



# **INDOOR COOKING**

Drop-in Gas Cooktop  
KGC

Use & Care Manual

 HESTAN

## **⚠️ WARNING**

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

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

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- 1) Do not try and light any appliance.
- 2) Do not touch any electrical switch.
- 3) Do not use any phone in your building.
- 4) Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- 5) If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

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
8	MODEL NUMBERS
9	RATING LABEL
9	REGULATORY / CODE REQUIREMENTS
10	GAS COOKTOP OPERATION
12	COOKWARE
13	CARE & MAINTENANCE
17	PARTS LIST
17	SERVICE
17	LIMITED WARRANTY

EN

## SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN

---

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

INSTALLER: Please leave these Installation Instructions with the owner.

OWNER: Please retain these Installation Instructions for future reference.

This cooktop is designed for residential use only. Do NOT install this cooktop outdoors.

### **⚠️ WARNING**

#### **ELECTRICAL SHOCK HAZARD**

Disconnect power before installing or servicing appliance. Before turning power ON, be sure all controls are in the OFF position. Failure to do so can result in death or electrical shock.



#### **ELECTRICAL GROUNDING**

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

This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be directly plugged into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.

## SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONTINUED)

### ELECTRICAL SUPPLY

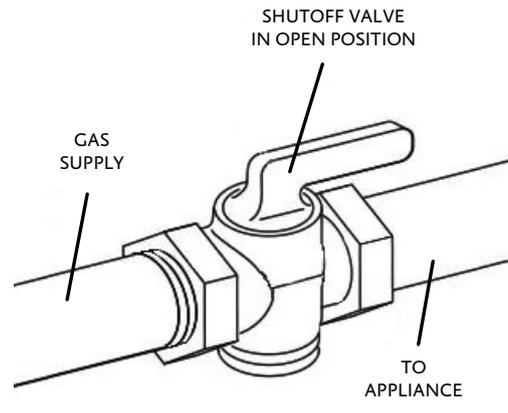
This appliance must be connected to a dedicated circuit, 120 VAC, Single Phase, 60 Hz, with a current rating as shown in "MODEL NUMBERS" on page 8. Have the installer show you where the electric circuit breaker is located so you know how to shut off the power to this appliance. It is the responsibility of the user to have the appliance connected by a licensed electrician in accordance with all local codes, or in the absence of local codes, in accordance with the National Electrical Code. Read the ELECTRICAL CONNECTIONS section of the Installation Manual for complete details.

### GAS SUPPLY

A gas shut-off valve must be located in an easily accessible location for servicing of the cooktop. Make sure all users of the cooktop know where this shut-off is located, and how to shut off the gas.

The type of gas should be verified prior to installation and operation of this appliance. It is the responsibility of the user to have the appliance connected by a licensed plumber in accordance with all local codes, or in the absence of local codes, in accordance with the National Fuel Gas Code.

When connecting to LP gas, verify the tank is equipped with its own high pressure regulator. The pressure of the gas supplied to the appliance must not exceed 11.0" WC [2.74 kPa]. Consult the Installation Manual for details on gas type, gas pressure, connection and leak testing instructions, etc.



Read the GAS CONNECTIONS section of the Installation Manual for complete details.

### CONVERSION KITS

In the event your Hestan appliance needs to be converted from NG to LP, or vice-versa, you will need to contact Hestan Customer Service to arrange a service call. This conversion can only be performed by a qualified technician.

### VENTILATION REQUIREMENTS

It is strongly recommended that this appliance be installed with a Hestan vent hood. Hestan vent hoods have been matched up to the BTU output of the cooktop. Due to the high heat output of this cooktop, it is very important that the hood and ductwork installation meets local building codes and is installed by a qualified technician.

Do not use a down-draft style ventilation system.

Do not mount a microwave oven/ventilator combination above the cooktop. This type of unit does not have sufficient airflow to remove the high heat output of this cooktop.

Consult the Installation Manual for further details.

Consult with your Hestan dealer on selecting the appropriate vent hood for your Hestan appliance.

## **SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN (CONTINUED)**

### **⚠️ WARNING**

#### **IN CASE OF POWER OUTAGE**

All the control knobs must be in the OFF position to prevent unintended operation at power up.

DO NOT ATTEMPT TO USE THE COOKTOP DURING A PROLONGED POWER FAILURE. Although the burners can be manually lit, they should be used ONLY WHILE BEING ATTENDED BY THE USER. On low burner settings, if the flame were to go out, a dangerous accumulation of gas could result in an explosion.

### **⚠️ CAUTION**

Lighting gas burners with a match is dangerous.

You should match light the cooktop burners only in an emergency.

Light a match and hold the flame near the burner you want to light. Wooden matches work best.

Push in and turn the control knob slowly.

Be sure you are turning the correct knob for the burner you are lighting.

### **⚠️ CAUTION**

#### **CHILD SAFETY**

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

### **⚠️ WARNING**

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

#### **TECHNICAL SAFETY**

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

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

## **SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN** *(CONTINUED)*

### **USER SAFETY**

#### **▲WARNING**

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

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

#### **▲WARNING**

For safety considerations, NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning.

#### **▲WARNING**

Do not use aluminum foil to line the surface burners. Doing so may result in a risk of electric shock, or fire.

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

### **FIRE SAFETY**

To reduce the risk of a grease fire, do not leave burners unattended at high settings. Boil-overs could smother the flames and igniter, which would allow unburned gas to escape into the room.

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

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

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

ALWAYS have a working smoke detector near the kitchen.

ALWAYS have an appropriate fire extinguisher (Type ABC or type K) nearby.

In case of fire:

Smother fire or flames using the lid of the utensil (pot or pan), a cookie sheet or metal tray. Then shut off the burner. Use an extinguisher, or baking soda if the fire is small and relatively contained.

DO NOT USE WATER ON A GREASE FIRE. Doing so may result in spreading the fire elsewhere.

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

If accessible, turn off the ventilation hood during a fire, but do not reach through the flames to do this.

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

## **SAFETY PRECAUTIONS - BEFORE YOU BEGIN *(CONTINUED)***

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

EN

### **SAFETY DURING CLEANING**

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

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

Use only a small toothbrush to clean the burner ports and igniter of the burners. Do not insert sharp objects or scratch the burner ports.

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

### **PROPER USAGE**

Only certain types of glass, heatproof glass-ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for use on the burners. However, these types of materials may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings, and according to their manufacturers' directions.

Bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc. should not be used on the burners. Large griddle plates that span across 2 burners should be used with care and on medium to low flame settings to avoid a build-up of heat which could distort the grates or the burner bowl.

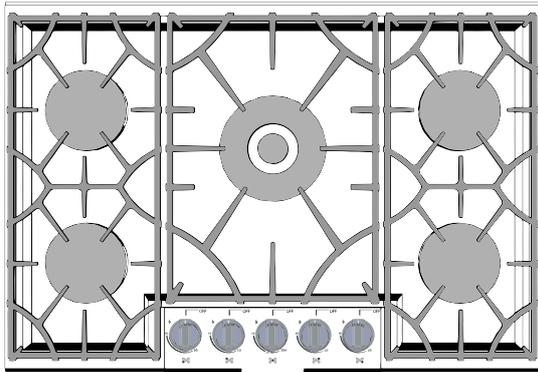
Always position the handles of pot and pans so they do not extend over adjacent work areas or over the edge of the counter. This is to avoid knocking over hot contents which could burn you, or result in a fire.

# MODEL NUMBERS

## COOKTOP MODELS

EN

MODEL NO.	DESCRIPTION	CIRCUIT BREAKER REQ'D
KGC30-NG / -LP	30" DROP-IN GAS COOKTOP	15 Amp
KGC36-NG / -LP	36" DROP-IN GAS COOKTOP	15 Amp



KGC 30



KGC 36

## RATINGS

KGC 30	POWER Btu/h with NG at 5 inch W.C.		POWER Btu/h with LP at 10 inch W.C.	
	max flow rate	min flow rate	max flow rate	min flow rate
Front right	8000	1300	6000	1300
Front left	8000	1300	6000	1300
Rear left	10500	2200	10500	2200
Rear right	10500	2200	10500	2200
Center – simmer		850		850
Center – main flame	20000		20000	

KGC36	POWER Btu/h with NG at 5 inch W.C.		POWER Btu/h with LP at 10 inch W.C.	
	max flow rate	min flow rate	max flow rate	min flow rate
Front right (Stacked B)	15000	1300	15000	1300
Front left (Stacked B)	15000	1300	15000	1300
Rear left (Stacked B)	15000	1300	15000	1300
Rear right (Stacked B)	15000	1300	15000	1300
Center – simmer		850		850
Center – main flame	20000		20000	

## RATING LABEL

There are two rating labels on the unit. The main label contains important information about your Hestan appliance such as the model and serial number, gas type and electrical rating.

