

Qilive



Built-in multifunctional pyrolytic oven

Q.6913

- FR** Four encastrable multifonctions à pyrolyse
- ES** Horno multifunción empotrable con pirólisis
- PT** Forno encastrável multifunções de pirólise
- HU** Többfunkciós beépíthető pirolitikus sütő

EN	User manual	P. 3
FR	Manuel d'utilisation	P. 24
ES	Manual de instrucciones	P. 47
PT	Manual de utilização	P. 70
HU	Használati útmutató	P. 93

OVERVIEW:






1. SAFETY GUIDELINES	P. 3
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 7
3. DESCRIPTION	P. 8
4. INSTALLATION	P. 9
5. USE	P. 11
6. CLEANING AND MAINTENANCE	P. 17
7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE	P. 21
8. GUARANTEES	P. 22

1. SAFETY GUIDELINES

Please carefully read this user guide in full before installing and using your appliance.

It is important that this user guide is kept with the appliance for any future reference. If this appliance needs to be passed on to another person, make sure that the appliance's user guide is also passed on so that the new user can be informed of its operation.

In this user guide, the following symbols are used:

	Important information for your personal safety and how to avoid damaging the appliance
	General information and recommendations
	Environmental information
	Risk of electric shock
	Hot surfaces

GENERAL SAFETY

1. **WARNING:** to avoid any risk (property, personal injury), installation, connection, set-up, and maintenance operations must be carried out by a qualified professional.
2. **WARNING:** this appliance has been designed to be used by adults. It has been designed for normal, domestic use. Do not use it for commercial or industrial purposes, or for any purpose for which it has not been designed. This way, you'll avoid any risks of property damage or bodily injury.
3. This appliance may be used by children aged at least 8 years old and by individuals with reduced physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge, if they are properly supervised or if they have been given instructions for the safe use of the appliance and the risks involved have been understood. Children must not play with the appliance. User cleaning and maintenance operations should not be carried out by unsupervised children.
4. **WARNING:** during use, the appliance and its accessible parts become hot. Take care not to touch the heating elements. Children aged under 8 years old must be kept away from the appliance, unless they're under constant supervision.
5. When in use, the appliance becomes hot. Take care not to touch the heating elements located inside the oven.

6. Do not use abrasive cleaning products or hard metal scourers to clean the oven's glass door, as they may scratch the surface and cause the glass to shatter.
7. When using the pyrolytic automatic cleaning process, clean any excessive splashes and do not leave any utensils (rack and drip tray included) inside the oven.
8. During pyrolytic automatic cleaning, the surfaces can become hotter than in normal use. It should be kept out of the reach of children.
9. For the cleaning of various parts of your oven, refer to the paragraph "Cleaning and maintenance".
10. To correctly install the racks, refer to the "Use" paragraph".
11. Never use steam cleaning devices.
12. **WARNING:** make sure that the appliance is disconnected from the power supply before replacing the light bulb to avoid any risk of electric shock.
13. The oven must not be installed behind a decorative door to avoid it overheating.
14. This appliance is not designed to be switched on using an external timer or separate remote control system.
15. The oven is fitted with a power plug. If this plug isn't accessible after installation for the disconnection of the oven, it must be connected to a switch which enables all-pole shut-off. The switch should be connected directly to the power terminals and must be distanced from the contacts on all poles

in order to ensure total disconnection under the conditions for a type III power surge.

16. If you have any doubts, seek professional advice.
17. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or similarly qualified people to prevent any danger.
18. **WARNING:** to avoid any risk of damage to the appliance, transport it in its position of use with its transport blocks.
19. In the event of a breakdown, do not try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by non-qualified persons may cause damage. Contact the after-sales service.
20. **WARNING:** when disposing of the appliance, and to avoid any risk of bodily harm, shut off anything which may present a danger: cut the power cable flush to the appliance, and refer to your local authority's services to find out where you can safely and appropriately dispose of the appliance.
21. Given that packaging materials (straps, staples, polystyrene, etc.) can be dangerous for children, please collect them up and dispose of them immediately.
22. Recycle the elements of this packaging, in compliance with environmental protection standards. All of the materials used for the packaging are not harmful to the environment, they are 100% recyclable, and they are marked with the appropriate recycling symbol. The packaging materials must be kept out of the reach of children.

DISPOSAL:



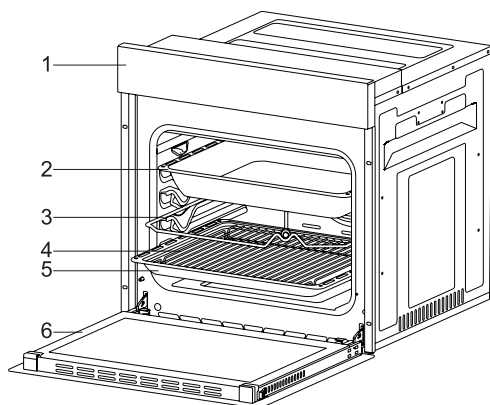
The marking of this appliance (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to "used electrical and electronic equipment".

This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.

2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage	220–240 V~ 50 Hz
Nominal power	2300 W
Oven dimensions (height/width/depth)	59.5 / 59.5 / 56.5 cm (± 0.1 cm)
Energy efficiency class	A
Number of cavities	1
Electrical	heat source
Cavity volume	60 L
Bulb	E14 fitting 230 V ~ 15 W Max.

3. DESCRIPTION



- 1 Control panel
- 2 Deep baking tray (optional)
- 3 Rotisserie grill (optional)
- 4 Cooking rack
- 5 Drip tray
- 6 Oven door

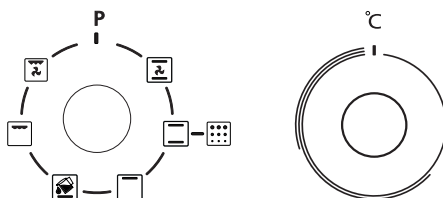
The diagram below is presented for indicative purposes only

CONTROL PANEL



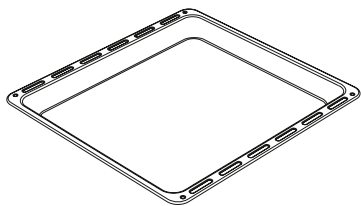
1. Cooking mode selection dial
2. Digital timer
3. Oven thermostat dial

"Off" position



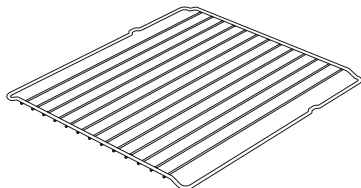
Set the marker on the dial to the top position, opposite the fixed "I" marker.

Oven fittings



A drip tray:

can be positioned to 4 levels. It collects any cooking juices or fats/grease. It is recommended to pour a little water into the drip tray beforehand, as this will reduce the smoke and make it easier to clean once it has cooled.



A cooking rack:

can be positioned on 4 levels. Dishes or other cookware can be placed on it. Your dish should be centred on the rack.



Two screws are provided for securing the appliance

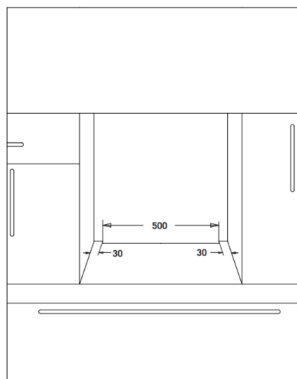
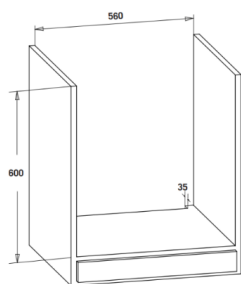
Note: the positioning levels for accessories in the oven are indicated from 1 (lowest level) to 4 (highest level) for the rest of this user guide.

4. INSTALLATION

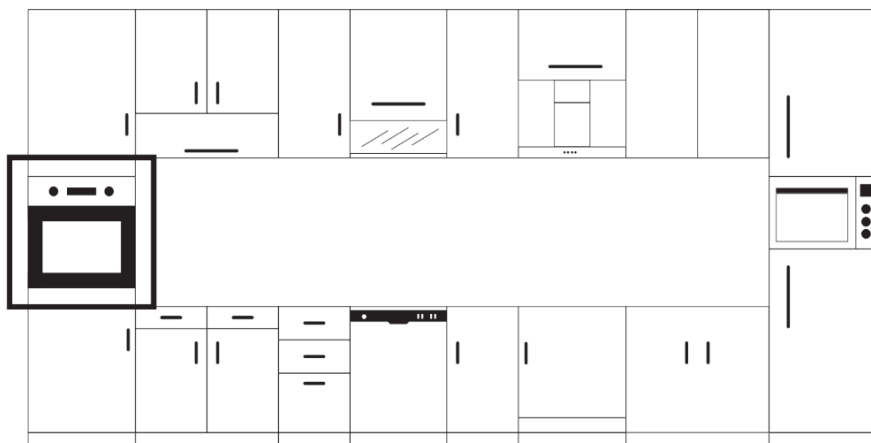
Warning: the following instructions are provided for qualified installation technicians to allow them to carry out installation, adjustment and technical maintenance operations correctly and in compliance with the applicable standards.

A – Positioned under the worktop

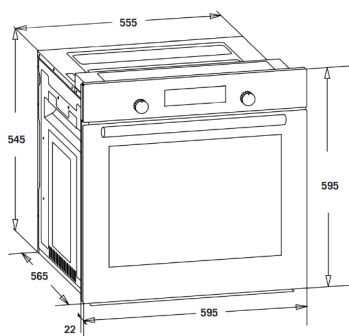
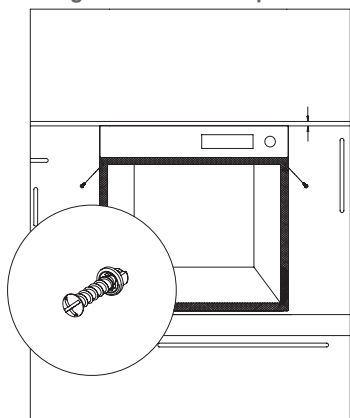


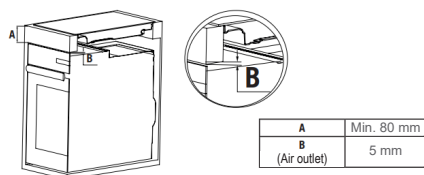


B – Positioned above the worktop

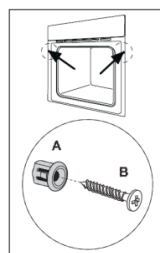


C – Attaching the door into its position





Regardless of the installation, there must be at least 5 mm of clearance left over the appliance in order to avoid obstructing the ventilation.



Fix the oven to the unit by passing the two "A" dowels into the holes located on the two sides of the oven's upright panel, then insert and tighten the two "B" screws.

Connection to the electrical network

Safety is only guaranteed when the appliance is connected to an earthed socket which is compliant with the applicable standards. The electrical installation must be able to handle the power generated by the appliance.

⚠ If, after installation, the power plug is not accessible, a way of disconnecting the appliance from the power supply with an opening distance of the contacts of all of the poles must be anticipated in the fixed channelling, in compliance with the installation guidelines (this system must not interrupt the earth wire). The device must be easily accessible.

⚠ Warning: before plugging in your appliance, make sure that the voltage of your home's power supply corresponds to the voltage indicated on the appliance's information panel. The technical data and electrical connection conditions are indicated on the appliance's information panel.

⚠ Warning: do not use extension cables, multi-socket strips or adapters, as this may lead to the electrical connections overheating.

⚠ Position the power cable so that it isn't touching the external metal walls of the oven.

5. USE

Before using the oven for the first time

Make sure that there's no packaging material left in your appliance. These packaging elements should be recycled separately (see paragraph "Disposal").

To eliminate any residue or grease that may have been left after production:

Open the door of the oven and leave it to heat to 240 °C for 30 minutes, then switch off the oven and leave it to cool.

Warning: ventilate the room during this process to evacuate any smoke.

Only use warm water and a small amount of cleaning product to wash the inside of the oven.

Your appliance is designed from normal domestic use. Do not use it for commercial or industrial purposes, or for any purpose for which it has not been designed.

When using the appliance, make sure that the kitchen is well-ventilated. Keep natural ventilation openings clear, or install a mechanical ventilation device (i.e., a mechanical ventilation hood).

Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, such as by increasing the power of the mechanical ventilation, if there is any.

A – Using the oven

Before cooking your food, it's recommended that you pre-heat the oven for 10–15 minutes.






- 1/ Turn the programme selection dial to the desired cooking mode.
- 2/ Turn the thermostat dial to the desired temperature (from 40 to 240 °C).
- 3/ Put the food in a dish and place it in the oven.
- 4/ Reset the thermostat dial and the programme selection dial to the "I" position to switch off the oven. The oven's indicator light will go off.



WARNING! Hot surfaces. The oven will remain hot for a certain time. **DO NOT TOUCH IT** until it has completely cooled down.



Cooking mode definition

Symbol	Meaning	Explanation
	Natural convection + Fan	The ideal mode for creating your culinary masterpieces. Thanks to the combination of all of the elements, there's always a constant temperature on all levels.
	Natural convection	The lower and upper heating elements are used. This mode is ideal for cakes, biscuits, flans, lasagne, and roasting meat.
	Pyrolytic cleaning	This mode enables automatic cleaning.
	Vault	The upper element is used.
	Steam cleaning	This mode enables steam cleaning.



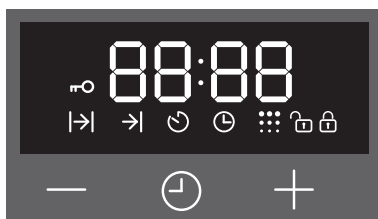
Symbol	Meaning	Explanation
	Grill	The grill guarantees that your steak or fish is cooked to perfection, and the power can be set to various positions according to the dish that you're racking or the desired result.
	Rack + Fan	The grill and fan both operate and prevent your dishes from drying out.









Table of cooking programmes

Food	Temperature (°C)	Level positions	Cooking time (min.)
Cakes	170–180	2	35–45
Small cakes	170–180	2	25–30
Small pie	180–200	2	35–45
Pastries and cakes	180–190	2	25–30
Cookies	170–180	3	20–25
Tarte Aux Pommes	180–190	2	50–70
Pizza	180–200	3	20–30
Lasagne	180–200	2	25–40
Meringues	100	2	60
Chicken	180–190	2	45–50
Racked chicken	200–220	3	25–30
Racked fish	200–220	4	25–30

(The values below are indicative)

B – Using the digital clock



Symbol	Meaning	Explanation
	Semi-automatic cooking	Activated: automatic cooking.
		Flashing: the cooking time is being set or the 100% automatic cooking operation is complete.
		Deactivated: no automatic cooking or 100% automatic cooking delay time has been activated.
	Semi-automatic cooking	Activated: 100% automatic cooking is activated.
		Flashing: the cooking end time is being set or the 100% automatic cooking is complete.
		Deactivated: no 100% automatic cooking.
	Reminder time	Activated: the alarm is activated.
		Flashing: the alarm has expired or the alarm setting has been activated.
		Deactivated: the alarm has not been activated.
	Time of day	Activated: the time of day displays on the screen.
		Deactivated: the time of day is not displayed on the screen.
	Child lock status	Activated: child lock is activated.
		Deactivated: child lock is not activated.
	Door Locked status (only available in Pyro Mode)	Light on: the oven door is locked.
		Light off: the oven door is unlocked.
	Door Locked status (only available in Pyro Mode)	Activated: pyrolytic self-cleaning mode is activated.
		Deactivated: pyrolytic cleaning mode has not been activated.
	Pyrolytic Mode	Activated: pyrolytic self-cleaning mode is activated.
		Deactivated: pyrolytic cleaning mode has not been activated.

Instructions for use

Power on

When you shut off the oven's power supply, the time displayed is not correct and it should be adjusted following the instructions below.

Setting the clock

Once the oven is connected to the mains power, "⌚" is displayed.

- 1) Press and the "+" and "-" buttons at the same time for 3 seconds to access the time setting mode.
- 2) Set the time using the "+" and "-" buttons. The maximum duration can be set to 23 hours 59 minutes.
- 3) Press the "⌚" button to confirm the time selected.

Note: if you don't press the "⏸" button for 6 seconds, the time setting mode will automatically be exited. To exit the time setting mode, press the "+" and "-" buttons at the same time. The time can also be set in the first 6 seconds after restoring the power supply.

Setting the alarm mode

To activate the alarm at the end of the selected time, you just need to follow the steps below.

- 1) Press the "⏸" button once. A "⏸" starts to flash.
- 2) Indicate the desired cooking time using the "+" and "-" buttons. The maximum alarm duration can be set to 10 hours.
- 3) Press the "⏸" button to confirm the time selected.

Note: if you don't press the "⏸" button for 6 seconds, the alarm time setting mode will automatically be exited.

After the cooking time ends, the alarm will sound. You can stop the alarm by pressing any button. If you don't press any button, the alarm will sound for 5 minutes.

Setting the alarm sound

You can choose from three different alarm sound options.

- 1) Press and hold the "-" button for 3 seconds, you'll hear the current alarm sound.
- 2) Press the "-" and "+" buttons to select the alarm sound that you want.
- 3) Press the "⏸" button to confirm the alarm sound selected.

Note: if you don't press the "⏸" button for 6 seconds, the alarm sound setting mode will automatically be exited.

Normal use of the oven

Before cooking your food, it's recommended that you pre-heat the oven for 10–15 minutes.

- 1) Turn the temperature control dial to the desired temperature.
- 2) Turn the temperature control dial to the desired temperature.
- 3) Put the food in a dish and place it in the oven.
- 4) Once the cooking process is complete, the appliance's cooling system will continue to operate. In this case, do not cut off the appliance's electrical supply, which is required to allow the appliance to cool down. Once the cooling is complete, the system will automatically switch off.

⚠ WARNING! The oven will remain hot for a certain time. BE CAREFUL NOT TO TOUCH THE HOT SURFACES until they have fully cooled down.

Semi-automatic cooking

After setting the oven to the programme and temperature that you want, you just need to enter the cooking time. The programmer will switch off the oven at the end of the indicated time.

- 1) Press the "⏸" button until the "⏸" and the cooking time display on the screen.
- 2) Enter the desired cooking time using the "+" or "-" buttons.
- 3) Press the "⏸" button 3 times to confirm the time selected. A "⏸" appears on the screen, and the clock time is displayed.

Please note: if you don't press the "⏸" button for 6 seconds, the semi-automatic cooking setting mode will automatically be exited.

After the cooking time ends, the alarm will sound and "⏸" will flash on the screen. You can stop the alarm by pressing any button. If you don't press any button, the alarm will sound for 5 minutes.

100% automatic cooking

In addition to the programming of the cooking time, you can also programme the cooking end time for your dish.

- 1) Press the "⏸" button until the "➡" and the cooking time display on the screen.
- 2) Enter the desired cooking time using the "+" or "-" buttons.
- 3) Press the "⏸" button to confirm the cooking time selected. A "➡" flashes on the display and the cooking end time is displayed.
- 4) Set the cooking end time using the "+" and "-" buttons.
- 5) Press the "⏸" button twice to confirm the cooking end time and the "➡" switches on the screen.

Please note: if you don't press the "⏸" button for 6 seconds, the 100% automatic cooking setting mode will automatically be exited.

After the cooking time, the alarm sounds, and "➡" and "⏸" will flash on the screen. You can stop the alarm by pressing any button. If you don't press any button, the alarm will sound for 5 minutes.

Please note: at the end of cooking, your oven is at the programmed temperature. If you don't take your dish out of the oven, it will continue to cook.

Pyrolytic cleaning mode

During the pyrolytic cleaning process, the oven interior is cleaned by burning off any food residue at an extremely high temperature (approx. 460 °C). After the operation, the smoke is evacuated out through the filters.

You can choose between 2 selection levels.

Level	Cleaning class	Time
Pyr1	Light	1 hour 30 minutes
Pyr2	Intense	2 hours 30 minutes

To set the pyrolytic cleaning function

- 1) Turn the dial to the "Pyrolytic Cleaning 🔥" position.
- 2) Press the "+" and "-" buttons at the same time for 3 seconds. "PYRO" should be displayed on the screen.
- 3) Press the "+" button for the "PYR1" mode or the "+" button for the "PYR2" mode.
- 4) Select one of the modes and wait for 10 seconds.
- 5) After 10 seconds, the pyrolytic self-cleaning mode time will appear on the screen and the oven door will lock automatically "🔒". Next, the oven will initiate the pyrolytic function.

⚠ WARNING: before activating the pyrolytic self-cleaning mode, wipe off any food residue, oil or fat, and make sure that the oven is empty. This includes the rack, the side rack, and the drip tray. Any object, such as cooking utensils, left inside the oven during the cleaning process risk being severely damaged.

WARNING: when activating the pyrolytic cleaning mode, the oven door must be closed. If the oven door is open, a "door 🔒" warning is displayed on the screen.

WARNING: whenever the pyrolytic cleaning mode is activated, the oven door automatically locks "🔒".

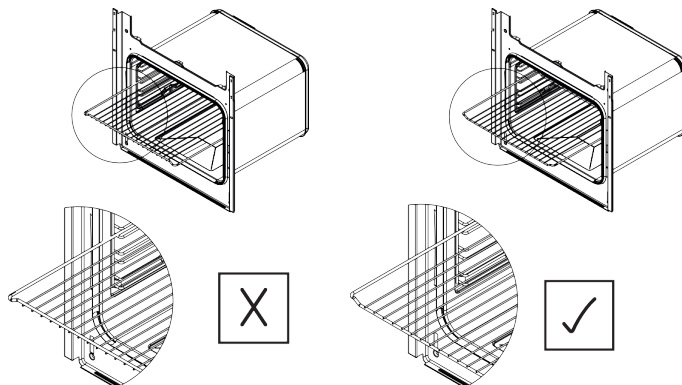
WARNING: once the pyrolytic cleaning process is completed, the oven door remains locked "🔒" until the oven's internal temperature falls to the safety temperature.

WARNING: the internal cavity is superheated during the pyrolytic cleaning process. Do not try to open the oven door. Wait for the oven to have cooled enough, and for the "0" indicator to come on.

WARNING: the oven is heated to approximately 460 °C environ and any food or oil residue inside the oven is burned. In this case, a dense smoke may be formed. Thoroughly ventilate the kitchen during the pyrolytic cleaning process. Do not stay in the room for a long time. Keep children and pets away.

Once the oven has completely cooled down, wipe down the inside of the oven using a damp cloth.

C – Positioning of the cooking rack



6. CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ Warning: before carrying out any cleaning operations, unplug the appliance.

Make sure that all of the appliance's controls are set to the "0" position.
Do not remove the dials to clean the control panel.

There's a risk of fire if the cleaning process isn't carried out in line with the instructions.

Clean the appliance after each use to guarantee its proper functioning.
Clean the oven using a soft sponge or a soft cloth soaked in warm water with a little washing-up liquid. Then, wipe it down with a damp cloth, then carefully dry it using a soft, dry cloth.

Sometimes, you may need to use a specific cleaning product for a full clean.

Clean the outside of the appliance using a slightly damp cloth. Fully dry.

A – Steam cleaning

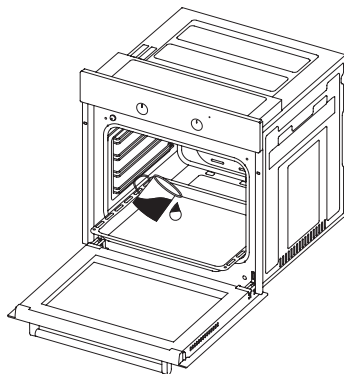


Figure 1

This mode cleans softened dirt using the steam produced in the oven.

1. Remove all accessories from the oven
2. Pour half a litre of water into the drip tray, as shown in Figure 1
3. Select the steam cleaning mode
4. Set the thermostat to 70 °C and the time to 30 minutes
5. Open the oven door at the end of the operation and wipe down the internal surfaces using a damp cloth
6. For stubborn stains, use hot soapy water and then dry the area using a dry cloth

B – Pyrolytic cleaning

⚠ Warning: risk of injury, fire, and chemical emissions (smoke) in pyrolysis mode.

Pyrolysis is the most efficient method for cleaning the inner cavity of an oven. Pyrolysis consists of increasing the temperature inside the oven up to 500 °C. This extreme heat not only vaporises any oil or grease, it also vaporises sugars that can't be eliminated by catalysis, which is the other automatic cleaning method used in domestic ovens.

A few tips

Start the pyrolysis after cooking

It takes a lot of power to get the oven's internal temperature up to 500 °C. By starting the operation after having used your oven for cooking, you reduce the electricity required and, in turn, your electricity bills.

⚠ Remove all accessories from the oven before the operation

This includes the rack and the drip tray. Do not stay in the room during the pyrolysis process, and ventilate the room well while a lot of smoke is being emitted. Check that there is sufficient ventilation, as indicated in the "Installation" section. It is also recommended to open your window wide, whatever time of year it is.

At the end of the process, remember to remove any residue

Smoke is not the product of the pyrolysis process. It also produces ashes, and the operation should be finished by going over the inside of the oven with a sponge, brush or Hoover.

Warning: do not clean the oven door while the glass parts are still hot.

