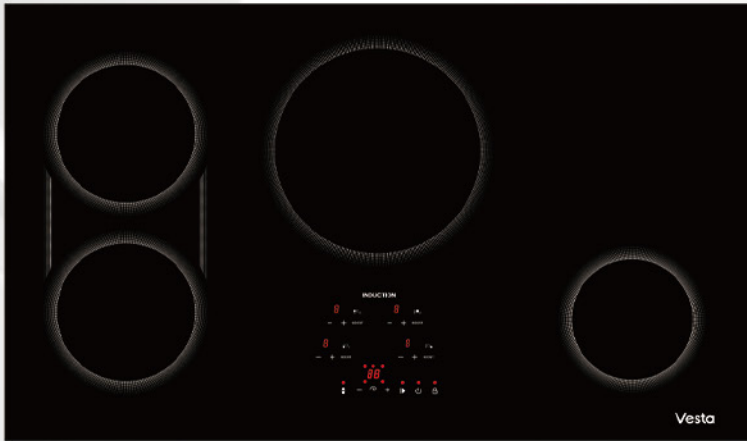




Massachusetts User Manual

VCE-MASSACHUSETTS-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.....17

Specifications 30

Maintenance 32

Wiring Diagram 34

Troubleshooting.....37

Warranty 40

Contact Us 41

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, 15Amp electrical outlet with another electrical item.

KEEP FLAMMABLE MATERIALS AWAY FROM THE COOKTOP

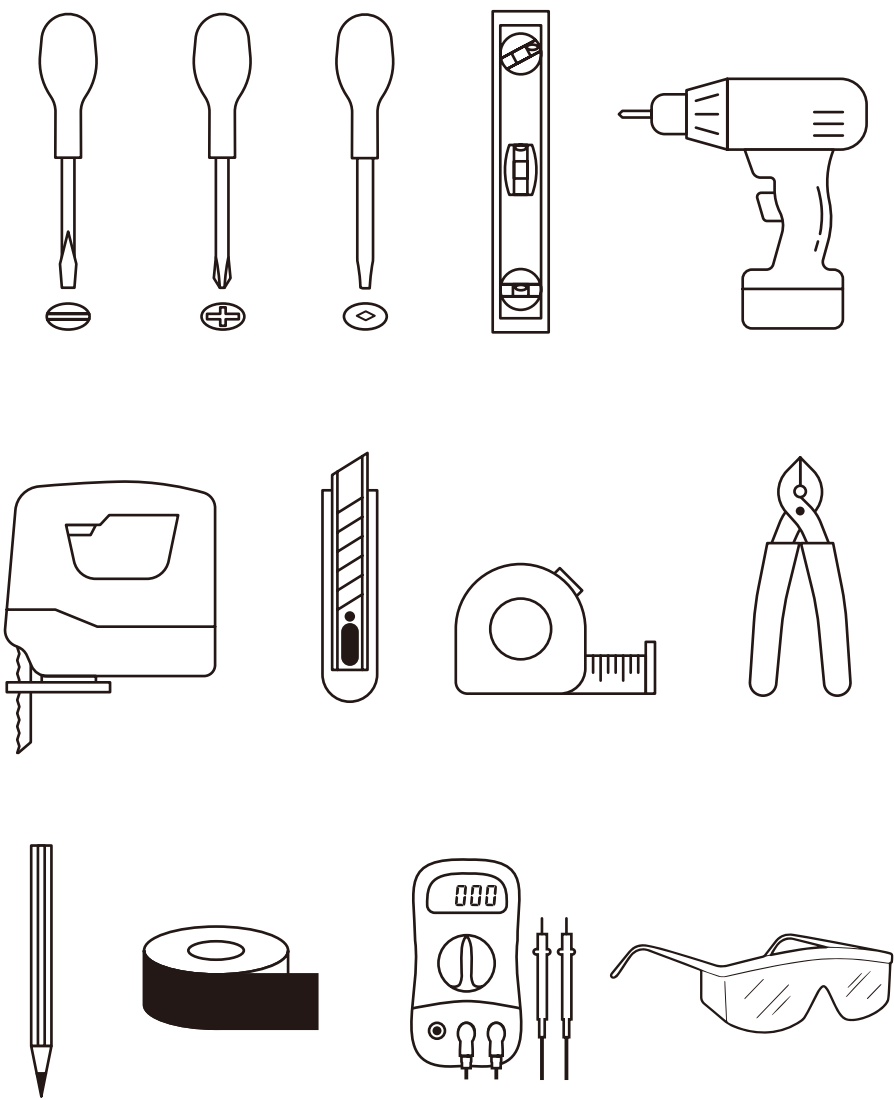
Failure to do so could result in fire, burns, or serious personal injury.

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.

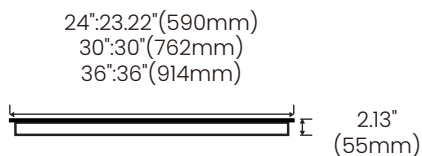
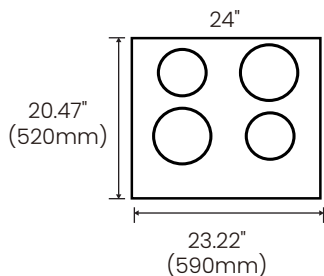


1. Only use glass, glass/ceramic, earthenware, or other glazed containers suitable for cooktop use; other materials may break due to sudden temperature changes.
2. Be careful when touching the cooktop, as the glass surface retains heat after the controls are turned off.
3. Do not cook on a cracked or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

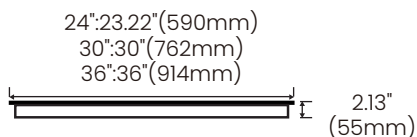
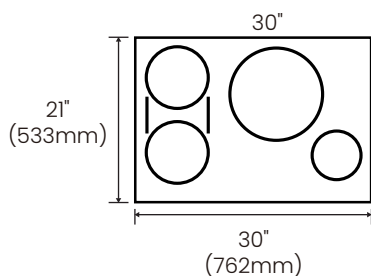
Recommended Tools And Accessories



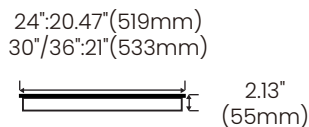
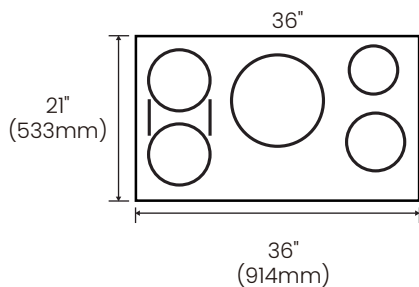
Product Dimensions



FRONT



BACK



RIGHT

TOP

Installation

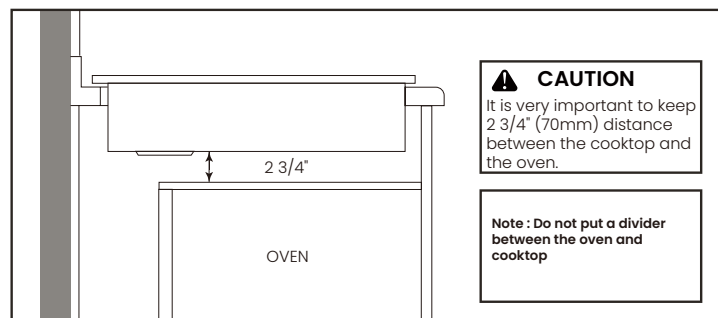
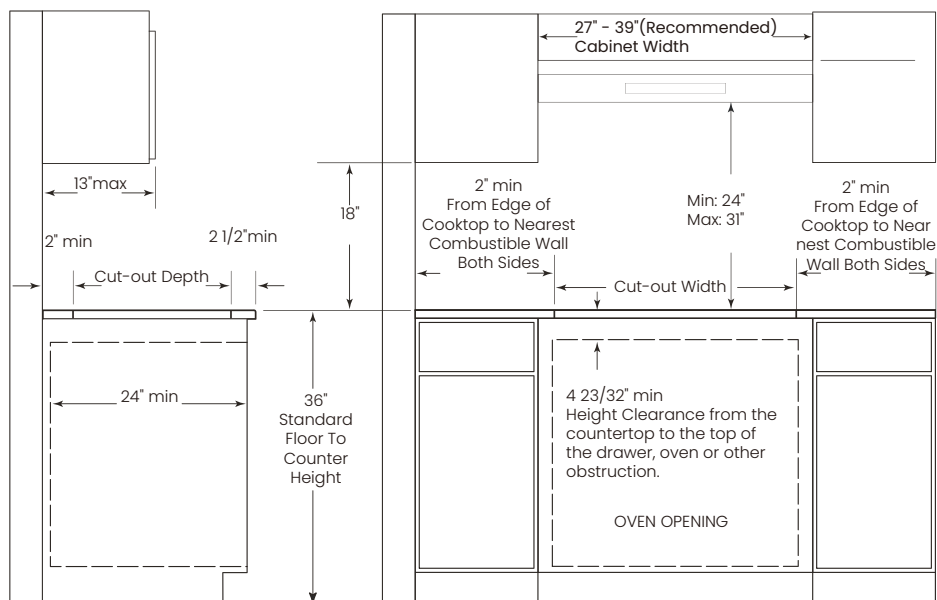
Precautions

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. Connect the cooktop only to a properly secured power source.
5. Visually check the cooktop for any signs of damage. Ensure that all screws are securely tightened.
6. The model and serial numbers are located on the underside of the cooktop. When ordering replacement parts or requesting service, always provide the model number, serial number, and lot number (or letter) from the serial plate.
7. Verify that the countertop opening matches the required cutout dimensions specified for your cooktop model.
8. Remove all stickers and items from the cooktop surface before use.
9. Ensure that the wall coverings, countertop, and cabinets surrounding the cooktop can withstand heat up to 200°F (93°C) generated during operation.
10. Carefully lower the cooktop into the countertop cutout. Do not seal the cooktop to the countertop. The unit must remain removable to allow for servicing.
11. Do not install the cooktop above a dishwasher or washing machine, as steam or moisture can damage the electronic circuits.
12. Before connecting the cooktop, check that the voltage on the type plate matches your home supply. Incorrect connection may cause serious damage and injury.
13. 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.

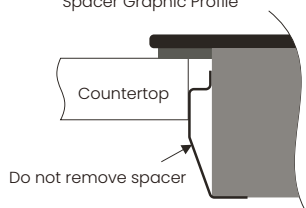
For Shipment And Installation Damages

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.

Height & Clearance

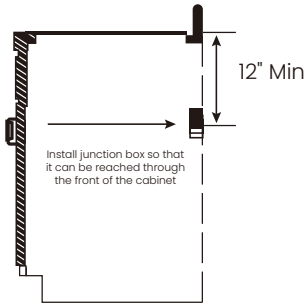


Spacer Graphic Profile



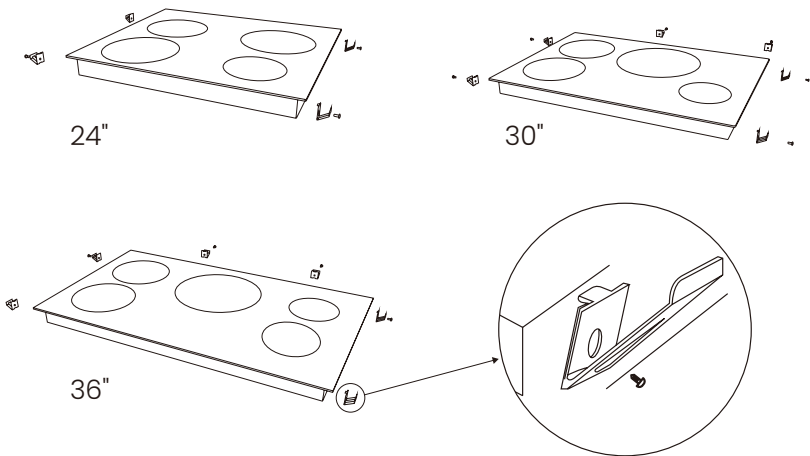
Installation

- 1. Install the junction box (not furnished): The junction box must be located within 4 feet of the cooktop connection and remain easily accessible for service purposes. Do not remove the spacer.

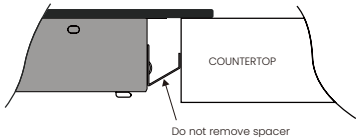


- 2. Installing the spacers: Each cooktop includes an easy-fit kit package containing fixing spacers and screws (4 spacers and 4 screws for 24" cooktop, and 6 spacers and 6 screws for 30" & 36" cooktop). Locate the easy-fit kit package before installation.

Fix spacers to cooktop by inserting the fixing spacers into the reserved holes on the side housing. Secure each clip to the housing with a screw, then carefully insert the cooktop into the cabinet or work surface.

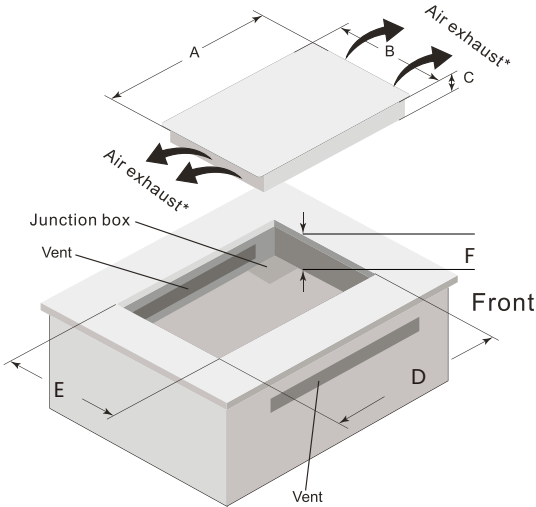


Note :
The cooktops include spacers on both sides to ensure proper airflow once installed. Do not remove the spacers.



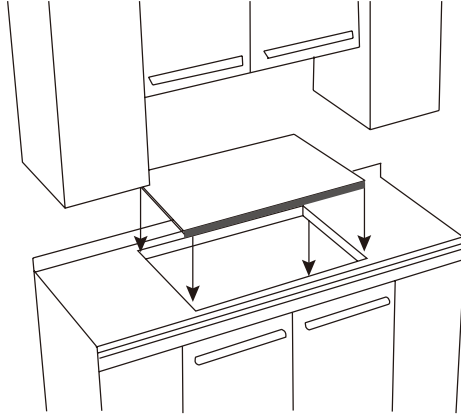
3. Insert the cooktop centered into the cutout opening (see pictures shown below).

