

BRAUN

Caféquattro KFE 650

Type 3064

Maschine für Espresso und Kaffeespezialitäten

Maker of espresso and coffee specialties

**Percolateur pour espresso et autres préparations
de café**

Apparaat voor espresso en koffiespecialiteiten

Καφετιέρα espresso

Deutsch

- 4 Gebrauchsanweisung**
- 44, 50 Garantie**
- 46 Kundendienst**

Nederlands

- 28 Gebruiksaanwijzing**
- 45, 50 Garantie**
- 46 Servicecentra**

English

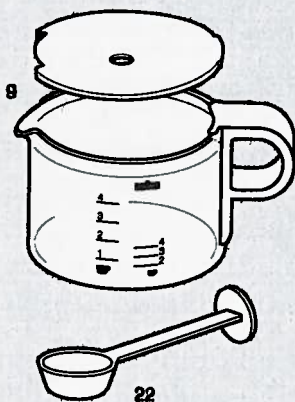
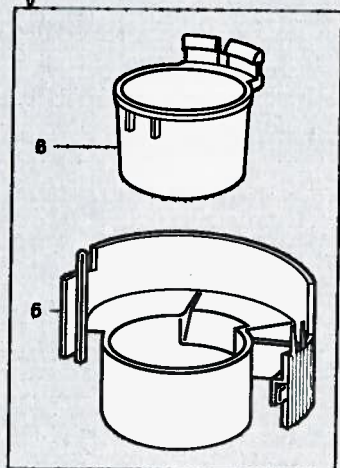
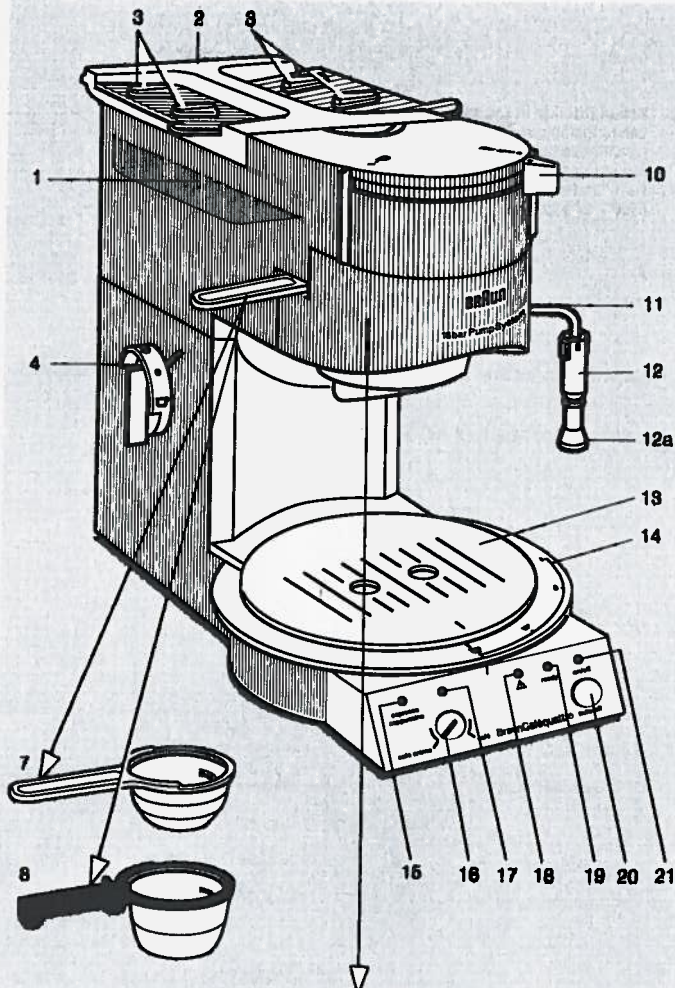
- 12 Use instructions**
- 44, 50 Guarantee**
- 46 Service Centers**

Ελληνικά

- 36 Οδηγίες χρήσεως**
- 45, 50 Εγγύηση**
- 46 Εργαστήριο επισκευών**

Français

- 20 Mode d'emploi**
- 44, 50 Garantie**
- 46 Centrales service après-vente**



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Braun Caféquattro! Unsere Produkte wurden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Mit frisch geröstetem und richtig gemahlenem Kaffee (siehe unten «Das Wichtigste bei der Zubereitung von Espresso und Kaffeespezialitäten») sowie etwas Übung können Sie die besten internationalen Spezialitäten zur Perfektion bringen und viele andere Variationen zubereiten. Viel Vergnügen.

Nützliche Hinweise

Espressozubereitung

1. Espresso

Diese klassische italienische Art der Zubereitung ist eine hohe Konzentration von Geschmack und Aroma mit einem dichten goldbraunen Schaumkrönchen, genannt «Crema». Die «Crema» ist ein Zeichen für richtig gebrühten Espresso; d.h. mit frisch gerösteten und fein gemahlenen Espresso-Kaffeebohnen, mit richtiger Menge Kaffeepulver, richtig im Espresso-Filter Ihrer Maschine angedrückt. Lesen Sie die Beschreibung in der Gebrauchsanweisung dieses Heftes. Sein intensiver Geschmack und seine Stärke machen den Espresso zum idealen Getränk nach dem Essen. Viele Espresso-Freunde in und außerhalb Italiens bevorzugen Espresso abgerundet mit aufgeschäumter Milch (Cappuccino).

2. Cappuccino

Ein guter Cappuccino sollte aus einem Drittel Espresso, einem Drittel heißer Milch und einem Drittel Milchschaum bestehen. Die Schaumkrone kann mit Kakao, Zimt oder Schokolade bestreut werden.

Zubereitung von Kaffeespezialitäten

1. «Café crème»

Eine aromareiche, starke Kaffeespezialität, die mit größerem Kaffeepulver (wie für Filterkaffee) gebrüht wird. Wenn Sie «café crème» mit dem Wahlschalter ⑤ wählen, schaltet das Gerät automatisch auf den erforderlichen Brühdruk. Das Ergebnis ist eine hervorragende aromatische Kaffeespezialität mit einer dichten Schaumkrone.

2. «Café» (ohne Schaumkrone)

Mit dem Wahlschalter ⑥ auf Stellung «café» erhalten Sie einen Filterkaffee gebrüht mit einem minimalen Brühdruk, mit dem Kaffeesieb aus rostfreiem Edelstahl; d.h. reines Kaffeearoma.

Das Wichtigste bei der Zubereitung von Espresso und Kaffeespezialitäten

1. Der Kaffee

Espresso wird im allgemeinen mit dunkel gerösteten Arabica-Bohnen von hoher Qualität gebrüht wie Espresso-, französische oder italienische Röstungen. Sie können jedoch jede Kaffeeröstung oder -mischung für alle oben beschriebenen Espresso- oder Kaffeezubereitungen verwenden, solange die Kaffeebohnen richtig gemahlen sind. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie nur frisch gerösteten und frisch gemahlenen Kaffee verwenden.

2. Das Mahlen

Das Brühen von Espresso erfordert ein sehr feines, jedoch kömiges Kaffeepulver (aber keinen Kaffeestaub). Den richtigen Mahlgrad erzielen Sie am besten mit Kaffee-/Espresso-Mühlen, wie der Mahlwerkmaschine Braun KMM 30. Der Mahlgrad läßt sich von grob (für Filterkaffee) bis sehr fein (für Espresso) einstellen. Da Kaffeepulver schon am ersten Tag nach dem Mahlen sein Aroma zu verlieren beginnt, empfehlen wir, nur die benötigte Kaffeemenge unmittelbar vor dem Brühen zu mahlen.

3. Das Andrücken

Sobald Sie das Espresso-Sieb ① bis zur Maximal-Markierung mit Kaffeepulver gefüllt haben, drücken Sie das Kaffeepulver mit dem Stopfer des Meßlöffels ② leicht an. Durch das Andrücken können Sie auch einen etwas größeren Mahlgrad ausgleichen. Sollten Sie den Eindruck haben, daß Ihr Mahlgrad zu grob ist, drücken Sie das Kaffeepulver etwas fester an; falls das Kaffeepulver zu fein ist, drücken Sie nur leicht an – oder gar nicht. Hinweis: Das Andrücken des Kaffeepulvers ist nur für die Zubereitung von Espresso erforderlich.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Dieses Gerät gehört nicht in Kinderhände.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Netzspannung mit der Spannungsangabe auf dem Gerät übereinstimmt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn der Wassertank nicht gefüllt oder der Tankdeckel nicht richtig verriegelt ist (siehe Absatz «Wasser einfüllen»).
- Berühren Sie keine heißen Geräteteile.
- Beachten Sie, daß aus den Tassen-Vorwärmöffnungen im Tankdeckel Dampf austritt.
- Beachten Sie, daß beim Betätigen des Drehschalters heißer Espresso/Kaffee, heißes Wasser bzw. Dampf austritt. Falls Sie Flüssigkeit erwärmen oder aufschäumen, kann auch diese heiß werden und zu Verbrennungen führen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Teilen fern.
- Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Ein Auswechseln der Anschlußleitung dieses Gerätes darf nur durch eine vom Hersteller benannte Reparaturwerkstatt erfolgen, weil dazu ein Spezialwerkzeug erforderlich ist.

- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert. Es ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet.
- Füllen Sie für die Zubereitung stets nur kaltes Wasser in den Wassertank ein. Warmes Wasser oder andere Flüssigkeiten können Störungen verursachen.

- ① Wassertank/Boiler (Fassungsvermögen 470 ml bis zur Maximal-Markierung)
- ① Tankdeckel mit Tassen-Vorwärmöffnungen ①
- ② Tassen-Vorwärmöffnungen
- ② Drehschalter (Espresso/Kaffeespezialitäten, Wasser, Wassertank/Boiler entleeren, Dampf, Neutralstellung)
- ① Schwenkhalterung
- ① Siebträger
- ⑦ 1-2 Tassen-Sieb für Espresso
- ⑦ 1-4 Tassen-Sieb für Kaffeespezialitäten (mit schwarzem Griff)
- ① Glaskanne mit Deckel für 4 Tassen Espresso oder Kaffeespezialitäten
- ⑤ Siebverriegelung
- ⑤ Dampf-/Heißwasserrohr
- ⑤ Aufschäumvorsatz
- ⑤ Aufsteckdüse für den Aufschäumvorsatz ⑤
- ⑤ Stellfläche für Tassen und Glaskanne ① (höhenverstellbar)
- ⑤ Abtropfschale
- ⑤ Gelbe Kontrollleuchte für «espresso, cappuccino»
- ⑤ Wahlschalter für Kaffeespezialitäten («café crème»/«café»)
- ⑤ Gelbe Kontrollleuchte für Kaffeespezialitäten («café crème»/«café»)
- ⑤ Rote Warnleuchte für Wassermangel/Fehlbedienung
- ⑤ Grüne Bereitschaftsleuchte
- ⑤ Ein-/Ausschalter
- ⑤ Rote Kontrollleuchte für den Ein-/Ausschalter ⑤
- ⑤ Meßlöffel mit Stopfer (gestrichen voll ca. 8,5 g)

☹ – Wasser, Wassertank/Boiler entleeren

☹ – Dampf

● – Neutralstellung

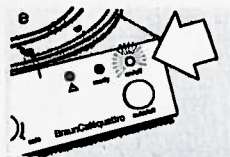
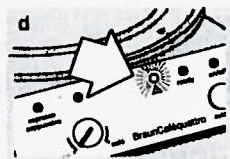
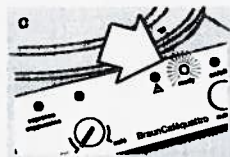
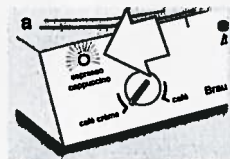
☐ – Espresso/Kaffeespezialitäten

Vorsicht

Wichtig

Gerätebeschreibung

Drehschalter ⑤



Gelbe Kontrollleuchte nur «espresso, cappuccino» ☉
Leuchtet bei eingeschaltetem Gerät auf (a), sobald das Sieb für Espresso ☉ eingesetzt und verriegelt ist.

Gelbe Kontrollleuchte für Kaffeespezialitäten («café crème»/«café») ☉
Leuchtet bei eingeschaltetem Gerät auf (b), sobald das Sieb für Kaffeespezialitäten ☉ eingesetzt und verriegelt ist.

Grüne Bereitschaftsleuchte ☉
Blinkt nach Beendigung der Aufheizphase (nach ca. 3,5 Minuten) (c) und zeigt so an, daß das Wasser für alle Brühvorgänge auf die richtige Temperatur abkühlt. Während dieser Blinkphasen können Sie bereits z.B. Milch aufschäumen oder heißes Wasser entnehmen. Espresso oder Kaffeespezialitäten können Sie jetzt noch nicht zubereiten, da die Brühtemperatur für ein optimales Aroma noch zu hoch ist. Sobald die grüne Bereitschaftsleuchte ständig leuchtet und ein akustisches Signal ertönt, hat das Wasser für alle Funktionen die richtige Temperatur.

Rote Warnleuchte für Wassermangel/Fehlbedienung ☉
Zeigt durch Dauerleuchten an (d), daß die Siebverriegelung nicht richtig geschlossen ist oder daß eine Funktion mit dem Drehschalter ☉ zu früh gewählt wurde.
Zeigt durch Blinken an, daß die Heizung wegen zu hoher Betriebstemperatur (z.B. kein Wasser im Wassertank/Boiler oder zu lange Dampfbereitung) abgeschaltet wurde, und das Gerät schaltet sich aus. Sobald das Gerät genügend abgekühlt ist, verlischt die rote Warnleuchte. Danach füllen Sie gegebenenfalls Wasser ein und schalten das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter wieder ein. Achten Sie darauf, daß der Drehschalter ☉ auf «...» = Neutralstellung steht.

Rote Kontrollleuchte ☉ für den Ein-/Ausschalter ☉
Bei eingeschaltetem Gerät leuchtet die Kontrollleuchte (e).

Vor dem Erstgebrauch oder wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wurde, nehmen Sie das Gerät zunächst einmal ohne Espresso-/Kaffeespulver in Betrieb. Lassen Sie eine Tankfüllung Wasser aufheizen und pumpen Sie dieses je zur Hälfte durch den Siebträger und durch das Dampf-/Heißwasserrohr (siehe Absätze: «Wasser einfüllen», «Espressozubereitung», «Heißwasserbereitung»).

Öffnen Sie den Tankdeckel bis zum Anschlag, indem Sie mit dem Finger einer Hand die Sperre ausrasten und mit der anderen Hand einen der beiden Griffe hochheben (f).

Füllen Sie kaltes Wasser in den Wassertank/Boiler, mindestens bis zur Minimal-Einfüllmarkierung und höchstens bis zur Maximal-Einfüllmarkierung (g).

Hinweis: Während des Betriebes kann die Minimal-Markierung unterschritten werden.

Schließen Sie immer den Tankdeckel und achten Sie unbedingt darauf, daß die Sperre richtig einrastet (h).

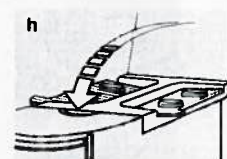
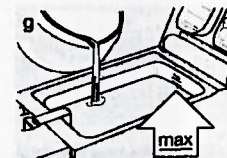
Bevor Sie das Gerät einschalten, stellen Sie den Drehschalter auf «...» = Neutralstellung (i). Dann schließen Sie den Netzstecker ans Netz an und schalten das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein; die Kontrollleuchte ☉ leuchtet rot. Das Wasser im Tank wird aufgeheizt.

Hinweis: Die nicht benötigte Länge des Netzkabels können Sie in das Gerät einschieben.

Setzen Sie bis zu vier Tassen oder die Glaskanne auf die Tassen-Vorwärmöffnungen, um sie durch Dampf effektiv vorzuwärmen (j).

Während des Aufheizens des Gerätes füllen Sie das Sieb für 1 bis 2 Tassen ☉ mit espressopulver. Nehmen Sie pro gewünschte Tasse Espresso einen gestrichenen Meßlöffel espressopulver. Das angedrückte espressopulver darf die Maximal-Markierung im Sieb nicht überschreiten. Achten Sie darauf, daß Sie das Sieb für Espresso nicht mit dem Sieb für Kaffee ☉ verwechseln, da die Maschine anhand der eingesetzten Siebe automatisch auf Espresso- bzw. auf Kaffee-Brühen schaltet.

