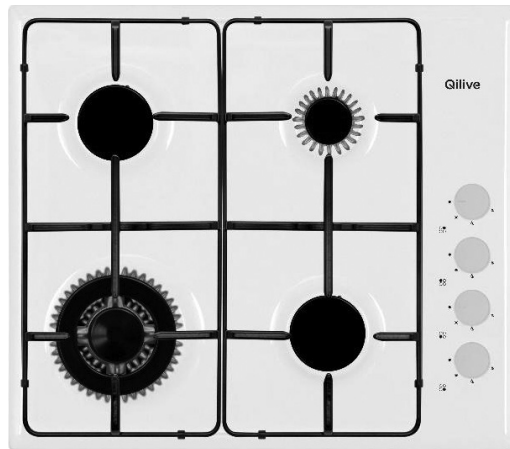


Qilive



Built-in gas hob Q.6911

- FR** Table de cuisson gaz encastrable
- ES** Placa de cocción de gas empotrable
- PT** Placa a gás encastrável
- HU** Beépíthető gáz főzőlap

EN	User manual	P. 3
FR	Manuel d'utilisation	P. 23
ES	Manual de instrucciones	P. 43
PT	Manual de utilização	P. 63
HU	Használati útmutató	P. 83

OVERVIEW:




1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 3
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 7
3. DESCRIPTION	P. 9
4. INSTALLATION	P. 10
5. USE	P. 17
6. CLEANING AND MAINTENANCE	P. 19
7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE	P. 20
8. GUARANTEES	P. 20



1. SAFETY GUIDELINES

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

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

In this user guide, the following symbols are used:

	Important information for your personal safety and how to avoid damaging the appliance
	General information and recommendations
	Environmental information

	Risk of electric shock
	Hot surfaces

GENERAL SAFETY

1. **WARNING:** To avoid any risk (property, personal injury), installation, connection, set-up, and maintenance operations must be carried out by a qualified professional.
2. The hob must be used in accordance with the operating instructions.
3. **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.
4. This appliance has been designed for household use only.
5. Keep the ventilation ducts open.
6. Do not heat closed cans or glass jars. Pressure may cause jars to explode.
7. Do not use the product whilst under the influence of medication and/or alcohol that may affect your judgement.

8. Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and can catch fire if it comes into contact with hot surfaces.

9. If the appliance is defective or visibly damaged, do not use it.

10. Do not place objects on the appliance that are within the reach of children.

11. Packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials out of the reach of children.

12. For the cleaning the various parts of the hob, refer to the paragraph "Cleaning and maintenance".

13. To correctly install the racks, refer to the "Use" paragraph.

14. This appliance should only be used in well-ventilated areas in compliance with the applicable regulations. Please read this manual before installing or using this product.

15. The mechanism cannot operate for longer than 15 seconds. IF the burner does not ignite after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to reignite the burner.

16. Any work on gas installations must be carried out by authorised and competent technicians.

17. This appliance is set up for natural gas (NG). If you need to use your appliance with a different type of gas, you'll need to request an authorised service to carry out the conversion.

18. For correct operation, the cover, gas hose and clamp must be regularly replaced in accordance with the manufacturer's recommendations, and on an as-required basis.

19. Ask your local gas supplier for the telephone numbers to contact for gas emergencies and what to do if you smell gas.

20. The gas should burn well in gaseous products. You can tell that gas is burning from the blue flame and continuous combustion. If the gas isn't burning sufficiently, carbon monoxide (CO) may be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless, and highly toxic gas; it can be lethal even small quantities.

21. **WARNING:** To avoid any risk of damage to the appliance, transport it in its position of use with its transport blocks.

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

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

24. 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.

2. TECHNICAL DATA

Total appliance power	7.25 kW
Hob dimensions (height/width/depth)	9.6/59/52 cm (\pm 0.1 cm)
Electrical	Gas

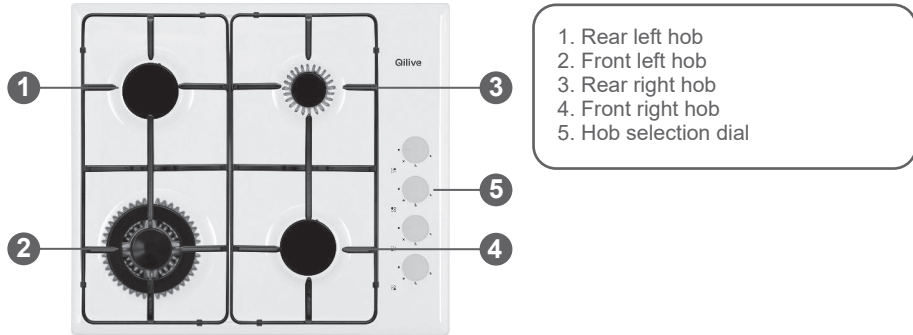
Information on domestic gas cooking hobs EUROPEAN DIRECTIVE 2009/125/EC - REGULATION No. 66/2014 ACCORDING TO EN 60350-1:2011		
Hob type	Gas	
Number of cooking zones and/or areas	4	
Power indicator light	No	
Energy efficiency per gas burner EE gas burner	Front left cooking zone	55.5
	Rear left cooking zone	56
	Front right cooking zone	-
	Rear right cooking zone	56
Energy Efficiency of the EE Gas Cooking Hob	55.83	

DESTINATION COUNTRY	GAS CATEGORY	NG	LPG
FRANCE	Cat II 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
SPAIN	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
PORTUGAL	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar

Burner specifications	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar	
	Natural gas			Natural gas		Natural gas	
Large burner	Injector	1.15	mm	1.10	mm	1.45	mm
	Consumption	0.276	m ³ /h	0.276	m ³ /h	0.276	m ³ /h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.97	mm	0.92	mm	1.10	mm
	Consumption	0.162	m ³ /h	0.162	m ³ /h	0.162	m ³ /h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.72	mm	0.70	mm	0.85	mm
	Consumption	0.96	m ³ /h	0.96	m ³ /h	0.96	m ³ /h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

Burner specifications	G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Large burner	Injector	0.85	mm	0.75	mm	0.85	mm
	Consumption	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Consumption	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Consumption	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

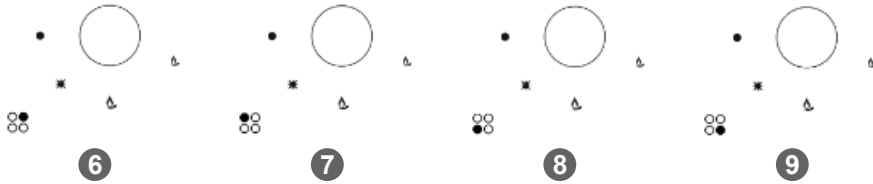
3. DESCRIPTION



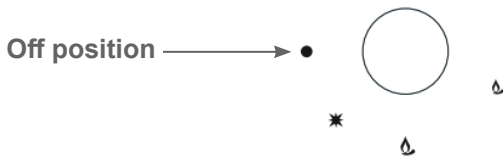
- 1. Rear left hob
- 2. Front left hob
- 3. Rear right hob
- 4. Front right hob
- 5. Hob selection dial

The diagram below is presented for indicative purposes only







CONTROL PANEL



- 6. Left front hob selection dial
- 7. Rear left hob selection dial
- 8. Rear right hob selector dial
- 9. Front right hob selection dial



ACCESSORIES INCLUDED

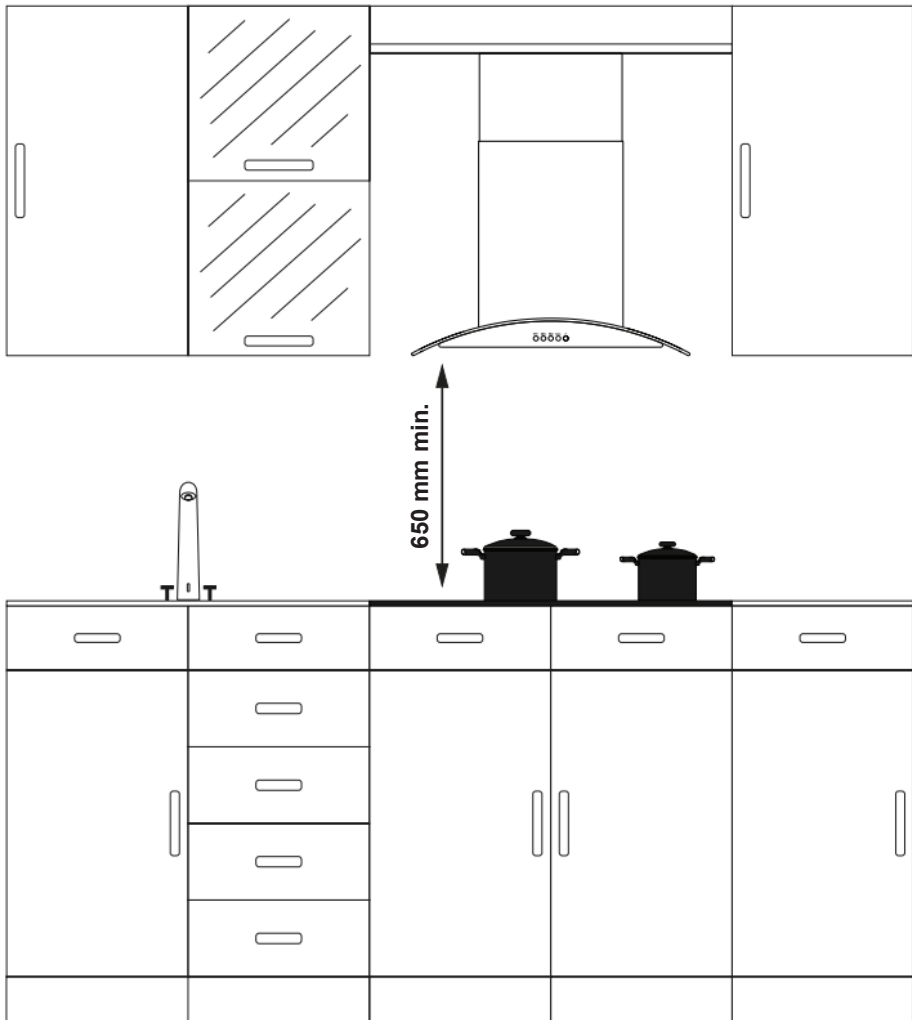
GAS end fitting for butane and propane	Injector strip with butane gas injectors	1 or 2 plastic seals	4 screws	4 mounting brackets (Bracket)	Strip (Seal)
					

4. INSTALLATION

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

- Prior to installation, check that local supply conditions (gas type and pressure) and the appliance settings are compatible;
- The appliance's adjustment conditions are indicated on the label (or serial plate);
- 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 provisions regarding ventilation requirements.

A – Positioned under the worktop



To guarantee correct operation of the appliance, the room in which the appliance is installed must have upper and lower ventilation, as well as a window.

When setting up the appliance, make sure that it's level with the worktop.

Your appliance can be positioned close to another furniture unit, but make sure that the height of the surrounding furniture does not exceed the height of the hob.

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

If an extraction hood is going to be installed, please refer to the recommendations of the extraction hood's manufacturer.

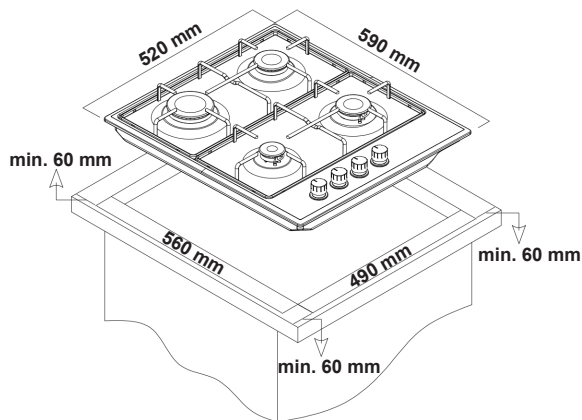
B – Ventilation

The gas burns thanks to oxygen in the air ($2 \text{ m}^3 \text{ air/hour} \times \text{kW installation power}$) - refer to the serial plate on your appliance.

This air therefore needs to be renewed and combustion products must be evacuated. Ventilation must be provided directly from one or more openings in the exterior walls, with a clear cross-section of at least 100 cm^2 in total.

Using a gas cooking appliance generates heat, humidity, and combustion products in the room where it is installed. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use: keep natural ventilation openings clear, or install a mechanical ventilation device (mechanical ventilation hood). Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, such as by increasing the power of the mechanical ventilation, if there is any.

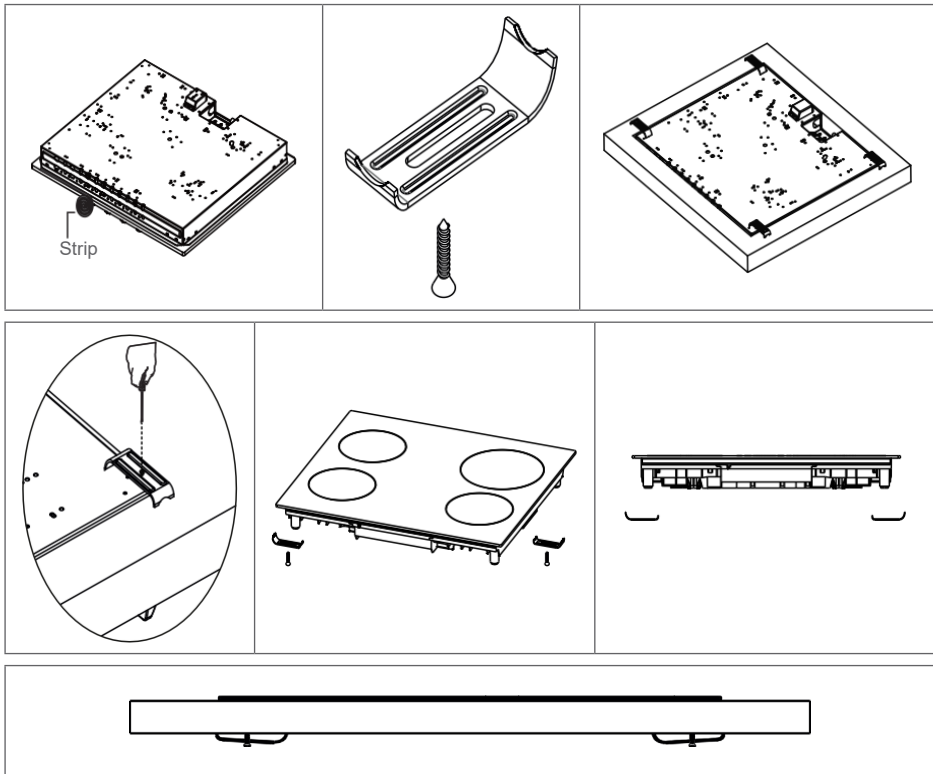
C – Installation



When securing the cooking hob, follow the steps below.

1. Separate the burners, burner caps, and grates from the product.
2. Place the cooking hob on a flat surface and turn it over. To prevent the foreign materials and liquids getting between the hob and the worktop, glue the supplied strip onto the lower edges of the cooking hob. The strip corresponds to the foam seal supplied, which is glued between the cooking hob and the worktop.
3. Turn the hob over, position it and align it on the worktop.

4. Secure the cooking hob to the worktop using the screws and attachments provided. The clamp tabs supplied must be fitted to the four ends of the cooking hob's corners. You need to adjust the clamps to fit into the holes provided.



⚠Warning: Do not install the cooking hob above a storage drawer, as that the lower part of the hob may come into contact with the drawer.

D – Connections

Your appliance is supplied to operate on the type of gas indicated on the serial plate.

Before connecting the appliance to the gas supply network, check that the information on the label found at the back of your appliance is compatible with your gas supply network.

The flexible tubes or hoses must be within reach and visible along their entire length, and they must be replaced before their use-by date (marked on the hose).

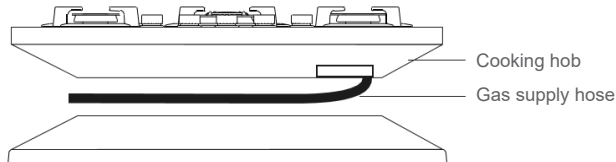
New propane installations must not be connected using a flexible hose mounted onto a connector.

Only connect the appliance to the gas hose system or gas cylinder in accordance with the applicable standards, after checking that the appliance is correctly set up for the type of gas supply used.

The connection must be made using a flexible gas hose that complies with the specifications specified in current standards.

The connection must be made in accordance with EN 30-1-1, depending on the country of destination, and with the specific regulations of each country.

The gas is connected on the right-hand side of the appliance



Appliance delivered with an NF ringed connector + seal for use with LPG (liquefied petroleum gas) with a soft clamped tube (Butane) - not included.

Hose connection with mechanical connector.

⚠ Warning: Check that the hose is compliant and comes with both seals. If the seals are not installed, there is a risk of explosion.

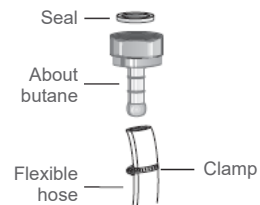
We recommend using a standard flexible hose with a minimum length of 1 m. The length should be selected according to the position of the gas tap.

- Connect one end of the flexible hose to the gas tap with the seal correctly positioned. Before positioning the appliance between the furniture units, connect the other end of the hose to your product with the seal correctly positioned.
- Position the appliance, checking that the loop formed by the flexible hose extends into the underfloor space of the adjacent cabinet.



Connection via flexible hose with clamps.

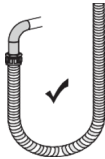
- For older installations (pre-1997) using only butane, you can use a flexible rubber hose with a maximum length of 1.50 m and an internal diameter of 6 mm, fitted with the special butane connector.
- Screw on the gas connector end, installing the seal onto the flexible hose. If the seal is not fitted, there is a risk of explosion.
- Push the flexible tube onto the gas fitting and secure it with a clamp. Also attach a clamp to the other end (isolation valve side).



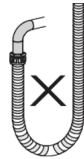
If you need to run the connecting hose behind your appliance, please observe the following instructions:

The gas connection is made:

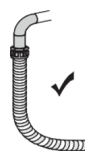
- ✓ so that the hose never comes into contact with the rear of the appliance,
- ✓ so that it is not in a place likely to be cluttered, and so that it cannot come into contact with any moving parts.
- ✓ the hose must not present excessively tight bends or constrictions.



Correct



Incorrect



Correct



Correct

The tubes and hoses must comply with regulatory requirements:

<p>Flexible tubes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • For mounting on fittings • Comes with clamps • Maximum length: 2 m for mains gas supply and 1.5 m for butane/propane. 	<p>Flexible rubber hoses:</p> <ul style="list-style-type: none"> • End connections: <ul style="list-style-type: none"> - identical nuts for mains gas supply - different nuts (one black) for container-fed systems • Maximum length: 2 m 	<p>Flexible metal hoses:</p> <ul style="list-style-type: none"> • End connections: <ul style="list-style-type: none"> - identical nuts for mains gas supply - different nuts (one black) for container-fed systems • Maximum length: 2 m
---	---	--

The table below lists the types of tubes and hoses used for gas installations in France:

Gas type	Connection type	Applicable standard	Service life (years)	Use				CE-RFC marking	NF Marking
				Heating appliances, hot water production, hobs	Cooking appliances				
					Built-in	Free-standing			
						Existing installation (3)	New installation (4)		
Network gas (1)	Reinforced flexible rubber hoses	NF D 36-103	10	no	yes	yes	yes	X	
	Non-reinforced flexible rubber hoses	NF D 36-100	5	no	yes	yes	yes	X	
	Flexible metal hoses	NF EN 14800 + NF D 36-121	No expiration date	yes	yes	yes	yes	X X	
LPG in containers (2)	Flexible tubes with clamps	XP D 36-110	5	no	no	yes (5)	yes (5)	X	
	Reinforced flexible rubber hoses	XP D 36-112	10	no	yes	yes	yes	X	
	Flexible metal hoses	NF EN 14800 + NF D 36-125	No expiration date	yes	yes	yes	yes	X X	

- 1): natural gas or propane distributed by network
- 2): butane or propane distributed by cylinder or individual tank
- 3): or modified without replacing the appliance control valve
- 4): or modified with replacement of the appliance control valve
- 5): prohibited for new propane installations

E – Seal checks

Important : Once the installation is complete, check the seals of all connections for leaks by using a soap solution. A flame should never be used for these checks.

