

# Qilive



## 4-hob gas cooker Q.6924

- FR Gazinière 4 feux
- ES Cocina de 4 quemadores
- PT Fogão a gás de 4 bicos
- HU 4 égős gáztűzhely

<b>EN</b>	<b>User manual</b>	P. 3
<b>FR</b>	<b>Manuel d'utilisation</b>	P. 25
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones</b>	P. 49
<b>PT</b>	<b>Manual de utilização</b>	P. 72
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	P. 95

# OVERVIEW:






1. SAFETY GUIDELINES	P. 3
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 6
3. DESCRIPTION	P. 8
4. INSTALLATION	P. 10
5. USE	P. 16
6. CLEANING AND MAINTENANCE	P. 19
7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE	P. 22
8. GUARANTEES	P. 23

## 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 appliance must be used in accordance with the user guide.
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. Keep the ventilation ducts open.
5. Do not heat closed cans or glass jars. Pressure may cause jars to explode.
6. Do not use the product whilst under the influence of medication and/or alcohol that may affect your judgement.
7. 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.
8. If the appliance is defective or visibly damaged, do not use it.
9. Do not place objects on the appliance that are within the reach of children.
10. Packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials out of the reach of children.

11. 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.
12. 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.
13. Any work on gas installations must be carried out by authorised and competent technicians.
14. 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.
15. For correct operation, the cover, gas hose and collar must be regularly replaced in accordance with the manufacturer's recommendations, and on an as-required basis.
16. Ask your local gas supplier for the telephone numbers to contact for gas emergencies and what to do if you smell gas.
17. 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; even small quantities can be lethal.

18. **WARNING:** to avoid any risk of damage to the appliance, transport it in its position of use with its transport blocks.
19. In the event of a breakdown, do not try to repair the appliance yourself. Repairs carried out by unqualified technicians may cause damage. Contact the After-Sales Service team.
20. Given that packaging materials (straps, staples, polystyrene, etc.) can be dangerous for children, please collect them up and dispose of them immediately.
21. 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.
22. Change the gas hose shortly before the expiry date indicated on the hose.

## 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Total appliance power	9.75 kW
Cooker dimensions without feet (height/width/depth)	81.8 / 49.8 / 55.5 cm ( $\pm$ 0.1 cm)
Cooker dimensions with feet (height/width/depth)	82 / 49.8 / 55.5 cm ( $\pm$ 0.1 cm)
Electrical	Gas
Information about 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 auxiliary cooking zone	0.95 kW
	Rear left semi-fast cooking zone	1.7 kW
	Front right fast cooking zone	2.9 kW
	Rear right semi-fast cooking zone	1.7 kW

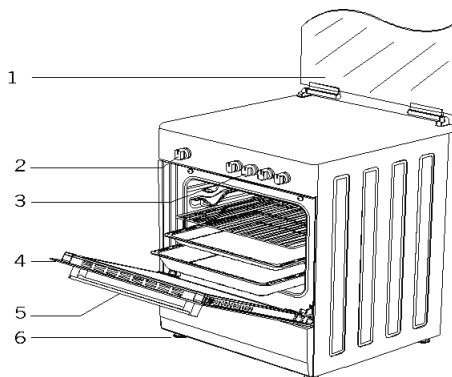
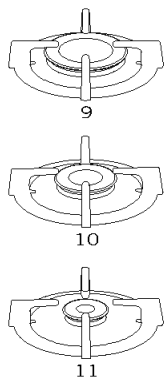
DESTINATION COUNTRY	GAS CATEGORY	NG	LPG
FRANCE	Cat II 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28–30/37 mbar
SPAIN	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28–30/37 mbar
PORTUGAL	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28–30/37 mbar

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 <sup>3</sup> /h	0.276	m <sup>3</sup> /h	0.276	m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	0.162	m <sup>3</sup> /h	0.162	m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	0.96	m <sup>3</sup> /h	0.96	m <sup>3</sup> /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

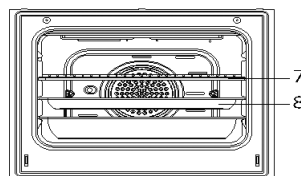
**⚠ WARNING:** the values supplied with the appliance or the accompanying documents are laboratory values which comply with the respective standards. These values may vary according to use and ambient conditions.

### 3. DESCRIPTION

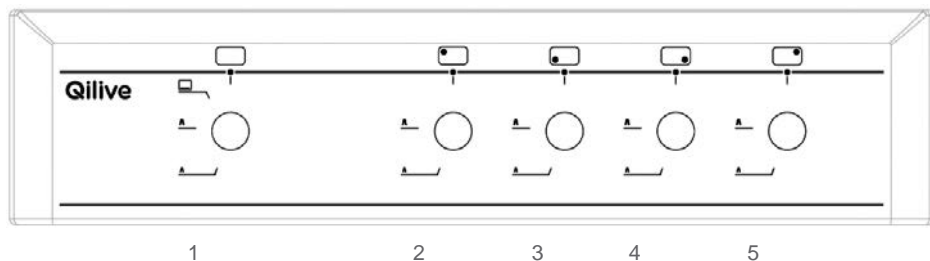


The diagram below is presented for indicative purposes only

1. Cover
2. Oven setting dial
3. Burner adjustment dials
4. Door
5. Handle
6. Foot
7. Metal rack
8. Drip tray
9. Fast burner
10. Semi-fast burner
11. Auxiliary burner



### CONTROL PANEL



1. Oven selection dial
2. Rear left hob selection dial
3. Left front hob selection dial
4. Front right hob selection dial
5. Rear right hob selection dial

### Oven "Off" position (1)



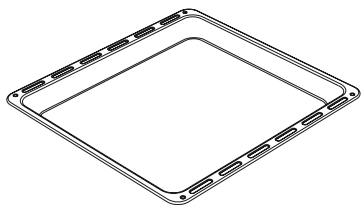
(1) Turn the dial to position the "Stop" symbol opposite the selection mark [●] to stop the oven's operation.

### Hob "Off" position (2)



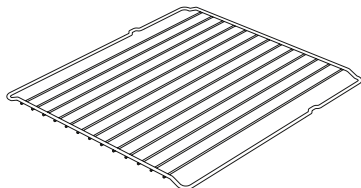
(2) Turn the dial to position the "Stop" symbol opposite the selection mark [●] to stop the operation of the hob in question.

## Oven fittings



### A drip tray:

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

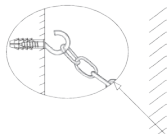


### A cooking rack:





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

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

## SECURING THE COOKER



Two hooks and dowels are supplied for securing the appliance to the wall.

4 plastic feet	1 or 2 hooks to stabilise the appliance	1 or 2 dowels for screws	GAS end fitting for butane and propane	Injector sheet with butane gas injectors attached	1 or 2 plastic seals
					

## 4. INSTALLATION

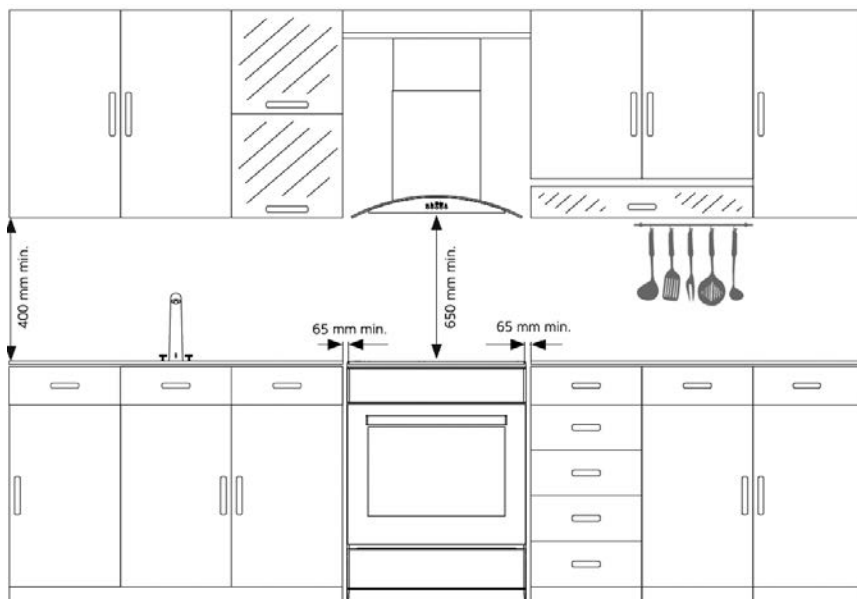
This appliance is not connected to an evacuation system for combustion products. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention must be paid to ventilation requirements.

Before positioning the appliance, check that the local network conditions (gas type and pressure) meet the appliance's requirements. The appliance's setting conditions are shown on the label (or serial plate).

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

**IMPORTANT:** 2 people are required to install this appliance.

### A – Location



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.

The cooker can be placed next to other furniture units, 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, as indicated above.

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

## B – Ventilation

The gas can burn thanks to the oxygen in the air ( $2 \text{ m}^3 \text{ air/h} \times \text{kW installed power}$ ) – 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  $100 \text{ cm}^2$  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 – Installing the cooker

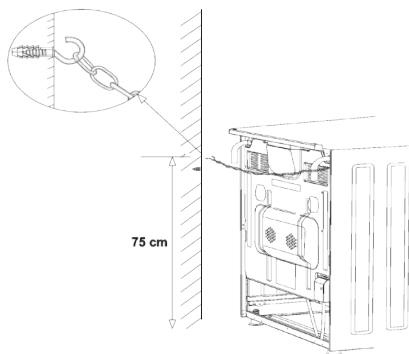
**⚠ WARNING:** this cooker must be securely attached to the wall using the safety chain (located on the back of the appliance) and a fastener suited to the nature of your wall to avoid any risk of tipping over (see figure below). A dowel and hook are included.



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



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



Position the appliance on a stable, flat surface.

## D – Installing the cooker's feet

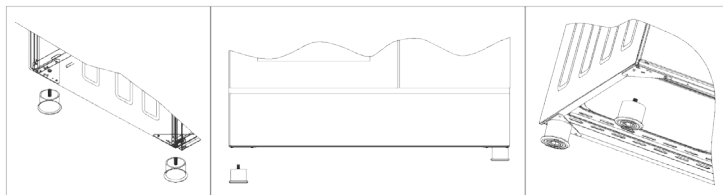
The cooker comes with four feet.

Place the cooker close to its final position.

Raise the cooker sufficiently to screw each foot underneath it.

Gently lower the cooker.

The feet are adjustable; simply screw or unscrew them to adjust the height of the cooker.



## E – Connection

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

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

This cooker is delivered with natural gas, G20/G25.

However, if the cooker needs to be connected to butane (G30) or propane (G31) gas, another data plate is available in the plastic bag containing the user notice. This data plate should be affixed to the existing data plate, to indicate the type of gas set after conversion.

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 stop end.

Only connect the appliance to the gas pipe or 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.

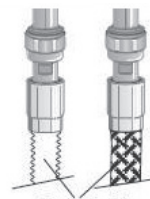
Connection must be made in accordance with EN 30-1-1, depending on the country of destination, and with the specific regulations of each country. The gas connection is located at the rear of the appliance (right-hand side). The cooker end is threaded (G1/2).

Appliance delivered with an NF ringed end + seal for using a soft tube with a collar for LPG (liquefied petroleum gas) with a soft collared tube (Butane).

### Pipe 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.

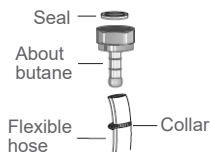
- We recommend using a standard flexible hose with a minimum length of 1 m. The length should be chosen according to the position of the gas tap.
- Connect one end of the flexible hose to the gas tap with the seal correctly positioned. Before positioning the appliance between the furniture units, connect 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 pipe extends into the underfloor space of the adjacent cabinet.



Flexible hose

### Pipe connection with mechanical connector.

- 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 on 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).



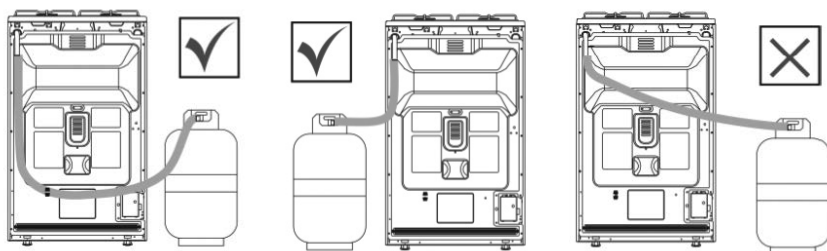
**⚠** Check that the pipe is compliant and comes with both seals. If the seals are not fitted, there is a risk of explosion.

If you need to run the connecting pipe 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 part,
- ✓ the pipe must not present excessively tight bends or constrictions.

If you use your appliance with butane or propane, you must use an NF regulator connected to the cylinder.



The tubes and hoses must meet regulatory requirements:

#### **Flexible tubes:**

- For mounting on end caps
- Comes with clamps
- Maximum length:  
2 m for mains gas and  
1.5 m for butane/propane

#### **Flexible rubber hoses:**

- End connections:
  - identical nuts for mains gas
  - different nuts (one black) for container-fed systems
- Maximum length: 2 m

#### **Flexible metal hoses:**

- End connections:
  - identical nuts for mains gas
  - different nuts (one black) for container-fed systems
- Maximum length: 2 m

The table above 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 Mark
				Cooking appliances					
				Heating appliances, hot water production, hobs	Built-in	Free			
						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	
LPG in containers (2)	Flexible tubes with clamps	XP D 36-110	5	no	yes	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

## F – Seal checks

**Important:** once the installation is complete, check all of the connections for leaks 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.

## G – 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 cooker 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.

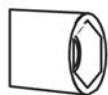


Figure 1

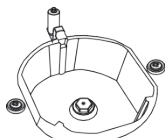


Figure 2

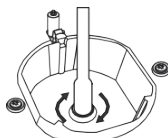
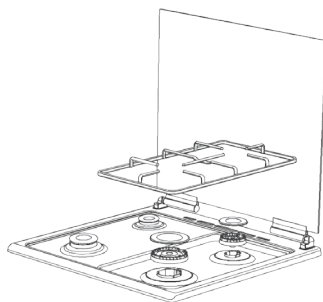
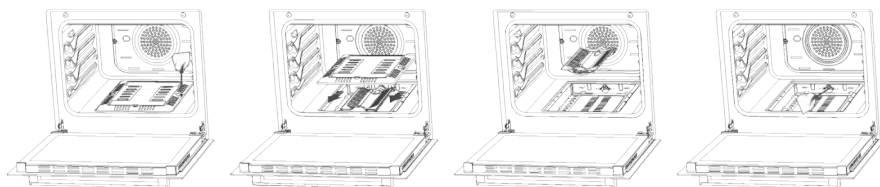


Figure 3



### Oven

1. The oven floor is secured with two screws, remove them with a screwdriver.
2. Remove the floor from the oven by pulling it upwards.
3. Unscrew the screw securing the burner, then pull the burner towards you, out of its housing.
4. Use a socket wrench to remove the injector from its location.
5. Replace the injector.
6. Make sure that the injector is properly tightened.
7. Reassemble the various parts by repeating the operation in reverse order.



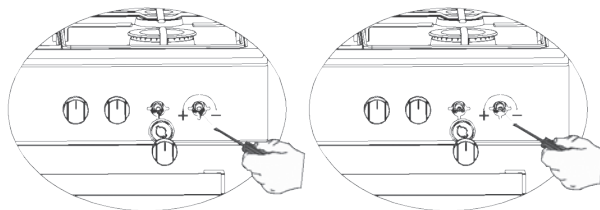
After changing the injectors, the technician will need to replace the label on the appliance with the one corresponding to the new setting. This label can be found in the bag containing the injectors.

**CAUTION:** after completing the above adaptations, proceed with the 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.

**CAUTION:** after making the above adaptations, proceed with the reduced flow settings, as set out in the next paragraph.

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



1. Light 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.

## 5. USE

### Before first use

Make sure that there are no packaging materials left on your cooker. These packaging elements should be recycled separately (see paragraph: unpack the appliance and dispose of the packaging.)

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

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

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

### A – Room ventilation

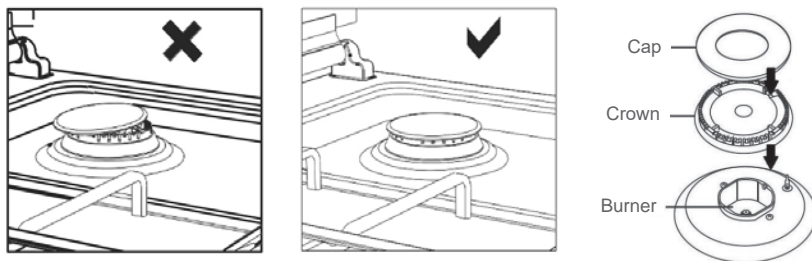
**WARNING:** use of a gas cooking appliance generates heat, moisture, and combustion products in the room where it is installed. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when the appliance is in use. Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example, by increasing mechanical ventilation, if it's 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 cooking 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 buttons are in the "Off" position.

