



# **INDOOR COOKING**

Induction Cooktop  
KIC

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	HOW INDUCTION HEATING WORKS
9	INDUCTION COOKTOP OPERATION
11	USER INSTRUCTIONS
19	TROUBLESHOOTING GUIDE
20	PARTS LIST
20	SERVICE
20	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 (CONT)

### ELECTRICAL SUPPLY

This appliance must be connected to a dedicated circuit, 240 VAC, Single Phase, 60 Hz, with a current rating as shown in the model number listing on pg. 4. 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.

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 (CONT.)**

---

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.**

EN

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

### **SAFETY DURING CLEANING**

Only clean the appliance as directed in the CLEANING & MAINTENANCE 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

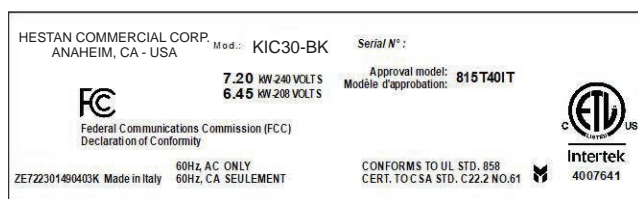
MODEL NO.	DESCRIPTION	CIRCUIT BREAKER REQ'D
KIC 30	30" Induction Cooktop	40 Amp
KIC 36	36" Induction Cooktop	50 Amp

### RATING LABEL

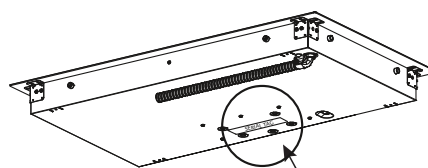
The rating label contains important information about your Hestan appliance such as the model and serial number, electrical rating and the minimum installation clearances.

The rating label is located on the bottom surface 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.

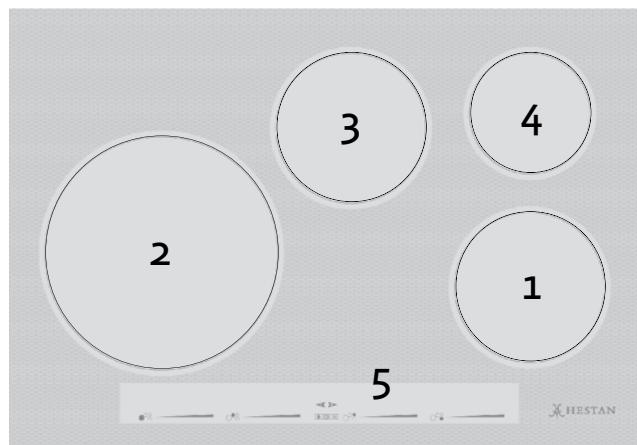
This appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes with the National Electrical Code *ANSI/NFPA 70*, or Canadian Electrical code *CSA C22.1*.



# MODEL AND PART IDENTIFICATION

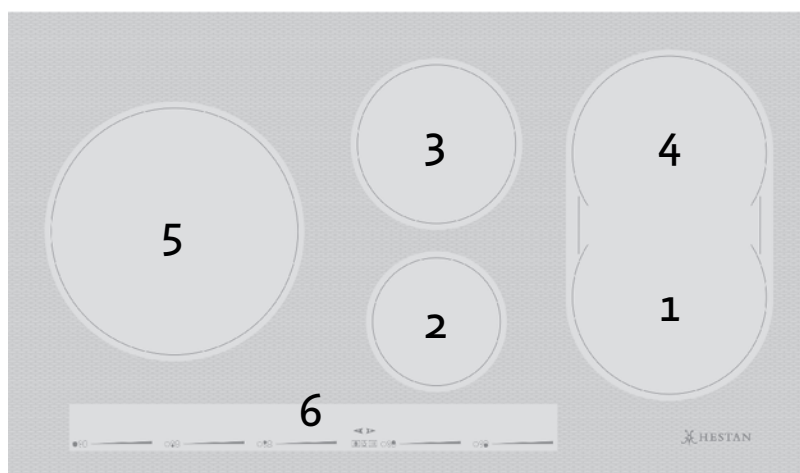
EN

## 30" MODELS



Key	
1	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
2	11" [280 mm] - 2300W (Booster 3600W)
3	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
4	5 3/4" [145 mm] - 1400W (Booster 2200W)
5	touch control

## 36" MODELS



Key	
1	7 1/2" x 8 1/2" [190 mm x 220 mm] - 2000W (Booster 3600W)
2	5 3/4" [145 mm] - 1400W (Booster 2200W)
3	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
4	7 1/2" x 8 1/2" [190 mm x 220 mm] - 2000W (Booster 3600W)
5	11" [280 mm] - 2300W (Booster 3600W)
6	touch control

# HOW INDUCTION HEATING WORKS

## INDUCTION

Heating by induction is the most efficient form of cooking available.

The heat is generated by an electromagnetic field, directly on the bottom of the pan or pot used.

The surface which is free from contact remains virtually cold.

When the cooking time is up and the container is removed, there is no residual heat. It is efficient because there is no waste of energy due to dispersion, as happens with gas burners. It is 30 to 50% faster than normal cooktops using HGL technology and allows energy savings of up to 25%.

If liquid overflows from the container, it does not stick to the surface of the cooktop, because this is just slightly warm.

## OPERATING PRINCIPLE

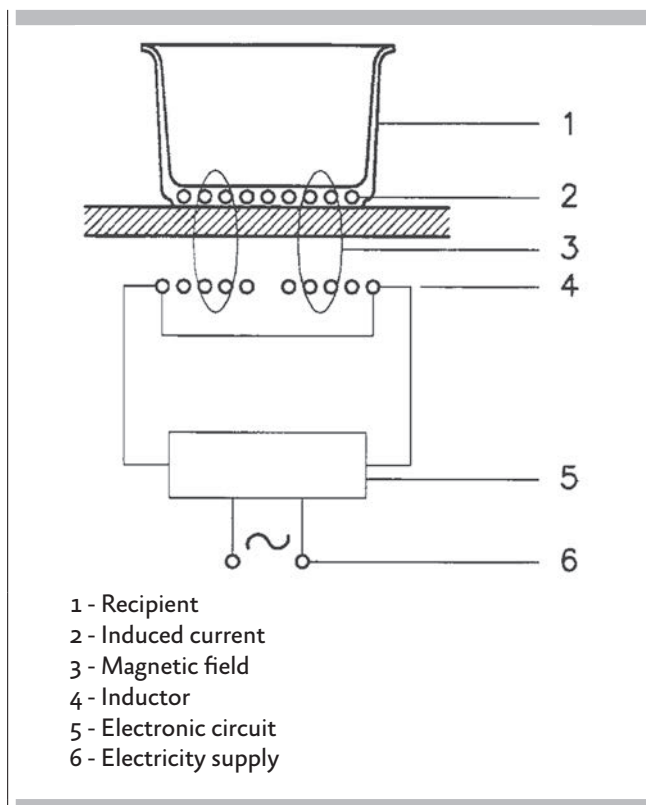
This is based on the electromagnetic properties of most cooking containers.

The electronic circuit governs the operation of the coil (inductor), creating a magnetic field.

The heat is transmitted by the container to the food.

The cooking process takes place as follows:

- Minimum dispersion (high performance);
- Removing of the pan (simply lifting it) automatically stops the system;
- The electronic system allows maximum flexibility and precision of regulation.



# INDUCTION COOKTOP OPERATION

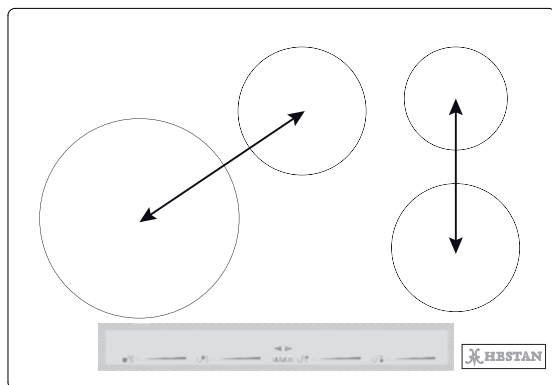
## BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME

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.

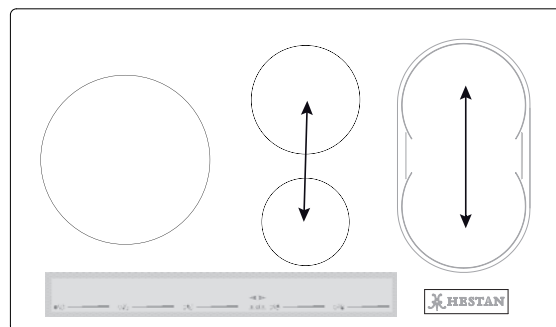
If present, remove all packing and literature from the cooktop surface.

