



INDOOR COOKING

Induction Range
KRI

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, service agency, or the gas supplier.

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.

⚠️ WARNING

TIP OVER HAZARD

A child or adult can tip over a range and be killed.

Check installation of the anti-tip device per the Installation Manual. Do not operate the range without this device in place.

Check engagement of anti-tip device if range is moved, such as when cleaning behind the unit.

To check engagement, carefully tip the range forward while pulling from the rear of the unit. The range should not move more than 1 inch [2.5cm].

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

To reduce the risk of burns, do not move this appliance while hot.



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
7	REGULATORY / CODE REQUIREMENTS
8	MODEL NUMBERS
8	RATING LABEL
9	GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE
16	USER INSTRUCTIONS - INDUCTION RANGETOP
24	USER INSTRUCTIONS - OVEN
28	OVEN CONTROLS
47	ADDITIONAL ITEMS
47	CARE & MAINTENANCE
52	TROUBLESHOOTING GUIDE
54	PARTS LIST
54	SERVICE
54	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.

INSTALLER: Please leave these Installation Instructions with the owner.

OWNER: Please retain these Installation Instructions for future reference.

This range is designed for residential use only. It is NOT designed for installation in manufactured (mobile) homes or recreational park trailers. Do NOT install this range 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 electrical shock or death.



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.

This appliance is equipped with a 4-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be directly plugged into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

- DO NOT ground to a gas pipe.
- DO NOT use an extension cord with this appliance.
- DO NOT have a fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit. A fuse in the NEUTRAL or GROUNDING circuit could result in an electrical shock.

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN *(CONTINUED)*

ELECTRICAL SUPPLY

This appliance must be connected to a dedicated circuit, 240 VAC, Single Phase, 60 Hz, with a current rating as shown in the model number listing on page 8. 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.

BACKGUARD

Your Hestan range is supplied at the factory with an Island Trim Backguard. See Table 1 in the APPENDIX section of the Installation Manual for other backguard options available from your Hestan dealer, or visit www.hestanhome.com. Selection of the appropriate backguard depends on the installation location and adjacent materials, and the type of vent hood to be used. Installation instructions are included with the backguard kit.

CAUTION

The top of the backguard serves as an exhaust for the oven when in operation, and as an exhaust vent to remove heat from under the rangetop section of the range as well. DO NOT BLOCK or obstruct the top of the backguard. DO NOT touch the top of the backguard during appliance operation as it may get hot. Allow sufficient time to cool before touching or cleaning this area. DO NOT position plastic or other heat-sensitive items nearby which could melt or burn.

VENTILATION REQUIREMENTS

It is strongly recommended that this appliance be installed with a Hestan vent hood. While this unit does not have the high heat output of a traditional gas range, evacuation of steam, vapors, and cooking odors is still desirable. It is very important that the hood and ductwork installation meets local building codes and is installed by a qualified technician.

Do not use a down-draft style ventilation system.

Do not mount a microwave oven/ventilator combination above the range. These type of units do not typically have sufficient airflow and were not tested with this type of appliance.

Consult the Installation Manual for further details.

CONSULT WITH YOUR HESTAN DEALER ON SELECTING THE APPROPRIATE VENT HOOD FOR YOUR HESTAN APPLIANCE.

NOTICE

IN CASE OF POWER OUTAGE

All the control knobs must be in the OFF position to prevent unintended operation at power up. To ensure customer safety in the event of a power failure, the range will display an error message when the power is restored unless all the knobs are in the OFF position. Set all the knobs to OFF to clear the error message.

CAUTION

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.

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN *(CONTINUED)*

⚠ WARNING

BURN HAZARD - Cookware and all parts of the range can get very hot during operation. The oven door glass and areas surrounding the door get very hot, especially during self-cleaning operations. 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 authorized 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.

Do not carry or lift the range by the oven handle. The range can only be lifted from the sides.

USER SAFETY

⚠ WARNING

BURN HAZARD - Cookware and all parts of the range and cookware can get very hot during operation. The oven door glass and areas surrounding the door get very hot, especially during self-cleaning operations. Do not touch the appliance while in operation. Failure to observe these instructions may result in severe burns or injury. Use pot holders / gloves to protect yourself when touching hot cookware, placing food in the oven, adjusting the racks, etc.

The upper broil element is exposed and the lower bake element is hidden beneath the floor of the oven cavity. The convection element is hidden behind the fan at the rear of the oven cavity. All these heating elements may be hot, even though they are not glowing. During or after cooking, allow sufficient time for all surfaces to cool.

Use only dry or heat-resistant pot holders / gloves. Using moist or damp potholders can result in steam burns. Do not substitute dish towels or similar items for potholders. These items could come in contact with hot surfaces and ignite.

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.

Open the oven door slowly to allow heat and steam to escape before placing or removing food from the oven. Keep your face away from the opening to avoid injury.

METALLIC OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS AND LIDS MUST NOT BE RESTED ON THE SURFACE OF THE RANGETOP TO PREVENT THEM FROM HEATING UP AND POSSIBLY BURNING YOU WHEN TOUCHED.

CAUTION - DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.

⚠ WARNING

For safety considerations, NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating of the oven or surface elements.

Do not use the oven as a storage space. The high temperatures could also ignite flammable objects nearby.

⚠ WARNING

NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN *(CONTINUED)*

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

FIRE SAFETY

To reduce the risk of a fire, do not leave surface elements unattended at high settings. Boilover causes smoking and greasy spills that may ignite.

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 surface element being used.

Keep the appliance area 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 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 surface element. 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.

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.

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

Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven door. Some fabrics are highly flammable and could ignite.

IF THE FLAMES DO NOT GO OUT - EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.

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 oven or any part of the range. 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 door glass or ceramic top. Scratches could cause the glass to shatter.

Heavy food debris should be removed before running the self-clean cycle. Remove all oven racks, broiler pans, utensils, temperature probes, etc. from the oven before self-clean. Removal of the left & right ladder racks inside should also be done as they will discolor from the intense heat.

Do not rub, disturb or damage the cloth-braided door gasket. If the gasket is damaged, it will need to be replaced.

Do not pour cold water onto hot surfaces inside the oven. The steam could cause serious burns. The sudden temperature change could also distort the metal surfaces inside the oven resulting in cracks in the enamel.

If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns.

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. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN *(CONTINUED)*

PROPER USAGE

Do not let food sit in the oven for more than one hour before or after cooking. Doing so may result in food poisoning or illness.

Do not heat unopened containers (cans) on the rangetop or in the oven. Pressure may build up causing the container to explode, resulting in damage to the appliance, or personal injury.

Always place the oven racks at the desired height before cooking. If the racks must be moved when hot, use potholders to move them and use caution to avoid touching any heating elements.

Only certain types of metallic cookware will work with the surface elements. They must be magnetic-based materials, such as magnetic stainless steel, or fully clad cookware. See COOKWARE RECOMMENDATIONS on page 14.

Bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc. should not be used on the surface elements. Elongated pans that span across 2 elements should be used with care and on medium to low settings. This "Bridge" feature is available only on the 36" model and is described in detail later in this manual.

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

REGULATORY / CODE REQUIREMENTS

Installation of this cooking appliance must be made in accordance with local codes, or in the absence of local codes with the National Electrical Code.

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*.

This appliance complies with part 18 of the FCC Rules. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antennae.
- Increase the distance between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet or a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Persons who have heart pacemakers or other electronic implants should discuss with their doctor or the manufacturer of the implant as to whether this device is sufficiently safe from interference.

MODEL NUMBERS

RANGE MODELS

EN

MODEL NO.	DESCRIPTION	CIRCUIT BREAKER REQUIRED
KRI30	30" INDUCTION RANGE WITH 4 ELEMENTS	50 Amp
KRI36	36" INDUCTION RANGE WITH 5 ELEMENTS	50 Amp



KRI30



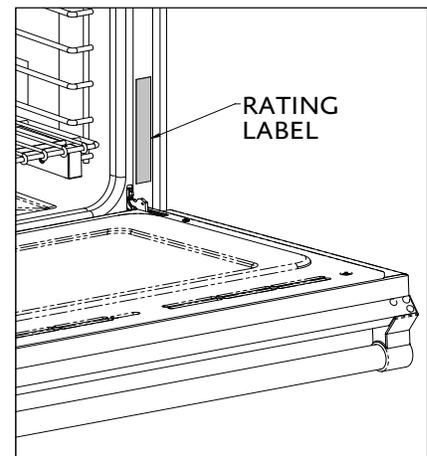
KRI36

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.

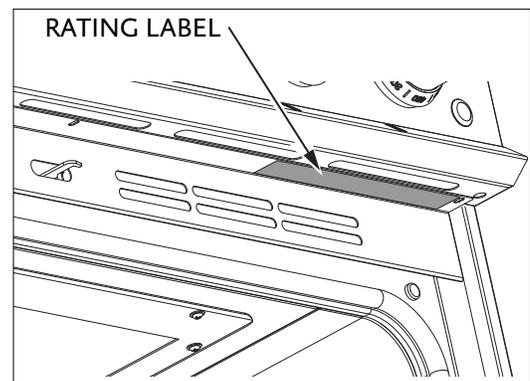
The rating label is located in one of two places, as shown in the figures on this page.

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



HESTAN COMMERCIAL CORP. ANAHEIM, CA - USA		MODEL / MODELE KRI36-BK-XX	SER. NO. / NO. SER. A1220XXXXXX	PATENTED: http://www.hestanhome.com/patents.pdf
VOLTS 240/208 Hz 60	MIN. CLEARANCES / DÉGAGEMENTS COMBUSTIBLE / NON-COMBUSTIBLE		CONFORMES TO: UL 899 2014 Ed 16-R, 94Jun2018 CSA C22.2 M01 2015 E6.9 HOUSEHOLD COOKING APPLIANCE	CONFORME À LA NORME: UL 899 2014 Ed 16-R, 94Jun2018 CSA C22.2 M01 2015 E6.9 APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER DE CUISSON
PHASE 1 AMPS 50	BACK SPACING COTÉS	0" / 0" 0" / 0"	VENTED UNIT - SEE INSTALLATION MANUAL UNITÉ VENTILÉE - VOIR LE MANUEL D'INSTALLATION	ETL Intertek 5001516

KRI36 rating label shown



GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE

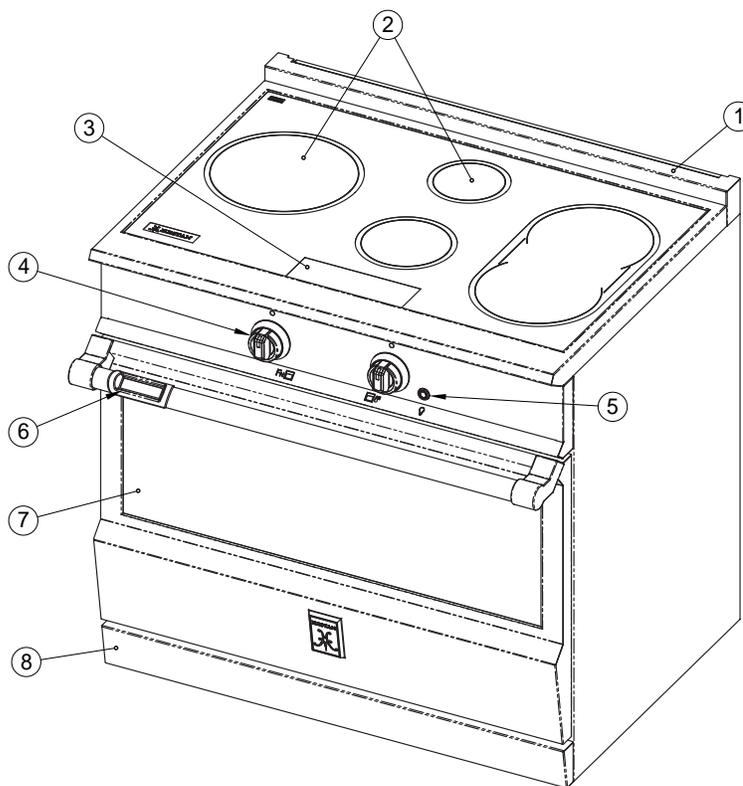
COMPONENT IDENTIFICATION

Use the images below to familiarize yourself with the various parts of the induction rangetop and oven.

EN

KRI30, KRI36

1. Island Trim Backguard (included)*
2. Induction Elements
3. Induction Rangetop Touch Controls
4. Control Knobs for Oven
5. Oven Light Switch
6. Oven Touch-screen Display
7. Main Oven
8. Kick Plate

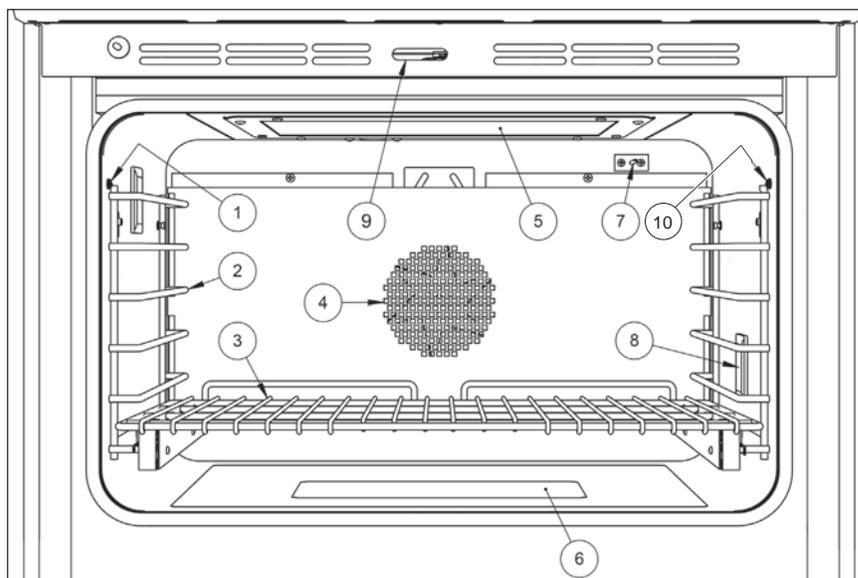


* Low or Tall Backguard ordered separately.

MODEL KRI36 SHOWN

Oven cavity of 30" and 36" range

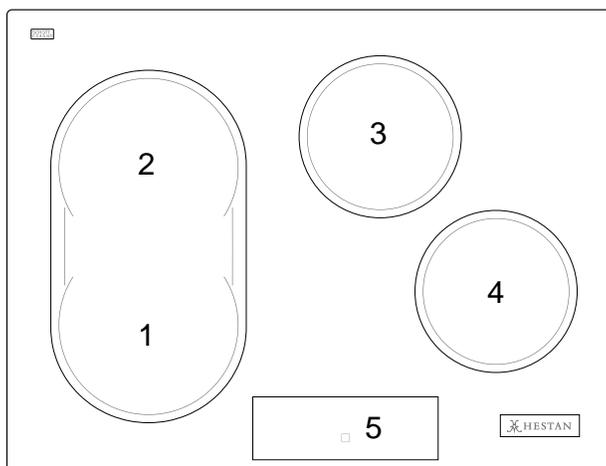
1. Temperature Probe Jack, 36" range
2. 6 Position Ladder Rack
3. Oven Rack (3 included)
4. Fan Cover
5. Broil Element
6. Bake Element (hidden)
7. Temperature Sensor
8. Interior Light (2)
9. Self-Clean Latch
10. Temperature Probe Jack, 30" range



GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE (CONTINUED)

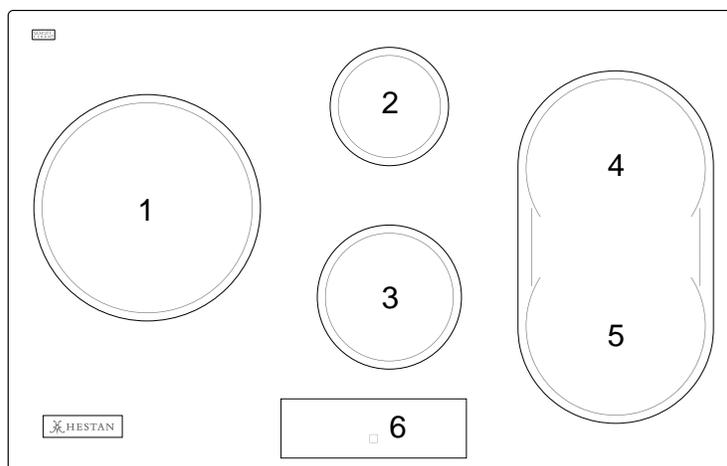
30" MODEL

EN



Key	Induction element size & power rating
1	7-1/2" x 8-3/4" [185 mm x 220 mm] - 2100W (Booster 3700W)
2	7-1/2" x 8-3/4" [185 mm x 220 mm] - 2100W (Booster 3700W)
3	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
4	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
5	touch control

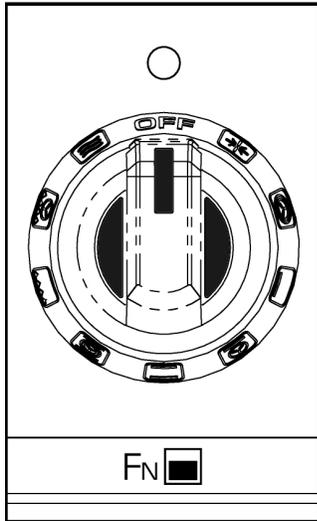
36" MODEL



Key	Induction element size & power rating
1	10-1/4" [260 mm] - 2600W (Booster 3700W)
2	5-3/4" [145 mm] - 1400W (Booster 2200W)
3	7" [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
4	7-1/2" x 8-3/4" [185 mm x 220 mm] - 2100W (Booster 3700W)
5	7-1/2" x 8-3/4" [185 mm x 220 mm] - 2100W (Booster 3700W)
6	touch control

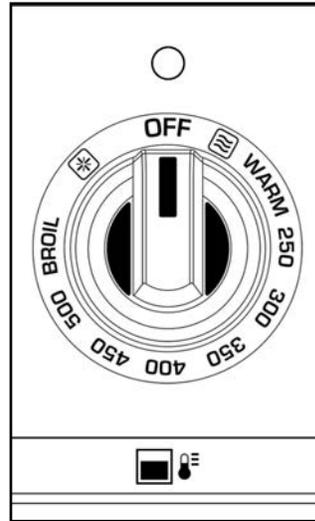
GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE *(CONTINUED)*

EN



ROTATE **LEFT** OR **RIGHT** TO SELECT OVEN MODE

OVEN MODE SELECTOR

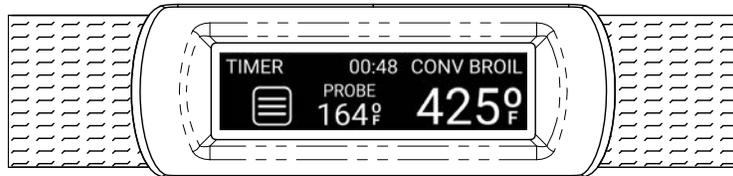


ROTATE **LEFT** OR **RIGHT** TO SELECT OVEN TEMPERATURE

OVEN TEMPERATURE



OVEN LIGHT



MARQUISE™ TOUCH CONTROL HANDLE

GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE (CONTINUED)

HOW INDUCTION HEATING WORKS

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 almost 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 rangetops using natural or propane gas technology and allows energy savings of up to 25%.

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

OPERATING PRINCIPLE

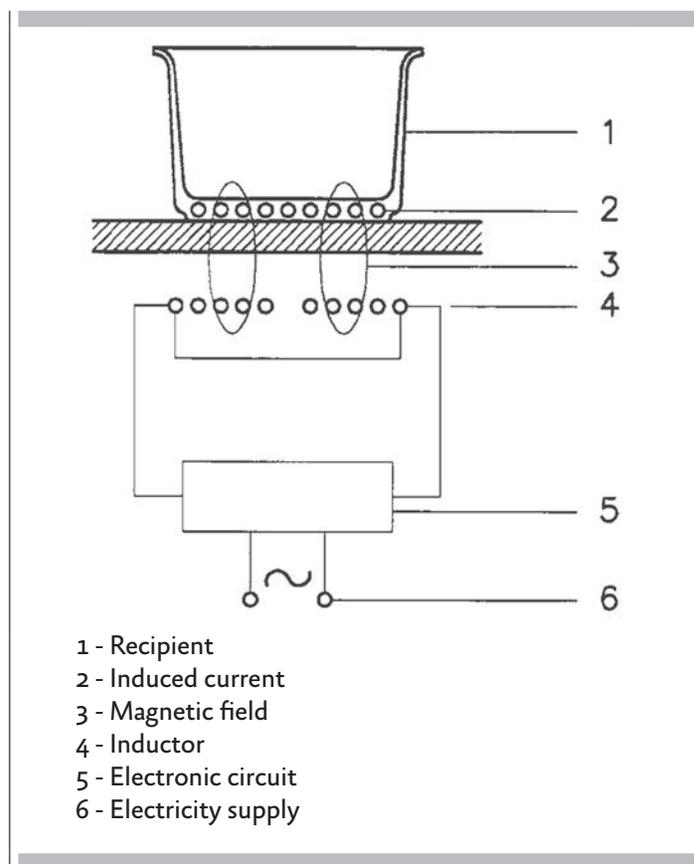
This is based on the electromagnetic properties of most cooking containers.

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.



GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE (CONTINUED)

EN

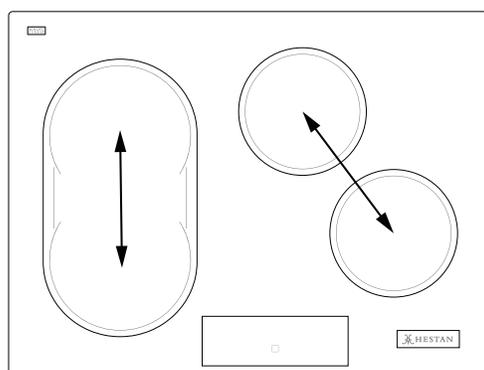
FIRST TIME OPERATION - INDUCTION RANGETOP

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. Ensure there are no remaining packaging materials and remove any labels or plastic film from the outside of the appliance.

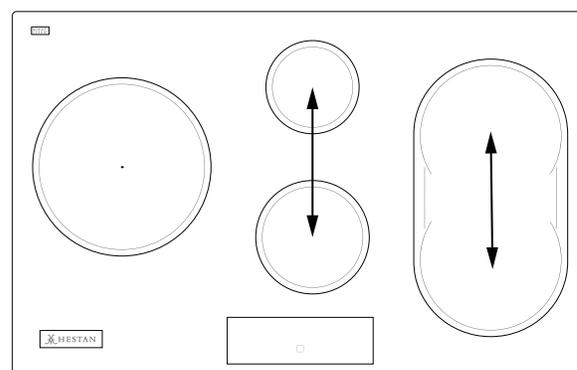
If present, remove all packing and literature from the rangetop surface.

Clean your ceramic 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. See **COOKWARE RECOMMENDATIONS** on page 14.
- 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 rangetop.
- Do not slide cookware across cooking surface, it may scratch the glass
- Using cast iron cookware on the glass rangetop is not recommended. Cast iron retains heat and may result in rangetop damage.



Four element rangetop with (2) induction generators.



Five element rangetop with (3) induction generators.

POWER SHARING

Four element rangetops are divided into two separate heating zones. Five element rangetops are divided into 3 zones. One generator controls 2 elements. Power Sharing is activated when both elements in the same generator 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 and is intended for safety reasons to prevent an overload of the main power coming into the appliance.

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.

GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE (CONTINUED)

COOKWARE RECOMMENDATIONS

As previously stated on page 7 of the SAFETY PRECAUTIONS section of this manual, bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc. should not be used on the surface elements. Elongated pans that span across 2 elements should be used with care and on medium to low settings.

Do not cook on aluminum foil or thin, disposable aluminum pans. These can melt.

Never let a pot boil dry. If left too long, the pan could melt, or damage the appliance.

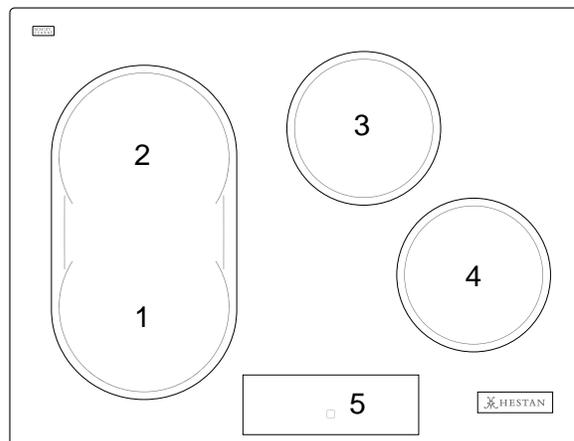
Use only high-quality pans with metal handles. Some plastic handles could melt from the intense heat.

Compatible pots and pans are frequently labeled as "Induction-Ready" on the bottom of the pan. If a magnet clings to the bottom of your pan, it will work on an induction cooktop. If it clings softly, it may not work very well.

Multi-layer or fully clad pans, and non-stick pans with a magnetic base will also work. The magnet test will help you choose.

Cast iron pans will work, but are not recommended as they retain a lot of heat even when the element is off, and can easily scratch the glass ceramic surface. However, porcelain coated cookware may be acceptable.

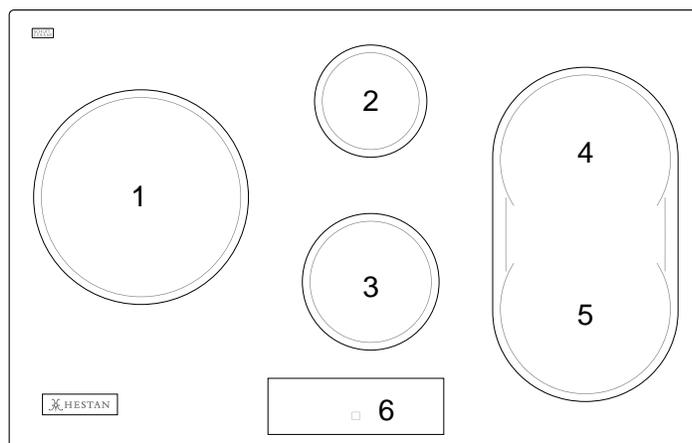
See USER INSTRUCTIONS for more details.



30" Wide Rangetop

The minimum pan diameter is shown for each cooking element.

Position	Minimum pan diameter
1	5-3/4" [145 mm]
2	5-3/4" [145 mm]
3	5-3/4" [145 mm]
4	5-3/4" [145 mm]



36" Wide Rangetop

The minimum pan diameter is shown for each cooking element.

Position	Minimum pan diameter
1	7-1/4" [180 mm]
2	4-3/4" [120 mm]
3	5-3/4" [145 mm]
4	5-3/4" [145 mm]
5	5-3/4" [145 mm]

GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE (CONTINUED)

OVEN RACKS

▲WARNING

BURN HAZARD - To help prevent burns, never remove or reposition the oven racks when the oven is in operation, or is cooling.

▲WARNING

For safety considerations, NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire oven rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

PLACING THE OVEN RACKS

The oven features ladder racks on the left and right side of the oven with 6 positions. Choose the rack position(s) that result in the best baking, roasting, etc. for your recipe. Rack position #3 (counting from the bottom-up) is the most popular position (vertical center location).

The oven features racks with full-extension, ball-bearing slides which require minimal maintenance.

ALWAYS REMOVE THE LADDER RACKS, OVEN RACKS, AND ALL OTHER ITEMS FROM THE OVEN DURING THE SELF-CLEANING CYCLE.

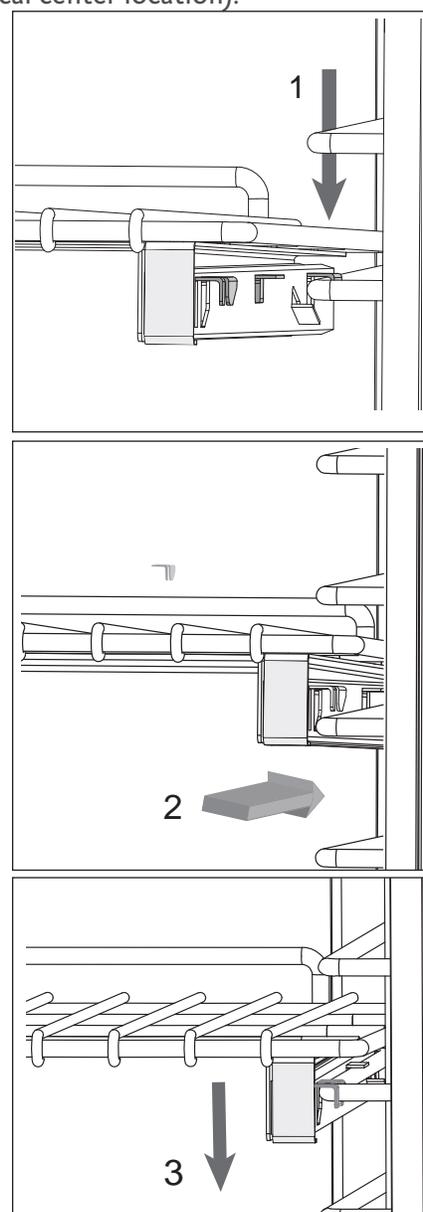
1. Do not extend the slides - it is easier to install the rack when NOT extended.

While raising the front of the rack slightly, place the rear hook onto the desired ladder rack, then slide the small tab under the ladder as you flatten out the rack.

2. Continue sliding the rack back into the oven.

3. When you reach the front-most hook, slightly lift the rack again to hook over the ladder.

Move the rack a few times in and out to ensure it is locked into the ladders and will not detach.



GETTING STARTED WITH YOUR APPLIANCE (CONTINUED)

FIRST TIME OPERATION - OVEN

Ensure there are no packaging materials inside the oven. Remove any labels or plastic film from the outside of the appliance. Before using your oven for the first time, it will be necessary to run a bake cycle to burn off any manufacturing oils and residues from the oven cavity. This may produce a little smoke and some odor. This is normal and is typical of any new oven when first used. If the smell is strong, remove persons and animals from the kitchen during this period. Open any windows to further vent the odor from the room.

Install all the oven racks. Turn on your vent hood, and run the oven on BAKE at 500°F [260°C] for 1-1/2 hours. Allow to cool completely before attempting to cook.

USER INSTRUCTIONS - INDUCTION RANGETOP

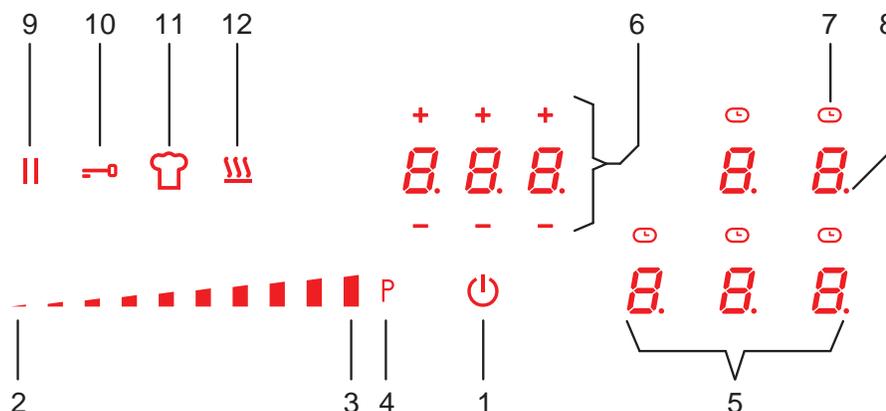
USING THE INDUCTION RANGETOP / GENERAL INFORMATION

GENERAL

The induction controls combine display and touch elements. Generally, the behavior is as follows:

- Functions which are not available are not lit and disappear completely beyond the dark glass ceramic.
- Selections which are available in the next operating step are displayed with low intensity.
- The active selection is displayed with high intensity.

The slider provides a convenient way of setting cooking power level or entering the digits from 0 to 9. You may touch a digit directly, or by sliding with the finger from the left side to the right or vice versa.



USER INTERFACE			
1	ON/OFF	7	Timer clock indicator (for each zone)
2	Power slider - minimum power	8	Selection indicator dot
3	Power slider - maximum power	9	Pause / Recall Function
4	Power Booster (P)	10	Key Lock Function
5	Cooking Zone displays	11	Chef Cook Function
6	Timer display and + / - setting keys	12	Warming Function

TURNING THE RANGETOP ON AND OFF

The rangetop is turned on by touching the On/Off key (1). The power levels for all zones will display 0. After switching on, the touch control remains active for 20 seconds. If you do not select either a

USER INSTRUCTIONS - INDUCTION RANGETOP (CONT.)

EN

cooking zone or the timer, the touch control automatically returns to stand-by mode. Any running timers will continue their countdown, and the residual heat indicator will also work.

ACOUSTIC SIGNAL

During use, the following activities are signaled by a beep or buzzer:

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

TURNING ON A COOKING ZONE

Position a pot and touch the selector key (5) for the cooking zone. A dot (8) will appear behind the zone to indicate the selection. Slide your finger on the power slider to the right to increase the cooking level (3), or slide your finger to the left to decrease it (2). See PAN DETECTION for additional info.