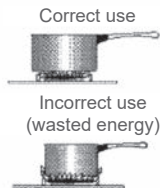
Before using your appliance, make sure that the burner caps are correctly positioned. The correct position of the burner caps is shown below.



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):

Burner type	Burner size
Fast burner	22–24 cm
Semi-fast burner	18–20 cm
Auxiliary burner	12–18 cm

Do not use cookware that overhangs the hob.



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.

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

1. Push 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.

**⚠ WARNING:** 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.


### C – Using the oven

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

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

**⚠ CAUTION!** The oven will remain hot for a while. **DO NOT TOUCH IT** until it has completely cooled down.

### **i** Cooking mode definition

Symbol	Meaning	Explanation
	Floor	Only the lower heating element is working. This mode is ideal for baking pastry cases and other pastries.

### **i** Food cooking chart

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

(The values below are indicative)

### Precautions for use:

For optimal cooking results, please observe the following precautions:

- 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.

**CAUTION:** in the event of glass breakage on the hob:

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

**WARNING:** accessible parts may become hot while the oven is in use. Keep away from young children. Always open the cover when using the oven. Make sure that all of the hobs are switched off when you close the cover.

## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

**! WARNING:** before carrying out any cleaning operations, unplug the appliance.

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.).

## ACCESSORY CLEANING

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

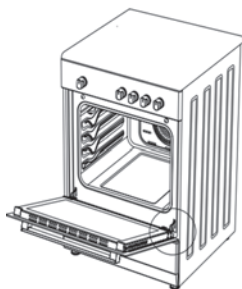
## CLEANING THE OVEN

After each use, clean the oven using a soft sponge or a soft cloth soaked in warm water with added washing-up liquid. Then, wipe it down with a damp cloth, then carefully dry it using a soft, dry cloth.

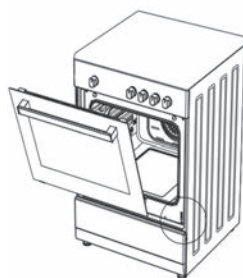
Sometimes, you may need to use a specific cleaning product for a full clean.

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

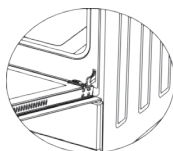
### **A – Cleaning and installing the oven door**



**Figure 4**

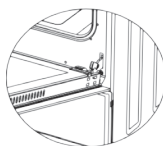


**Figure 5**



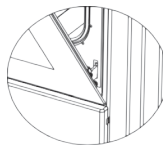
**Figure 4.1**

Fully open the oven door by pulling it towards you and unlock it by pulling the hinge latch upwards with a screwdriver (**Figure 4.1**).



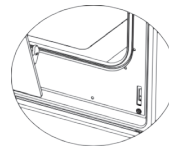
**Figure 4.2**

Set the hinge lock to the widest angle (**Figure 4.2**) and set both of the hinges to the same position as you move the oven door towards the oven.



**Figure 5.1**

Close the oven door so that you can press down on the hinge latch (**Figure 5.1**).



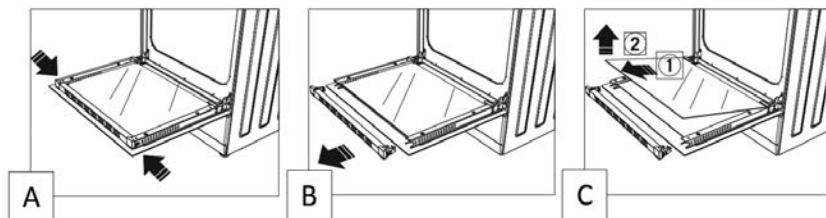
**Figure 5.2**

To remove the oven door, pull it upwards using both hands when it is almost in the closed position (**Figure 5.2**).

### For re-assembly

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

### B – Cleaning the oven glass



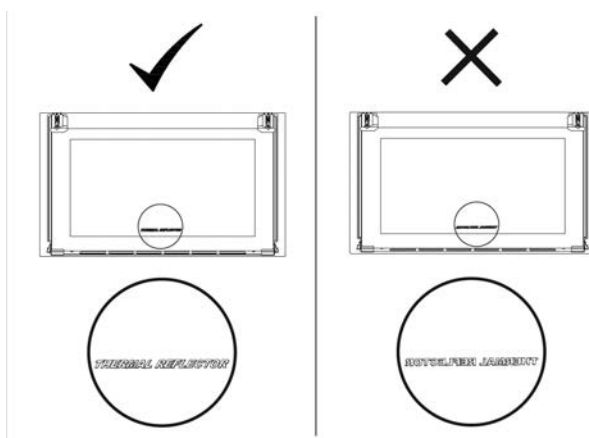
The inner glass panel can be removed for easier cleaning. This operation must only be carried out when the cooker is cool.

#### • For dismantling:

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

#### • For re-assembly:

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



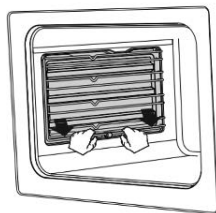
Use a cleaning product for glass to clean the inside and outside of the oven door. Wipe down with a damp cloth and then clean water, and dry using a soft, dry cloth.

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

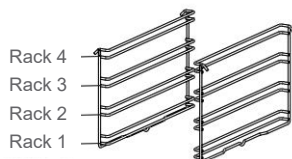
If this precaution hasn't been taken, the glass parts may shatter.

Do not use abrasive cleaning products or abrasive metal scourers to clean the oven's glass door, as they may scratch the surface and cause the glass to shatter.

## C – Installing and removing the side racks



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



### Rack and baking tray positions

It is important that you properly position the rack in the oven. Do not let the rack touch the rear panel of the oven.

The positions of the rack are shown in the figure. You can also place a tray, or a drip tray (generally in the lower section) for certain dishes or to catch cooking juices.

## 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 appliance is not working properly	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the power cable is properly plugged in.</li> <li>- The fuse isn't working or has short-circuited. Check the fuses. If the fuse has short-circuited, remove or replace it.</li> <li>- There may have been a surge in the electrical network. Unplug the power cable from the power socket and then plug it back in.</li> <li>- There may not be any power. Check that the power supply is working and the fuses are set properly. If necessary, reset the fuses.</li> </ul>
The burners aren't working properly, no gas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the gas inlet pipe is not pinched.</li> <li>- Check that the gas inlet length is less than 2 m.</li> <li>- Check that the gas supply is open.</li> <li>- Check that the injector is not blocked.</li> <li>- If you have a gas cylinder or a gas tank, check that it is not empty.</li> </ul>
Metallic noises can be heard when the oven is heating and cooling	When metal parts heat up, they may make noises as they expand. This is not a malfunction or a breakdown.
Flames look unusual	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Check that the burners and the injectors located under the burners are all clean, and check the burner assembly.</li> <li>- Check that there is enough gas left in your cylinder.</li> </ul>
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 modalities of the Qilive guarantee are as follows:

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

### **How to apply the Qilive guarantee?**

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

### **When does the guarantee become effective?**

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

Your product is guaranteed by Qilive for 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. 25
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	P. 29
3. DESCRIPTION	P. 30
4. INSTALLATION	P. 32
5. UTILISATION	P. 39
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 43
7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE	P. 46
8. GARANTIES	P. 46

## 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. L'appareil doit être utilisé 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. Gardez les canaux de ventilation ouverts.
5. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.
6. N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.
7. 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.

8. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.
9. Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.
10. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
11. 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.
12. 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.
13. Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.
14. 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.
15. 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.
16. 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.

17. 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 létal.
18. **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez l'appareil dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport.
19. En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente.
20. Étant donné que les matériaux d'emballage (sangle, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
21. 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.
22. Changer le tuyau de gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.

## 2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

FR

Puissance totale de l'appareil	9,75 kW	
Dimensions de la cuisinière sans les pieds (hauteur/largeur/profondeur)	81,8 / 49,8 / 55,5 cm (± 0,1 cm)	
Dimensions de la cuisinière avec les pieds (hauteur/largeur/profondeur)	82 / 49,8 / 55,5 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 auxiliaire	0,95 kW
	Zone de cuisson arrière gauche semi rapide	1,7 kW
	Zone de cuisson avant droite rapide	2,9 kW
	Zone de cuisson arrière droite semi rapide	1,7 kW

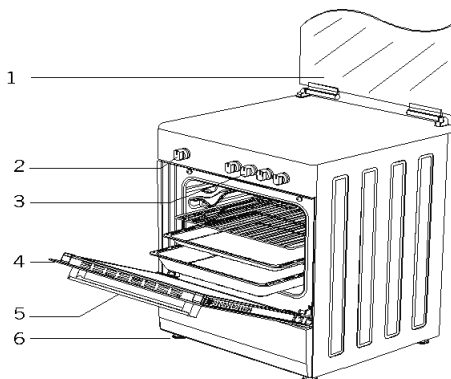
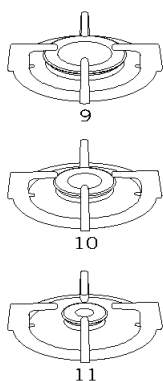
PAYS de DESTINATION	GAZ CATEGORIE	NG	LPG
FRANCE	Cat II 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28 - 30/37 mbar
SPAIN	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28 - 30/37 mbar
PORTUGAL	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28 - 30/37 mbar

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

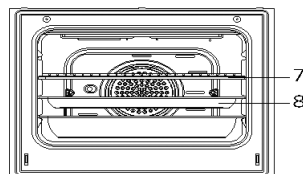
**⚠ AVERTISSEMENT :** les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

### 3. DESCRIPTION



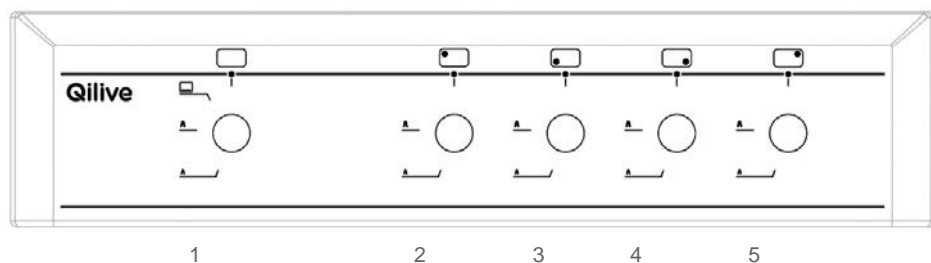
Le schéma ci-dessus n'est présenté qu'à titre indicatif

1. Couvercle
2. Bouton de réglage du four
3. Boutons de réglage des brûleurs
4. Porte
5. Poignée
6. Pied
7. Grille métallique
8. Lèche-frite
9. Brûleur rapide
10. Brûleur semi-rapide
11. Brûleur auxiliaire



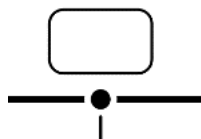
## BANDEAU DE COMMANDE

FR



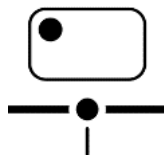
1. Bouton de sélection du four
2. Bouton de sélection du foyer arrière gauche
3. Bouton de sélection du foyer avant gauche
4. Bouton de sélection du foyer avant droit
5. Bouton de sélection du foyer arrière droit

### Position « Arrêt » du four (1)



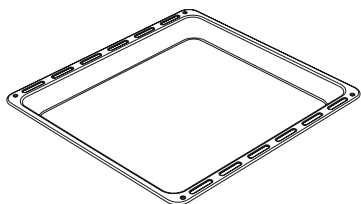
(1) Tourner la molette pour placer le symbole « Arrêt » en face du repère de sélection [●] et ainsi arrêter le fonctionnement du four.

### Position « Arrêt » des foyers (2)



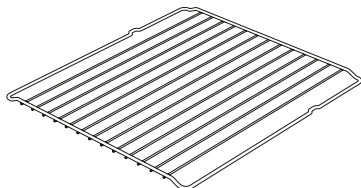
(2) Tourner la molette pour placer le symbole « Arrêt » en face du repère de sélection [●] et ainsi arrêter le fonctionnement du foyer concerné.

## Equipement du four



### Une lèchefrite :

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



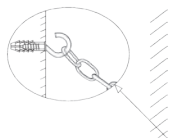
### Une grille de cuisson :

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

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

## FIXATION DE LA CUISINIÈRE

FR



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

4 pieds en plastiques	1 ou 2 crochets pour la stabilisation de l'appareil	1 ou 2 chevilles pour les vis	Tétine GAZ pour butane et propane	Feuille injecteurs avec les injecteurs gaz butane joints	1 ou 2 joints en plastique
					

## 4. INSTALLATION

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

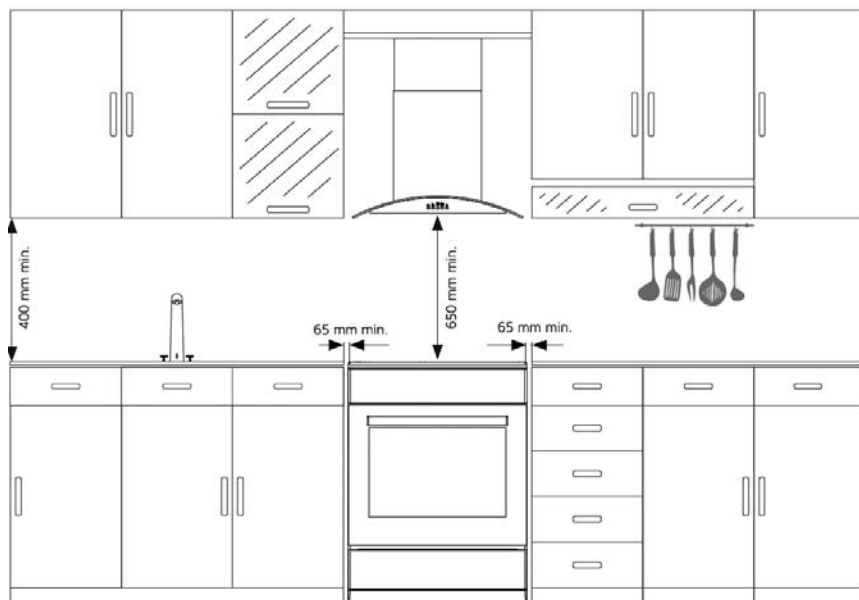
Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil. Les conditions de réglage de l'appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque de signalétique).

**⚠ 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.

**IMPORTANT** : l'installation de cet appareil nécessite l'intervention de 2 personnes.

## A - Emplacement

FR



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

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

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la 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 ( $2 \text{ m}^3 \text{ air/h} \times \text{kW}$  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  $100 \text{ cm}^2$  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 de la cuisinière

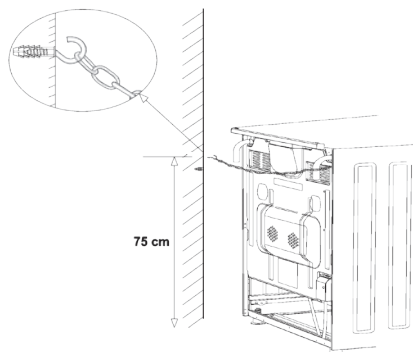
**⚠ AVERTISSEMENT :** cette cuisinière doit être attachée solidement au mur avec la chaîne de sécurité (qui se trouve au dos de l'appareil) avec un moyen de fixation adapté à la nature de votre mur pour éviter tout risque de basculement (voir figure ci-dessous). Une cheville et un crochet sont inclus.



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



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



Placez l'appareil sur une surface stable et plane.

## D - Installation des pieds de la cuisinière

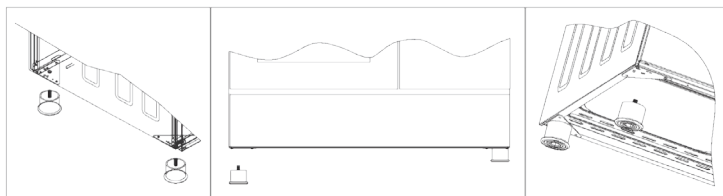
Quatre pieds sont fournis avec la cuisinière.

Placez la cuisinière près de sa position finale.

Soulevez suffisamment la cuisinière pour visser chaque pied sous la cuisinière.

Baissez la cuisinière délicatement.

Les pieds sont réglables, il suffit de visser ou de dévisser pour ajuster la hauteur de la cuisinière.



## E - Raccordement

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Avant de procéder au raccordement de l'appareil au réseau de distribution de gaz, vérifiez que les données reportées sur l'étiquette appliquée au dos de la cuisinière sont compatibles avec votre réseau de distribution de gaz.

Cette cuisinière est livrée en gaz naturel, G20/G25.

Cependant, si la cuisinière doit être raccordée au gaz butane (G30) ou propane (G31), une autre plaque signalétique est disponible dans le sachet plastique contenant la notice d'utilisation.