Cooktop Dimensions			
Size	A.Width	B. Depth	C. Height
24"	23.22"	20.47"	2.13"
30"	30"	21"	2.13"
36"	36"	21"	2.13"

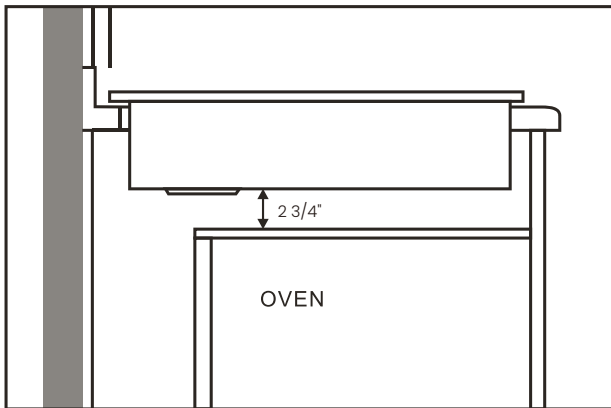


Cutout Dimensions						
Size	D.Width (Min)	Width (Max)	E. Depth (Min)	Depth (Max)	F. Height (Min)	F. Height (Max)
24"	22.14"	22.88"	18.94"	20.06"	2.2"	3"
30"	29.56"	29.69"	19.88"	20.06"	2.2"	3"
36"	35.22"	35.44"	19.88"	20.06"	2.2"	3"

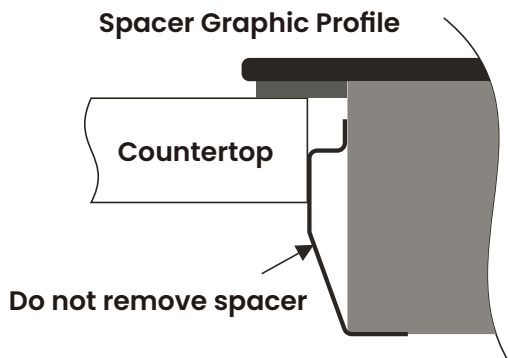
4. Ensuring it is parallel to the front edge of the countertop. Perform a final check to confirm that all required clearances are met.



5. It is very important to maintain a minimum distance of $2\frac{3}{4}$ " (70 mm) between the cooktop and the oven. Do not put a divider between the oven and cooktop.



6. The cooktop includes spacers on both sides to ensure proper airflow after installation. Do not remove the spacers.



Note : The cooktops include spacers on both sides to ensure proper airflow once installed. Do not remove the spacers.

Hardwired Connection

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

Observe all applicable codes and local regulations.

1. 24" Cooktop needs 40 Amp service
2. 30" Cooktop needs 40 Amp service
3. 36" Cooktop needs 50 Amp service

Maximum Connected Load

VCE-MASSACHUSETTS-24BK 7.4 kW at 240 VAC, 6.4 kW at 208 VAC

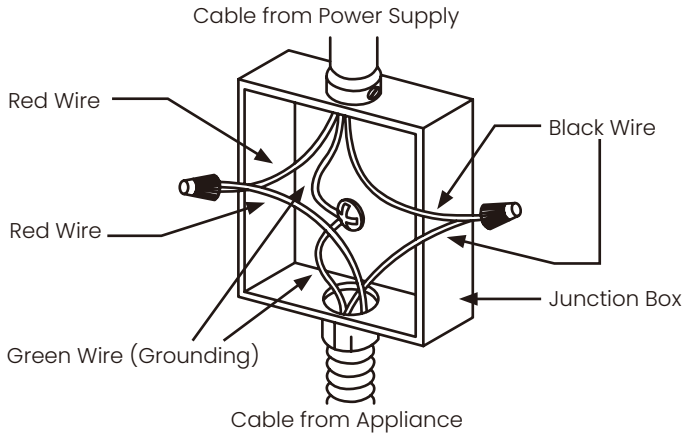
VCE-MASSACHUSETTS-30BK 7.7 kW at 240 VAC, 6.7 kW at 208 VAC

VCE-MASSACHUSETTS-36BK 11.4 kW at 240 VAC, 9.8 kW at 208 VAC

The cable from appliance is equipped with 3-wires:

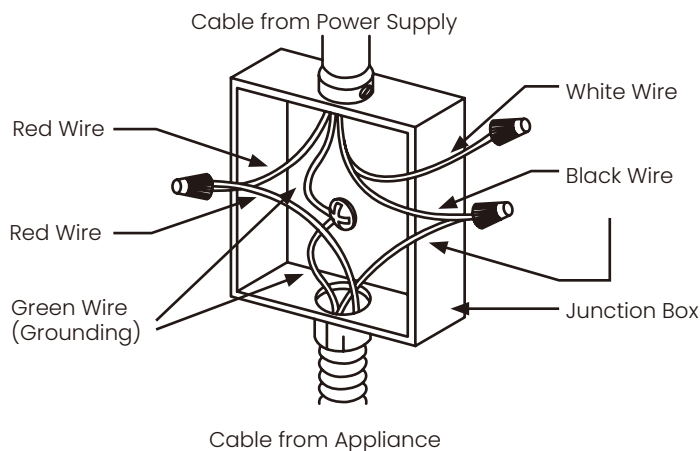
3 - Wire Cable from Home Power Supply

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



For 4 - Wire Cable from Home Power Supply

IMPORTANT: Use a 4-wire cable from the home power supply in locations where local codes do not allow grounding through the neutral wire.

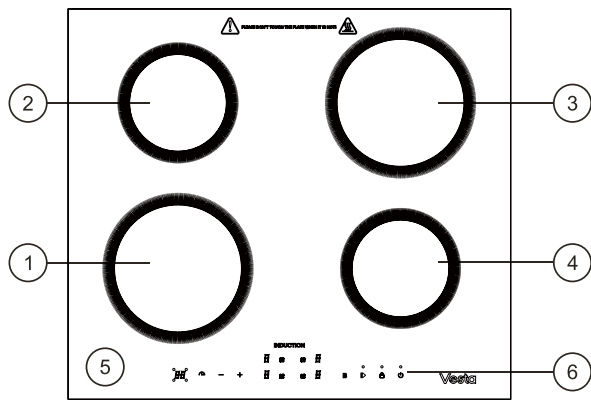


Electrical grounding is required on this appliance

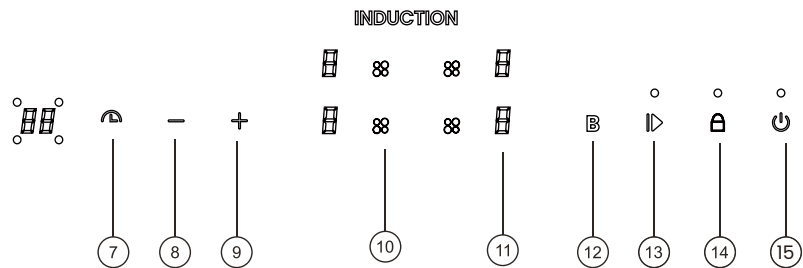
⚠ WARNING The cooktop conduit wiring is approved for copper wire connections only. If aluminum house wiring is used, employ only special connectors approved for joining copper and aluminum wires, in accordance with local codes and ordinances. Follow the electrical connector manufacturer's recommended procedures carefully.

Operation

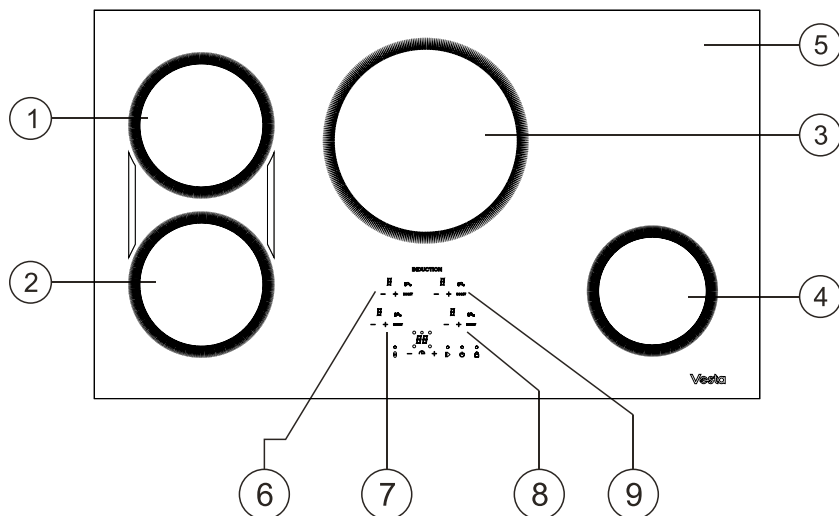
VCE-MASSACHUSETTS-24BK



- 1. Front left cooking element control area
- 2. Rear left cooking element control area
- 3. Rear right cooking element control area
- 4. Front right cooking element control area
- 5. Ceramic glass
- 6. Touch control panel
- 7. Minuter timer

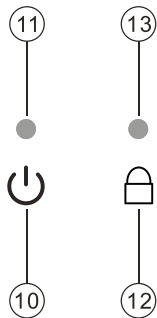


- 8. Decrease power or time
- 9. Increase power or time
- 10. Cooking element symbol and Power ON
- 11. Power level and residual heat display
- 12. Power boost
- 13. Pause On/Off
- 14. Controls Lock
- 15. Main Power on/off

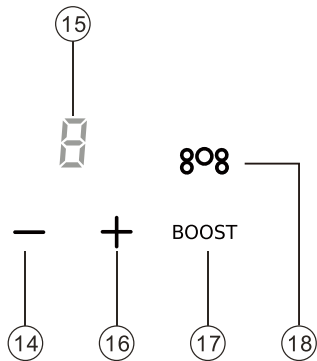
VCE-MASSACHUSETTS-30BK

1. Left rear cooking element
2. Left front cooking element
3. Right rear cooking element
4. Right front cooking element
5. Ceramic glass
6. Left rear cooking element control area
7. Left front cooking element control area
8. Right front cooking element control area
9. Right rear cooking element control area

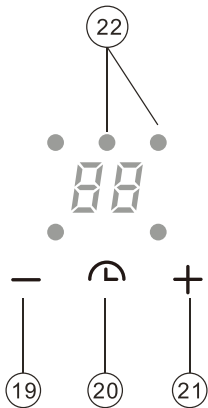
VCE-MASSACHUSETTS-30BK



- 10. Main Power On/Off
- 11. Main Power indicator light
- 12. Controls Lock
- 13. Controls Lock indicator light

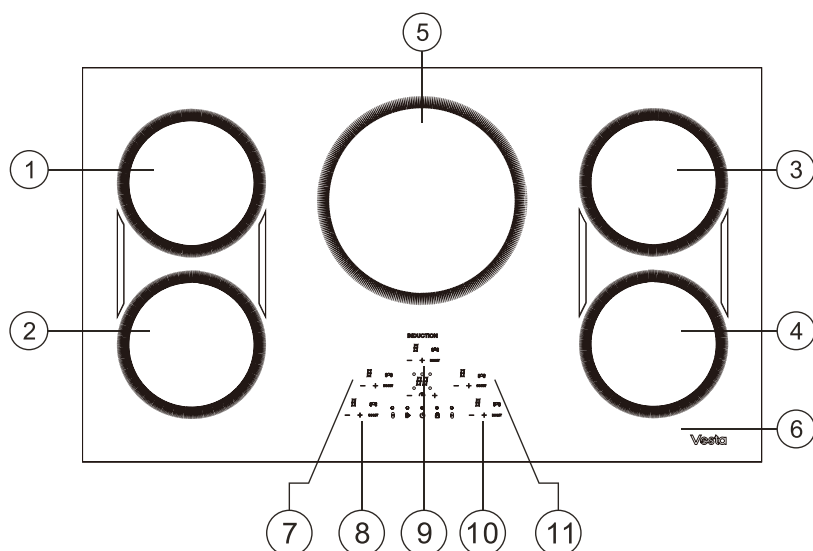


- 14. Decrease power
- 15. Power level and Residual heat display
- 16. Increase power
- 17. Power Boost
- 18. Cooking element symbol and Power On/Off



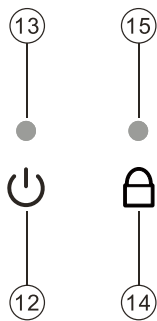
- 19. Minute timer setting Down
- 20. Minute timer
- 21. Minute timer setting Up
- 22. Minute timer display window and cooking element symbol

VCE-MASSACHUSETTS-36BK

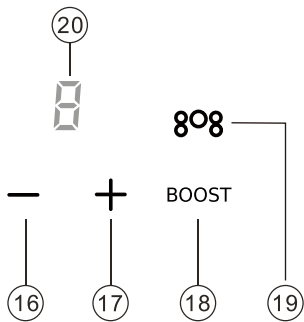


1. Left rear cooking element
2. Left front cooking element
3. Right rear cooking element
4. Right front cooking element
5. Center cooking element
6. Ceramic glass
7. Left rear cooking element control area
8. Left front cooking element control area
9. Center cooking element control area
10. Right front cooking element control area
11. Right rear cooking element control area

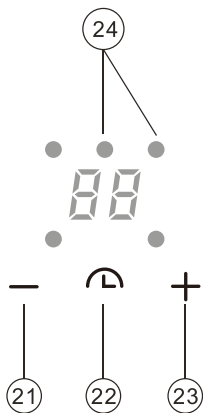
VCE-MASSACHUSETTS-36BK



- 12. Main Power On/Off
- 13. Main Power indicator light
- 14. Controls Lock
- 15. Controls Lock indicator light



- 16. Decrease power
- 17. Increase power
- 18. Power Boost
- 19. Cooking element symbol and Power On/Off
- 20.Power level and Residual heat display



- 21. Minute timer setting Down
- 22.Minute timer
- 23.Minute timer setting Up
- 24.Minute timer display window and cooking element symbol

Control Lock

1. When the cooktop is off, the Controls Lock prevents activation of all sensor keys except the Lock key. To operate the cooktop, deactivate the Control Lock first, then touch the main **Power** key to turn it on.
2. When the Controls Lock is activated during cooktop use, all sensor keys are disabled except for the **On/Off**, **Power**, and **Lock** keys.
3. To lock: Press and hold the **Lock** key  for 3 seconds until a beep sounds and the indicator light above the key turns on.
4. To unlock: Press and hold the **Lock** key  again for 3 seconds until a beep sounds and the indicator light turns off. return to Standby mode if no ON/OFF
5. keys are touched within 30 seconds.

Turn On the Cooktop

While in Standby mode, touch the main **Power** key pad. A beep will sound and the indicator light above the Power key will illuminate, indicating that the induction cooktop is ready for use. If no **On/Off** keys are touched within 30 seconds, the unit will automatically return to Standby mode.

Operating The Cooking Elements

To operate the cooking elements, place a compatible pot or pan on the desired element. With the cooktop turned on as described above, touch the **ON** key pad for the desired cooking element. The power display will show a “—”, indicating that no power level has been set. Press the **+**, **-**, or Boost (Power Boost) key to select the desired cooking level. If no power level is selected within 30 seconds, the cooking element will automatically turn off.