To carry out the leak test, make sure the controls are closed and the gas cylinder or supply is shut off.

1. When checking for a gas leak, avoid using any type of lighter, match, cigarette or similar items/substances.
2. Use a soap solution on the connection points.
3. Open the gas cylinder or the gas supply.
4. If there is a leak, bubbles will appear.
5. If bubbles appear, this indicates a gas leak.
6. Shut off the cylinder or gas supply and tighten the connections.
7. Repeat the leak test.
8. If the leak is coming from another part, stop using your appliance and contact our after-sales service department.

F – Changing the injectors according to the gas used

⚠Warning: Before carrying out any operations, disconnect your appliance, check that all of the dials are set to the "off" position, and that the cooking hob has completely cooled down.

To ensure the safe operation of the product, the room must be well ventilated. To adapt your appliance to a different gas type:

1. Remove the grids from the cooking hob
2. Remove the burners from their housing
3. Remove the burner cover and body
4. Using a socket wrench, unscrew the injectors
5. Replace with injectors that are suitable for the new gas type (see injector table).
6. Make sure that the injectors are properly tightened
7. Reassemble the various parts by repeating the operation in reverse order.

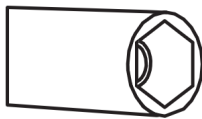


Figure 1

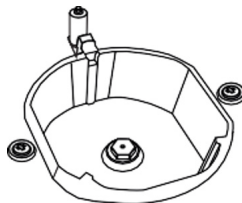


Figure 2

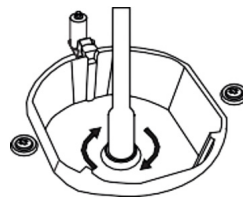
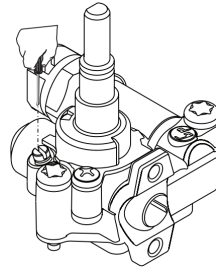
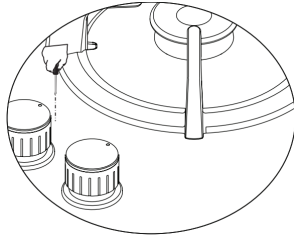
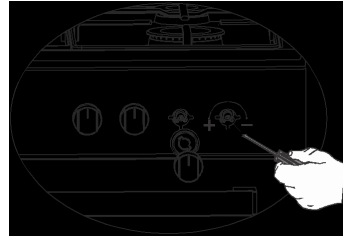
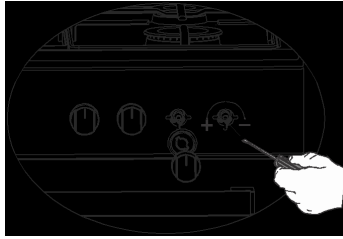


Figure 3

CAUTION: After making the above adaptations, continue with reduced flow settings, as set out in the next paragraph.

Please note that when carrying out this adjustment with natural gas for LPG (Butane - Propane), the screw must be fully tightened.



1. Ignite the burner.
2. Adjust and turn the dial to the lowest position.
3. Remove the button from the gas valve.
4. Use a suitably sized screwdriver to adjust the reduced-flow adjustment screw.
5. The normal length of a straight flame in the reduced position should be 4 mm.
6. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise; if it isn't high enough, turn it counter-clockwise.
7. As a final check, repeatedly switch the burner from the high flame to the low flame positions, and check whether the flame is on or off.
8. The position of the screw may vary depending on the type of gas valve used for your appliance.
9. When switching from one type of gas to another, make sure that the reduced flow rate is correct.
10. A sudden change from a maximum setting to a lower setting should never cause the flame to go out.

For butane and propane gas, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw counter-clockwise once.

Injector panel – consumption – power:

Burner specifications	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar	
	Injector	mm	Natural gas	Natural gas	Natural gas	Natural gas	Natural gas
Large burner	Injector	1.15	mm	1.10	mm	1.45	mm
	Consumption	0.276	m ³ /h	0.276	m ³ /h	0.276	m ³ /h
	Power	2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.97	mm	0.92	mm	1.10	mm
	Consumption	0.162	m ³ /h	0.162	m ³ /h	0.162	m ³ /h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.72	mm	0.70	mm	0.85	mm
	Consumption	0.96	m ³ /h	0.96	m ³ /h	0.96	m ³ /h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

Burner specifications	G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
	Large burner	Injector	0.85	mm	0.75	mm	0.85
Consumption		211	g/h	211	g/h	211	g/h
Power		2.90	kW	2.90	kW	2.90	kW
Medium burner	Injector	0.65	mm	0.60	mm	0.65	mm
	Consumption	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1.70	kW	1.70	kW	1.70	kW
Small burner	Injector	0.50	mm	0.43	mm	0.50	mm
	Consumption	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0.95	kW	0.95	kW	0.95	kW

5. USE

Before first use

Make sure that there's no packaging material left on your cooking hob. This packaging must be sorted separately for recycling (see paragraph: Unpacking the appliance and disposing of packaging elements).

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

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 leave it to cool down. Repeat the same operation on each of the other hobs.

A – Room ventilation

⚠Warning: Using a gas cooking appliance generates heat, moisture, and combustion products in the room where it is installed. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use. Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation which may be created, for example, by increasing mechanical ventilation, if used, or by using additional ventilation that can safely evacuate combustion products to the external air whilst renewing the air in the room. Consult a professional before installing this additional ventilation.

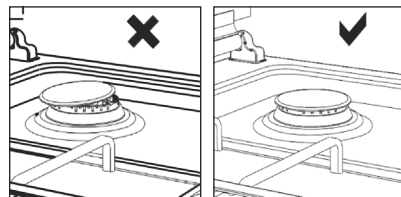
B – Using the hob

⚠Warning: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for any other purposes, such as heating the room.

Each dial controls a specific cooking hob. When not in use, always make sure that all of the appliance's buttons are set to the "Off" position.

Before using your appliance, make sure that the burner caps are correctly positioned.

The correct position of the burner caps is shown below.



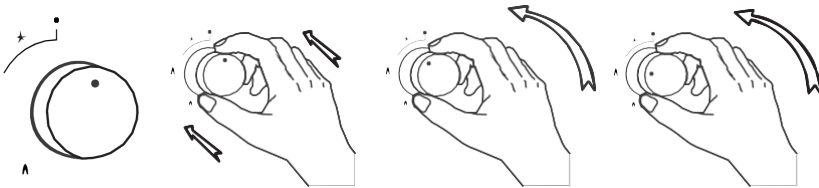
Do not use cookware with a concave or convex base. Always use flat-bottomed pots/pans that are appropriate for the size of each burner (see following table):

Rear right burner	22-24 cm
Front/rear left burner	18-20 cm
Front right burner	12-18 cm

Use cookware which has a base that is large enough to cover the burner. If you use smaller cookware, the flame may be uncovered and cause a fire hazard.
Do not use cookware that overhangs the cooking hob.

A diagram on the dashboard indicates which burner the dial refers to.

1. Push down and turn the dial corresponding to the selected burner to the MAXIMUM position (large flame)
2. Once the flame has ignited, continue to press the dial in for approximately 10 seconds to allow the flame to heat up the thermocouple.
3. If the burner's flame goes out when you release the dial, repeat the whole operation.
4. Do not use the ignition for more than 15 seconds. If the burner does not ignite after this time has passed, stop for a few moments.
5. Set the desired cooking power (high flame/small flame) and place your cookware on the cooker.
6. After each use, turn the dial to the off position.



If the burner flames are accidentally extinguished, shut off the burner dial and do not attempt to relight it for at least 1 min.

The ignition system must not be activated for more than 15 seconds. If the burner has not ignited after 15 seconds, stop using the appliance and wait for at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.

⚠ CAUTION! The hob remains hot for a while. DO NOT TOUCH IT until it has completely cooled down.

Precautions for use:

For optimal cooking results, please observe the following precautions:

- 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, etc.) with a diameter that completely covers the heating zone, so that all available heat can be used.



Splashes and spills can damage the surface of the cooking hob and cause a fire.



Do not use cookware with a convex or concave base.



If the diameter of the pot is smaller than the diameter of the hob, energy will be wasted.



Only use flat-bottomed pots and pans.

- The underside of your pots and pans must be dry and clean to ensure a longer service life for your cooking hobs and cookware.
- never leave a hob unattended when it's operating at maximum power. An overflow could cause smoke and greasy residues could catch fire.
- never leave a hob ignited without cookware on top of it, 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 overhang the cooking perimeter.
- It's best to use a lid on the pot/pan. This saves energy.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that all of the cooking hob's controls are set to the **"Off"** position.

Let the hob completely cool down to avoid any risk of burns.

Thoroughly clean the appliance after each use. You need to remove any cooking residues to avoid them burning the next time you use the cooker.

Do not use abrasive cleaning products, caustic creams, abrasive sponges or hard tools to clean your appliance, as they may damage the surfaces.

CLEANING THE CONTROL PANEL

Do not remove the dials to clean the control panel.

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

CLEANING THE COOKING SURFACE

Immediately clean up any liquid spills, particularly spills of high-sugar foods or sugar splashes, to prevent them from burning onto the surface of the hob.

Remove any carbonised residue with a scraper and specialist cleaning products.

To clean your hob, use a soft sponge and water with a little washing-up liquid or a commercial product recommended for the cooking 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.).

7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE

In each emergency situation, you need to:

Set the cooking hob's dials to the "Off" position

Unplug the appliance from the power source

Contact the after-sales service

Minor malfunctions can be resolved by users using the table below.

Before contacting customer services or the after-sales service, please refer to this table:

Possible breakdowns	Causes and solutions
The burners aren't working properly, no gas	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the gas inlet pipe is not pinched. - Check that the gas inlet length is less than 2 m. - Check that the gas supply is open. - Check that the injector is not blocked. - If you have a gas cylinder or a gas tank, check that it is not empty.
Flames look unusual	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the burners and the injectors located under the burners are all clean, and check the burner assembly. - Check that there is enough gas left in your cylinder.
Gas leak	Shut off the gas supply and call the after-sales service

For any other issues with your appliance: **contact the After-Sales Service team.**

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 and conditions 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 SÉCURITÉ	P. 23
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	P. 27
3. DESCRIPTION	P. 29
4. INSTALLATION	P. 30
5. UTILISATION	P. 37
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 39
7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE	P. 40
8. GARANTIES	P. 40



FR




1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

	Informations sur l'environnement
	Risque de choc électrique
	Surfaces chaudes

SECURITE GENERALE

1. **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel), les installations, les raccordements, la mise en service et la maintenance doivent être effectués par un professionnel qualifié.
2. La plaque de cuisson doit être utilisée conformément aux instructions d'utilisation.
3. **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.
4. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
5. Gardez les canaux de ventilation ouverts.
6. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bouches en verre. La pression peut faire exploser les bouches.

7. N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

8. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

9. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

10. Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

11. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

12. Pour le nettoyage des différentes parties de la plaque de cuisson, se référer au paragraphe "Nettoyage et entretien".

13. Pour une installation correcte des grilles, vous référez au paragraphe "Utilisation".

14. Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

15. Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

16. Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

17. Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.

18. Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

19. Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

20. Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet léthal.

21. **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez l'appareil dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.

22. 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.

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

24. 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.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance totale de l'appareil	7,25 kW
Dimensions de la plaque de cuisson (hauteur/largeur/profondeur)	9,6 / 59 / 52 cm (+- 0,1 cm)
Source de chaleur	Gaz

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques gaz
DIRECTIVE EUROPÉENNE 2009/125/CE - RÈGLEMENT N° 66/2014 SELON EN 60350-1 :2011

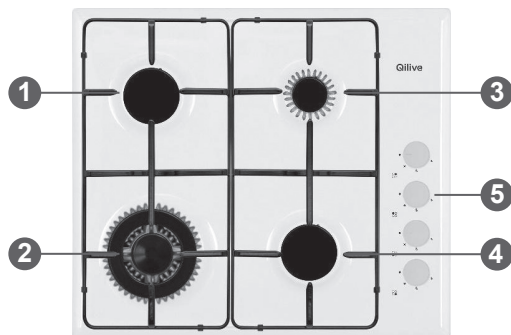
Type de plaque	Gaz		
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	4		
Témoin de mise sous tension	Non		
Efficacité énergétique par brûleur à gaz EE brûleur à gaz	Zone de cuisson avant gauche	55,5	
	Zone de cuisson arrière gauche	56	
	Zone de cuisson avant droite	-	
	Zone de cuisson arrière droite	56	
Efficacité Énergétique de la Plaque de Cuisson au Gaz EE Table de Cuisson au Gaz	55,83		

PAYS de DESTINATION	GAZ CATEGORIE	NG	LPG
FRANCE	Cat II 2E+3+	G20/G25,20/25 mbar	G30/G31,28-30/37 mbar
SPAIN	Cat II 2H3+	G20,20 mbar	G30/G31,28-30/37 mbar
PORTUGAL	Cat II 2H3+	G20,20 mbar	G30/G31,28-30/37 mbar

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consuption	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consuption	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consuption	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consuption	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consuption	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consuption	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

3. DESCRIPTION

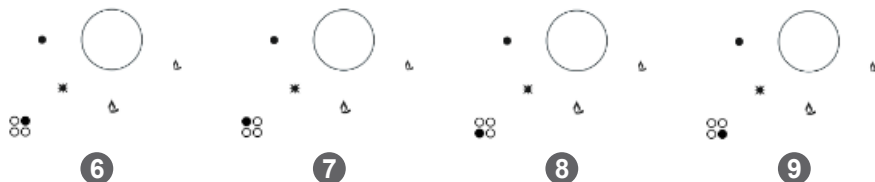


1. Foyer arrière gauche
2. Foyer avant gauche
3. Foyer arrière droit
4. Foyer avant droit
5. Bouton de sélection des foyers

FR

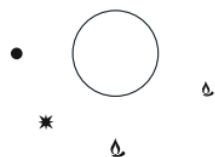
Le schéma ci-dessus n'est présenté qu'à titre indicatif

BANDEAU DE COMMANDE









6. Bouton de sélection du foyer avant gauche
7. Bouton de sélection du foyer arrière gauche
8. Bouton de sélection du foyer arrière droit
9. Bouton de sélection du foyer avant droit

Position d'arrêt →



ACCESSOIRES FOURNIS

Tétine GAZ pour butane et propane	Feuille injecteurs avec injecteurs gaz butane	1 ou 2 joints en plastique	4 vis	4 supports de fixation (Patte de fixation)	Mèche (Joint d'étanchéité)
					

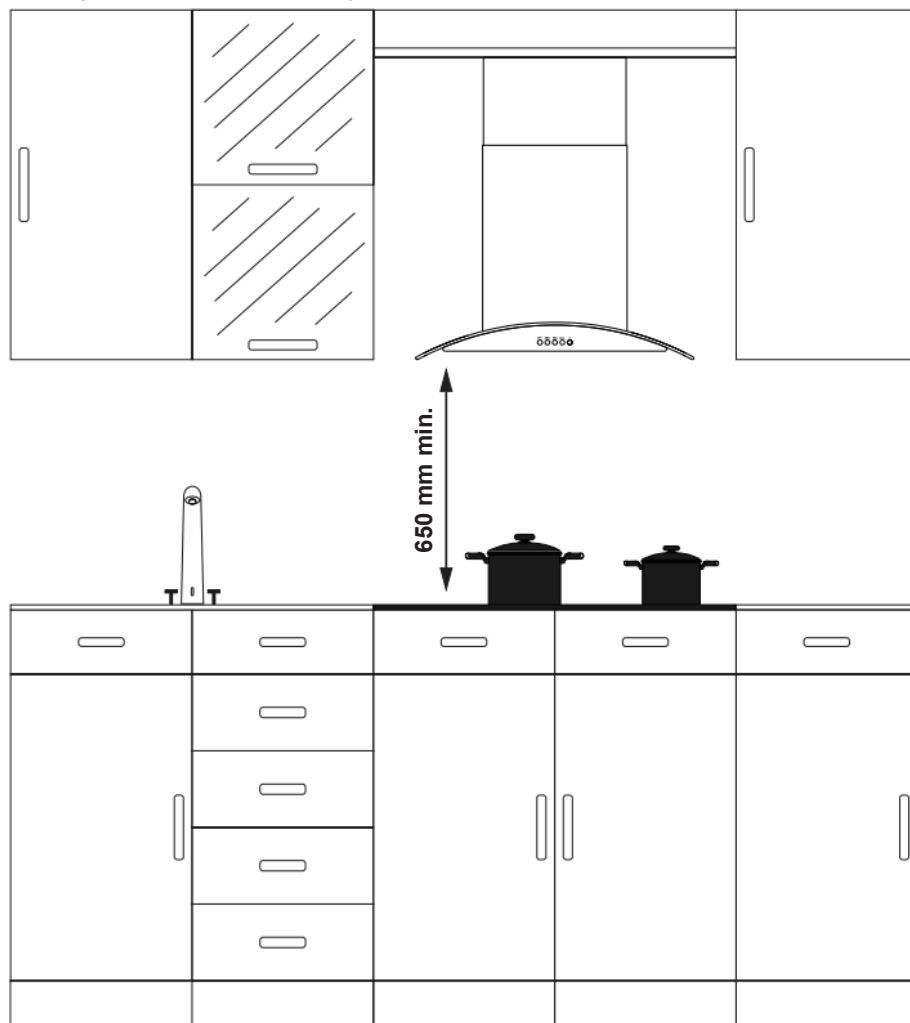
4. INSTALLATION

FR

⚠ 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 :

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles ;
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique) ;
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

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.

Votre appareil peut être placé près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la plaque de cuisson.

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

Dans le cas où une installation d'une hotte doit se faire, veuillez-vous reporter aux recommandations du fabricant de la hotte.

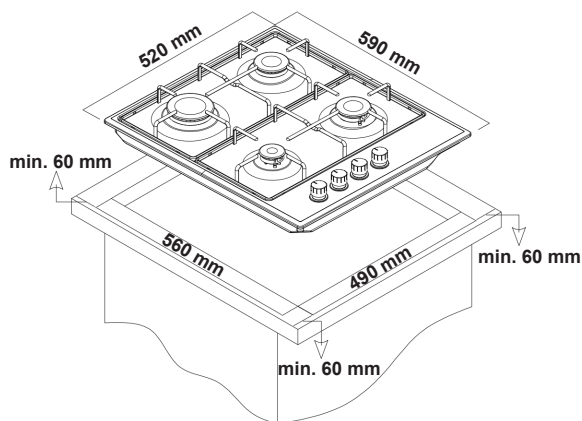
B – Aération

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air (2m^3 air/h x kW de puissance installée) – reportez-vous à la plaque signalétique de votre appareil.

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués. L'aération doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100cm^2 au total.