Cette plaque signalétique devra être collée sur la plaque signalétique existante, afin d'indiquer le type de gaz réglé après la conversion.

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 about est interdit pour les nouvelles installations au propane.

Raccorder 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.

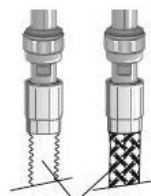
Le raccordement sera fait conformément à la norme EN 30-1-1 selon le pays de destination et aux réglementations spécifiques de chaque pays. Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil (droite). L'extrémité de la cuisinière est de type fileté (G1/2).

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

#### 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.

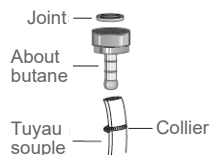
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur maxi de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de distribution de gaz.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de distribution de gaz avec le joint bien positionné. Avant de positionner 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.



Tuyau flexible

#### Raccordement par tuyau à embout mécanique.

- 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'embout gaz et fixez-le avec un collier. Fixez également un collier sur l'autre extrémité (coté vanne de barrage).



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

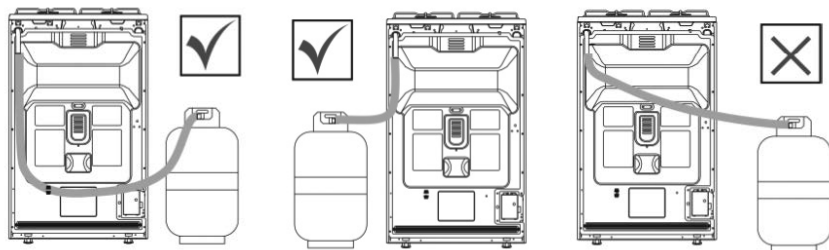
Si le passage du tuyau de raccordement derrière votre appareil est nécessaire, respectez les prescriptions données à savoir :

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.

Si vous utilisez votre appareil avec du butane ou du propane, l'utilisation d'un détendeur NF à raccorder sur la bouteille est obligatoire.

FR



Les tubes et tuyaux flexibles doivent répondre aux exigences réglementaires :

#### Les tubes souples :

- Destinés à être montés sur des abouts
- Livrés avec des colliers de serrage
- Longueur maximale : 2 m en gaz de réseau et 1,5 m en butane/propane

#### Les tuyaux flexibles à base de caoutchouc :

- Raccords à visser aux extrémités :
  - écrous identiques pour les gaz de réseau
  - écrous différents (dont un noir) pour installations alimentées par récipient
- Longueur maximale : 2 m

#### Les tuyaux flexibles métalliques :

- Raccords à visser aux extrémités :
  - écrous identiques pour les gaz de réseau
  - écrous différents (dont un noir) pour installations alimentées par récipient
- Longueur maximale : 2 m

**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 cuisson					
				Appareils de chauffage, de production eau chaude, foyers/incinérateurs	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	
GPL en récipients (2)	Tubes souples avec colliers de serrage	XP D 36-110	5	non	oui	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

## F - 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.

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

## G - 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 cuisinière 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.

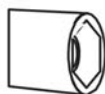


Figure 1

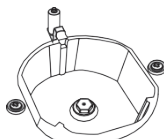


Figure 2

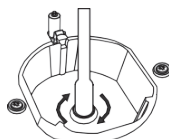
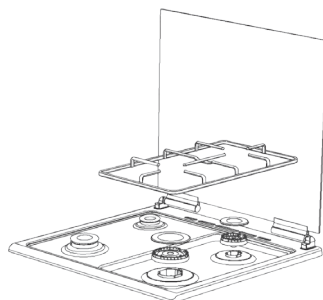
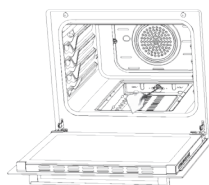
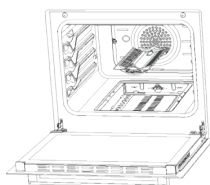
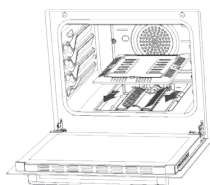
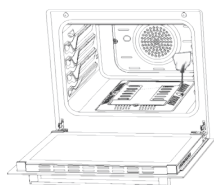


Figure 3



### Four

1. La sole du four est fixée avec deux vis, les retirer avec un tournevis.
2. Retirez la sole du four en tirant vers le haut.
3. Dévissez la vis qui fixe le brûleur puis sortez de son emplacement le brûleur en le tirant vers vous.
4. Retirez l'injecteur de son emplacement grâce à une clé à douille.
5. Remplacez l'injecteur.
6. Veillez à serrer correctement l'injecteur.
7. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



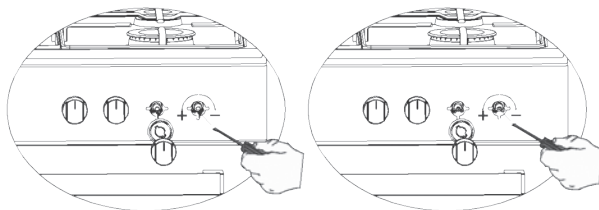
Après l'opération de changement des injecteurs, le technicien devra remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs.

**ATTENTION** : après avoir exécuté les adaptations ci-dessus, procéder 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.

**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.



FR

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.

## 5. UTILISATION

### Avant la première utilisation

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

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

1. Ouvrez la porte du four et laissez-le chauffer à 240 °C pendant 45 minutes, puis éteignez le four en tournant les boutons sur la position « **Arrêt** » et laissez-le refroidir.
2. 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.

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

### A - Aération de la pièce

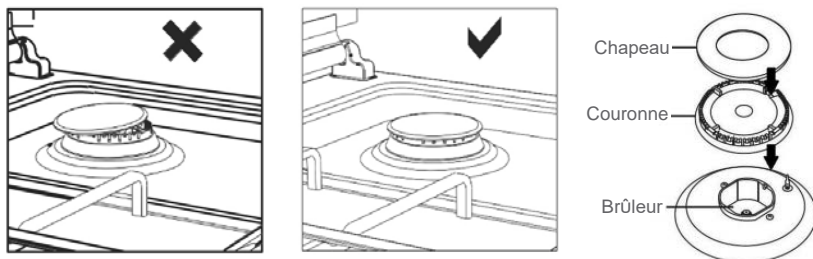
**AVERTISSEMENT** : l'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil. Une utilisation intensive et 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) :

Type de brûleur	Taille du brûleur
Brûleur rapide	22 - 24 cm
Brûleur semi-rapide	18 - 20 cm
Brûleur auxiliaire	12 - 18 cm

N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent de la table de cuisson.

Bonne utilisation



Mauvaise utilisation  
(gaspillage d'énergie)

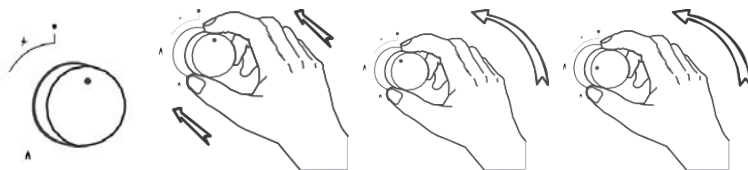


Utilisez des récipients dont le fond est suffisamment grand pour couvrir le brûleur. Si vous utilisez des récipients inférieurs, la flamme peut être découverte et provoquer des risques d'incendie.

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, arrêter 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.

**⚠ AVERTISSEMENT** : 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.


### C - Utilisation du four

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

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

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

### **i** Signification des modes de cuisson

Symbole	Signification	Explication
	Sole	Seule la résistance inférieure fonctionne. Ce mode est idéal pour cuire les fonds de tartes et autres pâtisseries.

### **i** Tableau de cuisson des aliments

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

Aliments	Température (°C)	Position des niveaux	Durée de cuisson (min.)
Meringue	100	2	60
Poulet	180 - 190	2	45 - 50
Poulet Grillé	200 - 220	3	25 - 30
Poisson Grillé	200 - 220	4	25 - 30

(Les valeurs ci-dessus sont indicatives)

### **Précautions d'utilisation :**

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

- utilisez toujours des récipients (casseroles, 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.

**ATTENTION** : en cas de bris du verre de la plaque de cuisson :

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

**AVERTISSEMENT** : les parties accessibles peuvent être chaudes quand le four est utilisé.

Éloigner les jeunes enfants. Toujours ouvrir le capot lors de l'utilisation du four. S'assurer que tous les feux soient éteints lorsque vous refermez le capot.

## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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.).

### **NETTOYAGE DES ACCESSOIRES**

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

### **NETTOYAGE DU FOUR**

Après chaque utilisation, nettoyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibés d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essayez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.

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

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

## A - Nettoyage et installation de la porte du four

FR

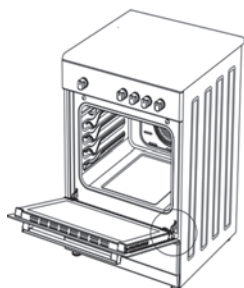


Figure 4

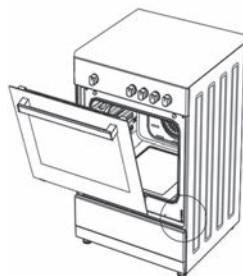


Figure 5

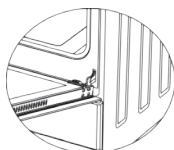


Figure 4.1



Figure 4.2

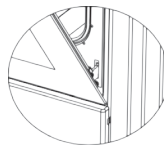


Figure 5.1

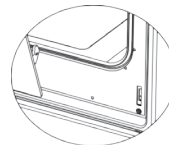


Figure 5.2

Ouvrez complètement la porte du four en la tirant vers vous et procédez au déverrouillage en tirant le verrou de charnière vers le haut à l'aide d'un tournevis (Figure 4.1).

Amenez le verrou de charnière au plus grand angle (Figure 4.2) et positionnez les deux charnières vers la même position en approchant la porte du four vers le four.

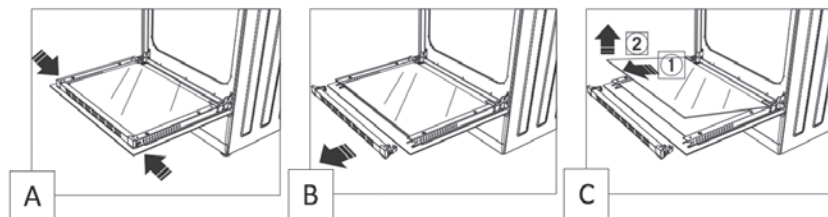
Fermez la porte du four de manière à appuyer sur le verrou de charnière (Figure 5.1).

Pour retirer la porte du four, tirez-la vers le haut en utilisant vos deux mains lorsqu'elle est proche de la position fermée (Figure 5.2).

### Pour le remontage

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

## B - Nettoyage de la vitre du four



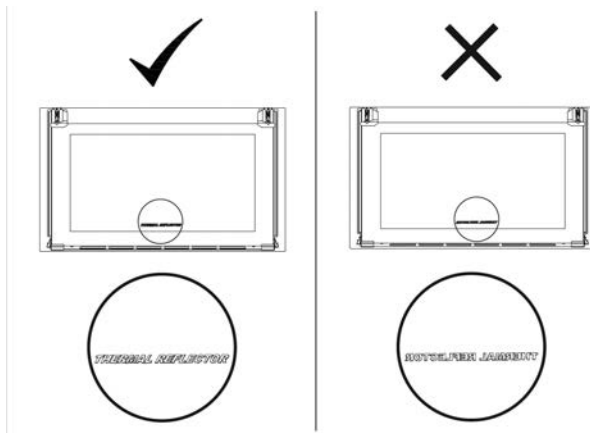
La vitre intérieure peut se démonter, facilitant ainsi le nettoyage. Cette opération se fait à froid.

**• Pour le démontage :**

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

**• Pour le remontage :**

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



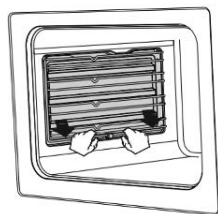
Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côtés intérieur et extérieur. Essuyez avec un chiffon humide puis à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.

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

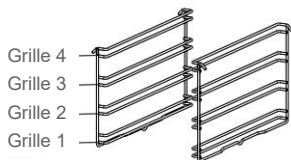
Au cas où cette précaution ne serait pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser.

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

**C - Installation et retrait les grilles latérales**



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



**Positions de grille et plateau de cuisson**

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

# 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
L'appareil ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifiez que le câble d'alimentation est correctement branché.</li><li>- Le fusible ne fonctionne pas ou a disjoncté. Contrôlez les fusibles. Si le fusible a disjoncté, relevez-le ou remplacez-le.</li><li>- Il y a peut-être eu une fluctuation du réseau électrique. Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et rebranchez-le.</li><li>- Il n'y a peut-être pas de courant. Contrôlez qu'il y a bien du courant et que les fusibles sont bien enclenchés. S'il le faut, réarmez les fusibles.</li></ul>
Les brûleurs ne fonctionnent pas correctement, pas de gaz	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.</li><li>- Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 m.</li><li>- Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.</li><li>- Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché.</li><li>- Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.</li></ul>
Des bruits métalliques se font entendre lorsque le four chauffe puis refroidit	Lorsque des pièces métalliques s'échauffent, elles peuvent émettre des bruits en se dilatant. Ceci n'est pas un dysfonctionnement ou une panne.
Les flammes ont un aspect irrégulier	<ul style="list-style-type: none"><li>- Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs.</li><li>- Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille.</li></ul>
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

vosreçu d'achat ou votre bon de livraison. Toutes les interventions seront effectuées par Qilive ou ses agents autorisés. Toute pièce remplacée devient la propriété de Qilive. La garantie offre des avantages qui s'ajoutent à vos droits légaux en tant que consommateur et n'ont aucune incidence sur ceux-ci.

### **Comment faire valoir votre garantie Qilive ?**

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

### **Quand la garantie entre-t-elle en vigueur ?**

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

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

### **Les garanties Qilive sont-elles transférables ?**

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

# ÍNDICE:




1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 49
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 53
3. DESCRIPCIÓN	P. 54
4. INSTALACIÓN	P. 56
5. UTILIZACIÓN	P. 63
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	P. 66
7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA	P. 69
8. GARANTÍA	P. 70

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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



Riesgo de descarga eléctrica



Superficies calientes

ES

## SEGURIDAD GENERAL

1. **ADVERTENCIA:** para evitar cualquier riesgo (mueble, inmueble o físico), las instalaciones, las conexiones, la puesta en servicio y el mantenimiento deben ser realizados por un profesional cualificado.
2. El aparato debe utilizarse de acuerdo con 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. Mantenga abiertos los conductos de ventilación.
5. No caliente latas cerradas ni tarros de cristal. La presión puede hacer que los tarros exploten.
6. No utilice el producto en condiciones tales como bajo medicación y/o bajo los efectos del alcohol que puedan afectar a su juicio.
7. 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.

8. Si el aparato está defectuoso o presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento.
9. No coloque objetos al alcance de los niños sobre el aparato.
10. Los materiales de embalaje son peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños.
11. 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.
12. 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.
13. Todos los trabajos en instalaciones de gas deben ser realizados por personal autorizado y competente.
14. 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.
15. 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.
16. Pregunte a su proveedor de gas local los números de teléfono para emergencias de gas y qué hacer si huele a gas.

17. 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 tienen un efecto letal.
18. **ADVERTENCIA:** con el fin de evitar que se deteriore el aparato, es conveniente transportarlo en su posición de utilización, provisto de sus calzos de transporte.
19. En caso de avería, no intente reparar el aparato usted mismo. ya que las reparaciones llevadas a cabo por personal no cualificado pueden ocasionar daños. Contacte con el servicio posventa.
20. Dado que los materiales de embalaje (correas, grapas, poliestireno, etc.) pueden ser peligrosos para los niños, recójalos y deséchelos inmediatamente.
21. 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.
22. Cambie el tubo de gas poco antes de la fecha de caducidad indicada en el mismo.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ES

Potencia total del aparato	9,75 kW		
Dimensiones de la cocina sin patas (altura/anchura/profundidad)	81,8 / 49,8 / 55,5 cm (± 0,1 cm)		
Dimensiones de la cocina con patas (altura/anchura/profundidad)	82 / 49,8 / 55,5 cm (± 0,1 cm)		
Fuente de calor	Gas		
Información sobre las cocinas de gas domésticas DIRECTIVA EUROPEA 2009/125/CE - REGLAMENTO N° 66/2014 DE CONFORMIDAD CON 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 auxiliar delantera izquierda	0,95 kW	
	Zona de cocción semi-rápida trasera izquierda	1,7 kW	
	Zona de cocción auxiliar delantera rápida	2,9 kW	
	Zona de cocción semi-rápida trasera derecha	1,7 kW	

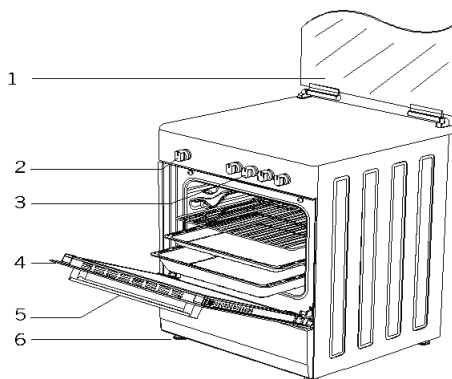
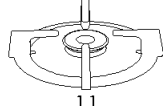
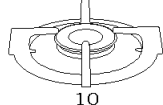
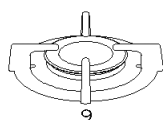
PAÍS DE DESTINO	CATEGORÍA DE GAS	GN	GLP
FRANCIA	Cat II 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
ESPAÑA	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
PORTUGAL	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar

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

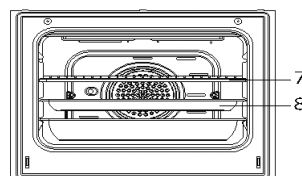
**⚠ ADVERTENCIA:** los valores suministrados con el aparato o los documentos que lo acompañan son valores de laboratorio conformes a las normas respectivas. Estos valores pueden variar en función del uso y de las condiciones ambientales.

