



## Built-in manual oven

### Q.6910

**FR** Four encastrable manuel

**ES** Horno manual empotable

**PT** Forno encastrável manual

**HU** Beépíthető manuális sütő

<b>EN</b>	<b>User's manual</b>	P. 3
<b>FR</b>	<b>Manuel d'utilisation</b>	P. 20
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones</b>	P. 38
<b>PT</b>	<b>Manual de utilização</b>	P. 56
<b>HU</b>	<b>Használati útmutató</b>	P. 74

# CONTENTS:

1. SAFETY INSTRUCTIONS	P. 3
2. TECHNICAL SPECIFICATIONS	P. 8
3. DESCRIPTION	P. 8
4. INSTALLATION	P. 10
5. USE	P. 12
6. CLEANING AND MAINTENANCE	P. 14
7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE	P. 17
8. GUARANTEES	P. 18

## 1. SAFETY RULES

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

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

In this user guide, the following symbols are used:

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

	Risk of electric shock
	Hot surfaces

## GENERAL SAFETY

1. **WARNING:** To avoid any risk (property, personal injury), installation, connection, set-up, and maintenance operations must be carried out by a qualified professional.
2. **WARNING:** This appliance has been designed to be used by adults. It has been designed for normal, domestic use. Do not use it for commercial or industrial purposes, or for any purpose for which it has not been designed. This way, you'll avoid any risks of property damage or bodily injury.
3. This appliance may be used by children at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge, if they are properly supervised or if they have been given instructions relating to the safe use of the appliance, and the risks involved have been understood. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations carried out by the user should not be done by unsupervised children.

4. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or similarly qualified people to prevent any danger.

5. **WARNING:** During use, the appliance and its accessible parts become hot. Take care not to touch the heating elements. Children aged under 8 years old must be kept away from the appliance, unless they're under constant supervision.

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

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

8. For the cleaning of various parts of your oven, refer to the paragraph "Cleaning and maintenance".

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

10. Never use steam cleaning devices.

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

12. The oven must not be installed behind a decorative door to avoid it overheating.

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

14. The oven is fitted with a power plug. If this plug isn't accessible after installation for the disconnection of the oven, it must be connected to a switch which enables all-pole shut-off. The switch should be connected directly to the power terminals and must be distanced from the contacts on all poles in order to ensure total disconnection under the conditions for a type III power surge.

15. If you have any doubts, seek professional advice.

16. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or similarly qualified people to prevent any danger.

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

18. In the event of a breakdown, do not try to repair the appliance yourself. Repairs made by non-qualified individuals may cause damage. Contact the after-sales service.

19. **WARNING:** When disposing of the appliance, and to avoid any risk of bodily harm, shut off anything which may present a danger: Cut the power cable flush to the appliance, and

refer to your local authority's services to find out where you can safely and appropriately dispose of the appliance.

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.

## DISPOSAL:



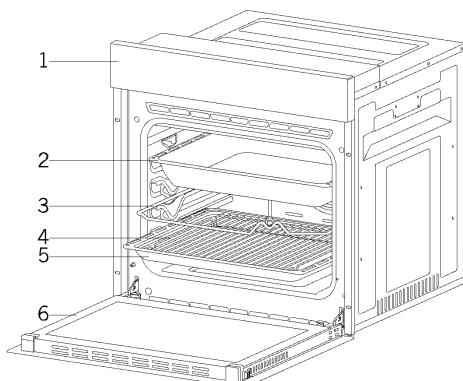
The marking of this appliance (symbol of a crossed-out dustbin) complies with European Directive 2012/19/EU relating to "used electrical and electronic equipment". This marking means that this equipment, at the end of its useful life, cannot be disposed of with other household waste. The user is required to deliver it to operators who collect used electrical and electronic equipment. Collection operators, including local collection

points, shops and local authorities, create an appropriate system for collecting equipment. Appropriate collection of used electrical and electronic equipment helps avoid harmful impacts on human health and the environment, resulting from the presence of hazardous components, as well as from improper storage and treatment of this equipment.

## 2. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Rated voltage	220–240 V~ 50 Hz
Nominal power	2,300 W
Oven dimensions (height/width/depth)	62 / 65.5 / 65 cm (+- 0.1 cm)
Under-worktop installation dimensions (height/width/depth)	54.5 / 55.5 / 59.5 cm (+- 0.1 cm)
Energy efficiency class	A
Number of cavities	1
Electrical	heat source
Cavity volume	62 L
Bulb	E14 fitting 230 V ~ 15 W Max.

## 3. DESCRIPTION



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

*The diagram below is presented for indicative purposes only*

## CONTROL PANEL

**Qilive**



1

2

1. Cooking mode selection dial
2. Oven thermostat dial

### "Off" position

P

o

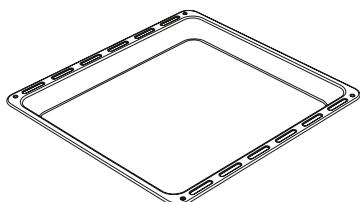
°C

•



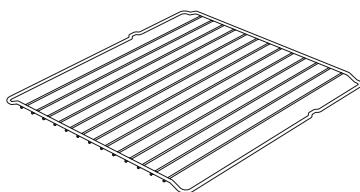
Set the marker on the dial to the top position, opposite the fixed "O" marker".

### Oven fittings



#### A drip tray:

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



#### A cooking rack:

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



Two screws are provided for securing the appliance

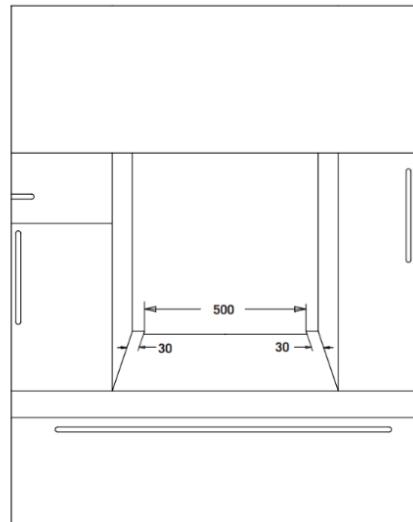
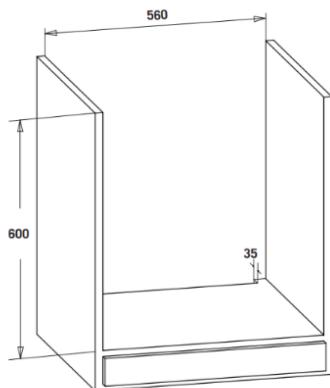
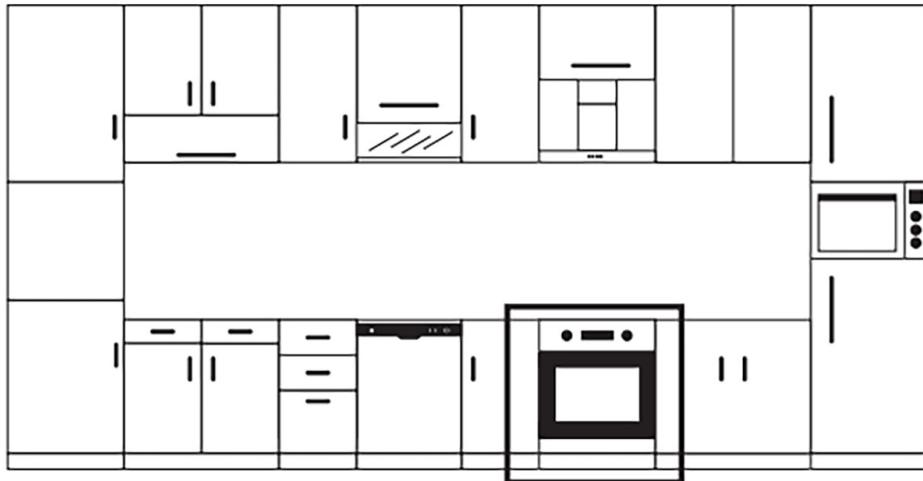
**Note:** The positioning levels for accessories in the oven are indicated from 1 (lowest level) to 4 (highest level) for the rest of this user guide.

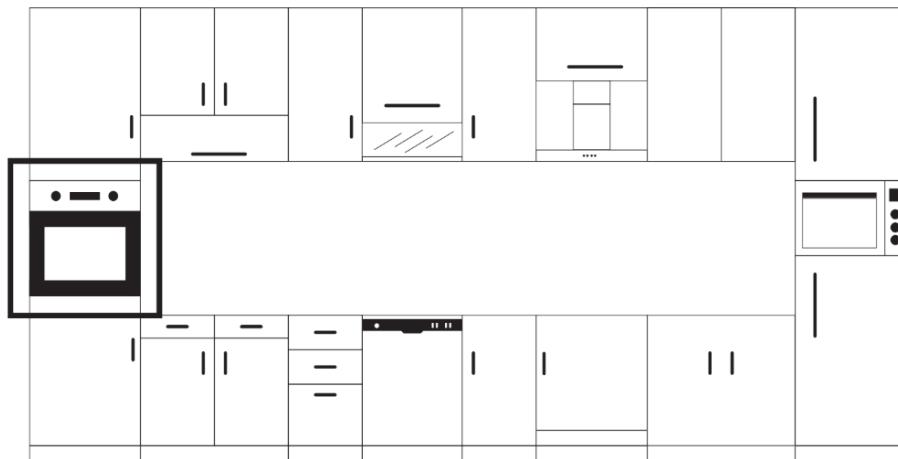
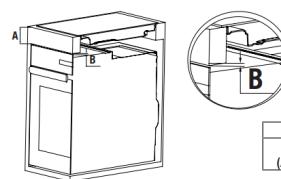
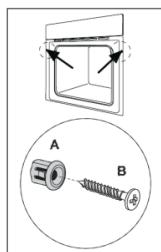
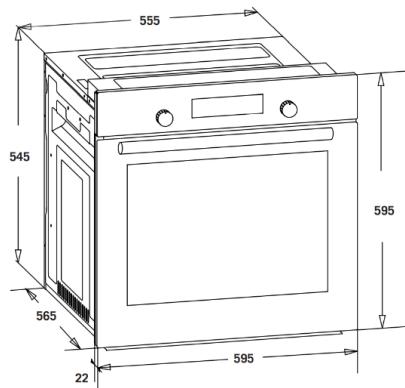
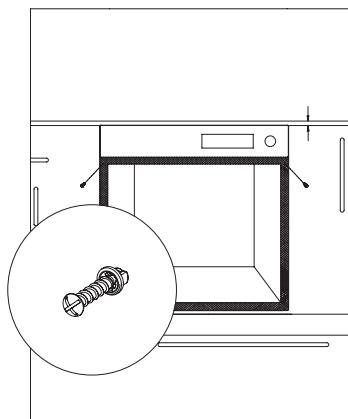
**⚠ CAUTION!** Under no circumstances should the drip tray be placed on the bottom of the oven or on the lowest level when the lower heating element is running at maximum power: the oven's enamel risks shattering!

## 4. INSTALLATION

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

### A – Positioned under the worktop



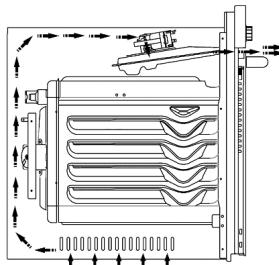
**B – Positioned above the worktop****C – Attaching the door into its position**

A	Min. 80 mm
B (Air outlet)	5 mm

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

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

## D – Important warnings for the installation:



The integrated fan cools both the built-in unit and the front of the appliance. It may continue to run for approximately 20 to 30 minutes, even when the oven is switched off.

- The rear of the slot which the oven is integrated into must be open, so that there is sufficient ventilation
- If the oven is installed in a column configuration and there is no opening in the upper section of the kitchen unit, cut an opening measuring 560 mm in width and 40–50 mm in height in the lower section of the unit.

## E – Connection to the electrical network

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

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

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

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

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

## 5. USE

### Before using the oven for the first time

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

To eliminate any residue or grease that may have been left after production:  
Open the door of the oven and leave it to heat to 240 °C for 30 minutes, then switch off the oven and leave it to cool.

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

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

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

When using the appliance, make sure that the kitchen is well-ventilated. Keep natural ventilation openings clear, or install a mechanical ventilation device (i.e., a mechanical ventilation hood). Intensive and prolonged use of the appliance may require additional ventilation, for example, by opening a window, or more efficient ventilation, such as by increasing the power of the mechanical ventilation, if there is any.

## A – Using the oven

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

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



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



Cooking mode definition

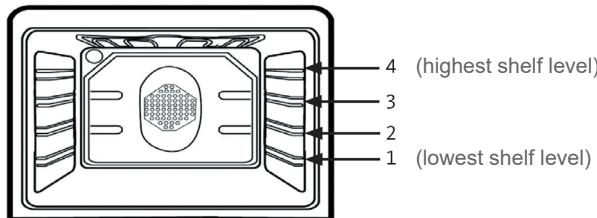
Symbol	Meaning	Explanation
	Natural convection	The lower and upper heating elements are used. This mode is ideal for cakes, biscuits, flans, lasagne, and roasting meat.
	Vault	The upper element is used.
	Heated base	Only the lower heating element is working. This cooking mode is particularly suited to slow cooking, reheating dishes or cooking dishes such as pizza and quiches, which need to be cooked on their undersides.

