Qilive

Espresso coffee maker

Q.5351

FR Machine à espresso

ES Máquina de café exprés

PT Máquina de café expresso

PL Ekspres do kawy

HU Eszpresszó kávéfőző

RO Espressor de cafea

RU Кофеварка эспрессо

UA Кавоварка для еспресо

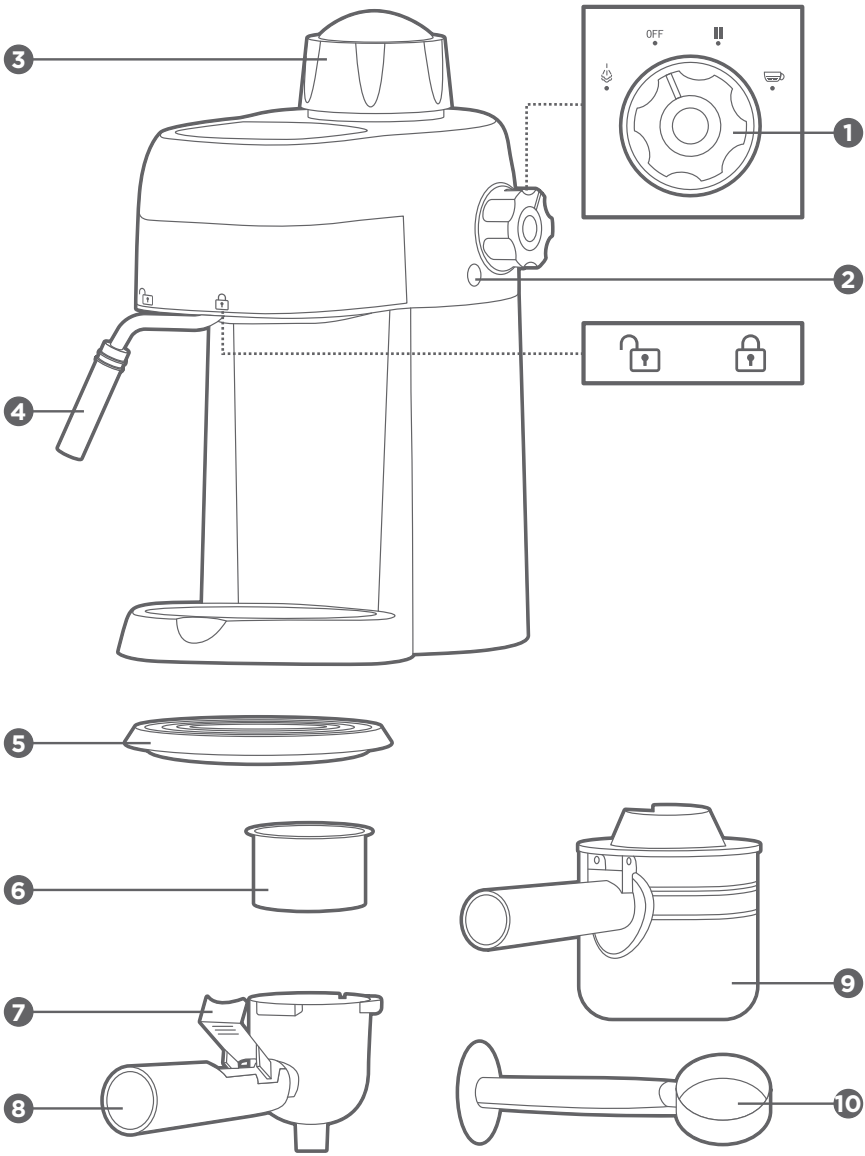
OFF
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

TABLE DES MATIÈRES :

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ P. 11
2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES P. 13
3. DESCRIPTION DU PRODUIT P. 13
4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION P. 14
5. FONCTIONNEMENT P. 14
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN P. 16
7. GUIDE DE DÉPANNAGE P. 18

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser cet appareil électrique, lisez attentivement les instructions ci-dessous et conservez-les pour toute future référence :