Press the **Minus (-)** key to start at the lowest power level. The power display will show “1”.

— → 1

Press the **Plus (+)** key to start at the highest power level. The power display will show “9”.

+ → 9

Press the **“Boost”** key. The display will show a **“P”** and the Power Boost LED will illuminate, temporarily increasing the heating power to the highest level for 10 minutes.

Boost → P

Power Management

Press the – or + key to adjust the desired power level.

Note: The unit is equipped with safeguards to prevent overheating during cooking.

Note: Intermittent heating may occur when using the cooking element for frying, stir-frying, grilling, or other high-temperature cooking methods.

Automatic Power Level Control

The power level shown on the display may differ from the actual power delivered, especially during power sharing or high-temperature cooking. To prevent overheating, the cooktop automatically regulates the power level.

Power Boost

Touch the + key to select level 9, then press it once more to activate **Boost** mode. The power display will show a **"P"**. The Boost function allows cooking at maximum power for a short period of time, up to **10 minutes**. After the maximum Boost time, the power automatically reduces to level 9.

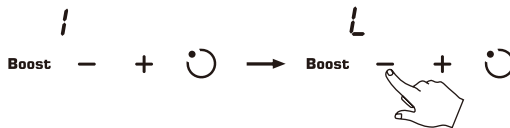
During Boost mode, pressing the – key or waiting for 10 minutes will automatically deactivate Boost, and the display will switch from **"P"** back to **"9"**.

⚠ WARNING Power Boost is only recommended for BOILING WATER. Do not leave a pot unattended while **Boost Mode or other high power setting**.

Keep Warm

(Only for model VCE-MASSACHUSETTS-24BK)

While the cooking element is set to **Power level 1**, touch the – key to activate **Keep Warm** mode. The power display will change from **"1"** to **"L"**.



SYNC Elements

The cooktop is equipped with SYNC Elements to accommodate larger cookware. VCE-MASSACHUSETTS-30BK induction cooktop includes one synced cooking zone (left front and left rear). VCE-MASSACHUSETTS-36BK induction cooktop includes two synced cooking zone (left front & rear and right front & rear).

To Turn SYNC On (Create One Large Cooking Zone)

Place compatible cookware — such as a griddle — across the two cooking elements. Touch the **Bridge “SYNC”** keypad to activate them as a single zone. The SYNC indicator light will illuminate, and the two power displays will show “0” and blink. Set a power level from 1 to 9, or choose an Automatic setting (Melt, Keep Warm, or Simmer) within 30 seconds; both elements will operate using the same setting. If no power level or Automatic setting is selected within 30 seconds, the synced zone will automatically switch off.

Note: The Bridge-SYNC mode provides 9 power levels. Power Boost is not available in this mode.

Note: If no pan is detected on either cooking element, the element without cookware will display “”.

If No Pan Is Detected for 30 Seconds

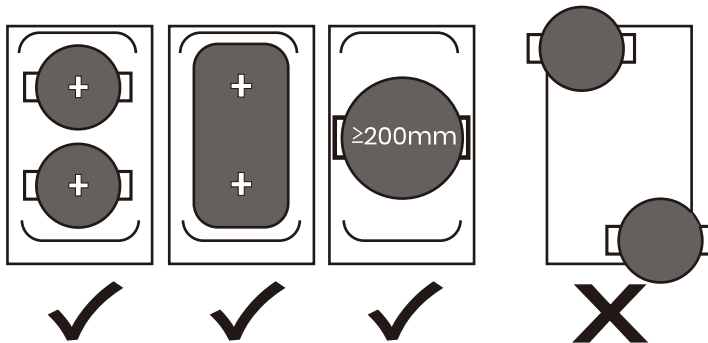
1. The Bridge-SYNC mode will switch off and the SYNC indicator light will turn off.
2. The cooking element without a detectable pan will turn off.
3. The remaining cooking element will continue operating at the selected cooking setting.

To Turn SYNC On (Create One Large Cooking Zone)

To use the flexible area as two independent elements with different settings:

1. Tap the Bridge “SYNC” keypad again. The Bridge-SYNC mode will switch off, the large cooking area will return to two independent elements, and the bridged cooking element will turn off.
OR
2. Tap the On/Off key of the desired cooking element. The selected element will turn off, and the other element will continue operating at its current cooking setting.
OR
3. Tap the Main On/Off keypad to turn the entire cooktop off.

Important: When using large pots, oval pans, rectangular pans, or elongated cookware, make sure the cookware is centered on the single cooking element and fully covers both crosses as shown below.



Pause

The Pause function can be used to temporarily stop all cooking operations and individual timers for up to 10 minutes without losing any settings. At least one cooking element must be in use to activate Pause. When the cooktop is paused, all Cooking Modes and Cooking Element Timers are automatically deactivated. Only Lock mode, Main On/Off, Cooking Element On/Off, and SYNC remain operable.

To Turn Pause On

Tap the Pause keypad. The Pause indicator light above the keypad will illuminate, and all active power displays will blink. If Pause mode is not canceled within 10 minutes, the cooktop will automatically switch off.

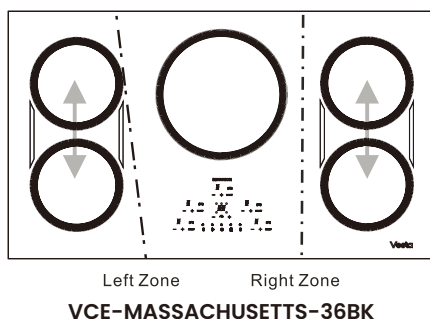
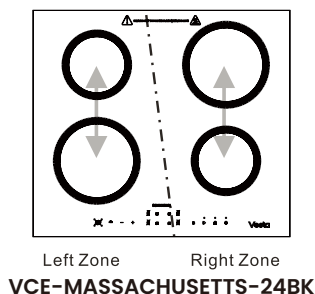
To Turn Pause Off

Tap the Pause keypad again within 10 minutes. The Pause indicator light will turn off, and the cooktop will resume operating with the settings that were active before Pause was activated.

Power Sharing

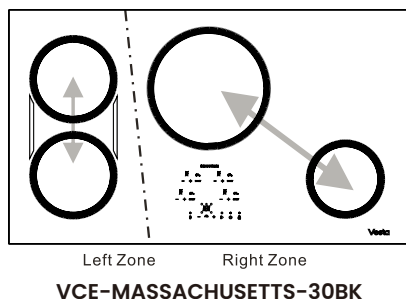
On cooktops with four or five elements, the units are divided into two or three separate cooking zones. The right- and left-side cooking elements share power through an inverter.

Power Sharing is activated when multiple elements within the same zone are in use. The cooktop's microprocessor automatically manages and alternates power between the elements to optimize performance within that zone.



Power Sharing Tips

Select the power setting last for the cooking element you want to maintain at full heat. To keep two items at maximum power, place one item on an element in one section (e.g., left side) and the other item on an element in a different section (e.g., right side).



Residual Heat Indicator

After using any cooking element, the cooking area will remain hot. Even after turning off the unit, the cooktop surface may stay hot for a period of time. The digital display for the cooking element will show an **"H"** as a **Hot Surface Indicator**, warning that the surface is hot to the touch. Wait until the **"H"** no longer appears before cleaning the unit. The cooking element can be turned back on even while the **"H"** is displayed.



Set Timer

Use the + or – key to adjust and set the desired time. A short press changes the time by **1 minute**, while a long press changes it by **10 minutes**. The automatic timer can be set from **1 to 99 minutes**. **Note:** Only minutes are displayed; there is no display for seconds or hours. The red dot next to the time symbol will illuminate, indicating that the cooking element is selected.

While cooking, touch the **Timer** key pad until the time indicator for the desired cooking element is on. The digital display will read **"00"** and blink. Press the + or – key to set the desired time. Once the timer is set and no keys are pressed for 5 seconds, the countdown will begin, the display will stop blinking, and the set time will remain visible. When the timer reaches **"00"**, a beep will sound, and the corresponding cooking element will automatically turn off.

To set another cooking element to turn off automatically, touch the **Timer** key until the desired element's time indicator blinks, then repeat the same steps as above.

To check the remaining time for any cooking element, touch the **Timer** key until the time indicator for that element blinks.

If multiple timers are programmed, the shortest remaining time will appear on the digital display, and the indicator for that particular cooking element will blink.



To Cancel Timer

Touch the **Timer** key until the time indicator for the desired cooking element blinks, then press the + or – key to set the timer to **00**. The digital display will blink for 5 seconds and then turn off, indicating that the timer for the selected cooking element has been canceled.

Cookware Noise

Induction fields are generated by electronic components, which are mostly silent, but heat is produced at high power levels. A soft-sounding cooling fan may operate when multiple cooking elements are used simultaneously at high settings or when a single element is set to very high power.

In some cases, the sounds heard during induction cooking originate not from the cooktop but from the cookware itself. Slight noises may occur depending on the type of cookware used. Possible causes include:

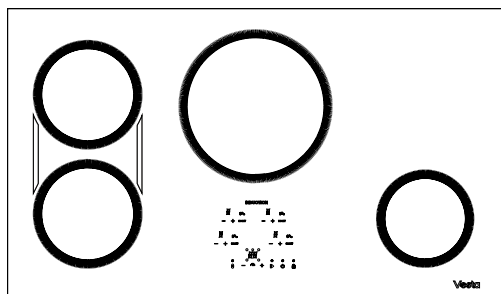
1. Heavier pans, such as enameled cast iron, produce less noise than lighter multi-ply stainless steel pans. Lightweight cookware may also vibrate during use. Using heavy, high-quality cookware is recommended to minimize noise.
2. Cookware with irregular or warped bottoms can produce audible vibrations on the ceramic glass surface, usually occurring only at high power settings.
3. A "cracking" noise may occur if the cookware base is constructed from layers of different materials.
4. A low "humming" noise may occur during cooking, which is normal, especially at high power settings.
5. Whistling may occur when both elements are used simultaneously at high settings, particularly if the cookware has a base made of layered materials.
6. Loose-fitting handles on cookware, especially those that are riveted, may vibrate slightly during use.
7. High-quality cookware made of solid cast iron, including enamelware, helps reduce noise during cooking.

Compatible Cookware

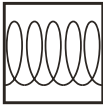
The quality of your cooking depends on the cookware you use. Since induction cooking requires a magnetic vessel for heating, only certain materials are compatible with your cooktop.

Induction cooking requires pots and pans made of ferrous (magnetic) materials.

Check your cookware's retail packaging for the induction symbol. To test whether your existing cookware is compatible, place a magnet on the bottom of the pan. If the magnet sticks, the cookware can be used on the induction cooktop.



Optimally the cookware will have this induction image on the retail box:



Induction

The following are **not** compatible: heat-resist glass, ceramic, copper, aluminum pan/pots, round-bottomed cookware, or cookware with a base less than 5 inches.

Note: Some cookware may produce noises when used on induction cooking zones. This is normal and does not indicate a defect or affect the performance of the cooktop.

Specifications

Product Identification & Dimensions			
Model Number:	VCE-MASSACHUSETTS-24BK	VCE-MASSACHUSETTS-30BK	VCE-MASSACHUSETTS-36BK
Product Name	MASSACHUSETTS 24BK	MASSACHUSETTS 30BK	MASSACHUSETTS 36BK
UPC	675487202669	675487202676	675487202683
Nominal Width:	24"	30"	36"
Dimensions (W×D×H):	23.22" × 20.47" × 2.13"	30" × 21" × 2.13"	36" × 21" × 2.13"
Cut Out Minimum Dimensions (W×D):	22.14" × 18.94"	29.56" × 19.88"	35.22" × 19.88"
Cut Out Maximum Dimensions (W×D):	22.88" × 20.06"	29.69" × 20.06"	35.44" × 20.06"
Min/Max Assembled Height (Inches)	2.2"/ 3"	2.2"/ 3"	2.2"/ 3"
Product Weight:	10.67 kg	13.1 kg	15.6 kg
Body:	Glass, Metal	Glass, Metal	Glass, Metal
Color/Finish:	Black	Black	Black
Installation			
Electrical Requirements:	240V/60Hz	240V/60Hz	240V/60Hz
Amperage:	40A	40A	50A
Power Supply Connection Location:	Bottom Right	Bottom Right	Bottom Right
Performance & Features			
Power Type:	Electric	Electric	Electric
Cooktop plate:	Black Polished Glass-Ceramic Cooktop	Black Polished Glass-Ceramic Cooktop	Black Polished Glass-Ceramic Cooktop
Cooking Zone:	4	4	5

Wattage:	6400W / 7400W (Boost)	6700W / 7700W (Boost)	9800W / 11400W (Boost)
Right Front:	1,600W/2,000W (Boost)	1,600W/2,000W (Boost)	1,600W/2,000W (Boost)
Center:	N/A	N/A	3,000W/4,000W (Boost)
Left Front:	2,100W/2,700W (Boost)	1,800W/2,700W (Boost)	1,800W/2,500W (Boost)
Right Rear:	2,100W/2,700W (Boost)	3,000W/4,000W (Boost)	1,400W/1,800W (Boost)
Left Rear:	1,600W/2,000W (Boost)	1,600W/2,000W (Boost)	1,600W/2,000W (Boost)
Bridge Zone Element:	N/A	3,400W/3,600W (Boost)	3,400W/3,600W (Boost)
Features:	9 Power Stage Settings, 99 Minutes Timer, Over- Temperature Protection, Heat Warning, Timer, Safety Lock, Automatic Shut off, Auto Cookware Detection	9 Power Stage Settings, 99 Minutes Timer, Over- Temperature Protection, Heat Warning, Timer, Safety Lock, Automatic Shutoff, Auto cookware Detection	9 Power Stage Settings, 99 Minutes Timer, Over- Temperature Protection, Heat Warning, Timer, Safety Lock, Automatic Shutoff, Auto Cookware Detection
Power Display Indicator:	Yes	Yes	Yes
Hot Surface Indicator:	Yes	Yes	Yes
Control Type:	Touchscreen	Touchscreen	Touchscreen
Warranty (Parts & Labor):	2 Years	2 Years	2 Years
Certification:	cTUVus/cETLus/FCC	cTUVus/cETLus/FCC	cTUVus/cETLus/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.

