



INDOOR PRESERVATION

Wine Storage
KWC / KRW

Use and Care Manual

 HESTAN

⚠️ WARNING

IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY, OR DEATH.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

Installation and service must be performed by a qualified installer or service agency.

DO NOT REPAIR, REPLACE OR REMOVE ANY PART OF THE APPLIANCE UNLESS SPECIFICALLY RECOMMENDED IN THE MANUAL. IMPROPER INSTALLATION, SERVICE OR MAINTENANCE CAN CAUSE INJURY OR PROPERTY DAMAGE. REFER TO THIS MANUAL FOR GUIDANCE. ALL OTHER SERVICING SHOULD BE DONE BY A QUALIFIED TECHNICIAN.

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE INSTALLING OR USING YOUR APPLIANCE TO REDUCE THE RISK OF FIRE, BURN HAZARD, OR OTHER INJURY. KEEP THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY DEFINITIONS

⚠️ WARNING

THIS INDICATES THAT DEATH OR SERIOUS INJURY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING

⚠️ CAUTION

THIS INDICATES THAT MINOR OR MODERATE INJURY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING.

NOTICE

THIS INDICATES THAT DAMAGE TO THE APPLIANCE OR PROPERTY MAY OCCUR AS A RESULT OF NOT OBSERVING THIS WARNING.

INSTALLER: LEAVE THIS MANUAL WITH THE OWNER OF THE APPLIANCE.

HOMEOWNER: RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Message from Hestan:

Hestan's award-winning culinary innovations and purpose-built features reinvented the restaurant kitchen and redefined culinary experience in some of America's most acclaimed restaurants. Hestan now takes this performance from the back of the house and puts it front and center in yours. Thoughtfully designed and meticulously built, Hestan will serve you beautifully for years to come.

Hestan is the only residential brand born from the dreams and demands of professional chefs. From ranges to refrigeration, every detail is designed to deliver the performance and reliability expected in a restaurant – now available for you.

We appreciate you choosing Hestan, and we promise to deliver the very best to you.

Welcome to Hestan



TABLE OF CONTENTS

3	SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN
5	MODEL NUMBERS
5	RATING LABEL
5	REGULATORY / CODE REQUIREMENTS
6	GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE
11	CONTROLS AND OPERATION
18	INTERNAL LAYOUT
19	WINE PRESERVATION
22	FOOD PRESERVATION
25	CARE AND CLEANING
26	TROUBLESHOOTING
29	MAP OF FUNCTIONS AND SETTINGS
31	PARTS / SERVICE
31	LIMITED WARRANTY

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN

When properly cared for, your Hestan appliance will provide safe, reliable service for many years. When using this appliance, basic safety practices must be followed as outlined below.

IMPORTANT: Save these instructions for the local Utility Inspector's use.

INSTALLER: Please leave these instructions with the owner.

OWNER: Please retain these instructions for future reference.

This appliance is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or recreational park trailers. Do NOT install this appliance outdoors.



ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect power before installing or servicing appliance. Failure to do so can result in death or electrical shock.

ELECTRICAL GROUNDING

This appliance must be grounded. Grounding reduces the risk of electric shock in the event of a short circuit. Read the ELECTRICAL CONNECTIONS section of the Installation Manual for complete instructions.

DO NOT ground to a gas pipe.

DO NOT use an extension cord with this appliance.

DO NOT have a fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit. A fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit could result in an electrical shock.



SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONT.)

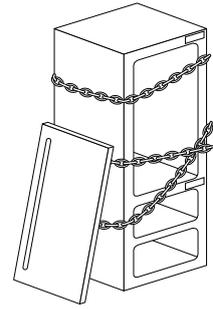
GENERAL SAFETY PRECAUTIONS

If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.

This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.

The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Manual, particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.

The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage. This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.



When the freezer section is functioning, do not touch the inner surfaces in stainless steel with wet or damp hands, since skin may stick to the very cold surfaces.

Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.

When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.

Do not position containers of flammable liquids near the appliance.

Completely switch off the appliance and unplug the power cord or turn its circuit breaker OFF during cleaning operations.

The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.

Any repairs must be performed by a qualified Hestan Service technician.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CARING FOR THE ENVIRONMENT



Pay particular attention to the proper disposal procedure for all packaging materials.

The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centers for on how to dispose of recyclable waste.

Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door. During disposal, avoid damage to the electronics.



The appliance does not contain hazardous substances for the atmospheric ozone layer, neither in the electronics nor in the insulation.

MODEL NUMBERS

EN

Model No.	Description
KWCR24	Wine Column, Right Hinged, 24"
KWCL24	Wine Column, Left Hinged, 24"
KWCR24-OV	Wine Column, Overlay, Right Hinged, 24"
KWCL24-OV	Wine Column, Overlay, Left Hinged, 24"
KWCR24-XX	Wine Column, Color, Right Hinged, 24"
KWCL24-XX	Wine Column, Color, Left Hinged, 24"
KRWR24	Refrigerator with Wine, Right Hinged, 24"
KRWL24	Refrigerator with Wine, Left Hinged, 24"
KRWR24-OV	Refrigerator with Wine, Overlay, Right Hinged, 24"
KRWL24-OV	Refrigerator with Wine, Overlay, Left Hinged, 24"
KRWR24-XX	Refrigerator with Wine, Color, Right Hinged, 24"
KRWL24-XX	Refrigerator with Wine, Color, Left Hinged, 24"

NOTE: -XX indicates color model.

-BK for Stealth - Black

-YW for Sol - Yellow

-PP for Lush - Purple

-GG for Pacific Fog - Graphite Gray

-WH for Froth - White

-OR for Citra - Orange

-BU for Prince - Blue

-RD for Matador - Red

-BG for Tin Roof - Burgundy

-GR for Grove - Green

-TQ for Bora Bora - Turquoise

RATING LABEL

The rating label contains important information about your Hestan appliance such as the model and serial number and electrical rating.

The rating label is located on the inside wall of the refrigerator.

HESTAN COMMERCIAL CORP. ANAHEIM, CA - USA			
Fridge Gas Fill Charge Quantité de Gaz Réfrigérateur	7 oz	MODEL	KRP36
Freezer Gas Fill Charge Quantité de Gaz Congélateur	0	CODE	FI24RC-RO
Total Absorbed Current Courant Absorbée Totale	1 A	SER.NO./N° SERIE	F20160725000001
Voltage Tension	115 V		
Frequency Frequence	60 Hz	ETL LISTED CONFORMS TO ANSI/JUL STD 250 CERTIFIED TO CAN/CSA STD C22.2 NO.63	
Refrigerant Gas Type Type de Gaz Réfrigérant	R134a		
Made in Italy			

TYPICAL RATING LABEL

REGULATORY / CODE REQUIREMENTS

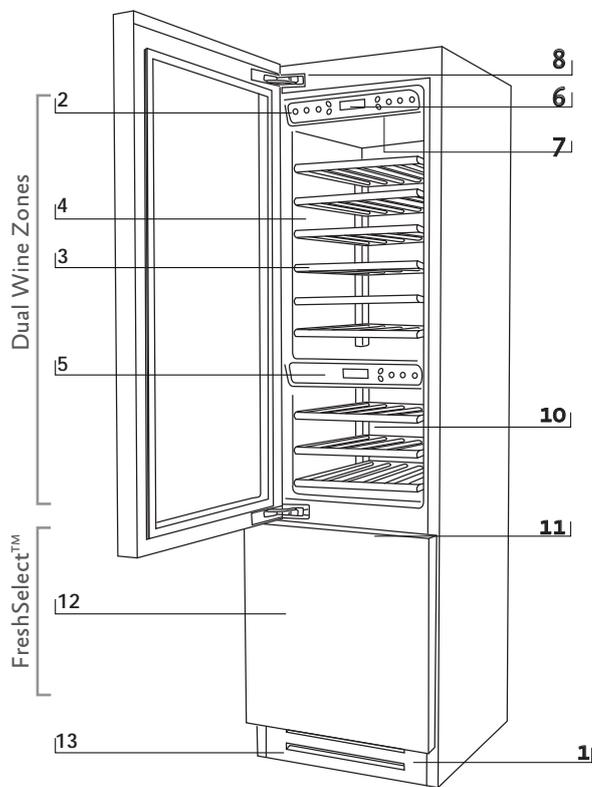
Installation of this refrigeration appliance must be made in accordance with local codes. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Electrical Code and local codes.

This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes with the National Electrical Code ANSI/NFPA 70, or Canadian Electrical code CSA C22.1.

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE

FEATURES OF THE WINE REFRIGERATOR

EN



KRW Models

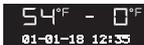
- 1 Stainless steel grille, aluminum trim.
- 2 Dual zone control panel with display
- 3 Slide out wooden wine racks
- 4 Upper wine zone
- 5 Lower wine zone control panel
- 6 Temperature display
- 7 Sound signals
- 8 Automatic door closing system
- 9 LED lighting - multiple locations in each compartment
- 10 Lower wine zone
- 11 Automatic drawer closing system
- 12 FreshSelect™ compartment: When the appliance is first turned on the FreshSelect™ / freezer compartment is set to the freezer mode. It can be transformed into a refrigerator or ExtendFresh compartment.
- 13 Dual refrigeration system

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE (CONT.)

EN

WINE REFRIGERATOR CONTROL PANELS



- | | | | |
|---|---|--------------------------------|--|
| 1 |  | On/Off | Allows complete shutdown and start-up of the appliance. (Touch for three seconds). |
| 2 |  | Upper Wine Zone | Allows switching the upper wine compartment on and off. (Touch the button for 3 seconds.) |
| 3 | MENU | Menu | Allows access to the appliance settings and functions menus. |
| 4 |  | Up/Down Upper Wine zone | Adjust the set temperature of the upper wine compartment and scroll through the interactive menus. |
| 5 |  | Display | Displays the temperature of the upper wine compartment and the FreshSelect™/freezer, the date and time, menu functions, and visual messages. |
| 6 |  | Up/Down freezer (FreshSelect™) | Adjust the set temperature of the FreshSelect™ drawer and scroll through the interactive menus. |
| 7 | OK | OK | Confirms activation or deactivation of menu selections. |
| 8 |  | Alarm | Blinks to signal possible malfunctioning, also signaled through a sound that can be deactivated by touching the Alarm button. |
| 9 |  | Light | Allows illumination of the Wine Cellar interior when the door is closed. Once activated, the light remains on for 6 hours, then automatically shuts off. |

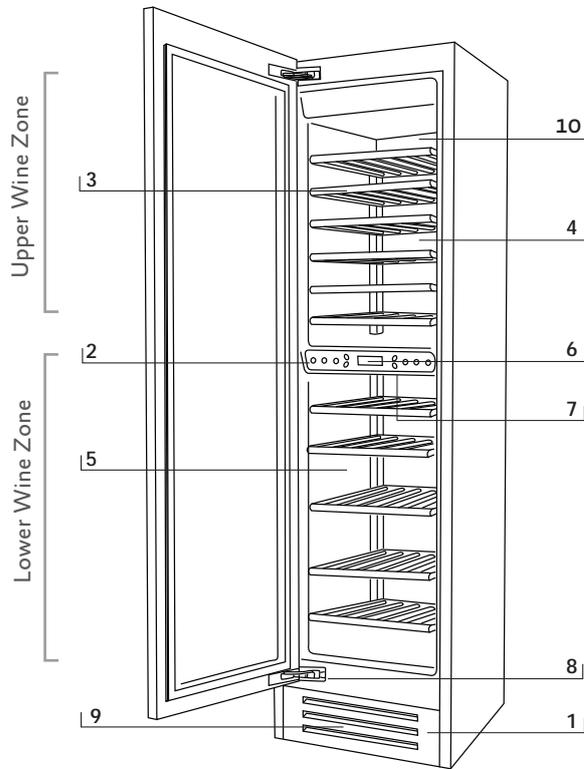


- | | | | |
|----|---|--------------------------|--|
| 10 |  | Display | Displays the temperature of the lower wine compartment. |
| 11 |  | Up/Down Lower Wine zone | Adjust the set temperature of the lower wine zone and scroll through the interactive menus. |
| 12 |  | Lower Wine Zone (On/Off) | Allows switching the lower wine compartment On/Off. (Touch for 3 seconds) |
| 13 |  | Humidity | Allows adjustment of humidity in the lower wine compartment to three levels. Touch the button to select between High, Medium or Low. |

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE (CONT)

FEATURES OF THE WINE CELLAR

EN



- 1 Stainless steel grille, aluminum trim
- 2 Dual zone control panel with display
- 3 Slide out wooden wine racks
- 4 Upper wine zone
- 5 Lower wine zone
- 6 Temperature display
- 7 Sound signals
- 8 Automatic door closing system
- 9 Dual refrigeration system
- 10 LED lights, multiple locations each compartment.

KWC Models

GETTING TO KNOW YOUR APPLIANCE (CONT.)

WINE CELLAR CONTROL PANEL

EN



1		On/Off	Allows complete shutdown and start-up of the appliance. (Touch for three seconds.)
2		Humidity	Allows adjustment of humidity in both wine zones to three levels: High, Medium and Low.
3	MENU	Menu	Allows access to the appliance functions menu.
4		Up/Down Upper wine zone	Adjust the set temperature of the upper wine zone and scroll through the interactive menus.
5		Display	Displays the temperature of the upper and lower wine zones, menu functions, and visual messages.
6		Up/Down Lower wine zone	Adjust the set temperature of the lower wine zone and scroll through the interactive menus.
7	OK	Ok	Confirms activation or deactivation of the menu selection.
8		Light	Activates illumination of the interior when the door is closed. Once activated, the light will shut off after 6 hours.
9		Alarm	Silences an active alarm.

USING THE CONTROL MENUS

Depending on the appliance model, there may be one or two control panels, with various controls available. Up/Down arrows  are provided to directly adjust temperatures in the various cooling/refrigeration/freezer zones. When two panels are present, only the main panel has the **MENU** and **OK** buttons.

Many features and settings are only accessible through the control menus. Here are the basics:

- 1) Touch the **MENU** button to activate the interactive menu system.
If the display shows "KEYPAD LOCKED", touch **MENU** for several seconds. (See "UNLOCKING THE KEYPAD" on page 13)
 - * Either set of the up/down buttons  will move the menu selections. The active selection is always shown in the display.
- 2) Use the Up/Down buttons to show a selection, then touch **OK** to activate it.
 - * You may need to use the up/down buttons again to get to a final selection. When turning selections ON or OFF, you will have to actually follow down to that ON or OFF and touch **OK** to confirm it.
- 3) To go back out of the menu, touch the **MENU** button as needed.

See also: "SPECIAL SETTINGS AND FUNCTIONS" on page 13.

CONTROLS AND OPERATION

TURNING THE APPLIANCE ON AND OFF

FIRST STARTUP

When the appliance is connected to the electrical power supply but has not yet been switched on, the display shows the message **Stand by**.

This is a safety message to warn that the appliance is connected to the main power and the control panel is off.

To switch the appliance on, press On/Off  for three seconds.

KRW MODELS ONLY

When the appliance is first turned on the lower compartment is set to the “freezer” mode. Once the appliance has started up, the freezer remains always on and can be switched off only by switching off the complete appliance.

To turn off just the wine compartment, press  for 3 seconds.

To power the whole appliance off, press On/Off  for three seconds.

RESTARTING

Use the same buttons to restart.

KRW MODELS: The freezer compartment always stays on and cannot be switched off except by completely switching off the appliance by pressing On/ Off  for three seconds.

SWITCHING OFF FOR LONG PERIODS

Before turning off the appliance for a long period of time:

- Remove all of the items inside
- Clean and dry the interior
- Leave the door and drawer open to prevent the formation of unpleasant odors and mold.

To switch off the appliance, press On/Off  for three seconds. Then power should be removed by disconnecting the electrical plug or the appropriate circuit breaker.

STARTUP NOTES

If at the first startup the Standby message does not appear, but another message appears, it means that the appliance has already started the cooling process.

If any alarms are sounding, touch Alarm  to silence them, and let the appliance run until the set temperature is reached.

During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached.

Each time the appliance is switched on it goes through a self diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up.

If only the wine compartment is turned off, its fan will continue to operate to prevent the formation of unpleasant odors and mold.

CONTROLS AND OPERATION (CONT.)

ADJUSTING TEMPERATURES

Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted to ensure high performance and low consumption. According to your preferences and the specific wines you store, you can adjust the set temperatures within a certain range. The “recommended” settings below are also the factory presets for each of the zones and modes. See “Conservation of wines” on page 20 for temperature suggestions.

To adjust the temperature use the Up/Down  buttons for that zone. Upon touching these buttons the newly set temperature will appear in the display. To modify this temperature, use the buttons until reaching the desired temperature. After several seconds of showing the new set temperature, the display will resume showing actual temperature.

COMPARTMENT/ZONE	TEMPERATURE RANGE
Upper wine compartment	39° F to 64° F [+4° C to +18° C] The default temperature setting is 54° F [+12° C].
Lower wine compartment	39° F to 64° F [+4° C to +18° C] The default temperature setting is 50° F [+10° C].
FreshSelect™/Freezer drawer set as refrigeration	34° F to 45° F [+1° C to +7° C] The default temperature setting is 39° F [+4° C].
FreshSelect™/Freezer drawer set as ExtendFresh	28° F to 36° F [-2° C to +2° C] The default temperature setting is 32° F [0° C].
FreshSelect™/Freezer drawer set as freezer	9° F to -9° F [-13° C to -23° C] The default temperature setting is 0° F [-18° C].

The actual temperature can vary from the set temperature following frequent openings of the doors or insertion of room temperature foods or bottles, or large quantities of foods and/or bottles.

6 to 12 hours may be necessary to reach the selected temperature.

DISPLAY INFORMATION AND MALFUNCTION MESSAGES

An integrated control system provides information through light signals or text messages shown on the display.