**Table of cooking programmes**

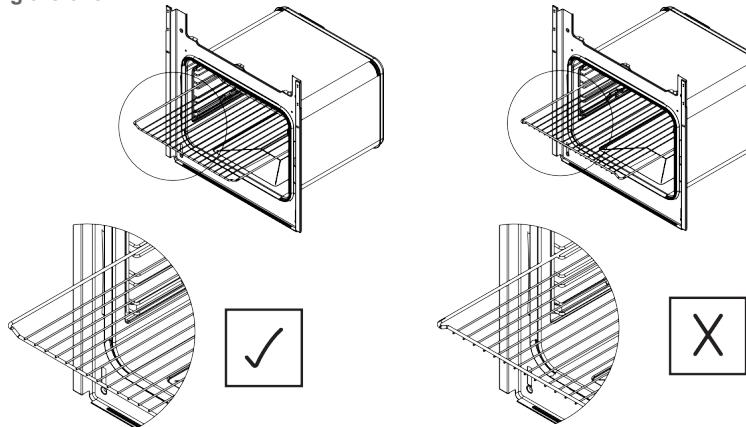
Food	Temperature (°C)	Position on shelves	Cooking time (min.)
Cakes	170–180	2	35–45
Small cakes	170–180	2	25–30
Small pie	180–200	2	35–45
Pastries and cakes	180–190	2	25–30
Cookies	170–180	3	20–25
Tarte Aux Pommes	180–190	2	50–70
Pizza	180–200	3	20–30
Lasagne	180–200	2	25–40
Meringues	100	2	60
Chicken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

(The values below are indicative)

**Please note:** When cooking with the oven tray and the grill at the same time, position the oven tray over the lower section.



### C – Using the oven



## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Make sure that all of the appliance's controls are set to the "0" position.

Do not remove the dials to clean the control panel.

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

We recommend that you frequently clean the inside of the oven to avoid excessive food residue encrusting the surfaces, which may cause smoke or unpleasant odours when the appliance is next used.

Clean the appliance after each use to guarantee its proper functioning.

Clean the oven using a soft sponge or a soft cloth soaked in warm water with a little washing-up liquid. Then, wipe it down with a damp cloth, then carefully dry it using a soft, dry cloth.

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

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

### A – Cleaning the control panel

Never remove the control dials or buttons to clean the control panel.

Clean the control panel and the buttons using a soft cloth.

## B – Cleaning the oven

The inside of the oven is easier to clean when the oven is still slightly warm. No oven cleaning products or other specialist cleaning agents are needed to clean the oven. We recommend wiping down the oven with a damp cloth.

### Cleaning the smooth enamel walls (vault, floor, bottom and walls):

- Wipe down the oven with a sponge or soft cloth soaked in warm water, then carefully dry it using a soft and dry cloth.
- Do not use abrasive cleaning products, scouring sponges or sharp objects to clean the oven, to avoid any risk of damage.
- Do not use steam- or pressure-cleaning devices.
- Do not clean the inside of the oven with dry or powdered cleaning agents.

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

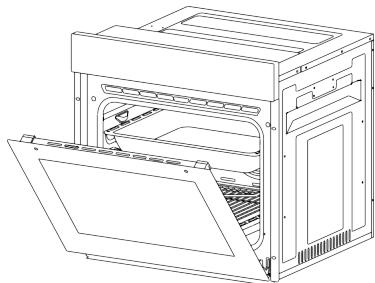


Figure 1

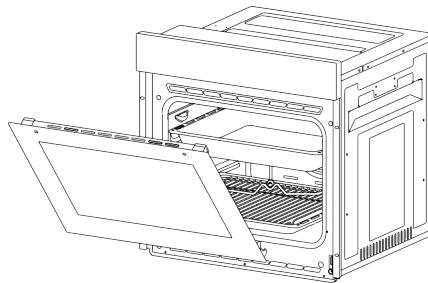


Figure 2

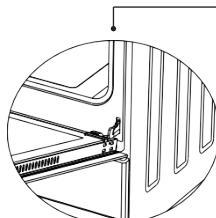


Figure 1.1

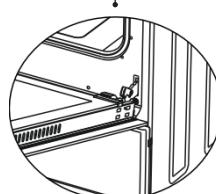


Figure 1.2

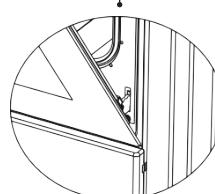


Figure 2.1

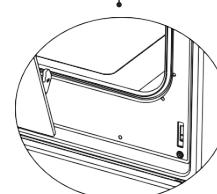


Figure 2.2

### **For dismantling**

1. Fully open the door: Fully opening the oven door will give you access to its hinges.
2. Carefully look at the door's hinges to identify the small hooks. These small hooks are the locking tabs for the door hinges (Figure 1.1)
3. Next, carry out the unlocking operation by lifting the small hooks using a screwdriver (Figure 1.2).
4. Adjust the two hinges of the oven door to the same position.
5. Lift the door so that it is in contact with the lock of the hinge, as shown in Figure 2.1.
6. To easily remove the oven door, when it's almost closed, hold the door in both of your hands and pull it upwards (Figure 2.2).
7. Use a cleaning product for glass to clean the inside and outside of the oven door.  
Rinse in clean water and dry using a clean, dry cloth.

**For re-assembly**

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

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

**To dismantle the glass panel:**

- Fully open the door and press the plastic latches on each side of the door (Figure 3).
- Pull the upper section of the door frame towards you (Figure 4).
- Lift the interior glass panel to remove it (Figure 5). Clean the glass panel and then dry it.

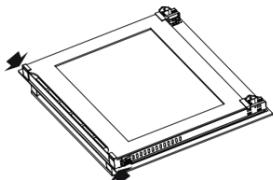


Figure 3

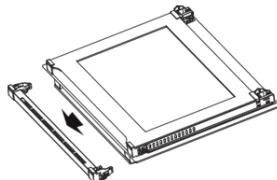


Figure 4

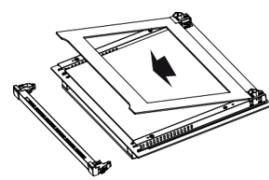
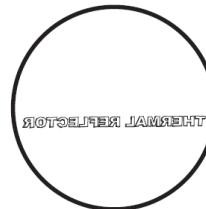
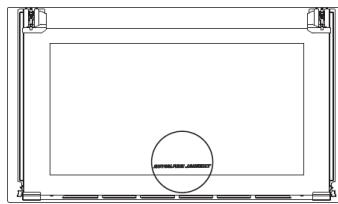
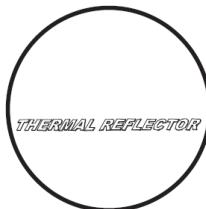
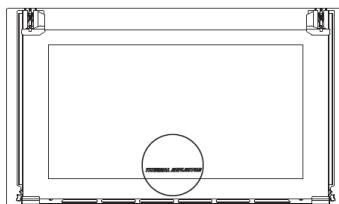


Figure 5

**To re-assemble the glass panel:**

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



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

### Replacing the oven light bulb

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



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

## 7. QUICK TROUBLESHOOTING GUIDE

In each emergency situation, you need to:

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

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

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

Possible breakdowns	Causes and solutions
The appliance is not working properly	<ul style="list-style-type: none"> <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>
Steam comes out of the oven during operation	It is normal to see steam while the oven is in operation. This is not a breakdown.
Metallic noises can be heard when the oven is heating and cooling	When metal parts heat up, they may make noises as they expand. This is not a malfunction or a breakdown.
The oven isn't heating	The mode and/or temperature dial(s) may not be set. Adjust them.
The oven door isn't opening properly.	Food residue may be stuck between the door and the internal cavity. Thoroughly clean the oven and try to reopen the door.
The oven's external surface becomes extremely hot when the oven is in use.	This breakdown may be caused by the oven not being installed in a sufficiently ventilated location. Make sure that the clearances specified in the user instructions are maintained.

## 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-authorised 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 appliance, before returning it. Qilive may not be held liable for the loss or destruction of any stored data, nor for any damage to software following a reset or breakdown. In the same sense, Qilive is not required to check that SIM/SD cards have been removed from returned products.

## What are the modalities of the guarantee?

### The terms and conditions of the Qilive guarantee are as follows:

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

## How to use your Qilive guarantee

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

## When does the guarantee become effective?

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

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

## Can Qilive guarantees be transferred?

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

# SOMMAIRE :

1. CONSIGNES DE SECURITE	P. 20
2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	P. 26
3. DESCRIPTION	P. 26
4. INSTALLATION	P. 28
5. UTILISATION	P. 30
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	P. 32
7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE	P. 35
8. GARANTIES	P. 36

## 1. CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

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

	Risque de choc électrique
	Surfaces chaudes

FR

## SECURITE GENERALE

1. AVERTISSEMENT : pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel), les installations, les raccordements, la mise en service et la maintenance doivent être effectués par un professionnel qualifié.

2. AVERTISSEMENT : cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériels et corporels.

3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

4. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
5. AVERTISSEMENT : En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
6. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
7. 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.
8. Pour le nettoyage des différentes parties de votre four, se référer au paragraphe "Nettoyage et entretien".
9. Pour une installation correcte des grilles, vous référez au paragraphe "Utilisation".
10. Ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
11. MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de

remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

12. Le four ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

13. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

14. Le four est muni d'une fiche de prise de courant. Si cette fiche n'est pas accessible après installation pour déconnecter le four, celui-ci doit être raccordé à un interrupteur assurant une coupure omnipolaire. L'interrupteur doit être raccordé directement aux bornes d'alimentation et doit avoir une distance de séparation des contacts sur tous les pôles pour assurer une déconnexion complète dans les conditions de catégorie de surtension III.

15. En cas de doute, demander de l'aide à un professionnel.

16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

FR

18. 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.

19. AVERTISSEMENT : lors de la mise au rebut de l'appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettre hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : couper le câble d'alimentation au ras de l'appareil, prendre des informations auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

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.

## MISE AU REBUT :



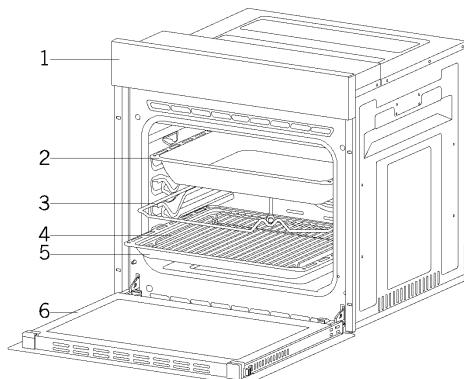
FR

Le marquage de cet appareil (symbole d'une poubelle barrée) est conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage informe que cet équipement, après sa durée de vie utile, ne peut pas être jeté avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est tenu de le remettre aux opérateurs de collecte des équipements électriques et électroniques usagés. Les opérateurs de collecte, comprenant des points de collecte locaux, des magasins et des collectivités locales, créent un système approprié permettant la collecte de l'équipement. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts néfastes pour la santé humaine et pour l'environnement, résultant de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inapproprié de ces équipements.

## 2. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale	220-240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	2 300 W
Dimensions du four (hauteur/largeur/profondeur)	62 / 65,5 / 65 cm (+- 0,1 cm)
Dimensions d'installation (hauteur/largeur/profondeur) sous le plan de travail	54,5 / 55,5 / 59,5 cm (+- 0,1 cm)
Classe d'efficacité énergétique	A
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	électrique
Volume de la cavité	62 L
Ampoule	Culot E14 230 V ~ 15 W Max

## 3. DESCRIPTION



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

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

### BANDEAU DE COMMANDE



1. Bouton de sélection du mode de cuisson
2. Bouton de thermostat du four

## Position « Arrêt »

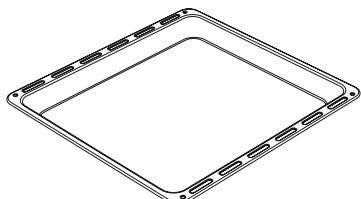
P °C  
○ ●

FR



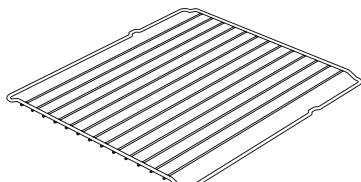
Placer le repère présent sur le bouton en position haute, en face du repère fixe "O".

## 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.



Deux vis sont fournies pour la fixation de l'appareil

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

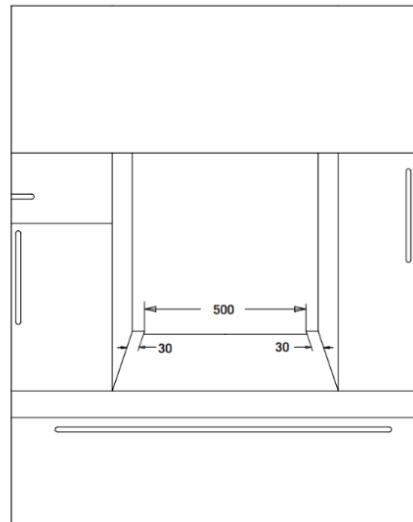
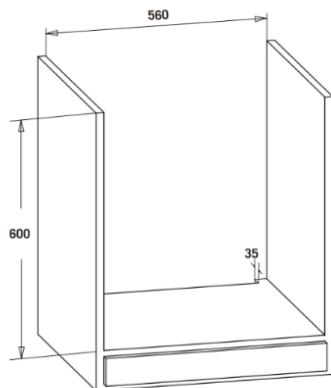
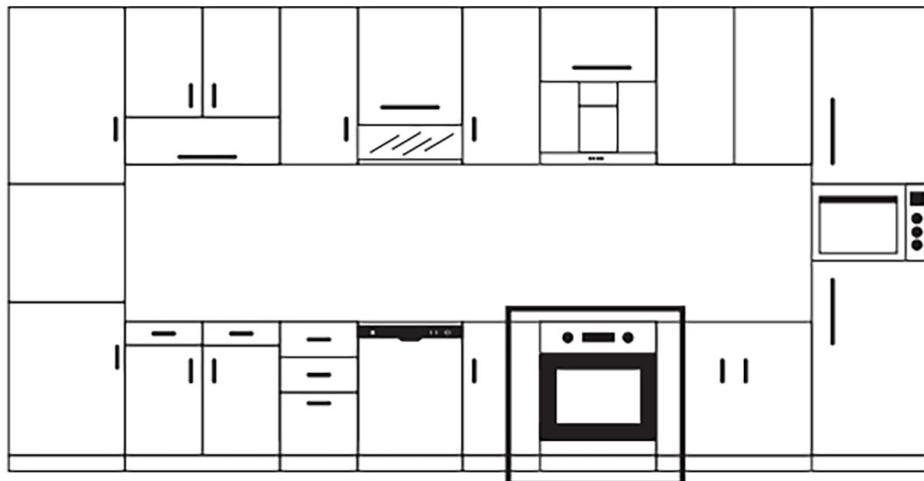
**⚠ ATTENTION !** La lèchefrite ne doit en aucun cas être posée sur la sole du four ni sur le niveau le plus bas, lorsque la résistance du bas fonctionne à puissance maximale : l'émail du four risquerait d'éclater !

