

Morgenheld



ta cafetière
à espresso

200 ml / 300 ml

morgenheld.com

TON BOOST DE CAFÉ

1. PRÉPARATIFS

Avant la première utilisation, nous vous recommandons de nettoyer soigneusement votre cafetière à espresso. Voici nos conseils pour vous:

CONSEIL 1

Lors de la première utilisation, remplissez simplement d'eau (sous la soupape) sans poudre et faites bouillir avec le couvercle fermé.

CONSEIL 2

Ensuite, vous pouvez préparer la première portion de café, veuillez ne pas la boire et la jeter.

**C'est fait: maintenant:
vous pouvez commencer!**

Eau: 200 / 300 ml pour 4 / 6 tasses d'espresso

Café: Moudre les grains de café finement à moyennement, c'est-à-dire avec un chiffre de 4 à 5 (Échelle de 1 = fin à 10 = grossier)

2. REMPLISSAGE

Allons-y: Dévissez le récipient inférieur de votre cafetière, retirez le filtre et remplissez la chaudière d'eau jusqu'en dessous de la soupape. Maintenant, le filtre peut également être rempli avec votre café fraîchement moulu.

Placez le filtre dans la chaudière d'eau et remplissez-le de poudre jusqu'au bord. Lissez doucement la poudre - veuillez ne pas appuyer fort.





CONSEIL 3

IMPORTANT : Ne remplissez l'eau que jusqu'en dessous de la soupape ! La soupape doit toujours être libre et ne doit pas être obstruée par des dépôts de calcaire.



CONSEIL 4

Préchauffez l'eau afin que votre cafetière à espresso puisse chauffer lentement et que votre café ne brûle pas et ne devienne pas amer en raison d'un chauffage trop rapide.



3. ASSEMBLAGE DE LA CAFETIÈRE À FILTRE

Vissez maintenant les deux parties ensemble. Assurez-vous que tout est correctement positionné et solidement fermé. Fermez le couvercle.

4. PRÉPARATION DU CAFÉ

Placez maintenant la cafetière à espresso sur la cuisinière à feu moyen. Jamais sans eau ! Pendant ce processus, l'eau dans la chaudière commence à bouillir, créant une pression excessive. Le café filtré passe à travers le filtre via le tube de montée dans la verseuse supérieure.

Si vous entendez des bulles ou un sifflement, tout le café est dans la verseuse supérieure. Retire immédiatement la cafetière du feu pour éviter qu'une pression dangereuse ne se forme ou que le matériau de la cafetière ne se décolore. De plus, sinon ton café brûlera et deviendra amer. De plus, vous

ATTENTION !
SI ÇA CHAUFFE TROP,
L'INOX PEUT CHANGER
UN PEU DE COULEUR.

pouvez maintenir la partie inférieure (le réservoir) sous l'eau froide pendant 3 secondes pour éviter une sur-extraction. Maintenant, vous pouvez verser votre café héroïque dans une tasse préchauffée et en profiter!

VOTRE PROPRE
SÉCURITÉ :
RESTEZ
TOUJOURS
ATTENTIF!

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une fois que votre cafetière à espresso s'est refroidie, nous vous recommandons de rincer le réservoir avec de l'eau froide pour éviter un goût amer dans votre cafetière. Un lavage à la main à l'eau chaude est très doux pour le matériau. Alternativement, vous pouvez mettre toutes les pièces facilement dans le lave-vaisselle.

IMPORTANT: Séchez soigneusement toutes les pièces, en particulier le filtre et la soupape de sécurité. Cela évitera l'accumulation de calcaire et garantira le bon fonctionnement et la sécurité de votre cafetière à espresso. Il est préférable de souffler dans la soupape et le filtre. Vérifiez également régulièrement si toutes les joints sont intacts, car c'est la seule façon de garantir un fonctionnement fluide.

Le détartrage régulier est également très important!



SAVIEZ-VOUS QUE ...

La poudre de café trop finement moulue n'est pas adaptée aux cafetières à espresso ? Elle obstrue le filtre (tout comme la poudre trop tassée) et peut entraîner une pression excessive dangereuse. De plus, le café trop fin devient rapidement amer. De toute façon, il est toujours préférable de mouliner les grains de café frais à la bonne taille, c'est ainsi que l'on obtient une délicieuse expérience de café héroïque !





CONSEIL

BESOIN DE MOINS DE TASSES?

