



INDOOR COOKING

Smart Induction Cooktop

KICS

Use & Care Manual

 HESTAN

HESTAN CUE™



⚠️ WARNING

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

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

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

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

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

SAFETY DEFINITIONS

⚠️ WARNING

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

⚠️ CAUTION

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

NOTICE

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

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

HOMEOWNER: RETAIN THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

Message from Hestan:

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

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

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

Welcome to Hestan



TABLE OF CONTENTS

3	SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN
7	MODEL NUMBERS
7	RATING LABEL
7	REGULATORY / CODE REQUIREMENTS
8	MODEL AND PART IDENTIFICATION
9	HOW INDUCTION HEATING WORKS
10	USER INSTRUCTIONS
18	SMART COOKING
24	CLEANING AND MAINTENANCE
26	TROUBLESHOOTING GUIDE
27	COMPLIANCE INFORMATION
28	PARTS LIST
28	SERVICE
28	LIMITED WARRANTY

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN

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

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

INSTALLER: Please leave these Installation Instructions with the owner.

OWNER: Please retain these Installation Instructions for future reference.

Do NOT install this appliance outdoors.

⚠️ WARNING

ELECTRICAL SHOCK HAZARD

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



ELECTRICAL GROUNDING

- This appliance must be grounded. Grounding reduces the risk of electric shock in the event of a short circuit. Read the **ELECTRICAL CONNECTIONS** section of the Installation Manual for complete instructions.
- **DO NOT** ground to a gas pipe.
- **DO NOT** use an extension cord with this appliance.

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONT)

ELECTRICAL SUPPLY

This appliance must be connected to a dedicated circuit, 200-240 VAC, Single Phase, 50 or 60 Hz, with a circuit breaker as recommended in the chart on page 7. 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.



MEDICAL WARNING

When in use, the Hestan Cue Smart Induction Cooktop generates an electromagnetic field that may interfere with medical devices such as pacemakers. Anyone using medical devices should be cautious when in close proximity to a cooking zone that is powered on. Please consult your doctor or medical device manufacturer for advice regarding the usage of induction cooking zones.

SAFETY

- 1) Proper installation – be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- 2) Never use your appliance for warming or heating a room.
- 3) Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- 4) Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using this appliance.
- 5) User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- 6) Storage in or on Appliance – Flammable materials should be stored in an oven or near surface units.
- 7) Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- 8) Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- 9) Never Leave Surface Units Unattended at High Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.

USER SAFETY

BURN HAZARD - Cookware can get very hot during operation.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooktop surface since they can get hot.

In general do not place any foil or metallic object except heating containers on the glass surface. If power is applied, it may heat, melt, or even burn.

DO NOT TOUCH ACTIVE COOKING ZONES OR AREAS NEAR THEM. Areas near cooking zones may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact cooking zones until the residual heat indicators have turned off.

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

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONT.)

FIRE SAFETY

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.

Keep the appliance zone clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids. NEVER store flammable liquids and materials above, below, or on the appliance, 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 (Type ABC, or type K) kitchen fire extinguisher nearby.

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

Smother fire or flames using the lid of the cookware, a cookie sheet, or metal tray. Then shut off the cooking zone.

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.

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

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

EQUIPMENT SAFETY

Magnetically sensitive objects (credit cards, bank cards) should not be placed on or near the appliance when in use.

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.

SAFETY DURING CLEANING

Only clean the appliance as directed in the CLEANING & MAINTENANCE section of this manual.

Clean cooktop with caution – If using a wet sponge or cloth to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

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.

SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONT.)

PROPER USAGE

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

The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system, except as provided by the Hestan Cue app.

This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, and not for any other domestic, commercial or industrial use.

SMART COOKWARE

Do not use 'smart cookware' not approved or provided by Hestan.

Do not place a Smart Capsule insert, capsule end cap, or any related parts on the cooktop.

OTHER RESOURCES

For information about the cooktop, the cookware, or guided cooking, see the following Hestan websites:

For matters regarding the Smart Induction Cooktop, see

<https://hestanhome.com>

For Hestan Cue guided cooking resources and Smart Cookware, see

<https://hestancue.com>

BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME

All products are wiped clean with solvents at the factory to remove any visible signs of dirt, oil, and grease which may have remained from the manufacturing process.

Remove any packing, labels, and literature from the cooktop surface.

Clean your glass cooktop before the first time you use it. A thorough cleaning with a glass cooktop cleaner is recommended. It only takes a minute and puts a clean, shiny coating on the cooktop before its initial use.

- There may be a slight odor during the first several uses: this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depends on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface can get hot from the cookware and remain hot for some time after cooking zones have been turned off. Observe the warning symbols in the control area.
- The cooking surface is durable and resistant to impact, but not unbreakable. It can be damaged if a utensil or other object is dropped on it.
- Do not allow cookware to boil dry. This can damage the cookware and/or cooktop.
- Do not slide cookware across cooking surface, as it may scratch the cooktop.

MODEL NUMBERS

COOKTOP MODELS

MODEL NO.	DESCRIPTION	CIRCUIT BREAKER REQUIRED
KICS30	30" Smart Induction Cooktop	40 Amp
KICS36	36" Smart Induction Cooktop	50 Amp

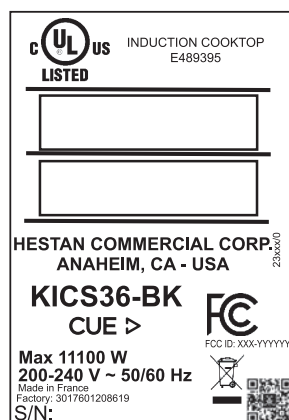
EN

RATING LABEL

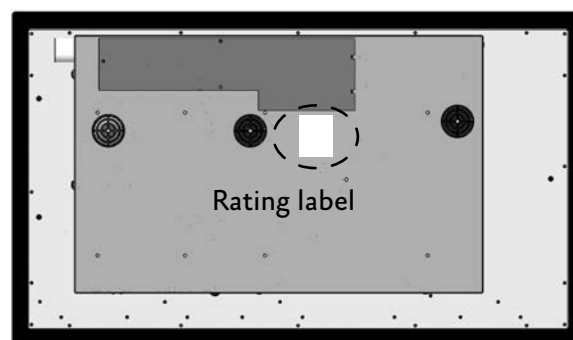
The rating label contains important information about your Hestan appliance such as the model, serial number, and electrical rating.

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

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



TYPICAL RATING LABEL



REGULATORY / CODE REQUIREMENTS

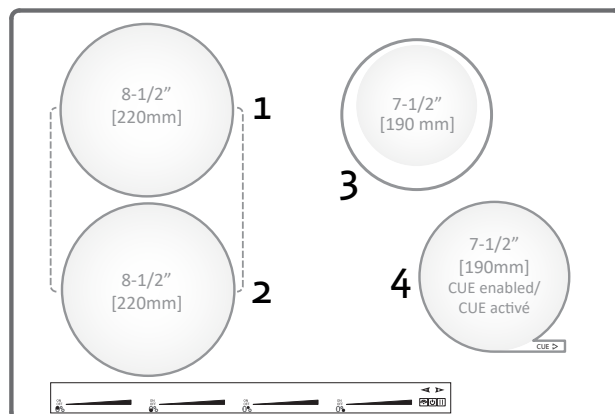
Installation of this cooking appliance must be made in accordance with local codes. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Electrical Code and local codes.

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

MODEL AND PART IDENTIFICATION

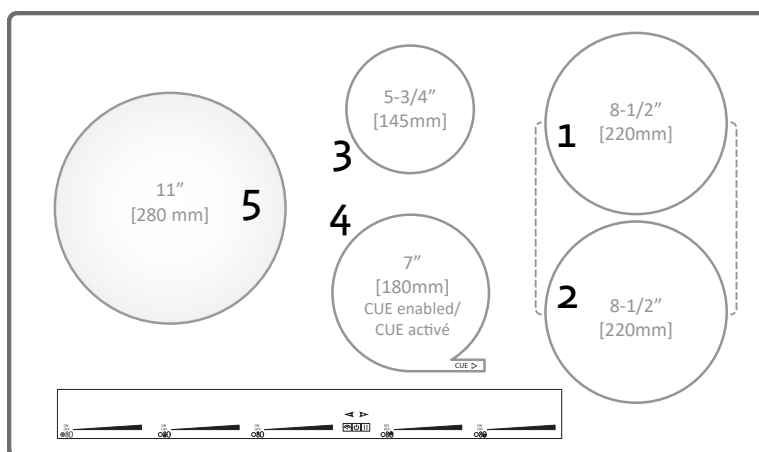
EN

KICS30



Position	Size of cooking zone	Minimum cookware size	Nominal power	Boost power	Double Boost power
1	8-1/2" [220 mm]	4" [100 mm]	2300W	3000W	3700W
2	8-1/2" [220 mm]	4" [100 mm]	2300W	3000W	3700W
3	7-1/2" [190 mm]	4" [100 mm]	1850W	2300W	3000W
4	7-1/2" [190 mm]	4" [100 mm]	1850W	2300W	3000W

KICS36



Position	Size of cooking zone	Minimum cookware size	Nominal power	Boost power	Double Boost power
1	8-1/2" [220 mm]	4" [100 mm]	2300W	3000W	3700W
2	8-1/2" [220 mm]	4" [100 mm]	2300W	3000W	3700W
3	5-3/4" [145 mm]	3-1/2" [90 mm]	1400W	1850W	2200W
4	7" [180 mm]	4" [100 mm]	1850W	2300W	3000W
5	11" [280 mm]	4" [100 mm]	2500W	3000W	3700W

COOKWARE NOISE

Some noise may occur from cookware when using the cooktop. It may vary according to cookware construction and power level.

In addition, the noise may vary according to the use of adjacent cooking zones. Possible noises include a low humming sound or whistle. A cookware piece that completely covers the cooking zone will produce less noise.

These noises may be reduced or eliminated by lowering or raising the power level settings of one or both of the adjacent cooking zones.

COOKWARE SIZE

Cookware must be at least the minimum size for the zone you use it on.

Full power may not be delivered to cookware with a base smaller than the cooking zone.

HOW INDUCTION HEATING WORKS

INDUCTION

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

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

The surface, unless cookware is on it, remains virtually cold.

When the cooking time is up and the container is removed, there is little 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 cooktops using combustion burners and allows substantial energy savings.

If liquid overflows from the container, it is less likely to stick to the surface of the cooktop, because this is just slightly warm.

OPERATING PRINCIPLE

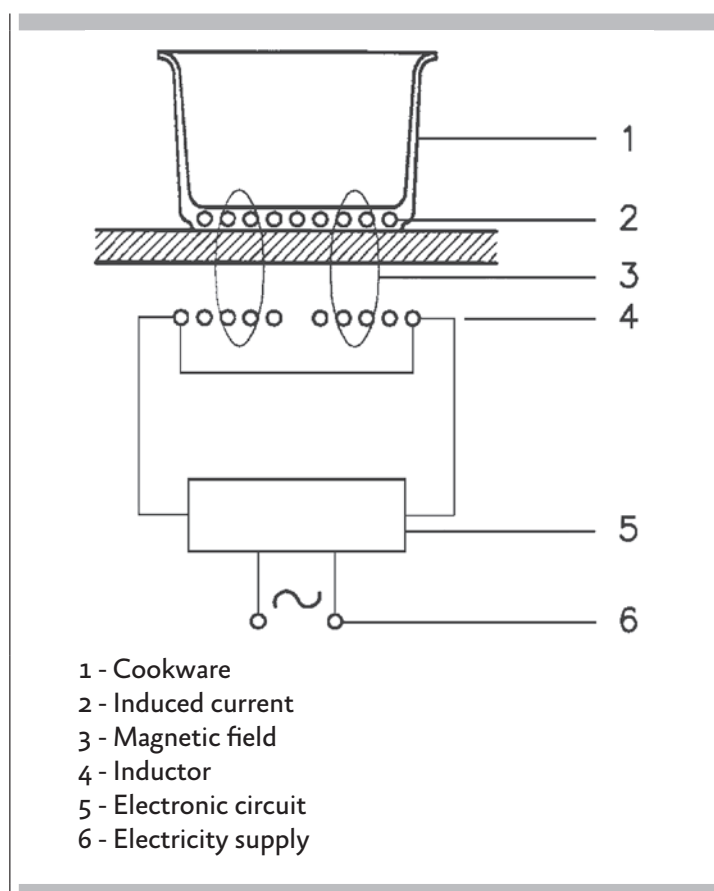
This is based on the electromagnetic properties of most cookware.

The electronic circuit supplies power to the coil (inductor), creating a magnetic field, which heats the cookware.

As the cookware is heated, it heats the food.

Benefits include:

- High performance; the power goes into heating the food rather than heating the kitchen.
- Safety - removing the cookware (simply lifting it) automatically stops power to that cooking zone.
- Precision and flexibility through electronic control.



