

Vesta



Maine User Manual

VCE-MAINE-12BK/24BK/30BK/36BK

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen | Service: 1-866-80-VESTA (83782)

Table Of Contents

Safety Instructions.....	4
Recommended Tools And Accessories	7
Product Dimensions	8
Installation	9
Operation.....	14
Specifications.....	19
Maintenance.....	21
Wiring Diagram.....	23
Troubleshooting.....	27
Warranty	28
Contact Us	29

Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety is paramount for you and others.

Please read all warning and caution instructions carefully before using the appliance.



WARNING



1. Use this cooktop only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
2. Ensure the cooktop is installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the installation instructions provided.
3. Do not attempt to repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be performed by a qualified service technician.
4. Disconnect power before servicing the cooktop. Unplug the unit or disconnect power at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker.
5. Do not leave children unattended in the area where the cooktop is in use. Children should never be permitted to climb, sit, or stand on any part of the appliance.
6. Do not store items of interest to children above the cooktop. Children climbing on the appliance to reach such items could be seriously injured.
7. Use only dry pot holders. Moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders contact hot surface units or heating elements. Do not use towels or other bulky cloths in place of pot holders.
8. Do not use the cooktop to heat or warm the room.
9. Do not touch surface elements. The elements may be hot enough to cause burns even though they appear dark in color. During and after use, keep clothing and other flammable materials away from the surface elements and adjacent areas until they have cooled completely.
10. Potentially hot surfaces include the cooktop and areas adjacent to the cooking surface.
11. Do not heat unopened food containers. Pressure buildup may cause the container to burst and result in injury.

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

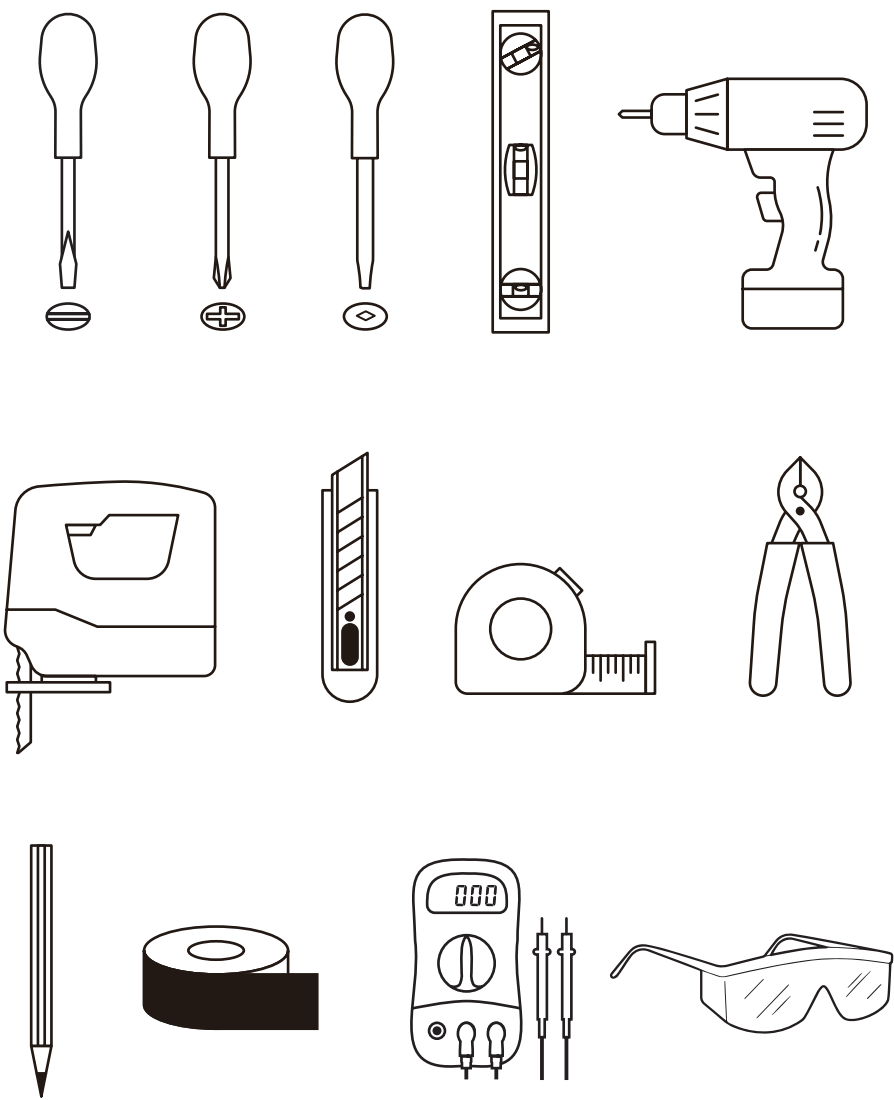
Failure to do so could result in fire, burns, or serious personal injury.

1. Do not store or use flammable materials near the cooktop, including paper, plastic, pot holder's linens, wall coverings, curtains, drapes and gasoline or other flammable vapors and liquids.
2. Never wear loose-fitting or hanging garments while using the cooktop. These garments may ignite if they contact hot surfaces and causing severe burns.
3. Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on or near the cooktop. Grease buildup on the cooktop may ignite and cause a fire.
4. If a fire occurs, do not use water or grease to extinguish it. Never attempt to move a flaming pan. Turn off the controls and smother the flame by covering the pan completely with a well-fitted lid, cookie sheet, or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher to put out the fire.
5. Never leave the cooktop unattended while in use. Overboiling can cause smoke, and greasy spillovers may ignite.
6. Never leave oil unattended while frying. Oil may ignite and cause a fire that can spread to surrounding cabinets. Use a thermometer to monitor oil temperature.
7. To avoid spillover and fire, use a minimum amount of oil and avoid cooking frozen foods with excessive ice.
8. Use properly sized cookware with a flat bottom that fully covers the heating element. Undersized cookware may expose parts of the surface unit, increasing the risk of ignition. Ensuring proper contact between cookware and the surface unit improves cooking efficiency.
9. To minimize the risk of burns, accidental ignition, and spillage, position pot and pan handles inward toward the center of the cooktop, ensuring they do not extend over adjacent surface units.
10. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage from unintentional contact with the utensil.
11. Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may penetrate the damaged surface, creating a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

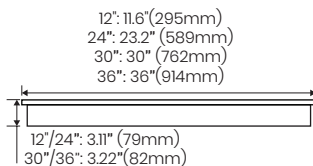
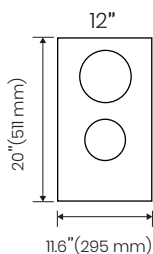


1. Only use glass, glass/ceramic, earthenware, or other glazed containers suitable for cooktop use; other materials may break due to sudden temperature changes.
2. Be careful when touching the cooktop, as the glass surface retains heat after the controls are turned off.
3. Do not cook on a cracked or broken cooktop. Damaged glass can allow cleaning solutions and spills to seep through, posing a risk of electric shock. Contact a qualified technician for repairs immediately.
4. Avoid scratching the glass surface. Knives, sharp instruments, rings, jewelry, or clothing rivets can damage it.
5. Do not place items that can catch fire or melt on the cooktop, even when it is off. Residual heat can pose a fire hazard.
6. Minimize the risk of burns or fire from reaching over heated surface units. Remove cabinet storage directly above the cooktop, or install a range hood that extends at least 5 inches beyond the bottom of the cabinets to act as a safety barrier.
7. Store flammable materials away from the cooktop.
8. Use properly sized cookware for each burner. Flat-bottomed pans should fully cover the heating element. Undersized cookware can expose parts of the element, increasing the risk of clothing ignition and reducing cooking efficiency.
9. Ensure reflector pans or drip bowls are in place. Their absence may expose wiring or components underneath to damage.
10. Use protective liners correctly. Avoid using aluminum foil under pots or pans unless recommended by the manufacturer, as improper use can create risks of electric shock or fire. Always follow the manufacturer's guidelines for safe use.
11. Use suitable glazed cooking utensils only. Glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware is designed to withstand sudden temperature changes without breaking. Ensure your cookware meets these standards to avoid damage and ensure safety.
12. Clean the cooktop with caution. When using a wet sponge or cloth on a hot cooking area, be aware of the risk of steam burns. Some cleaning products may release harmful fumes if applied to a hot surface. Always follow the manufacturer's guidelines for safe cleaning.
13. If the malfunction light turns on or an audible signal (such as a bell or buzzer) sounds, the appliance is malfunctioning. Turn off or disconnect the appliance from the power supply and have it serviced by a qualified technician.

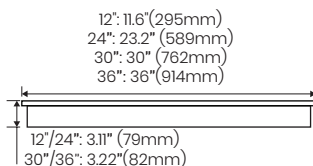
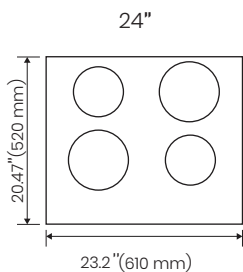
Recommended Tools And Accessories



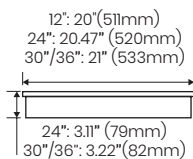
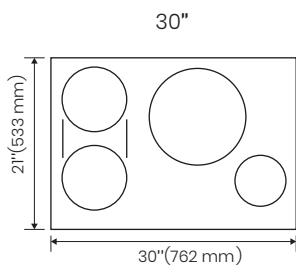
Product Dimensions



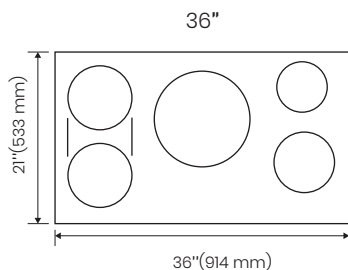
FRONT



BACK



RIGHT



TOP

Installation

Precautions

1. The electric cooktop must be installed by a qualified installer.
2. Do not place the cooktop next to open flames, heaters, or other heat sources.
3. Ensure the mains connection cable is not damaged or crushed beneath the cooktop.
4. Make sure the mains connection cable does not contact sharp edges or hot surfaces.
5. Connect the cooktop only to a properly secured power source.
6. Do not install the cooktop above a dishwasher or washing machine, as steam or moisture can damage the electronic circuits.
7. Before connecting the cooktop, check that the voltage on the type plate matches your home supply. Incorrect connection may cause serious damage and injury.
8. The cooktop surface is made of temperature-resistant ceramic. If it is damaged, even slightly, disconnect the cooktop from the power supply and contact customer service.
9. Avoid placing metal kitchenware, cookware, pan lids, knives, or other metal objects on the cooktop, as they may heat up when the cooktop is on.
10. Do not place magnetically sensitive objects (e.g., credit cards, cassettes) on the cooktop while it is in operation.
11. To prevent overheating, do not place aluminum foil or metal plates on the cooktop.
12. Do not insert objects such as wires or tools into the ventilation slots.
13. Do not touch the hot surface of the cooktop.
14. Do not heat unopened tins on the cooktop. Always remove the tin lid first, as a sealed tin may explode when heated.