UTILISE NOTRE

**FILTRE
RÉDUCTEUR**

→ SHOP.MORGENHELD.COM

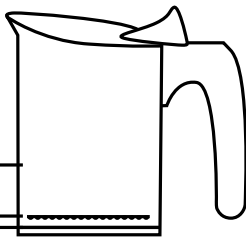
Danger de brûlure!



Ne touchez que la
poignée - pendant et
après la préparation !

RACCOGLITORE
PER IL CAFFÈ

GUARNIZIONE E PIASTRINA
ANELLO DI TENUTA



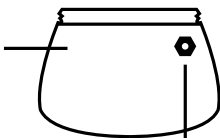
café moulu

ANELLO DI TENUTA
IN ACCIAIO INOX



remplissez
jusqu'au bord et
lissez doucement

BOUILLIÈRE À EAU
ne doit pas être chauffée
sans liquide. Cela peut
entraîner une surpression
et une déformation.



Remplissez d'eau

max. jusqu'en dessous de la
soupape de sécurité



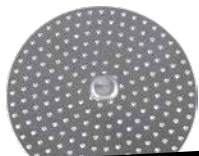
SAFETY VALVE

Comment l'utiliser



convient pour les cuisinières à induction, les plaques vitrocéramiques,
les cuisinières électriques et les cuisinières à gaz

COMMENT UTILISER LE FILTRE RÉDUCTEUR :

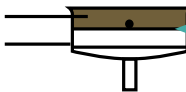


**réduit la quantité de
café de moitié**

TAMIS DE RÉDUCTION



POUDRE À ESPRESSO
INSERTION D'ENTONNOIR



3.

INSÉRER LE TAMIS DE
RÉDUCTION AVEC LA POIGNÉE
RONDE VERS LE HAUT

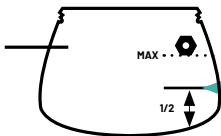
2.

INSÉRER L'ENTONNOIR

1.

REMPILIR LA
MOITIÉ DE L'EAU

BOUILLLOIRE À EAU



Comment l'utiliser



depuis le
stock de ✨
pièces détachées

Utilise nos pièces détachées !

Merci de te soucier de la durabilité autant que nous. Tu peux redonner vie à ton Morgenheld à tout moment avec une pièce de rechange.

**Écris-nous un mail ou
commande via la boutique.**

Un souci ou un tracas ?

Écris-nous à info@morgenheld.com -

on t'aide comme des vrais héros !
À bientôt, Stephanie de Morgenheld

**TOI
TU ES NOTRE
SUPER-POUVOIR**



**Laisse-nous une petite note,
ça nous ferait super plaisir !**

Si tu nous laisses un avis sur amazon ou Google - même un seul mot -
tu ne seras pas seulement notre pote café numéro un,
mais aussi un vrai héros pour tous les fans de café ! 🦸‍♂️ 🦸‍♀️

Ton retour aide les autres à trouver le bon café ou le bon produit Morgenheld -
et nous, à briller face aux grandes marques. ✨

Comme ça, on pourra continuer à t'envoyer la puissance Morgenheld,
des kicks de caféine et notre super-pouvoir à base de café. 🙌 🦹‍♂️

Merci, légende ! 🙌



LE VOYAGE DE VOTRE HÉROS COMMENCE MAINTENANT

Morgenheld

MONDE DES
PRODUITS!



plus fort que
le café
frais

**BONJOUR LE MONDE!
SALUTATIONS TOUS LES
JOURS LE HÉROS DU MATIN.**
Avec nous chaque jour
devient le voyage d'un petit
héros.



MERCI BEAUCOUP

...pour votre commande!
Nous sommes ravis de vous donner
quelques conseils pour vivre une
expérience café héroïque avec
Morgenheld! Nous adorons ça!



CAFÉ ÉPUISE?

WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!., CREAMY!, LOVE! et ZACK! Notre café Morgenheld est disponible en six variétés héroïquement chaudes, de détendu et doux à puissant et corsé. Il vous suffit de les essayer et de les savourer! Pour vous réapprovisionner et pour d'autres accessoires à café, rendez-vous dans notre boutique.

MANUEL D'INSTRUCTIONS CAFETIÈRE



Morgenheld



morgenheld.com

Partage
tes aventures
Morgenheld sur
Instagram et
identifie-nous !

