

**Installation instructions  
and User guide**

**Warming drawer**

OD30WDX1 models

**Instructions d'installation  
et Guide d'utilisation**

**Le tiroir chauffant**

Modèles OD30WDX1

## **Veillez lire et bien assimiler ces consignes**

- Veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvel appareil. Ceci vous permettra de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil. Si un technicien n'a pas installé votre appareil, faites-le maintenant.
- Procédez à l'installation conformément aux instructions. Voir les pages 25 à 30 pour garantir une installation et un service appropriés.
- Confiez la mise à la terre de l'appareil à un technicien qualifié.
- Branchez l'appareil dans une prise de 120 V C.A., 5 A min., 15 A maximum requis.

## **Instructions de préchauffage**

Le chauffe-plats est conçu pour garder les aliments cuits à une température chaude pendant de longues périodes. Il doit être préchauffé avant toute utilisation (voir manuel d'utilisation et d'entretien). Il doit être préchauffé pendant une demi-heure au moins à température maximum. Si le chauffe-plats n'est pas préchauffé, la température interne des aliments chauffés pourrait baisser à un niveau dangereux propice au développement des bactéries. Toujours préchauffer le tiroir en fonction des instructions décrites dans les Instructions d'utilisation (page 31).

- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où l'on utilise ce type d'appareil. Il ne faut jamais les laisser tourner ou enfoncer des boutons, ni s'asseoir ou se tenir debout sur l'appareil.
- Des enfants en marchette ou à quatre pattes peuvent être attirés par la poignée ronde de la porte et la saisir pour ouvrir le chauffe-plats. Ils pourraient alors se blesser ou être brûlés sérieusement si l'appareil est en fonctionnement et qu'il est chaud.



## **AVERTISSEMENT**

Évitez de ranger des articles pouvant attirer les enfants dans l'appareil, au-dessus ou à proximité. Les enfants pourraient être blessés sérieusement s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces articles.

**Utilisez seulement des gants isolants secs: Les gants humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur. N'utilisez pas de serviette ou de chiffon épais à la place de gants isolants.**

- Ne rangez jamais rien dans le chauffe-plats. Des matériaux inflammables pourraient prendre feu, des éléments en plastique pourraient fondre ou s'enflammer et d'autres types d'objets pourraient être détruits.
- Ne suspendez aucun article sur l'appareil et ne placez aucun objet contre lui. Certains matériaux sont extrêmement inflammables et pourraient prendre feu.
- Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, évitez de vous asseoir, de vous tenir debout ou de vous appuyer contre la porte du chauffe-plats.
- Pour assurer votre propre sécurité, habillez-vous de façon appropriée. Ne portez jamais de

vêtements ou de manches lâches lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne doivent pas être portés pendant l'utilisation de l'appareil.

- Ne recouvrez aucune partie du chauffe-plats avec du papier aluminium. L'utilisation de papier aluminium peut créer un risque d'incendie ou empêcher la circulation de la chaleur et de l'air de ventilation. C'est un excellent isolant thermique qui peut emprisonner la chaleur. Celle-ci pourrait alors affecter la performance des pièces du chauffe-plats.



### **AVERTISSEMENT**

Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou tout autre article inflammable dans ou à proximité de l'unité.



### **AVERTISSEMENT**

Cet appareil est conçu pour réchauffer les aliments. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais le chauffe-plats pour chauffer une pièce.

- Comme pour tout appareil de cuisson ou de chauffage, ne laissez jamais le chauffe-plats sans surveillance quand vous réchauffez de la nourriture, car il y a risque d'incendie.
- Seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique calorifugée, céramique, poterie ou émaillés sont appropriés pour être utilisés dans ce chauffe-plats. Les ustensiles non thermorésistants peuvent se briser à la suite de changements de température soudains.
- Ne chauffez pas de récipients hermétiques car ils pourraient exploser suite à une accumulation de pression.
- Circuit de 120 V c.a., 5 A min., 15 A maximum requis.
- La graisse est inflammable. Évitez donc de laisser des dépôts de graisse s'accumuler dans le chauffe-plats et nettoyez tout déversement.
- NE VERSEZ PAS d'eau sur les feux de graisse. Éteignez le chauffe-plats, puis étouffez le feu avec du bicarbonate de soude ou à l'aide d'un extincteur à poudre ou à mousse.
- Si vous ouvrez le tiroir et qu'il contient des sauces chaudes, de la sauce tomate, etc., ouvrez-le lentement pour éviter tout déversement.
- Faites attention quand vous ouvrez un chauffe-plats chaud; pour éviter tout risque de brûlures graves, ouvrez-le lentement en laissant s'échapper l'air chaud ou la vapeur avant de retirer ou d'introduire des aliments.
- Ne réparez pas ni ne remplacez aucune pièce de cet appareil, sauf indication contraire du manuel. Tout autre travail d'entretien doit être confié à un technicien qualifié. Celui-ci doit débrancher le bloc d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.
- Durant l'utilisation du chauffe-plats : afin d'éviter de vous brûler, NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES INTÉRIEURES ni la surface extérieure autour de la porte tant qu'elles n'ont pas refroidi.
- Nettoyez le chauffe-plats avec précaution. Évitez de vous brûler à la vapeur : n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer l'appareil alors qu'il est encore chaud. Certains produits de nettoyage produisent des vapeurs nocives s'ils sont appliqués à une surface chaude. Suivez le mode d'emploi fourni par le fabricant du produit de nettoyage.

