

Le guide d'utilisation de votre four

Références : **SFE410***
SFC420*

de

Sauter

Sommaire

Edito	P.3
Comment se présente votre four ?	
Descriptif de l'appareil	P.4
Accessoires	P.5
Conseils de sécurité	P.6
Comment installer votre four ?	
Raccordement électrique	P.7
Changement du câble d'alimentation	P.8
Dimensions utiles pour encastrer votre four	P.9
Comment utiliser votre four ?	
Le détail de votre programmateur	P.10
Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?	P.11
Comment faire une cuisson immédiate ?	P.12
Comment programmer une cuisson ?	P.12-14
Comment utiliser la minuterie ?	P.14
Comment changer les ampoules ?	P.15
Modes de cuisson du four	P.16-17
Comment entretenir votre four ?	P.18-19
Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement	P.19
Qui contacter ?	P.20

Tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,

vous signale les conseils et les astuces

Edito

Chère Cliente, Cher Client,

*Vous venez d'acquérir un nouveau **four SAUTER** et nous vous en remercions.*

Nos équipes de recherche ont conçu pour vous une nouvelle génération d'appareils pour vous permettre d'exercer pleinement vos talents culinaires et vous régaler chaque jour.

*Avec des lignes pures et une esthétique moderne, votre nouveau **four SAUTER** s'intègre harmonieusement dans votre cuisine et allie parfaitement facilité d'utilisation et performances de cuisson.*

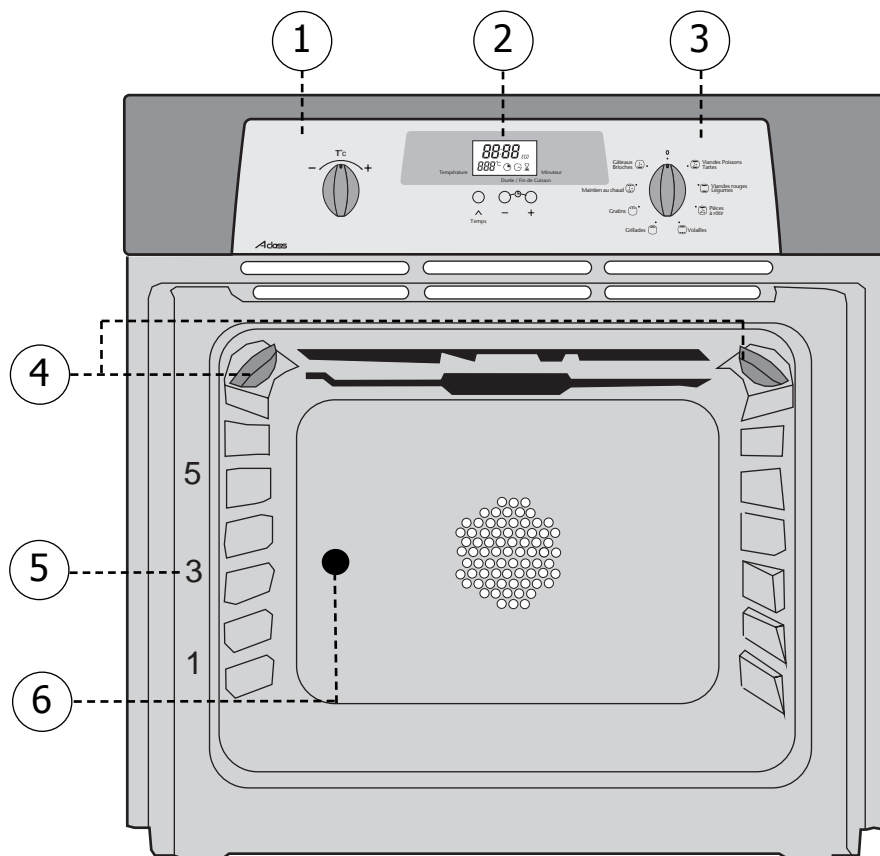
*Vous trouverez également dans la gamme des produits **SAUTER**, un vaste choix de cuisinières, tables de cuisson, hottes aspirantes, lave-vaisselle, fours micro-ondes et réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouveau **four SAUTER**.*

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire au mieux 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).