USER INSTRUCTIONS

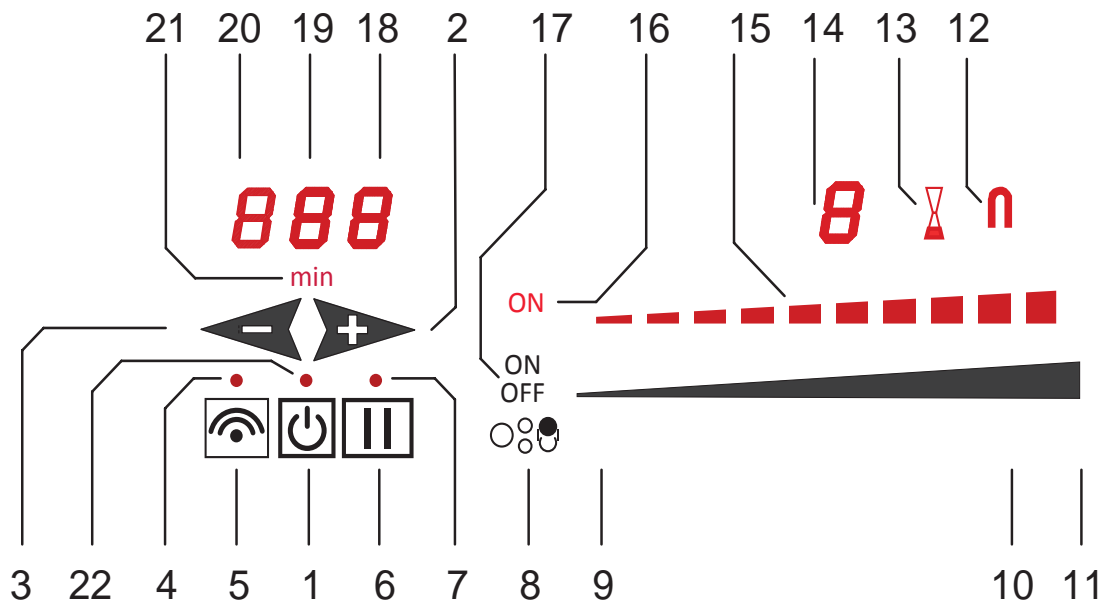
USING THE SMART INDUCTION COOKTOP

Cookware can be placed on a cooking zone before or after the cooktop is turned on.

Power is not delivered until the cooktop is turned on (1), the zone (with cookware piece present) is selected (17), and a power is set for that zone (9~10).

COOKWARE DETECTION

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



#	Item	#	Item
1	Main Power key (ON/OFF)	12	Bridge function indicator
2	+ Timer	13	Cooking zone "timer active" indicator
3	- Timer	14	Cooking zone power level display
4	Connectivity indicator	15	Power level indicator
5	Connectivity key	16	Cooking zone indicator
6	Pause key	17	Cooking zone selector (zone ON/OFF)
7	Pause indicator	18	Timer display (minutes/seconds)
8	Graphic indicating controlled zone	19	Timer display (minutes/seconds)
9	Power slider - minimum power/select low temp functions	20	Timer display (minutes)
10	Power slider - maximum power	21	Icon indicating minutes
11	Select Power Boost (P)	22	Cooktop power indicator

RESIDUAL HEAT INDICATOR

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

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

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

PROTECTION FROM ACCIDENTAL ACTIVATION

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

- ▶ If no cooking zone is activated within 20 seconds of switching on the touch control, the control returns to stand-by mode.

The main Power 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 recognize that no key is active.

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

PRECAUTIONS

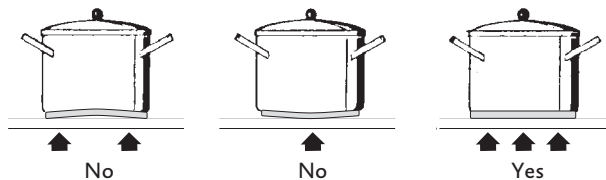
- If there is any visible crack or break in the cooktop surface, turn its circuit breaker OFF and call Hestan Customer Service.
- During operation, move any magnetic materials such as credit cards, computer disks, calculators, etc., away from all active cooking zones.
- Never use cooking foil or rest products wrapped in foil directly on the cooktop.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids must not be rested on the surface of the cooktop to prevent them from heating up.
- When cooking with non-stick cookware, without using water or oil, limit any preheating time to one or two minutes.
- When cooking foods which tend to stick to the bottom of the cookware, start at minimum power and gradually increase the heat, stirring frequently.
- After use, turn off the zone using the zone selector (17), sliding power to "0", or touching the main Power key rather than relying on the cookware detection sensor.

USER INSTRUCTIONS (CONTINUED)

TYPES OF COOKWARE

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

- Try to use cookware declared as suitable for induction cooking
- Flat, thick-bottomed cookware will perform most effectively
- A small cookware piece will accept less power than a large one. The preferred and minimum cookware sizes per cooking zone are shown in the table on page 8.
- Stainless steel cookware with multilayer bottom or ferrite stainless steel may be used if the bottom indicates: for induction
- Cast iron containers need to have a smooth bottom, or better with an enameled bottom to avoid scratching the cooktop
- Containers made of glass, ceramic, terracotta, aluminum, copper or non-magnetic stainless steel (austenitic) are not recommended and are unsuitable for use on this cooktop.



CARING FOR THE COOKTOP

NOTICE

Traces of foil, food residues, splashes of fat, sugar or very sugary foods must be removed immediately from the cooktop using a scraper to avoid damaging the cooktop surface. Sugars are easier to remove while the surface is still warm.

Then clean with a proper glass cooktop cleaner and paper towels, rinse with water and dry with a clean cloth.

Never use abrasive sponges or clothes and avoid using aggressive chemical cleansers such as OVEN SPRAYS or STAIN REMOVERS.

DO NOT USE STEAM CLEANERS

TURNING THE COOKTOP ON AND OFF

The cooktop is turned on by touching the Power key (1), you will hear a short beep and the indicator lights up. After switching on, the touch control remains active for 20 seconds. If you do not select either a cooking zone or the timer, the cooktop returns to stand-by mode.


ACOUSTIC SIGNAL (BUZZER)

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

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

TURNING ON A COOKING ZONE

Position a cookware piece and touch the selector key (17) for the cooking zone. Slide your finger on the power slider to the right to increase the cooking level (10), or slide your finger to the left to decrease it (9). The power level indicator (15) visually indicates the power selected, along with the numeric value in the power level display (14).

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

TURNING OFF A COOKING ZONE

A single cooking zone can be turned off directly by touching the selector key (17) 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 main Power key (1).

AUTOMATIC ZONE POWER-OFF

If a cooking zone is active but it doesn't detect a pan for more than 30 seconds, it will shut off.

ACCIDENTAL POWER-OFF

If, during cooking, you inadvertently touch the main Power key and turn the cooktop off, you can resume with all settings intact as follows:

- 1) Touch the main Power key - the Pause indicator will blink
- 2) Touch the Pause key within 6 seconds, before the Pause indicator stops blinking.

POWER LEVELS

The power level of the cooking zone can be set from level 1 to level 9. Two additional levels (Power Boost) are available for very rapid heating of food.

An automatic heat-up function is also available. When it is active, the power level indicator (14) shows a numeric value alternating with the letter "A". See "Automatic heat-up" on page 14 for more information.

POWER BOOST

The power of a cooking zone can be increased or "boosted" for up to ten minutes.

A "boosted" cooking zone is heated with power that is significantly higher than the rated power. When Boost is active, the display of the boosted cooking zone shows **P**.

- Activate Boost by touching at the end of the power slider of the cooking zone (11).
- De-activate Boost by sliding on the power slider.

DOUBLE BOOST

A second boost level is available, "Double Boost".

When Double Boost is active, the display of the boosted cooking zone shows an animated sequence of **PP**.

- Activate Double Boost by activating Boost, then touch the end of the power slider again.
- De-activate Double Boost by sliding on the power slider or touching it away from the end.

BOOST POWER LEVELS

The tables on page 8 list the base power and power increase for each cooking zone.

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

AVAILABLE POWER

The cooktop has a limited total power available. When a zone is set for Boost or Double Boost, there is less power available for other cooking zones. Depending on zone usage, power may be limited to 6 or 8 in some or all other zones when Boost is active.

USER INSTRUCTIONS (CONTINUED)

AUTOMATIC HEAT-UP

This feature makes cooking easier by adding 'boil and reduce' functionality to the elements. The surface automatically heats up at full power (level "9") and then returns to the selected power level after a certain time (see table below).

ACTIVATING AUTOMATIC HEAT-UP

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 cooking zone display will show the letter "A" alternating with "3". With these settings, the cooking surface heats the cooking zone at level "9" for 2 minutes and then continues cooking at level "3".


DE-ACTIVATING AUTOMATIC HEAT-UP

To de-activate the function, touch/slide on the power slider for that zone.

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

BRIDGE FUNCTION (FOR LARGE COOKWARE)

This function facilitates cooking with elongated cookware, and allows the two right-most cooking zones to work together as one. Activate the bridge function by simultaneously touching the power sliders of the two cooking zones. (See zones 1, 2 on page 8.)

- The  icon will light up next to the bridged cooking zone displays.

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

Boost modes are not available for zones that are actively bridged.

LOW TEMPERATURE FUNCTIONS

This function is available in each cooking zone and its activation is indicated by one, two, or three bars. These correspond to three “cooking” levels:

- Water bath with a temperature of approximately 110°F [42°C].
- Melt with a temperature of approximately 160°F [70°C].
- Simmer with a temperature of approximately 200°F [94°C]

These temperatures are approximate and are greatly dependent on the cookware and the quantity of food.



- 1) Touch the selector key (17) for the desired cooking zone
- 2) Touch the initial part of the power slider zone (9) to activate the first warming level
- 3) To switch to a higher level, touch the power slider in the same position until the desired level is displayed.
- 4) To return to the lowest level, lift and touch the power slider again.

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

PAUSE FUNCTION

To halt all cooktop functions, touch the Pause key. 

All timers are paused, and power is not delivered to any cooking zone.

TO RESUME:

- 1) Touch the Pause key again
- 2) One of the sliders will illuminate. Touch it to resume cooking.
 - The Pause indicator turns off

Cooking and timer operations resume from the same point at which they were stopped.

TIMER FUNCTIONS

NOTE: the timers are only intended as acoustic advisors to recall the attention of the user.

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

There are two versions of the timer function:

- 1) An independent timer from 1 to 999 minutes: This function is available when no cooking zone is active. It beeps when the time has run out.
- 2) A zone timer from 1 to 999 minutes for each cooking zone: it beeps when the time has run out. The cooking zones can be programmed independently (the symbol may be less bright if another cooking zone timer has a remaining time that is less than that set on the independent timer).

There's a zone timer indicator (13) in each zone display. The timer with the least time is highlighted and its icon is brighter (13). The other timers are still active and running, but those timer icons (13) will be less bright.

INDEPENDENT TIMER

The independent timer is available when none of the cooking zones are active. To activate the timer, touch the + and – keys. The display will show "000", and you can set a time using the + key.

The time setting (0-999 min) can be changed in increments of one minute with the + key from 0 to 999.

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

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

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

After the timer is set, it begins to count down. The completion of the time is signaled by a beep or by the flashing of the timer display, which will show "000". To stop the flash and beep, press the + and – keys.

TURNING OFF/CHANGING THE TIMER

The timer can be changed or turned off at any time by turning on the touch display again, if no cooking zone is on, and touching the + and – keys simultaneously to select the timer. Adjust the time using the + and – keys. After adjusting, the "min" icon will flash for a few seconds, then the time is accepted and the timer starts from the new value.

To turn the timer off, touch the – key.

The independent timer remains active even when the main Power key is touched.

PROGRAMMING A COOKING ZONE TIMER

To program a cooking zone timer, touch the + and – keys simultaneously until the timer icon (13) illuminates for the cooking zone you want. If there is more than one cooking zone on, you may have to touch and release the + and – keys several times until the correct zone timer is illuminated.

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

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

When a timer counts down, the display flashes and beeps. The alerts stop after 2 minutes or when you touch the + and – keys.

SMART COOKING

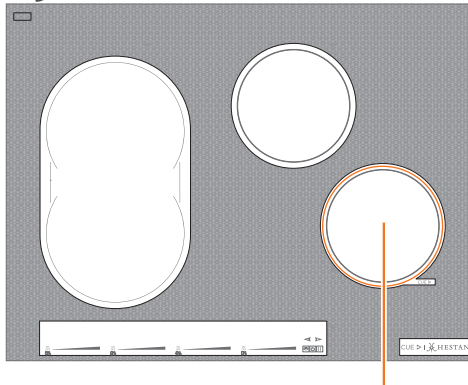
INTRODUCTION

Smart Cooking uses the Hestan Cue app on your phone or tablet with Cue-enabled cookware and the Cue-enabled cooking zone on your Smart Induction cooktop to precisely control cooking conditions for optimum control and stellar results.

The following sections will explain how to prepare your cookware and your phone or tablet for use with the Smart Induction Cooktop.

Hestan Smart Induction™

KICS30 SMART INDUCTION COOKTOP

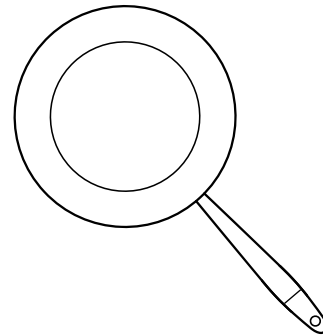


CUE-enabled cook zone

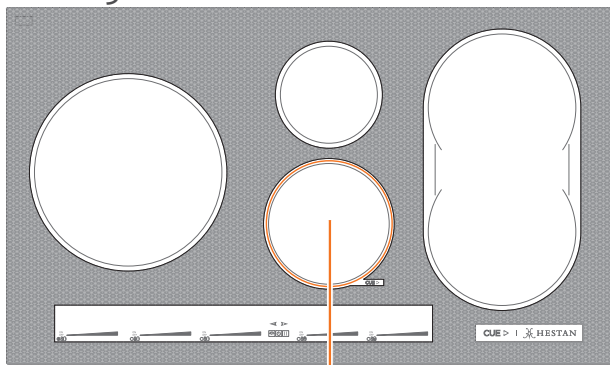
HESTAN CUE™ APP



SMART COOKWARE



KICS36 SMART INDUCTION COOKTOP

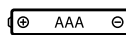


CUE-enabled cook zone

Capsule end cap



Battery



Hestan Cue™ Ruler



COOKWARE AND CAPSULES

Each capsule end cap must be kept with its own kind of cookware piece. (Fry pan, Chef's Pot, etc.) This is because the capsule identifies the cookware to the Hestan Cue app, as well as providing temperature information. If a capsule end cap is installed in the wrong kind of cookware piece, then Guided Cooking can't give proper results.

