INSTRUCTION UTILISATEUR TABLE DE CUISSON



Nous cuisinons si bien ensemble Sauter

P21381R00

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un produit SAUTER et nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

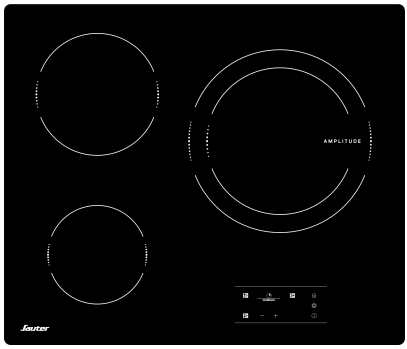
Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle génération d'appareils ergonomiques et intuitifs, qui s'intègrent harmonieusement dans votre cuisine.
Pour répondre à vos attentes, notre gamme de produits s'étend aujourd'hui des fours, tables de cuisson, cuisinières et hottes aux micro-ondes, lave-vaisselle et aux réfrigérateurs intégrables. Tous sont conçus et fabriqués avec une attention extrême au service de votre plaisir et de votre confort.

Dans un souci permanent de toujours mieux satisfaire vos exigences, 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).
Connectez-vous aussi sur notre site où vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles pour vous permettre d'exercer vos talents de chef.

Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

www.sauter-electromenager.com

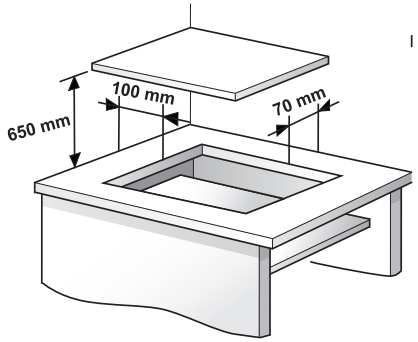
0

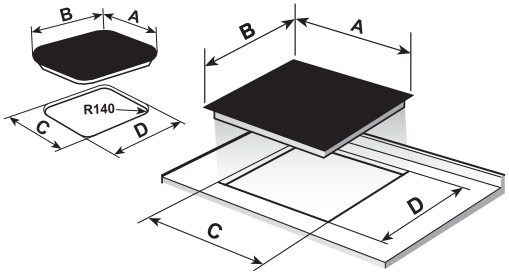


1



1.1 Distances minimales





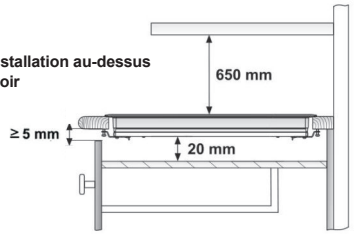
A	B	C	D
600	510	560	490

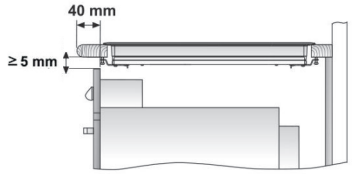
Unités en mm

1.1

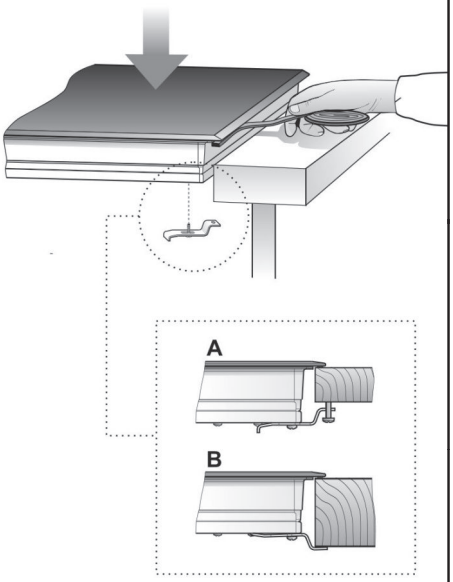
1.2 Distances minimales / Minimum distances

1.2.1 Installation au-dessus d'un tiroir





1.2.3 Installation au-dessus d'un four



1.2.4

TABLE DES MATIERES FR

Sécurité et précautions importantes **2**
Installation **5**
Déballage **5**
Installation **5**
Raccordement Electrique **5**

Utilisation **6**
Bandeau De Commande **6**
Mise En Service **7**
Mise En Marche D'un Foyer **7**
Arrèt D'un Foyer **7**
Indicateur De Chaleur Résiduelle **7-8**
Arrèt De L'appareil **8**
Foyer Double Couronne **8**
Verrouillage Des Commandes **8-9**
Cuisson Automatique **9**
Minuterie **10**
Système « Auto-stop » **10-11**

Entretien **12-13**

Anomalies **14**

Service consommateurs **15**
Relations consommateurs France **15**
Interventions France **15**

Environnement **16**

Sécurité et précautions importantes



Cette notice est également disponible sur le site internet de la marque.
Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

- 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 de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.
- Afin de retrouver aisément les références de votre appareil, nous vous conseillons de les noter en page "Service et Relations Consommateurs".

