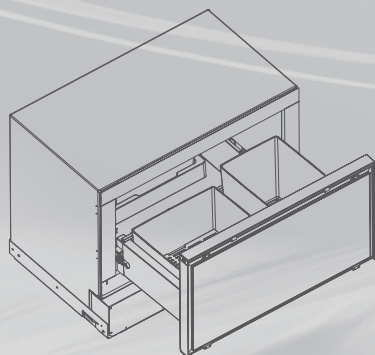


User guide US CA (EN)
IZONA CoolDrawer

Guide de l'utilisateur US CA (FR)
CoolDrawer de IZONA



RB36S, RB90S

US CA NZ AU UK IE

⚠ WARNING!



Electric Shock Hazard

Read and follow the **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS** outlined in this User Guide before operating this appliance, pages 3 – 4.

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

English

Page 1 – 53

Français

Page 54 – 105



As an ENERGY STAR® Partner Fisher & Paykel Limited has determined that this product meets ENERGY STAR® guidelines for energy efficiency.

Introduction	2
Important safety instructions	3
Before you start	5
Getting started quickly	6
Customizing the storage environment	8
Freezer mode	9
Additional Freezer mode functions	10
Chill mode	12
Fridge mode	13
Pantry mode	15
Wine mode	17
Which storage mode should I use?	19
General operating instructions	25
Temperature adjustment	25
Key Lock	26
Sabbath mode	26
Fault alarm	27
Control panel beeps	27
Customizable storage containers	28
Normal operating sounds	29
Food storage tips	30
Why food spoils	31
Keeping food fresh	32
Fruit and vegetable care	35
Frozen food care	38
Keeping food safe	41
Caring for your appliance	43
Cleaning	43
Before you call for service	44
Manufacturer's warranty (NZ, AU, UK, IE)	49
Limited warranty (USA, CA)	50
How to get service	53

Important!

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

2 Introduction

Thank you for buying a Fisher & Paykel *CoolDrawer* food care system.

At Fisher & Paykel we aim to provide innovative products that are simple to use, ergonomic and kind to the environment.

Thousands of hours of food care research and over 75 years of refrigeration experience has been programed into your appliance, to provide you with the best possible performance.

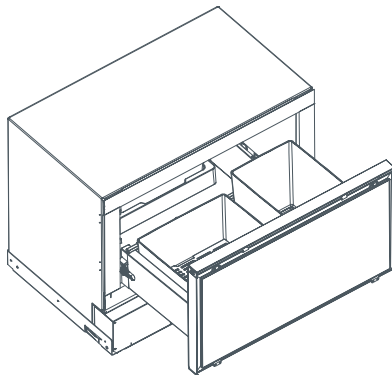
Your appliance will be unlike any refrigeration system you have previously owned, offering you a new level of flexibility, ergonomics and performance.

Your appliance provides you with the ability to customize its storage environment to suit your changing needs. It can be a refrigerator one day, and a freezer or wine cellar the next.

You can also create temperature controlled storage zones where you need them; under the counter of the kitchen, in the living room, or even in the den. The choice is yours.

It is important that you take the time to read these instructions carefully to ensure that you have all the information that you need. This will allow you to take full advantage of the unique food care features this system has to offer you and to receive the best possible food preservation performance.

We hope you enjoy your new food care system, we have certainly enjoyed designing it for you.



Important!

It is important that this User Guide should be retained with your appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, please ensure that the User Guide is left with the appliance. This will ensure that the new owner can familiarize themselves with the information and warnings contained within the Guide.

⚠ **WARNING!**



Electric Shock Hazard

Follow the **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS** outlined in this User Guide, before operating this appliance.

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

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.

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE

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

Danger

- *This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.*
- *Risk of child entrapment. Before you throw away your old refrigerator or freezer:*
 - *Take off the doors*
 - *Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.*

Disposal

- *Extreme care must be taken when disposing of your old appliance to avoid hazards. The refrigerant gas must be safely removed and for the safety of young children, remove doors.*
- *Your Fisher & Paykel Appliances Authorized Service Center will be able to give advice on environmentally friendly methods of disposing of your old refrigerator or freezer.*

Electrical

- *This appliance must be properly installed in accordance with the installation instructions before it is used.*
- *Never unplug your appliance by pulling on the power cord.*
- *Always grip the plug firmly and pull straight out from the outlet.*
- *Do not plug in any other appliance at its power point or use extension cords or double adapters.*
- *Repair or replace immediately all electric service cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion along its length or at either the plug or appliance end.*
- *If the power supply cord is damaged, contact your Fisher & Paykel Appliances Authorized Service Center to purchase a replacement spare part.*
- *Care should be taken when the appliance is installed or removed, to reduce the likelihood of damage to the power supply cord.*
- *Disconnect power to appliance before cleaning.*

Important safety instructions

Storing food and drinks

- Never store volatile/flammable materials or solvents in your appliance as they may explode or adversely react with materials in this appliance.
- 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. Frozen food may be cold enough to cause damage when brought into contact with bare skin, eg. 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 40°F (4°C). 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 appliance and cause them to crack. Please refer to the cleaning care section of this guide for further advice.
- Always keep the floor around the toe-kick area clean, to limit the amount of dirt or dust that may enter the condenser cooling circuit of the product.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before placing food in the compartment

- Ideally, allow the compartment to run empty overnight, or for at least 5 hours, to allow it to cool to the appropriate temperature before placing food inside.
- 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 initially, but this will go when the compartment has cooled sufficiently.

Energy efficiency

- Do not leave the drawer open for any longer than is necessary.
- For better energy performance, do not overfill the product as this may restrict cold air distribution in some areas.
- Regularly clean and check the drawer seal (gasket) to ensure a good seal.

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

The compartment temperature is accurately controlled and does not change with the temperature or humidity of the surroundings; whether summer or winter.

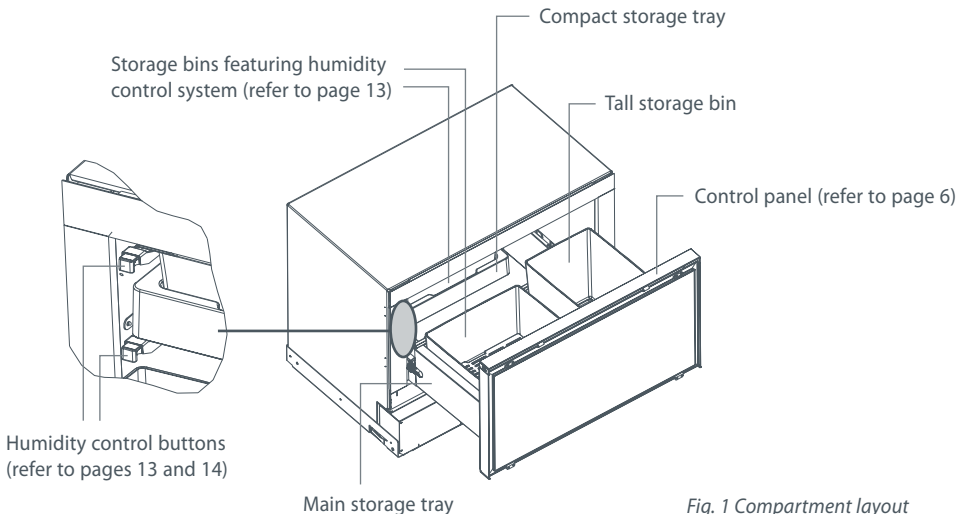


Fig. 1 Compartment layout

6 Getting started quickly

Operating instructions

Important!

Before placing food into the cabinet for the first time, it is important that you ideally, allow the cabinet to run empty overnight, or for at least 5 hours, to allow it to cool to the appropriate temperature before placing food inside.

Control panel features

- A Sabbath mode, Control panel beeps, Fault alarm
- B Key Lock
- C Temperature adjustment
- D Mode select
- E Storage modes
- F Function select
- G Additional Freezer functions (only active once Freezer mode is selected)

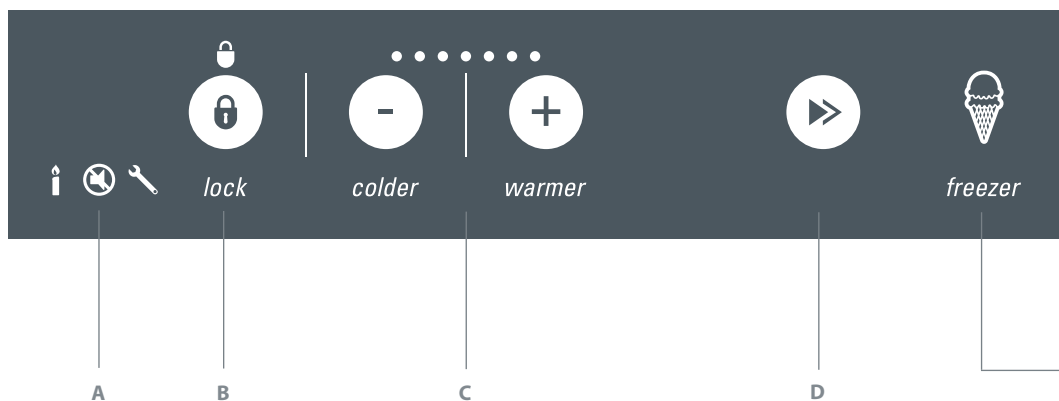




Fig.2 CoolDrawer control panel

Important!

Your cabinet will default to 'Freezer mode' when you first turn it on. If you do not wish to use the appliance as a freezer, simply select another option from the other four storage modes displayed on the control panel.

To use the control panel

- 1 Unlock the control panel by pressing and holding the LOCK  button for 3 seconds. A beep will sound and the Key Lock light will go out.
- 2 Simply match the type of items that you wish to store in the compartment to the relevant storage environment (refer to page 8).
- 3 Press the MODE SELECT  button to scroll to the desired mode, which best represents the food items you wish to store.
- 4 The storage mode icon selected will flash until the compartment reaches a suitable temperature for food to be added into the compartment (this will take between 1 – 6 hours approximately).



chill



fridge



pantry



wine



- *bottle chill*
- *fast freeze*
- *deep freeze*

E

F



G

Customizing the storage environment

The CoolDrawer has a wide range of operating modes, from a deep freezer, freezer, chiller, fridge, pantry and even a wine cooler.

To change the storage mode:



- 1 Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel.
- 2 Press the MODE SELECT  button.
- 3 Scroll to the required storage mode.
- 4 The storage mode icon will flash until the compartment is at a suitable temperature for food to be added into the compartment (this will take between 1 – 6 hours).

Storage modes



Freezer mode (0°F / -18°C)

For general frozen food storage (refer to page 9).



Chill mode (31°F / -0.5°C)

Premium extra-cold storage for highly perishable fresh meat, fish and poultry (refer to page 12).



Fridge mode (37°F / 3°C)

General storage for fresh food, dairy and leftovers (refer to page 13).



Pantry mode (54°F / 12°C)

Ideal for tropical fruit and temperature sensitive foods that require extra care, eg. bananas, tomatoes. Also perfect for foods recommending storage in a 'cool, dark place' (refer to page 15).







Wine mode (45 – 59°F / 7 – 15°C)

Provides ideal long term cellaring for wine, as well as 2 additional customized short term storage environments (refer to page 17).







Freezer mode

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 such low temperatures. This results in food staying fresher for longer.

	To use Freezer mode:
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel. 2 Press the MODE SELECT  button. 3 Scroll to FREEZER  mode. 4 The Freezer mode icon will flash until the compartment is at a suitable temperature for food to be added into the compartment (this will take between 1 – 6 hours).

Recommended freezer storage times for food stored on freezer mode

These times should not be exceeded.

	M o n t h s	1	Bacon, casseroles, milk
		2	Bread, ice-cream, sausages, pies (meat and fruit), prepared shellfish, oily fish
		3	Non oily fish, shellfish, pizza, cakes and muffins
		4	Ham, beef and lamb chops, poultry pieces
		6	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

For optimum freezing results we recommend removing storage bins from the compartment and placing packaged food directly on the trays.

Additional freezer mode functions

Note: Only one Freezer mode function may be operated at any one time.





Bottle Chill

This function allows you to rapidly chill your beverages in the freezer without the worry of forgetting about them. Activating Bottle Chill drops the freezer down to its coldest setting for a 15 minute time period. After 15 minutes, an alarm will sound to remind you to remove your beverage. The user alarm will continue to sound until the drawer is opened and the display panel is unlocked. The Bottle Chill light will also flash.

Remember to remove your beverage when the alarm sounds, to ensure the liquid does not freeze.

Important!

This function can only be activated when the compartment is already set to 'Freezer' setting.

	To use the Bottle Chill function:
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel. 2 Press the FUNCTION SELECT  button to select BOTTLE CHILL. The Bottle Chill timer will start automatically. 3 Place your beverage into the compartment. To turn Bottle Chill off at any time, press the FUNCTION SELECT  button three times until no Freezer function lights are displayed.

The Temperature adjustment light will scroll back and forth over the 15 minute period to remind you that Bottle Chill is active.





Fast Freeze

The Fast Freeze function has been designed to assist in preserving fresh food quality by freezing food at a faster rate than the normal freezer setting. Activating Fast Freeze drops the freezer temperature down to its coldest temperature for a 24 hour time period. You may wish to use this when freezing meat or when you are making frozen desserts. It is also good to use when arriving home from the supermarket and adding fresh food into the freezer.

Important!

This function can only be activated when the compartment is already set to 'Freezer' setting.

Additional freezer mode functions

	To use the Fast Freeze function:
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel. 2 Press the FUNCTION SELECT  button to select FAST FREEZE. Fast Freeze will start automatically. 3 Place your fresh food to be frozen into the compartment. 4 Fast Freeze will automatically switch off after 24 hours and return to Freezer mode. To turn Fast Freeze off at any time, press the FUNCTION SELECT  button twice until no Freezer function lights are displayed.

The Temperature adjustment light will scroll back and forth over the 24 hour period to remind you that Fast Freeze is active.

For best results, we recommend that you activate this function approximately 2 hours before it is required. Alternatively, activate it when placing food into the freezer.

Deep Freeze





The key to long term frozen storage is low temperature. The lower the temperature, the longer frozen food will retain vital flavor and quality.

The reduced temperature of Deep Freeze will keep frozen food at its best for longer periods. Deep Freeze sets the compartment at -13°F / -25°C.

Ensure that food is placed in thick freezer proof packaging.

Important!

This function can only be activated when the compartment is already set to 'Freezer' mode.

	To use the Deep Freeze function:
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel. 2 Press the FUNCTION SELECT  button to select DEEP FREEZE. To turn Deep Freeze off at any time, press the FUNCTION SELECT  button once until no Freezer function lights are displayed.

Note:

- Deep Freeze function has no additional temperature adjustment.
- While Deep Freeze is active no lights will be displayed on the temperature adjustment area.

Chill mode

The Chill mode sets the compartment at a temperature that is ideal for the storage of highly perishable fresh meats, poultry and fish products. It is ideal to hold highly perishable food at a temperature as close to freezing as possible to retain their vital freshness.





This mode sets the compartment at 31°F / -0.5°C, just above the freezing temperature for meat. This reduces the amount of microbial activity and slows physical changes, ensuring that meat stays fresher for longer.

The quality of the perishable food that is placed in Chill mode will be critical to successful storage. Ensure that meat is fresh when purchased and stored.

The Chill mode can also be used for chilling alcoholic beverages.

Important!

This setting is not recommended for any other food or non-alcoholic drink items.

	To use Chill mode:
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel. 2 Press the MODE SELECT  button. 3 Scroll to CHILL  mode. 4 The Chill mode icon will flash until the compartment is at a suitable temperature for food to be added into the compartment (this will take between 1 – 6 hours).





Research tells us that highly perishable food stored on Chill mode will last 2 – 3 times longer than when stored at normal fridge temperatures.

Fridge mode

The Fridge mode is the ideal storage environment for most fresh foods.

When storing fresh fruits and vegetables, we recommend that they are stored in either the bin on the top tray or the bin on the left-hand side of the main tray. Both of these bins are humidity controlled. This will help to preserve the quality of the fruits and vegetables, therefore increasing their storage life.

- If possible, separate fruit and vegetables for optimum storage life.
- Ensure all food is well wrapped (except for fruit and vegetables stored in the vegetable bins), covered or placed in a container before it is stored.

	To use Fridge mode:
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel. 2 Press the MODE SELECT  button. 3 Scroll to FRIDGE  mode. 4 The Fridge mode icon will flash until the compartment is at a suitable temperature for food to be added into the compartment (this will take between 1 – 6 hours).

Fruit and vegetable Humidity Control System (HCS)

Humidity control cover

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

- The humidity cover seals the bins and provides a humid micro climate to extend storage times of fruits and vegetables.
- The humidity cover prevents condensation, which forms at high humidity, from dripping down onto the fruit and vegetables by retaining the moisture droplets in the lid. The ability to maintain high humidity in the fruit and vegetable bins may produce small amounts of water in the bottom of the fruit and vegetable bins. This can be wiped out as necessary.

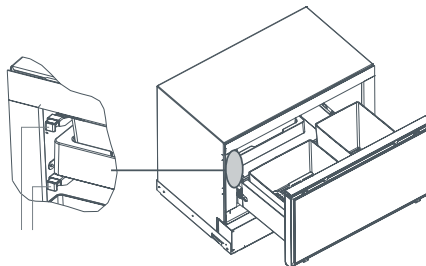



Fig 3. Humidity control buttons

Humidity control

- Each fruit and vegetable bin has a humidity control button that can be adjusted to care for fruit or vegetables depending on what is stored in the bins. The humidity controls are located on the left hand side of the compartment (as shown in fig 3, on the previous page).
- If possible, try to store fruit and vegetables separately. This will help to extend their storage life.
- If there is too much water in the bins, the control can be adjusted to the FRUIT setting.

Remember a small amount of water in the bins is beneficial for fruit and vegetable storage. The vegetable screens, in the bottom of the bins, will ensure that fresh produce is held above any moisture in the bottom of the bins to retain optimum freshness.

	To adjust the humidity setting:
	The picture on the top of the humidity control button will show the current setting. To change the setting, simply push the adjustment button.



Suitable for:	Suitable for:
Salad greens (high humidity) – Lettuce – Spinach	Fruit with skin/ peel (reduced humidity) – Apples – Pears – Kiwifruit
Broccoli	
Cabbage	
Carrots	

For a more detailed list please refer to pages 22 – 24.

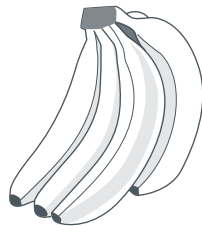
Pantry mode

The Pantry mode finally provides a solution for all those foods that you didn't previously know what to do with, and have always resorted to storing on the bench or in the cupboard.

The Pantry mode is designed specifically for foods that require a 'cool, dark place' for storage.

Sensitive food

There are a wide variety of foods that often perish quickly if stored at room temperature but can be damaged by normal refrigerator temperatures, eg. bananas and tomatoes.



The Pantry mode provides a stable storage environment at 54°F / 12°C, making it an ideal environment for sensitive food items. Pantry mode also allows tropical fruits, eg. avocados, melons and pineapples, to ripen slowly under controlled conditions, without the risk of damage from low temperatures.

A cool cupboard

Freshly baked items such as cakes and breads can quickly turn mouldy when placed in the cupboard but become hard and stale when placed in a conventional refrigerator. The Pantry mode provides ideal storage for these items so that they remain fresher for longer. It is also a great place to store dried goods, cereals and other items that can become a target for mould and insects when stored at room temperature.

Important!

The Pantry mode is not suitable for highly perishable fresh dairy and meat items, or pre-cooked foods.

	To use Pantry mode:
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Press and hold the LOCK button for 3 seconds to unlock the control panel. 2 Press the MODE SELECT button. 3 Scroll to PANTRY mode. 4 The Pantry mode icon will flash until the compartment is at a suitable temperature for food to be added into the compartment (this will take between 1 – 6 hours).

16 Customizing the storage environment

The following table shows some examples of food items that are suitable for the Pantry mode.

Fruits	Vegetables	General Foods
Avocado	Basil	Baked goods
Bananas	Courgettes/zucchini	Breads
Feijoas	Cucumbers	Chocolate
Grapefruit	Eggplant/aubergine	Cereals
Guava	Potatoes	Dried goods
Lemons	Pumpkin	Dried Herbs
Limes	Squash	Nuts
Mangos	Taro	
Passionfruit		
Papaya/ Pawpaw		
Pineapple		
Tomatoes		
Watermelons		

Additional uses for Pantry mode

- Keep your natural cosmetic and skin care products in Pantry mode to keep them fresher for longer.
- When the weather is hot, keep your moisturiser, toner and spritzer cool for a refreshing lift when applied.
- Use Pantry mode to ripen moulded cheeses, eg. brie, camembert, blue cheese. Ensure that cheeses are well wrapped, and once ripened, place back into Fridge mode.
- Keep dry goods out of reach of insects and high humidity in summer months.