If this precaution hasn't been taken, the glass parts may shatter. Do not use abrasive cleaning products or hard metal scourers to clean the oven's glass door/the glass of the hinged covers on the cooking hob (if applicable), as they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

Cleaning and installing the oven door

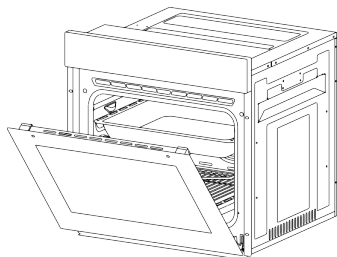


Figure 2

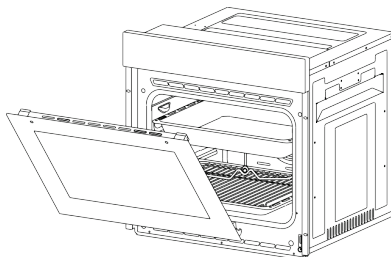


Figure 3

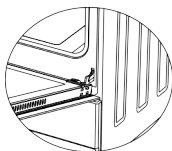


Figure 2.1

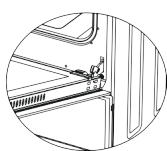


Figure 2.2

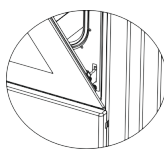


Figure 3.1

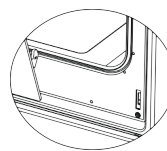


Figure 3.2

For dismantling

1. Fully open the door: fully opening the oven door will give you access to its hinges.
2. Carefully look at the door's hinges to identify the small hooks. These small hooks are the locking tabs for the door hinges (Figure 2.1).
3. Next, carry out the unlocking operation by lighting the small hooks using a screwdriver (Figure 2.2).
4. Adjust the two hinges of the oven door to the same position.
5. Lift the door so that it is in contact with the lock of the hinge, as shown in Figure 3.1.
6. To easily remove the oven door, when it's almost closed, hold the door in both of your hands and pull it upwards (Figure 3.2).
7. Use a cleaning product for glass to clean the inside and outside of the oven door. Rinse in clean water and dry using a clean, dry cloth.

For re-assembly

1. Position the door so that it is facing the two hinges
2. Lower the small hooks using a screwdriver, and adjust the door's two hinges to the same position
3. Check that the locking operation has been effectively carried out, and close the oven door

The inner glass panel can be removed for easier cleaning. This operation must only be carried out when the oven is cool.

To dismantle the glass panel:

- Fully open the door and press the plastic latches on each side of the door (Figure 4).
- Pull the upper section of the door frame towards you (Figure 5).
- Lift the interior glass panel to remove it (Figure 6). Clean the glass panel and then dry it.

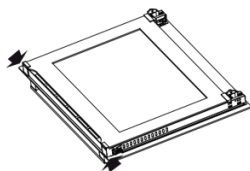


Figure 4

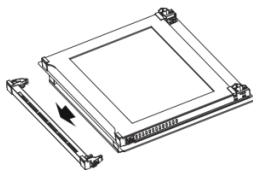


Figure 5

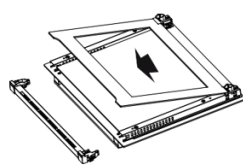
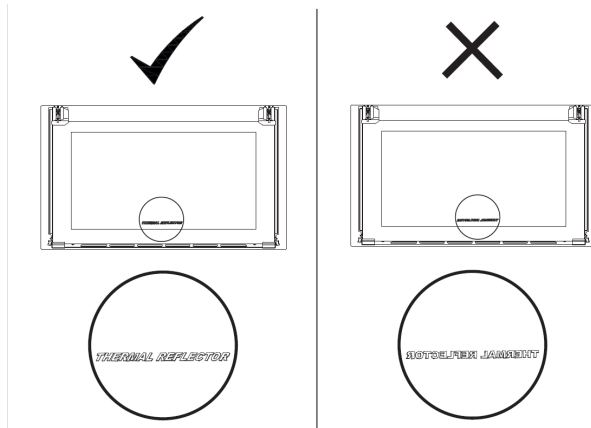


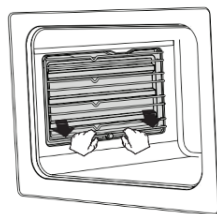
Figure 6

To re-assemble the glass panel:

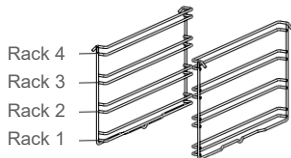
- Replace the glass panel with the upper section of the door frame by pushing it in towards the inside of the oven. Make sure that the words "THERMAL REFLECTOR" are facing you. (See Diagram below for the direction of the glass panel)
- Press down on the latches to lock the glass panel in place and close the oven door.



Use a cleaning product for glass to clean the inside and outside of the oven door. Wipe down with a damp cloth and then clean water, and dry using a soft, dry cloth.

**Installing and removing the side racks**

To remove the side racks, press the clips indicated by the arrows in the figure, firstly remove the bottom and the top side from the installation notch. To reinstall the racks, you just need to repeat the same operation but in reverse.

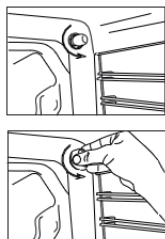


Rack and baking tray positions

It is important that you properly position the rack in the oven. Do not let the rack touch the rear panel of the oven. The positions of the rack are shown in the figure. You can also place a tray, or a drip tray (generally in the lower section) for certain dishes or to catch cooking juices.

Replacing the oven light bulb

WARNING: make sure that the appliance has been disconnected from the electrical power supply before replacing the light bulb, to avoid any risk of electrical shock.
 Bulb: 230 V ~ 15 W Max. E14 fitting.



1. Make sure that the buttons are in the "Off" position, then unplug the appliance from the power supply.
2. Remove the protective cover. If you struggle to turn it, use a rubber glove. Clean it and fully dry it.
3. Remove the bulb and replace it with a bulb which has specifications that are identical to those of the original.
4. Replace the bulb, then put the cover back into place.

7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE

In each emergency situation, you need to:

- Set the oven's dials to the 0 position
- Unplug the appliance from the power source
- Contact the after-sales service

Minor malfunctions can be resolved by users using the table below. Before contacting customer services or the after-sales service, please refer to this table:

Possible breakdowns	Causes and solutions
The appliance is not working properly	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the power cable is properly plugged in. - The fuse isn't working or has short-circuited. Check the fuses. If the fuse has short-circuited, remove or replace it. - There may have been a surge in the electrical network. Unplug the power cable from the power socket and then plug it back in. - There may not be any power. Check that the power supply is working and the fuses are set properly. If necessary, reset the fuses.
Steam comes out of the oven during operation	It is normal to see steam while the oven is in operation. This is not a breakdown.

Possible breakdowns	Causes and solutions
Metallic noises can be heard when the oven is heating and cooling	When metal parts heat up, they may make noises as they expand. This is not a malfunction or a breakdown.
The oven isn't heating	The mode and/or temperature dial(s) may not be set. Adjust them.

8. GUARANTEES

Qilive guarantee: general terms & conditions

The Qilive guarantee is a commercial guarantee offered by SAS OIA, registered to 200 rue de la recherche, 59650 Villeneuve d'Ascq, for Qilive brand products, within its capacity as manufacturer.

The Qilive guarantee is applied without prejudice to your rights to benefit, freely, from the legal compliance guarantee applicable in the country of marketing. For further information on the legal compliance guarantee, please refer to your retailer's T&Cs of Sale (General Terms and Conditions of Sale).

What is covered by the Qilive guarantee?

A Qilive guarantee covers the repair or replacement with equivalent features of your Qilive appliance if it is found to be defective due to a material fault or a manufacturing fault during the guarantee period.

Repaired or replaced products may include new and/or repackaged hardware and components. If the product cannot be repaired or replaced, Qilive will refund the purchase price indicated on the proof of purchase.

What isn't covered by the Qilive guarantee?

Qilive appliances are designed and manufactured to continuously offer high performances in normal domestic environments. If a Qilive appliance is used in line with the intended usage and it breaks down during the guarantee period, we are liable to repair or replace it.

Nevertheless, in some circumstances the Qilive guarantee does not cover the repair or replacement of an appliance. These circumstances are clearly indicated. The following cases are not covered:

- Normal wear, including aesthetics (e.g. scratches, dents or vandalism) and parts which may wear over time (e.g. fuse, belt, tyre, brake, filters, etc.).
- Damage or issues caused by incorrect use or use which doesn't comply with the serial plate or the user manual, or by an accident or alteration.
- Damage caused by failure to comply with the appliance's maintenance recommendations.
- Use or storage conditions which are detrimental to the good conservation of the appliance (oxidation, corrosion), use of energy, use or installation non-compliant with the manufacturer's instructions, or negligence or use of peripherals, software or consumables which are unsuitable.
- Professional, collective, industrial or commercial use of the product, or use for purposes other than normal domestic purposes in the country where it was purchased.
- Damage caused by external sources, such as transport, weather conditions, electrical outages or power surges.

- Modified products, products with damaged, altered, erased or rusted guarantee seals or serial numbers.
- Damage caused by any intervention of non-authorized persons.
- Software updates as a consequence of changes to network settings.
- Damage caused by elements external to the appliance (foreign bodies, insects, etc.).
- Content of appliances - freezer, washing machine, etc. - (food, clothing, etc.).
- Product failure resulting from the use of third-party software to modify, change or adapt the product as supplied.
- Product failure resulting from use of the product without the accessories supplied with it or approved by Qilive.

The customer must personally ensure the regular back-up of any data contained on your hard drive or in the internal memory of your device, before returning it. Qilive may not be held liable for the loss or destruction of any stored data, nor for any damage to software following a reset or breakdown. In the same sense, Qilive is not required to check that SIM/SD cards have been removed from returned products.

What are the modalities of the guarantee?

The modalities of the Qilive guarantee are as follows:

The guarantee is effective as of the date of purchase (or the date of delivery, if this is later than the date of purchase). You will need to provide proof of delivery/purchase before any repairs can be made under your appliance's guarantee. Please note that, without this proof, any work carried out will be invoiced. Please keep your purchase receipt or delivery note. Any interventions will be carried out by Qilive or its authorised agents. Any replaced part becomes the property of Qilive. The guarantee offers advantages which are in addition to your legal rights as a consumer and have no impact on these rights.

How to apply the Qilive guarantee

To request the repair or replacement of your product under the Qilive guarantee, for any country other than France, please return your product to the service desk of your place of purchase along with your proof of purchase (e.g. the receipt) and the accessories provided with the product, including those necessary for its correct functioning (power, adapter, etc.) with its original packaging. To apply the guarantee in France, please submit a request on our website: <https://auth.sav-login.auchan.fr>. The following information will be required: date of purchase, model and serial or IMEI number (this information generally features on the product, packaging or proof of purchase).

When does the guarantee become effective?

The Qilive guarantee is effective from the date of purchase or delivery of your appliance, the latest date being valid.

Your product is guaranteed by Qilive 3 years for parts and labour.

Can Qilive guarantees be transferred?

Qilive guarantees can be transferred with the appliance, as long as the original proof of purchase from a recognised retailer, as well as proof of any change of ownership of the appliance, confirming the correct operational condition of the appliance at the time of change of ownership.

SOMMAIRE :

FR



1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ	P. 24
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	P. 29
3. DESCRIPTION	P. 30
4. INSTALLATION	P. 31
5. UTILISATION	P. 33
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 39
7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE	P. 43
8. GARANTIES	P. 44




1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant de l'installer et d'utiliser votre appareil.

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil afin que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Dans ce guide d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

	Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et comment éviter d'endommager l'appareil
	Informations générales et conseils

	Informations sur l'environnement
	Risque de choc électrique
	Surfaces chaudes

SECURITE GENERALE

1. **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel), les installations, les raccordements, la mise en service et la maintenance doivent être effectués par un professionnel qualifié.
2. **AVERTISSEMENT** : cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par

l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

4. **AVERTISSEMENT** : en cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
5. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
6. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.
7. Lors d'un nettoyage automatique par pyrolyse, nettoyer les éclaboussures excessives et ne laisser aucun ustensile (grille et lèchefrite inclus) à l'intérieur du four.
8. Lors d'un nettoyage automatique par pyrolyse, les surfaces peuvent devenir plus chaudes qu'en usage normal. Il convient d'éloigner les enfants.
9. Pour le nettoyage des différentes parties de votre four, se référer au paragraphe « Nettoyage et entretien ».
10. Pour une installation correcte des grilles, vous référez au paragraphe « Utilisation ».
11. Ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

12. **MISE EN GARDE** : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
13. Le four ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
14. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
15. Le four est muni d'une fiche de prise de courant. Si cette fiche n'est pas accessible après installation pour déconnecter le four, celui-ci doit être raccordé à un interrupteur assurant une coupure omnipolaire. L'interrupteur doit être raccordé directement aux bornes d'alimentation et doit avoir une distance de séparation des contacts sur tous les pôles pour assurer une déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension III.
16. En cas de doute, demander de l'aide à un professionnel.
17. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
18. **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez l'appareil dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.

19. En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente.
20. AVERTISSEMENT : lors de la mise au rebut de l'appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettre hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : couper le câble d'alimentation au ras de l'appareil, prendre des informations auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.
21. Étant donné que les matériaux d'emballage (sangle, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
22. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié. Les matériaux d'emballage doivent rester inaccessibles aux enfants.

MISE AU REBUT :



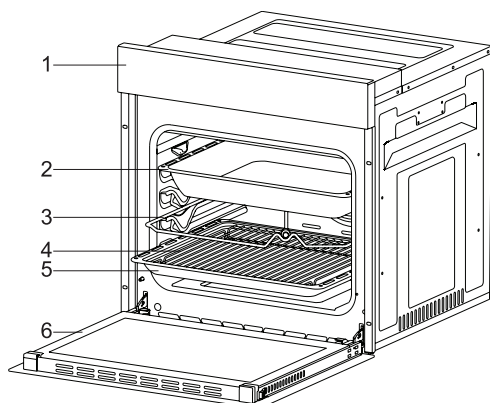
Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et

électroniques usagés » . Ce marquage informe que cet équipement, après sa durée de vie utile, ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est tenu de le remettre aux opérateurs de collecte des équipements électriques et électroniques usagés. Les opérateurs de collecte, comprenant des points de collecte locaux, des magasins et des collectivités locales, créent un système approprié permettant la collecte de l'équipement. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts néfastes pour la santé humaine et pour l'environnement, résultant de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inapproprié de ces équipements.

2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	2 300 W
Dimensions du four (hauteur/largeur/profondeur)	59,5 / 59,5 / 56,5 cm (± 0,1 cm)
Classe d'efficacité énergétique	A
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	électrique
Volume de la cavité	60 L
Ampoule	Culot E14 230 V ~ 15 W Max

3. DESCRIPTION



- 1 Bandeau de commande
- 2 Plateau de cuisson profond (en option)
- 3 Rôtissoire (en option)
- 4 Grille de cuisson
- 5 Lèche-frite
- 6 Porte du four

Le schéma ci-dessus n'est présenté qu'à titre indicatif

BANDEAU DE COMMANDE



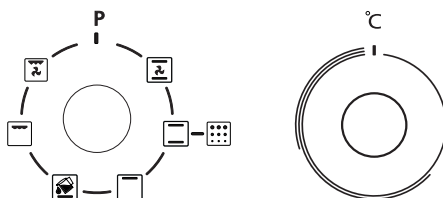
1

2

3

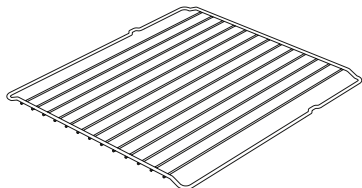
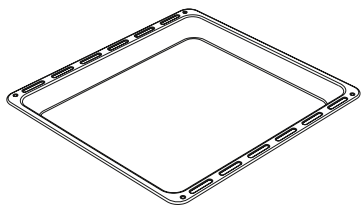
- 1. Bouton de sélection du mode de cuisson
- 2. Minuterie digitale
- 3. Bouton de thermostat du four

Position « Arrêt »



Placer le repère présent sur le bouton en position haute, en face du repère fixe « I ».

Equipement du four



Une lèche-frite :

peut être positionnée sur 4 niveaux. Elle sert à recueillir les jus et les graisses de cuisson. Il est conseillé de verser au préalable un peu d'eau dans la lèche-frite pour atténuer les fumées et faciliter son nettoyage après refroidissement.

Une grille de cuisson :

peut être positionnée sur 4 niveaux. Elle sert à poser les plats ou autres récipients pour la cuisson. Votre plat doit être centré sur la grille.

Deux vis sont fournies pour la fixation de l'appareil

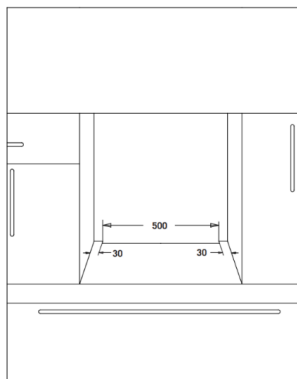
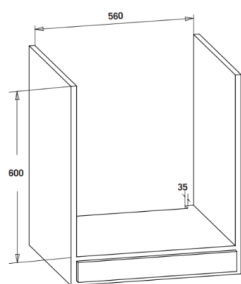
Remarque : les niveaux de placement des accessoires dans le four sont indiqués de 1 (niveau le plus bas) à 4 (niveau le plus haut) pour la suite de ce guide d'utilisation.

4. INSTALLATION

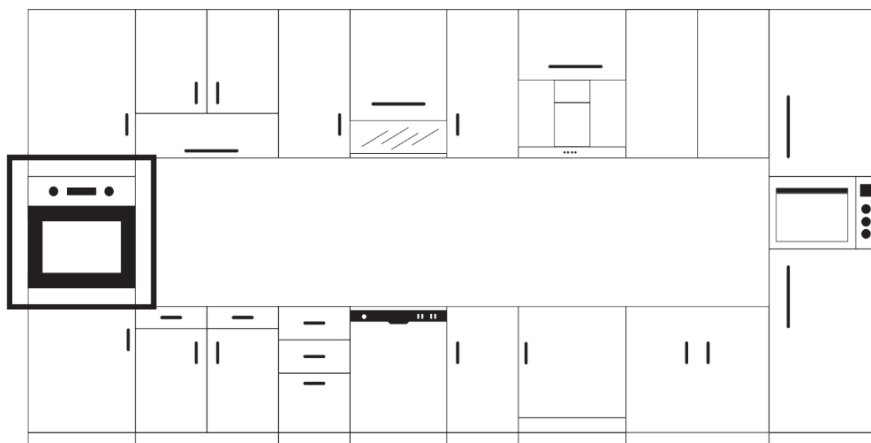
⚠ Avertissement : les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

A – Emplacement en dessous du plan de travail

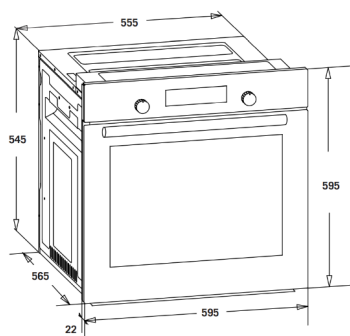
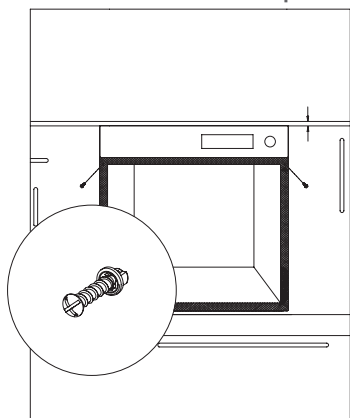


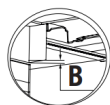
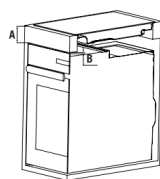


B – Emplacement au-dessus du plan de travail

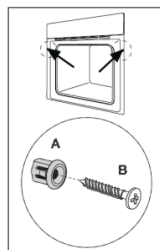


C – Fixation du four dans son emplacement





A	Min. 80 mm
B (Sortie d'air)	5 mm



Quelle que soit l'installation, le dégagement doit être laissé au moins 5 mm de haut sur le dessus de l'appareil pour la ventilation et il ne doit pas être obturé.

Fixez le four au meuble en faisant passer les 2 chevilles « A » dans les trous se trouvant des 2 côtés du montant du four, puis vissez les 2 vis « B ».

Raccordement au réseau électrique

La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une prise de terre de protection conforme aux normes en vigueur. L'installation électrique doit pouvoir supporter la puissance générée par l'appareil.

⚠ Si après installation, la fiche de prise de courant n'est pas accessible, un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation (Ce dispositif ne doit pas interrompre le fil de la terre). Le dispositif doit être facilement accessible.

⚠ Avertissement : avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Les données techniques et les conditions de branchement électrique sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ Avertissement : n'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques.

⚠ Positionner le câble d'alimentation afin que celui-ci ne touche pas les parois métalliques externes du four.

5. UTILISATION

Avant la première utilisation du four

Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage dans votre appareil. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage (Voir paragraphe : mise au rebut.)

Pour éliminer tout résidu ou graisse ayant pu être laissé(e) durant la production :

Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240 °C pendant 30 minutes, puis éteignez le four en tournant et laissez-le refroidir.

Avertissement : aérez la pièce durant cette opération pour éliminer la fumée dégagée.

Laver l'intérieur du four uniquement avec de l'eau chaude et une petite quantité de produit nettoyant.

FR

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu.

Lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez-vous assurer d'une bonne aération de la cuisine. Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

A – Utilisation du four

Avant la cuisson de vos aliments, il est recommandé d'effectuer un préchauffage pendant 10 à 15 minutes.

- 1/ Tournez le bouton de sélection des programmes sur le mode de cuisson désiré.
- 2/ Tournez le bouton du thermostat sur la température souhaitée (de 40 à 240 °C).
- 3/ Placez les aliments dans un plat et mettez-les dans le four.
- 4/ Repositionnez le bouton du thermostat et le bouton de sélection des programmes en position « I » pour éteindre le four. Le témoin lumineux du four s'éteint.



ATTENTION ! Surfaces chaudes. Le four reste chaud pendant un certain temps. **NE LE TOUCHEZ PAS** tant qu'il n'est pas complètement refroidi.



Signification des modes de cuisson

Symbole	Signification	Explication
	Convection naturelle + Ventilateur	La fonction idéale pour la réalisation de vos chefs-d'œuvre culinaires. Grâce à la combinaison de tous les éléments, il y a toujours une température constante sur tous les niveaux.
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieurs et supérieurs sont utilisés. Ce mode est idéal pour les gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir.
	Nettoyage pyrolytique	Cette fonction permet un nettoyage automatique.
	Voûte	L'élément supérieur est utilisé.
	Nettoyage vapeur	Cette fonction permet un nettoyage par la vapeur.



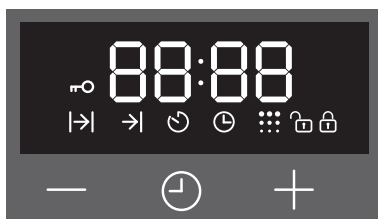
Symbole	Signification	Explication
	Grill	Le grill garantit un steak ou un poisson parfait et la puissance peut être réglée sur différentes positions en fonction du plat que l'on souhaite griller ou du résultat désiré.
	Grill + Ventilateur	Le grill et le ventilateur fonctionnent tous les deux et évitent le dessèchement de vos plats.







Tableau des programmes de cuisson

Aliments	Température (°C)	Position des niveaux	Durée de cuisson (min.)
Gâteaux	170-180	2	35-45
Petits Gâteaux	170-180	2	25-30
Petit Pâté	180-200	2	35-45
Pâtisserie	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25
Tarte Aux Pommes	180-190	2	50-70
Pizza	180-200	3	20-30
Lasagnes	180-200	2	25-40
Meringue	100	2	60
Poulet	180-190	2	45-50
Poulet Grillé	200-220	3	25-30
Poisson Grillé	200-220	4	25-30

(Les valeurs ci-dessus sont indicatives)

B – Utilisation de l'horloge digitale



Symbole	Signification	Explication
	Cuisson Semi-Automatique	Activée : cuisson automatique.
		Clignotant : le temps de cuisson est en cours de réglage ou la cuisson entièrement automatique est terminée.
		Désactivée : aucune cuisson automatique ou période d'attente de cuisson entièrement automatique n'est active.
	Cuisson Semi-Automatique	Activée : la cuisson entièrement automatique est active.
		Clignotant : le temps de fin de cuisson est en cours de réglage ou la cuisson entièrement automatique est terminée.
		Désactivée : pas de cuisson entièrement automatique.
	Temps de Rappel	Activée : l'alarme est active.
		Clignotant : l'alarme a expiré ou le réglage de l'alarme est actif.
		Désactivée : l'alarme n'est pas active.
	Heure de la Journée	Activée : l'heure de la journée s'affiche à l'écran.
		Désactivée : l'heure de la journée ne s'affiche pas à l'écran.
	Statut de Verrouillage Enfant	Activée : le verrouillage enfant est activé.
		Désactivée : le verrouillage enfant n'est pas activé.
	État Verrouillé de la Porte (Disponible uniquement en Mode Pyro)	Lumière allumée : la porte du four est verrouillée.
		Lumière éteinte : la porte du four est déverrouillée.
	État Verrouillé de la Porte (Disponible uniquement en Mode Pyro)	Activée : mode de nettoyage pyrolytique actif.
		Désactivée : mode de nettoyage pyrolytique non actif.
	Pyrolytique Fonction	Activée : mode de nettoyage pyrolytique actif.
		Désactivée : mode de nettoyage pyrolytique non actif.

Instructions d'utilisation




Mise sous tension

Lorsque vous mettez le four sous tension, l'affichage de l'heure n'est pas correct et l'heure doit être réglée comme suit.

Réglage de l'horloge






Une fois le four branché sur secteur, «  » s'affiche.


- 1) Appuyez simultanément sur les touches «  » et «  » pendant 3 secondes pour accéder à la fonction de réglages de l'heure.
- 2) Réglez l'heure à l'aide des touches «  » ou «  ». La durée maximale peut être fixée à 23 heures 59 minutes.
- 3) Appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage de l'heure.

Remarque : si vous n'appuyez pas sur la touche «  » pendant 6 secondes, le mode de réglage de l'heure s'arrête automatiquement. Pour arrêter le mode de réglage de l'heure appuyez en même temps sur les touches «  » et «  ». L'heure peut également être réglée dans les 6 premières secondes après le rétablissement du courant.

