



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

FILTER-KAFFEEMASCHINE

mit Mahlwerk, Edelstahl-Warmhaltekanne und Glaskanne

**Klassisch
gefiltert
mit frisch
gemahlenen
Bohnen**



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	3
Die sichere Nutzung Ihrer Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine	4
Wichtige allgemeine Informationen	5
Willkommen bei Chef Cuisine!	7
Ihre Filter-Kaffeemaschine im Überblick	8
Lieferumfang und Zubehör	9
Die wichtigsten Merkmale	9
Vor der ersten Nutzung Ihrer Filter-Kaffeemaschine	10
Schritt für Schritt:	
Die ausführliche Bedienungsanleitung	11
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	15
Nach der Nutzung: Pflege & Reinigung	16
Schnelle Hilfe bei Problemen	19
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	20
Garantie	21
Hinweise zur Entsorgung	21
Technische Daten	22
Kontaktinformationen	23

Bestimmungsgemäße Nutzung

Die Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine ist zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen und zur Zubereitung von Filterkaffee in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Das Gerät eignet sich für die Verwendung mit ganzen Kaffeebohnen oder bereits gemahlenem Kaffee. Die Kaffeemaschine ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert und für den Einsatz im privaten Bereich vorgesehen.

Zielgruppe: Dieses Gerät ist für Personen ab 14 Jahren mit Grundkenntnissen im Umgang mit Elektrogeräten bestimmt.

Nehmen Sie keine Veränderungen am Produkt vor. Verwenden Sie die Filter-Kaffeemaschine ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.

Eine Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise, kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen. Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, technischen Veränderungen oder Modifikationen des Gerätes sowie der Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile und nicht zugelassenem Zubehör.

Konformität: Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und n Standards IEC 60335-1 und IEC 60335-2-15 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch und nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funkenstört.

BITTE BEACHTEN SIE: Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es reinigen möchten.

VORSICHT: Die Warmhalteplatte und Glaskanne werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Berühren Sie die Kannen nur am vorgesehenen Griff und verwenden Sie ggf. hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen.

Verwenden Sie die Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine ausschließlich in geschlossenen Räumen. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe. Tauchen Sie es nicht in Wasser.

VORSICHT: Frisch gebrühter Kaffee ist sehr heiß – Verbrennungsgefahr.

Die sichere Nutzung Ihrer Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Wassertank. Füllen Sie immer nur soviel Wasser in den Tank, wie für den Brühvorgang benötigt wird. Beachten Sie außerdem, dass der Tank bei jedem Brühvorgang immer vollständig geleert wird.

WICHTIG: Verwenden Sie ausschließlich geröstete Kaffeebohnen für das Mahlwerk.

Rohe, gefrorene oder feuchte Kaffeebohnen können das Mahlwerk beschädigen und zu Funktionsstörungen führen.

Entfernen Sie niemals die Kanne während des Brühvorgangs. Das automatische Tropf-Stopp-System verhindert zwar das Nachtropfen, jedoch kann der Filter überlaufen, wenn die Kanne zu lange entfernt bleibt.

WICHTIG: Verwenden Sie nur den mitgelieferten Goldfilter oder handelsübliche Papierfilter der Größe 1 x 4.

Stellen Sie sicher, dass der Filter ordnungsgemäß eingesetzt ist, bevor Sie den Brühvorgang starten. Knicken Sie die Falz am unteren Ende des Papierfilters um. Der Papierfilter darf nicht über den Filterhalter hinausragen.

Reinigen Sie das Mahlwerk regelmäßig von Kaffeeresten, um eine optimale Funktion zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

VORSICHT: Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Die Warmhalteplatte kann noch längere Zeit nach dem Ausschalten heiß sein.

Wichtige allgemeine Informationen

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 14 Jahren benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 14 Jahren.

Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder vorher in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren sicher verstehen.

Trennen Sie die Filter-Kaffeemaschine immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie sie reinigen oder wenn Sie sie nicht verwenden. Schalten Sie bei Nichtverwendung immer alle Bedienelemente auf „Aus“.

Verwenden Sie ausschließlich geerdete Steckdosen und stellen Sie sicher, dass der Stecker fest sitzt. Überprüfen Sie vor der ersten Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe am Gerät mit Ihrer örtlichen Netzspannung übereinstimmt. Sorgen Sie dafür, dass die Steckdose immer leicht zugänglich ist.

Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Beschädigungen aufweist. Trennen Sie in diesen Fällen das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es von einer Elektrofachkraft überprüfen.