### 3. DESCRIPCIÓN

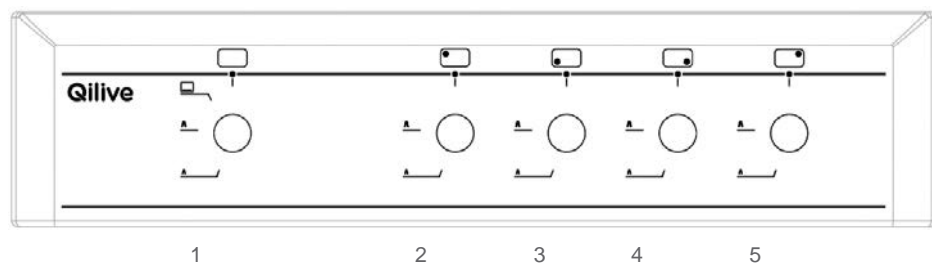


*El esquema anterior se proporciona solo con fines ilustrativos*

1. Tapa
2. Botón de configuración del horno
3. Botones de ajuste de los quemadores
4. Puerta
5. Asa
6. Pata
7. Rejilla metálica
8. Bandeja
9. Quemador rápido
10. Quemador semirrápido
11. Quemador auxiliar

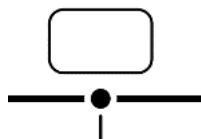


## PANEL DE CONTROL



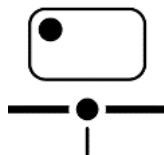
1. Botón de selección del horno
2. Botón de selección del fuego trasero izquierdo
3. Botón de selección del fuego delantero izquierdo
4. Botón de selección del fuego delantero derecho
5. Botón de selección del fuego trasero derecho

### Horno en posición "Apagado" (1)



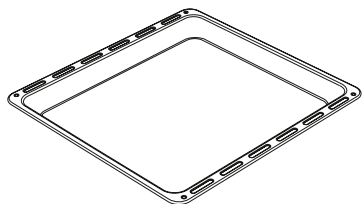
(1) Gire el mando para colocar el símbolo "Apagado" frente a la marca de selección [●] y detener así el funcionamiento del horno.

### Fuegos en posición "Apagado" (2)



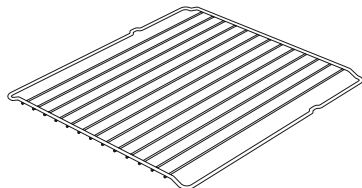
(2) Gire el mando para colocar el símbolo "Apagado" frente a la marca de selección [●] y detener así el funcionamiento del fuego en cuestión.

## Accesorios del horno



### Una bandeja grasa:

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

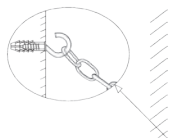


### Una rejilla de cocción:

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

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

## FIJACIÓN DE LA COCINA



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

ES

4 patas de plástico	1 o 2 ganchos para estabilizar el aparato	1 o 2 tacos para los tornillos	Tetina de GAS para butano y propano	Hoja de inyectores con inyectores de gas butano acoplados	1 o 2 juntas de plástico
					

## 4. INSTALACIÓN

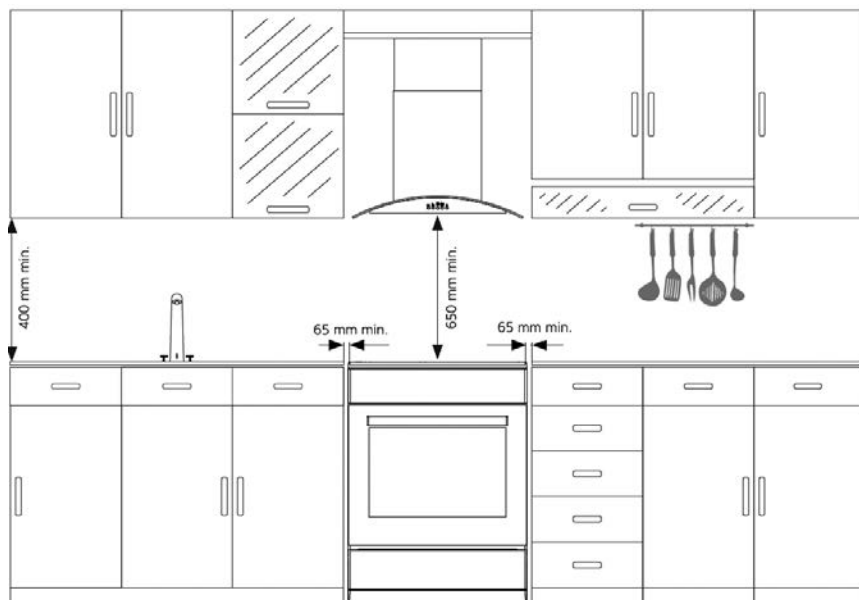
Este aparato no está conectado a un sistema de escape de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones de ventilación en vigor.

Antes de colocar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la red local (tipo de gas y presión del gas) cumplen los requisitos del aparato. Las condiciones de ajuste del aparato se indican en la etiqueta (o placa de características).

**⚠ 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.

**IMPORTANTE:** se necesitan 2 personas para instalar este aparato.

## A - Emplazamiento



ES

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

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

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

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

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 ( $2 \text{ m}^3 \text{ aire/h} \times \text{kW potencia instalada}$ ) - consulte la placa de características de su aparato.

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

La ventilación debe proporcionarse directamente desde una o más aberturas en las paredes exteriores, con una sección libre de al menos  $100 \text{ cm}^2$  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 de la cocina

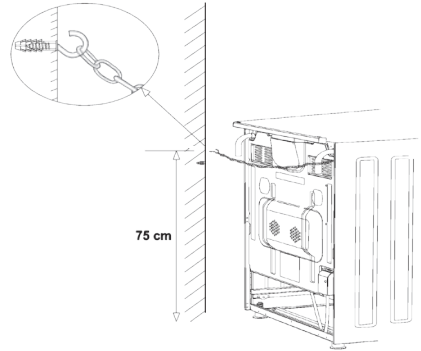
**⚠ ADVERTENCIA:** esta cocina debe fijarse firmemente a la pared mediante la cadena de seguridad (situada en la parte posterior del aparato) y un método de fijación adecuado a la naturaleza de su pared para evitar cualquier riesgo de vuelco (véase la figura siguiente). Se incluyen un taco y un gancho.



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



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



Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.

## D - Instalación de las patas de la cocina

Con la cocina se suministran cuatro patas.

Coloque la cocina cerca de su posición final.

Eleve la cocina lo suficiente para atornillar cada pata debajo de la cocina.

Baje suavemente la cocina.

Las patas son regulables, por lo que basta con enroscarlas o desenroscarlas para ajustar la altura de la cocina.



## E - Conexión

Su cocina se suministra para funcionar con el tipo de gas indicado 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 de la cocina es compatible con su red de distribución de gas.

Esta cocina se suministra con gas natural, G20/G25.

No obstante, si la cocina se va a conectar a gas butano (G30) o propano (G31), en la bolsa de plástico que contiene las instrucciones de uso encontrará una placa de características de otro tipo. Esta placa debe pegarse en la placa de características existente para indicar el tipo de gas ajustado después de la conversión.

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). Queda prohibida la conexión con un tubo flexible montado sobre un extremo 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 suministro de gas utilizado. La conexión debe realizarse con un tubo flexible de gas que cumpla las especificaciones indicadas en las normas vigentes.

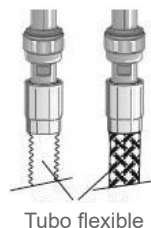
La conexión debe realizarse de acuerdo con la norma EN 30-1-1 según el país de destino y la normativa específica de cada país. La conexión de gas se encuentra en la parte trasera del aparato (derecha). El extremo de la cocina es roscado (G1/2).

El aparato se suministra con un extremo corrugado NF + junta para su uso con tubos flexibles con abrazadera para GLP (gas licuado de petróleo) y un tubo flexible con abrazadera (butano).

#### Conexión mediante tubo con boquilla mecánica.

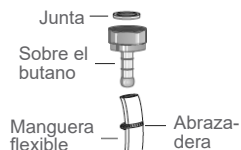
**⚠ ADVERTENCIA:** compruebe que el tubo es conforme y viene con sus dos juntas. Si no se colocan las juntas, existe riesgo de explosión.

- Recomendamos el uso de un tubo flexible estándar con 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 el tubo flexible se desarrolla en el forjado sanitario del mueble contiguo.



#### Conexión mediante tubo con boquilla mecánica.

- Para instalaciones antiguas (anteriores a 1997) y solo butano, puede utilizar un tubo de goma flexible con una longitud máxima de 1,50 m y un diámetro interior de 6 mm, provisto del conector especial para butano.
- Atornille el conector de gas, interponiendo la junta en la manguera. Si no se colocan las juntas, existe riesgo de explosión.
- Empuje el tubo flexible sobre 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).



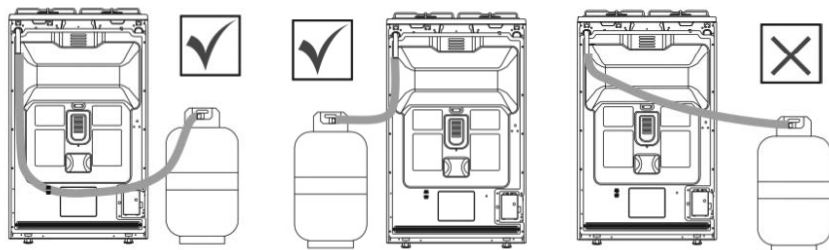
**⚠** Compruebe que el tubo es conforme y viene con sus dos juntas. Si no se colocan las juntas, existe riesgo de explosión.

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

La conexión de gas se realiza:

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

Si utiliza su aparato con butano o propano, debe utilizar un regulador NF conectado a la bombona.



ES

Los tubos y mangueras flexibles deben cumplir los requisitos reglamentarios:

**Tubos flexibles:**

- Para montaje en extremos
- Se suministran con abrazaderas de fijación
- Longitud máxima: 2 m para gas de red y 1,5 m para butano/propano

**Mangueras flexibles de goma:**

- Conectores para atornillar a los extremos:
  - tuercas idénticas para gas de red
  - diferentes tuercas (una negra) para instalaciones alimentadas por contenedor
- Longitud máxima: 2 m

**Mangueras metálicas flexibles:**

- Conectores para atornillar a los extremos:
  - 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 flexibles utilizados en las instalaciones de gas en Francia:

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

### F - Control de estanqueidad

**Importante:** una vez finalizada la instalación, compruebe la estanqueidad de todas las conexiones utilizando una solución jabonosa y nunca una llama.

Para realizar la comprobación de fugas, asegúrese de que las palancas de control están cerradas y la bombona o la entrada de gas está cerrada.

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.

## G - Cambio de inyectores en función del gas utilizado

**⚠ ATENCIÓN:** antes de realizar cualquier intervención, desconecte su aparato, compruebe que todos los mandos están en posición "Apagado" y que la cocina se ha 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.

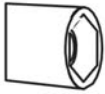


Imagen 1

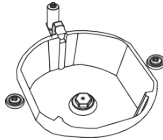


Imagen 2

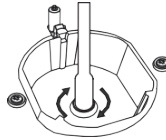
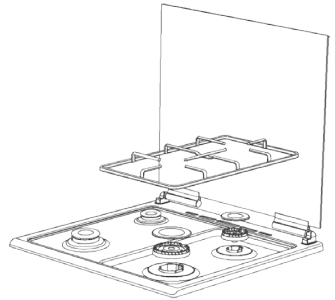
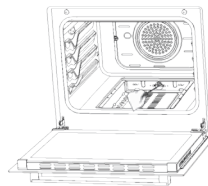
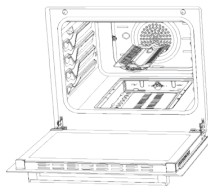
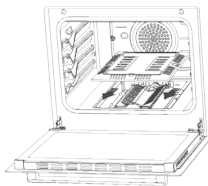
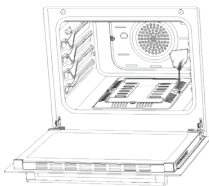


Imagen 3



## Horno

1. El fondo del horno está fijado con dos tornillos, retírelos con un destornillador.
2. Retire el fondo del horno tirando hacia arriba.
3. Desenrosque el tornillo que fija el quemador y, a continuación, tire del quemador hacia usted para sacarlo de su posición.
4. Saque el inyector de su ranura con una llave de tubo.
5. Cambie el inyector.
6. Asegúrese de apretar correctamente el inyector.
7. Vuelva a montar las distintas piezas en orden inverso.



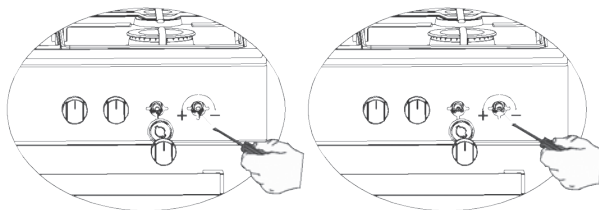
Después de cambiar los inyectores, el técnico debe sustituir la etiqueta del aparato por la correspondiente al nuevo ajuste. Esta etiqueta se encuentra en la bolsa que contiene los inyectores.

**ATENCIÓN:** 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.

**ATENCIÓN:** 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 ajustar 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 está 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 ralentí 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.

## 5. UTILIZACIÓN

### Antes de usar por primera vez

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

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

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

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

### A - Ventilación de la habitación

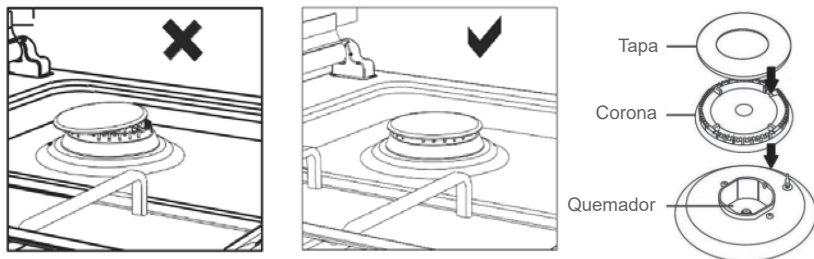
**ADVERTENCIA:** el uso de un aparato de cocina de gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso. El uso intensivo y prolongado del aparato puede 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 la combustión al aire exterior al tiempo que se renueva el aire de la habitación. Consulte a un profesional antes de instalar esta ventilación adicional.

## B - Uso de la placa de cocción

**ADVERTENCIA:** ese aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe utilizarse con ningún otro fin, como por ejemplo, para calentar la habitación.

Cada botón controla un fuego 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):

Tipo de quemador	Tamaño del quemador
Quemador rápido	22-24 cm
Quemador semirrápido	18-20 cm
Quemador auxiliar	12-18 cm

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



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.

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.

**⚠️ ADVERTENCIA:** el 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.


### C - Utilización del horno

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

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

**⚠️ ¡ATENCIÓN!** El horno permanece caliente durante cierto tiempo. NO LO TOQUE mientras no se haya enfriado completamente.

### **i** Significado de los modos de cocción

Símbolo	Significado	Explicación
	Fondo	Solo funciona la resistencia inferior. Este modo es ideal para hornear las bases de tartas y otros pasteles.

### **i** Tabla de cocción de alimentos

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

(Los valores anteriores son orientativos)

### Precauciones de utilización:

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

- 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.

