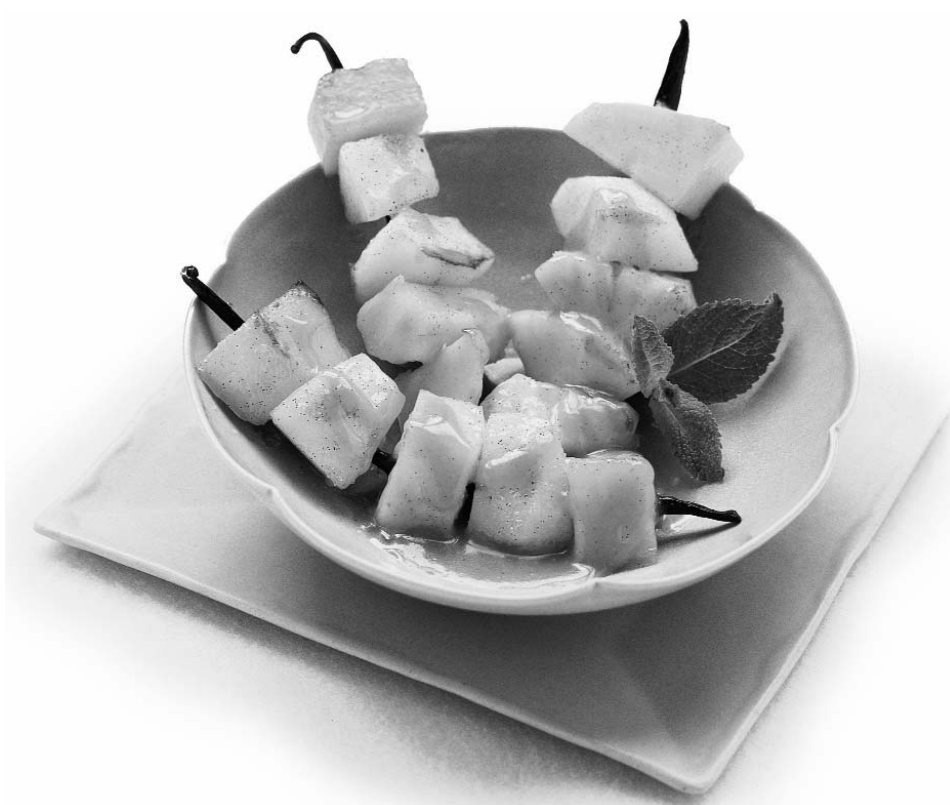


*Sauter*

Nous cuisinons si bien ensemble

GUIDE D'UTILISATION

# Cuisinière





**Chère Cliente, Cher Client,**

***Vous venez d'acquérir une cuisinière SAUTER et nous vous en remercions.***

***C'est pour vous que nous avons conçu cette nouvelle génération d'appareils pour vous permettre jour après jour d'exercer sans retenue vos talents de chef et votre créativité, pour vous faire plaisir et faire plaisir à vos amis et votre famille.***

***Votre nouvelle cuisinière SAUTER s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.***

***Vous trouverez également dans la gamme des produits SAUTER, un vaste choix de fours à micro-ondes, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière SAUTER.***

***Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).***

***Et connectez-vous aussi sur notre site [www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com) sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.***

**[www.sauter-electromenager.com](http://www.sauter-electromenager.com)**

**SAUTER**

***Nous cuisinons si bien ensemble***

***Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.***



**Important :**

***Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.***

## Sommaire

<b>Comment se présente votre cuisinière ?</b>	4
<b>Caractéristiques gaz</b>	5
<b>Comment utiliser votre four</b>	6-10
<b>Mode de cuisson</b>	12-13
<b>Guide de cuisson</b>	14-15
<b>Nettoyage de votre four</b>	16-18
<b>Service Après-Vente</b>	20