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

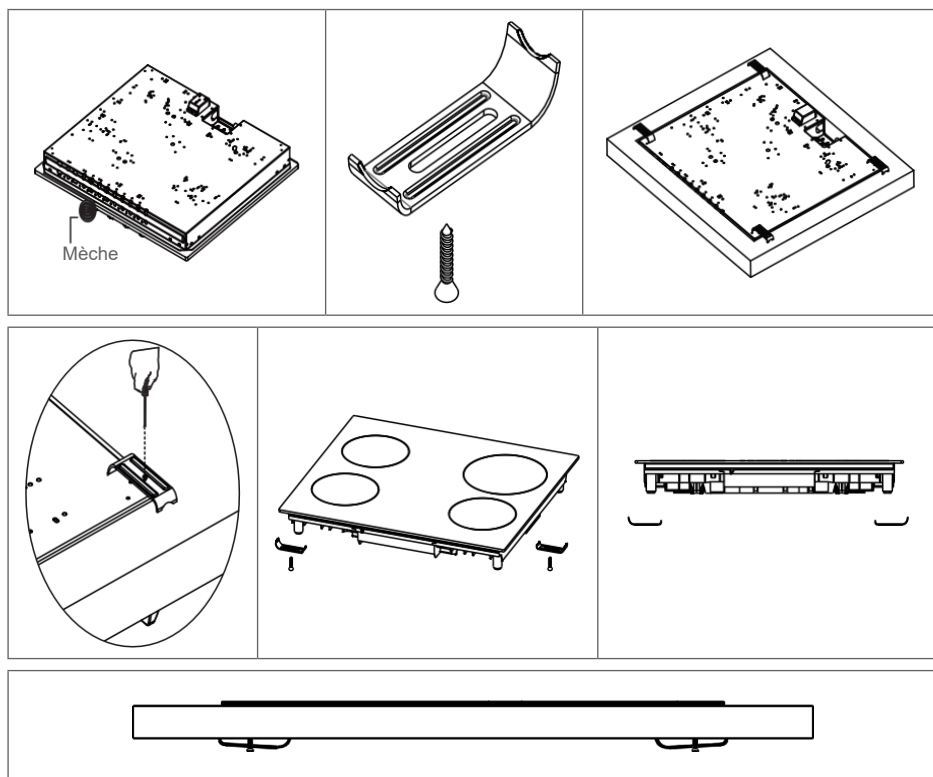
C – Installation



Lors de la fixation de la plaque de cuisson, voici les étapes à suivre.

1. Séparez les brûleurs, les chapeaux des brûleurs et les grilles du produit.
2. Placez la plaque de cuisson sur une surface plane en la retournant. Afin d'éviter l'intrusion de matériaux et des liquides étrangers entre la plaque de cuisson et le plan de travail, collez la mèche fournie sur les bords inférieurs de la plaque de cuisson. La mèche correspond au joint d'étanchéité en mousse fourni qui est à coller entre la table de cuisson et le plan de travail.

3. Retournez la table de cuisson, placez-la et alignez-la sur le plan de travail.
4. Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail avec les vis et fixations fournies. Les pattes de serrages qui sont fournies doivent être ajustées sur les quatre extrémités des coins de la table de cuisson. Vous devez ajuster les pattes de serrage dans les trous prévus à cet effet.



⚠ Avertissement : ne pas installer la plaque de cuisson au-dessus d'un tiroir de rangement car il est possible que la partie inférieure soit en contact avec le tiroir.

D – Raccordement

Votre appareil est livré pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifier que les données reportées sur l'étiquette d'identification appliquée au dos de votre appareil sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz.

Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être atteignables et visibles sur toute leur longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau).

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un embout est interdit pour les nouvelles installations au propane.

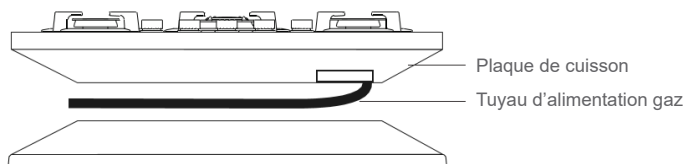
Raccordez l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux normes en vigueur uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé.

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur.

Le raccordement sera fait conformément à la norme EN 30-1-1 selon le pays de destination et aux réglementations spécifiques de chaque pays.

FR

Le raccordement gaz s'effectue à droite de l'appareil



Appareil livré avec un embout annelé NF + joint pour une utilisation au GPL (Gaz de pétrole liquéfié) avec un tube souple à collier (Butane) – non fourni.

Raccordement par tuyau à embout mécanique.

⚠ Avertissement : vérifiez que ce tuyau est conforme et livré avec ses deux joints. Si les joints ne sont pas mis en place, il y a risque d'explosion.

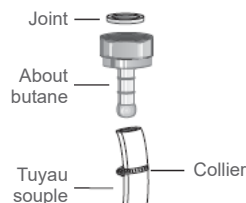
Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimale de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de distribution de gaz.

- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de distribution de gaz avec le joint bien positionné. Avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité du tuyau à votre produit avec le joint bien positionné.
- Positionnez l'appareil, en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.



Raccordement par tuyau souple équipé de ses colliers.

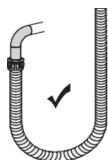
- Pour les installations anciennes (avant 1997) et en butane uniquement, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'embout spécial butane.
- Vissez l'embout gaz en intercalant le joint sur le tuyau flexible. Si le joint n'est pas mis en place, il y a risque d'explosion.
- Enfoncez le tube souple sur l'about gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (coté vanne de barrage).



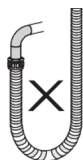
Si le passage du tuyau de raccordement derrière votre appareil est nécessaire, respectez les prescriptions données à savoir :

Le raccordement gaz s'effectue :

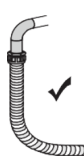
- ✓ de façon à ce que le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil,
- ✓ qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.
- ✓ le tuyau ne doit pas présenter des courbes excessivement serrées ou des étranglements.



Correct



Incorrect



Correct



Correct

Les tubes et tuyaux flexibles doivent répondre aux exigences réglementaires :

<p>Les tubes souples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Destinés à être montés sur des abouts • Livrés avec des colliers de serrage • Longueur maximale : 2m en gaz de réseau et 1,5m en butane/propane. 	<p>Les tuyaux flexibles à base de caoutchouc :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccords à visser aux extrémités : <ul style="list-style-type: none"> - écrous identiques pour les gaz de réseau - écrous différents (dont un noir) pour installations alimentées par récipient • Longueur maximale : 2m 	<p>Les tuyaux flexibles métalliques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccords à visser aux extrémités : <ul style="list-style-type: none"> - écrous identiques pour les gaz de réseau - écrous différents (dont un noir) pour installations alimentées par récipient • Longueur maximale : 2m
--	--	---

Le tableau ci-dessous répertorie les types de tubes et tuyaux flexibles utilisés sur les installations de gaz en France :

Type de gaz	Type de raccordement	Norme applicable	Durée de vie (année)	Utilisation				Marquage CE-RFC	Marque NF
				Appareils de chauffage, de production eau chaude, foyers/incerts	Appareils de cuisson				
					Encastrés	libres			
						Installation existante (3)	Installation neuve (4)		
Gaz de réseaux (1)	Tuyaux flexibles caoutchouc armés	NF D 36-103	10	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc non armés	NF D 36-100	5	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles métalliques	NF EN 14800 + NF D 36-121	Sans date limite d'emploi	oui	oui	oui	oui	X	X
GPL en récipients (2)	Tubes souples avec colliers de serrage	XP D 36-110	5	non	non	oui (5)	oui (5)		X
	Tuyaux flexibles caoutchouc armés	XP D 36-112	10	non	oui	oui	oui		X
	Tuyaux flexibles métalliques	NF EN 14800 + NF D 36-125	Sans date limite d'emploi	oui	oui	oui	oui	X	X

- 1) : gaz naturel ou propane distribués en réseau
- 2) : butane ou propane distribués par bouteille ou citerne individuelle
- 3) : ou modifiée sans remplacement du robinet de commande d'appareils
- 4) : ou modifiée avec remplacement du robinet de commande d'appareils
- 5) : interdit pour les nouvelles installations en propane

E – Vérification étanchéité

Important : une fois l'installation terminée, vérifiez l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Pour effectuer le contrôle d'étanchéité, assurez-vous que les manettes de commandes sont fermées et que la bouteille ou l'arrivée de gaz est fermée.

1. Lors d'une vérification de fuite de gaz, évitez d'utiliser tous types de briquet, allumette, cigarette ou substance similaire.
2. Appliquez une solution savonneuse aux points de raccordement.
3. Ouvrez la bouteille ou l'arrivée de gaz.
4. En cas de fuite, des bulles vont apparaître.
5. Si des bulles apparaissent, cela indique qu'il y a des fuites de gaz.
6. Fermez la bouteille ou l'arrivée de gaz et resserrez les raccords.
7. Refaites un essai d'étanchéité.
8. Si la fuite provient d'une autre pièce, n'utilisez plus votre appareil et contactez le service après-vente.

F – Changement des injecteurs en fonction du gaz utilisé

⚠ Avertissement : avant toute intervention, déconnectez votre appareil, vérifiez que toutes les manettes sont en position « arrêt », et que la plaque de cuisson est complètement refroidie.

Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la pièce est obligatoire. Pour adapter votre appareil à un type de gaz différent :

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson
2. Sortez les brûleurs de leur logement
3. Retirez le couvercle et le corps du brûleur
4. Avec une clé à douille, dévissez les injecteurs
5. Remplacez par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau des injecteurs).
6. Veillez à serrer correctement les injecteurs
7. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

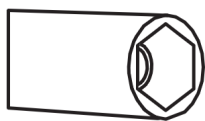


Figure 1

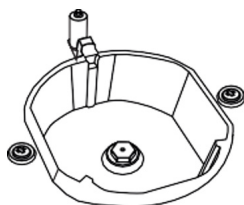


Figure 2

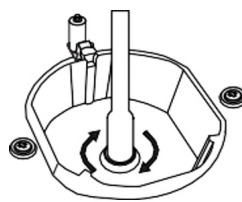
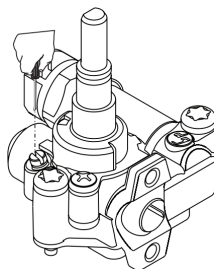
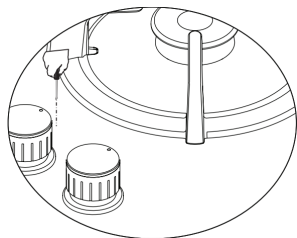
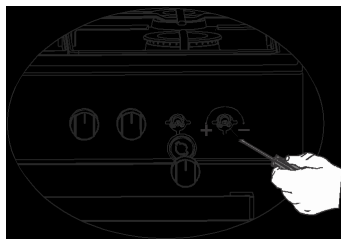
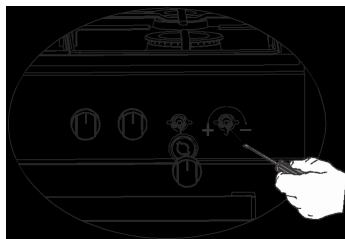


Figure 3

ATTENTION : après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procédez aux réglages des débits réduits dans le paragraphe suivant.

À noter que ce réglage doit être effectué au gaz naturel pour le GPL (Butane - Propane), la vis doit être serrée à fond.



1. Allumez le brûleur.
2. Ajustez et tournez la manette jusqu'à la position la plus réduite.
3. Retirez le bouton du robinet à gaz.
4. Utilisez un tournevis de taille appropriée pour ajuster la vis de réglage du débit réduit.
5. La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 4 mm.
6. Si la flamme est plus élevée que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre dans le cas contraire, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
7. En guise de dernier contrôle, mettez le brûleur successivement dans les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
8. La position de la vis peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé pour votre appareil.
9. En passant d'un type de gaz à un autre, veillez à ce que le débit réduit soit correct.
10. Le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais entraîner l'extinction de la flamme.

Pour le gaz butane et propane, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, tournez une fois la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Tableau des injecteurs – consommation – puissance :

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel		Gaz naturel	
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consuption	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consuption	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consuption	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consuption	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consuption	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consuption	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

5. UTILISATION

Avant la première utilisation

Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre plaque de cuisson. 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.

Tournez le bouton correspondant 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 le bouton sur la position « Arrêt » et laissez-le refroidir. Faites la même opération sur chacun des autres foyers.

A – Aération de la pièce

⚠ Avertissement : L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique, si elle existe, ou en utilisant une ventilation supplémentaire capable d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur tout en renouvelant l'air de la pièce. Consulter un professionnel avant l'installation de cette ventilation supplémentaire.

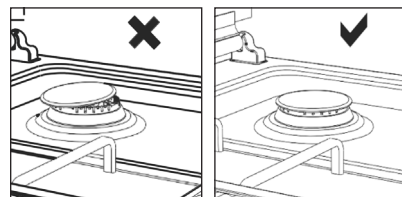
B – Utilisation de la plaque de cuisson

⚠ Avertissement : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.

Chaque bouton contrôle un foyer spécifique de la plaque de cuisson. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, assurez-vous toujours que tous les boutons sont sur la position « Arrêt ».

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont placés comme il convient.

La position appropriée des chapeaux de brûleur est illustrée ci-dessous.



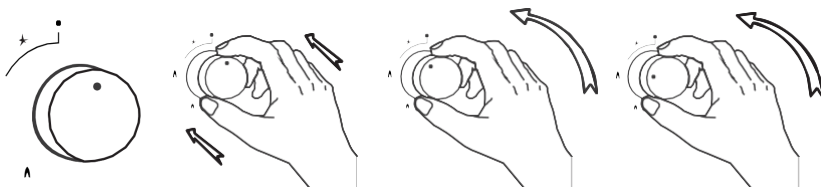
N'utilisez pas des récipients à base concave ou convexe, utilisez toujours des récipients à fond plat appropriés à la taille de chaque brûleur (voir tableau suivant) :

Brûleur arrière droit	22-24 cm
Brûleur avant/arrière gauche	18-20 cm
Brûleur avant droit	12-18 cm

Utilisez des récipients dont le fond est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. Si vous utilisez des récipients inférieurs, la flamme peut être découverte et provoquer des risques d'incendie. N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent de la table de cuisson.

Sur le tableau de bord, un schéma indique à quel brûleur se réfère la manette.

1. Pousser et tourner la manette correspondant au brûleur sélectionné sur la position MAXIMUM (grande flamme)
2. Une fois l'allumage effectué, continuez à presser la manette pendant 10 secondes environ de façon à laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple.
3. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répéter entièrement l'opération.
4. Ne pas utiliser plus de 15 secondes l'allumage. Si après ce laps de temps, le brûleur ne s'allume pas, arrêtez pendant quelques instants.
5. Régler la puissance de cuisson souhaitée (grande flamme /petite flamme) et poser votre récipient.
6. Après chaque utilisation, tourner le bouton en position arrêt.



Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette du brûleur et ne pas essayer de rallumer pendant au moins 1 min.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

⚠ ATTENTION ! la plaque reste chaude pendant un certain temps. **NE LA TOUCHEZ PAS** tant qu'elle n'est pas complètement refroidie.

Précautions d'utilisation :

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

- 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 (casserolles, poêles) dont le diamètre couvre totalement la zone de chauffe afin que toute la chaleur disponible puisse être utilisée.



Les éclaboussures et les débordements peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de récipients à base convexe ou concave.



Si le diamètre du pot est inférieur au diamètre de la table de cuisson, cela gaspille de l'énergie.



Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat uniquement.

- 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 laissez jamais un foyer chauffer à une puissance maximum sans surveillance. Un débordement provoquerait de la fumée et des résidus gras pourraient 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.
- cuisez de préférence avec un couvercle sur le récipient. Cela permet d'économiser de l'énergie.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que toutes les commandes de la table de cuisson sont sur la position « **Arrêt** ».

Laissez la table de cuisson refroidir complètement pour éviter tous risques de brûlures.

Nettoyez l'appareil soigneusement après chaque utilisation. Il est nécessaire de retirer les résidus de cuisson, évitant ainsi la combustion de ces résidus les fois suivantes.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, des crèmes caustiques, des éponges abrasives ou des outils durs pour nettoyer votre appareil, cela évitera d'endommager les surfaces.

NETTOYAGE DU BANDEAU DE COMMANDE

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

Utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle puis séchez avec un chiffon doux.

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Nettoyez immédiatement les débordements de liquide et notamment les aliments à haute teneur en sucre ou les éclaboussures de sucre pour éviter qu'ils ne brûlent sur la surface du plan de cuisson.

Retirez les résidus carbonisés à l'aide d'un racloir et de produits de nettoyage spécifiques.

Pour nettoyer votre table de cuisson, utilisez une éponge douce et de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la 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.).

7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE

FR

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

Mettre les manettes de la table de cuisson en position « **Arrêt** »

Débrancher l'appareil de la source d'alimentation

Contactez 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
Les brûleurs ne fonctionnent pas correctement, pas de gaz	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.- Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m.- Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.- Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché.- Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.
Les flammes ont un aspect irrégulier	<ul style="list-style-type: none">- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs.- Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.
Fuite de gaz	Fermez l'arrivée de gaz et appelez le service après-vente

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : **contactez le Service Après-Vente.**

8. GARANTIES

Garantie Qilive: conditions générales.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Quelles sont les modalités de la garantie ?

Les modalités de la garantie Qilive sont les suivantes :

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

Comment faire valoir votre garantie Qilive?

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

FR

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. PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	P. 43
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 47
3. DESCRIPCIÓN	P. 49
4. INSTALACIÓN	P. 50
5. UTILIZACIÓN	P. 57
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	P. 59
7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA	P. 60
8. GARANTÍAS	P. 60



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

SEGURIDAD GENERAL

1. **ADVERTENCIA:** para evitar cualquier riesgo (mueble, inmueble o físico), las instalaciones, las conexiones, la puesta en servicio y el mantenimiento deben ser realizados por un profesional cualificado.
2. La placa de cocción debe utilizarse según las instrucciones de uso.
3. **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.
4. Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico únicamente.
5. Mantenga abiertos los conductos de ventilación.
6. No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.

7. No utilice el producto en condiciones tales como bajo medicación y/o bajo los efectos del alcohol que puedan afectar a su juicio.
8. Tenga cuidado al utilizar alcohol en la comida. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse si entra en contacto con superficies calientes.
9. Si el aparato está defectuoso o presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento.
10. No coloque sobre el aparato objetos que los niños puedan alcanzar.
11. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
12. Para proceder a la limpieza de las distintas partes de la placa de cocción, consultar el apartado «Limpieza y mantenimiento».
13. Para instalar correctamente las rejillas, consulte el apartado «Utilización».
14. Este aparato solo debe utilizarse en lugares bien ventilados de conformidad con la normativa vigente. Lea el manual antes de instalar o utilizar este aparato.
15. El mecanismo no puede funcionar durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, detenga el mecanismo y espere al menos un minuto antes de intentar volver a encender el quemador.

16. Todas las intervenciones en instalaciones de gas deben ser realizadas por personal autorizado y competente.

17. Este aparato está preparado para gas natural (GN). Si necesita utilizar su aparato con otro tipo de gas, debe solicitar la conversión a un servicio técnico autorizado.

18. Para garantizar un funcionamiento correcto, la tapa, el tubo de gas y la abrazadera deben sustituirse periódicamente de acuerdo con las recomendaciones del fabricante y según sea necesario.

19. Pregunte a su proveedor de gas local los números de teléfono para emergencias de gas y qué hacer si huele a gas.

20. El gas debe arder bien en los productos gaseosos. El gas ardiente se puede entender por la llama azul y la combustión continua. Si el gas no se quema lo suficiente, puede generarse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico; incluso pequeñas cantidades son letales.

21. **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.

22. 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.