Both rating labels are located in the bottom of the cooktop unit. Make sure you record your model number and serial number for future use. The second rating label contains information about the gas requirements and usage.

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

EN

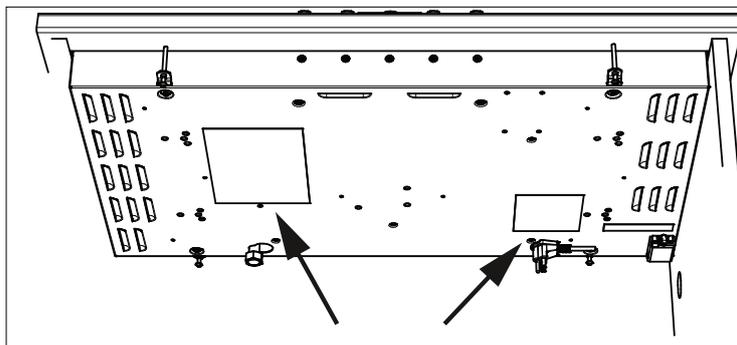


Figure 2. Rating label location



Figure 1. 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 Fuel Gas Code *ANSI Z223.1/NFPA 54*, Natural Gas and Propane Installation code *CSA B149.1*, or Propane Storage and Handling Code *B149.2*.

All Electrical Components 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*.

### STATE OF MASSACHUSETTS

Massachusetts requires all gas be installed using a plumber or gas fitter carrying the appropriate Massachusetts license. All permanently installed natural gas or propane installations require a T-handle type manual gas valve be installed in the gas supply line to this appliance. Flexible gas connector must not be longer than 36" [91.4 cm].

### CALIFORNIA PROPOSITION 65 - WARNING



**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](http://www.P65Warnings.ca.gov).

# GAS COOKTOP OPERATION

## CONTROLS AND BURNERS

Each cooktop has two kinds of burners, all sealed. On both models, the center power burner provides up to 20,000 BTUs and turns down to a gentle simmer.

The 30" cooktop provides two pairs of side burners - the rear burners are rated at 10500 BTU, and the front burners are rated at 8000 BTU.

The 36" cooktop provides four side burners rated at 15000 BTU, with simmer settings of 1300 BTU.

## IGNITION

Electronic ignition is provided on all burners. Each control knob has a ⚡ position to activate the igniters. The cooktop has automatic re-ignition: when a burner is in use and the flame is accidentally extinguished, the igniters will activate to re-light the burner.

## USING THE BURNERS

The graphic in front of each knob indicates which burner it controls.

For the desired burner, press and turn the knob to ⚡ until the burner lights, then adjust it to the desired setting.

## CONTROL KNOB ILLUMINATION

When a knob is turned away from OFF, it will illuminate (white). When a burner has been in use and is then turned off, the knob will illuminate red as a "burner hot" warning. The light goes out after the burner has had time to cool.

## SIMMER SETTING

On both models of cooktop, the center burner has dual flame rings. When set to SIM (simmer), only the center flame burns.

The 36" cooktop also has simmer settings for the four side burners. Those burners are "stacked" - each of them has one burner ring above the other. When set to SIM, a stacked burner will only use one of its burner rings. The 30" cooktop's side burners do not have the simmer feature.

## TURNING THE BURNER OFF

Turn the knob clockwise as far as it will go to the off position.

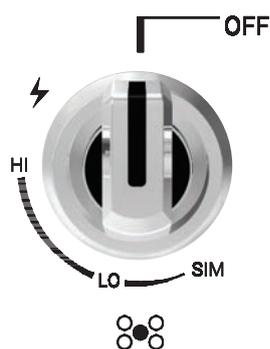


Figure 3. *Burner with simmer*

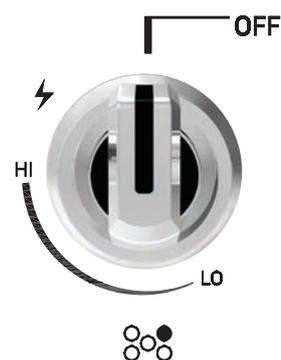


Figure 4. *Burner without simmer (KGC30 side burners)*

## GAS COOKTOP OPERATION (CONTINUED)

EN

### BURNER FLAMES

Turn each burner on. For Natural Gas installations, the flames should be blue in color with no trace of yellow. With LP, the tips of the flame may be yellow.

The burner flames should not flutter or lift off from the burner ports. The inner cone of the flame should be between 1/2" and 3/4" long.

### SEALED SURFACE BURNERS

**IMPORTANT:** Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the burner grate edges.

#### Burner cap and gas spreader

Always keep the burner cap and gas spreader in place when using a surface burner. A clean burner cap and spreader will help prevent poor ignition and uneven flames. Always clean the part after a spillover and routinely remove and clean according to the "Care and Maintenance" section.

#### Burner base and orifice

Gas must flow freely through the orifice to light properly. Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the orifice or the area around it.

Protect it during cleaning.

### BE SURE WHEN LIGHTING THE BURNER:

- Gas spreader pin is properly aligned with burner base slot.
- Cap pin is properly aligned with gas spreader slot.

### BURNERS AND BURNER PORTS

Check burner flames occasionally. Observe figure 5 below - with Natural Gas, a good flame is blue in color, not yellow. With LP, the tips of the flame may be yellow.

Keep this area free of soil and do not allow spills, food, cleaning agents or any other material to enter the burner ports.

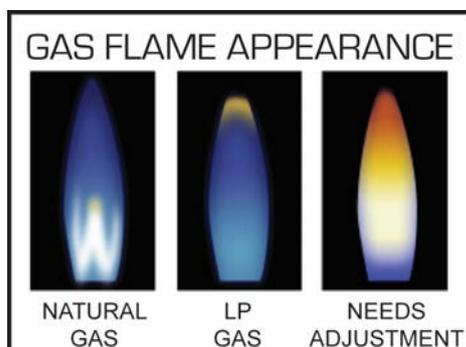


Figure 5. *Burner flame appearance*

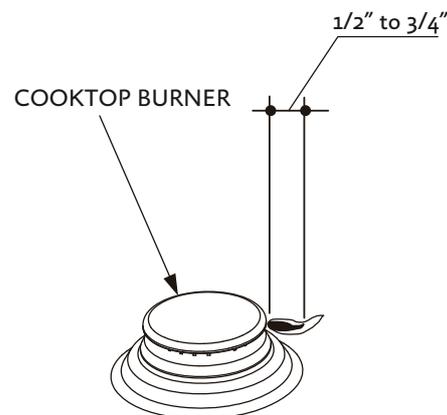


Figure 6. *Burner flame size*

# COOKWARE

## IMPORTANT:

Never leave empty cookware on a hot surface cooking area, element or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, a well fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness. Rough finishes may scratch the cooktop.

Aluminium and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base it can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminum cookware with a non-stick finish will take on the properties of aluminum.

## COOKWARE CHARACTERISTICS

**Aluminum:** Heats quickly and evenly. Suitable for all types of cooking. Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.

**Cast Iron:** Heats slowly and evenly. Good for browning and frying. Maintains heat for slow cooking.

**Ceramic or Ceramic glass:** Follow manufacturer's instructions. Heats slowly, but unevenly. Ideal results on low to medium heat settings.

**Copper:** Heats very quickly and evenly.

**Earthenware:** Follow manufacturer's instructions. Use on low heat settings.

**Porcelain enamel on steel or cast Iron:** See stainless steel or cast iron.

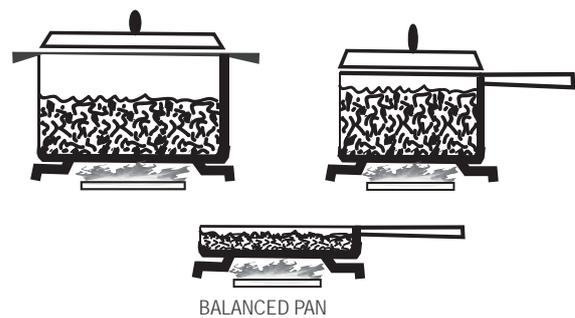
**Stainless steel:** Heats quickly, but unevenly. A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating.

