



CHEF CUISINE
INTERNATIONAL
★★★★★

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

BARISTA MILCHAUFSCÄUMER



Inhalt

1	Zu dieser Anleitung	3
2	Lieferumfang	4
3	Geräteübersicht	4
4	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	5
5	Sicherheitshinweise	5
6	Vor dem ersten Gebrauch	8
7	Bedienung	9
8	Die richtige Milch – Grundlagen für perfekten Milchschaum	12
9	Rezeptideen	14
10	Reinigung und Pflege	15
11	Fehlerbehebung	17
12	Technische Daten	18
13	Entsorgung	18
14	Konformität	18

1 Zu dieser Anleitung

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

Verwendete Symbole

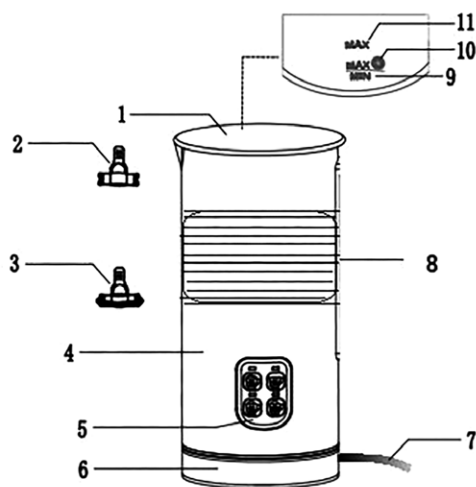
Signalwort	Bedeutung
GEFAHR	Unmittelbar drohende Gefahr, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führt.
WARNUNG	Mögliche Gefahr, die zu schweren Verletzungen führen kann.
VORSICHT	Mögliche Gefahr, die zu leichten Verletzungen führen kann.
ACHTUNG	Hinweis auf mögliche Sachschäden.
Hinweis	Zusatzinformation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

2 Lieferumfang

- 1 × Milchaufschäumer (Sockel und Milchbehälter)
- 1 × Deckel mit Dichtring
- 1 × Rühraufsatz (Quirl A)
- 1 × Aufschäumaufsatz (Quirl B)
- 1 × Bedienungsanleitung

Prüfen Sie den Lieferumfang nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und auf Transportschäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

3 Geräteübersicht



- | | | | |
|---|--------------------------------|----|---|
| 1 | Deckel | 7 | Netzkabel mit Stecker |
| 2 | Rühraufsatz (Quirl A) | 8 | Silikon-Ummantelung (Hitzeschutz) |
| 3 | Aufschäumaufsatz (Quirl B) | 9 | MIN-Markierung |
| 4 | Milchbehälter | 10 | MAX-Markierung (Aufschäumen) |
| 5 | Bedientasten mit Kontroll-LEDs | 11 | MAX-Markierung (Milch erhitzen / Trinkschokolade) |
| 6 | Sockel | | |

VORSICHT – VERBRENNUNGSGEFAHR!

Die Silikon-Ummantelung (8) erleichtert das Anfassen des Gerätes, bietet jedoch keinen vollständigen Schutz. Sie erwärmt sich im Betrieb ebenfalls. Fassen Sie das Gerät auch dort nur kurz an und lassen Sie es vor dem Reinigen und Umstellen abkühlen.

4 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen und Aufschäumen von Milch sowie zur Zubereitung von Trinkschokolade bestimmt.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt und in vergleichbaren Umgebungen vorgesehen, beispielsweise in Küchen für Mitarbeiter, in Läden, Büros und ähnlichen Bereichen.

Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Dauereinsatz geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sach- oder Personenschäden führen. Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch übernimmt der Hersteller keine Haftung.

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.
- Die Reinigung darf 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, Folien und Kleinteile von Kindern fern.
Dies gilt besonders für die beiden Rühr-Aufsätze des Milchaufschäumers.

5.2 Elektrische Sicherheit

GEFAHR – STROMSCHLAG!

Die folgenden Hinweise schützen vor lebensgefährlichen Stromschlägen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an, deren Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Tauchen Sie Gerät, Sockel, Netzkabel und Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Halten Sie sie niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass die Kontakte an der Unterseite des Milchbehälters stets trocken bleiben. Es darf keine Flüssigkeit auf den Gerätestecker gelangen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Geräteinnere gelangt, insbesondere nicht an den Bedientasten und am Anschluss.
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn Gerät, Kabel oder Stecker sichtbare Schäden aufweisen.
- Ein beschädigtes Netzkabel darf nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und bei Nichtbenutzung.
- Ziehen Sie stets am Stecker, nicht am Kabel.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem. Ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Temperaturbegrenzers könnte zu einer Gefährdung führen.
- Öffnen Sie das Gerät nicht. Reparaturen dürfen nur von einer Fachwerkstatt durchgeführt werden.