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

24. 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.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potencia total del aparato	7,25 kW
Dimensiones de la placa de cocción (altura/anchura/profundidad)	9,6 / 59 / 52 cm (+- 0,1 cm)
Fuente de calor	Gas

Información relativa a las placas de gas domésticas
DIRECTIVA EUROPEA 2009/125/CE - REGLAMENTO N.º 66/2014 DE CONFORMIDAD CON
LA NORMA EN 60350-1:2011

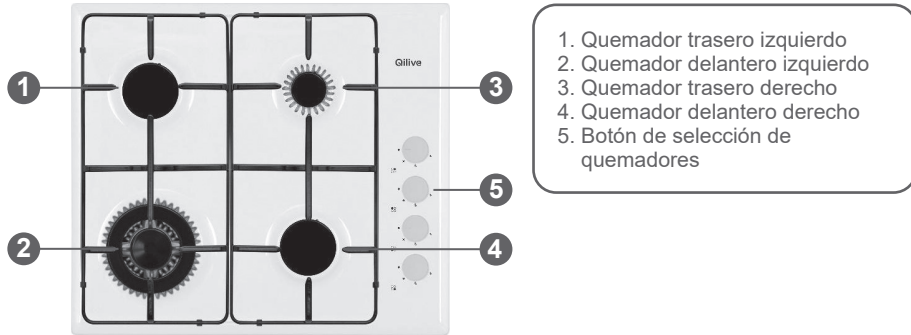
Tipo de placa	Gas		
Cantidad de zonas de cocción	4		
Indicador de encendido	No		
Eficiencia energética por quemador de gas EE quemador de gas	Zona de cocción delantera izquierda	55,5	
	Zona de cocción trasera izquierda	56	
	Zona de cocción delantera derecha	-	
	Zona de cocción trasera derecha	56	
Eficiencia energética de la placa de gas EE Placa de gas	55,83		

PAÍS DE DESTINO	CATEGORÍA DE GAS	GN	GLP
FRANCIA	Cat II 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
ESPAÑA	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
PORTUGAL	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar

Especificaciones del quemador	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
Quemador grande	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumo	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador medio	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumo	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumo	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Especificaciones del quemador	G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	GLP			GLP		GLP	
Quemador grande	Inyector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumo	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador medio	Inyector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

3. DESCRIPCIÓN

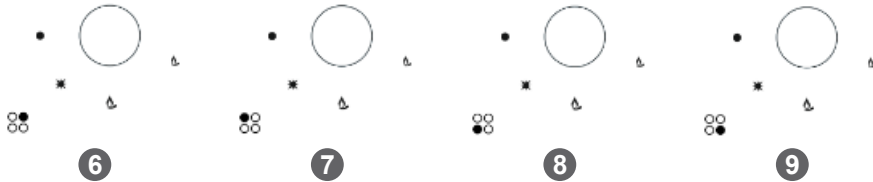


- 1. Quemador trasero izquierdo
- 2. Quemador delantero izquierdo
- 3. Quemador trasero derecho
- 4. Quemador delantero derecho
- 5. Botón de selección de quemadores

ES

El esquema anterior se proporciona solo con fines ilustrativos

PANEL DE MANDOS



- 6. Botón de selección del quemador delantero izquierdo
- 7. Botón de selección del quemador trasero izquierdo
- 8. Botón de selección del quemador trasero derecho
- 9. Botón de selección del quemador delantero derecho



ACCESORIOS INCLUIDOS

Tetina de GAS para butano y propano	Hoja de inyectores con inyectores de gas butano	1 o 2 juntas de plástico	4 tornillos	4 soportes de fijación (grapas de fijación)	Cinta de sellado (junta de estanqueidad)
					

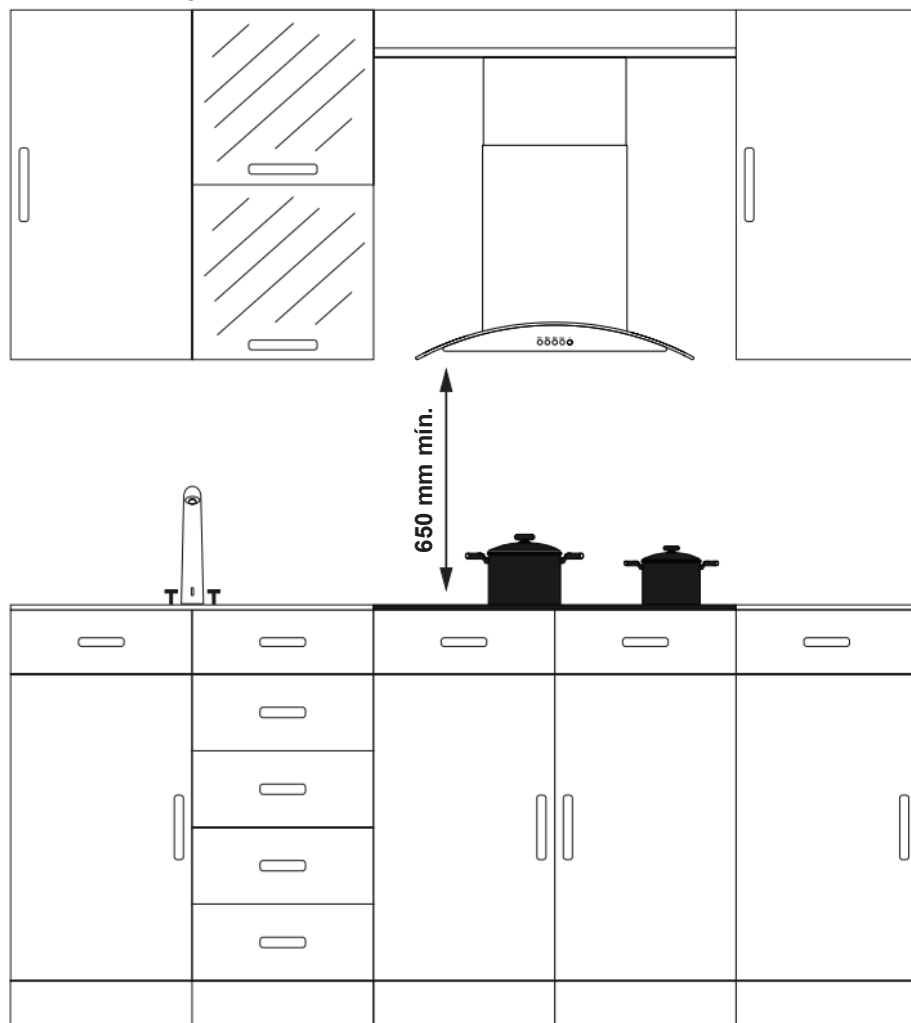
4. INSTALACIÓN

⚠ 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:

ES

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de suministro local (tipo y presión del gas) y los ajustes del aparato sean compatibles;
- Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta (o la placa de características);
- Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se debe prestar una atención particular a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

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.

El aparato puede colocarse cerca de otros muebles, pero asegúrese de que la altura de los muebles circundantes no supere la altura de la placa de cocción.

ES

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

Si se va a instalar una campana, consulte las recomendaciones del fabricante de la campana.

B – Ventilación

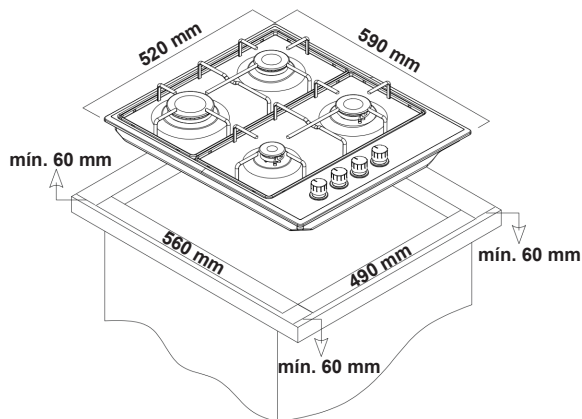
La combustión del gas es posible gracias al oxígeno del aire ($2 \text{ m}^3 \text{ aire/h} \times \text{kW}$ de potencia instalada). Consulte la placa de características del aparato.

Por lo tanto, es necesario renovar este aire y evacuar los productos de la combustión.

La ventilación debe realizarse directamente desde una o más aberturas en las paredes exteriores, con una sección libre de al menos 100 cm^2 en total.

El uso de un aparato de cocina de gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). Se puede necesitar ventilación adicional en caso de uso intensivo y prolongado del aparato, por ejemplo, abriendo la ventana o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de ventilación mecánica si esta existe.

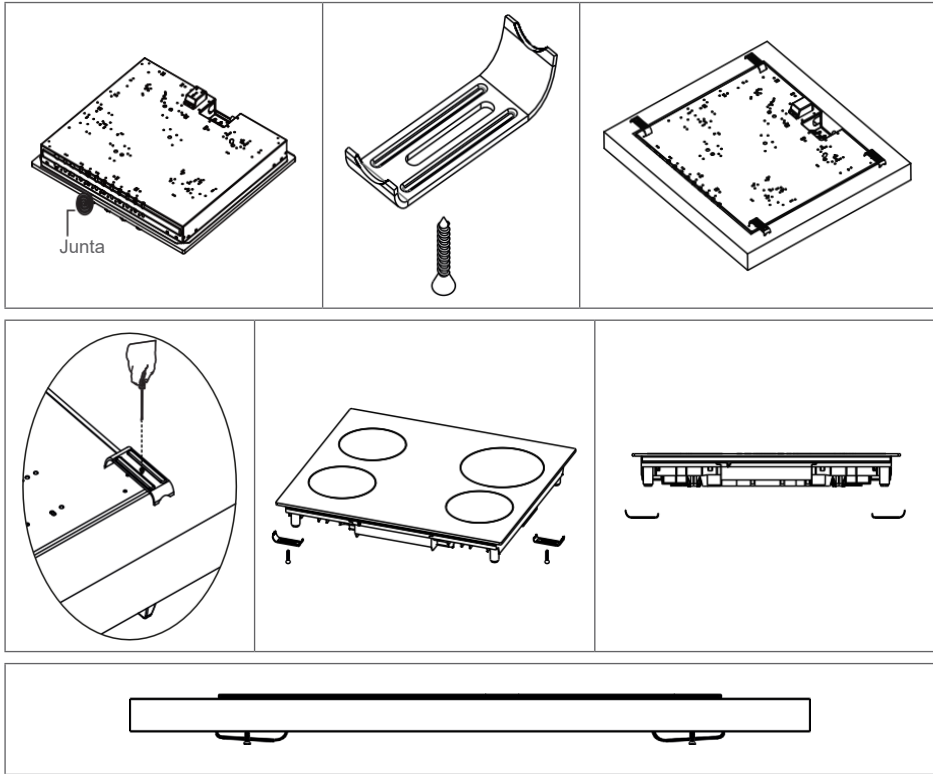
C – Instalación



Para fijar la placa de cocción, siga los pasos a continuación.

1. Quite los quemadores, las tapas de los quemadores y las rejillas del producto.
2. Dele la vuelta a la placa y colóquela sobre una superficie plana. Para evitar la entrada de materiales extraños y líquidos entre la placa de cocción y la encimera, pegue la cinta de sellado suministrada en los bordes inferiores de la placa. La cinta de sellado corresponde a la junta de espuma incluida, que se debe pegar entre la placa de cocción y la encimera.
3. Dé la vuelta a la placa de cocción, colóquela y alinéela sobre la encimera.

4. Fije la placa de cocción a la encimera con los tornillos y fijaciones suministrados. Las grapas de fijación suministradas deben colocarse en los cuatro extremos de las esquinas de la placa de cocción. Debe encajar las grapas de sujeción en los agujeros previstos para ello.



⚠ Advertencia: no instale la placa de cocción encima de un cajón, ya que es posible que la parte inferior entre en contacto con él.

D – Conexión

El aparato se suministra para ser utilizado con el tipo de gas que se indica en la placa de características.

Antes de conectar el aparato a la red de distribución de gas, compruebe que la información de la etiqueta situada en la parte posterior del aparato es compatible con la de su red de distribución de gas.

Los tubos flexibles o mangueras deben ser accesibles y visibles en toda su longitud y sustituirse antes de su fecha de caducidad (marcada en la manguera).

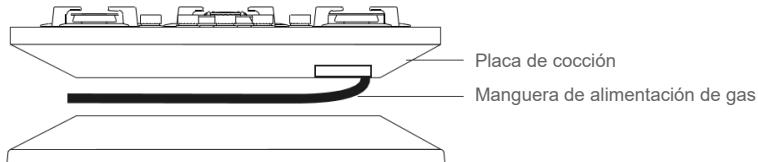
Se prohíbe la conexión mediante una manguera montada en un conector para las nuevas instalaciones de propano.

Conecte el aparato a la tubería o bombona de gas de acuerdo con las normas vigentes solo después de comprobar que el aparato está correctamente ajustado para el tipo de gas utilizado.

La conexión debe realizarse con un tubo flexible de gas que cumpla las especificaciones indicadas en las normas vigentes.

La conexión debe realizarse de acuerdo con la norma EN 30-1-1 según el país de destino y la normativa específica de cada país.

La conexión de gas se realiza en la parte derecha del aparato



El aparato se suministra con un conector acanalado NF y una junta para usar con GLP (gas licuado de petróleo) y una manguera con abrazadera (butano), no incluida.

Conexión mediante manguera con conector mecánico.

⚠ Advertencia: compruebe que el tubo es conforme y viene con sus dos juntas. Si no se colocan las juntas, existe riesgo de explosión.

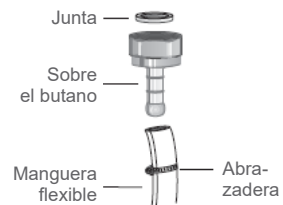
Recomendamos el uso de una manguera homologada de una longitud mínima de 1 m, cuya longitud debe elegirse en función de la posición de la llave de paso del gas.

- Conecte un extremo de la manguera a la llave de paso del gas con la junta bien colocada. Antes de instalar el aparato entre los muebles, conecte el otro extremo de la manguera a su producto con la junta bien colocada.
- Coloque el aparato comprobando que el bucle formado por la manguera se extiende hasta el forjado sanitario del mueble contiguo.



Conexión por manguera con abrazaderas.

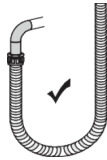
- Para las instalaciones antiguas (anteriores a 1997) y solo butano, puede utilizar una manguera de goma con una longitud máxima de 1,50 m y un diámetro interior de 6 mm, equipada con el conector especial para butano.
- Enrosque el conector de gas, intercalando la junta en la manguera. Si no se colocan las juntas, existe riesgo de explosión.
- Introduzca la manguera en el conector de gas y fíjelo con una abrazadera. Coloque también una abrazadera en el otro extremo (en el lado de la llave de paso).



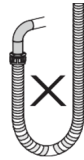
Si es necesario que el tubo de conexión pase por detrás del aparato, siga las instrucciones que se indican a continuación:

La conexión de gas se realiza:

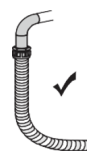
- ✓ de manera que el tubo nunca entre en contacto con la parte trasera del aparato,
- ✓ que no esté en un lugar que se pueda obstruir y que no pueda entrar en contacto con una pieza móvil.
- ✓ la manguera no debe tener curvas pronunciadas ni estrechamientos excesivos.



Correcto



Incorrecto



Correcto



Correcto

Los tubos y las mangueras deben cumplir los requisitos reglamentarios:

<p>Mangueras:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para montaje en conectores • Se suministran con abrazaderas de fijación • Longitud máxima: 2 m para gas de red y 1,5 m para butano/propano. 	<p>Mangueras flexibles de goma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conectores para enroscar en los extremos: <ul style="list-style-type: none"> - tuercas idénticas para gas de red - diferentes tuercas (una negra) para instalaciones alimentadas por contenedor • Longitud máxima: 2 m 	<p>Mangueras metálicas flexibles:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conectores para enroscar en los extremos: <ul style="list-style-type: none"> - tuercas idénticas para gas de red - diferentes tuercas (una negra) para instalaciones alimentadas por contenedor • Longitud máxima: 2 m
--	---	---

La tabla siguiente enumera los tipos de tubos y mangueras utilizados en las instalaciones de gas en Francia:

Tipo de gas	Tipo de conexión	Norma aplicable	Vida útil (años)	Utilización				Marcado CE-RFC	Marca NF
				Aparatos de calefacción, producción de agua caliente, chimeneas/hornos	Aparatos de cocina				
					Montaje empotrado	libres			
						Instalación existente (3)	Nueva instalación (4)		
Gas de red (1)	Mangueras de goma armadas	NF D 36-103	10	no	sí	sí	sí		X
	Mangueras de goma no armadas	NF D 36-100	5	no	sí	sí	sí		X
	Mangueras metálicas	NF EN 14800 + NF D 36-121	Sin fecha de caducidad	sí	sí	sí	sí	X	X
GLP en contenedores (2)	Tubos flexibles con abrazaderas de fijación	XP D 36-110	5	no	no	sí (5)	sí (5)		X
	Mangueras de goma armadas	XP D 36-112	10	no	sí	sí	sí		X
	Mangueras metálicas	NF EN 14800 + NF D 36-125	Sin fecha de caducidad	sí	sí	sí	sí	X	X

- 1): gas natural o propano distribuido a través de una red
- 2): butano o propano distribuido por bombona o depósito individual
- 3): o modificado sin sustituir la válvula de control de aparatos
- 4): o modificado con sustitución de la válvula de control de aparatos
- 5): prohibido para nuevas instalaciones de propano

E – Control de estanqueidad

Importante: una vez finalizada la instalación, compruebe la estanqueidad de todos los empalmes utilizando una solución jabonosa y nunca una llama.

Para realizar el control de fugas, asegúrese de que los mandos y la bombona o la entrada de gas estén cerrados.

1. Cuando compruebe si hay una fuga de gas, evite utilizar cualquier tipo de mechero, cerilla, cigarrillo o sustancia similar.
2. Aplique una solución jabonosa en los puntos de conexión.
3. Abra la bombona o el suministro de gas.
4. En caso de fuga, aparecerán burbujas.
5. Si aparecen burbujas, esto indica una fuga de gas.
6. Cierre la bombona o la entrada de gas y apriete los conectores.
7. Repita la prueba de estanqueidad.
8. Si la fuga procede de otra pieza, deje de utilizar el aparato y póngase en contacto con el servicio posventa.

F – Cambio de inyectores en función del gas utilizado

⚠ Advertencia: antes de realizar cualquier intervención, desconecte el aparato, compruebe que todos los mandos están en posición «apagado» y que la placa de cocción se haya enfriado completamente.

Para que el producto funcione con seguridad, la habitación debe estar bien ventilada.
Para adaptar su aparato a otro tipo de gas:

1. Retire las rejillas de la placa de cocción
2. Saque los quemadores de su ubicación
3. Retire la tapa y el cuerpo del quemador
4. Desenrosque los inyectores con una llave tubo
5. Sustituya por inyectores adecuados para el nuevo tipo de gas (ver tabla de inyectores).
6. Asegúrese de apretar correctamente los inyectores
7. Vuelva a montar las distintas piezas en orden inverso.

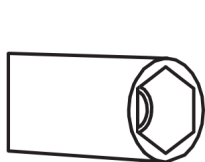


Imagen 1

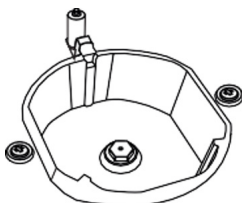


Imagen 2

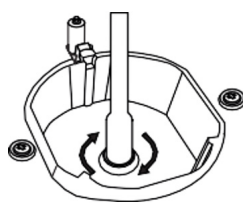
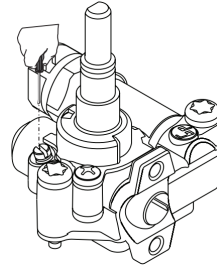
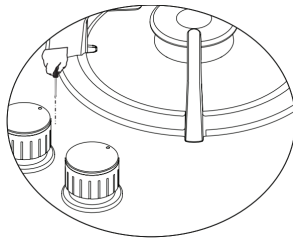
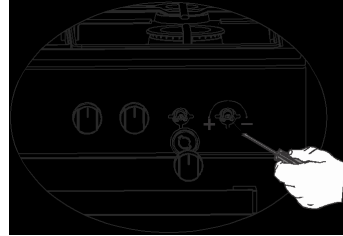
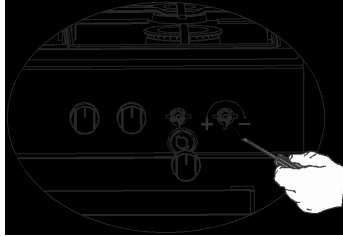


Imagen 3

ADVERTENCIA: una vez realizadas las adaptaciones anteriores, ajuste los caudales reducidos en el apartado siguiente.