**Match Pan Diameter to Flame Size.** The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller. Do not use small pans with high flame settings as the flames can lick up the sides of the pan.

**Use Balanced Pans.** Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. Center pan over burner.

**Use a Lid That Fits Properly.** A well-fitting lid helps shorten the cooking time.

**Flat, heavy bottom pans** provide even heat and stability.



## ! WARNING

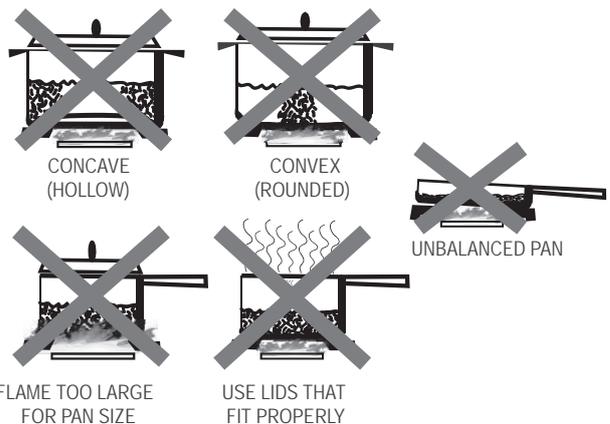


Figure 7. Cookware Guidelines

## CARE & MAINTENANCE

### CLEANING

The entire Cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

#### CAUTION:

Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates are cool.

Always use the mildest cleaner that will do the job.

Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.

Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.

Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.

After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

### SUGGESTED CLEANING MATERIALS

The cleaners recommended below and on the following page indicate cleaner types and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
Burner base (Cast aluminum)	Damp cloth.	Keep the gas orifice area free of cleaning agents and any other material from entering the orifice.
Gas spreader (Cast aluminum)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Detergent and hot water; rinse and dry.</li><li>• Stiff nylon-bristle toothbrush to clean port openings.</li></ul> Abrasive cleansers: Revere ware® metal polish. Following package directions. Use Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry.	Rub lightly, in a circular motion. Aluminum cleaners may dull the surface.  To clean port opening, use a toothbrush or straightened paper clip.
Burner cap and grate (Porcelain enamel on cast iron)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non-abrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic, Formula 409. Rinse and dry immediately.</li><li>• Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®.</li><li>• Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface.</li><li>• Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes.</li><li>• Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately.</li><li>• Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the enamel.</li></ul>

## CARE & MAINTENANCE (CONTINUED)

EN

Parts and materials	Suggested cleaners	Suggestions/Reminders
Exterior finish (Porcelain enamel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hot sudsy water: rinse and dry thoroughly.</li> <li>• Non-abrasive cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®.</li> <li>• Mild abrasive cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®.</li> <li>• Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately.</li> <li>• Do not use wet sponge or towel on hot porcelain.</li> <li>• Always apply minimal pressure with abrasive cleaners.</li> </ul>
Control knobs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hot sudsy water: rinse and dry immediately.</li> <li>• If necessary, remove knobs (lift straight up).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not soak knobs.</li> <li>• Do not use abrasive scrubbers or cleansers.</li> <li>• Do not force knobs onto valve shaft.</li> <li>• Pull knobs straight away from control panel to remove.</li> <li>• When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.</li> <li>• Do not remove seats under knobs.</li> </ul>
Exterior finish (Stainless Steel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non-abrasive cleaners: Hot water and detergent. Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately.</li> <li>• Cleaner polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance.</li> <li>• Hard water spots: Household white vinegar.</li> <li>• Mild Abrasive Cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminum &amp; stainless steel cleaner, Bon Ami®.</li> <li>• Heat discoloration: Bar Keepers Friend®.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected.</li> <li>• Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time.</li> <li>• Rub lightly in the direction of polish lines.</li> <li>• Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.</li> <li>• Always apply minimal pressure with abrasive cleaners especially on graphics.</li> </ul>
Igniters (Ceramic)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®.</li> <li>• Gently scrape soil off with a toothpick.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting.</li> <li>• Remove any lint that may remain after cleaning.</li> </ul>

## CARE & MAINTENANCE (CONTINUED)

### CLEANING GAS BURNER:

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool.

- 1) Remove grates.
- 2) Remove the burner cap (A) from the burner base and clean according to cleaning section.
- 3) Remove the burner spreader (B).  
Clean the gas tube opening and burner port according to cleaning section
- 4) Clean the burner base with a damp cloth. Keep the gas orifice area free of cleaning agents and any other material from entering the orifice(s) (C).
- 5) Replace the burner spreader and cap, making sure the alignment pins are properly aligned with the slots.
- 6) Turn on the burner.  
If the burner does not light, check cap and spreader alignment. If the burner still does not light, do not service the gas burner yourself. Contact a trained repair specialist.

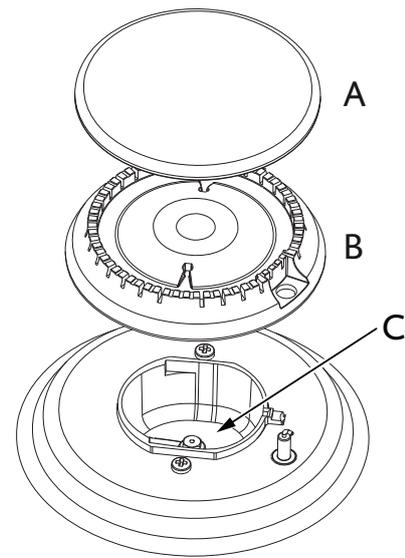


Figure 8. Single burner pieces

### NOTES ON CENTER BURNER

Be careful not to get debris or cleaners in the exposed orifice (C) or in the area under the orifice cover (D).

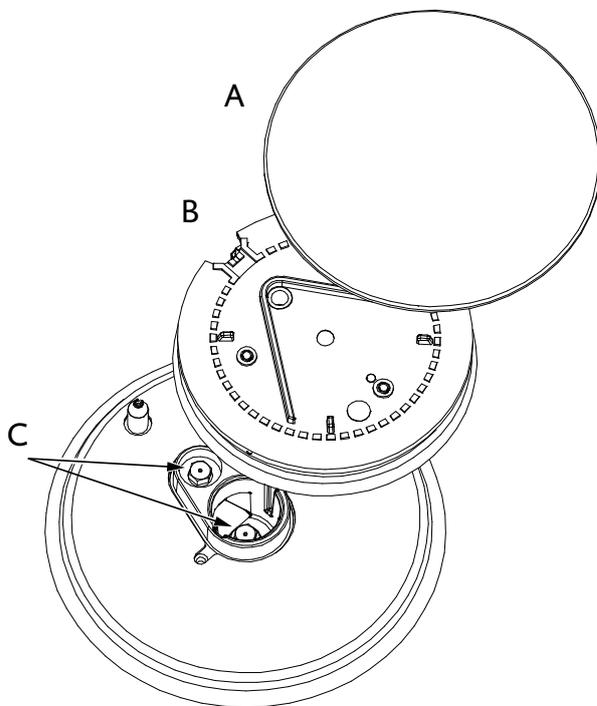


Figure 9. Stacked burner pieces

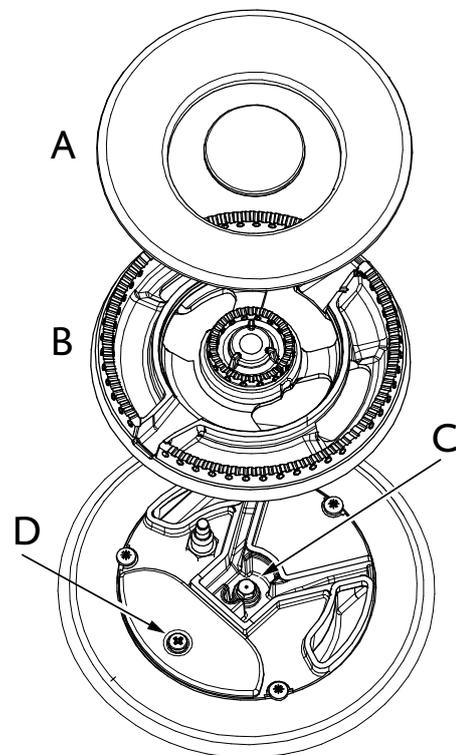


Figure 10. Center burner pieces

### TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

Ignition will not operate

- Is the power supply cord unplugged?  
Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Has a household fuse been blown or has the circuit breaker been tripped?  
Replace the fuse or reset the circuit breaker.