## 4. INSTALLATION

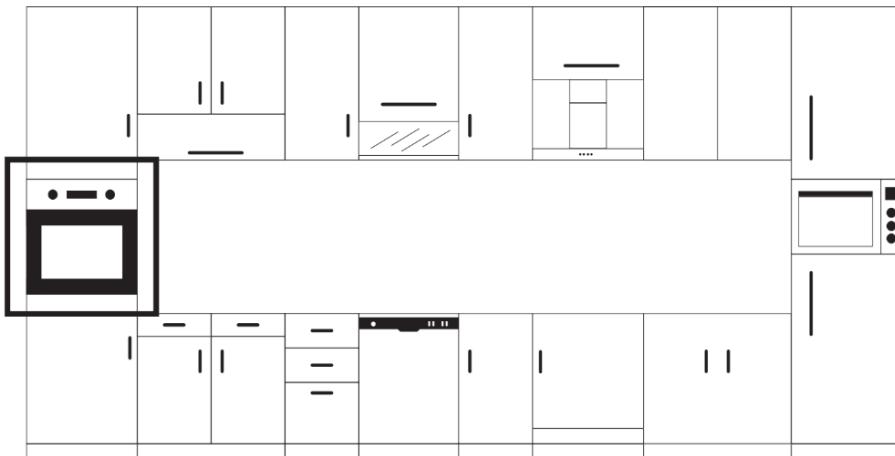
FR

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

A – Emplacement en dessous du plan de travail

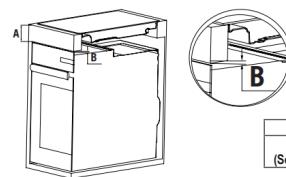
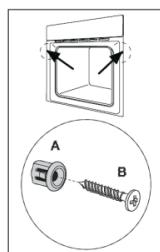
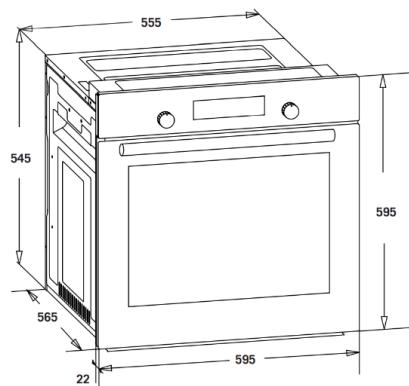
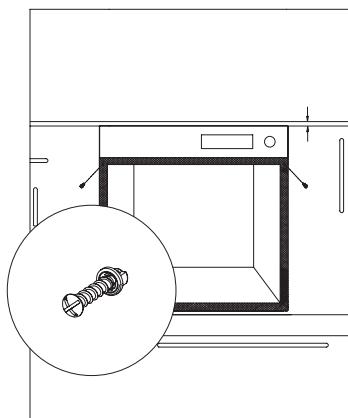


**B – Emplacement au-dessus du plan de travail**



FR

**C – Fixation du four dans son emplacement**

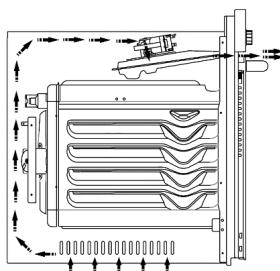


A	Min. 80 mm
B (Sortie d'air)	5 mm

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

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

## D – Avertissements importants concernant l’installation :



Le ventilateur intégré refroidit à la fois le meuble intégré et la façade de l’appareil. Il peut continuer encore de fonctionner pendant environ 20 à 30 minutes, même lorsque le four est éteint.

- La partie arrière de la niche où le four est encastré doit être ouverte de façon à s’assurer une ventilation suffisante
- Si le four est installé dans une colonne et qu’aucune ouverture n’est prévue dans la partie supérieure du meuble, effectuez une découpe de 560mm de large et 40 à 50 mm de haut dans la partie inférieure du meuble.

## E – Raccordement au réseau électrique

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

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

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

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

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

## 5. UTILISATION

### Avant la première utilisation du four

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

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

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

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

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

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne pas l'utiliser à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Lors de l'utilisation de l'appareil, veuillez-vous assurer d'une bonne aération de la cuisine. Maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

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

## A – Utilisation du four

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

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

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



Signification des modes de cuisson

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

Tableau des programmes de cuisson

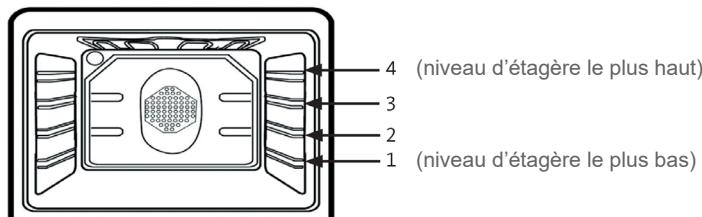
Aliments	Température (°C)	Position sur étagères	Durée de cuisson (min.)
Gâteaux	170-180	2	35-45
Petits Gâteaux	170-180	2	25-30
Petit Pâté	180-200	2	35-45
Pâtisserie	180-190	2	25-30
Cookies	170-180	3	20-25
Tarte Aux Pommes	180-190	2	50-70
Pizza	180-200	3	20-30
Lasagnes	180-200	2	25-40
Meringue	100	2	60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

(Les valeurs ci-dessus sont indicatives)

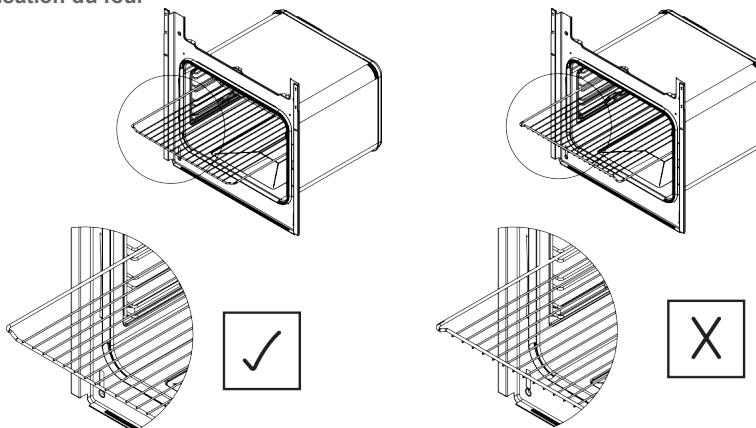
FR

**FR**

**Remarque :** Lors de la cuisson avec la plaque et la grille en même temps, placez la plaque du four sur la partie inférieure.



#### C – Utilisation du four



## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

Nous vous recommandons de nettoyer fréquemment l'intérieur du four pour éviter un encrassement excessif, qui pourrait provoquer des fumées ou des odeurs lors de l'utilisation suivante de l'appareil.

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

Nettoyez le four avec une éponge douce ou un chiffon doux imbibé(e) d'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. Essuyez-le ensuite avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement avec un chiffon doux et sec.

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

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

#### A – Nettoyage du bandeau de commande

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

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons à l'aide d'un chiffon doux.

## B – Nettoyage du four

L'intérieur du four se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Aucun produit nettoyant pour four ou autre agent nettoyant spécifique n'est nécessaire pour nettoyer le four. Nous vous recommandons d'essuyer le four à l'aide d'un chiffon humide.

### Nettoyage des parois en émail lisse (voûte, sole, fond et parois) :

- Essuyez le four avec une éponge ou un chiffon doux imbibés d'eau chaude, puis séchez-le soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- N'utilisez pas de produits détergents abrasifs ni d'éponges à récurer ou d'objets tranchants pour le nettoyage, afin d'éviter tout risque de dégâts.
- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à pression ou à vapeur.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des agents nettoyant sec ou en poudre.

### Nettoyage et installation de la porte du four

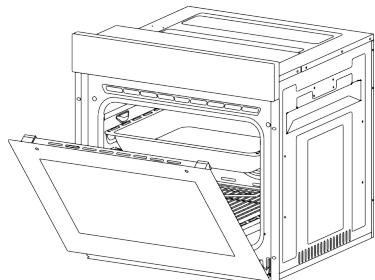


Figure 1

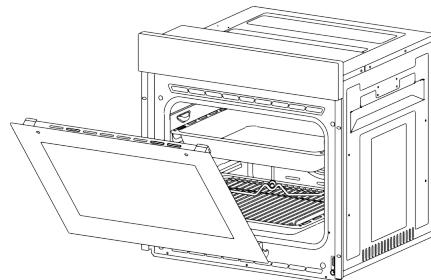
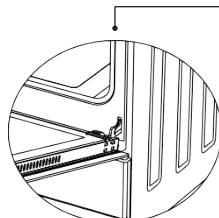
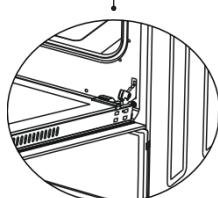


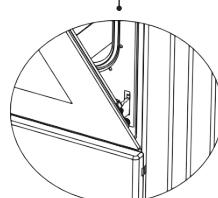
Figure 2



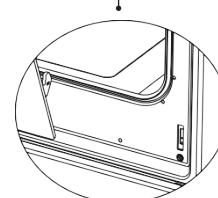
Figue 1.1



Figue 1.2



Figue 2.1



Figue 2.2

### Pour le démontage

1. Ouvrez entièrement la porte du four : l'ouverture complète de la porte de votre four vous permet d'avoir accès à ses charnières.
2. Observez attentivement les charnières de la porte pour y repérer des sortes de petits crochets. Ces petits crochets sont les langues de verrouillage des charnières de la porte (figure 1.1)
3. Procédez ensuite à l'opération de déverrouillage en soulevant les petits crochets à l'aide d'un tournevis (figure 1.2).
4. Réglez les deux charnières de la porte du four sur la même position.
5. Relevez la porte de manière qu'elle entre en contact avec le verrou de la charnière tel qu'indiqué sur la figure 2.1.
6. Pour retirer facilement la porte du four, lorsqu'elle est presque fermée, tenez la porte à l'aide de vos deux mains et tirez la vers le haut (figure 2.2).
7. Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four côté intérieur et extérieur. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et sec.

**Pour le remontage**

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

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

**Pour le démontage de la vitre :**

- Ouvrez complètement la porte et appuyez sur les loquets en plastique de chaque côté de la porte (figure 3).
- Tirez la partie supérieure du cadre de porte dans votre direction (figure 4).
- Soulevez la vitre intérieure pour la retirer (figure 5). Nettoyez la vitre puis séchez.

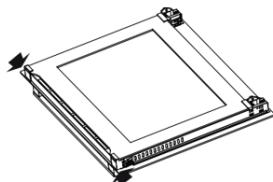


Figure 3

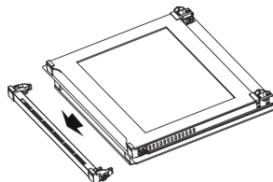


Figure 4

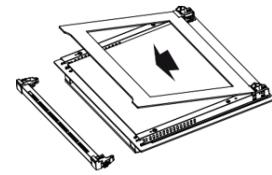
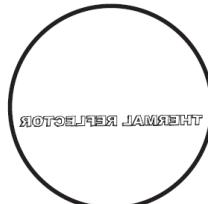
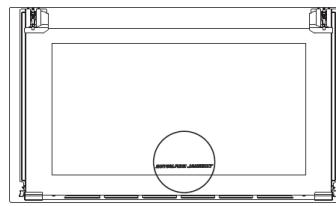
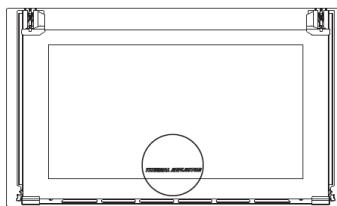


Figure 5

**Pour le remontage de la vitre :**

- Replacez 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.

## Remplacement de la lampe du four

**Avertissement :** s'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation électrique avant de remplacer la lampe, pour éviter tout risque de choc électrique.  
Ampoule : 230 V ~ 15 W Max Culot E14.

FR



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



## 7. GUIDE DE DÉPANNAGE RAPIDE

Dans chaque situation d'urgence, il faut :

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

Des petits dysfonctionnements peuvent être solutionnés par les utilisateurs à l'aide du tableau ci-après.

Avant de contacter le service client ou le service après-vente, consultez ce tableau :

Pannes possibles	Causes et solutions
L'appareil ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"><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>
De la vapeur sort du four lors de son fonctionnement	Il est normal de voir de la vapeur lors du fonctionnement du four. Ceci n'est pas une panne.
Des bruits métalliques se font entendre lorsque le four chauffe puis refroidit	Lorsque des pièces métalliques s'échauffent, elles peuvent émettre des bruits en se dilatant. Ceci n'est pas un dysfonctionnement ou une panne.
Le four ne chauffe pas	La(s) molettes(s) des fonctions et/ou de température n'est/ne sont peut- être pas réglée(s). Réglez-les.
La porte du four ne s'ouvre pas correctement.	Des résidus d'aliments peuvent être coincés entre la porte et la cavité interne. Nettoyez bien le four et essayez de ré-ouvrir la porte.
La surface extérieure du four devient très chaude pendant le fonctionnement.	Le four non installé dans un endroit bien ventilé peut provoquer cette panne. Assurez-vous que les dégagements spécifiés dans les instructions d'utilisation sont maintenus.

# 8. GARANTIES

FR

## 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:

- Usage 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-agréée.
- 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.