NOTE: This manual covers the cookware supplied with the Smart Induction Cooktop. Other cookware may require a different procedure for battery installation, even if compatible with the cooktop. For such cookware, see the literature that came with it for instructions.

For the latest information about Smart Cookware and additional Hestan Cue guided cooking resources, see <https://support.hestancue.com>

SMART COOKING (CONTINUED)

PREPARING THE COOKWARE

Each Hestan Cue cookware piece requires a battery to power so it can connect to your smart device and transmit temperature data to the Hestan Cue app. The battery must be installed before using the cookware.

EN

BATTERY INSTALLATION

Unscrew and remove the capsule end cap. Insert one AAA battery with the negative (-) end first. Replace the capsule end cap and screw it in snugly. Do not overtighten it.



HESTAN CUE APP

You can download the Hestan Cue app from the Apple App Store or the Google Play Store.

When you open the app, you will be prompted to log in / register. First time users can create a new account by selecting "Get Started" on the first screen. You must be logged in to use the features of the app.

Once you've created an account and logged in you will be led through the process of pairing your cooktop.



Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. Google Play and the Google Play logo are trademarks of Google Inc. The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc., and any use of such marks by Hestan Smart Cooking Inc is under license.

SMART COOKING (CONTINUED)

PAIRING WITH THE COOKTOP




PREPARING FOR CONNECTION

On your tablet or smartphone, install the Hestan Cue app. Have the Bluetooth mode, the Wi-Fi mode and the location system activated.

PAIRING YOUR FIRST DEVICE

Launch the Hestan Cue app, create your account (unless you already have an account) and log in.

When the app is ready to connect to the cooktop, do the following:

Action	Control panel	Display
Activate the cooktop	Press Power key []	[0]
Activate the Bluetooth detection mode	Press [] (about 5seconds) until you hear 2 beeps	The LED over [] is blinking




Wait until the connection status indicator switches off before pairing any other devices.

- The connection needs to be done once for each tablet or phone you will use with the Hestan Cue app.

PAIRING/CONNECTING ADDITIONAL DEVICES

When you wish to pair an additional device, it must be prepared as above under **PREPARING FOR CONNECTION**. Start the Hestan Cue app and log in.

When the app is ready to connect, do the following:

Action	Control panel	Display
Activate the cooktop	Press Power key []	[0]
Activate the Bluetooth extended mode	Press [] once	The LED over [] is illuminated

Observe any further instructions from the app.

Once pairing is complete, you can control the Cue-enabled cooking zone with the Hestan Cue app.

MAXIMUM NUMBER OF PAIRINGS

The cooktop can have up to eight Bluetooth devices paired at once.

Note that this limit has nothing to do with the number of Cue-enabled devices or Smart Cookware pieces you have. It is only the number of smartphones or tablets that can pair with the cooktop itself.

When you pair an additional device, the oldest pairing will be removed.

COOKWARE CONNECTIONS

Follow the instructions that came with the cookware and prompts from the app to connect with Hestan Cue cookware.

UPDATES

You may need to update the firmware on your cooktop and cookware. The app will automatically take you through this process which may take a few minutes. When updating firmware, make sure not to close, minimize or navigate away from the app. If a problem occurs during a firmware update, you can try again by quitting the app and logging in again to go through the process.

BEFORE YOU START COOKING

Please make sure of the following before cooking with the Hestan Cue app:

- Your smart device is connected to an active internet connection via WiFi.
- Your smart device's Bluetooth is turned on.
- Sound volume is turned up and not muted on your phone or tablet.

CUE COOKING

Hestan Cue is your coach in the kitchen, walking you through each recipe step with video guidance. Try new dishes. Learn new skills. Elevate your cooking without fear of overcooking or underwhelming. Cue doesn't cook for you – It helps you cook better food, more often.

There are three cooking modes in the Cue app:

- 1) Recipes: Choose from hundreds of original, step-by-step video-guided recipes. Each recipe has been created by Hestan development chefs specifically for the Cue. Recipes will lead you through prep, cooking and plating to ensure you have a great meal, every time.
- 2) Mix & Match: Selecting "Mix & Match" will allow you to choose your preferred protein to cook. You'll also have the option to match it with a sauce of your choice. Tip: It is possible to use "Mix & Match" to only make the protein, or only make the sauce.
- 3) Control Mode (Cue-assisted temperature control)

Want precise temperature control without a guided recipe? Control mode lets you choose your own temperature, giving you the freedom to cook the way you want.

Once the cookware is connected, use the app to set or adjust your preferred cooking temperature. From the app you can also set a timer or turn off power.

NOTICE

If you touch the cooktop's power slider while cooking with the app, the cooktop will move into offline mode and the Hestan Cue app will no longer be in control of the cooking zone.

In order to move the control back to the Hestan Cue app, you must choose the app's option to continue cooking, then follow prompts from the app.

- Errors that occur while connected to the Hestan Cue app will appear as a message within the app.

SMART COOKING (CONTINUED)

COOKING WITH THE CUE APP


The Hestan Cue™ system is going to help you cook better food more often by acting as your GPS in the kitchen. You'll learn new techniques, novel combinations, and gain a sense of confidence in what you're cooking. The first few times you cook with the Cue app it may feel a bit strange to give up control of timing & temperature, but if you trust the system and follow the directions you'll end up with an amazing meal.

Our recipes lead you through the process of "Mise En Place" where you'll gather and prep all of your ingredients in advance. This is particularly important when cooking on the Cue as each recipe has been carefully timed out to give you the perfect results (we don't want your salmon burning while you search for the garlic!).

Many recipes in the Cue app will ask you to select a thickness for your protein. It is important to measure carefully and accurately as the app will calculate cook-times based on this number. We recommend measuring from the thickest part of your protein for the best results, but you should get a feel for what works best with your preferences.

Tempering is another technique used in the Cue app to make sure your meat cooks properly. Steaks, chops, and filets cook more evenly when they are put in the cookware at room temperature, so we typically advise leaving your protein unwrapped on the counter for 15-20 minutes before cooking it. Usually by the time your sauce is done your meat should be good to cook!

TIPS:

- None of the cooking zones will heat unless cookware is in place. If no cookware is detected, the "missing cookware" symbol  will display.
- If a cooking zone does not detect cookware for more than 30 seconds, it will shut off.
- The Cue-enabled cooking zone will not heat unless it is initiated by the app or it is selected and power is set using the cooktop controls.
- Cookware should be properly positioned, with the cookware centered in the cooking zone.
- You may hear a buzzing or humming sound when unit is cooking. This is typical induction noise and it is normal.

NOTICE

After cooking with Hestan Cue app, the Cue-enabled cooking zone remains at minimum power until it is changed or turned off using the cooktop controls. However, the 30 second "no pan" shutoff still applies.

DO NOT LEAVE COOKTOP UNATTENDED while cooking with the Hestan Cue app.

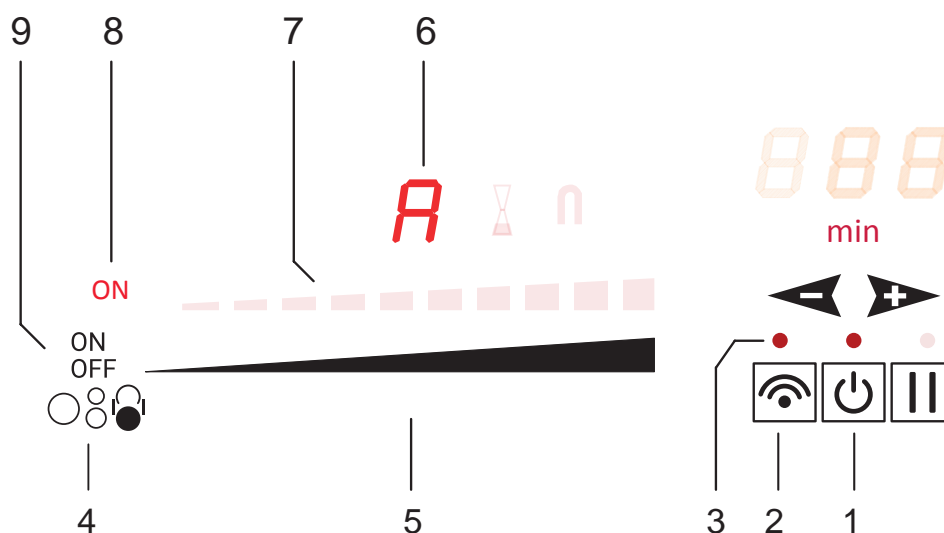
START COOKING

- While using the app, follow the prompts to start the cooking process. You will be guided to touch certain controls on the cooktop. Then the app may be used to control the cooking zone power in subsequent cooking steps when cooking in guided cooking modes or Control Mode.

SMART COOKING (CONTINUED)

EN

When cooking with the app, the cooktop will display **A** at the Cue-enabled zone.



Control panel in Smart Cooking mode

#	Item	#	Item
1	Main POWER key	6	Cooking zone power level display
2	Connectivity key	7	Power level indicator - inactive in app mode.
3	Connectivity indicator	8	Cooking zone indicator
4	Graphic indicating controlled zone	9	Cooking zone selector (zone ON/OFF)
5	Power slider - touching slider returns cooktop to MANUAL mode		

NOTICE Deep frying with Hestan Smart Cookware is not recommended.

MANUAL/OFFLINE MODE

When cooking on the Cue-enabled cooking zone without the app, it is in manual, or offline mode.

- When there is no smart device with internet connection available, the Cue-enabled cooking zone still be used like a traditional induction cooktop by using the cooktop's controls.
- No app functionality is available while cooking in manual mode.
- In order to move control back to the Hestan Cue app, you must choose the app's option to continue cooking, then follow prompts from the app.

See "USING THE Smart INDUCTION COOKTOP" on page 10 for full instructions on use in manual mode.

ADDING & REMOVING DEVICES

It is possible to add additional Hestan Cue cookware pieces from within the Hestan Cue app.

Likewise, it's possible to remove Hestan Cue cookware from your Cue app profile.

Different cookware types can increase the recipe selection.

CLEANING AND MAINTENANCE

COOKTOP CARE

The cooktop should be kept clean to avoid staining and damage.

While the surface is resistant to spills, it can be damaged in certain circumstances.

NOTICE

Traces of foil, food residues, splashes of fat, sugar or very sugary foods must be removed immediately from the cooktop using a scraper to avoid damaging the cooktop surface.

Then clean with a proper glass cooktop cleaner and paper towels, rinse with water and dry with a clean cloth.

Never use abrasive sponges or clothes and avoid using aggressive chemical cleansers such as OVEN SPRAYS or STAIN REMOVERS.

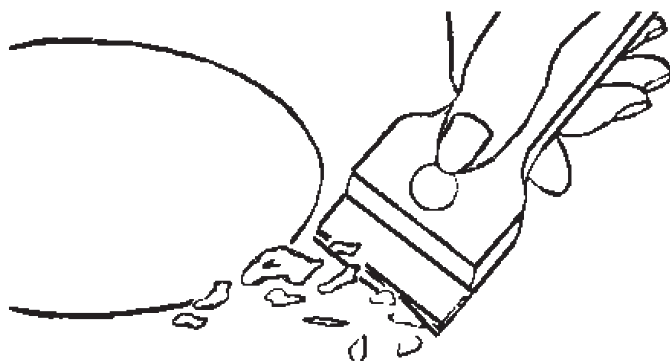
DO NOT USE STEAM CLEANERS.

RECOMMENDED CLEANING TECHNIQUES

For normal cleaning, use a glass cooktop cleaner according to its instructions.

If using dish soap or similar product, be sure to wipe all traces of the soap with a dry paper towel or equivalent before cooking.

If food or other substance somehow gets cooked on, you can use a cooktop scraper to remove it, finishing with a cleaning product as above.



The scraper must be in good condition and free of rust or damage to its blade.

NOTE: If sugar or a sugary product gets onto the cooktop, remove it before cooking further on the affected cooking zone(s).

CLEANING AND MAINTENANCE (CONTINUED)

COOKWARE CARE

Your Hestan Cue cookware will come with specific care instructions. Those instructions take priority over the following guidelines.

GENERAL CARE INSTRUCTIONS FOR HESTAN CUE COOKWARE

- Hand wash with a mild, non-abrasive dish soap and a non-scratch scrub sponge.
- NEVER put Hestan Cue cookware in the oven.

TYPES OF COOKWARE

If you have Smart Cookware pieces that were not supplied with the Smart Induction Cooktop, they may require different care than those supplied with it. The previous versions of Smart Cookware can be visually distinguished by the handle - rather than a screw-on end cap, they used a "capsule insert" that mounted in the handle. The illustrations on pages 18, 19 show the "end cap" style.

- Hestan Smart Cookware which has a capsule end cap (rather than capsule insert) is dishwasher-safe when the capsule end cap is securely in place.
- The capsule end cap must be securely in place whenever cleaning the cookware. See the literature included with the cookware for additional instructions.



FOR COOKWARE WITH CAPSULE INSERT

- Do not submerge cookware in water.
- NEVER put this type of Hestan Cue cookware in the dishwasher.
- See the literature included with the cookware for additional instructions.