Surface burners will not operate

- Is this the first time the surface burners have been used?  
Turn on any one of the surface burner knobs to release air from the gas lines.
- Is the control knob set correctly?  
Push in knob before turning to a setting.
- Are the burner ports clogged?  
See "Sealed Surface Burners" section.

Surface burner flames are uneven yellow and/or noisy

- Are the burner ports clogged?  
See "Sealed Surface Burners" section.
- Are the burner caps positioned properly?  
See "Sealed Surface Burners" section.
- Is propane gas being used?  
The appliance may have been converted improperly. Contact a service technician.

Surface burner makes popping noises

- Is the burner wet?  
Let it dry.
- Is the cap and gas spreader positioned correctly?  
Make sure the alignment pins are properly aligned  
See "Sealed Surface Burners" section.

Excessive heat around cookware on cooktop

- Is the cookware the proper size?  
Use cookware about the same size as the surface cooking area, element or surface burner.  
Cookware should not extend more than 1 in (2.5 cm) outside the cooking area.

Cooktop cooking results not what expected

- Is the proper cookware being used?  
See "Cookware" section.
- Is the control knob set to the proper heat level?  
See "Controls and Burners" section.

## PARTS LIST

---

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

EN

## SERVICE

---

All warranty and non-warranty repairs should be performed by qualified service personnel. To locate an authorized service agent in your area, contact your Hestan dealer, local representative, or 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)

---

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.

EN

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

### INTERACTION OF LAWS WITH THIS LIMITED WARRANTY:

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

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

## **AVERTISSEMENT**

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

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

### **EN PRÉSENCE D'UNE ODEUR DE GAZ:**

- 1) Ne tenter d'allumer aucun appareil.
- 2) Ne toucher à aucun commutateur électrique.
- 3) N'utiliser aucun téléphone dans l'immeuble.
- 4) Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un téléphone situé à l'extérieur de l'immeuble ; Suivre les instructions du fournisseur de gaz.

S'il est impossible de joindre le fournisseur de gaz, appeler le service des incendies.

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

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 gamme 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
8	NUMÉROS DE MODÈLE
9	PLAQUE SIGNALÉTIQUE
9	RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ET DES CODES EN VIGUEUR
10	OPÉRATION
12	BATTERIE DE CUISINE
14	SOIN ET ENTRETIEN
18	LISTE DES PIÈCES
18	SERVICE
18	GARANTIE LIMITÉE

## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ - AVANT DE COMMENCER

---

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

INSTALLATEUR: Veuillez laisser ces instructions d'installation au propriétaire.

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

Cette table de cuisson est conçue pour un usage domestique uniquement. N'installez PAS cette table de cuisson à l'extérieur.

### AVERTISSEMENT

#### RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Débranchez l'alimentation avant d'installer ou d'entretenir l'appareil. Avant de le mettre sous tension, assurez-vous que toutes les commandes sont en position «OFF». Ne pas le faire peut entraîner la mort ou un choc électrique.



#### MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUE

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

Cet appareil est équipé d'une prise de terre à trois broches pour votre protection contre les risques d'électrocution et doit être directement branché dans une prise correctement mise à la terre. Ne pas couper ou retirer la broche de mise à la terre de cette prise.

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

### ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil doit avoir son propre circuit distinct - 120 VAC, monophasé, 60 Hz, avec une ampérage nominale telle qu'indiquée dans la liste des numéros de modèle à la page 6. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur électrique afin de savoir comment couper l'alimentation de cet appareil. Il incombe à l'utilisateur de faire raccorder l'appareil par un électricien agréé conformément à tous les codes locaux, ou en l'absence de ces codes, conformément au Code National de l'Électricité. Lisez la section BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES du Manuel d'Installation pour tous les détails.

### ALIMENTATION EN GAZ

Un robinet d'arrêt de gaz doit se trouver dans un endroit facilement accessible pour l'entretien de la cuisinière. Assurez-vous que tous les utilisateurs de la cuisinière savent où il se trouve et comment couper le gaz.

Le type de gaz doit être vérifié avant l'installation et l'utilisation de cet appareil. Il incombe à l'utilisateur de faire raccorder l'appareil par un plombier agréé conformément à tous les codes locaux, ou en l'absence de ces codes, conformément au National Fuel Gas Code.

Lors du raccordement à une alimentation en GPL, vérifiez que le réservoir est équipé de son propre détendeur haute pression. La pression du gaz fourni à l'appareil ne doit pas dépasser 11,0 "CE [2.74 kPa]. Consultez le Manuel d'Installation pour plus de détails sur le type de gaz, la pression du gaz, les instructions de raccordement et de contrôle d'étanchéité, etc.

Lisez la section RACCORDEMENT DE GAZ du Manuel d'Installation pour tous les détails.

### KITS DE CONVERSION

Dans le cas où votre appareil Hestan doit être converti du Gaz Naturel au GPL, ou vice-versa, vous devrez contacter le service clientèle de Hestan pour faire effectuer cette conversion. Celle-ci ne peut être effectuée que par un technicien qualifié.

### EXIGENCES DE VENTILATION

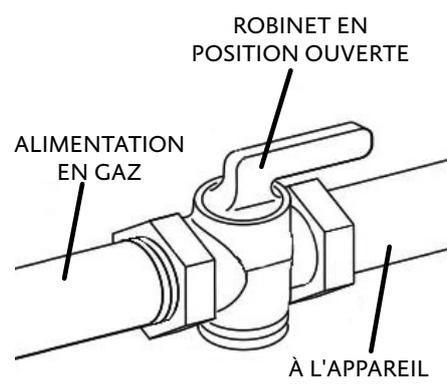
Il est fortement recommandé d'installer cet appareil avec une hotte Hestan. Les hottes d'évacuation Hestan ont été adaptées à la sortie BTU de la table de cuisson. En raison de la puissance calorifique élevée de cette surface de cuisson, il est très important que l'installation de la hotte et des conduits réponde aux codes du bâtiment locaux et soit installée par un technicien qualifié.

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

Ne montez pas une combinaison four à micro-ondes / ventilateur au-dessus de la table de cuisson. Ce type d'unité n'a pas un débit d'air suffisant pour éliminer la chaleur élevée de cette surface de cuisson.

Consultez le manuel d'installation pour plus de détails.

Consultez votre concessionnaire Hestan pour choisir le capot de ventilation approprié pour votre appareil Hestan.



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

### AVERTISSEMENT

#### EN CAS DE PANNE DE COURANT

Tous les boutons de commande doivent être en position «OFF» pour éviter une mise en marche intempestive lors de la mise sous tension. N'ESSAYEZ PAS D'UTILISER LA TABLE DE CUISSON PENDANT UNE PANNE DE COURANT PROLONGÉE.

Bien que les brûleurs supérieurs puissent être allumés manuellement, ils doivent être utilisés SEULEMENT LORSQU'ILS SONT SURVEILLÉS PAR L'UTILISATEUR. En cas de réglage de brûleur sur feux doux, si la flamme devait s'éteindre, une accumulation dangereuse de gaz pourrait provoquer une explosion.

### AVERTISSEMENT

Allumer des brûleurs à gaz avec une allumette est dangereux. Vous ne devriez allumer un brûleur avec une allumette que dans un cas urgent.

Allumez une allumette et tenir la flamme près du brûleur que vous voulez allumer.

Ce sont les allumettes en bois qui fonctionnent le mieux. Enfoncez et tournez le bouton lentement. Assurez-vous que vous tournez bien le bouton du brûleur que vous voulez allumer.

### PRÉCAUTION

#### LA SÉCURITÉ DES ENFANTS

IL INCOMBE AUX PARENTS OU AUX TUTEURS DE S'ASSURER QUE LES ENFANTS SONT INFORMÉS DE L'UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ DE CET APPAREIL. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil sans la surveillance d'un adulte. Ne laissez pas les enfants jouer dans ou autour de l'appareil, même lorsqu'ils n'est pas en service. Les articles qui intéressent les enfants ne doivent pas être stockés dans ou sur l'appareil, dans les éléments qui se trouvent au-dessus ni sur le dossier de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur l'appareil pourraient être gravement blessés.

### AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE - Toutes les parties de la table de cuisson peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Ne laissez pas les enfants toucher l'appareil pendant le fonctionnement. Le nonrespect de ces instructions peut entraîner des brûlures graves ou des blessures.