Achten Sie bei der Verlegung des Netzkabels darauf, dass sich niemand darin verfangen oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen fern. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts. Berühren Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht mit nassen Händen. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.

WARNUNG: Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einem Defekt oder einer Beschädigung des Geräts. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer verbunden oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden. Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten an dieselbe Steckdose an.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf.



Willkommen bei Chef Cuisine!

Liebe Chef Cuisine Kunden,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen Filter-Kaffeemaschine mit Mahlwerk, Edelstahl-Warmhaltekanne und Glaskanne! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Für alle, die ihren Lieblingskaffee gerne klassisch genießen: Die Chef Cuisine Kaffeemaschine brüht in der gewünschten Intensität und auf die Minute genau, aromatisch wie von Hand gefiltert und komfortabel wie ein Vollautomat. Für bestes Aroma werden die Bohnen direkt vor dem Brühen frisch gemahlen, der Brühvorgang startet automatisch, der Goldfilter sichert den puren Geschmack.

Mild und sanft oder kräftig und intensiv? Bestimmen Sie ganz nach Ihrem Geschmack die gewünschte Intensität und wählen Sie die Anzahl der Tassen. Besonders praktisch: dank Timer-Funktion wartet Ihr frisch gebrühter Kaffee bereits auf Sie, wenn Sie die Küche betreten.

Ganz gleich, ob in der großen Glaskanne auf der Warmhalteplatte oder in der stylischen Edelstahl-Warmhaltekanne – Ihr frischer Filterkaffee bleibt heiß, solange das Frühstück dauert. Ihre neue Kaffeemaschine verwandelt jeden Morgen in ein aromatisches Erlebnis. Der Duft frisch gemahlener Bohnen, das sanfte Blubbern des Brühvorgangs und der erste Schluck perfekt temperierter Kaffee – so beginnt der Tag genau richtig.

Damit Sie viele Jahre Freude an Ihrem neuen Produkt haben, empfehlen wir Ihnen, die Hinweise und Tipps zum sicheren Gebrauch sowie zur richtigen Pflege und Lagerung aufmerksam durchzulesen.

Viele Fragen zur Handhabung klären sich dann von selbst. Sie können Ihre Kaffeemaschine anschließend in Betrieb nehmen und Ihren Lieblingskaffee genießen!

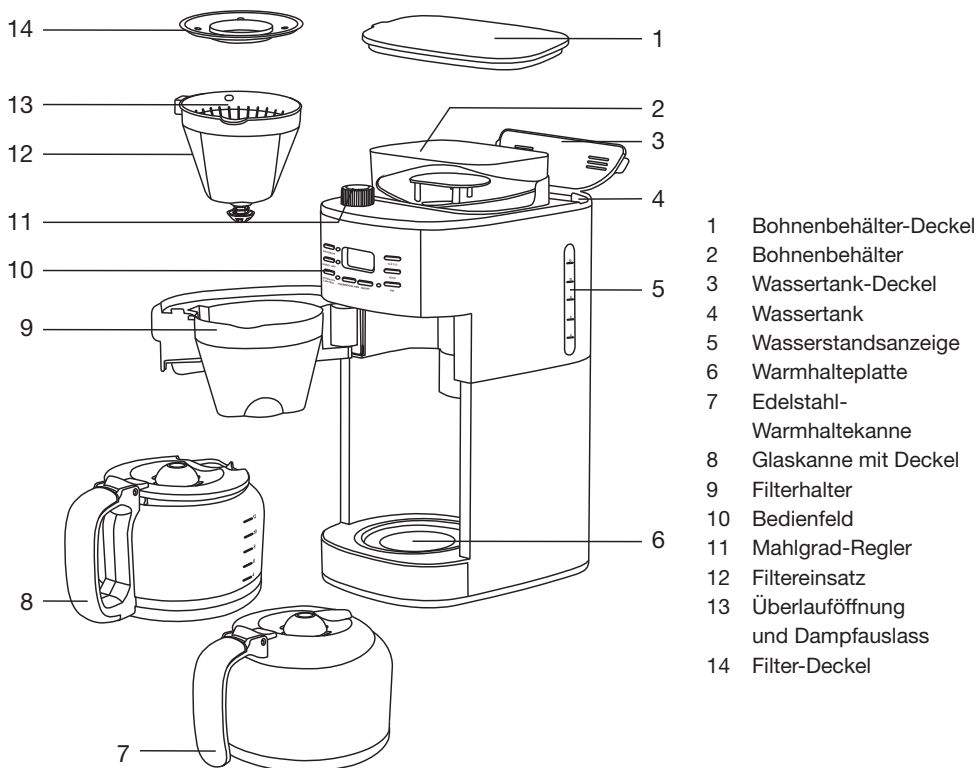
*Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!
Ihr Chef Cuisine-Team*

