BP51 | User & after-sales guide

Select your language

English EN · 02–03	**Español** ES · 04–05	**Deutsch** DE · 06–07
Français FR · 08–09	**Italiano** IT · 10–11	**Nederlands** NL · 12–13
Polski PL · 14–15	**Svenska** SV · 16–17	**Português** PT · 18–19

9 languages · 2 pages per language

Preparation · Accessories · Troubleshooting · Care · Support

Tap a language, use the tabs or open the PDF bookmarks.
Each language contains the complete after-sales guidance.

BP51 | User & after-sales guide

English · EN · Use and preparation · 1/2

1. Product and compatibility

LINTSE BP51 · Bottomless 51 mm portafilter · 3 lugs, 5.5 mm thick · For domestic espresso preparation on compatible machines.

Variant / ASIN

Rosewood + Metal · B0GHLBZJ8D	**Rosewood** · B0GHPFQXVZ
Beech · B0GHPJT64X	**Black plastic** · B0GZVS77KD

Confirmed models: De'Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890; SMEG ECF01, ECF02.

51 mm alone does not confirm compatibility: lug number, thickness, position and group geometry also matter. This is not a universal accessory. Do not use with 54, 57, 58 or 59 mm systems. It is not intended for Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug or Homix. Compatibility with unlisted models is not guaranteed. Never force insertion or locking: this can damage the machine or portafilter.

2. What "bottomless" means

This non-pressurised system exposes the espresso flow and helps reveal uneven extraction. It needs initial adjustment. Jets and splashes often indicate channelling: water finds uneven paths through the coffee because of coarse grinding, uneven distribution or tamping, or an unsuitable dose. These symptoms do not necessarily mean the product is defective.

Use freshly ground beans and a grinder suitable for non-pressurised espresso. Generic pre-ground coffee is often too coarse or inconsistent and can cause fast flow, splashing and little crema.

3. Recommended preparation

These are starting points, not fixed limits. Adapt them to the coffee, roast, grinder, basket space and machine; change one variable at a time.

Parameter	Starting point
Double basket	16–18 g of finely ground espresso coffee. Recommended while learning.
Single basket	8–10 g. Fit it straight, without force; it may sit firmly.
Time and ratio	About 25–35 seconds; roughly 1:2. Example: 18 g coffee → 36 g espresso.

1. Fit the basket. Optionally place one paper filter at the bottom, before adding coffee.
2. Dose using the magnetic funnel to avoid spills. Distribute evenly; use WDT if supplied.
3. Remove the funnel and tamp level with a suitable tamper (not included).
4. Optionally place the puck screen on top of the tamped coffee, never underneath.
5. Clean the basket rim. Lock the portafilter without force and start extraction.

4. Correct use of accessories

All variants include single and double baskets, magnetic dosing funnel, stainless-steel puck screen and 100 paper filters. WDT is included only with Rosewood and Rosewood + Metal; not with Beech or Plastic.

Accessory	Use
Dosing funnel	Keeps coffee inside while dosing and distributing. Remove before tamping and fitting to the machine.
WDT	Gently breaks up clumps and distributes coffee before tamping. Handle the needles carefully.
Puck screen	Optional: place over tamped coffee to help distribute water and keep the shower screen cleaner.
Paper filter	Optional: place at the basket bottom before coffee to help reduce sediment and simplify cleaning.
Baskets	Start with the double basket for more stable results. The single basket needs more precise preparation.

BP51 | User & after-sales guide

5. Common problems and solutions

Try adjustments only if the product is intact and locks correctly on a compatible machine. Stop extraction before checking a leak or blockage; allow hot parts to cool before handling.

Problem	Likely cause	Recommended action
Does not fit or lock	Incompatible machine, different lug system or incorrect alignment.	Check the exact model and align correctly. Never force it. If unlisted, compatibility is not guaranteed.
Jets or splashes	Channelling from coarse grind, uneven distribution, tilted tamp or unsuitable dose.	Grind finer, distribute evenly with WDT if available, tamp level, clean the rim and check the dose. Start with the double basket.
Coffee flows too quickly	Grind too coarse, dose too low or uneven preparation.	Grind finer; increase the dose slightly within basket space and tamp evenly. Avoid generic pre-ground coffee.
No flow or only drips	Grind too fine, too much coffee or blocked basket/screen.	Grind slightly coarser, reduce the dose and check and clean the basket and puck screen.
Leaks around the group	Incomplete locking, dirty rim or excessive dose.	Stop extraction. Clean the rim, reduce the dose and check correct locking and compatibility. Stop using if leaking persists.
Basket is hard to remove	A firm fit helps keep it secure during use.	Let it cool and remove carefully in a straight line. Do not use tools that could deform it.
Little crema or weak flavour	Coffee not fresh, coarse grind or overly fast extraction.	Use fresh coffee, grind finer and aim for a balanced extraction around 25–35 seconds. Crema alone does not determine quality.

6. Cleaning, maintenance and safety

- Hand-wash before first use and after each preparation with warm water and mild detergent. Remove coffee residues from baskets, holes and puck screen; rinse well.
- Dry all parts thoroughly before storage to prevent stains, odours and finish deterioration. Do not leave wooden handles soaking.
- Do not use a dishwasher or microwave, abrasive pads or aggressive chemicals.
- Metal parts can remain hot after brewing. Let them cool before removing baskets, dismantling or cleaning.
- Do not use damaged or deformed parts, or a portafilter that does not fit or lock correctly. Do not bend baskets or force the locking system.
- Keep the product, WDT needles, small parts and packaging away from young children.

7. Final checks and after-sales support

Before requesting a return or help, check the following where safe. These checks do not replace support for a damaged or unsafe product.

□ My exact machine model is listed; it uses the correct 51 mm / 3-lug / 5.5 mm system, rather than an excluded or unconfirmed model.

□ The portafilter fits and locks without force; I have rechecked alignment and the machine model if it does not.

□ I use fine espresso grounds, preferably freshly ground with an adjustable espresso grinder, rather than unsuitable generic pre-ground coffee.

□ I have tried the double basket with about 16–18 g, avoiding overfilling.

□ I have distributed evenly, with WDT if included, and tamped level without cracks or uneven areas.

□ I have cleaned the basket rim before locking and checked the dose.

□ For splashing or fast flow, I have tried a finer grind and improved distribution.

□ For no flow or slow dripping, I have checked the dose, grind and cleanliness of the basket and puck screen.

Still need help? If your machine is compatible and the problem persists, contact the seller through your order. State the exact machine model, variant and symptoms. Stop using the product if damaged, deformed, persistently leaking or unable to lock correctly.

BP51 | Guía de uso y postventa

Español · ES · Uso y preparación · 1/2

1. Producto y compatibilidad

LINTSE BP51 · Portafiltro sin fondo de 51 mm · 3 orejas de 5,5 mm · Uso doméstico para preparar espresso en cafeteras compatibles.

Variante / ASIN

Palisandro + Metal · B0GHLBZJ8D	**Palisandro** · B0GHPFQXVZ
Haya · B0GHPJT64X	**Plástico negro** · B0GZVS77KD

Modelos confirmados: De'Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890; SMEG ECF01, ECF02.

El diámetro de 51 mm no garantiza compatibilidad: también importan el número, grosor y posición de las orejas y la geometría del grupo. No es universal ni sirve para sistemas de 54, 57, 58 o 59 mm. No está indicado para Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug ni Homix. No se garantiza compatibilidad con modelos no indicados. Nunca fuerces la entrada o el bloqueo: podrías dañar la cafetera o el portafiltro.

2. Qué significa «sin fondo»

Este sistema no presurizado deja ver el flujo del espresso y ayuda a detectar una extracción irregular. Requiere ajuste inicial. Los chorros o salpicaduras suelen indicar canalización: el agua encuentra caminos desiguales por una molienda gruesa, distribución o prensado irregular, o una dosis inadecuada. No implican necesariamente un defecto.

Utiliza café en grano recién molido y un molinillo adecuado para espresso no presurizado. El premolido genérico suele ser demasiado grueso o irregular y puede provocar extracción rápida, salpicaduras y poca crema.

3. Preparación recomendada

Son puntos de partida, no límites fijos. Adáptalos al café, tueste, molinillo, espacio de la cazoleta y cafetera; cambia una variable cada vez.

Parámetro	Punto de partida
Cazoleta doble	16–18 g de café molido fino para espresso. Recomendada para empezar.
Cazoleta simple	8–10 g. Colócala recta, sin forzar; puede encajar de forma firme.
Tiempo y ratio	Unos 25–35 segundos; aproximadamente 1:2. Ejemplo: 18 g de café → 36 g de espresso.

