INSTRUCTION UTILISATEUR MICRO-ONDES

Nous cuisinons si bien ensemble Sauter

Chère Cliente, Cher Client,

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

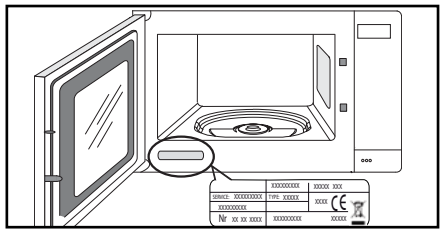
Choisir SAUTER, c'est faire pleinement confiance à sa technologie de pointe pour mieux se concentrer sur l'essentiel : la recette, les saveurs et la convivialité. C'est pour vous permettre, jour après jour, d'exprimer vos talents et vos souhaits de réussite culinaire que nous avons créé cette nouvelle 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.

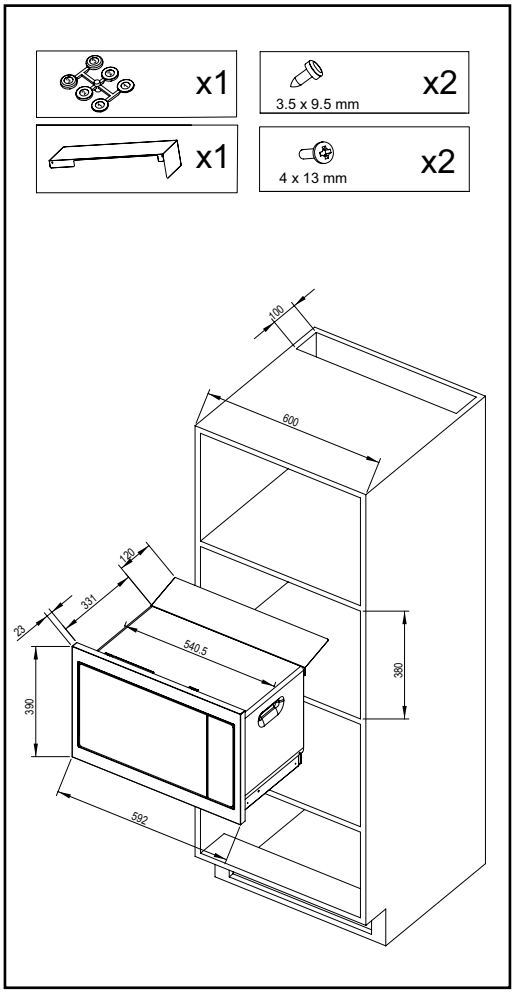
Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos réalisations gourmandes et nous espérons que votre achat vous apporte entière satisfaction.

