

Vesta



Maryland User Manual

VCE-MARYLAND-12BK

Enjoy Everyday Living

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

Table Of Contents

Safety Instructions.....	4
Recommended Tools And Accessories	8
Product Dimensions	10
Installation	11
Operation.....	13
Specifications.....	20
Maintenance.....	21
Wiring Diagram.....	23
Troubleshooting.....	24
Warranty	26
Contact Us	27

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.
12. Use the induction cooktop with a properly rated electrical outlet. DO NOT share a 120V, 20Amp electrical outlet with another electrical item.

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.
12. To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plug, or the entire unit in water or any other liquid.

Disposal of the Appliance

WARNING

It is prohibited to dispose of this appliance as household waste

Packaging Materials

Packaging materials with the recycling symbol are recyclable. Dispose of the packaging into a suitable waste collection container to recycle it.

Before Disposing of the Appliance

- 1. Pull out the main plug from the main socket.
- 2. Cut off the power cord and discard with the main plug.

	Correct Disposal of this product
 	This symbol on the product or in its packing indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the store where you purchased the product.

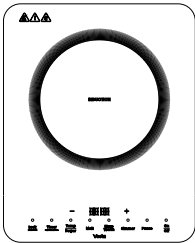


1. Only use glass, glass/ceramic, earthenware, or other glazed containers suitable for cooktop use; other materials may break due to sudden temperature changes.
2. Be careful when touching the cooktop, as the glass surface retains heat after the controls are turned off.
3. Do not cook on a cracked or 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. Ensure reflector pans or drip bowls are in place. Their absence may expose wiring or components underneath to damage.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. To prevent overheating, do not place aluminum foil or metal plates on the cooktop.
14. 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.
15. Do not place magnetically sensitive objects (e.g., credit cards, cassettes) on the cooktop while it is in operation.
16. Do not insert objects such as wires or tools into the ventilation slots.
17. Do not heat unopened tins on the cooktop. Always remove the tin lid first, as a sealed tin may explode when heated.

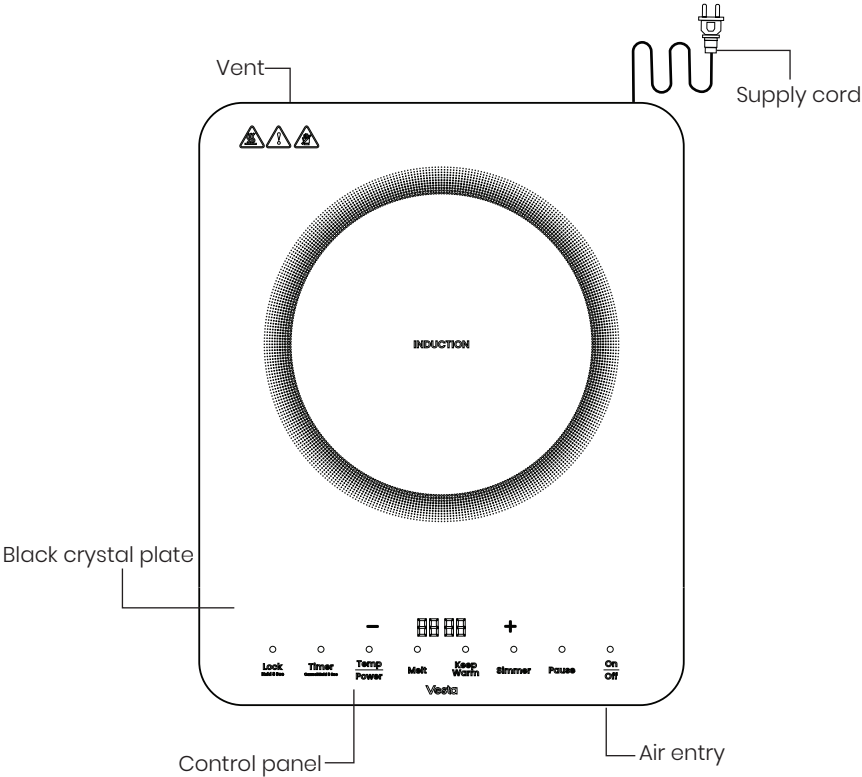
Recommended Tools And Accessories



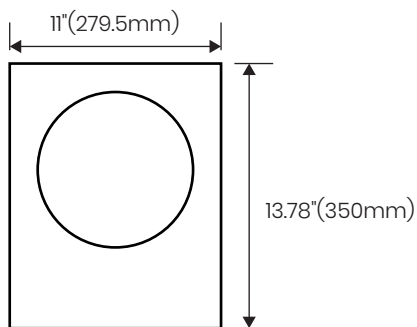
Parts and Accessories



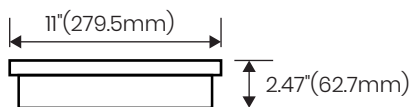
Part Description



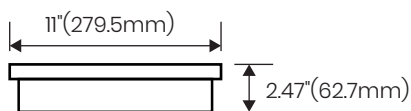
Product Dimensions



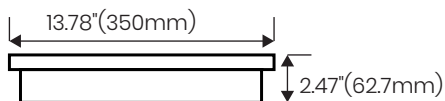
TOP



FRONT



BACK



RIGHT

Installation

Precautions

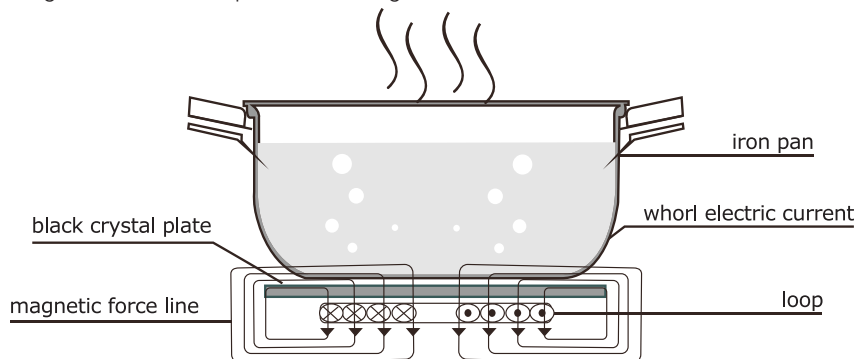
1. The electric cooktop must be installed by a qualified installer.
2. Do not place the cooktop next to open flames, heaters, or other heat sources.
3. Ensure the mains connection cable is not damaged or crushed beneath the cooktop.
4. Make sure the mains connection cable does not contact sharp edges or hot surfaces.
5. Connect the cooktop only to a properly secured power source.
6. A short power-supply cord is provided to reduce the risk of entanglement or tripping.
7. Extension cords may be used if proper care and caution are observed.
8. If an extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the cooktop.
 - 2) The extension cord should be arranged so that it does not hang over the countertop or tabletop, in order to prevent accidental pulling by children or tripping hazards.
9. Do not install the cooktop above a dishwasher or washing machine, as steam or moisture can damage the electronic circuits.
10. Before connecting the cooktop, check that the voltage on the type plate matches your home supply. Incorrect connection may cause serious damage and injury.
11. 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.

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.

Introduction to Induction Cooking

An induction cooktop operates using a series of burners, known as induction coils, which function based on magnetic induction principles. These coils generate magnetic fields that directly heat the cookware rather than the cooktop surface. The magnetic energy induces heat within the base of cookware made from steel or iron-based materials, allowing for efficient and precise cooking.



How Is an Induction Cooktop Different?

High Efficiency:

Induction cooking uses up to 90% of the energy produced, making it significantly more efficient than traditional gas or electric cooktops. The induction coils detect the base of the cookware and heat only the area in contact, minimizing energy waste.

Safe and Environmentally Friendly:

The cooktop is equipped with multiple safety protection mechanisms to ensure safe operation, including protection against magnetic field leakage, overvoltage and undervoltage, overheating, small object detection, and a "no pan" automatic shut-off. Since induction cooking produces no open flame or smoke, it keeps your kitchen cleaner and promotes a healthier home environment.

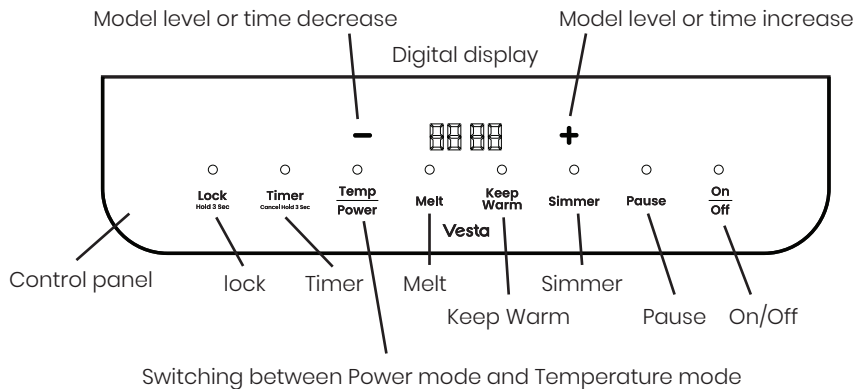
Even Heat Distribution:

Induction technology heats the cookware directly rather than the cooktop surface, providing uniform heat distribution across the entire base. Heating adjustments are instantaneous, allowing for faster cooking—often in half the time of conventional gas or electric cooktops.

