



INDOOR COOKING

Radiant Cooktop

KEC

Use & 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 |
| 6 | MODEL NUMBERS |
| 6 | RATING LABEL |
| 6 | REGULATORY / CODE REQUIREMENTS |
| 7 | MODEL AND PART IDENTIFICATION |
| 8 | TOUCH CONTROLS |
| 10 | ELEMENTS AND POWER SETTINGS |
| 11 | CONTROLS AND SETTINGS |
| 15 | USING THE COOKTOP |
| 17 | CLEANING THE COOKTOP |
| 19 | TROUBLESHOOTING |
| 21 | PARTS LIST |
| 21 | SERVICE |
| 21 | 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 Installation Instructions with the owner.

OWNER: Please retain these Installation 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.

⚠️ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

Disconnect power before installing or servicing appliance. Before turning power ON, be sure all controls are in the OFF position. 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 (CONTINUED)

ELECTRICAL SUPPLY

This appliance must be connected to a dedicated circuit, 240 or 208 VAC, Single Phase, 60 Hz, with a current rating as shown in the model number listing on page 6. Have the installer show you where the electric circuit breaker is located so you know how to shut off the power to this appliance. It is the responsibility of the user to have the appliance connected by a licensed electrician in accordance with all local codes, or in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code. Read the ELECTRICAL CONNECTIONS section of the Installation Manual for complete details.

CHILD SAFETY

IT IS THE RESPONSIBILITY OF THE PARENTS OR GUARDIANS TO ENSURE CHILDREN ARE INSTRUCTED IN THE SAFE USE OF THIS APPLIANCE. Do not allow children to use this appliance without adult supervision. Do not allow children to play in or around the appliance, even when not in use. Items of interest to children should not be stored in or on the appliance, in cabinets above, or on the backguard of the appliance. Children climbing on the appliance could be seriously injured.

⚠️ WARNING

BURN HAZARD - Cookware can get very hot during operation. Do not let children touch the appliance while in operation. Failure to observe these instructions may result in severe burns or injury.

TECHNICAL SAFETY

Installation and service on this appliance must be performed by a qualified appliance installer, or a Hestan service technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically instructed to do so. Defective parts must only be replaced with genuine Hestan parts. Contact Hestan Customer Service for inquiries or to arrange a service call.

The appliance must be disconnected from the power during any service or maintenance work.

USER SAFETY

⚠️ WARNING

BURN HAZARD - Cookware can get very hot during operation.

Avoid wearing loose-fitting garments or long sleeves while cooking. They could ignite. For personal safety, wear proper apparel while using the appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

Do not allow anyone to climb, stand, step on, lean against, or sit on any part of the appliance. This may result in damage to the appliance, or personal injury.

FIRE SAFETY

To reduce the risk of a grease fire, do not leave surface burners unattended at high settings.

Always turn on the ventilation hood when cooking. Clean vent hood grease filters frequently - grease should not be allowed to accumulate on the fan or filters.

Use the appropriate pan size for the burner being used. For safety considerations, adjust the flame size so they do not travel up the sides of the pan.

Keep the appliance zone clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. NEVER store flammable liquids and materials in, above, or on the range, or near cooking surfaces. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air of the appliance.

ALWAYS have a working smoke detector near the kitchen.

ALWAYS have an appropriate dry-chemical fire extinguisher nearby. Smother fire or flames using the lid of the utensil (pot or pan), a cookie sheet or metal tray. Then shut off the burner. Use an extinguisher, or baking soda if the fire is small and relatively contained. DO NOT USE WATER ON A GREASE FIRE. Doing so may result in spreading the fire elsewhere.

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONTINUED)

NEVER pick up a flaming pan. You may spill the grease on yourself and be severely burned.

If accessible, turn off the ventilation hood during a fire, but do not reach through the flames to do this. **IF THE FLAMES DO NOT GO OUT - EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**

In the event of personal clothing or hair catching fire, drop and roll immediately to smother the flames. Seek medical attention if necessary.

EN

SAFETY DURING CLEANING

Only clean the appliance as directed in the "CLEANING THE COOKTOP" section of this manual.

Do not use a steam cleaner to clean the cooktop. Steam could penetrate into electrical components and cause a short circuit and/or shock hazard.

Do not use abrasive cleaners, hard objects such as brushes or scrapers, or sharp metal tools to clean the glass. Scratches could cause the glass to shatter.

Wait until the appliance is completely cool before using any aerosol-type cleaners. Many of these cleaners use flammable propellants which could ignite in the presence of heat.

PROPER USAGE

Always position the handles of pot and pans so they do not extend over adjacent work zones or over the edge of the rangetop. This is to avoid knocking over hot contents which could burn you, or result in a fire.

MODEL NUMBERS

COOKTOP MODELS

| MODEL NO. | DESCRIPTION | CIRCUIT BREAKER REQ'D |
|-----------|---------------------|-----------------------|
| KEC30 | 30" Radiant Cooktop | 40 Amp |
| KEC36 | 36" Radiant Cooktop | 50 Amp |

RATING LABEL

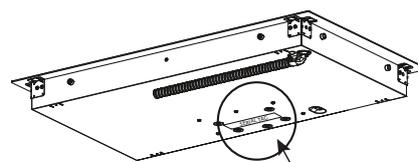
The rating label contains important information about your Hestan appliance such as the model number, serial number, and electrical rating.

The rating label is located on the bottom of the cooktop.

If service is necessary, contact Hestan Customer Care with the model and serial number information shown on the label.



TYPICAL RATING LABEL



RATING LABEL

REGULATORY / CODE REQUIREMENTS

Installation of this cooking 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*.

MODEL AND PART IDENTIFICATION

30" MODELS

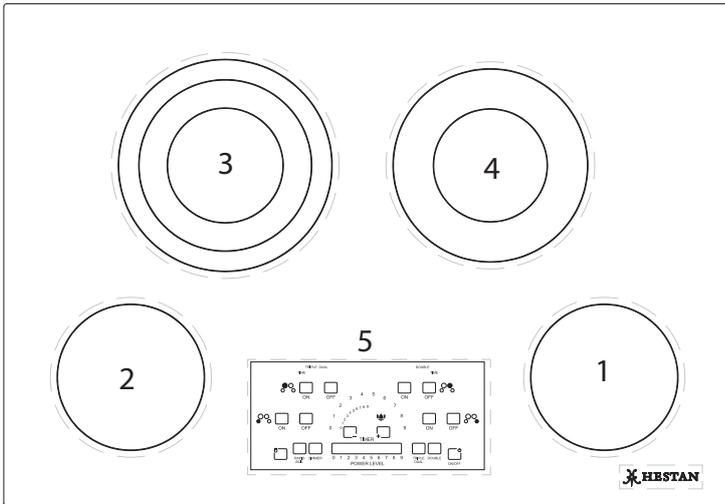


Figure 1.

| Item | Function |
|------|--|
| 1 | 1200W 6" single circuit element |
| 2 | 1200W 6" single circuit element |
| 3 | 2500W/1600W/800W 9"/7"/5" triple circuit element |
| 4 | 2200W/800W 8"/5" double circuit element |
| 5 | Touch control |

36" MODELS

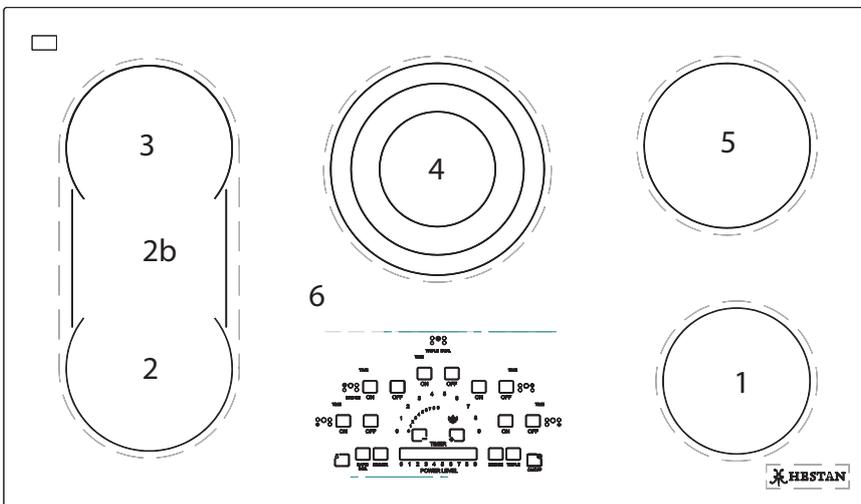


Figure 2.

| Item | Function |
|------|--|
| 1 | 1200W 6" single circuit element |
| 2 | 1800W 7" single circuit element |
| 2b | 800W bridge element between 2 and 3 |
| 3 | 1800W 7" single circuit element |
| 4 | 2500W/1600W/800W 9"/7"/5" triple circuit element |
| 5 | 1800W 7" single circuit element |
| 6 | Touch control |

TOUCH CONTROLS

EN

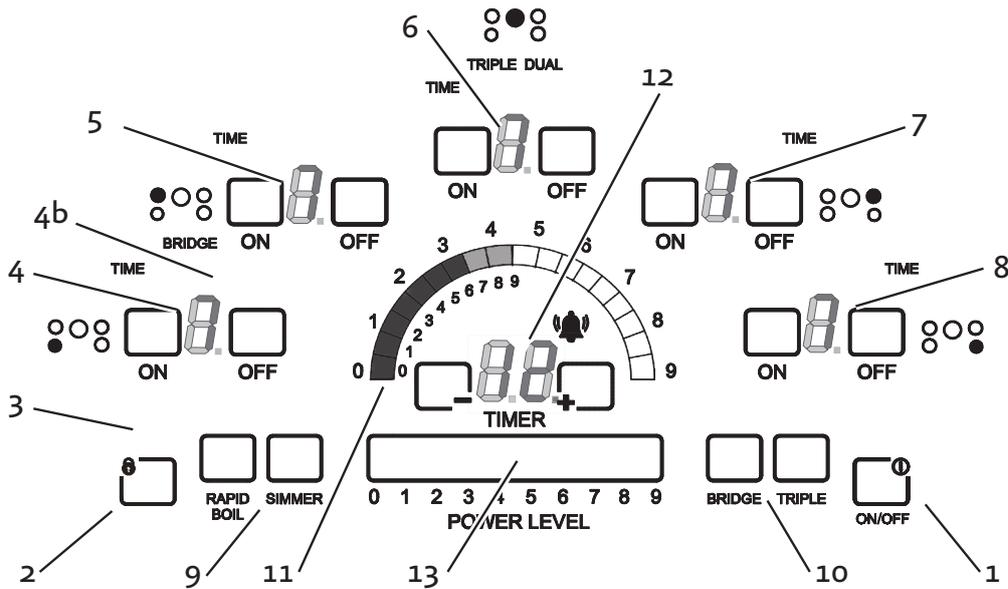


Figure 3: 36 inch cooktop

| Item | Function |
|------|--|
| 1 | Main ON/OFF cooktop key. |
| 2 | Command lock key - child proof. (LOCK) |
| 3 | Commands lock indicator. |
| 4 | ON, OFF keys and power level display, for front left cooking zone. |
| 4b | Bridge element enabled indication. |
| 5 | ON, OFF keys and power level display, for rear left cooking zone. |
| 6 | ON, OFF keys and power level display, for central triple cooking zone. |
| 7 | ON, OFF keys and power level display, for rear right cooking zone. |
| 8 | ON, OFF keys and power level display, for front right cooking zone. |
| 9 | Special functions keys. |
| 10 | Extension keys to enable bridge or dual/triple zones. |
| 11 | “Peacock Tail” for dual range power level. |
| 12 | Timer keys and display. |
| 13 | Slide bar for power level setting. |

