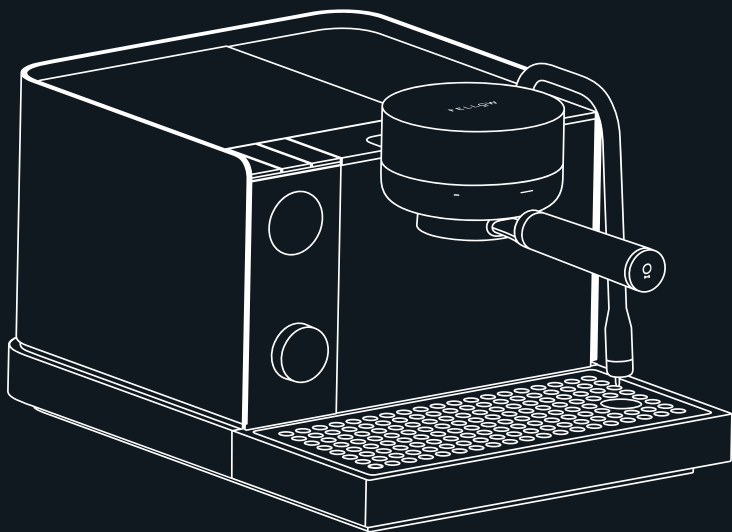


FELLOW®



ESPRESSO SERIES 1

GET TO KNOW YOU GUIDE

Guide de familiarisation

Guía de familiarización

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.

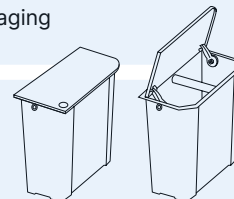
Connect your machine to WiFi by going to Settings > App Connectivity. You can also disconnect from WiFi here.



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

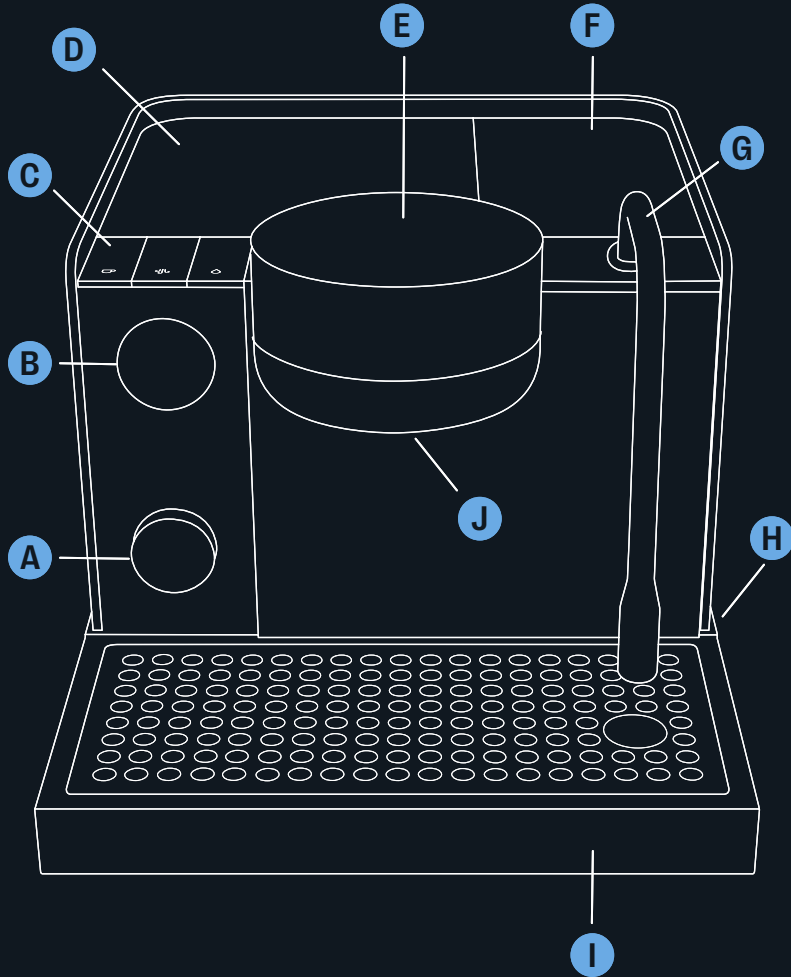
- ① Remove all packaging materials and labels, place the machine on a flat surface, and plug in. Any excess cord can be pushed into the hidden compartment in the rear. Recycle all plastic bags and protective covers to ensure children and others cannot reach them.
- ② Remove accessories from separate 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.



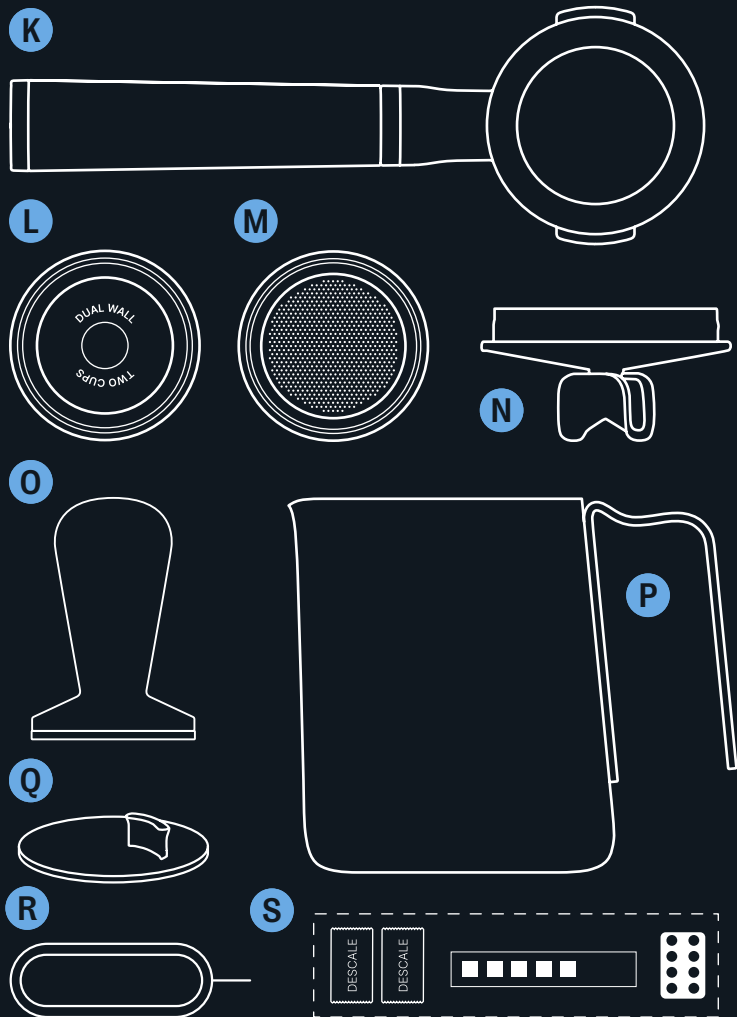
WARNING: Read the separate Safety Information booklet that accompanied this espresso machine before unpacking or using this machine. Failure to follow safety precautions in this booklet could result in serious injury or damage to the machine or other property. If this booklet is missing, go to fellowproducts.com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

For warranty and product registration 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 Liter 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.

