



Fig.2



ABLAUF bei Verwendung mit et-z-l Kaffeemühle (frisch gemahlen)

et-z-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 et-z-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 gemahlene 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 et-z-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 - 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).*