



# CONSEILS D'UTILISATION INISSIA



## VÉRIFIEZ LA QUALITÉ DE L'EAU

Pour commencer, 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.



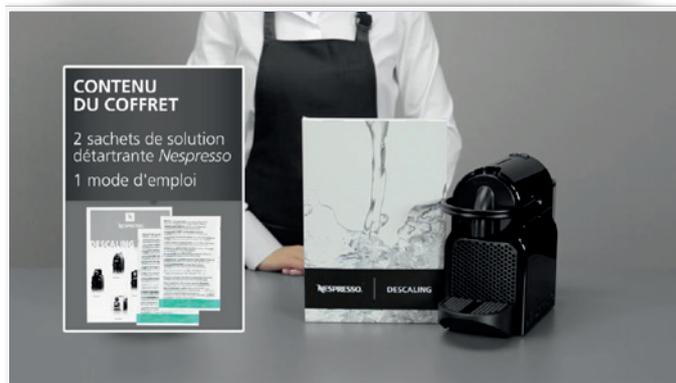
## EJÉCTEZ VOTRE CAPSULE

Après chaque usage, il est important d'éjecter la capsule Nespresso qui vient d'être utilisée afin qu'elle ne reste pas dans le système d'extraction. Nous vous conseillons de vider régulièrement le bac à capsule et afin d'éviter que l'eau ne déborde, de vider le bac récolte gouttes.



## RINCEZ LE SYSTÈME D'ÉCOULEMENT

Après la dernière utilisation de votre machine, faites couler l'équivalent d'une tasse sans capsule afin d'éviter tout dépôt de marc dans le système d'écoulement.



## DÉTARTREZ VOTRE MACHINE

Enfin, pour maintenir la température et la qualité optimale de votre espresso, détartrez régulièrement votre machine. 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](http://www.nespresso.com/assistance)