

**Instructions for use**

**Notice d'utilisation**



---

# TABLE OF CONTENTS

<b>COOKTOP SAFETY</b> .....	<b>3</b>	Control Lock.....	8
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>5</b>	Performance Boost Function.....	8
Induction Cooking.....	5	Timer.....	8
Cooktop Controls.....	5	Tones.....	9
Pause.....	6	Ceramic Glass.....	9
Boiling Sensor.....	6	Cookware.....	9
Simmer.....	7	<b>COOKTOP CARE</b> .....	<b>10</b>
Melt.....	7	General Cleaning.....	10
Bridge.....	7	<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>11</b>
Pan Detection.....	8	<b>WARRANTY</b> .....	<b>12</b>

---

# TABLE DES MATIÈRES

<b>SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>13</b>	Verrouillage des commandes.....	18
<b>UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>15</b>	Fonction d'optimisation du rendement.....	19
Cuisson par induction.....	15	Minuterie.....	19
Commandes de la table de cuisson.....	16	Signaux sonores.....	19
Pause.....	17	Vitrocéramique.....	20
Capteur d'ébullition.....	17	Ustensiles de cuisson.....	20
Mijotage.....	17	<b>ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON</b> .....	<b>21</b>
Faire fondre.....	18	Nettoyage général.....	21
Liaison.....	18	<b>DÉPANNAGE</b> .....	<b>22</b>
Détection d'un plat.....	18	<b>GARANTIE</b> .....	<b>23</b>

Para obtener acceso al instrucciones en español, o para obtener información adicional acerca de su producto, visite:  
[www.smegusa.com](http://www.smegusa.com).

# COOKTOP SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**! DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

**! WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

## For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

## For units with coil elements –

- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation.

This induction cooktop may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

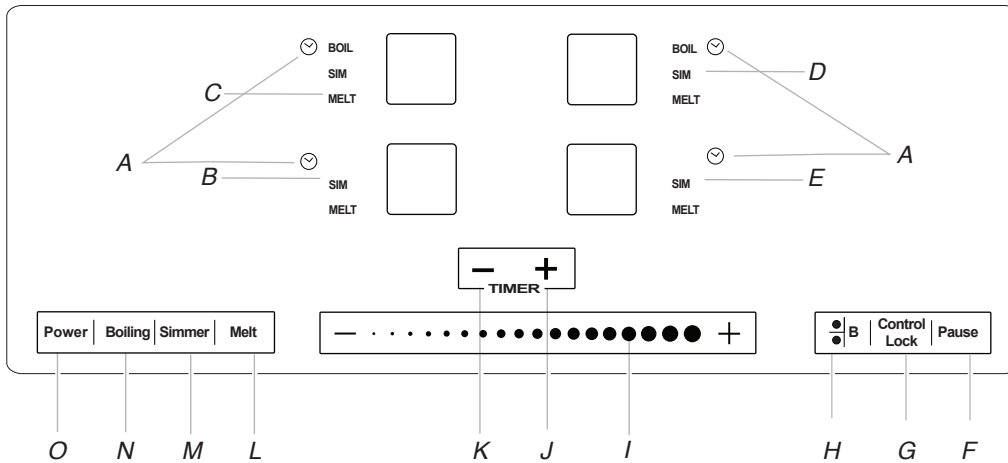
- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into a different outlet.

It is the user's responsibility to correct any interference.

**NOTE:** People with a pacemaker or similar device should use care when standing near this induction cooktop while it is on. The electromagnetic field may affect the pacemaker or similar device. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields of the induction cooktop.

# COOKTOP USE

Model SIMU524:



- A. Timer display
- B. Zone 1—Left front surface cooking area display
- C. Zone 1—Left rear surface cooking area display
- D. Zone 2—Right rear surface cooking area display
- E. Zone 2—Right front surface cooking area display
- F. Pause
- G. Control lock
- H. Bridge zone
- I. Heat level slider
- J. Timer increase
- K. Timer decrease
- L. Melt level
- M. Simmer level
- N. Boiling sensor
- O. Power on/off

## Induction Cooking

Induction cooking is quite different from traditional forms of cooking. The heat is generated directly in the pan, keeping the cooking surface cooler than a traditional element.

Induction cooking does not lose as much heat as traditional forms because all the heat is created in the pan itself.

The cooktop heats up or cools down quickly after the controls are set. It also stops heating when the pan is removed without turning off the power.

Food spilled on the cooktop surface will not burn because the glass is not heated. Induction cooking allows for immediate cleaning after use because the heat is created in the pan.

Pan size, material (see “Cookware” section), and positioning are very important to achieve maximum wattage.

The diameter of the pan’s base should be equal to the size of the element.

If the pan is too small, the burner does not sense the pan and will not activate.

## Cooktop Controls

⚠ WARNING



Fire Hazard

Turn off all controls when done cooking.  
Failure to do so can result in death or fire.

The touch-activated electronic controls offer a variety of heat settings for optimal cooking results. When melting foods such as chocolate or butter, the surface cooking area can be set to the Melt function for minimal cooking power.

For maximum surface cooking power, all cooktop touch-activated electronic controls can be set to Performance Boost function when bringing liquids to a fast and rapid boil. Touch the “+” keypad on the Heat Level slider to immediately reach the highest setting.

**NOTE:** This cooktop will also work with a 208V operation where 240V installation is not available.

### First Use or After a Power Failure:

After connecting the cooktop to an electrical power supply or after a power failure, the control panel will be locked. An indicator light above the Control Lock keypad will be on. To unlock the control panel, touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. The indicator light will turn off, and the cooktop is ready for use.

## To Use:

1. Touch POWER.

The indicator light above the Power keypad and a dash (“-”) in each surface cooking area will light to indicate that each surface cooking area is ready to be activated.

Inactivity for 1 minute after the main power has been turned on will automatically turn off the power to the cooktop.

If a cooking function or the power slider is touched without first selecting a surface cooking area, all dashes (one for each zone) will flash and an invalid tone will sound 3 times.

## To Turn On a Surface Cooking Area:

1. Touch directly on the display area for the surface cooking area you want to use.

The current power level and indicator light will flash for 10 seconds and then remain on.

Touching any other feature or the power slider stops the flashing and information for the keypad that was touched will be displayed.

When a surface cooking area is selected, the timer will also turn on to show that it can now be set.

When a surface cooking area is left at the “0” power level for 1 minute, the surface cooking area will automatically turn off and display only the middle dash without the indicator light.

2. Select a heat setting from 1 to 9 by touching/sliding on the power slider. The heat setting will appear in the surface cooking area display.

The power slider consists of 9 positions plus a “Boost” position. When the user slides to “-”, “0” will be displayed. The surface cooking area will not turn on but remains active/selected.

When a surface cooking area is left at the “0” power level for 1 minute, the zone will automatically turn off and display only the middle dash without the indicator light.

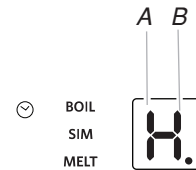
Use the following chart as a guide when setting heat levels.

Setting	Recommended Use
9-Boost	■ Bring liquid to a boil
9	■ Start food cooking
7-8	■ Quickly brown or sear food
6-7	■ Hold a rapid boil
5-6	■ Fry or saute foods ■ Cook soups, sauces and gravies
4-5	■ Maintain a slow boil ■ Stew or steam food
3-5	■ Range of simmer levels for simmering with or without a lid
Melt	■ Melt chocolate or butter
Simmer	■ Simmer sauces

3. Touch POWER to turn off the cooktop when finished.

## Hot Surface Indicator:

An “H” will appear in the heat setting display of a surface cooking area that is too hot to touch, even after that surface cooking area is turned off.



A. Heat setting display  
B. Hot surface indicator “H”

## Pause

### ⚠ WARNING

#### Food Poisoning Hazard

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

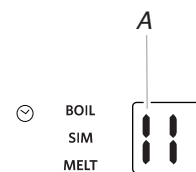
**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

This function allows you to temporarily hold a cooking process, and then resume the cooking process, returning to the previous settings.

**NOTE:** The Boiling Sensor function and any Timer settings will not resume after using the Pause function.

## To Use:

1. Touch PAUSE.
2. “I I” blinks on the display in place of the power levels.
3. Touch PAUSE again to turn off Pause and resume cooking.



