

# BRAUN

## MultiServe



## Quick start guide

[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

Certified for excellence.  
**Hotter. Faster. Better.**

From single serve to MultiServe and everything in between. The new Braun coffee maker does it all. With high quality and great taste.



Ausgezeichnete Kaffeequalität.  
**Geschmackvoll. Vielfältig. Individuell.**

Von einer Tasse bis zur vollen Karaffe und alles dazwischen. Die neue Braun Kaffeemaschine kann das alles. Mit hoher Qualität und gutem Geschmack.

L'«excellence en tasse».  
**Plus chaud. Plus rapide. Meilleur.**

D'une simple tasse à une carafe à café, la nouvelle cafetière filtre Braun comblera toutes les attentes. Dégustez des cafés doux et riches en arômes idéals pour bien commencer votre journée !

**Over Ice** ❄️

Enjoy brewed over-ice for intense coffee!

Genießen Sie frisch gebrühten Over-Ice Kaffee mit intensivem Geschmack

Savourez le café infusé sur glace pour un café intense !



Certified by ECBC –  
**the European Coffee Brewing Center**

The “Seal of Approval” stands for exemplary performance and outstanding coffee quality.

**Zertifiziert durch ECBC -  
„European Coffee Brewing Center“**

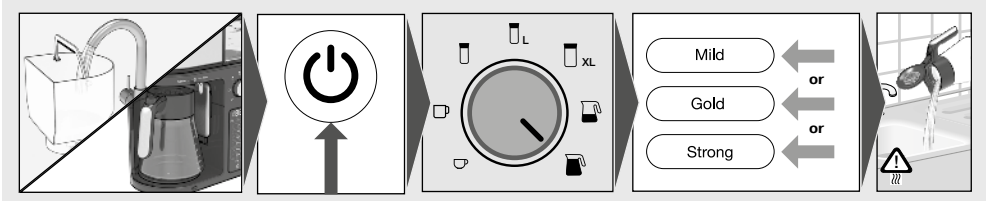
Das „Prüfsiegel“ steht für hervorragende Leistung und vortreffliche Kaffeequalität.

**Certifié par l'ECBC –  
« European Coffee Brewing Center »**

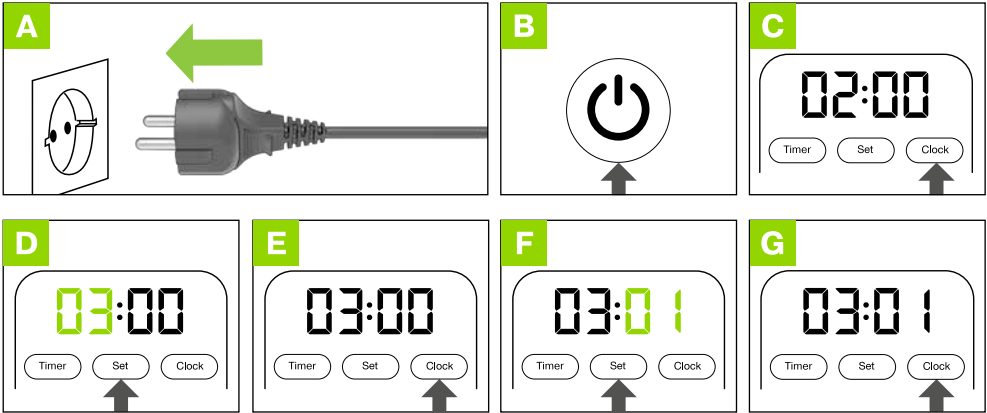
Le « Label de qualité » est synonyme de performances exemplaires et d'une qualité de café exceptionnelle.