Intelligent Operation:

All functions are controlled by a microcomputer system, providing accurate power management, efficient heating, and reliable performance during cooking.

Operation



Switch between Power mode and Temperature mode

1. Standby Mode

When the power plug is inserted into an electrical outlet, the cooktop will beep once, and all indicator lights will flash once, indicating that the unit has entered standby mode.

2. Readiness Mode

While in standby mode, press the "On/Off" key. The cooktop will beep once, and the On/Off indicator light above the key will illuminate, indicating that the cooktop is ready for use. If no cooking function is selected within 30 seconds, the unit will automatically return to standby mode.

3. Cooking Function

Place the cookware on the cooktop and select one of the following functions to begin cooking: Power, Temperature, Melt, Keep Warm, or Simmer. This unit features two Operation Modes and several Preset Function Modes. The Operation Modes include Power Mode and Temperature Mode, which function independently of each other.

Tips:

To bring a pot of water to a boil more quickly, select a higher Power level. If precise temperature control is not required, it is recommended to use the Power Mode rather than the Temperature Mode.

- 1) In Power Mode, the selected power level directly determines the wattage output. To increase the cooking speed, simply choose a higher power level.

Power Mode: This function operates based on power (wattage) settings. When the unit is in Readiness Mode or another cooking mode, press the "Temp/Power" key to switch to Power Mode. The "Temp/Power" indicator light will illuminate, and the digital display will show 900 watts, indicating that the cooktop has entered the Power setting mode.

To adjust the power level, press the "+" or "-" key. A short press increases or decreases the level by one step, while a long press changes it by two levels. If you wish to set a timer for automatic shut-off, refer to the Timer Setting section of this manual. To stop cooking, press the "On/Off" key.

Heating Power Level Settings:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Power(Watts)	100	200	300	400	500	600	700	800	900
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800

Note:

The minimum continuous output power is 300 W. When operating at Level 1 (100 W), the unit cycles on for 3 seconds and off for 7 seconds. At Level 2 (200 W), it cycles on for 7 seconds and off for 3 seconds to maintain the lower power output.

This function is equipped with safeguards against dry or parched operation. The unit may shut off automatically when used for high-temperature cooking methods such as frying, stir-frying, or grilling, to prevent overheating and ensure safety.

- 2) In Temperature Mode, this setting should be used when a specific cooking temperature is required. Once the cookware reaches the selected temperature, the cooktop will automatically cycle on and off to maintain the desired temperature throughout the cooking process.

Temperature Mode: This function allows cooking at specific temperature settings. When the unit is in Readiness Mode or another cooking mode, press the "Temp/Power" key to select Temperature Mode. The "Temp/Power" indicator light will illuminate, and the digital display will show 300°F, indicating that the cooktop has entered the Temperature setting mode.
To adjust the temperature, press the "+" or "-" key. A short press increases or decreases the temperature by one level, while a long press changes it by two levels. If you wish to set a timer for automatic shut-off, refer to the Timer Setting section of this manual. To stop cooking, press the "On/Off" key.

Heating Temperature Level Settings:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temp.(°F)	120	140	160	180	200	220	240	260	280
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	300	320	340	360	380	400	420	440	460

Note:
As with all cooktops with a glass surface, the temperature sensor is located beneath the center of each cooking element. Because different pots and pans have varying bottom thicknesses, the actual temperature in your cookware may differ from the temperature level you select. The temperature setting should be considered a reference value only. It is recommended to test a few times to determine the most suitable temperature setting for your particular cooking task and cookware.

- 3) **Melt Mode:** This function operates at a preset temperature. When the unit is in Readiness Mode or another cooking mode, press the "Melt" key to activate Melt Mode. The "Melt" indicator light will illuminate, and the digital display will show "Auto", indicating that the cooktop has entered Melt Mode. This function automatically maintains a temperature of 113°F (45°C) with a default timer of 2 hours. To set a custom timer, refer to the Timer Setting section. To stop cooking, press the "On/Off" key.

Melt Mode is ideal for gently melting foods and maintaining their condition without risk of burning. It is suitable for delicate items such as chocolate or butter and helps prevent food from sticking to the cookware.

- 4) **Keep Warm Mode:** This function also operates at a preset temperature. When the unit is in Readiness Mode or another cooking mode, press the "Keep Warm" key to activate Keep Warm Mode. The "Keep Warm" indicator light will illuminate, and the digital display will show "Auto", indicating that the cooktop has entered Keep Warm Mode. This function automatically maintains a temperature of 158°F with a default timer of 2 hours. For custom timer settings, refer to the Timer Setting section. To stop cooking, press the "On/Off" key.

Keep Warm Mode is designed to maintain food at an ideal temperature, typically after it has been cooked, or when reducing liquids slowly, without overcooking or drying out the food.

- 5) **Simmer Mode**
This function operates at a preset temperature. When the unit is in Readiness Mode or another cooking mode, press the "Simmer" key to activate Simmer Mode. The "Simmer" indicator light will illuminate, and the digital display will show "Auto", indicating that the cooktop has entered Simmer Mode. This function automatically maintains a temperature of 195°F with a default timer of 2 hours. To set a custom timer, refer to the Timer Setting section. To stop cooking, press the "On/Off" key.

Simmer Mode is ideal for maintaining a gentle simmer, allowing you to cook food for extended periods. It is particularly suitable for long-cooking recipes such as sauces, soups, and stews, providing an optimal temperature for simmering without boiling over or overcooking.

4. Set Timer Mode

The automatic timer allows settings from 1 minute up to 9 hours and 59 minutes. A short press of the "+" or "-" key adjusts the time by 1 minute, while a long press adjusts it by 10 minutes. Note: The timer displays only hours and minutes; seconds are not shown. When cooking is paused, the timer is also paused.

To set the timer while the cooktop is in Power, Temperature, Melt, Keep Warm, or Simmer mode, press the "Timer" key. The "Timer" indicator light will illuminate, indicating that the cooktop has entered Timer Mode, and the digital display will show 0:00 with the hour digits flashing. Press the "+" or "-" key to select the desired hour, then press the "Timer" key again to set the minutes, which will start flashing. Adjust the minutes using the "+" or "-" key, then press the "Timer" key a third time to confirm the setting. The timer will also be automatically confirmed if no keys are pressed within 5 seconds. Once activated, the digital display alternates between showing the remaining cooking time and the selected cooking mode. When the countdown reaches zero, the cooking element will automatically shut off.

To cancel the timer:

- 1) Press the "Timer" key and repeat the above steps until the digital display shows 0:00. The display will flash for 5 seconds and then turn off, indicating that the timer has been canceled.
- 2) Alternatively, press and hold the "Timer" key for 3 seconds to cancel all timer settings.

5. Pause Mode

The Pause function allows you to temporarily pause the cooktop for up to 10 minutes during cooking. When activated, the output power is automatically turned off.

To activate Pause, press the "Pause" button once. A beep will sound, the indicator light above the button will illuminate, and the digital display will flash. All functions except Pause, Lock, and On/Off are temporarily disabled. If the Pause button is not pressed again within 10 minutes, the cooktop will automatically switch off. Note: The timer function is also paused while the cooktop is in Pause Mode.

To deactivate Pause, press the "Pause" button again within 10 minutes. The indicator light will turn off, and the cooktop will resume the settings that were active before the Pause function was activated.

6. Lock Mode

The cooktop features a Child Safety Lock to prevent accidental operation. When activated during cooking, the Child Lock disables all sensor keys except for the "On/Off" key and the "Lock" key. When activated while the cooktop is in standby mode, all sensor keys are disabled except for the "Lock" key. In this case, you must deactivate the Child Lock before pressing the "On/Off" key to turn on the cooktop.

To activate the Child Lock, touch and hold the "Lock" key for 3 seconds. The indicator light above the key will illuminate. To deactivate the Child Lock, touch and hold the "Lock" key for 3 seconds again. The indicator light will turn off, and normal operation is restored.

7. Turning Off the Unit

After cooking is completed, press the "On/Off" key. The On/Off indicator light will turn off, indicating that the cooktop has returned to standby mode. Do not unplug the power cord until the cooling fan has stopped completely.

Automatic Shut-Off

Unless a timer has been set, the cooktop will automatically shut off if no operation is performed for 120 minutes. This feature is designed to enhance safety and ensure compliance with safety regulations.

8. Hot Surface Indicator

After using any cooking element, the cooktop surface will remain hot. Even after turning off the unit, the surface may stay hot for a period of time. The digital display for the cooking element will show an "H" to warn that the surface is hot to the touch. Wait until the "H" is no longer displayed before cleaning the cooktop. It is possible to turn the cooking element back on even while the "H" is displayed.



Selecting the Proper Cookware

Proper Cookware

1. Select cookware made of iron, cast iron, stainless steel, or enameled materials with a smooth, flat base. The diameter of the cookware should be no less than 4.7 inches (12 cm). Induction cooktops require cookware composed of ferrous materials in order to generate heat efficiently and operate properly.



