



CONSEILS D'UTILISATION CS220



VÉRIFIEZ LA QUALITÉ DE L'EAU

La qualité de l'eau étant essentielle pour sublimer tout l'arôme de votre espresso, nous vous conseillons d'utiliser une eau peu minéralisée, et de la renouveler quotidiennement.

Nous vous recommandons également d'installer un filtre dans les réservoirs afin de purifier l'eau.



INSÉREZ DÉLICATEMENT VOTRE CAPSULE

Lors de l'insertion de la capsule, nous vous recommandons de vérifier que la collerette est bien plate afin qu'elle ne se bloque pas dans le système.

Si toutefois la capsule reste bloquée, munissez-vous d'une petite cuillère ou d'un mélangeur. Poussez la capsule afin de la faire tomber dans le bac.



VIDEZ RÉGULIÈREMENT LES BACS

Nous vous conseillons de vider régulièrement les bacs à capsules, et afin d'éviter que l'eau ne déborde, de vider les bacs récolte-gouttes.



DÉTARTREZ VOTRE MACHINE

Lorsque les 3 touches « Ristretto », « Espresso » et « Lungo » sont allumées en blanc continu, regardez simplement l'écran situé sur le dessus. Il s'agit peut-être d'une demande de détartrage permettant ainsi de maintenir la température et la qualité optimale de votre espresso. Nous vous déconseillons d'utiliser du vinaigre, cela pourrait endommager les joints de votre machine.



Vous trouverez sur le site Nespresso Assistance des vidéos pour vous accompagner dans le détartrage de votre machine.

www.nespresso.com/assistance