FR

## Quelles sont les modalités de la garantie ?

### Les modalités de la garantie Qilive sont les suivantes :

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

## Comment faire valoir votre garantie Qilive?

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

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

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

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

## Les garanties Qilive sont-elles transférables ?

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

# ÍNDICE:

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	P. 38
2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	P. 44
3. DESCRIPCIÓN	P. 44
4. INSTALACIÓN	P. 46
5. UTILIZACIÓN	P. 48
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	P. 50
7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA	P. 53
8. GARANTÍAS	P. 54

## 1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

	Riesgo de descarga eléctrica
	Superficies calientes

ES

## SEGURIDAD GENERAL

1. ADVERTENCIA: para evitar cualquier riesgo (mueble, inmueble o físico), las instalaciones, las conexiones, la puesta en servicio y el mantenimiento deben ser realizados por un profesional cualificado.

2. ADVERTENCIA: este aparato ha sido diseñado para ser utilizado por adultos. Está destinado a un uso doméstico normal. No usar el aparato para fines comerciales o industriales ni para otros fines que no sean aquellos para los que se ha diseñado el aparto. De este modo, evitará cualquier riesgo material y físico.

3. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años como mínimo y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, si se encuentran bajo vigilancia o si se les proporcionan las instrucciones relativas al uso seguro del electrodoméstico y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben dejarse en manos de niños sin vigilancia.

4. Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio posventa o personas de similar cualificación para evitar cualquier peligro.
5. ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se vuelven calientes durante el uso. Es conveniente no tocar los elementos calefactores. Mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estos estén bajo vigilancia constante.
6. El aparato se calienta durante su utilización. No tocar los elementos calentadores que se encuentran en el interior del horno.
7. No utilizar productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la puerta de cristal del horno, esto podría araÑar la superficie y conllevar la rotura del cristal.
8. Para proceder a la limpieza de las distintas partes del horno, consultar el apartado «Limpieza y mantenimiento».
9. Para instalar correctamente las rejillas, consultar el apartado «Utilización».
10. Nunca utilizar una máquina de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
11. ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga.

12. El horno no debe instalarse detrás de una puerta decorativa, con el fin de evitar el sobrecalentamiento.

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

14. El horno está equipado con una toma de corriente. Si después de la instalación no se puede acceder a esta toma para desconectar el horno, éste deberá conectarse a un interruptor que permita una desconexión omnipolar. El interruptor debe conectarse directamente a los terminales de alimentación y debe tener una distancia de separación de los contactos en todos los polos que garantice la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III.

15. En caso de duda, solicite ayuda a un profesional.

16. Si el cable de alimentación está dañado, deberá reemplazarlo el fabricante, su servicio posventa o personas de similar cualificación para evitar cualquier peligro.

17. 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.

18. 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.

19. ADVERTENCIA: antes de desechar el aparato y para evitar lesiones físicas, se debe dejar fuera de servicio lo que pueda representar un peligro: corte el cable de alimentación a ras del aparato. Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener información sobre los lugares autorizados para desechar el aparato.

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.

## CÓMO DESECHAR EL APARATO:



El marcado de este aparato (símbolo de un contenedor de basura tachado) cumple la Directiva europea 2012/19/

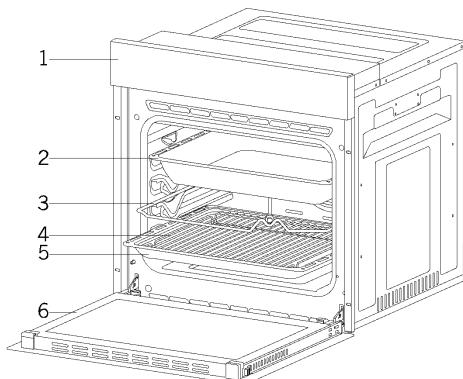
ES

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

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión nominal	220-240 V~ 50 Hz
Potencia nominal	2 300 W
Dimensiones del horno (altura/anchura/profundidad)	62 / 65,5 / 65 cm (+- 0,1 cm)
Dimensiones de instalación (altura/anchura/profundidad) bajo la encimera	54,5 / 55,5 / 59,5 cm (+- 0,1 cm)
Clase de eficiencia energética	A
Número de cavidades	1
Fuente de calor	eléctrica
Volumen de la cavidad	62 l
Bombilla	Casquillo E14 230 V ~ 15 W Máx.

## 3. DESCRIPCIÓN



- 1. Panel de control
- 2. Bandeja profunda (opcional)
- 3. Asador (opcional)
- 4. Rejilla
- 5. Bandeja grasera
- 6. Puerta del horno

El esquema anterior se proporciona solo con fines ilustrativos

### PANEL DE MANDOS



1. Botón de selección del modo de cocción
2. Botón de termostato del horno

## Posición «Parada»

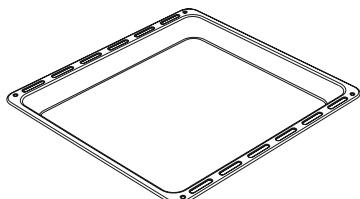
P °C  
○ ●



ES

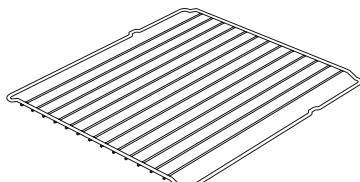
Coloque la marca del botón hacia arriba, frente a la marca fija «O».

## Accesorios del horno



### Una bandeja graserá:

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 graserá para reducir el humo y facilitar su limpieza una vez que se haya enfriado.



### Una rejilla de cocción:

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



Se incluyen dos tornillos para fijar el aparato

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

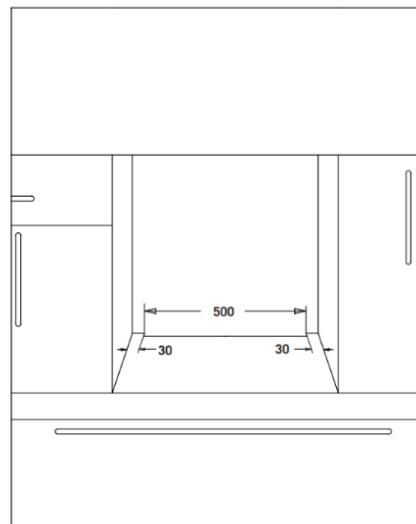
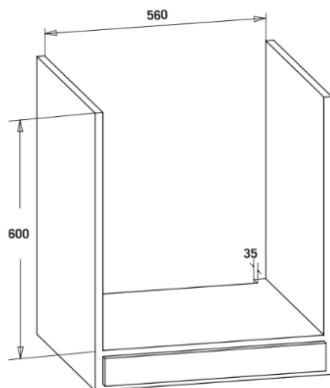
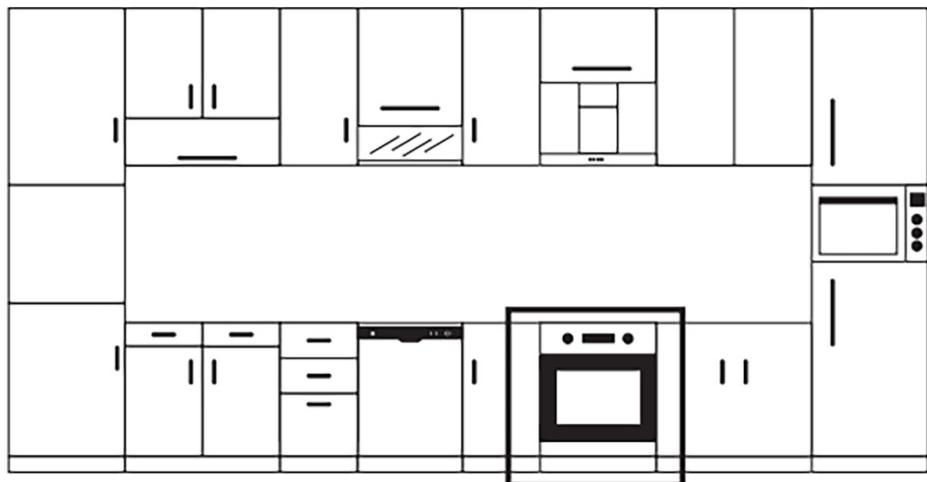
**⚠ ¡ADVERTENCIA!** cuando la resistencia inferior funcione a máxima potencia, la bandeja graserá nunca debe ponerse sobre la solera del horno ni en el nivel más bajo: ¡el esmalte del horno puede romperse!

## 4. INSTALACIÓN

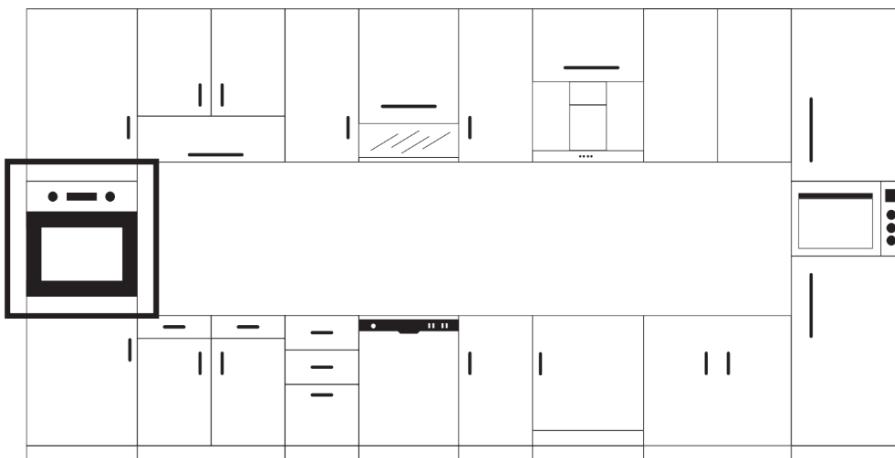
**⚠ Advertencia:** las siguientes instrucciones están destinadas a un instalador cualificado para que pueda realizar las operaciones de instalación, ajuste y mantenimiento técnico de la forma más correcta y de conformidad con las normas vigentes.

ES

A – Instalación bajo la encimera

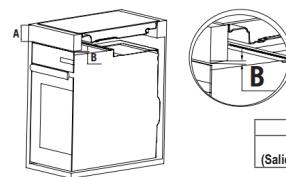
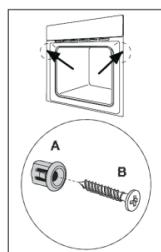
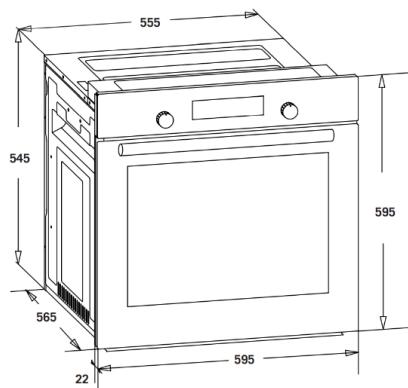
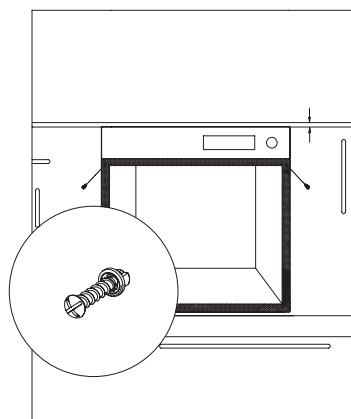


## B – Instalación sobre la encimera



ES

## C – Fijación del horno en su sitio

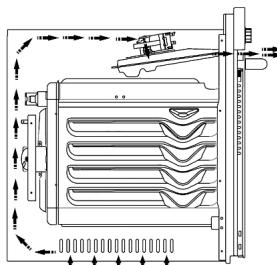


A	Min. 80 mm
B (Salida de aire)	5 mm

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

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

## D – Advertencias importantes relativas a la instalación:



El ventilador enfriá el mueble integrado y la fachada del aparato al mismo tiempo. Puede seguir funcionando durante alrededor de 20 a 30 minutos, incluso cuando el horno está apagado.

- La parte trasera del espacio donde se empotra el horno debe abrirse para asegurarse de que haya una correcta ventilación
- Si el horno se instala en una columna y no se ha realizado ninguna abertura en la parte superior del mueble, realice un corte de 560 mm de ancho y de 40 a 50 mm de alto en la parte inferior del mueble.

## E – Conexión a la red eléctrica

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

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

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

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

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

## 5. UTILIZACIÓN

### Antes de usar el horno por primera vez

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

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

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

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

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

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

Durante el uso del aparato, asegúrese de que haya una correcta ventilación en la cocina.

Mantenga abiertos los agujeros de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

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

## A – Utilización del horno

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

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



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



Significado de los modos de cocción

Símbolo	Significado	Explicación
	Convección natural	Se utilizan los elementos calefactores inferiores y superiores. Este modo es perfecto para los pasteles, galletas, flanes, lasañas y carnes para asar.
	Bóveda	Se utiliza el elemento calefactor superior.
	Solera calentadora	Funciona solo el elemento calentador inferior. Este modo de cocción es particularmente apto para las cocciones lentas, calentar los platos o cocinar platos como pizzas y tartas que deben cocerse por debajo.

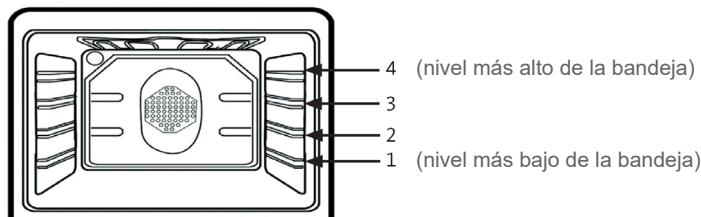
Cuadro de programas de cocción

Alimentos	Temperatura (°C)	Posición en el nivel	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

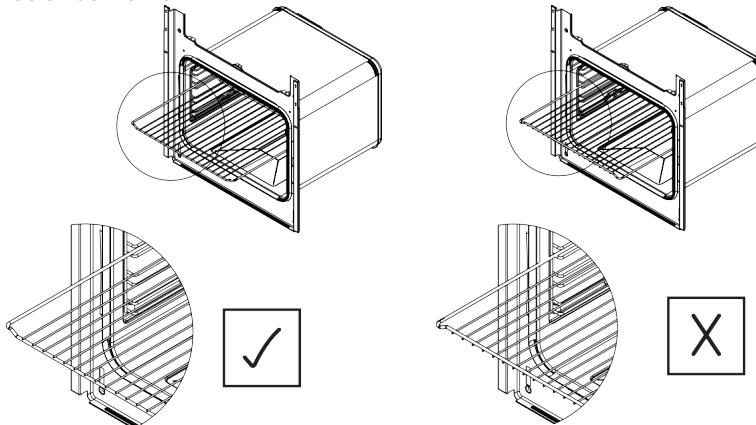
(Los valores anteriores son orientativos)

**ES**

**Observación:** Durante la cocción con la bandeja y la rejilla al mismo tiempo, coloque la bandeja del horno en la parte inferior.



