



De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

MACCHINA DA CAFFÈ

IT

Istruzioni per l'uso

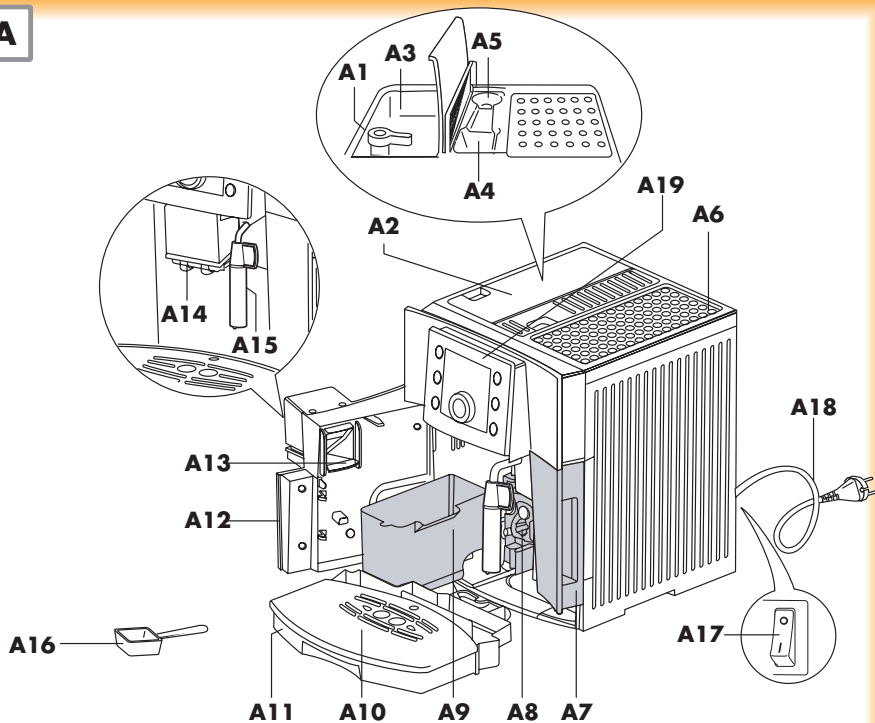
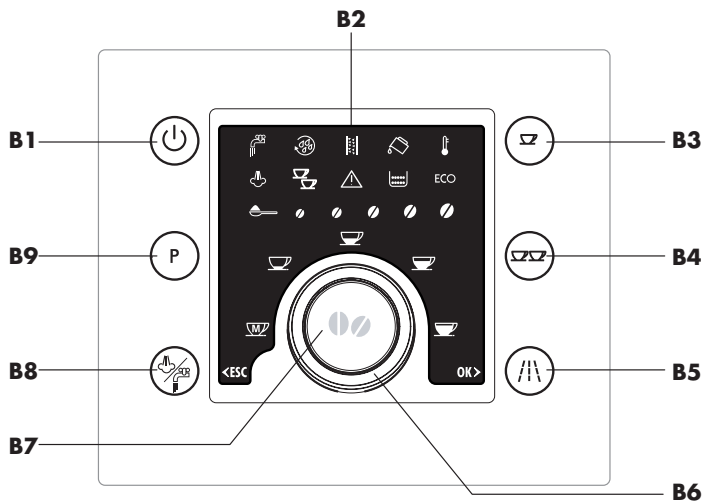
MACHINE A CAFE

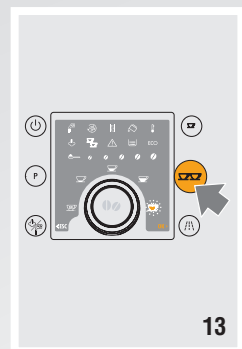
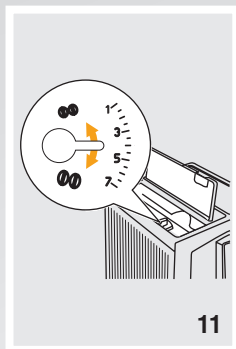
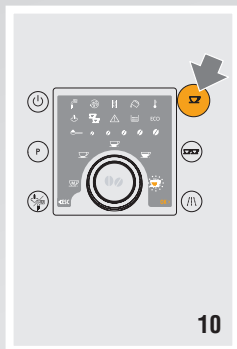
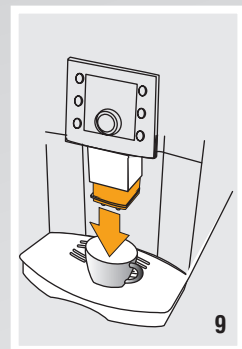
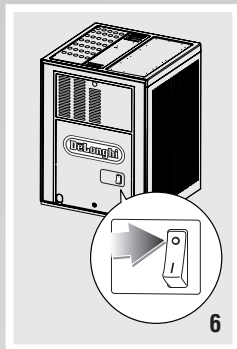
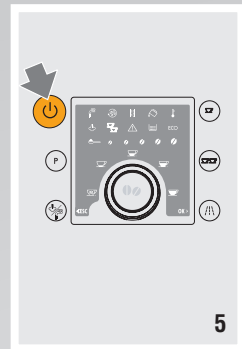
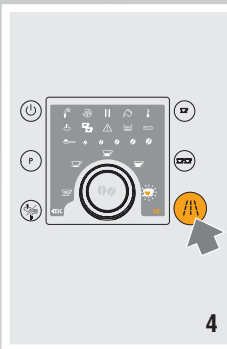
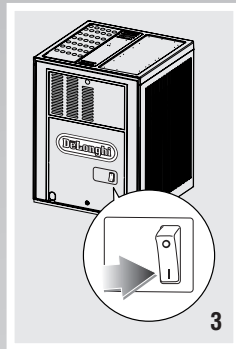
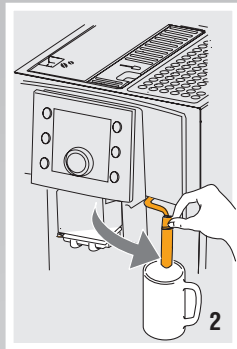
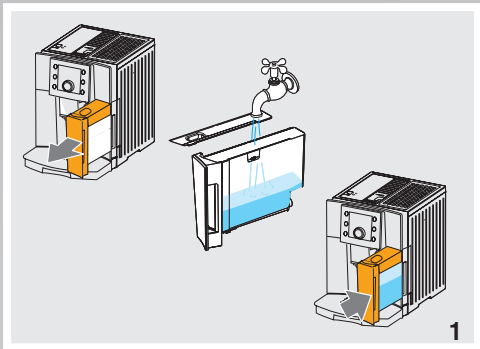
FR