Tenga en cuenta que este ajuste debe realizarse para el gas natural para el GLP (Butano - Propano), el tornillo debe apretarse a fondo.



1. Encienda el quemador.
2. Ajuste y gire la palanca hasta la posición más baja.
3. Retire el tapón de la llave del gas.
4. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para apretar el tornillo de ajuste de caudal reducido.
5. La longitud normal de una llama recta en posición reducida debe ser de 4 mm.
6. Si la llama es más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj; en caso contrario, gírelo en sentido contrario.
7. Como comprobación final, gire el quemador sucesivamente a las posiciones de llama alta y llama baja y compruebe si la llama está encendida o apagada.
8. La posición del tornillo puede variar en función del tipo de llave de gas utilizada para su aparato.
9. Al cambiar de un tipo de gas a otro, asegúrese de que el caudal reducido es el correcto.
10. Un cambio brusco de máximo a ralenti nunca debe provocar el apagado de la llama.

Para gas butano y propano, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para gas natural, gire una vez el tornillo en el sentido contrario a las agujas del reloj.

Cuadro de inyectores – consumo – potencia:

Especificaciones del quemador	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar	
	Gas natural			Gas natural		Gas natural	
	Inyector						
Quemador grande	Inyector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumo	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador medio	Inyector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumo	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumo	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Especificaciones del quemador	G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	GLP			GLP		GLP	
Quemador grande	Inyector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumo	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potencia	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Quemador medio	Inyector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potencia	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Quemador pequeño	Inyector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potencia	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

5. UTILIZACIÓN

Antes de usar por primera vez

Asegúrese de que no quede ningún material de embalaje sobre la placa de cocción. Este embalaje debe 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.

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.

A – Ventilación de la habitación

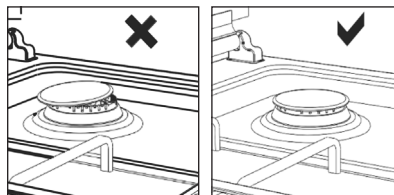
⚠ Advertencia: el uso de un aparato de cocción de gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente, cuando el aparato esté en uso. El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, aumentando la ventilación mecánica, si se dispone de ella, o utilizando una ventilación adicional capaz de evacuar de forma segura los productos de combustión al aire exterior al tiempo que se renueva el aire de la habitación. Consulte con un profesional antes de instalar esta ventilación adicional.

B – Uso de la placa de cocción

⚠ Advertencia: ese aparato debe utilizarse únicamente para la cocción. No debe utilizarse con ningún otro fin, como por ejemplo, para calentar la habitación.

Cada botón controla un quemador específico de la placa de cocción. Cuando no utilice el aparato, asegúrese siempre de que todos los botones estén en la posición de «Apagado».

Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que las tapas de los quemadores están colocadas correctamente.



A continuación se muestra la posición correcta de las tapas de los quemadores.

No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo. Utilice siempre recipientes de fondo plano adecuados al tamaño de cada quemador (véase la tabla siguiente):

Quegador trasero derecho	22-24 cm
Quegador delantero/trasero izquierdo	18-20 cm
Quegador delantero derecho	12-18 cm

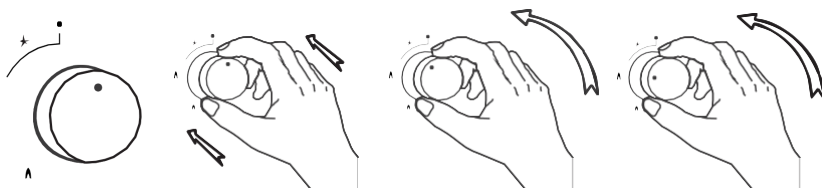
ES

Utilice recipientes con el fondo lo suficientemente grande como para cubrir el quemador. Si utiliza recipientes más pequeños, la llama puede quedar al descubierto y provocar un riesgo de incendio.

No utilice recipientes de cocina que sobresalgan de la placa de cocción.

Un diagrama en el panel de control indica a qué quemador se refiere el mando.

1. Empuje y gire el mando correspondiente al quemador seleccionado hasta la posición MÁXIMA (llama grande)
2. Una vez encendido, siga presionando el mando durante unos 10 segundos para dar tiempo a que la llama caliente el termopar.
3. Si el quemador se apaga después de soltar el mando, repita toda la operación.
4. No utilice el encendido durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende transcurrido este tiempo, deténgase unos instantes.
5. Ajuste la potencia de cocción deseada (llama alta/llama baja) y coloque su recipiente.
6. Después de cada uso, gire el botón a la posición de apagado.



Si las llamas del quemador se apagan accidentalmente, cierre el mando del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos 1 minuto.

El dispositivo de encendido no debe accionarse durante más de 15 segundos. Si el quemador no se ha encendido después de 15 segundos, deje de utilizar el aparato y espere al menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

¡ATENCIÓN! La placa permanece caliente durante cierto tiempo. **NO LA TOQUE** mientras no se haya enfriado completamente.

Precauciones de utilización:

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

- 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.



Las salpicaduras y los derrames pueden dañar la superficie de la placa de cocción y provocar un incendio.



No utilice recipientes con base convexa o cóncava.



Si el diámetro de la olla es menor que el de la placa de cocción, se desperdicia energía.



Utilice solo cacerolas y sartenes de fondo plano.

- 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 in 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 en el recipiente. Así se ahorra energía.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que todos los mandos de la placa de cocción están en la posición **«Apagado»**.

Deje que la placa se enfríe completamente para evitar el riesgo de quemaduras.

Limpie a fondo el aparato después de cada uso. Es necesario retirar los restos de cocción para evitar que se quemen la próxima vez.

No utilice productos de limpieza abrasivos, cremas cáusticas, esponjas abrasivas o herramientas duras para limpiar su aparato, ya que así evitará dañar las superficies.

LIMPIEZA DEL PANEL DE CONTROL

No retire los botones para limpiar el panel de mandos.

Utilice una esponja suave y agua con detergente líquido, luego seque con un paño suave.

LIMPIEZA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Limpie inmediatamente cualquier derrame de líquidos, especialmente alimentos con alto contenido en azúcar o derrames de azúcar, para evitar que se quemen en la superficie de la placa de cocción.

Elimine los residuos carbonizados con una rasqueta y productos de limpieza específicos.

Para limpiar su placa de cocción, utilice una esponja suave y agua con detergente líquido o un producto comercial 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.).

7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA

ES

En cualquier situación de emergencia, debe:

Coloque los mandos de la placa de cocción en posición «**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
Los quemadores no funcionan correctamente, no hay gas	<ul style="list-style-type: none">- Compruebe que el tubo de entrada de gas no esté pinzado.- Compruebe que la longitud del suministro de gas es inferior a 2 m.- Compruebe la apertura del suministro de gas.- Compruebe que el inyector no esté bloqueado.- Si tiene gas en bombona o en depósito, compruebe que no estén vacíos.
Las llamas parecen irregulares	<ul style="list-style-type: none">- Compruebe la limpieza de los quemadores y de los inyectores situados bajo los quemadores, así como del conjunto de quemadores.- Compruebe que queda suficiente gas en la bombona.
Fuga de gas	Cierre el suministro de gas y llame al servicio posventa

Para cualquier otro problema con su aparato: **Contacte con el servicio posventa.**

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. 63
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 67
3. DESCRIÇÃO	P. 69
4. INSTALAÇÃO	P. 70
5. UTILIZAÇÃO	P. 77
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	P. 79
7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 80
8. GARANTIAS	P. 80



PT




1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente e na íntegra este manual do utilizador antes de instalar e utilizar o seu aparelho.

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

Neste manual de utilização, são utilizados os seguintes símbolos:

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

	Informações sobre o ambiente
	Risco de choque elétrico
	Superfícies quentes

SEGURANÇA GERAL

1. AVISO: para evitar qualquer risco (mobiliário, imobiliário, corporal), as instalações, as ligações, a colocação em funcionamento e a manutenção devem ser efetuadas por um profissional qualificado.
2. A placa de cozinha deve ser utilizada em conformidade com o manual de instruções.
3. AVISO: este aparelho foi concebido para ser utilizado por adultos. Destina-se a uma utilização doméstica normal. Não utilizar para fins comerciais ou industriais ou para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido. Evitará, assim, riscos para materiais ou corporais.
4. Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica.
5. Mantenha os canais de ventilação abertos.
6. Não aqueça as caixas fechadas ou os frascos de vidro. A pressão pode fazer explodir os frascos.

7. Não utilize o produto em condições tais como sob medicação e/ou sob a influência de álcool que possam afetar a sua capacidade de discernimento.

8. Tenha cuidado ao utilizar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a altas temperaturas e pode incendiar-se se entrar em contacto com superfícies quentes.

9. Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar um dano visível, não o colocar em funcionamento.

10. Não coloque objetos que as crianças possam alcançar em cima do aparelho.

11. Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Guarde os materiais da embalagem fora do alcance das crianças.

12. Para a limpeza das diferentes partes da placa de cozinha, consultar o parágrafo «Limpeza e manutenção».

13. Para uma instalação correta das grelhas, consultar o parágrafo «Utilização».

14. Este aparelho deve ser utilizado unicamente em locais bem ventilados e de acordo com a regulamentação em vigor. Leia o manual antes de instalar ou utilizar este produto.

15. O mecanismo não pode funcionar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, pare o mecanismo e aguarde pelo menos um minuto antes de voltar a tentar acender o queimador.

16. Todas as operações a efetuar nas instalações de gás devem ser efetuadas por pessoas autorizadas e competentes.

17. Este aparelho está preparado para o gás natural (GN). Se tiver de utilizar o seu aparelho com um tipo de gás diferente, deve pedir a um serviço autorizado a respetiva conversão.

18. Para garantir um correto funcionamento, a tampa, a mangueira de gás e a braçadeira devem ser substituídos periodicamente em conformidade com as recomendações do fabricante, de acordo com as necessidades.

19. Solicite ao seu fornecedor local de gás os números de telefone para as emergências em matéria de gás e informações sobre as medidas a tomar em caso de deteção de odor a gás.

20. O gás deverá arder bem nos produtos gasosos. A chama azul e a combustão contínua permitem compreender a queima do gás. Se o gás não arder o suficiente, poderá ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e altamente tóxico; mesmo pequenas quantidades têm um efeito letal.

21. AVISO: para evitar qualquer risco de deterioração do aparelho, transporte-o na posição de utilização munido dos calços de transporte.

22. 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 apoio ao cliente.

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

24. 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.

2. CARATERÍSTICAS TÉCNICAS

Potência total do aparelho	7,25 kW
Dimensões da placa de cozinha (altura/largura/profundidade)	9,6 / 59 / 52 cm (+- 0,1 cm)
Fonte de calor	Gás

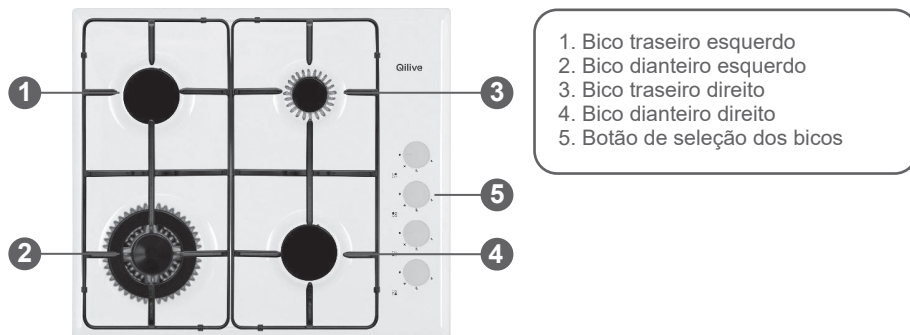
Informações relativas às placas de cozinha domésticas a gás DIRETIVA EUROPEIA 2009/125/CE - REGULAMENTO N.º 66/2014 DE ACORDO COM A EN 60350-1:2011			
Tipo de placa		Gás	
Número de zonas e/ou zonas de cozedura		4	
Indicador luminoso de colocação sob tensão		Não	
Eficiência energética por queimador de gás EE queimador de gás		Zona de cozedura dianteira esquerda	55,5
		Zona de cozedura traseira esquerda	56
		Zona de cozedura dianteira direita	-
		Zona de cozedura traseira direita	56
Eficácia energética da Placa de cozinha a Gás EE Mesa de Cozinha a Gás			55,83

PAÍSES DE DESTINO	GÁS CATEGORIA	GN	GPL
FRANÇA	Cat II 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
ESPAÑA	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
PORTUGAL	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar

Especificações do queimador	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar	
	Gás natural			Gás natural		Gás natural	
Queimador grande	Injetor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumo	0,276	m³/h	0,276	m³/h	0,276	m³/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	Injetor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumo	0,162	m³/h	0,162	m³/h	0,162	m³/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	Injetor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumo	0,96	m³/h	0,96	m³/h	0,96	m³/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Especificações do queimador	G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Queimador grande	Injetor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumo	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	Injetor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	Injetor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

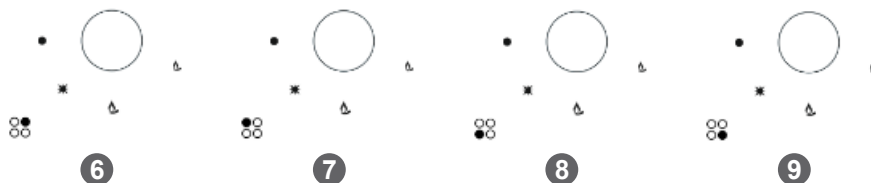
3. DESCRIÇÃO



PT

O esquema supra é apresentado a título indicativo







PAINEL DE CONTROLO



- 6. Botão de seleção do zona de cozedura dianteira esquerda
- 7. Botão de seleção do bico traseiro esquerdo
- 8. Botão de seleção do zona de cozedura traseira direita
- 9. Botão de seleção do zona de cozedura dianteira direita



ACESSÓRIOS FORNECIDOS

Tetina GÁS para butano e propano	Folha de injetores com injetores de gás butano	1 ou 2 juntas em plástico	4 parafusos	4 suportes de fixação (massa de fixação)	Pavio (Junta de estanquidade)
					

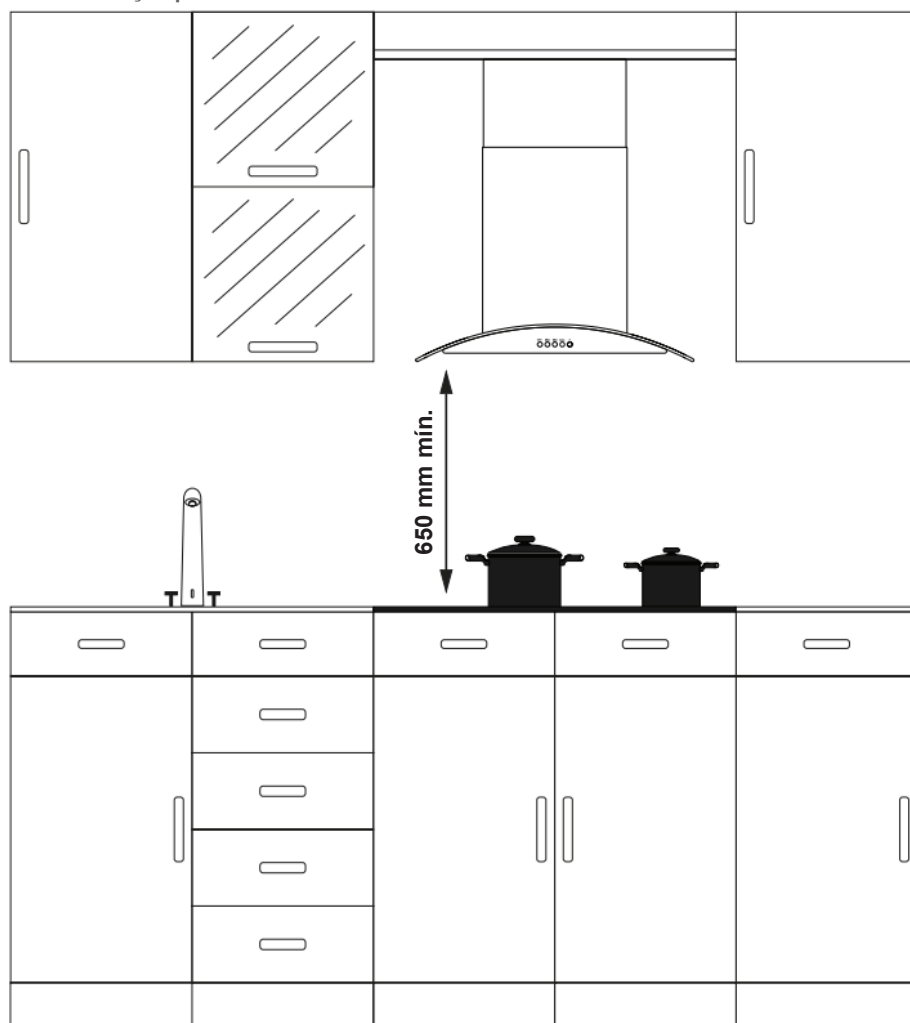
4. INSTALAÇÃO

⚠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:

PT

- Antes da instalação, garantir que as condições de distribuição local (natureza de gás e pressão do gás) e a configuração do aparelho são compatíveis;
- As condições de configuração do aparelho estão indicadas na etiqueta (ou placa de identificação);
- 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. Deve ser concedida especial atenção às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

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 seu aparelho pode ser colocado perto de um outro móvel, mas certifique-se de que a altura dos móveis circundantes não excede a altura da placa de cozinha.

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

Se for necessário instalar um exaustor, consulte as recomendações do fabricante do exaustor.

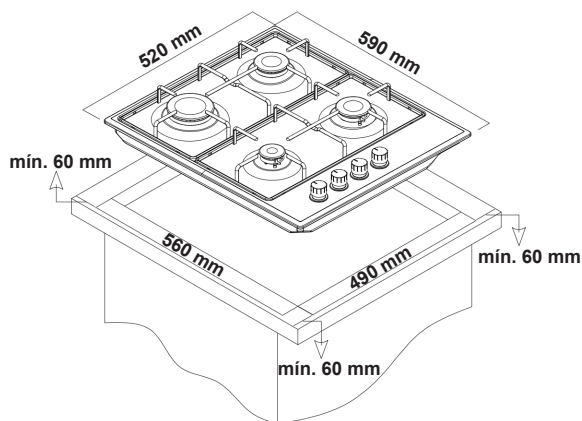
B – Ventilação

A combustão do gás é possível graças à presença de oxigénio no ar ($2\text{m}^3 \text{ ar/h} \times \text{kW}$ de potência instalada) - consulte a placa de identificação do seu aparelho.

É, por conseguinte, necessário que este ar seja renovado e que os produtos de combustão sejam evacuados. A ventilação deve ser feita diretamente a partir de uma ou mais aberturas nas paredes exteriores, com uma secção livre de, pelo menos, 100 cm^2 no total.

A utilização de um aparelho de cozinha a gás conduz à produção de calor, de humidade e de produtos de combustão no local onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha está devidamente ventilada, em especial, durante a utilização do aparelho: manter as aberturas de ventilação natural abertas ou instalar um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de ventilação mecânica). Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, abrindo uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, como por exemplo, aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir.

