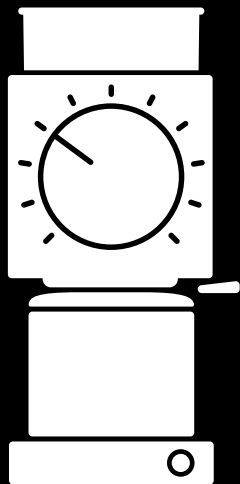


FELLOW®

MEET ODE™ BREW GRINDER

A get-to-know-you guide
Guide de familiarisation
Guía de familiarización
Ein Leitfaden zum Kennenlernen
Guida alla familiarizzazione
En bli-kjent-guide
Instrukcja obsługi
En lär-känna-dig-guide
Sizi tanıma rehberi





Hey there,

They say good things happen to those who grind.

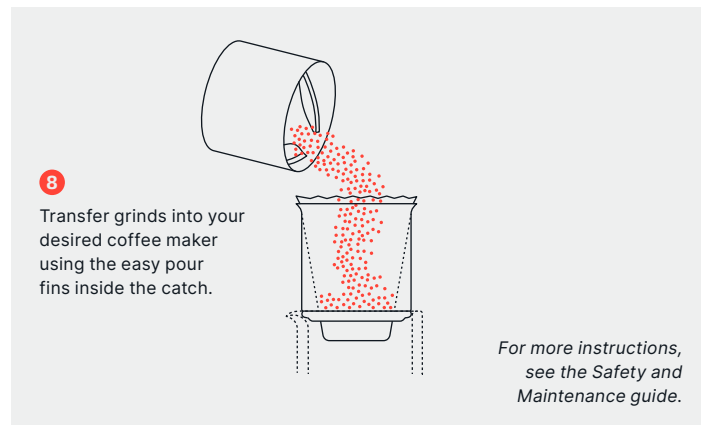
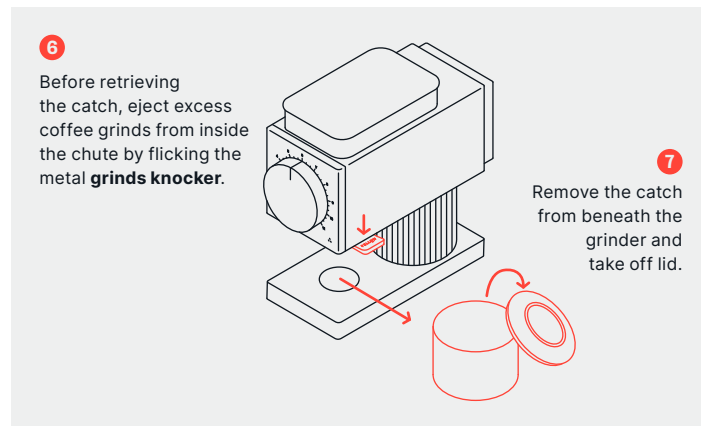
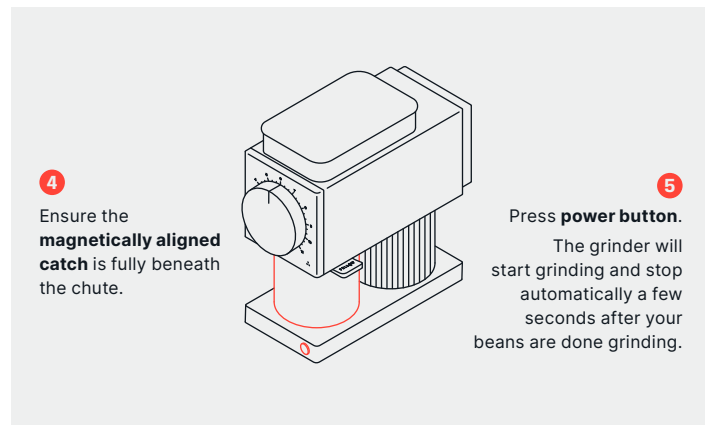
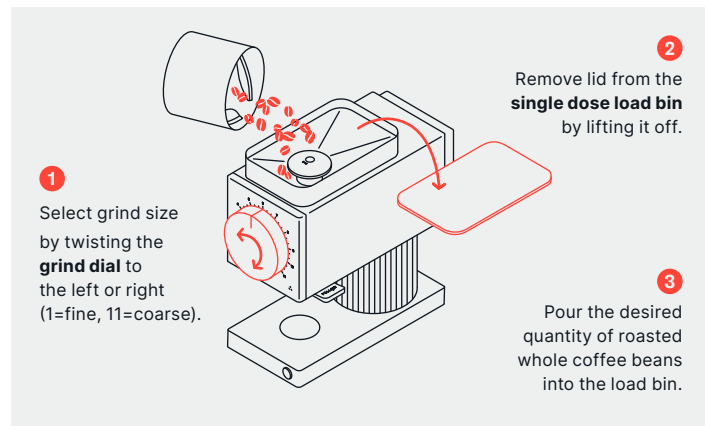
But good things also happen to those who
kick back, relax, and let me take care of their
morning cup. Prismo plunges, precise pour-overs,
or French pressing with finesse, name your
brewing method—I can handle it.

Clean and quiet, my friends call me stealthy.
But don't you dare stow me away. Cafe features
run through my veins but the countertop
is my stage. Pass me the mic...
or your favorite bag of beans.

Rise and grind, baby!
Love, Ode

QUICK START GUIDE

Please read the safety manual fully before turning on and using your grinder.

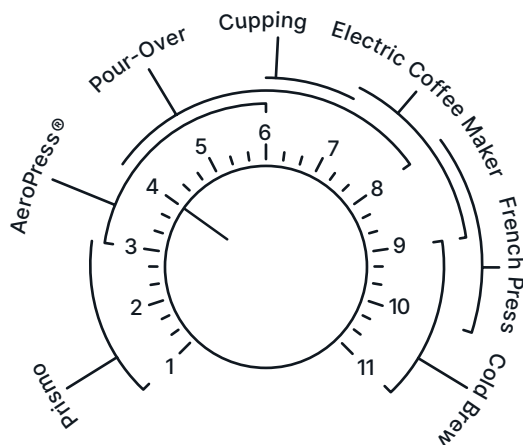


GRIND SETTINGS

Dialing in your grind settings

Slowly rotate the grind dial left or right to align with the desired number setting on the coarseness scale. Turning the dial to the right (clockwise) produces a coarser particle size and left (counterclockwise) produces a finer particle size. The settings shown in the table below can be used as a general guideline.

Note: Partially ground coffee beans may remain between the burrs after the grinder is turned off. Before making grind adjustments, please run the grinder to clear any leftover coffee beans.



1–3 Prismo AeroPress® Attachment | 3–6 AeroPress®
4–8 Pour-Over | 6–7 Cupping | 7–9 Electric Coffee Maker
8–10 French Press | 9–11 Cold Brew

COFFEE TIPS



Fresh is best! We recommend grinding whole bean coffee right before brewing. While some coffee will age faster or slower based on how dark it's roasted, we generally recommend enjoying beans under four weeks old.



If you don't use your grinder often (every day to every other day), we advise clearing old grinds that may remain in the chute before use. If any old coffee residue is sitting inside the grinder, it might affect the taste of your next brew. To clear the chute out, pre-grind a small amount first (7 g / 0.25 oz) and discard.



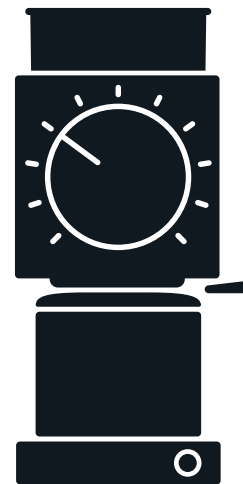
When making a pour-over, if your brew is clogging before it is finished, try again using a coarser grind.

Find more information at: [Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

FELLOW®

DÉCOUVREZ VOTRE ODE™ MOULIN À CAFÉ

Guide de familiarisation





Bonjour,

On dit que de bonnes choses arrivent
à ceux qui moulent.

Mais de bonnes choses arrivent aussi
à ceux qui se détendent, se relaxent, et me
laissent prendre soin de leur tasse du matin.