*tout au long de la notice,*

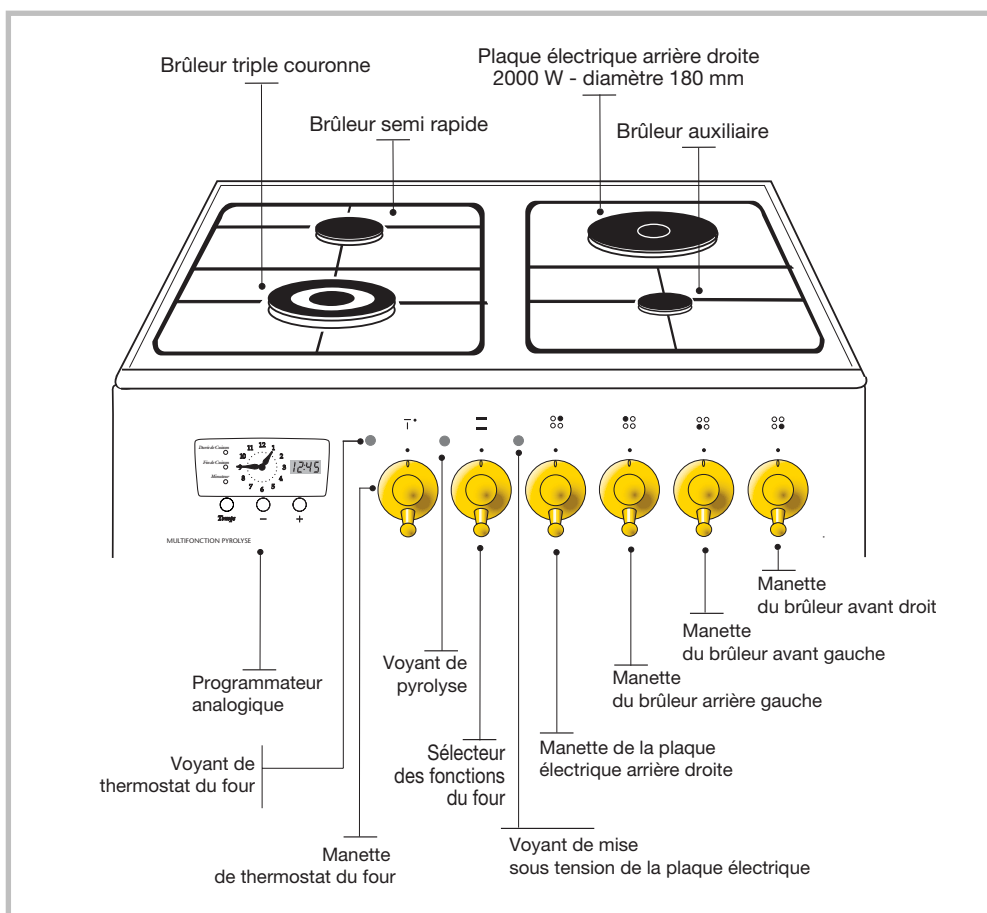


*vous signale les consignes de sécurité,*



*vous signale les conseils et les astuces*

## Comment se présente votre cuisinière ?



## Allumage des brûleurs de table intégré à la manette

Tournez la manette du brûleur vers la position grande flamme et maintenez la manette appuyée pour déclencher une série d'étincelles jusqu'à l'allumage du brûleur.

## Caractéristiques gaz

### G A Z

Appareil destiné à être installé en : Appareil avec et sans sécurité FR.....Cat : II2E+3+ Débit horaire ci-dessous : à 15°C sous 1013 mbar	Butane G30 28-30 mbar	Propane G31 37 mbar	Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 25 mbar
<b>Bruleur Triple Couronne</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>94A</b>	<b>94A</b>	<b>45A</b>	<b>45A</b>
Débit calorifique nominal (kW)	3,15	3,15	3,60	3,60
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	1,700		1,450	
Débit horaire (g/h)	229	225		
Débit horaire (l/h)			343	399
<b>Bruleur Semi-Rapide</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>
Débit calorifique nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,630		0,600	
Débit horaire (g/h)	109	107		
Débit horaire (l/h)			143	166
<b>Bruleur Auxiliaire</b>				
Repère marqué sur l'injecteur	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>671</b>	<b>671</b>
Débit calorifique nominal (kW)	0,90	0,90	0,85	0,85
Débit calorifique réduit (avec et sans sécurité) (kW)	0,430		0,450	
Débit horaire (g/h)	65	64		
Débit horaire (l/h)			81	94
<b>Cuisinière 3 feux gaz + plaque et four élec</b>				
Débit calorifique total (kW)	5,55	5,55	5,95	5,95
Débit maximum (g/h)	403	396		
Débit maximum (l/h)			567	659