#### SÉCURITÉ TECHNIQUE

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

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

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

### SÉCURITÉ DE L'UTILISATEUR

#### AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE - Toutes les parties de la table de cuisson peuvent devenir très chaudes pendant le fonctionnement. Ne touchez pas l'appareil en cours de fonctionnement. Le non-respect de ces instructions peut entraîner des brûlures graves ou des blessures. Utilisez des maniques ou des gants pour vous protéger lorsque vous déplacez des casseroles ou ustensils chauds.

Pendant ou après la cuisson, laissez suffisamment de temps à toutes les surfaces pour qu'elles refroidissent.

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

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

#### AVERTISSEMENT

Pour des raisons de sécurité, ne JAMAIS utiliser cet appareil en guise de chauffeuse. Le fait de chauffer une pièce ainsi peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone ou une surchauffe de l'appareil.

#### AVERTISSEMENT

Les revêtements en papier d'aluminium peut emprisonner la chaleur, ce qui risque de provoquer un incendie. N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les brûleurs de surface. Cela pourrait entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

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

### SÉCURITÉ CONTRE L'INCENDIE

Pour réduire le risque de feu, ne laissez pas les brûleurs de surface sans surveillance réglés sur feu vif.

Les ébullitions pourraient étouffer les flammes et l'allumeur, ce qui permettrait au gaz non brûlé de s'échapper dans la pièce, qui pourrait entraîner une explosion.

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

Utilisez la taille de casserole adaptée au brûleur utilisé. Pour des raisons de sécurité, ajustez la taille de la flamme afin qu'elle ne lèche pas les côtés de la casserole.

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

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

TOUJOURS avoir un extincteur à poudre chimique approprié à proximité. Éteignez le feu ou les flammes en utilisant le couvercle de l'ustensile (casserole ou poêle), une plaque à biscuits ou un plateau en métal. Ensuite, éteignez le brûleur. Utilisez un extincteur, ou du bicarbonate de

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

soude si le feu est petit et relativement circonscrit. N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR UN FEU DE GRAISSE. Cela pourrait entraîner la propagation du feu ailleurs.

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

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

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

Ne suspendez aucun article à l'appareil et ne placez aucun objet contre l'avant de l'appareil. Certains tissus sont hautement inflammables et pourraient s'enflammer.

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

### SÉCURITÉ PENDANT LE NETTOYAGE

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

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

N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'objets durs tels que des brosses ou des grattoirs, ou des outils métalliques tranchants pour nettoyer.

Ne versez pas d'eau froide sur les surfaces chaudes à l'intérieur de l'appareil. La vapeur peut causer de graves brûlures. Le brusque changement de température pourrait également déformer les surfaces métalliques entraînant des dommages permanents.

Utilisez seulement une petite brosse à dents pour nettoyer les orifices de brûleurs et l'allumeur des brûleurs de surface. N'insérez pas d'objets pointus ou ne rayez pas les orifices de brûleurs.

Attendez que l'appareil ait complètement refroidi avant d'utiliser des nettoyeurs de type aérosol.

Beaucoup de ces nettoyeurs utilisent des gaz propulseurs inflammables qui pourraient s'enflammer en présence de chaleur.

### UTILISATION APPROPRIÉE

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

Seuls certains types de verre, de vitrocéramique résistant à la chaleur, de terre cuite ou d'autres ustensiles vitrés peuvent être utilisés sur les brûleurs de surface. Cependant, ces types de matériaux peuvent se briser par suite de changements soudains de température. Utilisez uniquement les réglages à feu doux ou moyen et selon les instructions de leurs fabricants.

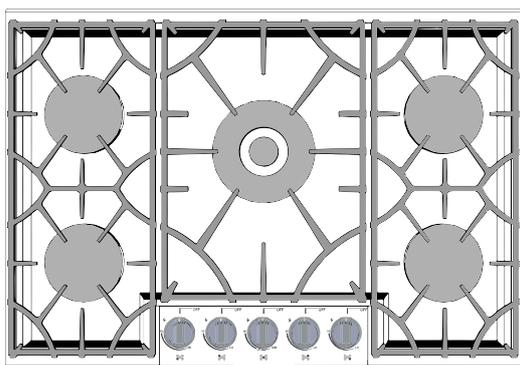
Les ustensiles de cuisson, tels que les grandes casseroles, les plaques à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur les brûleurs de surface. Les grandes plaques de cuisson qui s'étendent sur 2 brûleurs doivent être utilisées avec précaution et avec des réglages à feu moyen à doux pour éviter l'accumulation de chaleur qui pourrait déformer les grilles ou la cuvette du brûleur.

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

## NUMÉROS DE MODÈLE

### MODÈLES DES TABLES DE CUISSON

NO. MODÈLE	DESCRIPTION	DISJONCTEUR REQUIS
KGC30-NG / -LP	TABLE DE CUISSON À GAZ DE 30 PO	15 Ampères
KGC36-NG / -LP	TABLE DE CUISSON À GAZ DE 36 PO	15 Ampères



KGC 30



KGC 36

### NOTATIONS

KGC 30	PUISSANCE Btu / h avec NG à 5 po C.E.		PUISSANCE Btu / h avec GPL à 10 po C.E.	
	flux max.	flux min.	flux max.	flux min.
Zones				
Avant droit	8000	1300	6000	1300
Avant gauche	8000	1300	6000	1300
Arrière droit	10500	2200	10500	2200
Arrière gauche	10500	2200	10500	2200
Centre – mitonner		850		850
Centre – flamme principale	20000		20000	

KGC36	PUISSANCE Btu / h avec NG à 5 po C.E.		PUISSANCE Btu / h avec GPL à 10 po C.E.	
	flux max.	flux min.	flux max.	flux min.
Zones				
Avant droit (Empilé B)	15000	1300	15000	1300
Avant gauche (Empilé B)	15000	1300	15000	1300
Arrière droit (Empilé B)	15000	1300	15000	1300
Arrière gauche (Empilé B)	15000	1300	15000	1300
Centre – mitonner		850		850
Centre – flamme principale	20000		20000	

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Il y a deux étiquettes de plaque signalétique sur l'unité. La plaque principale contient des informations importantes sur votre appareil Hestan telles que le numéro de modèle et de série, le type de gaz, et la classification électrique.

Les deux étiquettes se trouvent dans la partie inférieure de l'unité. Assurez-vous d'enregistrer votre numéro de modèle et votre numéro de série pour une utilisation ultérieure. La deuxième étiquette contient des informations sur les exigences et l'utilisation du gaz.

Si un entretien est nécessaire, contactez le service client Hestan avec le modèle et le numéro de série.

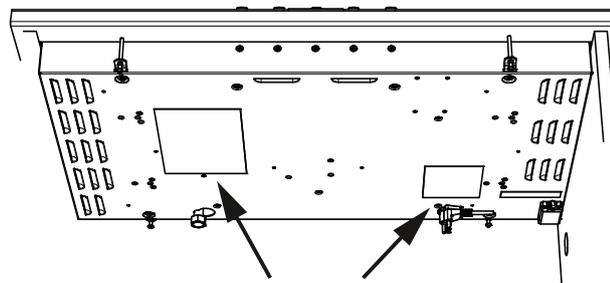


Figure 2. Emplacement de la Plaque Signalétique



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

### COMMUNAUTÉ DE MASSACHUSETTS

Le Massachusetts exige que toutes les installations au gaz soient effectuées par un plombier ou monteur d'installations au gaz titulaire d'une autorisation appropriée délivrée par le Massachusetts. Toutes les installations à domicile fonctionnant au propane ou au gaz naturel exigent la pose d'un robinet manuel de gaz à poignée en T sur la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil. Le connecteur de gaz flexible ne doit pas dépasser 36 po [91,4 cm].

### PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE - MISE EN GARDE



**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](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## OPÉRATION

### COMMANDES ET BRÛLEURS

Chaque table de cuisson comporte deux types de brûleurs, tous scellés. Sur les deux modèles, le brûleur d'alimentation central fournit jusqu'à 20 000 BTU et se transforme en un doux mijotage.

La table de cuisson de 30 «fournit deux paires de brûleurs latéraux - les brûleurs arrière sont évalués à 10500 BTU, et les brûleurs avant sont évalués à 8000 BTU.

La table de cuisson de 36 po offre quatre brûleurs latéraux d'une puissance nominale de 15 000 BTU, avec des réglages de mijotage de 1300 BTU.

### ALLUMAGE

L'allumage électronique est fourni sur tous les brûleurs. Chaque bouton de commande a une  position pour activer les allumeurs.