TROUBLESHOOTING GUIDE

ERROR CODES

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

Display	Description	Possible error reason	Troubleshooting
"flash", Er03, 	Control is detecting a key being activated for more than 10 seconds.	Water or cookware on the glass in the controls area.	Remove items from controls area, clean the controls area.
E2	Overheating of the induction coils.		Let the unit cool down. If error persists, call Hestan Customer Service.
U400, Er47	Control unit cuts off after 1 sec, sounds a continuous tone.	Fault in power to cooktop or power connection to cooktop.	Bad electrical connection or fault in service to unit. Have a qualified electrician check the power connection and service.
E	Fault in cooktop	Locate the circuit breaker serving the cooktop: Turn it off, then on.	If error persists, call Hestan Customer Service.
	One or all cooking zones stop heating:	Safety interlock, including 'no pan' timeout or pan overheat.	Check cookware, make sure controls are clean and unobstructed.
	Cooling fan keeps running after cooking	The fan runs according to internal temperatures.	Fan stops automatically when temperatures are low enough.
	Graphics on zone power display	Low temp/warming mode active	See "Low Temperature Functions" on page 15
E8	Cooktop vents are obstructed	Loose material pulled into vent	Clear any material from vent.
	No cooktop activity	Cooktop paused	See "PAUSE Function" on page 15

If other error codes are displayed, or if the above errors can't be corrected as suggested, contact Hestan Customer Service.

COMPLIANCE INFORMATION

EN

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION (FCC) STATEMENT

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a consumer ISM equipment, pursuant to Part 15 of FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. 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 antenna.
- Increase the separation 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.

This equipment has been tested and found to comply with Parts 15 and 18 of the FCC rules.

Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated with a minimum distance of 8" [20cm] between the radiator and your body.

The transmitter must not be co-located or operating in conjunction with another antenna or transmitters. End users must follow the specific operating instructions for satisfying RF exposure compliance. To maintain compliance with FCC RF exposure compliance requirements, please follow operation instructions as documented in the manual.

⚠️ WARNING

Changes / modifications not approved by the Hestan Smart Cooking Inc. could void the user's authority to operate the equipment.

COMPLIANCE INFORMATION:

Model number: KICS30, KICS36 Smart Induction Cooktop

FCC ID: xxxxxx

UL Listing: E503130

US: Conforms to UL STD. 858

Canada: Certified to CSA STD. C22.2 No.61

California Proposition 65 (applicable to California residents only):



WARNING: This product can expose you to chemicals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm. For more information, go to www.P65Warnings.ca.gov.

PARTS LIST

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

SERVICE

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

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

LIMITED WARRANTY

WHAT THIS LIMITED WARRANTY COVERS

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

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

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

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

LIMITED WARRANTY (CONTINUED)

EXTENSIONS TO THREE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD:

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

- 1) The Product's gas burners (excludes appearance), electric heating elements, blower motors (ventilation hoods), electronic control boards, magnetron tubes and induction generators (where applicable) are warranted to be free from defects in material and workmanship under normal non-commercial use and service for a period of five (5) years of the original Purchaser. This excludes surface corrosion, scratches, and discoloration which may occur during normal use and is limited to replacement of the defective part(s), with the Purchaser paying all other costs, including labor, shipping and handling, as applicable.

WHAT THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT COVER:

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

ARBITRATION:

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

LIMITATION OF LIABILITY:

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

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES OTHER THAN THOSE LISTED AND DESCRIBED ABOVE. NO WARRANTIES WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE SHALL APPLY AFTER THE LIMITED WARRANTY PERIOD STATED ABOVE. NO OTHER EXPRESS WARRANTY OR GUARANTY GIVEN BY ANY PERSON, FIRM OR CORPORATION WITH RESPECT TO THIS PRODUCT SHALL BE BINDING ON HCC. HCC ASSUMES NO RESPONSIBILITY THAT THE PRODUCT WILL BE FIT FOR ANY PARTICULAR PURPOSE, EXCEPT AS OTHERWISE PROVIDED BY APPLICABLE LAW.

HCC SHALL NOT BE LIABLE FOR LOSS OF REVENUE OR PROFITS, FAILURE TO REALIZE SAVINGS OR OTHER BENEFITS, OR ANY OTHER SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT, REGARDLESS OF THE LEGAL THEORY ON WHICH THE CLAIM IS BASED, AND EVEN IF HCC HAS BEEN ADVISED OF THE POSSIBILITY OF SUCH DAMAGES. NO RECOVERY OF ANY KIND AGAINST HCC SHALL BE GREATER IN AMOUNT THAN THE PURCHASE PRICE OF THE PRODUCT.

LIMITED WARRANTY (CONTINUED)

EN

WITHOUT LIMITING THE FOREGOING, YOU ASSUME ALL RISK AND LIABILITY FOR LOSS, DAMAGE OR INJURY TO YOU AND YOUR PROPERTY AND TO OTHERS AND THEIR PROPERTY ARISING OUT OF THE USE, MISUSE OR INABILITY TO USE THE PRODUCT NOT CAUSED DIRECTLY BY THE NEGLIGENCE OF HCC. THIS LIMITED WARRANTY STATES YOUR EXCLUSIVE REMEDY.

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

INTERACTION OF LAWS WITH THIS LIMITED WARRANTY:

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

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

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

CETTE PAGE A ÉTÉ INTENTIONNELLEMENT LAISSÉE VIERGE

| AVERTISSEMENT |

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

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


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

NE PAS RÉPARER, REMPLACER OU ENLEVER TOUTE PIÈCE DE L'APPAREIL, SAUF SI SPÉCIFIQUEMENT RECOMMANDÉ DANS LE MANUEL. INSTALLATION INCORRECTE,

L'ENTRETIEN OU L'ENTRETIEN PEUT PROVOQUER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS. CONSULTEZ CE MANUEL DE L'ORIENTATION. TOUT AUTRE SERVICE DEVRAIT ÊTRE EFFECTUÉ 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.

Un message de Hestan

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

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

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

Bienvenue à Hestan



TABLES DES MATIERES

3	PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER
7	NUMÉROS DE MODÈLE
7	PLAQUE SIGNALÉTIQUE
7	RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR
8	MODÈLES ET NOMENCLATURE DES PIÈCES
9	FONCTIONNEMENT DU CHAUFFAGE PAR INDUCTION
10	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
18	CUISSON INTELLIGENTE
24	NETTOYAGE ET ENTRETIEN
25	GUIDE DE DÉPANNAGE
26	INFORMATIONS DE CONFORMITÉ
27	LISTE DES PIÈCES
27	SERVICE
27	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. Lors de l'utilisation de cet appareil, les pratiques de sécurité de base doivent être suivies comme décrit ci-dessous.

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

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

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

N'installez PAS cette cuisinière à l'extérieur.



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

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



MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

- Cet appareil doit être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en cas de court-circuit. Lisez la section BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES du manuel d'installation pour des instructions complètes.
- NE PAS broyer sur un tuyau de gaz.
- N'utilisez PAS de rallonge avec cet appareil.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Cet appareil doit être raccordé à un circuit dédié, 200 VAC - 240 VAC, monophasé, 50 ou 60 Hz avec un disjoncteur comme recommandé à la page 7. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur électrique afin de savoir comment couper l'alimentation de cet appareil. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de faire raccorder l'appareil par un électricien agréé conformément à tous les codes locaux, ou en l'absence de codes locaux, conformément au Code National de l'Électricité. Lisez la section CONNEXIONS ÉLECTRIQUES du Manuel d'Installation pour plus de détails.



AVERTISSEMENT MÉDICAL

En cours d'utilisation, la table de cuisson à induction intelligente Hestan Cue génère un champ électromagnétique qui peut interférer avec les dispositifs médicaux tels que les stimulateurs cardiaques. Toute personne utilisant des dispositifs médicaux doit être prudente lorsqu'elle se trouve à proximité d'une zone de cuisson allumée. Veuillez consulter votre médecin ou le fabricant du dispositif médical pour obtenir des conseils concernant l'utilisation des zones de cuisson à induction.

LA SÉCURITÉ

- 1) Installation correcte - Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- 2) N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer une chambre.
- 3) Ne Laissez Pas Les Enfants Seuls - Les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- 4) Portez des Vêtements Appropriés - Ne portez jamais de vêtement ample ou suspendu lorsque vous utilisez cet appareil.
- 5) Entretien de l'Utilisateur - Ne réparez ou ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf recommandé dans le manuel. Tous les autres entretiens doivent être confiés à un technicien qualifié.
- 6) Entreposage Dans ou Sur L'appareil - Les matériaux inflammables doivent être entreposés dans un four ou à proximité d'unités de surface.
- 7) Ne Pas Utiliser d'Eau Sur Les Feux de Graisse - Étouffer le feu ou utiliser un produit chimique sec ou extincteur du type mousse.
- 8) Utilisez Uniquement des Poignées Sèches. Les poignées humides ou humides sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures causées par la vapeur. Ne laissez pas le manique toucher les éléments chauds. N'utilisez pas une serviette ou un autre chiffon volumineux.
- 9) Ne Laissez Jamais les Unités de Surface Sans Surveillance à des Réglages Élevés - La surchauffe provoque des fumées et des déversements graisseux qui peuvent s'enflammer.

SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

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

Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson puisqu'ils peuvent devenir chauds.

En général, ne placez aucun papier aluminium ou objet métallique à l'exception des récipients de chauffage sur la surface en verre. Si le courant est appliqué, il peut chauffer, fondre ou même brûler.

NE PAS TOUCHER LES ZONES DE CUISSON ACTIVES OU LES ZONES À PROXIMITÉ. Les zones proches des zones de cuisson peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les zones de cuisson tant que les indicateurs de chaleur résiduelle ne sont pas éteints.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

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

LA SÉCURITÉ INCENDIE

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

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

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

TOUJOURS avoir un extincteur de cuisine approprié (type ABC ou type K) à proximité.

NE JAMAIS ramasser un ustensile enflammé. Vous pouvez renverser la graisse sur vous et être gravement brûlé.

Étouffez le feu ou les flammes en utilisant le couvercle de la ustensile de cuisson, une plaque à biscuits ou un plateau en métal. Ensuite, fermez la zone de cuisson.

Utilisez un extincteur, ou du bicarbonate de soude si le feu est petit et relativement confiné.

N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR UN FEU DE GRAISSE. Cela pourrait entraîner la propagation du feu ailleurs.

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

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

SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT

Les objets sensibles au magnétisme (cartes de crédit, cartes bancaires) ne doivent pas être placés sur ou à proximité de l'appareil en cours d'utilisation.

Les pièces défectueuses ne doivent être remplacées que par des pièces d'origine Hestan. Contactez le service clientèle de Hestan pour toute demande ou pour organiser un appel de service.

L'appareil doit être déconnecté de l'alimentation pendant toute opération d'entretien ou de maintenance.

SÉCURITÉ PENDANT LE NETTOYAGE

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

Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les éclaboussures sur une surface de cuisson chaude, veillez à éviter toute brûlure de vapeur. Certains nettoyeurs peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

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

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER (SUITE)

UTILISATION APPROPRIÉE

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

L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé, à l'exception des cas prévus par l'application Hestan Cue.

Cet appareil domestique est exclusivement destiné à la cuisson des aliments, et non à d'autres usages domestiques, commerciaux ou industriels.

USTENSILES DE CUISSON INTELLIGENT

N'utilisez pas des «ustensiles de cuisson intelligente» non approuvée ou fournie par Hestan.

Ne placez pas un insert Smart Capsule, un embout de capsule, ou toute autre pièce apparentée sur la table de cuisson.

AUTRES RESSOURCES

Pour plus d'informations sur la table de cuisson à induction intelligente, les ustensiles de cuisson ou la cuisson guidée, reportez-vous aux sites internet Hestan suivants:

Pour la table de cuisson Smart Induction, voir

<https://hestanhome.com>

Pour le système Cue de Hestan, voir

<https://hestancue.com>

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

Tous les produits sont nettoyés à l'usine avec des solvants afin d'éliminer tout signe visible de saleté, d'huile et de graisse qui pourrait avoir subsisté du processus de fabrication.

Enlever tout emballage, étiquette et documentation de la surface de la table de cuisson.

Nettoyez votre table de cuisson avant la première utilisation. Un nettoyage en profondeur avec un nettoyant pour table de cuisson est recommandé. Cela ne prend qu'une minute et met un revêtement propre et brillant sur la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.

- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations: ceci est normal et disparaîtra.
- Le résultat de cuisson optimal dépend de la sélection et de l'utilisation des ustensiles de cuisson appropriés.
- La surface de cuisson peut devenir chaude à partir de la ustensile de cuisson et rester chaude pendant un certain temps après l'extinction des zones de cuisson. Observez les symboles d'avertissement dans la zone de contrôle.
- La surface de cuisson est durable et résistante aux chocs, mais pas incassable. Il peut être endommagé si un objet tombe dessus.
- Ne laissez pas la ustensile de cuisson bouillir à sec. Cela pourrait endommager la ustensile de cuisson ou la table de cuisson.
- Ne faites pas glisser l'ustensile sur la surface de cuisson car cela pourrait rayer la surface.

NUMÉROS DE MODÈLE

NO. MODÈLE	DESCRIPTION	DISJONCTEUR REQUIS
KICS30	Table de cuisson à induction Smart de 30 po	40 Ampères
KICS36	Table de cuisson à induction Smart de 36 po	50 Ampères

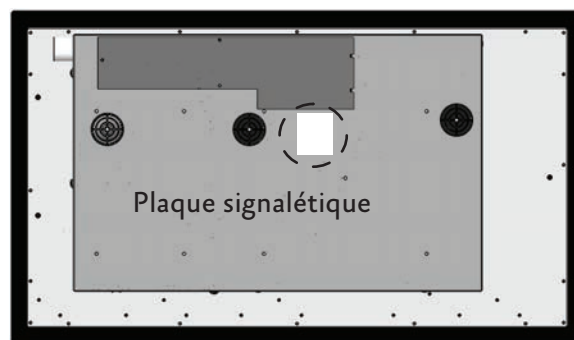
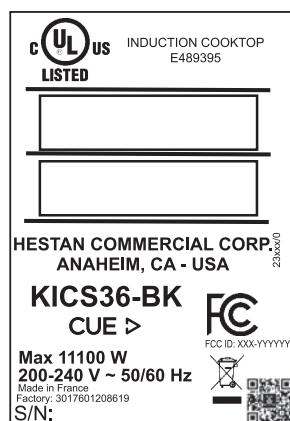
FR

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique contient des informations importantes sur votre appareil Hestan telles que le modèle, le numéro de série, et la classification électrique.