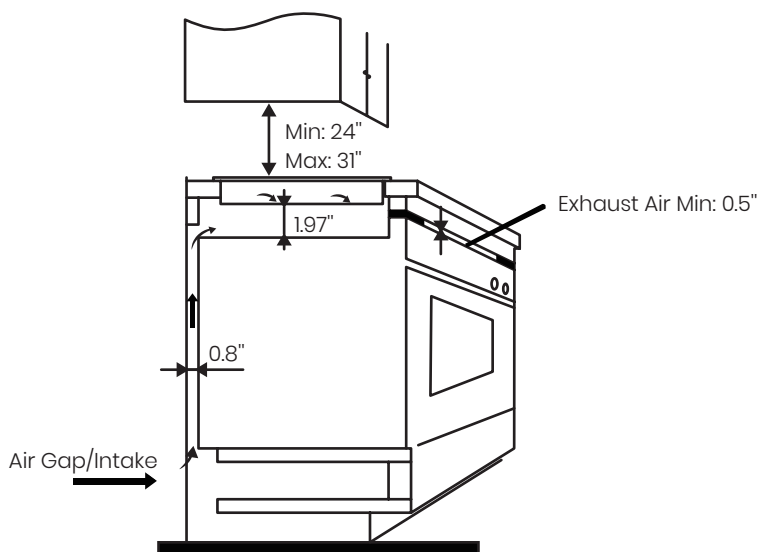
For Shipment And Installation Damages

1. Thoroughly inspect all equipment before installation.
2. If equipment is damaged during shipping, contact the manufacturer for a replacement.
3. If the equipment is damaged by the customer, repair or replacement is the responsibility of the customer.
4. If the equipment is damaged by the installer, the installer is responsible for compensation.

Height & Clearance

Ensure the following conditions are met for proper ventilation of the cooktop, and make sure that the supply and exhaust air are not blocked.

1. If the cooktop is installed above an oven, the oven must have its own fan.
2. Maintain a minimum safety distance of 1.97 inches between the bottom of the cooktop and the oven.
3. Installation must comply with all applicable distance and safety regulations.

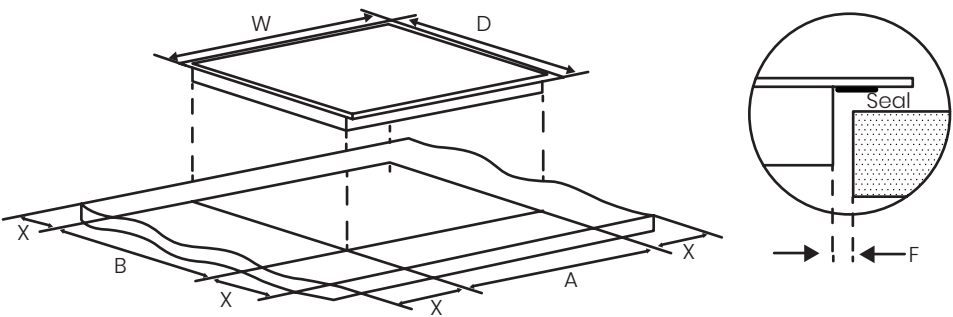


IMPORTANT: To prevent overheating, suggest to leave a 0.5-inch gap on all four sides of the cabinet for air circulation.

Installation

- 1. Before cutting, verify that the dimensions match the product.
- 2. Ensure the work surface is at least 1.18 inches thick and made of heat-resistant material.
- 3. Maintain a minimum safety distance of 0.12 inches between the sides of the cooktop and the inner surfaces of the worktop.
- 4. Leave at least 0.2 inches of space around the cut-out for proper installation and use.

Cut the work surface according to the dimensions as shown below.



Model	W	D	A	B	X	F
MAINE-12BK	11.6"	20"	10.63"	19.29"	Min.2"	Min.0.12"
MAINE-24BK	23.2"	20.5"	22.05"	19.3"	Min.2"	Min.0.12"
MAINE-30BK	30"	21"	28.44"	19.44"	Min.2"	Min.0.12"
MAINE-36BK	36"	21"	33.26"	19.44"	Min.2"	Min.0.12"

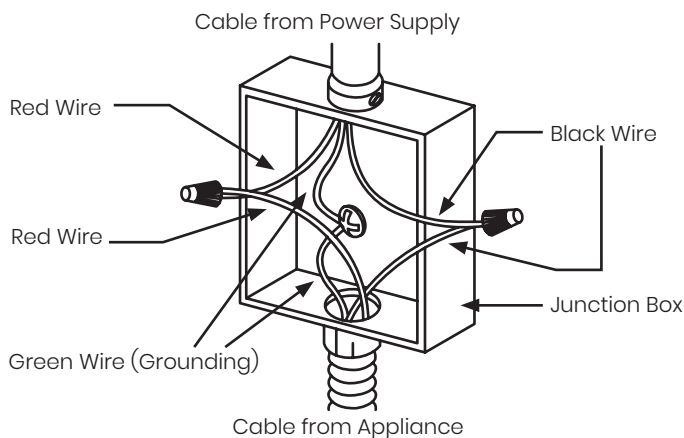
Installing the cooktop

The cooktop must be connected to a separate, grounded single-phase AC electrical supply with its own circuit breaker. It should be installed in accordance with National Electrical Codes, as well as all state, municipal, and local codes. The appliance must be supplied with the correct voltage, frequency, and amperage, protected by a properly sized circuit breaker or time-delay fuse.

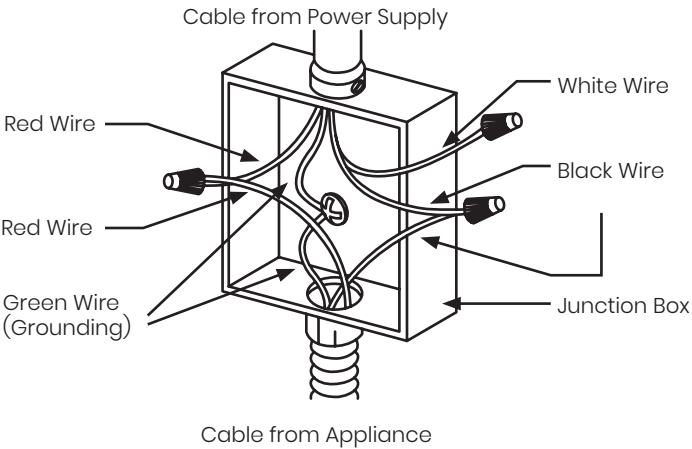
1. The cable from the appliance is equipped with 3-wires:

If 3-Wire Cable from Home Power Supply

IMPORTANT: Use the 3-wire cable from Home Power Supply where local codes permit a 3-wire connection.



2. If 4-Wire Cable from Home Power Supply
IMPORTANT: Use the 4-wire cable from Home Power Supply where local codes do not allow grounding through neutral.

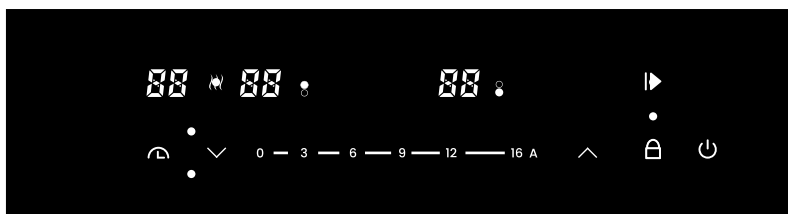


Operation

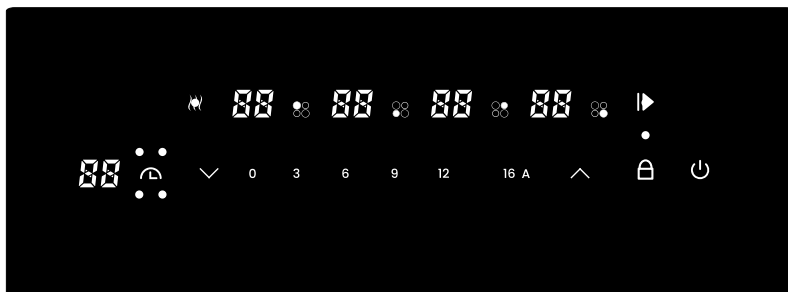
Operating the cooktop

Place suitable cookware onto the cooktop, and connect the plug to suitable socket. The operation of both zones is the same.

VCE-Maine 12BK



VCE-Maine 24BK



1. **Standby Mode:** Press the On or Off button  and you will hear a beep and see flashing lines “—” on the display beside each cooking zone. If no program is selected within approximately 2 minutes, the unit will automatically return to Standby mode.
2. **Power:**

VCE-MAINE-12BK

Press the  button to select the desired cooking zone, adjust the power level using the “+” or “—” buttons or the slider, and press “0” to switch off the zone; the operation is identical for all cooking zones.

VCE-MAINE-30BK

Press the  button to select the desired cooking zone, adjust the power level using the “+” or “—” buttons or the slider, and press “0” to switch off the zone; the operation is identical for all cooking zones.

3. **Power of Each Burner:**
VCE-MAINE-12BK
Upper Zone: Up to a maximum of 1600W
Lower Zone: Up to a maximum of 1000W
VCE-MAINE-30BK
Upper Left Zone: Up to a maximum of 1800W
Lower Left Zone: Up to a maximum of 1200W
Upper Right Zone: Up to a maximum of 1200W
Lower Right Zone: Up to a maximum of 1800W
4. **Residual heat indicator:** "H" indicates residual heat after a cooking zone has been used.
5. **Keep Warm:** Press the Keep Warm icon  to maintain a low temperature and keep food warm. The display will show . Press the icon again to cancel Keep Warm.
6. **Timer:** Press the Timer key  repeatedly to select the cooking zones (indicated by the LED). The display shows '00'. Use the +/- keys to set the time in 1-minute increments (up to 99 minutes). If no keys are pressed for 5 seconds, the timer starts, and the display counts down to '00'. If different zones have different time settings, the display shows each zone's time in sequence. During timing, you can adjust the remaining time in 1-minute increments. When the timer ends, the corresponding cooking zone turns off automatically. To cancel a timer early, press the Timer key to select the zone, then press '-' repeatedly until the display shows '00', cancelling the timer for that zone. To cancel timers for all zones, press and hold the Timer key for 3 seconds.
7. **Key Lock (Child lock):** The ceramic cooktop is equipped with a child lock for safety.
1.) To lock: Press and hold the Lock button  for 3 seconds. The display shows 'L0' and all keys except On/Off are disabled.
2.) To unlock: Press and hold the Lock button  for 3 seconds again. The cooktop returns to normal operation.
8. **Pause:** Press the Pause icon  to temporarily stop heat to the burner. Press the icon again to resume cooking. The Pause function remains active for up to 2 hours, after which the burner will automatically turn off.

Safety systems

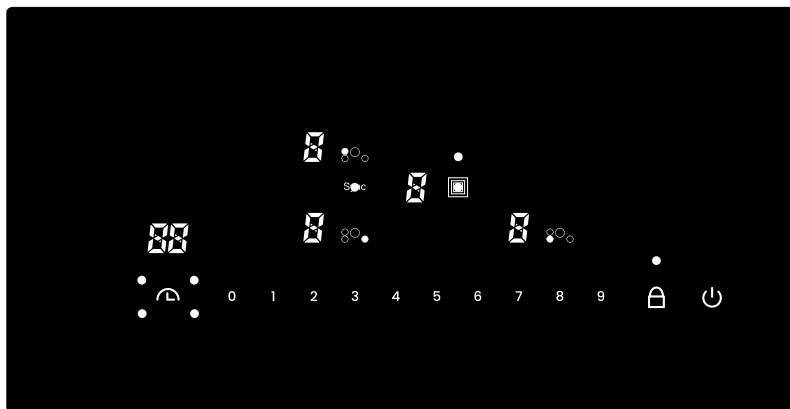
1. Overheating Protection: If the control unit detects excessive heat, it will switch off the affected cooking zone and display an 'H' symbol. The cooktop can be used again once the electronic unit has cooled to a safe temperature.
2. Surface Temperature Limiter: Each cooktop has an internal temperature limiter that automatically switches off the cooktop if the radiant surface overheats.
3. Radiant Surface Damage: If the radiant surface cracks, immediately disconnect the cooktop from the power supply. Do not use it until the surface has been replaced.

