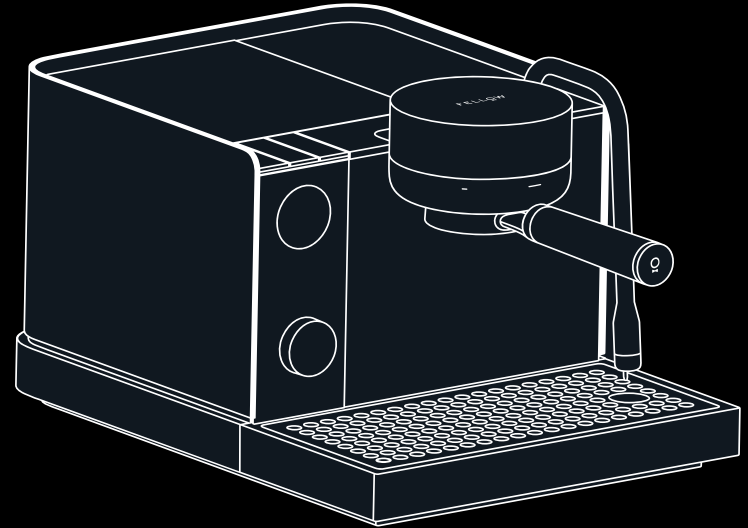


FELLOW®



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

789-00250 F

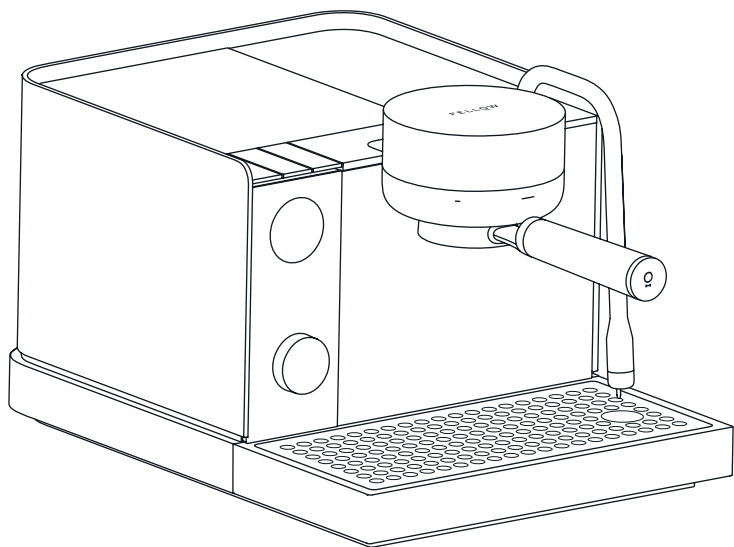
ESPRESSO SERIES 1

Guide de Familiarisation
Guía de Familiarización

GET TO KNOW YOU GUIDE

Ein Leitfaden Zum Kennenlernen
Przewodnik po produkcie

FELLOW®



ESPRESSO SERIES 1

GET TO KNOW YOU GUIDE

GETTING STARTED

Congratulations on choosing Espresso Series 1.

Whether this is your first home espresso machine or an upgrade to your existing one, you're in the right place.

WITH THIS MACHINE YOU CAN:

- Enjoy **true** barista-quality coffee at home.
- Create, experiment and tweak espresso profiles **with ease**.
- Get that one perfect shot and repeat it every day.

We're honored to be on this journey with you. Happy brewing!



THE FELLOW APP

Download the Fellow app at fellowproducts.com/app.
Connect your machine to WiFi and take control.
With the app you can:

- Keep your firmware updated with our latest features.
- Create, edit, and share espresso profiles.

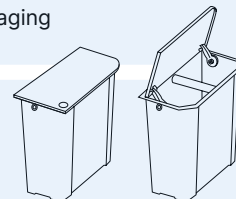
Connect your machine to WiFi by going to Settings > App Connectivity. You can also disconnect from WiFi here.



This is no ordinary appliance. Your espresso machine is a precision instrument. We recommend taking the following careful steps to set it up.

UNBOXING AND SET-UP

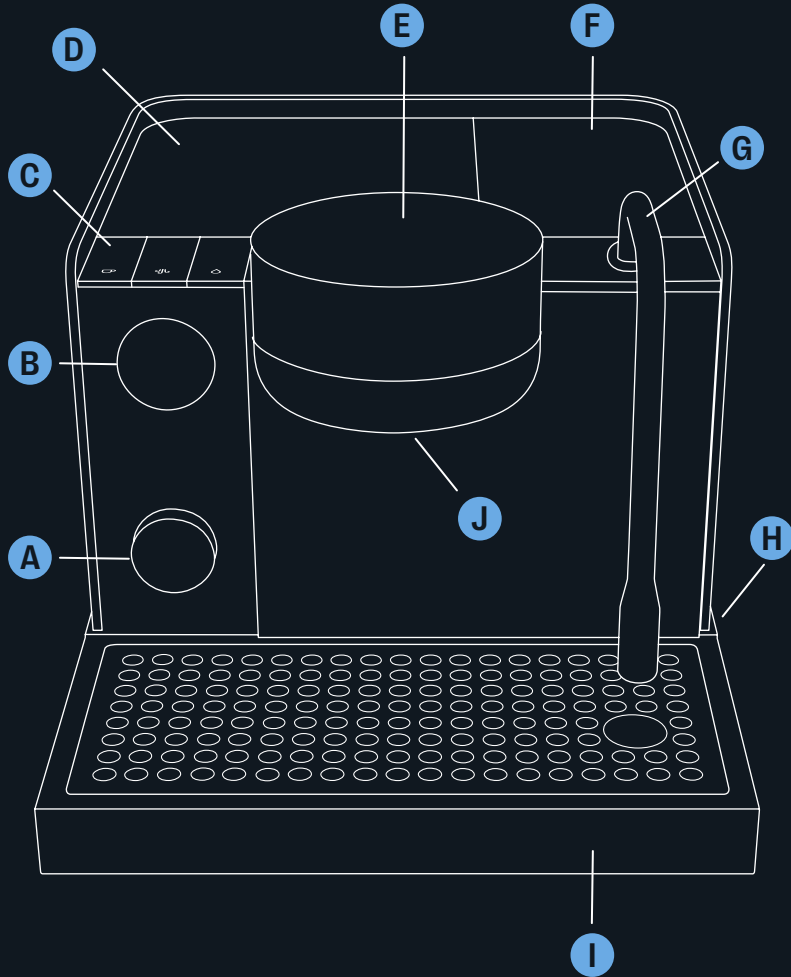
- ① Remove all packaging materials and labels, place the machine on a flat surface, and plug in. Any excess cord can be pushed into the hidden compartment in the rear. Recycle all plastic bags and protective covers to ensure children and others cannot reach them.
- ② Remove accessories from separate packaging and rinse them with warm soapy water.
- ③ Remove the water tank by pushing the top lid to reveal the handle. Pull the tank out from the machine and take it to a faucet to fill.
- ④ Follow on-screen setup prompts to configure the machine.
- ⑤ Once your machine is set up, flush water through the machine by pressing the brew button and letting water run through the grouphead until the brew cycle automatically stops. Repeat the same process with the steam and water buttons, letting each run for about 10 seconds, then pressing the button once more to stop the process.



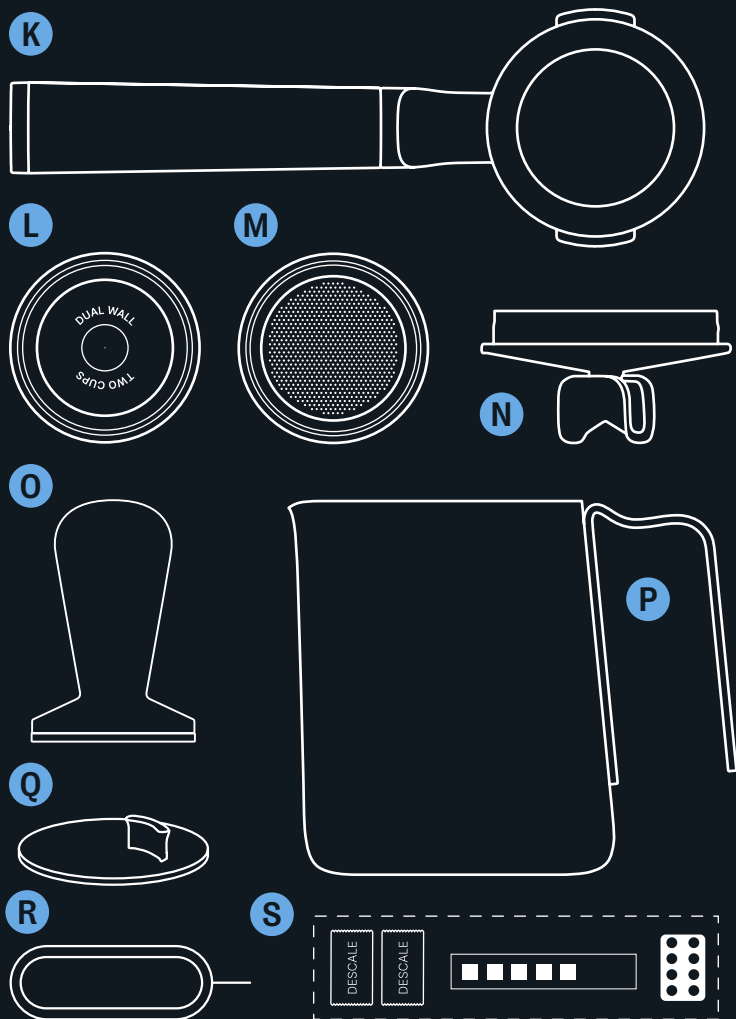
WARNING: Read the separate Safety Information booklet that accompanied this espresso machine before unpacking or using this machine. Failure to follow safety precautions in this booklet could result in serious injury or damage to the machine or other property. If this booklet is missing, go to fellowproducts.com to obtain a replacement.

For warranty information, see page 18.

ALL THE RIGHT PARTS



- A DIAL** Navigate the menu, select and edit espresso profiles, adjust steaming temperature, and customize machine settings.
- B DISPLAY** See what you're doing in full color LCD.
- C SHORTCUT BUTTONS** Press to brew a shot, steam milk, or get hot water.
- D STORAGE PAD** Keep your espresso cups, glasses, and tamper within easy reach. Cleaning tools stored underneath.
- E GROUPHEAD** With an internal heater to maintain thermal stability for consistently delicious espresso.
- F WATER TANK** 2 L capacity and easily removable for filling at your sink.
- G STEAM WAND** With temperature sensing, auto-purge, and a removable tip for deep cleaning.
- H BASE** With built-in cord nest for an uncluttered counter.
- I DRIP TRAY** Slides in and out for easy emptying. The corner red indicator will pop up when you need to empty it.
- J HOT WATER SPOUT** Dispenses volumetric doses of precisely heated water.

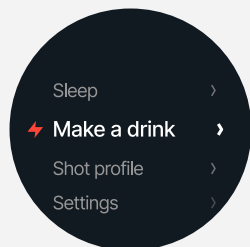


BUT WAIT, THERE'S MORE

K	58mm BOTTOMLESS PORTAFILTER	Industry standard commercial size with ergonomic handle for comfortable use.
L	58mm DUAL WALL DOUBLE SHOT BASKET	Pressurized to create consistent results. Ideal for pre-ground coffee and those new to dialing in grind size or getting the perfect tamp.
M	58mm SINGLE WALL DOUBLE SHOT BASKET	With unrestricted flow to allow you to dial in your grind size. Ideal for experienced brewers, experimenters, and those with precision grinders.
N	58mm SHOT SPLITTER	An optional attachment for a cleaner workflow or brewing into two vessels at once.
O	58mm METAL TAMPER	For tamping down your grounds, creating a flat surface for even extraction of your espresso
P	STEAMING PITCHER	With 10 oz capacity for your milk of choice.
Q	BACKFLUSH DISC	Slots into portafilter for flushing out machine interior. Stored underneath the storage pad.
R	STEAMWAND TIP CLEANER	Stored underneath the storage pad.
S	CLEANING SUPPLIES	Two packets of descale powder, one water hardness test strip, one set of backflush tablets
T	NEW SENSE OF CONFIDENCE	(not pictured)

NEW TO ESPRESSO?

① SELECT A DRINK



Use the dial to navigate the menu and select a drink from our preprogrammed options.

② GRIND YOUR BEANS



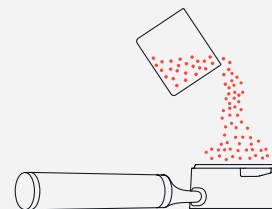
Measure out your beans and grind them on a fine setting within your grinder's espresso range.

③ PREP YOUR PORTAFILTER



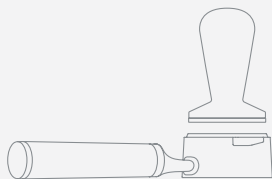
Place the single wall shot basket into the top of your portafilter.

④ ADD COFFEE



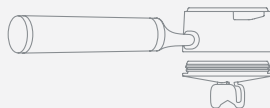
Add the coffee to your portafilter and distribute the grounds evenly using your fingers.

⑤ TAMP YOUR PUCK



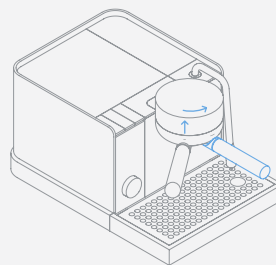
Hold the portafilter handle with it resting level on the counter and use the tamper to press vertically on your puck to create a perfectly level, flat surface.

⑥ OPTIONAL SHOT SPLITTER



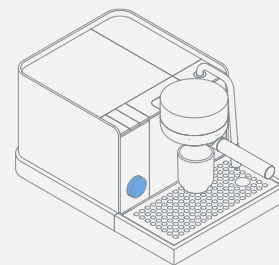
Add the shot splitter attachment if desired.

⑦ LOCK ONTO GROUPHEAD



Using the indicator markings to guide you, twist the portafilter right until it is snug.

⑧ START YOUR BREW



Place your drink vessel under the grouphead and push the dial to begin brewing.

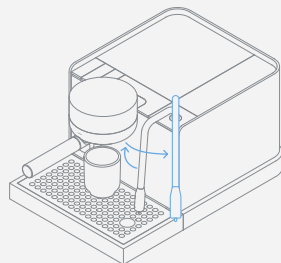
STEAMING MILK

① MEASURE MILK



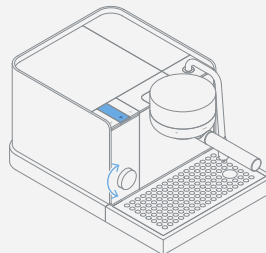
Measure out your milk of choice in the steaming pitcher.

② ADJUST STEAM WAND



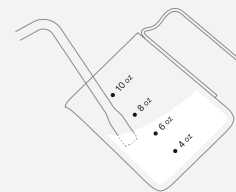
Lift and rotate the steam wand to a 45° angle. Place the pitcher underneath with the steam wand tip halfway towards the middle.

③ PRESS TO START



Press the steam button on top of the machine to begin steaming. Rotate the dial to adjust temperature if desired.

④ STEAM MILK



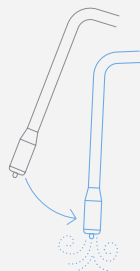
Begin with the tip of the steam wand at the surface of milk partially in and partially out, to introduce air. This should create a sound like ripping paper.

⑤ MAKE MICROFOAM



After a few seconds, lower steam wand into the middle of the milk to create a vortex and allow for the creation of microfoam.

⑥ PURGE STEAM WAND



Steaming will automatically stop once a target temperature is reached. Return the steam wand to a vertical position to allow it to auto purge and clean out any milk from the inside tip.

⑦ TAP PITCHER



Tap the bottom of the steaming pitcher on your counter a few times to get rid of any stray bubbles, then swirl it to mix the layers.

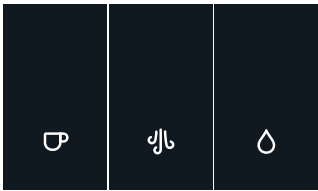
VIDEO GUIDES

Learn best by watching? Explore our video series for expert guidance on how to pull a shot, steam milk, and more. Scan this QR code to watch now:



SHORTCUTS

Already know what you're doing and want to go fast? The three buttons on top of your machine are your fast track to brewing, steaming, and getting hot water.



BREW A SHOT

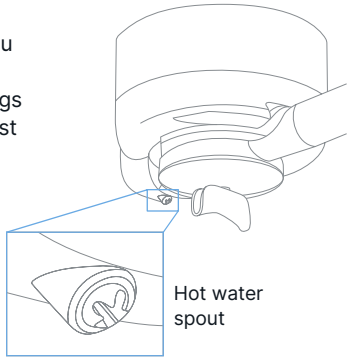
Press the brew button and your machine will use your default espresso profile to start brewing. You can change your default espresso profile by navigating to profiles in the menu.

STEAM MILK

Press the steam button to steam and turn the dial to choose your desired temperature. Steaming will automatically stop once a target temperature is reached and will auto-purge after use.

GET HOT WATER

Press the hot water button and you can select a specific volume and temperature. Your last used settings will be saved here or you can adjust at any point by turning the dial. The water will dispense from a separate small spout underneath the grouphead.



WATER

The quality of water you use will affect the taste of your coffee, your machine's maintenance frequency, and even its lifespan.

WHAT WATER SHOULD I USE?

We recommend using cold, soft, filtered water to maintain your machine in the long term, prevent mineral build-up, and for optimal flavor.

HOW DO I FIND OUT MY WATER'S HARDNESS?

Use the provided water hardness test strip. Tear package at the dotted line and carefully remove the test strip, touching only the white uncolored section. Dip the strip in a sample of your water for 1 second, then shake off excess. Wait 1 minute, then compare test strip to the following chart, counting the number of fully pink boxes.

Pink Boxes	°dH	ppm	Notes
0	0 °dH	0 ppm	See water treatment suggestions below.
1	5 °dH	89 ppm	Safe to use.
2	10 °dH	178 ppm	
3	15 °dH	267 ppm	
4	20 °dH	356 ppm	See water treatment suggestions below.
5	25 °dH	445 ppm	

WHAT SHOULD I DO IF I HAVE HARD WATER?

- We recommend any of the following:
- Use a limescale protection pad in your water tank.
 - Use distilled water with remineralization.
 - Use a reverse osmosis system with remineralization.

CAN I USE DISTILLED OR REVERSE OSMOSIS WATER?

Yes—distilled or reverse-osmosis water **with remineralization** is excellent for espresso. Using either type *without* remineralization can lead to internal corrosion.

GOOD TO GREAT ESPRESSO

Watch our videos for
all things espresso



IN-DEPTH GUIDES

Learn best by watching? We've created comprehensive videos and guides to help you brew your best espresso ever. Explore them at:

fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide

WHICH BEANS SHOULD I USE?

We recommended using freshly roasted coffee beans and grinding as you go. The type of beans you choose is very subjective. If you like fruity flavors in your coffee, a coffee with fruit tasting notes will only be more intense in espresso. The coffee you choose doesn't need to have "espresso" on the packaging. If you like a certain coffee as pour-over or drip, the chances are you'll also really like it as espresso. Experiment and explore with coffees you like using other brew methods as a starting point.