www.sauter-electromenager.com

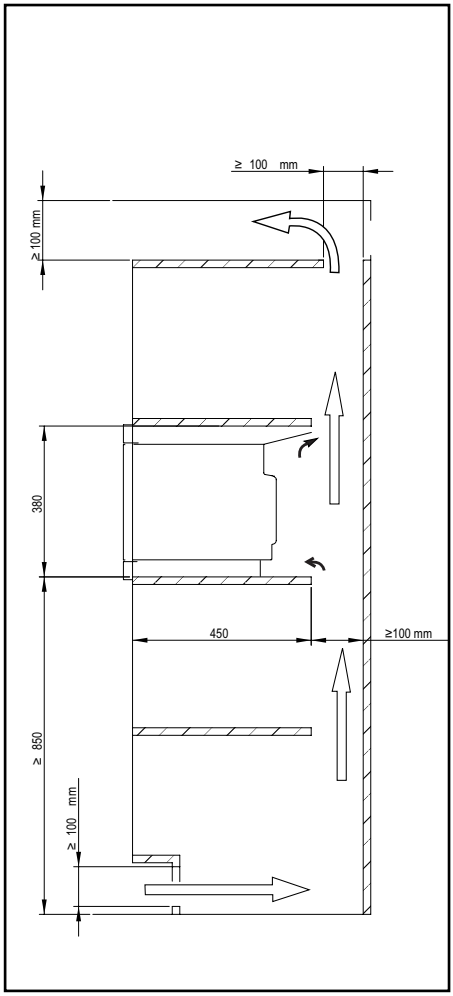
1



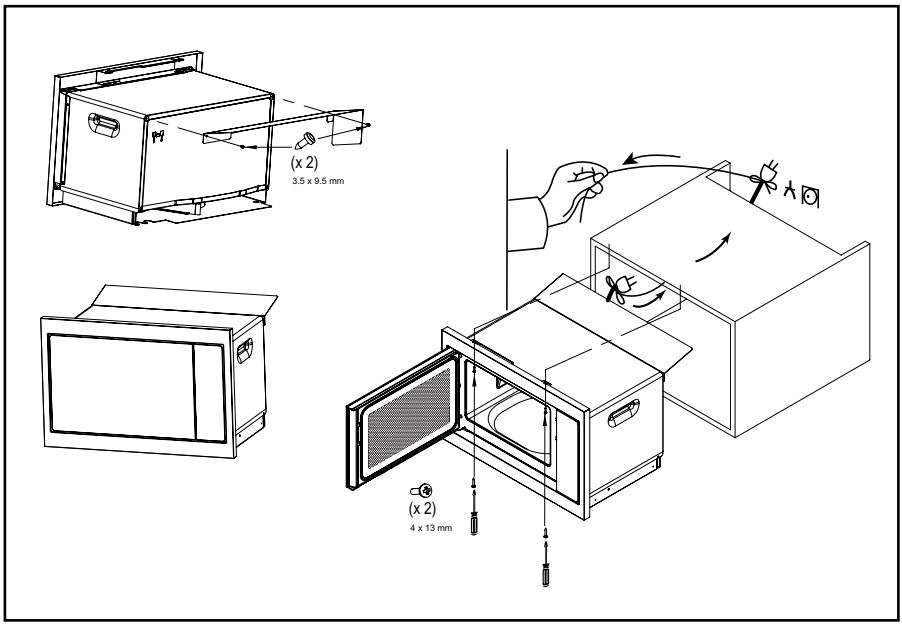
1.1 **1.1.1**



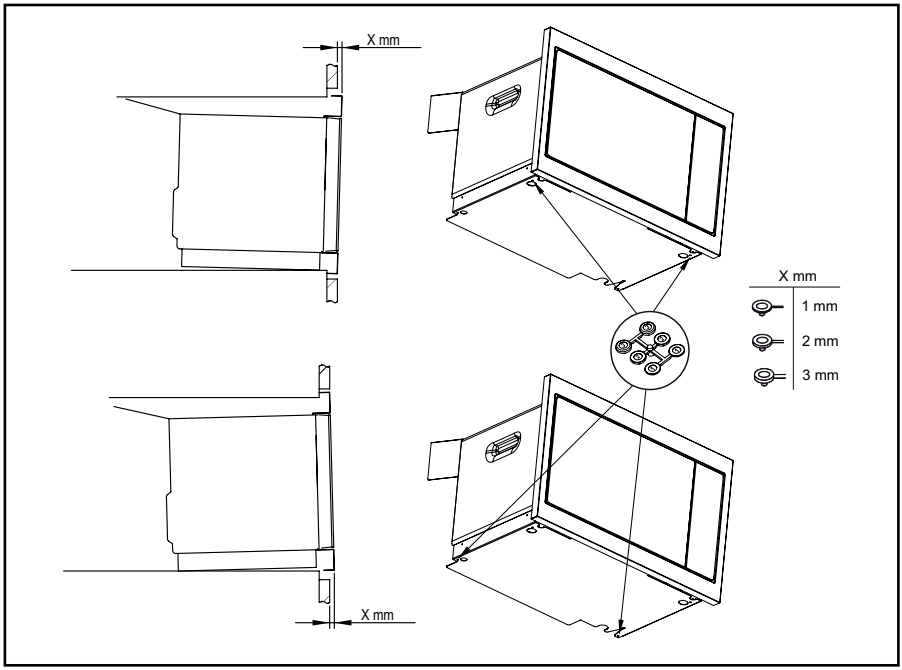
1.2 **1.2.1**



1.2.2

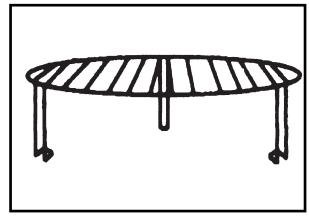


1.2.3

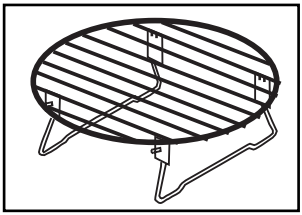


1.2.4

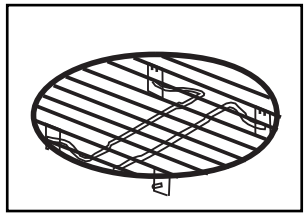
2



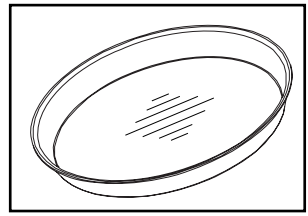
2.1 2.1.1



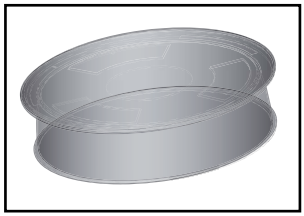
2.1.2



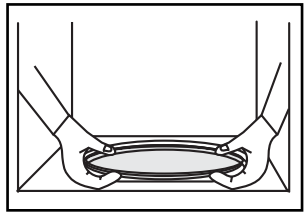
2.1.3



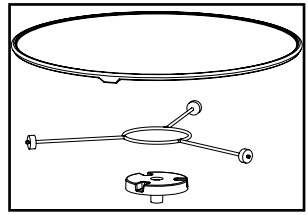
2.1.4



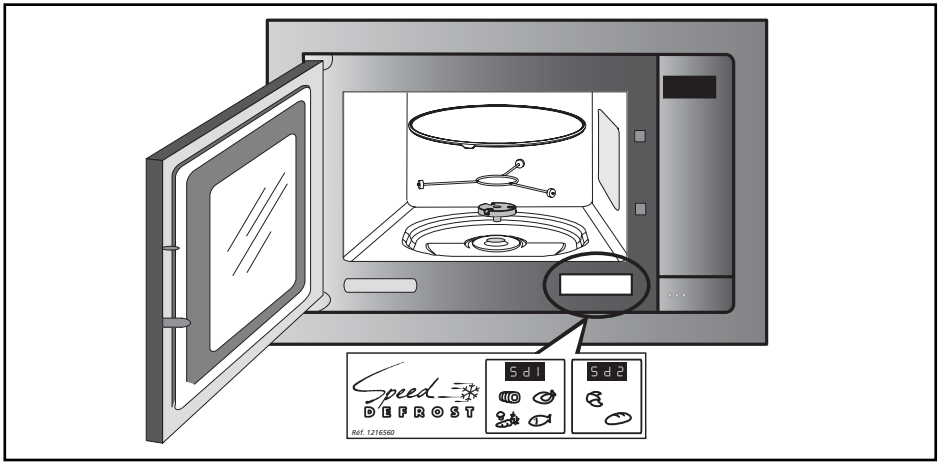
2.1.5



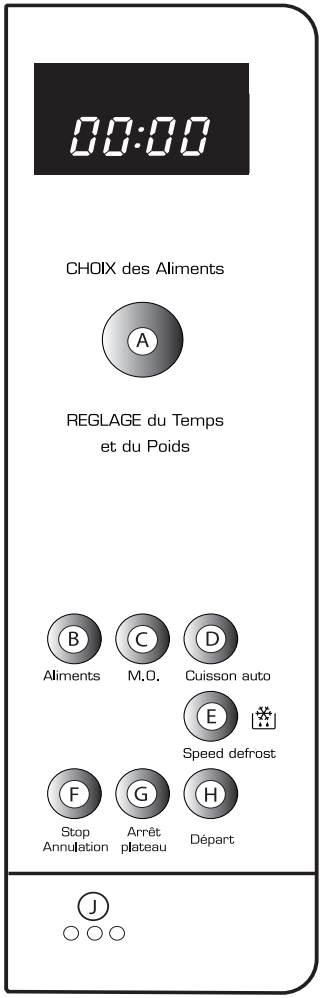
2.1.6



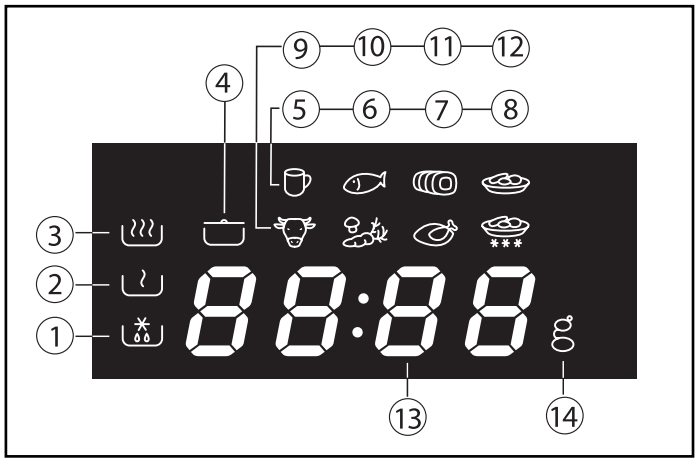
2.1.7



2.3 2.3.1


00:00
CHOIX des Aliments
A
REGLAGE du Temps
et du Poids
B
Aliments
C
M.O.
D
Cuisson auto
E
Speed defrost
F
Stop
Annulation
G
Arrêt
plateau
H
Départ
J

2.3.2


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
88:88
g

2.3.3

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE AVEC ATTENTION ET GARDER POUR DE FUTURES UTILISATIONS.

Cette notice est disponible en téléchargement sur le site internet de la marque.

Instructions de sécurité

Important :

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

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.

— Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; les fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; les environnements de type chambre d'hôtes.

— Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

— Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE :

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes au cours de l'utilisation. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne compétente d'effectuer des opérations de

maintenance ou de réparation entraînant le retrait d'un couvercle qui protège de l'exposition à l'énergie micro-ondes.
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils risquent d'exploser.

— N'utiliser que des ustensiles appropriés à l'usage dans les fours micro-ondes.
— Pendant le chauffage de denrées alimentaires dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation.
— Si de la fumée apparaît, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée pour étouffer les flammes éventuelles.
— Le chauffage des boissons par micro-ondes peut provoquer un jaillissement brusque et différé de liquide en ébullition, pour cette raison des précautions doivent elles être prises lors de la manipulation du récipient.
— Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifiée avant consommation, de façon à éviter les brûlures.
— Il n'est pas recommandé de chauffer les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de cuisson.
— Cet appareil est conçu pour faire des cuissons porte fermée.
— Le four à micro-ondes est prévu pour chauffer des denrées alimentaires et des boissons.
Le séchage de denrées alimentaires ou de linge et le chauffage de coussins chauffants, pantoufles, éponges, linge humide et autres articles similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflamation ou de feu.

MISE EN GARDE:
Si la porte ou le joint de porte sont endommagés, le four ne doit pas être mis en fonctionnement avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

— Il est recommandé de nettoyer le four régulièrement et d'enlever tout dépôt alimentaire.
— Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface pourrait se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et conduire à une situation dangereuse.
— Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

La fiche de prise de courant doit être accessible après installation.
Il doit être possible de déconnecter l'appareil du réseau d'alimentation, soit à l'aide d'une fiche de prise de courant si l'appareil en est pourvu, soit en incorporant un interrupteur

dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Centrez le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10mm 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, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

MISE EN GARDE :
N'autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées leur ont été données, permettant à l'enfant d'utiliser le four de façon sûre et de comprendre les dangers d'une utilisation incorrecte.