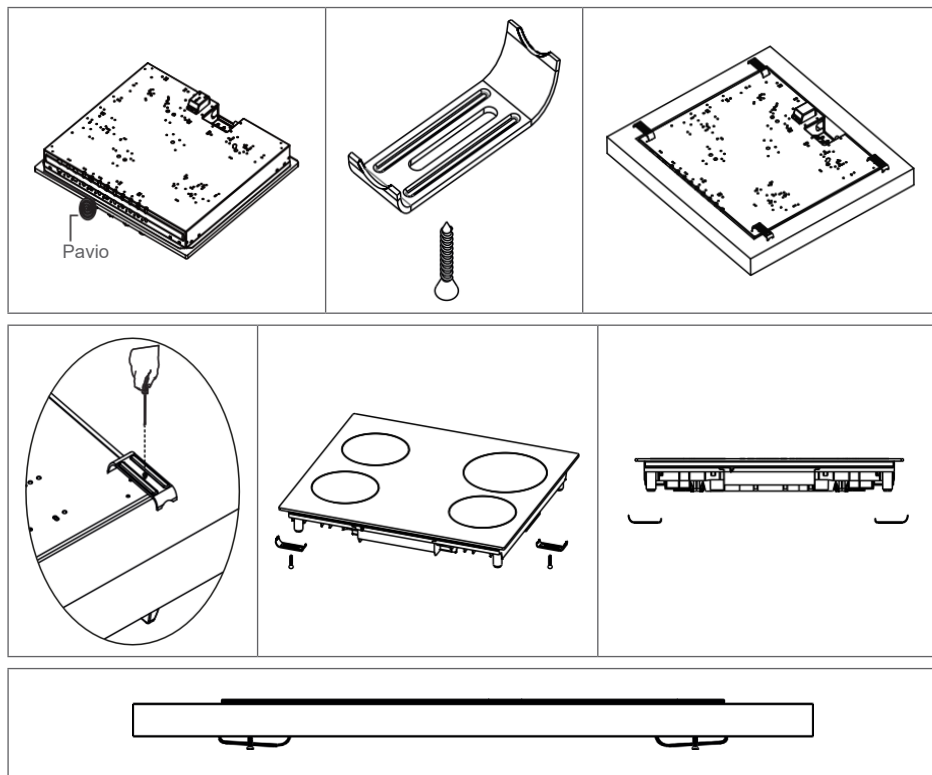
C – Instalação



No momento da fixação da placa de cozinha, estas são as etapas a seguir.

1. Separe os queimadores, as tampas dos queimadores e as grelhas do produto.
2. Vire a placa de cozinha e coloque-a sobre uma superfície plana virando-a. Para evitar a intrusão de matérias e de líquidos entre a placa de cozinha e a bancada, cole o pavio fornecido nos bordos inferiores da placa de cozinha. O pavio corresponde à junta de estanquicidade em espuma fornecida, que deve ser colada entre a placa e a bancada.
3. Vire a placa de cozinha, posicione-a e alinhe-a sobre a bancada.

4. Fixe a placa de cozedura à bancada com os parafusos e fixações fornecidas. As linguetas de aperto que são fornecidas devem ser ajustadas nas quatro extremidades dos cantos da placa de cozinha. Deve ajustar as linguetas de aperto nos orifícios previstos para o efeito.



⚠Aviso: não instalar a placa de cozinha por cima de uma gaveta de arrumação, pois é possível que a parte inferior entre em contacto com a gaveta.

D – Ligação

O seu aparelho é fornecido para funcionar com o tipo de gás indicado na placa de identificação.

Antes de ligar o aparelho à rede de distribuição de gás, verifique se os dados que figuram na etiqueta aposta na parte de trás do seu aparelho são compatíveis com a sua rede de distribuição de gás.

As mangueiras devem estar acessíveis e visíveis em todo o seu comprimento e ser substituídas antes da data limite de utilização (indicada na mangueira).

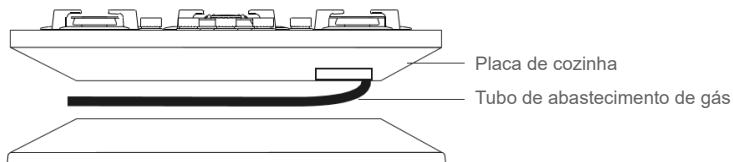
A ligação através de uma mangueira montada numa porta é proibida para novas instalações de propano.

Ligue o aparelho à canalização a gás ou à botija, em conformidade com as normas em vigor unicamente depois de ter verificado se o aparelho está devidamente ajustado ao tipo de alimentação de gás utilizado.

A ligação deve ser efetuada através de uma mangueira de gás flexível que cumpra as especificações indicadas nas normas em vigor.

A ligação deve ser efetuada em conformidade com a norma EN 30-1-1, em função do país de destino e da regulamentação específica a cada país.

A ligação de gás encontra-se à direita do aparelho



PT

Aparelho fornecido com uma porta de rosca NF + junta para utilização com GPL (Gás de Petróleo Liquefeito) e tubo flexível com abraçadeira (Butano) – não incluído.

Ligação por mangueira com ponta mecânica.

⚠️ Aviso: verifique que esta mangueira está em conformidade e que é fornecida com as suas juntas. Se as juntas não estiverem montadas, existe o risco de explosão.

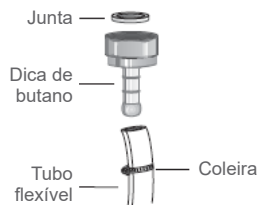
Recomendamos a utilização de uma mangueira normalizada com um comprimento mínimo de 1 m, cujo comprimento deve ser escolhido em função da posição da torneira de distribuição de gás.

- Ligue uma extremidade da mangueira à torneira de distribuição do gás com a junta bem posicionada. Antes de instalar o aparelho entre os móveis, ligue a outra extremidade da mangueira ao seu produto com a junta bem posicionada.
- Posicione o aparelho, verificando que a curvatura formada pela mangueira se expande para o vão do armário adjacente.



Ligação por mangueira com as suas braçadeiras.

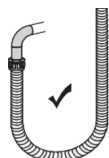
- Para instalações antigas (anteriores a 1997) e exclusivamente em butano, pode utilizar um tubo flexível em borracha com um comprimento máximo de 1,50 m e um diâmetro interno de 6 mm, equipado com a porta especial para butano.
- Aparafuse a ponta de gás, intercalando a junta na mangueira. Se a junta não estiver instalada, existe o risco de explosão.
- Enfie o tubo flexível na torneira de gás e fixe-o com uma abraçadeira. Fixe também uma abraçadeira na outra extremidade (do lado da válvula de paragem).



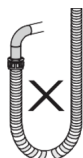
Se for necessário passar o tubo de ligação por trás do seu aparelho, siga as instruções abaixo:

A ligação do gás é efetuada:

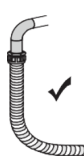
- ✓ de forma que a mangueira nunca entre em contacto com a parte de trás do aparelho,
- ✓ que não se encontre num local passível de estar congestionado e que não possa entrar em contacto com uma parte móvel.
- ✓ o tubo não deve apresentar curvas excessivamente apertadas ou estrangulamentos.



Correto



Incorreto



Correto



Correto

Os tubos e as mangueiras devem cumprir as exigências regulamentares:

<p>Tubos flexíveis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Destinados a serem montados sobre torneiras • Fornecidos com abraçadeiras de aperto • Comprimento máximo: 2 m para gás de rede e 1,5 m para butano/propano. 	<p>Mangueiras flexíveis à base de borracha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniões para aparafusar às extremidades: <ul style="list-style-type: none"> - porcas idênticas para o gás de rede - porcas diferentes (uma delas preta) para instalações alimentadas por recipientes • Comprimento máximo: 2m 	<p>Mangueiras metálicas flexíveis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Uniões para aparafusar às extremidades: <ul style="list-style-type: none"> - porcas idênticas para o gás de rede - porcas diferentes (uma delas preta) para instalações alimentadas por recipientes • Comprimento máximo: 2m
--	---	--

A tabela abaixo apresenta os tipos de tubos e mangueiras utilizados nas instalações de gás em França:

Tipo de gás	Tipo de ligação	Norma aplicável	Vida útil (anos)	Utilização				Marcação CE-RFC	Marca NF
				Aparelhos de aquecimento, produção de água quente, lareiras/recuperadores	Aparelhos de cozedura				
					Encastrados	livres			
						Instalação existente (3)	Instalação nova (4)		
Gás de rede (1)	Mangueiras de borracha reforçada	NF D 36-103	10	não	sim	sim	sim	X	
	Mangueiras de borracha não reforçada	NF D 36-100	5	não	sim	sim	sim	X	
	Mangueiras metálicas	NF EN 14800 + NF D 36-121	Sem prazo de utilização	sim	sim	sim	sim	X X	
GPL em recipientes (2)	Tubos flexíveis com abraçadeiras de aperto	XP D 36-110	5	não	não	sim (5)	sim (5)	X	
	Mangueiras de borracha reforçada	XP D 36-112	10	não	sim	sim	sim	X	
	Mangueiras metálicas	NF EN 14800 + NF D 36-125	Sem prazo de utilização	sim	sim	sim	sim	X X	

- 1): gás natural ou propano distribuído em rede
- 2): butano ou propano distribuídos por botija ou cisterna individual
- 3): ou modificada sem substituir a torneira de controlo de aparelhos
- 4): ou modificada com substituição da torneira de controlo de aparelhos
- 5): proibido para novas instalações a propano

E – Verificação da estanqueidade

Importante: quando a instalação estiver concluída, verifique a estanqueidade em todas as uniões utilizando uma solução de água e sabão e nunca uma chama.

Para efetuar a verificação de estanqueidade, certifique-se de que os comandos estão fechados e que a botija ou a admissão de gás está desligada.

1. Ao verificar se existe uma fuga de gás, evite utilizar qualquer tipo de isqueiro, fósforo, cigarro ou substância equivalente.
2. Aplique uma solução com sabão nos pontos de união.
3. Abra a botija ou a admissão de gás.
4. Em caso de fuga, surgirão bolhas.
5. Se surgirem bolhas, significa que existe uma fuga de gás.
6. Feche a botija ou a entrada de gás e aperte os acessórios.
7. Repita o teste de estanqueidade.
8. Se a fuga for proveniente de outra peça, deixe de utilizar o seu aparelho e contacte o serviço pós-venda.

F – Mudança dos injectores em função do gás utilizado

⚠Aviso: antes de qualquer intervenção, desligue o seu aparelho, verifique se todos os comandos estão na posição na posição «desligada» e se a placa de cozinha arrefeceu completamente.

Para que o produto funcione em segurança, é obrigatório que o local esteja devidamente ventilado. Para adaptar o seu aparelho a um tipo de gás diferente:

1. Retire as grelhas da placa de cozinha
2. Retire os queimadores dos seus recetáculos
3. Retire a tampa e o corpo do queimador
4. Com uma chave de caixa, desaperte os injectores
5. Substitua por injectores adequados ao novo tipo de gás (consulte a tabela de injectores).
6. Certifique-se de que aperta corretamente os injectores
7. Volte a montar as diferentes peças efetuando as operações no sentido inverso.

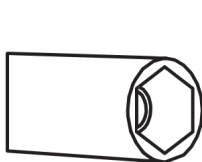


Figura 1

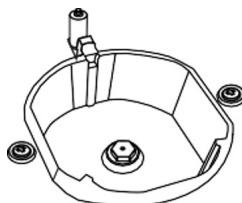


Figura 2

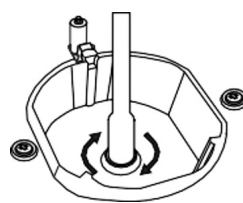
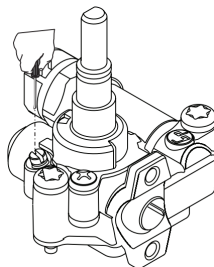
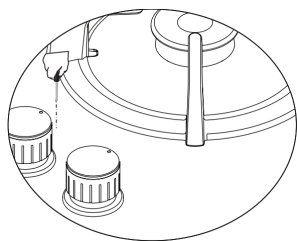
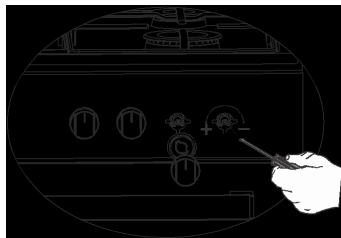
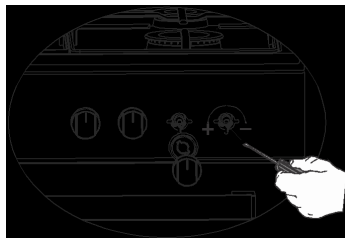


Figura 3

ATENÇÃO: depois de realizar as adaptações acima, proceda ao ajuste dos fluxos reduzidos no parágrafo seguinte.

Note que este ajuste deve ser efetuado a gás natural para o GPL (Butano - Propano) parafuso deve ser totalmente apertado.



1. Ligue o queimador.
2. Regule e rode o comando para a posição mais reduzida.
3. Retire o botão da torneira a gás.
4. Utilize uma chave de fendas de tamanho adequado para ajustar o parafuso de regulação do fluxo reduzido.
5. O comprimento normal de uma chama direita na posição reduzida deve ser de 4 mm.
6. Se a chama estiver mais alta do que a posição desejada, rode o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio; caso contrário, rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
7. Como controlo final, rode o queimador sucessivamente para as posições de chama alta e de chama baixa e verifique se a chama fica acesa ou se apaga.
8. A posição do parafuso pode variar em função do tipo de torneira de gás utilizado no seu aparelho.
9. Ao mudar de um tipo de gás para outro, certifique-se de que o fluxo reduzido está correto.
10. Uma mudança brusca do máximo para o mínimo nunca deve provocar a extinção da chama.

Para o gás butano e propano, rode o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio. Para o gás natural, rode o parafuso uma vez no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

Tabela de injetores – consumo – potência:

Especificações do queimador	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar	
	Gás natural			Gás natural		Gás natural	
	Injetor						
Queimador grande	Injetor	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Consumo	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	Injetor	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Consumo	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	Injetor	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Consumo	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Especificações do queimador	G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Queimador grande	Injetor	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consumo	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potência	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Queimador médio	Injetor	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consumo	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potência	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Queimador pequeno	Injetor	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consumo	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potência	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

5. UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização

Certifique-se de que não restam materiais de embalagem na sua placa de cozinha. Estas embalagens devem ser separadas para reciclagem (Consultar o parágrafo: Desembalagem do aparelho e eliminação dos elementos da embalagem.)

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

Rode o botão correspondente a um dos 4 bicos da placa para a posição máxima e deixe funcionar durante 5 minutos. Desligue o bico rodando o botão para a posição «desligada» e deixe arrefecer. Proceda da mesma forma para cada uma das outras zonas de cozedura.

A – Ventilação do local

⚠Aviso: A utilização de um aparelho de cozinha a gás leva à produção de calor, de humidade e de produtos de combustão no local onde está instalado. Garantir uma boa ventilação da cozinha, nomeadamente durante a utilização do aparelho. Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo, aumentando a potência da ventilação mecânica, se esta existir, ou utilizando uma ventilação adicional capaz de evacuar em total segurança os produtos da combustão para o ar exterior, renovando ao mesmo tempo o ar da divisão. Consultar um profissional antes da instalação desta ventilação adicional.

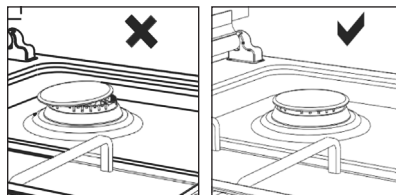
B – Utilização da placa de cozinha

⚠Aviso: Este aparelho destina-se apenas a fins de cocção. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, para aquecimento local.

Cada botão controla uma zona específica da placa de cozinha. Quando não estiver a utilizar o aparelho, certifique-se sempre de que todos os botões estão na posição «Desligada».

Antes de utilizar o seu aparelho, certifique-se de que as tampas dos queimadores estão devidamente colocadas.

A posição adequada das tampas do queimador encontra-se aqui ilustrada.



Não utilize recipientes com base côncava ou convexa, utilize sempre recipientes de fundo plano adequados ao tamanho de cada queimador (ver quadro seguinte):

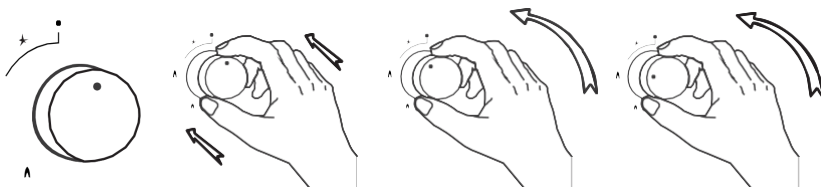
Queimador traseiro direito	22-24 cm
Queimador dianteiro/traseiro esquerdo	18-20 cm
Queimador frontal direito	12-18 cm

PT

Utilize recipientes cujos fundos são suficientemente grandes para cobrir o queimador. Se utilizar recipientes mais pequenos, a chama pode ficar a descoberto e provocar um risco de incêndio. Não utilize recipientes de cozinha que ultrapassem a placa de cozinha.

No painel de instrumentos, um esquema indica-lhe a que queimador se refere o comando.

1. Pressionar e rodar o comando correspondente ao queimador selecionado para a posição MÁXIMA (chama grande)
2. Uma vez efetuada a ignição, continue a premir o comando durante cerca de 10 segundos para dar tempo à chama de aquecer o termopar.
3. Se o queimador se apagar depois de soltar o comando, repita toda a operação.
4. Não utilizar durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após este intervalo de tempo, pare durante alguns instantes.
5. Regule a potência de cozedura desejada (chama alta/baixa) e coloque o recipiente.
6. Após cada utilização, rode o botão para a posição de desligado.



Se as chamas do queimador se apagarem acidentalmente, feche o comando do queimador e não tente reacender durante pelo menos 1 minuto.

O dispositivo de ignição não deve ser acionado durante mais de 15 segundos. Se o queimador não se acender após 15 segundos, cesse de utilizar o aparelho e aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar acender de novo o queimador.

⚠ATENÇÃO! A placa mantém-se quente durante algum tempo. **NÃO TOQUE NELA** até que esta tenha arrefecido completamente.

Precauções de utilização:

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

- 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.



Os salpicos e os derrames podem danificar a superfície da placa e provocar um incêndio.



Não utilize recipientes de base convexa ou côncava.



Se o diâmetro da panela for inferior ao diâmetro da placa de cozedura, existirá desperdício de energia.



Utilize apenas tachos e frigideiras de fundo plano.

PT

- 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 um bico aquecer à potência máxima sem vigilância. Um derrame provocaria fumo e os resíduos gordurosos poderiam incendiar-se.
- nunca deixe um bico aceso 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

Certifique-se de que todos os comandos da placa de cozinha estão na posição «Desligada».

Deixe a placa arrefecer completamente para evitar qualquer risco de queimaduras.

Limpe cuidadosamente o aparelho após cada utilização. É necessário retirar os resíduos de cozedura para evitar que se queimem da próxima vez.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos, cremes cáusticos, esponjas abrasivas ou utensílios duros para limpar o seu aparelho, evitará, assim danos nas superfícies.

LIMPEZA DO PAINEL DE CONTROLO

Não retire os botões para limpar o painel de controlo.

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

LIMPEZA DA PLACA DE COZINHA

Limpe imediatamente qualquer derrame de líquidos, nomeadamente de alimentos com elevado teor de açúcar ou salpicos de açúcar, para evitar que se queimem na superfície da placa.

Remova os resíduos carbonizados com a ajuda de um raspador e de produtos de limpeza específicos.

Para limpar a sua placa de cozinha, utilize uma esponja macia e água com detergente para a loiça ou um produto do comércio recomendado para placas 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.).

