

FISHER & PAYKEL

**COOLDRAWER™
MULTI-TEMPERATURE DRAWER**

RB36S & RB90S models

**TIROIR À TEMPÉRATURES MULTIPLES
COOLDRAWER™**

Modèles RB36S et RB90S

**USER GUIDE
GUIDE D'UTILISATION**

NZ AU US CA GB IE

Introduction	3
Safety and warnings	4
Storage features	9
ActiveSmart™ special features	10
Control panel	10
Variable temperature	11
Bottle chill	12
Fast freeze	12
Deep freeze	12
Wine mode	12
Fruit and vegetable storage	13
Operating instructions	14
Cleaning care	17
Food care	19
User warnings and sounds	20
Troubleshooting	21
Service and Warranty	24
European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)	25

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 go to our website fisherpaykel.com or contact your local Fisher & Paykel dealer.

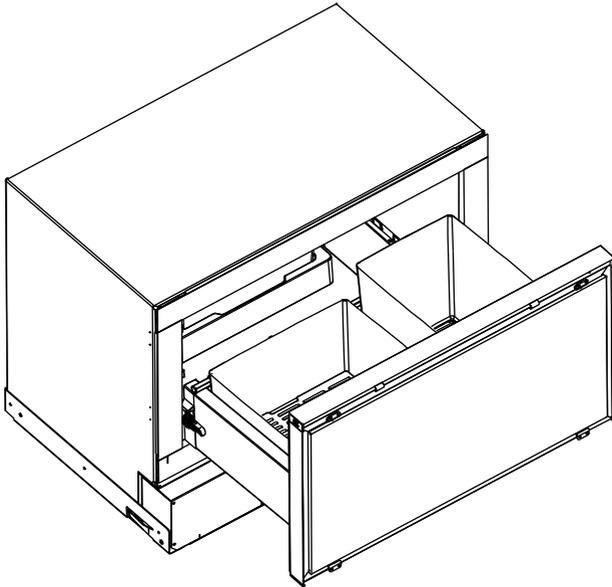
Registration

Register your product with us so we can provide you with the best service possible.

To register your product visit our website: fisherpaykel.com

Thank you for buying a Fisher & Paykel CoolDrawer™ Multi-temperature Drawer. Your new appliance offers you flexibility, performance and offers the ability to customize storage to suit your needs. It switches food modes easily between fridge, freezer, pantry, chill and wine storage.

We hope you enjoy your new CoolDrawer™ as much as we've enjoyed designing it for you and your family.



⚠ WARNING!



Electric Shock Hazard

Read and follow the safety and warnings outlined in this user guide before operating this appliance.

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



R600a

This refrigerator may contain flammable refrigerant isobutane (R600a).

Use this appliance only for the intended purpose as described in the user guide.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING!

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

- **Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**
- **Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.**

- **The manufacturer's installation instructions for product and cabinetry ventilation must be followed when installing the appliance.**
- **To avoid hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with installation instructions.**
- **Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or the built-in structure, clear of obstruction.**
- **Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.**
- **Do not damage the refrigerant circuit.**
- **In case of damage to the refrigerant circuit, ventilate the area by opening all windows. Do not operate electrical equipment or any other equipment that may produce arcs, sparks or flames in the area. Contact your Fisher & Paykel trained and supported service technician immediately to arrange for the appliance to be repaired.**
- **It is hazardous for anyone other than an authorized service person to service this appliance. In Queensland the authorized service person must hold a gas work licence or authorisation for hydrocarbon refrigerants to carry out service or repairs which involve removal of covers.**

WARNING!

- **This product contains a chemical known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. For more information on these regulations and a list of chemicals, visit: <https://oehha.ca.gov/proposition-65/general-info/proposition-65-plain-language>.**

Electrical

- **This appliance must be installed in accordance with the installation instructions before use.**
- **To allow disconnection of the appliance from the supply after installation, incorporate a switch in the fixed wiring in accordance with the local wiring rules.**
- **If the power supply cord is damaged, it must only be replaced by your Fisher & Paykel trained and supported service technician.**
- **WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.**

IMPORTANT!

- **Your appliance is designed to operate for many years without the need for service checks. However, if your appliance is malfunctioning, have it attended to by your Fisher & Paykel trained and supported service technician as soon as possible.**
- **If you suspect that the product is not getting cold – items such as ice cream are melting, remove all perishable food and store in another appliance or cooler to prevent spoilage. Immediately call for a service technician.**

IMPORTANT!

Cleaning

- Use only soap based cleaning products.
- Avoid using anti-bacterial cleaning products on either the interior or exterior of the cabinet as they may cause rusting of metal components and cracking of plastic components.

Disposal

- Extreme care must be taken when disposing of your old appliance to avoid hazards:
 - The flammable refrigerant gas must be safely removed by a qualified service technician.
 - The thermal insulation foam in this appliance may contain flammable insulation blowing gases, any exposed foam may be highly flammable and must be carefully treated during disposal.
 - **DANGER:** The doors and panels should be removed and the shelves left in place so that children may not easily climb inside.
- Consult your local energy authority or local codes as to the best way to dispose of your old appliance.

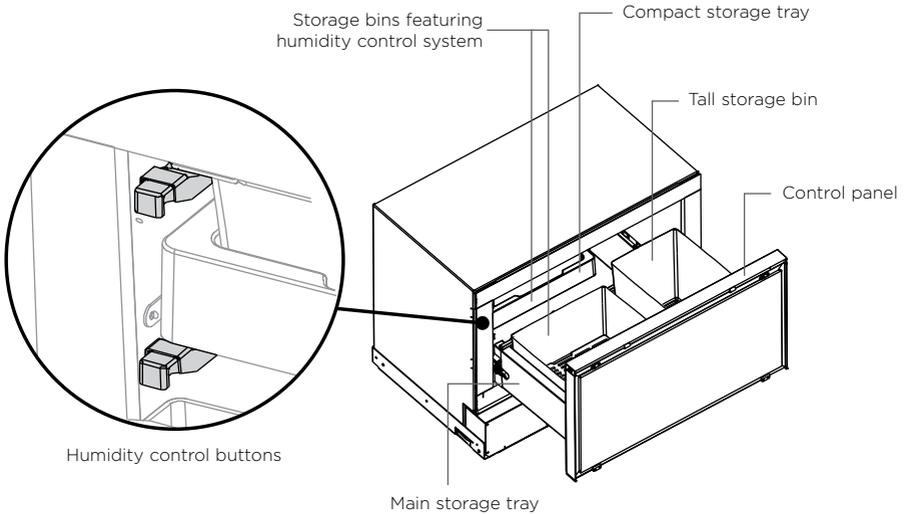
Storing food and drinks

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- Never store volatile or flammable materials in your appliance as they may explode.
- Never freeze liquids in glass containers. Liquid expands during freezing, which may cause the container to explode.
- Never freeze carbonated drinks. They may explode.

Power failure — food safety

- **Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat. Follow the recommendations below if you discover food in your freezer has thawed:**
 - **Ice crystals still visible — food may be refrozen but should be stored for a shorter period than recommended.**
 - **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.**
 - **Thawed and warmer than 41°F (5°C) — discard all food.**

- The CoolDrawer™ allows you to adjust the storage space to meet your storage needs.
- Storage bins can be removed 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.



ACTIVESMART™ SPECIAL FEATURES

Control panel

The control panel enables you to view and modify all the features and options of your drawer. When the appliance is first turned on, the default setting is 'freezer' mode. If you wish to use the appliance in another mode, simply select another food mode displayed on the control panel.



-
- | | | |
|---|----------------------|---|
| ① | Sabbath mode | Illuminates to indicate that Sabbath mode is activated. |
| | Key tone mute | Illuminates to indicate the key tones are muted. |
| | Fault | Illuminates to indicate there is a fault. |
-
- | | | |
|---|----------------------|---|
| ② | Key lock icon | Illuminates when the control panel is locked. <ul style="list-style-type: none">• Press for 2 seconds to lock/unlock the control panel. |
|---|----------------------|---|
-
- | | | |
|---|-------------------------------|--|
| ③ | Temperature adjustment | Allows you to adjust the temperature. Each of the food modes will automatically default to an ideal temperature setting. The recommended temperature setting is always the center light. |
|---|-------------------------------|--|
-
- | | | |
|---|------------------|---|
| ④ | Food mode | Allows you to select the food mode for the CoolDrawer™. |
|---|------------------|---|
-
- | | | |
|---|------------------------|---|
| ⑤ | Food mode icons | The icons illuminate to show which food mode is selected. |
|---|------------------------|---|
-
- | | | |
|---|-----------------|--|
| ⑥ | Features | Allows you to scroll and select features:
Press to scroll and select features, the light will illuminate next to the selected feature. These features can only be activated when the CoolDrawer™ is set to 'freezer' mode. Only one feature can be selected at a time. <ul style="list-style-type: none">• bottle chill• fast freeze• deep freeze |
|---|-----------------|--|
-

Variable temperature

Separate food modes allow you to adjust the temperature for optimal storage, depending on what foods you are storing.

