



Fig.2



**ABLAUF** bei Verwendung mit etz-l Kaffeemühle (frisch gemahlen)

**etz-l Mahlgradeinstellung** (Fig. 1): Drehen Sie den Einstellring (weisse Markierung) auf 5 (3-10 sind die empfohlenen Einstellungen für Nespresso-Maschinen). Je nach Geschmack, können Sie die Einstellungen nach der ersten Brühung selbst variieren (durch Drehen des Einstellrings nach links oder rechts).



Fig.3



**Schritt 1: Kapselmaschine** zum Aufheizen einschalten.

**Schritt 2: Kapsel** ohne Deckel in Vorrichtung schieben (Fig. 2).

**Schritt 3: Kapselmaschine** mit geschlossenem Hebel durch Drücken auf die Portionstaste durchspülen.

**Schritt 4: Kaffeemühle** mit 5-6g (1 gestrichener Messlöffel) Kaffeebohnen befüllen und Mühle auf Ihrer etz-l-care-Vorrichtung platzieren, sodass sie magnetisch einrastet (Fig. 3).

Fig.4



**Schritt 5: Mahlen** Sie (gegen den Uhrzeigersinn, Fig. 4), bis keine Bohnen mehr nachfließen (35-40 Umdrehungen). Trennen Sie Mühle und Vorrichtung, indem sie letztere sanft nach unten wegkippen (Fig. 5).

**Schritt 6: Stellen** Sie Ihre Vorrichtung auf den Kork-Untersetzer und klopfen Sie leicht, bis auf den Streben verbliebenes Kaffeemehl vollständig in der Kapsel ist.

Fig.5



**Schritt 7: Verdichten** Sie den gemahlten Kaffee, indem Sie den Tamper (Fig.6) bis zum Anschlag nach unten drücken.

**Schritt 8: Entnehmen** Sie die Kapsel und verschliessen Sie sie mit dem Deckel, bevor Sie sie in die heisse Kapselmaschine schieben und mit Ihrer Routine fortfahren.

Fig.6



*Stellen Sie sicher, dass die Kapselmaschine heiss ist, indem Sie vor Einlegen der Kapsel erneut (zum Durchspülen) die Portionstaste bei geschlossenem Hebel drücken.*

**Genauere Angaben zur Handhabung Ihrer etz-l Kaffeemühle finden Sie in der separaten Anleitung oder auf unserer Website (QR-Code scannen).**



Fig.7



## ABLAUF mit vorgemahlenem Kaffee

**Schritt 1: Kapselmaschine** zum Aufheizen einschalten.

**Schritt 2: Kapsel** ohne Deckel in Vorrichtung schieben (Bild).

**Schritt 3: Kapselmaschine** mit geschlossenem Hebel durch Drücken auf die Portionstaste durchspülen.

**Schritt 4: Befüllen** Sie die etz-Icare-Vorrichtung mit 5-6g espresso-fein-gemahlenem Kaffee (Espresso-Röstung).

**Schritt 5: Stellen** Sie Ihre Vorrichtung auf den Kork-Untersetzer und klopfen Sie leicht, bis auf den Streben verbliebenes Kaffeemehl vollständig in der Kapsel ist.

**Schritt 6: Verdichten** Sie den gemahlene Kaffee, indem Sie den Tamper bis zum Anschlag nach unten drücken (Bild links).

**Schritt 7: Entnehmen** Sie die Kapsel und verschliessen Sie sie mit dem Deckel, bevor Sie sie in Ihre heisse Kapselmaschine schieben und mit Ihrer Routine fortfahren.



## ALLGEMEINES

- *Fliesst der Kaffee zu schnell, ist zu wenig Kaffee in der Kapsel oder ist der Kaffee zu grob gemahlen. Verstellen Sie den Mahlgrad auf dem Einstellring Ihrer Kaffeemühle (etz-I) um einen Klick in Richtung FEIN (niedrigere Zahl). Fliesst der Kaffee zu langsam/nicht, ist der Kaffee zu fein gemahlen. Verstellen Sie den Einstellring um einen Klick in Richtung GROB (höhere Zahl).*
- *Langsam fließender Kaffee deutet auf mehr Bitterstoffe hin (stärker), fließt der Kaffee schneller, sind weniger Bitterstoffe enthalten (leichter).*
- *Stellen Sie sicher, dass Tasse und Kaffeemaschine immer heiss sind, bevor Sie Ihren Kaffee brühen. Die Kapselmaschine bei geschlossenem Hebel mindestens 2x durchspülen, bevor Sie die Kapsel einschieben - nur eine heisse Maschine garantiert eine gute Qualität Ihres Kaffee.*
- *Verwenden Sie das mitgelieferte Werkzeug, sollten Sie Probleme beim Entfernen des Barista-Siebs (Deckel) haben sowie zur Reinigung Ihrer Kapsel (nähere Infos: [www.etzinger-ag.com](http://www.etzinger-ag.com) - scannen Sie den QR-Code).*
- *Beste Resultate erzielen Sie immer mit frisch gemahlenem Kaffee.*
- *Umso mehr Robusta-Anteil Ihre Röstung hat, desto mehr Crema.*
- *Für einen traditionellen Espresso empfehlen wir mittlere-dunkle Röstungen.*
- *Lassen Sie die Kapsel nach dem Brühen abkühlen (sehr heiss).*