1. **AVERTISSEMENT :** Le bouchon du réservoir d'eau ne doit pas être ouvert pendant l'utilisation.
2. **AVERTISSEMENT :** Après avoir utilisé l'appareil, la pression dans le réservoir d'eau doit être libérée avant d'ouvrir le bouchon du réservoir d'eau ou de retirer le porte-filtre/panier-filtre. Suivez les consignes de libération de la pression des parties « REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU » et « PRÉPARATION D'UN EXPRESSO ».
3. Une surveillance étroite est requise lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation ou lorsque le bouton de commande est en VEILLE.
4. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
   – cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements professionnels ;
   – les habitations des fermes ;
   – les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
   – dans les environnements de type chambres d'hôtes.
5. Avant de brancher l'appareil sur une prise de courant, vérifiez que le courant électrique local correspond à celui spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil. Branchez toujours votre appareil sur une prise reliée à la terre.
6. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou des personnes de qualification similaire, pour des raisons de sécurité.

7. Débranchez le câble d'alimentation dès que vous cessez d'utiliser l'appareil et avant toute opération de nettoyage, de maintenance et de montage d'accessoires.
8. Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
9. Avant la première utilisation, nettoyez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
10. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans s'ils sont correctement surveillés 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. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils ont plus de 8 ans et s'ils restent sous surveillance. L'appareil et son câble d'alimentation doivent toujours être maintenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
11. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, si elles sont correctement surveillées 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.
12. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
13. Le marquage de cet appareil (symbole de la poubelle barrée) est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux « équipements électriques et électroniques usagés ». Ce marquage signifie que cet équipement, en fin de vie, ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères. L'utilisateur est tenu de le rapporter auprès d'un point de collecte pour équipements électriques et électroniques usagés. Les points de collecte locaux, les magasins et les collectivités mettent à votre disposition un système approprié de collecte des équipements. Une collecte appropriée des équipements électriques et électroniques usagés permet d'éviter les impacts nocifs sur la santé et l'environnement qui résultent de la présence de composants dangereux, ainsi que d'un stockage et d'un traitement inappropriés de ces équipements.
14. Les détails concernant le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments figurent dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

15. Faites attention à ne pas vous brûler avec la vapeur brûlante.
16. Ne touchez pas les pièces chaudes de l'appareil (par exemple le tuyau à vapeur et le filtre métallique). Utilisez les poignées et les boutons.
17. Ne faites pas fonctionner la machine à expresso sans eau à l'intérieur.
18. Ne retirez pas le support du filtre métallique alors que la préparation de café est en cours et que de la vapeur ou de l'eau chaude s'en échappent, et veillez à laisser échapper la pression du réservoir d'eau avant de retirer l'entonnoir métallique.
19. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
20. Il existe un risque potentiel de blessures en cas d'utilisation inadéquate.
21. La surface de la résistance peut rester chaude un certain temps après utilisation.
22. L'appareil ne doit pas être immergé.
23. AVERTISSEMENT : Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
24. AVERTISSEMENT : L'orifice de remplissage ne doit pas être ouvert pendant l'utilisation.
25. La machine à expresso ne doit pas être placée dans un placard lorsqu'elle est en cours d'utilisation.

2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale :	220-240 V ~, 50-60 Hz
Consommation électrique :	800 W
Pression de fonctionnement :	3,5 bar
Capacité du réservoir d'eau (min. – max.) :	2 à 4 tasses (de 125 à 235 ml environ)
Classe de protection :	Classe I

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Bouton de commande / OFF / / (Vapeur/Arrêt/Pause/Préparation)
2. Voyant d'alimentation
3. Bouchon du réservoir d'eau
4. Buse vapeur avec manchon en plastique amovible
5. Bac d'égouttement
6. Filtre (panier-filtre)
7. Verrou de filtre
8. Porte-filtre
9. Verseuse en verre
10. Cuillère doseuse avec tasseur

4. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.
- Vérifiez que l'appareil ne présente aucun dommage visible et qu'aucune pièce ne manque.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou avant de l'utiliser après une période de rangement prolongée, nettoyez l'appareil et les accessoires en suivant les consignes de la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.
- Suivez les consignes des parties **REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU, PRÉPARATION D'UN EXPRESSO** (sans café moulu dans le filtre) et **PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT POUR UN CAPPUCCINO** (avec seulement de l'eau dans la verseuse) pour rincer les tuyaux internes de l'appareil. Effectuez cette procédure 2 à 3 fois pour rincer complètement le système de préparation d'expresso et le système de production de vapeur.