TURNING OFF A COOKING ZONE

A single cooking zone can be turned off directly by touching the selector key (5) 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 (9). See PAUSE function on page 16 for details.

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. See BOOSTER AND POWER MANAGEMENT for more information.

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

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



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 related 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]. This feature exists for obvious safety reasons.

PROTECTION IN THE EVENT OF ACCIDENTAL SWITCHING ON

If a key is continuously activated for about 10 seconds, it switches off automatically. A buzzer begins sounding warning the user of the presence of an object on the sensors. The displays show the permanent error code, which will be displayed as long as the electronic control senses the error. If the cooking zone "burns", an "H" will appear on the display, alternating with the error signal.

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

USER INSTRUCTIONS - INDUCTION RANGETOP (CONT.)

- 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.

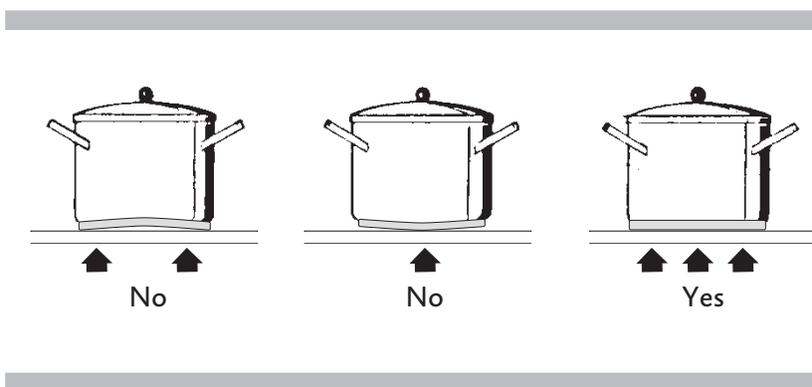
PRECAUTIONS

- If there is even the tiniest crack in the ceramic glass surface, immediately disconnect the rangetop from the electricity supply. **DO NOT COOK** on a cracked or broken ceramic glass surface. Cleaning solutions and spillovers may penetrate and create a risk of electric shock. Contact Hestan Customer care to arrange for service.
- 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 rangetop.
- **METALLIC OBJECTS SUCH AS KNIVES, FORKS, SPOONS AND LIDS MUST NOT BE RESTED ON THE SURFACE OF THE RANGETOP TO PREVENT THEM FROM HEATING UP AND POSSIBLY BURNING YOU WHEN TOUCHED.**
- 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 best. Any concave or convex bottoms will not make effective contact with the induction coils and result in poor performance. Proper relationship of utensil to induction element will also improve efficiency.
- Always use a pan of roughly the same diameter as the element on the induction surface.
- An 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 enameled bottom to avoid scratching the ceramic glass rangetop.
- Containers made of glass, ceramic, terracotta, aluminum, copper or non-magnetic stainless steel (austenitic) are not recommended and are unsuitable.



SPECIAL FUNCTIONS



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.

ACTIVATING THE BOOSTER

The Booster function can be activated by touching the “P” symbol at the end of the power slider of the cooking zone (4). When the Booster function is active, the display of the selected cooking zone shows a “P”.

DEACTIVATING THE BOOSTER

Select a new cooking power level for the zone where the booster is currently active. The booster function is terminated and the cooking zone is heated at the new level.

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 cooking zone with a diameter of 10-1/4” [260 mm], the power goes from a level 9 of 2600 W to the Booster level of 3700 W for 10 minutes.
- For a rectangular cooking zone 7-1/2” x 8-3/4” [185 mm x 220 mm], the power goes from a level 9 of 2100 W to the Booster level of 3700 W for 10 minutes.

For safety reasons, the Booster function has a limited duration (10 minutes) for all zones. After 10 minutes 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.



WARNING Note: Due to the high temperatures, do not use the Booster function for rapidly heating oil or fat, as it may start to burn.



BRIDGE FUNCTION (FOR LARGE PANS)

This function facilitates cooking with elongated pans using the rangetop’s rectangular cooking zones.

ACTIVATING BRIDGE MODE

Activate bridge mode by simultaneously touching both zone keys. The bridge symbol  will appear in one of the bridged cook zone displays, while the other key is used to select the heating power.

DEACTIVATING BRIDGE MODE

To disable bridge mode, touch both zone keys simultaneously. The cooking zones are split into 2 separate zones again. The bridge symbol disappears.



AUTOMATIC HEATING (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 below).

ACTIVATING AUTOMATIC HEATING

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 3 minutes 50 seconds and then continues cooking at level "3" thereafter.

Power level	Automatic Heating Function duration	Maximum time elements will operate at power setting (time in minutes)
Warming 1	-	120
Warming 2	-	120
Warming 3	-	120
1	0m 48s	360
2	2m 24s	360
3	3m 50s	300
4	5m 12s	300
5	6m 48s	240
6	2m	90
7	2m 48s	90
8	3m 36s	90
9	not available	90
p	not available	10

PAUSE

This function allows setting a pause during cooking (which is useful, for example, when answering a phone call). No cooking zone is using any power, booster and automatic warming is stopped, and all timers are suspended for a maximum of 10 minutes, after which the rangetop turns off.

ACTIVATING PAUSE

1. Touch and hold the **PAUSE** key (9) for 1 second. All the displays will show .

DEACTIVATING PAUSE

1. Touch the **PAUSE** key (9) again for 1 second. The symbol will start flashing.
2. Touch or slide any other control key within 10 seconds. The pause function is deactivated. If no other control is touched, the rangetop will turn off.

USER INSTRUCTIONS - INDUCTION RANGETOP (CONT.)

EN

RECALL

If the rangetop was inadvertently switched off, or after a power outage, the RECALL function enables the user to recover all previous settings (power levels, automatic warming, and timers).

ACTIVATING RECALL

1. If the rangetop was just switched off, turn ON the rangetop again.
2. The PAUSE key (9) will flash for 6 seconds. Touch the PAUSE key for 1 second. The recall function activates to recover all previous settings.



CHILD SAFETY LOCK

It can only be activated when the appliance is ON but no cooking zone is in operation. Child Safety Lock stays active even after a power interruption. It has to be deactivated manually.

ACTIVATING CHILD SAFETY LOCK

1. Touch and hold the button for any cooking element for 3 seconds, then release. The slider area will show a chasing sequence of flashing dashes.
2. Slide the slider from 0 to 9 within 10 seconds. The Child Safety Lock is activated. The letter "L" will appear on all displays for 10 seconds and then turn off. When you try to turn on the cooking surface with the On/Off key (1), the letter "L" will be displayed and it will not be possible to cook.

DEACTIVATING CHILD SAFETY LOCK

1. Touch and hold the button for any cooking element for 3 seconds, then release. The slider area will show a chasing sequence of flashing dashes.
2. Slide the slider from 9 to 0 within 10 seconds. The Child Safety Lock is deactivated. The rangetop goes to operation mode and it will be possible to cook normally.

KEY LOCK

This feature is intended to lock the keys while the rangetop is in operation or in pause state. 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.

ACTIVATING KEY LOCK

1. Touch the  icon (10) for 1 second. All keys except the Key Lock and On/Off are locked. Touching any unlit key will result in a error tone.

DEACTIVATING KEY LOCK

1. Touch the  icon (10) for 1 second. The lock is deactivated and the rangetop can be operated normally.



CHEF COOK FUNCTION

This feature enables all cooking zones with different heating power levels. Starting from left to right, the following power levels are set and dissipated as soon as suitable cookware is placed on the cooking zones.

Left cooking zone(s): 2

Middle cooking zone(s): 6

Right cooking zone(s): 9

NOTES:

- The power levels can be defined for each element by the user.
- The operation time limitation for the chef cook function is 2 hours.
- While the chef cook function is active, the “pot missing” symbol is suppressed.

ACTIVATING CHEF COOK

1. Touch the  icon (11) for 1 second. The displays for the cooking zones show the bridge symbols and set the power levels (2, 6, and 9) from left to right.

DEACTIVATING CHEF COOK

1. Touch the  icon (11) for 1 second. The chef cook mode is deactivated. The power levels are set to 0.



WARMING FUNCTION (LOW TEMP)

This function is intended to keep food warm, or for very low temperature cooking.

ACTIVATING WARMING FUNCTION

1. Select the desired cooking element. A dot (8) will appear behind the current cooking level to indicate the selection.
2. Touch the  icon (12) to activate warming level 1, touch two times for level 2, touch 3 times for level 3. Touch again to exit the warming function.
3. The selected warming level is indicated on the display as shown in the table below.

LEVEL	DESCRIPTION	APPROX. TEMP.
	MELTING	111°F [44°C]
	WARMING	158°F [70°C]
	SIMMERING	201°F [94°C]

These temperatures are approximate and are greatly dependent on the pot and the quantity of food. Warming functions operate for a maximum of 2 hours.

DEACTIVATING WARMING FUNCTION

1. Select the desired cooking element. A dot (8) will appear behind the current cooking level to indicate the selection.
2. Touch the  icon (12) several times until the level display returns to 0.

USER INSTRUCTIONS - INDUCTION RANGETOP (CONT.)

EN

TIMER FUNCTION

The user interface has 2 different types of timers which are explained in detail below. If more than one timer is set, the timer will always display the lowest remaining time. 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.

There are two versions of the timer function:

- An independent timer (similar to an egg timer) with a range of 1 min. to 9h 59 min. OR from 1 h 59 min. At less than 10 min., the display will countdown accurate to the second. After the time has run out, a signal tone will be emitted.
- Cooking zone timers can be used to switch a cooking zone OFF automatically after the set time has run out. It can be adjusted with a range of 1 min. to 9h 59 min. OR from 1 h 59 min. At less than 10 min., the display will countdown accurate to the second. While the timer is running, the cooking zone can be operated normally, i.e. changing the cooking level is possible. Each cooking zone has an independent timer, i. e. an individual time selection per cooking zone is possible.

Notes:

- The timer selection is kept for 5 sec after the last action. Each change resets the selection time back to 5 sec.
- If a cooking zone with a running cooking zone timer is selected, the current value of the timer is shown in the timer display (6).
- There is a timer clock indicator (7) above each cooking zone display (5). The timer with the least time is highlighted and the related clock icon (7) is flashing. The other timer settings are still active and running, but those clock icons (7) will be less bright. For example 0.11 indicates 0 hours and 11 minutes.

INDEPENDENT TIMER (EGG TIMER)

ACTIVATING TIMER

1. Ensure that no cooking zone has been selected. Touch the timer icon (6). The current time value is displayed flashing (rounded to full minutes).
2. Set the new desired time digit for digit with +/- icons (6) above and below the digits.
3. Do not perform any action for 5 seconds.
4. The timer starts counting backwards starting with the new time. At less than 10 min., the display shows the current time accurate to the second. If it has reached 0, a signal tone will be emitted.

DEACTIVATING TIMER

1. Ensure that no cooking zone has been selected. Touch the timer icon (6). The current time value is displayed flashing (rounded to full minutes).
2. Set the timer to "000" as described above in step 2.
3. The independent timer is deactivated.

COOKING ZONE TIMER

ACTIVATING TIMER

1. A pot is already placed on a zone and a cooking level has already been set.
2. Select the corresponding cooking zone (5). The display of the cooking zone shows a dot (8) in addition to the selected cooking level.

USER INSTRUCTIONS - OVEN (CONT)

3. Touch the timer icon (6). The display flashes "000" for the next 10 sec and the timer clock indicator (7) above the cooking zone starts pulsating.
4. Adjust the desired start time digit for digit with +/- icons (6) above and below the digits.
5. Do not perform any action for about 5 sec.
6. The timer starts counting backwards. At less than 10 min., the display shows the current time accurate to the second. When it has reached 0, a signal tone will be emitted. The timer display shows 000 and the corresponding cooking zone will be turned OFF. If the residual heat detection detects a hot cooking zone, an "H" will be displayed at the corresponding cooking zone.
7. Touch any icon to disable the signal tone. The signal tone stops and the cooktop can be operated normally.

CHANGING THE VALUE OF THE COOKING ZONE TIMERS

1. While a timer is active, select the corresponding cooking zone (5).
2. Touch the timer icon (6). The display flashes the current time value (rounded to full minutes).
3. Set the new desired time digit for digit with +/- icons (6) above and below the digits.
4. Do not perform any action for 5 seconds.
5. The timer starts counting backwards starting with the new time. At less than 10 min., the display shows the current time accurate to the second. When it has reached 0, a signal tone will be emitted. The timer display shows 000 and the corresponding cooking zone will be turned OFF. When you touch the + or - keys, the timer display turns off.

DEACTIVATING TIMER

1. Set the timer to "000" as described previously.

USER INSTRUCTIONS - OVEN

OVEN FEATURES

The oven in the 30" and 36" ranges have exactly the same features and capabilities. Rack suggestions are shown on the following pages.

TIPS AND TRICKS ON HOW TO USE YOUR OVEN

As you begin to use your Hestan Range, it is important to take the time to become familiar with the new settings and the performance of this appliance. Previous ranges may have performed differently than your Hestan – allow some time to adjust.

HOW TO GET THE BEST RESULTS WHEN COOKING IN THE OVEN

- Many recipes give their own rack suggestions, it is best to follow what is suggested by the recipe.
- After a few times of using your new range, you will become more comfortable with rack placements and temperature settings.
- Avoid opening the oven door while cooking. This will prevent heat from escaping and provide the best results.
- Make sure to preheat the oven to the cooking temperature given in the recipe.
- When baking with more than one rack, stagger the pans and give them at least 2" of space between each pan.

USER INSTRUCTIONS - OVEN (CONT.)

EN

- Remember that different bakeware and pans cook and heat differently.
- Light-colored non-stick pans result in golden crust that is tender.
- Dark-colored non-stick pans result in a more brown, crisp crust.
- Generally, when using any Convection mode, it is suggested to reduce the temperature by 25°F [14°C], though this does not apply to all recipes or meats and poultry.

RACK POSITION / BEFORE BAKING

Rack positions depend on the food items you are baking or roasting. Follow the instructions, or your best experience, on which rack position is best to use for a given recipe.

Not all oven racks need to be kept in the oven. If you find you only need one or two racks most of the time, remove the extra rack and store in a convenient location should it be needed later.

ALWAYS place the oven racks at the desired height before cooking. If the racks must be moved when hot, use potholders to move them and use caution to avoid touching any heating elements.

Minimize opening the oven door by using the oven light.

QUICK GUIDE FOR RACK POSITIONS / USES

Choose the rack position(s) that result in the best baking, roasting, etc. for your recipe. Rack position #3 (counting from the bottom-up) is the most popular position (vertical center location).

OVEN MODE	SUGGESTED RACK POSITIONS	USES
PROOF	Any	Best for allowing bread dough to rise.
SELF-CLEAN	N/A	High-Temperature cleaning cycle, allowing food debris to burn off.
TRUE CONVECTION	Single Rack: #3 Two Racks: #3 & #5 Multiple Racks: #1 #3 & #5	Using air movement produced by the convection fan, this allows for multi-rack cooking.
BAKE	Center rack #3	Best for baked items. Single-rack cooking or baking. This is the standard mode for most recipes.
CONVECTION BAKE	Single Rack: #3 Two Racks: #3 & #5	During this mode, a fan in the back of the oven helps air move evenly throughout, allowing for even baking and cooking.
ROAST	Center rack #3	Roast less tender cuts of meat such as beef roast. Also good for stews that have to be covered.
CONVECTION ROAST	Center rack #3	This mode allows for a crisp outside and a tender and juicy interior on poultry and meats. Ideal for roasting tender cuts of beef lamb poultry.
BROIL	Rack #5 for steaks, hamburgers, etc. 1" (2.5cm) and under. Rack #4 for steaks, hamburgers, etc. thicker than 1" [2.5 cm].	Broiling meats, fish, and poultry pieces. Direct heat from above only. Pre-heat broil for 3-4 minutes before starting cooking.
CONVECTION BROIL	Rack #5 for steaks, hamburgers, etc. 1" (2.5cm) and under. Rack #4 for steaks, hamburgers, etc. thicker than 1" [2.5 cm]	Shortens broiling times for thicker cut of meat, fish, poultry. Pre-heat broil for 3-4 minutes before starting cooking.

USER INSTRUCTIONS - OVEN (CONT.)

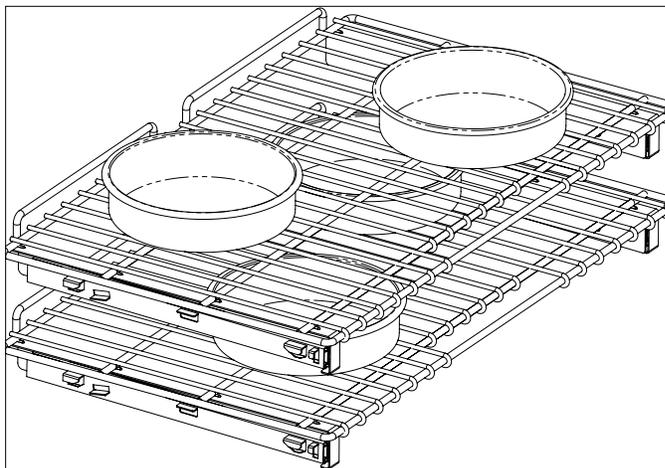
PRE-HEATING

Many recipes call for a pre-heated oven. Refer to your recipe for instructions. Pre-heating time depends on the Mode and Temperature selected, as well as the number of racks inside the oven.

APPROPRIATE BAKEWARE / PLACEMENT

Bakeware suitable for use in your Hestan oven are metal, heat-proof glass (Pyrex®), glass-ceramic, earthenware pottery, etc. Cookie sheets / jelly roll pans with a small lip are also suitable. Thicker sheets or double-sided sheets may increase baking times.

Stagger multiple cake pans as shown here. Leave approximately 2" [5 cm] space between all pans and oven walls to allow for hot air circulation inside the oven.



MEAT PROBE

The meat probe only works in the following modes: Bake, Convection Bake, Roast, Convection Roast, True Convection.

The probe measures between 115 - 185°F [46 - 85°C].

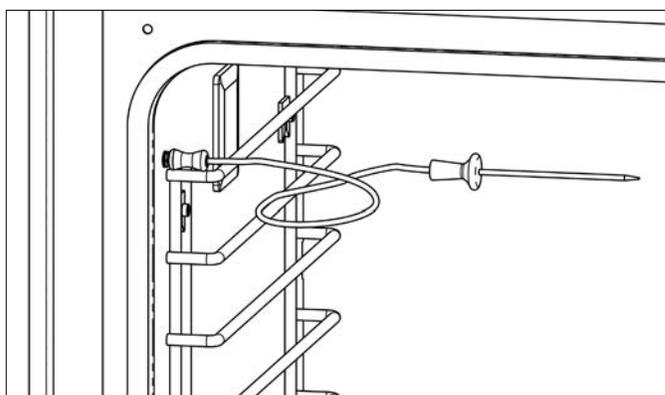
In the 36" oven, the probe inserts into a jack on the upper LEFT side of the oven cavity.

In the 30" oven, the probe inserts into a jack on the upper RIGHT side of the oven cavity.

To avoid damaging the probe, do not insert it into frozen meats, or try to force it into your food. The probe should not touch any part of the cooking vessel or the oven. For best results with most meats, the probe should be inserted into the thickest portion of the meat. Ensure the probe tip does not touch bone or fat to get the most accurate internal temperature readings. For poultry, the probe should be inserted into the thickest part of the thigh, or breast.

Use only the probe shipped with the appliance. Use only genuine Hestan spare parts if you need a replacement.

When the probe temperature reaches the set temperature, the cooking mode will stop and the oven will shut off. An audible alert will sound a total of 3 times at 1 minute intervals, or until the user cancels the alert and is prompted to turn both control knobs to OFF.



PROBE - 36" OVEN SHOWN

USER INSTRUCTIONS - OVEN (CONT)

COOKING WITH THE OVEN

The following pages will help you with the various oven controls. Your recipe will guide you on which cooking modes are best. However, food safety (handling, cooking, storage) is very important in preventing food-borne illness. The table below are recommendations to keep you and your family safe.

EN

FOOD ITEM	SAFE MINIMUM INTERNAL TEMPERATURES
GROUND MEATS (BEEF, VEAL, LAMB, PORK)	160°F [72°C]
BEEF, VEAL, LAMB ROAST, STEAKS, CHOPS	Medium Rare - 145°F [63°C]
	Medium - 160°F [72°C]
	Well Done - 170°F [77°C]
PORK ROAST, STEAKS, CHOPS	Medium - 160°F [72°C]
	Well Done - 170°F [77°C]
HAM	Un-cooked - 145°F [63°C]
	Reheat cooked hams packaged in USDA-inspected plants to 140°F [60°C] and all others to 165°F [74°C]
GROUND CHICKEN/TURKEY	165°F [74°C]
WHOLE CHICKEN/TURKEY	180°F [82°C]
POULTRY BREAST, ROASTS	165°F [74°C]
POULTRY THIGHS & WINGS	165°F [74°C]
STUFFING (cooked alone)	165°F [74°C]
EGG DISHES	160°F [72°C]
FISH & SHELLFISH	145°F [63°C]
LEFTOVERS	165°F [74°C]
CASSEROLES	165°F [74°C]

- Safe minimum internal temperatures per US Dept. of Agriculture Food Safety & Inspection Services guidelines.

OVEN CONTROLS

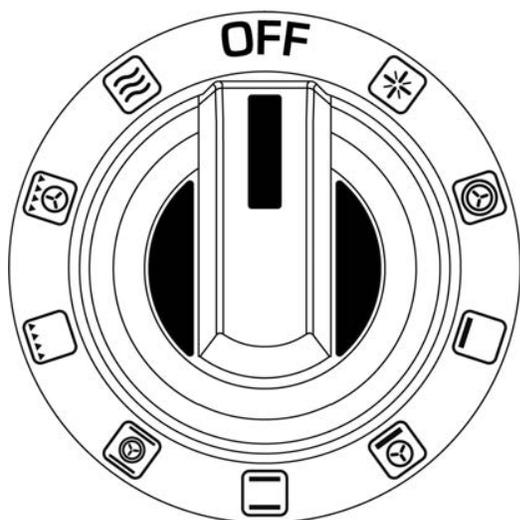
DISPLAY LAYOUT / KNOB ICONS

30", 36" Oven

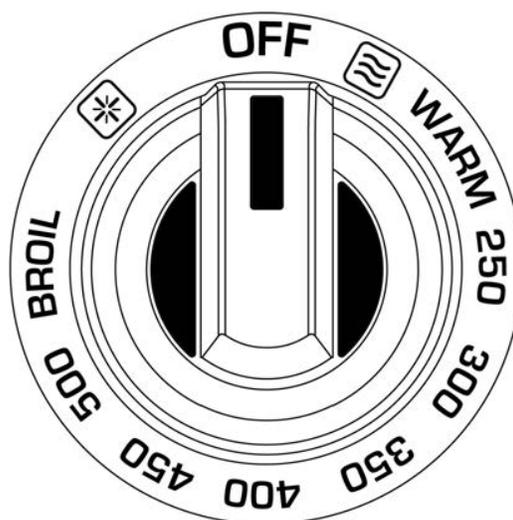
EN



TOUCH SCREEN



OVEN MODE SELECT



OVEN TEMPERATURE

- | | | | |
|---|------------------|---|------------------|
|  | True Convection |  | Broil |
|  | Bake |  | Convection Broil |
|  | Convection Bake |  | Proof |
|  | Roast |  | Self Clean |
|  | Convection Roast | | |

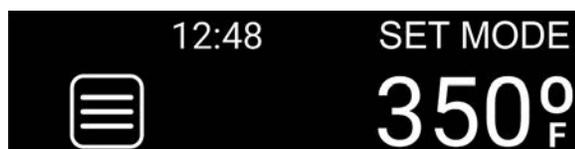
OVEN CONTROLS (CONTINUED)

DISPLAY ACTIVATION

When inactive, the display will be dark. Turning any control knob, or touching anywhere on the screen for 2 or more seconds will activate the display. After more than 1 minute of inactivity, the display will go dark again.



Turning the Oven Temperature knob will prompt you to select a cooking mode with the Mode Select knob.



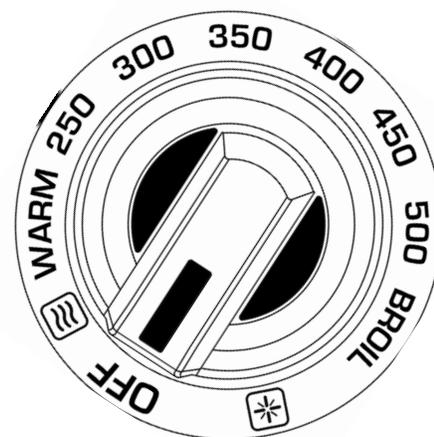
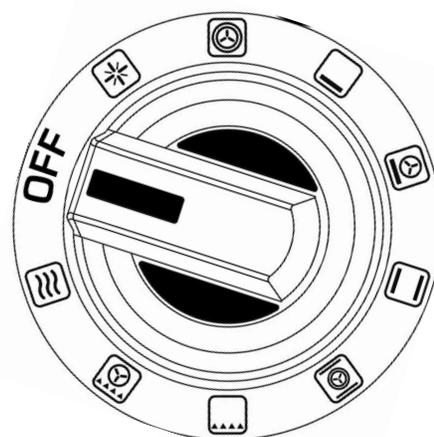
In the example below, the Mode Select knob has been turned to the True Convection function. The clock time is displayed, as well as the Menu icon on the left. The Oven Temperature knob has been set to 350°F which is also displayed.



↑ MENU ICON

DISPLAY MENUS

Selecting the Menu button shows a list of menu items and options.



OVEN CONTROLS (CONTINUED)

SETTING THE CLOCK

1. Activate the display by touching and holding for 2 or more seconds. At first power-up, or after a power failure, the display will flash 00:00. Press the Menu icon.



2. Touch the CLOCK button.



3. Touch the 12 HR or 24 HR button, then touch ENTER to set.



4. Touch the UP and DOWN arrows to set the correct hour, then touch HOUR to set.



5. Touch the UP and DOWN arrows to set the correct minutes, then touch MINUTE to set.



6. Touch the AM or PM, then touch ENTER to set.



7. The clock now displays the correct time.



NOTES:

During timed cooking, probe cooking, and Sabbath mode, the clock time is not displayed.

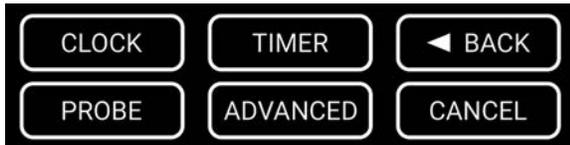
OVEN CONTROLS (CONTINUED)

SETTING THE TIMER

1. Activate the display by touching and holding for 2 seconds. Touch the Menu icon.



2. Touch the TIMER button.



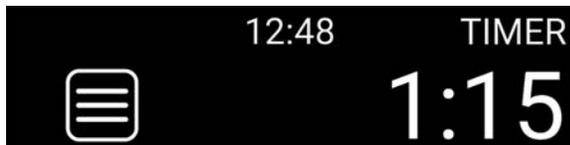
3. Touch the UP and DOWN arrows to set the desired amount of hours, then touch HOUR to set.



4. Touch the UP and DOWN arrows to set the desired amount of minutes, then touch MINUTE to set.



5. The timer has been set and displays the amount of time remaining. The timer counts down in 1 minute increments.



6. The display will remain on until the time has expired and there is an audible alert. The alert will sound a total of 3 times at 1 minute intervals, or until the user touches the CANCEL button.



7. After the audible alerts, or after the user touches CANCEL, the display will revert back to the default screen.



NOTES:

- a. The timer is not associated with any oven mode or function.
- b. The timer is used solely as a count-down timer, mainly as an aid to rangetop cooking activity.
- c. The timer counts down in one minute intervals.
- d. The maximum timer setting is 23 hour & 59 minutes.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

SETTING THE PROBE TEMPERATURE

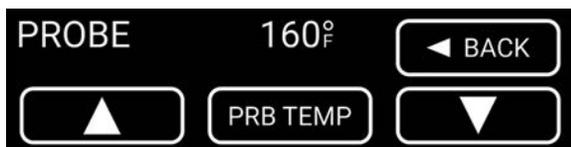
1. Activate the display by touching and holding for 2 seconds. Touch the Menu icon.



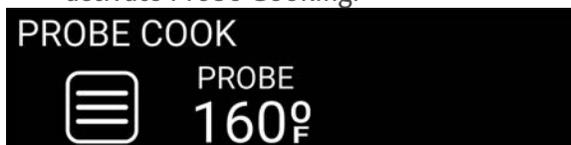
2. Touch the PROBE button.



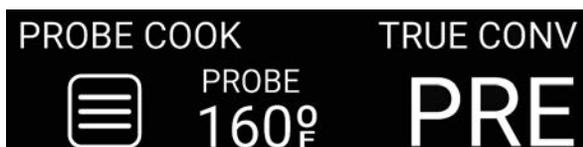
3. Touch the UP and DOWN arrows to set the desired cooking probe temperature, then touch PRB TEMP to set.



4. The probe temperature is displayed and the user must select a cooking function to activate Probe Cooking.



PROBE COOK is displayed along with the probe temperature setting. In this example, True Convection cooking was chosen with a 350°F oven temperature. Once cooking has started, the probe temperature displayed will fluctuate between the actual temperature and the probe set temperature in 15 second intervals.



5. Once PROBE COOK has reached the set temperature, the heating elements will shut off. An audible alert will sound a total of 3 times at 1 minute intervals, or until the user cancels the alert and is prompted to turn both control knobs to OFF.



NOTES:

- a. The factory default probe temperature setting is 160°F [71°C] and can be adjusted up or down in 1° increments. Touch and hold to adjust in 5° increments.
- b. The probe itself has a range of 115 - 185°F [46 - 85°C]. Do not allow the probe tip to touch anything but the meat or food product you are cooking.
- c. The oven will continue cooking until the probe reaches the set temperature, and then the oven will shut off.
- d. Probe cooking supersedes Timed Cooking when both types of cooking are being used.
- e. When Delay Start is used, it supersedes Probe Cooking.
- f. The user can cancel the function at any time by touching the Menu icon and touching CANCEL.

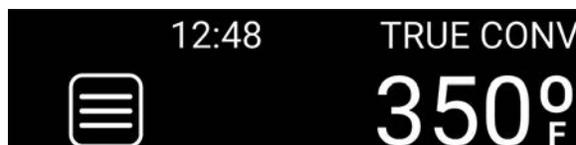
OVEN CONTROLS (CONTINUED)

SETTING FAHRENHEIT / CELSIUS

1. Activate the display by touching and holding for 2 seconds. Touch the Menu icon.



6. Depending on the selection, the letter F or C will be shown under the degree symbol during cooking.



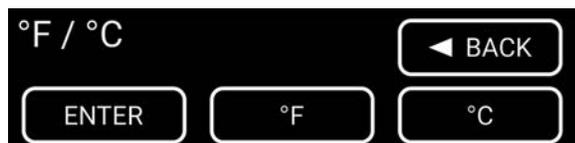
2. Touch the ADVANCED button.



3. Touch the °F / °C button.



4. Touch the °F or °C button and touch ENTER.



5. The display will revert back to the main display.



EN

NOTES:

The factory default is degrees Fahrenheit.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

SETTING COOK TIME

1. Activate the display by touching and holding for 2 seconds. Touch the Menu icon.



2. Touch the ADVANCED button.



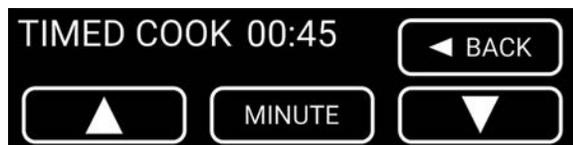
3. Touch the COOK TIME button.



4. Touch the UP and DOWN arrows to set the amount of hours, then touch HOUR to set. If 0 hours are desired, just touch the HOUR button.



5. Touch the UP and DOWN arrows to set the amount of minutes, then touch MINUTE to set.



6. TIMED COOK is displayed and will be activated once the user sets the desired oven mode and temperature.



7. Once TIMED COOK has ended, an audible alert will sound a total of 3 times at 1 minute intervals, or until the user cancels the alert and is prompted to turn both control knobs to OFF.



NOTES:

- a. There is a 2 minute waiting period when the user has set an advanced cooking mode (Timed Cook or Delayed Start), but has not yet selected a Mode or Temperature setting.
- b. Timed Cook counts down in 1 minute intervals.
- c. Timed Cook is superseded by Probe Cook and Delay Start in the case where multiple modes are set and in use.
- d. The maximum setting for Timed Cook is 23 hours & 59 minutes.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

SETTING DELAYED START

1. Activate the display by touching and holding for 2 seconds. Touch the Menu icon.



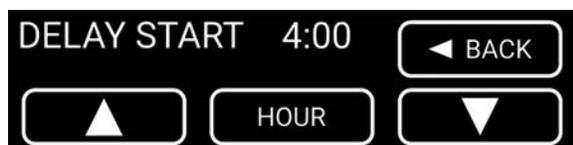
2. Touch the ADVANCED button.