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes sans expérience et connaissance , si elles ont été correctement informées ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.

Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

Votre table possède une sécurité enfant qui verrouille son utilisation à l'arrêt ou en cours de cuisson (voir chapitre : utilisation de la sécurité enfant).

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis.

Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un

stimulateur cardiaque, ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez vous auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.
Une cuisson avec de l'huile ou de la matière grasse effectuée sur une table, et sans surveillance peut être dangereuse et donner lieu à un incendie. Ne tentez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil avant de couvrir la flamme avec par exemple un couvercle ou une couverture anti feu.

ATTENTION : la cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte nécessite une surveillance continue.
Risque d'incendie : ne pas stocker d'objets sur les zones de cuisson.
Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.
Evitez les chocs avec les récipients: la surface verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.
Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique. Evitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.
Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits

inflammables.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son Service Après-Vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour l'entretien de votre table.
L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

1 Installation

1.1 DEBALLAGE

Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique. Veuillez noter les références de service et de type norme figurant

1.2 INSTALLATION

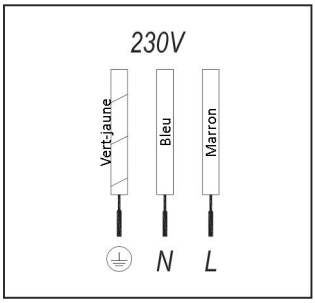
Installation au-dessus d'un tiroir à couverts
Si vous voulez installer des meubles ou un tiroir sous la plaque, vous devez mettre une séparation entre les deux, de sorte à empêcher un contact accidentel avec la surface chaude du fond de plaque. Cette séparation doit être placée à 20 mm de distance du fond de la plaque de cuisson (1.2.1)

Installation au-dessus d'un four Voir les distances minimales schéma (1.2.3)

Mise en place du joint Voir schéma (1.2.4)

1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant de raccorder la table au secteur, vérifier que le voltage et la tension indiqués sur la plaque signalétique situés sur l'arrière de l'appareil correspondent au secteur et aux informations techniques données dans ce manuel d'utilisation.



La connexion électrique s'effectue par un interrupteur omnipolaire

Cette table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Seul le service Après-Vente agréé est habilité à effectuer des réparations ou remplacements de l'appareil ou de son câble d'alimentation.

Assurez-vous que le câble n'entre pas en contact avec le carter de la table ou celui du four, s'il est installé dans le même espace.

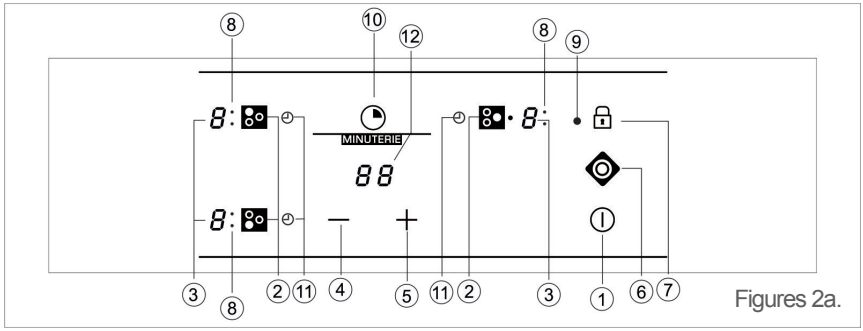
Avertissement:
Le raccordement électrique doit comporter une mise à la terre conformément à la réglementation en vigueur, sous peine de dysfonctionnement de la table de cuisson.

D'inhabituelles surtensions peuvent endommager l'appareil (comme pour tout appareil électrique).

Conservez le certificat de garantie ou la fiche technique de ce produit avec ce manuel d'utilisation tout au long de la vie du produit. Ils contiennent d'importantes informations techniques.