Iron frying pan



Stainless steel pot



Iron pan



Iron kettle



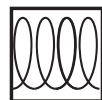
Enamel stainless steel kettle



Enamel steel pot



Iron plate



Induction

Optimally the cookware will have this instruction image on the retail box

2. Check the packaging of your cookware for the **induction symbol** to ensure compatibility. To test your existing cookware, place a magnet on the bottom; if the magnet sticks, the cookware is suitable for use on the induction cooktop.
3. The induction cooktop's sensor array can detect most cookware, with the exception of items made from **non-magnetic steel**.
4. If the cooktop is powered on and no cookware is detected, or if incompatible cookware is used, a **warning buzzer** will sound for approximately **30 seconds**, after which the unit will automatically shut off.

Improper Cookware

Do not use cookware made of ceramic, glass, copper, bronze, or aluminum-bottomed pots, as well as cookware with stands or non-magnetic stainless steel. Such cookware is not compatible with the induction cooktop and will not heat properly.

Cookware Noise

Induction cooktops generate heat through electronic fields, which are generally silent. However, slight sounds may occur, especially at high power or temperature settings, or due to the operation of the cooling fan. In many cases, the noise is produced not by the cooktop itself, but by the cookware.

Some common causes of cookware noise include:

- 1) Lightweight or multi-ply cookware: Heavier pans, such as enameled cast iron, produce less noise than lighter pans. Lightweight cookware may vibrate more, so high-quality, heavier cookware is recommended.
- 2) Irregular or warped bottoms: Cookware with uneven bases can vibrate on the ceramic glass surface, particularly at high power settings.
- 3) Layered material bases: Cookware with bases composed of multiple materials may produce "cracking" or low "humming" noises during cooking.
- 4) Simultaneous use of multiple elements: Whistling or additional noise may occur when two cooking zones are used simultaneously at high settings with layered-base cookware.
- 5) Loose handles: Handles that are riveted or loosely attached may vibrate slightly during cooking.

Using high-quality cookware, especially solid cast iron or enameled cast iron, can help minimize these noises. All sounds described are normal and do not indicate a malfunction of the cooktop.

Specifications

Product Identification & Dimensions	
Model Number:	VCE-MARYLAND-12BK
Product Name	Maryland 12BK
UPC	675487202706
Nominal Width:	12"
Dimensions (W×D×H):	11" × 13.78" × 2.47"
Min/Max Assembled Height (Inches)	2.5"/5"
Product Weight:	2.5 kg
Body:	Glass, Metal
Color/Finish:	Black
Installation	
Electrical Requirements:	120V/60Hz
Amperage (A):	20
Power Supply Connection Location:	Bottom Right
Performance & Features	
Power Type:	Electric
Cooktop plate:	Black Polished Glass-Ceramic Cooktop
Cooking Zone:	1
Wattage:	1,500W/1,800W(Boost)
Features:	18 Power Stage Setting, 99 Minutes Timer, Over-Temperature Protection, Heat Warning, Timer, Safety Lock, Automatic Shutoff, Auto Cookware Detection, Melt Function, Keep Warm, Simmer Mode
Power Display Indicator:	Yes
Hot Surface Indicator:	Yes
Control Type:	Touchscreen
Warranty (Parts & Labor):	2 Years
Certification:	ETL

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.

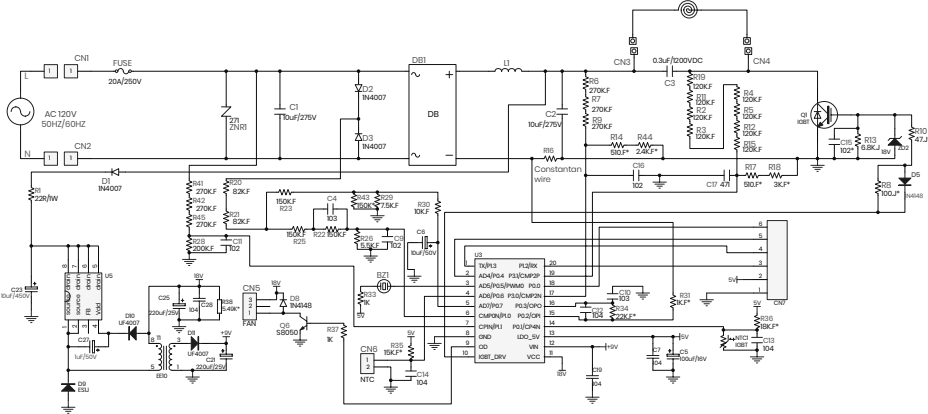
Metal Marks and Scratches

1. Avoid sliding pots or pans across the glass surface, as this may cause metal markings.
2. Such marks can be removed using a ceramic glass cleaner together with a cleaning pad designed for ceramic glass.
3. If cookware with a thin aluminum or copper base boils dry, it may leave a black discoloration on the cooktop. Remove the discoloration immediately before using the appliance again, as it may become permanent if left untreated.

Note:

If cracks or indentations appear on the glass surface, the ceramic glass must be replaced. Contact the manufacturer or an authorized service center for assistance

Wiring Diagram



Troubleshooting

1. For power cord replacement if the power cord is damaged; please contact an appropriate, licensed electrical repair shop. For safety purposes, please never replace the cord by oneself.
2. Error Code Quick Guide:

Problem	Possible Cause	Solution
Cooktop does not work	Power outage	Check house lights to confirm power outage
Cooktop does not heat	1. No cookware or improper cookware placement on the cooking zone 2. Incorrect cookware size for the cooking zone 3. Cookware is not properly resting on cooking zone 4. No power to cooktop	1. Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, and that cookware is also of correct type for induction cooking 2. The bottom of the cookware must be large enough to cover cooking zone completely 3. Cookware bottoms must be flat and centered on the cooking zone 4. See Cooktop does not work above
Cooktop turns off while cooking	1. Cooktop internal heat sensor has detected high temperature inside the cooktop, activating automatic shut off 2. Liquid or object on the controls area	1. Make sure the cooktop vents are not blocked 2. The cooktop features an automatic shutoff feature that turns off the entire cooktop if any cooking zone has been on continuously for 2 hours 3. The cooktop control panel may register liquids or objects obstructing the panel, which can cause the cooktop to shut off. Clean up spills or remove objects and restart the unit
The fan keeps running for one minute after the unit has been switched off	The electronics are cooling down	This is a normal occurrence

"E0" appears in the digital display	IGBT overheating	Turn off unit to allow IGBT to cool. Restart unit
"E1" appears in the digital display	No cookware found or improper placement of cookware over 10 seconds on the cooking zone	Make sure that the cookware is centered on the cooking zone, and that it is also induction compatible
"E2" appears in the digital display	Supplied voltage to cooktop is too low	It cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by reduced voltage being supplied to the house circuit. If connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
"E3" appears in the digital display	Supplied voltage to cooktop is too high	1. It cannot operate properly and will show this error code. This may be caused by increased voltage being supplied to the house circuit. 2. If the connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
"E7" appears in the digital display	NTC1 Break off	Turn the cooktop OFF; then pull plug out for about 30 seconds. Then re-insert the plug and turn the cooktop on using the On/Off pad. If the error message is still displayed, call for service
"E8" appears in the digital display	NTC1 Short circuit	
"E9" appears in the digital display	NTC2 Break off	
"EE" appears in the digital display	NTC2 Short circuit	
Noise	Noise like humming crackling and buzzing	This is a normal occurrence, See Cookware Noise on p.19

Warranty

Two-Year Limited Warranty For Parts

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

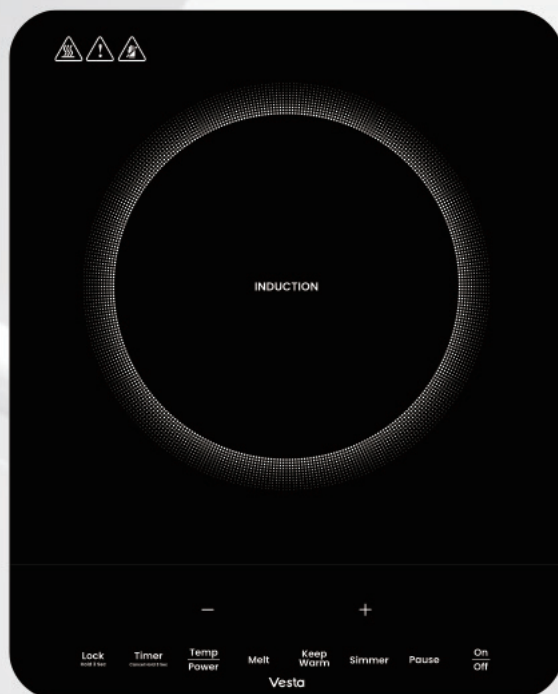
Online form:

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

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen



Maryland

Manuel de l'Utilisateur

VCE-MARYLAND-12BK

Profitez de la vie au quotidien

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

Table des matières

Consignes de sécurité	32
Outils et accessoires recommandés nécessaires	37
Pièces et accessoires	38
Dimensions du produit	39
Installation	40
Opérations	42
Spécifications	50
Entretien	51
Schéma de câblage	53
Dépannage	54
Garantie	56
Contactez-nous	57

Consignes de sécurité

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La sécurité est primordiale pour vous et pour les autres.

