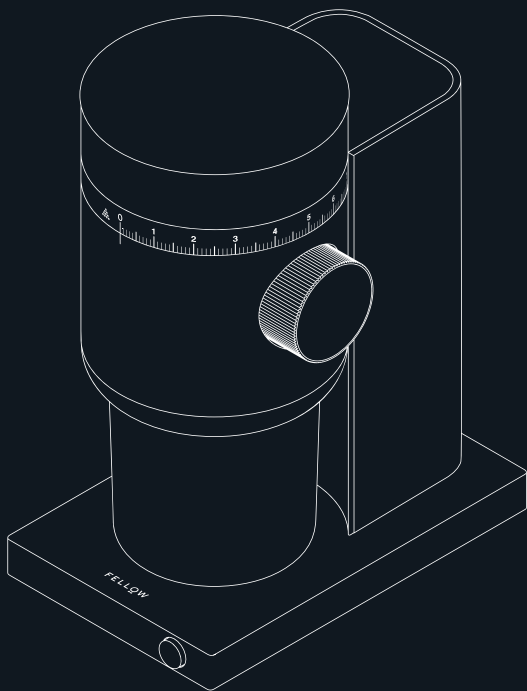


FELLOW®



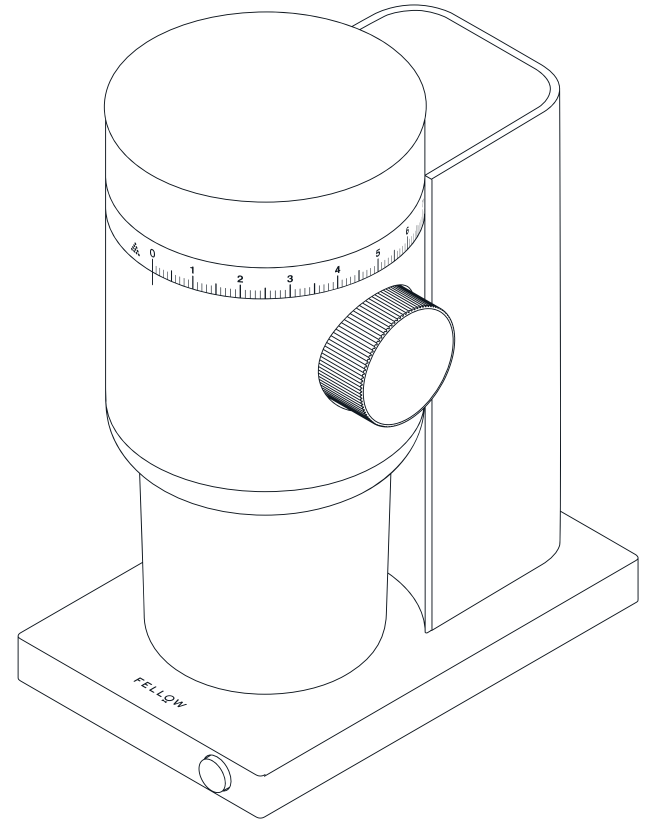
OPUS 2

Guide de Familiarisation
Guía de Familiarización

GET TO KNOW YOU GUIDE

Ein Leitfaden Zum Kennenlernen
Przewodnik po produkcie

FELLOW®



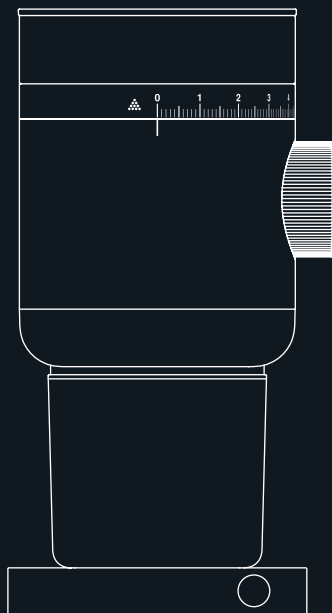
OPUS 2 CONICAL BURR GRINDER

GET TO KNOW YOU GUIDE

GETTING STARTED

WELCOME!

Thank you for choosing Opus! Whether this is your first coffee grinder or an upgrade, we've designed it to be intuitive and delightful to use. Enjoy precision grind settings from the finest espresso to the smoothest cold brew, and everything in between. You will taste the difference.



PUT YOUR GRIND AT EASE

With Opus you can:



Grind with precision for every purpose—from a single shot to a 12-cup pot.



Minimize mess with our anti-static technology and magnetically aligned catch cups.



Grind quickly for more delicious coffee, faster.



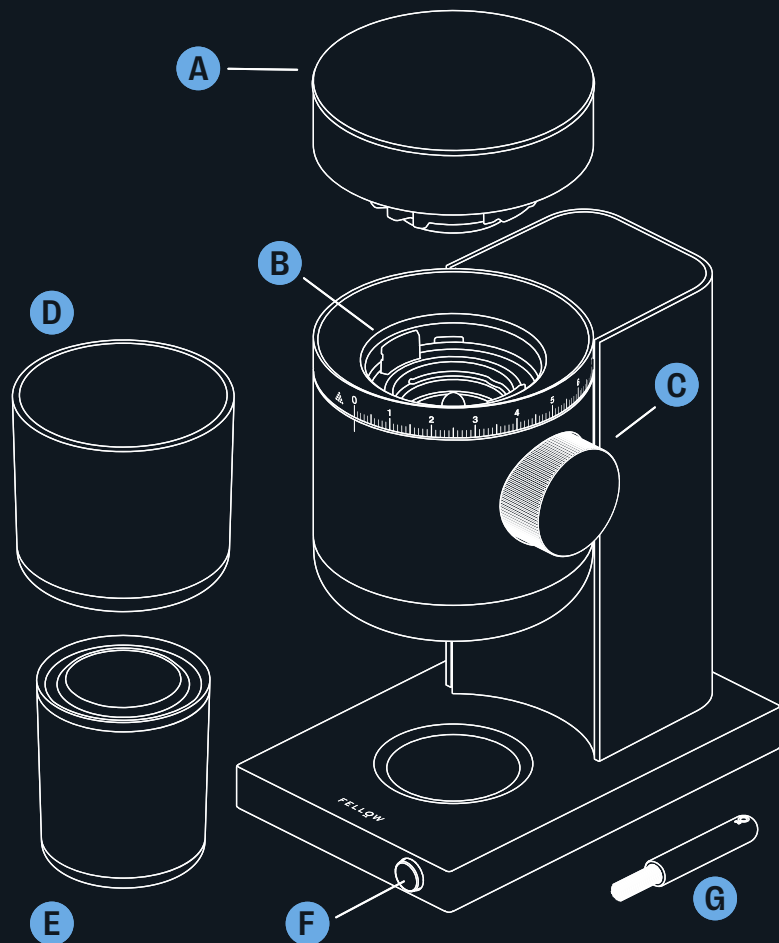
Leave no bean behind thanks to low grind retention.



Autostops when grinding is done. No hovering over your grinder.