Automatic Shutoff

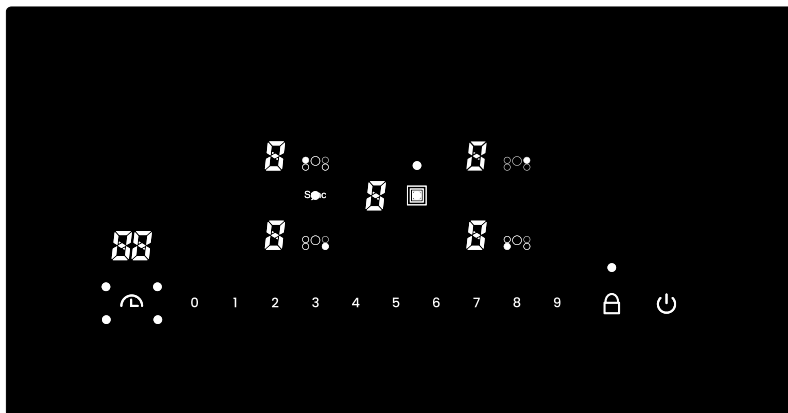
If a cooktop is accidentally left on, it will automatically switch off after a period of time, which varies depending on the selected power level.

Setting	Time (hour)
1-16	2

VCE-MAINE-30BK



VCE-MAINE-36BK



1. **Power:** Press the On or Off button  3 seconds and you will hear a beep and see flashing lines  on the display beside each cooking zone. If no program is selected within approximately 30 seconds, the unit will automatically return to Standby mode.
2. **Burner:** Press the  button for the desired cooking zone. Adjust the power level using the slider  or press '0' to turn off the zone.
3. **Middle Element:** Press the Middle Zone button ; the display will show flashing lines. Adjust the power level using the slider or number keys. While the display is flashing, press the Middle Zone button once or twice to select either the inner heating circle for a smaller pot or lower power, or the full larger heating circle.
4. **Sync Elements:** Press the button  to turn on the upper-left, lower-left, and middle zones of the right-left burner. To turn off the middle Sync element, press the button for 2 seconds.

Caution: When using Sync elements, use pots or pans large enough to cover the elements (approximately 17.32 × 7.87 inches). Do not use small pots or pans, as the Sync element may cause burns.

5 **Power of Each Burner:**

VCE-MAINE-30SS

Left rear zone up to max. 1600W

Left front zone up to max. 1600W

Free zone up to max. 3800W

Center zone up to max. 3600W (1200W+1200W+1200W)

Right front zone up to max. 1200W

VCE-MAINE-36SS

Left rear zone up to max. 1600W

Left front zone up to max. 1600W

Free zone up to max. 3800W

Center zone up to max. 3600W (1200W+1200W+1200W)

Right front zone up to max. 1200W

Right front zone up to max. 1800W

6. **Residual heat indicator:** After the cooktop has been in use, residual heat remains. Each cooking zone is indicated separately by an 'H' symbol.
7. **Timer:** Press the Timer key  repeatedly to select the cooking zone(s) (indicated by the LED). The display shows '00'. Set the time using the number keys (0-9) in 1-minute increments (up to 99 minutes). If no number key is pressed for 5 seconds, the timer starts, and the display counts down to '00'. If multiple zones have different times set, the display shows the zone with the shortest remaining time. To cancel a timer for a specific zone, press the Timer key to select the zone, then press the '0' key twice to cancel the timer. To cancel timers for all zones, press and hold the Timer key for 3 seconds.
8. **Key Lock (Child lock):** The ceramic cooktop is equipped with a child lock for safety.

To lock: Press and hold the Lock button  for 3 seconds. The display shows 'L0' and all keys except On/Off are disabled.

To unlock: Press and hold the Lock button  for 3 seconds again. The cooktop returns to normal operation.



Caution! Make no hot pots or pans on the control board!

Safety systems

- 1. Overheating Protection: If the control unit detects excessive heat, it will switch off the affected cooking zone and display an 'H' symbol. The cooktop can be used again once the electronic unit has cooled to a safe temperature.
- 2. Surface Temperature Limiter: Each cooktop has an internal temperature limiter that automatically switches off the cooktop if the radiant surface overheats.
- 3. Radiant Surface Damage: If the radiant surface cracks, immediately disconnect the cooktop from the power supply. Do not use it until the surface has been replaced.

Automatic Shutoff

If a cooktop is accidentally left on, it will automatically switch off after a period of time, which varies depending on the selected power level.

Setting	Time (hour)
1-9	2

Specifications

Product Identification & Dimensions	VCE-MAINE-12BK	VCE-MAINE-24BK	VCE-MAINE-30BK	VCE-MAINE-36BK
Model Number:	VCE-MAINE-12BK	VCE-MAINE-24BK	VCE-MAINE-30BK	VCE-MAINE-36BK
Product Name	Maine 12BK	Maine 24BK	Maine 30BK	Maine 36BK
UPC	675487202850	675487202652	675487201860	675487201877
Nominal Width:	12"	24"	30"	36"
Dimensions (W×D×H):	11.6" × 20" × 3.11"	23.2" × 20.47" × 3.11"	30" × 21" × 3.22"	36" × 21" × 3.22"
Cut Out Minimum Dimensions (W×D):	10.63" × 19.3"	22.05" × 19.3"	28.44" × 19.44"	33.26" × 19.44"
Cut Out Maximum Dimensions (W×D):	11.13" × 19.49"	22.8" × 19.4"	28.63" × 19.44"	34.44" × 19.44"
Product Weight:	4.3 kg	8.6 kg	11.35 kg	13.63 kg
Body:	Glass, Metal	Glass, Metal	Glass, Metal	Glass, Metal
Color/Finish:	Black	Black	Black	Black
Installation				
Electrical Requirements:	120V/60Hz	240V/60Hz	240V/60Hz	240V/60Hz
Amperage (A):	15	25	40	40
Power Supply Connection Location:	Bottom Right	Bottom Right	Bottom Right	Bottom Right

Performance & Features				
Power Type:	Electric	Electric	Electric	Electric
Cooktop plate:	Black Polished Glass-Ceramic Cooktop	Black Polished Glass-Ceramic Cooktop	Black Polished Glass-Ceramic Cooktop	Black Polished Glass-Ceramic Cooktop
Cooking Zone:	2	4	4	6
Wattage:	1,800W	6,000W	8,600W	9,200W
Amperage:	25A	25A	40A	40A
Front:	800W (max 1,000W)	N/A	N/A	N/A
Right Front:	N/A	1,800W	1,200W	1,800W
Center:	N/A	N/A	3,600W (1,200W × 3)	3,600W (1,200W × 3)
Left Front:	N/A	1,200W	1,600W	1,600W
Rear:	1,000W (max 1,600W)	N/A	N/A	N/A
Right Rear:	N/A	1,200W	N/A	1,200W
Left Rear:	N/A	1,800W	1,600W	1,600W
Bridge Zone Element:	N/A	N/A	400W	400W
Features:	17 Power Stage Setting, 99 Minutes Timer, Child Lock, Failure Display	17 Power Stage Setting, 99 Minutes Timer, Child Lock, Failure Display	9 Power Stage Setting, 99 Minutes Timer, Child Lock, Failure Display, Sync Burner	9 Power Stage Setting, 99 Minutes Timer, Child Lock, Failure Display, Sync Burner
Power Display Indicator:	Yes	Yes	Yes	Yes
Hot Surface Indicator:	Yes	Yes	Yes	Yes
Control Type:	Touchscreen	Touchscreen	Touchscreen	Touchscreen
Warranty (Parts & Labor):	2 Years	2 Years	2 Years	2 Years
Certification:	ETL, FCC	ETL, FCC	ETL, FCC	ETL, FCC

Maintenance

Glass Cooktop

1. Allow cooktop to cool completely before applying any cleaning chemicals. Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.
2. Do not use wet sponge or cloth while cooking area is hot. Wear oven mitt if cleaning with razor while cooktop is hot (see special instructions below for sugary spills and melted plastic). Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
3. Disconnect the power plug and allow the unit to cool down completely before cleaning.
4. If pots or pans are used without being cleaned, discoloration or cooked-on stains may occur.
5. Do not use benzene, thinner, abrasive brushes, or polishing powders to clean the cooktop.
6. Keep flammable, acidic, or alkaline materials away from the cooktop. Using or storing such substances nearby may reduce the cooktop's service life and could cause a fire or explosion when the unit is turned on.
7. Clean the radiant glass surface regularly when it has cooled. Use mild dishwashing detergent and a soft, damp cloth to wipe the surface.
8. Use a vacuum cleaner to remove dust from the air intake and exhaust vents.
9. Do not pour or spray water directly over the cooktop, as this may cause malfunction or electric shock.
10. Do not use the cooktop as a work surface. Be particularly careful with dirt or dust from vegetables, cleaning powders, etc. which may scratch the surface when pans are slid over it.

Light soiling

1. Clean with general purpose kitchen cleaner, followed by glass cleaner to remove streaks.

Moderate soiling

1. Commercially available glass cooktop cleaners may be used. Follow instructions on product packaging.

Heavily burned on residue

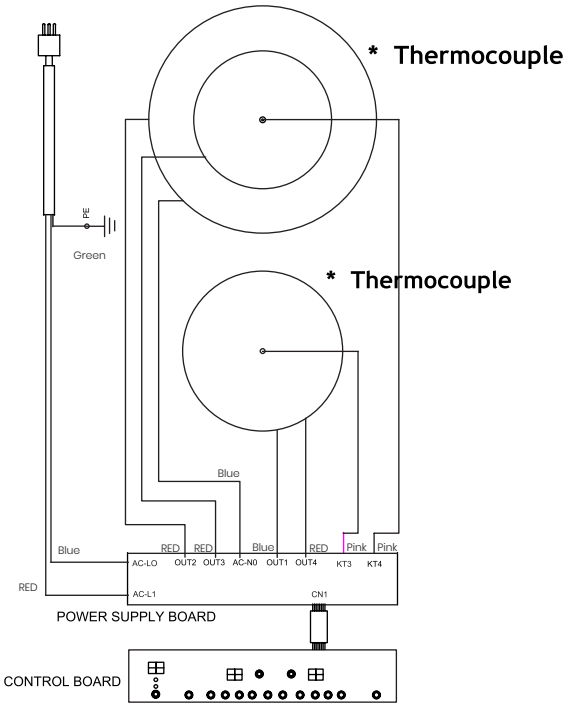
1. Clean using commercially available glass cooktop cleaner. Follow instructions on product packaging.
2. Use a razor blade scraper designed for cleaning glass surfaces. Ensure razor is clean and new to minimize risk of scratching cooktop.
3. Hold razor at approximately 45° angle, apply firm pressure, and smoothly press razor through residue.
4. After heavy residue is removed, clean again using glass cooktop cleaner compound.

Sugary spills / Plastic

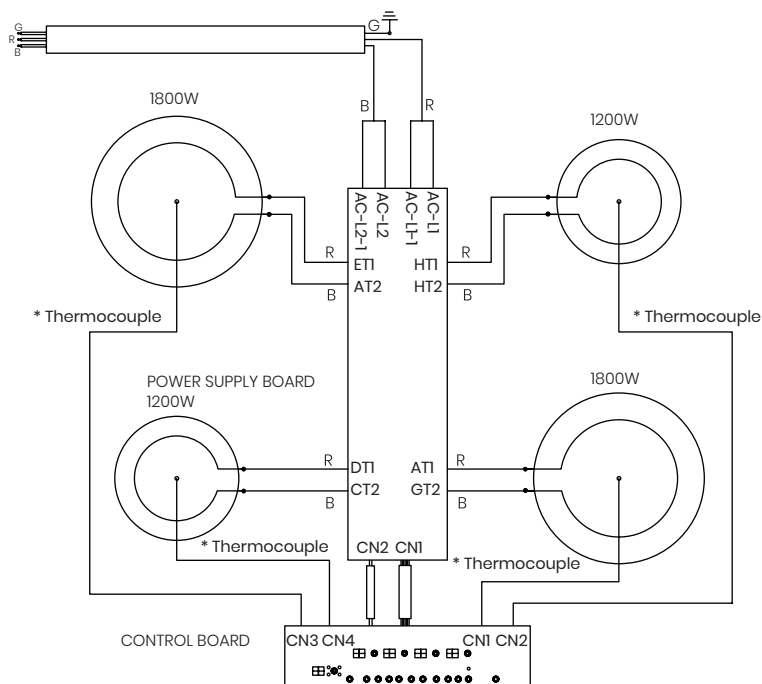
1. Sugary spills and melted plastics may cause damage the cooktop not covered by warranty if not removed immediately.
2. Turn off all cooktop heating elements and remove all cookware from cooktop.
3. As described above, use a clean, new razor blade scrape and wear oven mitt for protection to quickly remove sugary spills or melted plastic from cooktop glass while cooktop is hot.
4. Quickly wipe removed material away from hot cooktop heating element using dry paper towel.
5. Wait until the cooktop glass has completely cooled before attempting a more thorough cleaning as described above.