Ihre Filter-Kaffeemaschine im Überblick

Die Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine ist ein vielseitiges und benutzerfreundliches Küchen-gerät für die Zubereitung von aromatischem Filterkaffee. Mit ihrem integrierten Edelstahl-mahlwerk mahlt sie Kaffeebohnen frisch vor jedem Brühvorgang und sorgt so für optimales Aroma. Das Gerät eignet sich hervorragend für alle Arten der Kaffeezubereitung – von mildem Morgenkaffee bis hin zu kräftigem Nachmittagskaffee.

Besonderheiten

- Frisches Mahlen direkt vor dem Brühen für maximales Aroma
- Zwei Kannen-Optionen für verschiedene Anlässe und Mengen
- Programmierbare Timer-Funktion für automatischen Kaffeegenuss
- Energieeffiziente Warmhaltefunktion mit automatischer Abschaltung
- Intuitive Bedienung über übersichtliches LCD-Display



Lieferumfang und Zubehör

Stellen Sie beim Auspacken sicher, dass der Lieferumfang vollständig ist und die Filter-Kaffeemaschine und das Zubehör keine Beschädigungen aufweisen.

Lieferumfang

- Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine mit Edelstahlmahlwerk
- Edelstahl-Warmhaltekanne, 1 Liter (ca. 8 Tassen)
- Glaskanne, 1,5 Liter (ca. 12 Tassen)
- Netzkabel, 1 m
- Gebrauchsanleitung

Die wichtigsten Merkmale

- Filter-Kaffeemaschine für aromatischen Kaffee aus frisch gemahlenen Bohnen
- Hochwertiges Edelstahlmahlwerk mit automatischer An- und Abschaltung
- Mahlgrad in acht Stufen einstellbar, je nach Intensität und Bohnensorte
- Geschmacksneutraler Mehrfach-Goldfilter, zusätzliche Filtertüten werden nicht benötigt
- Gewünschte Kaffeemenge von zwei bis zwölf Tassen programmierbar
- Kaffeestärke nach persönlichem Geschmack in drei Stufen wählbar
- Einfache Bedienung über Touchtasten und LCD-Anzeige
- Programmierbarer 24-Stunden-Timer für Kaffeegenuss zur gewünschten Zeit
- Edelstahl-Warmhaltekanne mit zweilagiger Vakuumisolierung und Anti-Tropffunktion
- Zusätzliche, große Glaskanne für die Warmhalteplatte
- Leistungsstarke Warmhalteplatte hält frischen Kaffee länger heiß
- Automatische Abschaltung für mehr Sicherheit und Energieeffizienz
- Elegantes Design in Edelstahloptik, passt in jede Küche

Vor der ersten Nutzung Ihrer Filter-Kaffeemaschine

Bevor Sie Ihre Filter-Kaffeemaschine zum ersten Mal verwenden, sollten Sie einige Vorbereitungen treffen:

Auspacken und Vorbereitung

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und mögliche Transportschäden. Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.

Aufstellungsort wählen

Wählen Sie eine feste, ebene, horizontale und hitzebeständige Unterlage. Die Steckdose muss für eine schnelle Trennung vom Netz im Notfall leicht zugänglich sein.

Uhrzeit einstellen

Nach dem ersten Anschließen an das Stromnetz blinkt die Uhrzeitanzeige im Display. Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit mit den Tasten **HOURL** (Stunden) und **MIN** (Minuten) ein. Nach ca. 5 Sekunden ohne Eingabe wird der Einstellungsmodus verlassen. Das Gerät arbeitet im 24-Stunden-Modus.