Cet appareil doit être installé à une hauteur supérieure à 850mm du sol.
Cet appareil peut être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation.

1 Installation

1.1 DEBALLAGE

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous gardez un exemplaire. Enlevez tous les éléments de protection. Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique (1.1.1)

1.2 CHOIX DE L'EMPLACEMENT ET ENCASTREMENT

Cet appareil doit être installé en colonne comme indiqué sur le schéma d'installation (1.2.1 à 1.2.4).

N'utilisez pas immédiatement votre appareil (attendez environ 1 à 2 heures) après l'avoir transféré d'un endroit froid vers un endroit chaud, car la condensation peut provoquer un dysfonctionnement.

Centrer le four dans le meuble de façon à garantir une distance minimum de 10 mm avec le meuble voisin. La matière du meuble d'encastrement doit résister à la chaleur (ou être revêtue d'une telle matière).

Pour plus de stabilité, fixer le four dans le meuble par 2 vis au travers des trous prévus à cet effet.

1.3 RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Attention:

L'installation est réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.

La sécurité électrique doit être assurée par un encastrement correct. Le raccordement électrique est à réaliser avant la mise en place de l'appareil dans le meuble.

Vérifiez que:

- la puissance de l'installation est suffisante (16 Ampères),

Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Lors des opérations d'entretien, l'appareil doit être débranché du réseau électrique, les fusibles doivent être coupés ou retirés.

Attention :

Le fil de protection (vert-jaune) est relié à la borne ⏚ de l'appareil et doit être relié à la terre de l'installation.

Si le four présente une quelconque anomalie, débranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement du four.

Attention :

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

2 Utilisation

2.1 ACCESSOIRES (selon modèle)

• **La clayette** (2.1.1)

En fonction GRIL, permet de dorer les aliments de faible hauteur.

Lors de son utilisation en fonction micro-ondes + gril, elle doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant. L'utilisation de la clayette avec des récipients métalliques est exclusivement réservée à la fonction gril seul. Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

• **La clayette rabattable** (2.1.2 - 2.1.3)

Lors de son utilisation, la clayette doit obligatoirement être bien centrée sur le plateau tournant.

La clayette ne doit en aucun cas être utilisée avec d'autres récipients métalliques en fonction micro-ondes, gril + micro-ondes.

Toutefois, vous pouvez réchauffer un aliment dans une barquette en aluminium en l'isolant de la clayette à l'aide d'une assiette.

La clayette rabattable:

Pour rabattre en position basse : pousser les crochets vers l'intérieur et replier les pieds en fonction Gril ou Gril + Micro-ondes:

Choisir le niveau selon le plat à griller.
- En position haute pour dorer les aliments de faible épaisseur.
- En position basse pour les autres aliments.

• **Le plat «PIZZA»** (2.1.4)
Utilisez le PLAT PIZZA, posé sur le plateau tournant avec les fonctions de cuisson automatique ou gril et micro-ondes afin d'économiser temps et énergie. Vos plats préférés seront croustillants, savoureux et dorés comme dans un four traditionnel.

• **Le couvre-assiette spécial micro-ondes** (2.1.5)
Les avantages du couvre-assiette :
Les aliments conservent toute leur saveur sous l'effet de la vapeur. Les plats sont réchauffés de manière uniforme.
L'effet de dessèchement des aliments est réduit.
La durée du programme peut être réduite.
En évitant les éclaboussures, votre four reste propre plus longtemps.
Utilisez le couvre-assiette uniquement en mode micro-ondes.

