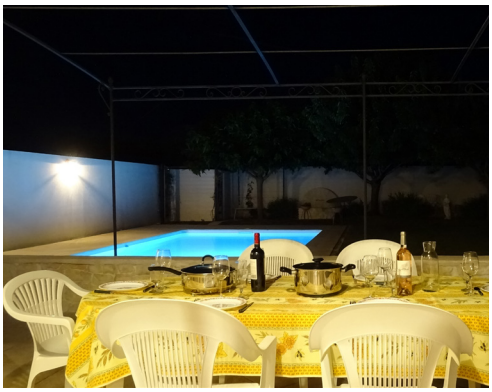
Le Clos des Amourettes

GUIDE D'ACCUEIL

La maison Cigogne















4 CHAMBRES
2 SALLES DE BAIN

6 PERSONNES
PISCINE PRIVÉE

Sommaire

Présentation de l'hôte.....2

Contacts.....3

Votre arrivée.....4

- Remise des clés
- Arrivée tardive
- L'hôte
- Wifi

Votre départ.....6

- Avant de partir
- Remise des clés
- Dépôt de garantie
- Enquête de satisfaction

La maison.....8

- Électroménager
- Les placards
- Commande des volets électriques
- Règles
- Activités de loisirs
- Entretien et intervention
- Plan de sobriété

Modes d'emploi.....12

- Alarme de la piscine
- Four
- Lave-vaisselle
- Hotte
- Plaque de cuisson
- Micro-onde
- Sèche-serviettes
- Lave-linge

Présentation



Je suis Olivier et je suis heureux de vous accueillir dans cette maison.

Voici quelques informations pratiques afin de rendre votre séjour le plus agréable possible. Pour toute assistance particulière, n'hésitez pas à me solliciter directement.

Je vous souhaite un bon séjour !



Contacts

Le Clos des Amourettes
11, rue du bois des amourettes
17290 Forges
www.leclosdesamourettes.fr
contact@leclosdesamourettes.fr
06 27 17 51 11
Langues parlées : Français, Anglais

SAMU : 15
Police Secours : 17
Sapeurs-Pompiers : 18
Violences Femmes Info : 3919
Appel Urgence Europe : 112
Appel urgence par SMS : 114
Centre antipoison : 05 61 77 74 47
Médecin de garde : 3966

- Cabinet Dentaire : 26 Av. des Marronniers, 17290 Aigrefeuille-d'Aunis (05 46 35 08 12)
- Cabinet Médical : 2 Pass. des Halles, 17290 Aigrefeuille-d'Aunis (05 46 35 50 46)
- Pharmacie des Halles : place de la renaissance, 17290 Aigrefeuille-d'Aunis (05 46 35 52 32)
- Pharmacie de la Place : 6 Place de la République, 17290 Aigrefeuille-d'Aunis (05 46 35 50 36)
- Hôpital Saint Louis de La Rochelle : Rue du Dr Albert Schweitzer, 17019 La Rochelle (05 46 45 50 50)
- Centre Hospitalier de Rochefort : 1 Av. de Béligon, 17300 Rochefort (05 46 88 50 50)
- Gendarmerie Nationale : 24 Avenue des Marronniers, 17290 Aigrefeuille-d'Aunis (05 46 35 50 08)
- Mairie : 9 Rue de la Mairie, 17290 Forges (05 46 35 52 70)
- Pompiers : Rue de Saint-Christophe, 17290 Aigrefeuille-d'Aunis (05 46 35 06 71)



Votre arrivée



Remise des clés le jour de votre arrivée :

- Une clé de la porte d'entrée
- Une clé du cabanon à vélo
- Une clé aimant pour activer/désactiver l'alarme de la piscine.

La porte d'accès au logement et au cabanon sont munies d'une serrure à clé, les baies vitrées et portes fenêtres de système de verrouillage. Veillez à bien les fermer lors de toute sortie des lieux.



À PARTIR DE
16H

Si vous souhaitez arriver plus tôt, contactez-moi à l'avance pour voir si je peux vous accommoder.

Arrivée tardive
Merci de me contacter dès que possible et avant 19h00, pour que je vous indique la démarche à suivre pour récupérer vos clés.



Stationnement devant la maison Aigrette et à l'arrière côté jardin (4 places).



L'HÔTE

J'habite l'extrémité sud, dans la maison Aigrette. La maison Aigrette et la maison Cigogne sont complètement séparées, isolées phoniquement et visuellement.

J'ai accès, à la porte d'entrée de la maison Aigrette donnant sur le parking de la façade avant, et au jardin via un accès par l'arrière de la maison (uniquement pour l'entretien de la piscine et des espaces verts pendant votre absence). Pendant votre séjour je n'accèderai pas : à la maison Cigogne, à la cour fermée sur la façade avant, au jardin pendant votre présence.

La petite maison aux volets bleus située dans le jardin est l'annexe/laverie qui est fermée avec un accès limité.
Je suis joignable en tout temps pour toute question ou demande.

WIFI

Réseau : LeClosDesAmourettes_5GHZ
Mot de passe : Amourettes17290

Les informations sont aussi notées à l'intérieur de la porte du placard de l'entrée, côté couloir.





Votre départ

JUSQU'À
10H



Le temps consacré au ménage et au rangement doit avoir lieu le jour et avant l'heure limite du départ.

Si vous avez besoin de plus de temps avant de partir, contactez-moi à l'avance pour voir si je peux vous accommoder.

Remise des clés :
Le locataire signataire du contrat de location devra à son départ restituer les clés et effectuer un état des lieux de sortie. Merci de me contacter un jour avant votre départ pour prendre rendez-vous.

Avant de partir :
Nous vous remercions de bien vouloir :

- Nettoyer et ranger votre vaisselle
- Vider le réfrigérateur et le congélateur
- Retirez les draps et les mettre sur le lit
- Déposer les serviettes de toilette utilisées dans les salles de bain
- Jeter vos poubelles dans les bacs correspondant situés derrière la maison :
  - Sac noir de déchêt dans la poubelle verte
  - Déchêts recyclables dans la poubelle jaune
- Déposer le bac des végétaux pour les déchets organiques à côté des conteneurs près du cabanon.
- Ne pas déplacer le bac à papier et le bac du verre
- Remettre les meubles à leur place.

En cas de besoin :
Le ménage est inclus mais si les lieux ont été trop salis nous vous invitons à utiliser le matériel à disposition. Des frais additionnels de ménage seront facturés si le logement est rendu dans un mauvais état de propreté.

Dans les placards du couloir d'entrée et des chambres vous trouverez :

- 1 balais
- 1 balais grattoir
- 1 balayette et 1 petite pelle
- les produits d'entretien
- 1 serpillère
- 1 aspirateur

DÉPÔT DE GARANTIE

Le dépôt de garantie sera rendu après votre départ si aucune dégradation n'est constatée.



ENQUÊTE DE SATISFACTION

Nous espérons que ce livret d'accueil vous a été utile pour profiter pleinement de vos vacances. Afin de mieux comprendre comment nous pouvons améliorer cet outil, partagez-nous votre ressenti en répondant à ces quelques questions.

Le lendemain de votre départ vous recevrez par email un questionnaire de satisfaction sur l'établissement et votre séjour.

La maison

Les équipements électroménagers

- Le lave-linge, la lessive et un panier à linge sont dans l'annexe/laverie.
- La planche à repasser est dans la penderie du couloir des chambres
- L'aspirateur est dans la penderie du couloir des chambres.

Les placards :

- à l'entrée à droite : tableau électrique
- à l'entrée au centre : étagère à chaussures.
- à l'entrée à gauche : box internet, 1 balayette et petite pelle, 1 fer à repasser, les produits d'entretien, 1 serpillère.
- couloir des chambres : 1 séchoir à linge, 1 balais, 1 balais grattoir, 1 ventilateur de table diamètre 45 cm, étagères avec les galettes de chaises, les nappes extérieures, le matelas de bain de soleil, les coussins, des draps de bains.

Boutons de commande des volets électriques :

- Pour la baie vitrée de la salle à manger : à l'entrée du couloir d'accès aux chambres.
- Pour la baie vitrée du salon : à l'entrée du salon avec les commandes des éclairages.