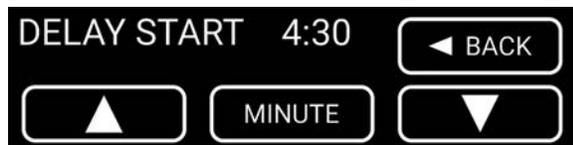
3. Touch the DELAY SRT button.



4. Touch the UP and DOWN arrows to set the hour time you want to start, then touch HOUR to set. If 0 hours are desired, just touch the HOUR button.



5. Touch the UP and DOWN arrows to set the minute time you want to start, then touch MINUTE to set. In this example, we want to start cooking at 4:30.



6. Touch AM or PM, then touch ENTER.

NOTE: This step is skipped when the clock is set to 24 hr display.



7. The display will revert back to the default display showing the delayed start time. It shows cooking will start at 4:30PM.



NOTES:

- a. There is a 2 minute waiting period when the user has set an advanced cooking mode (Timed Cook or Delayed Start), but has not yet selected a Mode or Temperature setting.
- b. Delay Start supersedes Timed Cook and Probe Cook in the case where either or both have been set.
- c. Preheat is not used / does not apply to any cooking modes when Delay Start is used.

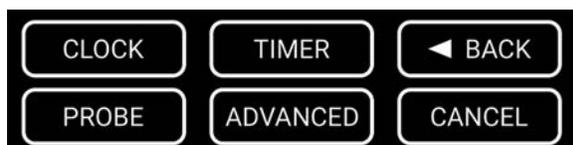
OVEN CONTROLS (CONTINUED)

SETTING SABBATH MODE

1. Activate the display by touching and holding for 2 seconds. Touch the Menu icon.



2. Touch the ADVANCED button.



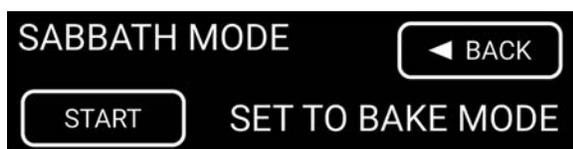
3. Touch the SABBATH button.



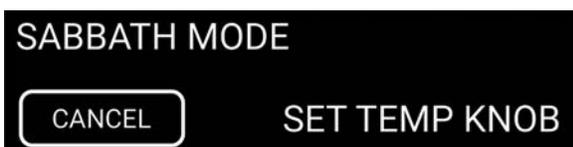
4. The Oven Mode knob must be set to BAKE. "SET TO BAKE" will flash intermittently until the knob is rotated to this position.



5. Then touch the START button to engage Sabbath Mode.



6. The Sabbath Mode is set and the display prompts the user to set the Temperature knob.



NOTES:

- a. Once the Sabbath Mode is set, SABBATH MODE is shown in the display.
- b. Sabbath Mode may be canceled by touching the CANCEL button and holding for 2 seconds.
- c. While in Sabbath Mode, the BAKE function becomes the default and ONLY oven cooking function available for use.
- d. During Sabbath Mode, changes made to the oven temperature knob result in a programmed delay of 3 minutes while random calculations complete the change and engage the oven heating elements.
- e. In Sabbath Mode, the oven door switch will not turn off the oven heating element. The interior lights will also not come on, nor can they be turned on in any way.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

SETTING SABBATH MODE (CONTINUED)

- Once the temperature knob is set, the display shows a wavy lines icon indicating that the oven heating element is active. The words "OVEN HEATING ON" is also displayed.

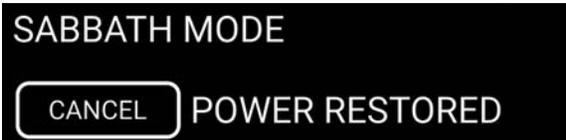


ADDITIONAL NOTES:

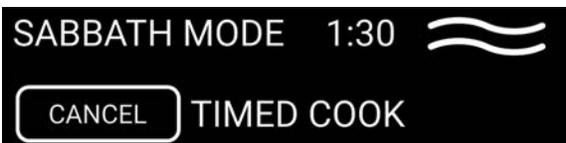
- During Sabbath Mode, the oven interior light is never on, nor can it be turned on in any way.

EN

- In the event of a power failure during Sabbath Mode, once power is restored, the words "POWER RESTORED" is displayed and the oven heating element icon is not shown, indicating the heating element is not active.



- TIMED COOK may be used with Sabbath Mode, but the TIMED COOK must be set by the user prior to setting the Sabbath Mode (the timer for Timed Cook is active in the display).



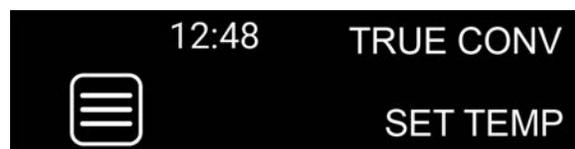
- Once the programmed time for Timed Cook has elapsed, the display timer, heating element icon, and TIMED COOK are no longer displayed.



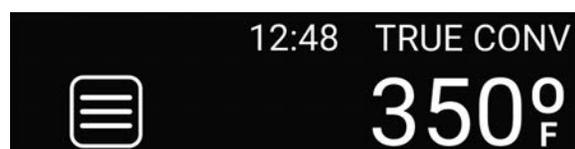
OVEN CONTROLS (CONTINUED)

TRUE CONVECTION COOKING MODE

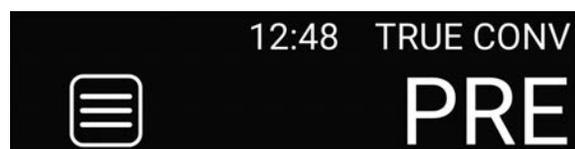
1. Turn the Mode Select knob to the TRUE CONVECTION setting.



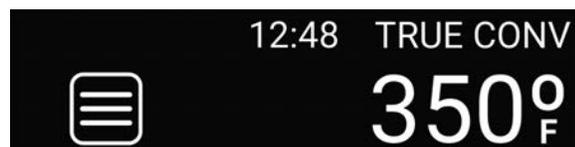
2. Set the Temperature knob to the desired cooking temperature. In this example, it has been set to 350°F which is also displayed.



3. The display will now show "PRE" indicating the oven is preheating. The display will fluctuate between "PRE" and the actual temperature in 5 second intervals.

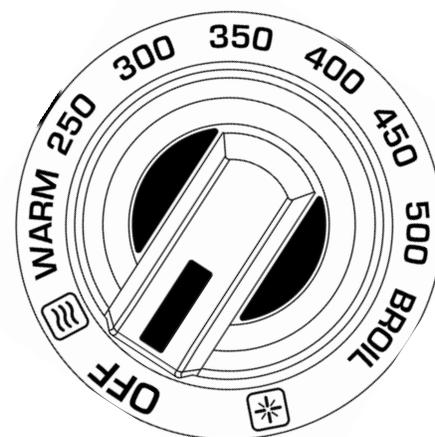
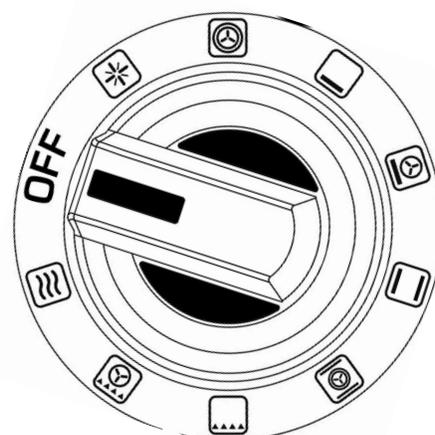


4. Once the set temperature has been reached, it will then show and remain in the display.



TIPS:

- Best for multi-rack baking.
- Will help save time when making a batch of cookies.



NOTES:

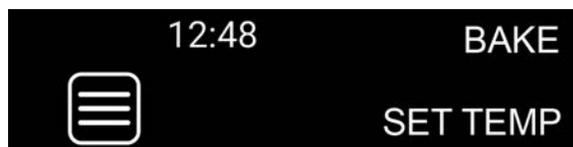
- a. Once settings for Timed Cook or Probe Cook have been entered, the user has 2 minutes to set the cooking mode and temperature before the unit will revert back to the default and re-entering the settings will be required.
- b. In general, convection cooking should be done using low, shallow bakeware or pans to allow the heated air to circulate around the food. Removal of any lids is also recommended for the same reason.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

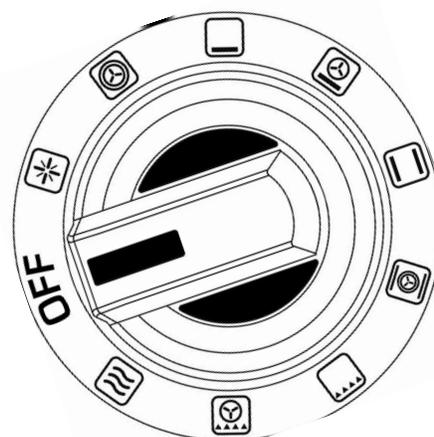
EN

BAKE COOKING MODE

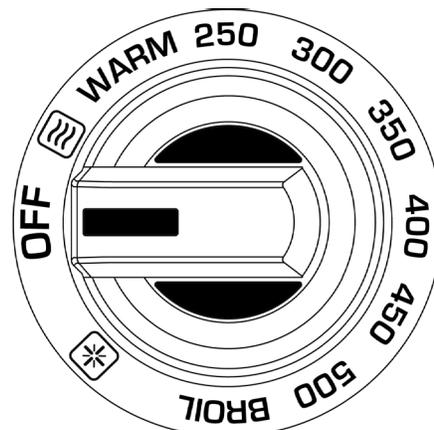
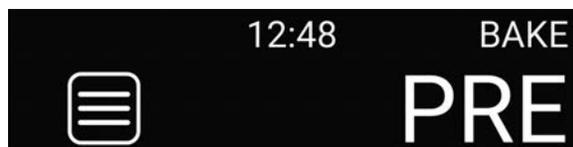
1. Turn the Mode Select knob to the BAKE setting.



2. Set the Temperature knob to the desired cooking temperature. In this example, it has been set to 250°F which is also displayed.



3. The display will now show "PRE" indicating the oven is preheating. The display will fluctuate between "PRE" and the actual temperature in 5 second intervals.



4. Once the set temperature has been reached, it will then show and remain in the display.



NOTES:

- a. Once settings for Timed Cook or Probe Cook have been entered, the user has 2 minutes to set the cooking mode and temperature before the unit will revert back to the default and re-entering the settings will be required.

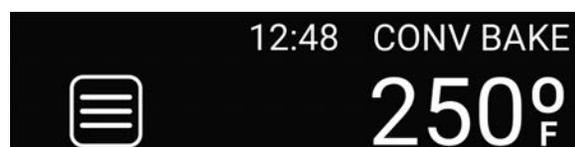
OVEN CONTROLS (CONTINUED)

CONVECTION BAKE COOKING MODE

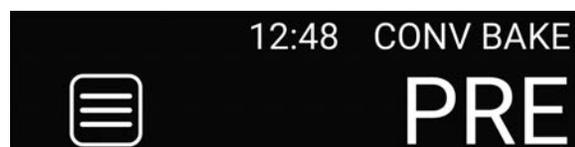
1. Turn the Mode Select knob to the CONVECTION BAKE setting.



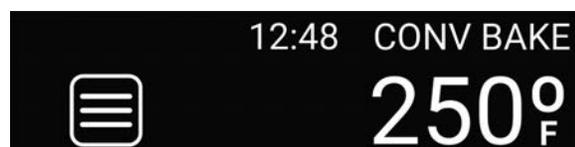
2. Set the Temperature knob to the desired cooking temperature. In this example, it has been set to 250°F which is also displayed.



3. The display will now show "PRE" indicating the oven is preheating. The display will fluctuate between "PRE" and the actual temperature in 5 second intervals.

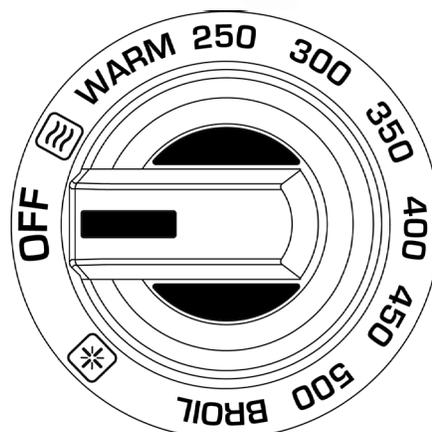
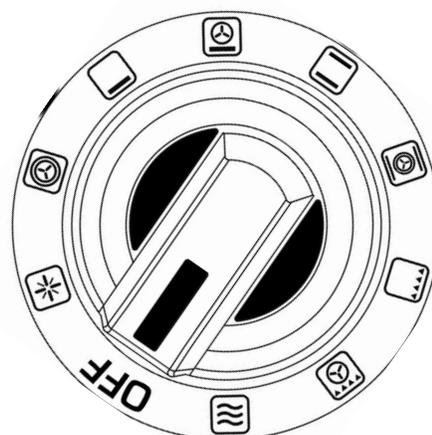


4. Once the set temperature has been reached, it will then show and remain in the display.



TIPS:

- This mode is best used for baked goods.
- Using pans with low sides helps to get the most even flow of heated air to the food.
- No need to rotate the pan when using this mode.



NOTES:

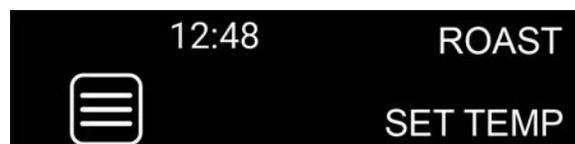
- a. Once settings for Timed Cook or Probe Cook have been entered, the user has 2 minutes to set the cooking mode and temperature before the unit will revert back to the default and re-entering the settings will be required.
- b. In general, convection cooking should be done using low, shallow bakeware or pans to allow the heated air to circulate around the food. Removal of any lids is also recommended for the same reason.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

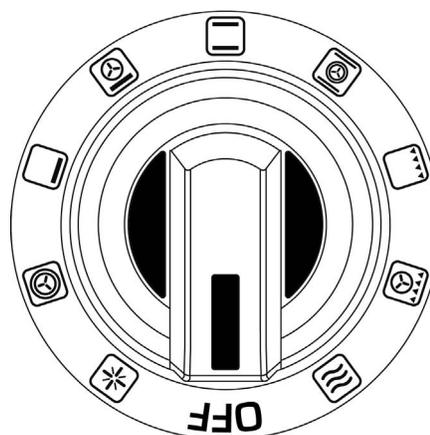
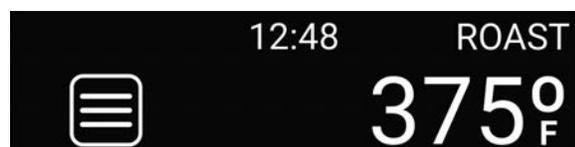
EN

ROAST COOKING MODE

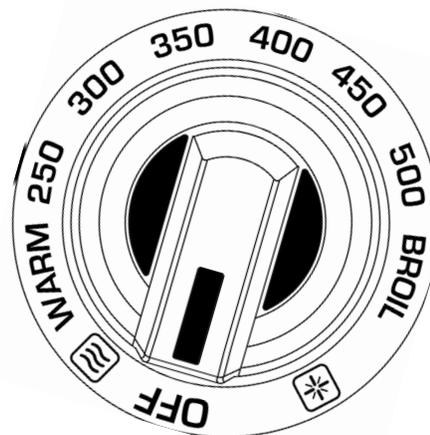
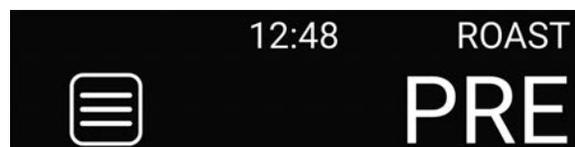
1. Turn the Mode Select knob to the ROAST setting.



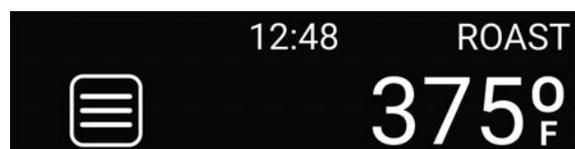
2. Set the Temperature knob to the desired cooking temperature. In this example, it has been set to 375°F which is also displayed.



3. The display will now show "PRE" indicating the oven is preheating. The display will fluctuate between "PRE" and the actual temperature in 5 second intervals.



4. Once the set temperature has been reached, it will then show and remain in the display.



NOTES:

- a. Once settings for Timed Cook or Probe Cook have been entered, the user has 2 minutes to set the cooking mode and temperature before the unit will revert back to the default and re-entering the settings will be required.

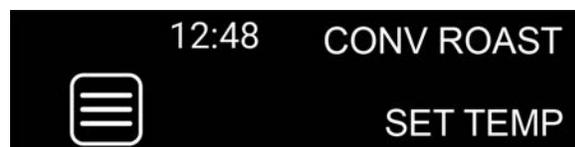
TIPS:

- Designed for less tender cuts of meat.
- It helps to add moisture such as broths and liquids when cooking meats on this mode.

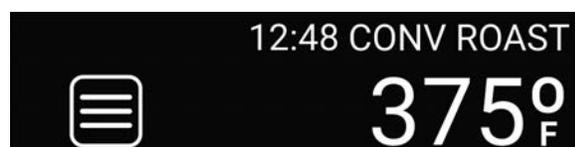
OVEN CONTROLS (CONTINUED)

CONVECTION ROAST COOKING MODE

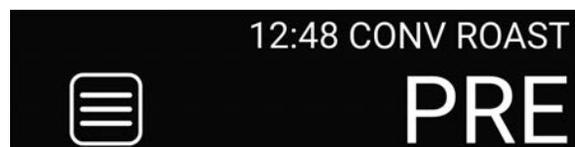
1. Turn the Mode Select knob to the CONVECTION ROAST setting.



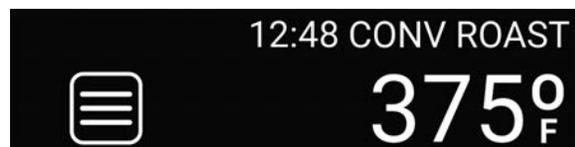
2. Set the Temperature knob to the desired cooking temperature. In this example, it has been set to 375°F which is also displayed.



3. The display will now show "PRE" indicating the oven is preheating. The display will fluctuate between "PRE" and the actual temperature in 5 second intervals.

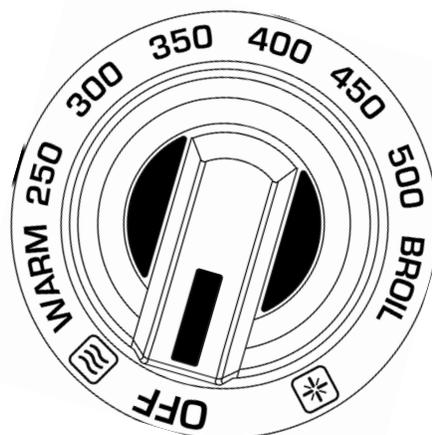
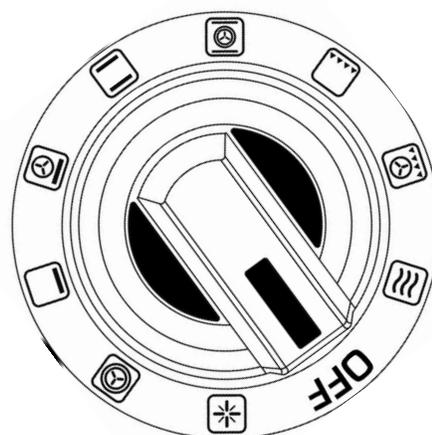


4. Once the set temperature has been reached, it will then show and remain in the display.



TIPS:

- Best for roasting.
- Provides a crispier skin while maintaining a juicy interior in poultry and meats.
- No need to drop temperature by 25°F [14°C].
- Check internal temperature when cooking poultry and meats.



NOTES:

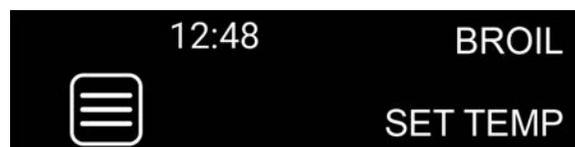
- a. Once settings for Timed Cook or Probe Cook have been entered, the user has 2 minutes to set the cooking mode and temperature before the unit will revert back to the default and re-entering the settings will be required.
- b. In general, convection cooking should be done using low, shallow bakeware or pans to allow the heated air to circulate around the food. Removal of any lids is also recommended for the same reason.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

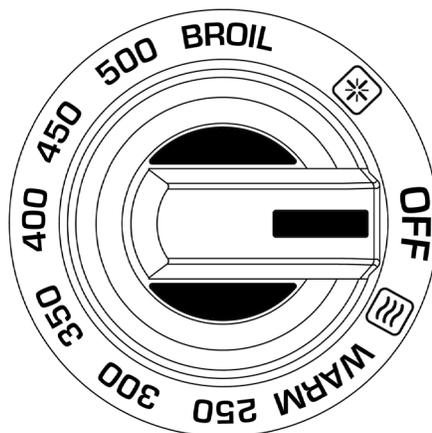
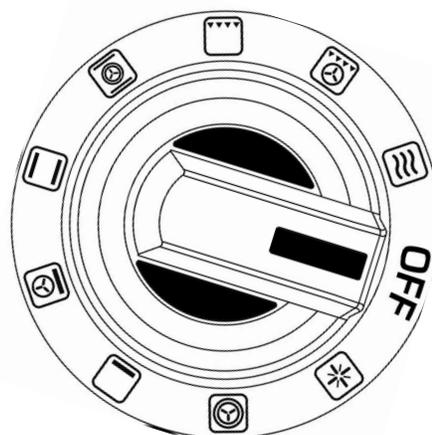
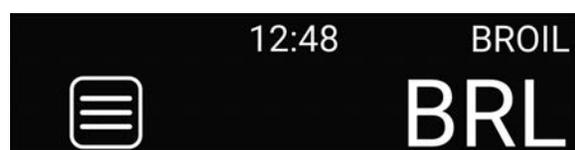
EN

BROIL COOKING MODE

1. Turn the Mode Select knob to the BROIL setting.



2. Set the Temperature knob to the BROIL setting. The display will show "BRL" to indicate this setting.



TIPS:

- This mode is excellent for broiling steaks, ground beef patties, and browning the top of foods.
- The door should remain closed during the entire broiling period.
- Make sure the pan is placed in the center of the rack, directly under the broil element.
- Food only needs to be turned once. Thin foods such as fish do not need to be flipped.
- Use the provided broiler pan and slotted cover when broiling, making sure to leave the slots of the cover open. Do not line with foil.
- Be careful when opening the oven door during broil as intense heat has been accumulating for a period of time.

NOTE:

- a. Timed Cook or Probe Cook should not be used in the BROIL mode.

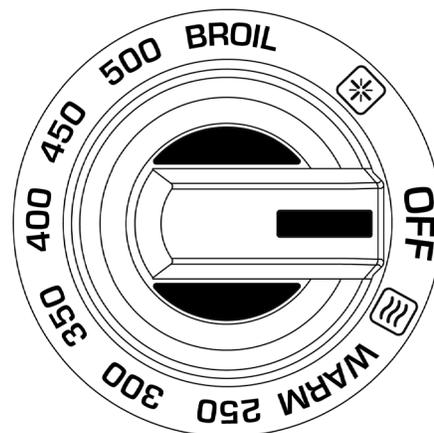
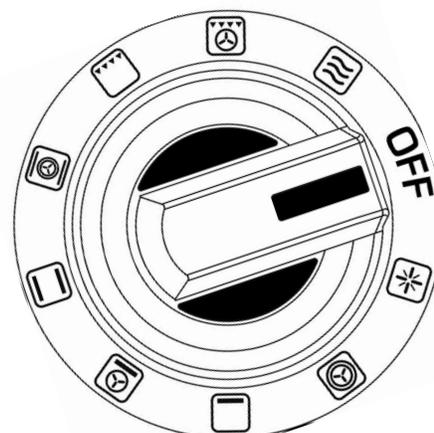
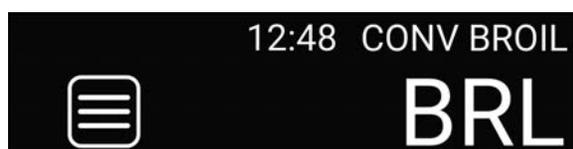
OVEN CONTROLS (CONTINUED)

CONVECTION BROIL COOKING MODE

1. Turn the Mode Select knob to the CONVECTION BROIL setting.



2. Set the Temperature knob to the BROIL setting. The display will show "BRL" to indicate this setting.



TIPS:

- Similar tips as BROIL.
- Please refer to recipe instructions for best results.

NOTES:

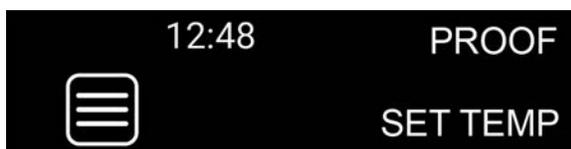
- a. Timed Cook or Probe Cook should not be used in the CONVECTION BROIL mode.
- b. In general, convection cooking should be done using low, shallow bakeware or pans to allow the heated air to circulate around the food. Removal of any lids is also recommended for the same reason.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

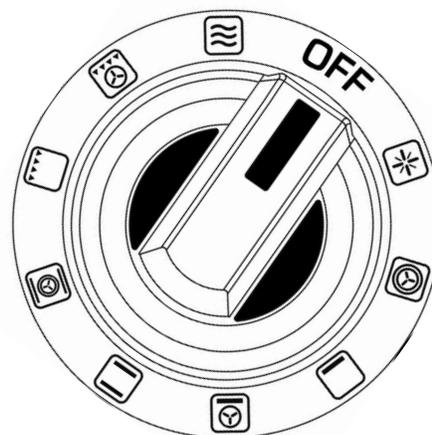
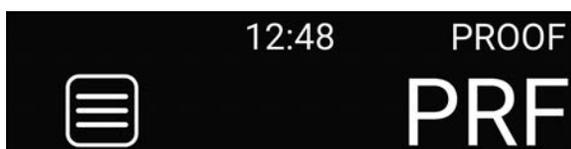
EN

PROOF COOKING MODE

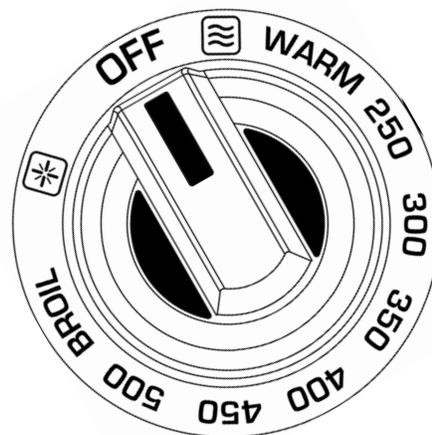
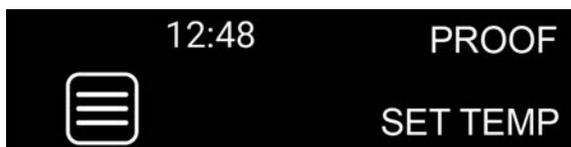
1. Turn the Mode Select knob to the PROOF setting.



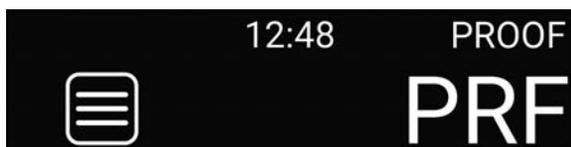
2. Set the Temperature knob to the PROOF setting. The display will show "PRF" to indicate this setting.



3. If the oven temperature knob is not in the PROOF setting, the display shows "SET TEMP" and flashes "PRF" intermittently until the knob is rotated to this position.



4. Once the set temperature has been reached, the display will look like the image below.



NOTE:

- a. The PROOF setting is a very low oven temperature around 100°F [38°C] for assisting yeast-leavened breads and other baked goods to rise.
- b. It is best to start with a cool oven when using this setting.

OVEN CONTROLS (CONTINUED)

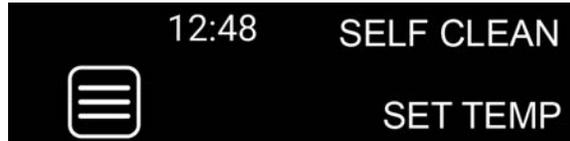
SELF-CLEAN MODE

NOTICE

Heavy food debris should be removed before running the self-clean cycle. Remove all oven racks, ladder racks, broiler pans, utensils, temperature probes, etc. from the oven before self-clean. The interior lights are disabled during this cycle.

See the CARE & MAINTENANCE section of this manual for more details.

1. Turn BOTH the Mode Select and Temperature knob to the SELF CLEAN setting. The display will show "SELF CLEAN" to indicate this setting.



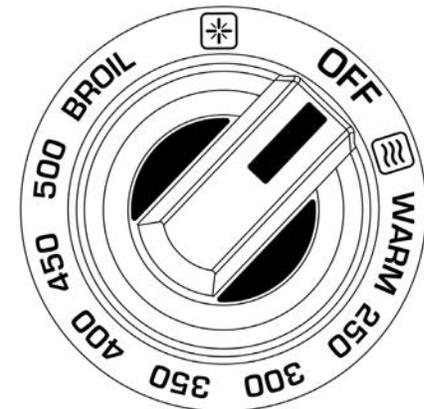
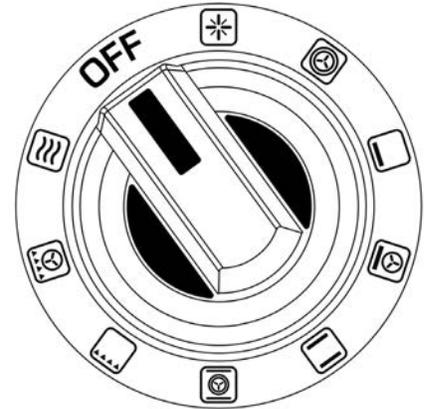
2. Select the desired level of cleaning: Speed Clean, Medium Clean, or Heavy Clean. See table for times.



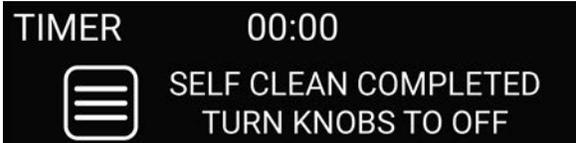
3. Once selected, the display will show "SELF CLEAN" and the selected cleaning level (SPD, MED, or HVY). The door will latch and the lock icon and the time remaining are displayed. The oven cavity will reach a temperature of approx. 825°F [440°C].



4. Once self clean has completed, an audible alert will sound, the timer will show 00:00 and "COOLING" will be displayed. The oven is now in cool-down mode. See table for times.



5. Once the oven cavity has reached a safe temperature (550°F / 288°C) the door will unlatch, the lock icon will go out, and the display prompts the user to return both oven knobs to the OFF position.



CAUTION: The oven has not cooled-down completely!

The oven could now be used again. However, you must wait for the oven to cool completely to room temperature before wiping down the interior.

NOTE:

- a. If a power failure occurs while the door is locked, it will remain locked until power is restored and the oven temperature cools to a safe level.

SELF-CLEANING TIMES			
LEVEL	HIGH-TEMP CLEANING	TIME TO DOOR UN-LATCH (550°F / 290°C)	TOTAL TIME
SPEED-CLEAN	2:30	:40	3:10
MEDIUM	3:00	:40	3:40
HEAVY	3:30	:40	4:10

ADDITIONAL ITEMS

COOLING BLOWERS

The range has a cooling blower to protect the electronic components. The blower(s) activate when the oven reaches a temperature around 300°F [149°C], and will stay on throughout any oven cooking cycle. After cooking, even though you may have shut off the oven, the blower(s) will remain on until the oven cools down to a temperature near 250°F [121°C]. The induction section also has its own cooling blowers which may remain on briefly after shutting off the surface elements.

If you notice the blower(s) fail to activate during any oven cycle (especially Broil), do not use the oven. Call for service. Failure to do so may permanently damage the oven.

BROILER PAN

The range is supplied with a porcelain enamel 2-piece broiler pan with slotted cover. The slotted cover allows drippings to flow into the base of the pan, away from the intense heat of the broiler. This will reduce smoke and the chance of a grease fire.

DO NOT use aluminum foil or thin, disposable aluminum pans when broiling. These can melt.

CARE & MAINTENANCE

SELF-CLEANING OVEN



BURN HAZARD - All parts of the range can get very hot during operation. The oven door glass and areas surrounding the door get very hot, especially during self-cleaning operations. Do not touch the appliance while in operation. Failure to observe these instructions may result in severe burns or injury. 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.

MANUAL CLEANING

Minor spills and spatters inside the oven may be cleaned by hand, instead of running a self-clean cycle. Try wiping up the spill with warm soapy water, or a mild cleanser such as Fantastik® or SoftScrub®. Rinse and dry thoroughly. If you choose to use a commercial oven cleaner, follow the instructions on the product label.

BEFORE RUNNING SELF-CLEAN

Heavy food debris should be removed before running the self-clean cycle. Wipe up any puddles of grease or debris. Do not scrape the oven surface or door glass with sharp objects, as this may damage the surfaces, or could leave scratches which would shatter the glass. Remove all oven racks, ladder racks, broiler pans, utensils, temperature probes, etc. from the oven before self-clean.