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

AVERTISSEMENT

1. N'utilisez cette table de cuisson que pour l'usage prévu tel que décrit dans ce 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 quelconque de la table de cuisson, sauf si cela est spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre intervention doit être effectuée par un technicien de service qualifié.
4. Débranchez l'appareil avant toute opération d'entretien. Débranchez la fiche ou coupez l'alimentation électrique au tableau domestique en retirant le fusible ou en ouvrant le disjoncteur.
5. Ne laissez jamais des enfants sans surveillance dans la zone où la table de cuisson est utilisée. Les enfants ne doivent jamais être autorisés à grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
6. Ne rangez pas des objets attirant l'attention des enfants au-dessus de la table de cuisson. Les enfants grimpan pour atteindre ces objets pourraient être grièvement blessés.
7. N'utilisez que des maniques sèches. Les maniques humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les zones de cuisson ou les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviettes ou de tissus volumineux en guise de maniques.
8. N'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer ou réchauffer la pièce.
9. Ne touchez pas les éléments de surface. Ils peuvent être suffisamment chauds pour causer des brûlures même s'ils paraissent sombres. Pendant et après utilisation, gardez les vêtements et autres matériaux inflammables éloignés 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 chauffez pas des contenants alimentaires non ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le contenant et provoquer des blessures.
12. Utilisez la table de cuisson à induction avec une prise électrique correctement calibrée. NE partagez PAS une prise 120V, 20 A avec un autre appareil électrique.

GARDEZ LES MATÉRIEAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA TABLE DE CUISSON

Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie, des brûlures ou des blessures graves.

1. Ne stockez ni n'utilisez de matériaux inflammables près de la table de cuisson, y compris le papier, le plastique, les linges de manique, les revêtements muraux, les rideaux et la gasoline ou autres vapeurs et liquides inflammables.
2. Ne portez jamais de vêtements amples ou pendants lors de l'utilisation de la table de cuisson. Ces vêtements peuvent s'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaces chaudes, entraînant de graves brûlures.
3. Ne laissez pas la graisse de cuisson ou d'autres matériaux inflammables s'accumuler sur ou près de la table de cuisson. L'accumulation de graisse peut s'enflammer et provoquer un incendie.
4. En cas d'incendie, n'utilisez pas d'eau ou de graisse pour l'éteindre. N'essayez jamais de déplacer une casserole enflammée. Éteignez les commandes et étouffez les flammes en couvrant la casserole entièrement avec un couvercle bien ajusté, une plaque à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur polyvalent à poudre sèche ou à mousse pour éteindre l'incendie.
5. Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en marche. Le débordement peut provoquer de la fumée et les projections grasses peuvent s'enflammer.
6. Ne laissez jamais de l'huile sans surveillance lors de la friture. L'huile peut s'enflammer et provoquer un incendie susceptible de se propager aux armoires environnantes. Utilisez un thermomètre pour surveiller la température de l'huile.
7. Pour éviter les débordements et les incendies, utilisez une quantité minimale d'huile et évitez de cuisiner des aliments congelés contenant un excès de glace.
8. Utilisez des ustensiles de cuisson de taille appropriée avec un fond plat couvrant entièrement l'élément chauffant. Un ustensile trop petit peut exposer certaines parties de la surface, augmentant le risque d'inflammation. Un bon contact entre l'ustensile et la surface améliore l'efficacité de cuisson.
9. Pour minimiser le risque de brûlures, d'inflammation accidentelle et de renversements, orientez les poignées des casseroles et poêles vers l'intérieur, au centre de la table de cuisson, en veillant à ce qu'elles ne dépassent pas les surfaces adjacentes.
10. Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas dépasser les zones adjacentes. Cela réduit les risques de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements causés par un contact involontaire avec l'ustensile.
11. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson endommagée. Les solutions de nettoyage et les projections peuvent pénétrer dans la surface endommagée, créant un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié.
12. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil entier dans l'eau ou tout autre liquide.

Élimination de l'appareil

AVERTISSEMENT

Il est interdit de jeter cet appareil avec les déchets ménagers.

Matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage portant le symbole de recyclage sont recyclables. Jetez les matériaux d'emballage dans un conteneur de collecte approprié pour le recyclage.

Avant d'éliminer l'appareil

1. Débranchez la fiche principale de la prise secteur.
2. Coupez le cordon d'alimentation et jetez-le avec la fiche

	Élimination correcte de ce produit
	Ce symbole figurant sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être apporté à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En veillant à l'élimination correcte de ce produit, vous contribuerez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient être causées par une manipulation inadéquate des déchets liés à ce produit. Pour plus d'informations concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service local de gestion des déchets ménagers, ou le magasin où vous avez acheté le produit.

 PRÉCAUTION

1. Utilisez uniquement des récipients en verre, en verre/céramique, en terre cuite ou d'autres récipients vitrifiés adaptés à l'utilisation sur une table de cuisson; d'autres matériaux peuvent se briser en raison de changements brusques de température.
2. Faites attention lorsque vous touchez la table de cuisson, car la surface en verre conserve la chaleur après l'arrêt des commandes.
3. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson fissurée ou cassée. Le verre endommagé peut permettre à des solutions de nettoyage ou à des déversements de pénétrer, entraînant un risque de choc électrique. Contactez immédiatement un technicien qualifié pour les réparations.
4. Évitez de rayer la surface en verre. Les couteaux, objets tranchants, bagues, bijoux ou rivets de vêtements peuvent l'endommager.
5. Ne placez pas d'objets susceptibles de prendre feu ou de fondre sur la table de cuisson, même lorsqu'elle est éteinte. La chaleur résiduelle peut constituer un danger d'incendie.
6. Réduisez les risques de brûlures ou d'incendie en empêchant les enfants d'atteindre les éléments chauffants. Retirez le rangement dans les armoires situées directement au-dessus de la table de cuisson ou installez une hotte de cuisson qui dépasse d'au moins 5 pouces (12,7 cm) du bas des armoires pour servir de barrière de sécurité.
7. Entrepousez les matériaux inflammables loin de la table de cuisson.
8. Assurez-vous que les réflecteurs de chaleur ou les bols de récupération sont en place. Leur absence peut exposer le câblage ou les composants situés en dessous et les endommager.
9. Utilisez correctement les revêtements de protection. Évitez d'utiliser du papier aluminium sous les casseroles, sauf si le fabricant le recommande, car une mauvaise utilisation peut provoquer un risque de choc électrique ou d'incendie. Suivez toujours les instructions du fabricant pour une utilisation sûre.
10. Utilisez des ustensiles de cuisson vitrifiés appropriés uniquement. Le verre, le verre/céramique, la céramique, la terre cuite ou les ustensiles vitrifiés sont conçus pour résister aux changements brusques de température sans se briser. Assurez-vous que vos ustensiles respectent ces normes afin d'éviter les dommages et de garantir la sécurité.
11. Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Lors de l'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humide sur une zone chaude, soyez conscient du risque de brûlures dues à la vapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez toujours les recommandations du fabricant pour un nettoyage sûr.
12. Si le voyant de dysfonctionnement s'allume ou si un signal sonore (comme une cloche ou un buzzer) se fait entendre, l'appareil est défectueux. Éteignez l'appareil, débranchez-le de la prise et faites-le réparer par un technicien qualifié.
13. Pour éviter la surchauffe, ne placez pas de papier aluminium ou de plaques métalliques sur la table de cuisson.
14. Évitez de placer des ustensiles de cuisine métalliques, des casseroles, poêles, couvercles, couteaux ou autres objets métalliques sur la table de cuisson, car ils peuvent chauffer lorsque la table de cuisson est en marche.
15. Ne placez pas d'objets sensibles aux champs magnétiques (p. ex. cartes de crédit,

cassettes) sur la table de cuisson lorsqu'elle est en fonctionnement.

16. N'insérez pas d'objets tels que des fils ou des outils dans les fentes de ventilation.

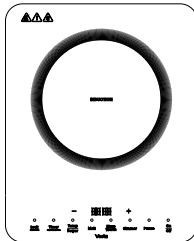
17. Ne chauffez pas de boîtes de conserve fermées directement sur la table de cuisson.

Ouvrez toujours le couvercle en premier, car une boîte scellée peut exploser lorsqu'elle est chauffée.