2-YEAR LIMITED WARRANTY

ALL THE RIGHT PARTS

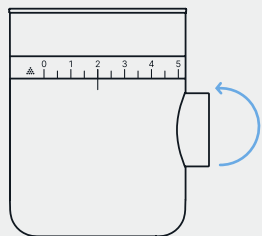


- | | |
|--|--|
| A SINGLE DOSE LOAD BIN | Sized to maximize bean freshness with an under-lid grind guide. Flip the lid over to find 20 and 40 gram measuring compartments or fill the lid to the top for 100 grams (plastic lid only). |
| B 48 MM STAINLESS STEEL CONICAL BURRS | Designed for fast, precise and consistent grinding with outstanding flavor. |
| C GRIND ADJUSTMENT KNOB | Rotate to select grind size from fine (0) to coarse (10), with micro-steps in between. |
| D COFFEE CATCH CUP | Magnetically snaps beneath the chute to catch your grinds. 100 g capacity for all brewed coffee methods. |
| E ESPRESSO CATCH CUP | 30 g capacity for grinding espresso into, then pouring into your portafilter. Compatible with 54 mm and 58 mm portafilters. |
| F POWER BUTTON WITH AUTO STOP | Press once to begin grinding and it will automatically stop once all the beans are ground. Long press to grind for 45 seconds. |
| G BRUSH | For brushing out grounds and general cleaning. Magnetically attaches to the top of the rear tower. |

YOUR GUIDE TO GRIND

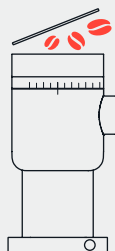
Start Here

①



Adjust the knob to select your grind size—higher numbers mean coarser.

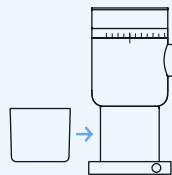
②



Use a scale or the load bin lid to measure your dose of coffee beans, pour into Opus' load bin, and re-install the lid.

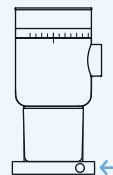
For Brewed Coffee

③



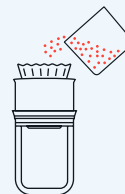
Place the larger coffee catch cup underneath the chute.

④



Press the power button once to grind. Opus will auto stop when all the beans are ground.

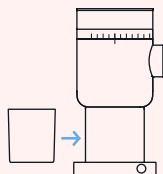
⑤



Pour grounds into your favorite brewer and start the brewing process!

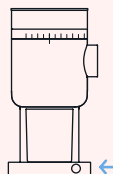
For Espresso

③



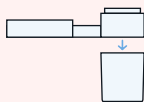
Place the smaller espresso catch cup underneath the chute.

④



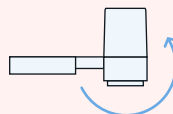
Press the power button once to grind. Opus will auto stop when all the beans are ground.

⑤



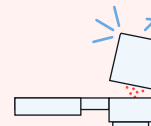
Remove the espresso catch cup and place your portafilter firmly on top of it.

⑥



Flip over so the portafilter is upright.

⑦



Tap the catch cup to loosen any grounds and then remove it. Now you're ready to tamp and pull a shot.

RATIO RECOMMENDATIONS

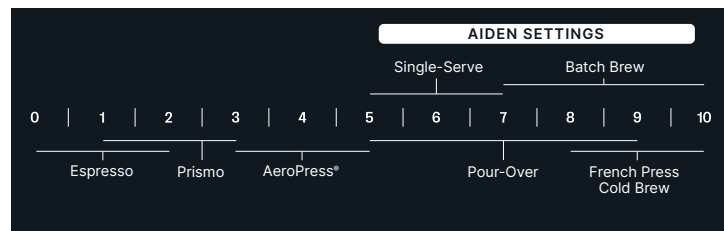
Coffee dosage guide

18 grams → Double espresso
20 grams → Fellow Prismo
AeroPress® Attachment
25 grams → AeroPress®
20 grams → Pour-over for one
40 grams → Pour-overs for two
60 grams → French press for 3
80 grams → Traditional cold brew
82.5 grams → 10-cup Aiden instant brew

Coffee-to-water

1:2 → Espresso
1:2.5 → Fellow Prismo
AeroPress® Attachment
1:8 → Traditional cold brew
1:14 → French press
1:15 → AeroPress®
1:16 → Pour-over

GRIND SETTINGS



For darker roasts, select a higher number within the recommended grind range.

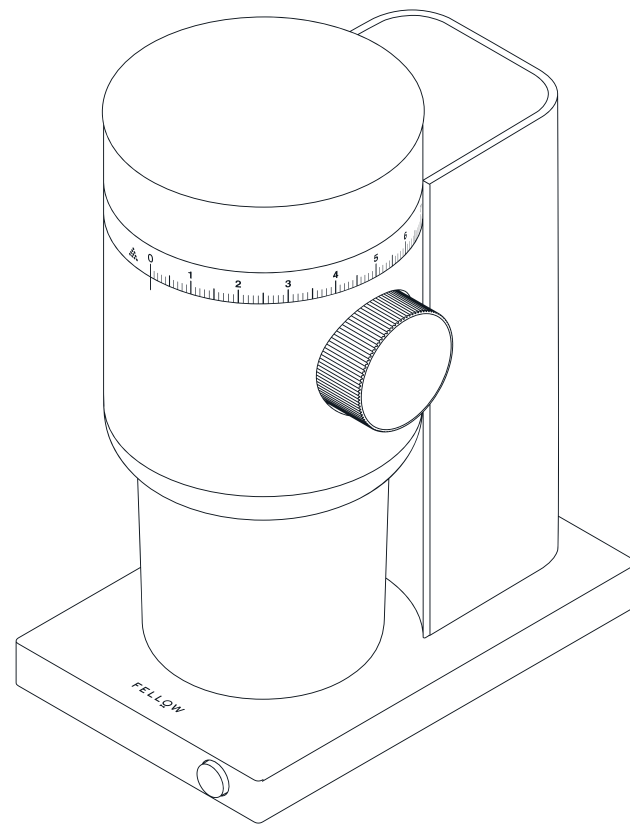
TIPS + TRICKS

CLEAN AND CALIBRATE WITH CARE

Treat your Opus right at fellowproducts.com/pages/gear-guides

- ① Don't store beans in Opus. Pour beans into the load bin right before grinding. The fresher the coffee, the better the flavor.
- ② Dial in your espresso using the grind adjustment knob to make granular changes to grind size.
- ③ If your brew tastes sour, try grinding slightly finer. If your brew tastes bitter, try grinding slightly coarser.
- ④ Short press the power button to start grinding and Opus will stop grinding automatically when it detects the hopper is empty. Long press the power button and Opus will grind for 60 seconds.

FELLOW®



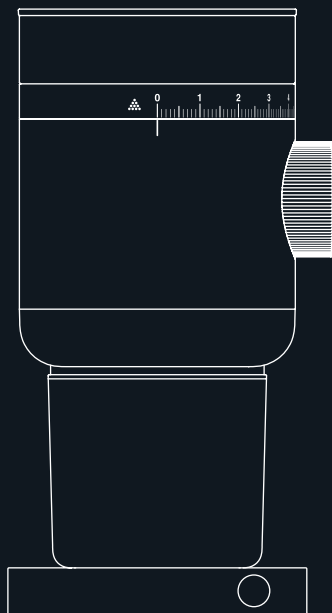
MOULIN À MEULES CONIQUES OPUS 2

GUIDE DE FAMILIARISATION

DÉMARRAGE

BIENVENUE !

Merci d'avoir choisi Opus ! Que ce soit votre premier moulin à café ou un nouveau, nous l'avons conçu pour qu'il soit intuitif et facile à utiliser. Il a des réglages de mouture précis, pour aller de l'espresso le plus fin au café froid le plus onctueux, en passant par toutes les nuances intermédiaires. Vous allez goûter la différence.



METTEZ VOTRE MOUTURE À L'AISE

Avec Opus, vous pouvez :



Moudre avec précision pour chaque usage, pour une seule dose jusqu'à 12 tasse.



Limitez les poussières grâce à la technologie antistatique et au bac magnétique de récupération du café moulu.



Moudre rapidement pour un café délicieux.



