

# Qilive



## Espresso coffee combi Q.5979

- FR Combiné expresso cafetière
- ES Combinado expresso y cafetera
- IT Macchina per il caffè multifunzione
- PT Combinado expresso cafeteira
- PL Ekspres do kawy z dzbankiem
- HU Kombinált presszókávéfőző
- RO Aparat de cafea expresso
- RU Комбинированная кофеварка эспрессо
- UA Комбінована кавоварка еспресо

<b>FR</b>	<b>Manuel d'utilisation</b>	P.3
<b>ES</b>	<b>Manual de instrucciones</b>	P.11
<b>IT</b>	<b>Manuale di istruzioni</b>	P.19
<b>PT</b>	<b>Manual de utilização</b>	P.27
<b>PL</b>	<b>Instrukcja obsługi</b>	s.35
<b>HU</b>	<b>Használati utasítás</b>	44.o.
<b>RO</b>	<b>Manual de instrucțiuni</b>	P.52
<b>RU</b>	<b>Руководство пользователя</b>	c.60
<b>UA</b>	<b>Довідник користувача</b>	c.69

# SOMMAIRE :

FR

1. **Consignes de sécurité** P.3
2. **Description** P.5
3. **Utilisation** P.6
4. **Nettoyage et entretien** P.9
5. **Guide de dépannage rapide** P.10

## 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez le mode d'emploi pour un usage ultérieur :

1. Cet appareil est destiné à un usage domestique et à une utilisation dans des environnements similaires tels que :

- les espaces de cuisine pour le personnel dans les magasins, les bureaux ou autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- les environnements type chambre d'hôte.

2. Avant de brancher l'appareil à une prise électrique murale, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque de l'appareil. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.

3. 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.

4. Débranchez le câble d'alimentation du réseau électrique dès que vous cessez de l'utiliser et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.

5. Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

6. Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

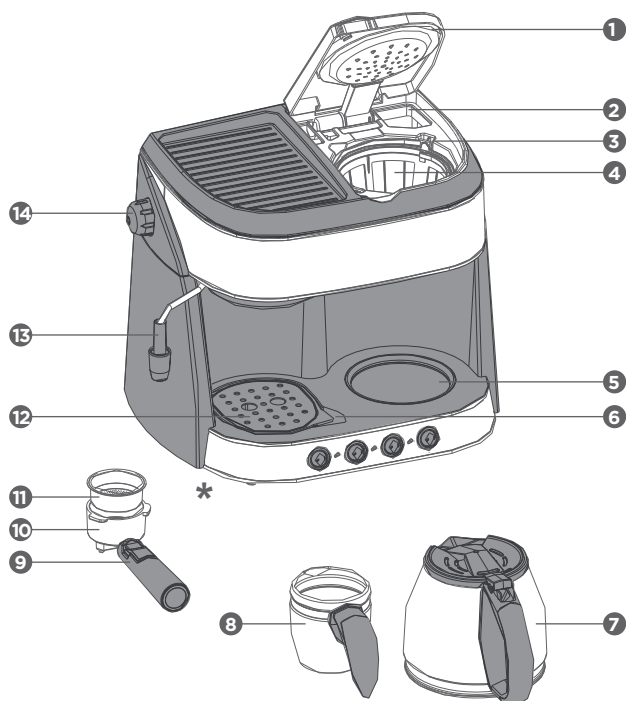
7. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

8.  Les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte

sélective. Ne pas se débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés, mais procéder à leur collecte sélective.

9. Les détails pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments figurent dans le paragraphe «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».

