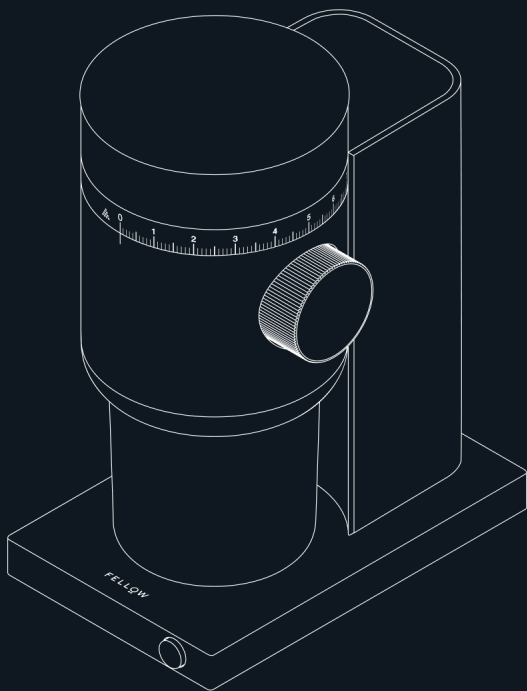


FELLOW®



OPUS 2

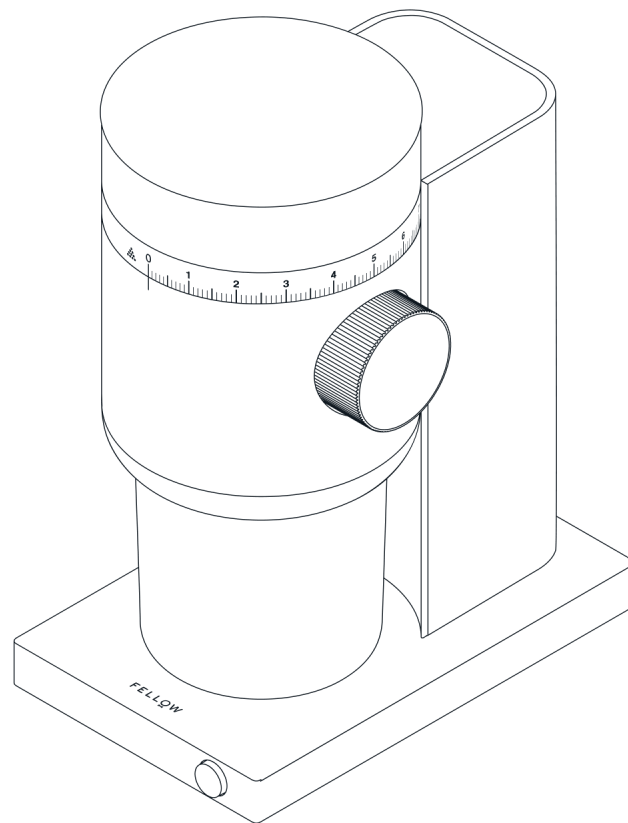
NÁVOD K POUŽITÍ

KÓNICKÝ MLÝNEK NA KÁVU

Guide de familiarisation

Guía de familiarización

FELLOW®



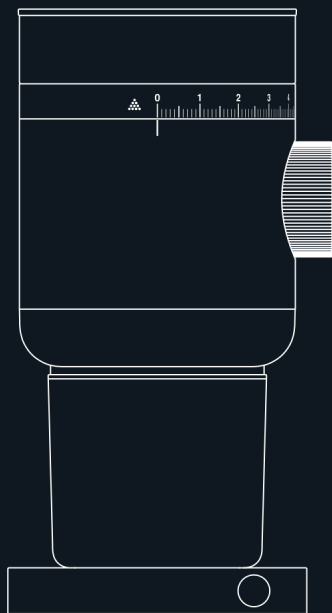
OPUS 2 KÓNICKÝ MLÝNEK NA KÁVU

NÁVOD K POUŽITÍ

ZAČÍNÁME

VÍTEJTE!

Děkujeme, že jste si vybrali Opus! Ať už je to Váš první mlýnek, nebo přecházíte na lepší, navrhli jsme jej tak, aby se používal intuitivně a příjemně. Nabízí přesné nastavení od jemného espressa po cold brew a vše mezi tím. Rozdíl poznáte v chuti.