Metal Marks and Scratches

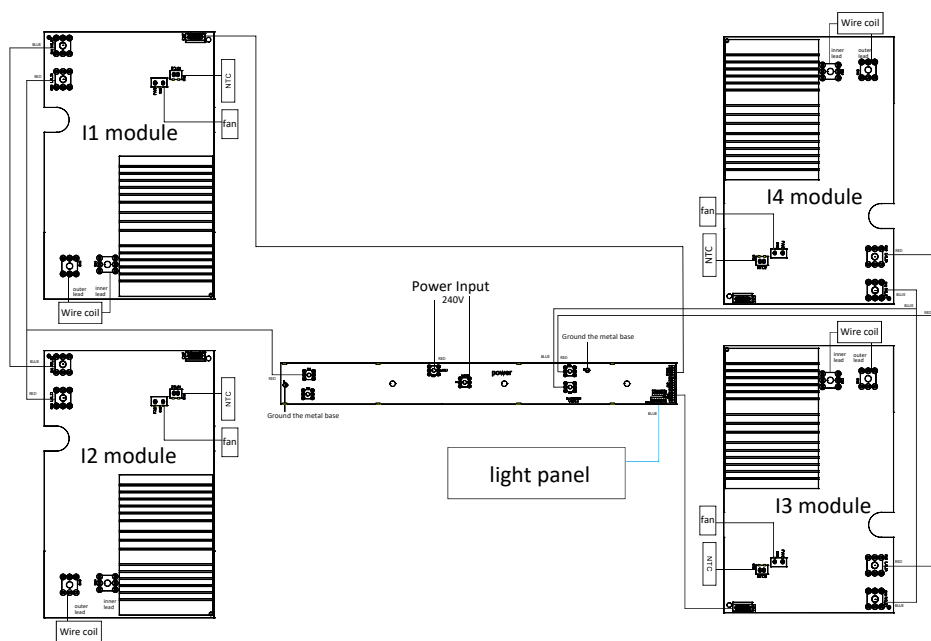
1. Avoid sliding pots or pans across the glass surface, as this may cause metal markings.
2. Such marks can be removed using a ceramic glass cleaner together with a cleaning pad designed for ceramic glass.
3. If cookware with a thin aluminum or copper base boils dry, it may leave a black discoloration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

Note:

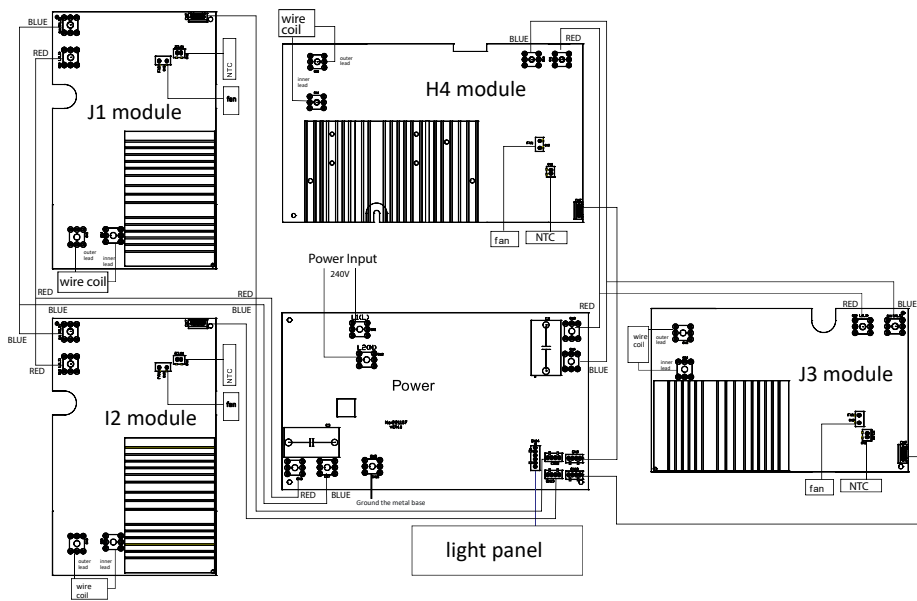
If cracks or indentations appear on the glass surface, the ceramic glass must be replaced. Contact the manufacturer or an authorized service center for assistance.

Wiring Diagram

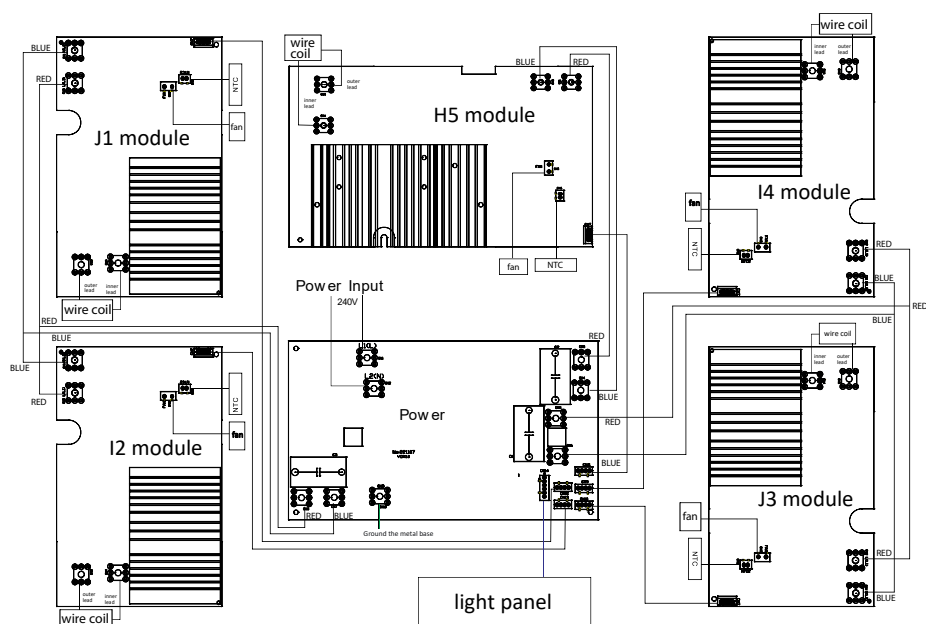
MASSACHUSETTS-24BK



MASSACHUSETTS-30BK



MASSACHUSETTS 36BK



Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Cooktop does not work	1. Cooktop controls are locked 2. Power outage 3. Installation wire not complete 4. Circuit breaker has tripped or fuse is blown	1. Make sure Lock mode is turned off 2. Check house lights to confirm power outage
Cooktop does not heat	1. No cookware or improper cookware placement on the cooking element 2. Incorrect cookware size for the selected cooking element 3. Cookware is not properly resting on cooking element 4. Incorrect cooking element selected 5. No power to cooktop	1. Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that cookware is also of correct type for induction cooking. See "Compatible Cookware" 2. The bottom of the cookware must be large enough to cover cooking element completely. See "Compatible Cookware" 3. Cookware bottoms must be flat and centered on the cooking element. See "Compatible Cookware" 4. Make sure the correct control is ON for the cooking element being used 5. 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 element 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
Power boost does not work	Boost function is not available if adjacent burner is in use and total power reaches 3700W or 4000W (right zone or left zone)	See Power Sharing

The fans keep running for one minute after the cooking element has been switched off	The electronics are cooling down	This is a normal occurrence
"E" appears in the Power display	Electronics fault error message of particular cooking element	See E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE
"E0" appears in the Timer display	IGBT overheating	Turn off unit to allow IGBT to cool. Restart unit
"E1" appears in the Timer display	No cookware found or improper placement of cookware on the cooking element	Make sure that the cookware is centered on the cooking element, and that it is also induction compatible. See Compatible Cookware
"E2" appears in the Timer display	Supplied voltage to cooktop is too low	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 Timer display	Supplied voltage to cooktop is too high	This may be caused by increased voltage being supplied to the house circuit. If the connections are correct and the supplied voltage returns to normal, the code will disappear
"E7" appears in the Timer 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 POWER pad. If the error message is still displayed, call for service
"E8" appears in the Timer display	NTC1 Short circuit	Turn the cooktop OFF; then pull plug out for about 30 seconds. Then re-insert the plug and turn the cooktop on using the POWER pad. If the error message is still displayed, call for service

"E9" appears in the Timer display	NTC2 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 POWER pad. If the error message is still displayed, call for service
"EE" appears in the Timer display	NTC2 Short circuit	Turn the cooktop OFF; then pull plug out for about 30 seconds. Then re-insert the plug and turn the cooktop on using the POWER pad. If the error message is still displayed, call for service
Noise	Noise like humming, crackling and buzzing	This is a normal occurrence, see Operational Cooktop Noises

Heat Setting Display

DISPLAY	DESCRIPTION
-	No power level for the element
L	The keep warm function
1-9	The power level
P	The power boost
H	A cooking element is still hot to touch (residual heat)
E	Electronics fault error message of specific cooking element
EO-E9	Error code
U	MELT

Warranty

Two Year Warranty (Parts and Labor)

1. For one year 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:

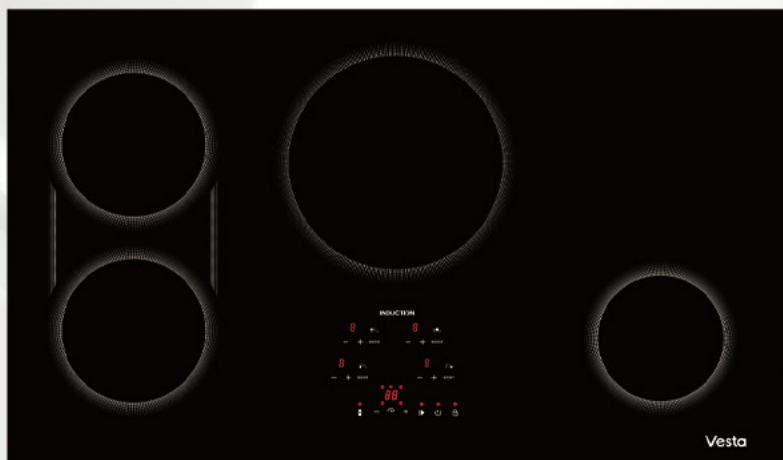
<https://vesta.kitchen/pages/service>

Vesta

Enjoy Everyday Living

www.vesta.kitchen

Vesta



Massachusetts Manuel de l'Utilisateur

VCE-MASSACHUSETTS-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..... 46

Outils et accessoires recommandés 50

Dimensions du produit.....51

Installation 52

Fonctionnement..... 60

Spécifications 73

Entretien..... 76

Schéma de câblage 78

Dépannage 81

Garantie..... 85

Contactez Nous..... 86

Consignes de sécurité

LISSEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La sécurité est primordiale pour vous et les autres.

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



AVERTISSEMENT



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.
12. Utilisez la table de cuisson à induction avec une prise électrique correctement évaluée. Ne partagez pas une prise électrique de 120V, 15Amp avec un autre élément électrique.

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.
12. Pour protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la prise, ou l'unité entière dans l'eau ou tout autre liquide.

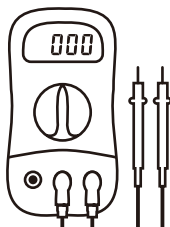
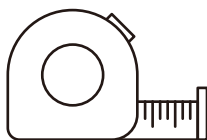
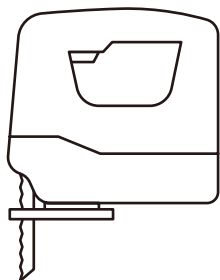
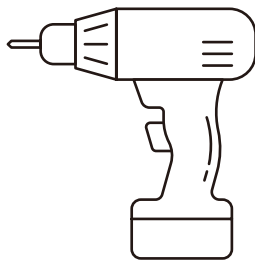
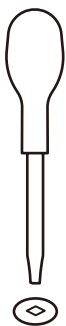
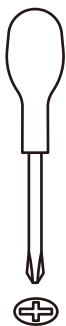
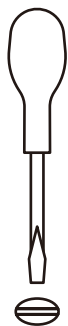


1. N'utiliser que du verre, du verre ou de la céramique, de la faïence ou d'autres récipients vitrés pouvant être utilisés sur les tables de cuisson; D'autres matériaux peuvent se briser en raison de changements soudains de température.
2. Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson, car la 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.
14. Pour éviter la surchauffe, ne placez pas de feuille d'aluminium ou de plaques de métal sur la table de cuisson.
15. Évitez de placer des ustensiles de cuisine, des ustensiles de cuisine, des couvercles

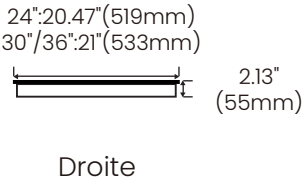
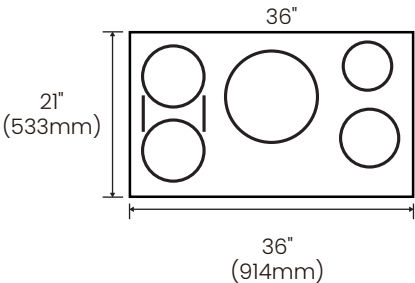
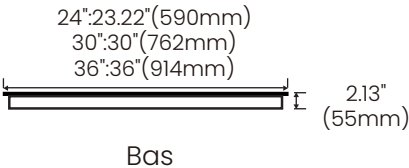
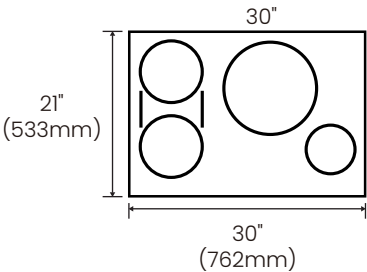
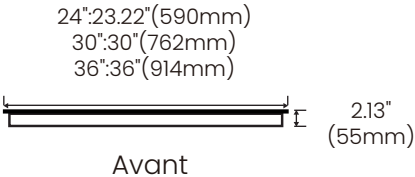
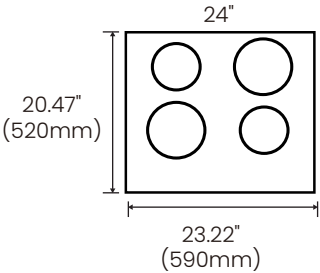
de poêle, des couteaux ou d'autres objets en métal sur la table de cuisson, car ils peuvent chauffer lorsque la table de cuisson est allumée.

16. Ne placez pas d'objets sensibles au magnésium (p. ex., cartes de crédit, cassettes) sur la table de cuisson lorsque celle-ci est en fonctionnement.
17. Ne pas insérer d'objets tels que des fils ou des outils dans les fentes de ventilation.
18. Ne touchez pas la surface chaude de la table de cuisson.
19. 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.