Wine mode

The conditions in which wine is stored can have large effects on its overall taste and aroma. Warmer temperatures can cause premature aging of wines and loss of quality. Cold temperatures can be just as bad, causing irreversible damage to the flavor. Temperature fluctuation can also have a negative impact on wine quality. Typical household fluctuations in temperature from day to night can cause harm to wine over time.

The Wine mode provides an ideal controlled environment for the long and short-term storage of both red and white wines.





Long-term storage

For long-term storage (longer than one week) of both red and white wines, the ideal recommended storage temperature is 54°F / 12°C. When Wine mode is selected, the compartment is automatically set to this ideal, constant temperature, to provide the optimum conditions for long term storage.

Short-term storage / serving

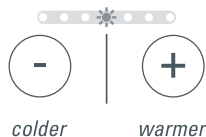
Wine mode is also ideal for short-term storage (less than one week) of wines. Both red and white wines require different serving temperatures to ensure an optimum taste experience. White wines should be served at cooler temperatures (approximately 45°F / 7°C) whereas red wines are better served at warmer temperatures (approximately 59°F / 15°C). The Wine mode can be customized to provide these two optimum serving temperatures.

Serving temperature	Wine type
45°F / 7°C	Suitable for the majority of white wines including Chardonnay, Sauvignon Blancs, Rieslings, Chenin Blancs and Pinot Gris . If white wines are served too cold, the aromas and flavors will be minimized and you won't get full enjoyment.
59°F / 15°C	Suitable for red wines including Merlot, Bordeaux, Zinfandel, Cabernet Sauvignon and Syrah/Shiraz . If red wines are served too warm the alcohol can produce an unpleasant bite on the palate.

	To use Wine mode:
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel. 2 Press the MODE SELECT  button. 3 Scroll to WINE  mode. 4 The Wine mode icon will flash until the compartment is at a suitable temperature for wine bottles to be added to the compartment (this will take between 1 – 6 hours).

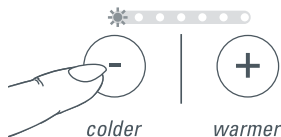
To customize the storage environment for ideal serving temperatures:

Use the Temperature adjustment control to change the temperature.



Cellar (Default Setting)

Automatically selected when Wine mode is selected.
Long term wine storage for red and white wine cellaring



White wine

For white wine short term storage and serving press the COLDER button to select the white wine (-) setting.









Red wine

For red wine short term storage and serving press the WARMER button to select the red wine (+) setting.

Fig.4 Adjusting temperature






Important!

These times are intended as a guide only. If products have a "best-before" or "use-by" date, always refer to this for storage times. Always check food for signs of spoilage before consumption.

	Approximate storage time		Recommended storage mode					
	Frozen (Freezer mode)	Fresh	 deep freeze	 freezer	 chill	 fridge	 pantry	 wine
Meat, fish and poultry								
Meat								
Beef (roasts, steaks)	6 – 12 months	1 week	**	*	✓			
Pork (roasts, steaks)	4 – 8 months	3 – 7 days	**	*	✓			
Lamb (chops, roasts)	8 – 12 months	5 – 12 days	**	*	✓			
Other meat (eg. Kidneys, Liver etc)	3 – 5 months	3 – 5 days						
Ground meat								
Beef hamburger (ground)	3 – 4 months	1 – 2 days	**	*	✓			
Pork, Lamb, Veal, Turkey (ground)	3 – 4 months	1 – 2 days	**	*	✓			
Processed meat products								
Ham (lean)	1 – 2 months	3 – 5 days	**	*	✓			
Bacon	1 month	2 – 3 weeks	**	*	✓			
Sausage (raw)	1 – 2 months	1 – 7 days	**	*	✓			
Sausage (smoked links or patties)	1 – 2 months	1 – 3 weeks	**	*	✓			
Poultry								
Chicken or Turkey (pieces)	4 – 6 months	2 – 5 days	**	*	✓			
Chicken or Turkey (whole)	8 – 12 months	2 – 7 days	**	*	✓			
Goose or Duck	6 months	2 – 5 days	**	*	✓			
Fish and shellfish								
Haddock, Cod, Hake, Tuna	3 – 4 months	2 – 7 days	**	*	✓			
Oily fish (eg. Salmon, Mackerel)	3 – 6 months	3 – 8 days	**	*	✓			
Shellfish (prepared)	6 months	1 – 5 days	**	*	✓			
Lobster, Crayfish (cooked)	2 – 3 days	6 months	**	*	✓			

- ** Longer term frozen storage
- * Shorter term frozen storage
- ✓ Fresh storage

20 Which storage mode should I use?







	Approximate storage time		Recommended storage mode					
	Frozen (Freezer mode)	Fresh	 deep freeze	 freezer	 chill	 fridge	 pantry	 wine
Dairy products, cooked foods and deli items								
Dairy products								
Butter	6 months	1 – 3 months	**	*		✓		
Fresh cheeses (eg. ricotta, mozzarella or cottage)	ns	1 – 2 weeks				✓		
Cheese, (eg. cheddar)	ns	3 months				✓		
Grated cheese (airtight)	ns	1 – 2 weeks	**	*		✓		
Moulded cheeses (to ripen)	ns	1 – 4 weeks					✓	
Milk, low fat	1 month	1 – 2 weeks	**	*		✓		
Yogurt	ns	1 month				✓		
Ice Cream	2 – 6 months	ns	**	*				
Eggs								
Fresh eggs (in shell)	6 months	2 – 4 weeks	**	*		✓		
Cooked eggs (hard)	ns	1 week				✓		
Deli items								
Store brought salads (eg. pasta, tuna, chicken, ham, egg)	ns	1 – 3 days				✓		
Lunch meats (thinly sliced)	ns	1 – 3 days				✓		
Pre-prepared convenience meals	ns	1 – 2 days				✓		
Cooked foods and leftovers								
Leftovers – reheat until steaming before consuming	ns	1 – 2 days				✓		
Cooked meat and meat dishes	1 – 2 months	2 – 4 days	**	*		✓		
Pies (meat and fruit)	1 – 2 months	2 – 4 days	**	*		✓		

** Longer term frozen storage

* Shorter term frozen storage

✓ Fresh storage

ns Not suitable

	Approximate storage time		Recommended storage mode					
	Frozen (Freezer mode)*	Fresh	 <i>deep freeze</i>	 <i>freezer</i>	 <i>chill</i>	 <i>fridge</i>	 <i>pantry</i>	 <i>wine</i>
Other								
Bread	2 months	2 – 7 days	**	*			✓	
Baked goods	3 months	2 – 7 days	**	*			✓	
Vegetables (blanched)	6 months	ns	**	*				
Fruit (dry or in syrup)	12 months	ns	**	*				
Oil (salad and cooking)	–	–					✓	
Beverages (general)	–	–				✓		
Alcoholic beverages (to be chilled)	–	–			✓			
Wine	–	–						✓







** Longer term frozen storage

* Shorter term frozen storage

✓ Fresh storage

ns Not suitable

22 Which storage mode should I use?

		Recommended storage mode					
							
		<i>deep freeze</i>	<i>freezer</i>	<i>chill</i>	<i>fridge</i>	<i>pantry</i>	<i>wine</i>
Fresh vegetables	Approximate storage time						
Artichokes	1 – 2 weeks				✓		
Asparagus	2 – 3 weeks				✓		
Avocado	2 – 4 weeks					✓	
Beans (snap, green)	7 – 10 days				✓		
Bean Sprouts	7 – 10 days				✓		
Beets (topped)	Up to 4 months				✓		
Belgian endive	2 – 4 weeks				✓		
Bok Choy	3 weeks				✓		
Broccoli	1 – 2 weeks				✓		
Brussel sprouts	3 – 5 weeks						
Cabbage	1 – 2 months				✓		
Carrots (topped)	1 – 3 months				✓		
Cauliflower	3 – 4 weeks				✓		
Celery	1 – 2 months				✓		
Chard	1 – 2 weeks				✓		
Corn (sweet and baby)	1 week				✓		
Cucumber	1 – 2 weeks					✓	
Daikon	Up to 4 months				✓		
Eggplant (aubergine)	1 – 2 weeks					✓	
Garlic	6 months				✓		
Ginger	6 months					✓	
Herbs	1 – 2 weeks				✓		
Horseradish	10 – 12 months				✓		
Leafy greens, general	1 – 2 weeks				✓		
Leek	1 – 2 months				✓		
Lettuce	2 – 3 weeks				✓		
Mushrooms	1 – 2 weeks				✓		

Recommended storage mode					
					
<i>deep freeze</i>	<i>freezer</i>	<i>chill</i>	<i>fridge</i>	<i>pantry</i>	<i>wine</i>







Fresh vegetables	Approximate storage time					
Okra	7 – 10 days				✓	
Onion	Up to 6 months			✓		
Parsnips	1 – 3 months			✓		
Peas (in pods)	1 – 2 weeks			✓		
Peppers	2 – 3 weeks			✓		
Potato	2 – 7 months				✓	
Pumpkin (uncut)	1 – 3 months				✓	
Radicchio	4 – 8 weeks			✓		
Radish	1 – 2 months			✓		
Rhubarb	2 – 4 weeks			✓		
Rutabaga	4 – 6 months			✓		
Shallot	1 – 2 weeks			✓		
Spinach	1 – 2 weeks			✓		
Squash (summer)	1 – 2 weeks				✓	
Sweet potato or yam	2 – 7 months				✓	
Taro	Up to 4 months				✓	
Turnip	2 – 5 months			✓		
Watercress	2 – 3 weeks			✓		

Recommended humidity setting:



Select VEGETABLE humidity setting for storage bin (refer to page 14).

24 Which storage mode should I use?

Fresh fruit	Approximate storage time	Recommended storage mode					
		 deep freeze	 freezer	 chill	 fridge	 pantry	 wine
Apples	1 – 3 months				✓		
Apricots	1 – 2 weeks				✓		
Bananas	1 – 4 weeks					✓	
Berries	3 – 18 days				✓		
Cherries (sweet)	2 – 4 weeks				✓		
Cranberries	2 – 4 months				✓		
Dates	Up to 6 months				✓		
Feijoa	2 – 3 weeks					✓	
Fig, fresh	7 – 10 days				✓		
Gooseberry	3 – 4 weeks				✓		
Grapes	1 – 4 weeks				✓		
Guavas	2 – 3 weeks					✓	
Lemons	1 – 6 weeks					✓	
Limes	1 – 6 weeks					✓	
Mandarins	1 – 6 weeks					✓	
Mangos	2 – 4 weeks					✓	
Melons	2 – 4 weeks					✓	
Nashi (Asian pear)	1 – 3 months				✓		
Nectarines	2 – 4 weeks				✓		
Oranges	1 – 6 weeks				✓		
Olives, fresh	4 – 6 weeks					✓	
Papayas	1 – 3 weeks					✓	
Passionfruit	3 – 4 weeks					✓	
Peaches	2 – 4 weeks				✓		
Pears	1 – 3 months				✓		
Persimmons	1 – 3 months				✓		
Pineapples	2 – 4 weeks					✓	
Plums and prunes	2 – 5 weeks				✓		
Pomegranates	2 – 3 months				✓		
Tomatoes	1 – 5 weeks					✓	
Watermelon	2 – 3 weeks					✓	
Quince	2 – 3 months				✓		

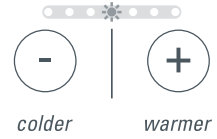
Recommended humidity setting:



Select FRUIT humidity setting for storage bin (refer to page 14).

Temperature adjustment

- Each of the storage modes will automatically default to an ideal temperature setting. This setting provides the recommended temperature for this storage environment. However, if you want to increase or decrease the temperature of the compartment, this can be done using the Temperature adjustment control.



The recommended temperature is always the center light.

To adjust the temperature

The pre-set temperature for each storage environment will show one illuminated light in the center of the scale

- To **increase** the temperature, simply touch the 'warmer' icon (+). Each light displayed will increase the temperature setting slightly. When all four lights on the right are showing, you have reached the warmest setting.
- To **decrease** the temperature, simply touch the 'colder' icon (-). Each light displayed will decrease the temperature setting slightly. When all four lights on the left are showing, you have reached the coldest setting.

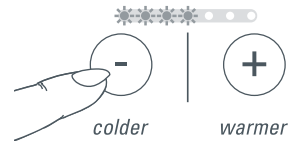
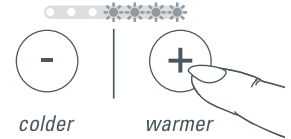








Fig.5 Adjusting temperature

Key Lock

- The Key Lock mode disables the control panel so that the storage environment cannot accidentally be changed.
- The display will automatically lock after 15 seconds of the display not being used or when the drawer is closed. The red lock icon will appear above the Lock button when the panel is locked.

	To use the Key Lock mode:
	Press the LOCK  button for 3 seconds to lock or unlock the control panel.

Sabbath mode

	To use the Sabbath mode:
	Press and hold the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel. To activate and deactivate the Sabbath mode press and hold the LOCK  and MODE SELECT  buttons for 4 seconds until the Sabbath mode icon is displayed.

When the appliance is in Sabbath mode:

- The light will not operate when the drawer is opened.
- The drawer alarm will not operate.
- The display will not be illuminated.
- Opening the drawer will not affect the compressor or fans.
- If the power to the refrigerator is turned off whilst in this mode, the appliance will continue in Sabbath mode when the power is restored.
- Sabbath mode will automatically de-activate 80 hours after activation.
- To de-activate earlier than 80 hours press and hold the LOCK and MODE SELECT buttons for 4 seconds.

Fault Alarm



If the electronic controller detects a fault which may affect operation, an alarm will sound and the fault icon on the display panel will flash. The audible alarm will stop when any button is pressed but the lights will continue flashing.

If such a fault occurs, call your Fisher & Paykel Appliances Authorized Service Center immediately; the fault alarm sound will help the service person find and remedy the cause of failure.

Important!




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

Control panel beeps

The control panel beeps can easily be silenced, if you prefer quiet operation.



To turn control panel beeps on or off:

Press the LOCK  button for 3 seconds to unlock the control panel.
Press and hold the LOCK  and COLDER  buttons for 4 seconds until the beep icon turns off or on.

Drawer alarms

- If the drawer is left open an alarm will sound after 60 seconds.
- If the drawer remains open, subsequent beeps will sound every 30 seconds until the drawer is closed.
- After 5 minutes the alarm will sound continuously and the compartment light will turn off.

Customizable storage containers

- The *CoolDrawer* allows you to adjust the storage space, to meet your needs.
- Remove bins to provide open flexible storage space
- Multi-level storage provides segregation of food items. The compact upper storage tray provides safe storage for delicate items or segregation for small items.

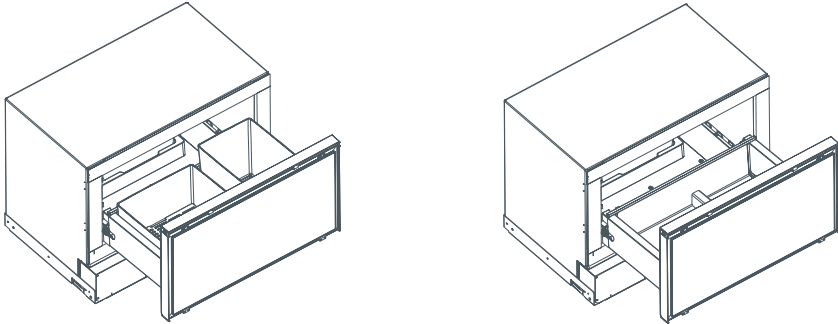


Fig. 6 Mix and match storage containers to customize the compartment

Normal operating sounds

CoolDrawer with its excellent energy ratings and cooling performance, can produce sounds that may be different to your old refrigerator.

Normal operational sounds include:

- **Fan, airflow sound.** The *CoolDrawer* has a fan which circulates air around the compartment to provide cooling. This produces some air flow sound. This is quite normal.

The *CoolDrawer* also has a condenser fan to discharge heat through the condenser. This also produces some airflow sound. This is normal.
- **Cracking or popping** which may sound like ice breaking or falling. 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 drawer. This is due to the pressure difference between the warm air that has entered the cabinet and suddenly cooled, and the outside air pressure.
- **A humming sound.** This is normal as the motor operates for long periods of time. This appliance uses an energy efficient, variable speed compressor that saves energy by running for long periods of time on a low speed. This is more energy efficient than the conventional on/off method.
- Other sounds may be heard for the following reasons:
 - Floor or cabinetry uneven or weak.
 - Bottles or jars rattling.
 - Appliance not installed correctly.

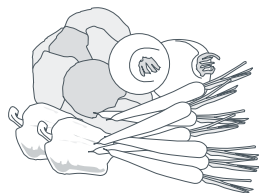
Food storage tips

Never before have we had better food available or a wider choice than we have today. We are more aware of quality and we are more aware of health.

We are rediscovering the anti-aging properties of food, their ability to lower cholesterol, increase lifespan, and improve general well being. We pay handsomely for exotic flavors and speciality foods. All these valuable food qualities can be damaged if subjected to temperatures and conditions which are not ideal.

These sensitive, fresh foods need to be treated with care if they are to retain their critical storage life, flavor, nutrients and quality beyond our expectations.

We are passionate about food and want to ensure you are able to enjoy all the flavor and goodness your food has to offer. The following pages have been included to offer you some helpful advice on how to keep your food fresher, tastier, nutritious and safer for longer, and how to get the best out of your *CoolDrawer* food care system.



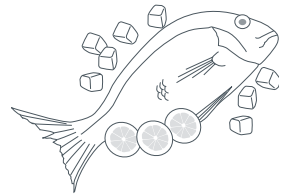
Why do foods spoil?

The essence of optimum food storage is excellent food care.

The fundamental principle of improving food care is minimizing the quality losses associated with storage, including physical, chemical and microbiological changes, eg. moisture loss, bacterial growth, quality deterioration; and reducing the effects of undesirable factors, eg. dry air, light, unwanted moisture, odors, vibration and temperature fluctuations.

Foods spoil or deteriorate in quality for one or more of the following reasons:

- The growth of bacteria, moulds or yeasts.
- Chemical or biochemical reactions
- Moisture loss
- Absorption of foreign odors or flavors



How can you slow down food spoilage?

Temperature control

Cold temperatures will slow down bacteria, mould and yeast growth. Remember the faster you chill or freeze your food the safer it will be from microbial growth and the better quality it will retain for longer. Once chilled to below 39°F / 4°C or frozen to 0°F / -18°C the temperature must be kept constant and accurate without large temperature fluctuations.

Chemical and biochemical reactions

Such reactions occur naturally in fresh produce and are what cause foods to ripen and eventually to decay. Chemical reactions are slowed down at colder temperatures. This means your fruits and vegetables will ripen more slowly and therefore last longer when stored at refrigerator temperatures. The colder the temperature the slower this reaction will occur.

Moisture loss

Most food contains at least 60% moisture. The air in a refrigerator is very cold and therefore will dry out foods over a period of time. It is recommended that food is covered or wrapped to prevent unnecessary moisture loss.

Absorption of foreign odors and flavors

Exchange of odors can occur in many foods. Food such as eggs, butter and milk will absorb odors readily from fish. Fruit and eggs will also absorb flavor from onions. It is important to wrap odorous food to prevent this flavor transfer.

Your *CoolDrawer* has constant and accurate temperature control, providing a stable environment for your food. This combined with rapid cooling and freezing rates reduces the rate at which food will deteriorate.

Keeping food fresh

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.

Cover

- 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 odor transfer. 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.

Separate

- Store raw and cooked food in separate containers or packaging to prevent cross contamination.
- Store fruit and vegetables separately.

Chill

- 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.
- Make sure that there is enough room for air to circulate freely around food items. Cold air needs to circulate to maintain safe food storage.
- Avoid opening the refrigerator drawer 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 storage bins or trays in the appliance).

In addition:

- Keep the compartment clean. Wipe the inside walls and shelves frequently and place only clean containers in the compartment.
- Check the quality of the food in your appliance regularly. 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 using Fridge mode and use within the recommended time.
- Vacuum packed cheese should be kept unopened in the original packaging. Once opened, place in a sealed plastic bag, or wrap in foil to prevent drying out.
- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs should be stored in the refrigerator. For best results, especially when baking, remove the eggs from the refrigerator two hours before they are to be used.



Red meat

- Place fresh red meat in a covered container or loosely cover with waxed paper or plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat separately. This will prevent any juices from the raw meat contaminating the cooked product.
- Delicatessen meats should be used within the recommended storage time.
- For best results, store fresh red meat using Chill mode.



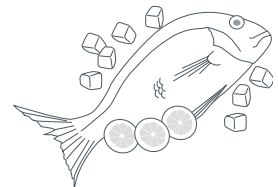
Poultry

- 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.
- For best results, store fresh poultry using Chill mode.



Fish and seafood

- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate 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.
- For best results, store fresh seafood using Chill mode.



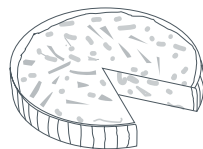
Important!

Always store raw meat, poultry, fish separately in the refrigerator to stop them dripping on or touching other foods.

Food storage tips – fresh food

Precooked foods and leftovers

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



How should cooked meats be stored?