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 results depend on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface can get hot from the cookware and remain hot for some time after cooking zones 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 allow pans to boil dry. This can damage the pan, element and /or cooktop.
- 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.



Four burner cooktop with right and left side (2) induction generators



Five burner cooktop with right, center, and left (3) induction generators

## POWER SHARING

Four burner cooktops are divided into two separate heating zones.

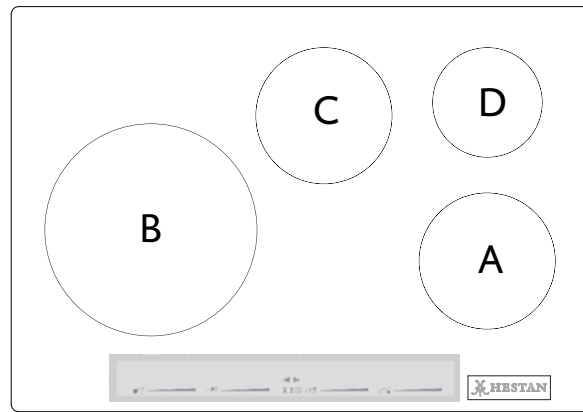
Five burner cooktops are divided into 3 zones. One generator controls 2 elements, or two cooking zones within a heating section share the power of one generator. Power Sharing is activated when both elements in the same cooking zone are activated and one element is set for Boost (P). The element that is not set for Boost will change to a lower power level. This is called Power Sharing.

## COOKWARE “NOISE”

When using adjacent elements that are set at certain power level setting, magnetic fields may interact and produce a low whistle or intermitted “hum”. Pans that completely cover the element ring will produce less noise. A low “humming” noise is normal particularly on high settings. These noises can be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of elements.

## INDUCTION COOKTOP OPERATION (CONT.)

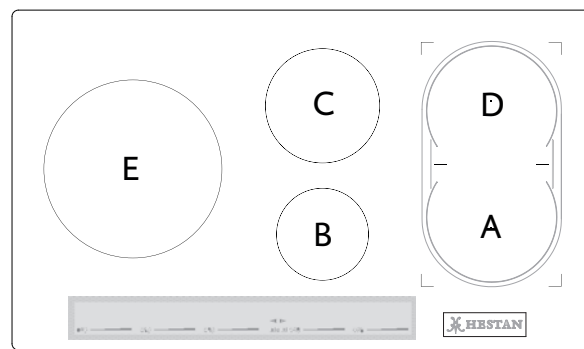
EN



30" Wide Cooktop.

The minimum pan size is shown for each cooking element.

Position	Pan size	
A	5 3/4" [14.5 cm]	minimum diameter pan
B	7" [18.0 cm]	minimum diameter pan
C	5 3/4" [14.5 cm]	minimum diameter pan
D	4 3/4" [12.0 cm]	minimum diameter pan



36" Wide Cooktop

The minimum pan size is shown for each cooking element.

Position	Pan size	
A	5 3/4" [14.5 cm]	minimum diameter pan
B	4 3/4" [12.0 cm]	minimum diameter pan
C	5 3/4" [14.5 cm]	minimum diameter pan
D	5 3/4" [14.5 cm]	minimum diameter pan
E	7" [18.0 cm]	minimum diameter pan

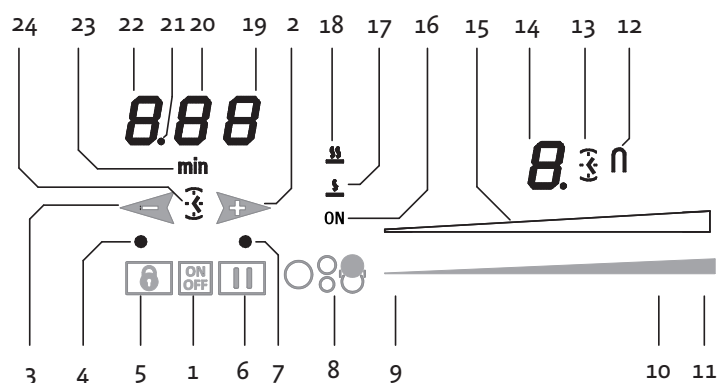
# USER INSTRUCTIONS

## USING THE INDUCTION COOKTOP

To begin, position the pan in the chosen cooking zone. The control will indicate that a pan is detected. If no pan is detected, the system cannot start.

### PAN DETECTION

The cooktop will detect a pan in any of the cooking zones. The system will only apply power to a cooking zone where a pan is detected.



Parts			
1	POWER key	13	Timer for cooking zone activation icon
2	+ Timer	14	Cooking zone level display
3	- Timer	15	Power level indicator
4	LOCK indicator	16	Cooking zone indicator
5	LOCK key	17	MELT function symbol
6	PAUSE key	18	SIMMER function symbol
7	Pause and Recall involuntary switch-off indicator	19	Timer (minutes/seconds) display
8	Cooking zone selector (zone ON/OFF)	20	Timer (minutes/seconds) display
9	Power slider - minimum power	21	Separator dot (hours/minutes)
10	Power slider - maximum power	22	Timer display (hours/minutes)
11	Select Power Booster (P)	23	Icon indicating minutes
12	Bridge function indicator	24	Independent timer icon

### RESIDUAL HEAT INDICATOR

This warns the user that the glass is hot in the cooking zone. The temperature is determined using a mathematical model and any residual heat is indicated with an "H" on the corresponding display.

Heating and cooling are calculated from the power level selected (from "0" to "9") and the relay activation period.

After switching a cooking zone off, its display shows an "H" until the computed temperature in the zone falls below 140°F [60°C].

## USER INSTRUCTIONS (CONT.)

### PROTECTION IN THE EVENT OF ACCIDENTAL SWITCHING ON

If a key is activated for about 10 seconds, the buzzer begins sounding until the key is released. The display shows an error code, which remains until the selector key for that zone is touched and released.

- If no cooking zone is activated within 10 seconds of switching on the touch control, the control returns to stand-by mode.

The ON/OFF key takes priority over all other keys, so the touch control can be switched off at any time, even in the case of multiple or continuous activation of the keys.

In stand-by mode, continuous activation of the keys will have no effect. However, before the electronic control can be switched on again, it must acknowledge that no key is active.

If the cooking zone has been in use and is hot, an "H" will appear on the display after the zone is turned off. It turns off after the zone has cooled.

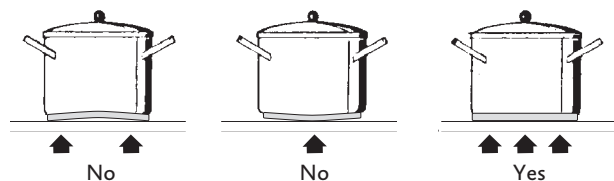
### PRECAUTIONS

- If there is even the tiniest crack in the ceramic glass surface, immediately disconnect the cooktop from the electricity supply;
- during operation, move any magnetic materials such as credit cards, computer disks, calculators, etc., away from the zone;
- never use cooking foil or rest products wrapped in foil directly on the cooktop;
- metallic objects such as knives, forks, spoons and lids must not be rested on the surface of the cooktop to prevent them from heating up;
- when cooking with non-stick cookware, without using water or oil, limit any preheating time to one or two minutes;
- when cooking foods which tend to stick to the bottom of the pan, start at minimum power and gradually increase the heat, stirring frequently;
- after use, turn off element manually (decreasing to "0") rather than relying on the pan detection sensor.

### PANS

If a magnet is attracted to the bottom of your cookware then it is suitable for induction cooking.

- Try to use pans declared as suitable for induction cooking;
- flat, thick-bottomed pans will perform most effectively;
- a 8" [20 cm] diameter saucepan can benefit from maximum power;
- a small saucepan reduces the power but will not cause energy dispersion. The use of cookware with a diameter of less than 3" [12 cm] is not recommended;
- stainless steel cookware with multilayer bottom or ferrite stainless steel if the bottom indicates: for induction;
- cast iron containers, better with an enamelled bottom to avoid scratching the ceramic glass cooktop;
- containers made of glass, ceramic, terracotta, aluminium, copper or non-magnetic stainless steel (austenitic) are not recommended and are unsuitable unless using a Hestan-supplied or approved adapter kit.



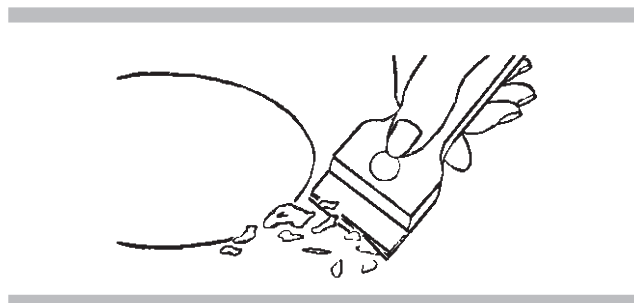
## USER INSTRUCTIONS (CONT.)