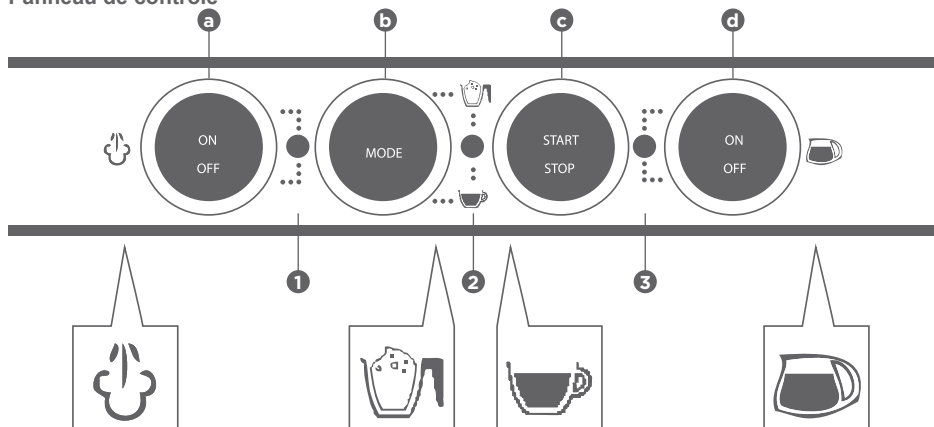
## 2. DESCRIPTION :



- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Couvercle du réservoir    | 8. Verseuse pour mousse de lait     |
| 2. Réservoir d'eau           | 9. Barre de pression                |
| 3. Porte-filtre              | 10. Porte-filtre pour café expresso |
| 4. Filtre permanent          | 11. Filtre pour café expresso       |
| 5. Plaque chauffante         | 12. Plateau d'appui pour les tasses |
| 6. Egouttoir                 | 13. Buse cappuccino                 |
| 7. Verseuse pour café filtre | 14. Commande vapeur pour cappuccino |

\* Attention : Ne démontez pas ce capot de protection pour éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique. Le produit ne contient pas de parties réparables par l'utilisateur. Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Arrêtez l'appareil, débranchez-le et ramenez-le auprès du service après-vente de votre distributeur.

### Panneau de contrôle



- a. Interrupteur marche / arrêt pour expresso
- b. Interrupteur vapeur
- c. Interrupteur pompe
- d. Interrupteur marche / arrêt pour café fil

Voyants lumineux : 1, 2, 3

## 3. UTILISATION :

### Avant la première utilisation

Avant la première utilisation vous devez rincer la machine à café de la façon suivante :

1. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau « **MAX** » (volume 1250 ml).
2. Insérez le porte-filtre dans la cafetière en le tenant par l'anse. Appuyez légèrement sur l'anse et basculez-la vers l'arrière pour bloquer le porte-filtre.
3. Placez le filtre permanent dans le porte-filtre. Refermez ensuite le couvercle du réservoir.
4. Placez le filtre pour café expresso dans le porte-filtre pour café expresso.
5. Insérez le porte-filtre pour café expresso dans l'appareil en position « ↓ ».

Verrouillez la position en tournant le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. (Fig. 1).

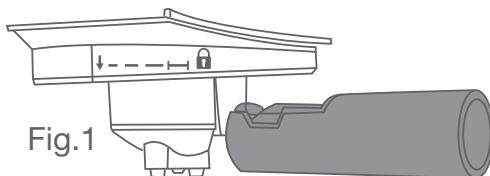



Fig.1

- Placez les verseuses pour café filtre et pour mousse de lait respectivement sur la plaque chauffante et sur le plateau d'appui pour les tasses.
- Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique, puis placez l'interrupteur marche / arrêt pour café filtre sur la position « **ON** ». Le voyant lumineux « **3** » s'allume et l'eau commence à s'écouler après quelques secondes. Vous pouvez arrêter la machine à n'importe quel moment en plaçant l'interrupteur sur la position « **OFF** » si nécessaire.
- Assurez-vous que la commande vapeur est bien sur la position minimum et que l'interrupteur vapeur est sur la position «  », puis placez l'interrupteur marche / arrêt pour expresso sur la position « **ON** ». Le voyant lumineux « **1** » s'allume. L'appareil commence à préchauffer l'eau. Le voyant lumineux « **2** » s'allume, indiquant que le préchauffage est terminé. Placez l'interrupteur pompe sur la position « **START** », l'eau commence à s'écouler.
- Quand l'eau cesse de couler, vous pouvez jeter l'eau récoltée. Vous pouvez maintenant préparer votre café.  
**Remarque** : il est possible que la pompe produise du bruit la première fois. C'est normal, car l'appareil rejette l'air contenu à l'intérieur.