Réglage du mode alarme

Pour activer l'alarme à la fin de la durée sélectionnée il suffit de suivre les étapes suivantes.





- 1) Appuyez sur la touche «  » une fois. Une «  » se met à clignoter.
- 2) Indiquez la durée souhaitée à l'aide des touches «  » ou «  ». La durée maximale de l'alarme peut être réglée à 10 heures.
- 3) Appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage de l'heure.


Remarque : si vous n'appuyez pas sur la touche «  » pendant 6 secondes, le mode de réglage de l'heure d'alarme s'arrête automatiquement.

Après l'expiration du temps de cuisson, l'alarme se déclenche. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quel touche. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme retentira pendant 5 minutes.

Réglage de la tonalité de l'alarme

Vous pouvez choisir parmi trois tonalités d'alarme différentes.

- 1) Appuyez et maintenez la touche «  » pendant 3 secondes, vous entendrez la tonalité d'alarme actuelle.
- 2) Appuyez sur les touches «  » et «  » pour sélectionner la tonalité d'alarme souhaitée.
- 3) Appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage de la tonalité d'alarme.

Remarque : si vous n'appuyez pas sur la touche «  » pendant 6 secondes, le mode de réglage de la tonalité d'alarme s'arrête automatiquement.

Utilisation normale du four





Avant la cuisson de vos aliments, il est recommandé d'effectuer un préchauffage pendant 10 à 15 minutes.

- 1) Tournez le bouton de sélection de programme sur le mode de cuisson désiré.
- 2) Tournez le bouton de contrôle de la température sur la température souhaitée.
- 3) Placez les aliments dans un plat et mettez-le dans le four.
- 4) Une fois le processus de cuisson terminé, le système de refroidissement de l'appareil continuera de fonctionner. Dans ce cas, ne coupez pas l'électricité de l'appareil, ce qui est nécessaire pour que l'appareil refroidisse. Une fois le refroidissement terminé, le système s'arrête automatiquement.


⚠ ATTENTION ! Le four reste chaud pendant un certain temps. VEILLEZ A NE PAS TOUCHER LES SURFACES CHAUDES tant qu'il n'est pas complètement refroidi.

Cuisson semi-automatique

Après avoir réglé le four au programme et à la température désirés, vous avez juste à entrer la durée de cuisson. Le programmeur arrêtera le four à la fin de la durée indiquée.











- 1) Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que le «  » et le temps de cuisson s'affichent à l'écran.
- 2) Saisissez le temps de cuisson souhaitée à l'aide des touches «  » ou «  ».
- 3) Appuyez 3 fois sur la touche «  » pour confirmer le réglage de l'heure. Un «  » s'allume sur l'écran et l'heure de l'horloge s'affiche.


Remarque : si vous n'appuyez pas sur la touche «  » pendant 6 secondes, le mode de réglage de la cuisson semi-automatique s'arrête automatiquement.



Après l'expiration du temps de cuisson, l'alarme se déclenche et «  » clignote à l'écran. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quel touche. Si vous n'appuyez sur aucun touche, l'alarme retentira pendant 5 minutes.

Cuisson entièrement automatique

En complément de la programmation de la durée de cuisson, il est possible de programmer l'heure de fin de la cuisson de votre plat.

- 1) Appuyez sur la touche «  » jusqu'à ce que le «  » et le temps de cuisson s'affichent à l'écran.
- 2) Saisissez le temps de cuisson souhaitée à l'aide des touches «  » ou «  ».
- 3) Appuyez sur la touche «  » pour confirmer le réglage du temps de cuisson. Un «  » clignote sur l'afficheur et l'heure de fin de cuisson s'affiche.
- 4) Réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches «  » ou «  ».
- 5) Appuyez 2 fois sur la touche «  » pour confirmer l'heure de fin de cuisson et le «  » s'allume à l'écran.

Remarque : si vous n'appuyez pas sur la touche «  » pendant 6 secondes, le mode de réglage de la cuisson entièrement automatique s'arrête automatiquement.

Après l'expiration du temps de cuisson, l'alarme retentit, «  » et «  » clignent ensemble sur l'écran. Vous pouvez arrêter l'alarme en appuyant sur n'importe quelle touche. Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'alarme retentira pendant 5 minutes.

Remarque : en fin de cuisson, votre four est à la température programmée. Si vous ne retirez pas votre plat du four, ce dernier continuera sa cuisson.







Mode de nettoyage pyrolytique

Lors du nettoyage pyrolytique, le four nettoie à l'intérieur en brûlant tous les résidus d'aliments à très haute température (environ 460 °C). La fumée après l'opération sort en passant par les filtres.

Vous pouvez choisir entre 2 niveaux de sélection.

Niveau	Classe de nettoyage	Heure
Pyr1	Légère	1 heure 30 minutes
Pyr2	Intense	2 heures 30 minutes

Pour régler la fonction de nettoyage pyrolytique

- 1) Tourner le bouton rotatif sur la position « Nettoyage Pyrolytique  ».
- 2) Appuyez simultanément sur les touches «  » et «  » pendant 3 secondes. « **PYR1** » devrait s'afficher sur l'écran.
- 3) Appuyez sur la touche «  » pour le mode « **PYR1** » ou sur la touche «  » pour le mode « **PYR2** ».
- 4) Sélectionnez l'un des modes et attendez 10 secondes.
- 5) Après 10 secondes, l'heure du mode pyrolytique sélectionné apparaîtra sur l'écran et la porte du four se verrouillera automatiquement «  ». Ensuite, le four commencera la fonction pyrolytique.

⚠ AVERTISSEMENT : avant d'activer la fonction de nettoyage par pyrolyse, essuyez les résidus d'aliments, les graisses et assurez-vous de bien avoir vidé le four. Cela inclut la grille, la grille latérale, ainsi que la lèchefrite. Tout objet, comme les ustensiles de cuisson par exemple, laissé à l'intérieur pendant le nettoyage, risque d'être gravement endommagé.

AVERTISSEMENT : lorsque la fonction de nettoyage pyrolytique doit être démarrée, la porte du four doit être fermée. Si la porte du four est ouverte, un avertissement « **door** » s'affiche à l'écran.

AVERTISSEMENT : chaque fois que la fonction de nettoyage pyrolytique est activée, la porte du four se verrouille automatiquement « 🔒 ».

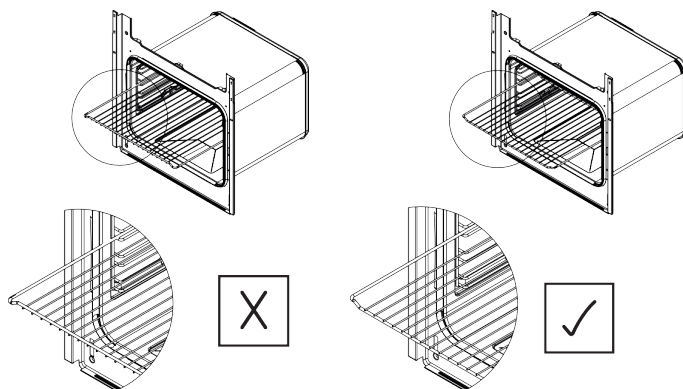
AVERTISSEMENT : lorsque la fonction de nettoyage pyrolytique est terminée, la porte du four est maintenue verrouillée « 🔒 » jusqu'à ce que la température interne du four descende à la température de sécurité.

AVERTISSEMENT : la cavité intérieure est surchauffée pendant le nettoyage pyrolytique. N'essayez pas d'ouvrir la porte du four. Attendez que le four ait suffisamment refroidi et que le voyant « 🔒 » s'allume.

AVERTISSEMENT : le four est chauffé jusqu'à 460 °C environ et les résidus d'huile et de nourriture à l'intérieur du four sont brûlés. Dans ce cas, une fumée dense peut se former. Ventilez soigneusement la cuisine pendant le nettoyage pyrolytique. Ne restez pas longtemps dans la pièce Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

Essayez l'intérieur du four avec un chiffon humide après que le four soit complètement froid.

C – Placement de la grille de cuisson



6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Avertissement : avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil.

Assurez-vous que toutes les commandes de l'appareil soient sur la position « 0 ». Ne retirez pas les boutons pour nettoyer le bandeau de commande.

Il y a risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué conformément aux instructions.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct. Nettoyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.

Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage spécifique pour effectuer un nettoyage complet.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement humide. Séchez complètement.

A – Nettoyage à la vapeur

FR

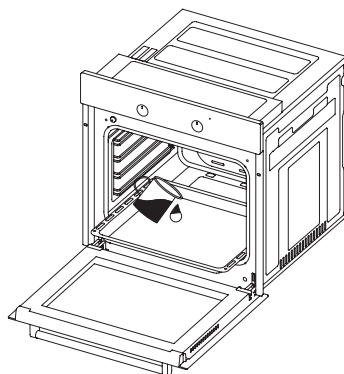


Figure 1

Cette fonction permet de nettoyer les saletés ramollies grâce à la vapeur produite dans le four.

1. Retirez tous les accessoires du four
2. Versez un demi-litre d'eau dans la lèchefrite comme sur la figure 1
3. Sélectionnez la fonction nettoyage à la vapeur
4. Réglez le thermostat à 70 °C et la durée pendant 30 minutes
5. Ouvrez la porte du four à la fin de l'opération et essuyez les surfaces internes à l'aide d'un chiffon humide
6. Pour les taches tenaces, utilisez de l'eau chaude savonneuse puis séchez la zone avec un chiffon sec

B – Nettoyage par pyrolyse

⚠ Avertissement : risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

La pyrolyse est la méthode la plus efficace pour faciliter le nettoyage de la cavité d'un four. La pyrolyse consiste à monter la température à l'intérieur du four jusqu'à 500 °C. Cette chaleur extrême vaporise non seulement les graisses, mais également les sucres que la catalyse, l'autre méthode de nettoyage automatique des fours domestiques, ne permet pas d'éliminer.

Quelques conseils

Débuter la pyrolyse après une cuisson

Pour porter la température à 500 °C à l'intérieur du four, il faut beaucoup d'énergie. En débutant l'opération après avoir utilisé son four pour cuisiner, on diminue les besoins en électricité et le montant de la facture.

⚠ Retirer tous les accessoires du four avant l'opération

Cela inclut la grille ainsi que la lèchefrite. Ne pas rester dans la pièce durant la pyrolyse et bien aérer pendant les émanations de fumées inconfortables peuvent être importantes. Vérifiez donc que l'aération est suffisante comme indiqué dans la partie « Installation ». Il est également recommandé d'ouvrir sa fenêtre en grand, quel que soit le moment de l'année.

À la fin de l'opération, penser à retirer les résidus

En effet, les fumées ne sont pas les seuls produits de la pyrolyse. Elle produit également des cendres et un coup d'éponge, de brosse ou d'aspirateur à l'intérieur du four conclut l'opération.

⚠ Avertissement : ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes.

Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant), ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

Nettoyage et installation de la porte du four

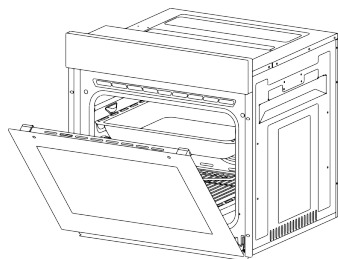


Figure 2

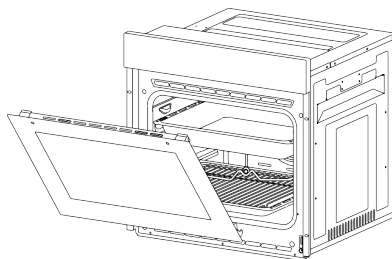


Figure 3

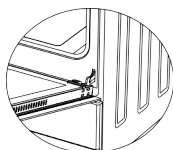


Figure 2.1

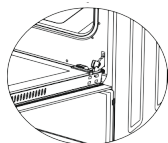


Figure 2.2

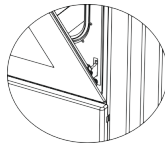


Figure 3.1



Figure 3.2

Pour le démontage

1. Ouvrez entièrement la porte du four : l'ouverture complète de la porte de votre four vous permet d'avoir accès à ses charnières.
2. Observez attentivement les charnières de la porte pour y repérer des sortes de petits crochets. Ces petits crochets sont les languettes de verrouillage des charnières de la porte (figure 2.1).
3. Procédez ensuite à l'opération de déverrouillage en soulevant les petits crochets à l'aide d'un tournevis (figure 2.2).
4. Réglez les deux charnières de la porte du four sur la même position.
5. Relevez la porte de manière qu'elle entre en contact avec le verrou de la charnière tel qu'indiqué sur la figure 3.1.
6. Pour retirer facilement la porte du four, lorsqu'elle est presque fermée, tenez la porte à l'aide de vos deux mains et tirez la vers le haut (figure 3.2).
7. Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côté intérieur et extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.

Pour le remontage

1. Positionnez la porte de façon à ce qu'elle soit en face des deux charnières
2. Baissez les petits crochets à l'aide d'un tournevis et réglez les deux charnières de la porte sur la même position
3. Vérifiez que l'opération de verrouillage est effective et refermez la porte du four

La vitre intérieure peut se démonter facilitant ainsi le nettoyage. Cette opération se fait à froid uniquement.

Pour le démontage de la vitre :

- Ouvrez complètement la porte et appuyez sur les loquets en plastique de chaque côté de la porte (figure 4).
- Tirez la partie supérieure du cadre de porte dans votre direction (figure 5).
- Soulevez la vitre intérieure pour la retirer (figure 6). Nettoyez la vitre puis séchez.

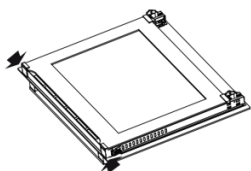


Figure 4

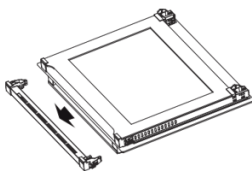


Figure 5

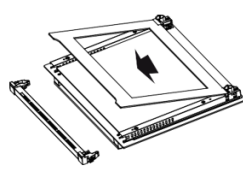
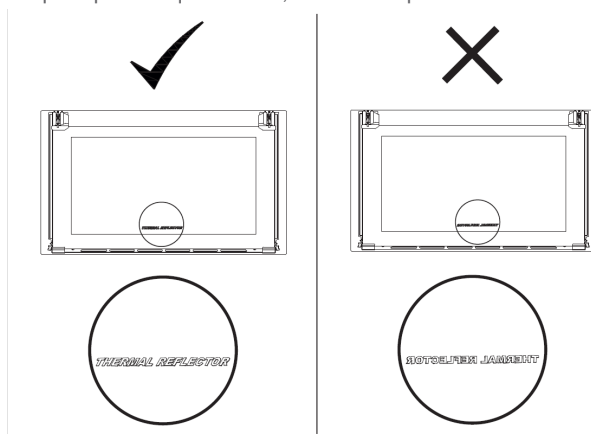


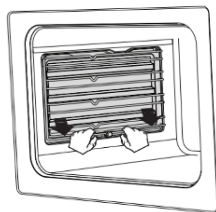
Figure 6

Pour le remontage de la vitre :

- Remplacez la vitre avec la partie supérieure du cadre de porte en la poussant en direction de l'intérieur du four. Veillez à ce que l'inscription « THERMAL REFLECTOR » soit face à vous. (Voir Schéma pour le sens de la vitre ci-dessous)
- Appuyez sur les loquets pour bloquer la vitre, refermez la porte du four.

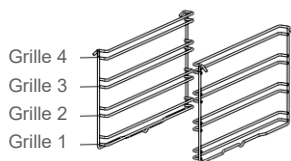


Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côtés intérieur et extérieur. Essayez avec un chiffon humide puis à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.



Installation et retrait les grilles latérales

Pour retirer les grilles latérales, appuyez sur les clips indiqués par les flèches sur la figure, enlevez en premier lieu le bas et le côté supérieur de l'emplacement d'installation. Pour réinstaller les gradins, il suffit de répéter en sens inverse la même opération.



Positions de grille et plateau de cuisson

Il est important de placer correctement la grille dans le four. Ne laissez pas la grille toucher la paroi arrière du four. Les positions de la grille sont indiquées dans la figure. Vous pouvez également placer un plateau, une lèchefrite (en général en partie basse) pour certains plats ou pour recueillir les jus de cuisson.

Remplacement de la lampe du four

AVERTISSEMENT : s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe, pour éviter tout risque de choc électrique.

Ampoule : 230 V ~ 15 W Max Culot E14.



1. Assurez-vous que les boutons sont sur la position « Arrêt », puis débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Retirez le couvercle de protection. Si vous avez du mal à le tourner, utilisez un gant. Nettoyez-le et séchez-le complètement.
3. Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule aux caractéristiques strictement identiques à celles d'origine.
4. Replacez l'ampoule, puis replacez le couvercle.

7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- Mettre les manettes du four en position 0
- Débrancher l'appareil de la source d'alimentation
- Contacter le service après-vente

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après. Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

Pannes possibles	Causes et solutions
L'appareil ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> - Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché. - Le fusible ne fonctionne pas ou a disjoncté. Contrôlez les fusibles. Si le fusible a disjoncté, relevez-le ou remplacez-le. - Il y a peut-être eu une fluctuation du réseau électrique. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et rebranchez-le. - Il n'y a peut-être pas de courant. Contrôlez qu'il y a bien du courant et que les fusibles sont bien enclenchés. S'il le faut, réarmez les fusibles.
De la vapeur sort du four lors de son fonctionnement	Il est normal de voir de la vapeur lors du fonctionnement du four. Ceci n'est pas une panne.
Des bruits métalliques se font entendre lorsque le four chauffe puis refroidit	Lorsque des pièces métalliques s'échauffent, elles peuvent émettre des bruits en se dilatant. Ceci n'est pas un dysfonctionnement ou une panne.
Le four ne chauffe pas	La(s) molette(s) des fonctions et/ou de température n'est/ne sont peut- être pas réglée(s). Réglez-les.

8. GARANTIES

Garantie Qilive: conditions générales.

La garantie Qilive est une garantie commerciale offerte par SAS OIA, avec adresse au 200 rue de la recherche, 59650 Villeneuve d'Ascq, sur les produits à marque Qilive, et ce en sa qualité de constructeur.

La garantie Qilive s'applique sans préjudice de vos droits de bénéficiaire, gratuitement, de la garantie légale de conformité en vigueur dans les pays de commercialisation. Pour plus d'informations sur la garantie légale de conformité, veuillez consulter les CGV (Conditions Générales de Ventes) de votre distributeur.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie Qilive ?

Une garantie Qilive couvre la réparation ou le remplacement à fonctionnalités équivalentes de votre appareil Qilive s'il s'avère défectueux en raison d'un défaut matériel ou de fabrication pendant la période de garantie.

Les produits réparés ou remplacés peuvent inclure des composants et des équipements nouveaux et/ou reconditionnés. Si le produit n'est ni réparable, ni remplaçable, Qilive le remboursera au prix d'achat mentionné sur la preuve d'achat.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par une garantie Qilive ?

Les appareils Qilive sont conçus et construits pour offrir des performances élevées en continu dans un environnement domestique normal. Si un appareil Qilive est utilisé selon l'utilisation prévue et qu'il tombe en panne pendant la période de garantie, il nous incombe de le réparer ou de le remplacer.

Toutefois, dans certaines circonstances, la garantie Qilive ne couvre pas la réparation ou le remplacement d'un appareil. Ces circonstances sont clairement indiquées. Les cas non couverts sont les suivants :

- Usure normale, y compris esthétiques (p. ex. rayures, bosses ou vandalisme) et les pièces qui peuvent s'user avec le temps (p. ex. fusible, courroie, pneu, frein, filtres, etc.)
- Dommages ou problèmes causés par une utilisation incorrecte ou non conforme à la plaque signalétique ou au manuel d'utilisation, un accident, une altération.
- Dommages causés par le non-respect des recommandations d'entretien de l'appareil.
- Utilisation ou stockage nuisible à la bonne conservation de l'appareil (oxydation, corrosion), d'utilisation d'énergie, d'emploi ou d'installation non conforme aux prescriptions du constructeur ou de négligences ou de l'utilisation de périphériques, logiciels ou consommables inadaptés.
- Utilisation professionnelle, collective, industrielle, commerciale du produit ou à des fins autres que des fins domestiques normales dans le pays où il a été acheté.
- Dommages causés par des sources externes telles que le transport, les intempéries, les pannes d'électricité ou les surtensions.
- Produits modifiés, ceux dont le scellé de garantie ou le numéro de série ont été endommagés, altérés, supprimés ou oxydés.
- Dommages causés par toute intervention effectuée par une personne non-agrèée.
- Mises à jour de logiciel, dues à un changement de paramètres réseau.
- Dommages provenant d'éléments extérieurs à l'appareil (corps étrangers, insectes, etc.)
- Contenu des appareils - congélateur, lave-linge...- (denrées, vêtements,...)
- Défaillances du produit dues à l'utilisation de logiciels tiers pour modifier, changer adapter ou modifier l'existant.
- Défaillances du produit dues à l'utilisation sans les accessoires fournis avec le produit ou homologués par Qilive.

Le client doit faire son affaire personnelle de la sauvegarde régulière des données contenues sur son disque dur ou dans la mémoire interne de son appareil, et ce avant tout dépôt. Qilive ne peut être tenu pour responsable de la perte ou de la destruction de données stockées ni des dommages aux logiciels consécutifs notamment à une restauration ou une panne. De même, Qilive n'est pas tenu de vérifier que les cartes SIM / SD soient bien retirées des produits retournés.

Quelles sont les modalités de la garantie ?

Les modalités de la garantie Qilive sont les suivantes :

La garantie prend effet à la date d'achat (ou à la date de livraison si celle-ci est ultérieure). Vous devez fournir une preuve de livraison/d'achat avant toute intervention sur votre appareil sous garantie. Veuillez noter que sans cette preuve, tout travail effectué sera facturé. Veuillez conserver votre reçu d'achat ou votre bon de livraison. Toutes les interventions seront effectuées par Qilive ou ses agents autorisés. Toute pièce remplacée devient la propriété de Qilive. La garantie offre des avantages qui s'ajoutent à vos droits légaux en tant que consommateur et n'ont aucune incidence sur ceux-ci.

Comment faire valoir votre garantie Qilive ?

Pour demander la réparation ou remplacement de votre produit sous la garantie Qilive, pour tous pays autre que la France, rappez votre produit à l'accueil de votre lieu de vente muni de votre preuve d'achat (tel que le ticket de caisse), du produit et de ses accessoires fournis y compris ceux nécessaires à son bon fonctionnement (alimentation, adaptateur, etc.), avec son emballage d'origine. Pour une prise en charge en France, nous vous invitons à effectuer votre demande sur notre site : <https://auth.sav-login.auchan.fr>. Il est important d'avoir comme information la date d'achat, le modèle et le numéro de série ou d'IMEI (ces informations apparaissent généralement sur le produit, l'emballage ou votre preuve d'achat).

Quand la garantie entre-t-elle en vigueur ?

La garantie Qilive entre en vigueur à la date d'achat ou de livraison de votre appareil, la date la plus tardive étant retenue.

Votre produit est garanti par Qilive 3 ans pièces et main d'œuvre.

Les garanties Qilive sont-elles transférables ?

Les garanties Qilive sont transférables avec l'appareil, à condition que la preuve d'achat d'origine d'un revendeur reconnu soit fournie, ainsi que la preuve de tout changement de propriété de l'appareil, confirmant le bon état de fonctionnement de l'appareil lorsque le changement de propriétaire a eu lieu.

ÍNDICE:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 47
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 52
3. DESCRIPCIÓN	P. 53
4. INSTALACIÓN	P. 54
5. UTILIZACIÓN	P. 56
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	P. 62
7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA	P. 66
8. GARANTÍA	P. 67




ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atente y completamente este manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato.

Es importante conservar este manual de instrucciones junto con el aparato para cualquier futura consulta. En el caso de transferir el aparato a otra persona, procure adjuntar este manual con el propósito de que el nuevo usuario pueda informarse sobre su funcionamiento.

En este manual de instrucciones, se emplean los símbolos siguientes:

	Información importante relativa a su seguridad personal y a cómo evitar dañar el aparato
	Información general y consejos
	Información sobre el medio ambiente



Riesgo de descarga eléctrica



Superficies calientes

ES

SEGURIDAD GENERAL

1. **ADVERTENCIA:** para evitar cualquier riesgo (mueble, inmueble o físico), las instalaciones, las conexiones, la puesta en servicio y el mantenimiento deben ser realizados por un profesional cualificado.
2. **ADVERTENCIA:** este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por adultos. Está destinado a un uso doméstico normal. No usar el aparato para fines comerciales o industriales ni para otros fines que no sean aquellos para los que se ha diseñado el aparato. De este modo, evitará cualquier riesgo material y físico.
3. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años como mínimo y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, si se encuentran bajo vigilancia o si se les proporcionan las instrucciones relativas al uso seguro del electrodoméstico y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben dejarse en manos de niños sin vigilancia.

4. **ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes accesibles se vuelven calientes durante el uso. Es conveniente no tocar los elementos calefactores. Mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estos estén bajo vigilancia constante.
5. El aparato se calienta durante su utilización. No tocar los elementos calentadores que se encuentran en el interior del horno.
6. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, esto podría arañar la superficie y conllevar la rotura del cristal.
7. Al efectuar una limpieza automática por pirólisis, limpiar las salpicaduras excesivas y no dejar en el interior del horno ningún utensilio (incluidas la rejilla y la bandeja grasera).
8. Al efectuar una limpieza automática por pirólisis, las superficies pueden calentarse más que durante un uso normal. Es preciso alejar a los niños.
9. Para proceder a la limpieza de las distintas partes del horno, consultar el apartado «Limpieza y mantenimiento».
10. Para instalar correctamente las rejillas, consultar el apartado «Utilización».
11. Nunca utilizar una máquina de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

12. ADVERTENCIA: asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga.
13. El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar el sobrecalentamiento.
14. Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
15. El horno está equipado con una toma de corriente. Si después de la instalación no se puede acceder a esta toma para desconectar el horno, éste deberá conectarse a un interruptor que permita una desconexión omnipolar. El interruptor debe conectarse directamente a los terminales de alimentación y debe tener una distancia de separación de los contactos en todos los polos que garantice la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.
16. En caso de duda, solicite ayuda a un profesional.
17. Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio posventa o personas de similar cualificación para evitar cualquier peligro.