TOUGH CONTROLS (CONTINUED)

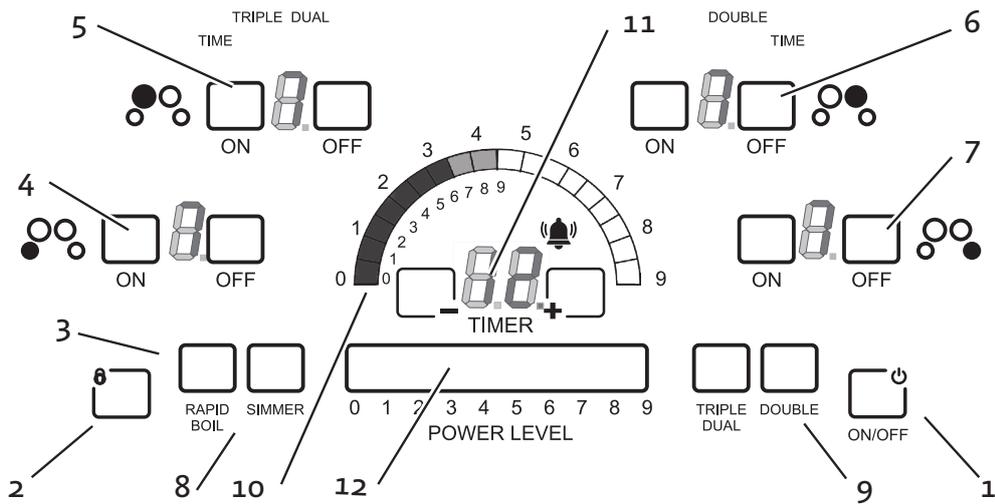


Figure 4: 30 inch cooktop

| Item | Function |
|------|---|
| 1 | Main ON/OFF cooktop key. |
| 2 | Command lock key - child proof. |
| 3 | Commands lock indicator. |
| 4 | ON, OFF keys and power level display, for front left cooking zone. |
| 5 | ON, OFF keys and power level display, for left rear triple cooking zone. |
| 6 | ON, OFF keys and power level display, for right rear double cooking zone. |
| 7 | ON, OFF keys and power level display, for front right cooking zone. |
| 8 | Special functions keys. |
| 9 | Extension keys to enable bridge or dual/triple zones. |
| 10 | “Peacock Tail” for dual range power level. |
| 11 | Timer keys and display. |
| 12 | Slide bar for power level setting. |

| Item | Function |
|------|--|
| 1 | OFF key for the zone. |
| 2 | ON/SELECTION key for the zone. |
| 3 | HOT indication (zone active or residual heat). |
| 4 | Power level display. |
| 5 | Extension enabled (dual/triple circuit, bridge). |
| 6 | Zone’s timer is active. |

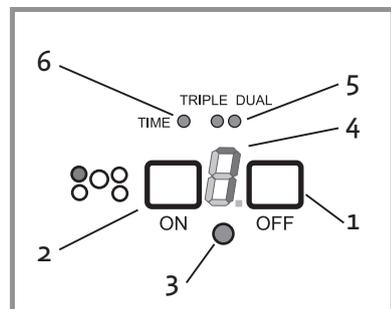


Figure 5: Typical zone controls

TOUCH CONTROLS (CONTINUED)

| Item | Function |
|------|---|
| 1 | Slide Bar to set the power level. |
| 2 | Low range power scale (0 to 15%), inner numerals. |
| 3 | Full range power scale (0 to 100%), outer numerals. |
| 4 | Independent timer (minute minder) active. |
| 5 | Timer display and keys. |

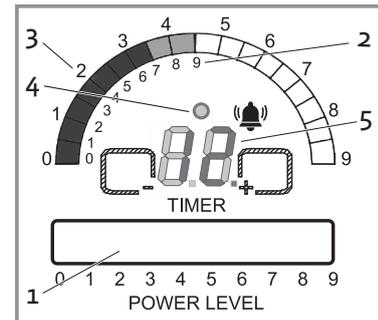


Figure 6: Central controls

ELEMENTS AND POWER SETTINGS

FEATURES OF COOK ZONES

RADIANT ELEMENTS

This kind of electric heating elements use a ribbon wire located under the glass surface to provide the heat for cooking. The heating elements will cycle on and off, depending on the power level set and displayed by the control.

TEMPERATURE LIMITERS

Each radiant heater has its own temperature limiter to protect the glass cooking surface from excessive temperatures. The limiter will operate automatically by cycling the element.

MULTIPLE RADIANT ELEMENTS

Multiple heating elements (dual or triple) consist of two or three radiant ribbon elements within the same heating area. The zone small center element may be used by itself, or the additional elements can be used as well. This provides a cooking area as large as needed.

BRIDGE RADIANT ELEMENT

The 36" cooktop provides a "bridge" element between the two left cooking zones. When BRIDGE is enabled, the two zones and the bridge element are controlled together, acting as a single large cooking area.

RECOMMENDED SETTINGS

The recommended settings in the following table apply if the element has not been preheated before. The values in the table represent indicative settings, given that the actual values may depend on:

- Type and quality of the pan.
- Type, quantity and temperature of the food.
- Element used and individual preferences.

| TYPE OF FOOD | POWER LEVEL SETTING | |
|--|---------------------|--------|
| | KEC 30 | KEC 36 |
| Melting butter, chocolate | SIMMER | |
| Delicate sauce, rice, simmering sauces with butter and egg yolk | SIMMER | |
| Cooking vegetables, Fish broths, Fried or Scrambled eggs, Finishing cereals, pasta, milk, pancakes, pudding, Simmering meats, Steaming vegetables, Pop corn, Bacon, Stewing meet soup, Sautéed vegetables, Spaghetti sauces. | (5) | (5) |
| Braising meet, Pan frying meet, Fish, Eggs, Stir frying, Quickly brown or sear meats Hold rapid boil | (7) | (7) |
| Boiling water for vegetables, pasta | (9) | (9) |

CONTROLS AND SETTINGS

USING THE CONTROL

When the cooktop is connected to the electrical voltage supply all lights and digits turn on to indicate a proper activation. This operation will be completed after a few seconds, the control turns off automatically. Then the cooktop is ready for operations.

SWITCHING THE CONTROL ON

If the commands are locked, touch the [LOCK] key for a few seconds. (See that the LOCK LED is on and turns off after a few seconds.)

Touch the main ON/OFF key to enable the single zones for selection.

All the displays show power level "0". If you don't touch anything else, the control shuts down again after about 10 seconds.

SELECTING AND SETTING ZONE POWER

Touch the ON key for the desired zone: the HOT SURFACE (ref. 3) indication starts flashing, waiting for user input.

Touch the slide bar to set the power level (levels 0 to 9). You can slide your finger along the bar to select the desired value.

The display (Figure 7 ref. 4) and the "Peacock Tail" (Figure 8 ref. 6) shows the power level, updated in real time.

After a 5 seconds time-out the value is accepted and the HOT SURFACE indicator (Figure 7 ref. 3) stops flashing.

The "Peacock Tail" disappears after some seconds more.

The following picture represents the Full Power Scale where the control uses all the available power range from 0% up to the 100% corresponding to level 9.

Level 4 corresponds to 15% of the available power.

NOTICE

This touch control works using optical light sensing technology.

When first connecting electrically, or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality.

When powering on the unit make sure that no strong light is shining directly over the touch control zone, it can compromise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control.

EN

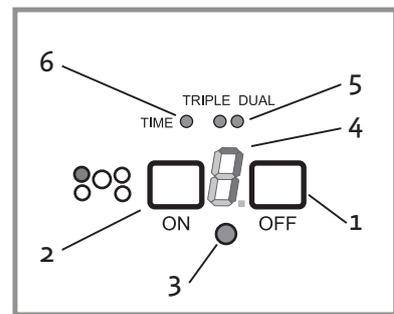


Figure 7.

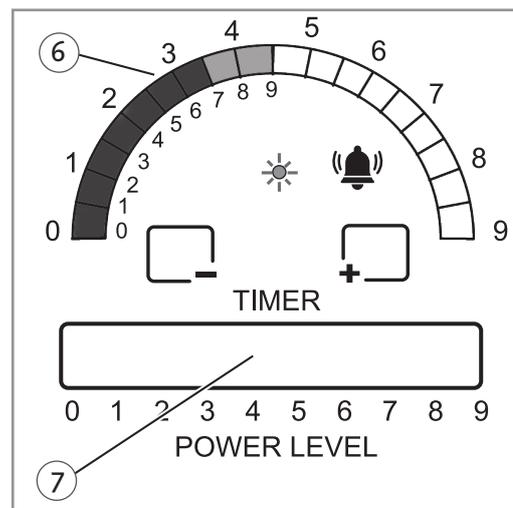


Figure 8.

CONTROLS AND SETTINGS (CONTINUED)

USING SIMMER

SIMMER is a low temperature mode, where a level of 9 in SIMMER has the same power as a level of 4 in normal mode, 15% of full power.

Select a cooking zone, then touch the SIMMER key (ref. 8) to enable simmer mode, then set power with the slider. In SIMMER mode, the inner numbers of the power scale (ref. 9) show selected power.

RETURNING TO NORMAL MODE

Select the zone and touch the SIMMER key again to return to normal mode.

NOTE: The numeric power value stays the same, so the power will increase to the normal amount for that power level.

When a zone is turned off, the SIMMER mode is halted for that zone as well.

TURNING A ZONE OFF

Touch the zone's OFF key to turn an active zone off.

To turn all zones off, touch the main ON/OFF key.

USING A DUAL ELEMENT ZONE

The 30" cooktop has a dual element zone (see page 7).

To use the smaller part of the zone (inner element), touch the selector (ON) key and set a power level.

To select/deselect the outer element of the zone, touch the ON key and then touch the DOUBLE key. The DOUBLE indicator will illuminate when both (inner and outer) elements are selected.

USING A TRIPLE ELEMENT ZONE

The 30" and 36" cooktops have a triple element zone (see page 7).

To use the smallest part of the zone (inner element), touch the selector (ON) key and set a power level.

To use the inner and middle elements, touch the TRIPLE key while the HOT SURFACE indicator is flashing. The the DUAL indicator (Figure 8 ref 5) will illuminate when the inner and middle elements are selected.

To use the third element as well (entire zone), touch the TRIPLE key again. The TRIPLE indicator will illuminate when the entire zone (inner, middle, and outer elements) is selected.

USING BRIDGE MODE

The 36" cooktop can use the two left cooking zones and a special element between them all together in "Bridge Mode".

1. Touch the ON key for either of the left two zones.
2. Touch the BRIDGE key. The extension indicators (ref 6a, 6b) will turn on.)
3. Set power using the slider. Both zones will show the set power.
 - Both of the left cooking zones and the bridge element are controlled together while bridged.
 - Either zone's OFF key will turn the entire bridged zone OFF.