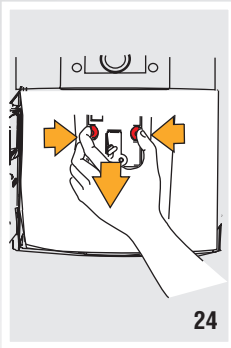
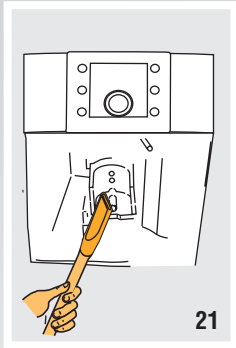
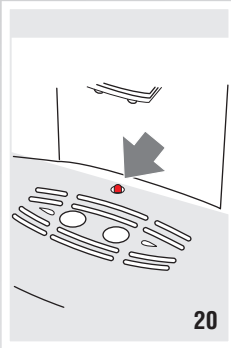
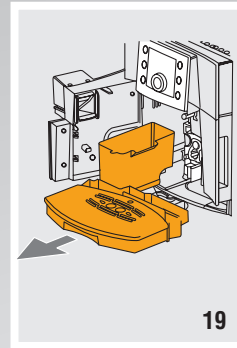
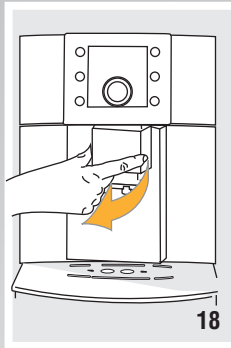
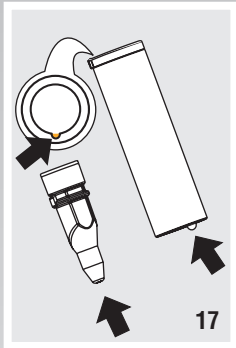
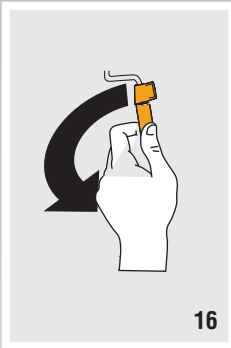
Mode d'emploi



ESAM5400

A**B**





INDEX

INTRODUCTION	23
Symboles utilisés dans ce mode d'emploi	23
Lettres entre parenthèses	23
Problèmes et réparations	23
SÉCURITÉ	23
Consignes fondamentales de sécurité	23
UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION	24
MODE D'EMPLOI	24
DESCRIPTION	24
Description de l'appareil	24
Description du panel de control	24
Explication des témoins	25
OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES	25
Contrôle du transport	25
Installation de l'appareil	25
Branchement de l'appareil	25
Première mise en marche de l'appareil	25
MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	26
ARRÊT DE L'APPAREIL	26
CONFIGURATIONS DU MENU	26
Rinçage	26
Détartrage	26
Economie d'énergie	26
Arrêt automatique (Stand by)	27
Réglage de la température	27
Fonction de statistiques	27
Programmation Usine (reset)	28
PRÉPARATION DU CAFÉ	28
Sélection du goût du café	28
Sélection de la quantité de café dans la tasse	28
Personnalisation de la quantité de mon café	28
Réglage du moulin à café	28
Conseils pour obtenir un café plus chaud	29
Préparation du café en utilisant le café en grains	29
Préparation du café avec du café prémoulu	29
FAIRE MOUSSER LE LAIT (ET RECHAUFFER LIQUIDES)	30
Préparation du lait moussé pour le cappuccino	30
Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation	31
PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE	31
Préparation	31
Modification de la quantité	31
NETTOYAGE	31
Nettoyage de la machine	31
Nettoyage du récipient de récupération des marcs de café	32
Nettoyage de l'égouttoir	32
Nettoyage de l'intérieur de la machine	32
Nettoyage du réservoir à eau	32
Nettoyage des becs à café	32
Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu	32
Nettoyage de l'infuseur	32
DÉTARTRAGE	33
PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU	34
Mesure de la dureté de l'eau	34
Réglage de la dureté de l'eau	34
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	34
ELIMINATION	35
SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX ..	36
SOLUTIONS AUX PROBLÈMES	37

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir choisi la machine à café et cappuccino automatique „ESAM5400“. Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Consacrez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi. Vous évitez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements importants portent les symboles suivants.

