



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL

★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

BARISTA SIEBTRÄGER-MASCHINE

mit Mahlwerk und Milchsistem



Inklusive
Siebträger
für Kaffee-
Kapseln

EIN/AUS KAFFEESTÄRKE BRÜHZEIT TEMPERATUR
15 s 12 s 95 °C
MAHLEN ESPRESSO CAPPUCCINO LATTE HEISSE MILCH ESPRESSO COLD BREW

Inhalt

1	Zu dieser Anleitung	3
2	Lieferumfang	4
3	Geräteübersicht	5
4	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7
5	Sicherheitshinweise	7
6	Aufstellen und anschließen	10
7	Vor dem ersten Gebrauch	11
8	Bedienung	15
9	Espresso richtig einstellen	24
10	Die richtige Milch	25
11	Reinigung und Pflege	26
12	Fehlerbehebung	31
13	Technische Daten	32
14	Entsorgung	33
15	Konformität	33
	Hersteller, Importeur und Service	34

1 Zu dieser Anleitung

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme vollständig durch. Sie enthält wichtige Hinweise zu Sicherheit, Bedienung und Pflege der Maschine. Bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie bei Weitergabe der Maschine an Dritte mit.

Bei Nichtbeachtung dieser Anleitung übernimmt der Hersteller keine Haftung für entstehende Schäden.

Signalwort	Bedeutung
GEFAHR	Unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führt.
WARNUNG	Mögliche Gefahr, die zu schweren Verletzungen führen kann.
VORSICHT	Mögliche Gefahr, die zu leichten Verletzungen führen kann.
ACHTUNG	Hinweis auf mögliche Sachschäden.
Hinweis	Zusatzinformation für den optimalen Gebrauch.

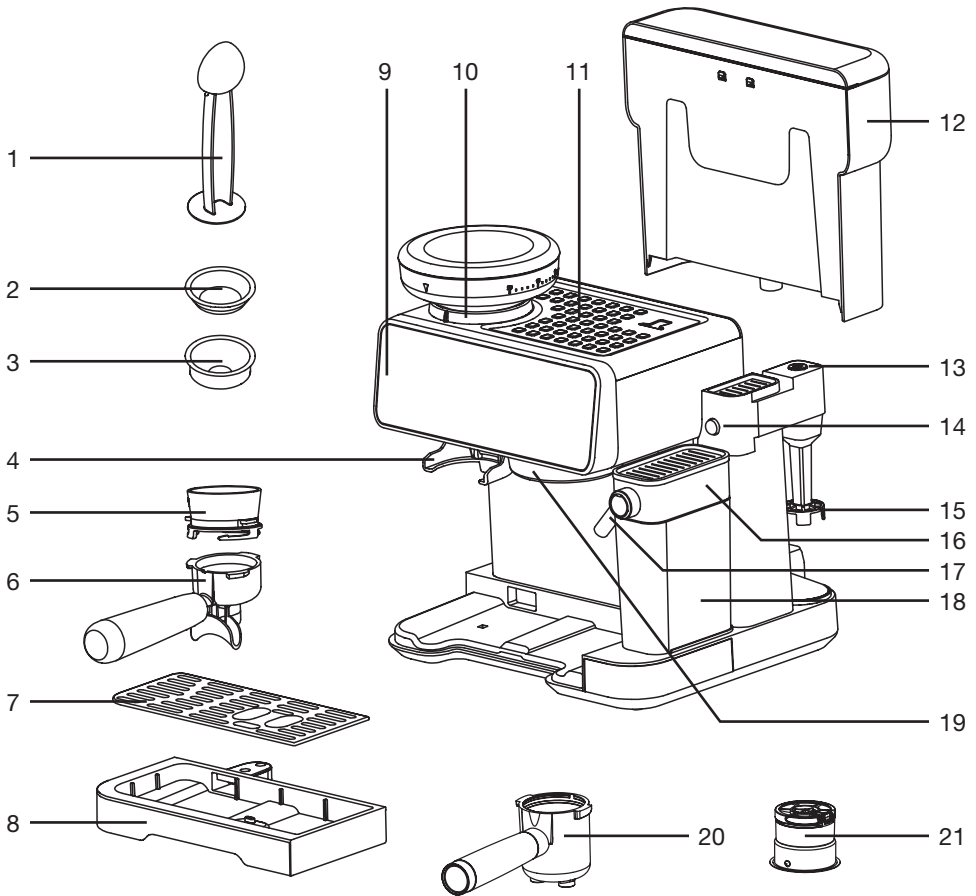
2 **Lieferumfang**

- 1 × Siebträger-Maschine
- 1 × Siebträger für gemahlene Kaffee
- 1 × Siebträger für Kaffee Kapseln
- 1 × Kapsel-Einsatz mit Deckel
- 1 × Sieb für milden Espresso („1 Tasse“)
- 1 × Sieb für starken Espresso („2 Tassen“)
- 1 × Messlöffel mit integriertem Tamper
- 1 × Auffangring für Kaffeemehl
- 1 × Halterung für den Siebträger am Mahlwerk
- 1 × Bohnenbehälter
- 1 × Milchbehälter mit Deckel und Ansaugschlauch
- 1 × Bedienungsanleitung
- 1 × Reinigungsbürste
- 1 × Handpumpe

Prüfen Sie den Lieferumfang nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Nehmen Sie eine sichtbar beschädigte Maschine nicht in Betrieb.

3 Geräteübersicht

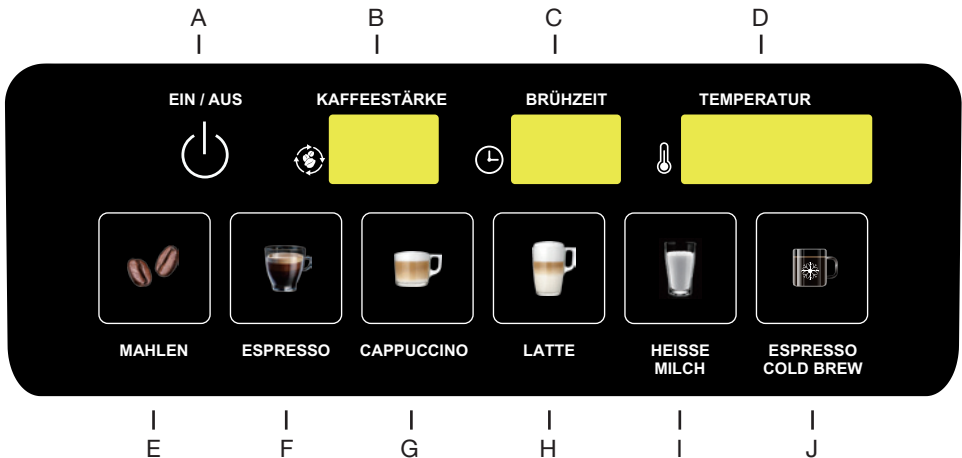
3.1 Maschine und Zubehör



- 1 Messlöffel mit integriertem Tamper
- 2 Sieb für milden Espresso
- 3 Sieb für starken Espresso
- 4 Halterung für den Siebträger am Mahlwerk
- 5 Auffangring für Kaffeemehl
- 6 Siebträger für gemahlene Kaffee
- 7 Abdeckung der Tropfschale
- 8 Herausnehmbare Tropfschale
- 9 Frontblende mit Bedienfeld
- 10 Bohnenbehälter mit Mahlgradverstellung
- 11 Abstellfläche zum Vorwärmen der Tassen