### ÉLECTRICITÉ

PLAQUE

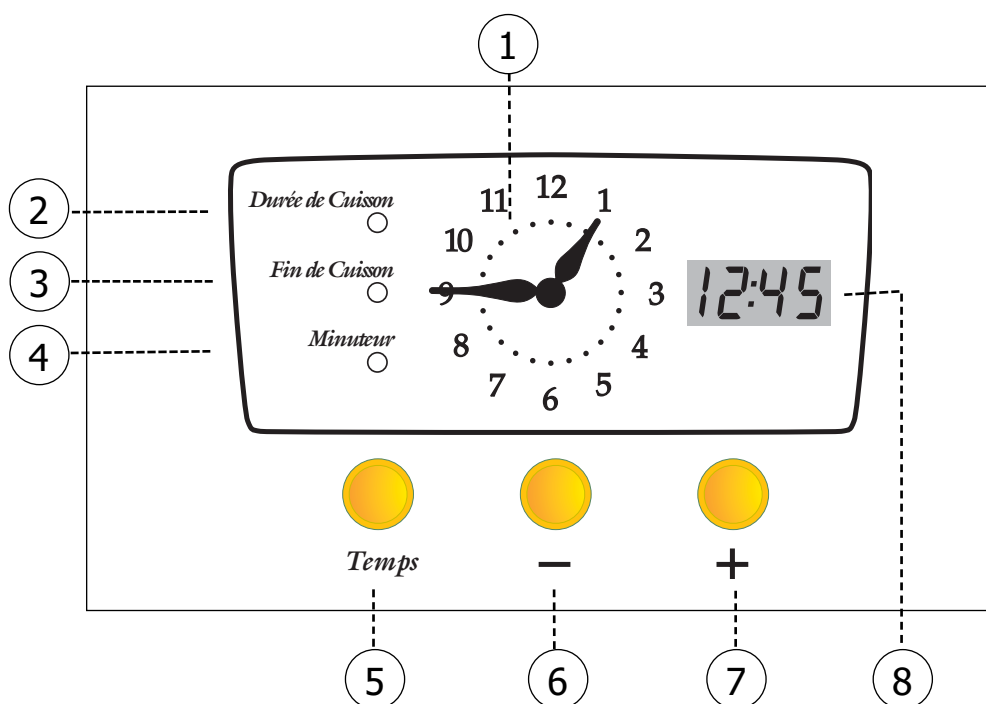
- Arrière droite : 2000 W

### REPÉRAGE DES INJECTEURS



# Comment utiliser votre four ?

## 1. Le détail de votre programmateur



① Affichage de l'heure

② Indicateur de durée de cuisson

③ Indicateur de fin de cuisson

④ Indicateur du minuteur

⑤ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps

⑥ Touches de réglages du temps

⑦

⑧ Afficheur digital (durée de cuisson, fin de cuisson, minuteur)

## Comment utiliser votre four ?

### 2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

#### a) A la mise sous tension

##### - L'HORLOGE :

- L'afficheur digital clignote.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - pour régler l'horloge à aiguilles (l'afficheur digital ne clignote plus).
- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider.

Exemple: 3h30.

##### - L'AFFICHEUR DIGITAL (servant à la programmation)

Après quelques secondes, l'afficheur numérique clignote de nouveau.

Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider

Une fois le réglage effectué, l'afficheur digital s'éteint.

#### b) Remise à l'heure de l'horloge

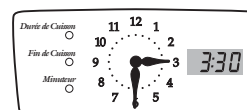
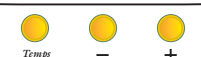
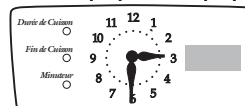
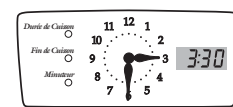
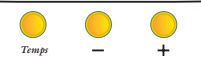
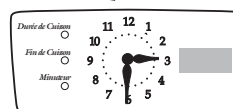
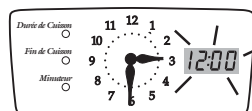
- Appuyez simultanément sur les touches + et - pendant quelques secondes jusqu'à faire clignoter l'affichage digital.