- Cover all cooked meats to prevent drying and contamination from raw foods.
- Do not put piping hot meats in the refrigerator. Cool left-over cooked meat quickly after cooking, then refrigerate.
- Well cooked roasts will keep longer than very rare roasts.
- Leave a roast whole, loosely covered with foil, in a cool place until it has partly cooled. Then wrap securely with foil and place in the fridge.
- Leaving pieces whole prevents meat drying out.
- To limit contamination and bacterial growth, do not slice meat until just before use.
- Cured and smoked meats are less perishable than fresh meats. Leave pre-packaged items in their original wrappings or vacuum packs and refrigerate promptly. Once opened, keep tightly covered in the compartment set on Fridge mode and use before the expiry date.

Herbs and spices

- Fresh herbs should be stored using Fridge mode.
- Dried herbs and spices, which gradually lose their strength and flavor when exposed to heat, light and air can be stored using Pantry mode.
- You can also seal fresh herbs in a freezer bag and keep them frozen for several months.

Salad dressings and sauces

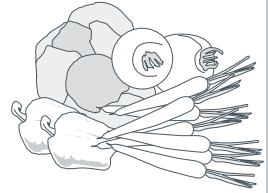
- Store opened jars of commercial mayonnaises on Fridge mode – make sure they are tightly sealed and they will keep for a number of months.
- Products such as mayonnaise, mustard and tomato sauce may develop brown or black crusts around the rim of the bottle as a result of oxidation. It's not harmful and doesn't mean the food is going off. Just wipe it off before use.

Dried goods

- Seal packaging well before placing it into the compartment.
- Store dried goods, eg. flour, rice, cereal in Pantry mode in the warm months to reduce risk of insect infestation.

Fruit and vegetable care

The consumption of fresh vegetables and fruit continues to rise. Busy lifestyles mean we shop less often and buy a greater range of fresh foods. It is important that these fresh foods, including fruit and vegetables, retain their flavor, texture and nutrients and stay safe to eat for as long as possible.



There are three main reasons why fruit and vegetables deteriorate:

Respiration

Fruit and vegetables are highly perishable food products. They continue to ripen or respire after harvest. They use oxygen from the air to convert their natural sugars to heat energy, carbon dioxide and water. This causes the product to lose quality and food value. Refrigeration temperatures are the best method to slow down this natural respiration process. The colder the temperature the slower most fruit and vegetables will ripen.

Micro-organism growth

Fruit and vegetables are usually covered with micro-organisms which will cause decay given the right conditions. When vegetables are bruised, or the skin is broken, decay organisms enter the product. Decay and rotting will then occur if it is exposed to warm temperatures. Adequate refrigeration is the best method of controlling decay because low temperatures slow down the growth of most micro-organisms.

Moisture Loss

Another reason why fruit and vegetables deteriorate is loss of moisture which causes them to wilt and shrivel. Vegetables contain approximately 90% water and water loss is a major cause of deterioration. If vegetables are exposed to dry, refrigerator air, they will quickly dry out.

A high humidity, cold air environment is therefore necessary to extend the storage life of fruit and vegetables. This type of environment can be achieved by sealing the bins from the dry air in the refrigerator. This significantly increases the storage life of fruit and vegetables, ensuring they retain their crispness and remain a good source of essential vitamins, minerals and dietary fibre.

How the Humidity Control System (HCS) extends the storage life of fruit and vegetables

A specially designed lid seals the storage bins to create a controlled micro-climate. The lid has the following unique features:

- It completely seals off the bins from the refrigerator air. The respiration of fruit and vegetables provide a high humidity environment in the bin and the lid prevents them from drying out.
- It allows the temperatures in the bin to remain between 32 – 39°F / 0 – 4°C. These temperatures are required to slow down respiration and the growth of micro-organisms.
- It has long narrow grooves on the underside to capture and retain condensation which has accumulated. This prevents the moisture from dripping back down onto the fruit and vegetables which would cause them to rot.

The storage life of fruit and vegetables varies enormously, being influenced by the maturity and quality of the produce at purchase and also the particular variety.

You can change the environment your fruit and vegetables are stored in simply by pressing the humidity control button.

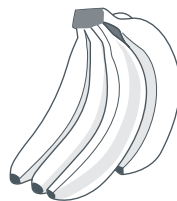
Temperature sensitive fruits and vegetables

Not all fruit and vegetables enjoy the same temperature. For some, temperatures that are too cold can actually cause damage to flavor, texture and freshness. For example chill injury can result in watery, tasteless tomatoes, stringy avocados and discolored bananas.

It is important to care for these food items and Pantry mode does just that. It provides a cool (54°F / 12°C) environment ideal for temperature sensitive foods. This temperature also allows fruit to ripen slowly under controlled conditions.

Some examples of temperature sensitive produce best stored using Pantry mode:

- Tomatoes
- Cucumber
- Avocado
- Bananas



For more examples refer to page 16.

Points to remember:

- Fruits and vegetables not fully ripe when purchased will have a longer storage life especially when refrigerated.
- Root vegetables should be kept in the dark. Light slowly turns their surface green, which makes them taste bitter and means they contain solanine, a chemical which is toxic in large doses. You can peel off small green patches, but if they are green all over, throw them away.
- Store root vegetables in brown paper bags on PANTRY mode.
- Store soft, small fruit in the compact storage tray.

Ethylene Gas

Ethylene is an odorless, colorless, gas produced naturally by fruit and vegetables. This gas plays an important role in accelerating the ripening process. Some fruit and vegetables produce large amounts of ethylene, while others are very sensitive to the gas. You may have noticed that when you place an apple into the fruit bowl with bananas, the bananas will ripen more quickly. This is due to the ethylene gas given off by the apple.

By separating those items that produce high levels of ethylene from those that are most sensitive, you can prevent food from spoiling too quickly. As a general rule, separating fruit and vegetables will help reduce the effects of ethylene.

Examples:

Food sensitive to ethylene	Foods that produce high levels of ethylene
Avocados (unripe)	Apples
Brussel sprouts	Apricots
Broccoli	Avocados (ripe)
Cabbage	Cantaloupe
Carrots	Cherimoya (custard apple)
Cucumber	Passionfruit
Eggplant	Peaches
Kiwifruit	Pears
Lettuce	Tomatoes (ripe)
Persimmons	
Quince	
Spinach	
Tomatoes (unripe)	
Watermelon	

Frozen food care

Freezing temperatures allow food to be kept for longer periods than when refrigeration temperatures are used. This is because:

- The growth of bacteria, moulds and yeasts is stopped
- Chemical and biochemical reactions are severely restricted.



Fast freezing of food

The faster you freeze your fresh food, the better the quality of the end product. During the freezing process ice crystals form within fresh food cells. These crystals can expand to a point where they break down the cell walls. This can cause 'drip loss' on thawing. Freezing food rapidly ensures that these ice crystals are kept as small as possible to retain quality of frozen foods.

Less drip loss means a more moist, more tender product on thawing, therefore retaining more of its nutritional value.

Important!

Freezer storage times are dependent not only on temperature but also on the quality of food being stored and the use of the correct moisture and vapor-proof packaging.

For best results:

- Choose only high quality foods that freeze well.
- For optimum freezing results we recommend removing storage bins from the compartment and placing food directly on the trays.

Temperature

- Store at 0°F / -18°C or colder. Take care to maintain this low storage temperature, eg. try to avoid opening the drawer unnecessarily.
- If your ice cream is soft you are running Freezer mode too warm.
- For general freezer storage select Freezer mode.
- For longer term storage select the Deep Freeze function. The lower temperature will preserve food for longer.

Packaging

- 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.
- 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 inches (20 – 50 mm) head space is recommended.
- Remove all the air from the packaging and seal tightly before freezing.
- When using the Deep Freeze function, ensure that freezer packaging is thick and airtight to reduce risk of freezer burn.

Time

- Freeze immediately or as quickly as possible. For best results activate the Fast Freeze function.
- Keep a constant turnover of food. Use older items of food first. Do not exceed recommended storage times.
- Keeping food frozen past the recommended time will not affect food safety but will adversely affect the quality of the food.

Amount

- Freeze only small quantities of food at any one time. For best results we recommend that only 2.2 lb (1 kg) food per 0.9 cu. Ft (25 L) of storage volume capacity.
- Do not pile frozen food around the air delivery vents at the rear of the compartment. It can prevent adequate air circulation.

Thawing

- Thaw foods preferably in a refrigerator, or using a microwave oven or multifunction oven.

Food storage tips – frozen food

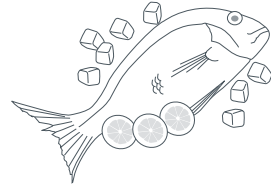
Meat, poultry and game

- 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.



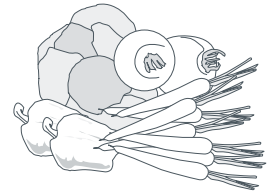
Fish

- 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 packaging well.
- For best results, cook from either the frozen or partly thawed state.



Vegetables

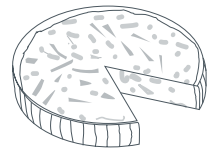
- Most vegetables freeze well, although salad vegetables are not recommended as they will lose their crispness.
- Other vegetables, eg. celery, onion and tomatoes should only be used in cooked dishes as they soften on freezing.
- Freeze only high quality, mature, ready-to-eat vegetables.
- Sort and discard 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 in a 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.



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 desserts, whereas fruits packed without sugar are better used for cooking. Most fruits can be stored for 8 – 12 months.



Keeping food safe

Important!

If highly perishable fresh food is not cooled and frozen quickly, harmful bacteria can grow and may cause food poisoning – anything from stomach upset to serious illness.

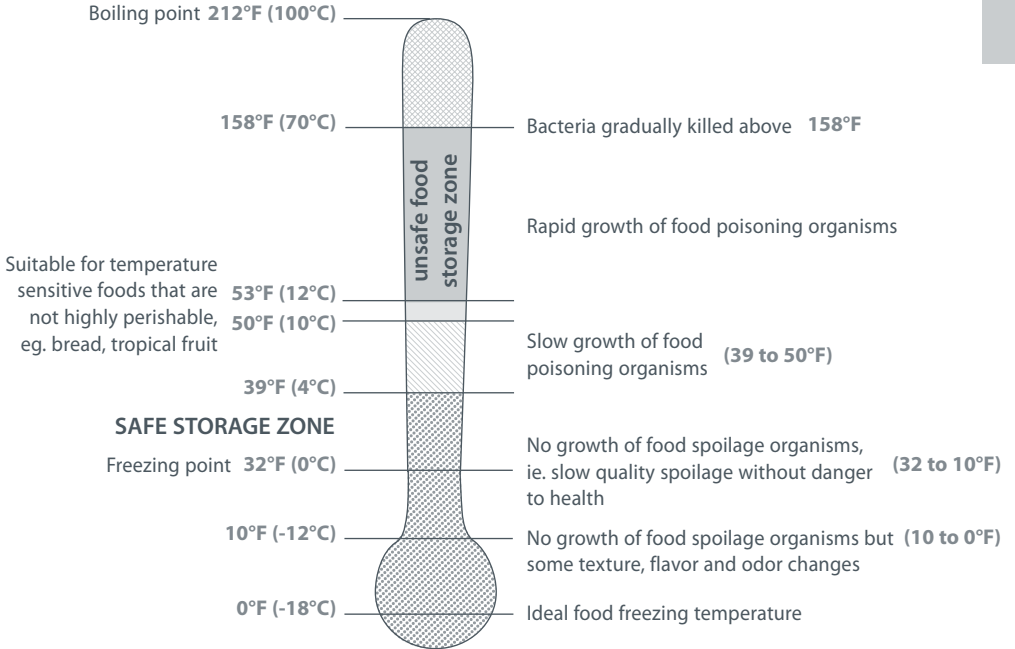


Fig. 7 Identifying safe storage temperatures for highly perishable fresh food

The bacteria that cause foodborne illness like *Campylobacter* and *Salmonella* multiply rapidly in warm, moist conditions. Fortunately the illnesses these bacteria cause are avoidable. By simply following the easy food handling tips below you could be helping to keep your family and friends safe from illnesses caused by foodborne bacteria.

Clean

- Thoroughly wash and dry hands and work surfaces before preparing food.
- Keep cooked and raw food separate during preparation and storage, and use separate chopping boards and utensils to avoid cross contamination.
- After preparing food, clean all surfaces that have come into contact with food.

Cook

- Defrost frozen foods in the refrigerator thoroughly before cooking.
- Minced meat and sausages should be cooked right through, and pork and poultry juices should run clear – use a meat thermometer to check temperatures.
- Pre-cook ground/minced meat, sausages and poultry before barbecuing.
- Put leftovers into the refrigerator as soon as they're cool.
- Reheat leftovers until steaming hot throughout and do not reheat more than once.
- Do not put cooked meat back on the same plate that held raw meat.

Cover

- Always cover stored food – even in the fridge or cupboard.
- Keep raw meat and poultry covered in the bottom of the fridge and away from ready-to-eat food, fruit and vegetables to avoid dripping juices.
- When cooking or eating out doors, ensure that all food remains covered and cool until ready to cook or eat.
- Remember - the only time your food should be uncovered is when you're eating it!

Chill

- Bacteria that cause foodborne illness thrive at room temperature - keep food very cold or very hot.
- Use shallow containers to chill food quickly.
- Keep all perishable foods in the fridge until you are ready to use them.
- A chiller bag is a good way of keeping chilled and frozen products cold when taking them home from the supermarket.
- While picnicking, keep food cool by using a frozen chilly pad or drink bottle.
- Defrost frozen foods in the fridge or microwave, and marinate food in the fridge, not on the bench.

Cleaning

Important!

Many commercially available cleaning products contain solvents that may attack the plastic components of your appliance and cause them to crack and may cause rusting of metal components (antibacterial and citrus cleaners are especially harsh). It is important to use only warm water and a small amount of liquid dishwashing detergent on any components inside or outside your appliance.

- It is important to keep the interior of the compartment 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).
- Do not use harsh, abrasive cloths or cleaner, or highly perfumed, strong smelling cleaners or solvents on any part of your appliance.

Interior

- Remove the storage bins from the compartment and wash in a solution of warm water and liquid dishwashing detergent. Rinse the bins with clean water and dry before replacing in the compartment.
- The main storage tray can also be removed for cleaning. To remove the tray, slide the clips, located on the back sides of the tray, into the center of the tray (refer to fig 8). Ensure that the clips are pushed back to the sides once the tray is placed back into the cabinet.
- Wipe the control panel with a soft, damp, lint-free cloth.
- Wipe trays and interior surfaces with a soft, damp cloth and a solution of baking soda dissolved in warm water (1 teaspoon of baking soda to each pint (500 mls) of water).
- To help remove any lingering smells add a few drops of vanilla essence or vinegar to the water before cleaning.

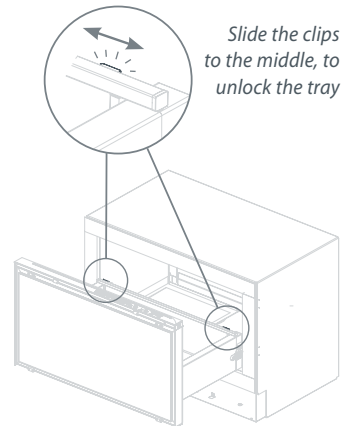


Fig. 8 Removal of storage tray

Exterior

- Clean exterior surfaces with warm water and detergent.
- Use a toothbrush for the magnetic door gasket.
- The air inlet duct located on the bottom (refer to fig 7), left hand side of the product (accessed from the toe-kick area) should be cleaned at least once every 6 months with a cloth or vacuum cleaner. This will help prevent dirt or dust from blocking the inlet duct and reducing the efficiency of the product.

Vacation time

We recommend you leave your appliance operating while you are on vacation. Remove all perishable food from the compartment.

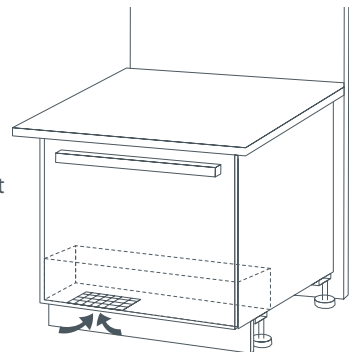


Fig. 9 Air inlet duct

Before you call for service


Please read the following pages before you call for service.

You can correct many of your appliances problems yourself using the checklists on the following pages.

Your appliance is capable of diagnosing its own problems. If it has a problem it will beep and display the service (spanner) icon to alert you.

Also check that:

- Your appliance is correctly installed.
- You are familiar with its normal operation.

	If your appliance beeps for help and the service light (spanner) is flashing:
	<ol style="list-style-type: none">1 Turn your appliance off at the wall.2 Wait 5 minutes and turn it back on.3 Check your appliance is level and installed correctly (refer to installation instructions).4 If the fault re-occurs call your Fisher & Paykel Dealer

If the appliance will still not work, call your Fisher & Paykel Dealer or Authorized Service Agent to arrange a service visit (refer to page 53).

Solving operating problems

Problem	Possible causes	What to do
Appliance does not operate.	No electricity at power outlet.	Check that the plug is correctly connected to outlet and that power is switched on. Could the household supply be at fault? Try plugging in another appliance at the same outlet.
	Power cord not attached at rear of appliance.	Has the appliance just been installed? Check your installation instructions to ensure the installer signed saying the product was working after installation then call an authorized service agent.
Interior light and/or control panel not working.	No electricity at power outlet.	Check that appliance is connected to power and power is switched on.
	Sabbath mode may be activated.	Press and hold the Lock and Mode Select buttons together for 4 seconds, until candle icon disappears.
	Light not functioning.	The light cannot be serviced by the user. Contact your Fisher & Paykel Dealer or Authorized Service Agent.
	Key Lock mode may be activated.	Is the Lock light on? If so, press and hold the Lock button for 3 seconds until the Lock light goes out.
Motor operates for long periods	Note: This is normal. This appliance uses an energy efficient variable speed compressor that saves energy by running for long periods of time on a low speed. This is more energy efficient than the conventional on/off method.	


Solving operating problems

Problem	Possible causes	What to do
Unfamiliar noises coming from appliance.	Freezer is defrosting.	This is normal.
	Refrigerant noises, eg. cracking, popping, hissing, running water, humming.	This is normal. Refer to Operating Sounds section.
Condensation inside fresh food compartment.	Frequent or long drawer openings.	Minimize drawer openings.
	Drawer not sealing or closing properly.	Move items in compartment so drawer can close tightly. Check that seal is sitting flat and sealing tightly. Check that drawer skin is not clashing with surrounding cabinetry.
	High humidity environment.	May occur during periods of high humidity. Wipe dry.
Drawer hard to open or close. Tray or bin hard to pull out.	Appliance may not be level.	Refer to installation instructions.
	Slides not extending fully.	Hold onto sides of drawer or tray, extend the slides fully and evenly by using a firm pull on both sides. This will reset the slides.
	Food or packaging trapped.	Move items in compartment so drawer can close tightly.
	Drawer not sealing or closing properly.	Check that seal is sitting flat and sealing tightly.
	Note: When compartment is set to Freezer mode slides will not move as freely as they will when set to the Fridge modes due to low temperature.	
Slides not extending fully.		Hold onto sides of drawer or tray, extend the slides fully and evenly by using a firm pull on both sides. This will reset the slides.

Solving operating problems

Problem	Possible causes	What to do
Drawer skin not sitting flush with cabinetry.	Drawer skin not fitted or adjusted correctly.	Adjust drawer skin. Refer to Installation instructions.
Storage compartment too warm or too cold.	Temperature setting not correct.	Refer to Temperature adjustment section.
	Frequent drawer openings.	Minimize drawer openings to allow temperature to stabilize.
	Warm, humid weather.	Minimize drawer openings to allow temperature to stabilize.
	Drawer not sealing or closing properly.	Move items in compartment so drawer can close tightly. Check that seal is sitting flat and sealing tightly. Check that drawer skin is not clashing with surrounding cabinetry.
	Large amount of food recently added.	Minimize drawer openings to allow temperature to stabilize.
	The storage mode of the compartment has recently been changed.	Wait for the storage mode icon on control panel to stop flashing and recheck temperature.
Food freezing when set to Fridge mode.	Temperature setting not correct.	Refer to Temperature adjustment section.
	Food placed directly in front of air outlets.	Move chill sensitive foods away from the back wall of the appliance.
Food freezing when set to Chill mode.	Temperature setting not correct.	Refer to Temperature adjustment section.
	Items with high water content may freeze.	Select Fridge storage mode.
Ice buildup inside freezer compartment.	Drawer not sealing correctly.	Move items in compartment so drawer can close tightly. Check that drawer seal (gasket) is sitting flat and sealing tightly.
	Frequent drawer openings.	Minimize drawer openings.
	High humidity environment.	Not unusual during periods of high humidity. Wipe out.