La plaque signalétique est située sur la surface inférieure de la table de cuisson.

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



PLAQUE SIGNALÉTIQUE TYPIQUE

RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR

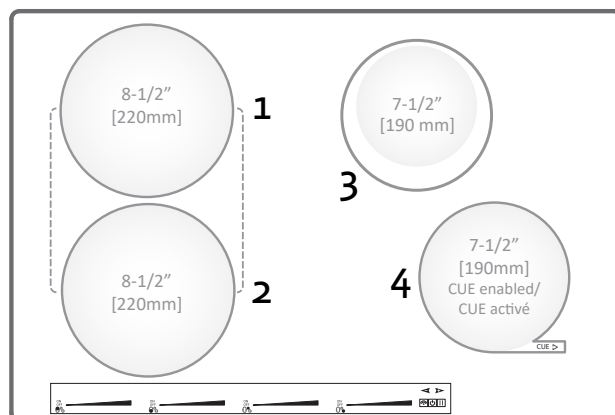
L'installation de cet appareil de cuisson doit être effectuée conformément aux codes locaux. En l'absence de tels codes, installer cet appareil conformément au National Electrical Code et les codes locaux.

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

MODÈLES ET NOMENCLATURE DES PIÈCES

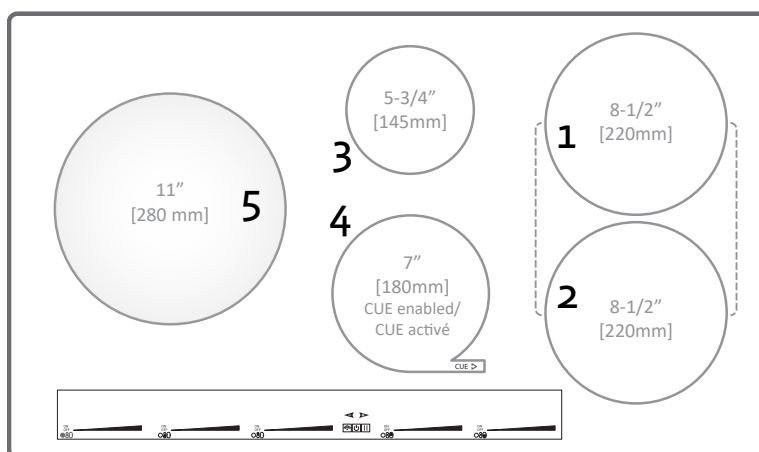
FR

KICS30



Article	Taille de la zone de cuisson	Taille min. de la ustensile	Puissance Nominale	Puissance Boost	Puissance Double Boost
1	8-1/2 po [220 mm]	4 po [100 mm]	2300W	3000W	3700W
2	8-1/2 po [220 mm]	4 po [100 mm]	2300W	3000W	3700W
3	7-1/2 po [190 mm]	4 po [100 mm]	1850W	2300W	3000W
4	7-1/2 po [190 mm]	4 po [100 mm]	1850W	2300W	3000W

KICS36



Article	Taille de la zone de cuisson	Taille min. de la ustensile	Puissance Nominale	Puissance Boost	Puissance Double Boost
1	8-1/2 po [220 mm]	4 po [100 mm]	2300W	3000W	3700W
2	8-1/2 po [220 mm]	4 po [100 mm]	2300W	3000W	3700W
3	5-3/4 po [145 mm]	3-1/2 po [90 mm]	1400W	1850W	2200W
4	7 po [180 mm]	4 po [100 mm]	1850W	2300W	3000W
5	11 po [280 mm]	4 po [100 mm]	2500W	3000W	3700W

BRUIT DES USTENSILES

Il peut y avoir du bruit provenant des ustensiles de cuisson lors de l'utilisation de la table de cuisson. Cela peut varier en fonction de la construction de la ustensile de cuisson et du niveau de puissance.

De plus, le bruit peut varier en fonction de l'utilisation des zones de cuisson adjacentes. Les bruits possibles comprennent un bruit sourd ou un sifflement. Les ustensiles qui couvrent complètement la zone de cuisson produiront moins de bruit.

Ces bruits peuvent être réduits ou éliminés en abaissant ou en augmentant les réglages du niveau de puissance d'une ou des deux zones de cuisson adjacentes.

TAILLE DU PAN

Les ustensiles de cuisson doivent avoir au moins la taille minimum pour la zone sur laquelle vous les utilisez.

La pleine puissance peut ne pas être fournie aux casseroles avec une base plus petite que la zone de cuisson.

FONCTIONNEMENT DU CHAUFFAGE PAR INDUCTION

INDUCTION

Le préchauffage 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 ustensile de cuisson.

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 préchauffage par induction est plus efficace car il évite tout gaspillage d'énergie par dispersion, comme les brûleurs à gaz ; plus rapide de 30 à 50% plus rapide que les tables de cuisson utilisant des brûleurs à combustion, et permet des économies d'énergie substantielles.

En présence d'un débordement de liquide, il est moins susceptible de coller à la surface de la table de cuisson, car il est légèrement chaud.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

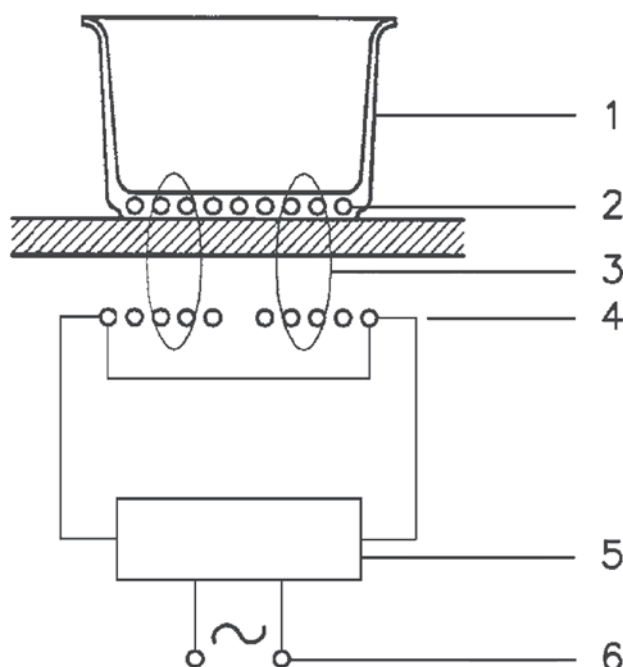
Le fonctionnement est basé sur les propriétés électromagnétiques de la plupart des ustensiles de cuisson.

Le circuit électronique fournit de l'énergie à la bobine (inducteur), créant un champ magnétique, qui chauffe la ustensile de cuisson.

Comme la ustensile de cuisson est chauffée, elle chauffe la nourriture.

Les avantages comprennent:

- Haute performance; le pouvoir va dans le chauffage de la nourriture plutôt que de chauffer la cuisine.
- Sécurité - retirer les ustensiles de cuisine (simplement en les soulevant) arrête automatiquement l'alimentation de cette zone de cuisson.
- Précision et flexibilité grâce au contrôle électronique.



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

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

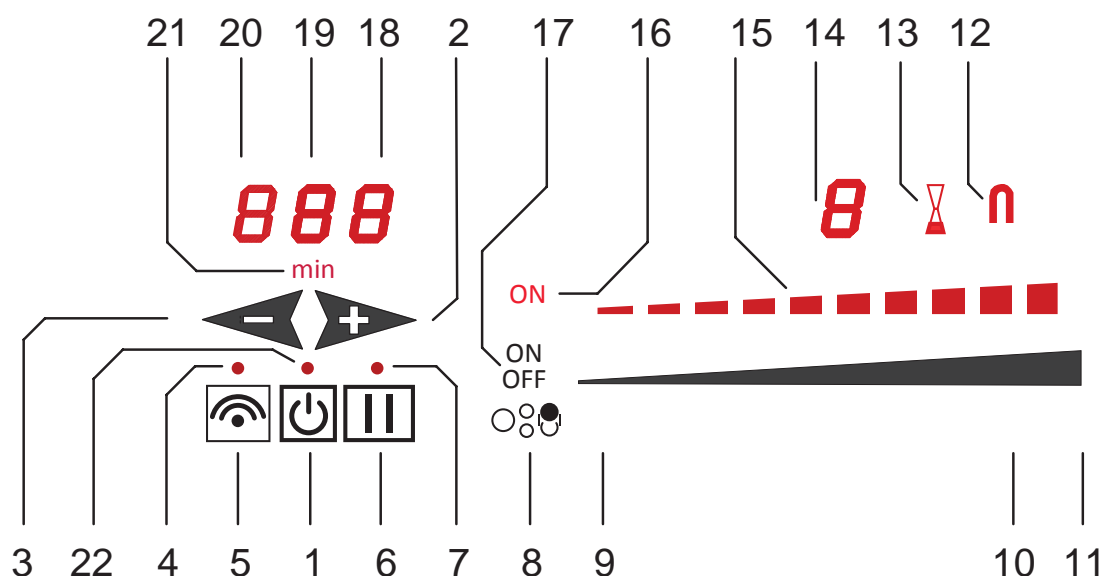
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION INTELLIGENTE

Les ustensiles de cuisson peuvent être placés sur une zone de cuisson avant ou après l'allumage de la table de cuisson.

L'alimentation n'est délivrée que lorsque la table de cuisson est allumée (1), la zone (avec l'élément de batterie de cuisine présent) est sélectionné (17) et une puissance est définie pour cette zone (9 ~ 10).

DÉTECTION DE USTENSILE DE CUISSON

La table de cuisson détectera une ustensile de cuisson appropriée dans l'une des zones de cuisson. Le système n'alimentera que la zone de cuisson où la ustensile de cuisson est détectée.



#	Article	#	Article
1	Bouton de marche/arrêt principal (ON/OFF)	12	Fonction de pontage sur l'icône
2	+ Minuterie	13	Icône Minuterie active pour zone de cuisson
3	- Minuterie	14	Afficheur niveau zone de cuisson
4	Indicateur de connectivité	15	Barre lumineuse niveau de cuisson
5	Bouton de connectivité	16	Indication sur la zone
6	Bouton de pause	17	Sélection de la zone de cuisson
7	Indicateur de pause	18	Afficheur Minuterie (minutes/secondes)
8	Graphique indiquant la zone contrôlée	19	Afficheur Minuterie (minutes/secondes)
9	Curseur de puissance - puissance minimum	20	Afficheur Minuterie (minutes)
10	Curseur de puissance - puissance maximale	21	Icône indication minutes
11	Activer le Power Booster (P)	22	Indicateur d'alimentation principal

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

Ceci 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 du relais.

Une fois la zone de cuisson éteinte, un "H" s'affiche à l'écran jusqu'à ce que la température calculée dans la zone chute en dessous de 140° F [60° C].

PROTECTION CONTRE L'ACTIVATION ACCIDENTELLE

Si une touche est activée pendant environ 10 secondes, l'avertisseur sonore retentit jusqu'à ce que la touche soit relâchée. L'écran affiche un code d'erreur, qui reste jusqu'à ce que la touche de sélection pour cette zone soit touchée puis relâchée.

- Si aucune zone de cuisson n'est activée dans les 20 secondes qui suivent l'activation de la commande tactile, la commande repasse en mode veille.

La touche d'alimentation principale a la priorité 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 le contrôle électronique, il doit reconnaître qu'aucune clé n'est active.

Si la zone de cuisson a été utilisée et est chaude, un "H" apparaîtra à l'écran après la mise hors tension de la zone. Le «H» s'éteint une fois la zone refroidie.

PRÉCAUTIONS

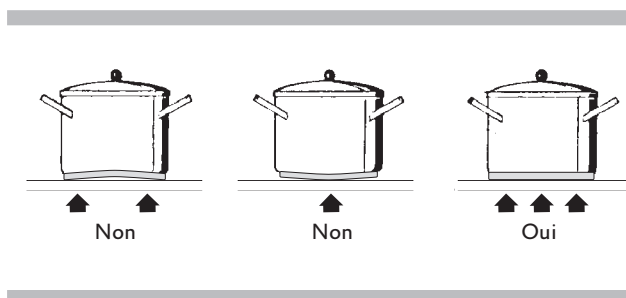
- Si une fissure ou une fissure est visible sur la surface de la table de cuisson, éteignez le disjoncteur et appelez le service clientèle de Hestan.
- Pendant le fonctionnement, retirez tous les équipements démagnétisables tels que les cartes de crédit, les disquettes, les calculatrices, etc. de toutes les zones de cuisson actives.
- Ne jamais utiliser du papier aluminium et ne pas poser directement sur la table des produits enveloppés dans de l'aluminium.
- Ne pas poser d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillers ou des couvercles sur la surface de la table pour éviter qu'ils ne chauffent.
- Lors de la cuisson avec des ustensiles antiadhésifs, sans utiliser d'eau ou d'huile, limiter tout temps de préchauffage à une ou deux minutes.
- Pour cuire des aliments ayant tendance à se coller sur le fond, commencer à la puissance minimale puis augmenter en mélangeant fréquemment.
- Après utilisation, désactivez la zone à l'aide du sélecteur de zone (17), glissez sur "0" ou boutonnez la bouton principale ON/OFF au lieu d'utiliser le capteur de détection de l'ustensile.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR (SUITE)

TYPES DE USTENSILES DE CUISSON

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

- Essayez d'utiliser un ustensile de cuisson déclarée appropriée pour la cuisson par induction.
- L'ustensile de cuisson à fond épais et performante sera plus efficace.
- Une petite ustensile de cuisson acceptera moins d'énergie qu'une grosse. Les tailles de ustensile de cuisson préférées et minimales par zone de cuisson sont indiquées dans le tableau de la page 8.
- Une ustensile de cuisson en acier inoxydable avec fond multicouche ou en acier inoxydable ferrite peut être utilisée si le fond indique: pour induction.
- Les ustensiles de cuisson en fonte doivent avoir un fond lisse ou mieux avec un fond émaillé pour éviter de rayer la table de cuisson.
- Les ustensiles de cuisson en verre, céramique, terre cuite, aluminium, cuivre ou acier inoxydable non magnétique (austénitique) ne sont pas recommandés et ne peuvent pas être utilisés sur cette table de cuisson.



