



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

DESIGN-KAFFEEVOLLAUTOMAT

MIT ONE-TOUCH-BREWING UND MILCHBEHÄLTER

Barista-
Qualität für
zu Hause



Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäße Nutzung	3
Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit	4
Die sichere Nutzung Ihres Design-Kaffeefullautomaten	4
Wichtige allgemeine Informationen	5
Willkommen bei Chef Cuisine!	7
Lieferumfang und Zubehör	8
Vor der ersten Nutzung Ihres Kaffeefullautomaten	9
Quick-Start: Die Kurzanleitung	10
Schritt für Schritt:	
Die ausführliche Bedienungsanleitung	11
Chef Cuisine Tipps & Rezepte	14
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 Benutzung

Der Chef Cuisine Design-Kaffeefullautomat 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 für milchbasierte Getränke.

Der Kaffeefullautomat 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 Kaffeefullautomaten 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.

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

Die sichere Nutzung Ihres Chef Cuisine Design-Kaffeefullautomaten

WICHTIG: Verwenden Sie ausschließlich geröstete Kaffeebohnen verwenden, niemals gemahlene Kaffeebohnen, 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.

HINWEIS: 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.

VORSICHT: 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.

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. 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-Kaffeefullautomaten 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 Lungo, cremiger Cappuccino und angesagter Latte Macchiato: Der Chef Cuisine Kaffeefullautomat zaubert mit nur einem Touch original italienische Spezialitäten in Tasse und Glas, aus frisch gemahlene Bohnen und mit Crema ganz nach Ihrem Geschmack für vollmundigen Kaffeegenuss.

Ein hochwertiges Edelmahlwerk, 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 Kaffeefullautomaten 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 Kaffeefullautomaten anschließend in Betrieb nehmen und authentische Kaffeespezialitäten wie ein Profi zubereiten!

Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit!

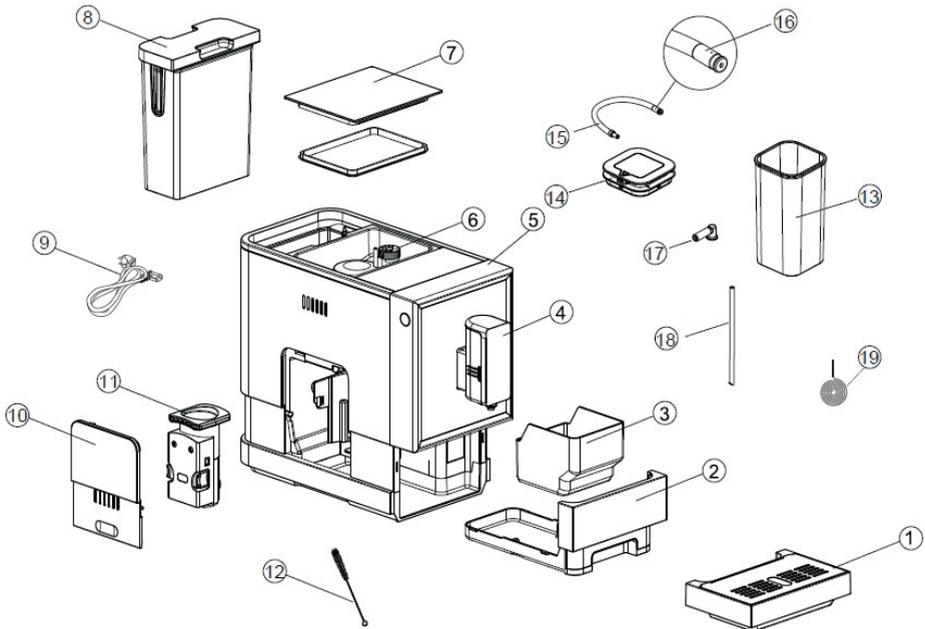
Ihr Chef Cuisine-Team

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. LED-Touch-Bedienfeld
2. Ein-/Aus-Taste
3. Espresso-Taste
4. Kaffee mild ☕ -Taste
5. Kaffee stark ☕ -Taste
6. Cappuccino ☕ -Taste
7. Latte Macchiato ☕ -Taste
8. Milchschaum-Taste
9. Heißwasser-Taste
10. Höhenverstellbarer Kaffeeauslauf
11. Beleuchtete Tassenablage
12. Externe Abtropfschale
13. Interne Abtropfschale
14. Servicetür
15. Brühgruppe (entnehmbar)
16. Kaffeesatzbehälter
17. Wassertank (1,2 Liter)
18. Bohnenbehälter (150 g)
19. Bohnenbehälter-Deckel
20. Mahlgradeinstellung
21. Milchbehälter (0,25 Liter)
22. Milchschaum

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.