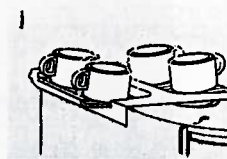
Bei Zubereitung von nur einer Tasse Espresso sollte der Meßlöffel gehäuft sein. Drücken Sie das espressopulver mit dem Stopfer des Meßlöffels leicht an (k).



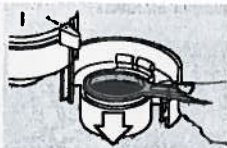
In Betrieb nehmen



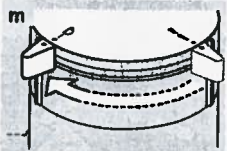
Espressozubereitung



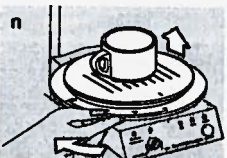
Vor dem Erstgebrauch



Setzen Sie das gefüllte Sieb in den Siebträger der Schwenkhalterung (l). Zum Öffnen der Schwenkhalterung Siebverriegelung auf «filter open» schieben.



Schließen Sie die Schwenkhalterung und verriegeln Sie diese, indem Sie die Verriegelung auf das Tassensymbol ☐ schieben (m). Stellen Sie die vorgewärmten Tassen oder die Glaskanne auf die Stellfläche unter den Auslauf.



Die Stellfläche läßt sich durch Drehen in der Höhe, der gewählten Fassengröße und der Glaskanne entsprechend, verstellen (n).

Nach der akustischen und optischen Anzeige der Bereitschaft (siehe Absatz «Leuchtanzeigen») stellen Sie den Drehschalter ① auf das ☐ Symbol. Der Espresso beginnt zu laufen. Bei richtig gemahenem und andrückt Espresso sollten 2 Tassen in ca. 25 Sekunden durchlaufen. Wenn die Tassen oder die Glaskanne nach Ihrem Wunsch gefüllt sind, stellen Sie den Drehschalter auf «...» und entnehmen die gefüllten Tassen. Entriegeln Sie die Schwenkhalterung, indem Sie die Siebverriegelung auf «filter open» schieben.

Schwenken Sie die Schwenkhalterung aus und entnehmen Sie das mit dem Espresso gefüllte Sieb am Griff.

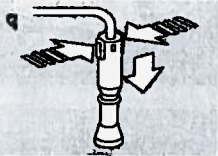
Cappuccinozubereitung



Wenn Sie Cappuccino zubereiten möchten, vergewissern Sie sich, ob genügend Wasser im Wassertank/Boiler ist, und füllen Sie gegebenenfalls kaltes Wasser nach. Schließen Sie den Tankdeckel, so daß die Sperre einrastet. Brühen Sie zuerst wie beschrieben die gewünschte Menge Espresso – jedoch in Kaffeetassen von normaler Größe. Danach verfahren Sie bitte wie folgt: Schwenken Sie das Dampf-/Heißwasserrohr mit aufgestecktem Aufschäumvorsatz aus. Halten Sie ein maximal zur Hälfte mit Milch gefülltes hitzebeständiges Gefäß (z. B. die hitzebeständige Glaskanne) unter den Aufschäumvorsatz. Am besten eignet sich ein schmales Edelstahlkännchen. Sie können den Aufschäumvorsatz ⑩ mit der Aufsteckdüse ⑪ beliebig tief in die Milch eintauchen, jedoch maximal bis zum Ring (p). Achten Sie jedoch darauf, daß der Ring nicht von der Milch bzw. dem Schaum bedeckt wird. Drehen Sie den Drehschalter auf ② = Dampf. Mit steigendem Schaum senken Sie das Gefäß entsprechend.

Nach Beendigung des Aufschäumens stellen Sie den Dampf mit dem Drehschalter ab, indem Sie diesen auf «...» = Neutralstellung stellen. Nach dem Abschalten tritt ein zischendes Geräusch mit kurzer Dampfentwicklung auf.

Reinigen Sie den Aufschäumvorsatz ⑩ und die Aufsteckdüse ⑪ am besten gleich nach dem Aufschäumen entweder in der Spülmaschine oder unter fließendem warmem Wasser mit einer Spülbürste. Nehmen Sie den Aufschäumvorsatz ab, indem Sie die beiden Federleisten zusammenrücken und den Aufschäumvorsatz nach unten abziehen (q). Die Aufsteckdüse ziehen Sie einfach vom Aufschäumvorsatz ab. (Zum Zusammensetzen schieben Sie die Aufsteckdüse bis zum Anschlag auf den Aufschäumvorsatz. Beim Wiederaufsetzen des Aufschäumvorsatzes auf das Rohr ⑨ dürfen die Federleisten nicht gedrückt werden, da der Aufschäumvorsatz sonst nicht einrasten kann.)



Stellen Sie den Drehschalter auf «...» = Neutralstellung und schalten Sie das Gerät ein (r). Während des Aufheizens füllen Sie das Sieb für Kaffeespezialitäten ⑩ mit Kaffeepulver (r). Nehmen Sie pro gewünschte Tasse (ca. 90 ml) einen gestrichenen Meßlöffel Kaffeepulver. Bei Zubereitung von nur einer Tasse sollte der Meßlöffel gehäuft sein. Bei der Zubereitung von 4 Tassen nehmen Sie 3 gestrichene Meßlöffel Kaffeepulver. Das Kaffeepulver darf die Maximal-Markierung im Sieb nicht überschreiten und soll nicht angepreßt werden.

Setzen Sie das gefüllte Sieb in die Schwenkhalterung (s). Zum Öffnen der Schwenkhalterung Siebverriegelung auf «filter open» schieben. Schließen Sie die Schwenkhalterung und verriegeln Sie diese, indem Sie die Verriegelung auf das Tassensymbol ☐ schieben. Bei Verwendung des Siebes für Kaffeespezialitäten (mit schwarzem Griff) schaltet die Maschine automatisch auf Kaffee-Brühen; die gelbe Kontrollleuchte ③ leuchtet.

Wählen Sie mit dem Wahlschalter ④ die von Ihnen gewünschte Zubereitung (t), d. h. «café crème» mit Schaumkrone oder «café», ein Filterkaffee ohne Schaumkrone. Stellen Sie die Tassen oder die Glaskanne auf die Stellfläche unter dem Auslauf. Die Stellfläche läßt sich durch Drehen, der Fassengröße entsprechend, verstellen.

Wenn die grüne Bereitschaftsleuchte ⑤ ständig leuchtet, stellen Sie den Drehschalter ① auf ☐. Der Kaffee beginnt zu laufen. Wenn die Tassen nach Ihrem Wunsch gefüllt sind, stellen Sie den Drehschalter auf «...» und entnehmen die gefüllten Tassen bzw. die Glaskanne. Entriegeln Sie danach die Schwenkhalterung, indem Sie die Siebverriegelung auf «filter open» schieben.

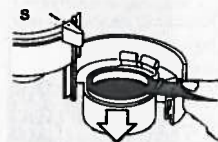
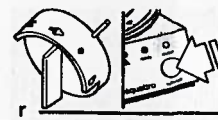
Schwenken Sie die Schwenkhalterung aus und entnehmen Sie das mit Kaffeesatz gefüllte Sieb am Griff (u).

Mit Ihrem Braun Gerät können Sie auch bequem Tee, heiße Getränke und Bouillon zubereiten. Nehmen Sie den Aufschäumvorsatz ab (q). Füllen Sie den Wassertank/Boiler wie beschrieben auf, schließen Sie den Tankdeckel und schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter ein. Warten Sie, bis die grüne Bereitschaftsleuchte blinkt oder ständig leuchtet.

Tauchen Sie das Dampf-/Heißwasserrohr in ein hitzebeständiges Gefäß (ggf. in die Glaskanne ⑨), in dem Sie erwärmen oder zubereiten wollen, schwenken Sie beides zusammen auf die Stellfläche (v) und wählen Sie mit dem Drehschalter ②. Das Heißwasser beginnt zu laufen. Wenn Sie die gewünschte Menge Heißwasser entnommen haben, drehen Sie den Drehschalter auf Stellung «...», um den Heißwasserfluß abzuschalten.

Nach Benutzung des Gerätes läßt sich das Restwasser im Wassertank/Boiler wie folgt entleeren: Nehmen Sie den Aufschäumvorsatz vom Dampf-/Heißwasserrohr ab (q) und tauchen Sie das Rohr in ein hitzebeständiges Gefäß (z. B. die Glaskanne). Dann stellen Sie den Drehschalter auf ②, und das Wasser fließt aus dem Rohr. Wenn der Tank leer ist, stellen Sie den Drehschalter auf «...» und schalten das Gerät mit dem Ein-/Ausschalter aus.

Zubereitung der Kaffeespezialitäten



Heißwasserbereitung



Wassertank/Boiler entleeren

Automatische Abschaltung

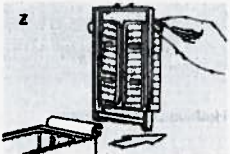
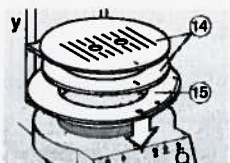
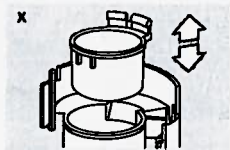
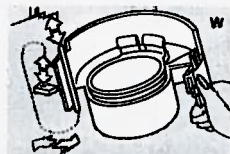
Die Pumpe

Falls Sie die Pumpe nicht manuell abschalten, d.h. den Drehschalter nicht auf «0» stellen, schaltet das Gerät nach 8 1/2 Minuten automatisch ab.
Zum Wiedereinschalten siehe Absatz «In Betrieb nehmen».

Das Gerät

Wenn Sie die Pumpe manuell abschalten, das Gerät jedoch eingeschaltet lassen, schaltet das Gerät nach 2 Stunden automatisch ab. Wiedereinschalten siehe Absatz «In Betrieb nehmen».

Reinigung



Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker. Das Gerät nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Die Glaskanne und alle abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine oder von Hand mit einem handelsüblichen Spülmittel gereinigt werden (Tankdeckel, Schwenkhalterung, Siebträger, Siebe, Abtropfvorsatz, Stelliäche, Abtropfschale).

Die Schwenkhalterung mit dem Siebträger können Sie abnehmen, indem Sie diese ausschwenken, leicht anheben und seitlich nach unten wegziehen (W).

Beim Einsetzen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge; d.h., setzen Sie die Schwenkhalterung zuerst in die obere Öffnung ein und dann in die untere (X).

Abziehen des Aufschäumvorsatzes siehe Absatz «Cappuccinozubereitung». Heben Sie die Abtropfschale mit der Stelliäche aus dem Geräteboden. Beim Wiedereinsetzen richten Sie das große Kannensymbol auf der Abtropfschale auf den Markierungsstrich über dem Schalter aus und senken dann die Abtropfschale in den Geräteboden. Die Stelliäche setzen Sie wie dargestellt auf (Y), indem Sie die beiden Markierungen zur Deckung bringen.

Der Tankdeckel lässt sich abnehmen, indem Sie ihn entriegeln, senkrecht hochklappen und dann nach hinten wegziehen (Z). Zum Wiederaufsetzen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge. Das Gerät selbst und den Wassertank/Boiler reinigen Sie lediglich mit einem feuchten Tuch; verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Haushaltsreiniger.

Sie sollten Ihr Braun Gerät bei stärkerem Kalkansatz im Wassertank/Boiler entkalken. Verwenden Sie dazu nur Essigessenz-Lösung oder Haushaltsessig. Die z. B. im Lebensmittelhandel erhältliche 25%ige Essigessenz verdünnen Sie wie folgt: Mischen Sie 1 Espresso-Tasse Essigessenz mit 5 Espresso-Tassen kaltem Wasser und gießen Sie die Lösung in den Wassertank/Boiler bis zur Einfüllmarkierung zwischen «max» und «min».

Wichtig: Rühren Sie Entkalkungslösungen niemals im Wassertank/Boiler an, um eine eventuelle Beschädigung des Gerätes zu vermeiden.

Falls Sie Haushaltsessig verwenden wollen, füllen Sie den Wassertank/Boiler bis zur Einfüllmarkierung zwischen den Markierungen «max» und «min» mit Essig.

Schalten Sie das Gerät ein. Sobald die grüne Bereitschaftsleuchte permanent leuchtet, lassen Sie die Hälfte der Lösung durch den Siebkopf und die andere Hälfte durch das Dampf-/Heißwasserrohr im Heißwasserbetrieb (Schalterstellung ☺☺)

laufen. Nach dem Entkalken lassen Sie zum Durchspülen zwei Tankfüllungen klares Wasser halb durch den Siebkopf und halb durch das Dampf-/Heißwasserrohr laufen.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät entspricht dem EMV-Gesetz (EG-Richtlinie 89/336/EWG).

Mängel

Mögliche Ursachen

Es kommt kein Espresso, Kaffee, Wasser oder Dampf	- Der Wassertank/Boiler ist leer. - Das Gerät ist nicht eingeschaltet. Bei Espresso/Kaffeespezialitäten: Die Schwenkhalterung ist nicht richtig verriegelt. - Das Espresso-/Kaffeepulver ist zu fein gemahlen oder zu fest angedrückt. - Das Gerät ist verkalkt. - Zu viel Espresso-/Kaffeepulver im Sieb führt zum Verstopfen des Siebes.
Keine «Crema» auf dem gebrühten Espresso	- Das Espresso-/Kaffeepulver ist zu grob gemahlen. - Das Espresso-/Kaffeepulver ist im Sieb nicht fest genug angedrückt. - Zu wenig Espresso-/Kaffeepulver im Sieb. - Ungelungene Espressoart; wechseln Sie ggf. die Espressoart.
Zu wenig Schaum beim Milch-Aufschäumen	- Der Aufschäumvorsatz ist verstopft. - Die Milch ist zu warm (Kühlschranktemperatur ist am besten). - Zu lange aufgeschäumt (die Milch darf nicht kochen). - Die Milch ist nicht mehr frisch. - Milch mit einem niedrigeren Fettgehalt probieren. - Das Gefäß ist nicht geeignet; ein schmales Edelstahl-Kännchen ist am besten. - Der Aufschäumvorsatz wurde nicht entsprechend der Gebrauchsanweisung verwendet.
Die Schwenkhalterung lässt sich nicht verriegeln	Zu viel Espresso-/Kaffeepulver im Sieb.

Funktionsmängel und ihre möglichen Ursachen

Useful recommendations

Congratulations on your new Braun Carequattro! This Braun maker of espresso and coffee specialties has been designed to bring to your home four exquisite espresso and coffee beverages. With freshly roasted and properly ground coffee (see «Essentials for brewing espresso and coffee specialties» below), you will be able to prepare the following beverages perfectly every time.

Espresso beverages

1. espresso

The classic Italian coffee beverage is a rich concentration of coffee taste and aroma, topped with a dense golden brown foam called crema. The crema is the sign of perfectly brewed espresso using freshly roasted and finely ground beans, in the right amount and properly pressed down in the espresso filter of your new machine – as indicated in the instructions of this booklet. The intense flavour and heavy body of espresso make it an ideal drink after meals. Many espresso drinkers in and outside Italy prefer espresso beverages toned down with steamed milk like cappuccino.

2. cappuccino

Consists of a freshly drawn shot of espresso combined with equal parts of steamed milk and foamed milk. Ideally, a good cappuccino consists of about one third espresso, one third steamed milk and one third foam.

Coffee specialties

1. café crème

Heavy bodied and thickly textured coffee brewed with coarser coffee grounds (as for filter coffee) and served in normal coffee cups or mugs. If you choose to prepare «café crème» with the coffee selector ④ the machine will automatically adjust the required pressure. The result is a delicious and flavour-intense brew with a thick frothed surface.

2. café (without froth)

With the coffee selector ④ in the position «café» you will get drip coffee brewed with minimal pressure and with a stainless steel coffee filter for untainted coffee taste.

Essentials for brewing espresso and coffee specialties

1. Coffee roast

Espresso is usually brewed using high quality arabica beans with a darker roast like Espresso-, French- or Italian Roast. You can use, however, any coffee roast and blend for all espresso and coffee specialties described above, as long as it is properly ground. For best results, use only freshly roasted and ground coffee.

2. Coffee grind

The espresso brewing process requires a very fine and gritty grind (not a dusty powder) that can best be achieved with coffee/espresso mills like the Braun KMM 30. This appliance pulverises the coffee beans between two miniature burrs. The fineness degree can be adjusted from coarse for drip coffee to very fine for espresso. Since ground coffee starts losing its flavour within the first day of grinding, we recommend to grind the just needed amount of coffee right before brewing.

