Morgenheld

ESPRESSOKOCHER

200 ml / 300 ml

ESPRESSO MAKER

morgenheld.com

DANKEEEE

...für deine Bestellung! Hier geben wir dir gerne noch ein paar Tipps, wie dir ein heldenhaftes Morgenheld Kaffeeerlebnis gelingt!

We love it!

BOHNEN LEER?

WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! und ZACK! Unseren Morgenheld Kaffee gibt es in sechs heldenhaft heißen Sorten, von entspannt und mild bis kraftvoll und rassig. Einfach durchprobieren und genießen! Nachschub sowie weiteres Kaffeezubehör gibt´s in unserem Shop.

DEIN KAFFEEKICK

1. VORBEREITUNGEN

Vor der ersten Benutzung empfehlen wir dir, deinen Espressokocher gründlich zu reinigen. Hier unsere Tipps für dich:

Tipp 1
Beim ersten Gebrauch einmal nur mit Wasser ohne Pulver füllen (unterhalb Ventil) und bei geschlossenem Deckel kochen lassen.

Tipp 2
Danach kannst du die erste Portion Kaffee kochen, die bitte auch noch nicht trinken und entsorgen. Geschafft: jetzt kann es losgehen!

Tipp 3
WICHTIG: Wasser nur bis unterhalb des Ventils auffüllen! Das Ventil muss immer frei sein und darf nicht durch Kalkablagerungen verstopfen.

Tipp 4
Erhitze das Wasser vor, sodass dein Espressokocher langsam warm werden kann und dein Kaffee nicht durch zu schnelles Erhitzen verbrennt und bitter wird.

Wasser: 200 / 300 ml für 4 / 6 Espresso-Tassen
Kaffee: Kaffeebohnen fein bis mittel mahlen, das heißt in Zahlen 4 - 5
(Skala 1 = fein bis 10 = grob)

2. BEFÜLLEN

Let´s go: Schraube den unteren Behälter deines Kochers ab, entferne das Füllsieb und befülle den Kessel mit Wasser bis unterhalb des Ventils.

Nun kann auch das Sieb mit deinem frisch gemahlenem Kaffeepulver gefüllt werden. Setze das Sieb dazu in den Wasserkessel ein und fülle es bis zum Rand mit Pulver. Streiche das Pulver sanft glatt - bitte nicht festdrücken.

3. ESPRESSOKANNE ZUSAMMENBAUEN

Schraube nun beide Teile wieder zusammen. Achte darauf, dass alles richtig sitzt und festverschlossen ist. Schließe den Deckel.

4. KAFFEE KOCHEN

Stelle nun den Espressokocher bei mittlerer Temperatur auf den Herd. Niemals ohne Wasser!

Dabei erhitzt das Wasser im Kessel, fängt an zu blubbern und es entsteht ein Überdruck. Der gefilterte Kaffee gelangt über den Trichtereinsatz durch das Steigrohr nach oben in die Kanne.

ZU DEINER EIGENEN SICHERHEIT: IMMER DABEI BLEIBEN!

Hörst du ein Sprudeln oder Zischen, ist der komplette Kaffee in der oberen Kanne. **Nimm den Espressokocher sofort vom Herd, sodass kein gefährlicher Überdruck entsteht** *oder es zu Materialverfärbungen am Kocher kommt*. Außerdem verbrennt sonst dein Kaffee und wird bitter. Du kannst den unteren Teil (Kessel) auch für 3 Sekunden unter kaltes Wasser halten, um eine Überextraktion oder Verformung zu vermeiden. Fülle jetzt deinen heldenhaften Kaffee in eine vorgewärmte Tasse und genieße!

5. REINIGUNG & PFLEGE

Sobald dein Espressokocher abgekühlt ist, empfehlen wir dir, den Kessel mit kaltem Wasser auszuspülen, so entsteht kein bitterer Geschmack in deinem Kocher. Ein heißes Abwaschen mit der Hand ist sehr schonend für das Material. Alternativ kannst du auch alle Teile problemlos in die Spülmaschine packen.

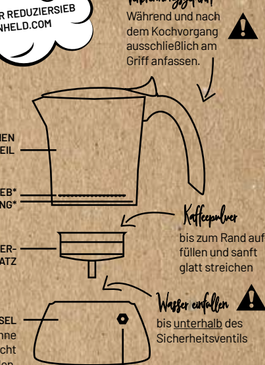
WICHTIG: Trockne alle Teile sorgfältig ab, vor allem den Trichtereinsatz und das Sicherheitsventil. So vermeidest du, dass sich hier Kalk ablagert und der Espressokocher eventuell nicht mehr richtig und gefahrenfrei funktioniert. Am besten pustest du das Ventil und das Sieb aus. Überprüfe auch immer wieder, ob noch alle Dichtungen in Takt sind, nur so kann ein reibungsloser Ablauf garantiert werden.Regelmäßiges Entkalken ist ebenso sehr wichtig!

WUSSTEST DU... ?