FOOD MODES	TYPES OF FOOD TO STORE
<p>Freezer (-1°F/-18°C)</p> <p>'Freezer' mode is for general frozen food items that require storage between 1 - 12 months.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Meat, poultry, seafood, pre-cooked foods and leftovers, some fruit and vegetables, ice cream, and other frozen desserts.
<p>Chill (31°F/-0.5°C)</p> <p>'Chill' mode is an extension of 'fridge' mode, providing the perfect storage zone for highly perishable food to ensure they retain their vital freshness and quality. These items will last slightly longer here compared with storage at 'fridge' mode.</p> <p>Note: Ensure these highly perishable items are consumed within their recommended storage times.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Highly perishable meats, poultry and seafood. • Alcoholic beverages such as beer.
<p>Fridge (37°F/3°C)</p> <p>The ideal mode for fresh, everyday foods. This mode offers a higher relative humidity than many other refrigerators allowing fresh foods such as fruits and vegetables, meats and cheeses to stay fresh for longer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fruit and vegetables, dairy products, jams and chutneys/preserves, meats and drinks.
<p>Pantry (54°F/12°C)</p> <p>'Pantry' mode provides a cool, dark place for a wide variety of foods that perish quickly or may spoil at room temperature, but are too sensitive to be stored at normal refrigerator temperatures.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bananas, avocados, tomatoes. • Dry food items such as grains, flours, sugars, crackers, cereal, baked goods and breads. • Spreads, preserves, honey, tropical fruits, nuts and seeds, chocolate and fresh herbs.
<p>Wine (54°F/12°C)</p> <p>When 'wine' mode is activated the default setting is longer-term storage (54°F/12°C). This mode operates between 45°F (7°C) to 59°F (15°C), providing an ideal controlled environment for the storage of wines.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wine.

Bottle chill

This feature 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 15 minutes. After 15 minutes, an alarm will sound and the 'bottle chill' light will flash to remind you to remove your beverage.

Fast freeze

Boosts the freezing speed by dropping the freezer to its coldest temperature for a set time.

Deep freeze

Activating 'deep freeze' sets the freezer temperature to -13°F (-25°C) keeping frozen foods at its best for longer periods when stored in thick freezer proof packaging. Note: 'deep freeze' feature has no additional temperature adjustment. While 'deep freeze' is active no lights will be displayed on the temperature adjustment area.

Wine mode

'Wine' mode offers the ideal environment for both short and long-term wine storage for red or white wines. Temperature control is critical for the maturation of wines and 'wine' mode ensures temperature fluctuations are low allowing wines to develop to their full potential.

With manual/independent adjustability choose a storage temperature from 45 - 59°F (7 - 15°C) to suit your personal needs. Some wines are best consumed at a young age, while others have remarkable ageing capabilities. Do check with your wine merchant for more information.

Recommended serving temperatures for different wines:

SPARKLING WINES AND SWEET WHITE WINES	
Vintage Champagne and Sparkling Wine, Riesling and Gewürztraminer	46°F (8°C)
DRY WHITE WINES	
Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Bordeaux Blanc	48°F (9°C)
Chardonnay and White Burgundy, Rosé	50 - 54°F (10 - 12°C)
LIGHT TO MEDIUM-BODIED RED WINES	
Young Bordeaux, Young Cabernet, Pinot Noir, Merlot	57 - 59°F (14 - 15°C)

Fruit and vegetable storage

- The top and bottom bins on the left-hand side of the drawer are fitted with a Humidity Control Lid that creates a humid microclimate to ensure optimum fruit and vegetable storage.
- The Humidity Control Lid functions to prevent condensation from dripping onto the fruit and vegetables below by retaining the moisture into the specially designed grooves.

Select the appropriate humidity control button depending on what is stored in the bins. The humidity controls are located on the left-hand side of the CoolDrawer™.

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 salad greens such as:

Lettuce
Spinach
Broccoli
Cabbage
Carrots



Suitable for fruit with skin/peel such as:

Oranges
Lemons
Limes
Apples
Pears
Kiwifruit

Store fruits and vegetables in separate bins if possible and without external packaging. Separating these will prevent ethylene-sensitive produce from ripening too quickly and help extend their storage life.

If there is too much water in the bins (due to high humidity) the control can be adjusted to the  setting. Wipe dry if required remembering that a small amount of condensation in the bins is beneficial for optimum storage.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before placing food in the drawer

- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.
- Ideally, allow the drawer to run empty overnight, or for at least 5 hours, to allow it to cool to the appropriate temperature before placing food inside.
- The appliance may have an odor initially, but this will go when the compartment has cooled sufficiently.

Energy efficiency

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your CoolDrawer™ has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow good clearances in front of air ducts within the CoolDrawer™.
- Cool hot foods down before placing them in the CoolDrawer™.
- Do not overfill the CoolDrawer™.
- Keep door openings to a minimum.
- Select a temperature setting that isn't too cold.

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

To use the control panel

- ① Unlock the control panel, press  for 3 seconds. The  icon will no longer be illuminated.
- ② Match the type of items you wish to store in the CoolDrawer™ to the relevant storage environment.
- ③ To select between different storage environments press  to scroll to the desired food mode, which best represents the food items you wish to store.
- ④ The food mode icon selected will flash until the CoolDrawer™ reaches a suitable temperature for food to be added (this will take approximately 1 - 6 hours).

Selecting the food mode

- Select the desired compartment.
- Press  to scroll through the available modes. The food mode will illuminate as you scroll to indicate which mode is selected.

To adjust the temperature of your food mode

- Press  once to reduce the temperature. This will decrease the number of lights. When all four lights on the left are showing, the coldest setting is selected.
- Press  once to increase the temperature. This will increase the number of lights. When all four lights on the right are showing, the warmest setting is selected.

Selecting features

Pressing  will scroll through the available features for the 'freezer' mode. A blinking light indicates the current position when scrolling through the list.

To activate/deactivate a feature:

- Select the feature from the list, by scrolling through and stopping at the feature you wish to use.
- Press  for 4 seconds.

Bottle chill

This feature allows you to rapidly chill your beverages in the freezer without the worry of forgetting about them. An alarm will sound and the 'bottle chill' light will illuminate after 15 minutes to remind you to remove your beverage. Remember to remove your beverage when the alarm sounds, to ensure the liquid does not freeze.

To silence the alarm:

- The user alarm will continue to sound until the drawer is opened and the control panel is unlocked.
- The time taken to chill depends on the size of your beverage. If your beverage is not cold enough after the set time, return it to the compartment and reset the 'bottle chill' feature.

Sabbath mode

When activated — the display, all alarms and lights are deactivated for 80 hours.

- To activate/deactivate Sabbath mode, press  for 3 seconds to unlock the control panel.
- Press  and  together for 4 seconds, the  will be illuminated when the function is activated.

OPERATING INSTRUCTIONS

Drawer alarm

- 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 of the drawer being opened, the alarm will sound continuously and the compartment light will turn off.

Key mute

Key mute allows you to silence all button presses.

- To activate key mute, press  for 3 seconds to unlock the control panel.
- Press  and  for 4 seconds, the  icon will be illuminated when the function is activated.

Key lock

The control panel will automatically lock when inactive for more than 15 seconds or when the drawer is closed.

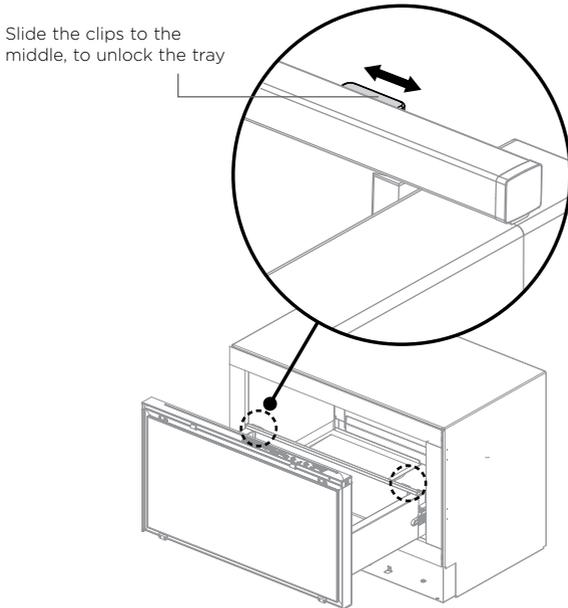
- When the panel is locked, the lock  icon will appear above the .
- To activate/deactivate key lock press  for three seconds.

