

Qilive



Electric cooker Q.6927

FR Cuisinière électrique

ES Cocina eléctrica

PT Fogão elétrico

HU Elektromos tűzhely

EN	User manual	P. 3
FR	Manuel d'utilisation	P. 27
ES	Manual de instrucciones	P. 51
PT	Manual de utilização	P. 75
HU	Használati útmutató	99. O.

OVERVIEW:






1. SAFETY GUIDELINES	P.3
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P.11
3. DESCRIPTION	P.12
4. INSTALLATION	P.14
5. USE	P.16
6. CLEANING AND MAINTENANCE	P.20
7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE	P.23
8. GUARANTEES	P.24

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. The various cables that can be used are listed in paragraph 7.B: Installation / Mains connection.

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. Do not stare at the cooking hob burners.

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:** this cooker must be securely fastened to the wall with the safety chain to

avoid any risk of the appliance tipping over. Two dowels and two hooks are included. This stabilising system must be installed to prevent the appliance from tipping over. See installation instructions.

If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised repair technician or other qualified person, to avoid any danger. The cable must not come into contact with hot parts of the appliance.

5. The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid it overheating.

6. This appliance is not connected to a combustion product evacuation system. It must be installed and connected in accordance with the applicable installation regulations. Particular attention must be paid to ventilation requirements.

7. 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.

8. When in use, the appliance becomes hot. Take care not to touch the heating elements located inside the oven.

9. Do not use unstable or distorted cookware, as it may tip over and cause personal injury. If your appliance comes with a drip tray, do not use it as a roasting pan. In addition to the accessories supplied with your appliance, use only high-temperature-resistant dishes and cake tins.

10. When in use, the appliance becomes hot. Take care not to touch the heating elements located inside the oven.

For optimal operating conditions and cooking results, make sure that the appliance is always clean. Grease splashes can create unpleasant odours or may catch fire.

11. Do not store cleaning products or flammable products in the drawer or near the cooker.

12. Do not leave anything on the hob. Accidental start-up could cause a fire.

13. Do not place aluminium foil in direct contact with the bottom of the oven, as the accumulated heat could damage the enamel on the bottom and walls.

14. On the open oven door: Do not place heavy loads on top of it, and make sure that no children can climb or sit on it.

15. Never operate your cooking surface without cookware on it.
16. Clean the appliance after each use to guarantee its proper functioning.
17. Do not use abrasive cleaning products or hard metal scourers to clean the oven's glass door or the baking tray, as they may scratch the surface and cause the glass to shatter.
18. **WARNING:** Fire hazard: Do not place objects on cooking surfaces.
19. **WARNING:** If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply to avoid the risk of electric shock.
20. For the cleaning of various parts of your oven, refer to the paragraph "Cleaning and maintenance".
21. To correctly install the racks, refer to the "Use" paragraph.
22. Never use steam cleaning devices.
23. **WARNING:** Leaving food to cook unattended on a hob, using fats or oils, can be dangerous, and may result in a fire.
24. **NEVER** attempt to extinguish a fire with water. Instead, switch off the appliance and cover the flames, for example with a lid or fire blanket.

25. **WARNING:** to prevent explosion and fire risks, do not place flammable products or items soaked in flammable liquids inside, near, or on the appliance.

26. **WARNING:** Make sure that the appliance is disconnected from the power supply before replacing the light bulb to avoid any risk of electric shock.

27. **CAUTION:** The cooking process must be supervised. A short cooking process must be constantly supervised.

28. This appliance is not designed to be switched on using an external timer or separate remote control system.

29. An omnipolar 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. If you have any doubts, seek professional advice.

30. **WARNING:** To avoid any risk of damage to the appliance, transport it in its position of use with its transport blocks. The cooker must not be placed on a raised base.

31. In the event of a breakdown, do not try to repair the appliance yourself. Repairs by unqualified people may cause damage. Contact our After-Sales Service team.

32. **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.

33. Given that packaging materials (straps, staples, polystyrene, etc.) can be dangerous for children, please collect them up and dispose of them immediately.

34. 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.

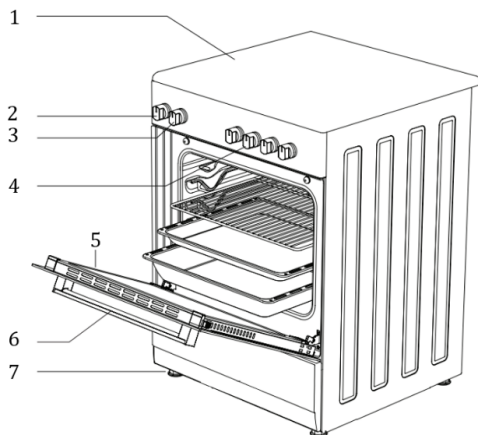
DISPOSAL:



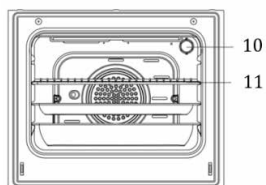
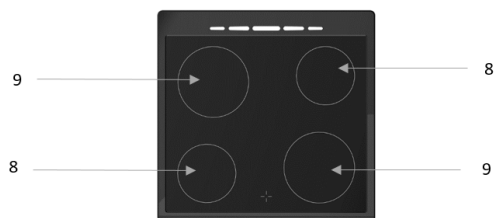
The marking of this appliance (crossed-out dustbin symbol) complies with European Directive 2012/19/EU relating to "used electrical and electronic equipment". This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household

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.

3. DESCRIPTION

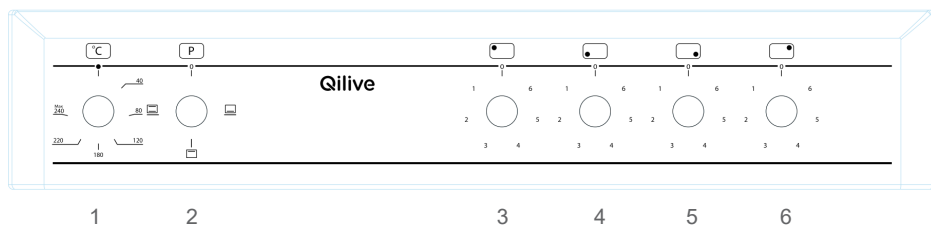


1. Glass surface
2. Thermostat adjustment dial
3. Oven setting dial
4. Control dial for glass-ceramic hobs
5. Oven door
6. Oven handle
7. Foot



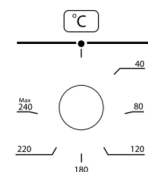
The diagram below is presented for indicative purposes only

CONTROL PANEL

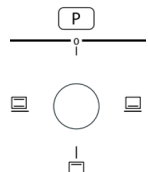


1. Main oven thermostat dial
2. Main oven cooking mode selection dial
3. Rear left hob selector dial
4. Front left hob selection dial
5. Front right hob selection dial
6. Rear right hob selector dial

"Off" position



Thermostat: Sets the cooking temperature. After placing the dish inside the oven, turn the dial to adjust the desired temperature setting between 40 and 240°C (max.). For cooking temperatures for different foods, refer to the cooking chart.



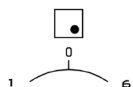
Cooking mode: Allows you to select the burners to be used during cooking. These cooking programmes and their functions are described in section V - OPERATION, b-Oven operation, see table "Cooking mode meanings".

Oven "Off" position (1)



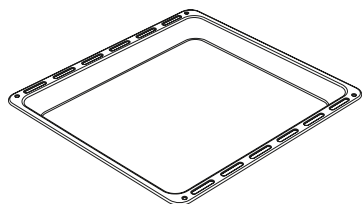
(1) Turn the dial to position the "Stop" symbol opposite the selection mark [0] and stop oven operation.

Hob "Off" position (2)



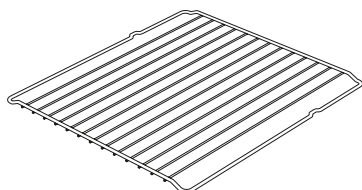
(2) Turn the dial to position the "Off" symbol opposite the selection mark [0], stopping operation of the relevant hob.

Oven fittings



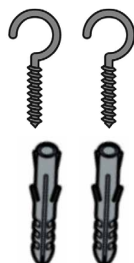
A drip tray:

Can be positioned on 4 levels. It collects any 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.

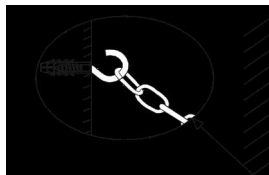


2 hooks for appliance stabilisation

2 dowels for screws

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.

SECURING THE COOKER

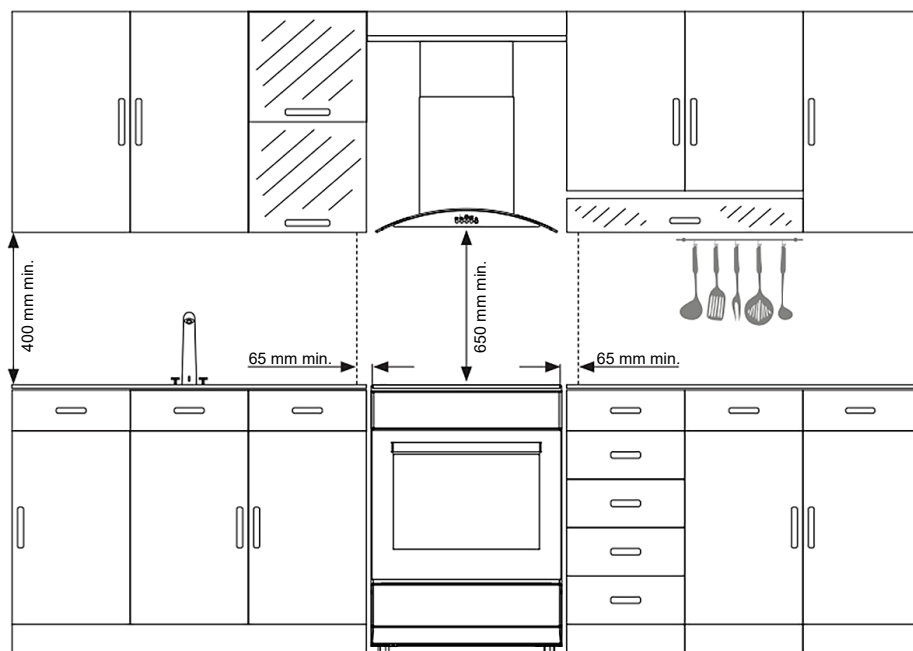


Two hooks and dowels are supplied for wall mounting.

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



To ensure correct operation of the appliance, the room in which the appliance is installed must have top and bottom ventilation, as well as a window.

When setting up the appliance, make sure it is level with the worktop.

The cooker can be placed next to other furniture, but make sure that the height of the surrounding furniture does not exceed the height of the cooker.

To protect surrounding surfaces from overheating, observe the above distances from the sides of furniture.

B – Mains power connection

⚠ Warning: The electrical connection of this appliance must be carried out by an approved professional or a qualified electrician, in accordance with the instructions in this manual and in compliance with current installation standards.


The cable is supplied with your appliance. This cable is connected to the cooker's connection box. This is a 3x4x1.5 single-phase cable. This appliance must be earthed: only use the power cable already installed with your appliance. If the power cable is damaged, it must be replaced with a cable or special kit available from the manufacturer or its after-sales service.

Your cooker is set up for 220-240V AC / 380- 415V AC, 50 Hz. If the current is different from this specified value, please contact your authorised service centre.

This cooker can also be installed on three-phase voltage with an H05VV-5G 1.5 mm² cable (not supplied) in accordance with the power supply used. (See electrical connection diagram -380-415 3N-50/60Hz) The installation must be carried out by a qualified technician. The manufacturer will never be held responsible for damage caused by connecting the appliance to unearthed outlets.

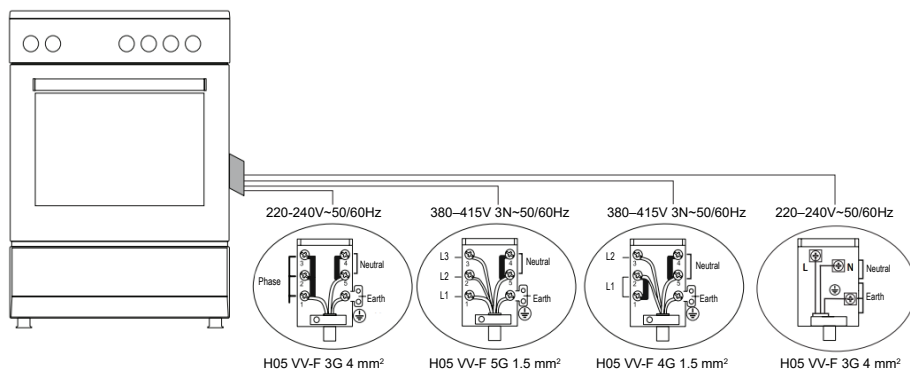
⚠ Warning: The oven must be earthed. The connection must comply with current regulations (cable and plugs must have an earth wire). If there is no earth connection where the appliance is due to be installed, contact a qualified electrician immediately. The manufacturer cannot be held responsible for any damage to property or persons resulting from the appliance being connected to an unearthed outlet.

Note: Don't forget to connect the earth plug to the cooker's terminal, marked with the corresponding symbol.

 The electrical supply to the cooker must be installed with an emergency stop circuit breaker, enabling the electricity to be cut off at any time. The minimum distance between emergency stop switch contacts is 3 mm.

Risk of electrocution! Before working on electrical parts, disconnect the power supply.

Connection diagram



⚠ 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. This appliance must be installed and connected to the mains supply only by a qualified technician. This appliance must be earthed: only use an electrical cable with a suitable cross-section and a earth wire (yellow/green).

⚠ Warning: Always connect the protective earth wire. Make sure that the power cable does not touch hot surfaces on the appliance.

⚠ Warning: This appliance must be connected to the mains supply via an earth leakage circuit breaker (ELCB) with a minimum contact gap of 3 mm.

⚠ Warning: This circuit breaker must be sized according to the load and comply with applicable standards (the switch must not disrupt the earth wire).

⚠ Warning: Do not use extension cables, multi-socket strips or adapters, as this may lead to the electrical connections overheating. The power cable (supplied) must be installed in such a way as never to exceed the ambient temperature by more than 50°C over its entire length. Before connecting the appliance, check that:

- The electrical installation can support the load of the appliance (see specifications table).
- The electrical installation must be effectively earthed, in accordance with the applicable standards.
- The socket or multi-pole switch is easily accessible once the cooker has been installed in its final position.

C – Installation

⚠ Warning: This cooker must be secured to the wall using the safety chain (located on the back of the appliance) and a fastener which is appropriate for the nature of your wall, to avoid any risk of tipping (see figure above). Two dowels and hooks are included.

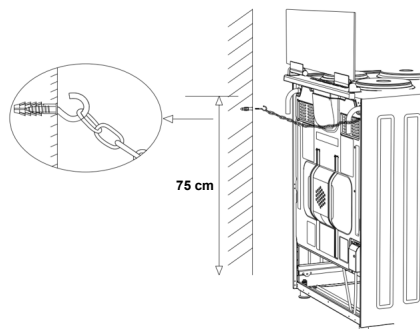
You must ensure that the plugs supplied are suitable for your wall type. If in doubt, consult a building professional before installation.



To prevent the appliance from tipping over, these stabilisers (two dowels and hooks) must be installed.



To prevent the appliance from tipping over, make sure that the hook is securely screwed into the wall.



Place the appliance on a stable, flat surface.

5. USE

Before use

Make sure that there's no packaging material left on your cooker. These packaging elements should be recycled separately (see paragraph: Unpack the appliance and dispose of the packaging.)

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

1. Open the oven door and leave it to heat to 240 °C for 45 minutes, then switch off the oven by setting the dials to the "Off" position, and leave it to cool.
2. Turn the dial corresponding to one of the 4 hobs to the maximum position and let it run for 5 minutes. Switch off the hob by turning the dial to the "Off" position and allow it to cool. Repeat the same operation on each of the other hobs.

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

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)

- 1/ Turn the programme selection dial to the desired cooking mode.
- 2/ Turn the thermostat dial to the desired temperature (from 40 to max. 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 "Off" position to switch off the oven. The oven's indicator light will go off.



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

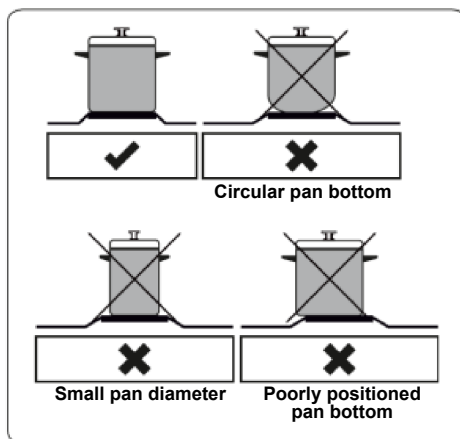


Cooking mode definition

Symbol	Meaning	Explanation
	Natural convection	The lower and upper heating elements are used. This mode is ideal for cakes, biscuits, flans, lasagne, and roasting meat.
	Vault	The upper element is used
	Heated over floor	Only the lower heating element is working. This cooking mode is particularly suitable for slow cooking to reheat dishes, or for cooking dishes such as pizzas and pies that need to be cooked from the bottom.

B – Using the hob

1. The glass-ceramic hobs have 6 power levels. (See below)
2. Turn the control dial to the desired position.
3. The hob operating indicator lights up on the control panel. The heat indicator of the hob in use lights up on the hob itself.
4. For optimal cooking, use pans with thick and perfectly flat bases.
5. The size of the pan should be similar to that of the cooking zone. To save energy, you can switch off the cooking zone before the end of cooking, so as to use the residual heat from the hob.



Warning: The values supplied with the appliance or the accompanying documents are laboratory values in compliance with the respective standards. These values may vary according to use and ambient conditions.

Warning: The residual heat indicator remains lit at the end of cooking, even after you've switched off the hob. This indicator means that the zone temperature is above 65 °C. Risk of severe burns. Do not touch this area or around it while the LED is lit. The residual heat indicator will automatically switch off when the heat level drops below 65°C.

Precautions for use

For optimal cooking results, please observe the following precautions:

- When you use the cooker for the first time, switch on and run your electric hob on position 6 for 5 minutes. This way, the heat-sensitive agent on your hob will harden under the effect of combustion.

	Power levels (W)					
	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Hob Ø140 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1,000 W
Hob Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W

- Never cook food directly on the hob. This is not a frying pan and should not be used as such.
- Use flat-bottomed cookware that matches the size of the heating zone.
- Always use cookware (pots, pans) with diameters that completely cover the heating zone so that all available heat can be utilised.