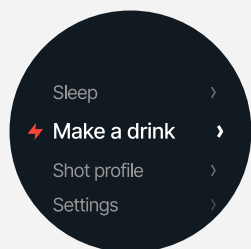


BUT WAIT, THERE'S MORE

- 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



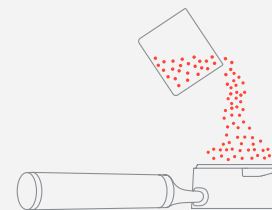
Measure out your beans and grind them on a fine setting within your grinder's espresso range.

③ PREP YOUR PORTAFILTER



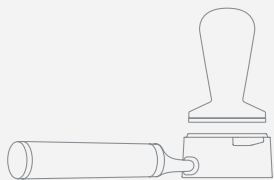
Place the single wall shot basket into the top of your portafilter.

④ ADD COFFEE



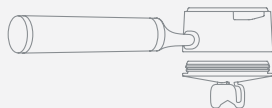
Add the coffee to your portafilter and distribute the grounds evenly using your fingers.

⑤ TAMP YOUR PUCK



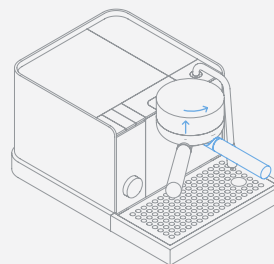
Hold the portafilter handle with it resting level on the counter and use the tamper to press vertically on your puck to create a perfectly level, flat surface.

⑥ OPTIONAL SHOT SPLITTER



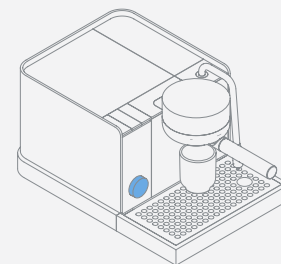
Add the shot splitter attachment if desired.

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.

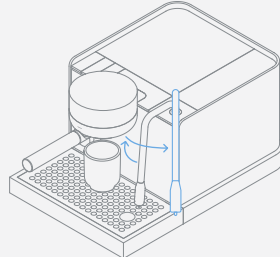
STEAMING MILK

① MEASURE MILK



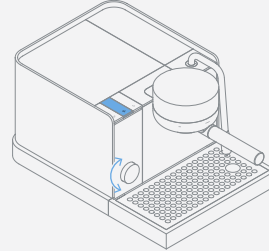
Measure out your milk of choice in the steaming pitcher.

② ADJUST STEAM WAND



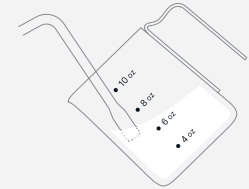
Lift and rotate the steam wand to a 45° angle. Place the pitcher underneath with the steam wand tip halfway towards the middle.

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



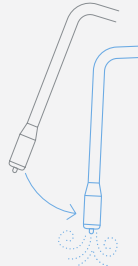
Begin with the tip of the steam wand at the surface of milk partially in and partially out, to introduce air. This should create a sound like ripping paper.

⑤ MAKE MICROFOAM



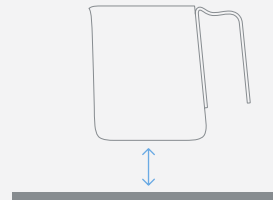
After a few seconds, lower steam wand into the middle of the milk to create a vortex and allow for the creation of microfoam.

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.

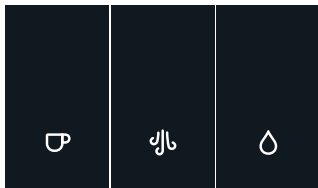
VIDEO GUIDES

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

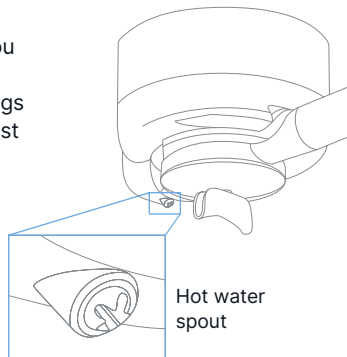
Press the brew button and your machine will use your default espresso profile to start brewing. You can change your default espresso profile by navigating to profiles in the menu.

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 dual 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 dual 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
Rinse 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. You can also unscrew the steam wand tip to clean the interior.

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

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.

REGISTER YOUR PRODUCT*

Get the most out of your machine throughout its lifetime and enjoy special benefits when you register your product at register.fellowproducts.com.

*Available on electric products sold to US customers only.

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.

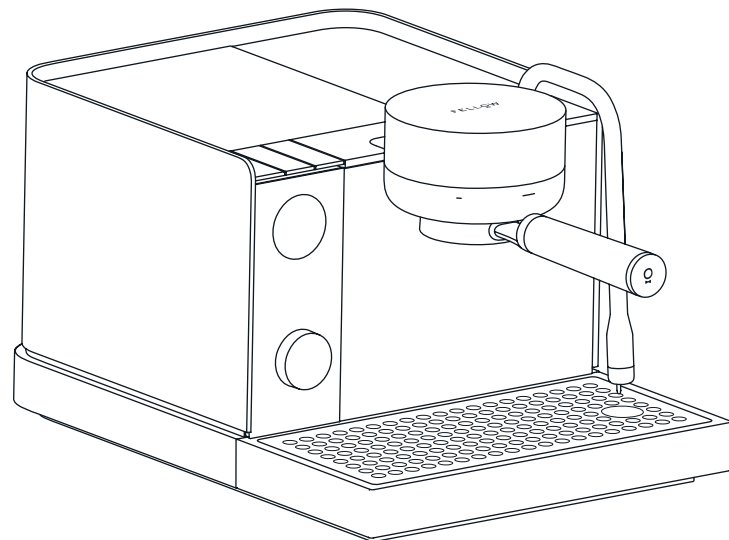
⑥ ESPRESSO GLASSWARE



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

PREMIER USAGE

Félicitations d'avoir choisi Espresso Series 1.

Que ce soit votre première machine à espresso pour la maison ou qu'elle en remplace une, vous avez atteint la qualité optimale.

VOUS POUVEZ AVEC CETTE MACHINE :

- Déguster chez vous un café de **qualité** barista.
- Créer, expérimenter et peaufiner **aisément** des recettes.
- Obtenez **cette dose parfaite** et répétez-la chaque jour.

Nous sommes honorés de vous accompagner tous les jours. Bon café!



L'APPLI FELLOW

Télécharger l'appli FELLOW sur fellowproducts.com/app. Connectez votre machine au réseau Wi-Fi pour prendre les commandes. L'appli vous permet de :

- mettre à jour le micrologiciel avec nos fonctionnalités les plus récentes.
- créer, modifier et partager vos profils espresso.

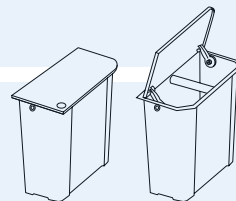
Connectez votre machine au WiFi en allant sur Réglages > Connectivité des applications. Vous pouvez aussi la déconnecter du WiFi ici.