Do not use harsh chemicals, abrasives, ammonia, chlorine, bleach, concentrated detergents, solvents or abrasive scouring pads on any part of your appliance. Some of these chemicals may damage your appliance.

Clean all surfaces with a mild liquid detergent dissolved in warm water and a soft cloth. Rinse with clean water and dry with a clean, lint free cloth.

Interior

- It is important to keep the interior of the drawer 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).
- For ease of cleaning, remove the storage bins from the drawer.
- 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. Ensure the clips are pushed back to the sides once the tray is placed back into the drawer.
- Wipe the control panel with a soft, damp, lint-free cloth.
- To help remove any 'old stale refrigerator' smells add a few drops of vanilla essence or vinegar to the water before cleaning.



Removal of storage tray

CLEANING CARE

Exterior

Door gasket

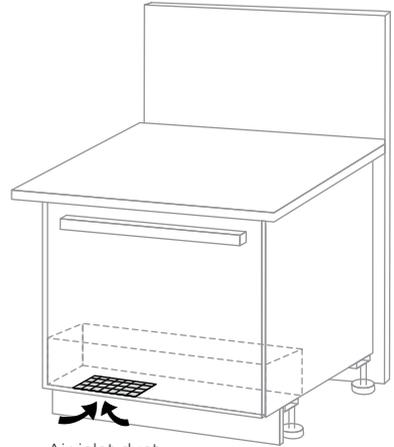
- We recommend cleaning the magnetic door gasket every three months with an old toothbrush, and liquid dishwashing detergent dissolved in warm water.
- Gasket must be kept clean and pliable to ensure a proper seal.

Air inlet duct

- To maximize operating efficiency keep ventilation openings clear of obstructions by regularly vacuuming the flooring in front of your appliance.
- We recommend cleaning the air inlet duct at least once every 6 months with a vacuum cleaner. This is located on the bottom, left hand side of the appliance (accessed from the toe kick area).
- More frequent cleaning may be necessary for dusty homes or those with pets shedding hair.

Holiday/Vacation time

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



Air inlet duct

For best food care

- Store only high quality, fresh food in your CoolDrawer™.
- Store perishable foods in the CoolDrawer™ immediately after purchase. Storing at room temperature increases the rate of deterioration and can allow harmful microbial growth.
- Foods such as meat, poultry and seafood should be well wrapped or sealed in suitable packaging to prevent dehydration, color deterioration, loss of flavor, and transfer of odor.
 - We recommend storing these foods on the bottom shelf of your CoolDrawer™ or in one of the bins to prevent potential spills and cross contamination with other foods.
- Ensure hot foods and beverages are cooled sufficiently before placing them into the CoolDrawer™. Hot items may cause other foods to warm to unsafe temperatures. It may also cause sealed items to sweat/condensate which is undesirable.
- Beverages are best stored standing upright in the door shelves or on the bottle racks provided.
- Ensure raw and cooked foods are stored separately to avoid cross contamination.
- Consume food items within the recommended storage times. Discard foods that show sign of spoilage.
- Keep door openings to a minimum to maintain optimum storage temperatures inside your appliance.
- We recommend using 'fast freeze' when you are adding food items to your CoolDrawer™, such as after grocery shopping. This feature will ensure the food is chilled/frozen within the shortest period of time, locking in the freshness and extending the shelf life of your food.

Items stored in your CoolDrawer™**When in 'fridge' or 'chill' mode**

- Dairy items such as butter and cheeses should be stored in the covered containers to minimize any transfer of odor or odor absorption with other foods.
- Eggs should be stored in their carton to avoid absorption of strong odors through their porous shell structure.

When in 'freezer' mode

- We recommend cooling carbonated beverages only when the 'bottle chill' function is active.
 - Do not store carbonated drinks without this function in the freezer, failure to remove beverages could lead to freezing liquid and the likelihood of bottle/can explosion.
- Ensure air is removed from packaging to avoid large formation of ice crystals and prevent freezer burn.
- To maintain freshness and quality we recommend defrosting foods in the refrigerator. Ensure partially or fully defrosted foods are never re-frozen — cook immediately.

USER WARNINGS AND SOUNDS

User warnings

Faults

In the unlikely event a fault occurs the  icon will illuminate on the control panel and an alarm will sound.

- If such a fault occurs, please contact our Customer Care Center immediately.
- To silence the fault alarm press any button on the control panel. The  icon will remain illuminated until the fault is corrected.

Normal operating sounds

The 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 drawer 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 drawer 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.

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting your local Fisher & Paykel trained and support service technician or the Customer Care Center.

Product parts and accessories can be purchased through Fisher & Paykel Customer Care Center or online at fisherpaykel.com (this service is available to selected markets only).

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. Check another appliance at the same outlet. Check the house fuse.
	Power cord not attached at the rear of appliance.	Has the appliance just been installed? Refer to your 'Installation instructions' sheet to ensure the installer signed saying the product was working after installation then call your Fisher & Paykel trained and support service technician.
Interior light and/or control panel not working	No electricity at power outlet.	Check that appliance is connected to power and is switched on.
	Sabbath mode may be activated.	Press  and  together for four seconds, until  icon disappears.
	Light not functioning.	The light cannot be serviced by the user. Contact your Fisher & Paykel trained and supported service technician.
Motor operates for long periods	Key Lock mode may be activated.	Press  for 3 seconds until the  icon light goes out.
	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.	
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 'User warnings and sounds'.
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.
Drawer panel not sitting flush with cabinetry	Drawer skin not fitted or adjusted correctly.	Adjust drawer skin. Refer to your 'Installation instructions' sheet.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Condensation inside the drawer	Frequent or long drawer openings.	Minimize drawer openings.
	Drawer not sealing or closing properly.	Move items around 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 your 'Installation instructions' sheet.
	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 around so drawer can close tightly.
	Drawer not sealing or closing properly.	Check that seal is sitting flat and sealing tightly.
	Note: When drawer is set to 'freezer' mode slides will not move as freely compared to other modes selected due to the lower temperatures.	
Storage area too warm or too cold	Temperature setting not correct.	Refer to 'To adjust the temperature of your food mode'.
	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 around so drawer can close tightly, and seal is sitting flat when closed. Check that drawer panel is not clashing with surrounding cabinetry.
	Large amount of food recently added.	Minimize drawer openings to allow temperature to stabilize.
	The food mode of the drawer has recently been changed.	Wait for the food mode icon on control panel to stop flashing and recheck temperature.
Food freezing when set to 'fridge' mode	Temperature setting not correct.	Refer to 'To adjust the temperature of your food mode'.
	Food placed directly in front of air outlets.	Move chill sensitive foods away from the back wall of the appliance.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Food freezing when set to 'chill' mode	Temperature setting not correct.	Refer to 'To adjust the temperature of your food mode'.
	Items with high water content may freeze.	Select 'fridge' food mode.
Ice buildup inside freezer compartment	Drawer not sealing correctly.	Move items around so drawer can close tightly, and seal is sitting flat when closed.
	Frequent drawer openings.	Minimize drawer openings.
	High humidity environment.	Not unusual during periods of high humidity. Wipe out.
Small amount of frost located inside the bottom left-hand side of the compartment	Note: 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 wipe dry, and set humidity control button to fruit setting  , or store fruit and vegetables loosely wrapped in plastic bags.
Odor coming from appliance	Initial 'new' smell from manufacturing.	This is normal and will disappear once the drawer is in operation.
	Strong smelling food that have not been covered or contained.	Cover all strong smelling and odorous foods with food wrap or place food into sealed containers. Wipe drawer out with a mix of water and vanilla essence to reduce residual odor.
	Expired food.	Discard old food from the drawer. If in doubt, throw it out.
	Spills.	Clean up all spills as soon as they occur. Clean drawer with a mix of warm water and liquid dishwashing detergent. If a spill has escaped from large bottom tray and into the drawer, mop up as much of the spill as you can. If odor persists call your Fisher & Paykel trained and supported service technician.

SERVICE AND WARRANTY

For details of your manufacturer's warranty and contacts for servicing, refer to your separate 'Service and Warranty' book provided with your refrigerator.

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

Complete and keep safe for reference:

Model _____

Serial No. _____

Purchase Date _____

Purchaser _____

Dealer _____

City _____

State _____

Zip _____

Country _____

EU This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate handling of this product.

The symbol  marked on the serial plate, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance cannot be treated as household waste. It shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal of the appliance shall be carried out in accordance with the local environment regulations for waste disposal and ensure the refrigerant circuit is not damaged.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, contact your local city office, your household waste disposal service or your Fisher & Paykel retailer/dealer from whom you purchased this product.