- 12 Herausnehmbarer Wassertank
- 13 Schalter für den seitlichen Milchaufschäumer
- 14 Entriegelungstaste des Milchbehälters
- 15 Seitlicher Milchaufschäumer für kalten Milchschaum
- 16 Deckel des Milchbehälters
- 17 Milchküse
- 18 Milchbehälter
- 19 Brühkopf
- 20 Siebträger für Kaffeekapseln
- 21 Kapseleinsatz

3.2 Bedienfeld



Postion	Bezeichnung	Funktion
A	Ein/Aus	Maschine ein- und ausschalten
B	Kaffeestärke	Einstellbare Mahldauer, bestimmt die Menge des gemahlene Kaffees und damit die Stärke
C	Brühzeit	Anzeige der Brühdauer
D	Brühtemperatur	Anzeige der Brühtemperatur
E	Mahlen	Mahlvorgang starten
F	Espresso	ca. 50 ml Espresso
G	Cappuccino	ca. 50 ml Espresso und 150 ml heiße Milch
H	Latte	ca. 50 ml Espresso und 200 ml heiße Milch
I	Heiße Milch	ca. 150 ml heiße Milch
J	Espresso Cold Brew	ca. 50 ml kalt gebrühter Espresso

HINWEIS

Die Anzeige „Kaffeestärke“ zeigt die Mahldauer an. Über die Mahldauer wird die Menge des gemahlene Kaffees bestimmt und damit, wie stark der Espresso ausfällt. Eine längere Mahldauer bedeutet mehr Kaffeemehl im Sieb und einen intensiveren Espresso.

4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Maschine ist ausschließlich zur Zubereitung von Espresso und Kaffeespezialitäten mit Milch sowie zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt. Sie verarbeitet gemahlene Kaffeebohnen im Siebträger und Kaffee kapseln im Kapsel-Siebträger. Das Gerät eignet sich für die Verwendung mit ganzen Kaffeebohnen und verfügt über ein integriertes Milchsystem sowie einen seitlichen Milchaufschäumer für kalte Milch.

Füllen Sie den Wassertank ausschließlich mit Trinkwasser. Verwenden Sie den Milchbehälter und den seitlichen Milchaufschäumer ausschließlich für Milch.

Die Maschine ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen konzipiert und für den Einsatz im privaten Bereich vorgesehen. Die Maschine ist nicht für den gewerblichen Dauereinsatz geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Kaffee kapseln

Der Kapsel-Siebträger ist für handelsübliche Kaffee kapseln im gängigen Standardformat mit einem Durchmesser von etwa 37 mm ausgelegt.

ACHTUNG: Verwenden Sie ausschließlich kegelstumpfförmige Kapseln, die in den Kapselseinsatz passen, ohne verformt zu werden. Kapseln abweichender Bauform können den Siebträger und den Brühkopf beschädigen.

5 Sicherheitshinweise

5.1 Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 14 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 14 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder unter 14 Jahren vom Gerät und seiner Anschlussleitung fern.

WARNUNG – ERSTICKUNGSGEFAHR!

Halten Sie Verpackungsmaterial, Kunststoffbeutel und Styroporteile von Kindern fern.

5.2 Elektrische Sicherheit

GEFAHR – STROMSCHLAG!

Bei Nichtbeachtung besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

- Schließen Sie die Maschine nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild an der Geräteunterseite übereinstimmt.
- Berühren Sie Gerät und Netzstecker niemals mit feuchten Händen oder feuchten Füßen.
- Die verwendete Steckdose muss jederzeit frei zugänglich bleiben, damit die Maschine im Bedarfsfall sofort vom Netz getrennt werden kann.
- Ziehen Sie ausschließlich am Stecker, niemals am Kabel.
- Nur das Ziehen des Netzsteckers trennt die Maschine vollständig vom Stromnetz.
- Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts.
- Netzstecker nicht mit nassen Händen berühren.
- Betreiben Sie die Maschine nicht, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn Gerät, Kabel oder Stecker sichtbare Schäden aufweisen.
- Versuchen Sie im Fehlerfall keine eigene Reparatur. Schalten Sie die Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Eine beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Person ersetzt werden.
- Schalten Sie die Maschine vor jeder Reinigung aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie abkühlen.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist.

5.3 Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr

WARNUNG – VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Die Maschine erzeugt heißes Wasser, im Betrieb kann Dampf entstehen. Heißer Dampf und heiße Milch können beim Aufschäumvorgang spritzen.

- Vermeiden Sie Kontakt mit Spritzwasser und heißem Dampf und halten Sie Hände und Gesicht von der Düse des Milchaufschäumsystems fern.
- Berühren Sie die Milchküse nicht während oder unmittelbar nach dem Betrieb.
- Nehmen Sie den Siebträger niemals ab, während Kaffee ausläuft. Warten Sie nach dem Bezug einige Sekunden.
- Brühkopf, Siebträger, Milchküse und Abstellfläche werden im Betrieb heiß.
- Die Abstellfläche zum Vorwärmen der Tassen wird im Betrieb heiß.
- Beim Reinigungsprogramm heizt die Maschine über die normale Brühtemperatur hinaus. Nehmen Sie während des Programms keine Teile ab und stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter (mind. 1500 ml).

5.4 Aufstellung und Handhabung

ACHTUNG

- Eindringendes Wasser kann die Maschine beschädigen. Stellen Sie sie nicht in der Nähe von Spülbecken oder fließendem Wasser (z.B. Wasserhahn) auf.
- Gefrierendes Wasser kann die Maschine beschädigen. Stellen Sie sie nicht in Räumen auf, in denen die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann.
- Betreiben Sie die Maschine niemals ohne Wasser im Tank oder ohne eingesetzten Tank.
- Geben Sie keine chemischen Reinigungsmittel in den Wassertank.
- Keines der Bauteile und keines der Zubehöerteile ist spülmaschineneeignet.

Verwenden Sie die Maschine ausschließlich in geschlossenen Räumen. Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene und stabile Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Gas- oder Elektroherden auf. Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht über scharfe Kanten geführt wird und keine heißen Flächen berührt. Halten Sie seitlich und hinten mindestens 10 cm sowie über der Maschine mindestens 15 cm Abstand ein.

Stellen Sie sicher, dass der Wassertank ordnungsgemäß eingesetzt ist, bevor Sie das Gerät einschalten.