Do not pour cold water onto hot surfaces inside the oven. The steam could cause serious burns. The sudden temperature change could also distort the metal surfaces inside the oven resulting in cracks in the porcelain.

The self-cleaning cycle uses a very high temperature of 825°F [440°C] to incinerate any food debris inside the oven cavity. This may produce a little smoke and some odor. This is normal and is typical for the self-clean cycle, especially if heavily soiled. Turn on your vent hood while running self-clean. If the smell is strong, remove persons and animals from the kitchen during this period. Open any windows to further vent the odor from the room.

CARE & MAINTENANCE (CONTINUED)

OVEN LATCH

The self-clean cycle will engage an automatic door latch to prevent the user from opening the oven door and being exposed to the high heat. When you see the lock icon displayed, check the door to be sure it is locked. If it does not lock, cancel the self-clean cycle and contact Hestan Customer Service.



SELF-CLEAN OPERATION

See instructions on page 46 of this manual for operation instructions, and for cleaning times.

AFTER SELF-CLEAN

After the cycle is complete and the oven has completely cooled down, all that remains is ash, which can be wiped away with a damp paper towel or cloth. Return the ladder racks and oven racks to their original locations.

Do not rub, disturb or damage the cloth-braided door gasket. If the gasket is damaged, it will need to be replaced. Use only Hestan genuine replacement parts.

While the self-clean cycle is running, the rangetop elements may be used.

After the self-clean cycle has completed and the door has un-latched, all other oven functions are available immediately.

OVEN EXTERIOR / GLASS

Do not allow food stains or salt to remain in contact with stainless steel surfaces too long. The stainless steel exterior of the oven may be cleaned with warm soapy water, or any number of commercial stainless steel cleaners. Check to make sure the cleaners do not contain chlorine or chlorine compounds as these are corrosive to stainless steel. Rinse thoroughly.

For painted surfaces, use a mild household liquid detergent solution to remove dust and other deposits. Never use any solvent-based cleaners, stainless steel cleaners, heavy degreasers, oven cleaners, etc. on the painted surfaces. They can permanently damage the paint. Rinse off with clean fresh water and dry with a clean cloth.

SUGGESTED CLEANERS:

Hot water & mild detergent

Fantastik®

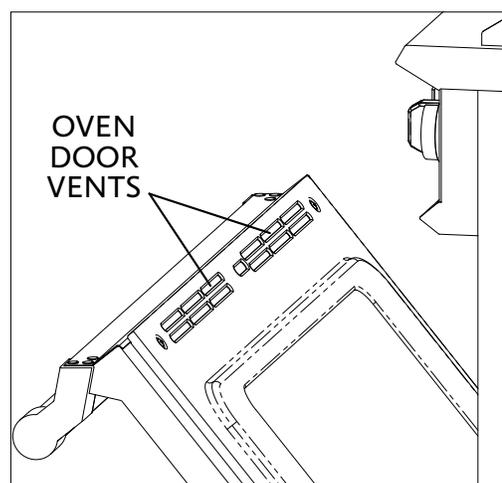
These cleaners may also be effective in areas with heat discoloration. ALWAYS clean stainless steel in the direction of the grain with light pressure.

If your Hestan appliance has colored panels, use warm soapy water ONLY. Rinse and dry thoroughly.

Be careful when cleaning near the oven door vents at the top of the oven glass. Water or cleaners could get inside and leave spots or streaks on the inside of the glass.

Do not rub, disturb or damage the cloth-braided door gasket. If the gasket is damaged, it will need to be replaced. Use only Hestan genuine replacement parts.

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.



CARE & MAINTENANCE (CONTINUED)

EN

LADDER RACKS / OVEN RACKS

The oven racks and the left & right ladder racks can be removed from the oven for cleaning. DO NOT clean these items in a self-cleaning oven.

The racks may be cleaned with warm soapy water, or any number of commercial stainless steel cleaners. Check to make sure the cleaners do not contain chlorine or chlorine compounds as these are corrosive to stainless steel. Rinse thoroughly. If the racks do not slide easily after cleaning, apply a small amount of food-safe or cooking oil to the slide rails.

SUGGESTED CLEANERS:

Hot water & mild detergent	Vinegar & water
Fantastik®	Bon-Ami®
Kleen King®	SoftScrub®

MEAT PROBE

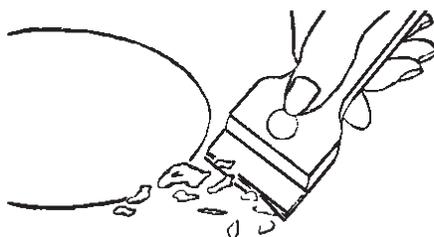
DO NOT wash the meat probe in the dishwasher. Wash all parts of the probe by hand using warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.

INDUCTION ELEMENTS / CERAMIC GLASS TOP

Once the rangetop has cooled down, traces of foil, food residues, splashes of fat, sugar or very sugary foods must be removed from the rangetop using a razor blade scraper to avoid damaging the rangetop surface. You can remove spilled ingredients immediately, but use caution. Never use abrasive sponges, scouring pads of any type, or clothes. Avoid using aggressive chemical cleansers such as POWDERED CLEANSERS, OVEN SPRAYS, or DISHWASHER TABS. Do not use STAIN REMOVERS containing chlorine or ammonia. DO NOT USE STEAM CLEANERS.

Step 1:

This is the most important step of the cleaning process. Use a razor blade scraper to clean off build up. You can find them at your local hardware store in the paint department. Hold the scraper at a 45-degree angle, making sure the blade stays flush with the surface, and scrape off any food residue. Scrape off sticky items like sugar or jam immediately before the cooktop cools, but use a potholder to hold the scraper so you don't burn your hand.



Step 2:

Once the rangetop has completely cooled, add a few drops of an approved Ceran® cooktop cleanser, and rub with a paper towel or soft cloth. These cream cleansers are mildly abrasive which cut through tough stains without leaving surface scratches. Do not use an excessive amount of cleanser. Too much will not hurt the glass, but it will take longer to fully remove.

Step 3:

After rubbing down the surface with the cleanser, dampen a paper towel or soft cloth with water and wipe down the entire glass surface to remove any cleanser residue. Dry the surface with a clean paper towel or soft cloth.

CARE & MAINTENANCE (CONTINUED)

SUGGESTED CLEANERS:

Cerama Bryte®
Carbona®
Hope's® Cooktop Cleaning Cream
Affresh® Cooktop Cleaner
Weiman® Cooktop Cleaning Cream
Easy-Off® 3-in-1 Glass Top Cleaner Spray

EXTERIOR SURFACES

Do not allow food stains or salt to remain in contact with stainless steel surfaces too long. All stainless steel exterior surfaces may be cleaned with warm soapy water, or any number of commercial stainless steel cleaners. Check to make sure the cleaners do not contain chlorine or chlorine compounds as these are corrosive to stainless steel. Rinse thoroughly.

SUGGESTED CLEANERS:

Hot water & mild detergent
Fantastik®

ALWAYS clean stainless steel in the direction of the grain with light pressure.

For painted surfaces, use a mild household liquid detergent solution to remove dust and other deposits. Never use any solvent-based cleaners, stainless steel cleaners, heavy degreasers, oven cleaners, etc. on the painted surfaces. They can permanently damage the paint. Rinse off with clean fresh water and dry with a clean cloth.

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.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

⚠ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD - Make sure the power has been shut off to the range. The light socket is energized when the door is open. Failure to shut off the power when replacing a light bulb could result in electric shock or burns.

Make sure the glass lens is cool to the touch. Use care when handling the lens, it is fragile and can break if dropped.

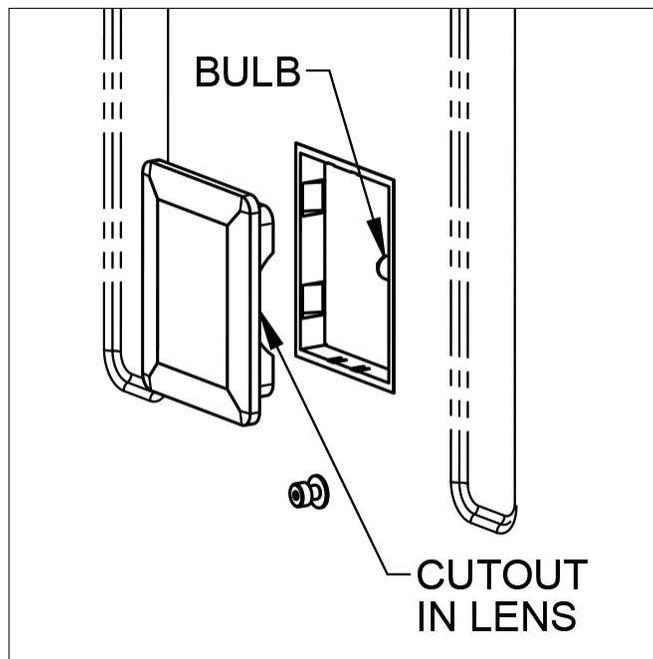
Use only 20 watt, 12 Volt, halogen "Bi-Pin" bulbs suitable for appliance oven use. This type of bulb may be available at hardware stores and home centers, or specialty lighting stores. Call Hestan Customer Care for more information.

1. MAKE SURE POWER IS OFF! Open the oven and remove the oven racks and ladder racks if they are in the way.
2. Place a thick towel or cloth on the oven floor below the lamp to catch the glass lens should it fall.
3. Use a small flat-blade screwdriver to carefully pry off the glass lens and set aside. Reach into the lamp housing and pull out the old light bulb as shown in the image below.
4. Before installation, it is very important to clean the new bulb carefully with a clean, soft cloth, or tissue paper. Grease, fingerprints, or oils in your skin can leave a residue on the glass surface of the bulb which will create a hot-spot. The bulb will eventually crack at this hot-spot.

CARE & MAINTENANCE *(CONTINUED)*

5. While still using a cloth or tissue paper, insert the new bulb in the lamp housing. Push the bulb fully into the socket.
6. Re-install the glass lens taking note of the cutaway in the glass which aligns with the bulb socket.
7. Restore the power and check if the new bulb is working. Re-install any racks you removed earlier.

EN



TROUBLESHOOTING GUIDE

OVEN ERROR CODES

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Range does not operate (no display, knob lights, interior lights, etc.).	Power cord not plugged in, or no power to receptacle, or breaker tripped.	Check breaker. Call for service for other issues.
Power on but no response from display.	Control board needs a reset.	Turn off circuit breaker for 5 seconds to reset.
Oven Light not working.	Power cord not plugged in, or no power to receptacle, or breaker tripped. Bulb is burned out.	Check breaker. Call for service for other issues. Replace bulb.
Oven door will not open.	Oven door is latched during self-cleaning mode.	Once oven has reached a safe temperature, door will un-latch. If door will not un-latch, call for service.
Heat escaping from top of oven door.	Oven door not sealing correctly.	Check/clean oven door gasket. Replace if worn.
Fan noise / hot air coming from appliance, even when off.	Oven cooling down.	This is normal. If you DO NOT hear the fan running during or after using the oven, call for service.
ERR04, ERR05, ERR08 or ERR20 code displayed.	Non-critical electronic malfunction.	Attempt a reset at the breaker. If error code persists, oven can still be operated without affected feature. Call for service at earliest opportunity.
All other error codes displayed.	Critical electronic malfunction.	Attempt a reset at the breaker. If error code persists, do not use oven; call for service.
Oven Mode and/or Oven Temperature backlight on or blinking	Problem with controller or temperature sensing	Turn both oven controls OFF. If problem persists, call for service. Rangetop can still be used.

EN

TROUBLESHOOTING GUIDE (CONTINUED)

INDUCTION RANGETOP ERROR CODES

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

EN

Error message	Description	Possible error reason	Troubleshooting
Er 03 and tone or 	Continuous sensor activation; Touch Control turn off after 10 sec.	Water or cooking utensils on the glass above the control unit	Clean the control surface, remove objects on sensors
Er 20	Flash memory - Touch Control Failure	Faulty microcontroller	Exchange control unit
Er 22	Defective Key evaluation, UI shuts off after 3.5 - 7.5 sec.	Short-circuit or no continuity in the area of the key evaluation	Exchange control unit
Er 31	Incorrect configuration data or deviation between generator and Touch Control	New configuration of induction generator required	New Configuration (Service Menu)
Er 36	NTC value defective on Touch Control; UI turns off	Short or open circuit of NTC	Exchange control unit
Er 47	Communication error between Touch Control and induction	None or faulty communication	Connection cable not correctly plugged in or defective
U 400	Continuous tone Power supply on inlet too high	Incorrect communication of the appliance	Correct power supply connection
E 2	Overheating of the induction coils	Overload of rangetop or empty boiled cookware	Let system cool down.
E A	Error on power board	Component failure	Replace power board
E 6	Error on power board or supply element	No power supply to the power element or error on power board	1. check wiring 2. check filter board 3. replace power board
E 8	Incorrect fan speed	Error on fan left or right	Air exhaust blocked, or replace defective fan
E 9	Defective temperature sensor on inductor		Replace inductor Replace power board

Problem	Cause	Possible Remedy
Nothing works	Appliance not connected to proper electrical circuit.	Have electrician verify that the proper rated voltage is being supplied to the appliance.
	Fuse is blown or circuit breaker is tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker.
	No electricity to the appliance.	Have electrician check your power supply.
	Rangetop is in lockout mode.	Unlock rangetop.
Heating elements do not heat properly	Improper cookware is being used.	Select proper cookware as outlined in the Cookware Recommendations 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.

EN

SERVICE

All warranty and non-warranty repairs should be performed by qualified service personnel. To locate an authorized service agent in your area, contact your Hestan dealer, local representative, or Hestan. 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 that are (i) purchased and received from an HCC authorized dealer, (ii) delivered after purchase to a consumer, and (iii) continuously thereafter remain located, in the fifty United States, the District of Columbia and Canada. Events that will void this warranty include purchasing or taking delivery in, or moving Products to any location outside of, 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 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

LIMITED WARRANTY (CONTINUED)

and is limited to replacement of the defective part(s), with the Purchaser paying all other costs, including labor, shipping and handling, as applicable.

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.

LIMITED WARRANTY (CONTINUED)

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

INTERACTION OF LAWS WITH THIS LIMITED WARRANTY:

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une agence de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

NE RÉPARER, REMPLACER OU ENLEVER AUCUNE PARTIE DE L'APPAREIL SAUF RECOMMANDATION SPÉCIFIQUE DANS LE MANUEL. UNE INSTALLATION, UN SERVICE OU UNE MAINTENANCE INCORRECTS PEUVENT CAUSER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. CONSULTEZ CE MANUEL POUR OBTENIR DES CONSEILS. TOUTE AUTRE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR 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.

AVERTISSEMENT

DANGER DE BASCULEMENT

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Vérifiez l'installation du dispositif anti-basculement conformément au Manuel d'installation.

Ne pas utiliser la cuisinière lorsque le dispositif n'est pas installé et engagé.

Vérifiez l'engagement du dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée, par exemple quand vous nettoyez derrière elle.

Pour vérifier l'engagement, inclinez doucement la cuisinière vers l'avant tout en tirant de l'arrière de l'appareil. La cuisinière ne doit pas bouger de plus de 1 po [2,5 cm].

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort ou des brûlures graves chez les enfants et les adultes.

Pour réduire le risque de brûlure, ne déplacez pas cet appareil lorsqu'il est chaud.



Un message d'Hestan

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

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

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

Bienvenue à Hestan



TABLE DES MATIÈRES

3	PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER
7	RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR
8	NUMÉROS DE MODÈLE
8	PLAQUE SIGNALÉTIQUE
9	COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL
16	UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION
25	UTILISATION - FOUR
29	COMMANDES DU FOUR
48	ÉLÉMENTS SUPPLÉMENTAIRES
49	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
53	GUIDE DE DÉPANNAGE
56	LISTE DES PIÈCES
56	SERVICE
56	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.

INSTALLATEUR: Veuillez laisser ces instructions d'installation au 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 un choc électrique ou la mort.

MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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

Cet appareil est pourvu d'une fiche à quatre broches dont une mise à la terre assurant une protection contre les chocs électriques. La prise dans laquelle elle est branchée doit être correctement mise à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de la fiche.

- 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

L'appareil doit avoir son propre circuit distinct - 240 VAC, monophasé, 60 Hz, avec une ampérage nominale telle qu'indiquée dans la liste des numéros de modèle à la page 8. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur électrique afin de savoir comment couper l'alimentation de cet appareil. Il incombe à l'utilisateur de faire raccorder l'appareil par un électricien agréé conformément à tous les codes locaux, ou en l'absence de ces codes, conformément au Code National de l'Électricité. Lisez la section BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES du Manuel d'Installation pour tous les détails.

DOSSERET

Votre cuisinière Hestan est fournie en usine avec un dossieret Island Trim (à profilé pour îlot). Voir le Tableau 1 de la section APPENDICE du Manuel d'Installation pour autres options de dossieret disponibles chez votre concessionnaire Hestan, ou visitez www.hestanhome.com. La sélection du dossieret approprié dépend du lieu d'installation et des matériaux contigus, ainsi que du type de hotte à utiliser. Les instructions d'installation accompagnent le kit de dossieret.

PRÉCAUTION

Le haut du dossieret sert d'échappement pour le four pendant le fonctionnement et comme évent pour évacuer la chaleur de la partie supérieure de la cuisinière. NE PAS BLOQUER ni obstruer le haut du dossieret. NE PAS toucher le haut du dossieret pendant le fonctionnement de l'appareil, car il pourrait chauffer. Lui laisser suffisamment de temps pour refroidir avant de toucher ou de nettoyer cette zone. NE PAS placer à proximité d'objets en plastique ou d'autres objets sensibles à la chaleur qui pourraient fondre ou brûler.

EXIGENCES DE VENTILATION

Il est fortement recommandé d'installer cet appareil avec une hotte Hestan. Bien que cet appareil n'ait pas la puissance thermique élevée d'une cuisinière à gaz traditionnelle, l'évacuation de la vapeur (d'eau), des vapeurs et des odeurs de cuisson est toujours souhaitable. Il est très important que l'installation de la hotte et des conduits réponde aux codes de construction locaux et soit réalisée par un technicien qualifié.

N'utilisez pas de système de ventilation à tirage descendant.

Ne montez pas un ensemble four à micro-ondes / ventilateur au-dessus de la cuisinière. Ces types d'unités n'offrent pas un débit d'air suffisant et n'ont pas été testés avec ce type d'appareil.

Consultez le manuel d'installation pour plus de détails.

CONSULTEZ VOTRE CONCESSIONNAIRE HESTAN POUR CHOISIR LA HOTTE DE VENTILATION APPROPRIÉ POUR VOTRE APPAREIL HESTAN.

AVERTISSEMENT

EN CAS DE PANNE DE COURANT

Tous les boutons de commande doivent être en position «OFF» pour éviter une mise en marche intempestive lors de la mise sous tension. Pour assurer la sécurité du client en cas de panne de courant, la cuisinière affichera un message d'erreur lorsque l'alimentation est rétablie, à moins que tous les boutons ne soient en position «OFF». Réglez tous les boutons sur «OFF» pour effacer le message d'erreur.

PRÉCAUTION

LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

IL INCOMBE AUX PARENTS OU AUX TUTEURS DE S'ASSURER QUE LES ENFANTS SONT INFORMÉS DE L'UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ 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 n'est pas en service. Les articles qui intéressent les enfants ne doivent pas être stockés dans ou sur l'appareil, dans les éléments qui se trouvent au-dessus ni sur le dossieret de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pourraient être gravement blessés.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE - Toutes les parties de la cuisinière peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. La vitre de la porte du four et les zones entourant la porte deviennent très chaudes, en particulier lors des opérations d'auto-nettoyage. 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.

FR

SÉCURITÉ TECHNIQUE

L'installation et l'entretien de cet appareil doivent être effectués par un installateur qualifié ou un technicien agréé d'entretien Hestan. Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins d'instructions précises à cet effet. 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 dépannage.

L'appareil doit être débranché des alimentations en courant pendant toute opération de réparation ou d'entretien.

Ne pas transporter ni soulever la cuisinière en la tenant par la poignée du four. Elle ne peut être soulevée qu'en la tenant par ses côtés.

SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE - Toutes les parties de la cuisinière peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. La vitre de la porte du four et les zones entourant la porte deviennent très chaudes, en particulier lors des opérations d'auto-nettoyage. Ne touchez pas l'appareil en cours de fonctionnement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures graves ou des blessures. Utilisez des maniques ou des gants pour vous protéger lorsque vous placez des aliments dans le four, réglez les grilles du four, etc.

L'élément de grillage supérieur est exposé et l'élément de cuisson inférieur est caché sous le plancher de la cavité du four. L'élément de convection est caché derrière le ventilateur à l'arrière de la cavité du four. Tous ces éléments chauffants peuvent être chauds, même s'ils ne brillent pas. Pendant ou après la cuisson, laissez suffisamment de temps à toutes les surfaces pour qu'elles refroidissent.

N'utilisez que des maniques / gants de cuisine secs ou résistants à la chaleur. L'utilisation de gants humides ou mouillés peut causer des brûlures par la vapeur. Ne remplacez pas les maniques par des torchons ou autres articles similaires. Ces articles pourraient entrer en contact avec des surfaces chaudes et s'enflammer.

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.

Ouvrez lentement la porte du four pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper avant de placer ou de retirer les aliments du four. N'approchez pas votre visage de l'ouverture pour éviter les blessures.

LES OBJETS MÉTALLIQUES TELS QUE LES COUTEAUX, LES FOURCHETTES, LES CUILLÈRES ET LES COUVERCLES NE DOIVENT PAS ÊTRE POSÉS SUR LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON POUR ÉVITER QU'ILS NE CHAUFFENT ET NE VOUS BRÛLENT AU TOUCHER.

ATTENTION - NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES PRÈS DES UNITÉS.

AVERTISSEMENT

Pour des raisons de sécurité, ne JAMAIS utiliser cet appareil en guise de chaufferette. Cela pourrait entraîner une surchauffe du four ou des éléments de surface.

N'utilisez pas le four comme espace de stockage. Les températures élevées peuvent également enflammer des objets inflammables à proximité.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS recouvrir une fente, un trou ou une conduite dans le fond du four ni recouvrir entièrement un grille du four d'un matériau comme du papier d'aluminium. Un tel revêtement bloque la circulation d'air dans le four, ce qui peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. De plus, le papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie.

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, en particulier sur la porte du four. Cela pourrait endommager l'appareil ou provoquer des blessures.

SÉCURITÉ CONTRE L'INCENDIE

Pour réduire le risque de feu, ne laissez pas les éléments de surface sans surveillance réglés sur feu vif. Débordements provoquent le tabagisme et la graisse les déversements qui peuvent s'enflammer.

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

Utilisez la taille de casserole appropriée pour l'élément de surface utilisé.

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 matériaux inflammables dans, au-dessus ou sur la cuisinière, ni 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.

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 poêle), 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 circonscrit. 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 elle est accessible, éteignez la hotte de ventilation en cas d'incendie, mais ne plongez pas le bras dans les flammes pour ce faire.

Si vos vêtements personnels ou vos cheveux prennent feu, laissez-vous tomber et roulez-vous immédiatement pour étouffer les flammes. Consulter un médecin si nécessaire.

Ne suspendez aucun article à l'appareil et ne placez aucun objet contre la porte du four. Certains tissus sont hautement inflammables et pourraient s'enflammer.

SI LES FLAMMES NE S'ÉTEignent PAS, ÉVACUEZ LES LIEUX ET APPELEZ LES POMPIERS.

SÉCURITÉ PENDANT LE NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil uniquement comme indiqué dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN de ce manuel.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four ou une partie de 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 nettoyants abrasifs, d'objets durs tels que des brosses ou des grattoirs, ou des outils métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte ou la table de cuisson en céramique. Des rayures pourraient faire éclater le verre.

Enlevez les débris de nourriture lourds avant d'exécuter le cycle d'auto-nettoyage. Retirez toutes les grilles, les lèchefrites, les ustensiles, les sondes de température, etc. du four avant de procéder à l'auto-nettoyage. Enlever également les supports d'échelle gauche et droit à l'intérieur car ils se décolorent sous l'effet de la chaleur intense.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

Ne frottez, remuez ni n'endommagez pas le joint d'étanchéité tressé de la porte. Si le joint est endommagé, il devra être remplacé.

Ne versez pas d'eau froide sur les surfaces chaudes à l'intérieur du four. La vapeur peut causer de graves brûlures. Le brusque changement de température pourrait également déformer les surfaces métalliques à l'intérieur du four, ce qui entraînerait un fissurage de l'émail.

Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures par la vapeur.

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant d'utiliser des nettoyeurs de type aérosol. Beaucoup de ces nettoyeurs utilisent des gaz propulseurs inflammables qui pourraient s'enflammer en présence de chaleur. Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

UTILISATION APPROPRIÉE

Ne laissez pas les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela pourrait entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

Ne pas chauffer des contenants non ouverts (boîtes) dans le four. La pression risque de monter et de provoquer l'explosion du contenant, ce qui pourrait endommager le four ou blesser quelqu'un.

Placez toujours les grilles du four à la hauteur désirée avant la cuisson. Si elles doivent être déplacées à chaud, utilisez des maniques pour les déplacer et faites attention de ne toucher aucun élément chauffant.

Seuls certains types d'ustensiles métalliques fonctionnent avec les éléments de surface. Ils doivent être à base de matériaux magnétiques, tels que de l'acier inoxydable magnétique ou des ustensiles de cuisine entièrement revêtus. Voir RECOMMANDATIONS POUR LES USTENSILES DE CUISINE à la page 14.

Les ustensiles de cuisson, tels que les grandes casseroles, les plaques à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur les éléments de surface. Les casseroles allongées qui s'étendent sur 2 éléments doivent être utilisées avec soin et sur des réglages moyens à faibles. Cette fonction «Bridge» n'est disponible que sur le modèle 36 pouces et est décrite en détail plus loin dans ce manuel.

Positionnez toujours les poignées de la casserole et des poêles de sorte qu'elles ne s'étendent pas au-dessus des zones de travail contiguës ou du bord de la plaque de cuisson. C'est pour éviter de renverser le contenu chaud qui pourrait vous brûler, ou provoquer un incendie.

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 Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54, au code Natural Gas and Propane Installation CSA B149.1 ou au Propane Storage and Handling Code B149.2. Tous les composants électriques doivent être mis à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Electrical Code ANSI/NFPA 70 ou au Code national de l'électricité du Canada CSA C22.1.

Cet équipement est conforme à la partie 18 des Règles de la FCC. Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie sous la forme de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé en conformité avec les instructions, il peut provoquer des interférences nocives sur les communications radio. Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences se produiront dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nocives sur la réception radio ou télévision, ce qui peut être détecté en mettant l'appareil sous et hors tension, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en appliquant l'une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorientez ou déplacez l'antenne réceptrice.
- Augmentez la distance entre l'appareil et le récepteur.
- Branchez l'appareil dans une prise ou un circuit différent de celui sur lequel est branché le récepteur.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Les personnes qui ont un stimulateur cardiaque ou d'autres implants électroniques doivent discuter avec leur médecin ou le fabricant de l'implant pour savoir si cet appareil est suffisamment à l'abri des interférences.

NUMÉROS DE MODÈLE

MODÈLES DE CUISINIÈRE

NO. MODÈLE	DESCRIPTION	DISJONCTEUR REQUIS
KRI30	CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC 4 ÉLÉMENTS	50 Ampères
KRI36	CUISINIÈRE À INDUCTION AVEC 5 ÉLÉMENTS	50 Ampères



KRI30



KRI36

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

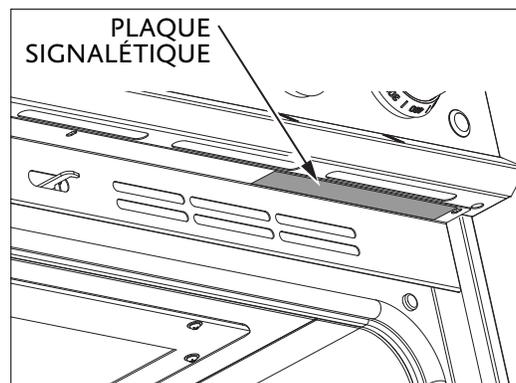
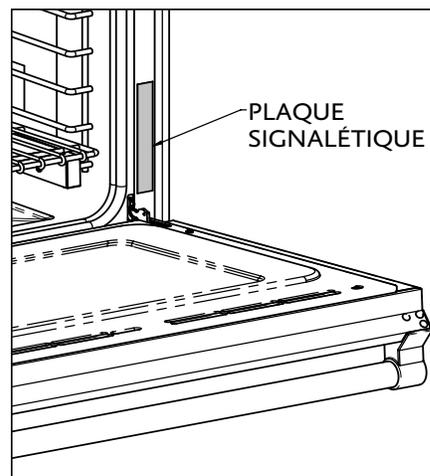
La plaque signalétique donne des informations importantes sur cet appareil Hestan telles que les numéros de série et de modèle, les caractéristiques électriques, et les dégagements minima d'installation.

La plaque signalétique est située à l'un des deux endroits, comme indiqué dans les figures de cette page.

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.

HESTAN COMMERCIAL CORP. ANAHEIM, CA - USA		MODEL / MODELE KRI36-BK-XX	SER. NO. / NO. SER. A1220XXXXXX	PATENTED: http://www.hestanhome.com/patents.pdf
VOLTS 240/208	MIN. CLEARANCES / DÉGAGEMENTS		CONFORME À LA NORME: I.E. 89-2014 Et 16-PL-04Jan2018	
Hz 60	COMBUSTIBLE	NON-COMBUSTIBLE	CONFORME À LA NORME: I.E. 89-2014 Et 16-PL-04Jan2018	
PHASE 1	BACKLASH	0"	CSA C22.2 M127.0 E19	
AMPS 50	WIRELESS	0"	HOUSEHOLD COOKING APPLIANCE	
			APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER DE CUISSON	
			VENTED UNIT - SEE INSTALLATION MANUAL	
			UNITÉ VENTILÉE - VOIR LE MANUEL D'INSTALLATION	
			FC	Intertek 5001516

Plaque signalétique KRI36 illustrée



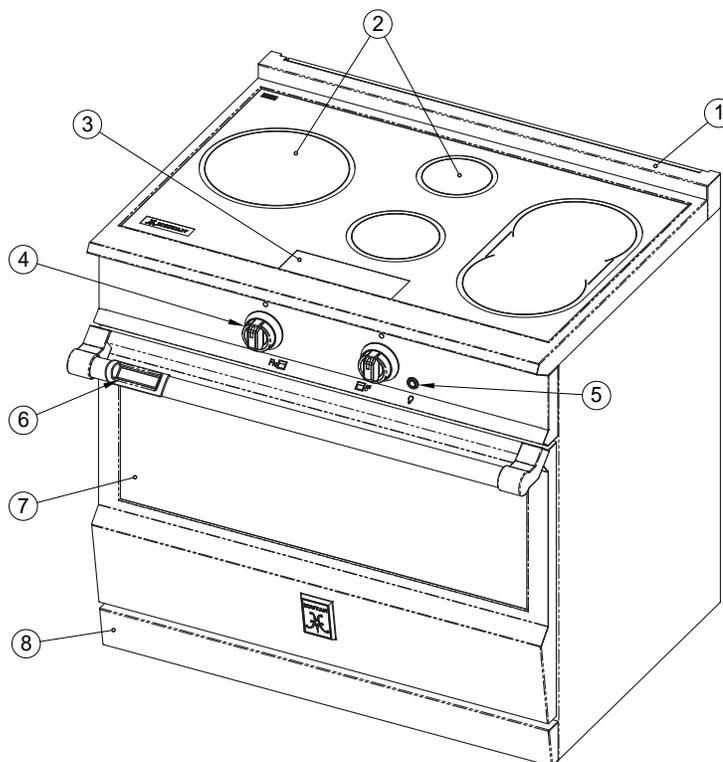
COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL

IDENTIFICATION DE COMPOSANTS

Utilisez les images ci-dessous pour vous familiariser avec les différentes parties de la cuisinière et du four.

KRI30, KRI36

1. Dossieret Profilé pour Îlot (inclus)*
2. Éléments d'induction
3. Commandes tactiles à induction
4. Boutons de commande pour le four
5. Interrupteur d'éclairage du four
6. Écran tactile du four
7. Four principal
8. Plinthe

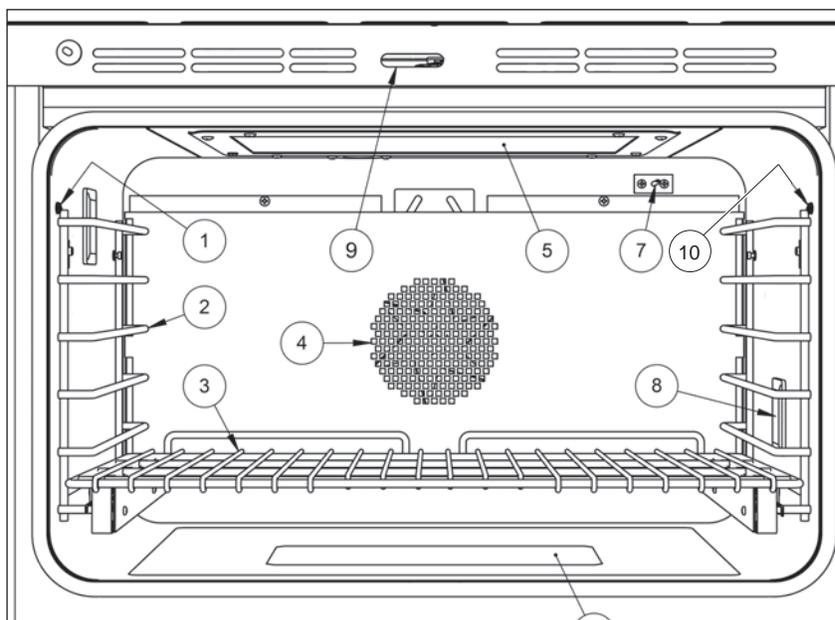


* Dossieret Bas ou Étagère Haute commandé séparément.