Introduction	29
Consignes de sécurité et mises en garde	30
Caractéristiques de rangement	35
Caractéristiques spéciales ActiveSmart™	36
Panneau de commande	36
Température variable	37
Bottle chill (Refroidissement de bouteille)	38
Fast freeze (Congélation rapide)	38
Deep freeze (Surgélation)	38
Mode Wine (Vin)	38
Rangement des fruits et légumes	39
Instructions d'utilisation	40
Nettoyage et entretien	43
Conservation des aliments	45
Avertissements à l'intention de l'utilisateur et sons	46
Dépannage	47
Service et garantie	50
Directive Européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE)	51

IMPORTANT!

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Les modèles illustrés dans ce guide d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans tous les pays 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 fisherpaykel.com ou contacter votre détaillant Fisher & Paykel local.

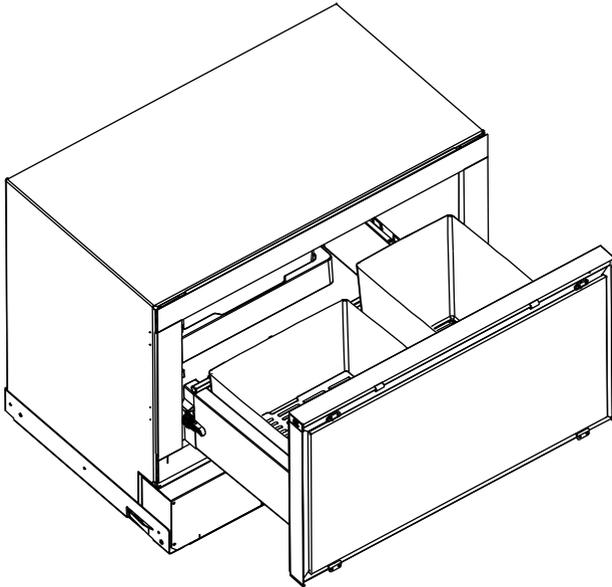
Enregistrement

Enregistrez votre produit afin que nous puissions vous offrir un service de la meilleure qualité possible.

Pour enregistrer votre produit, visitez notre site Web : fisherpaykel.com

Nous vous remercions d'avoir acheté ce tiroir à températures multiples CoolDrawer™ de Fisher & Paykel. Votre nouvel appareil vous offre une grande flexibilité d'utilisation, un rendement exceptionnel et la possibilité de personnaliser l'espace de rangement en fonction de vos besoins. Il permet de sélectionner facilement divers modes de conservation d'aliments : réfrigérateur, congélateur, garde-manger, refroidissement et vin.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouveau tiroir CoolDrawer™ autant que nous avons eu plaisir à le concevoir pour vous et votre famille.



⚠ MISE EN GARDE!



Risque de choc électrique
Lisez et observez les consignes de sécurité et mises en garde contenues dans ce guide d'utilisation avant d'utiliser cet appareil. Le fait de ne pas respecter ces consignes peut causer la mort, un choc électrique, un incendie ou des blessures.



R600a

Ce réfrigérateur peut contenir de l'isobutane réfrigérant inflammable (R600a).

Utilisez uniquement cet appareil aux fins pour lesquelles il a été conçu, comme le stipule le guide d'utilisation.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE!

Lors de l'utilisation de cet appareil, observez toujours les consignes de sécurité de base, notamment :

- Les enfants doivent être supervisés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou encore ne possédant pas l'expérience et les

connaissances requises, s'ils sont supervisés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sécuritaire et s'ils comprennent bien les dangers potentiels.

- **Lors de l'installation de cet appareil, suivez les instructions d'installation du fabricant concernant l'espace de ventilation adéquat entre l'appareil et les armoires.**
- **Pour réduire les risques dus à l'instabilité de l'appareil, veillez à le fixer conformément aux instructions d'installation.**
- **Gardez les ouvertures de ventilation du châssis de l'appareil ou de la structure encastrée exemptes de toute obstruction.**
- **N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de décongélation, à moins qu'ils ne soient recommandés par le fabricant.**
- **N'endommagez pas le circuit frigorifique.**
- **En cas de dommage au circuit frigorifique, ventilez la pièce en ouvrant toutes les fenêtres. N'utilisez aucun appareil électrique ou appareil pouvant produire des arcs, des étincelles ou des flammes dans la pièce. Communiquez immédiatement avec un technicien de service qualifié et autorisé de Fisher & Paykel pour prévoir une réparation.**
- **Il est dangereux qu'une personne autre qu'un technicien de service autorisé répare cet appareil. Dans le Queensland, le technicien de service autorisé doit détenir un permis de travaux avec des gaz ou une autorisation de travaux avec des réfrigérants hydrocarbures pour procéder à l'entretien ou à des réparations nécessitant le retrait des couvercles.**

MISE EN GARDE!

- Ce produit contient un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme étant cancérigène, source d'anomalies congénitales ou nuisible à la reproduction. Pour obtenir plus d'informations sur ces réglementations et une liste des produits chimiques, visitez : <https://oehha.ca.gov/proposition-65/general-info/proposition-65-plain-language>.

Alimentation électrique

- Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation avant d'être utilisé.
- Afin de permettre la déconnexion de l'appareil de l'alimentation électrique après l'installation, incorporez un interrupteur dans le câblage fixe, conformément aux réglementations de câblage locales.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer uniquement par un technicien de service qualifié et autorisé de Fisher & Paykel.
- **MISE EN GARDE** : N'utilisez pas d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil, à moins qu'ils ne soient d'un type recommandé par le fabricant.

IMPORTANT!

- Votre appareil est conçu pour fonctionner pendant de nombreuses années sans nécessiter de vérifications d'entretien. Toutefois, si votre appareil devait présenter un problème de fonctionnement, faites-le vérifier le plus rapidement possible par un technicien de service qualifié et autorisé de Fisher & Paykel.
- Si vous pensez que le produit ne refroidit pas — et que des aliments comme de la crème glacée

fondent, retirez tous les aliments périssables et placez-les dans un autre appareil ou une glacière pour éviter les pertes. Appelez immédiatement un technicien de service.

IMPORTANT!

Nettoyage

- **Utilisez uniquement des produits de nettoyage à base de savon.**
- **Évitez d'utiliser des produits antibactériens sur les pièces à l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil. Ces produits pourraient corroder les pièces métalliques et causer des craquelures sur les pièces en plastique.**

Mise au rebut

- **Afin de réduire les risques de danger, soyez vigilant lors de la mise au rebut de votre ancien appareil :**
 - **Le gaz réfrigérant inflammable doit être vidé de façon sécuritaire par un technicien de service qualifié.**
 - **Comme la mousse d'isolation thermique de cet appareil peut contenir des gaz isolants inflammables, toute mousse exposée pourrait être hautement inflammable et doit être traitée avec soin lors de la mise au rebut.**
 - **DANGER : Retirez les portes et panneaux de l'appareil et laissez les tablettes en place afin d'éviter que les enfants puissent facilement pénétrer à l'intérieur.**
- **Communiquez avec le service d'énergie local ou consultez les codes locaux pour connaître la meilleure méthode de mise au rebut pour votre ancien appareil.**

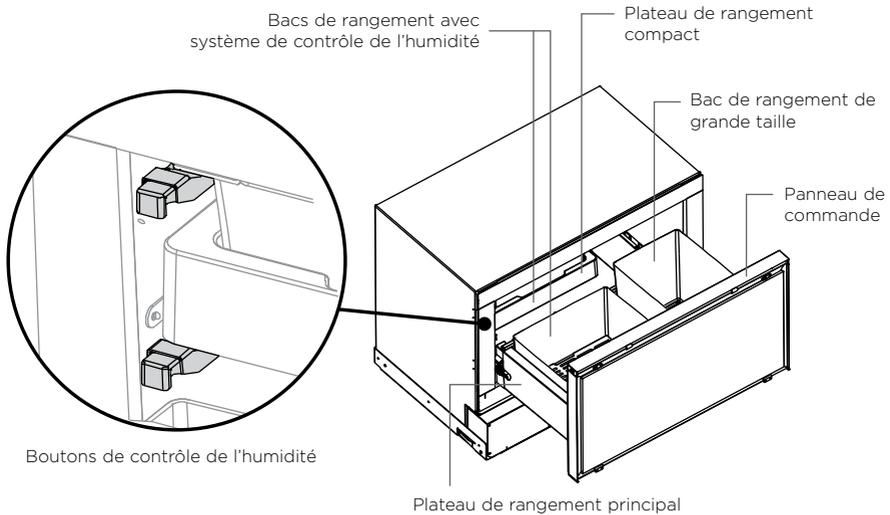
Conservation des aliments et des boissons