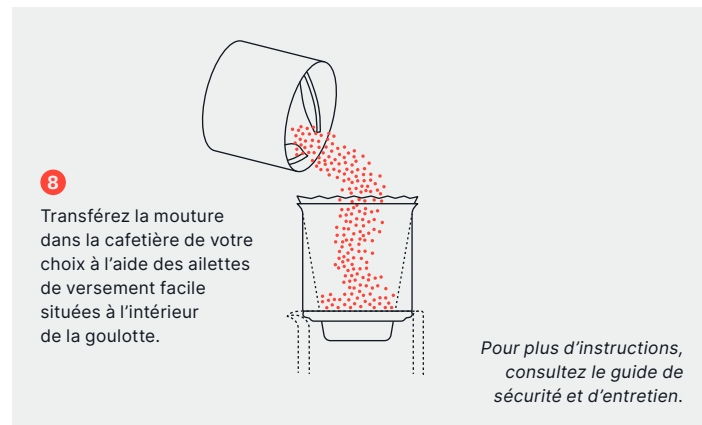
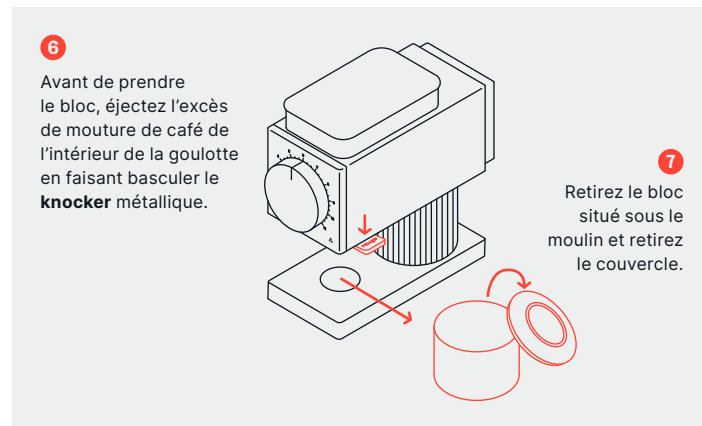
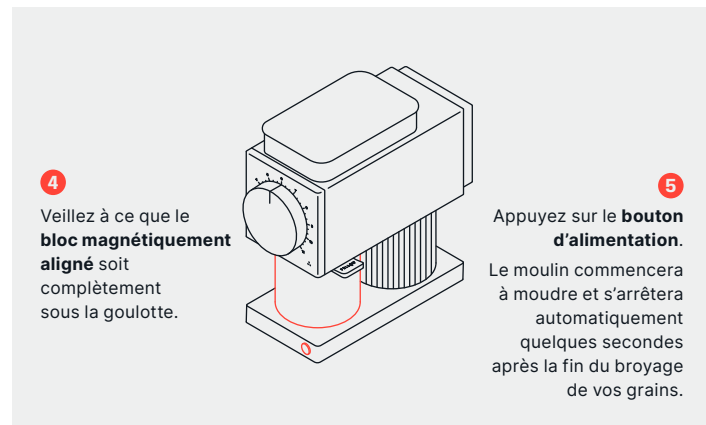
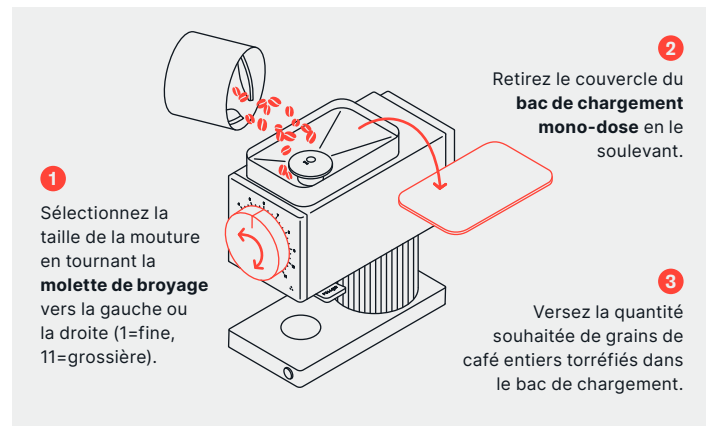
Plongeurs prismatiques, cafés filtres,
ou pressage français tout en finesse, indiquez
votre méthode d'infusion - je m'en charge.

Propre et silencieux, mes amis m'appellent le
« furtif ». Mais ne vous avisez pas de m'embarquer.
Le café coule dans mes veines, mais le comptoir
est ma scène. Passez-moi le micro...
ou votre sac de grains préférés.

Lève-toi et mouds, bébé !
Chère Ode

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Veuillez lire entièrement le manuel de sécurité avant de mettre en marche et d'utiliser votre moulin.

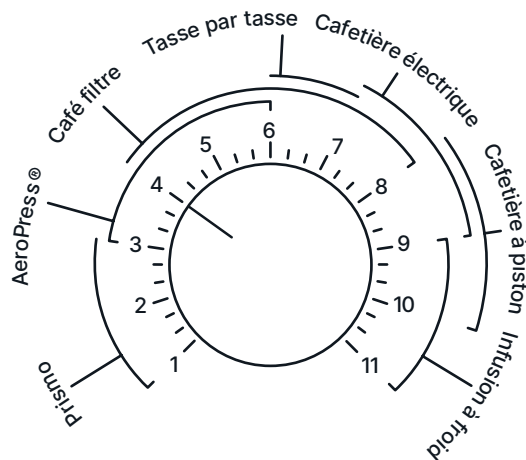


RÉGLAGES DE BROYAGE

Réglages de votre broyage

Tournez lentement la molette de réglage du broyage vers la gauche ou la droite pour l'aligner sur le réglage numérique souhaité sur l'échelle de grosseur. Tournez la molette vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) produit une taille des particules plus grossière et vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) produit une taille des particules plus fine. Les réglages indiqués dans le tableau ci-dessous peuvent être utilisés comme une directive générale.

Remarque : Des grains de café partiellement moulus peuvent rester entre les meules après l'arrêt du moulin. Avant d'effectuer des ajustements du broyage, veuillez faire fonctionner le moulin pour éliminer les grains de café restants.



1-3 Accessoire Prismo AeroPress® | 3-6 AeroPress®
4-8 Café filtre | 6-7 Tasse par tasse | 7-9 Cafetière électrique
8-10 Cafetière à piston | 9-11 Infusion à froid

CONSEILS POUR LE CAFÉ



Frais, c'est mieux ! Nous vous recommandons de moulin des grains de café entiers juste avant l'infusion. Gardez à l'esprit que les recettes peuvent varier selon le niveau de torréfaction, nous vous recommandons donc de tester différents réglages de mouture en fonction du café utilisé pour réussir à préparer la tasse parfaite.



Si vous n'utilisez pas souvent votre moulin (tous les jours ou tous les deux jours), nous vous conseillons de nettoyer les vieilles moutures qui peuvent rester dans la goulotte avant de l'utiliser. Si des résidus de café se trouvent à l'intérieur du moulin, ils peuvent affecter le goût de votre prochaine infusion. Pour nettoyer la goulotte, commencez par pré-moudre une petite quantité (7 g / 0,25 oz) et jetez-la.



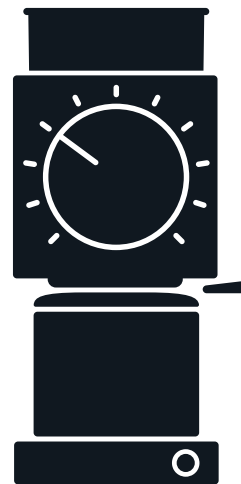
Lors de la réalisation d'un café filtre, si votre moulin se bouche avant la fin, réessayez en utilisant une mouture plus grossière.

Vous trouverez plus d'informations à l'adresse suivante :
[Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

FELLOW®

CONOCER MOLEDORA DE CAFÉ ODE™

Guía de familiarización





¡Hola!

Dicen que a los que muelen
les pasan cosas buenas.