Outils Et Accessoires Recommandés



Dimensions Du Produit



Haut

Installation

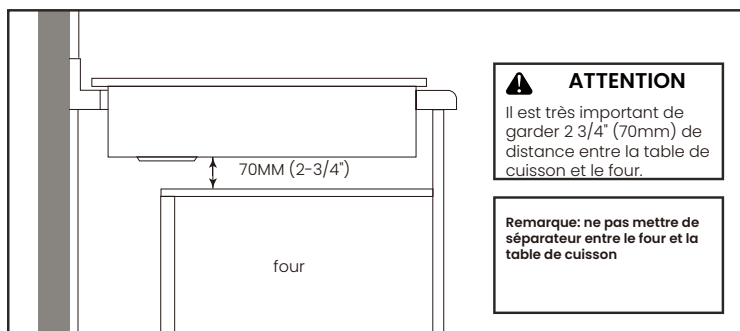
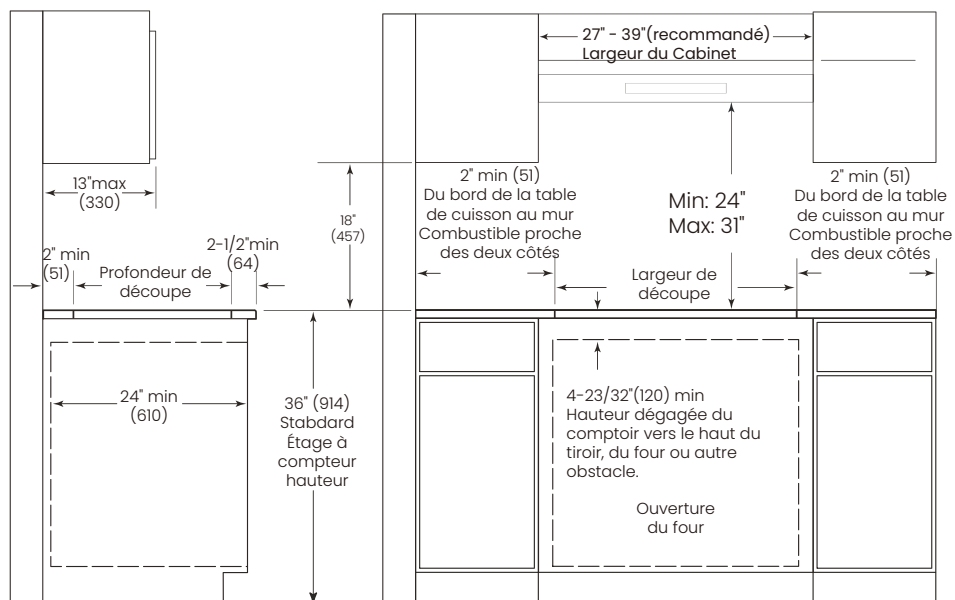
Précautions à prendre

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. Ne branchez la table de cuisson qu'à une source d'alimentation bien sécurisée.
5. Vérifiez visuellement la table de cuisson pour déceler tout signe de dommage. Assurez-vous que toutes les vis sont bien serrées.
6. Le modèle et les numéros de série situés sur le dessous de la table de cuisson. Lorsque vous commandez des pièces de rechange ou faites une demande de service, fournissez toujours le numéro de modèle, le numéro de série et le numéro de lot (ou la lettre) de la plaque de série.
7. Vérifiez que l'ouverture du comptoir correspond aux dimensions de découpe spécifiées pour votre modèle de table de cuisson.
8. Retirez tous les autocollants et articles de la surface de la table de cuisson avant de les utiliser.
9. Assurez-vous que les revêtements muraux, le plan de travail et les armoires entourant la table de cuisson peuvent résister à la chaleur jusqu'à 200°F (93°C) générée pendant le fonctionnement.
10. Baisser soigneusement la table de cuisson dans la découpe du comptoir. Ne scellez pas la table de cuisson sur le comptoir. L'unité doit rester amovible pour permettre l'entretien.
11. 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.
12. 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.
13. 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.

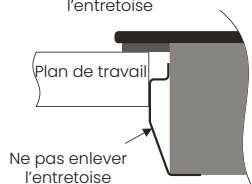
Pour les dommages d'expédition et d'installation

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

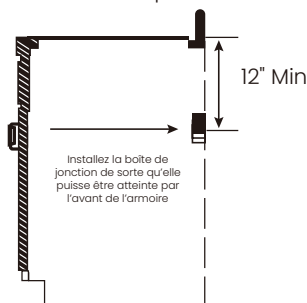


Profil graphique de l'entretoise



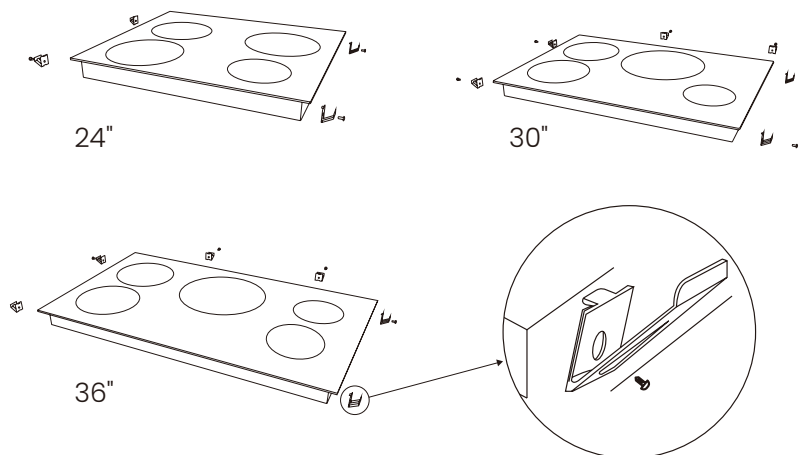
Installation

1. Installez la boîte de jonction (non meublée): la boîte de jonction doit être située à moins de 4 pieds de la connexion de la table de cuisson et rester facilement accessible à des fins de service. Ne retirez pas l'entretoise.



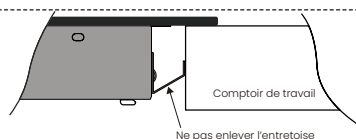
2. Installation des entretoises: chaque table de cuisson comprend un kit facile à installer contenant des entretoises de fixation et des vis (4 entretoises et 4 vis pour une table de cuisson de 24 pouces, et 6 entretoises et 6 vis pour une table de cuisson de 30 pouces et 36 pouces). Localisez le kit facile à installer avant l'installation.

Fixer les entretoises sur la table de cuisson en insérant les entretoises de fixation dans les trous réservés sur le boîtier latéral. Fixez chaque pince au boîtier avec une vis, puis insérez soigneusement la table de cuisson dans l'armoire ou la surface de travail.



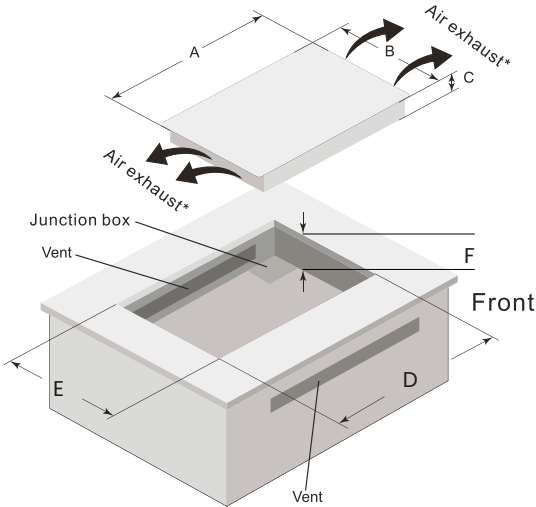
Note :

Les plaques de cuisson comprennent des entretoises des deux côtés pour assurer une bonne circulation de l'air une fois installé. Ne retirez pas les entretoises.



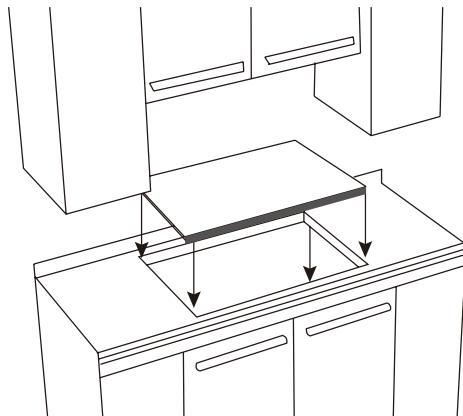
3. Insérez la table de cuisson centrée dans l'ouverture de découpe (voir les photos ci-dessous).

Dimensions de la table de cuisson			
Taille	A. largeur	B. profondeur	C. hauteur
24"	23.22"	20.47"	2.13"
30"	30"	21"	2.13"
36"	36"	21"	2.13"

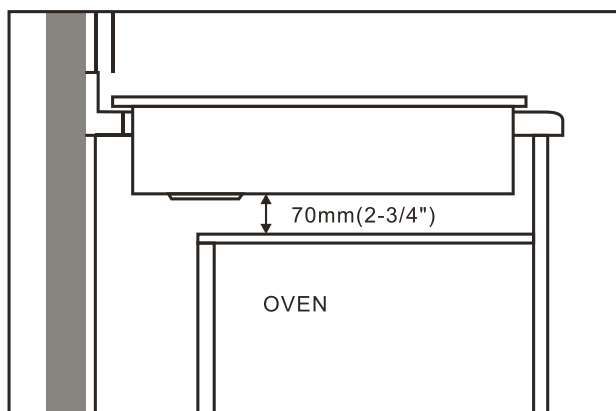


Dimensions de découpe						
Taille	D largeur (Min)	Largeur (Max)	E. profondeur (Min)	La profondeur (Max)	F. hauteur (Min)	F. hauteur (Max)
24"	22.14"	22.88"	18.94"	20.06"	2.2"	3"
30"	29.56"	29.69"	19.88"	20.06"	2.2"	3"
36"	35.22"	35.44"	19.88"	20.06"	2.2"	3"

4. S'assurer qu'il est parallèle au bord avant du comptoir. Effectuer une vérification finale pour confirmer que toutes les autorisations requises sont respectées.

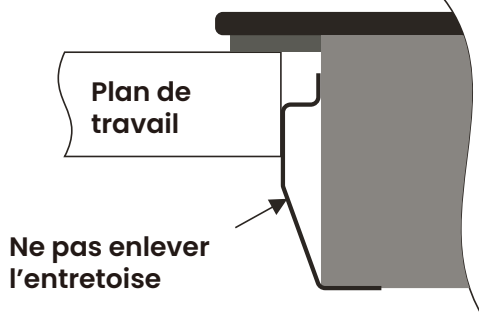


5. Il est très important de maintenir une distance minimale de 2 3/4" (70 mm) entre la table de cuisson et le four. Ne placez pas de séparateur entre le four et la table de cuisson.



6. La table de cuisson comprend des entretoises des deux côtés pour assurer une bonne circulation de l'air après l'installation. Ne retirez pas les entretoises.

Profil graphique de l'entretoise



Note : Les plaques de cuisson comprennent des entretoises des deux côtés pour assurer une bonne circulation de l'air une fois installée. Ne retirez pas les entretoises.

Connexion câblée

La table de cuisson à induction doit être connectée à un fil de mise à la terre, une alimentation électrique monophasée seulement avec son propre disjoncteur, et installée conformément au Code National de l'électricité ainsi qu'à tous les codes des états, des municipalités et des municipalités. Il doit être alimenté avec la tension, la fréquence et l'ampérage appropriés, protégés par un disjoncteur ou un fusible à retardement de taille appropriée.

Respectez tous les codes applicables et les réglementations locales.

1. La table de cuisson 24" nécessite un service de 40 ampères
2. La table de cuisson 30" a besoin d'un service de 40 ampères
3. La table de cuisson 36" a besoin d'un service de 50 ampères

Charge électrique maximale

VCE-MASSACHUSETTS-24BK 7,4 kW à 240 VAC, 6,4 kW à 208 VAC

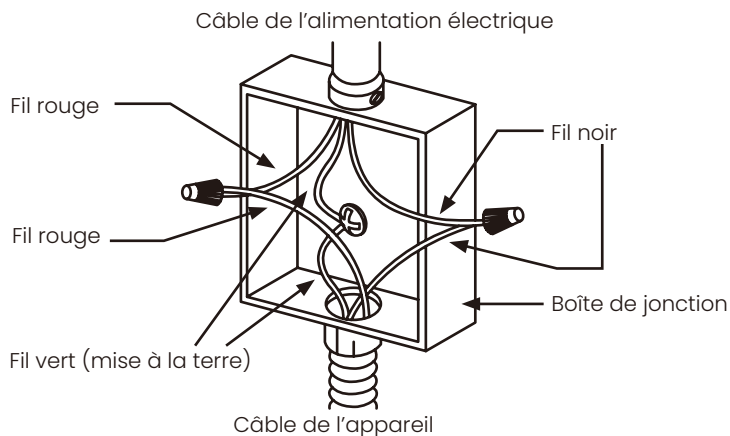
VCE-MASSACHUSETTS-30BK..... 7,7 kW à 240 VAC, 6,7 kW à 208 VAC

VCE-MASSACHUSETTS-36BK..... 11,4 kW à 240 VAC, 9,8 kW à 208 VAC

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

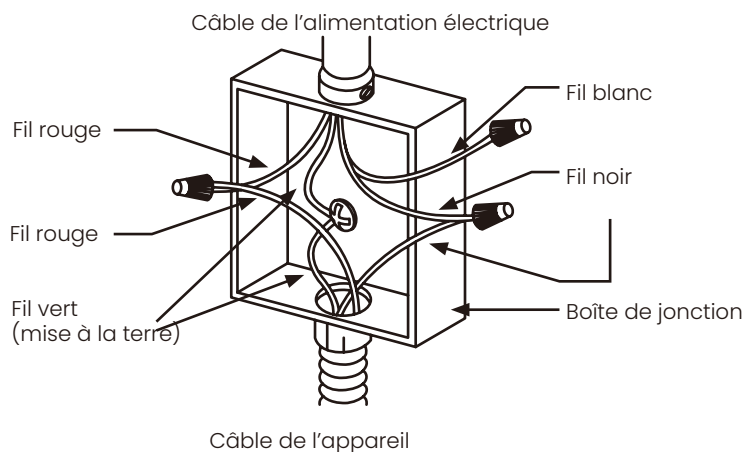
3 - câble de fil de l'alimentation d'énergie à la maison

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



Pour 4 – câble de fil de l'alimentation d'énergie à la maison

IMPORTANT: Utilisez un câble à 4 fils provenant de l'alimentation électrique du domicile dans les endroits où les codes locaux n'autorisent pas la mise à la terre par le conducteur neutre.



La mise à la terre de cet appareil est obligatoire.