- **Ne rangez pas de substances explosives telles que des produits en aérosol avec propulseur inflammable dans cet appareil.**
- **N'entreposez jamais de matières volatiles ou inflammables dans votre appareil, car elles pourraient exploser.**
- **Ne congelez jamais de liquides dans des contenants en verre. Les liquides prennent de l'expansion en gelant et risquent de provoquer l'explosion du contenant.**
- **Ne congelez jamais de boissons gazeuses. Elles pourraient exploser.**

Panne d'électricité — conservation des aliments

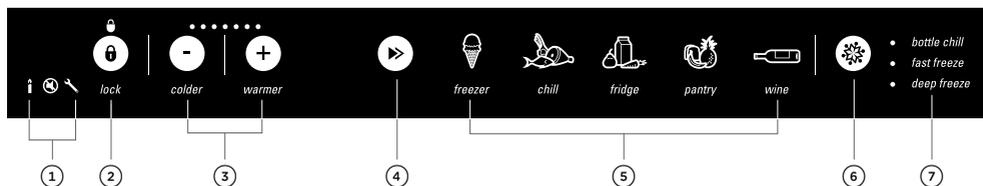
- **Ne recongelez pas les aliments qui sont entièrement décongelés. Ces aliments peuvent être impropres à la consommation. Observez les recommandations suivantes si vous constatez que les aliments de votre congélateur sont décongelés :**
 - **Cristaux de glace toujours visibles — les aliments peuvent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

- Le CoolDrawer™ vous permet de personnaliser l'espace de rangement en fonction de vos besoins.
- Il est possible de retirer les bacs de rangement pour profiter d'un espace ouvert et flexible.
- Le rangement sur plusieurs niveaux permet de séparer les aliments. Le plateau de rangement compact dans la partie supérieure vous permet de conserver les aliments délicats dans un endroit sûr ou de ranger séparément les petits aliments.



Panneau de commande

Le panneau de commande vous permet de voir et de modifier toutes les fonctions et les options de votre tiroir. Lors de la mise en marche initiale de l'appareil, le mode 'freezer' (congélateur) est sélectionné par défaut. Si vous souhaitez utiliser l'appareil dans un mode différent, sélectionnez simplement un autre mode de conservation d'aliments affiché sur le panneau de commande.



- | | | |
|---|--|--|
| ① | Mode Sabbat | <p> S'allume lorsque le mode Sabbat est activé.</p> <p>Mise en sourdine des touches</p> <p> S'allume lorsque les signaux sonores des touches sont mis en sourdine.</p> <p>Défaillance</p> <p> S'allume lorsqu'une défaillance survient.</p> |
| ② | Icône de verrouillage des touches | <p> S'allume lorsque le panneau de commande est verrouillé.</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez pendant 2 secondes pour verrouiller/déverrouiller le panneau de commande. |
| ③ | Réglage de la température | <p>Permet de régler la température. Chaque mode de conservation d'aliments est réglé automatiquement à la température idéale. Le réglage de température recommandé est toujours indiqué par le témoin du centre.</p> |
| ④ | Mode de conservation d'aliments | <p>Permet de sélectionner le mode de conservation d'aliments du CoolDrawer™.</p> |
| ⑤ | Icônes de mode de conservation d'aliments | <p>Les icônes s'allument pour indiquer le mode de conservation d'aliments sélectionné.</p> |
| ⑥ | Fonctions | <p>Permet de faire défiler et sélectionner les fonctions :</p> <p>Appuyez pour faire défiler et sélectionner les fonctions; le témoin de la fonction sélectionnée s'allumera. Ces fonctions peuvent uniquement être activées lorsque le CoolDrawer™ est réglé en mode 'freezer' (congélateur). Une seule fonction peut être sélectionnée à la fois.</p> <ul style="list-style-type: none"> bottle chill (refroidissement de bouteille) fast freeze (congélation rapide) deep freeze (surgélation) |

Température variable

Les modes de conservation d'aliments distincts vous permettent de régler la température pour bénéficier d'une conservation optimale, adaptée aux aliments que vous rangez dans le tiroir.

MODES DE CONSERVATION D'ALIMENTS	TYPES D'ALIMENTS CONSERVÉS
<p>Freezer (Congélateur) (-1 °F/-18 °C)</p> <p>Le mode 'freezer' (congélateur) est conçu pour les aliments congelés généraux qui nécessitent une période de conservation de 1 - 12 mois.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes, volailles, fruits de mer, aliments précuits et restants, certains fruits et légumes, crèmes glacées et autres desserts glacés.
<p>Chill (Refroidissement) (31 °F/-0,5 °C)</p> <p>Le mode 'chill' (refroidissement) est une extension du mode 'fridge' (réfrigérateur), qui procure une zone de conservation idéale pour les aliments hautement périssables afin qu'ils conservent leur qualité et leur fraîcheur essentielles. Ces aliments se conserveront un peu plus longtemps que lors de l'utilisation du mode 'fridge' (réfrigérateur).</p> <p>Remarque : Assurez-vous de consommer les aliments hautement périssables dans les périodes de conservation recommandées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes, volailles et fruits de mer hautement périssables. • Boissons alcoolisées comme la bière.
<p>Fridge (Réfrigérateur) (37 °F/3 °C)</p> <p>Le mode idéal pour les aliments frais de tous les jours. Ce mode offre une humidité relative supérieure à celle de la plupart des autres réfrigérateurs, afin que les aliments comme les fruits et légumes, les viandes et les fromages demeurent frais plus longtemps.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes, produits laitiers, confitures et chutneys/conserves de fruits, viandes et boissons.
<p>Pantry (Garde-manger) (54 °F/12 °C)</p> <p>Le mode 'pantry' (garde-manger) procure un environnement de conservation froid et sombre pour une grande variété d'aliments qui perdent rapidement leur fraîcheur ou se détériorent à la température ambiante, mais qui sont trop sensibles pour la conservation aux températures normales du réfrigérateur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bananes, avocats, tomates. • Aliments secs tels que les grains, la farine, le sucre, les craquelins, les céréales, les produits de boulangerie et les pains. • Tartinades, conserves de fruits, miel, fruits tropicaux, noix et graines, chocolat et herbes fraîches.
<p>Wine (Vin) (54 °F/12 °C)</p> <p>Lorsque le mode 'wine' (vin) est activé, le réglage par défaut permet une conservation de longue durée (54 °F/12 °C). La température est réglable entre 45 °F (7 °C) et 59 °F (15 °C) afin de procurer un environnement contrôlé idéal pour la conservation des bouteilles de vin.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vin.

Bottle chill (Refroidissement de bouteille)

Cette fonction permet de refroidir rapidement vos bouteilles dans le congélateur sans craindre de les oublier. L'activation de la fonction 'bottle chill' (refroidissement de bouteille) fait chuter la température du congélateur à son réglage le plus froid pendant 15 minutes. Après 15 minutes, une alarme retentit et le témoin 'bottle chill' (refroidissement de bouteille) clignote pour vous rappeler de retirer votre bouteille.

Fast freeze (Congélation rapide)

Optimise la vitesse de congélation en réglant le congélateur à sa température la plus froide pendant une durée définie.

Deep freeze (Surgélation)

L'activation de la fonction 'deep freeze' (surgélation) règle la température du congélateur à -13 °F (-25 °C) pour assurer la conservation optimale des aliments congelés pendant de plus longues durées, lorsqu'ils sont conservés dans des emballages épais conçus pour la congélation.

Remarque : La fonction 'deep freeze' (surgélation) ne propose pas de réglage de température supplémentaire. Pendant que la fonction 'deep freeze' (surgélation) est activée, aucun témoin ne s'affiche dans la zone de réglage de température.

Mode Wine (Vin)

Le mode 'wine' (vin) offre l'environnement idéal pour la conservation à court et long termes des vins rouges ou blancs. Comme le contrôle de la température est essentiel à la maturation des vins, le mode 'wine' (vin) assure de faibles fluctuations de température pour permettre aux vins d'atteindre leur plein potentiel.

Le réglage manuel/indépendant vous permet de choisir une température de conservation de 45 - 59 °F (7 - 15 °C) adaptée à vos besoins personnels. Certains vins se consomment idéalement peu après leur achat, tandis que d'autres se démarquent par leur capacité de maturation remarquable. Informez-vous auprès de votre sommelier pour obtenir de plus amples renseignements.