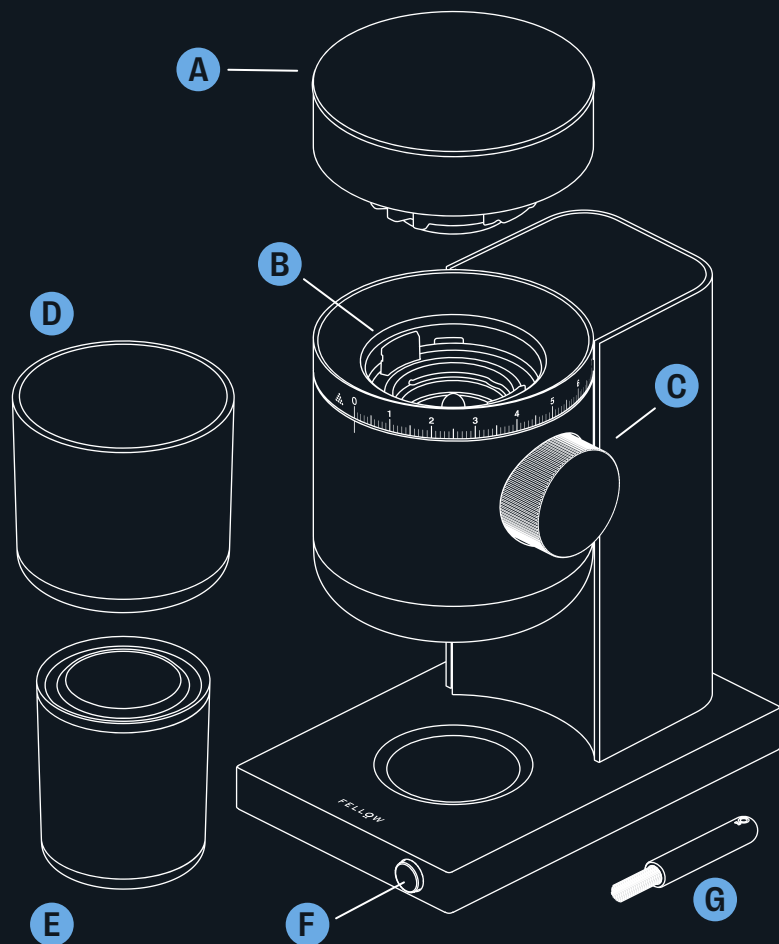
Ne laissez aucun grain derrière grâce à la faible rétention de mouture.



S'arrête automatiquement lorsque la mouture est terminée. Plus besoin d'attendre à côté de votre moulin.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

TOUTES LES PIÈCES ADAPTÉES



A BAC DE CHARGEMENT À DOSE UNIQUE

Conçue pour maximiser la fraîcheur des grains avec un guide de mouture sous le couvercle. Retournez le couvercle pour trouver des compartiments doseurs de 20 et 40 g, ou remplissez-le jusqu'au bord pour 100 g (couvercle en plastique uniquement).

B MEULES CONIQUES EN ACIER INOXYDABLE DE 48 MM

Conçu pour une mouture rapide, précise et homogène avec une saveur exceptionnelle.

C BOUTON DE RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Tournez pour sélectionner la taille de la mouture, de fine (0) à grossière (10), avec des micro-étapes intermédiaires.

D BOL DE RÉCUPÉRATION DU CAFÉ

Se fixe magnétiquement sous la goulotte pour récupérer la mouture. Capacité de 100 g pour toutes les méthodes de préparation du café.

E BOL DE RÉCUPÉRATION POUR AESPRESSO

Capacité de 30 g pour moudre l'espresso, puis le verser dans votre porte-filtre. Compatible avec les porte-filtres de 54 mm et 58 mm.

F BOUTON D'ALIMENTATION AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE

Appuyez une fois pour commencer la mouture, elle s'arrêtera automatiquement lorsque tous les grains de café ont été moulus. Appuyez longuement pour lancer un cycle de mouture de 45 secondes.

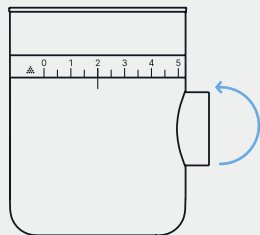
G BROSSE

Pour broser les résidus de mouture et le nettoyage général. S'attache magnétiquement au sommet à l'arrière.

VOTRE GUIDE DE MOUTURE

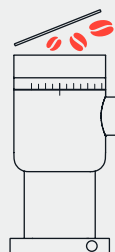
Commencez ici

①



Utilisez le bouton pour sélectionner la taille de mouture : plus le chiffre est élevé, plus la mouture est grossière.

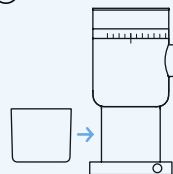
②



Utilisez une balance ou le couvercle du bac de chargement pour mesurer votre dose de grains de café, versez-les dans le bac de chargement de l'Opus et remettez le couvercle en place.

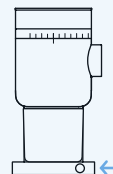
Pour du café filtre

③



Placez le grand bol de récupération du café sous la goulotte.

④



Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation pour commencer le moulage. L'Opus s'arrêtera automatiquement lorsque tous les grains de café ont été moulus.

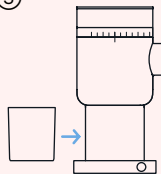
⑤



Versez les grains moulus dans votre infuseur préféré et démarrez le processus d'infusion !

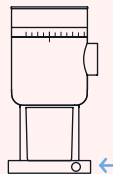
Pour un espresso

③



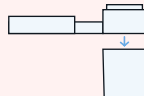
Placez le petit bol de récupération d'espresso sous la goulotte.

④



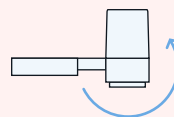
Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation pour commencer le moulage. L'Opus s'arrêtera automatiquement lorsque tous les grains de café ont été moulus.

⑤



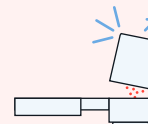
Retirez le bol de récupération d'espresso et placez fermement votre porte-filtre dessus.

⑥



Retournez l'appareil de manière à ce que le porte-filtre soit vertical.

⑦



Tapotez le bol de récupération pour déloger les résidus, puis retirez-le. Vous êtes maintenant prêt à tasser et à préparer votre shot.

RECOMMANDATIONS DE RATIO

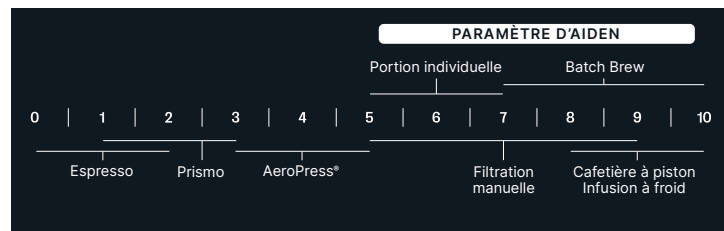
Guide de dosage du café

18 grams → Espresso double
20 grams → Fellow Prismo AeroPress® Attachment
25 grams → AeroPress®
20 grams → Café filtre pour un
40 grams → Café filtre pour deux
60 grams → Cafetière à piston pour 3
80 grams → Infusion froide traditionnelle
82.5 grams → Infusion instantanée Aiden de 10 tasses

Ratio café: eau

1 : 2 → Espresso
1 : 2.5 → Fellow Prismo AeroPress® Attachment
1 : 8 → Infusion froide traditionnelle
1 : 14 → Cafetière à piston
1 : 15 → AeroPress®
1 : 16 → Café filtre

PARAMÈTRES DE MOUTURE



Pour les torréfactions plus foncées, sélectionnez un chiffre plus élevé dans la plage de mouture recommandée.