Il faut impérativement respecter ces avertissements.



Danger!

L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.



Attention!

L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.



Danger de Brûlures !

L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.



Nota Bene :

Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de l'appareil (page 3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayer avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes "Signification des voyants lumineux" à page 39 et "Solutions aux problèmes" à page 40.

Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter l'Assistance Clients au numéro indiqué sur le livret "Assistance clients" en annexe.

Si votre pays n'est pas mentionné, téléphoner au numéro indiqué dans la garantie.

Pour les éventuelles réparations, adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie joint à la machine.

SÉCURITÉ

Consignes fondamentales de sécurité



Danger!

L'appareil marche au courant électrique, il peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas toucher la prise avec les mains mouillées.
- S'assurer que la prise de courant utilisée soit toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyer sur l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière, en pos. 0 (fig. 6).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même. Eteindre l'appareil, le débrancher et appeler l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la fiche ou le cordon est abîmé, faites-le remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.



Attention!

Ne pas laisser l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.



Attention!

L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Danger: Risques de brûlures!

Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, il peut se former de la vapeur d'eau.

Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME À LA DESTINATION

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer les boissons.

Toute autre utilisation n'est pas conforme.

Cet appareil n'est pas approprié pour les utilisations commerciales.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Son usage n'est pas prévu dans:

- les cuisines des magasins, bureaux ou autres milieux de travail, pour le personnel
- les agritourismes
- les hôtels, motels ou autres structures d'accueil
- les chambres meublées

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil.

Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

Nota Bene:

Conserver soigneusement cette notice.

Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil




(page 3 - **A**)

- A1. Poignée de réglage de la finesse de la mouture
- A2. Couvercle du réservoir à grains
- A3. Réservoir à grains
- A4. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
- A5. Logement de la mesure
- A6. Plateau d'appui pour les tasses (chauffe-tasses, quand la fonction ECO est désactivée)
- A7. Réservoir à eau
- A8. Infuseur
- A9. Tiroir à marc
- A10. Plateau appui tasses
- A11. Égouttoir
- A12. Volet de service
- A13. Convoyeur café
- A14. Buse café (réglable en hauteur)
- A15. Buse à cappuccino
- A16. Tableau de commande
- A17. Cordon d'alimentation
- A18. Interrupteur général
- A19. Doseur

Description du panel de control

(page 3 - **B**)






Certaines touches ont une double fonction: celle-ci est signalée entre parenthèses, dans la description.

- B1. Ecran: il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil.
- B2. Touche : pour préparer 1 tasse de café avec affichage des programmations.
- B3. Touche : pour préparer 2 tasses de café avec affichage des programmations.
- B4. Touche : pour produire de la vapeur ou de l'eau chaude et préparer des boissons. (Quand on accède au MENU: touche "OK", on appuie pour confirmer le choix).
- B5. Témoins: ils signalent les programmations en cours, les messages d'alarme ou la nécessité d'entretien.
- B6. Poignée de sélection: tourner dans un sens ou dans l'autre jusqu'à ce que le témoin correspondant à la quantité de café s'allume.
(Lorsque vous accédez au MENU de pro-

grammation: tournez pour sélectionner la fonction souhaitée).

- B7. Touche de sélection de l'arôme  : appuyez pour sélectionner le goût du café.
- B8. Touche  sélection fonction vapeur ou eau chaude.
(Quand vous accédez au MENU : appuyez sur la touche "ESC" pour quitter la fonction sélectionnée et revenir au menu principal).
- B9. Touche **P** : pour accéder au menu.
- B10. Touche  : pour allumer ou éteindre la machine (stand by).

Explication des témoins

-  La fonction Eau chaude est sélectionnée.
-  Rinçage manuel (pour l'activer, accédez au menu à l'aide de la touche **P**).
-  Il signale la nécessité de détartrer l'appareil.
-  Le réservoir d'eau est vide : il faut le remplir d'eau fraîche.
-  Quand le témoin "température" clignote, il indique que la machine chauffe.
-  La fonction "vapeur" est sélectionnée.
-  L'appareil est en train de préparer deux tasses de café
-  L'écran affiche une alarme (voir par. 'explication des témoins')
-  Le tiroir à marc est plein (clignotant) ou manquant: il faut le vider ou l'insérer.
- <ESC** > Il indique la touche à presser pour quitter le menu ou la fonction sélectionnée.
- OK** > Il indique la touche à presser pour confirmer la sélection dans le menu.
- ECO** Il indique que la fonction économie d'énergie est activée.

OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES

Contrôle du transport

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et doté de tous ses accessoires. N'utilisez pas l'appareil s'il présente des dommages évidents. Adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi.

Installation de l'appareil

 **Attention!**

Au moment d'installer l'appareil, observez les consignes de sécurité suivantes:

- L'appareil émet de la chaleur dans ses alentours. Après avoir positionné l'appareil sur le plan de travail, vérifiez qu'il reste au moins 3 cm entre les superficies de l'appareil, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de la machine à café.
- L'éventuelle pénétration d'eau dans l'appareil pourrait l'endommager. Évitez de placer l'appareil à proximité d'un robinet d'eau ou d'un évier.
- L'appareil peut se détériorer si l'eau qu'il contient gèle. Évitez d'installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d'alimentation de manière à ce qu'il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (par ex. plaques électriques).

Branchement de l'appareil

 **Attention!**

Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l'appareil.