L'affichage de l'heure clignote pour vous indiquer que le réglage est alors possible.

Pour le réglage, appuyez sur les touches + ou - de façon à augmenter ou diminuer l'heure affichée.

- Appuyez sur la touche "Temps" pour valider.

Après validation l'afficheur s'éteint.



**S'il n'y a pas de validation par la touche "Temps", l'enregistrement est automatique au bout de quelques secondes.**


## Comment utiliser votre four ?

### 3. Comment faire une cuisson immédiate ?

L'afficheur digital ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :

Tournez le sélecteur de fonctions sur la position de votre choix.

Exemple : position "  " Viandes rouges, Légumes, Crèmes

-> le four se met en marche.

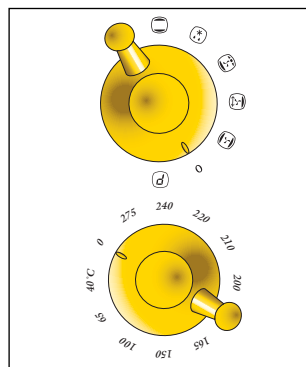
**Placez votre plat dans le four** selon les recommandations fournies par le guide de cuisson.

Exemple "  " à 240°C.

Après ces actions, le four chauffe et le voyant thermostat s'allume.

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson que dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.

**Après un cycle de cuisson, la turbine de ventilation continue de fonctionner pendant un certain temps, afin de refroidir le four.**



### 4. Comment programmer une cuisson ?

#### a) Avec départ immédiat

1. Choisissez le mode de cuisson et ajustez la température.

Exemple : position "  " Viandes rouges, Légumes, Crèmes"

2. Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "durée de cuisson".

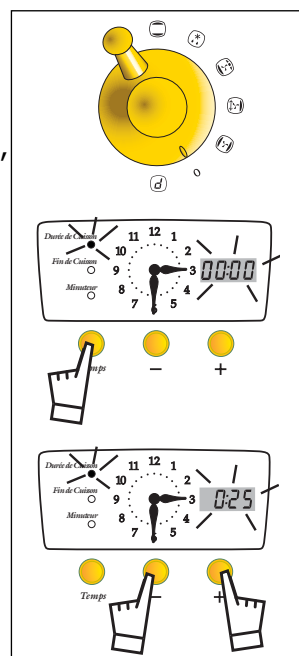
L'affichage digital clignote à 0h00 pour indiquer que le réglage est alors possible.

3. Appuyez sur la touche + ou - pour régler le temps de cuisson souhaité.

Exemple : 25 min de cuisson.

La validation se fait automatiquement au bout de quelques secondes, -> l'afficheur ne clignote plus. Le décomptage de la durée se fait immédiatement après la validation.

**Après ces 3 actions, le four chauffe.**





## Comment utiliser votre four ?

Il est possible de modifier à tout moment la durée de cuisson en effectuant l'opération décrite ci-dessus.

Vous pouvez déprogrammer une cuisson en réglant la durée de cuisson sur 0.00.

En fin de cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

L'arrêt des bips se fait en appuyant sur les touches + ou -. Après ces actions vous pouvez réutiliser votre four.

Remettez les sélecteurs de température et de fonctions sur arrêt afin que votre four ne se remette pas à chauffer.

### b) Comment différer une cuisson ? (heure de fin choisie)

#### Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "fin de cuisson".

L'affichage digital clignote pour indiquer que le réglage est alors possible.

Appuyez sur la touche + ou - pour régler l'heure de fin souhaitée.

Exemple : Fin de cuisson à 12h45.