A. Pause function display

## Boiling Sensor

This function automatically selects the ideal power setting for bringing water to a boil and signals when the boiling point is reached.

## To Use:

1. After positioning the pot of water, touch POWER and select the desired surface cooking area.
2. Touch BOILING. “A” appears on the display, and the indicator light turns on.
3. During heating, an animation is displayed in the space next to the surface cooking area display.
4. When the water comes to a full boil, the first of 3 signal tones will sound.
5. After the second signal tone sounds, a timer is automatically activated to keep track of the boiling time.

- After the third signal tone sounds, the Boiling Sensor function automatically selects a lower power setting to keep the water simmering.
- While the water is simmering, you may add any ingredients you like, set the timer and change the power setting.

**NOTE:** Changing the power setting or selecting the Pause function during Boiling Sensor function will cancel the function.

#### For Correct Operation of the Boiling Sensor Function:

- Use water only (at room temperature).
- Do not add salt, condiments or other ingredients until the water reaches the boiling point.
- Do not change the power setting of the surface cooking area or remove or move the pot.
- Fill the pot to at least 1/3 full (minimum of 1 qt [1 L]), and do not fill the pot to the brim. See the following chart.
- Do not use a pressure cooker on the surface cooking area with the Boiling Sensor function selected.

#### For Optimum Results:

- Do not use a lid on the pot being used in conjunction with the Boiling Sensor function.
- Do not activate the Boiling Sensor function if the surface cooking area is already hot ("H" visible on display).
- The quality of the pot used may have a bearing on the Boiling Sensor function performance.

#### Important Information:

- When the Bridge function is selected, the Performance Boost and Boiling Sensor functions cannot be used. If the Timer is set, it will be displayed alongside the surface cooking area display.
- The cooktop features automatic functions for each surface cooking area. The available functions are shown next to the selection keypad of each surface cooking area.
- Each time an automatic function is selected, an indicator light turns on next to the function and "A" appears in the surface cooking area display.
- The cooktop features automatic management of the use of the Boiling Sensor and Performance Boost function settings; therefore, in some cases it may not be possible to select the Performance Boost function when the Boiling Sensor function is selected on other surface cooking areas.

Surface Cooking Area Diameter	Pot Base Diameter for Use of Boiling Sensor Function	Maximum Amount of Water in Pot
7" (18 cm)	6½" to 7½" (17 to 19 cm)	5 qts (4.7 L)
9½" (24 cm)	9" to 9⅔" (23 to 25 cm)	7 qts (6.6 L)
11" (28 cm)	9" to 11" (24 to 28 cm)	7 qts (6.6 L)

## Simmer

The Simmer function can be used on with all surface cooking areas. Simmer can be used on more than 1 surface cooking area at a time.

#### To Use:

- Check that a surface cooking area has been selected.
- Touch SIMMER. "A" will appear in the display, and the indicator light next to Simmer will light.  
The timer remains visible and can be set if desired.

#### Simmer can be turned off in 2 different ways:

- Use the power slider to set to a heat level.
- OR**
- Select a different cooking function.

## Melt

### **! WARNING**

#### Food Poisoning Hazard

**Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.**

**Doing so can result in food poisoning or sickness.**

The Melt function can be used on with all surface cooking areas. Melt can be used on more than 1 surface cooking area at a time.

#### To Use:

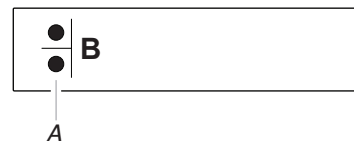
- Check that a surface cooking area has been selected.
- Touch MELT. "A" will appear in the display, and the indicator light next to Melt will light.

The timer remains visible and can be set if desired.

#### Melt can be turned off in 2 different ways:

- Use the power slider to set to a heat level.
- OR**
- Select a different cooking function.

## Bridge



A. Left side bridge

The Bridge function can be activated when surface cooking areas are on or when they are off. The Bridge function allows you to use 2 surface cooking areas as an extra-large surface cooking area.

#### To Use:

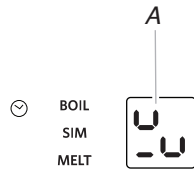
- Touch the Bridge keypad.  
The indicator light above the Bridge keypad will light. The heat setting levels for the 2 surface cooking areas will default to "0" and can be set from a minimum of "1" to a maximum of "9." Any timers that may be running for the 2 surface cooking areas will turn off, and 2 dashes "--" will appear in the Timer displays.
- Slide the Heat Level slider to change the power level up or down.  
The selected heat level will show in the Heat Level display for each surface cooking area in the Bridge function.
- Touch the Bridge keypad when finished.  
The surface cooking areas will resume operation as 2 separate areas.

**NOTE:** Performance Boost function cannot be used on the same elements in combination with the Bridge function.

## Pan Detection

If a pan is removed from a surface cooking area when it is in use, the No Pan indicator light will glow, the No Pan symbol will appear in the display, and a signal tone will sound for 1 minute. If the pan is not replaced within 1 minute, the surface cooking area will turn Off.

If a timer is running when a pan is removed, the countdown will pause.



A. No pan symbol

## Control Lock

The Control Lock avoids unintended use of the surface cooking areas.

If Control Lock is activated when power to the cooktop is off, the cooktop is locked out, and the surface cooking areas cannot be turned on by the cooktop touch controls.

If Control Lock is activated when power to the cooktop is on, all keypads are locked out except for the Power keypad.

### To Lock Cooktop:

Touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds. After 3 seconds, a tone will sound and the indicator light above the Control Lock keypad will light, indicating that the cooktop controls are in the lockout position.

If the cooktop is in use when Control Lock is activated, cooking will proceed as normal and any timers that have been set will continue their countdown.

### To Unlock Cooktop:

Touch and hold CONTROL LOCK for 3 seconds.

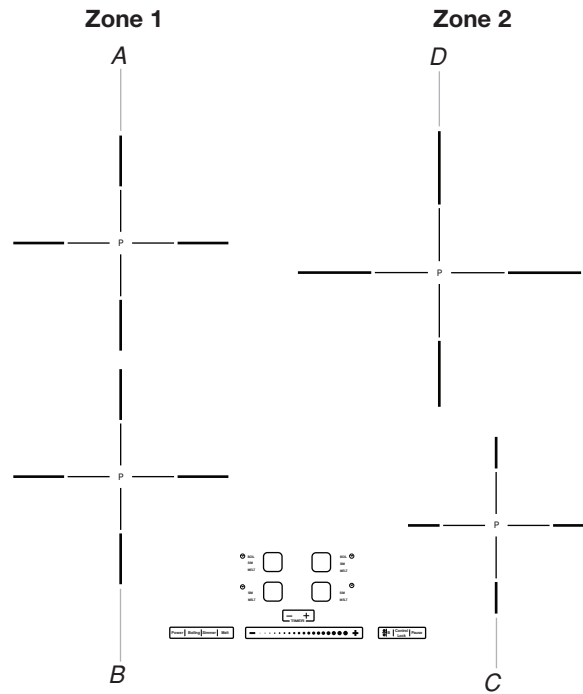
## Performance Boost Function

This function allows you to increase the heat setting level above the maximum heat setting 9 for 10 minutes or less.

**NOTE:** Performance Boost function is not available when the Bridge function is activated.

Performance Boost function is available on only 1 surface cooking area at a time within a zone. If you attempt to use another surface cooking area in the same zone, "P" and "9" will briefly flash in the display before returning to heat setting level 9.

The surface cooking area that was set to the Performance Boost function will automatically reset to heat setting level 9. See the following illustrations for zones.



- A. Zone 1—Left rear surface cooking area  
B. Zone 1—Left front surface cooking area

- C. Zone 2—Right front surface cooking area  
D. Zone 2—Right rear surface cooking area

### To Use:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch the "+" keypad on the Heat Level slider. "P" will appear in the display.
3. Touch the "+" keypad on the Heat Level slider when finished. The "P" will no longer be visible in the display, and the Performance Boost function will no longer be active. The surface cooking area turns back to heat setting level 9.

**NOTE:** The Performance Boost function may automatically deactivate to keep the internal electronic components of the cooktop from becoming too hot.

## Timer

Use the cooking timers to set times up to 90 minutes. The timers are independent of any other control settings.