The information signal is always shown with a steady text message, while a malfunction signal is shown with blinking text. The sound signal that accompanies some malfunction signals can be silenced by pressing the Alarm button on the main control panel.

The list of malfunction signals is located at the back of this manual.

SPECIAL SETTINGS AND FUNCTIONS

The appliance can be configured to suit various needs through its settings, such as its operating modes, display language, and information display. Special functions are provided to meet various short term needs, such as parties or vacations.

The Settings and Functions are accessed on the main display by pressing the **MENU** button.

The Up/Down buttons  show the available functions, which can be selected by pressing the **OK** button. The display shows the current function status.

Using the Up/Down buttons , it is also possible to scroll through the selected function's sub-menu if applicable, activating or deactivating by pressing the **OK** button.

Once the function is confirmed, the display will automatically step back to the main menu to allow selection of other functions. At any time it is possible to return to the previous selection through the **MENU** button.

The language of the messages appearing on the display can be changed by operating as follows: Enter the Menu by pressing the **MENU** button, select Settings via the Up/Down buttons  and confirm via **OK**. Then select the Language function and the desired language.

See also: "USING THE CONTROL MENUS" on page 10.

UNLOCKING THE KEYPAD

The keypad automatically locks after a while if not being used. When it is locked, any touch of the keypad will display "KEYPAD LOCKED".

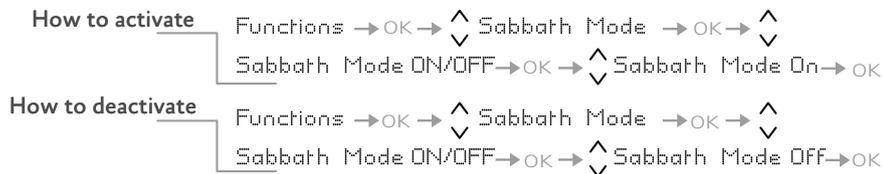
To unlock, touch the **MENU** button for several seconds, until the message "KEYPAD UNLOCKED" shows on the display.

CONTROLS AND OPERATION (CONT.)

FUNCTIONS

SABBATH MODE

The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring that the operation of the appliance is not affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control and the inner lighting are deactivated).

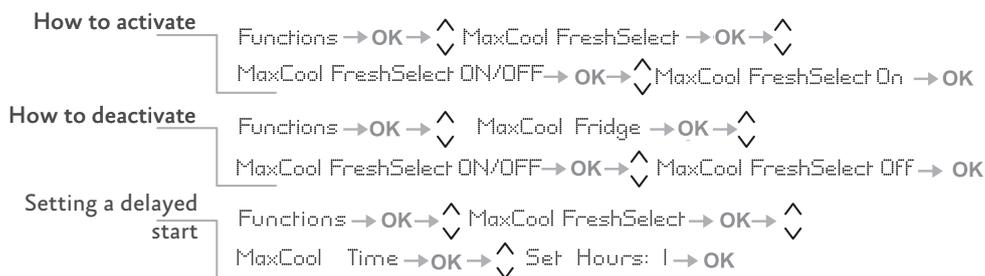


When you activate Sabbath Mode, the interior lights will deactivate, and the display will show "Sabbath Mode ON". When you turn Sabbath Mode off, the appliance will return to normal operation, except that menus will not be available for several minutes.

MAX COOL FRESHSELECT™ (KRW)

This function should be activated at least 24 hours before inserting room temperature items into the freezer, or several hours before placing into the freezer previously frozen items which have been subject to a slight temperature rise. The start time may be delayed up to 12 hours. Once started, this function runs for 54 hours then the appliance returns to normal operation.

If interrupted by a prolonged interruption of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.



HOLIDAY FRESHSELECT™ (KRW)

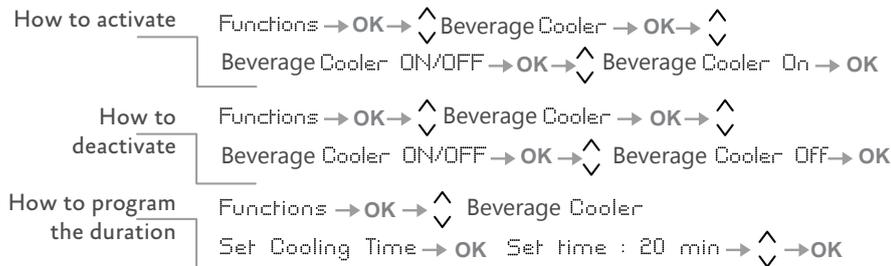
This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the FreshSelect™/freezer compartment temperature to 57° F [14° C]. The duration can be set from 0 to 90 days. If set to zero it will run until manually deactivated. This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged interruption of electrical power.



BEVERAGE COOLER (KRW)

This function can be activated when it is desired to cool off beverages quickly, by placing them inside the freezer compartment.

It is possible to select a duration of 1 to 45 minutes. A sound signal will indicate when the optimal temperature has been reached. After removing the beverages, deactivate the sound signal by pressing the Alarm button.



SETTINGS

The following settings control operating modes, information display, and more.

To view or change settings, select the **MENU** button, use the Up/Down buttons \updownarrow to select **SETTINGS**, and press **OK**.

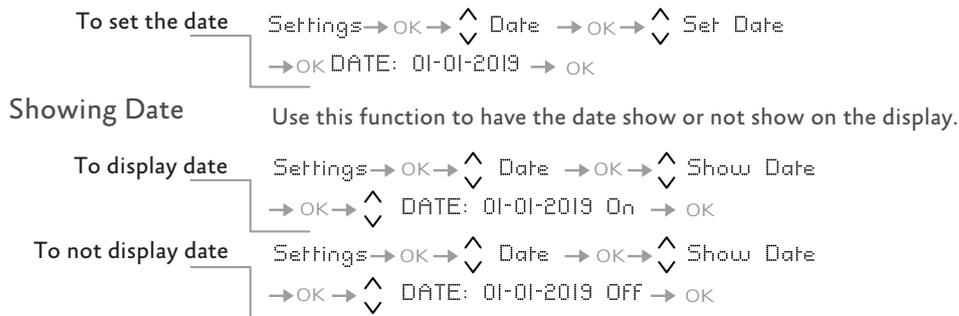
FREEZER /FRESHSELECT™ DRAWER MODE (KRW)

Freezer/ExtendFresh Options The freezer compartment can, if required, be converted to refrigeration or ExtendFresh operating mode.



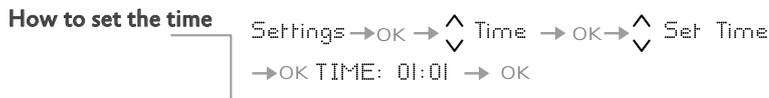
SETTING DATE, SHOWING/NOT SHOWING DATE

Setting the date: Use the menu as below to select **Set Date**. The display will show the date in the format dd:mm:yy (day:month:year), the day will blink. Use the Up/Down buttons \updownarrow to modify the setting, confirm the setting with **OK** to move to the next setting. Once the year is confirmed, the date will be set.

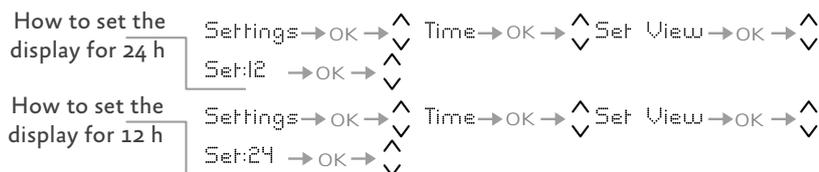


SETTING TIME

Use the menu as below to select **Set Time**. The display shows the hours and minutes in the format hh:mm and with hh: blinking. Use the Up/Down buttons \updownarrow to modify the setting and then confirm by pressing **OK** to go on to the next setting. Once the minutes are confirmed, the time will be set.

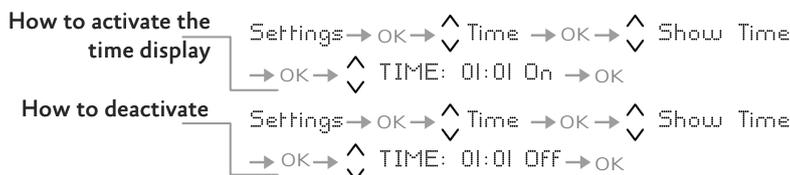


SETTING 12/24 HOUR DISPLAY



SHOWING/NOT SHOWING TIME

This function sets the display to show or not show the time of day.



CONTROLS AND OPERATION (CONT)

EN

LANGUAGE DISPLAY

Select the language used for all prompts and messages.



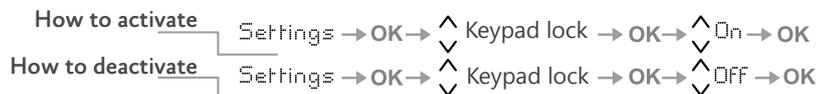
TEMPERATURE UNITS

Select Centigrade or Fahrenheit units for temperature setting values and display.



KEYPAD LOCK

Enable/disable the keypad self-locking feature.



ON: The keypad locks after not being used for several minutes.

OFF: The keypad does not self-lock.

RESTORING DEFAULTS

Restore settings back to factory default.



NOTICE

If the default settings are restored, the default mode of the freezer/FreshSelect™ compartment is freezer mode.

If it was previously being used in refrigerator or ExtendFresh mode, be sure to set it back to your desired setting.

INTERNAL LAYOUT

POSITIONING, ADJUSTMENT, REMOVAL

WINE SHELF

The shelves can be easily removed for cleaning.

To completely extract a shelf:

- 1) Remove the bottles from it,
- 2) Slide out until it stops,
- 3) Tilt it upward until the wheels are free of their seat,
- 4) Lift and remove the shelf.

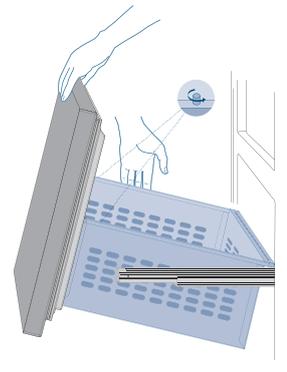


FRESHSELECT™ DRAWERS

The FreshSelect™ drawer is held to the slide guides by a thumbscrew on each side. Release the thumbscrews to remove the drawer.

To remove the inner drawer unscrew and remove its thumbscrews.

When replacing the drawer, make certain the back of the drawer engages under the clips on the slide guides. Once the drawer is properly in position, reinstall the thumb screws as they are necessary to keep the drawer in place.



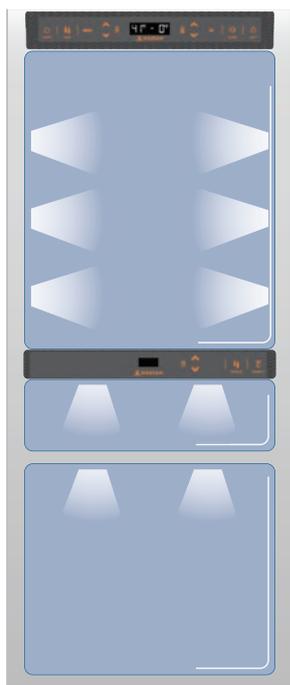
LIGHTING

Lighting is provided using LED strips and spots to completely illuminate the interior.

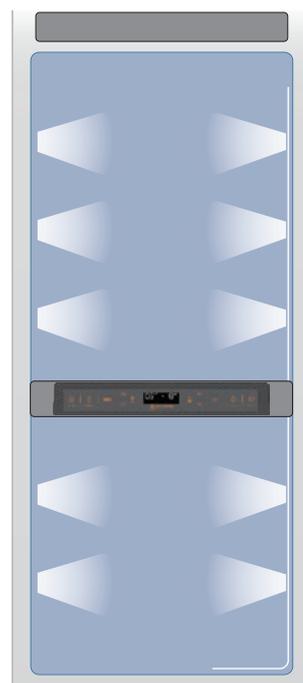
KEEPING LIGHTS ON

The Light button  on the upper control panel will keep the lights on even when the door is closed. When activated, the lights can be turned off manually, or they will go off after 6 hours.

In case of malfunction or failure, contact Hestan for service.



KRW Lighting



KWC Lighting

WINE PRESERVATION

As is known, wine can be stored for long periods of time if this is done under the following conditions:

- Suitable temperature without appreciable variations over time
- Controlled level of humidity
- Protection from light
- Absence of noise and vibrations
- Absence of odors
- Bottle kept horizontal

All of these conditions are fully met in the Hestan Wine Refrigerator and Wine Cellar.

WINE COMPARTMENTS

Upper wine compartment

Defaults to 54° F [+12° C], and is adjustable from 39° F to 64° F [4° C to 18° C]

Lower wine compartment

Defaults to 50° F [10° C] and is adjustable from 39° F to 64° F [4° C to 18° C]

FRESHSELECT™ DRAWER (KRW MODELS)

Defaults to freezer mode, at 0° F [-18° C] and is adjustable from 9° F to -9° F [-13° C to -23° C] while in freezer mode.

The freezer compartment can also be used as a lower wine compartment by setting it in Fridge mode and adjusting the temperature appropriately.

To transform the FreshSelect™/freezer compartment into a wine space, you must use the Menu and set it as a refrigerator compartment, then adjust it to a temperature between 39° F and 46° F [+4° C to 18° C].

All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time. Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause early aging of the wine.

You should also avoid very low temperatures (below 34° F [1° C]) which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs. It should however be noted that the upper wine compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles. When the upper wine compartment is set below 50° F [+10° C] the lower wine compartment must not be set above 54° F [+12° C].

WINE PRESERVATION (CONT)

CONSERVATION OF WINES

Improvement of wine over time and its duration usually depends on the character of the variety and its type.

The following chart shows the best period of conservation and aging for various types in ideal conservation conditions offered by your appliance. However, you should always follow the instructions of the winemaker, especially for fine wines.

TYPE OF WINE	CONSERVATION TEMPERATURE	TIME OF CONSERVATION
New wines (Vin Nouveau)	from 54° to 57° F [12° to 14° C]	6 months
Sweet sparkling wines	from 46° to 50° F [8° to 10° C]	1 year
Rosé	from 50° to 57° F [10° to 14° C]	1 year
Semi sparkling wines	from 50° to 54° F [10° to 12° C]	1 - 2 years
Normal white wines	from 50° to 57° F [10° to 14° C]	1 - 2 years
Light red wines	from 54° to 57° F [12° to 14° C]	2 years
Dry sparkling wines	from 46° to 50° F [8° to 10° C]	2 years
Classic sparkling wines	from 46° to 50° F [8° to 10° C]	3 - 4 years
Barrique and Vigorous white wines	from 46° to 54° F [8° to 12° C]	3 - 5 years
Normal red wines	from 57° to 61° F [14° to 16° C]	3 - 5 years
Barrique and Vigorous red wines	from 57° to 64° F [14° to 18° C]	7 - 10 years
Straw wines or Liqueurous wines	from 61° to 64° F [16° to 18° C]	10 - 15 years

CONSUMPTION TEMPERATURE

As a general rule, white wines should be served at a temperature between 50 and 54° F [10 and 12° C] and red wines between 54 and 57° F [12 and 14° C].

Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

You should also keep in mind that, during the summer, wine is generally enjoyed at lower temperatures than during the winter.

You should also consider the following:

White wines

White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic than red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures.

It is preferable to serve these wines between 50° F and 57° F [10° C to 14° C]. Young, fresh and aromatic wines can also be served at 50° F [10° C], while less aromatic ones are served at 54° F [12° C].

Temperatures between 54° F and 57° F [12° C and 14° C] are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle.

Higher temperatures would favor the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavor, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

Rosé

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between 50° F and 54° F [10° C and 12° C], if young and fresh, and between 54° F and 57° F [12° C and 14° C] if robust and mature.

New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between 54 and 57° F [12° C and 14° C].

Red wines

Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures.

Younger wines with less tannin are normally served between 57 and 61° F [14° C and 16° C], while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to 64° F [18° C]. Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at 64° F [18° C] or even 68° F [20° C].

Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between 54 and 57° F [12° C and 14° C].

Sparkling wines

It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines available.

As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to 46° F [8° C], whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to 57° F [14° C].

Dry sparkling wines are usually served between 46 and 50° F [8° C and 10° C].

“Classic” sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as 54° F [12° C] for sparkling wines that have been aged for some time.

It is however advisable, especially for finer wines, to follow the suggestions and recommendations of the winemaker on the bottle.

Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between 61 and 64° F [16° C and 18° C], depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at 50° F [10° C].

WINE PRESERVATION (CONT.)

POWER OUTAGES

After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is reactivated, an audible signal will indicate if the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will show for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items. After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button will continue to blink.

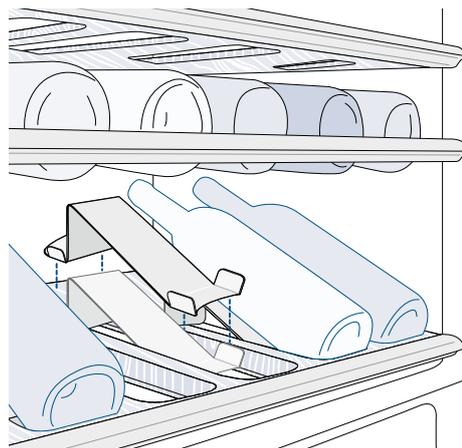
Press the Alarm button to display the highest recorded temperatures.

POSITIONING BOTTLES

The sliding shelves are made of fine wood and contoured so as to hold bottles of the most classical traditional shape or of the most modern design.

Whether your collection holds fine bottles or petit bottles, they will be right at home in the Hestan wine compartment. A special accessory, available on request, will let you place them in an inclined position, in order to display the labels of your most prized items.

Magnum bottles can be stored, provided you remove the shelf just above the one that will hold them.



FOOD PRESERVATION

The appliance is designed to ensure precise, constant temperatures and appropriate humidity levels in all compartments.