Règles :

- Les 3 casseroles en cuivre sont uniquement installées pour la décoration.
- Une cave (porte rouge dans le couloir) est à disposition pour stocker vos bouteilles.
- La télévision fonctionne avec une BOX TV, ne pas débrancher ou modifier l'installation.
- Mobilier : Le mobilier de l'intérieur, table, chaises…. Ne doivent pas être sortis à l'extérieur.
- Il est interdit de boire ou manger dans les lits.
- Merci de retirer les chaussures sur le parquet du salon et les parquets des chambres.
- La porte d'entrée est équipée d'une grande vitre, ce qui donne beaucoup de lumière mais elle est fragile par le poids du verre qui est important par rapport à sa structure PVC, merci de faire attention pendant son utilisation.
- Je vous demande de bien verrouiller les volets battants en position ouvert de la façade avant, cette façade est face au vent dominant d'ouest et il est déjà arrivé plusieurs fois que les volets se cassent par la violence des chocs. Le grand volet de la porte d'entrée a une grande prise au vent et il est vulnérable, n'hésitez pas à le fermer si vous pensez qu'il y a un risque d'arrachage du loquet.

RÈGLES

Animaux :

- Les animaux de compagnie ne sont pas acceptés. Contactez-moi à l'avance pour voir si nous pouvons faire une exception. Seul le contrat de location précise si le locataire a l'autorisation de séjourner avec son animal domestique.

Règles de propreté

- Je vous demande de maintenir l'espace en ordre pendant votre séjour.
- La hotte de la cuisine doit être mise en service dès qu'une plaque de cuisson est en service pour évacuer les odeurs, les graisses et la vapeur d'eau.

Consignes de bienséance

- N'oubliez pas que nous avons des voisins. Veuillez respecter la tranquillité des lieux et de réduire le bruit au minimum. Le volume sonore, à l'intérieur et à l'extérieur de la propriété, doit être contenu afin de respecter la tranquillité du voisinage. Nous vous demandons également de ne pas organiser de fêtes ou de rassemblements. En cas de conflit et ou de plainte, nous nous réservons le droit d'exclure les clients à l'origine du trouble. Pour le respect du voisinage, il est strictement interdit de faire du bruit le soir après 22h et avant 8h du matin.

Ordures ménagères

- Des poubelles de tri sélectif sont mises à votre disposition dans le meuble de cuisine sous l'évier. Un conteneur pour les déchets ménagers et un autre pour les emballages sont à disposition à côté du cabanon à vélo.
- Une petite poubelle jaune dans la maison et une grande poubelle à l'extérieure pour les emballages en carton, plastique et métal, le bac des végétaux pour les déchets organiques, le bac des papiers pour les papiers, les revues… un grand bac pour les verres et enfin une petite poubelle verte à l'intérieure et une grande poubelle à l'extérieur pour les déchets ménagers.

Règles concernant le tabagisme

- Il est strictement interdit de fumer à l'intérieur de la propriété, même si les fenêtres sont ouvertes. Si vous ne respectez pas cette règle, vous vous exposez à la facturation de frais de nettoyage et d'assainissement du logement (potentiellement pris sur votre caution).
- Nous autorisons nos hôtes à fumer dans le jardin. Nous vous demandons seulement d'utiliser les 2 cendriers fournis déposés dans le placard du couloir des chambres, au-dessus de la cave), veuillez ne pas laisser de mégots dans le jardin et de jeter les cendres dans la boite de conserve prévu à cet effet déposée sur une étagère du cabanon à vélo (en veillant à ce qu'elles soient bien éteintes).

Utilisation de la connexion Internet

- Le locataire s'engage à respecter les lois en matière de téléchargements et de consultations de sites

ACTIVITÉS DE LOISIRS

Local piscine :

- Une grande épuisette de fond est à disposition des locataires si des feuilles ou autres saletés sont tombées dans la piscine, la perche est posé à l'extérieur sur les grilles de caniveaux le long du mur.
- En rentrant en hauteur sur votre droite, vous trouverez le panneau électrique, il est composé de :
  - Trois premiers boutons, de haut en bas :
    - Eclairage du cabanon
    - Les deux appliques du mur le long de la terrasse de la piscine
    - La pompe de circulation de la chute d'eau du bassin
  - Le coffret de piscine avec le disjoncteur de la pompe de circulation, le bouton de le projecteur de la piscine, la commande de la pompe à 3 positions soit :
    - Marche manuelle / Arrêt / Marche automatique (suivant le temps programmé sur la temporisation située à côté).
  - Le coffret électrique d'alimentation est composé :
    - D'un interrupteur différentiel, d'un disjoncteur pour la prise, d'un disjoncteur pour les éclairages et la pompe de circulation du bassin, d'un disjoncteur pour la pompe de circulation de la piscine.
- Il est strictement interdit de toucher les vannes du système de filtration, risque de grosse fuite et de la destruction de la pompe.
- Toujours laissez la porte fermer quand la filtration est en fonctionnement, pour ne pas déranger le voisinage par le bruit de la pompe de circulation.

Règles concernant les enfants

- Pendant toute la durée du séjour, les enfants sont sous la responsabilité de leurs parents. Ils ne doivent pas être laissés sans surveillance. Le jardin avec sa piscine peut présenter des dangers de noyade, ne laissez pas les enfants s'y promener seuls sans être accompagnés par leurs parents ou par un adulte responsable.
- Toujours laisser la porte fermée du local piscine quand il y a des enfants pendant le séjour, des produits dangereux pour le traitement de l'eau sont stockés sur les étagères.

Barbecue :

- Vous pouvez utiliser le barbecue. Merci de l'utiliser en respectant les mesures de sécurité. Le placer sur un emplacement stable, bien serrer le raccord du tuyau gaz, de surveiller les flammes s'il y a du vent.

ENTRETIEN ET INTERVENTION

L'entretien du jardin et de la piscine :

- Il est possible que je sois amené à intervenir dans le jardin pendant votre séjour pour l'arrosage des fleurs et des arbustes. Si une intervention est nécessaire, elle sera organisée le matin très tôt ou pendant votre absence.
- Je serai amené à intervenir quotidiennement pour l'entretien de la piscine. L'intervention sera organisée le matin très tôt ou pendant votre absence.
- N'hésitez pas à me prévenir de votre absence pour entretenir le jardin et la piscine durant cette période. Dans tous les cas, je veillerai à respecter votre intimité.

Problème avec un équipement :

- En cas de panne ou de dysfonctionnement, veuillez me contacter sans attendre. Je ferai alors au mieux pour remédier à la situation.

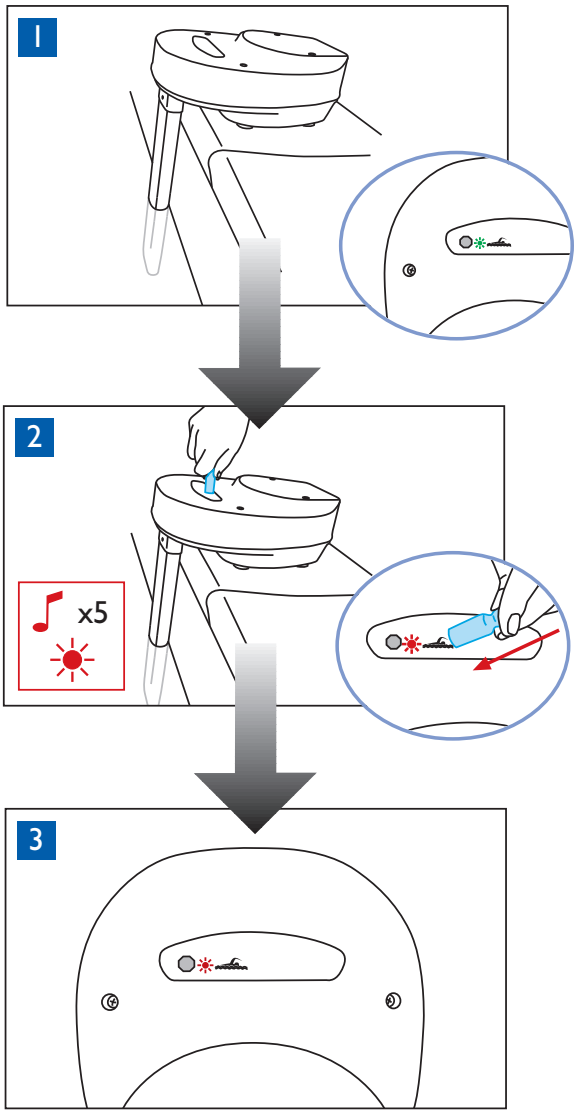
PLAN DE SOBRIÉTÉ

Dans le cadre du plan de sobriété, Je m'engage à vos côtés pour réduire la consommation d'eau et d'énergie. Aidez-nous dans cette démarche grâce à des écogestes simples et efficaces tout au long de l'année !