### Préparation du café filtre

- Remplissez le réservoir d'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau « **MAX** » à l'intérieur du réservoir.
- Insérez le porte-filtre dans la cafetière en le tenant par l'anse. Appuyez légèrement sur l'anse et basculez-la vers l'arrière pour bloquer le porte-filtre.
- Placez le filtre permanent dans le porte-filtre. Ajoutez du café moulu dans le filtre à l'aide de la cuillère doseuse. Une cuillère de café moulu permet de faire une tasse de café corsé. Comptez donc 10 cuillères de café moulu pour faire 10 tasses.
- Refermez ensuite le couvercle du réservoir et placez la verseuse pour café filtre sur la plaque chauffante.
- Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique, puis placez l'interrupteur marche / arrêt pour café filtre sur la position « **ON** ». Le voyant lumineux « **3** » s'allume et le café commence à s'écouler après quelques secondes.

**Remarque** : grâce au système stop-gouttes, vous pouvez retirer la verseuse à tout moment pour servir du café. Pour garder le café chaud après préparation, posez la verseuse sur la plaque chauffante et laissez l'appareil en marche: le café dans la verseuse conservera une température idéale.

### Préchauffage

Il est recommandé de préchauffer l'appareil avant de préparer un café expresso.

- Remplissez le réservoir d'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau « **MAX** » à l'intérieur du réservoir.
- Placez le filtre pour café expresso dans le porte-filtre pour café expresso.
- Insérez le porte-filtre pour café expresso dans l'appareil en position « **↓** ». Verrouillez la position en tournant le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. (Fig. 1).
- Placez la verseuse pour mousse de lait sur le plateau d'appui pour les tasses.
- Assurez-vous que la commande vapeur est bien sur la position minimum et que l'interrupteur vapeur est sur la position «  ». Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique, puis placez l'interrupteur marche / arrêt pour expresso sur la position « **ON** ». Le voyant lumineux « **1** » s'allume. L'appareil commence à préchauffer l'eau. Le voyant lumineux « **2** » s'allume, indiquant que le préchauffage est terminé. Placez l'interrupteur pompe sur la position « **START** », l'eau commence à s'écouler. Appuyez sur « **STOP** ».

### Préparation d'un expresso avec du café moulu (après préchauffage)

- Retirez le porte-filtre pour café expresso en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Remplir le filtre avec une cuillère de café moulu. Distribuer uniformément le café moulu et l'enfoncer légèrement avec le côté pressoir de la cuillère doseuse.

2. Insérez ensuite le porte-filtre dans l'appareil et verrouillez-le en place en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig.1).
3. Jetez l'eau chaude écoulée lors du préchauffage et placez ensuite une tasse sur la plaque d'appui.
4. Lorsque le voyant lumineux « 2 » est allumé, placez l'interrupteur pompe sur la position « **START** », le café commence à s'écouler.  
**Remarque** : lors de la préparation du café, il est normal que le voyant lumineux « 2 » s'éteigne, cela signifie que le processus de chauffe est en cours.
5. Appuyez sur « **STOP** » après avoir obtenu la quantité de café souhaitée.
6. Une fois la préparation du café terminée, retirez le porte-filtre en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Jetez les résidus de café présents dans le filtre en appuyant sur la barre de pression.
7. Laissez le filtre et le porte-filtre refroidir avant de les rincer sous l'eau.


### Préparation d'un espresso avec une dosette (après préchauffage)

Procéder comme décrit dans le paragraphe « **PREPARATION D'UN EXPRESSO AVEC DU CAFE MOULU** » en plaçant une dosette dans le filtre à la place du café moulu.

### Préparation d'un cappuccino

Vous pouvez préparer un capuccino en ajoutant de la mousse à votre espresso.

**Remarque** : lorsque la vapeur est en préparation, le porte-filtre pour café espresso doit être assemblé et mis en place.


