CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

DESIGN-KAFFEEVOLLAUTOMAT

MIT ONE-TOUCH-BREWING UND MILCHBEHÄLTER

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Wichtige allgemeine Informationen	5
Willkommen bei Chef Cuisine!	7
Lieferumfang und Zubehör	8
Vor der ersten Nutzung Ihres Kaffeevollautomaten	9
Quick-Start: Die Kurzanleitung	13
Schritt für Schritt: Die ausführliche Bedienungsanleitung	**14**
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	19
Reinigung und Wartung	21
Schnelle Hilfe bei Problemen	32
Häufig gestellte Fragen (FAQ)	35
Garantie	36
Hinweise zur Entsorgung	36
Technische Daten	37
Kontaktinformationen	38

Bestimmungsgemäße Benutzung

Der Chef Cuisine Design-Kaffeevollautomat ist zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen und zur Zubereitung von Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato und anderen Kaffeespezialitäten in haushaltsüblichen Mengen bestimmt. Das Gerät eignet sich für die Verwendung mit ganzen Kaffeebohnen und verfügt über ein integriertes Milchschaumsystem.

Der Kaffeevollautomat 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 den Kaffeevollautomaten 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 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 funkentstört.

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.

ACHTUNG: Heißer Dampf und heiße Milch können beim Brühvorgang spritzen. Halten Sie Hände und Gesicht von der Dampfdüse fern. Berühren Sie die Milchdüse nicht während oder unmittelbar nach dem Betrieb.

WICHTIG: Verwenden Sie ausschließlich geröstete Kaffeebohnen, niemals gemahlenen Kaffee, Instantkaffee oder andere Lebensmittel. Rohe, gefrorene oder feuchte Kaffeebohnen können das Mahlwerk beschädigen und zu Funktionsstörungen führen.

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Wassertank. Stellen Sie sicher, dass der Wassertank ordnungsgemäß eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten. Verwenden Sie das Gerät nicht im Dauerbetrieb.

VORSICHT: Entfernen Sie niemals die Brühgruppe während des Brühvorgangs. Warten Sie, bis das Gerät vollständig in den Standby-Modus zurückgekehrt ist.

Verwenden Sie nur frische, kalte Milch für das Milchschaumsystem. Warme oder bereits aufgeschäumte Milch kann zu unzureichenden Ergebnissen führen.
Reinigen Sie das Mahlwerk und die Brühgruppe regelmäßig von Kaffeeresten, um eine optimale Funktion zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder verstauen. Die Dampfdüse und interne Komponenten können noch längere Zeit nach dem Ausschalten heiß sein.

ACHTUNG: Die Heißwasser-Funktion darf nur für die maximale Menge von einem Tankinhalt (1,2 L) betrieben werden. Lassen Sie das Gerät danach ausreichend abkühlen.

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 den Design-Kaffeevollautomaten immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie ihn reinigen oder wenn Sie ihn 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.

WARNUNG: 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 Ihres neuen Design-Kaffeevollautomaten mit One-Touch-Brewing und Milchbehälter! Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine. Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.

Schwarzer Espresso und aromatischer Kaffee, cremiger Cappuccino und angesagter Latte Macchiato: Der Chef Cuisine Kaffeevollautomat zaubert mit nur einem Touch original italienische Spezialitäten in Tasse und Glas, aus frisch gemahlenen Bohnen und mit Crema ganz nach Ihrem Geschmack für vollmundigen Kaffeegenuss.

Ein hochwertiges Edelstahlmahlwerk, das patentierte FABS®-Brühsystem mit 19 Bar Pumpendruck und der separate Milchbehälter sorgen für italienische Genussmomente wie beim Barista. Holen Sie sich Ihre eigene, kleine Caffè Bar ins Haus: Mit Ihrem neuen Kaffeevollautomaten erleben Sie Barista-Qualität in Ihren eigenen vier Wänden!

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 Ihren Kaffeevollautomaten anschließend in Betrieb nehmen und authentische Kaffeespezialitäten wie ein Profi zubereiten!

Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!

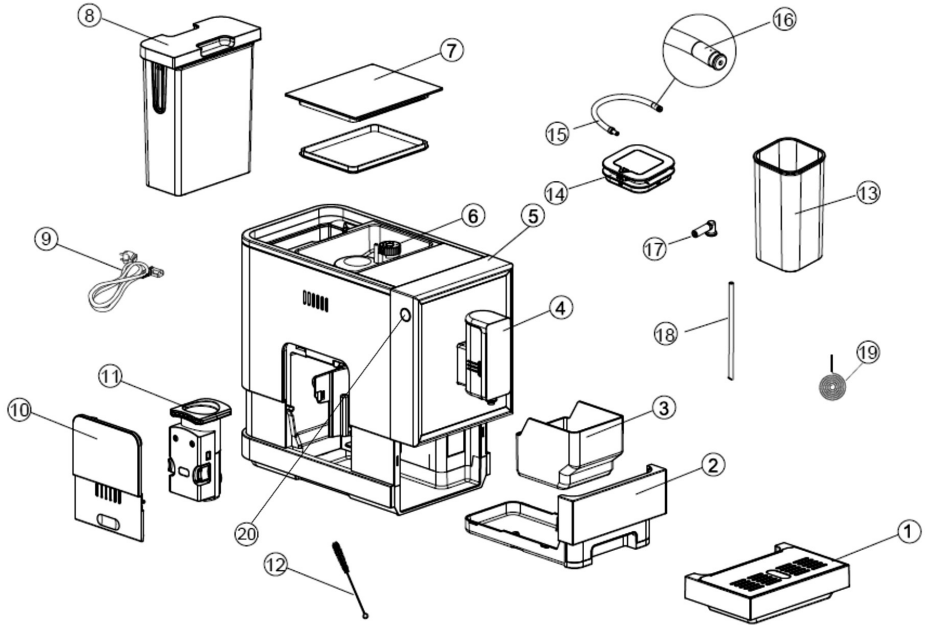
Ihr Chef Cuisine-Team

Lieferumfang und Zubehör

Stellen Sie beim Auspacken sicher, dass der Lieferumfang vollständig ist und der Kaffeevollautomat und das Zubehör keine Beschädigungen aufweisen.