- La fourniture de l'eau, de l'électricité et du chauffage est incluse dans le prix de la location.
- Toutefois, dans le but de respecter au mieux l'environnement, veuillez éteindre les lumières lorsque vous quittez une pièce, de ne pas accumuler les éclairages dans une même pièce, d'être attentif à éteindre les éclairages extérieurs, de ne pas gaspiller l'eau, et ne pas laisser les portes et les fenêtres ouvertes si vous utilisez le chauffage.
- Toutes les commodités sont à votre disposition, sous réserve d'un usage normal et raisonnable. A cet égard, veuillez ne rien jeter dans la cuvette des WC, hormis le papier hygiénique.
- Piscine : nous optimisons la température de l'eau et nous réduisons l'évaporation en couvrant la piscine avec la bâche à bulles quand elle n'est plus utilisée en fin de journée.
- L'été, lors de fortes chaleurs, ouvrez le matin et fermez ou laissez entrouvert les volets, fermez les fenêtres.
- L'hiver, maintenez une température de 19°C dans la maison, baissez le chauffage (radiateurs ou sèche-serviette) de la salle de bain lorsque vous quittez la pièce
- Toute l'année : privilégiez les douches de 3 minutes environ avec le thermostat dans la zone en dessous de 38 degrés. Plus on baisse la température, plus la douche aura un effet dynamisant, stimulant la circulation sanguine.
- Ne laissez pas d'appareils électroménagers électriques allumés.

MODE D'EMPLOI – PISCINE

4.1. Je souhaite me baigner



Votre détecteur d'immersion ne surveille plus, le voyant rouge clignote.

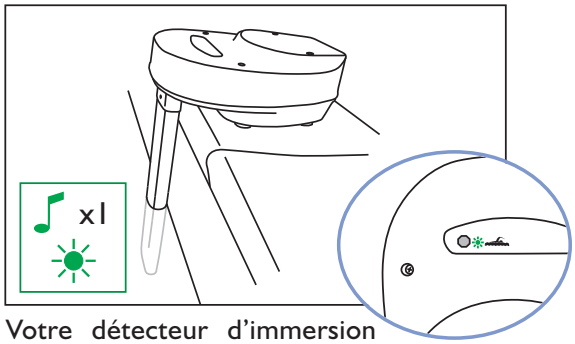
Alors que votre détecteur d'immersion surveille (voyant **vert**), passez l'aimant sur le symbole du Baigneur au niveau de la zone d'activation de votre appareil :



Votre détecteur d'immersion éclaire son voyant rouge, vous pouvez vous baigner sans déclencher la sirène.

PENDANT LE TEMPS DE LA REACTIVATION AUTOMATIQUE, L'ADULTE RESPONSABLE DOIT SURVEILLER LE BASSIN EN RESTANT AU BORD LE TEMPS NECESSAIRE A CE QUE LE SYSTÈME REPRENNE SA FONCTION DE SURVEILLANCE. LA REACTIVATION EFFECTIVE SE MATERIALISE PAR LE PASSAGE D'UN VOYANT ROUGE AU VOYANT VERT.

4.2. Remise en route automatique

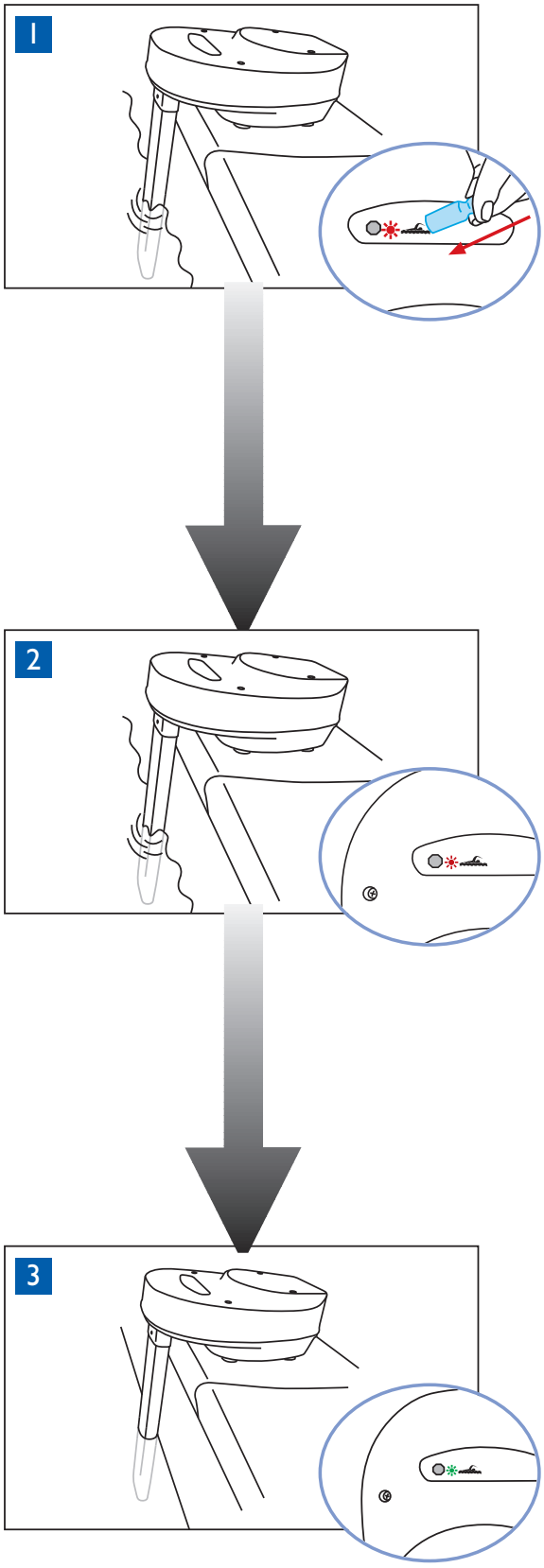


Votre détecteur d'immersion surveille (voyant vert clignotant).

Votre détecteur d'immersion vérifie en permanence les conditions d'agitation du bassin. Dès que le bassin redevient calme, après une baignade ou une forte perturbation (vent fort, nage à contre courant, …) votre détecteur d'immersion reprend la surveillance et clignote vert. La remise en route automatique peut intervenir en une de dizaine minutes après la fin de la baignade, selon l'agitation du bassin et les conditions de vent.

Votre bassin est maintenant protégé.

4.3. Remise en route manuelle



Après la baignade, si le bassin est suffisement calme vous pouvez réactiver votre appareil manuellement.

Vous êtes alors dans l'un des 2 cas de figures décrits ci-dessous :

1 Passer l'aimant sur le symbole du "Baigneur" en quittant la piscine.



2 Si un court bip grave retenti et que le voyant rouge clignote toujours, votre détecteur d'immersion considère que votre bassin est trop agité : **il ne peut pas immédiatement reprendre la surveillance, son voyant rouge clignote.**

PENDANT LE TEMPS DE LA REACTIVATION AUTOMATIQUE, L'ADULTE RESPONSABLE DOIT SURVEILLER LE BASSIN EN RESTANT AU BORD LE TEMPS NECESSAIRE A CE QUE LE SYSTÈME REPRENNE SA FONCTION DE SURVEILLANCE. LA REACTIVATION EFFECTIVE SE MATERIALISE PAR LE PASSAGE D'UN VOYANT ROUGE AU VOYANT VERT.

3 Si un long bip aigu retenti et que le voyant vert clignote, votre détecteur d'immersion considère que votre bassin est calme : **il reprend la surveillance du bassin, son voyant vert clignote.**

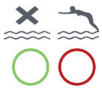
VOTRE BASSIN EST MAINTENANT SURVEILLÉ.

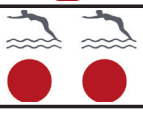
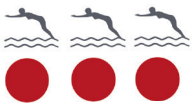
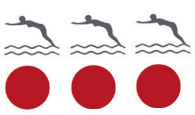
2. Principe de fonctionnement

Comment fonctionne Sensor Premium™ ?