Solving operating problems

Problem	Possible causes	What to do
Small amount of frost on the inside, bottom left-hand side of the compartment.		This is normal.
Water in the storage bins.	Condensation is formed from the water vapor produced by fruit and vegetables.	A small amount of condensation is beneficial for fruit and vegetable storage.
		If there is too much water, set humidity control button to fruit  setting or store fruit and vegetables loosely wrapped in plastic bags.
		Wipe out water with a cloth.
Odor coming from appliance.	Initial 'new' smell from manufacturing.	This is normal and will disappear once the compartment is in operation.
	Strong smelling food that has not been covered or contained.	Cover all strong smelling and odorous foods carefully with food wrap or place food into sealed containers. Wipe compartment out with a mix of water and vanilla essence to reduce residual odor.
	Expired food.	Clear out old food from compartment. If in doubt, throw it out.
	Spills.	Clean up all spills as soon as they occur. Clean compartment with a mix of warm water and liquid dishwashing detergent. If a spill has escaped from large bottom tray and into the compartment, mop up as much of the spill as you can. If odor persists call an authorized service agent.

If problems persist, please contact your Fisher & Paykel Dealer, Customer Care Center or Authorized Service Agent to arrange service.

For New Zealand, Australia, United Kingdom & Ireland markets only

You automatically receive a 2 year Manufacturer's Warranty with the purchase of this Product covering parts and labour for servicing within the country of purchase.

Fisher & Paykel undertakes to:

Repair or, at its option, replace without cost to the owner either for material or labour any part of the Product, the serial number of which appears on the Product, which is found to be defective within TWO YEARS of the date of purchase.

Note:

This Warranty is an extra benefit and does not affect your legal rights.

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 found not to be a Product fault. For example:
 1. Correcting the installation of the Product.
 2. Instructing the user how to use the Product.
 3. Replacing house fuses or correcting house wiring or plumbing.
 4. Correcting fault(s) caused by the user.
 5. Noise or vibration that is considered normal, eg. drain/fan sounds, refrigeration noises or user warning beeps.
 6. Correcting damage caused by pests, eg. rats, cockroaches etc.
- B Defects caused by factors other than:
 1. Normal domestic use or
 2. Use in accordance with the Product's User Guide.
- C Defects to the Product caused by accident, neglect, misuse or Act of God.
- D The cost of repairs or service carried out by non-authorized service providers or the cost of correcting such unauthorised repairs or service.
- E Normal recommended maintenance as set out in the Product's User Guide.
- F Repairs when the appliance has been dismantled, repaired or serviced by other than an AUTHORISED CUSTOMER SERVICE CENTRE or the selling dealer.
- G Pick-up and delivery.
- H Transportation or travelling costs involved in the repair when the Product is installed outside the AUTHORISED CUSTOMER SERVICE CENTRE'S normal service area.
- I Filter replacement except in the case of faulty parts or materials within the filter cartridge.

This product has been designed for use in a normal domestic environment. It is not intended for commercial use. Doing so may affect product warranty.

Service under this manufacturer's warranty must be provided by an Authorised Fisher & Paykel Service Provider (refer to the Service Contacts section at the start of this book). Such service shall be provided during normal business hours. This warranty certificate should be shown when making any claim.

For Australian Customers

This Warranty is an extra benefit and does not affect your legal rights. Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and for compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

Please keep this User Guide in a safe place.

For USA and Canadian markets only

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

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

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

Fisher & Paykel undertakes to:

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

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

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

How long does this limited warranty last?

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

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

This warranty does not cover:

- A** Service calls that are not related to any defect in the product. The cost of a service call will be charged if the problem is not found to be a defect of the product. For example:
 1. Correcting faulty installation of the product.
 2. Instructing you how to use the product.
 3. Replacing house fuses, resetting circuit breakers, correcting house wiring or plumbing, or replacing light bulbs.
 4. Correcting fault(s) caused by the user.
 5. Changing the set-up of the product.
 6. Unauthorized modifications of the product.
 7. Noise or vibration that is considered normal, for example, drain/fan sounds, refrigeration noises or user warning beeps.
 8. Correcting damage caused by pests, for example, rats, cockroaches etc.
- B** Defects caused by factors other than:
 1. Normal domestic use or
 2. Use in accordance with the product's User Guide.
- C** Defects to the product caused by accident, neglect, misuse, fire, flood or Act of God.
- D** The cost of repairs carried out by non-authorized repairers or the cost of correcting such unauthorized repairs.
- E** Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (eg. airplane flights, ferry charges, isolated geographic areas).
- F** Normal recommended maintenance as set forth in the product's User Guide.
- G** Filter replacement except in the case of faulty parts or materials within the filter cartridge.

This product has been designed for use in a normal domestic environment. It is not intended for commercial use. Doing so may affect product warranty.

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

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

No other warranties

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

Warrantor: Fisher & Paykel Appliances, Inc.

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

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

Before you call for service

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

USA

TOLL FREE 1.888.9.FNP.USA (1.888.936.7872)

or use the link at: www.fisherpaykel.com/locator/servicer/

Canada

TOLL FREE 1.888.9.FNP.USA (1.888.936.7872)

or use the link at: www.fisherpaykel.com/locator/servicer/

Australia

TOLL FREE 1300 650 590

or contact us through our web site: www.fisherpaykel.com.au

New Zealand

TOLL FREE 0800 FP CARE or 0800 37 2273

or contact us through our web site: www.fisherpaykel.co.nz

United Kingdom

TOLL FREE (0845) 066 2200

or contact us through our web site: www.fisherpaykel.co.uk

Ireland

TOLL FREE 01800 625 174

or contact us through our web site: www.fisherpaykel.ie

For the rest of the world

Call your Fisher & Paykel Retailer/Dealer from whom you purchased the product. They are trained to provide information on your appliance. If we can be of any further help, please contact us on:

TOLL FREE +64 9 273 0660

or contact us through our web site: www.fisherpaykel.co.nz

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.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Lisez et observez les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** contenues dans ce guide de l'utilisateur aux pages 57 et 58 avant d'utiliser cet appareil.

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



À titre de partenaire ENERGY STAR®, Fisher & Paykel Limited a déterminé que cet appareil est conforme aux exigences d'ENERGY STAR® en matière d'efficacité énergétique.

Introduction	56
Consignes de sécurité importantes	57
Avant de commencer	59
L'utilisation de votre appareil en un clin d'œil	60
Personnaliser l'environnement de rangement	62
Mode Freezer (congélateur)	63
Autres fonctions en mode Freezer (congélateur)	64
Mode Chill (refroidissement)	66
Mode Fridge (réfrigérateur)	67
Mode Pantry (garde-manger)	69
Mode Wine (vin)	71
Quel mode de conservation dois-je utiliser?	73
Instructions générales sur le fonctionnement	79
Réglage de la température	79
Verrouillage des touches	80
Mode Sabbat	80
Alarme de défaillance	81
Bips émis par le panneau de commande	81
Contenants de rangement personnalisables	82
Sons normaux pendant le fonctionnement	83
Conseils sur la conservation des aliments	84
Pourquoi la nourriture se détériore-t-elle	85
Conserver la fraîcheur des aliments	86
Soin des fruits et des légumes	87
Soin des aliments congelés	92
Préserver la salubrité des aliments	95
Entretien de votre appareil	97
Nettoyage	97
Avant de faire appel au service	98
Garantie limitée (É.-U., Canada)	103
Pour obtenir du service	105

Important!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

Merci d'avoir acheté un système de conservation des aliments *CoolDrawer* de Fisher & Paykel.

Chez Fisher & Paykel, nous nous efforçons de vous offrir des produits novateurs qui sont simples à utiliser, ergonomiques et sans danger pour l'environnement.

Des milliers d'heures d'expérience en conservation des aliments et une expertise de plus de 75 années de recherche en réfrigération ont été incorporées à votre appareil, cela afin que vous puissiez pleinement profiter d'un produit haute performance.

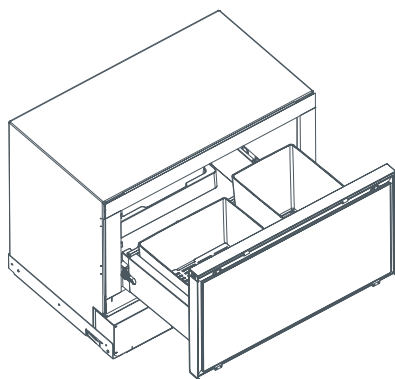
Votre nouvel appareil, contrairement aux réfrigérateurs conventionnels que vous avez pu avoir, offre un niveau de polyvalence, d'ergonomie et de performance inégalé.

Vous pouvez personnaliser l'environnement de conservation de vos aliments en fonction de vos besoins. Un jour, il peut servir de réfrigérateur, et servir de congélateur ou de refroidisseur à vin le lendemain.

Vous pouvez également définir des zones de conservation à température contrôlée à votre gré; sous le comptoir de la cuisine, dans le salon et même dans le coin repos de votre maison. C'est à vous de choisir.

Il est important que vous preniez le temps de lire attentivement ces instructions afin de disposer de tous les renseignements dont vous avez besoin. Vous pourrez ainsi tirer pleinement profit des caractéristiques uniques de conservation des aliments que procure votre nouvel appareil, et de profiter d'une performance optimale en matière de conservation des aliments.

Nous espérons que vous éprouverez autant de plaisir à utiliser votre nouvel appareil que nous en avons eu à le concevoir.



Important!

Il est important de conserver ce guide de l'utilisateur avec votre appareil à titre de référence ultérieure. Si votre appareil est vendu ou cédé à un autre propriétaire, veuillez vous assurer de laisser le guide de l'utilisateur avec l'appareil. Ainsi, le nouveau propriétaire pourra consulter les renseignements et les mises en garde inclus dans le guide.

⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique

Lisez et observez les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** contenues dans ce guide de l'utilisateur avant d'utiliser cet appareil. Le défaut de se conformer à ces instructions peut causer la mort, un choc électrique, un incendie ou des blessures.

Pour réduire les risques d'incendie, de chocs électriques et de blessures, lisez les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES** avant d'utiliser votre appareil.

Utilisez uniquement cet appareil aux fins pour lesquelles il a été conçu, comme le stipule le présent guide de l'utilisateur.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT AVANT D'UTILISER VOTRE NOUVEL APPAREIL.

Lors de l'utilisation de cet appareil, observez toujours des précautions de base, notamment :

Danger

- *Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ni par des personnes handicapées sans supervision.*
Les jeunes enfants doivent être supervisés et ne devraient pas opérer ni jouer avec cet appareil.
- *Les enfants risquent de s'y enfermer. Avant de mettre au rebut votre ancien réfrigérateur ou votre ancien congélateur :*
 - Retirez les portes.
 - Laissez les tablettes en place afin d'éviter que les enfants puissent facilement y pénétrer.

Mise au rebut

- *Afin d'éviter tout danger, vous devez être vigilant lors de la mise au rebut de votre ancien appareil. Le liquide frigorigène doit être retiré de façon sécuritaire, et les portes doivent être retirées pour assurer la sécurité des jeunes enfants.*
- *Le centre de service autorisé Fisher & Paykel de votre région est en mesure de vous conseiller sur des méthodes pour mettre au rebut votre ancien réfrigérateur ou votre ancien congélateur pour qu'il soit sans danger pour l'environnement.*

Système électrique

- *Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation avant de pouvoir être utilisé.*
- *Ne débranchez jamais votre appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.*
- *Saisissez toujours la prise pour débrancher le cordon de la prise murale.*
- *Ne branchez pas d'autres appareils sur le même circuit que celui de votre réfrigérateur, et n'utilisez pas de rallonge ni d'adaptateur pour brancher votre appareil.*
- *Réparez ou remplacez immédiatement tous les cordons d'alimentation s'ils sont éraillés ou endommagés. N'utilisez pas un cordon d'alimentation présentant des craquelures ou des traces d'abrasion à un endroit quelconque sur le câble.*
- *Si le cordon d'alimentation est endommagé, communiquez avec un centre de service autorisé Fisher & Paykel.*
- *On doit installer et désinstaller l'appareil avec soin afin de ne pas endommager le cordon d'alimentation.*
- *Débranchez l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil.*

Conservation des aliments et des breuvages

- *N'entreposez jamais de matières volatiles ou inflammables dans votre réfrigérateur; ces derniers pourraient exploser ou réagir avec le matériel constituant votre appareil.*
- *Ne congelez jamais de liquide dans des contenants en verre. Les liquides prennent de l'expansion en gelant, risquant ainsi de provoquer l'explosion du contenant.*
- *Ne congelez jamais de boissons gazeuses. Elles peuvent exploser.*
- *Ne consommez jamais d'aliments trop froids. Les aliments sortis du congélateur peuvent être suffisamment froids pour causer des lésions au contact de la peau (p. ex. : cubes de glace).*

Panne d'électricité – conservation des aliments

- *Ne congelez pas de nouveau des aliments qui ont entièrement décongelé. Suivez les recommandations ci-dessous si vous constatez que les aliments de votre congélateur ont décongelé :*
 - 1) *Cristaux de glace visibles – les aliments décongelés peuvent être congelés de nouveau, mais pour un court laps de temps.*
 - 2) *Aliment décongelé, mais réfrigérateur encore froid – il n'est habituellement pas recommandé de congeler ces aliments de nouveau. Les fruits et certains aliments cuits peuvent être congelés de nouveau, mais pour un laps de temps très court. Viande, poisson et volaille – consommez immédiatement ces aliments, ou faites-les cuire, puis congelez-les de nouveau. Légumes – mettez-les au rebut; ces aliments ramollissent et sont généralement détrempés.*
 - 3) *Aliment décongelé, mais température supérieure à 40 °F (4 °C). La viande rouge peut être cuite immédiatement, puis être congelée de nouveau, mais elle doit être consommée le plus rapidement possible. Mettez au rebut tous les autres aliments du congélateur.*
- *Ne congelez pas de nouveau des aliments qui ont entièrement décongelé. Ces aliments peuvent être impropres à la consommation.*

Nettoyage

- *De nombreux détergents offerts sur le marché contiennent des solvants qui peuvent endommager les composantes en plastique de votre appareil, et causer des craquelures. Veuillez consulter la section sur le nettoyage et l'entretien du présent guide pour obtenir davantage de renseignements.*
- *Gardez toujours le plancher autour de la plinthe coup-de-pied propre afin de limiter la quantité de poussière ou de saleté qui pourrait s'infiltrer dans le circuit de refroidissement du condenseur.*

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant de placer des aliments dans l'appareil

- Idéalement, laissez l'appareil fonctionner à vide pendant une nuit, ou pendant au moins 5 heures, afin de lui permettre d'atteindre la température adéquate.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et de détergent liquide pour enlever la saleté amassée lors de la fabrication et pendant le transport.
- Cet appareil peut dégager une odeur lorsqu'il fonctionne pour la première fois, mais cette odeur se dissipe lorsque l'appareil a suffisamment refroidi.

Efficacité énergétique

- Ne laissez pas le tiroir ouvert plus longtemps que nécessaire.
- Par souci d'efficacité énergétique, ne remplissez pas trop le réfrigérateur pour ne pas restreindre la circulation de l'air dans certaines zones.
- Nettoyez et vérifiez régulièrement le joint d'étanchéité du tiroir afin de s'assurer d'une étanchéité optimale.

Si, pour quelque raison, votre appareil s'éteint, attendez 10 minutes avant de le remettre en marche. Cela permet aux pressions du système de réfrigération de s'équilibrer avant la remise en marche.

La température intérieure de votre appareil est contrôlée avec précision et ne varie pas en fonction de la température et du taux d'humidité de la pièce, peu importe la saison.

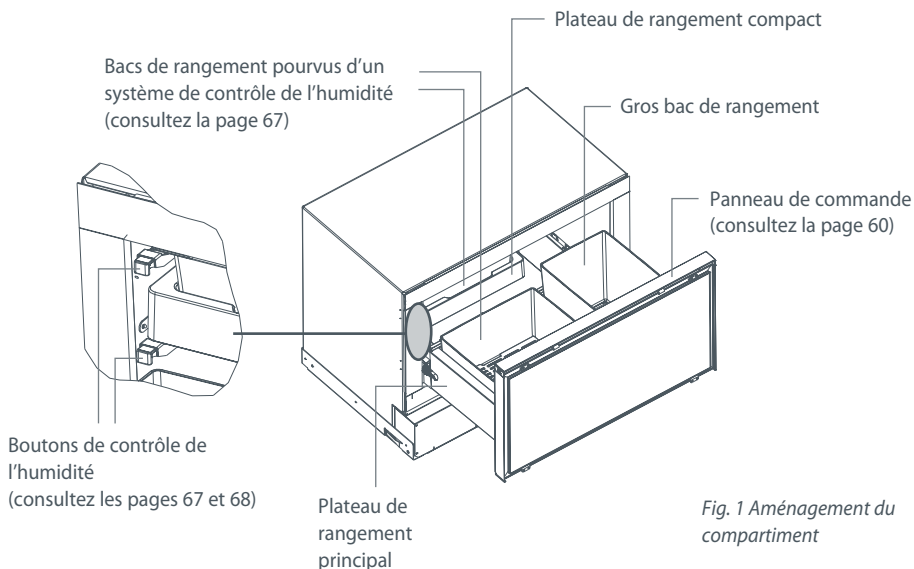


Fig. 1 Aménagement du compartiment

Instructions d'utilisation

Important!

Avant de placer des aliments pour la première fois dans votre appareil, il est important de le laisser fonctionner à vide pendant une nuit, ou pendant au moins 5 heures, afin de lui permettre d'atteindre la température adéquate.

Fonctions du panneau de commande

- A Mode Sabbath, bips du panneau de commande, alarme de défaillance
- B Verrouillage des touches
- C Réglage de la température
- D Sélection de mode
- E Modes de conservation
- F Sélection de fonction
- G Autres fonctions du congélateur (actives seulement lorsque le mode Freezer [congélateur] est sélectionné)

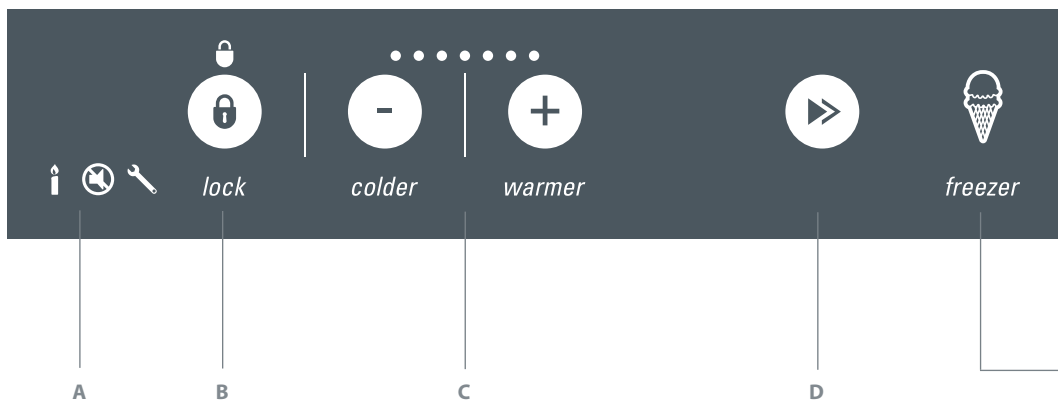




Fig. 2 Panneau de commande du CoolDrawer

Important!

Votre appareil se règle par défaut en mode Freezer (congélateur) lorsque vous le mettez sous tension pour la première fois. Si vous ne souhaitez pas utiliser votre appareil comme congélateur, il suffit de sélectionner un des quatre autres modes à partir du panneau de commande.

Pour utiliser le panneau de commande :

- 1 Déverrouillez le panneau de commande en appuyant sur le bouton LOCK  et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes. Un bip se fait entendre et le témoin de verrouillage des touches s'éteint.
- 2 Il suffit ensuite de faire correspondre le mode aux aliments que vous souhaitez conserver dans l'appareil (reportez-vous à la page 62).
- 3 Appuyez sur le bouton MODE SELECT  (sélection de mode) pour faire défiler l'écran jusqu'au mode désiré, soit le mode correspondant au type d'aliment que vous souhaitez conserver.
- 4 L'icône du mode de conservation sélectionné clignote jusqu'à ce que le compartiment atteigne une température adéquate au type d'aliment (cette opération peut prendre de 1 à 6 heures).



chill



fridge



pantry



wine






- *bottle chill*
- *fast freeze*
- *deep freeze*

E

F

G

L'appareil *CoolDrawer* propose de nombreux modes de fonctionnement (chambre de surgélation, congélateur, refroidisseur, réfrigérateur, garde-manger et refroidisseur à vin).

	Pour changer le mode de conservation :
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande. 2 Appuyez sur le bouton MODE SELECT  (sélection de mode). 3 Faites défiler l'écran jusqu'au mode de conservation souhaité. 4 L'icône du mode de conservation (congélateur) clignote jusqu'à ce que le compartiment atteigne une température adéquate au type d'aliment (cette opération peut prendre de 1 à 6 heures).

Modes de conservation



Mode Freezer (congélateur) (0 °F / -18 °C)

Pour la conservation des aliments congelés (reportez-vous à la page 63).



Mode Chill (refroidissement) (31 °F / -0,5 °C)

Conservation très froide pour les aliments hautement périssables comme la viande, le poisson et la volaille (reportez-vous à la page 66).