18. **ADVERTENCIA:** con el fin de evitar que se deteriore el aparato, es conveniente transportarlo en su posición de utilización, provisto de sus calzos de transporte.
19. En caso de avería, no intente reparar el aparato usted mismo. ya que las reparaciones llevadas a cabo por personal no cualificado pueden ocasionar daños. Póngase en contacto con el servicio posventa.
20. **ADVERTENCIA:** antes de desechar el aparato y para evitar lesiones físicas, se debe dejar fuera de servicio lo que pueda representar un peligro: corte el cable de alimentación a ras del aparato. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre los lugares autorizados para desechar el aparato.
21. Dado que los materiales de embalaje (correas, grapas, poliestireno, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, recójalos y deséchelos inmediatamente.
22. Recicle los elementos de este embalaje de acuerdo con las normas de protección del medio ambiente. Todos los materiales que se han empleado para el embalaje son inofensivos para el medio ambiente, son un 100 % reciclables y llevan un símbolo de reciclaje apropiado. Los materiales de embalaje deben permanecer fuera del alcance de los niños.

CÓMO DESECHAR EL APARATO:



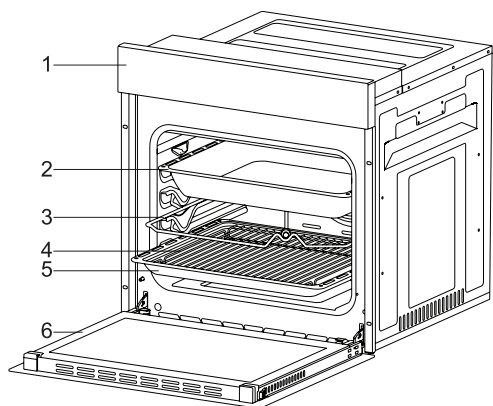
El marcado de este aparato (símbolo de un contenedor de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/UE relativa a los «aparatos eléctricos y electrónicos usados». Este marcado informa que este

equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con otros residuos domésticos. El usuario debe entregarlo a los operadores de recogida de los aparatos eléctricos y electrónicos usados. Los operadores de recogida, que incluyen los puntos de recogida locales, las tiendas y las administraciones locales, crean un sistema adecuado para la recogida del aparato. Una recogida adecuada de los aparatos eléctricos y electrónicos usados ayuda a evitar los impactos nocivos para la salud de las personas y el medio ambiente que se deriven de los componentes peligrosos presentes, así como de un almacenamiento y tratamiento no adecuado de dichos aparatos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión nominal	220-240 V~ 50 Hz
Potencia nominal	2 300 W
Dimensiones del horno (altura/anchura/profundidad)	59,5 / 59,5 / 56,5 cm (± 0,1 cm)
Clase de eficiencia energética	A
Número de cavidades	1
Fuente de calor	eléctrica
Volumen de la cavidad	60 l
Bombilla	Casquillo E14 230 V ~ 15 W Máx.

3. DESCRIPCIÓN



- 1 Panel de mandos
- 2 Bandeja profunda (opcional)
- 3 Asador (opcional)
- 4 Rejilla de cocción
- 5 Bandeja grasa
- 6 Puerta del horno

ES

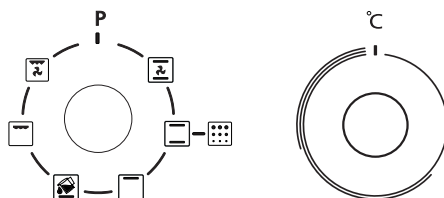
El esquema anterior se proporciona solo con fines ilustrativos

PANEL DE MANDOS



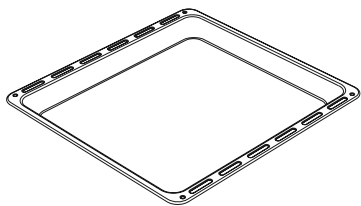
- 1. Botón de selección del modo de cocción
- 2. Temporizador digital
- 3. Botón de termostato del horno

Posición «Parada»



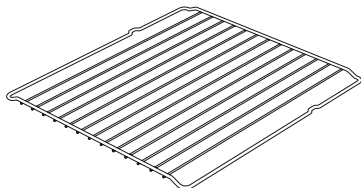
Coloque la marca del botón en la posición hacia arriba, frente a la marca fija «I».

Accesorios del horno



Una bandeja graseras:

puede colocarse en 4 niveles diferentes. Sirve para recoger los jugos y las grasas de la cocción. Se recomienda verter previamente un poco de agua en la bandeja graseras para reducir el humo y facilitar su limpieza una vez que se haya enfriado.



Una rejilla de cocción:

puede colocarse en 4 niveles diferentes. Se utiliza para colocar fuentes u otros recipientes para cocinar. La fuente debe estar centrada en la rejilla.



Se incluyen dos tornillos para fijar el aparato

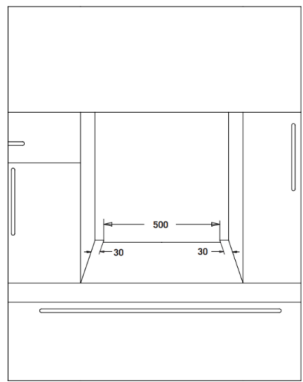
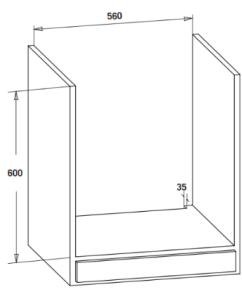
Observación: los niveles para colocar accesorios dentro del horno se indican del 1 (nivel más bajo) al 4 (nivel más alto) para el resto de este manual de instrucciones.

4. INSTALACIÓN

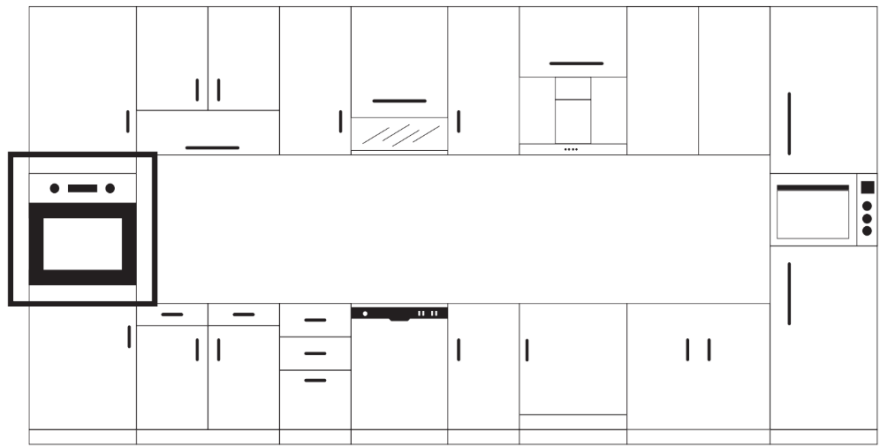
⚠ Advertencia: las siguientes instrucciones están destinadas a un instalador cualificado para que pueda realizar las operaciones de instalación, ajuste y mantenimiento técnico de la forma más correcta y de conformidad con las normas vigentes.

A – Instalación bajo la encimera

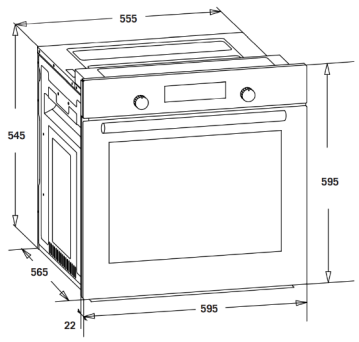
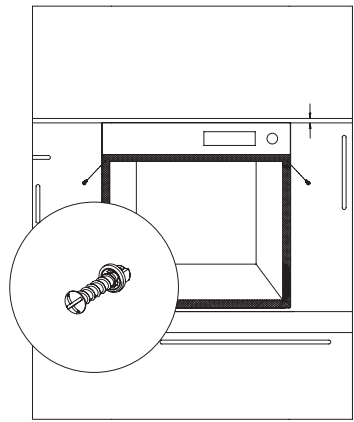


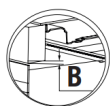
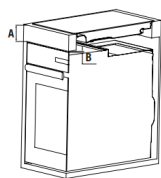


B – Instalación sobre la encimera

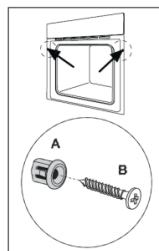


C – Fijación del horno en su sitio





A	Min. 80 mm
B (Salida de aire)	5 mm



Independientemente de la instalación, se debe dejar un espacio libre de al menos 5 mm de altura encima del aparato para la ventilación, el que no se debe obstruir.

Fije el horno al mueble colocando los dos tacos «A» en los agujeros que se encuentran en ambos lados de del horno y, luego, atornillar ambos tornillos «B».

Conexión a la red eléctrica

La seguridad se garantiza únicamente si el aparato se conecta a una toma con una conexión a tierra que cumpla la normativa vigente. La instalación eléctrica debe ser capaz de resistir la potencia que genera el aparato.

⚠ Si, tras la instalación, no se puede acceder a la toma de corriente, se debe prever en el cableado fijo un medio de desconexión de la red eléctrica que tenga una distancia de apertura de los contactos de todos los polos prevista en el conducto fijo de acuerdo con las normas de instalación (este dispositivo no debe interrumpir el cable de tierra). El dispositivo debe quedar fácilmente accesible.

⚠ Advertencia: antes de enchufar el aparato, asegúrese de que la tensión eléctrica de su domicilio coincida con la indicada en la placa de características del aparato. Los datos técnicos y los requisitos de conexión eléctrica se indican en la placa de características del aparato.

⚠ Advertencia: no utilice alargadores, regletas ni adaptadores, ya que podrían provocar un sobrecalentamiento de las conexiones eléctricas.

⚠ Colocar el cable de alimentación de forma que no toque las paredes metálicas exteriores del horno.

5. UTILIZACIÓN

Antes de usar el horno por primera vez

Asegúrese de que no quede ningún material de embalaje dentro del aparato. Este embalaje debe clasificarse por separado para su reciclaje (véase el apartado «Cómo desechar el aparato»).

Para retirar cualquier residuo o grasa que haya podido dejarse durante la fabricación:

Abra la puerta del horno y déjelo calentarse a 240 °C durante 30 minutos y, luego, apague el horno y déjelo enfriarse.

Advertencia: ventile la habitación al realizar este procedimiento a fin de eliminar el humo que emane el aparato.

Limpiar el interior del horno únicamente con agua caliente y una pequeña cantidad de producto limpiador.

Este aparato está destinado a un uso doméstico normal. No usar el aparato para fines comerciales o industriales ni para otros fines que no sean aquellos para los que se ha diseñado el aparato.

Durante el uso del aparato, asegúrese de que haya una correcta ventilación en la cocina. Mantenga abiertos los agujeros de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

Se puede necesitar ventilación adicional en caso de uso intensivo y prolongado del aparato, por ejemplo, abriendo la ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de ventilación mecánica si esta existe.

A – Utilización del horno

Antes de cocer sus alimentos, se recomienda que precaliente el horno de 10 a 15 minutos.





- 1/ Gire el botón de selección de programas hasta el modo de cocción que desee.
- 2/ Gire el botón del termostato hasta la temperatura deseada (de 40 a 240 °C).
- 3/ Coloque los alimentos en una fuente y llévela al horno.
- 4/ Vuelva a poner el botón del termostato y el botón de selección de programas hasta la posición «I» para apagar el horno. Se apaga el indicador luminoso del horno.






¡ATENCIÓN! Superficies calientes. El horno permanece caliente durante algún tiempo. NO LO TOQUE mientras no se haya enfriado completamente.



Significado de los modos de cocción

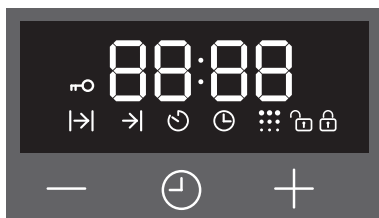
Símbolo	Significado	Explicación
	Convección natural + Ventilador	Función perfecta para preparar sus obras maestras culinarias. Gracias a la combinación de todos los elementos, siempre hay una temperatura constante en todos los niveles.
	Convección natural	Se utilizan los elementos calefactores inferiores y superiores. Este modo es perfecto para los pasteles, galletas, flanes, lasañas y carnes para asar.
	Limpieza pirolítica	Esta función permite una limpieza automática.
	Bóveda	Se utiliza el elemento calefactor superior.

Símbolo	Significado	Explicación
	Limpieza a vapor	Esta función permite una limpieza mediante vapor.
	Grill	El grill garantiza filetes o pescados perfectos y la potencia puede ajustarse en diferentes posiciones según el plato que desee asar o el resultado deseado.
	Grill + Ventilador	El grill y el ventilador se utilizan para evitar que los alimentos se sequen.

Cuadro de programas de cocción

Alimentos	Temperatura (°C)	Posición de los niveles	Tiempo de cocción (min.)
Pasteles	170-180	2	35-45
Pasteles pequeños	170-180	2	25-30
Paté pequeño	180-200	2	35-45
Bollería	180-190	2	25-30
Galletas	170-180	3	20-25
Tarta de manzana	180-190	2	50-70
Pizza	180-200	3	20-30
Lasaña	180-200	2	25-40
Merengue	100	2	60
Pollo	180-190	2	45-50
Pollo asado	200-220	3	25-30
Pescado asado	200-220	4	25-30

(Los valores anteriores son orientativos)



Símbolo	Significado	Explicación
	Cocción semiautomática	Activada: cocción automática.
		Intermitente: se está ajustando el tiempo de cocción o ha finalizado la cocción completamente automática.
		Desactivada: no está activada ninguna cocción automática o ningún tiempo de espera de cocción completamente automática.
	Cocción semiautomática	Activada: está activada la cocción completamente automática.
		Intermitente: se está ajustando el tiempo de fin de la cocción o ha finalizado la cocción completamente automática.
		Desactivada: sin cocción completamente automática.
	Tiempo de recordatorio	Activado: alarma activada.
		Intermitente: ha transcurrido el tiempo de la alarma o está activado el ajuste de esta.
		Desactivado: alarma desactivada.
	Hora del día	Activada: se visualiza la hora del día en la pantalla.
		Desactivada: no se visualiza la hora del día en la pantalla.
	Estado del bloqueo de la seguridad para niños	Activado: el bloqueo de seguridad para niños está activado.
		Desactivado: el bloqueo de seguridad para niños no está activado.
	Estado Bloqueo de la puerta (disponible solo en el modo Pirólisis)	Luz encendida: la puerta del horno está bloqueada.
		Luz apagada: la puerta del horno está desbloqueada.
	Estado Bloqueo de la puerta (disponible solo en el modo Pirólisis)	Activado: el modo de limpieza por pirólisis está activado.
		Desactivado: el modo de limpieza pirolítica está desactivado.
	Función pirolítica	Activada: se ha activado el modo de limpieza pirolítica.
		Desactivada: el modo de limpieza pirolítica está desactivado.






Instrucciones de utilización




Encendido

Al encender el horno, la hora indicada no es correcta, por lo que debe ajustarse de la siguiente manera.

Ajuste del reloj






Una vez el horno conectado a la red eléctrica, se visualiza «».


- 1) Para acceder a la función de ajuste de la hora, pulse simultáneamente durante 3 segundos los botones «» y «».
- 2) Ajuste la hora con los botones «» o «». La duración máxima puede ser de 23 horas a 59 minutos.
- 3) Para confirmar el ajuste de la hora, pulse el botón «».

Observación: si no pulsa el botón «» durante 6 segundos, el modo de ajuste de la hora se interrumpirá automáticamente. Para interrumpir el modo de ajuste de la hora, pulse simultáneamente los botones «» y «». Asimismo, la hora puede ajustarse dentro de los 6 primeros segundos después de restablecerse el suministro eléctrico.

Ajuste del modo alarma

Para activar la alarma al final de la hora seleccionada, basta con seguir los pasos que se indican a continuación.





- 1) Pulse una vez el botón «». Empieza a parpadear «».
- 2) Indique la duración deseada con los botones «» o «». La duración máxima de la alarma puede ajustarse hasta 10 horas.
- 3) Para confirmar el ajuste de la hora, pulse el botón «».

Observación: si no pulsa el botón «» durante 6 segundos, el modo de ajuste de la hora de la alarma se interrumpirá automáticamente.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena la alarma. Puede detener la alarma pulsando cualquier botón. Si no pulsa ningún botón, la alarma sonará durante 5 minutos.

Ajuste del timbre de la alarma

Puede elegir entre tres timbres de alarma diferentes.

- 1) Mantenga pulsado durante 3 segundos el botón «», en ese momento, escuchará el timbre de la alarma actual.
- 2) Pulse los botones «» y «» para seleccionar el timbre de la alarma que desee.
- 3) Pulse el botón «» para confirmar el ajuste del timbre de la alarma.

Observación: si no pulsa el botón «» durante 6 segundos, el modo de ajuste del timbre de la alarma se interrumpirá automáticamente.

Uso normal del horno







Antes de cocer sus alimentos, se recomienda que precaliente el horno de 10 a 15 minutos.


- 1) Gire el botón de selección de programas hasta el modo de cocción que desee.
- 2) Gire el botón de control de la temperatura hasta la temperatura que desee.
- 3) Ponga los alimentos en una fuente y llévela al horno.
- 4) Una vez finalizada la cocción, el sistema de enfriamiento del aparato seguirá funcionando. En este caso, no interrumpa el suministro eléctrico del aparato, ya que es necesario para que éste se enfríe. Una vez finalizado el proceso de enfriamiento, el sistema se apaga automáticamente.


⚠ ¡ATENCIÓN! El horno permanece caliente durante cierto tiempo. ASEGÚRESE DE NO TOCAR LA SUSPERFICIES CALIENTES mientras no se haya enfriado completamente.

Cocción semiautomática

Una vez que haya ajustado el horno en el programa y la temperatura que desee, tan solo debe introducir el tiempo de cocción. El temporizador detendrá el horno al final del tiempo programado.











- 1) Pulse el botón «» hasta que «» y el tiempo de cocción aparezcan en la pantalla.
- 2) Introduzca el tiempo de cocción que desee con los botones «» o «».
- 3) Pulse 3 veces el botón «» para confirmar el ajuste de la hora. En la pantalla, se enciende «» y se visualiza la hora del reloj.

Observación: si no pulsa el botón «» durante 6 segundos, el modo de ajuste de la cocción semiautomática se interrumpirá automáticamente.



Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se activa la alarma y, en la pantalla, parpadea «». Puede detener la alarma pulsando cualquier botón. Si no pulsa ningún botón, la alarma sonará durante 5 minutos.

Cocción completamente automática

Como complemento de la programación del tiempo de cocción, también puede programar la hora a la que debe finalizar la cocción de su plato.

- 1) Pulse el botón «» hasta que «» y el tiempo de cocción aparezcan en la pantalla.
- 2) Introduzca el tiempo de cocción que desee con los botones «» o «».
- 3) Pulse «» para confirmar el ajuste del tiempo de cocción. En la pantalla, parpadea «» y aparece la hora de fin de la cocción.
- 4) Ajuste el fin del tiempo de cocción con los botones «» o «».
- 5) Pulse 2 veces el botón «» para confirmar el fin del tiempo de cocción y en la pantalla aparece «».

Observación: si no pulsa el botón «» durante 6 segundos, el modo de ajuste de la cocción completamente automática se interrumpirá automáticamente.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se escucha la alarma y, en la pantalla, parpadean al mismo tiempo «» y «». Puede detener la alarma pulsando cualquier botón. Si no pulsa ningún botón, la alarma sonará durante 5 minutos.

Observación: al final de la cocción, el horno está a la temperatura programada. Si no retira el plato del horno, éste continuará la cocción.







Modo de limpieza pirolítica

Durante la limpieza pirolítica, el horno limpia su interior quemando todos los residuos de alimentos a una temperatura muy elevada (alrededor de 460 °C). Después del procedimiento, el humo sale a través de los filtros.

Puede elegir entre 2 niveles de selección.

Nivel	Clase de limpieza	Hora
Pyr1	Ligera	1 hora y media
Pyr2	Intensa	2 horas y media

Para ajustar la función de limpieza pirolítica

- 1) Girar el botón giratorio hasta la posición «Limpieza pirolítica ».
- 2) Durante 3 segundos, pulse simultáneamente los botones «» y «». «**pyr0**».
- 3) Pulse el botón «» para acceder al modo «**pyr1**» o el botón «» para el modo «**pyr2**».
- 4) Seleccione uno de los modos y espere 10 segundos.
- 5) Después de 10 segundos, aparecerá en la pantalla el tiempo seleccionado del modo pirolítico y la puerta del horno se bloqueará automáticamente «». A continuación, el horno iniciará la función pirolítica.

⚠ ADVERTENCIA: antes de activar la función de limpieza pirolítica, limpie cualquier resto de comida y grasa y asegúrese de haber vaciado el horno correctamente. Esto incluye la rejilla, la rejilla de soporte lateral y la bandeja grasera. Cualquier objeto, como los utensilios de cocina, que se deje en el interior durante la limpieza podría resultar seriamente dañado.

ADVERTENCIA: cuando se vaya a iniciar la función de limpieza pirolítica, la puerta del horno debe estar cerrada. Si se abre la puerta, en la pantalla, aparece un aviso «door» (puerta).

ADVERTENCIA: cada vez que se activa la función de limpieza pirolítica, la puerta del horno se bloquea automáticamente «🔒».

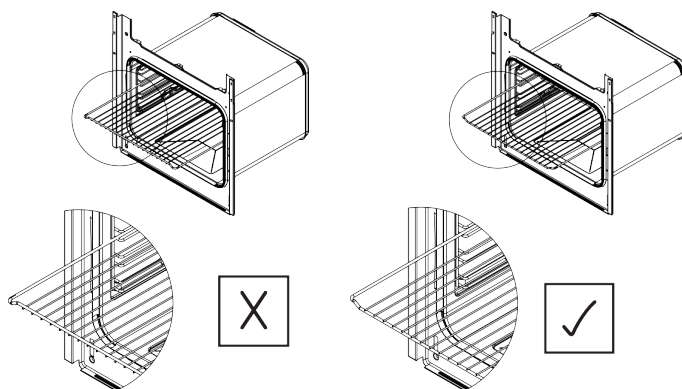
ADVERTENCIA: una vez finalizada la función de limpieza pirolítica, la puerta del horno se mantiene bloqueada «🔒» hasta que el interior del horno descienda a la temperatura de seguridad.

ADVERTENCIA: durante la limpieza pirolítica, se sobrecalienta la parte interna de la cavidad. No intente abrir la puerta del horno. Espere hasta que el horno se haya enfriado lo suficiente y se encienda el indicador «🔒».

ADVERTENCIA: el horno se calienta hasta unos 460 °C y se queman los residuos de aceite y alimentos del interior del horno. En este caso, puede formarse un humo denso. Durante la limpieza pirolítica, ventile bien la cocina. No permanezca mucho tiempo en la cocina. Mantenga alejados a los niños y los animales domésticos.

Después de que el horno se haya enfriado completamente, limpie su interior con un paño húmedo.

C – Colocación de la rejilla de cocción



6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ Advertencia: desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en la posición «0». No retire los botones para limpiar el panel de mandos.

Existe un riesgo de incendio si la limpieza no se realiza respetando las instrucciones.

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, límpielo después de cada uso. Limpie el horno con una esponja o un paño suave humedecido con agua caliente y lavavajillas líquido. A continuación, límpielo con un paño húmedo y séquelo bien con un paño suave y seco.

A veces, es necesario utilizar un producto de limpieza específico para efectuar una limpieza completa.

Limpie el exterior del aparato con un paño seco, suave y ligeramente humedecido. Séquelo completamente.

ES

A – Limpieza a vapor

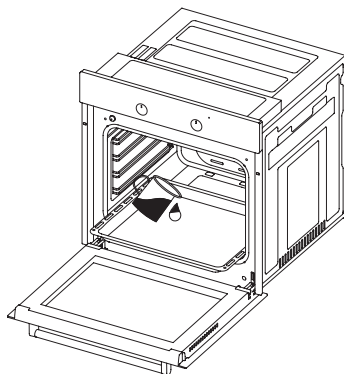


Imagen 1

Esta función se utiliza para limpiar la suciedad reblandecida gracias al vapor que se produce en el horno.

1. Retire todos los accesorios del horno
2. Vierta medio litro de agua en la bandeja grasera, como se muestra en la imagen 1
3. Seleccione la función de limpieza a vapor
4. Ajuste el termostato en 70 °C y la duración, en 30 minutos
5. Abra la puerta del horno al final de la operación y limpie las superficies internas con un paño húmedo
6. Para eliminar las manchas difíciles, utilice agua jabonosa caliente y seque la zona con un paño seco

B – Limpieza pirolítica

⚠ Advertencia: en el modo pirólisis, existe riesgo de lesiones, incendio y emisiones químicas (humos).

La pirólisis es el método más eficaz para limpiar la cavidad de un horno. La pirólisis consiste en aumentar la temperatura del interior del horno hasta 500 °C. Este calor extremo vaporiza no solo las grasas, sino también los azúcares, que no pueden eliminarse mediante catálisis, que es el otro método de limpieza automática que se utiliza en los hornos domésticos.

Algunos consejos

Iniciar la pirólisis después de la cocción

Se necesita mucha energía para aumentar la temperatura del interior del horno a 500 °C. Al poner en marcha la función después de haber utilizado el horno para cocinar, se reducen la necesidad de electricidad y el total de su factura.