### To Use:

1. Check that a surface cooking area has been selected.
2. Touch the Timer "+" keypad. "01" will appear in the timer display for the surface cooking area selected.
3. Touch the Timer "+" keypad to increase the time in 1-minute increments.

### OR

- Touch the Timer "-" keypad to decrease the time in 1-minute increments.
4. The timer will start to count down after a few seconds. To change the time, touch the Timer "+" or "-" keypads.
  5. When the countdown is finished, "00" flashes and a tone will sound.

**NOTE:** When the power is restored after an outage, the timers will no longer be running.



---

## Tones

Tones are audible signals, indicating the following:

### One Tone:

- Valid keypad press
- Slider is moved to “-” power level
- Slider is moved to “+” power level

### Two Tones:

- Invalid keypad press

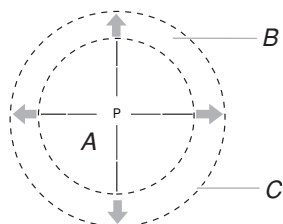
### Three Tones:

- End of Timer cycle
- 

## Ceramic Glass

Cleaning off the induction cooktop before and after each use will help keep it free from stains and provide the most even heating. For more information, see “General Cleaning” section.

- Avoid storing jars or cans above the cooktop. Dropping a heavy or hard object onto the cooktop could crack the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not leave a hot lid on the cooktop. As the cooktop cools, air can become trapped between the lid and the cooktop, and the ceramic glass could break when the lid is removed.
- For foods containing sugar in any form, clean up all spills and soils as soon as possible. Allow the cooktop to cool down slightly. Then, while wearing oven mitts, remove the spills while the surface is still warm. If sugary spills are allowed to cool down, they can adhere to the cooktop and can cause pitting and permanent marks.
- To avoid scratches, do not slide cookware or bakeware across the cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the entire cooktop.
- To avoid damage to the cooktop, do not use the cooktop as a cutting board.
- Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than  $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) outside the area.



- A. Surface cooking area
- B. Cookware/canner
- C.  $\frac{1}{2}$ " (1.3 cm) maximum overhang

- Use flat-bottomed cookware for best heat conduction and energy efficiency. Cookware with rounded, warped, ribbed or dented bottoms could cause uneven heating and poor cooking results.
  - Determine flatness by placing the straight edge of a ruler across the bottom of the cookware. While you rotate the ruler, no space or light should be visible between it and the cookware.
  - Make sure the bottoms of pots and pans are clean and dry before using them. Residue and water can leave deposits when heated.
- 

## Cookware

Only ferromagnetic pans can be used for induction cooking.

### Ferromagnetic Materials Include:

- Enameled steel
- Cast iron
- Stainless steel designed for induction cooking

### Non-Ferromagnetic Materials Include:

These types of pans will not work with induction cooking.

- Stainless steel
- Glass
- Ceramic
- Copper or aluminum pans

To find out whether your pans can be used with an induction cooktop, flip the pan over, hold a magnet to the bottom of the pan, and see whether it sticks. If the magnet sticks to the bottom of the pan, the pan is ferromagnetic and can be used for induction cooking.

The number on the surface cooking area heat setting display will flash if no pan is placed on the surface cooking area, or the pan is not made of the right material, or it is not the right size. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the surface cooking area. If you take longer than 90 seconds to place the correct pan on the surface cooking area, the surface cooking area will turn off.

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

Choose the correct pan size for each surface cooking area. The diameter of the pan's base should correspond to the size of the surface cooking area.

**NOTE:** Cookware manufacturers often give the diameter across the top of the pan. This is usually larger than the diameter of the base.

Pans with rough finishes may scratch the cooktop.

---

# COOKTOP CARE

---

## General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are off and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

---

### Ceramic Glass

---

To avoid damage, do not use steel wool, abrasive powder cleansers, chlorine bleach, rust remover or ammonia.

#### Cleaning Method:

Always wipe with a clean, wet cloth or sponge and dry thoroughly to avoid streaking and staining.

A cooktop scraper is recommended for stubborn soils.

#### Light to Moderate Soil

- Paper towels or clean damp sponge.
- Cooktop cleaner and clean damp paper towel: Clean as soon as cooktop has cooled down. Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

#### Sugary Spills (jellies, candy, syrup)

- Cooktop scraper: Clean while the cooktop is still warm. You may want to wear oven mitts while cleaning the cooktop.

#### Heavy Soil, Dark Streaks, Specks and Discoloration

- Cooktop cleaner or nonabrasive cleanser: Rub product into soil with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears.

#### Burned-On Soil

- Cooktop cleaner and cooktop scraper: Rub creme into soil with damp paper towel. Hold scraper as flat as possible on surface and then scrape. Repeat for stubborn spots. Polish entire cooktop with creme and paper towel.

#### Tiny Scratches and Abrasions

- Cooktop cleaner: Rub creme into surface with a damp paper towel or soft cloth. Continue rubbing until white film disappears. Scratches and abrasions do not affect cooking performance and after many cleanings become less noticeable.

# TROUBLESHOOTING

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

## Nothing will operate

- **Is the cooktop wired properly?** See the Installation Instructions for more information.
- **Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.

## Cooktop will not operate

- **Is the cooktop control set correctly?** Touch the display area on the control panel to select a cooking surface before selecting a function.
- **Is the “Control Lock” Cooktop Lockout set?** See “Control Lock” section.
- **Has the cooktop turned off by itself?** The Power keypad was unintentionally touched. Touch POWER again. Reset the cooktop.

## Excessive heat around cookware on cooktop

- **Is the cookware the proper size?** Use cookware about the same size as the surface cooking area. Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) outside the cooking area.

## Cooktop cooking results not what expected

- **Is the proper cookware being used?** See “Cookware” section.
- **Is the cooktop control set to the proper heat level?** See “Cooktop Controls” section.
- **Is the cooktop level?** Level the cooktop. See the Installation Instructions.

## Display shows messages

- **Is the display flashing when you place a saucepan on an induction surface cooking area?** Check that the saucepan is ferromagnetic. Check that the diameter of the saucepan is large enough. Center the saucepan on the surface cooking area. Allow the saucepan to cool down in the event that it has become hot when used. Switch the surface cooking area off, then on again. If the display still does not light up, turn power off at the circuit breaker. Wait 20 seconds and turn power back on.
- **Is the Performance Boost function display flashing and switching off?** The Performance Boost function operates the surface cooking area with the most power. During long cooking times, it is possible that the function will switch the surface cooking area off to keep the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.

- **Is the display flashing “Er” and numbers?** If an “Er” and a series of numbers appear in the display panel, turn power off at the circuit breaker. Turn on again. If problem continues, call customer service.
- **Is the display flashing “F” or “C” and numbers?** If “F” or “C” and a number are alternately flashing on the display, refer to the following table for possible solutions.

Error Code	Error	Solution
<b>Cooktop has turned off and is beeping every 10 seconds.</b>	An object, liquids or soils are putting pressure on the control panel.	Thoroughly wipe or remove any object on touch keys.
<b>F42, F43</b>	The power voltage is too low or too high.	Turn off the cooktop. Wait 5 seconds, and then turn it back on. If this continues, contact a qualified electrician.
<b>C81, C82, C83</b>	The surface cooking area has overheated.	The surface cooking area automatic shutoff was activated. Wait 5 minutes, for it to cool down, and then turn it back on.
<b>F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, 560, F61, F62, F63, F64</b>		Call customer service.

## Operational cooktop sounds

- **Is there a low humming?** This occurs when cooking at high power. The cause of this is the amount of energy that is transmitted from the appliance to the cookware. This sound will quiet or go away when the power is turned down.
- **Is there a crackling?** This sound occurs when cookware is used that consists of different materials. The noise is caused by vibrations in the joint faces between the different layers. It may change depending on the amount and type of food being cooked.
- **Is there a fan noise?** The electronics require a controlled temperature in order to function reliably. The cooktop is fitted with a fan that runs at various speeds according to the temperature detected. The fan may also continue to run even after the cooktop has been switched off, if the temperature it detects is too high.

Please record your model (MOD) and serial number (S/N) below for future reference. For your convenience, a label containing this information is supplied with this booklet.