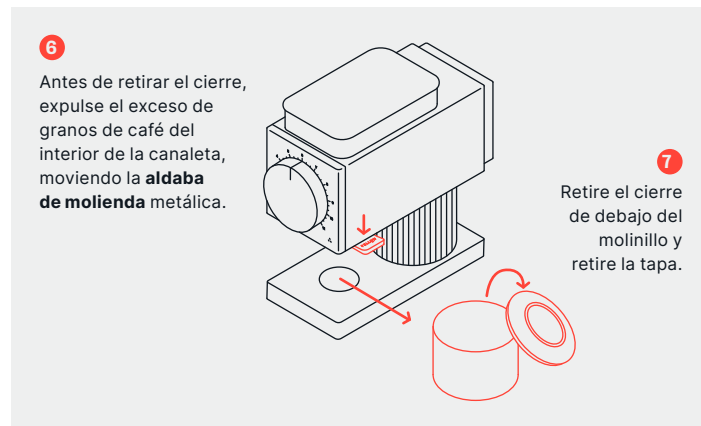
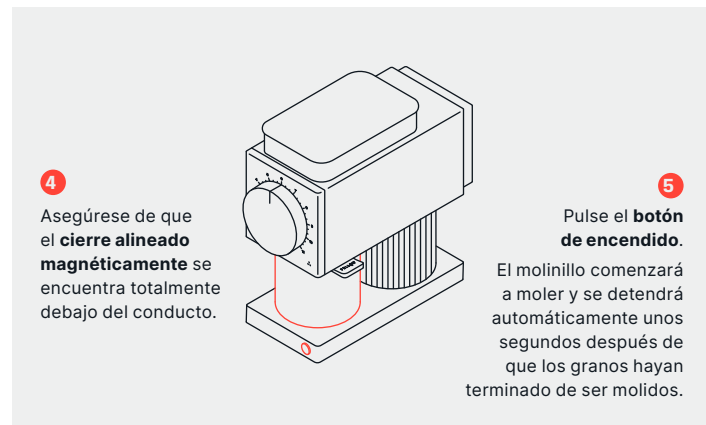
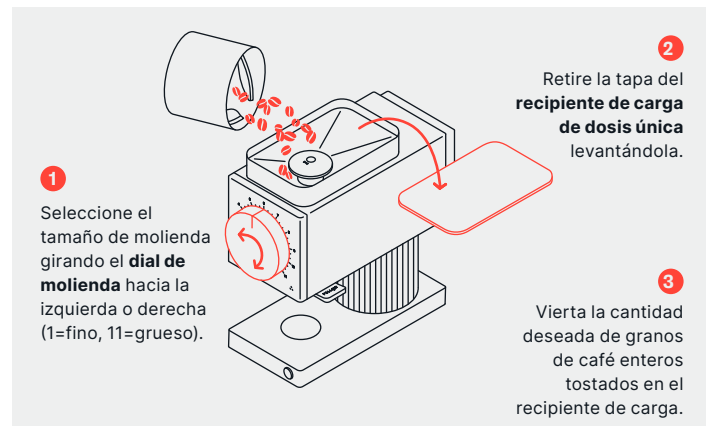
Pero también les pasan cosas buenas a los
que se relajan y dejan que yo me encargue de su
taza de cada mañana. Prismo, vertidos precisos,
o prensado francés con delicadeza, diga el método
de preparado deseado yo puedo manejarlo.

Limpio y tranquilo, mis amigos dicen que soy
sigiloso. Pero no me tengas dentro de una caja.
Las características del café corren por mis venas,
pero la encimera es mi escenario. Dame un
micrófono... o tus granos de café favoritos.

¡Levántate y muévete, bebé!
Amor, Ode

GUÍA DE INICIO RÁPIDO

Lea completamente el manual de seguridad antes de encender y utilizar su molinillo.

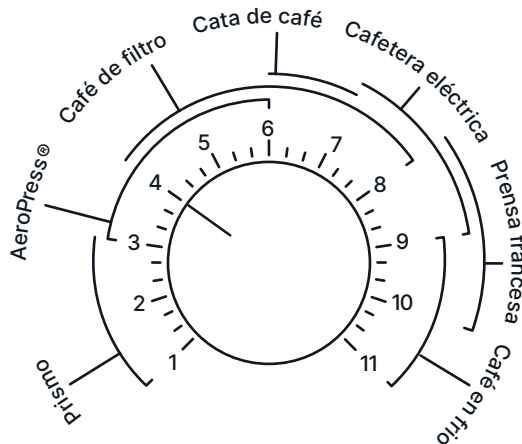


AJUSTES DE MOLIENDA

Cómo ajustar los parámetros de la molienda

Gire lentamente el dial de molienda a la izquierda o a la derecha para alinearlo con el número deseado en la escala de grosor. Al girar el dial hacia la derecha (en el sentido de las agujas del reloj) se obtiene un tamaño de partícula más grueso y hacia la izquierda (en el sentido contrario) se obtiene un tamaño de partícula más fino. Los ajustes indicados en la tabla siguiente pueden utilizarse como orientación general.

Nota: Pueden quedar granos de café parcialmente molidos entre las fresas después de apagar el molinillo. Antes de realizar los ajustes de molido, haga funcionar el molinillo para eliminar los granos de café sobrantes.



1-3 Prismo AeroPress® Attachment | 3-6 AeroPress®
4-8 Café de filtro | 6-7 Cata de café | 7-9 Cafetera eléctrica
8-10 Prensa francesa | 9-11 Café en frío

CONSEJOS



¡Recién hecho sabe mejor! Te recomendamos moler el café en grano justo antes de prepararlo. Ten en cuenta que cada receta puede tener un nivel de tueste distinto, por lo que te recomendamos que experimentes con los ajustes de molido para cada tipo de café hasta que consigas la taza perfecta.



Si no utiliza su molinillo con frecuencia (todos los días o cada dos días), le aconsejamos que limpie los restos de molienda que puedan quedar en el conducto antes de utilizarlo. Si hay algún residuo de café pasado dentro del molinillo, podría afectar al sabor de su próxima bebida. Para despejar el conducto, muele primero una pequeña cantidad (7 g / 0,25 oz) y deséchela.



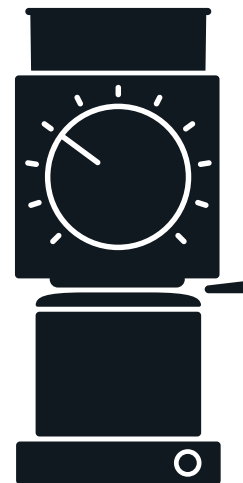
Al hacer un pour-over, si la infusión se atasca antes de terminar, inténtelo de nuevo con un molido más grueso.

Más información en: [Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

FELLOW®

DIE ODE™ BREW GRINDER- KAFFEEMÜHLE

Ein Leitfaden
zum Kennenlernen





Halo zusammen,

Man sagt, dass diejenigen, die Kaffee mahlen,
Gutes zu schätzen wissen.

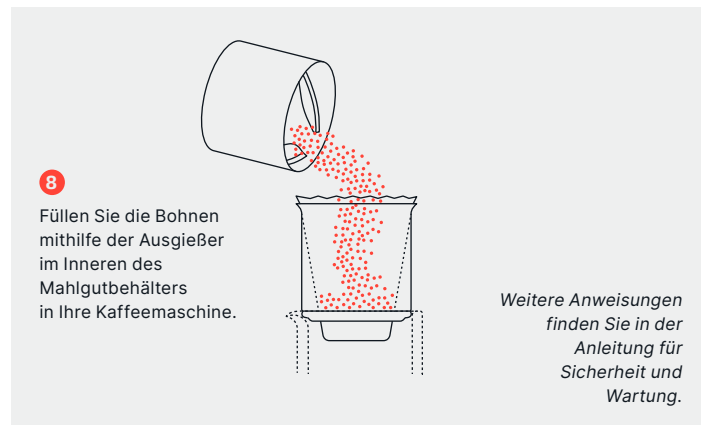
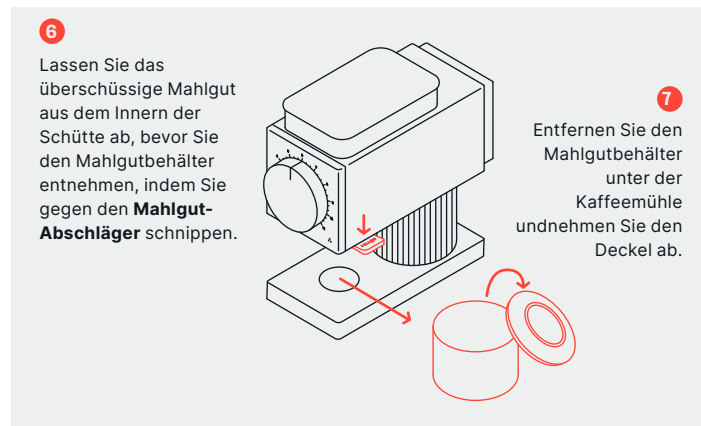
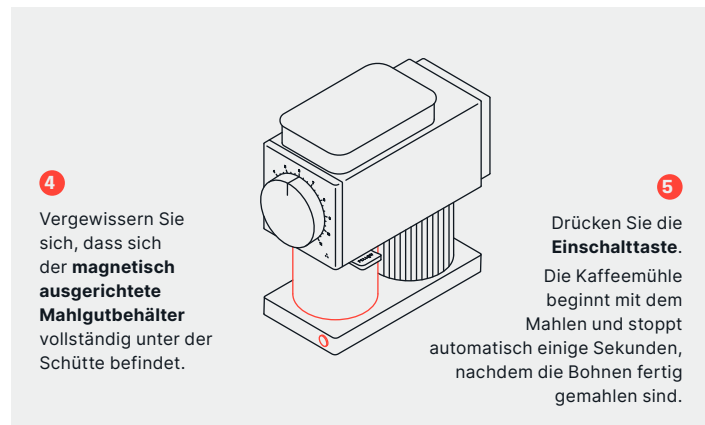
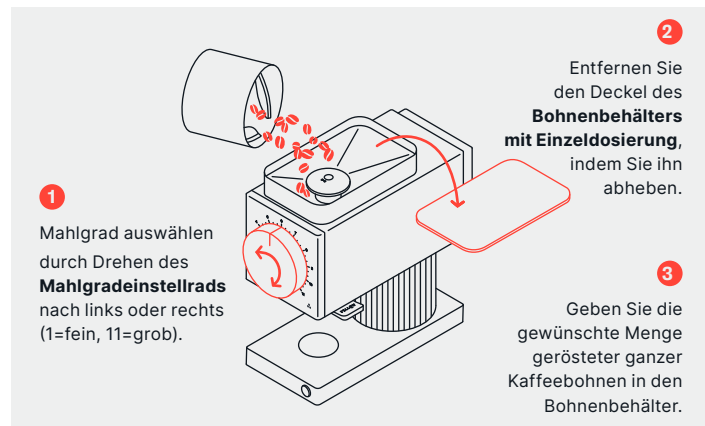
Aber auch diejenigen, die sich zurücklehnen,
sich entspannen und es mir überlassen ihre
morgendliche Tasse Kaffee zuzubereiten,
geschieht Gutes. Prismo-Elemente, präzises
Aufbrühen oder French Press mit Finesse -
nennen Sie Ihre Zubereitungsmethode,
ich kenne sie.