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.

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.

Wassertank und Milchbehälter vorbereiten

Füllen Sie den Wassertank mit frischem, kaltem Wasser bis zur MAX-Markierung. Setzen Sie den Wassertank fest in das Gerät ein. Füllen Sie den Milchbehälter mit frischer, kalter Milch und verbinden Sie ihn über den Milchschauch mit dem Gerät.

Bohnenbehälter befüllen

Füllen Sie den Bohnenbehälter mit gerösteten Kaffeebohnen. Verwenden Sie niemals rohe, gefrorene oder feuchte Bohnen, da diese das Mahlwerk beschädigen können.

Erste Inbetriebnahme

Schließen Sie das Netzkabel an und 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: Bei der ersten Verwendung kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und verschwindet nach kurzer Zeit.

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, Mild  oder Stark  drücken
- Für Milchgetränke: Milchschaumsystem anschließen, Milchbehälter mit kalter Milch füllen, Cappuccino  oder Latte Macchiato  drücken
- Für Milchschaum: Milchschaumsystem anschließen, Milchschaum  drücken
- Für Heißwasser: Tasse unter Auslauf stellen, Heißwasser  drücken (Achtung: Entfernen Sie hierzu den Milchschauch)
- Nach dem Gebrauch: Gerät ausschalten, Milchbehälter in den Kühlschrank stellen, Kaffeesatzbehälter leeren
- Abtropfschalen und Milchschaumsystem 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-Kaffeefullautomaten 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 verstehen

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

Grundlegende Bedienung

Vorbereitung

Stellen Sie den Kaffeefullautomaten auf eine geeignete Unterlage und schließen Sie ihn an eine 220-240V Steckdose an. Überprüfen Sie, dass alle Behälter ordnungsgemäß eingesetzt und gefüllt sind.

Gerät einschalten

Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Das Gerät führt automatisch eine Spülung durch und wechselt dann in den Standby-Modus.

Espresso und Kaffee zubereiten

Tasse positionieren

Stellen Sie eine Tasse unter den Kaffeeauslauf und passen Sie die Höhe entsprechend an. Je nach Tassengröße können Sie die Abtropfschale entfernen oder verstellen.

Kaffeestärke wählen:

- **Espresso:** Für einen kräftigen Espresso (ca. 30 ml)
- **Kaffee mild:** Für einen milden Kaffee (ca. 120 ml)
- **Kaffee stark:** Für einen kräftigen Kaffee (ca. 120 ml)

Zubereitung starten

Drücken Sie die gewünschte Taste. Das Gerät mahlt automatisch die Bohnen, brüht den Kaffee und stoppt automatisch, wenn die programmierte Menge erreicht ist.

Cappuccino und Latte Macchiato zubereiten

Milchbehälter vorbereiten

Stellen Sie sicher, dass der Milchbehälter mit frischer, kalter Milch gefüllt und ordnungsgemäß angeschlossen ist.

Cappuccino zubereiten:

1. Stellen Sie eine große Tasse (ca. 150-200 ml) unter den Auslauf
2. Drücken Sie die Cappuccino-Taste
3. Das Gerät brüht zuerst den Espresso und schäumt dann automatisch die Milch auf
4. Der Vorgang stoppt automatisch, wenn das Getränk fertig ist

Latte Macchiato zubereiten:

1. Stellen Sie ein hohes Glas (ca. 250-300 ml) unter den Auslauf
2. Drücken Sie die Latte Macchiato-Taste
3. Das Gerät schäumt zuerst die Milch auf, dann folgt der Espresso für die charakteristischen Schichten
4. Der Vorgang stoppt automatisch

Programmierung der Tassengrößen

Sie können die Füllmenge für jede Kaffeespezialität individuell programmieren:

1. **Programmierung starten:** Halten Sie die gewünschte Getränketaste 3 Sekunden gedrückt
2. **Menge einstellen:** Das Gerät beginnt mit der Zubereitung. Drücken Sie die Taste erneut, wenn die gewünschte Menge erreicht ist
3. **Speichern:** Zwei Signaltöne bestätigen, dass die neue Menge gespeichert wurde

Mahlgrad einstellen

Der Mahlgrad kann während des Mahlvorgangs angepasst werden:

- **Feinerer Mahlgrad:** Drehung nach links (stärkerer Kaffee)
- **Gröberer Mahlgrad:** Drehung nach rechts (milderer Kaffee)

VORSICHT: Verstellen Sie den Mahlgrad nur während des Mahlvorgangs, niemals bei stillstehendem Mahlwerk.