- The underside of your pots and pans must be dry and clean to guarantee longer service life for your cooking hobs and cookware.
- Never leave a hob unattended when operating at maximum output. Overflow may cause smoke and greasy residues could catch fire.
- Never leave a hob switched on without cookware on top, as the maximum heat level is reached very quickly and you risk damaging the heating element.
- Make sure that no heat-sensitive objects or utensils are placed too close to large pots or pans, which could protrude beyond the cooking perimeter.
- It's best to cook with a lid on the cookware. This saves energy.

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 "Off" 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 – Cleaning the control panel

Do not remove the dials to clean the control panel.

Wipe with a soft cloth or sponge and water mixed with washing-up liquid, then dry with a soft cloth.

B – Cleaning the cooking surface

Clean up spills immediately to prevent them from burning onto the cooking surface.

To clean your hob, use a soft sponge and water containing washing-up liquid or a product suitable for your hob.

Dry the appliance with a soft, clean cloth.

Do not use objects that could scratch the cooking surface (such as abrasive pads, knife points, etc.).

C – Cleaning the accessories

Wash the cooking grid and drip tray with soapy water after each use, then rinse and dry thoroughly before use.

D – Cleaning the oven

After each use, clean the oven with a soft sponge or cloth, dampened with hot water mixed with washing-up liquid. Then, wipe it down with a damp cloth, before carefully drying 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. Cleaning and installing the oven door

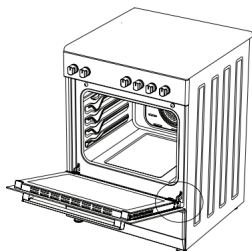


Figure 1

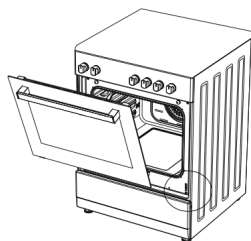


Figure 2

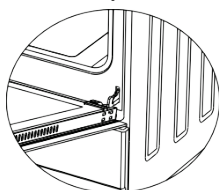


Figure 1.1
Open the oven door fully by pulling it towards you and unlock it by pulling the hinge latch upwards with a screwdriver (Figure 1.1)

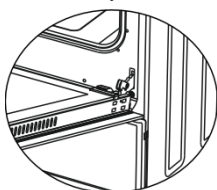


Figure 1.2
Move the hinge latch to its widest angle (Figure 1.2) and position both hinges into the same position, as you move the oven door towards the oven.

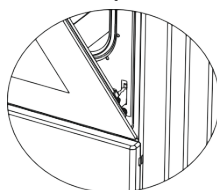


Figure 2.1
Close the oven door, so that you can press the hinge latch (Figure 2.1).

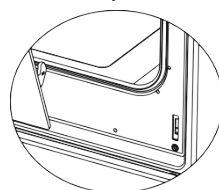
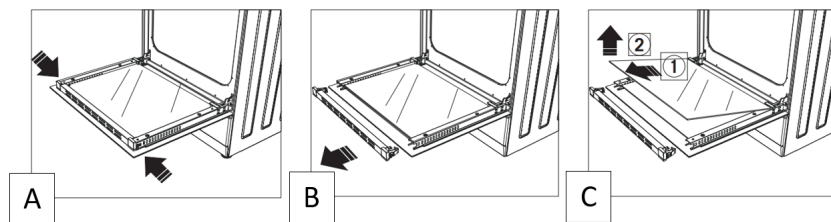


Figure 2.2
To remove the oven door, pull it upwards using both hands when it is close to the closed position (Figure 2.2).

For dismantling

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

b. Cleaning the oven glass



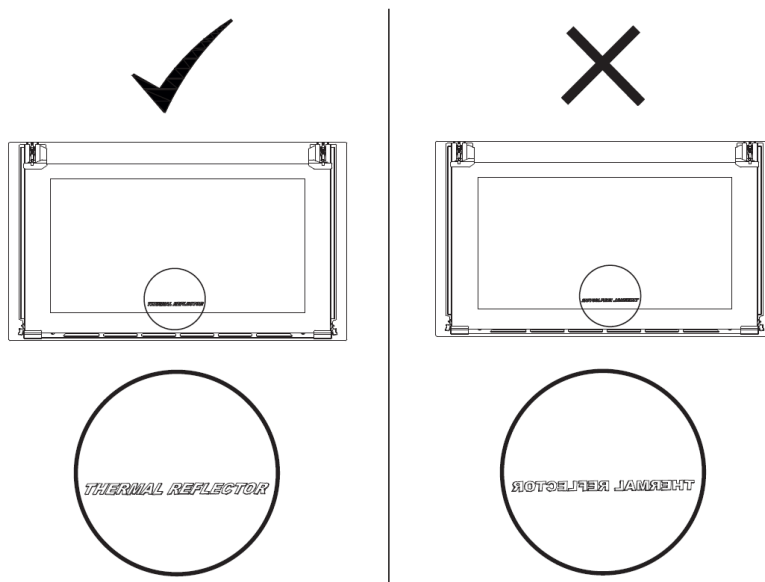
The inner glass panel can be removed to make cleaning easier. This operation must be carried out when the oven is cool.

• For dismantling:

- fully open the door and press the plastic latches on each side of the door (A).
- pull the upper section of the door frame towards you (B).
- lift the interior glass panel to remove it (C). Clean the glass panel and then dry it.

• For re-assembly:

- 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.

⚠ 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

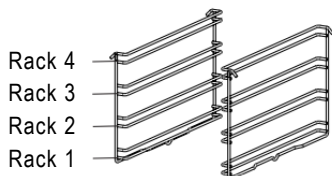
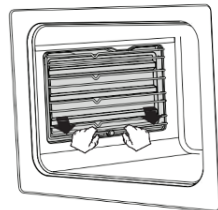
metal scourers to clean the oven's glass door, as they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

⚠ Warning: In the event of the glass surface breaking:

- immediately switch off all of the burners and any electrical heating elements, and isolate the appliance from any energy sources,
- Do not touch the surface of the appliance,
- Do not use the appliance.

c. 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.



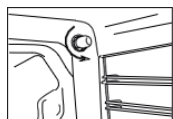
Rack and baking tray positions

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.

E – 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.

This appliance contains a light source with a G energy efficiency class.

7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE

In each emergency situation, you need to:

- Set the oven's dials to the 0 position – "Off".
- 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
Glass-ceramic hob breakage	<p>WARNING: In the event of the glass surface breaking:</p> <ul style="list-style-type: none"> - immediately switch off all of the burners and any electrical heating elements, and isolate the appliance from any energy sources, - Do not touch the surface of the appliance, - Do not use the appliance. <p>Contact the After-Sales Service.</p>
Scratches on the glass-ceramic surface	<p>Use of cooking utensils with sharp edges. Use of unsuitable cleaning products.</p> <p>Use pots and pans with a flat, smooth, dirt-free base. Refer to the Ceramic Hob Maintenance section.</p>
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.
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	<ul style="list-style-type: none"> - The mode and/or temperature dial(s) may not be correctly set. Adjust them. - The oven door is opened too frequently during cooking. Limit how many times the oven door is opened to only strictly necessary openings. (E.g., when turning a roast over and basting it). If you open the door frequently, the internal temperature will drop and the cooking result will be affected.

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.)
- Appliance content - 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 terms 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 claim under 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 :




1. CONSIGNES DE SECURITE	P. 27
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	P. 35
3. DESCRIPTION	P. 36
4. INSTALLATION	P. 38
5. UTILISATION	P. 41
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 44
7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE	P. 47
8. GARANTIES	P. 48

1. CONSIGNES DE SECURITE

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

FR

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. Les différents câbles pouvant être utilisés sont listés dans le paragraphe 7.B : Installation / Branchement au réseau électrique.

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. Ne pas fixer des yeux les foyers de cuisson.

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

4. AVERTISSEMENT : cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité afin d'éviter tout risque de basculement, deux chevilles et deux crochets sont inclus. Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil. Voir la notice d'installation.

Si le cordon d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger. Le cordon d'alimentation ne doit pas être en contact avec les pièces chaudes de l'appareil.

5. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

6. Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

7. 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.

8. 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.

9. Ne pas utiliser de récipients instables ou déformés, ils pourraient se renverser et provoquer des dommages corporels. Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne pas l'utiliser comme plat à rôtir. En plus du ou des accessoires fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux résistants à de hautes températures.

10. 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. Pour obtenir de bonnes conditions d'utilisation et de bons résultats culinaires, assurez-vous que l'appareil soit toujours propre. Les projections de graisses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'enflammer.

11. Ne pas stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir ou à proximité de la cuisinière.

12. Ne rien laisser sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.

13. Ne pas placer de papier aluminium directement en contact du fond du four, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail du fond et des parois.

14. Sur la porte ouverte du four : ne pas poser de charge lourde, s'assurer qu'aucun enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir dessus.

15. Ne jamais faire fonctionner votre table de cuisson à vide sans récipient dessus.

16. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.

17. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ainsi que sur la plaque de cuisson, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

18. **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

19. **MISE EN GARDE** : Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

20. Pour le nettoyage des différentes parties de votre four, se référer au paragraphe « Nettoyage et entretien ».

21. Pour une installation correcte des grilles, vous référez au paragraphe « Utilisation ».

22. Ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

23. **AVERTISSEMENT** : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.

24. **NE JAMAIS** tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.

25. **AVERTISSEMENT** : afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne pas placer de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

26. **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.

27. **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

28. 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.

29. Un interrupteur omnipolaire doit être raccordé directement aux bornes de l'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. En cas de doute, demander de l'aide à un professionnel.

30. **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez l'appareil dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport. La cuisinière ne doit pas être placée sur un socle.

31. 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.

32. **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.

33. Étant donné que les matériaux d'emballage (sangle, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.

34. Veuillez recycler les éléments de cet emballage conformément aux normes de protection de l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour les emballages sont

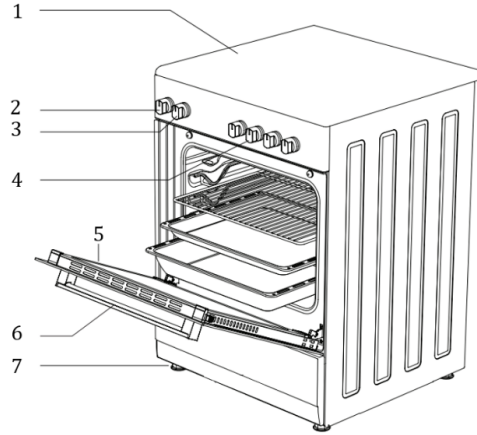
inoffensifs pour l'environnement et ils sont 100 % recyclables et portent un symbole de tri approprié. Les matériaux d'emballage doivent rester inaccessibles aux enfants.

MISE AU REBUT :

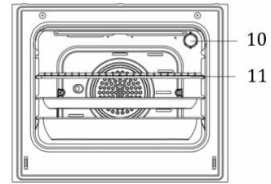
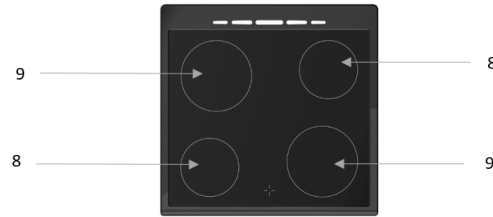


Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage informe que cet équipement, après sa durée de vie utile, ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur 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.

3. DESCRIPTION

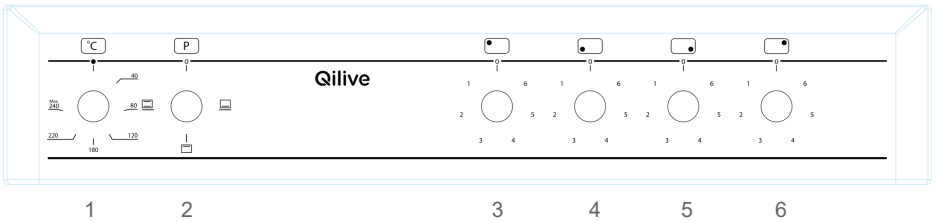


- 1. Plateau de verre
- 2. Bouton réglage du thermostat
- 3. Bouton réglage du four
- 4. Bouton de commande pour les plaques vitrocéramiques
- 5. Porte du four
- 6. Poignée du four
- 7. Pied
- 8. Foyer diamètre Ø180 mm
- 9. Foyer diamètre Ø140 mm
- 10. Ampoule
- 11. Grille de cuisson



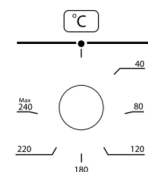
Le schéma ci-dessus n'est présenté qu'à titre indicatif

BANDEAU DE COMMANDE

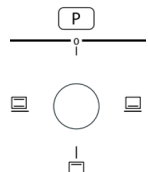


- 1. Bouton de thermostat du four principal
- 2. Bouton de sélection du mode de cuisson du four principal
- 3. Bouton de sélection du foyer arrière gauche
- 4. Bouton de sélection du foyer avant gauche
- 5. Bouton de sélection du foyer avant droit
- 6. Bouton de sélection du foyer arrière droit

Position « Arrêt »



Thermostat : Permet de régler la température de cuisson. Après avoir placé le plat à l'intérieur du four, tournez la molette pour ajuster le réglage de température souhaité entre 40-240 °C Max. Pour la température de cuisson de différents aliments, consultez le tableau de cuisson.



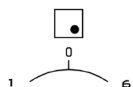
Mode de cuisson : Permet la sélection des feux devant être utilisés pendant la cuisson. Ces programmes de cuisson et leurs fonctions sont décrits dans le paragraphe V – UTILISATION, b-Utilisation du four, voir tableau de « Signification des modes de cuisson ».

Position « Arrêt » du four (1)



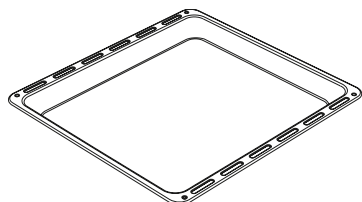
(1) Tourner la molette pour placer le symbole « Arrêt » en face du repère de sélection [0] et ainsi arrêter le fonctionnement du four.

Position « Arrêt » des foyers (2)



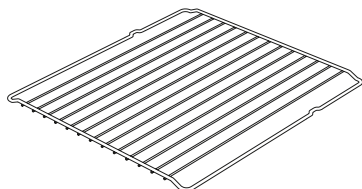
(2) Tourner la molette pour placer le symbole « Arrêt » en face du repère de sélection [0] et ainsi arrêter le fonctionnement du foyer concerné.

Equipement du four



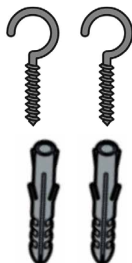
Une lèche-frite :

peut être positionnée sur 4 niveaux. Elle sert à recueillir les jus et les graisses. 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.



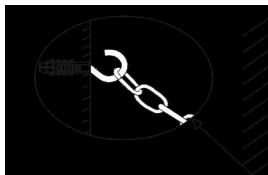
2 crochets pour la stabilisation de l'appareil

2 chevilles pour les vis

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.

FR

FIXATION DE LA CUISINIÈRE

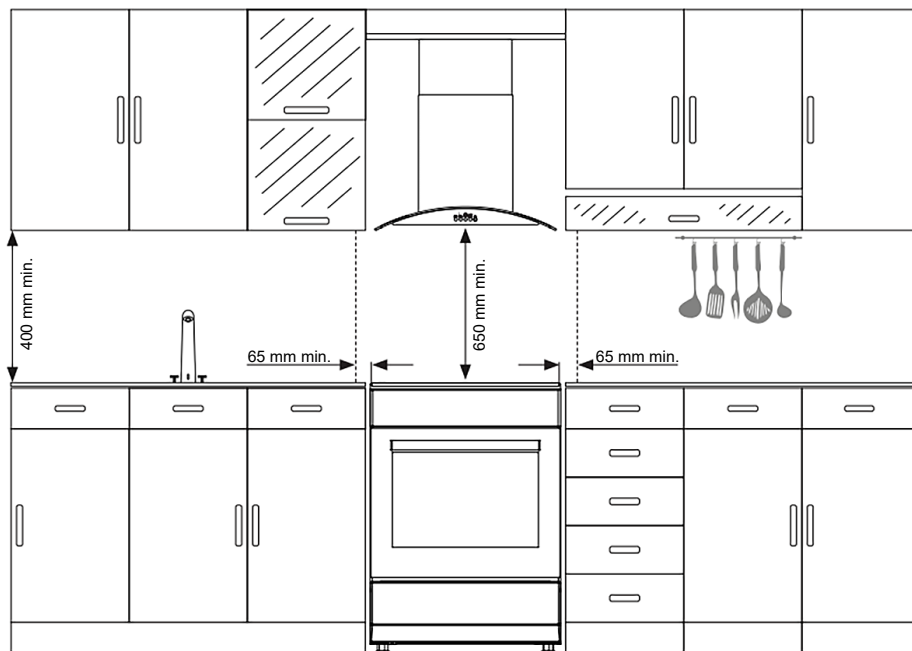


Deux crochets et chevilles sont fournis pour la fixation de l'appareil au mur.

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



Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre.

Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous qu'il est au même niveau que le plan de travail.

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière.

En ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes, respectez les distances ci-dessus par rapport aux parois latérales des meubles.

B – Branchement au réseau électrique

⚠ Avertissement : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.


Le câble est fourni avec votre appareil. Ce câble est branché au boîtier de connexion de la cuisinière. Il s'agit d'un câble 3x4x1.5 monophasé. Cet appareil doit être relié à la terre : utilisez uniquement le câble électrique déjà installé avec votre appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

Votre cuisinière est réglée en conformité avec une alimentation électrique de 220-240V AC / 380-415V AC, 50 Hz. Si le courant est différent de cette valeur spécifiée, contactez votre centre de service autorisé.

Cette cuisinière peut être également installée sur tension triphasée avec un câble H05VV-5G 1.5 mm² (non-fourni) en conformité avec l'alimentation électrique fournie. (Voir schéma de connexion électrique -380-415 3N-50/60Hz) L'installation doit être obligatoirement réalisée par un technicien qualifié. Le fabricant ne sera jamais responsable des dommages dus au fait que l'appareil est connecté à des prises sans la terre.

⚠ Avertissement : Le four doit être relié à la terre. La connexion doit être conforme aux réglementations en vigueur (le câble et les prises doivent avoir un fil de terre). S'il n'existe pas de prise de terre où l'appareil doit être installé, contactez immédiatement un électricien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages matériels ou aux personnes liés au fait que l'appareil est connecté à une prise sans mise à la terre.