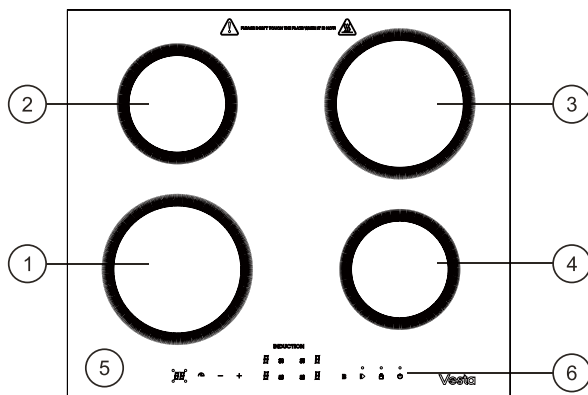


AVERTISSEMENT

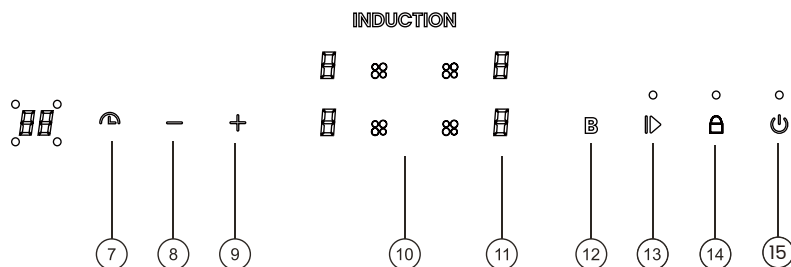
L'écriture de conduit de table de cuisson est approuvée pour les connexions de fil de cuivre seulement. Si du câblage domestique en aluminium est utilisé, n'utiliser que des connecteurs spéciaux approuvés pour joindre des fils de cuivre et d'aluminium, conformément aux codes et ordonnances locaux. Suivez attentivement les procédures recommandées par le fabricant du connecteur électrique.

Fonctionnement

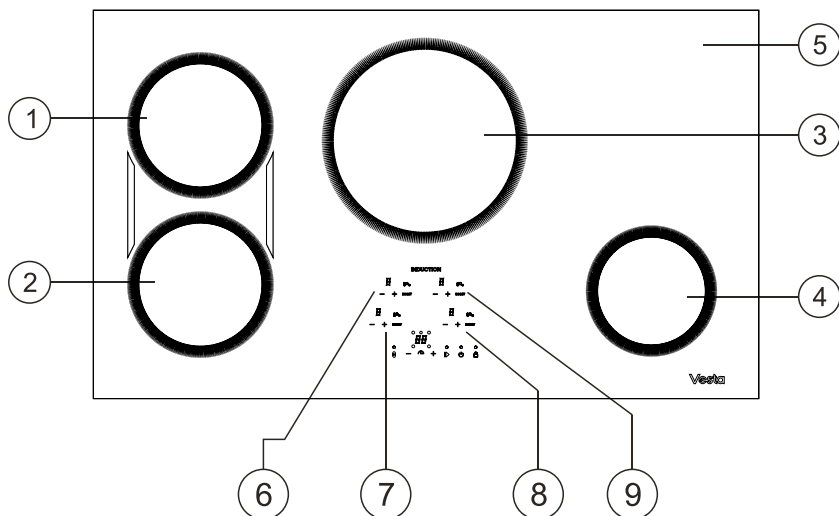
VCE-MASSACHUSETTS-24BK



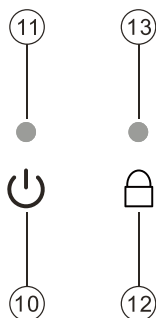
1. Zone de contrôle de l'élément de cuisson avant gauche
2. Zone de contrôle de l'élément de cuisson arrière gauche
3. Zone de contrôle des éléments de cuisson arrière droite
4. Zone de contrôle des éléments de cuisson avant droit
5. Verre céramique
6. Panneau de contrôle tactile
7. Minuter Minuter



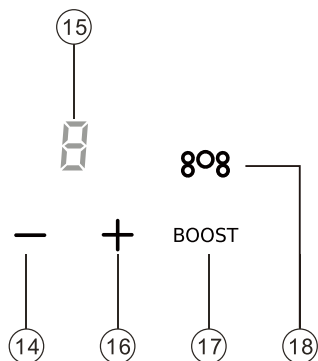
8. Diminuer la puissance ou le temps
9. Augmenter la puissance ou le temps
10. Élément de cuisson symbole et puissance sur
11. Niveau de puissance et affichage de la chaleur résiduelle
12. Boost de puissance
13. Contrôles verrouiller
14. Puissance principale on/off
15. Marche/Arrêt principal

VCE-MASSACHUSETTS-30BK

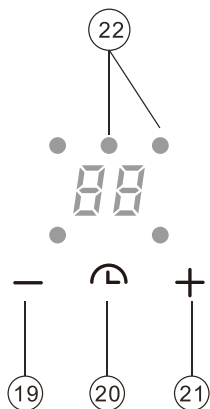
1. Élément de cuisson arrière gauche
2. Élément de cuisson avant gauche
3. Élément de cuisson arrière droit
4. Élément de cuisson avant droit
5. Verre céramique
6. Zone de contrôle de l'élément de cuisson arrière gauche
7. Zone de contrôle de l'élément de cuisson avant gauche
8. Zone de contrôle des éléments de cuisson avant droite
9. Zone de contrôle de l'élément de cuisson arrière droite

VCE-MASSACHUSETTS-30BK

- 10. Puissance principale On/Off
- 11. Voyant indicateur de puissance principale
- 12. Contrôles verrouiller
- 13. Contrôles verrouiller le voyant indicateur

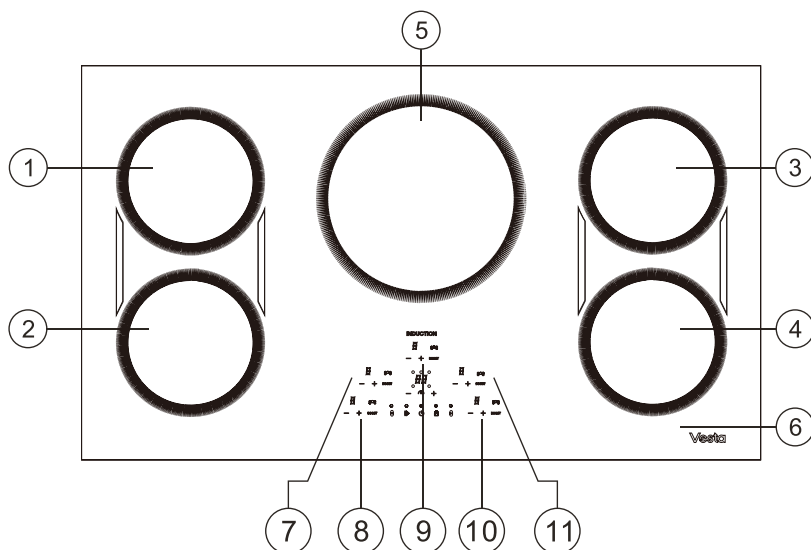


- 14. Diminuer la puissance
- 15. Affichage du niveau de puissance et de la chaleur résiduelle
- 16. Augmenter la puissance
- 17. Boost de puissance
- 18. Élément de cuisson symbole et puissance On/Off

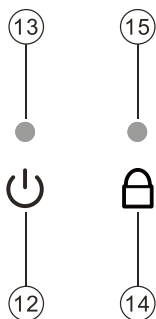


- 19. Minuterie Minute mise en place
- 20. Minuterie Minute
- 21. Minuterie Minute mise en place
- 22. Fenêtre d'affichage minuterie et symbole élément de cuisson

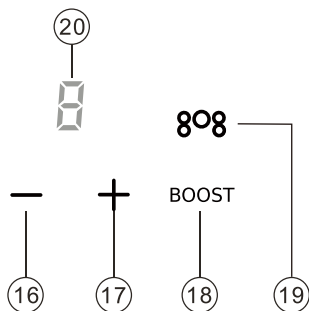
VCE-MASSACHUSETTS-36BK



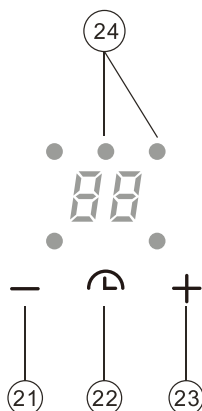
1. Élément de cuisson arrière gauche
2. Élément de cuisson avant gauche
3. Élément de cuisson arrière droit
4. Élément de cuisson avant droit
5. Élément de cuisson central
6. Verre céramique
7. Zone de contrôle de l'élément de cuisson arrière gauche
8. Zone de contrôle de l'élément de cuisson avant gauche
9. Zone centrale de contrôle des éléments de cuisson
10. Zone de contrôle des éléments de cuisson avant droite
11. Zone de contrôle de l'élément de cuisson arrière droite

VCE-MASSACHUSETTS-36BK

- 12. Puissance principale On/Off
- 13. Voyant indicateur de puissance principale
- 14. Contrôles verrouiller
- 15. Contrôles verrouiller le voyant indicateur



- 16. Diminuer la puissance
- 17. Augmenter la puissance
- 18. Boost de puissance
- 19. Élément de cuisson symbole et puissance On/Off
- 20. Affichage du niveau de puissance et de la chaleur résiduelle



- 21. Minuterie Minute mise en place
- 22. Minuterie Minute
- 23. Minuterie Minute mise en place
- 24. Fenêtre d'affichage minuterie et symbole élément de cuisson

Verrouillage de contrôle

1. Lorsque la table de cuisson est éteinte, le verrouillage des commandes empêche l'activation de toutes les touches du capteur à l'exception de la clé de verrouillage. Pour actionner la table de cuisson, désactivez d'abord le verrouillage de contrôle, puis touchez la touche principale -- **alimentation** -- pour l'allumer.
2. Lorsque le verrouillage des commandes est activé lors de l'utilisation de la table de cuisson, toutes les touches du capteur sont désactivées, à l'exception des touches **On/Off, Power, et Lock**.
3. Pour verrouiller: appuyez et maintenez la touche de **verrouillage** pendant  3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le voyant au-dessus de la touche s'allume.
4. Pour déverrouiller: appuyez et maintenez la clé de **verrouillage** pendant  3 secondes jusqu'à ce qu'un bip sonore retentisse et que le voyant lumineux s'éteigne. Revenir en mode veille si aucun marche/arrêt
5. Les touches sont touchées dans les 30 secondes.

Allumez la table de cuisson

En mode veille, touchez le clavier d'alimentation **principal**. Un signal sonore retentit et le voyant lumineux au-dessus de la clé d'alimentation s'allume, indiquant que la table à induction est prête à être utilisée. Si aucune touche **marche/arrêt** n'est touchée dans les 30 secondes, l'unité revient automatiquement en mode veille.

Fonctionnement des éléments de cuisson

Pour faire fonctionner les éléments de cuisson, placez une casserole ou une poêle compatible sur l'élément désiré. Avec la table de cuisson allumée comme décrit ci-dessus, touchez le clavier **ON** pour obtenir l'élément de cuisson désiré. L'affichage de puissance affichera un "-", indiquant qu'aucun niveau de puissance n'a été réglé. Appuyez sur les touches **+**, **-** ou **Boost** (Boost de puissance) pour sélectionner le niveau de cuisson désiré. Si aucun niveau de puissance n'est sélectionné dans les 30 secondes, l'élément de cuisson s'éteint automatiquement.

Appuyez sur la touche **moins (-)** pour démarrer au niveau de puissance le plus bas. L'affichage de puissance montrera "1".

- → 1

Appuyez sur la touche **Plus (+)** pour commencer au Plus haut niveau de puissance. L'affichage de puissance montrera "9".

+ → 9

Appuyez sur la touche "Boost". L'écran affiche un «P» et la LED Power Boost s'allume, augmentant temporairement la puissance de chauffage au plus haut niveau pendant 10 minutes.

Boost → P

Gestion de l'énergie

Appuyez sur la touche - ou + pour ajuster le niveau de puissance désiré.

Note: L'unité est équipée de protections pour éviter la surchauffe pendant la cuisson.

Note: Le chauffage Intermittent peut se produire lors de l'utilisation de l'élément de cuisson pour frire, râper, griller, ou d'autres méthodes de cuisson à haute température.

Contrôle automatique du niveau de puissance

Le niveau de puissance affiché sur l'écran peut différer de la puissance réelle fournie, en particulier pendant le partage de puissance ou la cuisson à haute température. Pour éviter la surchauffe, la table de cuisson régule automatiquement le niveau de puissance.

Boost de puissance

Touchez la touche + pour sélectionner le niveau 9, puis appuyez une fois de plus pour activer **Coup de pouce** mode. L'affichage de puissance montrera a"**P**". La fonction Boost permet de cuisiner à puissance maximale pendant une courte période, jusqu'à **10 minutes**. Après le temps maximum de Boost, la puissance se réduit automatiquement au niveau 9.

Pendant le mode Boost, appuyer sur la touche - ou attendre 10 minutes désactivera automatiquement Boost, et l'affichage passera de "**P**" retour à la page "**9**".

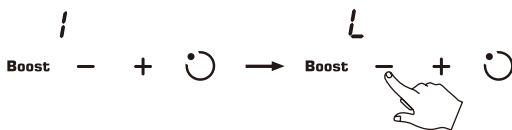
⚠ AVERTISSEMENT

Power Boost est seulement recommandé pour l'eau bouillante. Ne laissez pas un pot sans surveillance pendant **Mode Boost ou autre réglage de puissance élevée**.

Garder au chaud

(seulement pour le modèle VCE-MASSACHUSETTS-24BK)

Alors que l'élément de cuisson est réglé sur **Niveau de puissance 1**, Touchez la touche - pour activer **Garder au chaud** mode. L'affichage de puissance changera de "**1**" à "**L**".



Éléments SYNC

La table de cuisson est équipée d'éléments SYNC pour accueillir des ustensiles plus grands. Le modèle VCE-MASSACHUSETTS-30BK inclut une zone de cuisson synchronisée (avant gauche et arrière gauche). Le modèle VCE-MASSACHUSETTS-36BK inclut deux zones de cuisson synchronisées (avant gauche & arrière gauche, et avant droit & arrière droit).

Activer la fonction SYNC (Créer une grande zone de cuisson)

Placez un ustensile compatible — tel qu'une plaque ou un gril — de manière à couvrir les deux éléments de cuisson. Touchez la touche **Bridge "SYNC"** pour les activer en tant que zone unique. Le voyant SYNC s'allumera et les deux affichages de puissance indiqueront « 0 » et clignoteront. Réglez ensuite un niveau de puissance de 1 à 9, ou sélectionnez un mode automatique (Fonte, Maintien au chaud ou Mijotage) dans les 30 secondes ; les deux éléments fonctionneront alors avec le même réglage. Si aucun niveau de puissance ou mode automatique n'est sélectionné dans les 30 secondes, la zone synchronisée s'éteindra automatiquement.

Remarque : Le mode Bridge-SYNC offre 9 niveaux de puissance. La fonction Power Boost n'est pas disponible dans ce mode.

Remarque : Si aucun ustensile n'est détecté sur l'une des zones connectées, l'élément sans ustensile affichera " ".

Si aucun ustensile n'est détecté pendant 30 secondes

1. Le mode Bridge-SYNC se désactivera et le voyant SYNC s'éteindra.
2. L'élément de cuisson sans ustensile se désactivera.
3. L'autre élément de cuisson continuera de fonctionner au niveau de puissance sélectionné.