MODÈLE KRI36 REPRÉSENTÉ

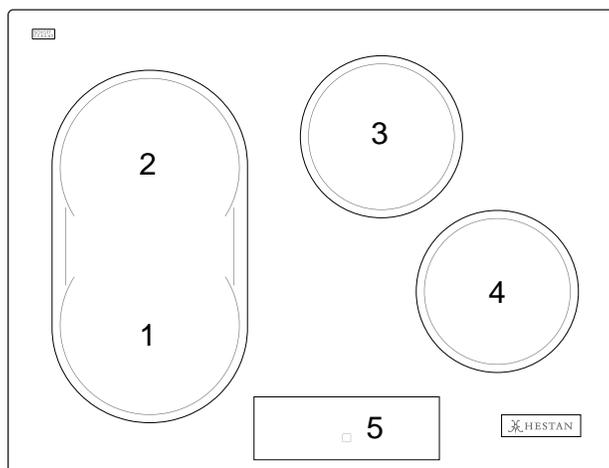
Cavité du four de 30 et 36 po

1. Prise de sonde de température (cuisinière de 36 po)
2. Guides d'échelle à 6 Positions
3. Grille de Four (3 incluses)
4. Couvercle de Ventilateur
5. Élément de Grillage
6. Élément de Cuire (caché)
7. Capteur de température
8. Lumière Intérieure (2)
9. Loquet pour Auto-Nettoyage
10. Prise de Sonde de température (cuisinière de 30 po)



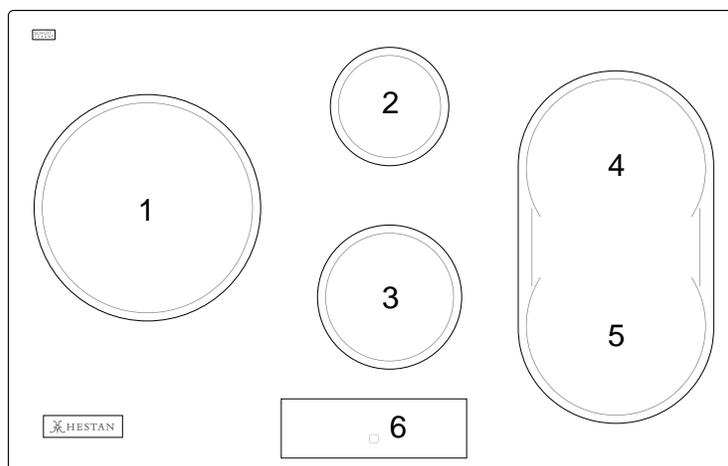
COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL (SUITE)

MODÈLE 30 PO



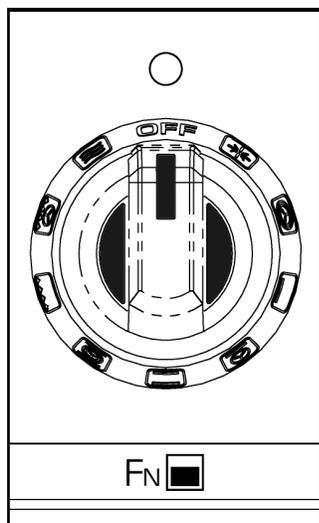
Article	Taille de l'élément d'induction et puissance nominale
1	7-1/2" x 8-3/4 po [185 mm x 220 mm] - 2100W (Booster 3700W)
2	7-1/2" x 8-3/4 po [185 mm x 220 mm] - 2100W (Booster 3700W)
3	7 po [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
4	7 po [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
5	contrôle tactile

MODÈLE 36 PO



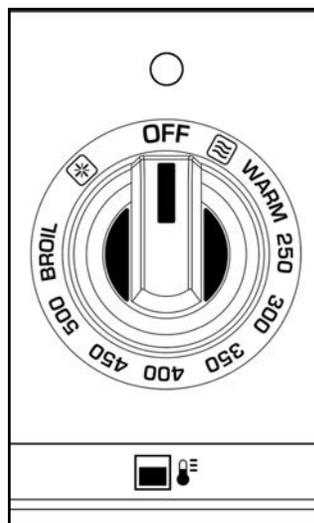
Article	Taille de l'élément d'induction et puissance nominale
1	10-1/4 po [260 mm] - 2600W (Booster 3700W)
2	5-3/4 po [145 mm] - 1400W (Booster 2200W)
3	7 po [180 mm] - 1850W (Booster 3000W)
4	7-1/2" x 8-3/4 po [185 mm x 220 mm] - 2100W (Booster 3700W)
5	7-1/2" x 8-3/4 po [185 mm x 220 mm] - 2100W (Booster 3700W)
6	contrôle tactile

COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL (SUITE)



TOURNEZ À GAUCHE
OU À DROITE POUR
SÉLECTIONNER LE
MODE DU FOUR

SÉLECTEUR DE
MODE DU FOUR

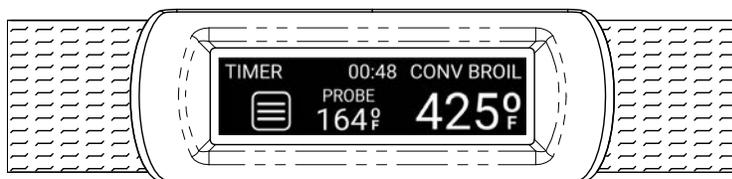


TOURNEZ À GAUCHE
OU À DROITE POUR
SÉLECTIONNER LA
TEMPÉRATURE DU
FOUR

TEMPÉRATURE
DU FOUR



LUMIÈRE
DU FOUR



POIGNÉE DE COMMANDE TACTILE MARQUISE™

FR

COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL (SUITE)

FONCTIONNEMENT DU CHAUFFAGE PAR INDUCTION

Le chauffage 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. Il est 30 à 50% plus rapide que les cuisinières normales utilisant la technologie du gaz naturel ou propane et permet des économies d'énergie allant jusqu'à 25%.

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

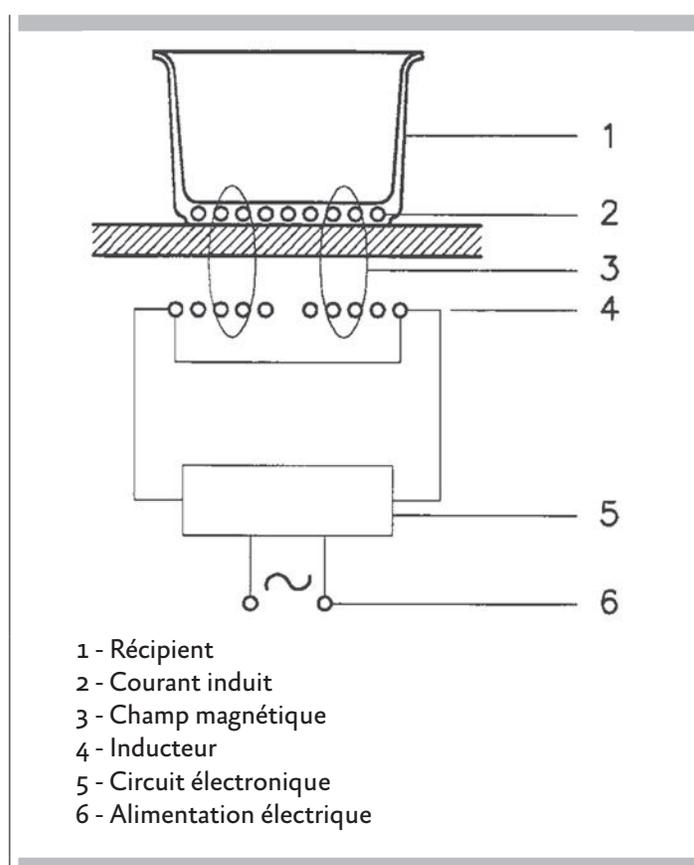
Le fonctionnement est basé sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des récipients de cuisson.

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.



COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL (SUITE)

PREMIÈRE OPÉRATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION

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. Assurez-vous qu'il ne reste plus les matériaux d'emballage et retirez les étiquettes ou les films plastiques de l'extérieur de l'appareil.

S'ils sont présents, enlevez tous les emballages et les manuels de la surface de la table de cuisson.

Nettoyez le verre céramique avant de l'utiliser pour la première fois. Un nettoyage soigné sur le verre supérieur avec un nettoyeur est recommandé. Cela ne prend qu'une minute et le verre est propre, brillant et enduit avant la première utilisation.

- Il peut se dégager une légère odeur pendant les premières utilisations: c'est normal et l'odeur disparaîtra.
- Les résultats de cuisson optimaux dépendent de l'ustensile approprié sélectionné et utilisé. Voir RECOMMANDATIONS POUR LES USTENSILES DE CUISINE à la page 14.
- La surface de cuisson va garder la chaleur et rester chaude pendant un certain temps après la désactivation des zones de cuisson.
- La surface de cuisson en verre céramique 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.
- 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.

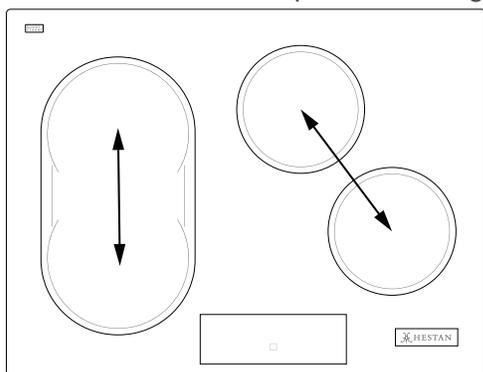


Table de cuisson à 4 éléments avec (2) générateurs d'induction.

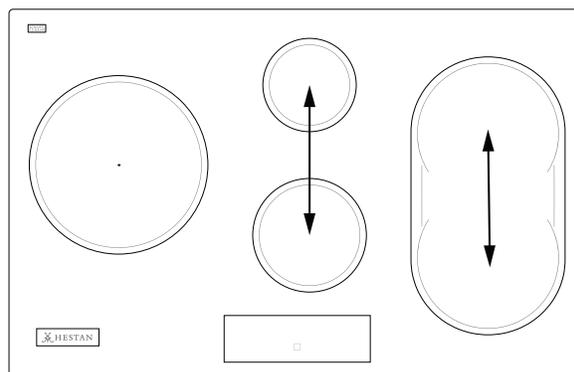


Table de cuisson à 5 éléments avec (3) générateurs d'induction.

PARTAGE DE PUISSANCE

Les tables de cuisson à quatre éléments sont divisées en deux zones de générateur distinctes. Les tables de cuisson à cinq éléments sont divisées en trois zones de générateur distinctes. Un générateur pilote 2 éléments. Le partage de puissance est actif lorsque tous les éléments de la même zone de générateur sont activés et qu'un élément est réglé sur le niveau de puissance amplifié (Boost) (P). L'élément qui n'est pas réglé pour Boost passera à un niveau de puissance inférieur. Ceci est appelé Partage de Puissance et est destiné à des raisons de sécurité pour éviter une surcharge de l'alimentation électrique dans l'appareil.

USTENSILES 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.

COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL (SUITE)

RECOMMANDATIONS POUR LES USTENSILES DE CUISINE

Comme indiqué précédemment à la page 7 de la section PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ de ce manuel, les ustensiles de cuisson, tels que les grandes casseroles, les plaques à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur les éléments de surface. Les casseroles allongées qui s'étendent sur 2 éléments doivent être utilisées avec soin et sur des réglages moyens à faibles.

Ne pas faire cuire sur du papier d'aluminium ou des casseroles en aluminium minces et jetables. Ceux-ci peuvent fondre.

Ne laissez jamais une casserole bouillir à sec. Si elle est laissée trop longtemps, la casserole pourrait fondre ou endommager l'appareil.

Utilisez uniquement des casseroles de haute qualité avec des poignées en métal. Certaines poignées en plastique pourraient fondre sous la chaleur intense.

Les casseroles et poêles compatibles sont souvent étiquetées «Induction-Ready» au fond de la casserole. Si un aimant s'accroche au fond de votre poêle, il fonctionnera sur une table de cuisson à induction. S'il s'accroche doucement, il peut ne pas fonctionner très bien.

Les casseroles multicouches ou entièrement revêtues et les casseroles anti-adhésives avec une base magnétique fonctionneront également. Le test magnétique vous aidera à choisir.

Les casseroles en fonte fonctionneront, mais ne sont pas recommandées car elles retiennent beaucoup de chaleur même lorsque l'élément est éteint et peuvent facilement rayer la surface en verre. Cependant, des ustensiles de cuisine recouverts de porcelaine peuvent être acceptables.

Voir les INSTRUCTIONS D'UTILISATION pour plus de détails.

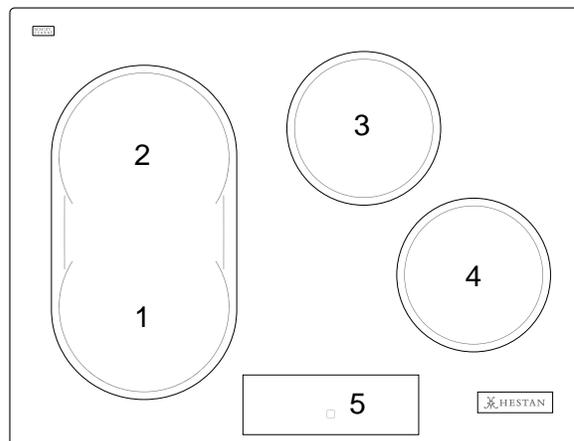


Table de Cuisson 30 po

Taille de casserole minimale pour chaque élément de cuisson.

Position	Diamètre minimum du casserole
1	5-3/4 po [145 mm]
2	5-3/4 po [145 mm]
3	5-3/4 po [145 mm]
4	5-3/4 po [145 mm]

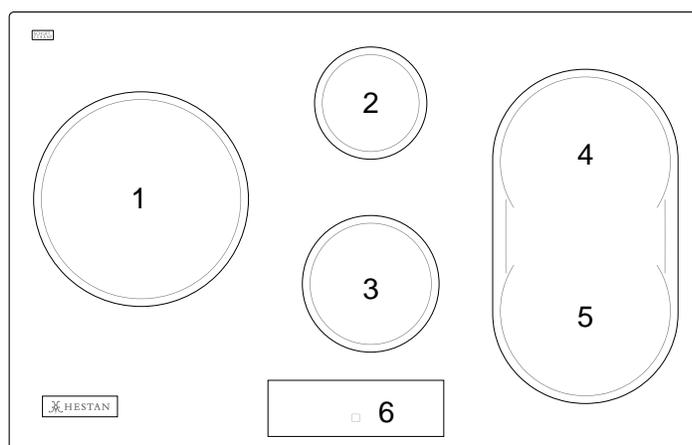


Table de Cuisson 36 po

Taille de casserole minimale pour chaque élément de cuisson.

Position	Diamètre minimum du casserole
1	7-1/4 po [180 mm]
2	4-3/4 po [120 mm]
3	5-3/4 po [145 mm]
4	5-3/4 po [145 mm]
5	5-3/4 po [145 mm]

COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL (SUITE)

GRILLES DU FOUR



RISQUE DE BRÛLURE - Pour éviter les brûlures, ne jamais retirer ni repositionner les grilles du four lorsque le four est en marche ou qu'il refroidit.



Pour des raisons de sécurité, NE couvrez JAMAIS les fentes, les trous ou les passages dans le fond du four et ne couvrez jamais toute une grille du four de matériaux tels que du papier d'aluminium. Cela empêche l'air de circuler dans le four et peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et provoquer un incendie.

PLACEMENT DES GRILLES DE FOUR

Le four comporte des guides d'échelle sur les côtés gauche et droit du four avec 6 positions. Choisissez la ou les positions du grilles qui vous donneront la meilleure cuisson, la meilleur rôtissage, etc. pour votre recette. La position n° 3 (en partant du bas) est la plus populaire (position centrale verticale).

Les grilles du four principal ont des glissières à roulement à billes à extension totale qui nécessitent un entretien minimal.

TOUJOURS RETIRER LES GUIDES D'ÉCHELLE, LES GRILLES DU FOUR ET TOUT AUTRE ÉLÉMENT DU FOUR DURANT LE CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.

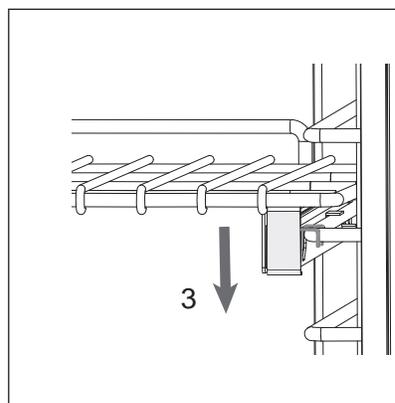
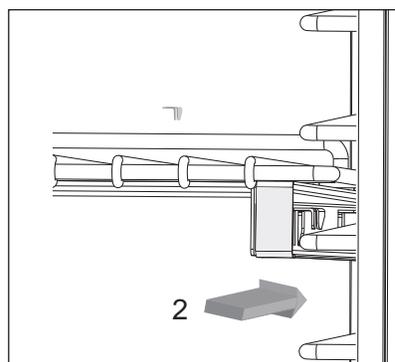
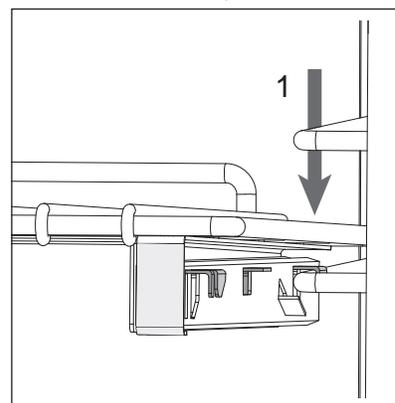
1. N'étirez pas les glissières - il est plus facile d'installer la grille lorsqu'elles ne sont PAS étirées.

En soulevant légèrement l'avant de le grille, placez le crochet arrière sur la guide de l'échelle souhaitée, puis faites glisser la petite languette sous l'échelle pour mettre la grille à plat.

2. Continuez à faire glisser la grille dans le four.

3. Lorsque vous atteignez le crochet situé le plus en avant, soulevez légèrement de nouveau la grille pour l'accrocher l'échelle.

Faites rentrer et sortir la grille plusieurs fois pour vous assurer qu'elle est verrouillée dans les échelles et qu'elle ne se détachera pas.



COMMENT COMMENCER AVEC VOTRE APPAREIL (SUITE)

PREMIÈRE OPÉRATION - FOUR

Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux d'emballage à l'intérieur du four. Retirez toute étiquette ou film plastique de l'extérieur de l'appareil. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, il sera nécessaire d'effectuer un cycle de cuisson pour brûler les huiles de fabrication et les résidus de la cavité du four. Cela peut produire un peu de fumée et une odeur. Ceci est normal et est typique de tout nouveau four lors de la première utilisation. Si l'odeur est forte, faites sortir les personnes et les animaux de la cuisine pendant cette période. Ouvrez toutes les fenêtres pour évacuer l'odeur de la pièce.

Installez toutes les grilles du four. Allumez votre hotte et faites fonctionner le four en mode de cuisson (BAKE) à 500°F [260°C] pendant 1 heure et demie. Laisser refroidir complètement avant d'essayer de cuire.

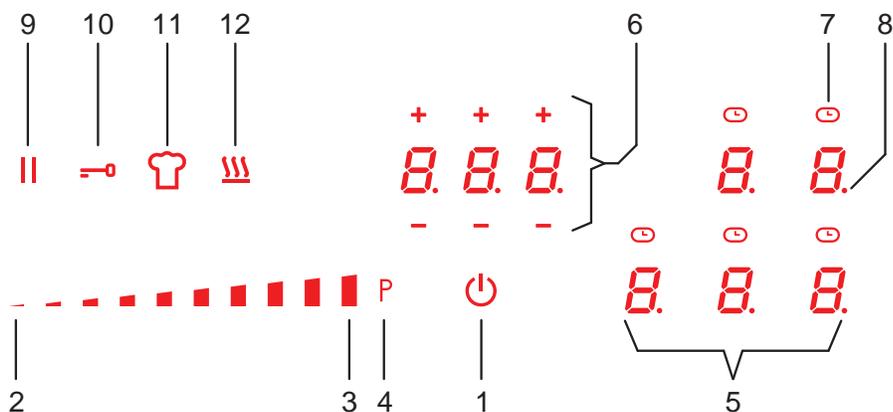
UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION / INFORMATIONS GÉNÉRALES GÉNÉRAL

Les commandes à induction combinent des éléments d'affichage et tactiles. Généralement, le comportement est le suivant:

- Les fonctions qui ne sont pas disponibles ne sont pas allumées et disparaissent complètement au-delà de la vitrocéramique foncée.
- Les sélections disponibles à l'étape de fonctionnement suivante sont affichées avec une faible intensité.
- La sélection active est affichée avec une intensité élevée.

Le curseur offre un moyen pratique de régler le niveau de puissance de cuisson ou d'entrer les chiffres de 0 à 9. Vous pouvez toucher un chiffre directement ou en le faisant glisser avec le doigt du côté gauche vers la droite ou vice versa.



INTERFACE UTILISATEUR			
1	ON/OFF (Marche / Arrêt)	7	Indicateur de l'horloge de la minuterie (pour chaque zone)
2	Curseur d'alimentation - puissance minimale	8	Point indicateur de sélection
3	Curseur d'alimentation - puissance maximale	9	Fonction de pause / rappel
4	BOOSTER (amplificateur) de Puissance (P)	10	Fonction de verrouillage des touches
5	Affichages de la zone de cuisson	11	Fonction Chef Cook
6	Affichage de la minuterie et touches de réglage + / -	12	Fonction de Réchauffement

ALLUMER ET ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est allumée en appuyant sur la touche Marche / Arrêt (1). Les niveaux de puissance de toutes les zones afficheront 0. Après la mise en marche, la commande tactile reste

UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

active pendant 20 secondes. Si vous ne sélectionnez ni zone de cuisson ni minuterie, la commande tactile revient automatiquement en mode veille. Tous les minuteries continueront leur compte à rebours et l'indicateur de chaleur résiduelle fonctionnera également.

SIGNAL ACOUSTIQUE

Pendant l'utilisation, les activités suivantes sont signalées par un bip ou une sonnerie:

- Toucher normal des touches avec un bip court.
- Si une touche est maintenue enfoncée pendant plus de 10 secondes, un signal sonore retentit et un symbole d'erreur s'affiche.

ALLUMER UNE ZONE DE CUISSON

Placez une casserole et appuyez sur la touche de sélection (5) de la zone de cuisson. Un point (8) apparaîtra derrière la zone pour indiquer la sélection. Faites glisser votre doigt sur le curseur d'alimentation vers la droite pour augmenter le niveau de cuisson (3) ou faites glisser votre doigt vers la gauche pour le diminuer (2). Voir DÉTECTION DE CASSEROLE pour plus d'informations.

ÉTEINDRE UNE ZONE DE CUISSON

Une seule zone de cuisson peut être désactivée directement en appuyant sur la touche de sélection (5) de la zone de cuisson qui fonctionne. Les zones de cuisson chaudes seront affichées avec une lettre «H». Vous pouvez éteindre toutes les zones de cuisson immédiatement à tout moment à l'aide de la touche Marche / Arrêt (1).

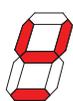
Si, pendant la cuisson, vous éteignez par inadvertance la surface en utilisant les commandes, vous pouvez la rallumer avec la touche Marche / Arrêt et vous aurez 6 secondes pour appuyer sur la touche pause (9). Voir Fonction PAUSE à la page 16 pour plus de détails.

NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance de la zone de cuisson peut être réglé du niveau 1 au niveau 9. Un autre niveau P (BOOSTER de Puissance) est disponible qui permet un réchauffement très rapide des aliments et donc un gain de temps. Voir BOOSTER ET GESTION DE LA PUISSANCE pour plus d'informations.

Lorsque la fonction de préchauffage automatique est active, le niveau de puissance affiche une valeur numérique en alternance avec la lettre «A». Voir CHAUFFAGE AUTOMATIQUE pour plus d'informations.

Pour commencer, placez la casserole dans la zone de cuisson choisie. Le contrôle indiquera qu'une casserole est détectée. Si aucune casserole n'est détectée, le système ne peut pas démarrer.



DÉTECTION DE CASSEROLE

La table de cuisson détecte une casserole dans n'importe laquelle des zones de cuisson. Le système n'appliquera la puissance qu'à une zone de cuisson où une casserole est détectée.

Si aucune casserole n'est détectée dans la zone de cuisson, l'affichage de cette zone alterne entre le niveau de puissance sélectionné et le symbole «casserole manquante».



INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Cela avertit l'utilisateur que le verre est chaud dans la zone de cuisson. La température est déterminée à l'aide d'un modèle mathématique et toute chaleur résiduelle est indiquée par un «H» sur l'écran correspondant.

Le chauffage et le refroidissement sont calculés à partir du niveau de puissance sélectionné (de «0» à «9») et de la période d'activation correspondante. Après avoir éteint une zone de cuisson, son écran affiche un «H» jusqu'à ce que la température calculée dans la zone tombe en dessous de 140°F [60°C]. Cette fonctionnalité existe pour des raisons évidentes de sécurité.

PROTECTION EN CAS DE MISE EN MARCHE ACCIDENTELLE

Si une touche est activée en continu pendant environ 10 secondes, elle s'éteint automatiquement. Un vibreur commence à retentir pour avertir l'utilisateur de la présence d'un objet sur les capteurs. Les écrans affichent le code d'erreur permanent, qui sera affiché tant que la commande électronique détecte l'erreur. Si la zone de cuisson «brûle», un «H» apparaît à l'écran, en alternance avec le signal d'erreur.

- Si aucune zone de cuisson n'est activée dans les 10 secondes suivant la mise en marche de la commande tactile, la commande revient en mode veille.
- La touche ON/OFF est prioritaire sur toutes les autres touches, de sorte que la commande tactile peut être désactivée à tout moment, même en cas d'activation multiple ou continue des touches.
- En mode veille, l'activation continue des touches n'aura aucun effet. Cependant, avant de pouvoir réactiver la commande électronique, elle doit reconnaître qu'aucune touche n'est active.

PRÉCAUTIONS

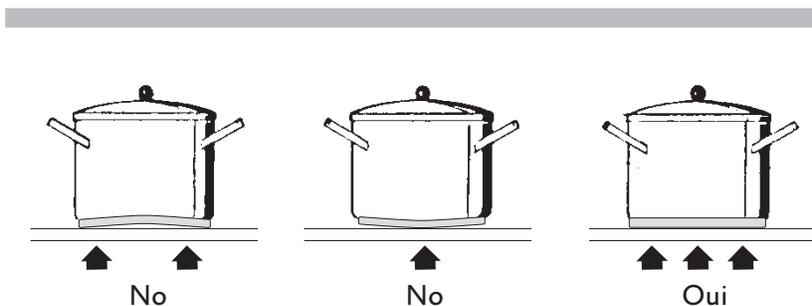
- S'il y a la moindre fissure dans la surface de la vitrocéramique, débranchez immédiatement la cuisinière de l'alimentation électrique. NE PAS CUIRE sur une surface en vitrocéramique fissurée ou cassée. Les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer et créer un risque de choc électrique. Contactez le service clientèle Hestan pour organiser le service.
- Pendant le fonctionnement, éloignez les matériaux magnétiques tels que les cartes de crédit, les disques informatiques, les calculatrices, etc. de la zone.
- N'utilisez jamais de papier d'aluminium ou de produits de repos emballés dans du papier d'aluminium directement sur la cuisinière.
- LES OBJETS MÉTALLIQUES TELS QUE LES COUTEAUX, LES FOURCHETTES, LES CUILLÈRES ET LES COUVERCLES NE DOIVENT PAS ÊTRE POSÉS SUR LA SURFACE DE LA TABLE DE CUISSON POUR ÉVITER QU'ILS NE CHAUFFENT ET NE VOUS BRÛLENT AU TOUCHER.
- Lorsque vous cuisinez avec des ustensiles antiadhésifs sans utiliser d'eau ou d'huile, limitez le temps de préchauffage à une ou deux minutes.
- Lors de la cuisson d'aliments qui ont tendance à coller au fond de la casserole, commencez à la puissance minimale et augmentez progressivement le chaleur en remuant fréquemment.
- Après utilisation, éteignez l'élément manuellement (en diminuant jusqu'à «0») plutôt que de vous fier au capteur de détection de casserole.

UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

CASSEROLES

Si un aimant est attiré au fond de votre batterie de cuisine, il convient à la cuisson à induction.

- Essayez d'utiliser des casseroles déclarées adaptées à la cuisson à induction.
- Les casseroles plates à fond épais fonctionnent le mieux. Les fonds concaves ou convexes n'entreront pas en contact efficace avec les bobines d'induction et entraîneront de mauvaises performances. Une bonne relation entre l'ustensile et l'élément d'induction améliorera également l'efficacité.
- Utilisez toujours une casserole à peu près du même diamètre que l'élément sur la surface à induction.
- Une casserole de 8 po [20 cm] de diamètre peut bénéficier d'une puissance maximale.
- Une petite casserole réduit la puissance mais ne provoque pas de dispersion d'énergie. L'utilisation d'ustensiles de cuisine d'un diamètre inférieur à 3 po [12 cm] n'est pas recommandée.
- Récipient en acier inoxydable avec fond multicouche ou acier inoxydable en ferrite si le fond indique: pour induction.
- Récipients en fonte, mieux avec un fond émaillé pour éviter de rayer la table de cuisson en verre céramique.
- Les récipients en verre, céramique, terre cuite, aluminium, cuivre ou acier inoxydable amagnétique (austénitique) ne sont pas recommandés et ne conviennent pas.



FONCTIONS SPÉCIALES



BOOSTER ET GESTION DE LA PUISSANCE

La puissance d'une zone de cuisson peut être «amplifiée» pendant un certain temps. Lorsque Booster est activé, une zone de cuisson individuelle est chauffée avec une puissance nettement supérieure à la puissance nominale.

ACTIVER LE BOOSTER

La fonction Booster peut être activée en touchant le symbole «P» à l'extrémité du curseur de puissance de la zone de cuisson (4). Lorsque la fonction Booster est active, l'afficheur de la zone de cuisson sélectionnée affiche un «P».

DÉSACTIVER LE BOOSTER

Sélectionnez un nouveau niveau de puissance de cuisson pour la zone où le Booster est actuellement actif. La fonction Booster est interrompue et la zone de cuisson est chauffée au nouveau niveau.

L'augmentation de puissance est différente selon la taille de la zone de cuisson:

- Pour une zone de cuisson d'un diamètre de 5-3/4 po [145 mm], la puissance passe d'un niveau 9 de 1400 W au niveau Booster de 2200 W pendant 10 minutes.
- Pour une zone de cuisson d'un diamètre de 7 po [180 mm], la puissance passe d'un niveau 9 de 1850 W au niveau Booster de 3000 W pendant 10 minutes.
- Pour une zone de cuisson d'un diamètre de 10-1/4 po [260 mm], la puissance passe d'un niveau 9 de 2600 W au niveau Booster de 3700 W pendant 10 minutes.

UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

- Pour une zone de cuisson rectangulaire de 7-1/2 po x 8-3/4 po [185 mm x 220 mm], la puissance passe d'un niveau 9 de 2100 W à un niveau Booster de 3700 W pendant 10 minutes.

Pour des raisons de sécurité, la fonction Booster a une durée limitée (10 minutes) pour toutes les zones. Après 10 minutes, la zone est réduite au niveau 9.

Si le récipient de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant le temps amplifié, le Booster reste actif et le temps Booster n'est pas désactivé. Avec le Booster activé, changer la valeur définie avec votre doigt dans la zone du curseur de puissance désactive le Booster. La fonction Booster «P» peut être activée dans toutes les zones de cuisson, mais la priorité est donnée au dernier Booster activé, réduisant ainsi les autres niveaux de cuisson.



Remarque: En raison des températures élevées, n'utilisez pas la fonction Booster pour chauffer rapidement de l'huile ou de la graisse, car elle pourrait commencer à brûler.



FONCTION DE PONTAGE (POUR LES GRANDES CASSEROLES)

Cette fonction facilite la cuisson avec des casseroles allongées en utilisant les zones de cuisson rectangulaires de la table de cuisson.