Branchez l'appareil exclusivement sur une prise de courant installée à règle d'art, ayant une intensité minimum de 10 A et munie d'une mise à la terre efficace.

En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise.

Première mise en marche de l'appareil

 **Nota Bene :**

- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal que vous puissiez trouver des traces de café à l'intérieur du moulin à café. Nous vous garantissons tout de même que la machine est neuve.
- Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l'eau en suivant la procédure décrite au paragraphe "Programmation de la dureté de l'eau" (page 34).

1. Extrayez le réservoir d'eau, remplissez-le d'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX et remettez-le en place (fig. 1).
2. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et posez un récipient dessous (fig. 2).
3. Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur général au dos de l'appareil, pour le mettre sur **I** (fig. 3).
4. Le témoin  s'allume sur l'écran et le témoin **OK** clignote.
5. Appuyez sur la touche **OK** >  (fig. 4). au bout de quelques secondes, l'appareil commence à produire de l'eau chaude et le témoin  s'allume fixe.

La machine termine la procédure de premier démarrage et elle s'éteint.

La machine à café est prête à travailler.

 **Nota Bene:**

- La première fois que vous utilisez la machine, il faudra faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccino avant d'obtenir un résultat satisfaisant.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

 **Nota Bene:**




Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que l'interrupteur général qui se trouve à l'arrière soit en pos. **I** (fig. 3).


A chaque mise en marche, l'appareil effectue automatiquement, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne doit pas être interrompu. L'appareil est prêt seulement après avoir effectué ce cycle.

 **Danger de Brûlures!**

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir.

Attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour allumer l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 5): Le témoin  clignote tant que l'appareil exécute le chauffage et le rinçage automatique: ainsi, non seulement il chauffe la chaudière, mais il fait également couler l'eau chaude dans les conduits internes pour les chauffer : dans cette phase, le témoin  s'allume.

L'appareil est en température quand le témoin  s'éteint et que s'allument ceux de la sélection du goût et de la longueur du café et de la

fonction 'vapeur' ou 'eau chaude'.

ARRÊT DE L'APPAREIL

Chaque fois que vous éteignez l'appareil, il effectue automatiquement un rinçage qui ne peut pas être interrompu.


 **Attention!**

Pour éviter tout dommage à l'appareil, appuyer toujours sur la touche  pour éteindre l'appareil.

 **Danger de brûlures!**

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs à café.

Attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche  (fig. 6). L'appareil effectue le rinçage, puis s'éteint.

 **Nota Bene:**

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant de longues périodes, placer également l'interrupteur général en position **0** (fig. 6).

Ne jamais positionner l'interrupteur général sur **0** quand l'appareil est allumé.

CONFIGURATIONS DU MENU

Vous pouvez accéder au menu de configuration en appuyant sur la touche **P**; les options sélectionnables sont les suivantes: Rinçage, Détartrage, Économie d'énergie, Arrêt Automatique, Température café, Dureté Eau, Statistiques, Programmation Usine.

Rinçage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le rinçage, consulter le paragraphe "Conseils pour un café plus chaud", à la page 29.



Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consulter la page 33.

Economie d'énergie

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. La machine est déjà configurée en modalité activée (témoin **ECO** allumé), ce qui permet de garantir une consommation énergétique inférieure conformément aux normes européennes en vigueur.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au








- menu programmation;
- 2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le témoin **ECO** s'allume;
- 3. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour activer la fonction ou la touche  < ESC pour la désactiver;
- 4. Lorsqu'elle est activée, appuyer sur  < ESC pour sortir du menu.

i *Nota Bene!*

Lorsque la fonction "ECO" est désactivée, le chauffe-tasses s'allume automatiquement.

Arrêt automatique (Stand by)


La machine est déjà programmée pour s'éteindre après 2 heures d'inutilisation. Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.





- 1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
- 2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le témoin  s'allume;
- 3. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour sélectionner la fonction;
- 4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que les témoins, qui correspondent au nombre d'heures après lesquelles la machine doit s'éteindre automatiquement, s'allument:
 15 minutes 
 30 minutes 
 1 heure 
 2 heures 
 3 heures 
- 5. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour confirmer;
- 6. Appuyez sur la touche  < ESC pour sortir du menu.

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

Réglage de la température

Si vous souhaitez modifier la température de l'eau (basse, moyenne, élevée) avec laquelle faire le café procédez de la façon suivante:

- 1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
- 2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le témoin  s'allume;
- 3. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ ;








- 4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que les témoins qui correspondent à la température souhaitée s'allument, c'est-à-dire:
 BASSE 
 MOYENNE 
 ELEVEE 
- 5. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ pour confirmer;
- 6. Appuyez sur la touche  < ESC pour sortir du menu.

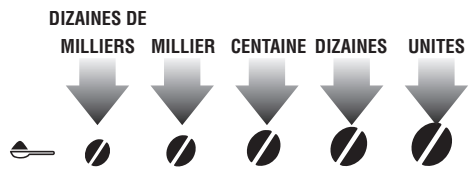
Réglage de la dureté de l'eau


Pour les instructions concernant la programmation de la dureté de l'eau, consultez la page 34.