WHAT GRIND SETTING SHOULD I USE?

Start with 18g of coffee and grind it on a fine setting within your grinder's suggested range for espresso. Your shot time should be between 25-35 seconds. If your shot pulls too slowly or too quickly, the machine will suggest grind adjustments. Your grind size can change from roast to roast, so feel free to experiment. With espresso, small or "micro" adjustments go a long way.

WHICH SHOT BASKET IS BEST TO USE?

Your machine comes with two shot baskets: single wall and double wall. The single wall shot basket is the industry standard. It provides greater control over your extraction; you can watch your shot extracting from below and evaluate your puck prep. The double-wall shot basket will artificially build pressure. It should be used if you don't have a grinder that can grind fine enough, or are using pre-ground coffee.

HOW TO PREP YOUR PUCK

After adding coffee to your portafilter, you should level off the top of the grounds so that they are flat. You can use two fingers to distribute your grounds. Position your palm on the edge of the portafilter and rotate your fingers to brush the surface of your coffee grounds. Try to avoid applying any downward pressure to the grounds.

HOW TO TAMP YOUR PUCK

If you're using a bottomless portafilter (without the shot splitter attachment), place it flat on the edge of your counter while holding the handle. If you're using the shot splitter, place the flat edge of one side of the shot splitter on the counter to make sure the portafilter is level. The tamper should fit perfectly into the portafilter. Hold the handle with your arm straight up and apply even downward pressure. You want to apply force on a perfectly level plane, so that one side of your puck isn't more compacted than the other creating uneven extraction.

ESPRESSO PROFILES

Your machine can do a lot more than just pull a shot at 9 bars like most others. It features our own highly refined default pressure profiles as a starting point, as well as the ability to experiment and build your own espresso profiles. You can also get super technical and create your own espresso profiles by changing ratio, temperature, pressure, and flow to dial in your shots however you want.

CARE & MAINTENANCE

General safety: Unplug from outlet when not in use for extended periods of time, before cleaning, before moving the device, and when storing the appliance. To disconnect from your power source, make sure the appliance is not in use, and then remove the plug from the outlet. Do not pull on the cord itself as it may damage the cord and eventually cause electric shock. Do not use any liquid other than water in the machine.

CLEANING

EVERY USE	DAILY	EVERY WEEK	AS NEEDED
Steam Wand	Tamper	Exterior	Backflush Machine
Flush Grouphead	Portafilter	Water Tank	Unclog Steam Wand
	Shot Baskets	Drip Tray	
	Steaming Pitcher	Shower Screen	

Espresso machines require a little more love than other appliances, but we've automated several cleaning routines. Your machine will notify you so you don't have to memorize every cleaning schedule yourself.

SUPPORT + CONTACT

From your first shot to your hundredth, we're with you.

For all your espresso related questions, visit our help center: fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide, or email us at hello@fellowproducts.com.

EVERY USE	Purge Steam Wand: The steam wand will auto-purge after every use. After it purges, wipe down the exterior with a bar towel.
	Rinse Grouphead: After every shot, long press the brew button to rinse the grouphead. This helps rinse coffee grounds from the shower head and keeps your espresso tasting best.
DAILY	Accessories: Hand wash the tamper and portafilter in warm soapy water, avoiding the wood handles (if applicable). Apply a food safe mineral oil to the wood once a month and buff with a soft cloth. The shot baskets and steaming pitcher are dishwasher safe.
EVERY WEEK	Exterior: Clean the outside of the machine using only a soft, damp cloth. Paper towels or abrasive cloths and household cleaners may scratch or damage the finish. Do not run water over the machine or submerge it in water to clean.
	Water Tank: Remove the water tank from the espresso machine and empty it. Hand wash with warm, soapy water. Use a soft bristled brush to reach the bottom of the water tank. Dry the outside of the water tank and place back in the espresso machine.
	Drip Tray: Remove it, disassemble the surface panel, and hand wash both with warm, soapy water. Note that when the drip tray is full, a red indicator will pop up.
	Shower Screen: This is on the underside of your grouphead. Unscrew the shower screen and use a cleaning solution or coffee detergent to scrub the shower screen and inside of the grouphead with a cloth or small brush.
AS NEEDED	Backflush Machine: To do this, you'll need the backflush disc (found under the storage pad), the portafilter, and a cleaning solution. Select "backflush cleaning" from the maintenance menu and follow the steps on the screen.
	Unclog Steam Wand: If your steam wand gets clogged and steam isn't coming out, use the cleaning tool under the storage pad. Slot it into the tip of the steamwand to remove any build up.

DESCALE MACHINE

We recommend descaling once every three months. The machine also tracks the volume of water used and will show a “DESCALE” notification when descaling is required.

To descale, follow these steps:



- 1 Use one of the two provided packets of descaling powder. You can also use Fellow's Descaling Concentrate (available at fellowproducts.com) or any other high quality biodegradable and phosphate-free coffee machine liquid descaler. We don't recommend using vinegar, as it is difficult to rinse from the machine thoroughly and may impact the flavor of the coffee.
- 2 Add the correct dose of descaler to your water reservoir, according to the manufacturer's instructions. Then fill with fresh water to the MAX line (2000 mL).
- 3 Select the descale mode from the display menu and start the cycle. You'll be guided through the remaining process step by step on screen.

WARRANTY INFORMATION

Fellow warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a two-year period after the original date of consumer purchase. This warranty is valid only for the original consumer, or for machines purchased through authorized retailers and with proof of purchase. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, email us at hello@fellowproducts.com.

OPTIONAL ACCESSORIES

1 SCALE



Consistency is key with espresso and a scale helps you ensure you're using the correct amount of coffee every time.

2 KNOCK BOX



A satisfying place to knock used coffee pucks out of your portafilter.

3 GUIDED TAMPER



Ensures an even, flat tamp and helps prevent uneven extraction that can affect the flavor of your brew.

4 TAMPING MAT



Provides a stable, clean surface to tamp on, protecting your portafilter and counter.

5 PREMIUM PORTAFILTER



Featuring a luxurious wooden handle to elevate your ritual.

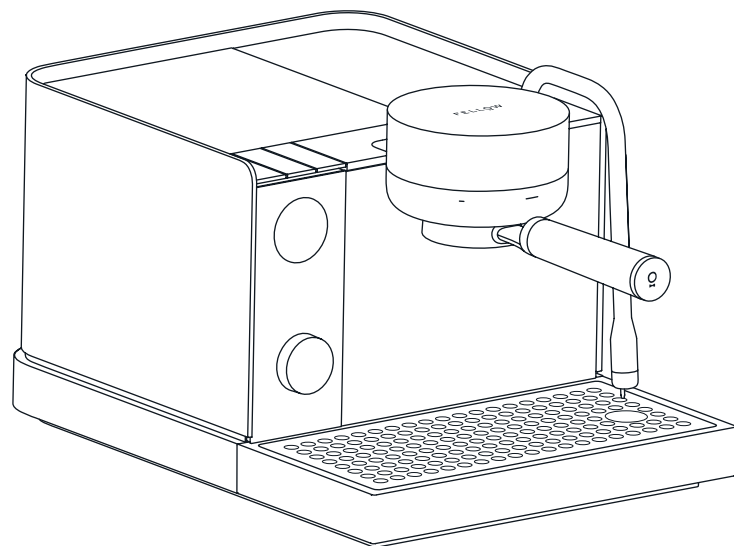
6 ESPRESSO GLASSWARE



Perfectly sized for classic drinks so you can serve in style.

Explore our collection at: fellowproducts.com/espresso

FELLOW®



ESPRESSO SERIES 1

GUIDE DE FAMILIARISATION

DÉMARRAGE

Nous vous félicitons d'avoir choisi la machine Espresso Series 1.

Qu'il s'agisse de votre première machine à espresso ou d'une nouvelle machine, vous êtes au bon endroit.

AVEZ CETTE MACHINE, VOUS POUVEZ :

- Déguster un café de qualité **barista** à la maison.
- Créez, expérimentez et affinez facilement vos profils d'espresso.
- Obtenez cette dose parfaite et reproduisez-la chaque jour.

Nous sommes honorés de pouvoir vous accompagner dans cette aventure. Bonne infusion !



APPLICATION DE FELLOW

Téléchargez l'application Fellow sur fellowproducts.com/app. Connectez votre machine au Wi-Fi et prenez contrôle. Avec l'application, vous pouvez :

- Garder le firmware à jour avec les dernières fonctionnalités.
- Créer, modifier et partager des profils d'espresso.

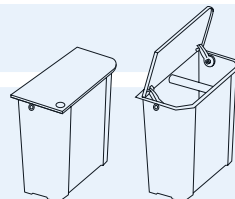
Connectez votre machine au Wi-Fi en allant dans Paramètres > Connectivité de l'app. Vous pouvez également la déconnecter du Wi-Fi ici.



Cet appareil est exceptionnel. Votre machine à espresso est un instrument de précision. Il est recommandé de bien suivre les étapes d'installation.

DÉBALLAGE ET INSTALLATION

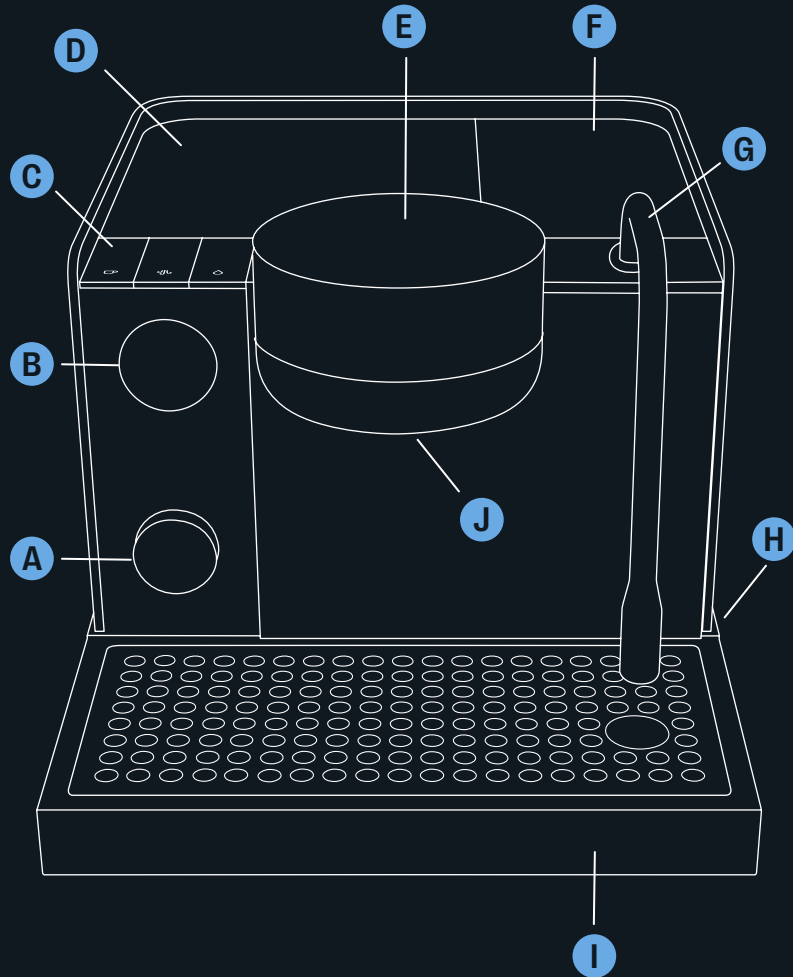
- ① Retirer tout le matériel d'emballage et les étiquettes, placer la machine sur une surface plane et la brancher. La longueur de cordon d'alimentation qui dépasse peut être poussée dans le compartiment dissimulé à l'arrière. Recycler tous les sacs de plastique et les housses de protection pour éviter que les enfants et bambins jouent avec.
- ② Retirer les accessoires de leurs emballages et les rincer dans de l'eau savonneuse tiède.
- ③ Retirer le réservoir d'eau en appuyant sur le couvercle pour faire apparaître la poignée. Retirer le réservoir de la machine et le mettre sous le robinet pour le remplir.
- ④ Suivre les instructions affichées à l'écran pour configurer la machine.
- ⑤ Une fois votre machine installée, rincez-la en appuyant sur le bouton d'infusion et en laissant l'eau s'écouler par la tête de groupe jusqu'à ce que le cycle s'arrête automatiquement. Répétez l'opération avec les boutons de vapeur et d'eau, en laissant chacun s'écouler pendant environ 10 secondes, puis appuyez à nouveau sur le bouton pour arrêter le processus.



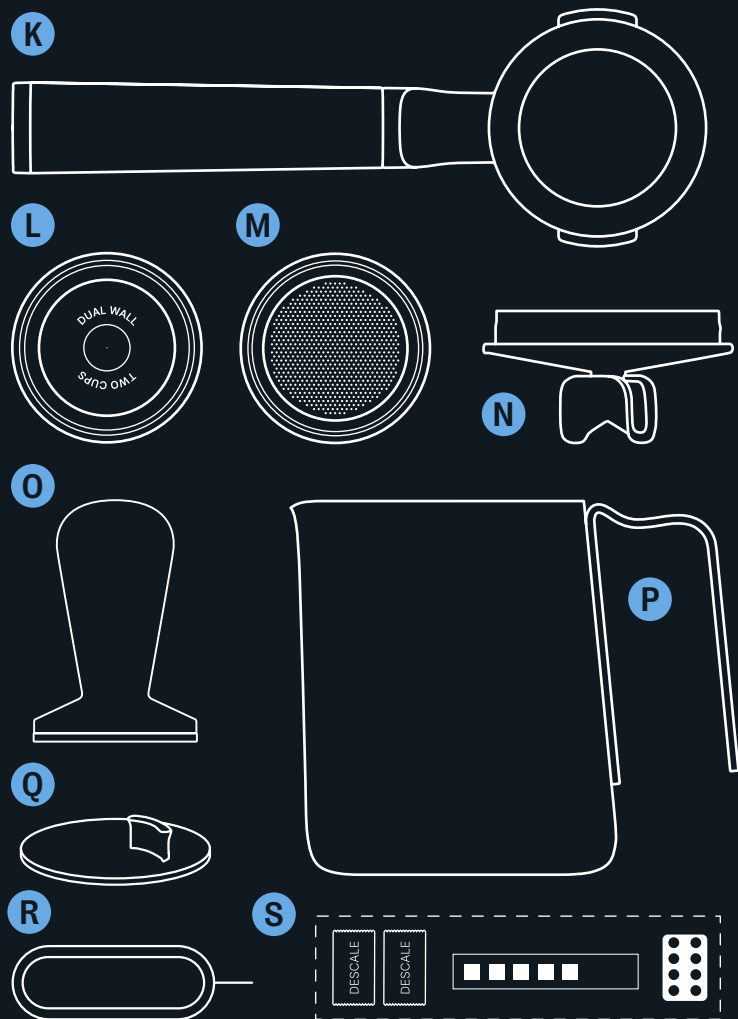
AVERTISSEMENT : Lisez le livret d'informations de sécurité distinct qui accompagnait cette machine à espresso avant de la déballer ou de l'utiliser. Le non-respect des consignes de sécurité contenues dans ce livret pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages à la machine ou à d'autres biens. Si ce livret est manquant, veuillez consulter fellowproducts.com pour en obtenir un de rechange.

Pour des renseignements sur la garantie et l'enregistrement du produit, consulter la page 38.

TOUTES LES BONNES PIÈCES



- A MOLETTE** Naviguez dans le menu, sélectionnez et modifiez les profils d'espresso, ajustez la température de la vapeur et personnalisez les paramètres de la machine.
- B AFFICHAGE** Affiche ce que vous faites sur l'écran LCD couleur.
- C BOUTON DE RACCOURCI** Appuyez pour préparer un café, chauffer du lait à la vapeur ou obtenir de l'eau chaude.
- D TAPIS DE STOCKAGE** Gardez vos tasses à espresso, vos verres et votre tamper à portée de main. Les outils de nettoyage sont situés dessous.
- E TÊTE DU GROUPE** Dotée d'un système de chauffage interne qui maintient la stabilité thermique pour un espresso toujours délicieux.
- F RÉSERVOIR D'EAU** Capacité de 2 litres, facilement amovible pour être rempli au robinet.
- G TIGE DE VAPEUR** Avec détection de la température, purge automatique et un embout amovible pour faciliter le nettoyage.
- H BASE** Avec un logement intégré pour le cordon d'alimentation, pour garder l'espace propre.
- I BAC D'ÉGOUTTAGE** Glisse vers l'intérieur et l'extérieur pour faciliter le vidage. L'indicateur rouge sur le bord s'affichera lorsqu'il est temps de le vider.
- J DISTRIBUTEUR D'EAU CHAUDE** Distribue des doses volumétriques d'eau chauffée avec précision.



MAIS ATTENDEZ, CE N'EST PAS TOUT

- | | | |
|----------|--|--|
| K | PORTAFILTRE SANS FOND DE 58 MM | Format commercial standard de l'industrie avec une poignée ergonomique pour une utilisation confortable. |
| L | PANIER DOUBLE PAROI À DOUBLE INJECTION DE 58 mm | Pressurisé pour obtenir des résultats constants. Idéal pour le café prémoulu et pour ceux qui n'ont pas l'habitude de régler la taille de la mouture ou de faire un tassage parfait. |
| M | PANIER FILTRE DOUBLE À PAROI SIMPLE DE 58 mm | Avec un débit sans restriction pour vous permettre de régler la taille de votre mouture. Idéal pour les brasseurs expérimentés, les expérimentateurs et ceux qui possèdent des moulins de précision. |
| N | DIVISEUR DE CAFÉ DE 58 mm | Un accessoire optionnel pour un travail plus propre ou pour infuser dans deux récipients simultanément. |
| O | TAMPER EN MÉTAL DE 58 MM | Pour tasser la mouture et créer une surface parfaitement plane pour une extraction uniforme de l'espresso. |
| P | PICHET À VAPEUR | Avec une capacité de 10 oz pour le lait de votre choix. |
| Q | DISQUE DE RÉTRO-RINÇAGE | S'insère dans le portafiltre pour rincer l'intérieur de la machine. Se range sous le tapis de stockage. |
| R | NETTOYEUR D'EMBOUTS DE TIGE DE VAPEUR | Se range sous le tapis de stockage. |
| S | PRODUITS DE NETTOYAGE | Deux sachets de poudre de détartrage, une bandelette de test de dureté de l'eau, un jeu de tablettes de rétro-rinçage |
| T | UN NOUVEAU SENTIMENT DE CONFIANCE | (aucune photo) |

VOUS ÊTES NOVICE EN MATIÈRE D'ESPRESSO ?

① CHOISISSEZ UNE BOISSON



Utilisez la molette pour naviguer dans le menu et sélectionnez une boisson parmi nos options préprogrammées.

② MOUDREZ VOS GRAINS DE CAFÉ



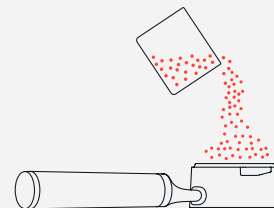
Mesurez vos grains et moudez-les avec un réglage fin dans la plage d'espresso de votre moulin.