Températures de consommation recommandées pour différents vins :

VINS MOUSSEUX ET VINS BLANCS DOUX	
Champagne millésimé et vin mousseux, Riesling et Gewürztraminer	46 °F (8 °C)
VINS BLANCS SECS	
Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Bordeaux Blanc	48 °F (9 °C)
Chardonnay et vin blanc de Bourgogne, Rosé	50 - 54 °F (10 - 12 °C)
VINS ROUGES LÉGÈREMENT À MOYENNEMENT CORSÉS	
Bordeaux jeune, Cabernet jeune, Pinot Noir, Merlot	57 - 59 °F (14 - 15 °C)

Rangement des fruits et légumes

- Les bacs supérieur et inférieur dans la partie gauche du tiroir sont munis d'un couvercle de contrôle de l'humidité qui procure un microclimat humide pour la conservation optimale des fruits et légumes.
- Le couvercle de contrôle de l'humidité permet d'empêcher la condensation de s'écouler sur les fruits et légumes en l'emprisonnant dans les rainures spécialement conçues.

Sélectionnez le bouton de contrôle de l'humidité approprié, en fonction des fruits ou légumes conservés dans les bacs. Les commandes d'humidité sont situées dans la partie gauche du CoolDrawer™.

Pour ajuster le réglage d'humidité :

L'image sur le dessus du bouton de contrôle de l'humidité indique le réglage actuel. Pour modifier le réglage, appuyez simplement sur le bouton de réglage.



Pour les salades et légumes verts comme :

Laitue
Épinard
Brocoli
Chou
Carottes



Pour les fruits avec pelure comme :

Oranges
Citrons
Limes
Pommes
Poires
Kiwis

Si possible, rangez les fruits et les légumes dans des bacs distincts, sans emballage externe. Le fait de les séparer évitera aux fruits et légumes sensibles à l'éthylène de mûrir trop rapidement, ce qui aidera à prolonger leur durée de conservation.

S'il y a trop d'eau dans les bacs (en raison d'une humidité élevée), déplacez la commande vers le réglage . Essayez cette eau au besoin, en vous rappelant qu'une petite quantité de condensation dans les bacs est bénéfique pour une conservation optimale.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant de placer des aliments dans le tiroir

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et une petite quantité de détergent liquide pour faire disparaître les saletés amassées lors de la fabrication et du transport.
- Idéalement, laissez le tiroir fonctionner à vide jusqu'au lendemain, ou pendant au moins 5 heures, afin de lui permettre d'atteindre une température adéquate avant de placer des aliments à l'intérieur.
- L'appareil peut dégager une odeur lors de l'utilisation initiale, mais cette odeur se dissipera lorsque le compartiment aura suffisamment refroidi.

Efficacité énergétique

Pour optimiser l'efficacité énergétique de votre appareil :

- Veillez à ce que votre CoolDrawer™ bénéficie d'une ventilation suffisante en suivant les recommandations indiquées dans les instructions d'installation.
- Laissez un dégagement suffisant devant les sorties d'air à l'intérieur du CoolDrawer™.
- Laissez refroidir les aliments chauds avant de les ranger dans le CoolDrawer™.
- Ne remplissez pas le CoolDrawer™ de façon excessive.
- Évitez d'ouvrir le tiroir inutilement.
- Sélectionnez un réglage de température qui n'est pas trop froid.

Si vous devez éteindre votre appareil pour une raison quelconque, attendez 10 minutes avant de le remettre en marche. Cela permet d'équilibrer les pressions du système de réfrigération avant la remise en marche.

La température du tiroir est contrôlée de façon précise et n'est pas affectée par la température et l'humidité environnantes, que ce soit en été ou en hiver.

Pour utiliser le panneau de commande

- ① Déverrouillez le panneau de commande en appuyant sur  pendant 3 secondes. L'icône  s'éteindra.
- ② Choisissez l'environnement de conservation adéquat pour le type d'aliments que vous souhaitez ranger dans le CoolDrawer™.
- ③ Pour sélectionner les différents environnements de conservation, appuyez sur  pour faire défiler jusqu'au mode de conservation d'aliments souhaité, qui correspond le mieux aux aliments que vous souhaitez ranger.
- ④ L'icône du mode de conservation d'aliments sélectionné clignote jusqu'à ce que le CoolDrawer™ atteigne une température adéquate pour les aliments à ajouter (cela prend environ 1 – 6 heures).

►► Sélection du mode de conservation d'aliments

- Sélectionnez le compartiment souhaité.
- Appuyez sur  pour faire défiler les modes disponibles. Le mode de conservation d'aliments s'allume pendant le défilement pour indiquer le mode sélectionné.

Pour régler la température du mode de conservation d'aliments

- Appuyez une fois sur  pour réduire la température. Le nombre de témoins diminuera. Lorsque les quatre témoins de gauche sont visibles, le réglage le plus froid est sélectionné.
- Appuyez une fois sur  pour augmenter la température. Le nombre de témoins augmentera. Lorsque les quatre témoins de droite sont visibles, le réglage le plus chaud est sélectionné.

Sélection des fonctions

Appuyez sur  pour faire défiler les fonctions disponibles du mode 'freezer' (congélateur). Un témoin clignotant indique la position actuelle pendant que vous faites défiler la liste.

Pour activer/désactiver une fonction :

- Sélectionnez la fonction dans la liste, en la faisant défiler et en arrêtant à la fonction que vous souhaitez utiliser.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes.

Bottle chill (Refroidissement de bouteille)

Cette fonction permet de refroidir rapidement vos bouteilles dans le congélateur sans craindre de les oublier. Une alarme retentit et le témoin 'bottle chill' (refroidissement de bouteille) s'allume après 15 minutes pour vous rappeler de retirer votre bouteille. Souvenez-vous de retirer votre bouteille lorsque l'alarme retentit, pour éviter la congélation du liquide.

Pour arrêter l'alarme :

- L'alarme retentit jusqu'au moment où le tiroir est ouvert et le panneau de commande est déverrouillé.
- Le temps de refroidissement dépend du format de votre bouteille. Si votre bouteille n'est pas suffisamment froide après la durée définie, replacez-la dans le compartiment et activez de nouveau la fonction 'bottle chill' (refroidissement de bouteille).

Mode Sabbat

Lorsque ce mode est activé — l'afficheur et la totalité des alarmes et témoins sont désactivés pendant 80 heures.

- Pour activer/désactiver le mode Sabbat, appuyez sur  pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
- Appuyez sur  et  simultanément pendant 4 secondes;  s'allume lorsque la fonction est activée.

Alarme de tiroir

- Si le tiroir est laissé ouvert, une alarme retentit après 60 secondes.
- Si le tiroir demeure ouvert, l'alarme continue de retentir toutes les 30 secondes jusqu'à ce que le tiroir soit fermé.
- Lorsque le tiroir est ouvert pendant 5 minutes, l'alarme retentit de façon continue et la lumière du compartiment s'éteint.



Touches silencieuses

La fonction de touches silencieuses permet de désactiver les sons émis par toutes les touches.

- Pour activer la fonction de touches silencieuses, appuyez sur  pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de commande.
- Appuyez sur  et  pendant 4 secondes; l'icône  s'allume lorsque la fonction est activée.



Verrouillage des touches

Le panneau de commande se verrouille automatiquement lorsqu'il est inactif pendant plus de 15 secondes ou lorsque le tiroir est fermé.

- Lorsque le panneau est verrouillé, l'icône de verrou  apparaît au-dessus de .
- Pour activer/désactiver le verrouillage des touches, appuyez sur  pendant trois secondes.

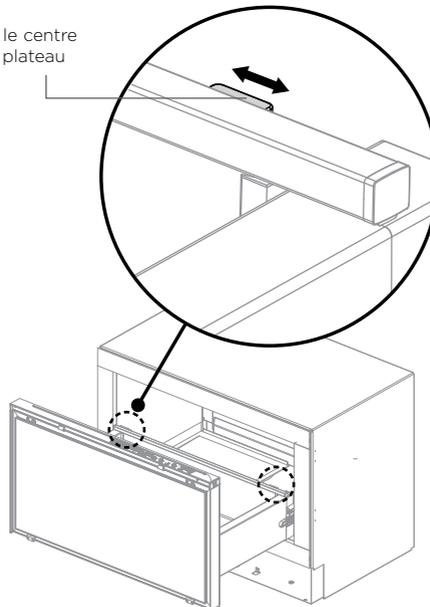
N'utilisez pas de produits corrosifs, de substances abrasives, d'ammoniaque, de chlore, de javellisant, de détergents concentrés, de solvants ou de tampons à récurer abrasifs sur une partie quelconque de votre appareil. Certains de ces produits chimiques pourraient endommager votre appareil.

Nettoyez toutes les surfaces en utilisant un chiffon doux et un détergent liquide doux dissout dans de l'eau tiède. Rincez à l'eau propre, puis séchez avec un chiffon propre non pelucheux.