Erste Reinigung

Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend. Spülen Sie beide Kannen und den Goldfilter unter fließendem Wasser ab. Führen Sie dann vor der ersten Kaffeezubereitung zwei vollständige Reinigungsläufe nur mit Wasser durch:

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung
2. Setzen Sie den Goldfilter ein, verwenden Sie keinen Papierfilter
3. Stellen Sie die Glaskanne auf die Warmhalteplatte
4. Drücken Sie **GRIND OFF** (Mahlwerk ausschalten)
5. Starten Sie einen Brühvorgang ohne Kaffee durch Drücken der **START/STOP**-Taste

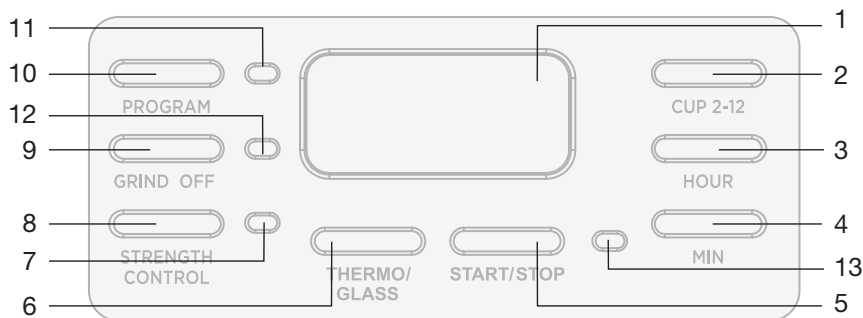
HINWEIS: Bei der ersten Verwendung kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit.

VORSICHT: Überfüllen Sie den Wassertank niemals. Füllen Sie Wasser höchstens bis zur MAX-Markierung in den Tank.

Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine ist einfach und sicher. Die Bedienungsschritte sind für alle Zubereitungsarten grundsätzlich gleich. Lesen Sie sich die folgenden Anleitungsschritte am besten vor der ersten Benutzung einmal komplett durch. Viele Fragen erübrigen sich dann und Sie können sicher durchstarten!

Bedienfeld und Funktionen verstehen



- 1 LCD-Display
- 2 Taste für die Tassenanzahl (2–12)
- 3 Taste für die Stundenanzahl (HOUR)
- 4 Taste für die Minutenanzahl (MIN)
- 5 Start/Stop-Taste
- 6 Taste für die Wahl der Thermoskanne oder Glaskanne
- 7 Betriebsanzeige Warmhalteplatte
- 8 Taste für die Kaffeestärke ☪ ☪ ☪
- 9 Taste für das Ausschalten des Mahlwerks (GRIND OFF)
- 10 Taste für den Programmtimer (PROGRAM)
- 11 Kontrollleuchte für den Programmtimer
- 12 Kontrollleuchte für das Ausschalten des Mahlwerks
- 13 Kontrollleuchte für Brühvorgang

Grundlegende Bedienung

Vorbereitung

Stellen Sie die Kaffeemaschine auf eine geeignete Unterlage und schließen Sie sie an eine 230-240V Steckdose an. Überprüfen Sie, dass die Kanne korrekt positioniert ist.

Wassertank füllen

Schließen Sie zunächst den Bohnenbehälter. Füllen Sie den Wassertank mit frischem, kaltem Wasser. Beachten Sie die Wasserstandsanzeige und überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung.

WICHTIG: Die Wassermenge bestimmt die Anzahl der Tassen – rechnen Sie etwa 125 ml pro Tasse. Füllen Sie immer nur so viel Wasser ein, wie für den Brühvorgang benötigt wird.

Beachten Sie, dass das gemahlene Kaffeepulver Wasser aufnimmt. Die Kaffeemenge kann daher etwas geringer sein als die eingefüllte Wassermenge.

Kaffeebohnen einfüllen

Öffnen Sie den Bohnenbehälter-Deckel und füllen Sie geröstete Kaffeebohnen ein. Der Behälter fasst etwa 150 g Bohnen. Verwenden Sie niemals rohe, gefrorene oder feuchte Bohnen, da diese das Mahlwerk beschädigen können.

WICHTIG: Füllen Sie nie gemahlenen Kaffee oder Flüssigkeiten in den Bohnenbehälter!

Schließen Sie dann den Bohnenbehälter.

Mahlgrad einstellen

Stellen Sie den gewünschten Mahlgrad mit dem Regler ein:

Stufe 1–2: Sehr fein (für starken Espresso-ähnlichen Kaffee)

Stufe 3–4: Fein (für kräftigen Kaffee)

Stufe 5–6: Mittel (für normalen Kaffee)

Stufe 7–8: Grob (für milden Kaffee)

Kaffee mit frischen Bohnen zubereiten

Filter vorbereiten




Öffnen Sie den Filterhalter durch Drehen nach links. Setzen Sie den Goldfilter ein oder verwenden Sie einen Papierfilter der Größe 1x4. Bei Papierfiltern knicken Sie die Falz um und achten darauf, dass der Filter nicht über den Rand hinausragt. Schließen Sie den Filterhalter vollständig, bis dieser spürbar einrastet.