Dass zu fein gemahlenes Kaffeepulver nicht für Espressokocher geeignet ist? Es verstopft das Sieb (genauso wie zu festgedrücktes Pulver) und kann zu einem gefährlichen Überdruck führen. Zudem wird zu feiner Kaffee schnell bitter. Es gilt ja eh: Bohnen immer frisch und im richtigen Mahlgrad mahlen, nur so entsteht heldenhafter aromatischer Kaffeegenuss!

DU BRAUCHST WENIGER TASSEN?
VERWENDE UNSER REDUZIERSIEB —> SHOP.MORGENHELD.COM

WIE DAS AM BESTEN GEHT, STEHT AUF UNSERER WEBSITE



Geeignet für Induktionsherd, Elektroherd & Gaskocher.
*Alle Ersatzteile findest Du unter shop.morgenheld.com

Morgenheld

FOLLOW US ON

facebook.com/morgenheld
instagram.com/morgenheld

morgenheld.com

THANK YOU

... for your order! We would like to give you a few tips on how to have a heroic Morgenheld coffee experience! We love it!

RAN OUT OF BEANS?

WOHOO!!, SNOOZE!, BÄÄMM!!, CREAMY!, LOVE! and ZACK! Our Morgenheld Coffee is available in six heroically hot flavours, from relaxed and mild to powerful and and fiery. Just try them out and enjoy! Supplies and other coffee accessories are available in our shop.

YOUR COFFEE KICK

1. PREPARATIONS

Before you start using the machine for the first time, we recommend that you thoroughly clean your espresso maker. Here are our tips:

Tip 1
For the first use, fill once only with water and without powder (below the valve) and let it boil with the lid closed.

Tip 2
After that you can make the first serving of coffee, but please don't drink it yet either and dispose of it. Done: now you're ready to go!

water: 200 / 300 ml will be 4 / 6 espresso cups
coffee: Grind coffee beans fine to medium, that is in numbers 4 - 5 (scale 1 = fine to 10 = coarse)

2. FILL

Let's go: Unscrew the lower container of your maker, remove the filling sieve, and fill the kettle with water up to just below the valve.

Tip 3
IMPORTANT: Only fill water up to below the valve! The valve must always be free and must not be blocked by limescale deposits.

Tip 4
Preheat the water. This way your espresso maker can warm the water up slowly and your coffee does not burn and become bitter from being heated too quickly.

After this you can fill the sieve with your freshly ground coffee powder.
Place the sieve in the kettle and fill it to the brim with powder. Gently smooth out the powder – do not press it down.

3. ASSEMBLY OF THE ESPRESSO MAKER

Now screw the two parts together again.
Make sure that everything fits correctly and is tightly closed. Close the lid.

4. BOIL THE COFFEE

Now place the espresso maker on the stove at medium temperature. Never without water!

The water in the kettle heats up, starts to bubble and an overpressure is created. The filtered coffee goes through the funnel insert, up through the riser tube and into the pot.

FOR YOUR OWN SAFETY: STAY WITH THE ESPRESSO MAKER AT ALL TIMES!

If you hear bubbling or hissing, all the coffee is in the upper pot. Immediately remove the espresso maker from the stove to avoid dangerous overpressure or material discolouration on the maker. Plus, your coffee will burn and become bitter. You can also hold the lower part (kettle) under cold water for 3 seconds to avoid over-extraction or deformation. Now you can pour your heroic coffee into a pre-heated cup and enjoy!

5. CLEANING & MAINTENANCE

Once your espresso maker has cooled down, we recommend that you rinse the kettle with cold water to avoid a bitter taste in your maker. Cleaning by hand with warm water is good for the material. You can also put all the parts in the dishwasher without any problems.

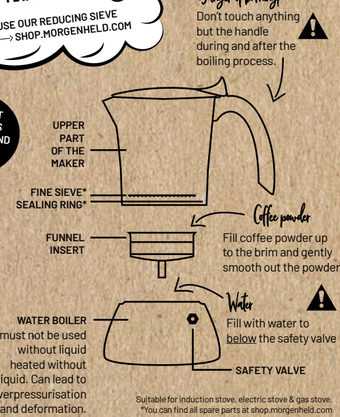
IMPORTANT: Thoroughly dry all parts, especially the funnel insert and the safety valve. This will prevent the espresso maker from calcify and therefor not functioning correctly or safely due to limescale accumulation. It is best to blow out the valve and the sieve. Also check again whether all the seals are still intact, as this is the only way to guarantee that everything runs smoothly. Regular descaling is also very important!

DID YOU KNOW ... ?

That too finely ground coffee powder isn't suitable for espresso makers? It clogs the sieve (just like powder that is pressed too tightly) and can lead to dangerous overpressure. In addition, coffee that is too fine quickly becomes bitter. The rule is: always grind the beans fresh and to the right degree of fineness for heroic, aromatic coffee enjoyment!

YOU NEED FEWER CUPS?
USE OUR REDUCING SIEVE
—> SHOP.MORGENHELD.COM

HOW BEST TO DO THIS CAN BE FOUND ON OUR WEBSITE



Suitable for induction stove, electric stove & gas stove.
*You can find all spare parts at shop.morgenheld.com

Morgenheld

ESPRESSOKOCHER
200 ml / 300 ml
ESPRESSO MAKER

morgenheld.com