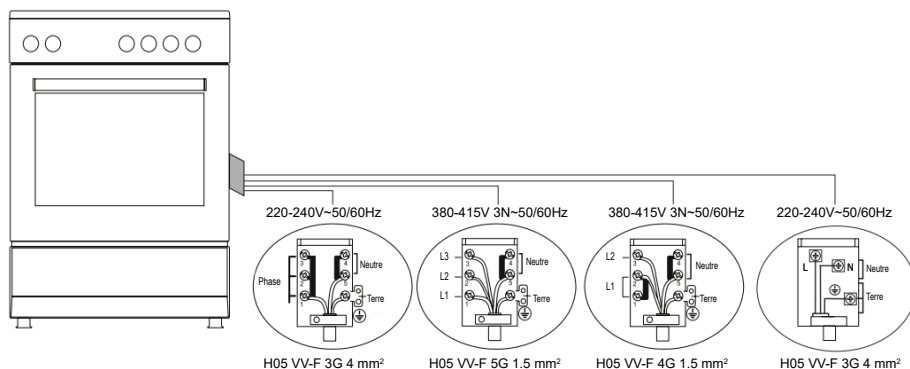
Note : N'oubliez pas de brancher la prise de terre au bornier de la cuisinière marqué par le symbole.

 L'alimentation électrique de la cuisinière doit être dotée d'un disjoncteur d'arrêt d'urgence qui permet de couper l'électricité à tout moment. La distance minimale entre les contacts d'interrupteur d'arrêt d'urgence est de 3 mm.

Risque d'électrocution ! Mettez l'appareil hors tension avant toute intervention sur les parties électriques.

Schéma de connexion

FR



⚠ 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. L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique doivent être effectués uniquement par un technicien qualifié. Cet appareil doit être relié à la terre : utilisez uniquement un câble électrique de section appropriée, équipée d'un fil de terre (jaune/vert).

⚠ Avertissement : Raccordez toujours le fil de terre de protection. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.

⚠ Avertissement : Cet appareil doit être branché au réseau électrique par l'intermédiaire d'un disjoncteur différentiel avec un écartement minimal de 3 mm entre les contacts.

⚠ Avertissement : Ce disjoncteur doit être dimensionné à la charge et conforme aux normes applicables (l'interrupteur ne doit pas interrompre le fil de la terre).

⚠ Avertissement : N'utilisez pas de rallonges, multiprises secteur ou adaptateurs car cela pourrait donner lieu à une surchauffe des branchements électriques. Le câble d'alimentation (fourni) doit être monté de manière à ne jamais dépasser de plus de 50°C la température ambiante sur toute sa longueur. Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- L'installation électrique peut supporter la charge de l'appareil (voir tableau des caractéristiques).
- L'installation électrique doit être équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes applicables en la matière.
- La prise ou l'interrupteur multipolaire est facilement accessible, une fois que la cuisinière est installée.

C – Installation

⚠ Avertissement : Cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité (qui se trouve au dos de l'appareil) avec un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur pour éviter tout risque de basculement (voir figure ci-dessus). Deux chevilles et crochets sont inclus.

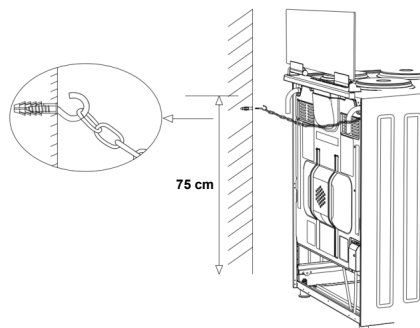
Vous devez vous assurer que les chevilles fournies sont adaptées à la nature de votre mur. En cas de doute consulter un professionnel du bâtiment avant leur installation.



Afin de prévenir le basculement de l'appareil, ces moyens de stabilisation (deux chevilles et crochets) doivent être installés.



Afin de prévenir le basculement de l'appareil, assurez-vous que le crochet est vissé de façon sécurisée sur le mur.



Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

5. UTILISATION

Avant Utilisation

Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière. Ces emballages devront être triés séparément pour le recyclage (Voir paragraphe : Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage.)

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

1. Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240°C pendant 45 minutes, puis éteignez le four en tournant les molettes sur la position « Arrêt » et laissez-le refroidir.
2. Tournez la molette correspondante à l'un des 4 foyers de la table de cuisson sur la position maximale et laissez-le fonctionner pendant 5 minutes. Éteignez le foyer en tournant la molette sur la position « Arrêt » et laissez-le refroidir. Faites la même opération sur chacun des autres foyers.

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

FR

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)

- 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 Max).
- 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 «Arrêt» 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.

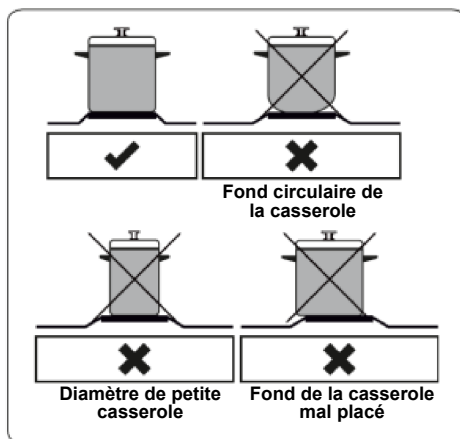


Signification des modes de cuisson

Symbole	Signification	Explication
	Convection naturelle	Les éléments de chauffe inférieurs et supérieurs sont utilisés. Ce mode est idéal pour les gâteaux, biscuits, flans, lasagnes et viandes à rôtir.
	Voûte	L'élément supérieur est utilisé
	Sole chauffante	Seul l'élément de chauffe inférieur fonctionne. Ce mode de cuisson est particulièrement adapté pour les cuissons lentes pour réchauffer les plats ou pour faire cuire les plats comme les pizza et les tartes qui doivent cuire par-dessous.

B – Utilisation de la plaque de cuisson

1. Les plaques vitrocéramiques possèdent 6 niveaux de puissance. (Voir ci-dessous)
2. Tourner la molette de commande sur la position désirée.
3. Le témoin de fonctionnement de la plaque s'allume sur le bandeau de commande. L'indicateur de chaleur du foyer utilisé s'allume sur la plaque elle-même.
4. Pour une cuisson optimale, utiliser des casseroles à fond épais et parfaitement plan.
5. La dimension de la casserole doit être similaire à celle de la zone de cuisson. Dans un souci d'économie d'énergie, vous pouvez éteindre la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d'utiliser de la chaleur résiduelle de la plaque.



⚠ Avertissement : Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

⚠ Avertissement : L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé en fin de cuisson, même après que vous ayez coupé votre foyer. Cet indicateur signifie que la température de la zone est supérieure à 65 °C. Risque de brûlure grave. Ne pas toucher cette zone et sa proximité tant que le voyant reste allumé. L'indicateur de chaleur résiduelle s'éteindra automatiquement lorsque la chaleur est inférieure à 65 °C.

Précautions d'utilisation

Pour un résultat de cuisson optimal, suivez les précautions d'utilisation suivantes :

- Lors de la première utilisation, faites fonctionner votre plaque chauffante électrique sur la position 6 pendant 5 minutes. De cette façon, l'agent sensible à la chaleur de votre plaque va durcir sous l'effet de la combustion.

	Niveaux de puissance (W)					
	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
Foyer Ø140 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Foyer Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W

- Ne jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Celle-ci n'est pas une poêle et ne devra pas être utilisée comme telle.
- Utilisez des récipients à fond plat pour qu'ils épousent parfaitement la zone de chauffe.
- Utilisez toujours des récipients (casseroles, poêles) dont le diamètre couvre totalement la zone de chauffe afin que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



- Le dessous de vos casseroles doit être sec et propre pour garantir une plus longue durée de vie de vos foyers de cuisson et de vos récipients.
- Ne jamais laisser un foyer chauffer à une puissance maximum sans surveillance.
Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus gras pourrais prendre feu.
- Ne laissez jamais un foyer allumé sans récipient dessus car le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et vous risquez d'endommager l'élément chauffant.
- Veillez à ce qu'aucun objet ou ustensile sensible à la chaleur ne soit placé trop près de gros récipients qui dépasseraient du périmètre de cuisson.
- Cuire de préférence avec un couvercle sur le récipient. Cela permet d'économiser de l'énergie.

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 « **Arrêt** ».

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 du bandeau de commande

Ne retirez pas les molettes pour nettoyer le bandeau de commande.

Essuyez avec un chiffon ou une éponge douce et de l'eau avec du liquide vaisselle puis séchez avec un chiffon doux.

B – Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyez immédiatement les éclaboussures pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface du plan de cuisson.

Pour nettoyer votre table de cuisson, utilisez une éponge douce et de l'eau contenant du liquide vaisselle ou un produit adapté à votre table de cuisson.

Séchez l'appareil avec un chiffon doux et propre.

N'utilisez pas d'objets qui risqueraient de rayer le plan de cuisson (tels qu'un tampon abrasif ou une pointe de couteau, etc.).

C – Nettoyage des accessoires

Lavez à l'eau savonneuse la grille de cuisson et la lèchefrite après chaque utilisation, puis rincez et séchez bien avant une nouvelle utilisation.

D – Nettoyage du four

Après chaque utilisation, nettoyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibés d'eau chaude contenant du liquide vaisselle. Essayez 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 et installation de la porte du four

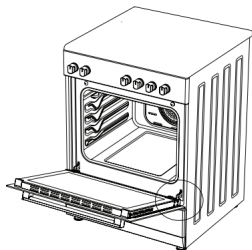


Figure 1

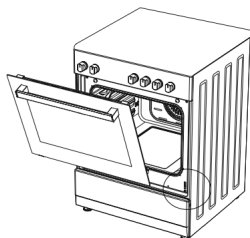


Figure 2

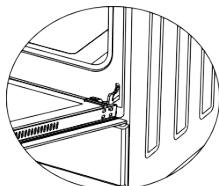


Figure 1.1

Ouvrez complètement la porte du four en le tirant vers vous et procédez au déverrouillage en tirant le verrou de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis (Figure 1.1)

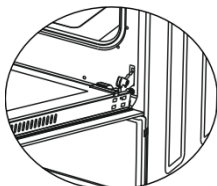


Figure 1.2

Amenez le verrou de charnière au plus grand angle (Figure 1.2) et positionnez les deux charnières vers la même position en approchant la porte du four vers le four.

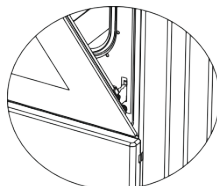


Figure 2.1

Fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière (Figure 2.1).

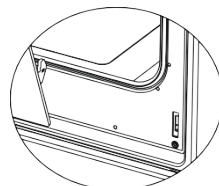


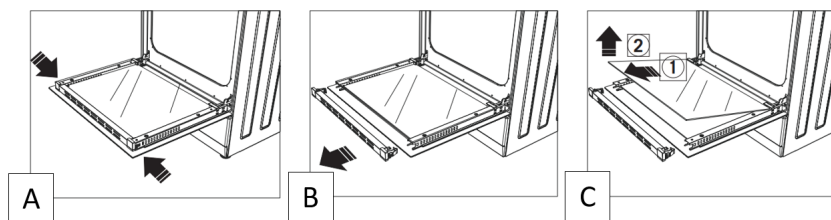
Figure 2.2

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en utilisant vos deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée (Figure 2.2).

Pour le démontage

1. Positionnez la porte de façon à ce qu'elle soit en face des deux charnières
2. Baisser les petits crochets à l'aide d'un tournevis et réglez les deux charnières de la porte sur la même position

b. Nettoyage de la vitre du four



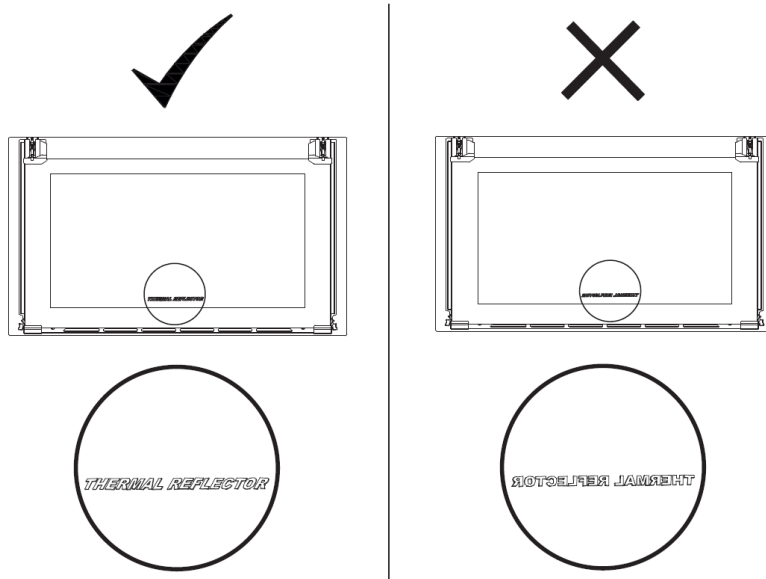
La vitre intérieure peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Cette opération se fait à froid.

• Pour le démontage :

- ouvrez complètement la porte et appuyez sur les loquets en plastique de chaque côté de la porte (A).
- tirez la partie supérieure du cadre de porte dans votre direction (B).
- soulevez la vitre intérieure pour la retirer (C). Nettoyez la vitre puis séchez.

• Pour le remontage :

- 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.

⚠ 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, ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l'éclatement du verre.

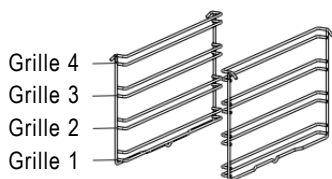
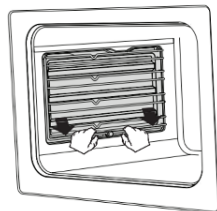
⚠ Avertissement : En cas de bris de la surface en verre :

- éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie,
- ne pas toucher la surface de l'appareil,
- ne pas utiliser l'appareil.

FR

c. Installation et retrait des 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.

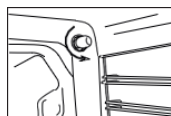


Positions de grille et plateau de cuisson

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.

E – 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. Remplacez l'ampoule, puis remplacez le couvercle.

Cet appareil contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

- Mettre les manettes du four en position 0 – « Arrêt ».
- 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
Casse de la plaque vitrocéramique	AVERTISSEMENT : En cas de bris de la surface en verre : - éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie, - ne pas toucher la surface de l'appareil, - ne pas utiliser l'appareil. S'adresser au service Après-Vente.
Rayures sur la table vitrocéramique	Utilisation d'ustensiles de cuisson dont la base comporte des parties coupantes. Utilisation de produits d'entretien inadaptés. Utilisez des casseroles ou poêles dont la base est plane et lisse et dépourvue de salissures. Reportez-vous à la partie Entretien de la plaque vitro.
L'appareil ne fonctionne pas correctement	- 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 réglé(s). Réglez-les. - La porte du four est ouverte trop fréquemment au cours de la cuisson. Limitez l'ouverture de la porte du four au strict nécessaire. (Retourner un rôti, l'arroser d'eau par exemple). Si vous ouvrez fréquemment la porte, la température interne chute et le résultat de la cuisson est affecté.

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 bénéficier, 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. 51
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 59
3. DESCRIPCIÓN	P. 60
4. INSTALACIÓN	P. 62
5. UTILIZACIÓN	P. 65
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	P. 68
7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA	P. 71
8. GARANTÍA	P. 72




ES

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atenta 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. Los distintos cables que pueden utilizarse se enumeran en el apartado 7.B: Instalación / Conexión a la red eléctrica.

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. No fije la mirada en los quemadores.

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:** Esta cocina debe fijarse firmemente a la pared con la cadena de seguridad para evitar que vuelque. Se incluyen dos tacos y dos ganchos. Este dispositivo de estabilización debe instalarse para evitar que el aparato vuelque. Consulte las instrucciones de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, el fabricante, un reparador aprobado o cualquier persona cualificada debe reemplazarlo para evitar cualquier peligro. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes del aparato.

5. **El aparato no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar el sobrecalentamiento.**

6. Este aparato no está conectado a un sistema de escape de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones de ventilación en vigor.

7. **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.

8. El aparato se calienta durante su utilización. No tocar los elementos calefactores que se encuentran en el interior del horno.

9. No utilice recipientes inestables o deformados, ya que podrían volcarse y causar lesiones personales. Si su aparato está equipado con una bandeja de goteo, no la utilice como bandeja de asado. Además de los accesorios suministrados con su aparato, utilice únicamente fuentes y moldes para tartas resistentes a altas temperaturas.

10. El aparato se calienta durante su utilización. No tocar los elementos calentadores que se encuentran en el interior del horno.

Para obtener los mejores resultados de su aparato, asegúrese de que esté siempre limpio. Las salpicaduras de grasa pueden desprender malos olores o incendiarse.

11. No guarde productos de limpieza ni productos inflamables en el cajón ni cerca de la cocina.

12. No deje nada sobre la placa de cocción. Una puesta en marcha accidental podría provocar un incendio.

13. No coloque papel de aluminio en contacto directo con el fondo del horno, ya que el calor

acumulado podría deteriorar el esmalte del fondo y de las paredes.

14. Sobre la puerta del horno abierta: no coloque cargas pesadas y asegúrese de que ningún niño pueda subirse o sentarse.

15. No deje nunca la placa de cocción vacía sin una sartén encima.

16. Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, límpielo después de cada uso.

17. No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, ni sobre la placa de cocción, esto podría arañar la superficie y conllevar la rotura del cristal.

18. ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no almacenar objetos sobre las superficies de cocción.

19. ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, desenchufe el aparato de la alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

20. Para proceder a la limpieza de las distintas partes del horno, consultar el apartado «Limpieza y mantenimiento».

21. Para instalar correctamente las rejillas, consultar el apartado «Utilización».

22. Nunca utilizar una máquina de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

23. **ADVERTENCIA:** Poner a cocinar alimentos en materia grasa o aceite sobre una placa de cocción sin supervisión puede ser peligroso y provocar un incendio.

24. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua, sino apagando el aparato y cubriendo las llamas, por ejemplo con una tapa o una manta ignífuga.

25. **ADVERTENCIA:** para impedir riesgos de explosión e incendio, no ponga productos inflamables o elementos humedecidos con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

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

27. **ATENCIÓN:** Se debe vigilar el proceso de cocción. Un proceso de cocción corto debe supervisarse continuamente.