---

EN

### MAINTENANCE

Traces of foil, food residues, splashes of fat, sugar or very sugary foods must be removed immediately from the cooktop using a scraper to avoid damaging the cooktop surface. Then clean with a proper ceran top cleaner and kitchen paper, rinse with water and dry with a clean cloth. Never use abrasive sponges or clothes and avoid using aggressive chemical cleansers such as OVEN SPRAYS or STAIN REMOVERS. DO NOT USE STEAM CLEANERS



### TURNING THE COOKTOP ON AND OFF

The cooktop is turned on by touching the On/Off key (1), you will hear a short beep and the corresponding led lights up. After switching on, the touch control remains active for 10 seconds. If you do not select either a cooking zone or the timer, the touch control automatically returns to stand-by mode.

### ACOUSTIC SIGNAL (BUZZER)

During use, the following activities are signalled by a buzzer:

- Normal touching of the keys with a short beep.
- If a key is held for more than 10 seconds, the buzzer will sound and an error symbol is displayed.

### TURNING ON A COOKING ZONE

Position a pot and touch the selector key (8) for the cooking zone. Slide your finger on the power slider to the right to increase the cooking level (10), or slide your finger to the left to decrease it (9).

If a pot is not detected in the cooking zone, the display for that zone will alternate between the selected power level and the "missing pan" symbol.



### TURNING OFF A COOKING ZONE

A single cooking zone can be turned off directly by touching the selector key (8) for the cooking zone that is working. Hot cooking zones will be displayed with a letter "H". You can turn off all cooking zones immediately at any time using the power On/ Off key (1). If, during cooking, you inadvertently turn off the surface while using the controls, you can turn it on again with the On/Off key and you will have 6 seconds to touch the PAUSE key (6) that will be indicated by the (7) flashing of an indicator light above the key; doing so will turn the surface on again with the same settings it had before it was accidentally turned off.

### POWER LEVEL

The power level of the cooking zone can be set from level 1 to level 9. A further level P (Power Booster) is available that allows a very rapid heating of food and, therefore, saves you time.

When the automatic preheating function is active, the power level shows a numeric value alternating with the letter "A". See next page for more information.

## USER INSTRUCTIONS (CONT.)

### BOOSTER AND POWER MANAGEMENT

The power of a cooking zone can be “boosted” for a certain period of time. With Booster enabled, an individual cooking zone is heated with power that is significantly higher than the rated power. When the Booster function is active, the display of the selected cooking zone shows a “P”. The Booster function can be activated by touching at the end of the power slider of the cooking zone (11). The power increase is different depending on the size of the cooking zone:

For a cooking zone with a diameter of 5 3/4” [145 mm], the power goes from a level 9 of 1400 W to the Booster level of 2200 W for 10 minutes.

For a cooking zone with a diameter of 7” [180 mm], the power goes from a level 9 of 1850 W to the Booster level of 3000 W for 10 minutes.

For a rectangular cooking zone 7 1/2” x 8 1/2” [190 mm x 220 mm], the power goes from a level 9 of 2000 W to the Booster level of 3600 W for 10 minutes.

For a cooking zone with a diameter of 11” [280 mm], the power goes from a level 9 of 2300 W to the Booster level of 3600 W for 10 minutes.

For safety reasons, the Booster function has a limited duration (10 min), after 10 min the zone is reduced to level 9.

If the cooking vessel is removed from the cooking zone during the Booster time, the Booster remains active and the Booster time is not deactivated. With the Booster activated, changing the value set with your finger in the power slider zone deactivates the Booster. The Booster function “P” can be activated in all cooking zones, but priority is given to the last Booster activated, reducing any other cooking levels.

36” Power sharing				
LEFT	CENTRAL		RIGHT	
	9	P	6	P
P	↕	↕	↕	↕
	P	8	P	6

30” Power sharing			
CENT/RIGHT		RIGHT	
P	6	P	8
↕	↕	↕	↕
7	P	9	P

### AUTOMATIC PREHEATING (OR “HEAT-UP” FUNCTION)

This feature makes cooking easier by adding ‘boil and reduce’ functionality to the elements. The surface automatically heats up at Full Power and then returns to the selected power level after a certain time (see Table).



## USER INSTRUCTIONS (CONT.)


EN

### ACTIVATING AUTOMATIC HEATING (OR "HEAT-UP" FUNCTION)

Slide to choose the cooking power, then hold that position for about 3 seconds until you hear a beep. For example, if you select level 3 and hold it until it beeps: the cook zone display will show the letter "A" alternating with "3". With these settings, the cooking surface heats the cooking zone at the maximum level "9" for 2 minutes and then continues cooking at level "3".

Power level	Automatic Heating Function duration (time in minutes)	Maximum time elements will operate at power setting (time in minutes)
0	-	
1	0m 40s	516
2	1m 12s	402
3	2m	318
4	2m 56s	258
5	4m 16s	210
6	7m 12s	138
7	2m	138
8	3m 12s	108
9	-	90
P	-	10

### BRIDGE FUNCTION (FOR LARGE PANS)

This function facilitates cooking with elongated pans, and is only available for the 36" cooktop's rectangular cooking zones. Activate bridge mode by simultaneously touching the power sliders of the two cooking zones involved. The  icon will light up next to the bridged cook zone displays.

Once set to bridge mode, both cooking zones are controlled from the left power slider. To disable bridge mode, touch both slider controls simultaneously at any point along the adjustment bars.

### SPECIAL FUNCTIONS (LOW TEMP)

This function is available in each cooking zone and its activation is indicated by one of the two dedicated icons (17 & 18). It is possible to activate 2 "cooking" levels:

Melting with a temperature of approximately 113°F [45°C].



Simmering with a temperature of approximately 158°F [70°C].



These temperatures are approximate and are greatly dependent on the pot and the quantity of food. After turning on the desired cooking zone by touching the selector key (8), touch the initial part of the power slider zone (9) to activate the MELT function. To switch to the SIMMER function touch the power slider in the same position for a couple of seconds.

Both low temperature functions operate for a maximum of 2 hours.

### CONTROL LOCK (CHILD SAFETY)

It can only be activated when the appliance is on but no cooking zone is in operation.

1. Simultaneously touch the **LOCK** key (5) and the **PAUSE** key (6).
2. Touch the **LOCK** key (5).
  - The letter "L" will appear on both displays for 10 seconds and then they will turn off.

When you try to turn on the cooking surface with the On/Off key (1), the letters "L" will be displayed and it will not be possible to cook.

### DEACTIVATING CONTROL LOCK

There are two types of unlocking, as follows:

#### UNLOCKING FOR ONE TIME ONLY

1. Turn on the cooking surface.
2. Touch the **PAUSE** (6) and **LOCK** (5) keys at the same time.
  - The letters L disappear and all the zones are enabled.
  - If you turn off the cooking surface after use, when it is turned on again, the letters L will be displayed to indicate that the surface is locked. Essentially, the cooktop will be safety locked automatically whenever not in use and the special key combination described above will be needed each time to use.

#### PERMANENT UNLOCKING:

1. Turn on the cooking surface
2. Touch the **PAUSE** (6) and **LOCK** (5) keys at the same time.
3. Then release these two keys and touch the **PAUSE** key (6) again.

### LOCK

To disable the other controls, touch the **LOCK** key (5). The light above the key illuminates, and all controls except the cooking zone selector keys (8) and On/Off key (1) are disabled.

- When the **LOCK** key is active, a cooking zone selector key will only act to turn its zone off.

This may be useful to lock the keypad for cleaning the control zone, or if during operation when you do not want to change any settings.

### PAUSE

This cooking surface allows setting a pause (6) during cooking (which is useful, for example, when answering a phone call). When this function is touched, an LED lights above the key and the symbol "II" is displayed in all the cooking zones and the cooking settings and timers are frozen for a maximum of 10 minutes, after which the cooking surface turns off.

### DEACTIVATING PAUSE

Once activated, the function can be deactivated as follows:

1. Touch the **PAUSE** key (6) again. The LED for the pause setting turns off
2. Within 10 seconds, you must slide your finger along the power slider below the illuminated zone (from left to right).

This allows the surface to resume cooking and the timer starts from the same point at which it was stopped.

### TIMER FUNCTION

NOTE: the timer is only intended as an acoustic advisor that recalls the attention of the user.

- Timers have no effect on the heating elements. Cooking zones must always be stopped manually by touching the corresponding [OFF] key.

There are two versions of the timer function:

An independent timer from 1 to 59 minutes: it beeps when the time has run out. This function is always available and is indicated by the clock symbol (24) which is located between the – and + keys (the symbol may be less bright if another cooking zone timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).

A zone timer from 1 to 59 minutes for each cooking zone: it beeps when the time has run out. The cooking zones can be programmed independently (the symbol may be less bright if another cooking zone timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).