#### C – Utilización del horno



## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**⚠ Advertencia:** Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo.

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

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

Le recomendamos que limpie con frecuencia el interior del horno para evitar que se ensucie demasiado, lo que puede causar la emanación de humo u olores durante el próximo uso del aparato.

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

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

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

#### A – Limpieza del panel de mandos

Nunca retire los botones para limpiar el panel de mandos.

Limpie el panel de mandos y los botones con un paño suave.

## B – Limpieza del horno

El interior del horno se limpia con mayor facilidad cuando este último aún está tibio. No se necesita ningún producto de limpieza para horno ni otro agente de limpieza específico para limpiar el horno. Le recomendamos que lo limpie con un paño húmedo.

### Limpieza de las paredes de esmalte liso (parte superior, solera, fondo y paredes):

- Limpie el horno con una esponja o un paño suave humedecida/o con agua caliente y, luego, séquelo cuidadosamente con un paño suave y seco.
- No use productos detergentes abrasivos, ni esponjas para restregar ni objetos cortantes para la limpieza con el fin de evitar cualquier riesgo de deterioro.
- No utilice aparatos de limpieza a presión o a vapor.
- No limpie el interior del horno con productos de limpieza secos o en polvo.

### **Limpieza e instalación de la puerta del horno**

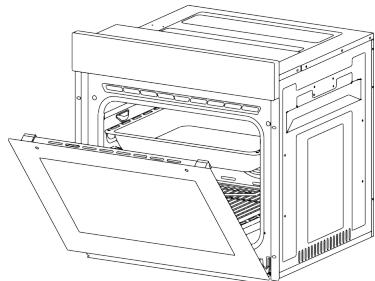


Imagen 1

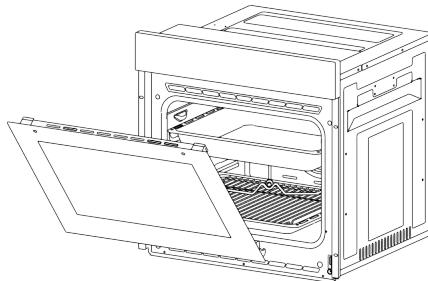


Imagen 2

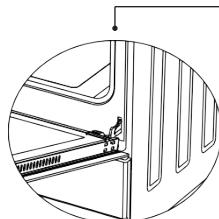


Imagen 1.1

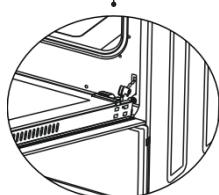


Imagen 1.2

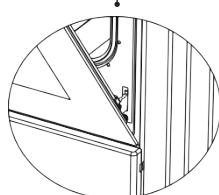


Imagen 2.1

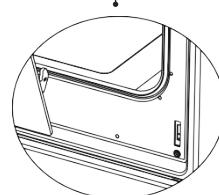


Imagen 2.2

### **Desmontaje de la puerta**

1. Abra completamente la puerta del horno: abrir completamente la puerta del horno permite acceder a las bisagras.
2. Observe detenidamente las bisagras de la puerta para encontrar unos pequeños ganchos. Éstos son las pestanas de bloqueo de las bisagras de la puerta (Imagen 1.1)
3. A continuación, proceda a desbloquearla levantando los pequeños ganchos con un destornillador (Imagen 1.2).
4. Ajuste ambas bisagras de la puerta del horno en la misma posición.
5. Levante la puerta hasta que entre en contacto con el seguro de la bisagra, tal como se muestra en la figura 2.1.
6. Para retirar fácilmente la puerta del horno cuando esté casi cerrada, sujetela con ambas manos y tire de ella hacia arriba (figura 2.2).
7. Utilice un producto limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de la puerta del horno. Aclare con agua limpia y seque con un paño suave y seco.

### Volver a montar la puerta

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

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

### Desmontaje del cristal:

- Abra completamente la puerta y presione hacia abajo los cierres de plástico situados a ambos lados de la puerta (imagen 3).
- Tire de la parte superior del marco de la puerta hacia usted (imagen 4).
- Levante el cristal interior para retirarlo (imagen 5). Luego, limpie el cristal y séquelo.

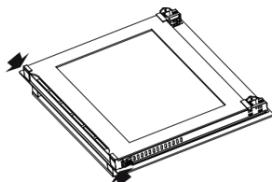


Imagen 3

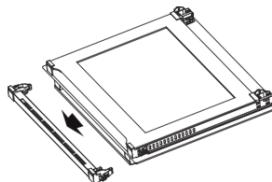


Imagen 4

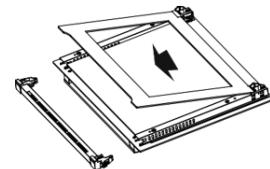
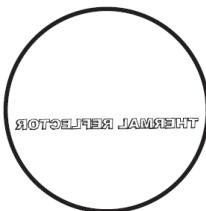
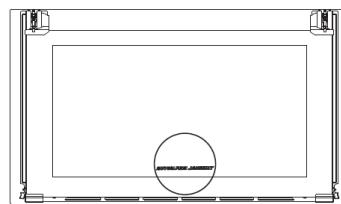
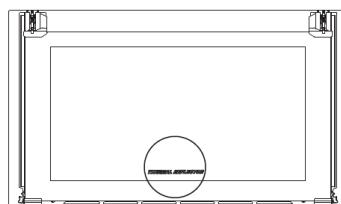


Imagen 5

### Para volver a montar el cristal:

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



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

## Sustitución de la bombilla del horno

**⚠ Advertencia:** asegúrese de que el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica antes de cambiar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga.  
Bombilla: 230 V ~ 15 W Máx. Casquillo E14.



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

## 7. GUÍA DE REPARACIÓN RÁPIDA

En cualquier situación de emergencia, debe:

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

El usuario puede solucionar algunos pequeños problemas de funcionamiento gracias al cuadro a continuación.

Antes de contactar con el servicio de atención al cliente o el servicio posventa, consulte el cuadro siguiente:

Averías posibles	Causas y soluciones
El aparato no funciona correctamente	<ul style="list-style-type: none"> <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 sustítuyalo.</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>
Sale vapor del horno durante su funcionamiento	Cuando el horno está en funcionamiento, es normal ver vapor. Esto no es una avería.
Cuando el horno se calienta y, luego, se enfriá, se oyen ruidos metálicos	Cuando las piezas metálicas se calientan, pueden hacer ruido al dilatarse. Esto no significa que el aparato funcione mal o tenga una avería.
El horno no calienta	Es posible que el o los selectores de función y/o temperatura no se hayan ajustado. Ajústelos.
La puerta del horno no se abre correctamente.	Puede haber residuos de alimentos atrapados entre la puerta y la cavidad. Limpie bien el horno e intente volver a abrir la puerta.
Durante el funcionamiento, la superficie externa del horno alcanza temperaturas muy altas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Si el horno no se instala en un lugar bien ventilado, puede causar esta avería.</li> <li>- Asegúrese de que se mantengan libres los espacios que se indican en las instrucciones de uso.</li> </ul>

## 8. GARANTÍA

### Garantía Qilive: condiciones generales.

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

La garantía Qilive se aplicará sin perjuicio de sus derechos de beneficiarse, gratuitamente, de la garantía legal de conformidad que esté vigente en los países de comercialización.

Para obtener más información sobre la garantía legal de conformidad, consulte las CGV (Condiciones generales de venta) de su distribuidor.

### ¿Qué está cubierto por la garantía Qilive?

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

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

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

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

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

- Desgaste normal, incluido el desgaste estético (p. ej., arañazos, abolladuras o vandalismo) y las piezas que pueden desgastarse con el tiempo (p. ej., fusibles, correas, neumáticos, frenos, filtros, etc.).
- Daños o problemas derivados de un uso incorrecto o no conforme con la placa de características o con el manual de instrucciones, un accidente o una modificación.
- Daños derivados del incumplimiento de las recomendaciones de mantenimiento del aparato.
- Utilización o almacenamiento perjudiciales para la conservación correcta del aparato (oxidación o corrosión); utilización de energía, manejo o instalación no conformes con las instrucciones del fabricante; negligencia o utilización de periféricos, software o consumibles no compatibles.
- Utilización profesional, colectiva, industrial o comercial del producto, o con fines distintos a los fines domésticos habituales en el país en el que se hubiera comprado.
- Daños derivados de fuentes externas, por ejemplo, transporte, intemperie, averías eléctricas o sobretensiones.
- Productos modificados y aquellos cuyo precinto de garantía o número de serie hayan sido dañados, alterados, suprimidos o estén oxidados.
- Daños causados por cualquier intervención que efectúe una persona no autorizada.
- Actualizaciones del software que se deban a un cambio de configuración de la red
- Daños derivados de elementos externos al aparato (cuerpos extraños, insectos, etc.).
- Contenido de los 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 hacer valer 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. 56
2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	P. 62
3. DESCRIÇÃO	P. 62
4. INSTALAÇÃO	P. 64
5. UTILIZAÇÃO	P. 66
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	P. 68
7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	P. 71
8. GARANTIAS	P. 72

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 seguinte 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

PT

- 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.
- 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.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou de conhecimentos, desde que sejam devidamente vigiados ou recebam instruções sobre a utilização do aparelho com total segurança e que tenham compreendido os riscos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a efetuar pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância.

**PT**

4. Em caso de danos no cabo de alimentação, providencie a sua substituição pelo fabricante, assistência pós-venda ou técnicos de qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.

5. AVISO: Durante a utilização, o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes. Convém certificar-se de que não toca nos elementos aquecidos. As crianças menores de 8 anos devem ser mantidas à distância, a menos que se encontrem sob vigilância permanente.

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

7. 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.

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

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

10. Nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.

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

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

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

14. O forno está equipado com uma ficha de alimentação elétrica. Se, após a instalação, esta ficha não ficar acessível para desligar o forno, deve ser ligada a um interruptor que permita um corte omnipolar. O interruptor deve ser ligado diretamente aos terminais de alimentação e deve ter uma distância de separação de contactos em todos os polos para garantir um corte completo de energia em condições de categoria de sobretensão III.

15. Em caso de dúvida, procurar a ajuda de um profissional.

16. Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço de pós-venda ou técnicos com qualificação semelhante para evitar uma situação de perigo.

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

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

19. AVISO: ao eliminar o aparelho, e para afastar qualquer risco de lesão corporal, coloque fora de uso o que possa representar um perigo: corte o cabo de alimentação ao nível do aparelho e obtenha informações junto das autoridades locais sobre os locais autorizados para a eliminação do aparelho.

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.

## ELIMINAÇÃO:



A marcação deste aparelho (símbolo de um caixote do lixo com uma cruz) está em conformidade com a Diretiva europeia

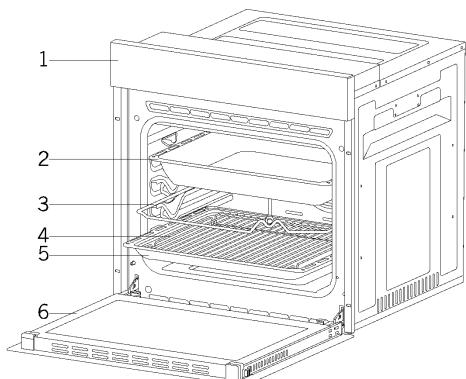
PT

2012/19/UE sobre os «equipamentos elétricos e eletrónicos usados ». Esta marcação indica que este equipamento, após o fim da sua vida útil, não pode ser eliminado com outros resíduos domésticos. O utilizador deve entregá-lo aos operadores de recolha de equipamentos elétricos e eletrónicos usados. Os operadores de recolha, que incluem pontos de recolha locais, lojas e autoridades locais, criam um sistema apropriado que permite a recolha do equipamento. Uma recolha apropriada dos equipamentos elétricos e eletrónicos usados permite evitar os impactos nefastos para a saúde humana e para o ambiente resultantes da presença de componentes perigosos, bem como de um armazenamento e tratamento inadequado destes equipamentos.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão nominal	220-240 V ~ 50 Hz
Potência nominal	2300 W
Dimensões do forno (altura/largura/profundidade)	62 / 65,5 / 65 cm (+- 0,1 cm)
Dimensões de instalação (altura/largura/profundidade) sob a bancada	54,5 / 55,5 / 59,5 cm (+- 0,1 cm)
Classe de eficiência energética	A
Número de cavidades	1
Fonte de calor	elétrico
Volume da cavidade	62 L
Lâmpada	Casquilho E14 230 V ~ 15 W Máx.