5.3 Verbrühungs- und Verbrennungsgefahr

WARNUNG

- Füllen Sie Milch niemals über die jeweilige MAX-Markierung hinaus. Heiße Milch kann herausspritzen.
- Öffnen Sie den Deckel niemals während des Betriebs.
- Gehäuse und Milchbehälter werden im Betrieb heiß. Fassen Sie das Gerät nur an der Silikon-Ummantelung (8) an.
- Die Silikon-Ummantelung erwärmt sich im Betrieb ebenfalls und schützt nicht vollständig vor Verbrennungen. Fassen Sie das Gerät auch dort nur kurz an.
- Nach dem Gebrauch ist die Oberfläche des Heizelements noch längere Zeit heiß (Restwärme).
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, bewegen oder erneut befüllen.

5.4 Aufstellung und Handhabung

ACHTUNG

- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene, stabile und hitzebeständige Fläche.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu Wänden, Vorhängen und leicht entzündlichen Materialien.
- Betreiben Sie das Gerät nicht auf oder neben heißen Oberflächen, offenen Flammen oder in Öfen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit dem mitgelieferten Sockel und dem Original-Zubehör.
- Betreiben Sie das Gerät niemals leer.
- Reinigen Sie Gerät und Zubehörteile nach jedem Gebrauch (siehe Kapitel 10).

5.5 Hygiene und Lebensmittelsicherheit

WARNUNG – Gesundheitsgefahr durch Keime! Milchreste im Gerät sind ein Nährboden für Bakterien.

- Reinigen Sie Milchbehälter, Deckel und Aufsatz nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie keine Milch im Behälter stehen, auch nicht für kurze Zeit.
- Verarbeiten Sie nur frische, gekühlte Milch. Verwenden Sie keine Milch, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist.
- Verbrauchen Sie erwärmte Milch direkt. Erhitzen Sie sie nicht erneut und bewahren Sie sie nicht auf.
- Reinigen Sie das Gerät gründlich, wenn es längere Zeit nicht benutzt wurde.

6 Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber vom Gerät.
2. Stellen Sie den Sockel auf eine trockene, ebene und stabile Fläche.
3. Reinigen Sie Deckel, Aufsätze und Milchbehälter, um Produktionsrückstände zu entfernen (siehe Kapitel 10).
4. Füllen Sie kaltes Wasser bis zur oberen MAX-Markierung ein und lassen Sie einmal das Programm „Fester Milchschaum“  durchlaufen. Gießen Sie das Wasser anschließend weg.
5. Wiederholen Sie Schritt 4 und lassen Sie das Gerät zwischen den Durchgängen abkühlen.

Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.

HINWEIS

Bei der ersten Inbetriebnahme kann eine leichte Geruchsentwicklung auftreten. Das ist unbedenklich und legt sich nach kurzer Zeit.

7 Bedienung

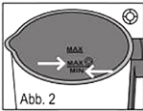
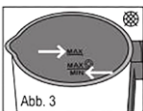
7.1 Aufsätze

Aufsatz	Funktion	Verwendung
 Quirl A – Rühraufsatz	Rühren ohne Schaumbildung	 Programm 3 (Milch erhitzen, Trinkschokolade)
 Quirl B – Aufschäumaufsatz	Aufschäumen und Rühren	 Programme 1, 2 und 4

Stecken Sie den passenden Aufsatz vor dem Befüllen auf die Achse im Boden des Milchbehälters.