Grâce à sa technologie embarquée, votre détecteur d'immersion surveille en permanence l'état du bassin. En cas de chute dans la piscine, votre détecteur d'immersion déclenche sa sirène selon les exigences de la norme française NF P90-307-1:2009.
Vous devez désactiver la surveillance de votre détecteur d'immersion avant de vous baigner. (Voir page 20 : "Je souhaite me baigner")
Après la baignade, votre détecteur d'immersion reprend automatiquement la surveillance du bassin dès que celui-ci est redevenu calme. (Voir page 20 : "Remise en route automatique")

Principes de signalisations du Sensor Premium™ :

ETAT	SIGNALISATIONS GENERALES	
	ACTION	VISUEL & SONORE
Votre détecteur d'immersion surveille	Au passage de l'aimant	 VOYANT VERT CLIGNOTANT 1 bip long aigu
Votre détecteur d'immersion ne surveille pas	Au passage de l'aimant	 VOYANT ROUGE CLIGNOTANT 5 bips courts aigus
Signal d'alarme en cours	Détection d'immersion ou activité dans la piscine **Il est impératif de réagir lorsque l'alarme retentit et d'intervenir le plus rapidement possible**	 VOYANT ROUGE FIXE Signal d'alarme (100dB)
Votre détecteur d'immersion est arrêté	Au passage des 2 aimants (voir page 22 : "Arrêt total")	 TOUS VOYANTS ETEINTS 15 bips courts aigus
Votre détecteur d'immersion quitte le mode TESTS	Aux passages de l'aimant successif (voir page 22 : "Mode Tests")	Mélodie spécifique

ETAT	SIGNALISATION DES DEFAILLANCES	
	AU PASSAGE DE L'AIMANT	PERIODIQUE
Réactivation manuelle refusée (voir page 21)	1 bip grave	 VOYANT ROUGE CLIGNOTANT
Piles faibles (voir page 23)	1 bip grave	 Voyant rouge clignotant Série de 2 flashs toutes les 4s 1 bip grave toutes les 15s
Trop de vent (voir page 22)	1 bip grave	 Voyant rouge clignotant Série de 3 flashs toutes les 4s 1 bip grave toutes les 15s
Autres défauts	1 bip grave	 Voyant rouge clignotant Série de 3 flashs toutes les 4s 1 bip grave toutes les 15s

Afin d'acquitter les signaux sonores de défaillance, passez l'aimant sur le symbole du "Baigneur", les bips cessent, mais le voyant rouge continue à clignoter jusqu'à la disparition du problème.
Si malgré la disparition du problème (arrêt du vent, remplacement des piles...) le signal de défaillance persiste : demandez conseil à votre revendeur.

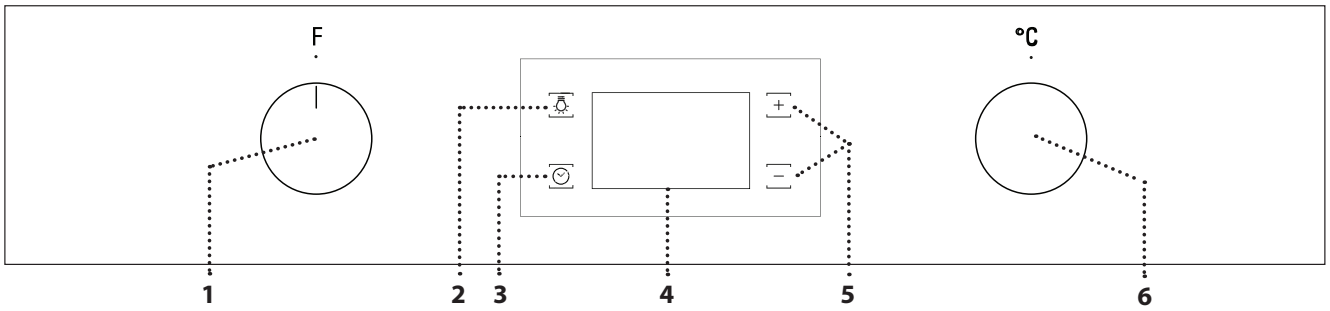
MODE D'EMPLOI – FOUR

Guide rapide **FR**

MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT HOTPOINT-ARISTON
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.hotpoint.eu/register**

Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION
Pour allumer le four en sélectionnant une fonction.
Tournez à la position 0 pour éteindre le four.

2. LAMPE
Avec le four allumé, appuyez pour allumer ou éteindre l'ampoule du compartiment du four.

3. RÉGLAGE DE L'HEURE
Pour accéder les réglages pour le temps de cuisson, le départ différé, et la minuterie. Pour afficher l'heure lorsque le four est éteint.

4. ÉCRAN

5. BOUTONS DE RÉGLAGES
Pour changer les réglages du temps de cuisson.

6. BOUTON THERMOSTAT
Tournez pour sélectionner la température désirée lorsque vous utilisez les fonctions manuelles.
Pour les fonctions automatiques, utilisez .

Veuillez noter: Tous les boutons sont de type bouton-poussoir. Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

PREMIÈRE UTILISATION

1. RÉGLAGE DE L'HEURE
Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : Appuyez sur jusqu'à ce que le voyant et les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Utilisez + ou − pour régler l'heure et appuyez sur pour confirmer. Les deux chiffres des minutes clignotent. Utilisez + ou − pour régler les minutes et appuyez sur pour confirmer.

Veuillez noter: Lorsque le voyant clignote (par exemple après des pannes de courant prolongées), vous devrez régler l'heure de nouveau.

2. CHAUFFER LE FOUR
Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.
Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.
Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.
Chauffez le four à 250°C pendant au moins une heure. Le four doit être vide durant cette opération.

Veuillez noter: Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

FONCTIONS ET UTILISATION QUOTIDIENNE

CONVENTIONNELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.

CONVECTION FORCÉE
Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson.

GRILL
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

TURBOGRIL
Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur un quelconque niveau sous la grille.

DÉCONGÉLATION
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

ÉCO CONVECTION FORCÉE*
Pour cuire les rôtis farcis et les rôtis sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque vous utilisez la fonction Mode ÉCO, le voyant reste éteint durant la cuisson, mais peut être rallumé temporairement en appuyant sur .

* Fonction utilisée comme référence pour la déclaration d'efficacité énergétique conformément au Règlement (UE) n° 65/2014

PAIN AUTO
Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour le pain. Pour les meilleurs résultats, suivez minutieusement la recette. Activez la fonction lorsque le four est froid.

PÂTISSERIES AUTO

Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et le meilleur temps de cuisson pour les gâteaux. Activez la fonction lorsque le four est froid.

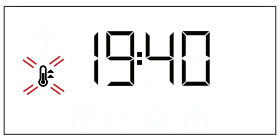
1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée : l'écran s'illumine et un signal sonore retentit.

2. ACTIVER UNE FONCTION

MANUEL

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.



Remarque : Lors de la cuisson, vous pouvez changer la fonction en tournant le ***bouton de sélection*** ou ajuster la température en tournant le ***bouton du thermostat***.

La fonction ne démarre pas tant que le bouton du thermostat est sur 0°C. Vous pouvez régler le temps de cuisson, le temps de fin de cuisson (seulement si vous réglez le temps de cuisson) et la minuterie.

AUTOMATIQUE

Pour lancer la fonction automatique que vous avez sélectionnée (« Pain » ou « Dessert »), gardez le *bouton du thermostat* à la position pour les fonctions automatiques ( ). Pour terminer la cuisson, tournez le *bouton de sélection* à la position 0.

Veuillez noter: Vous pouvez régler le temps de fin de cuisson et la minuterie.

3. PRÉCHAUFFAGE ET CHALEUR RÉSIDUELLE

Une fois que la fonction est lancée, un signal sonore et un voyant qui clignote à l'écran confirmant que la phase de préchauffage est activée.
À la fin de cette phase, un signal sonore et un voyant stable indique que le four a atteint la température désirée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veuillez noter: Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

Après la cuisson et avec la fonction désactivée, le voyant peut rester visible sur l'écran même après que le ventilateur de refroidissement s'est éteint pour indiquer qu'il y a de la chaleur résiduelle dans le compartiment.

Veuillez noter: Le temps nécessaire pour que l'icône s'éteigne varie car cela dépend d'une série de facteurs tels que la température ambiante et la fonction utilisée. Dans tous les cas, le produit doit être considéré comme éteint lorsque le curseur sur le bouton de sélection est sur « 0 ».

4. PROGRAMMER LA CUISSON

Vous devez sélectionner une fonction avant de pouvoir lancer un programme de cuisson.

DURÉE

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer.
Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.

Remarque: Pour annuler le temps de cuisson, appuyez sur jusqu'à ce le voyant clignote dur l'écran, utilisez ensuite pour remettre le temps de cuisson à « 00:00 ».
Ce temps de cuisson inclut la phase de préchauffage.