Sauber und leise, meine Freunde nennen mich
dezent. Aber bitte räumen Sie mich nicht weg.
Kaffee fließt durch meine Adern und die
Ladentheke ist meine Bühne. Gib mir das
Mikrofon... oder das Paket mit deinen
Lieblingsbohnen.

Steh auf und greif dir die Kaffeemühle Schätzchen!
Liebe Grüße, Ode

SCHNELLSTARTANLEITUNG

Bitte lesen Sie das Sicherheitshandbuch vollständig durch, bevor Sie Ihre Kaffeemühle einschalten und benutzen.

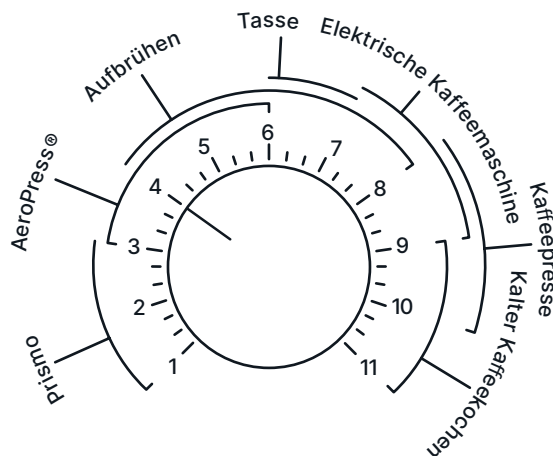


MAHLGRADEEINSTELLUNGEN

Justieren der Mahlgradeinstellungen

Drehen Sie das Mahlgradeinstellrad langsam nach links oder rechts, um die gewünschte Zahl auf der Mahlgradskala einzustellen. Drehen Sie das Einstellrad nach rechts (im Uhrzeigersinn), um ein gröberes Mahlgut zu erhalten, und nach links (gegen den Uhrzeigersinn), um ein feineres Mahlgut zu erhalten. Die in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Einstellungen können als allgemeine Richtwerte verwendet werden.

Anmerkung: Teilweise gemahlene Kaffeebohnen können nach dem Ausschalten der Kaffeemühle zwischen den Mahlscheiben zurückbleiben. Lassen Sie die Kaffeemühle laufen, bevor Sie den Mahlgrad einstellen, um eventuelle Reste von Kaffeebohnen zu entfernen.



1-3 Prismo AeroPress® Aufsatz | 3-6 AeroPress®
4-8 Aufbrühen | 6-7 Tasse | 7-9 Elektrische Kaffeemaschine
8-10 Kaffeepresse | 9-11 Kalter Kaffeekochen

TIPPS ZUR KAFFEEZUBEREITUNG



Frisch schmeckt's am besten! Wir empfehlen Ihnen, die Kaffeebohnen direkt vor der Zubereitung zu mahlen. Vergessen Sie nicht, dass Rezepte je nach Röstungsgrad variieren, daher empfehlen wir Ihnen, mit verschiedenen Mahl-Einstellungen zu experimentieren, um Ihren perfekten Kaffee zu kreieren.



Wenn Sie Ihre Kaffeemühle nicht oft benutzen (täglich bis jeden zweiten Tag), empfehlen wir Ihnen, altes Mahlgut, das möglicherweise in der Schütte verblieben ist, vor der Benutzung zu entfernen. Wenn sich alte Kaffeereste im Inneren der Kaffeemühle befinden, können sie den Geschmack Ihres nächsten aufgebrühten Kaffees beeinträchtigen. Mahlen Sie für das Entfernen der Schütte zunächst eine kleine Menge vor (7 g / 0,25 oz) und entsorgen Sie diese.



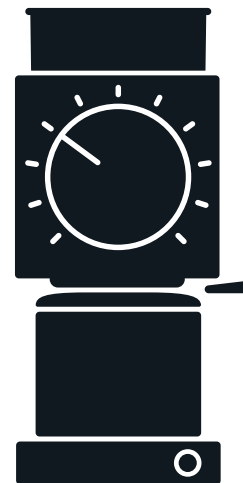
Wenn Sie einen aufgebrühten Kaffee zubereiten und eine Verstopfung auftritt, bevor dieser fertig ist, versuchen Sie es noch einmal mit einem gröberem Mahlgrad.

Weitere Informationen finden Sie unter: [Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

FELLOW®

VIENI A CONOSCERE IL MACINACAFFÈ ODE™

Guida alla
familiarizzazione





Ehilà,

Si dice che a chi macina accadano cose belle.

Ma le cose belle accadono anche a chi si rilassa
e lascia che sia io a occuparmi della sua
tazza di caffè del mattino. Valvola Prismo,
pour-over precisi, o raffinata pressatura
alla francese: scegli pure il tuo metodo di
preparazione preferito, ci penso io.

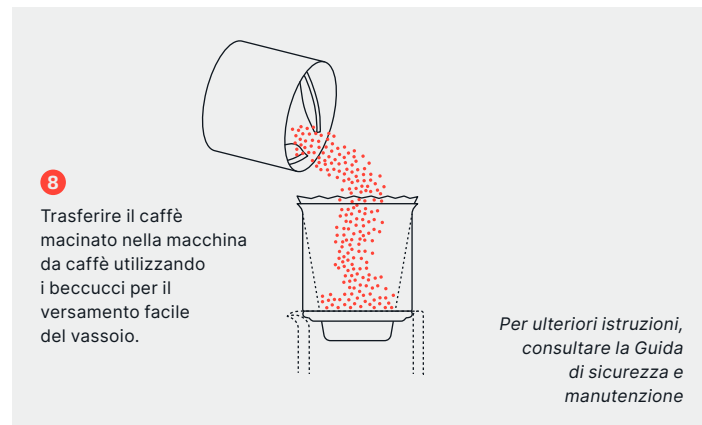
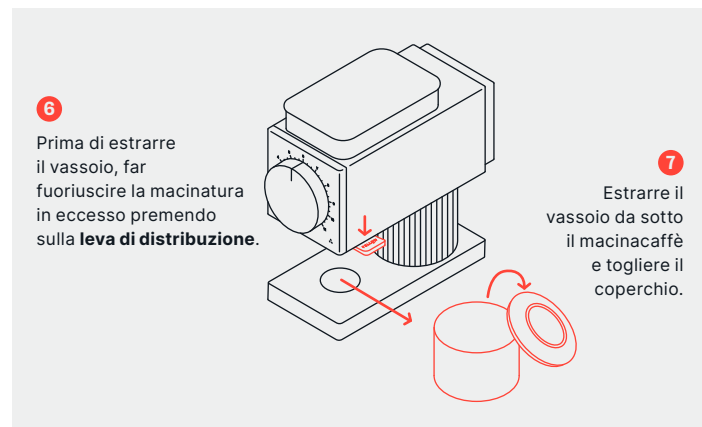
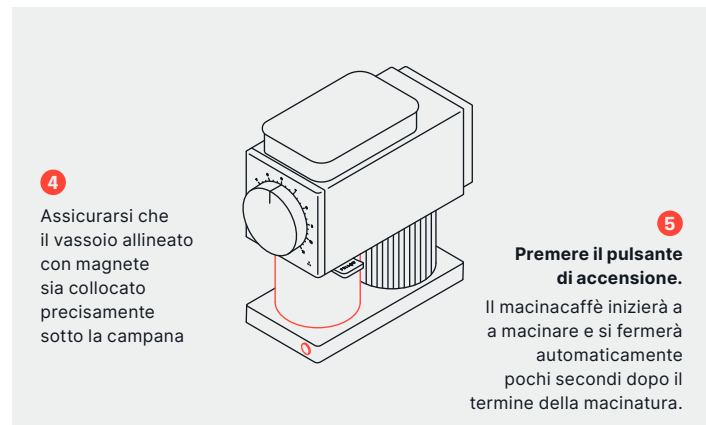
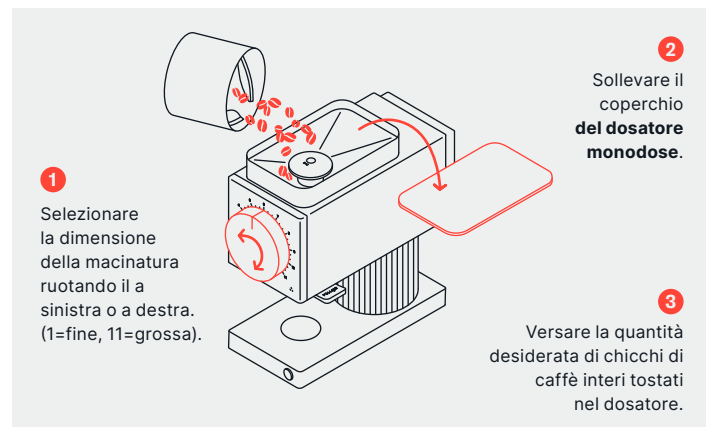
Impeccabile e silenzioso, gli amici mi chiamano
“L’invisibile”. Ma ti prego: non mettermi da parte.
Le caratteristiche del caffè mi scorrono nelle vene,
ma il piano cucina è il mio palcoscenico.