MELTE BEZ STAROSTÍ

S mlýnkem Opus můžete:



Přesné mlít pro každý způsob přípravy - od jednoho espressa až po 12 šálků kávy.



Omezit nepořádek díky antistatické technologii a magneticky usazovaným nádobám.



Mlít rychle, abyste měli lahodnou kávu dříve.



Omezit zadržování kávy v mlýnku díky nízké retenci.



Nechat mlýnek automaticky zastavit po domletí. Nemusíte u něj čekat.

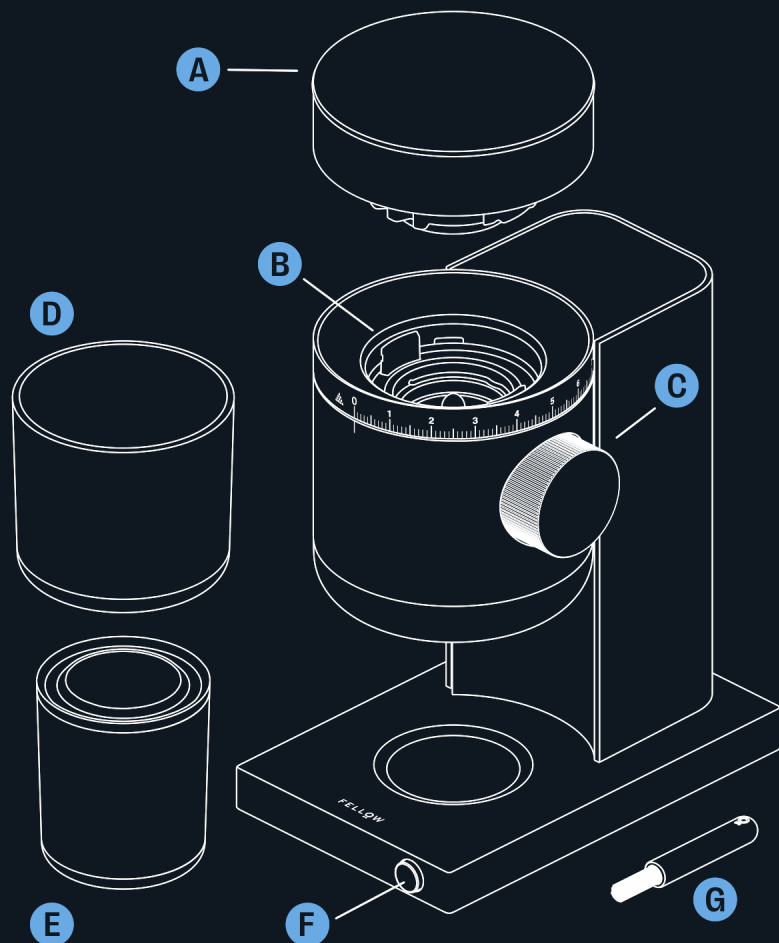
OMEZENÁ ZÁRUKA 2 ROKY

Po registraci mlýnku lze zakoupit prodlouženou záruku.*

register.fellowproducts.com

*Pouze pro elektrické výrobky prodané zákazníkům v USA.

VŠECHNY DŮLEŽITÉ SOUČÁSTI



A NÁSYPKA PRO JEDNU DÁVKU

Pomáhá zachovat čerstvost zrn a pod víkem nabízí přehled nastavení. Na spodní straně víka jsou odměrky na 20 a 40 g; naplnění po okraj odpovídá 100 g (jen plastové víko).

B 48MM KÓNICKÉ KAMENY Z NEREZOVÉ OCELI

Navrženy pro rychlé, přesné a rovnoměrné mletí s vynikající chutí.

C VOLIČ HRUBOSTI MLETÍ

Otáčením zvolte hrubost od jemné (0) po hrubou (10) s jemnými mezikroky.

D NÁDOBA NA MLETOU KÁVU

Magneticky se usadí pod výsypkou. Kapacita 100 g pro všechny metody přípravy kávy.