3. Filter preparation

Once you have filled the espresso filter ① with grounds to the indicated point, the grounds need to be slightly pressed down with the flat end of the measuring spoon ②. Pressing down can also compensate for a slightly incorrect grind. If you fear the grind is too coarse, press a little more; if too fine, press slightly or not at all.

Note: Pressing is required only for the preparation of espresso beverages.

IMPORTANT

Your appliance is already fitted with a plug incorporating a 13A fuse. If it does not fit your socket the plug should be cut off from the mains lead and an appropriate plug fitted. Throw away the cut off plug; do not insert it in a 13A socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

IMPORTANT – Fitting a Different Plug:

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green-and-yellow: Earth
Blue: Neutral
Brown: Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: The wire which is coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol ⚡ or coloured green or green-and-yellow.

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.



The appliance must be protected by a 13A fuse. If a 13A (BS 1363) plug is used. The fuse cover must be refitted when changing the fuse. If the fuse cover is lost do not use the plug until a replacement cover has been fitted. These parts are available from authorised Braun Service Dealers. Never use the plug without the fuse cover fitted.

Read all instructions thoroughly and completely before using this product.

- This appliance must be kept out of the reach of children.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the appliance.
- Do not operate this appliance, if there is no water in the water tank/boller, or if the tank cover is not properly locked (see section «Filling with water»).
- Do not touch any hot parts.
- Be careful since steam evaporates from the steam openings in the tank cover.
- Be careful when operating the function selector, because hot espresso, hot coffee, hot water or steam will escape. If you are heating or foaming liquids, they too, can become hot and cause burns.
- Keep the cord away from hot parts.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs on electric appliances must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause accidents or injury to the user.
- The cord of the appliance may only be replaced by an authorised Braun Service Centre as a special tool is required.

- This appliance was constructed to process normal household quantities. It is not suitable for continuous operation.
- Always use cold water to make espresso or coffee, hot water or steam. Warm water or other liquids could cause damage to the appliance.

Caution

Important

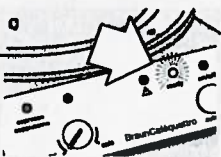
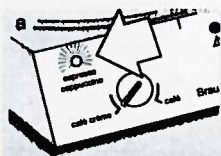
Description

- ① Water tank/boiler (capacity approximately 470 ml to the «max» marking)
- ② Tank cover with steam openings for pre-heating of cups ②
- ③ Steam openings for pre-heating of cups
- ④ Function selector (espresso/coffee, water, empty the water tank/boiler, steam, neutral position)
- ⑤ Swing-out filter
- ⑥ Filter holder
- ⑦ 1-2 cup filter for espresso beverages
- ⑧ 1-4 cup filter for coffee specialties with black handle
- ⑨ Glass carafe with lid for 4 cups of espresso or coffee specialties
- ⑩ Filter lock
- ⑪ Steam/hot water tube
- ⑫ Frothing attachment
- ⑬ Removable jet for the frothing attachment ⑬
- ⑭ Stand for the cups or the glass carafe (height can be adjusted)
- ⑮ Drip tray
- ⑯ Yellow pilot lamp for «espresso, cappuccino»
- ⑰ Selector of coffee specialties («café crème»/«café»)
- ⑱ Yellow pilot lamp for «café crème»/«café»
- ⑲ Red warning lamp for lack of water/faulty handling
- ⑳ Green readiness indicator lamp
- ㉑ On/off switch
- ㉒ Red control lamp for the on/off switch ㉒
- ㉓ Measuring spoon with tamper (1 level spoon full approximately 8.5 g)

Function selector ④

- ☾ - Water, empty the water tank/boiler
- ☼ - Steam
- - Neutral position
- ☐ - Espresso/coffee specialties

Pilot lamps



Yellow pilot lamp for «espresso, cappuccino» ⑯
Illuminates when the appliance is switched on (a), as soon as the filter for espresso ⑦ is placed into the filter holder ⑥ and the swing-out filter ⑤ is locked.

Yellow pilot lamp for «café crème»/«café» ⑰
Illuminates when the appliance is turned on (b), as soon as the filter for coffee specialties ⑧ is placed into the filter holder ⑥ and the swing-out filter ⑤ is locked.

Green readiness indicator lamp ㉑
Lights up and keeps flashing at the end of the heating-up period (approximately after 3.5 minutes) (c), showing that the water is cooling down to the right temperature for all functions. You can froth e.g. milk or prepare hot water while the readiness indicator lamp is flashing. Espresso or coffee specialties cannot be brewed yet, since the temperature is still too high for an optimal flavour.
As soon as the green readiness indicator lamp is permanently illuminated and the acoustic signal sounds, the water has the right temperature for all functions.

Red warning lamp for lack of water/faulty handling ㉒
Shows by permanent illumination (d), that the filter lock ⑩ is not properly closed, or that a brewing function was selected too early with the function selector ④. Shows by flashing that the heating was switched off because it had reached excessive temperatures (e.g. no water in the water tank/boiler or too much steam was produced). As soon as the appliance has sufficiently cooled down, the red warning lamp goes off – and the whole appliance switches itself off. If necessary add water to the water tank/boiler and turn the appliance on again with the on/off switch. Make sure that the function selector ④ is set to «●» = neutral position.

Red control lamp ㉒ for the on/off switch ㉒
Illuminates when the appliance is turned on (e).

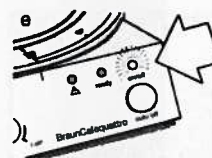
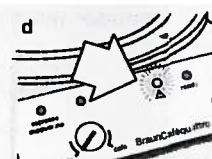
Before using the appliance for the first time or when it has not been used for some time, operate the appliance once without espresso/coffee grounds (with water only). Heat up a tank full of water and pump it through – half through the filter holder and half through the steam/hot water tube (see sections «Filling with water», «Making espresso» and «Preparing hot water»).

Open the tank cover to the vertical position by releasing the lock with the fore finger of one hand and lifting one of the two handles with the other hand (f).

Fill the water tank/boiler at least to the «min» filling marking and maximum to the «max» filling marking with cold water (g).

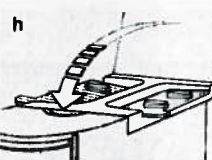
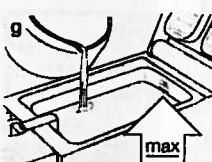
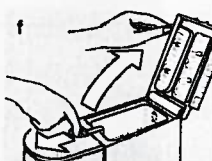
Note: During the operation it is O.K. if the water level falls below the «min» marking.

Always close the tank cover and make sure it is properly locked (h).

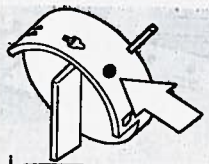


Before first use

Filling with water



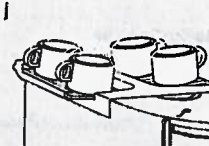
Setting in operation



Before you switch on the appliance, turn the function selector to «••» = neutral position (i). Then plug the cord into a socket and switch the appliance on with the on/off switch, the control lamp ⑥ lights up red. The water in the water tank/boiler is being heated.

Note: Push the length of cord not needed to the mains socket into the appliance.

Making espresso



Place up to four cups or the glass carafe upside down over the steam openings to effectively pre-heat the cups or carafe with steam (j).

While the appliance is heating up, fill the filter for 1 to 2 cups ⑦ with espresso grounds. Make sure that you use the filter for espresso, since the appliance automatically switches either to the espresso or coffee mode, depending on which filter you have inserted.

Take 1 level measuring spoon full of espresso grounds per desired cup. The pressed down espresso grounds must not exceed the «max» marking. Press down the espresso grounds lightly with the tamper on the opposite end of the measuring spoon (k). If you want to make only one cup of espresso, the measuring spoon should be heaped full of espresso grounds.

Place the filled filter into the filter holder of the swing-out filter (l). To open the swing-out filter, push the filter lock to «filter open».

Close the swing-out filter and lock it by moving the filter lock to the cup symbol ☐ (m). Place the pre-heated cups or the glass carafe on the stand under the spouts of the filter holder.

By turning the stand it can be adjusted in height, according to the size of your cups or the size of the glass carafe (n). After the green readiness indicator lamp shows that the water is hot enough (see section «Readiness indicator lamp»), turn the function selector to position ☐ = espresso/coffee specialties. The espresso starts flowing into the cups or glass carafe. If the espresso grounds are ground and pressed down right, 2 cups of espresso should flow through in approximately 25 seconds. When the cups (or glass carafe) are filled to your choice, turn the function selector to position «••» and remove the filled cups or glass carafe. Unlock the swing-out filter, by moving the filter lock to the position «filter open». Open the swing-out filter and remove the filter filled with the spent espresso grounds by its handle.

If you want to make cappuccino, check whether there is enough water in the water tank/boiler. Add cold water if necessary. Close the tank lid so that it locks. First make the desired quantity of espresso as described - however, in normal size cups. Thereafter, proceed as follows: Swing out the steam/hot water tube with the frothing attachment in place and hold a heat-resistant receptacle (e.g. the glass carafe) under the frothing attachment. The receptacle should be filled no more than halfway with milk. You may immerse the frothing attachment ③ with the removable jet ④ as deep as you want. However, not deeper as to the ring (p). The ring should not be covered by milk or froth. Turn the function selector to position ③ = steam. When the froth starts to raise, lower the receptacle accordingly.

When you have finished frothing, turn off the steam by turning the function selector to position «••» = neutral position. After the steam has been turned off, a hissing noise and a brief shot of steam may be observed.

It is best to clean the frothing attachment ③ and its removable jet ④ immediately after frothing, either in the dishwasher or with a brush under running warm water. Remove the frothing attachment from the steam/hot water tube by squeezing both plastic pins and pulling it off downwards (q). Then pull off the removable jet from the frothing attachment. (To put it back, simply push the jet onto the frothing attachment as far as it will go. Putting the frothing attachment back on the tube ③ do not squeeze the plastic pins because the frothing attachment would not be able to lock in place.)

Turn the function selector to «••» = neutral position and switch the appliance on (r). While the appliance is heating up, fill the filter for coffee ⑧ with coffee grounds (r). Take 1 level measuring spoon full of coffee grounds per desired cup (90 ml). If you want to make only one cup of coffee, the measuring spoon should be heaped full of coffee grounds.

If you want to make four cups, take 3 level measuring spoons full of coffee grounds. The coffee grounds must not exceed the «max» marking in the filter and should not be pressed.

Unlock and open the swing-out filter and place the filled filter into the filter holder (s). Close the swing-out filter and lock to the symbol ☐.

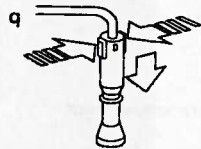
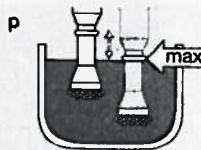
When using the filter for coffee specialties (with the black handle) the appliance switches automatically the coffee mode, and the yellow pilot lamp ⑥ illuminates.

Select the type of coffee desired with the coffee selector ⑩ (t): i.e. «café crème» with a thick frothed surface, or «café», a drip coffee without a frothed surface. Place the cups or the glass carafe on the stand under the spouts of the filter holder. By turning the stand can be adjusted in height, according to the size of your cups or the size of the glass carafe.

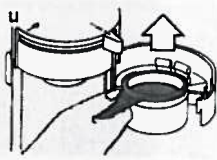
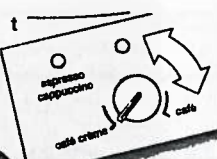
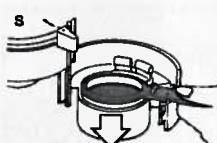
When the green readiness indicator lamp ⑥ lights permanently, turn the function selector ① to ☐. The coffee starts flowing. When the cups are filled to your choice, turn the function selector to «••» and remove the filled cups or the glass carafe. Unlock the swing-out filter by moving the filter lock to the position «filter open».

Open and remove the filter with spent coffee grounds by its handle (u).

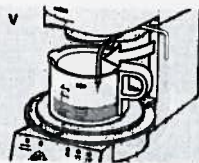
Making cappuccino



Making coffee specialties



Preparing hot water



You can also easily prepare tea, hot beverages and broth with your appliance. Pull off the frothing attachment (q). Fill the water tank/boiler as described, close and lock the tank cover and turn the appliance on with the on/off switch. Wait until the green readiness indicator lamp lights up. Then place the steam/hot water tube into the receptacle into which the hot water should flow and move the receptacle together with the steam/hot water tube onto the stand (v). Turn the function selector to position **☉☉**, and the hot water begins to flow. When you have the desired amount of water in your receptacle, turn the function selector to position **☉☉☉** to stop the flow of hot water.

Empty the water tank/boiler

After using the appliance, the remaining water may be removed from the water tank/boiler as follows: Remove the frothing attachment from the steam/hot water tube (q) and immerse the tube into a heat-resistant receptacle (e.g. the glass carafe). Then turn the function selector to **☉☉** and the water flows through the tube. When the water tank/boiler is empty, turn the function selector to **☉☉☉** and switch the appliance off with the on/off switch.

Automatic shut-off

The pump

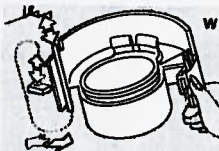
If you don't switch off the pump manually, i.e. by turning the function selector to **☉☉☉**, the appliance turns itself off automatically after 6 1/2 minutes.

To switch the appliance on again see section «Setting in operation».

The appliance

If you have turned the pump off manually (function selector in position **☉☉☉** = neutral) and leave the appliance switched on, the appliance turns itself off automatically after 2 hours. To switch the appliance on again see section «Setting in operation».

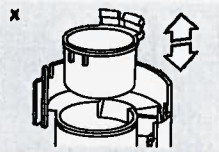
Cleaning



Always pull the plug out of the socket before cleaning your Braun machine. This appliance must never be immersed in water or cleaned under running water. The glass carafe and all removable parts can be cleaned in the dishwasher or by hand with a commercially available detergent (tank cover, swing-out filter, filter holder, filters, frothing attachment, stand, drip tray).

The swing-out filter with the filter holder can be taken off after swinging it out, lifting it a little and pulling it sideways and downwards (w).

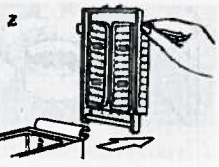
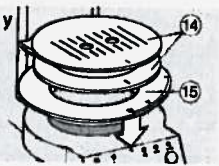
To reinstall the swing-out filter, proceed in reverse order, i.e. insert the swing-out filter into the upper opening first, and then into the lower opening (x).



To pull off the frothing attachment see section «Making cappuccino». Take out the drip tray with the stand from the bottom of the appliance. When putting them back, align the large carafe symbol with the line above the switch and lower the drip tray into the bottom of the appliance. Place the stand on the drip tray as illustrated (y), by aligning both markings.

The tank cover can be removed by lifting it upright and then pulling it off backwards (z). To put the tank cover back on the water tank/boiler, proceed in reverse order.

The appliance itself and the water tank/boiler should be cleaned with a damp cloth. Do not use abrasive cleansers.



You should descale your Braun machine when a thicker layer of scale is visible in the water tank/boiler. Use vinegar or a vinegar essence solution. The 25% vinegar essence which is available e.g. in food stores should be mixed as follows: Mix 1 espresso cup of vinegar essence with 5 espresso cups of cold water, and pour this solution into the water tank/boiler up to the filling marking between the markings «max» and «min».

Important: Never prepare the descaling solution in the water tank/boiler, as this may cause damage to the appliance.

If you want to use household vinegar, fill the water tank/boiler to the filling mark between the filling marks «max» and «min» with vinegar.

Switch the appliance on. When the green readiness indicator lamp is permanently illuminated, allow half of the solution to pass through the filter head and half through the steam/hot water tube in the hot water function **☉☉**. After descaling your appliance, rinse with two water tank fillings of pure water. Allow half of the water to pass through the filter head and half through the steam/hot water tube.

Subject to change without notice.

This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC.

Problems

Possible causes

There is no flow of espresso, coffee or water and no emission of steam

- The water tank/boiler is empty.
- The appliance has not been switched on.
- **When making espresso/coffee specialties:** The swing-out filter is not properly locked.
- The espresso/coffee grounds are too fine or were pressed down too firmly.
- The appliance should be descaled.
- Excessive espresso/coffee grounds clog up the filter.

There is no layer of «crema» on the brewed espresso

- The espresso/coffee grounds are too coarse.
- The espresso grounds were not pressed down firmly enough in the filter.
- Not enough espresso/coffee grounds in the filter.
- Unsuitable espresso brand; change the brand if necessary.