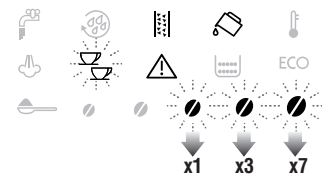
Fonction de statistiques

Grâce à cette fonction vous pouvez visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procédez comme suit:


- 1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
- 2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que les témoins     s'allument;
- 3. Appuyez sur la touche **OK** > /||\ ;
- 4. En tournant la manette de sélection la machine affichera, en faisant clignoter le témoin correspondant, les informations suivantes:
 -  le nombre de cafés déjà débités;
 -  le nombre de détartrages déjà effectués;
 -  la quantité d'eau totale déjà débitée;
- 5. Les quantités sont signalées par le clignotement du témoin "grains de café", dans l'ordre suivant:



Exemple: vous souhaitez savoir combien de cafés ont été faits. Entrez dans le menu et sélectionnez le témoin .







Comptez le nombre de fois que les grains clignotent: la machine a fait 137 cafés.

6. Puis appuyez 2 fois sur la touche  <ESC pour sortir du menu.

Programmation Usine (reset)

Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine.






1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que les témoins   s'allument;
3. Appuyez sur la touche **OK** >  le témoin **OK** clignote;
4. Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer et sortir.



PREPARATION DU CAFE

Sélection du goût du café

La machine est réglée en usine pour donner du café au goût normal.



Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants:




-  Extra léger
-  Léger
-  Normal
-  Fort
-  Extra fort

Pour changer de goût, appuyez plusieurs fois sur la touche   (fig. 7) tant que l'écran n'affiche pas le goût souhaité.

Sélection de la quantité de café dans la tasse





La machine est réglée en usine pour donner une quantité normale de café. Pour sélectionner la quantité de café, tournez la manette de sélection (fig.8) jusqu'à ce que le témoin correspondant à la quantité de café souhaitée s'allume:

Café Correspondant	Quantité (ml)
MON CAFE 	Program. de 20 à 180
ESPRESSO 	≈40

NORMAL 	≈60
LONG 	≈90
EXTRA LONG 	≈120

Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est réglée en usine pour produire environ 30ml de "mon café". Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante:

1. Placer une tasse sous les becs verseurs (fig. 9).
2. Tournez le bouton de sélection (B6) jusqu'à ce que le témoin  s'allume.
3. Maintenir la touche  appuyée (fig. 10) jusqu'à ce que le témoin  commence à clignoter et que la machine commence à débiter le café: relâcher donc la touche;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur la touche "1 tasse" .

La quantité de café est maintenant configurée selon la nouvelle programmation.

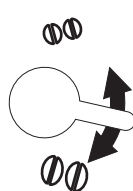
Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est pré-réglé en usine pour que le café coule correctement.

Toutefois, si après les premiers cafés, le café est trop liquide ou pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devez corriger le degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 11).

Nota Bene!

La manette de réglage doit être tournée uniquement quand le moulin à café est en marche.



Si le café sort trop lentement ou ne sort pas du tout, tournez d'un cran en sens horaire en direction du numéro 7. Plus obtenir un café plus dense et crémeux, tourner en sens anti-horaire d'un cran en direction du numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes).

L'effet de cette correction s'obtient seulement

après avoir fait au moins 2 cafés. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.






Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de:


Danger de brûlures!

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir.

Attention aux éclaboussures d'eau.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le témoin  s'allume;
3. Appuyez sur la touche **OK** >  : le témoin **OK** clignote;
4. Appuyez sur la touche **OK** >  pour effectuer le rinçage (ou sur la touche  < **ESC** pour sortir); le témoin  clignote.
5. Lorsque le rinçage est terminé, l'appareil est prêt pour un nouveau usage.

Nota Bene:

Au contraire du rinçage automatique, le rinçage manuel peut être fermé à tout moment en appuyant sur la touche **OK** > .

Pour obtenir un café plus chaud, nous vous conseillons de:



- activer le chauffe-tasses et y placer les tasses tant qu'elles ne sont pas chaudes (page 26);
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- configurer au menu, la température du café "chaude".

Préparation du café en utilisant le café en grains

Attention!





Ne pas utiliser de grains de café caramélisés ou confits, car ceux-ci risquent de coller sur le moulin à café et de l'endommager.

1. Introduire le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 12).

2. Positionner sous les bacs verseurs:
 - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 9);
 - 2 tasses, si vous souhaitez 2 cafés
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse: de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 9).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse  ou 2 tasses ) (fig. 10 et 13).
5. La préparation commence, l'écran affiche la longueur sélectionnée et la barre de progression se remplit au fur et à mesure que la préparation procède.

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

Nota Bene:

- Quand la machine fait le café, la sortie peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de sortie café ( ou ).
- Dès que la sortie du café est terminée, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) une des touches de production du café ( ou ).

Une fois la préparation terminée, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

Attention!


Si le café sort goutte à goutte ou bien trop rapidement, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre "Solutions aux problèmes" (page 37).

Durant l'utilisation, certains messages d'alarme peuvent s'afficher sur l'écran; la signification de chaque message est détaillée dans le paragraphe "Signification des voyants lumineux" (page 36).

Préparation du café avec du café prémoulu

Attention!




- Ne jamais introduire le café prémoulu quand la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon la machine risque de s'endommager.

-  Ne jamais insérer plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'enton-

noir risquerait de s'obstruer.

i *Nota Bene!*

Si vous utilisez du café prémoulu, vous ne pouvez préparer qu'une seule tasse de café à la fois.

1. Appuyez plusieurs fois de suite sur la touche  jusqu'à ce que l'écran affiche "Café pré-moulu" et que le témoin  clignote.
2. Insérer une dose rase de café prémoulu dans l'entonnoir (fig. 15).
3. Placer une tasse sous les becs verseurs (fig. 9).
4. Appuyez sur la touche de débit café 1 tasse  (fig. 10).
5. La préparation commence. Une fois terminée la préparation, l'appareil est prêt pour une autre préparation.