1. Coloca la cazoleta. Opcionalmente, pon un filtro de papel en la base antes del café.
2. Dosifica con el anillo magnético para evitar derrames. Distribuye uniformemente; usa WDT si está incluida.
3. Retira el anillo y prensa de forma recta y nivelada con un tamper adecuado (no incluido).
4. Opcionalmente, coloca el puck screen sobre el café ya prensado, nunca debajo.
5. Limpia el borde, bloquea el portafiltro sin forzar y empieza la extracción.

4. Uso correcto de los accesorios

Todas las variantes incluyen cazoletas simple y doble, anillo dosificador magnético, puck screen de acero inoxidable y 100 filtros de papel. WDT solo en Palisandro y Palisandro + Metal; no en Haya ni Plástico.

Accesorio	Uso
Anillo dosificador	Evita derrames al dosificar y distribuir. Retíralo antes de prensar e instalar el portafiltro.
WDT	Rompe grumos y distribuye el café con movimientos suaves antes de prensar. Manipula las agujas con cuidado.
Puck screen	Opcional: sobre el café prensado, ayuda a repartir el agua y mantener limpia la ducha de la cafetera.
Filtro de papel	Opcional: en la base de la cazoleta antes del café, ayuda a reducir sedimentos y facilita la limpieza.
Cazoletas	Empieza con la doble para estabilizar el resultado. La simple requiere más precisión.

BP51 | Guía de uso y postventa

5. Solución de problemas frecuentes

Prueba ajustes solo si el producto está intacto y bloquea correctamente en una cafetera compatible. Detén la extracción antes de revisar fugas u obstrucciones y deja enfriar las piezas calientes.

Problema	Causa probable	Solución recomendada
No encaja o no bloquea	Modelo incompatible, orejas diferentes o mala alineación.	Comprueba el modelo exacto y la alineación. Nunca fuerces. Si no figura en la lista, no se garantiza compatibilidad.
Chorros o salpicaduras	Canalización por molienda gruesa, distribución irregular, prensado inclinado o dosis inadecuada.	Muele más fino, distribuye con WDT si dispones de ella, prensa nivelado, limpia el borde y revisa la dosis. Empieza con la doble.
El café sale muy rápido	Molienda gruesa, poca dosis o preparación irregular.	Muele más fino; aumenta ligeramente la dosis dentro del espacio disponible y prensa uniformemente. Evita premolido genérico.
No sale café o gotea	Molienda muy fina, exceso de café o cazoleta/puck screen obstruidos.	Muele algo más grueso, reduce la dosis y revisa y limpia cazoleta y puck screen.
Fugas alrededor del grupo	Bloqueo incompleto, borde sucio o exceso de dosis.	Detén la extracción. Limpia el borde, reduce la dosis y verifica cierre y compatibilidad. No continúes si persisten las fugas.
Cuesta retirar la cazoleta	Encaje firme para mantenerla sujeta durante el uso.	Deja enfriar y retírala con cuidado y en línea recta. No uses herramientas que puedan deformarla.
Poca crema o sabor débil	Café poco fresco, molienda gruesa o extracción rápida.	Usa café fresco, muele más fino y busca una extracción equilibrada de unos 25–35 segundos. La crema por sí sola no determina la calidad.

6. Limpieza, mantenimiento y seguridad

- Lava a mano antes del primer uso y después de cada preparación, con agua tibia y detergente suave. Retira restos de cazoletas, orificios y puck screen; aclara bien.
- Seca completamente todas las piezas antes de guardarlas para evitar manchas, olores o deterioro del acabado. No dejes los mangos de madera sumergidos.
- No uses lavavajillas, microondas, estropajos abrasivos ni productos químicos agresivos.
- Las piezas metálicas pueden seguir calientes tras preparar café. Déjalas enfriar antes de retirar cazoletas, desmontar o limpiar.
- No utilices piezas dañadas o deformadas ni un portafiltro que no encaje o bloquee correctamente. No deformes las cazoletas ni fuerces el anclaje.
- Mantén producto, agujas WDT, piezas pequeñas y embalaje fuera del alcance de niños pequeños.

7. Comprobaciones finales y soporte postventa

Antes de solicitar devolución o ayuda, revisa lo siguiente cuando sea seguro. Estas comprobaciones no sustituyen el soporte ante un producto dañado o inseguro.

- □ Mi modelo exacto figura en la lista y usa el sistema correcto de 51 mm, 3 orejas y 5,5 mm; no es uno excluido o sin confirmar.
- □ Entra y bloquea sin forzar; si no lo hace, he revisado de nuevo la alineación y el modelo de cafetera.
- □ Uso molienda fina para espresso, preferiblemente café recién molido con molinillo ajustable, y no premolido genérico inadecuado.
- □ He probado la cazoleta doble con unos 16–18 g, sin llenarla en exceso.
- □ He distribuido uniformemente, con WDT si está incluida, y prensado nivelado, sin grietas ni zonas desiguales.
- □ He limpiado el borde antes de bloquear y he comprobado la dosis.
- □ Si salpica o sale rápido, he probado molienda más fina y mejor distribución.
- □ Si no sale o gotea lentamente, he revisado dosis, molienda y limpieza de cazoleta y puck screen.

¿Continúa el problema? Si tu cafetera es compatible, contacta con el vendedor desde tu pedido e indica modelo exacto, variante y síntomas. Deja de usar el producto si está dañado, deformado, pierde agua de forma persistente o no bloquea correctamente.

BP51 | Gebrauchsanleitung & Kundendienst

1. Produkt und Kompatibilität

LINTSE BP51 · Bodenloser 51-mm-Siebträger · 3 Nasen mit 5,5 mm Stärke · Zur Espressozubereitung im Haushalt mit kompatiblen Maschinen.

Variante / ASIN

Palisander + Metall · B0GHLBZJ8D	**Palisander** · B0GHPFQXVZ
Buche · B0GHPJT64X	**Schwarzer Kunststoff** · B0GZVS77KD

Bestätigte Modelle: De'Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890; SMEG ECF01, ECF02.

51 mm allein bestätigen keine Kompatibilität: Anzahl, Stärke und Position der Nasen sowie die Geometrie der Brühgruppe sind ebenfalls entscheidend. Kein Universalzubehör; nicht für Systeme mit 54, 57, 58 oder 59 mm. Nicht vorgesehen für Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug oder Homix. Für nicht aufgeführte Modelle wird die Kompatibilität nicht zugesichert. Niemals mit Gewalt einsetzen oder verriegeln: Maschine und Siebträger können beschädigt werden.

2. Was „bodenlos" bedeutet

Bei diesem System ohne Drucksieb ist der Espressofluss sichtbar. So lassen sich ungleichmäßige Extraktionen erkennen. Eine erste Abstimmung ist nötig. Spritzer oder einzelne Strahlen weisen oft auf Kanalbildung hin: Wasser fließt wegen zu grober Mahlung, ungleichmäßiger Verteilung, schiefem Tampen oder ungeeigneter Dosis durch einzelne Wege im Kaffeemehl. Das bedeutet nicht zwangsläufig einen Produktfehler.

Verwende frisch gemahlene Bohnen und eine für Espresso ohne Drucksieb geeignete Mühle. Handelsüblicher vorgemahlener Kaffee ist oft zu grob oder ungleichmäßig und kann schnellen Durchfluss, Spritzer und wenig Crema verursachen.

3. Empfohlene Zubereitung

Die Werte sind Ausgangspunkte, keine festen Grenzen. Passe sie an Kaffee, Röstung, Mühle, Platz im Sieb und Maschine an. Ändere jeweils nur eine Variable.

Parameter	Ausgangspunkt
Doppelsieb	16–18 g fein gemahlener Espressokaffee. Für den Einstieg empfohlen.
Einzelsieb	8–10 g. Gerade und ohne Gewalt einsetzen; es kann fest sitzen.
Zeit und Verhältnis	Etwa 25–35 Sekunden; ungefähr 1:2. Beispiel: 18 g Kaffee → 36 g Espresso.

1. Sieb einsetzen. Optional zuerst einen Papierfilter auf den Siebboden legen.
2. Mit dem magnetischen Dosierring einfüllen. Gleichmäßig verteilen; WDT nutzen, falls enthalten.
3. Ring abnehmen und mit einem passenden Tamper gerade und eben tampen (Tamper nicht enthalten).
4. Optional den Puck-Screen auf das getampte Kaffeemehl legen, niemals darunter.
5. Siebrand säubern, Siebträger ohne Gewalt verriegeln und Extraktion starten.

4. Zubehör richtig verwenden

Alle Varianten enthalten Einzel- und Doppelsieb, magnetischen Dosierring, Edelstahl-Puck-Screen und 100 Papierfilter. WDT nur bei Palisander und Palisander + Metall; nicht bei Buche oder Kunststoff.