E NÁDOBA NA ESPRESSO

Kapacita 30 g pro mletí espresso a přesypání do páky. Kompatibilní s pákami 54 a 58 mm.

F TLAČÍTKO S AUTOMATICKÝM ZASTAVENÍM

Jedním stisknutím spustíte mletí, které se po zpracování všech zrn automaticky zastaví. Dlouhým stisknutím spustíte mletí na 45 s.

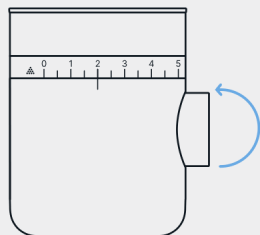
G KARTÁČEK

K odstraňování zbytků kávy a běžnému čištění. Magneticky se připevňuje na horní část zadního sloupku.

PRŮVODCE MLETÍM

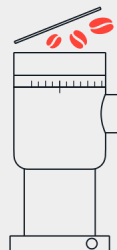
Začněte zde

①



Otáčením voliče zvolte hrubost mletí - vyšší čísla znamenají hrubší mletí.

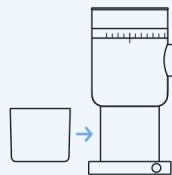
②



Pomocí váhy nebo vřka násypky odměřte dávku zrn, nasypete ji do mlynku Opus a nasadíte víko.

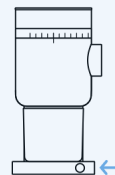
Filtrovaná káva

③



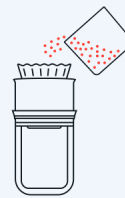
Pod výsypku vložte větší nádobu na mletou kávu.

④



Jedním stisknutím spustíte mletí. Po zpracování zrn se Opus automaticky zastaví.

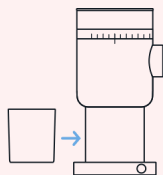
⑤



Nasypete mletou kávu do svého oblíbeného kávovaru a začnete připravovat.

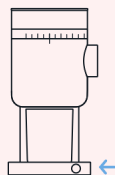
Espresso

③



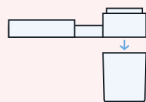
Pod výsypku vložte menší nádobu na espresso.

④



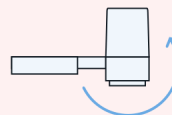
Jedním stisknutím spustíte mletí. Po zpracování zrn se Opus automaticky zastaví.

⑤



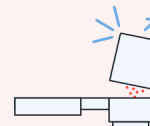
Vyjměte nádobu na espresso a pevně na ni nasadíte páku.

⑥



Otočte nádobu s pákou tak, aby byla páka nahore.

⑦



Poklepejte na nádobu, uvolníte kávu a nádobu sejměte. Nyní můžete kávu upečovat a připravit espresso.

DOPORUČENÉ POMĚRY

Doporučené dávkování Poměr kávy a vody

18 g → Dvojitě espresso
20 g → Nástavec Fellow Prismo pro AeroPress®
25 g → AeroPress®
20 g → Pour-over pro jednoho
40 g → Pour-over pro dva
60 g → French press pro 3 osoby
80 g → Tradiční cold brew
82,5 g → 10 šálků Aiden Instant Brew

1:2 → Espresso
1:2,5 → Nástavec Fellow Prismo pro AeroPress®
1:8 → Tradiční cold brew
1:14 → French press
1:15 → AeroPress®
1:16 → Pour-over

NASTAVENÍ MLETÍ



U tmavěji pražené kávy zvolte v doporučeném rozsahu vyšší číslo.