• **Le plateau tournant** (2.1.6 - 2.1.7)
Le plateau tournant permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.
Il tourne indifféremment dans les 2 sens. S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments sont bien positionnés.
Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, prenez-le en utilisant les zones d'accès prévues dans la cavité.
L'entraîneur permet au plateau verre de tourner.
Si vous enlever l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant en verre.
Ne cherchez pas à faire tourner le plateau en verre manuellement, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.
Le plateau en position arrêt permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le récipient ou de mélanger son contenu à mi-programme.

2.2 PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les micro-ondes utilisées pour la cuisson sont des ondes électromagnétiques. Elles existent couramment dans notre environnement comme les ondes radioélectriques, la lumière, ou bien les rayonnements infrarouges.
Leur fréquence se situe dans la bande des 2450 MHz.
Leur comportement :
- Elles sont réfléchies par les métaux.
- Elles traversent tous les autres matériaux.
- Elles sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre.

Lorsqu'un aliment est exposé aux micro-ondes il s'ensuit une agitation rapide des molécules, ce qui provoque un échauffement.
La profondeur de pénétration des ondes dans l'aliment est d'environ 2,5 cm, si l'aliment est plus épais, la cuisson à cœur se fera par conduction comme en cuisson traditionnelle.
Il est bon de savoir que les micro-ondes provoquent à l'intérieur de l'aliment un simple phénomène thermique et qu'elles ne sont pas nocives pour la santé.

2.3 DESCRIPTION DU FOUR

Collez l'étiquette autocollante « Speed DEFROST » en bas du four à l'endroit indiqué (2.3.1).

• **Le bandeau de commandes** (2.3.2)
Le sélecteur (A) :
Permet de sélectionner une catégorie d'aliment, de régler le temps et le poids.
La touche (B) :
Permet d'accéder à la catégorie des aliments préprogrammés.
La touche (C) :
Permet de choisir la fonction micro-ondes désirée (décongélation, réchauffage, cuisson ou mijotage).
La touche (D) :
Permet de réchauffer, cuire ou décongeler automatiquement en fonction du poids réel d'un aliment préprogrammé.
La touche (E) :
Permet une décongélation rapide d'aliments préprogrammés de moins de 500g.
La touche (F) :
Permet d'interrompre ou d'annuler un programme en

cours (un appui pour PAUSE, deux appuis pour ANNULATION).
Elle permet également de mettre l'horloge à l'heure (voir chapitre «Réglage de l'heure»).
La touche (G) :
Permet l'arrêt et la remise en marche du plateau tournant ainsi que le réglage de l'heure.
La touche (H):
Permet de débuter tout programme.
L'emplacement (J):
Permet l'ouverture de la porte du four.

• **L'afficheur et ses symboles** (2.3.3)

Les fonctions du four

(1): Décongélation
(2): Réchauffage
(3): Cuisson forte
(4): Mijotage / Maintien au chaud

Les aliments préprogrammés

(5): Liquides
(6): Poissons
(7): Viande blanche (porc, veau)
(8): Plats préparés frais
(9): Viande rouge (boeuf, agneau)
(10): Légumes
(11): Volaille
(12): Plats préparés surgelés

(13): Affiche le temps de cuisson, le poids ou l'horloge
(14): Affiche l'unité de mesure du poids pour une programmation automatique

MISE EN MARCHE

• **Réglage de l'heure.**
A la mise sous tension ou après une coupure de courant, l'afficheur indique 00:00.
Réglez l'heure en appuyant 5 secondes sur la touche (G) 00:00 clignote et un bip retentit.
Programmez l'horloge en tournant le sélecteur (A).
La validation se fera automatiquement.
L'horloge est à l'heure.
Votre appareil est maintenant branché et à l'heure.
Ouvrez la porte, placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

⚠ *Si la porte n'est pas bien fermée, l'appareil ne fonctionnera pas.*

PROGRAMMATIONS DES CUISSONS

• **Cuisson express**

Sélectionnez un temps de cuisson en tournant le sélecteur (A).
Appuyez sur la touche (H) pour lancer la cuisson.
La puissance maximale 900W cuisson forte est programmée directement (les pictos (2) et (3) clignotent en alternance dans l'afficheur).