Zubehör	Verwendung
Dosierring	Verhindert Verschütten beim Einfüllen und Verteilen. Vor dem Tampen und Einsetzen in die Maschine abnehmen.
WDT	Klümpchen vorsichtig lösen und Kaffeemehl vor dem Tampen verteilen. Nadeln vorsichtig handhaben.
Puck-Screen	Optional auf das getampte Kaffeemehl legen: unterstützt die Wasserverteilung und hält das Duschsieb sauberer.
Papierfilter	Optional vor dem Kaffee auf den Siebboden legen: kann Sediment verringern und die Reinigung erleichtern.
Siebe	Zum Einstieg das Doppelsieb verwenden. Das Einzelsieb erfordert eine genauere Zubereitung.

BP51 | Gebrauchsanleitung & Kundendienst

5. Häufige Probleme und Lösungen

Nur an einem unbeschädigten Produkt arbeiten, das an einer kompatiblen Maschine korrekt verriegelt. Vor der Prüfung von Lecks oder Verstopfungen die Extraktion stoppen und heiße Teile abkühlen lassen.

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Lösung
Passt oder verriegelt nicht	Inkompatible Maschine, andere Nasen oder falsche Ausrichtung.	Genaues Modell und Ausrichtung prüfen. Niemals Gewalt anwenden. Bei nicht aufgeführten Modellen ist die Kompatibilität nicht zugesichert.
Strahlen oder Spritzer	Kanalbildung durch grobe Mahlung, ungleiche Verteilung, schiefes Tampen oder ungeeignete Dosis.	Feiner mahlen, ggf. WDT verwenden, eben tampen, Rand säubern und Dosis prüfen. Mit dem Doppelsieb beginnen.
Zu schneller Durchfluss	Zu grobe Mahlung, zu geringe Dosis oder ungleichmäßige Vorbereitung.	Feiner mahlen, Dosis im verfügbaren Siebraum leicht erhöhen und gleichmäßig tampen. Ungeeigneten vorgemahlenen Kaffee vermeiden.
Kein Kaffee oder nur Tropfen	Zu feine Mahlung, zu viel Kaffee oder verstopftes Sieb/Puck-Screen.	Etwas gröber mahlen, Dosis reduzieren sowie Sieb und Puck-Screen prüfen und reinigen.
Leck an der Brühgruppe	Unvollständig verriegelt, verschmutzter Rand oder zu hohe Dosis.	Extraktion stoppen. Rand säubern, Dosis reduzieren, Verriegelung und Kompatibilität prüfen. Bei anhaltendem Leck nicht weiterverwenden.
Sieb schwer herausnehmbar	Fester Sitz hält das Sieb während der Nutzung sicher.	Abkühlen lassen und vorsichtig gerade herausnehmen. Keine Werkzeuge verwenden, die es verformen könnten.
Wenig Crema oder schwacher Geschmack	Kaffee nicht frisch, grobe Mahlung oder zu schnelle Extraktion.	Frischen Kaffee verwenden, feiner mahlen und eine ausgewogene Extraktion von etwa 25–35 Sekunden anstreben. Crema allein bestimmt nicht die Qualität.

6. Reinigung, Pflege und Sicherheit

- Vor der ersten Nutzung und nach jeder Zubereitung von Hand mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen. Kaffeereste aus Sieben, Öffnungen und Puck-Screen entfernen; gründlich abspülen.
- Alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen, um Flecken, Gerüche und Schäden an der Oberfläche zu vermeiden. Holzgriffe nicht einweichen.
- Nicht in Spülmaschine oder Mikrowelle geben. Keine Scheuerschwämme oder aggressiven Chemikalien verwenden.
- Metallteile können nach dem Brühen heiß bleiben. Vor dem Herausnehmen der Siebe, Zerlegen oder Reinigen abkühlen lassen.
- Beschädigte oder verformte Teile sowie einen nicht korrekt passenden oder verriegelnden Siebträger nicht verwenden. Siebe nicht verbiegen und die Verriegelung nicht erzwingen.
- Produkt, WDT-Nadeln, Kleinteile und Verpackung von kleinen Kindern fernhalten.

7. Abschließende Prüfung und Kundendienst

Vor einer Rückgabe oder Supportanfrage Folgendes prüfen, soweit dies sicher möglich ist. Bei einem beschädigten oder unsicheren Produkt direkt Hilfe anfordern.

□ Mein genaues Maschinenmodell ist aufgeführt und verwendet 51 mm, 3 Nasen und 5,5 mm; es ist kein ausgeschlossenes oder unbestätigtes Modell.

□ Der Siebträger passt und verriegelt ohne Gewalt; andernfalls habe ich Modell und Ausrichtung erneut geprüft.

□ Ich verwende feines Espressokaffeemehl, möglichst frisch aus einer einstellbaren Espressomühle, statt ungeeigneten vorgemahlenen Kaffee.

□ Ich habe das Doppelsieb mit etwa 16–18 g getestet und es nicht überfüllt.

□ Das Kaffeemehl ist gleichmäßig verteilt, ggf. mit WDT, und eben getampt, ohne Risse oder ungleiche Bereiche.

□ Ich habe vor dem Verriegeln den Siebrand gereinigt und die Dosis geprüft.

□ Bei Spritzern oder schnellem Durchfluss habe ich feiner gemahlen und besser verteilt.

□ Bei fehlendem oder langsamem Durchfluss habe ich Dosis, Mahlgrad sowie die Sauberkeit von Sieb und Puck-Screen geprüft.

Weiterhin Probleme? Bei einer kompatiblen Maschine den Verkäufer über die Bestellung kontaktieren. Genaues Maschinenmodell, Variante und Symptome nennen. Bei Schäden, Verformungen, anhaltenden Lecks oder fehlerhafter Verriegelung nicht weiterverwenden.

BP51 | Guide d’utilisation et d’assistance

1. Produit et compatibilité

LINTSE BP51 · Porte-filtre sans fond de 51 mm · 3 ergots de 5,5 mm d’épaisseur · Préparation domestique d’espresso sur machines compatibles.

Variante / ASIN

Palissandre + Métal · B0GHLBZJ8D	**Palissandre** · B0GHPFQXVZ
Hêtre · B0GHPJT64X	**Plastique noir** · B0GZVS77KD

Modèles confirmés : De’Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890 ; SMEG ECF01, ECF02.

Le diamètre de 51 mm ne suffit pas : nombre, épaisseur et position des ergots et géométrie du groupe comptent aussi. Cet accessoire n’est pas universel et ne convient pas aux systèmes de 54, 57, 58 ou 59 mm. Non prévu pour Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug ou Homix. La compatibilité des modèles non cités n’est pas garantie. Ne force jamais l’insertion ou le verrouillage : cela peut endommager la machine ou le porte-filtre.

2. Ce que signifie « sans fond »

Ce système non pressurisé rend le débit visible et aide à repérer une extraction irrégulière. Il demande un réglage initial. Jets et éclaboussures indiquent souvent une canalisation : l’eau emprunte des chemins inégaux dans le café à cause d’une mouture grossière, d’une répartition ou d’un tassage irréguliers, ou d’une dose inadaptée. Ces signes n’indiquent pas nécessairement un défaut.

Utilise du café fraîchement moulu et un moulin adapté à l’espresso non pressurisé. Le café prémoulu courant est souvent trop grossier ou irrégulier : débit rapide, éclaboussures et peu de crema peuvent en résulter.

3. Préparation recommandée

Ces repères sont indicatifs. Adapte-les au café, à la torréfaction, au moulin, à l’espace du panier et à la machine. Change une seule variable à la fois.

Paramètre	Point de départ
Panier double	16–18 g de café finement moulu pour espresso. Recommandé pour débuter.
Panier simple	8–10 g. Insère-le droit sans forcer ; l’emboîtement peut être ferme.
Temps et ratio	Environ 25–35 secondes ; près de 1:2. Exemple : 18 g de café → 36 g d’espresso.

1. Installe le panier. Facultatif : place un filtre en papier au fond avant le café.
2. Dose avec l’anneau magnétique pour éviter les débordements. Répartis uniformément ; utilise l’outil WDT s’il est inclus.
3. Retire l’anneau et tasse à niveau avec un tamper adapté (non inclus).
4. Facultatif : pose le puck screen sur le café tassé, jamais en dessous.
5. Nettoie le bord, verrouille sans forcer et lance l’extraction.

4. Utilisation des accessoires

Toutes les variantes comprennent paniers simple et double, anneau doseur magnétique, puck screen en inox et 100 filtres en papier. WDT uniquement avec Palissandre et Palissandre + Métal, pas avec Hêtre ou Plastique.

Accessoire	Utilisation
Anneau doseur	Évite les débordements pendant le dosage et la répartition. Retire-le avant le tassage et l’installation dans la machine.
WDT	Défait doucement les grumeaux et répartit le café avant tassage. Manipule les aiguilles avec précaution.
Puck screen	Facultatif, sur le café tassé : aide à répartir l’eau et à garder la douchette plus propre.
Filtre en papier	Facultatif, au fond avant le café : aide à réduire les sédiments et facilite le nettoyage.
Paniers	Commence par le double pour stabiliser le résultat. Le simple demande plus de précision.