Kanne vorbereiten

Stellen Sie die Edelstahl- oder Glaskanne auf die vorgesehene Platte und wählen mit der Taste **THERMO/GLASS** die entsprechende Kanne aus. Achten Sie darauf, dass die Kanne genau unter dem Auslass-Ventil sitzt.

HINWEIS: In der Edelstahl-Warmhaltekanne können maximal 8 Tassen Kaffee zubereitet werden.

Brühvorgang starten

1. Wählen Sie mit der **CUP 2-12**-Taste die gewünschte Tassenanzahl (2–12)
2. Stellen Sie bei Bedarf mit dem Regler oben auf der Maschine den gewünschten Mahlgrad ein
3. Stellen Sie mit **STRENGTH CONTROL** die Kaffeestärke ein (  )
4. Drücken Sie **START/STOP** – das Mahlwerk startet automatisch
5. Nach dem Mahlen beginnt der Brühvorgang
6. Drei Signaltöne bestätigen den Abschluss des Brühvorgangs. Wenn kein Kaffee mehr durch den Filter läuft, können Sie die Kanne entnehmen.

HINWEIS: Das Display schaltet nach 1 Minute ohne Eingabe in den Standby-Modus und zeigt dann die eingestellte Uhrzeit an. Zum erneuten Einschalten drücken Sie eine beliebige Taste außer **START/STOP**.

WICHTIG: Mit der Taste **START/STOP** startet unmittelbar das Mahlwerk bzw. der Brühvorgang. Drücken Sie diese Taste nur, wenn Sie Kaffee zubereiten möchten.

Kaffee mit gemahlenem Kaffee zubereiten

Wenn Sie bereits gemahlenen Kaffee verwenden möchten:

1. Drücken Sie **GRIND OFF** (Kontrollleuchte leuchtet auf), um das Mahlwerk zu deaktivieren
2. Geben Sie das Kaffeepulver direkt in den Filter
3. Verwenden Sie etwa 6-8 g Kaffeepulver pro Tasse
4. Starten Sie den Brühvorgang mit **START/STOP**

HINWEIS: Schwenken Sie den Filterhalter nach dem Brühen heraus, damit der Bereich unter dem Mahlwerk trocknen kann. Nutzen Sie bei Bedarf ein Papiertuch.

Timer-Funktion programmieren

Für automatisches Brühen zu einer bestimmten Zeit:

1. Bereiten Sie alles für den Brühvorgang vor
2. Halten Sie **PROGRAM** 3 Sekunden gedrückt
3. Stellen Sie mit **HOURL/MIN** die gewünschte Brühzeit ein
4. Drücken Sie **PROGRAM** erneut zum Aktivieren
5. Die Kontrollleuchte zeigt den aktiven Timer an
6. Drücken Sie bei Bedarf **PROGRAM** erneut, um die Timer-Funktion vorzeitig zu deaktivieren.

HINWEIS: Der Timer funktioniert nur im Standby-Modus. Stellen Sie sicher, dass Wasser und Bohnen eingefüllt sind. Trennen Sie die Kaffeemaschine nicht von der Stromversorgung.

Automatische Sicherheitsfunktionen

Tropf-Stopp-System

Beim Entfernen der Kanne stoppt automatisch der Kaffeefluss.

WICHTIG: Stellen Sie die Kanne innerhalb von 20 Sekunden zurück, um ein Überlaufen des Filters zu vermeiden.

Automatische Abschaltung

Das Gerät schaltet sich nach dem Brühvorgang automatisch ab. Die Warmhalteplatte bleibt noch 40 Minuten aktiv und schaltet sich dann ebenfalls ab.

Überhitzungsschutz

Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät automatisch ab. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

Beenden des Brühvorgangs

Der Brühvorgang endet automatisch nach der eingestellten Tassenanzahl. Drei Signaltöne bestätigen den Abschluss des Brühvorgangs. Wenn kein Kaffee mehr durch den Filter läuft, können Sie die Kanne entnehmen.

Drücken Sie **START/STOP**, um den Brühvorgang jederzeit zu unterbrechen.

Lassen Sie die Kaffeemaschine nach dem Brühvorgang abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.

Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrer Filter-Kaffeemaschine alles zubereiten?