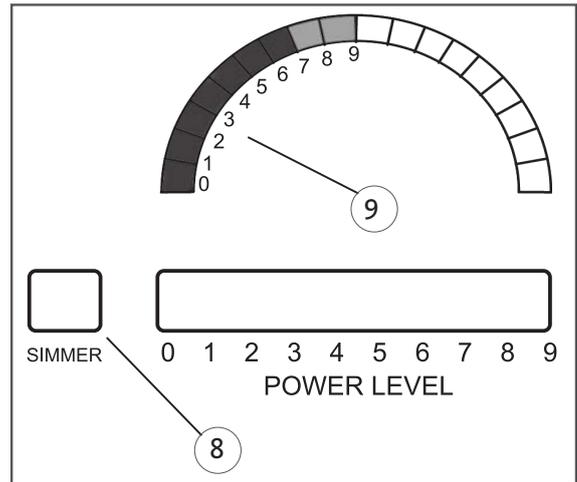


Figure 9.

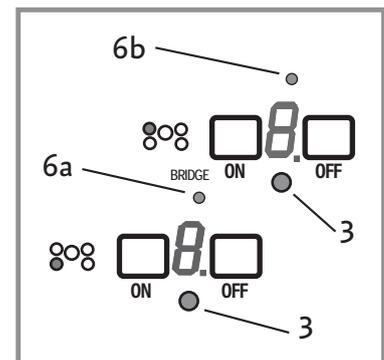


Figure 10.

CONTROLS AND SETTINGS (CONTINUED)

EXITING BRIDGE MODE

To stop "Bridge Mode", use either zone's selector key to turn the zones off. This will stop "Bridge Mode".

ZONE ACTIVE / HOT SURFACE INDICATORS

Each zone has a "Hot Surface" indicator light to show that the zone's surface is hot.

When a zone is activated, the light turns on, and it remains until the zone is deactivated and the surface has cooled to a "safe to touch" temperature (approximately 150° F).

RAPID BOIL FUNCTION

This function sets a zone to heat at full power (power level 9) for ten minutes, then it drops to the set power. It is available for any zones, including bridged or double/triple zones.

To enable Rapid Boil: Select a zone and touch RAPID BOIL. You can set power before or after selecting Rapid Boil.

The power indicator for the selected zone will alternate between "P" and the set power level.

KEY LOCK FUNCTION

The LOCK function disables all control functions except "Select/Zone OFF" and ON/OFF (all off).

To lock/unlock, touch the LOCK key for two seconds. The indicator light is ON when the controls are locked.

TIMERS

There is one timer for each cooking zone, plus an independent timer.

NOTE: Timers are simply reminders - they do not control elements or turn them off.

INDEPENDENT TIMER

1. Make sure no zone is flashing/waiting for input
2. Touch the + or - keys to activate the timer and set the value. The maximum value is 99.
3. To cancel the timer, either use the + or - keys to set the time to zero, or touch them both at once to zero the timer.

To check the independent timer value when it's not displayed with the highest priority, touch + or - when no zones are selected. The timer LED (ref. 2) flashes and the displayed value switches to the independent timer.

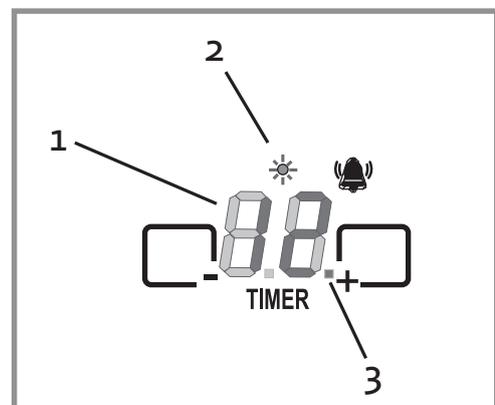


Figure 11.

CONTROLS AND SETTINGS (CONTINUED)

ZONE TIMER

Each zone can have its own timer set.

1. Touch the ON key for the cooking zone
 2. Touch the + or – keys to activate the timer and set the value.
 3. When the indicator goes steady, the value is accepted.
- If more than one timer is set, the display shows the lowest value, the one that will expire first. The timer LED (ref. 4) related to the zone which the displayed value is referring to, is flashing. If the displayed value refers to the independent timer, the timer LED (Figure 11 ref. 2) flashes.
 - To check the remaining time for any one of the timed zone, touch the [ON] key related to the zone: the corresponding timer LED will begin to flash and the value on the timer display will switch for some seconds to the new value. After a time-out, it will switch back to the shortest one.

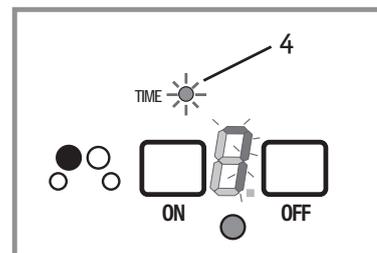


Figure 12.

WHEN THE TIMER VALUE ELAPSES:

An end of activity beep sequence sounds: three short beeps followed by a long interval are repeated for 1 minute.

The LED indicator related to the elapsed timer flashes.

The timer value "00" flashes too and will continue to flash waiting for a user confirmation.

- Touch + or – to cancel the expired timer, the display switches to the next shortest timer or becomes blank if there is no other timer set.

NOTICE

The timer is only intended as an acoustic advisor to recall the attention of the user.

Timers have no effect on the heating elements. The cooking zone must always be stopped manually by touching the related [OFF] key.

RESIDUAL HEAT

The HOT SURFACE indicators remain on even after the end of the cooking activity, for enough time to let the surface cool down to a safe level.

The residual heat time depends on the power level that was set on the cooking zone and the time the heating element has been working for.

For example, a cooking zone that has been working for more than 5 minutes at full power will take half an hour to cool down before the Residual Heat indication fades away. At level 1 it will take about 10 minutes.

OVERTEMPERATURE PROTECTION

The control monitors its own internal temperature and stops any activity in case of overheating of inner parts. The display will show **88** if this occurs. Let the appliance cool down.

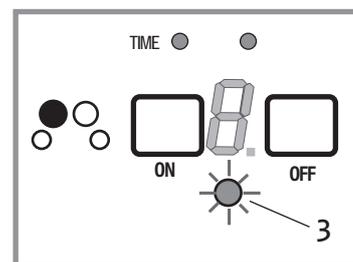


Figure 13.

USING THE COOKTOP

EN

BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME

- All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.
- If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.
- Clean your glass top before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass top cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the glass top before its initial use.
- There may be a slight odor during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking result depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot over 20 minutes after the elements have been turned off.
- The glass ceramic cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Do not use aluminum foil directly on the glass; it will melt and damage the glass surface.
- Do not allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- Never cook food directly on the glass.
- Do not slide cookware across cooking surface it may scratch the glass
- Using cast iron cookware on the glass cooktop is not recommended. Cast iron retains heat and may result in cooktop damage.

COOKWARE

GENERAL

The choice of pan directly affects the cooking performance (speed and uniformity) for best result select pans with the following features.

FLAT BASE

When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Ideal cookware should have a flat bottom, straight side, a well fitting lid and the material should be of medium to heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop.

MATCH PAN DIAMETER TO RADIANT ELEMENT

The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used.

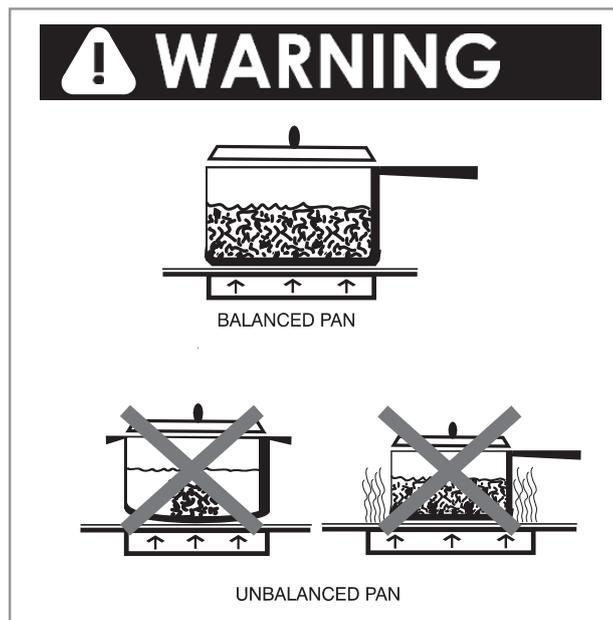


Figure 14.

COOKWARE CHARACTERISTICS

Cooking Utensil Guidelines:

- Aluminum: heats and cools quickly. Frying, braising, roasting. May leave metal markings on glass.
- Cast Iron: heats and cools quickly. Not recommended. Retains excessive heat and may damage cooktop.
- Copper: heats and cools quickly. Gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
- Enamel ware: response depends on base, not recommended. Imperfections in enamel may scratch cooktop.
- Glass Ceramic: heats and cools slowly, not recommended. Heats too slowly, imperfections in enamel may scratch cooktop.
- Stainless Steel: heats and cools at moderate rate. Soups, sauces, vegetables, general cooking.

OBSERVE THE FOLLOWING POINTS IN CANNING

Pots that extend more than 1" beyond the surface unit's circle are not recommended for most surface cooking. However, when canning with water-bath or pressure canner, larger-diameter pots may be used. This is because boiling water temperatures (even under pressure) are not harmful to the cooktop surfaces surrounding the surface units. However, do not use large diameter canners or other large-diameter pots for frying or boiling foods other than water. Most syrup or sauce mixtures, and all types of frying, cook at temperatures much higher than boiling water. Such temperatures could eventually harm the glass cooktop surfaces.

Be sure the canner fits over the center of the surface unit. If your cooktop or its location does not allow the canner to be centered on the surface unit, use smaller diameter pots for good canning results.

Flat-bottomed canners must be used. Do not use canners with flanged or rippled bottoms (often found in enamelware) because they don't make enough contact with the surface units and take a long time to boil water.

When canning, use recipes and procedures from reputable sources. Reliable recipes and procedures are available from the manufacturer of your canner; manufacturers of glass jars for canning, such as Ball and Kerr brand; and the United States Department of Agriculture Extension Service.

Remember that canning is a process that generates large amounts of steam. To avoid burns from steam or heat, be careful when canning.

USING THE COOKTOP (CONTINUED)

EN

▲CAUTION

Safe canning requires that harmful micro organisms are destroyed and that the jars are sealed completely. When canning foods in a water-bath canner, a gentle but steady boil must be maintained for the required time. When canning foods in a pressure canner, the pressure must be maintained for the required time.

After you have adjusted the controls, it is very important to make sure the prescribed boil or pressure levels are maintained for the required time.

Since you must make sure to process the canning jars for the prescribed time, with no interruption in processing time, do not can on any cooktop surface unit if your canner is not flat.

SPECIAL PANS TO AVOID

Pans such as griddles, roasters, pressure cookers, and woks should not be used on the cooktop.

A flat-bottom wok may be used, where the size of the cook zone matches the size of the wok's flat bottom.

▲CAUTION

Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.

▲CAUTION

Plastic, paper, and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass.

CLEANING THE COOKTOP

▲CAUTION

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.

Apply a small amount of cooktop cleaning specific ceramic crème on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. It must be reapplied before each use. Use a clean cloth and apply cooktop cleaning crème before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

CLEANING THE FRAME

(Stainless steel models)

Always wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

CLEANING THE SURFACE

Clean the surface when it is completely cool with the following exception:

Remove these soils immediately with the razor blade scraper:

- Dry Sugar
- Sugar Syrup
- Tomato Products
- Milk

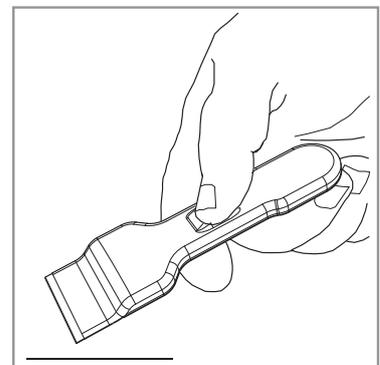


Figure 15.