ACTIVER MODE PONTAGE

Activez le mode pontage en touchant simultanément les deux touches de zone. Le symbole du pont  apparaît sur l'un des affichages de la zone de cuisson pontée, tandis que l'autre touche est  utilisée pour sélectionner la puissance de chauffage.

DÉSACTIVER MODE PONTAGE

Pour désactiver le mode pontage, appuyez simultanément sur les deux touches de zone. Les zones de cuisson sont à nouveau divisées en 2 zones séparées. Le symbole du pont disparaît.



CHAUFFAGE AUTOMATIQUE (OU FONCTION «CHAUFFAGE»)

Cette fonction facilite la cuisson en ajoutant la fonctionnalité «bouillir et réduire» aux éléments. La surface chauffe automatiquement à pleine puissance, puis revient au niveau de puissance sélectionné après un certain temps (voir le Tableau à la page suivante).

ACTIVER LE CHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Faites glisser pour choisir la puissance de cuisson, puis maintenez cette position pendant environ 3 secondes jusqu'à ce que vous entendiez un bip. Par exemple, si vous sélectionnez le niveau 3 et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce qu'il émette un bip: l'écran de la zone de cuisson affichera la lettre «A» en alternance avec «3». Avec ces réglages, la surface de cuisson chauffe la zone de cuisson au niveau maximum «9» pendant 3 minutes 50 secondes, puis poursuit la cuisson au niveau «3» par la suite.

UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

FR

Niveau de Puissance	Durée de la fonction de chauffage automatique	Durée maximale de fonctionnement des éléments au réglage de puissance (temps en minutes)
Réchauffement 1	-	120
Réchauffement 2	-	120
Réchauffement 3	-	120
1	0m 48s	360
2	2m 24s	360
3	3m 50s	300
4	5m 12s	300
5	6m 48s	240
6	2m	90
7	2m 48s	90
8	3m 36s	90
9	indisponible	90
P	indisponible	10

PAUSE

Cette fonction permet de programmer une pause pendant la cuisson (ce qui est utile, par exemple, pour répondre à un appel téléphonique). Aucune zone de cuisson n'utilise de puissance, le Booster et le réchauffement automatique sont arrêtés et toutes les minuteries sont suspendues pendant un maximum de 10 minutes, après quoi la table de cuisson s'éteint.

ACTIVER PAUSE

1. Maintenez la touche **PAUSE** (9) enfoncée pendant 1 seconde. Tous les écrans s'afficheront 

DÉSACTIVER PAUSE

1. Appuyez à nouveau sur la touche **PAUSE** (9) pendant 1 seconde. Le symbole commencera à clignoter.
2. Appuyez ou faites glisser n'importe quelle autre touche de commande dans les 10 secondes. La fonction de pause est désactivée. Si aucune autre commande n'est touchée, la table de cuisson s'éteint.

RAPPEL

Si la cuisinière a été éteinte par inadvertance ou après une panne de courant, la fonction **RECALL** permet à l'utilisateur de récupérer tous les réglages précédents (niveaux de puissance, réchauffement automatique et minuteries).

ACTIVER LE RAPPEL

1. Si la table de cuisson vient juste d'être éteinte, rallumez-la.
2. La touche **PAUSE** (9) clignote pendant 6 secondes. Appuyez sur la touche **PAUSE** pendant 1 seconde. La fonction de rappel s'active pour récupérer tous les paramètres précédents.



VERROU DE SÉCURITÉ POUR ENFANTS

Il ne peut être activé que lorsque l'appareil est en marche mais qu'aucune zone de cuisson n'est en fonctionnement. La sécurité enfants reste active même après une coupure de courant. Il doit être désactivé manuellement.

ACTIVER LE VERROU

1. Appuyez et maintenez le bouton de n'importe quel élément de cuisson pendant 3 secondes, puis relâchez. La zone du curseur affichera une séquence de tirets clignotants.
2. Faites glisser le curseur de 0 à 9 dans les 10 secondes. La verrou est activée. La lettre «L» apparaît sur tous les écrans pendant 10 secondes, puis s'éteint. Lorsque vous essayez d'allumer la surface de cuisson avec la touche Marche / Arrêt (1), la lettre «L» s'affiche et il ne sera pas possible de cuisiner.

DÉSACTIVER LE VERROU

1. Appuyez et maintenez le bouton de n'importe quel élément de cuisson pendant 3 secondes, puis relâchez. La zone du curseur affichera une séquence de tirets clignotants.
2. Faites glisser le curseur de 9 à 0 dans les 10 secondes. La verrou est désactivée. La table de cuisson passe en mode de fonctionnement et il sera possible de cuisiner normalement.



VERROU DES TOUCHES

Cette fonction est destinée à verrouiller les touches lorsque la table de cuisson est en fonctionnement ou en pause. Cela peut être utile pour verrouiller le clavier pour nettoyer la zone de contrôle, ou si pendant le fonctionnement, vous ne souhaitez modifier aucun paramètre.

ACTIVER LE VERROU

1. Appuyez sur l'icône  (10) pendant 1 seconde. Toutes les touches sauf le verrouillage des touches et Marche / Arrêt sont verrouillées. Le fait d'appuyer sur une touche non éclairée entraînera une tonalité d'erreur.

DÉSACTIVER LE VERROU

1. Appuyez sur l'icône  (10) pendant 1 seconde. Le verrou est désactivé et la table de cuisson peut fonctionner normalement.



FONCTION CHEF CUISINIER

Cette fonction active toutes les zones de cuisson avec différents niveaux de puissance de chauffage. En commençant de gauche à droite, les niveaux de puissance suivants sont réglés et dissipés dès que des ustensiles appropriés sont placés sur les zones de cuisson.

- Zone(s) de cuisson gauche: 2
- Zone(s) de cuisson moyenne: 6
- Zone(s) de cuisson droite: 9

REMARQUES:

- Les niveaux de puissance peuvent être définis pour chaque élément par l'utilisateur.
- La durée limite de fonctionnement de la fonction de cuisson chef est de 2 heures.
- Lorsque la fonction de cuisson du chef est active, le symbole «pot manquant» est supprimé.

UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

ACTIVER CHEF CUISINIER

1. Appuyez sur l'icône  (11) pendant 1 seconde. Les affichages des zones de cuisson affichent les symboles de pont et définissent les niveaux de puissance (2, 6 et 9) de gauche à droite.

DÉSACTIVER CHEF CUISINIER

1. Appuyez sur l'icône  (11) pendant 1 seconde. Le mode de cuisson chef est désactivé. Les niveaux de puissance sont réglés sur 0.



FONCTION RÉCHAUFFEMENT (BASSE TEMPÉRATURE)

Cette fonction est conçue pour garder les aliments au chaud ou pour la cuisson à très basse température.

ACTIVER LA FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT

1. Sélectionnez l'élément de cuisson souhaité. Un point (8) apparaîtra derrière le niveau de cuisson actuel pour indiquer la sélection.
2. Touchez l'icône  pour activer le niveau de réchauffement 1, touchez deux fois pour le niveau 2, touchez 3 fois pour le niveau 3. Touchez à nouveau pour quitter la fonction de réchauffement.
3. Le niveau de réchauffement sélectionné est indiqué sur l'affichage comme indiqué dans le tableau ci-dessous.

NIVEAU	DESCRIPTION	TEMPÉRATURE APPROX.
	FONDRE	111°F [44°C]
	ÉCHAUFFEMENT	158°F [70°C]
	MIJOTER	201°F [94°C]

Ces températures sont approximatives et dépendent fortement du pot et de la quantité de nourriture. Les fonctions de réchauffement fonctionnent pendant 2 heures maximum.

DÉSACTIVER LA FONCTION DE RÉCHAUFFEMENT

1. Sélectionnez l'élément de cuisson souhaité. Un point (8) apparaîtra derrière le niveau de cuisson actuel pour indiquer la sélection.
2. Touchez l'icône  plusieurs fois jusqu'à ce que l'affichage du niveau revienne à 0.

FONCTION MINUTERIE

L'interface utilisateur dispose de 2 types de minuteries différents qui sont expliqués en détail ci-dessous. Si plus d'une minuterie est réglée, la minuterie affichera toujours le temps restant le plus bas. La minuterie est uniquement conçue comme un conseiller acoustique qui rappelle l'attention de l'utilisateur. Les minuteries n'ont aucun effet sur les éléments chauffants. Les zones de cuisson doivent toujours être arrêtées manuellement.

Il existe deux versions de la fonction minuterie:

UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

- Un minuteur indépendant (semblable à un sablier) avec une portée de 1 min. à 9h 59 min. OU à partir de 1 h 59 min. À moins de 10 minutes, l'affichage fera un compte à rebours précis à la seconde. Une fois le temps écoulé, un signal sonore est émis.
- Les minuteries de zone de cuisson peuvent être utilisées pour éteindre automatiquement une zone de cuisson une fois la durée réglée écoulée. Il peut être ajusté avec une plage de 1 min. à 9h 59 min. OU à partir de 1 h 59 min. À moins de 10 minutes, l'affichage fera un compte à rebours précis à la seconde. Pendant que la minuterie fonctionne, la zone de cuisson peut fonctionner normalement, c'est-à-dire que le changement du niveau de cuisson est possible. Chaque zone de cuisson a une minuterie indépendante, i.e. une sélection de temps individuelle par zone de cuisson est possible.

Remarques:

- La sélection de la minuterie est conservée pendant 5 secondes après la dernière action. Chaque changement réinitialise le temps de sélection à 5 secondes.
- Si une zone de cuisson avec une minuterie de zone de cuisson en marche est sélectionnée, la valeur actuelle de la minuterie est indiquée sur l'affichage de la minuterie (6).
- Il y a un indicateur de minuterie (7) au-dessus de chaque affichage de zone de cuisson (5). La minuterie avec le moins d'heure est mise en surbrillance et l'icône d'horloge correspondante (7) clignote. Les autres paramètres de minuterie sont toujours actifs et en cours d'exécution, mais ces icônes d'horloge (7) seront moins lumineuses. Par exemple, 0,11 indique 0 heure et 11 minutes.

MINUTERIE INDÉPENDANTE (SABLIER)

ACTIVER MINUTERIE

1. Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée. Appuyez sur l'icône du minuteur (6). La valeur de l'heure actuelle est affichée en clignotant (arrondie aux minutes complètes).
2. Réglez le nouveau chiffre de temps souhaité pour le chiffre avec les icônes +/- (6) au-dessus et en dessous des chiffres.
3. N'effectuez aucune action pendant 5 secondes.
4. La minuterie commence à compter à rebours en commençant par la nouvelle heure. À moins de 10 minutes, l'écran affiche l'heure actuelle à la seconde près. S'il atteint 0, un signal sonore est émis.

DÉSACTIVER MINUTERIE

1. Assurez-vous qu'aucune zone de cuisson n'a été sélectionnée. Appuyez sur l'icône du minuteur (6). La valeur de l'heure actuelle est affichée en clignotant (arrondie aux minutes complètes).
2. Réglez la minuterie sur «000» comme décrit ci-dessus à l'étape 2.
3. La minuterie indépendante est désactivée.

MINUTERIE DE LA ZONE DE CUISSON

ACTIVER LA MINUTERIE

1. Une casserole est déjà placée sur une zone et un niveau de cuisson a déjà été réglé.
2. Sélectionnez la zone de cuisson correspondante (5). L'affichage de la zone de cuisson montre un point (8) en plus du niveau de cuisson sélectionné.
3. Appuyez sur l'icône du minuteur (6). L'affichage clignote «000» pendant les 10 secondes suivantes et l'indicateur de la minuterie (7) au-dessus de la zone de cuisson commence à clignoter.

UTILISATION - TABLE DE CUISSON À INDUCTION (SUITE)

4. Ajustez le chiffre de l'heure de début souhaité pour le chiffre avec les icônes +/- (6) au-dessus et en dessous des chiffres.
5. N'effectuez aucune action pendant environ 5 secondes.
6. La minuterie commence à compter à rebours. À moins de 10 minutes, l'écran affiche l'heure actuelle à la seconde près. Lorsqu'il atteint 0, un signal sonore est émis. L'affichage de la minuterie indique 000 et la zone de cuisson correspondante s'éteint. Si la détection de chaleur résiduelle détecte une zone de cuisson chaude, un «H» s'affiche sur la zone de cuisson correspondante.
7. Appuyez sur n'importe quelle icône pour désactiver le signal sonore. Le signal sonore s'arrête et la table de cuisson peut fonctionner normalement.

MODIFICATION DE LA VALEUR DES MINUTERIES DES ZONES DE CUISSON

1. Lorsqu'une minuterie est active, sélectionnez la zone de cuisson correspondante (5).
2. Appuyez sur l'icône du minuteur (6). L'affichage fait clignoter la valeur de l'heure actuelle (arrondie aux minutes complètes).
3. Réglez le nouveau chiffre de temps souhaité pour le chiffre avec les icônes +/- (6) au-dessus et en dessous des chiffres.
4. N'effectuez aucune action pendant 5 secondes.
5. La minuterie commence à compter à rebours en commençant par la nouvelle heure. À moins de 10 minutes, l'écran affiche l'heure actuelle à la seconde près. Lorsqu'il atteint 0, un signal sonore est émis. L'affichage de la minuterie indique 000 et la zone de cuisson correspondante s'éteint. Lorsque vous appuyez sur les touches + ou -, l'affichage de la minuterie s'éteint.

DÉSACTIVER LA MINUTERIE

1. Réglez la minuterie sur «000» comme décrit précédemment.

UTILISATION - FOUR

CARACTÉRISTIQUES DU FOUR

Le four de la unité 30 po et 36 po, ont exactement les mêmes caractéristiques et capacités. Suggestions de grilles de four sont présentées dans les pages suivantes.

CONSEILS ET ASTUCES SUR L'UTILISATION DE VOTRE FOUR

Lorsqu'on commence à se servir de la cuisinière Hestan, il est important de prendre le temps de se familiariser avec les nouveaux réglage et le fonctionnement de cet appareil. Il se peut que les cuisinières utilisées précédemment aient un fonctionnement différent de celui de la Hestan – prendre le temps de s'habituer à celle-ci.

COMMENT OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS LORS DE LA CUISSON AU FOUR

- De nombreuses recettes donnent en matière de grilles des conseils qu'il vaut mieux respecter.
- Après quelques utilisations de la nouvelle cuisinière, on se sentira plus à l'aise avec le positionnement des grilles et les réglages de température.
- Éviter d'ouvrir la porte du four pendant la cuisson. Cela empêchera la chaleur de s'échapper et permettra d'obtenir les meilleurs résultats.
- Veiller à préchauffer le four à la température de cuisson indiquée dans la recette.
- Lorsqu'on cuit sur plusieurs grilles, étaler les plats en les espaçant d'au moins 2 po.
- Ne pas oublier que des plats différents cuisent et chauffent différemment.
- Les plats antiadhésifs de couleur claire produisent une croûte dorée et tendre.
- Les plats antiadhésifs de couleur sombre produisent une croûte plus foncée et croustillante.

UTILISATION - FOUR (SUITE)

- Généralement, quand on utilise tout mode de convection, il est conseillé de réduire la température de 25°F [14°C], bien que cela ne soit pas applicable à toutes les recettes ni aux viandes et à la volaille.

POSITION DES GRILLES / AVANT DE CUIRE

Les positions des grilles de four dépendent des aliments que vous faites cuire ou rôtir. Suivez les instructions, ou fiez-vous à votre expérience la plus concluante, quant à la position de grille préférable pour une recette donnée.

Toutes les grilles de four n'ont pas besoin d'être conservées dans le four. Si vous constatez que vous n'avez besoin que d'une ou deux grilles la plupart du temps, retirez la grille supplémentaire et rangez-la dans un endroit où il sera facile de la trouver si vous en avez besoin plus tard.

TOUJOURS placer les grilles du four à la hauteur désirée avant la cuisson. Si les grilles doivent être déplacées à chaud, utilisez des miniques pour les déplacer et faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants.

Minimisez le temps d'ouverture de la porte du four en utilisant la lumière du four.

GUIDE RAPIDE POUR LA POSITION DES GRILLES / UTILISATIONS

Choisir la ou les positions de grille(s) qui produisent la meilleure qualité de cuisson, de rôtissage, etc. pour la recette. La position de grille N° 3 (en partant du bas) est la position la plus couramment utilisée (position verticale centrale).

MODE DU FOUR	POSITIONS DE GRILLES SUGGÉRÉES	LES USAGES
LEVAGE	Toute	Préférable pour faire lever la pâte à pain.
AUTO-NETTOYAGE	S/O	Cycle de nettoyage à haute température permettant de brûler les résidus alimentaires.
CONVECTION VÉRITABLE	Rack simple: n° 3 Deux racks: n° 3 et n° 5 Racks multiples: n° 1 n° 3 et n° 5	En utilisant le mouvement d'air produit par le ventilateur de convection, cela permet une cuisson sur plusieurs grilles.
CUIRE	Grille centrale N°3	Mieux adaptée aux aliments cuits au four. Cuisson sur une seule grille. Il s'agit du mode standard pour la plupart des recettes.
CUIRE PAR CONVECTION	Grille unique: N°3 Deux grilles: N°3 et N°5	Dans ce mode, un ventilateur au fond du four facilite un déplacement d'air uniforme dans tout le four pour une cuisson uniforme.
RÔTISSAGE	Grille centrale: N°3	Rôtissage des morceaux de viande les moins tendres, tels que le rosbif. Convient également aux ragoûts qui doivent être couverts.
RÔTISSAGE PAR CONVECTION	Grille centrale: N°3	Ce mode permet d'obtenir de la volaille et des viandes saisies à l'extérieur, tendres et juteuses à l'intérieur. Idéal pour rôtir les morceaux tendres de bœuf, d'agneau et de volaille.
GRILLAGE	Grille N°5 pour les steaks, hamburgers, etc. d'une épaisseur maximum de 1 po [2,5cm]. Grille N°4 pour les steaks, hamburgers, etc. d'une épaisseur d'au moins 1 po [2,5cm].	Cuisson au grilloir des viandes, poissons et morceaux de volailles. Chauffage direct par le haut seulement. Préchauffer pendant 3-4 minutes avant de commencer à cuire.
GRILLAGE PAR CONVECTION	Grille N°5 pour les steaks, hamburgers, etc. d'une épaisseur maximum de 1 po [2,5cm]. Grille N°4 pour les steaks, hamburgers, etc. d'une épaisseur d'au moins 1 po [2,5 cm].	Raccourcit les temps de cuisson au grilloir pour les morceaux les plus épais de viande, de poisson et de volailles. Préchauffer pendant 3-4 minutes avant de commencer à cuire.

UTILISATION - FOUR (SUITE)

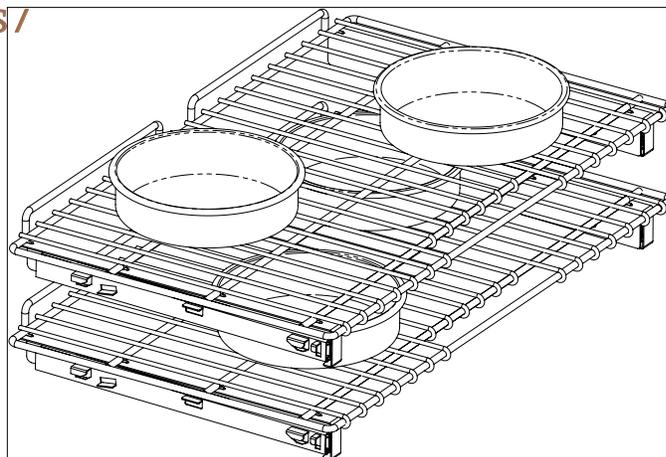
PRE-CHAUFFAGE

De nombreuses recettes nécessitent le préchauffé du four. Reportez-vous à votre recette pour les instructions. Le temps de préchauffage dépend du mode et de la température sélectionnés, ainsi que du nombre de grilles à l'intérieur du four.

USTENSILES DE CUISSON APPROPRIÉS / PLACEMENT

Les ustensiles de cuisson convenant à votre four Hestan sont ceux en métal, en verre résistant à la chaleur (Pyrex®), en vitrocéramique, en terre cuite, etc. Les plaques à biscuits / moules à gâteaux roulés avec une petite lèvre conviennent également. Des plaques plus épaisses ou à double face peuvent augmenter les temps de cuisson.

Décaler plusieurs moules à gâteaux comme indiqué ici. Laisser environ 2 po [5 cm] d'espace entre toutes les poêles et les parois du four pour permettre la circulation de l'air chaud à l'intérieur du four.



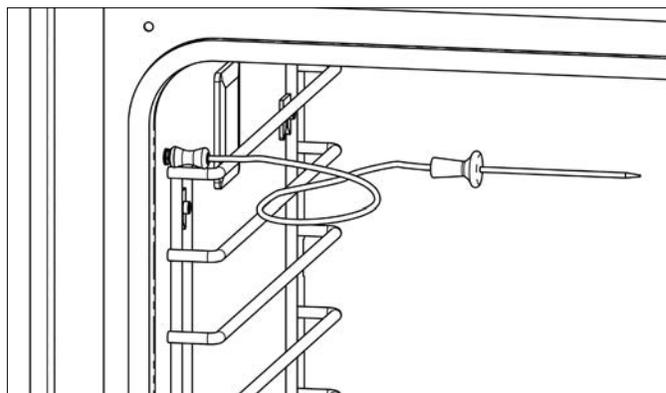
SONDE DE TEMPÉRATURE

La sonde de température ne fonctionne que dans les modes suivants: Cuisson, Cuisson Par Convection, Rôtissage, Rôtissage Par Convection, Convection Véritable.

La sonde mesure entre 115 - 185°F [46 - 85°C].

Dans le four de 36 po, la sonde s'insère dans une prise située dans le coin supérieur GAUCHE de la cavité du four.

Dans le four de 30 po la sonde s'insère dans une prise située dans la partie supérieure DROITE de la cavité du four.



SONDE DE TEMPÉRATURE – FOUR 36 PO REPRÉSENTÉ

Pour éviter d'endommager la sonde, ne l'insérez pas dans des viandes congelées et n'essayez pas de l'enfoncer de force dans vos aliments. La sonde ne doit toucher aucune partie de l'ustensile de cuisson ou du four. Pour de meilleurs résultats avec la plupart des viandes, la sonde doit être insérée dans la partie la plus épaisse de la viande. Assurez-vous que la pointe de la sonde ne touche pas l'os ou la graisse pour obtenir les lectures de température interne les plus précises. Pour la volaille, la sonde doit être insérée dans la partie la plus épaisse de la cuisse ou dans la poitrine.

Utilisez uniquement la sonde livrée avec l'appareil. Utilisez uniquement des pièces de rechange Hestan d'origine si vous avez besoin d'un remplacement.

Lorsque la température de la sonde atteint la température sélectionnée, le mode de cuisson s'arrête et le four s'éteint. Une alarme sonore retentira au total 3 fois à des intervalles d'une minute, ou jusqu'à ce que l'utilisateur annule l'alarme et soit invité à mettre les deux boutons de commande sur «OFF».

UTILISATION - FOUR (SUITE)

CUISSON AU FOUR

Les pages suivantes vous aideront à vous servir des différentes commandes du four. Votre recette vous guidera sur les meilleurs modes de cuisson. Cependant, la sécurité alimentaire (manipulation, cuisson, stockage) est très importante pour prévenir les maladies d'origine alimentaire. Le tableau ci-dessous contient des recommandations pour assurer votre sécurité et celle de votre famille.

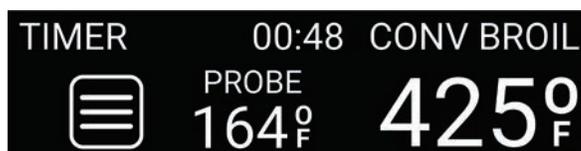
PRODUIT ALIMENTAIRE	TEMPERATURES INTERNES MINIMALES SURE
VIANDE HACHÉE (BOEUF, VEAU, AGNEAU, PORC)	160°F [72°C]
BOEUF, VEAU, RÔTI D'AGNEAU, STEAK, CÔTELETTES	Mi-saignant - 145°F [63°C]
	À point - 160°F [72°C]
	Bien Cuit - 170°F [77°C]
RÔTI DE PORC, STEAK, CÔTELETTES	À point - 160°F [72°C]
	Bien Cuit - 170°F [77°C]
JAMBON	Cru - 145°F [63°C]
	Réchauffer les jambons cuits emballés dans des usines inspectées par l'USDA 140 °F [60°C] et tous les autres à 165 °F [74°C]
POULET/DINDE HACHÉ	165°F [74°C]
POULET/DINDE ENTIER	180°F [82°C]
POITRINE DE VOLAILLE, RÔTI DE VOLAILLE	165°F [74°C]
CUISSE DE VOLAILLE, AILES DE VOLAILLE	165°F [74°C]
FARCE (cuite seule)	165°F [74°C]
PLATS D'OEUF	160°F [72°C]
POISSONS ET CRUSTACÉS	145°F [63°C]
LES RESTES	165°F [74°C]
CASSEROLES	165°F [74°C]

- Des températures internes minimales sûres selon les directives du service d'inspection et de contrôle de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires du Ministère Américain de l'Agriculture.

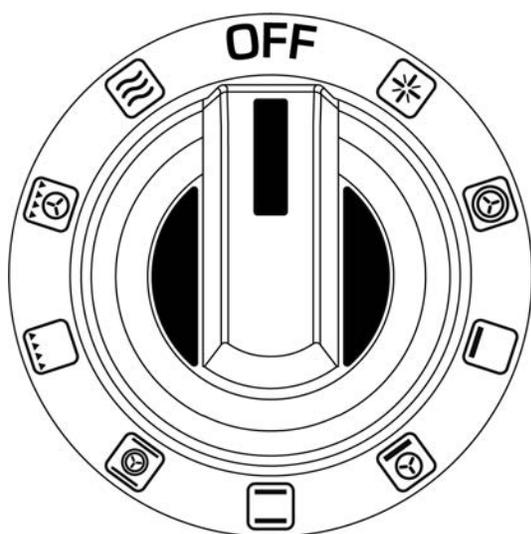
COMMANDES DU FOUR

FORMAT DE L’AFFICHAGE / ICÔNES DES BOUTONS

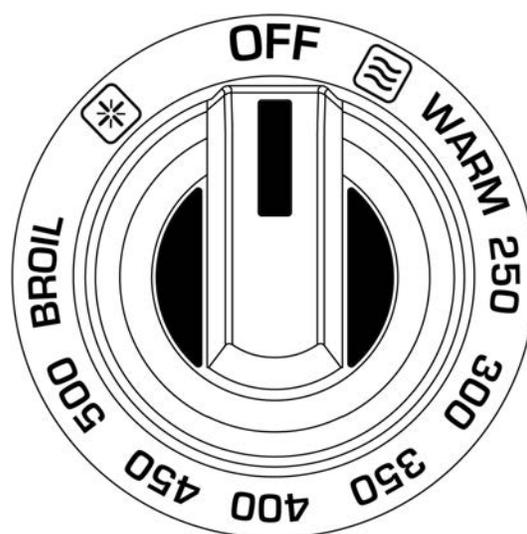
Four de 30 po, 36 po



ÉCRAN TACTILE



SÉLECTEUR DE MODE
DU FOUR



TEMPÉRATURE DU FOUR

- | | | | |
|---|-----------------------------|---|----------------------------|
|  | Convection
Véritable |  | Grillage |
|  | Cuisson |  | Grillage par
Convection |
|  | Cuisson par
Convection |  | Levage par
Fermentation |
|  | Rôtissage |  | Auto-
Nettoyage |
|  | Rôtissage par
Convection | | |

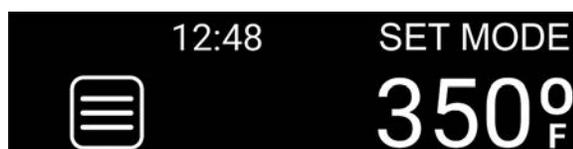
COMMANDES DU FOUR (SUITE)

ACTIVATION DE L’AFFICHAGE

Lorsqu’il est inactif, l’affichage est sombre. Tournez tout bouton de commande ou appuyez n’importe où sur l’écran au moins 2 secondes ou plus pour activer l’affichage. Après plus d’une minute d’inactivité, l’affichage redevient sombre.



Tournez le bouton de température du four pour vous inviter à sélectionner un mode de cuisson avec le bouton de sélection de mode.



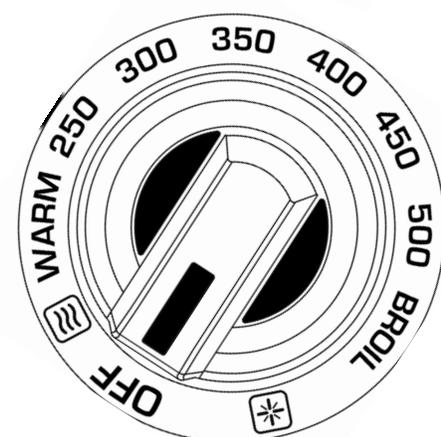
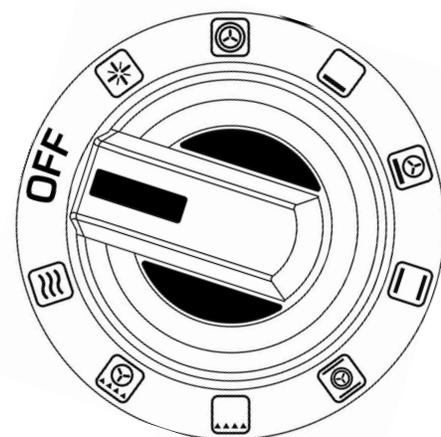
Dans l’exemple ci-dessous, le bouton de mode a été tourné jusqu’à la fonction de convection véritable. L’heure de l’horloge est affichée, ainsi que l’icône du menu à gauche. Le bouton de température du four a été réglé sur 350°F, ce qui est également affiché.



↑ ICÔNE DE MENU

MENUS D’AFFICHAGE

La sélection du bouton Menu affiche une liste d’éléments et d’options de menu.



COMMANDES DU FOUR (SUITE)

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

1. Activez l'affichage en le touchant pendant au moins 2 secondes. Lors de la première mise sous tension ou après une coupure de courant, 00:00 clignote sur l'affichage. Appuyez sur l'icône de menu.



2. Appuyez sur le bouton «CLOCK».



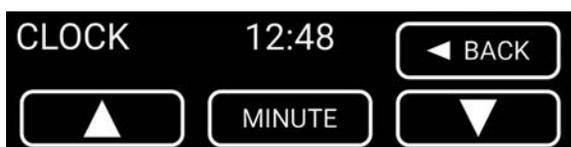
3. Appuyez sur le bouton «12 HR» ou «24 HR», puis sur «ENTER» pour valider.



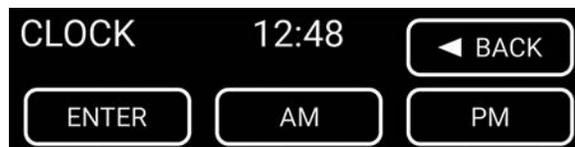
4. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour mettre à la bonne heure, puis sur «HOUR» pour valider.



5. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour mettre à la bonne minute, puis sur «MINUTE» pour valider.



6. Appuyez sur «AM» ou «PM», puis sur «ENTER» pour valider.



7. L'horloge affiche maintenant l'heure correcte.



REMARQUES:

Pendant la cuisson minutée, la cuisson avec sonde, et le mode Sabbat, l'heure n'est pas affichée.

FR

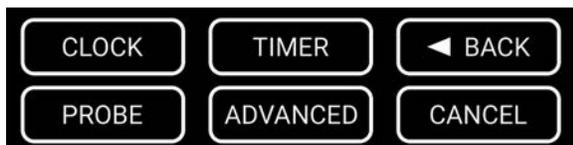
COMMANDES DU FOUR (SUITE)

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

1. Activez l'affichage en le touchant pendant au moins 2 secondes. Appuyez sur l'icône de menu.



2. Appuyez sur le bouton «TIMER».



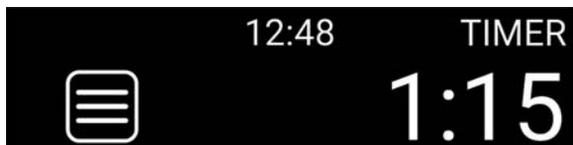
3. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour sélectionner le nombre d'heures souhaité, puis sur «HOUR» pour valider.



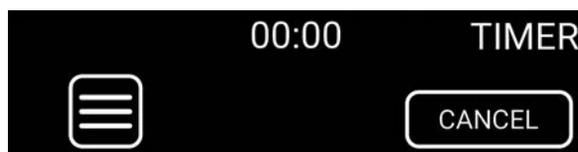
4. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour sélectionner le nombre de minutes souhaité, puis sur «MINUTE» pour valider.



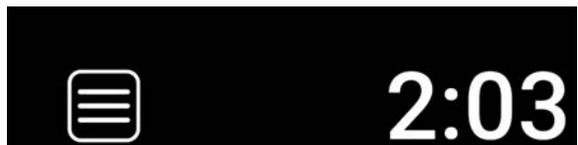
5. La minuterie a été réglée et affiche la durée restante. La minuterie décompte par incréments d'une minute.