2 Utilisation

2.1. BANDEAU DE COMMANDE



Figures 2a.

1 Touche ON/OFF

2 Touches de sélection des foyers

3 Affichage de puissance ou témoin de chaleur résiduelle *

4 Touche 'MOINS' : réduction de puissance

5 Touche 'PLUS' : augmentation de puissance

6 Touche d'activation du foyer à double couronne

7 Touche de verrouillage

8 Indicateur d'activation du foyer double zone (seulement sur foyer correspondant au foyer double zone)

9 Voyant de verrouillage

10 Touche minuterie

11 Affichage d'une minuterie dédiée à une zone de cuisson *

12 Affichage du temps de minuterie *

* Seulement visible en cours d'exécution

Le contrôle de la table de cuisson s'effectue par les touches tactiles. Il n'est pas nécessaire d'exercer de pression, il suffit de toucher du bout du doigt la fonction souhaitée.
Chaque action est signalée par un bip.

2.2 MISE EN SERVICE

Lors de la première mise en service, la table est verrouillée et le témoin de verrouillage est activé (9). Pour déverrouiller la table, appuyer sur le symbole ⏻(7) jusqu'à ce que le témoin (9) disparaisse.

1.Appuyer sur la touche ⏻ (1) pendant au moins 1 seconde.

Le bandeau de commande tactile est activé et « 0 » apparait à 50% de surbrillance sur les afficheurs de puissance (3).

Si une des zones a une chaleur résiduelle avant l'allumage de la plaque, l'afficheur indique 'H' au lieu de '0'.

Si aucune action n'est effectuée dans les 10 secondes, le bandeau de commande s'éteint automatiquement.

2.3 MISE EN MARCHE D'UN FOYER

Une fois le bandeau sensitif activé par un appui sur la touche ⏻ (1), les afficheurs de puissance des zones indiquent 0 (3).

1.Appuyer sur la touche de sélection de zone (2). L'indicateur de puissance associé (3) est activé et sa brillance augmente.

2.Utiliser les touches ⊖(4) ou ⊕ (5) pour choisir la puissance désirée. Avec un appui long les puissances augmenteront ou diminueront par intervalle de 0,5 secondes. Une seule zone peut être réglée à la fois.

⚠ **Attention :**
Pour activer une zone, elle doit d'abord être sélectionnée. Lorsque vous souhaitez utiliser une zone, vérifiez la brillance de l'indicateur de puissance. Après avoir sélectionné une zone, la brillance de l'afficheur augmente.

Pour un démarrage rapide à la puissance maximale : Lorsque vous avez sélectionné la zone, appuyez sur la touche ⊖ (4). Le foyer sera activé à sa puissance maximale.

2.4 ARRET D'UN FOYER

1.Le foyer doit être sélectionné
2.Utiliser la touche ⊖(4) pour diminuer la puissance à 0

Alternatives pour une extinction rapide :
i)Maintenir le doigt sur la touche de sélection de zone pendant 2 secondes, la zone sélectionnée s'éteint
ii)Appuyer simultanément sur les touches ⊖ (4) et ⊕ (5), la zone sélectionnée s'éteint

2.5 INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE

L'afficheur de puissance d'une zone affiche un H quand la surface du verre atteint une température pouvant brûler. Quand le risque disparait :

i) L'affichage H s'éteint (si l'appareil est en stand-by)

ii) Ou affiche 0 (si l'appareil est en cours de fonctionnement)

⚠Attention:
Lors de la première utilisation, l'indicateur H peut apparaitre pendant courte durée sur l'afficheur. Cet affichage est lié à des opérations de configuration de l'appareil et ne signifie pas que la zone est chaude.

⚠Attention:
L'indicateur H est utilisé pour votre sécurité. Même si la puissance est arrêtée depuis une longue période après avoir fonctionné, l'indicateur reste apparent.

2.6 ARRET DE L'APPAREIL

L'appareil peut être éteint à tout moment en appuyant sur la touche ⏻ (1). En mode stand-by, un H apparait sur l'afficheur des zones restant chaudes. Le reste de l'afficheur s'éteint.

2.7 FOYER DOUBLE COURONNE

Le foyer double couronne, selon modèles, offre la possibilité d'utiliser la zone intérieure ou la zone extérieure en plus, selon la taille de casserole ou de poêle utilisée.