CLEANING THE COOKTOP (CONTINUED)

DAILY CLEANING

Wipe off spatters with a clean, damp cloth; use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Crème. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

▲CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

RECOMMENDED CLEANERS

| | |
|-------------------------------|--|
| Cooktop Cleaning Crème: | Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel. |
| BonAmi®: | Rinse and dry. |
| Soft Scrub® (without bleach): | Rinse and dry. |
| White Vinegar: | Rinse and dry. |
| Razor blade scraper | Packaged with cooktop. |

Note: The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement.

AVOID THESE CLEANERS

| | |
|---|---|
| Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach | These ingredients may permanently etch or stain the cooktop. |
| Caustic Cleaners | May etch the cooktop surface. |
| Oven cleaners such as Easy Off® | May etch the cooktop surface. |
| Abrasive Cleaners | Can scratch and / or leave metal marks. |
| Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® | Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface. |
| Powdery cleaners | Containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop. |
| Flammable cleaners | Such as lighter fluid or WD-40. |

TROUBLESHOOTING

COMMON PROBLEMS

| Problem | Cause | Possible Remedy |
|--|--|---|
| Nothing works | <p>Cooktop not connected to proper electrical circuit.</p> <p>Fuse is blown or circuit breaker is tripped.</p> <p>No electricity to the cooktop.</p> <p>Cooktop is in lockout mode.</p> | <p>Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop.</p> <p>Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.</p> <p>Have electrician check your power supply.</p> <p>Unlock cooktop.</p> |
| Heating elements do not heat properly | <p>Cooktop is connected to 120 volt power supply.</p> <p>Power supply connection is loose.</p> <p>Improper cookware is being used.</p> | <p>Have electrician connect cooktop to the proper cooktop voltage.</p> <p>Have electrician tighten the connections at the junction box.</p> <p>Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.</p> |
| <p>Heating elements cycle off even when elements are turned to their highest settings</p> <p>Glass ceramic surface is see-through or appears to be red in color.</p> | <p>Heating element temperature limiters are temporarily shutting off the elements due to exceeding the maximum allowable temperature.</p> <p>Under direct or bright lighting, you will sometimes be able to see through the glass and into the chassis due to its transparent quality. You may also notice a red tint under these conditions</p> | <p>This is a normal operating condition, especially during rapid heat-up operations. The element will cycle back on automatically after it has cooled sufficiently.</p> <p>These are normal properties of black ceramic glass panels.</p> |
| Lock Key blocked after first connecting or unresponsive touch control. | When first connecting electrically or after a power failure, any direct strong light over the sensor area may affect the touch control functionality. | When powering on the unit make sure that no strong light is shining direct over the touch control zone, it can compromise the start-up sensor calibration resulting in an unresponsive touch control. |

EN

TROUBLESHOOTING (CONTINUED)

ERROR DISPLAY

When operating, the control performs error detection, checking the functionality of the electronics itself (keyboard functionality, ambient light conditions, communication between the two boards and the working temperature of the control).

If a failure is detected, the control stops all the heating elements and declares the error code, showing on the proper display "F" and a second letter alternatively in order to identify the fault cause (see the table below).

| Error code | Meaning |
|------------|--------------------------------|
| FA, FC | Key Error |
| FE, Ft | Temperature sensor failure |
| Fc | Over temperature |
| Fr | Relay Error |
| FH | Control error (EEPROM) |
| FJ | Key Error |
| Fo | Software Error |
| FL | Keyboard Error (Ambient Light) |
| FU | Key Error |
| Fd | LED On/Off Test Error |
| Fb | Keyboard Error |
| F5 | Communication Error |

"Fc" Allow the cooktop to cool down.

'FA,FC,FJ,FL,FU,Fb" In case of keyboard or key errors, be sure that no objects, dirt or fluids are on the keys / commands area. Try to remove the power and then restore it. If the problem persists, call service.

In case of other control errors, remove and the restore the main power. If the problem persists, call service.

PARTS LIST

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

SERVICE

EN

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 Cooking 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.

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.

LIMITED WARRANTY (CONTINUED)

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:

1. The Product's gas burners (excludes appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators (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), 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, fire, 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.

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.

LIMITED WARRANTY (CONTINUED)

EN

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

L'INOBSERVATION DES INFORMATIONS DONNÉES DANS CE MANUEL PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION DE NATURE À CAUSER DES DÉGÂTS MATÉRIELS ET DES BLESSURES GRAVES, VOIRE MORTELLES.

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables dans le voisinage de l'appareil, ni de tout autre appareil.

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

NE PAS RÉPARER NI REMPLACER DES PIÈCES DE L'APPAREIL À MOINS QUE CELA NE SOIT EXPRESSÉMENT RECOMMANDÉ DANS LE MANUEL. TOUTE INSTALLATION, RÉPARATION OU MAINTENANCE INADÉQUATE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. CONSULTER CE MANUEL POUR OBTENIR DES CONSEILS SUR LA FAÇON DE PROCÉDER. TOUS LES TRAVAUX D'ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE CONFIEÉS À UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.

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.

DÉFINITIONS 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



TABLES DES MATIERES

| | |
|----|--|
| 3 | PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER |
| 6 | NUMÉROS DE MODÈLE |
| 6 | PLAQUE SIGNALÉTIQUE |
| 6 | RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR |
| 7 | MODÈLES ET NOMENCLATURE DES PIÈCES |
| 8 | COMMANDES TACTILES |
| 10 | ELEMENTS ET REGLAGES DE PUISSANCE |
| 11 | COMMANDES ET REGLAGES DE PUISSANCE |
| 16 | UTILISER LA TABLE DE CUISSON |
| 19 | NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON |
| 21 | GUIDE DE DÉPANNAGE |
| 23 | LISTE DES PIÈCES |
| 23 | SERVICE |
| 23 | GARANTIE LIMITÉE |

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 cuisinière 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 cuisinière à l'extérieur.



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Débranchez l'alimentation avant d'installer ou d'entretenir l'appareil. Avant de le mettre sous tension, assurez-vous que toutes les commandes sont en position «OFF». 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 BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES du manuel d'installation pour des instructions complètes.
- NE PAS broyer sur un tuyau de gaz.
- N'utilisez PAS de rallonge avec cet appareil.
- NE PAS avoir un fusible dans le circuit NEUTRE ou TERRE. Un fusible au NEUTRE ou le circuit de mise à la terre pourrait entraîner un choc électrique.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être raccordé à un circuit dédié, 240 VAC ou 208 VAC, monophasé, 60 Hz, avec une intensité nominale comme indiqué dans «NUMÉROS DE MODÈLE» à la page 6. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur électrique afin de savoir comment couper l'alimentation de cet appareil. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de faire raccorder l'appareil par un électricien agréé conformément à tous les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, conformément au Code national de l'électricité. Lisez la section CONNEXIONS ÉLECTRIQUES du Manuel d'installation pour plus de détails.

LA SÉCURITÉ DES ENFANTS.

IL EST DE LA RESPONSABILITÉ DES PARENTS OU DES TUTEURS DE S'ASSURER QUE LES ENFANTS SONT INFORMÉS DE L'UTILISATION SÉCURITAIRE DE CET APPAREIL. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans la surveillance d'un adulte. Ne laissez pas les enfants jouer dans ou autour de l'appareil, même lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Les articles qui intéressent les enfants ne doivent pas être rangés dans ou sur l'appareil ou dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pourraient être gravement blessés.

PRÉCAUTION

RISQUE DE BRÛLURE - Les casseroles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant le fonctionnement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures graves ou des blessures.

SÉCURITÉ TECHNIQUE

L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié ou un technicien d'entretien Hestan. Ne réparez ou ne remplacez aucune partie de l'appareil à moins d'indication contraire. Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine Hestan. Contactez le service clientèle de Hestan pour toute demande ou pour organiser un appel de service.

L'appareil doit être débranché du secteur pendant les travaux d'entretien ou de maintenance.

SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE - Les casseroles peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement.

Évitez de porter des vêtements amples ou des manches longues pendant la cuisson. Ils pourraient s'enflammer. Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés lorsque vous utilisez l'appareil. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables et ne doivent pas être portés pendant la cuisson.

Ne permettez à personne de grimper, de se tenir debout, de marcher, de s'appuyer ou de s'asseoir sur une partie de l'appareil. Cela pourrait endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

SÉCURITÉ CONTRE L'INCENDIE

Pour réduire le risque de feu de graisse, ne laissez pas les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages élevés.

Allumez toujours la hotte de ventilation pendant la cuisson. Nettoyez fréquemment les filtres à graisse de la hotte d'évacuation - la graisse ne devrait pas s'accumuler sur le ventilateur ou les filtres.

Utilisez la taille de casserole appropriée pour le brûleur utilisé. Pour des raisons de sécurité, ajustez la taille de la flamme afin qu'elle ne se déplace pas sur les côtés de la casserole.

Gardez la zone de l'appareil dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne stockez JAMAIS des liquides et des matériaux inflammables dans, au-dessus ou sur la cuisinière, ou près des surfaces de cuisson. Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation de l'appareil.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

TOUJOURS avoir un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.

TOUJOURS avoir un extincteur à poudre chimique approprié à proximité. Éteuffez le feu ou les flammes en utilisant le couvercle de l'ustensile (casserole ou casserole), une plaque à biscuits ou un plateau en métal. Ensuite, éteignez le brûleur. Utilisez un extincteur, ou du bicarbonate de soude si le feu est petit et relativement confiné. N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR UN FEU DE GRAISSE. Cela pourrait entraîner la propagation du feu ailleurs.

Ne JAMAIS ramasser une casserole enflammée. Vous pouvez renverser la graisse sur vous et être gravement brûlé.

Si accessible, éteignez la hotte de ventilation en cas d'incendie, mais n'atteignez pas les flammes pour ce faire.

En cas de vêtements personnels ou de cheveux qui prennent feu, laissez tomber et roulez immédiatement pour étouffer les flammes. Consulter un médecin si nécessaire.

SI LES FLAMMES NE SONT PAS SORTES, ÉVACUER ET APPELER LE SERVICE DES INCENDIES.

SÉCURITÉ PENDANT LE NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil uniquement comme indiqué dans la section "NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON" de ce manuel.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la cuisinière. La vapeur peut pénétrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit et / ou un risque d'électrocution.

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'objets durs tels que des brosses ou des grattoirs, ou des outils métalliques tranchants pour nettoyer la vitre. Des rayures pourraient faire éclater le verre.

Attendez que l'appareil soit complètement froid avant d'utiliser des nettoyeurs de type aérosol. Beaucoup de ces nettoyeurs utilisent des propulseurs inflammables qui pourraient s'enflammer en présence de chaleur.

UTILISATION APPROPRIÉE

Placez toujours les poignées de casseroles et de poêles de façon à ce qu'elles ne s'étendent pas au-dessus des zones de travail adjacentes ou sur le bord de la cuisinière. C'est pour éviter de renverser le contenu chaud qui pourrait vous brûler, ou provoquer un incendie.