Wiring Diagram

Maine 12BK



Maine 24BK

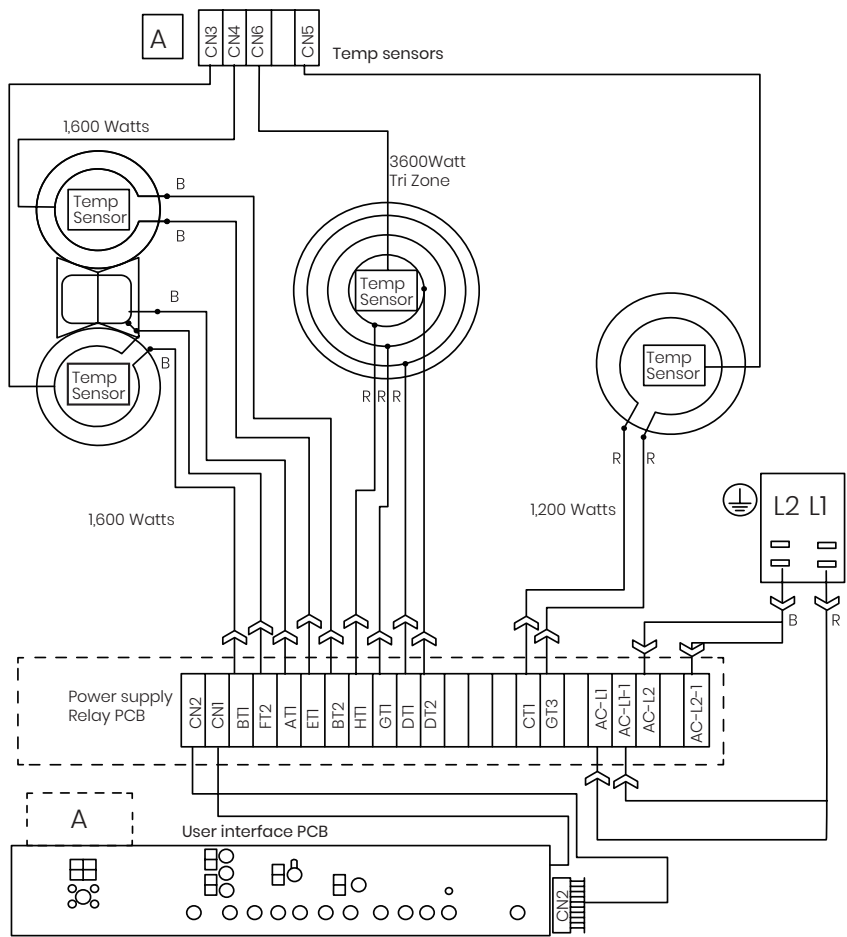


G - Green

R - Red

B - Blue

Maine 30BK



G - Green
R - Red
B - Blue

www.vesta.kitchen

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Surface elements will not maintain a rolling boil or cooking is slow	Improper cookware being used.	Use pans that are absolutely flat and match the diameter of the surface unit selected.
Surface elements do not work properly	Cooktop controls improperly set.	Check to be sure the correct control is set for the surface element you are using.
Scratches on cooktop glass surface	Incorrect cleaning methods being used.	Use recommended cleaning procedures. See the Maintenance section.
	Cookware with rough bottoms being used or coarse particles (salt or sand) were between the cooktop. Cookware has been slid across the cooktop surface.	To avoid scratches, use the recommended cleaning procedures. Make sure bottoms of cookware are clean before use, and use cookware with smooth bottoms.
Areas of discoloration on the cooktop	Food spillovers not cleaned before next use.	See the Maintenance section.
	Hot surface on a model with a light-colored glass cooktop.	This is normal. The surface may appear discolored when it is hot. This is temporary and will disappear as the glass cools.
Plastic melted to the surface	Hot cooktop came into contact with plastic placed on the hot cooktop.	See the Glass Cooktop in the Maintenance section.
Pitting (or indentation) of the cooktop	Hot sugar mixture spilled on the cooktop.	Call a qualified technician for replacement.
Unresponsive control panel	Control panel is dirty.	Clean the control panel.
	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.

Warranty

Two-Year Limited Warranty for Parts and Labor

1. For two years from the date of original purchase, Vesta will provide, free of charge, non-consumable replacement parts or components that have been damaged by manufacturing defects.
2. Vesta reserves the right, at its option, to repair or replace any part of the product that is defective due to faulty workmanship or materials.
3. Consumable parts not covered by this warranty include, but are not limited to light bulbs, metal filters, and charcoal filters.

To Obtain Warranty Service, You Must Provide

1. Invoice or receipt that verifies date and store of purchase.
2. Product model number or product name.
3. Description of product or part failure.

Warranty Exclusions

This warranty does not cover the following:

1. Consumable parts such as light bulbs, filters and fuses.
2. Damage resulting from neglect, improper installation, accidents, abuse, misuse, natural disasters, or insufficient/excessive power supply.
3. Defects caused by abnormal mechanical or environmental conditions, unauthorized disassembly, repair, modification, or failure to follow installation instructions.
4. Surface wear on knobs, lettering, or finish.
5. Normal glass or ceramic surface discoloration over time.
6. Damage from using the cooktop for purposes other than household cooking.
7. Using incompatible cookware (e.g. oversized or uneven-bottom pans on glass tops).
8. Damage due to power surges, lightning, or other electrical issues.
9. Problems caused by plumbing, gas supply, or ventilation not installed correctly.
10. Use in non-residential, commercial, or governmental applications, or any use not consistent with the product's intended purpose.
11. Chips, dents, or cracks resulting from abuse or misuse.
12. Improper connections with equipment from other manufacturers.
13. Any unauthorized modifications.
14. Products with original identification information that has been altered, erased, deleted, improperly handled, or sold as second-hand.

Contact Us

Thank you for choosing Vesta as your preferred kitchen appliance provider. We are dedicated to delivering an exceptional product experience and outstanding customer service.

If you need any assistance with your product, please do not hesitate to reach out to us. You can contact our customer service team through any of the following methods, and a representative will assist you as soon as possible.

Phone:

1-866-80VESTA(83782)

9:30am-6:00pm (Eastern Time), Monday to Friday, excluding holidays

Email:

service@vesta.kitchen

Online form:

<https://vesta.kitchen/pages/service>

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

Vesta



Maine Manuel de l'Utilisateur

VCE-MAINE-12BK/24BK/30BK/36BK

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen | Service : 1-866-80-VESTA (83782)

www.vesta.kitchen

Table des matières

Consignes de sécurité.....	34
Outils et accessoires recommandés	37
Dimensions du produit.....	38
Installation	39
Fonctionnement	43
Spécifications.....	48
Entretien.....	51
Schéma de câblage	53
Dépannage.....	57
Garantie.....	59
Contactez Nous	60

Consignes de sécurité

LIRE ET SAUVEGARDER CES INSTRUCTIONS

La sécurité est primordiale pour vous et les autres.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions d'avertissement et de mise en garde avant d'utiliser l'appareil.



1. Utilisez cette table de cuisson uniquement pour l'usage prévu tel que décrit dans le présent manuel du propriétaire.
2. Assurez-vous que la table de cuisson est installée et correctement mise à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
3. N'essayez pas de réparer ou de remplacer une partie de la table de cuisson, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien devrait être effectué par un technicien qualifié.
4. Débranchez l'alimentation avant de faire l'entretien de la table de cuisson. Débranchez l'unité ou débranchez l'alimentation au panneau de distribution du ménage en enlevant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
5. Ne laissez pas les enfants sans surveillance dans la zone où la table de cuisson est utilisée. Les enfants ne devraient jamais être autorisés à grimper, à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
6. Ne rangez pas les articles qui intéressent les enfants au-dessus de la table de cuisson. Les enfants grimpant sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient être grièvement blessés.
7. Utilisez uniquement des porte-pots secs. Les supports de pot humides ou humides sur les surfaces chaudes peuvent entraîner des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les porte-pots entrer en contact avec les unités de surface chaudes ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviettes ou d'autres chiffons encombrants à la place des porte-pots.
8. N'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
9. Ne touchez pas les éléments de surface. Les éléments peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures même s'ils semblent de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, garder les vêtements et autres matériaux inflammables loin des éléments de surface et des zones adjacentes jusqu'à ce qu'ils aient complètement refroidi.
10. Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson et les zones adjacentes à la surface de cuisson.
11. Ne pas chauffer les contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut provoquer l'éclatement du conteneur et causer des blessures.

GARDEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES LOIN DE LA TABLE DE CUISSON

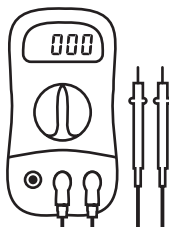
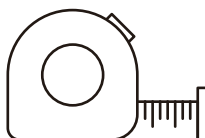
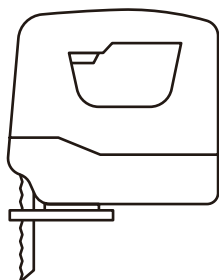
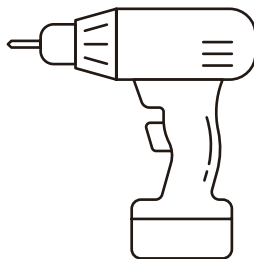
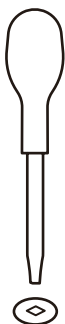
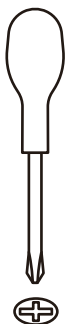
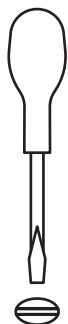
Ne pas le faire pourrait entraîner un incendie, des brûlures ou des blessures graves.

1. Ne pas stocker ou utiliser de matériaux inflammables près de la table de cuisson, y compris du papier, du plastique, du linge de maison, des revêtements muraux, des rideaux, des rideaux et de l'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne portez jamais de vêtements amples ou suspendus lorsque vous utilisez la table de cuisson. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes et provoquent de graves brûlures.
3. Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matières inflammables s'accumuler sur ou près de la table de cuisson. L'accumulation de graisse sur la table de cuisson peut s'enflammer et provoquer un incendie.
4. En cas d'incendie, ne pas utiliser d'eau ou de graisse pour l'éteindre. N'essayez jamais de déplacer une casserole enflammée. Éteignez les commandes et étouffez la flamme en recouvrant complètement la casserole d'un couvercle bien ajusté, d'une feuille à biscuits ou d'un plateau plat. Pour éteindre le feu, utilisez un extincteur de type mousse ou produit chimique à sec polyvalent.
5. Ne jamais laisser la table de cuisson sans surveillance pendant son utilisation. La surébullition peut causer de la fumée et des débordements graisseux peuvent s'enflammer.
6. Ne jamais laisser l'huile sans surveillance pendant la friture. L'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie qui peut se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre pour surveiller la température de l'huile.
7. Pour éviter les déversements et le feu, utilisez un minimum d'huile et évitez de faire cuire les aliments surgelés avec de la glace excessive.
8. Utilisez des ustensiles de cuisine de bonne taille avec un fond plat qui couvre entièrement l'élément chauffant. Des ustensiles de cuisine trop petits peuvent exposer des parties de l'unité de surface, ce qui augmente le risque d'inflammation. Assurer un contact correct entre la batterie de cuisine et l'unité de surface améliore l'efficacité de la cuisson.
9. Pour minimiser les risques de brûlures, d'inflammation accidentelle et de déversement, placer les poignées de la casserole vers l'intérieur, vers le centre de la table de cuisson, en veillant à ce qu'elles ne s'étendent pas sur les unités de surface adjacentes.
10. Les poignées d'ustensiles devraient être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes. Cela réduit le risque de brûlures, d'inflammation de matières inflammables et de déversement par contact involontaire avec l'ustensile.
11. Ne pas cuire sur une table de cuisson cassée. Les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer la surface endommagée, créant un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.