Lieferumfang

- Chef Cuisine Design-Kaffeevollautomat
- Separater Milchbehälter, 0,25 Liter
- Abnehmbarer Wassertank, 1,2 Liter
- Reinigungsbürste
- Entkalkungsmittel (1 Packung)
- Netzkabel, 1,1 m
- Gebrauchsanleitung

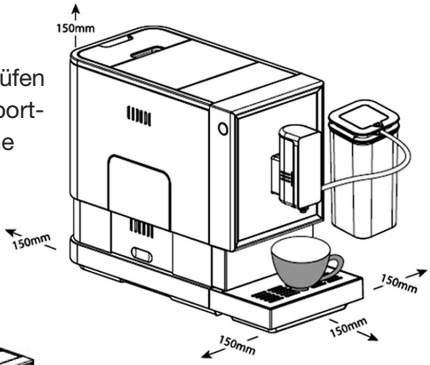


1. Äußere Abtropfschale
2. Innere Abtropfschale
3. Kaffeesatzbehälter
4. Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
5. LED-Touch-Bedienfeld
6. Bohnenbehälter mit Drehregler für Mahlgradeinstellung
7. Abdeckung Bohnenbehälter
8. Wassertank (1,2 Liter)
9. Netzkabel
10. Seitenklappe Brühgruppe
11. Brühgruppe (entnehmbar)
12. Reinigungsbürste
13. Milchbehälter (0,25 Liter)
14. Deckel Milchbehälter
15. Milchschlauch
16. Anschluss-Seite Milchschlauch/ Kaffeemaschine
17. Verbindungsgummi Milchschlauch/-behälter
18. Ansaugrohr Milchbehälter
19. Reinigungs-Nadel für Milchschlauch
20. Ein-/Aus-Taste

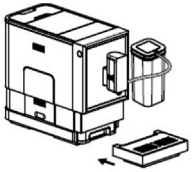
Vor der ersten Nutzung Ihres Kaffeevollautomaten

Bevor Sie Ihren Design-Kaffeevollautomaten 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 den Kaffeevollautomaten auf eine stabile, ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose. Wählen Sie eine sichere und stabile Oberfläche mit einer leicht erreichbaren Stromversorgung und einem Mindestabstand von 150 mm zu den Seiten der Maschinen.



Setzen Sie die Abtropfschale an die entsprechende Position unter dem Kaffeeauslauf. Achten Sie darauf, dass die Abtropfschale korrekt mit der Maschine verbunden ist.

Erste Reinigung

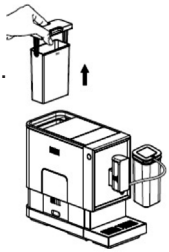
Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend. Spülen Sie den Wassertank, den Milchbehälter und die Abtropfschalen mit warmem Wasser aus.

Aufstellungsort wählen

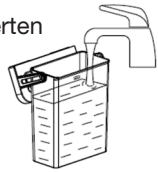
Wählen Sie eine feste, ebene, horizontale und hitzebeständige Unterlage. Die Steckdose muss für eine schnelle Trennung vom Netz im Notfall leicht zugänglich sein.

Wassertank vorbereiten

Heben Sie den Wassertank an, indem Sie den Deckel als Griff verwenden.



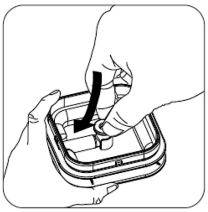
Füllen Sie den Wassertank bis zum markierten Maximum mit Wasser und setzen Sie ihn wieder in die Maschine ein.



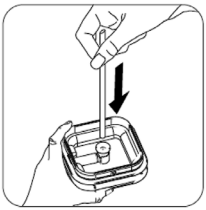
Um ein Überlaufen des Wassertanks zu verhindern, füllen Sie Wasser nicht mit anderen Behältern direkt in das Gerät.

WICHTIG: Füllen Sie den Wassertank niemals mit warmem, kohlensäurehaltigem Wasser oder anderen Flüssigkeiten, die den Wassertank und die Maschine beschädigen könnten.

Zusammenbau Milchsystem

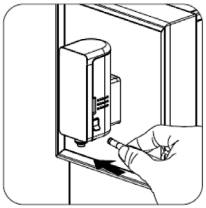


1. Setzen Sie den Verbindungsgummi in die Aussparung im Deckel ein.



2. Stecken Sie das Ansaugrohr in den Verbindungsgummi im Deckel.

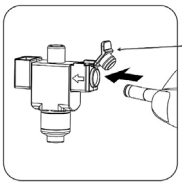
3. Stecken Sie den Milchschlauch in den Verbindungsgummi an der Außenseite des Deckels.



4. Stecken Sie den Milchschlauch in den Einlass des Milchaufschäumers am höhenverstellbaren Kaffeeauslauf (öffnen Sie zuerst die Schutzabdeckung).

HINWEIS: Reinigen Sie das automatische Milchaufschäumsystem vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).

HINWEIS: Der Einlass für den Milchschlauch ist mit einer Schutzabdeckung versehen, die Sie entfernen müssen, wenn Sie den Milchschlauch einstecken möchten.



Bohnenbehälter befüllen

Entfernen Sie den Deckel des Bohnenbehälters.

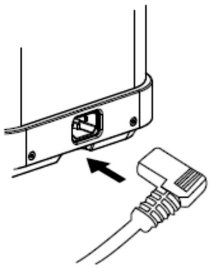
Befüllen Sie den Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen.

Setzen Sie den Behälterdeckel wieder auf.

WICHTIG: Befüllen Sie den Kaffeebohnenbehälter ausschließlich mit Kaffeebohnen. Gemahlener Kaffee, Instantkaffee, oder andere Lebensmittel können die Maschine beschädigen.

Erste Inbetriebnahme

Wickeln Sie das Netzkabel ab, richten Sie es gerade und stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Buchse auf der Rückseite der Maschine. Stecken Sie das andere Ende des Netzkabels in eine Steckdose mit geeigneter Spannung.



Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻. Das Gerät führt automatisch eine Spülung durch. Lassen Sie diese vollständig ablaufen, bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten.