⚠ Retire todos los accesorios del horno antes de iniciar el procedimiento

Esto incluye la rejilla y la bandeja grasera. No permanecer en la cocina durante la pirólisis y ventilar bien, ya que las emanaciones de humo molestas pueden ser muy importantes. Por tanto, verifique que haya suficiente ventilación, como se indica en el apartado «Instalación». Además, es conveniente abrir las ventanas de par en par, independientemente de la época del año.

Al final del procedimiento, no olvide eliminar los residuos

Los humos no son los únicos efectos de la pirólisis. Además, produce cenizas, por lo que es necesario limpiar el interior del horno con una esponja, un cepillo o un aspirador para completar la operación.

⚠ Advertencia: no limpie la puerta del horno mientras estén aún calientes las partes de cristal.

Si no se tiene en cuenta esta precaución, pueden romperse las piezas de cristal. No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores de metal duro para limpiar el cristal de la puerta de cristal del horno/el cristal de las tapas abatibles de la placa de cocción (si corresponde), ya que podría rayar la superficie y provocar la rotura del cristal.

Limpeza e instalación de la puerta del horno

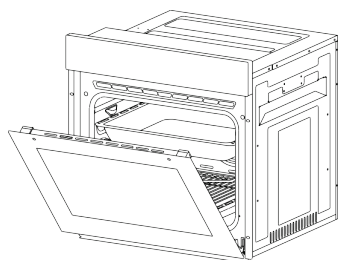


Imagen 2

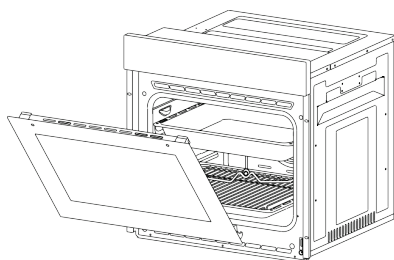


Imagen 3

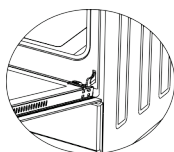


Imagen 2.1

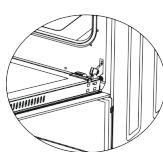


Imagen 2.2

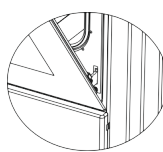


Imagen 3.1

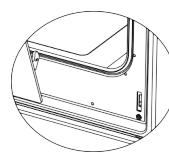


Imagen 3.2

Desmontaje de la puerta

1. Abra completamente la puerta del horno: abrir completamente la puerta del horno permite acceder a las bisagras.
2. Observe detenidamente las bisagras de la puerta para encontrar unos pequeños ganchos. Éstos son las pestañas de bloqueo de las bisagras de la puerta (imagen 2.1).
3. A continuación, proceda a desbloquearla levantando los pequeños ganchos con un destornillador (imagen 2.2).
4. Ajuste ambas bisagras de la puerta del horno en la misma posición.
5. Levante la puerta hasta que entre en contacto con el seguro de la bisagra, tal como se muestra en la figura 3.1.
6. Para retirar fácilmente la puerta del horno cuando esté casi cerrada, sujétela con ambas manos y tire de ella hacia arriba (figura 3.2).
7. Utilice un producto limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de la puerta del horno. Aclare con agua limpia y seque con un paño suave y seco.

Volver a montar la puerta

1. Coloque la puerta de manera que quede frente a ambas bisagras
2. Utilice un destornillador para bajar los ganchos pequeños y ajuste ambas bisagras de la puerta en la misma posición
3. Verifique que el bloqueo se ha realizado y cierre la puerta del horno

El cristal interior puede desmontarse para facilitar la limpieza. Este procedimiento se realiza únicamente en frío.

Desmontaje del cristal:

- Abra completamente la puerta y presione hacia abajo los cierres de plástico situados a ambos lados de la puerta (imagen 4).
- Tire de la parte superior del marco de la puerta hacia usted (imagen 5).
- Levante el cristal interior para retirarlo (imagen 6). Luego, limpie el cristal y séquelo.

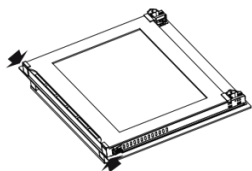


Imagen 4

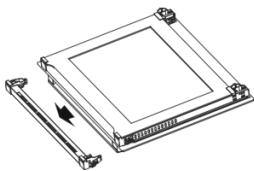


Imagen 5

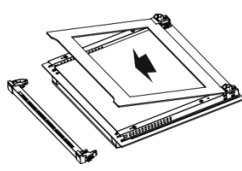
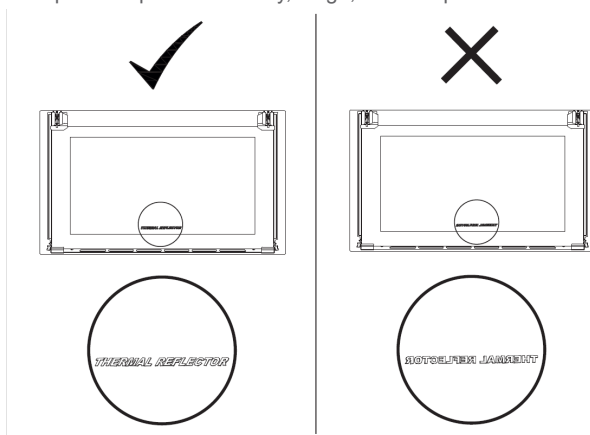


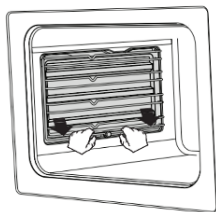
Imagen 6

Para volver a montar el cristal:

- Vuelva a colocar el cristal con la parte superior del marco de la puerta, empujándolo hacia el interior del horno. Asegúrese de que la mención «THERMAL REFLECTOR» esté frente a usted. (Véase el esquema siguiente para conocer la dirección del cristal)
- Presione los cierres para bloquear el cristal y, luego, cierre la puerta del horno.

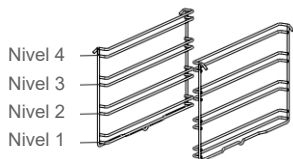


Utilice un producto limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de la puerta del horno. Limpie con un paño húmedo, luego, con agua limpia y seque con un paño suave y seco.



Instalación y desmontaje de las rejillas de soporte laterales

Para retirar las rejillas de soporte laterales, presione contra los ganchos indicados por las flechas en la imagen y retire primero la parte inferior y, luego, el lado superior del lugar de instalación. Para volver a instalar las rejillas, basta con repetir la misma operación en sentido inverso.



Posiciones de la rejilla y la bandeja de cocción

Es importante colocar correctamente la rejilla en el horno. No deje que la rejilla toque la pared trasera del horno. Los niveles de la rejilla se indican en la imagen. Asimismo, puede colocar una bandeja o una bandeja grasera (por lo general, en la parte inferior) para determinados platos o para recoger los jugos de cocción.

Sustitución de la bombilla del horno

ADVERTENCIA: asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga.

Bombilla: 230 V ~ 15 W Máx. Casquillo E14.



1. Asegúrese de que los botones estén en la posición «Parada» y, luego, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
2. Retire la tapa protectora. Si le resulta difícil girarla, use un guante. Límpiela y séquela completamente.
3. Retire la bombilla y sustítuyala por una de características estrictamente idénticas a las de la bombilla original.
4. Vuelva a poner la bombilla y, luego, ponga la tapa.



7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA

En cualquier situación de emergencia, debe:

- Poner los mandos del horno en la posición 0
- Desenchufar el aparato de la alimentación
- Contacte con el servicio posventa

El usuario puede solucionar algunos pequeños problemas de funcionamiento gracias al cuadro a continuación. Antes de contactar con el servicio de atención al cliente o el servicio posventa, consulte el cuadro siguiente:

Averías posibles	Causas y soluciones
El aparato no funciona correctamente	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique que el cable de alimentación esté bien conectado. - El fusible no funciona o se ha fundido. Verifique los fusibles. Si el fusible se ha fundido, retírelo o sustitúyalo. - Puede haber habido una fluctuación en la red eléctrica. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo. - Tal vez no haya electricidad. Verifique que haya corriente y que los fusibles estén bien conectados. Si es necesario, rearme los fusibles.
Sale vapor del horno durante su funcionamiento	Cuando el horno está en funcionamiento, es normal ver vapor. Esto no es una avería.
Cuando el horno se calienta y, luego, se enfría, se oyen ruidos metálicos	Cuando las piezas metálicas se calientan, pueden hacer ruido al dilatarse. Esto no significa que el aparato funcione mal o tenga una avería.
El horno no calienta	Es posible que el o los selectores de función y/o temperatura no se hayan ajustados. Ajústelos.

8. GARANTÍA

Garantía Qilive: condiciones generales.

La garantía Qilive es una garantía comercial ofrecida por SAS OIA, cuyo domicilio social se encuentra ubicado en 200 rue de la recherche, 59650 Villeneuve d'Ascq, en relación con los productos de la marca Qilive, en calidad de fabricante.

La garantía Qilive se aplicará sin perjuicio de sus derechos de beneficiarse, gratuitamente, de la garantía legal de conformidad que esté vigente en los países de comercialización. Para obtener más información sobre la garantía legal de conformidad, consulte las CGV (Condiciones generales de venta) de su distribuidor.

¿Qué está cubierto por la garantía Qilive?

Una garantía Qilive cubre la reparación o la sustitución de su aparato Qilive, con funciones equivalentes, en caso de que resulte defectuoso debido a un defecto material o de fabricación durante el periodo de garantía.

Los productos reparados o reemplazados podrán incluir componentes y equipos nuevos o reacondicionados. Si el producto no se pudiera reparar ni sustituir, Qilive lo reembolsará al precio de compra indicado en el justificante de compra.

¿Qué es lo que no está cubierto por la garantía Qilive?

Los aparatos Qilive se diseñan y fabrican para que ofrezcan un alto rendimiento de manera continua, en un entorno doméstico normal. Si un aparato Qilive se utiliza según el uso previsto y se avería durante el periodo de garantía, nos encargaremos de repararlo o sustituirlo.

No obstante, en algunas circunstancias, la garantía Qilive no cubrirá la reparación ni la sustitución de un aparato. Esas circunstancias se indican claramente. Los casos no cubiertos son los siguientes:

- Desgaste normal, incluido el desgaste estético (p. ej., arañazos, abolladuras o vandalismo) y las piezas que pueden desgastarse con el tiempo (p. ej., fusibles, correas, neumáticos, frenos, filtros, etc.).
- Daños o problemas derivados de un uso incorrecto o no conforme con la placa de características o con el manual de instrucciones, un accidente o una modificación.
- Daños derivados del incumplimiento de las recomendaciones de mantenimiento del aparato.
- Utilización o almacenamiento perjudiciales para la conservación correcta del aparato (oxidación o corrosión); utilización de energía, manejo o instalación no conformes con las instrucciones del fabricante; negligencia o utilización de periféricos, software o consumibles no compatibles.
- Utilización profesional, colectiva, industrial o comercial del producto, o con fines distintos a los fines domésticos habituales en el país en el que se hubiera comprado.
- Daños derivados de fuentes externas, por ejemplo, transporte, intemperie, averías eléctricas o sobretensiones.
- Productos modificados y aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados, suprimidos o estén oxidados.
- Daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.
- Actualizaciones del software que se deban a un cambio de configuración de la red.
- Daños derivados de elementos externos al aparato (cuerpos extraños, insectos, etc.).
- Contenido de los electrodomésticos: congelador, lavadora, etc. (alimentos, ropa, etc.).
- Fallos del producto que se deban al uso de paquetes de software de terceros para cambiar, adaptar o modificar el software existente.
- Fallos del producto derivados de no utilizar los accesorios suministrados con el producto u homologados por Qilive.

Es responsabilidad personal del cliente asegurarse de que los datos de su disco duro o de la memoria interna de su dispositivo son objeto de copias de seguridad periódicas antes de realizar cualquier depósito. Qilive no puede considerarse responsable de la pérdida o destrucción de los datos almacenados ni de los daños en el software que resulten, en particular, de su restauración o avería. Asimismo, Qilive no tendrá la obligación de comprobar que las tarjetas SIM o SD se hayan retirado de los productos devueltos.

¿Qué modalidades tiene la garantía?

Las modalidades de la garantía Qilive son las siguientes:

La garantía entrará en vigor a partir de la fecha de compra (o la fecha de entrega si esta fuera posterior). Usted deberá presentar un justificante de entrega o compra antes de que se realice cualquier operación en el aparato cubierto por la garantía. Tenga en cuenta que, si no tiene un justificante, se le facturarán los trabajos realizados. Conserve su justificante de compra o el albarán de entrega. Todas las intervenciones serán realizadas por Qilive o sus agentes autorizados. Toda pieza que se sustituya pasará a ser propiedad de Qilive. La garantía ofrece ventajas que se sumarán a sus derechos legales como consumidor y que no afectarán a esos derechos.

¿Cómo puede reclamar su garantía Qilive?

Para solicitar la reparación o la sustitución de su producto cubierto por la garantía Qilive, en todos los países excepto en Francia, lleve el producto al mostrador de atención del lugar donde lo compró, con el justificante de compra (por ejemplo, el recibo de caja), con los accesorios incluidos, necesarios para su funcionamiento correcto (alimentación, adaptador, etc.), con su envase original. En el caso de Francia, basta con efectuar la solicitud en nuestra página web: <https://auth.sav-login.auchan.fr>. Es importante que indique la fecha de compra, el modelo y el número de serie o de IMEI (esta información aparece, por lo general, en el producto, el envase o el justificante de compra).

¿Cuándo entra en vigor la garantía?

La garantía Qilive entrará en vigor en la fecha de compra o de entrega del aparato, la fecha que sea posterior.

Su producto contará con la garantía de Qilive durante 3 años, que cubrirá las piezas y la mano de obra.

¿Se pueden transferir las garantías Qilive?

Las garantías Qilive se pueden transferir con el aparato, siempre que se presente el justificante de compra original de un distribuidor autorizado, así como el justificante del cambio de propiedad del aparato, que confirme el buen estado de funcionamiento del aparato cuando se produjo el cambio de propiedad.

ÍNDICE:




1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	P. 70
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 75
3. DESCRIÇÃO	P. 75
4. INSTALAÇÃO	P. 77
5. UTILIZAÇÃO	P. 79
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	P. 85
7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 89
8. GARANTIAS	P. 90



PT

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente e na íntegra este manual do utilizador antes de instalar e utilizar o seu aparelho. É importante que este manual do utilizador seja conservado com o aparelho para consulta futura. Se este aparelho tiver de ser transferido para outra pessoa, certifique-se de que o manual acompanha o aparelho para que o novo utilizador se possa informar sobre o seu funcionamento.

Neste manual de utilização, são utilizados os seguintes símbolos:

	Informações importantes relativas à sua segurança pessoal e a como evitar danificar o aparelho
	Informações gerais e conselhos
	Informações sobre o ambiente

	Risco de choque elétrico
	Superfícies quentes

SEGURANÇA GERAL

1. AVISO: para evitar qualquer risco (mobiliário, imobiliário, corporal), as instalações, as ligações, a colocação em funcionamento e a manutenção devem ser efetuadas por um profissional qualificado.
2. AVISO: este aparelho foi concebido para ser utilizado por adultos. Destina-se a uma utilização doméstica normal. Não utilizar para fins comerciais ou industriais ou para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido. Evitará, assim, riscos para materiais ou corporais.
3. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou de conhecimentos, desde que sejam devidamente vigiados ou recebam instruções sobre a utilização do aparelho com total segurança e que tenham compreendido os riscos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a efetuar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.
4. AVISO: durante a utilização, o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes. Convém

certificar-se de que não toca nos elementos de aquecimento. As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas à distância, a menos que se encontrem sob vigilância permanente.

5. Durante a sua utilização, o aparelho fica quente. Convém certificar-se de que não toca nos elementos de aquecimento situados no interior do forno.
6. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta de vidro do forno, o que poderia riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
7. Durante a limpeza automática por pirólise, limpar os salpicos excessivos e não deixar nenhum utensílio (incluindo a grelha e o tabuleiro de recolha de gotas) no interior do forno.
8. Durante a limpeza automática por pirólise, as superfícies podem ficar mais quentes do que durante a utilização normal. Convém afastar as crianças.
9. Para limpar as diferentes partes do seu forno, consulte o parágrafo «Limpeza e manutenção».
10. Para uma instalação correta das grelhas, consulte o parágrafo «Utilização».
11. Nunca utilizar o aparelho de limpeza a vapor.
12. **ADVERTÊNCIA:** certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada para evitar qualquer risco de choque elétrico.

13. O forno não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.
14. Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou através de um sistema de comando remoto.
15. O forno está equipado com uma ficha de alimentação elétrica. Se, após a instalação, esta ficha não ficar acessível para desligar o forno, deve ser ligada a um interruptor que permita um corte omnipolar. O interruptor deve ser ligado diretamente aos terminais de alimentação e deve ter uma distância de separação de contactos em todos os polos para garantir um corte completo de energia em condições de categoria de sobretensão III.
16. Em caso de dúvida, procurar a ajuda de um profissional.
17. No caso de danificação do cabo de alimentação, providencie a sua substituição pelo fabricante, assistência pós-venda ou técnicos de qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.
18. AVISO: para evitar qualquer risco de deterioração do aparelho, transporte-o na posição de utilização munido dos calços de transporte.
19. Em case de avaria, não tente reparar o aparelho pelos seus próprios meios. As reparações efetuadas por pessoal não qualificado podem causar danos. Contactar o serviço pós-venda.

20. AVISO: ao eliminar o aparelho, e para afastar qualquer risco de lesão corporal, coloque fora de uso o que possa representar um perigo: corte o cabo de alimentação ao nível do aparelho e obtenha informações junto das autoridades locais sobre os locais autorizados para a eliminação do aparelho.
21. Podendo os materiais de embalagem (cintas, agrafos, poliestireno, etc.) constituir um perigo para as crianças, reúna-os e elimine-os imediatamente.
22. Recicle os elementos desta embalagem em conformidade com as normas de proteção do ambiente. Todos os materiais utilizados para as embalagens são inofensivos para o ambiente, são 100 % recicláveis e possuem um símbolo de reciclagem adequado. Os materiais de embalagem devem permanecer inacessíveis às crianças.

ELIMINAÇÃO:



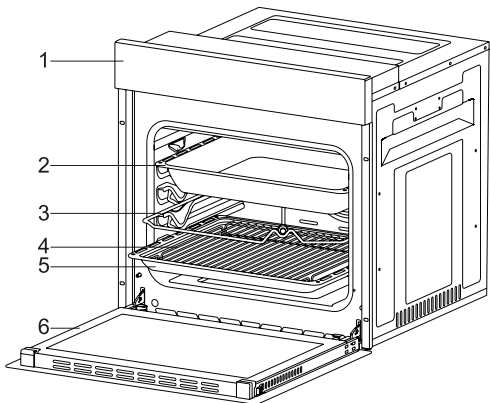
A marcação deste aparelho (símbolo de um caixote do lixo com uma cruz) está em conformidade com a Diretiva europeia 2012/19/UE sobre os «equipamentos elétricos e eletrónicos usados». Esta marcação indica que este equipamento, após o fim da sua vida útil, não pode ser eliminado com outros resíduos domésticos. O utilizador deve entregá-lo aos operadores de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos usados. Os

operadores de recolha, que incluem pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema apropriado que permite a recolha do equipamento. Uma recolha apropriada dos equipamentos elétricos e eletrónicos usados permite evitar os impactos nefastos para a saúde humana e para o ambiente resultantes da presença de componentes perigosos, bem como de um armazenamento e tratamento inadequado destes equipamentos.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão nominal	220-240 V~ 50 Hz
Potência nominal	2300 W
Dimensões do forno (altura/largura/profundidade)	59,5 / 59,5 / 56,5 cm (± 0,1 cm)
Classe de eficiência energética	A
Número de cavidades	1
Fonte de calor	elétrico
Volume da cavidade	60 L
Lâmpada	Casquilho E14 230 V ~ 15 W Máx.

3. DESCRIÇÃO



- 1 Painel de controlo
- 2 Tabuleiro de cozedura profundo (opcional)
- 3 Assador (opcional)
- 4 Grelha de cozedura
- 5 Tabuleiro de recolha de gotas
- 6 Porta do forno

O esquema supra é apresentado a título indicativo

PAINEL DE CONTROLO



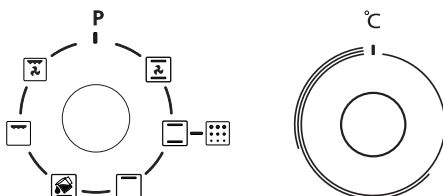
1

2

3

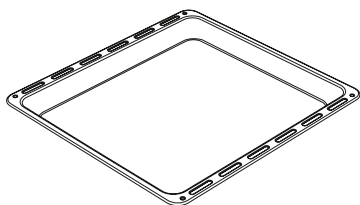
1. Botão de seleção do modo de cozedura
2. Temporizador digital
3. Botão do termóstato do forno

Posição «Paragem»



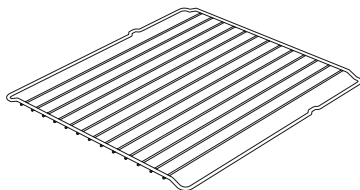
Colocar a marca presente no botão na posição alta, em frente da marca fixa «I».

Equipamento do forno



Um tabuleiro de recolha de gotas:

pode ser posicionado em 4 níveis. Serve para recolher os sucos e as gorduras da cozedura. É aconselhável verter previamente um pouco de água no tabuleiro para reduzir os fumos e facilitar a sua limpeza após o arrefecimento.



Uma grelha de cozedura:

pode ser posicionada em 4 níveis. Serve para colocar os pratos ou outros recipientes para a preparação. O seu tabuleiro deve estar centrado sobre a grelha.



São fornecidos dois parafusos para a fixação do aparelho

Nota: os níveis de colocação dos acessórios dentro do forno são indicados de 1 (nível mais baixo) a 4 (nível mais alto) para o restante deste guia de utilização.

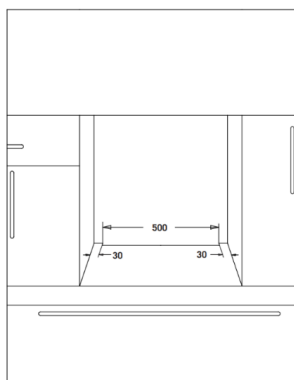
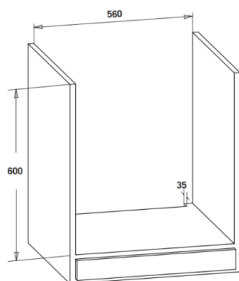
4. INSTALAÇÃO

⚠️ Aviso: as instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado com o vista à realização das operações de instalação, de regulação e de manutenção técnica da forma mais correta e em conformidade com as normas em vigor.

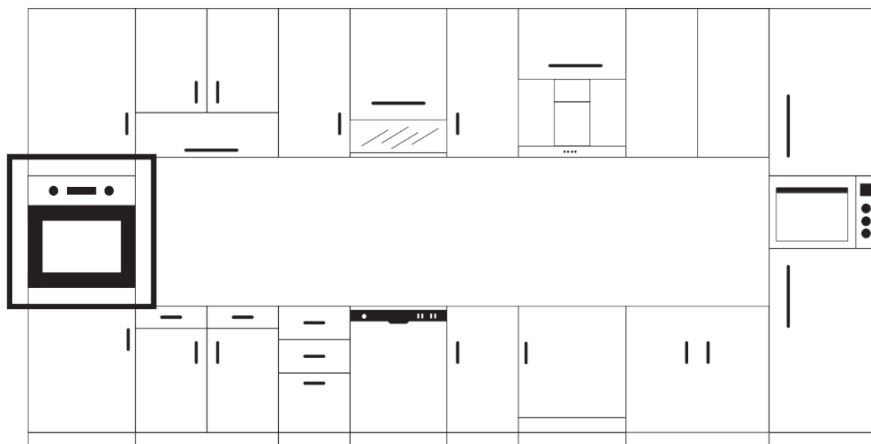
A – Localização por baixo da bancada da cozinha



PT

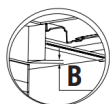
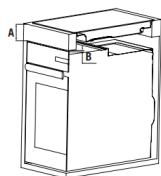
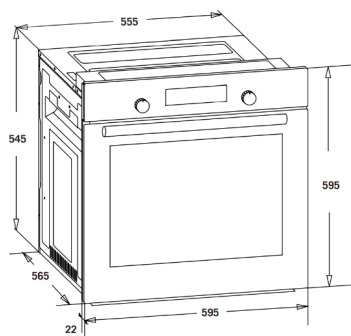
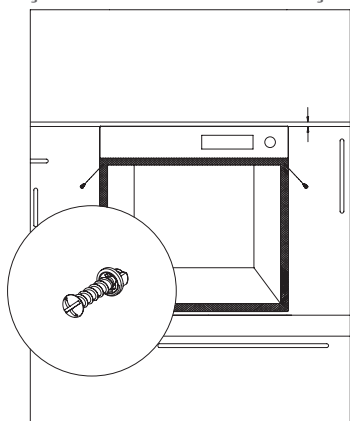


B – Localização por cima da bancada da cozinha

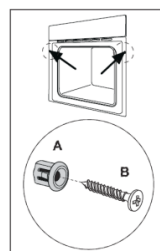


PT

C – Fixação do forno na sua localização



A	Mínimo 80 mm
B (Saída de ar)	5 mm



Independentemente da instalação, é necessário deixar pelo menos 5 mm de espaço livre na parte de cima do aparelho para a ventilação e este não deve ser obstruído.

Fixe o forno ao móvel, passando as 2 cavilhas «A» pelos orifícios situados em ambos os lados do montante do forno e aparafuse os 2 parafusos «B».