7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PT

Em cada situação de emergência, é necessário:

Coloque os comandos da placa de cozinha na posição «Desligada»

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
Os queimadores não funcionam corretamente, não há gás	<ul style="list-style-type: none">- Verifique se o tubo de admissão de gás não está entalado.- Verifique se o comprimento da chegada do gás é inferior a 2 m.- Verifique se a admissão de gás está aberta.- Verifique se o injetor não está entupido.- Se tiver gás em botija ou em cisterna, verifique se não está vazia.
As chamas têm um aspeto irregular	<ul style="list-style-type: none">- Verifique a limpeza dos queimadores e dos injectores situados por baixo dos queimadores, bem como da montagem dos queimadores.- Verifique se há gás suficiente na sua botija.
Fuga de gás	Desligue o fornecimento de gás e contacte o serviço pós-venda

Para qualquer outro problema com o seu aparelho: **contacte o serviço de apoio ao cliente.**

8. GARANTIAS

Garantia Qilive: condições gerais.

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

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

O que é coberto pela garantia Qilive?

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

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

O que não é coberto por uma garantia Qilive?

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

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

- Desgaste normal, incluindo estético (ex. riscos, 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, tais como o transporte, as intempéries, os cortes de energia ou as sobretensões.
- Produtos modificados, aqueles em que o selo de garantia ou o número de série foram danificados, alterados, eliminados ou oxidados.
- Danos provocados por qualquer intervenção efetuada por uma pessoa não autorizada.
- Atualizações do software, devido a uma alteração nos parâmetros de rede
- Danos decorrentes de elementos exteriores ao aparelho (corpos estranhos, insetos, etc.)
- Conteúdo dos aparelhos - congelador, máquina de lavar... - (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 produzirá efeitos na data de compra (ou na data de entrega, se esta for posterior). Deve fornecer um comprovativo de entrega/compra antes de qualquer intervenção no seu aparelho coberto pela garantia. Importa salientar que, sem esse comprovativo, qualquer trabalho efetuado será cobrado. Conserve o seu recibo de compra ou a sua nota de entrega. Todas as intervenções serão efetuadas pela Qilive ou pelos seus agentes autorizados. Qualquer peça substituída passa a ser propriedade da Qilive. A garantia oferece vantagens que complementam os seus direitos legais enquanto consumidor e não tem nenhum impacto sobre os mesmos.

Como 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).

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	83. O
2. MŰSZAKI ADATOK	87. O
3. LEÍRÁS	89. O.
4. ELHELYEZÉS	90. O.
5. HASZNÁLAT	97. O.
6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	99. O.
7. GYORS HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ	100. O.
8. JÓTÁLLÁS	100. O.




HU

1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

Fontos, hogy ezt a használati útmutatót a készülékkel együtt tartsa, későbbi használatra. Ha ezt a készüléket másnak átadja, gondoskodjon róla, hogy a használati útmutató mellette legyen, hogy az új felhasználó tájékozódhasson a készülék működéséről.

Ebben a használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használtuk:

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



Áramütés veszélye



Forró felületek

HU

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

1. **FIGYELMEZTETÉS:** a kockázatok elkerülése érdekében (bútorzatot, ingatlant, személyt érintő), a telepítést, a csatlakoztatást, az üzembe helyezést és a karbantartást képzett szakembernek kell végeznie.
2. A főzőlapot a használati utasításnak megfelelően kell használni.
3. **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 anyagi és személyi kockázatokat kerülhet el.
4. Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték.
5. Tartsa nyitva a szellőzőcsatornákat.
6. Ne melegítsen zárt konzervdobozokat vagy üvegedényeket. A nyomás miatt az üvegek felrobbanhatnak.
7. Ne használja a terméket gyógyszeres kezelés és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt, amely hatással lehet az ítélőképességére.

8. Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

9. A hibás vagy láthatóan sérült készüléket ne működtesse.

10. Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.

11. A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekekre. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől távol.

12. A főzőlap különböző részeinek tisztításához olvassa el a „Tisztítás és karbantartás” bekezdést.

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

14. Ezt a készüléket csak jól szellőző helyiségekben szabad használni, a hatályos előírásoknak megfelelően. A termék telepítése vagy használata előtt olvassa el a kézikönyvet.

15. A szerkezet nem működik 15 másodpercnél tovább. Ha az égő 15 másodperc után sem gyullad meg, állítsa le a szerkezetet, és várjon legalább egy percet, mielőtt megpróbálná újra meggyújtani az égőt.

16. A gázkészülékeken végzett minden munkát csak engedéllyel rendelkező és hozzáértő személyzet végezhet.

17. Ez a készülék földgázra (NG) van beállítva. Ha a készüléket más típusú gázzal kell használni, akkor a készülék átalakítását egy erre felhatalmazott szervizben kell elvégeztetnie.

18. A helyes működés biztosítása érdekében a fedelet, a gázcsövet és a bilincset a gyártó ajánlásainak megfelelően és szükség szerint rendszeresen cserélni kell.

19. Kérdezze meg a helyi gázszolgáltatót a gázzal kapcsolatos veszélyhelyzetekre vonatkozó telefonszámokról és arról, hogy mit kell tennie, ha gázszagot érez.

20. A gáznak jól kell égnie a gázüzemű termékekben. Az égő gáz a kék láng és a folyamatos égés alapján ismerhető fel. Ha a gáz nem ég el megfelelően, szén-monoxid (CO) keletkezhet. A szén-monoxid színtelen, szagtalan és rendkívül mérgező gáz; már kis mennyiség is halálos.

21. **FIGYELMEZTETÉS:** a készülék károsodásának elkerülése érdekében használati helyzetben, a szállításra szolgáló ékekkel együtt kell szállítani.

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

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

24. 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.

2. MŰSZAKI JELLEMZŐK

A készülék teljes teljesítménye	7,25 kW
A főzőlap méretei (magasság/szélesség/mélység)	9,6 / 59 / 52 cm (+- 0,1 cm)
Hőforrás	Gáz

Információk a háztartási gázfőzőlapokról
2009/125/EK EURÓPAI IRÁNYELV - 66/2014. SZ. RENDELET AZ EN 60350-1:2011 SZABVÁNY SZERINT

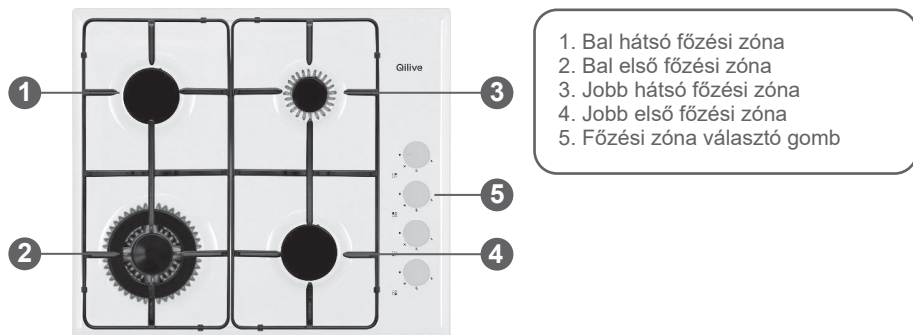
A főzőlap típusa	Gáz		
Főzési zónák és/vagy területek száma	4		
Bekapcsolásjelző lámpa	Nem		
Energiahatékonyság gázégőnként EE gázégő	Bal első főzőzóna	55,5	
	Bal hátsó főzőzóna	56	
	Jobb első főzőzóna	-	
	Jobb hátsó főzőzóna	56	
A gáz főzőlap energiahatékonysága EE Gáz főzőlap	55,83		

RENDELTETÉSI ORSZÁG	GÁZKATEGÓRIA	NG	LPG
FRANCIAORSZÁG	II. kategória 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
SPANYOLORSZÁG	II. kategória 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
PORTUGÁLIA	II. kategória 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar

Az égő műszaki adatai	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar	
	Földgáz			Földgáz		Földgáz	
Nagy égő	Fúvóka	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Fogyasztás	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égő	Fúvóka	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Fogyasztás	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kis égő	Fúvóka	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Fogyasztás	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Az égő műszaki adatai	G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Nagy égő	Fúvóka	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Fogyasztás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égő	Fúvóka	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fogyasztás	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kis égő	Fúvóka	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Fogyasztás	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

3. LEÍRÁS

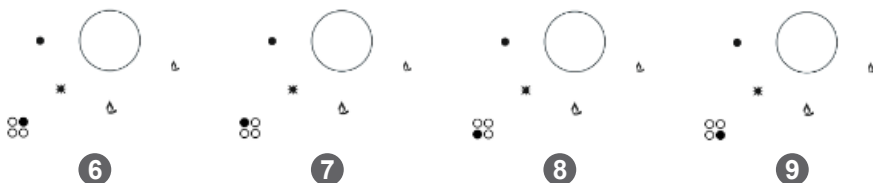


1. Bal hátsó főzési zóna
2. Bal első főzési zóna
3. Jobb hátsó főzési zóna
4. Jobb első főzési zóna
5. Főzési zóna választó gomb

HU

A fenti rajz csak tájékoztató jellegű

KEZELŐPANEL



6. Bal első tűztér választó gomb
7. Bal hátsó tűztér választó gomb
8. Jobb hátsó főzési zóna választógomb
9. Jobb első főzési zóna választógomb



MELLÉKELT TARTOZÉKOK

Gázcsenk butánhoz és propánhoz	Fúvókalap mellékelt butángáz fúvókákkal	1 vagy 2 műanyag tömítés	4 csavar	4 rögzítőkon- zol (rögzítőbi- lincs)	Kanóc (tömítés)
					

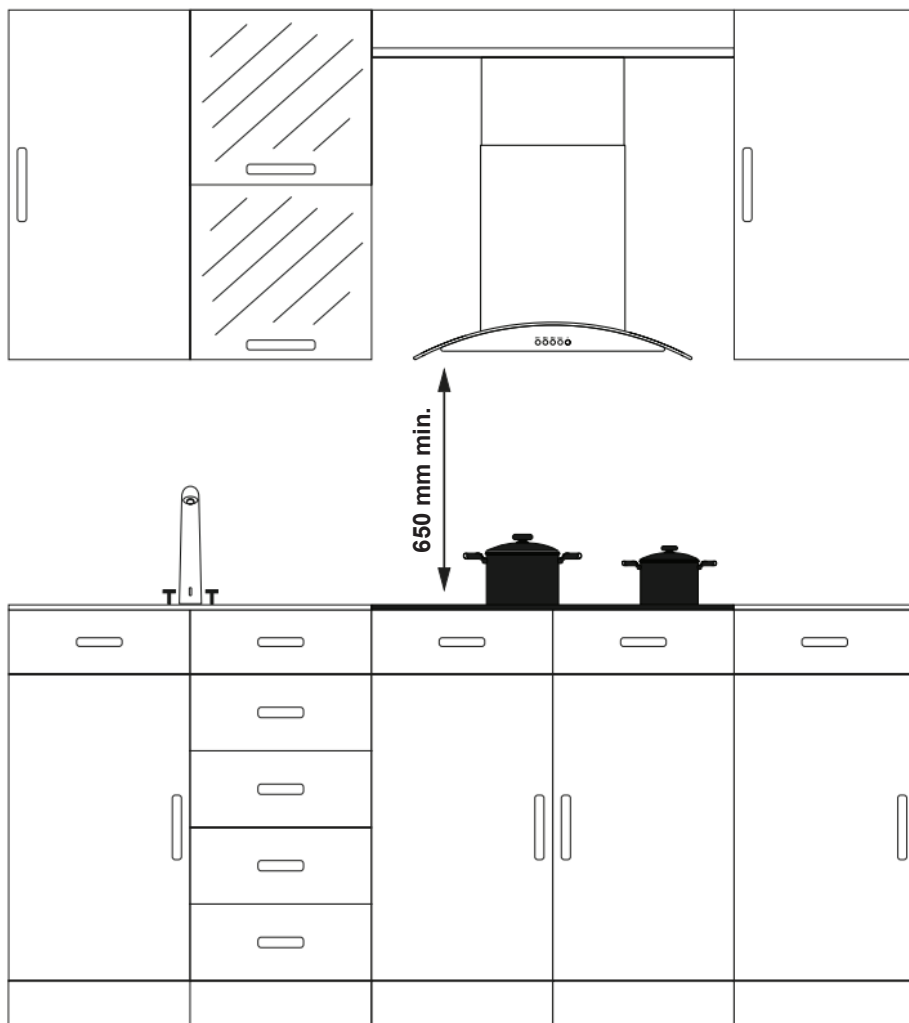
4. TELEPÍTÉS

⚠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 telepítés előtt győződjön meg arról, hogy a helyi ellátási feltételek (gázfajta és gáznyomás) és a készülék beállításai kompatibilisek;
- Ennek a készüléknek a beállítási feltételei a címkén (vagy a gyártói adattáblán) szerepelnek);
- 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.

HU

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 készülék más bútor mellett is elhelyezhető, de ügyeljen arra, hogy a környező bútorok magassága ne haladja meg a főzőlap magasságát.

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

Ha páraelszívót kell felszerelni, kérjük, olvassa el a páraelszívó gyártójának ajánlásait.

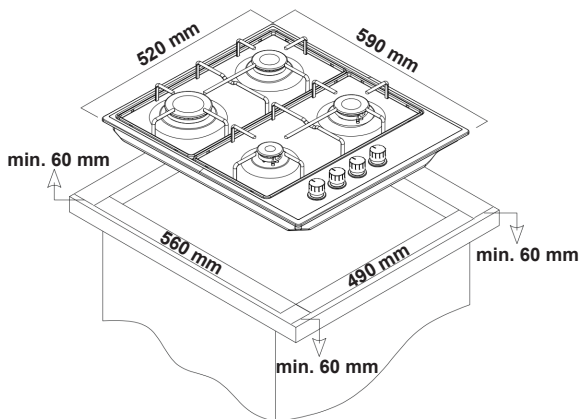
B – Szellőzés

A gáz égését a levegőben lévő oxigén teszi lehetővé (2 m^3 levegő/h x kW beépített teljesítmény) - lásd a készülék adattábláját.

Ezért ennek a levegőnek meg kell újulnia, és az égéstermékeknek el kell távozniuk. A szellőzést közvetlenül a külső falakon lévő egy vagy több, összesen legalább 100 cm^2 szabad keresztmetszetű nyíláson keresztül kell biztosítani.

A gáztűzhely használata hő, nedvesség és égéstermékek keletkezéséhez vezet abban a helyiségben, ahol a készüléket elhelyezték. Gondoskodjon a konyha jó szellőzéséről, különösen akkor, amikor a készülék használatban van: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy helyezzen mechanikus szellőzőberendezést (konyhai elszívó). A készülék intenzív és hosszan tartó használata további szellőztetést tehet szükségessé, például ablak kinyitását, vagy hatékonyabb szellőztetést, például a elszívó ventilátor teljesítményének növelését, ha van ilyen.

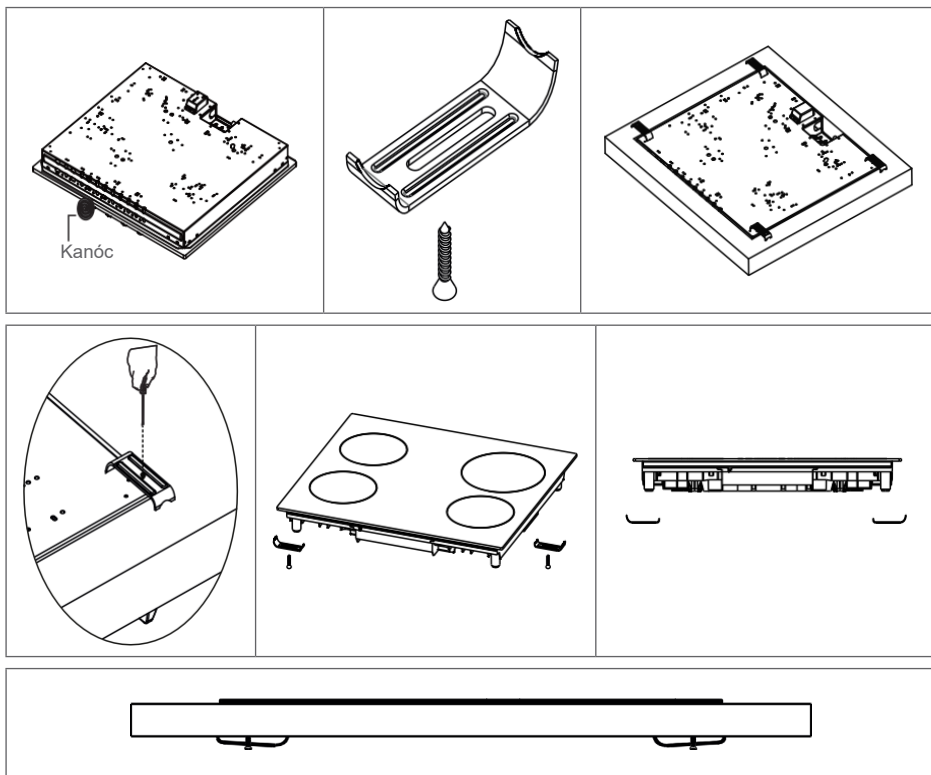
C – Elhelyezés



A főzőlap rögzítéséhez kövesse a következő lépéseket.

1. Válassza le az égőket, az égősapkákat és a rostélyokat a termékről.
2. Fordítsa meg a főzőlapot, és helyezze egy sima felületre. Annak érdekében, hogy idegen anyagok és folyadékok ne kerüljenek a főzőlap és a munkalap közé, ragassza a mellékelt kanócot a főzőlap alsó széleire. A kanóc megfelel a mellékelt habszivacs tömítésnek, amelyet a főzőlap és a munkalap közé ragasztanak.
3. Fordítsa meg a főzőlapot, helyezze el és igazítsa el a munkalapon.

4. Rögzítse a főzőlapot a munkalaphoz a mellékelt csavarok és rögzítők segítségével. A mellékelt rögzítőbilincseket a főzőlap sarkainak négy végére kell felszerelni. A szorítókonzolokat a megadott lyukakba kell illeszteni.



⚠Figyelmeztetés: Ne helyezze a főzőlapot tárolófiók tetejére, mert előfordulhat, hogy az alsó rész érintkezik a fiókkal.

D – Bekötés

A készüléket úgy szállítjuk, hogy a gyártói adattáblán feltüntetett gáztípussal működjön.

Mielőtt a készüléket a gázelosztó hálózathoz csatlakoztatja, ellenőrizze, hogy a készülék hátoldalán található azonosító címkén szereplő adatok kompatibilisek-e az Ön gázelosztó hálózatával.

A hajlékony csöveknek vagy tömlőknek teljes hosszukban elérhetőeknek és láthatóknak kell lenniük, és a (tömlőn feltüntetett) lejáratí idő előtt ki kell cserélni őket.

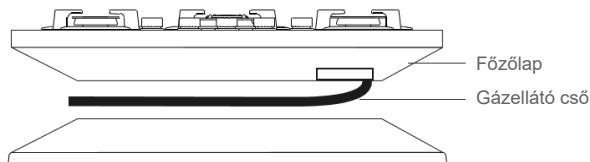
Az új propánberendezéseket nem szabad a végződésre szerelt hajlékony tömlővel csatlakoztatni.

A készüléket csak akkor csatlakoztassa a gázvezetékhez vagy gázpalackhoz a hatályos szabványoknak megfelelően, ha ellenőrizte, hogy a készülék megfelelően be van-e állítva a használt gázellátás típusához.

A csatlakozást olyan flexibilis gáztömlővel kell elvégezni, amely megfelel a hatályos szabványokban megadott előírásoknak.

A csatlakoztatást a rendeltetési országtól és az egyes országok egyedi előírásaitól függően az EN 30-1-1 szabványnak megfelelően kell elvégezni.

A gázt a készülék jobb oldalán kell csatlakoztatni



HU

A készüléket NF bordás csatlakozóval + tömítéssel szállítjuk LPG-vel történő használatra (cseppfolyósított propángáz), hajlékony csővel és bilinccsel (Bután) - nincs mellékelve.

Tömlőcsatlakozás mechanikus csatlakozóval.

