



ROUTINE avec le moulin à café etzi-I (fraîchement moulu)



etzi-I Réglage de la taille de la mouture (Fig. 1) :
 Tournez la bague de réglage (marquage blanche) sur 5 (3-10 sont les réglages recommandés pour les machines Nespresso). Selon vos goûts, vous pouvez varier vous-même les réglages après la première infusion (en tournant la bague de réglage vers la gauche ou la droite).



Étape 1 : Allumez la machine à capsules pour la faire chauffer.
 Étape 2 : Insérez la capsule sans couvercle dans l'appareil (Fig. 2).
 Étape 3 : Rincez la machine à capsules avec le levier fermé en appuyant sur le bouton portion.



Étape 4 : Remplissez le moulin à café avec 5 à 6 g (1 cuillère doseuse rase) de grains de café et placez le moulin sur votre appareil etzi-Icare de manière à ce qu'il s'enclenche magnétiquement (Fig. 3).



Étape 5 : Broyez (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, Fig. 4) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grains qui coulent (35-40 tours). Séparez le moulin et l'appareil en inclinant doucement ce dernier vers le bas (Fig. 5).



Étape 6 : Placez votre appareil sur le dessous de verre en liège et tapotez doucement jusqu'à ce que le café moulu restant sur les barres soit complètement à l'intérieur de la capsule.

Étape 7 : Comprimez le café moulu en appuyant à fond sur le pilon (Fig.6).
 Étape 8 : Retirez la capsule et fermez-la avec le couvercle avant de l'insérer dans la machine à capsules chaudes et de poursuivre votre routine.

Assurez-vous que la machine à capsules est chaude en appuyant à nouveau sur le bouton portion (pour rincer) avec le levier fermé avant d'insérer la capsule.

Vous trouverez des informations détaillées sur l'utilisation de votre moulin à café etzi-I dans la notice séparée ou sur notre site Internet (scannez le code QR).



7

ROUTINE avec du café prémoulu

Étape 1 : Allumez la machine à capsules pour la faire chauffer.

Étape 2 : Insérez la capsule sans couvercle dans l'appareil (photo).

Étape 3 : Rincez la machine à capsules avec le levier fermé en appuyant sur le bouton portion.

Étape 4 : Remplissez l'appareil etz-Icare avec 5 à 6 g de café expresso finement moulu (torréfaction expresso).

Étape 5 : Placez votre appareil sur le dessous de verre en liège et tapotez doucement jusqu'à ce que le café moulu restant sur les barres soit complètement à l'intérieur de la capsule.

Étape 6 : Comprimez le café moulu en appuyant à fond sur le pilon (photo de gauche).

Étape 7 : Retirez la capsule et fermez-la avec le couvercle avant de l'insérer dans votre machine à capsules chaudes et de poursuivre votre routine.



GÉNÉRAL

- Si le café passe trop rapidement, c'est qu'il n'y a pas assez de café dans la capsule ou que le café est moulu trop grossièrement. Ajustez le niveau de mouture sur la bague de réglage de votre moulin à café (etz-I) d'un clic vers FINE (chiffre inférieur). Si le café passe trop lentement, cela signifie que le café est moulu trop finement. Ajustez la bague de réglage d'un clic vers COARSE (nombre plus élevé).
- Un café qui s'écoule lentement indique plus de substances amères (plus fort) ; si le café s'écoule plus rapidement, il contient moins de substances amères (plus léger).
- Assurez-vous toujours que votre tasse et votre cafetière sont chaudes avant de préparer votre café. Rincez la machine à capsules au moins deux fois avec le levier fermé avant d'insérer la capsule - seule une machine chaude garantit une bonne qualité de votre café.
- Utilisez l'outil fourni si vous rencontrez des difficultés pour retirer le tamis barista (couvercle) et nettoyer votre capsule (plus d'informations : www.etzinger-ag.com - scannez le code QR).
- Vous obtenez toujours de meilleurs résultats avec du café fraîchement moulu.
- Plus votre rôtie contient de Robusta, plus il y a de crème.
- Pour un expresso traditionnel, nous recommandons des torréfactions moyennement foncées.
- Après infusion, laissez refroidir la capsule (très chaude).