Ligação à rede elétrica

A segurança só é garantida se o aparelho estiver ligado a uma tomada de terra de proteção em conformidade com as normas em vigor. A instalação elétrica deve poder suportar a potência gerada pelo aparelho.

⚠ Se, após a instalação, a ficha de tomada não ficar acessível, deverá ser previsto, na canalização fixa, um meio para o corte completo da energia com uma distância de abertura de contacto de todos os polos, em conformidade com as regras de instalação (este dispositivo não deve interromper o fio de terra). O dispositivo deve ficar facilmente acessível.

⚠ Aviso: antes de ligar o seu aparelho, certifique-se de que a tensão elétrica da sua casa à indicada na placa de características do aparelho. Os dados técnicos e as condições de ligação elétrica estão indicados na placa sinalética do aparelho.

⚠ Aviso: não utilizar extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores, dado que estes podem provocar o sobreaquecimento das ligações elétricas.

⚠ Posicione o cabo de alimentação de modo a não tocar nas paredes metálicas exteriores do forno.

5. UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização do forno

Assegure-se de que não resta qualquer material de embalagem no seu aparelho. Estas embalagens devem ser separadas para reciclagem (ver parágrafo: eliminação).

Para eliminar os resíduos ou gorduras que possam ter sido deixados durante a produção:

Abra a porta do forno e deixe-o aquecer a 240°C durante 30 minutos, depois desligue o forno e deixe arrefecer.

Aviso: areje o local durante esta operação para eliminar o fumo produzido.

Lave o interior do forno unicamente com água quente e uma pequena quantidade de produto de limpeza.

O seu aparelho foi concebido para uma utilização doméstica normal. Não utilizar para fins comerciais ou industriais ou para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido.

Quando utilizar o aparelho, certifique-se de que existe uma ventilação correta na cozinha. Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de ventilação mecânica).

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, abrindo uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, como por exemplo, aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir.

A – Utilização do forno

Antes de cozinhar os seus alimentos, recomendamos que pré-aqueça o forno durante 10 a 15 minutos.

- 1/ Rode o botão de seleção do programas para o modo de preparação pretendido.
- 2/ Rode o botão do termóstato para a temperatura desejada (de 40 a 240°C).
- 3/ Coloque os alimentos num tabuleiro e coloque-os no forno.
- 4/ Volte a rodar o botão do termóstato e o botão de seleção do programas para a posição «I» para desligar o forno. O indicador luminoso do forno apaga-se.



ATENÇÃO! Superfícies quentes. O forno permanecerá quente durante algum tempo. NÃO TOQUE NELE até que tenha arrefecido completamente.



Significado dos modos de preparação

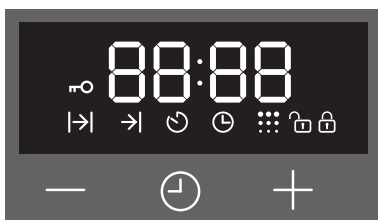
Símbolo	Significado	Explicação
	Convecção natural + Ventilador	A função ideal para a elaboração das obras de arte culinárias. Graças à combinação de todos os elementos, a temperatura é sempre constante em todos os níveis.
	Convecção natural	São utilizados os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Este modo é ideal para bolos, biscoitos, tartes de natas, lasanhas e carnes assadas.
	Limpeza pirolítica	Esta função permite uma limpeza automática.
	Abóbada	É utilizado o elemento superior.
	Limpeza a vapor	Esta função permite uma limpeza a vapor.
	Grelhador	O grelhador garante um bife ou um peixe perfeitos e a potência pode ser regulada em diferentes posições, em função do prato que se pretende grelhar ou do resultado pretendido.
	Grelhador + Ventilador	O grelhador e o ventilador funcionam em conjunto para evitar que as preparações sequem.

Tabela dos programas de cozedura






Alimentos	Temperatura (°C)	Posição dos níveis	Duração de cozedura (min.)
Bolos	170-180	2	35-45
Bolos pequenos	170-180	2	25-30
Patê pequeno	180-200	2	35-45
Pastelaria	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25
Tarte de maçã	180-190	2	50-70
Pizza	180-200	3	20-30
Lasanhas	180-200	2	25-40
Suspiro	100	2	60
Frango	180-190	2	45-50
Frango assado	200-220	3	25-30
Peixe grelhado	200-220	4	25-30

(Os valores acima são indicativos)

B – Utilização do relógio digital



Símbolo	Significado	Explicação
	Cozedura semiautomática	Ativado: cozedura automática.
		Intermitente: o tempo de cozedura está a ser definido ou a cozedura totalmente automática terminou.
		Desativado: não está ativa qualquer cozedura automática ou duração de espera da cozedura totalmente automática.
	Cozedura semiautomática	Ativado: a cozedura totalmente automática está ativa.
		Intermitente: o tempo de fim de cozedura está a ser definido ou a cozedura totalmente automática terminou.
		Desativado: sem cozedura totalmente automática.
	Tempo de Alarme	Ativo: o alarme está ativo.
		Intermitente: o alarme expirou ou a definição do alarme está ativa.
		Desativado: o alarme não está ativo.

Símbolo	Significado	Explicação
	Hora do dia	Ativada: a hora do dia é apresentada no ecrã.
		Desativada: a hora do dia não é apresentada no ecrã.
	Estado do bloqueio para crianças	Ativado: o bloqueio para crianças está ativado.
		Desativado: o bloqueio para crianças não está ativado.
	Estado do bloqueio da porta (apenas disponível no modo Pirólise)	Luz acesa: a porta do forno está bloqueada.
		Luz apagada: a porta do forno está desbloqueada.
	Estado do bloqueio da porta (apenas disponível no modo Pirólise)	Ativado: modo de limpeza pirolítica ativo.
		Desativado: modo de limpeza pirolítica não ativo.
	Função pirolítica	Ativada: modo de limpeza pirolítica ativo.
		Desativada: modo de limpeza pirolítica não ativo.






Instruções de utilização




Ligar

Ao ligar o forno, a indicação da hora não está correta, deve ser acertada da seguinte forma.

Configuração do relógio






Depois de ligar o forno à rede elétrica, surge «».


- 1) Prima simultaneamente as teclas «» e «» durante 3 segundos para aceder à função de acerto da hora.
- 2) Defina a hora utilizando as teclas «» ou «». O tempo máximo pode ser definido para 23 horas e 59 minutos.
- 3) Prima a tecla «» para confirmar a definição da hora.

Observação: se não premir a tecla «» durante 6 segundos, o modo de acerto da hora para automaticamente. Para parar o modo de acerto da hora, prima as teclas «» e «». A hora também pode ser acertada nos primeiros 6 segundos após o restabelecimento da energia.

Definição do modo de alarme

Para ativar o alarme no final da duração selecionada, basta seguir os passos abaixo.





- 1) Prima a tecla «» uma vez. Uma «» começará a piscar.
- 2) Indique a duração desejada com a ajuda das teclas «» ou «». O tempo máximo de alarme pode ser definido para 10 horas.
- 3) Prima a tecla «» para confirmar a definição da hora.

Observação: se não premir a tecla «» durante 6 segundos, o modo de acerto da hora de alarme para automaticamente.

Findo o tempo definido de cozedura, o alarme soa. Pode parar o alarme premindo qualquer tecla. Se não premir nenhuma tecla, o alarme soará durante 5 minutos.

Definição da tonalidade do alarme

Pode escolher entre três tonalidades de alarme diferentes.

- 1) Prima e mantenha premida a tecla «» durante 3 segundos, ouvirá a tonalidade de alarme atual.
- 2) Prima as teclas «» e «» para selecionar a tonalidade de alarme pretendida.
- 3) Prima a tecla «» para confirmar a definição da tonalidade de alarme.

Observação: se não premir a tecla «» durante 6 segundos, o modo de acerto da tonalidade de alarme para automaticamente.

Utilização normal do forno







Recomendamos que pré-aqueça o forno durante 10 a 15 minutos antes de cozinhar os seus alimentos.


- 1) Rode o botão de seleção do programas para o modo de preparação pretendido.
- 2) Rode o botão de controlo da temperatura para a temperatura desejada.
- 3) Coloque os alimentos num tabuleiro e coloque-os no forno.
- 4) Quando o processo de cozedura estiver concluído, o sistema de arrefecimento do aparelho continuará a funcionar. Neste caso, não desligue o aparelho da eletricidade, uma vez que esta é necessária para que o aparelho arrefeça. Depois de terminado o arrefecimento, o sistema desliga-se automaticamente.


⚠ ATENÇÃO! O forno permanece quente durante algum tempo. **NÃO TOCAR NAS SUPERFÍCIES QUENTES** até que este arrefeça completamente.

Cozedura semiautomática

Depois de ter ajustado o forno para o programa e a temperatura desejados, basta introduzir o tempo de cozedura. O programador desligará o forno no final da duração especificada.











- 1) Premir a tecla «» até que o «» e o tempo de cozedura apareçam no visor.
- 2) Introduza o tempo de cozedura desejado com as teclas «» ou «».
- 3) Prima 3 vezes a tecla «» para confirmar a definição da hora. Um «» acende-se no ecrã e a hora do relógio é apresentada.


Observação: se não premir a tecla «» durante 6 segundos, o modo de acerto da cozedura semiautomática para automaticamente.



Findo o tempo definido de cozedura, o alarme soa e a tecla «» pisca no ecrã. Pode parar o alarme premindo qualquer tecla. Se não premir nenhuma tecla, o alarme soará durante 5 minutos.

Cozedura totalmente automática

Em complemento da programação da duração de cozedura, é possível programar a hora de fim de cozedura da sua preparação.

- 1) Prima a tecla «» até que o «» e o tempo de cozedura apareçam no ecrã.
- 2) Introduza o tempo de cozedura desejado com as teclas «» ou «».
- 3) Prima a tecla «» para confirmar a definição do tempo de cozedura. Um «» pisca no ecrã e a hora de fim de cozedura aparece.
- 4) Defina a hora de fim de cozedura utilizando as teclas «» ou «».
- 5) Prima 2 vezes a tecla «» para confirmar a hora de fim de cozedura e o «» surge no ecrã.

Observação: se não premir a tecla «» durante 6 segundos, o modo de acerto da cozedura inteiramente automática para automaticamente.

Findo o tempo definido de cozedura, o alarme soará, «» e «» piscam juntos no ecrã. Pode parar o alarme premindo qualquer tecla. Se não premir nenhuma tecla, o alarme soará durante 5 minutos.

Observação: no final da cozedura, o forno encontra-se à temperatura programada. Se não retirar o prato do forno, este continuará a cozedura.







Modo de limpeza pirolítica

Durante a limpeza pirolítica, o forno limpa o interior queimando os resíduos alimentares a uma temperatura muito elevada (cerca de 460°C). Após a operação, o fumo sai passando pelos filtros.

É possível escolher entre 2 níveis de seleção.


Nível	Classe de limpeza	Hora
Pyr1	Ligeira	1 hora 30 minutos
Pyr2	Intensa	2 horas e 30 minutos


Para definir a função de limpeza pirolítica


- 1) Rode o botão rotativo para a posição «Limpeza pirolítica ».
- 2) Prima simultaneamente os botões «» e «» durante 3 segundos. «Pyr0» deverá surgir no ecrã.
- 3) Prima a tecla «» para o modo «Pyr1» ou a tecla «» para o modo «Pyr2».
- 4) Selecione um dos modos e aguarde 10 segundos.
- 5) Após 10 segundos, o tempo do modo pirolítico selecionado aparece no ecrã e a porta do forno bloqueia automaticamente «». O forno inicia então a função pirolítica.

AVISO: antes de ativar a função de limpeza pirolítica, limpe todos os resíduos de alimentos ou gorduras e certifique-se de que esvaziou completamente o forno. O que inclui a grelha, a grelha lateral bem como o tabuleiro de recolha de gotas. Quaisquer objetos, tais como utensílios de cozinha, por exemplo, deixados no interior durante a limpeza podem ficar seriamente danificados.

AVISO: quando a função de limpeza pirolítica for iniciada, a porta do forno deve estar fechada. Se a porta do forno estiver aberta, surge um aviso «Door» no ecrã.

AVISO: sempre que a função de limpeza pirolítica for ativada, a porta do forno bloqueia automaticamente «».

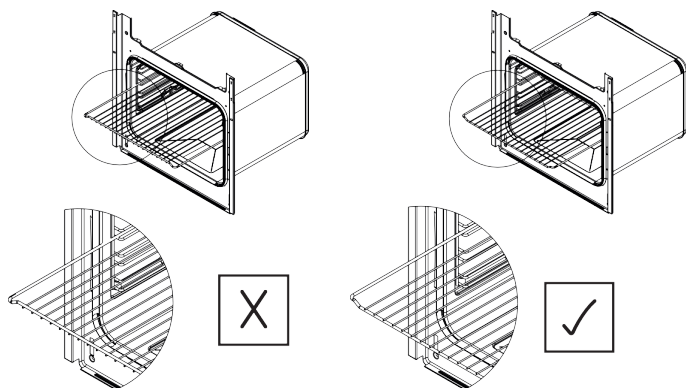
AVISO: quando a função de limpeza pirolítica estiver terminada, a porta do forno permanece bloqueada «» até a temperatura no interior do forno baixar para a temperatura de segurança.

AVISO: a cavidade interior é sobreaquecida durante a limpeza pirolítica. Não tente abrir a porta do forno. Aguarde até que o forno tenha arrefecido o suficiente e que o «» se acenda.

AVISO: o forno é aquecido a cerca de 460°C e os resíduos de óleo e de alimentos no interior são queimados. Neste caso, pode formar-se um fumo denso. Ventile bem a cozinha durante a limpeza pirolítica. Não permaneça durante muito tempo no espaço, Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados.

Limpe o interior do forno com um pano húmido depois de este ter arrefecido completamente.

C – Colocação da grelha de cozedura



PT

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ Aviso: antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho da corrente elétrica.

Certifique-se de que todos os comandos do aparelho estão na posição «0». Não retirar os botões para limpar o painel de controlo.

Existe um risco de incêndio se a limpeza não for efetuada de acordo com as instruções.

Limpe o aparelho após cada utilização para garantir o seu bom funcionamento. Limpar o forno com uma esponja macia ou um pano embebido com água quente e detergente para a loiça. Em seguida, passe um pano húmido e seque cuidadosamente com um pano seco e macio.

Por vezes, é necessário utilizar um produto de limpeza específico para uma limpeza completa.

Limpe o exterior do aparelho com um pano ligeiramente húmido. Secar completamente.

A – Limpeza a vapor

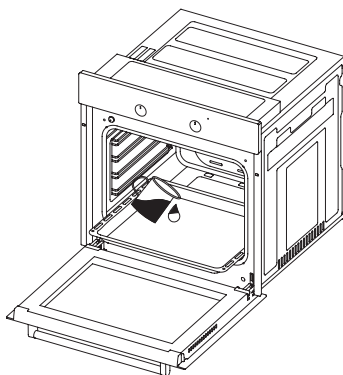


Figura 1

Esta função permite limpar a sujidade amolecida graças ao vapor produzido no forno.

1. Retire todos os acessórios do forno
2. Verta meio litro de água no tabuleiro de recolha de gotas, como indicado na figura 1
3. Selecione a função de limpeza a vapor
4. Regule o termóstato para 70°C e a duração para 30 minutos
5. No final da operação, abra a porta do forno e limpe as superfícies internas com um pano húmido
6. Para as manchas mais difíceis, utilizar água quente com sabão e seque a zona com um pano seco

PT

B – Limpeza por pirólise

⚠ Aviso: risco de ferimentos, de incêndio, de emissões químicas (fumos) em modo de pirólise.

A pirólise é o método mais eficaz para facilitar a limpeza da cavidade de um forno. A pirólise consiste em aumentar a temperatura interna do forno até 500°C. Este calor extremo vaporiza não só as gorduras, mas também os açúcares que não podem ser eliminados por catálise, o outro método de limpeza automática para fornos domésticos.

Alguns conselhos

Iniciar a pirólise após uma cozedura

Aumentar a temperatura interior do forno até 500°C requer muita energia. Ao iniciar a operação depois de ter utilizado o forno para cozinhar, pode reduzir as suas necessidades de eletricidade e o montante da sua fatura.

⚠ Retire todos os acessórios do forno antes da operação

O que inclui a grelha bem como o tabuleiro de recolha de gotas. Não permaneça no espaço durante a pirólise e ventilar bem, a emanação dos fumos pode ser desagradável e importante. Verifique, assim, que existe ventilação suficiente, como indicado na parte «Instalação». Recomendamos igualmente que abra bem as janelas, independentemente da época do ano.

No final da operação, não se esqueça de remover os resíduos

Com efeito, os fumos não são os únicos produtos da pirólise. A pirólise produz igualmente cinzas, e uma limpeza rápida do forno com uma esponja, escova ou aspirador completa a operação.

⚠ Aviso: não limpe a porta do forno enquanto as partes de vidro ainda estiverem quentes.

Se esta precaução não for respeitada, as partes de vidro podem quebrar. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta de vidro do forno/ o vidro das tampas de dobradiças da mesa de cozedura (se for o caso), o que poderia riscar a superfície e causar a quebra do vidro.

Limpeza e instalação da porta do forno

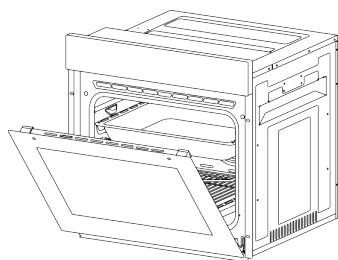


Figura 2

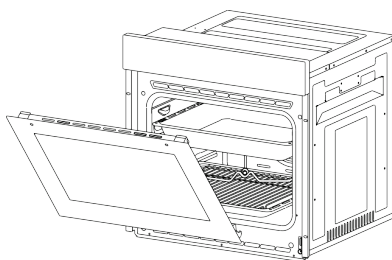


Figura 3

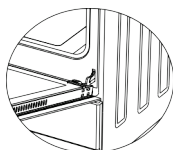


Figura 2.1

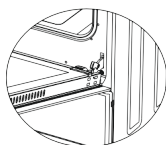


Figura 2.2

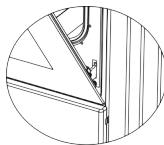


Figura 3.1

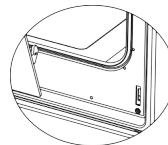


Figura 3.2

Para a desmontagem

1. Abra completamente a porta do forno: a abertura completa da porta do forno permite-lhe aceder às dobradiças.
2. Observe cuidadosamente as dobradiças da porta identificar um tipo de pequenos ganchos. Estes pequenos ganchos são as patilhas de bloqueio das dobradiças da porta (figura 2.1).
3. Proceda à operação de desbloqueio levantando os ganchos com a ajuda de uma chave de fendas (figura 2.2).
4. Ajuste as duas dobradiças da porta do forno na mesma posição.
5. Levante a porta de modo a que esta esteja em contacto com o trinco da dobradiça, tal como indicado na figura 3.1.
6. Para retirar facilmente a porta do forno, quando esta estiver quase fechada, segure a porta com as duas mãos e puxe-a para cima (figura 3.2).
7. Utilize um produto de limpeza de vidros para limpar o interior e o exterior da porta do forno. Enxague com água limpa e seque com um pano macio e seco.

Para a remontagem

1. Posicione a porta de modo a que fique em frente às duas dobradiças
2. Baixe os pequenos ganchos com uma chave de fendas e ajuste as duas dobradiças da porta na mesma posição
3. Verifique se a operação de bloqueio está efetivamente feita e feche a porta do forno

O vidro interior pode ser desmontado para facilitar a limpeza. Esta operação só deve ser efetuada quando o forno estiver frio.

Para desmontar o vidro:

- Abra completamente a porta e pressione os fechos de plástico de cada lado da porta (figura 4).
- Puxe a parte superior do quadro da porta na sua direção (figura 5).
- Levante o vidro interior e retire-o (figura 6). Limpe o vidro e seque.

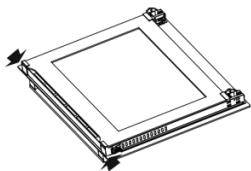


Figura 4

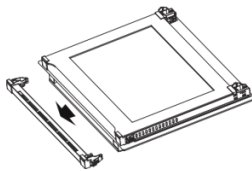


Figura 5

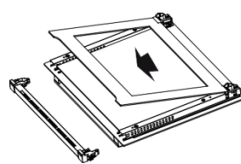
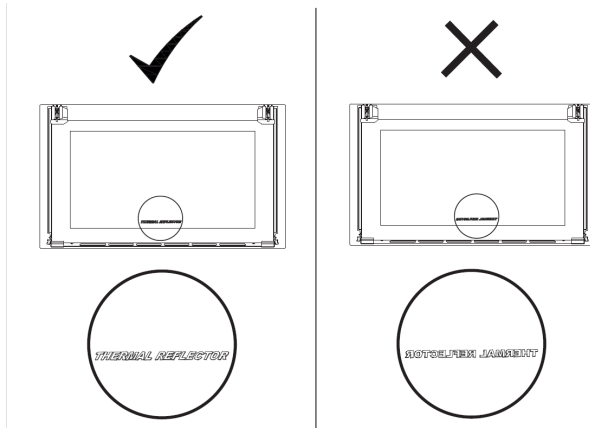


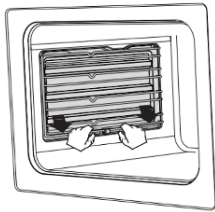
Figura 6

Para a remontagem do vidro:

- Voltar a colocar o vidro com a parte superior do quadro de porta, empurrando-o em direção do interior do forno. Certifique-se de que a inscrição «THERMAL REFLECTOR» está virada para si. (Ver esquema abaixo para o sentido do vidro)
- Pressione os fechos para bloquear o vidro e feche a porta do forno.

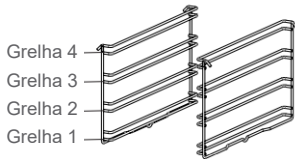


Utilize um produto de limpeza de vidros para limpar o interior e o exterior da porta do forno. Limpe com um pano húmido e enxague com água limpa e seque com um pano macio e seco.



Instalação e remoção das grelhas laterais

Para retirar as grelhas laterais, prima os cliques indicados pelas setas na figura, retire em primeiro lugar a parte de baixo e a parte superior da localização da instalação. Para voltar a colocar as grelhas, basta repetir a mesma operação em sentido inverso.



Posições do grelhador e da placa de cozedura

É importante posicionar corretamente a grelha dentro do forno. Não deixar que a grelha toque na parede traseira do forno. As posições da grelha encontram-se indicadas na figura. Pode igualmente colocar uma placa ou um tabuleiro de recolha de gotas (geralmente na parte inferior) para certas preparações ou para recolher os sucos da cozedura.

Substituição da lâmpada do forno

AVISO: certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Lâmpada: 230 V ~ 15 W Máx Base E14.



1. Certifique-se de que os botões estão na posição «paragem» e, em seguida, desligue o aparelho da corrente elétrica.
2. Retire a tampa de proteção. Se tiver dificuldade em rodá-la, utilize uma luva. Limpe-a e seque-a completamente.
3. Retire a lâmpada e substitua-a por outra com exatamente as mesmas características que a original.
4. Volte a colocar a lâmpada e, em seguida, volte a colocar a tampa.

7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em cada situação de emergência, é necessário:

- Colocar os comandos do forno na posição 0
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica
- Contacte o serviço de apoio ao cliente

Os pequenos problemas de funcionamento podem ser resolvidos pelo utilizador com a ajuda da tabela seguinte. Antes de contactar o serviço ao cliente ou o serviço pós-venda, consulte esta tabela:

Avarias possíveis	Causas e soluções
O aparelho não está a funcionar corretamente	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado.- O fusível não está a funcionar ou disparou. Verifique os fusíveis. Se o fusível disparou, retire-o ou substitua-o.- Pode ter havido uma flutuação na alimentação da rede elétrica. Desligue o cabo de alimentação da tomada e volte a ligá-lo.- Pode não haver corrente elétrica. Verifique se existe corrente elétrica e se os fusíveis estão devidamente ligados. Se necessário, reponha os fusíveis.
Saída de vapor do forno durante o funcionamento	É normal que saia vapor do forno durante o funcionamento. Não se trata de uma avaria.
Ouvem-se ruídos metálicos quando o forno está a aquecer e depois arrefece	Quando as peças metálicas aquecem, podem emitir ruídos ao dilatarem. Não se trata de um funcionamento incorreto ou de uma avaria.
O forno não aquece	O(s) botão(ões) de função e/ou de temperatura podem não estar regulados. Regule-os.

PT

8. GARANTIAS

Garantia Qilive: condições gerais.

A garantia Qilive é uma garantia comercial oferecida pela SAS OIA, com morada em 200 rue de la Recherche 59650 Villeneuve d'Ascq, nos produtos da marca Qilive, e isto na sua qualidade de fabricante.

A garantia Qilive aplica-se sem prejuízo dos seus direitos de beneficiar, gratuitamente, da garantia legal de conformidade em vigor nos países de comercialização. Para mais informações sobre a garantia legal de conformidade, consultar as CGV (Condições Gerais de Venda) do seu distribuidor.

O que é coberto pela garantia Qilive?

Uma garantia Qilive cobre a reparação ou a substituição, com funcionalidades equivalentes, do seu aparelho Qilive, se este for considerado defeituoso devido a um defeito de material ou de fabrico durante o período de garantia.

Os produtos reparados ou substituídos podem incluir componentes e equipamentos novos e/ou reconicionados. Se o produto não for reparável ou substituível, a Qilive irá reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

O que não é coberto por uma garantia Qilive?

Os aparelhos Qilive são concebidos e construídos para oferecer continuamente elevados desempenhos num ambiente doméstico normal. Se um aparelho Qilive for utilizado de acordo com a utilização prevista e avariar durante o período de garantia, cabe a nós repará-lo ou substituí-lo.