5. FONCTIONNEMENT

Placez la machine à expresso sur une surface plane, régulière et sèche.

ATTENTION : Surfaces chaudes ! La buse vapeur, la tête d'infusion, la plaque décorative en acier inoxydable et le bac d'égouttement deviennent chauds pendant l'utilisation et conservent de la chaleur résiduelle après l'utilisation. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.

AVERTISSEMENT : Risque de brûlures ! N'ouvrez jamais le bouchon du réservoir d'eau pendant la préparation du café ou la production de vapeur. Le réservoir d'eau est sous pression pendant l'utilisation. L'ouverture du bouchon peut entraîner de graves brûlures en raison de l'échappement d'eau bouillante ou de vapeur. **Libérez toujours la pression dans le réservoir d'eau avant d'ouvrir le bouchon du réservoir d'eau.**

5.1. REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. **Après avoir utilisé la machine, libérez la pression dans le réservoir d'eau avant d'ouvrir le bouchon du réservoir d'eau (ou de retirer le porte-filtre/panier-filtre).**
   1) Tournez le bouton de commande sur la position OFF.
   2) Placez une tasse ou un bocal sous la buse vapeur.
   3) Tournez le bouton de commande sur la position . De la vapeur résiduelle peut s'échapper par la buse vapeur.
   4) Une fois la pression libérée, tournez le bouton de commande sur OFF.
   5) Laissez la machine refroidir pendant au moins 5 minutes.
2. Débranchez la machine de la prise secteur.
3. Ouvrez le bouchon du réservoir d'eau (3) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Utilisez la verseuse en verre (9) pour remplir le réservoir d'eau. Remplissez la verseuse avec de l'eau potable à température ambiante, en respectant les marques de niveau minimum et maximum (2 à 4 tasses), et versez l'eau dans le réservoir d'eau. Ne remplissez pas trop le réservoir d'eau.
5. Fermez le bouchon du réservoir d'eau (3) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

5.2. PRÉPARATION D'UN EXPRESSO

Après avoir rempli le réservoir d'eau et fermé le bouchon :

1. Branchez la machine sur la prise de courant.
2. Insérez le panier-filtre (panier d'infusion) (6) dans le porte-filtre (8).
3. Ajoutez du café fraîchement moulu dans le porte-filtre (2 à 4 tasses) à l'aide de la cuillère doseuse, répartissez uniformément le café et utilisez le tasseur pour tasser le café moulu. Retirez le café moulu qui se trouve sur le bord du porte-filtre.
4. Insérez le porte-filtre (8, 6) dans la tête d'infusion en alignant sa poignée sur la position et tournez la poignée vers la droite jusqu'à la position .

ATTENTION : Risque de brûlures ! Si la poignée du porte-filtre n'est pas correctement alignée sur la position , ce dernier peut tomber lors de la préparation du café.

5. Placez la verseuse (9) sur le bac d'égouttement.
6. Tournez le bouton de commande sur pour lancer la préparation. Le voyant d'alimentation (2) s'allume alors et le café commence à couler dans la verseuse au bout de 2 minutes environ.
7. Une fois la préparation terminée, tournez le bouton de commande sur la position OFF. Le voyant d'alimentation s'éteint et la machine s'arrête.
8. Avant de retirer le porte-filtre (panier d'infusion) (8, 6) de la machine ou de remplir le réservoir d'eau, **libérez toujours la pression dans le réservoir d'eau** comme suit :
   1) Tournez le bouton de commande sur la position OFF.
   2) Placez une tasse ou un bocal sous la buse vapeur.
   3) Tournez le bouton de commande sur la position . De la vapeur résiduelle peut s'échapper par la buse vapeur.
   4) Une fois la pression libérée, tournez le bouton de commande sur OFF.
9. Retirez le porte-filtre en tournant la poignée sur la position .
10. Soulevez le verrou du filtre (7) et appuyez dessus avec votre pouce pour tenir le panier-filtre pendant que vous jetez le marc de café. Si vous voulez préparer un autre expresso, rincez rapidement le filtre et le porte-filtre à l'eau tiède. Vous pouvez sinon les laisser refroidir pour les nettoyer ultérieurement.
11. **NE remplissez PAS le réservoir d'eau immédiatement après l'utilisation. Laissez la machine refroidir pendant au moins 5 minutes avant de remplir le réservoir d'eau.**