PRENEZ SOIN DE LA TABLE DE CUISSON

AVIS

Des traces de papier aluminium, des résidus d'aliments, des éclaboussures de graisse, du sucre ou des aliments fortement sucrés doivent immédiatement être éliminés de la table de cuisson avec un racloir pour éviter d'endommager la surface de la table. Les sucres sont plus faciles à éliminer tant que la surface est encore chaude.

Ensuite, nettoyez avec un nettoyant approprié pour table de cuisson en verre et du papier de cuisine, rincez à l'eau et séchez avec un chiffon propre.

Ne jamais utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs et évitez également les détergents chimiques agressifs comme des SPRAY NETTOYANTS POUR FOUR ou des DETACHANTS.

NE PAS UTILISER D'APPAREILS DE NETTOYAGE A LA VAPEUR.

POUR ALLUMER ET ÉTEINDRE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson s'allume en appuyant sur la touche Marche / Arrêt (1), vous entendez un bip court et la lampe-témoin correspondante s'allume. Après la mise sous tension, la commande tactile reste active pendant 20 secondes. Si vous ne sélectionnez ni zone de cuisson ni minuterie, la table de cuisson repasse en mode veille

SIGNAL SONORE (VIBREUR)

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

- Une touche tactile normale émet un bip court.
- Si une touche est maintenue enfoncée pendant plus de 10 secondes, la vibreur sonne et un symbole d'erreur s'affiche.

METTRE EN MARCHÉ UNE ZONE DE CUISSON

Placez un ustensile de cuisson et appuyez sur la touche de sélection (17) correspondant à la zone de cuisson. Faites glisser votre doigt vers la droite sur le curseur pour augmenter le niveau de cuisson (10) ou faites-le vers la gauche pour le diminuer (9). L'indicateur de niveau de puissance (15) indique visuellement la puissance sélectionnée, ainsi que la valeur numérique sur l'affichage de niveau de puissance (14).

Si des ustensiles de cuisson appropriés ne sont pas détectés dans la zone de cuisson, l'affichage de cette zone alternera entre le niveau de puissance sélectionné et le symbole «ustensile de cuisson manquante».



ÉTEINDRE D'UNE ZONE DE CUISSON

Une seule zone de cuisson peut être désactivée directement en appuyant sur la bouton (17) pour la zone de cuisson qui fonctionne. Les zones de cuisson chaudes s'afficheront avec une lettre "H". On obtient l'extinction immédiate de toutes les zones de cuisson, à tout moment, par l'intermédiaire de la bouton ON/OFF (1).

ARRÊT AUTOMATIQUE DE ZONE

Si une zone de cuisson est active mais qu'aucune casserole n'est détectée dans cette zone, elle s'éteindra au bout de 30 secondes.

REPRISE APRÈS LA ARRÊT ACCIDENTELLE

Si, pendant la cuisson, vous touchez par inadvertance le bouton d'alimentation principal et éteignez la table de cuisson, vous pouvez reprendre en conservant tous les paramètres intacts, comme suit:

- 1) Appuyez sur la touche d'alimentation principale - Le voyant de pause clignote
- 2) Appuyez sur le bouton Pause dans les 6 secondes, avant que le voyant Pause cesse de clignoter.

NIVEAU DE PUISSANCE

Le niveau de puissance de la zone de cuisson peut être réglé du niveau 1 au niveau 9. Deux niveaux supplémentaires (Power Boost) sont disponibles pour un chauffage très rapide des aliments.

Une fonction de chauffage automatique est également disponible. Lorsqu'il est actif, l'indicateur de niveau de puissance (14) indique une valeur numérique en alternance avec la lettre «A». Voir «Préchauffage Automatique» à la page 14 pour plus d'informations.

AUGMENTATION DE PUISSANCE (POWER BOOST)

La puissance d'une zone de cuisson peut être augmentée pendant dix minutes maximum.

Une zone de cuisson «augmentée» est chauffée avec une puissance nettement supérieure à la puissance nominale. Lorsque Boost est actif, l'affichage de la zone de cuisson renforcée s'affiche.

- Activez Boost en appuyant sur l'extrémité du curseur d'alimentation de la zone de cuisson (11).
- Désactivez Boost en faisant glisser le curseur d'alimentation.

DOUBLE BOOST

Un deuxième niveau de boost est disponible, «Double Boost».

Lorsque le mode Double Boost est activé, l'affichage de la zone de cuisson renforcée indique une séquence animée de **PAII**.

- Activez Double Boost en activant Boost, puis touchez à nouveau l'extrémité du curseur d'alimentation.
- Désactivez Double Boost en faisant glisser le curseur de réglage ou en le touchant loin de l'extrémité.

BOOST POWER NIVEAUX

Les tableaux de la page 8 indiquent la puissance de base et l'augmentation de puissance pour chaque zone de cuisson.

Si le récipient de cuisson est retiré de la zone de cuisson pendant la durée Boost, la fonction Boost reste active et la durée Boost n'est pas désactivée. Boost activé, modification de la valeur définie avec votre doigt dans la zone du curseur d'alimentation désactive le Boost. Le Boost "P"

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR (SUITE)

peut être activé dans toutes les zones de cuisson, mais le dernier Boost activé est prioritaire, ce qui réduit tout autre niveau de cuisson.

PUISSANCE DISPONIBLE

La table de cuisson a une puissance totale limitée disponible. Lorsqu'une zone est définie sur Boost ou Double Boost, il y a moins d'énergie disponible pour les autres zones de cuisson. Selon l'utilisation de la zone, la puissance peut être limitée à 6 ou 8 dans certaines ou toutes les autres zones lorsque Boost est actif.

PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE (OU FONCTION «HEAT-UP»)

Cette fonctionnalité facilite la cuisson en ajoutant la fonctionnalité «bouillir et réduire» aux éléments. La surface chauffe automatiquement à pleine puissance (niveau «9»), puis revient au niveau de puissance sélectionné après un certain temps (voir tableau ci-dessous).

ACTIVER LE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE (OU FONCTION "HEAT-UP")


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 sonne: l'écran de la zone de cuisson affiche la lettre «A» en alternance avec «3». Avec ces réglages, la surface de cuisson chauffe la zone de cuisson au niveau «9» pendant 2 minutes, puis continue la cuisson au niveau «3».

DÉSACTIVATION DE LA CHALEUR AUTOMATIQUE

Pour désactiver la fonction, touchez / glissez sur le curseur de la puissance pour cette zone.

Niveau de Puissance	Durée de la fonction Chauffage Automatique (temps en minutes)	Durée maximale pendant la zone fonctionnera au réglage de la puissance (temps en minutes)
1	0m 40s	516
2	1m 12s	402
3	2m	318
4	2m 56s	258
5	4m 16s	210
6	7m 12s	138
7	2m	138
8	3m 12s	108
9	-	90
P	-	10
Pull	-	

FONCTION DE PONTAGE (POUR GRANDES USTENSILES DE CUISSON)

Cette fonction facilite la cuisson avec des ustensiles de cuisson allongés et permet aux deux zones de cuisson les plus à droite de fonctionner ensemble. Activez la fonction «Bridge» en touchant simultanément les curseurs de puissance des deux zones de cuisson. (Voir zones 1, 2 à la page 8.) Cette icône est affichée  à côté des affichages de la zone de cuisson pontée.

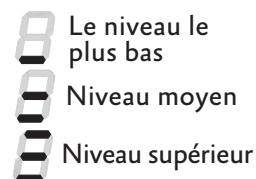
Une fois le mode ponté configuré, les deux zones de cuisson sont contrôlées à l'aide du curseur d'alimentation gauche. (Curseur contrôlant la zone arrière droite) Pour désactiver le fonction «Bridge», appuyez simultanément sur les deux contrôles de curseur en tout point des barres de réglage.

Les modes Boost ne sont pas disponibles pour les zones qui sont activement pontées.

FONCTIONS BASSE TEMPÉRATURE

Cette fonction est disponible dans chaque zone de cuisson et son activation est indiquée par une, deux ou trois barres. Ceux-ci correspondent à trois niveaux de «cuisson»:

- Bain-marie à une température d'environ 110° F [42° C].
- Fondez à une température d'environ 160° F [70° C].
- Laisser mijoter à une température d'environ 200° F [94° C]



Ces températures sont approximatives et dépendent fortement de la ustensile de cuisson et la quantité de nourriture.

- 1) Appuyez sur la bouton de sélection (17) pour la zone de cuisson souhaitée
- 2) Touchez la partie initiale de la zone du curseur de puissance (9) pour activer le premier niveau de réchauffement.
- 3) Pour passer à un niveau supérieur, touchez le curseur d'alimentation dans la même position jusqu'à ce que le niveau souhaité soit affiché.
- 4) Pour revenir au niveau le plus bas, soulevez et touchez à nouveau le curseur d'alimentation.

Les fonctions basse température fonctionnent pendant 2 heures maximum.

FONCTION PAUSE

Pour arrêter toutes les fonctions de la table de cuisson, appuyez sur la touche «Pause» (6).

Toutes les minuteries sont en pause et aucune alimentation n'est fournie à la zone de cuisson.

COMMENT CONTINUER

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

- 1) Appuyez à nouveau sur la touche Pause.
- 2) L'un des curseurs s'illuminera. Touchez-le pour reprendre la cuisson.
- L'indicateur de Pause s'éteint

Les opérations de cuisson et de minuterie reprennent à partir du moment où elles ont été arrêtées.

FONCTION DE MINUTERIE

REMARQUE: la minuterie est uniquement conçue comme un conseiller sonore 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 en appuyant sur la bouton [ON/OFF] correspondante.

Il existe deux versions de la fonction de minuterie:

- 1) Une minuterie indépendante de 1 à 999 minutes: Cette fonction est disponible lorsqu'aucune zone de cuisson n'est active. Il émet un bip lorsque le temps est écoulé.
- 2) Une minuterie de zone de 1 à 999 minutes pour chaque zone de cuisson: elle émet un bip lorsque le temps est écoulé. Les zones de cuisson peuvent être programmées indépendamment (le symbole peut être moins lumineux si une autre minuterie de zone de cuisson a une durée restante inférieure à celle réglée sur la minuterie indépendante).

Un indicateur de minuterie de zone (13) est affiché dans chaque zone. La minuterie avec le moins de temps est en surbrillance et son icône est plus lumineuse (13). Les autres minuteries sont toujours actives et en cours d'exécution, mais leurs icônes de minuterie (13) seront moins lumineuses.

MINUTERIE INDÉPENDANTE

La minuterie indépendante est disponible lorsqu'aucune des zones de cuisson n'est active. Pour activer la minuterie, appuyez sur les boutons + et -. L'écran affiche «000» et vous pouvez régler l'heure à l'aide de la bouton +.

Le réglage de l'heure (0-999 min) peut être modifié par incréments d'une minute avec la bouton + de 0 à 999.

Maintenez la bouton + ou - enfoncée pour augmenter le taux de changement jusqu'à une valeur maximale, sans bip.

Si la bouton + (ou -) est relâchée, le taux d'augmentation (diminution) recommence à partir de la valeur initiale.

La minuterie peut être réglée en touchant continuellement les boutons + ou - ou en touchant successivement (avec des bips).

Après le réglage de la minuterie, il commence à décompter. La fin de l'heure est signalée par un bip ou par le clignotement de l'affichage de la minuterie, qui affiche «000». Pour arrêter le flash et émettre un bip, appuyez sur les boutons + et -.

ÉTEINDRE/MODIFIER LA MINUTERIE

La minuterie peut être changée ou éteinte à tout moment en rallumant l'écran tactile, si aucune zone de cuisson n'est allumée, et en touchant simultanément les boutons + et - pour sélectionner la minuterie. Réglez l'heure à l'aide des boutons + et -. Après le réglage, l'icône «min» clignote pendant quelques secondes, puis l'heure est acceptée et la minuterie commence à partir de la nouvelle valeur.

Pour désactiver la minuterie, appuyez sur la bouton -.

La minuterie indépendante reste active même lorsque vous appuyez sur la bouton ON/OFF.

PROGRAMMATION DE LA MINUTERIE POUR LES ZONES DE CUISSON

Pour programmer une minuterie de zone de cuisson, appuyez simultanément sur les boutons + et - jusqu'à ce que l'icône de minuterie (13) s'allume pour la zone de cuisson souhaitée. S'il y a plus d'une zone de cuisson allumée, vous devrez peut-être toucher et relâcher les boutons + et - plusieurs fois jusqu'à ce que la minuterie de zone correcte soit allumée.

Lorsque la minuterie de la zone de cuisson est sélectionnée, son icône de minuterie (13) devient plus claire. Les minuteries programmées pour chaque zone de cuisson restent actives.

Les autres fonctions de la minuterie sont les mêmes que celles de la minuterie indépendante. Pour augmenter l'heure, utilisez la bouton + (plus).

Quand une minuterie compte à rebours, l'affichage clignote et émet un bip. Les alertes s'arrêtent après 2 minutes ou lorsque vous appuyez sur les boutons + et -.