There's a zone timer indicator in each zone display. The timer with the least time is highlighted and the related clock icon is brighter (13-24). The other timer settings are still active and running, but the clock icon (13-24) will be less bright. Another icon with the word "min" (23) appears when you set times longer than 10 minutes. For example 0.11 indicates 0 hours and 11 minutes. The separator dot (21) flashes when the timer is running, while the dot is static while the timer is selected and thus modifiable.

### INDEPENDENT TIMER

If the touch display is on, the independent timer can be used by simultaneously touching the + and – keys. If all the cooking zones are in position "0", this is the only timer available. The clock icon (24) will turn on and the display will show "0.00". If you do not select any key, the timer deactivates within 5 seconds.

The time setting (0-1hour 59min) can be changed in increments of one minute with the + key from 0 to 99.

Holding down the + or – key dynamically increases the rate of change up to a maximum value, without beeps.

If the + (or –) key is released, the rate of increase (decrease) starts again from the initial value.

The timer can be set by either continuously touching the + or – keys or by touching successively (with beeps).

After the timer is set, it begins to count down. The completion of the time is signalled by a beep or by the flashing of the timer display, which will show "00".

### TURNING OFF/CHANGING THE TIMER

The timer can be changed or turned off at any time by turning on the touch display again, if no cooking zone is on, and touching the + and – keys simultaneously to select the timer. At this point, set it to "0" by touching the – key, to turn it off, or by touching the + key to increase the time setting.

The independent timer remains active even when the On/Off key is touched.

## USER INSTRUCTIONS (CONT.)

---

### PROGRAMMING THE TIMER FOR THE COOKING ZONES

By turning on the touch display, you can program an independent timer for each cooking zone.

At least one cooking zone must be on and set to a certain level.

By touching the + and – keys simultaneously, you can set a countdown for turning off the cooking zone. There are illuminated clock icons (13) next to the display of the cooking zone. To set the timer on a cooking zone when there are more than one cooking zone on, you must touch the + and – keys simultaneously. You will note that the clock icon will light and move to successive cooking zones each time you simultaneously touch the + and – keys.

When the timer of the cooking zone is selected, the related clock icon near the display becomes brighter (13). The timers programmed for each cooking zone remain active.

Other functions of the timer are the same as the independent timer. To increase the time, use the + (plus) key.

The beeping and flashing of the display stops automatically after 2 minutes.

When you touch the + or – keys, the timer display turns off.

# TROUBLESHOOTING GUIDE

## ERROR CODES

Error codes are displayed by the 7-segment display with “E” or “ER” plus the error number.

EN

Error message	Description	Possible error reason	Troubleshooting
“flash”	Control is detecting a key being activated for more than 10 seconds.	Water or cooking utensils on the glass above the control unit	Clean the operational surface
Er 22	Defective Key evaluation . Control unit cuts off after 3.5 - 7.5 sec.	Short-circuit or no continuity in the range of the key evaluation	Exchange control unit
Er20	Flash-failure	Faulty microcontroller	Exchange control unit
Er36	NTC value is not within its specification (value < 200mV or > 4.9V; the control unit cuts off	Short-circuit or cut-off at NTC	Exchange control unit
Er31	Configuration data incorrect	Configuration of induction necessary	New Configuration
Er47	Communication error between TC and induction	None or faulty communication!	Ensure that connection cable is plugged on correctly and functional.
E2	Overheating of the induction coils		Cooling down necessary
U400	Secondary voltage of the power unit too high (primary > 300V). Control unit cuts off after 1 sec, sounds a continuous tone.	Control unit is wrongly connected	Connect to correct mains voltage
E5	Error on filter board		Exchange filter board
E6	Error on power unit		Exchange power unit
E9	Coil temperature sensor defective		Exchange temperature sensor

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Cooktop not connected to proper electrical circuit. Fuse is blown or circuit breaker is tripped.  No electricity to the cooktop.  Cooktop is in lockout mode.	Have electrician verify that the proper rated cooktop voltage is being supplied to the cooktop.  Have electrician replace fuse or reset circuit breaker.  Have electrician check your power supply.  Unlock cooktop.
Heating elements do not heat properly	Improper cookware is being used.	Select proper cookware as outlined in the Cooktop Operation section of this manual.
Glass ceramic surface is see-through or appears to be red in color	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.	These are normal properties of black ceramic glass panels.

## PARTS LIST

---

Please visit the Hestan website to access the parts list for your Hestan Indoor product: [www.hestanhome.com](http://www.hestanhome.com).

## SERVICE

---

All warranty and non-warranty repairs should be performed by qualified service personnel. To locate an authorized service agent in your zone, 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.

### 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.

## LIMITED WARRANTY (CONT.)

---

EN

### 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.

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.

## LIMITED WARRANTY (CONT)

---

### 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 Products 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 EXPLICITEMENT 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 CONFÉIÉS 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**

FR

*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	FONCTIONNEMENT DU CHAUFFAGE PAR INDUCTION
8	FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON
11	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
19	GUIDE DE DÉPANNAGE
20	LISTE DES PIÈCES
20	SERVICE
21	GARANTIE LIMITÉE

FR

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER

---

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

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

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

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

Cette 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 **CONNEXIONS ÉLECTRIQUES** du manuel d'installation pour des instructions complètes.
- **NE PAS** mettre à la terre un tuyau de gaz.
- **NE PAS** utiliser de rallonge avec cet appareil.
- **NE PAS** avoir de fusible dans le circuit **NEUTRE** ou **MISE À LA TERRE**. Un fusible dans le circuit **NEUTRE** ou **MISE À LA TERRE** pourrait provoquer un choc électrique.

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

### 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.

FR

### 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.



**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



**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.

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

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

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

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.

### 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 DE TABLE DE CUISSON

NO. DE MODÈLE	DESCRIPTION	DISJONCTEUR REQUIS
KIC 30	Table de cuisson à induction de 30 po	40 Ampères
KIC 36	Table de cuisson à induction de 36 po	50 Ampères

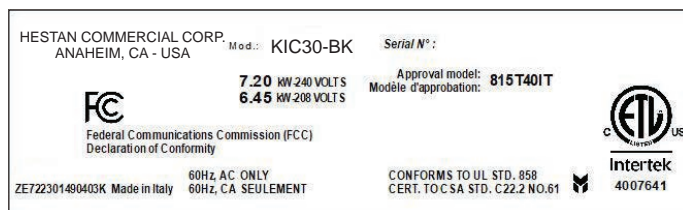
FR

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE

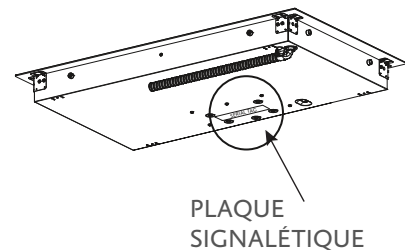
La plaque signalétique donne des informations importantes sur cet appareil Hestan telles que les numéros de série et de modèle et les dégagements minima d'installation.

La plaque signalétique est située au bas de la table de cuisson..

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



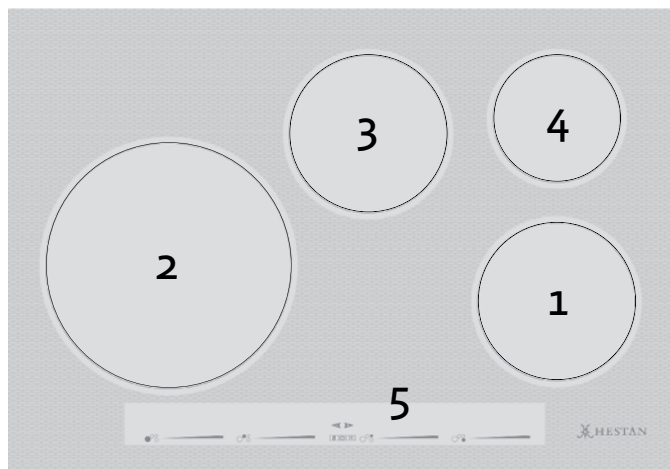
## RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR

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 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.