③ APPUYER POUR COMMENCER



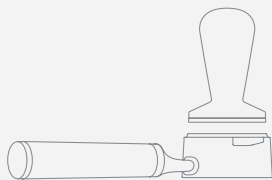
Placez le panier filtre à pari simple dans le haut de votre portafiltre.

④ AJOUTEZ DU CAFÉ



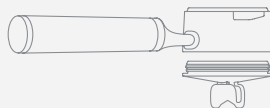
Ajoutez du café dans votre portafiltre et répartissez le marc uniformément avec vos doigts.

⑤ TAMPONNEZ VOTRE PALET



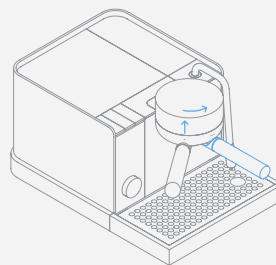
Tenez la poignée du portafiltre de manière à ce qu'elle repose à plat sur le comptoir et utilisez le tamber pour presser verticalement sur votre palet pour créer une surface parfaitement plane.

⑥ DIVISEUR DE CAFÉ EN OPTION



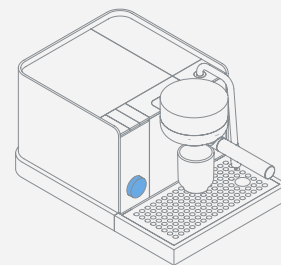
Ajoutez l'accessoire de division de café si vous le souhaitez.

⑦ VERROUILLEZ LA TÊTE DU GROUPE



En vous aidant des repères indicateurs, tournez le portafiltre vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

⑧ COMMENCEZ À FAIRE VOTRE CAFÉ



Placez votre récipient sous la tête du groupe et appuyez sur la molette pour commencer l'infusion.

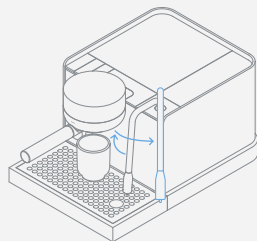
LAIT À LA VAPEUR

① COMMENCEZ À FAIRE VOTRE CAFÉ



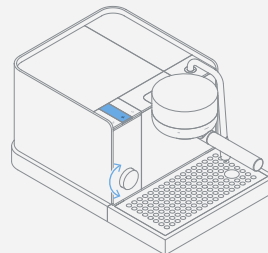
Mesurez le lait de votre choix dans le pichet fumant.

② AJUSTEZ LA TIGE DE VAPEUR



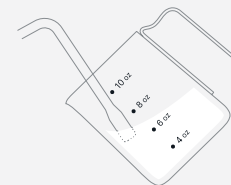
Soulevez et tournez la tige de vapeur à un angle de 45°. Placez le pichet en dessous, la pointe de la tige de vapeur à mi-chemin au milieu.

③ PRESS TO START



Tourner la molette pour ajuster la température si nécessaire. Tourner la molette pour ajuster la température si nécessaire.

④ CHAUFFEZ LE LAIT À LA VAPEUR



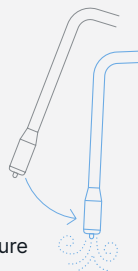
Commencez avec la pointe de la tige de vapeur à la surface du lait, partiellement à l'intérieur et partiellement à l'extérieur, pour introduire de l'air. Cela devrait produire un son semblable à celui d'un papier déchiré.

⑤ FAITES DE LA MICRO-MOUSSE



Après quelques secondes, abaissez la tige de vapeur au milieu du lait pour créer un tourbillon et permettre la création de micro-mousse.

⑥ PURGEZ LA TIGE DE VAPEUR



La vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température cible est atteinte. Remettez la tige de vapeur en position verticale pour la purger automatiquement et nettoyer le lait qui se trouve à l'intérieur de l'embout.

⑦ TAPOTER LE PICHET



Tapotez le fond du pichet à vapeur sur votre comptoir plusieurs fois pour faire sortir les bulles, puis faites-le tourner pour mélanger les couches.

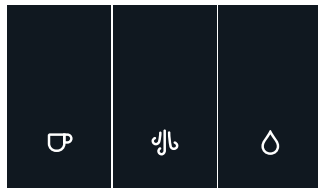
GUIDES VIDÉO

Vous apprenez mieux en regardant? Explorez notre série de vidéos pour des conseils d'experts sur la façon de tirer une dose, de faire mousser le lait, et plus encore. Scannez ce code QR pour visionner maintenant :



RACCOURCIS

Vous savez déjà ce que vous faites et vous voulez vous dépêcher ? Les trois boutons au-dessus de votre machine vous permettent d'accélérer la préparation, la cuisson à la vapeur et l'obtention d'eau chaude.



PRÉPARER UN CAFÉ

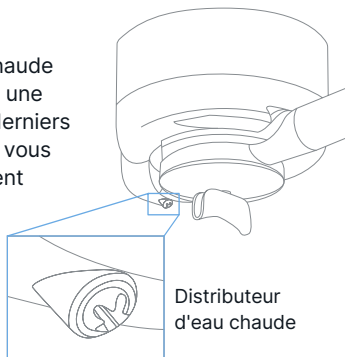
Appuyez sur le bouton d'infusion et votre machine utilisera votre profil d'espresso par défaut pour commencer l'infusion. Vous pouvez changer votre profil d'espresso par défaut en naviguant vers les profils dans le menu.

CHAUFFEZ LE LAIT À LA VAPEUR

Appuyez sur le bouton Vapeur et tournez la molette pour choisir la température désirée. La vapeur s'arrête automatiquement lorsque la température cible est atteinte et se purge automatiquement après utilisation.

OBTENIR DE L'EAU CHAUDE

Appuyez sur le bouton d'eau chaude pour sélectionner un volume et une température spécifiques. Vos derniers réglages sont enregistrés ici et vous pouvez les ajuster à tout moment en tournant la molette. L'eau est distribuée par un petit distributeur séparé situé sous la tête du groupe.



EAU

La qualité de l'eau que vous utilisez influencera le goût de votre café, la fréquence d'entretien de votre machine et même sa durée de vie.

QUEL TYPE D'EAU DOIS-JE UTILISER ?

Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide, douce et filtrée pour entretenir votre machine à long terme, éviter l'accumulation de tartre et obtenir un goût optimal.

COMMENT PUIS-JE CONNAÎTRE LA DURETÉ DE MON EAU ?

Utilisez la bandelette de test de dureté de l'eau fournie. Déchirez l'emballage au niveau de la ligne pointillée et retirez la bandelette avec précaution, en ne touchant que la partie blanche non colorée. Plongez la bandelette dans un verre de votre eau pendant une seconde, puis secouez. Attendez 1 minute, puis comparez la bandelette au tableau suivant, en comptant le nombre de cases entièrement roses.

Cases roses	°dH	ppm	Remarques
0	0 °dH	0 ppm	Voir les suggestions de traitement de l'eau ci-dessus.
1	5 °dH	89 ppm	Ok à utiliser.
2	10 °dH	178 ppm	
3	15 °dH	267 ppm	
4	20 °dH	356 ppm	
5	25 °dH	445 ppm	Voir les suggestions de traitement de l'eau ci-dessus.

QUE PUIS-JE FAIRE SI MON EAU EST TRÈS DURE ?

Nous recommandons l'une des options suivantes :

- Utilisez un sachet ou filtre anticalcaire dans votre réservoir d'eau.
- Utilisez de l'eau distillée avec reminéralisation.
- Utilisez un système d'osmose inverse avec reminéralisation.

PUIS-JE UTILISER DE L'EAU DISTILLÉE OU ISSUE DE L'OSMOSE INVERSE ?

Oui — l'eau distillée ou issue de l'osmose inverse **avec reminéralisation** est excellente pour l'espresso. L'utilisation de l'un ou l'autre de ces types d'eau **sans** reminéralisation peut entraîner une corrosion interne.

DU BON À L'EXCELLENT ESPRESSO

Regardez nos vidéos
pour tout savoir
sur l'espresso :



GUIDES APPROFONDIS

Vous apprenez mieux en regardant ? Nous avons créé des vidéos et des guides complets pour vous aider à mieux préparer vos espresso. Découvrez-les sur : fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide

QUELS TYPES DE GRAINS DOIS-JE UTILISER ?

Nous recommandons d'utiliser des grains de café fraîchement torréfiés et de les moulinner seulement lorsque vous en avez besoin. Le type de grains que vous choisissez est très subjectif. Si vous aimez les saveurs fruitées dans votre café, un café aux notes fruitées ne sera que plus intense dans l'espresso. Le café que vous choisissez ne doit pas nécessairement avoir la mention « espresso » sur l'emballage. Si vous aimez un certain café en tasse ou en goutte-à-goutte, il y a de fortes chances que vous l'aimerez aussi en tant qu'espresso. Expérimentez et explorez les cafés que vous aimez en utilisant d'autres méthodes d'infusion comme point de départ.

QUEL RÉGLAGE DE MOUTURE DOIS-JE UTILISER ?

Commencez avec 18 g de café et moulez avec un réglage fin dans la plage recommandée par votre moulin pour l'espresso. La durée de votre café devrait être entre 25 et 35 secondes. Si votre café s'écoule trop lentement ou trop rapidement, la machine vous recommandera d'ajuster la mouture. La taille de la mouture peut varier d'une torréfaction à l'autre, n'hésitez donc pas essayer d'autres tailles. Avec l'espresso, les petits ou « micro » ajustements sont très utiles.

QUEL EST LE MEILLEUR PANIER À CAFÉ À UTILISER ?

Votre machine est livrée avec deux paniers à café : à paroi simple et à paroi double. Le porte-filtre à simple paroi est la norme de l'industrie. Il offre un meilleur contrôle sur l'extraction : vous pouvez observer l'écoulement de votre espresso par le dessous et évaluer la préparation de votre galette de café. Le porte-filtre à double paroi crée artificiellement de la pression. Il doit être utilisé si votre moulin ne permet pas une mouture suffisamment fine, ou si vous utilisez du café pré-moulu.

COMMENT PRÉPARER VOTRE PALET

Après avoir versé le café dans votre portafiltre, vous devez niveler le dessus de la mouture pour qu'elle soit parfaitement plate. Vous pouvez utiliser deux doigts pour répartir la mouture. Placez votre paume sur le bord du portafiltre et tournez vos doigts pour effleurer la surface du café moulu. Essayez d'éviter d'exercer une pression vers le bas sur le café moulu.

COMMENT TASSER VOTRE PALET

Si vous utilisez un portafiltre sans fond (sans l'accessoire diviseur de café), placez-le à plat sur le bord de votre comptoir tout en tenant la poignée. Si vous utilisez l'accessoire diviseur de café, placez le bord plat d'un côté du diviseur de café sur le comptoir pour vous assurer que le portafiltre est de niveau. Le tamper doit rentrer parfaitement dans le portafiltre. Tenez la poignée avec le bras tendu vers le haut et exercez une pression régulière vers le bas. Vous voulez appliquer la force sur un plan parfaitement plat, de sorte qu'un côté de votre café ne soit pas plus compact que l'autre, ce qui peut créer une extraction inégale.

PROFILS D'ESPRESSO

Votre machine ne se contente pas d'infuser seulement un café à 9 bars comme la plupart des autres machines. Elle intègre nos propres profils de pression par défaut hautement affinés comme point de départ, ainsi que la possibilité d'expérimenter et de créer vos propres profils d'espresso. Vous pouvez également devenir très technique et créer vos propres profils d'espresso en ajustant le ratio, la température, la pression et le débit pour régler précisément vos doses à votre guise.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Sécurité générale : Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée, avant de le nettoyer, de le déplacer et de le ranger. Pour débrancher l'appareil de la prise électrique, assurez-vous d'abord qu'il n'est pas utilisé, puis débranchez la fiche de la prise. Ne tirez pas sur le cordon même, car cela pourrait l'endommager et provoquer un choc électrique par la suite. N'utilisez pas des liquide autre que de l'eau dans la machine.

NETTOYAGE

CHAQUE UTILISATION	TOUS LES JOURS	TOUTES LES SEMAINES	SI NÉCESSAIRE
Tige de vapeur	Tamper	Extérieur	Rétro-rinçage de la machine
Rincer la tête du groupe	Portafiltre	Réservoir d'eau	Déboucher la tige de vapeur
	Paniers filtre	Bac d'égouttage	
	Pichet à vapeur	Filtre de douche	

Les machines à espresso nécessitent un peu plus d'attention que les autres machines, mais nous avons automatisé plusieurs routines de nettoyage. Votre machine vous en informera pour que vous n'ayez pas besoin de mémoriser chaque programme de nettoyage vous-même.

SUPPORT + CONTACT

De la première à la centième tasse, nous sommes toujours à vos côtés.

Pour toutes vos questions sur l'espresso, visitez notre centre d'aide :

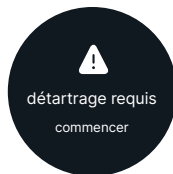
fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide,

ou envoyez-nous un e-mail à : **hello@fellowproducts.com**.

CHAQUE UTILISATION	Purger la tige de vapeur : La tige de vapeur se purge automatiquement après chaque utilisation. Après la purge, essuyez l'extérieur avec une serviette de bar. Rincer la tête du groupe : Après chaque shot, appuyez longuement sur le bouton d'infusion pour rincer la tête de groupe. Cela permet d'éliminer les résidus de café de la douchette et de préserver le goût de votre espresso.
TOUS LES JOURS	Accessoires : Lavez à la main le tasseur et le porte-filtre avec de l'eau chaude savonneuse, et évitez les poignées en bois (le cas échéant). Une fois par mois, appliquez de l'huile minérale alimentaire sur le bois et polissez-le avec un chiffon doux pour éviter qu'il ne se dessèche et ne se craquèle. Les paniers filtre et le pichet à vapeur peuvent être lavés au lave-vaisselle.
TOUTES LES SEMAINES	Extérieur : Nettoyez l'extérieur de la machine avec un chiffon doux et humide uniquement. Les serviettes en papier ou les chiffons abrasifs et les nettoyeurs ménagers peuvent rayer ou endommager la finition. Ne faites pas couler de l'eau sur la machine et ne l'immergez pas pour la nettoyer. Réservoir d'eau : Enlevez le réservoir d'eau de la machine à espresso et videz-le. Lavez à la main avec de l'eau tiède savonneuse. Utilisez une brosse à poils doux pour atteindre le fond du réservoir d'eau. Séchez l'extérieur du réservoir d'eau et remettez-le dans la machine à espresso. Bac d'égouttage : Enlevez-le, démontez le panneau de surface et lavez-le à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Notez que lorsque le bac d'égouttage est plein, un indicateur rouge s'affiche. Filtre de douche : Cela se trouve sous votre tête de groupe. Dévissez l'écran de douche et utilisez une solution de nettoyage ou un détergent à café pour frotter l'écran de douche et l'intérieur de la tête de groupe avec un chiffon ou une petite brosse.
SI NÉCESSAIRE	Rétro-rinçage de la machine : Pour ce faire, vous aurez besoin du disque de rétro-lavage (situé sous le tapis de rangement), du portafiltre et d'une solution de nettoyage. Sélectionnez « backflush cleaning » dans le menu d'entretien et suivez les étapes à l'écran. Déboucher la tige de vapeur : Si votre tige de vapeur est obstruée et que la vapeur ne sort plus, utilisez l'outil de nettoyage situé sous le tapis de stockage. Insérez-le à un angle dans l'extrémité de la tige de vapeur pour éliminer toute accumulation.

DÉTARTRE LA MACHINE

Nous recommandons de détartrer la machine tous les trois mois. L'appareil enregistre également le volume d'eau utilisé et affiche une notification « DÉTARTRAGE » lorsqu'un détartrage est nécessaire. Pour effectuer un détartrage, faites comme suit :



- 1 Utilisez l'un des sachets de poudre détartrante fournis. Vous pouvez également utiliser le détartrant concentré liquide de Fellow (disponible sur fellowproducts.com) ou tout autre détartrant liquide biodégradable et sans phosphate de haute qualité pour machine à café. Nous vous déconseillons d'utiliser du vinaigre, car il est difficile de le rincer complètement de la machine et il pourrait altérer le goût du café.
- 2 Ajoutez la dose correcte de détartrant dans le réservoir d'eau, conformément aux instructions du fabricant. Remplissez avec de l'eau fraîche jusqu'à la ligne MAX (2000 ml).
- 3 Sélectionnez le mode de détartrage dans le menu d'affichage et démarrez le cycle. L'écran vous guidera étape par étape tout au long du processus.

INFORMATIONS SUR LA GARANTIE

Fellow garantit ce produit contre tout défaut de matériau ou de fabrication pendant deux ans à compter de la date d'achat initiale. Cette garantie est valable uniquement pour le consommateur initial ou pour les machines achetées auprès de revendeurs agréés et sur présentation d'une preuve d'achat. Si le produit présente un défaut pendant la période de garantie ou si vous avez des questions concernant la garantie ou le service, veuillez nous contacter par e-mail à l'adresse hello@fellowproducts.com.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

1 BALANCE



La régularité est la clé de l'espresso et la balance permet de vous assurer que vous utilisez toujours la bonne quantité de café à chaque fois.

2 BOÎTE DE CHOCS



Un endroit satisfaisant pour faire tomber les palets de café usagés de votre portafiltre.

3 TAMPER GUIDÉ



Assure un tassage uniforme et plat et aide à empêcher une extraction inégale qui peut affecter le goût de votre café.

4 TAPIS DE TASSAGE



Fournit une surface stable et propre pour tasser, protégeant ainsi le filtre à café et le comptoir.

5 PORTAFILTRE PREMIUM



Doté d'une poignée en bois luxueuse pour rehausser votre rituel.

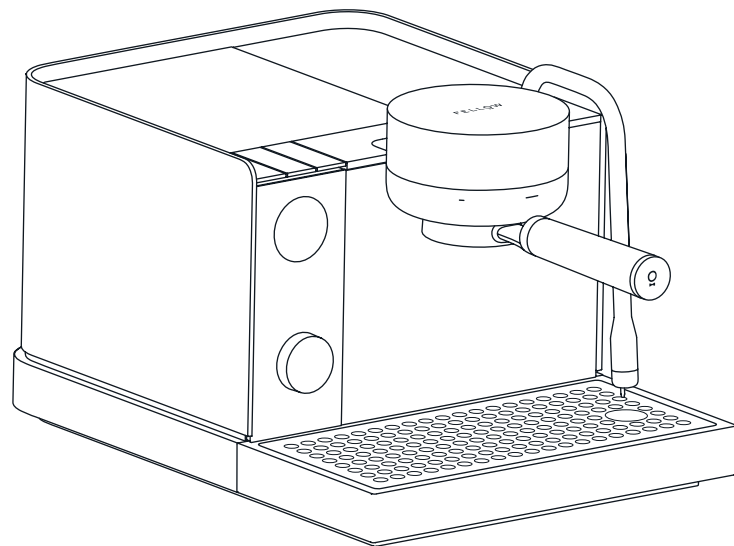
6 VERRES À ESPRESSO



Parfaitement adaptés aux cafés classiques, ils vous permettent de servir avec style.

Découvrez notre collection sur : fellowproducts.com/espresso

FELLOW®



ESPRESSO SERIES 1

GUÍA DE FAMILIARIZACIÓN

PROCEDIMIENTOS INICIALES

Enhorabuena por elegir Espresso Serie 1.