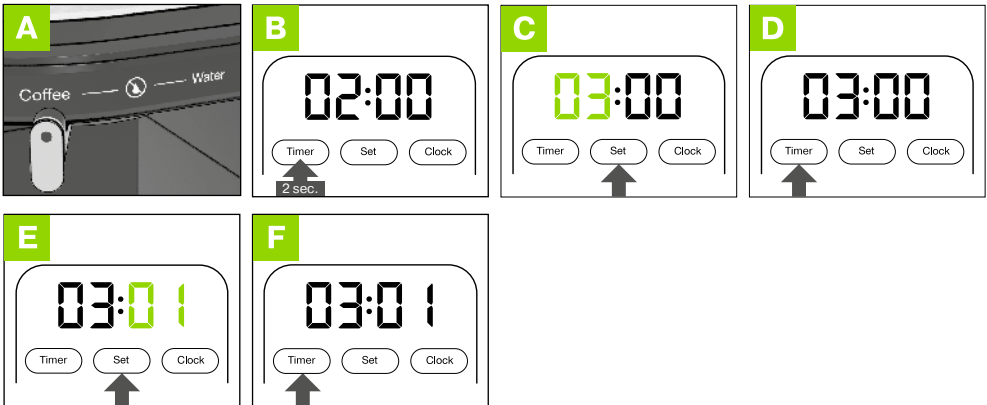
# 1. BEFORE FIRST USE



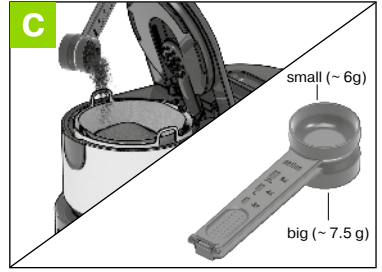
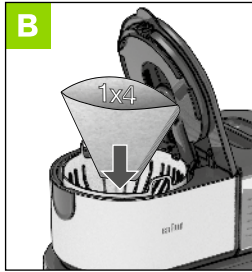
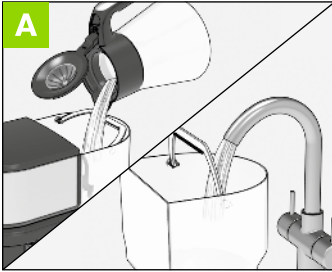
# 2. CLOCK



# 3. TIMER

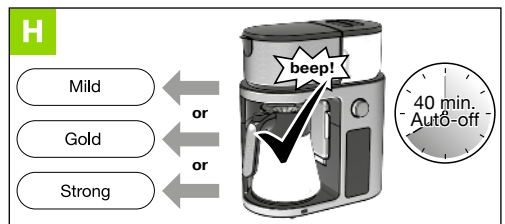
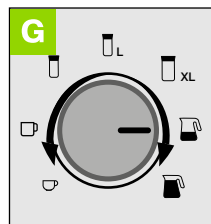
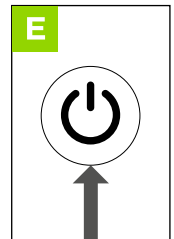
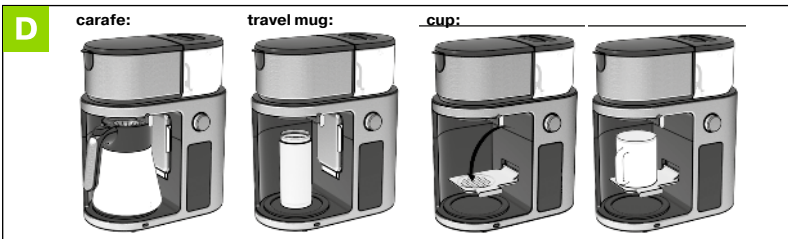