Not enough foam when frothing milk

- The frothing attachment is clogged up.
- The milk is too warm (refrigerator temperature is best).
- The milk had been frothed too long (the milk must not boil).
- The milk is not fresh.
- Try milk with a lower fat content.
- The receptacle is not suited; a narrow steel carafe is suited best.
- The frothing attachment was not used as depicted in the use instructions.

The swing-out filter cannot be locked

- Too much espresso/coffee grounds in the filter.

Descaling

Functional problems and their possible causes

Félicitations pour l'achat de votre nouveau Braun Caféquattro! Ce nouveau percolateur pour expresso, cappuccino, café et café crème a été conçu pour vous permettre de réaliser 4 types de café de qualité professionnelle. A l'aide de mouture fraîchement torréfiée (voir «Les principes de réalisation d'expresso et de café»), vous serez capable de préparer parfaitement les boissons suivantes.

Conseils pratiques

Boissons à base d'expresso

1. Espresso

L'expresso est un concentré de saveurs et d'arômes, couronné d'une mousse brune dorée appelée crème. La crème est le signe d'un expresso parfait, réalisé à l'aide d'une mouture fine fraîchement torréfiée, et tassée correctement dans le filtre de l'appareil – comme décrit plus loin dans ce manuel. Sa saveur intense fait de l'expresso la boisson idéale après les repas. Bien des amateurs d'expresso le préfèrent légèrement adouci à l'aide de lait écrémé, comme pour le cappuccino.

2. Cappuccino

Il se compose d'expresso, mélangé à part égale à du lait écrémé et à du lait fouetté en mousse. En principe, un bon cappuccino consiste d'un tiers d'expresso, d'un tiers de lait écrémé et d'un tiers de mousse.

Autres préparations de café

1. Café crème

Café à la texture dense, réalisé à l'aide d'une mouture plus grossière (comme pour un café filtre) et servi dans des tasses à café normales. Si vous choisissez de préparer du café crème avec le sélecteur de café ☉, l'appareil adaptera automatiquement la pression. Le résultat sera un café délicieux à la saveur intense couronné d'une mousse généreuse.

2. Café (sans mousse)

A l'aide du sélecteur ☉ en position «café», vous obtiendrez du café filtre percolé sous pression minimale au travers d'un filtre inoxydable pour un arôme pur.

Les principes de réalisation d'expresso et de café

1. Torréfaction

L'expresso se prépare habituellement à l'aide de grains d'arabica de haute qualité intensément torréfiés. Cependant, vous pouvez utiliser n'importe quel café torréfié, et mélanger comme il convient pour obtenir toutes les boissons décrites plus haut, tant que la mouture est correctement moulue. Pour les meilleurs résultats, n'utilisez que du café fraîchement torréfié et moulu.

2. Mouture

L'expresso nécessite une mouture extrêmement fine (sans être poudreuse), comme celle qui peut être obtenue à l'aide d'un moulin comme le Braun KMM 30. Cet appareil broie les grains entre deux meules. Le degré de finesse de la mouture peut être choisi de grossier (pour café filtre) à très fin (pour expresso). Puisque la mouture commence à perdre son arôme dès sa fabrication, il est recommandé de ne mouler que la quantité de mouture nécessaire juste avant la préparation.

3. Préparation du filtre

Dès que vous avez rempli de mouture le filtre à expresso ① jusqu'au bon niveau, vous devez légèrement tasser celle-ci à l'aide de la spatule prévue à cet effet ☉. Tasser peut aussi compenser une mouture légèrement inappropriée. Si vous pensez que la mouture est un peu trop grossière, tassez un peu plus; si au contraire elle est trop fine, ne tassez pas du tout. Nota: il est recommandé de tasser uniquement pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.

Lisez attentivement et complètement le manuel d'utilisation avant d'employer l'appareil.

- Cet appareil doit être tenu hors de portée des enfants.
- Avant tout branchement, vérifiez que la tension que vous utilisez correspond à celle inscrite au dessous de votre appareil.
- N'utilisez pas cet appareil s'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, ou si le couvercle du réservoir n'est pas correctement fermé (voir le paragraphe «Remplissage de l'eau»).
- Ne touchez aucune partie chaude.
- Soyez prudent car de la vapeur s'échappe des orifices aménagés dans le couvercle du réservoir d'eau.
- Soyez prudent quand vous utilisez le sélecteur de fonction, car de l'expresso, de l'eau chaude, ou de la vapeur peuvent s'échapper. Si vous chauffez ou faites mousser des liquides, ils peuvent aussi devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Gardez le cordon d'alimentation éloigné des parties chaudes.
- Les appareils électriques Braun satisfont aux normes de sécurité. Des réparations d'appareils électriques ne doivent être entreprises que par du personnel qualifié. Toute réparation entreprise par du personnel non agréé peut causer accident ou blessure à l'utilisateur.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un Centre Service Agréé Braun car un outil spécial est nécessaire.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique normal, et ne doit donc être utilisé en fonctionnement continu.
- Utilisez toujours de l'eau froide pour faire de l'expresso, de l'eau chaude ou de la vapeur. De l'eau trop chaude risquerait d'endommager votre appareil.

- ① Réservoir d'eau (capacité de 470 ml au repère «max»)
- ② Couvercle du réservoir avec buses vapeur pour préchauffage des tasses ②
- ③ Buses vapeur pour préchauffage des tasses
- ④ Sélecteur de fonction (expresso/café, eau, vidange du réservoir, vapeur, préchauffage/tenue au chaud)
- ⑤ Support pivotant de porte-filtre
- ⑥ Porte-filtre
- ⑦ Filtre 1 – 2 tasses pour expresso
- ⑧ Filtre 1 – 4 tasses avec poignée noire pour café
- ⑨ Verseau pour 4 tasses d'expresso ou de café
- ⑩ Verrou du filtre
- ⑪ Embout vapeur/eau chaude
- ⑫ Embout cappuccino
- ⑬ Buse amovible de l'embout cappuccino ☉
- ⑭ Plateau de tasse ou de verseuse (ajustable en hauteur)
- ⑮ Bac récupérateur d'eau
- ⑯ Voyant jaune pour «expresso/cappuccino»
- ⑰ Sélecteur pour type de café («café crème/café»)
- ⑱ Voyant jaune pour «café crème/café»
- ⑲ Voyant rouge d'alerte de manque d'eau/de mauvaise manipulation
- ⑳ Voyant vert de fin de préparation
- ㉑ Interrupteur «on/off» (marche/arrêt)
- ㉒ Voyant rouge témoin de mise en service ☉
- ㉓ Cuillère de mesure avec spatule pour tasser la mouture (1 cuillère correspond environ à 6,5 grammes)

💧 = Eau, vidange du réservoir

☁ = Vapeur

● = Préchauffage/tenue au chaud

☐ = Espresso/café

Précaution

Important

Description

Sélecteur de fonction ④

Voyants

Voyant jaune pour «espresso/cappuccino» ⑥

S'allume quand l'appareil est mis en service (a), dès que le filtre à espresso ① est placé sur le porte-filtre ② et que le support de porte-filtre ③ est verrouillé.

Voyant jaune pour «café crème/café» ⑦

S'allume quand l'appareil est mis en service (b), dès que le filtre à café ④ est placé sur le porte-filtre ② et que le support de porte-filtre ③ est verrouillé.

Voyant vert de fin de préparation ⑧

S'allume et clignote à la fin du préchauffage (après environ 3.5 minutes) (c), indiquant que l'eau se refroidit légèrement pour atteindre la bonne température de fonctionnement. Vous pouvez par exemple faire mousser du lait, préparer de l'eau chaude pendant que le voyant vert clignote. Toutefois, l'espresso ou les autres préparations de café ne peuvent être préparés immédiatement car la température est encore trop élevée pour une excellente saveur.

Dès que le voyant vert reste allumé et que le signal sonore a retenti, l'eau a atteint la bonne température de fonctionnement.

Voyant rouge d'alerte de manque d'eau/mauvaise manipulation ⑨

Allumé constamment (d): le verrou ⑩ n'est pas correctement fermé, ou la fonction de percolation a été sélectionnée trop prématurément avec le sélecteur de fonction ⑪. Clignote: le processus de chauffage de l'eau a été interrompu par l'appareil car l'eau a atteint une température trop élevée (par exemple pas d'eau dans le réservoir ou trop de vapeur produite). Dès que l'eau s'est suffisamment refroidie, le voyant rouge s'éteint – et l'appareil s'arrête automatiquement. Si nécessaire, ajoutez de l'eau au réservoir et remettez l'appareil sous tension à l'aide de l'interrupteur on/off ⑫. Assurez-vous que le sélecteur de fonction ⑪ est sur «...» «préchauffage/tenu au chaud».

Voyant rouge ⑬ témoin de mise en service ⑬

S'allume quand l'appareil est mis en service (e).

Première utilisation

Avant d'utiliser votre espresso pour la première fois ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant quelques temps, faites fonctionner l'appareil une fois sans mouture (avec de l'eau seulement). Faites chauffer un plein réservoir d'eau et faites le passer pour moitié par le filtre et pour moitié par l'embout vapeur (voir les paragraphes «Remplissage de l'eau», «Préparation d'espresso» et «Préparation d'eau chaude»).

Ouvrez complètement le couvercle du réservoir en manœuvrant le verrou de sécurité avec l'index d'une main tandis que vous soulevez l'une des 2 poignées du couvercle avec l'autre main (f).

Remplissez le réservoir d'eau froide au moins jusqu'à la marque «min» et au plus jusqu'à la marque «max» (g).

Notez bien que pendant le fonctionnement de l'appareil, cela ne fait rien que le niveau d'eau descende en dessous du repère «min».

Refermez toujours le couvercle du réservoir et assurez-vous qu'il est convenablement verrouillé (h).

Avant de mettre l'appareil sous tension, tournez le sélecteur de fonction en position «...» (préchauffage/tenu au chaud) (i). Reliez alors l'appareil sur le secteur, puis mettez l'espresso sous tension avec l'interrupteur «marche/arrêt»; le voyant rouge de contrôle ⑬ s'allume. L'eau dans le réservoir est en train de chauffer.

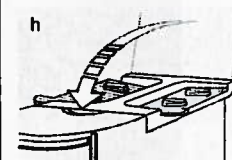
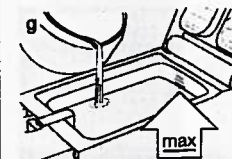
Notez bien que vous n'avez à sortir (ou à rentrer) que la longueur de cordon d'alimentation qu'il vous faut pour atteindre la prise de courant.

Vous pouvez placer jusqu'à 4 tasses ou la verseuse sur les buses vapeur pour les préchauffer efficacement à la vapeur (j).

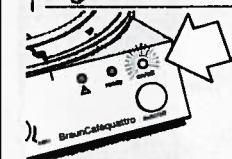
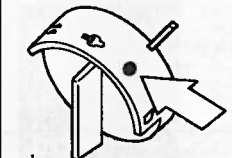
Pendant que l'appareil est en train de chauffer, remplissez le filtre 1-2 tasses ① avec de la mouture pour espresso. Assurez-vous que vous utilisez le filtre pour espresso, puisque l'appareil se met automatiquement en mode espresso ou café selon le type de filtre que vous employez. Comptez une pleine cuillère par tasse d'espresso. Remplissez à raison d'une cuillère de mouture par tasse d'espresso. La mouture une fois tassée ne doit pas dépasser le repère «max».

Tassez alors fermement la mouture dans le filtre à l'aide de la spatule prévue à cet effet à l'extrémité de la cuillère de mesure (k).

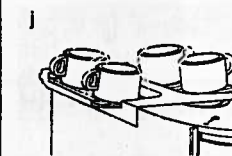
Remplissage de l'eau

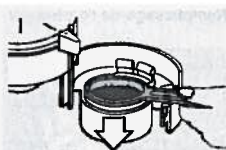


Mise en marche

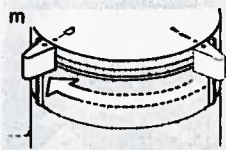


Préparation d'espresso

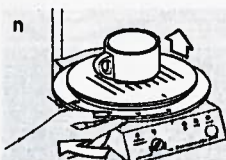




Si vous ne voulez préparer qu'une seule tasse de mouture à expresso, remplissez complètement la cuillère de mouture à expresso. Posez le filtre rempli sur le porte-filtre puis le tout sur le support pivotant (l). Pour ouvrir le support pivotant, poussez le verrou en position «filter open» (ouverture du filtre).

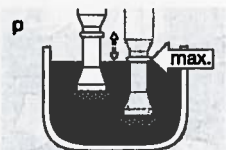


Refermez le support pivotant et verrouillez-le en poussant le verrou sur le symbole ☐ (m). Placez les tasses ou la verseuse préchauffées sur le plateau et sous les buses du porte-filtre.



Vous pouvez ajuster la hauteur du plateau à la taille des tasses ou de la verseuse simplement en le tournant (n). Dès que le voyant vert de fin de préparation s'allume (voir «Voyant vert de fin de préparation»), mettez le sélecteur de fonction en position ☐ = expresso/café. L'expresso commence alors à couler dans les tasses ou la verseuse. Si la mouture n'est ni trop fine ni trop grossière et si elle a été correctement tassée dans le filtre, 2 tasses d'expresso devraient couler en approximativement 25 secondes. Quand les tasses ou la verseuse sont remplies au niveau voulu, mettez le sélecteur de fonction en position «» et retirez les tasses ou la verseuse. Déverrouillez le support pivotant du filtre en poussant le verrou en position «filter open» (ouverture du filtre). Faites pivoter le support et retirez le filtre rempli de mouture par sa poignée.

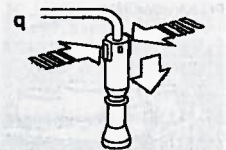
Préparation de cappuccino



Si vous voulez préparer du cappuccino, assurez-vous qu'il y a assez d'eau dans le réservoir. Ajoutez de l'eau froide si nécessaire. Verrouillez le couvercle du réservoir. Faites d'abord la quantité voulue d'expresso comme décrit précédemment – et en utilisant cependant des tasses de taille normale. Puis procédez comme suit: faites pivoter le tube vapeur et son embout cappuccino pour qu'ils soient au-dessus d'un récipient qui résiste à la chaleur (par exemple la verseuse). Le récipient ne doit être qu'à moitié rempli de lait froid et demi écrémé. Plongez ensuite l'embout cappuccino ☉ et sa buse amovible ☉ dans le récipient de lait mais sans aller au-delà de la bague (p). La bague ne doit pas être recouverte de lait ou de mousse. Tournez le sélecteur de fonction sur la position ☉ = vapeur. Au fur et à mesure que la mousse monte, abaissez le récipient.

Lorsque vous avez terminé, coupez la vapeur en mettant le sélecteur de fonction sur la position «» = position neutre. Lorsque vous coupez la vapeur, un léger sifflement ainsi qu'un bref jet de vapeur peuvent être observés.

Nettoyez immédiatement l'embout cappuccino ☉ ainsi que la buse amovible ☉ au lave-vaisselle, ou à l'eau chaude à l'aide d'une brosse. Pour retirer l'embout cappuccino du tube de vapeur/eau chaude, appuyez simultanément sur les deux ergots en plastique et tirez vers le bas (q). Puis retirez la buse amovible de l'embout cappuccino. (Pour la remettre en place, poussez simplement la buse sur l'embout cappuccino aussi loin que possible puis replacez l'embout cappuccino sur le tube ☉ jusqu'à enclenchement, sans appuyer sur les ergots en plastique.)



Tournez le sélecteur de fonction «» (préchauffage/teneur au chaud) et mettez l'appareil sous tension (r). Pendant que l'appareil chauffe, remplissez le filtre à café ☉ de mouture (r). Comptez une cuillère pleine de mouture par tasse de café (90 ml).

Si vous ne voulez préparer qu'une seule tasse de café, remplissez complètement la cuillère de mouture. Si vous voulez faire 4 tasses, remplissez complètement 3 cuillères de mouture. Le niveau de mouture ne doit pas dépasser le repère «max» du filtre, et la mouture ne doit pas être tassée.

Déverrouillez et ouvrez le support pivotant, puis placez le filtre rempli dans le porte-filtre (s). Fermez le support pivotant et verrouillez-le jusqu'au symbole ☐.

Quand vous utilisez le filtre pour les différentes préparations de café (avec poignée noire), l'appareil se met automatiquement en mode café, et le voyant jaune ☉ s'allume.