10

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

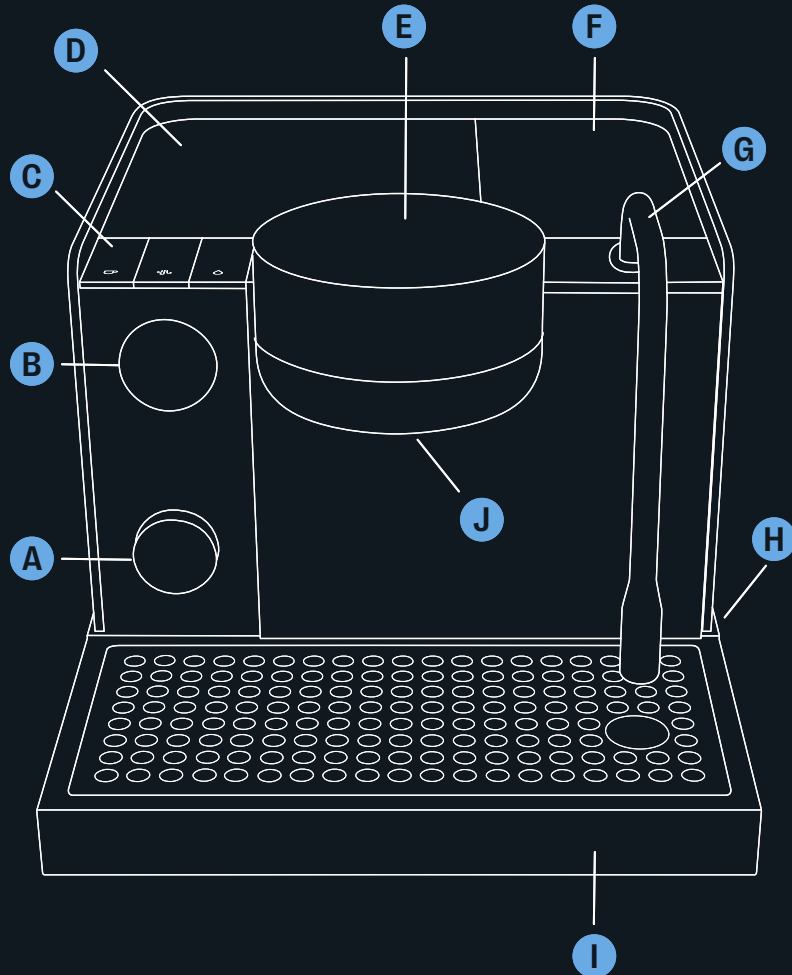
- ① Retirer tout le matériel d'emballage et les étiquettes, placer la machine sur une surface plane et la brancher. La longueur de cordon d'alimentation qui dépasse peut être poussée dans le compartiment dissimulé à l'arrière. Recycler tous les sacs de plastique et les housses de protection pour éviter 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 couler par la tête de groupe jusqu'à l'arrêt automatique du cycle. Répétez ce processus avec les boutons vapeur et eau : laissez chacun fonctionner pendant environ 10 secondes, puis appuyez de nouveau sur le bouton pour arrêter le processus.



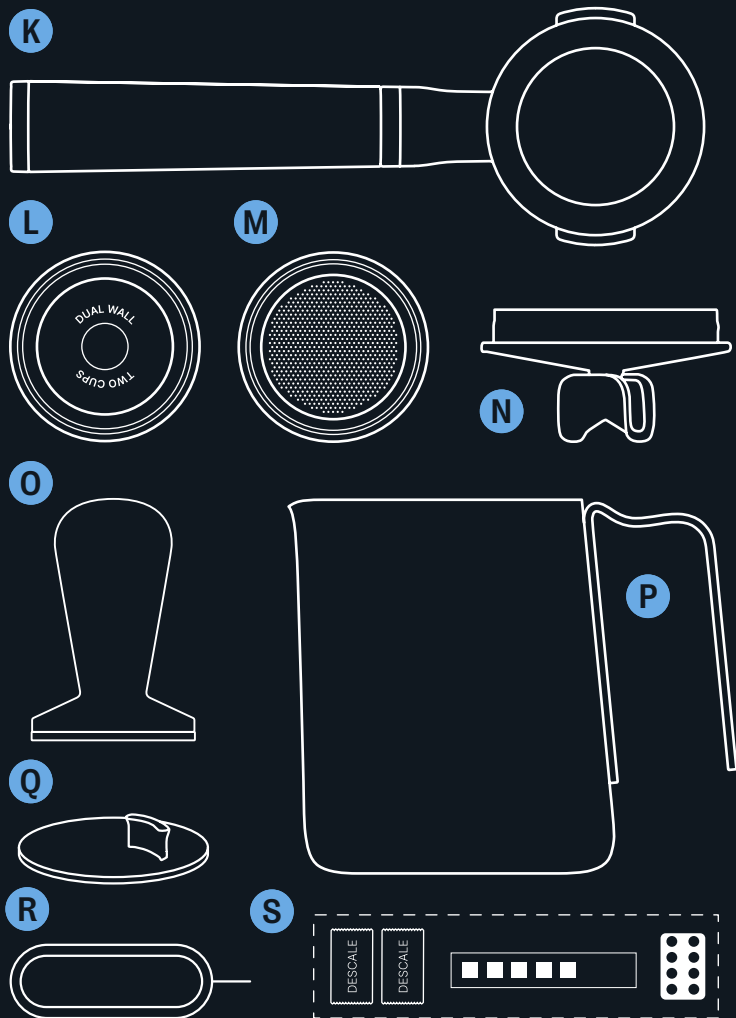
AVERTISSEMENT : Lisez le livret d'informations de sécurité distinct qui accompagnait cette machine à espresso avant de la déballer ou de l'utiliser. Le non-respect des consignes de sécurité contenues dans ce livret pourrait entraîner des blessures graves ou des dommages à la machine ou à d'autres biens. 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.

TOUS LES ÉLÉMENTS NÉCESSAIRES



- A CADRAN** Naviguer dans le menu, sélectionner et modifier les profils espresso, régler la température de la vapeur et personnaliser les réglages de la machine.
- B AFFICHAGE** Voyez vos choix sur l'écran couleur ACL.
- C BOUTON DE RACCOURCI** Appuyer sur le bouton pour infuser une tasse de café, faire mousser le lait ou verser de l'eau chaude.
- D PLATEAU DE RANGEMENT** Accès facile aux tasses et verres espresso et au presseur. Outils de nettoyage rangés en-dessous.
- E TÊTE DE GROUPE** Dotée d'un élément chauffant interne pour maintenir la stabilité thermique nécessaire pour des espressos toujours délicieux.
- F RÉSERVOIR D'EAU** Amovible avec une capacité de 2 litres, il se remplit facilement dans l'évier.
- G BUSE VAPEUR** Dotée d'une sonde de température, d'un vidage automatique et un embout amovible pour un nettoyage complet.
- H BASE** Dotée d'un logement du cordon pour dégager le comptoir.
- I PLATEAU PERFORÉ** S'insère et se retire en le glissant pour le vider facilement. L'indicateur rouge du coin émerge lorsqu'il faut le vider.
- J BEC D'EAU CHAUDE** Verse des doses calibrées d'eau chauffée exactement à la bonne température.