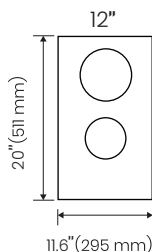


1. N'utiliser que du verre, du verre/céramique, de la faïence ou d'autres récipients vitrés pouvant être utilisés sur les tables de cuisson; D'autres matériaux peuvent se briser en raison de changements soudains de température.
2. Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson, car la surface vitrée retient la chaleur une fois les commandes éteintes.
3. Ne pas cuire sur une table de cuisson fissurée ou cassée. Les verres endommagés peuvent permettre aux solutions de nettoyage et aux déversements de s'infiltrer, ce qui présente un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié pour les réparations.
4. Évitez de rayer la surface du verre. Des couteaux, des instruments tranchants, des bagues, des bijoux ou des rivets de vêtements peuvent l'endommager.
5. Ne placez pas les objets qui peuvent prendre feu ou fondre sur la table de cuisson, même lorsqu'elle est éteinte. La chaleur résiduelle peut présenter un risque d'incendie.
6. Réduire au minimum le risque de brûlures ou d'incendie en atteignant les unités de surface chauffées. Retirez le rangement de l'armoire directement au-dessus de la table de cuisson, ou installez une hotte qui s'étend au moins 5 pouces au-delà du fond des armoires pour agir comme une barrière de sécurité.
7. Conservez les matériaux inflammables loin de la table de cuisson.
8. Utilisez des ustensiles de cuisine de bonne taille pour chaque brûleur. Les casseroles à fond plat doivent couvrir entièrement l'élément chauffant. Des ustensiles de cuisine trop petits peuvent exposer des parties de l'élément, ce qui augmente le risque d'inflammation des vêtements et réduit l'efficacité de cuisson.
9. S'assurer que les réflecteurs ou les cuvettes d'égouttement sont en place. Leur absence peut exposer le câblage ou les composants en dessous à des dommages.
10. Utilisez correctement les revêtements de protection. Évitez d'utiliser du papier d'aluminium sous les casseroles ou les poêles, sauf sur recommandation du fabricant, car une mauvaise utilisation peut créer des risques de décharge électrique ou d'incendie. Toujours suivre les directives du fabricant pour une utilisation sûre.
11. N'utilisez que des ustensiles de cuisine vitrés appropriés. Le verre, le verre/céramique, la céramique, la faïence, ou d'autres ustensiles de cuisine vitrés est conçu pour résister aux changements de température soudains sans se casser. Assurez-vous que vos ustensiles de cuisine répondent à ces normes pour éviter les dommages et assurer la sécurité.
12. Nettoyer la table de cuisson avec précaution. Lorsque vous utilisez une éponge ou un chiffon humide sur une zone de cuisson chaude, soyez conscient du risque de brûlures à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent libérer des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez toujours les directives du fabricant pour un nettoyage sécuritaire.
13. Si la lumière défectueuse s'allume ou qu'un signal sonore (comme une cloche ou une sonnerie) sonne, l'appareil fonctionne mal. Éteindre ou débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et le faire entretenir par un technicien qualifié.

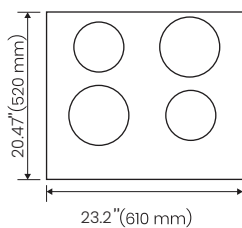
Outils et accessoires recommandés



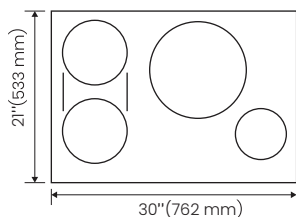
Dimensions du produit



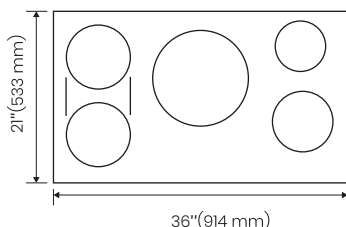
24"



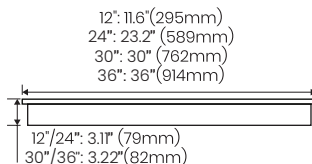
30"



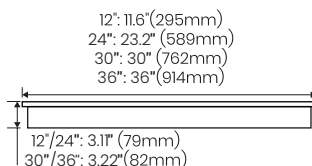
36"



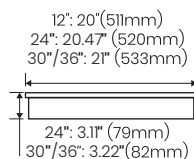
Vue de dessus



Vue de face



Vue arrière



Vue droite

Installation

Précautions à prendre

1. La table de cuisson électrique doit être installée par un installateur qualifié.
2. Ne placez pas la table de cuisson à côté de flammes nues, de radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
3. Assurez-vous que le câble de connexion secteur n'est pas endommagé ou écrasé sous la table de cuisson.
4. Assurez-vous que le câble de connexion secteur ne contacte pas les bords tranchants ou les surfaces chaudes.
5. Ne branchez la table de cuisson qu'à une source d'alimentation bien sécurisée.
6. Ne pas installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'une machine à laver, car la vapeur ou l'humidité peuvent endommager les circuits électroniques.
7. Avant de brancher la table de cuisson, vérifiez que la tension sur la plaque correspond à celle de votre maison. Une connexion incorrecte peut causer des dommages et des blessures graves.
8. La surface de la table de cuisson est en céramique résistante à la température. Si elle est endommagée, même légèrement, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique et contactez le service client.
9. Évitez de placer des ustensiles de cuisine, des couvercles de poêle, des couteaux ou d'autres objets en métal sur la table de cuisson, car ils peuvent chauffer lorsque la table de cuisson est allumée.
10. Ne placez pas d'objets sensibles au magnétisme (p. ex., cartes de crédit, cassettes) sur la table de cuisson lorsque celle-ci est en fonctionnement.
11. Pour éviter la surchauffe, ne placez pas de feuille d'aluminium ou de plaques de métal sur la table de cuisson.
12. Ne pas insérer d'objets tels que des fils ou des outils dans les fentes de ventilation.
13. Ne touchez pas la surface chaude de la table de cuisson.
14. Ne pas chauffer les boîtes non ouvertes sur la table de cuisson. Toujours enlever le couvercle en étain en premier, car un étain scellé peut exploser lorsqu'il est chauffé.

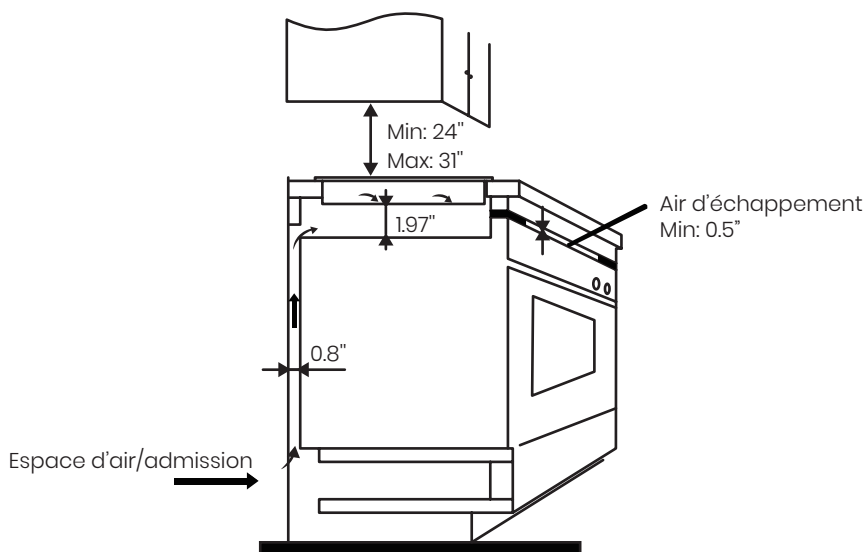
Pour les dommages d'expédition et d'installation

1. Inspectez soigneusement tout l'équipement avant l'installation.
2. Si l'équipement est endommagé pendant l'expédition, contactez le fabricant pour un remplacement.
3. Si l'équipement est endommagé par le client, la réparation ou le remplacement est à la charge du client.
4. Si l'équipement est endommagé par l'installateur, l'installateur est responsable de l'indemnisation.

Hauteur & dégagement

Assurez-vous que les conditions suivantes sont remplies pour une bonne ventilation de la table de cuisson, et assurez-vous que l'air d'alimentation et d'échappement ne sont pas bloqués.

1. Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir son propre ventilateur.
2. Maintenir une distance de sécurité minimale de 1,97 pouce entre le bas de la table de cuisson et le four.
3. L'installation doit être conforme à toutes les règles de distance et de sécurité applicables.

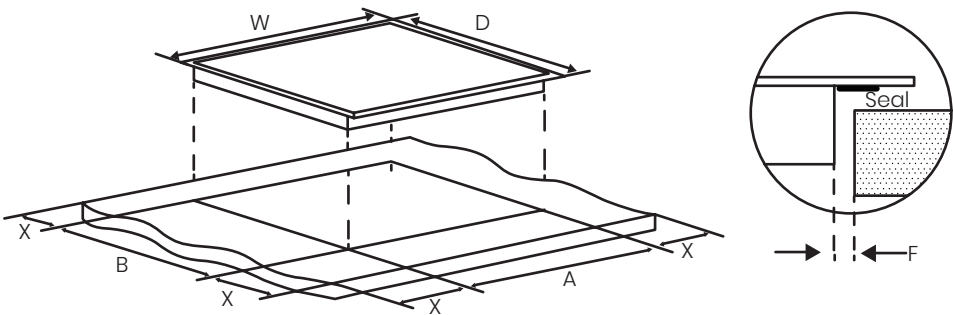


IMPORTANT: pour éviter la surchauffe, suggérez de laisser un espace de 0,5 pouce sur les quatre côtés de l'armoire pour la circulation d'air.

Installation

- 1. Avant de couper, vérifiez que les dimensions correspondent au produit.
- 2. Assurez-vous que la surface de travail est d'au moins 1,18 pouces d'épaisseur et faite d'un matériau résistant à la chaleur.
- 3. Maintenir une distance de sécurité minimale de 0,12 pouce entre les côtés de la table de cuisson et les surfaces intérieures du plan de travail.
- 4. Laissez au moins 0,2 pouces d'espace autour de la découpe pour une installation et une utilisation appropriées.

Coupez la surface de travail selon les dimensions indiquées ci-dessous.