⚠ Figyelmeztetés: ellenőrizze, hogy a tömlő megfelel-e a követelményeknek, és hogy a két tömítéssel együtt érzékel-e. Ha a tömítések nincsenek felszerelve, fennáll a robbanás veszélye.

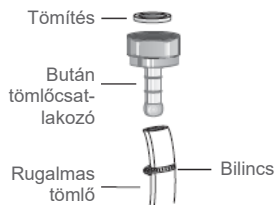
Javasoljuk egy szabványos, legalább 1 m hosszúságú, rugalmas tömlő használatát, amelynek hosszát az elzárószep helyzetének megfelelően kell megválasztani.

- Csatlakoztassa a tömlő egyik végét az elzárószephez a megfelelően elhelyezett tömítéssel együtt. Mielőtt a bútorok közé helyezi a készüléket, csatlakoztassa a tömlő másik végét a megfelelően elhelyezett tömítéssel együtt.
- Helyezze el a készüléket, ellenőrizve, hogy a tömlő által alkotott hurok a mellette levő bútor üreges részébe nyúlik-e be.



Csatlakozás bilinccsekkel ellátott hajlékony csővel.

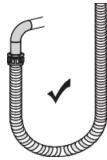
- Régebbi (1997 előtti) berendezésekhez és kizárólag butánhoz, használható egy legfeljebb 1,50 m hosszú és 6 mm belső átmérőjű, speciális bután-csatlakozóval ellátott rugalmas gumicső.
- Csavarozza fel a gázcsatlakozót a tömlőre helyezett tömítéssel együtt. Ha a tömítés nincs felszerelve, fennáll a robbanás veszélye.
- Nyomja a hajlékony csövet a gázcsatlakozó csonkra, és rögzítse egy bilinccsel. A másik végére (a zárószep felőli oldalra) is rögzítsen egy bilinccset.



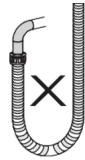
Ha a csatlakozó tömlőnek a készülék mögött kell elhaladnia, tartsa be az alábbi előírásokat:

A gáz csatlakoztatását úgy kell elvégezni, hogy:

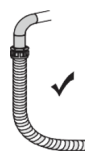
- ✓ a tömlő soha ne érintkezzen a készülék hátuljával,
- ✓ ne legyen olyan helyen, ahol könnyen beszorulhat, és ne érintkezhesen mozgó alkatrészsel.
- ✓ a tömlőn ne legyenek túl erős ívek vagy szűkületek.



Helyes



Helytelen



Helyes



Helyes

HU

A csöveknek és tömlőknek meg kell felelniük a hatósági előírásoknak:

<p>Rugalmas csövek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Csatlakozó idomra történő felszereléshez • Tartozék bilincsekkel • Maximális hosszúság: 2 m vezetékes gáz esetén és 1,5 m bután/propán esetén. 	<p>Gumi alapú hajlékony tömlők:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Csavaros végcsatlakozások: <ul style="list-style-type: none"> - azonos anyák vezetékes gázhoz - különböző anyák (az egyik fekete) palackos ellátású berendezésekhez • Maximális hosszúság: 2 m 	<p>Rugalmas fémtömlők:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Csavaros végcsatlakozások: <ul style="list-style-type: none"> - azonos anyák vezetékes gázhoz - különböző anyák (az egyik fekete) palackos ellátású berendezésekhez • Maximális hosszúság: 2 m
---	---	--

Az alábbi táblázat a franciaországi gázberendezésekben használt csövek és tömlők típusait sorolja fel:

A gáz típusa	A csatlakozás típusa	Vonatkozó szabvány	Élettartam (év)	Használat				CE-RFC jelölés	NF jelzés
				Fűtőberendezések, melegvíz-előállítás, kandallók/betétek	Főzőkészülékek				
					Beépített	szabadon álló			
						Meglévő létesítmény (3)	Új telepítés (4)		
Hálózati gáz (1)	Megerősített gumitömlők	NF D 36-103	10	nem	igen	igen	igen		X
	Nem erősített gumitömlők	NF D 36-100	5	nem	igen	igen	igen		X
	Rugalmas fémtömlők	NF EN 14800 + NF D 36-121	Nincs lejáratási idő	igen	igen	igen	igen	X	X
Palackos LPG (2)	Rugalmas csövek bilincsekkel	XP D 36-110	5	nem	nem	igen (5)	igen (5)		X
	Megerősített gumitömlők	XP D 36-112	10	nem	igen	igen	igen		X
	Rugalmas fémtömlők	NF EN 14800 + NF D 36-125	Nincs lejáratási idő	igen	igen	igen	igen	X	X

- 1): hálózaton keresztül érkező földgáz vagy propán
- 2): egyedi palackból vagy tartályból érkező bután vagy propán
- 3): vagy átállított a készülék vezérlőszelepeinek cseréje nélkül
- 4): vagy átállított a készülék vezérlőszelepeinek cseréjével
- 5): tilos új propánberendezések esetében

E – Tömörsegi vizsgálat

Fontos: a telepítés befejezése után az összes csatlakozás tömörségét ellenőrizze szappanos oldattal, és soha nem lánggal.

A tömörsegi vizsgálat elvégzéséhez győződjön meg arról, hogy a kezelőgombok zárva vannak, és a gázpalack vagy a gázbevezetés el van zárva.

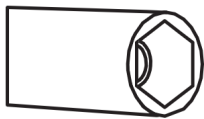
1. A tömörsegi vizsgálat során ne használjon semmilyen öngyújtót, gyufát, cigarettát vagy hasonló anyagot.
2. Vigyen fel szappanos oldatot a csatlakozási pontokra.
3. Nyissa ki a gázpalackot vagy a gázellátást.
4. Szivárgás esetén buborékok jelennek meg.
5. Ha buborékok jelennek meg, az gázszivárgást jelez.
6. Zárja le a gázpalackot vagy a gázbemenetet, és húzza meg a szerelvényeket.
7. Ismétlje meg a tömörsegi vizsgálatot.
8. Ha a szivárgás másik alkatrészből ered, hagyja abba a készülék használatát, és forduljon az értékesítés utáni szervizhez.

F – A fűvókák cseréje a használt gáznak megfelelően

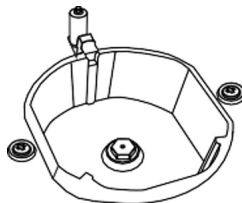
⚠ Figyelmeztetés: bármilyen beavatkozás előtt kapcsolja ki a készüléket, ellenőrizze, hogy az összes gomb kikapcsolt állapotban van-e, és hogy a főzőlap teljesen kihűlt-e.

A termék biztonságos működéséhez a helyiségnek jó szellőzéssel kell rendelkeznie. Ha a készüléket más típusú gázra szeretné átállítani:

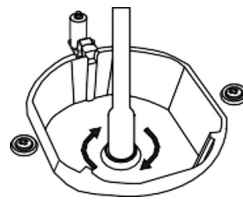
1. Vegye le a rácsokat a főzőlapról
2. Vegye ki az égőket a házukból
3. Távolítsa el az égő fedelét és a testet
4. Egy dugókulcs segítségével csavarja ki az fűvókákat
5. Cserélje ki az új gáztípushoz megfelelő fűvókákra (lásd a fűvókák táblázatát).
6. Ügyeljen rá, hogy megfelelően meghúzza a fűvókákat
7. Szerelje vissza a különböző alkatrészeket fordított sorrendben.



1. ábra



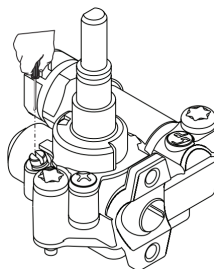
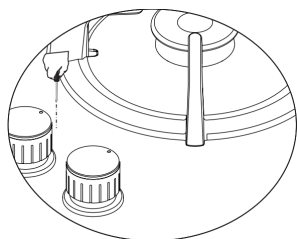
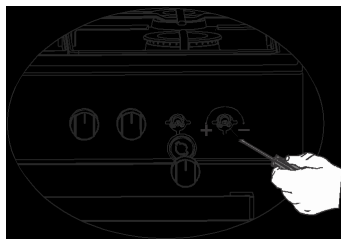
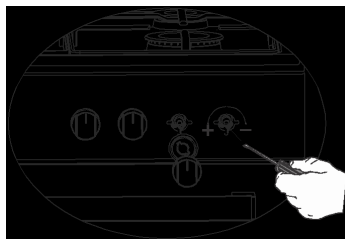
2. ábra



3. ábra

FIGYELEM: Miután elvégezte a fenti átállításokat, állítsa be a következő bekezdésben szereplő csökkentett áramlási sebességeket.

Vegye figyelembe, hogy ezt a beállítást a földgázra LPG (bután - propán) esetén el kell végezni, a csavart teljesen meg kell húzni.



1. Gyűjtsa meg az égőt.
2. Állítsa be és fordítsa a gombot a legalacsonyabb állásba.
3. Távolítsa el a gombot a gázcsapról.
4. Használjon megfelelő méretű csavarhúzó a csökkentett áramlás állítócsavarjának beállításához.
5. Az egyenes láng normál hosszának csökkentett helyzetben 4 mm-nek kell lennie.
6. Ha a láng magasabb, mint kellene, forgassa el a csavart az óramutató járásával megegyező irányba, ellenkező esetben pedig az óramutató járásával ellentétesen.
7. Utolsó ellenőrzésként fordítsa az égőt egymás után a magas és alacsony lángállásba, és ellenőrizze, hogy a láng ég-e vagy kialudt.
8. A csavar helyzete a készülékhez használt gázszelep típusától függően változhat.
9. Ha egyik gáztípusról egy másikra vált, ügyeljen rá, hogy a csökkentett áramlási sebesség megfelelő legyen.
10. A maximumról takarékra váltáskor soha nem szabad a lángnak kialudnia.

Bután- és propángáz esetén fordítsa el a csavart az óramutató járásával megegyező irányba. Földgáz esetén egyszer fordítsa el a csavart az óramutató járásával ellentétes irányba.

A fűvókák táblázata – fogyasztás – teljesítmény:

Az égő műszaki adatai	G20, 20 mbar G25, 25 mbar			G20, 25 mbar		G20, 13 mbar	
	Földgáz			Földgáz		Földgáz	
Nagy égő	Fűvóka	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Fogyasztás	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égő	Fűvóka	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Fogyasztás	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kis égő	Fűvóka	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Fogyasztás	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

Az égő műszaki adatai	G30, 28-30 mbar G31, 37 mbar			G30, 50 mbar		G30, 37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Nagy égő	Fúvóka	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Fogyasztás	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Teljesítmény	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Közepes égő	Fúvóka	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Fogyasztás	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Teljesítmény	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Kis égő	Fúvóka	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Fogyasztás	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Teljesítmény	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

5. HASZNÁLAT

Az első használat előtt

Győződjön meg róla, hogy nem maradt csomagolóanyag a főzőlapon. Ezt a csomagolást újrahasznosítás céljából külön kell válogatni (lásd a következő bekezdést: A készülék kicsomagolása és a csomagolás ártalmatlanítása.)

A gyártás során esetleg visszamaradt maradványok vagy zsír eltávolítása.

Fordítsa a főzőlapon lévő 4 főzőlap egyikének megfelelő gombot a maximális állásba, és hagyja 5 percig bekapcsolva. Kapcsolja ki az égőt a gombot a „Ki” állásba fordítva, és hagyja kihűlni. Ugyanígy járjon el a többi főzési zóna esetében is.

A – A helyiség szellőztetése

▲Figyelmeztetés: A gáztűzhely használata hő, nedvesség és égéstermékek keletkezéséhez vezet abban a helyiségben, ahol a készüléket elhelyezték. Gondoskodjon a konyha jó szellőzéséről, különösen akkor, amikor a készülék használatban van. A készülék intenzív és hosszan tartó használata további szellőztetést tehet szükségessé, például a gépi szellőztetés növelésével, ha van ilyen, vagy olyan kiegészítő szellőztetés alkalmazásával, amely képes az égéstermékeket biztonságosan a külső levegőbe elvezetni, miközben a helyiség levegőjét megújítja. A kiegészítő szellőztetés felszerelése előtt konzultáljon szakemberrel.

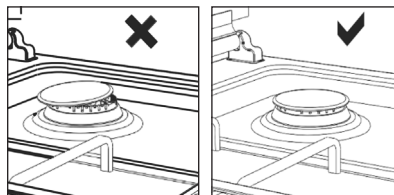
B – A főzőlap használata

▲Figyelmeztetés: Ez a a készülék kizárólag főzési célokra szolgál. Nem használható más célra, például helyiségek fűtésére.

Minden gomb a főzőlap egy adott égőjét vezérli. Amikor nem használja a készüléket, mindig győződjön meg arról, hogy minden gomb „Ki” állásban van.

A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy az égősapkák helyesen vannak-e elhelyezve.

Az égősapkák helyes helyzete az alábbiakban látható.



Ne használjon homorú vagy domború aljú edényeket. Mindig az egyes égők méretének megfelelő, lapos aljú edényeket használjon (lásd az alábbi táblázatot):

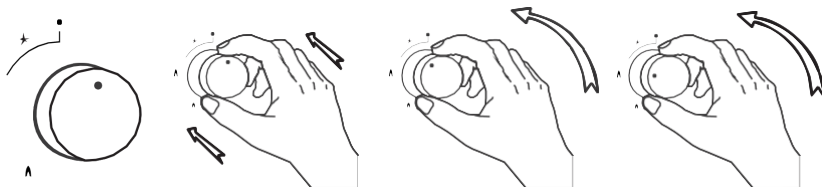
Jobb hátsó égő	22-24 cm
Bal első/hátsó égő	18-20 cm
Elülső jobb oldali égő	12-18 cm

HU

Olyan edényeket használjon, amelyeknek az alja elég nagy ahhoz, hogy az égőt lefedje. Ha kisebb edényeket használ, a láng fedetlenül maradhat, és tűzveszélyt okozhat. Ne használjon olyan főzőeszközöket, amelyek túlnyúlnak a főzőlapon.

A kezelőpanelen lévő ábra jelzi, hogy a gomb melyik égőre vonatkozik.

1. Nyomja és fordítsa a kiválasztott égőnek megfelelő gombot a MAXIMUM állásba (nagy láng)
2. Miután a gyújtás megtörtént, nyomja tovább a gombot körülbelül 10 másodpercig, hogy a lángnak legyen ideje felmelegíteni a hőletemet.
3. Ha az égő kialszik, miután elengedte a gombot, ismétlje meg az egész műveletet.
4. Ne használja a gyújtást 15 másodpercnél tovább. Ha az égő ezután sem gyullad be, állítsa le néhány pillanatra.
5. Állítsa be a kívánt főzési teljesítményt (nagy láng/takarék láng), és helyezze az edényt a főzőlapra.
6. Minden használat után fordítsa a gombot kikapcsolt állásba.



Ha az égő lángja véletlenül kialszik, zárja el az égő gombját, és legalább 1 percig ne próbálja meg újra meggyújtani.

A gyújtószerkezetet nem szabad 15 másodpercnél tovább működtetni. Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyulladt be, hagyja abba a készülék használatát, és várjon legalább 1 percet, mielőtt újra megpróbálná begyújtani az égőt.

⚠ FIGYELEM! A főzőlap egy ideig forró marad. **NE NYÚLJON HOZZÁ,** amíg teljesen le nem hűlt.

Óvintézkedések a használat során:

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

- 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 fűtési zónát, hogy az összes rendelkezésre álló hő ki lehessen használni.



A kifröccsenő és kiömlő folyadékok károsíthatják a főzőlap felületét, és tüzet okozhatnak.



Ne használjon domború vagy homorú aljú edényeket.



Ha az edény átmérője kisebb, mint a főzőlap átmérője, energiapazarlás történik.



Csak lapos aljú lábasokat és serpenyőket használjon.

HU

- Az edények aljának száraznak és tisztának kell lennie, hogy az égők és a főzőedények hosszabb élettartamúak legyenek.
- soha ne hagyja felügyelet nélkül a maximális teljesítménnyel működő égőt. Az étel kifutása füstöt okozhat, és a zsíros maradványok meggyulladhatnak.
- soha ne hagyja bekapcsolva az égőt úgy, hogy nincs rajta edény, mert nagyon gyorsan eléri 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

Győződjön meg arról, hogy a főzőlap minden kezelőszerve a „**Ki**” állásban van.

Hagyja a főzőlapot teljesen kihűlni, hogy elkerülje az égési sérülések veszélyét.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a készüléket. A főzési maradékokat el kell távolítani, hogy legközelebb ne égjenek meg.

A készülék tisztításához ne használjon súrolószereket, maró krémeket, dörzsölő szivacsokat vagy kemény szerszámokat, így elkerülheti a felületek károsodását.

A KEZELŐPANEL TISZTÍTÁSA

Ne távolítsa el a gombokat a kezelőpanel tisztításához.

Használjon puha szivacsot és mosogatószeres vizet, majd törölje szárazra puha ruhával.

A FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

Azonnal tisztítson fel minden kiömlött folyadékot, különösen a magas cukortartalmú ételeket vagy a kiömlött cukrot, nehogy a főzőlap felületére égjenek.

Kaparóval és speciális tisztítószerekkel távolítsa el az elszennesedett maradványokat.

A főzőlap tisztításához használjon puha szivacsot és vizet, valamint mosogatószeret vagy a kereskedelemben kapható, főzőlapokhoz ajánlott terméket.

Törölje szárazra a készüléket puha, tiszta ruhával.

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

7. GYORS HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Minden vészhelyzetben:

Állítsa a főzőlap gombjait „Ki” helyzetbe

Válassza le a készüléket az áramforrásról

Forduljon a vevőszolgálathoz

Kisebb 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
Az égők nem működnek megfelelően, nincs gáz	<ul style="list-style-type: none">- Ellenőrizze, hogy a gázbevezető cső nincs-e becsípődve.- Ellenőrizze, hogy a gázvezeték hossza kevesebb mint 2 m.- Ellenőrizze, hogy a gázbevezetés nyitva van-e.- Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve.- Ha palackozott vagy tartályos gázzal rendelkezik, ellenőrizze, hogy az nem üres-e.
A lángok szabálytalanul néznek ki	<ul style="list-style-type: none">- Ellenőrizze az égők és az égők alatt található fűvókák tisztaságát, valamint az égők összeállítását.- Ellenőrizze, hogy maradt-e elég gáz a palackban.
Gázszivárgás	Zárja el a gázellátást, és hívja a vevőszolgálatot

A készülékkel kapcsolatos egyéb probléma esetén: **Forduljon a szakszervizhez.**

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), energiafelhasználás, alkalmazás vagy elhelyezés, illetve gondatlanság vagy nem megfelelő perifériák, szoftverek vagy fogyóeszközök használata.
- A termék professzionális, kollektív, ipari, kereskedelmi használata, vagy a vásárlás országában szokásos háztartási használattól eltérő célokra történő használata.
- Külső okok, például szállítás, időjárás, áramkimaradás vagy túlfeszültség által okozott károk.
- Módosított termékek, sérült, módosított, eltávolított vagy rozsdás garanciapecséttel vagy sorozatszámmal rendelkező termékek.
- Arra nem jogosult személy által végzett bármilyen beavatkozás által okozott károk.
- A hálózati paraméterek megváltozása miatt szükséges szoftverfrissítések
- A készüléken kívüli elemek (idegen testek, rovarok stb.) által okozott károk
- A készülékek 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.

HU

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

Melyek a garancia feltételei?

A Qilive garancia feltételei a következők:

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

Hogyan érvényesítheti a Qilive garanciát?

A Qilive termék garancia keretében történő javításának vagy cseréjének igényléséhez Franciaországon kívül minden országban vigye el a terméket az eladási hely recepciójára a vásárlási bizonylattal (például pénztárblockk) 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?

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?

HU

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

600131918
MOA2-6400QGRBB



Auchan

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

Made in TÜRKIYE

CE