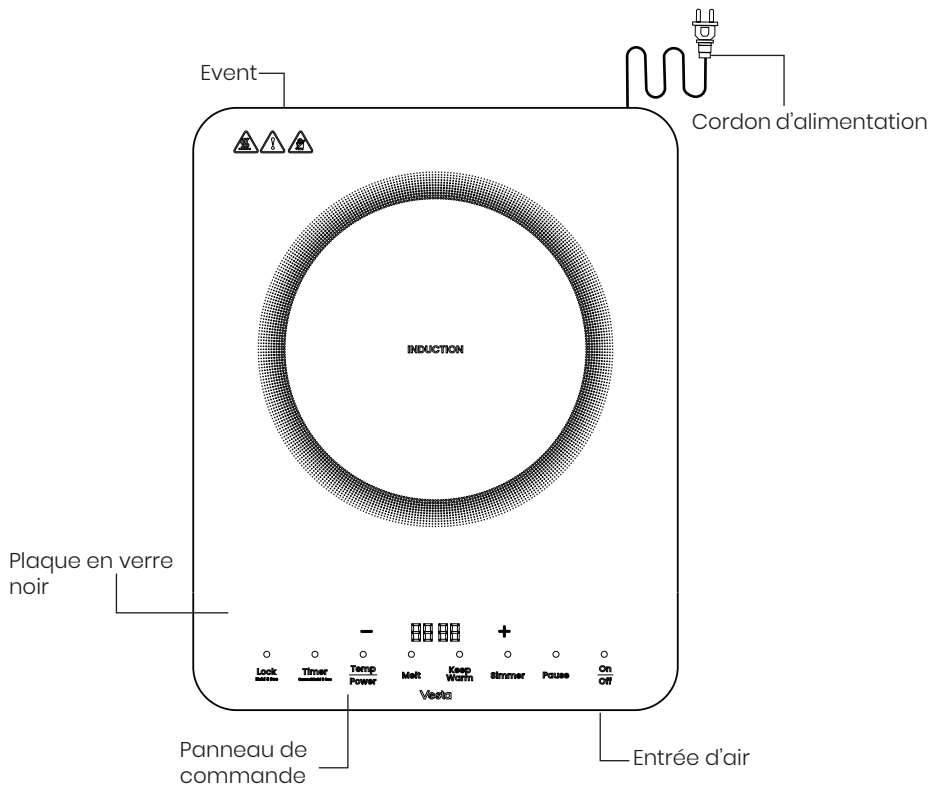
Outils et accessoires recommandés nécessaires



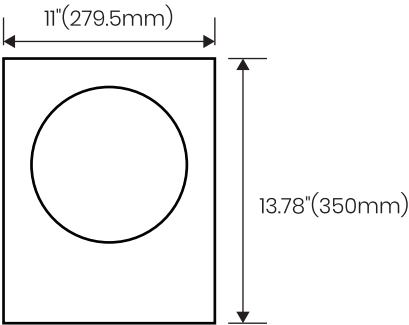
Pièces et accessoires



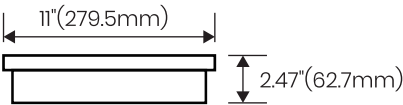
Description des pièces



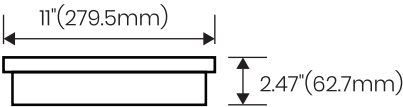
Dimensions du produit



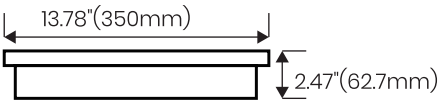
Vue de dessus



Vue de face



Vue arrière



Vue droite

Installation

Précautions

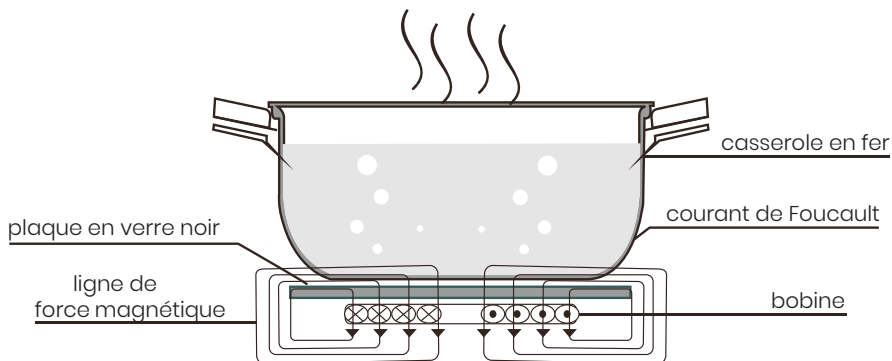
1. La table de cuisson électrique doit être installée par un installateur qualifié.
2. Ne placez pas la table de cuisson à proximité de flammes nues, de radiateurs ou d'autres sources de chaleur.
3. Assurez-vous que le câble d'alimentation principal n'est pas endommagé ou écrasé sous la table de cuisson.
4. Assurez-vous que le câble d'alimentation principal ne touche pas de bords tranchants ou de surfaces chaudes.
5. Branchez la table de cuisson uniquement à une source d'alimentation correctement sécurisée.
6. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
7. Les rallonges peuvent être utilisées si une attention et des précautions appropriées sont observées.
8. Si une rallonge est utilisée
 - 1) La puissance électrique nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de la table de cuisson.
 - 2) La rallonge doit être disposée de manière à ne pas pendre au-dessus du comptoir ou de la table, afin de prévenir tout tirage accidentel par des enfants ou tout risque de trébuchement.
9. N'installez pas 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.
10. Avant de connecter la table de cuisson, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre alimentation domestique. Une mauvaise connexion pourrait causer des dommages graves et des blessures.
11. La surface de la table de cuisson est faite de céramique résistante à la chaleur. Si elle est légèrement endommagée, débranchez immédiatement la table de cuisson de l'alimentation électrique et contactez le service client.

Dommmages lors de l'expédition et de l'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 relève de la responsabilité du client.
4. Si l'équipement est endommagé par l'installateur, l'installateur est responsable de la compensation.

Introduction à la cuisson par induction

Une table de cuisson à induction fonctionne à l'aide de brûleurs, appelés zones d'induction, utilisant un champ magnétique pour chauffer les casseroles à induction. Ces bobines génèrent des champs magnétiques fluctuants qui chauffent directement l'ustensile plutôt que la surface de la table de cuisson. L'énergie magnétique induit de la chaleur à la base des ustensiles fabriqués à partir de matériaux ferreux, permettant une cuisson plus efficace et plus précise.



En quoi une table de cuisson à induction est-elle différente ?

Haute efficacité :

La cuisson par induction utilise jusqu'à 90 % de l'énergie produite, ce qui la rend nettement plus efficace que les tables de cuisson traditionnelles au gaz ou électriques. Les bobines à induction détectent la base du récipient et ne chauffent que la zone en contact, minimisant ainsi le gaspillage d'énergie.

Sécurité et respect de l'environnement :

La table de cuisson est équipée de multiples mécanismes de protection pour garantir une utilisation sûre, notamment la protection contre les fuites de champ magnétique, les surtensions et sous-tensions, la surchauffe, la détection de petits objets, ainsi qu'une fonction d'arrêt automatique en l'absence de récipient.

Comme la cuisson par induction ne produit ni flamme ni fumée, elle garde votre cuisine plus propre et contribue à un environnement domestique plus sain.

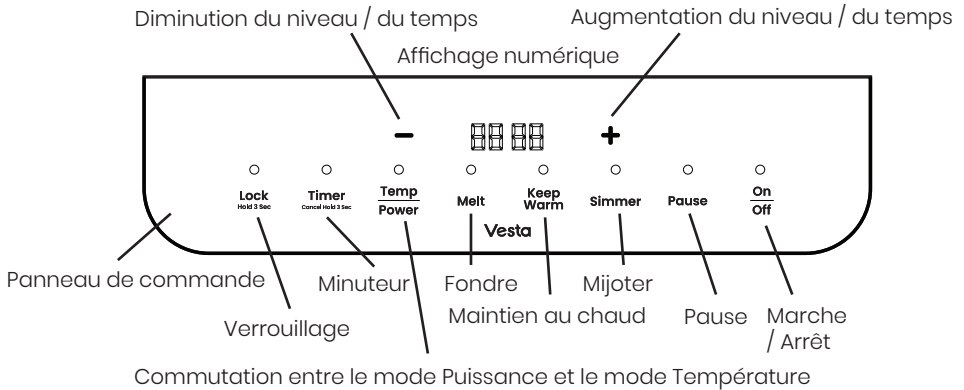
Répartition uniforme de la chaleur :

La technologie à induction chauffe directement l'ustensile plutôt que la surface de la table de cuisson, assurant une répartition uniforme de la chaleur sur toute la base. Les réglages de chauffage sont instantanés, permettant une cuisson plus rapide — souvent deux fois plus rapide que les tables de cuisson au gaz ou électriques traditionnelles.

Fonctionnement intelligent :

Toutes les fonctions sont contrôlées par un système micro-informatique, offrant une gestion précise de la puissance, un chauffage efficace et des performances fiables pendant la cuisson.

Opérations



Commutation entre le mode Puissance et le mode Température

1. Mode Veille

Lorsque la prise d'alimentation est branchée dans une prise électrique, la table de cuisson émet un bip et tous les voyants clignotent une fois, indiquant que l'appareil est passé en mode veille.

2. Mode Prêt à l'emploi

En mode veille, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt ». La table de cuisson émet un bip et le voyant Marche/Arrêt au-dessus de la touche s'allume, indiquant que la table de cuisson est prête à être utilisée. Si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée dans les 30 secondes, l'appareil retournera automatiquement en mode veille.

3. Fonction de cuisson

Placez le récipient sur la table de cuisson et sélectionnez l'une des fonctions suivantes pour commencer la cuisson : Puissance, Température, Fondre, Maintien au chaud ou Mijoter.