BP51 | Guide d’utilisation et d’assistance

5. Problèmes fréquents et solutions

Ne fais des essais que si le produit est intact et se verrouille correctement sur une machine compatible. Arrête l’extraction avant de vérifier une fuite ou une obstruction et laisse refroidir les pièces chaudes.

Problème	Cause probable	Solution recommandée
Ne s’insère pas ou ne se verrouille pas	Machine incompatible, ergots différents ou mauvais alignement.	Vérifie le modèle exact et l’alignement. Ne force jamais. Hors liste, la compatibilité n’est pas garantie.
Jets ou éclaboussures	Canalisation : mouture grossière, répartition irrégulière, tassage incliné ou dose inadaptée.	Mouds plus fin, répartis avec le WDT si disponible, tasse à niveau, nettoie le bord et vérifie la dose. Commence avec le panier double.
Débit trop rapide	Mouture grossière, dose faible ou préparation irrégulière.	Mouds plus fin, augmente légèrement la dose selon l’espace disponible et tasse uniformément. Évite le prémoulu courant inadapté.
Pas de café ou goutte à goutte	Mouture trop fine, dose excessive ou panier/puck screen obstrués.	Mouds un peu plus gros, réduis la dose et vérifie puis nettoie le panier et le puck screen.
Fuite autour du groupe	Verrouillage incomplet, bord sale ou dose excessive.	Arrête l’extraction. Nettoie le bord, réduis la dose et vérifie verrouillage et compatibilité. Cesse l’utilisation si la fuite persiste.
Panier difficile à retirer	Emboîtement ferme pour le maintenir pendant l’utilisation.	Laisse refroidir et retire-le doucement et droit. N’utilise pas d’outil susceptible de le déformer.
Peu de crema ou goût faible	Café peu frais, mouture grossière ou extraction rapide.	Utilise du café frais, mouds plus fin et vise une extraction équilibrée d’environ 25–35 secondes. La crema seule ne détermine pas la qualité.

6. Nettoyage, entretien et sécurité

- Lave à la main avant la première utilisation et après chaque préparation, à l’eau tiède avec un détergent doux. Enlève les résidus des paniers, orifices et puck screen ; rince bien.
- Sèche complètement toutes les pièces avant rangement pour éviter taches, odeurs et dégradation de la finition. Ne laisse pas tremper les manches en bois.
- Ni lave-vaisselle, ni micro-ondes, ni éponges abrasives, ni produits chimiques agressifs.
- Les pièces métalliques peuvent rester chaudes après extraction. Laisse-les refroidir avant de retirer les paniers, démonter ou nettoyer.
- N’utilise pas de pièces endommagées ou déformées, ni un porte-filtre qui s’insère ou se verrouille mal. Ne déforme pas les paniers et ne force pas le verrouillage.
- Garde produit, aiguilles WDT, petites pièces et emballage hors de portée des jeunes enfants.

7. Vérifications finales et assistance

Avant de demander un retour ou de l’aide, vérifie ces points si cela peut se faire sans danger. Un produit endommagé ou dangereux nécessite directement une assistance.

□ Mon modèle exact figure dans la liste et utilise le système 51 mm, 3 ergots, 5,5 mm ; il n’est ni exclu ni non confirmé.

□ Le porte-filtre s’insère et se verrouille sans forcer ; sinon, j’ai revérifié modèle et alignement.

□ J’utilise une mouture fine pour espresso, de préférence fraîche avec un moulin réglable adapté, plutôt qu’un prémoulu courant inadapté.

□ J’ai essayé le panier double avec environ 16–18 g, sans le remplir à l’excès.

□ J’ai réparti uniformément, avec WDT si inclus, et tassé à niveau, sans fissures ni zones irrégulières.

□ J’ai nettoyé le bord avant verrouillage et vérifié la dose.

□ Pour les éclaboussures ou le débit rapide, j’ai essayé une mouture plus fine et une meilleure répartition.

□ En cas de débit nul ou lent, j’ai vérifié dose, mouture et propreté du panier et du puck screen.

Le problème persiste ? Si la machine est compatible, contacte le vendeur depuis ta commande. Indique le modèle exact, la variante et les symptômes. Cesse l’utilisation en cas de dommage, déformation, fuite persistante ou verrouillage incorrect.

BP51 | Guida all’uso e assistenza

1. Prodotto e compatibilità

LINTSE BP51 · Portafiltro senza fondo da 51 mm · 3 alette spesse 5,5 mm · Per preparare espresso in casa con macchine compatibili.

Variante / ASIN

Palissandro + Metallo · B0GHLBZJ8D	**Palissandro** · B0GHPFQXVZ
Faggio · B0GHPJT64X	**Plastica nera** · B0GZVS77KD

Modelli confermati: De’Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890; SMEG ECF01, ECF02.

Il diametro di 51 mm non basta: contano anche numero, spessore e posizione delle alette e geometria del gruppo. Non è universale né adatto a sistemi da 54, 57, 58 o 59 mm. Non è previsto per Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug o Homix. Per i modelli non elencati la compatibilità non è garantita. Non forzare mai inserimento o blocco: potresti danneggiare macchina o portafiltro.

2. Cosa significa «senza fondo»

Questo sistema non pressurizzato rende visibile il flusso dell’espresso e aiuta a individuare estrazioni irregolari. Richiede una regolazione iniziale. Getti e schizzi indicano spesso canalizzazione: l’acqua segue percorsi disomogenei nel caffè per macinatura grossa, distribuzione o pressatura irregolari, oppure dose inadatta. Non sono necessariamente segni di un difetto.

Usa chicchi appena macinati e un macinacaffè adatto all’espresso non pressurizzato. Il normale premacinato è spesso troppo grosso o irregolare e può causare flusso rapido, schizzi e poca crema.

3. Preparazione consigliata

Sono punti di partenza, non limiti fissi. Adattali a caffè, tostatura, macinacaffè, spazio nel cestello e macchina; modifica una variabile alla volta.

Parametro	Punto di partenza
Cestello doppio	16–18 g di caffè macinato fine per espresso. Consigliato per iniziare.
Cestello singolo	8–10 g. Inseriscilo diritto senza forzare; può avere un incastro saldo.
Tempo e rapporto	Circa 25–35 secondi; approssimativamente 1:2. Esempio: 18 g di caffè → 36 g di espresso.

1. Inserisci il cestello. Facoltativo: posa un filtro di carta sul fondo prima del caffè.
2. Dosa con l’anello magnetico per evitare fuoriuscite. Distribuisci uniformemente; usa il WDT se incluso.
3. Togli l’anello e pressa diritto e in piano con un tamper adatto (non incluso).
4. Facoltativo: posa il puck screen sopra il caffè pressato, mai sotto.
5. Pulisci il bordo, blocca il portafiltro senza forzare e avvia l’estrazione.

4. Uso corretto degli accessori

Tutte le varianti includono cestelli singolo e doppio, anello dosatore magnetico, puck screen in acciaio inox e 100 filtri di carta. WDT solo con Palissandro e Palissandro + Metallo, non con Faggio o Plastica.

Accessorio	Uso
Anello dosatore	Evita fuoriuscite durante dosaggio e distribuzione. Rimuovilo prima di pressare e montare il portafiltro sulla macchina.
WDT	Rompe delicatamente i grumi e distribuisce il caffè prima della pressatura. Maneggia gli aghi con cautela.
Puck screen	Facoltativo, sul caffè pressato: aiuta a distribuire l’acqua e a mantenere più pulita la doccetta.
Filtro di carta	Facoltativo, sul fondo prima del caffè: aiuta a ridurre i sedimenti e facilita la pulizia.
Cestelli	Inizia con il doppio per stabilizzare il risultato. Il singolo richiede più precisione.

BP51 | Guida all’uso e assistenza

5. Problemi frequenti e soluzioni

Prova le regolazioni solo se il prodotto è integro e si blocca correttamente su una macchina compatibile. Ferma l’estrazione prima di controllare perdite o ostruzioni e lascia raffreddare le parti calde.

