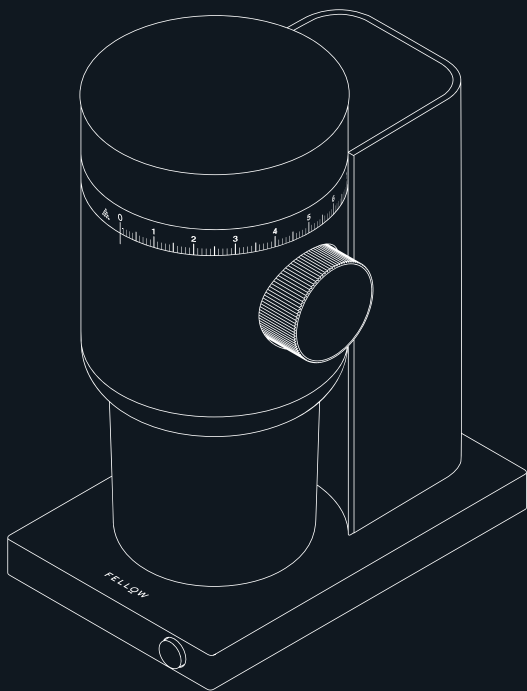


FELLOW®



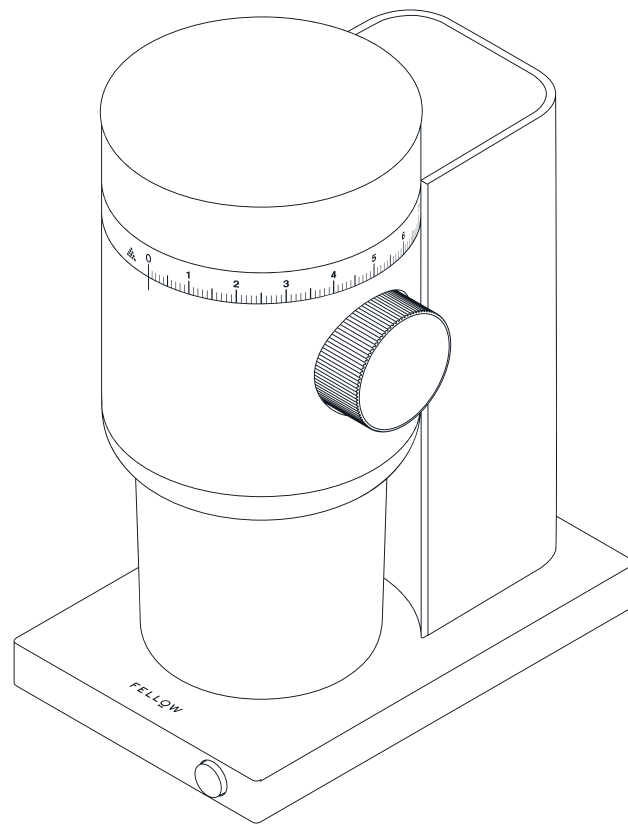
OPUS 2

CONICAL BURR GRINDER

GET TO KNOW YOU GUIDE

Guide de familiarisation
Guía de familiarización

FELLOW®



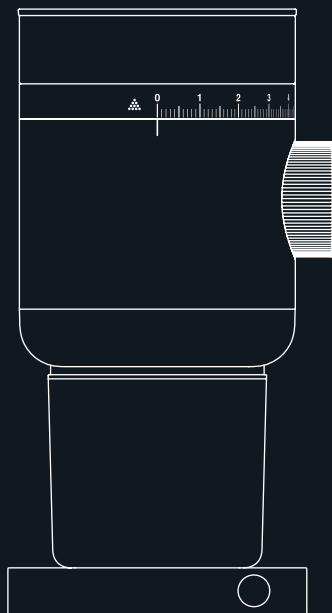
OPUS 2 CONICAL BURR GRINDER

GET TO KNOW YOU GUIDE

GETTING STARTED

WELCOME!

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



PUT YOUR GRIND AT EASE

With Opus you can:



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



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



Grind quickly for more delicious coffee, faster.



Leave no bean behind thanks to low grind retention.