Contudo, em determinadas circunstâncias, a garantia Qilive não cobre a reparação ou a substituição de um aparelho. Estas circunstâncias são claramente indicadas. Os casos seguintes não são cobertos:

- Desgaste normal, incluindo estético (ex. riscos, mossa ou vandalismo) e peças passíveis de desgaste com o tempo (ex. fusível, correia, pneu, travão, filtros, etc.)
- Danos ou problemas provocados por uma utilização incorreta ou não conforme à etiqueta de identificação ou ao manual de utilização, por um acidente, por uma alteração.
- Danos provocados pelo desrespeito das recomendações de manutenção do aparelho.
- Utilização ou armazenamento prejudicial à boa conservação do aparelho (oxidação, corrosão), energia, utilização ou instalação não conforme às instruções do fabricante, ou negligência ou utilização de periféricos, softwares ou consumíveis inadequados.
- Utilização profissional, coletiva, industrial e comercial do produto, ou para outras finalidades para além do uso doméstico normal no país onde foi adquirido.
- Danos provocados por fontes externas, tais como o transporte, as intempéries, os cortes de energia ou as sobretensões.
- Produtos modificados, aqueles em que o selo de garantia ou o número de série foram danificados, alterados, eliminados ou oxidados.
- Danos provocados por qualquer intervenção efetuada por uma pessoa não autorizada.
- Atualizações do software, devido a uma alteração nos parâmetros de rede.
- Danos decorrentes de elementos exteriores ao aparelho (corpos estranhos, insetos, etc.)
- Conteúdo dos aparelhos - congelador, máquina de lavar roupa...- (alimentos, roupa...).
- Falhas no produto devido a utilização de programas de terceiros para modificar, alterar, adaptar ou modificar o já existente.
- Falhas no produto devido a utilização sem os acessórios fornecidos com o produto ou homologados pela Qilive.

O cliente deve ser pessoalmente responsável pelo backup regular dos dados contidos no seu disco rígido ou na memória interna do seu dispositivo, e isto antes de qualquer entrega. A Qilive não pode ser responsabilizada pela perda ou destruição de dados armazenados, nem por danos no software resultantes, nomeadamente, de uma reparação ou avaria. Da mesma forma, a Qilive não é obrigada a verificar se os cartões SIM / SD foram devidamente retirados dos produtos devolvidos.

Quais são as modalidades da garantia?

As modalidades da garantia Qilive são as seguintes:

A garantia produzirá efeitos na data de compra (ou na data de entrega, se esta for posterior). Deve fornecer um comprovativo de entrega/compra antes de qualquer intervenção no seu aparelho coberto pela garantia. Importa salientar que, sem esse comprovativo, qualquer trabalho efetuado será cobrado. Conserve o seu recibo de compra ou a sua nota de entrega. Todas as intervenções serão efetuadas pela Qilive ou pelos seus agentes autorizados. Qualquer peça substituída passa a ser propriedade da Qilive. A garantia oferece vantagens que complementam os seus direitos legais enquanto consumidor e não tem nenhum impacto sobre os mesmos.

Como fazer invocar a sua garantia Qilive?

Para solicitar a reparação ou a substituição do seu produto com a garantia Qilive, em qualquer país que não França, leve o seu produto ao local de venda, juntamente com o comprovativo de compra (como o talão de caixa) do produto e os respetivos acessórios fornecidos, incluindo aqueles necessários ao seu correto funcionamento (alimentação, adaptador, etc.), com a sua embalagem original. Para assistência em França, convidamo-lo(a) a efetuar o seu pedido no nosso site: <https://auth.sav-login.auchan.fr>. É importante ter conhecimento da data de compra, do modelo e do número de série ou IMEI (estas informações são geralmente exibidas no produto, na embalagem ou no comprovativo de compra).

Quando é que a garantia entra em vigor?

A garantia Qilive entra em vigor na data de compra ou de entrega do seu aparelho, consoante a data que for posterior.

O seu produto é garantido pela Qilive 3 anos e mão de obra.

As garantas Qilive são transmissíveis?

As garantias Qilive são transmissíveis com o aparelho, na condição de que seja fornecido o comprovativo de compra original de um revendedor reconhecido, bem como o comprovativo de qualquer alteração de titularidade do aparelho que confirme as suas condições de funcionamento do aparelho aquando da alteração de titularidade.

TARTALOM:

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	P. 93
2. MŰSZAKI JELLEMZŐK	P. 98
3. LEÍRÁS	P. 98
4. ELHELYEZÉS	P. 100
5. HASZNÁLAT	P. 102
6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	P. 108
7. GYORS HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ	P. 111
8. JÓTÁLLÁS	P. 112

HU




1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Kérjük, hogy a készülék telepítése és használata előtt olvassa el figyelmesen és teljesen ezt a használati útmutatót.

Fontos, hogy ezt a használati útmutatót a készülékkel együtt tartsa, későbbi használatra.

Ha ezt a készüléket másnak átadja, gondoskodjon róla, hogy a használati útmutató mellette legyen, hogy az új felhasználó tájékozódhasson a készülék működéséről.

Ebben a használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használtuk:

	Fontos információk az Ön személyes biztonságáról, és a készülék károsodásának elkerüléséről
	Általános információk és tanácsok
	Környezetvédelmi információk



Áramütés veszélye



Forró felületek

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

1. **FIGYELMEZTETÉS:** a kockázatok elkerülése érdekében (bútorzatot, ingatlant, személyt érintő), a telepítést, a csatlakoztatást, az üzembe helyezést és a karbantartást képzett szakembernek kell végeznie.
2. **FIGYELMEZTETÉS:** ezt a készüléket felnőttek általi használatra tervezték. Normál háztartási használatra szolgál. Ne használja kereskedelmi vagy ipari célokra, és ne használja más célokra, mint amire tervezték. Ezáltal elkerülheti anyag és személyi kockázatokat kerülhet el.
3. A készüléket 8 éven felüli gyermekek, vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy akkor, ha a készülék biztonságos használatára megtanították őket és ismerik az ezzel járó kockázatokat. Ne hagyja, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül gyermekek nem végezhetik.

4. **FIGYELMEZTETÉS:** használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
5. Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket.
6. A sütő üvegajtájának tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy fém kaparókat, mert ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg repedését okozhatják.
7. Automatikus pirolitikus tisztítás során tisztítsa meg a túlzott mennyiségű fröccsenést, és ne hagyjon semmilyen eszközt (beleértve a rácsot és a zsírfogó tálcát is) a sütő belsejében.
8. Az automatikus pirolitikus tisztítás során a felületek forróbbá válhatnak, mint a normál használatnál. A gyerekeket távol kell tartani.
9. A sütő különböző részeinek tisztításához olvassa el a „Tisztítás és karbantartás” bekezdést.
10. A rácsok megfelelő elhelyezéséhez olvassa el a „Használat” bekezdést.
11. Soha ne használjon gőzzel tisztító készüléket.
12. **FIGYELEM:** izzócsere előtt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a készülék ki van húzva a konnektorból.

13. A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütőt nem szabad díszítő ajtó mögé telepíteni.
14. A készülék nem alkalmas arra, hogy külső időzítő szerkezeten vagy különálló távvezérlő rendszeren keresztül használják.
15. A sütő csatlakozóval van ellátva. Ha a telepítés után a csatlakozó nem elérhető a sütő áramtalanítására, kapcsolóval kell csatlakoztatni, ami biztosítja az omnipoláris leválasztást. A kapcsolót közvetlenül a tápcsatlakozókhoz kell bekötni, és minden póluson olyan érintkezési távolsággal kell rendelkeznie, hogy III. kategóriájú túlfeszültség körülményei között biztosítja a teljes leválasztást.
16. Kétség esetén kérje szakember segítségét.
17. Ha a tápkábel megsérült, a gyártó, a gyártó márkaszervize, vagy hasonló képzettségű szakember segítségével ki kell cserélni a veszélyek elkerülése érdekében.
18. FIGYELMEZTETÉS: a készülék károsodásának elkerülése érdekében használati helyzetben, a szállításra szolgáló ékekkel együtt kell szállítani.
19. Hiba esetén ne kísérelje meg a javítást saját maga. A szakképzetlen személyek által végzett javítások károkat okozhatnak. Forduljon a vevőszolgálathoz.
20. FIGYELMEZTETÉS: a készülék leselejtezésekor a személyi sérülések megelőzése érdekében helyezze használaton kívül a veszélyt jelentő

részeket: vágja el a tápkábelt közvetlenül a készülék mellett, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál a készülék leselejtezésére engedélyezett helyekről.

21. Mivel a csomagolóanyagok (szalag, kapcsok, polisztirol stb.) veszélyes lehetnek a gyerekekre, gyűjtse össze és azonnal dobja ki őket.
22. Kérjük, gondoskodjon a csomagolás elemeinek újrahasznosításáról a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. A csomagolásnál felhasznált minden anyag környezetbarát és 100%-ban újrahasznosítható, megfelelő szétválogatási szimbólum található rajtuk. A csomagolóanyagoknak a gyermekek számára elérhetetlennek kell maradniuk.

HU

LESELEJTEZÉS:



A készülék jelölése (áthúzott szemetes edény szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekről” szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés arról

tájékoztató, hogy hasznos élettartamát követően ezt a berendezést nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A felhasználó köteles azt átadni a használt elektromos és elektronikus berendezések begyűjtőinek. A begyűjtés lebonyolítói, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és helyi önkormányzatokat, megfelelő rendszert alakítanak ki a berendezések

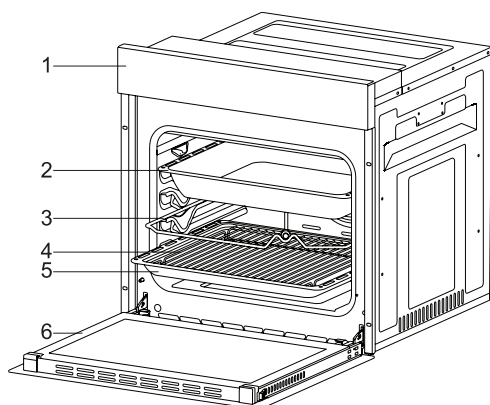
begyűjtésére. A használt elektromos és elektronikus termékek megfelelő begyűjtésével elkerülhetők a veszélyes alkatrészek jelenlétéből, valamint a berendezések nem megfelelő tárolásából és kezeléséből eredő, az emberi egészségre és a környezetre káros hatások.

HU

2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	220-240 V~ 50 Hz
Névleges teljesítmény	2300 W
A sütő méretei (magasság/szélesség/mélység)	59,5 / 59,5 / 56,5 cm (± 0,1 cm)
Energiahatékonysági osztály	A
Sütők száma	1
Hőforrás	elektromos
A sütő térfogata	60 L
Izzó	E14 foglalat Max. 230 V ~ 15 W

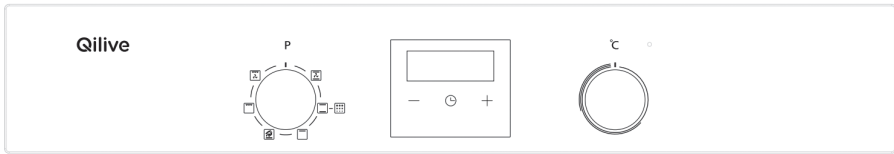
3. LEÍRÁS



- 1 Kezelőpanel
- 2 Mély sütőlap (opcionális)
- 3 Grillező (opcionális)
- 4 Sütőrács
- 5 Zsírfogó tálca
- 6 Sütőajtó

A fenti rajz csak tájékoztató jellegű

KEZELŐPANEL



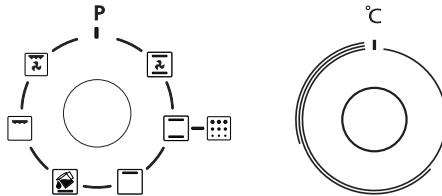
1

2

3

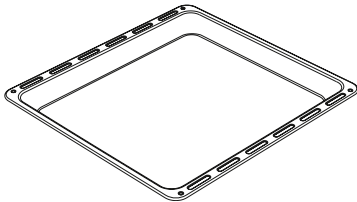
1. Sütési mód választó gomb
2. Digitális időkapcsoló
3. Sütő termosztát gomb

„Kikapcsolva” helyzet



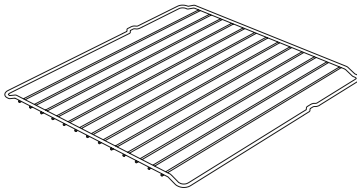
Állítsa a gombon lévő jelzést felső helyzetbe, a rögzített „I” jelöléssel szembe.

A sütő felszerelése



Egy zsírfogó tálcá:

4 szintre helyezhető. Sütés közben a levek és zsírok gyűjtésére szolgál. Célszerű előzetesen egy kis vizet önteni a zsírfogó tálcába, hogy csökkentse a füstöt és megkönnyítse a tisztítást lehűlés után.



Egy sütőrács:

4 szintre helyezhető. A sütésnél használt tálak vagy más edények elhelyezésére szolgál. A tálat a rács közepére kell helyezni.



A mellékelt két csavar a készülék rögzítésére szolgál

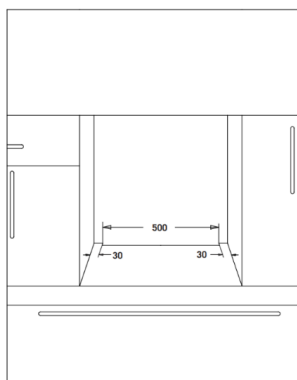
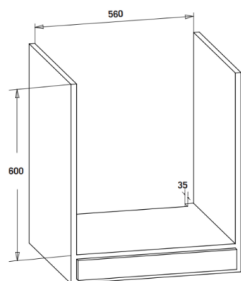
Megjegyzés: ennek a használati útmutatónak a további részében a tartozékok sütőbe helyezési szintjei 1-től (legalsó szint) 4-ig (legfelső szint) vannak feltüntetve.

HU

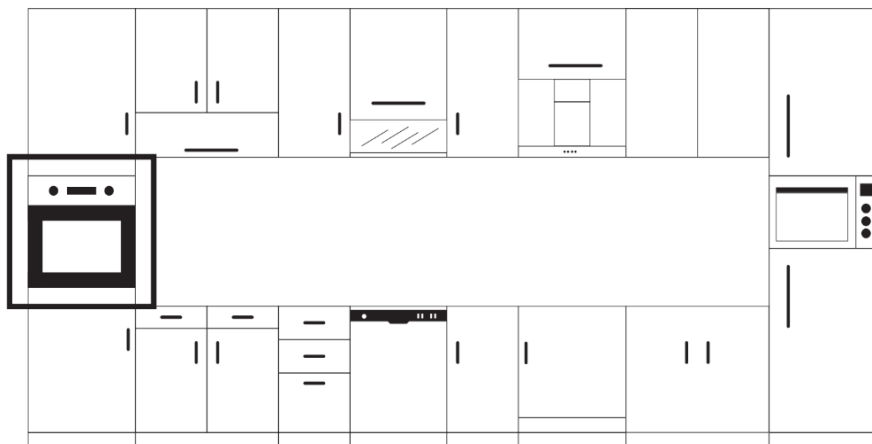
4. TELEPÍTÉS

⚠ Figyelmeztetés: az alábbi utasítások szakképzett szerelőnek szólnak, hogy a lehető leghelyesebb módon, a hatályos előírásoknak megfelelően végezze el a telepítési, beállítási és a műszaki karbantartási műveleteket.

A – Munkalap alatti elhelyezés

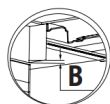
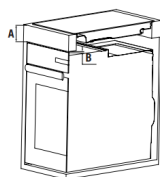
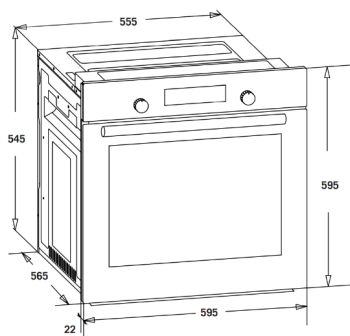
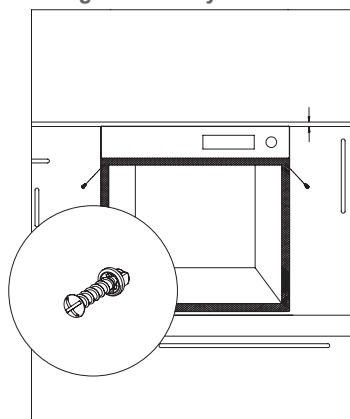


B – Munkalap fölötti elhelyezés

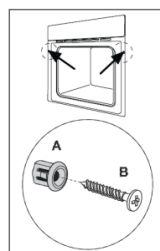


HU

C – A sütő rögzítése a helyén



A	Min. 80 mm
B (Levegő kivezetés)	5 mm



A telepítéstől függetlenül legalább 5 mm távolságot kell hagyni a készülék fölött a szellőzéshez, és nem szabad eltakarni.

Rögzítse a sütőt a bútorhoz úgy, hogy a 2 „A” dübölt átvezeti a sütő két oldalán lévő lyukakon, majd csavarja be a 2 „B” csavart.

Csatlakozás a villamos hálózathoz

A biztonság csak akkor garantált, ha a készüléket a hatályos szabványoknak megfelelő védőföldeléssel ellátott aljzathoz csatlakoztatják. Az elektromos hálózatnak el tudnia viselni a készülék teljesítményét.

! Ha a telepítést követően a csatlakozó dugasz nem elérhető, a rögzített vezetékekbe a telepítési szabályoknak megfelelően az összes pólus között érintkező nyitási távolsággal rendelkező leválasztást kell biztosítani (ez az eszköz a földelővezetéket nem szakíthatja meg). Az eszköznek könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

! **Figyelmeztetés:** a készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy az otthonában lévő elektromos feszültség megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értéknek. A műszaki adatok és a villamos csatlakoztatási követelmények fel vannak tüntetve a készülék adattábláján.

! **Figyelmeztetés:** ne használjon hosszabbítót, hálózati elosztót vagy adaptert, mert ezek az elektromos csatlakozók túlmelegedését okozhatják.

! A tápkábelt úgy helyezze el, hogy ne érjen a sütő külső fémfalaihoz.

5. HASZNÁLAT

A sütő első használata előtt

Győződjön meg róla, hogy nem maradt csomagolóanyag a készülékben. Ezeket a csomagolóanyagokat újrahasznosítás céljából szét kell válogatni (lásd a „leselejtezés” bekezdést)

A gyártás során esetleg visszamaradt maradványok vagy zsír eltávolítása:

Nyissa ki a sütő ajtaját és hagyja melegedni 240 °C-on 30 percig, majd kapcsolja ki a sütőt és hagyja lehűlni.

Figyelmeztetés: a művelet során szellőztesse a helyiséget, hogy a keletkezett füst eltávozzon.

A sütő belsejének mosásához csak meleg vizet és kis mennyiségű mosogatószer használjon.

A készülék háztartási használatra szolgál. Ne használja kereskedelmi vagy ipari célokra, és ne használja más célokra, mint amire tervezték.

A készülék használata során ügyeljen rá, hogy a konyha megfelelően szellőzzön. Tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy helyezzen mechanikus szellőzőberendezést (konyhai elszívó).

A készülék intenzív és hosszán tartó használata további szellőztetést tehet szükségessé, például ablak kinyitását, vagy hatékonyabb szellőztetést, például a konyhai elszívó teljesítményének növelését, ha van ilyen.

A – A sütő használata

Ételek sütése előtt célszerű a sütőt 10-15 percig előmelegíteni.

- 1/ Fordítsa a programválasztó gombot a kívánt sütési módra.
- 2/ Fordítsa a termosztát gombot a kívánt hőmérsékletre (40-től 240 °C-ig).
- 3/ Tegye az ételeket egy tálba és tegye be a sütőbe.
- 4/ Állítsa vissza a termosztát gombot és a programválasztó gombot „I” helyzetbe a sütő kikapcsolásához. A sütő jelzőfénye kialszik.



FIGYELEM! Forró felületek. A sütő forró marad egy ideig. **NE NYÚLJON HOZZÁ,** amíg teljesen le nem hűlt.



A sütési módok jelentése

Szimbólum	Jelentése	Magyarázat
	Természetes konvekció + ventilátor	Ideális funkció a konyhai remekművek elkészítéséhez. Az összes elem kombinációjának köszönhetően mindig, minden szinten állandó a hőmérséklet.
	Természetes konvekció	Az alsó és felső fűtőelemeket használja. Ez a mód ideális torta, aprósütemény, flan, lasagne és sült húsok készítéséhez.
	Pirolitikus tisztítás	Ez a funkció automatikus tisztítást tesz lehetővé.
	Alagút	A felső fűtőelemet használja.
	Gőztisztítás	Ez a funkció gőzzel történő tisztítást tesz lehetővé.
	Grill	A grill tökéletes steak vagy hal készítését garantálja, a teljesítménye különböző pozíciókba állítható a grillezni kívánt ételtől vagy a kívánt eredménytől függően.
	Grill + ventilátor	A grill és a ventilátor egyszerre működik és megakadályozza az étel kiszáradását.

Sütési programok táblázata

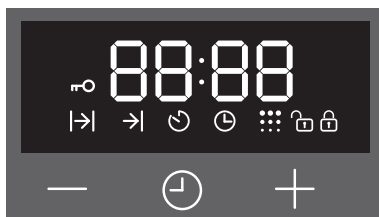
Ételek	Hőmérséklet (°C)	A szintek pozíciója	Sütési idő (perc)
Torta	170-180	2	35-45
Aprósütemény	170-180	2	25-30
Kis pástétom	180-200	2	35-45
Sütemények	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25
Almatorta	180-190	2	50-70

Ételek	Hőmérséklet (°C)	A szintek pozíciója	Sütési idő (perc)
Pizza	180-200	3	20-30
Lasagnes	180-200	2	25-40
Habcsók	100	2	60
Tyúk	180-190	2	45-50
Grillezett csirke	200-220	3	25-30
Grillezett hal	200-220	4	25-30



(A fenti értékek tájékoztató jellegűek)

B – A digitális óra használata

HU



Szimbólum	Jelentése	Magyarázat
	Félautomata sütés	Aktíválva: automata sütés.
		Villogó: a sütési idő beállítása folyamatban van, vagy a teljesen automata sütés befejeződött.
		Deaktíválva: nincs aktív automata sütés vagy teljesen automata sütés várakozási idő.
	Félautomata sütés	Aktíválva: a teljesen automata sütés aktív.
		Villogó: a sütési idő végének beállítása folyamatban van, vagy a teljesen automata sütés befejeződött.
		Deaktíválva: nincs teljesen automata sütés.
	Emlékeztető idő	Aktíválva: a riasztás aktív.
		Villogó: a riasztás lejárt, vagy a riasztás beállítása aktív.
		Deaktíválva: a riasztás nem aktív.
	A napi idő	Aktíválva: a napi idő megjelenik a kijelzőn.
		Deaktíválva: a napi idő nem jelenik meg a kijelzőn.
	Gyerekszár állapot	Aktíválva: a gyerekszár aktív.
		Deaktíválva: a gyerekszár nem aktív.
	Az ajtózár állapota (csak Pyro üzemmódban elérhető)	Bekapcsolt világítás: a sütőajtó reteszelve.
		Kikapcsolt világítás: a sütőajtó reteszelése feloldva.

Szimbólum	Jelentése	Magyarázat
	Az ajtózárt állapota (csak Pyro üzemmódban elérhető)	Aktíválva: a pirolitikus tisztítás i mód aktív. Deaktíválva: a pirolitikus tisztítás nem aktív.
	Pirolitikus tisztítás funkció	Aktíválva: a pirolitikus tisztítás i mód aktív. Deaktíválva: a pirolitikus tisztítás nem aktív.

Használati útmutató

Bekapcsolás

A sütő bekapcsolásakor az idő kijelzése nem helyes, és az alábbiak szerint kell beállítani.

Az óra beállítása

A sütő hálózati csatlakoztatása után „⏸” jelenik meg a kijelzőn.

- 1) Nyomja meg egyszerre a „+” és a „-” gombokat 3 másodpercig az időbeállítás funkció eléréséhez.
- 2) Állítsa be az időt a „+” vagy „-” gombokkal. A beállítható maximális időtartam 23 óra 59 perc.
- 3) Nyomja meg a „⏸” gombot az időbeállítás megerősítéséhez.

Megjegyzés: ha nem nyomja meg a „⏸” gombot 6 másodpercig, az időbeállítás mód automatikusan leáll. Az időbeállítás mód leállításához nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombokat. Az idő az áramellátás helyreállítása utáni első 6 másodpercben is beállítható.

A riasztás mód beállítása

A választott időtartam végén megszólaló riasztás aktiválásához csak kövesse az alábbi lépéseket.

- 1) Nyomja meg egyszer a „⏸” gombot. Egy „⏸” villog a kijelzőn.
- 2) Adja meg a kívánt időtartamot a „+” vagy „-” gombokkal. A beállítható maximális riasztási időtartam 10 óra.
- 3) Nyomja meg a „⏸” gombot az időbeállítás megerősítéséhez.

Megjegyzés: ha nem nyomja meg a „⏸” gombot 6 másodpercig, a riasztási idő beállítási mód automatikusan leáll.

Miután a sütési idő letelt, a riasztás megszólal. Bármelyik gomb megnyomásával leállíthatja a riasztást. Ha nem nyomja meg egyik gombot sem, a riasztás 5 percig hallható.

A riasztási hang beállítása

Három különböző riasztási hang közül választhat.

- 1) Nyomja meg és tartsa lenyomva a „-” gombot 3 másodpercig, ekkor hallani fogja az aktuális riasztási hangjelzést.
- 2) Nyomja meg a „-” és „+” gombokat a kívánt riasztási hang kiválasztásához.
- 3) Nyomja meg a „⏸” gombot a riasztási hang beállításának megerősítéséhez.