Problema	Causa probabile	Soluzione consigliata
Non entra o non si blocca	Macchina incompatibile, alette diverse o allineamento errato.	Verifica modello esatto e allineamento. Non forzare mai. Per modelli non elencati la compatibilità non è garantita.
Getti o schizzi	Canalizzazione per macinatura grossa, distribuzione irregolare, pressatura inclinata o dose inadatta.	Macina più fine, distribuisci con WDT se disponibile, pressa in piano, pulisci il bordo e controlla la dose. Inizia dal cestello doppio.
Caffè troppo rapido	Macinatura grossa, dose bassa o preparazione irregolare.	Macina più fine, aumenta leggermente la dose entro lo spazio disponibile e pressa uniformemente. Evita il normale premacinato inadatto.
Non esce caffè o gocciola	Macinatura troppo fine, dose eccessiva o cestello/puck screen ostruiti.	Macina un po’ più grosso, riduci la dose e controlla e pulisci cestello e puck screen.
Perdite intorno al gruppo	Blocco incompleto, bordo sporco o dose eccessiva.	Ferma l’estrazione. Pulisci il bordo, riduci la dose e controlla blocco e compatibilità. Non continuare se le perdite persistono.
Cestello difficile da togliere	Incastro saldo per mantenerlo fermo durante l’uso.	Lascialo raffreddare e sfilalo delicatamente in linea retta. Non usare utensili che possano deformarlo.
Poca crema o gusto debole	Caffè poco fresco, macinatura grossa o estrazione rapida.	Usa caffè fresco, macina più fine e cerca un’estrazione equilibrata di circa 25–35 secondi. La sola crema non determina la qualità.

6. Pulizia, manutenzione e sicurezza

- Lava a mano prima del primo utilizzo e dopo ogni preparazione con acqua tiepida e detergente delicato. Elimina residui da cestelli, fori e puck screen; risciacqua bene.
- Asciuga completamente le parti prima di riporle per evitare macchie, odori e deterioramento della finitura. Non lasciare i manici in legno in ammollo.
- Non usare lavastoviglie, microonde, spugne abrasive o sostanze chimiche aggressive.
- Le parti metalliche possono restare calde dopo l’estrazione. Lasciale raffreddare prima di rimuovere i cestelli, smontare o pulire.
- Non usare parti danneggiate o deformate né un portafiltro che entra o si blocca male. Non piegare i cestelli e non forzare l’aggancio.
- Tieni prodotto, aghi WDT, piccole parti e imballaggio lontani dai bambini piccoli.

7. Controlli finali e assistenza

Prima di chiedere un reso o assistenza, verifica questi punti quando è sicuro farlo. Un prodotto danneggiato o non sicuro richiede assistenza diretta.

□ Il mio modello esatto è elencato e usa il sistema corretto da 51 mm, 3 alette e 5,5 mm; non è escluso o non confermato.

□ Il portafiltro entra e si blocca senza forzare; in caso contrario ho ricontrollato modello e allineamento.

□ Uso macinatura fine per espresso, preferibilmente caffè fresco con un macinacaffè regolabile adatto, non premacinato generico inadatto.

□ Ho provato il cestello doppio con circa 16–18 g, senza riempirlo troppo.

□ Ho distribuito uniformemente, con WDT se incluso, e pressato in piano, senza crepe o zone irregolari.

□ Ho pulito il bordo prima del blocco e verificato la dose.

□ Per schizzi o flusso rapido ho provato una macinatura più fine e una distribuzione migliore.

□ Se non esce caffè o gocciola lentamente, ho controllato dose, macinatura e pulizia di cestello e puck screen.

Il problema continua? Se la macchina è compatibile, contatta il venditore tramite l’ordine e indica modello esatto, variante e sintomi. Non usare il prodotto se danneggiato, deformato, con perdite persistenti o blocco scorretto.

BP51 | Gebruikershandleiding en nazorg

Nederlands · NL · Gebruik en bereiding · 1/2

1. Product en compatibiliteit

LINTSE BP51 · Bodemloze filterdrager van 51 mm · 3 nokken van 5,5 mm dik · Voor espresso thuis met geschikte machines.

Variant / ASIN

Palissander + Metaal · B0GHLBZJ8D	**Palissander** · B0GHPFQXVZ
Beukenhout · B0GHPJT64X	**Zwart kunststof** · B0GZVS77KD

Bevestigde modellen: De'Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890; SMEG ECF01, ECF02.

Alleen 51 mm zegt niet genoeg: ook aantal, dikte en positie van de nokken en de vorm van de zetgroep tellen mee. Dit is geen universeel accessoire en niet geschikt voor 54, 57, 58 of 59 mm. Niet bedoeld voor Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug of Homix. Geschiktheid voor niet genoemde modellen is niet gegarandeerd. Forceer het plaatsen of vergrendelen nooit: dit kan machine of filterdrager beschadigen.

2. Wat 'bodemloos' betekent

Dit systeem zonder drukverhogend filter maakt de espressostroom zichtbaar en helpt een ongelijke extractie herkennen. Het vraagt om een eerste afstelling. Straaltjes en spatten wijzen vaak op kanaalvorming: water zoekt ongelijke wegen door de koffie door een grove maling, ongelijk verdelen of aandrukken, of een ongeschikte dosis. Dit betekent niet vanzelf dat het product defect is.

Gebruik versgemalen bonen en een molen die geschikt is voor espresso zonder drukverhogend filter. Gewone voorgemalen koffie is vaak te grof of ongelijk en kan snelle doorloop, spatten en weinig crema veroorzaken.

3. Aanbevolen bereiding

Dit zijn uitgangspunten, geen vaste grenzen. Pas ze aan koffie, branding, molen, ruimte in het filterbakje en machine aan. Verander één variabele tegelijk.

Instelling	Uitgangspunt
Dubbel filterbakje	16–18 g fijn gemalen espressokoffie. Aanbevolen om te beginnen.
Enkel filterbakje	8–10 g. Plaats recht zonder te forceren; het kan stevig vastzitten.
Tijd en verhouding	Ongeveer 25–35 seconden; circa 1:2. Voorbeeld: 18 g koffie → 36 g espresso.

1. Plaats het filterbakje. Leg eventueel eerst een papieren filter op de bodem.
2. Doseer met de magnetische doseerring om morsen te voorkomen. Verdeel gelijkmatig; gebruik WDT indien meegeleverd.
3. Verwijder de ring en druk recht en vlak aan met een geschikte tamper (niet inbegrepen).
4. Leg eventueel het puckscreen boven op de aangedrukte koffie, nooit eronder.
5. Maak de rand schoon, vergrendel zonder kracht en start de extractie.

4. Accessoires juist gebruiken

Alle varianten bevatten een enkel en dubbel filterbakje, magnetische doseerring, roestvrijstalen puckscreen en 100 papieren filters. WDT alleen bij Palissander en Palissander + Metaal; niet bij Beukenhout of Kunststof.

Accessoire	Gebruik
Doseerring	Voorkomt morsen bij doseren en verdelen. Verwijder vóór aandrukken en plaatsen in de machine.
WDT	Maak klontjes voorzichtig los en verdeel de koffie vóór het aandrukken. Wees voorzichtig met de naalden.
Puckscreen	Optioneel op de aangedrukte koffie: helpt water verdelen en de douchezeef schoner houden.
Papieren filter	Optioneel onder de koffie op de bodem: helpt bezinksel verminderen en maakt schoonmaken eenvoudiger.
Filterbakjes	Begin met het dubbele bakje voor een stabieler resultaat. Het enkele vraagt meer precisie.

BP51 | Gebruikershandleiding en nazorg

5. Veelvoorkomende problemen en oplossingen

Pas alleen instellingen aan als het product onbeschadigd is en goed vergrendelt op een geschikte machine. Stop de extractie vóór controle van lekkage of verstopping en laat hete onderdelen afkoelen.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Aanbevolen oplossing
Past of vergrendelt niet	Ongeschikte machine, andere nokken of verkeerde uitlijning.	Controleer het exacte model en de uitlijning. Forceer nooit. Bij niet genoemde modellen is geschiktheid niet gegarandeerd.
Straaltjes of spatten	Kanaalvorming door grove maling, ongelijk verdelen, scheef aandrukken of onjuiste dosis.	Maal fijner, verdeel met WDT indien aanwezig, druk vlak aan, reinig de rand en controleer de dosis. Begin met het dubbele bakje.
Koffie loopt te snel	Grove maling, lage dosis of ongelijke voorbereiding.	Maal fijner, verhoog de dosis iets binnen de beschikbare ruimte en druk gelijkmatig aan. Vermijd ongeschikte voorgemalen koffie.
Geen koffie of alleen druppels	Te fijne maling, te veel koffie of verstopt bakje/puckscreen.	Maal iets grover, verlaag de dosis en controleer en reinig bakje en puckscreen.
Lekkage rond de zetgroep	Onvolledig vergrendeld, vuile rand of te hoge dosis.	Stop de extractie. Reinig de rand, verlaag de dosis en controleer vergrendeling en geschiktheid. Stop bij aanhoudende lekkage.
Bakje moeilijk te verwijderen	Een stevige passing houdt het tijdens gebruik op zijn plaats.	Laat afkoelen en verwijder voorzichtig in een rechte lijn. Gebruik geen gereedschap dat het kan vervormen.
Weinig crema of zwakke smaak	Niet verse koffie, grove maling of te snelle extractie.	Gebruik verse koffie, maal fijner en streef naar een evenwichtige extractie van circa 25–35 seconden. Crema alleen bepaalt de kwaliteit niet.