HINWEIS: Führen Sie vor dem ersten Gebrauch zusätzlich eine manuelle Spülung durch, wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Quick-Start: Die Kurzanleitung

- Stellen Sie den Kaffeevollautomaten auf eine stabile Oberfläche und schließen Sie ihn an die Stromversorgung an
- Setzen Sie die Abtropfschalen korrekt ein und füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung
- Füllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffeebohnen
- Drücken Sie den Ein-/Ausschalter – das Gerät führt automatisch eine Spülung durch
- Für einfachen Kaffee: Tasse unter Auslauf stellen, Höhe anpassen, Kaffee oder Espresso drücken
- Für Milchgetränke: Milchsystem anschließen, Milchbehälter mit kalter Milch füllen, Cappuccino oder Latte Macchiato drücken
- Für Milchschaum: Milchsystem anschließen, Milchschaum drücken
- Für Heißwasser: Tasse unter Auslauf stellen, Heißwasser drücken (Achtung: Entfernen Sie hierzu den Milchschlauch)
- Nach dem Gebrauch: Gerät ausschalten, Milchbehälter in den Kühlschrank stellen, Kaffeesatzbehälter leeren
- Abtropfschalen und Milchsystem nach Gebrauch reinigen, in regelmäßigen Abständen die seitlich entnehmbare Brüheinheit reinigen und Entkalkungsprogramm durchführen (siehe ausführliche Gebrauchsanleitung)

Schritt für Schritt:
Die ausführliche Bedienungsanleitung

Die Benutzung des Chef Cuisine Design-Kaffeevollautomaten ist einfach und sicher. Die Bedienungsschritte sind für alle Kaffeespezialitäten 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

LED-Touch-Bedienfeld

- **Ein-/Aus-Taste ⏻:** Gerät ein- und ausschalten
- **Getränketasten:** Direkte Auswahl der gewünschten Kaffeespezialität
- **Statusanzeigen:** Zeigen Betriebszustand und Wartungsbedarf an
- **Beleuchtung:** Aktive Funktionen werden durch Aufleuchten angezeigt

Statusanzeigen	Wartungsbedarf
	Blinkt: Niedriger Wasserstand/Wassertank fehlt
	Bohnenbehälter leer
	Leuchtet dauerhaft: Kaffeesatzbehälter voll Blinkt: Interne Abtropfschale/Kaffeesatzbehälter fehlt
	Leuchtet dauerhaft: Brühgruppe fehlt/nicht richtig installiert Blinkt: Seitenklappe geöffnet/nicht richtig installiert
	Leuchtet dauerhaft: Entkalkung erforderlich Blinkt: Entkalkung läuft
	Funktion „System leeren” läuft

Getränketasten			
	Espresso		Latte Macchiato
	Kaffee		Milchschaum
	Cappuccino		Heißes Wasser

Zubereitung

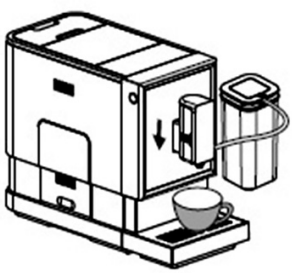
1. Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeesatzbehälter sowie die beiden Abtropfschalen korrekt eingesetzt sind und der Wassertank mit Wasser gefüllt ist.

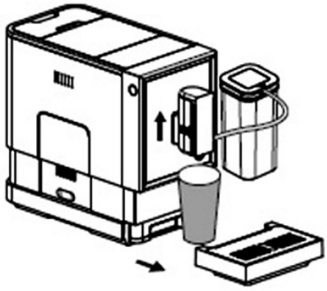
2. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ⏻ ein. Das Gerät führt eine automatische Spülung mit einer kleinen Menge Wasser durch, die Sie durch Drücken der Heißwasser-Taste stoppen können.

HINWEIS: Es wird keine automatische Spülung durchgeführt, wenn das Gerät nur für kurze Zeit ausgeschaltet war. Um diese Funktion zu deaktivieren, sodass bei jedem Einschalten eine Spülung durchgeführt wird, beachten Sie das Kapitel „Weitere Einstellungen“.

3. Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

4. Stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf und passen Sie die Höhe des Auslaufs an die Tasse an. Je nach Größe der Tasse (zu hoch oder zu breit) können Sie die Abtropfschale entfernen oder die Position der Abtropfschale wie folgt anpassen:





Espresso / Kaffee

Drücken Sie die Taste für Espresso oder Kaffee . Das Gerät beginnt unmittelbar mit der Zubereitung. Die jeweilige Taste leuchtet während des gesamten Zubereitungsvorgangs. Wenn das Gerät wieder in den Standby-Modus wechselt, ist der Kaffee servierfertig.

Zubereitung von Latte Macchiato

Füllen Sie den Milchbehälter mit kalter Milch. Schließen Sie das Milchsystem an das Gerät an Drücken Sie die Latte-Macchiato-Taste . Das Gerät beginnt unmittelbar mit der Zubereitung. Die Taste leuchtet während des gesamten Zubereitungsvorgangs.

Das Gerät gibt zuerst Milch und dann Kaffee aus.

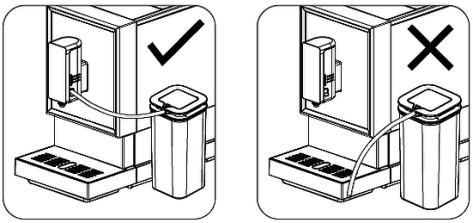
Die Zubereitung wird automatisch beendet. Sie können die Zubereitung durch erneutes Drücken der Latte-Macchiato-Taste abbrechen.

Beachten Sie nach dem Gebrauch das Kapitel „Reinigung und Wartung“, Abschnitt „Reinigung des automatischen Milchaufschäumsystems“.

Tipp: Stellen Sie den gefüllten Milchbehälter nach Gebrauch in den Kühlschrank. Verwenden Sie kalte Milch (mit einer Temperatur von ca. 5 °C) mit einem hohen Eiweißgehalt (min. 3%), um ein optimales Aufschäumresultat zu erzielen.

WARNUNG: Beim Start des Brühvorgangs können Dampf und heiße Milch aus dem Auslauf spritzen.

HINWEIS: Legen Sie den Milchschlauch nach Gebrauch um den Deckel des Milchbehälters. Lassen Sie ihn nicht frei fallen, um ein Ausspritzen der Milch aufgrund von Druckunterschieden zu verhindern.



Zubereitung von Cappuccino

Füllen Sie den Milchbehälter mit kalter Milch. Schließen Sie das Milchsystem an das Gerät an. Drücken Sie die Cappuccino-Taste. Das Gerät beginnt unmittelbar mit der Zubereitung. Die Taste leuchtet während des gesamten Zubereitungsvorgangs.

Das Gerät gibt zuerst Milch und dann Kaffee aus.

Die Zubereitung wird automatisch beendet. Sie können die Zubereitung durch erneutes Drücken der Cappuccino-Taste abbrechen.

Beachten Sie nach dem Gebrauch das Kapitel „Reinigung und Wartung", Abschnitt „Reinigung des automatischen Milchaufschäumsystems".

HINWEIS: Reinigen Sie das automatische Milchaufschäumsystem vor dem ersten Gebrauch.

WARNUNG: Beim Start des Brühvorgangs können Dampf und heiße Milch aus dem Auslauf spritzen.