PROGRAMMER L'HEURE DE FIN DE CUISSON/ DÉPART DIFFÉRÉ

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le début de la fonction en programmant le temps de fin de cuisson : appuyez sur jusqu'à ce que l'icône END et l'heure actuelle clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler la durée de cuisson et appuyez sur pour confirmer.
Lancez la fonction en tournant le *bouton du thermostat* à la température désirée: la fonction reste en veille et démarre automatiquement après la période d'attente calculée pour que la cuisson se termine à l'heure désirée.

Veuillez noter: Pour annuler le réglage, éteindre le four en tournant le ***bouton de sélection*** à la position « 0 ».

FIN DE CUISSON

Un signal sonore se fait entendre et l'écran s'illumine pour indiquer que la fonction est terminée.
Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner une différente fonction ou le placer à la position « 0 » pour éteindre le four.

Veuillez noter: Si la minuterie est activée, l'écran affiche « END » en alternance avec le temps restant.

Veuillez noter: Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

5. RÉGLER LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne programme pas la cuisson, mais permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Appuyez sur la touche jusqu'à ce que le voyant et « 00:00 » clignotent à l'écran.



Utilisez ou pour régler l'heure désirée et appuyez sur pour confirmer.
Un signal sonore se fait entendre lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.

Remarque: Pour annuler la minuterie, appuyez sur jusqu'à ce que le voyant clignote, utilisez ensuite pour remettre le temps à « 00:00 ».

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (° C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	170	30 - 50	2
		Oui	160	30 - 50	2
		Oui	160	40 - 60***	4 1
Biscuits/tartelettes		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	25 - 35	3
		Oui	160	20 - 35***	4 2
Pizza/Focaccia		Oui	190 - 250	15 - 50	2
		Oui	190 - 250	25 - 50***	4 2
Lasagnes/pâtes au four/cannellonis/ tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	2
Agneau/veau/bœuf/porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3
Poulet / lapin / canard, 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	2
Poisson au four/en papillote 0,5 kg (filet, entier)		Oui	170 - 190	30 - 45	2
Pain grillé		5’	250	2 - 6	5
Pom. terre rôties		Oui	200 - 210	35 - 55 **	3

ACCESSOIRES	Grille métallique	Casserole ou plaque de cuisson sur la grille	Lèchefrite/plaque de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite	Lèchefrite contenant 200 ml d'eau	Plaque de cuisson

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Changez les niveaux à mi-cuisson.

Le niveau est indiqué sur la paroi du compartiment de cuisson.

Le temps indiqué n’inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

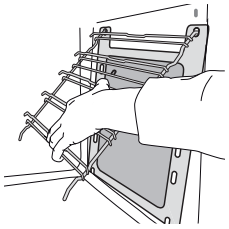
Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur **docs.hotpoint.eu** pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément aux normes CEI et notamment CEI 60350-1.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeurs vapeur. N’utilisez pas de laine d’acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l’appareil. Utilisez des gants de protection. L’appareil doit être débranché de l’alimentation principale avant d’effectuer des travaux d’entretien.

PANNEAUX CATALYTIQUES

Ce four peut être équipé d'un revêtement catalytique spécial qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous replacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veuillez noter: Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes. Veuillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

MODE D'EMPLOI - LAVE-VAISSELLE

FR **10/ LES PROGRAMMES DE LAVAGE**

• *TABLEAU DES PROGRAMMES*

Type de vaisselle : - porcelaine, casseroles, couverts, verres, etc...	Résistante	Mixte	Mixte
Quantité, type, état des résidus alimentaires.	**Très sale**. Grands plats et casseroles très sales, salissures cuites, graisses, friture, gratin, sauce etc..	**Lavage court en 60 minutes** spécialement adapté à une vaisselle quotidienne avec une quantité réduite de résidus peu adhérents.	**Normalement sale** Lavage en basse température, économique et particulièrement adapté aux lessives compactes - enzymatiques.
Programmes	Intensif	Opti A 60min	ECO **
Déroulement du programme.	prélavage chaud lavage 70°C rinçage rinçage chaud Séchage	lavage 60°C rinçage rinçage chaud Séchage	prélavage lavage 55 °C rinçage rinçage chaud Séchage
à titre indicatif			
Durée en min.	120' *à 140'*	60'	130' *à 150'*
eau (l.)	14,5 *à 16,5*	14	14,5 *à 16,5*
énergie (kWh)	1,7 *à 1,8*	1,3 *à 1,4*	1,3 *à 1,4*

Ces valeurs se réfèrent :
- à des conditons normales d'utilisation avec des produits séparés (détergents, sel, produit de rinçage).
- *à des conditions d'utilisation de produits multifonction seulement.*

Elles peuvent varier en fonction de la charge, de la température de l'eau, du réglage de l'adoucisseur, de la présence de produit de rinçage et la tension de l'alimentation.

10/ LES PROGRAMMES DE LAVAGE

Mixte	Mixte	Fragile	Mixte	Mixte
Normalement sale soit une quantité normale de résidus adhérents et gras. Programme long car plus économique en énergie.	**Lavage très court en 30 minutes** spécialement adapté à une faible charge de vaisselle quotidienne avec une quantité réduite de résidus non séchés et non gras.	**Pour des verres et la vaisselle fragile.** soit une quantité réduite de résidus peu adhérents : verres ou porcelaine fragile.	Cycle très court (sans lessive) pour rincer et réhumidifier la vaisselle en attente du lavage prévu le lendemain ou le surlendemain.	**Détection automatique du degré de salissure.** Optimise les résultats en privilégiant les économies d'énergie.
BIO *	Flash30'	Verres	Trempage	AUTO
			prélavage froid	prélavage
lavage 50°C	lavage 45°C	lavage 45°C		lavage 55/65°C
rinçage	rinçage	rinçage		rinçage
rinçage chaud	rinçage chaud	rinçage chaud		rinçage chaud
Séchage	Séchage	Séchage		Séchage
160' *à 165'* 14 *à 16* 1,05 *à 1,30*	30' 11 0,8	60 à 75' 13,5 0,95	15' 4,5 0,02	100' *à 130'* 14,5 *à 16,5* 1,4 *à 1,6*

Programmes préconisés :

* **EN50242**

** **IEC 436/DIN 44990**

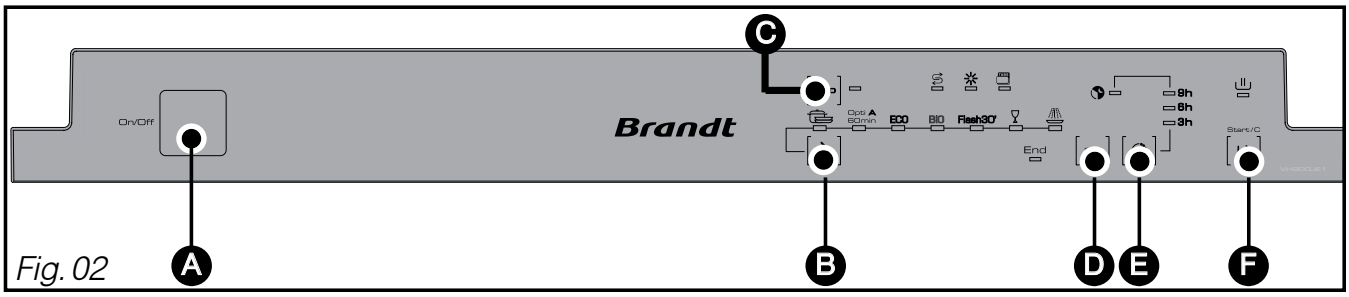


Fig. 02

Conseil :
Consultez le tableau des programmes, pages précédentes, pour déterminer celui dont vous avez besoin selon le type de vaisselle, la quantité et l'état des résidus alimentaires.

• *Départ immédiat d'un programme*

Après avoir mis votre appareil sous tension en appuyant sur "On/Off" Ⓐ,

Choisissez votre programme en appuyant sur la touche Ⓑ ou le programme automatique en appuyant sur la touche "**AUTO"**.

– Losqu'un programme est sélectionné le voyant associé s'allume.
Appuyez sur **"Start/C"** Ⓕ, le voyant "En cours" s'allume, refermez la porte le programme commence.

Un court signal sonore (bip) confirme la sélection de la touche, à l'exception de la touche "On/Off".