1. Préparez un espresso dans une tasse, conformément à la rubrique « **PREPARATION D'UN EXPRESSO** ». Vérifiez que commande vapeur est sur la position minimum.
2. Placez l'interrupteur marche / arrêt pour espresso sur la position « **ON** » et l'interrupteur vapeur sur «  ». Attendez un instant que le voyant lumineux « 2 » s'allume.
3. Remplissez la verseuse pour mousse de lait avec 100 ml de lait pour chaque cappuccino à préparer. Il est recommandé d'utiliser du lait à la température du réfrigérateur (pas du lait chaud).
4. Retirez la buse à cappuccino. Pour ce faire, la tirer en avant en la tournant de droite à gauche. Manipulez la buse en la tenant par sa partie plastique et non par la conduite métallique qui est très chaude. Plongez la buse à cappuccino sur deux centimètres dans le lait.
5. Tournez doucement la commande vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; la vapeur va s'échapper de la buse et former de la mousse.  
**Remarque** : ne tournez jamais rapidement la commande vapeur. La vapeur s'accumule très rapidement et risque de provoquer une explosion.
6. Lorsque vous avez obtenu le résultat souhaité, tournez la commande vapeur sur la position minimum.  
**Remarque** : nettoyez la buse avec une éponge humide immédiatement après que la vapeur cesse de s'échapper en prenant garde de ne pas vous brûler !
7. Versez la mousse de lait sur votre espresso. Le cappuccino est prêt. Ajoutez du sucre si besoin, saupoudrez la mousse d'un peu de cacao en poudre.
8. Placez l'interrupteur marche / arrêt pour espresso sur la position « **OFF** ».  
**Remarque** : une fois la vapeur terminée, il est conseillé de laisser l'appareil refroidir pendant au moins 5 minutes avant de refaire un café. A défaut vous risquez d'obtenir un espresso avec un goût de brûlé. Si vous souhaitez préparer plusieurs cappuccinos, préparez d'abord tous les cafés et ensuite préparez la mousse de lait pour tous les cappuccinos.

### Production de vapeur pour chauffer un liquide

La buse cappuccino peut être utilisée pour faire de la mousse de lait ou des boissons chaudes comme le chocolat chaud ou le thé.

1. Remplissez le réservoir d'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau « **MAX** » à l'intérieur du réservoir.
2. Refermez ensuite le couvercle. Assurez-vous que la commande vapeur est bien sur la position



- minimum et que l'interrupteur vapeur est sur la position «  ».
3. Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique, puis placez l'interrupteur marche / arrêt pour expresso sur la position « **ON** ». Le voyant lumineux « **1** » s'allume. L'appareil commence à préchauffer l'eau. Le voyant lumineux « **2** » s'allume, indiquant que le préchauffage est terminé.
  4. Plongez la buse à cappuccino dans le liquide à chauffer. Tournez doucement la commande vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; la vapeur va s'échapper de la buse et former de la mousse.
  5. Lorsque la température désirée est atteinte, tournez la commande vapeur sur la position minimum.
  6. Placez l'interrupteur marche / arrêt pour expresso sur la position « **OFF** ».


## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

1. Coupez l'alimentation électrique et laissez la machine à café refroidir complètement avant nettoyage.
2. Nettoyez régulièrement l'extérieur de la machine à café avec une éponge légèrement humide puis sécher.
3. Nettoyez régulièrement l'ensemble des accessoires amovibles à l'eau chaude savonneuse puis sécher-les bien.

### Détartrage

Pour garantir que l'appareil fonctionne efficacement et que les tuyaux internes sont propres, vous devez détartrer votre appareil tous les 2-3 mois.