In addition, the refrigeration system ensures that humidity does not freeze and build up frost.

Nevertheless, to properly preserve all of your foods, it is not enough to have an excellent refrigerator. It is also necessary to know the rules for correct food preservation.

Do bear in mind that all foods will inevitably change their characteristics over the passage of time. This change begins long before the food is consumed, since foods contain micro organisms which multiply and can cause deterioration. This process occurs more rapidly due to improper handling, preservation temperatures and humidity levels.

It is therefore recommended to follow the directions presented below which will permit using your Freezer/FreshSelect™ drawer in the most effective and safe manner to keep your foods in the best way for as long as possible.

If using the drawer in Fridge or ExtendFresh mode, periodically check that all foods are in a perfect state of preservation. It is usually quite clear when a food item is deteriorated, due to mold, unpleasant odor and an unpleasant aspect. Nevertheless, there are cases in which these conditions are not so evident. If you believe that a food item was kept for an excessive period of time and may be deteriorated, do not consume this item or even taste it, even if it seems to still be healthy, since the bacteria that cause deterioration of food can also cause poisoning and illness.

When in doubt, throw the food away.

WHEN BUYING GROCERIES

Always take the following precautions:

Place any packages of raw meat, fish or poultry in plastic bags so that they do not drip on other foods.

Purchase meat, poultry and fish last. Do not leave your groceries in a warm car after shopping. Keep a freezer bag in your car and use it in case of very high temperatures or long trips.

Check the production dates and “best before” times on foods to be sure that they are fresh.

Be very careful when buying fresh foods, and only buy a quantity that can be consumed during your planned preservation period.

When possible, let warm foods adjust to room temperature for up to two hours before placing them in the refrigerator, unless you have activated the MaxCool function before.

PRECAUTIONS

Check the refrigeration temperature of the various compartments on the control panel:

The refrigerator temperature must be 45° F [8° C] or lower and the freezer temperature must be 0° F [-18° C]

Follow the recommendations regarding the preservation times and temperatures indicated in the tables to follow.

Keep raw meat, fish and poultry separate from other foods and avoid any possible drippings.

WHEN PLACING FOODS IN

When placing in the refrigerator your meat, fish or poultry, leave these in their original packaging, unless the packaging is ripped or punctured. Repeated handling could introduce bacteria into these foods.

To keep food in the freezer is a good idea to use freezer containers.

Label and date the packages.

Be careful to correctly position the food items on the shelves in a way that does not obstruct the air circulation vents inside the compartment.

HUMIDITY AND CONDENSATION (KRW)

When the FreshSelect™ drawer is set to ExtendFresh mode, the following considerations apply:

When a high level of humidity is present either in the environment or in the foods placed in the ExtendFresh drawers, the bottom of the ExtendFresh compartment might be covered with some water or ice (if the temperature is set between 28° F and 32° F [-2° C and 0° C]).

Such condition is normal and it is due to the high humidity levels of the ExtendFresh compartment; high humidity together with low temperatures is what guarantees a longer preservation of foods.

Water or ice can disappear on its own if the air humidity level should lower; it is also possible to remove the water with a towel. If a thin layer of ice has formed, set the temperature of the ExtendFresh compartment to 36° F [+2° C] and after one day remove the water with a towel.

If the layer of ice is thicker, it might be necessary to set the ExtendFresh compartment to refrigerator mode for one day in order to melt the ice.

RECOMMENDED STORAGE DURATIONS

EN

Fresh foods	Drawer mode	Time
Raw meats		
Large cuts	ExtendFresh mode	4 days
Beef steaks, poultry and wild game	ExtendFresh mode	3 days
Ground meat	ExtendFresh mode	1-2 days
Carpaccio	ExtendFresh mode	Immediately
Cooked meat		
Boiled meat and roasted meat	Refrigerator mode	2 days
Meat sauce	Refrigerator mode	6 days
Fish		
Raw and cooked fish	ExtendFresh mode	2 days
Other		
Soups and broths	Refrigerator mode	2 days
Pasta	Refrigerator mode	2 days
Opened cold cuts	ExtendFresh mode	3 days
Fresh cheeses	ExtendFresh mode	2-3 days
Well sealed aged cheeses	Refrigerator mode	Several months
Eggs (fresh and unwashed)	Refrigerator mode	2 weeks
Opened cans	Refrigerator mode	2-3 days
Raw vegetables (in perforated bags)	ExtendFresh mode	1 week

Frozen foods	Preservation area	Time
Beef, veal, lamb and goat meat	Freezer mode (steaks)	6-12 months
Beef, veal, lamb and goat meat	Freezer mode (Meat with bone)	4-6 months
Ground beef	Freezer mode	1-2 months
Pork	Freezer mode (Without bones)	4-6 months
Pork	Freezer mode (With bones)	2-3 months
Ground pork	Freezer mode	1-2 months
Meat leftovers	Freezer mode	2-3 months
Whole chicken and turkey	Freezer mode	8-12 months
Goose, duck and pheasant	Freezer mode	4-8 months
Fish	Freezer mode	1-2 months
Shellfish	Freezer mode	2-3 months
Cooked food	Freezer mode	1-2 months
Vegetables	Freezer mode	8-12 months
Fruit	Freezer mode	6-12 months
Desserts and cakes	Freezer mode	2-3 months

CARE AND CLEANING

EN

CLEANING THE EXTERIOR

To clean the parts made of stainless steel, use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance. Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to polish the steel, wipe with a slightly damp microfiber cloth.

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the profiles of the glass shelves.

You should use special care to keep the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it, free of obstructions.

Scrupulously follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently.

Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply.

Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.

CLEANING THE CONDENSER AND GRILL

Ventilation Grill

A ventilation grill is located either at the top of the appliance or at the bottom according to the model type.

To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits.

In case of significant dust build up, the ventilation grill can be opened or removed for more complete cleaning and to clean the condenser.

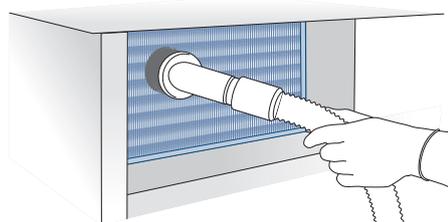
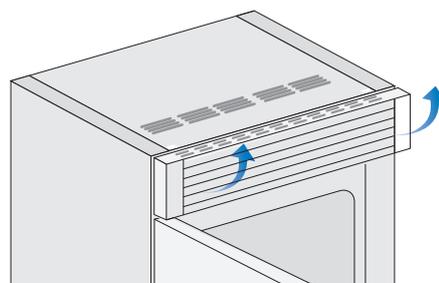
Condenser

The condenser is located behind the ventilation grill. Switch off the appliance by pressing the On/Off button  on the main control panel for about 3 seconds.

Wait about 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature.

On models with ventilation at the base remove the grill at the bottom (magnetically attached) and take it off. On models with ventilation at the top, lift the grill as shown in the picture. Thoroughly clean the grill and the condenser fins by means of a vacuum cleaner with soft brush attachment. Clean any dust build up thoroughly as shown in the picture, taking care not to damage the fins.

Start up the appliance again, by pressing the On/Off button  on the control panel.



CAUTION

The edges of the condenser are sharp, therefore use adequate protection for the hands and arms when cleaning the condenser.

CAUTION

Do not use water on the electrical parts, lights and control panel.

CLEANING THE INTERIOR

Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water and a small amount of dishwashing detergent. Rinse and dry right away.

Do not use mechanical devices or other methods to speed up defrosting.

NOTICE

Do not bring cold glass parts into contact with boiling water. Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING GUIDE

If you notice malfunctions in your appliance, use this guide before calling for service. This guide can help you personally resolve the problem or could provide important information to be conveyed to the service technician to ensure rapid and effective repair.

Malfunction message

A malfunction is usually indicated by a message on the display.

Problems that cannot be solved by the user are signaled through a malfunction code.

The refrigerator or the freezer does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply? Is electrical power available at the electricity socket?

Is the On/Off button  activated?

The refrigerator or the freezer is warmer than usual

Does the display show a malfunction code?

Is the temperature adjusted correctly?

Were the doors or drawers open for a long period of time? Were large quantities of food recently inserted?

Is the unit in 'Demo' Mode?

The appliance keeps running a long time

Bear in mind that during very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains on for prolonged periods of time.

Were the doors or drawers open for a long period of time? Were large quantities of food recently inserted?

Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.

KRW models: Is the FreshSelect™ drawer in Max Cool Mode?

If you hear unusual noises

It is normal to hear noises from the ventilators or compressors during operation or during the defrost phase.

Noise could be more marked depending on the position of the appliance and the surrounding environment.

Condensation inside and outside of the refrigerator

If the climate is very humid, the formation of condensation is normal. Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.

In any case, make sure that the doors are always perfectly closed.

Ice or frost build up inside the refrigerator or freezer

Did you leave the doors open for a long period of time? Do the doors close perfectly?

If the doors do not close perfectly, contact your installer.

Unpleasant odors inside the refrigerator

Clean the appliance completely according to the instructions.

Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.

The doors are difficult to open

The appliance is designed to ensure a fully hermetic closure. When the door is closed, a vacuum condition can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.

Appliance is cooling but lights and display are not working

Check to see if the appliance was accidentally placed into Sabbath Mode

If the unit you purchased was used as a showroom model it may be in a special energy-saving mode called Demo Mode where the appliance appears to be operating (lights work and false temperatures are displayed) but no cooling actually takes place. If you suspect your appliance is in Demo Mode please contact your point of purchase for assistance with disabling this feature.

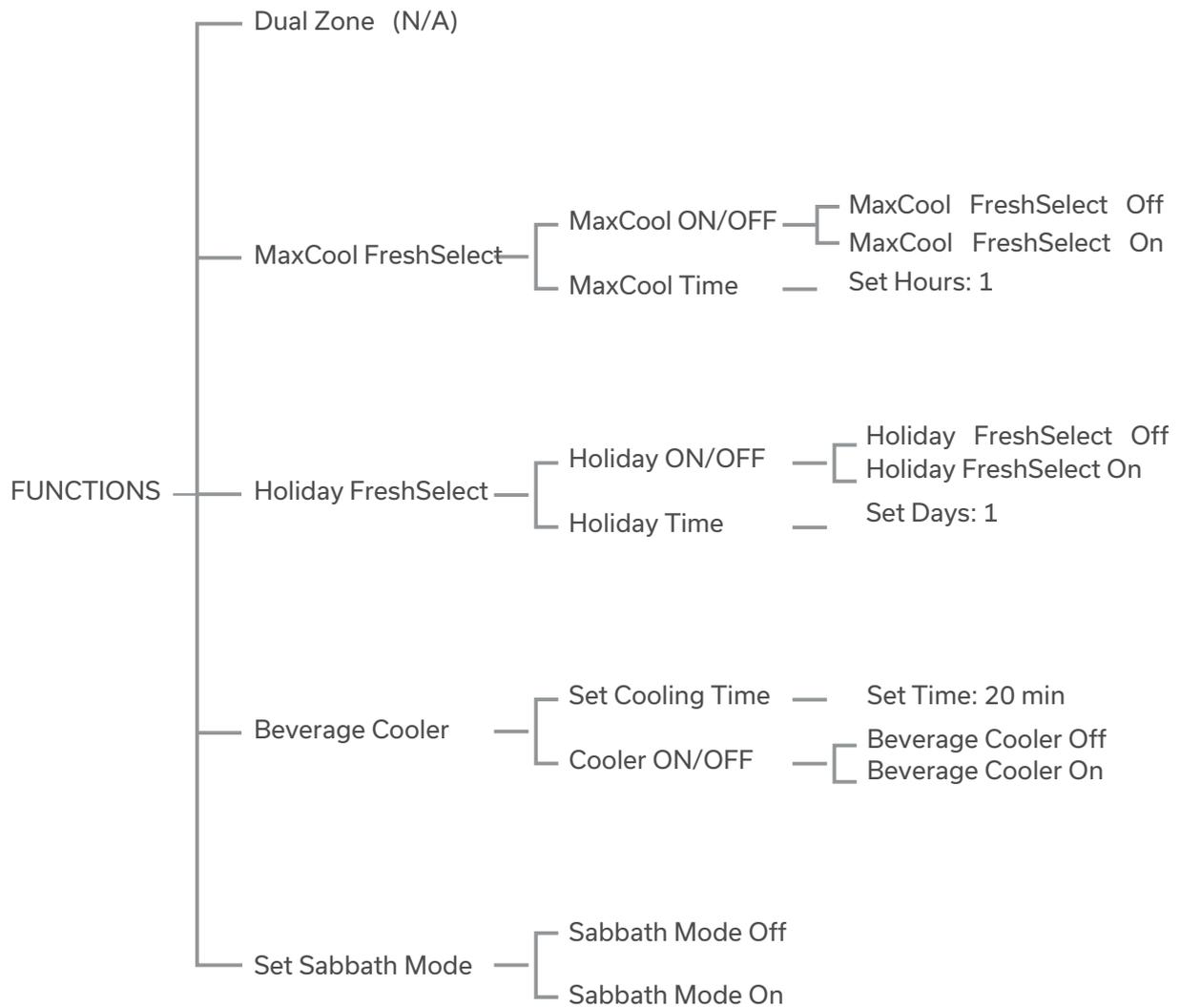
TROUBLESHOOTING (CONT.)

MALFUNCTION INDICATIONS APPEARING ON THE DISPLAY

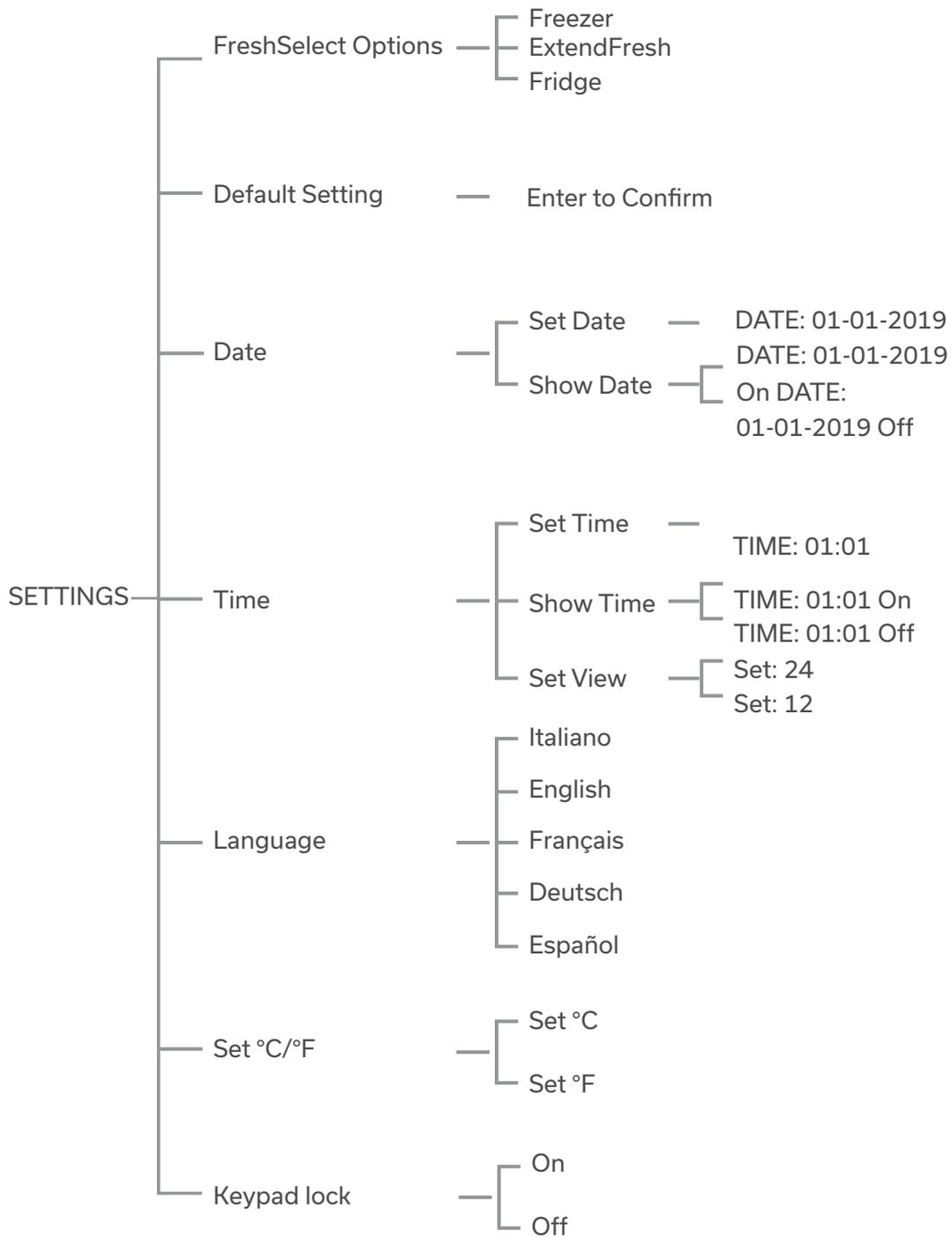
Display Message	Malfunction Description
Power Failure	Prolonged interruption of electrical power. The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures.
Door open	This message appears when the door has been open a few minutes.
Drawer open	This message appears when the drawer has been open a few minutes.
Cellar too warm	Lower wine compartment too warm - See "TROUBLESHOOTING GUIDE" on page 26.
Cellar too cold	Lower wine compartment too cold - Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care for advice.
Cantina too warm	Upper wine compartment too warm - See the troubleshooting guide.
Cantina too cold	Upper wine compartment too warm - Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care for advice.
Fridge too warm	FreshSelect™ drawer (refrigerator mode) too warm - See the troubleshooting guide.
Fridge too cold	FreshSelect™ drawer (refrigerator mode) too cold - Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care for advice.
Cooler too warm	FreshSelect™ drawer (ExtendFresh mode) too warm - See the troubleshooting guide.
Cooler too cold	FreshSelect™ drawer (ExtendFresh mode) too cold - Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care for advice.
Freezer too warm	FreshSelect™ drawer (freezer mode) too warm - See the troubleshooting guide.
Freezer too cold	FreshSelect™ drawer (freezer mode) too cold - Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care for advice.
Error Code...	Functional problems - Call Customer Care who may help you to solve the problem or put you in contact with the nearest Service Agent.
Check condenser	Every 6 months the display shows the message "Check Cond" as a reminder. After cleaning the condenser, press OK for 5 seconds to reset for another 6 months.