NUMÉROS DE MODÈLE

MODÈLES DES TABLE DE CUISSON

| NO. MODÈLE | DESCRIPTION | DISJONCTEUR REQUIS |
|------------|------------------------------------|--------------------|
| KEC30 | Table De Cuisson Électrique, 30 po | 40 Ampères |
| KEC36 | Table De Cuisson Électrique, 36 po | 50 Ampères |

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

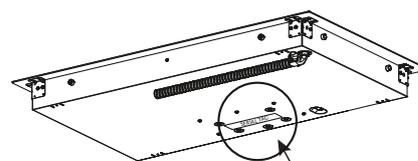
La plaque signalétique contient des informations importantes sur votre appareil Hestan, telles que le numéro de modèle, le numéro de série et les caractéristiques électriques.

La plaque signalétique se trouve sous l'unité.

Si un entretien est nécessaire, contactez le service clientèle de Hestan avec les informations sur le modèle et le numéro de série figurant sur la plaque.



PLAQUE SIGNALÉTIQUE TYPIQUE



PLAQUE SIGNALÉTIQUE

RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR

L'installation de cet appareil de cuisson doit être effectuée conformément aux codes locaux. En l'absence de tels codes, installer cet appareil conformément au National Electrical Code et les codes locaux.

Tous les composants électriques doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Electrical Code ANSI/NFPA 70 ou au Code national de l'électricité du Canada CSA C22.1.

MODÈLES ET NOMENCLATURE DES PIÈCES

FR

MODÈLES 30 PO

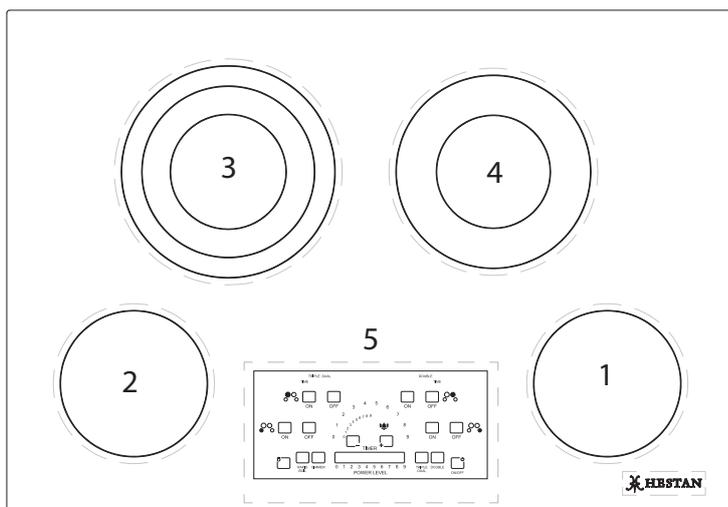


Figure 1.

| Article | Objectif |
|---------|--|
| 1 | Élément circuit simple 6 po 1200W |
| 2 | Élément à circuit simple 6 po 1200W |
| 3 | Élément triple circuit 9 po/7 po/5 po 2500W/1600W/800W |
| 4 | Élément double circuit 8 po/5 po 2200W/800W |
| 5 | Boutons de commande par effleurement |

MODÈLES 36 PO

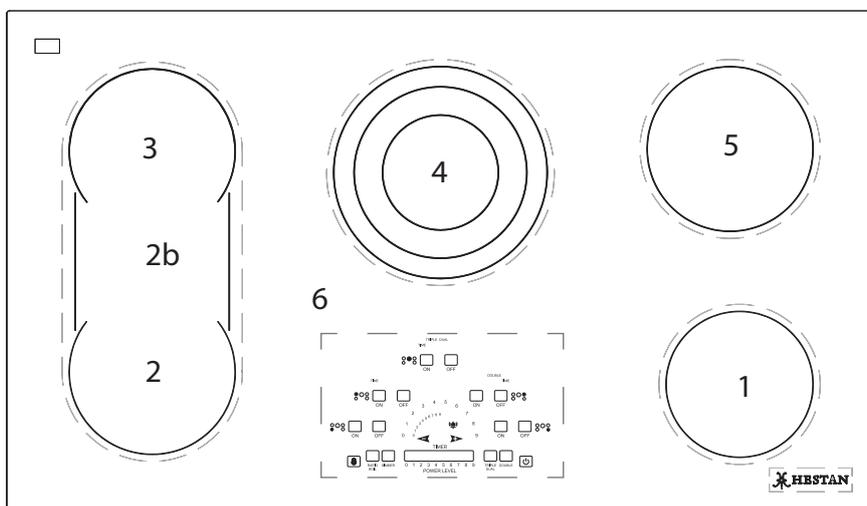


Figure 2.

| Article | Objectif |
|---------|--|
| 1 | Élément à circuit simple 6 po 1200W |
| 2 | Élément à circuit simple 7 po 1800W |
| 2b | Élément pont 800W entre 2 et 3 Élément à circuit simple 7 po 1800W |
| 3 | Élément triple circuit 9 po/7 po/5 po |
| 4 | 2500N/1600W/800W |
| 5 | Élément à circuit simple 7 po 1800W |
| 6 | Boutons de commande par effleurement |

COMMANDES TACTILES

FR

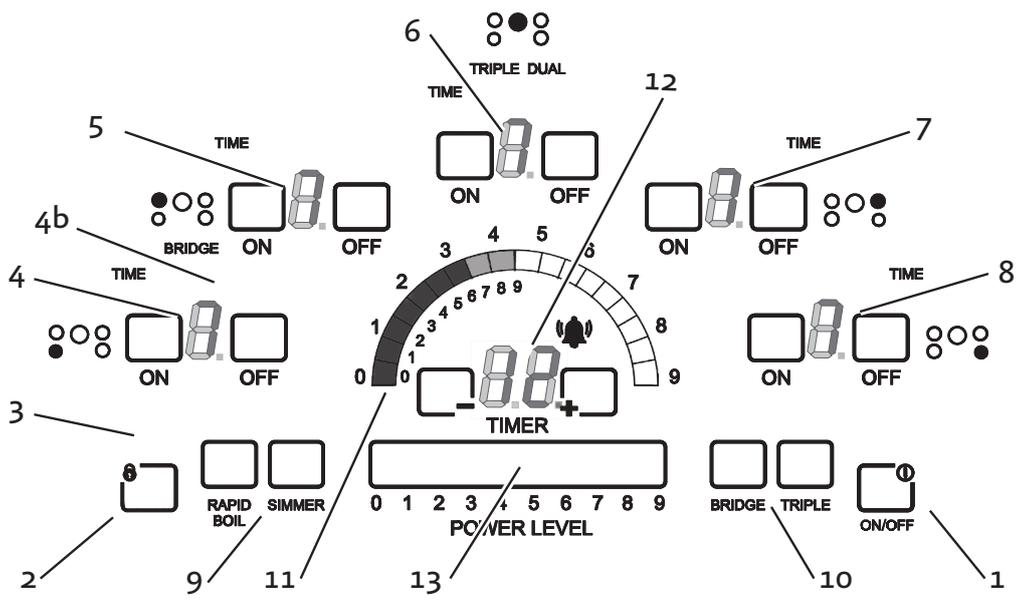


Figure 3: Table de cuisson de 36 po

| Article | Fonction |
|---------|--|
| 1 | Touche générale ON/OFF de la table de cuisson |
| 2 | Touche de verrouillage des commandes - sécurité enfants. (LOCK) |
| 3 | Indicateur de verrouillages des commandes. |
| 4 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson avant gauche. |
| 4b | Indication élément pont autorisé. |
| 5 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson arrière gauche. |
| 6 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson centrale triple. |
| 7 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson arrière droite. |
| 8 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson avant droite. |
| 9 | Touches fonctions spéciales. |
| 10 | Touches d'extension pour autoriser les ponts ou les zones doubles/triples. |
| 11 | 'Queue de paon' pour niveau de puissance plage double. |
| 12 | Touches de la minuterie et affichage. |
| 13 | Indicateur barre pour réglage du niveau de puissance. |

COMMANDES TACTILES (SUITE)

FR

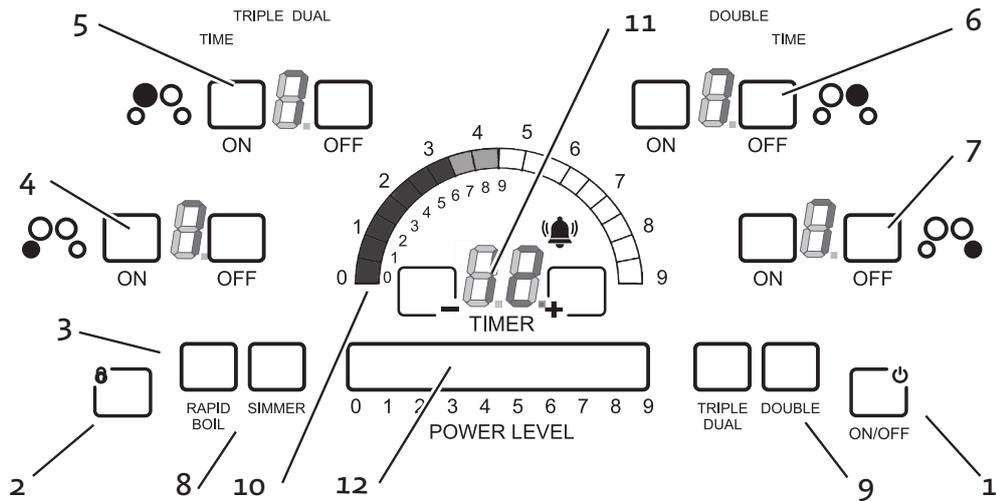


Figure 4: Table de cuisson de 30 po

| Article | Fonction |
|---------|--|
| 1 | Touche générale ON/OFF de la table de cuisson |
| 2 | Touche de verrouillage des commandes - sécurité enfants. |
| 3 | Indicateur de verrouillages des commandes. |
| 4 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson avant gauche. |
| 5 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour triple zone de cuisson. (arrière gauche) |
| 6 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour double zone de cuisson. (arrière droite) |
| 7 | Touches ON/OFF et affichage de niveau de puissance pour zone de cuisson avant droite. |
| 8 | Touches fonctions spéciales. |
| 9 | Touches d'extension pour autoriser les ponts ou les zones doubles/triples. |
| 10 | 'Queue de paon' pour niveau de puissance plage double. |
| 11 | Touches de la minuterie et affichage. |
| 12 | Indicateur barre pour réglage du niveau de puissance. |

| Article | Fonction |
|---------|--|
| 1 | Touche OFF pour la zone associée. |
| 2 | Touche ON/SÉLECTION pour la zone associée. |
| 3 | Indication TRÉS CHAUD (chaleur active ou résiduelle de la zone). |
| 4 | Affichage du niveau de puissance. |
| 5 | Extension autorisée (circuit double/triple, pont). |
| 6 | Minuterie active dans la zone associée. |

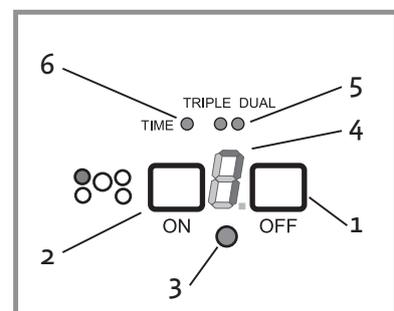


Figure 5. Contrôles de zone typiques

COMMANDES TACTILES (SUITE)

| Article | Objectif |
|---------|--|
| 1 | Indicateur à barre pour régler le niveau de puissance. |
| 2 | Échelle de puissance gamme réduite (0 à 15%), interne. |
| 3 | Échelle de puissance pleine gamme (0 à 100%), externe. |
| 4 | Sablier (compte-minutes) actif. |
| 5 | Affichage et touches minuterie. |

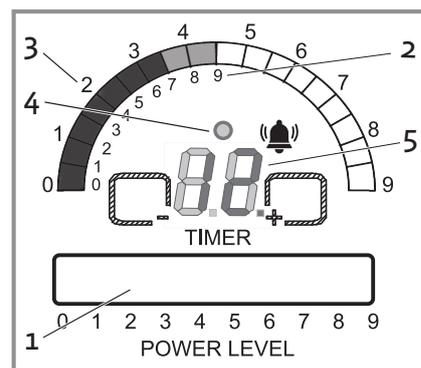


Figure 6: Contrôles centraux

ELEMENTS ET REGLAGES DE PUISSANCE

CARACTÉRISTIQUES DES ZONES DE CUISSON

ÉLÉMENTS RADIANTS

Les éléments chauffants électriques de ce type fournissent la chaleur de cuisson nécessaire à travers un câble en ruban placé sous la surface en verre. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent cycliquement selon le niveau de puissance programmé et affiché sur le panneau de commande.