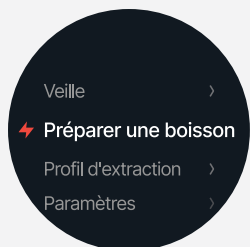


MAIS ATTENDEZ, IL Y A MIEUX ENCORE

- K** **PORTE-FILTRE SANS FOND DE 58 mm** Format commercial selon la norme du secteur présentant une poignée ergonomique pour une utilisation confortable.
- L** **PANIER DOUBLE PAROI POUR CAFÉ DOUBLE DE 58 mm** Pressurisé pour créer des résultats constants. Idéal pour le café prémoulu et pour ceux qui découvrent les différentes moutures ou pour le presseur parfait.
- M** **FILTRE À PAROI SIMPLE DOUBLE DOSE DE 58 mm** Doté d'un flux libre permettant de choisir la mouture du café. Idéal pour les baristas expérimentés, les goûteurs de café et ceux qui disposent de moulins de précision.
- N** **FILTRE À DOUBLE DOSE DE 58 mm** Un accessoire en option pour un travail plus propre ou une infusion dans deux chambres en même temps.
- O** **PRESSEUR EN MÉTAL DE 58 mm** Pour tasser le café moulu, en créant une surface plane pour une extraction uniforme de votre tasse d'espresso.
- P** **POT À LAIT** Avec une capacité de 295 ml (10 oz) pour le lait de votre choix.
- Q** **BOUCHON POUR LE LAVAGE À CONTRE-COURANT** S'insère dans le porte-filtre pour nettoyer l'intérieur de la machine. Rangement en dessous du plateau de rangement.
- R** **NETTOYEUR DE BUSE VAPEUR** Rangement en dessous du plateau de rangement.
- S** **PRODUITS DE NETTOYAGE** Deux sachets de poudre de détartrage, une bandelette de test de dureté de l'eau, un jeu de pastilles de nettoyage à contre-courant
- T** **UN NOUVEAU SENTIMENT DE CONFIANCE** (non illustré)

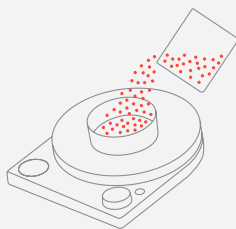
L'ESPRESSO EST NOU VEAU POUR VOUS?

① ÉLECTIONNER UNE BOISSON



Utiliser le cadran pour naviguer dans le menu et choisir une boisson parmi les options préprogrammées.

② MOUTURE DES GRAINS



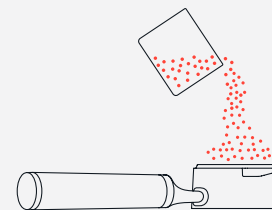
Doser les grains et les moudre à une mouture fine dans la plage du moulin réservée pour l'espresso.

③ PRÉPARATION DU PORTE-FILTRE



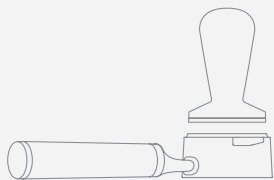
Placer le filtre à paroi simple dans la partie supérieure du porte-filtre.

④ AJOUT DU CAFÉ



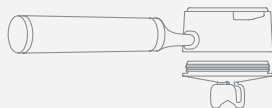
Mettre le café moulu dans le porte-filtre et le répartir également avec les doigts.

⑤ COMPACTION DE LA MOUTURE



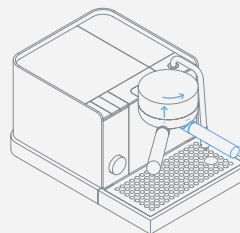
Tenir la poignée du porte-filtre posé de niveau sur le comptoir et se servir du pressoir pour tasser la mouture et obtenir une surface plane et parfaitement de niveau.

⑥ FILTRE À DOUBLE DOSE EN OPTION



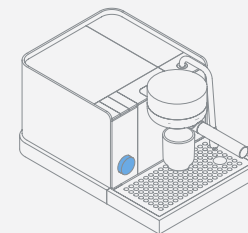
Mettre l'accessoire filtre à double dose, si souhaité.

⑦ FIXATION SUR LA TÊTE DE GROUPE



En vous servant des repères comme guide, tournez le porte-filtre vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bien serré.

⑧ INFUSION



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

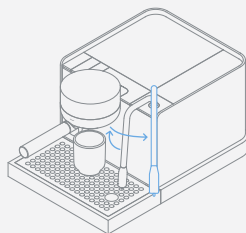
LAIT CHAUD

① DOSAGE DU LAIT



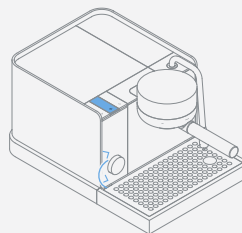
Doser le lait dans le pot à lait.

② RÉGLAGE DE LA BUSE VAPEUR



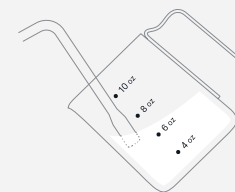
Soulever et tourner la buse vapeur à un angle de 45°. Placer le pot sous l'embout de la buse vapeur à mi-chemin de la moitié du contenant.

③ APPUYEZ POUR DÉMARRER



Appuyez sur le bouton vapeur situé sur le dessus de la machine pour commencer la cuisson à la vapeur. Tourner le cadran pour régler à la température voulue.

④ LAIT CHAUD



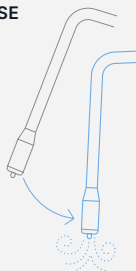
Commencer avec l'embout de la buse vapeur à la surface du lait en l'immergeant et en la sortant partiellement. Ceci produit un bruit semblable à du papier qui se déchire.

⑤ MICROMOUSSAGE



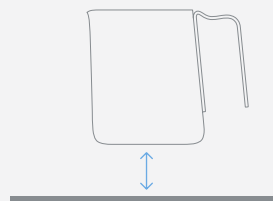
Après quelques secondes, abaisser la buse vapeur au milieu du niveau du lait pour créer un tourbillon et produire une micromousse.

⑥ VIDAGE DE LA BUSE VAPEUR



La vapeur cesse automatiquement dès l'atteinte d'une température cible. Remette la buse vapeur en position verticale pour qu'elle se vide automatiquement et élimine les résidus de lait à l'intérieur de l'embout.

⑦ DÉBULLAGE



Cogner le pot sur le comptoir à quelques reprises pour débuller le lait, l'agiter ensuite pour mélanger les couches.

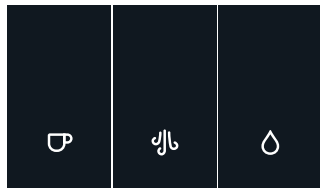
GUIDES VIDÉO

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 comment le faire et voulez aller plus vite? Les trois boutons en haut de la machine accélèrent les cafés, le moussage du lait et l'eau chaude.



☕ INFUSION D'UNE DOSE

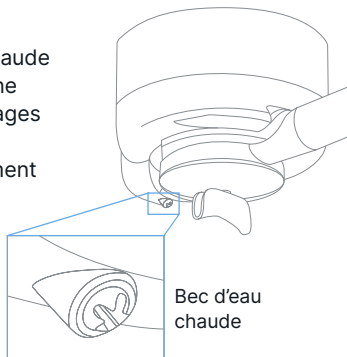
Appuyer sur le bouton d'infusion et la machine prend le profil d'espresso par défaut pour lancer l'infusion. Vous pouvez modifier le profil d'espresso par défaut en naviguant dans les profils du menu.

☕ LAIT CHAUD

Appuyer sur le bouton de vapeur et tourner le cadran pour choisir la température souhaitée. La vapeur cesse automatiquement dès l'atteinte d'une température cible et se vide automatiquement après utilisation.

💧 EAU CHAUDE

Appuyer sur le bouton d'eau chaude et sélectionner un volume et une température. Les derniers réglages utilisés sont enregistrés ici ou peuvent être réglés à tout moment en tournant le cadran. L'eau s'écoulera par un petit bec verseur distinct situé sous la tête de groupe.



