

Morgenheld



su cafetera
de espresso

200 ml / 300 ml

morgenheld.com

TU IMPULSO DE CAFÉ

1. PREPARATIVOS

Antes del primer uso, te recomendamos limpiar a fondo tu cafetera de espresso. Aquí tienes nuestros consejos para ti:

CONSEJO 1

For the first use,
fill once only with water and
without powder (below the valve)
and let it boil with the
lid closed.

CONSEJO 2

Luego puedes preparar la primera
taza de café, pero por favor no la
bebas, deséchala.

¡Listo!

Ahora puedes empezar.

Agua: 200 / 300 ml para 4 / 6 tazas de espresso

Café: Moler los granos de café fino a medio, es decir, con un valor de 4 a 5 en la escala (1 = fino, 10 = grueso) ¡Vamos! Desenrosca el recipiente inferior de tu cafetera, quita el filtro y llena la caldera con agua hasta debajo de la válvula.

2. LLENADO

Ahora puedes llenar el tamiz con tu café recién molido. Coloca el tamiz en la caldera de agua y llénalo hasta el borde con polvo. Alisa suavemente el polvo, por favor, no lo presiones fuerte.





CONSEJO 3

IMPORTANTE: ¡Llena el agua solo hasta debajo de la válvula!
La válvula debe estar siempre libre y no debe obstruirse por depósitos de cal.



CONSEJO 4

Calienta el agua antes para que tu cafetera de espresso se caliente lentamente y tu café no se quemé ni se amargue debido al calentamiento demasiado rápido.



3. ENSAMBLAR LA CAFETERA

Atornilla ahora ambas partes juntas. Asegúrate de que todo esté en su lugar correctamente y bien cerrado. Cierra la tapa.

4. HACER CAFÉ

Coloca ahora la cafetera de espresso a fuego medio en la cocina. ¡Nunca sin agua! Durante este proceso, el agua en la caldera se calienta, comienza a burbujear y se crea una presión. El café filtrado pasa a través del colador a través del tubo ascendente hacia la jarra superior.

Si escuchas burbujeos o silbidos, todo el café está en la jarra superior. Quita la cafetera del fuego inmediatamente para evitar que se genere una presión peligrosa o que el material de la cafetera se decolore. Además, de lo contrario, tu café se quemará y se volverá amargo. También puedes sostener la

¡OJO!
SI SE CALIENTA DEMASIADO, EL ACERO INOXIDABLE PUEDE CAMBIAR UN POCO DE COLOR.

parte inferior (la caldera) bajo agua fría durante 3 segundos para evitar una sobreextracción. Ahora puedes verter tu café heroico en una taza precalentada y disfrutarlo.

PARA TU PROPIA
SEGURIDAD:
¡MANTENTE
SIEMPRE PRE-
SENTE!

5. LIMPIEZA Y CUIDADO

Una vez que tu cafetera de espresso se haya enfriado, te recomendamos enjuagar la caldera con agua fría para evitar que quede un sabor amargo en tu cafetera. Lavado a mano con agua caliente es muy delicado con el material. Alternativamente, puedes colocar todas las piezas fácilmente en el lavavajillas.

Seca todas las piezas cuidadosamente, especialmente el colador y la válvula de seguridad. Esto evita la acumulación de cal en estas partes y asegura que la cafetera de espresso funcione correctamente y de manera segura.

Lo mejor es soplar en la válvula y en el colador.

Además, verifica regularmente si todas las

juntas están en buen estado, solo así se

garantiza un funcionamiento sin

problemas. ¡La descalcificación

regular también es muy

importante!



¿SABÍAS QUE ...

Que el café molido demasiado fino no es adecuado para las cafeteras de espresso? Obstruye el colador (igual que el café molido demasiado apretado) y puede provocar una presión peligrosa. Además, el café demasiado fino se vuelve amargo rápidamente. De todos modos, la regla es: ¡Muele siempre los granos frescos al tamaño adecuado para obtener un disfrute aromático y heroico del café!



CONSEJO

¿SOLO NECESITAS MENOS TAZAS?
ENTONCES USA NUESTRO

**FILTRO
REDUCTOR**

→ SHOP.MORGENHELD.COM

Riesgo de quemaduras

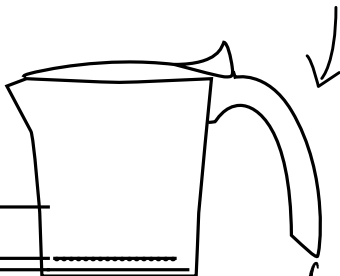


Toque sólo durante y después del proceso de cocción.