7.2 Füllmengen

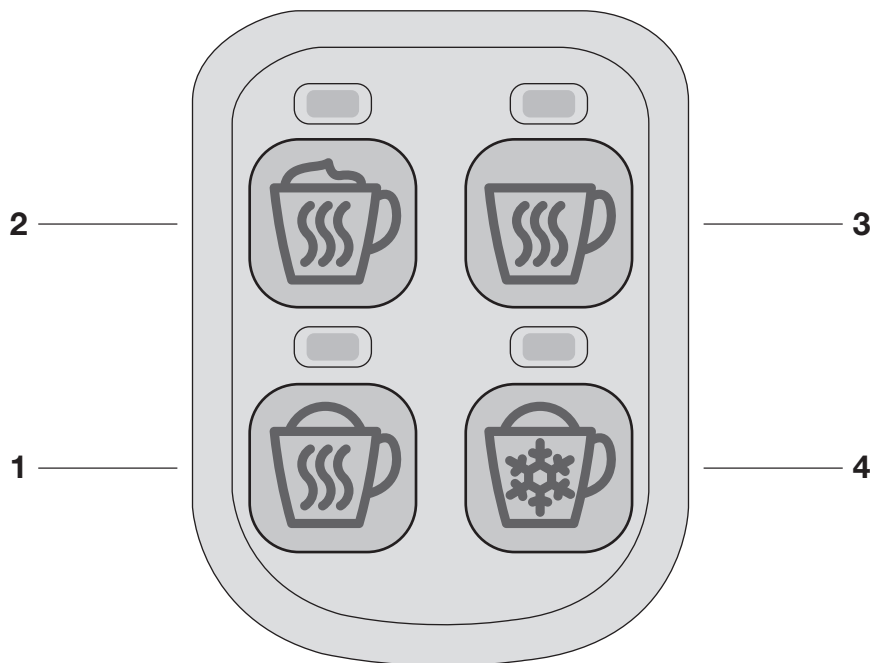
Die Füllmenge ist abhängig vom gewählten Programm. Beachten Sie die unterschiedlichen MAX-Markierungen.

Betriebsart	Füllmenge	Markierung
 1, 2 und 4 (Aufschäumen)	min. 75 ml, max. 130 ml	 Abb. 2 Untere Markierung MAX (10)
 3 (Erhitzen / Trinkschokolade)	min. 75 ml, max. 240 ml	 Abb. 3 Obere Markierung MAX (11)

ACHTUNG

Zu wenig Milch löst den Trockenlauf- bzw. Überhitzungsschutz aus, zu viel Milch führt zum Überschaäumen.

7.3 Betriebsarten



Nr.	Programm	Ergebnis	Aufsatz	LED
 1	Fester Schaum	Warmer Milchschaum mit fester Konsistenz – ideal für klassischen Cappuccino und Latte Macchiato	 Quirl B	rot
 2	Cremiger, feinporiger Schaum	Warmer, cremiger, gut gießbarer Milchschaum – ideal für Caffé Latte und Flat White	 Quirl B	rot
 3	Erhitzen mit leichtem Schaum	Warme Milch oder Kakaogetränke	 Quirl A	weiß
 4	Kalter Schaum	Kalter Milchschaum in Raumtemperatur – ideal für Iced Latte und Eiskaffee	 Quirl B	blau

7.4 Schritt für Schritt

1. Stecken Sie den passenden Aufsatz (Quirl A oder B) auf die Achse im Milchbehälter.
2. Füllen Sie kalte Milch zwischen MIN- und MAX-Markierung ein. Beachten Sie die Füllmengen je nach Programm (Kapitel 7.2).
3. Setzen Sie den Deckel auf.
4. Setzen Sie den Milchbehälter auf den Sockel und stecken Sie den Netzstecker ein.
5. Wählen Sie mit den Bedientasten (5) das gewünschte Programm.
6. Die LED des gewählten Programms leuchtet auf und der Quirl beginnt sich zu drehen.
7. Das Gerät schaltet sich automatisch ab, sobald die Milch fertig ist. Die LED blinkt einige Sekunden und erlischt.
8. Warten Sie etwa 30 Sekunden, bevor Sie den Behälter abnehmen, damit sich der Schaum setzen kann.
9. Gießen Sie die Milch beziehungsweise den Schaum aus und reinigen Sie das Gerät sofort (Kapitel 10).

HINWEIS

Sie können den Vorgang jederzeit durch erneutes Drücken der jeweiligen Programm-Taste abbrechen.

7.5 Kakaogeutränk zubereiten

1. Setzen Sie den Rühraufsatz (Quirl A) ein.
2. Füllen Sie Milch bis maximal zur oberen MAX-Markierung (240 ml) ein.
3. Geben Sie Schokoladenpulver oder fein geraspelte Schokolade hinzu.
4. Wählen Sie das Programm 3 .

ACHTUNG

Geben Sie Schokolade erst nach dem Einfüllen der Milch hinzu und niemals direkt auf den Behälterboden. Zuckerhaltige Zutaten können am Heizelement anbrennen und Rückstände hinterlassen.

7.6 Schutzfunktionen

Trockenlaufschutz

Ist zu wenig Milch im Behälter, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Achten Sie dennoch stets auf eine ausreichende Füllmenge, da häufige Abschaltungen die Lebensdauer des Gerätes verkürzen.