Betriebsmodi wählen

Das Gerät bietet drei verschiedene Betriebsmodi:

Standard-Modus

Ausgewogene Einstellungen für optimalen Geschmack

ECO-Modus

Energiesparend, automatische Abschaltung nach 10 Minuten

Speed-Modus

Schnellere Zubereitung, automatische Abschaltung nach 30 Minuten

Modus wechseln

Halten Sie die Ein-/Aus-Taste 5 Sekunden gedrückt und wählen Sie den gewünschten Modus durch Drücken der entsprechenden Getränketaste.

Heißwasser-Funktion

Für Tee oder zum Vorwärmen von Tassen:

1. Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf
2. Drücken Sie die Heißwasser-Taste
3. Drücken Sie die Taste erneut, um den Vorgang zu stoppen

HINWEIS: Verwenden Sie die Heißwasser-Funktion nicht kontinuierlich und nicht für mehr als eine Wassertankfüllung.

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
- Die optimale Brühtemperatur liegt bei 90-96°C
- Reinigen Sie die Brühgruppe regelmäßig für konstante Qualität

Milchschaum-Geheimnisse:

- Verwenden Sie kalte, frische Vollmilch (3,5% Fett)
- Fettarme Milch schäumt besser auf, Vollmilch schmeckt cremiger
- Pflanzliche Milchalternativen: Hafermilch und Sojamilch eignen sich gut
- Reinigen Sie das Milchschaumsystem nach jeder Verwendung

Temperatur-Guide für verschiedene Getränke

60°C-65°C: Optimale Trinktemperatur für Milchgetränke

85°C-90°C: Perfekte Temperatur für Espresso und Kaffee

65°C-70°C: Ideale Milchttemperatur für Cappuccino

60°C-65°C: Optimale Milchttemperatur für Latte Macchiato

Kreative Kaffee-Rezepte für den schnellen Start

Perfekter Cappuccino nach italienischer Art

Bereiten Sie einen kräftigen Espresso zu und schäumen Sie kalte Vollmilch auf. Das ideale Verhältnis: 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum. Bestäuben Sie mit etwas Kakapulver 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 milden 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.

Nach der Nutzung: Pflege, Reinigung und Lagerung

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

Tägliche Reinigung nach Gebrauch

Gerät ausschalten und abkühlen lassen

Schalten Sie den Kaffeefullautomaten aus und ziehen Sie bei längerer Nichtbenutzung den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Milchsystem spülen

Nach jeder Verwendung von Milchgetränken führen Sie eine automatische Milchsystem-Spülung durch:

1. Entfernen Sie den Milchbehälter
2. Füllen Sie ihn mit klarem Wasser
3. Drücken Sie die Milchschaum-Taste für 10 Sekunden
4. Das System spült sich automatisch durch

Abtropfschalen leeren

Entfernen Sie die externe und interne Abtropfschale und leeren Sie sie. Spülen Sie beide mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.

Kaffeersatzbehälter leeren

Entnehmen Sie den Kaffeesatzbehälter, leeren Sie ihn und spülen Sie ihn mit warmem Wasser aus.

Wassertank auffüllen

Füllen Sie den Wassertank täglich mit frischem, kaltem Wasser. Verwenden Sie möglichst weiches Wasser oder gefiltertes Wasser für besseren Geschmack und weniger Kalkablagerungen.

Wöchentliche Pflege

Brühgruppe reinigen:

1. Schalten Sie das Gerät aus und öffnen Sie die seitliche Klappe
2. Drücken Sie die rote Taste und ziehen Sie die Brühgruppe am Griff heraus
3. Spülen Sie die Brühgruppe unter fließendem, warmem Wasser ab
4. Verwenden Sie die mitgelieferte Bürste für hartnäckige Kaffeereste
5. Lassen Sie die Brühgruppe vollständig trocknen
6. Setzen Sie sie wieder ein, bis sie hörbar einrastet

WICHTIG: Verwenden Sie kein Spülmittel für die Brühgruppe und geben Sie sie niemals in die Spülmaschine.

Milchbehälter gründlich reinigen

Zerlegen Sie den Milchbehälter in seine Einzelteile und reinigen Sie alle Komponenten mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Achten Sie besonders auf den Milchschauch und die Anschlüsse.

Gehäuse pflegen

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf verwenden Sie einen milden Allzweckreiniger. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in die Lüftungsschlitze gelangt.