*Spécialiste de tout l'univers de la cuisson, **SAUTER** contribue ainsi à la réussite culinaire, au plaisir partagé, à la convivialité en vous apportant des produits toujours plus performants, simples d'utilisation, respectueux de l'environnement, esthétiques et fiables.*

La Marque SAUTER.

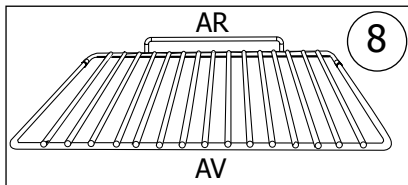
Comment se présente votre four ?



DESCRIPTIF APPAREIL

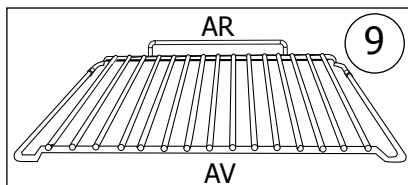
- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| ① Sélecteur de températures | ④ Lampes |
| ② Programmateur | ⑤ Indicateur de gradin |
| ③ Sélecteur de fonctions | ⑥ Trou pour tourne broche |

Accessoires



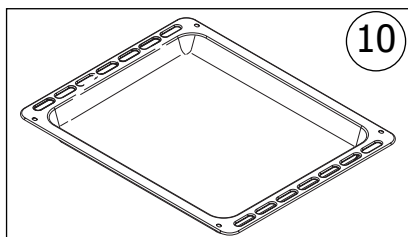
Grille sécurité anti basculement

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner. Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).



Grille sécurité anti basculement cambrée

Même utilisation que la grille plate.
Sa forme est étudiée pour vous permettre de positionner votre plat entre 2 niveaux de gradin.

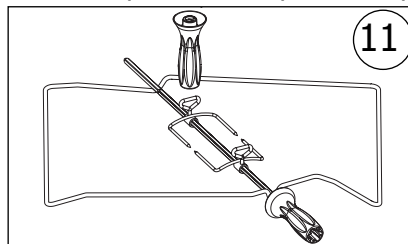


Plat multi usages

(plat à gâteaux ou lèche-frite)

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...

Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades. Il peut aussi être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie. Evitez de poser directement dans ce plat des rôtis ou des viandes car vous aurez automatiquement d'importantes projections sur les parois du four.



Tournebroche

Pour l'utiliser :

- disposez le plat multi-usages au gradin N°1 pour recueillir les jus de cuisson ou sur la sole si la pièce à rôtir est trop grosse.
- enfiler une des fourchettes sur la broche ; embrochez la pièce à rôtir ; enfiler la deuxième

fourchette ; centrez et serrez en vissant les deux fourchettes.

- placez la broche sur son berceau.
- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four (6).
- retirez la poignée en la dévissant. Après la cuisson, revissez la poignée sur la broche pour la retirer sans se brûler.

A l'extrémité de la poignée, une empreinte vous permet de dévisser les fourchettes.

Conseils de sécurité

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre four. Ce four a été conçu pour être utilisé par des particuliers dans leur lieu d'habitation. Il est destiné exclusivement à la cuisson des denrées alimentaires. Ce four ne contient aucun composant à base d'amiante.

PREMIERE UTILISATION :

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffer le à vide, porte fermée, pendant 15 minutes environ sur la position maxi afin de "roder" l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière due à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. Tout ceci est normal.

UTILISATIONS SUIVANTES :

- Assurez vous que votre porte de four est bien fermée afin que le joint d'étanchéité remplisse correctement sa fonction.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Lors de l'utilisation du gril porte entre-ouverte, les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes. Eloignez les jeunes enfants.**

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

- Après une cuisson, ne prenez pas à main nue la casserolierie (grille, tournebroche, léchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.

- Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et du rôtissage et endommagerait l'émail.