Désactiver SYNC (Créer deux zones de cuisson indépendantes)

Pour utiliser les deux zones FLEX comme zones indépendantes avec des réglages différents :

1. Touchez de nouveau la touche Bridge "SYNC".
Le mode Bridge-SYNC se désactivera, la grande zone redeviendra deux zones indépendantes, et l'élément ponté s'éteindra.

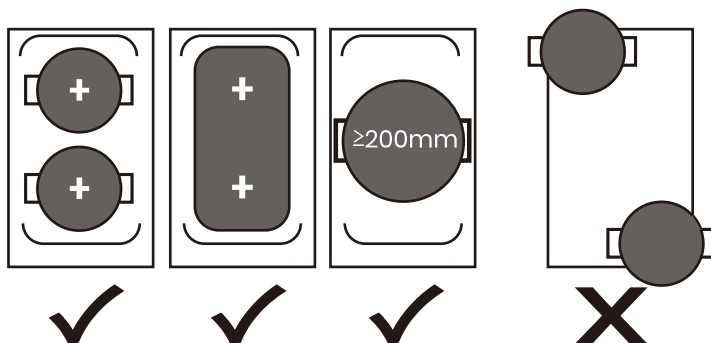
OU

2. Touchez de nouveau la touche On/Off de la zone de cuisson souhaitée.
L'élément sélectionné s'éteindra et l'autre élément continuera de fonctionner au niveau réglé.

OU

3. Touchez de nouveau la touche Main On/Off pour éteindre toute la table de cuisson.

Important: Lorsque vous utilisez de grandes casseroles, des poêles ovales, des plats rectangulaires ou des récipients allongés, assurez-vous que le récipient est centré sur l'élément de cuisson unique et couvre entièrement les deux croix, comme illustré ci-dessous.



Pause

La fonction Pause permet d'arrêter temporairement toutes les opérations de cuisson ainsi que les minuteries individuelles pendant un maximum de 10 minutes sans perdre les réglages en cours. Au moins un élément de cuisson doit être actif pour pouvoir activer la fonction Pause. Lorsque la table de cuisson est en mode Pause, tous les modes de cuisson et les minuteries associées sont automatiquement désactivés. Seuls restent opérationnels : le mode verrouillage, la touche Marche/Arrêt principale, la touche Marche/Arrêt de l'élément de cuisson et la fonction SYNC.

Activer la fonction Pause

Touchez de nouveau la touche Pause. Le voyant de Pause situé au-dessus de la touche s'allumera, et tous les afficheurs de puissance actifs clignoteront. Si la fonction Pause n'est pas annulée dans les 10 minutes, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.

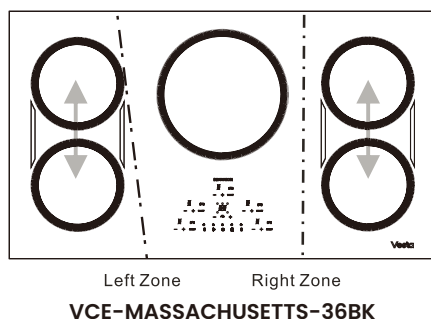
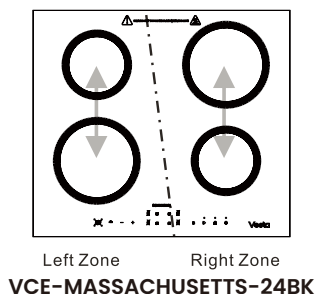
To Turn Pause Off

Touchez de nouveau la touche Pause dans un délai de 10 minutes. Le voyant de Pause s'éteindra, et la table de cuisson reprendra son fonctionnement avec les réglages actifs avant l'activation de la fonction Pause.

Partage du pouvoir

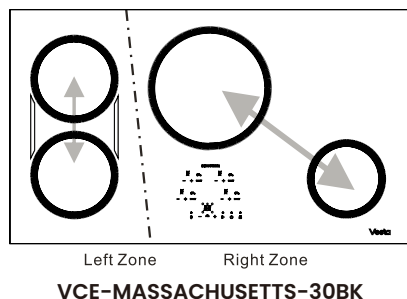
Sur les plaques de cuisson à quatre ou cinq éléments, les unités sont divisées en deux ou trois zones de cuisson distinctes. Les éléments de cuisson de droite et de gauche partagent la puissance par l'intermédiaire d'un onduleur.

Le partage de puissance est activé lorsque plusieurs éléments d'une même zone sont utilisés. Le microprocesseur de la table de cuisson gère automatiquement et alterne la puissance entre les éléments pour optimiser les performances dans cette zone.



Conseils de partage de puissance

Sélectionnez le réglage de puissance en dernier pour l'élément de cuisson que vous souhaitez maintenir à pleine chaleur. Pour garder deux articles à la puissance maximale, placez un article sur un élément dans une section (par exemple, côté gauche) et l'autre article sur un élément dans une section différente (par exemple, côté droit).



Indicateur de chaleur résiduelle

Après avoir utilisé n'importe quel élément de cuisson, la zone de cuisson restera chaude. Même après avoir éteint l'appareil, la surface de cuisson peut rester chaude pendant un certain temps. L'affichage numérique de l'élément de cuisson affichera un **"H"** comme **indicateur de Surface chaude**, avertissant que la Surface est chaude au toucher. Attendez que le **"H"** n'apparaisse plus avant de nettoyer l'unité. L'élément de cuisson peut être rallumé même lorsque le **"H"** est affiché.



Régler la minuterie

Utilisez la touche + ou - pour ajuster et régler l'heure désirée. Une presse courte change le temps de **1 minute**, tandis qu'une presse longue le change de **10 minutes**. La minuterie automatique peut être réglée de **1 à 99 minutes**. Remarque: seules les minutes sont affichées; Il n'y a pas d'affichage pendant des secondes ou des heures. Le point rouge à côté du symbole de l'heure s'allume, indiquant que l'élément de cuisson est sélectionné.

Pendant la cuisson, touchez le clavier de **minuterie** jusqu'à ce que l'indicateur de temps de l'élément de cuisson désiré soit allumé. L'affichage numérique lira **"00"** et cligNote. Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure désirée. Une fois que la minuterie est réglée et qu'aucune touche n'est pressée pendant 5 secondes, le compte à rebours commencera, l'affichage cessera de cligNote, et l'heure réglée restera visible. Lorsque la minuterie atteint **"00"**, un signal sonore retentit et l'élément de cuisson correspondant s'éteint automatiquement.

Pour désactiver automatiquement un autre élément de cuisson, touchez la touche **minuterie** jusqu'à ce que l'indicateur de temps de l'élément désiré cligNote, puis répétez les mêmes étapes que ci-dessus.

Pour vérifier le temps restant d'un élément de cuisson, touchez la touche de **minuterie** jusqu'à ce que l'indicateur de temps de cet élément cligNote.

Si plusieurs minuteries sont programmées, le temps restant le plus court apparaîtra sur l'affichage numérique, et l'indicateur pour cet élément de cuisson particulier cligNotera.



Pour annuler la minuterie

Touchez la touche **minuterie** jusqu'à ce que l'indicateur de l'heure de l'élément de cuisson désiré cligNote, puis appuyez sur la touche + ou - pour régler la minuterie sur **00**. L'affichage numérique cligNote pendant 5 secondes, puis s'éteint, indiquant que la minuterie de l'élément de cuisson sélectionné a été annulée.

Bruit des ustensiles de cuisine

Les champs d'induction sont générés par les composants électroniques, qui sont pour la plupart silencieux, mais la chaleur est produite à des niveaux de puissance élevés. Un ventilateur de refroidissement à sondage doux peut fonctionner lorsque plusieurs éléments de cuisson sont utilisés simultanément à des réglages élevés ou lorsqu'un seul élément est réglé à une puissance très élevée.

Dans certains cas, les sons entendus lors de la cuisson par induction ne proviennent pas de la table de cuisson mais de la batterie de cuisine elle-même. De légers bruits peuvent survenir selon le type d'ustensiles de cuisine utilisé. Les causes possibles sont les suivantes:

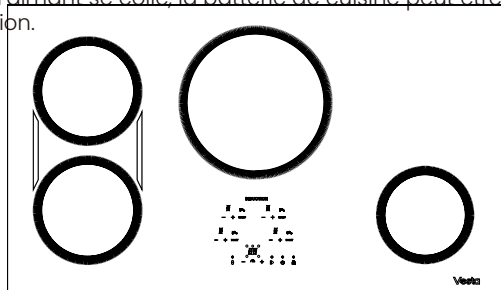
1. Les casseroles plus lourdes, comme la fonte émaillée, produisent moins de bruit que les casseroles plus légères en acier inoxydable à plusieurs plis. Les ustensiles de cuisine légers peuvent également vibrer pendant l'utilisation. L'utilisation d'ustensiles de cuisine lourds et de haute qualité est recommandée pour minimiser le bruit.
2. Les ustensiles de cuisine dont le fond est irrégulier ou déformé peuvent produire des vibrations audibles sur la surface du verre céramique, qui ne se produisent habituellement qu'à haute puissance.
3. Un bruit de «craquelure» peut se produire si la base de la batterie de cuisine est construite à partir de couches de différents matériaux.
4. Un faible bruit de "bourdonnement" peut se produire pendant la cuisson, ce qui est normal, surtout à haute puissance.
5. Le sifflement peut se produire lorsque les deux éléments sont utilisés simultanément en hauteur, en particulier si la batterie de cuisine a une base en matériaux stratifiés.
6. Les poignées amples sur les ustensiles de cuisine, en particulier celles qui sont rivetées, peuvent vibrer légèrement pendant l'utilisation.
7. Des ustensiles de cuisine de haute qualité en fonte solide, y compris des ustensiles en émail, aident à réduire le bruit pendant la cuisson.

Ustensiles de cuisine compatibles

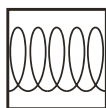
La qualité de votre cuisine dépend de la batterie de cuisine que vous utilisez. Comme la cuisson par induction nécessite un récipient magnétique pour le chauffage, seuls certains matériaux sont compatibles avec votre table de cuisson.

La cuisson par Induction nécessite des casseroles et des casseroles en matériaux ferreux (magnétiques).

Vérifiez l'emballage de votre ustensiles de cuisine pour le symbole d'induction. Pour vérifier si votre batterie de cuisine existante est compatible, placez un aimant sur le fond de la poêle. Si l'aimant se colle, la batterie de cuisine peut être utilisée sur la table de cuisson à induction.



De manière optimale, la batterie de cuisine aura cette image d'induction sur la boîte de vente au détail:



Induction

Les éléments suivants **ne sont pas** compatibles: casseroles en verre, céramique, cuivre, aluminium résistant à la chaleur, ustensiles de cuisine à fond rond, ou ustensiles de cuisine avec une base de moins de 5 pouces. The following are not compatible: heat-resist glass, ceramic, copper, aluminum pan/pots, round-bottomed cookware, or cookware with a base less than 5 inches.

Remarque : Certains ustensiles de cuisson peuvent produire des bruits lorsqu'ils sont utilisés sur des zones de cuisson à induction. Cela est normal et n'indique aucun défaut, ni n'affecte les performances de la table de cuisson.

Specifications

Identification et Dimensions du produit			
Numéro de modèle:	VCE-MASSACHUSETTS-24BK	VCE-MASSACHUSETTS-30BK	VCE-MASSACHUSETTS-36BK
Nom du produit	MASSACHUSETTS 24BK	MASSACHUSETTS 30BK	MASSACHUSETTS 36BK
UPC c	675487202669	675487202676	675487202683
Largeur nominale:	24"	30"	36"
Dimensions (wlcpe h):	23.22" × 20.47" × 2.13"	30" × 21" × 2.13"	36" × 21" × 2.13"
Découpez les Dimensions minimales (w[unused_word0006] d):	22.14" × 18.94"	29.56" × 19.88"	35.22" × 19.88"
Découpez les Dimensions maximales (w[unused_word0006] d):	22.88" × 20.06"	29.69" × 20.06"	35.44" × 20.06"
Min/Max hauteur assemblée (pouces)	2.2"/ 3"	2.2"/ 3"	2.2"/ 3"
Poids du produit:	10.67 kg	13.1 kg	15.6 kg
Corps:	Verre, métal	Verre, métal	Verre, métal
Couleur/finition:	noir	noir	noir
Installation			
Exigences électriques:	240V/60Hz	240V/60Hz	240V/60Hz
Ampérage:	40A	40A	50A
Emplacement de connexion d'alimentation:	En bas à droite	En bas à droite	En bas à droite

Performances et caractéristiques			
Power Type:	électrique	électrique	électrique
Cooktop plate:	Table de cuisson en verre céramique poli noir	Table de cuisson en verre céramique poli noir	Table de cuisson en verre céramique poli noir
Cooking Zone:	4	4	5
Wattage:	6400W / 7400W (Boost)	6700W / 7700W (Boost)	9800W / 11400W (Boost)
Avant droit:	1,600W/2,000W (Boost)	1,600W/2,000W (Boost)	1,600W/2,000W (Boost)
Centre:	N/A	N/A	3,000W/4,000W (Boost)
Avant gauche:	2,100W/2,700W (Boost)	1,800W/2,700W (Boost)	1,800W/2,500W (Boost)
Arrière droit:	2,100W/2,700W (Boost)	3,000W/4,000W (Boost)	1,400W/1,800W (Boost)
Arrière gauche:	1,600W/2,000W (Boost)	1,600W/2,000W (Boost)	1,600W/2,000W (Boost)
Élément de Zone de pont:	N/A	3,400W/3,600W (Boost)	3,400W/3,600W (Boost)
Caractéristiques:	9 réglage de l'étage de puissance, minuterie de 99 Minutes, Protection contre la surtempérature, avertissement de chaleur, minuterie, verrouillage de sécurité, arrêt automatique, détection automatique d'ustensiles de cuisine	9 réglage de l'étage de puissance, minuterie de 99 Minutes, Protection contre la surtempérature, avertissement de chaleur, minuterie, verrouillage de sécurité, arrêt automatique, détection automatique d'ustensiles de cuisine	9 réglage de l'étage de puissance, minuterie de 99 Minutes, Protection contre la surtempérature, avertissement de chaleur, minuterie, verrouillage de sécurité, arrêt automatique, détection automatique d'ustensiles de cuisine
Indicateur d'affichage de puissance:	Oui	Oui	Oui

Indicateur de Surface chaude:	Oui	Oui	Oui
Type de contrôle:	Écran tactile	Écran tactile	Écran tactile
Garantie (pièces & main d'œuvre):	2 année	2 année	2 année
Certification:	Tlcpe c Rheinland, FCC	Tlcpe c Rheinland, FCC	Tlcpe c Rheinland, 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 fiche d'alimentation et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
4. Les droits de l'homme Les casseroles ou les casseroles de l'f sont utilisées sans être nettoyées, la décoloration ou les taches cuites peuvent se produire.
5. Les femmes N'utilisez pas de benzène, de brosses abrasives ou de poudres à polir pour nettoyer la table de cuisson.
6. Les droits de l'homme 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. Les droits de l'homme 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. Les droits de l'homme Utilisez un aspirateur pour éliminer la poussière des événements d'admission et d'évacuation d'air.
9. Les droits de l'homme 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 nettoyant 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, nettoyez à nouveau à l'aide d'un nettoyant 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.