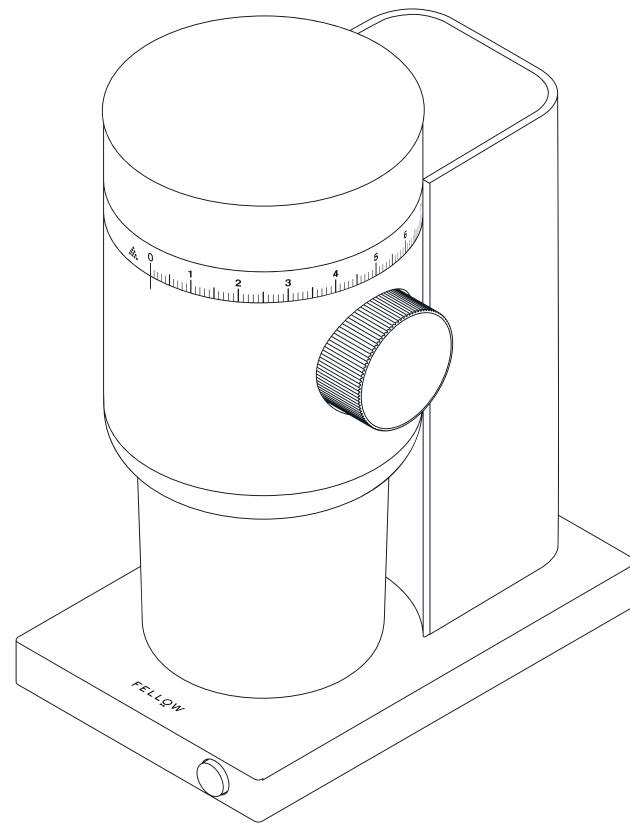
TRUCS ET ASTUCES

NETTOYER ET CALIBRER AVEC SOIN

Gâtez votre Opus directement sur Fellowproducts.com/pages/gear-guides

- ① Ne stockez pas de grains de café dans Opus. Versez les grains dans le bac de chargement juste avant le broyage. Plus le café est frais, meilleur est le goût.
- ② Choisissez votre espresso avec le bouton de réglage de la mouture pour modifier la taille de la mouture.
- ③ Si votre infusion a un goût aigre, allez-y quelques clics plus finement. Si votre infusion a un goût amer, essayez d'utiliser une mouture plus grossière.
- ④ Appuyez une fois sur le bouton d'alimentation pour commencer la mouture. Opus s'arrêtera automatiquement lorsqu'il détectera que la trémie est vide. Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation et Opus moudra pendant 45 secondes seulement.

FELLOW®



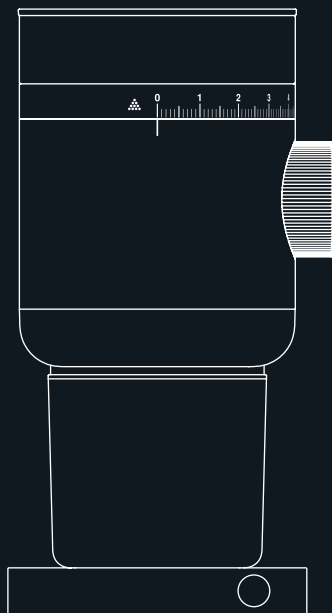
MOLINILLO DE MUELAS CÓNICAS OPUS 2

GUÍA DE FAMILIARIZACIÓN

PROCEDIMIENTOS INICIALES

¡LE DAMOS LA BIENVENIDA!

¡Gracias por elegir Opus! Tanto si es su primer molinillo de café como si se trata de una mejora, lo hemos diseñado para su uso sea intuitivo y agradable. Disfrute de configuraciones de molienda precisas, desde el expreso más fino hasta la elaboración fría más suave, pasando por todas las opciones intermedias. Notará la diferencia.



RELÁJESE

Con Opus puede:



Moler con precisión para cada finalidad, desde una sola taza hasta una cafetera para 12 tazas.



Minimice el desorden con nuestra tecnología antiestática y recipientes recolectores alineados magnéticamente.



Muela rápidamente para obtener un café más delicioso y más rápido.



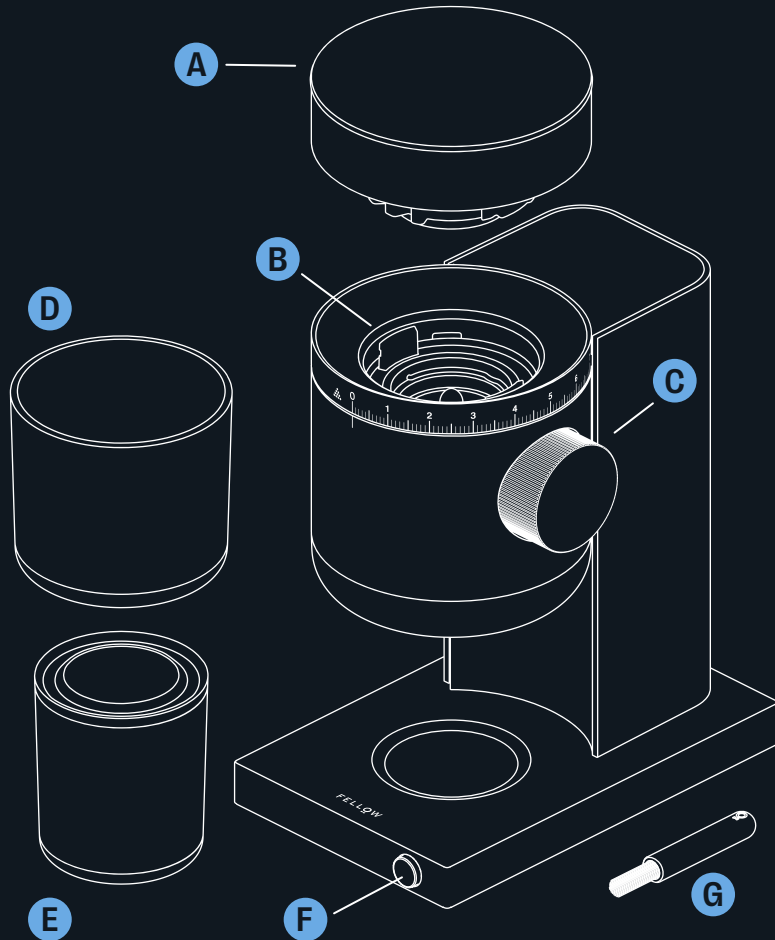
No se desperdicia ni un solo grano gracias a la baja retención de molienda.



Se detiene automáticamente cuando la molienda finaliza. No permanezca sin hacer nada observando el molinillo.

GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

TODAS LAS PIEZAS ADECUADAS

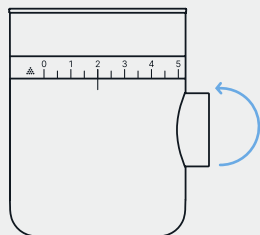


- | | | |
|----------|--|---|
| A | CONTENEDOR DE CARGA DE DOSIS ÚNICA | Tamaño ideal para maximizar la frescura del grano con una guía de molienda bajo la tapa. Voltee la tapa para encontrar compartimentos de medición de 20 y 40 gramos, o llénela hasta el tope para 100 gramos (solo tapa de plástico). |
| B | FRESAS CÓNICAS DE ACERO INOXIDABLE DE 48 MM | Diseñado para una molienda rápida, precisa y uniforme con un sabor excepcional. |
| C | SECTOR DE AJUSTE DE MOLIENDA | Gire para seleccionar el tamaño de molienda, desde fino (0) hasta grueso (10), con micropasos intermedios. |
| D | RECIPIENTE PARA RECOLECTAR EL CAFÉ | Se acopla magnéticamente debajo de la tolva para recolectar los restos de la molienda. Capacidad de 100 g para todos los métodos de elaboración de café. |
| E | TAZA PARA RECOLECTAR EL EXPRESO | Capacidad de 30 g para moler café expreso y, posteriormente, verterlo en el portafiltros. Compatible con portafiltros de 54 mm y 58 mm. |
| F | BOTÓN DE ENCENDIDO CON PARADA AUTOMÁTICA | Presiónelo una vez para comenzar a moler y se detendrá automáticamente una vez que todos los granos estén molidos. Mantenga presionado para iniciar una molienda de 45 segundos. |
| G | CEPILLO | Para cepillar los restos y la limpieza general. Se fija magnéticamente a la parte superior de la torre trasera. |

SU GUÍA DE MOLIENDA

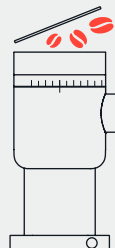
Empezar aquí

①



Ajuste el selector para elegir el tamaño de la molienda: los números más altos darán lugar a una molienda más gruesa.

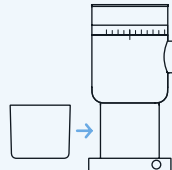
②



Utilice la tapa superior para medir los granos de café, viértalos en Opus y vuelva a colocar la tapa.

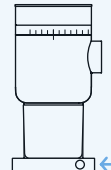
Para café preparado

③



Coloque la taza más grande recolectora de café debajo de la tolva.

④



Presione el botón de alimentación una vez para moler. Opus se detendrá automáticamente cuando se hayan molido todos los granos.

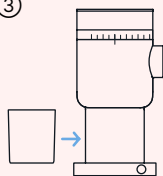
⑤



¡Vierta el café molido en la cafetera favorita y comienza el proceso de elaboración!

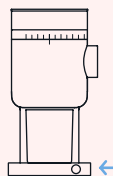
Para expreso

③



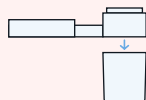
Coloque la taza más pequeña para recolectar el expreso debajo de la tolva.

④



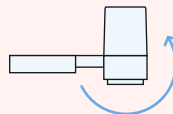
Presione el botón de alimentación una vez para moler. Opus se detendrá automáticamente cuando se hayan molido todos los granos.

⑤



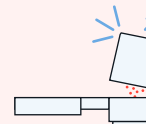
Retire la bandeja de recolección de expreso y coloque el portafiltros firmemente sobre ella.

⑥



Dele la vuelta para que el portafiltros quede en posición vertical.

⑦



Golpee ligeramente el recipiente recolector para desprender los posos y, a continuación, retírelo. Ahora ya estás listo para apisonar y preparar un café.

RECOMENDACIONES DE PROPORCIONES

Guía de dosificación de café

18 gramos → Café expreso
20 gramos → Accesorio Fellow Prismo AeroPress®
25 gramos → AeroPress®
20 gramos → Cafetera de filtro para uno
40 gramos → Cafetera de filtro para dos
60 gramos → Cafetera francesa para tres
80 gramos → Infusionado en frío
100 gramos → Infusión para 12 tazas

Proporción café/agua

1:2 → Expreso
1:2.5 → Accesorio Fellow Prismo AeroPress®
1:8 → Infusionado en frío
1:14 → Cafetera francesa
1:15 → AeroPress®
1:16 → Cafetera de filtro

AJUSTES PARA MOLER



Para tuestes más oscuros, selecciona un número más alto dentro del rango de molienda recomendado.

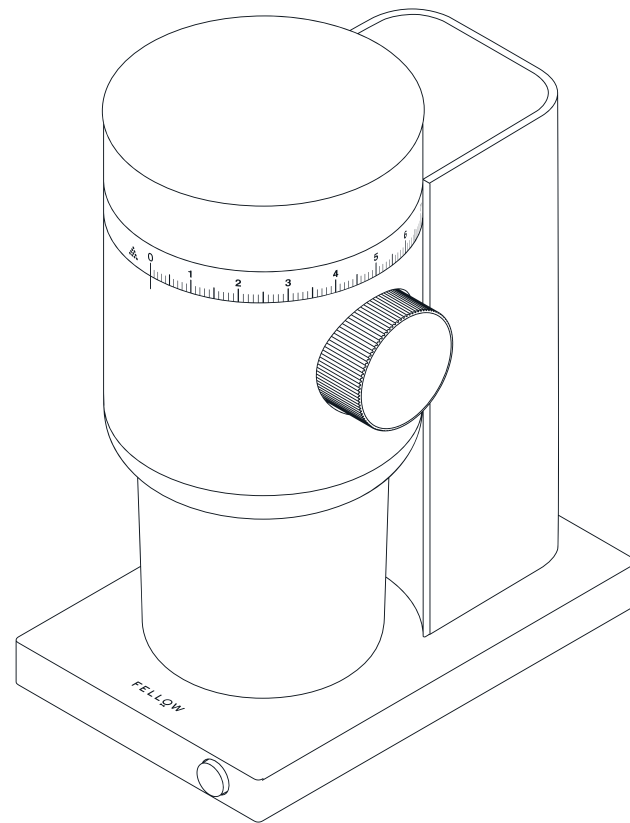
SUGERENCIAS Y TRUCOS

CLIMPIA Y CALIBRA
CON CUIDADO

- ① No almacenes granos en la Opus. Vierte los granos en el contenedor de carga justo antes de moler. Cuanto más fresco sea el café, mejor será el sabor.
- ② Ajuste el expreso utilizando el selector de ajuste de molienda para realizar cambios granulares en el tamaño de molienda.
- ③ Si tu infusión sabe agria, muele un poco más fino. Si tu infusión tiene un sabor amargo, prueba a usar una molienda más gruesa.
- ④ Presione brevemente el botón de encendido para comenzar a moler y Opus dejará de moler automáticamente cuando detecte que la tolva está vacía. Mantenga presionado el botón de alimentación y Opus molerá durante 45 segundos.

Cuide su Opus en fellowproducts.com/pages/gear-guides

FELLOW®



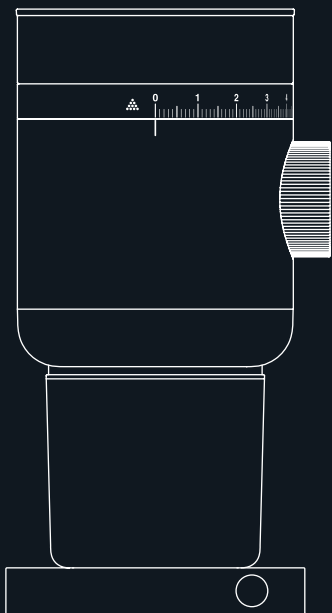
KEGELMAHLWERK
OPUS 2

LEITFADEN ZUM
KENNENLERNEN

ERSTE SCHRITTE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Vielen Dank, dass Sie sich für Opus entschieden haben! Ganz gleich, ob es sich um Ihre erste Kaffeemühle oder ein Upgrade handelt, wir haben Opus so konzipiert, dass sie sich äußerst intuitiv und angenehm bedienen lässt. Genießen Sie präzise Mahlgradeinstellungen vom feinsten Espresso bis hin zum geschmeidigen Cold Brew und über alle Mahlgrade dazwischen. Sie werden den Unterschied schmecken.