- Assurez-vous que les boutons de l'appareil sont fermés et que celui-ci est froid avant d'utiliser des nettoyants aérosol à proximité. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
- Ne touchez par l'élément chauffant ni les surfaces intérieures du chauffe-plats. Même si leur couleur semble sombre, ils peuvent encore être assez chauds pour causer des brûlures. Laissez-les le temps de refroidir.
- Ne mettez pas des matériaux inflammables pouvant s'enflammer en contact avec l'élément chauffant ou la surface intérieure du chauffe-plats tant que l'appareil n'a pas refroidi.

# Caracteristiques du chauffe-plats

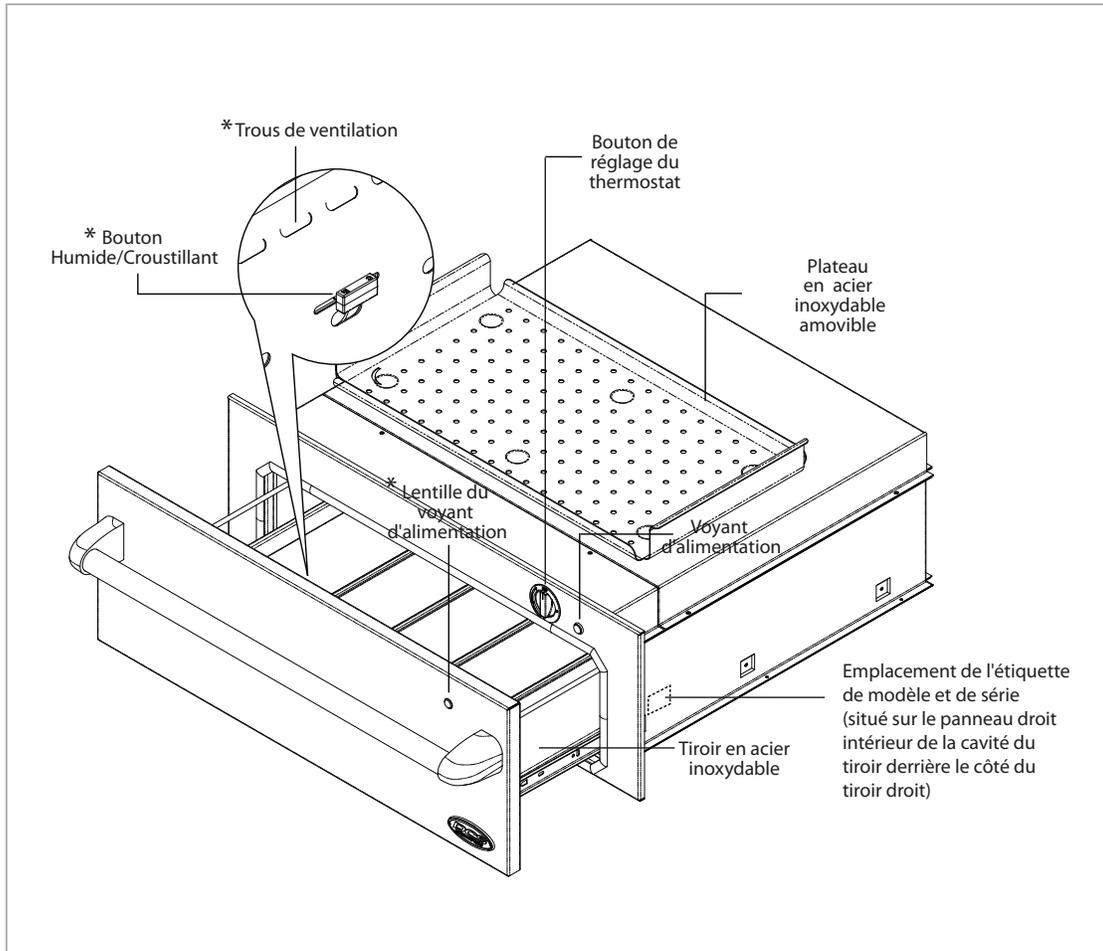


Fig. 01

## Spécifications

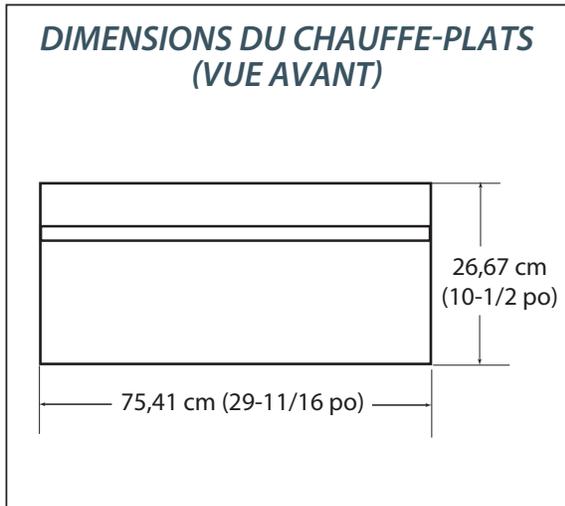


Fig. 02

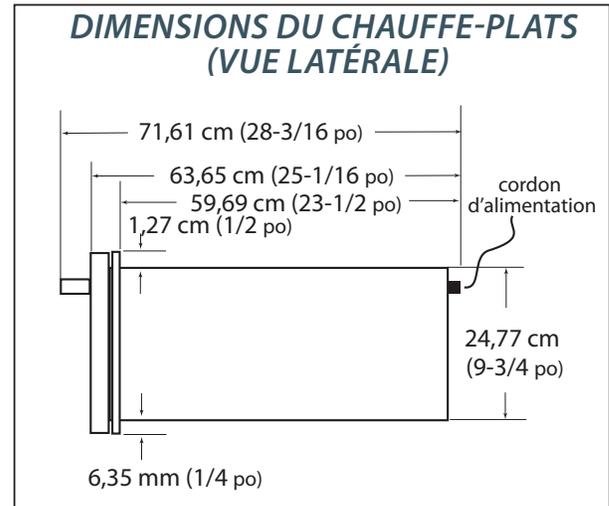


Fig. 03