• *Départ différé d'un programme*

Après avoir sélectionné votre programme appuyez une, deux ou 3 fois sour la touche **"Départ différé"** Ⓔ selon votre choix de différér votre programme de 3h, 6h ou 9 heures ; le voyant associé s'allume.
Validez en appuyant sur **"Start/C"** Ⓕ

• *L'OPTION HEURES CREUSES*

Votre lave-vaisselle est conçu pour détecter automatiquement le signal EDF heures creuses.
En sélectionnant cette option votre lave-vaisselle **démarrera automatiquement la nuit,** sur la plage horaire la plus favorable pour les économies d'énergie.

• *Recherche de la période "Heures Creuses"*

Cette phase est activée à la première mise sous tension.
Votre lave-vaisselle vérifie si le système des heures creuses est disponible sur le réseau électrique.
Pendant cette phase qui peut durer 24 heures maxi, toutes les autres fonctions de votre lave-vaisselle sont utilisables.

• *Lancement d'un programme en "Heures Creuses"*

Choisissez votre programme en appuyant sur la touche de programme Ⓑ.
Appuyez sur la touche "Départ différé" Ⓔ.
Validez en appuyant sur **"Start/C"**. Ⓕ
Refermez la porte.
Le programme démarrera à la réception du signal "d'Heures Creuses".

• *Fin de programme (End)*

Le voyant clignote 15 minutes avant la fin du programme puis devient fixe lorsque le programme est terminé.

• *Annulation d'un programme*

Appuyez sur la touche "Start/**C**" Ⓕ pendant quelques secondes.

• *Réglage signal sonore*

Le réglage permet d'activer ou de désactiver le bip en fin de programme.

– Accédez au réglage par un appui long sur **"Set"** jusqu'à entendre un double signal sonore (bip long). Sélectionnez votre choix en appuyant sur la touche **"Départ différé"** Ⓔ :

- **bip activé :** un signal sonore se fait entendre et le voyant "End" clignote.
- **bip désactivé :** aucun signal sonore et le voyant "End" est éteint.

La validation est automatique, après 10 secondes environ.

MODE D'EMPLOI – HOTTE

• *DESCRIPTION DES COMMANDES*

COMMANDES (Fig. 12):
Touche A = allume/éteint l'éclairage.
Touche B = active/désactive le TIMER:
en appuyant 1 fois on active le timer, si bien qu'au bout de 5 minutes le moteur s'arrête (en même temps, le numéro de la vitesse sélectionnée clignote sur l'afficheur); le timer reste activé si l'on change la vitesse du moteur.
Afficheur C =
- indique la vitesse sélectionnée du moteur (de 1 à 4);
- indique l'activation du Timer lorsque le numéro clignote;
- indique l'alarme des filtres lorsque le segment central s'allume ou clignote.

Touche D = met le moteur en marche (à la dernière vitesse utilisée). En appuyant de nouveau sur le bouton, on sélectionne la vitesse du moteur de 1 à 4 en séquence. Si l'on continue d'appuyer sur la touche pendant 2 secondes environ, le moteur s'arrête.
Touche R = rétablissement des filtres à graisse et des filtres à charbons. Lorsqu'on visualise l'alarme des filtres (c'est-à-dire que le segment central s'allume sur l'afficheur), il faut nettoyer les filtres à graisse (après 30 heures de fonctionnement). Par contre, si le segment central clignote, il faut nettoyer les filtres à graisse et remplacer les filtres à charbon (après 120 heures de fonctionnement).
Il est clair que si votre hotte n'est pas une hotte version recyclage, qu'elle n'a donc pas de filtres à charbon, il suffit de nettoyer les filtres à graisse, que le segment central reste allumé ou qu'il clignote. L'alarme des filtres apparaît lorsque le moteur est éteint et il est visible pendant environ 30".
Pour faire repartir le compte des heures, appuyer sur la touche pendant 2 secondes lorsque l'alarme est visible.

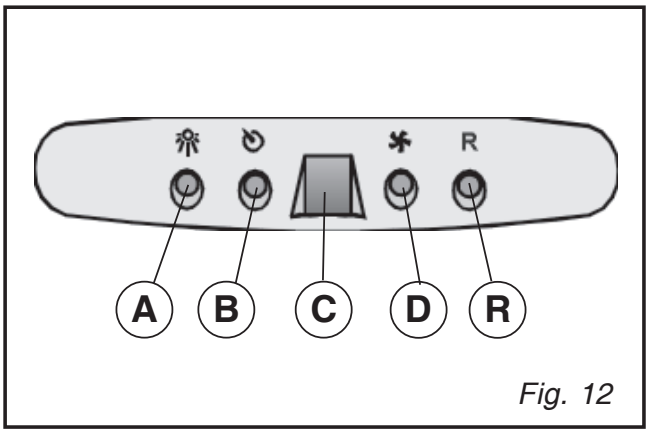
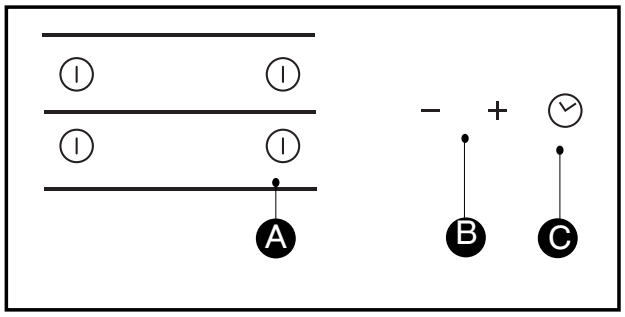


Fig. 12

MODE D'EMPLOI – PLAQUE CUISSON

2 / UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

- ***DESCRIPTION DES COMMANDES***



A Touches de marche/arrêt.

B Réglage minuterie / puissance.

C Touche de minuterie.

- ***MISE EN MARCHE***

Appuyez sur la touche marche/arrêt de la zone à utiliser. Un affichage **0** clignotant et un bip signalent que la zone est allumée. Un point fixe apparaît dans l'afficheur choisi. Vous pouvez alors régler la puissance désirée.
Sans demande de puissance de votre part, la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.

- ***ARRÊT***

Faîtes un appui long sur la touche marche/arrêt de la zone utilisée.

- ***RÉGLAGE DE LA PUISSANCE***

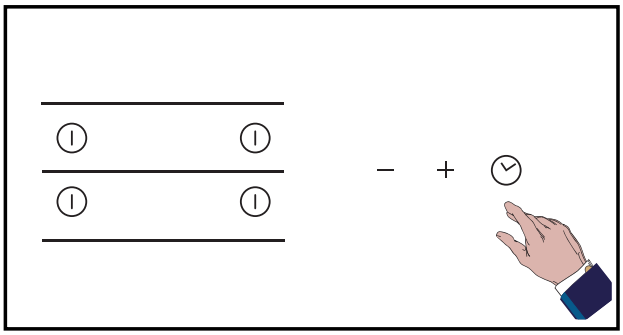
Appuyez sur la touche "**+**" pour augmenter votre niveau de puissance de 1 à P (puissance maximum) et sur la touche "**-**" pour la diminuer.
Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance maximum "P" en appuyant sur la touche "**-**".

- ***RÉGLAGE DE LA PUISSANCE selon modèle***

Appuyez sur la touche "**+**" pour augmenter votre niveau de puissance de 1 à 9 (puissance maximum) et sur la touche "**-**" pour la diminuer.

- ***REGLAGE DE LA MINUTERIE***

Une minuterie tournante est disponible pour l'ensemble des zones de cuisson. Les 4 minuteries peuvent être utilisées ensemble.

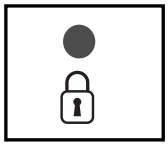


Par appuis successifs sur la touche vous sélectionnez la zone de cuisson où vous voulez affecter la minuterie.
Les leds de la minuterie peuvent être affecté uniquement sur les zones en fonctionnement.
La minuterie en cours d'affichage a sa led en surbrillance.
<u>Pour utiliser la minuterie :</u>
- Mettez la zone de cuisson en fonctionnement et réglez la puissance.
- Sélectionnez la led minuterie de la zone de cuisson.
- Appuyez sur **+** ou **-** jusqu'au réglage souhaité pour régler votre temps de cuisson. Pour les longues durées, appuyez sur **-** pour accéder directement à 99 minutes.
La minuterie ne décompte que si la zone de cuisson est recouverte d'un récipient.
En fin de cuisson, la zone s'éteind, la minuterie indique **0** et un **bip** vous prévient.
- Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter ce bip.

<u>Pour modifier les réglages de minuterie :</u>
- Sélectionnez votre minuterie
- Appuyez sur **+** ou **-**.

<u>Pour arrêter la minuterie :</u>
- Sélectionnez votre minuterie
- Faire un double appui sur **+** et **-**.