Megjegyzés: hanem nyomja meg a „⏸” gombot 6 másodpercig, a riasztási hang beállítási mód automatikusan leáll.

A sütő normál használata

Ételek sütése előtt célszerű a sütőt 10-15 percig előmelegíteni.

- 1) Fordítsa a programválasztó gombot a kívánt sütési módra.
- 2) Fordítsa a hőfokszabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
- 3) Tegye az ételeket egy tálba és tegye be a sütőbe.
- 4) A sütési folyamat befejeződése után a készülék hűtőrendszere tovább működik. Ilyenkor ne áramtalanítsa a készüléket, mert ez szükséges a készülék lehűléséhez. A hűtés befejeződése után a rendszer automatikusan leáll.

FIGYELEM! A sütő forró marad egy ideig. NE NYÚLJON A MELEG FELÜLETEKHEZ, amíg teljesen le nem hűlt.

Félautomata sütés

Miután a sütőt beállította a kívánt programra és hőmérsékletre, már csak a sütési időtartamot kell beállítania. Az időzítő leállítja a sütőt a megadott időtartam végén.

- 1) Nyomja meg a „⏻” gombot, amíg a „▶” és a sütési idő megjelenik a kijelzőn.
- 2) Adja meg a kívánt sütési időtartamot a „+” vagy „-” gombokkal.
- 3) Nyomja meg háromszor a „⏻” gombot az időbeállítás megerősítéséhez. Egy „▶” jelenik meg a kijelzőn, és láthatóvá válik az idő.

Megjegyzés: ha nem nyomja meg a „⏻” gombot 6 másodpercig, a félautomata sütési időpont beállítási mód automatikusan leáll.

Miután a sütési idő letelt, a riasztás megszólal és „▶” villog a kijelzőn. Bármelyik gomb megnyomásával leállíthatja a riasztást. Ha nem nyomja meg egyik gombot sem, a riasztás 5 percig hallható.

Teljesen automata sütés

A sütési időtartam programozása mellett beprogramozhatja azt az időpontot is, amikor az étel sütése befejeződik.

- 1) Nyomja meg a „⏻” gombot, amíg a „▶” és a sütési idő megjelenik a kijelzőn.
- 2) Adja meg a kívánt sütési időtartamot a „+” vagy „-” gombokkal.
- 3) Nyomja meg a „⏻” gombot a sütési idő beállításának megerősítéséhez. Egy „▶” villog a kijelzőn és megjelenik a sütés befejezésének az időpontja.
- 4) A sütés befejezésének időpontját a „+” vagy „-” gombokkal állíthatja be.
- 5) Nyomja meg kétszer a „⏻” gombot a sütés befejezési időpontjának megerősítéséhez, és a „▶” kigyullad a kijelzőn.

Megjegyzés: ha nem nyomja meg a „⏻” gombot 6 másodpercig, a teljesen automata sütési időpont beállítási mód automatikusan leáll.

Miután a sütési idő letelt, a riasztás megszólal „▶” és „▶” egyszerre villog a kijelzőn. Bármelyik gomb megnyomásával leállíthatja a riasztást. Ha nem nyomja meg egyik gombot sem, a riasztás 5 percig hallható.

Megjegyzés: a sütés végén a sütő a programozott hőmérsékleten működik. Ha nem veszi ki az edényt a sütőből, az tovább fog sülni.

Pirolitikus tisztítási mód

A pirolitikus tisztítás során a sütő úgy tisztítja meg a belsejét, hogy nagyon magas (körülbelül 460 °C) hőmérsékleten elégeti az ételmaradékokat. A művelet után a füst szűrőkön keresztül távozik.

Két szint között választhat.

Szint	Tisztítási osztály	Óra
Pyr1	Könnyű	1 óra 30 perc
Pyr2	Intenzív	2 óra 30 perc

A pirolitikus tisztítás beállítása

- 1) Fordítsa a gombot „Pirolitikus tisztítás” helyzetbe.
- 2) Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombokat 3 másodpercig. „PYR0” jelenik meg a kijelzőn.
- 3) Nyomja meg a „+” gombot a „PYR1” módhoz, vagy a „+” gombot a „PYR2” módhoz.
- 4) Válassza ki az egyik üzemmódot és várjon 10 másodpercig.
- 5) 10 másodperc után a kiválasztott pirolitikus üzemmód időtartama megjelenik a kijelzőn, a sütő ajtaja pedig automatikusan lezáródik. Ezután a sütő megkezdí a pirolitikus tisztítást.

FIGYELMEZTETÉS: a pirolitikus tisztítási funkció aktiválása előtt törölje le az ételmaradékokat és a zsírt, és győződjön meg róla, hogy mindent kivett a sütőből. Ez vonatkozik a rácsra, az oldalrácsra, valamint a zsírfogó tálcára. A tisztítás során a sütőben hagyott tárgyak, például edények, súlyosan károsodhatnak.

FIGYELMEZTETÉS: a pirolitikus tisztítás funkció elindításakor a sütő ajtajának csukva kell lennie. Ha a sütőajtó nyitva van, a „door” figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn.

FIGYELMEZTETÉS: a pirolitikus tisztítás funkció aktiválásakor a sütő ajtaja automatikusan záródik.

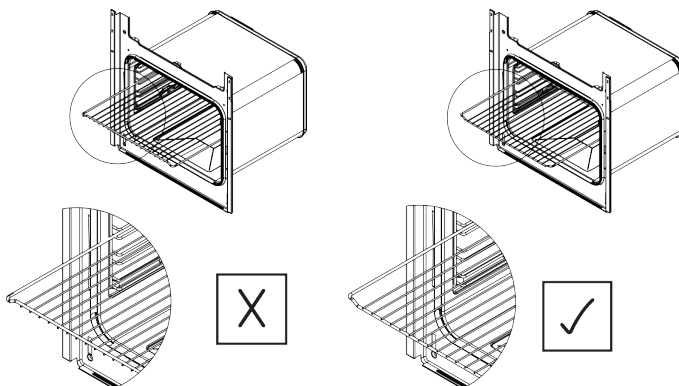
FIGYELMEZTETÉS: a pirolitikus tisztítás funkció befejezésekor a sütő ajtaja mindaddig zárva marad, amíg a sütő belső hőmérséklete le nem hűl a biztonságos hőmérsékletre.

FIGYELMEZTETÉS: a sütőtér túlhevített a pirolitikus tisztítás során. Ne próbálja meg kinyitni a sütő ajtaját. Várja meg, amíg a sütő kellőképpen lehűlt és a jelzőlámpa kigyullad.

FIGYELMEZTETÉS: a sütő körülbelül 460 °C-ra melegszik fel, és a benne lévő olaj és ételmaradékok elégnak. Ilyenkor sűrű füst keletkezhet. Alaposan szellőztesse a konyhát a pirolitikus tisztítás alatt. Ne maradjon sokáig a helyiségben. Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat.

Miután teljesen lehűlt, törölje át a sütő belsejét egy nedves ronggyal.

C – A sütőrács elhelyezése



6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ Figyelmeztetés: a tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

Győződjön meg róla, hogy a készülék minden kezelőszerve „0” állásban van. Ne távolítsa el a gombokat a kezelőpanel tisztításához.

Tűzveszély áll fenn, ha a tisztítást nem az előírásoknak megfelelően végzik.

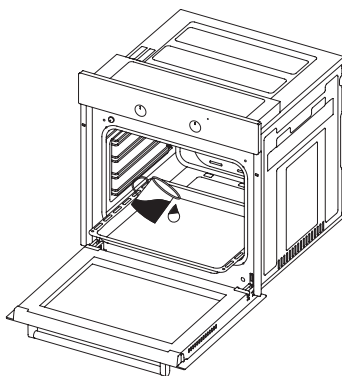
Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a helyes működés biztosítása érdekében. Tisztítsa meg a sütőt mosogatószeres meleg vízzel megnedvesített puha szivaccsal vagy ronggyal. Ezután törölje át egy nedves ronggyal, majd gondosan törölje szárazra egy puha száraz ronggyal.

HU

Néha speciális tisztítószer használatára van szükség a teljes tisztításhoz.

A készülék külsejét enyhén nedves ronggyal törölje át. Törölje teljesen szárazra.

A – Gőztisztítás



1. ábra

Ez a funkció lehetővé teszi a felpuhult szennyeződések eltávolítását a sütőben keletkező gőz segítségével.

1. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből
2. Öntsön fél liter vizet a zsírfogó tálcába a 1. ábra szerint
3. Válassza ki a gőztisztítás funkciót
4. Állítsa a termosztátot 70 °C-ra, az időtartamot pedig 30 percre
5. A művelet végén nyissa ki a sütő ajtaját és törölje le a belső felületeket egy nedves ronggyal
6. A makacs foltokhoz használjon mosószeres meleg vizet, majd száraz ronggyal törölje szárazra

B – Pirolitikus tisztítás

⚠ Figyelmeztetés: sérülés, tűz, vegyianyag-kibocsátás (füst) veszélye pirolízis üzemmódban.

A pirolízis a leghatékonyabb módszer a sütőtér tisztításának megkönnyítésére. A pirolízis során a sütő belseje akár 500 °C-ra felmelegedhet. Ez a rendkívül magas hő nemcsak a zsírokat párologtatja el, hanem a cukrokat is, amelyek eltávolítását a háztartási sütők másik tisztítási módszere, a katalízis, nem teszi lehetővé.

Néhány tipp

Kezdje a pirolízist egy sütés után

A sütő belsejének 500 °C-ra melegítéséhez sok energiára van szükség. Ha sütés után kezdi a műveletet, a energiagény és a villanyszámla összege csökken.

⚠ Távolítsa el az összes tartozékot a sütőből a művelet előtt

Ez vonatkozik a rácsra és a zsírfogó tálcára. A pirolízis közben ne maradjon a helyiségben, és szellőztessen alaposan, mert a kellemetlen füst nagyon intenzív lehet. Ellenőrizze tehát, hogy a szellőzés elegendő-e, a „Telepítés” részben leírtak szerint. Célszerű továbbá évszaktól függetlenül teljesen kinyitni az ablakot.

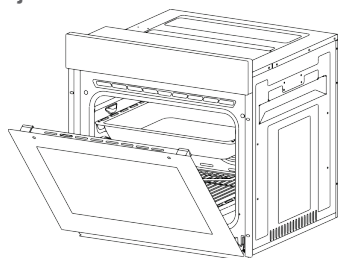
A művelet végén ne feledje el eltávolítani a maradványokat

A füst ugyanis nem csak az egyetlen terméke a pirolízisnek. Hamu is keletkezik, és szivaccsal, kefével vagy porszívóval fejezze be a sütő belsejében a műveletet.

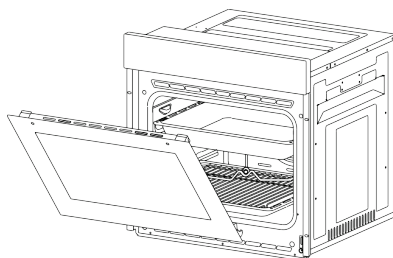
⚠ Figyelmeztetés: ne tisztítsa a sütőajtót addig, amíg az üvegezett részek még melegek.

Amennyiben ezt az óvintézkedést figyelmen kívül hagyja, az üvegezek részek megrepedhetnek. Ne használjon ne használjon súrolószereket vagy fém kaparókat a sütő üvegajtójának, a főzőlap zsanéros üvegfedelének (ha van ilyen) tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg repedését okozhatják.

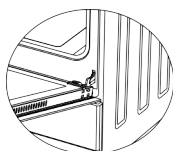
A sütőajtó tisztítása és felszerelése



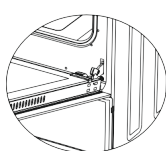
2. ábra



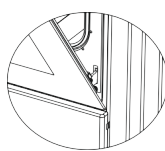
3. ábra



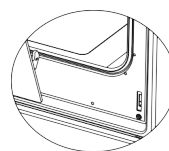
2.1. ábra



2.2. ábra



3.1. ábra



3.2. ábra

A leszereléshez

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót: A sütőajtó teljes nyitásakor hozzáférhet a zsanérokhoz.
2. Nézze meg figyelmesen az ajtó zsanérjain a kis kampókat. Ezek a kis kampók az ajtó zsanérjainak zárnyelvei (2.1. ábra).
3. Ezután oldja fel a zárat a kis kampókat csavarhúzóval felemelve (2.2. ábra).
4. Állítsa a sütőajtó két zsanérját azonos helyzetbe.
5. Emelje meg az ajtót úgy, hogy érintkezzen a zsanéros retesszel a 3.1. ábrán látható módon.
6. A majdnem csukott sütőajtó könnyű eltávolításához fogja meg két kezével az ajtót és húzza felfelé (3.2. ábra).
7. Üveg tisztító szerrel tisztítsa meg a sütőajtó belsejét és külsejét. Öblítse le tiszta vízzel és puha ronggyal törölje szárazra.

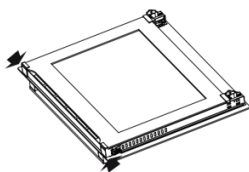
A visszaszereléshez

1. Helyezze el úgy az ajtót, hogy a két zsanérral szemben legyen
2. Hajtsa le a kis kampókat egy csavarhúzóval és állítsa a két zsanért azonos helyzetbe
3. Ellenőrizze, hogy a záródás működik és csukja be a sütőajtót

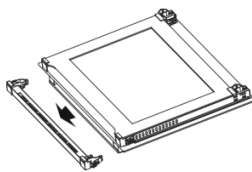
A tisztítás megkönnyítése céljából a belső üveg leszerelhető. Ez a művelet csak hideg állapotban végezhető.

Az üveg leszereléséhez:

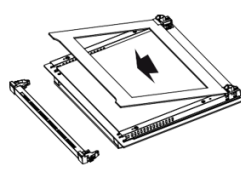
- Nyissa ki teljesen az ajtót és nyomja meg az ajtó két oldalán lévő műanyag nyelveket (4. ábra).
- Húzza maga felé az ajtókeretet (5. ábra).
- Emelje meg a belső üveget az eltávolításhoz (6. ábra). Tisztítsa meg az üveget és törölje szárazra.



4. ábra



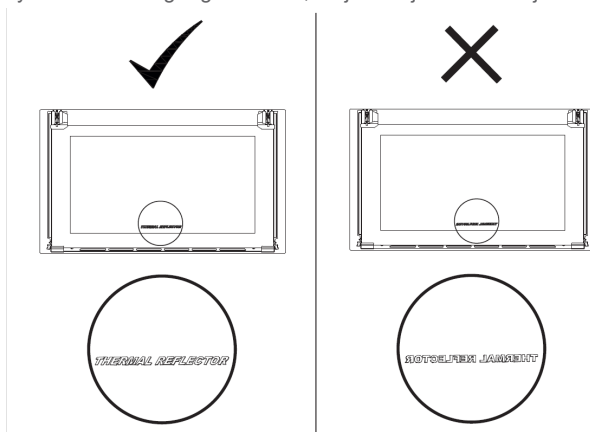
5. ábra



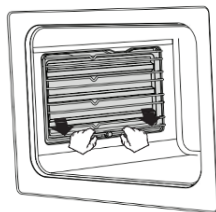
6. ábra

Az üveg visszaszereléshez:

- Tegye vissza az üveget az ajtókeret felső részével és tolja a sütő belseje felé. Ügyeljen arra, hogy a „THERMAL REFLECTOR” felirat Önnel szemben legyen. (Az üveg irányát lásd az alábbi ábrán)
- Nyomja meg a nyelveket az üveg rögzítéséhez, majd csukja be a sütőajtót.

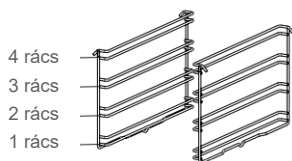


Üvegtisztító szerrel tisztítsa meg a sütőajtó belsejét és külsejét. Törölje át egy nedves ronggyal, majd tiszta vízzel, és puha száraz ronggyal törölje szárazra.



Az oldalrácsok behelyezése és eltávolítása

Az oldalrácsok eltávolításához nyomja meg az ábrán nyílal jelzett kapcsokat, először az alsó és a felső oldalt távolítsa el a beépítés helyéről. A rácsok visszahelyezéséhez elegendő ugyanezt a műveletet fordított sorrendben megismételni.



A rács és a sütőlap helyzete

Fontos a rácsot megfelelően helyezze a sütőbe. Ne engedje, hogy a rács a sütő hátlapjához érjen. A rács helyzetét az ábra mutatja. Bizonyos ételek számára, vagy a sütőlevek felfogására behelyezhet sütőlapot, zsírfogó tálcát (általában alulra).

A sütő izzójának cseréje

FIGYELMEZTETÉS: izzócseré előtt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a készülék le van választva az elektromos hálózatról.

Izzó: 230 V ~ 15 W Max, E14 foglalat.



1. Győződjön meg róla, hogy a gombok „Leállítva” helyzetben vannak, majd válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
2. Távolítsa el a védőfedelelet. Ha nehéz elforgatni, használjon kesztyűt. Tisztítsa meg és szárítsa meg teljesen.
3. Vegye ki az izzót és cserélje ki az eredetivel pontosan egyező tulajdonságokkal rendelkező izzóra.
4. Az izzó behelyezése után tegye vissza a fedelet.

7. GYORS HIBAELEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Minden vészhelyzetben:

- Állítsa 0 helyzetbe a sütő kapcsolóját
- Válassza le a készüléket az áramforrásról
- Forduljon a vevőszolgálathoz

Kiseb működési rendellenességeket megoldhatnak a felhasználók az alábbi táblázat segítségével. Mielőtt a vevőszolgálathoz vagy szakszervizhez fordul, tekintse meg ezt a táblázatot:

Lehetséges hibák	Okok és megoldások
A készülék nem működik megfelelően	<ul style="list-style-type: none"> - Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően csatlakozik-e. - A biztosíték nem működik, vagy kioldott. Ellenőrizze a biztosítékokat. Ha a biztosíték kioldott, állítsa vissza vagy cserélje ki. - Lehet, hogy áramingadozás volt a hálózatban. Húzza ki a tápkábelt az aljzatból és dugja vissza. - Lehet, hogy nincs áram. Ellenőrizze, hogy van-e áram, és hogy a biztosítékok működnek-e. Szükség esetén állítsa vissza a biztosítékokat.

Lehetséges hibák	Okok és megoldások
Működés közben gőz távozik a sütőből	Természetes jelenség, hogy a sütő működése közben gőz távozik. Ez nem hiba.
Fémes zajok hallhatók, amikor a sütő felmelegszik, majd lehűl	Amikor a fémtárgyak felmelegsznek, a hőtágulás során hang keletkezhet. Ez nem rendellenesség vagy hiba.
A sütő nem melegszik	Lehet, hogy nincsenek beállítva a működtető gomb(ok) és/vagy a hőmérséklet. Állítsa be őket.

HU

8. JÓTÁLLÁS

Qilive garancia: általános feltételek.

A Qilive garancia kereskedelmi garancia, amelyet az SAS OIA (címe: 200 rue de la recherche, 59650 Villeneuve d'Ascq) nyújt a Qilive márkájú termékekre, mint gyártó.

A Qilive garancia nem sérti azt a jogát, hogy térítésmentesen igénybe vehesse a forgalomba hozatal országában hatályos törvényes megfelelőségi garanciát. A törvényes megfelelőségi garanciára vonatkozó további információkért olvassa el a forgalmazó ÁSZF-jét (Általános Szerződési Feltételek).

Mire terjed ki a Qilive garancia?

A Qilive garancia kiterjed a Qilive készülék javítására vagy azzal egyenértékű funkcionalitással történő cseréjére, ha az a garancia időtartama alatt anyag- vagy gyártási hibásnak bizonyul.

A javított vagy cserélt termékek tartalmazhatnak új és/vagy újracsomagolt összetevőket és tartozékokat. Ha a termék nem javítható és nem cserélhető, a Qilive visszatéríti a termék a vásárlást igazoló bizonylaton feltüntetett vételárat.

Mire nem terjed ki a Qilive garancia?

A Qilive készülékeket úgy tervezték és gyártották, hogy folyamatosan magas teljesítményt nyújtsanak normál háztartási környezetben. Ha egy Qilive készüléket rendeltetésszerűen használnak és a garancia időtartama alatt meghibásodik, mi gondoskodunk a készülék javításáról vagy cseréjéről.

Bizonyos körülmények között azonban a Qilive garancia nem terjed ki a készülék javítására vagy cseréjére. Ezeket a körülményeket egyértelműen meghatároztuk. A következő esetekre nem terjed ki a garancia:

- Normál elhasználódás, ideértve az esztétikai sérüléseket (pl. karcolások, horpadások vagy rongálódás) és az idővel elhasználódó alkatrészeket (pl. biztosíték, hajtósíj, gumiabroncs, fék, szűrők stb.)
- A helytelen vagy a gyártói adattáblának illetve a használati útmutatónak nem megfelelő használatból, balesetből, módosításból eredő károk vagy problémák.
- A készülék karbantartására vonatkozó ajánlások be nem tartása által okozott károk.
- A készülék jó állagmegővására káros, a gyártó előírásaitól eltérő használat vagy tárolás (oxidáció, korrózió), energiafelhasználás, alkalmazás vagy elhelyezés, illetve gondatlanság vagy nem megfelelő perifériák, szoftverek vagy fogyóeszközök használata.

- A termék professzionális, kollektív, ipari, kereskedelmi használata, vagy a vásárlás országában szokásos háztartási használatától eltérő célokra történő használata.
- Külső okok, például szállítás, időjárás, áramkimaradás vagy túlfeszültség által okozott károk.
- Módosított termékek, sérült, módosított, eltávolított vagy rozsdás garanciapecséttel vagy sorozatszámval rendelkező termékek.
- Arra nem jogosult személy által végzett bármilyen beavatkozás által okozott károk.
- A hálózati paraméterek megváltozása miatt szükséges szoftverfrissítések.
- A készüléken kívüli elemek (idegen testek, rovarok stb.) által okozott károk.
- A készülékek - mélyhűtő, mosógép stb. tartalma - (élelmiszerek, ruhák stb.)
- A meglévő szoftver módosítása, változtatása vagy adaptálása céljából harmadik fél szoftvereinek használata miatt bekövetkező termékhibák.
- A termékhez mellékelte vagy a Qilive által jóváhagyott tartozékok nélküli használatból eredő termékhibák.

Az ügyfél felelőssége annak biztosítása, hogy a merevlemezen vagy a készülék belső memóriájában tárolt adatokról rendszeresen biztonsági másolatot készítsen, mielőtt leadja a készüléket. A Qilive nem vállalja a felelősséget a tárolt adatok elvesztéséért vagy megsemmisüléséért, sem a helyreállítás vagy hiba következtében a szoftverekben bekövetkezett károkért. Hasonlóképpen, a Qilive nem köteles ellenőrizni, hogy a visszavitt termékből eltávolították-e a SIM / SD kártyákat.

Melyek a garancia feltételei?

A Qilive garancia feltételei a következők:

A garancia a vásárlás időpontjában (vagy a szállítás időpontjában, ha az későbbi) lép életbe. Be kell mutatnia a szállítást / vásárlást igazoló bizonylatot minden garanciális beavatkozás előtt. Felhívjuk a figyelmét, hogy ezen bizonylat nélkül minden elvégzett munka kiszámlázásra kerül. Kérjük, őrizze meg a vásárlási bizonylatot vagy a szállítólevelet. Minden beavatkozást a Qilive vagy meghatalmazott megbízottjai végeznek el. Minden kicserélt alkatrész a Qilive tulajdonába kerül. A garancia az Ön törvényes fogyasztói jogain felül nyújt előnyöket, és azokat nem érinti.

Hogyan érvényesítheti a Qilive garanciát?

A Qilive termék garancia keretében történő javításának vagy cseréjének igényléséhez Franciaországon kívül minden országban vigye el a terméket az eladási hely recepciójára a vásárlási bizonylattal (például pénztárblokk) és a hozzá adott tartozékokkal, beleértve a megfelelő működéshez szükséges tartozékokat (tápegység, adapter stb.), az eredeti csomagolással. Ha Franciaországban szeretné a jótállást érvényesíteni, kérjük, adja le kérelmét honlapunkon: <https://auth.sav-login.auchan.fr>. Fontos, hogy rendelkezzen a vásárlás dátumával, a modell és sorozatszámval vagy IMEI-számmal (ezek az adatok általában fel vannak tüntetve a terméken, a csomagoláson vagy a vásárlási bizonylaton).

Mikor lép hatályba a garancia?

A Qilive garancia a készülék vásárlásának vagy szállításának napján lép hatályba, a későbbi időpontban.

Termékére a Qilive 3 év alkatrész- és munkadíj garanciát biztosít.

Átruházható-e a Qilive garancia?

A Qilive garancia a készülékkel együtt átruházható, feltéve, hogy átadják az elismert viszonteladótól származó eredeti vásárlást igazoló bizonylatot, valamint a készülék tulajdonosváltásáról szóló igazolást, amely igazolja a készülék megfelelő működési állapotát a tulajdonosváltás időpontjában.

FR - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650
Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - www.auchan.fr

ES - Alcampo, S.A. - Supermercados Sabeco, S.A. C/ Santiago de
Compostela Sur, s/n - 28029 Madrid - e-mail: d.calidad@alcampo.es

PT - Serviço Auchan- Auchan Portugal Hipermercados, S.A., Travessa
Teixeira Júnior, n.º 1, 1300 – 553 Lisboa, E-mail : [info.MarcaAuchan@](mailto:info.MarcaAuchan@auchan.pt)
[auchan.pt](mailto:info.MarcaAuchan@auchan.pt)

HU - Importálja és forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs,
Sport u. 2-4. - www.auchan.hu

600131914
MGA0-6317AEAIM



Auchan

SAS OIA, 200, rue de la Recherche, Le Colibri
BP 169, 59650 Villeneuve d'Ascq, France
www.auchan-retail.com/contact

Made in Türkiye

CE