Achten Sie auf die Wassermenge in der Abtropfschale. Leeren und reinigen Sie diese regelmäßig – andernfalls kann Wasser überlaufen und das Gerät, die Unterlage oder die Umgebung beschädigen.

Leeren Sie den Wassertank, wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird.

6 Aufstellen und anschließen

1. Entfernen Sie alle Schutzfolien, Aufkleber und sonstigen Verpackungsmaterialien.
2. Stellen Sie die Maschine auf eine trockene, ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
3. Halten Sie die Mindestabstände nach Kapitel 5.4 ein. Die Maschine gibt im Betrieb Wärme ab.
4. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile mit warmem Wasser.
5. Prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild an der Geräteunterseite übereinstimmt.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig geerdete Schutzkontakt-Steckdose.

GEFAHR

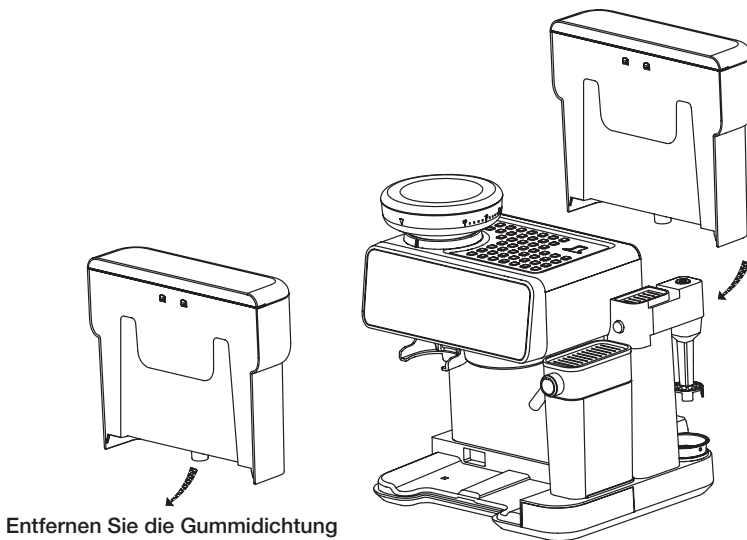
Passt der Netzstecker nicht in die Steckdose, lassen Sie die Steckdose von einer Fachkraft austauschen. Verwenden Sie keine Adapter.

7 Vor dem ersten Gebrauch

Beim ersten Gebrauch werden alle Zubehörteile gereinigt und der interne Wasserkreislauf gespült.

7.1 Wassertank füllen

1. Ziehen Sie den Wassertank nach oben heraus.
2. Entfernen Sie die rote Gummidichtung am Boden des Wassertanks. Ohne diesen Schritt fördert die Maschine kein Wasser.
3. Füllen Sie den Tank mit frischem, kaltem Trinkwasser. Überschreiten Sie die MAX-Markierung nicht.
4. Setzen Sie den Tank wieder ein und drücken Sie ihn leicht nach unten, damit die Ventile am Boden öffnen.



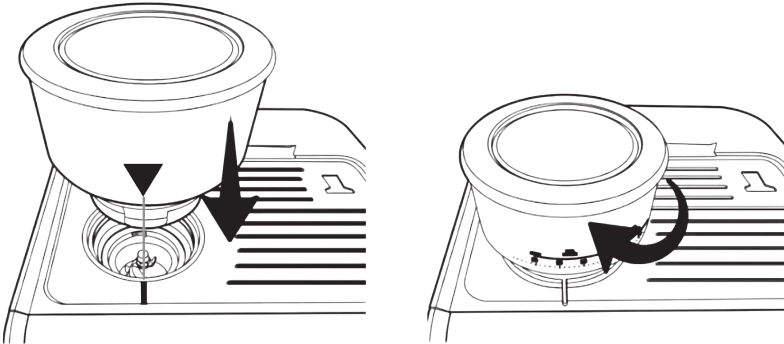
Entfernen Sie die Gummidichtung

ACHTUNG

Verwenden Sie weiches Trinkwasser oder gefiltertes Wasser. Hartes Wasser verkürzt die Lebensdauer der Maschine deutlich. Geben Sie keine chemischen Zusätze in den Tank.

7.2 Bohnenbehälter einsetzen und Mahlgrad wählen

1. Nehmen Sie den Bohnenbehälter aus der Verpackung.
2. Setzen Sie den Behälter so ein, dass die Markierung mit der Markierung an der Maschine übereinstimmt.
3. Drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.



4. Stellen Sie am Behälter einen Mahlgrad zwischen 5 und 9 ein.
5. Füllen Sie ganze Kaffeebohnen ein.

Die Mahlgradskala reicht von 0 bis 20. Stufe 0 ist der feinste, Stufe 20 der gröbste Mahlgrad. Siebträgermaschinen benötigen grundsätzlich einen feinen Mahlgrad. Ein sehr feiner Mahlgrad macht den Kaffee geschmacklich kräftiger und intensiviert die Aromen, birgt jedoch das Risiko einer Überextraktion, wodurch das Getränk schnell bitter oder unangenehm stark schmecken kann.

ACHTUNG

Ist der Bohnenbehälter nicht eingesetzt oder nicht eingerastet, zeigt die Mahlwerksanzeige „NO“. Setzen Sie den Behälter ein und drehen Sie ihn bis zum Einrasten.

ACHTUNG

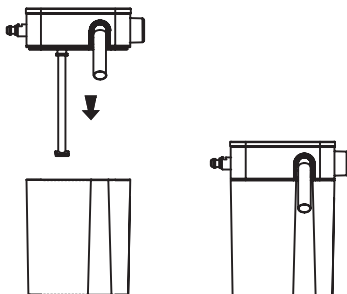
Verwenden Sie im Bohnenbehälter ausschließlich geröstete Kaffeebohnen, niemals gemahlene Kaffeebohnen, Instantkaffee oder andere Lebensmittel.

HINWEIS

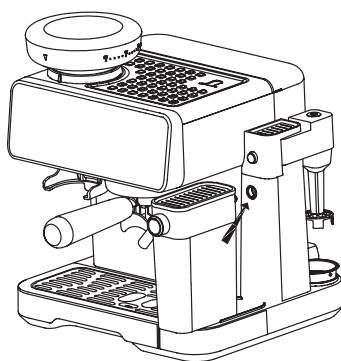
Ganze Bohnen sind vorgemahlenem Kaffee vorzuziehen. Vorgemahlener Kaffee verliert Aroma und Geschmack innerhalb weniger Tage.

7.3 Milchbehälter anschließen

1. Setzen Sie den Deckel mit Ansaugschlauch auf den Milchbehälter.



2. Setzen Sie den Milchbehälter an der Maschine an und richten Sie ihn an der Verriegelung aus.
3. Schieben Sie den Behälter bis zum Einrasten ein.