- ALLUMER LE FOYER DOUBLE COURONNE

1.Le foyer correspondant doit être sélectionné
2.Sélectionnez la puissance désirée (de 1 à 9) en utilisant les touches ⊖ / ⊕ (4/5)
3.Sélectionnez la touche double couronne ◈ (6) pour l'activer/ Lorsqu'elle est activée, l'indicateur de double zone est éclairé (8)

- ETEINDRE LE FOYER DOUBLE COURONNE

1.La touche par laquelle le foyer double couronne a été précédemment activé est sélectionnée
2.Appuyer sur la touche à double couronne ◈ (6) pour le désactiver. L'indicateur s'éteint et l'anneau extérieur de cuisson se désactive.

2.8 VERROUILLAGE DES COMMANDES

Afin d'éviter des manipulations non souhaitées vous pouvez verrouiller la totalité des touches excepté la touche on/off,en appuyant sur la touche verrou 🔒 (7).Cette fonction est utile pour la sécurité enfant. Lorsque le verrou est activé, le témoin de verrouillage (9) est allumé.

Cependant, même lorsque le verrouillage est activé sur la table allumée, il est possible d'utiliser la touche ⏻ (1).

En revanche, si le bandeau de commande est éteint, la fonction verrouillage n'est pas accessible.
Pour désactiver la fonction verrouillage, appuyer une nouvelle fois sur la touche verrou 🔒 (7). Le témoin de verrouillage s'éteint et le bandeau de commande est à nouveau actif.

Sécurité enfant

Le verrouillage enfant est différent et plus compliqué que le verrouillage simple, que l'utilisateur peut activer par une touche. Le verrouillage enfant nécessite une séquence et est utilisé pour éviter que les enfants ne mettent la plaque en marche.

Activer le verrouillage enfant :
1.La plaque est allumée par la touche ⏻(1)
2.Aucune zone ne doit être sélectionnée. Lorsqu'aucune zone n'est sélectionnée, appuyer sur les touches ⊕(5) ⊖(4) à la fois pendant 3 secondes, jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.
3.Après le signal sonore, appuyer sur la touche verrou 🔒 (7) et un long signal sonore est émis. La sécurité enfant est activée et tous les afficheurs de puissance indiquent « L »

Pendant le verrouillage enfant, si l'utilisateur touche n'importe quelle touche, L clignote sur l'afficheur.

⚠**Attention :**
Le statut de verrouillage enfant n'est pas mémorisé. S'il y a coupure de courant, le statut de verrouillage enfant n'est pas maintenu.

Désactiver le verrouillage enfant :
Pour désactiver le verrouillage enfant, il doit être activé et les afficheurs indiquent L.

1.Appuyer sur les touches ⊖ et ⊕ (4 et 5) simultanément pendant 3 secondes jusqu'à entendre un court signal sonore

2.Appuyer sur la touche verrou 🔒(7), un long signal sonore est émis et la fonction verrouillage enfant est désactivée (L disparait).

2.9 CUISSON AUTOMATIQUE

Cette fonction vous permet de programmer un changement de puissance. Un foyer peut être préprogrammé pour passer de la puissance maximale à une puissance sélectionnée, au terme d'une durée approximative (voir tableau 1).

Puissance sélectionnée	Début de cuisson automatique à la puissance choisie (en secondes)
0	0
1	60
2	180
3	288
4	390
5	510
6	150
7	210
8	270
9	-

- MISE EN ROUTE DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

1.Le foyer doit être sélectionné
2. Sélectionnez la puissance 9 et appuyez sur la touche ⊕(5). Vous devez ensuite baisser la puissance de cuisson au niveau désiré (par exemple 6). Lorsque la fonction automatique démarre, un 'A' clignote avec la puissance désirée sur l'afficheur.

- ARRET DE LA CUISSON AUTOMATIQUE

Après au moins 10 secondes depuis le démarrage d'une cuisson automatique

1.Un foyer doit être sélectionné

2. Appuyer sur la touche ⊕ (5) jusqu'à ce que l'indicateur de puissance indique un 9 et la fonction cuisson automatique sera désactivée.

2.10 MINUTERIE

La fonction minuterie permet d'éteindre un foyer automatiquement après l'écoulement d'un temps programmé.
Cette table possède un minuteur indépendant pour chaque foyer allant de 1 à 99 minutes. Ils peuvent être programmés simultanément.