### UTILISER LES BRÛLEURS

Le graphique devant chaque bouton indique quel brûleur il contrôle.

Pour le brûleur souhaité, appuyez et tournez le bouton sur  jusqu'à ce que le brûleur s'allume, puis réglez-le au réglage souhaité.

### ILLUMINATION DU BOUTON DE COMMANDE

Lorsqu'un bouton est éteint, il s'allume (blanc). Quand un brûleur a été utilisé et est ensuite éteint, le bouton s'allume en rouge comme un avertissement «brûleur chaud». La lumière s'éteint après que le brûleur ait eu le temps de refroidir.

### EN UTILISANT LE RÉGLAGE DE MIJOTAGE

Sur les deux modèles de table de cuisson, le brûleur central possède deux bagues de flamme. Lorsque SIM est sélectionné, seule la flamme centrale brûle.

La table de cuisson de 36 «a des réglages de mijotage pour les quatre brûleurs latéraux. Ces brûleurs sont «empilés» - chacun d'eux a un anneau de brûleur au-dessus de l'autre. Lorsqu'il est réglé sur SIM, un brûleur empilé n'utilisera qu'un de ses anneaux de brûleur.

### ÉTEINDRE LE BRÛLEUR

Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre aussi loin que possible.

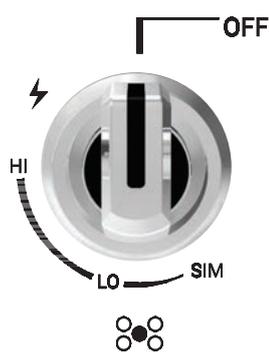


Figure 3. Brûleur avec mijoter

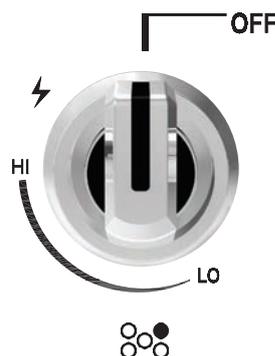


Figure 4. Brûleur sans mijoter (KGG30 latéraux)

### FLAMMES DES BRÛLEUR

Allumez chacun des brûleurs. Les flammes doivent être bleues sans trace de jaune. Les flammes du brûleur ne doivent pas trembler ni se souffler. Le cône intérieur de la flamme doit avoir une longueur entre 1,27 cm et 1,9 cm long.

### BRÛLEURS DE SURFACE ETANCHES

**IMPORTANT:** Ne pas obstruer le flux de l'air de combustion et de ventilation autour des bords de la grille du brûleur.

### CHAPEAU DU BRÛLEUR ET DIFFUSEUR DE GAZ

Maintenez toujours le chapeau du brûleur et le diffuseur de gaz en place lorsque vous utilisez un brûleur de surface.

Ces deux éléments doivent toujours être propres si vous voulez pouvoir allumer facilement et avoir une flamme constante. Bien nettoyer ces éléments après chaque débordement et effectuer un nettoyage périodique selon la section «Nettoyage général».

### BASE DU BRÛLEUR ET INJECTEUR

Pour allumer correctement, le gaz doit circuler librement à travers l'orifice de l'injecteur. Maintenez cette zone propre sans restes alimentaires et veillez à ce que ni des restes, ni des détergents ou autres matériaux n'obstruent l'ouverture de l'orifice. Le protéger durant le nettoyage.

### AVANT D'ALLUMER LE BRÛLEUR, VOUS ASSURER QUE:

- Le pivot du diffuseur de gaz est bien aligné avec la rainure de la base du brûleur.
- Le pivot du chapeau est bien aligné avec la rainure du diffuseur de gaz.

### ORIFICES DU BRÛLEUR

Contrôlez périodiquement les flammes du brûleur. La couleur d'une flamme normale est bleue et non pas jaune. Maintenez cette zone propre sans restes alimentaires et veillez à ce que ni des restes, ni des détergents ou autres matériaux n'obstruent les orifices du brûleur.

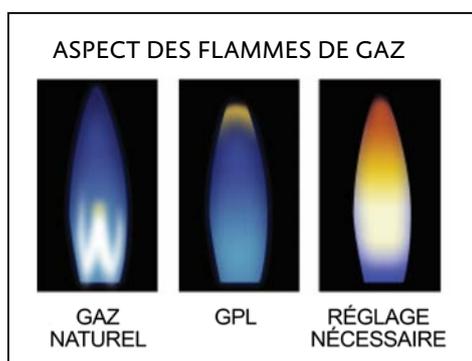


Figure 5. Apparence de la flamme du brûleur

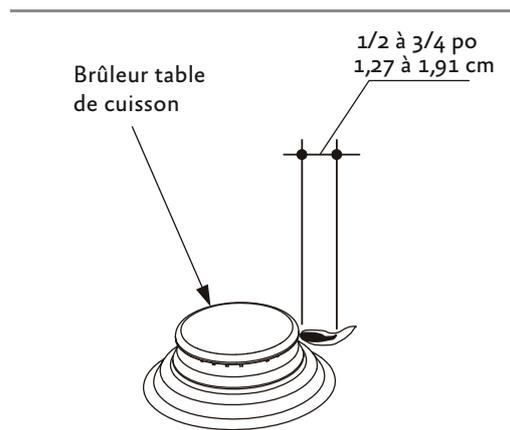


Figure 6. Taille de la flamme du brûleur

## OPÉRATION (SUITE)

### COMMENT NETTOYER LE BRÛLEUR À GAZ:

**IMPORTANT:** Avant de nettoyer, bien vérifier que tous les boutons de commande sont éteints et que la table de cuisson est froide.

- 1) Enlevez le chapeau du brûleur de la base du brûleur et nettoyez en suivant les instructions de la section de nettoyage.
- 2) Enlevez le diffuseur du brûleur. Nettoyez l'ouverture du tuyau de gaz ainsi que la rainure du brûleur en suivant les instructions de la section de nettoyage.
- 3) Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide. Il est important que l'orifice de l'injecteur ne s'obstrue pas avec des produits détergent ou autres.
- 4) Remettez en place le diffuseur et le chapeau du brûleur en veillant à ce que les pivots soient bien dans l'alignement des rainures.
- 5) Allumez le brûleur. S'il ne s'allume pas, vérifiez que le chapeau et le diffuseur sont bien alignés. Si le brûleur ne devrait toujours pas s'allumer, ne pas effectuer la réparation vous-même mais contactez un réparateur spécialisé.

## USTENSILES DE CUISSON

### IMPORTANT:

Ne jamais laisser des casseroles vides cuire sur une surface de cuisson chaude ou sur un brûleur chaud. Le récipient idéal pour cuisiner a une base plate, des bords droits et un couvercle qui ferme hermétiquement. Il doit avoir une épaisseur de moyenne à large. Des finitions rugueuses peuvent rayer la table de cuisson.

Les récipients de cuisine peuvent être en aluminium ou en cuivre, cependant si leur base est en aluminium ou en cuivre, ils peuvent laisser des marques indélébiles sur la table de cuisson ou sur les grilles.

Selon le matériau du récipient, la chaleur se transmet plus ou moins vite et de manière plus ou moins égale ce qui évidemment affecte les résultats de cuisson. Une finition anti-adhérente a les mêmes caractéristiques que le matériau de la base.

Par exemple, un récipient en aluminium avec une finition anti-adhérente prendra les propriétés de l'aluminium.

Consultez la liste suivante pour reconnaître les caractéristiques de chaque type de matériau.

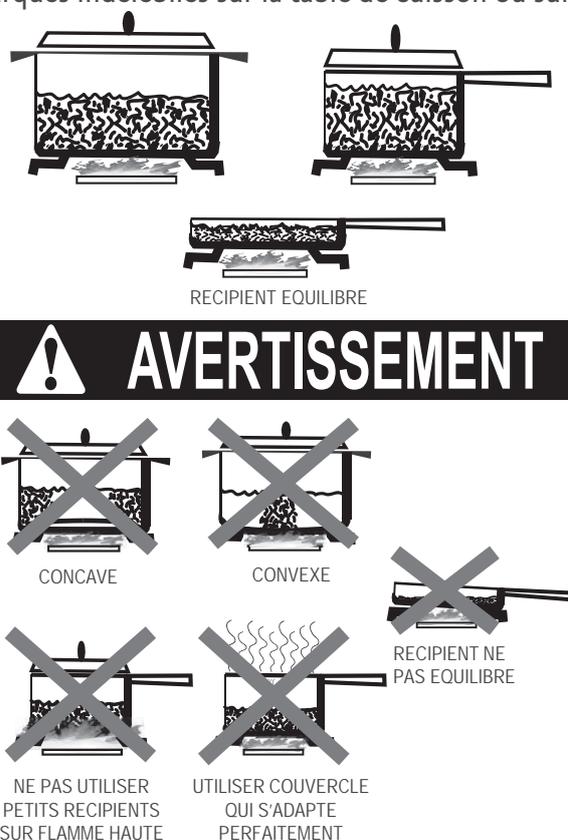


Figure 11. Batterie de Cuisine

### CARACTÉRISTIQUES DES MATÉRIAUX

**Aluminium:** chauffe rapidement et de façon uniforme. Convient à tous les types de cuisine.

Une épaisseur moyenne à large est parfaite pour la plupart des tâches de cuisson.