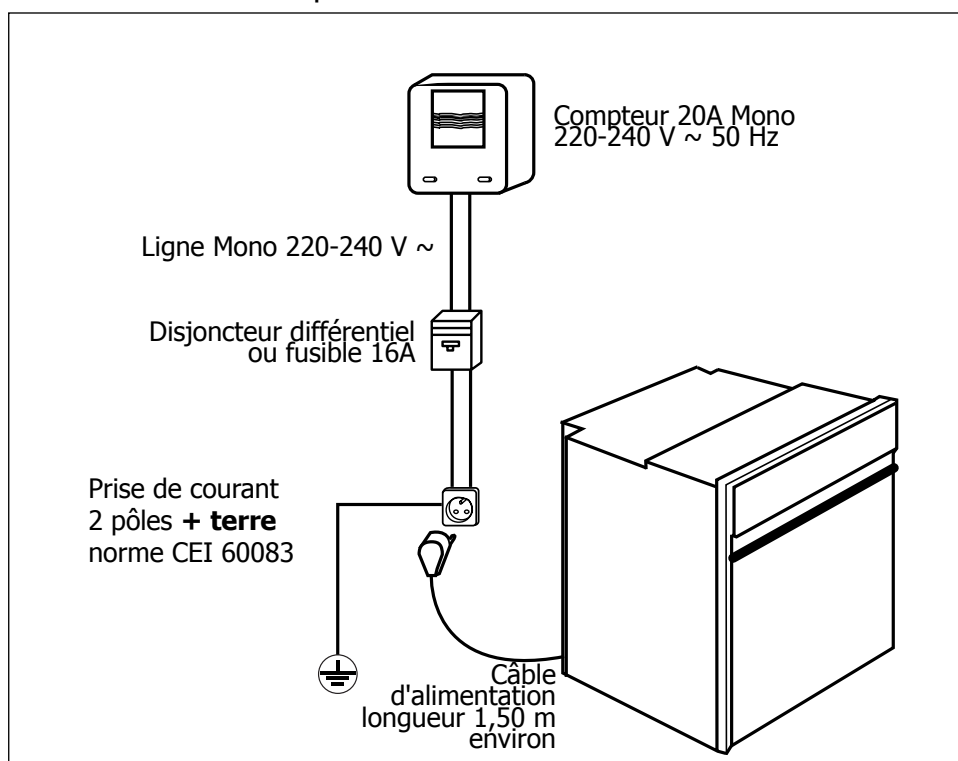
Pour toute intervention de nettoyage dans la cavité du four, le four doit être arrêté.



Remettez impérativement le sélecteur de fonction sur 0 pour réutiliser votre four.

Comment installer votre four ?


Raccordement électrique



Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que les fils de votre installation électrique sont d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil (section au minimum égale à celle du câble d'alimentation).

Le fusible de votre installation doit être de 16 Ampères.

Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.


- Le four doit être branché avec un câble d'alimentation (normalisé) à 3 conducteurs de 1,5 mm² (1 ph +1 N + terre) qui doivent être raccordés sur réseau 220-240 V ~ monophasé par l'intermédiaire d'une prise de courant 1 ph +1 N + terre normalisée CEI 60083 ou conformément aux règles d'installation. Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne  de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.
- Dans le cas d'un branchement avec prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- Le neutre du four (fil bleu) doit être raccordé au neutre du réseau.

Comment installer votre four ?

Changement du câble d'alimentation

• Le câble d'alimentation (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 VV-F) doit avoir une longueur suffisante pour être raccordé au four à encastrer posé au sol devant le meuble.

Pour cela l'appareil doit être déconnecté du réseau :

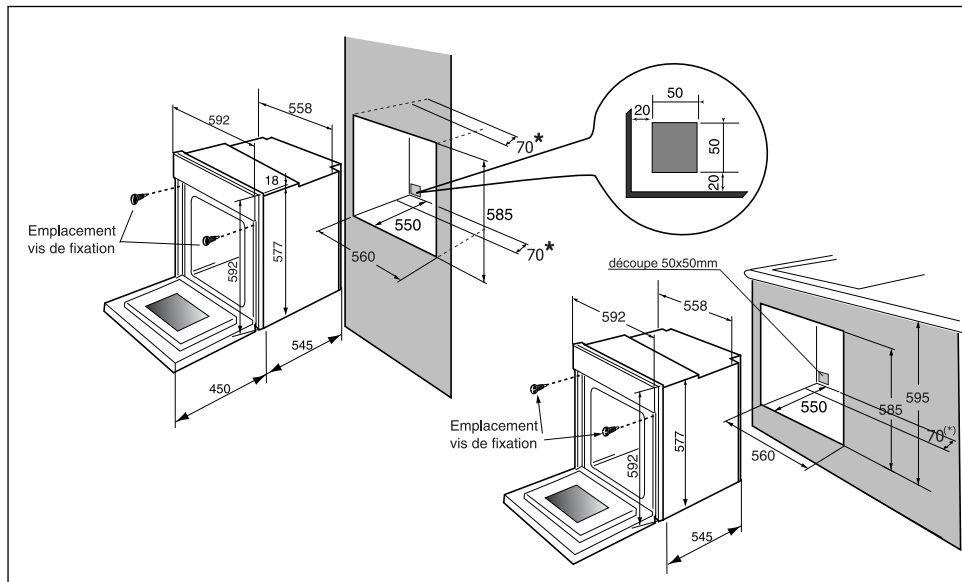
- Ouvrez la trappe située en bas à droite du capot arrière en dévissant les 2 vis, puis faites pivoter la trappe.
- Dénudez chaque fil du nouveau câble d'alimentation sur 12mm.
- Torsadez soigneusement les brins.
- Desserrez les vis du bornier et retirez le cordon d'alimentation à changer.
- Introduire le câble d'alimentation par le côté du capot dans le serre-câble situé à droite du bornier.
- Raccordez les fils du câble conformément au(x) repère(s) écrit(s) sur le bornier.
- Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis.
- Le fil de la phase sur la borne L.
- Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne .
- Le fil du neutre (bleu) sur la borne N.
- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil.
- Fixez le câble au moyen du serre-câble situé à droite du bornier.
- Refermez la trappe à l'aide des 2 vis.



Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante, défectueuse ou incorrecte.

Comment installer votre four ?

Dimensions utiles pour encastrer votre four



Le four peut indifféremment être installé sous un plan de travail ou dans un meuble en colonne (ouvert* ou fermé) ayant les dimensions d'encastrement adaptées (voir schéma ci-contre).

Votre four possède une circulation d'air optimisée qui permet d'obtenir des résultats de cuisson et de nettoyage remarquables en respectant les éléments suivants :

- Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance mini de 5 mm avec le meuble voisin.
- La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtu d'une telle matière).
- Pour plus de stabilité, fixez le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet sur les montants latéraux (cf schéma).

Pour ce faire :

- 1)** Retirez les cache vis en caoutchouc pour accéder aux trous de fixation.
- 2)** Effectuez un trou de $\varnothing 3$ mm dans la paroi du meuble pour éviter l'éclatement du bois.
- 3)** Fixez le four avec les 2 vis.
- 4)** Remettez les cache vis en caoutchouc (ceux-ci servent également à amortir la fermeture de la porte du four).

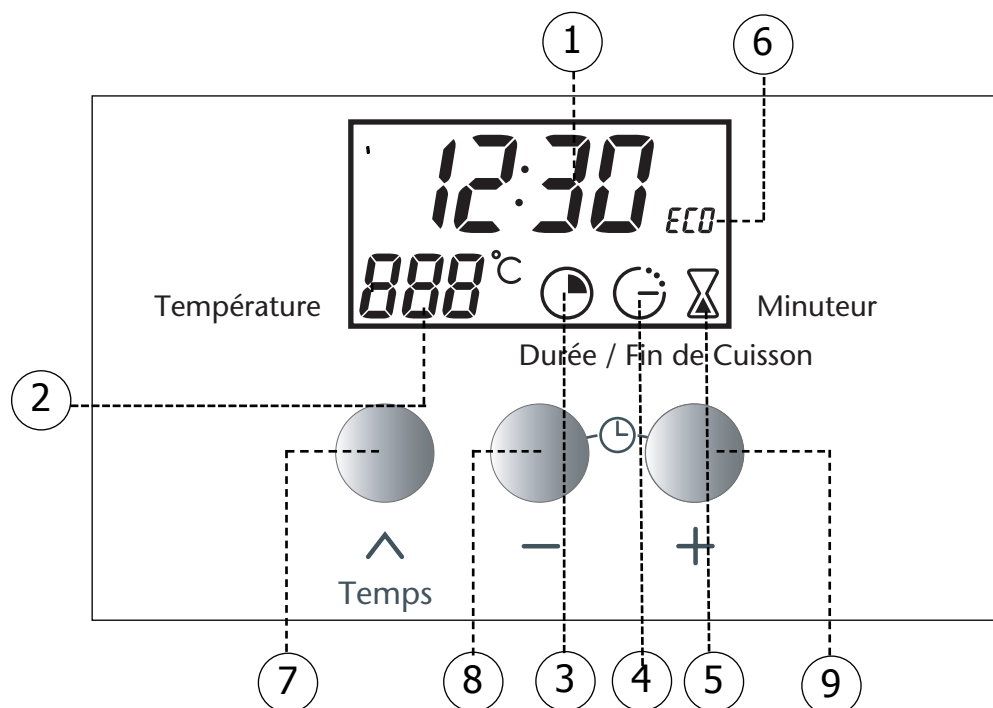
(* si le meuble est ouvert, son ouverture doit être de 70 mm (maxi).



Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.

Comment utiliser votre four ?

1. Le détail de votre programmateur



DESCRIPTIF APPAREIL

- | | |
|----------------------------------|--|
| ① Affichage des temps et durées | ⑥ Indicateur de cuisson ECO |
| ② Affichage température | ⑦ Touche d'accès aux différents programmes de réglage du temps |
| ③ Indicateur de durée de cuisson | ⑧ Touches de réglages du temps |
| ④ Indicateur de fin de cuisson | ⑨ |
| ⑤ Indicateur du minuteur | |

Comment utiliser votre four ?

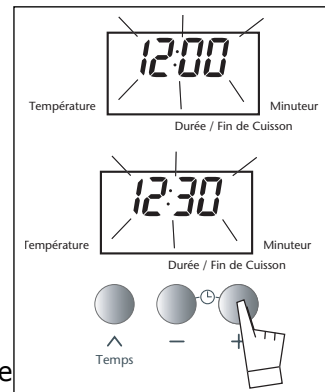
2. Comment mettre à l'heure l'horloge du four ?

a) **A** la mise sous tension

- L'afficheur clignote à 12h00.
- Réglez l'heure en appuyant sur les touches + ou - (le maintien du doigt sur la touche permet d'obtenir un défilement rapide)

Exemple: 12h30.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes
-> l'affichage ne clignote plus

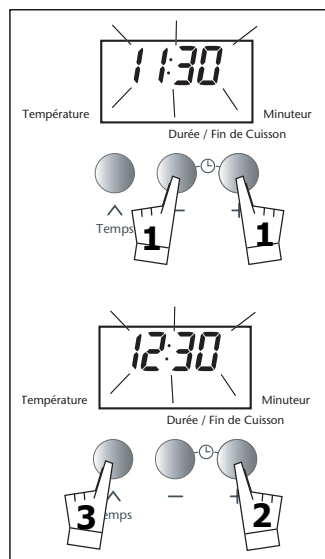


b) **R**emise à l'heure de l'horloge

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

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.



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 ?

Le programmeur ne doit afficher que l'heure; celle-ci ne doit pas clignoter.

- Choisissez le mode de cuisson :


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

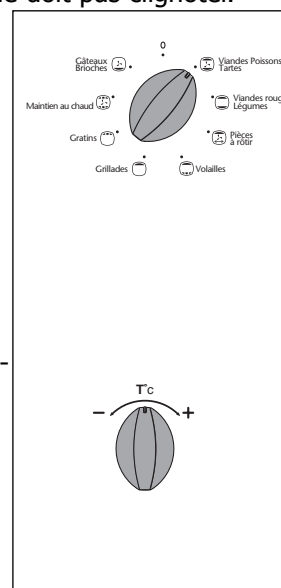
Exemple : position "  "Viandes, Poissons, Tartes"
"-> le four se met en marche.

Votre four vous propose la température la plus couramment utilisée.

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

Il vous est cependant possible d'ajuster la température en actionnant la manette "T°C" vers + ou -.

Exemple "  "Viandes, Poissons, Tartes"
ajustée à 200°.



Après ces actions, le four chauffe et l'affichage de la température (200°C) clignote.

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie.

Celle-ci cesse de clignoter.

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

Comment utiliser votre four ?

4. Comment programmer une cuisson ?

a) Avec départ immédiat

1. Réglez le mode de cuisson choisi et éventuellement ajuster la température.

Exemple : position "Viandes, Poissons, Tartes"
température 200°C.

2. Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le symbole "☉" (durée de cuisson).

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

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

Exemple : 25 min de cuisson.

L'enregistrement de l'heure ajustée est automatique au bout de quelques secondes, ->l'afficheur ne clignote plus.

Le décomptage de la durée se fait immédiatement après le réglage.

Après ces 3 actions, le four chauffe :

Une série de bips sonores retentit lorsque le four atteint la température choisie. En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- 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.