• *UTILISATION “SECURITE ENFANTS”*



Votre table de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l’arrêt (pour le nettoyage par exemple) ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages).
Pour des raisons de sécurité, seule la touche “arrêt” est toujours active et autorise la coupure d’une zone de chauffe même verrouillée.

• *Comment verrouiller ?*

Maintenez appuyée la touche de verrouillage jusqu’à ce que la led placée au dessus s’allume et qu’un bip confirment votre manoeuvre.

• *Table verrouillée en fonctionnement*

L’affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage .
Quand vous appuyez sur les touches de **puissance** ou de **minuterie** des zones en fonctionnement, la led de verrou s’allume, elle s’éteindra au bout de quelques secondes,
Seule la touche “arrêt” est toujours active

Sur les zones de cuisson qui ne fonctionnent pas, le symbole et la led s’allume quand vous appuyez sur les touches “**marche/arrêt”** .
Cette affichage s’éteindra au bout de quelques secondes,

• *La table est verrouillée à l’arrêt*

La led au dessus de la touche de verrouillage est éteinte. Une impulsion courte sur cette touche allume la led.
La led s’affiche quand vous appuyez sur une touche **marche / arrêt** de n’importe quelle zone.

• *Comment déverrouiller ?*

Appuyez sur la touche de verrouillage jusqu’à l’extinction de la led et un double bip confirment votre manoeuvre .

Conseil

Pensez à déverrouiller votre table avant réutilisation (voir chapitre “utilisation sécurité enfants”).

MODE D'EMPLOI – MICRO-ONDE

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

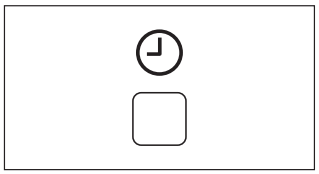
Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

1. Pour afficher l'heure...

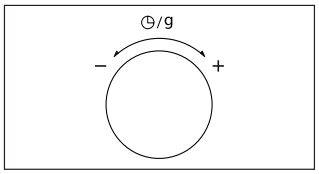
Au format 24 heures

Au format 12 heures

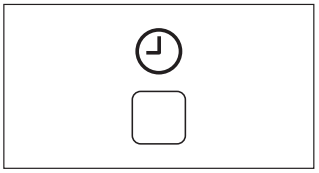
Appuyez une ou deux fois sur le bouton **Horloge** (🕘).



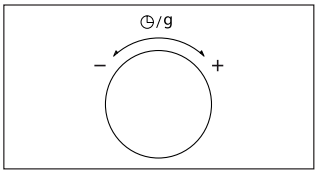
2. Faites tourner le bouton **Temps/Poids** (◷/g) pour régler l'heure.



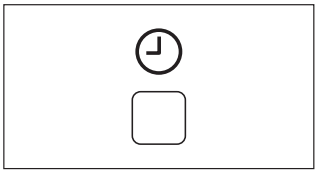
3. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘).



4. Faites tourner le bouton **Temps/Poids** (◷/g) pour régler les minutes.



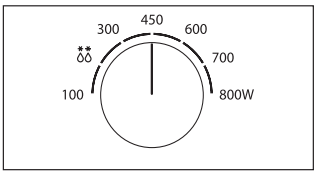
5. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘).



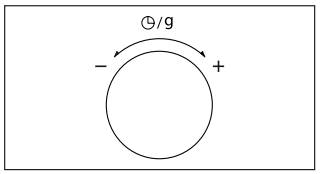
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

1. Réglez la puissance sur la valeur maximale en tournant le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.
(PUISSANCE MAXIMALE : 800 W)



2. Réglez le temps en faisant tourner le bouton **Temps/Poids** (◷/g).



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Vous pouvez modifier la puissance pendant la cuisson en faisant tourner le bouton de **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON**.

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

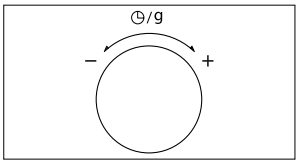
Niveau de puissance	Puissance en watts	Niveau de puissance	Puissance en watts
ÉLEVÉE	800 W	MOYENNEMENT FAIBLE	300 W
RÉCHAUFFAGE	700 W	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE (**)	180 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W
MOYENNE	450 W		

Si vous sélectionnez une puissance élevée, le temps de cuisson devra être réduit.

En revanche, si vous sélectionnez une puissance moins élevée, le temps de cuisson devra être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

1. Réglez le temps de cuisson restant en faisant tourner le bouton **Temps/Poids** (◷/g). Vous pouvez augmenter le temps de cuisson pendant la cuisson en faisant tourner le bouton vers la droite.

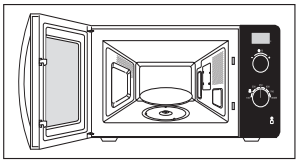


ARRÊT DE LA CUISSON

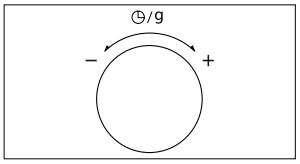
Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.

Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte.



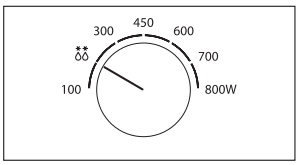
2. Pour arrêter complètement la cuisson : faites tourner le bouton **Temps/Poids (Décongélation)** vers la gauche. "L'heure actuelle" s'affiche.



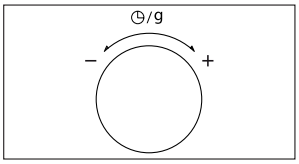
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode Décongélation auto permet de faire décongeler de la viande, de la volaille ou du poisson. Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Positionnez le bouton **COMMANDE DE LA PUISSANCE DE CUISSON** sur le symbole **Décongélation automatique** (**).



2. Faites tourner le bouton **Temps/Poids** (◷/g) pour sélectionner le poids approprié.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

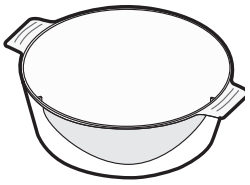
UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Eliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez l'aliment congelé sur le plateau. Retournez l'aliment lorsque le signal sonore retentit. Respectez le temps de repos correspondant une fois la décongélation terminée.

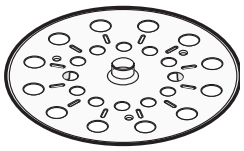
Code/Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
Viande	200 à 1500 g	20 à 60 min.	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez les aliments lorsque le signal sonore retentit.
Volaille	200 à 1500 g	20 à 60 min.	
Poisson	200 à 1500 g	20 à 50 min.	

GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLES MS23F301EF*, MS23F302EF* UNIQUEMENT)

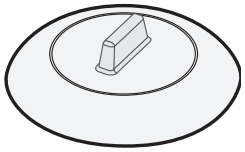
Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner.
Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :



Bol



Plateau



Couvercle

Tous ces accessoires supportent des températures comprises entre -20 °C et 140 °C. Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

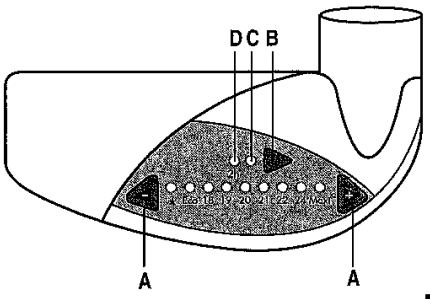
CONDITIONS D'UTILISATION :

- Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
  - pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
  - en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;
- Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

MODE D'EMPLOI - SÈCHE-SERVIETTES

NOTICE D'UTILISATION SÈCHE-SERVIETTES

Après raccordement de votre appareil à votre installation électrique, vous pouvez le mettre en route en appuyant sur la touche ⟲ (B). Le voyant de chauffe (C) s'allume.



Touches de fonctionnement :

A : Touche de variation de température (couleur des voyants : Hors gel « * » - Jaune ; ECO – Vert ; 18° jusqu'à Maxi – rouge).
Touche de mise en route de la Fonction « Confort Pilot »
B : Touche Marche /Veille, Thermostat et minuterie 2h
C : Voyant de chauffe (voyant vert)
D : voyant de la minuterie 2h (voyant rouge)

RÉGLAGE DU THERMOSTAT

Pour sélectionner la température désirée dans la pièce (ou température de consigne) :

- Appuyer sur les touches « + » ou « - » (A).
  - ➔ Le voyant du thermostat se met à clignoter si la température de la pièce est inférieure à celle souhaitée : l'appareil se met en chauffe.
  - ➔ Dès que la température est atteinte, le voyant du thermostat (C) cesse de clignoter et reste allumé en continu : la mise en chauffe de l'appareil cesse.