EAU

La qualité de l'eau utilisée détermine le goût du café, la fréquence d'entretien de votre machine et même sa durée de vie utile.

QUELLE TYPE D'EAU DEVRAIS-JE UTILISER?

Il est recommandé d'utiliser de l'eau froide, douce et filtrée pour prolonger la vie de votre machine, de prévenir l'entartrage et pour un goût optimal.

COMMENT DÉTERMINER LA DURETÉ DE L'EAU?

Utiliser la bandelette fournie pour le test de dureté de l'eau. Déchirer l'emballage le long de la ligne pointillée et retirer avec précaution la bandelette de test, en prenant soin de ne toucher que la portion blanche incolore. Plonger pendant 1 seconde la bandelette dans un échantillon de votre eau, secouer ensuite l'excédent. Attendre 1 minute, comparer ensuite la bandelette de test à l'échelle suivante, en comptant le nombre de cases entièrement remplies de rose.

Cases roses	°dH	ppm	Notes
0	0 °dH	0 ppm	Consultez les suggestions de traitement de l'eau ci-dessous.
1	5 °dH	89 ppm	Utilisation sûre.
2	10 °dH	178 ppm	
3	15 °dH	267 ppm	
4	20 °dH	356 ppm	Consultez les suggestions de traitement de l'eau ci-dessous.
5	25 °dH	445 ppm	

QUE DOIS-JE FAIRE SI J'AI DE L'EAU DURE?

Nous recommandons l'une des solutions suivantes :

- Utilisez un coussinet de protection contre le calcaire 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 OSMOSÉE?

Oui — l'eau distillée ou osmosée (osmose inverse) **avec reminéralisation** est excellente pour l'espresso. L'utilisation de l'un ou l'autre type **sans reminéralisation** peut entraîner une corrosion interne.

DE BONS ESPRESSOS QUI FRI SENT L'EXCELLENCE

Visionner nos vidéos
pour tout ce qui
concerne l'espresso



GUIDES DÉTAILLÉS

Voulez-vous en savoir plus? Visionnez cette vidéo. Nous avons produit des vidéos et des guides détaillés pour vous aider à faire le meilleur des cafés espressos. Explorez-les sur : fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide

QUELS GRAINS DEVRAIENT-JE UTILISER?

Il est recommandé d'utiliser des grains de café fraîchement torréfiés et de les moudre juste avant l'infusion. Le type de grains à utiliser dépend de vos goûts. Si vous aimez votre café avec des saveurs fruitées, un café avec des notes de fruit sera seulement plus intense en espresso. Le café que vous choisissez ne doit pas forcément porter la mention « espresso » sur le sac. Si vous aimez une sorte de café qu'on verse en café filtre ou qui s'infuse goutte à goutte, il est fort probable que vous l'aimiez en espresso. Expérimentez et explorez avec des cafés que vous aimez en utilisant d'autres méthodes d'infusion comme point de départ.

QUELLE RÉGLAGE DE MOUTURE DEVAIS-JE UTILISER?

Commencer avec 18 g de café et le moudre à un réglage fin dans la plage suggérée de votre moulin pour l'espresso. La durée de l'infusion devrait être de 25 à 30 secondes. Si l'infusion se déroule trop lentement ou trop rapidement, la machine suggère d'ajuster la mouture. La finesse de votre mouture peut changer selon le lot de torréfaction, il est donc conseillé d'expérimenter. De petites variantes ou microréglages ont beaucoup d'effets sur la qualité d'un espresso.

QUEL EST LE MEILLEUR FILTRE D'INFUSION À UTILISER?

Votre machine est livrée avec deux paniers : à paroi simple et à double paroi. Le panier à paroi simple est la norme de l'industrie. Il offre un meilleur contrôle sur votre extraction; vous pouvez observer l'écoulement de votre espresso par le dessous et évaluer la préparation de votre galette. Le panier à double paroi permet de créer une pression artificielle. Il doit être utilisé si vous ne possédez pas de moulin capable de moudre assez finement, ou si vous utilisez du café pré-moulu.

COMMENT PRÉPARER LA GALETTE

Après avoir mis du café dans le porte-filtre, il faut niveler le haut de la mouture de café pour l'aplanir. Vous pouvez le faire en répartissant la mouture à l'aide de deux doigts. Placer la paume de la main au bord du porte-filtre et tourner avec les doigts pour broser la surface de la mouture de café. Il faut éviter d'appliquer une pression sur la mouture.

COMMENT TASSER LA GALETTE

Avec un porte-filtre sans fond (sans l'accessoire du filtre à double dose), le placer à plat sur le bord du comptoir tout en le tenant par la poignée. Pour utiliser le filtre à double dose, placer le bord plat d'un côté du filtre à double dose sur le comptoir pour mettre à niveau le porte-filtre. Le presseur doit entrer parfaitement dans le porte-filtre. Tenir la poignée en gardant le bras bien droit et appliquer une pression égale vers le bas. Il faut appliquer la pression sur une surface complètement plane, afin qu'un côté de la galette ne soit pas plus compacté que l'autre côté créant ainsi une extraction inégale.

PROFILS ESPRESSO

Votre machine peut faire bien plus que tirer une dose à une pression de 9 bar comme les autres. Il propose nos propres profils de pression par défaut très précis comme point de départ, ainsi que la possibilité d'expérimenter et de créer vos propres profils d'espresso. Vous pouvez aussi être beaucoup plus technique et créer vos propres profils espresso en changeant les proportions, la température, la pression et le débit sur le cadran pour obtenir une dose exactement comme vous la voulez.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Sécurité générale : Débrancher lorsque la machine n'est pas utilisée pendant de longues durées, avant un nettoyage, avant de la déplacer ou de la ranger. Pour la débrancher, vérifiez que la machine n'est pas en fonction et retirez la fiche de la prise. Ne pas tirer sur le cordon, car cela pourrait l'endommager et éventuellement provoquer une électrocution. Ne pas utiliser d'autres liquides que de l'eau dans la machine.

NETTOYAGE

À CHAQUE UTILISATION	TOUS LES JOURS	TOUTES LES SEMAINES	AU BESOIN
Buse vapeur	Pressoir	Extérieur	Lavage à contre-courant de la machine
Rincer la tête de groupe	Porte-filtre	Réservoir d'eau	Désobstruer la buse vapeur
	Filtres	Plateau perforé	
	Pot à lait	Tamis du diffuseur d'eau	

Les machines espresso nécessitent un peu plus d'attention que les autres appareils, mais nous avons automatisé plusieurs tâches de nettoyage. La machine vous en avisera pour que vous n'ayez pas à mémoriser chaque programme de nettoyage.

COORDONNÉES DU SERVICE D'ASSISTANCE

De votre premier café espresso au centième, nous vous accompagnons.

Pour toute question concernant le café espresso, consultez notre centre d'assistance: fellowproducts.com/pages/espresso-series-1-gear-guide, ou le service de réparation, envoyez un courriel à hello@fellowproducts.com.