### Installation de l'élément de base

La profondeur du boîtier, à partir de la bordure extérieure de la face avant jusqu'au fond du boîtier ou au mur, doit mesurer 61 cm (24 po) minimum (voir figure 04).

Le chauffe-plats doit être installé dans un boîtier dont les dimensions extérieures minimum doivent être de 33,5 cm (13-1/4 po) de haut sur 76 cm (30 po) de large sur 61 cm (24 po) de profondeur.

Alimentation requise : 120 V c.a.; 5 A min., 15 A maximum requis.

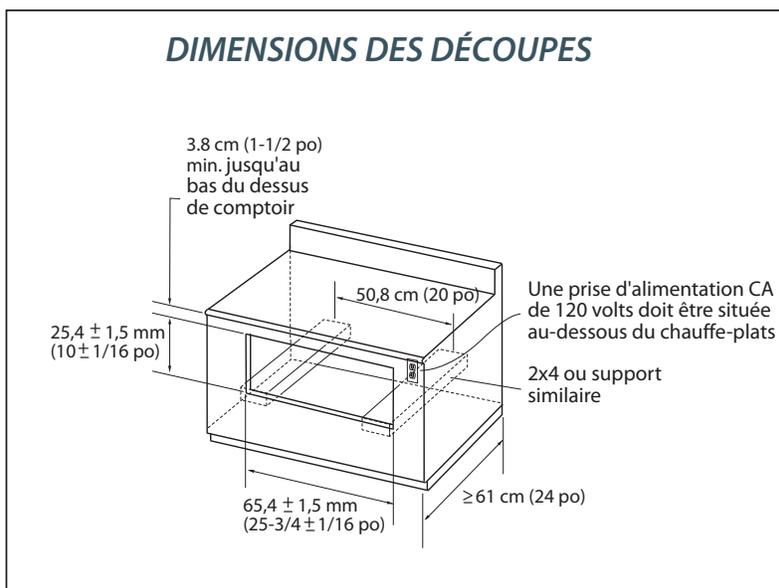


Fig. 04

## Préparation des armoires

### Four double et installation de chauffe-plats

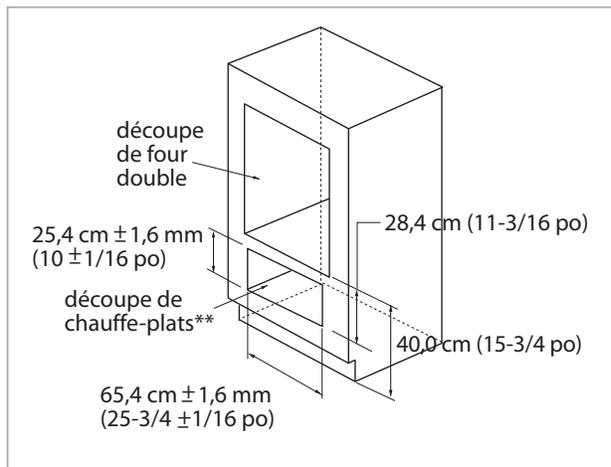


Fig. 05

### Four simple, micro-ondes et installation de chauffe-plats

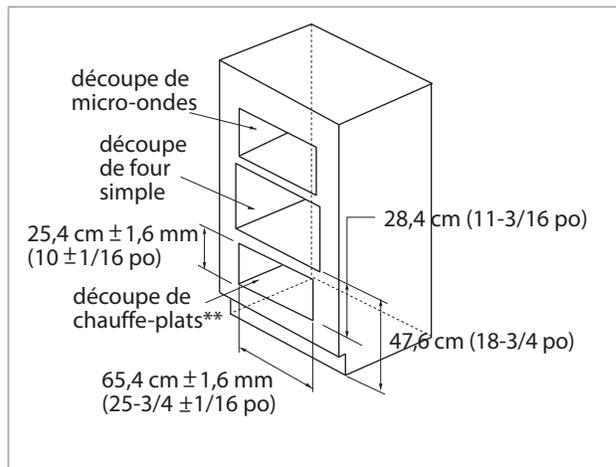


Fig. 06

\*\* Le fonds de l'ouverture doit être fait d'un contre-plaqué assez solide pour supporter le poids du four et sa charge (ou utiliser une construction 2 x 4 - voir fig. 04).