Milchbehälter einsetzen
und einrasten

4. Füllen Sie für den ersten Spülvorgang klares Wasser ein, noch keine Milch.

HINWEIS

Ohne korrekt eingesetzten Milchbehälter stehen die Programme Cappuccino, Latte und Heiße Milch nicht zur Verfügung.

HINWEIS

Zum Abnehmen des Milchbehälters drücken Sie die Entriegelungstaste.

7.4 Leitungen spülen und Restluft ablassen

1. Füllen Sie den Wassertank nach Kapitel 7.1.
2. Stecken Sie den Netzstecker ein. Die Maschine gibt einen Signalton für den Selbsttest ab.
3. Setzen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Milchbehälter korrekt angeschlossen und mit Wasser gefüllt ist.
5. Schalten Sie die Maschine mit der Ein/Aus-Taste  ein.
6. Stellen Sie einen Behälter mit mindestens 500 ml Fassungsvermögen unter den Auslauf.
7. Drücken Sie „Heisse Milch“ um Luft- und Wasserdruck abzubauen. Die Maschine heizt auf 145 °C vor, durch erneutes Drücken der Taste „Heisse Milch“ startet der Vorgang.
8. **Wiederholen Sie den Vorgang fünfmal.**

WARNUNG – VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Für das Reinigungsprogramm heizt die Maschine auf die Maximaltemperatur von 145 °C auf. Nehmen Sie während der Durchführung des Reinigungsprogramms keine Teile von der Maschine ab.

HINWEIS

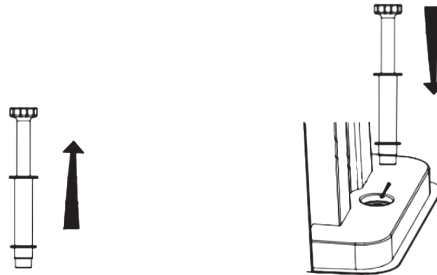
Blinkt die Taste „Heisse Milch“, heizt die Maschine vor. Erst wenn die Taste dauerhaft leuchtet, ist die Maschine bereit. Um den Vorgang zu starten, drücken Sie „Heisse Milch“ erneut.

ACHTUNG

Restluft im System kann dazu führen, dass die Maschine nicht richtig arbeitet oder kein Wasser fördert. Wiederholen Sie den Spülvorgang immer dann, wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wurde oder kein Wasser austritt.

HINWEIS

Sollte die Maschine nach 30 Sekunden kein Wasser ausgeben, nutzen Sie zur Unterstützung die mitgelieferte Handpumpe. Nehmen Sie den Wassertank ab. Ziehen Sie frisches, kaltes Wasser in die Handpumpe und setzen Sie die Pumpe auf dem Ventil auf. Starten Sie den Vorgang „Heisse Milch“ und drücken Sie das Wasser aus der Pumpe in das Ventil.



Frisches, kaltes Wasser in die Pumpe ziehen.

8 Bedienung

8.1 Ein- und Ausschalten

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Nach dem Einschalten leuchtet zunächst „Espresso Cold Brew“ für den Kaltmodus.

Blinkende Tasten zeigen an, dass die Maschine vorheizt. Sobald die Tasten dauerhaft leuchten, ist die Maschine betriebsbereit.

Ohne Bedienung schaltet die Maschine nach 20 Minuten automatisch ab. Zum erneuten Start drücken Sie die Ein/Aus-Taste.

8.2 Kaffeestärke einstellen

Über die Mahldauer wird die Menge des gemahlene Kaffees und damit die Stärke des Espresso bestimmt. Die Werkseinstellung liegt bei 15 Sekunden, einstellbar sind 10 bis 30 Sekunden.

1. Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie die Maschine ein.
2. Halten Sie die Taste „Mahlen“ 3 Sekunden gedrückt, um in den Einstellmodus zu gelangen.
3. Jeder weitere Tastendruck verlängert die Mahldauer um eine Sekunde. Nach der Anzeige „30“ springt die Einstellung bei einem weiteren Tastendruck auf „10“.
4. Lassen Sie die Taste los, um die Einstellung zu speichern.

Mahldauer	Menge Kaffeemehl
10 s	ca. 9 g
15 s	ca. 14 g
20 s	ca. 19 g
30 s	ca. 28 g

*bei Mahlgrad 9

HINWEIS

Für einen klassischen Espresso benötigen Sie ca. 14–16g Kaffeemehl und zwei Espresso-Tassen unter dem Auslauf. Sie erhalten je 25 ml Espresso.

HINWEIS

Die Wassermenge ist voreingestellt und kann nicht verändert werden. Je nach gewähltem Filter (mild oder stark) sowie der Menge an Kaffeemehl erhalten Sie zwischen 45–55 ml Espresso.

8.3 Werkseinstellung zurücksetzen

1. Netzstecker einstecken, Maschine nicht einschalten. Sie befindet sich im Standby.
2. Halten Sie „Cappuccino“ und „Latte“ gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt.
3. Ein Signalton bestätigt den Vorgang, beide Anzeigen blinken und zeigen „000“.
4. Danach schaltet sich die Maschine aus. Mit der Ein/Aus-Taste starten Sie sie neu.

8.4 Programme im Überblick

Programm	Ergebnis	Voraussetzung
Mahlen	Mahlt Kaffeebohnen direkt in den Siebträger	Bohnenbehälter eingesetzt und eingerastet
Espresso	ca. 50 ml Espresso	Siebträger mit Kaffeemehl oder Kapsel eingesetzt
Cappuccino	ca. 50 ml Espresso und 150 ml heiße Milch	Milchbehälter eingesetzt und gefüllt
Latte	ca. 50 ml Espresso und 200 ml heiße Milch	Milchbehälter eingesetzt und gefüllt
Heiße Milch	ca. 150 ml heiße Milch	Milchbehälter eingesetzt und gefüllt
Espresso Cold Brew	ca. 50 ml kalt gebrühter Espresso	Wassertank mit Eiswasser gefüllt

Alle Mengenangaben beziehen sich auf das Sieb für starken Espresso („2-Tassen“). Die Füllmenge einzelner Tassen kann leicht schwanken, das ist normal.

HINWEIS

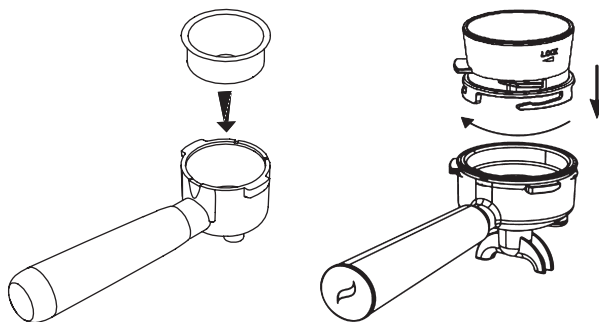
Latte steht für Caffè Latte, also Espresso mit einem hohen Anteil heißer Milch.