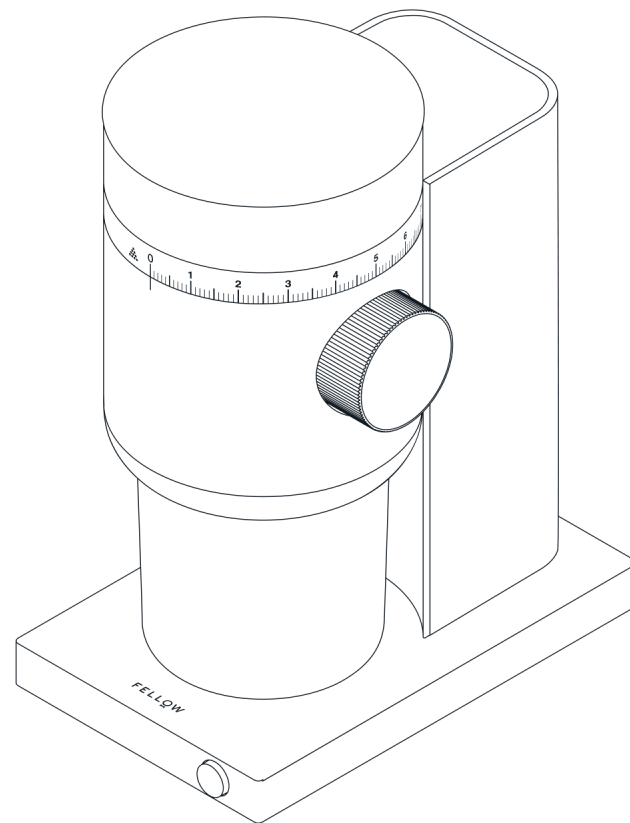
TIPY RADY

ČISTĚTE A KALIBRUJTE
S PEČÍ

Pečujte o svůj Opus podle pokynů na fellowproducts.com/pages/gear-guides

- ① Neskladujte zrna v mlýnku Opus. Nasypťte je do násypky až těsně před mletím. Čím čerstvější káva, tím lepší chuť.
- ② Espresso doladujte drobnými změnami hrubosti pomocí nastavovacího voliče.
- ③ Pokud káva chutná kyselě, zkuste jemnější mletí. Pokud chutná hořce, zkuste hrubší mletí.
- ④ Krátkým stisknutím tlačítka spusťte mletí. Opus se automaticky zastaví, jakmile zjistí, že je násypka prázdná. Dlouhým stisknutím bude mlet 45 sekund.

FELLOW®



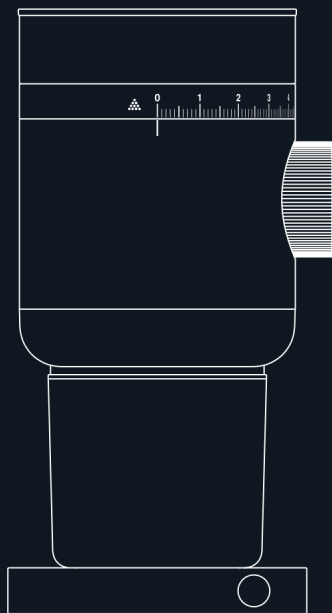
MOULIN À CAFÉ À
MEULES CONIQUES OPUS 2

GUIDE DE FAMILIARISATION

PAR OÙ COMMENCER

BIENVENUE!

Merci d'avoir choisi Opus! Que ce soit votre premier moulin à café ou pour passer à la gamme supérieure, il est conçu pour une utilisation intuitive et un café savoureux. Dégustez les meilleurs expressos extraits des réglages de mouture les plus précis aux infusions à froid les plus onctueuses ainsi que toutes les délicieuses variantes entre les deux. Vous goûterez la différence.



METTEZ VOTRE MOUTURE À L'AISE

Avec Opus, vous pouvez :



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



Réduisez au minimum le marc de café sur les comptoirs grâce à notre technologie antistatique et à nos doseurs aimantés pour l'alignement.



Pour moudre un délicieux café encore plus rapidement.



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



Arrêt automatique lorsque la mouture est finie. Pas besoin de surveiller le moulin.