### ÉTAPE 1 Retrait du chauffe-plats

Éteindre l'unité. Assurez-vous que le chauffe-plats est froid et qu'aucun aliment ni plateau ne se trouve à l'intérieur. N'essayez jamais de retirer le tiroir lorsque l'appareil est allumé ou chaud.

1. Pour retirer le tiroir, retirez d'abord les plats, plateaux, etc. du tiroir.
2. Ouvrez le tiroir complètement jusqu'à ce qu'il s'arrête (Fig. 07).
3. Déverrouiller le tiroir en relevant la languette sur le côté gauche (Fig. 09) et en appuyant sur la patte sur la droite tout en ouvrant le tiroir en même temps (Fig. 10).

Remarque : Il faudra une force supplémentaire pour retirer le tiroir pour la première fois.

4. Continuer à ouvrir le tiroir en le tirant jusqu'à séparation des coulisses.

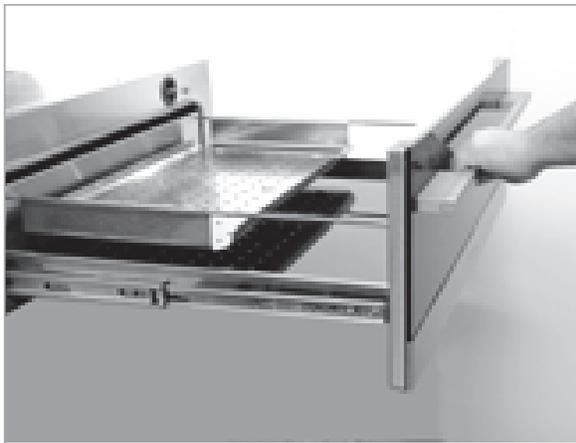


Fig. 07



Fig. 08



Fig. 09



Fig. 10

## ÉTAPE 2 Installation de montage du châssis

Les coins inférieurs arrière du boîtier doivent soutenir correctement l'arrière du chauffe-plats et les fixations antibasculement. Une prise c.a. de 120 V doit être située à moins de 92 cm (36 po) du centre arrière du chauffe-plats.

La section arrière inférieure de l'élément doit être fabriquée en contreplaqué plein ou de deux poutres 2 x 4. Il comporte les clips de montage antibasculement et supporte le poids du tiroir chauffant, à savoir 90 lbs. (voir Fig. 11 et 12). Si on utilise deux poutres de 2 x 4, la distance entre leurs centres doit être de 20" pour pouvoir fixer le tiroir chauffant.

1. Fixez, à l'aide des vis fournies, les fixations de montage qui doivent être installées sur le support inférieur, à l'arrière, pour empêcher tout basculement. Voir les mesures de placement à la figure ci-dessous (voir Fig. 11).
2. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise c.a. Faire glisser le corps sur les clips de montage antibasculement (voir Fig. 12).
3. Utiliser les deux vis 1-1/2" fournies au travers des deux trous marqués (voir Fig. 13) pour fixer le devant du tiroir chauffant.