Mode Fridge (réfrigérateur) (37 °F / 3 °C)

Conservation générale des aliments frais comme les produits laitiers et les restes de table (reportez-vous à la page 67).



Mode Pantry (garde-manger) (54 °F / 12 °C)

Idéal pour les fruits tropicaux et les aliments sensibles à la température qui requièrent une attention particulière, comme par le pain bananes et les tomates. Convient également aux aliments qu'il est recommandé de conserver dans un endroit sombre et frais (reportez-vous à la page 69).







Mode Wine (vin) (45 – 59 °F / 7 – 15 °C)

Permet de conserver le vin « en cave » pendant une longue période, et procure en outre deux compartiments supplémentaires pour une conservation à court terme (reportez-vous à la page 71).

Mode Freezer (congélateur)







L'utilisation d'une température de 0 °F (-18 °C) ou moins permet de conserver les aliments pendant une plus longue période qu'au réfrigérateur. La raison étant que la prolifération des bactéries et des moisissures et l'action des levures (fermentation) sont interrompues à basse température, ainsi les réactions chimiques et physiques sont considérablement réduites. Par conséquent, les aliments demeurent frais plus longtemps.

Pour utiliser le mode Freezer (congélateur) :	
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande. 2 Appuyez sur le bouton MODE SELECT  (sélection de mode). 3 Faites défiler l'écran jusqu'au mode FREEZER  (congélateur). 4 L'icône du mode Freezer (congélateur) clignote jusqu'à ce que le compartiment atteigne une température adéquate au type d'aliment (cette opération peut prendre de 1 à 6 heures).

FR

Durée de conservation recommandée des aliments en mode Freezer (congélateur)

Ces durées de conservation doivent être respectées.

	Mois	1	Bacon, ragoût, lait
		2	Pain, crème glacée, saucisse, tartes (viande et fruit), mollusques et crustacés préparés, poissons huileux
		3	Poissons non huileux, mollusques et crustacés, pizza, gâteaux et muffins
		4	Jambon, côtelettes de bœuf et d'agneau, pièces de volaille
		6	Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaune d'œuf, écrevisses préparées, viande hachée (cru), porc (cru)
		12	Fruit (sec ou dans le sirop), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits

Pour optimiser la congélation, nous vous recommandons de retirer les bacs de rangement du compartiment et de placer les aliments directement sur les plateaux.

Autres fonctions en mode Freezer (congélateur)

Remarque : Seule une fonction Freezer (congélateur) peut être utilisée à un moment précis.

Fonction Bottle Chill (refroidisseur de bouteilles)

Cette fonction permet de refroidir rapidement vos breuvages (bouteilles) au congélateur sans craindre de les oublier. L'activation de la fonction Bottle Chill (refroidisseur de bouteilles) fait chuter la température du congélateur à sa température la plus froide pendant 15 minutes. Au bout de 15 minutes, une alarme retentit pour vous rappeler de retirer vos bouteilles du compartiment. L'alarme continue de retentir jusqu'à ce que le tiroir soit ouvert et que le panneau de commande soit déverrouillé. Le témoin Bottle Chill (refroidisseur de bouteilles) clignote.

Rappelez-vous de retirer les bouteilles lorsque l'alarme retentit afin de vous assurer que le liquide ne gèle pas.

Important!

Cette fonction peut uniquement être activée lorsque le compartiment est en mode Freezer (congélateur).

Pour utiliser la fonction Bottle Chill (refroidisseur de bouteilles) :	
	1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
	2 Appuyez sur le bouton FUNCTION SELECT  (sélection de fonction) pour sélectionner la fonction BOTTLE CHILL (refroidisseur de bouteilles). La minuterie de la fonction Bottle Chill (refroidisseur de bouteilles) se met automatiquement en marche.
	3 Placez vos bouteilles dans le compartiment. Pour désactiver la fonction Bottle Chill (refroidisseur de bouteilles) en tout temps, appuyez sur le bouton FUNCTION SELECT  à trois reprises, jusqu'à ce que le témoin de la fonction Freezer (congélateur) s'éteigne.

Le témoin de réglage de la température se déplace de gauche à droite pendant les 15 minutes, question de vous rappeler que la fonction Bottle Chill (refroidisseur de bouteilles) a été activée.





Congélation rapide

La fonction Fast Freeze (congélation rapide) a été conçue afin que vous puissiez conserver la fraîcheur des aliments en accélérant le processus de congélation des aliments par rapport à la congélation normale. L'activation de la fonction Fast Freeze (congélation rapide) fait chuter la température à sa température la plus froide pendant 24 heures. Vous pouvez utiliser cette fonction pour congeler de la viande ou lorsque vous cuisinez des desserts glacés. Elle est également très pratique lorsque vous arrivez du supermarché et que vous ajoutez des aliments au congélateur.

Important!

Cette fonction peut uniquement être activée lorsque le compartiment est en mode Freezer (congélateur).

Autres fonctions en mode Freezer (congélateur)

Pour utiliser la fonction Fast Freeze (congélation rapide) :	
	<ol style="list-style-type: none">1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.2 Appuyez sur le bouton FUNCTION SELECT  (sélection de fonction) pour sélectionner la fonction FAST FREEZE (congélation rapide). La fonction Fast Freeze (congélation rapide) se met automatiquement en marche.3 Placez vos aliments frais à congeler dans le compartiment.4 La fonction Fast Freeze (congélation rapide) se désactive automatiquement au bout de 24 heures, puis retourne au mode Freezer (congélateur). Pour désactiver la fonction Fast Freeze (congélation rapide) en tout temps, appuyez sur le bouton FUNCTION SELECT  à deux reprises, jusqu'à ce que le témoin de la fonction Freezer (congélateur) s'éteigne.

Le témoin de réglage de la température se déplace de gauche à droite pendant les 24 heures, question de vous rappeler que la fonction Fast Freeze (congélation rapide) a été activée.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons d'activer cette fonction au moins 2 heures avant de l'utiliser. Vous pouvez également l'activer au moment de mettre vos aliments au congélateur.

Surgélation





L'élément le plus important pour conserver les aliments longtemps est de les conserver à basse température. Plus la température est basse, plus les aliments conserveront leur saveur et leur qualité pendant longtemps.

La basse température du mode Deep Freeze (surgélation) permet de conserver de façon optimale les aliments pendant une longue période. En mode de surgélation, la température du compartiment est d'environ -13 °F / -25 °C.

Assurez-vous que les aliments sont dans des emballages épais spécifiquement conçus pour le congélateur.

Important!

Cette fonction peut uniquement être activée lorsque le compartiment est en mode Freezer (congélateur).

	Pour utiliser la fonction Deep Freeze (surgélation) :
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande. 2 Appuyez sur le bouton FUNCTION SELECT  (sélection de fonction) pour sélectionner la fonction DEEP FREEZE (surgélation). Pour désactiver la fonction Deep Freeze (surgélation) en tout temps, appuyez sur le bouton FUNCTION SELECT , jusqu'à ce que le témoin de la fonction Freezer (congélateur) s'éteigne.

Remarque :

- Le mode Deep Freeze (surgélation) n'offre aucun autre réglage de la température.
- Lorsque le mode Deep Freeze (surgélation) est activé, aucun témoin n'est allumé dans la zone de réglage de la température.

Mode Chill (refroidissement)

Le mode Chill (refroidissement) règle la température du compartiment à un niveau idéal pour la conservation d'aliments hautement périssables comme la viande, la volaille et le poisson frais. Ce mode est idéal pour conserver les aliments hautement périssables à une température près du point de congélation, question d'en préserver la fraîcheur.





Ce mode règle la température à 31 °F / -0,5 °C juste au-dessus du point de congélation de la viande. Cette température réduit l'activité microbienne et ralentit le processus de détérioration, assurant ainsi la fraîcheur de la viande pendant une plus longue période.

La qualité des aliments périssables conservés avec le mode Chill (refroidissement) est essentielle afin d'assurer la conservation. Avant de la conserver, assurez-vous que la viande est fraîche lorsque vous l'achetez.

Le mode Chill peut également être utilisé pour refroidir des boissons alcoolisées.

Important!

Ce réglage de température n'est pas recommandé pour tout autre type d'aliment ou pour des boissons non alcoolisées.

	Pour utiliser le mode Chill (refroidissement) :
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande. 2 Appuyez sur le bouton MODE SELECT  (sélection de mode). 3 Faites défiler l'écran jusqu'au mode CHILL  (refroidissement). 4 L'icône du mode Chill (refroidissement) clignote jusqu'à ce que le compartiment atteigne une température adéquate au type d'aliment (cette opération peut prendre de 1 à 6 heures).





Des recherches ont montré que les aliments hautement périssables conservés en mode Chill (refroidissement) se conservent de 2 à 3 fois plus longtemps qu'à la température normale d'un réfrigérateur.

Mode Fridge (réfrigérateur)

Le mode Fridge (réfrigérateur) offre un environnement de conservation idéal pour la plupart des aliments frais.

Lorsque vous conservez des fruits et des légumes frais, nous vous recommandons de les conserver soit dans le bac sur le plateau supérieur, soit dans le bac situé du côté gauche du plateau principal. Ces deux bacs de rangement sont pourvus d'un système de contrôle de l'humidité. Cela permet d'assurer la préservation de la qualité des fruits et des légumes, accroissant ainsi leur durée de conservation.

- Si cela est possible, efforcez-vous de conserver les fruits et les légumes dans des bacs distincts.
- Assurez-vous que les aliments sont bien emballés (à l'exception des fruits et des légumes conservés dans les bacs à légumes), couverts ou placés dans des contenants avant de les conserver.

	Pour utiliser le mode Fridge (réfrigérateur) :
	<ol style="list-style-type: none">1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.2 Appuyez sur le bouton MODE SELECT  (sélection de mode).3 Faites défiler l'écran jusqu'au mode FRIDGE  (réfrigérateur).4 L'icône du mode Fridge (réfrigérateur) clignote jusqu'à ce que le compartiment atteigne une température adéquate au type d'aliment (cette opération peut prendre de 1 à 6 heures).

FR

Système de contrôle de l'humidité des fruits et des légumes

Couvercle du système de contrôle de l'humidité

Les bacs à fruits et à légumes sont pourvus d'un couvercle dissimulé unique qui propose deux fonctions :

- Le couvercle de contrôle de l'humidité scelle les bacs et procure un micro-climat humide qui permet de prolonger la durée de conservation des fruits et des légumes.
- Le couvercle de contrôle de l'humidité prévient la condensation qui se forme lorsque le taux d'humidité est élevé, évitant ainsi que l'eau s'égoutte sur les fruits et les légumes, en retenant les gouttelettes dans le couvercle. La capacité de maintenir un haut taux d'humidité dans les bacs à fruits et à légumes peut produire une faible quantité d'eau au fond des bacs. Cette eau peut être essuyée au besoin.

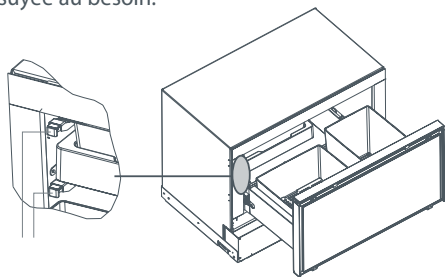



Fig. 3 Boutons de contrôle de l'humidité

Contrôle de l'humidité

- Chaque bac à fruits et à légumes est pourvu d'un bouton de contrôle de l'humidité qui peut être réglé selon les fruits et les légumes qui y sont conservés. Les contrôles de l'humidité sont situés du côté gauche du compartiment (comme le montre la figure 3 à la page précédente).
- Si cela est possible, efforcez-vous de conserver les fruits et les légumes dans des bacs distincts. Cela prolonge leur durée de conservation.
- S'il y a trop d'eau dans les bacs, déplacez la glissière vers le réglage FRUITS.

Rappelez-vous qu'une petite quantité d'eau au fond des bacs est bénéfique pour la conservation des fruits et des légumes. Les tamis à légumes au fond des bacs permettent de s'assurer que les produits frais ne sont pas soumis à une humidité trop élevée et préservent leur fraîcheur.

	Pour régler le contrôle de l'humidité :
	L'image au haut du bouton de contrôle de l'humidité montre le réglage actuel. Pour modifier le réglage, il suffit d'appuyer sur le bouton.



Idéal pour :	Idéal pour :
Salade de légumes verts	Fruit avec pelure (humidité réduite)
Laitue	Pomme
Épinard	Poire
Brocoli	Kiwi
Chou	
Carotte	

Pour obtenir une liste détaillée, consultez les pages 76 à 78.

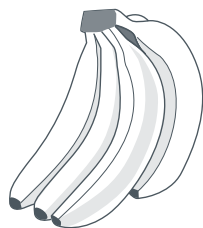
Mode Pantry (garde-manger)

Le mode Pantry (garde-manger) constitue la solution idéale pour les aliments que l'on ne sait trop où entreposer et qui se retrouvent souvent sur le comptoir ou dans l'armoire.

Le mode Pantry (garde-manger) est spécialement conçu pour les aliments qui doivent être conservés dans un endroit sombre et frais.

Aliments délicats

De nombreux aliments ont tendance à se détériorer rapidement s'ils sont conservés à la température ambiante; certains peuvent même se détériorer à la température de réfrigération, comme les bananes et les tomates.



Le mode Pantry (garde-manger) propose un environnement de conservation stable à 54 °F / 12 °C idéal pour les aliments délicats. Le mode Pantry (garde-manger) permet également aux fruits tropicaux comme l'avocat, le melon et l'ananas de mûrir lentement à température contrôlée, sans risque qu'ils ne soient détériorés à basse température.

Armoire réfrigérée




Les aliments frais comme les gâteaux ou le pain peuvent rapidement se détériorer lorsqu'ils sont conservés dans l'armoire, mais durcissent rapidement lorsqu'on les conserve dans un réfrigérateur conventionnel. Le mode Pantry (garde-manger) offre un espace de conservation idéal pour ces aliments, de sorte qu'ils conservent leur fraîcheur plus longtemps. C'est également un mode tout indiqué pour conserver les aliments secs comme les céréales et autres aliments qui se détériorent rapidement sous l'action de l'humidité et des insectes lorsqu'ils sont conservés à la température ambiante.

Important!

Le mode Pantry (garde-manger) ne convient pas aux aliments hautement périssables comme la viande et les produits laitiers, ni aux aliments précuits.

Pour utiliser le mode Pantry (garde-manger) :



- 1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
- 2 Appuyez sur le bouton MODE SELECT  (sélection de mode).
- 3 Faites défiler l'écran jusqu'au mode PANTRY  (garde-manger).
- 4 L'icône du mode Pantry (garde-manger) clignote jusqu'à ce que le compartiment atteigne une température adéquate au type d'aliment (cette opération peut prendre de 1 à 6 heures).

Le tableau suivant montre quelques exemples d'aliments qui peuvent être conservés en mode Pantry (garde-manger).

Fruits		Légumes	Aliments variés
Avocats	Mangues	Basilic	Aliments cuits
Bananes	Oranges	Haricots	Pain
Coconut	Fruits de la passion	Courgettes et zucchini	Chocolat
Canneberges	Papayes	Concombres	Céréales
Feijoa	Asimines	Aubergines	Aliments secs
Pamplemousses	Ananas	Poivrons	Herbes séchées
Goyave	Tamarillos	Chou-chine	Noix
Citrons	Tomates		
Limes	Melons d'eau		
Mandarines			

Autre usage du mode Pantry (garde-manger)

- Conservez vos produits cosmétiques et de soins de la peau en mode Pantry (garde-manger) pour préserver leur fraîcheur plus longtemps.
- Par temps chaud, conservez-y hydratant, tonifiant et atomisateur pour une sensation de fraîcheur au moment de l'application.
- Utilisez le mode Pantry (garde-manger) pour favoriser l'affinage (maturation) du fromage comme le brie, le camembert ou le bleu. Assurez-vous que les fromages sont bien emballés; une fois qu'ils sont affinés, remettez-les au réfrigérateur.
- Gardez les aliments secs à l'abri des insectes et de l'humidité durant les journées d'été.
- Conservez votre meilleure huile d'olive à une température constante dans un endroit sombre.

Mode Wine (vin)

Les conditions de conservation des vins peuvent avoir une incidence considérable sur leur goût et leur arôme. Les températures élevées peuvent provoquer le vieillissement prématuré du vin et une perte de qualité. Les températures froides sont tout aussi dommageables, provoquant une altération irréversible du goût du vin. La fluctuation de la température peut également avoir des effets néfastes sur la qualité du vin. Les fluctuations types dans nos maisons entre le jour et la nuit peuvent favoriser la détérioration du vin à long terme.

Le mode Wine (vin) procure un environnement de conservation contrôlé à long et à court terme pour les vins rouge et blanc.





Conservation à long terme

Pour une conservation à long terme (plus d'une semaine) du vin rouge et du vin blanc, la température idéale recommandée est de 54 °F / 12 °C. Lorsque le mode Wine (vin) est sélectionné, le compartiment se règle automatiquement à la température idéale afin d'offrir le meilleur environnement qui soit pour une conservation à long terme.

Conservation à court terme/service

Le mode Wine (vin) est également idéal pour la conservation à court terme (moins d'une semaine). Le vin rouge et le vin blanc exigent des températures de service différentes pour une expérience gustative optimale. Le vin blanc doit être servi froid (à environ 45 °F / 7 °C), tandis que le vin rouge se sert à une température plus élevée (environ 59 °F / 15 °C). Le mode Wine (vin) peut être personnalisé pour offrir deux températures de service.

Température de service	Type de vin
45 °F / 7 °C	Convient à la plupart des vins blancs dont le Chardonnay, les Sauvignon Blancs, les Rieslings, les Chenin Blancs et le Pinot Gris . Si les vins blancs sont servis trop froids, les arômes et les saveurs sont réduits et ne procurent pas le plaisir escompté.
59 °F / 15 °C	Convient aux vins rouges dont le Merlot, le Bordeaux, le Zinfandel, le Cabernet Sauvignon et le Syrah/Shiraz . Si les vins rouges sont servis à une température trop élevée, l'alcool peut produire un goût désagréable au palais.

	Pour utiliser le mode Wine (vin) :
	<ol style="list-style-type: none"> 1 Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande. 2 Appuyez sur le bouton MODE SELECT  (sélection de mode). 3 Faites défiler l'écran jusqu'au mode WINE  (vin). 4 L'icône du mode Wine (vin) clignote jusqu'à ce que le compartiment atteigne une température adéquate au type de vin (cette opération peut prendre de 1 à 6 heures).

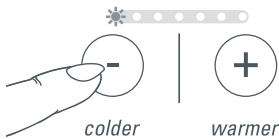
Pour personnaliser la température de service idéale :

Utilisez le bouton de réglage de la température pour changer la température.



Cellar (cellier) (par défaut)

Est automatiquement sélectionné lorsque le mode Wine (vin) est sélectionné. Pour la conservation à long terme du vin rouge et du vin blanc en cellier.



Vin blanc

Pour la conservation à court terme du vin blanc et pour le service, appuyez sur le bouton COLDER (plus froid) pour sélectionner le réglage du vin blanc (-).









Vin rouge

Pour la conservation à court terme du vin rouge et pour le service, appuyez sur le bouton WARMER (plus chaud) pour sélectionner le réglage du vin rouge (+).

Fig.4 Réglage de la température

Important!

Ces durées sont à titre indicatif seulement. Si les produits sont pourvus d'une étiquette de péremption « meilleur avant » ou « à consommer avant », observez toujours ces durées de conservation. Vérifiez toujours l'état des aliments avant de les consommer.






	Durée de conservation approximative		Mode de conservation recommandé					
	Frais	Congelé Mode Freezer [congélateur]	 <i>deep freeze</i>	 <i>freezer</i>	 <i>chill</i>	 <i>fridge</i>	 <i>pantry</i>	 <i>wine</i>
Viande, poisson et volaille								
Viande								
Bœuf (rôtis, tranches)	1 semaine	6 à 12 mois	**	*	✓			
Porc (rôtis, tranches)	3 à 7 jours	4 à 8 mois	**	*	✓			
Agneau (côtelettes, rôtis)	5 à 12 jours	8 à 12 mois	**	*	✓			
Autres viandes (rognon, foie, etc.)	3 à 5 jours	3 à 5 mois						
Viandes crues								
Bœuf haché (cru)	1 à 2 jours	3 à 4 mois	**	*	✓			
Porc, agneau, veau, dinde (crus)	1 à 2 jours	3 à 4 mois	**	*	✓			
Viandes transformées								
Jambon (maigre)	3 à 5 jours	1 à 2 mois	**	*	✓			
Bacon	2 à 3 semaines	1 mois	**	*	✓			
Saucisse (cru)	1 à 7 jours	1 à 2 mois	**	*	✓			
Saucisse (saucisson ou galette)	1 à 3 semaines	1 à 2 mois	**	*	✓			
Volaille								
Poulet ou dinde (morceaux)	2 à 5 jours	4 à 6 mois	**	*	✓			
Poulet ou dinde (entier)	2 à 7 jours	8 à 12 mois	**	*	✓			
Oie ou canard	2 à 5 jours	6 mois	**	*	✓			
Poissons, mollusques et crustacés								
Églefin, morue, merluche et thon	2 à 7 jours	3 à 4 mois	**	*	✓			
Poisson huileux (saumon, maquereau)	3 à 8 jours	3 à 6 mois	**	*	✓			
Mollusques et crustacés (préparés)	1 à 5 jours	6 mois	**	*	✓			
Homard, langouste (cuit)	2 à 3 jours	6 mois	**	*	✓			

** Congélation à long terme

* Congélation à court terme

✓ Conservation au frais

Quel mode de conservation dois-je utiliser?