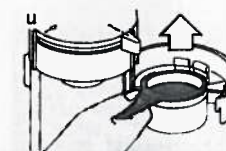
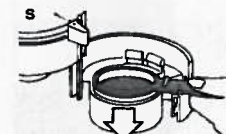
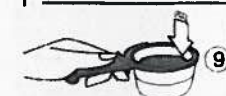
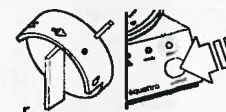
Choisissez le type de café à l'aide du sélecteur de café ☉ (t): c'est-à-dire «café crème» couronné de mousse crémeuse, ou «café» filtre sans mousse à la surface. Placez les tasses ou la verseuse sur le plateau et sous les buses du filtre. Vous pouvez ajuster la hauteur du plateau à la taille de vos tasses ou de votre verseuse, simplement en le tournant.

Quand le voyant vert de fin de préparation ☉ reste allumé, tournez le sélecteur de fonction ☉ sur ☐. Le café commence à couler. Quand les tasses sont remplies au niveau voulu, tournez le sélecteur de fonction sur «» et retirez les tasses ou la verseuse. Déverrouillez le filtre pivotant en déplaçant le verrou en position «filter open» (filtre ouvert). Ouvrez et retirez le filtre par sa poignée (u).

Vous pouvez aussi aisément préparer du thé, des boissons chaudes ou du potage avec votre appareil. Retirez l'embout plastique cappuccino (q). Remplissez le réservoir comme décrit, fermez et verrouillez le couvercle et mettez l'appareil sous tension avec l'interrupteur marche/arrêt. Attendez jusqu'à ce que l'indicateur vert de fin de préparation s'allume. Placez alors le tube vapeur/eau chaude dans le récipient où l'eau chaude devra couler et mettez l'ensemble tube/récipient sur le plateau (v). Tournez le sélecteur de fonction en position ☉; l'eau chaude commence alors à couler. Quand vous avez atteint le niveau d'eau chaude recherché, tournez le sélecteur de fonction en position «» pour arrêter.

Après utilisation, l'eau qui reste peut être vidée du réservoir de la façon suivante: Retirez l'embout cappuccino du tuyau de sortie d'eau/vapeur (q), et plongez le tuyau dans un récipient résistant à la chaleur (par exemple la verseuse). Tournez alors le sélecteur de fonction sur ☉ et l'eau coule dans le tuyau. Quand le réservoir est vide, tournez le sélecteur sur «» et arrêtez l'appareil à l'aide de l'interrupteur on/off.

Préparer du café/café crème



Préparation d'eau chaude



Vidange du réservoir

Arrêt automatique

La pompe

Si vous n'arrêtez pas manuellement la pompe, c'est-à-dire en tournant le sélecteur de fonction sur «-», l'appareil se mettra hors tension automatiquement après 6 1/2 minutes. Pour remettre l'appareil sous tension, voir «Mettre en marche».

L'appareil

Si vous arrêtez la pompe manuellement (sélecteur de fonction sur «-»), et laissez l'appareil sous tension, celui-ci s'arrêtera automatiquement après 2 heures. Pour remettre l'appareil en service, voir «Mettre en marche».

Nettoyage

Débranchez toujours l'alimentation avant de nettoyer l'expresso. Cet appareil ne doit jamais être plongé dans l'eau ou nettoyé sous l'eau courante. Toutes les parties démontables peuvent être nettoyées au lave-vaisselle ou à la main avec un détergent du commerce (couvercle du réservoir, support pivotant de filtre, filtres et porte-filtre, embout plastique cappuccino, plateau, bac récupérateur d'eau).

Pour retirer le support pivotant de filtre, faites-le pivoter, puis levez-le pour dégager la partie inférieure de son axe, tirez la de côté et enfin abaissez le tout (w).

Pour réinstaller le support pivotant de filtre, procédez dans l'ordre inverse, c'est-à-dire introduisez en premier la partie supérieure dans son axe, puis ensuite la partie inférieure dans son axe (x).

Pour retirer l'embout plastique cappuccino, voir le paragraphe «Préparation de cappuccino». Sortez le bac récupérateur d'eau et le plateau de la base de l'expresso. Quand vous remettez le bac en place, alignez le symbole représentant la verseuse avec la marque au-dessus de l'interrupteur, puis introduisez le bac récupérateur dans la base de l'appareil. Posez le plateau comme indiqué (y), en alignant les 2 marques.

Le couvercle du réservoir peut être ôté en le soulevant en position verticale puis en le poussant fermement vers l'arrière (z). Pour le remettre en place, procédez dans l'ordre inverse. L'appareil et le réservoir doivent être nettoyés avec un chiffon humide. N'utilisez pas de nettoyant abrasif.

Vous devez détartrer votre appareil Braun dès qu'une couche de tartre épaisse devient visible dans le réservoir. Utilisez pour cela du vinaigre ou une solution à base de vinaigre d'alcool. Le vinaigre d'alcool (à 25 %) disponible en grande surface, doit être utilisé de la façon suivante: mélangez une tasse expresso de vinaigre d'alcool avec 5 tasses expresso d'eau froide et versez ce mélange dans le réservoir jusqu'à la marque de remplissage située entre les marques «max» et «min».

Important: ne préparez jamais la solution de détartrage dans le réservoir, car cela pourrait endommager l'appareil. Utilisez un autre récipient et ne faites que verser la solution dans le réservoir.

Si vous souhaitez utiliser du vinaigre de cuisine, remplissez de vinaigre le réservoir à moitié entre les repères «max» et «min». Mettez l'appareil sous tension. Quand le voyant vert de fin de préparation reste allumé, faites passer la moitié de la solution par le filtre et l'autre moitié dans le tube vapeur avec

la fonction . Après détartrage de votre expresso, rincez votre expresso avec 2 réservoirs pleins d'eau. Faites alors passer la moitié de l'eau par le filtre et l'autre moitié par le tube vapeur.

Peut être changé sans préavis.

Cet appareil est conforme aux normes européennes relatives à la limitation des perturbations radio-électriques (Directives Communautaires 89/336/EEC).

Pannes

Causes possibles

L'expresso, le café ou l'eau ne coulent pas et il n'y a pas d'émission de vapeur

- Le réservoir est vide.
- L'appareil n'a pas été mis sous tension.
- **Lors de la préparation d'expresso:** le support pivotant n'est pas correctement verrouillé.
- La mouture est trop fine ou tassée trop fermement.
- L'expresso devrait être détartré.
- Trop de mouture bloque le filtre.

Il n'y a pas de crème à la surface de l'expresso

- La mouture est trop grossière.
- Pas assez de mouture dans le filtre.
- Mauvaise marque de mouture; changer de marque si nécessaire.
- La mouture n'a pas été tassée assez fermement.

Pas assez de mousse quand on fait mousser du lait

- L'embout cappuccino est bouché.
- Le lait est trop chaud (la température du réfrigérateur est la meilleure).
- On a essayé de faire mousser le lait trop longtemps (le lait ne doit pas bouillir).
- Le lait n'est pas frais.
- Essayez du lait avec une plus faible teneur en graisse.
- Le récipient ne convient pas; un récipient métallique étroit est le meilleur.
- L'embout cappuccino n'a pas été utilisé comme décrit dans le manuel d'utilisation.

Le support pivotant de filtre ne peut être verrouillé

- Trop de mouture bloque le filtre.

Pannes et causes possibl

Gefeliciteerd met uw nieuwe Braun Caféquattro! Dit Braun apparaat voor espresso en koffiespecialiteiten is er speciaal voor ontworpen om thuis vier heerlijke espresso's en andere koffievormen te kunnen maken. Met vers gebrande en op de juiste manier gemalen koffiebonen (zie «Eisen bij het bereiden van espresso en koffiespecialiteiten») kunt u de volgende drankjes perfect maken, elke keer weer.

Espresso dranken

- 1. espresso
De klassieke Italiaanse koffie is een rijke concentratie van koffiesmaak en aroma, met daarop een goudbruin crème-laagje, het zogenaamde «crema». Als u de juiste hoeveelheid vers gebrande, fijngemalen espressokoffie gebruikt en op de juiste manier in het filter van uw nieuwe apparaat aandrukt – zoals aangegeven in de aanwijzingen van dit boekje –, dan krijgt u een mooi cremelaagje, de eigenschap van een perfect bereide espresso. De krachtige smaak en het volle aroma van espresso maken het tot een ideaal drankje voor na de maaltijd. Vele espressodrinkers in en buiten Italië geven de voorkeur aan espresso met opgeschuimde melk (cappuccino), waardoor deze iets milder van smaak is.
- 2. cappuccino
Bestaat uit een vers bereide espresso met eenzelfde hoeveelheid warme melk en afgedekt met een laagje opgeschuimde melk.
Een perfecte cappuccino bestaat uit een derde deel espresso, een derde deel warme melk en een derde deel opgeschuimde melk.

Koffiespecialiteiten

- 1. Café crème
Een stevige en smeulige koffie bereid van grove, gemalen koffie (snelfiltermaling) en opgediend in normale koffiekopjes of mokken. Indien u de koffieschakelaar ⑤ op «café crème» zet, dan zal het apparaat automatisch de vereiste druk aanpassen. Het resultaat is een heerlijke koffie, intens van smaak met een dikke schuimige laag.
- 2. Koffie (zonder schuim)
Als u de schakelaar ⑤ op de «café» positie zet, krijgt u een gewone koffie. Deze wordt bereid met een minimale druk en een roestvrijstalen filter voor een pure koffiesmaak.

Eisen bij het bereiden van espresso en koffiespecialiteiten

- 1. Gebrande koffie
Espresso wordt bij voorkeur bereid met arabicabonen van een hoge kwaliteit die dieper gebrand zijn. Bijvoorbeeld de Espresso, Franse of Italiaanse melange. U kunt echter elke koffiesoort gebruiken voor alle boven beschreven koffiespecialiteiten, zolang de koffie maar goed is gemalen. Om de beste resultaten te krijgen, gebruikt u alleen vers gebrande en gemalen koffie.
- 2. Gemalen koffie
Voor de bereiding van espresso heeft u een zeer fijne, korrelige maling nodig (geen poeder) dat u het best kunt bereiken met een koffie/espresso molen zoals de Braun KMM 30. Dit apparaat verpulvert de koffiebonen tussen twee kleine maalstenen. De maal fijnheid kan worden aangepast van grof voor snelfilterkoffie tot zeer fijn voor espresso. Aangezien gemalen koffie nog dezelfde dag zijn smaak begint te verliezen, raden wij u aan slechts de benodigde hoeveelheid koffie vlak voor het koffiezetten te malen.
- 3. Het klaarmaken van het filter
Nadat u de espresso filter ① heeft gevuld met het maaisel tot het aangegeven niveau, dient u het maaisel zachtjes aan te drukken met de platte kant van de maatpel ②. Door het aandrukken kunt u een enigszins slechte maling compenseren. Als u denkt dat de maling te grof is, drukt u het iets harder aan; als het te fijn is, drukt u het heel zacht aan of helemaal niet. Let op: Het aandrukken hoeft u alleen bij het bereiden van espresso dranken te doen.

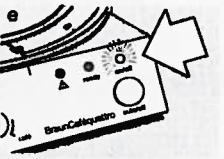
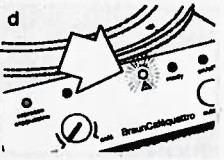
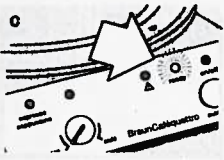
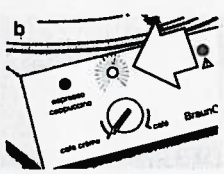
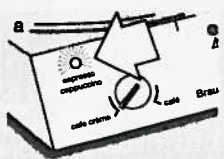
- Lees voor het in gebruik nemen eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing.
- Houd dit apparaat buiten het bereik van kinderen!
 - Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de lichtnetspanning overeenkomt met de lichtnetspanning die op de onderkant van het apparaat staat aangegeven.
 - Het apparaat nooit gebruiken als het reservoirdeksel niet goed is gesloten of als het waterreservoir leeg is (zie paragraaf «Met water vullen»).
 - Vermijd aanraking van hete delen.
 - Wees voorzichtig: er komt stoom vrij door de stoomopeningen in het reservoirdeksel.
 - Wees voorzichtig wanneer u aan de functie-keuze knop draait, er kan heet water, hete espresso of stoom ontsnappen. Denk eraan dat tijdens het verwarmen van water of het opschuimen van vloeistoffen, de vloeistoffen zeer heet worden en brandwonden kunnen veroorzaken.
 - Houd het snoer uit de buurt van de hete delen van het apparaat.
 - Elektrische apparaten van Braun voldoen aan alle veiligheidsvoorschriften. Reparaties aan de elektrische apparaten mogen alleen worden uitgevoerd door deskundig service personeel. Ondeskundig/ongelukkig reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.
 - Het snoer van dit apparaat mag alleen worden vervangen door de technische dienst van Braun of door een officiële servicedealer van Braun. Hiervoor is speciaal gereedschap nodig.

- Dit apparaat is geschikt voor normale, voor huishoudelijk gebruik bestemde hoeveelheden. Het is niet geschikt voor doorlopend gebruik.
- Gebruik altijd koud water. Het gebruik van warm water of andere vloeistoffen kan schadelijk zijn voor het apparaat.

- ① Waterreservoir/boller (inhoud ongeveer 470 ml) tot aan «max» markering)
- ① Reservoirdeksel met stoomopeningen voor het voorverwarmen van de kopjes ①
- ① Stoomopeningen voor het voorverwarmen van de kopjes
- ④ Functie-keuze knop (espresso/koffie, water, het legen van het waterreservoir/boller, stoom, neutrale stand)
- ③ Afneembaar zwenkfilter
- ③ Filterhouder
- ⑦ 1-2 kops filter voor 1 tot 2 kopjes espresso
- ⑧ 1-4 kops filter voor de koffiespecialiteiten met zwart handvat
- ① Glazen kan voor 3 tot 4 kopjes espresso of koffiespecialiteiten
- ⑤ Filtervergrendeling
- ⑥ Stoom/heet water pijpje
- ⑥ Opschuimhulpstuk
- ⑤ Afneembaar spuitstuk voor het opschuimhulpstuk ⑥
- ⑥ Plateau voor de kopjes of de glazen kan (hoogte kan worden aangepast)
- ⑥ Druppel opvangbakje
- ⑧ Geel indicatielampje voor «espresso, cappuccino»
- ⑧ Schakelaar voor koffiespecialiteiten («café crème»/«café»)
- ⑧ Geel indicatielampje voor «café crème»/«café»
- ⑧ Rood waarschuwingslampje voor leeg waterreservoir/foutief gebruik
- ⑧ Groen klaar-voor-gebruik indicatielampje
- ⑧ Aan/uitschakelaar
- ⑧ Rood controlelampje voor de aan/uitschakelaar ⑧
- ⑧ Maatlepelje met stamper (1 afgestreeken lepel = ongeveer 6.5 g)

- - water, het legen van het waterreservoir/boller
- - stoom
- - neutrale stand
- = espresso/koffiespecialiteiten

Indicatielampjes



Ingebruikname

Geel indicatielampje voor «espresso, cappuccino»
Het lampje gaat branden als het apparaat wordt ingeschakeld (a) en zodra de espressofilter (7) in de filterhouder (1) is geplaatst en het zwenkfilter (3) is vergrendeld.

Geel indicatielampje voor «café crème-/«café»
Het lampje gaat branden als het apparaat wordt ingeschakeld (b) en zodra het filter voor koffiespecialiteiten (1) in de filterhouder (1) is geplaatst en het zwenkfilter (3) is vergrendeld.

Groen klaar-voor-gebruik indicatielampje
Het lampje gaat branden en blijft knipperen als het apparaat is opgewarmd (ongeveer na 3,5 minuten) (c) en geeft daarmee aan dat het water aan het afkoelen is tot de juiste temperatuur voor alle functies. U kunt bijvoorbeeld melk opschuimen of heet water maken, terwijl het klaar-voor-gebruik indicatielampje flitst. Espresso of koffiespecialiteiten kunnen nu nog niet worden bereid, aangezien de temperatuur nog te hoog is voor een optimale smaak. Zodra het groene klaar-voor-gebruik indicatielampje continu blijft branden en u het klaarsignaal hoort, heeft het water de juiste temperatuur voor alle functies.