Ihre Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine ist ein wahres Multitalent für alle Arten der Kaffeezubereitung:

Klassischer Filterkaffee

- Perfekt für das ausgiebige Frühstück oder gemütliche Kaffeepausen
- Ideal für größere Mengen bei Familienfeiern oder Besuch
- Gleichmäßige Extraktion für vollmundigen Geschmack

Verschiedene Kaffeestärken

- Milder Morgenkaffee für den sanften Start in den Tag
- Normaler Kaffee für den alltäglichen Genuss
- Starker Kaffee für den Energiekick am Nachmittag

Barista-Tipps für optimale Ergebnisse

Rund um die richtige Bohne

- Verwenden Sie hochwertige, frisch geröstete Kaffeebohnen
- Lagern Sie Bohnen in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank
- Entfernen Sie Bohnen, die älter als eine Woche sind
- Verschiedene Röstgrade ergeben unterschiedliche Geschmacksprofile

So finden Sie den perfekten Mahlgrad

- Beginnen Sie mit mittlerem Mahlgrad (Stufe 5-6)
- Für stärkeren Kaffee: feineren Mahlgrad wählen
- Für milderen Kaffee: gröberen Mahlgrad wählen
- Experimentieren Sie mit verschiedenen Einstellungen

Optimale Wassermenge und -qualität

- Verwenden Sie frisches, kaltes Wasser
- Gefiltertes Wasser verbessert den Geschmack
- Beachten Sie: Gemahlener Kaffee absorbiert Wasser während des Brühens
- Wichtig: Füllen Sie nur so viel Wasser ein, wie Sie Kaffee brühen möchten

Finden Sie Ihren Lieblingskaffee

Perfekter Sonntagsbrunch-Kaffee

Verwenden Sie eine mittlere Röstung mit Mahlgrad 5, normale Stärke und 8 Tassen. Servieren Sie den Kaffee in der Edelstahl-Warmhaltekanne – so bleibt er lange perfekt temperiert.

Aromatischer Nachmittagskaffee

Für den besonderen Genuss am Nachmittag: Dunkle Röstung, Mahlgrad 4, starke Intensität. Brühen Sie 4–6 Tassen für den intensiven Geschmack, den Sie sich nach einem langen Tag verdient haben.

Milder und bekömmlich

Helle Röstung, Mahlgrad 7, milde Stärke. Perfekt für alle, die Kaffee sanft und bekömmlich mögen. Ideal auch für Gäste, die normalerweise wenig Kaffee trinken.

Perfektes Timing für den Start in den Tag

Bereiten Sie am Abend alles vor: Wasser einfüllen, Bohnen in den Behälter, Timer z.B. auf 6:30 Uhr stellen. So wachen Sie mit dem Duft von frisch gebrühtem Kaffee auf.

Energiespar-Tipp

Nutzen Sie die Edelstahl-Warmhaltekanne für längere Warmhaltezeiten. Sie hält den Kaffee ohne zusätzlichen Energieverbrauch bis zu 4 Stunden heiß.

Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung

Bei Beachtung der folgenden Pflegeanleitung und unseren Tipps zur Reinigung wird Ihnen die Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine viele Jahre Freude bereiten.

Sofortige Reinigung nach Gebrauch

Gerät ausschalten und abkühlen lassen

Schalten Sie die Kaffeemaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis die Warmhalteplatte vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Kanne und Filter reinigen

Spülen Sie die verwendete Kanne sofort nach dem Gebrauch mit warmem Wasser aus. Entfernen Sie den Goldfilter und spülen Sie ihn unter fließendem Wasser ab. Bei hartnäckigen Kaffeeresten verwenden Sie eine weiche Bürste. Trocknen Sie Kannen und Filter im Anschluss gründlich ab.

Wöchentliche Pflege

Gründliche Reinigung der Kannen

Reinigen Sie beide Kannen mit warmem Seifenwasser. Die Glaskanne ist spülmaschinengeeignet. Die Edelstahl-Warmhaltekanne sollten Sie von Hand spülen, um die Vakuumisolierung zu schonen.