HINWEIS

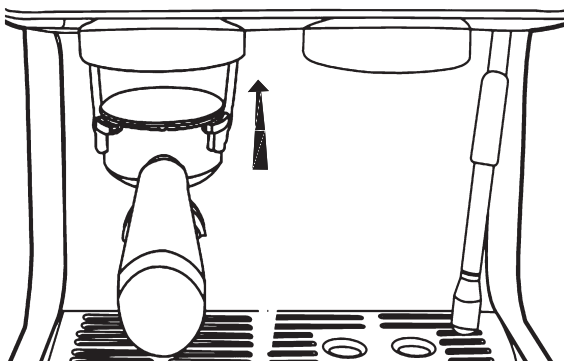
Wenn Sie das Sieb für milden Espresso („1-Tasse“) verwenden, wird die gleiche Menge Wasser zum Extrahieren benutzt wie beim Sieb für starken Espresso („2-Tassen“). Da weniger Kaffeemehl extrahiert wird, erhalten Sie etwas mehr Espresso (ca. 55 ml), als beim Sieb für starken Espresso.

8.5 Espresso mit gemahlenem Kaffee zubereiten

1. Prüfen Sie, ob Bohnen im Bohnenbehälter sind.
2. Setzen Sie das gewünschte Sieb in den Siebträger, bis es einrastet.
3. Setzen Sie den Auffangring auf den Siebträger, damit kein Kaffeemehl danebenfällt.

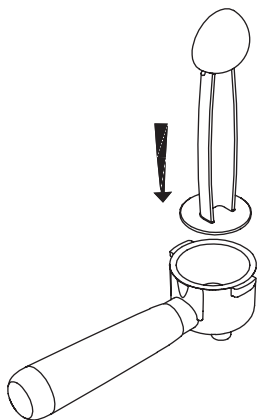


4. Setzen Sie den Siebträger in die Halterung am Mahlwerk.

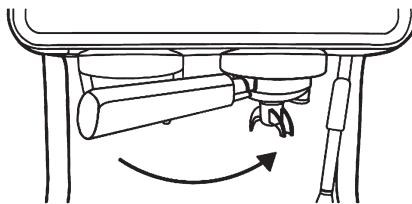
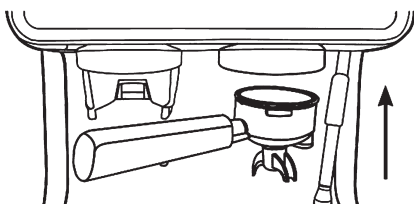


5. Drücken Sie „Mahlen“.
6. Nehmen Sie den Siebträger nach dem Mahlvorgang ab und klopfen Sie ihn leicht auf, damit sich das Kaffeemehl gleichmäßig verteilt.

7. Nehmen Sie den Auffangring ab und pressen Sie das Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig an.



8. Streifen Sie überschüssiges Kaffeemehl vom Rand des Siebs ab.
9. Setzen Sie den Siebträger am Brühkopf an, richten Sie den Griff am Symbol UNLOCK/INSERT aus und drehen Sie ihn nach rechts bis zum Symbol LOCK.



10. Stellen Sie eine oder zwei Tassen unter die Ausläufe.
11. Drücken Sie „Espresso“. Der Bezug endet automatisch.
12. Zum Abnehmen drehen Sie den Griff von LOCK nach links auf UNLOCK/INSERT.

HINWEIS

Blinkt die Taste „Espresso“, heizt die Maschine vor. Erst wenn die Taste dauerhaft leuchtet, ist die Maschine bereit.

Zubereitung mit vorgemahlenem Kaffee

Für eine Tasse geben Sie einen gestrichenen Messlöffel in das Sieb, für zwei Tassen zwei locker gefüllte Messlöffel. Füllen Sie schrittweise ein, damit kein Kaffeemehl überläuft. Verteilen Sie das Pulver gleichmäßig und pressen Sie es an.

WARNUNG – VERBRÜHUNGSGEFAHR!

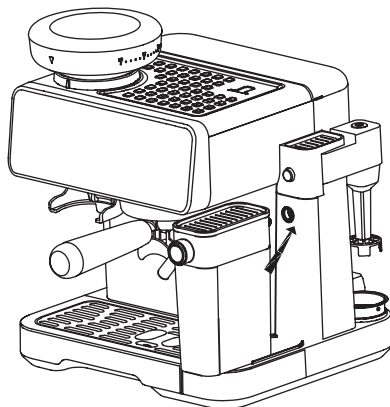
Nehmen Sie den Siebträger niemals ab, während Kaffee ausläuft. Warten Sie nach dem Bezug einige Sekunden, um Spritzer zu vermeiden.

HINWEIS

Gleichmäßiger Druck beim Tampen ist wichtiger als hoher Druck. Ein schief gepresstes Kaffeebett führt dazu, dass das Wasser einseitig hindurchläuft und der Espresso unausgewogen schmeckt.

8.6 Cappuccino und Latte zubereiten

1. Prüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert sind.
2. Füllen Sie kalte Milch in den Milchbehälter. Überschreiten Sie die MAX-Markierung nicht.
3. Setzen Sie den Deckel auf und rasten Sie den Behälter in der Verriegelung ein.



4. Bereiten Sie den Siebträger nach Kapitel 8.5 vor.
5. Stellen ein ausreichend großes Trinkgefäß unter den Auslauf.
6. Drücken Sie „Cappuccino“ oder „Latte“. Die Maschine gibt zuerst Espresso und dann heiße Milch ab.

ACHTUNG

Ist der Milchbehälter nicht korrekt eingesetzt, stehen Cappuccino, Latte und Heiße Milch nicht zur Verfügung.

8.7 Heiße Milch

Setzen Sie den gefüllten Milchbehälter ein, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslauf und drücken Sie „Heisse Milch“. Blinkt die Taste, heizt die Maschine vor. Drücken Sie die Taste ein zweites Mal, sobald die Taste dauerhaft leuchtet.

8.8 Espresso Cold Brew

Der Ablauf entspricht der Espressozubereitung, mit folgenden Unterschieden:

1. Füllen Sie den Wassertank mit eiskaltem Wasser.
2. Bereiten Sie den Siebträger nach Kapitel 8.5 vor.
3. Geben Sie Eiswürfel in das Glas oder die Tasse, um das Aroma zu betonen.
4. Drücken Sie „Espresso Cold Brew“.

WARNUNG – VERBRÜHUNGSGEFAHR!

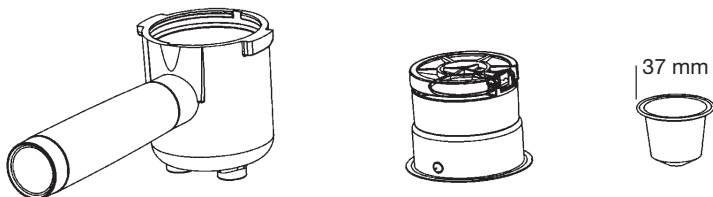
Bereiten Sie kalte Getränke möglichst vor heißen Getränken zu. Andernfalls tritt beim Programm „Espresso Cold Brew“ zunächst heißes Wasser aus.