## 3. DESCRIÇÃO



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

O esquema supra é apresentado a título indicativo

### PAINEL DE CONTROLO



1. Botão de seleção do modo de preparação
2. Botão do termóstato do forno

## Posição «Paragem»

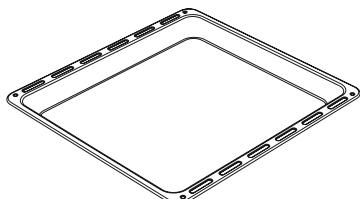
P °C  
○ ●



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

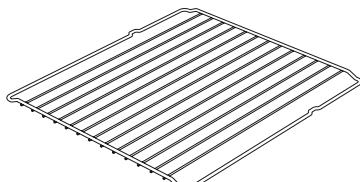
PT

## Equipamento do forno



### Um tabuleiro de recolha de gotas:

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



### Uma grelha de cozedura:

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



São fornecidos dois parafusos para a fixação do aparelho

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

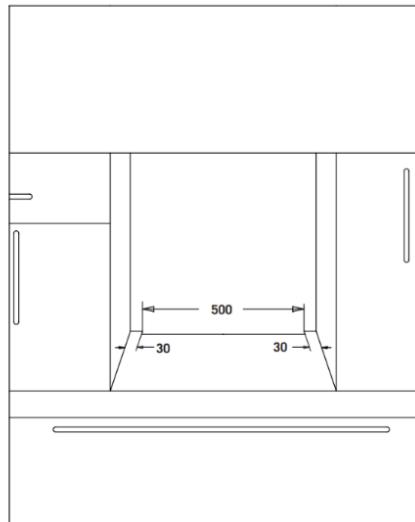
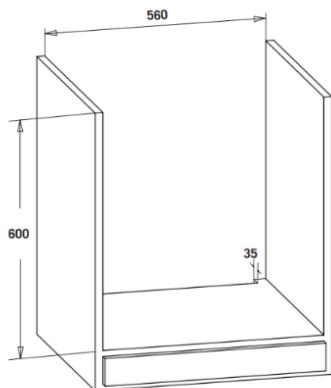
**⚠ ATENÇÃO!** O tabuleiro de recolha de gotas não deve, em caso algum, ser colocado na placa do forno nem no nível mais baixo quando a resistência de baixo funciona na potência máxima: o esmalte do forno corre o risco de estalar!

## 4. INSTALAÇÃO

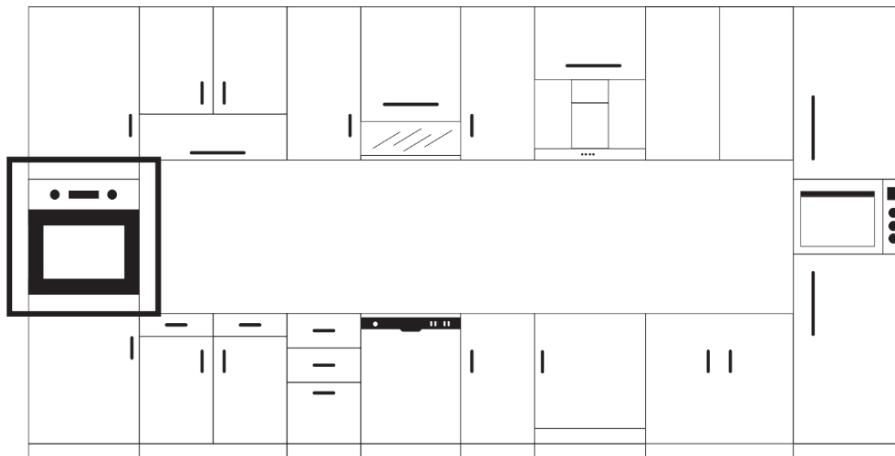
**Aviso:** as instruções seguintes destinam-se ao instalador qualificado com vista à realização das operações de instalação, de regulação e de manutenção técnica da forma mais correta e em conformidade com as normas em vigor.

### A - Localização por baixo do bancada da cozinha

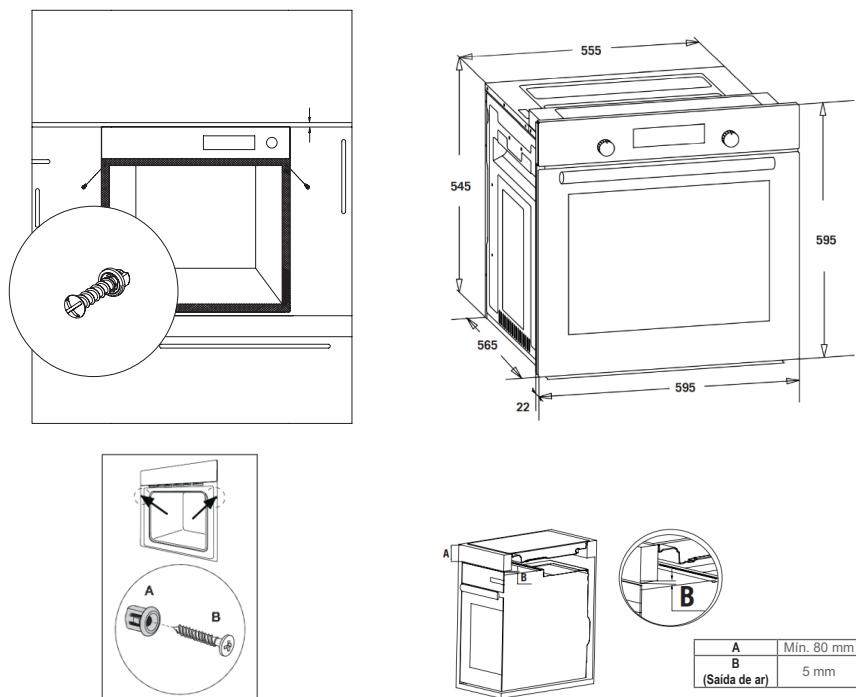
PT



**B – Localização por cima do bancada da cozinha**



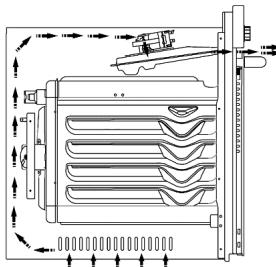
**C – Fixação do forno na sua localização**



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

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

## D – Avisos importantes sobre a instalação:



O ventilador integrado arrefece ao mesmo tempo o armário incorporado e a parte da frente do aparelho. Pode continuar a funcionar durante cerca de 20 a 30 minutos, quando o forno está desligado.

- A parte traseira do espaço onde o forno está encastrado deve ser aberta de forma a garantir uma ventilação suficiente
- Se o forno for instalado numa coluna e não for prevista qualquer abertura na parte superior do armário, efetue um corte de 560 mm de largura e 40 a 50 mm de altura na parte inferior do móvel.

## E – Ligação à rede elétrica

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

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

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

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

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

## 5. UTILIZAÇÃO

### Antes da primeira utilização do forno

Assegure-se de que não resta qualquer material da embalagem no seu aparelho. Estas embalagens devem ser separadas para reciclagem (ver parágrafo: eliminação.) Para eliminar os resíduos ou gorduras que possam ter sido deixados durante a produção: Abra a porta do forno e deixe-o aquecer a 240°C durante 30 minutos, depois desligue o forno e deixe arrefecer.

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

**Lave o interior do forno apenas com água quente e uma pequena quantidade de detergente.**

O seu aparelho foi concebido para uma utilização doméstica normal. Não utilizar para fins comerciais ou industriais ou para outros fins que não aqueles para os quais foi concebido. Quando utilizar o aparelho, certifique-se de que existe uma ventilação correta na cozinha. Mantenha as aberturas de ventilação natural abertas ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor de ventilação mecânica).

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

## A – Utilização do forno

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

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



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

PT



Significado dos modos de preparação

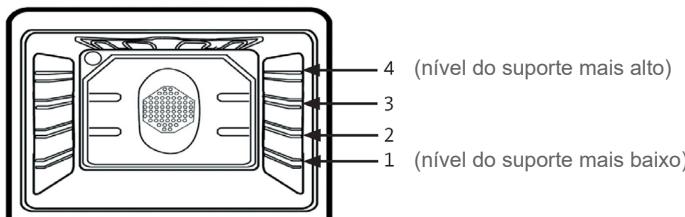
Símbolo	Significado	Explicação
	Convecção natural	São utilizados os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Este modo é ideal para bolos, biscoitos, tartes de natas, lasanhas e carnes assadas.
	Abóbada	É utilizado o elemento superior.
	Placa de aquecimento	Apenas o elemento de aquecimento inferior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

Tabela dos programas de cozedura

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

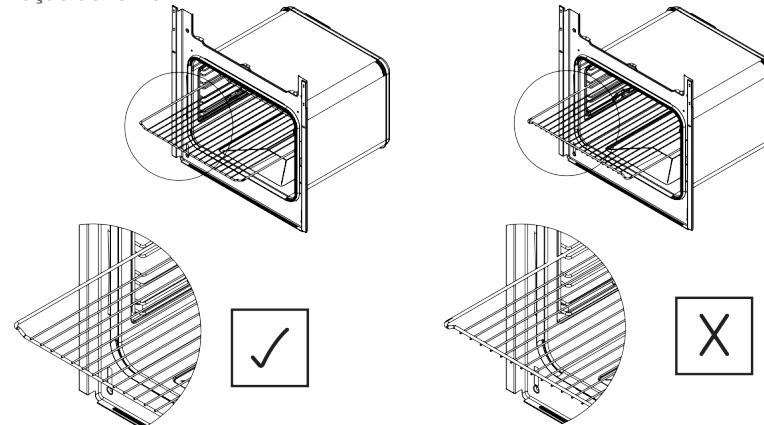
(Os valores acima são indicativos)

**Observação:** Durante a confeção com placa e grelha ao mesmo tempo, coloque a placa do forno na parte inferior.



PT

#### C – Utilização do forno



## 6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Certifique-se de que todos os comandos do aparelho estão na posição « 0 ».

Não retire os botões para limpar o painel de controlo.

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

Recomendamos que limpe frequentemente o interior do forno para evitar sujidade excessiva, que pode provocar fumo ou odores durante a utilização seguinte do aparelho.

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

Limpar o forno com uma esponja macia ou um pano embebido com água quente e detergente para a loiça. Em seguida, passe um pano húmido e seque cuidadosamente com um pano seco e macio.

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

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

#### A - Limpeza do painel de controlo

Nunca retire os botões de controlo para limpar o painel de controlo.

Limpe o painel de controlo e os botões com a ajuda de um pano macio.

## B - Limpeza do forno

O interior do forno limpa-se mais facilmente quando o forno ainda está um pouco quente. Não é necessário qualquer produto de limpeza para fornos ou outro agente de limpeza específico para limpar o forno. Recomendamos que limpe o forno com a ajuda de um pano humedecido.

### Limpeza das paredes de esmalte liso (abóbada, placa, base e paredes):

- Limpe o forno com uma esponja ou um pano macios embebidos com água quente e depois seque-o cuidadosamente com um pano macio e seco.
- Não utilize produtos detergentes abrasivos nem esponjas de esfregar nem objetos pontiagudos para a limpeza para evitar qualquer risco de danos.
- Não utilize um aparelho de limpeza de pressão ou a vapor.
- Não limpe o interior do forno com agentes de limpeza a seco ou em pó.

### Limpeza e instalação da porta do forno

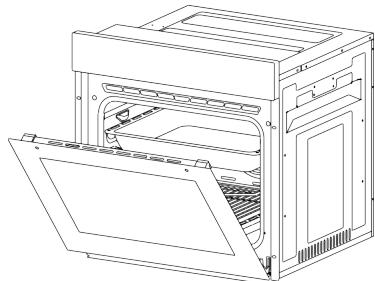


Figura 1

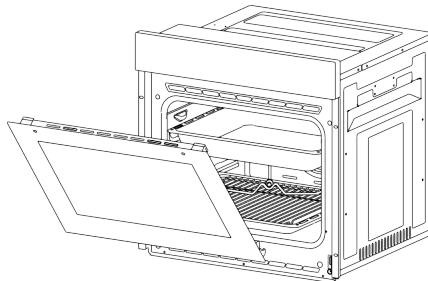


Figura 2

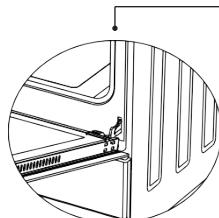


Figura 1.1

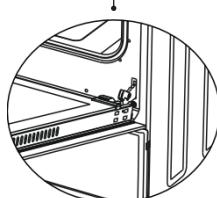


Figura 1.2

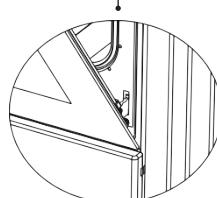


Figura 2.1

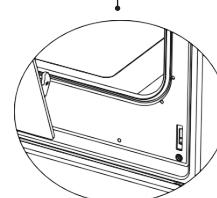


Figura 2.2

### **Para a desmontagem**

1. Abra completamente a porta do forno: a abertura completa da porta do forno permite-lhe aceder às dobradiças.
2. Observe cuidadosamente as dobradiças da porta para identificar um tipo de pequenos ganchos. Estes pequenos ganchos são as patilhas de bloqueio das dobradiças da porta (figura 1.1).
3. Proceda à operação de desbloqueio levantando os ganchos com a ajuda de uma chave de fendas (figura 1.2).
4. Ajuste as duas dobradiças da porta do forno na mesma posição.
5. Levante a porta de modo a que esta entre em contacto com o trinco da dobradiça, tal como indicado na figura 2.1.
6. Para retirar facilmente a porta do forno, quando esta estiver quase fechada, segure a porta com as duas mãos e puxe-a para cima (figura 2.2).
7. Utilize um produto de limpeza de vidros para limpar o interior e o exterior da porta do forno. Enxague com água limpa e seque com um pano macio e seco.

**Para a remontagem**

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

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

**Para desmontar o vidro:**

- Abra completamente a porta e pressione os fechos de plástico de cada lado da porta (figura 3).
- Puxe a parte superior do quadro da porta na sua direção (figura 4).
- Levante o vidro interior e retire-o (figura 5). Limpe o vidro e seque.

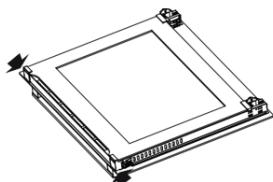


Figura 3

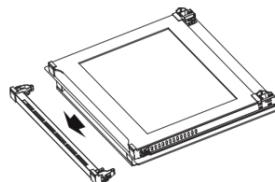


Figura 4

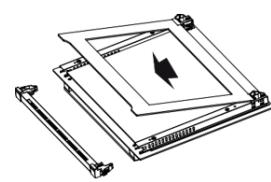
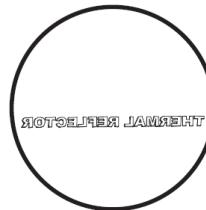
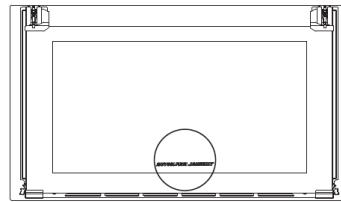
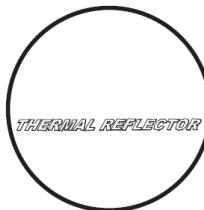
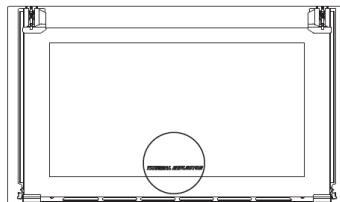


Figura 5

**Para a remontagem do vidro:**

- 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.