**ATENCIÓN:** si se rompe el cristal de la placa de cocción:

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

**ADVERTENCIA:** las partes accesibles pueden estar calientes cuando el horno está en uso. Mantener alejados a los niños. Abra siempre la tapa cuando utilice el horno. Asegúrese de que todas las luces están apagadas cuando cierre la tapa.

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**⚠ ADVERTENCIA:** desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

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.).

## ACCESORIOS DE LIMPIEZA

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

## LIMPIEZA DEL HORNO

Después de cada uso, limpie el horno con una esponja o un paño suaves humedecidos con agua caliente y lavavajillas líquido. A continuación, límpielo con un paño húmedo y séquelo bien con un paño suave y seco.

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

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

### A - Limpieza e instalación de la puerta del horno

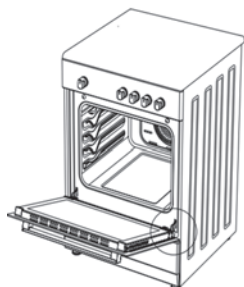


Imagen 4

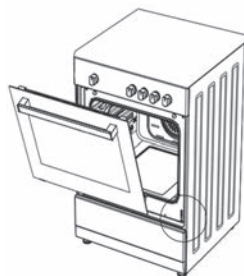


Imagen 5

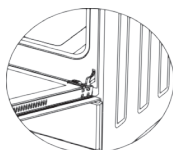


Imagen 4.1

Abra completamente la puerta del horno tirando de ella hacia usted y desbloquéela tirando del bloqueo de la bisagra hacia arriba con un destornillador (Imagen 4.1).

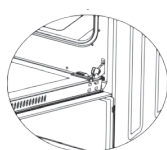


Imagen 4.2

Ajuste el bloqueo de las bisagras en el ángulo más amplio (Imagen 4.2) y coloque las dos bisagras en la misma posición moviendo la puerta del horno hacia el horno.



Imagen 5.1

Cierre la puerta del horno de forma que el pestillo de la bisagra quede presionado hacia abajo (Imagen 5.1).



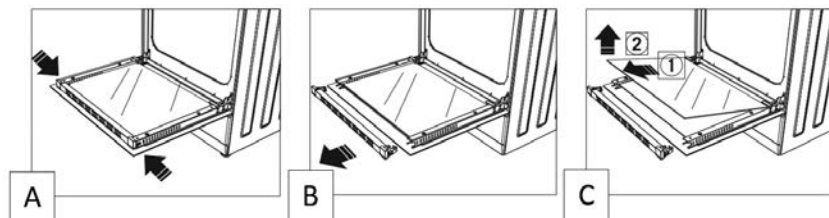
Imagen 5.2

Para retirar la puerta del horno, tire de ella hacia arriba con ambas manos cuando esté cerca de la posición de cierre (Imagen 5.2).

### Volver a montar la puerta

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

### B - Limpieza del cristal del horno



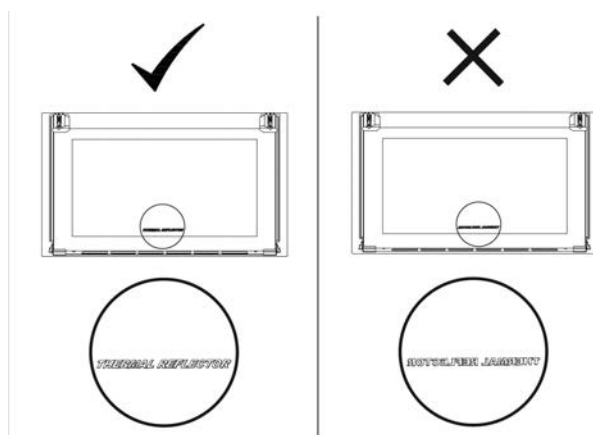
El cristal interior puede desmontarse para facilitar la limpieza. Este procedimiento se realiza en frío.

#### • Para el desmontaje:

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

#### • Volver a montar la puerta:

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



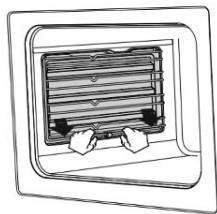
Utilice un producto limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de la puerta del horno. Limpie con un paño húmedo, luego, con agua limpia y seque con un paño suave y seco.

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

Si no se tiene en cuenta esta precaución, pueden romperse las piezas de cristal.

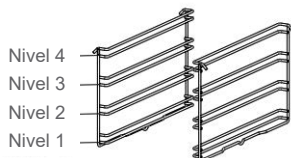
No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, esto podría arañar la superficie y conllevar la rotura del cristal.

## C - Instalación y desmontaje de las rejillas de soporte laterales



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

ES



### Posiciones de la rejilla y la bandeja de cocción

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

## 7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA

En cualquier situación de emergencia, debe:

Coloque las palancas 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
El aparato no funciona correctamente	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verifique que el cable de alimentación esté bien conectado.</li><li>- El fusible no funciona o se ha fundido. Verifique los fusibles. Si el fusible se ha fundido, retírelo o sustitúyalo.</li><li>- Puede haber habido una fluctuación en la red eléctrica. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y vuelva a enchufarlo.</li><li>- Tal vez no haya electricidad. Verifique que haya corriente y que los fusibles estén bien conectados. Si es necesario, rearme los fusibles.</li></ul>
Los quemadores no funcionan correctamente, no hay gas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Compruebe que el tubo de entrada de gas no esté pinzado.</li><li>- Compruebe que la longitud del suministro de gas es inferior a 2 m.</li><li>- Compruebe la apertura del suministro de gas.</li><li>- Compruebe que el inyector no esté bloqueado.</li><li>- Si tiene gas en bombona o en depósito, compruebe que no estén vacíos.</li></ul>
Cuando el horno se calienta y, luego, se enfría, se oyen ruidos metálicos	Cuando las piezas metálicas se calientan, pueden hacer ruido al dilatarse. Esto no significa que el aparato funcione mal o tenga una avería.

Averías posibles	Causas y soluciones
Las llamas parecen irregulares	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Compruebe la limpieza de los quemadores y de los inyectores situados bajo los quemadores, así como del conjunto de quemadores.</li> <li>- Compruebe que queda suficiente gas en la bombona.</li> </ul>
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. 72
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 76
3. DESCRIÇÃO	P. 77
4. INSTALAÇÃO	P. 79
5. UTILIZAÇÃO	P. 85
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	P. 89
7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 92
8. GARANTIAS	P. 92




PT



## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

Neste manual de utilização, são utilizados os seguintes símbolos:

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

	Risco de choque elétrico
	Superfícies quentes

## SEGURANÇA GERAL

1. **AVISO:** para evitar qualquer risco (mobiliário, imobiliário, corporal), as instalações, as ligações, a colocação em funcionamento e a manutenção devem ser efetuadas por um profissional qualificado.
2. O aparelho deve ser utilizado em conformidade com as instruções de utilização.
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. Mantenha os canais de ventilação abertos.
5. Não aqueça as caixas fechadas ou os frascos de vidro. A pressão pode fazer explodir os frascos.
6. 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.
7. 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.
8. Se o aparelho estiver defeituoso ou apresentar um dano visível, não o colocar em funcionamento.

9. Não coloque objetos que as crianças possam alcançar em cima do aparelho.
10. Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
11. 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.
12. 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.
13. Todas as operações a efetuar nas instalações de gás devem ser efetuadas por pessoas autorizadas e competentes.
14. 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.
15. 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.
16. 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.

17. 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 bastante tóxico; mesmo pequenas quantidades têm um efeito letal.
18. AVISO: para evitar qualquer risco de deterioração do aparelho, transporte-o na posição de utilização munido dos calços de transporte.
19. Em case de avaria, não tente reparar o aparelho pelos seus próprios meios. As reparações efetuadas por pessoal não qualificado podem causar danos. Contacte o serviço de apoio ao cliente.
20. Podendo os materiais de embalagem (cintas, agrafos, poliestireno, etc.) constituir um perigo para as crianças, reúna-os e elimine-os imediatamente.
21. 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.
22. Substitua a mangueira de gás um pouco antes da data de validade nela indicada.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Potência total do aparelho	9,75 kW	
Dimensões do fogão sem os pés (altura/largura/profundidade)	81,8 / 49,8 / 55,5 cm (± 0,1 cm)	
Dimensões do fogão com os pés (altura/largura/profundidade)	82 / 49,8 / 55,5 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 EM CONFORMIDADE COM 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 auxiliar	0,95 kW
	Zona de cozedura traseira esquerda semirrápida	1,7 kW
	Zona de cozedura dianteira direita rápida	2,9 kW
	Zona de cozedura traseira direita semirrápida	1,7 kW

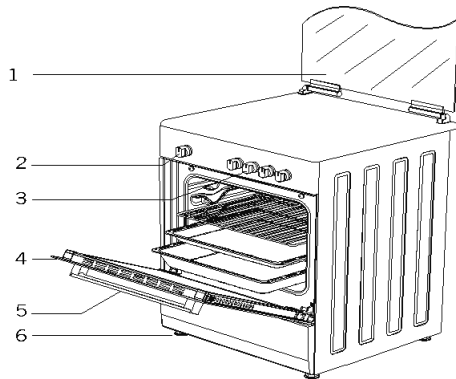
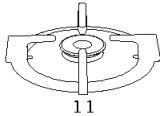
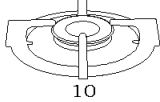
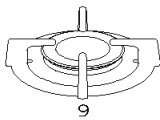
PAÍSES DE DESTINO	GÁS CATEGORIA	GN	GPL
FRANÇA	Cat II 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
ESPAÑA	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar
PORTUGAL	Cat II 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28-30/37 mbar

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

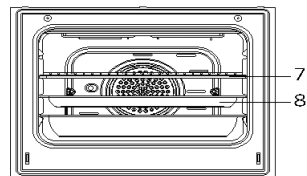
**⚠ ADVERTÊNCIA:** os valores fornecidos com o aparelho ou os documentos que o acompanham são valores de laboratório em conformidade com as respectivas normas. Estes valores podem variar em função da utilização e das as condições ambientais.

### 3. DESCRIÇÃO

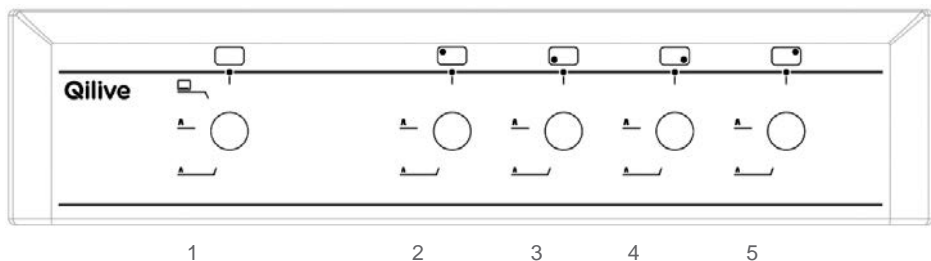


O esquema supra é apresentado a título indicativo

1. Tampa
2. Botão de regulação do forno
3. Botões de regulação dos queimadores
4. Porta
5. Pega
6. Pé
7. Grelha metálica
8. Tabuleiro de recolha de gotas
9. Queimador rápido
10. Queimador semirrápido
11. Queimador auxiliar

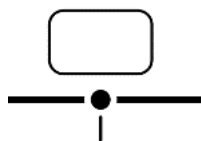


## PAINEL DE CONTROLO



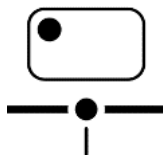
1. Botão de seleção do forno
2. Botão de seleção do bico traseiro esquerdo
3. Botão de seleção do bico dianteiro esquerdo
4. Botão de seleção do bico dianteiro direito
5. Botão de seleção do bico traseiro direito

### Posição “Desligada” do forno (1)



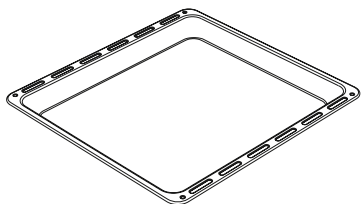
(1) Rodar o botão para colocar o símbolo “Desligado” em frente à marca de seleção [●] e, assim, desligando o forno.

### Posição “Desligada” dos bicos (2)



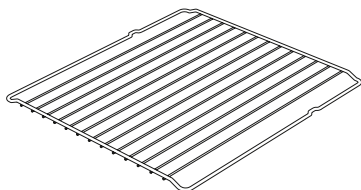
(2) Rodar o botão para colocar o símbolo “Desligado” em frente à marca de seleção [●] e, assim, desligando bico em questão.

## Equipamento do forno



### Um tabuleiro de recolha de gotas:

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

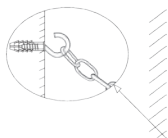


### Uma grelha de cozedura:

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

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

## FIXAÇÃO DO FOGÃO



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

4 pés em plástico	1 ou 2 ganchos para a estabilização do aparelho	1 ou 2 buchas para os parafusos	Tetina GÁS para butano e propano	Folha de injetores com os injetores de gás butano acoplados	1 ou 2 juntas em plástico

PT

## 4. INSTALAÇÃO

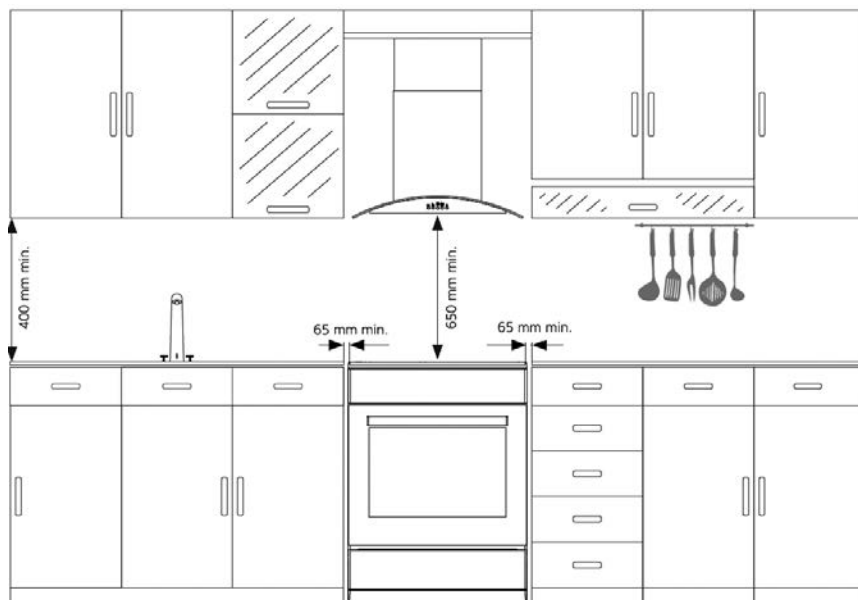
Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos da combustão. Deve ser instalado e ligado em conformidade com as normas de instalação em vigor. Será concedida especial atenção aos às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

Antes de posicionar o aparelho, certifique-se de que as condições da rede local (tipo de gás e pressão do gás) cumprem as exigências do aparelho. As condições de regulação do aparelho estão indicadas na etiqueta (ou placa de identificação).

**⚠ ADVERTÊNCIA:** 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.

**IMPORTANTE:** a instalação deste aparelho necessita da intervenção de 2 pessoas.

## A - Localização



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

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

O fogão pode ser colocado ao lado de um outro móvel, mas certifique-se de que a altura dos móveis que o envolvem não excede a altura 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 ao oxigénio do 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  $100 \text{ cm}^2$  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 do fogão

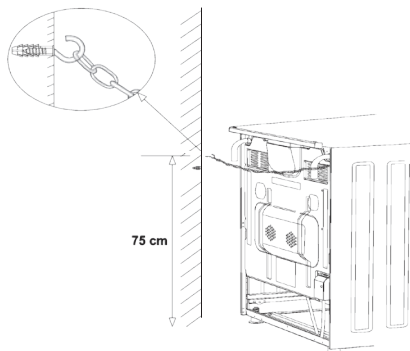
**⚠ ADVERTÊNCIA:** este fogão deve ser fixado firmemente à parede com uma correia de segurança (situada na parte de trás do aparelho) e com um método de fixação adequado à natureza da sua parede para evitar qualquer risco de oscilação (ver figura abaixo). Inclui uma bucha e um gancho.



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



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



PT

Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.

## D - Instalação dos pés do fogão

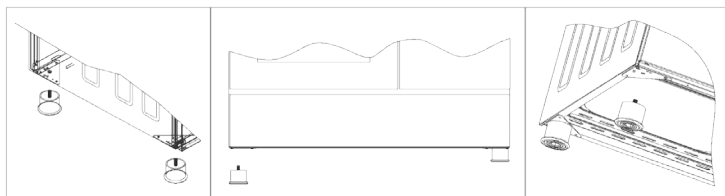
São fornecidos quatro pés com o fogão.

Coloque o fogão perto da sua posição final.

Levante suficientemente o fogão para aparafusar cada um dos pés por baixo do fogão.

Baixe delicadamente o fogão.