6. Reiniging, onderhoud en veiligheid

- Was vóór het eerste gebruik en na elke bereiding met de hand, warm water en mild afwasmiddel. Verwijder koffieresten uit bakjes, gaatjes en puckscreen; spoel goed af.
- Droog alle onderdelen volledig vóór opslag om vlekken, geuren en aantasting van de afwerking te voorkomen. Laat houten handgrepen niet weken.
- Gebruik geen vaatwasser, magnetron, schuurmiddelen of agressieve chemicaliën.
- Metalen delen kunnen na het zetten heet blijven. Laat ze afkoelen vóór je bakjes verwijdert, onderdelen losmaakt of schoonmaakt.
- Gebruik geen beschadigde of vervormde onderdelen of een filterdrager die niet goed past of vergrendelt. Verbuig bakjes niet en forceer de sluiting niet.
- Houd product, WDT-naalden, kleine onderdelen en verpakking buiten bereik van jonge kinderen.

7. Laatste controles en ondersteuning

Controleer vóór een retour- of hulpaanvraag het volgende, voor zover dit veilig kan. Vraag bij een beschadigd of onveilig product direct ondersteuning.

□ Mijn exacte model staat in de lijst en gebruikt 51 mm, 3 nokken en 5,5 mm; het is geen uitgesloten of onbevestigd model.

□ De filterdrager past en vergrendelt zonder kracht; anders heb ik model en uitlijning opnieuw gecontroleerd.

□ Ik gebruik een fijne espressomaling, liefst versgemalen met een geschikte instelbare molen, in plaats van ongeschikte voorgemalen koffie.

□ Ik heb het dubbele bakje met ongeveer 16–18 g geprobeerd, zonder over te vullen.

□ Ik heb gelijkmatig verdeeld, met WDT indien inbegrepen, en vlak aangedrukt zonder scheuren of ongelijke plekken.

□ Ik heb de rand vóór vergrendelen gereinigd en de dosis gecontroleerd.

□ Bij spatten of snelle doorloop heb ik fijner gemalen en beter verdeeld.

□ Bij geen of trage doorloop heb ik dosis, maling en reinheid van bakje en puckscreen gecontroleerd.

Nog hulp nodig? Neem bij een geschikte machine via je bestelling contact op met de verkoper. Vermeld exact model, variant en klachten. Stop met gebruiken bij schade, vervorming, aanhoudende lekkage of onjuiste vergrendeling.

BP51 | Instrukcja obsługi i pomoc

Polski · PL · Użytkowanie i przygotowanie · 1/2

1. Produkt i zgodność

LINTSE BP51 · Kolba bez dna 51 mm · 3 zaczepy o grubości 5,5 mm · Do domowego przygotowywania espresso w zgodnych ekspresach.

Wariant / ASIN

Palisander + Metal · B0GHLBZJ8D	**Palisander** · B0GHPFQXVZ
Buk · B0GHPJT64X	**Czarny plastik** · B0GZVS77KD

Potwierdzone modele: De'Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890; SMEG ECF01, ECF02.

Sama średnica 51 mm nie potwierdza zgodności. Liczą się też liczba, grubość i położenie zaczepów oraz geometria grupy. Akcesorium nie jest uniwersalne ani przeznaczone do systemów 54, 57, 58 lub 59 mm. Nie jest przeznaczone do Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug ani Homix. Zgodność z niewymienionymi modelami nie jest gwarantowana. Nie wciskaj ani nie blokuj na siłę: grozi to uszkodzeniem ekspresu lub kolby.

2. Co oznacza „bez dna”

Ten system z sitkiem nieciśnieniowym pozwala obserwować przepływ espresso i wykrywać nierówną ekstrakcję. Wymaga wstępnego dostrojenia. Strużki i rozpryski często oznaczają kanałowanie: woda płynie nierównymi drogami przez kawę z powodu grubego mielenia, nierównego rozprowadzenia lub ubicia albo niewłaściwej dawki. Nie musi to oznaczać wady produktu.

Używaj świeżo mielonych ziaren i młynka odpowiedniego do espresso z sitkiem nieciśnieniowym. Zwykła kawa mielona jest często zbyt gruba lub nierówna, co sprzyja szybkiemu przepływowi, rozpryskom i małej ilości cremy.

3. Zalecane przygotowanie

To wartości początkowe, nie sztywne granice. Dostosuj je do kawy, palenia, młynka, miejsca w sitku i ekspresu. Zmieniaj jedną rzecz naraz.

Parametr	Punkt wyjścia
Sitko podwójne	16–18 g drobno mielonej kawy do espresso. Zalecane na początek.
Sitko pojedyncze	8–10 g. Wkładaj prosto, bez użycia siły; może być ciasno dopasowane.
Czas i proporcja	Około 25–35 sekund; orientacyjnie 1:2. Przykład: 18 g kawy → 36 g espresso.

1. Włóż sitko. Opcjonalnie umieść filtr papierowy na dnie przed wsypaniem kawy.
2. Dozuj przez pierścień magnetyczny, aby nie rozsypywać kawy. Rozprowadź równo; użyj WDT, jeśli jest w zestawie.
3. Zdejmij pierścień i ubij prosto i poziomo odpowiednim tamperem (brak w zestawie).
4. Opcjonalnie połóż puck screen na ubitej kawie, nigdy pod nią.
5. Oczyść brzeg, zablokuj kolbę bez użycia siły i rozpocznij ekstrakcję.

4. Prawidłowe używanie akcesoriów

Każdy wariant zawiera sitka pojedyncze i podwójne, magnetyczny pierścień dozujący, stalowy puck screen i 100 filtrów papierowych. WDT tylko w wersjach Palisander i Palisander + Metal, nie w Buk ani Plastik.

Akcesorium	Używanie
Pierścień dozujący	Ogranicza rozsypywanie przy dozowaniu i rozprowadzaniu. Zdejmij przed ubijaniem i montażem w ekspresie.
WDT	Delikatnie rozbija grudki i rozprowadza kawę przed ubijaniem. Ostrożnie obchodź się z igłami.
Puck screen	Opcjonalnie na ubitej kawie: pomaga rozprowadzać wodę i utrzymać czystszy prysznic grupy.
Filtr papierowy	Opcjonalnie na dnie pod kawą: pomaga ograniczyć osad i ułatwia czyszczenie.
Sitka	Zacznij od podwójnego, aby uzyskać stabilniejszy efekt. Pojedyncze wymaga większej precyzji.

BP51 | Instrukcja obsługi i pomoc

5. Częste problemy i rozwiązania

Reguluj tylko sprawny produkt, prawidłowo blokujący się w zgodnym ekspresie. Przed sprawdzaniem wycieku lub zatkania zatrzymaj ekstrakcję i poczekaj, aż gorące części ostygną.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Zalecane działanie
Nie pasuje lub nie blokuje się	Niezgodny model, inne zaczepy lub złe ustawienie.	Sprawdź dokładny model i ustawienie. Nie używaj siły. Poza listą zgodność nie jest gwarantowana.
Strużki lub rozpryski	Kanałowanie: grube mielenie, nierówne rozprowadzenie, krzywe ubicie lub zła dawka.	Miel drobniej, rozprowadź WDT, jeśli masz, ubij poziomo, oczyść brzeg i sprawdź dawkę. Zacznij od podwójnego sitka.
Kawa płynie za szybko	Grube mielenie, mała dawka lub nierówne przygotowanie.	Miel drobniej, lekko zwiększ dawkę w granicach miejsca w sitku i ubij równo. Unikaj nieodpowiedniej gotowej kawy mielonej.
Brak przepływu lub krople	Zbyt drobne mielenie, nadmiar kawy lub zatkane sitko/puck screen.	Miel nieco grubiej, zmniejsz dawkę oraz sprawdź i oczyść sitko i puck screen.
Wyciek wokół grupy	Niepełna blokada, brudny brzeg lub za duża dawka.	Zatrzymaj ekstrakcję. Oczyść brzeg, zmniejsz dawkę i sprawdź blokadę oraz zgodność. Przy stałym wycieku przerwij używanie.
Trudno wyjąć sitko	Ciasne dopasowanie utrzymuje je podczas pracy.	Poczekaj, aż ostygnie, i ostrożnie wyjmij prosto. Nie używaj narzędzi, które mogą je odkształcić.
Mało cremy lub słaby smak	Nieświeża kawa, grube mielenie lub szybka ekstrakcja.	Użyj świeżej kawy, miel drobniej i dąż do zrównoważonej ekstrakcji około 25–35 sekund. Sama crema nie wyznacza jakości.