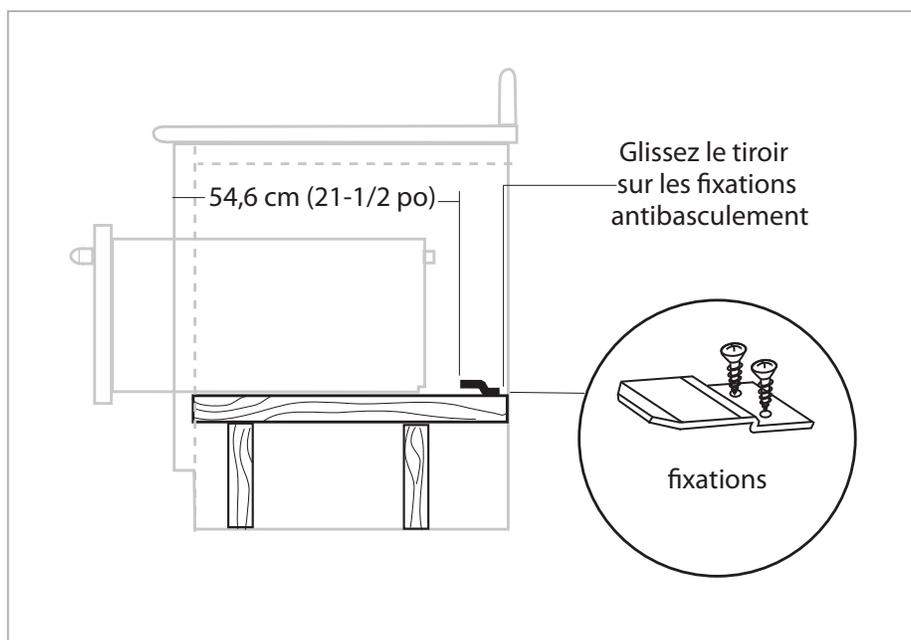


Fig. 11

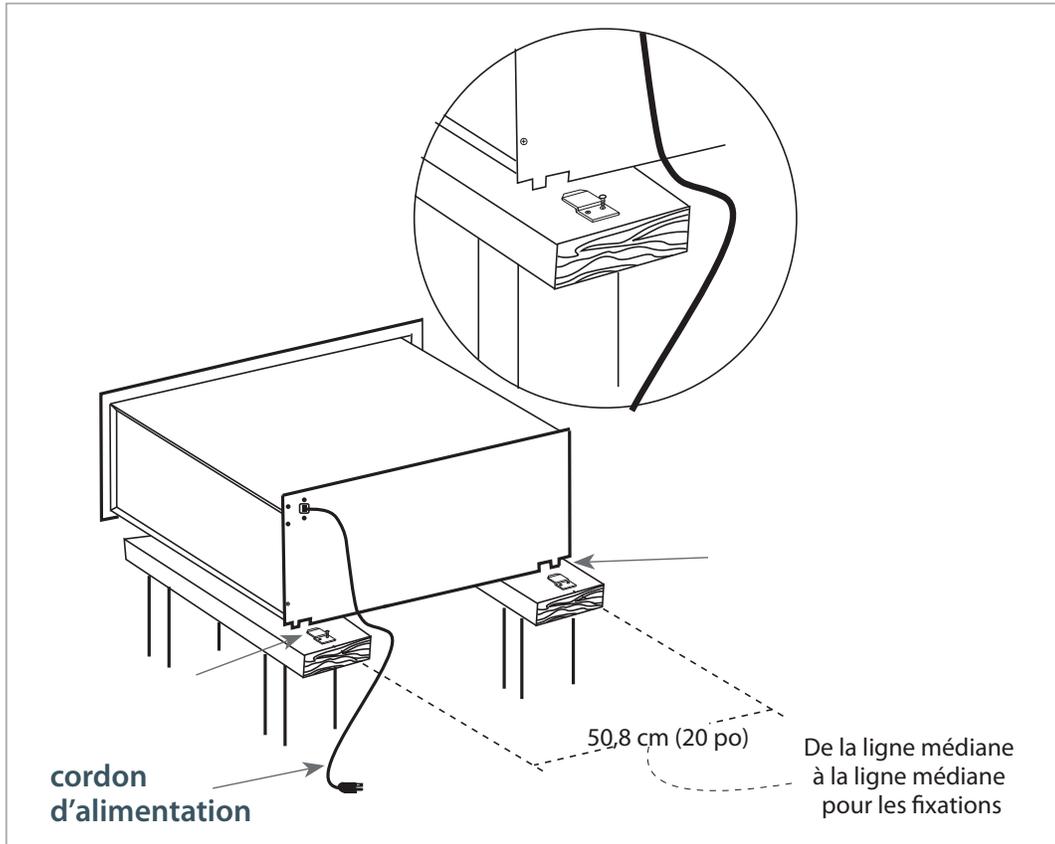


Fig. 12

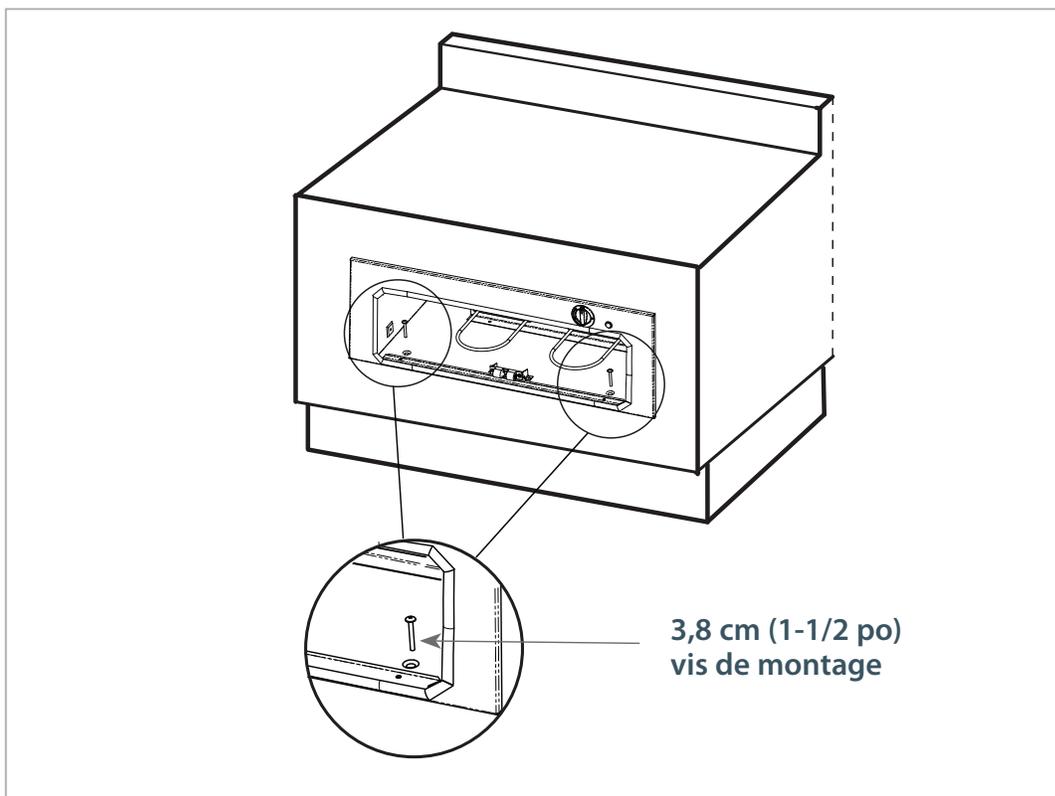


Fig. 13

## Remplacement du tiroir



### AVERTISSEMENT

Lorsque le tiroir est retiré, l'élément chauffant est exposé. N'allumez jamais l'appareil en l'absence du tiroir. Ne laissez jamais les enfants jouer à proximité du chauffe-plats ou le toucher lorsqu'il n'est pas installé de façon sécuritaire. Pour éviter tout risque d'accident, repoussez les glissières dans le boîtier lorsque le tiroir a été retiré.

1. Pour remettre le tiroir en place, pousser les coulisses complètement à l'intérieur.
2. Placer le tiroir devant la cavité et aligner les coulisses (Fig. 14).
3. Une fois les coulisses alignées, enfoncer complètement le tiroir à l'intérieur (Fig. 15).

REMARQUE : Une fois le tiroir remis en place, les coulisses seront peut-être rigides et difficiles à enfoncer. Ceci est normal. Sortir le tiroir en le tirant pour réaligner les roulettes. Le tiroir devrait maintenant fonctionner régulièrement et librement.



Fig. 14

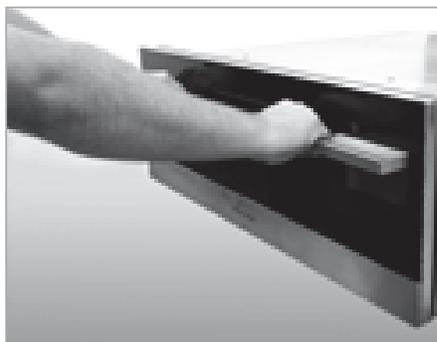


Fig. 15

## Ajustage du loquet

Le loquet peut être repositionné verticalement en ajustant les deux vis Torx. La force nécessaire pour ouvrir et fermer le tiroir peut être modifiée en ajustant les deux vis tête plate (Fig. 16).

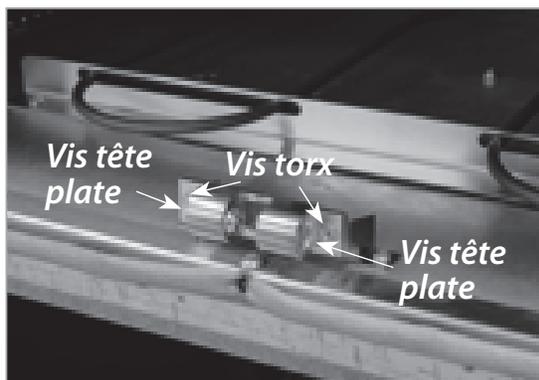


Fig. 16