Os pés são reguláveis, basta aparafusar ou desaparafusar para ajustar a altura do fogão.



## E - Ligação

O seu fogão 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 fogão são compatíveis com a sua rede de distribuição de gás.

Este fogão é alimentado em gás natural, G20/G25.

Porém, se o fogão for ligado a gás butano (G30) ou propano (G31), está disponível uma outra placa de identificação no saco de plástico que contém as instruções de utilização. Esta placa de identificação deve ser colada à placa de identificação existente para indicar o tipo de gás regulado após a conversão.

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 torneira 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 a gás encontra-se na parte traseira do aparelho (à direita). A extremidade do fôgo é do tipo roscada (G1/2).

Aparelho fornecido com uma torneira anelada NF + junta para utilização com mangueira com abraçadeira a GPL (Gás de Petróleo Liquefeito) e mangueira com abraçadeira (Butano).

#### Ligação por mangueira com ponta mecânica.

**⚠ ADVERTÊNCIA:** 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.

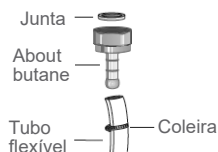
- Recomendamos a utilização de uma mangueira normalizada com um comprimento mínimo de 1 m, cujo comprimento deve ser escolhido em função da posição da torneira de distribuição de gás.
- Ligue uma extremidade da mangueira à torneira de distribuição do gás com a junta bem posicionada. Antes de instalar o aparelho entre os móveis, ligue a outra extremidade da mangueira ao seu produto com a junta bem posicionada.
- Posicione o aparelho, verificando que o laço formado pela mangueira se desenvolve no vão do armário adjacente.



Mangueira

#### Ligação por mangueira com ponta mecânica.

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



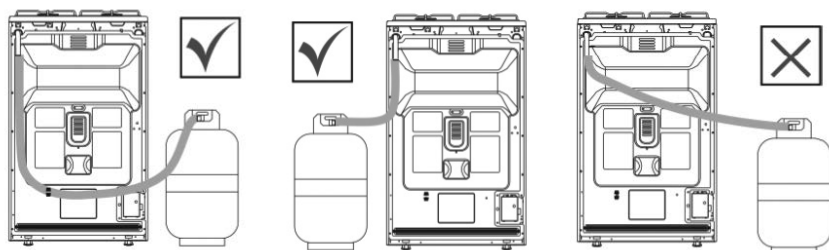
**⚠** Verifique que esta mangueira está em conformidade e que é fornecida com as suas juntas. Se as juntas não estiverem montadas, existe o risco de explosão.

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

A ligação do gás é efetuada:

- ✓ para que a mangueira nunca entre em contacto com a parte de trás do aparelho.
- ✓ que não se encontra num local suscetível de estar ocupado e que não pode entrar em contacto com uma parte móvel.
- ✓ o tubo não deve apresentar curvas excessivas ou entalamentos.

Se utilizar o seu aparelho com butano ou propano, é obrigatório utilizar um regulador NF ligado à botija.



Os tubos e as mangueiras devem cumprir as exigências regulamentares:

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

PT

**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 cozedura					
				Aparelhos de aquecimento, produção de água quente, lareiras/recuperadores	Encastrados	Libres			
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	
GPL em recipientes (2)	Tubos flexíveis com abraçadeiras de aperto	XP D 36-110	5	não	sim	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

## F - 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.

## G - Mudança dos injectores em função do gás utilizado

**⚠ ADVERTÊNCIA:** antes de qualquer intervenção, desligue o seu aparelho, verifique se todos os comandos estão na posição na posição desligada e se o fogão 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 injetores.
5. Substitua por injectores adequados ao novo tipo de gás (consulte a tabela de injetores).
6. Certifique-se de que aperta corretamente os injetores.
7. Volte a montar as diferentes peças efetuando a operação mo sentido inverso.

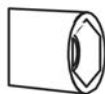


Figura 1

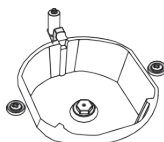


Figura 2

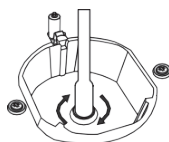
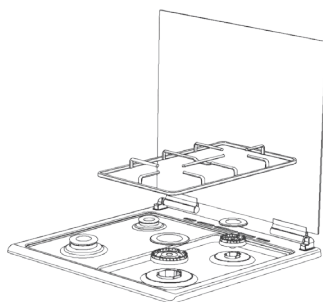
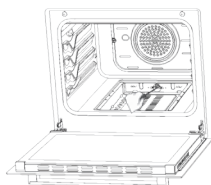
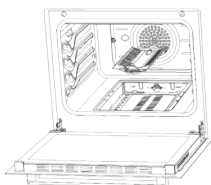
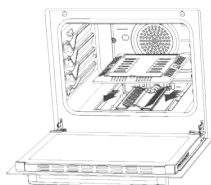
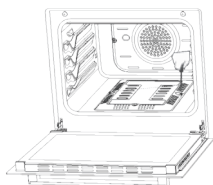


Figura 3



## Forno

1. O fundo do forno é fixado com dois parafusos, retire-os com uma chave de fendas.
2. Retire o fundo do forno puxando-o para cima.
3. Desaperte o parafuso que fixa o queimador e, em seguida, puxe o queimador para fora da sua posição.
4. Retire o injetor do respetivo recetáculo utilizando uma chave de caixa.
5. Substitua o injetor.
6. Certifique-se de que aperta corretamente o injetor.
7. Volte a montar as diferentes peças efetuando a operação mo sentido inverso.



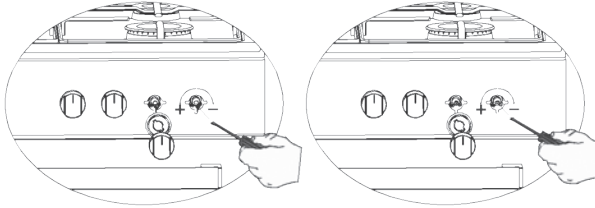
Após a operação de substituição dos injetores, o técnico deverá substituir a etiqueta presente no aparelho por aquela que corresponde à nova regulação. Esta etiqueta encontra-se na saqueta que contém os injetores.

**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.

**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.

## 5. UTILIZAÇÃO

### Antes da primeira utilização

Certifique-se de que não restam materiais de embalagem no seu fogão. Estas embalagens devem ser separadas para reciclagem (ver parágrafo: desembale o aparelho e elimine os elementos da embalagem.)

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

1. Abra a porta do forno e deixe-o aquecer a 240 °C durante 45 minutos, depois desligue o forno rodando os botões para a posição “**Desligado**” e deixe arrefecer.
2. Rode o botão correspondente a um 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 um dos outros bicos.

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

## A - Ventilação do local

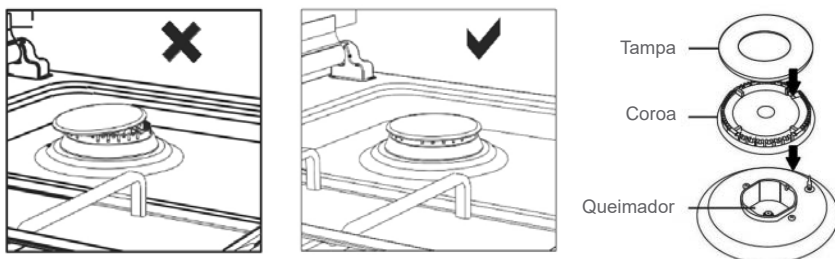
**ADVERTÊNCIA:** a utilização de um aparelho de cozinha a gás conduz à produção de calor, de humidade e de produtos de combustão no local onde está instalado. Certifique-se de que a cozinha está devidamente ventilada, em especial, durante a utilização do aparelho. Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, como por exemplo, aumentar a potência da ventilação mecânica, se esta existir, ou utilizar uma ventilação adicional capaz de evacuar em toda a segurança os produtos da combustão para o ar exterior, renovando ao mesmo tempo o ar do local. Consulte um profissional antes da instalação desta ventilação adicional.

## B - Utilização da placa de cozinha

**ADVERTÊNCIA:** este aparelho destina-se apenas a cozinhar. 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.

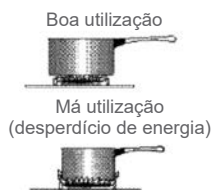
Antes de utilizar o seu aparelho, certifique-se de que as tampas dos queimadores estão devidamente colocadas. A posição adequada das tampas do queimador encontra-se aqui ilustrada.



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

Tipo de queimador	Tamanho do queimador
Queimador rápido	22-24 cm
Queimador semirrápido	18-20 cm
Queimador auxiliar	12-18 cm

Não utilize recipientes de cozinha que ultrapassem a placa de cozinha.

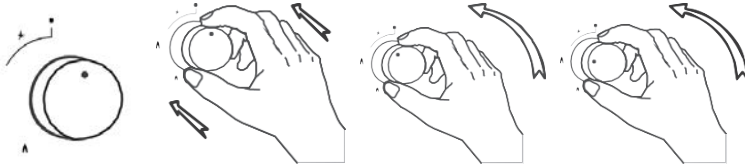


Utilize recipientes cujos fundos são suficientemente grandes para cobrir o queimador. Se utilizar recipientes mais pequenos, a chama pode ficar a descoberto e provocar um risco de incêndio.

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

1. Empurre e rode 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 lapso de tempo, cesse 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.

**⚠ ADVERTÊNCIA:** 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.


### C - Utilização do forno

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

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

**⚠ ATENÇÃO!** O forno permanece quente durante algum tempo. **NÃO TOQUE NELE** até que tenha arrefecido completamente.

### **i** Significado dos modos de preparação

Símbolo	Significado	Explicação
	Fundo	Apenas a resistência inferior funciona. Este modo é ideal para cozer fundo de tartes e outros produtos de pastelaria.

### **i** Tabela de cozedura de alimentos

Alimentos	Temperatura (°C)	Posição dos níveis	Duração de cozedura (min.)
Bolos	170-180	2	35-45
Bolos pequenos	170-180	2	25-30
Patê pequeno	180-200	2	35-45
Pastelaria	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25

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

(Os valores acima são indicativos)

### Precauções de utilização:

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

- 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.

- 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.

**ATENÇÃO:** se o vidro da placa de cozinha partir:

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

**AVISO:** partes acessíveis podem estar quentes quando o forno está a ser utilizado. Mantenha as crianças afastadas. Abra sempre a tampa quando utilizar o forno. Certifique-se de que todos os bicos estão desligados quando fecha a tampa do fogão.

## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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 queiem 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 queiem 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.).

### LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

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

### LIMPEZA DO FORNO

Após cada utilização, limpe o forno com uma esponja ou um pano macio humedecido com água quente e detergente para a loiça. Em seguida, passe um pano húmido e seque cuidadosamente com um pano seco e macio.

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

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

### **A - Limpeza e instalação da porta do forno**

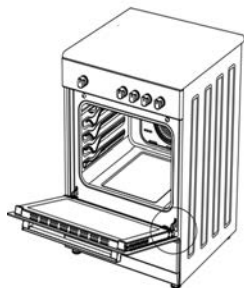


Figura 4

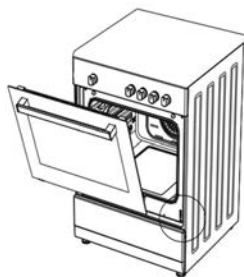
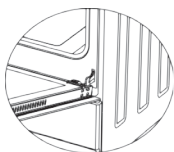


Figura 5



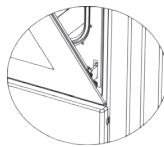
**Figura 4.1**

Abra totalmente a porta do forno puxando-a na sua direção e desbloqueia-a puxando o fecho da dobradiça para cima com uma chave de fendas (**Figura 4.1**).



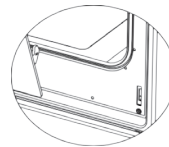
**Figura 4.2**

Coloque o fecho da dobradiça no ângulo maior (**Figura 4.2**) e posicione as duas dobradiças na mesma posição, deslocando a porta do forno na direção da forno.



**Figura 5.1**

Feche a porta do forno de modo a pressionar o fecho da dobradiça (**Figura 5.1**).



**Figura 5.2**

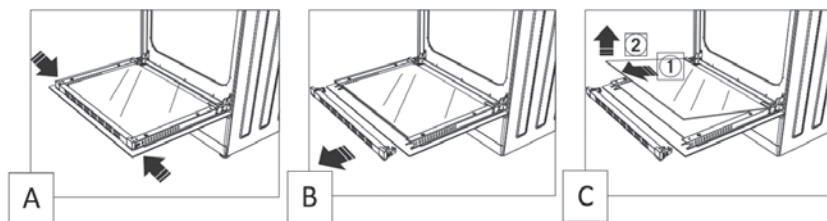
Para retirar a porta do forno, puxe-a para cima com as duas mãos quando esta estiver próxima da posição fechada (**Figura 5.2**).

PT

### Para a remontagem

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

### B - Limpeza do vidro do forno



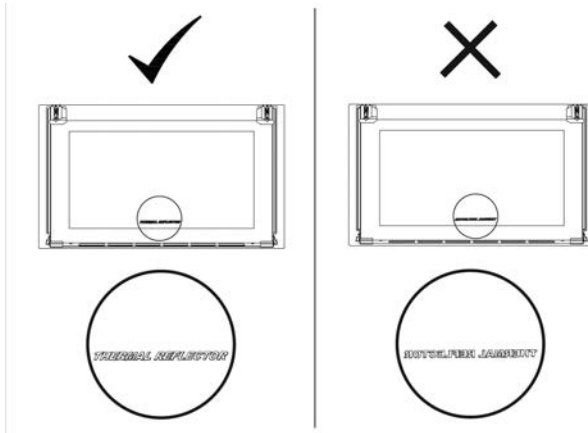
O vidro interior pode ser desmontado para facilitar a limpeza. Esta operação é efetuada com o forno frio.

#### • Para a desmontagem:

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

• **Para a remontagem:**

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



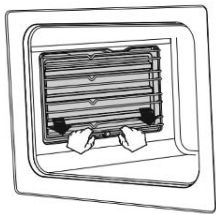
Utilize um produto de limpeza de vidros para limpar o interior e o exterior da porta do forno. Limpe com um pano húmido e enxague com água limpa e seque com um pano macio e seco.

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

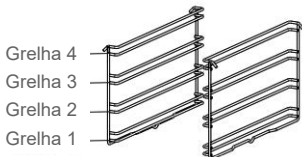
Se esta precaução não for respeitada, as partes de vidro podem quebrar.

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

**C - Instalação e remoção das grelhas laterais**



Para remover as grelhas laterais, prima os cliques indicados pelas setas na figura, removendo primeiro os lados inferior e superior do local de instalação. Para voltar a colocar as grelhas, basta repetir a mesma operação em sentido inverso.



**Posições do grelhador e da placa de cozedura**

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

# 7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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
O aparelho não está a funcionar corretamente	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verifique se o cabo de alimentação está corretamente ligado.</li><li>- O fusível não está a funcionar ou disparou. Verifique os fusíveis. Se o fusível disparou, retire-o ou substitua-o.</li><li>- Pode ter havido uma flutuação na alimentação da rede elétrica. Desligue o cabo de alimentação da tomada e volte a ligá-lo.</li><li>- Pode não haver corrente elétrica. Verifique se existe corrente elétrica e se os fusíveis estão devidamente ligados. Se necessário, reponha os fusíveis.</li></ul>
Os queimadores não funcionam corretamente, não há gás	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verifique se o tubo de admissão de gás não está entalado.</li><li>- Verifique se o comprimento da chegada do gás é inferior a 2 m.</li><li>- Verifique se a admissão de gás está aberta.</li><li>- Verifique se o injetor não está entupido.</li><li>- Se tiver gás em botija ou em cisterna, verifique se não está vazia.</li></ul>
Ouvem-se ruídos metálicos quando o forno está a aquecer e depois arrefece	Quando as peças metálicas aquecem, podem emitir ruídos ao dilatarem. Não se trata de um funcionamento incorreto ou de uma avaria.
As chamas têm um aspeto irregular	<ul style="list-style-type: none"><li>- Verifique a limpeza dos queimadores e dos injectores situados por baixo dos queimadores, bem como da montagem dos queimadores.</li><li>- Verifique se há gás suficiente na sua botija.</li></ul>
Fuga de gás	Desligue o fornecimento de gás e contacte o serviço de apoio ao cliente.