ENTDECKEN SIE IHRE KAFFEEMÜHLE

Was Sie von Opus alles erwarten können:



Präzises Mahlen für jeden Zweck - von einer einzelnen Tasse bis zu einer 12-Tassen-Kanne.



Weniger Unordnung dank unserer antistatischen Technologie und den magnetischen Auffangbehältern.



Schnelles Mahlen für vorzüglichen Kaffee, sofort.



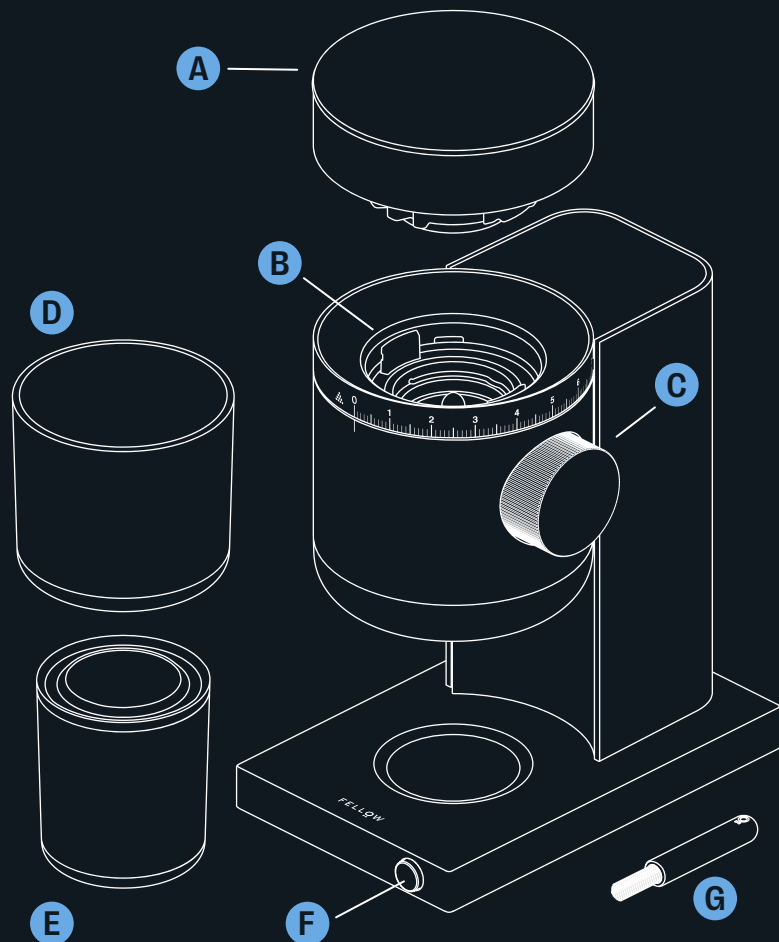
Dank der geringen Mahlgrutrückhaltung bleibt keine Bohne zurück.



Automatisches Ausschalten, wenn das Mahlen beendet ist. Es ist nicht nötig, den Mahlvorgang ständig zu beaufsichtigen.

2 JAHRE GARANTIE

ALLE RICHTIGEN TEILE



A EINZELDOSIS-BOHNENBEHÄLTER

Anpassung des Mahlgrades für maximale Bohnenfrische dank der Mahlgradanleitung unter dem Deckel. Öffnen Sie den Deckel, um dort Messbehälter mit 20 oder 40 Gramm Kaffeebohnen zu füllen, oder füllen Sie den Behälter bis zum Deckel für 100 Gramm (nur Kunststoffdeckel).

B 48 MM KEGEL-MAHLWERK AUS ROSTFREIEM STAHL

Entwickelt für schnelles, präzises und gleichmäßiges Mahlen und hervorragenden Geschmack.

C DREHREGLER FÜR DIE MAHLGRADEINSTELLUNG

Den Regler drehen, um den Mahlgrad von fein (0) bis grob (10) zu wählen, mit Mikroschritten dazwischen.

D KAFFEE-AUFFANGBEHÄLTER

Magnetische Schnappverschlüsse unter dem Auslauf fangen das Mahlgut auf. 100 g Fassungsvermögen für alle Zubereitungsmethoden für Brühkaffee.

E ESPRESSO-AUFFANGBEHÄLTER

30 g Fassungsvermögen zum Mahlen von Espresso, der anschließend in den Siebträger gefüllt wird. Kompatibel mit 54 mm und 58 mm Siebträgern

F EINSCHALTТАSTE MIT AUTO-STOP

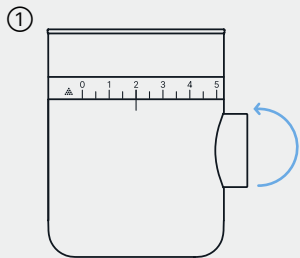
Halten Sie die Taste kurz gedrückt, um mit dem Mahlen zu beginnen, und das Gerät stoppt automatisch, sobald alle Bohnen gemahlen sind. Halten Sie die Taste lang gedrückt, um 45 Sekunden lang zu mahlen.

G БҮРСТЕ

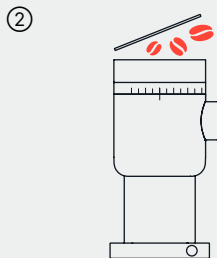
Zum Entfernen der Rückstände und zur allgemeinen Reinigung. Wird oben am hinteren Teil des Gerätes magnetisch befestigt.

IHR LEITFADEN ZUM MAHLEN

Hier beginnen

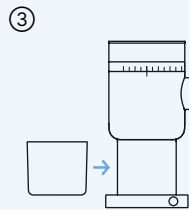


Stellen Sie den Drehknopf ein, um den gewünschten Mahlgrad auszuwählen - je höher die Zahl, desto größer der Mahlgrad.

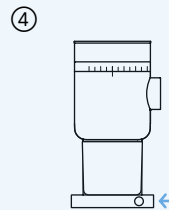


Verwenden Sie eine Waage oder den Deckel des Bohnenbehälters, um Ihre Dosis Kaffeebohnen abzumessen, füllen Sie sie dann in den Bohnenbehälter der Opus und setzen Sie den Deckel wieder auf.

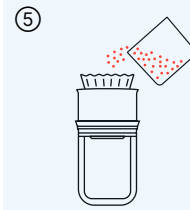
Für Brühkaffee



Stellen Sie den größeren Kaffee-Auffangbehälter unter den Auslauf.

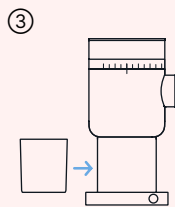


Drücken Sie die Einschalttaste einmal, um den Mahlvorgang zu starten. Die Opus stoppt automatisch, sobald alle Bohnen gemahlen sind.

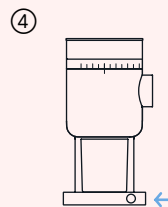


Füllen Sie das Mahlgut in Ihr Lieblingsbrühgerät und starten Sie den Brühvorgang!

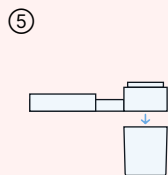
Für Espresso



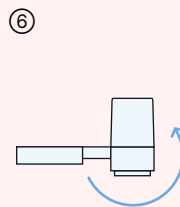
Stellen Sie den kleineren Espresso-Auffangbehälter unter den Auslauf.



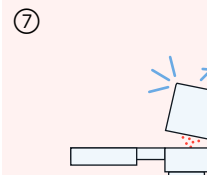
Drücken Sie die Einschalttaste einmal, um den Mahlvorgang zu starten. Die Opus stoppt automatisch, sobald alle Bohnen gemahlen sind.