5.3. FONCTION PAUSE

Si vous préférez verser l'expresso directement dans deux tasses, vous pouvez tourner le bouton de commande sur la position de façon temporaire afin d'interrompre le processus de préparation le temps de changer de tasse. Tournez ensuite le bouton de commande sur pour que le processus reprenne.

AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas la machine sans surveillance et ne retirez pas le bouchon du réservoir d'eau/le porte-filtre/le panier-filtre lorsque le bouton de commande est sur la position . En plaçant le bouton sur cette position, le processus de préparation d'expresso n'est interrompu que temporairement et la machine reste allumée (en mode de fonctionnement). La machine chauffe en permanence et l'intérieur sera donc sous pression. N'oubliez pas de toujours tourner le bouton de commande sur la position pour libérer la pression après avoir utilisé l'appareil, puis de le tourner sur la position OFF pour mettre la machine hors tension.

5.4. PRÉPARATION DE MOUSSE DE LAIT POUR UN CAPPUCCINO

L'appareil peut vous servir à préparer un cappuccino en ajoutant de la mousse de lait à votre expresso.

1. Préparez un expresso dans une tasse à cappuccino **(→ PRÉPARATION D'UN EXPRESSO)**. Si vous souhaitez préparer plusieurs tasses de cappuccino, préparez d'abord tous les expressos, puis préparez la mousse de lait pour tous les cappuccinos.
2. Remplissez un pichet à lait avec la quantité souhaitée de lait entier ou demi-écrémé (environ 150 ml pour chaque tasse de cappuccino). Utilisez du lait froid tout juste sorti du réfrigérateur.

ASTUCE : Le lait doublera de volume après que vous l'aurez fait mousser. Il est recommandé d'utiliser un pichet à lait d'un diamètre d'au moins 70 ±5 mm et suffisamment profond pour le lait.

3. Tenez le pichet à lait sous la buse vapeur (4) et plongez la buse dans le lait.
4. Tournez le bouton de commande sur ♨. Le voyant d'alimentation (2) s'allume alors et la buse vapeur produit de la vapeur au bout de 2 minutes environ.
5. Lorsque vous faites mousser du lait, gardez la pointe de la buse vapeur juste sous la surface du lait (à environ 2 cm de profondeur) et près de la paroi du pichet jusqu'à ce que le lait ait doublé de volume. Déplacez le pichet de haut en bas si nécessaire.
6. Une fois la texture souhaitée obtenue, tournez le bouton de commande sur OFF, puis retirez le pichet à lait.
7. Nettoyez la buse vapeur lorsqu'elle ne produit plus de vapeur :
   1) Essuyez soigneusement la buse vapeur (4) avec un chiffon doux humide afin d'éviter que le lait ne colle à sa surface. NE touchez PAS la buse vapeur, car elle est très chaude.
   2) Pour purger les résidus de lait de la buse vapeur, placez une grande tasse remplie d'un peu d'eau sous la buse vapeur, insérez la buse vapeur dans l'eau, tournez le bouton de commande sur ♨ pendant environ 10 secondes pour produire de la vapeur et tournez à nouveau le bouton de commande sur OFF.
8. Versez le lait mousseux sur l'expresso préparé au préalable. Saupoudrez de cacao en poudre, si vous le souhaitez. Le cappuccino est maintenant prêt à être servi.
9. Éteignez et débranchez la machine à expresso après chaque utilisation **(→ NETTOYAGE ET ENTRETIEN)**. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

AVERTISSEMENT ! Avant le nettoyage, débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir complètement.

AVERTISSEMENT ! Ne plongez jamais l'appareil, son cordon d'alimentation ou sa fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide. Ne rincez en aucun cas ces composants électriques sous le robinet.