À CHAQUE UTILISATION	Vidage de la buse vapeur : La buse vapeur se vide automatiquement après chaque utilisation. Une fois la buse vidée, essuyer l'extérieur à l'aide d'un torchon de cuisine.
	Rincer la tête de groupe : Après chaque extraction, 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 d'assurer un goût optimal à votre espresso.
TOUS LES JOURS	Accessoires : Laver le pressoir et le porte-filtre à l'eau savonneuse, en évitant de mouiller les poignées de bois (s'il y en a). Appliquer une huile minérale sans risque alimentaire sur le bois une fois par mois et polir à l'aide d'un chiffon pour empêcher que le bois sèche et se fissure. Les filtres et le pot à lait peuvent aller dans le lave-vaisselle.
TOUTES LES SEMAINES	Extérieur : Nettoyer l'extérieur de la machine à l'aide d'un chiffon humide. Les serviettes de papier ou les linges abrasifs et les nettoyants ménagers pourraient griffer ou endommager la finition. Ne pas faire couler de l'eau sur la machine ou l'immerger dans l'eau pour la nettoyer.
	Réservoir d'eau : Retirer le réservoir d'eau de la machine espresso et le vider. Le laver à la main avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser une brosse aux soies douces pour atteindre le fond du réservoir d'eau. Sécher l'extérieur du réservoir d'eau et le remettre dans la machine espresso.
	Plateau perforé : Le retirer, enlever le haut du plateau et laver les deux pièces à la main avec de l'eau tiède savonneuse. Prendre note que lorsque le plateau perforé est plein, un indicateur rouge émergera.
	Tamis du diffuseur d'eau : Elle se trouve sous votre tête de groupe. Dévissez la douchette et utilisez une solution de nettoyage ou un détergent pour café pour frotter la douchette et l'intérieur de la tête de groupe avec un chiffon ou une petite brosse.
AU BESOIN	Rétrolavage de la machine : Pour ce faire, vous aurez besoin du disque de rétrolavage (situé sous le tapis de rangement), du porte-filtre et d'une solution de nettoyage. Sélectionnez « nettoyage par rétrolavage » dans le menu d'entretien et suivez les étapes affichées à l'écran.
	Débouchage de la buse vapeur : Lorsque la buse vapeur se bouche et que la vapeur ne sort pas, utiliser l'outil de nettoyage sous le plateau de rangement. L'introduire dans l'embout de la buse vapeur pour enlever les encrassements. Vous pouvez aussi dévisser l'embout de la buse vapeur pour nettoyer l'intérieur.

DÉTARTRAGE DE LA MACHINE

Il est conseillé de détartrer la machine tous les trois mois. La machine contrôle également le volume d'eau utilisé et affiche un avis de détartrer « DESCALÉ » lorsqu'il faut faire un détartrage. Pour détartrer, suivre les étapes suivantes :



- ① Utiliser un des sachets de poudre de détartrage fournis. Vous pouvez utiliser le détartréur de Fellow (à commander sur le site fellowproducts.com) ou une solution de détartrage de machine à café de grande qualité, biodégradable et sans phosphate. Il n'est pas conseillé d'employer du vinaigre, car il est difficile de rincer la machine à fond, ce qui pourrait donner un mauvais goût au café.
- ② Ajouter la dose exacte de détartréur au réservoir d'eau, selon les instructions du fabricant. Remplir avec de l'eau du robinet jusqu'à la ligne MAX. (2 000 ml).
- ③ Sélectionner le mode de détartrage dans le menu affiché et lancer le cycle. Les instructions affichées à l'écran vous guideront dans le reste des étapes du processus.

RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE

Fellow garantit ce produit contre tout défaut dû à un vice de matériel ou de fabrication pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat par le consommateur. Cette garantie n'est valide que pour l'acheteur d'origine ou pour les appareils achetés auprès de détaillants agréés avec une preuve d'achat. En cas de défectuosité du produit dans la période de garantie ou pour poser des questions concernant la garantie ou le service de réparation, envoyez un courriel à hello@fellowproducts.com.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT*

Tirez le maximum pour la durée de vie utile de cet appareil et profitez des avantages uniques en l'enregistrant sur register.fellowproducts.com.

*Offert pour les produits électriques vendus aux clients des États-Unis seulement.

ACCESSOIRES EN OPTION

① BALANCE



Pour qu'un espresso soit bon à chaque tasse il faut une balance pour vérifier la quantité exacte de café.

② BAC DE MARC



Un endroit utile pour cogner le porte-filtre pour que la galette de marc en sorte.

③ PRESOIR GUIDÉ



Garantit une pression uniforme et une galette plane permettant d'éviter une extraction inégale qui pourrait changer la saveur de votre tasse d'espresso.

④ TAPIS AMORTISSEUR



Procure une surface stable et propre pour presser le café dans le filtre, afin de protéger le porte-filtre et le comptoir.

⑤ PORTE-FILTRE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE



Votre rituel est rehaussé par une luxueuse poignée en bois.

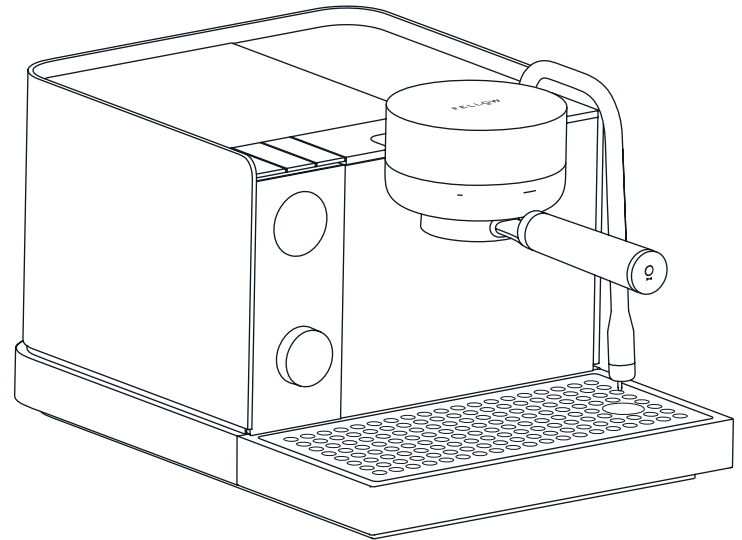
⑥ VERRES ESPRESSO



Format idéal pour des breuvages classiques que vous pourrez servir avec style.

Explorez notre collection à : fellowproducts.com/espresso

FELLOW®



ESPRESSO SERIES 1

GUÍA DE FAMILIARIZACIÓN

PRIMEROS PASOS

Enhorabuena por elegir Espresso Serie 1.

Ya sea que esta sea su primera máquina de expreso para el hogar o una actualización de la que ya tiene, está en el lugar correcto.

CON ESTA MÁQUINA PODRÁ:

- Disfrutar de un café con auténtica calidad de barista en casa.
- Crear, experimentar y ajustar perfiles de expreso con facilidad.
- Lograr esa extracción perfecta y repetirla todos los días.

Nos sentimos honrados de acompañarle en este viaje. ¡Feliz preparación!



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.

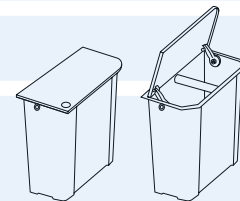
Conecte la máquina a Wi-Fi. Para ello, vaya a Configuración > Conectividad de la aplicación. Aquí también puede desconectarse de la conexión Wi-Fi.



Este no es un electrodoméstico común. Su máquina de expreso es un instrumento de precisión. Recomendamos seguir cuidadosamente los siguientes pasos para configurarla.