Lorsque l'appareil s'arrête, un triple signal sonore indique la fin du programme. Ce signal est répété toutes les minutes pendant dix minutes jusqu'à ouverture de la porte.
Si vous estimez que le plat ne peut pas tourner correctement à l'intérieur du four, appuyez sur la touche (G) pour désactiver le plateau tournant, avant ou en cours de programme.
En cas d'erreur de programmation, appuyez deux fois sur la touche (F) pour annuler la cuisson.

• **Programmation par la fonction**

Fonctions disponibles :

(1) DÉCONGÉLATION à 150W
Pour décongeler tous les aliments, pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.

(2) RÉCHAUFFAGE à 700W
Pour réchauffer tous les aliments liquides ou solides, ainsi que les plats préparés frais ou surgelés.

(3) CUISSON FORTE à 900W
Pour cuire les légumes et potages.

(4) MIJOTAGE à 500W
Pour cuire les poissons et volailles.

Pour terminer les préparations commencées en CUISSON FORTE, telles que haricots, lentilles, laitages.

Appuyez sur la touche (C). Les pictos (1) à (4) apparaissent dans l'afficheur et le picto (2) clignote par défaut.
Choisissez votre fonction en tournant le sélecteur (A) jusqu'à obtenir celle désirée.
Au bout d'une seconde le picto correspondant devient fixe et 00:00 clignote dans l'afficheur.
Programmez alors le temps de cuisson en tournant le sélecteur (A).
Appuyez sur la touche (H) pour lancer la cuisson.

• **Programmation par les aliments**

Appuyez sur la touche (B) et choisissez la catégorie d'aliment en tournant le sélecteur (A) jusqu'à faire clignoter l'aliment désiré. Restez positionné sur l'aliment choisi puis appuyez sur la touche (C) pour choisir la fonction de votre choix : décongélation (1), réchauffage (2) ou cuisson forte (3).
Le picto (2) clignote par défaut dans l'afficheur.
Tournez rapidement le sélecteur (A) jusqu'à faire clignoter le picto correspondant à la fonction désirée.
Au bout d'une seconde le picto correspondant devient fixe et 00:00 clignote dans l'afficheur.
Réglez alors le temps de cuisson en tournant le sélecteur (A).
Appuyez sur la touche (H) pour lancer la cuisson.

• **Cuisson automatique en fonction du poids des aliments**

Le temps de cuisson se calcule automatiquement.
Appuyez tout d'abord sur la touche (B) et choisissez la catégorie d'aliment en tournant le sélecteur (A) jusqu'à faire clignoter l'aliment désiré. Restez positionné sur l'aliment choisi puis appuyez sur la touche (C) pour choisir la fonction de votre choix : décongélation (1), réchauffage (2) ou cuisson forte (3). Tournez rapidement le sélecteur (A) jusqu'à faire clignoter le picto correspondant à la fonction désirée.
Appuyez sur la touche (D).
«50 g » apparaît dans l'afficheur par défaut **.
Réglez alors le poids réel de l'aliment en tournant le sélecteur (A).
Appuyez sur la touche (H) pour lancer la cuisson.

***** NOTA:*** *Si 00:00 clignote dans l'afficheur à la place des 50 g , votre programmation du poids n'a pas été prise en compte, il faut recommencer l'opération.*

FONCTION «SPEED DEFROST»

• **Décongélation rapide**

La touche Speed defrost permet une décongélation rapide des aliments d'un poids maximum de 500 grammes, au-delà de ce poids, utilisez la touche (C) pour les décongeler.
Pour mémoire consultez l'étiquette collée sur votre four (2.3.1)
Appuyez une fois sur la touche (E) pour la décongélation rapide des **viandes, volailles, poissons, légumes et liquides** (Sd 1 s'affiche)
ou appuyez deux fois sur la touche (E) pour la décongélation rapide des **pains, brioches et viennoiseries** (Sd 2 s'affiche)**.**
Réglez ensuite le poids de l'aliment en tournant le sélecteur (A).
Appuyez sur la touche (H) pour lancer la décongélation.