Modèle	W	D	A	B	X	F
MAINE-12BK	11.6"	20"	10.63"	19.29"	Min.2"	Min.0.12"
MAINE-24BK	23.2"	20.5"	22.05"	19.3"	Min.2"	Min.0.12"
MAINE-30BK	30"	21"	28.44"	19.44"	Min.2"	Min.0.12"
MAINE-36BK	36"	21"	33.26"	19.44"	Min.2"	Min.0.12"

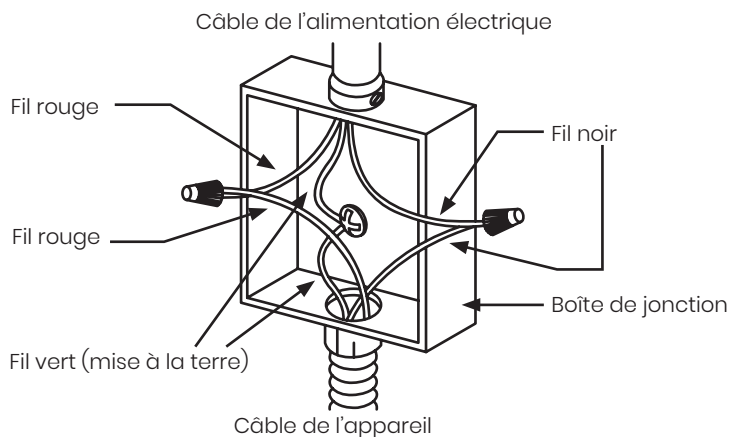
Installation de la table de cuisson

La table de cuisson doit être connectée à une alimentation électrique en courant alternatif monophasé séparée et mise à la terre avec son propre disjoncteur. Il devrait être installé conformément aux Codes électriques nationaux, ainsi que tous les Codes d'état, municipaux et locaux. L'appareil doit être alimenté avec la tension, la fréquence et l'ampérage corrects, protégés par un disjoncteur ou un fusible à retardement correctement dimensionné.

1. Le câble de l'appareil est équipé de 3 fils:

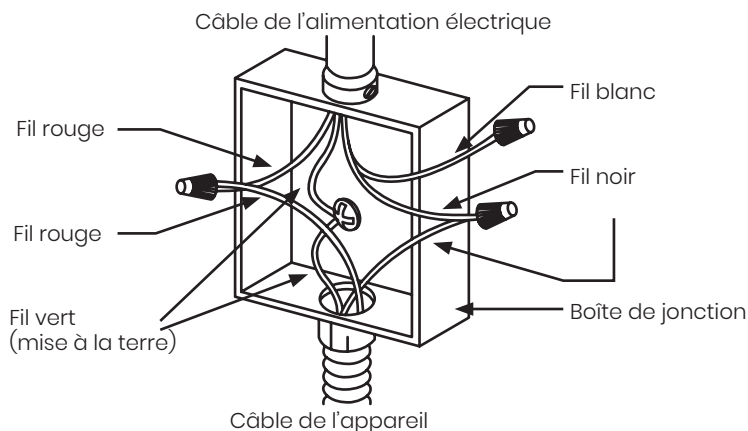
Si câble à 3 fils de l'alimentation électrique à la maison

IMPORTANT: Utilisez le câble 3 fils de l'alimentation domestique où les codes locaux permettent une connexion 3 fils.



2. Si câble 4 fils de l'alimentation d'énergie à la maison

IMPORTANT: utilisez le câble 4 fils de l'alimentation domestique où les codes locaux ne permettent pas la mise à la terre par le neutre.



Fonctionnement

Utilisation de la table de cuisson

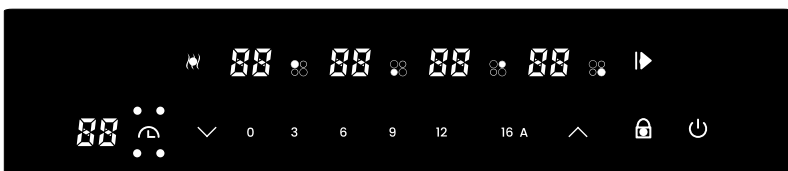
Placez les ustensiles de cuisine appropriés sur la table de cuisson et connectez la prise à la prise appropriée.

Le fonctionnement des deux zones est le même.

Maine 12BK



Maine 24BK



1. **Mode veille:** Appuyez sur le bouton On ou Off  Et vous entendrez un bip et verrez des lignes clignotantes "-" sur l'écran à côté de chaque zone de cuisson. Si aucun programme n'est sélectionné dans environ 2 minutes, l'unité reviendra automatiquement en mode veille.
2. **Puissance:**
VCE-MAINE-12BK
 Appuyez sur le  bouton pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée, ajustez le niveau de puissance en utilisant les boutons "+" ou "-" ou le curseur, et appuyez sur "0" pour éteindre la zone; Le fonctionnement est identique pour toutes les zones de cuisson.
VCE-MAINE-30BK
 Appuyez sur le  bouton pour sélectionner la zone de cuisson souhaitée, ajustez le niveau de puissance en utilisant les boutons "+" ou "-" ou le curseur, et appuyez sur "0" pour éteindre la zone; Le fonctionnement est identique pour toutes les zones de cuisson.
3. **Puissance de chaque brûleur:**
VCE-MAINE-12BK
 Zone supérieure : jusqu'à une puissance maximale de 1 600 W
 Zone inférieure : jusqu'à une puissance maximale de 1 000 W
VCE-MAINE-30BK
 Zone supérieure gauche: jusqu'à un maximum de 1800W
 Zone inférieure gauche: jusqu'à un maximum de 1200W

Zone supérieure droite: jusqu'à un maximum de 1200W

Zone inférieure droite: jusqu'à un maximum de 1800W

4. **Indicateur de chaleur résiduelle:** "H" indicates residual heat after a cooking zone has been used.
5. **Garder au chaud:** Appuyez sur l'icône garder au chaud . Pour maintenir une basse température et garder les aliments au chaud. L'affichage montrera . Appuyez à nouveau sur l'icône pour annuler garder au chaud.
6. **Minuterie:** Appuyez sur la touche minuterie . Sélectionner à plusieurs reprises les zones de cuisson (indiquées par la LED). L'affichage affiche '00'. Utilisez les touches +/- pour régler le temps par incréments d'une minute (jusqu'à 99 minutes). Si aucune touche n'est pressée pendant 5 secondes, la minuterie démarre et l'affichage compte jusqu'à '00'. Si différentes zones ont des paramètres de temps différents, l'affichage affiche l'heure de chaque zone dans l'ordre. Pendant la synchronisation, vous pouvez ajuster le temps restant par incréments d'une minute. Lorsque la minuterie se termine, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement. Pour annuler une minuterie plus tôt, appuyez sur la touche minuterie pour sélectionner la zone, puis appuyez sur '-' à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'affichage affiche '00', annulant la minuterie pour cette zone. Pour annuler les minuteries pour toutes les zones, appuyez et maintenez la touche minuterie pendant 3 secondes.
7. **Serrure à clé (serrure enfant):** La table de cuisson en céramique est équipée d'un cadenas enfant pour plus de sécurité.
 - 1.) Pour verrouiller: appuyez et maintenez le bouton de verrouillage  pendant 3 secondes. L'affichage affiche 'l0' et toutes les touches sauf On/Off sont désactivées.
 - 2.) Pour déverrouiller: appuyez et maintenez le bouton de verrouillage  pendant encore 3 secondes. La table de cuisson reprend son fonctionnement normal.
8. **Pause:** Appuyez sur l'icône Pause  pour arrêter temporairement la chaleur au brûleur. Appuyez à nouveau sur l'icône pour reprendre la cuisson. La fonction Pause reste active jusqu'à 2 heures, après quoi le brûleur s'éteint automatiquement.

Systèmes de sécurité

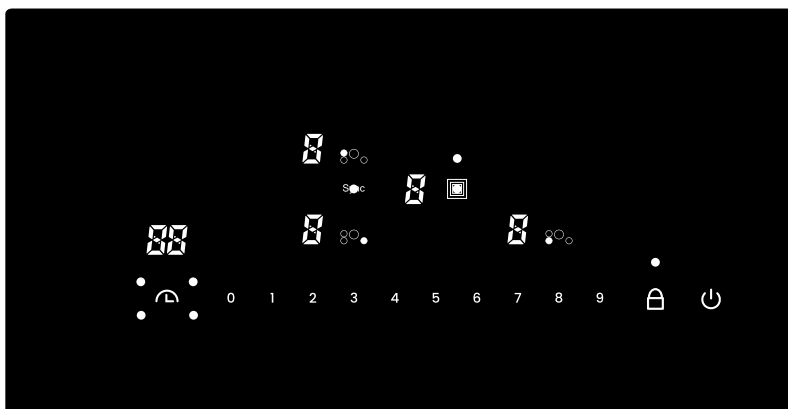
1. Protection contre la surchauffe: si l'unité de commande détecte une chaleur excessive, elle éteint la zone de cuisson affectée et affiche un symbole «H». La table de cuisson peut être réutilisée une fois que l'unité électronique a refroidi à une température sûre.
2. Limiteur de température de Surface: chaque table de cuisson a un limiteur de température interne qui éteint automatiquement la table de cuisson si la Surface radiante surchauffe.
3. Dommages à la Surface rayonnante: si la Surface rayonnante se fissure, débranchez immédiatement la table de cuisson de l'alimentation électrique. Ne l'utilisez pas tant que la surface n'a pas été remplacée.

Arrêt automatique

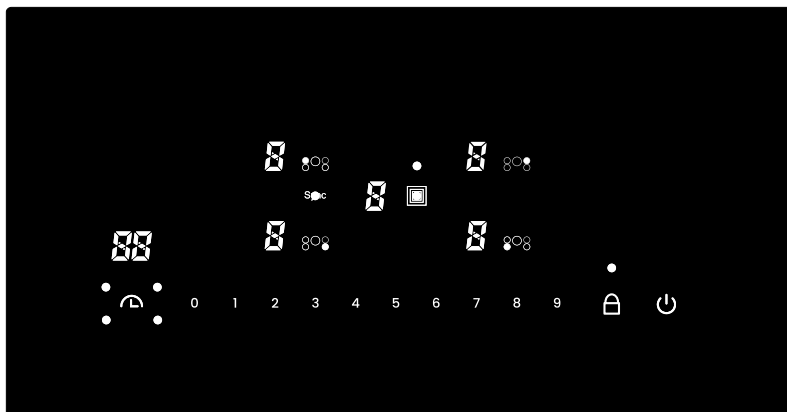
Si une table de cuisson est accidentellement allumée, elle s'éteint automatiquement après un certain temps, qui varie en fonction du niveau de puissance sélectionné.

Mise en place	Heure (heure)
1-16	2

VCE-MAINE-30BK



VCE-MAINE-36BK



1. **Puissance:** Appuyez sur le bouton On ou Off  3 secondes et vous entendrez un bip sonore et des lignes clignotantes  sur l'écran à côté de chaque zone de cuisson. Si aucun programme n'est sélectionné dans environ 30 secondes, l'appareil revient automatiquement en mode veille.
2. **Brûleur:** Appuyez sur le bouton  pour la zone de cuisson souhaitée. Réglez le niveau de puissance en utilisant le curseur  ou appuyez sur '0' pour désactiver la zone.
3. **Élément du milieu:** Appuyez sur le bouton de Zone du milieu  ; L'affichage affichera des lignes clignotantes. Réglez le niveau de puissance en utilisant le curseur ou les touches numériques. Pendant que l'affichage clignote, appuyez une ou deux fois sur le bouton de la Zone centrale pour sélectionner soit le cercle de chauffage intérieur pour un pot plus petit ou une puissance plus faible, soit le cercle de chauffage complet plus grand.
4. **Éléments de synchronisation:** Appuyez sur le bouton  pour tourner sur les zones en haut à gauche, en bas à gauche et au milieu du brûleur droite-gauche. Pour désactiver l'élément de synchronisation du milieu, appuyez sur le bouton pendant 2 secondes.

Attention: Lorsque vous utilisez des éléments de synchronisation, utilisez des casseroles ou des poêles assez grandes pour couvrir les éléments (environ 17,32 × 7,87 pouces). N'utilisez pas de petites casseroles ou casseroles, car l'élément de synchronisation peut causer des brûlures.