FAIRE MOUSSER LE LAIT (ET RECHAUFFER LIQUIDES)

Le vapeur peut être utilisé pour mousser le lait ou rechauffer des liquides.



 *Attention! Danger de brûlures*

Durant ce type de préparation une sortie de vapeur se produit: faire attention de ne pas se brûler.

Préparation du lait moussé pour le cappuccino



i *Nota Bene!*


Pour un cappuccino, préparez le café dans une grande tasse et ajoutez le lait mousseux.

1. Tournez la buse à cappuccino vers l'extérieur et posez un récipient vide dessous (fig. 4).
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin  s'allume.

i *Nota Bene!*

Pour éviter que l'eau résiduelle ne se mélange au lait pendant qu'il mousse, il faut vider l'eau avant. Faites couler pendant quelques secondes le mélange d'eau et de vapeur jusqu'à ce qu'il ne sorte plus que de la vapeur.





3. Appuyez sur la touche  (fig. 2); le témoin  clignote: dès que l'appareil atteint la température idéale, il commence à produire

de la vapeur. Appuyez sur la touche  pour arrêter la vapeur.

4. Vider le récipient et le remplir avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Choisissez un récipient aux dimensions adéquates et n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.

i *Nota Bene!*

Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage buse à cappuccino" (page 31).

5. Plongez la buse à cappuccino dans le lait (fig. 17) en veillant à ne pas plonger la ligne en relief sur la buse (indiquée par la flèche de la fig. 18).
6. Vérifiez que le témoin vapeur  soit allumée, autrement resélectionner la fonction vapeur avec la touche  : donc presser la touche . De la vapeur sort de la buse à cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume.
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous vous conseillons de ne pas débiter la vapeur pendant plus de 3 minutes de suite).
8. Après avoir obtenu la mousse souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en pressant la touche .

 *Attention! Danger de brûlures*

Eteignez la vapeur avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de vous brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

10. Versez le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparé. Le cappuccino est prêt : sucrez à volonté, et au besoin, saupoudrez la mousse avec un peu de chocolat en poudre.


Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation

Nettoyez la buse à cappuccino à chaque fois que vous l'utilisez afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.



Attention! Danger de brûlures

Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Faites attention aux éclaboussures d'eau.

1. Faites couler, pendant quelques secondes, un peu d'eau en appuyant sur la touche . Appuyez de nouveau sur la touche pour arrêter la sortie de vapeur/ eau chaude.
2. Laissez refroidir la buse à cappuccino pendant quelques minutes, puis, tenez d'une main la poignée du tube et, de l'autre, tournez en sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.18) pour extraire la buse vers le bas.
3. Lavez soigneusement à l'eau tiède tous les éléments de la buse à cappuccino.
4. Veillez à ce que les deux trous indiqués par les flèches fig. 20 ne soient pas bouchés. Au besoin, nettoyez-les avec une épingle.
5. Remontez la partie intérieure en l'introduisant soigneusement dans le tube orientable, introduisez également le tuyau vapeur et tournez-le en sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer.

PRÉPARATION DE L'EAU CHAUDE




Préparation




Attention! Danger de brûlures

Ne laissez pas la machine sans surveillance pendant la sortie d'eau chaude. Quand la tasse est pleine, interrompez la sortie d'eau chaude, comme indiqué plus bas.

Le tuyau de la sortie eau chaude chauffe pendant que l'eau coule : saisissez l'élément uniquement

1. Placez un récipient sous la sortie (le plus près possible pour éviter les éclaboussures) (fig. 4).
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin  s'allume.
3. Appuyez sur la touche  (fig. 4) : L'eau sort de la buse: la production s'interrompt automatiquement après environ 250 ml.

4. Pour interrompre manuellement la production d'eau chaude, appuyez de nouveau sur la touche .








Nota Bene!

- Si l'économie d'énergie est activée, la machine pourrait nécessiter de quelques secondes avant de commencer la production.
- Évitez de faire couler de l'eau chaude pendant plus de 3 minutes.

Modification de la quantité

La machine est préréglée en usine pour fournir 250 ml. Si vous désirez personnaliser la quantité, procédez de la façon suivante :

1. Positionner un récipient en-dessous de la buse.
2. Appuyez sur la touche  jusqu'à ce que le témoin  s'allume.
3. Appuyez et maintenez la pression sur la touche  jusqu'à ce que le témoin  clignote.
3. Quand l'eau chaude dans la tasse atteint le niveau désiré, appuyez encore une fois sur la touche .

La machine est maintenant réglée sur la nouvelle quantité.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine

Il faut nettoyer périodiquement les parties de la machine suivantes:

- le récipient des marcs de café (A9),
- l'égouttoir (A11),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de service (A12),
- le réservoir à eau (A7),
- les becs verseurs de sortie café (A14) et la buse à cappuccino/eau chaude (A15),
- l'entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu ((A4),
- l'infuseur (A8).




Attention!

- N'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Avec les machines "superautomatiques" De'Longhi, vous ne devez pas utiliser d'additifs chimiques pour nettoyer la machine.

- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les superficies en métal ou en plastique.

Nettoyage du récipient de récupération des marcs de café

Quand le témoin  clignote, il faut vider le récipient des marcs à café. Ce témoin continue à clignoter et la machine ne peut pas faire de café jusqu'à ce que le tiroir n'est pas nettoyé.