MAP OF FUNCTIONS AND SETTINGS

EN



MAP OF FUNCTIONS AND SETTINGS (Cont.)



PARTS / SERVICE

SERVICE DATA RECORD

The location of the serial tag on the product can be seen when the refrigerator door is opened. It is located on either the left or right side depending on the specific model.

Now is a good time to write this information in the space below provided. Keep your invoice for warranty validation.

Model Number _____

Serial Number _____

Date of Installation or Occupancy _____

EN

PARTS LIST

Please visit the Hestan website to access the parts list for your Hestan Indoor product: www.hestanhome.com.

SERVICE

All warranty and non-warranty repairs should be performed by qualified service personnel. To locate an authorized service agent in your area, contact your Hestan dealer, local representative, or the manufacturer. Before you call, please have the model number and serial number information ready.

Hestan Commercial Corporation
3375 E. La Palma Avenue
Anaheim, CA 92806
(888) 905-7463

LIMITED WARRANTY

WHAT THIS LIMITED WARRANTY COVERS:

Hestan Commercial Corporation ("HCC") warrants to the original consumer purchaser of a Hestan Indoor Cooling product (the "Product") from an HCC authorized dealer that the Product is free from defective materials or workmanship for a period of three (3) years from the date of original retail purchase or closing date for new construction, whichever period is longer ("Limited Warranty Period"). HCC agrees to repair or replace, at HCC's sole option, any part or component of the Product that fails due to defective materials or workmanship during the Limited Warranty Period. This Limited Warranty is not transferable and does not extend to anyone beyond the original consumer purchaser ("Purchaser"). This Limited Warranty is valid only on Products purchased and received from an HCC authorized dealer in the fifty United States, the District of Columbia and Canada. This Limited Warranty applies only to Products in non-commercial use and does not extend to Products used in commercial applications.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

If the Product fails during the Limited Warranty Period for reasons covered by this Limited Warranty, the Purchaser must immediately contact the dealer from whom the Product was purchased or HCC at 888.905.7463.

LIMITED WARRANTY (Cont.)

Purchaser is responsible for making the Product reasonably accessible for service or for paying the cost to make the Product reasonably accessible for service. Service is to be provided during normal business hours of the authorized Hestan Commercial Service Provider. To the extent Purchaser requests service outside of the normal business hours of the authorized Hestan Commercial Service Provider, Purchaser will pay the difference between regular rates and overtime or premium rates. Purchaser is required to pay all travel costs for travel beyond 50 miles (one way) from the nearest authorized Hestan Commercial Service Provider.

EXTENSIONS TO THREE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD:

In addition to the Three-Year Limited Warranty, the following components have extended warranty coverage as specifically set forth below:

The Product's compressor, condenser, evaporator, drier and all connecting tubing (where applicable are warranted to be free from defects in material and workmanship under normal non-commercial use and service for a period of five (5) years of the original Purchaser. This excludes surface corrosion, scratches, and discoloration which may occur during normal use and is limited to replacement of the defective part(s), including labor, shipping and handling, as applicable.

The Product's compressor, condenser, evaporator, drier and all connecting tubing (where applicable) are warranted to be free from defects in material and workmanship under normal non-commercial use and service for a period of twelve (12) years of the original Purchaser. This excludes surface corrosion, scratches, and discoloration which may occur during normal use and is limited to replacement of the defective part(s), with the Purchaser paying all other costs, including labor, shipping and handling, as applicable.

WHAT THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

This Limited Warranty does not cover and HCC will not be responsible for and will not pay for: damage to or defects in any Product not purchased from an HCC authorized dealer; color variations in color finishes or other cosmetic damage; failure or damage from abuse, misuse, accident, re, natural disaster, commercial use of the Product, or loss of electrical power or gas supply to the Product; damage from alteration, improper installation, or improper operation of the Product; damage from improper or unauthorized repair or replacement of any part or component of the Product; damage from service by someone other than an authorized agent or representative of the Hestan Commercial Service Network; normal wear and tear; damage from exposure of the Product to a corrosive atmosphere containing chlorine, fluorine, or any other damaging chemicals; damage resulting from the failure to provide normal care and maintenance to the Product; damage HCC was not notified of within the Limited Warranty Period; and incidental and consequential damages caused by any defective material or workmanship.

ARBITRATION:

This Limited Warranty is governed by the Federal Arbitration Act. Any dispute between Purchaser and HCC regarding or related to the Product or to this Limited Warranty shall be resolved by binding arbitration only on an individual basis with Purchaser. Arbitration will be conducted by the American Arbitration Association ("AAA") in accordance with its Consumer Arbitration Rules or by JAMS. The arbitration hearing shall be before one arbitrator appointed by the AAA or JAMS. The arbitrator shall not conduct class arbitration and Purchaser shall not bring any claims against HCC in a representative capacity on behalf of others.

LIMITED WARRANTY (Cont.)

EN

LIMITATION OF LIABILITY:

This Limited Warranty is the final, complete and exclusive agreement between HCC and Purchaser regarding the Product.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE. NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE SHALL APPLY AFTER THE LIMITED WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON HCC. HCC ASSUMES NO RESPONSIBILITY THAT THE PRODUCT WILL BE FIT FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, EXCEPT AS OTHERWISE PROVIDED BY APPLICABLE LAW. HCC SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF HCC HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NO RECOVERY OF ANY KIND AGAINST HCC SHALL BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT. WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, YOU ASSUME ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF HCC. THIS LIMITED WARRANTY STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

No oral or written representation or commitment given by anyone, including but not limited to, an employee representative or agent of HCC will create a warranty or in any way increase the scope of this express Limited Three Year Warranty. If there is any inconsistency between this Limited Warranty and any other agreement or statement included with or relating to the Product, this Limited Warranty shall govern. If any provision of this Limited Warranty is found invalid or unenforceable, it shall be deemed modified to the minimum extent necessary to make it enforceable and the remainder of the Limited Warranty shall remain valid and enforceable according to its terms.

INTERACTION OF LAWS WITH THIS LIMITED WARRANTY:

Some states, provinces or territories may not allow limitations on how long an implied warranty lasts or the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitations or exclusions may not apply to you. Some states, provinces or territories may provide for additional warranty rights and remedies, and the provisions contained in this Limited Warranty are not intended to limit, modify, take away from, disclaim or exclude any mandatory warranty requirements provided by states, provinces or territories, including certain implied warranties. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary depending on location.

Any questions about this Limited Warranty may be directed to:
Hestan Commercial Corporation at (888) 905-7463

AVERTISSEMENT

LE NON-RESPECT À LA LETTRE DE CES INSTRUCTIONS PEUT CAUSER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION, QUI POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU LA MORT.

Ne pas entreposer ou utiliser d'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié ou une agence de service.

NE PAS RÉPARER, REMPLACER OU ENLEVER TOUTE PIÈCE DE L'APPAREIL, SAUF SI SPÉCIFIQUEMENT RECOMMANDÉ DANS LES MANUELS. UNE INSTALLATION, UN ENTRETIEN OU UNE MAINTENANCE INCORRECTS PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. CONSULTEZ CE MANUEL DE L'ORIENTATION. TOUS LES AUTRES SERVICES DEVRAIENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR UN TECHNICIEN DE SERVICE HESTAN AUTORISÉ.

LISEZ ATTENTIVEMENT ET COMPLÈTEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER VOTRE APPAREIL AFIN DE RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE, DE BRÛLURE OU D'AUTRES BLESSURES. CONSERVER CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

DEFINITIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT

CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES VOIRE MORTELLES.

PRÉCAUTION

CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES MINEURES OU MODÉRÉES.

AVIS

CECI INDIQUE QUE L'INOBSERVATION DE CET AVERTISSEMENT PEUT ENTRAÎNER DES DOMMAGES DE L'APPAREIL OU DES DÉGÂTS MATÉRIELS.

INSTALLATEUR: LAISSER CE MANUEL AVEC LE PROPRIÉTAIRE DE L'APPAREIL.

PROPRIÉTAIRE: CONSERVEZ CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE FUTURE.

Un message de Hestan

Les innovations culinaires primées de Hestan et les caractéristiques spéciales ont réinventé la cuisine du restaurant et redéfini l'expérience culinaire dans certains des restaurants les plus acclamés de l'Amérique. Hestan prend maintenant cette performance à l'arrière de la maison et la met au centre de la vôtre. Pensé et méticuleusement conçu, Hestan vous servira magnifiquement pour les années à venir.

Hestan est la seule marque résidentielle née des rêves et des exigences des chefs professionnels. De la cuisinière à la réfrigération, chaque détail est conçu pour offrir la performance et la fiabilité attendues dans un restaurant - maintenant disponible pour vous.

Nous apprécions que vous ayez choisi Hestan, et nous nous engageons à vous offrir le meilleur.

Bienvenue à Hestan



TABLE DES MATIÈRES

3	PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER
5	NUMÉROS DE MODÈLE
5	PLAQUE SIGNALÉTIQUE
5	RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR
6	APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL
11	CONTRÔLES ET FONCTIONNEMENT
16	AGENCEMENT INTERNE
17	CONSERVATION DU VIN
20	LA CONSERVATION DES ALIMENTS
24	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
26	DÉPANNAGE
27	CARTE DES FONCTIONS ET REGLAGES
29	PIÈCES / SERVICE
29	GARANTIE LIMITÉE

FR

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER

S'il est bien entretenu, cet appareil Hestan procurera un service sûr et fiable pendant de nombreuses années. Lorsqu'on se sert de cet appareil, les pratiques élémentaires suivantes en matière de sécurité doivent être adoptées.

IMPORTANT: Conservez ces instructions pour l'utilisation locale des services publics.

INSTALLATEUR: Veuillez laisser ces instructions d'installation avec le propriétaire.

PROPRIÉTAIRE: Veuillez conserver ces instructions d'installation pour référence future.

Cette appareil est conçue pour un usage domestique uniquement. Elle ne l'est PAS pour être installée dans des maisons préfabriquées (mobiles) ou dans des véhicules récréatifs. N'installez PAS cette appareil à l'extérieur.

⚠️ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Débranchez l'alimentation avant d'installer ou d'entretenir l'appareil. Ne pas le faire peut entraîner la mort ou un choc électrique.

MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en cas de court-circuit. Lisez la section **CONNEXIONS ÉLECTRIQUES** du manuel d'installation pour des instructions complètes.

NE PAS mettre à la terre un tuyau de gaz.

NE PAS utiliser de rallonge avec cet appareil.

NE PAS avoir de fusible dans le circuit **NEUTRE** ou **MISE À LA TERRE**. Un fusible dans le circuit **NEUTRE** ou **MISE À LA TERRE** pourrait provoquer un choc électrique.



PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

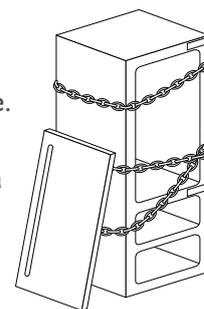
PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Si cet appareil remplace un appareil existant qui doit être enlevé ou éliminé, assurez-vous qu'il ne devienne pas un piège dangereux pour les enfants en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte. Utilisez la même prudence à la fin de la durée de vie du nouvel appareil.

Cet appareil est conçu pour réfrigérer les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.

L'appareil doit être installé en suivant les instructions du Guide d'installation, en veillant particulièrement à ne pas obstruer les ouvertures d'aération de l'appareil et des unités encastrées.

L'appareil dispose d'un système d'éclairage concentré avec des lampes à LED. Ne regardez pas dans ces lampes quand elles sont allumées pour éviter des dommages possibles à la vue. Cet avertissement est également contenu sur l'étiquette attachée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.



Lorsque la section congélateur fonctionne, ne touchez pas les surfaces intérieures en acier inoxydable avec les mains mouillées ou humides, car la peau risque de coller aux surfaces très froides.

N'utilisez aucun type de matériel électrique à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments.

Lors du positionnement des étagères, ne placez pas vos doigts dans les guides de glissière.

Ne placez pas de récipients contenant des liquides inflammables à proximité de l'appareil.

Éteignez complètement l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation ou désactivez son disjoncteur pendant les opérations de nettoyage.

Les pièces d'emballage peuvent être dangereuses pour les enfants: ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique, le film plastique ou le styrofoam.

Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié Hestan.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant une déficience physique, sensorielle ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait donné des instructions ou des conseils concernant son utilisation. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PRENDRE SOIN DE L'ENVIRONNEMENT



Portez une attention particulière à la procédure d'élimination correcte de tous les matériaux d'emballage.

L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Contactez les centres d'élimination des déchets locaux pour savoir comment éliminer les déchets recyclables.



Avant la mise au rebut, couper le cordon d'alimentation et empêcher la fermeture de la porte. Lors de l'élimination, évitez d'endommager les composants électroniques.

L'appareil ne contient pas de substances dangereuses pour la couche d'ozone atmosphérique, ni dans les composants électroniques ni dans l'isolant.

NUMÉROS DE MODÈLE

MODÈLES DE VIN

FR

No. Modèle	Description
KWCR24	Colonne de vin, charnière à droite, 24 po
KWCL24	Colonne de vin, charnière à gauche, 24 po
KWCR24-OV	Colonne de vin, recouvrement, charnière à droite, 24 po
KWCL24-OV	Colonne de vin, recouvrement, charnière à gauche, 24 po
KWCR24-XX	Colonne de réfrigérateur, couleur, charnière à droite, 24 po
KWCL24-XX	Colonne de réfrigérateur, couleur, charnière à gauche, 24 po
KRWR24	Réfrigérateur avec vin, charnière à droite, 24 po
KRWL24	Réfrigérateur avec vin, charnière à gauche, 24 po
KRWR24-OV	Réfrigérateur avec vin, recouvrement, charnière à droite, 24 po
KRWL24-OV	Réfrigérateur avec vin, recouvrement, charnière à gauche, 24 po
KRWR24-XX	Réfrigérateur avec vin, couleur, charnière à droite, 24 po
KRWL24-XX	Réfrigérateur avec vin, couleur, charnière à gauche, 24 po

REMARQUE: -XX indique le modèle de couleur.

-BK pour Stealth - Noir	-WH pour Froth - Blanc	-RD pour Matador - Rouge
-YW pour Sol - Jaune	-OR pour Citra - Orange	-BG pour Tin Roof - Bourgogne
-PP pour Lush - Violet	-BU pour Prince - Bleu	-GR pour Grove - Vert
-GG pour Pacific Fog - Gris Graphite		-TQ pour Bora Bora - Turquoise

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique contient des informations importantes sur votre appareil Hestan, telles que le modèle, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

La plaque signalétique est située sur la paroi intérieure du réfrigérateur.

HESTAN COMMERCIAL CORP. ANAHEIM, CA - USA		QR CODE
Fridge Gas Fill Charge Quantité de Gaz Réfrigérateur	7 oz	MODEL KRP36
Freezer Gas Fill Charge Quantité de Gaz Congélateur	0	CODE F124RC-RO
Total Absorbed Current Courant Absorbée Totale	1 A	SER.NO./N° SERIE F20160725000001
Voltage Tension	115 V	 ETL LISTED CONFORMS TO ANSI/UL STD 250 CERTIFIED TO CAN/CSA STD C22.2 NO.63
Frequency Frequence	60 Hz	
Refrigerant Gas Type Type de Gaz Réfrigérateur	R134a	
Made in Italy		

PLAQUE SIGNALÉTIQUE TYPIQUE

RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR

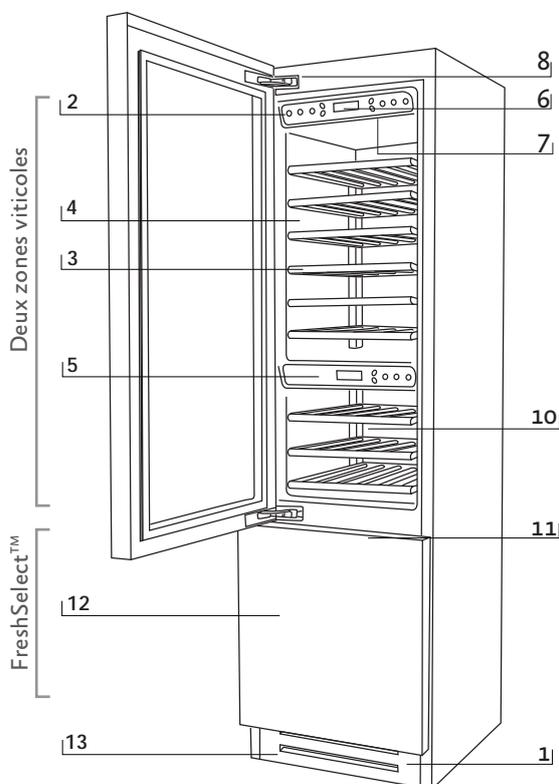
L'installation de cet appareil de réfrigération doit être faite conformément aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, cette unité doit être installée conformément à la norme code et codes locaux.

Cet appareil doit être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de des codes locaux avec le National Electrical Code ANSI/NFPA 70, ou Canadian Electrical code CSA C22.1.