Rood waarschuwingslampje bij gebrek aan water/verkeerd gebruik
Als het lampje blijft branden (d), geeft dit aan dat de filtervergrendeling (3) niet goed is gesloten, of dat de bereidingsfunctie te vroeg werd ingesteld met de functie-keuzeknop (2). Als het lampje knippert, is de verwarming uitgeschakeld geweest of had het apparaat een te hoge temperatuur bereikt (bijvoorbeeld doordat er geen water meer in het waterreservoir was of doordat er teveel stoom werd geproduceerd). Zodra het apparaat voldoende is afgekoeld, gaat het rode waarschuwingslampje uit – en schakelt het apparaat zichzelf uit. Voeg indien gewenst water toe aan het waterreservoir en schakel het apparaat weer in met de aan/uitschakelaar. Let erop dat de functie-keuzeknop (2) op «...» = neutrale stand staat.

Rood controlelampje voor de aan/uitschakelaar
Gaat branden als het apparaat wordt ingeschakeld (e).

Voordat u de espressomachine in gebruik neemt of als het apparaat lange tijd niet is gebruikt, dient u het apparaat één keer zonder espresso-/koffie maaisel (alleen met water) te gebruiken. Verwarm een reservoir vol met water en pomp het water door het apparaat – half door de filterhouder en half door het stoom/heet water pijpje (zie paragraaf «Het vullen met water», «Het maken van espresso» en «Heet water maken»).

Ontgrendel de dekselsluiting met de wijsvinger van de ene hand en open de deksel tot de verticale positie met de andere hand. Gebruik hiervoor één van de twee plastic lippen aan het deksel (f).

Vul het reservoir met koud water tot ten minste de «min»-markering en niet verder dan de «max»-markering (g).

Opmerking: Tijdens gebruik mag het water onder het niveau van de «min»-markering dalen.

Sluit altijd het deksel van het reservoir en overtuig uzelf dat het goed is vergrendeld (h).

Voordat u het apparaat aanzet, zet u de functie-keuzeknop op «...» = neutrale stand (i). Doe vervolgens de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan met de aan/uitschakelaar; het controlelampje (e) gaat branden (rood). Het water in het reservoir wordt opgewarmd.

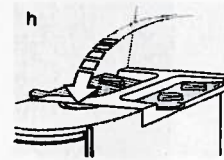
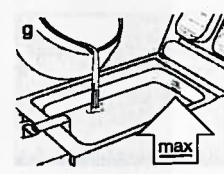
De lengte van het snoer: het snoer dat u niet nodig heeft kunt u in de opbergruimte van het apparaat te duwen.

Plaats 1 tot 4 kopjes of de glazen kan ondersteboven over de stoom openingen op het reservoirdeksel zodat de kopjes of de kan goed worden voorverwarmd door de stoom (j).

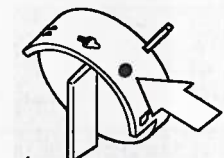
Terwijl het apparaat opwarmt, vult u het filter, 1 tot 2 kops (7), met espresso maaisel. Zorg ervoor dat u de filter voor espresso gebruikt, want het apparaat schakelt automatisch naar de espresso of de koffie stand, afhankelijk van welke filter u heeft geplaatst.

Neem 1 afgestreeken maatpel espresso maaisel per kopje. Het maaisel mag niet boven de «max»-markering komen. Druk het espresso maaisel aan met de stamper aan de achterkant van de maatpel (k). Als u maar 1 kopje espresso wilt maken, dan dient u een zeer volle maatpel te nemen.

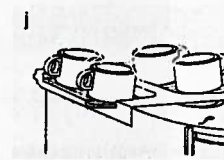
Het vullen met water

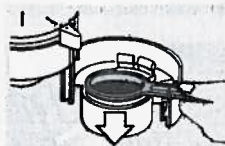


In werking stellen

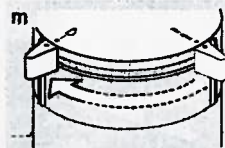


Het maken van espresso

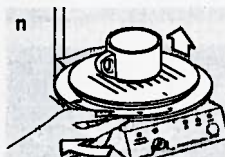




Plaats het gevulde filter in de filterhouder van het afneembare zwenkfilter (l). Om dit zwenkfilter te openen, schuift u de filter vergrendelknop op «filter open» en u klapt het filter open.



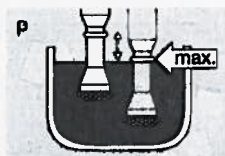
Sluit het zwenkfilter en vergrendel het door de vergrendelknop op het kop-symbool  te zetten (m). Plaats de voorverwarmde kopjes of de glazen kan op het plateau onder de uitstroombopeningen van de filterhouder.



Door de rand van het druppel opvangbakje te draaien, kan het plateau in hoogte worden versteld, afhankelijk van de hoogte van de kopjes of van de kan (n).

Nadat het groene klaar-voor-gebruik indicatielampje laat zien dat het water heet genoeg is (zie paragraaf «Klaar-voor-gebruik indicatielampje»), draait u de functie-keuzeknop op positie  = espresso. De espresso begint in de kopjes of in de glazen kan te stromen. Als het espresso maaisel niet te fijn en niet te grof is gemalen en het goed is aangedrukt, dan moeten 2 kopjes espresso in ongeveer 25 seconden doorlopen. Als de kopjes of de glazen kan zijn gevuld tot waar u wenst, draait u de functie-keuzeknop op «••» en verwijdert u de kopjes of de glazen kan. Open het zwenkfilter, door de filter vergrendelknop naar positie «filter open» te schuiven. Draai het zwenkfilter naar buiten en verwijder het filter met het gebruikte espresso maaisel door middel van het handvat.

Het maken van cappuccino

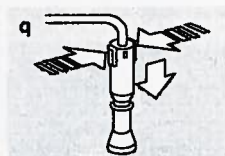


Indien u cappuccino wilt maken, kijk dan of er genoeg water in het waterreservoir is. Voeg indien nodig koud water toe. Sluit en vergrendel het deksel van het waterreservoir. Maak zoals eerder beschreven allereerst de gewenste hoeveelheid espresso – echter in normaal formaat kopjes. Daarna gaat u als volgt te werk: Draai het stoom/heet water pijpje naar buiten en houd een hittebestendig kannetje (bijvoorbeeld een glazen of roestvrijstalen kannetje) onder het opschuimhulpstuk. Het kannetje mag niet meer dan voor de helft gevuld zijn met melk. Het opschuimhulpstuk  met het afneembare spuitstuk  mag u zo diep in de melk dompelen als u wilt, echter niet verder dan tot de ring (p). De ring mag dus niet in de melk hangen of worden bedekt door schuim. Draai de functie-keuzeknop op positie  = stoom. Als het schuim omhoog komt, beweeg dan het kannetje overeenkomstig omhoog.

Als u klaar bent met het opschuimen, sluit u de stoomtoevoer af door de functie-keuzeknop te draaien naar de «••» stand = neutraal. Nadat u de stoomfunctie heeft afgezet, is het mogelijk dat u een sissend geluid hoort en een kleine stoomstoot waarnaemt.

Het opschuimhulpstuk  en het afneembare spuitstuk  kunt u het beste direct na het opschuimen schoonmaken, of in de afwasmachine of onder stromend water met behulp van een borstel.

Haal het opschuimhulpstuk van het stoom/heet water pijpje af door beide plastic pinnetjes in te drukken en het opschuimhulpstuk naar beneden te trekken (q). Trek vervolgens het afneembare spuitstuk van het opschuimhulpstuk af. (Om het spuitstuk weer terug te plaatsen, duwt u het eenvoudig zo ver mogelijk weer op het opschuimhulpstuk. Bij het terugplaatsen van het opschuimhulpstuk op het stoom/heet water pijpje  mag u de plastic pinnetjes niet indrukken, aangezien het opschuimhulpstuk dan niet vastklikt.)



Draai de functie-keuzeknop naar «••» = neutrale stand en schakel het apparaat in (r).

Vul het filter voor koffie (rode handvat)  met koffiemaaisel terwijl het apparaat aan het opwarmen is (r). Neem 1 afgestroken maaisel koffiemaaisel per kopje (90 ml). Als u maar 1 kopje koffie wilt maken, dan dient u een zeer volle maaisel te nemen.

Als u vier kopjes wilt maken, dan dient u drie zeer volle maaisels te nemen. Het maaisel mag niet boven de «max» markering in het filter komen en mag niet worden aangedrukt. Ontgrendel het zwenkfilter en draai het naar buiten en doe het gevulde filter in de filterhouder (s). Draai het zwenkfilter terug naar binnen en vergrendel het tot aan het kop-symbool  (filter gesloten).

Als u het filter voor koffiespecialiteiten gebruikt (met het zwarte handvat) gaat het apparaat automatisch over naar de koffie stand en het gele indicatielampje  gaat branden.

Kies het gewenste koffietype met de schakelaar voor koffiespecialiteiten  (t): bijvoorbeeld «café crème» met een dikke schuimlaag, of «café», een gewone koffie zonder schuimlaag. Zet de kopjes of de glazen kan op het plateau onder de uitstroombopeningen van de filterhouder. Door aan de rand van het druppel opvangbakje te draaien kan het plateau in hoogte worden versteld, afhankelijk van het formaat van uw kopjes of de glazen kan.

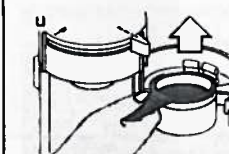
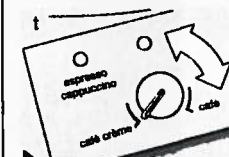
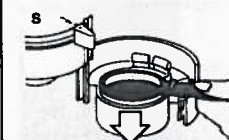
Als het groene klaar-voor-gebruik indicatielampje  continu brandt, draai dan de functie-keuzeknop  naar . De koffie begint door te lopen. Als de kopjes naar uw mening voldoende gevuld zijn, draait u de functie-keuzeknop naar «••» en neemt u de gevulde kopjes of de glazen kan van het plateau. Ontgrendel het zwenkfilter door de filtervergrendelknop op stand «filter open» te zetten. Open en verwijder het filter met het gebruikte koffiemaaisel door middel van het handvat (u).

U kunt ook gemakkelijk thee zetten, warme dranken en bouillon maken met uw Braun espressomachine. Verwijder het opschuimhulpstukje (q). Vul het waterreservoir zoals beschreven, sluit het deksel en zet het apparaat aan met de aan/uitschakelaar. Wacht tot het groene indicatielampje gaat branden.

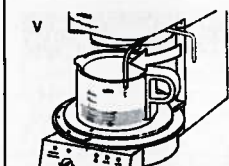
Plaats vervolgens het stoompijpje in de kan waar het hete water in moet stromen en draai deze dan samen met het stoompijpje op het plateau (v). Draai de functie-keuze knop op stand , en het hete water begint te stromen. Wanneer u de gewenste hoeveelheid water in de kan heeft, dan draait u de functie-keuzeknop op stand «••» zodat het hete water ophoudt te stromen.

Nadat u het apparaat heeft gebruikt, kunt u het overgebleven water als volgt uit het waterreservoir verwijderen: Haal het opschuimhulpstukje van het stoom/heet water pijpje (q) en draai het pijpje boven een waterbestendige kan (bijvoorbeeld de glazen kan). Zet vervolgens de functie-keuzeschakelaar op stand  en het water zal door het pijpje stromen. Als het waterreservoir leeg is, zet u de functie-keuzeschakelaar op stand «••» en schakelt u het apparaat uit met de aan/uitschakelaar.

Het maken van koffiespecialiteiten



Het maken van heet water



Het legen van het waterreservoir

Automatische uitschakeling

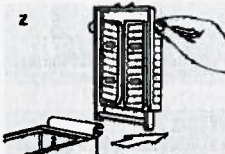
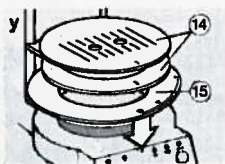
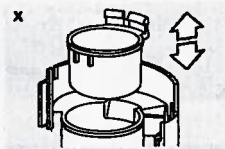
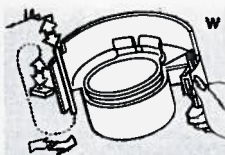
De pomp

Als u de pomp niet handmatig uitschakelt, bijvoorbeeld door de functie-keuzeknop op stand «••» te zetten, zal het apparaat zichzelf automatisch na 6 ½ minuut uitschakelen. Om het apparaat weer in te schakelen, zie «In werking stellen».

Het apparaat

Als u de pomp handmatig heeft uitschakeld (functie-keuzeknop op stand «••» = neutraal) en u laat het apparaat ingeschakeld, zal het zichzelf automatisch na 2 uur uitschakelen. Om het apparaat weer in te schakelen, zie «In werking stellen».

Schoonmaken



Vóór het schoonmaken dient u altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken. Het apparaat mag niet worden gereinigd onder stromend water en mag niet worden ondergedompeld in water. De glazen kan en alle losse onderdelen kunnen worden schoongemaakt in de afwasmachine of met de hand met een normaal afwasmiddel (reservoirdeksel, zwenkfilter, filterhouder, filters, opschuimhulpstukje, plateau en druppel opvangbakje).

Het zwenkfilter met de filterhouder kan worden verwijderd nadat het zwenkfilter naar buiten is gedraaid. Door het enigszins op te tillen kan het vervolgens schuin naar beneden worden weggenomen (w).

Om het zwenkfilter weer terug te plaatsen, handelt u in omgekeerde volgorde, d.w.z.: plaats zwenkfilter eerst in de bovenste opening en dan in de onderste (x).

Om het opschuimstukje te verwijderen, zie paragraaf «Het maken van cappuccino». Haal het druppel opvangbakje met het plateau van de espressomachine. Als u ze terug zet, zorg dan dat het symbool van de grote kan in lijn is met de markering boven de schakelaar en laat het druppel opvangbakje in de bodem van de espressomachine zakken. Plaats het plateau op het druppel opvangbakje zoals op de tekening te zien is (y), zodat de beide markeringen overeenkomen.

Het reservoirdeksel kan worden verwijderd door deze rechtop te zetten en het dan achterwaarts los te trekken (z). Om het deksel terug te plaatsen, handelt u in omgekeerde volgorde.

Het apparaat zelf en het reservoir kunnen met een vochtige doek worden schoongemaakt. Gebruik geen schuurmiddelen.

U dient uw espresso-apparaat te ontkalken als er een laagje kalk in het waterreservoir zichtbaar is geworden. Als ontkalkingsmiddel kunt u het beste azijn (voor voedselbereiding) gebruiken die u verdund door 1 espressokopje azijn te mengen met 5 espressokopjes koud water. Schenk deze oplossing in het waterreservoir tot het niveau dat ligt tussen de markeringen «max» en «min».

Schakel het apparaat in. Als het groene klaar-voor-gebruik indicatielampje continu brandt, laat u de helft van de azijn door het filtersysteem lopen en de andere helft door het stoom/heet water pijpje door middel van de heet water functie ☼.

Na het ontkalken van uw espressomachine, spoelt u het apparaat schoon door 2 keer het reservoir met water te vullen en door te laten lopen. Laat de helft van het water door het filter lopen en de andere helft door het stoom/heet water pijpje.

Wijzigingen voorbehouden

Dit product voldoet aan de EMC eisen volgens de EEG richtlijn 89/336.

Problemen

Mogelijke oorzaken

Er stroomt geen espresso, koffie of water en er wordt geen stoom geproduceerd

- Het waterreservoir is leeg
- Het apparaat is niet ingeschakeld
- Bij het maken van espresso/koffiespecialiteiten: Het zwenkfilter is niet goed gesloten
- De espresso/koffie maling is te fijn of is te stevig aangedrukt
- De espressomachine moet worden ontkalkt
- Grove stukjes espresso/koffie maalsel verstopen het filter

Er is geen crème laagje op de espresso

- Het espresso maalsel is te grof
- De espresso is niet stevig genoeg aangedrukt in het filter
- Niet genoeg espresso/koffie maalsel in het filter
- Geen goed merk poedermaalsel; verander indien nodig van merk

Niet genoeg schuim bij het opschuimen van melk

- Het opschuimstukje is verstopt
- De melk is te warm (koelkast temperatuur is het beste)
- De melk is te lang opgeschuimd (de melk mag niet koken)
- De melk is niet vers
- Probeer melk met een lager vetgehalte
- De kan of kom is niet geschikt, een smal, roestvrijstalen kannetje is het beste
- Het opschuimstuk is niet gebruikt zoals staat omschreven in de gebruiksaanwijzing

Het uitklapbare filter-opvangsysteem kan niet worden gesloten

- Te veel espresso/koffie maalsel in het filter

Problemen en eventuele oorzaken

Χρήσιμες οδηγίες

λειτουργία για τη νέα σας συσκευή. Λειτουργία της Braun! Αυτή η συσκευή σχεδιάστηκε για να ετοιμάζετε στο σπίτι σας εξαιρετικό espresso και άλλα είδη καφέ. Με φρεσκοκαβουρδισμένους και σωστά κομμένους κόκκους καφέ (δείτε πιο κάτω στο κεφάλαιο «Οδηγίες για να φτιάξετε espresso και άλλα είδη καφέ»), μπορείτε να προετοιμάσετε τα ακόλουθα, τέλεια, κάθε φορά.