5 **Puissance de chaque brûleur:**

VCE-MAINE-30SS

Zone arrière gauche jusqu'à max. 1600w

Zone avant gauche jusqu'à max. 1600W

Zone franche jusqu'à max. 3800W

Zone centrale jusqu'à max. 3600W (1200W+1200W+1200W)

Zone avant droite jusqu'à max. 1200W w

VCE-MAINE-36SS

Zone arrière gauche jusqu'à max. 1600w

Zone avant gauche jusqu'à max. 1600W

Zone franche jusqu'à max. 3800W

Zone centrale jusqu'à max. 3600W (1200W+1200W+1200W)

Zone arrière droite jusqu'à max. 1200W

Zone avant droite jusqu'à max. 1800W w

6. **Indicateur De Chaleur Résiduelle:** Après l'utilisation de la table de cuisson, la chaleur résiduelle reste. Chaque zone de cuisson est indiquée séparément par le symbole «H».
7. **Minuterie:** Appuyez sur la touche minuterie  à plusieurs reprises pour sélectionner la ou les zones de cuisson (indiquées par la LED). L'affichage affiche '00'. Réglez l'heure à l'aide des touches numériques (0-9) par incréments d'une minute (jusqu'à 99 minutes). Si aucune touche de chiffre n'est pressée pendant 5 secondes, la minuterie démarre, et l'affichage compte jusqu'à '00'. Si plusieurs zones ont des heures différentes réglées, l'affichage affiche la zone avec le temps restant le plus court. Pour annuler une minuterie pour une zone spécifique, appuyez sur la touche minuterie pour sélectionner la zone, puis appuyez deux fois sur la touche '0' pour

annuler la minuterie. Pour annuler les minuteries pour toutes les zones, appuyez et maintenez la touche minuterie pendant 3 secondes.

8. **Serrure À Clé (Serrure Enfant):** La table de cuisson en céramique est équipée d'un cadenas enfant pour plus de sécurité.
- 1) pour verrouiller: appuyez et maintenez le bouton de verrouillage  pendant 3 secondes. L'affichage affiche 'l0' et toutes les touches sauf On/Off sont désactivées.
 - 2) pour déverrouiller: appuyez et maintenez le bouton de serrure  pendant 3 secondes encore. La table de cuisson reprend son fonctionnement normal.



Attention ! Ne posez aucun plat ou poêle chauds sur le panneau de commande !

Systèmes de sécurité

1. Protection contre la surchauffe: si l'unité de commande détecte une chaleur excessive, elle éteint la zone de cuisson affectée et affiche un symbole «H». La table de cuisson peut être réutilisée une fois que l'unité électronique a refroidi à une température sûre.
2. Limiteur de température de Surface: chaque table de cuisson a un limiteur de température interne qui éteint automatiquement la table de cuisson si la Surface radiante surchauffe.
3. wDommages à la Surface rayonnante: si la Surface rayonnante se fissure, débranchez immédiatement la table de cuisson de l'alimentation électrique. Ne l'utilisez pas tant que la surface n'a pas été remplacée.

Arrêt Automatique

Si une table de cuisson est accidentellement allumée, elle s'éteint automatiquement après un certain temps, qui varie en fonction du niveau de puissance sélectionné.

Mise en place	Heure (heure)
1-9	2

Spécifications

Identification et Dimensions du produit	VCE-MAINE-12BK	VCE-MAINE-24BK	VCE-MAINE-30BK	VCE-MAINE-36BK
Numéro de modèle:	VCE-MAINE-12BK	VCE-MAINE-24BK	VCE-MAINE-30BK	VCE-MAINE-36BK
Nom du produit:	Maine 12BK	Maine 24BK	Maine 30BK	Maine 36BK
UPC:	675487202850	675487202652	675487201860	675487201877
Largeur nominale:	12"	24"	30"	36"
Dimensions (L×P×H):	11.6" × 20" × 3.11"	23.2" × 20.47" × 3.11"	30" × 21" × 3.22"	36" × 21" × 3.22"
Dimensions minimales de découpe (L×P):	10.63" × 19.3"	22.05" × 19.3"	28.44" × 19.44"	33.26" × 19.44"
Dimensions maximales de découpe (L×P):	11.13" × 19.49"	22.8" × 19.4"	28.63" × 19.44"	34.44" × 19.44"
Poids du produit:	4.3 kg	8.6 kg	11.35 kg	13.63 kg
Structure:	Verre, métal	Verre, métal	Verre, métal	Verre, métal
Couleur/finition:	noir	noir	noir	noir
Installation				
Exigences électriques:	120V/60Hz	240V/60Hz	240V/60Hz	240V/60Hz
Intensité (A):	15	25	40	40
Emplacement de connexion d'alimentation:	En bas à droite	En bas à droite	En bas à droite	En bas à droite

Performances et caractéristiques				
Type d'alimentation:	électrique	électrique	électrique	électrique
Plaque de cuisson:	Table de cuisson vitrocéramique noire polie (tous les modèles)	Table de cuisson vitrocéramique noire polie (tous les modèles)	Table de cuisson vitrocéramique noire polie (tous les modèles)	Table de cuisson vitrocéramique noire polie (tous les modèles)
Zone de cuisson:	2	4	4	6
Puissance en watts:	1,800W	6,000 W	8,600W	9,200W
Intensité:	25A	25A a	40A	40A
Avant gauche :	800W (max 1,000W)	N/A	N/A	N/A
Avant droit:	N/A	1 800W	1 200 w	1 800 w
Centre:	N/A	N/A	3,600W(1,200W × 3)	3,600W(1,200W × 3)
Avant gauche:	N/A	1,200W	1,600W	1,600W
Arrière :	1 000 W (max. 1 600 W)	N/A	N/A	N/A
Arrière droit:	N/A	1,200W	N/D	1,200W
Arrière gauche:	N/A	1,800W	1,600W	1,600W
De Zone de pont:	N/A	N/A	400W	400W

Caractéristiques:	17 réglage de l'étage de puissance, minuterie de 99 Minutes, serrure d'enfant, affichage d'échec, brûleur de synchronisation	17 réglage de l'étage de puissance, minuterie de 99 Minutes, serrure d'enfant, affichage d'échec, brûleur de synchronisation	9 réglage de l'étage de puissance, minuterie de 99 Minutes, serrure d'enfant, affichage d'échec, brûleur de synchronisation	9 réglage de l'étage de puissance, minuterie de 99 Minutes, serrure d'enfant, affichage d'échec, brûleur de synchronisation
Indicateur d'affichage de puissance:	Oui	Oui	Oui	Oui
Indicateur de Surface chaude:	Oui	Oui	Oui	Oui
Type de commande:	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile
Garantie (ningue & main d'ningue):	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
Certification:	ETL, FCC	ETL, FCC	ETL, FCC	ETL, FCC

Entretien

Table de cuisson en verre

1. Laisser refroidir complètement la table de cuisson avant d'appliquer des produits chimiques de nettoyage. Nettoyer avec un nettoyant de cuisine à usage général, suivi d'un nettoyant de verre pour enlever les stries.
2. Ne pas utiliser une éponge humide ou un chiffon lorsque la zone de cuisson est chaude. Porter la mitaine de four si le nettoyage avec le rasoir alors que la table de cuisson est chaude (voir les instructions spéciales ci-dessous pour les déversements sucrés et le plastique fondu). Certains nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
3. Débranchez la prise de courant et laissez l'unité refroidir complètement avant le nettoyage.
4. Les casseroles ou les casseroles de l'f sont utilisées sans être nettoyées, la décoloration ou les taches cuites peuvent se produire.
5. N'utilisez pas de benzène, de brosses abrasives ou de poudres à polir pour nettoyer la table de cuisson.
6. Gardez les matériaux inflammables, acides ou alcalins loin de la table de cuisson. L'utilisation ou l'entreposage de ces substances à proximité peut réduire la durée de vie utile de la table de cuisson et peut causer un incendie ou une explosion lorsque l'appareil est allumé.
7. Nettoyez régulièrement la surface du verre rayonnant lorsqu'elle a refroidi. Utilisez un détergent doux pour la vaisselle et un chiffon doux et humide pour essuyer la surface.
8. Utilisez un aspirateur pour éliminer la poussière des événements d'admission et d'évacuation d'air.
9. Ne pas verser ou vaporiser d'eau directement sur la table de cuisson, car cela peut causer un dysfonctionnement ou une décharge électrique.
10. Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan de travail, être particulièrement prudent avec la saleté ou la poussière de légumes, poudres de nettoyage, etc., qui peuvent rayer la surface lorsque les casseroles sont glissées sur elle.

Salissure légère

1. Nettoyer avec un nettoyant de cuisine à usage général, suivi d'un nettoyant de verre pour enlever les stries.

Salissures modérées

1. Des nettoyants de cuisson en verre disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.

Fortement brûlé sur les résidus

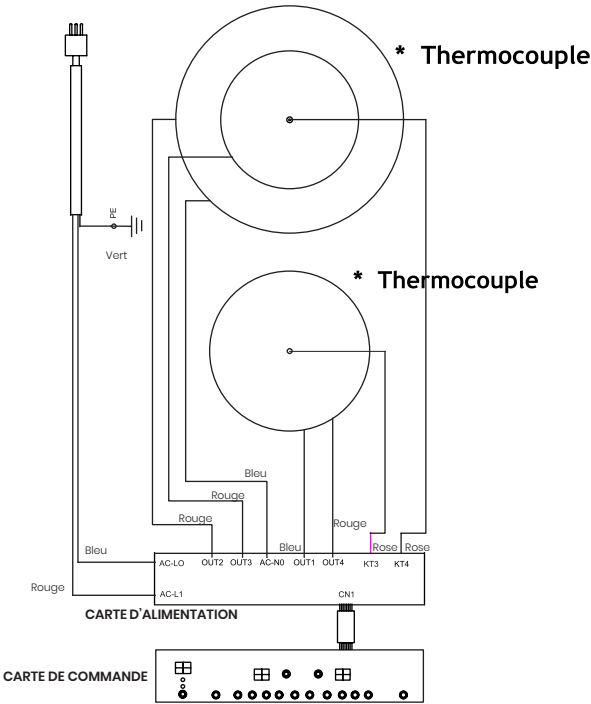
1. Nettoyer à l'aide d'un nettoyeur de cuisson en verre disponible dans le commerce. Suivez les instructions sur l'emballage du produit.
2. Utilisez un grattoir de lame de rasoir conçu pour nettoyer les surfaces en verre. Assurez-vous que le rasoir est propre et neuf pour minimiser le risque de rayer la table de cuisson.
3. Maintenez le rasoir à un angle d'environ 45°, appliquez une pression ferme et pressez doucement le rasoir à travers les résidus.
4. Après avoir éliminé les résidus lourds, nettoyer à nouveau à l'aide d'un nettoyeur de cuisson en verre.

Déversements de sucre/plastique

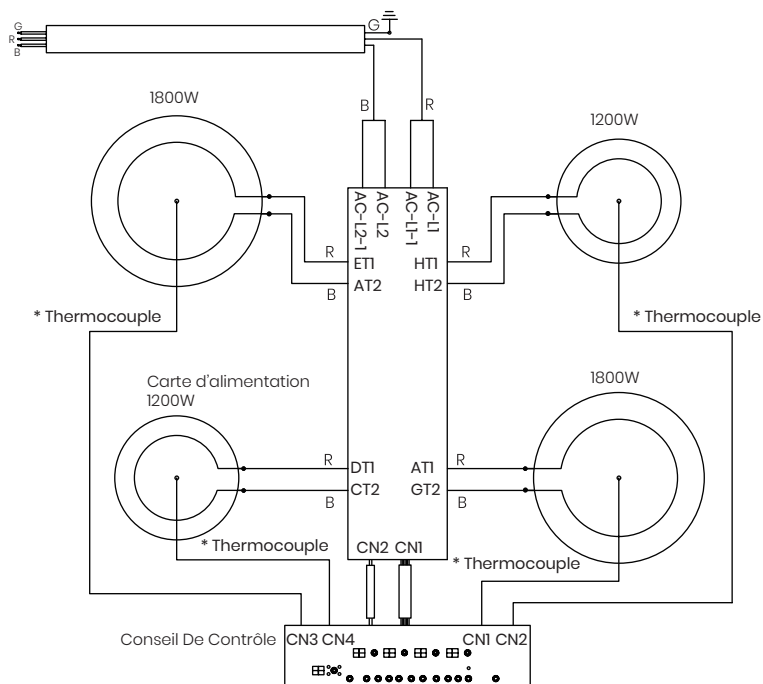
1. Les déversements de sucre et les plastiques fondus peuvent endommager la table de cuisson non couverte par la garantie s'ils ne sont pas retirés immédiatement.
2. Éteignez tous les éléments chauffants de la table de cuisson et retirez tous les ustensiles de cuisine de la table de cuisson.
3. Comme décrit ci-dessus, utilisez une raclée propre et neuve de lame de rasoir et portez une mitaine de four pour la protection afin d'éliminer rapidement les déversement de sucre ou le plastique fondu du verre de la table de cuisson pendant que la table de cuisson est chaude.
4. Essuyer rapidement le matériau enlevé loin de l'élément chauffant chaud de la table de cuisson à l'aide d'une serviette en papier sec.
5. Attendez que le verre de la table de cuisson soit complètement refroidi avant de tenter un nettoyage plus approfondi comme décrit ci-dessus.