CUISSON INTELLIGENTE

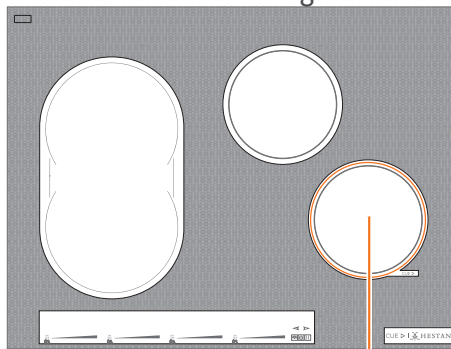
INTRODUCTION

Smart Cooking (Cuisson Intelligente) utilise l'application Hestan Cue sur votre téléphone ou votre tablette avec des ustensiles de cuisson compatibles Cue et la zone de cuisson activée par Cue sur votre table de cuisson Smart Induction, pour contrôler précisément les conditions de cuisson pour un contrôle optimal et des résultats stellaires.

Les sections suivantes expliquent comment préparer votre ustensile de cuisson et votre téléphone ou votre tablette pour une utilisation avec la table de cuisson à induction intelligente.

Système d'Induction Intelligente™ par Hestan

KICS30 Table de Cuisson à Induction Intelligente

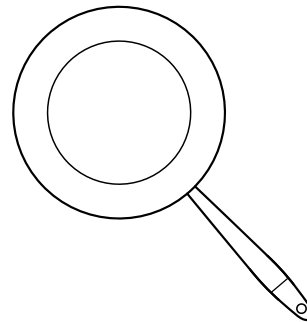


Zone de cuisson CUE

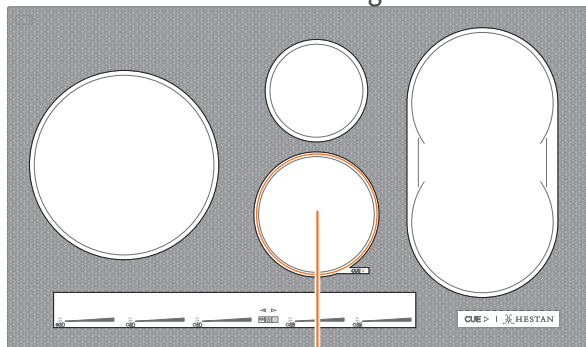
HESTAN CUE™ APP



USTENSILE DE CUISSON INTELLIGENTE



KICS36 Table de Cuisson à Induction Intelligente

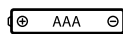


Zone de cuisson CUE

Capuchon raccord fileté de batterie



(1) Pile AAA



Hestan Cue™ réglé



USTENSILE DE CUISSON ET CAPSULES

Chaque capuchon raccord fileté de batterie (capsule) doit être conservé avec son propre type d'ustensile. (Poêle à frire, casserole du chef, etc.) C'est parce que la capsule identifie la ustensile de cuisson à l'application Hestan Cue, et fournit des informations sur la température. Si un capsule est installé dans le mauvais type d'ustensile de cuisson, la cuisson guidée ne peut pas donner de résultats satisfaisants.

REMARQUE: Ce manuel couvre la ustensile de cuisson fournie avec la table de cuisson à induction intelligente. D'autres ustensiles de cuisson peuvent nécessiter une procédure différente pour l'installation de la batterie, même si elle est compatible avec la table de cuisson. Pour de tels ustensiles de cuisson, consultez la documentation qui l'accompagne pour obtenir des instructions.

Pour obtenir les informations les plus récentes sur Smart Cookware et d'autres ressources de cuisson guidées de Hestan Cue, voir <https://support.hestancue.com>.

PRÉPARATION DU USTENSILE DE CUISSON

Chaque élément de ustensile de cuisson Hestan Cue nécessite une batterie pour pouvoir se connecter à votre appareil intelligent et transmettre les données de température à l'application Hestan Cue. La batterie doit être installée avant d'utiliser l'ustensile de cuisson.

INSTALLATION DE LA BATTERIE

Dévissez et retirez le capuchon raccord fileté (capsule). Insérez une pile AAA avec l'extrémité négative (-) en premier.

Replacer le capsule et le visser fermement. Ne le serrez pas trop.



L'APP HESTAN CUE

Vous pouvez télécharger l'application Hestan Cue depuis l'App Store d'Apple ou le Google Play Store.

Lorsque vous ouvrez l'application, vous serez invité à vous connecter / enregistrer. Les nouveaux utilisateurs peuvent créer un nouveau compte en sélectionnant «Commencer» sur le premier écran. Vous devez être connecté pour utiliser les fonctionnalités de l'application.

Une fois que vous avez créé un compte et que vous vous êtes connecté, vous serez guidé dans le processus d'appariement de votre table de cuisson et de votre ustensile de cuisson.



Apple et le logo Apple sont des marques déposées d'Apple Inc., enregistrées aux États-Unis et dans d'autres pays.

App Store est une marque de service d'Apple Inc., enregistrée aux États-Unis et dans d'autres pays. Google Play et le logo Google Play sont des marques de Google Inc. La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées appartenant à Bluetooth SIG, Inc., et toute utilisation de ces marques par Hestan Smart Cooking Inc. est sous licence.

CUISSON INTELLIGENTE (SUITE)

ACCORD AVEC LA TABLE DE CUISSON




PRÉPARATION À LA CONNEXION

Installez l'application Hestan Cue sur votre tablette ou votre smartphone. Avoir le mode Bluetooth, le mode Wi-Fi et le système de localisation activé.

ACCORDER VOTRE PREMIER APPAREIL

Lancez l'application Hestan Cue, créez votre compte (sauf si vous avez déjà un compte) et connectez-vous.

Lorsque l'application est prête à se connecter à la table de cuisson, procédez comme suit:

Action	Panneau de contrôle	Afficher
Activer la table de cuisson	Appuyez sur le bouton d'alimentation []	[0]
Activer le mode de détection Bluetooth	Appuyez sur [] (environ 5 secondes) jusqu'à ce que vous entendiez 2 bips	Le led sur [] clignote




Attendez que l'indicateur d'état de connexion s'éteigne avant d'appairer d'autres appareils.

- La connexion doit être effectuée une fois pour chaque tablette ou téléphone que vous utiliserez avec l'application Hestan Cue.

APPARIEMENT / RACCORDEMENT DE DISPOSITIFS SUPPLÉMENTAIRES

Lorsque vous souhaitez jumeler un appareil supplémentaire, il doit être préparé comme indiqué ci-dessus dans la section **PRÉPARATION À LA CONNEXION**. Lancez l'application Hestan Cue et connectez-vous.

Lorsque l'application est prête à se connecter, procédez comme suit:

Action	Panneau de contrôle	Afficher
Activer la table de cuisson	Appuyez sur le bouton d'alimentation []	[0]
Activer le mode de détection Bluetooth	Appuyez sur [] une fois que	Le led sur [] est illuminé

Observez toutes les instructions supplémentaires de l'application.

Une fois l'appairage terminé, vous pouvez contrôler la zone de cuisson Cue avec l'application Hestan Cue.

NOMBRE MAXIMAL D'ACCORDS

La table de cuisson peut avoir jusqu'à huit appareils Bluetooth jumelés à la fois.

Notez que cette limite n'a rien à voir avec le nombre d'appareils Cue ou de pièces Smart Cookware que vous possédez. Seul le nombre des téléphones intelligent ou de tablettes peut être associé à la table de cuisson elle-même.

Lorsque vous jumelez un appareil supplémentaire, l'association la plus ancienne sera supprimée.

CONNEXIONS DE USTENSILE

Suivez les instructions fournies avec l'ustensile de cuisson et les invites de l'application pour vous connecter à la ustensile de cuisson Hestan Cue.

MISES À JOUR

Vous devrez peut-être mettre à jour le micrologiciel de votre table de cuisson et de votre ustensile de cuisson. L'application vous guidera automatiquement tout au long de ce processus, ce qui peut prendre quelques minutes. Lors de la mise à jour du micrologiciel, assurez-vous de ne pas fermer, minimiser ou quitter l'application. Si un problème survient pendant un micrologiciel mise à jour, vous pouvez réessayer en quittant l'application et en vous connectant à nouveau pour passer par le processus.

AVANT DE COMMENCER LA CUISSON

Veillez vous assurer de ce qui suit avant de cuisiner avec l'application Hestan Cue:

- Votre appareil intelligent est connecté à une connexion Internet active via le WiFi.
- Le Bluetooth de votre appareil intelligent est activé.
- Le volume sonore est augmenté et n'est pas coupé sur votre téléphone ou votre tablette.

CUISSON DE CUE

Hestan Cue est votre tuteur dans la cuisine, vous guidant à travers chaque étape de la recette avec des conseils vidéo. Essayez de nouveaux plats. Apprenez de nouvelles compétences. Élevez votre cuisine sans crainte de trop cuire ou de décevoir. L'application Cue ne cuisine pas pour vous - Elle vous aide à cuisiner mieux, plus souvent.

Il y a trois modes de cuisson dans l'application Cue:

- 1) Recettes: Choisissez parmi des centaines de recettes vidéo-guidées originales, étape par étape. Chaque recette a été créée par des chefs de développement de Hestan spécifiquement pour la Cue. Les recettes vous mèneront à travers la préparation, la cuisson et le placage pour vous assurer d'avoir un bon repas, à chaque fois.
- 2) Mix & Match: Sélectionner «Mix & Match» vous permettra de choisir votre protéine préférée pour cuisiner. Vous aurez également la possibilité de l'assortir avec une sauce de votre choix. Astuce: Il est possible d'utiliser «Mix & Match» pour faire seulement la protéine, ou seulement faire la sauce.
- 3) Mode Contrôle (contrôle de température assisté par Hestan Cue)

Vous voulez un contrôle précis de la température sans recette guidée? Le Mode Contrôle vous permet de choisir votre propre température, ce qui vous donne la liberté de cuisiner comme vous le souhaitez.

Une fois la ustensile de cuisson connectée, utilisez l'application pour régler ou ajuster votre température de cuisson préférée. De l'application, vous pouvez également définir une minuterie ou éteindre l'alimentation.

AVIS

Si vous touchez le curseur de puissance de la table de cuisson tout en cuisinant avec l'application, la table de cuisson passera en mode hors ligne et l'application Hestan Cue ne sera plus en contrôle de la zone de cuisson.

Pour replacer le contrôle dans l'application Hestan Cue, vous devez choisir option de l'application pour continuer la cuisson, puis suivez les invites de l'application.

- Les erreurs qui se produisent lors de la connexion à l'application Hestan Cue apparaissent comme un message dans l'application.

CUISINE AVEC LE CUE HESTAN

Le système Hestan Cue va vous aider à cuisiner plus souvent mieux en agissant comme votre GPS dans la cuisine. Vous apprendrez de nouvelles techniques, de nouvelles combinaisons et vous gagnerez un sentiment de confiance dans ce que vous cuisinez. Les premières fois que vous cuisinez avec le Cue, il peut sembler un peu étrange d'abandonner le contrôle du chronométrage et de la température, mais si vous faites confiance au système et suivez les instructions, vous finirez avec un repas incroyable.


Nos recettes vous mèneront à travers le processus de «Mise en Place» où vous rassemblerez et préparerez tous vos ingrédients à l'avance. Ceci est particulièrement important lors de la cuisson sur le Cue car chaque recette a été soigneusement chronométrée pour vous donner les meilleurs résultats (nous ne voulons pas que votre saumon brûle pendant que vous cherchez l'ail!).

De nombreuses recettes dans l'application Cue vous demanderont de choisir une épaisseur pour votre protéine. Il est important de mesurer avec soin et précision car votre Cue calculera les temps de cuisson en fonction de ce nombre. Nous recommandons de mesurer à partir de la partie la plus épaisse de votre protéine pour obtenir les meilleurs résultats, mais vous devriez avoir une idée de ce qui fonctionne le mieux avec vos préférences.

La tempéragé est une autre technique utilisée dans l'application Cue pour s'assurer que votre viande cuit correctement. Les biftecks, les côtelettes et les filets cuisent plus uniformément lorsqu'ils sont placés dans la ustensile de cuisson à température ambiante. Nous vous conseillons donc de laisser votre protéine déballée sur le comptoir pendant 15 à 20 minutes avant de la faire cuire.

Habituellement, au moment où votre sauce est faite votre viande devrait être bonne à cuisiner!

CONSEILS:

- Aucune des zones de cuisson ne chauffe à moins que les ustensiles de cuisson ne soient en place. Si aucun ustensile de cuisson n'est détecté, le symbole «ustensile de cuisson manquant» s'affiche .
- Si une zone de cuisson ne détecte pas les ustensiles de cuisson pendant plus de 30 secondes, elle s'éteindra.
- La zone de cuisson Cue ne chauffe pas à moins que la zone de cuisson ne soit initiée par l'application ou que la zone de cuisson ne soit sélectionnée et que l'alimentation soit réglée à l'aide des commandes de la table de cuisson.
- La ustensile de cuisson doit être correctement positionnée, avec la ustensile de cuisson centrée dans la zone de cuisson.
- Vous pouvez entendre un bourdonnement ou un bourdonnement lorsque l'appareil est en train de cuire. C'est un bruit d'induction typique et c'est normal.