6. L'affichage restera actif jusqu'à ce que le temps ait expiré et qu'une alarme sonore retentisse. L'alarme retentira au total 3 fois à des intervalles d'une minute, ou jusqu'à ce que l'utilisateur touche le bouton «CANCEL».



7. Après les alarmes sonores, ou après que l'utilisateur a appuyé sur «CANCEL», l'affichage revient à l'écran par défaut.



REMARQUES:

- a. La minuterie n'est associée à aucun mode ou fonction de four.
- b. La minuterie est utilisée uniquement comme une minuterie de compte à rebours, principalement comme une aide à l'activité culinaire sur la table de cuisson.
- c. La minuterie décompte à intervalles d'une minute.
- d. La minuterie peut être réglée à 23 heures et 59 minutes au maximum.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE POUR LA SONDE (PROBE COOK)

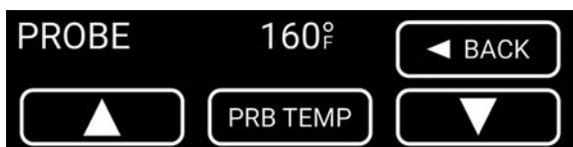
1. Activez l'affichage en le touchant pendant au moins 2 secondes. Appuyez sur l'icône de menu.



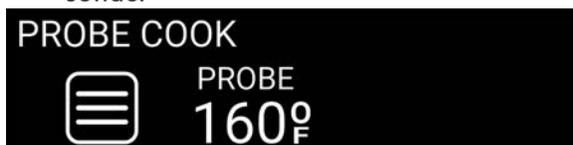
2. Appuyez sur le bouton «PROBE».



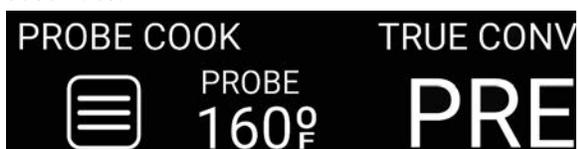
3. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour régler la température souhaitée pour la cuisson avec sonde, puis appuyez sur «PRB TEMP» pour valider.



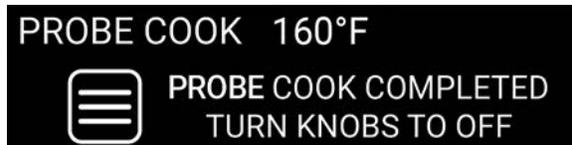
4. La température de la sonde est affichée et l'utilisateur doit sélectionner une fonction de cuisson pour activer la cuisson avec sonde.



«PROBE COOK» (Cuisson avec Sonde) est affiché avec la température établie pour la sonde. Dans cet exemple, la cuisson par « True Conv » (Convection Véritable) a été choisie avec une température de four de 350°F. Une fois la Cuisson avec Sonde commencée, la température affichée pour la sonde fluctuera entre la température effective et la température à laquelle la sonde a été réglée à intervalles de 15 secondes.



5. Une fois que la Cuisson avec Sonde a atteint la température sélectionnée, les éléments chauffants s'éteignent. Une alarme sonore retentira au total 3 fois à des intervalles d'une minute, ou jusqu'à ce que l'utilisateur annule l'alarme et soit invité à tourner les deux boutons de commande sur « OFF ».



REMARQUES:

- a. La température programmée à l'usine pour la sonde est de 160°F [71°C] et peut être ajusté vers le haut ou bas par incréments de 1°. Touchez sans relâcher pour ajuster par incréments de 5°.
- b. La sonde elle-même a une plage de 115-185°F [46 - 85°C]. Ne laissez pas la pointe de la sonde toucher autre chose que la viande ou le produit alimentaire que vous cuisez.
- c. Le four continuera à cuire jusqu'à ce que la sonde atteigne la température à laquelle elle a été réglée, puis il s'éteindra.
- d. La Cuisson avec Sonde supplante la Cuisson Minutée lorsque les deux types de cuisson sont utilisés.
- e. Lorsque le «DELAY SRT» (Démarrage Différé) est utilisé, il supplante la «PROBE COOK» (Cuisson avec Sonde).
- f. L'utilisateur peut annuler la fonction à tout moment en touchant l'icône Menu et en appuyant sur «CANCEL».

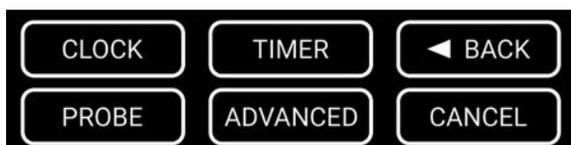
COMMANDES DU FOUR (SUITE)

RÉGLAGE FAHRENHEIT / CELSIUS

1. Activez l'affichage en le touchant pendant au moins 2 secondes. Appuyez sur l'icône de menu.



2. Appuyez sur le bouton «ADVANCED».



3. Appuyez sur le bouton «°F / °C».



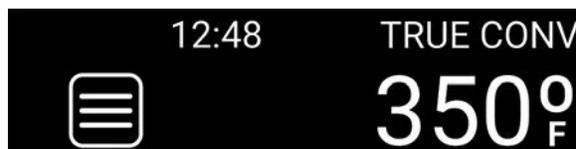
4. Appuyez sur le bouton «°F» ou «°C», puis sur «ENTER» pour valider.



5. L'affichage revient à l'affichage principal.



6. Selon la sélection, la lettre F ou C sera affichée sous le symbole de degré pendant la cuisson.



REMARQUE:

La valeur par défaut exprimée en degrés Fahrenheit.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

RÉGLAGE POUR CUISSON MINUTÉE (TIMED COOK)

1. Activez l'affichage en le touchant pendant au moins 2 secondes. Appuyez sur l'icône de menu.



2. Appuyez sur le bouton «ADVANCED».



3. Appuyez sur le bouton «COOK TIME» (cuisson minutée).



4. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour sélectionner le nombre d'heures souhaité, puis sur «HOUR» pour valider. Si vous souhaitez 0 heure, appuyez simplement sur le bouton «HOUR».



5. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour sélectionner le nombre de minutes souhaité, puis sur «MINUTE» pour valider. Dans cet exemple, l'heure a été réglée à 45 minutes.



6. «TIMED COOK» (cuisson minutée) est affiché et ce mode sera activé une fois que l'utilisateur a défini le mode et la température de four souhaités.



7. Une fois que TIMED COOK (cuisson minutée) est terminée, une alarme sonore retentira au total 3 fois à intervalles d'une minute, ou jusqu'à ce que l'utilisateur annule l'alarme et soit invité à mettre les deux boutons de commande sur «OFF».



REMARQUES:

- a. Il y a une période d'attente de 2 minutes lorsque l'utilisateur a défini un mode de cuisson avancé «TIMED COOK» (Cuisson Minutée) ou «DELAY SRT» (Départ Différé), mais n'a pas encore sélectionné un mode ou une température.
- b. La Cuisson Minutée se décompte en incréments de 1 minute.
- c. «TIMED COOK» (Cuisson Minutée) est supplantée par la «PROBE COOK» (Cuisson avec Sonde) et le «DELAY SRT» (Départ Différé) dans le cas où plusieurs modes sont sélectionnés et utilisés.
- d. «TIMED COOK» (Cuisson Minutée) peut être réglée à 23 heures et 59 minutes au maximum.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

RÉGLAGE POUR CUISSON À DÉMARRAGE DIFFÉRÉ (DELAYED START)

1. Activez l'affichage en le touchant pendant au moins 2 secondes. Appuyez sur l'icône de menu.



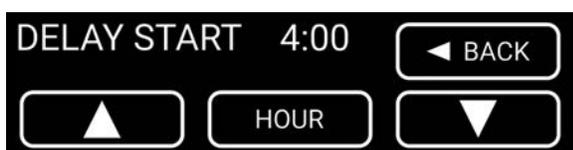
2. Appuyez sur le bouton «ADVANCED».



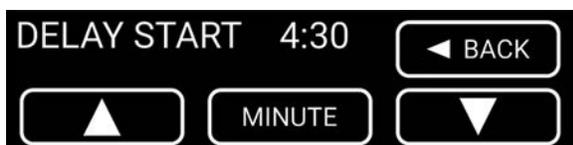
3. Appuyez sur le bouton «DELAY SRT».



4. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour sélectionner l'heure à laquelle vous voulez commencer la cuisson, puis sur «HOUR» pour valider. Si vous souhaitez 0 heure, appuyez simplement sur le bouton «HOUR».



5. Appuyez sur la flèche «UP» ou «DOWN» pour sélectionner le minute à laquelle vous voulez commencer la cuisson, puis sur «MINUTE» pour valider. Dans cet exemple, nous voulons commencer à cuisiner à 4h30.



6. Appuyez sur le bouton «AM» ou «PM», puis sur «ENTER» pour valider.

REMARQUE: Cette étape est ignorée lorsque l'affichage de l'heure est réglé au format 24 heures.



7. L'affichage revient à l'affichage par défaut indiquant l'heure de départ différée. Il indique que la cuisson débutera à 4h30PM.



REMARQUES:

- a. Il y a une période d'attente de 2 minutes lorsque l'utilisateur a défini un mode de cuisson avancé «TIMED COOK» (Cuisson Minutée) ou «DELAY SRT» (Départ Différé), mais n'a pas encore sélectionné un mode ou une température.
- b. «DELAY SRT» (Départ Différé) supplante «TIMED COOK» (Cuisson Minutée) et la «PROBE COOK» (Cuisson avec Sonde) dans le cas où l'un ou l'autre a été sélectionné.
- c. Le préchauffage n'est pas utilisé / ne s'applique pas aux modes de cuisson lorsque le «DELAY SRT» (Départ Différé) est utilisé.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

RÉGLAGE DU MODE SABBAT

1. Activez l'affichage en le touchant pendant au moins 2 secondes. Appuyez sur l'icône de menu.



2. Appuyez sur le bouton «ADVANCED».



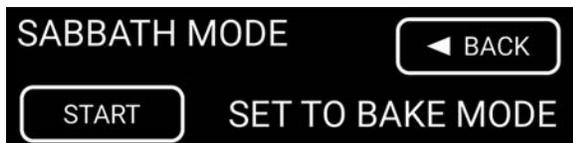
3. Appuyez sur le bouton «SABBATH».



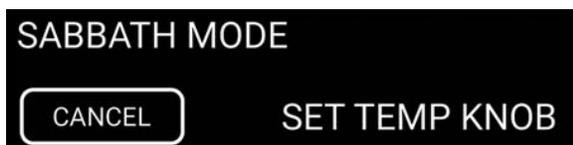
4. Le sélecteur du mode de four doit être réglé sur BAKE. "SET TO BAKE" clignotera par intermittence jusqu'à ce que le bouton soit tourné dans cette position.



5. Appuyez ensuite sur le bouton «START» pour activer le mode Sabbat.



6. Le mode Sabbat est activé et l'affichage invite l'utilisateur à régler le bouton de Température du Four.



REMARQUES:

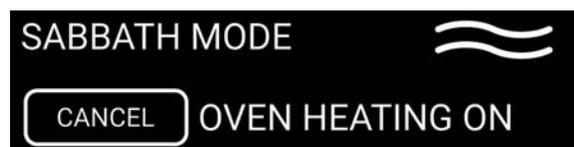
- a. Une fois le mode Sabbat réglé, «SABBATH MODE» apparaît sur l'affichage.
- b. Le mode Sabbat peut être annulé en appuyant sur le bouton CANCEL et en le maintenant enfoncé pendant 2 secondes.
- c. En mode Sabbat, la fonction BAKE (Cuisson) devient la fonction de cuisson au four par défaut et la SEULE disponible.
- d. En mode Sabbat, les changements apportés au bouton de température du four entraînent un délai programmé de 3 minutes alors que des calculs aléatoires complètent le changement et engagent les éléments chauffants du four.
- e. En mode Sabbat, l'interrupteur de la porte du four n'éteint pas l'élément chauffant du four. Les lumières intérieures ne s'allument pas non plus et ne peut être allumé d'aucune manière.

FR

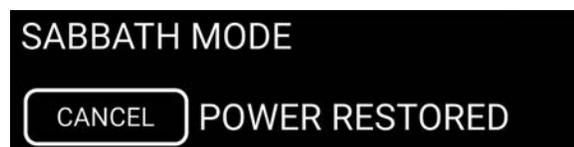
COMMANDES DU FOUR (SUITE)

RÉGLAGE DU MODE SABBAT (SUITE)

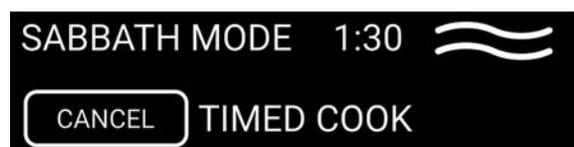
7. Une fois le bouton de température réglé, l'écran affiche une icône de lignes ondulées indiquant que l'élément chauffant du four est actif. Les mots «OVEN HEATING ON» (chauffage du four allumé) sont également affichés.



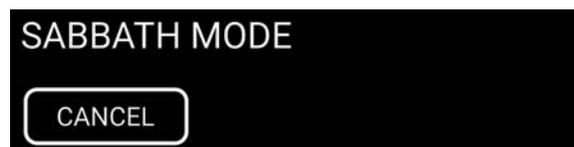
8. En cas de panne de courant en mode Sabbat, une fois l'alimentation rétablie, les mots «POWER RESTORED» (alimentation rétablie) s'affichent et l'icône d'élément chauffant du four n'apparaît pas, indiquant que l'élément chauffant n'est pas actif.



9. TIMED COOK (Cuisson Minutée) peut être utilisé avec le mode Sabbat, mais la fonction TIMED COOK doit être sélectionnée par l'utilisateur avant de configurer le mode Sabbat (la minuterie pour la Cuisson Minutée est active sur l'affichage).



10. Une fois l'heure programmée pour TIMED COOK (Cuisson Minutée) écoulée, la minuterie de l'affichage, l'icône de l'élément chauffant et «TIMED COOK» ne sont plus affichés.



REMARQUES SUPPLÉMENTAIRES:

- Le ou les brûleurs de la table de cuisson se rallumeront automatiquement si la flamme s'éteint d'une façon quelconque.
- Le ou les brûleurs de la table de cuisson n'ont pas d'extinction programmée et peuvent rester allumés indéfiniment ou pendant tout le Sabbat. Un réglage sur feux doux est recommandé.
- En mode Sabbat, les lumières intérieures ne s'allument pas non plus et ne peuvent être allumées d'aucune manière.
- En cas de panne de courant, les brûleurs de la table de cuisson resteront opérationnels, mais la fonction d'éclairage automatique ne fonctionnera pas. De plus, en cas de panne de courant, la fonction de détection de flamme et d'allumage automatique ne fonctionnera pas.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

MODE CONVECTION VÉRITABLE (TRUE CONVECTION)

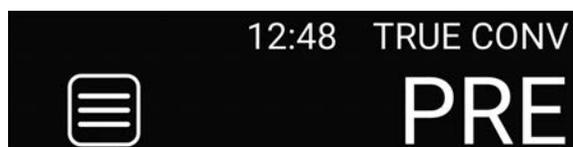
1. Tournez le Sélecteur de Mode de Four sur TRUE CONVECTION (Convection Véritable).



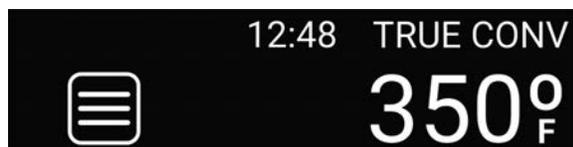
2. Réglez le bouton de Température du Four sur la température de cuisson désirée. Dans cet exemple, il a été réglé à 350°F, ce qui est également affiché.



3. L'écran affiche «PRE» indiquant que le four préchauffe. L'affichage fluctue entre «PRE» et la température effective à intervalles de 5 secondes.

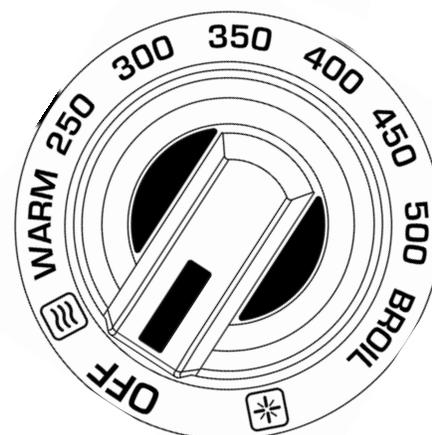
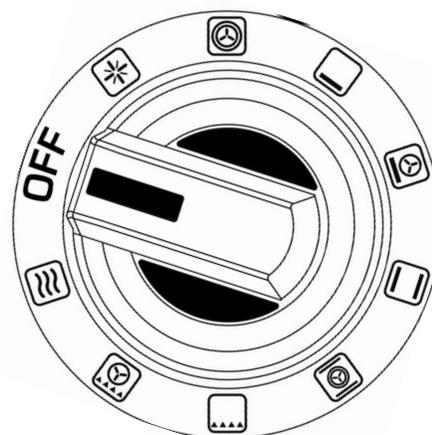


4. Une fois que la température sélectionnée a été atteinte, elle s'affiche et reste affichée.



CONSEILS:

- Convient le mieux à la cuisson sur grilles multiples.
- Permet de gagner du temps quand on fait cuire une fournée de biscuits.



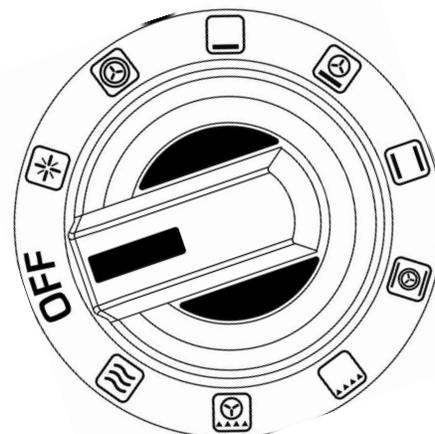
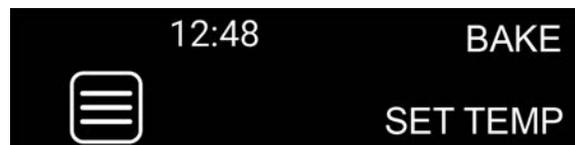
REMARQUES:

- a. Une fois que les paramètres de TIMED COOK (Cuisson Minutée) ou de PROBE COOK (Cuisson avec Sonde) ont été saisis, l'utilisateur dispose de 2 minutes pour sélectionner le mode de cuisson et la température avant que l'appareil ne revienne à la valeur par défaut et il sera nécessaire de ressaisir les paramètres.
- b. En général, la cuisson par convection doit être effectuée à l'aide de moules ou de casseroles bas et peu profonds pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. L'enlèvement des couvercles est également recommandé pour la même raison.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

MODE CUIRE (BAKE)

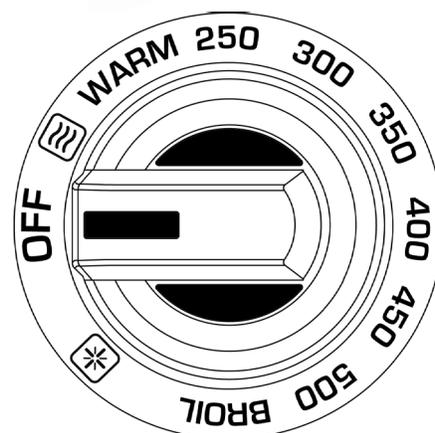
1. Tournez le Sélecteur de Mode de Four sur BAKE (Cuisson).



2. Réglez le bouton de Température du Four à la température de cuisson désirée. Dans cet exemple, il a été réglé à 250°F, ce qui est également affiché.



3. L'écran affiche «PRE» indiquant que le four préchauffe. L'affichage fluctue entre «PRE» et la température effective à intervalles de 5 secondes.



4. Une fois que la température sélectionnée a été atteinte, elle s'affiche et reste affichée.



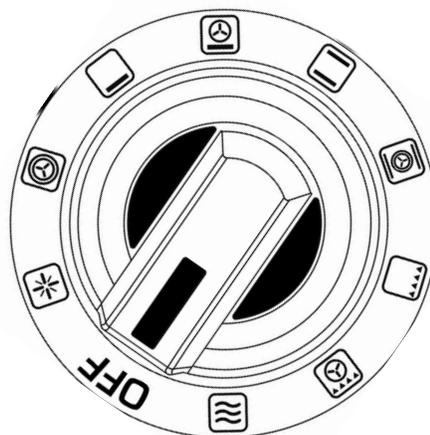
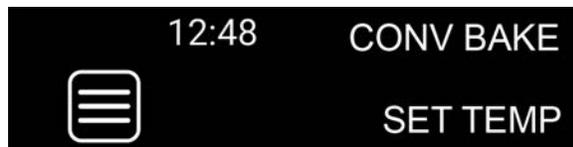
REMARQUE:

- a. Une fois que les paramètres de TIMED COOK (Cuisson Minutée) ou de PROBE COOK (Cuisson avec Sonde) ont été saisis, l'utilisateur dispose de 2 minutes pour sélectionner le mode de cuisson et la température avant que l'appareil ne revienne à la valeur par défaut et il sera nécessaire de ressaisir les paramètres.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

MODE CUIRE PAR CONVECTION (CONVECTION BAKE)

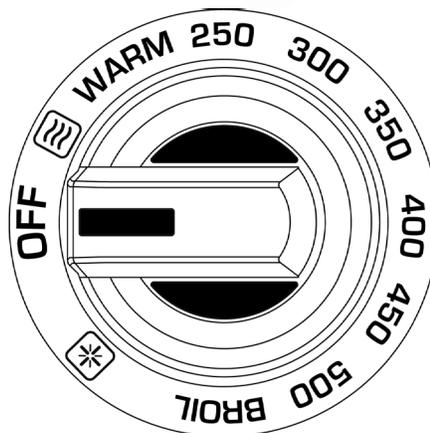
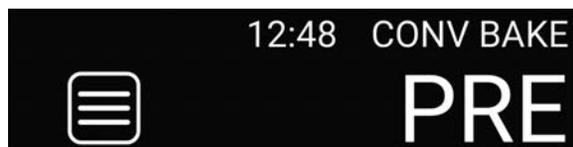
1. Tournez le Sélecteur de Mode de Four sur CONVECTION BAKE (Cuisson par Convection).



2. Réglez le bouton de Température du Four sur la température de cuisson désirée. Dans cet exemple, il a été réglé à 250°F, ce qui est également affiché.



3. L'écran affiche «PRE» indiquant que le four préchauffe. L'affichage fluctue entre «PRE» et la température effective à intervalles de 5 secondes.



4. Une fois que la température sélectionnée a été atteinte, elle s'affiche et reste affichée.



REMARQUES:

- a. Une fois que les paramètres de TIMED COOK (Cuisson Minutée) ou de PROBE COOK (Cuisson avec Sonde) ont été saisis, l'utilisateur dispose de 2 minutes pour sélectionner le mode de cuisson et la température avant que l'appareil ne revienne à la valeur par défaut et il sera nécessaire de ressaisir les paramètres.
- b. En général, la cuisson par convection doit être effectuée à l'aide de moules ou de casseroles bas et peu profonds pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. L'enlèvement des couvercles est également recommandé pour la même raison.

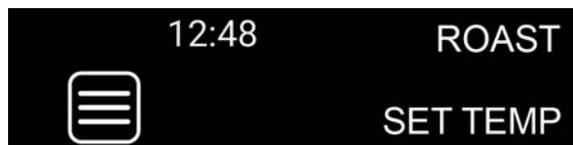
CONSEILS:

- Convient le mieux à la pâtisserie.
- L'utilisation de plats peu profonds facilite une circulation plus uniforme de l'air chauffé jusqu'aux aliments.
- Il est inutile de faire pivoter le plat dans ce mode.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

MODE RÔTISSAGE (ROAST)

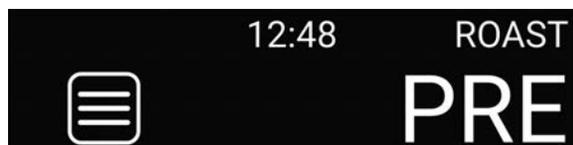
1. Tournez le Sélecteur de Mode de Four sur ROAST (Rôtissage).



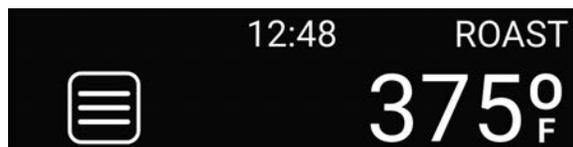
2. Réglez le bouton de Température du Four à la température de cuisson désirée. Dans cet exemple, il a été réglé à 375°F, ce qui est également affiché.



3. L'écran affiche «PRE» indiquant que le four préchauffe. L'affichage fluctue entre «PRE» et la température effective à intervalles de 5 secondes.

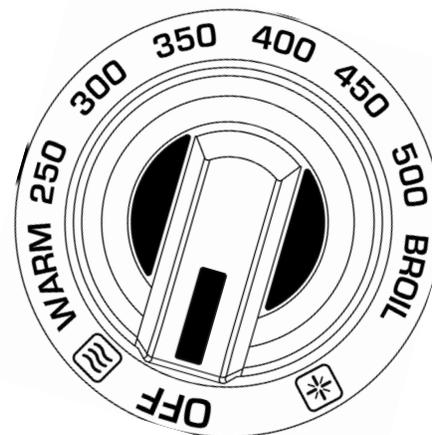
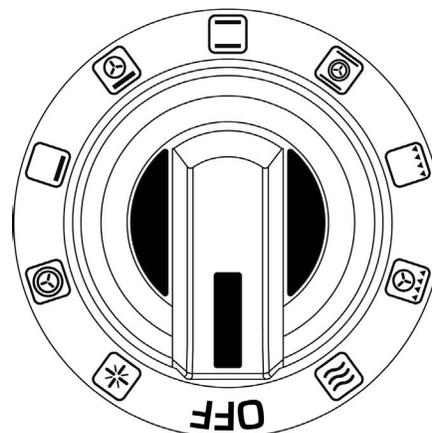


4. Une fois que la température sélectionnée a été atteinte, elle s'affiche et reste affichée.



CONSEILS:

- Conçu pour les morceaux de viande les moins tendres.
- Il facilite le mouillage par l'ajout, par exemple, de bouillons et de liquides lors de la cuisson de viandes dans ce mode.



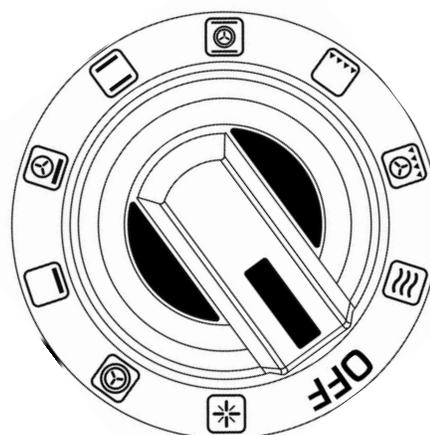
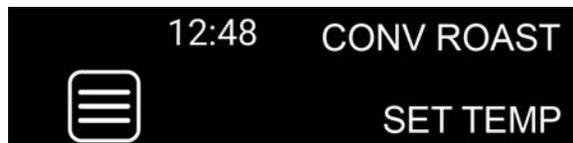
REMARQUE:

- a. Une fois que les paramètres de TIMED COOK (Cuisson Minutée) ou de PROBE COOK (Cuisson avec Sonde) ont été saisis, l'utilisateur dispose de 2 minutes pour sélectionner le mode de cuisson et la température avant que l'appareil ne revienne à la valeur par défaut et il sera nécessaire de ressaisir les paramètres.

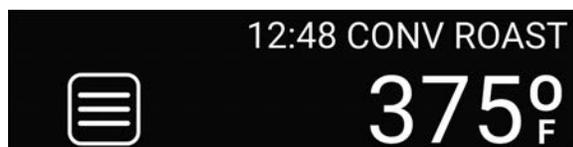
COMMANDES DU FOUR (SUITE)

MODE RÔTISSAGE PAR CONVECTION (CONVECTION ROAST)

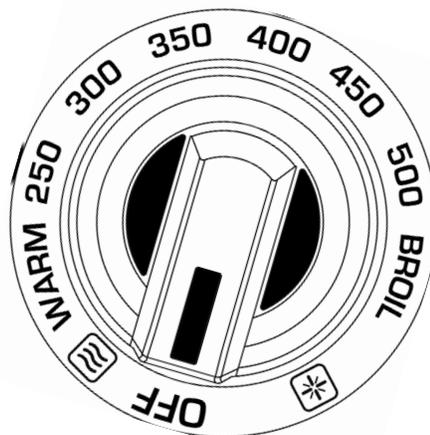
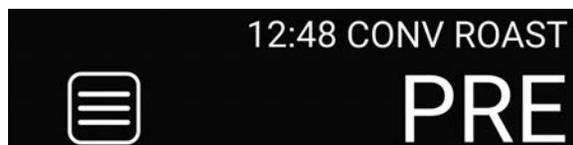
1. Tournez le Sélecteur de Mode de Four sur CONVECTION ROAST (Rôtissage par Convection).



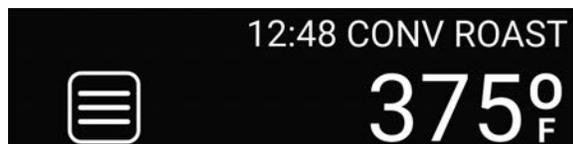
2. Réglez le bouton de Température du Four à la température de cuisson désirée. Dans cet exemple, il a été réglé à 375°F, ce qui est également affiché.



3. L'écran affiche «PRE» indiquant que le four préchauffe. L'affichage fluctue entre «PRE» et la température effective à intervalles de 5 secondes.



4. Une fois que la température sélectionnée a été atteinte, elle s'affiche et reste affichée.



REMARQUES:

- a. Une fois que les paramètres de TIMED COOK (Cuisson Minutée) ou de PROBE COOK (Cuisson avec Sonde) ont été saisis, l'utilisateur dispose de 2 minutes pour sélectionner le mode de cuisson et la température avant que l'appareil ne revienne à la valeur par défaut et il sera nécessaire de ressaisir les paramètres.
- b. En général, la cuisson par convection doit être effectuée à l'aide de moules ou de casseroles bas et peu profonds pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. L'enlèvement des couvercles est également recommandé pour la même raison.

CONSEILS:

- Convient le mieux au rôtissage.
- Permet d'obtenir une peau plus croustillante, tout en maintenant la volaille et les viandes juteuses à l'intérieur.
- Inutile de réduire la température de 25°F [14°C].
- Vérifier la température intérieure lors de la cuisson de volaille et de viandes.

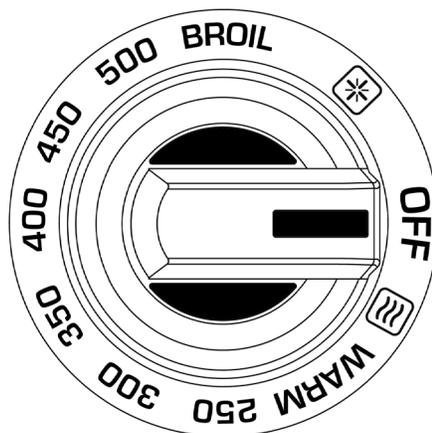
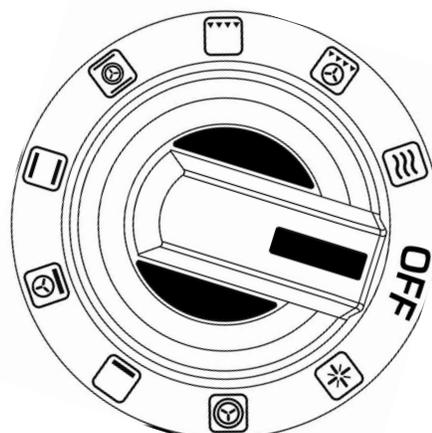
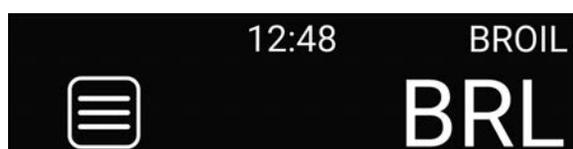
COMMANDES DU FOUR (SUITE)

MODE GRILLAGE (BROIL)

1. Tournez le Sélecteur de Mode de Four sur BROIL (Grillage).



2. Réglez le bouton de Température du Four à la position «BROIL». L'écran affichera «BRL» pour indiquer ce réglage.



CONSEILS:

- Ce mode est excellent pour griller des steaks et des steaks hachés, ainsi que pour faire dorer le dessus des aliments.
- Laisser la porte fermée pendant toute la cuisson au grilloir.
- Veiller à ce que le plat soit placé au milieu de la grille, directement sous le grilloir.
- Les aliments ne doivent être retournés qu'une fois. Les aliments peu épais tels que le poisson n'ont pas besoin d'être retournés.
- Utiliser le plat à griller et le couvercle à fentes fournis quand on cuit au grilloir, en veillant à laisser les fentes du couvercle découvertes. Ne pas recouvrir de papier d'aluminium.
- Faire attention quand on ouvre la porte du four pendant la cuisson au grilloir car une chaleur intense s'est accumulée au bout d'un certain temps.