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL

CARACTÉRISTIQUES DU RÉFRIGÉRATEUR À VIN

FR



Modèles KRW

- 1 Grille en acier inoxydable, garniture en aluminium.
- 2 Panneau de commande à deux zones avec écran
- 3 Faites glisser les casiers à vin en bois
- 4 Zone viticole supérieure
- 5 Panneau de commande de la zone viticole inférieure
- 6 Écran de la température
- 7 Signaux sonores
- 8 Système de fermeture automatique des portes
- 9 Éclairage LED - plusieurs emplacements dans chaque compartiment
- 10 Zone viticole inférieure
- 11 Système de fermeture automatique des tiroirs
- 12 Compartiment FreshSelect™: Lors de la première mise en marche de l'appareil, le compartiment FreshSelect™ / congélateur est réglé sur le mode congélateur. Il peut être transformé en réfrigérateur ou en compartiment ExtendFresh.
- 13 Système de réfrigération double

APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL (SUITE)

PANNEAUX DE COMMANDE DU RÉFRIGÉRATEUR À VIN

FR



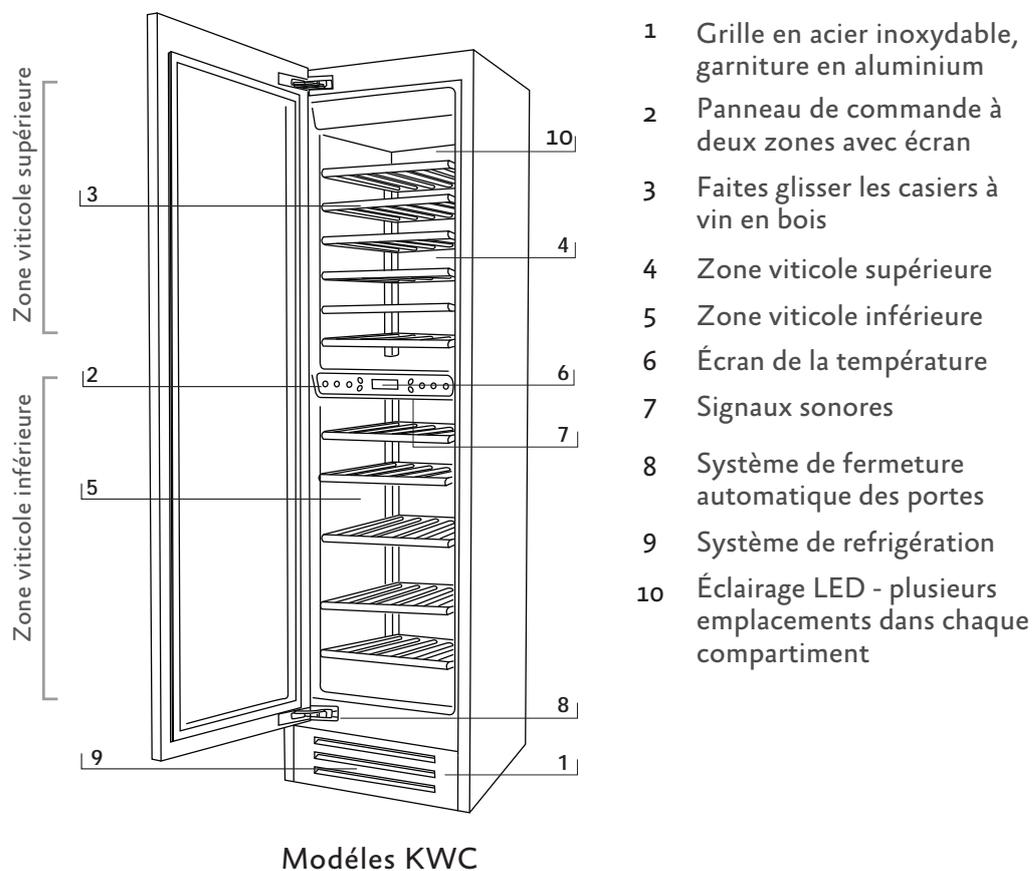
- | | | | |
|---|-------------|---|--|
| 1 | | Allumé / Éteint | Permet l'arrêt complet et la mise en marche de l'appareil (appuyez pendant trois secondes). |
| 2 | | Zone viticole supérieure | Permet d'allumer et d'éteindre le compartiment supérieur du vin. (Touchez le bouton pendant 3 secondes.) |
| 3 | MENU | Menu | Permet d'accéder aux paramètres et fonctions de l'appareil les menus. |
| 4 | | Haut / Bass
Zone viticole supérieure | Haut et Bas: Ajustez la température de consigne de la zone supérieure et faites défiler le menu interactif. |
| 5 | | Écran | Affiche la température de la zone supérieure du vin et du congélateur FreshSelect™, la date et l'heure, les fonctions menu et les messages visuels. |
| 6 | | Haut / Bass
FreshSelect™/
congélateur | Haut et Bas: réglez la température de consigne du tiroir FreshSelect™ et faites défiler le menu interactif. |
| 7 | OK | OK | Confirme l'activation ou la désactivation des sélections de menu. |
| 8 | | Alarme | Clignote pour signaler un dysfonctionnement possible, également signalé par un son qui peut être désactivé en appuyant sur le bouton Alarme. |
| 9 | | Lumière | Permet l'éclairage de l'intérieur de la cave à vin lorsque la porte est fermée. Une fois activé, le voyant reste allumé pendant 6 heures, puis s'éteint automatiquement. |



- | | | | |
|----|--|---|--|
| 10 | | Écran | Affiche la température du compartiment inférieur du vin (réserve). |
| 11 | | Haut / Bass
Zone viticole inférieure | Utilisez les boutons Haut et Bas pour modifier la température de consigne du compartiment inférieur du vin. |
| 12 | | Allumé Éteint
Zone de vin inférieure | Permet d'allumer et d'éteindre le compartiment inférieur du vin. (Touchez pendant 3 secondes) |
| 13 | | Humidité | Permet de régler l'humidité du compartiment inférieur du vin sur trois niveaux. Touchez le bouton pour choisir entre Elevé, Moyen ou Faible. |

CARACTÉRISTIQUES DE LA CAVE À VIN

FR



APPRENDRE À CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL (SUITE)

PANNEAUX DE COMMANDE DE LA CAVE À VIN

FR



1		Allumé Éteint	Permet l'arrêt complet et la mise en marche de l'appareil (appuyer pendant trois secondes).
2		Humidité	Permet d'ajuster l'humidité dans les deux zones viticoles à trois niveaux: Elevé, Moyen et Bas.
3	MENU	Menu	Permet d'accéder au menu des fonctions de l'appareil.
4		Haut / Bas zone supérieure du vin	Boutons Haut et Bas pour régler la température de la zone supérieure du vin et faire défiler le menu interactif.
5		Écran	Affiche la température des zones viticoles supérieure et inférieure, les fonctions du menu et les messages visuels.
6		Haut / Bas zone inférieure du vin	Boutons Haut et Bas pour régler la température de la zone inférieure du vin et faire défiler le menu interactif.
7	OK	Ok	Confirme l'activation ou la désactivation de la sélection du menu.
8		Lumière	Active l'éclairage de l'intérieur lorsque la porte est fermée. Une fois activée, la lumière s'éteindra après 6 heures.
9		Alarme	Fait taire une alarme active

UTILISATION DES MENUS DE COMMANDE

Selon le modèle de l'appareil, il peut y avoir un ou deux panneaux de commande, avec différentes commandes disponibles. Des flèches Haut / Bas  permettent d'ajuster directement les températures dans les différentes zones de refroidissement / réfrigération / congélation. Lorsque deux panneaux sont présents, seul le panneau principal comporte les boutons **MENU** et **OK**.

De nombreuses fonctions et paramètres ne sont accessibles qu'au travers des menus de contrôle. Voici les bases:

- 1) Appuyez sur la bouton **MENU** pour activer le système de menu interactif. Si l'écran affiche «KEYPAD LOCKED», appuyez sur les boutons **MENU** et Bas pendant plusieurs secondes. (Voir «DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER» à la page 13).
 - Les deux boutons Haut / Bas  déplacent les sélections de menu. La sélection active est toujours affichée à l'écran.
 - 2) Utilisez les boutons Haut / Bas  pour afficher une sélection, puis appuyez sur le bouton **OK** pour l'activer.
 - Vous devrez peut-être utiliser les boutons Haut / Bas  à nouveau pour arriver à une sélection finale. Lorsque vous activez ou désactivez les sélections, vous devrez en faire le suivi et appuyer sur **OK** pour le confirmer.
 - 3) Pour sortir du menu, appuyez sur le bouton **MENU** selon vos besoins.
- Voir aussi: «RÉGLAGES ET FONCTIONS SPÉCIAUX» à la page 13.

ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Lorsque l'appareil est branché à l'alimentation électrique mais qu'il n'a pas encore été allumé, l'écran affiche le message `Stand by`.

Ceci est un message de sécurité pour avertir que l'appareil est connecté à l'alimentation principale et que le panneau de commande est éteint.

Pour allumer l'appareil, appuyez sur On / Off  pendant trois secondes.

MODÈLES KRW UNIQUEMENT

Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, le compartiment inférieur est réglé sur le mode "congélateur". Une fois que l'appareil a démarré, le congélateur reste toujours allumé et ne peut être éteint qu'en éteignant l'appareil complet.

Pour éteindre uniquement le compartiment à vin, appuyez sur  pendant 3 secondes.

Pour éteindre tout l'appareil, appuyez sur On / Off  pendant trois secondes.

RESTAURATION

Utilisez les mêmes boutons pour redémarrer.

MODÈLES KRW: Le compartiment congélateur reste toujours allumé et ne peut être éteint qu'en éteignant complètement l'appareil en appuyant sur On / Off  pendant trois secondes.

ARRÊT POUR DE LONGUES PÉRIODES

Avant d'éteindre l'appareil pour une longue période:

- Enlevez tous les objets à l'intérieur
- Nettoyer et sécher l'intérieur
- Laissez la porte et le tiroir ouverts pour éviter la formation d'odeurs désagréables et de moisissures.

CONTRÔLES ET FONCTIONNEMENT

FR

Pour éteindre l'appareil, appuyez sur On / Off  pendant trois secondes. Ensuite, le courant doit être coupé en débranchant la prise électrique ou le disjoncteur approprié.

NOTES DE MISE EN SERVICE

Si, au premier démarrage, le message Standby n'apparaît pas mais qu'un autre message apparaît, cela signifie que l'apppliance a déjà démarré le processus de refroidissement.

Si des alarmes retentissent, appuyez sur le bouton Alarme  pour les désactiver et laissez l'appareil fonctionner jusqu'à ce que la température définie soit atteinte.

Lors du premier démarrage, il ne sera pas possible d'utiliser le menu pour modifier les réglages d'usine tant que la température prédéfinie n'aura pas été atteinte.

Chaque fois que l'appareil est allumé, il effectue une procédure d'autodiagnostic de trois minutes avant de démarrer complètement.

Si seul le compartiment à vin est désactivé, le ventilateur spécifique continuera à fonctionner pour empêcher la formation d'odeurs désagréables et de moisissures.

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Chaque modèle a été soigneusement testé avant de quitter l'usine et est ajusté pour garantir des performances élevées et une faible consommation. Selon vos préférences et les vins que vous stockez, vous pouvez ajuster les températures de consigne dans une certaine plage. Les réglages «recommandés» ci-dessous sont également les préréglages d'usine pour chacune des zones et modes. Voir «Conservation des vins» à la page 18 pour des suggestions de température.

Pour régler la température, utilisez les boutons Haut / Bas  de cette zone. En touchant ces boutons, la température nouvellement réglée apparaîtra à l'écran. Pour modifier cette température, utilisez les boutons jusqu'à atteindre la température désirée. Après quelques secondes d'affichage de la nouvelle température définie, l'affichage reprendra pour indiquer la température réelle.

COMPARTIMENT / ZONE	ÉCART DE TEMPÉRATURE
Partie supérieure du vin	39° F à 64° F [+4° C à +18° C] Réglage de température par défaut: 54° F [+12° C].
Compartiment à vin inférieur	39° F à 64° F [+4° C à +18° C] Réglage de température par défaut: 50° F [+10° C].
Tiroir FreshSelect™ / Freezer en tant que réfrigération	36° F à 45° F [+1° C à +7° C] Réglage de température par défaut: 39° F [+4° C].
Tiroir FreshSelect™ / Freezer en tant que Fresco	28° F à 36° F [-2° C à +2° C] Réglage de température par défaut: 32° F [0° C]
Tiroir FreshSelect™ / Freezer en tant que congélateur	9° F à -9° F [-13° C à -23° C] Réglage de température par défaut: 0° F [-18° C].

La température réelle peut varier de la température définie à la suite de fréquentes ouvertures des portes ou de l'insertion d'aliments ou de bouteilles à température ambiante ou de grandes quantités d'aliments et / ou de bouteilles.

6 à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température sélectionnée.

ÉCRAN D'INFORMATION ET DE DYSFONCTIONNEMENT

Un système de contrôle intégré fournit des informations par le biais de signaux lumineux ou de messages textuels visualisés à l'écran.

Le signal d'information est toujours visualisé avec un message texte fixe, tandis qu'un signal de dysfonctionnement est visualisé avec un texte clignotant. Le signal sonore qui accompagne certains signaux de dysfonctionnement peut être désactivé en appuyant sur le bouton Alarm du panneau de commande principal.

La liste des signaux de dysfonctionnement se trouve à la fin de ce manuel.

PARAMÈTRES SPÉCIAUX ET FONCTIONS

L'appareil peut être configuré pour répondre à divers besoins grâce à ses paramètres, tels que ses modes de fonctionnement, sa langue d'affichage et son affichage d'informations. Des fonctions spéciales sont prévues pour répondre à divers besoins à court terme, tels que des fêtes ou des vacances.

Les réglages et fonctions sont accessibles sur l'affichage principal en appuyant sur la bouton **MENU**.

Les boutons Haut / Bas \diamond affichent des options qui peuvent être sélectionnées en appuyant sur le bouton **OK**. L'écran affiche l'état actuel de la fonction.

Les boutons Haut / Bas \diamond permettent de faire défiler les fonctions ou les sous-menus de réglage sélectionnés, le cas échéant, en les activant ou en les désactivant en appuyant sur le bouton **OK**.

Une fois le réglage ou la fonction confirmé, l'affichage revient automatiquement au menu précédent pour permettre la sélection d'autres fonctions. Dans de nombreux cas, il est possible de revenir à la sélection précédente via le bouton **MENU**.

La langue des messages apparaissant à l'écran peut être modifiée en procédant comme suit: Entrez dans le Menu en appuyant sur le bouton **MENU**, sélectionnez Paramètres via les boutons Haut / Bas et confirmez avec **OK**. Sélectionnez ensuite la fonction Langue et la langue souhaitée.

Voir aussi: «UTILISATION DES MENUS DE COMMANDE» à la page 10.

DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER

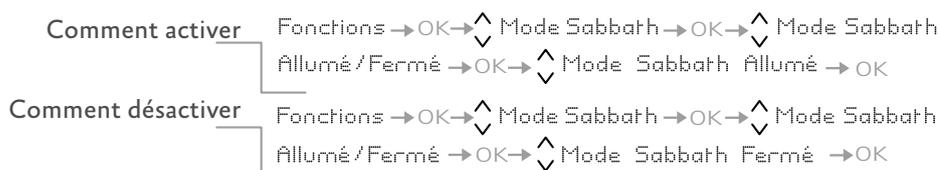
Le clavier se verrouille automatiquement après un certain temps s'il n'est pas utilisé. Lorsqu'il est verrouillé, chaque pression sur le clavier affichera «CLAVIER VERROUILLÉ».

Pour déverrouiller, appuyez les bouton **MENU** pendant plusieurs secondes, jusqu'à ce que le message «CLAVIER DÉVERROUILLÉ» s'affiche.

LES FONCTIONS

SABBATH MODE (MODE SABBAT)

La fonction permet de respecter certaines obligations religieuses imposant que le fonctionnement de l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture ou la fermeture des portes (la commande thermostatique et l'éclairage intérieur sont désactivés).



Lorsque vous activez le mode sabbat, l'éclairage intérieur se désactive et l'écran affiche «Mode Sabbat Activé». Lorsque vous désactivez le mode Sabbat, l'appareil reprend son fonctionnement normal, à l'exception des menus qui ne seront pas disponibles pendant plusieurs minutes.

MAX COOL FRESHSELECT™ (KRW)

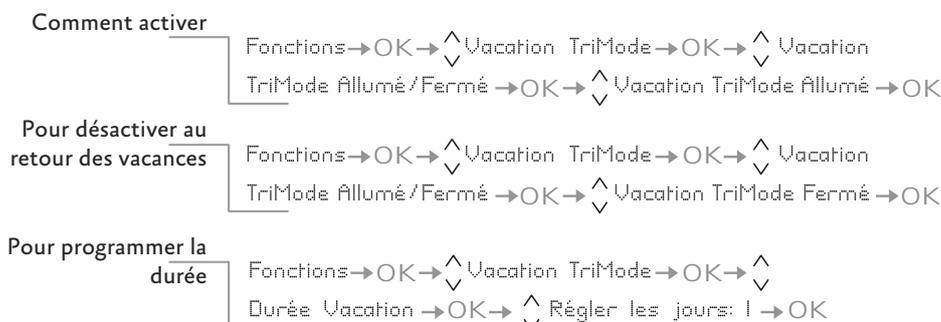
Cette fonction doit être activée au moins 24 heures avant d'insérer des articles à température ambiante dans le congélateur ou plusieurs heures avant de les placer dans le congélateur. L'heure de début peut être retardée jusqu'à 12 heures. Une fois lancée, cette fonction dure 54 heures, puis l'appareil reprend son fonctionnement normal.

En cas d'interruption prolongée de l'alimentation électrique, il est nécessaire de réactiver la fonction.