## Guide opérationnel

Le chauffe-plats est conçu pour garder les aliments cuits à une température chaude sécuritaire, pendant de longues périodes, à condition d'être utilisé correctement. Il n'est pas conçu pour cuire ou réchauffer les aliments. Le chauffe-plats doit être préchauffé tel qu'indiqué au tableau ci-dessous avant d'y placer des aliments à réchauffer. Les aliments peuvent être gardés dans le chauffe-plats jusqu'à deux heures. S'il n'est pas préchauffé, la température des aliments pourrait baisser à un niveau dangereux propice au développement des bactéries. Le bouton au coin supérieur droit de l'appareil permet de l'allumer et de l'éteindre et de régler le niveau de température. Tournez le bouton à droite, de la position éteint à la position basse température, pour maintenir une température d'environ 38 °C (100 °F). Tournez le bouton à droite, en position de température élevée, pour maintenir le chauffe-plats à environ 121°C (250 °F).

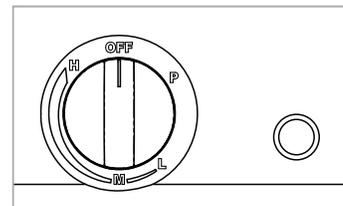


Fig. 17

Utilisation : Tournez le bouton thermostatique pour choisir un réglage de température;  
 High (Haut)                      Medium (Moyen)                      Low (Bas)                      Proofing (Apprêt)

- Si vous comptez utiliser le plateau, préchauffez-le tout en préchauffant le chauffe-plats.
- Préchauffez tous les plats vides devant être utilisés, tout en préchauffant le chauffe-plats.
- Ajoutez les aliments cuits dans leurs récipients de cuisson ou des récipients thermorésistants.
- Vous pouvez couvrir les récipients avec du papier d'aluminium.

## MISE EN GARDE

N'utilisez pas de récipients en plastique ni de film de plastique. Ceux-ci peuvent fondre au contact du chauffe-plats ou d'un ustensile chaud et, dans ce cas, peuvent adhérer au chauffe-plats au point de ne pouvoir être enlevés. Utilisez uniquement des plats thermorésistants.