MOD: \_\_\_\_\_

S/N: \_\_\_\_\_

**When writing or calling about a service problem, please include the following information:**

- your name, address and telephone number
- appliance model and serial number
- name and address of your dealer
- a clear description of the problem you are having
- proof of purchase (sales receipt)

---

## **SMEG BUILT-IN ELECTRIC COOKTOP WARRANTY**

### **FULL ONE-YEAR WARRANTY**

For one year from the date of the original purchase, SMEG USA, Inc. ("SMEG") will repair or replace (at its option) any part of the cooktop which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full one year warranty, SMEG will provide, free of charge, all labor and in-home service to repair or replace the defective part.

### **LIMITED TWO YEAR WARRANTY**

For two years from the date of the original purchase, SMEG will repair or replace (at its option) the glass ceramic surface and any of the cooking zones that fail in normal home use. If any new part is required, this will be supplied by SMEG, free of charge. All other costs, including labor to repair or replace the defective part, mileage, transportation, trip charge and diagnostic charge, if required, shall be the responsibility of the owner.

These warranties are extended to the original purchaser and any succeeding owner with proper documentation of ownership for products purchased for residential use within Canada.

The benefits offered by these warranties are in addition to customer's rights and remedies under Canada law.

### **EXCLUSIONS**

**This warranty does not cover any defect or damage, which is not direct fault of Smeg; this includes, but is not limited to:**

1. Service trips to your home to instruct you how to use the product.
2. Service trips to your home, during which no fault is found.
3. Damages occurred during transit, handling and/or installation of the product.
4. Damages occurred in case the product has not been installed, duly following the manufacturer's installation instructions, as well as any local code or regulation.
5. Damages due to failure in following the manufacturer's recommended cleaning and maintenance instructions; in particular, damages to the glazed ceramic cooktop if it has not been cared and cleaned according to these instructions.
6. Damages to the glass ceramic surface, in case the damage is not directly related to a defect of the part itself; in particular, cracking or breaking of the glass ceramic surface due to any impact of objects falling on it.
7. Any repair, modification, alteration, or adjustment provided by any person not authorized by SMEG.
8. Failure of the product if it is abused, misused or used for other than the intended purpose or if used commercially/industrially.
9. Incorrect electric current, voltage or power supply.
10. Improper setting of any control.
11. Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
12. Wear and tear
13. Any substance, accumulating in any part or component of the product.
14. Damages to anything situated next to the product, including, but not limited to, ceiling, floor or cabinetry.
15. Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
16. Expenses for travel and transportation to locations more than 30 miles from an authorized SMEG retailer.
17. Products with original serial numbers that have been removed.

The remedies described above are the only ones which SMEG will provide, either under this warranty or under any warranty arising by operation of law. SMEG will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of this warranty or any other warranty, whether express, implied or statutory.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local state consumer affairs office or your state's Attorney General.

### **FOR SERVICE OR TECHNICAL INQUIRIES:**

- CONTACT SMEG USA SERVICE CENTER AT: 1-888-SMEG-SVC (1-888-763-4782)  
Only for CANADA: calls from Canada will be automatically forwarded to the local Service Agent.

### **FOR ALL OTHER INQUIRIES:**

- WRITE TO: SMEG USA, Inc - 150 EAST 58th STREET 7th FLOOR, NEWYORK, NY 10155; or
- CALL SMEG USA, Inc AT: 1-866-736-SMEG (1-866-736-7634).

# SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**⚠ DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**⚠ AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

**AVERTISSEMENT** : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

**AVERTISSEMENT** : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grim pant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.
- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

## **Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

## **Pour les appareils à éléments en spirale –**

- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS**

Cette table de cuisson à induction génère et utilise une énergie de fréquence ISM qui chauffe l'ustensile de cuisson à l'aide d'un champ électromagnétique. Elle a été testée et déclarée conforme à la section 18 du règlement FCC pour l'équipement ISM. Cette table de cuisson à induction satisfait aux exigences du règlement FCC pour la minimisation des interférences avec d'autres dispositifs résidentiels.

Cette table de cuisson à induction peut causer des interférences pour la réception de la télévision et de la radio. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer d'y remédier en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes :

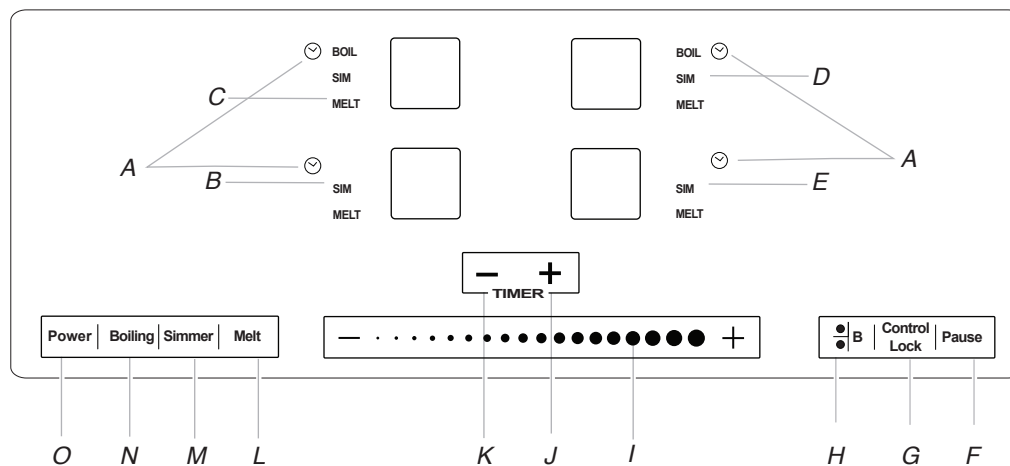
- Changer l'orientation de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Éloigner la table de cuisson du récepteur.
- Brancher le récepteur dans une prise différente.

Il incombe à l'utilisateur de corriger toute interférence.

**REMARQUE :** Les personnes utilisant un pacemaker ou un dispositif médical similaire doivent prendre leurs précautions lorsqu'elles se trouvent à proximité d'une table de cuisson à induction allumée. Le champ électromagnétique peut affecter le fonctionnement du pacemaker ou de tout dispositif similaire. Consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker ou du dispositif médical pour obtenir des informations supplémentaires à propos de ses effets en présence de champs magnétiques émis par la table de cuisson à induction.

## UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Modèle SIMU524 :



- |   |                                 |                                   |
|---|---------------------------------|-----------------------------------|
| A. Affichage de la minuterie                                | F. Pause                        | K. Minuterie                      |
| B. Zone 1—Affichage de la surface de cuisson avant gauche   | G. Verrouillage des commandes   | L. Faire fondre                   |
| C. Zone 1—Affichage de la surface de cuisson arrière gauche | H. Zone de liaison              | M. Mijotage                       |
| D. Zone 2—Affichage de la surface de cuisson arrière droite | I. Curseur du niveau de chaleur | N. Capteur d'ébullition           |
| E. Zone 2—Affichage de la surface de cuisson avant droite   | J. Augmentation de la minuterie | O. Mise sous tension-Marche/Arrêt |

### Cuisson par induction

La cuisson par induction est très différente des formes de cuisson traditionnelles. La chaleur est générée directement dans l'ustensile de cuisson; la surface de cuisson demeure plus froide qu'un élément traditionnel.

Avec la cuisson par induction, il y a une moindre déperdition de chaleur par rapport aux formes de cuisson traditionnelles du fait que la chaleur est générée dans l'ustensile lui-même.

La table de cuisson chauffe ou se refroidit rapidement après le réglage des commandes. Elle cesse également de chauffer lorsqu'on retire l'ustensile sans avoir à éteindre l'appareil.

Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas car le verre n'est pas chauffé. La cuisson par induction permet un nettoyage immédiat après utilisation car la chaleur est générée dans l'ustensile.

La taille, le matériau (voir la section "Ustensiles de cuisson") et le positionnement du plat sont très importants pour atteindre une puissance maximale.

Le diamètre de la base du plat doit être identique à la taille de l'élément.

Si l'ustensile est trop petit, le brûleur ne le détecte pas et reste éteint.

## Commandes de la table de cuisson

### **AVERTISSEMENT**



#### Risque d'incendie

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les commandes électroniques tactiles offrent une grande variété de réglages de chaleur pour des résultats de cuisson optimaux. Lorsqu'on fait fondre des aliments comme du chocolat ou du beurre, la surface de cuisson peut être réglée sur la fonction Melt (Faire fondre) pour une consommation minimale de l'énergie de cuisson.