HOLIDAY FRESHSELECT™ (KRW)

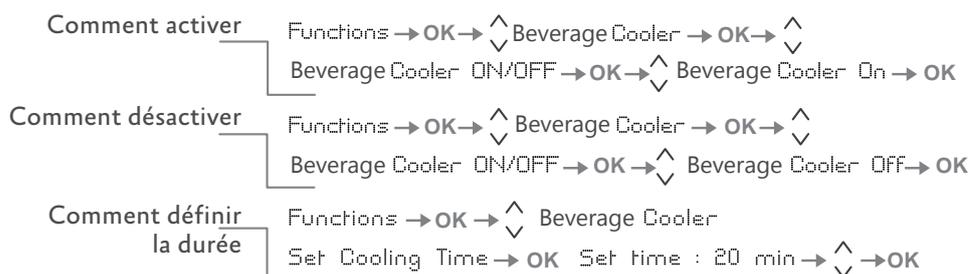
Cette fonction (recommandée en cas d'absences prolongées car elle permet des économies d'énergie considérables) porte la température du compartiment FreshSelect™ / congélateur à 57° F [14° C]. La durée peut être définie entre 1 et 90 jours ou sur zéro. Si défini à zéro, il fonctionnera jusqu'à ce qu'il soit désactivé manuellement.



BEVERAGE COOLER (REFROIDISSEUR DE BOISSON) (KRW)

Cette fonction peut être activée lorsqu'il est nécessaire de refroidir rapidement les boissons en les plaçant à l'intérieur du compartiment congélateur.

Il est possible de choisir une durée de 1 à 45 minutes. Un signal sonore indiquera que la température optimale a été atteinte. Après avoir retiré les boissons, désactivez le signal sonore en appuyant sur le bouton Alarme.



CONTRÔLES ET FONCTIONNEMENT (SUITE)

LES RÉGLAGES

Les paramètres suivants contrôlent les modes de fonctionnement, l'affichage d'informations, etc.

Pour afficher ou modifier les paramètres, sélectionnez le bouton **MENU**, utilisez les boutons Haut / Bas \diamond pour sélectionner RÉGLAGES via les boutons Haut / Bas et confirmez avec **OK**.

CONGÉLATEUR / TIROIR FRESHSELECT™

Options de tiroir de congélateur / ExtendFresh Le compartiment congélateur peut, si nécessaire, être converti en mode de fonctionnement réfrigération ou ExtendFresh.

Comment le configurer pour le mode Fridge	Réglages → OK → \diamond Options TriMode → OK → \diamond Réfrigérateur → OK Enter > Confirmer → OK
Comment le configurer pour le mode ExtendFresh	Réglages → OK → \diamond Options TriMode → OK → \diamond Fresco → OK Enter > Confirmer → OK
Comment revenir en mode congélateur	Réglages → OK → \diamond Options TriMode → OK → \diamond Freezer → OK Enter > Confirmer → OK

RÉGLER LA DATE, MONTRER / NON MONTRER LA DATE

Réglage de la date: Utilisez le menu ci-dessous pour sélectionner Régler la date. L'affichage indique la date au format jj: mm: aa (jour: mois: année), le jour clignote. Utilisez les boutons Haut / Bas \diamond pour modifier le paramètre, confirmez-le avec **OK** pour passer au paramètre suivant. Une fois l'année confirmée, la date sera fixée

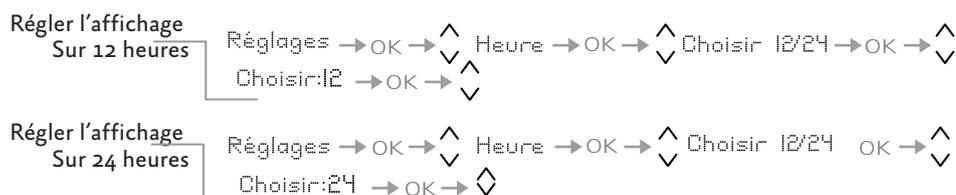
Comment configurer la date	Réglages → OK → \diamond Date → OK → \diamond Régler la date → OK DATE: 01-01-2019 → OK
Montrer la date	En utilisant cette fonction, il est possible de désactiver / activer la date affichée à l'écran.
Comment activer la date	Réglages → OK → \diamond Date → OK → \diamond Montrer la date → OK → \diamond DATE: 01-01-2019 Allumé → OK
Comment désactiver la date	Réglages → OK → \diamond Date → OK → \diamond Montrer la date → OK → \diamond DATE: 01-01-2019 Fermé → OK

RÉGLAGE DE L'HEURE

Réglage de l'heure: Utilisez le menu ci-dessous pour sélectionner Montrer le temps. L'affichage indique les heures et les minutes au format hh: mm et avec hh: clignotant. Utilisez les boutons Haut / Bas \diamond pour modifier le paramètre, puis confirmez en appuyant sur **OK** pour passer au paramètre suivant. Une fois les minutes confirmées, l'heure sera réglée.

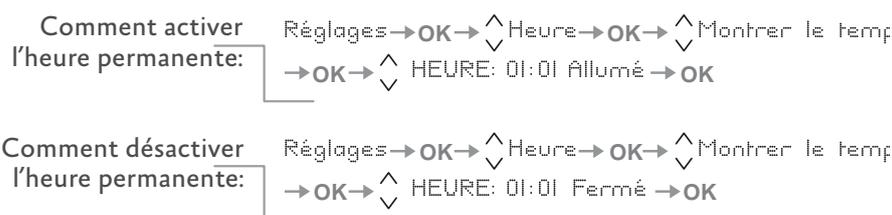
Comment régler l'heure	Réglages → OK → \diamond Heure → OK → \diamond Montrer le temps → OK → \diamond HEURE: 01:01 Allumé → OK
------------------------	---

CHOISISSEZ L’AFFICHAGE 12/24 HEURES



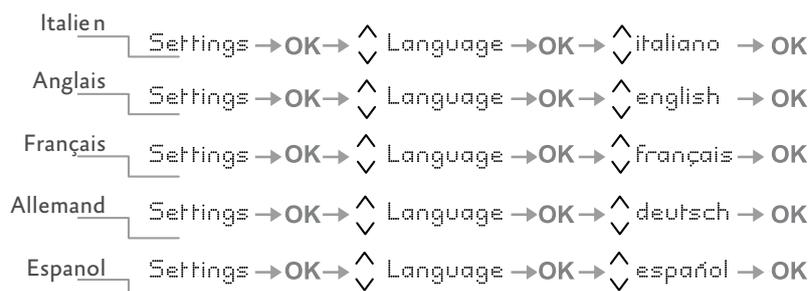
RÉGLAGE DE L’AFFICHAGE DU TEMPS

Avec cette fonction il est possible d’activer/désactiver l’affichage permanent de l’heure.



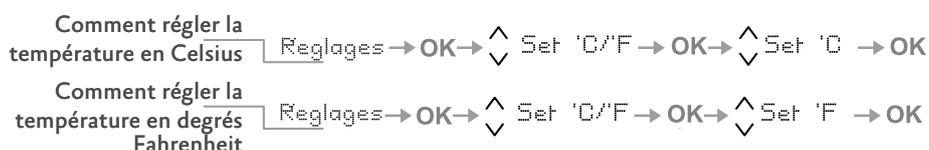
AFFICHAGE DE LA LANGUE

Définissez la langue pour toutes les invites et tous les messages.



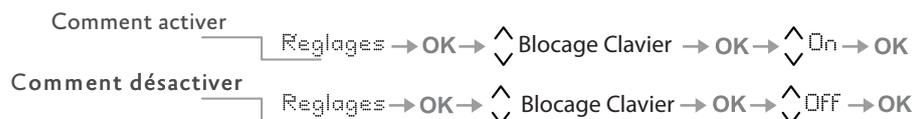
UNITÉS DE TEMPÉRATURE

Sélectionnez Centigrade ou Fahrenheit pour les valeurs de réglage de la température et l’affichage.



VERROUILLAGE DU CLAVIER

Activer / désactiver la fonctionnalité de verrouillage du clavier.



ON: le clavier se verrouille après plusieurs minutes d’inutilisation.

OFF: Le clavier ne se verrouille pas automatiquement. Il peut toujours être verrouillé manuellement. (Voir «DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER» à la page 14.)

CONTRÔLES ET FONCTIONNEMENT (SUITE)

RESTAURATION DES DEFAUTS

Restaurez les paramètres par défaut.

Pour rétablir les réglages de base : Réglages → OK → ⬇ Réglages de base → OK
Enter > Confirmer → OK

AVIS

Si les paramètres par défaut sont restaurés, le mode par défaut du compartiment congélateur / FreshSelect™ est le mode congélateur.

Si vous l'utilisiez auparavant en mode réfrigérateur ou en mode Fresco, veuillez à le réinitialiser au réglage souhaité.

AGENCEMENT INTERNE

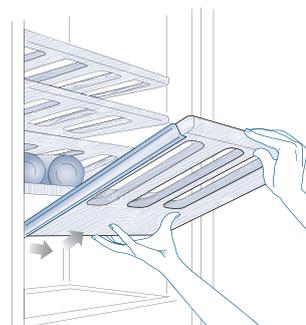
POSITIONNEMENT, AJUSTEMENT, RETRAIT

ÉTAGÈRE À VIN

Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage.

Pour extraire complètement une étagère:

- 1) Enlevez les bouteilles,
- 2) Glisser jusqu'à ce qu'il s'arrête,
- 3) Inclinez-le vers le haut jusqu'à ce que les roues soient libérées de leur siège,
- 4) Soulevez et retirez l'étagère.

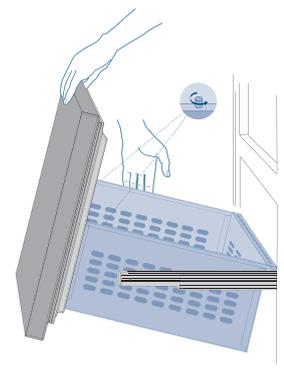


TIROIRS DE FRESHSELECT™

Le tiroir FreshSelect™ est maintenu aux guides coulissants par une vis à molette de chaque côté. Relâchez les vis à molette pour retirer le tiroir.

Pour retirer le tiroir intérieur, dévisser et retirer ses vis à oreilles.

Lorsque vous remettez le tiroir en place, assurez-vous que son arrière s'engage sous les attaches des glissières. Une fois que le tiroir est correctement en place, réinstallez les vis à oreilles car elles sont nécessaires pour le maintenir en place.



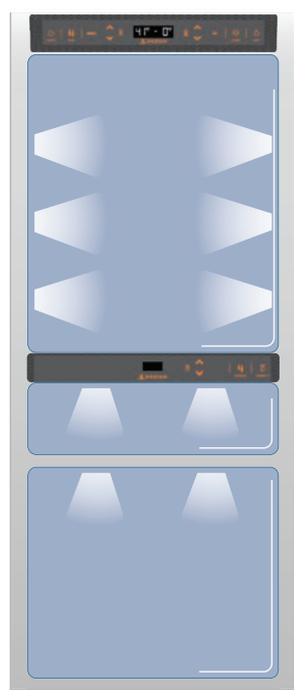
ÉCLAIRAGE

L'éclairage est fourni à l'aide de bandes et de spots LED pour illuminer complètement l'intérieur.

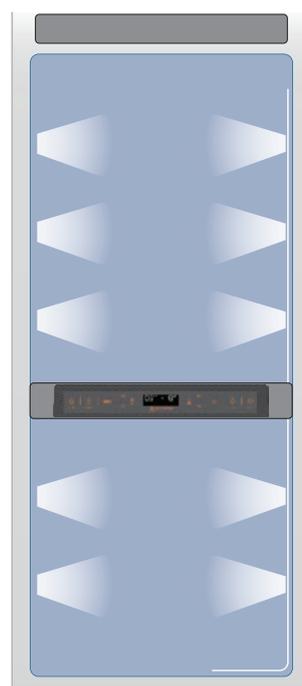
GARDER LES LUMIÈRES SUR

Le bouton Light  du panneau de commande supérieur maintient les lumières allumées même lorsque la porte est fermée. Lorsqu'elles sont activées, les lumières peuvent être éteintes manuellement ou s'éteignent après 6 heures.

En cas de dysfonctionnement ou de panne, contactez Hestan pour réparation.



KRW éclairage



KWC éclairage

CONSERVATION DU VIN

Comme on le sait, le vin peut être conservé pendant de longues périodes si cela est fait dans les conditions suivantes:

- Température appropriée sans variations appréciables dans le temps
- Niveau d'humidité contrôlé
- Protection contre la lumière
- Absence de bruit et de vibrations
- Absence d'odeurs
- Bouteille maintenue horizontale.

Toutes ces conditions sont pleinement remplies dans le réfrigérateur et le cellier à vin Hestan.

COMPARTIMENTS À VIN

Compartment à vin supérieure

La valeur par défaut est de 54° F [+12° C], et est réglable entre 39° F à 64° F [4° C à 18° C]

Compartment à vin inférieur

La valeur par défaut est 50° F [10° C] et est réglable entre 39° F à 64° F [4° C à 18° C]

TIROIR FRESHSELECT™ (MODÈLES KRW)

Le mode congélateur est réglé par défaut, à 0° F [-18° C] et est réglable entre 9° F à -11° F [-13° C à -23° C] en mode congélateur.

Le compartiment congélateur peut également être utilisé comme compartiment à vin inférieur en le réglant en mode Fridge et en ajustant la température de manière appropriée.

Pour transformer le compartiment FreshSelect™ / congélateur en espace vinicole, vous devez utiliser le menu et le définir comme compartiment réfrigérateur, puis l'ajuster à une température comprise entre 39° F et 46° F [+4° C à +8° C].

Toutes les températures peuvent être modifiées en fonction des caractéristiques des vins et des préférences personnelles. Cependant, vous devez essayer de maintenir la température la plus

CONSERVATION DU VIN (SUITE)

constante possible dans le temps. Des variations de température rapides et importantes peuvent en effet provoquer un vieillissement précoce du vin.

Vous devez également éviter les températures très basses (inférieures à 34° F [1° C]) qui pourraient entraîner la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin.

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et prennent en compte tous ces besoins. Il convient toutefois de noter que le compartiment supérieur du vin, en particulier, est contrôlé de manière très précise par thermostat et assure le plus grand soin et l'attention de vos bouteilles les plus prisées au fil du temps. Lorsque le compartiment à vin supérieur est réglé à moins de 50° F [+10° C], le compartiment à vin inférieur ne doit pas être réglé à plus de 54° F [+12° C].

CONSERVATION DES VINS

L'amélioration du vin au fil du temps et de sa durée dépend généralement du caractère de la variété et de son type.

Le tableau suivant montre la meilleure période de conservation et de vieillissement pour différents types dans les conditions de conservation idéales offertes par votre appareil. Cependant, vous devez toujours suivre les instructions du vigneron, en particulier pour les vins fins.

TYPLOGIE DU VIN	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	TEMPS DE CONSERVATION
Vins Nouveaux	de 54° à 57° F [12° à 14° C]	6 mois
Vins Mousseux doux	de 46° à 50° F [8° à 10° C]	1 an
Vins Rosés	de 50° à 57° F [10° à 14° C]	1 an
Vins Pétillants	de 50° à 54° F [10° à 12° C]	1 - 2 ans
Vins Blancs normaux	de 50° à 57° F [10° à 14° C]	1 - 2 ans
Vins Rouges légers	de 54° à 57° F [12° à 14° C]	2 ans
Vins Mousseux Secs	de 46° à 50° F [8° à 10° C]	2 ans
Vins Mousseux Classiques	de 46° à 50° F [8° à 10° C]	3 - 4 ans
Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique	de 46° à 54° F [8° à 12° C]	3 - 5 ans
Vins Rouges normaux	de 57° à 61° F [14° à 16° C]	3 - 5 ans
Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique	de 57° à 64° F [14° à 18° C]	7 - 10 ans
Vins de Paille ou Liqueux	de 61° à 64° F [16° à 18° C]	10 - 15 ans

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION

En règle générale, les vins blancs doivent être servis à une température comprise entre 50 et 54° F [10 et 12° C] et les vins rouges entre 54 et 57° F [12 et 14° C].

Certains vins peuvent cependant être mieux dégustés à des températures plus élevées ou plus basses.

N'oubliez pas qu'en été, le vin se déguste généralement à des températures inférieures à celles de l'hiver.

Vous devriez également considérer les points suivants:

Vins blancs

Les vins blancs ne sont normalement pas servis à des températures élevées, car ils sont généralement plus acides que les vins rouges et peu tanniques. Par conséquent, ils sont plus agréables à basses températures.

Il est préférable de servir ces vins entre 50° F et 57° F [10° C à 14° C]. Les vins jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à 50° F [10° C], tandis que les moins aromatiques sont servis à 54° F [12° C].

Des températures comprises entre 54° F et 57° F [12° C et 14° C] s'appliquent aux vins blancs doux et mûres qui ont vieilli quelques années en bouteille.

Des températures plus élevées favoriseraient l'exaltation du caractère doux du vin, au détriment de l'acidité et de la saveur, qui sont considérées comme des caractéristiques agréables et souhaitables de ce type de vin.

Rosé

Le vin rosé est servi à la même température que les vins blancs. Il est à noter que ces vins peuvent contenir une certaine quantité de tanin et peuvent donc être préférables à des températures plus élevées. Par conséquent, ils sont servis entre 50° F et 54° F [10° C et 12° C] s'ils sont jeunes et frais, et entre 54° F et 57° F [12° C et 14° C] s'ils sont robustes et mûrs. .

Vin Nouveau

En raison de leur traitement spécial, les nouveaux vins millésimés contiennent peu de tanins et sont donc plus agréables s'ils sont servis entre 54 et 57° F [12 et 14° C].

Vins rouges

Comme ils contiennent plus de tanin et sont moins acides, les vins rouges sont normalement servis à des températures plus élevées.

Les vins plus jeunes avec moins de tanin sont normalement servis entre 57 et 61° F [14 et 16° C], tandis que les vins plus corsés et plus tanniques peuvent être servis jusqu'à 64° F [18° C]. Certains vins qui ont vieilli pendant des années en bouteille, encore corsés et tanniques, peuvent être servis à 64° F [18° C] ou même à 68° F [20° C].