Entnehmen Sie den Espresso-Auffangbehälter und befestigen Sie den Siebträger fest darauf.



Drehen Sie das Ganze um, so dass sich der Auffangbehälter oben befindet.



Klopfen Sie den Auffangbehälter leicht an, um anhaftendes Mahlgut zu lösen, und nehmen Sie ihn anschließend heraus. Jetzt können Sie das Mahlgut pressen und Ihren Espresso brühen.

VERHÄLTNISEMPFEHLUNGEN

Leitfaden für die Kaffeedosierung

18 Gramm → doppelter Espresso
20 Gramm → Fellow Prismo AeroPress® Aufsatz
25 Gramm → AeroPress®
20 Gramm → Pour Over für eine Person
40 Gramm → Pour Overs für zwei Personen
60 Gramm → French Press für 3 Personen
80 Gramm → Traditioneller Cold Brew
100 Gramm → 10 Tassen Aiden Instant Brew

Kaffe-Wasser-Verhältnis

1:2 → Espresso
1:2,5 → Fellow Prismo AeroPress® Aufsatz
1:8 → Traditioneller Cold Brew
1:14 → French Press
1:15 → AeroPress®
1:16 → Pour-over

MAHLEINSTELLUNGEN



Für dunklere Röstungen wählen Sie eine höhere Zahl innerhalb des empfohlenen Mahlgradbereichs.

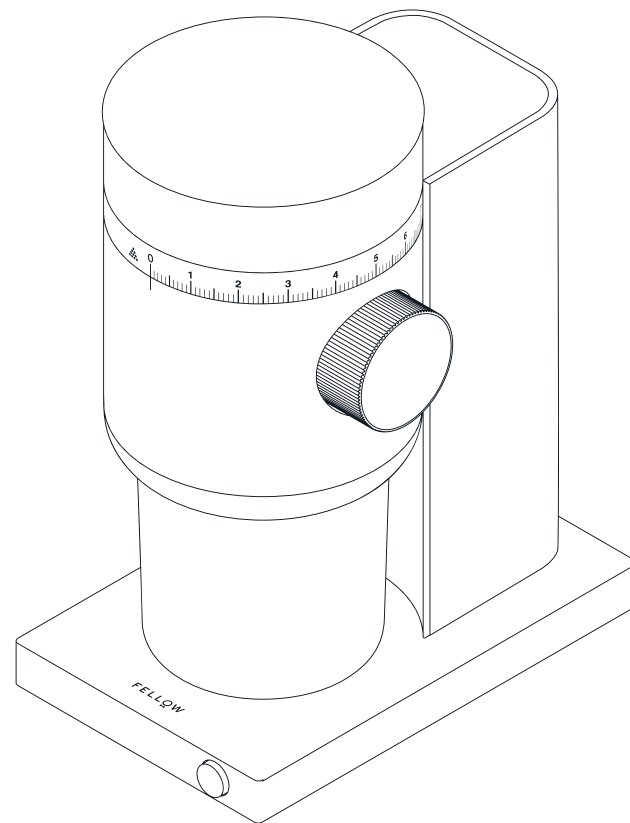
TIPPS + TRICKS

SORGFÄLTIG REINIGEN UND KALIBRIEREN

Für die ordnungsgemäße Bedienung der Opus schauen Sie unter fellowproducts.com/pages/gear-guides

- ① Lagern Sie keine Kaffeebohnen in der Opus. Füllen Sie die Bohnen unmittelbar vor dem Mahlen in den Bohnenbehälter. Je frischer der Kaffee, desto besser der Geschmack.
- ② Wählen Sie Ihren Espresso durch die Mahlgradeinstellung über den Drehregler, um den Mahlgrad perfekt anzupassen.
- ③ Wenn Ihr Kaffee sauer schmeckt, versuchen Sie, die Bohnen etwas feiner zu mahlen. Wenn Ihr Kaffee bitter schmeckt, versuchen Sie, die Bohnen etwas grober zu mahlen.
- ④ Drücken Sie kurz die Einschalttaste, um mit dem Mahlen zu beginnen. Die Opus stoppt den Mahlvorgang automatisch, sobald sie erkennt, dass der Trichter leer ist. Drücken Sie lange die Einschalttaste und lassen Sie die Opus 60 Sekunden lang mahlen.

FELLOW®



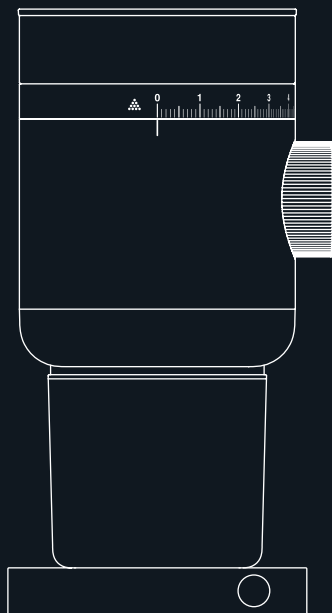
MŁYNEK DO KAWY
ŻARNOWY STOŻKOWY OPUS 2

PRZEWODNIK
PO PRODUKCIE

WPROWADZENIE

WITAJ!

Dziękujemy za wybranie Opus! Niezależnie od tego, czy jest to Twój pierwszy młynek czy też kolejny stopień zaawansowania, został tak zaprojektowany, aby był intuicyjny i przyjemny w użyciu. Ciesz się precyzyjnymi ustawieniami mielenia od najdelikatniejszego espresso po najłagodniejszy cold brew. Poczujesz różnię w smaku.



POSTAW NA WYGODĘ MIELENIA

Zalety młynka Opus:



Precyzyjne mielenie kawy pod wszystkie metody parzenia - od pojedynczego espresso po zaparzacze o pojemności 12 filiżanek.



Mniejszy bałagan dzięki naszej technologii antyelektrostatycznej i magnetycznie ustawionym pojemnikom na zmieloną kawę.



Szybkie mielenie, by cieszyć się pyszną kawą w krótszym czasie.



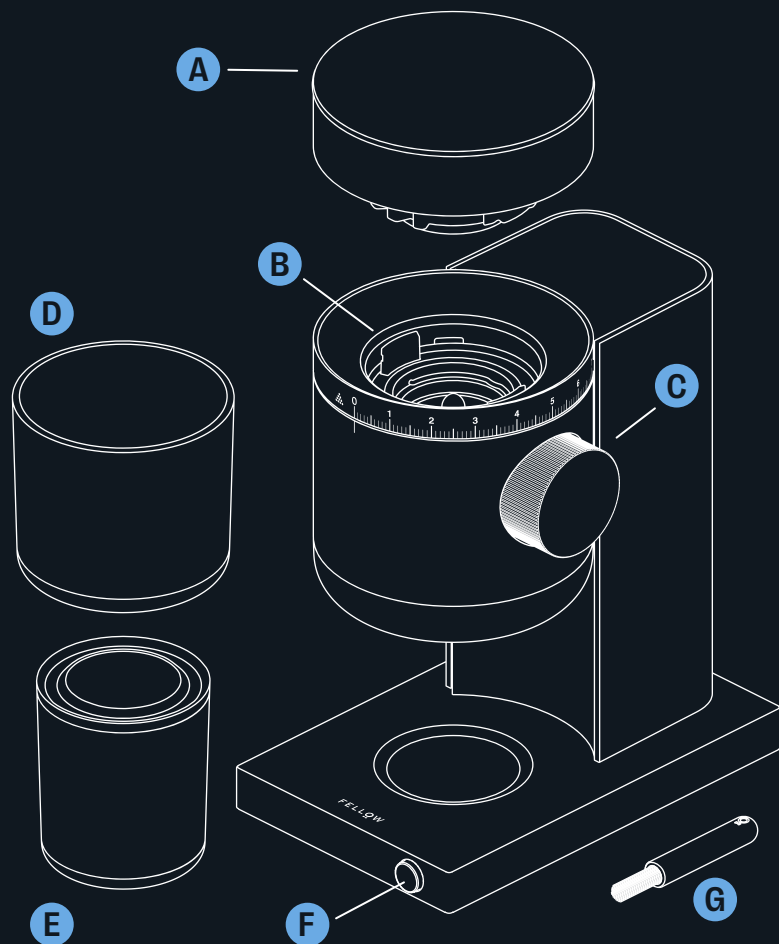
Niska retencja, dzięki której nie umknie żadne ziarno.