Intérieur

- Il est important que l'intérieur du tiroir demeure propre pour éviter la contamination des aliments. La quantité et le type d'aliments conservés déterminent la fréquence de nettoyage (toutes les 1 ou 2 semaines, idéalement).
- Pour faciliter le nettoyage, retirez les bacs de rangement du tiroir.
- Le plateau de rangement principal peut également être retiré pendant le nettoyage. Pour retirer le plateau, glissez vers le centre les clips situés à l'arrière du plateau. Assurez-vous de repousser les clips vers les côtés lors de la remise en place du plateau dans le tiroir.
- Essuyez le panneau de commande à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux et humide.
- Pour éliminer toute odeur persistante dans l'appareil, ajoutez quelques gouttes d'essence de vanille ou de vinaigre à votre eau avant de le nettoyer.

Glissez les clips vers le centre
pour déverrouiller le plateau



Retrait du plateau de rangement

Extérieur

Joint d'étanchéité

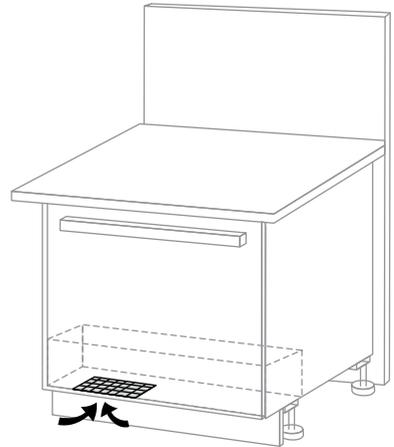
- Nous vous recommandons de nettoyer le joint magnétique tous les trois mois avec une vieille brosse à dents et un détergent liquide à vaisselle dissout dans de l'eau tiède.
- Le joint doit demeurer propre et souple pour assurer une étanchéité convenable.

Conduit d'entrée d'air

- Pour maximiser l'efficacité de l'appareil, gardez les ouvertures de ventilation libres de toute obstruction en passant régulièrement l'aspirateur sur le sol devant celui-ci.
- Nous vous recommandons de nettoyer le conduit d'entrée d'air au moins une fois tous les 6 mois à l'aide d'un aspirateur. Ce conduit est situé dans la partie inférieure gauche de l'appareil (accessible depuis la zone de la plinthe).
- Un nettoyage plus fréquent pourrait être requis si votre maison est poussiéreuse ou si vous possédez des animaux qui perdent leurs poils.

Vacances/congé

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



Conduit d'entrée d'air

Pour une conservation optimale des aliments

- Conservez uniquement des aliments frais de grande qualité dans votre CoolDrawer™.
- Conservez les aliments périssables dans le CoolDrawer™ immédiatement après l'achat. La conservation à la température ambiante accélère la détérioration et peut entraîner une croissance microbienne néfaste.
- Les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer doivent être bien emballés ou scellés dans des emballages adéquats pour éviter la déshydratation, la détérioration des couleurs, la perte de saveur et le transfert d'odeurs.
 - Nous vous recommandons de ranger ces aliments sur la tablette inférieure de votre CoolDrawer™ ou dans l'un des bacs pour éviter les déversements accidentels et les contaminations croisées avec d'autres aliments.
- Assurez-vous de laisser refroidir suffisamment les aliments chauds et les boissons chaudes avant de les placer dans le CoolDrawer™. Les articles chauds peuvent faire augmenter la température des autres aliments à des niveaux risqués. Cela pourrait également causer de la condensation indésirable dans les aliments scellés.
- Il est préférable de ranger les boissons à la verticale dans les tablettes ou sur les porte-bouteilles fournis.
- Assurez-vous de conserver séparément les aliments crus et cuits pour éviter toute contamination croisée.
- Consommez les aliments dans les périodes de conservation recommandées. Jetez les aliments présentant des signes de détérioration.
- Évitez d'ouvrir le tiroir inutilement pour maintenir des températures de conservation optimales dans votre appareil.
- Nous vous recommandons d'utiliser la fonction 'fast freeze' (congélation rapide) lorsque vous ajoutez des aliments dans votre CoolDrawer™, notamment à votre retour de l'épicerie. Cette fonction permet de refroidir/congeler les aliments le plus rapidement possible, en emprisonnant la fraîcheur et prolongeant la durée de conservation de vos aliments.

Aliments rangés dans votre CoolDrawer™

En mode 'fridge' (réfrigérateur) ou 'chill' (refroidissement)

- Les produits laitiers tels que le beurre et les fromages doivent être rangés dans des contenants couverts pour minimiser le transfert d'odeur ou l'absorption d'odeur des autres aliments.
- Les œufs doivent être rangés dans leur boîte pour éviter l'absorption d'odeurs fortes par leur structure de coquille poreuse.

En mode 'freezer' (congélateur)

- Nous vous recommandons de refroidir des boissons gazeuses uniquement lorsque la fonction 'bottle chill' (refroidissement de bouteille) est activée.
 - Ne placez jamais de boissons gazeuses dans l'appareil sans avoir activé cette fonction, car l'oubli de ces boissons pourrait entraîner la congélation du liquide et une explosion de la bouteille/canette.
- Assurez-vous d'évacuer l'air des emballages pour éviter la formation de grands cristaux de glace et l'apparition de brûlure de congélation.
- Pour maintenir la fraîcheur et la qualité des aliments, nous vous recommandons de les décongeler dans le réfrigérateur. Assurez-vous de ne jamais recongeler les aliments partiellement ou entièrement décongelés — faites-les cuire immédiatement.

Avertissements à l'intention de l'utilisateur

Défaillances

Dans le cas peu probable où un problème surviendrait, l'icône  s'allumera sur le panneau de commande et une alarme retentira.

- En cas de défaillance, veuillez communiquer immédiatement avec notre centre de service à la clientèle.
- Pour arrêter l'alarme de défaillance, appuyez sur n'importe quelle touche du panneau de commande. L'icône  demeurera allumée jusqu'à ce que le problème soit corrigé.

Sons de fonctionnement normaux

En raison de son excellente cote d'efficacité énergétique et de son rendement de refroidissement exceptionnel, le CoolDrawer™ peut émettre des sons différents de ceux produits par votre ancien réfrigérateur.

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

- Son de ventilateur et de circulation d'air. Le CoolDrawer™ est muni d'un ventilateur faisant circuler l'air dans le tiroir pour assurer le refroidissement. Il en résulte un son de circulation d'air. Cela est tout à fait normal.
 - Le CoolDrawer™ est aussi doté d'un ventilateur de condensateur permettant d'évacuer la chaleur dans le condensateur. Il en résulte également un son de circulation d'air. Cela est normal.
- Craquement ou claquement ressemblant aux sons de chute ou bris de glace. Ces sons sont émis lorsque la fonction de dégivrage est activée.
- Son d'écoulement d'eau. Le fluide réfrigérant du système peut produire un bruit d'ébullition ou de gargouillement.
- Sifflement après la fermeture du tiroir. Ce sifflement est produit par la différence de pression entre l'air chaud qui est soudainement refroidi en pénétrant dans le tiroir et la pression d'air extérieure.
- Son de bourdonnement. Cela est normal lorsque le moteur fonctionne pendant de longues périodes. Cet appareil utilise un compresseur écoénergétique à vitesse variable, permettant d'économiser l'énergie en fonctionnant pendant de longues périodes à basse vitesse. Il procure une meilleure économie d'énergie que la méthode de mise en marche/arrêt conventionnelle.
- D'autres sons peuvent être émis pour les raisons suivantes :
 - Armoire ou plancher inégal ou faible.
 - Présence de bouteilles ou de contenants.
 - Installation incorrecte de l'appareil.

Si vous éprouvez des problèmes avec votre appareil, veuillez d'abord vérifier les points suivants avant de communiquer avec un technicien de service local qualifié et autorisé de Fisher & Paykel ou le centre de service à la clientèle.

Vous pouvez vous procurer des pièces et accessoires en communiquant avec le centre de service à la clientèle de Fisher & Paykel ou en ligne sur le site fisherpaykel.com (ce service est disponible uniquement dans certaines régions).