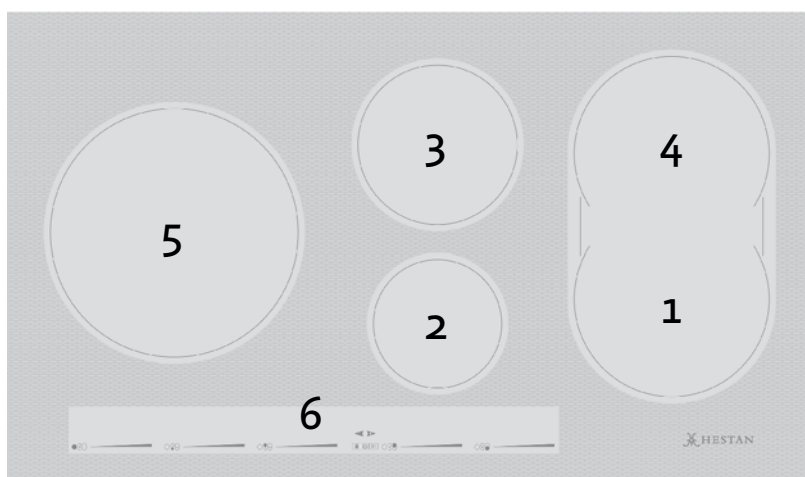
## MODÈLES ET NOMENCLATURE DES PIÈCES

### MODÈLE 30"



Article	
1	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
2	11" [280 mm] - 2300W (Booster 3600W)
3	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
4	5 3/4" [145 mm] - 1400W (Booster 2200W)
5	contrôle tactile

### MODÈLE 36"



Article	
1	7 1/2" x 8 1/2" [190 mm x 220 mm] - 2000W (Booster 3600W)
2	5 3/4" [145 mm] - 1400W (Booster 2200W)
3	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
4	7 1/2" x 8 1/2" [190 mm x 220 mm] - 2000W (Booster 3600W)
5	11" [280 mm] - 2300W (Booster 3600W)
6	contrôle tactile



# FONCTIONNEMENT DU CHAUFFAGE PAR INDUCTION

## INDUCTION

Le réchauffage par induction est la méthode la plus efficace et immédiate pour cuisiner.

La chaleur est produite moyennant un champ électromagnétique, directement au niveau du fond de la casserole ou de la poêle utilisée.

La surface non concernée par le contact reste pratiquement froide ; il ne reste pas de chaleur résiduelle une fois la cuisson terminée et après le retrait de la casserole. Le réchauffage par induction est plus efficace car il évite tout gaspillage d'énergie par dispersion, comme les brûleurs à gaz ; plus rapide de 30 à 50% que les tables de cuisson normales appliquant la technologie HGL, il permet d'économiser jusqu'à 25% d'énergie.

En présence d'un débordement de liquide, celui-ci n'adhère pas à la surface de la table car elle est tiède.

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

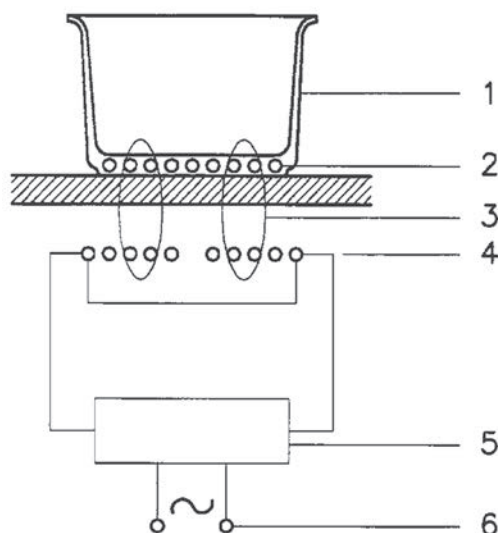
Le fonctionnement est basé sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

Le circuit électronique commande le fonctionnement de la bobine (inducteur) créant un champ magnétique.

La chaleur est transmise du récipient aux aliments.

La cuisson se produit tel qu'on le décrit ci-après:

- Dispersion minimale (haut rendement);
- L'enlèvement de la casserole (il suffit de la soulever) provoque automatiquement l'arrêt du système;
- Le système électronique permet la plus grande flexibilité et finesse de réglage.



- 1 - Récipient
- 2 - Courant induit
- 3 - Champ magnétique
- 4 - Inducteur
- 5 - Circuit électronique
- 6 - Alimentation électrique

# FONCTIONNEMENT DE 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 nettoyant 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.
- Ne laissez pas les récipients vides chauffer. Cela peut endommager le récipient, l'élément et /ou la table de cuisson.

## FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON (SUITE)

- 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.

FR

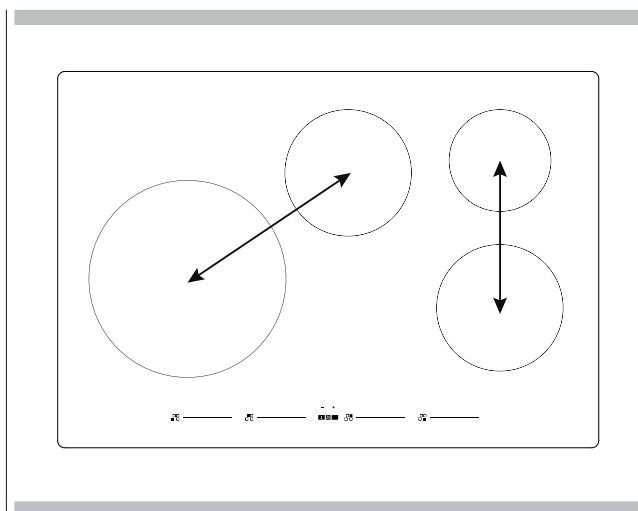


Table de cuisson à 4 brûleurs avec 2 générateurs d'induction côté gauche et côté droit

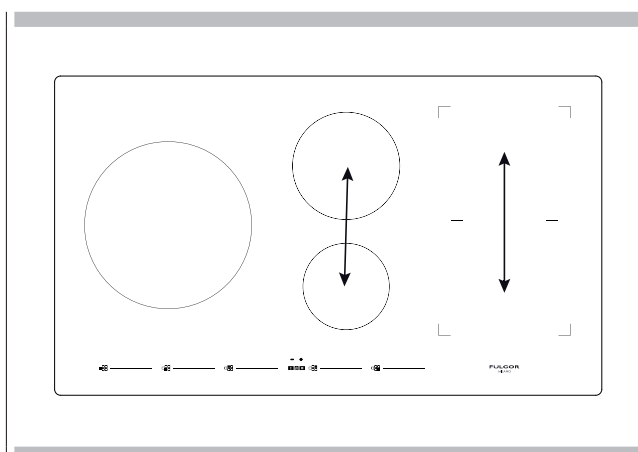


Table de cuisson à 5 brûleurs avec 3 générateurs d'induction côté gauche, centre et côté droit.

### PARTAGE DE PUISSANCE

Les tables de cuisson à quatre brûleurs sont divisées en deux zones de chauffe séparées.

Les tables de cuisson à cinq brûleurs sont divisées en trois zones.

Un générateur pilote 2 éléments ou les deux zones de cuisson d'une section de chauffe partagent la puissance d'un générateur. Le partage de puissance est actif lorsque tous les éléments de la même zone de cuisson sont activés et qu'un élément est réglé sur le niveau de puissance renforcée (P). Le niveau de l'élément qui n'est pas réglé sur le niveau de puissance renforcée bascule alors sur une puissance plus faible. Cela s'appelle le partage de puissance

## FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON (SUITE)

### BATTERIE DE CUISINE «BRUYANTE»

Lors de l'utilisation d'éléments adjacents avec un certain niveau de puissance, les champs magnétiques peuvent interagir entre eux et produire un faible sifflement ou un « bourdonnement » intermittent.

Les récipients qui recouvrent entièrement le cercle de l'élément produiront moins de bruit. Un faible bruit de « bourdonnement » est normal, notamment avec une puissance élevée.

Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en diminuant ou en augmentant le niveau de puissance de l'un ou de l'ensemble des éléments:

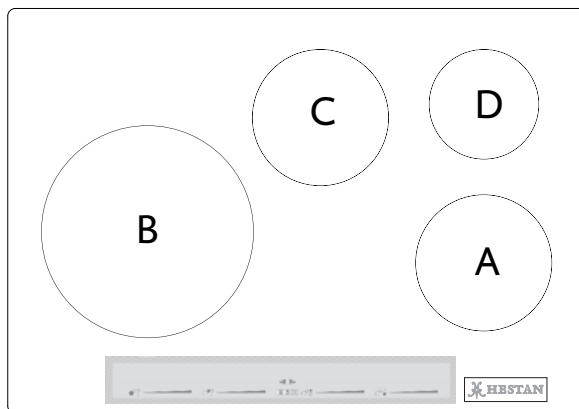


Table de cuisson 30 po

Taille de casserole minimale pour chaque élément de cuisson

Article	Dimension
A	5 3/4" [14.5 cm] pan de diamètre minimum
B	7" [18.0 cm] pan de diamètre minimum
C	5 3/4" [14.5 cm] pan de diamètre minimum
D	4 3/4" [12.0 cm] pan de diamètre minimum

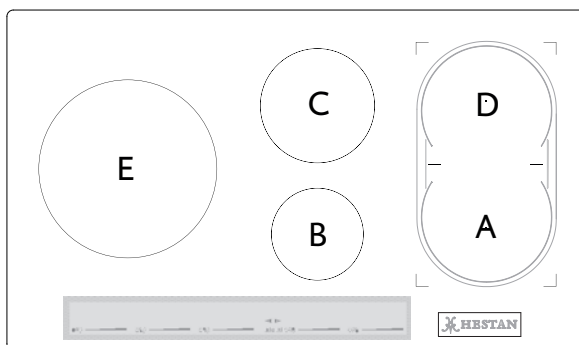


Table de cuisson 36 po

Taille de casserole minimale pour chaque élément de cuisson

Article	Dimension
A	5 3/4" [14.5 cm] pan de diamètre minimum
B	4 3/4" [12.0 cm] pan de diamètre minimum
C	5 3/4" [14.5 cm] pan de diamètre minimum
D	5 3/4" [14.5 cm] pan de diamètre minimum
E	7" [18.0 cm] pan de diamètre minimum