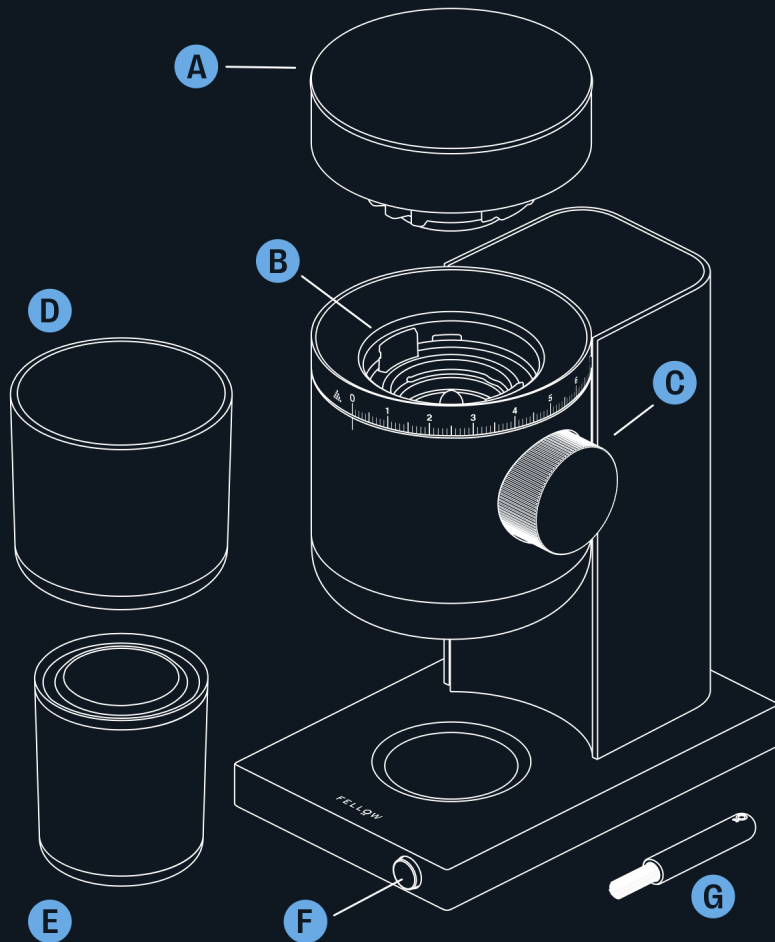
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

L'achat d'une garantie prolongée est possible lors de l'enregistrement du moulin*.

register.fellowproducts.com

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

TOUTES LES PIÈCES ADAPTÉES



A BAC DE CHARGEMENT À DOSE UNIQUE

Conçu pour maximiser la fraîcheur des grains, avec un guide de mouture situé sous le couvercle. Retournez-le pour utiliser les compartiments de mesure de 20 et 40 grammes, ou remplissez-le à ras bord pour obtenir 100 grammes (couvercle en plastique seulement).

B MEULES CONIQUES EN ACIER INOXYDABLE DE 48 MM

Conçu pour une mouture précise et uniforme qui donne une saveur exceptionnelle.

C MANETTE DE RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Tourner pour sélectionner entre une mouture fine (0) et une mouture grosse (10) avec des microréglages entre les deux.

D DOSEUR DE CAFÉ

Fermeture magnétique sous la chute pour récupérer tout les grains de café moulus. Capacité de 100 g pour toutes les méthodes de préparation du café.

E DOSEUR DE CAFÉ EXPRESSO

Capacité de 30 g pour moudre l'expresso, transférable dans le porte-filtre. Compatible avec des porte-filtres de 54 mm et 58 mm.

F INTERRUPTEUR AVEC ARRÊT AUTOMATIQUE

Appuyer une fois pour commencer à moudre le café. Le moulin cesse automatiquement de moudre dès que tous les grains de café sont moulus. Appuyer plus longtemps pour moudre le café 45 secondes.

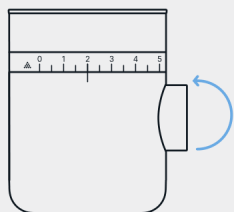
G BROSSSE

Pour balayer le marc de café et le nettoyage général. Fixation aimantée au haut de la tour arrière.

GUIDE DE MOUTURE

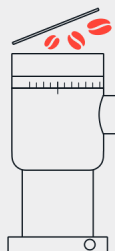
Commencer ici

①



Régler la manette pour sélectionner la mouture. Les chiffres plus élevés représentent une mouture plus grossière.

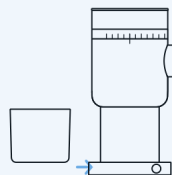
②



Utilisez une balance ou le couvercle du réservoir pour mesurer votre dose de grains. Versez-les dans le réservoir de l'Opus, puis remettez le couvercle en place.