MINUTERIE D'UN FOYER

1.Un foyer doit être sélectionné
2.Sélectionnez une puissance de 1 à 9 en utilisant les touches ⊕ ou ⊖ (5 ou 4)
3.Appuyer sur la touche minuterie ◴ (10). L'indicateur de temps (12) affiche 00. Le temps à programmer (11) clignote.
4.Immédiatement après, entrer un temps de cuisson compris entre 1 et 99 minutes, en utilisant les touches ⊕ ou ⊖ (5 ou 4).

Lorsque l'indicateur de puissance (3) arrête de clignoter, le décompte de temps automatique démarre. L'afficheur respectif du temps décompté continue de clignoter.

Lorsque la minuterie arrive à 01, le décompte passe de minutes en secondes.

Lorsque le temps du foyer sélectionné est écoulé, la zone s'éteint et le minuteur émet un bip pendant quelques secondes. L'indicateur de temps indique 00 en clignotant.
Si vous souhaitez programmer un temps sur un autre foyer, répétez les étapes 3 et 4.

Si la zone de cuisson éteinte est chaude, son indicateur indique un H ou sinon un 0. Pour éteindre le signal sonore, touchez n'importe quelle touche.

MODIFIER UN TEMPS PROGRAMME

Pour changer un temps programmé, vous devez appuyer sur la touche de sélection d'un foyer avec temps programmé (2) et ensuite appuyer sur la touche minuterie (10). Vous pouvez ensuite changer le temps.

ARRETER UNE MINUTERIE

Si vous souhaitez couper la minuterie avant que son temps ne soit écoulé

1.Sélectionnez le foyer et appuyez sur la touche minuterie ◴ (10)

2.Utilisez la touche ⊖ (4) pour réduire le temps jusqu'à 00. La minuterie est annulée.

Méthode alternative : Après sélection d'une zone, si la touche minuterie est appuyée pendant 2 secondes, sa minuterie associée est annulée.

2.11 SYSTEME « AUTO-STOP »

Si par erreur un ou plusieurs foyers ne sont pas éteints, l'appareil s'éteindra automatiquement après au bout des durées définies ci-dessous

Puissance sélectionnée	Durée maximum d'utilisation (en heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

Lorsque la fonction sécurité automatique a été sollicitée, un 0 s'affiche si la température du verre n'est pas dangereuse pour l'utilisateur ou un H si un risque de brûlure existe. Pour redémarrer l'appareil, l'éteindre en appuyant sur la touche ⏻ (1) et le rallumer.

⚠ **Attention : Toujours maintenir le bandeau de commande propre et sec**

⚠ **Attention : En cas de problème ou d'incident non mentionné dans cette notice, débranchez l'appareil et contactez votre service après-vente.**

3 Entretien

3.1 RECOMMENDATIONS

* Utilisez des récipients ou casseroles à fond épais et complètement plats.
* Il n'est pas recommandé d'utiliser des casseroles avec un diamètre inférieur à celui de la zone utilisée
* Ne pas faire glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer
* Ne provoquez pas de choc entre les récipients et le verre
* Maintenez le fond de vos récipients propres et en bon état

⚠ **Attention : ne versez pas de sucre ou de produits contenant du sucre sur la table lorsque la surface est chaude car le sucre pourrait l'endommager.**

3.2 NETTOYAGE

Pour maintenir votre appareil en bon état, nettoyez-le avec des produits adaptés lorsque la table est refroidie.
Cela facilitera le nettoyage et évitera l'encrassement. N'utilisez pas de détergents agressifs ou d'ustensiles pouvant rayer la surface, ni de nettoyeur vapeur.

Les salissures légères ne collant pas à la surface peuvent être nettoyées en utilisant un chiffon humide et un détergent doux ou de l'eau chaude savonneuse.
Certaines salissures plus incrustées peuvent être nettoyées avec des produits de nettoyage spécifiques à la vitrocéramique. Suivez bien les conseils indiqués sur l'emballage.

Les salissures fortement incrustées ayant été brûlées plusieurs fois peuvent être enlevées à l'aide d'une raclette. Quelques traces de couleur sont causées par des récipients avec des résidus de graisse entre l'ustensile et le verre pendant la cuisson. Ils peuvent être enlevés en utilisant un chiffon humide ou un produit spécial pour vitrocéramique. Le plastique, le sucre ou la nourriture contenant du sucre ayant fondu sur la surface doivent être retirés immédiatement en utilisant la raclette
Des reflets métalliques sont causés par le déplacement de récipients sur le verre. Ils peuvent être retirés en utilisant un produit spécial pour verre vitrocéramique, possiblement en répétant l'opération plusieurs fois.