LIMITEURS DE TEMPÉRATURE

Chaque élément chauffant radiant est équipé d'un limiteur de température afin de protéger la surface de cuisson en verre des très hautes températures. Le limiteur fonctionne automatiquement en mettant l'élément en cycle.

ÉLÉMENTS RADIANTS MULTIPLES

Les éléments radiants multiples (doubles ou triples) sont formés par deux ou trois éléments à ruban radiants situés dans une même zone de cuisson. Il est possible de choisir si l'on veut utiliser les éléments (plus petits) de la zone interne principale ou les externes. Les éléments internes sont toujours au travail quand un élément externe est sélectionné.

ÉLÉMENT RADIANT PONT

L'élément chauffant multiple spécial est formé par deux éléments à ruban radiants indépendants qu'il est possible de connecter à travers l'activation d'éléments pont dans le but de disposer d'une grande zone chauffante. Quand le pont est actif, toute la zone travaille comme une seule unité il n'est plus possible de régler différents niveaux de puissance sur les trois éléments qui sont connectés.

VALEURS DE RÉGLAGE RECOMMANDÉES

Toutes les valeurs de réglage indiquées au tableau ci-dessous sont recommandées ; l'élément ne doit pas avoir été préchauffé. Les valeurs du tableau sont indicatives ; les valeurs réelles dépendent de plusieurs facteurs:

- Type et qualité du récipient de cuisson
- Type, quantité et température des aliments
- Élément utilisé et préférences personnelles.

| TYPE D'ALIMENT | RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE | |
|--|--------------------------------|--------|
| | KEC 30 | KEC 36 |
| Beurre ou chocolat à faire fondre | SIMMER | |
| Sauces délicates, riz, faire cuire doucement des sauces avec du beurre et du jaune d'œuf | SIMMER | |
| Cuisson de légumes Bouillon de poisson Œufs sur le plat ou brouillés Cuisson de céréales, pâtes, lait, crêpes, crèmes-dessert Cuisson lente de viandes Cuisson de légumes à la vapeur Maïs soufflé Bacon Ragoût de viande Légumes sautés Sauces pour pâtes | (5) | (5) |
| Viandes braisées Fritures de viande Poisson Œufs Aliments sautés Viande grillée Maintien de l'ébullition | (7) | (7) |
| Porter l'eau à ébullition pour faire cuire des légumes ou des pâtes | (9) | (9) |

COMMANDES ET REGLAGES DE PUISSANCE

MODE D'EMPLOI

Lorsque vous mettez la table de cuisson sous tension, tous les voyants et les caractères lumineux s'allument pour indiquer que l'appareil est bien activé. Cette opération dure quelques secondes, après quoi ils s'éteignent automatiquement. La table de cuisson est alors prête fonctionner.

ALLUMER LE PANNÉAU DE COMMANDE

Si les commandes ont été verrouillées, exercez une pression maintenue sur la touche [LOCK] ; le voyant de verrouillage est allumé, il s'éteint au bout de quelques secondes.

Effleurez la touche générale [ON/OFF] ; toutes les zones peuvent maintenant être sélectionnées.

Tous les affichages montrent un niveau de puissance «0» ; si vous n'exécutez aucune action dans les 10 secondes, le système s'éteint.

AVIS

Cette commande tactile fonctionne selon la technologie du captage optique de la lumière.

Lors du premier branchement électrique ou après une coupure de courant, toute lumière forte atteignant directement la surface du capteur peut affecter le fonctionnement de la commande par effleurement.

Au moment de la mise sous tension de l'unité, veiller ce qu'aucune lumière forte n'atteigne directement la surface de commande par effleurement, parce que cela risque de compromettre le calibrage du capteur de démarrage et d'insensibiliser la commande.

FR

RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS

Effleurez la touche [ON] correspondante pour sélectionner la zone désirée: HOT SURFACE (réf. 3) clignotera en attendant l'intervention de l'utilisateur.

Touchez l'indicateur de la barre pour régler le niveau de puissance (niveaux disponibles: 0 - 9). Vous pouvez déplacer votre doigt sur la barre ou toucher directement la valeur désirée.

L'affichage (Figure 7 ref. 4) et la «queue de paon» (Figure 8 ref. 6) montrent le niveau de puissance mis à jour en temps réel.

Après un délai d'attente de 5 secondes, la valeur est acceptée et le voyant SURFACE TRÈS CHAUDE (Figure 7 ref. 3) cesse de clignoter et devient fixe.

La «queue de paon» disparaît après quelques secondes supplémentaires.

La figure ci-dessous représente l'échelle de pleine gamme, c'est-à-dire toute la plage de puissance disponible pour le système de commande, de 0% 100% (qui correspond au niveau 9).

Le niveau 4 correspond 15% de la puissance disponible.

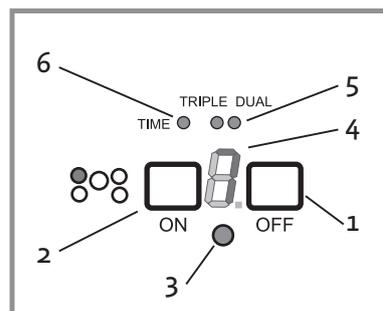


Figure 7.

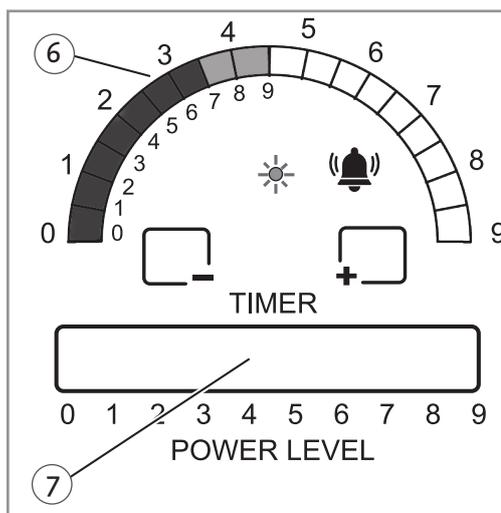


Figure 8.

COMMANDES ET REGLAGES (SUITE)

MODE MIJOTAGE (SIMMER)

Une fois que la zone de cuisson a été sélectionnée, effleurez la touche [SIMMER] (ref. 8) pour activer le réglage de puissance réduite (ref. 9) ; réglez ensuite le niveau de puissance comme d'habitude.

Le système de commande n'utilisera que 15% de la puissance disponible, divisée en échelons de 0 - 9 pour une plus grande précision. Dans ce mode spéciale, le niveau 9 correspond exactement au niveau 4 de la réglage standard.

RETOUR AU MODE NORMAL

Pour rétablir la gamme standard sans éteindre la zone, sélectionnez cette dernière et effleurez nouveau la touche [SIMMER] pour désactiver la gamme de puissance réduite.

REMARQUE: La valeur numérique de l'alimentation reste la même, donc la puissance passera à la valeur normale pour ce niveau de puissance.

Lorsqu'une zone est désactivée, le mode SIMMER est également arrêté pour cette zone.

ÉTEINDRE UN ÉLÉMENT

Pour éteindre un élément chauffant, effleurez la touche [OFF] correspondante.

Vous pouvez éteindre tous les éléments actifs en même temps en effleurant la touche [ON/OFF] générale.

ACTIVATION ÉLÉMENT DOUBLE

Les tables de cuisson de 30 po ont une zone à deux éléments (voir à la page 7).

Pour utiliser la plus petite partie de la zone (élément interne), appuyez sur la touche de sélection (ON) et définissez un niveau de puissance. (Voir « Figure 4: Table de cuisson de 30 po » à la page 9)

Pour sélectionner / désélectionner l'élément extérieur de la zone, appuyez sur la touche ON, puis sur la touche DOUBLE. L'indicateur DOUBLE s'allume lorsque les deux éléments (intérieur et extérieur) sont sélectionnés.

ACTIVATION ÉLÉMENT TRIPLE

Les tables de cuisson de 30 po et 36 po ont une zone à trois éléments (voir à la page 7).

Pour utiliser la plus petite partie de la zone (élément interne), appuyez sur la touche de sélection (ON) et définissez un niveau de puissance.

Pour utiliser les éléments interne et intermédiaire, appuyez sur la touche TRIPLE pendant que le témoin HOT SURFACE clignote. L'indicateur DUAL (Figure 8 réf. 5) s'allume lorsque les éléments internes et intermédiaires sont sélectionnés.

Pour utiliser également le troisième élément (zone entière), appuyez à nouveau sur la touche TRIPLE. L'indicateur TRIPLE s'allume lorsque toute la zone (éléments intérieurs, centraux et extérieurs) est sélectionnée.

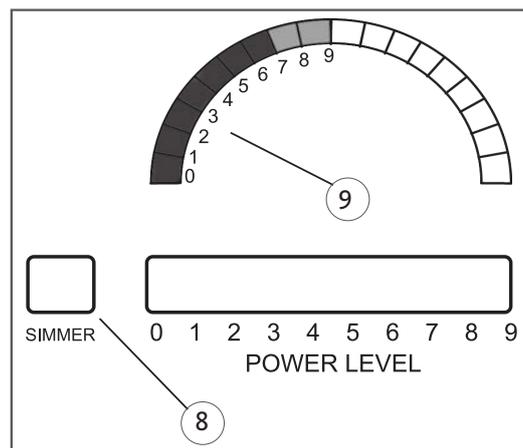


Figure 9.

ACTIVATION ÉLÉMENT BRIDGE (PONT)

La table de cuisson de 36 po peut utiliser les deux zones de cuisson de gauche et un élément spécial entre elles toutes ensemble dans le " Mode pont ".

1. Appuyez sur la touche ON pour l'une des deux zones de gauche.
 2. Appuyez sur la touche **BRIDGE**. Les indicateurs d'extension (réf. 6a, 6b) s'allument.)
 3. Réglez le pouvoir à l'aide du curseur. Les deux zones montreront la puissance réglée.
- Les deux zones de cuisson de gauche et l'élément de pont sont contrôlés ensemble tout en étant pontés.
 - La touche OFF de l'une ou l'autre zone éteint toute la zone pontée.