Überhitzungsschutz

Nach mehreren Zubereitungen hintereinander muss das Gerät einige Minuten abkühlen. Solange es noch heiß ist, verhindert ein eingebauter Thermostat den erneuten Start.

8 Die richtige Milch – Grundlagen für perfekten Milchschaum

Die Qualität des Schaums hängt weniger vom Gerät als von der verwendeten Milch ab. Entscheidend sind Eiweißgehalt, Fettgehalt und Frische.

8.1 Eiweiß gibt Struktur, Fett gibt Cremigkeit

Beim Aufschäumen wird Luft in die Milch eingearbeitet. Die Eiweißmoleküle legen sich um die entstehenden Luftbläschen und stabilisieren sie. Fett trägt nicht zur Stabilität bei, sondern zu Geschmack und Cremigkeit.

Kennwert	Empfehlung
Eiweißgehalt	mindestens 3,3 % – je höher, desto stabiler und feinporiger der Schaum
Fettgehalt	1,5 % bis 3,5 % – Vollmilch mit 3,5 % ergibt den cremigsten Schaum
Temperatur beim Einfüllen	4 °C bis 7 °C, direkt aus dem Kühlschrank
Frische	möglichst frisch; geöffnete Milch nach mehr als zwei Tagen schäumt spürbar schlechter

HINWEIS

Den Eiweißgehalt finden Sie auf der Verpackung in der Nährwerttabelle unter „Eiweiß“ beziehungsweise „Protein“.

8.2 Welche Milch eignet sich?

Milchsorte	Eignung
Frische Vollmilch, pasteurisiert (3,5 % Fett)	Beste Wahl. Eiweiß weitgehend intakt, feinporiger und stabiler Schaum.
Barista-Milch	Beste Wahl. Speziell auf hohen Eiweißgehalt optimiert, sehr zuverlässiges Ergebnis.
Fettarme Milch (1,5 % Fett)	Gut. Mehr Volumen, festerer, aber trockenerer Schaum, weniger Geschmack.
Laktosefreie Milch	Gut. Schäumt wie herkömmliche Milch, schmeckt etwas süßer.
H-Milch (ultrahocherhitzt)	Brauchbar. Etwas grobporigere Textur, reagiert empfindlicher auf Temperatur.
Soja-Drink (Barista)	Gut. Rund 4 % Protein, schäumt vergleichbar mit Kuhmilch.
Hafer-Drink (Barista)	Gut. Rund 3 % Protein, stabiler Schaum.
Mandel-Drink	Eingeschränkt. Rund 2,5 % Protein, deutlich weniger stabiler Schaum.
Pflanzendrinks ohne Barista-Zusatz	Wenig geeignet. Zu geringer Proteingehalt.

HINWEIS

Pflanzliche Barista-Varianten enthalten zusätzliches Protein und Emulgatoren. Sie sind für das Aufschäumen deutlich besser geeignet als die Standardvarianten derselben Marke.

8.3 Temperatur

Milcheiweiß schäumt zwischen 60 °C und 65 °C am besten. Ab etwa 70 °C gerinnt das Eiweiß, der Milchzucker beginnt zu karamellisieren und der Schaum fällt zusammen. Deshalb gilt: immer mit kalter Milch starten. So bleibt genügend Zeit zum Aufschäumen, bevor die Zieltemperatur erreicht ist.

9 Rezeptideen

Getränk	Milchmenge	Programm	Zubereitung
Cappuccino	100 ml	 1	Espresso in eine Tasse geben, Milchschaum aufsetzen
Latte Macchiato	130 ml	 1	Schaum ins Glas geben, kurz setzen lassen, Espresso langsam eingießen
Caffé Latte	130 ml	 2	Cremigen Schaum über den Espresso gießen
Flat White	130 ml	 2	Doppelten Espresso mit cremigem Schaum auffüllen
Warme Milch	bis 240 ml	 3	Ohne Zusatz erwärmen
Trinkschokolade	bis 240 ml	 3	Schokoladenpulver zugeben (siehe Kapitel 7.5)
Iced Latte	130 ml	 4	Kalten Schaum über Espresso und Eiswürfel geben

10 Reinigung und Pflege

GEFAHR – STROMSCHLAG!

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Tauchen Sie Gerät und Sockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie sie nie unter fließendes Wasser.

10.1 Nach jedem Gebrauch

1. Netzstecker ziehen, Gerät abkühlen lassen.
2. Aufsatz von der Achse abziehen.
3. Deckel und Aufsatz in warmem Spülwasser reinigen.
4. Milchbehälter innen mit warmem Wasser und etwas Spülmittel auswischen. Nicht eintauchen.
5. Außenflächen und Silikon-Ummantelung mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen und gründlich nachtrocknen.
6. Alle Teile vollständig trocknen lassen.