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 não cobertos são os seguintes:

- Desgaste normal, incluindo estético (ex. riscos, mossas ou vandalismo) e peças passíveis de desgaste com o tempo (ex. fusível, correia, pneu, travão, filtros, etc.).
- Danos ou problemas provocados por uma utilização incorreta ou não conforme à etiqueta de identificação ou ao manual de utilização, por um acidente, por uma alteração.
- Danos provocados pelo desrespeito das recomendações de manutenção do aparelho.
- Utilização ou armazenamento prejudicial à boa conservação do aparelho (oxidação, corrosão), energia, utilização ou instalação não conforme às instruções do fabricante, ou negligência ou utilização de periféricos, softwares ou consumíveis inadequados.
- Utilização profissional, coletiva, industrial e comercial do produto, ou para outras finalidades para além do uso doméstico normal no país onde foi adquirido.
- Danos provocados por fontes externas, 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 garantias 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	P. 95
2. MŰSZAKI ADATOK	P. 99
3. LEÍRÁS	P. 100
4. TELEPÍTÉS	P. 102
5. HASZNÁLAT	P. 109
6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	P. 112
7. GYORS HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ	P. 115
8. JÓTÁLLÁS	P. 115

HU

## 1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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



Áramütés veszélye



Forró felületek

## ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

1. **FIGYELMEZTETÉS:** a kockázatok elkerülése érdekében (bútorzatot, ingatlant, személyt érintő), a telepítést, a csatlakoztatást, az üzembe helyezést és a karbantartást képzett szakembernek kell végeznie.
2. A készüléket 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. Tartsa nyitva a szellőzőcsatornákat.
5. Ne melegítsen zárt konzervdobozokat vagy üvegedényeket. A nyomás miatt az üvegek felrobbanhatnak.
6. Ne használja a terméket gyógyszeres kezelés és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt, amely hatással lehet az ítélőképességére.
7. Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és forró felületekkel érintkezve meggyulladhat.

8. A hibás vagy láthatóan sérült készüléket ne működtesse.
9. Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülékre, amelyek a gyermekek elérhetnek.
10. A csomagolóanyagok veszélyesek a gyermekekre. Tartsa a csomagolóanyagokat gyermekektől elzárt helyen.
11. Ezt a készüléket csak jól szellőző helyiségekben szabad használni, a hatályos előírásoknak megfelelően. A termék telepítése vagy használata előtt olvassa el a kézikönyvet.
12. 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.
13. A gázkészülékeken végzett minden munkát csak engedéllyel rendelkező és hozzáértő személyzet végezhet.
14. 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.
15. A helyes működés biztosítása érdekében a fedellet, a gázcsövet és a bilincset a gyártó ajánlásainak megfelelően és szükség szerint rendszeresen cserélni kell.
16. Kérdezze meg a helyi gázszolgáltatót a gázzal kapcsolatos veszélyhelyzetekre vonatkozó telefonszámokról és arról, hogy mit kell tennie, ha gázszagot érez.

17. 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; még kis mennyiség is halálos hatású.
18. FIGYELMEZTETÉS: a készülék károsodásának elkerülése érdekében használati helyzetben, a szállításra szolgáló ékekkal együtt kell szállítani.
19. Hiba esetén ne kísérelje meg a javítást saját maga. A nem hozzáértő személyek által végzett javítások károkat okozhatnak. Forduljon szak-szervizhez.
20. Mivel a csomagolóanyagok (szalag, kapcsok, polisztírol stb.) veszélyes lehetnek a gyerekekre, gyűjtse össze és azonnal dobja ki őket.
21. 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.
22. A gáztömlőt röviddel a rajta feltüntetett lejárati idő előtt cserélje ki.

## 2. MŰSZAKI ADATOK

A készülék teljes teljesítménye	9,75 kW	
A tűzhely méretei lábak nélkül (magasság/szélesség/mélység)	81,8 / 49,8 / 55,5 cm (± 0,1 cm)	
A tűzhely méretei lábakkal (magasság/szélesség/mélység)	82 / 49,8 / 55,5 cm (± 0,1 cm)	
Hőforrás	Gáz	
Információk a háztartási gázfőzőlapokról 2009/125/EK EURÓPAI IRÁNYELV - 66/2014. SZ. RENDELET AZ EN 60350-1:2011 SZERINT		
A főzőlap típusa	Gáz	
Főzési zónák és/vagy területek száma	4	
Bekapcsolásjelző lámpa	Nem	
Energiahatékonyság gázégőnként EE gázégő	Bal első kiegészítő főzőzóna	0,95 kW
	Bal hátsó félgyors főzőzóna	1,7 kW
	Jobb első gyors főzőzóna	2,9 kW
	Jobb hátsó félgyors főzőzóna	1,7 kW

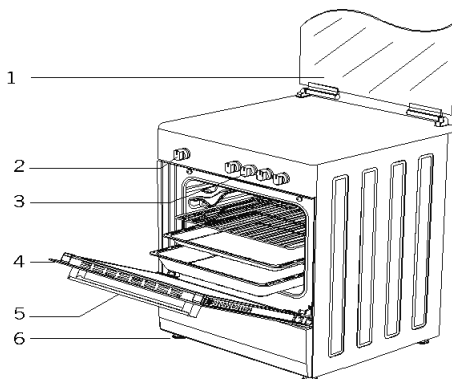
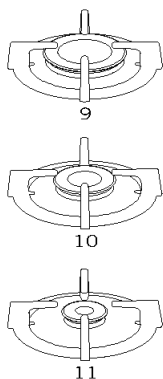
RENDELTETÉSI ORSZÁG	GÁZKATEGÓRIA	NG	LPG
FRANCIAORSZÁG	II. kategória 2E+3+	G20/G25, 20/25 mbar	G30/G31, 28 - 30/37 mbar
SPANYOLORSZÁG	II. kategória 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28 - 30/37 mbar
PORTUGÁLIA	II. kategória 2H3+	G20, 20 mbar	G30/G31, 28 - 30/37 mbar

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 <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /h	0,276	m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /h	0,162	m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /h	0,96	m <sup>3</sup> /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

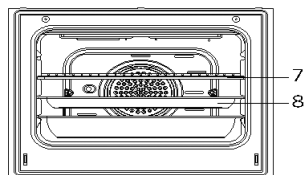
**FIGYELMEZTETÉS:** a készülékhez mellélt vagy a kíséző dokumentumokban szereplő értékek a vonatkozó szabványoknak megfelelő laboratóriumi értékek. Ezek az értékek a használat és a környezeti feltételek függvényében változhatnak.

### 3. LEÍRÁS

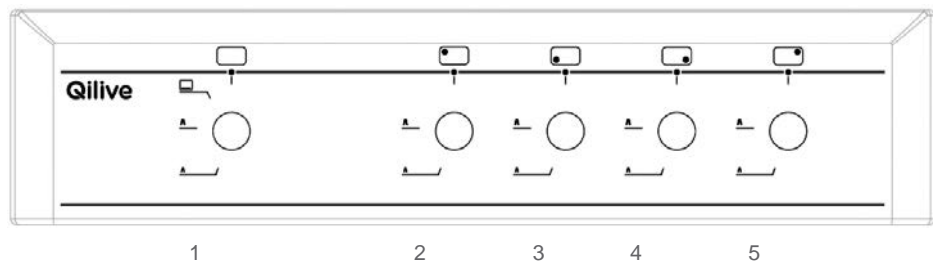


A fenti rajz csak tájékoztató jellegű

1. Fedél
2. Sütő szabályozógomb
3. Az égők szabályozógombjai
4. Ajtó
5. Fogantyú
6. Láb
7. Fém rács
8. Légyűjtő
9. Gyors égő
10. Félgyors égő
11. Kiegészítő égő

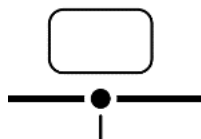


## KEZELŐPANEL



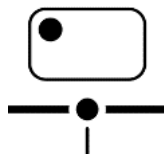
1. Sütőválasztó gomb
2. Bal hátsó tűztér választó gomb
3. Bal első tűztér választó gomb
4. Jobb első tűztér választó gomb
5. Jobb hátsó tűztér választó gomb

### Sütő „Ki” állás (1)



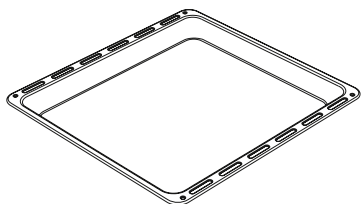
(1) Forgassa el a gombot, hogy a „Ki” szimbólum a kiválasztási jellel [●] szemben legyen, és így leállítja a sütő működését.

### A tűztérek „Ki” állásban (2)



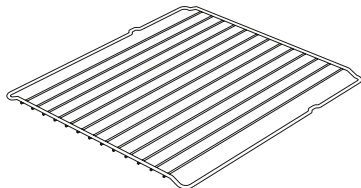
(2) Forgassa el a gombot, hogy a „Ki” szimbólum a [●] kiválasztási jellel szemben legyen, és így leállítja az érintett égő működését.

## A sütő felszerelése



### Egy zsírfogó tálca:

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

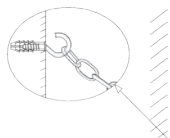


### Egy sütőrács:

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

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

## A TŰZHELY RÖGZÍTÉSE



A készülék falhoz való rögzítéséhez két kampót és tiplit mellékelünk.

4 műanyag láb	1 vagy 2 kampó a készülék stabilizálásához	1 vagy 2 tipli a csavarokhoz	Gázcsonk butánhoz és propánhoz	Fúvókalap mellékelt butángáz fúvókákkal	1 vagy 2 műanyag tömítés
					

## 4. TELEPÍTÉS

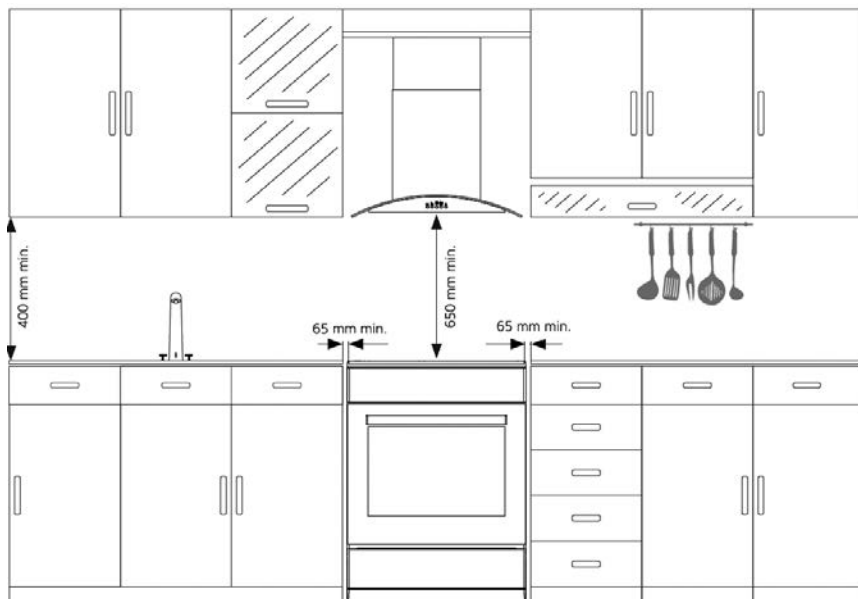
Ez a készülék nincs csatlakoztatva égéstermék-elvezető rendszerhez. A készüléket a hatályos telepítési előírásoknak megfelelően kell telepíteni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó hatályos előírásokra.

A készülék elhelyezése előtt győződjön meg arról, hogy a helyi hálózat feltételei (gázfajta és gáznyomás) megfelelnek-e a készülék követelményeinek. A készülék beállítási feltételei a címkén (vagy a gyártói adattáblán) szerepelnek.

**⚠ 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.

**FONTOS:** a készülék beszereléséhez 2 emberre van szükség.

## A - Elhelyezés



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

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

A tűzhely más 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 ( $2 \text{ m}^3 \text{ levegő/h} \times \text{kW}$  beépített teljesítmény) - lásd a készülék gyártói adattábláján.

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  $100 \text{ cm}^2$  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 hosszán tartó használata további szellőztetést tehet szükségessé, például ablak kinyitását, vagy hatékonyabb szellőztetést, például a elszívó ventilátor teljesítményének növelését, ha van ilyen.

## C - A tűzhely telepítése

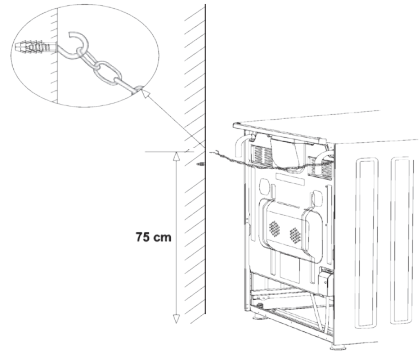
**⚠ FIGYELMEZTETÉS:** a tűzhelyet szilárdan kell a falhoz rögzíteni a biztonsági lánc segítségével (a készülék hátulján található), a fal jellegének megfelelő rögzítési módszerrel, hogy elkerülje a felborulás veszélyét (lásd az alábbi ábrát). Egy tipli és egy kampó tartozik hozzá.



A készülék felborulásának megakadályozása érdekében ezeket a stabilizáló eszközöket (két tipli és kampó) kell felszerelni.



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



Helyezze a készüléket stabil és sima felületre.

## D - A tűzhely lábainak felszerelése

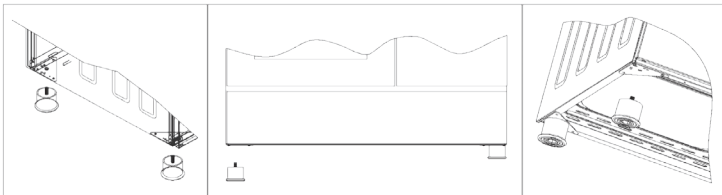
A tűzhelyhez négy lábat szállítunk.

Helyezze a tűzhelyet a végső helyzetéhez közel.

Emelje fel a tűzhelyet elég magasra ahhoz, hogy minden lábat a tűzhely alá csavarozhasson.

Óvatosan engedje le a tűzhelyet.

A lábak állíthatóak, így a tűzhely magasságának beállításához egyszerűen ki- vagy becsavarhatja őket.



## E - Bekötés

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

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

Ez a tűzhely G20/G25 földgázzal működik.

Ha azonban a tűzhelyet bután (G30) vagy propán (G31) gázhoz kell csatlakoztatni, a használati utasítást tartalmazó műanyag zacskóban egy másik típusú gyártói adattábla található.

Ezt az adattáblát a meglévő gyártói adattáblára kell ragasztani, hogy az átállítás után jelezze a gázkészülék típusát.

A hajlékony csöveknek vagy tömlőknek teljes hosszukban elérhetőnek és láthatóknak kell lenniük, és a (tömlőn feltüntetett) lejárati idő előtt ki kell cserélni őket. Az új propánberendezéseket nem szabad a csonkra 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.

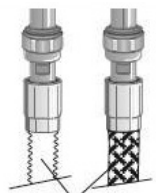
A csatlakoztatást a rendeltetési országtól és az egyes országok egyedi előírásaitól függően az EN 30-1-1 szabványnak megfelelően kell elvégezni. A gázt a készülék hátuljára kell csatlakoztatni (jobb oldalon). A tűzhely végződése menetes (G1/2).

A készüléket NF bordás csatlakozóval + tömítéssel szállítjuk LPG-hez (cseppfolyósított propángáz) való hajlékony csővel és bilinccsel, és hajlékony csővel és bilinccsel butánnal történő használatra.

#### Tömlőcsatlakozás mechanikus csatlakozóval.

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

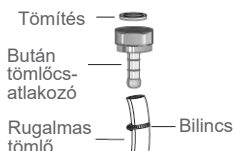
- Javasoljuk egy szabványos, legalább 1 m hosszúságú, rugalmas tömlő használatát, amelynek hosszát az elzárószelep helyzetének megfelelően kell megválasztani.
- Csatlakoztassa a tömlő egyik végét az elzárószelephez a megfelelően elhelyezett tömítéssel együtt. Mielőtt a bútorok közé helyezi a készüléket, 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.



Rugalmas tömlő

#### Tömlőcsatlakozás mechanikus csatlakozóval.

- Régebbi (1997 előtti) berendezésekhez és kizárólag butánhoz, használható egy legfeljebb 1,50 m hosszú és 6 mm belső átmérőjű, speciális butáncsatlakozóval 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 idomra, és rögzítse egy bilinccsel. A másik végére (a zárószelep felőli oldalra) is rögzítsen egy bilinccset.



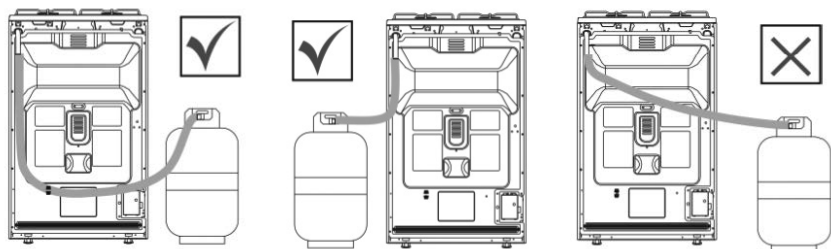
**⚠** Ellenőrizze, hogy a tömlő megfelel-e a követelményeknek, és két tömítéssel van-e ellátva. Ha a tömítések nincsenek felszerelve, fennáll a robbanás veszélye.