Tanto si se trata de su primera cafetera expreso doméstica como de una actualización de la que ya tiene, está en el lugar adecuado.

CON ESTA CAFETERA PUEDE:

- Disfrutar en casa de un **auténtico** café con calidad de barista.
- Cree, experimente y ajuste los perfiles de espresso **con facilidad**.
- Obtenga esa dosis perfecta y repítala todos los días.

Es un honor compartir este viaje con usted. ¡Feliz elaboración!



LA APLICACIÓN FELLOW

Descargue la aplicación Fellow disponible en fellowproducts.com/app. Conecte la cafetera a Wi-Fi y asuma el control. Con la aplicación puede:

- Mantener el firmware actualizado con nuestras últimas funciones.
- Crear, editar y compartir perfiles de expreso.

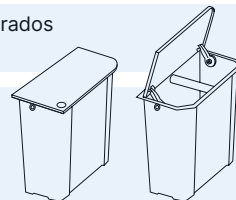
Conecte la máquina a Wi-Fi. Para ello, vaya a Configuración > Conectividad de la aplicación. Aquí también puede desconectarse de la conexión Wi-Fi.



Este no es un electrodoméstico cualquiera. Su cafetera expreso es un instrumento de precisión. Le recomendamos que siga estos pasos para configurarla.

DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA

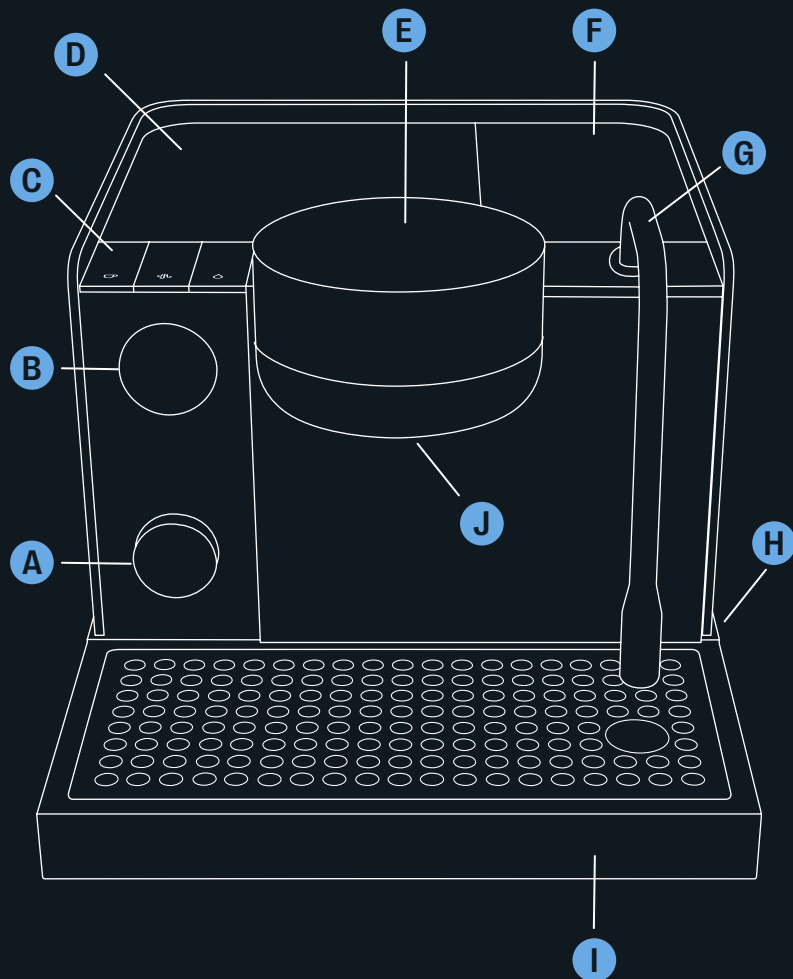
- 1 Retire todo el material de embalaje y las etiquetas, coloque la cafetera sobre una superficie plana y enchúfela. El cable sobrante puede introducirse en el compartimento oculto situado en la parte trasera. Recicle todas las bolsas de plástico y fundas protectoras para garantizar que los niños y otras personas no puedan acceder a ellas.
- 2 Saque los accesorios de los embalajes separados y enjuáguelos con agua tibia y jabón.
- 3 Retire el depósito de agua empujando la tapa superior para dejar al descubierto el asa. Extraiga el depósito de la cafetera y llévelo a un grifo para llenarlo.
- 4 Siga las indicaciones de puesta en marcha que aparezcan en la pantalla para configurar la cafetera.
- 5 Una vez instalada la máquina, hágala funcionar con agua pulsando el botón de erogación y dejando que el agua corra por el cabezal hasta que el ciclo se detenga automáticamente. Repita el mismo proceso con los botones de vapor y agua, dejando que cada uno funcione durante unos 10 segundos, y pulse el botón una vez más para detener el proceso.



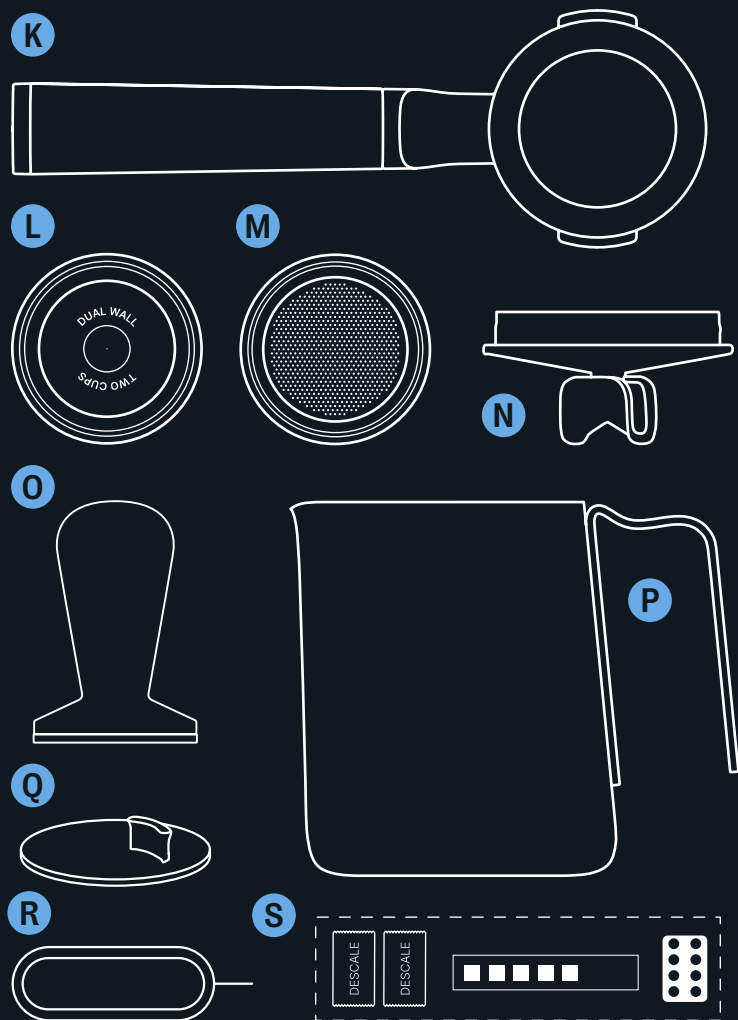
ADVERTENCIA: Lea el folleto de información de seguridad por separado que acompaña a esta máquina de espresso antes de desembalarla o usarla. El incumplimiento de las precauciones de seguridad incluidas en este folleto podría provocar lesiones graves o daños a la máquina u otras propiedades. Si falta este folleto, visite **fellowproducts.com** para obtener un reemplazo.

Para obtener información sobre la garantía y el registro del producto, consulte la página 58.

TODAS LAS PIEZAS CORRECTAS



- | | |
|------------------------------------|---|
| A DISCO | Recorra el menú, seleccione y edite perfiles de expreso, ajuste la temperatura de vaporización y personalice la configuración de la cafetera. |
| B PANTALLA | Vea lo que está haciendo en una pantalla LCD a todo color. |
| C BOTÓN DE ACCESO DIRECTO | Presione para elaborar un disparo, vaporizar leche u obtener agua caliente. |
| D SOPORTE DE ALMACENAMIENTO | Tenga a mano sus tazas para expreso, vasos y pisón. Herramientas de limpieza guardadas debajo. |
| E CABEZA DE GRUPO | Con un calentador interno para mantener la estabilidad térmica y conseguir un expreso siempre delicioso. |
| F DEPÓSITO DE AGUA | 2 litros de capacidad y fácilmente extraíble para llenarlo en el fregadero. |
| G VAPORIZADOR | Cuenta con detección de temperatura, purga automática y punta extraíble para una limpieza a fondo. |
| H BASE | Cuenta con un compartimento para cables integrado para que la encimera esté despejada. |
| I BANDEJA RECOGE-GOTAS | Se desliza hacia dentro y hacia fuera para facilitar el vaciado. El indicador rojo de la esquina aparecerá cuando tenga que vaciarla. |
| J CAÑO DE AGUA CALIENTE | Dispensa dosis volumétricas de agua calentada con precisión. |

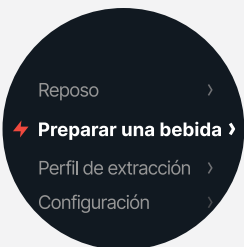


ESPERE, ESPERA... HAY MÁS

- K** PORTAFILTROS SIN FONDO DE 58 mm
 Tamaño comercial estándar con mango ergonómico para un uso cómodo.
- L** CESTA DE 58 mm DE DOBLE DISPARO DE PARED DOBLE
 Presurizada para crear resultados consistentes. Ideal para café premolido y para aquellos que no saben ajustar el tamaño de molienda ni conseguir el apisonado perfecto.
- M** CESTA DE 58 mm DE DOBLE DISPARO DE PARED SIMPLE
 Con flujo sin restricciones para que pueda ajustar el tamaño de molienda. Ideal para elaboradores avanzados, experimentadores y quienes dispongan de molinillos de precisión.
- N** DIVISOR DE DISPARO DE 58 mm
 Accesorio opcional para un flujo de trabajo más limpio o para elaboración en dos recipientes a la vez.
- O** PISÓN METÁLICO DE 58 mm
 Para apisonar los posos y crear una superficie plana para una extracción uniforme del expreso.
- P** JARRA VAPORIZADORA
 Con capacidad de 0,3 litros (10 onzas) para su leche preferida.
- Q** DISCO DE RETROLAVADO
 Ranuras en el portafiltros para purgar el interior de la cafetera. Se guarda debajo del soporte de almacenamiento.
- R** LIMPIADOR DE PUNTAS DE VAPORIZADOR
 Se guarda debajo del soporte de almacenamiento.
- S** SUMINISTROS DE LIMPIEZA
 Dos paquetes de polvo desincrustante, una tira reactiva para la dureza del agua, un juego de pastillas de retrolavado.
- T** NUEVA SENSACIÓN DE CONFIANZA
 (Sin imagen)

¿ES NUEVO EN ESTO DEL EXPRESO?

① SELECCIONAR UNA BEBIDA



Utilice el disco para recorrer el menú y seleccione una bebida de nuestras opciones preprogramadas.

② MOLER SUS GRANOS



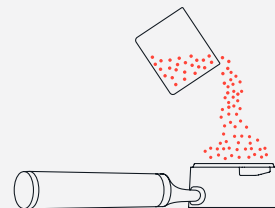
Mida los granos y muéloslos con un ajuste fino dentro de la gama para expreso del molinillo.

③ PREPARAR EL PORTAFILTROS



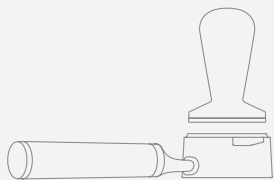
Coloque la cesta de disparo de pared simple en la parte superior del portafiltros.

④ AGREGAR CAFÉ



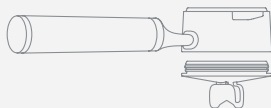
Agregue el café al portafiltros y distribuya los posos uniformemente con los dedos.

⑤ APISONAR LA PASTILLA



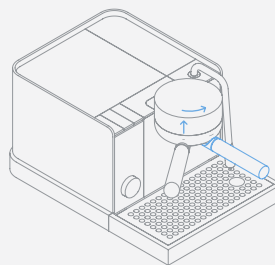
Sujete el mango del portafiltros apoyándolo en la encimera y utilice el pisón para presionar verticalmente sobre la pastilla y crear una superficie perfectamente nivelada y plana.

⑥ DIVISOR DE DISPARO OPCIONAL



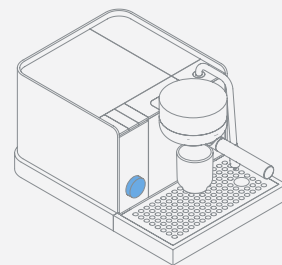
Si lo desea, agregue el accesorio separador de disparos.

⑦ BLOQUEO EN EL CABEZA DE GRUPO



Utilice las marcas indicadoras como guía y gire el portafiltro a la derecha hasta que quede ajustado.

⑧ INICIAR LA ELABORACIÓN



Coloque el recipiente debajo del cabeza de grupo y presione el disco para empezar la elaboración.

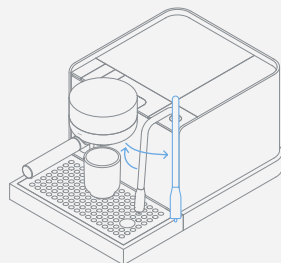
STEAMING MILK

① MEDIR LA LECHE



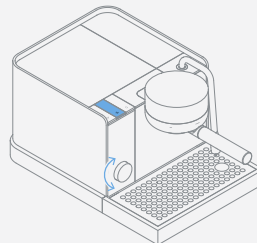
Mida la leche en la jarra de vaporización.

② AJUSTAR EL VAPORIZADOR



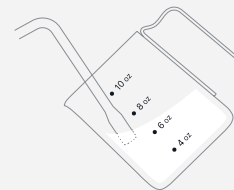
Levante y gire el vaporizador hasta un ángulo de 45°. Coloque la jarra debajo con la punta del vaporizador hacia la mitad.

③ PRESIONE PARA COMENZAR



Presione el botón de vapor en la parte superior de la máquina para comenzar a vaporizar. Gire el disco para ajustar la temperatura si lo desea.

④ VAPORIZAR LA LECHE



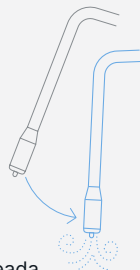
Comience con la punta del vaporizador en la superficie de la leche parcialmente dentro y parcialmente fuera, para introducir aire. Esto debería crear un sonido como de papel rasgado.

⑤ HACER MICROESPUMA



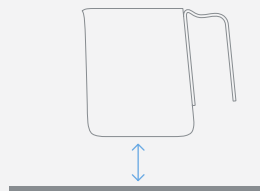
Después de unos segundos, baje el vaporizador para introducirlo en medio de la leche para crear un vórtice y permitir la creación de microespuma.

⑥ PURGAR EL VAPORIZADOR



La vaporización se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura deseada. Vuelva a colocar el vaporizador en posición vertical para que se purgue automáticamente y limpie los restos de leche de la punta interior.

⑦ DAR GOLPECITOS A LA JARRA



Golpee el fondo de la jarra de vaporización contra la encimera unas cuantas veces para eliminar las burbujas restantes y, a continuación, hágala girar para mezclar las capas.

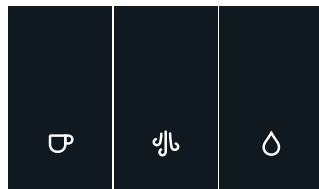
GUÍAS EN VIDEO

¿Aprende mejor mirando? Explore nuestra serie de videos para obtener orientación experta sobre cómo preparar un shot (o una dosis), espumar la leche y más. Escanee este código QR para verlo ahora:



ACCESOS DIRECTOS

¿Ya sabe lo que hace y quiere ir rápido? Los tres botones de la parte superior de la cafetera son la vía rápida para elaborar café, vaporizar y obtener agua caliente.



ELABORAR UN DISPARO

Presione el botón de elaboración y la cafetera utilizará su perfil de expreso predeterminado para comenzar la elaboración. Puede cambiar el perfil de expreso predeterminado accediendo a los perfiles en el menú.



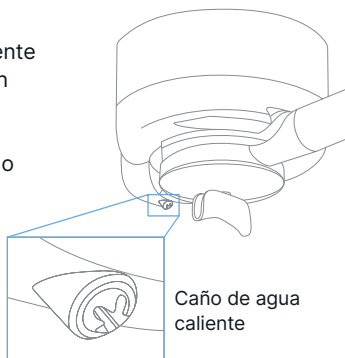
VAPORIZAR LA LECHE

Presione el botón de vapor para vaporizar y gire el disco para elegir la temperatura deseada. La vaporización se detendrá automáticamente cuando se alcance la temperatura deseada y se purgará automáticamente después de su uso.



OBTENER AGUA CALIENTE

Presione el botón de agua caliente y podrá seleccionar un volumen y una temperatura específicos. Aquí se guardarán la última configuración que haya utilizado o podrá ajustarla en cualquier momento girando el disco. El agua saldrá por un pequeño caño situado debajo del cabeza de grupo.



AGUA

La calidad del agua que utilice afectará al sabor del café, a la frecuencia de mantenimiento de la cafetera e incluso a su vida útil.

¿QUÉ AGUA DEBO UTILIZAR?

Es recomendable utilizar agua fría, blanda y filtrada para mantener la cafetera a largo plazo, evitar la acumulación de minerales y obtener un sabor óptimo.

¿CÓMO PUEDO SABER LA DUREZA DE MI AGUA?

Utilice la tira reactiva para la dureza del agua suministrada. Rompa el envase por la línea de puntos y extraiga con cuidado la tira reactiva, tocando solamente la sección blanca no coloreada. Sumerja la tira en una muestra del agua durante 1 segundo y, a continuación, sacuda el exceso. Espere 1 minuto y, a continuación, compare la tira reactiva con la siguiente tabla, contando el número de casillas completamente rosadas.

Casillas rosas	°dH	ppm	Notas
0	0 °dH	0 ppm	Consulte las sugerencias de tratamiento de agua indicadas arriba.
1	5 °dH	89 ppm	Seguro de usar.
2	10 °dH	178 ppm	
3	15 °dH	267 ppm	
4	20 °dH	356 ppm	Consulte las sugerencias de tratamiento de agua indicadas arriba.
5	25 °dH	445 ppm	

¿QUÉ DEBO HACER SI EL AGUA ES DURA?

Recomendamos cualquiera de las siguientes opciones:

- Utilice un filtro o almohadilla antical en el depósito de agua.
- Utilice agua destilada con remineralización.
- Utilice un sistema de ósmosis inversa con remineralización.

¿PUEDO USAR AGUA DESTILADA O DE ÓSMOSIS INVERSA?

Sí, el agua destilada o de ósmosis inversa **con remineralización** es excelente para el expreso. El uso de cualquiera de los dos tipos **sin** remineralización puede provocar corrosión interna.