Pour une puissance maximale de la zone de cuisson, toutes les commandes tactiles de la table de cuisson peuvent être réglées à la fonction Optimisation de rendement pour porter rapidement un liquide à ébullition. Appuyer sur la touche "+" sur la curseur de niveau de chaleur pour atteindre immédiatement le réglage le plus élevé.

**REMARQUE :** Cette table de cuisson fonctionne également avec un courant de 208 volts lorsque l'installation ne fonctionne pas sur du 240 volts.

#### Première utilisation ou après une panne de courant :

Après avoir raccordé la table de cuisson à une source d'alimentation électrique ou après une panne de courant, le tableau de commande est verrouillé. Un témoin lumineux s'allume au-dessus de la touche CONTROL LOCK (verrouillage des commandes). Pour déverrouiller le tableau de commande, appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. Le témoin lumineux s'éteint et la table de cuisson est prête à être utilisée.

#### Utilisation :

1. Appuyer sur POWER (mise sous tension).

Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Power (mise sous tension) ainsi qu'un tiret ("-") pour chaque surface de cuisson s'allume pour indiquer que toutes les surfaces de cuisson sont prêtes à être activées.

Si l'on ne fait rien pendant la minute qui suit l'activation de l'alimentation principale, l'alimentation de la table de cuisson est automatiquement interrompue.

Si l'on touche une fonction de cuisson ou le curseur d'alimentation sans sélectionner de surface de cuisson au préalable, tous les tirets (un par zone) clignotent et un signal sonore d'action invalide retentit 3 fois.

#### Activation d'une surface de cuisson :

1. Toucher directement la zone d'affichage correspondant à la surface de cuisson que l'on souhaite utiliser.

Le niveau de puissance actuel et le témoin lumineux clignotent pendant 10 secondes, puis restent allumés.

Si l'on touche une autre caractéristique ou le curseur d'alimentation, le clignotement cesse. De plus, les informations concernant la touche qui a été touchée s'affichent.

Si l'on sélectionne une surface de cuisson, la minuterie s'allume également pour indiquer qu'elle peut maintenant être réglée.

Si une surface de cuisson reste au niveau de puissance "0" pendant 1 minute, la surface de cuisson s'éteint automatiquement et seul le tiret du milieu s'affiche, sans témoin lumineux.

2. Sélectionner un niveau de chaleur de 1 à 9 en touchant/ faisant glisser le curseur d'alimentation. Le réglage de chaleur apparaît sur l'afficheur de la surface de cuisson. Le curseur d'alimentation présente 9 positions, ainsi qu'une position "Boost" (optimisation). Lorsque l'utilisateur fait glisser le curseur à "-", "0" s'affiche. La surface de cuisson ne s'allume pas mais reste active/sélectionnée.

Lorsqu'une surface de cuisson reste au niveau de puissance "0" pendant 1 minute, la zone s'éteint automatiquement et seul le tiret du milieu s'affiche, sans témoin lumineux.

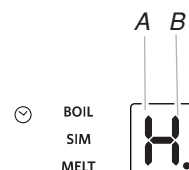
Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

Réglage	Utilisation recommandée
9-Optimisation	■ Porter un liquide à ébullition
9	■ Démarrer la cuisson des aliments
7-8	■ Brunir ou saisir rapidement les aliments
6-7	■ Maintenir une ébullition rapide
5-6	■ Faire frire ou sauter les aliments ■ Faire cuire les soupes et les sauces
4-5	■ Maintenir une ébullition lente ■ Faire mijoter ou étuver les aliments
3-5	■ Différents niveaux de mijotage pour un mijotage avec ou sans couvercle
Faire fondre	■ Faire fondre le chocolat ou le beurre
Mijotage	■ Mijotage des sauces

3. Appuyer sur POWER (mise sous tension) pour éteindre la table de cuisson lorsqu'on a terminé.

#### Indicateur de surface chaude :

Un "H" apparaît sur l'afficheur du réglage de chaleur correspondant à une surface de cuisson trop chaude pour être touchée, même une fois que cette surface a été éteinte.



A. Afficheur du réglage de chaleur

B. Témoin lumineux de surface chaude "H"



## Pause

### **AVERTISSEMENT**

#### Risque d'empoisonnement alimentaire

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

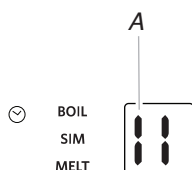
**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

Cette fonction permet de suspendre temporairement un processus de cuisson puis de le reprendre et de retourner ainsi aux réglages précédemment effectués.

**REMARQUE :** La fonction de capteur d'ébullition et les réglages de la minuterie sont annulés après que l'on ait utilisé la fonction Pause.

#### Utilisation :

1. Appuyer sur PAUSE pour l'activer.
2. "I" clignote sur l'affichage à la place des niveaux de puissance.
3. Appuyer à nouveau sur PAUSE pour désactiver la fonction et reprendre la cuisson.



A. Affichage de la fonction de pause

## Capteur d'ébullition

Cette fonction sélectionne automatiquement le niveau de puissance idéal pour faire bouillir de l'eau - elle est également munie d'un signal sonore pour prévenir l'utilisateur lorsque le point d'ébullition a été atteint.

#### Utilisation :

1. Après avoir positionné la carafe d'eau, appuyer sur POWER (mise sous tension) et sélectionner la surface de cuisson désirée.
2. Appuyer sur BOILING (ébullition). "A" apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux s'allume.
3. Durant le chauffage, une animation apparaît dans l'espace situé à côté de l'affichage de la surface de cuisson.
4. Lorsque l'eau bout, le premier signal sonore (sur 3) retentit.
5. Lorsque le deuxième signal sonore retentit, une minuterie est automatiquement activée pour comptabiliser la durée d'ébullition.
6. Lorsque le troisième signal sonore retentit, la fonction de capteur d'ébullition sélectionne automatiquement le réglage de niveau de puissance le plus faible pour que l'eau continue de frémer.
7. Lorsque l'eau frémit, on peut ajouter tous les ingrédients souhaités, régler la minuterie et modifier le réglage de puissance.

**REMARQUE :** Si l'on modifie le réglage de puissance ou que l'on sélectionne la fonction de pause alors que la fonction de capteur d'ébullition est activée, celle-ci est annulée.

#### Pour un bon fonctionnement du capteur d'ébullition :

- Utiliser uniquement de l'eau (à température ambiante).
- Ne pas ajouter de sel, de condiments ou autres ingrédients dans l'eau avant qu'elle ait atteint le point d'ébullition.
- Ne pas modifier le niveau de puissance de la surface de cuisson, ni déplacer ou retirer la casserole.
- Remplir la carafe à au moins un tiers de sa capacité (minimum de 1 pte [1 L]) - ne jamais la remplir à ras-bord. Voir le tableau suivant.
- Ne pas utiliser de cocotte-minute sur la surface de cuisson lorsque la fonction de capteur d'ébullition est sélectionnée.

#### Pour des résultats optimaux :

- Ne pas placer de couvercle sur la casserole utilisée lorsque la fonction de capteur d'ébullition est activée.
- Ne pas activer la fonction de capteur d'ébullition si l'affichage de la surface de cuisson est déjà chaude ("H" visible sur l'affichage).
- La qualité de la casserole utilisée peut influencer la performance de la fonction de capteur d'ébullition.

#### Informations importantes :

- Lorsque la fonction de liaison est sélectionnée, les fonctions d'optimisation du rendement et de capteur d'ébullition ne peuvent pas être utilisées. Si la minuterie est réglée, elle s'affiche à côté de l'affichage de la surface de cuisson.
- La table de cuisson comporte des fonctions automatiques pour chaque surface de cuisson. Les fonctions disponibles sont indiquées à côté de la touche de sélection correspondant à chaque surface de cuisson.
- Chaque fois qu'une fonction automatique est sélectionnée, le témoin lumineux situé à côté de la fonction concernée s'allume et un "A" apparaît dans la surface de cuisson.
- La table de cuisson est équipée d'une gestion automatique de l'utilisation des réglages de fonction de capteur d'ébullition et d'optimisation du rendement - dans certains cas, il est donc possible que l'on ne puisse pas sélectionner la fonction d'optimisation du rendement lorsque la fonction de capteur d'ébullition est déjà activée pour d'autres surfaces de cuisson.