DESEMBALAJE Y PUESTA EN MARCHA

- ① Retire todos los materiales de embalaje y etiquetas, coloque la máquina sobre una superficie plana y conéctela. Cualquier exceso de cable puede guardarse en el compartimento oculto de la parte trasera. Recicle todas las bolsas de plástico y cubiertas protectoras para garantizar que queden fuera del alcance de los niños y otras personas.
- ② Retire los accesorios del embalaje separado y enjuáguelos con agua tibia y jabón.
- ③ Retire el depósito de agua presionando la tapa superior para revelar el asa. Tire del depósito para sacarlo de la máquina y llévelo a un grifo para llenarlo.

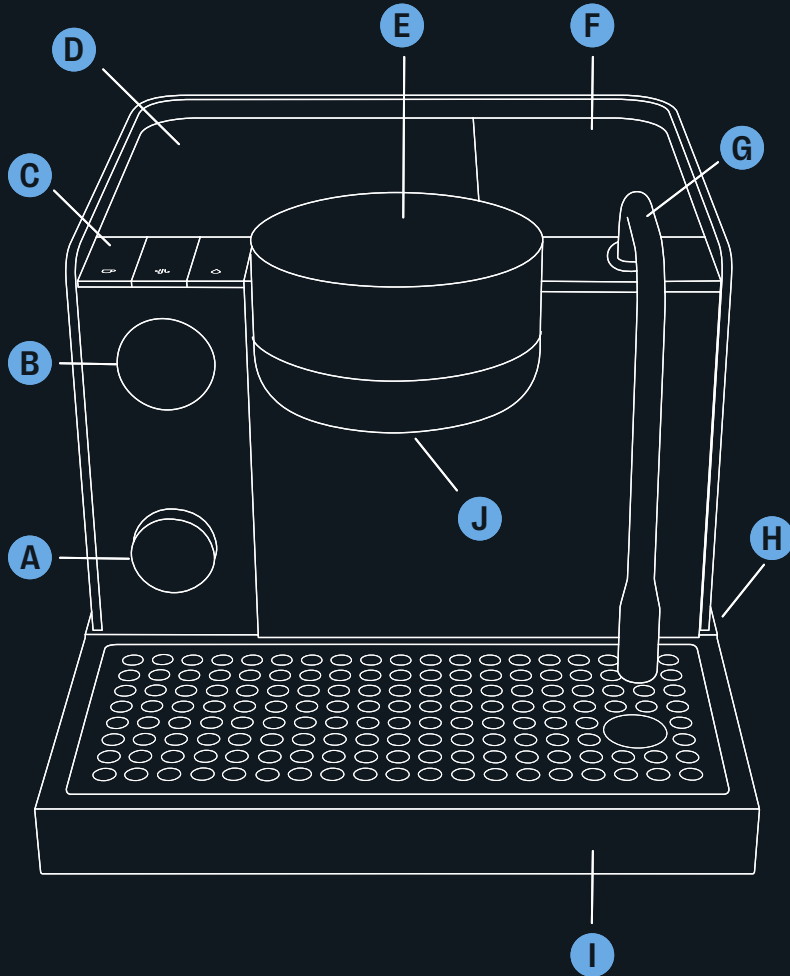


- ④ Siga las indicaciones de la pantalla para configurar la máquina.
- ⑤ Una vez configurada la máquina, enjuáguela presionando el botón de extracción y dejando correr el agua a través del grupo hasta que el ciclo de extracción se detenga automáticamente. Repita el mismo proceso con los botones de vapor y agua, dejando que cada uno funcione durante unos 10 segundos, y luego presione el botón una vez más para detener el proceso.

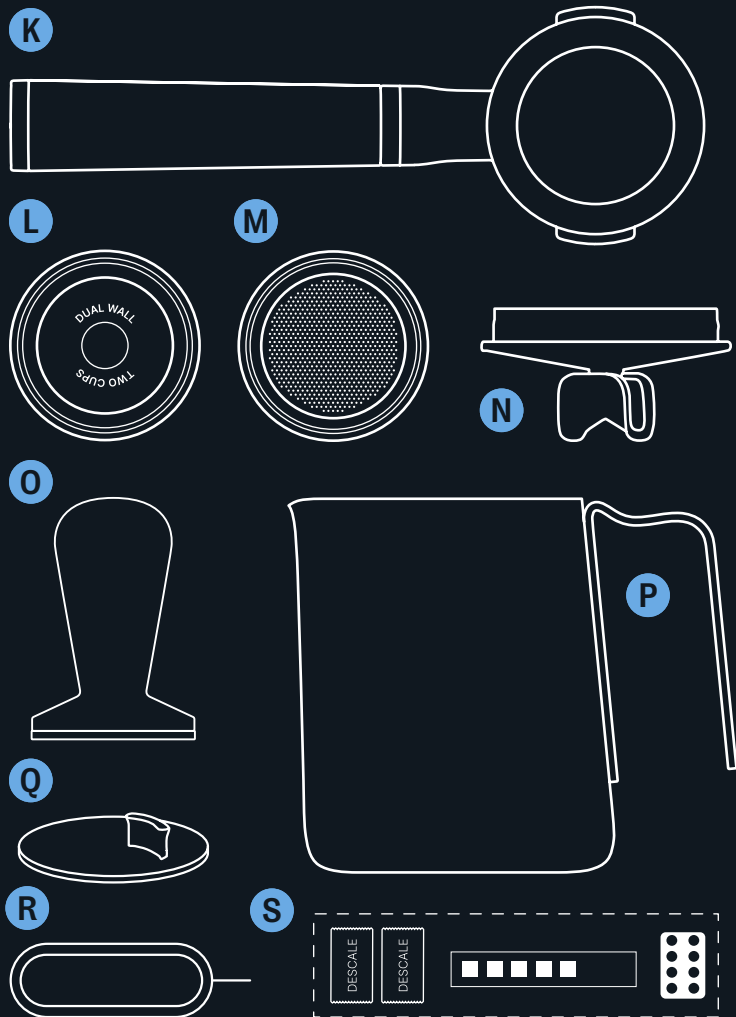
ADVERTENCIA: Lea el folleto de Información de seguridad separado que acompaña a esta máquina de expreso antes de desembalarla o utilizarla. El incumplimiento de las precauciones de seguridad de este folleto podría provocar lesiones graves o daños a la máquina u otros bienes. Si falta este folleto, visite 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 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 PRESURIZADA 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 espresso.
- 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)

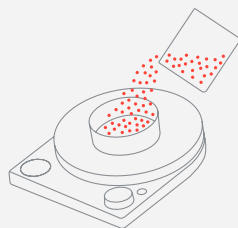
¿ES NUEVO EN ESTO DEL EXPRESO?

① SELECCIONAR UNA BEBIDA



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

② MOLER SUS GRANOS



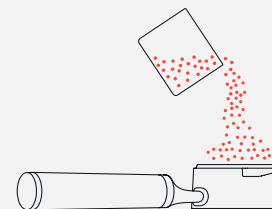
Mida los granos y muéloslos con un ajuste fino dentro de la gama para expreso del molinillo.

③ PREPARAR EL PORTAFILTROS



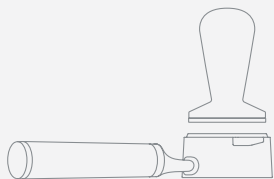
Coloque la cesta de disparo de pared simple en la parte superior del portafiltros.