REMARQUE:

- a. La cuisson par TIMED COOK (Cuisson Minutée) ou PROBE COOK (Cuisson avec Sonde) ne doit pas être utilisée en mode BROIL (Grillage).

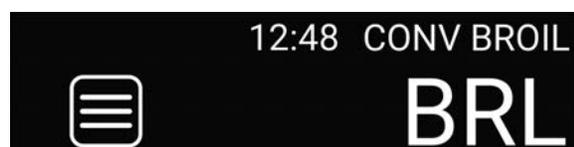
COMMANDES DU FOUR (SUITE)

MODE GRILLAGE PAR CONVECTION (CONVECTION BROIL)

1. Tournez le Sélecteur de Mode de Four sur CONVECTION BROIL (Grillage par Convection).

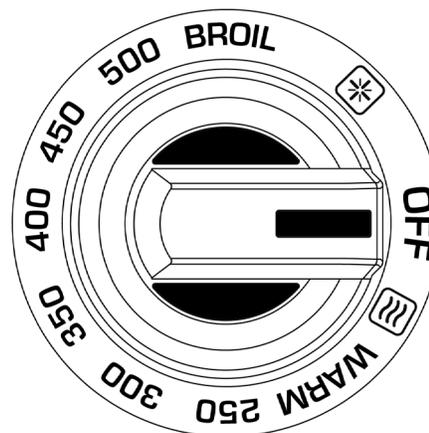
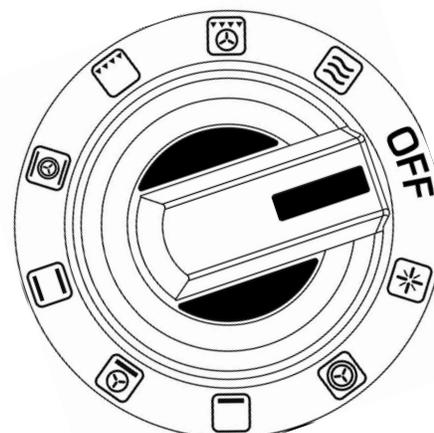


2. Réglez le bouton de Température du Four à la position «BROIL». L'écran affichera «BRL» pour indiquer ce réglage.



CONSEILS:

- Mêmes conseils que pour la MODE GRILLAGE.
- Se référer aux directives des recettes pour obtenir les meilleurs résultats.



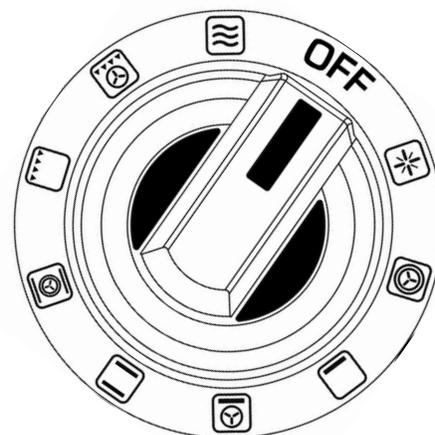
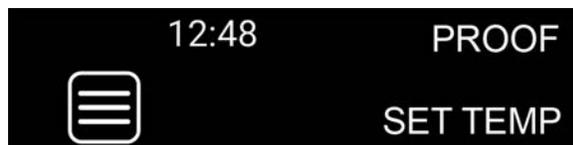
REMARQUES:

- a. La cuisson par TIMED COOK (Cuisson Minutée) ou PROBE COOK (Cuisson avec Sonde) ne doit pas être utilisée en mode CONVECTION BROIL (Grillage par Convection).
- b. En général, la cuisson par convection doit être effectuée à l'aide de moules ou de casseroles bas et peu profonds pour permettre à l'air chauffé de circuler autour des aliments. L'enlèvement des couvercles est également recommandé pour la même raison.

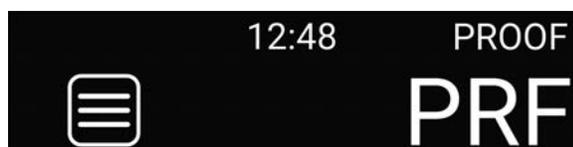
COMMANDES DU FOUR (SUITE)

MODE LEVAGE PAR FERMENTATION (PROOF)

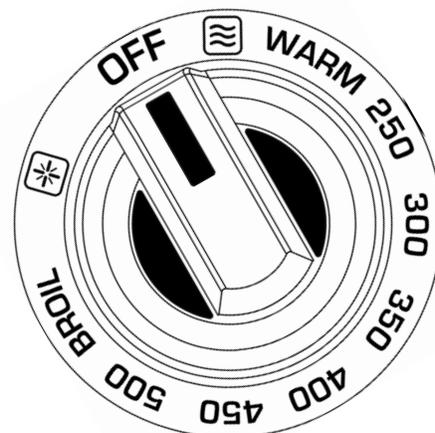
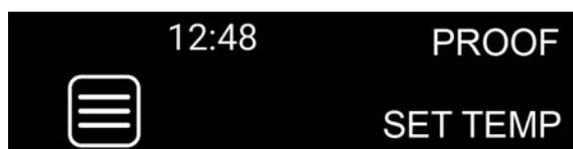
1. Tournez le Sélecteur de Mode de Four sur PROOF (Levage par Fermentation).



2. Tournez le bouton de Température du Four à la position PROOF (Levage par Fermentation). L'écran affichera «PRF» pour indiquer ce réglage.



3. Si le bouton de Température du Four n'est pas dans la position PROOF, l'écran affiche «SET TEMP» et "PRF" clignote par intermittence jusqu'à ce que le bouton soit tourné dans cette position.



4. Une fois la température réglée atteinte, l'affichage ressemblera à l'image ci-dessous.



REMARQUES:

- a. La Mode PROOF correspond à une température de four très basse autour de 100°F [38°C] pour aider les pains au levain et autres produits de boulangerie à lever.
- b. Il est préférable de commencer avec un four froid lorsque vous utilisez ce mode.

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

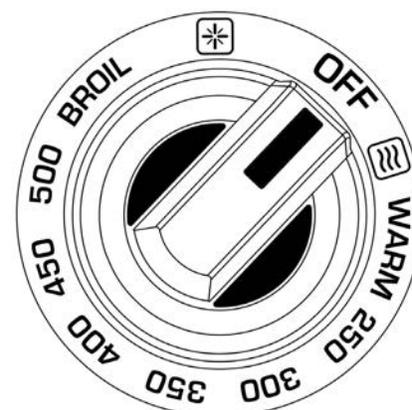
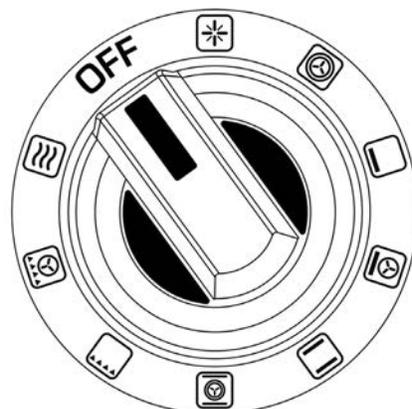
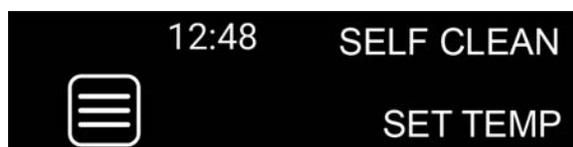
MODE AUTO-NETTOYAGE (SELF-CLEAN)

AVIS

Les débris alimentaires lourds doivent être enlevés avant d'exécuter le cycle d'auto-nettoyage. Retirez toutes les grilles du four, guides d'échelle, lèchefrites, ustensiles, sondes de température, etc. du four avant l'auto-nettoyage. Les lumières intérieures sont désactivées pendant ce cycle.

Voir la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN de ce manuel pour plus de détails.

1. Tournez le Sélecteur de Mode et le bouton de Température sur la position SELF CLEAN. L'écran affiche «SELF CLEAN» pour indiquer ce réglage.



2. Sélectionnez le niveau de nettoyage souhaité: SPEED CLN (Nettoyage Rapide), MEDIUM (Nettoyage Modéré) ou HEAVY (Nettoyage Intensif). Voir le tableau pour les durées.



3. Une fois sélectionné, l'écran affiche «SELF CLEAN» et le niveau de nettoyage sélectionné (SPD, MED ou HVY). La porte se verrouille, l'icône de verrouillage et le temps restant s'affichent. La cavité du four atteindra une température d'environ 825°F [440°C].



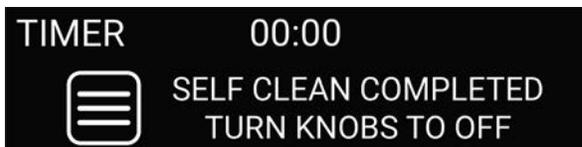
4. Une fois l'auto-nettoyage terminé, une alarme sonore retentit, la minuterie affiche 00:00 et «COOLING» (Refroidissement) s'affiche. Le four est maintenant en mode de refroidissement. Voir le tableau pour les durées.



(suite à la page suivante)

COMMANDES DU FOUR (SUITE)

- Une fois que la cavité du four a atteint une température sûre (550°F / 288°C), la porte se déverrouille, l'icône de verrouillage s'éteint et l'écran invite l'utilisateur à remettre les deux boutons du four en position «OFF».



PRECAUTION: Le four n'a pas complètement refroidi !

Le four pourrait maintenant être réutilisé. Cependant, vous devez attendre que le four refroidisse complètement à température ambiante avant d'essuyer l'intérieur.

REMARQUE:

- Si une panne de courant survient alors que la porte est verrouillée, elle le restera jusqu'à ce que le courant soit rétabli et que la température du four refroidisse à un niveau sans danger.

TEMPS D'AUTO-NETTOYAGE			
NIVEAU	NETTOYAGE À HAUTE TEMPÉRATURE	TEMPS DE DÉVERROUILLAGE DE LA PORTE (550°F / 290°C)	TEMPS TOTAL
SPEED-CLEAN	2:30	:40	3:10
MEDIUM	3:00	:40	3:40
HEAVY	3:30	:40	4:10

ÉLÉMENTS SUPPLÉMENTAIRES

VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT

La cuisinière est dotée de plusieurs ventilateurs de refroidissement pour protéger les composants électroniques. Les ventilateurs s'activent lorsque le four atteint une température d'environ 300°F [149°C], et restent en marche pendant tout le cycle de cuisson au four. Après la cuisson, même si vous avez éteint le four, les ventilateurs resteront en marche jusqu'à ce que le four refroidisse à une température proche de 250°F [121°C]. La section d'induction possède également ses propres ventilateurs de refroidissement qui peuvent rester brièvement allumés après l'arrêt des éléments de surface.

Si vous remarquez que les ventilateurs ne s'activent pas pendant le cycle du four (en particulier le grillage), n'utilisez pas le four. Appelez pour faire effectuer la réparation. Sinon, le four risque d'être endommagé définitivement.

LÊCHEFRITE

La cuisinière est fournie avec une lèchefrite en porcelaine émaillée avec couvercle fendu. Celui-ci permet au jus de cuisson de s'écouler dans la base de la lèchefrite, loin de la chaleur intense du gril. Cela permettra de réduire la fumée et le risque de feu de graisse.

N'UTILISEZ PAS de papier d'aluminium ou de minces moules en aluminium jetables lors de la cuisson au gril. Ceux-ci peuvent fondre.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

FOUR AUTO-NETTOYANT



AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE - Toutes les parties de la cuisinière peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. La vitre de la porte du four et les zones entourant la porte deviennent très chaudes, en particulier lors des opérations d'auto-nettoyage. Ne touchez pas l'appareil en cours de fonctionnement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures graves ou des blessures. 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'il n'est pas en service.

FR

NETTOYAGE MANUEL

Les éclaboussures et les projections mineures à l'intérieur du four peuvent être nettoyées à la main au lieu d'exécuter un cycle d'autonettoyage. Essayez d'essuyer le déversement avec de l'eau chaude savonneuse ou un nettoyeur doux tel que Fantastik® ou SoftScrub®. Rincez et séchez soigneusement. Si vous choisissez d'utiliser un nettoyeur commercial pour four, suivez les instructions sur l'étiquette du produit.

AVANT UN AUTO-NETTOYAGE

Les débris alimentaires lourds doivent être enlevés avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Essuyer toutes les flaques de graisse ou de débris. Ne grattez pas la surface du four ou la vitre de la porte avec des objets pointus, car cela pourrait endommager les surfaces ou laisser des éraflures qui pourraient briser le verre. Retirez toutes les grilles du four, grilles d'échelle, lèchefrites, ustensiles, sondes de température, etc. du four avant l'auto-nettoyage.

Ne versez pas d'eau froide sur les surfaces chaudes à l'intérieur du four. La vapeur peut causer de graves brûlures. Le brusque changement de température pourrait également déformer les surfaces métalliques à l'intérieur du four, entraînant des fissures dans la porcelaine.

Le cycle d'auto-nettoyage utilise une température très élevée de 825°F [440°C] pour incinérer les débris alimentaires à l'intérieur de la cavité du four. Cela peut produire un peu de fumée et une odeur. Ceci est normal et typique du cycle autonettoyant, surtout s'il est très sale. Allumez votre hotte de ventilation tout en exécutant l'auto-nettoyage. Si l'odeur est forte, faites sortir les personnes et les animaux de la cuisine pendant cette période. Ouvrez toutes les fenêtres pour évacuer l'odeur de la salle.

LOQUET DU FOUR

Le cycle d'auto-nettoyage enclenchera un loquet de porte automatique pour empêcher l'utilisateur d'ouvrir la porte du four et d'être exposé à la chaleur élevée. Lorsque vous voyez l'icône de verrouillage affichée, vérifiez la porte pour vous assurer qu'elle est verrouillée. Si elle ne se verrouille pas, annulez le cycle d'auto-nettoyage et contactez le service clientèle de Hestan.



OPERATION D'AUTO-NETTOYAGE

Voir les instructions à la page 47 de ce manuel pour les instructions d'utilisation et pour les temps de nettoyage.

APRÈS UN CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE

Une fois le cycle terminé et le four complètement refroidi, il ne reste que de la cendre qui peut être essuyée avec un essuie-tout ou un chiffon humide. Remettez les guides d'échelle et les grilles de four dans leur emplacement d'origine.

Ne frottez pas, ne bougez pas et n'endommagez pas le joint d'étanchéité tressé de la porte. Si le joint est endommagé, il devra être remplacé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hestan.

Pendant que le cycle d'auto-nettoyage est en cours, les brûleurs de table de cuisson et la plaque chauffante (selon l'équipement) peuvent être utilisés.

Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et la porte déverrouillée, toutes les autres fonctions du four sont disponibles immédiatement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

FOUR EXTÉRIEUR / VERRE

Ne laissez pas les taches de nourriture ou le sel rester en contact avec les surfaces en acier inoxydable trop longtemps. L'extérieur en acier inoxydable du four peut être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse ou un certain nombre de nettoyants commerciaux pour acier inoxydable. Assurez-vous que les nettoyants ne contiennent pas de chlore ou de composés chlorés car ils seraient corrosifs pour l'acier inoxydable. Rincez bien.

NETTOYANTS SUGGÉRÉS:

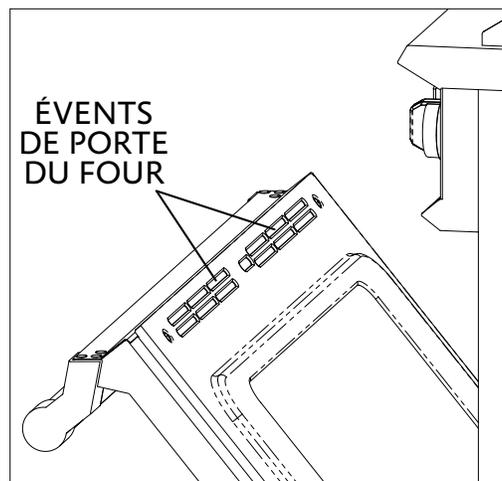
Eau chaude et détergent doux

Fantastik®

Ces nettoyants peuvent également être efficaces dans les zones présentant une décoloration thermique. TOUJOURS nettoyer l'acier inoxydable dans le sens du grain avec une légère pression.

Si votre appareil Hestan a des panneaux de couleur, utilisez UNIQUEMENT de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Soyez prudent lorsque vous nettoyez près des événements de la porte du four en haut de la vitre du four. L'eau ou les nettoyants peuvent pénétrer à l'intérieur et laisser des taches ou des stries à l'intérieur du verre.



Ne frottez pas, ne bougez pas et n'endommagez pas le joint d'étanchéité tressé de la porte. Si le joint est endommagé, il devra être remplacé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine Hestan.

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant d'utiliser des nettoyants de type aérosol. Beaucoup de ces nettoyants utilisent des gaz de propulsion inflammables qui pourraient s'enflammer en présence de chaleur.

GUIDES D'ÉCHELLE / GRILLES DU FOUR

Les grilles du four et les guides d'échelle gauche et droite peuvent être retirées du four pour le nettoyage. NE PAS nettoyer ces articles dans un four auto-nettoyant.

Les grilles peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse ou un certain nombre de nettoyants commerciaux en acier inoxydable. Assurez-vous que les nettoyants ne contiennent pas de chlore ou de composés chlorés car ils sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Rincez bien. Si les grilles ne glissent pas facilement après le nettoyage, appliquez une petite quantité d'huile alimentaire ou de cuisson sur les glissières.

NETTOYANTS SUGGÉRÉS:

Eau chaude et détergent doux

Vinaigre et eau

Fantastik®

Bon-Ami®

Kleen King®

SoftScrub®

SONDE DE TEMPÉRATURE

NE PAS laver la sonde de température dans le lave-vaisselle. Laver toutes les parties de la sonde à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

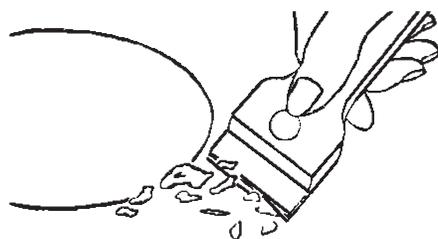
ÉLÉMENTS À INDUCTION / SURFACE EN VERRE CÉRAMIQUE

Une fois la table de cuisson refroidie, les traces de papier d'aluminium, les résidus de nourriture, les éclaboussures de graisse, le sucre ou les aliments très sucrés doivent être retirés de la table de cuisson à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir pour éviter d'endommager la surface de la table de cuisson. Vous pouvez retirer immédiatement les ingrédients renversés, mais soyez prudent. N'utilisez jamais d'éponges abrasives, de tampons à récurer de tout type ou de vêtements. Évitez d'utiliser des nettoyeurs chimiques agressifs tels que des NETTOYANTS EN POUDRE, des PULVÉRISATEURS DE FOUR ou des TABS DE LAVE-VAISSELLE. N'utilisez pas de DÉTACHANTS contenant du chlore ou de l'ammoniac. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS À VAPEUR.

FR

Étape 1:

Il s'agit de l'étape la plus importante du processus de nettoyage. Utilisez un grattoir à lame de rasoir pour nettoyer l'accumulation. Vous pouvez les trouver à votre quincaillerie locale dans le département de peinture. Tenez le grattoir à un angle de 45 degrés, en vous assurant que la lame reste au ras de la surface et enlevez tout résidu de nourriture. Grattez les articles collants comme le sucre ou la confiture immédiatement avant que la table de cuisson ne refroidisse, mais utilisez une manique pour tenir le grattoir afin de ne pas vous brûler la main.



Étape 2:

Une fois que la table de cuisson est complètement refroidie, ajoutez quelques gouttes d'un nettoyant pour table de cuisson Ceran® approuvé et frottez avec une serviette en papier ou un chiffon doux. Ces nettoyeurs à la crème sont légèrement abrasifs qui coupent les taches tenaces sans laisser de rayures superficielles. N'utilisez pas une quantité excessive de nettoyant. Trop ne blessera pas le verre, mais il faudra plus de temps pour l'enlever complètement.

Étape 3:

Après avoir frotté la surface avec le nettoyant, humidifiez une serviette en papier ou un chiffon doux avec de l'eau et essuyez toute la surface en verre pour éliminer tout résidu de nettoyant. Sécher la surface avec une serviette en papier propre ou un chiffon doux.

NETTOYANTS SUGGÉRÉS:

Cerama Bryte®

Carbona®

Hope's® Cooktop Cleaning Cream

Affresh® Cooktop Cleaner

Weiman® Cooktop Cleaning Cream

Easy-Off® 3-in-1 Glass Top Cleaner Spray

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

SURFACES EXTÉRIEURES

Ne laissez pas les taches alimentaires ou le sel rester en contact avec les surfaces en acier inoxydable trop longtemps. Toutes les surfaces extérieures en acier inoxydable peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse ou avec un certain nombre de nettoyeurs commerciaux pour acier inoxydable. Assurez-vous que les nettoyeurs ne contiennent pas de chlore ou de composés chlorés car ils sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Rincez bien.

NETTOYANTS SUGGÉRÉS:

Eau chaude et détergent doux
Fantastik®

TOUJOURS nettoyer l'acier inoxydable dans le sens du grain avec une légère pression.

Pour les surfaces peintes, utilisez une solution détergente liquide douce pour éliminer la poussière et les autres dépôts. N'utilisez jamais de nettoyeurs à base de solvants, de nettoyeurs pour acier inoxydable, de dégraissants lourds, de nettoyeurs pour four, etc. sur les surfaces peintes. Ils peuvent endommager définitivement la peinture. Rincer à l'eau douce propre et sécher avec un chiffon propre.

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant d'utiliser des nettoyeurs de type aérosol. Beaucoup de ces nettoyeurs utilisent des gaz de propulsion inflammables qui pourraient s'enflammer en présence de chaleur.

REMPACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

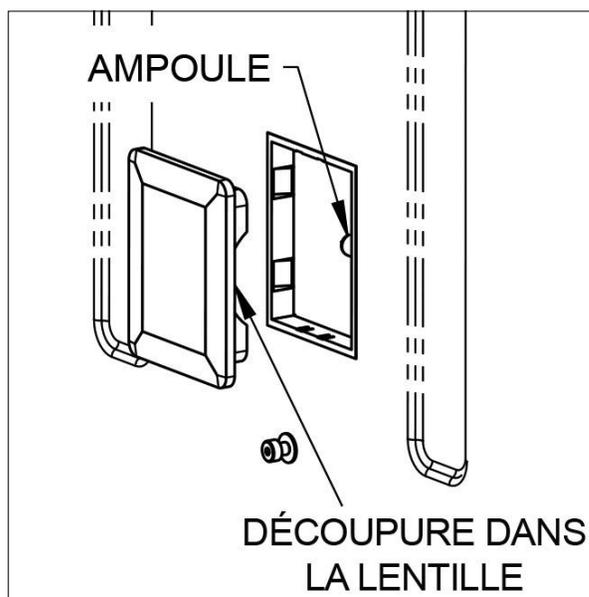


RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE - Assurez-vous que l'alimentation a été coupée à la cuisinière. La douille de lampe est sous tension lorsque la porte est ouverte. Le fait de ne pas couper l'alimentation lors du remplacement d'une ampoule pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

Assurez-vous que la lentille en verre est frais au toucher. Soyez prudent lorsque vous manipulez le verre, il est fragile et peut se briser s'il tombe.

N'utilisez que des ampoules halogènes de type «bi-pin» de 20 watts, 12 volts, convenant à l'utilisation dans un four. Vous pouvez trouver ce type d'ampoule peut être disponible dans les quincailleries et les magasins de bricolage, ou dans les magasins d'éclairage spécialisés. Pour plus de détails, adressez-vous au service clientèle de Hestan.

1. ASSUREZ-VOUS QUE LE COURANT EST COUPÉ! Ouvrez le four et retirez les grilles du four et les guides d'échelle s'ils gênent.
2. Placez une serviette ou un chiffon épais sur le plancher du four en dessous de la lampe pour recueillir le verre s'il tombe.
3. Utilisez un petit tournevis à lame plate pour soulever délicatement la lentille en verre et mettre ce dernier de côté. Plongez la main dans le boîtier de la lampe et retirez l'ancienne ampoule comme indiqué sur l'image ci-dessous.
4. Avant l'installation, il est très important de nettoyer l'ampoule neuve avec un chiffon doux propre ou du papier de soie. La graisse, les empreintes digitales ou les sécrétions cutanées peuvent laisser un résidu sur la surface en verre de l'ampoule, ce qui créera un point chaud. L'ampoule finira par se fêler à ce point chaud.
5. Tout en continuant à utiliser un chiffon ou un mouchoir en papier, insérez la nouvelle ampoule dans le boîtier de la lampe. Poussez l'ampoule complètement dans la douille.
6. Remettre la lentille en verre en place en tenant compte de la découpe dans le verre qui s'aligne sur la douille de l'ampoule.
7. Rétablissez l'alimentation et vérifiez que l'ampoule neuve fonctionne. Réinstallez les grilles retirés précédemment.



GUIDE DE DÉPANNAGE

INDICATIONS D'ERREUR DU FOUR

SYMPTÔME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas (pas d'affichage, d'éclairage des boutons, d'éclairage intérieur, etc.)	Le cordon d'alimentation n'est pas branché, la prise n'est pas sous tension ou le disjoncteur s'est déclenché.	Vérifiez le disjoncteur. Appelez un réparateur pour d'autres problèmes.
Appareil sous tension mais aucune réaction de l'affichage.	Le tableau de commande a besoin d'être réinitialisé.	Désarmez le disjoncteur pendant 5 secondes pour réinitialiser.
La lumière du four ne fonctionne pas	Le cordon d'alimentation n'est pas branché, la prise n'est pas sous tension ou le disjoncteur s'est déclenché. L'ampoule est grillée.	Vérifiez le disjoncteur. Appelez un réparateur pour d'autres problèmes. Remplacer l'ampoule
La porte du four ne s'ouvre pas.	La porte du four est verrouillée pendant le mode d'auto-nettoyage.	Une fois que le four a atteint une température appropriée, la porte se déverrouille. Si elle ne le fait pas, appelez un réparateur.
Chaleur s'échappant du haut de la porte du four.	La porte du four ne ferme pas bien.	Vérifiez /nettoyez le joint de la porte du four. Remplacez-le s'il est usé.
Bruit du ventilateur / air chaud provenant de l'appareil, même éteint.	Le four refroidit.	Cela est normal. Si vous n'entendez PAS le ventilateur pendant ou après l'utilisation du four, appelez un réparateur.
Le code d'erreur ERR04, ERR05, ERR08 ou ERR20 est affiché.	Dysfonctionnement électronique non-critique.	Essayez une réinitialisation au disjoncteur. Si le code d'erreur persiste, le four peut toujours fonctionner sans fonction affectée. Appelez un réparateur le plus tôt possible.
Tous les autres codes d'erreur affichés.	Dysfonctionnement électronique critique.	Essayez une réinitialisation au disjoncteur. Si le code d'erreur persiste, n'utilisez pas le four et appelez un réparateur.
Mode et /ou température du four rétro-éclairé ou clignotant.	Problème avec le contrôleur ou la détection de la température	Désactivez les deux commandes. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance. La table de cuisson peut toujours être utilisée.

FR

INDICATIONS D'ERREUR - TABLE DE CUISSON À INDUCTION

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

Message d'erreur	Description	Cause possible	Solution du problème
Er 03 et son  ou 	Activation continue du capteur; Contrôle Tactile s'éteint après 10 sec.	De l'eau ou des ustensiles de cuisine sur la vitre au-dessus de l'unité de contrôle	Nettoyez la surface de contrôle, retirez les objets sur les capteurs
Er 20	Mémoire flash - Échec du Contrôle Tactile	Microcontrôleur défectueux	Échangez l'unité de contrôle
Er 22	Évaluation de clé défectueuse, l'interface utilisateur s'éteint après 3,5 à 7,5 secondes.	Court-circuit ou absence de continuité dans la zone de l'évaluation de la clé	Échangez l'unité de contrôle
Er 31	Données de configuration incorrectes ou écart entre le générateur et le Contrôle Tactile	Nouvelle configuration du générateur à induction requise	Nouvelle configurationn (Menu Service)
Er 36	Valeur NTC défectueuse sur Contrôle Tactile; L'interface utilisateur s'éteint	Court-circuit ou circuit ouvert de NTC	Échangez l'unité de contrôle
Er 47	Erreur de communication entre Contrôle Tactile et induction	Aucune ou communication défectueuse	Câble de connexion mal branché ou défectueux
U 400	Tonalité continue Alimentation en entrée trop élevée	Mauvaise communication de l'appareil	Corrigez la connexion de l'alimentation
E 2	Surchauffe des bobines d'induction	Surcharge de cuisinière ou d'ustensiles de cuisine bouillis vides	Laissez le système refroidir
E A	Erreur sur la carte d'alimentation	Panne de composant	Remplacer la carte d'alimentation
E 6	Erreur sur la carte d'alimentation ou l'élément d'alimentation	Pas d'alimentation électrique de l'élément d'alimentation ou erreur sur la carte d'alimentation	1. vérifier le câblage 2. vérifier le panneau filtrant 3. remplacer la carte d'alimentation
E 8	Vitesse du ventilateur incorrecte	Erreur sur le ventilateur gauche ou droit	Sortie d'air bloquée ou remplacement d'un ventilateur défectueux
E 9	Capteur de température défectueux sur l'inducteur		Remplacer l'inducteur Remplacer la carte d'alimentation

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

Problème	Cause	Remèdes possibles
Rien ne fonctionne	<p>La table de cuisson n'est pas branchée correctement au circuit électrique.</p> <p>Le fusible ou le disjoncteur ont sauté.</p> <p>Il n'y a pas d'électricité dans la table de cuisson.</p> <p>La table de cuisson est en mode verrouillage.</p>	<p>Inspectez que la bonne tension alimente la table de cuisson.</p> <p>Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.</p> <p>Inspectez l'alimentation électrique.</p> <p>Déverrouillez la table de cuisson.</p>
Les éléments chauffants ne chauffent pas correctement.	<p>La casserole utilisée est incorrecte.</p>	<p>Choisissez une casserole correcte comme dans la section de fonctionnement de la Table de cuisson dans ce manuel.</p>
Le surface vitrocéramique est transparente ou semble devenir rouge	<p>Sous des lumières fortes ou directes, vous pouvez parfois voir à travers le verre et dans le châssis à cause de sa qualité transparente. Dans ces conditions, vous pouvez voir également une teinte rouge.</p>	<p>Ces sont les propriétés normales des panneaux en vitrocéramique noir.</p>

FR

LISTE DES PIÈCES

Visiter le site Web Hestan pour consulter la liste des pièces de ce produit:
www.hestanhome.com.

SERVICE

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

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

GARANTIE LIMITÉE

ÉLÉMENTS COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

Hestan Commercial Corporation (« HCC ») garantit à l'acheteur initial d'un appareil de cuisson Hestan (le « Produit ») chez un revendeur agréé HCC que le Produit ne présente aucun vice de matériaux 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, la période la plus longue prévalant (« 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 matériaux 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 qui sont (i) achetés et reçus d'un revendeur agréé HCC, (ii) livrés après achat à un consommateur, et (iii) par la suite demeurent, dans les 50 États-Unis, le district de Colombie ou au Canada. Les événements qui entraînent l'annulation de cette garantie comprennent l'achat ou la prise de livraison ou le déplacement de produits vers n'importe quel endroit en dehors des 50 États-Unis, du District de Columbia ou du Canada. La présente Garantie Limitée ne s'applique qu'aux Produits destinés à un usage non-commercial, et ne s'étend pas aux produits 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 auprès duquel il a acheté le Produit ou HCC au 888.905.7463.

Il incombe à l'Acheteur de rendre le Produit raisonnablement accessible aux fins de réparation ou de défrayer la mise à disposition raisonnable du Produit aux fins de 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 devra déboursier la différence entre le tarif normal et celui des heures supplémentaires ou des primes. L'Acheteur doit régler tous les frais de déplacement excédants 80 km [50 milles] (dans un sens) par rapport au Centre de réparation le plus près agréé par Hestan.

PROLONGATION DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE DE TROIS ANS :

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

GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

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 matériaux 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 la main-d'œuvre, de transport et de manutention, le cas échéant, étant à la charge de l'acheteur.

FR

ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

La présente Garantie Limitée ne couvre pas ce qui suit et exclut toute responsabilité financière de HCC relatives à : 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 inappropriée 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 l'expiration de la Période de Garantie Limitée; dommages accessoires et indirects causés par tout vice de matériaux ou de fabrication.

ARBITRAGE :

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

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

La présente Garantie Limitée constitue l'accord définitif, intégral et exclusif entre HCC et l'acheteur relativement au Produit.

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

GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

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 ÉNONCE VOTRE RECOURS EXCLUSIF.

Aucune déclaration ni aucun engagement verbal ou écrit de la part de qui que ce soit, y compris sans s'y limiter un employé, représentant ou agent de HCC, ne créera une garantie ni élargira en quoi que ce soit la portée de la présente Garantie Limitée expresse de trois ans. En cas de divergence entre la présente Garantie Limitée et tout autre accord ou déclaration lié ou relatif au Produit, cette Garantie s'appliquera alors. 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 est possible 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 est possible 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'ajouter d'autres droits 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