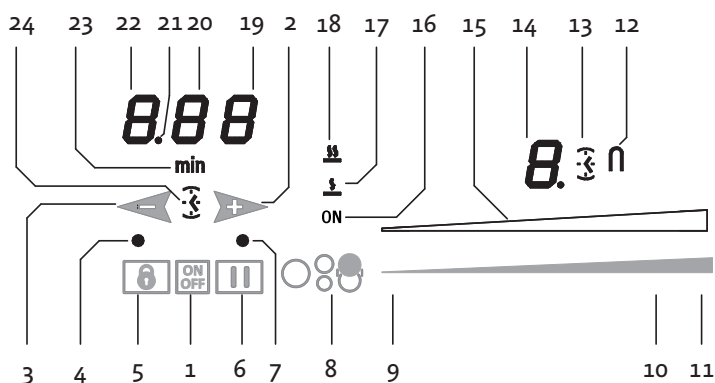
# INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

## UTILISATION

Tout d'abord, positionner la casserole sur la zone de cuisson choisie. L'activation du système est inhibée en l'absence de casserole (affichage du symbole).

## DÉTECTION DU RÉCIPIENT

Le système de détection du récipient est une certitude pour le consommateur qui permet une utilisation responsable et la technologie.



Parties			
1	Bouton de marche/arrêt principal (ON OFF)	13	Icône Minuterie active pour zone de cuisson
2	+ Minuterie	14	Afficheur niveau zone de cuisson
3	- Minuterie	15	Barre lumineuse niveau de cuisson
4	Voyant à DEL clé insérée	16	Indication sur la zone
5	Touche de verrouillage de commande (LOCK)	17	Symbole de la fonction de fusion
6	Bouton activation pause (PAUSE)	18	Symbole fonction mijoter
7	Voyant à DEL Pause et Rappel extinction involontaire	19	Afficheur Minuterie (minutes/secondes)
8	Marche/arrêt zone de chauffage	20	Afficheur Minuterie (minutes/secondes)
9	Zone du curseur activation niveau Minimum	21	Point de séparation (heures/minutes)
10	Zone du curseur activation niveau Maximum	22	Afficheur Minuterie (heure/minutes)
11	Zone du curseur activation Power Booster (P)	23	Icône indication minutes
12	Fonction de pontage sur l'icône	24	Icône Minuterie autonome

## INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Il sert à indiquer à l'utilisateur que la température du verre est dangereuse en cas de contact avec l'ensemble de la zone se trouvant au-dessus de la zone de cuisson. La température est déterminée suivant un modèle mathématique et une éventuelle chaleur résiduelle est indiquée par un « H » sur l'afficheur correspondant à sept segments.

Le réchauffage et le refroidissement sont calculés par rapport:

- u niveau de puissance sélectionné (de 0 à 9)
- à la période d'activation des relais.

Après avoir éteint la zone de cuisson, l'afficheur correspondant affiche « H » jusqu'à ce que la température de la zone baisse sous le niveau critique ( $\leq 60^\circ \text{C}$ ) selon le modèle mathématique.

## PROTECTION EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE

Si le contrôle électronique détermine l'activation continue d'une touche pendant env. 10 s., celle-ci s'éteint automatiquement. Le contrôle émet un signal sonore d'erreur, informant l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les afficheurs indiquent le code d'erreur d'utilisation permanente, qui s'affichera aussi longtemps que le contrôle électronique détecte l'erreur. Si la zone de cuisson « brûle », un « H » alterne avec le signal d'erreur.

## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR (SUITE)

- Si aucune zone de cuisson n'est activée dans un délai de 10 secondes après l'activation du Touch, le contrôle revient en modalité stand-by.

Quand le dispositif de contrôle est actif, la touche ON/OFF a la priorité sur toutes les autres touches, de manière à ce qu'on puisse désactiver le contrôle à tout moment même en cas d'activation multiple ou continue de touches.

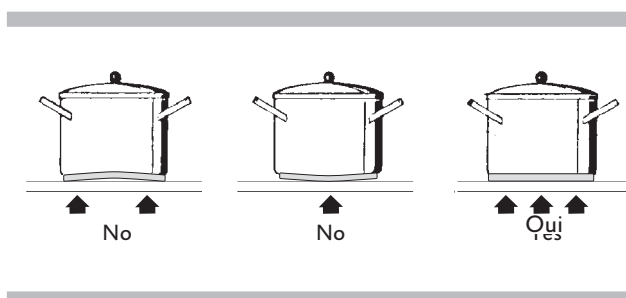
### PRÉCAUTIONS

- Couper immédiatement l'alimentation électrique à la moindre fracture de la surface en vitrocéramique;
- durant le fonctionnement, éloigner tout matériel démagnétisable comme les cartes de crédit, les disquettes, les calculatrices, etc.;
- ne jamais utiliser du papier aluminium et ne pas poser directement sur la table des produits enveloppés dans de l'aluminium;
- ne pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers ou des couvercles sur la surface de la table pour éviter qu'ils ne chauffent;
- Lors de la cuisson avec des ustensiles antiadhésifs, sans utiliser d'eau ou d'huile, limiter tout temps de préchauffage à une ou deux minutes ;
- pour cuire des aliments ayant tendance à se coller sur le fond, commencer à la puissance minimale puis augmenter en mélangeant fréquemment;
- Après utilisation, éteignez l'élément manuellement (en diminuant à "0") plutôt que compter sur capteur de détection de casserole.

### RÉCIPIENTS

Si un aimant est attiré vers le bas de votre ustensile de cuisine, c'est qu'il convient à la cuisine par induction ;

- essayez d'utiliser des casseroles déclarées comme aptes à la cuisine à induction;
- Les casseroles à fond plat et à fond épais seront les plus performantes ;
- une casserole de 20 cm (8") de diamètre permet d'utiliser la puissance maximale;
- une casserole d'un diamètre inférieur réduit la puissance mais ne provoquera aucune dispersion d'énergie. L'utilisation d'ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 12 cm (3") est déconseillée ;
- Ustensiles de cuisine en acier inoxydable avec fond multicouches ou ferrite en acier inoxydable si le bas indique : pour la cuisson par induction ;
- des récipients en fonte, éventuellement à fond émaillé pour éviter de rayer la table de cuisson en vitrocéramique;
- les récipients en verre, en céramique, en terre cuite, en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable non austénitique (austénitique) ne sont pas recommandés et ne conviennent pas à moins d'utiliser un produit fourni par Hestan ou kit adaptateur approuvé.



## INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR (SUITE)

### ENTRETIEN

Des traces de papier aluminium, des résidus d'aliments, des éclaboussures de graisse, du sucre ou des aliments fortement sucrés doivent immédiatement être éliminés de la table de cuisson avec un racloir pour éviter d'endommager la surface de la table.

Ensuite, nettoyez avec un nettoyant supérieur certifié Ceran et du papier de cuisine, rincer à l'eau et sécher avec un chiffon propre.

Ne jamais utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs ; éviter également les détergents chimiques agressifs comme des SPRAY NETTOYANTS POUR FOUR ou des DETACHANTS. NE PAS UTILISER D'APPAREILS DE NETTOYAGE A LA VAPEUR.

### POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson appuyez sur le bouton de Marche / Arrêt (1) "Central", vous entendez un bip court et la lampe-témoin correspondante s'allume.

Si une zone de cuisson "est brûlante", l'afficheur indique en alternance "H" et "O".

Après la mise sous tension, le touch control reste actif pendant 10 secondes. Si l'on ne sélectionne ni une zone de cuisson ni la minuterie, le touch revient automatiquement à l'état de stand-by.



### SIGNAL SONORE (VIBREUR)

Au cours de l'utilisation, les activités suivantes sont signalées par un vibreur sonore:

Activation normale des touches signalée par un son bref.

Activation continue des touches pendant plus de 10 secondes avec un son long intermittent (un symbole d'erreur s'affiche et le touch control s'éteint si l'on poursuit l'opération).

### ALLUMAGE D'UNE ZONE DE CUISSON

Positionner une casserole et effleurer une zone du curseur relative à la zone de cuisson sur laquelle se trouve la casserole (8), faire glisser le doigt vers la droite pour augmenter le niveau de cuisson (10), et le faire glisser vers la gauche pour diminuer (9).