Diamètre de la surface de cuisson	Diamètre de la base de la casserole pour pouvoir utiliser la fonction de capteur d'ébullition	Quantité d'eau maximale pour la casserole
7" (18 cm)	6 1/2" à 7 1/2" (17 à 19 cm)	5 ptes (4,7 L)
9 1/2" (24 cm)	9" à 9 4/5" (23 à 25 cm)	7 ptes (6,6 L)
11" (28 cm)	9" à 11" (24 à 28 cm)	7 ptes (6,6 L)

## Mijotage

La fonction de mijotage peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson. La fonction de mijotage peut être utilisée pour plus d'une surface de cuisson à la fois.

#### Utilisation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur SIMMER (mijotage). "A" apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux situé à côté de Simmer (mijotage) s'allume.  
La minuterie reste visible et peut être réglée si désiré.

**Le mijotage peut être désactivé de 2 manières différentes :**

1. Utiliser le curseur d'alimentation pour le régler à un niveau de chaleur.

**OU**

2. Sélectionner une autre fonction de cuisson.

## Faire fondre

### **AVERTISSEMENT**

**Risque d'empoisonnement alimentaire**

**Ne pas laisser des aliments reposer plus d'une heure avant ou après la cuisson.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.**

La fonction Melt (faire fondre) peut être utilisée pour toutes les surfaces de cuisson. On peut utiliser Melt (faire fondre) pour plus d'une surface de cuisson à la fois.

#### Utilisation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur MELT (faire fondre). "A" apparaît sur l'affichage et le témoin lumineux situé à côté de Melt (faire fondre) s'allume.

La minuterie reste visible et peut être réglée si désiré.

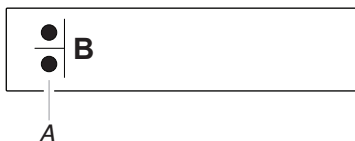
**La fonction Melt (faire fondre) peut être désactivée de 2 manières différentes :**

1. Utiliser le curseur d'alimentation pour le régler à un niveau de chaleur.

**OU**

2. Sélectionner une autre fonction de cuisson.

## Liaison



A. Liaison de gauche

La fonction de liaison peut être activée lorsque les surfaces de cuisson sont activées ou désactivées. La fonction de liaison permet d'utiliser 2 zones de cuisson comme zone de cuisson de très grande taille.

#### Utilisation :

1. Appuyer sur la touche de liaison souhaitée (liaison de gauche).

Le témoin lumineux situé au-dessus de la touche de liaison s'allume. Les niveaux de réglage de chaleur pour les 2 surfaces de cuisson passent à "0" par défaut et peuvent être réglés à un minimum de "1" et un maximum de "9". Si une minuterie est activée pour les 2 surfaces de cuisson, celle-ci s'éteint et 2 tirets "--" apparaissent sur les affichages de la minuterie.

2. Glisser un doigt sur le curseur de niveau de chaleur pour augmenter ou diminuer le niveau de chaleur.

Le niveau de chaleur sélectionné apparaît sur l'affichage de niveau de chaleur correspondant à toutes les surfaces de cuisson qui utilisent la fonction de liaison.

3. Appuyer sur la touche de liaison une fois terminé.

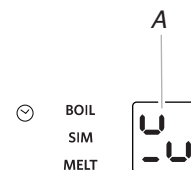
Les surfaces de cuisson se remettent à fonctionner indépendamment l'une de l'autre.

**REMARQUE :** On ne peut pas utiliser la fonction d'optimisation du rendement sur les éléments pour lesquels la fonction de liaison a été activée.

## Détection d'un plat

Si l'on retire un plat d'une surface de cuisson alors que celle-ci est en cours d'utilisation, le témoin lumineux d'absence de plat s'allume et un signal sonore retentit pendant 1 minute. Si l'on ne replace pas le plat correctement dans la minute qui suit, la surface de cuisson s'éteint.

Si une minuterie est en cours d'utilisation lorsqu'on retire un plat, le compte à rebours est suspendu.



A. Symbole d'absence de plat

## Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes empêche l'utilisation involontaire des surfaces de cuisson.

Si le verrouillage des commandes est activé lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est interrompue, la table de cuisson est verrouillée et les surfaces de cuisson ne peuvent pas être allumées au moyen des commandes tactiles de la table de cuisson.

Si le verrouillage des commandes est activé alors que la table de cuisson est sous tension, toutes les touches sont verrouillées, à l'exception de la touche Power.

#### Pour verrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes. Après 3 secondes, un signal sonore retentit et le témoin lumineux situé au-dessus de la touche Control Lock s'allume, indiquant que les commandes de la table de cuisson sont en position de verrouillage.

Si la table de cuisson est en cours d'utilisation lorsqu'on active Control Lock, la cuisson se poursuit normalement et les minuteries réglées (le cas échéant) poursuivent leur compte à rebours.

#### Pour déverrouiller la table de cuisson :

Appuyer sur CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) pendant 3 secondes.

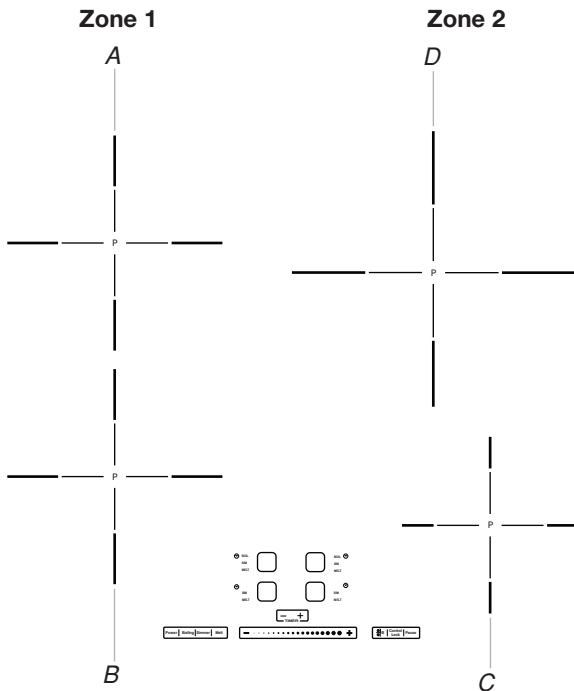
## Fonction d'optimisation du rendement

Cette fonction vous permet d'augmenter le niveau de chaleur au-delà du réglage de chaleur maximal 9 pendant 10 minutes ou moins.

**REMARQUE :** La fonction d'optimisation du rendement n'est pas disponible lorsque la fonction de liaison est activée.

La fonction d'optimisation du rendement n'est disponible que sur une surface de cuisson à la fois pour une zone donnée. Lorsqu'on essaie d'utiliser une autre surface de cuisson dans la même zone, "P" et "9" clignotent brièvement sur l'affichage avant de revenir au réglage de chaleur 9.

La surface de cuisson qui avait été réglée à la fonction d'optimisation du rendement revient automatiquement au réglage de chaleur 9. Voir les illustrations suivantes pour la démarcation des différentes zones de cuisson.



A. Zone 1—surface de cuisson arrière gauche

B. Zone 1—surface de cuisson avant gauche

C. Zone 2—surface de cuisson avant droite

D. Zone 2—surface de cuisson arrière droite

### Utilisation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur la touche "+" sur la curseur de niveau de chaleur. "P" apparaît sur l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche "+" sur la curseur de niveau de chaleur une fois terminé. Le "P" n'est plus visible sur l'affichage et la fonction d'optimisation du rendement n'est plus active. La surface de cuisson revient au réglage de chaleur 9.

**REMARQUE :** La fonction d'optimisation du rendement peut se désactiver automatiquement pour empêcher les composants électroniques internes de la table de cuisson de surchauffer.

## Minuterie

Utiliser les minuteries de cuisson pour régler des durées jusqu'à 90 minutes. Les minuteries est indépendante de tout autre réglage de commande.

### Utilisation :

1. Vérifier qu'une surface de cuisson a été sélectionnée.
2. Appuyer sur la touche "+" de Timer (minuterie). "01" apparaît sur l'affichage de la minuterie correspondant à la surface de cuisson sélectionnée.
3. Appuyer sur la touche "+" de Timer (minuterie) pour augmenter la durée par tranches d'une minute.

### OU

Appuyer sur la touche "-" de Timer (minuterie) pour diminuer la durée par tranches d'une minute.