## Substituição da lâmpada do forno

**Aviso:** certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada para evitar qualquer risco de choque elétrico.  
Lâmpada: 230 V ~ 15 W Máx Base E14.



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

PT

## 7. GUIA RÁPIDO DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Em cada situação de emergência, é necessário:

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

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

Antes de contactar o serviço 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>
Saída de vapor do forno durante o funcionamento	É normal que saia vapor do forno durante o funcionamento. Não se trata de uma avaria.
Ouvem-se ruídos metálicos quando o forno está a aquecer e depois arrefece	Quando as peças metálicas aquecem, podem emitir ruídos ao dilatarem. Não se trata de um funcionamento incorreto ou de uma avaria.
O forno não aquece	O(s) botão(ões) de função e/ou de temperatura pode(m) não estar regulado(s). Regule-o(s).
A porta do forno não se abre corretamente.	Podem estar presos resíduos de alimentos entre a porta e a cavidade interna. Limpe bem o forno e tente abrir novamente a porta.
A superfície exterior do forno fica muito quente durante o funcionamento.	O forno não instalado num local bem ventilado pode provocar esta avaria. Certifique-se de que o espaço livre especificado nas instruções de utilização é mantido.

## 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 recondicionados. Se o produto não for reparável ou substituível, a Qilive irá reembolsar o produto pelo preço de compra mencionado no comprovativo de compra.

### O que não é coberto por uma garantia Qilive?

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

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

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

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

## Quais são as modalidades da garantia?

### As modalidades da garantia Qilive são as seguintes:

A garantia 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	74. O.
2. MŰSZAKI ADATOK	80. O.
3. LEÍRÁS	80. O.
4. ELHELYEZÉS	82. O.
5. HASZNÁLAT	84. O.
6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	86. O.
7. GYORS HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ	89. O.
8. JÓTÁLLÁS	90. O.

HU

## 1. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

Ebben a használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használtuk:

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

	Áramütés veszélye
	Forró felületek

## ÁLTALÁNOS BIZTONSÁG

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

HU

4. Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szakszervizének, vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
5. **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani, ha csak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
6. Használat közben a készülék felmelegszik. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő belséjében lévő fűtőelemeket.
7. A sütő üvegajtajának tisztításához ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy fém kaparókat, mert ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg repedését okozhatják.
8. A sütő különböző részeinek tisztításához olvassa el „Tisztítás és karbantartás” bekezdést.
9. A rácsok megfelelő elhelyezéséhez olvassa el a „Használat” bekezdést.
10. Soha ne használjon gózzel tisztító készüléket.
11. **FIGYELEM:** Izzócsere előtt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a készülék ki van húzva a konnektorból.

12. A túlmelegedés elkerülése érdekében a sütőt nem szabad díszítő ajtó mögé telepíteni.
13. A készülék nem alkalmas arra, hogy külső időzítő szerkezeten vagy különálló távvezérlő rendszeren keresztül használják.
14. A sütő csatlakozódugasszal van ellátva. Ha a telepítés után a csatlakozó nem elérhető a sütő áramtalanítására, kapcsolóval kell csatlakoztatni, ami biztosítja az omnipoláris leválasztást. A kapcsolót közvetlenül a tápcsatlakozókhoz kell bekötni, és minden póluson olyan érintkezési távolsággal kell rendelkeznie, hogy III. kategóriájú túlfeszültség körülményei között biztosítja a teljes leválasztást.
15. Kétség esetén kérje szakember segítségét.
16. Ha a tápkábel megsérült, a gyártónak, a gyártó szakszervizének, vagy egy hasonló képzettségű szakembernek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
17. FIGYELMEZTETÉS: a készülék károsodásának elkerülése érdekében használati helyzetben, a szállításra szolgáló ékekkel együtt kell szállítani.
18. Hiba esetén ne kísérelje meg a javítást saját maga. A nem hozzáértő személyek által végzett javítások károkat okozhatnak. Forduljon a szakszervizhez.

HU

19. FIGYELMEZTETÉS: a készülék leselejtezésekor a személyi sérülések megelőzése érdekében helyezze használaton kívül a veszélyt jelentő részeket: vágja el a tápkábelt közvetlenül a készülék mellett, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál a készülék leselejtésére engedélyezett helyekről.

20. Mivel a csomagolóanyagok (szalag, kapcsok, polisztirol 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.

## LESELEJTEZÉS:



A készülék jelölése (áthúzott szemetes edény szimbólum) megfelel a „használt elektromos és elektronikus berendezések”ről” szóló 2012/19/EU európai irányelvnek. Ez a jelölés arról tájékoztat, hogy hasznos élettartamát követően ezt a berendezést nem szabad más háztartási hulladékkel együtt kidobni. Afelhasználó köteles azt átadni a használt elektromos és elektronikus berendezések begyűjtőinek. A begyűjtés lebonyolítói, beleértve a helyi gyűjtőpontokat, üzleteket és helyi önkormányzatokat, megfelelő rendszert alakítanak ki a berendezések begyűjtésére. A használt elektromos és elektronikus termékek megfelelő begyűjtésével elkerülhetők a veszélyes alkatrészek jelenlétéből, valamint a berendezések nem megfelelő tárolásából és kezeléséből eredő, az emberi egészségre és a környezetre káros hatások.

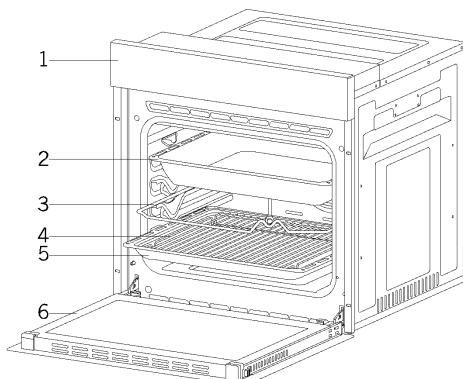
HU

## 2. MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség	220-240 V~ 50 Hz
Névleges teljesítmény	2300 W
A sütő méretei (magasság/szélesség/mélység)	62 / 65,5 / 65 cm (+- 0,1 cm)
Beépítési méretek (magasság/szélesség/mélység) a munkapult alá	54,5 / 55,5 / 59,5 cm (+- 0,1 cm)
Energiahatékonysági osztály	A
Sütők száma	1
Hőforrás	elektromos
A sütő térfogata	62 L
Izzó	E14 foglalat Max. 230 V ~ 15 W

HU

## 3. LEÍRÁS



- 1. Kezelőpanel
- 2. Mély sütőlap (opcionális)
- 3. Grill (opcionális)
- 4. Sütőrács
- 5. Légyűjtő
- 6. A sütő ajtaja

A fenti rajz csak tájékoztató jellegű

### KEZELŐPANEL



1. Sütési mód választó gomb
2. Sütő termosztát gomb

## „Kikapcsolva” helyzet

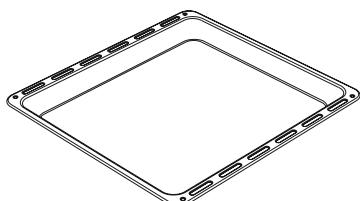
P °C  
○ ●



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

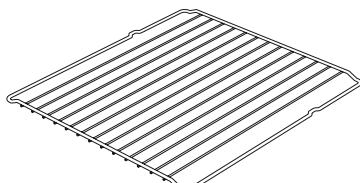
## A sütő felszerelése

HU



### Egy zsírfogó tálca:

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



### Egy sütőrács:

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



A mellékelt két csavar a készülék rögzítésére szolgál

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

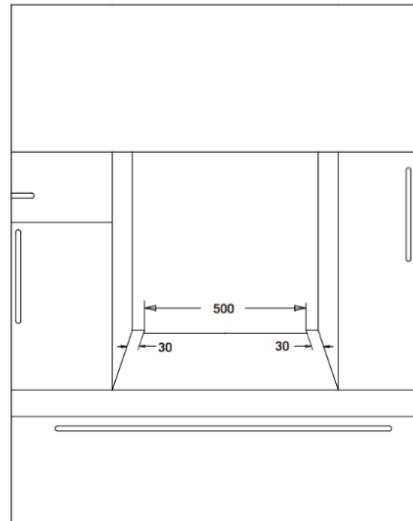
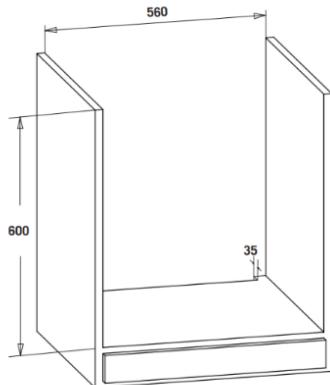
**⚠ FIGYELEM!** A zsírfogó tálcat semmiképpen nem szabad a sütő aljára, sem a legalsó szintre helyezni, ha az alsó ellenállás maximális teljesítménnyel működik: a sütő zománcozása lepattoghat!

## 4. TELEPÍTÉS

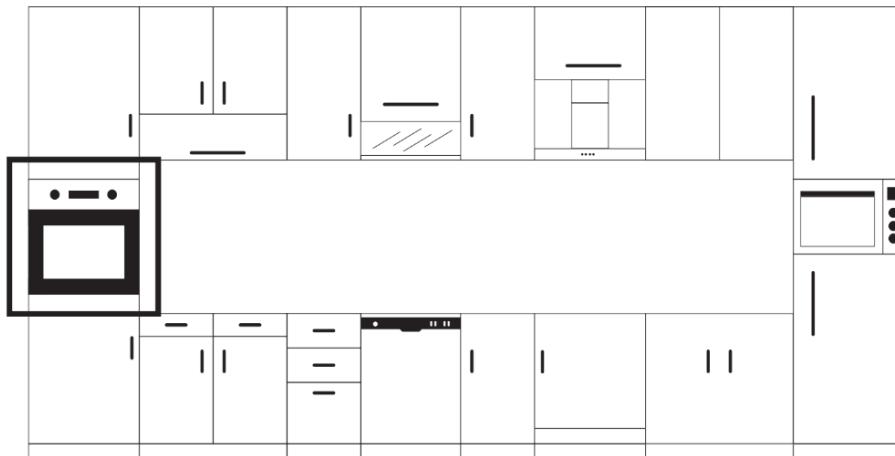
**⚠️ Figyelmeztetés:** az alábbi utasítások szakképzett szerelőnek szólnak, hogy a lehető leghelyesebb módon, a hatályos előírásoknak megfelelően végezze el a telepítési, beállítási és a műszaki karbantartási műveleteket.

### A – Munkalap alatti elhelyezés

HU

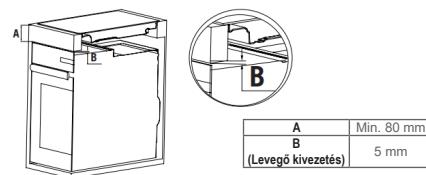
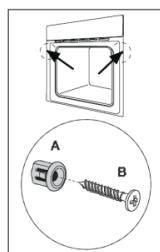
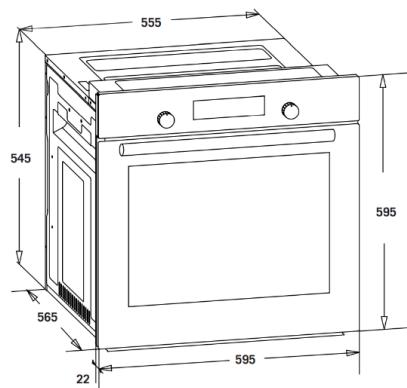
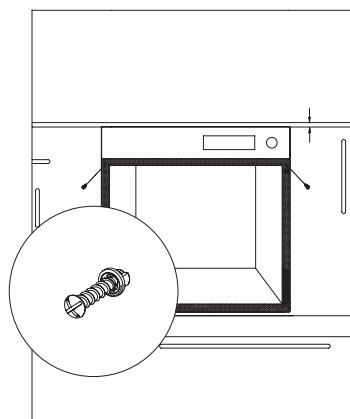


## B – Munkalap fölötti elhelyezés



HU

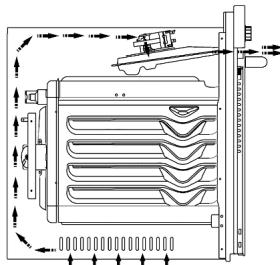
## C – A sütő rögzítése a helyén



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

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

## D – A telepítésre vonatkozó fontos figyelmezetések:



A beépített ventilátor a beépítet bútort és a készülék előlapját is húti. Körülbelül 20-30 percig tovább működhet, még akkor is, ha a sütő ki van kapcsolva.

- A sütőnek helyt adó üreg hátsó részének nyitva kell lennie, hogy elegendő szellőzést biztosítson

- Ha a sütő oszlopba van beépítve és semmilyen nyílás nincs a bútor felső részén, vágjon ki egy 560 mm széles 40 - 50 mm magas nyílást a bútor alsó részén.

### E – Csatlakozás a villamos hálózathoz

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

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

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

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

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

## 5. HASZNÁLAT

### A sütő első használata előtt

Győződjön meg róla, hogy nem maradt csomagolóanyag a készülékben. Ezeket a csomagolóanyagokat újrahasznosítás céljából szét kell válogatni (lásd a „leselejtezés” bekezdést.) A gyártás során esetleg visszamaradt maradványok vagy zsír eltávolítása: Nyissa ki a sütő ajtaját és hagyja melegedni 240 °C-on 30 percig, majd kapcsolja ki a sütőt és hagyja lehűlni.