Le sèche-serviettes se remet en chauffe dès que la température de la pièce est inférieure à la température de consigne.

CHAUFFAGE FORCE PAR MINUTERIE

Cette fonction permet de chauffer une pièce ou de sécher du linge pendant une durée de 2h. Le thermostat de l'appareil est inactif pendant tout ce temps (le voyant de la température de consigne s'éteint). Le voyant de la minuterie reste allumé jusqu'à la fin du cycle de marche forcée.
L'appareil reprend un fonctionnement normal (régulation de la température ambiante par le thermostat) dès l'arrêt de la minuterie.

Pour actionner la minuterie :

- Appuyer brièvement sur la touche ⟲ :
  - ➔ Le voyant 2h (D) s'allume, déclenchant le cycle de chauffage forcé pendant 2h. Le voyant du thermostat se met à clignoter jusqu'à la fin du cycle de chauffage forcé

NOTA : vous pouvez interrompre la minuterie à tout moment en exerçant 2 pressions brèves successives sur la touche ⟲ .

Pour actionner la fonction « Confort Pilot » :

Cette fonction permet la répétition quotidienne à une heure définie de la fonction chauffage forcé, par programmation de la minuterie.

- Actionner la minuterie (comme expliquer ci-dessus)
- A l'heure souhaitée, appuyer sur la touche « + » pendant 5 sec pour enregistrer la mise en route (le voyant rouge clignote)
  - ➔ La marche forcée de 2H se met en route immédiatement et se répétera au bout de 23h15, et ensuite toutes les 24H

Exemple : Le 1er matin, l'utilisateur appuie sur la touche « + » pendant 5 secondes en mode minuterie à 7H.
Le lendemain, et les jours suivants, le radiateur se met en chauffe à 6 heures 15 pour une durée de 2 heures.
NOTA :

- Vous pouvez interrompre la minuterie à tout moment en exerçant 2 pressions brèves successives sur la touche ⟲.
- Pour annuler la programmation, se positionner en mode minuterie et appuyer sur la touche « + » pendant 5 sec

ÉTALONNAGE DU THERMOSTAT

Il est normal qu'il puisse subsister un décalage de 1 à 2°C entre la température référencée sur le boîtier et celle mesurée par un thermomètre.
Si vous souhaitez faire coïncider ces 2 valeurs, procédez comme suit :

- Mesurez la température de la pièce avec un thermomètre
- Appuyez simultanément sur les touches ⟲ et « + » pendant au moins 5 secondes.
  - ➔ Le voyant de température et le voyant hors gel « * » se mettent à clignoter
- Si la température indiquée sur le clavier ne correspond pas à celle mesurée par le thermomètre, appuyer sur la touche « + » ou « - » pour ajuster la température à celle de la pièce.
- Pour valider la nouvelle valeur, appuyer brièvement sur la touche ⟲

Exemple: le clavier indique 20°C alors que vous avez mesuré 22°C sur le thermomètre. Appuyer sur la touche « + » jusqu'à ce le clavier indique 22°C.
*NOTA : si le voyant hors gel « * » est seul à clignoter, cela signifie que la température de la pièce est en dehors de la zone d'étalonnage (18°C < zone d'étalonnage < 22°C). Appuyer sur* ⟲ *pour revenir en mode de régulation par le thermostat.*

DÉTERGENTS ET PRODUITS ADDITIFS

⚠ **Conservez le détergent et les produits additifs dans un endroit sec, hors de portée des enfants.**

⚠ **N'utilisez pas de solvants (de l'essence térébenthine, par exemple). Ne lavez jamais en machine des tissus ayant été traités avec du solvant ou des liquides inflammables.**

Utilisez uniquement du détergent et des produits additifs destinés à une utilisation dans des lavelinge domestiques.

Respecter les consignes sur les linges.

Le choix du détergent dépend:

- Du type de tissu
- De la couleur.
- De la température de lavage.
- Du type et du degré de salissure

Du type de tissu	Type de détergent
Linge blanc résistant (eau froide - 95 °C):	lessive très efficace avec blanchissant
Linge blanc fin (eau froide - 40 °C):	lessive fines avec blanchissant et/ou un produit d´éclaircissement optique
Couleurs clairs/pastels (eau froide - 60 °C):	lessive fines avec blanchissant et/ou un produit d´éclaircissement optique
Couleurs intenses (eau froide - 60 °C):	lessive pour linge coloré sans blanchissant/produit d´éclaircissement optique
Couleur noire/couleurs foncées (eau froide - 60 °C):	lessives spécifiques pou linge noir/foncé

Pour le linge nécessitant un lavage et un traitement spécifique (i.e. laine ou microfibre) il est recommandé d´utiliser les lessives et agents de trempage ou un adoucissant disponible sur le marché. D´autres informations sont trouvables sur le site **www.cleanright.eu.**

Si vous sélectionnez l'option "Prélavage" n'utilisez pas de détergent liquide pour le lavage principal.

Le lessive liquide ne doit pas être utilisé dans le cas du Démarrage différé du cycle/Fin de cycle (dépend du modèle).

Dosage

Respectez les doses recommandées et spécifiées sur l'emballage des détergents. Elles dépendent :

- du type et du degré de salissure
- de la quantité de linge
  - pleine charge : selon les recommandations du fabricant;
  - demi-charge: 3/4 des doses prescrites pour une charge complète;
  - charge minimale (environ 1 kg): 1/2 des doses prescrites pour une charge complète

  En l'absence de référence à une charge de linge spécifique sur l'emballage du détergent : les fabricants de détergents basent généralement leurs recommandations de dosage sur 4,5 kg de linge pour un détergent puissant, et 2,5 kg de linge pour un détergent pour linge délicat.
- de la dureté de l'eau (renseignez-vous auprès de votre compagnie de distribution d'eau). L'eau douce nécessite moins de détergent que l'eau calcaire.

Remarque:

Un surdosage de détergent peut entraîner une formation excessive de mousse et réduire l'efficacité du lavage.Si le lave-linge détecte une quantité trop importante de mousse, il peut bloquer l'essorage, ou augmenter la durée du programme et la consommation d'eau (voir également les remarques sur la formation de mousse dans le chapitre "Diagnostic rapide"). Un dosage de détergent insuffisant peut rendre lelinge gris et provoquer des dépôts de calcaire sur larésistance, le tambour et les tuyaux.

Dosage du détergent et des produits additif (fig. **2**)

I Compartiment prélavage

- Lessive pour prélavage (seulement suite à l´activation du mode "Prélavage")

II Compartiment lavage général

- Lessive pour lavage général (à mettre pour tous programmes de lavage)
- Détachage (option)
- Adoucisseur (option; préconisé pour classe de dureté de l´eau 4 ou plus)

Compartiment pour adoucissant

- Adoucissant (option)
- Amidon diluée dans l´eau (option**)**

Ne pas dépasser le niveau indiqué par "MAX" lors du dosage des lessives et adoucissants.

Si vous utilisez du détergent liquide, fermez le bac à produits immédiatement après avoir versé le détergent.

Pour plus d´informations relatives à l´utilisation des détergents et des adoucissants pour les différents modes, consulter le tableau de programmes livré individuellement.

Si vous utilisez de l'eau de Javel ⚠ Cl

- Lavez votre linge avec le programme désiré (Coton, Synthétique), en ajoutant la quantité d'eau de Javel appropriée dans le compartiment de l'ASSOUPLISSANT (refermez soigneusement le bac à produits).
- Dès le programme de lavage terminé, démarrez un cycle de "Rinçage et Essorage" pour éliminer l'odeur résiduelle d'eau de Javel ; si vous voulez, vous pouvez ajouter de l'adoucissant.
- Ne versez jamais l'eau de Javel et l'assouplissant simultanément dans le compartiment.
- Choisissez de préférence un produit de blanchiment à base d'oxygène ; le cas échéant, conformez-vous aux instructions du fabricant.

En cas d'utilisation d'amidon

- Sélectionnez le programme "Rinçage et essorage", et contrôlez que la vitesse est réduite à 800 tr/min.
- Démarrez le programme, tirez le bac à produits vers vous de façon à ce que puissiez voir environ 3 cm du compartiment assouplissant.
- Versez la solution d'amidon dans le compartiment assouplissant lorsque l'eau s'écoule dans le bac à produits.