EXPRESO DE BUENO A EXCELENTE

Vea nuestros
vídeos sobre el
café expreso



GUÍAS DETALLADAS

¿Aprende mejor mirando? Hemos creado vídeos y guías completos para ayudarle a elaborar el mejor expreso de su vida. Los tiene disponibles en: fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide

¿QUÉ GRANOS DEBO UTILIZAR?

Es recomendable utilizar granos de café recién tostados y molerlos sobre la marcha. El tipo de granos que elija es muy subjetivo. Si le gustan los sabores afrutados en el café, un café con notas frutales solamente será más intenso en expreso. El café que elija no tiene por qué llevar la palabra «expreso» en el envase. Si le gusta un determinado café como filtrado a mano (pour-over) o goteo, lo más probable es que también le guste mucho como expreso. Experimente y explore con cafés que le gusten utilizando otros métodos de preparación como punto de partida.

¿QUÉ MOLIENDA DEBO UTILIZAR?

Comience con 18 g de café y muélalo con una configuración fina dentro de la gama recomendada para el molinillo para expreso. El tiempo de disparo debe oscilar entre 25 y -35 segundos. Si el disparo es demasiado lento o demasiado rápido, la cafetera le sugerirá realizar ajustes en la molienda. El tamaño de la molienda puede variar de un tueste a otro, por lo que no dude en experimentar. Con el expreso, los ajustes pequeños o «micro» llegan muy lejos.

¿QUÉ CESTA DE DISPAROS ES MEJOR UTILIZAR?

Su máquina viene con dos cestas para shots (o dos filtros para dosis): de pared simple y de doble pared. La cesta de pared simple es el estándar de la industria. Ofrece un mayor control sobre su extracción; puede ver cómo se extrae su shot desde abajo y evaluar la preparación de su pastilla de café (puck prep). La cesta de doble pared genera presión artificialmente. Debe usarse si no tiene un molinillo que pueda moler lo suficientemente fino, o si está usando café premolido.

CÓMO PREPARAR LA PASTILLA

Después de agregar el café al portafiltros, debe nivelar la parte superior de los posos para que queden alisados. Puede utilizar dos dedos para distribuir los posos. Coloque la palma de la mano en el borde del portafiltros y gire los dedos para cepillar la superficie de los posos de café. Procure no ejercer presión hacia abajo sobre los posos.

CÓMO APISONAR EL DISCO

Si utiliza un portafiltros sin fondo (sin el accesorio separador de disparos), colóquelo plano sobre el borde de la encimera mientras sujeta el mango. Si utiliza el separador de disparos, coloque el borde plano de un lado de dicho separador sobre la encimera para asegurarse de que el portafiltros está nivelado. El pisón debe encajar perfectamente en el portafiltros. Sostenga la empuñadura con el brazo estirado hacia arriba y aplique una presión uniforme hacia abajo. Debe aplicar la fuerza en un plano perfectamente nivelado, para que un lado de la pastilla no esté más compactado que el otro, creando una extracción desigual.

PERFILES DE EXPRESO

La cafetera puede hacer mucho más que disparar a 9 bares como la mayoría. Incluye nuestros propios perfiles de presión predeterminados altamente optimizados como punto de partida, así como la capacidad de experimentar y crear sus propios perfiles de expreso. También puede ponerse supertécnico y crear tus propios perfiles de expreso cambiando la proporción, la temperatura, la presión y el flujo para conseguir los mejores resultados.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Seguridad general: Desenchufe la cafetera de la toma de corriente cuando no vaya a utilizarla durante un período prolongado de tiempo, antes de limpiarla, antes de desplazarla y cuando vaya a guardarla. Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, asegúrese de que no esté en uso y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente. No tire del cable, ya que podría dañarlo y provocar una descarga eléctrica. No utilice ningún otro líquido que no sea agua en la cafetera.

LIMPIEZA

CADA USO	DIARIAMENTE	SEMANALMENTE	CUANDO SEA NECESARIO
Vaporizador	Pisón	Exterior	Cafetera con retrolavado
Purgar el cabezal de grupo	Portafiltros	Depósito de agua	Desatascar el vaporizador
	Cestas de disparo	Bandeja recogegotas	
	Jarra vaporizadora	Pantalla de ducha	

Las cafeteras expreso requieren un poco más de cariño que otros electrodomésticos, pero hemos automatizado varias rutinas de limpieza. La cafetera se lo notificará para que no tenga que memorizar usted mismo cada programa de limpieza.

SOPORTE TÉCNICO + CONTACTO

Desde su primer disparo hasta el centésimo, estamos con usted. Para todas sus preguntas relacionadas con el expreso, visite nuestro centro de ayuda: fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide, o envíenos un correo electrónico a hello@fellowproducts.com.

CADA USO	Purgar el vaporizador: el vaporizador se purga automáticamente después de cada uso. Después de que se purgue, limpie el exterior con una toalla de barra. Enjuague del cabezal: Después de cada extracción, mantenga presionado el botón de preparación para enjuagar el cabezal. Esto ayuda a eliminar los restos de café de la ducha y garantiza que su espresso mantenga el mejor sabor.
DIARIAMENTE	Accesorios: Lave a mano el apisonador y el portafiltros en agua tibia jabonosa, evitando los mangos de madera (si procede). Aplique un aceite mineral apto para alimentos a la madera una vez al mes y púlala con un paño suave para evitar que se seque y se agriete. Las cestas de disparo y la jarra vaporizadora se pueden lavar en el lavavajillas.
SEMANALMENTE	Exterior: limpie el exterior de la cafetera utilizando únicamente un paño suave y húmedo. Las toallitas de papel, los paños abrasivos y los productos de limpieza domésticos pueden rayar o dañar el acabado. No deje correr agua sobre la cafetera ni la sumerja en agua para limpiarla. Depósito de agua: retire el depósito de agua de la cafetera y vacíelo. Lávelo a mano con agua tibia y jabón. Utilice un cepillo de cerdas suaves para llegar al fondo del depósito de agua. Seque el exterior del depósito de agua y vuelva a colocarlo en la cafetera expreso. Bandeja recogegotas: retírela, desmonte el panel de la superficie y lave ambas cosas a mano con agua tibia y jabón. Tenga en cuenta que cuando la bandeja recogegotas esté llena, aparecerá un indicador rojo. Pantalla de ducha: Se encuentra en la parte inferior del cabezal. Desenrosque la rejilla de ducha y utilice una solución de limpieza o detergente para cafeteras para frotar la rejilla y el interior del cabezal con un paño o un cepillo pequeño.
CUANDO SEA NECESARIO	Retrolavar la cafetera: Para ello, necesitará el disco de limpieza (que se encuentra bajo la alfombrilla), el portafiltro y una solución de limpieza. Seleccione “backflush cleaning” en el menú de mantenimiento y siga los pasos que aparecen en pantalla. Desatascar el vaporizador: Si el vaporizador se atasca y no sale vapor, utilice la herramienta de limpieza situada debajo del soporte de almacenamiento. Introdúzcala en la punta del vaporizador para eliminar cualquier acumulación.

DESCALCIFICAR LA CAFETERA

Es recomendable descalcificar el producto una vez cada tres meses. La cafetera también realiza un seguimiento del volumen de agua utilizado y mostrará una notificación de «DESCALE» (DESCALCIFICAR) cuando sea necesario realizar la descalcificación. Para realizar la descalcificación, lleve a cabo los pasos siguientes:



- 1 Utilice uno de los paquetes de polvo desincrustante suministrados. También puede utilizar el concentrado líquido de Fellow (disponible en fellowproducts.com) o cualquier otro desincrustante líquido de alta calidad biodegradable y sin fosfatos para cafeteras. No es recomendable usar vinagre, ya que es difícil enjuagar bien la cafetera y puede afectar el sabor del café.
- 2 Agregue la dosis correcta de descalcificador a su depósito de agua, según las instrucciones del fabricante. A continuación, llene con agua dulce hasta la línea MAX (MÁXIMO) (2000 ml).
- 3 Seleccione el modo Descalcificar en el menú de la pantalla e inicie el ciclo. Se le guiará paso a paso por el resto del proceso en la pantalla.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

Fellow garantiza este producto contra cualquier defecto causado por defectos de material o mano de obra durante dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía es válida únicamente para el consumidor original o para máquinas adquiridas a través de distribuidores autorizados con comprobante de compra. Si el producto presenta algún defecto durante el período de garantía, o si tiene alguna pregunta sobre la garantía o el servicio, escríbanos a hello@fellowproducts.com.

ACCESORIOS OPCIONALES

1 BÁSCULA



La consistencia es clave con el expreso y una báscula le ayuda a asegurarse de que está utilizando la cantidad correcta de café en todo momento.

2 CAJA DE EXTRACCIÓN



Un lugar agradable para sacar las pastillas de café usadas del portafiltros.

3 PISÓN GUIADO



Garantiza un apisonado uniforme y plano y ayuda a evitar una extracción desigual que puede afectar al sabor de la elaboración.

4 ALFOMBRILLA DE APISONADO



Proporciona una superficie estable y limpia para apisonar, protegiendo el portafiltros y la encimera.

5 PORTAFILTROS DE MÁXIMA CALIDAD



Cuenta con un lujoso mango de madera para dar otra dimensión a su ritual.

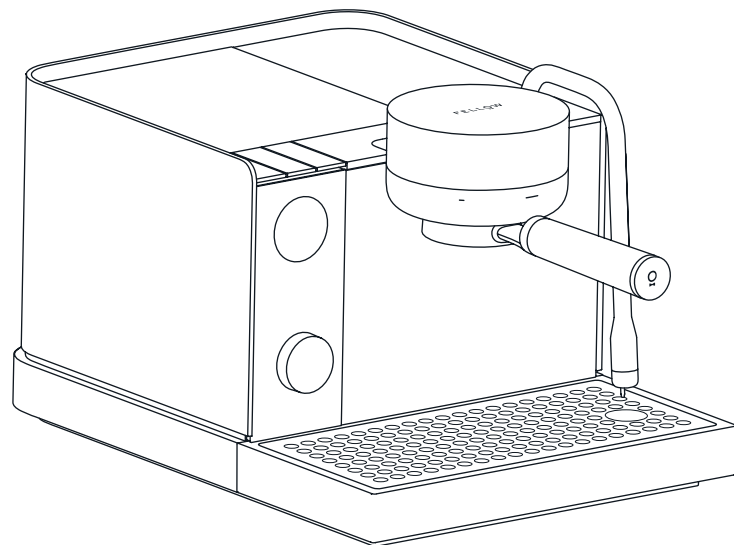
6 CRISTALERÍA PARA EXPRESO



El tamaño perfecto para las bebidas clásicas para que pueda servirlos con estilo.

Explore nuestra colección en: fellowproducts.com/espresso

FELLOW®



ESPRESSO SERIES 1

EIN LEITFADEN ZUM
KENNENLERNEN

ERSTE SCHRITTE

Herzlichen Glückwunsch zur Auswahl von Espresso-Serie 1.

Egal, ob es sich um Ihre allererste Espressomaschine für Zuhause oder ein Upgrade Ihrer alten Maschine handelt: Sie haben die richtige Wahl getroffen!

MIT DIESER MASCHINE KÖNNEN SIE FOLGENDES:

- Zu Hause Kaffee in **wahrer** Barista-Qualität genießen.
- Erstellen, experimentieren und optimieren Sie Ihre Espresso-Profile ganz einfach.
- Kreieren Sie den einen perfekten Shot und wiederholen Sie ihn jeden Tag.

Wir fühlen uns geehrt, Sie auf dieser Reise zu begleiten. Viel Spaß beim Brühen!



DIE FELLOW-APP

Laden Sie die Fellow-App unter fellowproducts.com/app herunter. Verbinden Sie Ihre Maschine mit dem WLAN und ergreifen Sie die Kontrolle. Mit der App können Sie:

- Ihre Firmware mit unseren neuesten Features aktualisieren.
- Espresso-Profile erstellen, bearbeiten und teilen.

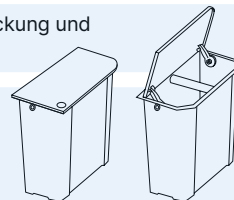
Verbinden Sie Ihre Maschine mit dem WLAN, indem Sie zu Einstellungen > App-Konnektivität navigieren. Hier können Sie die WLAN-Verbindung auch trennen.



Dies ist keine herkömmliche Maschine. Ihre Espressomaschine ist ein Präzisionsinstrument. Wir empfehlen, die folgenden sorgfältigen Schritte zur Einrichtung zu ergreifen.

AUSPACKEN UND AUFSTELLEN

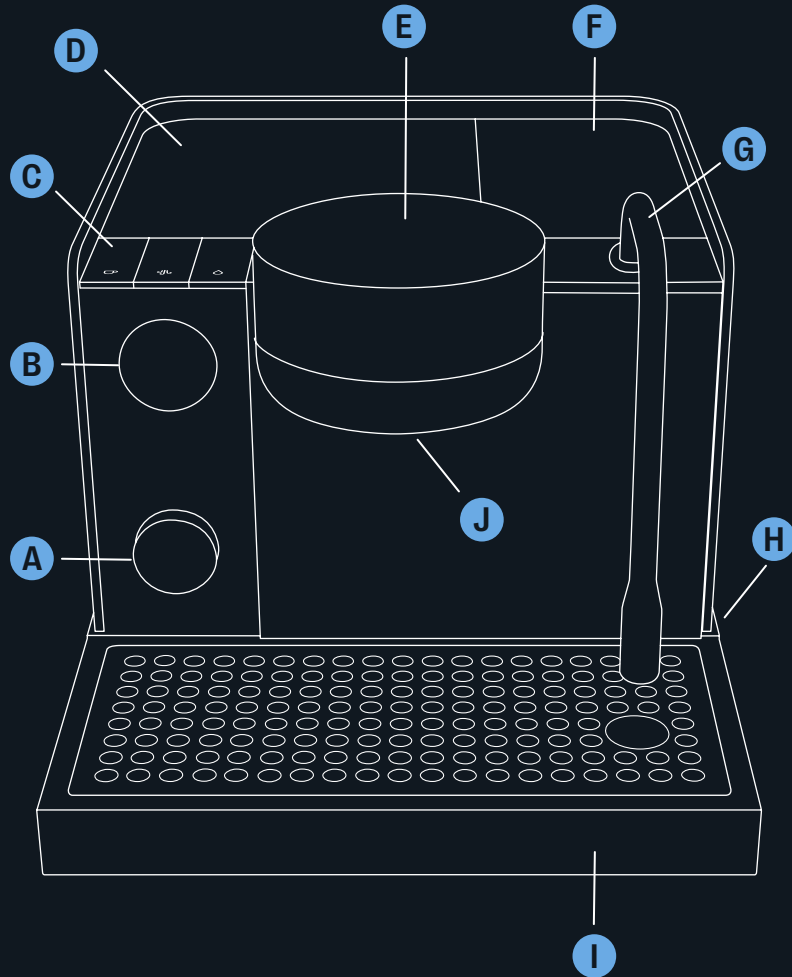
- ① Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Schilder, stellen Sie die Maschine auf einen flachen Untergrund und schließen Sie sie an. Übermäßige Kabellänge kann im versteckten Fach auf der Rückseite verstaut werden. Recyceln Sie alle Plastikbeutel und Schutzabdeckungen und halten Sie sie von Kindern fern.
- ② Entfernen Sie Zubehör aus separater Verpackung und spülen Sie es mit warmem Seifenwasser ab.
- ③ Entfernen Sie den Wasserbehälter, indem Sie den oberen Deckel zum Freilegen des Griffs drücken. Nehmen Sie den Behälter aus der Maschine und füllen Sie ihn unter einem Wasserhahn.
- ④ Befolgen Sie die Einrichtungshinweise zur Konfiguration der Maschine.
- ⑤ Sobald Ihre Maschine eingerichtet ist, spülen Sie Wasser durch die Maschine, indem Sie die Brühtaste drücken und das Wasser durch die Brühgruppe laufen lassen, bis der Brühzyklus automatisch stoppt. Wiederholen Sie den Vorgang mit den Dampf- und Wassertasten: Lassen Sie diese jeweils ca. 10 Sekunden lang laufen und drücken Sie die Taste dann erneut, um den Vorgang zu beenden.



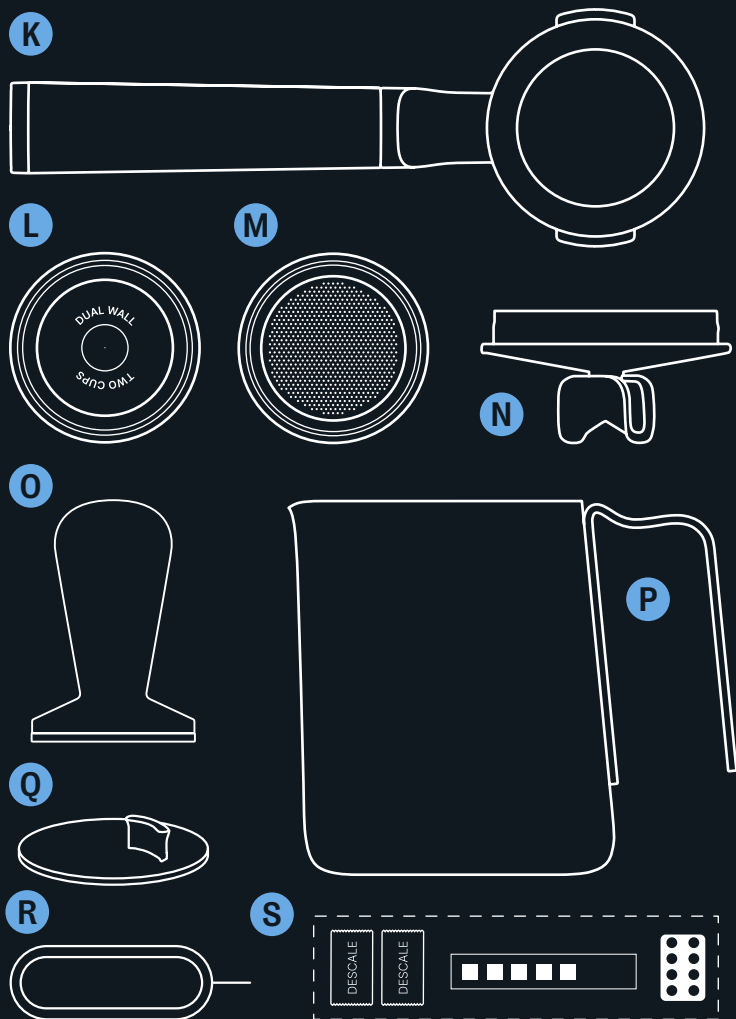
WARNUNG: Lesen Sie vor dem Auspacken oder der Inbetriebnahme dieser Espressomaschine die beiliegende, separate Sicherheitsbroschüre. Die Nichtbeachtung der in dieser Broschüre enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen kann zu schweren Verletzungen oder zur Beschädigung der Maschine oder anderer Sachwerte führen. Sollte diese Broschüre fehlen, besuchen Sie bitte fellowproducts.com, um ein Ersatzexemplar anzufordern.

Informationen zur Garantie finden Sie auf Seite 78.