Wurde zuvor ein heißes Getränk zubereitet, drücken Sie „Espresso Cold Brew“ mehrfach, bis die Brühtemperatur unter 40 °C liegt. Stellen Sie dabei einen Behälter mit mindestens 500 ml Fassungsvermögen unter den Auslauf, um das heiße Wasser aufzufangen.

Tipp: Iced Latte Macchiato

- Geben Sie kalte Milch in ein Trinkgefäß und schäumen Sie diese mit dem seitlichen Milchaufschäumer auf.
- Bereiten Sie in einem zweiten, kleinen Gefäß Espresso Cold Brew zu (Sieb für starken Espresso, Kaffeestärke/Mahldauer 15 s)
- Gießen Sie den kalten Espresso in das Trinkgefäß mit der aufgeschäumten Milch.
- Geben Sie Eiswürfel für extra Frische und Abkühlung hinzu - fertig!

8.9 Zubereitung mit Kaffeekapseln

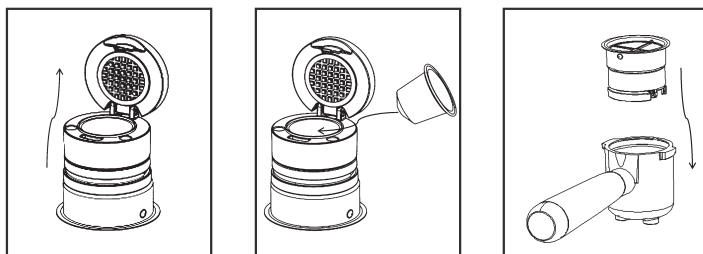


ACHTUNG

Vergewissern Sie sich vor dem Einlegen, dass die Kapsel ohne Kraftaufwand in den Kapselseinsatz passt. Geeignet sind kegelstumpfförmige Kapseln mit einem Durchmesser von ca. 37 mm. Kapseln abweichender Bauform werden nicht korrekt angestochen. Die Folge sind auslaufender Kaffee, Druckverlust und Schäden an Kapselseinsatz und Brühkopf.

Verwenden Sie keine verformten, beschädigten oder bereits gebrauchten Kapseln. Verwenden Sie keine nachfüllbaren Kapseln. Legen Sie immer nur eine Kapsel ein.

1. Legen Sie die Kapsel in den Kapselseinsatz und schließen Sie den Deckel.
2. Setzen Sie den Kapsel-Siebträger in den Kapsel-Siebträger.



3. Lassen Sie die Maschine vorheizen.
4. Setzen Sie den Kapsel-Siebträger am Brühkopf an, richten Sie den Griff am Symbol UNLOCK aus und drehen Sie ihn nach rechts bis zum Symbol LOCK.
5. Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf.
6. Drücken Sie „Espresso“. Der Bezug endet automatisch.

ACHTUNG

Lässt sich der Kapsel-Siebträger nicht bis zum Symbol LOCK drehen, ist die Kapsel nicht geeignet. Wenden Sie keine Gewalt an.

ACHTUNG

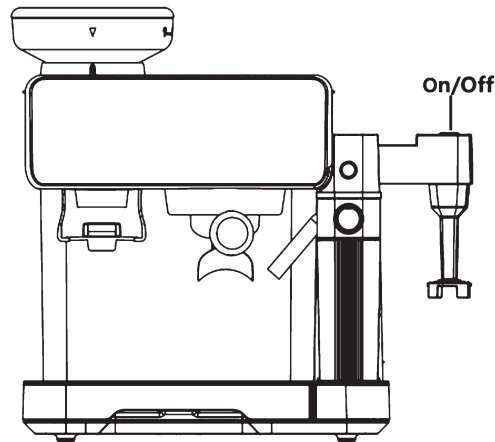
Entnehmen Sie die gebrauchte Kapsel nach jedem Bezug und spülen Sie den Kapselseinsatz aus. Eintrocknete Rückstände verstopfen die Auslassöffnungen.

VORSICHT

Die Kapsel kann bei der Entnahme heiß sein.

8.10 Kalter Milchschaum mit dem seitlichen Milchaufschäumer

1. Füllen Sie kalte Milch in ein Gefäß. Verwenden Sie Milch direkt aus dem Kühlschrank mit etwa 5 °C, andernfalls schäumt sie nicht auf.
2. Klappen Sie den seitlichen Milchaufschäumer nach vorne.
3. Tauchen Sie den Aufschäumkopf des seitlichen Milchaufschäumers in die Milch.
4. Schalten Sie Milchaufschäumer mit dem Schalter an der Oberseite ein.
5. Zum Beenden drücken Sie den Schalter erneut.



HINWEIS

Für kalte Getränke geben Sie vor dem Aufschäumen einige Eiswürfel in die Milch.

8.11 Tassen vorwärmen

Ein vorgewärmtes Gefäß hält den Espresso deutlich länger heiß.

- Spülen Sie die Tassen mit heißem Wasser aus.
- Stellen Sie die Tassen auf die vorgesehene Abstellfläche, die sich im Betrieb erwärmt.

9 Espresso richtig einstellen

Espresso reagiert empfindlich auf Bohnenwahl und Mahlgrad. Die folgenden Zusammenhänge helfen beim Einstellen.

Beobachtung	Ursache	Anpassung
Espresso läuft sehr schnell durch, wenig Crema	Mahlgrad zu grob, zu wenig Kaffeemehl oder zu schwach angepresst	Feineren Mahlgrad wählen, Kaffeestärke erhöhen, fester tampern
Espresso läuft sehr langsam oder tropft nur	Mahlgrad zu fein, zu viel Kaffeemehl oder zu fest angepresst	Gröberen Mahlgrad wählen, Kaffeestärke reduzieren, leichter tampern
Espresso schmeckt sauer und dünn	Unterextraktion	Feineren Mahlgrad oder höhere Kaffeestärke wählen
Espresso schmeckt bitter und kratzig	Überextraktion	Gröberen Mahlgrad oder niedrigere Kaffeestärke wählen

Empfohlene Startwerte

- Mahlgrad zwischen 5 und 9
- Kaffeestärke 15 Sekunden
- Gleichmäßiger, mittelfester Druck beim Tampen

Ändern Sie immer nur einen Parameter und probieren Sie das Ergebnis, bevor Sie den nächsten anpassen. Bis der Mahlgrad zum eigenen Geschmack passt, sind mehrere Anläufe normal.

10 Die richtige Milch

Für Cappuccino, Latte und kalten Milchschaum entscheidet die Milch über das Ergebnis.