Mahlwerk reinigen

Entfernen Sie regelmäßig Kaffeereste aus dem Mahlwerk:

1. Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen
2. Bohnenbehälter leeren
3. Mahlwerk mit einem trockenen Pinsel reinigen

Falls das Mahlwerk blockiert oder die Anzeige „E1“ im Display erscheint, bitte diese vollständige Reinigung durchführen:

1. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entnehmen Sie die Kaffeekanne und den Filter.
3. Entleeren Sie den Wassertank, indem Sie das Gerät vorsichtig zur Seite neigen.
4. Legen Sie das Gerät auf die Rückseite.
5. Verwenden Sie ein Papiertuch und reinigen Sie den Bereich unterhalb des Mahlwerks.
6. Sobald der Bereich vollständig trocken ist, können Sie eine kleine Bürste und einen Staubsauger verwenden. Dadurch entfernen Sie Kaffeepulverreste, die möglicherweise den Mahlwerkverschluss blockieren.
7. Stecken Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose. Der Mahlwerkverschluss sollte nun automatisch den Mahlwerktunnel verschließen.
8. Ziehen Sie den Netzstecker erneut aus der Steckdose.
9. Reinigen Sie noch einmal wie oben beschrieben den Bereich unterhalb des Verschlusses, der nun sichtbar geworden ist.
10. Falls diese Maßnahmen nicht erfolgreich sind, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.

Gehäuse pflegen

Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Bei Bedarf verwenden Sie einen milden Edelstahlreiniger. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Bedienelemente gelangt.

Monatliche Entkalkung

HINWEIS: Entkalken Sie die Kaffeemaschine regelmäßig, spätestens wenn die Brühzeit deutlich länger wird oder der Kaffeegeschmack beeinträchtigt ist.

Entkalkungsvorgang:

1. Verwenden Sie handelsüblichen Entkalker auf Zitronensäurebasis
2. Befolgen Sie die Dosierungsanleitung des Herstellers
3. Füllen Sie die Entkalkerlösung in den Wassertank
4. Drücken Sie **GRIND OFF** (Mahlwerk ausschalten)
5. Starten Sie einen normalen Brühvorgang
6. Lassen Sie die Lösung 15 Minuten einwirken
7. Spülen Sie 3–4 Mal mit klarem Wasser nach

WARNUNG: Verwenden Sie niemals Essig oder aggressive Reinigungsmittel. Diese können das Gerät beschädigen und den Geschmack beeinträchtigen.

Sichere Lagerung

Lassen Sie alle Teile vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie das Gerät verstauen. Feuchtigkeit kann zu Korrosion oder Geruchsentwicklung führen.

Bewahren Sie die Kaffeemaschine an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf. Wickeln Sie das Netzkabel ordentlich auf und befestigen Sie es am Kabelhalter.

Wenn Sie die Kaffeemaschine längere Zeit nicht verwenden, reinigen Sie sie besonders gründlich und lagern Sie sie an einem trockenen Ort. Entfernen Sie alle Kaffeereste aus dem Mahlwerk und dem Bohnenbehälter.

Schnelle Hilfe bei Problemen

Für häufige Fragen und Probleme, die beim Kaffeebrühen auftreten können, finden Sie hier die Erklärungen

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten	Netzstecker nicht richtig angeschlossen / Sicherung defekt	Stromversorgung überprüfen / Sicherung prüfen
Mahlwerk funktioniert nicht	Bohnenbehälter leer / Bohne blockiert Mahlwerk	Bohnen nachfüllen / Mahlwerk reinigen (siehe Anleitung)
Kaffee läuft neben die Kanne	Kanne nicht richtig positioniert / Tropf-Stopp verstopft oder defekt	Kanne korrekt aufstellen / Tropf-Stopp reinigen / Kundendienst kontaktieren
Brühvorgang dauert zu lange	Kalkablagerungen im System	Gerät entkalken (siehe Pflegeanleitung)
Kaffee schmeckt bitter	Mahlgrad zu fein / Kaffeestärke zu hoch	Gröberen Mahlgrad wählen / Stärke reduzieren
Kaffee schmeckt wässrig	Mahlgrad zu grob / zu wenig Kaffee	Feineren Mahlgrad wählen / mehr Bohnen verwenden
Display zeigt falsche Zeit	Stromausfall / Gerät war getrennt	Uhrzeit neu einstellen mit HOURL/MIN
Timer funktioniert nicht	Gerät nicht im Standby-Modus / Timer nicht aktiviert	CUP drücken für Standby / PROGRAM -Taste prüfen
Kaffeereste im Mahlwerk	Normale Abnutzung / feuchte Bohnen verwendet	Mahlwerk reinigen / nur trockene Bohnen verwenden
Gerät schaltet automatisch ab	Sicherheitsfunktion aktiv / Überhitzungsschutz	Normal nach 40 Min. / Gerät abkühlen lassen
Display aus	Display wechselt nach 1 Minute ohne Eingabe in Standby-Modus	Zum Einschalten beliebige Taste drücken (außer START/STOP)

HINWEIS: Sollten die Probleme weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Chef Cuisine Kundendienst.