ALLE TEILE IM ÜBERBLICK



A REGLER	Zum Navigieren im Menü, zum Auswählen und Bearbeiten von Espresso-Profilen, zum Anpassen der Dampftemperatur und zum Konfigurieren von Maschineneinstellungen.
B DISPLAY	Prüfen Sie am vollfarbigen LCD, was Sie gerade tun.
C SCHNELL-TASTE	Zum Zubereiten eines Espressos, zum Aufschäumen von Milch oder zur Ausgabe von heißem Wasser drücken.
D AUFBEWAHRUNGSBEHÄLTER	Sorgt dafür, dass Ihre Espresso-Tassen, Gläser und der Stampfer immer griffbereit sind. Darunter werden Reinigungswerkzeuge aufbewahrt.
E BRÜHKOPF	Verfügt über ein internes Heizelement, das für einheitlichen, köstlichen Espresso stabile Temperatur gewährleistet.
F WASSER-BEHÄLTER	2 L Fassungsvermögen und zum Befüllen in der Spüle einfach abnehmbar.
G DAMPFDÜSE	Mit Temperaturerkennung, automatischer Entlüftung und einer abnehmbaren Spitze zur gründlichen Reinigung.
H BASIS	Mit integrierter Kabelaufbewahrung, die Kabelsalat vorbeugt.
I TROPF-SCHALE	Lässt sich zum einfachen Leeren heraus- und hereinschieben. Die rote Anzeige in der Ecke springt heraus, wenn Sie sie leeren müssen.
J HEISSWASSER-AUSGUSS	Gibt Volumendosen präzise erhitzten Wassers aus.



DOCH MOMENT, DA IST NOCH MEHR

K	BODENLOSER 58-MM-SIEBTRÄGER	Branchenübliche kommerzielle Größe mit ergonomischem Griff zur komfortablen Nutzung.
L	DOPPELWANDIGES 58-MM-DOPPELBEZUG-SIEB	Mit uneingeschränktem Durchfluss, damit Sie Ihren bevorzugten Mahlgrad wählen können. Ideal für erfahrene Barista, Experimentierfreudige und jene mit präzisen Mühlen.
M	DRUCKBE-AUFSCHLAGTES 58-MM-DOPPELBEZUG-SIEB	Druckbeaufschlagt für einheitliche Ergebnisse. Ideal für vorgemahlene Kaffee und Neulinge in Bezug auf die Wahl des Mahlgrads und das perfekte Verdichten mittels Tamper.
N	58-MM-VERTEILER	Ein optionaler Aufsatz für einen saubereren Arbeitsablauf oder zur Zubereitung von zwei Tassen gleichzeitig.
O	58-MM-METALL-TAMPER	Zum Verdichten Ihres gemahlene Kaffees, um eine ebene Oberfläche für eine gleichmäßige Extraktion Ihres Espressos zu erzielen.
P	MILCHKÄNNCHEN	Mit 295 ml Fassungsvermögen für die Milch Ihrer Wahl.
Q	RÜCKSPÜLSCHEIBE	Wird zum Ausspülen des Maschineninneren in den Siebträger eingesetzt. Findet unter dem Aufbewahrungsbehälter Platz.
R	REINIGUNGSWERKZEUG DER DAMPFDÜSENSPITZE	Findet unter dem Aufbewahrungsbehälter Platz.
S	REINIGUNGSUTENSILIEN	Zwei Pakete Entkalkungspulver, ein Wasserhärte-Teststreifen, ein Set Rückspültabletten.
T	NEUES SELBSTVERTRAUEN	(nicht abgebildet)

ESPRESSO-NEULING?

① EIN GETRÄNK AUSWÄHLEN



Navigieren Sie mit dem Regler durch das Menü und wählen Sie ein Getränk aus unseren vorprogrammierten Optionen aus.

② BOHNEN MAHLEN



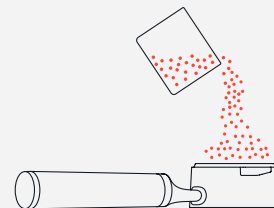
Messen Sie Ihre Bohnen ab und mahlen Sie diese mit einer feinen Einstellung innerhalb des Espresso-Bereichs Ihrer Mühle.

③ SIEBTRÄGER VORBEREITEN



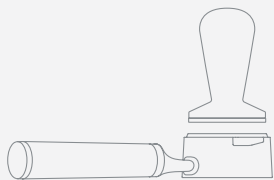
Setzen Sie das einwandige Sieb oben in Ihren Siebträger ein.

④ KAFFEE HINEINGEBEN



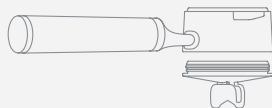
Geben Sie den Kaffee in Ihren Siebträger und verteilen Sie ihn mit Ihren Fingern gleichmäßig.

⑤ KAFFEE VERDICHTEN



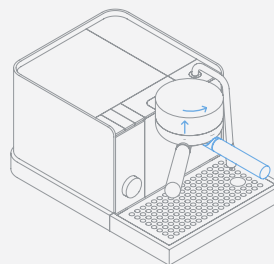
Halten Sie den Siebträger am Griff, sodass er waagrecht auf der Arbeitsfläche liegt, und drücken Sie mit dem Tamper vertikal auf Ihren Kaffee, damit eine perfekt ebene Oberfläche entsteht.

⑥ OPTIONALER VERTEILER



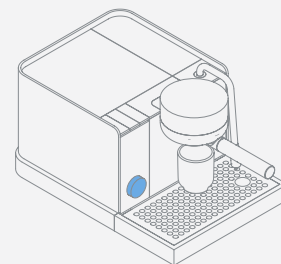
Bringen Sie bei Bedarf den Verteileraufsatz an.

⑦ AN BRÜHKOPF VERRIEGELN



Orientieren Sie sich an den Markierungen und drehen Sie den Siebträger nach rechts, bis er fest sitzt.

⑧ BRÜHVORGANG STARTEN



Stellen Sie Ihr Trinkgefäß unter den Brühkopf und drücken Sie den Regler zum Starten des Brühvorgangs.

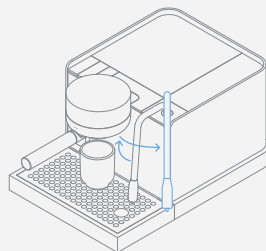
MILCH AUFSCHÄUMEN

① MILCH ABMESSEN



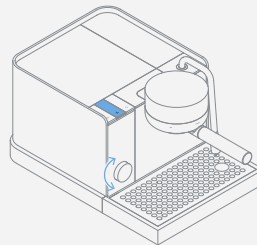
Messen Sie die gewünschte Menge Milch im Milchkännchen ab.

② DAMPFDÜSE ANPASSEN



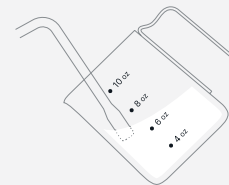
Heben Sie die Dampfdüse an und drehen Sie sie in einen 45-Grad-Winkel. Stellen Sie das Kännchen darunter, sodass die Dampfdüsen spitze zur Hälfte Richtung Mitte zeigt.

③ ZUM STARTEN DRÜCKEN



Drücken Sie die Milchdampftaste oben auf der Maschine, um mit dem Milchaufschäumen zu beginnen. Drehen Sie den Regler bei Bedarf zur Anpassung der Temperatur.

④ MILCH AUFSCHÄUMEN



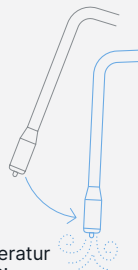
Beginnen Sie mit der Spitze der Dampfdüse an der Oberfläche der Milch, bewegen Sie sich teilweise hinein und teilweise heraus, um Luft einzuführen. Dadurch sollte ein Geräusch entstehen, das dem beim Zerreißen von Papier ähnelt.

⑤ MILCHSCHAUH ZUBEREITEN



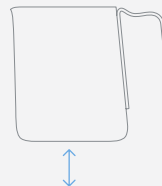
Senken Sie die Dampfdüse nach einigen Sekunden in die Mitte der Milch ab, damit ein Wirbel entsteht. Warten Sie, bis Milchschaum erzeugt wird.

⑥ DAMPFDÜSE ENTLÜFTEN



Die Dampferzeugung stoppt automatisch, sobald eine Zieltemperatur erreicht ist. Bringen Sie die Dampfdüse wieder in eine vertikale Position, damit sie automatisch entlüftet wird, und entfernen Sie jegliche Milch von der inneren Spitze.

⑦ KÄNNCHEN AUFKLOPFEN



Klopfen Sie den Boden des Milchkännchens mehrmals auf die Arbeitsfläche, um mögliche Bläschen zu entfernen. Schwenken Sie ihn dann zum Vermischen der Schichten.

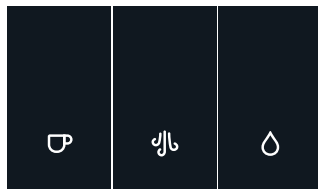
VIDEO-ANLEITUNGEN

Sehen Sie sich Anleitungen am liebsten an? Entdecken Sie unsere Videoserie mit Experten-Tipps zur Espresso-Zubereitung, zum Milchschaumen und vielem mehr. Scannen Sie diesen QR-Code, um jetzt zuzusehen:



SCNELLAUSWAHL

Sie wissen bereits, was Sie tun, und wollen den Vorgang beschleunigen? Die drei Tasten an der Oberseite Ihrer Maschine sind Ihr schneller Weg zu Kaffeezubereitung, Dampferzeugung und heißem Wasser.



KAFFEE ZUBEREITEN

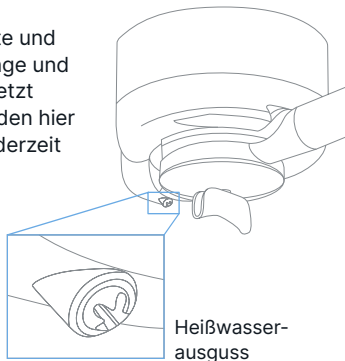
Drücken Sie die Zubereitungstaste und Ihre Maschine startet den Brühvorgang mit Ihrem Standard-Espresso-Profil. Sie können Ihr Standard-Espresso-Profil im Profilenü ändern.

MILCH AUFSCHÄUMEN

Drücken Sie zur Dampferzeugung die Dampftaste und drehen Sie den Regler zur Wahl Ihrer gewünschten Temperatur. Die Dampferzeugung stoppt automatisch, sobald eine Zieltemperatur erreicht ist. Nach der Benutzung wird sie automatisch entlüftet.

HEISSES WASSER ERHALTEN

Drücken Sie die Heißwassertaste und Sie können eine bestimmte Menge und Temperatur auswählen. Ihre zuletzt verwendeten Einstellungen werden hier gespeichert oder Sie können jederzeit Anpassungen durch Drehen des Reglers vornehmen. Das Wasser wird aus einer separaten kleinen Ausguss unter dem Brühkopf ausgegeben.



WASSER

Die Qualität des verwendeten Wassers wirkt sich auf den Geschmack Ihres Kaffee, die Wartungsfrequenz Ihrer Maschine und sogar ihre Lebensdauer aus.

WELCHES WASSER SOLLTE ICH VERWENDEN?

Wir empfehlen, kaltes, weiches, gefiltertes Wasser zu verwenden, damit Ihre Maschine lange Zeit gute Dienste leistet, nicht verkalkt und optimalen Geschmack liefert.

WIE BRINGE ICH DEN HÄRTEGRAD MEINES WASSERS IN ERFAHRUNG?

Verwenden Sie dazu einfach den mitgelieferten Wasserhärte-Teststreifen. Reißen Sie die Verpackung an der gepunkteten Linie auf und entfernen Sie vorsichtig den Teststreifen. Berühren Sie dabei nur den weißen, nicht gefärbten Abschnitt. Tauchen Sie den Streifen 1 Sekunde lang in eine Probe Ihres Wassers, schütteln Sie dann übermäßiges Wasser ab. Warten Sie 1 Minute und vergleichen Sie anschließend den Teststreifen mit folgendem Diagramm, wobei Sie die Anzahl der vollständig rosafarbenen Kästchen zählen.

Rosafarbene Kästchen	°dH	ppm	Anmerkungen
0 	0 °dH	0 ppm	Siehe oben stehende Empfehlungen zur Wasseraufbereitung.
1 	5 °dH	89 ppm	Sicher verwendbar.
2 	10 °dH	178 ppm	
3 	15 °dH	267 ppm	
4 	20 °dH	356 ppm	Siehe oben stehende Empfehlungen zur Wasseraufbereitung.
5 	25 °dH	445 ppm	

WAS SOLL ICH BEI HARTEM WASSER TUN?

Wir empfehlen eine der folgenden Möglichkeiten:

- Verwenden Sie ein Kalkschutz-Pad in Ihrem Wassertank.
- Verwenden Sie destilliertes Wasser mit Remineralisierung.
- Verwenden Sie eine Umkehrosmoseanlage mit Remineralisierung.

KANN ICH DESTILLIERTES ODER UMKEHROSMOSE-WASSER VERWENDEN?

Ja – destilliertes Wasser oder Umkehrosmose- Wasser **mit Remineralisierung** ist hervorragend für Espresso geeignet. Die Verwendung beider Arten **ohne** Remineralisierung kann zu innerer Korrosion führen.

GUTER BIS HERAUSRAGE NDER ESPRESSO

Schauen Sie sich
unsere Videos zu
allen Themen rund
um Espresso an:



AUSFÜHRLICHE ANLEITUNGEN

Sie lernen am besten visuell? Wir haben umfassende Videos und Anleitungen erstellt, die Ihnen dabei helfen, Ihren besten Espresso zuzubereiten. Entdecken Sie diese unter: fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide

WELCHE BOHNEN SOLLTE ICH VERWENDEN?

Wir empfehlen, frisch geröstete Kaffeebohnen zu verwenden und diese direkt im Anschluss zu mahlen. Die Wahl der Bohne ist Geschmackssache. Wenn Sie Kaffee mit einer fruchtigen Note verwenden, empfiehlt sich ein Kaffee mit fruchtigem Geschmack für Ihren Espresso. Bei dem Kaffee Ihrer Wahl muss nicht zwingend „Espresso“ auf der Verpackung stehen. Wenn Sie einen bestimmten Kaffee als Pour-over- oder Filterkaffee mögen, wird es sich mit hoher Wahrscheinlichkeit auch für einen Espresso eignen. Experimentieren Sie bei der Verwendung andere Brühmethoden als Ausgangspunkt mit Kaffeesorten, die Sie mögen.

WELCHE MAHLGRADEINSTELLUNG SOLLTE ICH VERWENDEN?

Beginnen Sie mit 18 g Kaffee und mahlen Sie diesen bei einer feinen Einstellung im für Espresso empfohlenen Bereich Ihrer Mühle. Ihre Ausgabzeit sollte zwischen 25 und 35 Sekunden liegen. Wenn Ihr Kaffee zu langsam oder zu schnell ausgegeben wird, empfiehlt die Maschine andere Mahlgradeinstellungen. Ihr Mahlgrad kann sich je nach Röstung unterscheiden. Experimentieren Sie also ungehindert. Bei Espresso können kleinen und sogar minimale Anpassungen einen großen Unterschied machen.

WELCHES SIEB SOLLTE ICH VERWENDEN?

Ihre Maschine kommt mit zwei Sieben: einem einwandigen und einem doppelwandigen Sieb. Der Single-Wall-Siebeinsatz ist der Industriestandard. Er bietet Ihnen eine präzisere Kontrolle über die Extraktion — Sie können den Shot von unten beobachten und die Kaffeepuck-Vorbereitung beurteilen. Der Double-Wall-Siebeinsatz baut automatisch Druck auf. Verwenden Sie diesen, wenn Ihr Mahlwerk das Kaffeemehl nicht fein genug mahlen kann oder Sie bereits gemahlene Kaffee verwenden.

KAFFEE GLÄTTEN

Nachdem Sie Kaffee in Ihren Siebträger gegeben haben, sollten Sie die Kaffeeoberfläche glätten. Verteilen Sie den Kaffee mit zwei Fingern. Positionieren Sie Ihre Handfläche am Rand des Siebträgers und drehen Sie Ihre Finger, um die Oberfläche des Kaffees glatt zu streichen. Versuchen Sie, keinen Abwärtsdruck auf den gemahlene Kaffee auszuüben.

KAFFEE VERDICHTEN

Wenn Sie einen bodenlosen Siebträger (ohne Verteileraufsatz) verwenden, platzieren Sie ihn flach auf der Kante Ihrer Arbeitsfläche, während Sie den Griff halten. Wenn Sie den Verteiler verwenden, platzieren Sie die flache Kante einer Seite des Verteilers auf der Arbeitsfläche, damit der Siebträger waagrecht ist. Der Tamper sollte perfekt in den Siebträger passen. Halten Sie den Griff mit Ihrem Arm gerade nach oben und üben Sie einen gleichmäßigen Druck nach unten aus. Üben Sie Kraft auf eine perfekt ebene Fläche aus, damit sie gleichmäßig verdichtet und einer gleichmäßige Extraktion ermöglicht wird.

ESPRESSO-PROFILE

Ihre Maschine kann viel mehr als einfach nur bei 9 bar Kaffee zuzubereiten. Sie verfügt über unsere hochgradig verfeinerten Standard-Druckprofile als Ausgangsbasis. Sie haben aber auch die Möglichkeit, zu experimentieren und Ihre eigenen Espresso-Profile zu erstellen. Für sehr versierte Nutzer können Sie auch ganz technisch werden und Ihre Profile durch Ändern von Verhältnis, Temperatur, Druck und Durchfluss so erstellen, dass Sie Ihre Shots genau nach Wunsch einstellen können.

PFLEGE UND WARTUNG

Allgemeine Sicherheit: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird bzw. gereinigt, transportiert oder aufbewahrt werden soll. Stellen Sie zum Trennen der Stromversorgung sicher, dass das Gerät nicht verwendet wird. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel selbst. Andernfalls könnte es beschädigt werden und es besteht Stromschlaggefahr. Verwenden Sie ausschließlich Wasser in der Maschine.

REINIGUNG

NACH JEDER BENUTZUNG	TÄGLICH	JEDE WOCHE	NACH BEDARF
Dampfdüse	Tamper	Außenseite	Maschine rückspülen
Brühkopf spülen	Siebträger	Wassertank	Dampfdüse entstopfen
	Siebe	Tropfschale	
	Milchkännchen	Duschsieb	

Espressomaschinen erfordern etwas mehr Liebe als andere Geräte, aber wir haben mehrere Reinigungsprogramme automatisiert. Ihre Maschine benachrichtigt Sie, damit Sie sich nicht jeden Reinigungsplan einprägen müssen.

SUPPORT UND KONTAKT

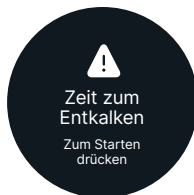
Wir sind an Ihrer Seite – von Ihrem ersten bis zu Ihrem hundertsten Kaffee.

Bei jeglichen Fragen rund um das Thema Espresso steht Ihnen unser Hilfecenter zur Verfügung: fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide, oder senden Sie uns eine E-Mail an hello@fellowproducts.com.