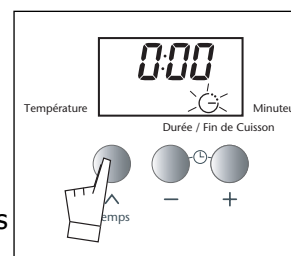
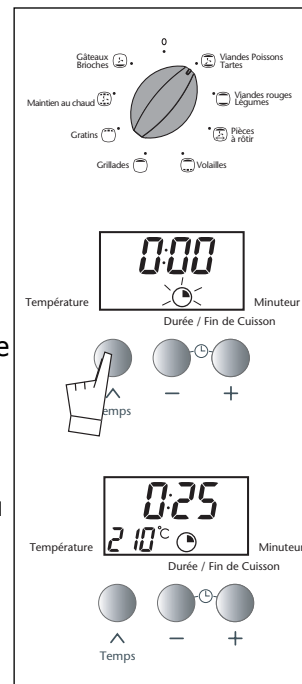
b) Avec départ différé (heure de fin choisie)

Procédez comme une cuisson programmée.

Après le réglage de la durée de cuisson,

Appuyez sur la touche "Temps" jusqu'à faire clignoter le symbole "☉" (fin de cuisson).

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



Comment utiliser votre four ?

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

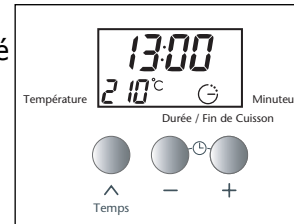
Exemple : Fin de cuisson à 13h.

Après ces actions, le départ de la chauffe est différé pour que la cuisson soit finie à 13h.

En fin de cuisson (fin du temps programmé),

- le four s'arrête,
- l'indicateur de durée de cuisson s'éteint,
- 0:00 s'affiche
- 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.



5. Comment utiliser la minuterie ?

Votre four est équipé d'une minuterie électronique indépendante du fonctionnement du four permettant de décompter un temps.

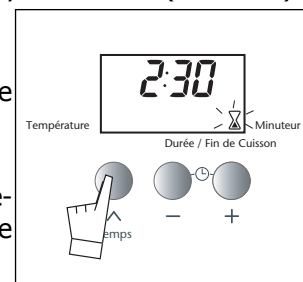
Dans ce cas, l'affichage de la minuterie est prioritaire sur l'affichage de l'heure du jour.

Appuyez sur la touche " [^]Temps " jusqu'à faire clignoter le symbole  (Minuterie) -> l'afficheur et un petit sablier clignotent.

Appuyez sur la touche (+ ou -) jusqu'à obtenir la durée voulue (maxi 60 minutes)

L'afficheur s'arrête de clignoter au bout de quelques secondes et la minuterie se met en marche et décompte le temps de secondes en secondes.

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



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

Comment changer les ampoules ?

- Les ampoules se situent au plafond de la cavité de votre four.

⚠ Débrancher votre four avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et laisser refroidir si besoin l'appareil.

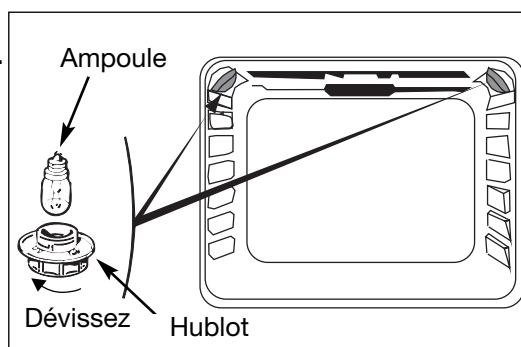
a) Dévissez le hublot (voir ci-contre).

b) Dévissez l'ampoule dans le même sens.









Caractéristiques de l'ampoule :

- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- culot E 14

c) Changer l'ampoule puis remonter le hublot et rebrancher votre four.