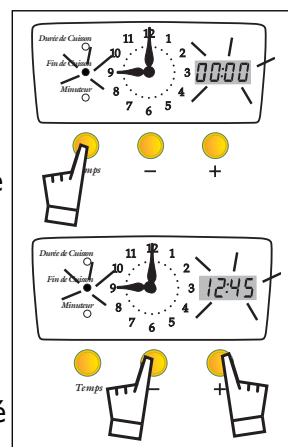
**Après ces actions,** le départ de la cuisson est différé pour que la cuisson soit finie à 12h45.

L'affichage digital est figé jusqu'au départ de la cuisson.

A la fin de la cuisson, une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.

Quand votre cuisson est terminée, remettre le sélecteur de cuisson sur " 0 " et le sélecteur de température sur arrêt.

Vous pouvez régler l'heure de fin de cuisson dans une plage horaire s'étalant sur les douze prochaines heures.



**Le réglage de l'heure se fait dans une plage horaire de 00h00 à 12h59.**

**Exemple : 15h00 s'affiche 3h.**

## Comment utiliser votre four ?

### 5. Comment utiliser le minuteur ?

**Votre four est équipé d'un minuteur électronique indépendant du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.**

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le voyant "Minuteur".

Appuyez sur la touche ( **+** ou **-** ) jusqu'à obtenir la durée voulue ( maxi 12h00)

En dessous de 20 min.

Le réglage se fait de 10 secondes en 10 secondes (jusqu'à 19 :30).

Au delà de 20 min.

L'affichage est en heures et minutes.

Exemple : 0:30 équivaut à 0 heure, 30 minutes.

L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur les touches + ou -.

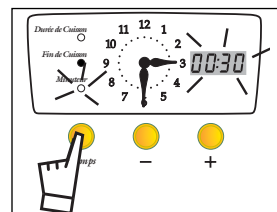
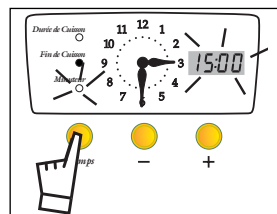
- Si une cuisson avait été programmée, le temps de cuisson restant apparaît dans l'afficheur digital.

- Si une cuisson programmée se termine avant la fin de la minuterie, une série de bips sonores est émise durant 3 minutes pour signaler la fin de la cuisson.

Appuyez sur les touches + ou - pour arrêter les bips. L'afficheur digital indique le temps restant à être décompté par la minuterie.

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes, le minuteur se met à décompter.

Une fois la durée écoulée, la minuterie émet une série de bips sonores pendant 30 secondes pour vous avertir.



**Il est possible de modifier ou d'annuler à n'importe quel moment la programmation de la minuterie.**

## Notes personnelles

## Modes de cuisson du four

Votre four est équipé d'un préchauffage automatique. Cette fonction vous permet d'introduire les mets à cuire au début de la chauffe, sans attendre que le four ait atteint la température de réglage. Ce préchauffage automatique n'existe pas dans les fonctions GRIL.



### \*TRADITIONNEL PULSE

- La cuisson s'effectue par les éléments supérieur et inférieur (non visible) auxquels vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air pour assurer l'uniformité de la cuisson.
- Montée rapide en température : les préparations peuvent être introduites directement dans le four froid.
- Les températures préconisées sont plus basses que dans les modes de cuisson n'utilisant pas le ventilateur de brassage
- Moins de graisses brûlées. Moins de projections, moins de risque de fumées.
- Limite les pertes de poids des aliments. Les légumes fragiles (tomates farcies) ne seront pas écrasés, éclatés, le gratin dauphinois sera moelleux et coloré.
- Sélecteur adapté pour les cuissons sur 2 niveaux de plats identiques ou différents cuisant à la même température ; les saveurs de chacun se trouvant respectées.



### GRIL PULSE + TOURNEBROCHE

- La cuisson s'effectue par l'élément supérieur, auquel vient s'ajouter le ventilateur de brassage d'air, pour assurer la bonne répartition de la couleur.
- Vous y cuirez toutes vos volailles à l'aide du tournebroche qui se compose d'une broche munie de 2 pics pour maintenir la pièce à rôtir, que vous devrez centrer correctement.
- Vérifiez que la broche est bien engagée dans l'axe du moteur et repose correctement sur le berceau.
- Disposez le plat lèchefrite au 1er gradin ou sur la sole du four si la pièce à rôtir est importante.