4. La minuterie lance le compte à rebours après quelques secondes.  
Pour modifier la durée, appuyer sur la touche "+" ou "-" de Timer (minuterie).
5. Une fois le compte à rebours terminé, "00" clignote et un signal sonore retentit.

**REMARQUE :** Lorsque l'alimentation est rétablie après une panne de courant, les minuteries ne fonctionnent plus.

## Signaux sonores

Les signaux sonores indiquent ce qui suit :

### Un seul signal sonore :

- Appui sur une touche valide
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance "-"
- Le curseur a été déplacé au niveau de puissance "+"

### Deux signaux sonores :

- Appui sur une touche non valide

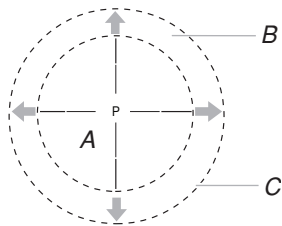
### Trois signaux sonores :

- Programme de fin de minuterie

## Vitrocéramique

Le fait de nettoyer la table de cuisson à induction avant et après chaque utilisation permettra d'éviter la présence de taches et d'assurer une meilleure répartition de la chaleur. Voir la section "Nettoyage général" pour plus de renseignements.

- Ne pas ranger de bocaux ou de boîtes de conserve audessus de la table de cuisson. La chute d'un objet lourd ou dur sur la table de cuisson pourrait la fêler.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser un couvercle chaud sur la table de cuisson. Lorsque la table de cuisson refroidit, de l'air peut s'accumuler entre le couvercle et la table de cuisson, et la vitrocéramique pourrait se casser lorsqu'on enlève le couvercle.
- Nettoyer dès que possible tous les renversements et toutes les saletés des aliments contenant du sucre sous n'importe quelle forme. Laisser la table de cuisson refroidir légèrement. Ensuite, tout en portant des mitaines de four, nettoyer tandis que la surface est encore tiède. Si on laisse le sucre refroidir sur la table de cuisson, il se peut que celui-ci adhère à la surface et entraîne de la corrosion et des marques permanentes.
- Afin d'éviter toute égratignure, ne pas faire glisser d'ustensiles de cuisson sur la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas laisser des objets qui pourraient fondre, comme du plastique ou du papier d'aluminium, toucher une partie quelconque de la table de cuisson.
- Afin d'éviter d'endommager la table de cuisson, ne pas l'utiliser en guise de planche à découper.
- Utiliser des ustensiles de cuisson environ de la même taille que la zone de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.



A. Surface de la zone de cuisson  
B. Ustensile de cuisson/autoclave  
C. Dépassement maximal de 1/2" (1,3 cm)

- Utiliser des ustensiles de cuisson à fond plat pour une meilleure conduction de la chaleur et une meilleure utilisation de l'énergie. Les ustensiles de cuisson à fond incurvé, déformé, cannelé ou bosselé pourraient causer un chauffage inégal et des mauvais résultats de cuisson.
- Vérifier que le récipient est plat en plaçant le bord plat d'une règle en travers du fond du récipient. Lorsque l'on fait tourner la règle, aucun espace ni aucune lumière ne devrait être visible entre celle-ci et le récipient.
- S'assurer que les fonds des casseroles et poêles sont propres et secs avant de les utiliser. Les résidus et l'eau peuvent laisser des dépôts quand ils sont chauffés.

## Ustensiles de cuisson

Seuls les ustensiles de cuisson ferromagnétiques peuvent être utilisés pour la cuisson par induction.

### Les matériaux ferromagnétiques incluent :

- Acier émaillé
- Fonte
- Acier inoxydable conçu pour la cuisson par induction

### Les matériaux non ferromagnétiques incluent :

Ces types d'ustensiles ne sont pas adaptés à la cuisson par induction.

- Acier inoxydable
- Verre
- Céramique
- Cuivre ou aluminium

Pour déterminer si vos ustensiles de cuisson peuvent être utilisés avec une table de cuisson par induction, retourner l'ustensile, tenir un aimant près du fond de l'ustensile et voir s'il y a une attraction. Si l'aimant adhère au fond du plat, le plat est ferromagnétique et peut être utilisé pour la cuisson par induction.

Le chiffre sur l'afficheur de réglage de chaleur de la surface de cuisson clignote si aucun ustensile n'est placé sur la surface de cuisson, ou si l'ustensile de cuisson n'a pas le matériau adapté, ou la taille appropriée. Il arrête de clignoter une fois qu'un ustensile de cuisson approprié est placé sur la surface de cuisson. À défaut d'avoir placé un ustensile approprié sur la surface de cuisson dans les 90 secondes, la surface de cuisson s'éteint.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme hermétiquement et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Choisir la taille d'ustensile appropriée pour chaque surface de cuisson. Le diamètre de la base de l'ustensile doit correspondre à la taille de la surface de cuisson.

**REMARQUE :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson indiquent souvent le diamètre sur le dessus de l'ustensile. Il est souvent plus grand que le diamètre de la base.

Les ustensiles avec finis rugueux peuvent érafler la table de cuisson.

---

# ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

---

## Nettoyage général

**IMPORTANT :** Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont désactivées et que la table de cuisson est refroidie. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

---

### Vitrocéramique

---

Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser de laine d'acier, de poudre à récurer abrasive, d'agent de blanchiment au chlore, de produit de décapage de la rouille ou d'ammoniaque.

#### Méthode de nettoyage :

Toujours essuyer avec une éponge ou un linge propre mouillé et sécher à fond pour éviter les rayures et les taches.

Un grattoir pour table de cuisson est recommandé pour les taches tenaces.

#### Souillure légère à modérée

- Essuie-tout ou éponge humide propre.
- Nettoyant pour table de cuisson et essuie-tout propre et humide :  
Nettoyer dès que la table de cuisson a refroidi. Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

#### Renversements de matières sucrées (gelées, confiseries, sirop)

- Grattoir pour table de cuisson :  
Nettoyer pendant que la table de cuisson est encore tiède. Vous devriez porter des mitaines de four pour ce nettoyage.

#### Souillure épaisse, rayures foncées, piqûres et décoloration

- Nettoyant pour table de cuisson ou produit de nettoyage non abrasif :  
Frotter le produit sur la souillure avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse.

#### Souillure cuite

- Nettoyant et grattoir pour table de cuisson :  
Frotter la crème sur la souillure avec un essuie-tout humide. Tenir le grattoir aussi à plat que possible sur la surface et gratter. Répéter pour les taches tenaces. Polir toute la table de cuisson avec la crème et un essuie-tout.

#### Petites éraflures et abrasions

- Nettoyant pour table de cuisson :  
Frotter la crème sur la surface avec un essuie-tout ou un linge doux humide. Continuer de frotter jusqu'à ce que la pellicule blanche disparaisse. Les éraflures et les abrasions n'affectent pas le rendement et, après plusieurs nettoyages, elles deviendront moins apparentes.

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

## Rien ne fonctionne

- **La table de cuisson est-elle correctement raccordée?** Voir les Instructions d'installation pour plus de renseignements.
- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.

## La table de cuisson ne fonctionne pas

- **Le module de commande de la table de cuisson est-il bien réglé?** Toucher la zone d'affichage sur le tableau de commande pour sélectionner une surface de cuisson avant de sélectionner une fonction.
- **Le verrouillage des commandes pour la table de cuisson a-t-il été réglé?** Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **La table de cuisson s'est-elle mise hors tension toute seule?** La touche Power (mise hors tension) a été enfoncée involontairement. Appuyer à nouveau sur POWER. Régler de nouveau la table de cuisson.

## Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson

- **La dimension de l'ustensile de cuisson est-elle appropriée?** Utiliser des ustensiles de cuisson environ de la même taille que la surface de cuisson. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.

## Les résultats de cuisson ne sont pas les résultats prévus

- **Utilise-t-on un ustensile de cuisson approprié?** Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **La commande de la table de cuisson est-elle réglée au niveau approprié de chaleur?** Voir la section "Commandes de température de la table de cuisson".
- **La table de cuisson est-elle d'aplomb?** Nivelier la table de cuisson. Voir les instructions d'installation.