28. Este aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento mediante un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.

29. El interruptor omnipolar 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. En caso de duda, solicite ayuda a un profesional.

30. **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. La cocina no debe colocarse sobre una base.

31. 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. Contacte con el servicio posventa.

32. **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.

33. Dado que los materiales de embalaje (correas, grapas, poliestireno, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, recójalos y deséchelos inmediatamente.

34. 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.

ES

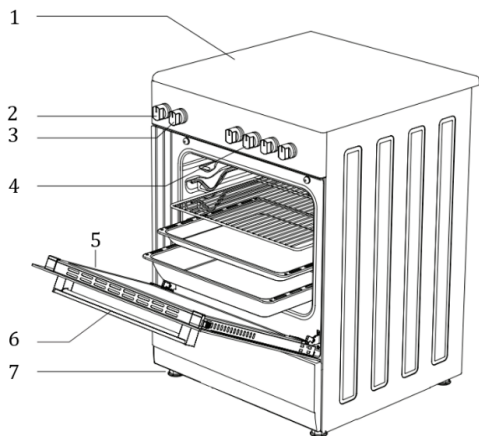
CÓMO DESECHAR EL APARATO:



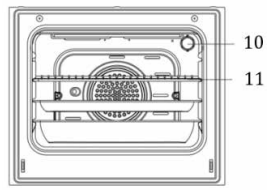
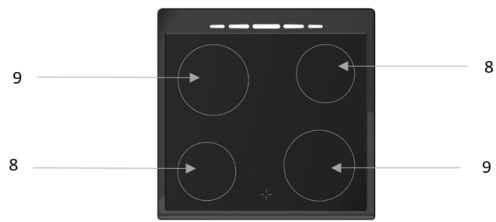
El marcado de este aparato (símbolo de un contenedor de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/UE relativa a los «aparatos eléctricos y electrónicos usados». Este marcado informa que este equipo, al final de su vida útil, no puede desecharse con otros residuos domésticos. El usuario debe 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.

3. DESCRIPCIÓN

ES

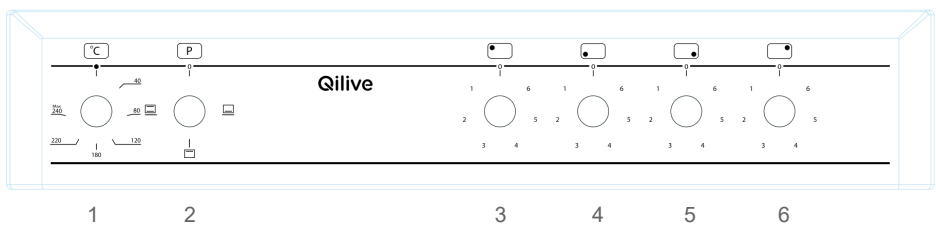


- 1. Bandeja de cristal
- 2. Botón de configuración del termostato
- 3. Botón de configuración del horno
- 4. Botón de control para las placas vitrocerámicas
- 5. Puerta del horno
- 6. Asa del horno
- 7. Pata



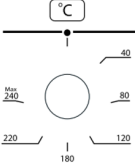
El esquema anterior se proporciona solo con fines ilustrativos

PANEL DE MANDOS

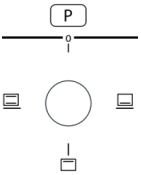


- 1. Botón de termostato del horno principal
- 2. Botón de selección del modo de cocción del horno principal
- 3. Botón de selección del fuego trasero izquierdo
- 4. Botón de selección del fuego delantero izquierdo
- 5. Botón de selección del fuego delantero derecho
- 6. Botón de selección del fuego trasero derecho

Posición «Parada»



Termostato: Permite ajustar la temperatura de cocción. Tras introducir la fuente en el horno, gire el botón para ajustar la temperatura deseada entre 40-240°C Máx. Para conocer las temperaturas de cocción de los distintos alimentos, consulte la tabla de cocción.



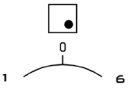
Modo de cocción: Permite seleccionar los quemadores que se utilizarán durante la cocción. Estos programas de cocción y sus funciones se describen en el apartado V - UTILIZACIÓN, b- Uso del horno, ver tabla «Significado de los modos de cocción».

Horno en posición «Apagado» (1)



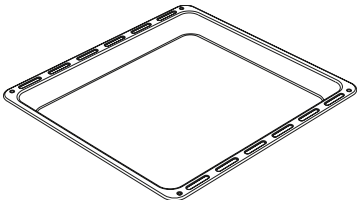
(1) Gire el botón para colocar el símbolo «Apagado» frente a la marca de selección [0] y detener así el funcionamiento del horno.

Quemadores en posición «Apagado» (2)

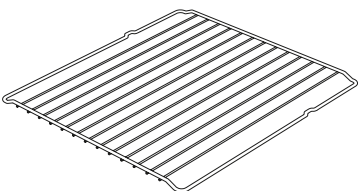


(2) Gire el botón para colocar el símbolo «Apagado» frente a la marca de selección [0] y detener así el funcionamiento del fuego en cuestión.

Accesorios del horno



Una bandeja grasera: 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 grasera 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.



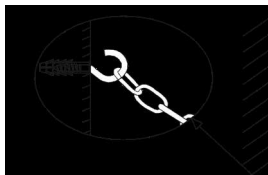
2 ganchos para estabilizar el aparato



2 tacos para los tornillos

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.

FIJACIÓN DE LA COCINA

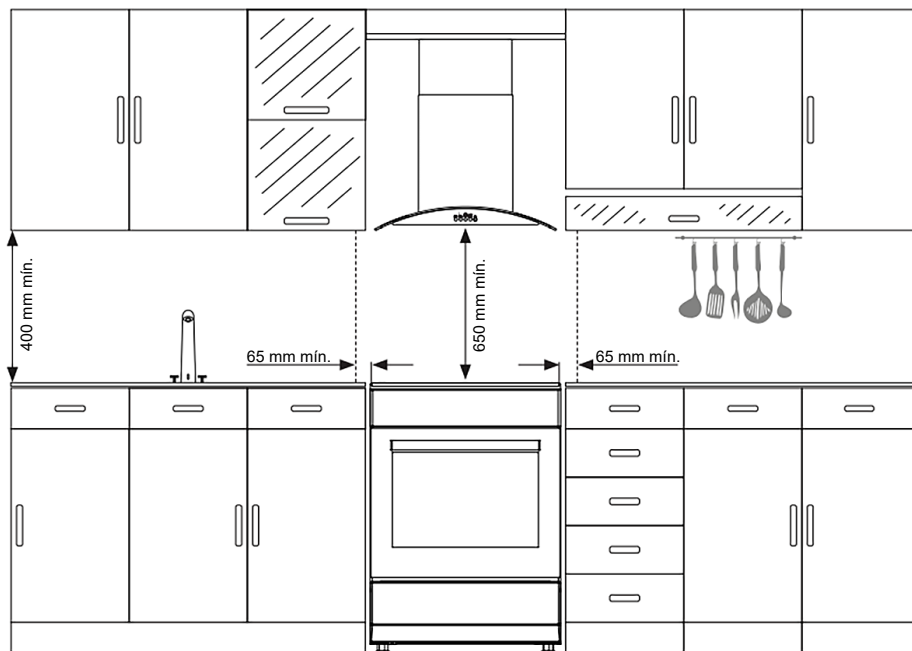


Se suministran dos ganchos y tacos para fijar el aparato a la pared.

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



Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, la habitación en la que se instale debe disponer de ventilación superior e inferior, así como de una ventana.

Al instalar el aparato, asegúrese de que esté nivelado con la encimera.

La cocina puede colocarse junto a otros muebles, pero asegúrese de que la altura de los muebles circundantes no supere la altura de la placa de cocción.

Para proteger las superficies circundantes del sobrecalentamiento, respete las distancias indicadas más arriba con respecto a los laterales de los muebles.

B – Conexión a la red eléctrica

⚠ Advertencia: La conexión eléctrica de este aparato debe ser realizada por un profesional autorizado o un electricista cualificado, de acuerdo con las instrucciones de este manual y respetando las normas de instalación vigentes.

El cable se suministra con el aparato. Este cable se conecta a la caja de conexiones de la cocina. Se trata de un cable monofásico de 3x4x1,5. Este aparato debe conectarse a tierra: utilice únicamente el cable de alimentación ya instalado con su aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo por un cable o conjunto especial disponible en el fabricante o su servicio posventa.

Su cocina está preparada para una alimentación de 220-240V AC / 380- 415V AC, 50 Hz. Si la corriente es diferente a este valor especificado, póngase en contacto con su centro de servicio autorizado.

Esta cocina también puede instalarse con tensión trifásica con un cable H05VV-5G de 1,5 mm² (no suministrado) de acuerdo con la fuente de alimentación suministrada. (Véase el esquema de conexión eléctrica -380-415 3N-50/60Hz) La instalación debe realizarla un técnico cualificado. El fabricante nunca será responsable de los daños causados por la conexión del aparato a enchufes sin toma de tierra.

⚠ Advertencia: El horno debe conectarse a tierra. La conexión debe cumplir la normativa vigente (el cable y los enchufes deben tener toma de tierra). Si no hay toma de tierra en el lugar donde se va a instalar el aparato, póngase en contacto inmediatamente con un electricista cualificado. El fabricante no se responsabiliza de los daños materiales o a personas producidos por conectar el aparato a un enchufe sin toma de tierra.

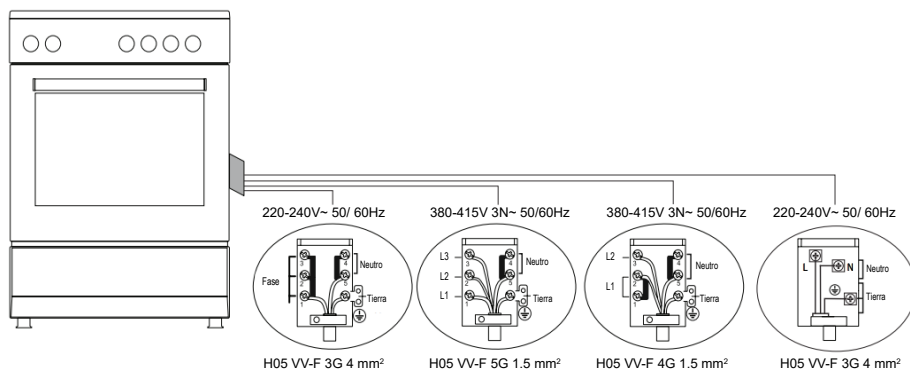
Nota: No olvide conectar la toma de tierra al bloque de terminales de la cocina marcado con el símbolo.



La alimentación eléctrica de la cocina debe estar provista de un disyuntor de parada de emergencia, para poder cortar la electricidad en cualquier momento. La distancia mínima entre los contactos del interruptor de parada de emergencia es de 3 mm.

¡Riesgo de electrocución!: Desconecte el aparato antes de realizar cualquier intervención en las partes eléctricas.

Esquema de conexión



⚠ 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. Este aparato solo debe ser instalado y conectado a la red eléctrica por un técnico cualificado. Este aparato debe conectarse a tierra: utilice únicamente un cable eléctrico con una sección adecuada y un cable de tierra (amarillo/verde).

⚠ Advertencia: Conecte siempre el cable de tierra de protección. Asegúrese de que el cable de alimentación no toque ninguna superficie caliente del aparato.

⚠ Advertencia: Este aparato debe conectarse a la red eléctrica a través de un interruptor diferencial con una distancia mínima entre contactos de 3 mm.

⚠ Advertencia: Este interruptor debe estar dimensionado para la carga y cumplir las normas aplicables (el interruptor no debe interrumpir el cable de tierra).

⚠ Advertencia: No utilice alargadores, regletas ni adaptadores, ya que podrían provocar un sobrecalentamiento de las conexiones eléctricas. El cable de alimentación (incluido) debe instalarse de forma que nunca supere la temperatura ambiente en más de 50 °C en toda su longitud. Antes de conectar, compruebe que :

- La instalación eléctrica puede soportar la carga del aparato (ver tabla de características).
- La instalación eléctrica debe estar conectada a tierra de forma efectiva de acuerdo con las normas pertinentes.
- La toma o el interruptor multipolar son fácilmente accesibles una vez instalada la cocina.

C – Instalación

⚠ Advertencia: Esta cocina debe fijarse firmemente a la pared mediante la cadena de seguridad (situada en la parte posterior del aparato) y un método de fijación adecuado a la naturaleza de su pared para evitar cualquier riesgo de vuelco (véase la figura siguiente). Se incluyen dos tacos y ganchos.

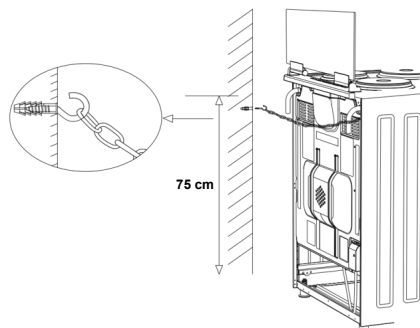
Debe asegurarse de que los tacos incluidos son adecuados para el tipo de pared. En caso de duda, consulte con un profesional de la construcción antes de la instalación.



Para evitar que el aparato vuelque, deben colocarse estos estabilizadores (dos tacos y ganchos).



Para evitar que el aparato vuelque, asegúrese de que el gancho esté bien atornillado a la pared.



Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.

5. UTILIZACIÓN

Antes de utilizar

Asegúrese de que no quede ningún material de embalaje dentro de la cocina. Estos embalajes deben clasificarse por separado para su reciclaje (véase el apartado: Desembalaje del aparato y eliminación de los elementos del embalaje.)

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

1. Abra la puerta del horno y déjelo calentarse a 240°C durante 45 minutos y, luego, apague el horno girando los botones a la posición de «Apagado» y déjelo enfriarse.
2. Gire el botón correspondiente a uno de los 4 fuegos de la placa de cocción hasta la posición máxima y déjelo encendido durante 5 minutos. Apague el fuego girando el botón a la posición «Apagado» y deje que se enfríe. Haga lo mismo para cada uno de los otros fuegos.

⚠ Advertencia: ventile la habitación al realizar este procedimiento para eliminar el humo que desprenda el aparato. 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 cocinar sus alimentos, se recomienda que precaliente el horno de 10 a 15 minutos.

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)

- 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 Máx).
- 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 en la posición «Apagado» para apagar el horno. Se apagará el indicador luminoso del horno.



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

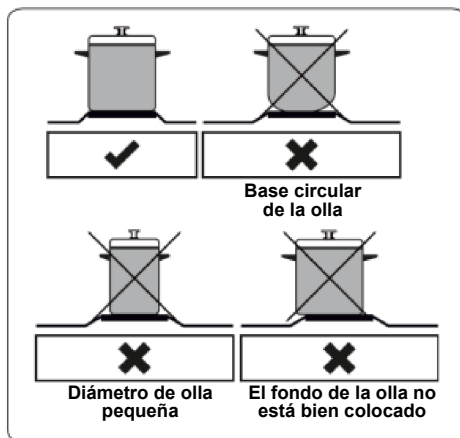


Significado de los modos de cocción

Símbolo	Significado	Explicación
	Convección natural	Se utilizan los elementos calefactores inferiores y superiores. Este modo es perfecto para los pasteles, galletas, flanes, lasañas y carnes para asar.
	Bóveda	Se utiliza el elemento calefactor superior
	Fondo calefactor	Solo funciona la resistencia inferior. Este modo de cocción es especialmente adecuado para la cocción lenta para recalentar platos o para cocinar platos como pizzas y tartas que necesitan cocinarse desde abajo.

B – Uso de la placa de cocción

1. Las placas vitrocerámicas tienen 6 niveles de potencia. (Véase más abajo)
2. Gire el mando de control a la posición deseada.
3. El indicador de funcionamiento de la placa de cocción se enciende en el panel de control. El indicador de calor de la placa en uso se enciende en la propia placa.
4. Para una cocción óptima, utilice sartenes con fondos gruesos y perfectamente niveladas.
5. El tamaño de la sartén debe ser similar al de la zona de cocción. Para ahorrar energía, puede apagar la zona de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción para aprovechar el calor residual de la placa.



ES

⚠ Advertencia: Los valores suministrados con el aparato o los documentos que lo acompañan son valores de laboratorio conformes a las normas respectivas. Estos valores pueden variar en función del uso y de las condiciones ambientales.

⚠ Advertencia: El indicador de calor residual permanece encendido al final de la cocción, incluso después de haber apagado la placa de cocción. Este indicador significa que la temperatura en la zona es superior a 65 °C. Riesgo de quemaduras graves. No toque esta zona ni sus proximidades mientras el LED esté encendido. El indicador de calor residual se apagará automáticamente cuando el calor sea inferior a 65 °C.

Precauciones de utilización

Para obtener resultados de cocción óptimos, siga estas precauciones de uso:

- Cuando utilice la placa eléctrica por primera vez, póngala en la posición 6 durante 5 minutos. De este modo, el agente termosensible de su placa se endurecerá bajo el efecto de la combustión.

	Niveles de potencia (W)					
	Nivel 1	Nivel 2	Nivel 3	Nivel 4	Nivel 5	Nivel 6
Quemador Ø140 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Quemador Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W

- No cocine nunca los alimentos directamente sobre la placa de cocción. Esto no es una sartén y no debe utilizarse como tal.
- Utilice recipientes de fondo plano para que se ajusten bien a la zona de calentamiento.
- Utilice siempre recipientes (cacerolas, sartenes) cuyo diámetro cubra completamente la zona de calentamiento para poder aprovechar todo el calor disponible.



- La parte inferior de las sartenes debe estar seca y limpia para que las placas y los utensilios de cocina duren más.
- No deje nunca desatendido un fuego calentando a máxima potencia. Un desbordamiento provocaría humo y los residuos grasientos podrían incendiarse.
- Nunca deje un fuego encendido sin un recipiente encima, ya que el nivel máximo de calor se alcanza muy rápidamente y corre el riesgo de dañar la resistencia.
- Asegúrese de no colocar objetos o utensilios sensibles al calor demasiado cerca de recipientes grandes que puedan extenderse más allá del perímetro de cocción.
- Es preferible cocinar con una tapa sobre el recipiente. Así se ahorra energía.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ Advertencia: Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.

Asegúrese de que todos los mandos del aparato estén en la posición «**Apagado**». 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.

A – Limpieza del panel de mandos

No retire los botones para limpiar el panel de mandos.

Utilice un trapo o una esponja suave y agua con lavavajillas líquido, luego seque con un paño suave.