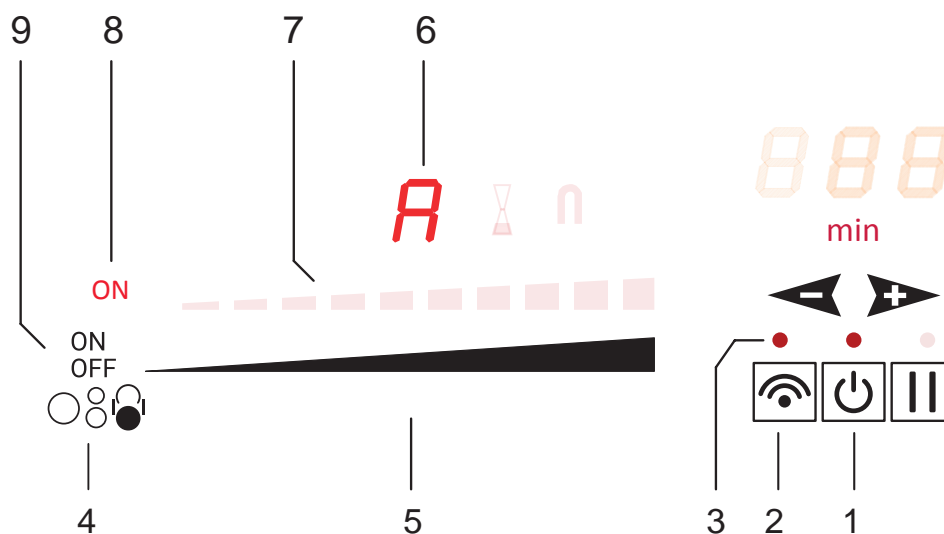
AVIS

Après la cuisson avec l'application Hestan Cue, la zone de cuisson activée par Cue reste au minimum jusqu'à ce qu'elle soit changée ou désactivée à l'aide des commandes de la table de cuisson. Toutefois, les 30 secondes d'arrêt «sans ustensile» s'appliquent.

NE LAISSEZ PAS LA TABLE DE CUISSON SANS SURVEILLANCE pendant la cuisson avec l'application Hestan Cue.

COMMENCER LA CUISSON

- Lorsque vous utilisez l'application, suivez les instructions pour lancer le processus de cuisson. Vous serez guidé pour toucher certaines commandes sur la table de cuisson. Ensuite, l'application peut être utilisée pour contrôler la puissance de la zone de cuisson dans les étapes de cuisson suivantes lors de la cuisson dans les modes de cuisson guidée ou en Mode de Contrôle.



Panneau de commandes en mode Cuisson Intelligente

#	Article	#	Article
1	Bouton de marche/arrêt principal	6	Afficheur niveau zone de cuisson
2	Bouton de connectivité	7	Indicateur de niveau de puissance - inactif en mode app
3	Indicateur d'état de connectivité	8	Indication sur la zone
4	Graphique indiquant la zone contrôlée	9	Sélection de la zone de cuisson
5	Curseur d'alimentation - tout contact sur le curseur ramène la table de cuisson en mode MANUEL		

AVIS La friture avec les ustensile de cuisson Intelligents de Hestan n'est pas recommandée.

MODE MANUEL / HORS LIGNE

Lorsque vous cuisinez dans la zone de cuisson Cue sans l'application, il est en mode manuel ou hors ligne.

- Quand il n'y a pas d'appareil intelligent avec connexion Internet disponible, la zone de cuisson Cue est toujours utilisée comme une table de cuisson à induction traditionnelle en utilisant contrôles de l'appareil.
- Aucune fonctionnalité de l'application n'est disponible pendant la cuisson en mode manuel.
- Pour ramener le contrôle à l'application Hestan Cue, vous devez choisir l'option de l'application pour continuer à cuisiner, puis suivre les instructions de l'application.

Voir «UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON À INDUCTION INTELLIGENTE» à la page 10 pour des instructions complètes sur l'utilisation en mode manuel.

AJOUT ET RETRAIT DE DISPOSITIFS

Il est possible d'ajouter d'autres ustensiles de cuisson Hestan Cue dans l'application Hestan Cue.

De même, il est possible d'enlever les ustensiles de cuisson Hestan Cue de votre profil d'application Cue.

Différents types de ustensiles de cuisson peuvent augmenter la sélection de recettes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

SOIN DE LA TABLE DE CUISSON

La surface de cuisson doit être propre pour éviter les taches et les dommages.

Bien que la surface résiste aux déversements, elle peut être endommagée dans certaines circonstances.

AVIS

Les traces de papier d'aluminium, les résidus de nourriture, les éclaboussures de graisse, de sucre ou d'aliments très sucrés doivent être retirés immédiatement de la table de cuisson à l'aide d'un grattoir pour éviter d'endommager la surface de cuisson.

Nettoyez ensuite avec un nettoyant pour surface de cuisson en céramique/verre et des serviettes en papier, rincez à l'eau et séchez avec un chiffon propre.

N'utilisez jamais d'éponges ou de vêtements abrasifs et évitez d'utiliser des nettoyants chimiques agressifs tels que les SPRAYS FOURS ou les DÉTACHANTS.

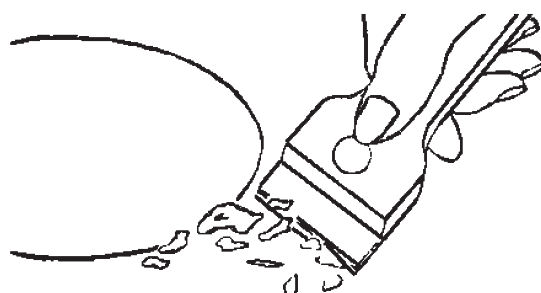
NE PAS UTILISER DE NETTOYEURS DE VAPEUR.

TECHNIQUES DE NETTOYAGE RECOMMANDÉES

Pour un nettoyage normal, utilisez un nettoyant pour surface de cuisson en céramique/verre conformément à ses instructions.

Si vous utilisez du savon à vaisselle ou un produit similaire, assurez-vous d'essuyer toutes les traces de savon avec une serviette en papier sèche ou équivalent avant la cuisson.

Si de la nourriture ou d'autres substances sont cuites, vous pouvez utiliser un grattoir de table de cuisson pour l'enlever, en terminant avec un produit de nettoyage comme ci-dessus.



Le racloir doit être en bon état et exempt de rouille ou d'endommagement de la lame.

REMARQUE: Si du sucre ou un produit sucré pénètre dans la table de cuisson, retirez-le avant de poursuivre la cuisson sur la (les) zone (s) de cuisson concernée(s).

SOINS DES USTENSILES DE CUISSON

Votre ustensile de cuisson Hestan Cue sera accompagnée d'instructions d'entretien spécifiques. Ces instructions ont priorité sur les directives suivantes.

INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN GÉNÉRALES POUR LE USTENSILES DE CUISSON HESTAN CUE

- Lavez à la main avec un savon à vaisselle doux, non-abrasif et une éponge à récurer qui ne raye pas.
- **NE JAMAIS** mettre les ustensiles de cuisine Hestan Cue au four.

TYPES DE USTENSILE DE CUISSON

Si vous avez des ustensiles Intelligentes (Smart Cookware) qui n'ont pas été fournies avec la table de cuisson à Induction Intelligente, elles peuvent nécessiter des soins différents de ceux fournis avec celle-ci. Les versions précédentes de Smart Cookware peuvent être distinguées visuellement par la poignée - plutôt que par un capuchon raccord fileté, elles utilisaient un «insert de capsule» monté dans la poignée. Les illustrations des pages 18 et 19 montrent le style de raccord fileté.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

- Hestan Smart Cookware, qui possède un capuchon de raccord fileté (plutôt qu'un insert de capsule), va au lave-vaisselle lorsque le capuchon est bien en place.
- Le capuchon de raccord fileté doit être bien en place lors du nettoyage de l'ustensile de cuisson. Consultez la documentation fournie avec l'ustensile de cuisson pour obtenir des instructions supplémentaires.

FR



POUR USTENSILE DE CUISSON AVEC CAPSULE (RACCORD NON-FILETÉ)

- Ne pas immerger les ustensiles de cuisson dans l'eau.
- Ne mettez JAMAIS ce type d'ustensile Hestan Cue au lave-vaisselle.
- Consultez la documentation fournie avec l'ustensile de cuisson pour obtenir des instructions supplémentaires.

GUIDE DE DÉPANNAGE

INDICATIONS D'ERREUR

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

Message	Description	Cause possible	Solution du problème
clignotant, Er03, 	Le contrôle détecte un bouton activé pendant plus de 10 secondes	De l'eau ou des ustensiles de cuisine sur le verre dans la zone de contrôle.	Retirez les éléments de la zone de contrôle, nettoyez la zone de contrôle.
E2	Surchauffe des bobines d'induction		Laissez l'unité refroidir. Si l'erreur persiste, appelez le service client de Hestan.
U400, Er47	L'unité de commande s'arrête après 1 seconde, émet une tonalité continue.	Panne d'alimentation de la table de cuisson ou de la connexion électrique à la table de cuisson.	Mauvaise connexion électrique ou panne dans le service à l'unité. Demandez à un électricien qualifié de vérifier la connexion et le service.
E	Défaut de la table de cuisson	Localisez le disjoncteur desservant la table de cuisson: éteignez-le puis rallumez-le.	Si l'erreur persiste, appelez le service clientèle de Hestan.
	Une ou toutes les zones de cuisson cessent de chauffer:	Verrouillage de sécurité, y compris «pas de pan» ou surchauffe du pan.	Vérifiez l'ustensile de cuisson, assurez-vous que les commandes sont propres et non obstruées.
	Le ventilateur continue de fonctionner après la cuisson	Le ventilateur fonctionne en fonction de la température interne.	Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la température est suffisamment basse.
	Graphiques sur l'affichage de la puissance de zone	Mode basse température / réchauffement actif	Voir «Fonctions Basse Température)» à la page 15
E8	Les événements de la table de cuisson sont obstrués	Matériau en vrac tiré dans l'événement	Dégagez tout matériau de l'événement.
	Aucune activité de la table de cuisson	La table de cuisson est en pause	Voir «Pause» à la page 15

Si d'autres codes d'erreur s'affichent ou si les erreurs ci-dessus ne peuvent pas être corrigées comme suggéré, contactez service clientèle Hestan.

INFORMATIONS DE CONFORMITÉ

DÉCLARATION DE LA COMMISSION FÉDÉRALE DES COMMUNICATIONS (FCC)

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un équipement ISM grand public, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque les interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, qui peuvent être déterminées en éteignant et allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise ou à un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux Parties 15 et 18 des règles de la FCC.

Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes: (1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles et (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

Cet équipement est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC définies pour un environnement non contrôlé. Cet équipement doit être installé et utilisé avec une distance minimale de 8 po [20cm] entre le radiateur et votre corps.

L'émetteur ne doit pas être situé ou fonctionner conjointement avec une autre antenne ou des émetteurs. Les utilisateurs finaux doivent suivre les instructions d'utilisation spécifiques pour satisfaire à la conformité d'exposition RF. Pour maintenir la conformité aux exigences de conformité de l'exposition RF de la FCC, veuillez suivre les instructions d'utilisation telles que documentées dans le manuel.



Les changements / modifications non approuvés par Hestan Smart Cooking Inc. peuvent annuler l'autorité de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

INFORMATIONS DE CONFORMITÉ

Numéro de Modèle: KICS30, KICS36 Smart Induction Cooktop

ID FCC: xxxxxx

Liste UL: E503130

US: Conforme à UL STD. 858

Canada: Certifié selon la norme CSA STD. C22.2 No.61

California Proposition 65 (applicable aux résidents de Californie seulement):



AVERTISSEMENT: Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le monoxyde de carbone, qui est reconnu par l'État de Californie pour causer des malformations congénitales ou d'autres problèmes de reproduction. Pour plus d'informations, visitez www.P65Warnings.ca.gov

LISTE DES PIÈCES

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

FR

SERVICE

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

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

GARANTIE LIMITÉE

ÉLÉMENTS COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE

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

MARCHE À SUIVRE POUR UNE RÉPARATION AU TITRE DE LA GARANTIE

En cas de défaillance du Produit pendant la Période de garantie limitée pour des raisons couvertes par la présente Garantie limitée, l'Acheteur doit contacter immédiatement le revendeur auquel il a acheté le Produit ou HCC au 888.905.7463.

Il incombe à l'Acheteur de rendre le Produit raisonnablement accessible pour réparation ou de régler les frais de mise à disposition raisonnable du Produit pour réparation. La réparation sera effectuée pendant les heures d'ouverture normales du Centre de réparation agréé par Hestan. Dans la mesure où l'Acheteur demande une réparation en dehors des heures d'ouverture normales du Centre de réparation agréé par Hestan, l'Acheteur règlera la différence entre le tarif normal et celui des heures supplémentaires ou des primes. L'Acheteur doit régler tous les frais de déplacement si celui-ci dépasse 80 km [50 miles] (dans un sens) par rapport au Centre de réparation le plus proche agréé par Hestan.

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

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

1. Les brûleurs à gaz (hormis leur aspect extérieur), les éléments chauffants électriques, les moteurs de ventilateurs (hottes de ventilation), les tableaux de commande électronique, les magnétrons et les génératrices asynchrones (le cas échéant) du Produit sont garantis exempts de vices de matières et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation non commerciale et de réparation pendant une période de cinq (5) ans au profit de l'Acheteur initial. Cela exclut la corrosion superficielle, les rayures et la décoloration susceptibles de se produire pendant une utilisation normale et se limite au remplacement de la ou des pièces défectueuses, tous les autres frais, y compris ceux de main d'œuvre, de transport et de manutention, le cas échéant, étant à la charge de l'Acheteur.

ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE

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

ARBITRAGE :

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

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

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

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXTOUCHE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXTOUCHE OU IMPLICITE, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER NE S'APPLIQUERA APRÈS L'EXPIRATION DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE INDIQUÉE PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXTOUCHE 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.

GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

FR

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

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

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

INTERACTION ENTRE CERTAINES LOIS ET LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE :

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

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

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



Hestan Commercial Corporation

3375 E. La Palma Avenue

Anaheim, CA 92806

(888) 905-7463