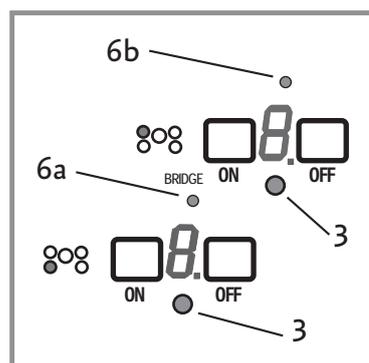


Figure 10.

POUR ARRÊTER D'UTILISER LE MODE PONT

Pour arrêter d'utiliser le mode pont, désactivez la zone.

INDICATEUR DE ZONE ACTIVE / SURFACE CHAUDE

Chaque élément possède un voyant indicateur SURFACE TRÈS CHAUDE (ref. 3) qui prévient quand la surface de cuisson est très chaude.

L'indication s'allume quand vous activez la zone et reste allumée jusqu'au moment où la zone de cuisson se sera refroidie jusqu'à une température garantissant la sécurité au toucher (environ 65° C).

FONCTION CUISSON RAPIDE (RAPID BOIL)

Cette fonction définit une zone à chauffer à pleine puissance (niveau de puissance 9) pendant dix minutes, puis redescend à la puissance définie. Il est disponible pour toutes les zones, y compris les zones pontées ou doubles / triples.

Pour activer l'ébullition rapide: Sélectionnez une zone et appuyez sur RAPID BOIL. Vous pouvez régler la puissance avant ou après la sélection de Rapid Boil.

L'indicateur de puissance de la zone sélectionnée alterne entre "P" et le niveau de puissance défini.

FONCTION DE VERROUILLAGE DES TOUCHES

La fonction de verrouillage des commandes désactive toutes les fonctions de contrôle sauf «Select / Zone OFF» et ON / OFF (tous désactivés).

Pour verrouiller / déverrouiller, appuyez sur la touche [verrouillage des touches] (Article 2, à la page 8) pendant deux secondes. Le voyant est allumé lorsque les commandes sont verrouillées.

MINUTERIES

Il y a une minuterie pour chaque zone de cuisson, plus une minuterie indépendante.

REMARQUE: les minuteries ne sont que des rappels: elles ne contrôlent ni ne désactivent les éléments.

MINUTERIE INDÉPENDANTE

1. Assurez-vous qu'aucune zone ne clignote / n'attend une entrée
2. Appuyez sur les touches + ou - pour activer la minuterie et définir la valeur. La valeur maximale est 99.
3. Pour annuler le chronomètre, utilisez les touches + ou - pour régler l'heure à zéro ou touchez-les tous les deux en même temps pour mettre à zéro le chronomètre.

Pour vérifier la valeur de la minuterie indépendante qui n'est pas affichée avec la priorité la plus élevée, appuyez sur + ou - lorsque aucune zone n'est sélectionnée. Le voyant de la minuterie (Figure 11 réf. 2) clignote et la valeur affichée passe à la minuterie indépendante.

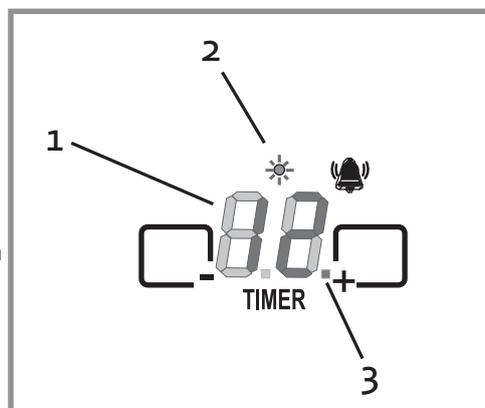


Figure 11.

MINUTEUR DE ZONE

Chaque zone peut avoir son propre ensemble de minuterie.

1. Appuyez sur la touche ON pour la zone de cuisson
 2. Appuyez sur les touches + ou - pour activer la minuterie et définir la valeur.
 3. Lorsque l'indicateur reste stable, la valeur est acceptée.
- Si plusieurs minuteries sont définies, l'affichage indique la valeur la plus basse, celle qui expirera en premier. La DEL de la minuterie (Figure 12 réf. 4) associée à la zone à laquelle la valeur affichée fait référence clignote. Si la valeur affichée fait référence à la minuterie indépendante, le voyant de la minuterie (Figure 11 réf. 2) clignote.

- Pour vérifier le temps restant pour l'une des zones chronométrées, appuyez sur la touche [ON] associée à la zone: le voyant de minuterie correspondant commence à clignoter et la valeur affichée sur l'écran de la minuterie bascule pendant quelques secondes sur la nouvelle valeur. Après un temps mort, il reviendra au plus court.

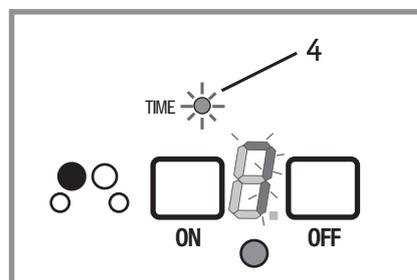


Figure 12.

COMMANDES ET REGLAGES (SUITE)

QUAND LE TEMPS DE LA MINUTERIE EXPIRE

Une séquence sonore indique la fin de l'activité : trois sons brefs suivis d'un silence long se répètent pendant 1 minute.

Le voyant lumineux associé à la minuterie qui a expiré clignote.

La valeur «00» de la minuterie clignote elle aussi; elle attend un acquittement de la part de l'utilisateur pour s'arrêter.

Effleurez - ou + pour annuler la minuterie qui a expiré; l'affichage commute à la minuterie au temps résiduel le plus bref ou reste vide si aucune autre minuterie n'est programmée.

AVIS La minuterie est un simple avertisseur sonore qui attire l'attention de l'utilisateur.

Elle n'a aucun effet sur les éléments chauffants. Vous devez toujours éteindre manuellement la zone de cuisson à l'aide de la touche [OFF] correspondante.

CHALEUR RÉSIDUELLE

Les indicateurs SURFACE TRÈS CHAUDE restent allumés, même après la fin de l'activité de cuisson, tout le temps nécessaire pour que la température de la surface s'abaisse à une valeur sûre au toucher.

La durée de la chaleur résiduelle dépend du niveau de puissance qui avait été programmé pour la zone de cuisson et du temps pendant lequel l'élément chauffant a été en service.

Par exemple, une zone de cuisson qui a travaillé plus de 5 minutes à pleine puissance mettra une demi-heure à refroidir suffisamment pour que l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteigne. Au niveau 1, elle y mettra 10 minutes environ.

PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Le système de commande vérifie sa propre température ambiante et interrompt toute activité en cas de surchauffe de ses parties internes. Laissez refroidir l'appareil.

L'écran affichera **88** si cela se produit. Laissez l'appareil refroidir.

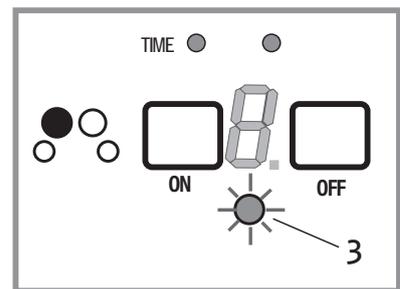


Figure 13.

UTILISER LA TABLE DE CUISSON

AVANT D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON POUR LA PREMIERE FOIS

- Tous les produits sont essuyés avec des solvants à l'usine pour enlever tous les signes visibles de saleté, d'huile ou de graisse qui peuvent être restés après la fabrication
- Si vous en avez, enlevez tous les emballages et les manuels de la surface de la table de cuisson
- Nettoyez le verre avant de l'utiliser pour la première fois. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyeur est recommandé. Cela ne prend qu'une minute et le verre est propre, brillant et enduit avant la première utilisation.
- Il peut se dégager une légère odeur pendant les premières utilisations: c'est normal et l'odeur disparaîtra.
- Les meilleures cuissons dépendront de la cuisson correcte sélectionnée.
- La surface de cuisson va garder la chaleur et rester chaude pendant plus de 20 minutes après avoir éteint les éléments.
- La surface de cuisson vitrocéramique est un matériau durable résistant aux chocs mais cassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium directement sur le verre; il va fondre et endommager la surface en verre.
- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.
- Ne cuisez jamais directement la nourriture sur le verre.
- Ne faites pas glisser des casseroles sur la surface de cuisson, cela peut rayer le verre.
- L'utilisation de récipient en fonte sur le verre de la table de cuisson n'est pas recommandée. La fonte retient la chaleur et elle peut endommager la table de cuisson.

USTENSILES DE CUISSON

GÉNÉRAL

Le choix du récipient a un effet direct sur les performances de cuisson (rapidité et homogénéité) pour de meilleurs résultats choisissez des récipients avec les caractéristiques suivantes:

FOND PLAT

Lorsqu'une casserole est chaude, la base (fond de la casserole) doit être posée uniformément sur la surface sans osciller (basculer). La casserole idéale doit avoir un fond plat, des bords rectilignes, un couvercle bien tenu et le matériau doit être d'une épaisseur moyenne à épaisse. Les finitions brutes peuvent rayer la table de cuisson.

ADAPTATION DU DIAMÈTRE DE LA CASSEROLE À L'ÉLÉMENT

Le fond de la casserole doit couvrir ou être adapté au diamètre de l'élément utilisé

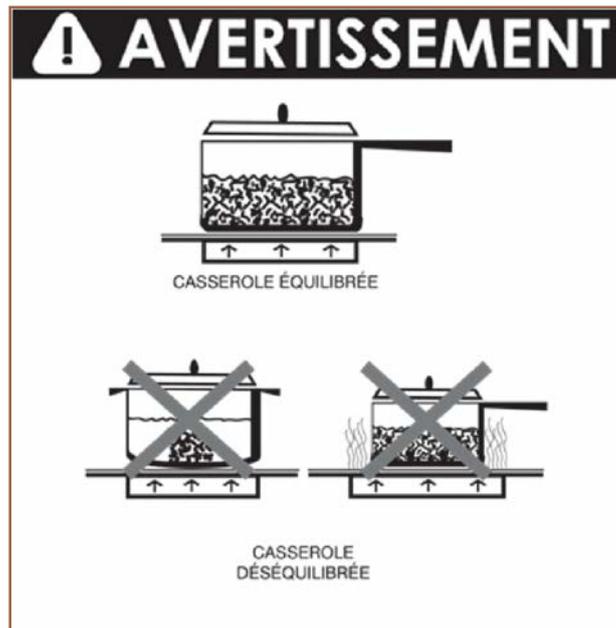


Figure 14.

CARACTÉRISTIQUES DES USTENSILES

Guide des ustensiles de cuisson :

- Aluminium: chauffe et refroidit rapidement. Frire, braiser, rôtir. Peut laisser des marques métalliques sur le verre.
- Fonte: chauffe et refroidit rapidement. Non recommandé. Conserve la chaleur excessive et peut endommager la table de cuisson.
- Cuivre: chauffe et refroidit rapidement. Cuisine gastronomique, sauces au vin, plats aux œufs.
- Verre émaillé: la réponse dépend de la base, non recommandée. Les imperfections dans l'émail peuvent rayer la table de cuisson.
- Vitrocéramique: chauffe et refroidit lentement, non recommandé. Chauffe trop lentement, les imperfections de l'émail peuvent égratigner la table de cuisson.
- Acier inoxydable: chauffe et refroidit à vitesse modérée. Soupes, sauces, légumes, cuisine générale.