	Durée de conservation approximative		Mode de conservation recommandé					
	Frais	Congelé Mode Freezer [congélateur]	 <i>deep freeze</i>	 <i>freezer</i>	 <i>chill</i>	 <i>fridge</i>	 <i>pantry</i>	 <i>wine</i>
Produits laitiers, aliments cuits et charcuteries								
Produits laitiers								
Beurre	1 à 3 mois	6 mois	**	*		✓		
Fromages frais (ricotta, mozzarella ou cottage)	1 à 2 semaines	Ne convient pas				✓		
Fromage (cheddar)	3 mois	Ne convient pas				✓		
Fromage râpé fin (étanche à l'air)	1 à 2 semaines	Ne convient pas	**	*		✓		
Fromages non affinés (pour les affiner)	1 à 4 semaines	Ne convient pas					✓	
Lait, faible en gras	1 à 2 semaines	1 mois	**	*		✓		
Yogourt	1 mois	Ne convient pas				✓		
Crème glacée	Ne convient pas	2 à 6 mois	**	*				
Œufs								
Œufs frais (dans la coquille)	2 à 4 semaines	6 mois	**	*		✓		
Œufs cuits (durs)	1 semaine	Ne convient pas				✓		
Charcuteries								
Salades préparées (pâtes, thon, poulet, jambon, œuf)	1 à 3 jours	Ne convient pas				✓		
Viandes froides (en minces tranches)	1 à 3 jours	Ne convient pas				✓		
Repas préparés	1 à 2 jours	Ne convient pas				✓		
Aliments cuits et restes de table								
Restes de table – réchauffez jusqu'à la production de vapeur avant de consommer	1 à 2 jours	Ne convient pas				✓		
Viandes cuites et plats de viande	2 à 4 jours	1 à 2 mois	**	*		✓		
Tartes (viandes et fruits)	2 à 4 jours	1 à 2 mois	**	*		✓		







** Congélation à long terme

* Congélation à court terme

✓ Conservation au frais

Ne convient pas

Quel mode de conservation dois-je utiliser? 75

	Durée de conservation approximative		Mode de conservation recommandé					
	Frais	Congelé Mode Freezer [congélateur]*	 <i>deep freeze</i>	 <i>freezer</i>	 <i>chill</i>	 <i>fridge</i>	 <i>pantry</i>	 <i>wine</i>
Autre								
Pain	2 à 7 jours	2 mois	**	*			✓	
Aliments cuits	2 à 7 jours	3 mois	**	*			✓	
Légumes (blanchis)	Ne convient pas	6 mois	**	*				
Fruits (secs ou dans le sirop)	Ne convient pas	12 mois	**	*				
Huile (à salade et de cuisson)	-	-					✓	
Breuvages (en général)	-	-				✓		
Boissons alcooliques (à refroidir)	-	-			✓			
Vin	-	-						✓

** Congélation à long terme

* Congélation à court terme

✓ Conservation au frais

Ne convient pas

Quel mode de conservation dois-je utiliser?

Mode de conservation recommandé



deep freeze freezer chill fridge pantry wine

Légumes frais	Durée de conservation approximative	deep freeze	freezer	chill	fridge	pantry	wine
Artichauts	1 à 2 semaines				✓		
Asperges	2 à 3 semaines				✓		
Avocats	2 à 4 semaines					✓	
Haricots (mange-tout, verts)	7 à 10 jours					✓	
Germes de soja	7 à 10 jours				✓		
Betteraves (feuilles coupées)	Jusqu'à 4 mois				✓		
Chicorée witloof	2 à 4 semaines				✓		
Pak-choï	3 semaines				✓		
Brocoli	1 à 2 semaines				✓		
Choux de Bruxelles	3 à 5 semaines						
Chou	1 à 2 mois				✓		
Carottes (sans les feuilles)	1 à 3 mois				✓		
Choux-fleurs	3 à 4 semaines				✓		
Céleri	1 à 2 mois				✓		
Bettes à carde	1 à 2 semaines				✓		
Maïs (sucré et miniature)	1 semaine				✓		
Concombres	1 à 2 semaines					✓	
Daikon	Jusqu'à 4 mois				✓		
Aubergines	1 à 2 semaines					✓	
Ail	6 mois					✓	
Gingembre	6 mois					✓	
Herbes	1 à 2 semaines				✓		
Raifort	10 à 12 mois				✓		
À feuilles vertes, générales	1 à 2 semaines				✓		
Poireau	1 à 2 mois				✓		
Laitue	2 à 3 semaines				✓		
Champignons	1 à 2 semaines				✓		

Mode de conservation recommandé					
					
<i>deep freeze</i>	<i>freezer</i>	<i>chill</i>	<i>fridge</i>	<i>pantry</i>	<i>wine</i>

Légumes frais	Durée de conservation approximative					
Okra (gombo)	7 à 10 jours					✓
Oignon	Jusqu'à 6 mois					✓
Panais	1 à 3 mois				✓	
Pois (gousses)	1 à 2 semaines				✓	
Poivrons	2 à 3 semaines					✓
Pommes de terre	2 à 7 mois					✓
Citrouille (entière)	1 à 3 mois					✓
Chicorée italienne	4 à 8 semaines				✓	
Radis	1 à 2 mois				✓	
Rhubarbe	2 à 4 semaines				✓	
Rutabaga	4 à 6 mois				✓	
Échalote	1 à 2 semaines					✓
Épinard	1 à 2 semaines				✓	
Courge (été)	1 à 2 semaines					✓
Patates sucrées ou ignames	2 à 7 mois					✓
Chou-chine	Jusqu'à 4 mois					✓
Navet (rutabaga)	2 à 5 mois				✓	
Cresson	2 à 3 semaines				✓	

Réglage de l'humidité recommandé :



Sélectionnez le réglage VEGETABLE (légumes) pour le bac de rangement (reportez-vous à la page 67).

78 Quel mode de conservation dois-je utiliser?

Mode de conservation recommandé



Fruits frais	Durée de conservation approximative	deep freeze	freezer	chill	fridge	pantry	wine
Pomme	1 à 3 mois				✓		
Abricots	1 à 2 semaines					✓	
Bananes	1 à 4 semaines					✓	
Baies (petits fruits)	3 à 18 jours				✓		
Cerises (sucrées)	2 à 4 semaines				✓		
Agrumes	1 à 6 semaines					✓	
Canneberges	2 à 4 mois				✓		
Dattes	Jusqu'à 6 mois				✓		
Feijoa	2 à 3 semaines					✓	
Figues fraîches	7 à 10 jours				✓		
Groseilles	3 à 4 semaines				✓		
Raisins	1 à 4 semaines				✓		
Goyaves	2 à 3 semaines					✓	
Citrons	1 à 6 semaines					✓	
Limes	1 à 6 semaines					✓	
Mandarines	1 à 6 semaines					✓	
Mangues	2 à 4 semaines					✓	
Melons	2 à 4 semaines					✓	
Nashi (poire asiatique)	1 à 3 mois				✓		
Nectarines	2 à 4 semaines				✓		
Olives fraîches	4 à 6 semaines					✓	
Papayes	1 à 3 semaines					✓	
Fruits de la passion	3 à 4 semaines					✓	
Pêches	2 à 4 semaines				✓		
Poire	1 à 3 mois				✓		
Kakis	1 à 3 mois				✓		
Ananas	2 à 4 semaines					✓	
Prunes et pruneaux	2 à 5 semaines				✓		
Grenades	2 à 3 mois					✓	
Tomates	1 à 5 semaines					✓	
Melon d'eau	2 à 3 semaines					✓	
Cognassier (coing)	2 à 3 mois				✓		

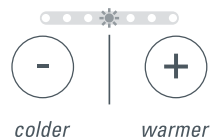
Réglage de l'humidité recommandé :



Sélectionnez le réglage FRUIT (légumes) pour le bac de rangement (reportez-vous à la page 67).

Réglage de la température

- Chaque mode de conservation se règle par défaut et automatiquement à une température idéale. Ce réglage offre la température recommandée pour cet environnement de conservation. Toutefois, si vous souhaitez augmenter ou diminuer la température du compartiment, vous pouvez le faire en utilisant le bouton de réglage de la température.

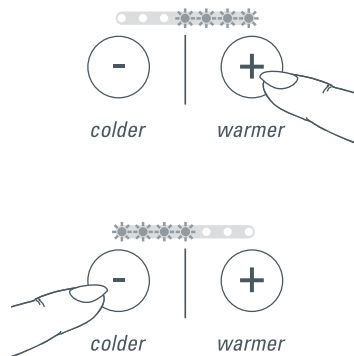


La température recommandée correspond toujours au témoin du centre.

Pour régler la température

La température pré réglée pour chaque environnement de conservation affiche un témoin au centre de l'échelle.

- Pour **augmenter** la température, il faut appuyer sur l'icône « warmer » (plus chaud) (+). Chaque témoin allumé correspond à l'augmentation graduelle de la température. Lorsque les quatre témoins à gauche sont allumés, la température la plus chaude est atteinte.
- Pour **diminuer** la température, il faut appuyer sur l'icône « colder » (plus froid) (-). Chaque témoin allumé correspond à la diminution graduelle de la température. Lorsque les quatre témoins à gauche sont allumés, la température la plus froide est atteinte.




FR





Fig.5 Réglage de la température

Verrouillage des touches

- La fonction de verrouillage des touches permet de désactiver le panneau de commande afin d'éviter que les réglages ne soient modifiés par inadvertance.
- L'affichage se verrouille automatiquement après une période d'inutilisation de 15 minutes ou lorsque le tiroir est fermé. L'icône rouge en forme de cadenas s'affiche au-dessus du bouton de verrouillage lorsque le panneau est verrouillé.

	Pour utiliser la fonction de verrouillage des touches :
	Appuyez sur le bouton LOCK  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour verrouiller ou déverrouiller le panneau de commande.

Mode Sabbat

	Pour utiliser le mode Sabbat :
	Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande. Pour activer ou désactiver le mode Sabbat, appuyez sur les boutons LOCK  et MODE SELECT  (sélection de mode) et maintenez-les enfoncés pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'icône Sabbat s'affiche.

Lorsque l'appareil est en mode Sabbat :

- Le témoin n'est pas allumé lorsque le tiroir est ouvert.
- L'alarme du tiroir est désactivée.
- L'affichage ne s'allume pas.
- L'ouverture du tiroir n'a aucun effet sur le compresseur ni sur les ventilateurs.
- Si l'alimentation du réfrigérateur est coupée pendant l'utilisation de ce mode, l'appareil continue de fonctionner en mode Sabbat lorsque l'alimentation est rétablie.
- Le mode Sabbat se désactive automatiquement après 80 heures.
- Pour désactiver ce mode avant la durée programmée de 80 heures, appuyez sur les boutons LOCK et MODE SELECT pendant 4 secondes.

Alarme de défaillance



Si le module de commande électronique détecte une défaillance qui compromet le fonctionnement de l'appareil, une alarme retentit et l'icône de défaillance clignote à l'affichage. L'alarme sonore cesse lorsqu'un bouton de l'appareil est enfoncé, mais les témoins continuent de clignoter.

Si une telle défaillance survient, communiquez immédiatement avec un centre de service autorisé Fisher & Paykel; l'alarme sonore permettra au personnel du centre d'identifier la défaillance et de la corriger.

Important!




Votre réfrigérateur a été conçu pour fonctionner pendant de longues années sans nécessiter de services d'entretien. Toutefois, s'il présente un mauvais fonctionnement, faites appel à un centre de service autorisé Fisher & Paykel le plus rapidement possible. Toutes les réparations électriques doivent être effectuées par un technicien d'entretien ou un électricien qualifié.

Bips émis par le panneau de commande

Les bips émis par le panneau de commande peuvent facilement être désactivés si vous le souhaitez.



Pour activer ou désactiver les bips du panneau de commande :

Appuyez sur le bouton LOCK  (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
Appuyez sur les boutons LOCK  (verrouillage) et COLDER  (plus froid) pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'icône du bip s'affiche ou disparaisse.

Alarmes du tiroir

- Si le tiroir demeure ouvert, une alarme retentit après 60 secondes.
- Si le tiroir demeure toujours ouvert, l'alarme sonore continue de retentir à toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que la porte soit fermée.
- Au bout de 5 minutes, l'alarme retentit sans arrêt, et la lampe du compartiment s'éteint.

Contenants de rangement personnalisables

- Votre appareil *CoolDrawer* vous permet de configurer l'espace de rangement selon vos besoins.
- Retirez les bacs pour profiter d'un espace de rangement pratique.
- L'aménagement en plusieurs niveaux vous permet de conserver différents types d'aliments. Le plateau de rangement compact de la partie supérieure offre un espace de conservation sécuritaire pour les aliments délicats ou la conservation séparée des petits articles.

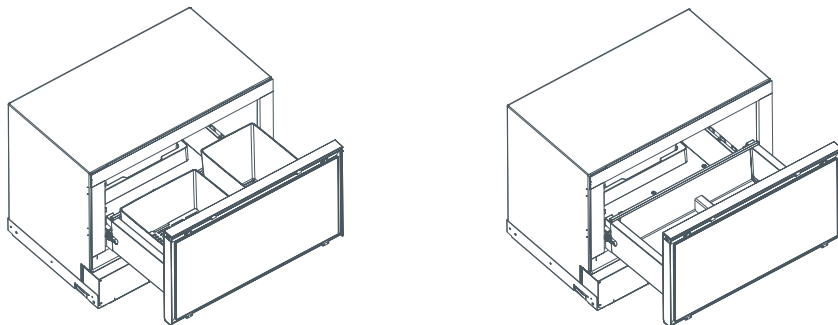


Fig. 6 Assortiments de rangement permettant de personnaliser le compartiment

Sons habituels émis pendant le fonctionnement

Votre appareil *CoolDrawer*, grâce à son excellente efficacité énergétique et son refroidissement performant, peut émettre des sons qui peuvent différer de votre ancien réfrigérateur.

Parmi les sons émis normalement pendant le fonctionnement, on compte :

- **Son du ventilateur.** Votre appareil *CoolDrawer* est pourvu d'un ventilateur qui permet à l'air de circuler dans le compartiment, question de le refroidir. Ce mouvement d'air produit un son particulier. En fait, ce bruit est tout à fait normal.

Votre appareil *CoolDrawer* est également pourvu d'un ventilateur de condenseur qui permet d'évacuer la chaleur vers le condenseur. Ce processus produit également des sons. Cela est tout à fait normal.

- On peut percevoir un son de **craquement ou de claquement** qui peut s'apparenter au bris de la glace ou à la chute de cubes de glace. Ces sons sont émis lorsque la fonction de dégivrage est activée.
- **Son d'écoulement d'eau.** Le son produit par la circulation du liquide frigorigène dans le système peut s'apparenter à un bruit d'ébullition ou de gargouillement.
- **Sifflement** après avoir fermé la porte du compartiment. Ce sifflement est produit par la différence de pression entre l'air chaud qui pénètre dans le congélateur et qui est aussitôt refroidie et la pression d'air extérieure.
- **Bourdonnement** Ce bruit est normal lorsque le moteur fonctionne pendant une longue période. Cet appareil fait usage d'un compresseur à vitesse variable écoénergétique qui économise l'énergie en fonctionnant pendant une longue période à bas régime. Ce mode de fonctionnement utilise moins d'énergie qu'un mode de fonctionnement de mises en marche et d'arrêts consécutifs.
- D'autres sons étranges peuvent être émis pour les raisons suivantes :
 - Plancher ou armoire inégale ou faiblement soutenu.
 - Bruits des bouteilles ou des contenants.
 - Appareil mal installé.

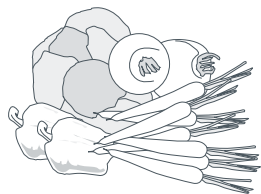
Conseils sur la conservation des aliments

Les aliments dont nous disposons sont de nos jours d'une qualité et d'une diversité sans précédent. Nous sommes davantage sensibilisés aux aliments de qualité et à leur incidence sur la santé.

Nous redécouvrons les propriétés anti-âge des aliments de même que leurs capacités à réduire le taux de cholestérol, accroître la longévité et améliorer le bien-être général. Nous déboursions de bonnes sommes d'argent pour les aliments exotiques et de grande qualité. Ces aliments de grande valeur peuvent se détériorer s'ils sont exposés à des températures et des conditions de conservation inadéquates.

Les aliments périssables sont fragiles et demandent des soins particuliers afin de conserver leur saveur, leurs propriétés nutritives et leur qualité.

La qualité des produits nous tient vraiment à cœur, c'est pourquoi nous souhaitons que vous en appréciez pleinement toute la richesse et la saveur. Les pages suivantes vous offrent des conseils utiles pour préserver la fraîcheur de vos aliments, leur goût, leurs valeurs nutritives et comment les conserver longtemps, en plus de profiter au maximum de votre compartiment *CoolDrawer*.



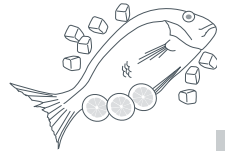
Pourquoi les aliments se détériorent-ils?

La conservation des aliments périssables repose sur la façon de les manipuler.

L'essence même de la conservation des aliments consiste à minimiser les risques de détérioration physique, chimique et microbiologique associés à la conservation, par exemple la déshydratation, la prolifération des bactéries, la détérioration de la qualité, et réduire l'incidence de certains facteurs extérieurs comme l'air sec, la lumière, l'humidité excessive, les odeurs, les vibrations et les fluctuations de température.

Les aliments se détériorent ou perdent de leur fraîcheur pour l'une ou les raisons suivantes :

- Prolifération de bactéries et de moisissure, ou fermentation
- Réactions chimiques ou biochimiques
- Déshydratation
- Absorption d'odeurs et de saveurs



Comment peut-on ralentir la détérioration des aliments?

Contrôle de la température

Les températures froides ralentissent la prolifération des bactéries, de la moisissure et la fermentation. Rappelez-vous que le fait de refroidir ou de congeler rapidement les aliments contribue à préserver l'intégrité et la qualité des aliments en ralentissant le processus de prolifération des bactéries, vous permettant ainsi de conserver vos aliments plus longtemps. Une fois les aliments refroidis sous 39 °F / 4 °C ou congelés à 0 °F / -18 °C, la température doit demeurer constante, c'est-à-dire qu'il faut éviter les fluctuations importantes de température.

Réactions chimiques et biochimiques

Ces réactions se produisent naturellement dans les aliments frais et causent la maturation des aliments, puis leur détérioration. Les réactions chimiques sont ralenties par des températures froides. Cela signifie que vos fruits et vos légumes mûrissent moins rapidement, donc ils peuvent être conservés plus longtemps lorsqu'on les conserve au réfrigérateur. Plus la température est basse, plus la réaction se produit lentement.

Déshydratation

La plupart des aliments contiennent au moins 60 % d'humidité. L'air dans le réfrigérateur étant très froid, il déshydrate rapidement les aliments à long terme. Il est recommandé de couvrir ou d'emballer les aliments afin de prévenir la perte excessive d'humidité.

Absorption d'odeurs et de saveurs

L'échange d'odeurs entre les aliments est chose courante. Les œufs, le beurre et le lait par exemple absorbent les odeurs du poisson. Les fruits et les œufs absorbent l'odeur des oignons. Il est important d'emballer les aliments odorants afin de prévenir tout transfert d'odeurs.

Votre appareil *CoolDrawer* est doté d'une commande qui maintient la température à un degré précis, procurant ainsi un environnement de conservation stable pour vos aliments. Cet environnement de conservation jumelé au refroidissement ou à la congélation rapide ralentit la détérioration des aliments.

Conseils sur la conservation des aliments

– Aliments frais

Conservation de la fraîcheur des aliments

La qualité des aliments avant que ces derniers ne soient déposés au réfrigérateur est essentielle afin d'assurer leur conservation.

Pour de meilleurs résultats :

- Choisissez des aliments très frais et de bonne qualité.
- Achetez uniquement la quantité d'aliments nécessaire pour la période de conservation recommandée. Si vous en achetez plus, pensez à les mettre au congélateur.

Couvercle

- Assurez-vous de bien emballer ou de bien recouvrir vos aliments avant de les conserver. Cela évite la déshydratation, la détérioration de la couleur et du goût, en plus de préserver leur fraîcheur. Cela permet également d'empêcher les transferts d'odeur. Les légumes et les fruits n'ont pas à être emballés s'ils sont conservés dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.
- Assurez-vous que les aliments ayant une forte odeur sont emballés ou recouverts, et qu'ils sont conservés à bonne distance du beurre, du lait et de la crème qui peuvent être altérés par des odeurs fortes.