Kennwert Empfehlung	
Eiweißgehalt	mindestens 3,3 %, je höher desto stabiler der Schaum
Fettgehalt	1,5 % bis 3,5 %, Vollmilch ergibt den cremigsten Schaum
Temperatur	5 °C, direkt aus dem Kühlschrank
Frische	möglichst frisch, geöffnete Milch schäumt nach mehr als zwei Tagen schlechter

Frische pasteurisierte Vollmilch liefert das beste Ergebnis. H-Milch funktioniert, ergibt aber eine grobporigere Textur. Bei Pflanzendrinks eignen sich Barista-Varianten, da sie zusätzliches Protein enthalten. Standardvarianten von Mandel- oder Reisdinks schäumen kaum.

HINWEIS

Zu warme Milch schäumt nicht auf. Das ist die häufigste Ursache für fehlenden Milchschaum.

11 Reinigung und Pflege

GEFAHR – STROMSCHLAG!

Schalten Sie die Maschine vor jeder Reinigung aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie sie abkühlen. Tauchen Sie die Maschine niemals in Wasser.

ACHTUNG

- Keines der Bauteile und keines der Zubehörteile ist spülmaschinengeeignet.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel, Scheuermittel oder Alkohol.
- Entfernen Sie Verkrustungen und Kaffeeablagerungen nicht mit Metallgegenständen. Diese zerkratzen Metall- und Kunststoffflächen.
- Wurde die Maschine länger als eine Woche nicht benutzt, führen Sie vor dem nächsten Gebrauch den Spülvorgang nach Kapitel 7.4 durch.

11.1 Reinigungsplan

Intervall	Maßnahme
Nach jedem Bezug	Siebträger und Sieb ausspülen, Kapseleinsatz entleeren
Nach jedem Gebrauch mit Milch	Milchsystem spülen, Milchbehälter entleeren und ausspülen
Täglich	Tropfschale entleeren, Milchbehälter und Aufschäumkopf von Hand reinigen, Wassertank spülen
Wöchentlich	Siebe auf freie Bohrungen prüfen, Brühkopf abwischen, Reinigungsprogramm ausführen
Monatlich	Wassertank gründlich reinigen, Entkalkung prüfen
Nach Wasserhärte	Entkalken nach Kapitel 11.7

11.2 Reinigungsprogramm

Das Reinigungsprogramm spült Milch- und Kaffeeleitungen in fünf Pumpzyklen durch.

1. Füllen Sie Wassertank und Milchbehälter bis zur Maximalmarkierung mit Wasser.
2. Stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie die Maschine ein.
3. Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter den Auslauf – mind. 1,5 Liter.
4. Drücken Sie „Espresso“. Blinkt die Taste, heizt die Maschine vor. Warten Sie, bis sie dauerhaft leuchtet.
5. Halten Sie „Espresso“ und „Espresso Cold Brew“ gleichzeitig 3 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein Signalton und die beiden Tasten blinken.
6. Nach dem Signalton startet das Programm. Die Maschine heizt dafür auf und durchläuft fünf Zyklen.
7. Um das Programm zu stoppen drücken Sie gleichzeitig die beiden Tasten „Espresso“ und „Espresso Cold Brew“ erneut.

WARNUNG – VERBRÜHUNGSGEFAHR!

Für das Reinigungsprogramm heizt die Maschine auf die Maximaltemperatur von 145 °C auf. Nehmen Sie während der Durchführung des Reinigungsprogramms keine Teile von der Maschine ab. Seien Sie vorsichtig, während des Vorgangs kann heißes Wasser spritzen. Es kann heißer Dampf austreten.

ACHTUNG

Bleiben Sie während des gesamten Vorgangs bei der Maschine und beaufsichtigen Sie diese. Zwischen den Zyklen heizt die Maschine wieder auf 145 °C auf.

11.3 Milchbehälter

Reinigen Sie den Milchbehälter und die enthaltenen Teile regelmäßig.

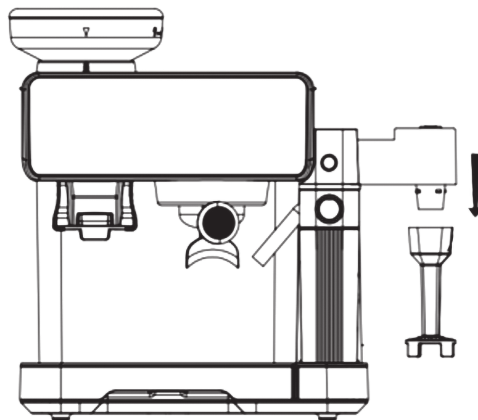
1. Entnehmen Sie den Milchbehälter über die Entriegelungstaste.
2. Entleeren Sie Restmilch und spülen Sie den Behälter mit warmem Wasser aus.
3. Füllen Sie den Behälter mit klarem Wasser und lassen Sie die Leitungen nach Kapitel 7.4 durchspülen.
4. Reinigen Sie Deckel und Ansaugschlauch von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen.

ACHTUNG

Bewahren Sie Milch nicht dauerhaft im Milchbehälter der Maschine auf. Füllen Sie nur die benötigte Menge ein und stellen Sie den Behälter zwischen den Zubereitungen in den Kühlschrank.

Seitlichen Milchaufschäumer reinigen

1. Füllen Sie klares Wasser in ein Gefäß.
2. Tauchen Sie den Aufschäumkopf ein und schalten Sie ihn kurz ein.
3. Schalten Sie den seitlichen Milchaufschäumer aus und nehmen Sie den Aufschäumkopf ab, indem Sie diesen leicht nach rechts drehen und nach unten abziehen.
4. Spülen Sie den Aufschäumkopf unter fließendem Wasser.



11.4 Tropfschale

Kontrollieren Sie den Wasserstand in der Tropfschale regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch. Läuft die Schale über, können Maschine, Stellfläche und Umgebung beschädigt werden.

1. Nehmen Sie Abdeckung und Tropfschale heraus.
2. Trennen Sie beide Teile und reinigen Sie sie mit einem weichen, feuchten Tuch.
3. Trocknen Sie die Teile und setzen Sie sie wieder ein.

11.5 Siebe und Siebträger

- Spülen Sie die Siebe regelmäßig unter fließendem Wasser ab.
- Prüfen Sie, ob die Bohrungen frei sind. Verstopfte Bohrungen lassen sich mit einer Nadel öffnen.
- Reinigen Sie den Siebträger und den Kapseleinsatz nach jedem Gebrauch.
- Wischen Sie das Gehäuse nur mit einem weichen, feuchten Tuch ab.

11.6 Wassertank

Reinigen Sie den Wassertank etwa einmal monatlich mit einem feuchten Tuch und wenig mildem Spülmittel. Spülen Sie anschließend gründlich mit klarem Wasser nach. Stehendes Wasser sollte nicht über Tage im Tank bleiben.

11.7 Entkalken

Kalk lagert sich im Heizsystem, in den Leitungen und an den Ventilen ab. Die Folgen sind längere Aufheizzeiten, ein lauterer Pumpengeräusch, geringere Brühtemperatur und ein flacher, bitterer Espresso. Unbehandelt führt Verkalkung zum Ausfall der Maschine.