NACH JEDER BENUTZUNG	Dampfdüse entlüften: Die Dampfdüse entlüftet sich automatisch nach jeder Benutzung. Wischen Sie die Außenseite nach der Entlüftung mit einem Geschirrtuch ab.
	Brühkopf spülen: Drücken Sie nach jedem Bezug lange auf die Brühltaste, um die Brühgruppe zu spülen. Dies hilft, Kaffeesatz vom Duschsieb zu entfernen und sorgt für einen optimalen Espresso-Geschmack.
TÄGLICH	Zubehör: Reinigen Sie den Tamper und den Siebträger in warmem Seifenwasser von Hand, ausgenommen der Holzgriffe (sofern vorhanden). Tragen Sie einmal pro Monat ein lebensmittelechtes Mineralöl auf das Holz auf und polieren Sie es mit einem weichen Tuch, um zu verhindern, dass es austrocknet und rissig wird. Die Siebe und das Milchkännchen sind spülmaschinengeeignet.
JEDE WOCHE	Außenseite: Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem weichen, feuchten Tuch. Papiertücher oder Scheuertücher und Haushaltsreiniger könnten die Oberfläche verkratzen oder beschädigen. Lassen Sie zur Reinigung kein Wasser über die Maschine laufen, tauchen Sie es nicht in Wasser.
	Wasserbehälter: Entfernen Sie den Wasserbehälter von der Espressomaschine und leeren Sie ihn. Spülen Sie ihn mit warmem Seifenwasser von Hand. Reinigen Sie mit einer Bürste mit weichen Borsten die Unterseite des Wasserbehälters. Trocknen Sie die Außenseite des Wasserbehälters und setzen Sie ihn wieder in die Espressomaschine ein.
	Tropfschale: Entfernen Sie es, nehmen Sie die obere Blende ab und spülen Sie beiden in warmem Seifenwasser von Hand. Beachten Sie, dass die rote Anzeige herauspringt, sobald die Tropfschale voll ist.
NACH BEDARF	Duschsieb: Dies befindet sich an der Unterseite Ihrer Brühgruppe. Schrauben Sie das Duschsieb ab und verwenden Sie eine Reinigungslösung oder Kaffeereiniger, um das Duschsieb und das Innere der Brühgruppe mit einem Tuch oder einer kleinen Bürste zu schrubben.
	Maschine rückspülen: Dazu benötigen Sie das Blindsieb (unter der Aufbewahrungsmatte), den Siebträger und eine Reinigungslösung. Wählen Sie im Wartungsmenü „Backflush Cleaning“ und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm.
	Dampfdüse entstopfen: Wenn Ihre Dampfdüse verstopft ist und keinen Dampf ausgibt, verwenden Sie das Reinigungswerkzeug unter dem Aufbewahrungsbehälter. Setzen Sie es in die Spitze der Dampfdüse ein, um jegliche Blockaden zu entfernen.

MASCHINE ENTKALKEN

Wir empfehlen, die Maschine einmal alle drei Monate zu entkalken. Die Maschine überwacht zudem die Menge des verwendeten Wassers und zeigt eine „ENTKALKEN“-Mitteilung, wenn eine Entkalkung erforderlich ist. Befolgen Sie zum Entkalken die nachstehenden Schritte:



- 1 Verwenden Sie eine der mitgelieferten Packungen mit Entkalkungspulver. Sie können auch den Fellow-Flüssigentkalker (erhältlich unter fellowproducts.com) oder einen anderen hochwertigen, biologisch abbaubaren, phosphatfreien Flüssigentkalker für Kaffeemaschinen verwenden. Wir raten davon ab, Essig zu verwenden, da es sich nur schwer gründlich aus der Maschine entfernen lässt und das Aroma des Kaffees beeinträchtigen kann.
- 2 Geben Sie gemäß Herstelleranweisungen die korrekte Dosis Entkalker in den Wasserbehälter. Befüllen Sie ihn dann bis zur MAX-Markierungslinie (2000 mL) mit frischem Wasser.
- 3 Wählen Sie den Entkalkungsmodus aus dem Anzeigemenü und starten Sie den Zyklus. Sie werden auf dem Bildschirm schrittweise durch den weiteren Prozess geführt.

GARANTIEINFORMATIONEN

Fellow gewährt für dieses Produkt eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum auf alle Mängel, die auf Material- oder Verarbeitungsfehler zurückzuführen sind. Diese Garantie gilt nur für den Erstkäufer oder für Geräte, die bei autorisierten Händlern und mit Kaufbeleg erworben wurden. Sollte das Produkt innerhalb der Garantiezeit defekt sein oder Sie Fragen zur Garantie oder zum Service haben, senden Sie uns eine E-Mail an hello@fellowproducts.com.

OPTIONALES ZUBEHÖR

1 WAAGE



Bei Espresso kommt es vor allem auf Konsistenz an. Eine Waage hilft Ihnen dabei, sicherzustellen, dass Sie jedes Mal die richtige Menge Kaffee verwenden.

2 KLOPFBOX



Eine angenehme Möglichkeit, gebrauchten Kaffeesatz aus Ihrem Siebträger zu klopfen.

3 GEFÜHRTER TAMPER



Stellt eine gleichmäßige, flache Verdichtung sicher, um eine ungleichmäßige Extraktion zu vermeiden, die sich auf den Kaffeegeschmack auswirken kann.

4 VERDICHTUNGSMATTE



Bietet eine stabile, saubere Oberfläche zum Verdichten, die Siebträger und Arbeitsfläche schützt.

5 PREMIUM-SIEBTRÄGER



Verfügt über einen luxuriösen Holzgriff zur Aufwertung Ihres Rituals.

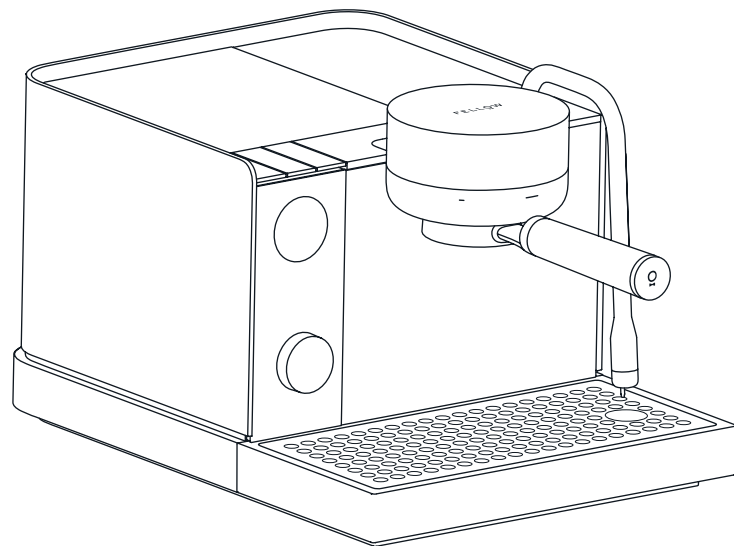
6 ESPRESSO-GLASWARE



In der perfekten Größe, damit Sie klassische Getränke stilvoll servieren können.

Entdecken Sie unsere Kollektion unter: fellowproducts.com/espresso

FELLOW®



ESPRESSO SERIES 1

PRZEWODNIK PO PRODUKCIE

WPROWADZENIE

Gratulujemy wyboru ekspresu Fellow Espresso Series 1.

Niezależnie od tego, czy jest to Twój pierwszy ekspres do kawy, czy też zmieniasz na nowy model, ten dokument pozwoli Ci zapoznać się z możliwościami naszego produktu.

DZIĘKI TEMU EKSPRESOWI MOŻNA:

- **Delektować się kawą jak z kawiarni**, w zaciszu własnego domu.
 - **Z łatwością tworzyć**, eksperymentuj i precyzyjnie dostosowuj profile ekstrakcji espresso.
 - Przygotuj ten jeden idealny shot i powtarzaj ten proces każdego dnia.
- Jesteśmy zaszczyceni, że możemy uczestniczyć w tej podróży razem z Tobą.



APLIKACJA FELLOW

Pobierz aplikację Fellow ze strony fellowproducts.com/app. Podłącz urządzenie do sieci Wi-Fi i zyskaj pełną kontrolę. Za pomocą aplikacji możesz:

- Aktualizować oprogramowanie, by uzyskać dostęp do najnowszych funkcji.
- Tworzyć, edytować i udostępniać profile parzenia kawy.

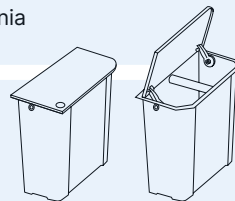
Podłącz urządzenie do sieci Wi-Fi, wybierając kolejno Ustawienia > Połączenia aplikacji. Rozłączyć z WiFi można także tutaj.



Fellow Espresso Series 1 to nie jest zwykły ekspres. To precyzyjne urządzenie do użytku domowego, przed uruchomieniem którego należy wykonać następujące czynności:

PIERWSZE URUCHOMIENIE

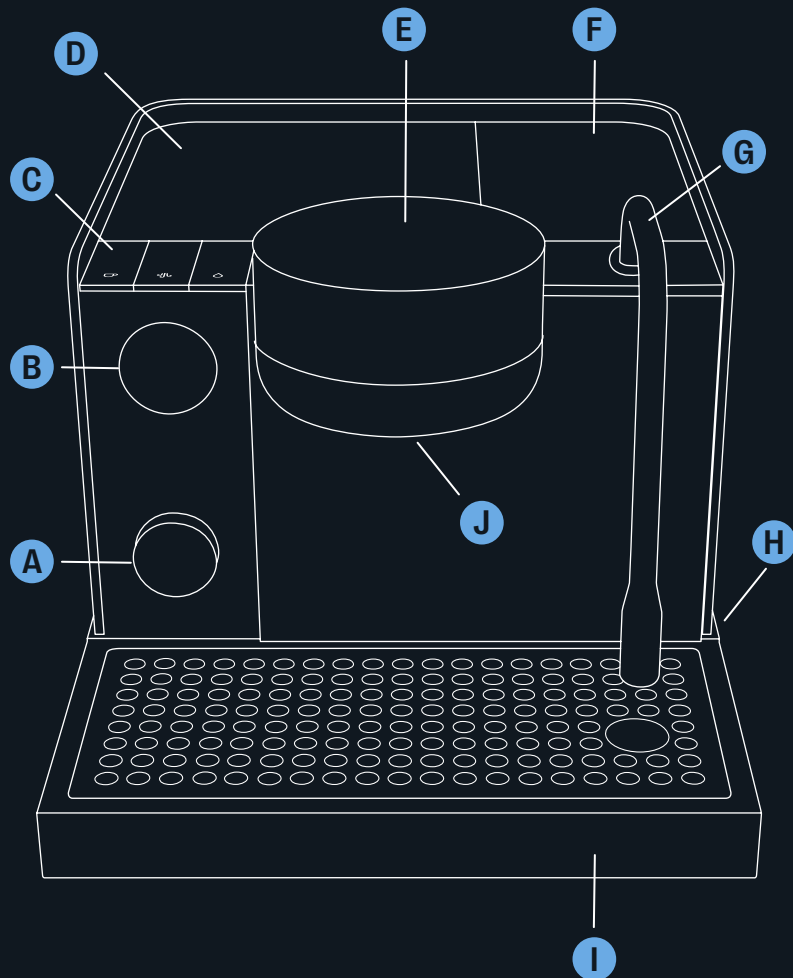
- ① Usuń wszystkie materiały zabezpieczające oraz etykiety, umieść urządzenie na płaskiej powierzchni i podłącz je do prądu. Nadmiar przewodu zasilającego możesz wsunąć do ukrytego schowka z tyłu urządzenia.
- ② Wyjmij akcesoria z oddzielnego opakowania i umyj je ciepłą wodą z mydłem.
- ③ Wyjmij pojemnik na wodę, naciskając górną pokrywę, aby odsłonić uchwyt. Następnie wyciągnij pojemnik z urządzenia i napełnij go wodą.
- ④ Postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby skonfigurować urządzenie.
- ⑤ Po skonfigurowaniu urządzenia przepłucz je wodą, naciskając przycisk parzenia i pozwalając wodzie przepływać przez grupę, aż cykl parzenia zatrzyma się automatycznie. Powtórz ten sam proces z przyciskami pary i wody, pozwalając każdemu z nich działać przez około 10 sekund, a następnie naciśnij przycisk jeszcze raz, aby zatrzymać proces.



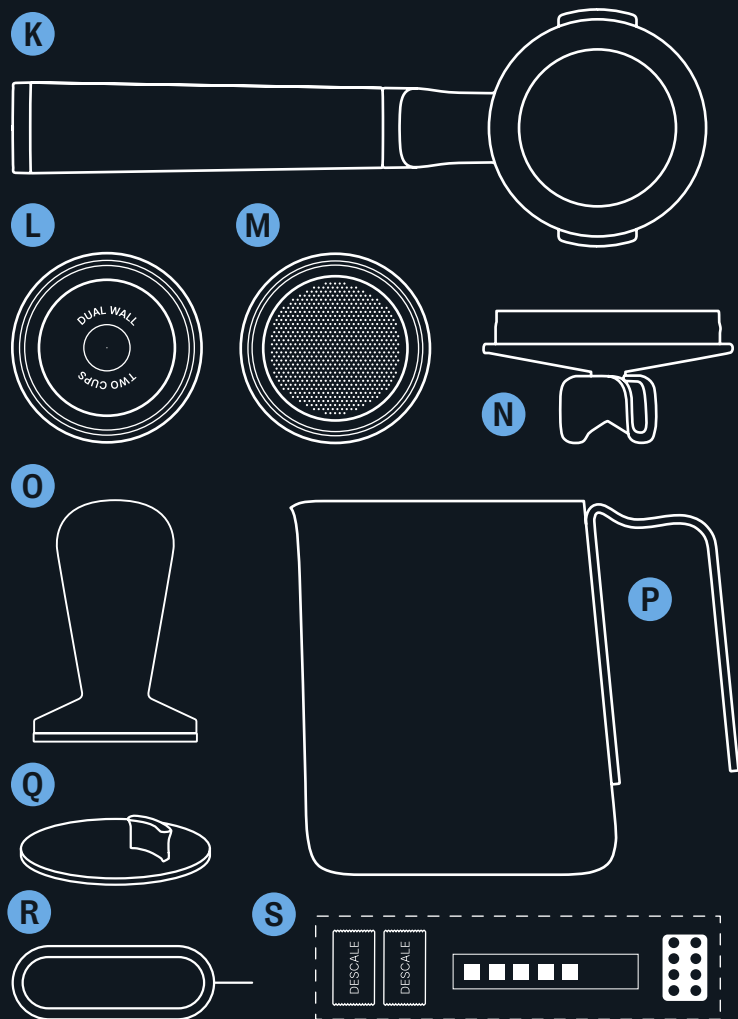
OSTRZEŻENIE: Przed rozpakowaniem lub użyciem ekspresu do kawy należy zapoznać się z oddzielną Broszurą Informacji Dotyczących Bezpieczeństwa, dołączoną do urządzenia. Nieprzestrzeganie środków ostrożności zawartych w tej broszurze może skutkować poważnymi obrażeniami lub uszkodzeniem urządzenia albo innego mienia. W przypadku braku broszury należy wejść na stronę fellowproducts.com w celu uzyskania egzemplarza zastępczego.

Informacje dotyczące gwarancji znajdują się na stronie 98.

CZĘŚCI I BUDOWA EKSPRESU



- | | | |
|----------|------------------------------------|--|
| A | POKRĘTŁO | Nawigacja w menu, wybór i edycja profilu espresso, regulacja temperatury parzenia i dostosowywanie ustawień ekspresu. |
| B | WYŚWIETLACZ | Podgląd wykonywanych czynności na kolorowym wyświetlaczu LCD. |
| C | PRZYCISKI SKRÓTÓW | Znaczenie przycisków od lewej do prawej: zaparz kawę, spień mleko, gorąca woda. |
| D | PODKŁADKA DO PRZECHOWYWANIA | Filiżanki, szklanki, tamper zawsze są pod ręką. Akcesoria do czyszczenia przechowywane są pod spodem. |
| E | GŁOWICA GRUPY | System grzewczy zapewnia stabilną temperaturę parzenia, dzięki czemu każde kolejne espresso jest zawsze idealne. |
| F | POJEMNIK NA WODĘ | Zbiornik o pojemności 2 l z możliwością łatwego demontażu w celu uzupełnienia wody. |
| G | DYSZA PARY | Posiada czujniki temperatury, program automatycznego czyszczenia oraz zdejmowaną końcówkę ułatwiającą dokładne umycie. |
| H | PODSTAWA | Wbudowane gniazdo na przewody zapewnia porządek na blacie. |
| I | TACA OCIEKOWA | Wygodnie się wysuwa ułatwiając opróżnianie. Kiedy trzeba będzie ją opróżnić, w rogu pojawi się czerwony wskaźnik. |
| J | WYLEWKA GORĄCEJ WODY | Dozuje precyzyjnie porcje odpowiednio podgrzanej wody. |

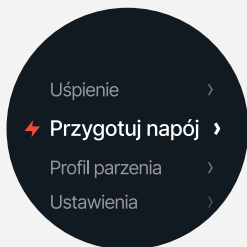


ALE ZACZEKAJ, TO NIE WSZYSTKO

- | | | |
|----------|--|--|
| K | KOLBA BEZ DNA
58 mm | Standardowy rozmiar 58mm z ergonomicznym uchwytem zapewniającym wygodę użytkowania. |
| L | DWUŚCIENNY,
PODWÓJNY,
CIŚNIENIOWY KOSZ
PORTAFILTRA
58 mm | Kosz portafiltera z nieograniczonym przepływem, co pozwala na wybór stopnia zmielenia. Idealny dla doświadczonych baristów i osób posiadających precyzyjne młynki. |
| M | JEDNOŚCIENNY,
PODWÓJNY KOSZ
PORTAFILTRA
58 mm | Ciśnieniowy kosz portafiltera zapewnia stałość ekstrakcji. Jest to idealnym rozwiązaniem do kaw mielonych oraz dla osób, które dopiero zaczynają eksperymentować z grubością mielenia lub ubijaniem kawy w kolbie. |
| N | WYLEWKA | Opcjonalna przystawka do zapewnienia czystego przepływu lub parzenia w dwóch naczyniach jednocześnie. |
| O | METALOWY
TAMPER 58 mm | Do ubijania zmielonej kawy w kolbie, umożliwiający uzyskanie płaskiej powierzchni dla równomiernej ekstrakcji espresso. |
| P | DZBANEK DO
SPIENIANIA MLEKA | O pojemności ok. 300 ml |
| Q | ZASŁEPKA
BACKFLUSH | Zasłepka do portafiltera, do czyszczenia wnętrza ekspresu. Przechowywana pod podkładką D. |
| R | IGŁA DO
CZYSZCZENIA
DYSZY PARY | Przechowywana pod podkładką D. |
| S | ŚRODKI
CZYSZCZĄCE | Dwa opakowania proszku do odkamieniania, jeden pasek do sprawdzania twardości wody, jeden zestaw tabletek do czyszczenia z użyciem zaślepki backflush. |

JESTEŚ POCZĄTKUĄCYM UŻYTKOWNIKIEM EKSPRESU?

① WYBIERZ NAPÓJ



Użyj pokrętki, aby poruszać się po menu i wybrać napój z naszych wstępnie zaprogramowanych opcji.