6. Czyszczenie, konserwacja i bezpieczeństwo

- Myj ręcznie przed pierwszym użyciem i po każdym parzeniu, ciepłą wodą i łagodnym detergentem. Usuń resztki z sitek, otworów i puck screenu; dobrze wypłucz.
- Przed schowaniem dokładnie wysusz części, aby uniknąć plam, zapachów i uszkodzeń wykończenia. Nie mocz drewnianych uchwytów.
- Nie używaj zmywarki, mikrofalówki, ściernych gąbek ani agresywnych środków chemicznych.
- Metalowe części mogą pozostać gorące po parzeniu. Poczekaj, aż ostygną, przed wyjęciem sitek, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie używaj uszkodzonych lub odkształconych części ani kolby, która źle pasuje lub się blokuje. Nie wyginaj sitek ani nie forsuj mocowania.
- Trzymaj produkt, igły WDT, małe części i opakowanie z dala od małych dzieci.

7. Końcowa kontrola i pomoc posprzedażowa

Przed zwrotem lub prośbą o pomoc sprawdź poniższe punkty, o ile jest to bezpieczne. Uszkodzony lub niebezpieczny produkt wymaga bezpośredniego kontaktu z obsługą.

□ Mój dokładny model jest na liście i ma system 51 mm, 3 zaczepy, 5,5 mm; nie jest wykluczony ani niepotwierdzony.

□ Kolba pasuje i blokuje się bez siły; w przeciwnym razie ponownie sprawdzono model i ustawienie.

□ Używam drobnego mielenia do espresso, najlepiej świeżej kawy z regulowanego młynka, zamiast nieodpowiedniej gotowej kawy mielonej.

□ Sprawdzono podwójne sitko z dawką około 16–18 g, bez przepełnienia.

□ Kawa jest równo rozprowadzona, z WDT, jeśli dołączono, i poziomo ubita, bez pęknięć i nierówności.

□ Oczyszczono brzeg przed blokadą i sprawdzono dawkę.

□ Przy rozpryskach lub szybkim przepływie sprawdzono drobniejsze mielenie i lepsze rozprowadzenie.

□ Przy braku lub wolnym przepływie sprawdzono dawkę, mielenie oraz czystość sitka i puck screenu.

Problem nadal występuje? Jeśli ekspres jest zgodny, skontaktuj się ze sprzedawcą przez zamówienie. Podaj dokładny model, wariant i objawy. Przerwij używanie przy uszkodzeniu, odkształceniu, stałym wycieku lub niewłaściwej blokadzie.

BP51 | Bruksanvisning och support

Svenska · SV · Användning och tillredning · 1/2

1. Produkt och kompatibilitet

LINTSE BP51 · Bottenlöst portafilter, 51 mm · 3 fästöron som är 5,5 mm tjocka · För espresso i hemmet med kompatibla maskiner.

Variant / ASIN

Rosenträ + Metall · B0GHLBZJ8D	**Rosenträ** · B0GHPFQXVZ
Bok · B0GHPJT64X	**Svart plast** · B0GZVS77KD

Bekräftade modeller: De'Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890; SMEG ECF01, ECF02.

Enbart 51 mm räcker inte för att bekräfta passformen: även fästöronens antal, tjocklek och placering samt bryggruppens form spelar roll. Det är inget universaltillbehör och passar inte system på 54, 57, 58 eller 59 mm. Inte avsett för Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug eller Homix. Passform för modeller som inte anges garanteras inte. Tvinga aldrig in eller fast portafiltret: maskinen eller portafiltret kan skadas.

2. Vad ”bottenlöst” betyder

Detta system med filterkorg utan trycksättning gör espressoflödet synligt och hjälper dig att upptäcka ojämn extraktion. Det kräver en första inställning. Strålar och stänk beror ofta på kanalbildning: vattnet tar ojämna vägar genom kaffet på grund av grov malning, ojämn fördelning eller tampning, eller olämplig dos. Detta innebär inte nödvändigtvis ett produktfel.

Använd nymalda bönor och en kvarn lämpad för espresso utan trycksatt filterkorg. Vanligt färdigmalet kaffe är ofta för grovt eller ojämnt och kan ge snabbt flöde, stänk och lite crema.

3. Rekommenderad tillredning

Värdena är utgångspunkter, inte fasta gränser. Anpassa till kaffe, rostning, kvarn, utrymme i korgen och maskin. Ändra en variabel i taget.

Parameter	Utgångspunkt
Dubbel filterkorg	16–18 g finmalet espressokaffe. Rekommenderas för nybörjare.
Enkel filterkorg	8–10 g. Sätt i rakt utan våld; den kan sitta stadigt.
Tid och förhållande	Cirka 25–35 sekunder; ungefär 1:2. Exempel: 18 g kaffe → 36 g espresso.

1. Sätt i korgen. Lägg eventuellt ett pappersfilter på botten före kaffet.
2. Dosera med den magnetiska doseringsringen för att undvika spill. Fördela jämnt; använd WDT om det ingår.
3. Ta bort ringen och tampa rakt och plant med en lämplig tamper (ingår inte).
4. Lägg eventuellt en puck screen ovanpå det tampade kaffet, aldrig under.
5. Rengör kanten, lås portafiltret utan våld och starta extraktionen.

4. Använd tillbehören rätt

Alla varianter innehåller enkel och dubbel filterkorg, magnetisk doseringsring, puck screen i rostfritt stål och 100 pappersfilter. WDT ingår bara i Rosenträ och Rosenträ + Metall, inte i Bok eller Plast.

Tillbehör	Användning
Doseringsring	Motverkar spill vid dosering och fördelning. Ta bort före tampning och montering i maskinen.
WDT	Lös försiktigt upp klumpar och fördela kaffet före tampning. Hantera nålarna varsamt.
Puck screen	Valfri, ovanpå det tampade kaffet: hjälper till att fördela vatten och hålla spridarfiltret renare.
Pappersfilter	Valfritt, på botten före kaffet: kan minska sediment och underlätta rengöringen.
Filterkorgar	Börja med den dubbla för stabilare resultat. Den enkla kräver större precision.

BP51 | Bruksanvisning och support

5. Vanliga problem och lösningar

Gör bara justeringar om produkten är hel och låser korrekt på en kompatibel maskin. Stoppa extraktionen innan du kontrollerar läckor eller stopp och låt heta delar svalna.

Problem	Trolig orsak	Rekommenderad åtgärd
Passar inte eller låser inte	Inkompatibel maskin, andra fästöron eller fel inriktning.	Kontrollera exakt modell och inriktning. Använd aldrig våld. För modeller som inte anges garanteras ingen passform.
Strålar eller stänk	Kanalbildning: grov malning, ojämn fördelning, sned tampning eller olämplig dos.	Mal finare, fördela med WDT om du har det, tampa plant, rengör kanten och kontrollera dosen. Börja med dubbelkorgen.
Kaffet rinner för snabbt	Grov malning, låg dos eller ojämn förberedelse.	Mal finare, öka dosen lite inom korgens utrymme och tampa jämnt. Undvik olämpligt färdigmalet kaffe.
Inget kaffe eller bara droppar	För fin malning, för mycket kaffe eller igensatt korg/puck screen.	Mal något grövre, minska dosen och kontrollera och rengör korgen och puck screen.
Läckage runt bryggruppen	Ofullständig låsning, smutsig kant eller för stor dos.	Stoppa extraktionen. Rengör kanten, minska dosen och kontrollera låsning och passform. Sluta använda vid fortsatt läckage.
Korgen är svår att ta ur	En fast passform håller den på plats vid användning.	Låt svalna och ta försiktigt ur den rakt. Använd inte verktyg som kan deformera korgen.
Lite crema eller svag smak	Kaffet är inte färskt, malningen är grov eller extraktionen för snabb.	Använd färskt kaffe, mal finare och sikta på balanserad extraktion runt 25–35 sekunder. Crema ensam avgör inte kvaliteten.

6. Rengöring, underhåll och säkerhet

- Handdiska före första användningen och efter varje bryggning med varmt vatten och milt diskmedel. Ta bort kafferester från korgar, hål och puck screen; skölj väl.
- Torka alla delar helt före förvaring för att undvika fläckar, lukt och skador på ytbehandlingen. Låt inte trähandtag ligga i blöt.
- Använd inte diskmaskin, mikrovågsugn, slipande svampar eller starka kemikalier.
- Metalldelar kan vara heta efter bryggningen. Låt svalna innan du tar ur korgar, tar isär eller rengör.
- Använd inte skadade eller deformerade delar eller ett portafilter som inte passar eller låser korrekt. Böj inte korgarna och tvinga inte låsningen.
- Håll produkt, WDT-nålar, smådelar och förpackning utom räckhåll för små barn.