Passami il microfono...
o il tuo caffè in grani preferito.

È ora di macinare, baby!
Con amore, Ode

GUIDA RAPIDA

Prima di accendere e utilizzare il macinacaffè, leggere attentamente il manuale di sicurezza.

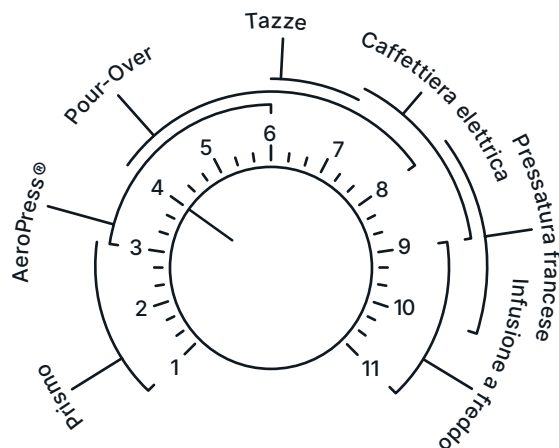


IMPOSTAZIONI DI MACINATURA

Regolazione delle impostazioni di macinatura

Ruotare lentamente la manopola per la selezione del grado di macinatura a sinistra o a destra per allinearla al numero desiderato sulla scala. Ruotando la manopola a destra (in senso orario) si ottiene una granulometria più grossolana e a sinistra (in senso antiorario) una granulometria più fine. Le impostazioni riportate nella tabella seguente possono essere utilizzate come linee guida generali.

Nota: dopo lo spegnimento del macinacaffè, possono rimanere dei residui di caffè tra le macine. Prima di regolare la macinatura, mettere in funzione il macinacaffè per eliminarli.



1-3 Attacco Prismo AeroPress® | 3-6 AeroPress®
4-8 Pour-Over | 6-7 Tazze | 7-9 Caffettiera elettrica
8-10 Pressatura francese | 9-11 Infusione a freddo

SUGGERIMENTI PER UN BUON CAFFÈ



Il caffè appena fatto è il migliore! Consigliamo di macinare il caffè in chicchi interi subito prima dell'erogazione. Tieni presente che le ricette possono variare in base al grado di tostatura, quindi ti consigliamo di sperimentare l'impostazione della macinatura tra le diverse tipologie di caffè per ottenere la tua tazzina perfetta.



Se il macinacaffè non viene utilizzato spesso (ogni giorno o a giorni alterni), consigliamo di eliminare gli eventuali vecchi residui di macinatura nella campana prima dell'uso. Se all'interno del macinacaffè sono presenti vecchi residui, il gusto dell'infusione successiva potrebbe risentirne. Per svuotare la campana, pre-macinare una piccola quantità di caffè (7 g) e gettarla via.



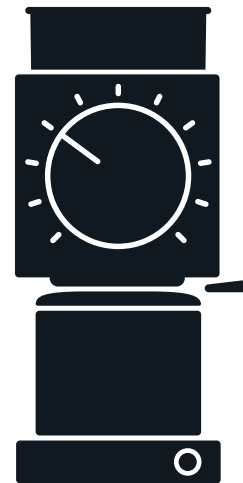
Se nel fare un pour-over, l'infusione si intasa prima di essere terminata, provare a rimacinare i grani in una grana più grossa.

Ulteriori informazioni su: [Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

FELLOW®

MØT ODE™ TRAKTEKVERN

En bli-kjent-guide





Hei!

De sier at gode ting skjer med de som kverner.

Men gode ting skjer også med de som
lener seg tilbake, slapper av og lar meg ta meg
av morgenkaffen deres. Prismo-krager, presis
trakter eller presskanne med finesse, uansett
hvordan du brygger kaffen din, takler jeg det.

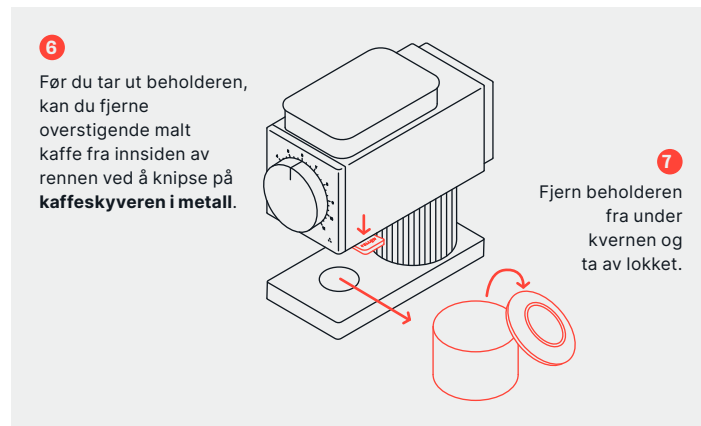
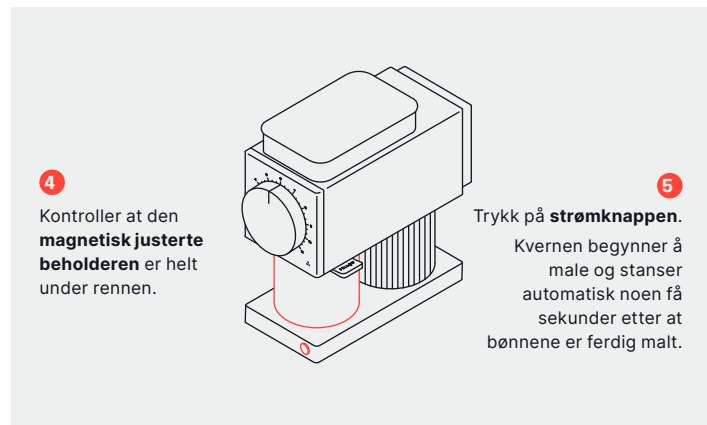
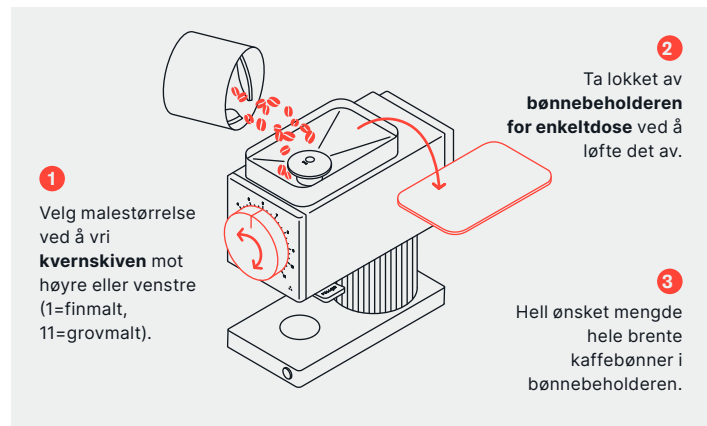
Jeg er ren og stillegående, jeg kommer nesten
snikende, sier vennene mine. Men ikke våg å
stuve meg bort. Kaféfunksjoner bruser gjennom
årene mine, men benkeplaten er min scene.