SUPERIOR
DEL CÁNTARO
TAMIZ FINO
JUNTA DE ESTANQUEIDAD

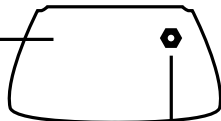
INSERTO DE EMBUDO
DE ACERO INOXIDABLE

TETERA
no debe calentarse
sin líquido. Puede causar
sobrepresión y deformación.



café molido

Llenar hasta el
borde y alisar
suavemente



llenar agua

máx. hasta debajo
de la válvula de seguridad



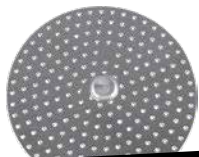
VÁLVULA DE
SEGURIDAD

modo de empleo



Apto para placa de inducción,
placa vitrocerámica, placa vitrocerámica

CÓMO USAR EL FILTRO REDUCTOR:



**reduce la cantidad de
café a la mitad**

4. *espresso en polvo*

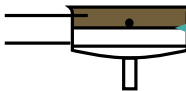
Vierta el café en polvo hasta el borde superior y presione un poco, luego enrosque la caldera en la parte superior de la jarra y prepare un delicioso café.



TAMIZ REDUCTOR



ESPRESSO EN POLVO
INSERTO DE EMBUDO

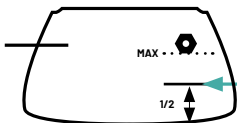


3. INSERTE EL COLADOR REDUCTOR CON EL CIERRE REDONDO HACIA ARRIBA

El tamiz reductor encaja aquí.

2. INTRODUCIR EL EMBUDO

TETERA



1. VIERTA LA MITAD DEL AGUA

moda de empleo



del
**almacén de
repuestos** ✨ ✨ ✨

¡Usa nuestros repuestos!

Gracias por preocuparte por la sostenibilidad tanto como nosotros. Puedes poner tu Morgenheld en marcha de nuevo en cualquier momento con un repuesto.

**Escribenos un correo o
haz tu pedido en la tienda.**

¿Tienes alguna duda o preocupación?

Escribenos a info@morgenheld.com -

ite ayudamos como auténticos héroes!
Con cariño, Stephanie de Morgenheld

TÚ
ERES NUESTRO
SUPERPODER



Déjanos una valoración,
nos haría mucha ilusión!

Si nos dejas una reseña en amazon o Google – aunque sea solo una palabra – no solo serás nuestro compi cafetero número uno, isino también un auténtico héroe para todos los amantes del café! 🦹‍♂️ 🦹‍♂️

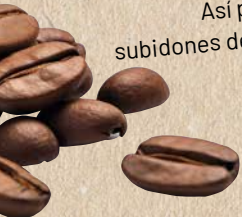
Con tu opinión ayudas a otros a encontrar el café perfecto o el producto Morgenheld ideal – y a nosotros a seguir brillando junto a las grandes marcas. 🌟

Así podremos seguir llevándote la energía Morgenheld, subidones de cafeína y nuestro superpoder con sabor a café. 🙌 🦹‍♂️

¡Gracias, leyenda! 🙌



EL VIAJE DE TU HÉROE COMIENZA AHORA



Morgenheld

MUNDO DEL
PRODUCTO!



¡Más fuerte que
un café
recién
hecho!



**¡BUENOS DÍAS MUNDO!
SALUDOS TODOS LOS DÍAS
EL HÉROE DE LA MAÑANA.**

Con nosotros cada día se
convierte en el viaje de
un pequeño héroe.



GRACIAS

...por tu pedido.
¡Aquí te damos algunos consejos más
para que tengas una experiencia
heroica con el café Morgenheld!
¡Nos encanta!



¿CAFÉ AGOTADO?

WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! y ZACK!

Nuestro café Morgenheld está disponible en seis variedades heroicas, desde relajadas y suaves hasta fuertes y audaces. ¡Simplemente prueba y disfruta! ¡Puedes encontrar suministros y otros accesorios para café en nuestra tienda!

MANUAL DE INSTRUCCIONES CAFETERA



Morgenheld



morgenheld.com

Comparte
tus aventuras
Morgenheld
en Instagram y
etiquétanos.

