



CONSEILS D'UTILISATION CS100 PRO



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.

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



VÉRIFIEZ LA COLLERETTE

Lors de l'insertion de la capsule, il est important que la collerette soit 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 le bac à capsules et afin d'éviter que l'eau ne déborde, de vider le bac récolte-gouttes.

Nous vous recommandons d'insérer délicatement la capsule pour qu'elle ne tombe pas directement dans le bac à capsules.



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. Nous vous déconseillons d'utiliser du vinaigre, cela pourrait endommager les joints de votre



PROTÉGEZ VOTRE MACHINE DE LA CHALEUR

Pour finir, nous vous recommandons d'installer votre machine à l'abri de soleil afin d'éviter tout problème de surchauffe.



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

www.nespresso.com/assistance