### SOLE PULSEE

- La cuisson s'effectue par le dessous, le ventilateur brassant l'air pour assurer l'uniformité de la couleur, de la cuisson, et du dorage du mets.
- Sélection de cuisson recommandée pour pizzas, quiches, tartes aux fruits juteux, brioches, cakes... Les pâtes détrempées seront parfaitement cuites dessous. Les pâtes levées (brioches...), les pâtes poussées (cakes...), les soufflés ne seront pas bloqués par la formation d'une croûte.

## Modes de cuisson du four



### DECONGELATION

- Vous pouvez décongeler dans votre four avec apport limité de chaleur, le ventilateur brassant l'air accélère les échanges de température.
  - Ce mode convient particulièrement aux aliments fragiles destinés à être consommés crus (fraises, framboises...).
  - Vous pouvez augmenter la température pour décongeler des aliments destinés à être cuits immédiatement après décongélation (viandes...). Procéder avec précaution pour éviter un début de cuisson en surface.
- Les viandes seront placées sur une grille, 2<sup>e</sup> gradin, pour ne pas être en contact avec le jus de décongélation, le plat lèchefrite multi-usages au 1<sup>er</sup> gradin.



### \* TRADITIONNEL

- La cuisson s'effectue par le dessous et le dessus sans apport d'air pulsé.
- Vous y cuirez parfaitement au bain-marie dans le plat lèchefrite, les oeufs au lait, les flans, crèmes caramel, crèmes brûlées qui seront passées quelques instants sous le gril, après les avoir été saupoudrées de cassonade.
- Après un préchauffage, vous y cuirez les rôtis de viandes rouges, les plats de légumes tels que gratins dauphinois, tomates farcies, poissons, volailles et tartes.



### GRIL FORT

- Sélection adaptée pour griller :
  - Effectuez un préchauffage de 5 min. avec la grille dans le four puis posez les grillades sur celle-ci au gradin adéquat (selon épaisseur).
  - Positionnez le plat lèchefrite au 1<sup>er</sup> gradin.
- Vous pouvez y verser un verre d'eau ; cette astuce présente l'avantage de réduire les fumées et les odeurs, particulièrement lors des cuissons de grillades, de saucisses...
- Idéal pour les toasts, le pain.

\* Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme Européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE

**ACCESSOIRES :** votre appareil est équipé d'un plat lèchefrite multi-usages, de deux grilles plates et d'un tournebroche.

## Guide de cuisson électrique pyrolyse multifonction

### LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.

PLATS	CUISSON TRADITIONNELLE			CUISSON MULTIFONCTION						Temps de cuisson en minutes	indications
	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	°C	Gratin	Thermostat	Gratin
<b>VIANDES</b>											
Rôti de porc (1kg)	200	180	2			2				90	ajoutez un peu d'eau
<b>Rôti de veau (1kg)</b>	<b>200</b>	<b>180</b>	<b>2</b>			<b>2</b>				<b>60-70</b>	conseils au verso
Rôti de bœuf	*240		2							30-40	
<b>Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)</b>	<b>*220</b>		<b>1</b>			<b>1</b>				<b>50-55</b>	
Volaille (1 kg)	200	180	2			2				50-70	
<b>Volaille grosses pièces</b>	<b>180</b>		<b>1</b>							<b>90-120</b>	
Cuisses de poulet										15-25	posées sur grille
<b>Côtes de porc, veau</b>										<b>15-20</b>	
Côtes de bœuf (1 kg)										25-30	
<b>Côtes de mouton</b>										<b>10-20</b>	
<b>POISSONS</b>											
Poissons grillés										15-20	
<b>Poissons cuisinés (dorade)</b>	<b>*200</b>	<b>180</b>	<b>2</b>			<b>2</b>				<b>35-45</b>	<b>plat en terre</b>
Poissons papillottes	*220	*200	2-3			2-3				10-15	
<b>LÉGUMES</b>											
Gratins (aliments cuits)											
<b>Gratins dauphinois</b>	<b>*200</b>	<b>180</b>	<b>2</b>			<b>2</b>				<b>55-60</b>	
Lasagnes	*200	180	2			2				40-45	
<b>Tomates farcies</b>	<b>*200</b>	<b>180</b>	<b>2</b>			<b>2</b>				<b>40-45</b>	
<b>DIVERS</b>											
Brochettes										15-20	
<b>Pâté en terrine</b>	<b>*200</b>	<b>*180</b>	<b>2</b>			<b>2</b>				<b>80-100</b>	<b>bain marie</b>
Pizza pâte brisée	*210	200	2			2				30-40	moule 30 cm
<b>Pizza pâte à pain</b>	<b>*220</b>	<b>*200</b>	<b>3</b>			<b>3</b>				<b>15-18</b>	<b>plat multiusages</b>
Quiches	*210	200	2			2				30-45	moule 30 cm
<b>Soufflé</b>										<b>50</b>	<b>moule 21 cm</b>
Tourtes	*200	180	2			2				40-45	
<b>Pain</b>	<b>*220</b>	<b>*200</b>	<b>1</b>			<b>1</b>				<b>30-50</b>	* en
Pain grillé										1-2	sur la grille
<b>Cocottes fermées (daube, bœckhaofen)</b>	<b>180</b>	<b>165</b>	<b>1</b>			<b>1</b>				<b>90-180</b>	selon la préparation

# Guide de cuisson électrique pyrolyse multifonction

EQUIVALENCE : CHIFFRE ↔ °C									
Chiffre	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	40	65	100	150	150	180 200	180 200	240	275

<b>PATISSERIES</b>									
Biscuit de Savoie - Génoise									
<b>Biscuit roulé</b>									
Brioche									
<b>Brownies</b>									
Cake - Quatre-quarts									
<b>Clafoutis</b>									
Crèmes									
<b>Cookies - Sablés</b>									
Kugelhupf									
<b>Meringues</b>									
Madeleines									
<b>Pâte à choux</b>									
Petits fours feuilletés									
<b>Savarin</b>									
Tarte pâte brisée									
<b>Tarte pâte feuilletée fine</b>									
Tarte pâte à la levure									

**\*Préchauffez à la température indiquée.**

- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débiter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tourne-broche; la lèche frite sur le gradin du bas pour recevoir le jus.
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tourne-broche (selon modèle)  ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.  
Volume utile : 50,4 litres

## Comment nettoyer votre four ?

-La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.

- La pyrolyse n'est toutefois pas nécessaire après chaque cuisson, mais seulement si le degré de salissure le justifie.

- Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0.

### 2. Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ?

Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson. Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

<b>CUISONS PEU SALISSANTES</b>	Biscuits, légumes, pâtisseries quiches, soufflés	Cuissons sans éclaboussures une pyrolyse n'est pas justifiée
<b>CUISONS SALISSANTES</b>	viandes, poissons, (dans un plat) légumes farcis	la pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons
<b>CUISONS TRES SALISSANTES</b>	grosses pièces de viandes à la broche	la pyrolyse peut se faire après 1 cuisson de ce type si les projections sont importantes



**Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.**



## Comment nettoyer votre four ?

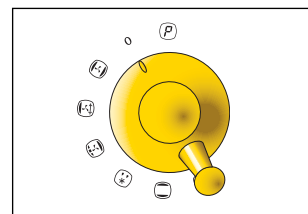
### 3. Comment faire une pyrolyse ?

#### ● Faire une pyrolyse immédiate

a) Retirez la casserole du four et enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire.

b) Vérifiez que l'afficheur digital est éteint.

c) Positionnez la manette «sélecteur de fonctions» sur la position «PYRO» "P"



La durée de la pyrolyse est de 2h en "PYRO" non modifiable.



- Le verrouillage de la porte est effectif quelques minutes après le départ du cycle.
- Le voyant de thermostat s'allume lorsque le four chauffe.
- La pyrolyse s'arrête automatiquement. Lorsque le refroidissement atteint environ 275°C, le voyant de nettoyage s'éteint et il est alors possible d'ouvrir la porte.

La durée d'indisponibilité du four est de 2h30 en "PYRO".