Cet appareil dispose de deux modes de fonctionnement et de plusieurs modes de fonctions prééglées. Les modes de fonctionnement incluent le mode Puissance et le mode Température, qui fonctionnent indépendamment l'un de l'autre.

Conseils:

Pour faire bouillir de l'eau plus rapidement, sélectionnez un niveau de puissance plus élevé.

Si un contrôle précis de la température n'est pas nécessaire, il est recommandé d'utiliser le mode Puissance plutôt que le mode Température.

- 1) En mode Puissance, le niveau de puissance sélectionné détermine directement la puissance en watts.
Pour augmenter la vitesse de cuisson, choisissez simplement un niveau de puissance plus élevé.

Mode Puissance : Cette fonction fonctionne selon des réglages de puissance (wattage). Lorsque l'appareil est en mode Prêt à l'emploi ou dans un autre mode de cuisson, appuyez sur la touche « Temp/Puissance » pour passer en mode Puissance. Le voyant « Temp/Puissance » s'allume et l'affichage numérique indique 900 watts, ce qui signifie que la table de cuisson est entrée en mode Puissance. Pour régler le niveau de puissance, appuyez sur les touches « + » ou « - ». Chaque pression augmente ou diminue le niveau d'un cran, tandis qu'un appui long le modifie par paliers de deux niveaux. Si vous souhaitez régler une minuterie d'arrêt automatique, référez-vous à la section Réglage du minuteur de ce manuel. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt ».

Réglages des niveaux de puissance de chauffage :

Niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Puissance(Watts)	100	200	300	400	500	600	700	800	900
	10	11	12	13	14	15	16	17	18
	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800

Remarque :

La puissance continue minimale est de 300 W.

Lorsque le niveau 1 (100 W) est sélectionné, l'appareil fonctionne 3 secondes puis s'arrête 7 secondes. Au niveau 2 (200 W), il fonctionne 7 secondes puis s'arrête 3 secondes pour maintenir la puissance plus faible.

Cette fonction est équipée de dispositifs de sécurité contre la cuisson à sec ou sans récipient. L'appareil peut s'arrêter automatiquement lorsqu'il est utilisé pour des méthodes de cuisson à haute température telles que la friture ou le grillage, afin de prévenir la surchauffe et d'assurer la sécurité.

- 2) En mode Température: ce réglage doit être utilisé lorsqu'une température de cuisson spécifique est requise. Une fois que le récipient atteint la température sélectionnée, la table de cuisson s'allumera et s'éteindra automatiquement afin de maintenir la température désirée tout au long du processus de cuisson.

Mode Température : Cette fonction permet de cuisiner avec des réglages de température spécifiques.

Lorsque l'appareil est en mode Prêt à l'emploi ou dans un autre mode de cuisson, appuyez sur la touche « Temp/Puissance » pour sélectionner le mode Température. Le voyant « Temp/Puissance » s'allumera, et l'affichage numérique indiquera 300°F, signalant que la table de cuisson est passée en mode Température. Pour régler la température, appuyez sur les touches « + » ou « - ». Un appui bref augmente ou diminue la température d'un niveau, tandis qu'un appui long la modifie par paliers de deux niveaux.

Si vous souhaitez régler une minuterie pour l'arrêt automatique, référez-vous à la section Réglage du minuteur de ce manuel.

Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt ».

Réglages des niveaux de température :

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temp.(°F)	120	140	160	180	200	220	240	260	280

10	11	12	13	14	15	16	17	18
300	320	340	360	380	400	420	440	460

Remarque :

Comme pour toutes les tables de cuisson à surface vitrée, le capteur de température est situé sous le centre de chaque zone de cuisson.

En raison de l'épaisseur variable des fonds de casseroles, la température réelle dans votre récipient peut différer de la température sélectionnée.

La température doit être considérée comme une valeur de référence uniquement.

Il est recommandé de tester plusieurs fois afin de déterminer le réglage de température le plus adapté pour votre méthode de cuisson et vos ustensiles.

- 3) **Mode Fondre** : Cette fonction fonctionne à une température prédéfinie. Lorsque l'appareil est en mode Prêt à l'emploi ou dans un autre mode de cuisson, appuyez sur la touche « Melt » pour activer le mode Fondre. Le voyant « Melt » s'allumera et l'affichage numérique indiquera « Auto », signalant que la table de cuisson est en mode Fondre. Cette fonction maintient automatiquement une température de 113°F (45°C) avec une minuterie par défaut de 2 heures. Pour régler une minuterie personnalisée, référez-vous à la section Réglage du minuteur. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt ». Le mode Fondre est idéal pour faire fondre délicatement des aliments et conserver leur texture sans risque de brûler. Il convient parfaitement aux ingrédients délicats tels que le chocolat ou le beurre, et aide à éviter que les aliments n'adhèrent au récipient.
- 4) **Mode Maintien au Chaud** : Cette fonction fonctionne également à une température prédéfinie. Lorsque l'appareil est en mode Prêt à l'emploi ou dans un autre mode de cuisson, appuyez sur la touche « Keep Warm » pour activer le mode Maintien au Chaud. Le voyant « Keep Warm » s'allumera et l'affichage numérique indiquera « Auto », signalant que la table de cuisson est en mode Maintien au Chaud. Cette fonction maintient automatiquement une température de 158°F (70°C) avec une minuterie par défaut de 2 heures. Pour régler une minuterie personnalisée, référez-vous à la section Réglage du minuteur. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt ». Le mode Maintien au Chaud est conçu pour conserver les aliments à une température idéale, généralement après cuisson, ou pour réduire les liquides lentement sans surcuisson ni dessèchement.
- 5) **Mode Mijoter** : Cette fonction fonctionne à une température prédéfinie. Lorsque l'appareil est en mode Prêt à l'emploi ou dans un autre mode, appuyez sur la touche « Simmer » pour activer le mode Mijoter. Le voyant « Simmer » s'allumera et l'affichage numérique indiquera « Auto », signalant que la table de cuisson est en mode Mijoter. Cette fonction maintient automatiquement une température de 195°F (91°C) avec une minuterie par défaut de 2 heures. Pour régler une minuterie personnalisée, référez-vous à la section Réglage du minuteur. Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt ». Le mode Mijoter est idéal pour maintenir un léger frémissement pendant de longues durées. Il est particulièrement adapté aux recettes nécessitant une longue cuisson, telles que sauces, soupes ou ragoûts, offrant une température optimale pour mijoter sans bouillir excessivement ou surcuire.

4. **Mode Minuteur**

Le minuteur automatique permet des réglages de 1 minute à 9 heures et 59 minutes. Un appui court sur les touches « + » ou « - » ajuste le temps par paliers de 1 minute, tandis qu'un appui long ajuste par paliers de 10 minutes.

Remarque : le minuteur n'affiche que les heures et les minutes ; les secondes ne s'affichent pas. Lorsque la cuisson est en pause, le minuteur est également en pause. Pour régler le minuteur lorsque la table de cuisson est en mode Puissance, Température, Fondre, Maintien au chaud ou Mijoter, appuyez sur la touche « Timer ». Le voyant du minuteur s'allumera, indiquant que la table de cuisson est en mode Minuteur.

L'écran affichera 0:00, avec les chiffres des heures clignotant.

Appuyez sur « + » ou « - » pour sélectionner l'heure souhaitée, puis appuyez de nouveau sur « Timer » pour faire clignoter les minutes.

Ajustez les minutes avec « + » ou « - », puis appuyez une troisième fois sur « Timer » pour confirmer le réglage.

Le minuteur se confirmera automatiquement si aucune touche n'est pressée pendant 5 secondes.

Une fois activé, l'affichage numérique alternera entre le temps de cuisson restant et le mode de cuisson sélectionné.

Lorsque le compte à rebours atteint zéro, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Pour annuler le minuteur :

- 1) Appuyez sur la touche « Timer » et répétez les étapes ci-dessus jusqu'à ce que l'affichage indique 0:00. L'affichage clignotera pendant 5 secondes puis s'éteindra, indiquant que le minuteur a été annulé.
- 2) Vous pouvez également maintenir la touche « Timer » enfoncée pendant 3 secondes pour annuler les réglages.

5. **Mode Pause**

La fonction Pause permet d'interrompre temporairement la cuisson pendant jusqu'à 10 minutes. Lorsque Pause est activée, la puissance de sortie est automatiquement réduite.

Pour activer la Pause, appuyez sur la touche « Pause ».

La table de cuisson émettra un bip, le voyant situé au-dessus de la touche s'allumera et l'affichage clignotera.

Toutes les touches, sauf Pause, Lock et On/Off, sont temporairement désactivées.

Si aucune touche n'est pressée de nouveau dans les 10 minutes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement. Remarque : Le minuteur est également mis en pause en mode Pause.

Pour désactiver la Pause, appuyez simplement sur la touche Pause.

Le voyant s'éteindra et la table de cuisson reprendra les réglages actifs avant l'activation de la Pause.

6. Mode Verrouillage (Lock Mode)

La table de cuisson dispose d'un verrouillage de sécurité pour empêcher toute activation accidentelle.