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

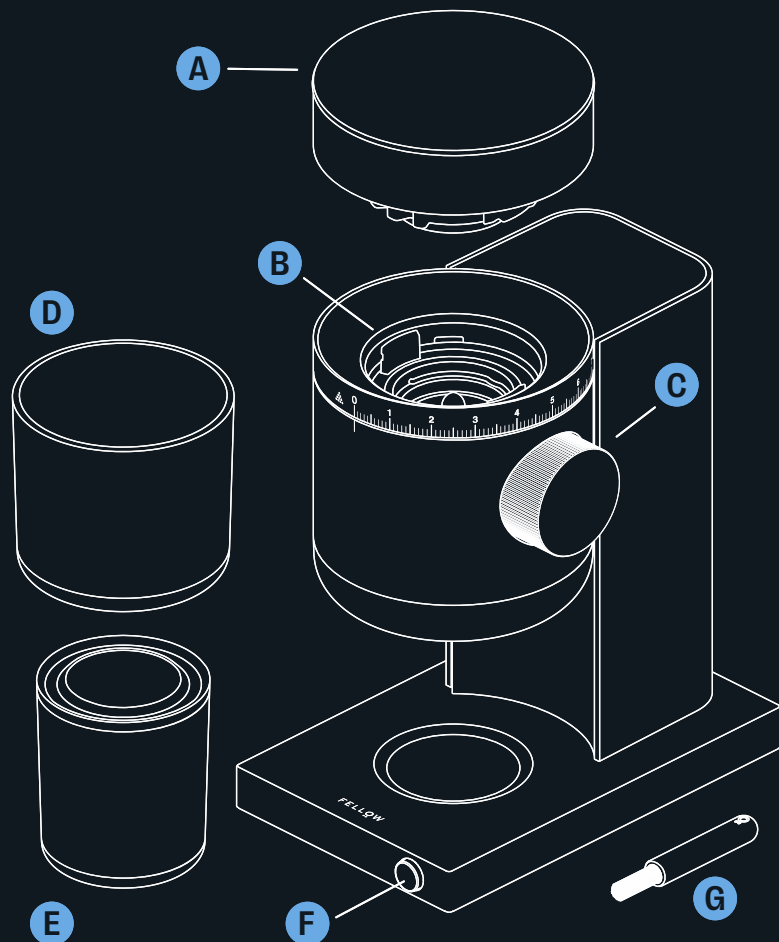
2-YEAR LIMITED WARRANTY

Extended warranty available for purchase when you register your grinder.*

register.fellowproducts.com

*Available on electric products sold to US customers only.

ALL THE RIGHT PARTS

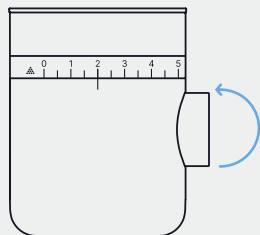


- | | |
|--|--|
| A SINGLE DOSE
LOAD BIN | Sized to maximize bean freshness with an under-lid grind guide. Flip the lid over to find 20 and 40 gram measuring compartments or fill the lid to the top for 100 grams (plastic lid only). |
| B 48 MM
STAINLESS STEEL
CONICAL BURRS | Designed for fast, precise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

YOUR GUIDE TO GRIND

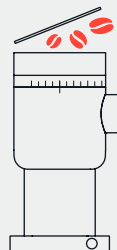
Start Here

①



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

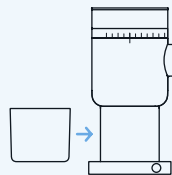
②



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

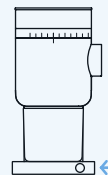
For Brewed Coffee

③



Place the larger coffee catch cup underneath the chute.

④



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

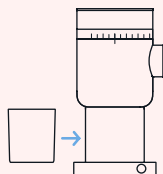
⑤



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

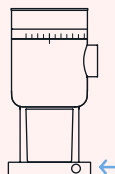
For Espresso

③



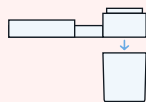
Place the smaller espresso catch cup underneath the chute.