Pour effectuer le nettoyage (avec la machine allumée):

- Ouvrez le volet de service à l'avant (fig. 21), retirez l'égouttoir (fig. 22), videz-le et nettoyez-le.
- Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond.

Attention!

Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide.

Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir

Attention!

Si le récipient de récupération de la condensation n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou sur le côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou la zone environnante.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau de l'eau contenue (fig. 23). Il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer, avant que cet indicateur commence à sortir du plateau d'appui pour les tasses.

Pour enlever l'égouttoir:

1. Ouvrir le volet de service à l'avant (fig. 21);
2. Retirez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 22);
3. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis lavez-les;

4. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.
5. Refermer le volet de service.

Nettoyage de l'intérieur de la machine

Danger de décharges électriques!

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage des parties internes, il faut éteindre la machine (voir "Arrêt") et la débrancher du réseau électrique.

Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôler périodiquement (environ après 100 cafés) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir retiré l'égouttoir) ne soit pas sale. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec un cure-dents.
2. Aspirer tous les résidus avec un aspirateur (fig. 24).

Nettoyage du réservoir à eau

1. Nettoyer périodiquement (environ une fois par mois) le réservoir à eau (A7) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.
2. Après avoir lavé le réservoir, le rincer soigneusement pour enlever toute trace de détergent résiduel.

Nettoyage des becs à café

1. Nettoyer les becs verseurs à café au moyen d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 25).
2. Contrôler que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlever les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 26).

Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu

Contrôler périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A4) ne soit pas obstrué. Si nécessaire, enlever les dépôts de café avec le pinceau.

Nettoyage de l'infuseur

L'infuseur (A8) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

Attention!

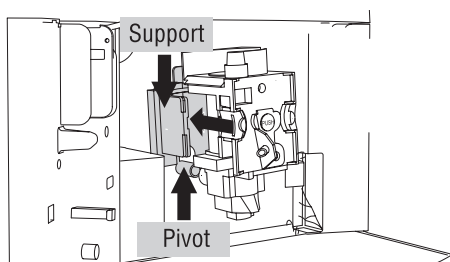
L'infuseur ne peut pas être retiré quand la machine est allumée.

1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt", page 26).
2. Ouvrir le volet de service (fig. 21).
3. Retirer l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 22).
4. Appuyer vers l'intérieur les deux touches rouges de décrochage et retirer simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 27).



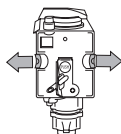
Attention!
RINCER UNIQUEMENT À L'EAU, SANS DÉTERGENTS, NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE
Nettoyer l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

5. Laisser l'infuseur dans l'eau pendant environ 5 minutes, puis le rincer sous le robinet.
6. Après le nettoyage, réinsérer l'infuseur en l'enfilant dans le support et sur le pivot en bas; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'enclenchement.



Nota Bene!
Si l'infuseur ne rentre pas facilement, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne dimension en appuyant avec force simultanément du côté inférieur et du côté supérieur comme indiqué en figure.

7. Après l'avoir inséré, assurez-vous que les deux touches rouges soient enclenchées vers l'extérieur.
8. Réinsérer l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.
9. Refermer le volet de service.



DÉTARTRAGE

Détartrez la machine quand le témoin clignote sur le tableau.



Attention!
Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant les mesures à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.

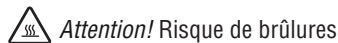


Nota Bene!
Utilisez exclusivement le détartrant De'Longhi. Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base de sulfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.

1. Allumez la machine.
2. Accédez au menu en appuyant sur la touche **P**.
3. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que le témoin s'allume. Appuyer sur la touche **OK** > : les témoins et clignotent alternativement.
4. Vider le réservoir à eau (A7); vider l'égouttoir (A11) et le récipient de marcs à café et réinsérer-les.

Verser dans le réservoir à eau le détartrant dilué avec de l'eau (en respectant les proportions indiquées sur l'emballage du détartrant) et réinsérer-le.






Positionner en-dessous de la buse à eau chaude un récipient d'une capacité minimum de 1,5 l.




Attention! Risque de brûlures
De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à eau chaude. Attention aux éclaboussures d'eau.


5. Appuyez sur la touche **OK** > : le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à eau. Le programme de détartrage effectue automatiquement à intervalles toute une série de rinçages, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes le réservoir à eau est vide: les témoins  **OK** s'allument et les témoins  et  clignotent.

- La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide. Retirer le réservoir à eau, le vider, le rincer à l'eau courante, le remplir avec de l'eau propre puis le réinsérer.
- Vider le récipient utilisé pour récolter la solution détartrante et le remettre en-dessous de la buse à eau chaude.
- Appuyez sur la touche **OK** >  pour commencer le rinçage. L'eau chaude sort de la buse et les témoins  et  s'allument.
- Lorsque le réservoir à eau sera complètement vide, les témoins  et **OK** s'allument.
- Appuyez sur la touche **OK** >  : l'appareil s'éteint automatiquement.

Avant d'allumer l'appareil en appuyant sur la touche , vider l'égouttoir.

PROGRAMMATION DE LA DURETÉ DE L'EAU

Le voyant  s'affiche après une période de fonctionnement établie en fonction de la dureté de l'eau.