NOTA: Une sonnerie à mi programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Ouvrez la porte, retournez l'aliment, refermez la porte et appuyez sur la touche (H) pour terminer la décongélation.

RECOMMANDATIONS

En cours de programme:

- Vous pouvez modifier la durée de cuisson à tout moment.
- Vous pouvez arrêter ou démarrer le plateau tournant en cours de programme en appuyant sur la touche (G).
- Pour modifier le choix de la fonction ou de l'aliment, il faut appuyer deux fois sur la touche (F) et recommencer la programmation.
- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, refermez la porte et appuyez sur la touche (H) pour remettre votre appareil en fonctionnement.
- En fonction Décongélation et Speed Defrost, une sonnerie longue à mi-programme vous rappelle qu'il faut retourner l'aliment pour un meilleur résultat. Refermez la porte et appuyez sur la touche (H) pour redémarrer le four.
- Si vous retirez l'aliment avant la fin de la programmation, annulez les données qui restent affichées en appuyant deux fois sur la touche (F).

REMARQUES :

- Sans validation sur la touche (H), toute programmation s'annule automatiquement au bout de trois minutes et l'heure s'affiche à nouveau.
- A la fin d'un programme, la ventilation du four peut continuer à fonctionner pour assurer une ventilation correcte. Elle s'arrêtera automatiquement.

3 Nettoyage

NETTOYAGE DE LA SURFACE INTERIEURE-EXTERIEURE

Evitez l'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluants, ces produits sont susceptibles de détériorer l'appareil.
Utilisez une éponge humide et savonneuse.
En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir dans une tasse de l'eau citronnée ou vinaigrée pendant 2 minutes dans votre four et nettoyez ensuite les parois avec un peu de liquide vaisselle.

Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, prenez-le par les zones d'accès prévues à cet effet.
Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.
N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant.

4 Anomalies et solutions

Vous pouvez résoudre vous-même certaines petites anomalies:

L'appareil est bruyant. Le plateau ne tourne pas correctement. Nettoyez les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.

Vérifiez si les roulettes sont bien positionnées.

Vous constatez de la buée sur la vitre. Essuyez l'eau de condensation à l'aide d'un chiffon.

L'appareil produit des étincelles. Bien nettoyer l'appareil: retirez graisses, particules de cuisson, etc... Eloignez tout élément métallique des parois du four.

5 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 contient également de nombreux 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.

Le mode veille (selon modèle)

Après quelques secondes sans action de la part de l'utilisateur, la luminosité de l'afficheur décroit afin de limiter la consommation d'énergie. Suivant le modèle de four, lors d'un départ différé, une animation remplacera en alternance l'affichage de l'heure qui vous indiquera la mise en "Mode veille" du four. Une simple action sur le sélecteur de cuissons ou un appui sur une touche suffit à rétablir la luminosité de l'afficheur.

6 Relations Consommateurs

RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits, vous pouvez consulter notre site :
www.sauter-electromenager.com

vous pouvez nous contacter :
> Via notre site,
www.sauter-electromenager.com
rubrique «CONTACT».
> Par e-mail à l'adresse suivante :
relations.consommateurs@groupebrandt.com

> Par courrier à l'adresse postale suivante :
Service Consommateurs SAUTER
5, avenue des Béthunes
CS 69 526
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

> Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au :

0892 02 88 05
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.

En vente sur ***www.clearit.com*** ou chez votre revendeur habituel.

clearit

INTERVENTIONS

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.

Pour obtenir un rendez-vous avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au :

N°Cristal 09 69 39 25 25
APPEL NON SURTAXE

PIÈCES D'ORIGINE

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

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

BRANDT FRANCE, Etablissement de CERGY, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE.
SAS au capital social de 1.000.000 euros RCS NANTERRE 801 250 531.