④



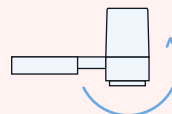
Press the power button once to grind. Opus will auto stop when all the beans are ground.

⑤



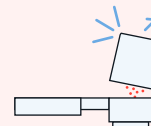
Remove the espresso catch cup and place your portafilter firmly on top of it.

⑥



Flip over so the portafilter is upright.

⑦



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

RATIO RECOMMENDATIONS

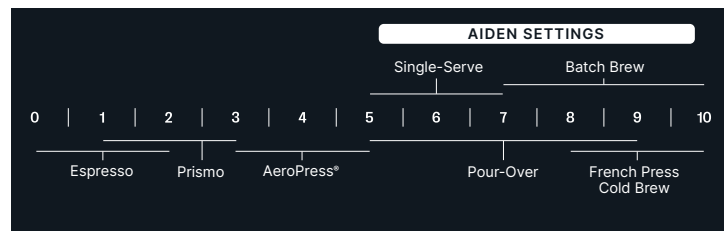
Coffee dosage guide

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

Coffee-to-water

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

GRIND SETTINGS



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

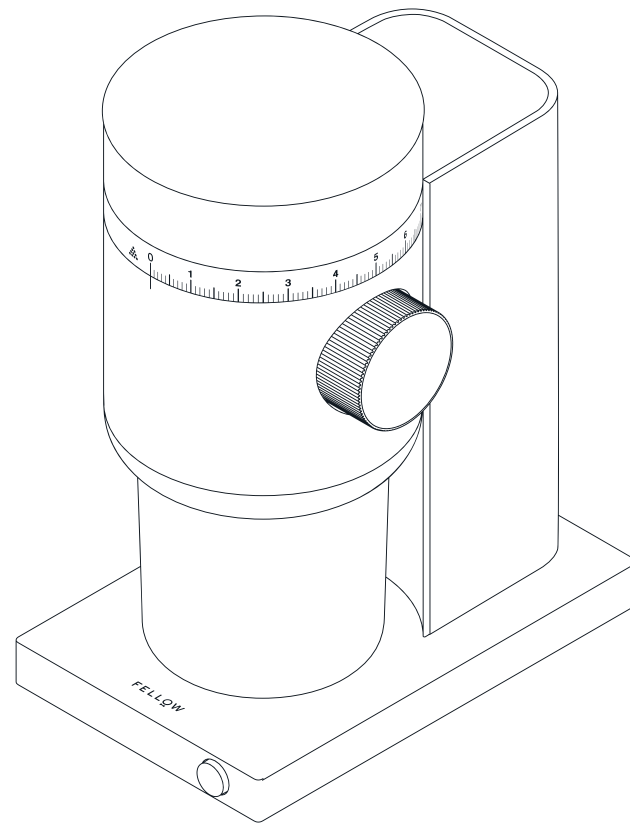
TIPS + TRICKS

CLEAN AND CALIBRATE WITH CARE

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

- ① Don't store beans in Opus. Pour beans into the load bin right before grinding. The fresher the coffee, the better the flavor.
- ② Dial in your espresso using the grind adjustment knob to make granular changes to grind size.
- ③ If your brew tastes sour, try grinding slightly finer. If your brew tastes bitter, try grinding slightly coarser.
- ④ Short press the power button to start grinding and Opus will stop grinding automatically when it detects the hopper is empty. Long press the power button and Opus will grind for 45 seconds.

FELLOW®



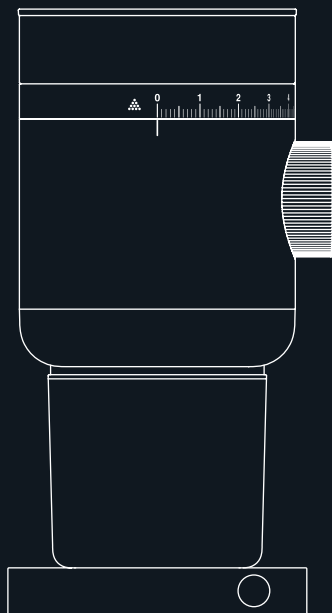
MOULIN À CAFÉ À
MEULES CONIQUES OPUS 2

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.