7. Slutkontroll och support

Kontrollera följande före en retur eller supportförfrågan, när det är säkert att göra det. En skadad eller osäker produkt kräver direkt hjälp.

□ Min exakta modell finns i listan och använder 51 mm, 3 fästöron och 5,5 mm; den är inte utesluten eller obekräftad.
□ Portafiltret passar och låser utan våld; annars har jag kontrollerat modell och inriktning igen.
□ Jag använder fin espressomalning, helst nymald med lämplig justerbar kvarn, i stället för olämpligt färdigmalet kaffe.
□ Jag har provat dubbelkorgen med cirka 16–18 g utan att överfylla.
□ Jag har fördelat jämnt, med WDT om det ingår, och tampat plant utan sprickor eller ojämna områden.
□ Jag har rengjort kanten före låsning och kontrollerat dosen.
□ Vid stänk eller snabbt flöde har jag provat finare malning och bättre fördelning.
□ Vid inget eller långsamt flöde har jag kontrollerat dos, malning samt korgens och puck screens renhet.

Behöver du mer hjälp? Kontakta säljaren via beställningen om maskinen är kompatibel. Ange exakt maskinmodell, variant och symtom. Sluta använda vid skador, deformation, ihållande läckage eller felaktig låsning.

BP51 | Guia de utilização e pós-venda

1. Produto e compatibilidade

LINTSE BP51 · Porta-filtro sem fundo de 51 mm · 3 abas com 5,5 mm de espessura · Preparação doméstica de expresso em máquinas compatíveis.

Variante / ASIN

Pau-rosa + Metal · B0GHLBZJ8D	**Pau-rosa** · B0GHPFQXVZ
Faia · B0GHPJT64X	**Plástico preto** · B0GZVS77KD

Modelos confirmados: De'Longhi Dedica EC680, EC685, EC695, EC785, EC795, EC820, EC850, EC860, EC885, EC890; SMEG ECF01, ECF02.

O diâmetro de 51 mm não basta: também contam o número, a espessura e a posição das abas e a geometria do grupo. Não é universal nem serve para sistemas de 54, 57, 58 ou 59 mm. Não está previsto para Cecotec/Cafelizzia, Sage/Breville, Gaggia, HiBREW, Create, Sunbeam, Krug ou Homix. Não se garante compatibilidade com modelos não indicados. Nunca forces a entrada ou o bloqueio: podes danificar a máquina ou o porta-filtro.

2. O que significa «sem fundo»

Este sistema não pressurizado permite ver o fluxo do expresso e identificar uma extração irregular. Requer afinação inicial. Jatos e salpicos indicam frequentemente canalização: a água segue caminhos desiguais no café devido a moagem grossa, distribuição ou prensagem irregular, ou dose inadequada. Estes sinais não significam necessariamente um defeito.

Usa grãos acabados de moer e um moinho adequado a expresso não pressurizado. O café pré-moído comum é frequentemente demasiado grosso ou irregular e pode provocar fluxo rápido, salpicos e pouca crema.

3. Preparação recomendada

São pontos de partida, não limites fixos. Adapta-os ao café, torra, moinho, espaço no cesto e máquina. Altera uma variável de cada vez.

Parâmetro	Ponto de partida
Cesto duplo	16–18 g de café moído fino para expresso. Recomendado para começar.
Cesto simples	8–10 g. Coloca-o direito, sem forçar; o encaixe pode ser firme.
Tempo e proporção	Cerca de 25–35 segundos; aproximadamente 1:2. Exemplo: 18 g de café → 36 g de expresso.

1. Coloca o cesto. Opcionalmente, põe um filtro de papel no fundo antes do café.
2. Doseia com o anel magnético para evitar derrames. Distribui uniformemente; usa WDT se incluído.
3. Retira o anel e prensa de forma direita e nivelada com um tamper adequado (não incluído).
4. Opcionalmente, coloca o puck screen sobre o café prensado, nunca por baixo.
5. Limpa o bordo, bloqueia o porta-filtro sem forçar e inicia a extração.

4. Utilização correta dos acessórios

Todas as variantes incluem cestos simples e duplo, anel doseador magnético, puck screen de aço inoxidável e 100 filtros de papel. WDT apenas em Pau-rosa e Pau-rosa + Metal; não em Faia nem Plástico.

Acessório	Utilização
Anel doseador	Evita derrames ao dosear e distribuir. Retira antes de prensar e instalar na máquina.
WDT	Desfaz suavemente os grumos e distribui o café antes de prensar. Manuseia as agulhas com cuidado.
Puck screen	Opcional, sobre o café prensado: ajuda a distribuir a água e a manter mais limpa a rede do grupo.
Filtro de papel	Opcional, no fundo antes do café: ajuda a reduzir sedimentos e facilita a limpeza.
Cestos	Começa pelo duplo para estabilizar o resultado. O simples exige mais precisão.

BP51 | Guia de utilização e pós-venda

5. Problemas frequentes e soluções

Faz ajustes apenas se o produto estiver intacto e bloquear corretamente numa máquina compatível. Interrompe a extração antes de verificar fugas ou obstruções e deixa arrefecer as peças quentes.

Problema	Causa provável	Solução recomendada
Não encaixa ou não bloqueia	Máquina incompatível, abas diferentes ou mau alinhamento.	Confirma modelo exato e alinhamento. Nunca forces. Fora da lista, a compatibilidade não é garantida.
Jatos ou salpicos	Canalização por moagem grossa, distribuição irregular, prensagem inclinada ou dose inadequada.	Mói mais fino, distribui com WDT se disponível, prensa nivelado, limpa o bordo e verifica a dose. Começa pelo cesto duplo.
O café sai demasiado depressa	Moagem grossa, dose baixa ou preparação irregular.	Mói mais fino, aumenta ligeiramente a dose dentro do espaço disponível e prensa uniformemente. Evita pré-moído comum inadequado.
Não sai café ou só pinga	Moagem muito fina, excesso de café ou cesto/puck screen obstruído.	Mói um pouco mais grosso, reduz a dose e verifica e limpa o cesto e o puck screen.
Fugas junto ao grupo	Bloqueio incompleto, bordo sujo ou dose excessiva.	Interrompe a extração. Limpa o bordo, reduz a dose e verifica bloqueio e compatibilidade. Não continues se a fuga persistir.
Cesto difícil de retirar	Encaixe firme para o manter seguro durante o uso.	Deixa arrefecer e retira cuidadosamente em linha reta. Não uses ferramentas que possam deformá-lo.
Pouca crema ou sabor fraco	Café pouco fresco, moagem grossa ou extração rápida.	Usa café fresco, mói mais fino e procura uma extração equilibrada de cerca de 25–35 segundos. A crema, por si só, não determina a qualidade.

6. Limpeza, manutenção e segurança

- Lava à mão antes da primeira utilização e após cada preparação, com água morna e detergente suave. Retira resíduos dos cestos, orifícios e puck screen; enxagua bem.
- Seca completamente as peças antes de guardar, para evitar manchas, odores e deterioração do acabamento. Não deixes os cabos de madeira de molho.
- Não uses máquina de lavar louça, micro-ondas, esfregões abrasivos nem produtos químicos agressivos.
- As peças metálicas podem continuar quentes após a extração. Deixa arrefecer antes de retirar cestos, desmontar ou limpar.
- Não uses peças danificadas ou deformadas nem um porta-filtro que encaixe ou bloqueie mal. Não dobres os cestos nem forces o encaixe.
- Mantém produto, agulhas WDT, peças pequenas e embalagem longe de crianças pequenas.

7. Verificações finais e apoio pós-venda

Antes de pedir devolução ou ajuda, verifica estes pontos quando for seguro. Um produto danificado ou inseguro exige apoio direto.

□ O meu modelo exato está na lista e usa o sistema de 51 mm, 3 abas e 5,5 mm; a compatibilidade está confirmada e não é um modelo excluído.

□ O porta-filtro encaixa e bloqueia sem forçar; caso contrário, voltei a verificar modelo e alinhamento.

□ Uso moagem fina para expresso, de preferência café acabado de moer com moinho ajustável adequado, em vez de pré-moído comum inadequado.

□ Experimentei o cesto duplo com cerca de 16–18 g, sem encher em excesso.

□ Distribuí uniformemente, com WDT se incluído, e prensei nivelado, sem fissuras nem zonas desiguais.

□ Limpei o bordo antes do bloqueio e confirmei a dose.

□ Para salpicos ou fluxo rápido, experimentei moagem mais fina e melhor distribuição.

□ Sem fluxo ou com gotejamento lento, verifiquei dose, moagem e limpeza do cesto e do puck screen.

O problema continua? Se a máquina é compatível, contacta o vendedor através da encomenda. Indica modelo exato, variante e sintomas. Deixa de usar se houver danos, deformação, fuga persistente ou bloqueio incorreto.