HINWEIS

Reinigen Sie das Gerät möglichst sofort nach dem Gebrauch. Angetrocknete Milchreste lassen sich deutlich schwerer entfernen und begünstigen Geruchsbildung.

ACHTUNG

- Keine Lösungsmittel, Scheuermittel, harten Bürsten, Metall- oder Scheuerschwämme verwenden. Sie zerkratzen die Oberflächen und greifen Kunststoffteile an.
- Keine Dampfreiniger verwenden.
- Kein Wasser in den Bereich der Bedientasten und der Kontakte gelangen lassen.

10.2 Milchstein und Kalk entfernen

Milchstein zeigt sich als matter, rauher Belag im Behälter und am Aufsatz. Kalkablagerungen entstehen je nach Wasserhärte beim Erhitzen. Beides verschlechtert die Wärmeübertragung und damit das Schaumergebnis.

7. Behälter mit warmem Wasser und einer geringen Menge Zitronensäure oder einem für Lebensmittelkontakt geeigneten Entkalker füllen.
8. Etwa 10 bis 15 Minuten einwirken lassen, nicht erhitzen.
9. Gründlich mit klarem Wasser ausspülen und trocknen.
10. Anschließend einen Durchgang (Programm 1 ) mit klarem Wasser durchführen.

ACHTUNG

Verwenden Sie keine Essigessenz und lassen Sie Entkalkungslösungen nicht über Nacht einwirken. Säuren können Dichtungen und Kunststoffteile angreifen.

Empfohlener Rhythmus: Bei täglichem Gebrauch etwa einmal monatlich, bei hartem Wasser häufiger.

10.3 Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät trocken, sauber und außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Bewahren Sie das Gerät nur vollständig getrocknet und mit abgenommenem Deckel auf, um Geruchsbildung zu vermeiden.

HINWEIS

Sie können den nicht benötigten Aufsatz auf der Innenseite des Deckels befestigen.

11 Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Gerät startet nicht	Netzstecker nicht eingesteckt, Behälter nicht korrekt aufgesetzt	Sitz von Stecker und Behälter prüfen
Gerät startet nicht, LED reagiert nicht	Überhitzungsschutz aktiv	Gerät einige Minuten abkühlen lassen, Behälter kalt ausspülen
Gerät schaltet sofort ab	Zu wenig Milch, Trockenlaufschutz aktiv	Bis mindestens MIN-Markierung befüllen
Kaum oder kein Schaum	Falscher Aufsatz eingesetzt	Aufschäumaufsatz (Quirl B) verwenden
Kaum oder kein Schaum	Zu geringer Eiweißgehalt der Milch	Milch mit mindestens 3,3 % Eiweiß verwenden (Kapitel 8)
Kaum oder kein Schaum	Milch zu warm oder zu alt	Frische, gekühlte Milch verwenden
Schaum fällt schnell zusammen	Zu hohe Temperatur oder ungeeignete Pflanzenmilch	Kalt starten, bei Pflanzen-drinks Barista-Variante wählen
Grobporiger Schaum	Zu geringe Füllmenge oder Rückstände am Aufsatz	Füllmenge erhöhen, Aufsatz gründlich reinigen
Milch schäumt über	Über MAX-Markierung befüllt	Füllmenge nach Betriebsart beachten (Kapitel 7.2)
Milch wird nicht mehr richtig heiß	Kalk- oder Milchsteinbelag am Boden	Gerät entkalken (Kapitel 10.2)
Unangenehmer Geruch	Milchreste im Behälter oder am Aufsatz	Sofort nach jedem Gebrauch reinigen
Angebrannte Rückstände am Boden	Zuckerhaltige Zutaten zu früh zugegeben	Gründliche Reinigung. Zutaten erst nach der Milch einfüllen

Lässt sich ein Problem nicht beheben, wenden Sie sich an unseren Kundenservice. Öffnen Sie das Gerät nicht selbst.

12 Technische Daten

Modell: 4756-CC

Spannungsversorgung: 220–240 V~, 50 Hz

Leistungsaufnahme: 450–550 W

Füllmenge MIN: 75 ml

Füllmenge MAX (Aufschäumen): 130 ml

Füllmenge MAX (Erhitzen): 240 ml

Schutzklasse: I

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

13 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) 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. So werden enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und Umweltschäden vermieden. WEEE-Nr.: 32218075

14 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

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