Häufig gestellte Fragen (FAQ)

F: Welche Kaffeebohnen kann ich verwenden?

A: Verwenden Sie ausschließlich geröstete Kaffeebohnen. Rohe, gefrorene oder feuchte Bohnen können das Mahlwerk beschädigen. Alle handelsüblichen Röstungen sind geeignet.

F: Kann ich auch gemahlene Kaffee verwenden?

A: Ja, drücken Sie dazu die **GRIND OFF**-Taste und geben Sie das Kaffeepulver direkt in den Filter. Verwenden Sie etwa 6-8 g pro Tasse.

F: Wie oft muss ich das Gerät entkalken?

A: Das hängt von der Wasserhärte ab. Bei hartem Wasser alle 4-6 Wochen, bei weichem Wasser alle 2-3 Monate. Entkalken Sie spätestens, wenn der Brühvorgang deutlich länger dauert.

F: Warum läuft der Kaffee so langsam durch?

A: Meist liegt es an Kalkablagerungen. Entkalken Sie das Gerät. Alternativ kann der Mahlgrad zu fein eingestellt sein.

F: Kann ich beide Kannen gleichzeitig verwenden?

A: Nein, verwenden Sie immer nur eine Kanne pro Brühvorgang. Das Gerät ist für eine Kanne konzipiert.

F: Wie lange hält der Kaffee in der Edelstahl-Kanne warm?

A: Die Vakuumisolierung hält den Kaffee bis zu 4 Stunden heiß, ohne dass zusätzliche Energie benötigt wird.

F: Was bedeutet die Anzeige „H“ im Display?

A: „H“ zeigt an, dass die Warmhalteplatte noch heiß ist. Warten Sie, bis die Anzeige erlischt, bevor Sie das Gerät reinigen.

F: Kann ich das Gerät auch ohne Timer verwenden?

A: Ja, das Gerät funktioniert vollständig auch ohne Timer. Der Timer ist eine zusätzliche Komfortfunktion.

F: Warum blinkt die Uhrzeit im Display?

A: Das passiert nach einem Stromausfall oder beim ersten Anschließen. Stellen Sie die Uhrzeit mit **hour/min** neu ein.

Garantie

Ihr Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine besitzt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung.

Hinweise zur Entsorgung

Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind recyclebar, ihre Rückführung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie deshalb die nicht mehr benötigte Verpackung an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

Technische Daten

Chef Cuisine Filter-Kaffeemaschine mit Mahlwerk
Modell: 4572-CC

Maße & Gewichte

- Maße: B 20 x T 26 x H 45 cm
- Gewicht: ca. 4,5 kg

Leistung & Anschluss

- Leistung: 900–1.050 W
- Stromversorgung: 220-240 V (AC), 50-60 Hz
- Kabellänge: 1 m

Material

- Gehäuse: Edelstahl und hochwertiger Kunststoff
- Mahlwerk: Edelstahl
- Filter: Goldfilter, geschmacksneutral
- Kannen: Glas (1,2 L) und Edelstahl mit Vakuumisolierung (1,0 L)

Funktionen

- Tassenanzahl: 2–12 Tassen (à 125 ml)
- Mahlgrad: 8 Stufen einstellbar
- Kaffeestärke: 3 Stufen (mild, normal, stark)
- Timer: 24-Stunden-Programmierung
- Wassertank: 1,5 Liter Fassungsvermögen
- Bohnenbehälter: ca. 150 g Fassungsvermögen

Sicherheitsfeatures

- Automatische Abschaltung
- Tropf-Stopp-System
- Überhitzungsschutz
- Warmhalteplatte mit Timer-Abschaltung
- Anti-Tropffunktion bei Edelstahl-Kanne

Technische Änderungen vorbehalten!

Digital immer auf dem aktuellen Stand!



Hier finden Sie die aktuellste Version der Gebrauchsanweisung:
Scannen Sie einfach den QR-Code oder besuchen Sie:
chef-cuisine.de/manuals

Zertifizierungen



Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1 und IEC 60335-2-15 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch und nach der EU-Richtlinie 2014/30/EU funkenstört.

Kontaktinformationen

CHEF CUISINE

Loyalty for Brands GmbH
Meerbuscher Straße 78
40670 Meerbusch

Tel. 0800 000 3718
support@chef-cuisine.de
www.chef-cuisine.de
Stand: September 2025