B – Limpieza de la placa de cocción

Limpie inmediatamente los derrames para evitar que se quemen en la superficie de la placa de cocción.

Para limpiar su placa de cocción, utilice una esponja suave y agua con lavavajillas líquido o un producto recomendado para placas de cocción.

Seque el aparato con un paño suave y limpio.

No utilice objetos que puedan rayar la placa de cocción (como un estropajo abrasivo o la punta de un cuchillo, etc.).

C – Limpieza de accesorios

Lave la rejilla de cocción y la bandeja con agua y jabón después de cada uso, luego aclárelas y séquelas bien antes de volver a utilizarlas.

D – Limpieza del horno

Después de cada uso, limpie el horno con una esponja o un paño suaves humedecidos 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 e instalación de la puerta del horno

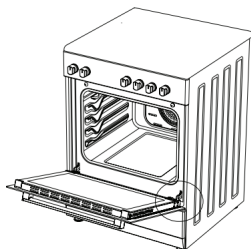


Imagen 1

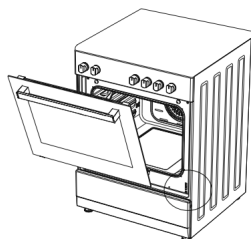


Imagen 2

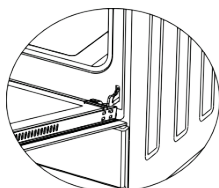


Imagen 1.1

Abra completamente la puerta del horno tirando de ella hacia usted y desbloquéela tirando del bloqueo de la bisagra hacia arriba con un destornillador (**Imagen 1.1**)

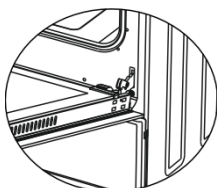


Imagen 1.2

Ajuste el bloqueo de las bisagras en el ángulo más amplio (**Imagen 1.2**) y coloque las dos bisagras en la misma posición moviendo la puerta del horno hacia el horno.

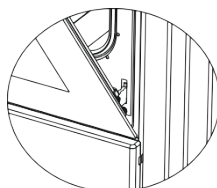


Imagen 2.1

Cierre la puerta del horno de forma que el pestillo de la bisagra quede presionado hacia abajo (**Imagen 2.1**).

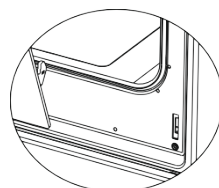


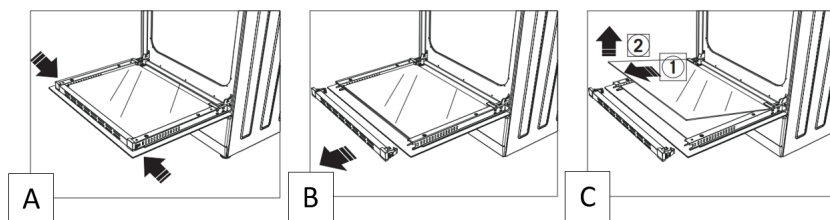
Imagen 2.2

Para retirar la puerta del horno, tire de ella hacia arriba con ambas manos cuando esté cerca de la posición de cierre (**Imagen 2.2**).

Para el desmontaje

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

b. Limpieza del cristal del horno



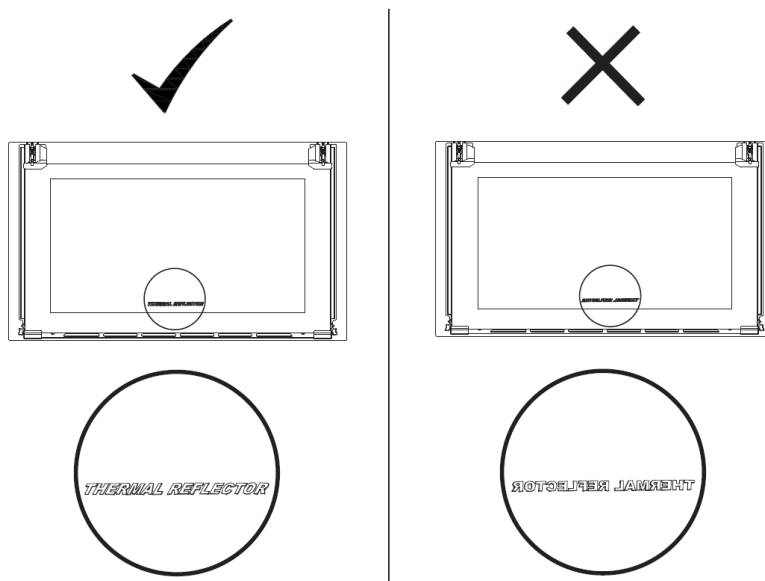
El cristal interior puede desmontarse para facilitar la limpieza. Este procedimiento se realiza únicamente en frío.

• Para el desmontaje:

- Abra completamente la puerta y presione hacia abajo los cierres de plástico situados a ambos lados de la puerta (A).
- tire de la parte superior del marco de la puerta hacia usted (B).
- levante el cristal interior para retirarlo (C). Luego, limpie el cristal y séquelo.

• Volver a montar la puerta:

- 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.

⚠ 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

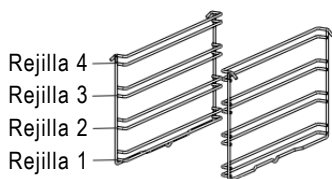
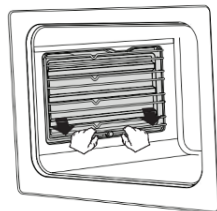
productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, esto podría arañar la superficie y conllevar la rotura del cristal.

⚠ Advertencia: Si se rompe la superficie del cristal :

- apague inmediatamente todos los quemadores y resistencias eléctricas y aisle el aparato de toda fuente de energía,
- no toque la superficie del aparato,
- no utilice el aparato.

c. 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.

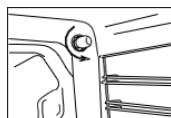


Posiciones de la rejilla y la bandeja de cocción

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.

E – 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 sustitúyala por una de características estrictamente idénticas a las de la bombilla original.
4. Vuelva a poner la bombilla y, luego, ponga la tapa.

Este aparato contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.

7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA

En cualquier situación de emergencia, debe:

- Poner los mandos del horno en la posición 0 – «Apagado».
- 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
Rotura de la placa vitrocerámica	<p>ADVERTENCIA: Si se rompe la superficie del cristal :</p> <ul style="list-style-type: none"> - apague inmediatamente todos los quemadores y resistencias eléctricas y aisle el aparato de toda fuente de energía, - no toque la superficie del aparato, - no utilice el aparato. <p>Póngase en contacto con el servicio posventa.</p>
Arañazos en la placa vitrocerámica	<p>Uso de utensilios de cocina con bordes afilados en la base. Utilización de productos de limpieza inadecuados. Utilice ollas y sartenes con una base plana, lisa y sin suciedad. Consulte la sección Mantenimiento de la placa vitrocerámica.</p>
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	<p>Cuando el horno está en funcionamiento, es normal ver vapor. Esto no es una avería.</p>
Cuando el horno se calienta y, luego, se enfría, se oyen ruidos metálicos	<p>Cuando las piezas metálicas se calientan, pueden hacer ruido al dilatarse. Esto no significa que el aparato funcione mal o tenga una avería.</p>
El horno no calienta	<ul style="list-style-type: none"> - Es posible que el o los botones de función y/o temperatura no se hayan ajustado. Ajústelos. - La puerta del horno se abre con demasiada frecuencia durante la cocción. Limite la apertura de la puerta del horno a lo estrictamente necesario. (Dar la vuelta a un asado y rociarlo con agua, por ejemplo). Si abre la puerta con frecuencia, la temperatura interna descenderá y el resultado de la cocción se verá afectado.

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 y/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 aparatos —congelador, lavadora, etc.— (alimentos, prendas de 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.75
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P.83
3. DESCRIÇÃO	P.84
4. INSTALAÇÃO	P.86
5. UTILIZAÇÃO	P.89
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	P.92
7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P.95
8. GARANTIAS	P.96

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 como evitar danificar o aparelho
	Informações gerais e conselhos
	Informações sobre o ambiente



Risco de choque elétrico



Superfícies quentes

SEGURANÇA GERAL

PT

1. AVISO: para evitar qualquer risco (mobi-liário, imobiliário, corporal), as instalações, as ligações, a colocação em funcionamento e a manutenção devem ser efetuadas por um profissional qualificado. Os diferentes cabos que podem ser utilizados figuram no ponto 7.B: Instalação / Ligação à rede elétrica.

2. AVISO: este aparelho foi concebido para ser utilizado por adultos. Destina-se a uma utili-zação 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. Não olhar fixamente para as zona de cozedura acesas do fogão.

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 utili-zação 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: este fogão deve ser fixado firmemente à parede com uma correia de segurança para evitar qualquer risco de oscilação, inclui duas buchas e dois ganchos. Este dispositivo de estabilização deve ser montado para evitar que o aparelho oscile. Ler o manual de instruções.

No caso de danificação do cabo de alimentação, providencie a sua substituição pelo fabricante, por um reparador autorizado ou por técnicos de qualificação semelhante para evitar o risco de eletrocussão. O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as peças quentes do aparelho.

5. O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o sobreaquecimento.

6. Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Será concedida especial atenção aos às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

7. AVISO: Durante a utilização, o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes. Convém

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

8. Durante a sua utilização, o aparelho fica quente. Convém certificar-se de que não toca nos elementos aquecidos situados no interior do forno.

9. Não utilize recipientes instáveis ou deformados, se caírem podem causar ferimentos pessoais. Se o seu aparelho estiver equipado com um tabuleiro de recolha de gotas, não o utilize como tabuleiro de assar. Para além dos acessórios fornecidos com o seu aparelho, utilize unicamente travessas, formas para bolos resistentes a altas temperaturas.

10. Durante a sua utilização, o aparelho fica quente. Convém certificar-se de que não toca nos elementos de aquecimento situados no interior do forno.

Para obter boas condições de utilização e bons resultados culinários, certifique-se de que este está sempre limpo. Os salpicos de gordura podem libertar odores desagradáveis ou incendiar-se.

11. Não guarde produtos de limpeza ou produtos inflamáveis na gaveta do fogão ou perto do fogão.

12. Não deixar nada sobre a placa de cozinha. Uma colocação em funcionamento acidental poderá provocar um incêndio.

13. Não coloque papel de alumínio em contacto direto com o fundo do forno, o calor acumulado poderá provocar a deterioração do esmalte do fundo e das paredes.

14. Na porta aberta do forno: não coloque cargas pesadas e certifique-se de que nenhuma criança consegue trepar ou sentar-se em cima dela.

15. Nunca deixe em funcionamento a sua placa de cozinha vazia sem qualquer recipiente.

16. Limpe o aparelho após cada utilização para garantir o seu bom funcionamento.

17. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta de vidro do forno ou a placa de cozinha, o que poderia riscar a superfície e causar a quebra do vidro.

18. AVISO: Risco de incêndio: não guarde objetos sobre as superfícies de cozedura.

19. ADVERTÊNCIA: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.

20. Para limpar as diferentes partes do seu forno, consulte o parágrafo «Limpeza e manutenção».

21. Para uma instalação correta das grelhas, consulte o parágrafo «Utilização».

22. Nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

23. AVISO: Deixar que os alimentos se preparem sem vigilância numa placa de cozinha utilizando gorduras ou óleo pode ser perigoso e provocar um incêndio.

24. NUNCA tente apagar um incêndio com água, desligue o aparelho e cubra as chamas com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor anti-fogo.

25. AVISO: para evitar o risco de explosão e de incêndio, não coloque produtos inflamáveis ou elementos embebidos de produtos inflamáveis dentro, perto ou por cima do aparelho.

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

27. ATENÇÃO: O processo de cozedura deve ser vigiado. Um processo de cozedura curto deve ser vigiado sem interrupções.

28. Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou através de um sistema de comando remoto.

29. O interruptor omipolar 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. Em caso de dúvida, procurar a ajuda de um profissional.

30. AVISO: para evitar qualquer risco de deterioração do aparelho, transporte-o na posição de utilização munido dos calços de transporte. O fogão não deve ser colocado sobre uma base.

31. Em case de avaria, não tente reparar o aparelho pelos seus próprios meios. As reparações efetuadas por pessoal não qualificado podem causar danos. Contacte o serviço de pós-venda.

32. 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.

33. Podendo os materiais de embalagem (cintas, agrafos, poliestireno, etc.) constituir um perigo para as crianças, reúna-os e elimine-os imediatamente.

34. 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.

PT

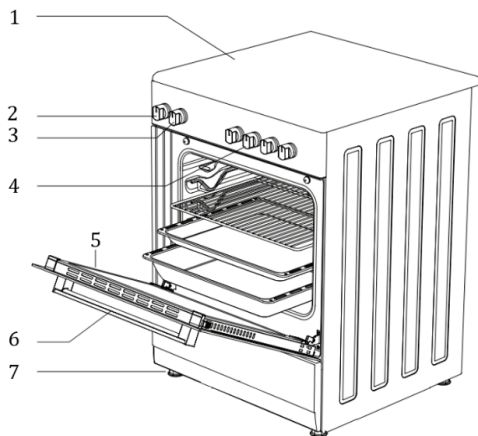
ELIMINAÇÃO:



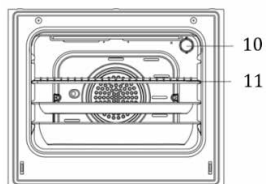
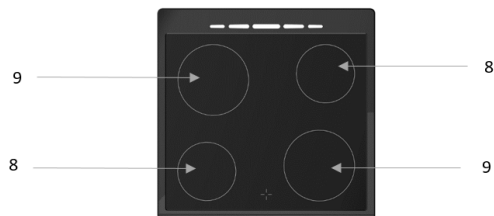
A marcação deste aparelho (símbolo de um caixote do lixo com uma cruz) está em conformidade com a Diretiva europeia 2012/19/UE sobre os “equipamentos elétricos e eletrônicos usados”.

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 eletrônicos 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 eletrônicos 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.

3. DESCRIÇÃO

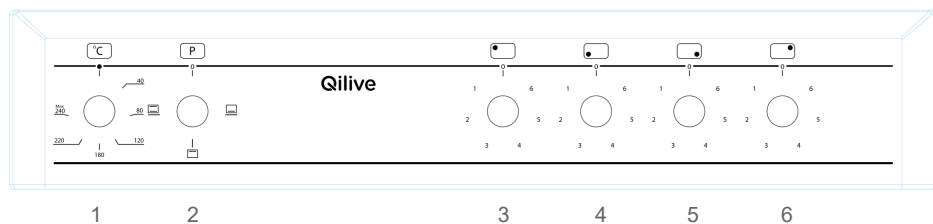


1. Plataforma de vidro
2. Botão de regulação do termostato
3. Botão de regulação do forno
4. Botão de comando para placas vitrocerâmicas
5. Porta do forno
6. Pega do forno
7. Pé



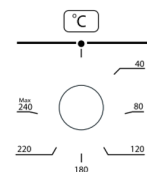
O esquema supra é apresentado a título indicativo

PAINEL DE CONTROLO

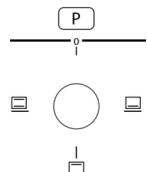


1. Botão do termostato do forno principal
2. Botão de seleção do modo de cozedura do forno principal
3. Botão de seleção da zona de cozedura traseira esquerda
4. Botão de seleção do zona de cozedura dianteira esquerda
5. Botão de seleção do zona de cozedura dianteira direita
6. Botão de seleção do zona de cozedura traseira direita

Posição «Paragem»



Termóstato: Permite ajustar a temperatura da água. Depois de colocar o prato dentro do forno, rode o botão para ajustar a temperatura desejada entre 40-240°C Máx. Para a temperatura de cozedura dos diferentes alimentos, consulte a tabela de cozedura.



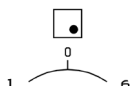
Modo de cozedura: permite-lhe seleccionar as zonas de cozedura a utilizar durante a cozedura. Estes programas de cozedura e as respetivas funções encontram-se descritos no parágrafo V - UTILIZAÇÃO, b-Utilização do forno, ver tabela «Significado dos modos de cozedura».

Posição «Desligada» do forno (1)



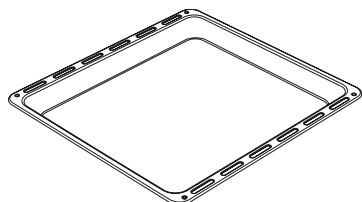
(1) Rodar o botão para colocar o símbolo «Desligado» em frente à marca de seleção [0] e, assim, desligando o forno.

Posição «Desligada» das zonas de cozedura (2)



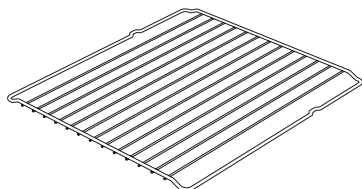
(2) Rodar o botão para colocar o símbolo «Desligado» em frente à marca de seleção [0] e, assim, desligando a zona de cozedura em questão.

Equipamento do forno



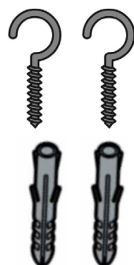
Um tabuleiro de recolha de gotas:

pode ser posicionado em 4 níveis. Serve para recolher os sucos e as gorduras. 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.

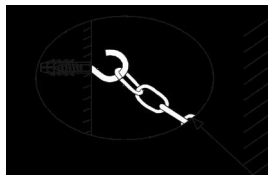


2 ganchos para a estabilização do aparelho

2 buchas para os parafusos

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.