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

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

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

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

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

## A – A sütő használata

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

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



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



A sütési módok jelentése

HU

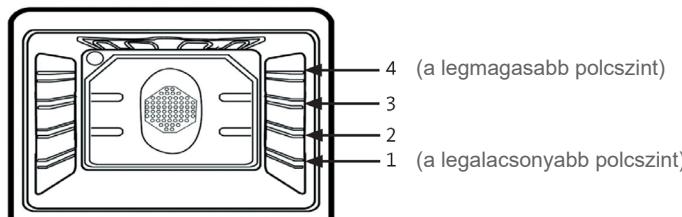
Szimbólum	Jelentése	Magyarázat
	Természetes konvekció	Az alsó és felső fűtőelemeket használja. Ez a mód ideális torta, aprósütemény, flan, lasagne és sült húsok készítéséhez.
	Alagút	A felső fűtőelemet használja.
	Alsó fűtés	Csak az alsó fűtőelem működik. Ez a sütési mód különösen alkalmas a lassú sütésekhez,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

**Sütési programok táblázata**

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

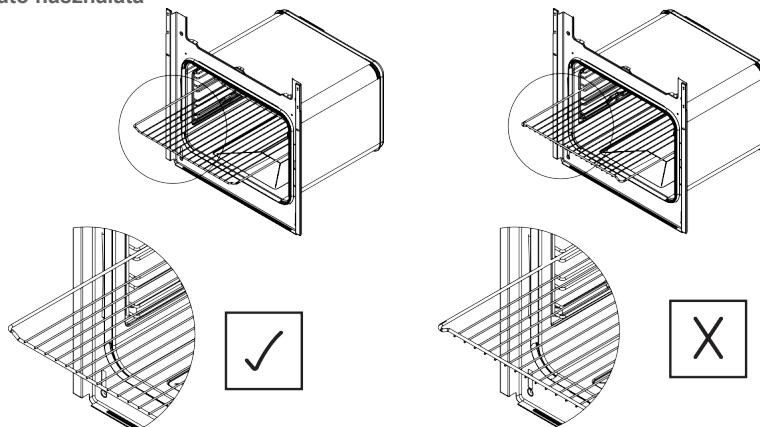
(A fenti értékek tájékoztató jellegűek)

**Megjegyzés:** A sütőlemezzel és a ráccsal történő egyidejű sütés esetén a sütőlemez helyezze az alsó részre.



#### C – A sütő használata

HU



## 6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

Tűzveszély áll fenn, ha a tisztítást nem az előírásoknak megfelelően végzik.  
Azt javasoljuk, hogy tisztítása gyakran a sütő belséjét, hogy ne halmozódjon fel a szennyeződés, ami füstöt vagy szagokat idézhet elő a készülék következő használata alkalmával.

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

Néha speciális tisztítószer használatára van szükség a teljes tisztításhoz.

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

#### A – A kezelőpanel tisztítása

Ne távolítsa el a gombokat a kezelőpanel tisztításához.  
A kezelőpanelt és a gombokat puha ronggyal tisztítsa.

## B – A sütő tisztítása

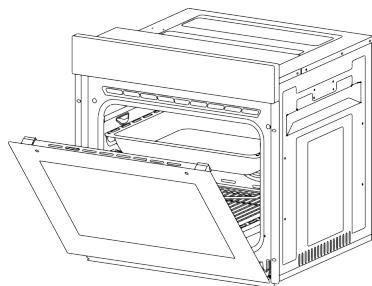
A sütő belsejét könnyebb tisztítani, ha a sütő még egy kicsit meleg. A sütő tisztításához nincs szükség sütő tisztítására való, vagy más speciális tisztítószerre. Az javasoljuk, hogy nedves ronggyal törlje át a sütőt.

### A sima zománc oldalfalak tisztítása (felső rész, alsó rész, hátoldal és oldalfalak):

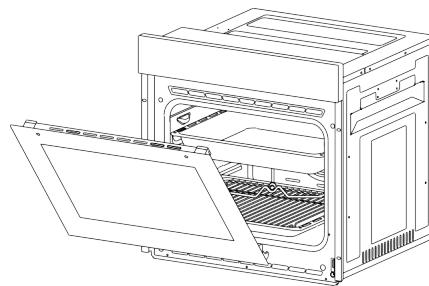
- A sütőt meleg vízzel átitatott szivaccsal vagy ronggyal törlje át, majd alaposan törlje szárazra egy puha száraz ronggyal.
- A tisztításhoz ne használjon súrolószereket vagy súroló szivacsot, sem éles eszközöket, mert kárt okozhat a sütőben.
- Ne használjon nagynyomású vagy gözzel tisztító készüléket.
- Ne tisztítsa a sütő belsejét száraz vagy por alakú tisztítószerekkel.

### A sütőajtó tisztítása és felszerelése

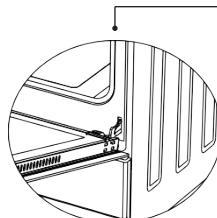
HU



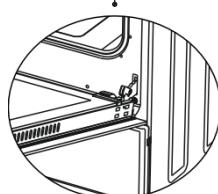
1. ábra



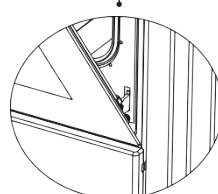
2. ábra



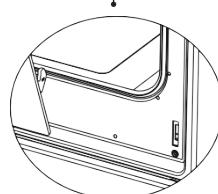
1.1. ábra



1.2. ábra



2.1. ábra



2.2. ábra

### A leszereléshez

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót: A sütőajtó teljes nyitásakor hozzáérhet a zsanérokhöz.
2. Nézze meg figyelmesen az ajtó zsanérjain a kis kampókat. Ezek a kis kampók az ajtó zsanérjainak zárnyelvei (1.1. ábra).
3. Ezután oldja fel a zárat a kis kampókat csavarhúzóval felemelve (1.2. ábra).
4. Állítsa a sütőajtó két zsanérját azonos helyzetbe.
5. Emelje meg az ajtót úgy, hogy érintkezzen a zsanéros retesszel a 2.1. ábrán látható módon.
6. A majdnem csukott sütőajtó könnyű eltávolításához fogja meg két kezével az ajtót és húzza fel felé (2.2. ábra).
7. Üvegtisztító szerrel tisztítsa meg a sütőajtó belsejét és külsejét. Öblítse le a tiszta vízzel és puha ronggyal törlje át a sütőt.

## A visszaszereléshez

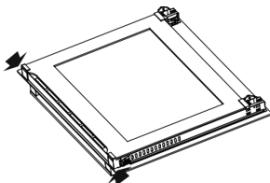
1. Helyezze el úgy az ajtót, hogy a két zsanérral szemben legyen
2. Hajtsa le a kis kampókat egy csavarhúzóval és állítsa a két zsanért azonos helyzetbe
3. Ellenőrizze, hogy a záródás működik és csukja be a sütőajtót.

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

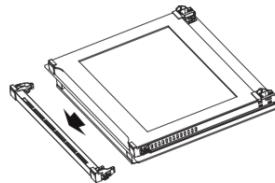
## Az üveg leszereléséhez:

- Nyissa ki teljesen az ajtót és nyomja meg az ajtó két oldalán lévő műanyag nyelveteket (3. ábra).
- Húzza maga felé az ajtókeretet (4. ábra).
- Emelje meg a belső üveget az eltávolításhoz (5. ábra). Tisztítsa meg az üveget és törölje szárazra.

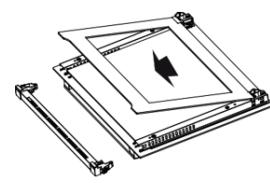
HU



3. ábra



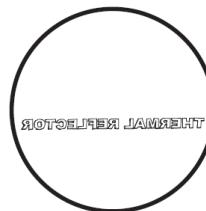
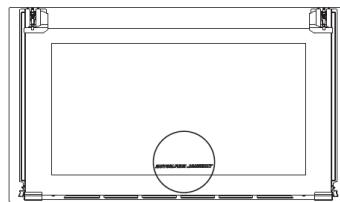
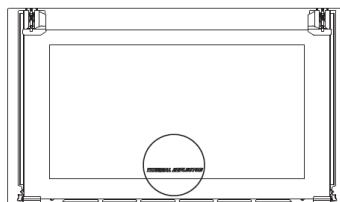
4. ábra



5. ábra

## Az üveg visszaszereléséhez:

- 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 nyelveteket az üveg rögzítéséhez, majd csukja be a sütőajtót.



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

## A sütő izzójának cseréje

**⚠️ Figyelmeztetés:** az izzó cseréje előtt az áramütés veszélyének elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a készülék le van választva az elektromos hálózatról.  
Izzó: 230 V ~ 15 W Max, E14 foglalat.



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

HU

## 7. GYORS HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Minden vészhelyzetben:

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

Kisebb működési rendellenességeket megoldhatnak a felhasználók az alábbi táblázat segítségével.

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

Lehetséges hibák	Okok és megoldások
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 aljzatból 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>
Működés közben gőz távozik a sütőből	Természetes jelenség, hogy a sütő működése közben gőz távozik. Ez nem hiba.
Fémes zajok hallhatók, amikor a sütő felmelegszik, majd lehűl	Amikor a fémtárgyak felmelegsznek, a hőtárolás során hang keletkezhet. Ez nem rendellenesség vagy hiba.
A sütő nem melegszik	Lehet, hogy nincsenek beállítva a működtető gomb(ok) és/vagy a hőmérséklet. Állítsa be őket.
A sütőajtó nem nyílik megfelelően.	Ételmaradékok szorulhattak az ajtó és a belső üreg közé. Tisztítsa meg alaposan a sütőt és nyissa ki ismét az ajtót.
A sütő külső felülete nagyon felforrósodik működés közben.	A nem jól szellőző helyre telepített sütőnél ilyen hiba jelentkezhet. Győződjön meg róla, hogy a betartotta a használati utasításban szereplő szabadon hagyott területeket.

# 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 téritésmentesen igénybe vehesse a forgalomba hozatal országában hatállyós törvényes megfelelőségi garanciát. A törvényes megfelelőségi garanciára vonatkozó további információkért olvassa el a forgalmazó ÁSZF-jét (Általános Szerződési Feltételek).

### Mire terjed ki a Qilive garancia?

HU

A Qilive garancia kiterjed a Qilive készülék javítására vagy azzal egyenértékű funkcionálitással történő cseréjére, ha az a garancia időtartama alatt anyag- vagy gyártási hibásnak bizonyul. A javított vagy cserélt termékek tartalmazhatnak új és/vagy újracsomagolt összetevőket és tartozékokat. Ha a termék nem javítható és nem cserélhető, a Qilive visszatéríti a termék a vásárlást igazoló bizonylaton feltüntetett vételárát.

### Mire nem terjed ki a Qilive garancia?

A Qilive készülékeket úgy terveztek 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 körülmenyek között azonban a Qilive garancia nem terjed ki a készülék javítására vagy cseréjére. Ezeket a körülmenyeket egyértelműen meghatároztuk. A következő esetekre nem terjed ki a garancia:

- Normál elhasználódás, ideérte az esztétikai sérüléseket (pl. karcolások, horpadások vagy rongálódás) és az idővel elhasználódó alkatrészeket (pl. biztosíték, hajtószíj, gumiabroncs, fék, szűrők stb.)
- A helytelen vagy a gyártói adattáblának illetve a használati útmutatónak nem megfelelő használatból, balesetből, módosításból eredő károk vagy problémák.
- A készülék karbantartására vonatkozó ajánlások be nem tartása által okozott károk.
- A készülék jó állagmegóvására káros, a gyártó előírásaitól eltérő használat vagy tárolás (oxidáció, korrozió), energiabelhasználás, alkalmazás vagy elhelyezés, illetve gondatlanság vagy nem megfelelő perifériák, szoftverek vagy fogyóeszközök használata.
- A termék professzionális, kollektív, ipari, kereskedelmi használata, vagy a vásárlás országában szokásos háztartási használattól eltérő célokra történő használata.
- Különs okok, például szállítás, időjárás, áramkimaradás vagy túlfeszültség által okozott károk.
- Olyan termékek, amelyeknek garancia címkeje vagy sorozatszáma sérült, megváltozott, eltávolított vagy rozsdás.
- Arra nem jogosult személy által végzett bármilyen beavatkozás által okozott károk.
- A hálózati paraméterek megváltozása miatt szükséges szoftverfrissítések
- A készüléken kívüli elemek (idegen testek, rovarok stb.) által okozott károk
- A készülékek tartalma - mélyhűtő, mosogép... - (élelmiszerök, ruhaneműk stb.)
- A meglévő szoftver módosítása, változtatása vagy adaptálása céljából harmadik fél szoftvereinek használata miatt bekövetkező termékhibák.
- A termékhez mellékelt 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. Fehívjuk a figyelmét, hogy ezen bizonylat nélkül minden elvégzett munka kiszámlázásra kerül. Kérjük, őrizze meg a vásárlási bizonylatot vagy a szállítólevet. minden beavatkozást a Qilive vagy meghatalmazott megbízottai végeznek el. minden kicserélt alkatrész a Qilive tulajdonába kerül. A garancia az Ön törvényes fogyasztói jogain felüli 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, adjon le kérelmét honlapunkon: <https://auth.sav-login.auchan.fr>. Fontos, hogy rendelkezzen a vásárlás dátumával, a modell és sorozatszámmal vagy IMEI-számmal (ezek az adatok általában fel vannak tüntetve a terméken, a csomagoláson vagy a vásárlási bizonylaton).

## Mikor lép hatályba a garancia?

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

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

## Átruházható-e a Qilive garancia?

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

**FR** - Service Clients Auchan France - 200 rue de la Recherche 59650  
Villeneuve d'Ascq - 03 59 30 59 30 - [www.auchan.fr](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@auchan.pt](mailto:info.MarcaAuchan@auchan.pt)  
**HU** - Forgalmazza: Auchan Magyarország Kft, 2040 Budaörs,  
Sport u. 2-4. - [www.auchan.hu](http://www.auchan.hu)

600131910  
MFA1-6004AERBB