Μίγματα espresso

- 1. Espresso
Ο κλασικός ιταλικός καφές είναι ένας «πλούσιος» συνδυασμός γεύσης και αρώματος, που συνοδεύεται από έναν χρυσοκίτρινο αφρό που ονομάζεται κρέμα. Η ποιότητα της κρέμας δείχνει έναν σωστά προετοιμασμένο espresso για τον οποίο έχουν χρησιμοποιηθεί φρεσκοκαβουρδισμένοι και σωστά κομμένοι κόκκοι καφέ. Έχει χρησιμοποιηθεί, επίσης, η σωστή ποσότητα καφέ που έχει «σπτηθεί» καλό στο φίλτρο του espresso ή στην ειδική υποδοχή της νέας σας συσκευής – όπως αναφέρεται στις οδηγίες αυτού του φυλλαδίου. Το άρωμα και η γεύση του τον κάνουν ιδανικό «ποτό» για μετά το φαγητό. Πολλοί εντός αλλά και εκτός Ιταλίας, τον προτιμούν με λίγο αφροποιημένο γάλα, όπως τον cappuccino.
- 2. Cappuccino
Αποτελείται από ένα μέρος espresso όπου προσθέτουμε ίσες μερίδες ζεστού γάλακτος και αφρού γάλακτος. Ιδανικό ένας καλός cappuccino αποτελείται από 1/3 espresso, 1/3 ζεστό γάλα και 1/3 αφρό.

Άλλα είδη καφέ

- 1. Κρέμα καφέ
Συμπυκνωμένος, αλλά με ελαφριά υφή καφές για τον οποίο χρειάζονται ψυλοκομμένοι κόκκοι (όπως αυτοί του καφέ φίλτρου) και ο οποίος σερβίρεται σε φλυτζάνια ή κούπες. Εάν επιλέξετε «café crème» με τον αντίστοιχο διακόπτη ☉ η συσκευή αυτόματα θα ρυθμίσει την απαιτούμενη πίεση. Το αποτέλεσμα είναι μια εύγευστη και γεμάτη άρωμα κρέμα με έναν λεπτό αφρό στην επιφάνεια.
- 2. Καφές χωρίς αφρό
Με τον διακόπτη ☉ στη θέση «café» θα έχετε απόσταγμα καφέ με ελάχιστη πίεση και, αν χρησιμοποιήσετε ανοξείδωτο φίλτρο, καφέ με αναλωτή γεύση.

Απαραίτητα για espresso και άλλα είδη καφέ

- 1. Καβουρδισμα
Για τον espresso συνήθως βράζονται υψηλής ποιότητας αραβικοί κόκκοι καφέ, με πιο δυνατό καβούρδισμα όπως το Espresso-, το Γαλλικό- ή το Ιταλικό καβούρδισμα. Παρ' όλα αυτά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιονδήποτε καβουρδισμένο και αρωματισμένο καφέ για όλα τα είδη που αναφέρθηκαν πιο πάνω, εφόσον είναι σωστά κομμένος. Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μόνον φρεσκοκαβουρδισμένο και κομμένο καφέ.
- 2. Κόψιμο
Για τον espresso χρειάζεται ψυλοκομμένος μεν, αλλά κοκκώδης καφές (όχι σαν σκόνη) που επιτυγχάνεται με καφεκόπτες όπως ο KMM 30 της Braun. Αυτή η συσκευή αλέθει τους κόκκους του καφέ μεταξύ δύο μικρών μύλων. Το αποτέλεσμα ρυθμίζεται, από χονδρούς κόκκους για καφέ φίλτρου έως πολύ λεπτούς για espresso. Επειδή ο αλεσμένος καφές κάνει το άρωμά του από την πρώτη ημέρα, σας συνιστούμε να αλέθετε όσο καφέ χρειάζεται κάθε φορά, λίγο πριν τον χρησιμοποιήσετε.
- 3. Η προετοιμασία του φίλτρου
Αφού γεμίσετε το φίλτρο ☉ με καφέ έως το μαρκαρισμένο σημείο, πιέστε τον κάτω με το πλω-πλαστό μέρος της μεζούρας ☉. Έτσι, μπορείτε να αφαιρέσετε και τα υπολείμματα που περισσεύουν. Εάν νομίζετε ότι οι κόκκοι είναι πολύ χονδροί, πιέστε λίγο περισσότερο, εάν όμως είναι πολύ λεπτοί πιέστε ελαφρά, έως καθόλου. Σημείωση: Η πίεση χρειάζεται μόνον όταν πρόκειται να προετοιμάσετε καφέδες με βάση espresso, όπως περιγράφονται πιο πάνω.

διαρραστεί καλά όλες τις συσκευές πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- Πριν βόλετε το φιν στην πρίζα, ελέγξτε εάν το βολτάζ της περιοχής σας ανταποκρίνεται σ'αυτό που είναι τυπωμένο πάνω στην συσκευή.
- Μην λειτουργείτε την συσκευή εάν δεν υπάρχει νερό στο δοχείο/βραστήρα, ή εάν το καπάκι του δοχείου δεν είναι ασφαλισμένο (δείτε την παράγραφο «Πώς γεμίζουμε με νερό»).
- Μην αγγίζετε τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Να είστε προσεκτικοί γιατί ο ατμός εξσπνίζεται από τα ανοίγματα που υπάρχουν στο καπάκι του δοχείου.
- Προσέχετε όταν χρησιμοποιείτε την επιλογέα λειτουργιών, διότι μπορεί να διαφύγει καυτός espresso, νερό ή ατμός. Εάν θερμαίνετε άλλα υγρά και πάλι προσέχετε διότι μπορεί να διαφύγουν και να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Κρατήστε το καλώδιο μακριά από τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Οι ηλεκτρικές συσκευές της Braun πληρούν όλους τους κανόνες ασφαλείας. Τυχόν επισκευές θα πρέπει να γίνονται μόνο από το εξουσιοδοτημένο προσωπικό των κατά τόπους service. Λανθασμένες και μη ποιοτικές επισκευές μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα ή βλάβες στον χρήστη.
- Το καλώδιο της συσκευής πρέπει, επίσης, να αντικαθίσταται από το εξουσιοδοτημένο service της Braun γιατί χρειάζεται ένα ειδικό εργαλείο για την εργασία αυτή.

- Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση και μόνον. Δεν είναι κατάλληλη για συνεχή χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα κρύο νερό για να φτιάξετε καφέ, ή σιρόπι. Ζεστό νερό ή άλλα υγρά μπορεί να προκαλέσουν ζημιές στην συσκευή.

- ① Δοχείο νερού/βραστήρας (χωρητικότητα περίπου 470 ml μέχρι την ένδειξη «max»)
- ② Καπάκι δοχείου με τις οπές διαφυγής του ατμού για την προθέρμανση των φλυτζανιών ③
- ③ Οπές διαφυγής ατμού για την προθέρμανση των φλυτζανιών
- ④ Επιλογέας λειτουργιών (espresso/καφές, νερό, άδειασμα του δοχείου νερού/βραστήρα, ατμός, ουδέτερη θέση)
- ⑤ Περιστρεφόμενο φίλτρο
- ⑥ Ήλκη φίλτρου
- ⑦ Φίλτρο για 1-2 φλυτζάνια για ροφήματα με βάση το espresso
- ⑧ Φίλτρο για 1-4 φλυτζάνια για ειδικούς καφέδες με μύρη λαβή
- ⑨ Γυάλινη κονότα με καπάκι για 4 φλυτζάνια espresso ή ειδικούς καφέδες
- ☉ Ασφάλεια φίλτρου
- ☉ Εξάρτημα στρού/ζεστού νερού
- ☉ Εξάρτημα αφρού
- ☉ Αφαιρούμενο στόμιο για το εξάρτημα αφροποίησης ☉
- ☉ Βάση για τα φλυτζάνια ή την κανάτα (το ύψος ρυθμίζεται)
- ☉ Δίσκος για να στάζει το νερό
- ☉ Κίτρινη ενδεικτική λυχνία για «espresso, cappuccino»
- ☉ Επιλογέας για ειδικούς καφέδες («café crème»/«café»)
- ☉ Κίτρινη ενδεικτική λυχνία για «café crème»/«café»
- ☉ Κόκκινη προειδοποιητική λυχνία για υπερπίεση νερού/λανθασμένη χρήση
- ☉ Πράσινη λυχνία
- ☉ Διακόπτης on/off
- ☉ Κόκκινη λυχνία για τον διακόπτη on/off ☉
- ☉ Κουτάλι-μεζούρα με πλαστά όκρα για την πίεση του καφέ (1 γεμάτο κουτάλι ισούται περίπου με 8.5 g)

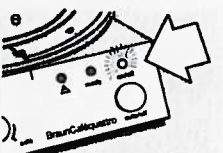
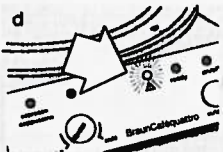
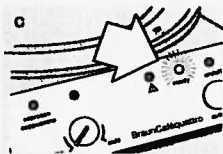
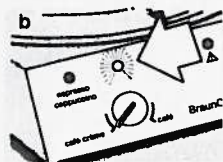
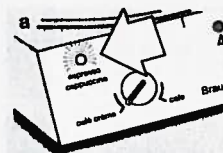
- ☹ = Νερό, άδειασμα του δοχείου νερού/βραστήρα
- ☹ = Ατμός
- = Ουδέτερη θέση
- ☐ = Espresso/ειδικό καφέδες

Σημαντικό

Περιγραφή

Επιλογέας λειτουργιών ④

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΛΥΧΝΙΕΣ



Πριν τη πρώτη χρήση

Κίτρινη ενδεικτική λυχνία για «espresso, cappuccino» ⑤
Ανόβει όταν η συσκευή είναι ανοικτή (a) και μόλις τοποθετήσετε το φίλτρο για espresso ② στην θήκη του ③ και το περιστρεφόμενο φίλτρο ④ «κλειδώσει».

Κίτρινη ενδεικτική λυχνία για «café crème»/«café» ⑥
Ανόβει όταν η συσκευή είναι ανοικτή (b) και μόλις τοποθετήσετε το ειδικό φίλτρο ② στην θήκη του ③ και το περιστρεφόμενο φίλτρο ④ «κλειδώσει».

Πράσινη ενδεικτική λυχνία ③
Ανόβει και παραμένει αναβοσβύνοντας όταν τελειώσει ο χρόνος προθέρμανσης (περίπου μετά από 3,5 λεπτά) (c), δείχνοντας ότι το νερό έχει την σωστή θερμοκρασία για όλες τις λειτουργίες. Μπορείτε, π.χ. να αφροποιήσετε γάλα ή να προετοιμάσετε ζεστό νερό καθώς η λυχνία αναβοσβύνει. Δεν μπορείτε όμως να φτιάξετε espresso ή άλλα μίγματα ακόμα, γιατί η θερμοκρασία είναι ιδιαίτερα υψηλή για να έχετε το ιδανικό όραμα. Αμέσως μόλις η πράσινη λυχνία ανάψει μόνιμα και ακουστεί το ηχητικό σήμα, το νερό έχει την κατάλληλη θερμοκρασία για όλες τις λειτουργίες.

Κόκκινη προειδοποιητική λυχνία για υπερχειλίσαν νερού/λανθασμένη χρήση ④
Ανάβει μόνιμα (d), δείχνοντας ότι η ασφάλεια του φίλτρου ④ δεν έχει κλείσει καλά, ή ότι η διαδικασία παρασκευής καφέ έχει επιλεγεί πολύ γρήγορα με τον αντίστοιχο διακόπτη ④.
Όταν αναβοσβύνει δείχνει ότι η διαδικασία θέρμανσης έκλεισε αυτόματα διότι η θερμοκρασία είναι ιδιαίτερα υψηλή (δηλ. ή δεν υπάρχει νερό στο δοχείο ή έχει παραχθεί πολύς ατμός). Μόλις η συσκευή κρυώσει, η λυχνία σβύνει και όλη η συσκευή κλείνει αυτόματα. Εάν είναι απαραίτητο προσθέστε νερό στο δοχείο/βραστήρα και ανοίξτε πάλι τη συσκευή. Σιγουρευτείτε ότι ο επιλογέας λειτουργιών ④ βρίσκεται στη θέση «» = ουδέτερο.

Κόκκινη λυχνία ⑤ για τον διακόπτη on/off ⑤
Ανάβει όταν ανοίξετε τη συσκευή (e).

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, ή εάν έχετε καιρό να τη χρησιμοποιήσετε, λειτουργήστε την αρχικά χωρίς καφέ (αλλά μόνο με νερό). Γεμίστε το δοχείο με νερό, θερμάνετε το και αφήστε να τρέξει μια ποσότητα από το φίλτρο και την άλλη μισή από το εξόρμητο του ατμού/ζεστού νερού (βλέπε την παράγραφο «Πώς γεμίζουμε με νερό», «Πώς φτιάχνουμε espresso» και «Προετοιμασία ζεστού νερού»).

Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου νερού σε κάθετη θέση απελευθερώνοντας την ασφάλεια με τα τέσσερα δάκτυλα του ενός χεριού και οπκώνοντας τις δύο λαβές με το άλλο χέρι (f).

Γεμίστε το δοχείο με κρύο νερό το λιγότερο μέχρι την ένδειξη «min», αλλά όχι περισσότερο από την ένδειξη «max» (g).

Σημείωση: Κατά την λειτουργία δεν υπάρχει πρόβλημα που το επίπεδο του νερού θα πέσει κάτω από την ένδειξη «min».

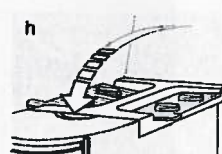
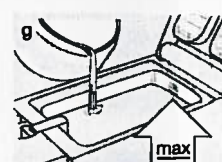
Κλείνετε πάντα το καπάκι του δοχείου και σιγουρευτείτε ότι έχει ασφαλίσει (h).

Πριν ανοίξετε τη συσκευή, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργιών στην θέση «» = ουδέτερο (i). Μετά βάλτε το φιν στην πρίζα και ανοίξτε την συσκευή με τον διακόπτη on/off, οπότε και θα ανάψει η κόκκινη λυχνία ⑤. Το νερό που βρίσκεται μέσα στο δοχείο θα αρχίσει να θερμαίνεται.

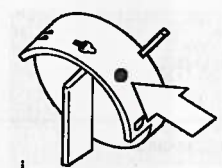
Σημείωση: Τοποθετήστε το καλώδιο που περισσεύει στην υποδοχή της συσκευής.

Τοποθετείτε έως και τέσσερα φλυτζάνια ή την γυάλινη κανάτα, ανάποδα, επάνω από τις εξόδους ατμού, προκειμένου να θερμανθούν (j).
Στη συνέχεια, γεμίζετε το ανάλογο για την φίλτρο για 1-2 φλυτζάνια ⑦ με espresso. Σιγουρευτείτε ότι έχετε χρησιμοποιήσει το σωστό για την φίλτρο διότι η επιλογή για espresso ή άλλο καφέ γίνεται αυτόματα ανάλογα με το φίλτρο που χρησιμοποιείτε κάθε φορά.
Χρησιμοποιήστε μια δόση με το κουτάλι-μεζούρα για κάθε φλυτζάνι. Η συμπιεσμένη δόση δεν θα πρέπει να ξεπερνάει το σημάδι «max». Πιέστε τον espresso ελαφρά με την πίσω άκρη της μεζούρας (k). Εφόσον επιθυμείτε να φτιάξετε μόνο ένα φλυτζάνι espresso, το κουτάλι-μεζούρα θα πρέπει να είναι τελείως γεμάτο.

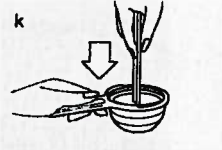
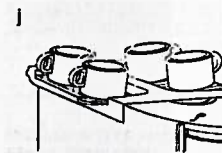
Πώς γεμίζουμε με νερό



Πώς μπαίνει η συσκευή σε λειτουργία



Πώς φτιάχνουμε espresso



Τοποθετήστε το γεμισμένο με καφέ φίλτρο μέσα στην υποδοχή για το περιστρεφόμενο φίλτρο (l). Για να ανοίξετε το περιστρεφόμενο φίλτρο πιέστε το κουμπί filter lock ώστε να πάει στο «filter open».