6. Modes de cuisson du four

Symbole	Nom de la fonction	Description de la
*  Viandes, poissons, tartes	Traditionnel pulsé La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	▶ Montée rapide en temps Certains plats peuvent être four froids.
 Viandes rouges Légumes	Traditionnel La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air.	▶ Nécessite un préchauffage d'enfourner le plat.
 Pièces à rôtir	Gril pulsé + Tournebroche La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air.	Préchauffage inutile. Volailles et croustillantes sur tout. ▶ Le tourne broche continue jusqu'à l'ouverture de la porte. Glissez la lèche frite au centre.
*  Volailles	"Spécial VOLAILLES" La cuisson s'effectue par l'élément supérieur associé à un dosage de l'élément inférieur sans brassage d'air.	Cette position permet un gain d'énergie tout en utilisant les qualités de cuisson des volailles.
 Grillades	Gril La cuisson s'effectue par l'élément supérieur sans brassage d'air.	Effectuez un préchauffage de quelques minutes. ▶ Glissez la lèche frite sur le bas.
 Gratins	Gril + Tourne-broche La cuisson s'effectue par l'élément supérieur avec une puissance plus faible que via la fonction "grillades" permettant à la chaleur de pénétrer au centre du plat tout en gratinant la surface. Possibilité d'utiliser le tourne broche.	Placé le plat ou l'aliment au 3 ou 4 ^{em} gradin ; ne pas poser la lèche frite sur le gradin si l'aliment est placé directement sur la grille.
 Maintien au chaud	Maintien au chaud Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air.	▶ Maintien au chaud.
 Gâteaux Brioches	Sole pulsée La cuisson s'effectue par l'élément inférieur et l'hélice de brassage d'air.	▶ Cuisson par le dessous et dosage dessus. ▶ Placez la grille sur le centre.

16 * Séquences(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément

Modes de cuisson du four

fonction	Recommandations	Préco T°		
température. à être	Recommandé pour les viandes, poissons, légumes , posés dans un plat en terre de préférence	mini	préco	maxi
		35	200	275
préparation avant	Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... ► Pour saisir rôtis de viande rouge Pour mijoter en cocotte fermée plats préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...)	mini	préco	maxi
		35	225	275
saucisses et rôtis juteux sur les faces. pour ne pas fonctionner à porte. au premier gradin du bas.	Recommandé pour toutes les volailles ou rôtis au tourne-broche. ► Pour saisir et cuire à coeur gigot , côtes de boeuf. Pour garder leur fondant aux pavés de poissons .	mini	préco	maxi
		180	200	230
pour faire un plat conservant la couleur des	► Posez les volailles dans un plat en terre, de préférence sur la grille au premier gradin. Inutile de préchauffer le four. Vous pouvez retourner la volaille à mi-cuisson si vous le souhaitez.	mini	préco	maxi
		35	200	275
préparation de 5 minutes sur le gradin	Recommandé pour griller les côtelettes, saucisses, tranches de pain, gambas posées sur la grille.	mini	préco	maxi
		180	275	275
préparation à griller n'oubliez pas de poser au premier gradin posé direc-	Recommandé pour gratiner des aliments déjà cuits (gratins de pâtes, de choux fleurs...)	mini	préco	maxi
		180	240	275
	Recommandé pour faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof ... en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes, décongélation).	mini	préco	maxi
		35	80	100
préparation avec léger gradin bas.	Recommandé pour les plats humides (quiches, tartes aux fruits juteux.. La pâte sera bien cuite dessous. Recommandé pour les préparations qui lèvent (cake, brioche, kouglof...) et pour les soufflés qui ne seront pas bloqués par une croute dessus.	mini	préco	maxi
		35	205	275

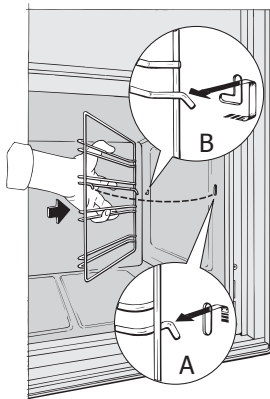
Conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE. 17

Comment entretenir votre four ?

Comment changer les parois catalytiques ? (suivant modèle)

Avant de procéder au démontage, laisser refroidir l'appareil et vérifier que le sélecteur de cuisson est sur la position ARRET.