La machine est réglée en usine sur niveau de dureté 4 (eau très dure). Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesure de la dureté de l'eau

- Sortez de son emballage la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" annexée à ce livret.
- Plongez-la complètement dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
- Enlevez la tige de l'eau et secouez-la légèrement. Après environ une minute et selon la dureté de l'eau, se forment 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge; chaque carré correspond à 1 niveau.















Niveau 1  

Niveau 2  

Niveau 3  

Niveau 4  

Réglage de la dureté de l'eau

- Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu programmation.
 - Tournez la manette de sélection jusqu'à sélectionner le témoin .
 - Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer la sélection.
 - Tournez la manette de sélection et configurez le niveau relevé par la tige réactive (voir fig. du paragraphe précédent)
- NIVEAU 1 
 NIVEAU 2  
 NIVEAU 3   
 NIVEAU 4    
- Appuyez sur la touche **OK** >  pour confirmer la configuration.
 - Appuyez sur la touche  < **ESC** pour sortir du menu.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max.	10A
Puissance absorbée:		1450W
Pression:		15 bar
Capacité réservoir eau :		1,7 l
Dimensions LxHxP:	284x380x440 mm	
Longueur cordon:		1,5 m
Poids:		11,4 Kg
Capacité max. récipient à grains:		250 g

 L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:



















- Directive Stand-by 1275/2008
- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives;
- Directive GEM 2004/108/CE et modifications successives;
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ELIMINATION



Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC et au Décret Législatif n. 151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de récolte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service. L'élimination séparée d'un appareil électrodomestique permet d'éviter de possibles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électrodomestiques, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile barré. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

SIGNIFICATION DES VOYANTS LUMINEUX

TÉMOINS	DESCRIPTION	SIGNIFICATION
	L'eau du réservoir est insuffisante	Remplissez le réservoir à eau et/ou insérez-le correctement en l'appuyant à fond jusqu'à l'enclenchement.
   CLIGNOTENT ALTERNÉ AVEC  OK CLIGNOTE	La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement	Répétez la sortie du café et tournez la manette de réglage de la mouture (fig. 10) en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran. Si le problème persiste, appuyez sur la touche OK et faites couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
 CLIGNOTE	Le récipient de marcs à café est plein ou plus de 3 jours se sont écoulés depuis la dernière production (cette fonction garantit une hygiène correcte de la machine).	Dévisser le récipient des marcs à café et le nettoyer, puis le remonter. Important: Lorsque vous enlevez l'égouttoir, vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs à café même s'il est à moitié vide. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut qu'en faisant d'autres cafés, le récipient des marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
 CLIGNOTE	Le récipient à marcs n'a pas été inséré après le nettoyage.	Ouvrir le volet de service, retirer l'égouttoir et insérer le récipient des marcs à café.
  CLIGNOTE	La fonction "café prémoulu" a été sélectionnée mais il n'y a pas de café prémoulu dans l'entonnoir.	Introduire le café prémoulu dans l'entonnoir ou désélectionner la fonction prémoulu.
 CLIGNOTE	Un détartrage de la machine est nécessaire.	Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit au chap. "Détartrage".
    CLIGNOTE	Vous avez utilisé trop de café.	Sélectionner un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café prémoulu.
  CLIGNOTE	Le café en grains est terminé. L'entonnoir pour le café prémoulu est obstrué.	Remplir le récipient à grains. Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café".
 CLIGNOTE	L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	Insérer l'infuseur comme décrit au paragraphe "Nettoyage de l'infuseur".
	Le volet de service est ouvert. L'intérieur de la machine est très sale.	Refermer le volet de service. Nettoyer soigneusement la machine comme décrit au par. "nettoyage et maintenance". Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.
ECO	La fonction est active et permet de réduire la consommation d'énergie électrique.	Désactiver la fonction au menu (voir paragraphe "Economie d'énergie").

SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

Ci-après sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire.

Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contacter l'Assistance Technique.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le café n'est pas chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Activer le chauffe-tasses et y laisser les tasses pendant au moins 20 minutes pour qu'elles soient chaudes. Chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude).
	L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis la sortie du dernier café.	Avant de faire le café, réchauffer l'infuseur avec le rinçage manuel (voir par. "Conseils pour obtenir un café plus chaud").
	La température du café configurée est trop basse.	Configurer au menu, la température du café chaude.
Le café n'a pas assez de crème.	La mouture du café est trop grosse.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 1 en sens antihoraire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.
	Le mélange de café n'est pas adéquat.	Utiliser un mélange de café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	La mouture du café est trop fine.	Tourner la manette de réglage de la mouture d'un cran vers le numéro 7 en sens horaire quand le moulin à café est en marche (fig. 11). Tourner d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés.
Le café ne sort pas des becs de sortie, mais bien le long du volet de service	Les orifices des becs sont obstrués par le café moulu séché.	Nettoyer les becs avec un cure-dents, une éponge ou une brosse de cuisine à poils durs.
	Le passage du café dans le volet de service est bloqué.	Nettoyer soigneusement le passage du café, surtout près des charnières.
De l'eau sort du bec verseur au lieu du café.	Le café moulu est resté bloqué dans l'entonnoir (A4).	Vider l'entonnoir à l'aide d'un couteau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu".
Le lait mousseux a de grandes bulles	Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sorti du réfrigérateur (environ 5°C). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer de changer la marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné	La buse à cappuccino est sale.	Nettoyez en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation".
La machine ne s'allume pas	La fiche n'est pas branchée à la prise.	Branchez la fiche à la prise.
	L'interrupteur général n'est pas allumé.	Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 1).

FR