Lorsque le verrouillage enfant est activé pendant la cuisson, toutes les touches sont désactivées sauf « Marche/Arrêt » et « Lock ».

Lorsque le verrouillage enfant est activé en mode veille, toutes les touches sont désactivées sauf « Lock ».

Dans ce cas, vous devez d'abord désactiver le verrouillage avant d'appuyer sur « Marche/Arrêt ».

Pour activer le verrouillage enfant, touchez et maintenez la touche « Lock » pendant 3 secondes.

Le voyant au-dessus de la touche s'allumera.

Pour désactiver le verrouillage, touchez et maintenez de nouveau la touche « Lock » pendant 3 secondes.

Le voyant s'éteindra et la commande normale sera rétablie.

7. Arrêt de l'appareil

Après la fin de la cuisson, appuyez sur la touche « Marche/Arrêt ».

Le voyant « Marche/Arrêt » s'éteindra, indiquant que la table de cuisson est revenue en mode veille.

Ne débranchez pas le cordon d'alimentation tant que le ventilateur de refroidissement n'a pas complètement cessé de fonctionner.

Arrêt automatique

À moins qu'un minuteur n'ait été réglé, la table de cuisson s'éteindra automatiquement si aucune opération n'est effectuée pendant 120 minutes.

Cette fonction est conçue pour renforcer la sécurité et assurer la conformité avec les réglementations de sécurité.

8. Indicateur de surface chaude

Après l'utilisation d'une zone de cuisson, la surface de la table de cuisson reste chaude.

Même après avoir éteint l'appareil, la surface peut rester chaude pendant un certain temps.

L'affichage numérique de la zone de cuisson indiquera un « H » pour signaler que la surface est chaude au toucher.

Attendez que le « H » disparaisse avant de nettoyer la table de cuisson.

Il est possible de rallumer la zone de cuisson même si le « H » est affiché.



Sélection du bon ustensile de cuisson

Ustensiles de cuisson appropriés

1. Sélectionnez des ustensiles fabriqués en fer, fonte, acier inoxydable ou matériaux émaillés avec un fond plat et lisse.

Le diamètre de l'ustensile ne doit pas être inférieur à 4,7 pouces (12 cm).

Les plaques à induction nécessitent des ustensiles composés de matériaux ferromagnétiques afin de générer la chaleur efficacement et de fonctionner correctement.



Poêle en fer



Casserole en acier inoxydable



Poêle en fer



Bouilloire en fer



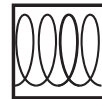
Bouilloire émaillée en acier inoxydable



Marmite en acier émaillé



Plaque en fer



Induction

Idéalement, l'ustensile portera ce symbole sur l'emballage

2. Vérifiez l'emballage de votre ustensile pour y trouver le symbole induction afin de garantir la compatibilité.

Pour tester vos ustensiles existants, placez un aimant sous le fond : si l'aimant adhère, l'ustensile est compatible avec une plaque à induction.

3. Le capteur de la plaque à induction peut détecter la plupart des ustensiles, à l'exception des objets fabriqués en acier non magnétique.
4. Si la plaque est sous tension et qu'aucun ustensile n'est détecté, ou si un ustensile incompatible est utilisé,

un signal sonore d'avertissement retentira pendant environ 30 secondes, après quoi l'appareil s'éteindra automatiquement.

Ustensiles incompatibles

N'utilisez pas d'ustensiles en céramique, verre, cuivre, bronze ou avec un fond en aluminium, ni d'ustensiles équipés de pieds ou en acier inoxydable non magnétique. Ces ustensiles ne sont pas compatibles avec la plaque à induction et ne chaufferont pas correctement.

Bruits des ustensiles de cuisson

Les plaques à induction génèrent de la chaleur via des champs électroniques, qui sont généralement silencieux.

Cependant, de légers bruits peuvent survenir, surtout à haute puissance ou en mode température, ou encore en raison du fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Dans de nombreux cas, le bruit n'est pas produit par la plaque elle-même, mais par l'ustensile de cuisson.

Quelques causes courantes de bruits d'ustensiles :

- 1) Ustensiles légers ou multicouches :
Les ustensiles lourds, comme la fonte émaillée, produisent moins de bruit que les ustensiles légers.
Les ustensiles légers peuvent vibrer davantage, il est donc recommandé d'utiliser des ustensiles plus lourds et de meilleure qualité.
- 2) Fonds irréguliers ou déformés :
Les ustensiles avec des fonds inégaux peuvent vibrer sur la surface en verre céramique, en particulier à forte puissance.
- 3) Bases multicouches :
Les ustensiles dont la base est composée de plusieurs matériaux peuvent produire des bruits de « craquement » ou de léger « bourdonnement » durant la cuisson.
- 4) Utilisation simultanée de plusieurs zones :
Un sifflement ou d'autres bruits peuvent apparaître lorsque deux zones sont utilisées simultanément à forte puissance avec des ustensiles multicouches.
- 5) Poignées desserrées :
Les poignées rivetées ou mal fixées peuvent vibrer légèrement pendant la cuisson.

Utiliser des ustensiles de haute qualité, en particulier en fonte solide ou en fer émaillé, peut réduire ces bruits.

Les bruits décrits sont normaux et n'indiquent pas un dysfonctionnement de la plaque.

Spécifications

Identification du Produit & Dimensions	
Numéro de modèle :	VCE-MARYLAND-12BK
Nom du produit :	Maryland 12BK
UPC	675487202706
Largeur nominale :	12"
Dimensions (L × P × H) :	11" × 13.78" × 2.47"
Hauteur assemblée min./max. (pouces) :	2.5"/5"
Poids du produit :	2.5 kg
Corps :	Verre, Métal
Couleur / Finition :	Noir
Installation	
Exigences électriques :	120V/60Hz
Amperage (A) :	20
Emplacement de connexion de l'alimentation :	En bas à droite
Performance & Caractéristiques	
Type d'alimentation :	Électrique
Plaque de cuisson :	Plaque en verre céramique noire polie
Zone de cuisson :	1
Puissance :	1,500W/1,800W(Boost)
Caractéristiques :	18 niveaux de puissance, Minuterie 99 minutes, Protection contre la surchauffe, Indicateur de chaleur résiduelle, Minuterie, Verrou de sécurité, Arrêt automatique, Détection automatique des ustensiles, Fonction fonte (Melt), Maintien au chaud (Keep Warm), Mode mijoter (Simmer)
Indicateur d'affichage de puissance :	Oui
Indicateur de surface chaude :	Oui
Type de contrôle :	Écran tactile
Garantie (Pièces & Main d'œuvre) :	2 ans
Certification:	ETL

Entretien

Table de cuisson en verre

1. Laissez la table de cuisson refroidir complètement avant d'appliquer tout produit de nettoyage. Nettoyez avec un nettoyeur polyvalent, suivi d'un nettoyeur pour verre afin d'éliminer les traces.
2. N'utilisez pas de tampon abrasif ou de chiffon rugueux pour nettoyer la table de cuisson. Ne grattez jamais avec une lame de rasoir lorsque la table de cuisson est chaude (voir les instructions spéciales ci-dessous pour les déversements de sucre ou plastiques fondus). Certains nettoyeurs peuvent produire des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude.
3. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
4. Si des casseroles ou poêles sont utilisées sans être nettoyées, des décolorations ou des taches incrustées peuvent apparaître.
5. N'utilisez pas de benzène, diluant, brosses abrasives ou poudres à polir pour nettoyer la table de cuisson.
6. Gardez les matériaux inflammables, acides ou alcalins éloignés de la table de cuisson. L'utilisation ou le stockage de telles substances à proximité peut réduire la durée de vie de la table de cuisson et provoquer un incendie ou une explosion lorsqu'elle est allumée.
7. Nettoyez régulièrement la surface en verre radiant lorsqu'elle est refroidie. Utilisez un détergent doux et un chiffon doux et humide pour essuyer la surface.
8. Utilisez un aspirateur pour enlever la poussière des prises et sorties d'air.
9. Ne versez pas et ne vaporisez pas d'eau directement sur la table de cuisson, cela pourrait entraîner un dysfonctionnement ou un choc électrique.
10. N'utilisez pas la table de cuisson comme espace de travail. Faites particulièrement attention à la saleté ou à la poussière provenant de légumes, de poudres culinaires, etc., qui peuvent rayer la surface lorsque des casseroles y glissent.

Légères saletés

1. Nettoyez avec un nettoyeur polyvalent, suivi d'un nettoyeur pour verre afin d'éliminer les traces.

Saletés modérées

1. Des nettoyeurs pour tables de cuisson en verre disponibles dans le commerce peuvent être utilisés. Suivez les instructions figurant sur l'emballage.

Résidus fortement brûlés

1. Nettoyez avec un nettoyeur pour table de cuisson en verre disponible dans le commerce. Suivez les instructions indiquées sur l'emballage.
2. Utilisez un grattoir à lame de rasoir spécialement conçu pour les surfaces en verre. Assurez-vous que la lame est propre pour éviter d'endommager la table de cuisson.
3. Tenez la lame à un angle d'environ 45°, appliquez une pression ferme et poussez doucement pour enlever les résidus.
4. Une fois les résidus éliminés, nettoyez de nouveau avec un composé nettoyeur pour table de cuisson en verre.