Parois latérales (1)

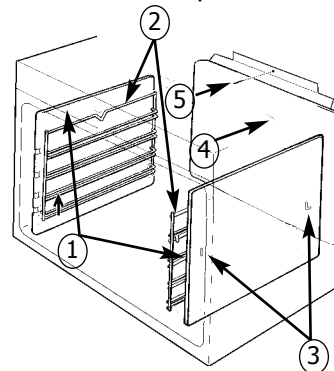


Décrocher le gradin fil (2) à l'avant en le soulevant (schéma A). Tirer vers soi l'ensemble du gradin, le soulever afin de décrocher l'attache de fixation arrière (schéma B). Le sortir des 2 trous (3) de la paroi catalytique et du moufle du four. Retirer ensuite la paroi catalytique (1). Replacer les nouveaux éléments (parois et/ou gradins) en effectuant les opérations inverses.

Parois du fond (4)

Dévisser complètement la vis (5) située en haut de la paroi

du fond. Incliner la paroi vers l'avant afin de la retirer du moufle. Replacer la nouvelle paroi en effectuant les opérations inverses.



⚠ pour toute intervention de nettoyage dans la cavité, le four doit être arrêté.

Nettoyage de l'enceinte

Le four CATA (suivant modèle), à nettoyage continu, est constitué d'une enceinte équipée de parois amovibles recouvertes d'un émail spécial microporeux (émail catalytique) qui lui confère ses qualités autodégraissantes. Dès leur apparition, les souillures s'étalent et se diffusent largement dans les microporosités. Elles se trouvent oxydées sur les deux faces et disparaissent progressivement. L'émail autodégraissant est surtout adapté aux corps gras, mais pas aux sucres. C'est pourquoi le revêtement de sole, plus sujet aux débordements de sucre, n'est pas revêtu de cet émail.

Nous vous recommandons fortement :

- De ne pas gratter avec une brosse métallique, des instruments pointus ou tranchants.
- De ne pas essayer de nettoyer avec des produits à récurer du commerce.
- Lors de la cuisson des grillades, des projections grasses importantes ont lieu sur les parois dont la température n'est pas toujours suffisante pour que leur élimination s'effectue complètement pendant la cuisson.

Dans ce cas, après cuisson, prolonger le chauffage du four pendant 20 à 30 minutes, à la température maximale de la séquence choisie.

18 S'il reste des traces, elles s'atténueront lors des cuissons suivantes.

Gril rabattable

- Pour faciliter le nettoyage du haut de la cavité de votre four, le gril peut se rabattre.
- Tirez légèrement vers vous pour défaire les deux pattes (à gauche et à droite)
- Abaissez le gril

Après le nettoyage, remettez le gril en place en vérifiant que les pattes soient bien dans les encoches.



Attention de ne pas endommager la sonde de température (tige métallique située à droite).



Que faire en cas d'anomalies de fonctionnement ?

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. **Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :**

Vous constatez que...	Les causes possibles	Que faut-il faire ?
Le four ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le four n'est pas branché. • Le fusible de votre installation est hors service. • La température sélectionnée est trop basse. • Le thermostat est défectueux. • Le four a subi une surchauffe, il s'est mis en sécurité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brancher le four. - Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A). - Augmenter la température sélectionnée. - Faire appel au Service Après-Vente. - Faire appel au Service Après-Vente.
L'afficheur indique : Er : M	<ul style="list-style-type: none"> • Capteur de température défectueux . 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire appel au Service Après-Vente.
Une des lampes du four ne fonctionne plus.	<ul style="list-style-type: none"> • La lampe est hors service. • Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. 	<ul style="list-style-type: none"> - Changer la lampe concernée. - Brancher le four ou changer le fusible.
Le ventilateur de refroidissement continue de tourner à l'arrêt du four.	<ul style="list-style-type: none"> • La ventilation fonctionne pendant 1 heure maximum après la cuisson, ou lorsque la température de votre four est supérieure à 125°C. • Si pas d'arrêt après 1 heure 	<ul style="list-style-type: none"> - Ouvrir la porte du four pour accélérer le refroidissement du four. - Faire appel au Service Après-Vente.

Qui contacter ?

Reportez ci-dessous les indications figurant sur la plaque signalétique de votre four :

 MADE IN FRANCE	BRANDT APPLIANCES 7 rue Henri Becquerel 92500 RUEIL MALMAISON	N° SER. <input type="text"/>
		REF. <input type="text"/>
220 - 240V ~ 50 Hz		TYPE <input type="text"/>

Service après-vente

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.

PIECES D'ORIGINE : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de **PIÈCES DÉTACHÉES CERTIFIÉES D'ORIGINE**.



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 à la date d'impression du document.

* Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

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

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.