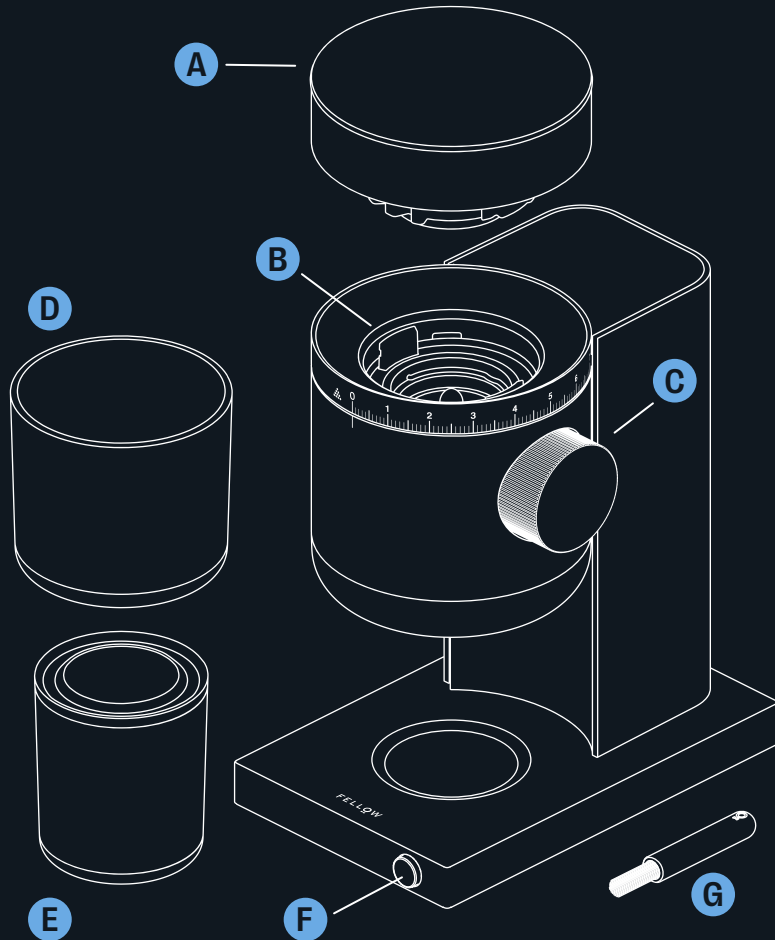
GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS

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 un 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.

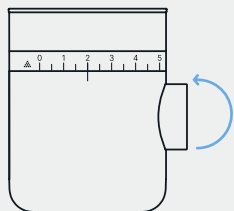
G BROUSSE

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

GUIDE DE MOUTURE

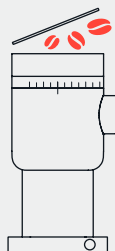
Commencer ici

①



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

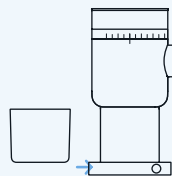
②



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.

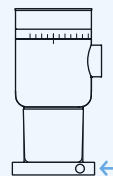
Pour du café percolé

③



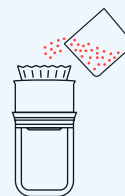
Placer le plus grand doseur de café sous la chute.

④



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

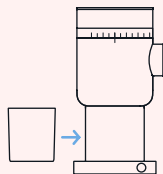
⑤



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

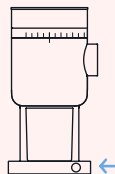
Pour l'expresso

③



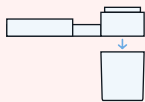
Placer le plus petit doseur de café expresso sous la chute.

④



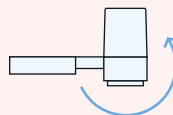
Appuyer une fois sur l'interrupteur pour mouler. Le moulin Opus arrête automatiquement dès que tous les grains sont moulus.

⑤



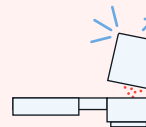
Retirer le doseur de café expresso du moulin et fixer fermement le porte-filtre au-dessus du doseur.