### Préchauffer et sélecteur de température :

Apprêt (Proof).....Ne pas préchauffer	32 °C-43 °C (90 °F -110 °F)
Bas (Low).....Préchauffer 10 min.	60 °C -77 °C (140 °F-170 °F)
Moyen (Medium) ....Préchauffer 15 min.	77 °C -93 °C (170 °F-200 °F)
Haut (High).....Préchauffer 20 min.	93 °C-121 °C (200 °F -250 °F)

- Préchauffez toujours sur high (haut), puis tournez le bouton vers le réglage voulu.
- Pour conserver la chaleur de plusieurs aliments mis ensemble, réglez la température en fonction de celui qui exige la température la plus élevée. Placez les aliments nécessitant le réglage le plus élevé au fond du chauffe-plats et la nourriture exigeant le moins de chaleur sur le plateau

### Apprêt la pâte

Placez la pâte dans un roulé à la gelée, une plaque à pâtisserie ou un bol huilé, pas plus haut que 12,7 cm (5 po). Retournez la pâte pour bien la huiler et recouvrez-la d'un linge humide propre. Placez-la au centre du chauffe-plats et mettez le bouton de réglage surproof (P)(apprêt). Vérifiez après 45 minutes ou une heure. La pâte devrait avoir doublé de taille. Mettez la pâte en forme, placez-la dans un moule et mettez celui-ci dans le chauffe-plats pour la seconde fermentation, pendant environ 30 à 45 minutes; augmentez la durée au besoin..

## Nettoyage du chauffe-plats

- Faites attention quand vous nettoyez cet appareil, en particulier le boîtier du tiroir et l'arrière de la face du tiroir. Toutes les parties de l'appareil peuvent être nettoyées avec linge humide savonneux chaud, puis rincées, séchées et bien polies à l'aide d'un tissu à poils épais. Essayez cela en premier, c'est la façon la plus douce de le nettoyer.
  - Assurez-vous que le chauffe-plats est éteint et froid avant d'utiliser un nettoyant aérosol quelconque. L'élément chimique qui produit le jet de vaporisation peut, en présence de chaleur, s'enflammer ou provoquer la corrosion des parties métalliques.
  - Employez la méthode de nettoyage la plus douce d'abord. Certains produits de nettoyage sont plus durs que d'autres. Lisez leur mode d'emploi. Faites un essai sur une petite surface au préalable.
  - Pour ne pas gâcher la surface, frottez toujours la finition dans le sens du polissage, ce qui donne plus d'efficacité au nettoyant.
  - Pour nettoyer ou récurer, utilisez uniquement des éponges propres, des tissus doux, des essuie-tout, des tampons à récurer savonneux en plastique ou non-métalliques. (Attention : certains tampons à récurer peuvent égratigner la surface).
  - Rincez soigneusement et séchez en essuyant pour éviter de laisser des marques d'eau.
  - Retirez les particules alimentaires après chaque utilisation.
1. Tiroir : Nettoyez le chauffe-plats à l'aide d'une éponge ou d'un linge humide savonneux tiède.
  2. Devant du tiroir : Polissez au moyen d'un nettoyant pour acier inoxydable dans le sens du grain. Nettoyer le verre avec du nettoyant pour vitres.
  3. Joint : Nettoyer à l'eau chaude uniquement. Ne pas frotter. Appuyer une serviette sèche sur le joint pour sécher. Ne pas retirer ni endommager le tamis.
  4. Boutons : Vous pouvez retirer le bouton de température pour le nettoyer. Toutefois, le bouton moist/crisp (humide/croustillant) ne doit jamais être retiré. En effet, il deviendra facile à décoller et de jeunes enfants pourraient s'étouffer avec.
  5. Lumière : Nettoyez à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
  6. Élément chauffant : Faites attention lorsque vous nettoyez l'élément chauffant : ne le faites qu'une fois l'appareil refroidi. Utilisez de l'eau tiède savonneuse sur un chiffon humide.
  7. Plateau en acier inoxydable : Peut être retiré et nettoyé avec de l'eau savonneuse chaude dans l'évier.

## Températures suggérées pour garder les aliments chauds

ALIMENTS	TEMPÉRATURE	GLISSEZ LE BOUTON DE POSITION	RECOUVERT/ DÉCOUVERT
Bœuf**			
Saignant	Bas	Humide	Recouvert
Demi-saignant	Moyen	Humide	Recouvert
À point	Moyen	Humide	Recouvert
Bacon	Haut	Croustillant	Découvert
Pâte à pain	Apprêt	Humide	Recouver
Casseroles	Moyen	Humide	Recouvert
Croustilles	Haut	Croustillant	Découvert
Céréales cuites	Moyen	Humide	Recouver
Œufs	Moyen	Humide	Recouver
Poisson, fruits de mer	Moyen	Humide	Recouvert
Aliments frits (tous)	Haut	Croustillant	Découvert
Fruit	Moyen	Humide	Recouvert
Pain à l'ail, petits pains	Bas	Humide	Recouvert
Sauce d'arrosage, sauces à la crème	Moyen	Humide	Découvert
Jambon	Moyen	Humide	Recouvert
Agneau	Moyen	Humide	Recouvert
Pain de viande	Moyen	Humide	Recouvert
Crêpes, gaufres	Haut	Humide	Découvert
Tartes, une croûte	Moyen	Humide	Découvert
Tartes, deux croûtes	Moyen	Croustillant	Découvert
Pizza	Haut	Croustillant	Découvert
Porc	Moyen	Humide	Recouvert
Pommes de terre, au four	Haut	Croustillant	Découvert
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	Haut	Croustillant	Découvert
Pommes de terre, purée	Moyen	Humide	Découvert
Volaille	Haut	Humide	Découvert
Légumes	Moyen	Humide	Recouvert

## Pour l'obtention de service :

Avant d'appeler le service technique :

1. Est-ce que le disjoncteur s'est déclenché ou que le fusible est grillé?
2. Y a-t-il une coupure de courant dans le secteur?