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.

Ha a készüléket butánnal vagy propánnal használja, a palack csatlakoztatásához NF nyomáscsökkentő használata kötelező.



A csöveknek és tömlőknek meg kell felelniük a hatósági előírásoknak:

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

**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
				Főzőkészülékek					
				Fűtőberendezések, melegvíz-előállítás, kandallók/betétek	Beépített	Szabadon álló			
						Meglévő telepítés (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	
Palackos LPG (2)	Rugalmas csövek bilincsekkel	XP D 36-110	5	nem	igen	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 vezérlőszelvényének cseréje nélkül
- 4): vagy átállított a készülék vezérlőszelvényének cseréjével
- 5): tilos új propánberendezések esetében

## F - Tömörégi vizsgálat

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

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

1. A tömörségi 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 tömörségi vizsgálatot.
8. Ha a szivárgás másik alkatrészből ered, hagyja abba a készülék használatát, és forduljon az értékesítés utáni szervizhez.

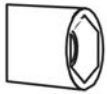
## G - A fűvókák cseréje a használt gáznak megfelelően

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

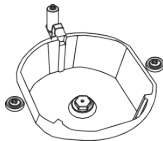
A termék biztonságos működéséhez a helyiségnek jó szellőzéssel kell rendelkeznie.

Ha a készüléket más típusú gázra szeretné átállítani:

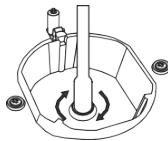
1. Vegye le a rácsokat a főzőlapról.
2. Vegye ki az égőket a házukból.
3. Távolítsa el az égő fedelét és a testet.
4. Egy dugókulcs segítségével csavarja ki az fűvókákat.
5. Cserélje ki az új gáztípushoz megfelelő fűvókákra (lásd a fűvókák táblázatát).
6. Ügyeljen rá, hogy megfelelően meghúzza a fűvókákat.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



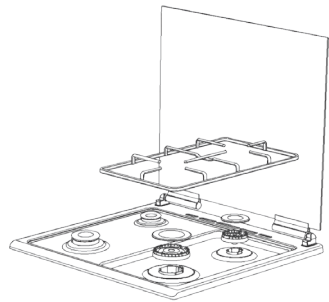
1. ábra



2. ábra

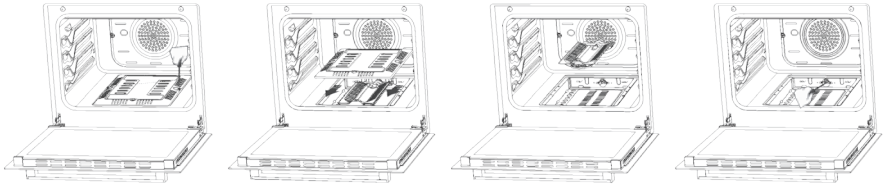


3. ábra



## Sütő

1. A sütő alja két csavarral van rögzítve, ezeket csavarhúzóval távolítsa el.
2. Vegye ki a sütő alját felfelé húzva.
3. Csavarja ki az égőt rögzítő csavart, majd húzza ki az égőt maga felé a helyéről.
4. Vegye ki a fűvókát a nyílásából egy dugókulcs segítségével.
5. Cserélje ki a fűvókát.
6. Ügyeljen rá, hogy megfelelően meghúzza a fűvókát.
7. Szerelje vissza a különböző alkatrészeket fordított sorrendben.



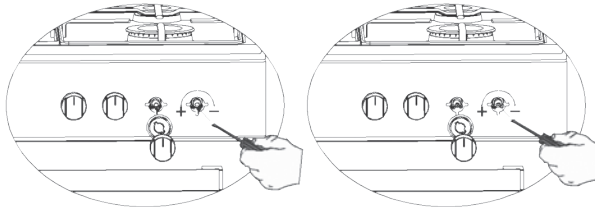
A fűvókák cseréje után a szakembernek a készüléken lévő címkét az új beállításnak megfelelő címkére kell cserélnie. Ez a címke a fűvókákat tartalmazó tasakon található.

**FIGYELEM!** A fenti átállítások elvégzése után állítsa be a csökkentett áramlási sebességeket a következő bekezdés szerint.

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

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

Vegye figyelembe, hogy ezt a beállítást 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 csavarhúzót 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 gázszelap 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.

# 5. HASZNÁLAT

## Az első használat előtt

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

A gyártás során esetleg visszamaradt maradványok vagy zsír eltávolítása:

1. Nyissa ki a sütő ajtaját és hagyja melegedni 240 °C-on 45 percig, majd kapcsolja ki a sütőt a gombokat „Ki” helyzetbe forgatva, és hagyja lehűlni.
2. Fordítsa a főzőlapon lévő 4 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 égő esetében is.

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

## A - A helyiség szellőztetése

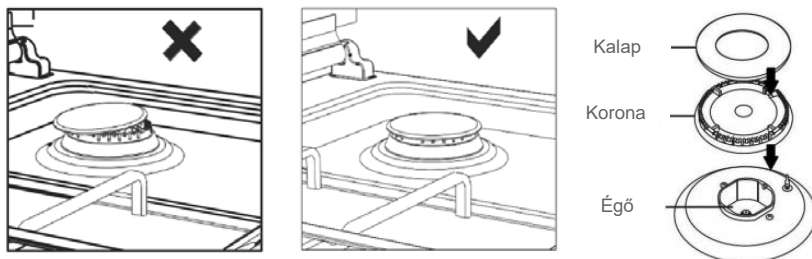
**FIGYELMEZTETÉS:** a gáztűzhely használata hő, nedvesség és égéstermékek keletkezéséhez vezet abban a helyiségben, ahol a készüléket elhelyezték. Gondoskodjon a konyha jó szellőzéséről, különösen akkor, amikor a készülék használatban van. A készülék intenzív és hosszan tartó használata további szellőztetést 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 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):

Az égő típusa	Az égő mérete
Gyors égő	22 - 24 cm
Félgyors égő	18 - 20 cm
Kiegészítő égő	12 - 18 cm

Ne használjon olyan főzőeszközöket, amelyek túlnyúlnak a főzőlapon.

Helyes használat



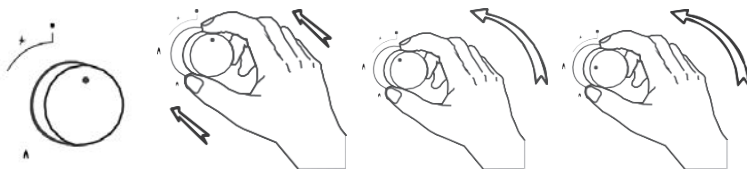
Helytelen használat  
(energiapazarlás)



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

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 hőelemet.
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.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS:** a gyújtást 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.

### C - A sütő használata

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

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

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

### **i** A sütési módok jelentése

Szimbólum	Jelentése	Magyarázat
	A sütő alja	Csak az alsó ellenállás működik. Ez az üzemmód ideális tortaalapok és más sütemények sütéséhez.

## **i** Ételek főzési táblázata

Ételek	Hőmérséklet (°C)	A szintek pozíciója	Sütési idő (perc)
Torta	170 - 180	2	35 - 45
Aprósütemény	170 - 180	2	25 - 30
Kis pástétom	180 - 200	2	35 - 45
Sütemények	180 - 190	2	25 - 30
Cookies	170 - 180	3	20 - 25
Almatorta	180 - 190	2	50 - 70
Pizza	180 - 200	3	20 - 30
Lasagnes	180 - 200	2	25 - 40
Habcsók	100	2	60
Csirke	180 - 190	2	45 - 50
Grillezett csirke	200 - 220	3	25 - 30
Grillezett hal	200 - 220	4	25 - 30

(A fenti értékek tájékoztató jellegűek)

### **Óvintézkedések a használat során:**

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

- mindig olyan edényeket (lábasokat, serpenyőket) használjon, amelyek átmérője teljesen lefedi a fűtési zónát, hogy az összes rendelkezésre álló hő ki legyen használva.



A kiforrócsenő 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.

- 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.

**FIGYELEM:** ha a főzőlap üvege eltörtik:

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

**FIGYELMEZTETÉS:** a elérhető alkatrészek forróak lehetnek, amikor a sütő használatban van. Tartsa távol a kisgyermeket. A sütő használatakor mindig nyissa ki a fedelet. Győződjön meg róla, hogy minden égő kialudt, amikor lehajítja a fedelet.

## 6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS:** tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

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 maradvékokat el kell távolítani, hogy legközelebb ne égjenek meg.

A készülék tisztításához ne használjon súrolószereket, maró krémeket, dörzsoló 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 tisztítószerrel távolítsa el az elszenesedett maradványokat.

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

Törölje szárazra a készüléket puha, tiszta ruhával.

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

### **TISZTÍTÓ TARTOZÉKOK**

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

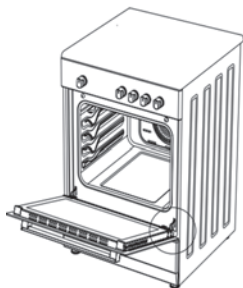
### **A SÜTŐ TISZTÍTÁSA**

Minden használat után tisztítsa meg a sütőt mosogatószeres meleg vízzel átitatott puha szivaccsal vagy ronggyal. Ezután törölje át egy nedves ronggyal, majd gondosan törölje szárazra egy puha száraz ronggyal.

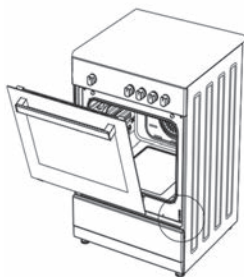
Néha speciális tisztítószer használatára van szükség a teljes tisztításhoz.

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

## A - A sütőajtó tisztítása és felszerelése



4. ábra

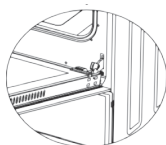


5. ábra



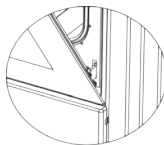
4.1. ábra

Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját úgy, hogy magához húzza, és oldja ki a zsanérszárat egy csavarhúzóval felfelé húzva (4.1. ábra).



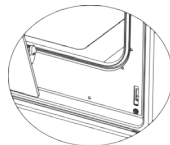
4.2. ábra

Állítsa a zsanérszárat a legszélesebb szögbe (4.2. ábra) és a sütőajtót a sütő felé közelítve állítsa a két zsanért azonos a helyzetbe.



5.1. ábra

Zárja be a sütőajtót úgy, hogy a zsanérretesz lefelé nyomódjon (5.1. ábra).



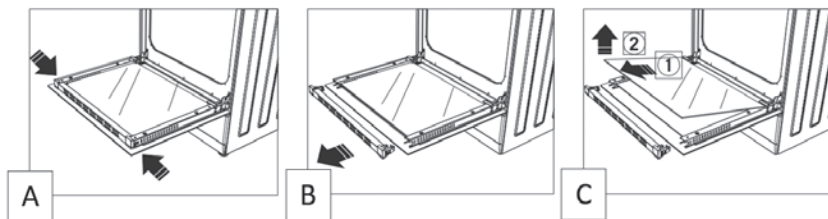
5.2. ábra

A sütő ajtajának eltávolításához húzza felfelé mindkét kezével, amikor a zárt helyzethez közeledik (5.2. ábra).

### A visszaszereléshez:

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

## B - A sütő üvegének tisztítása



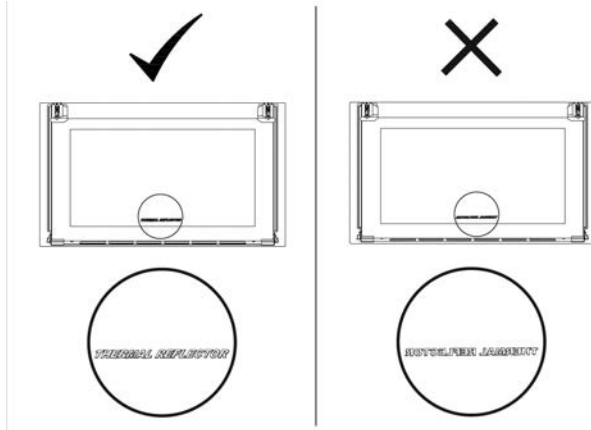
A tisztítás megkönnyítése céljából a belső üveg leszerelhető. A művelet hideg állapotban végezhető.

### • A leszereléshez:

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

• **A visszaszereléshez:**

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



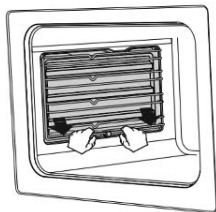
Üveg tisztító szerrel tisztítsa meg a sütőajtó belsejét és külsejét. Törölje át egy nedves ronggyal, majd tiszta vízzel, és puha száraz ronggyal törölje szárazra.

**FIGYELMEZTETÉS:** ne tisztítsa a sütőajtót addig, amíg az üvegezett részek még melegek.

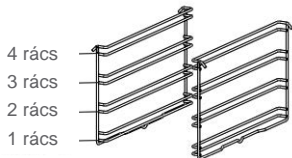
Amennyiben ezt az óvintézkedést figyelmen kívül hagyja, az üvegezett részek megrepedhetnek.

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

**C - Az oldalrácsok behelyezése és eltávolítása**



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



**A rács és a sütőlap helyzete**

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

# 7. GYORS HIBAEELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Minden vészhelyzetben:

Állítsa a főzőlap gombjait „Ki” helyzetbe.

Válassza le a készüléket az áramforrásról.

Forduljon a vevőszolgálathoz.

Kisebbségi működési rendellenességeket megoldhatnak a felhasználók az alábbi táblázat segítségével.

Mielőtt a vevőszolgálathoz vagy a szakszervizhez fordul, tekintse meg ezt a táblázatot:

Lehetséges hibák	Okok és megoldások
A készülék nem működik megfelelően	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ellenőrizze, hogy a tápkábel megfelelően csatlakozik-e.</li><li>- A biztosíték nem működik, vagy kioldott. Ellenőrizze a biztosítékokat. Ha a biztosíték kioldott, állítsa vissza vagy cserélje ki.</li><li>- Lehet, hogy áramingadozás volt a hálózatban. Húzza ki a tápkábelt az aljzatról és dugja vissza.</li><li>- Lehet, hogy nincs áram. Ellenőrizze, hogy van-e áram, és hogy a biztosítékok működnek-e. Szükség esetén állítsa vissza a biztosítékokat.</li></ul>
Az égők nem működnek megfelelően, nincs gáz	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ellenőrizze, hogy a gázbevezető cső nincs-e becsípődve.</li><li>- Ellenőrizze, hogy a gázvezeték hossza kevesebb mint 2 m.</li><li>- Ellenőrizze, hogy a gázbevezetés nyitva van-e.</li><li>- Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve.</li><li>- Ha palackozott vagy tartályos gázzal rendelkezik, ellenőrizze, hogy az nem üres-e.</li></ul>
Fémes zaj hallható, amikor a sütő felmelegszik, majd lehűl	Amikor a fémtárgyak felmelegszenek, a hőtágulás során hang keletkezhet. Ez nem rendellenesség vagy hiba.
A lángok szabálytalanul néznek ki	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ellenőrizze az égők és az égők alatt található fűvókák tisztaságát, valamint az égők összeállítását.</li><li>- Ellenőrizze, hogy maradt-e elég gáz a palackban.</li></ul>
Gázzzivárgás	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 megfelelési garanciát. A törvényes megfelelési 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 terméknek 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, hajtósíj, gumiabroncs, fék, szűrők stb.).
- A helytelen vagy a gyártói adattáblának illetve a használati útmutatónak nem megfelelő használatból, balesetből, módosításból eredő károk vagy problémák.
- A készülék karbantartására vonatkozó ajánlások be nem tartása által okozott károk.
- A készülék jó állagmegővására káros, a gyártó előírásaitól eltérő használat vagy tárolás (oxidáció, korrózió), energiafelhasználás, alkalmazás vagy elhelyezés, illetve gondatlanság vagy nem megfelelő perifériák, szoftverek vagy fogyóeszközök használata.
- A termék professzionális, kollektív, ipari, kereskedelmi használata, vagy a vásárlás országában szokásos háztartási használatól 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.

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

## Melyek a garancia feltételei?

A Qilive garancia feltételei a következők:

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

## Hogyan érvényesítheti a Qilive garanciát ?

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

Erre a termékre a Qilive 3 év alkatrész- és munkadíj garanciát biztosít.

## Átruházható-e a Qilive garancia?

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

**FR** - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650  
Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - [www.auchan.fr](http://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](mailto:d.calidad@alcampo.es)

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

**HU** - Importálja és forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs,  
Sport u. 2-4. - [www.auchan.hu](http://www.auchan.hu)

600131924

600168691

MFT1-4401KGRBB



**Auchan**

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

Made in Türkiye

CE