HINWEIS: Legen Sie den Milchschlauch nach Gebrauch um den Deckel des Milchbehälters. Lassen Sie ihn nicht frei fallen, um ein Ausspritzen der Milch aufgrund von Druckunterschieden zu verhindern.

Zubereitung von Milchschaum

Füllen Sie den Milchbehälter mit Milch.

Schließen Sie das Milchsystem an die Maschine an.

Drücken Sie die Milchschaum-Taste . Das Gerät beginnt unmittelbar mit der Zubereitung. Die Taste leuchtet während des gesamten Zubereitungsvorgangs.

Beachten Sie nach dem Gebrauch das Kapitel „Reinigung und Wartung“, Abschnitt „Reinigung des automatischen Milchaufschäumsystems“.

HINWEIS: Reinigen Sie das automatische Milchaufschäumsystem vor dem ersten Gebrauch.

WARNUNG: Beim Start des Brühvorgangs können Dampf und heiße Milch aus dem Auslauf spritzen.

HINWEIS: Legen Sie den Milchschlauch nach Gebrauch um den Deckel des Milchbehälters. Lassen Sie ihn nicht frei fallen, um ein Ausspritzen der Milch aufgrund von Druckunterschieden zu verhindern.

Heißes Wasser

Drücken Sie die Heißwasser-Taste . Das Gerät beginnt unmittelbar mit der Zubereitung. Die Taste leuchtet während des gesamten Zubereitungsvorgangs.

WICHTIG: Entfernen Sie den Milchschlauch, bevor Sie die Heißwasser Funktion benutzen.

Chef Cuisine Tipps & Rezepte

Was können Sie mit Ihrem Kaffeevollautomaten alles zubereiten?

Ihr Chef Cuisine Design-Kaffeevollautomat ist ein wahres Multitalent für alle italienischen Kaffeespezialitäten:

Klassische Kaffeespezialitäten

- Espresso: Der Klassiker aus Italien – kurz, kräftig, mit perfekter Crema
- Lungo: Verlängerter Espresso für mildere Geschmacksnoten
- Cappuccino: Espresso mit heißer Milch und cremigem Milchschaum im Verhältnis 1:1:1
- Latte Macchiato: Geschichtetes Getränk mit viel Milch und Espresso „on top“
- Caffè Latte: Espresso mit heißer Milch, weniger Schaum als beim Cappuccino

Kreative Variationen

- Milchkaffee: Kaffee stark mit aufgeschäumter Milch
- Espresso Macchiato: Espresso mit einem Löffel Milchschaum
- Americano: Espresso mit heißem Wasser verlängert

Barista-Tipps für den perfekten Kaffeegenuss

Rund um die richtige Bohne:

- Verwenden Sie nur hochwertige, frisch geröstete Kaffeebohnen
- Lagern Sie Bohnen kühl, trocken und luftdicht
- Füllen Sie nur die Menge nach, die Sie in 1-2 Wochen verbrauchen
- Verschiedene Röstgrade ergeben unterschiedliche Geschmacksprofile

So erzielen Sie perfekte Crema:

- Verwenden Sie frische Bohnen (2-4 Wochen nach Röstung)
- Stellen Sie den Mahlgrad richtig ein: zu fein = bitterer Geschmack, zu grob = wässriger Geschmack
- Reinigen Sie die Brühgruppe regelmäßig für konstante Qualität

Milchschaum-Geheimnisse:

- Verwenden Sie kalte, frische Vollmilch (3,5% Fett)
- Pflanzliche Milchalternativen: Hafermilch und Sojamilch eignen sich gut
- Reinigen Sie das Milchsystem nach jeder Verwendung

Kreative Kaffee-Rezepte für den schnellen Start

Perfekter Cappuccino nach italienischer Art
Bereiten Sie einen Cappuccino zu. Bestäuben Sie mit etwas Kakaopulver für den authentischen Geschmack.

Latte Macchiato mit Karamell-Note
Geben Sie einen Teelöffel Karamellsirup in ein hohes Glas, bereiten Sie Ihren Latte Macchiato zu und garnieren Sie mit einem Hauch Zimt. Die warme Milch löst das Karamell und sorgt für eine süße Überraschung.

Espresso Romano
Bereiten Sie einen doppelten Espresso zu und servieren Sie ihn mit einer dünnen Zitronenscheibe am Tassenrand. Die Zitrone betont die fruchtigen Noten des Kaffees und sorgt für einen erfrischenden Abschluss.

Wiener Melange
Bereiten Sie einen Kaffee zu, fügen Sie heiße Milch hinzu und krönen Sie das Getränk mit einer Haube aus geschlagener Sahne. Ein Klassiker aus der österreichischen Kaffeehaus-Tradition.

Affogato al Caffè
Geben Sie eine Kugel Vanilleeis in eine Schale und übergießen Sie sie mit einem heißen Espresso. Das Eis schmilzt langsam und verbindet sich mit dem Kaffee zu einem köstlichen Dessert.

Iced Cappuccino für heiße Tage
Bereiten Sie einen starken Espresso zu und lassen Sie ihn abkühlen. Füllen Sie ein Glas mit Eiswürfeln, gießen Sie den kalten Espresso darüber und toppen Sie mit kaltem Milchschaum.

Saisonale Kaffee-Variationen

Herbst-Spezialität - Pumpkin Spice Latte
Fügen Sie Ihrem Latte Macchiato einen Teelöffel Kürbisgewürz (Zimt, Muskat, Ingwer) hinzu und garnieren Sie mit einem Hauch Zimt.

Winter-Genuss - Lebkuchen-Cappuccino
Geben Sie etwas Lebkuchengewürz in Ihren Cappuccino und süßen Sie mit einem Teelöffel braunem Zucker.

Frühlings-Frische - Lavendel-Latte
Ein Tropfen Lavendelsirup in Ihrem Latte sorgt für eine blumige, entspannende Note.

Sommer-Erfrischung - Cold Brew Style
Bereiten Sie einen starken Kaffee zu, lassen Sie ihn vollständig abkühlen und servieren Sie ihn über Eis mit kalter Milch.

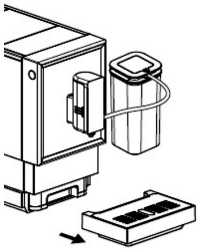
Reinigung und Wartung

Die regelmäßige Reinigung und Wartung des Geräts ist sehr wichtig, um dessen Lebensdauer zu verlängern.

Reinigung der Abtropfschale und des Kaffeesatzbehälters

Leeren und reinigen Sie die Abtropfschalen täglich.

Nehmen Sie zuerst die äußere Abtropfschale vom Gerät ab.