Schéma de câblage

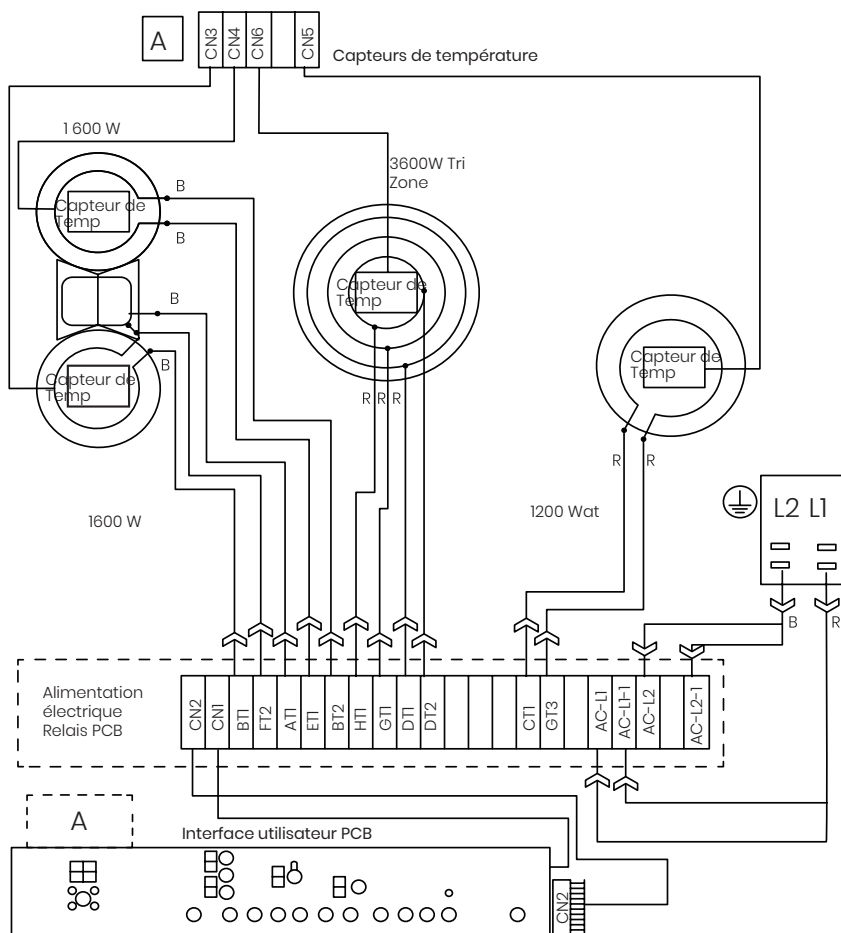
Main 12BK



Maine 24BK

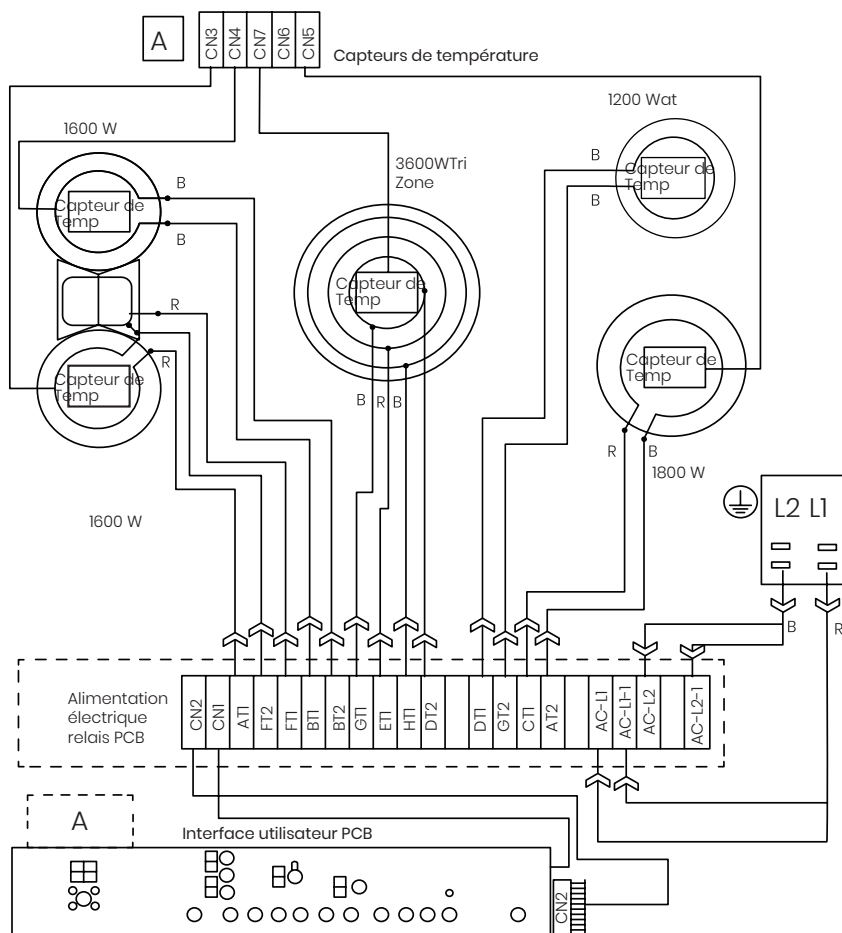


Maine 30BK



G - Vert
R - Rouge
B - Bleu

Maine 36BK



G - Vert
R - Rouge
B - Bleu

Dépannage

Problème	Cause Possible	Solution Solution
Les éléments de Surface ne maintiennent pas une ébullition roulante ou la cuisson est lente	Utilisation d'ustensiles de cuisine inappropriés.	Utilisez des cuvettes absolument plates et qui correspondent au diamètre de l'unité de surface choisie.
Les éléments de Surface ne fonctionnent pas correctement	Les commandes de la table de cuisson sont mal réglées.	Vérifiez que le bon contrôle est réglé pour l'élément de surface que vous utilisez.
Rayures sur la surface du verre de la table de cuisson	Des méthodes de nettoyage incorrectes sont utilisées.	Utiliser les procédures de nettoyage recommandées. Voir la section Maintenance.
	Des ustensiles de cuisine à fond rugueux étaient utilisés ou des particules grossières (sel ou sable) étaient entre la table de cuisson. La batterie de cuisine a été glissée sur la surface de la table de cuisson.	Pour éviter les rayures, utilisez les procédures de nettoyage recommandées. Assurez-vous que le fond des ustensiles de cuisine est propre avant utilisation, et utiliser des ustensiles de cuisine avec le fond lisse.
Zones de décoloration sur la table de cuisson	Débordements de nourriture non nettoyés avant la prochaine utilisation.	Voir la section Maintenance.
	Surface chaude sur un modèle avec une table de cuisson en verre de couleur claire.	C'est normal. La surface peut sembler décolorée quand il fait chaud. Ceci est temporaire et disparaîtra à mesure que le verre refroidit.

Plastique fondu à la surface	La table de cuisson chaude est entrée en contact avec du plastique placé sur la table de cuisson chaude.	Voir la table de cuisson en verre dans la section entretien.
Piqûres (ou indentation) de la table de cuisson	Mélange de sucre chaud renversé sur la table de cuisson.	Appelez un technicien qualifié pour le remplacement.
Panneau de contrôle insensible	Le panneau de contrôle est sale.	Nettoyer le panneau de commande.
	Un fusible dans votre maison peut être soufflé ou le disjoncteur déclenché.	Remplacer le fusible ou réinitialiser le disjoncteur.

Garantie

Garantie limitée de deux ans sur les pièces et la main-d'œuvre

1. Pendant deux ans à compter de la date d'achat initiale, Vesta fournira gratuitement des pièces ou composants de remplacement non consommables qui ont été endommagés en raison de défauts de fabrication.
2. Vesta se réserve le droit, à sa discrétion, de réparer ou de remplacer toute pièce du produit jugée défectueuse en raison d'un défaut de fabrication ou de matériaux.
3. Les pièces consommables non couvertes par cette garantie incluent, sans s'y limiter, les ampoules, les filtres métalliques et les filtres à charbon.

Pour obtenir le Service de garantie, vous devez fournir

1. Facture ou reçu qui vérifie la date et le magasin de l'achat.
2. Numéro de modèle de produit ou nom de produit.
3. Description de la défaillance du produit ou de la pièce.

Exclusions de garantie

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit:

1. Pièces consommables telles que les ampoules, les filtres et les fusibles.
2. Les dommages résultant d'une négligence, d'une installation incorrecte, d'accidents, d'abus, d'abus, de catastrophes naturelles ou d'une alimentation électrique insuffisante ou excessive.
3. Les défauts causés par des conditions mécaniques ou environnementales anormales, le démontage non autorisé, la réparation, la modification ou le non-respect des instructions d'installation.
4. L'usure de la Surface des boutons, du lettrage ou de la finition.
5. Décoloration normale de la surface en verre ou en céramique au fil du temps.
6. Les dommages causés par l'utilisation de la table de cuisson à des fins autres que la cuisson domestique.
7. Utiliser des ustensiles de cuisine incompatibles (p. ex. des casseroles surdimensionnées ou à fond inégal sur des plateaux de verre).
8. Dommages dus à des surtensions, à la foudre ou à d'autres problèmes électriques.
9. Problèmes causés par la plomberie, l'alimentation en gaz ou la ventilation mal installés.
10. Utilisation dans des applications non résidentielles, commerciales ou gouvernementales, ou toute utilisation non conforme à l'usage prévu du produit.
11. Copeaux, bosses ou fissures résultant d'un abus ou d'une mauvaise utilisation.
12. Connexions incorrectes avec l'équipement d'autres fabricants.
13. Toute modification non autorisée.
14. Produits dont les informations d'identification originales ont été modifiées, effacées, supprimées, mal manipulées ou vendues comme d'occasion.

Contactez Nous

Merci d'avoir choisi Vesta comme fournisseur préféré d'appareils de cuisine. Nous nous engageons à offrir une expérience de produit exceptionnelle et un service à la clientèle exceptionnel.

Si vous avez besoin d'aide avec votre produit, n'hésitez pas à nous contacter. Vous pouvez contacter notre équipe de service à la clientèle par l'une des méthodes suivantes, et un représentant vous aidera dès que possible.

Numéro de téléphone:

1-866-80VESTA(83782)

9 h 30 à 18 h (heure de l'est), du lundi au vendredi, sauf les jours fériés

Courriel:

service@vesta.kitchen

Formulaire en ligne:

<https://vesta.kitchen/pages/service>

Vesta

Profitez de la vie au quotidien

www.vesta.kitchen