Ce temps prend en compte la durée de refroidissement jusqu'au déverrouillage de la porte.

d) Ramenez le sélecteur de fonctions sur la position 0.

e) Lorsque le four est froid, utilisez un chiffon humide pour enlever la cendre blanche. Le four est propre et à nouveau utilisable pour effectuer une cuisson de votre choix.

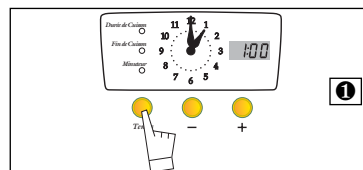


**Le cycle de pyrolyse sera encore plus économique s'il se déroule aux "heures creuses" éventuellement prévu au contrat EDF.**

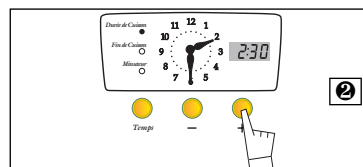
## Comment nettoyer votre four ?

### ● Faire une pyrolyse différée

- ➔ Suivez les instructions décrites dans le paragraphe : "FAIRE UNE PYROLYSE IMMÉDIATE", puis
- ➔ appuyez sur la touche "TEMPS" (1), et
- ➔ réglez la durée (2) (touche + ou - "Durée de cuisson") à 2h30.

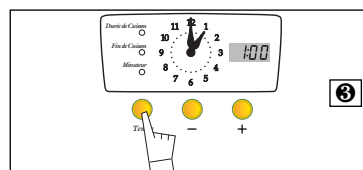


- ➔ Appuyez une deuxième fois sur la touche "TEMPS" (3), et
- ➔ Réglez l'heure de fin souhaitée (4) (touche + ou - "Durée de cuisson").



- Exemple : 1h00.

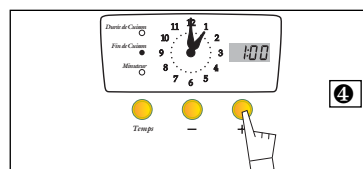
Dans cet exemple, 1h00 est l'heure de fin de pyrolyse choisie.



Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le relâchement des touches + et -.

Après ces actions, la pyrolyse s'arrêtera en fonction du temps de cuisson programmé.

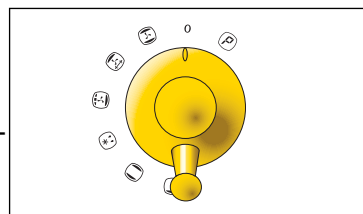
- le four s'arrête,
- le symbole de durée de cuisson s'éteint,
- la cuisson est affichée à 0:00,
- une série de bips sonores est émise durant quelques minutes.



L'arrêt définitif des bips sonores se fait en appuyant sur n'importe quelle touche et l'affichage repasse à l'heure du jour.

**ATTENTION ! A CE MOMENT, VOTRE FOUR SE REMET À CHAUFFER.**

- ➔ Ramenez alors le sélecteur de cuisson sur la position arrêt.

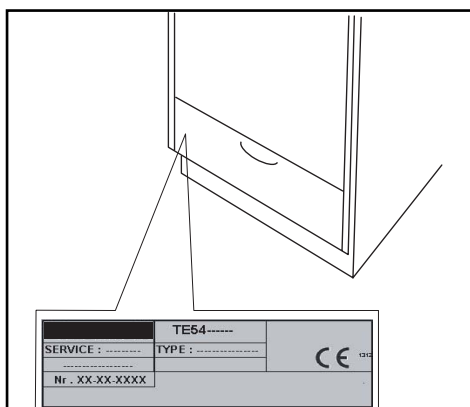


## Notes personnelles

## Service Après-Vente

### • INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).



### PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **pièces détachées certifiées d'origine**.



\* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

### • RELATIONS CONSOMMATEURS

#### • Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :

informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

#### • Pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> Vous pouvez nous écrire :

**Service Consommateurs SAUTER**  
**BP 9526**  
**95069 CERGY PONTOISE CEDEX**

> ou nous téléphoner au :

**0892 02 88 05 \***

0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

Tarif en vigueur au 1er avril 2004

**Brandt Appliances** - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

SCM680E - SCM680H

9963-9003- 06/06