② ZMIEL SVOJE ZIARNA



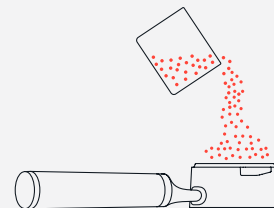
Odmierz ziarna i zmiel je przy drobnym ustawieniu młynka ekspresu.

③ PRZYGOTUJ SWOJĄ KOLBĘ



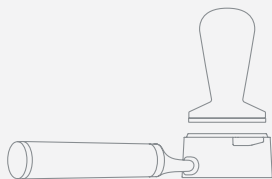
Umieść kosz w górnej części kolby.

④ DODAJ KAWĘ



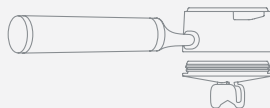
Wsyp kawę do kolby i równomiernie rozproś ją palcem.

⑤ UBIJ KAWĘ W KOLBIE



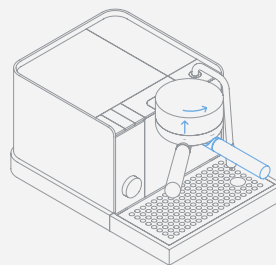
Przytrzymaj uchwyt kolby tak, aby spoczywała poziomo na blacie. Użyj tampera naciskając pionowo na kawę, by uzyskać idealnie równą, płaską powierzchnię.

⑥ OPCJONALNIE ZAPNIJ WYLEWKĘ



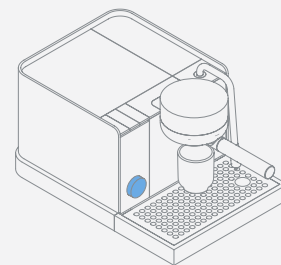
W razie potrzeby dodaj wylewkę.

⑦ ZABLOKUJ NA GŁÓWICY GRUPY



Korzystając z oznaczeń pomocniczych, przekręć portafiltr w prawo, aż poczujesz opór.

⑧ ROZPOCZNIJ PARZENIE



Umieść naczynie pod głowicą grupy i naciśnij pokrętkę, aby rozpocząć parzenie.

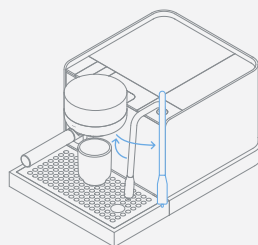
SPIENIANIE MLEKA

① ODMIERZ MLEKO



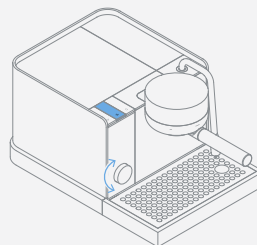
Wlej mleko do dzbanka do spieniania.

② USTAW DYSZĘ PARY



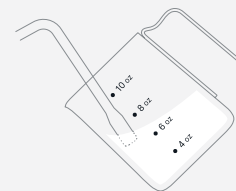
Podnieś i obróć dyszę pary pod kątem 45°. Umieść dzbanek pod spodem tak, aby końcówka dyszy parowej znajdowała się w połowie odległości do środka.

③ NACIŚNIJ ABY ROZPOCZĄĆ



Aby rozpocząć spienianie, naciśnij przycisk pary znajdujący się na górze urządzenia. W razie potrzeby obróć pokrętko, aby dostosować temperaturę.

④ SPIENIANIE



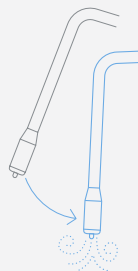
Spienianie rozpocznij od włożenia końcówki dyszy pary tak, aby znalazła się na granicy mleka i wprowadziła do niego powietrze. Powinno to wygenerować dźwięk przypominający rozrywanie papieru.

⑤ TWORZENIE PIANKI



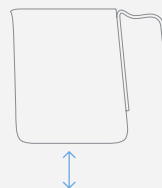
Po kilku sekundach przesunij dyszę pary na środek dzbanka, aby wytworzyć wir i umożliwić powstanie pianki.

⑥ CZYSZCZENIE DYSZY PARY



Podawanie pary zostanie zatrzymane automatycznie po osiągnięciu temperatury docelowej. Ustaw dyszę pary w pozycji pionowej, aby umożliwić jej automatyczne oczyszczenie i usunięcie resztek mleka z wnętrza systemu.

⑦ POLEROWANIE MLEKA



Uderz kilka razy dnem dzbanka o blat, aby pozbyć się zbędnych pęcherzyków powietrza, a następnie wymieszaj warstwy, wykonując dzbankiem ruchy okrężne.

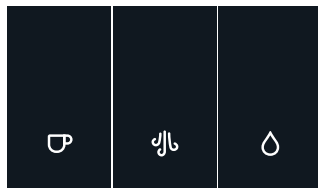
PORADNIKI WIDEO

Czy najłatwiej uczysz się, oglądając? Zapoznaj się z naszą serią filmów, aby uzyskać porady ekspertów na temat ekstrakcji espresso, spieniania mleka i wielu innych zagadnień. Zeskanuj ten kod QR, aby obejrzeć teraz:



SKRÓTY

Wiesz już, co robisz i chcesz to robić szybciej? Trzy przyciski na górze urządzenia służą do parzenia kawy, włączania dyszy pary i gorącej wody.



ZAPARZANIE KAWY

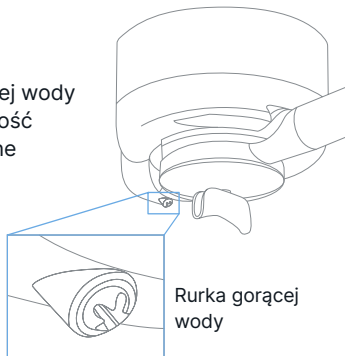
Po naciśnięciu przycisku parzenia urządzenie rozpocznie zaparzanie kawy przy użyciu domyślnego profilu espresso. Domyślny profil espresso można zmienić, przechodząc do opcji „Profile” w menu.

PODGRZEWANIE MLEKA

Naciśnij przycisk pary, aby rozpocząć spienianie, i obróć pokrętkę, aby wybrać wymaganą temperaturę. Podgrzewanie zostanie automatycznie zatrzymane po osiągnięciu docelowej temperatury, a po zakończeniu pracy urządzenie zostanie automatycznie oczyszczone.

GORĄCA WODA

Po naciśnięciu przycisku gorącej wody można wybrać określoną objętość i temperaturę. Ostatnio używane ustawienia zostaną zapisane w tym miejscu lub można je dostosować w dowolnym momencie, obracając pokrętkę. Woda będzie dozowana z oddzielnej małej wylewki pod głowicą grupy.



WODA

Jakość używanej wody wpływa na smak kawy, częstotliwość konserwacji ekspresu, a nawet jego żywotność.

JAKĄ WODĘ NALEŻY UŻYWAĆ?

Zalecamy używanie zimnej, miękkiej, przefiltrowanej wody, aby utrzymać ekspres w dobrym stanie, zapobiec gromadzeniu się kamienia i uzyskać optymalny smak.

JAK SPRAWDZIĆ TWARDOŚĆ WODY?

Użyj paska do badania twardości wody otrzymanego w zestawie. Rozewnij opakowanie w miejscu przerywanej linii i ostrożnie wyjmij pasek testowy, dotykając tylko białej, niebarwionej części. Zanurz pasek w próbce wody na 1 sekundę, a następnie strząśnij jej nadmiar. Zaczekaj 1 minutę, a następnie porównaj pasek testowy z poniższym wykresem, zliczając liczbę całkowicie różowych pól.

Różowe pola	°dH	ppm	Uwagi
0	0 °dH	0 ppm	Zobacz powyższe sugestie dotyczące uzdatniania wody.
1	5 °dH	89 ppm	Bezpieczna w użyciu.
2	10 °dH	178 ppm	
3	15 °dH	267 ppm	
4	20 °dH	356 ppm	Zobacz powyższe sugestie dotyczące uzdatniania wody.
5	25 °dH	445 ppm	

CO ZROBIĆ, JEŚLI MAM TWARDĄ WODĘ?

Zalecamy jedno z poniższych rozwiązań:

- Zastosuj wkład antywapienny (saszetkę) w zbiorniku na wodę.
- Używaj wody destylowanej z remineralizacją.
- Używaj systemu odwróconej osmozy z remineralizacją.

CZY MOGĘ UŻYWAĆ WODY DESTYLOWANEJ LUB Z ODWRÓCONEJ OSMOZY?

Tak — woda destylowana lub z odwróconej osmozy **z remineralizacją** jest doskonała do espresso. Używanie któregośkolwiek z tych rodzajów wody bez remineralizacji może prowadzić do wewnętrznej korozji urządzenia.

DOBRE LUB ŚWIETNE ESPRESSO

Obejrzyj nasze wideo,
aby dowiedzieć się
wszystkiego o espresso:



POZNAJ EKSPRES I JEGO OBSŁUGĘ.

Najlepiej uczysz się, oglądając? Stworzyliśmy kompleksowe filmy i przewodniki, które pomogą ci zaparzyć najlepsze espresso.

Znajdziesz je pod adresem:

fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide.

JAKIE ZIARNA KAWY WYBIERAĆ?

Zalecamy używanie świeżo palonych ziaren kawy i mielenie ich na bieżąco. Wybór rodzaju ziaren jest bardzo subiektywny. Jeśli lubisz w kawie owocowe smaki, te nuty będą jeszcze bardziej intensywne w espresso. Wybrana kawa nie musi mieć na opakowaniu napisu „espresso”. Jeśli dana kawa smakuje ci jako kawa przelewowa lub z dripa, istnieje duże prawdopodobieństwo, że posmakuje ci również w postaci espresso. Eksperymentuj i odkrywaj kawy, które lubisz, używając innych metod parzenia jako punktu wyjścia.

JAKIE USTAWIENIA MIELENIA STOSOWAĆ?

Zaczynij od 18 g kawy i zmiel ją na drobnym ustawieniu w sugerowanym przez młynek zakresie dla espresso. Czas ekstrakcji powinien wynosić od 25 do 35 sekund. Jeśli czas parzenia espresso będzie za wolny lub za szybki, urządzenie zasugeruje korektę mielenia. Grubość mielenia może się zmieniać w zależności od stopnia wypalenia kawy, więc warto eksperymentować. W przypadku espresso małe, czyli „mikro”, regulacje mają ogromne znaczenie.

KTÓRY KOSZYK NAJLEPIEJ WYBRAĆ?

Ekspres jest dostarczany z dwoma koszami: jednościennym i dwuściennym. Kosz jednościenny jest standardem branżowym. Zapewnia większą kontrolę nad ekstrakcją; możesz obserwować proces spływania kawy od spodu i oceniać przygotowanie kawy w portafiltrze (tzw. puck prep). Kosz dwuścienny sztucznie podnosi ciśnienie. Należy go używać, jeśli nie masz młynka, który zmieli kawę wystarczająco drobno, lub używasz kawy mielonej.

JAK PRZYGOTOWAĆ PORTAFILTR?

Po wsypaniu kawy do kolby należy wyrównać poziom kawy tak, aby był płaski. Do rozprowadzenia zmielonej kawy możesz użyć palca. Umieść dłoń na krawędzi kolby i obracaj palcami, aby wyrównać powierzchnię kawy. Staraj się unikać wywierania nacisku na kawę w koszyku.

JAK UBIĆ KAWĘ W PORTAFILTRZE?

Jeśli używasz kolby bez dna (bez wylewki), umieść ją płasko na krawędzi blatu, trzymając za uchwyt. Jeśli używasz wylewki, umieść płaską krawędź jednej strony wylewki na blacie, aby upewnić się, że kolba jest wypoziomowana. Tamper powinien idealnie pasować do kolby. Trzymaj uchwyt z wyprostowaną ręką i wywieraj równomierny nacisk. Siłę należy przykładać na idealnie równej płaszczyźnie, aby jedna strona krążka nie była bardziej zagęszczona niż druga, co spowodowałoby nierównomierną ekstrakcję.

PROFILE ESPRESSO

Ekspres potrafi znacznie więcej niż tylko parzyć kawę przy 9 barach jak większość innych. Oferuje on nasze wysoce dopracowane domyślne profile ciśnienia jako punkt wyjścia, a także możliwość eksperymentowania i tworzenia własnych profili parzenia. Możesz również podejść do tematu bardzo technicznie i stworzyć własne profile, zmieniając proporcje wody do kawy, temperaturę, ciśnienie i przepływ, aby dopasować swoje shoty dokładnie tak, jak chcesz.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Bezpieczeństwo ogólne: Urządzenie należy odłączyć od gniazda zasilania: gdy nie będzie używane przez dłuższy czas, przed czyszczeniem, przenoszeniem i przechowywaniem. Aby odłączyć urządzenie od źródła zasilania, upewnij się, że nie jest ono używane, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda zasilania. Nie należy ciągnąć za sam przewód, ponieważ może to spowodować jego uszkodzenie i porażenie prądem elektrycznym. W urządzeniu nie należy używać innych płynów niż woda.

CZYSZCZENIE

PO KAŻDYM UŻYCIU	CODZIENNE	CO TYDZIEŃ	GDY TO POTRZEBNE
Dysza Pary	Tamper	Elementy zewnętrzne	Zaślepka do backflush
Płukanie głowicy grupy	Kolba	Pojemnik na wodę	Odblokowywanie rurki parowej
	Kosz na kawę	Taca ociekowa	
	Dzbanek do spieniania	Prysznic grupy zaparzającej	

Ekspresy do kawy wymagają nieco więcej uwagi niż inne urządzenia, ale zautomatyzowaliśmy kilka procedur czyszczenia. Urządzenie powiadomi cię, abyś nie musiał samodzielnie zapamiętywać każdego harmonogramu czyszczenia.

POMOC TECHNICZNA + KONTAKT

Jesteśmy z tobą od pierwszego do setnego shota.

Wszystkie pytania dotyczące espresso można znaleźć w naszym centrum pomocy: fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide, lub napisz do nas e-mail hello@fellowproducts.com.

PO KAŻDYM UŻYCIU	Czyszczenie dyszy pary: Dysza pary jest czyszczona automatycznie po każdym użyciu. Po automatycznym wyczyszczeniu wytrzyj dyszę dodatkowo ręcznikiem z zewnątrz. Płukanie głowicy grupy: Po każdym parzeniu naciśnij i przytrzymaj przycisk parzenia, aby przepłukać grupę. Pomaga to usunąć resztki kawy z sitka prysznica i zapewnia najlepszy smak espresso.
CODZIENNE	Aksesoria: Umyj ręcznie ubijak i kolbę w ciepłej wodzie z mydłem, omijając drewniane uchwyty (jeśli występują). Raz w miesiącu nakładaj na drewno bezpieczny dla żywności olej mineralny i poleruj miękką szmatką, aby zapobiec wysychaniu i pęknięciom. Kosze i dzbanek do spieniania można myć w zmywarce.
CO TYDZIEŃ	Elementy zewnętrzne: Zewnętrzną część urządzenia należy czyścić wyłącznie miękką, wilgotną ściereczką. Ręczniki papierowe lub ścierne ściereczki i domowe środki czyszczące mogą zarysować lub uszkodzić obudowę. Nie należy polewać urządzenia wodą ani zanurzać go w wodzie w celu wyczyszczenia. Pojemnik na wodę: Wyjmij pojemnik na wodę z ekspresu do kawy i opróżnij go. Umyj ręcznie ciepłą wodą z płynem. Użyj szczotki z miękkim włosiem, aby dotrzeć do dna pojemnika na wodę. Osusz zewnętrzną część pojemnika na wodę i umieść go z powrotem w ekspresie do kawy. Taca ociekowa: Wyjmij tacę ociekową, zdejmij panel wierzchni i umyj ją ręcznie ciepłą wodą z płynem. Gdy taca ociekowa jest pełna, pojawi się czerwony wskaźnik. Prysznic grupy: Znajduje się to na spodzie grupy. Odkręć sitko prysznica i użyj roztworu czyszczącego lub detergentu do kawy, aby wyszorować sitko oraz wnętrze grupy za pomocą ściereczki lub małej szczoteczki.
GDY TO POTRZEBNE	Zaślepka do backflush: Do tego celu potrzebny będzie krążek do płukania wstecznego (znajdujący się pod podkładką), portafiltr oraz roztwór czyszczący. Wybierz „backflush cleaning” z menu konserwacji i postępuj zgodnie z instrukcjami na ekranie. Czyszczenie dyszy pary: Jeśli dysza pary zatka się i para nie wydostaje się, należy użyć igły do czyszczenia. Wsuń ją w końcówkę dyszy pary, aby usunąć wszelkie osady.

ODKAMINIOWANIE URZĄDZENIA

Zalecamy odkaminiowanie raz na trzy miesiące. Urządzenie śledzi również ilość zużytej wody i wyświetla powiadomienie „DESCALE”, gdy jest wymagane odkaminiowanie. Aby wykonać odkaminiowanie, wykonaj następujące czynności:



- 1 Użyj jednego z dostarczonych opakowań proszku do odkaminiowania. Można również użyć koncentrat w płynie Fellow (dostępny na stronie fellowproducts.com) lub wysokiej jakości biodegradowalnego i niezawierającego fosforanów odkaminiacza do ekspresów do kawy w płynie. Nie zalecamy stosowania octu, ponieważ trudno jest go dokładnie wypłukać z ekspresu i może on wpływać na smak kawy.
- 2 Dodaj odpowiednią dawkę odkaminiacza do zbiornika wody, zgodnie z instrukcjami producenta. Następnie napełnij świeżą wodą do linii MAX (2000 ml).
- 3 Wybierz tryb odkaminiowania z menu wyświetlacza i rozpocznij cykl. Pozostałe czynności zostaną wyświetlone krok po kroku na ekranie.

INFORMACJE O GWARANCJI

Fellow udziela dwuletniej gwarancji na ten produkt, obejmującej wszelkie wady materiałowe lub wykonawcze, od daty pierwotnego zakupu przez konsumenta. Niniejsza gwarancja obowiązuje wyłącznie dla pierwotnego konsumenta lub urządzeń zakupionych u autoryzowanych sprzedawców detalicznych i z dowodem zakupu. Jeśli produkt ulegnie uszkodzeniu w okresie gwarancyjnym lub masz pytania dotyczące gwarancji lub serwisu, skontaktuj się z nami pod adresem hello@fellowproducts.com.

AKCESORIA OPCJONALNE

1 WAGA



W przypadku espresso kluczowa jest konsekwencja, a waga pomaga upewnić się, że za każdym razem używana jest odpowiednia ilość kawy.

2 KOSZ



Akcesorium do wyrzucania zużytych krążków kawy z kolby.

3 TAMPER Z PROWADZENIEM



Zapewnia równomierne, płaskie ubijanie i pomaga zapobiegać nierównomiernej ekstrakcji, która może wpływać na smak naparu.

4 MATĄ DO UBIJANIA



Zapewnia stabilną, czystą powierzchnię do ubijania, chroniąc kolbę i blat.

5 KOLBA PREMIUM



Luksusowy drewniany uchwyt zwiększa estetykę ekspresu.

6 FILIŻANKI DO ESPRESSO



Idealny rozmiar do klasycznych napojów, dzięki czemu można je serwować w dobrym stylu.

Poznaj naszą kolekcję pod adresem: fellowproducts.com/espresso

www.fellowproducts.com | [@fellowproducts](#)

789-00250 F