FIXAÇÃO DO FOGÃO



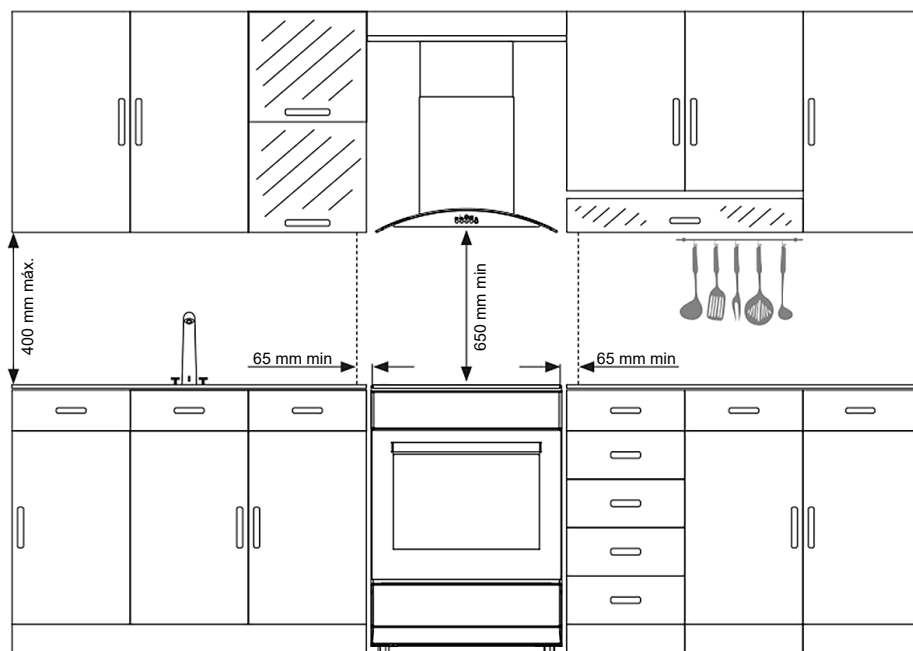
São fornecidos dois ganchos e duas buchas para fixar o aparelho à parede.

PT

4. INSTALAÇÃO

⚠ Aviso: As instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado com 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 do bancada da cozinha



Para garantir o correto funcionamento do aparelho, o local onde o aparelho está instalado deve dispor de uma ventilação alta e baixa, bem como de uma janela.

No momento da instalação do aparelho, certifique-se de que este fica ao mesmo nível da bancada.

O fogão pode ser colocado ao lado de um outro móvel, mas certifique-se de que a altura dos móveis que o envolvem não excede a altura do fogão.

Em matéria de proteção contra o sobreaquecimento das superfícies circundantes, respeite as distâncias supra indicadas em relação placas laterais dos móveis.

B – Ligação à rede elétrica

⚠ Aviso: A ligação elétrica deste aparelho deve ser efetuada por um profissional autorizado ou por um electricista qualificado, em conformidade com as instruções deste manual e com as normas de instalação em vigor.

O cabo é fornecido com o seu aparelho. Este cabo é ligado à caixa de ligação do fogão. Trata-se de um cabo monofásico 3x4x1.5 Este aparelho deve ser ligado à terra: utilize unicamente o cabo elétrico já instalado no seu aparelho. Se danificado, o cabo de alimentação deve ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou da sua assistência pós-venda.


O seu fogão está regulado para uma alimentação elétrica de 220-240V AC / 380-415V AC, 50 Hz. Se a corrente for diferente deste valor especificado, contacte o seu centro de assistência autorizado.

Este fogão também pode ser instalado numa tensão trifásica com um cabo H05VV-5G 1,5 mm² (não fornecido) em conformidade com a alimentação elétrica fornecida. (Ver esquema de ligação elétrica -380-415 3N-50/60Hz) A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado.

O fabricante nunca poderá ser responsabilizado pelos danos causados que resultem do facto de os aparelhos estarem ligados a uma tomada sem ligação à terra.

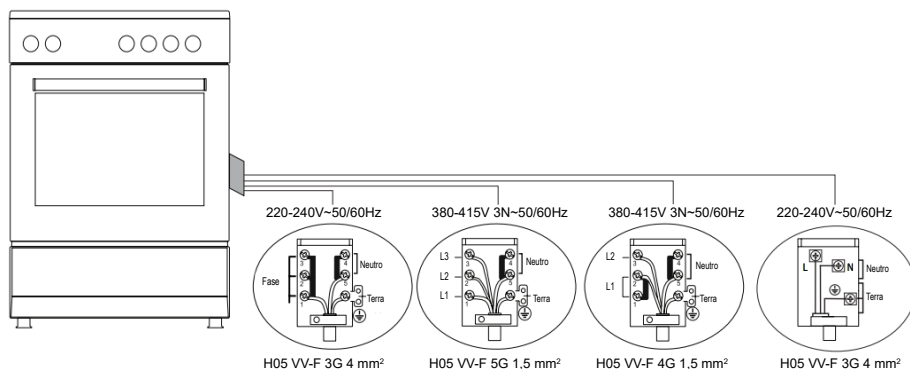
⚠ Aviso: O forno deve ser ligado à terra. A ligação deve estar em conformidade com a regulamentação em vigor (o cabo e as fichas devem ter um fio de terra). Se não existir uma ligação à terra no local onde o aparelho vai ser instalado, contacte de imediato um electricista qualificado. O fabricante não poderá ser responsabilizado pelos danos materiais ou pessoais que resultem do facto de os aparelhos estarem ligados a uma tomada sem ligação à terra.

Nota: não se esqueça de ligar a tomada de terra ao terminal do fogão marcado com o símbolo.

 A alimentação elétrica do fogão deve estar equipada com um disjuntor de emergência, que permite cortar a eletricidade a qualquer momento. A distância mínima entre os contactos do interruptor de paragem de emergência é de 3 mm.

Risco de eletrocussão! Coloque o aparelho fora de tensão antes de qualquer intervenção nas partes elétricas.

Esquema de ligação



⚠ 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 de características do aparelho. A instalação deste aparelho e respetiva ligação à rede eléctrica devem ser efetuadas unicamente por um técnico qualificado. Este aparelho deve ser ligado à terra: utilize unicamente um cabo elétrico com uma secção transversal adequada, equipado com um fio de terra (amarelo/verde).

⚠ Aviso: Ligue sempre o fio de terra de proteção. Certifique-se de que o cabo de alimentação não toca nas superfícies quentes do aparelho.

⚠ Aviso: Este aparelho deve ser ligado à rede eléctrica através de um disjuntor diferencial com uma afastamento mínima de 3 mm entre os contactos.

⚠ Aviso: Este disjuntor deve ser dimensionado para a carga e estar em conformidade com as normas aplicáveis (o interruptor não deve interromper o fio de terra).

⚠ Aviso: Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores, dado que estes podem provocar o sobreaquecimento das ligações elétricas. O cabo de alimentação elétrica (fornecido) deve ser instalado de modo a que nunca ultrapasse a temperatura ambiente em mais de 50°C em todo o seu comprimento. Antes de realizar a ligação, verifique que:

- A instalação elétrica pode suportar a carga do aparelho (ver tabela de características).
- A instalação elétrica deve estar equipada com uma ligação à terra eficaz, em conformidade com as normas aplicáveis à matéria.
- A tomada ou o interruptor multipolar é facilmente acessível, quando o fogão já está instalado.

C – Instalação

⚠️ Aviso: Este fogão deve ser fixado firmemente à parede com uma correia de segurança (situada na parte de trás do aparelho) e com um método de fixação adequado à natureza da sua parede para evitar qualquer risco de oscilação (ver figura abaixo). Inclui buchas e ganchos.

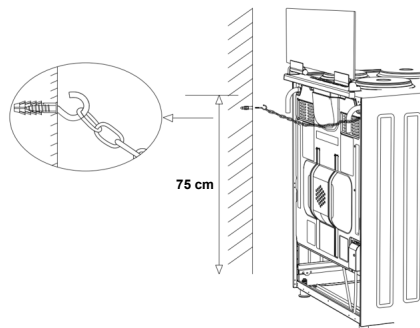
Deve certificar-se de que as fichas fornecidas são adequadas ao tipo de parede. Em caso de dúvida, consulte uma profissional da construção civil antes da instalação.



Para evitar que o aparelho oscile, deve instalar estes estabilizadores (duas buchas e ganchos).



Para evitar que o aparelho oscile, certifique-se de que o gancho está devidamente aparafusado à parede.



PT

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.

5. UTILIZAÇÃO

Antes da utilização

Certifique-se de que não restam materiais de embalagem no seu fogão. Estas embalagens devem ser separadas para reciclagem (ver parágrafo: Desembalamento do aparelho e eliminação dos elementos da embalagem.)

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

1. Abra a porta do forno e deixe-o aquecer a 240°C durante 45 minutos, depois desligue o forno rodando os botões para a posição «desligado» e deixe arrefecer.
2. Rode o botão correspondente a um das 4 zonas de cozedura da placa para a posição máxima e deixe funcionar durante 5 minutos. Desligue a zona de cozedura rodando o botão para a posição «desligada» e deixe arrefecer. Proceda da mesma forma para cada uma das outras zonas de cozedura.

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

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)

- 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 Máx).
- 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 «Desligado» 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.

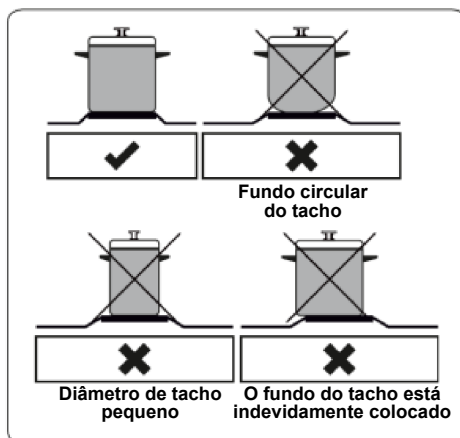


Significado dos modos de preparação

Símbolo	Significado	Explicação
	Convecção natural	São utilizados os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Este modo é ideal para bolos, biscoitos, tartes de natas, lasanhas e carnes assadas.
	Abóbada	É utilizado o elemento superior
	Placa de aquecimento	Apenas o elemento de aquecimento inferior funciona. Este modo de preparação adequa-se particularmente a confeções lentas, para aquecer pratos ou para cozinhar pratos como pizza e tartes que devem cozinhar por baixo.

B – Utilização da placa de cozinha

1. As placas de vitrocerâmica possuem 6 níveis de potência. (Ver abaixo)
2. Rodar o botão de comando para a posição desejada.
3. O indicador de funcionamento da placa acende-se na faixa de comandos. O indicador de calor da zona de cozedura acende-se na própria placa.
4. Para uma cozedura ideal, utilize tachos com fundos espessos e perfeitamente planos.
5. A dimensão do tacho deve ser semelhante à dimensão da zona de cozedura. Para poupar energia, pode desligar a zona de cozedura antes do fim do tempo de cozedura para utilizar o calor residual da placa.



PT

⚠ Aviso: Os valores fornecidos com o aparelho ou os documentos que o acompanham são valores de laboratório em conformidade com as respetivas normas. Estes valores podem variar em função da utilização e das condições ambientais.

⚠ Aviso: O indicador de calor residual permanece aceso no final da cozedura, mesmo depois de ter desligado a zona. Este indicador significa que a temperatura da zona é superior a 65 °C. Risco de queimadura grave. Não toque nesta zona ou nas suas imediações enquanto o indicador estiver aceso. O indicador de calor residual desliga-se automaticamente quando o calor é inferior a 65 °C.

Precauções de utilização

Para obter os melhores resultados de cozedura, siga estas precauções de utilização:

- Durante a primeira utilização, coloque a sua placa elétrica em funcionamento na posição 6 durante 5 minutos. Desta forma, o agente sensível ao calor da sua placa vai endurecer sob o efeito da combustão.

	Nível de potência (W)					
	Nível 1	Nível 2	Nível 3	Nível 4	Nível 5	Nível 6
Zona de cozedura Ø140 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Zona de cozedura Ø180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W

- Nunca confeccionar alimentos diretamente sobre a placa de cozinha. Esta não é uma frigideira e não deve ser utilizada como tal.
- Utilize recipientes de fundo plano para que se ajustem perfeitamente à zona de aquecimento.
- Utilize sempre recipientes (tachos, frigideiras) cujo diâmetro cubra completamente a zona de aquecimento para que todo o calor disponível possa ser utilizado.



- A parte de baixo dos seus tachos deve estar seca e limpa para garantir que as suas placas e utensílios de cozinha duram mais tempo.
- Nunca deixe uma zona de cozedura aquecer à potência máxima sem vigilância. Um derrame provocaria fumo e os resíduos gordurosos poderiam incendiar-se.
- Nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem um recipiente por cima, dado que o nível máximo de calor é atingido muito rapidamente e corre o risco de danificar o elemento de aquecimento.
- Certifique-se de que não são colocados objetos ou utensílios sensíveis ao calor demasiado perto de grandes recipientes que possam ultrapassar o perímetro de cozedura.
- Cozinhe, de preferência, com uma tampa sobre o recipiente. Poupara, assim, energia.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ Aviso: Antes de proceder à limpeza, desligue o aparelho.

Certifique-se de que todos os comandos do aparelho estão na posição «**Desligado**».

Não retire 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 do painel de controlo

Não retire os botões para limpar o painel de controlo.

Limpe com um pano ou uma esponja macia e água com detergente para a loiça e, em seguida, seque com um pano macio.

B – Limpeza da placa de cozinha

Limpe imediatamente os salpicos, para evitar que se queiem na superfície da placa.

Para limpar a sua placa de cozinha, utilize uma esponja macia e água com detergente para a loiça ou um produto adaptado à sua placa de cozinha.

Seque o aparelho com um pano macio e limpo.

Não utilize objetos que possam riscar a placa (por exemplo, uma esponja abrasivo, uma ponta de faca, etc.).

C – Limpeza dos acessórios

Lave a grelha de cozedura e o tabuleiro de recolha de gotas com sabão após cada utilização, depois passe por água e seque bem antes de voltar a utilizar.

D – Limpeza do forno

Após cada utilização, limpe o forno com uma esponja ou um pano macio humedecido 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 e instalação da porta do forno

PT

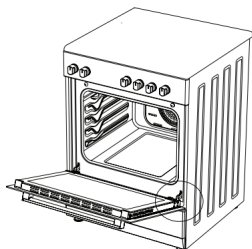


Figura 1

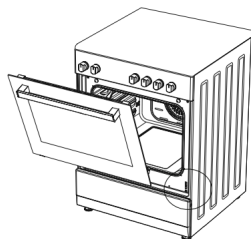


Figura 2

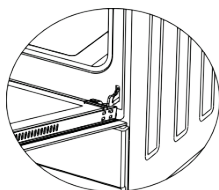


Figura 1.1
Abra totalmente a porta do forno puxando-a na sua direção e desbloqueia-a puxando o fecho da dobradiça para cima com uma chave de fendas (Figura 1.1)

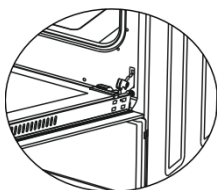


Figura 1.2
Coloque o fecho da dobradiça no ângulo maior (Figura 1.2) e posicione as duas dobradiças na mesma posição, deslocando a porta do forno na direção da forno.

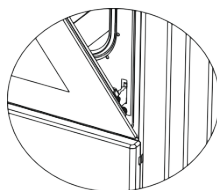


Figura 2.1
Feche a porta do forno de modo a pressionar o fecho da dobradiça (Figura 2.1).

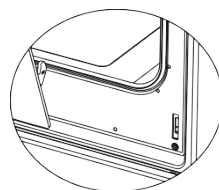
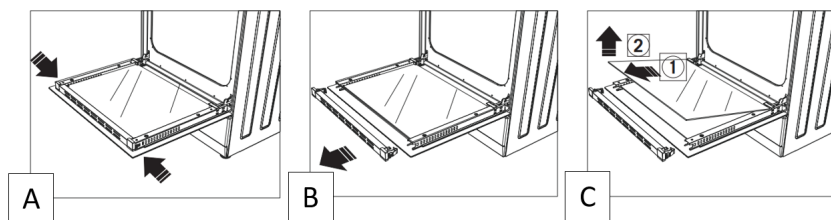


Figura 2.2
Para retirar a porta do forno, puxe-a para cima com as duas mãos quando esta estiver próxima da posição fechada (Figura 2.2).

Para a desmontagem

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

b. Limpeza do vidro do forno



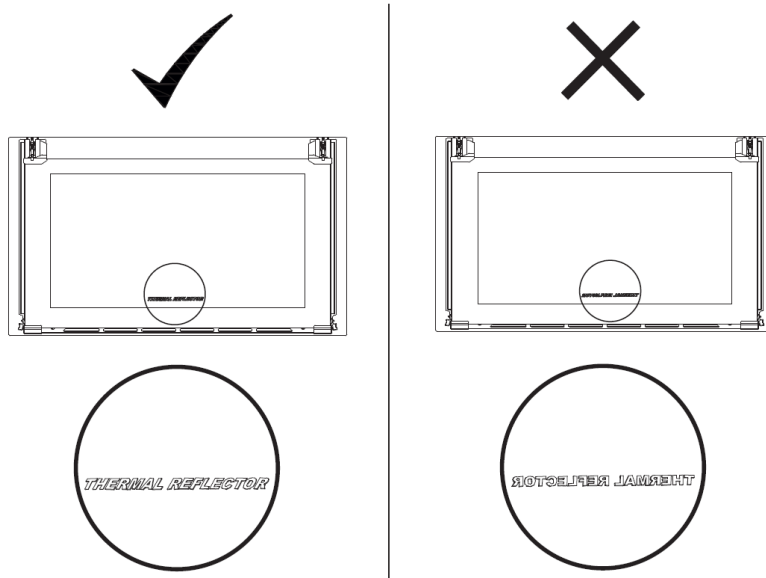
O vidro interior pode ser desmontado para facilitar a limpeza. Esta operação é efetuada com o forno frio.

• Para a desmontagem:

- abra completamente a porta e pressione os fechos de plástico de cada lado da porta (A).
- puxe a parte superior do quadro da porta na sua direção (B).
- levante o vidro interior e retire-o (C). Limpe o vidro e seque.

• Para a remontagem:

- volte a colocar o vidro com a parte superior do quadro da porta, empurrando-o em direção ao 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.

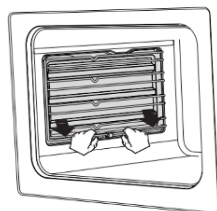
⚠️ Aviso: não limpe a porta do forno enquanto as partes de vidro ainda estiverem quentes. Se esta precaução não for respeitada, as partes de vidro podem quebrar. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta de vidro do forno, o que poderia riscar a superfície e causar a quebra do vidro.

⚠ Aviso: Em caso de quebra na superfície em vidro:

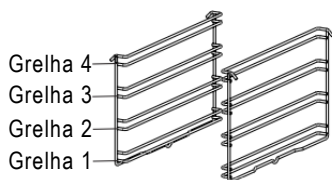
- desligue imediatamente todos os queimadores e todos os elementos de aquecimento elétricos e isole o aparelho de todas as fontes de energia,
- não toque na superfície do aparelho,
- não utilize o aparelho.

c. 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.



PT



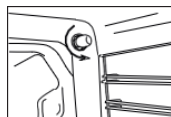
Posições do grelhador e da placa de cozedura

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.

E – 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.