6.1. NETTOYAGE

IMPORTANT : N'utilisez jamais de solvants, de produits abrasifs ou chimiques, de tampons abrasifs, d'objets coupants ou de brosses métalliques pour nettoyer l'appareil. Utilisez du produit de vaisselle neutre.

Nettoyez la machine à expresso et ses accessoires après chaque utilisation :

1. Libérez la pression dans le réservoir d'eau avant de retirer le bouchon du réservoir et le porte-filtre **(→ suivez l'étape 1 de la partie REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU)**.
2. Retirez le manchon en plastique de la buse vapeur et lavez le manchon à l'eau savonneuse, en le séchant soigneusement. Nettoyez la buse vapeur avec un chiffon propre et humide. Utilisez une petite brosse ronde à poils doux pour nettoyer l'intérieur de la buse vapeur. Remettez le manchon en plastique sur la buse vapeur après le nettoyage.
3. Nettoyez la verseuse, le panier-filtre, le porte-filtre et le bac d'égouttement dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Rincez-les abondamment et séchez-les soigneusement avant de les utiliser.
4. Nettoyez la machine à expresso avec un chiffon doux et humide. Séchez-la avec un chiffon doux et sec.

6.2. DÉTARTRAGE

Afin que votre machine à expresso fonctionne de manière optimale, vous devez la détartrer tous les 2 ou 3 mois. Un détartrage régulier permet de garder les tuyaux internes propres et d'éliminer les dépôts minéraux de l'eau du robinet qui s'accumulent au fil du temps.

1. Utilisez un produit de détartrage disponible dans le commerce et spécifiquement destiné aux machines à expresso. Une proportion eau/détartrant de 4:1 est généralement recommandée. Vous pouvez sinon suivre les instructions figurant sur l'emballage.
2. Videz le réservoir d'eau.
3. Ajoutez la quantité recommandée de détartrant dans la verseuse et remplissez-la d'eau du robinet jusqu'au repère de niveau maximum (« 4 TASSES »). Remuez la solution à l'aide d'une cuillère en plastique.
4. Versez la solution de détartrage dans le réservoir d'eau et serrez le bouchon dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Placez la verseuse sur le bac d'égouttement.
6. Tournez le bouton de commande sur ☕ et laissez la machine infuser 2 tasses d'eau.
7. Tournez le bouton de commande sur OFF et attendez environ 5 secondes.
8. Placez un pichet à lait rempli d'eau sous la buse vapeur et tournez le bouton de commande sur ♨ pour produire de la vapeur pendant 2 minutes.
9. Tournez le bouton de commande sur OFF et laissez la solution de détartrage reposer dans le réservoir d'eau pendant 15 minutes. **ATTENTION :** Collez une note d'avertissement sur la machine pour éviter toute utilisation accidentelle.
10. Répétez les étapes 6 à 9 pour infuser 1 tasse d'eau cette fois-ci et produire de la vapeur.
11. Tournez ensuite le bouton de commande sur ☕ pour infuser de l'eau jusqu'à ce qu'il ne reste plus de solution de détartrage dans le réservoir d'eau.
12. Jetez la solution de détartrage de la verseuse. Nettoyez soigneusement la verseuse à l'eau savonneuse et rincez-la bien.
13. Laissez l'appareil refroidir pendant 5 minutes et libérez la pression dans le réservoir d'eau avant d'ouvrir le bouchon du réservoir d'eau **(→ suivez l'étape 1 de la partie REMPLISSAGE DU RÉSERVOIR D'EAU)**.
14. Remplissez la verseuse avec de l'eau du robinet jusqu'au repère de niveau maximum (« 4 TASSES ») et versez-la dans le réservoir d'eau. Fermez le bouchon.
15. Répétez les étapes 6 à 9 jusqu'à ce que le réservoir d'eau soit vide (sans attendre 15 minutes à l'étape 9).
16. Répétez les étapes 13 à 15 au moins 3 fois pour rincer abondamment les tuyaux internes à l'eau du robinet.
17. La machine à expresso est alors prête à être utilisée.