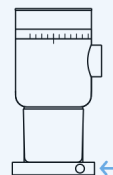
Pour du café percolé

③



Placer le plus grand doseur de café sous la chute.

④



Appuyer une fois sur l'interrupteur pour moudre. Le moulin Opus arrête automatiquement dès que tous les grains sont moulus.

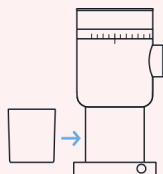
⑤



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

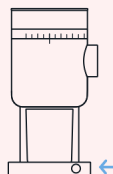
Pour l'expresso

③



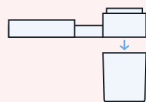
Placer le plus petit doseur de café expresso sous la chute.

④



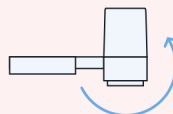
Appuyer une fois sur l'interrupteur pour moudre. Le moulin Opus arrête automatiquement dès que tous les grains sont moulus.

⑤



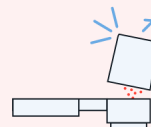
Retirer le doseur de café expresso du moulin et fixer fermement le porte-filtre au-dessus du doseur.

⑥



Renverser le doseur pour défaire le marc afin de l'enlever. Tasser ensuite le café avant d'infuser la dose.

⑦



Taper sur le doseur pour défaire le marc afin de l'enlever. Tasser ensuite le café avant d'infuser la dose.

RECOMMANDATIONS DE RATIO

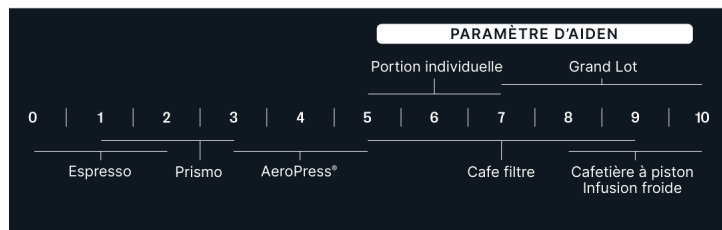
Guide de dosage du café

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

Ratio café: eau

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

PARAMÈTRES DE MOUTURE



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

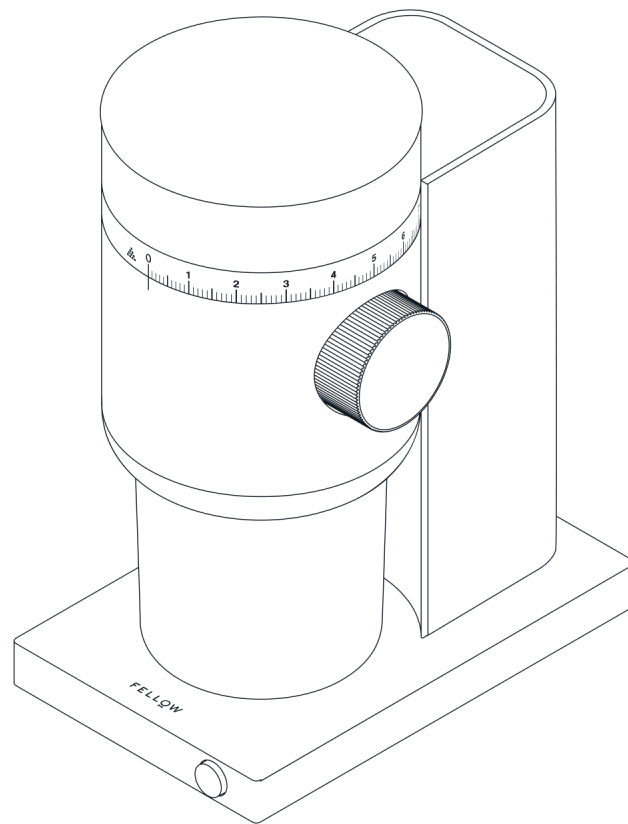
TRUCS ET ASTUCES

NETTOYER ET CALIBRER AVEC SOIN

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

- ① Ne stockez pas de grains de café dans Opus. Versez les grains dans le bac de chargement juste avant le broyage. Plus le café est frais, meilleur est le goût.
- ② Pour obtenir la bonne mouture d'expresso, utiliser la manette de réglage de la mouture pour effectuer des changements graduels à la taille de la mouture.
- ③ Si votre infusion a un goût aigre, allez-y quelques clics plus finement. Si votre infusion a un goût amer, essayez d'utiliser une mouture plus grossière.
- ④ Appuyer brièvement sur l'interrupteur pour commencer à moudre. Le moulin Opus cesse automatiquement de moudre dès qu'il détecte que la trémie est vide. Appuyez longuement sur le bouton d'alimentation et l'Opus moudra pendant 45 secondes.