## Des messages s'affichent

- **L'affichage clignote-t-il lorsqu'une casserole est placée sur une surface de cuisson à induction?** Vérifier que la casserole est bien ferromagnétique. Vérifier que le diamètre de la casserole est assez grand. Centrer la casserole sur la surface de cuisson. Laisser la casserole refroidir si elle chauffe trop en cours d'utilisation. Éteindre la surface de cuisson puis la rallumer. Si l'afficheur ne s'allume toujours pas, éteindre l'alimentation au disjoncteur. Attendre 20 secondes et rétablir l'alimentation.
- **L'afficheur de la fonction d'optimisation de rendement clignote-t-il et s'éteint-il?** La fonction d'optimisation du rendement fait fonctionner la surface de cuisson à la puissance maximale. Pendant des périodes de cuisson longues, il est possible que la fonction désactive la surface de cuisson pour protéger la table de cuisson contre une surchauffe. Vous pouvez continuer à utiliser la table de cuisson si l'afficheur ne clignote pas.

- **"Er" ainsi que des chiffres clignotent-ils sur l'afficheur?** Si "Er" et une série de chiffres apparaissent sur le tableau d'affichage, interrompre l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur. Remettre en marche. Si le problème persiste, appeler le service clientèle.
- **"F" ou "C" ainsi que des chiffres clignotent-ils sur l'affichage?** Si "F" ou "C" ainsi qu'un chiffre clignotent en alternance sur l'affichage, consulter le tableau suivant pour trouver une éventuelle solution.

Code d'erreur	Erreur	Solution
<b>La table de cuisson s'est éteinte et émet un signal sonore toutes les 10 secondes.</b>	Un objet, des liquides ou des saletés exercent une pression sur le tableau de commande.	Bien essuyer les touches ou retirer tout objet qui pourrait se trouver dessus.
<b>F42, F43</b>	La tension est trop faible ou trop élevée.	Éteindre la table de cuisson. Attendre 5 secondes puis la rallumer. Si le problème persiste, contacter un électricien qualifié.
<b>C81, C82, C83</b>	La surface de cuisson a surchauffé.	L'arrêt automatique de la surface de cuisson a été activé. Attendre 5 minutes pour qu'elle refroidisse et la rallumer.
<b>F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60, F61, F62, F63, F64</b>		Appeler le service clientèle.

## Sons liés au fonctionnement de la table de cuisson

- **Y a-t-il un faible bourdonnement?** Ceci se produit en cas de cuisson à puissance élevée. Cela est dû à la quantité d'énergie transmise de l'appareil à l'ustensile de cuisson. Le bourdonnement faiblit ou cesse lorsque l'alimentation est interrompue.
- **Y a-t-il un bruit de crépitation?** Ce son survient lorsque l'ustensile de cuisson utilisé est composé de différents matériaux. Le bruit est causé par les vibrations dans les jointures entre les différentes couches. Le bruit peut varier selon la quantité et le type d'aliments cuits.
- **Y a-t-il un bruit de ventilateur?** Les composants électroniques nécessitent une température contrôlée pour pouvoir fonctionner correctement. La table de cuisson est équipée d'un ventilateur dont la vitesse de fonctionnement varie en fonction de la température détectée. Le ventilateur peut également continuer à fonctionner une fois que la table de cuisson a été éteinte si la température détectée est trop élevée.

Veillez noter votre numéro de modèle (MOD) et votre numéro de série (S/N) pour références futures. Pour votre commodité, une étiquette contenant cette information est fournie avec ce livret.

MOD: \_\_\_\_\_

S/N: \_\_\_\_\_

**Avant de nous appeler ou de nous écrire**, assurez-vous de nous fournir les renseignements suivant :

- Votre nom, adresse et numéro de téléphone
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil
- Le nom et l'adresse de votre marchand
- Une description claire du problème que vous avez
- Votre preuve d'achat (reçu/facture)

---

## **GARANTIE POUR LA TABLE DE CUISSON ENCASTRÉE ÉLECTRIQUE SMEG**

### **GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN**

Pour une année à partir de la date d'achat initiale, SMEG USA, Inc. ("SMEG") réparera ou remplacera (selon l'option retenue), toute pièce défectueuse de la table de cuisson due à un défaut de fabrication ou de matériel. Durant cette année complète de garantie, SMEG prendra à sa charge le travail et le service à domicile pour remplacer ou réparer la pièce fautive.

### **GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS**

Dans les deux années suivant la date originale d'achat, SMEG réparera ou remplacera (selon l'option retenue) la surface en vitro-céramique et toutes les aires de cuisson qui feraient défaut à la suite d'une utilisation domestique normale de l'appareil. Si une nouvelle pièce est requise, SMEG la fournira gratuitement. Tous les autres coûts, incluant le travail de réparation ou du remplacement de la pièce fautive, le kilométrage, le transport, frais de transport et de diagnostique, si requis, sont sous la responsabilité du propriétaire.

Ces garanties sont étendues à l'acheteur original et à tout propriétaire subséquent avec la documentation appropriée de la propriété des produits achetés à des fins d'usage résidentielle au Canada.

Les avantages offerts par ces garanties s'ajoutent aux droits et aux recours du client en vertu de la loi en vigueur au Canada.

### **EXCLUSIONS**

**Cette garantie ne couvre pas les défauts ou les dommages qui ne sont pas directement occasionnés par une erreur de Smeg; ceci inclut, mais n'est pas limité à :**

1. Le service à domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
2. Les appels de service à votre maison durant lesquels aucun problème ne fut trouvé.
3. Les dommages s'étant produits dans le transport, la manipulation et/ou l'installation du produit.
4. Les dommages s'étant produits dans le cas où le produit n'a pas été installé conformément aux instructions d'installation du fabricant, ainsi que les codes et les réglementations du bâtiment en vigueur.
5. Les dommages occasionnés par un mauvais nettoyage ou une mauvaise maintenance ne suivant pas les instructions du fabricant; en particulier, les dommages à la table vitro-céramique lorsqu'elle n'est pas nettoyée selon ces instructions.
6. Les dommages à la surface vitro-céramique, en cas de dommages qui ne sont pas directement reliés à un défaut de la pièce en soit; en particulier du craquelage ou le cassage de la surface vitro-céramique due à l'impact d'un objet tombant à la surface.
7. De toute modification, altération ou ajustement effectués par du personnel non autorisé par SMEG.
8. D'une défaillance de l'appareil à la suite d'un abus, d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation autre que celle prévue ou, s'il est utilisé de façon commerciale/industrielle.
9. D'une non-conformité du courant électrique, du voltage ou de l'énergie d'appoint utilisé.
10. Du mauvais ajustement de tout contrôle.
11. Du remplacement des fusibles de la maison ou du réarmement des disjoncteurs.
12. Usure normale
13. Toute substance, s'accumulant sur une section ou une composante du produit.
14. Les dommages sur n'importe quel objet situé près du produit, incluant, mais ne se limitant pas, au plafond, au plancher ou aux armoires.
15. De dommages causés à l'appareil par accident, un incendie, une inondation ou des actes de Dieu.
16. Les dépenses occasionnées par le déplacement et le transport à des endroits situés à plus de 30 miles d'un détaillant autorisé de SMEG.
17. Les produits dont le numéro de série original a été enlevé.

Les recours ci-haut mentionnés pour chaque garantie sont les seuls que SMEG prescrira, que cela soit sous ses garanties ou toute autre garantie inhérente à l'action d'une loi. SMEG ne sera tenu responsable d'aucune conséquence ou des dommages consécutifs à la violation d'une de ses garanties ou autres garanties quelles soient explicites, implicites ou prescrites par la loi.

Quelques États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages imprévus ou corrélatifs. Cette garantie vous offre des droits légaux spécifiques, vous avez aussi d'autres droits qui varient d'un État à l'autre. Pour connaître vos droits légaux veuillez consulter les agences de consommateurs ou le ministère public.

**LES QUESTIONS CONCERNANT LE SERVICE OU LA TECHNIQUE :**

- APPELER LE CENTRE DE SERVICE DE SMEG USA AU : 1 888 SMEG-SVC (1 888 763-4782)  
Seulement au Canada : les appels en provenance du Canada seront automatiquement transférés à l'agent de service local.

**POUR TOUTES LES AUTRES QUESTIONS :**

- ÉCRIRE À : SMEG USA, Inc - 150 EAST 58th STREET 7th FLOOR, NEW YORK, NY 10155 ; ou
- APPELER SMEG USA, Inc AU : 1 866 736-SMEG (1 866 736-7634)