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

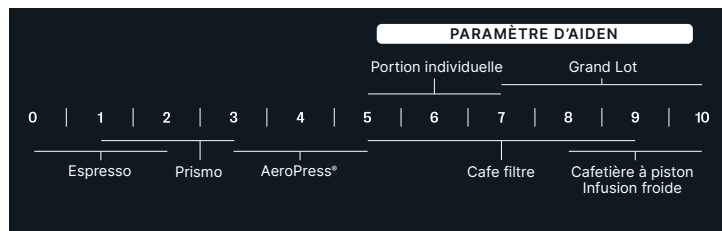
Guide de dosage du café

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.

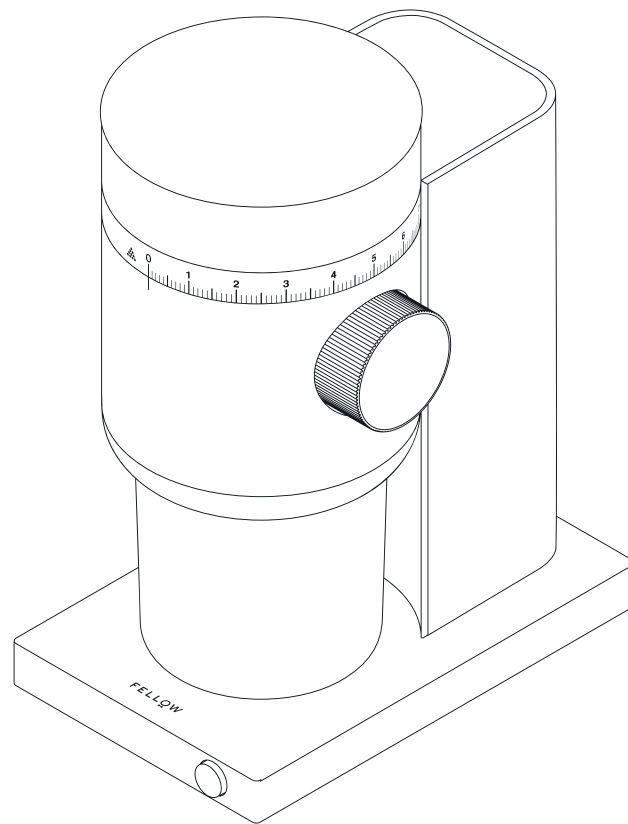
TRUCS ET ASTUCES

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®



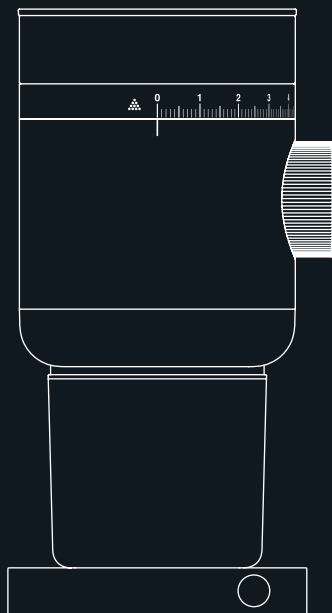
**OPUS 2 MOLINILLO DE
FRESAS CORTANTES CÓNICO**

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.