Ziehen Sie die innere Abtropfschale und den Kaffeesatzbehälter heraus.

Leeren Sie beide Abtropfschalen und den Kaffeesatzbehälter aus. Spülen Sie die Teile mit warmem Wasser aus. Trocknen Sie die Teile anschließend gründlich ab.

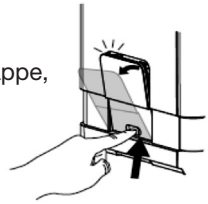
Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder in die innere Abtropfschale ein und schieben Sie sie wieder in das Gerät.

Setzen Sie die äußere Abtropfschale wieder an ihren ursprünglichen Platz.

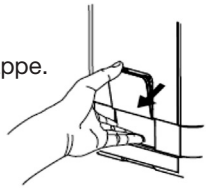
HINWEIS: Wenn blinkt, fehlt der Kaffeesatzbehälter. Wenn dauerhaft aufleuchtet, muss der Kaffeesatzbehälter geleert werden.

Reinigung der Brühgruppe

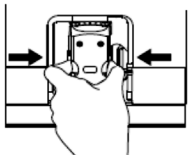
1. Drücken Sie leicht auf die Unterseite der Seitenklappe, um sie zu öffnen.



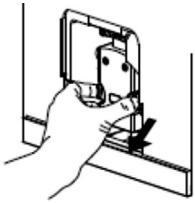
2. Entfernen Sie die Seitenklappe.



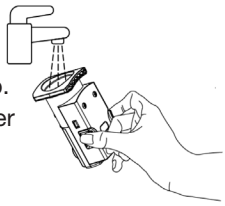
3. Lösen Sie die Verriegelung, indem Sie die beiden Entriegelungsknöpfe (orange) gleichzeitig drücken.



4. Entnehmen Sie die Brühgruppe.



5. Spülen Sie die Brühgruppe unter fließendem Wasser ab. Lassen Sie sie vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen.



6. Setzen Sie die Brühvorrichtung wieder in ihre ursprüngliche Position ein und bringen Sie die Seitenklappe wieder an ihrer ursprünglichen Position an.

HINWEIS: Wenn ⚠ dauerhaft leuchtet, fehlt die Brühgruppe oder diese ist nicht korrekt eingesetzt. Wenn ⚠ blinkt, fehlt die Seitenklappe oder ist diese ist nicht korrekt eingesetzt.

Reinigung des Wassertanks

1. Heben Sie den Wassertank heraus und reinigen Sie ihn mit klarem Wasser.
2. Füllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit kaltem Trinkwasser und setzen Sie ihn wieder in das Gerät ein.

Reinigung des automatischen Milchaufschäumsystems

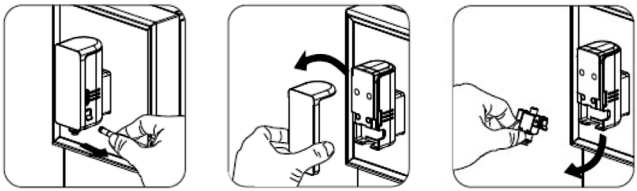
HINWEIS: Die Reinigung des Milchaufschäumsystems sollte maximal 30 Minuten nach der letzten Zubereitung erfolgen. Ansonsten können sich hartnäckige Rückstände bilden.

Milchsystem

1. Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.
2. Füllen Sie den Milchbehälter mit frischem Wasser.
3. Schließen Sie den Milchbehälter wie im Abschnitt „Zusammenbau/Einrichtung" beschrieben an das Gerät an.
4. Drücken Sie die Taste „Milchschaum" .
5. Die Maschine gibt heißes Wasser und Dampf ab, um den Auslauf und den Milchauslauf zu reinigen.
6. Drücken Sie die Taste erneut, um den Wasserfluss zu stoppen.

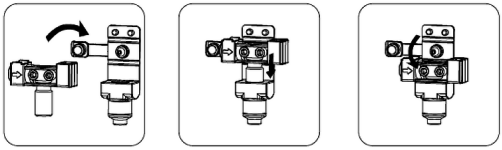
Milchaufschäumer

Schritt 1: Entfernen Sie den Milchschlauch. Entfernen Sie die Abdeckung vom höhenverstellbaren Kaffeeauslauf. Nehmen Sie den Milchaufschäumer heraus.

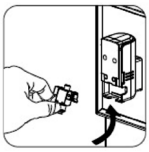


Schritt 2: Nehmen Sie den Milchaufschäumer in zwei Teile auseinander und reinigen Sie ihn mit frischem Wasser und einer kleinen Bürste.

Schritt 3: Setzen Sie den Milchaufschäumer wieder zusammen.

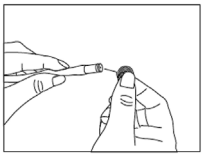


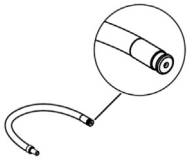
Schritt 4: Setzen Sie den Milchaufschäumer in die Aussparung im Kaffeeauslauf ein.



Reinigung des Milchbehälters und des Milchschlauchs

1. Leeren Sie die Milch aus dem Milchbehälter und spülen Sie ihn mit klarem Wasser aus. Nehmen Sie den Verbindungsgummi und das Ansaugrohr heraus und spülen Sie diese ebenfalls mit klarem Wasser aus. Setzen Sie sie anschließend wieder ein. (stellen Sie sicher, dass die Verbindung fest und korrekt sitzt).
2. Reinigen Sie beide Enden des Milchschlauchs mit klarem Wasser. Sie können die Öffnung mit einer Nadel oder einer Bürste reinigen (siehe Abbildung).





HINWEIS: Dieser Schritt muss täglich durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass das Milchsystem einwandfrei funktioniert.

Selbstreinigung

Wenn dauerhaft leuchtet, muss das Gerät eine Selbstreinigung durchführen. Das Gerät bleibt in einem optimalen Zustand, wenn diese Funktion mindestens einmal im Monat oder je nach Wasserhärte häufiger durchgeführt wird.

1. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX Markierung mit kaltem, frischem Wasser
2. Geben Sie eine Packung des im Lieferumfang enthaltenen Reinigungsmittels in den Wassertank.

WICHTIG: Verwenden Sie zur Selbstreinigung dieses Geräts keinen Essig oder andere Reinigungsmittel. Diese könnten das Gerät beschädigen.

3. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
4. Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter den Kaffeeauslauf.
5. Halten Sie im Standby-Modus die Tasten und „Espresso“ 5 Sekunden lang gedrückt. Es ertönt ein Signalton und die Tasten und „Espresso” blinken.
6. Drücken Sie die Taste „Espresso”, um den Selbstreinigungsvorgang zu starten. Um zum Standby-Modus zurückzukehren, drücken Sie .
7. blinkt und zeigt damit an, dass das Gerät den Selbstreinigungsvorgang durchführt. (**Achtung:** Halten Sie Haut/Körper von heißem Wasser fern.)
8. Wenn das gesamte Wasser aus dem Wassertank durchgelaufen ist, blinken die Tasten und „Espresso”. Entfernen Sie mögliche Rückstände des Reinigungsmittels aus dem Wassertank und füllen Sie den Tank bis zur Maximalmarkierung mit normalem Leitungswasser. Wenn der Wassertank gefüllt ist, erlischt die Anzeige . Anschließend setzt das Gerät den Selbstreinigungsvorgang fort. Dieser Vorgang dauert eine Weile, bitte haben Sie etwas Geduld und lassen Sie das Gerät den Vorgang abschließen, ohne ihn manuell zu unterbrechen.
9. Wenn der Selbstreinigungsvorgang abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

WICHTIG: Entfernen Sie den Milchschlauch, bevor die Selbstreinigung startet.

Systementleerung

Die Systementleerung sollte vor längerer Nichtbenutzung, zum Frostschutz und vor der Kontaktaufnahme mit einem Reparaturdienst verwendet werden.

1. Halten Sie im Standby-Modus die Tasten ⏻ und Kaffee ☕ 5 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt.
2. Die Systementleerungsanzeige blinkt.
3. Entnehmen Sie den Wassertank. Die Systementleerungsanzeige leuchtet dauerhaft und zeigt an, dass die Systementleerung durchgeführt wird. Sie können ⏻ drücken, bevor Sie den Wassertank entfernen, um zum Standby-Modus zurückzukehren.
4. Wenn die Systementleerungsfunktion abgeschlossen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

WICHTIG: Wenn Sie das Gerät nach einer Systementleerung wieder verwenden möchten, drücken Sie die Heißwassertaste, bis Wasser aus dem Auslauf kommt.

Manuelles Spülen

Sie können einen manuellen Spülzyklus durchführen, um die Kaffeedüse nach dem Gebrauch zu reinigen. Es wird auch empfohlen, eine manuelle Spülung durchzuführen, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

1. Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf. Drücken und halten Sie im Standby-Modus die Tasten ⏻ und Heißwasser gleichzeitig, bis zwei kurze Signaltöne zu hören sind.
2. Die Heißwassertaste blinkt. Die Kaffeedüse gibt dann eine kleine Menge Wasser ab, das zum Spülen verwendet wird.

VORSICHT: Das aus der Kaffeedüse austretende Wasser ist heiß. Vermeiden Sie den Kontakt mit Wasserspritzern.

3. Nach dem Spülen kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

WICHTIG: Entfernen Sie den Milchschlauch, bevor Sie eine manuelle Spülung vornehmen.

Reinigung des Geräts

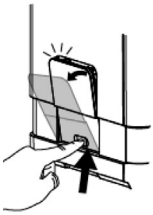
1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wischen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem leicht feuchten Tuch ab.

WICHTIG: Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts niemals Scheuermittel, Essig oder Entkalkungsmittel, die nicht im Lieferumfang enthalten sind.

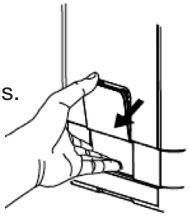
Reinigung des Kaffeepulverauslasses

Nach längerem Gebrauch kann Kaffeepulver im Pulverauslass über der Brühgruppe haften bleiben. Reinigen Sie den Pulverauslass wie folgt:

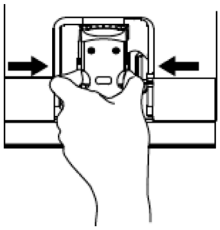
1. Drücken Sie leicht auf die Unterseite der Seitenklappe, um sie zu öffnen.



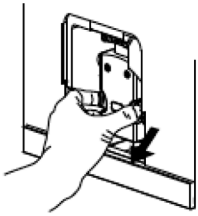
2. Nehmen Sie die Seitenklappe heraus.



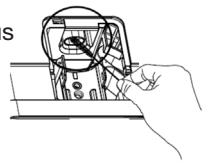
3. Lösen Sie die Verriegelung, indem Sie die beiden Entriegelungsknöpfe (orange) gleichzeitig drücken.



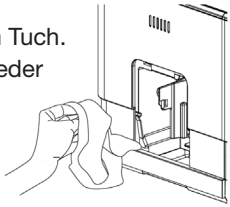
4. Nehmen Sie die Brühgruppe heraus.



5. Reinigen Sie den Pulverauslass mit einer Reinigungsbürste und entfernen Sie alle Kaffeereste oder Pulverrückstände aus der Maschine.



6. Reinigen Sie das Innere der Maschine gründlich mit einem Tuch. Trocknen Sie sie vollständig, bevor Sie die Brühgruppe wieder einsetzen und die Seitentür schließen.



Ausschalten des Geräts

Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ⏻ aus.

Automatische Abschaltung

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Je nach ausgewähltem Modus verfügt das Gerät über unterschiedliche Abschaltzeiten (siehe Kapitel „Weitere Einstellungen – Modusauswahl“).

Weitere Einstellungen

Einstellen der Menge an Kaffee/Milchschaum/Heißem Wasser

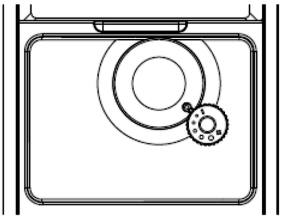
Das Gerät kann Ihre gewünschte Menge an Kaffee, Milchschaum und heißem Wasser speichern.

1. Stellen Sie eine ausreichend große Tasse unter den Auslauf.
2. Schalten Sie die Maschine ein, alle Tasten leuchten auf.
3. Drücken Sie die Taste des Programms, für welches Sie die Durchflussmenge programmieren möchten (Espresso/Kaffee/Cappuccino/Latte Macchiato/Milchschaum/ Heißes Wasser).
4. Die Maschine beginnt nun mit dem Mahlen/der Zubereitung.
5. **Sobald** Kaffee/Milchschaum/Heißes Wasser in die Tasse läuft, drücken Sie die gewählte Programmtaste erneut und **halten Sie diese so lange gedrückt**, bis die gewünschte Menge erreicht ist.
6. Lassen Sie bei Erreichen der gewünschten Menge die Taste los, es ertönen zwei kurze Signaltöne – die Menge ist nun programmiert.

Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad kann während des Betriebs mit dem Drehknopf im Kaffeebohnenbehälter eingestellt werden.

1. Nehmen Sie die Abdeckung des Kaffeebohnenbehälters ab und starten Sie ein beliebiges Programm, für das Kaffeebohnen gemahlen werden müssen.
2. Sobald das Gerät mit dem Mahlen der Kaffeebohnen beginnt, drehen Sie den Einstellknopf auf den gewünschten Mahlgrad.
3. Die Punkte auf dem Einstellknopf zeigen die Feinheit des Mahlgrads an (Grob = Mild, fruchtig / Fein = Kräftig, intensiv).



ACHTUNG: Nehmen Sie niemals eine Mahlgradeinstellung vor, wenn die Mühle nicht in Betrieb ist. Dies kann die Mühle beschädigen.

Moduswahl

Das Gerät verfügt über drei verschiedene Einstellungen: Standardeinstellung, ECO-Modus und Speed-Modus. Im ECO-Modus hilft das Gerät, mehr Energie zu sparen. Im Speed-Modus wird Kaffee schneller zubereitet als in der Standardeinstellung.

	ECO-Modus	**Speed-Modus**	**Standard-einstellung**
Beleuchtung	Nein	Ja	Ja
Vorbrühen*	Ja	Nein	Ja
Automatische Abschaltzeit	10 Minuten	30 Minuten	20 Minuten
Speicherung des Tassenvolumens	Ja	Ja	Ja

* **Hinweis:** Die Vorbrühfunktion befeuchtet die gemahlenen Bohnen vor der vollständigen Extraktion mit einer kleinen Menge Wasser. Dadurch dehnt sich das Kaffeepulver aus und baut einen höheren Druck im Brühgerät auf, wodurch alle Öle und das volle Aroma aus den gemahlenen Bohnen extrahiert werden können.

Einstellung der Betriebsmodi

1. Wenn sich die Maschine im Standby-Modus befindet, halten Sie die Taste ⏻ 5 Sekunden lang gedrückt.
2. Die folgenden Tasten haben die folgenden Anzeigen für die verschiedenen Betriebsmodi:

	Heißwasser-Taste	**Kaffee-Taste**	**Espresso-Taste**
Im ECO-Modus	Leuchtet	Blinkt	Blinkt
Im Speed-Modus	Blinkt	Blinkt	Leuchtet
In der Standard-einstellung	Blinkt	Leuchtet	Blinkt

Drücken Sie

- für den ECO-Modus die Heißwasser-Taste
- für den Speed-Modus die Espresso-Taste
- für die Standardeinstellung die Kaffee-Taste

Zwei Pieptöne zeigen an, dass der Modus ausgewählt wurde.

3. Wenn Sie die Einstellung unverändert lassen möchten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste ⏻ erneut oder warten Sie 5 Sekunden, bis das Gerät in den Standby-Modus zurückkehrt.

Aktivieren/Deaktivieren der automatischen Spülfunktion

In der Standardeinstellung wird keine automatische Spülung durchgeführt, wenn das Gerät nur für einen kurzen Zeitraum ausgeschaltet war. Um diese Einstellung zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schalten Sie die Maschine aus.
2. Nehmen Sie die Seitenklappe ab.
3. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste ⏻ gedrückt, bis ein Signalton ertönt.
4. Setzen Sie die Seitenklappe wieder ein.

Die Einstellung ist nun gespeichert und das Gerät führt nach jedem Einschalten eine automatische Spülung durch.

Um die Einstellung wieder auf den Standard zurückzusetzen, führen Sie die Schritte 1 – 4 erneut durch.

Schnelle Hilfe bei Problemen

Für häufige Fragen und Probleme, die bei der Kaffeezubereitung auftreten können, finden Sie hier die Erklärungen

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecker einstecken und Schalter drücken. Kabel und Stecker überprüfen.
Keine oder verzögerte Reaktion der Bedientasten.	Das Gerät steht unter elektromagnetischer Störung. Verschmutzungen auf dem Bedienfeld.	Gerät vom Stromnetz trennen. Nach einigen Minuten neu starten. Bedienfeld mit einem Tuch reinigen.
Der Kaffee ist nicht heiß genug.	Die Tassen wurden nicht vorgewärmt. Die Brüheinheit ist zu kalt.	Gerät vor der Kaffeezubereitung mindestens dreimal spülen.
Der Kaffee kommt nicht aus dem Auslass.	Möglicherweise wurde zuvor die Systemleerlauf-Funktion verwendet.	Heißwassertaste drücken, bis Wasser aus dem Auslauf austritt.
Die erste Tasse Kaffee ist von schlechter Qualität.	Beim ersten Mahlvorgang wird nicht genügend Kaffeepulver in die Brüheinheit gefüllt.	Kaffee wegschütten. Die weiteren Kaffees sind immer von guter Qualität.
Der Kaffee hat keine Crema.	Die Kaffeebohnen sind nicht frisch.	Verwenden Sie stets frische Kaffeebohnen oder wechseln Sie die Kaffeebohnen-Marke
Das Gerät braucht zu lange zum Aufheizen.	Es hat sich zu viel Kalk angesammelt.	Entkalken Sie das Gerät.
Der Wassertank ist entfernt / der Wasserstand im Wassertank ist sehr niedrig, aber es gibt keine Warnmeldung .	Der Bereich in der Nähe des Wasserbehälteranschlusses ist nass.	Wischen Sie das Wasser um den Wasserbehälteranschluss herum ab.

Problem	Ursache	Lösung
Die interne Abtropfschale ist mit viel Wasser gefüllt.	Das Kaffeepulver ist zu fein und blockiert den Wasserauslauf.	Stellen Sie die Mahlstärke während des Mahlvorgangs auf einen größeren Punkt ein.
Der Kaffee wird zu langsam oder tropfenweise ausgegeben.	Das Kaffeepulver ist zu fein und blockiert den Wasserauslauf.	Stellen Sie die Mahlstärke während des Mahlvorgangs auf einen größeren Punkt ein.
Die Anzeige für fehlende Bohnen blinkt, aber es befinden sich noch viele Kaffeebohnen im Behälter.	Der interne Kaffeepulverauslauf ist verstopft.	Befolgen Sie die Schritte im Abschnitt „Reinigung des Kaffeepulverauslasses“.
Es kommt kein Milchschaum aus der Maschine.	Der automatische Milchaufschäumer ist verschmutzt oder nicht richtig zusammengebaut oder installiert. Die Öffnung des Milchschlauchanschlusses ist durch Milchrückstände verstopft.	Reinigen Sie den automatischen Milchaufschäumer und stellen Sie sicher, dass er korrekt zusammengebaut oder installiert ist. Beziehen Sie sich auf den Abschnitt „Reinigung und Wartung“, befolgen Sie die Anweisungen unter „Reinigung des Milchbehälters und des Milchschlauchs“, reinigen Sie den Anschluss und stellen Sie sicher, dass alle Öffnungen am Anschluss sauber sind. Verwenden Sie dazu eine Nadel oder eine Bürste.