## 4. MAKING COFFEE



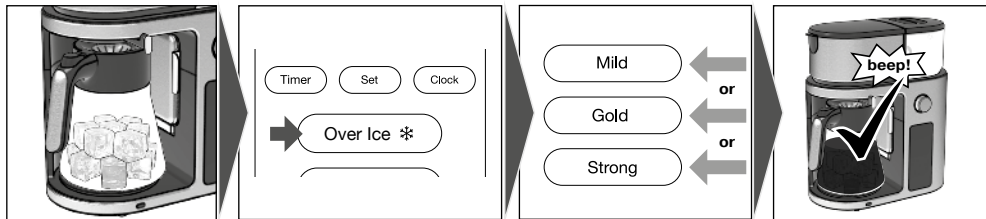
- EN** For a standard cup of coffee our recommendation is to use one small measuring scoop per cup. To adjust the strength of the coffee to your personal taste, reduce or increase the quantity of coffee ground used  
To brew an ECBC golden cup use the quantities indicated in the dedicated section of the table.
- DE** Für eine Standardtasse Kaffee empfehlen wir die Verwendung eines kleinen Kaffeedosierlöffels pro Tasse.  
Um die Stärke des Kaffees an Ihren persönlichen Geschmack anzupassen, reduzieren oder erhöhen Sie die Menge des verwendeten Kaffeemehls.  
Um eine Tasse gemäß ECBC-Goldstandard zu brühen, verwenden Sie die im entsprechenden Abschnitt der Tabelle angegebenen Mengen.
- FR** Pour une tasse de café standard, nous recommandons d'utiliser une petite cuillère de dosage par tasse.  
Pour adapter la force du café à votre goût personnel, réduisez ou augmentez la quantité de café moulu utilisée.  
Pour atteindre la tasse d'or de café ECBC, utilisez les quantités indiquées dans la section dédiée du tableau.

Braun	1 small	1 big	2 big	3 big	4 big	5 small	10 small
ECBC	1 big	2 big	3 small	4 small	6 small	5 big	10 big



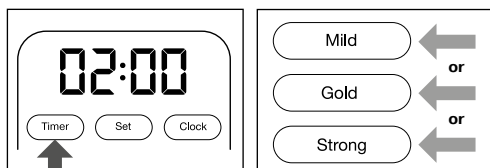
## 4.1 MAKING OVER ICE COFFEE

Follow steps 4. A-G

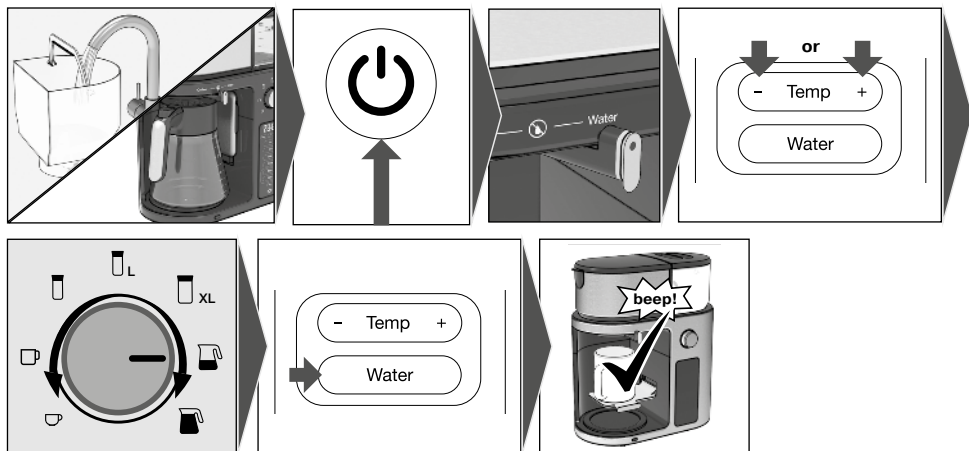


## 4.2 MAKING COFFEE WITH TIMER

Follow steps 4. A-G



## 5. WATER



## 6. CARE + CLEANING



[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

© Copyright 2019 All rights reserved  
De'Longhi Braun Household GmbH  
Carl-Ulrich-Straße 4  
63263 Neu-Isenburg/Germany