FELLOW®



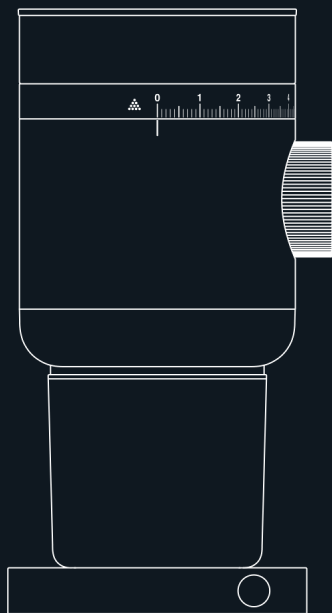
**OPUS 2 MOLINILLO DE
FRESAS CORTANTES CÓNICO**

GUÍA DE FAMILIARIZACIÓN

PROCEDIMIENTOS INICIALES

¡LE DAMOS LA BIENVENIDA!

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



RELÁJESE

Con Opus puede:



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



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



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



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



Se detiene automáticamente al terminar de moler. No hace falta vigilar el molinillo.

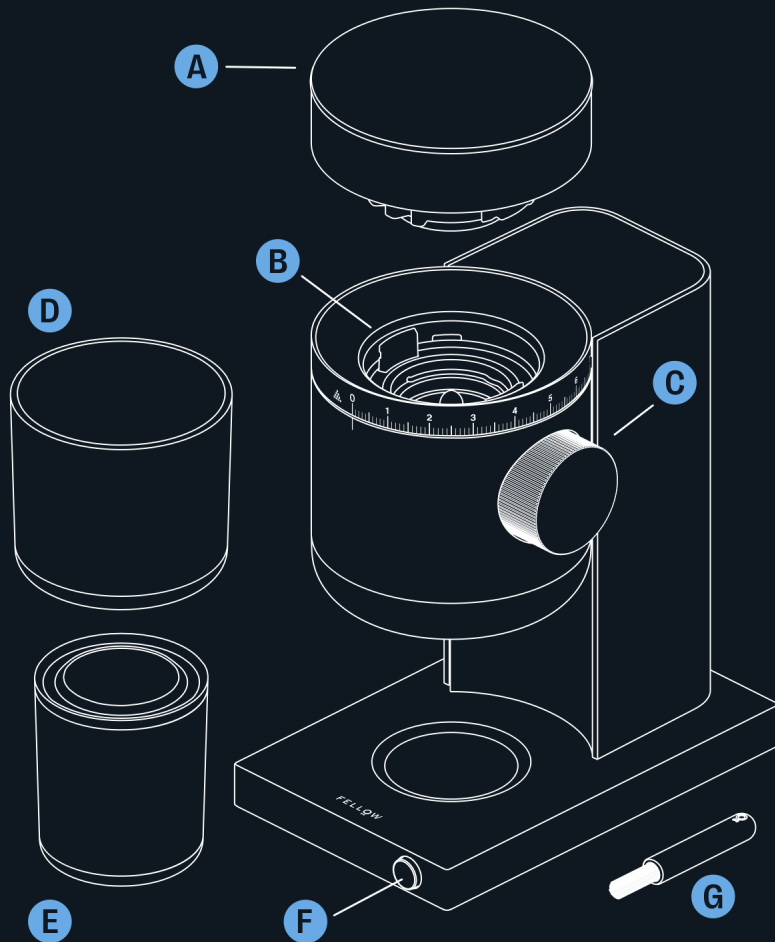
GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

Garantía ampliada disponible para su compra al registrar el molinillo.*

register.fellowproducts.com

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

TODAS LAS PIEZAS ADECUADAS



A CONTENEDOR DE CARGA DE DOSIS ÚNICA

Diseñado para maximizar la frescura de los granos, con una guía de molienda bajo la tapa. Dale la vuelta para usar los medidores de 20 y 40 gramos, o llénala hasta el borde para medir 100 gramos (solo tapa de plástico).