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas	Aucune alimentation à la prise de courant.	Assurez-vous que la fiche est bien branchée dans la prise et que l'alimentation est activée. Vérifiez le fonctionnement d'un autre appareil avec la même prise de courant. Vérifiez les fusibles du domicile.
	Le cordon d'alimentation n'est pas raccordé à l'arrière de l'appareil.	Est-ce que l'appareil vient d'être installé? Reportez-vous à la feuille 'Instructions d'installation' pour vous assurer que l'installateur a bien apposé sa signature pour confirmer le fonctionnement adéquat du produit après l'installation, puis appelez un technicien de service qualifié et autorisé de Fisher & Paykel.
L'éclairage intérieur et/ou le panneau de commande ne fonctionnent pas	Aucune alimentation à la prise de courant.	Vérifiez que l'appareil est raccordé à la prise et que l'alimentation est activée.
	Vérifiez si le mode Sabbat est activé.	Appuyez sur  et  simultanément pendant quatre secondes, jusqu'à ce que l'icône  disparaisse.
	Le dispositif d'éclairage ne fonctionne pas.	Le dispositif d'éclairage ne peut pas être réparé par l'utilisateur. Contactez un technicien de service qualifié et autorisé de Fisher & Paykel.
	Vérifiez si le mode de verrouillage des touches est activé.	Appuyez sur  pendant 3 secondes jusqu'à ce que le témoin de l'icône  s'éteigne.
Le moteur fonctionne pendant de longues périodes	Remarque : Cela est normal. Cet appareil utilise un compresseur écoénergétique à vitesse variable, permettant d'économiser l'énergie en fonctionnant pendant de longues périodes à basse vitesse. Il procure une meilleure économie d'énergie que la méthode de mise en marche/arrêt conventionnelle.	
Bruits inhabituels provenant de l'appareil	Le congélateur est en mode dégivrage.	Cela est normal.
	Bruits de réfrigération, par exemple des craquements, claquements, sifflements, écoulements d'eau, bourdonnements.	Cela est normal. Reportez-vous à 'Avertissements à l'intention de l'utilisateur et sons'.
Impossible d'étendre complètement les glissières		Saisissez les côtés du tiroir ou plateau, puis tirez fermement sur les deux côtés pour étendre les glissières complètement et de manière égale. Cela permet de réajuster les glissières.
Panneau de tiroir ne se trouvant pas au même niveau que les armoires	Le revêtement de tiroir n'est pas installé ou ajusté correctement.	Ajustez le revêtement de tiroir. Reportez-vous à la feuille 'Instructions d'installation'.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Condensation à l'intérieur du tiroir	Ouvertures fréquentes ou prolongées du tiroir.	Ouvrez le tiroir le moins souvent possible.
	Étanchéité ou fermeture incorrecte du tiroir.	Déplacez les aliments afin de pouvoir fermer le tiroir correctement.
		Assurez-vous que le joint d'étanchéité repose à plat et qu'il est parfaitement étanche.
	Environnement à humidité élevée.	Assurez-vous que le revêtement de tiroir n'est pas en contact avec les armoires à proximité.
Tiroir difficile à ouvrir ou fermer. Plateau ou bac difficile à sortir	L'appareil pourrait ne pas être de niveau.	Cela peut se produire lorsque le climat est très humide. Essayez la condensation.
	Impossible d'étendre complètement les glissières.	Reportez-vous à la feuille 'Instructions d'installation'.
	Aliment ou emballage coincé.	Saisissez les côtés du tiroir ou plateau, puis tirez fermement sur les deux côtés pour étendre les glissières complètement et de manière égale. Cela permet de réajuster les glissières.
	Étanchéité ou fermeture incorrecte du tiroir.	Déplacez les aliments afin de pouvoir fermer le tiroir correctement.
	Remarque : Lorsque le tiroir est en mode 'freezer' (congélateur), les glissières ne se déplacent pas aussi facilement, car les températures sont plus froides que dans les autres modes.	Assurez-vous que le joint d'étanchéité repose à plat et qu'il est parfaitement étanche.
Espace de rangement trop chaud ou trop froid	Le réglage de température est incorrect.	Reportez-vous à 'Pour régler la température du mode de conservation d'aliments'.
	Ouvertures fréquentes du tiroir.	Ouvrez le tiroir le moins souvent possible pour permettre à la température de se stabiliser.
	Temps chaud et humide.	Ouvrez le tiroir le moins souvent possible pour permettre à la température de se stabiliser.
	Étanchéité ou fermeture incorrecte du tiroir.	Déplacez les aliments afin de pouvoir fermer le tiroir correctement, avec le joint d'étanchéité reposant à plat.
		Assurez-vous que le panneau de tiroir n'est pas en contact avec les armoires à proximité.
	Grande quantité d'aliments ajoutés récemment.	Ouvrez le tiroir le moins souvent possible pour permettre à la température de se stabiliser.
	Le mode de conservation d'aliments du tiroir a été changé récemment.	Attendez que l'icône du mode de conservation d'aliments cesse de clignoter sur le panneau de commande et vérifiez la température.
Congélation des aliments en mode 'fridge' (réfrigérateur)	Le réglage de température est incorrect.	Reportez-vous à 'Pour régler la température du mode de conservation d'aliments'.
	Les aliments sont placés directement devant les sorties d'air.	Éloignez les aliments sensibles au froid de la paroi arrière de l'appareil.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS
Congélation des aliments en mode 'chill' (refroidissement)	Le réglage de température est incorrect.	Reportez-vous à 'Pour régler la température du mode de conservation d'aliments'.
	Les aliments à teneur élevée en eau pourraient geler.	Sélectionnez le mode de conservation d'aliments 'fridge' (réfrigérateur).
Accumulation de glace dans le compartiment congélateur	Étanchéité incorrecte du tiroir.	Déplacez les aliments afin de pouvoir fermer le tiroir correctement, avec le joint d'étanchéité reposant à plat.
	Ouvertures fréquentes du tiroir.	Ouvrez le tiroir le moins souvent possible.
	Environnement à humidité élevée.	Cela n'est pas inhabituel lorsque le climat est très humide. Essuyez le compartiment.
Petite quantité de givre dans la partie inférieure gauche du compartiment	Remarque : Cela est normal.	
Accumulation d'eau dans les bacs de rangement	La vapeur d'eau produite par les fruits et légumes se condense.	Une petite quantité de condensation est bénéfique pour la conservation des fruits et légumes.
		Lorsque la quantité d'eau est trop importante, essuyez cette eau et réglez le bouton de contrôle de l'humidité au réglage des fruits  , ou conservez les fruits et légumes en les enveloppant sans serrer dans des sacs en plastique.
Odeur provenant de l'appareil	Odeur initiale de 'produit neuf' résultant de la fabrication.	Cette odeur est normale et disparaît lors de l'utilisation du tiroir.
	Des aliments qui dégagent une forte odeur n'ont pas été recouverts ou rangés dans des contenants.	Recouvrez d'une pellicule tous les aliments qui dégagent une forte odeur ou placez les aliments dans des contenants scellés.
		Essuyez le tiroir avec un mélange d'eau et d'essence de vanille pour atténuer l'odeur résiduelle.
	Aliments périmés.	Retirez les vieux aliments du tiroir. En cas de doute, jetez-les.
	Déversements.	Nettoyez tous les déversements dès qu'ils se produisent.
	Nettoyez le tiroir avec un mélange d'eau tiède et de détergent liquide à vaisselle.	
	Si un déversement se produit dans le grand plateau inférieur et se répand dans le tiroir, épongez-le autant que possible. Si l'odeur persiste, appelez un technicien de service qualifié et autorisé de Fisher & Paykel.	

SERVICE ET GARANTIE

Pour plus de détails sur la garantie du fabricant et les coordonnées pour le service, reportez-vous au 'Manuel d'entretien et de garantie' distinct, fourni avec votre appareil.

Ce produit a été conçu pour une utilisation dans un environnement domestique normal (résidentiel). Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale quelconque. Toute utilisation commerciale affectera la garantie du fabricant de ce produit.

Remplir et conserver pour référence ultérieure :

Modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

Acheteur _____

Détaillant _____

Ville _____

État/Province _____

Code postal _____

Pays _____

DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE RELATIVE AUX DÉCHETS FR D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

UE Cet appareil est marqué conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit soit mis au rebut de manière adéquate, vous aidez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, causées par une manutention inappropriée de ce produit.

Le symbole , apposé sur la plaque signalétique ou les documents qui accompagnent le produit, indique que cet appareil ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Vous devez le remettre à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut de l'appareil doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales, en veillant à ce que le circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

Pour obtenir des informations supplémentaires au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de ce produit, communiquez avec votre municipalité, le service de collecte des ordures ménagères ou le détaillant Fisher & Paykel qui vous a vendu ce produit.

FISHERPAYKEL.COM

© Fisher & Paykel Appliances 2018. All rights reserved.

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

© Fisher & Paykel Appliances 2018. Tous droits réservés.

Les caractéristiques de produit présentées dans ce livret s'appliquent aux modèles et produits spécifiques qui y sont décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'amélioration en permanence de nos produits, ces caractéristiques peuvent être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre détaillant que ce livret décrit le produit actuellement disponible.

NZ AU US CA GB IE

849338A 06.18