### EXTINCTION D'UNE ZONE DE CUISSON

Une seule zone de cuisson peut être désactivée directement en appuyant sur la touche (8) pour la zone de cuisson qui fonctionne. Les zones de cuisson chaudes s'afficheront avec une lettre "H". On obtient l'extinction immédiate de toutes les zones de cuisson, à tout moment, par l'intermédiaire de la touche d'alimentation On/Off (1).

Si le plan s'éteint involontairement durant la cuisson, pendant l'utilisation des commandes on peut le rallumer avec la touche On/Off et l'on dispose de 6 secondes pour appuyer sur la touche pause (6); cette condition sera indiquée par le clignotement d'un voyant lumineux à DEL au-dessus de la commande. Ainsi, le plan se rallume avec les sélections antécédentes à l'extinction involontaire.

### NIVEAU DE PUISSANCE

La puissance de la zone de cuisson peut être sélectionnée du niveau 1 au haut niveau 9. Un ultérieur niveau P (Power booster) est disponible pour un réchauffage particulièrement rapide des aliments, et cours permettre à l'utilisateur d'économiser du temps. Le niveau de puissance représenté par la lettre "A" clignotante représente l'activation de la fonction de réchauffage automatique.

### BOOSTER ET GESTION DE LA PUISSANCE

Le générateur, avec Booster activé, fournit une puissance de zone de cuisson individuelle significativement supérieure à la puissance nominale ; l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée indique un "P". La fonction Booster peut être activée en appuyant dans la partie finale du curseur de la zone de cuisson (11).

L'augmentation de puissance est différente suivant la grandeur de la zone de cuisson :

1. Pour la zone de cuisson  $\varnothing$  5 3/4" [145 mm] la puissance passe du niveau 9 de 1400 W au niveau Booster 2200 W pendant 10 minutes.
2. Pour la zone de cuisson  $\varnothing$  7" [180 mm] la puissance passe du niveau 9 de 1850 W au niveau Booster 3000 W pendant 10 minutes.
3. Pour la zone de cuisson Rectangulaire 7 1/2" x 8 1/2" [190 mm x 220 mm] la puissance passe du niveau 9 de 2000 W au niveau Booster 3600 W pendant 10 minutes.
4. Pour la zone de cuisson  $\varnothing$  11" [280 mm] la puissance passe du niveau 9 de 2300 W au niveau Booster 3600 W pendant 10 minutes. Pour des raisons de sécurité, la fonction Booster a une durée limitée.
5. Pour des raisons de sécurité, la fonction Booster a une durée limitée (10 minutes), après ce délai, la zone est réduite au niveau 9.

Si le récipient de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant le temps de rappel, le servomoteur reste actif et le temps de Booster n'est pas désactivé. Lorsque le Booster est activé, le déplacement de la valeur sélectionnée avec le doigt dans la zone du curseur de la zone de cuisson, détermine la désactivation du Booster. La fonction Booster "P" est activable dans toutes les zones de cuisson mais le dernier Booster activé est prioritaire, réduisant d'autres niveaux de cuisson éventuels.

### RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE (OU FONCTION «HEAT-UP»)

Cette fonctionnalité rend la cuisine plus facile en ajoutant la fonctionnalité «bouillir et réduire» aux éléments. Le plan chauffe automatiquement à la pleine puissance et revient au niveau de puissance sélectionné au bout d'un certain temps.

36" Power sharing				
LEFT	CENTRAL		RIGHT	
	9	P	6	P
P	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓
	P	8	P	6

30" Power sharing			
CENT/RIGHT		RIGHT	
P	6	P	8
↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓	↑ ↓
7	P	9	P


### ACTIVER LE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE (OU FONCTION "HEAT-UP")

Presser une zone du curseur relative à la zone de cuisson et la maintenir enfoncée pendant environ trois secondes jusqu'au bip (par exemple à 1/3 de la longueur de la zone du curseur).

Ex. Sélectionner le niveau 3 et activer la fonction de réchauffage automatique en maintenant la pression du doigt pendant 3 secondes : la fonction s'active. L'afficheur correspondant indique la lettre "A" alternant avec le "3". Avec ses sélections, le plan de cuisson réchauffe la zone de cuisson au niveau maximum «9» pendant deux minutes puis il continue la cuisson au niveau «3».

Niveau de Puissance	Durée Fonction Réchauffage Automatique (temps en minutes)	Les éléments temporels maximum fonctionneront au réglage de l'alimentation (temps en minutes)
0	-	
1	0m 40s	516
2	1m 12s	402
3	2m	318
4	2m 56s	258
5	4m 16s	210
6	7m 12s	138
7	2m	138
8	3m 12s	108
9	-	90
P	-	10

### FONCTION DE PONTAGE (POUR GRANDES CASSEROLES)

Cette fonction facilite la cuisson avec des poêles allongées, elle n'est disponible que pour les zones de cuisson rectangulaires du modèle 36 et est activée en appuyant simultanément sur les 2 curseurs des 2 zones de cuisson concernées. Cette icône est affichée: .


S'allume L'affichage de niveau et la zone de cuisson peuvent maintenant être contrôlés à partir d'un seul curseur, car l'autre fonctionnera simultanément au même niveau.

Une fois réglé en mode pontage, le plus à gauche des deux curseurs devient le contrôleur principal des deux éléments. Pour désactiver le mode de pontage, il suffit de toucher les deux commandes de curseur simultanément en tout point le long des barres de réglage.


### FONCTIONS SPÉCIALES (BASSE TEMPÉRATURE)

Cette fonction est disponible dans chaque zone de cuisson et son activation est indiquée par l'une des deux icônes dédiées (17 et 18). Il est possible d'activer 2 niveaux "de cuisson" :

Fondre à une température d'environ 45 ° C.

 Indicateur de fondre

Mijoter à une température d'environ 70 ° C.

 Indicateur de mijoter

Ces températures sont approximatives et dépendent considérablement du pot et de la quantité de nourriture.

Après avoir allumé la zone de chauffage souhaitée en appuyant sur la touche (8), appuyez sur la partie initiale de la zone du curseur (9) pour activer la fonction (FONDRE), si vous souhaitez passer à la fonction (MIJOTER), maintenez le curseur à la même position pendant quelques secondes.

Les deux fonctions à basse température fonctionnent pendant un maximum de 2 heures.



### BLOCAGE DES COMMANDES (SÉCURITÉ ENFANTS)

Il ne peut être activé que lorsque l'appareil est allumé mais aucune zone de cuisson n'est en service. Pour les numéros d'article, voir le graphique à la page 11.

1. Appuyer simultanément sur la touche clé (5) et sur la touche pause (6) puis appuyer sur la touche clé (5).
  2. Les lettres "L" s'affichent pendant 10 secondes, après quoi les afficheurs s'éteignent.
- Si l'on essaye d'allumer le plan de cuisson avec la touche On/Off (1), les lettres "L" s'affichent de nouveau et il sera impossible de cuisiner.

### DÉSACTIVATION DU VERROU DE CONTRÔLE

On dispose de 2 types de déblocage:

#### DÉVERROUILLAGE POUR UNE SEULE FOIS

1. Pour désactiver la fonction, allumez la surface de cuisson.
  2. Appuyez simultanément sur les boutons de pause (6) et de touche (5).
- Les lettres L disparaissent et toutes les zones sont activées.
  - Si vous éteignez la surface de cuisson après l'utilisation, quand elle est rallumée, les lettres L seront affichées pour indiquer que la surface est verrouillée. Essentiellement, la table de cuisson sera sécurisée automatiquement lorsque vous ne l'utiliserez pas, mais la combinaison de touches spéciale décrite ci-dessus sera nécessaire à chaque fois.

#### DÉBLOCAGE DÉFINITIF

Pour désactiver la fonction de manière permanente

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer simultanément sur la touche (5) et la touche pause (6).
3. Relâchez ces deux commandes puis appuyez à nouveau sur la touche de pause (6).

#### CLÉ DE VEROUILLAGE (LOCK)

Ce plan de cuisson permet de sélectionner un blocage du clavier au moyen de la touche clé spécifique (5). Il peut être utile de bloquer le clavier durant le fonctionnement, par exemple pour le nettoyage de la zone des commandes ou quoi qu'il en soit si l'on ne souhaite modifier aucune sélection. Le bouton Marche / Arrêt (1) reste fonctionnel.

#### PAUSE

Ce plan de cuisson permet de sélectionner une pause (6) durant la cuisson (ce qui peut être utile par exemple pour répondre à un appel téléphonique). Une fois que l'on a appuyé sur cette fonction, le bouton à DEL devient lumineux au-dessus de la commande, il provoque l'indication sur tous les afficheurs des zones de cuisson du symbole "II" et bloque les sélections de cuisson et les minuteries pendant un maximum de 10 minutes, après quoi le plan de cuisson s'éteint.