#### Détartrage de la section expresso

1. Utilisez un détartrant liquide ou en poudre et préparez-le comme décrit dans le mode d'emploi.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec cette préparation. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau « **MAX** » à l'intérieur du réservoir.
3. Placez le filtre pour café expresso dans le porte-filtre pour café expresso. Insérez le porte-filtre pour café expresso dans l'appareil en position « **↓** » (sans café moulu ni dosette à l'intérieur). Verrouillez la position en tournant le porte-filtre dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.
4. Assurez-vous que la commande vapeur est bien sur la position minimum et que l'interrupteur vapeur est sur la position «  ». Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique.
5. Placez l'interrupteur marche / arrêt pour expresso sur la position « **ON** ». Le voyant lumineux « **1** » s'allume. L'appareil commence à préchauffer l'eau. Le voyant lumineux « **2** » s'allume, indiquant que le préchauffage est terminé.
6. Tournez doucement la commande vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire de la vapeur pendant 2 minutes, puis tournez la commande vapeur sur la position minimum pour arrêter de faire de la vapeur. Placez l'interrupteur marche / arrêt pour expresso sur la position « **OFF** » et laissez le produit détartrant agir pendant 15 minutes.
7. Remettez l'appareil en marche et répétez les étapes 5 et 6 jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de produit détartrant dans le réservoir. Arrêtez ensuite l'appareil et remplissez le réservoir jusqu'au niveau « **MAX** » avec de l'eau du robinet. Répétez les étapes 5 et 6 autant de fois que nécessaire pour vider le réservoir et ainsi bien rincer l'appareil.

#### Détartrage de la section café filtre

1. Utilisez un détartrant liquide ou en poudre et préparez-le comme décrit dans le mode d'emploi.
2. Remplissez le réservoir d'eau avec cette préparation. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser le niveau « **MAX** » à l'intérieur du réservoir.
3. Préparez un café filtre comme décrit dans le paragraphe « **Préparation du café filtre** » sans mettre de café dans le filtre.
4. Placez l'interrupteur marche / arrêt pour café filtre sur la position « **OFF** » et laissez le produit détartrant agir pendant 15 minutes.

5. Remplir le réservoir jusqu'au niveau MAX avec de l'eau du robinet. Préparez un café filtre comme décrit dans le paragraphe « **Préparation du café filtre** » sans mettre de café dans le filtre. Répétez encore 2 fois pour bien rincer l'appareil.

## 5. GUIDE DE DEPANNAGE RAPIDE :

Symptômes	Cause	Solution
Fuite d'eau au bas de l'appareil.	Il y a trop d'eau dans l'égouttoir.	Videz et nettoyez l'égouttoir.
	La machine à café dysfonctionne.	Contactez votre service après vente ou de réparation pour la faire réparer.
Fuite d'eau par le bord du filtre pour café expresso. Fuite d'eau par le bord de la verseuse.	Il y a de la poudre de café sur le bord du filtre.	Essuyez le bord du filtre.
	La verseuse n'est pas positionnée correctement.	Assurez-vous que la verseuse est centrée et bien alignée sous le stop-gouttes.
	Le niveau d'eau dépasse l'indication « MAX » du réservoir.	Videz un peu le réservoir pour que le niveau d'eau ne dépasse pas l'indication « MAX ».
Le café a un goût acide.	L'appareil n'a pas été suffisamment rincé après détartrage.	Rincez plusieurs fois comme indiqué dans le paragraphe « DETARTRAGE ».
	Votre café a été stocké trop longtemps dans un endroit chaud et humide et il a commencé à moisir.	Utilisez un paquet de café neuf. Une fois le paquet de café ouvert, refermez-le hermétiquement et rangez-le au réfrigérateur afin qu'il conserve sa fraîcheur.
La machine à café ne fonctionne plus.	L'appareil est mal branché sur son alimentation électrique.	Branchez le cordon d'alimentation correctement sur une prise murale. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez votre service après vente ou de réparation pour le faire réparer.
La buse cappuccino ne permet pas de faire de la mousse.	Le voyant lumineux « 2 » n'est pas encore allumé.	La buse ne peut être utilisée pour faire de la mousse que lorsque le voyant « 2 » est allumé.
	Le récipient est trop grand ou sa forme ne convient pas.	Utilisez un récipient haut et avec un diamètre restreint.
	Vous utilisez du lait écrémé.	Utilisez du lait entier ou demi-écrémé.