Bohnenbehälter reinigen

Entfernen Sie alle Bohnen, wischen Sie den Behälter mit einem trockenen Tuch aus und setzen Sie ihn wieder ein.

Monatliche Intensivreinigung

Automatisches Reinigungsprogramm: Ihr Kaffeevollautomat verfügt über ein automatisches Reinigungsprogramm, das Sie mindestens einmal monatlich durchführen sollten:

1. Füllen Sie den Wassertank vollständig mit frischem Wasser
2. Geben Sie eine Packung des mitgelieferten Reinigungsmittels hinzu
3. Stellen Sie einen großen Behälter (mind. 1,5 Liter) unter den Auslauf
4. Halten Sie die Ein-/Aus  -Taste und die Kaffee stark  -Taste gleichzeitig 5 Sekunden gedrückt
5. Drücken Sie die Kaffee stark-Taste zur Bestätigung
6. Das Programm läuft automatisch ab (ca. 30 Minuten)
7. Spülen Sie anschließend den Wassertank und füllen Sie ihn mit frischem Wasser
8. Führen Sie 2–3 Spülzyklen durch, bis kein Reinigungsmittelgeschmack mehr wahrnehmbar ist

WICHTIG: Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Reinigungsmittel. Essig oder andere Haushaltsreiniger können das Gerät beschädigen.

Entkalkung

Die Häufigkeit der Entkalkung hängt von der Wasserhärte ab. Das Gerät zeigt automatisch an, wann eine Entkalkung erforderlich ist (blinkende Anzeige).

Entkalkungsprogramm starten:

1. Füllen Sie den Wassertank mit 1 Liter lauwarmem Wasser
2. Lösen Sie eine Packung Entkalker darin auf
3. Stellen Sie einen großen Behälter unter den Auslauf
4. Halten Sie die Ein-/Aus-Taste und die Heißwasser-Taste 5 Sekunden gedrückt
5. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display
6. Das Programm dauert ca. 45 Minuten
7. Spülen Sie gründlich mit frischem Wasser nach

Sichere Lagerung

Entfernen Sie alle Kaffeebohnen aus dem Behälter. Entleeren Sie alle Wasserbehälter vollständig, reinigen Sie das Gerät gründlich.

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

Bewahren Sie den Kaffeevollautomaten an einem trockenen, vor dem Zugriff durch Kinder gesicherten Ort auf.

WICHTIG: Lagern Sie das Gerät niemals bei Temperaturen unter 0°C. Gefrorenes Wasser in den Leitungen kann das Gerät beschädigen.

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 lässt sich nicht einschalten	Netzstecker nicht richtig angeschlossen / Servicetür offen	Stromversorgung überprüfen / Servicetür schließen
Kein Kaffee kommt heraus	Wassertank leer / Brühgruppe nicht richtig eingesetzt	Wassertank füllen / Brühgruppe korrekt einsetzen
Kaffee ist zu schwach	Mahlgrad zu grob / Zu wenig Bohnen	Mahlgrad feiner einstellen / Bohnenbehälter auffüllen
Kaffee ist zu stark/bitter	Mahlgrad zu fein / Brühgruppe verschmutzt	Mahlgrad gröber einstellen / Brühgruppe reinigen
Keine Crema	Bohnen zu alt / Mahlgrad falsch	Frische Bohnen verwenden / Mahlgrad anpassen
Milch schäumt nicht	Milch zu warm / Milchsystem verschmutzt	Kalte Milch verwenden / Milchsystem reinigen
Gerät ist sehr laut	Mahlwerk blockiert / Fremdkörper im Bohnenbehälter	Bohnenbehälter leeren und prüfen / Kundendienst kontaktieren
Wasser läuft nicht durch	Verkalkung / Filter verstopft	Entkalkungsprogramm durchführen / Brühgruppe reinigen
Display zeigt Fehlermeldung	Verschiedene Systemfehler möglich	Gerät aus- und wieder einschalten / Bei wiederholten Fehlern Kundendienst
Kaffee läuft zu langsam	Mahlgrad zu fein / Verkalkung	Mahlgrad gröber einstellen / Entkalken

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 verkleben können.

F: Kann ich bereits gemahlene Kaffeebohnen 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.

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 mild“ und „Kaffee stark“. 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-Kaffeefullautomat 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-Kaffeefullautomat 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 (mild/stark), 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
- Kindersicherung
- Automatische Abschaltung
- Servicetür-Überwachung
- Tropf-Stopp-System

Technische Änderungen vorbehalten!

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