#### DÉSACTIVATION PAUSE

Une fois la fonction activée, elle peut être désactivée comme suit:

1. Appuyez à nouveau sur le bouton de pause (6).
2. La DEL correspondant à la sélection pause s'éteint, et, dans un délai de 10 secondes, il faut faire glisser le doigt le long de toute la zone du curseur située en dessous de la zone éclairée en mouvement (de gauche à droite).

De cette manière, le plan reprend la cuisson et la minuterie redémarre à partir du point où elle s'était arrêtée.

### FONCTION DE MINUTERIE

REMARQUE: la minuterie est uniquement conçue comme un conseiller sonore qui rappelle l'attention de l'utilisateur.

- Les temporisateurs n'ont aucun effet sur les éléments chauffants. Les zones de cuisson doivent toujours être arrêtées manuellement en appuyant sur la touche [OFF] correspondante.

La fonction minuterie est réalisée en deux versions:

Une Minuterie autonome, de 1 minute à 1 heure et 59 min.: signal sonore lorsque le temps s'est écoulé. Cette fonction est toujours disponible et elle est indiquée par l'allumage du symbole de l'horloge (24) qui se trouve entre le – et le + (le symbole peut avoir une luminosité inférieure si une autre minuterie est active, pour une zone de cuisson ayant un temps résiduel inférieur à celui sélectionné pour la minuterie autonome)

Une minuterie de 1 à 59 minutes pour chaque zone de cuisson: elle sonne lorsque le temps s'est écoulé. Les zones de cuisson peuvent être programmées indépendamment (le symbole peut être moins lumineux si un autre temporisateur de zone de cuisson a un temps restant inférieur à celui réglé sur la minuterie indépendante).

### MINUTERIE AUTONOME

Si le touch est allumé, la minuterie autonome peut être utilisée simultanément en appliquant les doigts à proximité des touches + et –. Si toutes les positions de cuisson sont sur "0", la seule minuterie disponible est celle-ci ; l'icône en forme d'horloge (24) s'allume et l'afficheur indique "0.00". Dans un délai de cinq secondes, la minuterie désactive sa sélection si aucune touche n'est sélectionnée.

Modifications de la valeur (0-1heure.59min.), elles peuvent être effectuées en augmentant d'une minute avec la touche + de 0 à 99.

Une activation continue de la touche + ou – provoque l'augmentation dynamique de la vitesse de variation jusqu'à une valeur maximale, sans signaux sonores.

Si la touche + (o –) est relâchée, la vitesse d'augmentation (diminution) recommence à partir de la valeur initiale.

Le réglage de la minuterie peut être effectuée avec des activations continues des touches + et – ou avec des activations par effleurements successifs (avec un signal sonore).

Le compte à rebours commence après le réglage de la minuterie. L'échéance du temps sera notifiée par un signal sonore ou par le clignotement de l'afficheur de la minuterie qui indiquera "00".

### ÉTEINDRE/MODIFIER LA MINUTERIE

La minuterie peut être modifiée ou éteinte à tout moment en activant de nouveau le touch si aucune zone de cuisson n'est allumée, en actionnant les touches + et – simultanément pour sélectionner la minuterie, et donc l'amener à "0" avec la touche – pour l'éteindre ou bien avec la touche + on modifie en augmentant le temps sélectionné.

La minuterie autonome reste active même lorsqu'on appuie sur la touche On/Off.

### PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE POUR LES ZONES DE CUISSON

En activant le touch, on peut programmer une minuterie indépendante pour chaque zone de cuisson.

Au moins une zone de cuisson doit être allumée et sélectionnée à un niveau donné.

En activant simultanément la touche + et la touche -, on peut sélectionner un compte à rebours pour éteindre la zone de cuisson. À côté de l'afficheur de la zone de cuisson se trouvent des icônes lumineuses en forme d'horloge (13). Pour sélectionner la minuterie sur une zone de cuisson en présence de plusieurs zones de cuisson allumées, il faut continuer à appuyer simultanément sur la touche + et sur la touche -.

On notera que l'icône en forme d'horloge devient lumineuse et se déplace dans les différentes zones de cuisson au fur et à mesure que l'on appuie simultanément sur la touche + et sur la touche -.

Quand la minuterie de la zone de cuisson est sélectionnée, l'icône correspondante de l'horloge à proximité de l'afficheur devient plus lumineuse (13). Les minuteries programmées pour chaque zone de cuisson restent quoi qu'il en soit actives.

Les autres comportements de la minuterie correspondent à ceux de la minuterie autonome. Pour augmenter la durée, utilisez le bouton + (plus).

Le bip et le clignotement de l'affichage s'arrêtent automatiquement après 2 minutes.

Lorsque vous appuyez sur les boutons + ou -, l'affichage de la minuterie s'éteint.

## INDICATIONS D'ERREUR

Codes d'erreur indiqués par les afficheurs à 7 segments "E" "ER" plus le numéro de l'erreur.

Message d'erreur	Description	Cause possible	Solution du problème
"flash"	Le contrôle détecte un bouton activé pendant plus de 10 secondes	Présence d'eau ou d'ustensiles de cuisine sur le verre audessus de l'unité de contrôle	Nettoyage de la surface de travail
Er 22	Evaluation touche défectueuse. L'unité de contrôle coupe le courant au bout de 3,5-7,5 s.	Court-circuit ou pas de continuité dans la gamme de l'évaluation de la clé	Changer l'unité de contrôle.
Er20	Erreur flash	Microcontrôleur défectueux	Changer l'unité de contrôle.
Er36	La valeur de NTC ne se trouve pas dans sa plage de valeurs (valeur <200mV ou >4.9V; l'unité de contrôle coupe le courant	Court-circuit ou interruption au niveau de NTC	Changer l'unité de contrôle.
Er31	Données de configuration erronées	Configuration de l'induction nécessaire	Nouvelle configuration
Er47	Erreur de communication entre TC et l'induction	Communication absente ou défectueuse	Vérifier que le câble de raccordement est bien branché et fonctionne correctement.
E2	Surchauffe des bobines d'induction		Refroidissement nécessaire.
U400	Voltage secondaire de l'unité d'alimentation trop haut (primaire > 300V). L'unité de contrôle coupe le courant au bout de 1 s tout en émettant un son permanent.	L'unité de contrôle est mal branchée.	Brancher à la tension d'alimentation correcte.
E5	Erreur sur carte filtre		Changer carte filtre
E6	Erreur sur unité d'alimentation		Changer l'unité d'alimentation
E9	Détecteur température bobine défectueux		Changer le détecteur de température

## GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique. Le fusible ou le disjoncteur ont sauté. Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson. La table de cuisson est en mode verrouillage.	Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Inspectez l'alimentation électrique. Déverrouillez la table de cuisson.
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	La casserole utilisée est incorrecte.	Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la Table de cuisson dans ce manuel.
Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge	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.	Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir.

FR

## LISTE DES PIÈCES

Visiter le site Web Hestan pour consulter la liste des pièces de ce produit:  
[www.hestanhome.com](http://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 extouchement 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.

## GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

FR

### 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 EXTOUTCHE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXTOUTCHE 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 EXTOUTCHE APPLICABLE À CE PRODUIT OFFERTE PAR UNE PERSONNE OU ENTREPRISE QUELCONQUE N'ENGAGERA HCC. HCC NE GARANTIT EN AUCUNE FAÇON L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DE LA LÉGISLATION APPLICABLE.

HCC N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR TOUT MANQUE À GAGNER, IMPOSSIBILITÉ DE RÉALISER DES ÉCONOMIES OU AUTRES AVANTAGES NI POUR TOUT AUTRE DOMMAGE PARTICULIER, DIRECT OU INDIRECT CAUSÉ PAR L'UTILISATION, L'USAGE ABUSIF OU L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUELLE QUE SOIT LA THÉORIE JURIDIQUE SUR LAQUELLE LA DEMANDE SE FONDE, MÊME SI HCC EST INFORMÉ DE LA POSSIBILITÉ DE TELS DOMMAGES. AUCUN RECOUVREMENT À L'ENCONTRE DE HCC NE SERA SUPÉRIEUR AU PRIX D'ACHAT DU PRODUIT.

SANS LIMITER LA PORTÉE DE CE QUI PRÉCÈDE, VOUS ASSUMEZ TOUS LES RISQUES ET LA RESPONSABILITÉ DES PERTES, DOMMAGES OU BLESSURES ET DÉGÂTS MATÉRIELS SUBIS PAR VOUS-MÊMES ET DES TIERS RÉSULTANT DE L'UTILISATION, DE L'USAGE ABUSIF OU DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER CE PRODUIT, QUI NE SONT PAS CAUSÉS DIRECTEMENT PAR LA NÉGLIGENCE DE HCC. LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE FORMULE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Aucune déclaration ni aucun engagement verbal ou écrit de la part de qui que ce soit, y compris sans s'y limiter un employé, représentant ou agent de HCC, ne créera une garantie ni élargira en quoi que ce soit la portée de la présente Garantie limitée extouche 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