Marques de métal et rayures

1. Évitez de glisser les casseroles ou les casseroles sur la surface du verre, car cela peut causer des marques de métal.
2. Ces marques peuvent être enlevées à l'aide d'un nettoyant pour verre céramique associé à un tampon de nettoyage conçu pour le verre céramique.
3. Si les ustensiles de cuisine avec une fine base d'aluminium ou de cuivre bouillent à sec, il peut laisser une décoloration noire sur la table de cuisson. Enlever la décoloration immédiatement avant d'utiliser l'appareil à nouveau, car il peut devenir permanent s'il n'est pas traité.

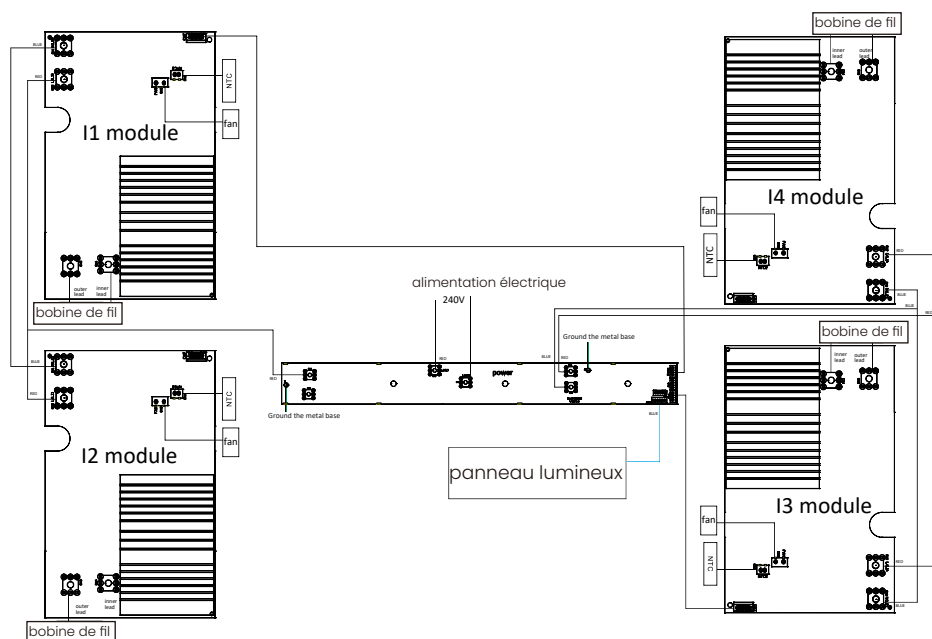
Note:

Si des fissures ou des empreintes apparaissent sur la surface du verre, le verre en céramique doit être

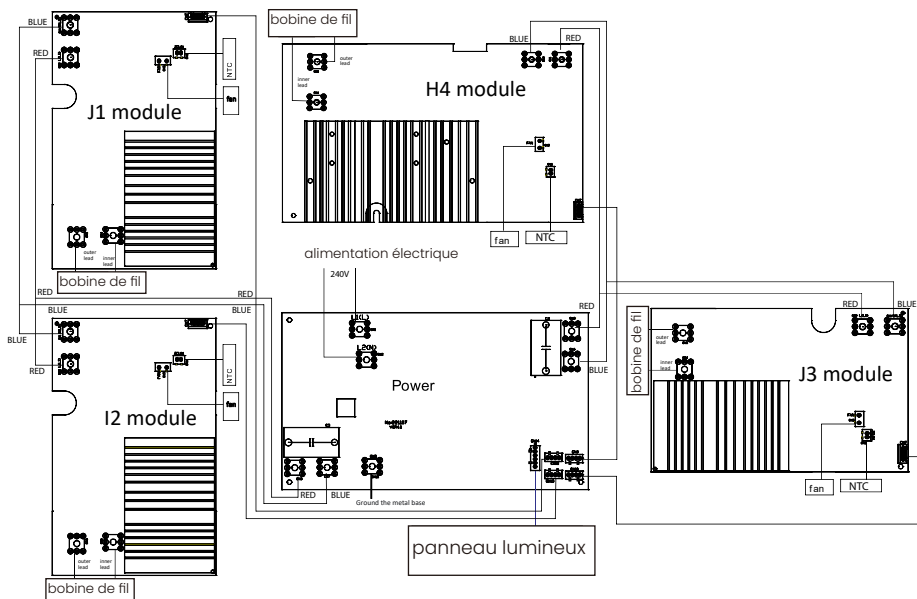
Remplacé. Contactez le fabricant ou un centre de service agréé pour obtenir de l'aide.

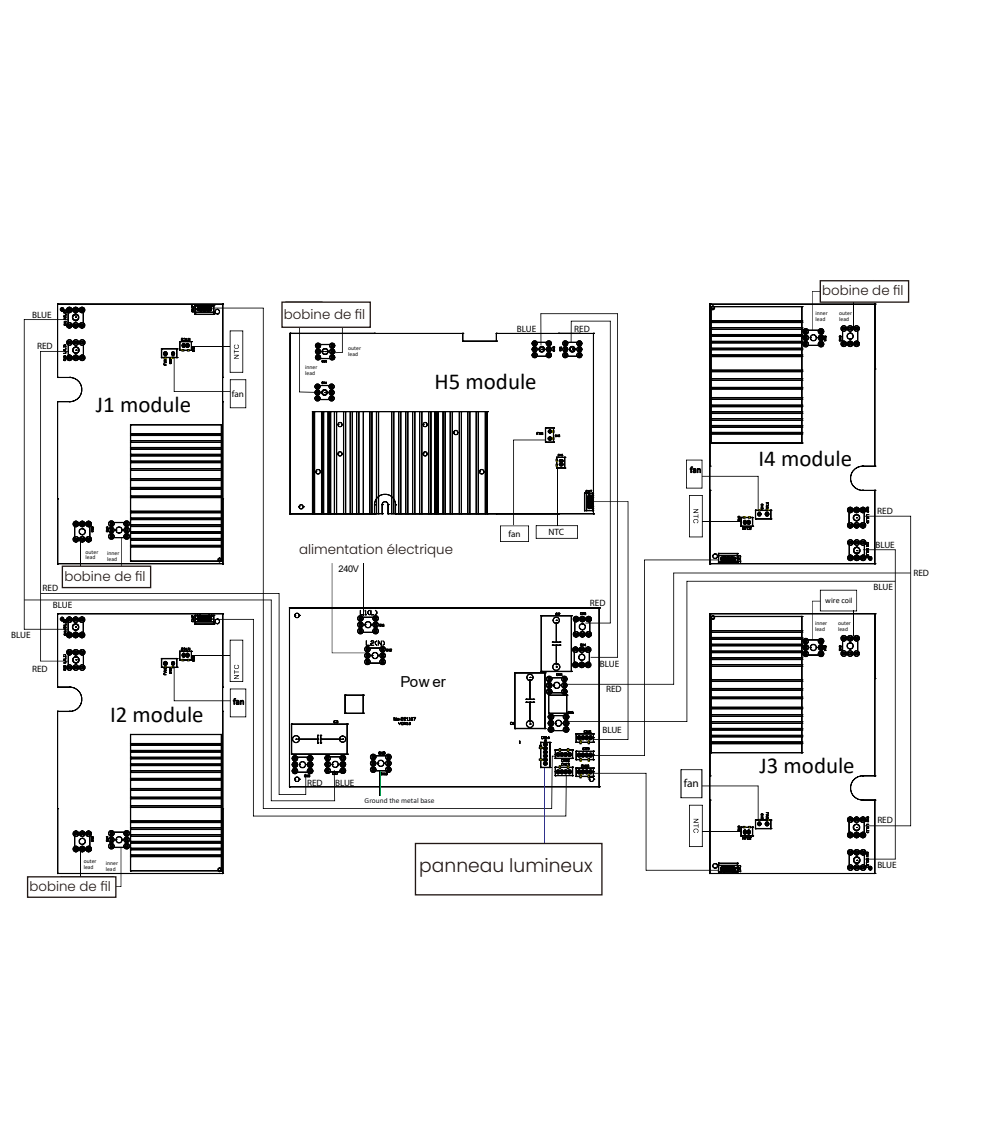
Schéma de câblage

MASSACHUSETTS-24BK



MASSACHUSETTS-30BK





Dépannage

Problem	Cause Possible	Solution
La table de cuisson ne fonctionne pas	1. Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées 2. Panne de courant 3. Fil d'installation non complet 4. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est soufflé	1. Assurez-vous que le mode verrouillage est désactivé 2. Vérifiez les lumières de la maison pour confirmer la panne de courant
La table de cuisson ne chauffe pas	1. Pas d'ustensiles de cuisine ou placement inapproprié d'ustensiles de cuisine sur l'élément de cuisson 2. Taille incorrecte d'ustensiles de cuisine pour l'élément de cuisson sélectionné 3. Les ustensiles de cuisine ne reposent pas correctement sur un élément de cuisson 4. Élément de cuisson Incorrect sélectionné 5. Pas de puissance pour cuisiner	1. Assurez-vous que la batterie de cuisson est centrée sur l'élément de cuisson, et que la batterie de cuisine est également de type correct pour la cuisson par induction. Voir "batterie de cuisine Compatible" 2. Le fond de la batterie de cuisine doit être suffisamment grand pour couvrir complètement l'élément de cuisson. Voir "batterie de cuisine Compatible" 3. Le fond des ustensiles de cuisine doit être plat et centré sur l'élément de cuisson. Voir "batterie de cuisine Compatible" 4. Assurez-vous que le bon contrôle est activé pour l'élément de cuisson utilisé 5. Voir "Cooktop ne fonctionne pas" ci-dessus

La table de cuisson s'éteint pendant la cuisson	1. Le capteur de chaleur interne de la table de cuisson a détecté une température élevée à l'intérieur de la table de cuisson, activant l'arrêt automatique 2. Liquide ou objet sur la zone de contrôle	3. Assurez-vous que les événements des plaques de cuisson ne sont pas bloqués 4. La table de cuisson dispose d'une fonction d'arrêt automatique qui éteint toute la table de cuisson si un élément de cuisson a été allumé en continu pendant 2 heures. 5. Le panneau de commande de la table de cuisson peut enregistrer des liquides ou des objets obstruant le panneau, ce qui peut provoquer l'arrêt de la table de cuisson. Nettoyer les déversements ou enlever les objets et redémarrer l'unité
Boost de puissance ne fonctionne pas	La fonction Boost n'est pas disponible si le brûleur adjacent est utilisé et que la puissance totale atteint 3700W ou 4000W (zone droite ou zone gauche)	Voir partage du pouvoir
Les ventilateurs fonctionnent pendant une minute après que l'élément de cuisson a été éteint	L'électronique se refroidit	Il s'agit d'un événement normal
"E" apparaît dans l'affichage de puissance	Message d'erreur de défaut électronique d'un élément de cuisson particulier	Voir E0, E1, E2, E3, E7, E8, E9, EE
"E0" apparaît dans l'affichage de la minuterie	Surchauffe IGBT	Éteignez l'unité pour permettre à l'igbt de refroidir. Redémarrer l'unité
"E1" apparaît dans l'affichage de la minuterie	Aucune ustensiles de cuisine trouvée ou placement inapproprié de la ustensiles de cuisine sur l'élément de cuisson	Assurez-vous que la batterie de cuisine est centrée sur l'élément de cuisson, et qu'elle est également compatible avec l'induction. Voir batterie de cuisine Compatible

"E2" apparaît dans l'affichage de la minuterie	La tension fournie sur la table de cuisson est trop basse	Cela peut être dû à une tension réduite fournie au circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et que la tension fournie revient à la normale, le code disparaîtra
"E3" apparaît dans l'affichage de la minuterie	La tension fournie sur la table de cuisson est trop élevée	Cela peut être causé par une tension accrue fournie au circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et que la tension fournie revient à la normale, le code disparaîtra
"E7" appears in the Timer display	NTC1 arrêt de travail	Cela peut être causé par une tension accrue fournie au circuit de la maison. Si les connexions sont correctes et que l'alimentation tourne la table de cuisson hors tension; Puis retirez le bouchon pendant environ 30 secondes. Puis réinsérez la prise et allumez la table de cuisson à l'aide du bloc d'alimentation. Si le message d'erreur est toujours affiché, l'appel pour servicetage revient à la normale, le code disparaîtra
"E8" apparaît dans l'affichage de la minuterie	NTC1 court-circuit	Éteignez la table de cuisson; Puis retirez le bouchon pendant environ 30 secondes. Puis réinsérez la prise et allumez la table de cuisson à l'aide du bloc d'alimentation. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez pour le service
"E9" apparaît dans l'affichage de la minuterie	Bt3 education et formation	Éteignez la table de cuisson; Puis retirez le bouchon pendant environ 30 secondes. Puis réinsérez la prise et allumez la table de cuisson à l'aide du bloc d'alimentation. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez pour le service

"EE" apparaît dans l'affichage de la minuterie	Bt3 education et formation	Éteignez la table de cuisson; Puis retirez le bouchon pendant environ 30 secondes. Puis réinsérez la prise et allumez la table de cuisson à l'aide du bloc d'alimentation. Si le message d'erreur est toujours affiché, appelez pour le service
Le bruit	Bruit comme le bourdonnement, le crépitement et le bourdonnement	Ceci est normal, voir bruits de cuisson opérationnels

Affichage de réglage de la chaleur

AFFICHER	DESCRIPTION
-	Pas de niveau de puissance pour l'élément
L	La fonction garder au chaud
1-9	Le niveau de puissance
P	Le boost de puissance
H E	Un élément de cuisson est encore chaud au toucher (chaleur résiduelle)
EO-EG	Message d'erreur de défaut électronique d'un élément de cuisson spécifique
U	Code d'erreur
	fondre

Garantie:

Garantie de deux ans (pièces et main-d'œuvre)

1. Pendant un an à compter de la date d'achat initiale, Vesta fournira gratuitement des pièces de rechange non consommables ou des composants qui ont été endommagés par des défauts de fabrication.
2. Vesta se réserve le droit, à son choix, de réparer ou de remplacer toute partie du produit défectueuse en raison d'une exécution ou de matériaux défectueux.
3. Les pièces consommables non couvertes par cette garantie comprennent, sans s'y limiter, les ampoules, les filtres en métal 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