Gi meg mikrofonen ... eller en pose med
kaffebønnene du liker best.

Reis deg og slip, baby!
Kos og klem, Ode

HURTIGSTARTVEILEDNING

Les sikkerhetshåndboken fullstendig før du slår på og bruker kvernen.

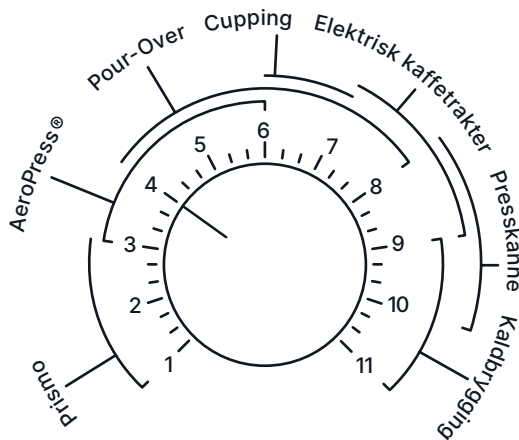


KVERNINNSTILLINGER

Skru til riktig kverninnstilling

Roter kvernskiven sakte til venstre eller høyre for å justere med ønsket tallinnstilling på grovhetsskalaen. Ved å dreie skiven til høyre (med klokken) oppnås en grovere partikkelstørrelse, mens venstre (mot klokken) gir en finere partikkelstørrelse. Innstillingene vist i tabellen nedenfor kan brukes som en generell veiledning.

Merk: Delvis malte kaffebønner kan forbli mellom valsene etter at kvernen er slått av. Før du foretar justeringer på kvernen, må du kjøre kvernen for å fjerne eventuelle rester av kaffebønner.



1-3 Prismo AeroPress®-tilbehør | 3-6 AeroPress®
4-8 Pour-Over | 6-7 Cupping | 7-9 Elektrisk kaffetrakter
8-10 Presskanne | 9-11 Kaldbrygging

KAFFETIPS



Ferskt er best! Vi anbefaler å kverne hele kaffebønner rett før brygging. Ha i tankene at oppskrifter kan variere etter nivået på brenning, så vi anbefaler å eksperimentere med kverneinnstillingen mellom forskjellige kaffer for å stille inn din perfekte kopp.



Hvis du ikke bruker kvernen ofte (hver dag til annenhver dag), anbefaler vi å fjerne gammel malt kaffe som kan forbli i rennen før bruk. Hvis det ligger gamle kafferester i kvernen, kan det påvirke smaken neste gang du brygger kaffe. For å rengjøre rennen kan du først male en liten mengde (7 g / 0,25 oz) og kaste.



Når du lager en pour-over, hvis kaffen tilstoppes før den er ferdig, kan du prøve igjen med grovere kverning.

Finn mer informasjon på: [Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

FELLOW®

POZNAJ MŁYNEK DO KAWY ODE™ BREW GRINDER

Przewodnik na start





Cześć,

Mówi się, że dobre rzeczy zdarzają się tym,
którzy mielą.

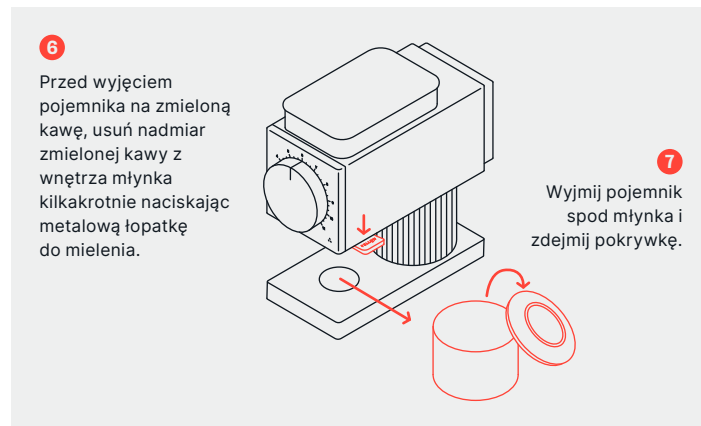
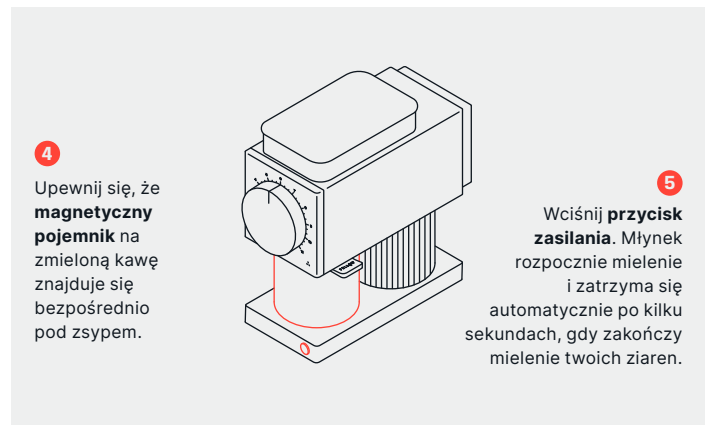
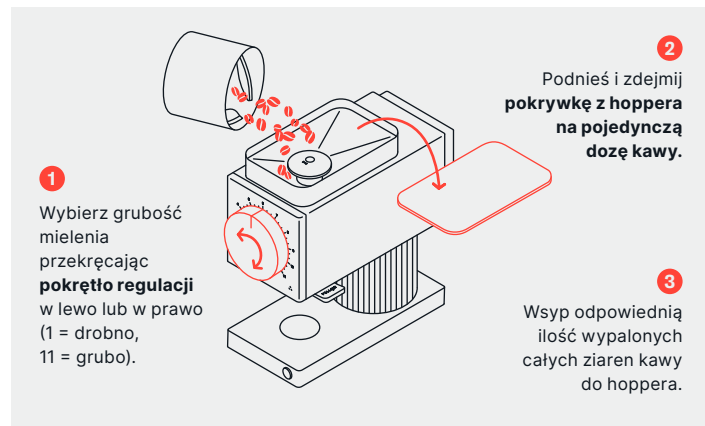
Ale dobre rzeczy zdarzają się też tym, którzy
wrzucają na luz, odpoczywają i pozwalają mi
zająć się ich poranną filiżanką kawy. Kawa z
Prismo, precyzyjne przelewy, finezyjne French
Pressy, wybierz dowolną metodę parzenia -
poradzę sobie.

Czysty i cichy, w opinii przyjaciół niewidoczny.
Ale nie wąż się mnie ukrywać. W moich żyłach
płynie kawa, a moją sceną jest kuchenny blat.
Podaj mikrofon... lub ulubioną paczkę ziaren.

Powstań i miel, skarbie!
Buziaki, Ode

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przeczytaj instrukcję bezpieczeństwa, zanim włączysz młynek i zaczniesz go używać.

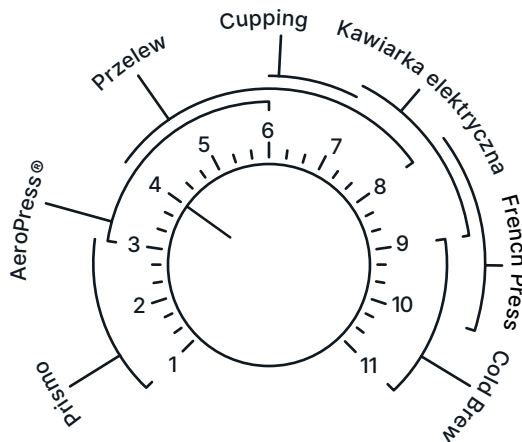


USTAWIENIA STOPNIA MIELENIA

Wybieranie ustawień mielenia

Powoli obracaj pokrętkę regulacji w lewo lub w prawo, aby uzyskać wybrany numer ustawienia na skali wielkości przemiału. Przekręcenie pokrętki w prawo (zgodnie z kierunkiem wskazówek zegara) pozwoli uzyskać drobinki kawy o większym rozmiarze, a obrót w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) będzie skutkować drobniejszym przemiałem. Ustawienia przedstawione w tabeli można traktować jako ogólne wytyczne.

Uwaga: Częściowo zmielone ziarna kawy mogą pozostawać między żarnami po wyłączeniu młynka. Przed przeprowadzeniem regulacji mielenia uruchom młynek, aby usunąć resztki ziaren kawy.



1-3 | Prismo AeroPress® Attachment | 3-6 AeroPress®
4-8 Przelew | 6-7 Cupping | 7-9 Kawiarka elektryczna
8-10 French Press | 9-11 Cold Brew

PORADY KAWOWE



Świeżość na pierwszym miejscu! Zalecamy zmielenie kawy w ziarnach bezpośrednio przed zaparzaniem. Należy pamiętać, że przepisy mogą się różnić w zależności od stopnia palenia, dlatego zalecamy eksperymentowanie z ustawieniami mielenia różnych kaw, aby uzyskać idealny napar.