OBSERVEZ LES POINTS SUIVANTS DE MISE EN BOITE DE CONSERVE

Les casseroles dépassant de plus de 1" le cercle de l'unité de surface ne sont pas recommandées pour la cuisson à la plupart des surfaces. Cependant, lors de la mise en conserve avec un bain-marie ou une mise en conserve sous pression, des pots de plus grand diamètre peuvent être utilisés. En effet, les températures d'eau bouillante (même sous pression) ne sont pas nocives pour les surfaces de la table de cuisson entourant les unités de surface. Cependant, n'utilisez pas de conserves de gros diamètre ni d'autres pots de grand diamètre pour frire ou faire bouillir des aliments autres que de l'eau. La plupart des mélanges de sirop ou de sauce, ainsi que tous les types de friture, cuisent à des températures beaucoup plus élevées que l'eau bouillante. De telles températures pourraient éventuellement endommager les surfaces en verre de la table de cuisson.

Assurez-vous que le bac s'adapte sur le centre de l'unité de surface. Si votre table de cuisson ou son emplacement ne permet pas de centrer la marmite sur l'unité de surface, utilisez des marmites de diamètre inférieur pour obtenir de bons résultats.

Des conserves à fond plat doivent être utilisées. N'utilisez pas de conserves à fond bridé ou ondulé (que l'on trouve souvent dans la vaisselle émaillée) car elles ne sont pas suffisamment en contact avec les éléments de surface et prennent beaucoup de temps à faire bouillir de l'eau.

UTILISER LA TABLE DE CUISSON (SUITE)

Lors de la mise en conserve, utilisez des recettes et des procédures provenant de sources réputées. Des recettes et des procédures fiables sont disponibles auprès du fabricant de votre conserveur; les fabricants de bocaux en verre pour la mise en conserve, tels que les marques Ball et Kerr; et le service de vulgarisation du département de l'agriculture des États-Unis.

Rappelez-vous que la mise en conserve est un processus qui génère de grandes quantités de vapeur. Pour éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur, soyez prudent lorsque vous mettez en conserve.

PRÉCAUTION

Une mise en boîte de conserves sûre exige que les micro-organismes nuisibles soient détruits et que le bocal soit fermé de façon étanche. Lorsque vous faites des conserves dans un bain-marie, une ébullition douce mais maintenue doit être prolongée pendant le temps exigé. Lors de la mise en boîte de conserve dans une cocotte minute, la pression doit être maintenue pendant le temps exigé.

Après avoir réglé les commandes, il est très important de garder l'ébullition prescrite et les niveaux de pression pendant le temps nécessaire.

Vous devez être sûr du temps nécessaire pour la mise en boîte de conserve et cela sans aucune interruption, et surtout ne faites jamais de conserve avec un récipient dont le fond est ondulé.

CASSEROLES SPÉCIALES À ÉVITER

Les casseroles telles que les plaques à rôtir, les rôtissoires, les autocuiseurs et les woks ne doivent pas être utilisés sur la table de cuisson.

Un wok à fond plat peut être utilisé lorsque la taille de la zone de cuisson correspond à celle du fond plat du wok.

PRÉCAUTION

La nourriture emballée dans des feuilles d'aluminium ne doit pas être placée directement sur le verre en céramique de la surface de cuisson; les feuilles en aluminium peuvent fondre et entraîner des endommagements permanents.

PRÉCAUTION

Le plastique, le papier, les tissus peuvent fondre ou brûler lorsqu'ils sont en contact avec une surface chaude. Ne laissez pas ces objets en contact avec le verre chaud.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

⚠ PRÉCAUTION

Assurez-vous que l'alimentation électrique est débranchée et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer la table de cuisson.

Appliquez une petite quantité du nettoyant crème céramique spécifique pour table de cuisson tous les jours. Cela lui apporte un film protecteur qui facilite le nettoyage des éclaboussures d'eau et projections de nourriture. La température de la surface de cuisson réduit les qualités de protection de ce nettoyant. Il faut la ré-appliquer avant chaque utilisation. Utilisez un chiffon propre et appliquez la crème nettoyante de table de cuisson avant chaque utilisation pour enlever la saleté ou les traces métalliques que l'on peut voir sur la surface entre les utilisations.

NETTOYAGE DU CADRE

(Modèles acier inoxydable)

Nettoyez toujours avec le grain. Pour les résidus modérés/abondants, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (pas de javel).

Essayez en utilisant une éponge humide ou un chiffon, rincez et séchez

NETTOYER LA SURFACE

Nettoyez la surface lorsqu'elle est complètement froide à l'exception de ce qui suit.

Enlevez ces saletés immédiatement avec le grattoir à lame de rasoir:

- Sucre sec
- sirop de sucre
- Produits à la tomate
- Lait

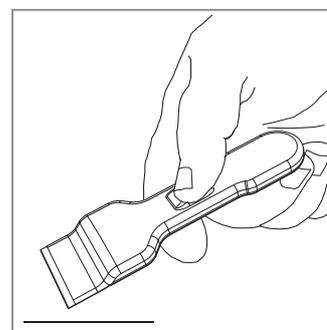


Figure 15.

NETTOYAGE QUOTIDIENNE

Essayez les éclaboussures avec un chiffon propre et humide. Utilisez du vinaigre blanc s'il reste des salissures; rincez.

Appliquez une petite quantité de crème nettoyante de table de cuisson. Lorsque c'est sec, polissez la surface avec un chiffon ou du papier propre.

⚠ PRÉCAUTION

N'utilisez aucun nettoyant sur le verre tant que la surface est chaude; Utilisez uniquement le racloir à lame de rasoir. Les fumées pourraient être nocives pour votre santé. Un nettoyant chaud peut dégager des fumées chimiques en endommageant la surface.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON (SUITE)

NETTOYANTS RECOMMANDÉS

| | |
|--------------------------------------|--|
| Crème nettoyant de table de cuisson: | Utilisez uniquement une petite quantité; appliquez sur du papier ou chiffon propre. Essuyez et polissez la surface avec une serviette propre et sèche. |
| BonAmi®: | Rincez et séchez. |
| Soft Scrub® (sans eu de javel) | Rincez et séchez. |
| Vinaigre blanc | Rincez et séchez. |
| Racloir à lame de rasoir | Emballé avec la table de cuisson. |

Remarque: Les nettoyants recommandés indiquent un type de nettoyant et ils ne constituent pas une liste exhaustive.

EVITEZ CES NETTOYANTS

| | |
|--|---|
| Les nettoyants pour vitre qui contiennent de l'ammoniaque ou de l'eau de Javel chlorée | Ces ingrédients peuvent teindre ou attaquer la table de cuisson. |
| Nettoyants caustiques | Ceux-ci peuvent attaquer la table de cuisson. |
| Nettoyants pour four comme Easy Off® | Ceux-ci peuvent attaquer la table de cuisson. |
| Les nettoyantes abrasives | Ceux-ci peuvent rayer et / ou laisser des traces de métal. |
| Les éponges abrasives comme Scotch Brite® | Des tampons à récurer remplis de savon, tels que SOS®, peuvent rayer la surface. |
| Nettoyants en poudre | Nettoyants L'agent de blanchiment chloré peut tacher de manière permanente la table de cuisson. |
| Nettoyants inflammables | Comme le fluide d'allumage ou le WD-40. |

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈMES COURANTS

FR

| Problème | Cause | Remèdes possibles |
|---|---|---|
| Rien ne fonctionne | <p>La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique.</p> <p>Le fusible ou le disjoncteur ont sauté.</p> <p>Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson.</p> <p>La table de cuisson est en mode de verrouillage.</p> <p>La table de cuisson est en mode verrouillage.</p> | <p>Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson.</p> <p>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</p> <p>Faites vérifier votre alimentation par un électricien.</p> <p>Déverrouillez la table de cuisson.</p> <p>Déverrouillez la table de cuisson.</p> |
| Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement. | <p>La table de cuisson est branchée à une alimentation de 120 volt.</p> <p>L'alimentation est défectueuse.</p> <p>La casserole utilisée est incorrecte.</p> | <p>Raccordez votre table de cuisson au voltage correct.</p> <p>Serrez les connexions à la boîte de jonction.</p> <p>Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la table de cuisson dans ce manuel.</p> |
| Les éléments de chauffage s'arrêtent même s'ils sont réglés à la position de chauffage la plus élevée | <p>Les limiteurs de chauffage arrêtent temporairement les éléments car ils dépassent la température maximum.</p> | <p>Ceci est une condition de fonctionnement normale, en particulier pendant les opérations de chauffage rapide. L'élément se rallumera automatiquement une fois qu'il aura suffisamment refroidi.</p> |
| Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge. | <p>Sous des lumières fortes ou directes, vous pouvez parfois voir à travers le verre et dans le châssis à cause de sa qualité transparente. Dans ces conditions, vous pouvez voir également une teinte rouge.</p> | <p>Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir.</p> |
| Touche de verrouillage bloquée après le premier branchement ou insensible. | <p>Lors de la première connexion électrique ou après une panne de courant, toute lumière forte directe sur la zone du capteur peut affecter la fonctionnalité de contrôle tactile.</p> | <p>Lors de la mise sous tension de l'appareil, assurez-vous qu'aucune lumière intense ne brille directement sur la zone de commande tactile. Cela pourrait compromettre l'étalonnage du capteur de démarrage et entraîner une commande tactile sans réaction.</p> |

INDICATIONS D'ERREUR

Lors du fonctionnement, la commande effectue une détection d'erreur en vérifiant la fonctionnalité de l'électronique elle-même (fonctionnalité du clavier, conditions de lumière ambiante, communication entre les deux cartes et la température de fonctionnement de la commande).

Si une défaillance est détectée, la commande arrête tous les éléments chauffants et déclare le code d'erreur, en affichant sur l'écran approprié «F» et une seconde lettre alternativement afin d'identifier la cause de l'erreur (voir le tableau ci-dessous).

| Code | Sens |
|--------|---------------------------------------|
| FA, FC | Erreur touche |
| FE, Ft | Défaillance du capteur de température |
| Fc | Température excessive |
| Fr | Erreur relais |
| FH | Erreur système de commande (EE-PROM) |
| FJ | Erreur touche |
| Fo | Erreur logiciel |
| FL | Erreur clavier (lumière d'ambiance) |
| FU | Erreur touche |
| Fd | Erreur test voyant lumineux On/Off |
| Fb | Erreur clavier |
| F5 | Erreur de communication |

«Fc» Laissez la table de cuisson refroidir.

«FA, FC, FJ, FL, FU, Fb» En cas d'erreur de clavier ou de touche, assurez-vous qu'aucun objet, aucune saleté ni aucun liquide ne se trouvent sur la zone des touches / commandes. Essayez de retirer le pouvoir et ensuite le restaurer. Si le problème persiste, appelez le service d'assistance.

En cas d'autres erreurs de contrôle, débranchez et restaurez l'alimentation secteur. Si le problème persiste, appelez le service d'assistance.

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 Products
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 appareil à gaz 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 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 miles] (dans un sens) par rapport au Centre de réparation le plus proche agréé par Hestan.

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

1. Les brûleurs à gaz (hormis leur aspect extérieur), les éléments chauffants électriques, les moteurs de ventilateurs (hottes de ventilation), les tableaux de commande électronique, les magnétrons et les génératrices asynchrones (le cas échéant) du Produit 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, tous les autres frais, y compris ceux de main d'œuvre, de transport et de manutention, le cas échéant, étant à la charge de l'Acheteur.

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

GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

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