Séparer

- Conservez les aliments crus et les aliments cuisinés dans des contenants ou des emballages distincts afin de prévenir la contamination.
- Conservez les fruits et les légumes séparément.

Mode Chill (refroidissement)

- Réfrigérez les aliments frais et périssables le plus tôt possible après les avoir achetés. S'ils demeurent à la température ambiante, la détérioration s'accélère.
- Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour permettre une circulation d'air autour des aliments. L'air froid doit pouvoir circuler pour assurer la conservation des aliments.
- Ouvrez le tiroir du réfrigérateur seulement lorsque cela est nécessaire.
- Refroidissez les aliments froids avant de les mettre au réfrigérateur. Cette opération doit être effectuée rapidement. On peut accélérer le processus en déposant le contenant d'aliments dans un bol d'eau froide ou de glace; remettez de la glace au besoin (prenez note que les contenants chauds peuvent endommager les compartiments de rangement ou les plateaux de votre appareil).

De plus :

- Gardez le compartiment propre. Nettoyez fréquemment les parois intérieures et les plateaux, et n'utilisez que des bacs de rangement propres.
- Vérifiez l'état de vos aliments régulièrement dans votre appareil. Mettez au rebut les aliments qui présentent des signes de détérioration. Portez une attention particulière à la viande, au poisson et à la volaille; ces aliments sont hautement périssables.
- Consommez les aliments avant la date de péremption indiquée sur l'étiquette.

– Aliments frais

Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments à base de produits laitiers sont pourvus d'une étiquette de péremption (meilleur avant, à consommer avant, etc.) Conservez ces aliments en utilisant le mode Fridge (réfrigérateur) et consommez-les avant la date de péremption.
- Le fromage emballé sous vide doit être gardé dans l'emballage d'origine et ne pas être ouvert. Une fois ouvert, placez-le dans un sac en plastique scellé ou emballez-le avec du papier d'aluminium afin de prévenir la déshydratation.
- Le beurre peut prendre une teinte caractéristique s'il est en contact avec certains aliments dont l'odeur est forte; ainsi, il est préférable de le conserver dans un contenant scellé.
- Les œufs doivent être conservés au réfrigérateur. Pour de meilleurs résultats, particulièrement lors de la cuisson, retirez les œufs du réfrigérateur deux heures avant de les utiliser.



Viandes rouges

- Déposez la viande rouge et fraîche dans un contenant couvert ou recouvrez-la d'un papier ciré, d'une pellicule plastique ou d'une feuille d'aluminium.
- Conservez la viande cuite et la viande crue dans des contenants distincts. Ainsi, vous évitez que le liquide de la viande crue ne contamine la viande déjà cuite.
- La charcuterie doit être consommée pendant la période de conservation recommandée.
- Pour de meilleurs résultats, conservez la viande rouge en mode Chill (refroidissement).



FR

Volaille

- L'intérieur et l'extérieur des volailles doivent être bien rincés à l'eau froide. Asséchez la volaille et déposez-la dans une assiette. Couvrez-la d'une pellicule plastique ou de papier d'aluminium.
- Les pièces de volaille doivent être conservées de la même façon. Les volailles entières (poulet, dinde, etc.) ne doivent être farcies qu'au moment de la cuisson afin d'éviter une intoxication alimentaire.
- Refroidissez et réfrigérez rapidement la volaille cuite. Retirez la farce de la volaille et conservez-la séparément.
- Pour de meilleurs résultats, conservez la volaille en mode Chill (refroidissement).



Poissons et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets doivent être consommés le jour de leur achat. Jusqu'à la cuisson, conservez-les au réfrigérateur dans une assiette recouverte d'une pellicule plastique, d'un papier ciré ou d'une feuille d'aluminium.
- S'il est nécessaire de les conserver jusqu'au lendemain ou plus tard, assurez-vous de sélectionner un poisson très frais. Les poissons doivent être rincés à l'eau froide afin de retirer les écailles et les impuretés, puis être asséchés ensuite au moyen d'un essuie-tout. Déposez les poissons entiers ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Conservez les mollusques et les crustacés au réfrigérateur en tout temps. Consommez-les dans les 1 à 2 jours suivants.
- Pour de meilleurs résultats, conservez les fruits de mer en mode Chill (refroidissement).



Important!

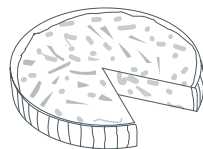
Conservez toujours la viande, la volaille et le poisson crus séparément dans le réfrigérateur afin d'éviter qu'ils entrent en contact entre eux ou avec d'autres aliments.

Conseils sur la conservation des aliments

– Aliments frais

Aliments précuits et restes de table

- Ces aliments doivent être conservés dans des contenants couverts appropriés afin de prévenir leur déshydratation.
- Les contenants doivent être de faible profondeur afin d'assurer le refroidissement rapide des aliments.
- Ne les conservez que de 1 à 2 jours.
- Réchauffez les restes de table une seule fois, à feu élevé.



Comment doit-on conserver la viande cuite?

- Couvrez tous les plats de viande cuits afin de prévenir la déshydratation et la contamination à partir d'aliments crus.
- Ne mettez pas de viandes très chaudes dans le réfrigérateur. Refroidissez rapidement la viande cuite après la cuisson, puis mettez-la au réfrigérateur.
- Les rôtis cuits à point se conservent plus longtemps que ceux qui sont très saignants.
- Laissez le rôti entier, recouvert d'un papier d'aluminium, et dans un endroit frais, jusqu'à ce qu'il ait partiellement refroidi. Ensuite, emballez-le dans un papier d'aluminium et mettez-le au réfrigérateur.
- Laissez-les entiers afin de prévenir la déshydratation.
- Pour limiter la contamination et la prolifération des bactéries, ne tranchez la viande qu'au moment de la servir.
- Les viandes fumées et salées sont moins périssables que les viandes fraîches. Laissez les aliments préemballés dans leur emballage d'origine et mettez-les immédiatement au réfrigérateur. Une fois ouvert, conservez les contenants bien fermés dans le compartiment en mode Fridge (réfrigérateur) et consommez les aliments avant la date de péremption.

Herbes et épices

- Les herbes fraîches doivent être conservées en mode Fridge (réfrigérateur).
- Les herbes et les épices séchées, qui perdent graduellement de leur goût et de leur saveur lorsqu'elles sont exposées à la chaleur, à la lumière et à l'air, peuvent être conservées en mode Pantry (garde-manger).
- Vous pouvez également sceller les herbes fraîches dans un sac à congélation et les conserver au congélateur pendant plusieurs mois.

Vinaigrettes à salade et sauces

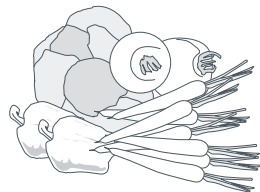
- Conservez les pots ouverts de mayonnaise en mode Fridge (réfrigérateur) – assurez-vous que le contenant est bien fermé afin de pouvoir les conserver pendant plusieurs mois.
- Les aliments comme la mayonnaise, la moutarde et la sauce aux tomates peuvent présenter une croûte brunâtre ou noire sur le pourtour du couvercle en raison de l'oxydation. Cette croûte est sans danger et ne signifie pas que le produit est périmé. Il suffit d'enlever la croûte avant d'utiliser le produit.

Aliments secs

- Scellez adéquatement les emballages avant de les mettre dans le compartiment.
- Conservez les aliments secs comme la farine, le riz et les céréales en mode Pantry (garde-manger) pendant la saison chaude afin de réduire les risques d'infestation d'insectes.

Conservation des fruits et des légumes

La consommation de fruits et de légumes est de plus en plus populaire. Nos modes de vie actifs nous forcent à acheter moins souvent et en plus grande quantité une vaste gamme d'aliments. Il est important que ces aliments frais, dont les fruits et les légumes, conservent leur saveur, leur texture et leur valeur nutritive, et qu'ils demeurent propres à la consommation pendant une longue période.



Trois raisons principales expliquent la détérioration des fruits et des légumes :

Respiration

Les fruits et les légumes sont des aliments hautement périssables. Ils continuent de mûrir et de respirer après leur récolte. Ils utilisent l'oxygène contenu dans l'air pour transformer leurs sucres naturels en énergie thermique, en dioxyde de carbone et en eau. Ce processus en réduit leur qualité et leur valeur nutritive. Les températures froides sont la meilleure façon de ralentir ce processus naturel. Plus la température est basse, plus le mûrissement des fruits et des légumes est lent.

Prolifération des micro-organismes

Les fruits et les légumes sont habituellement recouverts de micro-organismes qui accélèrent la détérioration des aliments dans des conditions données. Lorsque les légumes sont meurtris ou lorsque leur pelure est endommagée, les micro-organismes pénètrent dans les aliments. La détérioration et la décomposition surviennent alors si ces aliments sont exposés à des températures élevées. Une réfrigération adéquate demeure la meilleure méthode pour contrôler la détérioration des aliments, car les basses températures ralentissent la prolifération des micro-organismes.

Déshydratation

La perte d'humidité des fruits et des légumes est une autre raison de leur détérioration, c'est ce qui cause le flétrissement et le ridage. Les légumes contiennent environ 90 % d'eau, et la perte de cette eau est une cause importante de leur détérioration. Si les légumes sont exposés à un air sec et froid, ils s'assèchent rapidement.

Un environnement très humide et froid est donc nécessaire afin d'assurer la conservation à long terme des fruits et des légumes. Ce type d'environnement peut être obtenu en scellant les bacs de rangement du réfrigérateur. Cette méthode augmente considérablement la durée de conservation des fruits et des légumes, assurant ainsi qu'ils conservent leur texture croustillante et qu'ils demeurent une bonne source de vitamines essentielles, de minéraux et de fibres alimentaires.

Conseils sur la conservation des aliments

– Aliments frais

De quelle façon le système de contrôle de l'humidité prolonge-t-il la durée de conservation des fruits et des légumes

Un couvercle de conception spéciale permet de sceller les bacs de rangement pour créer un micro-climat. Le couvercle présente les caractéristiques suivantes :

- Il ne laisse entrer aucun air du réfrigérateur. La respiration des fruits et des légumes produit beaucoup d'humidité dans le bac, et le couvercle empêche cette humidité de s'échapper.
- Il permet de maintenir la température à l'intérieur du bac entre 32 – 39 °F / 0 – 4 °C. Cette gamme de températures est nécessaire afin de ralentir la respiration des aliments et la prolifération des micro-organismes.
- Il est pourvu de longues rainures étroites en dessous afin de capturer et de retenir la condensation accumulée. Cela empêche l'humidité de se condenser et de s'écouler sur les fruits et les légumes, ce qui pourrait causer leur décomposition.

La durée de conservation des fruits et des légumes varie énormément du fait qu'elle dépend de la maturité et de la qualité des produits achetés et de la variété.

Vous pouvez modifier l'environnement où sont conservés les fruits et les légumes en appuyant simplement sur le bouton de contrôle de l'humidité.

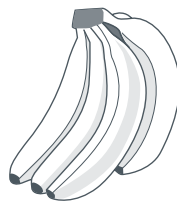
Fruits et légumes sensibles à la température

Les fruits et les légumes ne peuvent pas être conservés à la même température. Pour certains, les températures trop froides peuvent avoir une incidence sur la saveur, la texture et la fraîcheur. Par exemple, le froid peut rendre les tomates juteuses et sans goût, former une croûte sur les avocats et décolorer les bananes.

Il est important de conserver ces aliments en mode Pantry (garde-manger). Le mode Pantry (garde-manger) offre une température fraîche (54 °F / 12 °C) idéale pour les aliments sensibles à la température. Cette température permet également aux fruits de mûrir lentement dans des conditions contrôlées.

Voici quelques exemples de produits sensibles à la température et qui doivent être conservés en mode Pantry (garde-manger) :

- Tomates
- Concombres
- Avocats
- Bananes



Pour obtenir davantage de renseignements, consultez la page 69.

Points à se rappeler :

- Les fruits et les légumes qui ne sont pas tout à fait mûrs à l'achat pourront être conservés plus longtemps au congélateur.
- Les légumes racines doivent être conservés dans un endroit sombre. La lumière forme une surface verte qui leur donne un goût amer et qui contient de la solanine, une substance chimique toxique à forte dose. Vous pouvez enlever les parties verdâtres des aliments; si la section est entièrement verte, mettez l'aliment au rebut.
- Conservez les légumes racines dans un papier brun en mode PANTRY (garde-manger).
- Conservez les petits fruits à chair molle sur le plateau compact.

Conseils sur la conservation des aliments 91

– Aliments frais

Gaz éthylène

L'éthylène est un gaz inodore et incolore produit naturellement par les fruits et les légumes. Ce gaz joue un rôle important dans le processus de mûrissement des aliments. Certains fruits et légumes produisent une grande quantité d'éthylène, tandis que d'autres sont très sensibles à ce gaz. Vous avez sûrement déjà remarqué qu'en conservant des pommes et des bananes dans le même bol, les bananes mûrissent plus rapidement. Cela est dû à l'éthylène généré par les pommes.

En séparant les aliments qui produisent une grande quantité d'éthylène de ceux qui en produisent moins, vous pouvez limiter le taux de détérioration des aliments. En règle générale, le fait de conserver les fruits et les légumes dans un endroit distinct réduit les effets de l'éthylène.

Exemples :

Aliment sensible à l'éthylène	Aliments produisant une grande quantité d'éthylène
Avocats (non mûrs)	Pomme
Choux de Bruxelles	Abricots
Brocoli	Avocats (mûrs)
Chou	Cantaloup
Carotte	Cœur de bœuf
Concombres	Fruits de la passion
Aubergines	Pêches
Kiwi	Poire
Laitue	Tomates (mûres)
Kakis	
Cognassier (coing)	
Épinard	
Tomates (non mûres)	
Melon d'eau	

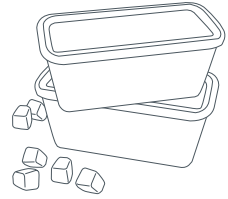
Conseils sur la conservation des aliments

– Aliments congelés

Aliments congelés

Les températures de congélation permettent de conserver les aliments pendant une plus longue période que les températures de réfrigération. Pourquoi?

- La prolifération des bactéries, de la moisissure et la fermentation sont interrompues.
- Les réactions chimiques et biochimiques sont très réduites.



Congélation rapide des aliments

Plus vous congelez rapidement des aliments, plus ces aliments conserveront leur qualité. Pendant le processus de congélation, des cristaux de glace se forment dans les cellules des aliments frais. Ces cristaux peuvent prendre de l'expansion et briser les parois des cellules. Cela se traduit par une libération d'eau lors de la décongélation. Le fait de congeler rapidement les aliments limite la production de cristaux de glace, ce qui accroît la qualité des aliments.

Moins il y a perte d'eau, plus les aliments sont tendres lors de la décongélation, préservant ainsi leur valeur nutritive.

Important!

La durée de conservation au congélateur varie en fonction de la température, certes, mais également en fonction de la qualité des aliments et de l'utilisation de contenants adéquats étanches à l'humidité.

Conseils sur la conservation des aliments 93

– Aliments congelés

Pour de meilleurs résultats :

- Sélectionnez uniquement des aliments de grande qualité qui se congèlent bien.
- Pour optimiser la congélation, nous vous recommandons de retirer les bacs de rangement du compartiment et de placer les aliments directement sur les plateaux.

Température

- Conservez-les à 0 °F (-18 °C) ou moins. Assurez-vous de maintenir cette température en évitant par exemple d'ouvrir inutilement le tiroir.
- Si votre crème glacée est molle, la température de votre congélateur n'est pas assez basse.
- Pour la conservation générale au congélateur, sélectionnez le mode Freezer (congélateur).
- Pour une conservation à plus long terme, sélectionnez le mode Deep Freeze (surgélation). La température plus basse permettra de conserver les aliments plus longtemps encore.

Emballage

- Utilisez des emballages spéciaux pour la congélation afin de préserver la qualité des aliments. Si les aliments sont simplement recouverts d'une pellicule plastique, placez-les dans un sac en plastique pour congélateur.
- Laissez un espace au-dessus des contenants, des pots en verre ou des sacs en plastique contenant des liquides ou des aliments semi-solides. Ces derniers prennent de l'expansion en congelant. Généralement, un espace de 20 à 50 mm (1 à 2 po) est recommandé.
- Retirez l'air du contenant et scellez-le adéquatement avant de le mettre au congélateur.
- Si vous utilisez le mode Deep Freeze (surgélation), assurez-vous que vos sacs d'emballage pour congélateur sont épais et étanches afin d'empêcher les brûlures par le froid.

Durée

- Congelez les aliments immédiatement et le plus rapidement possible. Pour de meilleurs résultats, activez la fonction Fast Freeze (congélation rapide).
- Consommez les aliments dans un ordre chronologique. Ainsi, consommez les aliments dans l'ordre où ils ont été congelés. N'excédez pas la durée de conservation recommandée.
- Garder des aliments congelés au-delà de leur durée de conservation ne rend pas ces aliments impropres à la consommation, mais a une incidence considérable sur leur qualité.

Quantité

- Ne congelez que de petites quantités d'aliments à la fois. Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de congeler 1 kg (2,2 lb) d'aliments par 25 L (0,9 pi³) d'espace dans le congélateur.
- N'empilez pas les aliments congelés autour des bouches d'air de la partie arrière du compartiment pour ne pas compromettre la circulation adéquate de l'air.

Décongélation

- Décongelez les aliments dans le réfrigérateur, si possible, ou utilisez un four à micro-ondes ou un four multifonction.

Conseils sur la conservation des aliments

– Aliments congelés

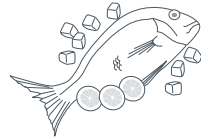
Viande, volaille et gibier

- La viande doit être congelée rapidement afin qu'elle conserve sa texture.
- Ne farcissez pas la volaille avant de la congeler.
- La viande peut être cuite à l'état congelé ou être entièrement ou partiellement décongelée. Rappelez-vous de prolonger le temps de cuisson des pièces cuites à partir d'un état congelé.
- Décongelez toujours entièrement la volaille avant la cuisson.



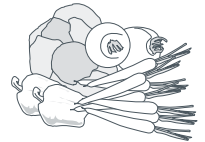
Poisson

- Le poisson congelé vendu dans le commerce est préférable. Si toutefois vous souhaitez congeler du poisson à la maison, assurez-vous qu'il est très frais et de grande qualité.
- Nettoyez-le, enlevez les écailles et laissez-le entier de préférence. Tous les poissons devraient être déposés dans un emballage à double épaisseur selon le type de poisson, car les odeurs et la saveur se transfèrent rapidement aux autres aliments. Scellez adéquatement l'emballage.
- Pour de meilleurs résultats, cuisez-les à partir de l'état congelé ou légèrement décongelé.



Légumes

- La plupart des légumes se congèlent bien, mais les légumes à feuilles (salades) perdent de leur croquant.
- D'autres légumes comme les céleris, les oignons et les tomates doivent uniquement être utilisés dans les plats cuisinés puisque leur pelure se ramollit en congelant.
- Ne congelez que des légumes de grande qualité, mûrs et prêts à manger.
- Jetez tous les légumes qui sont endommagés.
- **On doit blanchir la plupart des légumes crus avant de les congeler.**



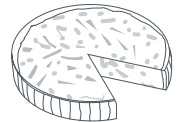
Le blanchiment consiste à faire cuire les légumes pendant un court laps de temps, ce qui permet d'éliminer les enzymes. Si ces enzymes ne sont pas détruits, les légumes peuvent se modifier chimiquement et physiquement pendant la congélation. Les légumes peuvent être blanchis dans l'eau bouillante, à la vapeur ou au four à micro-ondes. Dans l'eau bouillante, laissez les légumes cuire de 2 à 4 minutes, puis refroidissez-les rapidement.

- En règle générale, il est préférable de cuire les légumes congelés.

Aliments préparés et cuits

La plupart des plats cuisinés peuvent être congelés, mais nous vous recommandons de ne pas congeler les aliments suivants :

- Blanc d'œuf cuit, sauce anglaise, crème de pâtisserie et pouding au lait, mets gélatineux, mayonnaise et vinaigrette similaire, nappage de meringue. Ces aliments ont tendance à se séparer en décongelant.



Fruits

- Ne congelez que des fruits de grande qualité, mûrs et prêts à manger. Sélectionnez de préférence des variétés de fruits qui se congèlent.
- Évitez de peler les fruits.
- La méthode d'emballage des fruits dépendra de l'usage qu'on en fera. Les fruits conservés dans un sirop sont parfaits pour les desserts, tandis que les fruits conservés sans sucre pourront être utilisés pour la cuisson. La plupart des fruits peuvent se conserver de 8 à 12 mois.