Jeśli nie używasz młynka często (codziennie lub co drugi dzień), zalecamy pozbycie się starych ziaren, które mogły zostać w komorze od poprzedniego mielenia. Jeśli w młynku znajduje się osad z kawowych resztek, może zaburzyć smak następnej zaparzonej przez Ciebie kawy. Aby wyczyścić komorę młynka, zmiel najpierw małą dawkę kawy (7 g / 9,25 oz) i ją wyrzuć.



Jeśli podczas robienia przelewu twój napar zapycha się, zanim proces parzenia się skończy, spróbuj jeszcze raz, tym razem postaw na grubszy przemiał.

Więcej informacji na: [Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

FELLOW®

MÖT ODE™ BRYGGKVARN

En lär-känna-dig-guide





Hej,

De säger att det händer bra saker
med de som maler.

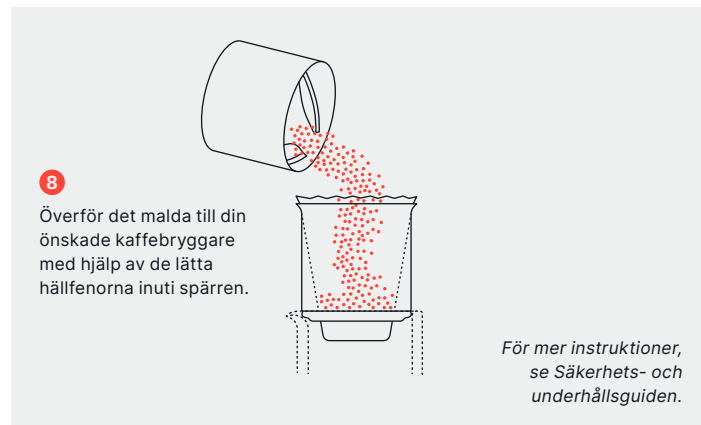
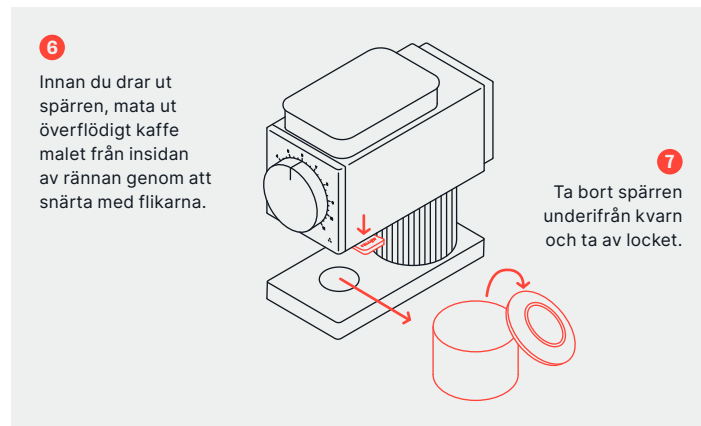
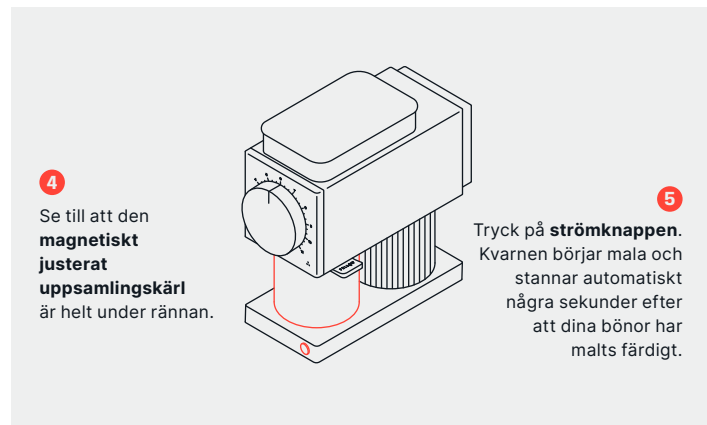
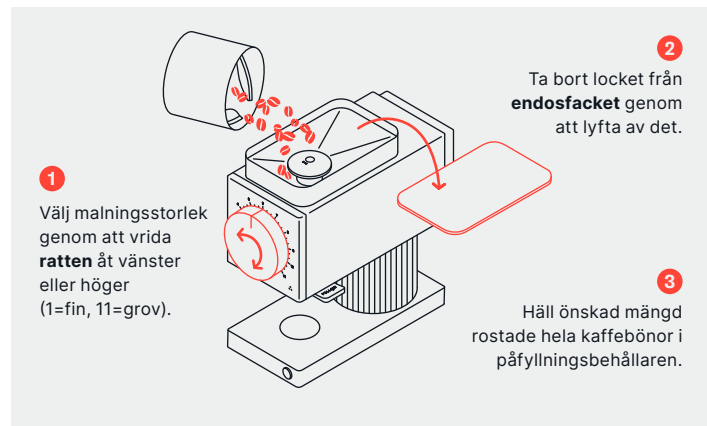
Men bra saker händer också för dem som
slappnar av, kopplar av och låter mig ta hand om
deras morgonkopp. Prismo-doppningar, exakta
upphållningar eller fransk pressning med finesse,
nämndin bryggmetod och jag kan hantera den.

Rent och tyst, mina vänner kallar mig smygande.
Men våga inte stuva undan mig. Caféfunktioner
rinner genom mina ådror men bänkskivan är
min scen. Ge mig mikrofonen... eller din
favoritpåse med bönor.

Stig upp och mal, baby!
Love, Ode

SNABBSTARTSGUIDE

Läs igenom säkerhetshandboken innan du sätter på och använder din kvern.

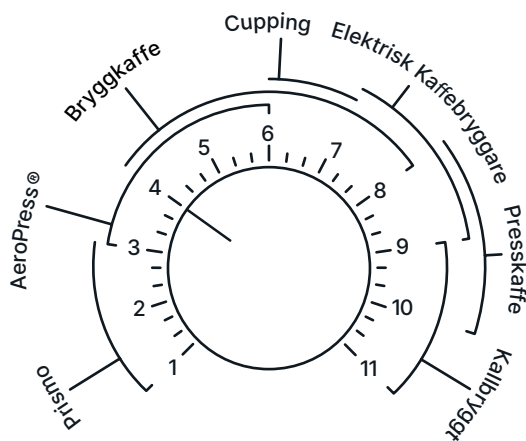


MALNINGINSTÄLLNINGAR

Ställ in dina malningsinställningar

Vrid långsamt ratten åt vänster eller höger för att rikta in önskad sifferinställning på grovhetsskalan. Om du vrider ratten åt höger (medurs) ger det en grövre partikelstorlek och vänster (moturs) ger det en finare partikelstorlek. Inställningarna i tabellen nedan kan användas som en allmän riktlinje.

Obs! Delvis malda kaffeböror kan bli kvar mellan graderna efter att kvarnen stängts av. Innan du gör malningsjusteringar, kör kvarnen för att ta bort eventuella överblivna kaffeböror.



1-3 Prismo AeroPress® Attachment | 3-6 AeroPress®
4-8 Bryggkaffe | 6-7 Cupping | 7-9 Elektrisk Kaffebryggare
8-10 Presskaffe | 9-11 Kallbryggt

SUGGERIMENTI PER UN BUON CAFFÈ



Nymalet är bäst! Vi rekommenderar att du maler hela kaffeböror innan bryggning. Tänk på att recept kan variera beroende på rostningsnivå. Därför rekommenderar vi att du testar dig fram med malningsinställningarna mellan olika kaffe för att hitta din perfekta kopp.



Om du inte använder din kvarn ofta (varje dag till varannan dag), rekommenderar vi att du tar bort gamla malningar som kan finnas kvar i rännan före användning. Om det finns några gamla kafferester inuti kvarnen kan det påverka smaken på din nästa bryggning. För att rensa ut rännan, förmala en liten mängd först (7 g) och kassera.



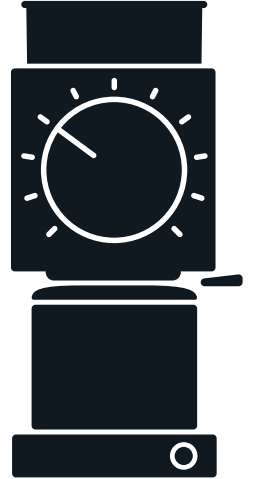
När du gör en upphällning, om din brygd täpps till innan den är klar, försök igen med en grövre malning.