B FRESAS CÓNICAS DE ACERO INOXIDABLE DE 48 MM

Diseñado para una molienda rápida, precisa y uniforme con un sabor excepcional.

C SELECTOR DE AJUSTE DE MOLIENDA

Gire para seleccionar el tamaño de molienda, desde fino (0) hasta grueso (10), con micropasos intermedios.

D RECIPIENTE PARA RECOLECTAR EL CAFÉ

Se acopla magnéticamente debajo de la tolva para recolectar los restos de la molienda. Capacidad de 100 g para todos los métodos de elaboración de café.

E TAZA PARA RECOLECTAR EL EXPRESO

Capacidad de 30 g para moler café expreso y, posteriormente, verterlo en el portafiltros. Compatible con portafiltros de 54 mm y 58 mm.

F BOTÓN DE ENCENDIDO CON PARADA AUTOMÁTICA

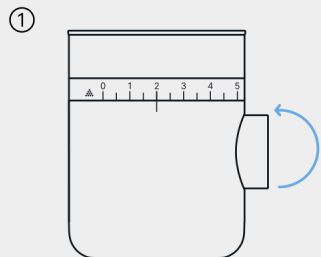
Presiónelo una vez para comenzar a moler y se detendrá automáticamente una vez que todos los granos estén molidos. Manténgalo presionado para moler durante 45 segundos.

G CEPILLO

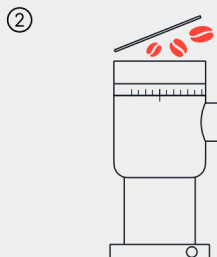
Para cepillar los restos y la limpieza general. Se fija magnéticamente a la parte superior de la torre trasera.

SU GUÍA DE MOLIENDA

Empezar aquí

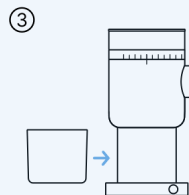


Ajuste el selector para elegir el tamaño de la molienda: los números más altos darán lugar a una molienda más gruesa.

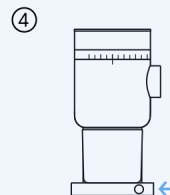


Usa una báscula o la tapa del depósito para medir tu dosis de granos. Viértelos en el depósito de carga del Opus y vuelve a colocar la tapa.

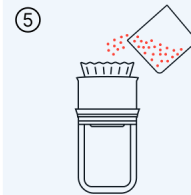
Para café preparado



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

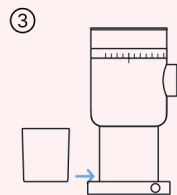


Presione el botón de alimentación una vez para moler. Opus se detendrá automáticamente cuando se hayan molido todos los granos.

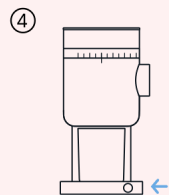


¡Vierta el café molido en la cafetera favorita y comienza el proceso de elaboración!

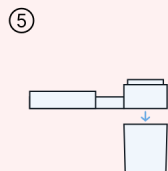
Para expreso



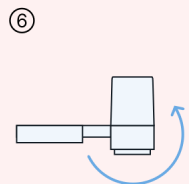
Coloque la taza más pequeña para recolectar el expreso debajo de la tolva.



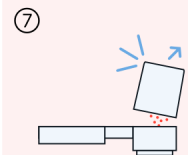
Presione el botón de alimentación una vez para moler. Opus se detendrá automáticamente cuando se hayan molido todos los granos.



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



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



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

RECOMENDACIONES DE PROPORCIONES

Guía de dosificación de café

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

Proporción café/agua

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

AJUSTES PARA MOLER



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

SUGERENCIAS Y TRUCOS

CLIMPIA Y CALIBRA
CON CUIDADO

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

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



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

789-00283 D