Automatyczne zatrzymywanie mielenia. Nie musisz stać nad młynkiem.

2-LETNIA OGRANICZONA GWARANCJA

BUDOWA I CZĘŚCI MŁYNKA



A POJEMNIK NA DOZĘ KAWY

Rozmiar zaprojektowany tak, aby maksymalizować świeżość kawy, z przewodnikiem mielenia pod pokrywką. Odwróć pokrywkę, aby skorzystać z miarek na 20 i 40 gramów, lub napełnij ją do pełna, aby odmierzyć 100 gramów (tylko plastikowa pokrywka).

B 48 MM ŻARNA STOŻKOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Zaprojektowany do szybkiego, precyzyjnego i równomiernego mielenia, zapewniającego wyjątkowy smak.

C POKRĘTŁO REGULACJI MIELENIA

Obróć, aby wybrać stopień zmielenia od drobnego (0) do grubego (10), z mikrokrokami pomiędzy.

D POJEMNIK NA KAWĘ

Magnetycznie zatraskiwany pod wylotem, aby wylapywać zmielone ziarna. Pojemność 100 g dla wszystkich metod parzenia kawy.

E POJEMNIK NA ESPRESSO

Ułatwia umieszczenie kawy w kolbie ekspresu. Pojemność 30g, kompatybilny z kolbami o średnicy 54 mm oraz 58 mm.

F PRZYCIŚK ZASILANIA Z AUTOMATYCZNYM WYŁĄCZANIEM

Naciśnij raz, aby rozpocząć mielenie, a urządzenie zatrzyma się automatycznie po zmieleniu wszystkich ziaren. Naciśnij i przytrzymaj, aby mielić przez 45 sekund.

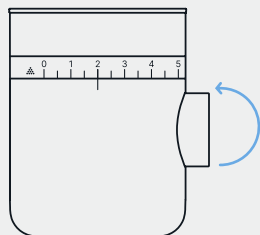
G SZCZOTKA

Do usuwania resztek zmielonej kawy i ogólnego czyszczenia. Magnetyczne mocowanie do górnej części tylnego słupka.

TWÓJ PRZEWODNIK PO MIELENIU

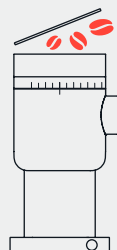
Rozpocznij tutaj

①



Ustaw pokrętkę, aby wybrać grubość mielenia — im większa liczba, tym grubsze mienie.

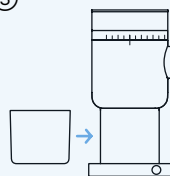
②



Użyj górnej pokrywy, aby odmierzyć ziarna kawy, wsyp je do młynka Opus i załóż pokrywę.

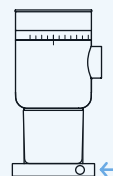
Do metod przelewowych i zaparzaczy

③



Umieść pod wylotem większy pojemnik na kawę

④



Naciśnij raz przycisk zasilania, aby rozpocząć mienie. Młynek Opus zatrzyma się automatycznie po zmieleniu wszystkich ziaren.

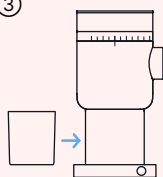
⑤



Wsyp zmieloną kawę do swojego ulubionego zaparzacza i rozpocznij proces parzenia!

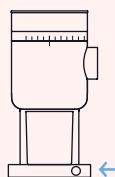
Do espresso

③



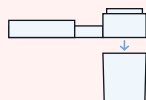
Umieść pod wylotem mniejszy pojemnik na kawę zmieloną pod espresso

④



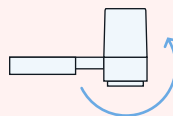
Naciśnij raz przycisk zasilania, aby rozpocząć mienie. Młynek Opus zatrzyma się automatycznie po zmieleniu wszystkich ziaren.

⑤



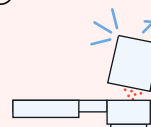
Zdejmij pojemnik na kawę i umieść na nim kolbę.

⑥



Odwróć tak, aby kolba znalazła się dole, a pojemnik na górze.

⑦



Postukaj w pojemnik, aby opróżnić całą kawę, a następnie wyjmij go. Teraz możesz rozpocząć ubijanie i zaparzanie kawy.

ZALECENIA DOTYCZĄCE PROPORCJI

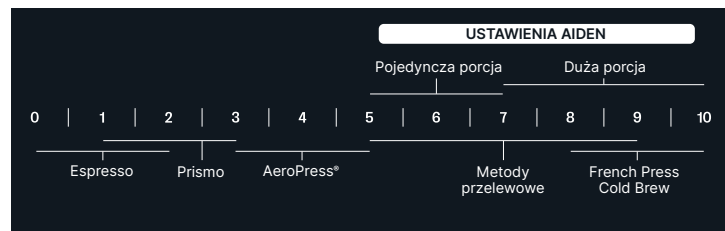
Dozowanie kawy

18 g → Espresso
20 g → Nakładka Fellow Prismo
do AeroPress®
25 g → AeroPress®
20 g → Przelew dla jednej osoby
40 g → Przelew dla dwóch osób
60 g → French Press dla 3 osób
80 g → Cold Brew
100 g → Ekspres przelewowy
na 12 filiżanek

Proporcja kawy do wody

1:2 → ESPRESSO
1:2.5 → Nakładka Fellow Prismo
do AeroPress®
1:8 → Cold Brew
1:14 → Zaparzacz French Press
1:15 → AEROPRESS®
1:16 → PRZELEW

USTAWIENIA MIELENIA



W przypadku ciemniejszych ziaren należy wybrać wyższą liczbę w ramach zalecanego ustawienia mielenia.

WSKAZÓWKI

ZACHOWAJ OSTROŻNOŚĆ PRZY
CZYSZCZENIU I KALIBRACJI

- ① Nie zostawiaj niezmielonych ziaren w młynku. Za każdym razem wysypuj ziarna do młynka tuż przed ich mieleniem. Im świeższa kawa, tym lepszy smak.
- ② Ustaw espresso za pomocą pokrętła regulacji mielenia, aby wprowadzić szczegółowe zmiany wielkości mielenia.
- ③ Jeżeli napar ma kwaśny smak, należy zmienić ustawienie mielenia na drobniejsze. Jeżeli napar ma gorzki smak, należy zmienić ustawienie mielenia na bardziej gruboziarniste.
- ④ Naciśnij krótko przycisk zasilania, aby rozpocząć mielenie, a młynek Opus zatrzyma się automatycznie po wykryciu, że pojemnik jest pusty. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania, a młynek Opus będzie mielił tylko przez 45 sekund.



www.fellowproducts.com | [@fellowproducts](https://www.instagram.com/fellowproducts)

789-00284 B