**Fer forgé:** chauffe lentement et de manière uniforme.

Idéal pour dorer et frire, il maintient bien la chaleur pour les plats devant cuire à feu lent.

**Céramique ou vitrocéramique:** suivre les instructions du fabricant.

Chauffe lentement mais de manière irrégulière.

Donne les meilleurs résultats à des températures basses ou moyennes.

**Cuivre:** chauffe très rapidement et de manière uniforme.

**Faïence:** suivre les instructions du fabricant. L'utiliser sur feu bas.

**Porcelaine émaillée sur acier ou acier inoxydable:** voir acier inoxydable ou fer forgé.

**Acier inoxydable:** chauffe rapidement mais de manière inégale.

La base ou le noyau en aluminium sur de l'acier inoxydable permet un réchauffement uniforme.

### LE DIAMÈTRE DE LA CASSEROLE DOIT CORRESPONDRE AU DIAMÈTRE DE LA FLAMME

La flamme devrait avoir le même diamètre (ou un petit peu moins) que la base du récipient.

Ne pas utiliser des petits récipients sur une flamme haute car les flammes pourraient brûler les côtés du récipient. Des récipients hors-mesure qui occupent deux brûleurs, doivent être placés de l'avant vers l'arrière et non pas sur deux brûleurs côte à côte.

### UTILISER DES RÉCIPIENTS ÉQUILIBRÉS

Les casseroles doivent être stables sur les grilles de la table de cuisson, elles ne doivent pas osciller. Centrer le récipient sur le brûleur.

### UTILISER UN COUVERCLE QUI S'ADAPTE PARFAITEMENT SUR LE RÉCIPIENT

Un couvercle qui ferme hermétiquement signifie une durée de cuisson plus courte. Des casseroles à la base plate et lourde fournissent une chaleur uniforme et stable.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### NETTOYAGE

Vous pouvez en toute sûreté nettoyer la table de cuisson à l'aide d'une éponge humide et savonneuse, puis la rincer et l'essuyer. Dans le cas de taches tenaces, suivez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

#### ATTENTION

- Avant de commencer à nettoyer, vous assurer que les brûleurs sont bien éteints et que les grilles sont froides.
- Parmi les détergents adaptés, toujours choisir le plus doux. Utilisez des chiffons doux, des éponges ou des serviettes en papier propres.
- Frottez les finitions de l'acier inoxydable dans le sens du grain. Bien sécher afin d'éviter les taches d'eau.
- Ne jamais nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.
- Après avoir fini de nettoyer et avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson, remettez les pièces à leur place.

Les produits d'entretien conseillés ci-dessous et à la page suivante indiquent le type de détergents et ne constituent en aucune façon une forme de publicité d'une marque en particulier. Lisez les instructions d'emploi de chaque produit avant de l'utiliser.

#### TABLE DE CUISSON / PRODUITS D'ENTRETIEN CONSEILLÉS

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Base du brûleur (alliage aluminium)	Chiffon humide.	Maintenez l'injecteur de gaz propre et empêchez les produits nettoyants ou d'autres matériaux d'entrer dans l'orifice de l'injecteur.
Diffuseur de flamme (alliage aluminium)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Détergent et eau chaude: rincez et séchez.</li><li>• Brosse à dent nylon à poils durs pour nettoyer les orifices.</li></ul> Produits nettoyants abrasifs: <i>revere ware® metal polish</i> . Suivre les instructions sur la boîte. Utilisez <i>Brillo®</i> ou des tampons <i>S.O.S.®</i> . Rincer et sécher.	<p>Frottez doucement en un mouvement circulaire. Des produits nettoyants pour aluminium peuvent dépolir la surface.</p> <p>Pour nettoyer l'orifice du diffuseur, utilisez une brosse à dent ou une agrafe ouverte.</p>
Chapeau du brûleur et grille (porcelaine émaillée sur fer forgé)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produits nettoyants non-abrasifs: eau chaude et détergent, <i>Fantastic</i>, <i>Formula 409</i>. Rincez et séchez immédiatement.</li><li>• Produits nettoyants doux: <i>Bon Ami®</i> et <i>Soft Scrub®</i>.</li><li>• Produits nettoyants abrasifs pour taches rebelles: paillettes métalliques imbibées de savon.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les grilles sont lourdes: les soulever avec précaution, les placer sur une surface protégée.</li><li>• Il est normal de trouver boursoufflures/ craquelures/ éclats étant donné les températures extrêmes sur les tiges de la grille et les rapides changements de température.</li><li>• Des débordements de substances acides ou sucrées peuvent détériorer l'émail. Nettoyez tout de suite.</li><li>• Des produits nettoyants abrasifs, si utilisés trop souvent ou trop vigoureusement peuvent à la longue endommager l'émail.</li></ul>

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

FR

Pièces et matériaux	Produits conseillés	Suggestions/rappels
Finition externe (porcelaine émaillée)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau chaude savonneuse. Rincez et bien essuyez.</li> <li>• Produits nettoyants non-abrasifs: ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®.</li> <li>• Produits nettoyants abrasifs doux: Bon Ami®, Ajax® et Comet®.</li> <li>• Produits nettoyants liquides: Kleen King®, Soft Scrub®.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les débordements de substances acides ou sur-créées endommagent l'émail. Nettoyez immédiatement.</li> <li>• Ne pas utiliser une éponge ou un chiffon mouillé sur la porcelaine chaude.</li> <li>• Quand vous utilisez des produits abrasifs, toujours les appliquer en exerçant une pression minimum.</li> </ul>
Boutons de commande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eau chaude savonneuse. Rincez et essuyez tout de suite.</li> <li>• Si nécessaire, retirez les boutons (tirer vers le haut).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas faire tremper les boutons.</li> <li>• Ne pas utiliser des produits pour nettoyer ou frotter qui sont abrasifs.</li> <li>• Ne pas remettre les boutons en forçant sur le pivot de la soupape.</li> <li>• Pour extraire les boutons du panneau de commande, les tirer droit vers soi.</li> <li>• Lorsque vous remettez les boutons, vous assurer qu'ils sont en position OFF. Ne pas enlever le tampon d'étanchéité sous les boutons.</li> </ul>
Finition externe (acier inoxydable)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits nettoyants non-abrasifs: eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409. Rincez et essuyez tout de suite.</li> <li>• Crème nettoyante Stainless Steel Magic® pour protéger la finition contre les taches et les marques et rehausser l'aspect.</li> <li>• Taches d'eau rebelles: vinaigre blanc de cuisine.</li> <li>• Produits nettoyants abrasifs doux: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Cameo® aluminium &amp; stainless steel, Bon Ami®.</li> <li>• Contre la décoloration due à la chaleur: Bar Keepers Friend®.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches et des marques aussi longtemps que vous nettoyez bien et protégez la surface.</li> <li>• Ne jamais laisser des taches d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable, même un court instant.</li> <li>• Frottez légèrement dans le sens de la finition.</li> <li>• Le chlore ou certains composants de chlore dans les détergents sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Avant d'utiliser un détergent, vérifiez sa composition sur l'étiquette.</li> <li>• Appliquez les produits nettoyants abrasifs avec le minimum de pression possible, particulièrement sur les lignes dessinées.</li> </ul>
Allumeurs (céramique)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez avec précaution à l'aide d'un bout de coton humidifié avec de l'eau, de l'ammoniaque ou Formula 409®.</li> <li>• Enlevez la saleté en frottant doucement avec un cure-dent.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Évitez d'utiliser trop d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer.</li> <li>• Enlevez tout reste de tissu qui serait resté accroché après le nettoyage.</li> </ul>

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN (SUITE)

### BRÛLEUR GAZ DE NETTOYAGE:

IMPORTANT: Avant le nettoyage, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson est froide.