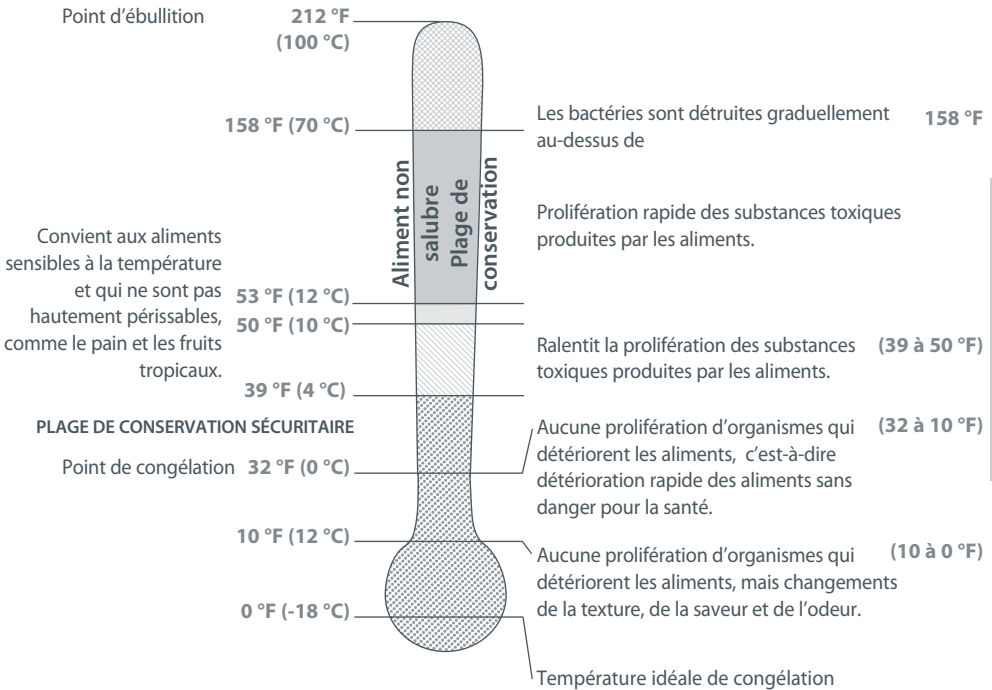
Conseils sur la conservation des aliments

– Conservation sécuritaire des aliments

Préserver la salubrité des aliments

Important!

Si les aliments hautement périssables ne sont ni refroidis ni congelés rapidement, des bactéries nocives peuvent proliférer et causer une intoxication alimentaire, allant des maux d'estomac à une maladie grave.



FR

Fig. 7 Plages de conservation identifiées pour les aliments hautement périssables

Conseils sur la conservation des aliments

– Conservation sécuritaire des aliments

Les bactéries qui causent des intoxications alimentaires comme la campylobactérie et la salmonelle prolifèrent rapidement en présence de chaleur et d'humidité. Heureusement, les inconforts que causent ces bactéries peuvent être évités. Pour ce faire, il suffit d'observer les techniques suivantes sur la manipulation des aliments pour éviter que votre famille et vos amis souffrent d'une intoxication alimentaire.

Lavage

- Lavez-vous les mains à fond et asséchez-les bien avant de préparer des aliments, et lavez également les surfaces de travail.
- Gardez séparément les aliments cuits des aliments crus pendant la préparation et la conservation, et utilisez des planches de coupe et des ustensiles différents pour éviter la contamination.
- Après avoir préparé les aliments, nettoyez toutes les surfaces qui ont été en contact avec les aliments.

Cuisson

- Décongelez complètement les aliments dans le réfrigérateur avant de les cuisiner.
- La viande hachée et les saucisses doivent être cuites à point, et le bouillon de porc et de volaille doit s'écouler et être transparent – utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la température.
- Précisez le bœuf haché, la saucisse et la volaille avant de les cuire au barbecue.
- Mettez les restes de table au réfrigérateur dès qu'ils ont refroidi.
- Réchauffez les restes de table jusqu'à ce que de la vapeur chaude s'en échappe et ne les réchauffez pas plus d'une fois.
- Ne mettez pas la viande cuite dans l'assiette ayant servi à la viande crue.

Couvercle

- Couvrez toujours les aliments conservés – dans le réfrigérateur ou dans l'armoire.
- Conservez la viande et la volaille crues sur le plateau inférieur du réfrigérateur et à bonne distance des aliments prêts à manger, des fruits et des légumes afin d'éviter que du liquide s'écoule.
- Lorsque vous cuisinez ou mangez à l'extérieur, assurez-vous que vos aliments sont couverts jusqu'à ce qu'ils soient prêts à cuire ou à manger.
- Rappelez-vous que le seul moment où l'on peut découvrir les aliments est lorsqu'on les mange!

Mode Chill (refroidissement)

- Les bactéries qui provoquent les intoxications alimentaires prolifèrent à température ambiante - conservez vos aliments à des températures très froides ou très chaudes.
- Utilisez des contenants de faible profondeur pour refroidir rapidement vos aliments.
- Conservez tous les aliments périssables au réfrigérateur jusqu'au moment de les consommer.
- Un sac réfrigérant est une bonne façon de conserver vos aliments réfrigérés ou congelés pour les amener à la maison depuis le supermarché.
- Lorsque vous partez en pique-nique, conservez vos aliments réfrigérés en utilisant un bloc de refroidissement ou des bouteilles d'eau congelées.
- Décongelez les aliments congelés dans le réfrigérateur ou au four à micro-ondes, et faites mariner les aliments dans le réfrigérateur et non sur le comptoir.

Nettoyage

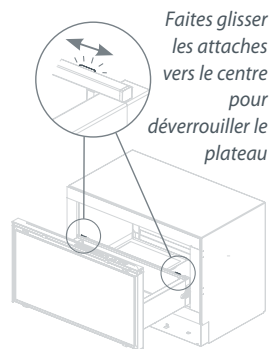
Important!

De nombreux détergents offerts sur le marché contiennent des solvants qui peuvent endommager les composants en plastique de votre appareil, et causer des craquelures, en plus de favoriser la corrosion des composants métalliques (les détergents antibactériens et au citron sont tout particulièrement acides). Il est important d'utiliser uniquement de l'eau tiède et une petite quantité de détergent liquide pour lave-vaisselle sur tous les composants en plastique de votre appareil, à l'intérieur comme à l'extérieur.

- Il est important de garder l'intérieur du compartiment propre afin d'éviter la contamination des aliments.
- La quantité et le type d'aliment conservés déterminent la fréquence du nettoyage (idéalement, à toutes les 1 ou 2 semaines).
- N'utilisez pas un chiffon ou un détergent abrasif ou très parfumé ni des détergents ou solvants qui dégagent de fortes odeurs dans le compartiment.

Intérieur

- Retirez les bacs de rangement du compartiment et nettoyez-les avec une solution d'eau tiède et de détergent liquide pour lave-vaisselle. Rincez les bacs avec de l'eau propre et asséchez-les avant de les remettre en place dans le compartiment.
- Le plateau de rangement principal peut également être retiré pour être nettoyé. Pour retirer le plateau, faites glisser les attaches, situées derrière le plateau, vers le centre du plateau (reportez-vous à la figure 8). Assurez-vous que les attaches sont repoussées vers les côtés lorsque le plateau est remis en place.
- Nettoyez le panneau de commande avec un chiffon humide et doux non pelucheux.
- Nettoyez les plateaux et les surfaces intérieures avec un chiffon humide et doux avec une solution de bicarbonate de soude dissoute dans de l'eau tiède (ajoutez 1 cuil. à thé de bicarbonate de soude par 500 ml d'eau).
- Pour éliminer les odeurs persistantes, ajoutez quelques gouttes d'essence de vanille ou de vinaigre à votre eau avant de nettoyer le compartiment.



Faites glisser les attaches vers le centre pour déverrouiller le plateau

Fig. 8. Retrait du plateau

Extérieur

- Nettoyez toutes les autres surfaces extérieures avec une solution d'eau tiède et de détergent.
- Utilisez une brosse à dents pour nettoyer la garniture aimantée de la porte.
- La conduite d'entrée d'air située au bas de l'appareil (reportez-vous à la figure 9), à gauche (accessible depuis le coup de pied), doit être nettoyée au moins tous les 6 mois avec un chiffon ou un aspirateur. Vous éviterez ainsi que la poussière et la saleté obstruent la conduite tout en garantissant le rendement optimal de votre appareil.

Vacances

Nous vous recommandons de laisser votre appareil fonctionner lorsque vous êtes en vacances. Retirez tous les aliments périssables de votre appareil.

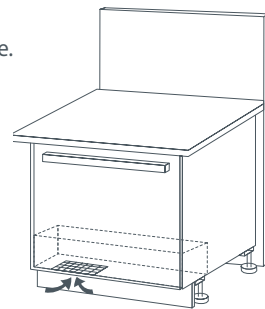


Fig. 9 Conduite d'entrée d'air

Avant de faire appel au service


Veuillez lire les pages suivantes avant d'appeler le service de réparation.

Vous pouvez régler de nombreux problèmes vous-même en utilisant la liste de vérification des pages suivantes.

Votre appareil est en mesure de diagnostiquer ses propres défaillances. S'il présente une défaillance, un bip est émis et l'icône de réparation (clé) s'affiche pour vous en aviser.

Vérifiez les points suivants :

- Votre appareil est installé correctement.
- Vous vous êtes familiarisés avec son fonctionnement.

	Si votre appareil émet des bips et si l'icône de réparation (clé) clignote :
	<ol style="list-style-type: none">1 Débranchez l'appareil de la prise murale.2 Attendez 5 minutes et rebranchez-le.3 Vérifiez si votre appareil est de niveau (reportez-vous aux instructions d'installation).4 Si le problème persiste, communiquez avec le revendeur de Fisher & Paykel de votre région.

Si l'appareil ne fonctionne pas, communiquez avec le revendeur ou le centre de service autorisé de Fisher & Paykel pour planifier une visite d'entretien (reportez-vous à la page 105).

Résoudre les problèmes de fonctionnement

Problème	Causes possibles	Quoi faire
L'appareil ne fonctionne pas.	Aucune alimentation à la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche est bien branchée et que la touche d'alimentation est en position de marche (ON). Le circuit d'alimentation électrique peut être défectueux? Vérifiez le fonctionnement d'un autre appareil avec la même prise de courant.
	Le cordon d'alimentation n'est pas branché derrière l'appareil.	L'appareil vient-il juste d'être installé? Consultez les instructions d'installation pour vous assurer que l'installateur a confirmé le fonctionnement de l'appareil après l'installation, puis communiquez avec un technicien d'entretien autorisé.
L'éclairage intérieur et/ou le panneau de commande ne fonctionne pas.	Aucune alimentation à la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche est bien branchée et que la touche d'alimentation est en position de marche (ON).
	Le mode Sabbath peut être activé.	Appuyez simultanément sur les boutons Lock et Mode Select pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'icône en forme de chandelle disparaisse.
	L'ampoule ne s'allume pas.	L'ampoule ne peut pas être remplacée par l'utilisateur. Communiquez avec le revendeur Fisher & Paykel ou le technicien d'entretien autorisé de votre région.
	Le verrouillage des touches peut être activé.	Le témoin de verrouillage (Lock) est-il allumé? Dans ce cas, appuyez sur le bouton LOCK (verrouillage) et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes jusqu'à ce que le témoin s'éteigne.
Le moteur fonctionne pendant de longues périodes.	Remarque : Cela est tout à fait normal. Cet appareil fait usage d'un compresseur à vitesse variable écoénergétique qui économise l'énergie en fonctionnant pendant une longue période à bas régime. Ce mode de fonctionnement utilise moins d'énergie qu'un mode de fonctionnement de mises en marche et d'arrêts consécutifs.	


Résoudre les problèmes de fonctionnement

Problème	Causes possibles	Quoi faire
Bruits inhabituels émis par l'appareil.	Le congélateur est en mode dégivrage.	Cela est tout à fait normal.
	Bruit du liquide frigorigène (craquement, claquement, sifflement, écoulement d'eau, bourdonnement).	Cela est tout à fait normal. Reportez-vous à la section Sons pendant le fonctionnement.
Condensation dans le réfrigérateur.	Ouverture fréquente ou prolongée du tiroir.	Minimisez le nombre d'ouvertures du tiroir.
	Le tiroir n'est pas étanche ou ne se ferme pas correctement.	Déplacez les aliments dans le compartiment afin d'être en mesure de fermer le tiroir adéquatement. Assurez-vous que la garniture d'étanchéité repose à plat et qu'elle est parfaitement étanche. Assurez-vous que le revêtement du tiroir n'entre pas en contact avec les armoires environnantes.
	Humidité élevée.	Peut survenir lors de journées très humides. Essuyez.
Tiroir difficile à ouvrir ou à fermer. Plateau ou bac de rangement difficile à déplacer.	L'appareil peut ne pas être de niveau.	Reportez-vous aux instructions d'installation.
	Les glissières ne s'ouvrent pas entièrement.	Maintenez les côtés du tiroir ou du plateau, puis allongez entièrement et uniformément les glissières en tirant fermement sur les deux côtés. Cette opération réinitialise les glissières.
	Aliments ou emballages coincés.	Déplacez les aliments dans le compartiment afin d'être en mesure de fermer le tiroir adéquatement.
	Le tiroir n'est pas étanche ou ne se ferme pas correctement.	Assurez-vous que la garniture d'étanchéité repose à plat et qu'elle est parfaitement étanche.
	Remarque : Lorsque l'appareil est réglé au mode Freezer (congélateur), les glissières sont plus difficiles à déplacer qu'en mode Fridge (réfrigérateur) en raison des basses températures.	
Les glissières ne s'ouvrent pas entièrement.		Maintenez les côtés du tiroir ou du plateau, puis allongez entièrement et uniformément les glissières en tirant fermement sur les deux côtés. Cette opération réinitialise les glissières.

Résoudre les problèmes de fonctionnement

Problème	Causes possibles	Quoi faire
Le revêtement du tiroir n'est pas affleurant aux armoires.	Le revêtement du tiroir n'est pas ajusté correctement.	Ajustez la position du revêtement du tiroir. Reportez-vous aux instructions d'installation.
Compartiment trop chaud ou trop froid.	Le réglage de la température est incorrect.	Reportez-vous à la section Réglage de la température.
	Ouverture fréquente du tiroir.	Minimisez le nombre d'ouvertures du tiroir pour permettre à la température de se stabiliser.
	Climat chaud et humide.	Minimisez le nombre d'ouvertures du tiroir pour permettre à la température de se stabiliser.
	Le tiroir n'est pas étanche ou ne se ferme pas correctement.	Déplacez les aliments dans le compartiment afin d'être en mesure de fermer le tiroir adéquatement. Assurez-vous que la garniture d'étanchéité repose à plat et qu'elle est parfaitement étanche. Assurez-vous que le revêtement du tiroir n'entre pas en contact avec les armoires environnantes.
	Grande quantité d'aliments ajoutés récemment.	Minimisez le nombre d'ouvertures du tiroir pour permettre à la température de se stabiliser.
	Le mode de conservation du compartiment a été changé récemment.	Attendez que l'icône du mode de conservation du panneau de commande cesse de clignoter, puis vérifiez de nouveau la température.
Les aliments gèlent en mode Fridge (réfrigérateur).	Le réglage de la température est incorrect.	Reportez-vous à la section Réglage de la température.
	Les aliments sont placés directement devant les sorties d'air.	Déplacez les aliments délicats à bonne distance de la partie arrière de l'appareil.
Les aliments gèlent en mode Chill (refroidissement).	Le réglage de la température est incorrect.	Reportez-vous à la section Réglage de la température.
	Les aliments contenant beaucoup d'eau peuvent geler.	Sélectionnez le mode Fridge (réfrigérateur).

Résoudre les problèmes de fonctionnement

Problème	Causes possibles	Quoi faire
Petite quantité de givre à l'intérieur, du côté inférieur gauche du compartiment.		Cela est tout à fait normal.
Accumulation de glace dans le congélateur.	Le tiroir n'est pas étanche.	Déplacez les aliments dans le compartiment afin d'être en mesure de fermer le tiroir adéquatement. Assurez-vous que la garniture d'étanchéité repose à plat et qu'elle est parfaitement étanche.
	Ouverture fréquente du tiroir.	Minimisez le nombre d'ouvertures du tiroir.
	Humidité élevée.	Cela n'est pas inhabituel lorsque le climat est très humide. Essayez.
Eau dans les bacs de rangement.	L'eau produite par les fruits et les légumes se condense.	Une petite quantité d'eau au fond des bacs est bénéfique pour la conservation des fruits et des légumes.
		Si la quantité d'eau est trop importante,  conservez vos fruits et vos légumes emballés dans un sac en plastique.
		Essayez l'eau avec un chiffon.
Odeurs provenant de l'appareil.	Odeur « de neuf » provenant de la fabrication de l'appareil.	Cela est tout à fait normal et disparaît pendant le fonctionnement de l'appareil.
	Aliments de forte odeur qui n'ont pas été couverts ou déposés dans un contenant.	Couvrez tous les aliments de forte odeur d'un papier ou d'un couvercle, ou placez ces aliments dans un contenant. Nettoyez le compartiment avec une solution d'eau et d'essence de vanille pour atténuer les odeurs.
	Date de péremption expirée.	Mettez au rebut ces aliments. Dans le doute, mettez-les au rebut.
	Déversements.	Nettoyez tous les déversements de liquide le plus rapidement possible. Nettoyez l'appareil avec une solution d'eau tiède et de détergent liquide pour lave-vaisselle. Si un déversement s'est écoulé du plateau inférieur dans l'appareil, essuyez le plus possible. Si l'odeur persiste, communiquez avec un technicien d'entretien autorisé.

Si le problème persiste, communiquez avec le revendeur ou le centre de service autorisé de Fisher & Paykel de votre région.

Pour les marchés des États-Unis et du Canada seulement

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

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

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

Fisher & Paykel s'engage à :

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

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

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

Durée de cette garantie limitée

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

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

Cette garantie ne couvre pas :

- A** Appels de service qui n'ont aucun lien avec la défaillance de l'appareil. Coût des appels de service exigible si le problème ne concerne pas l'appareil. Par exemple :
 1. Rectifier une mauvaise installation du produit.
 2. Vous expliquer comment utiliser le produit.
 3. Remplacer les fusibles de la maison ou procéder au réglage des disjoncteurs, refaire le câblage ou la plomberie de la maison ou remplacer les ampoules.
 4. Rectifier les défaillances provoquées par l'utilisateur.
 5. Modifier le réglage du produit.
 6. Modifications non autorisées du produit.
 7. Bruits et vibrations normaux (sons du drain et du ventilateur, bruits de régénération ou bips d'avertissement).
 8. Réparation des dommages causés par un animal nuisible comme les rats, les coquerelles, etc.
- B** Défaillances causées par des facteurs autres :
 1. Qu'une utilisation résidentielle normale; ou
 2. Utilisation de l'appareil conformément au guide de l'utilisateur.
- C** Défaillances de l'appareil causées par un accident, une négligence, un mauvais usage, un incendie, une inondation ou une catastrophe naturelle.
- D** Coût des réparations effectuées par des centres de services non autorisés ni les coûts pour corriger de telles réparations non autorisées.
- E** Frais de transport et autres frais engendrés en raison de l'installation de l'appareil à un endroit difficile d'accès (p. ex. : frais de traversier, régions géographiques isolées).
- F** Services d'entretien recommandés indiqués dans le guide de l'utilisateur.
- G** Le remplacement du filtre, sauf en présence de pièces ou matériaux défectueux à l'intérieur de la cartouche du filtre.

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale. Le fait de ne pas respecter cette consigne peut entraîner l'annulation de la garantie.

Si vous avez un problème d'installation, communiquez avec le revendeur ou l'installateur. Les raccordements électriques et d'évacuation et autres raccordements relèvent de votre responsabilité.

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

Aucune autre garantie

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

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.

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

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

Pour des services d'entretien

Avant de faire appel au service

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

États-Unis

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

ou utilisez le lien sur le site : www.fisherpaykel.com/locator/servicer/

Canada

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

ou utilisez le lien sur le site : www.fisherpaykel.com/locator/servicer/

Ailleurs dans le monde

Communiquez avec le revendeur Fisher & Paykel où vous avez acheté l'appareil. Son personnel qualifié pourra vous fournir tous les renseignements pertinents sur votre appareil. Pour toute assistance, veuillez communiquer avec nous :

SANS FRAIS +64 9 273 0660

ou communiquez avec nous en visitant notre site Web à l'adresse : www.fisherpaykel.co.nz

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

Copyright © Fisher & Paykel 2009. All rights reserved.

The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with our Customer Care Center to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

Copyright © Fisher & Paykel 2009. Tous droits réservés.

Les spécifications de produit contenues dans ce livret s'appliquent aux produits et aux modèles qui y sont décrits en date de la publication. En vertu de notre politique d'amélioration continue, ces spécifications peuvent changer à tout moment. Vous devriez donc vérifier auprès du centre de service à la clientèle pour vous assurer que ce livret décrit correctement les modèles présentement offerts.

www.fisherpaykel.com
www.fisherpaykel.com.au
www.fisherpaykel.co.uk
www.fisherpaykel.co.nz
www.fisherpaykel.ca
www.fisherpaykel.ie

US CA NZ AU UK IE

CoolDrawer

Guide de l'utilisateur / User guide

Publié / Published: 02/2009

N° de pièce / Part No. 821385