⚠ **Attention : Utilisez le grattoir avec soin. La lame peut vous blesser !**

⚠ **Attention : Lors d'un mauvais usage la raclette, la lame pourrait casser et un fragment pourrait s'incruster dans le verre. Si cela se produit, n'essayez pas de le retirer à la main, utilisez une pince ou un couteau pointu. (Voir fig. 3)**

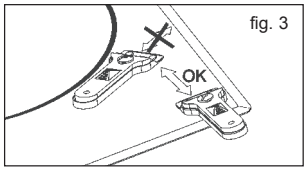


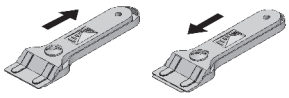
fig. 3

⚠ Attention : N'utilisez que la lame sur la surface en céramique, en évitant que le manche du ne raye la table.

⚠ Attention : Utilisez des lames en parfait état. Remplacez la lame immédiatement si elle est abîmée.

⚠ Attention: Après avoir utilisé la raclette, rentrez la lame et verrouillez-la (voir fig. ;4).

fig. 4 Utilisation de la raclette



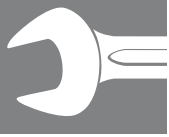
Lame protégée Lame non protégée

⚠ Attention : Un récipient peut coller au verre si un produit a fondu entre les deux. N'essayez pas de soulever le récipient lorsque la plaque est froide. Cela pourrait causer la casse du verre.

⚠ Attention : ne marchez pas ou ne vous appuyez pas sur le verre car il pourrait casser et vous blesser. Ne pas utiliser le verre comme plan de travail.

Le groupe BRANDT se réserve le droit de faire des modifications sur ce manuel lorsqu'il les juge nécessaire, sans que cela n'ait d'impact sur les caractéristiques essentielles de votre produit.

4 Anomalies



Avant d'appeler votre service après-vente, effectuez les vérifications ci-dessous.

Votre appareil ne fonctionne pas :
Vérifiez que le câble d'alimentation est branché

Votre récipient est collé à la surface du verre.
Si un matériau fondu se trouve entre le verre et le récipient, mettez votre foyer en puissance maximale et essayez de décoller le récipient.

Erreur F1
Si l'une des touches est activée pendant 10 secondes, cette erreur survient et le code F1 s'affiche. Cette erreur peut avoir différentes causes. L'une d'elles peut être la présence d'un objet (fourchette, couteau…) sur un des capteurs.

Assurez-vous qu'il n'y ait pas d'objet sur le bandeau de commande et essuyez le bandeau avec un chiffon humide. Si l'erreur persiste après ces solutions, coupez l'alimentation pendant 10 secondes.

Erreur F2
Si plus de 2 touches sont activées en même temps, cette erreur survient et le code F2 s'affiche.

Raisons potentielles de ce problème :

* Il peut y avoir un objet / récipient ou une accumulation d'eau (débordement du récipient) qui recouvre plus de 2 touches.
* Le bandeau de commande peut être exposé à une forte source de chaleur ou de vapeur (d'un four installé sous la table…)

Assurez-vous qu'aucun objet ne soit placé sur le bandeau de commande et éteignez toutes les sources de chaleur et de vapeur. Essuyez le bandeau avec un chiffon humide. Si l'erreur persiste après ces solutions, coupez l'alimentation pendant 10 secondes.

Erreur FC
Le message Fc sur l'afficheur de commande des plaques éteintes : surchauffe de l'électronique. Laissez l'appareil refroidir un moment.

5 Service consommateurs



RELATIONS CONSOMMATEURS FRANCE

Pour en savoir plus sur nos produits ou nous contacter, vous pouvez:

> *consulter notre site :*

www.sauter-electromenager.com

> *nous écrire à l'adresse postale suivante :*

Service Consommateurs
SAUTER
5 avenue des Béthunes
CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> *nous appeler du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :*

0 892 02 88 05 Service 0,50 € / min + prix appel

Service fourni par Brandt France, S.A.S. au capital social de 100.000.000 euros. RCS Nanterre 801 250 531.

INTERVENTIONS FRANCE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique.

Vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 8h00 à 20h00 au :

09 69 39 25 25 Service gratuit + prix appel

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

6 Environnement

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.



Votre appareil également de matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.