Κλείστε το περιστρεφόμενο φίλτρο και ασφαλίστε μετακινώντας το στο σημείο (m). Τοποθετείστε τα προθερμασμένα φλυτζάνια ή την κανάτα επάνω στην βάση και κάτω από τις επές.

Περιστρέφοντας τη βάση έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε το ύψος, έτσι ώστε να το προσαρμόσετε σε εκείνο των φλυτζανιών ή της κανάτας (n). Αφού η πράσινη ενδεικτική λυχνία μας δείξει ότι το νερό έχει θερμανθεί ικανοποιητικά, γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση ☐ = espresso/ειδικό καφέδες.

Ο καφές espresso θα αρχίσει να γεμίζει τα φλυτζάνια ή την κανάτα. Εφόσον ο καφές έχει αλεστεί και πιεστεί σωστά, ο χρόνος που απαιτείται για 2 φλυτζάνια καφέ είναι, περίπου, 25 δευτερόλεπτα.

Όταν τα φλυτζάνια ή η κανάτα έχουν γεμίσει με την επιθυμητή ποσότητα, γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «» και μετακινήστε τα φλυτζάνια ή την κανάτα. Απασφαλίστε το περιστρεφόμενο φίλτρο μετακινώντας την ασφάλεια στην θέση «filter open». Το ανοίγετε και αφαιρείτε το φίλτρο με τον χρησιμοποιούμενο espresso, πίνοντάς το από την λαβή.

Εάν επιθυμείτε να φτιάξετε cappuccino ελέγχετε αν υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο/βραστήρα. Προσθέτετε κρύο νερό, εφόσον χρειάζεται. Κλείνετε καλά το καπάκι του δοχείου. Πρώτα φτιάχνετε την επιθυμητή ποσότητα espresso, όπως περιγράφεται, σε φλυτζάνια κανονικού μεγέθους. Κατόπιν ενεργείτε ως εξής: στρέψετε προς τα έξω τον σωλήνα ατμού/ζεστού νερού με το εξάρτημα αφρού έτοιμο και τοποθετείτε ένα πυρίμαχο σκεύος (π.χ. μια γυάλινη κανάτα) κάτω από το εξάρτημα. Το δοχείο δεν θα πρέπει να γεμίσει περισσότερο από το μισό με γάλα. Πρέπει να εισάγετε το εξάρτημα αεροποίησης ☉ μαζί με το αφαιρούμενο στόμιο ☉, όσο βαθιά θέλετε. Αλλά, όχι βαθύτερα από τον δακτύλιο (p). Ο δακτύλιος δεν θα πρέπει να καλυφθεί με γάλα ή αφρό. Γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας στην θέση ☉ = ατμός. Όταν ο αφρός αρχίσει να ανεβαίνει, κατεβάζετε το δοχείο, ανάλογα.

Όταν τελειώσετε με την αεροποίηση, κλείστε τον ατμό γυρίζοντας τον επιλογέα λειτουργίας στην θέση «» = ουδέτερη θέση. Αφού έχει κλείσει ο διακόπτης, μπορεί να ακουστεί ένας ήχος και να βγει λίγος ακόμα ατμός.

Το καλύτερο είναι να καθαρίζετε το εξάρτημα αεροποίησης ☉ και το αφαιρούμενο στόμιο ☉ αμέσως μετά την αεροποίηση, είτε στο πλυντήριο πιάτων, ή με μιά βούρτσα κάτω από τρεχούμενο κλιαρά νερό. Αφαιρέστε το εξάρτημα αεροποίησης από τον σωλήνα ατμού/καυτού νερού, πιέζοντας και τους δύο πλαστικούς πείρους και τραβώντας το προς τα κάτω (q). Μετά τραβήξτε το αφαιρούμενο στόμιο από το εξάρτημα αεροποίησης.

(Για να το ξαναβάλετε στη θέση του, απλώς πιέστε το στο εξάρτημα αεροποίησης, όσο πάει. Τοποθετείστε το εξάρτημα αεροποίησης στον σωλήνα ☉ μην πιέσετε τους πλαστικούς πείρους, γιατί έτσι δεν θα μπορεί να κλειδώσει στην θέση του.)

Γυρίζετε τον διακόπτη λειτουργίας στην επιλογή «» = ουδέτερη και ανάβει την συσκευή (r). Μέχρι να ζεσταθεί η συσκευή, γεμίζετε το φίλτρο ☉ με καφέ (r). Χρησιμοποιείτε 1 δόση με το κουτάλι-μεζούρα γεμάτη καφέ, για κάθε φλυτζάνι (90 ml).

Εφόσον επιθυμείτε να φτιάξετε μόνο ένα φλυτζάνι καφέ, το κουτάλι-μεζούρα θα πρέπει να είναι τελείως γεμάτο. Η χρησιμοποιούμενη δόση δεν θα πρέπει να ξεπερνάει το σημάδι «max» και δεν θα πρέπει να είναι συμπιεσμένη.

Απασφαλίστε και ανοίγετε το περιστρεφόμενο φίλτρο, τοποθετώντας το γεμάτο με καφέ φίλτρο μέσα στη θήκη (s) και ξανακλείνετε το περιστρεφόμενο φίλτρο ασφαλιζοντάς το ☐.

Όταν χρησιμοποιείτε το φίλτρο για άλλου τύπου καφέδες (αυτό με την μαύρη λαβή) η συσκευή ρυθμίζεται αυτόματα και ανάβει η κίτρινη ενδεικτική λυχνία ☉.

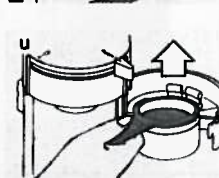
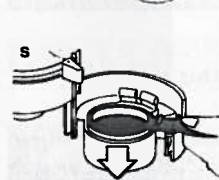
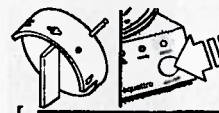
Επιλέξτε τον τύπο του καφέ που επιθυμείτε με τον διακόπτη επιλογής καφέ ☉ (l), π.χ. «café crème» με παχιά κρέμα ή «café» χωρίς καθάλου κρέμα. Τοποθετείστε τα φλυτζάνια ή την γυάλινη κανάτα κάτω από τις εξόδους του καφέ. Περιστρέφοντας τη βάση έχετε την δυνατότητα να ρυθμίσετε το ύψος, έτσι ώστε να το προσαρμόσετε σε εκείνο των φλυτζανιών ή της κανάτας.

Όταν η πράσινη ενδεικτική λυχνία ☉ ανάψει μόνιμα, γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας ☉ στο σήμα ☐. Ο καφές θα αρχίσει να τρέχει και, όταν τα φλυτζάνια γεμίσουν με την ποσότητα που θέλετε, γυρίστε τον διακόπτη στη θέση «» και αφαιρέστε τα φλυτζάνια ή την κανάτα. Απασφαλίστε το περιστρεφόμενο φίλτρο γυρίζοντας την ασφάλεια στη θέση «filter open». Ανοίξτε το και αφαιρέστε το φίλτρο με τον χρησιμοποιούμενο καφέ, πίνοντάς το από τη λαβή (u).

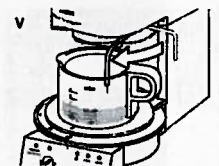
Με την συσκευή αυτή μπορείτε να φτιάξετε, επίσης, τσάι, ζεστά ροφήματα και ζωμό. Αφαιρέστε το εξάρτημα αφρού (q). Γεμίστε το δοχείο/βραστήρα όπως περιγράφεται, κλείστε και ασφαλίστε το καπάκι και ανάψτε την συσκευή. Μετά, τοποθετήστε τον σωλήνα ατμού/ζεστού νερού μέσα σε ένα πυρίμαχο σκεύος, και μετακινήστε τα μαζί προς την βάση (v). Γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση ☉ και το νερό θα αρχίσει να τρέχει. Εφόσον το σκεύος γεμίσει με την επιθυμητή ποσότητα νερού, γυρίστε τον διακόπτη λειτουργίας στη θέση «» για να σταματήσει το ζεστό νερό να τρέχει.

Αφού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορείτε να αφαιρέσετε το νερό που απέμεινε ως εξής: Μετακινήστε το εξάρτημα αφρού από τον σωλήνα ατμού/ζεστού νερού (q) και τοποθετήστε τον σωλήνα μέσα σε ένα πυράντοχο δοχείο (π.χ. μια γυάλινη κανάτα). Μετά, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργιών στη θέση ☉ και το νερό θα αρχίσει να τρέχει από τον σωλήνα. Όταν το δοχείο/βραστήρας αδειάσει τελείως, γυρίστε τον επιλογέα στην θέση «» και κλείστε τη συσκευή με τον διακόπτη on/off.

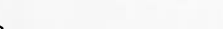
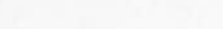
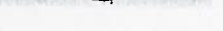
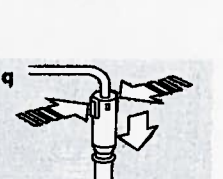
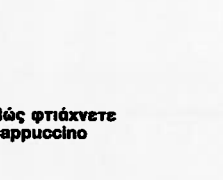
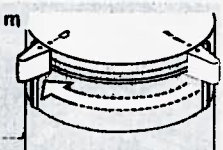
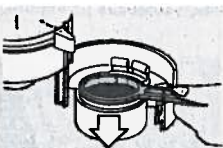
Πώς φτιάχνετε άλλα είδη καφέ



Προετοιμασία ζεστού νερού



Πώς αδειάζετε το δοχείο νερού/βραστήρα



Αυτόματο κλείσιμο

Η αντλία

Εφόσον δεν κλείσετε την αντλία γυρνώντας τον διακόπτη λειτουργίας στο «» η συσκευή σβύνει αυτόματα μετά από 6 1/2 λεπτά.

Για να ανόψετε ξανά την συσκευή ανστρέψτε στο κεφάλαιο «Έναρξη λειτουργίας».

Η συσκευή

Εφόσον έχετε κλείσει την αντλία (διακόπτης λειτουργίας στη θέση «» = ουδέτερη), αλλά αφήσατε την συσκευή ανοικτή, αυτή θα σβύνει αυτόματα αφού περάσουν 2 ώρες. Για να την ξανανάψετε ανστρέψτε στο κεφάλαιο «Έναρξη λειτουργίας».

Καθαρισμός

Πάντα βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα όταν πράκειται να καθαρίσετε την συσκευή. Δεν πρέπει ποτέ να την βυθίζετε στο νερό ή να την καθαρίζετε κάτω από τρεχούμενο. Η γυάλινη κανάτα και όλα τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν είτε στο πλυντήριο των πιάτων είτε στο χέρι με απορρυπαντικό πιάτων (καπάκι δοχείου, περιστρεφόμενο καπάκι, δοχείο φίλτρου, φίλτρα, εξάρτημα αφρού, βάση, ειδικός δίσκος για τα νερά). Το περιστρεφόμενο φίλτρο μαζί με την θήκη αφαιρούνται ως εξής: περιστρέψτε για να ελευθερωθεί, ανασπκάνετε λίγο και τραβάτε πλάγια και κάτω (w).

Για να το ξαναβάλετε στη θέση του ακολουθείτε αντίστροφα την πιο πάνω διαδικασία, δηλ. το περνάτε πρώτα στην επάνω εσοχή και μετά στην κάτω (x).

Για να βγάλετε το εξάρτημα αφρού ανστρέψτε στο κεφάλαιο «Πώς φτιάχνετε cappuccino». Αφαιρείτε τον ειδικό δίσκο όπου τρέχουν τα νερά και τη βάση από το κάτω μέρος της συσκευής. Για να το ξαναβάλετε στη θέση τους ευθυγραμμίστε το σχέδιο της μεγάλης κανάτας με την γραμμή που βρίσκεται πάνω από τον διακόπτη και χαμηλώστε τον δίσκο προς τον πάτο της συσκευής. Τοποθετείστε τη βάση πάνω στον δίσκο (y), ευθυγραμμίζοντας και τα δύο σημάδια.

Το καπάκι του δοχείου βγαίνει σκάνωντάς το κατακάρυφα και μετά τραβώντας το προς τα πίσω (z). Για να το ξαντοποθετήσετε ακολουθείστε αντίστροφα την παραπάνω διαδικασία.

Η συσκευή και το δοχείο/βραστήρας καθαρίζονται με υγρό πανί. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά απορρυπαντικά.

Πρέπει να αφαλάτωνετε την συσκευή Braun όταν είναι ορατό ένα παχύ στρώμα αλάτων, μέσα στο δοχείο νερού/βραστήρα. Χρησιμοποιήστε διάλυμα ξυδιού ή απόσταγμα. Το 25% απόσταγμα ξυδιού που πωλείται στα καταστήματα τροφίμων, θα πρέπει να αναμειχθεί ως εξής: Αναμηνύετε 1 φλυτζάνι espresso αποστάγματος με 5 φλυτζάνια espresso κρύο νερό και αδειάζετε το διάλυμα μέσα στο δοχείο νερού/βραστήρα, μέχρι την ένδειξη χωρητικότητας μεταξύ του «max» και «min».

Προσοχή: Δεν ετοιμάζετε ποτέ το διάλυμα αφαλάτωσης μέσα στο δοχείο/βραστήρα διότι μπορεί να προκληθούν βλάβες στην συσκευή.

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε απλά ξύδι γεμίστε το δοχείο/βραστήρα νερό έως το σημείο μεταξύ των «min» και «max», με ξύδι.

Ανοίξετε την συσκευή. Όταν η πράσινη ενδεικτική λυχνία ανάψει μόνιμα, αφήστε να στάξει το μισό διάλυμα διαμέσου του φίλτρου και το άλλο μισό από τον σωλήνα στρού/ζεστού νερού, με την επιλογή ☼. Αφού καθαρίσετε την συσκευή, την ξεπλένετε γεμίζοντας το δοχείο δύο φορές με καθαρό νερό. Το μισό θα περάσει πάλι διαμέσου του φίλτρου και το υπόλοιπο από τον σωλήνα στρού/ζεστού νερού.

Με την επιφύλαξη τροποποιήσεων.

Αυτό το προϊόν ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Κοινότητας όπως αυτές αναφέρονται στην Οδηγία του Συμβουλίου 89/336/EOK.

Πρόβλημα

Δεν τρέχει espresso, καφέ ή νερά και δεν βγαίνει στμάς

Πιθανές αιτίες

- Το δοχείο/βραστήρας είναι άδειο.
- Η συσκευή δεν είναι αναμμένη.
- Όταν φτιάχνετε espresso/ειδικούς καφέδες: Το περιστρεφόμενο φίλτρο δεν έχει ασφαλίσει.
- Οι κόκκοι του espresso είναι πολύ λεπτοί ή έχουν συμπιεστεί πολύ.
- Η συσκευή πρέπει να καθαριστεί από τα άλατα.
- Υπερβολική ποσότητα καφέ έχει μπλοκάρει το φίλτρο.

Δεν υπάρχει «κρέμα» στον espresso

- Οι κόκκοι του καφέ είναι ιδιαίτερα κονδροί.
- Οι κόκκοι δεν συμπιέστηκαν αρκετά.
- Δεν υπάρχει αρκετή ποσότητα κόκκων στο φίλτρο.
- Ακατάλληλος καφές. Αλλάξτε μάρκα.

Δεν δημιουργείται αρκετός αφρός στο γάλα

- Το εξάρτημα αφρού έχει μπλοκάρει.
- Το γάλα είναι ζεστό (η θερμοκρασία ψυγείου είναι η καλύτερη).
- Το γάλα έχει επεξεργαστεί πολύ (δεν πρέπει να βράσει).
- Το γάλα δεν είναι φρέσκο.
- Χρησιμοποιήστε ένα γάλα με λιγότερα λιπαρά.
- Το δοχείο δεν είναι κατάλληλο, χρησιμοποιήστε ένα ανοξείδωτο δοχείο.
- Το εξάρτημα δεν χρησιμοποιήθηκε όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσεως.

Το περιστρεφόμενο φίλτρο δεν ασφαλίζει

- Υπάρχει μεγάλη ποσότητα καφέ στο φίλτρο.

Λειτουργικά προβλήματα και πιθανές αιτίες

Αφαλάτωση