Pour le service sous garantie, veuillez contacter votre distributeur ou contactez le centre DCS agréé le plus proche au (888) 936-7872 ou consulter notre site Web [www.dcsappliances.com](http://www.dcsappliances.com) et choisir « Customer Care » pour trouver le Centre de service le plus proche. Avant d'appeler, veuillez avoir les informations suivantes à portée de main :

- Numéro de modèle (situé sur le côté avant droit du corps du tiroir)
- Numéro de série (situé sur le côté avant droit du corps du tiroir)
- Code (situé sur le côté avant droit du corps du tiroir)
- Date d'installation
- Brève description du problème

Votre satisfaction revêt la plus haute importance pour nous. Si un problème n'est pas résolu à votre entière satisfaction, veuillez communiquer par courrier avec notre Centre de service à la clientèle ou email : [customer.care@fisherpaykel.com](mailto:customer.care@fisherpaykel.com)

Écrivez-nous à l'adresse suivante :

Fisher & Paykel Appliances, Inc.  
Attention: DCS Customer Care  
5900 Skylab Road  
Huntington Beach, CA 92647  
U.S.A.

## Garantie limitée

Lorsque vous achetez un nouvel appareil électroménager Fisher & Paykel pour une utilisation ménagère, vous recevez automatiquement une garantie limitée d'un an couvrant les pièces de rechange et la main d'oeuvre 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.

## Fisher & Paykel s'engage à :

Réparer sans frais encourus sur le propriétaire en termes de main d'oeuvre 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 les points suivants :**

- A. Les déplacements d'un technicien de maintenance jusqu'à votre domicile pour tout problème non lié à un défaut dans le produit. Les frais du déplacement vous seront facturés si le problème s'avère ne pas être un défaut du produit. Par exemple :
  1. Rectifier une mauvaise installation du produit.
  2. Vous expliquer comment utiliser le produit.
  3. Remplacer les fusibles de la maison ou procéder au réglage des disjoncteurs, refaire le câblage ou la plomberie de la maison ou remplacer les ampoules.
  4. Rectifier les défaillances provoquées par l'utilisateur.
  5. Rectifier le réglage du produit.
  6. Modifications non autorisées du produit.
  7. Bruit ou vibrations considérés comme normaux, par exemple, bruits de tuyauterie/ ventilateur, bruits de régénération ou sonneries d'avertissement destinées à l'utilisateur.
  8. Réparations des dommages provoqués par des animaux nuisibles comme les rats ou les cafards, etc.
- B. Défauts causés par des facteurs autres que :
  1. L'utilisation ménagère normale ou
  2. L'utilisation en conformité avec le manuel d'utilisation du produit.
- C. Les défaillances du produit causées par accident, la négligence, une mauvaise utilisation, l'incendie, l'inondation ou une catastrophe naturelle.
- D. Les frais des réparations effectuées par des réparateurs non agréés ou les frais associés à la correction de telles réparations non autorisées.
- E. Les frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le produit est installé dans un endroit disposant d'un accès limité ou restreint (p. ex. : frais d'avions, frais de ferry et zones géographiques isolées).
- F. La maintenance recommandée normale comme énoncée dans le manuel d'utilisation du produit.

En cas de problème avec l'installation, prenez contact avec votre revendeur ou installateur. Les raccordements électriques et d'évacuation et autres raccordements relèvent de votre responsabilité. Nous ne sommes pas responsable des dommages indirects (les frais des réparations ou les frais de remplacement d'autres propriétés endommagées si le produit est défectueux ou vos dépenses encourues si le produit est défectueux). Certains états n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, il est donc possible que la limitation ou l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas à votre situation.

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.

## **Utilisation commerciale**

Si vous utilisez le produit dans un environnement commercial (toute autre utilisation que l'utilisation par une unité familiale simple), nous nous engageons à réparer ou remplacer, sans frais de pièces uniquement, les pièces défectueuses dont le numéro de série figure sur le produit. Notre responsabilité eu égard à ces réparations expire UN AN à compter de la date d'achat originale.

Selon notre choix, 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). 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.

### **Aucune autre garantie**

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

Garant : Fisher & Paykel Appliances, Inc.

Si vous avez besoin d'assistance eu égard à cette garantie limitée, veuillez nous contacter au numéro ci-dessus ou nous écrire à l'adresse ci-dessous :

Fisher & Paykel Appliances, Inc  
5900 Skylab Road  
Huntington Beach  
CA 92647

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





**Copyright © Fisher & Paykel 2009. All rights reserved.**

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

**Droits réservés © Fisher & Paykel 2009.**

Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

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

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

US CA

Warming drawer user guide

Published: 02/2009

Part No. 242594B