Déversements sucrés / Plastique

1. Les déversements sucrés et les plastiques fondus peuvent endommager la table de cuisson, et ces dommages ne sont pas couverts par la garantie s'ils ne sont pas retirés immédiatement.
2. Éteignez tous les éléments chauffants de la table de cuisson et retirez toute la batterie de cuisine.
3. Comme indiqué ci-dessus, utilisez un grattoir à lame de rasoir propre et une manique ou un gant de protection pour retirer rapidement les déversements sucrés ou le plastique fondu de la surface en verre pendant que la table de cuisson est chaude.
4. Essuyez rapidement les résidus retirés, loin de l'élément chauffant chaud, avec un essuie-tout.
5. Attendez que la table de cuisson ait complètement refroidi avant de tenter un nettoyage plus approfondi comme décrit ci-dessus.

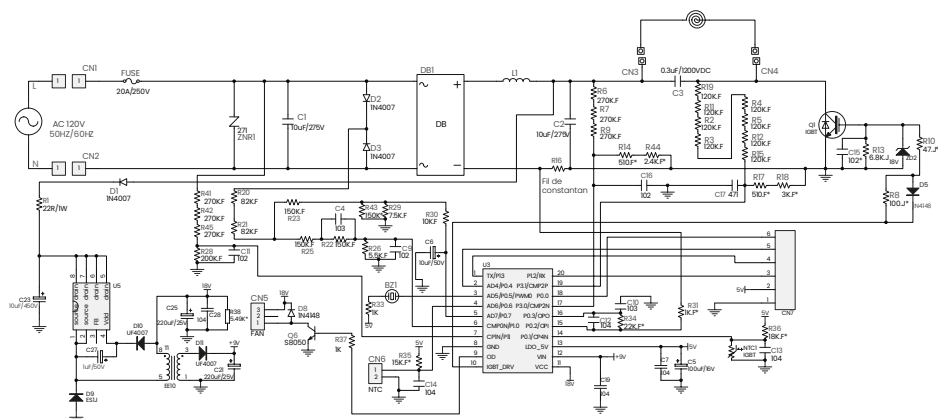
Marques métalliques et rayures

1. Évitez de faire glisser des casseroles ou poêles sur la surface en verre, car cela peut provoquer des marques métalliques.
2. Ces marques peuvent être retirées avec un nettoyeur pour vitrocéramique associé à un tampon de nettoyage conçu pour les surfaces en céramique.
3. Si de la batterie de cuisine en aluminium ou en cuivre déborde, une décoloration noire peut apparaître sur la table de cuisson. Retirez immédiatement cette décoloration avant d'utiliser l'appareil à nouveau, car elle pourrait s'incruster si elle n'est pas traitée.

Remarque :

Si des fissures ou des indentations apparaissent sur la surface en verre, la plaque en céramique doit être remplacée. Contactez le fabricant ou un centre de service agréé pour obtenir de l'aide.

Schéma de câblage



Dépannage

1. Pour le remplacement du cordon d'alimentation si celui-ci est endommagé, veuillez contacter un atelier de réparation électrique agréé. Pour des raisons de sécurité, ne remplacez jamais le cordon vous-même.
2. Guide rapide des codes d'erreur :

Problème	Cause possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas	Panne de courant	Vérifiez l'éclairage de la maison pour confirmer une panne de courant
La table de cuisson ne chauffe pas	1. Aucun ustensile ou mauvais positionnement de l'ustensile sur la zone de cuisson 2. Ustensile de taille incorrecte pour la zone de cuisson 3. L'ustensile ne repose pas correctement sur la zone de cuisson 4. Pas d'alimentation vers la table de cuisson	1. Assurez-vous que l'ustensile est centré sur la zone de cuisson et qu'il est du type approprié pour l'induction 2. Le fond de l'ustensile doit être suffisamment grand pour couvrir entièrement la zone de cuisson 3. Les fonds des ustensiles doivent être plats et centrés sur la zone de cuisson 4. Voir La table de cuisson ne fonctionne pas ci-dessus
La table de cuisson s'éteint pendant la cuisson	1. Le capteur de chaleur interne a détecté une température élevée à l'intérieur de la table de cuisson, activant l'arrêt automatique 2. Liquide ou objet sur la zone des commandes	1. Assurez-vous que les ventilations de la table de cuisson ne sont pas obstruées 2. La table de cuisson est équipée d'une fonction d'arrêt automatique, qui coupe toute la table si l'une des zones a été activée en continu pendant 2 heures 3. Le panneau de commande peut détecter du liquide ou des objets l'obstruant, ce qui peut entraîner l'arrêt de la table de cuisson. Nettoyez les éclaboussures ou retirez les objets et redémarrez l'appareil
Le ventilateur continue de tourner pendant une minute après l'arrêt de l'appareil	Les composants électroniques sont en train de refroidir	Il s'agit d'un phénomène normal

"E0" apparaît sur l'affichage numérique	Surchauffe de l'IGBT	Éteignez l'appareil pour permettre à l'IGBT de refroidir. Redémarrez l'unité.
"E" apparaît sur l'affichage numérique	Aucun ustensile ou mauvais positionnement de l'ustensile pendant plus de 10 secondes sur la zone de cuisson	Assurez-vous que l'ustensile est centré sur la zone de cuisson et qu'il est compatible avec l'induction.
"E2" apparaît sur l'affichage numérique	Tension d'alimentation de la table de cuisson trop basse	L'appareil ne peut pas fonctionner correctement et affichera ce code d'erreur. Cela peut être dû à une baisse de tension du circuit domestique. Si les connexions sont correctes et que la tension revient à la normale, le code disparaîtra.
"E3" apparaît sur l'affichage numérique	Tension d'alimentation de la table de cuisson trop élevée	1. L'appareil ne peut pas fonctionner correctement et affichera ce code d'erreur. Cela peut être dû à une tension trop élevée dans le circuit domestique. 2. Si les connexions sont correctes et que la tension revient à la normale, le code disparaîtra.
"E7" apparaît sur l'affichage numérique	NTC1 coupé	Éteignez la table de cuisson, puis débranchez-la pendant environ 30 secondes. Rebranchez-la ensuite et rallumez la table de cuisson en utilisant la touche Marche/Arrêt. Si le message d'erreur apparaît toujours, contactez le service après-vente.
"E8" apparaît sur l'affichage numérique	Court-circuit NTC1	
"E9" apparaît sur l'affichage numérique	NTC2 coupé	
"EE" apparaît sur l'affichage numérique	Court-circuit NTC2	
Bruit	Bruits tels que bourdonnements, crépitements ou bourdonnements légers	Il s'agit d'un phénomène normal. Voir Bruits de la batterie de cuisine p.19

Garantie

Garantie limitée de deux ans pour les pièces

1. Pendant deux ans à partir de la date d'achat initial, Vesta fournira gratuitement les pièces non consommables ou les pièces de remplacement qui ont été endommagées par des défauts de fabrication.
2. Vesta se réserve le droit, à sa discrétion, de réparer ou de remplacer toute partie du produit jugée défectueuse sous garantie.
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 un service sous garantie, vous devez fournir :

1. La facture ou le reçu indiquant la date et le lieu d'achat.
2. Le numéro de modèle du produit ou le nom du produit.
3. La description du produit ou la description de la panne.

Exclusions de garantie

Cette garantie ne couvre pas les éléments suivants:

1. Les pièces consommables telles que les ampoules, les filtres et les fusibles.
2. Les dommages résultant d'une installation incorrecte, d'accidents, d'abus, d'une mauvaise utilisation, de catastrophes naturelles ou d'une alimentation électrique insuffisante/excessive.
3. Les défauts causés par des conditions environnementales ou mécaniques anormales, un démontage ou une réparation non autorisée, une modification ou un non-respect des instructions d'installation.
4. Les dommages de surface ou la décoloration dus à l'usure normale.
5. Les dommages dus à une utilisation de la table de cuisson à des fins autres que la cuisson domestique.
6. L'utilisation d'équipements incompatibles (ex. : casseroles ou poêles non adaptées aux zones de cuisson).
7. Les problèmes causés par une plomberie, un gaz ou une ventilation non installés correctement.
8. L'usage dans des applications commerciales, industrielles ou expérimentales ou tout usage non destiné à un usage résidentiel domestique.
9. Les dommages ou défauts résultant d'un abus ou d'une mauvaise utilisation.
10. Les réparations ou connexions avec des équipements provenant d'autres fabricants.
11. Les modifications non autorisées.
12. Les produits dont les numéros d'identification ont été altérés, effacés, retirés, mal manipulés ou vendus d'occasion.

Contactez-nous

Merci d'avoir choisi Vesta comme fournisseur préféré d'appareils de cuisine. Nous nous engageons à vous fournir une excellente expérience du produit et un support de service à la clientèle.

Si vous avez besoin d'aide avec votre produit, sentez-vous SVP libre pour nous contacter. Vous pouvez contacter notre équipe de service à la clientèle à l'une des manières suivantes et notre représentant vous servira 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