Les jeunes vins rouges peu tannés et légèrement structurés peuvent être agréables à des températures plus basses, comprises entre 54 et 57° F [12° C et 14° C].

Vins effervescents

Il est difficile de fournir des instructions pour couvrir la grande variété de vins mousseux disponibles.

En règle générale, les vins mousseux plus sucrés et plus aromatiques doivent être servis à des températures inférieures de 46° F [8° C], tandis que des vins plus mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures supérieures jusqu'à 57° F [14° C].

Les vins mousseux secs sont généralement servis entre 46 et 50° F [8 et 10° C].

Les vins mousseux «classiques» sont normalement servis à ces températures, qui peuvent atteindre 54° F [12° C] pour les vins mousseux vieillissants.

Il est toutefois conseillé, en particulier pour les vins plus fins, de suivre les suggestions et les recommandations du viticulteur sur la bouteille.

Vins Liqueureux et de Paille

Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre 61 et 64° F [16° C et 18° C], toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut être également servi à une température de 50° F [10° C].

CONSERVATION DU VIN (SUITE)

DES PANNES DE COURANT

Après une interruption prolongée de l'alimentation électrique, une fois que l'alimentation électrique est réactivée, un signal sonore indique si la température a dépassé les niveaux normaux. En plus de cela, l'écran affiche pendant une minute la température la plus élevée détectée à l'intérieur des compartiments, afin de permettre à l'utilisateur de décider de la meilleure utilisation des aliments. Après une minute, l'affichage reprendra son fonctionnement normal, tandis que le bouton Alarme continuera à clignoter.

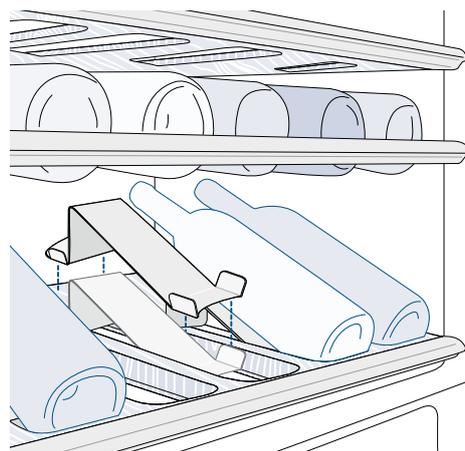
Appuyez sur le bouton Alarm pour afficher les températures les plus élevées enregistrées.

BOUTEILLES DE POSITIONNEMENT

Les étagères coulissantes sont en bois fin et profilées de manière à contenir les bouteilles de la forme traditionnelle la plus classique ou du design le plus moderne.

Que votre collection contienne des bouteilles fines ou de petites bouteilles, elles seront à l'aise dans le compartiment à vin de Hestan. Un accessoire spécial, disponible sur demande, vous permettra de les placer dans une position inclinée, afin d'afficher les étiquettes de vos articles les plus précieux.

Les bouteilles Magnum peuvent être stockées, à condition de retirer l'étagère juste au-dessus de celle qui les retiendra.



LA CONSERVATION DES ALIMENTS

L'appareil est conçu pour garantir des températures précises et constantes ainsi que des taux d'humidité appropriés dans tous les compartiments.

De plus, le système de réfrigération garantit que l'humidité ne gèle pas et ne forme pas de givre.

Néanmoins, pour bien conserver tous vos aliments, il ne suffit pas d'avoir un excellent réfrigérateur. Il est également nécessaire de connaître les règles pour conserver correctement les aliments.

N'oubliez pas que tous les aliments vont inévitablement changer de caractéristiques avec le temps. Ce changement commence bien avant la consommation des aliments, car ceux-ci contiennent des micro-organismes qui se multiplient et peuvent provoquer une détérioration. Ce processus se produit plus rapidement en raison d'une mauvaise manipulation, des températures de conservation et des niveaux d'humidité.

Il est donc recommandé de suivre les instructions présentées ci-dessous, qui permettront d'utiliser votre tiroir congélateur / congélateur FreshSelect™ de la manière la plus efficace et la plus sûre pour conserver vos aliments de la meilleure façon possible le plus longtemps possible.

Si vous utilisez le tiroir en mode Réfrigérateur ou ExtendFresh, vérifiez périodiquement que tous les aliments sont dans un état de conservation parfait. Il est généralement évident qu'un produit alimentaire est détérioré en raison de la moisissure, d'une odeur désagréable et d'un aspect désagréable. Néanmoins, il existe des cas dans lesquels ces conditions ne sont pas si évidentes. Si vous pensez qu'un produit alimentaire a été conservé pendant une période trop longue et peut être détérioré, ne le consommez pas et ne le goûtez même pas, même s'il semble être toujours en bonne santé, car les bactéries responsables de la détérioration des aliments peuvent également causer des dommages, empoisonnement et maladie.

En cas de doute, jetez la nourriture.

LORS DE L'ÉPICERIE

Prenez toujours les précautions suivantes:

Placez tous les emballages de viande, de poisson ou de volaille crus dans des sacs en plastique afin qu'ils ne s'égouttent pas sur d'autres aliments.

Achetez la viande, la volaille et le poisson en dernier. Ne laissez pas vos courses dans une voiture chaude après vos achats. Conservez un sac de congélation dans votre voiture et utilisez-le en cas de températures très élevées ou de longs trajets.

Vérifiez les dates de production et les heures de péremption des aliments pour vous assurer qu'ils sont frais.

Faites très attention lorsque vous achetez des aliments frais et achetez uniquement une quantité pouvant être consommée pendant votre période de conservation planifiée.

Lorsque cela est possible, laissez les aliments chauds s'adapter à la température ambiante pendant deux heures au maximum avant de les placer au réfrigérateur, à moins que vous n'ayez activé la fonction MaxCool auparavant.

PRÉCAUTIONS

Vérifiez la température de réfrigération des différents compartiments du panneau de commande:

La température du réfrigérateur doit être inférieure ou égale à 45° F [8° C] et la température du congélateur doit être égale à 0° F [-18° C].

Suivez les recommandations concernant les temps de conservation et les températures indiquées dans les tableaux à suivre.

Conservez la viande, le poisson et la volaille crus à l'écart des autres aliments et évitez toute perte de jus.

LORSQUE VOUS RANGEZ LES ALIMENTS

Lorsque vous placez au réfrigérateur vos viandes, poissons ou volailles, laissez-les dans leur emballage d'origine, à moins que l'emballage ne soit déchiré ou perforé. Des manipulations répétées pourraient introduire des bactéries dans ces aliments.

Pour conserver les aliments au congélateur, il est conseillé d'utiliser des récipients de congélation.

Étiqueter et dater les paquets.

Veillez à positionner correctement les aliments sur les étagères de manière à ne pas obstruer les orifices de circulation d'air à l'intérieur du compartiment.

HUMIDITÉ ET CONDENSATION (KRW)

Lorsque le tiroir FreshSelect™ est défini sur le mode ExtendFresh (Fresco), les considérations suivantes s'appliquent:

Lorsqu'un taux d'humidité élevé est présent dans l'environnement ou dans les aliments placés dans les tiroirs ExtendFresh, le fond du compartiment ExtendFresh peut être recouvert d'eau ou de glace (si la température est réglée entre 28° et 32° F [-2° C et -0° C]).

Cet état est normal et il est dû au taux d'humidité élevé du compartiment ExtendFresh. Une humidité élevée associée à des températures basses est ce qui garantit une conservation plus longue des aliments.

L'eau ou la glace peuvent disparaître d'elles-mêmes si le taux d'humidité de l'air devait baisser. Il est également possible de retirer l'eau avec une serviette. Si une fine couche de glace s'est formée, réglez la température du compartiment ExtendFresh sur 36° F [+ 2° C] et au bout d'une journée, retirez l'eau à l'aide d'une serviette.

Si la couche de glace est plus épaisse, il peut être nécessaire de régler le compartiment ExtendFresh en mode réfrigérateur pendant une journée afin de faire fondre la glace.

TEMPS RECOMMANDÉS POUR LA CONSERVATION DES ALIMENTS

FR

ALIMENTS FRAIS	ZONE DE CONSERVATION	TEMPS
Viandes crues		
Gros morceau	Compartment Crisper-Fresco	4 jours
Steaks, volaille et gibier	Compartment Crisper-Fresco	3 jours
Viande hachée	Compartment Crisper-Fresco	1-2 jours
Carpaccio	Compartment Crisper-Fresco	tout de suite
Viandes cuites		
Bouillies et rôties	Compartment Réfrigérateur	2 jours
Ragoût de viande	Compartment Réfrigérateur	6 jours
Poisson cru et cuit	Compartment Crisper-Fresco	2 jours
Soupes, soupe aux légumes et bouillon	Compartment Réfrigérateur	2 jours
Pâtes	Compartment Réfrigérateur	2 jours
Charcuterie ouverte	Compartment Réfrigérateur	3 jours
Fromages frais	Compartment Réfrigérateur	2-3 jours
Fromages secs bien protégés	Compartment Réfrigérateur	quelques mois
Œufs (frais et non lavés)	Compartment Réfrigérateur	15 jours
Boîte ouverte	Compartment Réfrigérateur	2-3 jours
Légumes crus (dans des sachets perforés)	Compartment Réfrigérateur	3-6 jours

LA CONSERVATION DES ALIMENTS (SUITE)

FR

ALIMENTS CONGELÉS	ZONE DE CONSERVATION	TEMPS
Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau	Compartment Congélateur (steaks)	6-12 mois
Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau	Compartment Congélateur (viandes avec os)	4-6 mois
Viande de bœuf hachée	Compartment Congélateur	1-2 mois
Viandes de porc	Compartment Congélateur (sans os)	4-6 mois
Viandes de porc	Compartment Congélateur (avec os)	2-3 mois
Viande de porc hachée	Compartment Congélateur	1-2 mois
Restes de viande	Compartment Congélateur	2-3 mois
Poule et dinde entiers	Compartment Congélateur	8-12 mois
Oie, canard et pintade	Compartment Congélateur	4-8 mois
Poisson	Compartment Congélateur	1-2 mois
Crustacés	Compartment Congélateur	2-3 mois
Aliments cuits	Compartment Congélateur	1-2 mois
Légumes	Compartment Congélateur	8-12 mois
Fruits	Compartment Congélateur	6-12 mois
Gâteaux et tartes	Compartment Congélateur	2-3 mois

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYER L'EXTÉRIEUR

Pour nettoyer les pièces en acier inoxydable, utilisez un chiffon en microfibre et l'éponge fournie dans le kit avec l'appareil. Toujours utiliser le chiffon et l'éponge dans le sens de la finition satinée de l'acier.

De temps en temps, pour polir l'acier, essuyez-le avec un chiffon en microfibre légèrement humide.

N'utilisez pas l'éponge sur des pièces en aluminium, telles que les poignées et les profils des étagères en verre.

Vous devez faire particulièrement attention à ne pas obstruer les orifices de ventilation de l'appareil ou du boîtier qui le contient.

Suivez scrupuleusement les instructions détaillées contenues dans le kit fourni et n'utilisez jamais de produits abrasifs ou métalliques qui risqueraient de rayer de manière permanente le fini satiné de l'appareil.

Avant de procéder à tout type de nettoyage, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

Veillez à ne pas endommager le circuit de réfrigérant de quelque manière que ce soit.

NETTOYAGE DU CONDENSATEUR ET GRILLE

Grille de ventilation

Une grille de ventilation est située en haut ou en bas de l'appareil, selon le type de modèle.

Pour le nettoyer, utilisez un aspirateur avec une brosse souple à la puissance maximale, en le balayant le long des fentes de ventilation.

En cas d'accumulation importante de poussière, la grille de ventilation peut être ouverte ou retirée pour un nettoyage plus complet et pour nettoyer le condenseur.

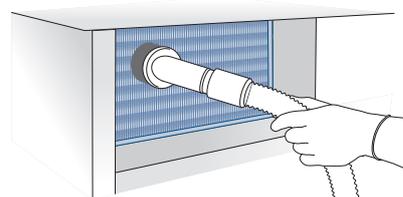
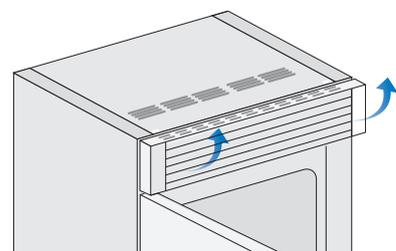
Condenseur

Le condenseur est situé derrière la grille de ventilation. Éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt  du panneau de commande principal pendant environ 3 secondes.

Attendez environ 30 minutes, le temps que le condenseur à ailettes refroidisse à la température ambiante.

Sur les modèles avec ventilation à la base, retirez le gril au bas (attaché magnétiquement) et retirez-le. Sur les modèles avec ventilation en haut, soulevez le gril comme indiqué sur la photo. Nettoyez soigneusement le gril et les ailettes du condenseur à l'aide d'un aspirateur muni d'une brosse souple. Nettoyez soigneusement toute poussière accumulée, comme indiqué sur la photo, en veillant à ne pas endommager les ailettes.

Redémarrez l'appareil en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt  du panneau de commande.



PRÉCAUTION

Les bords du condenseur sont coupants, utilisez donc une protection adéquate des mains et des bras lors du nettoyage du condenseur.

PRÉCAUTION

N'utilisez pas d'eau sur les pièces électriques, les lumières et le panneau de commande.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Nettoyez les parties internes et amovibles en les lavant avec une solution d'eau tiède et une petite quantité de détergent à vaisselle. Rincez et séchez immédiatement.

AVIS

N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres méthodes pour accélérer le dégivrage.

Ne mettez pas les parties en verre froides en contact avec de l'eau bouillante. Ne lavez aucune pièce du réfrigérateur dans un lave-vaisselle, car cela pourrait l'endommager ou le déformer de manière irréversible.

GUIDE DES SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'appareil, utiliser ce guide avant d'appeler le service d'assistance. Celui-ci aidera à résoudre personnellement le problème ou fournira d'importantes informations à transférer au service d'assistance afin d'assurer un service plus rapide et efficace.

Message de dysfonctionnement

Un dysfonctionnement est généralement signalé par un message à l'écran.

Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'utilisateur sont signalés par un code de dysfonctionnement.

Le réfrigérateur ou le congélateur ne fonctionne pas

L'appareil est-il branché à l'alimentation électrique? L'alimentation électrique est-elle disponible au niveau de la prise électrique?

Le bouton On / Off (Allumé éteint)  est-il activé?

Le réfrigérateur ou le congélateur est plus chaud que d'habitude

L'écran affiche-t-il un code de dysfonctionnement?

La température est-elle ajustée correctement?

Les portes ou les tiroirs ont-ils été ouverts pendant une longue période? De grandes quantités de nourriture ou de vin ont-elles été insérées récemment?

L'appareil est-il en mode «Démonstration»?

L'appareil reste en fonction pendant une longue période

N'oubliez pas qu'il est normal que le compresseur reste allumé pendant de longues périodes par temps très chaud et avec des températures très élevées dans la pièce.

Les portes ou les tiroirs ont-ils été ouverts pendant une longue période? De grandes quantités de nourriture ont-elles été insérées récemment?

Vérifiez que les portes sont fermées et que les aliments ou les récipients ne font pas obstacle à la fermeture parfaite de la porte.

Modèles KRW: Le tiroir FreshSelect™ est-il en mode de MaxCool?

Si vous entendez des bruits inhabituels

Il est normal d'entendre des bruits provenant des ventilateurs ou des compresseurs pendant le fonctionnement ou pendant la phase de dégivrage.

Le bruit pourrait être plus marqué en fonction de la position de l'appareil et de l'environnement.

Condensation à l'intérieur et à l'extérieur du réfrigérateur

Si le climat est très humide, la formation de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des tiroirs pendant de longues périodes peut contribuer à la formation de condensation.

Dans tous les cas, assurez-vous que les portes sont toujours parfaitement fermées.

La glace ou le givre s'accumulent à l'intérieur du réfrigérateur ou du congélateur

Avez-vous laissé les portes ouvertes pendant une longue période? Est-ce que les portes se ferment parfaitement?

Si les portes ne se ferment pas parfaitement, contactez votre installateur.

Odeurs désagréables à l'intérieur du réfrigérateur

Nettoyez complètement l'appareil conformément aux instructions.

Couvrez hermétiquement toute la nourriture. Ne conservez pas les aliments pendant de longues périodes.

Les portes sont difficiles à ouvrir

L'appareil est conçu pour assurer une fermeture totalement hermétique. Lorsque la porte est fermée, une condition de vide peut se produire: dans ce cas, il est nécessaire d'attendre quelques secondes jusqu'à ce que la pression s'équilibre avant d'ouvrir la porte.