Este aparelho contém uma fonte luminosa de classe de eficiência energética G.

7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em cada situação de emergência, é necessário:

- Colocar os comandos do forno na posição 0 - «Paragem».
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica
- Contacte o serviço pós-venda

Os pequenos problemas de funcionamento podem ser resolvidos pelo utilizador com a ajuda da tabela seguinte.

Antes de contactar o serviço de apoio ao cliente ou o serviço de pós-venda, consulte esta tabela:

Avarias possíveis	Causas e soluções
Quebra da placa de vitrocerâmica	ADVERTÊNCIA: Em caso de quebra na superfície em vidro: - desligue imediatamente todos os queimadores e todos os elementos de aquecimento elétricos e isole o aparelho de todas as fontes de energia, - não toque na superfície do aparelho, - não utilize o aparelho. Contacte o serviço de apoio ao cliente.
Riscos na placa de vitrocerâmica	Utilização de utensílios de cozinha cuja base comporte partes cortantes. Utilização de produtos de limpeza inadaptados. Utilize tachos e frigideiras com uma base plana e lisa, sem sujidade. Consulte a secção Limpeza da placa vitrocerâmica.
O aparelho não está a funcionar corretamente	- 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 pode(m) não estar regulado(s). Regule-o(s). - A porta do forno é aberta com demasiada frequência durante a cozedura. Limite a abertura da porta do forno ao estrito necessário. (Virar um assado, regá-lo com água, por exemplo). Se abrir a porta com frequência, a temperatura interna desce e o resultado da cozedura é afetado.

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 não cobertos são os seguintes:

- Desgaste normal, incluindo estético (ex. riscos, mossas 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, 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...- (alimentos, vestuário,...)
- 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 produz 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 ao abrigo da 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 acionar 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 para o 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).

PT

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 condições de funcionamento do aparelho aquando da alteração de titularidade.

TARTALOM:




1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	99. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	107. O.
3. LEÍRÁS	108. O.
4. ELHELYEZÉS	110. O.
5. HASZNÁLAT	113. O.
6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	116. O.
7. GYORS HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ	119. O.
8. JÓTÁLLÁS	120. O.

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
	Környezeti 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. A különböző használható kábelek felsorolása a 7.B. bekezdésben található: Telepítés / Csatlakoztatás a hálózathoz.

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. Ne nézzen bele a főzőlapokba.

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: Ezt a tűzhelyet a biztonsági láncsal biztonságosan a falhoz kell rögzíteni, hogy megakadályozza a felborulást. Két tipli és két kampó tartozik hozzá. Ezt a stabilizáló eszközt fel kell szerelni, hogy megakadályozza a készülék felborulását. Lásd a telepítési útmutatót.

Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, hivatalos javítóműhelynek vagy bármely szakképzett személynek ki kell cserélnie. A tápkábel nem érintkezhet a készülék forró részeivel.

5. A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad díszítő ajtó mögé telepíteni.

6. Ez a készülék nincs csatlakoztatva égéstermék-elvezető rendszerhez. A készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó hatályos előírásokra.

7. 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.

8. Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket.

9. Ne használjon instabil vagy deformálódott edényeket, mert azok felborulhatnak és személyi sérülést okozhatnak. Ha a készülék légyűjtő tállal van ellátva, ne használja azt sütőtálcaként. A készülékhez mellékelt tartozékokon kívül csak magas hőmérsékletnek ellenálló edényeket és tortaformákat használjon.

10. Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket.

A jó használati körülmények és jó kulináris eredmények elérése érdekében gondoskodjon róla, hogy a készülék mindig tiszta legyen. A kifröccsent zsiradékok kellemetlen szagokat áraszthatnak, vagy meggyulladhatnak.

11. Ne tároljon tisztítószeret vagy gyúlékony termékeket a fiókban vagy a tűzhely közelében.

12. Ne hagyjon semmit a főzőlapon. Egy véletlen működtetés tüzet okozhat.

13. Ne helyezzen alumíniumfóliát a sütő aljával közvetlen érintkezésbe, mert a felgyülemlett hő hatására a sütő alján és falain lévő zománc tönkremehet.

14. A nyitott sütőajtóra: ne helyezzen rá nehéz terheket, és győződjön meg róla, hogy

gyermek nem mászhatnak rá, illetve nem ülhetnek rá.

15. Soha ne működtesse a főzőlapot üresen anélkül, hogy edény lenne rajta.

16. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket a helyes működés biztosítása érdekében.

17. A sütő üvegajtájának, valamint a sütőlap tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy fém kaparókat, mert ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg repedését okozhatják.

18. FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.

19. FIGYELEM: Ha a felület repedezett, az áramütés veszélyének elkerülése érdekében válassza le a készüléket a hálózatról.

20. A sütő különböző részeinek tisztításához olvassa el a „Tisztítás és karbantartás” bekezdést”.

21. A rácsok megfelelő elhelyezéséhez olvassa el a „Használat” bekezdést.

22. Soha ne használjon gőzzel tisztító készüléket.

23. FIGYELMEZTETÉS: Ha a zsírral vagy olajjal készülő ételt felügyelet nélkül hagyja sülni a főzőlapon, veszélyes lehet, és tüzet okozhat.

24. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.

25. FIGYELMEZTETÉS: a robbanás és a tűzveszély megelőzése érdekében ne tegyen tűzveszélyes vagy gyúlékony anyagokkal átitatott tárgyakat a készülék belsejébe, közelébe, illetve a készülékre.

26. FIGYELEM: Izzócsere előtt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a készülék ki van húzva a konnektorból.

27. FIGYELEM: A főzési folyamatot figyelemmel kell kísérni. A rövid főzési folyamatot megszakítás nélkül figyelemmel kell kísérni.

28. A készülék nem alkalmas arra, hogy külső időzítő szerkezeten vagy különálló távvezérlő rendszeren keresztül használják.

29. Egy omnipoláris kapcsolót kell közvetlenül a tápcsatlakozókhoz bekötni, és minden póluson olyan érintkezési távolsággal kell rendelkeznie, hogy III. kategóriájú túlfeszültség körülményei között biztosítsa a teljes leválasztást. Kétség esetén kérje szakember segítségét.

30. FIGYELMEZTETÉS: a készülék károsodásának elkerülése érdekében használati helyzetben, a szállításra szolgáló ékekkel

együtt kell szállítani. A tűzhelyet nem szabad lábazatra állítani.

31. Hiba esetén ne kísérelje meg a javítást saját maga. A nem hozzáértő személyek által végzett javítások károkat okozhatnak. Forduljon a szakszervizhez.

32. 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.

33. Mivel a csomagolóanyagok (szalag, kapcsok, polisztírol stb.) veszélyes lehetnek a gyerekekre, gyűjtse össze és azonnal dobja ki őket.

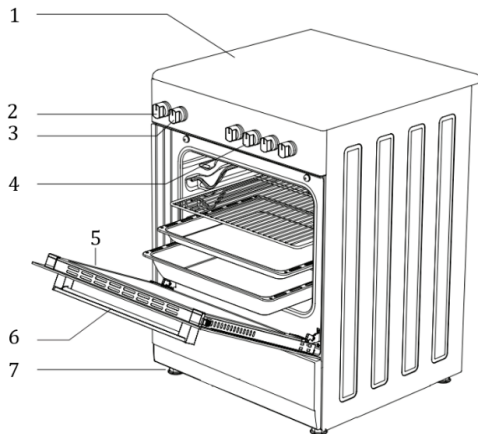
34. Kérjük, gondoskodjon a csomagolás elemeinek újrahasznosításáról a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően. A csomagolásnál felhasznált minden anyag környezetbarát és 100%-ban újrahasznosítható, megfelelő szétválogatási szimbólum található rajtuk. A csomagolóanyagoknak a gyermekek számára elérhetetlennek kell maradniuk.

LESELEJTÉZÉS:

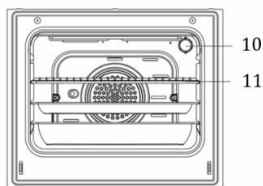
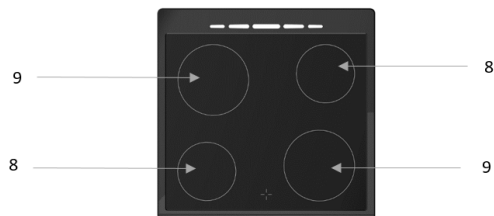


A készülék jelölése (áthúzott szemetes edény szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezésekről” szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés arról tájékoztat, hogy hasznos élettartamát követően ezt a berendezést nem szabad más háztartási hulladékkal együtt kidobni. A felhasználó 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.

3. LEÍRÁS

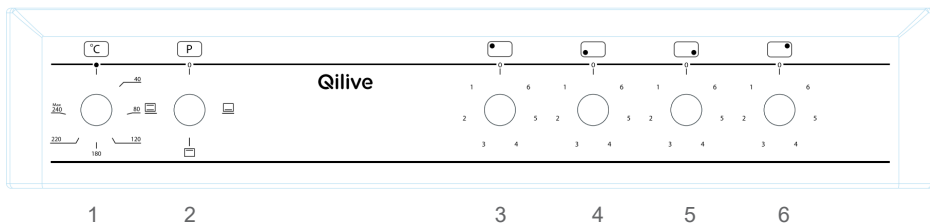


1. Üvegtálca
2. Termosztát állítógomb
3. Sütő szabályozógomb
4. Vezérlőgomb kerámia főzőlapokhoz
5. A sütő ajtaja
6. A sütő fogantyúja
7. Láb
8. Főzési zóna átmérője Ø180 mm
9. Főzési zóna átmérője Ø140 mm
10. Izzó
11. Főzőrács



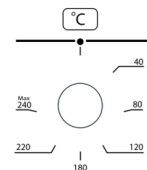
A fenti rajz csak tájékoztató jellegű

KEZELŐPANEL

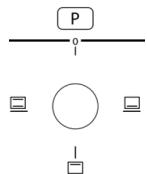


1. Fő sütő termosztát gomb
2. Fő sütő sütési mód választógombja
3. Bal hátsó főzési zóna választógomb
4. Bal első főzési zóna választógomb
5. Jobb első főzési zóna választógomb
6. Jobb hátsó főzési zóna választógomb

„Ki” helyzet



Termosztát: Lehetővé teszi a főzési hőmérséklet beállítását. Miután az edényt a sütőbe helyezte, forgassa el a gombot és állítsa be a kívánt hőmérsékletet 40 és max. 240 °C között. A különböző ételek sütési hőmérsékletét lásd a sütési táblázatban.



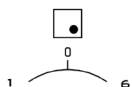
Főzési mód: Lehetővé teszi a főzés során használni kívánt főzési zóna kiválasztását. Ezeket a főzési programokat és funkcióikat az V - HASZNÁLAT, b-A sütő használata bekezdés írja le, lásd a „Főzési módok jelentése” című táblázatot.

Sütő „Ki” helyzet (1)



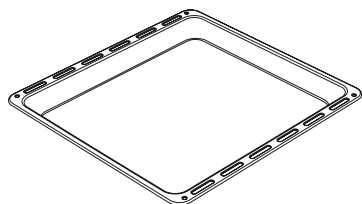
(1) Forgassa el a gombot, hogy a „Ki” szimbólum a [0] választójellel szemben álljon, és így leállítja a sütő működését.

A főzési zónák „Ki” állásban (2) helyzete



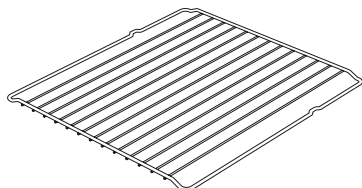
(2) Forgassa el a gombot, hogy a „Ki” szimbólum a [0] választójellel szemben álljon, és így leállíthatja az érintett főzési zóna működését.

A sütő felszerelése



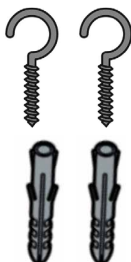
Egy zsírfogó tálca:

4 szintre helyezhető. A lé és a 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 tálcák vagy más edények elhelyezésére szolgál. A tálat a rács közepére kell helyezni.

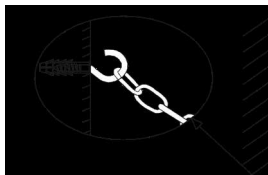


2 kampó a készülék stabilizálásához

2 tipli a csavarokhoz

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

A TŰZHELY RÖGZÍTÉSE



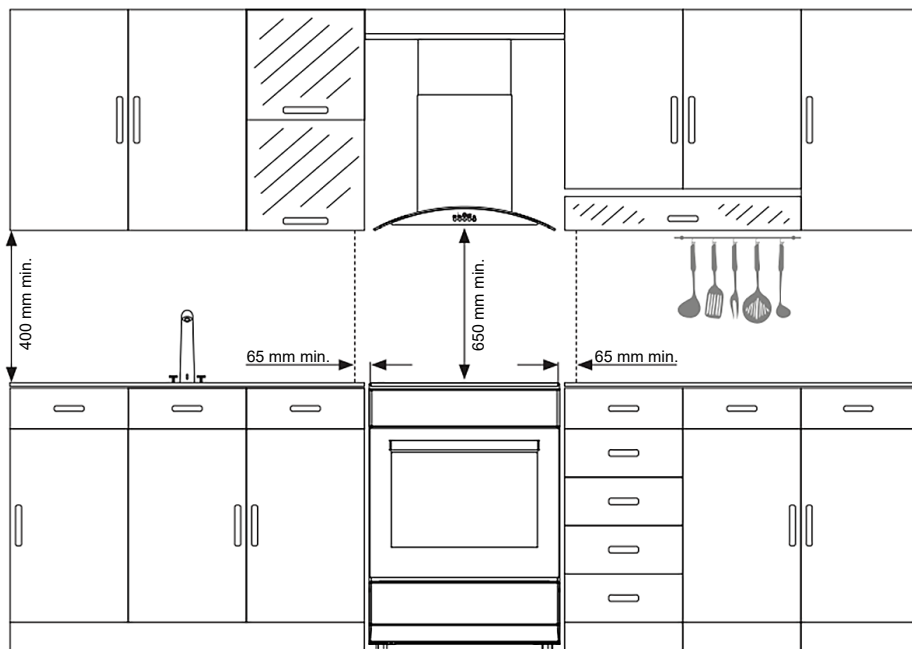
A készülék falhoz való rögzítéséhez két kampót és tiplit mellékelünk.

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



A készülék megfelelő működésének biztosítása érdekében a helyiségnek, amelyben a készüléket elhelyezték, rendelkeznie kell felső és alsó szellőzéssel, valamint ablakkal.

A készülék elhelyezésekor ügyeljen arra, hogy a készülék a munkalappal azonos szinten legyen.

A tűzhely más bútorok mellett is elhelyezhető, de ügyeljen arra, hogy a környező bútorok magassága ne haladja meg a tűzhely magasságát.

A környező felületek túlmelegedéstől való védelme érdekében tartsa be a fenti távolságokat a bútorok oldalától.

B – Csatlakozás a villamosenergia-hálózatához

⚠ Figyelmeztetés: A készülék elektromos csatlakoztatását csak engedélyezett szakember vagy szakképzett villanyszerelő végezheti, a jelen kézikönyvben található utasításoknak és a hatályos telepítési szabványoknak megfelelően.

A kábelt a készülékhez mellékeljük. Ez a kábel a tűzhely csatlakozódobozához csatlakozik. Egy 3 x 4 x 1,5 egyfázisú kábelről van szó. A készüléket földelni kell: csak a készülékbe már beszerelt tápkábelt használja. Ha a tápkábel megsérült, a gyártónál vagy annak vevőszolgálatánál kapható kábellel vagy speciális szerelvényt kell kicserélni.

A tűzhely 220-240V AC / 380- 415V AC, 50 Hz-es hálózatnak megfelelően van beállítva. Ha a hálózat eltér ettől a megadott értéktől, forduljon a hivatalos szervizközpontoz.

A tűzhely háromfázisú feszültségre is felszerelhető egy H05VV-5G 1,5 mm²-es kábellel (nem tartozék), a mellékelt tápegységgel összhangban. (Lásd az elektromos kapcsolási rajzot -380-415 3N-50/60 Hz) A telepítést csak képzett szakember végezheti. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék földeletlen aljzatra történő csatlakoztatása által okozott károkért.

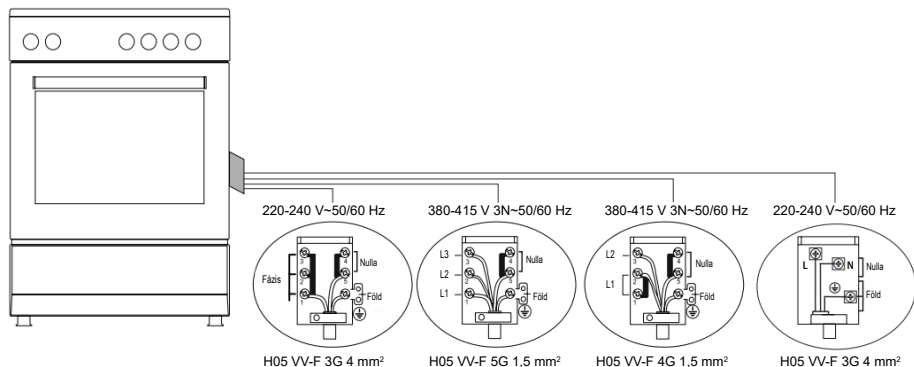
⚠ Figyelmeztetés: A sütőt földelni kell. A csatlakozásnak meg kell felelnie a hatályos előírásoknak (a kábelnek és a dugaljknak földelt vezetékkel kell rendelkezniük). Ha a készülék telepítési helyén nincs földelés, azonnal forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. A gyártó nem vállal felelősséget a készülék földeletlen aljzatba történő csatlakoztatásából eredő anyagi vagy személyi károkért.

Megjegyzés: Ne felejtse el a földelőcsatlakozást a tűzhelyen található, a szimbólummal jelölt aljzathoz csatlakoztatni.

A tűzhely elektromos ellátását vészmegszakítóval kell ellátni, hogy az áram bármikor kikapcsolható legyen. A vészleállító kapcsolók érintkezői közötti minimális távolság 3 mm.

Áramütés veszélye! Feszültségmentesítse a készüléket, mielőtt bármilyen munkát végez az elektromos részekben.

Kapcsolási rajz



⚠ Figyelmeztetés: A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy az otthonában lévő elektromos feszültség megfelel a készülék adattábláján feltüntetett értékek. A műszaki adatok és a villamos csatlakoztatási követelmények fel vannak tüntetve a készülék adattábláján. A készüléket csak képzett szakember szerelheti be és csatlakoztathatja a hálózatra. Ezt a készüléket földelni kell: csak megfelelő keresztmetszetű, földelővezetékekkel ellátott elektromos kábelt (sárga/zöld) használjon.