- 1) Enlever les grilles.
- 2) Retirez le chapeaux du brûleur (A) de la base du brûleur et nettoyez-le en fonction de la section de nettoyage.
- 3) Retirez l'écarteur du brûleur (B). Nettoyez l'ouverture du tube à gaz et l'orifice du brûleur conformément au tableau ci-dessus.
- 4) Nettoyez la base du brûleur avec un chiffon humide. Maintenir la zone de l'orifice exempte de produits de nettoyage et de tout autre matériau pouvant pénétrer dans le (s) orifice (s). (C).
- 5) Replacer l'épandeur et le couvercle du brûleur, en s'assurant que les broches d'alignement sont correctement alignées avec les fentes.
- 6) Allumez le brûleur.
- 7) Si le brûleur ne s'allume pas, vérifiez l'alignement du capuchon et de l'épandeur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, ne nettoyez pas le brûleur à gaz vous-même. Contactez un spécialiste en réparation qualifié.

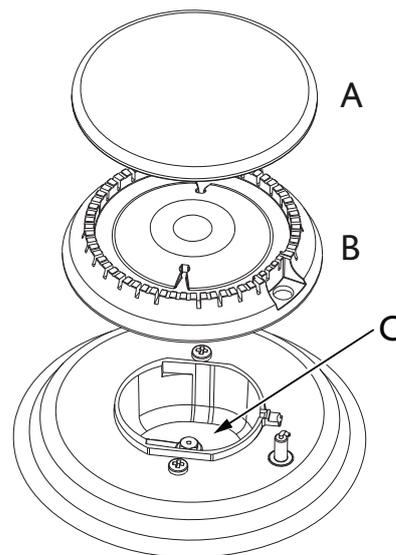


Figure 7. Pièces de brûleur unique

### NOTES SUR LE BRÛLEUR CENTRAL

Veillez à ne pas laisser de débris ou de nettoyants dans l'orifice exposé (C) ou dans la zone située sous le couvercle de l'orifice (D).

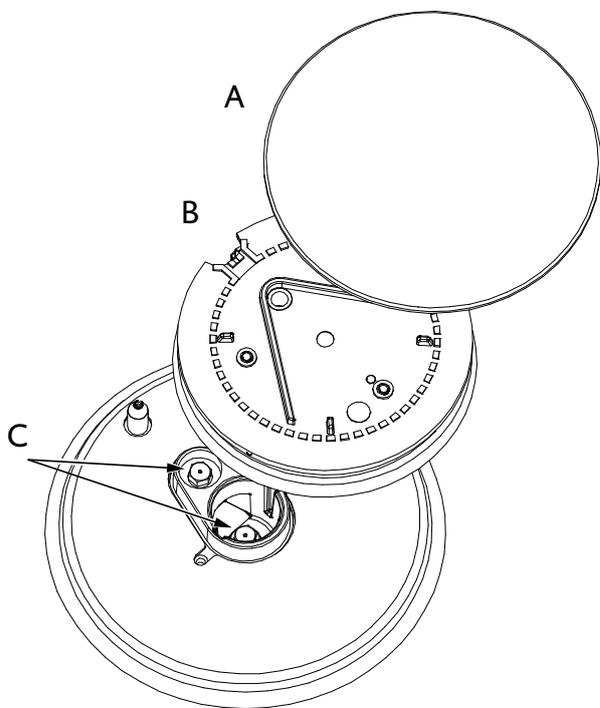


Figure 9. Pièces de brûleur empilées

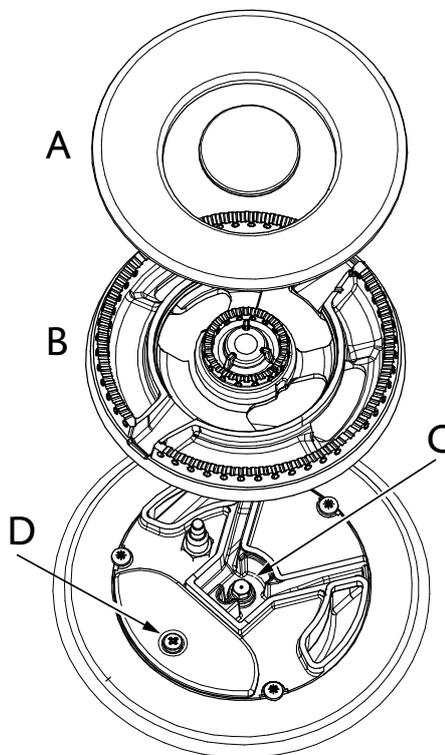


Figure 8. Pièces de brûleur central

### SOLUTION AUX PROBLÈMES

Si vous avez quelques problèmes, essayez les solutions proposées ci-dessous. Ceci pourrait vous éviter des frais de service inutiles.

#### L'allumage ne fonctionne pas

- Le câble électrique est-il bien branché?  
Branchez l'appareil à une prise à 3 fils reliée à la terre.
- Est-ce un fusible ou le disjoncteur différentiel qui a sauté?  
Remplacez le fusible ou ré-enclencher le disjoncteur.

#### Les brûleurs de surface ne fonctionnent pas

- Est-ce la première fois que les brûleurs sont utilisés?  
Allumez n'importe quel brûleur de surface afin de libérer l'air dans les conduites de gaz.
- Le bouton de commande est-il sur la bonne position?  
Enfoncez le bouton avant de le tourner vers la position désirée.
- Les orifices du brûleur sont-ils obstrués?  
Lire la section "Brûleurs de surface étanches".

#### Les flammes des brûleurs sont inégales, jaunes et/ou font du bruit

- Les orifices des brûleurs sont-ils obstrués?  
Lire la section "Brûleurs de surface étanches".
- Les chapeaux des brûleurs sont-ils bien en place?  
Lire la section "Brûleurs de surface étanches".
- Vous utilisez du gaz propane?  
L'appareil a peut-être été mal converti. Contactez un technicien d'entretien.

#### Les brûleurs font un bruit sec

- Le brûleur est-il humide?  
Le laisser sécher.
- Le chapeau et le diffuseur de gaz sont-ils bien en place?  
Assurez-vous que les pivots sont bien alignés et lisez la section "Brûleurs de surface étanches".

#### Chaleur excessive autour des récipients utilisés

- Le récipient a-t-il la bonne taille?  
Utilisez un récipient qui ait plus ou moins le même diamètre que celui de l'aire de cuisson, de l'élément ou du brûleur de surface. Les récipients ne devraient pas dépasser de plus de 1 in. (2,5 cm) l'aire de cuisson.

#### Les résultats de cuisson ne sont pas ceux escomptés

- Utilisez-vous le bon récipient?  
Lire la section "Ustensiles de cuisson".
- Avez-vous mis le bouton sur la position correcte?  
Lire la section "Utilisation des boutons de commande".

## LISTE DES PIÈCES

---

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

## SERVICE

---

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

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

## GARANTIE LIMITÉE

---

### ÉLÉMENTS COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

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

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

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

### ÉLÉMENTS NON COUVERTS PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE

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

### ARBITRAGE :

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

### LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

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

IL N'EXISTE AUCUNE GARANTIE EXPRESSE AUTRE QUE CELLES ÉNUMÉRÉES ET DÉCRITES PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER NE S'APPLIQUERA APRÈS L'EXPIRATION DE LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE INDIQUÉE PLUS HAUT. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE APPLICABLE À CE PRODUIT OFFERTE PAR UNE PERSONNE OU ENTREPRISE QUELCONQUE N'ENGAGERA HCC. HCC NE GARANTIT EN AUCUNE FAÇON L'ADAPTATION DU PRODUIT À UN USAGE PARTICULIER, SAUF DISPOSITION CONTRAIRE DE LA LÉGISLATION APPLICABLE.

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

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

Aucune déclaration ni aucun engagement verbal ou écrit de la part de qui que ce soit, y compris sans s'y limiter un employé, représentant ou agent de HCC, ne créera une garantie ni élargira en quoi que ce soit la portée de la présente Garantie limitée expresse de trois ans. En cas de divergence entre la présente garantie limitée et tout autre accord ou déclaration lié ou relatif au Produit, ce sera cette Garantie qui s'applique. Si une disposition quelconque de la présente

## GARANTIE LIMITÉE (SUITE)

---

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

Cette page a été intentionnellement laissée vierge

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



Hestan Commercial Corporation

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