④ AGREGAR CAFÉ

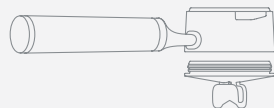


Agregue el café al portafiltros y distribuya los posos uniformemente con los dedos.

⑤ APISONAR LA PASTILLA

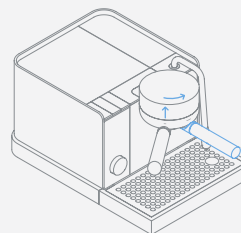


⑥ DIVISOR DE DISPARO OPCIONAL



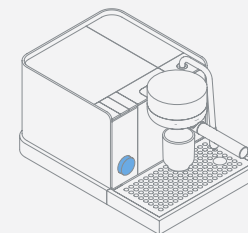
Si lo desea, agregue el accesorio separador de disparos.

⑦ FIJAR EN EL GRUPO



Utilizando las marcas indicadoras como guía, gire el portafiltros hacia la derecha hasta que quede bien ajustado.

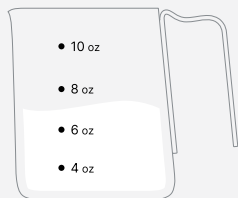
⑧ INICIAR LA ELABORACIÓN



Coloque su recipiente debajo del grupo y presione el dial para comenzar la extracción.

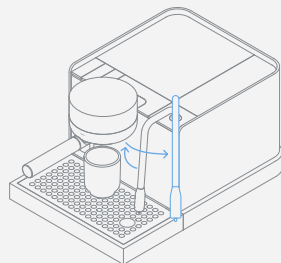
LECHE AL VAPOR

① MEDIR LA LECHE



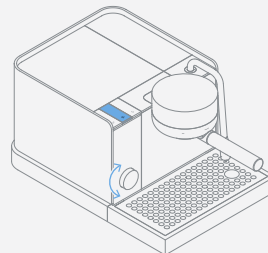
Mida la leche en la jarra de vaporización.

② AJUSTAR EL VAPORIZADOR



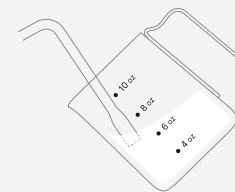
Levante y gire el vaporizador hasta un ángulo de 45°. Coloque la jarra debajo con la punta del vaporizador hacia la mitad.

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



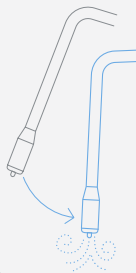
Comience con la punta del vaporizador en la superficie de la leche parcialmente dentro y parcialmente fuera, para introducir aire. Esto debería crear un sonido como de papel rasgado.

⑤ HACER MICROESPUMA



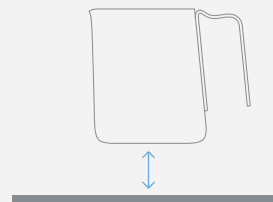
Después de unos segundos, baje el vaporizador para introducirlo en medio de la leche para crear un vórtice y permitir la creación de microespuma.

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.

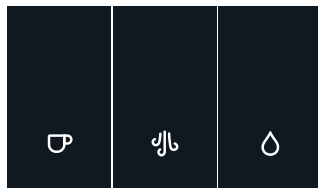
GUÍAS EN VIDEO

¿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

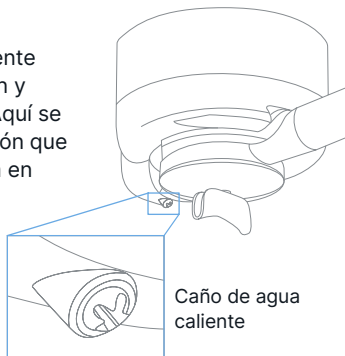
Presione el botón de elaboración y la cafetera utilizará su perfil de expreso predeterminado para comenzar la elaboración. Puede cambiar el perfil de expreso predeterminado accediendo a los perfiles en el menú.

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 una pequeña boquilla separada situada debajo del 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 de 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 a continuación.
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 a continuación.
5	25 °dH	445 ppm	

¿QUÉ DEBO HACER SI TENGO AGUA DURA?

Recomendamos cualquiera de las siguientes opciones:

- Utilice una almohadilla de protección contra la cal en su depósito de agua.
- Utilice agua destilada con remineralización.
- Utilice un sistema de ósmosis inversa con remineralización.

¿PUEDO UTILIZAR 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 filtros: de pared simple y de doble pared. El filtro de pared simple es el estándar de la industria. Proporciona un mayor control sobre su extracción; puede observar cómo sale el expreso desde abajo y evaluar la preparación de la pastilla. El filtro de doble pared genera presión artificialmente. Debe utilizarse si no tiene un molinillo que pueda moler lo suficientemente fino o si utiliza 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 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
Enjuagar el 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.
	Enjuagar el grupo: Después de cada extracción, mantenga presionado el botón de extracción para enjuagar el grupo. Esto ayuda a eliminar los restos de café de la ducha y asegura que su expreso tenga 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.
CUANDO SEA NECESARIO	Pantalla de ducha: se encuentra en la parte inferior de su grupo. Desatornille la ducha y utilice una solución de limpieza o detergente para café para fregar la ducha y el interior del grupo con un paño o un cepillo pequeño.
	Hacer retrolavado: para ello, necesitará el disco de retrolavado (situado debajo de la alfombrilla de almacenamiento), el portafiltro y una solución de limpieza. Seleccione «limpieza por retrolavado» en el menú de mantenimiento y siga los pasos de la 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. También puede desenroscar la punta del vaporizador para limpiar el interior.

DESCALCIFICAR LA MÁQUINA

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 ACERCA DE LA GARANTÍA

Fellow garantiza este producto contra cualquier defecto debido a materiales o mano de obra defectuosos durante un período de dos años a partir de la fecha original de compra por parte del consumidor. Esta garantía solamente es válida para el consumidor original o para máquinas adquiridas a través de distribuidores autorizados y con comprobante de compra. Si el producto resulta defectuoso durante el período de garantía, o si tiene alguna pregunta sobre la garantía o el servicio, envíenos un correo electrónico a hello@fellowproducts.com.

REGISTRE SU PRODUCTO*

Aproveche al máximo su máquina durante toda su vida útil y disfrute de ventajas especiales al registrar su producto en register.fellowproducts.com.

*Disponible únicamente en productos eléctricos vendidos a clientes de EE. UU.

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.


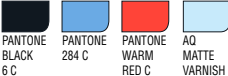
Explore nuestra colección en: fellowproducts.com/espresso



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

789-00243 E

DO NOT PRINT THIS PAGE. INFORMATION ONLY.

FELLOW®		SENIOR PRINT & PACKAGING DESIGNER Nancy Spellman 320 Florida St. nancy@fellowproducts.com San Francisco, CA 94110	02.11.26
 CYAN MAGENTA YELLOW BLACK	FILE NAME: 789-00243_E.indd DESCRIPTION: GTKYG - Espresso Series 1 NA		
 PANTONE BLACK 6 C PANTONE 284 C PANTONE WARM RED C AQ MATTE VARNISH	TRIM: 4.5" x 6" MODEL: SO01AANA	SUBSTRATE: Wood free 70gsm	
NOTES: MP+ VERSION 60 pages, saddle stitched Rev E: product rendering updates	REV: E	- If electronic art supplied does not match this print, contact Fellow. - This laser proof shows representative color only. Refer to the current edition of the Pantone® Formula Guide for color standards. - Fonts provided are for output of this artwork only.	