Problem	Ursache	Lösung
Die Öffnung des Milchschlauchs ist durch Milchrückstände verstopft, die sich nur schwer reinigen lassen.	Der Milchschlauch wurde lange Zeit nicht gereinigt.	Weichen Sie den Milchschlauch eine Stunde lang in warmem Wasser ein, befolgen Sie die Anweisungen unter „Reinigung des Milchbehälters und des Milchschlauchs“ im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ und reinigen Sie ihn mit der Milchaufschäumfunktion, bis das Wasser gleichmäßig aus dem Auslauf fließt. Verwenden Sie eine Nadel oder eine Bürste, um die Öffnungen des Milchschlauchs zu reinigen.
Die Milch schäumt nicht	Die verwendete Milchsorte ist nicht zum Aufschäumen geeignet.	Verschiedene Milchsorten führen zu unterschiedlichen Ergebnissen. Verwenden Sie Milch mit einem hohen Eiweißgehalt.
Milch spritzt aus dem Auslass.	Der Milchschlauch ist nicht richtig eingesetzt.	Schließen Sie den Milchschlauch korrekt an.
Die Entkalkungsanzeige blinkt auch nach dem Entkalkungsvorgang weiter.	Der Entkalkungsvorgang ist nicht abgeschlossen.	Bitte haben Sie etwas Geduld und warten Sie, bis der Vorgang abgeschlossen ist. Die Maschine schaltet sich automatisch aus. Schalten Sie die Maschine nicht manuell aus.

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. Espresso-Röstungen eignen sich besonders gut für Milchgetränke, während hellere Röstungen mehr Säure und fruchtige Noten bieten. Vermeiden Sie aromatisierte Bohnen, da diese das Mahlwerk verstopfen können.

F: Kann ich bereits gemahlenen Kaffee verwenden?
A: Nein, dieses Gerät ist ausschließlich für ganze Kaffeebohnen konzipiert. Das integrierte Mahlwerk sorgt für optimale Frische und Aromaentfaltung.

F: Wie oft muss ich das Gerät entkalken?
A: Die Entkalkungshäufigkeit hängt von der Wasserhärte ab. Bei weichem Wasser alle 3-4 Monate, bei hartem Wasser alle 6-8 Wochen. Das Gerät zeigt automatisch an, wann eine Entkalkung erforderlich ist.

F: Welche Milch eignet sich am besten?
A: Frische, kalte Vollmilch (3,5% Fett) ergibt den cremigsten Schaum. Fettarme Milch (1,5%) schäumt voluminöser auf. Pflanzliche Alternativen wie Hafermilch oder Sojamilch funktionieren ebenfalls gut. Achten Sie auf einen hohen Eiweißgehalt.

F: Warum ist mein Kaffee manchmal wässrig?
A: Dies kann verschiedene Ursachen haben: zu grober Mahlgrad, zu wenig Kaffeepulver, oder die Brühgruppe ist verschmutzt. Stellen Sie den Mahlgrad feiner ein und reinigen Sie die Brühgruppe.

F: Kann ich die Kaffeestärke anpassen?
A: Ja, über den Mahlgrad und die Auswahl zwischen „Kaffee“ und „Espresso“. Zusätzlich können Sie die Füllmenge für jede Taste individuell programmieren.

F: Was bedeuten die verschiedenen Anzeigen?
A: Blinkende Anzeigen signalisieren Wartungsbedarf: Wassertank füllen, Kaffeesatzbehälter leeren, Entkalkung erforderlich oder Reinigung nötig. Konstant leuchtende Anzeigen zeigen den aktuellen Betriebszustand.

F: Wie lagere ich Kaffeebohnen richtig?
A: Bewahren Sie Bohnen kühl, trocken und luftdicht auf. Füllen Sie nur die Menge in den Bohnenbehälter, die Sie in 1-2 Wochen verbrauchen. Lagern Sie größere Mengen im Gefrierschrank.

F: Kann ich das Gerät auch ohne Milchbehälter verwenden?
A: Ja, für Espresso und Kaffee ist der Milchbehälter nicht erforderlich. Für Milchgetränke muss er angeschlossen sein.

F: Warum macht das Gerät Geräusche?
A: Mahlgeräusche sind normal. Ungewöhnlich laute Geräusche können auf Fremdkörper im Mahlwerk oder Verkalkung hindeuten. Prüfen Sie den Bohnenbehälter und führen Sie gegebenenfalls eine Entkalkung durch.

Garantie

Ihr Chef Cuisine Design-Kaffeevollautomat 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 Design-Kaffeevollautomat mit One-Touch-Brewing und Milchbehälter
Modell: 4604-CC

Maße & Gewichte
- Abmessungen: B 18 x T 40,5 x H 31,5 cm
- Gewicht: ca. 8,2 kg

Leistung & Anschluss
- Leistung: 1.235-1.470 W
- Stromversorgung: 220-240 V, 50-60 Hz
- Pumpendruck: 19 Bar
- Kabellänge: 1,1 m

Kapazitäten
- Wassertank: 1,2 Liter (abnehmbar)
- Bohnenbehälter: 150 g
- Milchbehälter: 0,25 Liter
- Kaffeesatzbehälter: ca. 10 Portionen

Material
- Gehäuse: Hochwertiger Kunststoff mit Edelstahl-Elementen
- Mahlwerk: Edelstahl
- Brühgruppe: Kunststoff, spülmaschinenfest
- Wassertank: BPA-freier Kunststoff

Funktionen
- Getränkeauswahl: Espresso, Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchschaum, Heißwasser
- Mahlwerk: Edelstahl-Kegelmahlwerk, einstellbar
- Brühsystem: Patentiertes FABS®-System
- Bedienung: LED-Touch-Bedienfeld
- Programmierung: Individuelle Tassengrößen
- Betriebsmodi: Standard, ECO, Speed

Sicherheitsfeatures
- Überhitzungsschutz
- Automatische Abschaltung
- Tropf-Stopp-System
- Kindersicherung
- Servicetür-Überwachung

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: Oktober 2025