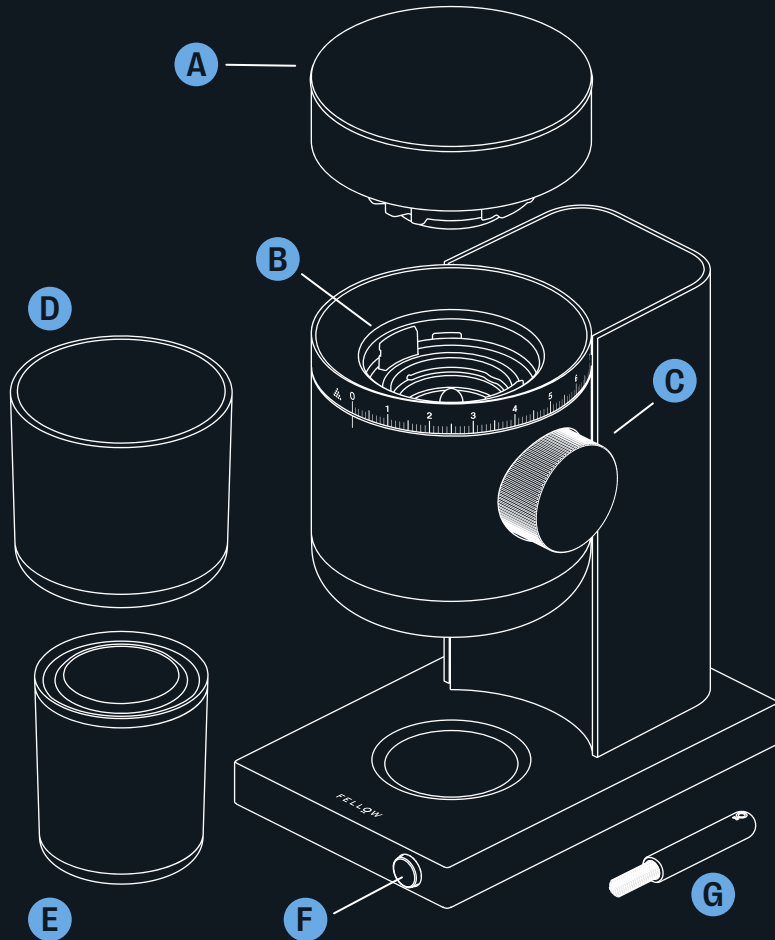
GARANTÍA LIMITADA DE 2 AÑOS

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 MOLENDA

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

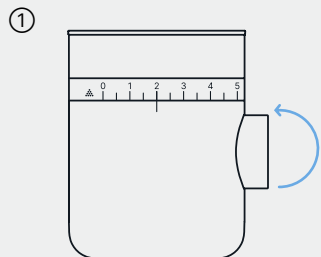
Presiónelo una vez para comenzar a moler y se detendrá automáticamente una vez que todos los granos estén molidos. Manténgalo presionado para moler durante 45 segundos.

G CEPILLO

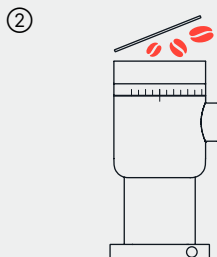
Para cepillar los restos y la limpieza general. Se fija magnéticamente a la parte superior de la torre trasera.

SU GUÍA DE MOLIENDA

Empezar aquí

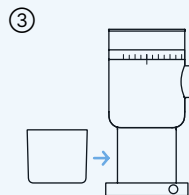


Ajuste el selector para elegir el tamaño de la molienda: los números más altos darán lugar a una molienda más gruesa.

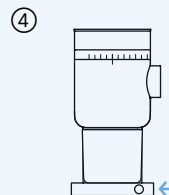


Usa una báscula o la tapa del depósito para medir tu dosis de granos. Viértelos en el depósito de carga del Opus y vuelve a colocar la tapa.

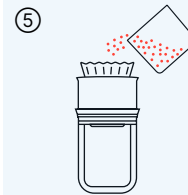
Para café preparado



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

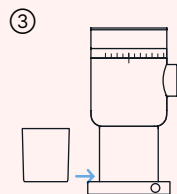


Presione el botón de alimentación una vez para moler. Opus se detendrá automáticamente cuando se hayan molido todos los granos.

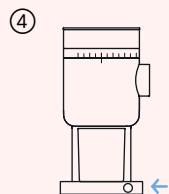


¡Vierta el café molido en la cafetera favorita y comienza el proceso de elaboración!

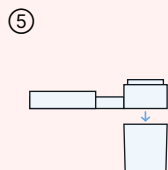
Para expreso



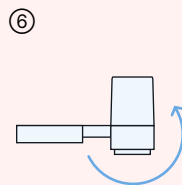
Coloque la taza más pequeña para recolectar el expreso debajo de la tolva.



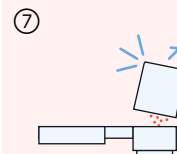
Presione el botón de alimentación una vez para moler. Opus se detendrá automáticamente cuando se hayan molido todos los granos.



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



Dale 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