Tchibo Cafissimo Classic - Descaling

Descale the machine regularly. This increases its service life and saves energy.

CAUTION – damage to the machine due to scale deposits

- Do not use any descaling agents made on the basis of formic acid.
- Only use the specified descaling agents. Other agents may damage materials in the appliance and/or have no effect.
- The machine must be cold when you start the descaling process. Otherwise, the descaling agent can cause damage.

How often must the machine be descaled?

The frequency with which you will need to descale your coffee machine depends on the amount of use and how hard the water is.

If this indicator light flashes briefly 3 times every 3 seconds the machine must be descaled. Do this within the next couple of days. Do not wait any longer, otherwise so much limescale may collect that a descaling agent will no longer have any effect. A self-induced defect of this kind will not be covered by the guarantee.

Further indications of calcification starting:

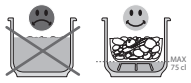
- the brewing process takes significantly longer than usual,
- the brewing process is noisier than usual,
- there is not as much crema as usual,
- the coffee is not as aromatic as usual.

Descaling agent

- Use a standard, liquid, descaling agent suitable for coffee and espresso machines. We achieved very good results using durgol® swiss espresso® - a special descaling agent for coffee machines. durgol® swiss espresso® is available from any Tchibo branch and from specialist retailers. Please observe the manufacturer's instructions.

Legume

Dacă modelul dvs. este echipat cu un coș pentru gătire la aburi, vă recomandăm să gătiți legumele la aburi (consultați paragraful „Folosirea coșului pentru gătire la abur”).



Dacă modelul dvs. nu prezintă coș pentru abur: gătiți direct în apă.

	PROASPETE Poziția supapei	ÎNGHEȚATE Poziția supapei
Anghinare întreagă	20 min.	-
Andive tăiate în două	13 - 16 min.	-
Broccoli	4 min.	5 min.
Cartofi tăiați în sferturi (conform grosimii)	10 - 15 min.	-
Ciuperci tăiate	3 min.	-
Conopidă buchețele	5 - 7 min.	5 min.
Dovleac tăiat în sferturi	6 - 8 min.	3 min.
Dovlecei rondele	3 - 6 min.	4 - 7min.
Fasole uscată	18 - 22 min.	-
Fasole verde fideluță	6 - 8 min.	4 - 6 min.
Linte verde (legume uscate)	16 min.	-
Mazăre verde	3 - 6 min.	5 min.
Morcov rondele	7 min.	9 min.
Napi cubulețe	4 - 6 min.	7 min.
Orez (legume uscate)	8 min.	-
Praz bucățele	8 min.	10 min.

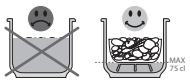
TIMPI DE GĂTIRE

Carne și pește

	PROASPETE Poziția supapei	ÎNGHEȚATE Poziția supapei
Miel (pulpă 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Pui (întreg 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Somon (patru medalioane 0,6 kg)	6 min.	8 min.
Ton (patru bucăți 0,6 kg)	7 min.	9 min.
Vită (friptură 1 kg)	10 min.	28 min.

Legume

Dacă modelul dvs. este echipat cu un coș pentru gătire la aburi, vă recomandăm să gătiți legumele la aburi (consultați paragraful „Folosirea coșului pentru gătire la abur”).



Dacă modelul dvs. nu prezintă coș pentru abur: gătiți direct în apă.

	PROASPETE Poziția supapei	ÎNGHEȚATE Poziția supapei
Sfeclă roșie tăiată în patru (conform grosimii)	20 - 30 min.	-
Spanac	3 - 4 min.	4 - 5 min.
Sparanghel	5 min.	3 min.
Țelină tăiată	7 - 9 min.	-
Varză crudă tăiată	5 - 7 min.	3 min.
Varză de Bruxelles	8 - 11 min.	6 - 8 min.

Tchibo Cafissimo Classic - Descaling

Descaling

1. Remove the water tank from the machine and pour one portion (125 ml) durgol® swiss espresso® into the empty water tank. Add 0.75 litres of water. Put the water tank back into the machine.

   If you use a different descaler, be sure to follow the directions of the manufacturer and pour approx. 1 litre of descaling solution into the water tank.
2. Slide the capsule holder **without a capsule** into the machine and press the stop lever down as far as it will go.
3. Place a suitable receptacle with a minimum capacity of 1 litre on the drip grid under the opening of the capsule holder.
4. The steam valve must be closed. If necessary, turn the steam knob clockwise as far as it will go.
5. The machine must be switched off. Press and hold the steam button and **press** the On/Off button **additionally**. Release the buttons after approximately 5 seconds and the descaling procedure will begin.
6. The coffee selection buttons flash in a progress bar from right to left.
   The pump transports the descaling solution into the boiler at regular intervals.