⚠ Figyelmeztetés: Mindig csatlakoztassa a védőföldelő vezetéket. Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érjen a készülék forró felületeihez.

⚠ Figyelmeztetés: Ezt a készüléket legalább 3 mm-es érintkezési hézaggal rendelkező földzáró megszakítóval kell a hálózatra csatlakoztatni.

⚠ Figyelmeztetés: A megszakítót a terheléshez kell méretezni, és meg kell felelnie a vonatkozó szabványoknak (a kapcsoló nem szakíthatja meg a földelővezetéket).

⚠ Figyelmeztetés: Ne használjon hosszabbítót, hálózati elosztót vagy adaptert, mert ezek az elektromos csatlakozók túlmelegedését okozhatják. A mellékelt tápkábelt úgy kell felszerelni, hogy az teljes hosszában soha ne haladja meg a környezeti hőmérsékletet 50 °C-nál nagyobb mértékben. A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- Az elektromos berendezés képes elviselni a készülék terhelését (lásd a jellemzőket tartalmazó táblázatot).
- Az elektromos berendezést a vonatkozó szabványoknak megfelelően hatékonyan földelni kell.
- Az aljzat vagy a többpólusú kapcsolónak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, miután a tűzhelyet beszerelték.

C – Elhelyezés

⚠ Figyelmeztetés: A tűzhelyet szilárdan kell a falhoz rögzíteni a biztonsági lánc segítségével (a készülék hátulján található), a fal jellegének megfelelő rögzítési módszerrel, hogy elkerülje a felborulás veszélyét (lásd a fenti ábrát). Két tiplit és kampót tartalmaz.

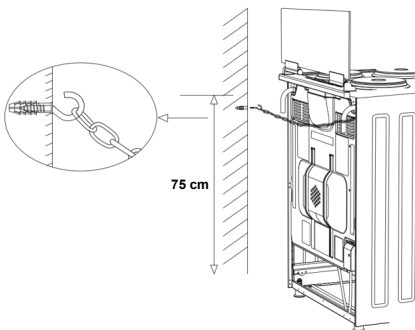
Meg kell győződnie arról, hogy a mellékelt tiplik megfelelnek a fal típusának. Ha kétségei vannak, a beépítés előtt konzultáljon egy építési szakemberrel.



A készülék felborulásának megakadályozása érdekében ezeket a stabilizátorokat (két tipli és kampó) fel kell szerelni.



A készülék felborulásának megakadályozása érdekében győződjön meg arról, hogy a kampó biztonságosan a falhoz van csavarozva.



Helyezze a készüléket stabil és sima felületre.

5. HASZNÁLAT

Használat előtt

Győződjön meg róla, hogy nem maradt csomagolóanyag a készülékben. Ezeket a csomagolóanyagokat újrahasznosítás céljából szét kell válogatni (Lásd a Készülék kicsomagolása és a csomagolás elemeinek kidobása bekezdést.)

A gyártás során esetleg visszamaradt maradványok vagy zsír eltávolítása:

1. Nyissa ki a sütő ajtaját és hagyja melegedni 240 °C-on 45 percig, majd kapcsolja ki a sütőt a gombokat „Ki” helyzetbe forgatva, és hagyja lehűlni.
2. Fordítsa a főzőlapon lévő 4 főzési zóna egyikének megfelelő gombot a maximális állásba, és hagyja 5 percig bekapcsolva. Kapcsolja ki a főzési zónát a gombot „Ki” állásba fordítva, és hagyja kihűlni. Ugyanígy járjon el a többi főzési zóna esetében is.

⚠ Figyelmeztetés: a művelet során szellőztesse a helyiséget, hogy a keletkezett füst eltávozzon. A készülék intenzív és hosszan tartó használata további szellőztetést tehet szükségessé, például ablak kinyitását, vagy hatékonyabb szellőztetést, például a konyhai elszívó ventilátor teljesítményének növelését, ha van ilyen.

A – A sütő használata

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

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
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)

1/ Fordítsa a programválasztó gombot a kívánt sütési módra.

2/ Fordítsa a termosztát gombot a kívánt hőmérsékletre (40-tól max. 240 °C-ig).

3/ Tegye az ételeket egy tálba és tegye be a sütőbe.

4/ Állítsa vissza a termosztát gombot és a programválasztó gombot „Ki” helyzetbe a sütő kikapcsolásához. A sütő jelzőfénye kialszik.



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

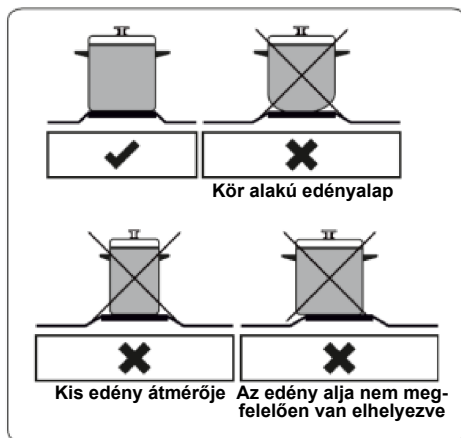


A sütési módok jelentése

Szimbólum	Jelentése	Magyarázat
	Természetes konvekció	Az alsó és felső fűtőelemeket használja. Ez a mód ideális torta, aprósütemény, flan, lasagne és sült húsok készítéséhez.
	A sütő felső része	A felső fűtőelemet használja
	Alsó fűtés	Csak az alsó fűtőelem működik. Ez a sütési mód különösen alkalmas a lassú sütésekhez, ételek felmelegítéséhez, vagy olyan ételek sütéséhez, mint a pizza vagy torták, amelyeknek alulról kell sülniük.

B – A főzőlap használata

1. A kerámia főzőlapok 6 teljesítményszinttel rendelkeznek. (Lásd alább)
2. Fordítsa a vezérlőgombot a kívánt pozícióba.
3. A főzőlap működésjelzője kigyullad a kezelőpanelen. A használt főzési zóna hőfokjelzője magán a főzőlapon világít.
4. Az optimális főzés érdekében használjon vastag, tökéletesen vízszintes aljú edényeket.
5. Az edény méretének hasonlóan kell lennie a főzési zóna méretéhez. Az energiatakarékosság érdekében a főzési zónát a főzési idő vége előtt kikapcsolhatja, hogy kihasználja a főzőlap maradékhőjét.



⚠ Figyelmeztetés: A készülékhez mellékelt vagy a kísérő dokumentumokban szereplő értékek a vonatkozó szabványoknak megfelelő laboratóriumi értékek. Ezek az értékek a használat és a környezeti feltételek függvényében változhatnak.

⚠ Figyelmeztetés: A maradékhő-jelző a főzés végén, a főzőlap kikapcsolása után is világít. Ez a jelző azt jelenti, hogy a főzési zóna hőmérséklete 65 °C felett van. Súlyos égési sérülések veszélye. Ne érintse meg ezt a területet vagy annak környékét, amíg a jelzőfény világít. A maradékhő-jelző automatikusan kikapcsol, ha a hőfok 65 °C alá csökken.

Óvintézkedések a használat során

Az optimális főzési eredmények érdekében tartsa be az alábbi használati óvintézkedéseket:

- Ha először használja az elektromos főzőlapot, 5 percre állítsa a 6. állásba. Ily módon a főzőlapon lévő hőérzékeny anyag az égés hatására megkeményedik.

	Teljesítményszintek (W)					
	1. szint	2. szint	3. szint	4. szint	5. szint	6. szint
Ø140 mm-es főzési zóna	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm-es főzési zóna	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W

- Soha ne főzzön ételt közvetlenül a főzőlapon. Ez nem serpenyő, és nem is szabad úgy használni.
- Használjon lapos aljú edényeket, hogy azok jól illeszkedjenek a fűtési zónához.
- Mindig olyan edényeket (lábasokat, serpenyőket) használjon, amelyek átmérője teljesen lefedi a főzési zónát, hogy az összes rendelkezésre álló hő ki lehessen használni.



- Az edények aljának száraznak és tisztának kell lennie, hogy a főzőlapok és a főzőedények hosszabb élettartamúak legyenek.
- Soha ne hagyja a maximális teljesítményen működő főzési zónát felügyelet nélkül. Az étel kifutása füstöt okozna, és a zsíros maradványok meggyulladhatnak.
- Soha ne hagyja bekapcsolva a főzési zónát úgy, hogy nincs rajta edény, mert nagyon gyorsan elérheti a maximális hőfokot, és károsodhat a fűtőelem.
- Ügyeljen arra, hogy hőérzékeny tárgyak vagy eszközök ne kerüljenek túl közel a nagyméretű edényekhez, amelyek túlnyúlhatnak a főzési területen.
- Lehetőleg tegyen fedőt az edényre. Ezzel energiát takarít meg.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

HU

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

Győződjön meg róla, hogy a készülék minden kezelőszerve „**Ki**” 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 süttőt mosogatószeres meleg vízzel megnedvesített puha szivaccsal vagy ronggyal.

Ezután törölje át egy nedves ronggyal, majd gondosan törölje szárazra egy puha száraz ronggyal.

Néha speciális tisztítószer használatára van szükség a teljes tisztításhoz.

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

A – A kezelőpanel tisztítása

Ne távolítsa el a gombokat a kezelőpanel tisztításához.

Törölje át puha ruhával vagy szivaccsal és mosogatószeres vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.

B – A főzőlap tisztítása

Azonnal takarítsa fel a kifröccsent folyadékot, hogy az ne égjen rá a főzőlap felületére.

A főzőlap tisztításához használjon puha szivacsot és mosogatószeres vizet vagy a főzőlapnak megfelelő terméket.

Törölje szárazra a készüléket puha, tiszta ruhával.

Ne használjon olyan tárgyakat, amelyek megkarcolhatják a főzőlapot (pl. fém dörzsít, késhegyet stb.).

C – A tartozékok tisztítása

A sütőrácsot és a léfogó tálcát minden használat után mossa el szappanos vízben, majd öblítse le és jól szárítsa meg, mielőtt újra használja.

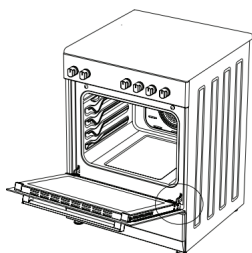
D – A sütő tisztítása

Minden használat után tisztítsa meg a sütőt forró, mosogatószeres vízbe mártott puha szivaccsal vagy ronggyal. Ezután törölje át egy nedves ronggyal, majd gondosan törölje szárazra egy puha száraz ronggyal.

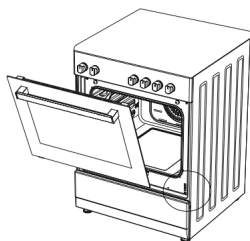
Néha speciális tisztítószer használatára van szükség a teljes tisztításhoz.

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

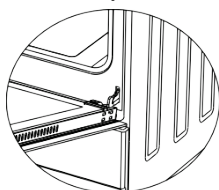
a. A sütőajtó tisztítása és felszerelése



1. ábra

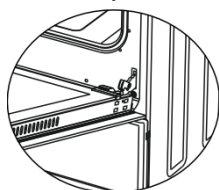


2. ábra



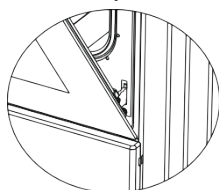
1.1. ábra

Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját úgy, hogy magához húzza, és oldja ki a zsanérezárat egy csavarhúzóval felfelé húzva (1.1. ábra)



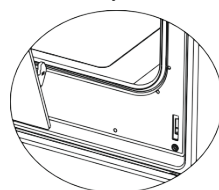
1.2. ábra

Állítsa a zsanérezárat a legszélebb szögbe (1.2. ábra) és a sütőajtót a sütő felé közelítve állítsa a két zsanért azonos a helyzetbe.



2.1. ábra

Zárja be a sütő ajtaját úgy, hogy a zsanérezárat lefelé nyomódjon (2.1. ábra).



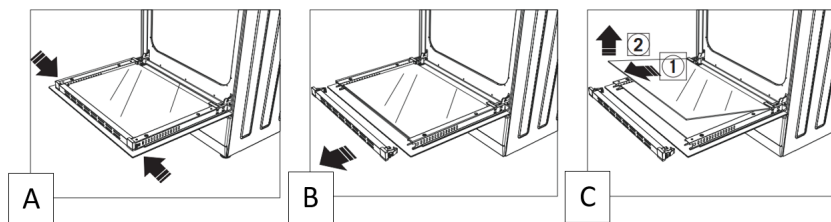
2.2. ábra

A sütő ajtajának eltávolításához húzza felfelé mindkét kezével, amikor a sütőajtó a zárt helyzetéhez közeledik (2.2. ábra).

A leszereléshez

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

b. A sütő üvegeinek tisztítása



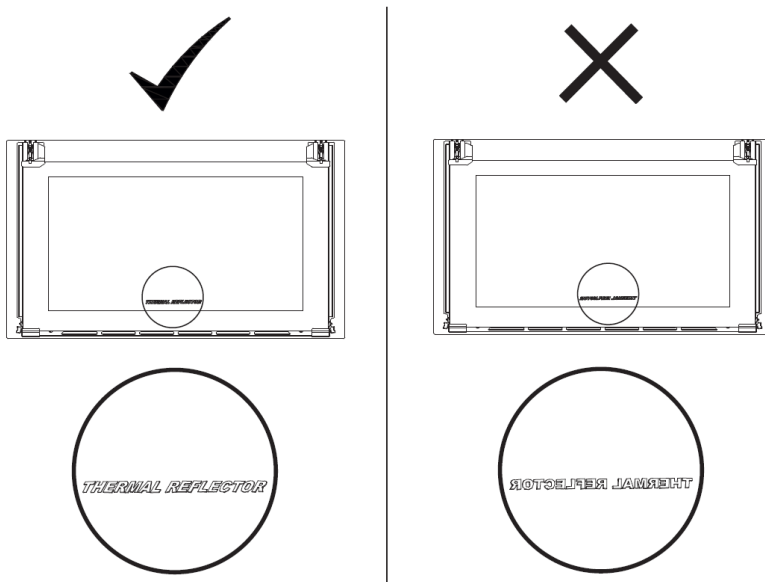
A tisztítás megkönnyítése céljából a belső üveg leszerelhető. A művelet hideg állapotban végezhető.

• A leszereléshez:

- nyissa ki teljesen az ajtót és nyomja meg az ajtó két oldalán lévő műanyag nyelveket (A).
- húzza maga felé az ajtókeret felső részét (B).
- emelje meg a belső üveget az eltávolításhoz (C). Tisztítsa meg az üveget és törölje szárazra.

• A 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.

⚠ Figyelmeztetés: ne tisztítsa a sütőajtót addig, amíg az üvegezett részek még melegék. Amennyiben ezt az óvintézkedést figyelmen kívül hagyja, az üvegezek részek megrepedhetnek.

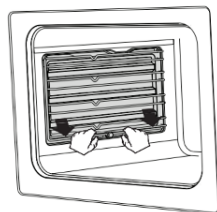
A sütő üvegajtájának tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy fém kaparókat, mert ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg repedését okozhatják.

⚠ Figyelmeztetés: Ha az üvegfelület eltörik:

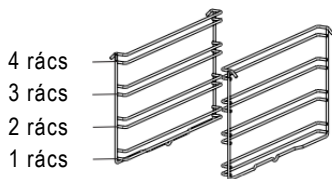
- azonnal kapcsolja ki az összes égőt és elektromos fűtőelemet, és szigetelje el a készüléket minden energiaforrástól,
- ne érintse meg a készülék felületét,
- ne használja a készüléket.

c. Az oldalrácsok behelyezése és eltávolítása

Az oldalrácsok eltávolításához nyomja meg az ábrán nyíllal jelzett klipszeket. Először az alsó és a felső oldalt távolítsa el a beépítés helyéről. A rácsok visszahelyezéséhez elegendő ugyanezt a műveletet fordított sorrendben megismételni.



HU

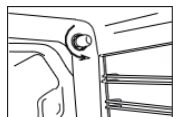


A rács és a sütőlap helyzete

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

E – A sütő izzójának cseréje

⚠⚡ Figyelmeztetés: az izzó cseréje 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.

Ez a készülék G energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

7. GYORS HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Minden vészhelyzetben:

- Állítsa 0 helyzetbe a sütő kapcsolóit – „Ki”.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról
- Forduljon a vevőszolgálathoz

Kisebbségi 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 kerámia főzőlap törése	FIGYELMEZTETÉS: Ha az üvegfelület eltörik : - azonnal kapcsolja ki az összes égőt és elektromos fűtőelemet, és szigetelje el a készüléket minden energiaforrástól, - ne érintse meg a készülék felületét, - ne használja a készüléket. Forduljon a szakszervizhez.
Karcolások a kerámia főzőlapon	Olyan főzőedények használata, amelyeknek az alja éles szélekkel rendelkezik. Nem megfelelő tisztítószer használata. Használjon lapos, sima, szennyeződésektől mentes aljú edényeket és serpenyőket. Lásd az üvegkerámia főzőlap karbantartása című fejezetet.
A készülék nem működik megfelelően	- 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.
Működés közben gőz távozik a sütőből	Természetes jelenség, hogy a sütő működése közben gőz távozik. Ez nem hiba.
Fémes zaj hallható, amikor a sütő felmelegszik, majd lehűl	Amikor a fémtárgyak felmelegszene, 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. - A sütő ajtaját túl gyakran nyitogatják sütés közben. A sütőajtó nyitását korlátozza a feltétlenül szükséges mértékre. (Például a sültet megfordítani és vízzel leönteni). Ha gyakran nyitja ki az ajtót, a belső hőmérséklet lecsökken, és a főzés eredménye romlik.

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 vételárát.

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, hajtószíj, 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), energiefelhasználás, 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.
- Olyan termékek, amelyeknek garanciacímkéje vagy sorozatszámja sérült, megváltozott, eltávolították vagy rozsdás.
- 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 tartalma - mélyhűtő, mosógép...- (élelmiszerek, ruhaneműk 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 alkatrészt 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 sorozatszámával vagy IMEI-számmal (ezek az adatok általában fel vannak tüntetve a terméken, a csomagoláson vagy a vásárlási bizonylaton).

Mikor lép hatályba a garancia?

HU

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@auchan.pt
HU - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs, Sport u. 2-4. - www.auchan.hu

600131926
MFT1-6043KEDBB



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