L'appareil est en train de refroidir mais les lumières et l'affichage ne fonctionnent pas

Vérifiez si l'appareil a été accidentellement placé en mode sabbat

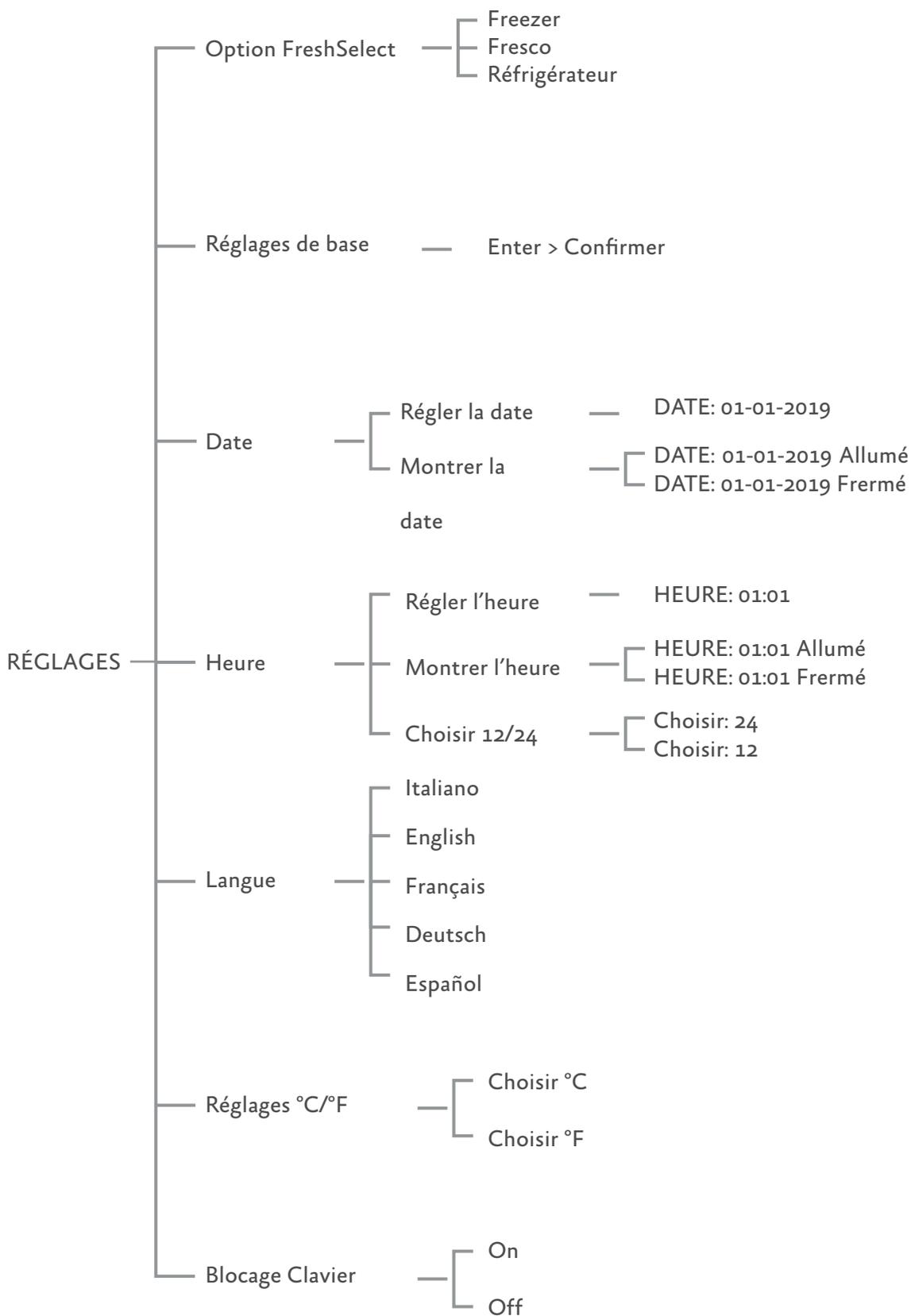
Si l'unité que vous avez achetée a été utilisée comme modèle de salle d'exposition, il se peut que le mode d'économies d'énergie appelé Mode de démonstration soit activé (les lampes fonctionnent et de fausses températures sont affichées), mais aucun refroidissement ne se produit. Si vous pensez que votre appareil est en mode démo, veuillez contacter votre point de vente pour obtenir de l'aide pour désactiver cette fonction.

INDICATIONS D'ANOMALIE POUVANT APPARAÎTRE SUR L'ÉCRAN

Message sur l'écran	Description de l'Anomalie
PanneElectrique!	Interruption prolongée de l'énergie électrique l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes.
RéfrPorteOuverte	Porte ouverte: Ce message apparaît après plusieurs minutes d'ouverture de la porte
TriMode Ouverte	FreshSelect™ / Freezer tiroir ouvert - ce message apparaît après plusieurs minutes d'ouverture du tiroir.
Cave trop Chaud	Le compartiment à vin inférieur est trop chaud - voir «GUIDE DES SOLUTIONS AUX PROBLÈMES» à la page 25.
Cave trop Froid	Le compartiment à vin inférieur est trop froid - attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, contactez le service clientèle pour obtenir des suggestions.
Riser. trop Chaud	Le compartiment supérieur du vin est trop chaud voir guide des solutions aux problèmes.
Riser. trop Froid	Le compartiment supérieur du vin est trop froid: attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, contactez le service clientèle pour obtenir des suggestions.
Réfr. trop Chaud	Tiroir FreshSelect™/TriMode (modalité Réfrigérateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes.
Réfr. trop Froid	Tiroir FreshSelect™/TriMode (modalité Réfrigérateur) trop froid: attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, contactez le service clientèle pour obtenir des suggestions.
Fresco tropChaud	Tiroir FreshSelect™/TriMode (modalité Crisper-Fresco) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes.
Fresco tropFroid	Tiroir FreshSelect™/TriMode (modalité Crisper-Fresco) trop froid: attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, contactez le service clientèle pour obtenir des suggestions.
TriMode TropChaud	Tiroir FreshSelect™/TriMode (modalité Congélateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes.
TriMode TropFroid	Tiroir FreshSelect™/TriMode (modalité Congélateur) trop froid: attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, contactez le service clientèle pour obtenir des suggestions.
Code de panne...	Code de panne s'adresser au Service Après-Vente.
Vérifiez Cond	Check Condenser: À tous les six mois, l'écran affiche le message «Vérifiez Cond», nettoyer le condenseur et appuyez sur la bouton OK pendant 5 secondes pour réinitialiser.

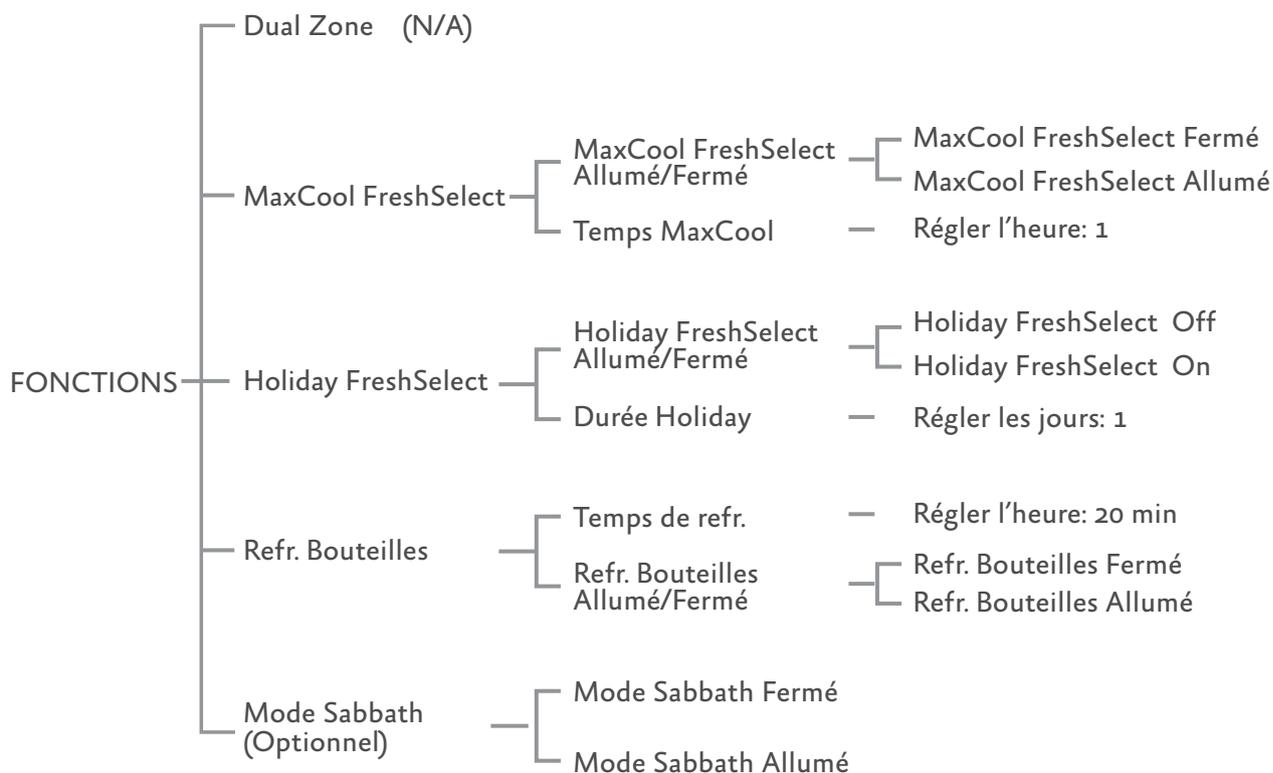
CARTE DES FONCTIONS ET REGLAGES

CARTE DES RÉGLAGES



CARTE DES FONCTIONS

FR



PIÈCES / SERVICE

ENREGISTREMENT D'INFORMATIONS DE SERVICE

L'emplacement de l'étiquette de série sur le produit est visible lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte.

Il est situé à gauche ou à droite en fonction du modèle.

Le moment est venu d'écrire ces informations dans l'espace ci-dessous. Conservez votre facture pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation ou d'occupation _____

FR

LISTE DES PIÈCES

Visiter le site Web Hestan pour consulter la liste des pièces de ce produit:

www.hestanhome.com.

SERVICE

Toutes les réparations dans le cadre ou en dehors de la garantie doivent être effectuées par du personnel d'entretien qualifié. Pour localiser un réparateur agréé dans la région, s'adresser au concessionnaire Hestan, au représentant local ou à l'usine. Avant d'appeler, veiller à avoir les numéros de modèle et de série à portée de la main.

Hestan Commercial Corporation
3375 E. La Palma Avenue
Anaheim, CA 92806
(888) 905-7463

GARANTIE LIMITÉE

ÉLÉMENTS COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE:

Hestan Commercial Corporation (« HCC ») garantit à l'acheteur initial d'un produit de refroidissement Hestan (le « Produit ») chez un revendeur agréé HCC que le Produit ne présente aucun vice de matière ni de fabrication pendant une période de trois (3) ans à compter de la date de l'achat initial au détail ou de la date de clôture en cas de construction neuve, suivant la période la plus longue (« Période de garantie limitée »). HCC accepte de réparer ou de remplacer, à sa seule discrétion, tout composant ou pièce du Produit dont la défaillance est due à des vices de matières ou de fabrication pendant la Période de garantie limitée. La présente Garantie limitée n'est pas transférable et n'est offerte à personne d'autre que l'acheteur initial au détail (« Acheteur »). La présente garantie limitée n'est valable que pour les Produits achetés chez et reçus d'un revendeur agréé HCC dans tous les Etats-Unis, dans le District de Columbia et au Canada. La présente Garantie limitée ne s'applique qu'aux Produits pour usage non commercial, à l'exclusion de ceux utilisés à des fins commerciales.

MARCHE À SUIVRE POUR UNE RÉPARATION AU TITRE DE LA GARANTIE:

En cas de défaillance du Produit pendant la Période de garantie limitée pour des raisons couvertes par la présente Garantie limitée, l'Acheteur doit contacter immédiatement le revendeur auquel il a acheté le Produit ou HCC au 888.905.7463. Il incombe à l'Acheteur de rendre le Produit raisonnablement accessible pour réparation ou de régler les frais de mise à disposition raisonnable du Produit pour réparation. La réparation sera effectuée pendant les

FR heures d'ouverture normales du Centre de réparation agréé par Hestan. Dans la mesure où l'Acheteur demande une réparation en dehors des heures d'ouverture normales du Centre de réparation agréé par Hestan, l'Acheteur règlera la différence entre le tarif normal et celui des heures supplémentaires ou des primes. L'Acheteur doit régler tous les frais de déplacement si celui-ci dépasse 80 km [50 milles] (dans un sens) par rapport au Centre de réparation le plus proche agréé par Hestan.

ALLONGEMENTS AU-DELÀ DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE TROIS ANS:

En plus de la garantie limitée de trois ans, les composants qui suivent bénéficient d'un prolongement de la garantie comme expressément énoncé ci-après:

Le compresseur, le condenseur, l'évaporateur, le séchoir et tous les tuyaux de raccordement du produit (le cas échéant) sont garantis exempts de vices de matières et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation non-commerciale et de réparation pendant une période de cinq (5) ans au profit de l'Acheteur initial. Cela exclut la corrosion superficielle, les rayures et la décoloration susceptibles de se produire pendant une utilisation normale et se limite au remplacement de la ou des pièces défectueuses, y compris ceux de main d'œuvre, de transport et de manutention, le cas échéant.

Le compresseur, le condenseur, l'évaporateur, le séchoir et tous les tuyaux de raccordement du produit (le cas échéant) sont garantis exempts de vices de matières et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation non-commerciale et de réparation pendant une période de douze (12) ans au profit de l'Acheteur initial. Cela exclut la corrosion superficielle, les rayures et la décoloration susceptibles de se produire pendant une utilisation normale et se limite au remplacement de la ou des pièces défectueuses, l'Acheteur assumant tous les autres coûts, y compris ceux de main d'œuvre, de transport et de manutention, le cas échéant.

ÉLÉMENTS NON-COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE:

La présente Garantie limitée ne couvre pas ce qui suit, excluant toute responsabilité financière de HCC: tous dommages ou vices affectant tout Produit non acheté chez un revendeur agréé HCC; variations de coloris dans la finition ou autres dommages esthétiques; panne ou dommages dus à une utilisation abusive ou erronée, un accident, un incendie, une catastrophe naturelle, un usage commercial du Produit, une interruption de l'alimentation électrique ou en gaz du Produit; dommages résultant d'une modification, d'une installation ou utilisation incorrecte du Produit; dommages résultant de la réparation ou du remplacement incorrect ou sans autorisation de tout composant ou pièce du Produit; dommages résultant d'un service après vente assuré par quiconque autre qu'un agent ou représentant agréé du réseau commercial de Hestan; usure normale et détérioration; dommages résultant de l'exposition du Produit à une atmosphère corrosive contenant du chlore, du fluor ou toute autre substance chimique nuisible; dommages résultant de l'absence d'un entretien normal du Produit; dommages dont HCC n'a pas été avisé ou qui se sont produits après expiration de la Période de garantie limitée; dommages accessoires et indirects causés par tout vice de matière ou de fabrication.

ARBITRAGE:

La présente Garantie limitée est régie par la Loi fédérale sur l'arbitrage. Tout litige opposant l'Acheteur à HCC et relatif au Produit ou à la présente Garantie limitée doit être résolu par voie d'arbitrage exécutoire exclusivement sur une base individuelle avec l'Acheteur. L'arbitrage sera effectué par l'Association Américaine d'Arbitrage (American Arbitration Association, « AAA ») conformément à ses règles d'arbitrage pour la protection du consommateur ou par JAMS. L'audience d'arbitrage se tiendra devant un arbitre nommé par l'AAA ou par JAMS. L'arbitre ne devra procéder à aucun arbitrage collectif et l'Acheteur devra renoncer à tout recours contre HCC en qualité de représentant de tiers.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ:

La présente Garantie limitée constitue l'accord définitif, intégral et exclusif entre HCC et l'Acheteur eu égard au Produit.

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER NE S'APPLIQUERA APRÈS L'EXPIRATION DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE INDIQUÉE PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE APPLICABLE À CE PRODUIT OFFERTE PAR UNE PERSONNE OU ENTREPRISE QUELCONQUE N'ENGAGERA HCC. HCC NE GARANTIT EN AUCUNE FAÇON L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DE LA LÉGISLATION APPLICABLE. HCC N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR TOUT MANQUE À GAGNER, IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU AUTRES AVANTAGES NI POUR TOUT AUTRE DOMMAGE PARTICULIER, DIRECT OU INDIRECT CAUSÉ PAR L'UTILISATION, L'USAGE ABUSIF OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA DEMANDE SE FONDE, MÊME SI HCC EST INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. AUCUN RECOUVREMENT À L'ENCONTRE DE HCC NE SERA SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT. SANS LIMITER LA PORTÉE DE CE QUI PRÉCÈDE, VOUS ASSUMEZ TOUS LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ DES PERTES, DOMMAGES OU BLESSURES ET DÉGÂTS MATÉRIELS SUBIS PAR VOUS-MÊMES ET DES TIERS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUI NE SONT PAS CAUSÉS DIRECTEMENT PAR LA NÉGLIGENCE DE HCC. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE FORMULE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Aucune déclaration ni aucun engagement verbal ou écrit de la part de qui que ce soit, y compris sans s'y limiter un employé, représentant ou agent de HCC, ne créera une garantie ni élargira en quoi que ce soit la portée de la présente Garantie limitée expresse de trois ans. En cas de divergence entre la présente garantie limitée et tout autre accord ou déclaration lié ou relatif au Produit, ce sera cette Garantie qui s'applique. Si une disposition quelconque de la présente Garantie limitée est déclarée invalide ou inapplicable, elle sera réputée modifiée dans la limite nécessaire pour la rendre applicable et le reste de la Garantie limitée restera valide et applicable selon ses modalités.

INTERACTION ENTRE CERTAINES LOIS ET LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE:

Il se peut que certains États, Provinces et Territoires n'autorisent pas la limitation de durée d'une garantie implicite ni l'exclusion ou la restriction des dommages directs ou indirects. Les limitations ou exclusions qui précèdent peuvent par conséquent ne pas être applicables. Il se peut que certains États, Provinces ou Territoires prévoient d'autres droits et recours en matière de garantie. Les dispositions de la présente Garantie limitée n'ont pas pour but de limiter, modifier, restreindre, nier ni exclure les conditions obligatoires de garantie prévues par des États, Provinces ou Territoires, y compris certaines garanties implicites. La présente garantie confère des droits précis, auxquels peuvent s'en ajouter d'autres qui varient selon le lieu.

Toute question relative à la présente Garantie limitée peut être adressée à:
Hestan Commercial Corporation au (888) 905-7463

**RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
CONSERVEZ CE MANUEL POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE**



Hestan Commercial Corporation

3375 E. La Palma Ave.
Anaheim, CA 92806
(888) 905-7463