Mer information hittar du på: [Fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)

FELLOW®

ODE™ BREW ÖĞÜTÜCÜ İLE TANIŞIN À CAFÉ

Sizi tanıma rehberi





Salam,

Kahve öğütenlerin başına iyi şeyler
geleceğini söylerler.

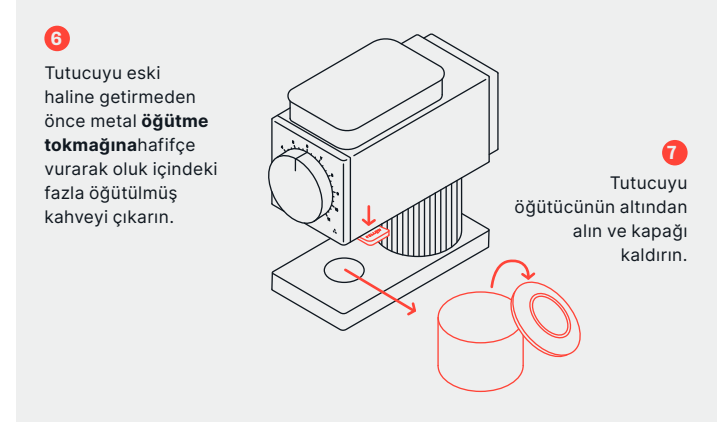
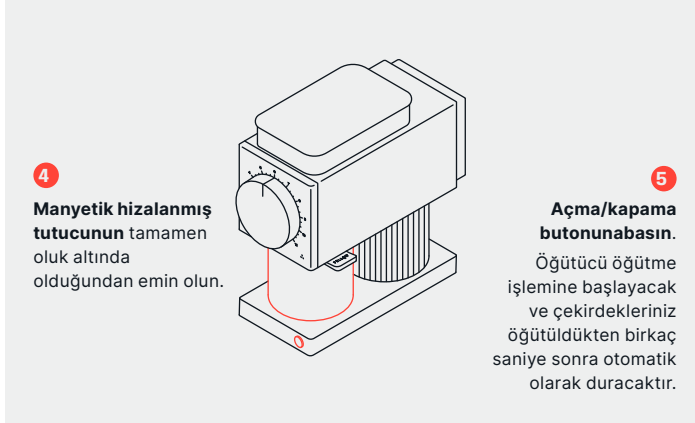
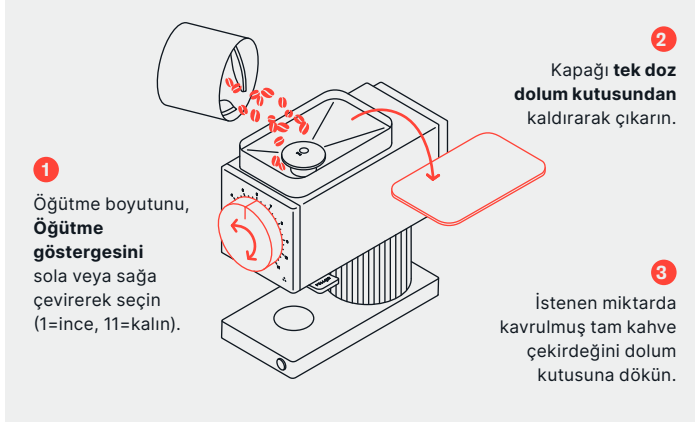
Ancak rahatlayan, gevşeyen ve sabah kahveleriyle
ilgilenmeme izin veren kişilerin de başına da iyi
şeyler gelir. Prismo kahve demleme aparatları,
hassas damlamalı demleyiciler ya da ustalıkla
French press... Siz demleme yöntemi söyleyin,
ben hallederim.

Temiz ve sessizim, arkadaşlarım bana sinsi der.
Ancak beni saklamaya cesaret etmeyin.
Damarlarımda kafe özellikleri aksa da sahnem
tezgah üstüdür. Mikrofonu ya da en iyi çekirdek
kahve paketinizi bana uzatın.

Öğütme zamanı, bebeğim!
Sevgilerle, Ode

HIZLI BAŞLANGIÇ KILAVUZU

Kahve değirmenini açıp kullanmadan önce güvenlik kılavuzunu tamamen okuyun.

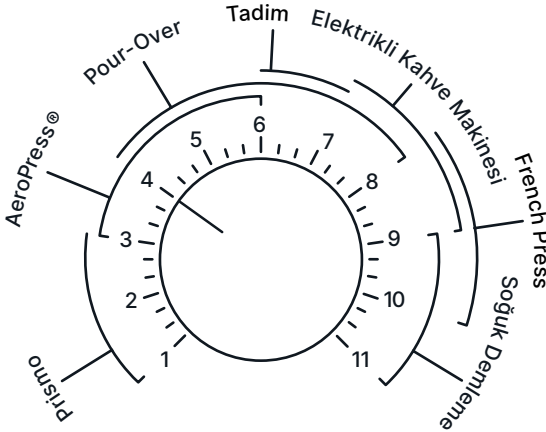


ÖĞÜTME AYARLARI

Öğütme ayarlarınızı gösterme

Kalınlık ölçüsü üzerinde istenen sayı ayarıyla hizalama yapmak için çekirdek göstergesini sola veya sağa yavaşça çevirin. Göstergenin sağa (saat yönü) çevrilmesi daha kalın partikül büyüklüğü sağlarken sola (saat yönünün tersine) çevrilmesi daha ince bir partikül büyüklüğü sağlar. Aşağıdaki tabloda gösterilen ayarlar genel bir kılavuz olarak kullanılabilir.

Not: Kısmen öğütülmüş kahve çekirdekleri, öğütücü kapatıldıktan sonra çapaklar arasında kalabilir. Öğütme ayarlarını yapmadan önce lütfen her türlü kalıntı kahve çekirdeğini temizlemek için öğütücüyü çalıştırın.



1-3 Prismo AeroPress® Eki | 3-6 AeroPress®
4-8 Pour-Over | 6-7 Tadım | 7-9 Elektrikli Kahve Makinesi
8-10 French Press | 9-11 Soğuk Demleme

KAHVE İPUÇLARI



Taze en iyisidir! Çekirdek kahveyi demlemeden hemen önce öğütmenizi tavsiye ederiz. Tariflerin kavrulma düzeyine göre değişebileceğini aklınızda tutun, mükemmel bir fincan kahveyi hazırlamak için farklı kahveler arasında farklı öğütme ayarlarıyla deneme yapmanızı öneririz.

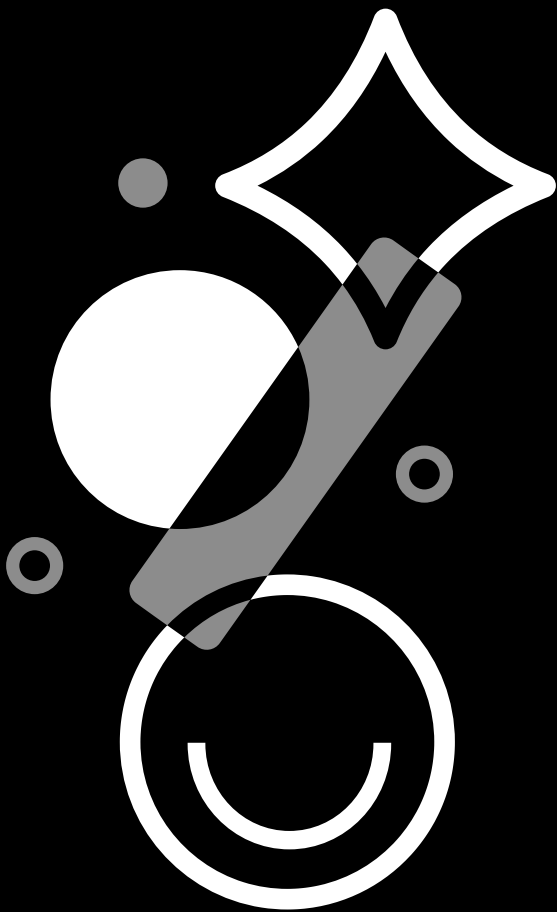


Öğütücüyü sık (her gün veya gün aşırı) kullanmıyorsanız kullanım öncesinde olukta kalabilecek eski öğütülmüş parçaları temizlemenizi öneririz. Öğütücünün içinde bekleyen her türlü eski kahve kalıntısı bir sonraki demlemenizin tadını etkileyebilir. Oluğu temizlemek için öncelikle küçük bir miktarı önden öğütün (7 g / 0.25 oz) ve çıkartın.



Damlama ile demleme sırasında demleme işlemi bitmeden önce tıkanma yaşıyorsa daha kalın öğütülmüş çekirdekler kullanmayı deneyin.

Daha ayrıntılı bilgi için: fellowproducts.com/pages/gear-guides



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

789-000033 A