Wann entkalken

Wasserhärte	Bei täglicher Nutzung	Bei gelegentlicher Nutzung
hart, über 14 °dH	alle 1 bis 2 Monate	alle 2 bis 3 Monate
mittel, 8 bis 14 °dH	alle 2 bis 3 Monate	alle 3 bis 4 Monate
weich, unter 8 °dH	alle 3 bis 4 Monate	alle 4 bis 6 Monate

Die Wasserhärte Ihrer Region erfahren Sie bei Ihrem örtlichen Wasserversorger.

Ablauf

1. Entleeren Sie den Wassertank und setzen Sie den Siebträger ohne Kaffeemehl ein.
2. Dosieren Sie einen für Espressomaschinen geeigneten Entkalker nach Herstellerangabe im Wassertank.
3. Stellen Sie ein Gefäß mit mindestens 500 ml unter den Auslauf.
4. Beziehen Sie mit „Espresso“ mehrfach Wasser, bis etwa die Hälfte des Tanks durchgelaufen ist. Lassen Sie die Lösung zwischen den Bezügen kurz einwirken.
5. Entleeren Sie den Tank und spülen Sie ihn gründlich aus.
6. Spülen Sie mit mindestens zwei vollen Tanks klarem Wasser nach, bis kein Geruch und kein Geschmack mehr wahrnehmbar ist.

ACHTUNG

Verwenden Sie keinen Essig und keine Essigessenz. Beide greifen Dichtungen und Metallteile an. Halten Sie sich an die Dosierangabe des Herstellers des gewählten Entkalkers und lassen Sie die Lösung nicht über Nacht einwirken.

HINWEIS

Weiches oder gefiltertes Wasser verlängert die Entkalkungsintervalle deutlich und ist die einfachste Maßnahme zum Schutz der Maschine.

12 Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kein Espresso wird ausgegeben	Restluft im System	Leitungen nach Kapitel 7.4 spülen
Kein Espresso wird ausgegeben	Rote Gummidichtung im Wassertank nicht entfernt	Dichtung am Tankboden entfernen
Kein Espresso wird ausgegeben	Kein Wasser im Tank	Tank füllen
Kein Espresso wird ausgegeben	Auslassbohrungen des Siebträgers verstopft	Bohrungen reinigen
Kein Espresso wird ausgegeben	Sieb verstopft	Sieb nach Kapitel 11.5 reinigen
Espresso läuft am Rand des Siebträgers heraus	Siebträger falsch eingesetzt oder verschmutzt	Siebträger korrekt ansetzen und bis zum Anschlag drehen
Espresso läuft am Rand des Siebträgers heraus	Auslassbohrungen verstopft	Bohrungen reinigen
Siebträger lässt sich nicht einsetzen	Zu viel Kaffeemehl im Sieb	Messlöffel verwenden und passendes Sieb wählen
Maschine brüht nicht, Tastenleuchten blinken kurz	Kein Wasser im Tank	Tank füllen
Maschine brüht nicht, Tastenleuchten blinken kurz	Tank falsch eingesetzt, Bodenventile nicht geöffnet	Tank leicht nach unten drücken
Espresso läuft zu schnell durch, wenig Crema	Zu schwach angepresst, zu wenig Kaffee oder zu grober Mahlgrad	Fester tampern, Kaffeestärke erhöhen, feineren Mahlgrad wählen
Espresso läuft zu langsam durch	Zu fest angepresst, zu viel Kaffee oder zu feiner Mahlgrad	Leichter tampern, Kaffeestärke reduzieren, gröberen Mahlgrad wählen
Espresso läuft zu langsam durch	Kaffeemehl zu fein oder feucht	Trockenen Kaffee für Espressomaschinen verwenden

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Kein Milchschaum bei Cappuccino	Milch zu warm	Milch mit etwa 5 °C direkt aus dem Kühlschrank verwenden
Kein Milchschaum bei Cappuccino	Milchsystem verschmutzt	Nach Kapitel 11.3 reinigen
Cappuccino, Latte und Heiße Milch nicht wählbar	Milchbehälter fehlt oder ist nicht eingerastet	Milchbehälter korrekt einsetzen
Mahlwerksanzeige zeigt „NO“	Bohnenbehälter fehlt oder ist nicht eingerastet	Behälter einsetzen und bis zum Einrasten drehen
Espresso Cold Brew gibt heißes Wasser aus	Maschine ist noch von einem heißen Getränk aufgeheizt	Programm mehrfach ausführen, bis die Brühtemperatur unter 40 °C liegt
Lange Aufheizzeit, lautes Pumpengeräusch, flacher Geschmack	Verkalkung	Nach Kapitel 11.7 entkalken
Maschine arbeitet nicht, alle Tastenleuchten blinken	Störung	Netzstecker sofort ziehen und den Kundenservice kontaktieren

13 Technische Daten

Modell: 4755-CC

Netzspannung: 220–240 V~, 50 Hz

Leistungsaufnahme: 1150–1360 W

Leistungsaufnahme Mahlwerk: 120 W

Pumpendruck: 20 bar

Maße (B × T × H) 316 × 279 × 366 mm, Siebträger Ø 51 mm

Gewicht: ca. 6,25 kg

Wassertank: max. 2 l

Milchbehälter: max. 0,4 l

Mahlgradstufen: 0 bis 20

Mahldauer (Kaffeestärke): 10 bis 30 s, Werkseinstellung 15 s

Automatische Abschaltung: nach 20 Minuten ohne Bedienung

Keines der Bauteile und keines der Zubehöerteile ist spülmaschinengeeignet.

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

14 Entsorgung

Verpackung

Die Verpackung besteht aus recycelbaren Materialien. Führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

Altgerät



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass das Gerät der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE-Nr.: 32218075) unterliegt. Elektrogeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie das Gerät am Ende seiner Lebensdauer bei einer kommunalen Sammelstelle oder bei Ihrem Händler ab.

15 Konformität

Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Vorschriften folgender Richtlinien und Verordnungen:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien mit Lebensmittelkontakt
- Verordnung (EU) 2023/988 über die allgemeine Produktsicherheit

Technische Informationen zu den Betriebsmodi mit geringem Stromverbrauch gemäß EU-Verordnung 2023/826

Modus	Stromverbrauch	Ausschaltautomatik*
AUS	0,0 W	20 min
STANDBY	–	–
STANDBY mit Informations- oder Statusanzeige	–	–

*Zeitraum in Minuten, nach dem das Gerät automatisch in den Modus AUS oder STANDBY wechselt, gerundet auf die nächste Minute.

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

Gewährleistung

Es gelten die gesetzlichen Gewährleistungsbestimmungen. Bewahren Sie den Kaufbeleg auf. Von der Gewährleistung ausgenommen sind Schäden durch unsachgemäße Behandlung, Verschleiß, Verkalkung sowie Schäden an Verschleißteilen.



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: August 2026, Version 1.0