   When the descaling procedure is completed, a signal will sound and the caffè crema and espresso buttons will flash.

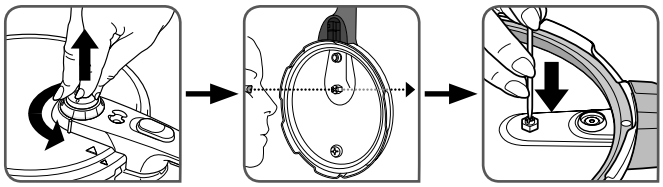
   This procedure takes between 45 and 60 minutes.

   Empty the receptacle and place it back under the capsule holder opening.
7. For the rinsing phase, empty the water tank, rinse it out with fresh water and fill it with cold water to the MAXimum mark.
8. To start the rinsing phase, press one of the coffee selection buttons.
   The coffee selection buttons flash in a progress bar from left to right.
   When the rinsing procedure is completed (and also the descaling programme), two signals will sound.
9. Refill the water tank with cold water.
10. Place a suitable receptacle beneath the frother nozzle. Turn the steam knob and draw hot water until a continuous water jet is emitted.

The machine is now descaled and ready for use again.

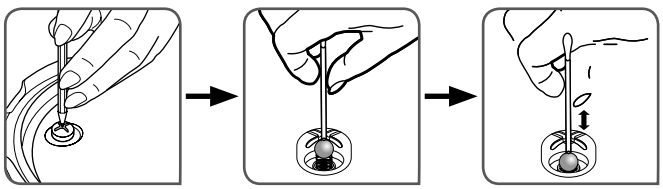
Verificări obligatorii înainte de fiecare folosire

Verificarea supapei de funcționare



- Verificați dacă orificiul de evacuare al supapei de funcționare nu este deterioarat (consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare").

Verificarea supapei de siguranță



- Verificați dacă bila supapei de siguranță este mobilă (folosiți un bețișor).

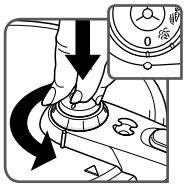
Folosirea supapei de funcționare (A)

Pentru a găti alimente delicate și pentru a păstra vitaminele
- Poziționați pictograma supapei **(A)** în dreptul indicatorului **(G)**.

Pentru a găti carne și pentru a dezgheța
- Poziționați pictograma supapei **(A)** în dreptul indicatorului **(G)**.

Pentru a elibera aburul
- Poziționați pictograma supapei **(A)** în dreptul indicatorului **(G)**.

Pentru a scoate supapa de funcționare
- Lăsați vasul să se răcească înainte de a scoate supapa **(A)**.
- Apăsați pe partea centrală și rotiți supapa pentru a alinia poziția 0 cu indicatorul **(G)** - **Fig. 8**
- Scoaterea supapei.



Pentru a repoziționa supapa de funcționare
- Puneți supapa de funcționare aliniind poziția 0 cu indicatorul **(G)**.
- Apăsați pe partea centrală și apoi rotiți în poziția dorită.

Înainte de gătire

- Înainte de fiecare folosire, scoateți supapa **(A)** (consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare **(A)**") și verificați bine la lumina zilei dacă duza supapei de funcționare **(B)** nu este deteriorată. Dacă este nevoie, curățați-o cu o scobitoare - **Fig. 9**
- Configurați supapa de funcționare **(A)** și selectați poziția sau .
- Puneți oala sub presiune pe o sursă de căldură și apoi lăsați-o la putere maximă.

În timpul gătirii

- Când supapa de funcționare **(A)** permite evacuarea aburului în mod continuu, prin emiterea unui sunet regulat (PSCHHHT), începe gătirea și trebuie să reduceți sursa de căldură.
- Cronometrați timpul de gătire indicat în rețeta dvs.
- După încheierea timpului de gătire, opriți sursa de căldură.

Tija de siguranță (E) împiedică creșterea presiunii oalei dacă aceasta din urmă nu este bine închisă.

Terminarea procesului de gătire

Pentru a elibera aburul
- După oprirea sursei de căldură, aveți două posibilități:

Decompresie lentă: rotiți supapa de funcționare **(A)** până la poziția . Când tija de siguranță **(E)** coboară, oala nu mai este sub presiune.

Dacă în timpul eliberării aburului, observați proiecții anormale, reconfigurați supapa de funcționare (A) în poziția de gătire sau , apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece.