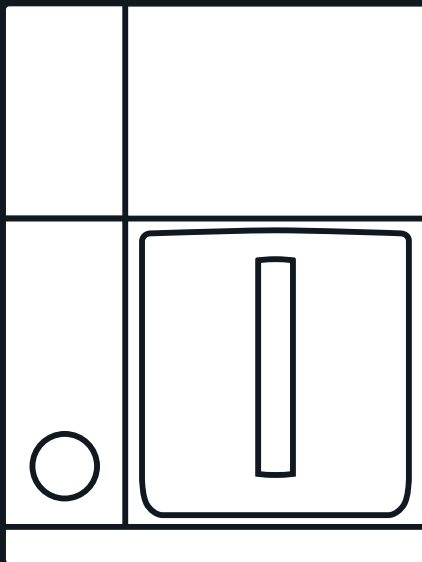


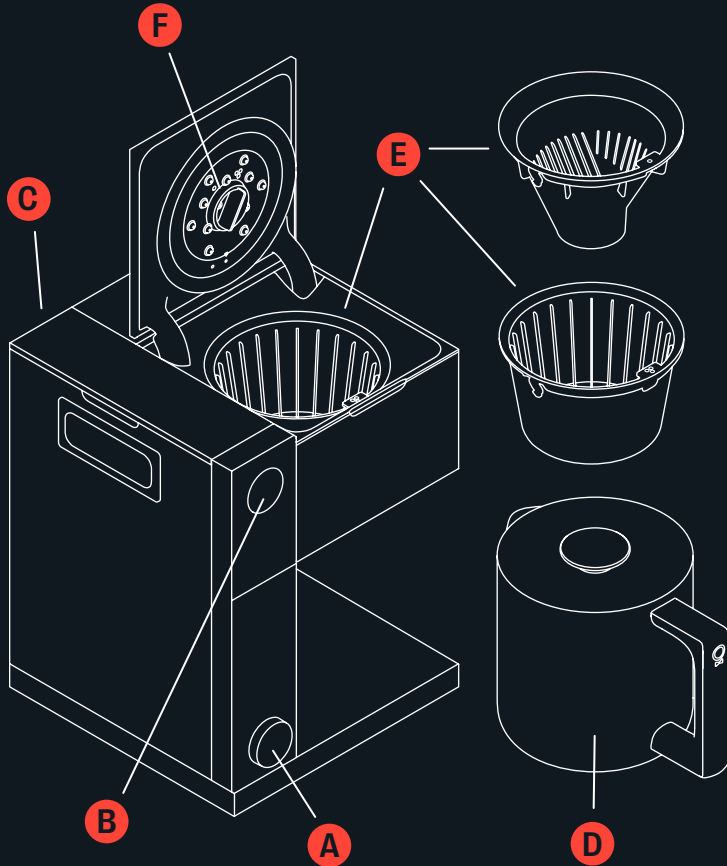
FELLOW®

MEET AIDEN™

A get-to-know-you guide



ALL THE RIGHT PARTS



A DIAL The do-it-all dial. Navigate the menu, make selections, and start your brew.

B DISPLAY See what you're doing in full color LCD.

C REMOVABLE WATER TANK 1.5 L capacity and removable for easy filling in your sink.

D THERMAL CARAFE WITH BREW-THROUGH LID A heat retentive double wall carafe keeps your coffee warm for hours in any room of the house.

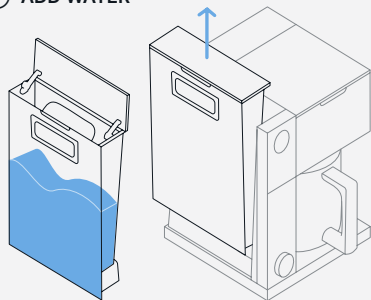
E FILTER BOX For batch brew, use the blue brew basket with a standard flat bottom filter. Brewing 450 ml (3 cups) or less? Use the green single serve basket with a cone filter.

F SHOWER HEAD SELECTOR Turn to three blue dots for batch brew and one green dot for single serve (less than 450 ml or 3 cups).

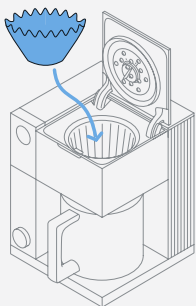
INSTANT BREW

Just add your preferred amount of coffee and water. We'll take care of the rest.

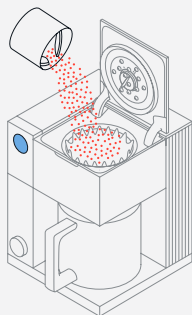
① ADD WATER



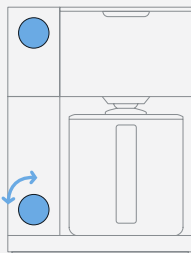
② ADD BASKET AND FILTER



③ ADD COFFEE



④ SELECT INSTANT BREW



TIP:

To make Instant Brew a default profile with a set coffee-to-water ratio, follow this flow: **Settings > Instant Brew**, enable **Advanced Mode**, and then select a **profile** and a **quantity**. Your Instant Brew recipe will now brew precisely that amount of water instead of using the whole tank.

Advanced Mode

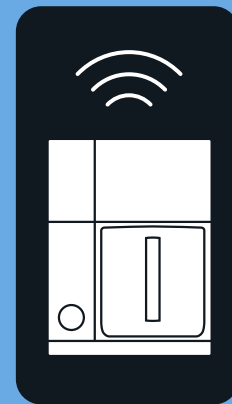
Profile **Med Roast**

Quantity **300 ml**

THE FELLOW APP

Download the Fellow app at fellowproducts.com/app. Connect Aiden Precision Coffee Maker to WiFi and take control.

- Schedule Aiden to start as you wake up.
- Set times for the entire week.
- Adjust settings from anywhere.
- Manage and share brew profiles.
- Update the firmware, so Aiden always has the latest features.



GRIND TIPS

1) The maximum coffee dose for the blue basket is **82.5 grams for standard brewing** and **110 grams for cold brew**. If dosing exceeds these limits, there is a risk of overflow in the basket.

2) If you notice overflow or mess in the brewing chamber after a brew, don't be afraid to grind your coffee coarser! Aiden extracts your coffee extremely efficiently. A proper brew should leave your shower head nice and clean.

REGISTER YOUR PRODUCT

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. Register your coffee maker and we will automatically extend the warranty by an additional year.*

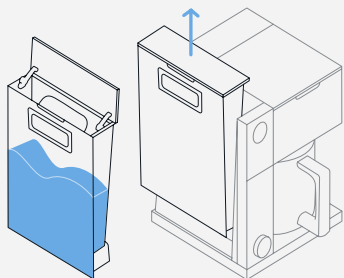
register.fellowproducts.com

*Available on US electric products only.

GUIDED BREW

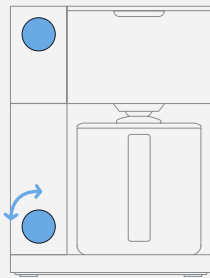
Want foolproof guidance? Use the brewing profiles developed by our in-house coffee experts.

①



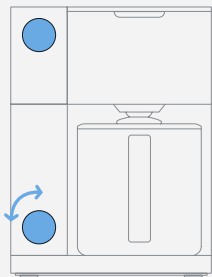
ADD WATER

②



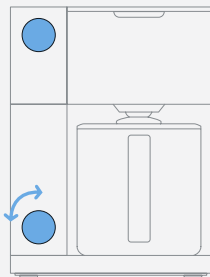
SELECT GUIDED BREW
Rotate the dial and press to select.

③



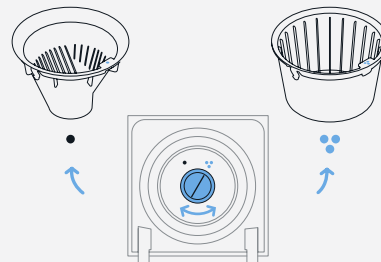
SELECT BREW PROFILE
Rotate the dial and press to select: light, medium, or dark roast, cold brew, and more.

④



SELECT BREW QUANTITY
Rotate the dial and press to select.

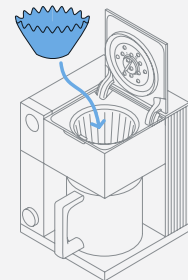
⑤



CONFIRM FILTER BOX SETTINGS

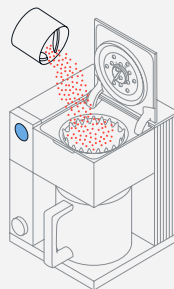
Aiden will help remind you to use the right filter basket and shower head position. Turn shower head selector to one dot for single serve basket and three dots for batch brew basket.

⑥



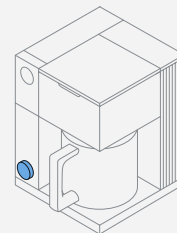
ADD FILTER
Add a paper filter to the basket.

⑦



ADD COFFEE
The display will tell you exactly how much ground coffee to add based on the amount of coffee you'd like to brew.

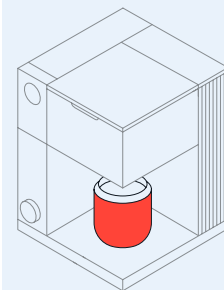
⑧



PRESS DIAL TO BREW
The time left in the brew will be displayed. Listen for the (optional) chime when your coffee is ready.

BREW TIP

For single serve, you can brew straight into your favorite mug like a 12 oz Carter Move Mug.



READY, SET, MENU

All essentials to get you started. Set it and forget it.

CLOCK You'll need it for scheduling.

LANGUAGE Choose your language.

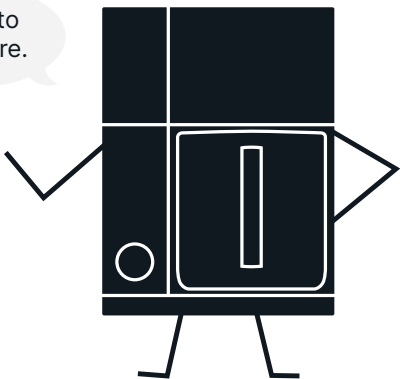
UNITS Pick imperial or metric.

ELEVATION Set the elevation for your location.

WIRELESS Turn Bluetooth and WiFi on/off for updates from the app and to access new brew profiles.

CHIME Hear when your coffee is ready. Turn it on/off and decide how loud.

It's hip to be square.



SCHEDULING

Your coffee will be finished brewing at your scheduled time.

- ① Select "Schedule" from the menu
- ② Select "Create new"
- ③ Set "Ready" time
- ④ Choose "Brew profile"
- ⑤ Set "Quantity" of water
- ⑥ Aiden then displays the amount of ground coffee to add based on your brew profile and water quantity.
- ⑦ Choose "Frequency"—once, daily, or custom
- ⑧ Select "Save"
- ⑨ Sleep soundly knowing your coffee will be ready at exactly [insert your time here].

WHAT IS A BREW PROFILE?

Think of a Brew Profile like a brew recipe. Customize as many variables as you'd like to create your own, and share it with others. We got you started with our favorite Fellow profiles, created by our in-house Q Graders. You can also download profiles from some of the best roasters in the world in the Fellow app. Once you select a Brew Profile, Aiden will automatically adapt it to the quantity of coffee you'd like to brew.

Here are the variables you can customize in a Brew Profile:

- Temperature
- Ratio
- Bloom ratio
- Bloom duration
- Bloom temperature
- Number of pulses
- Time between pulses
- Pulse temperature

We suggest focusing on temperature and ratio when first creating a new Brew Profile. As you dial in your brew, you can dig deeper to see which other variables need to be tweaked to your tastes. Heads up: when brewing the largest batches with ratios lower than 1:18, the basket may require extra cleaning.

While you can create a Brew Profile directly on Aiden, we recommend downloading the Fellow app for the optimal experience!

THERE'S MORE IN STORE

For the full breakdown of Aiden's capabilities and important information on cleaning and care, scan this QR code.



Temperature: This is the overall brew temperature. The default temperature is 205°F/96°C.

Ratio: This is your coffee-to-water ratio. The default is 1:16, which means one part coffee to 16 parts water.

WHAT IS A BLOOM?

Wetting the coffee grounds to release carbon dioxide for a well-balanced, better extracted, and more flavorful cup.

Bloom ratio: This is the coffee-to-water ratio of your bloom. The amount of water should be just enough to saturate the bed and let the coffee breathe a bit. This is usually 2 or 3 times the initial weight of the coffee grounds. The default ratio is 1:2.

Bloom duration: This is the time your coffee bed will sit to release carbon dioxide (or degas) after the bloom. The default is 30 seconds.

Bloom temperature: This is the water temperature of the bloom. The default temperature is the same as your brew temperature.

WHAT IS A PULSE?

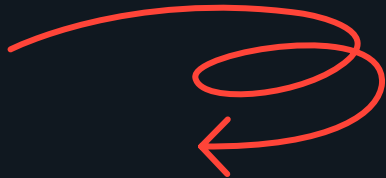
A pulse is a dose of water that is delivered to the bed of coffee. We use pulses of water during single serve brewing to assist with agitating the coffee bed to get the highest extraction possible.

Number of pulses: This is the total number of pulses you want throughout your brew. The default is 3 pulses for single serve and 1 for batch brew.

Time between pulses: This is the length of time between pulses. The default time is 23 seconds.

Pulse temperature: This can be individually set if, for example, you want an extra hot finish or a colder start. The default temperature is the same as your brew temperature.

TIPS + TRICKS



①

Cleaning is caring!
We recommend **descaling**
Aiden once every three months.
Learn how at fellowproducts.com/aiden-guide

③

Need more **filters**? Aiden is compatible with #2 cone filters for single serve and 8-12 cup basket filters for batch brew. You can buy these from **fellowproducts.com** or at most local grocery stores.

②

Did you know Aiden can make cold brew? Select **Cold Brew** under **Guided Brew**. Be patient with the process—this brewing method is slow and steady to achieve smoother flavors.

④

We've got your cabinets covered. A **silicone seal** stops steam from wreaking havoc on your wood.

⑤

If an eager beaver grabs the carafe or pops open the filter basket lid before the brew is finished, don't worry. We'll **pause your brew** until the carafe is returned or the lid is shut.

Medium Roast

Dark Roast

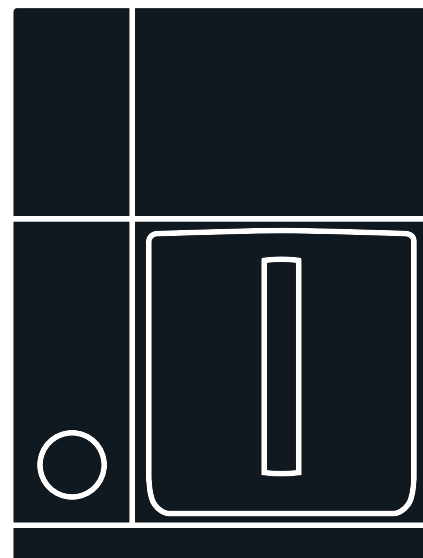
Cold Brew

Fellow Drops >

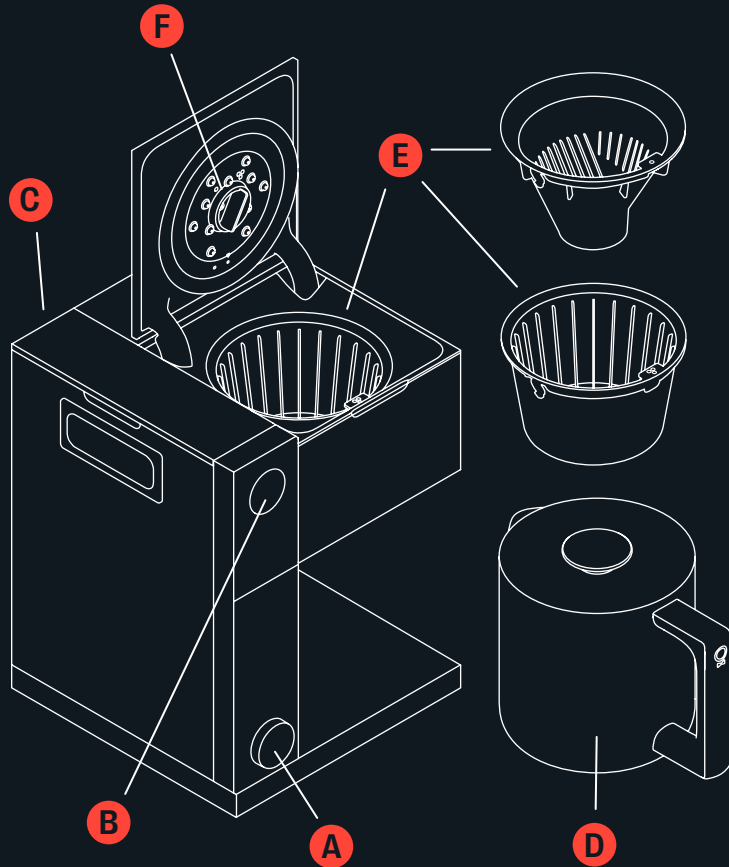
FELLOW®

RENCONTREZ AIDEN™

Guide de familiarisation



TOUTES LES BONNES PIÈCES



A CADRAN Le cadran qui fait tout. Naviguez dans le menu, faites vos sélections et démarrez votre infusion.

B AFFICHAGE Voyez vos choix sur l'écran couleur ACL.

C RÉSERVOIR D'EAU AMOVIBLE Amovible avec une capacité de 1,5 L, il se remplit facilement dans l'évier.

D CARAFE THERMIQUE AVEC COUVERCLE D'INFUSION Une carafe à double paroi retenant la chaleur pour maintenir votre café au chaud pendant des heures n'importe où dans la maison.

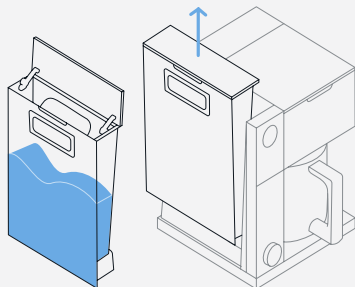
E BOÎTE DE FILTRES Pour Infusion par lots, utilisez le panier d'infusion bleu avec un filtre standard à fond plat. Infusion de 450 ml (3 tasses) ou moins? Utilisez le panier vert à portion unique muni d'un filtre conique.

F SÉLECTION LA DOUCHETTE D'INFUSION Sélectionnez trois points bleus pour infusion par lots et un point vert pour le portion unique (moins de 450 ml ou 3 tasses).

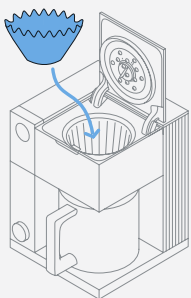
INFUSION INSTANTANÉE

Il suffit d'ajouter la quantité de café et d'eau souhaitée. Nous nous occupons du reste.

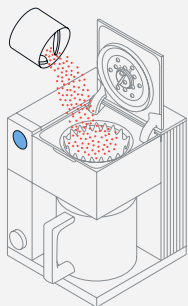
① AJOUTER DE L'EAU



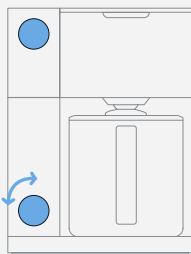
② AJOUTER LE PANIER ET LE FILTRE



③ AJOUTER LE CAFÉ



④ SÉLECTIONNER L'INFUSION INSTANTANÉE



CONSEIL :

Pour faire de l'infusion instantanée un profil par défaut avec un rapport café/eau défini, suivez la procédure suivante : Réglages > Infusion Instantanée, activer le Mode Avancé, puis sélectionner un profil et une quantité. Votre recette d'infusion instantanée va maintenant infuser précisément cette quantité d'eau au lieu d'utiliser tout le réservoir.

Mode Avancée

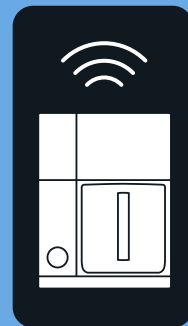
Profil

Quantité

L'APPLI FELLOW

Télécharger l'appli FELLOW sur fellowproducts.com/app. Connectez la cafetière de précision Aiden avec le Wi-Fi et prenez les commandes.

- Programmez Aiden pour qu'il démarre dès votre réveil.
- Fixez des heures pour toute la semaine.
- Ajustez les réglages où que vous soyez.
- Gérez et partagez vos profils d'infusion.
- Mettez à jour le micrologiciel pour qu'Aiden dispose toujours des dernières fonctionnalités.



ASTUCES DE MOUTURE

1) La dose maximale de café pour le panier bleu est de **82,5 grammes pour l'infusion standard** et de **110 grammes pour l'infusion à froid**. Si le dosage dépasse ces limites, il y a un risque de débordement dans le panier.

2) Si vous remarquez un débordement ou un dégât dans la chambre d'infusion après une infusion, n'ayez pas peur de moulin votre café plus grossièrement ! Aiden extrait votre café de manière extrêmement efficace. Une bonne infusion devrait laisser votre tête de douche belle et propre.

ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

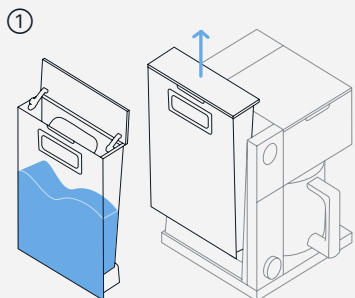
Fellow garantit ce produit contre tout défaut dû à un vice de matériel ou de fabrication pendant une période de deux ans à compter de la date d'achat par le consommateur. Enregistrez votre cafetière et nous prolongerons automatiquement la garantie d'une année supplémentaire*.

register.fellowproducts.com

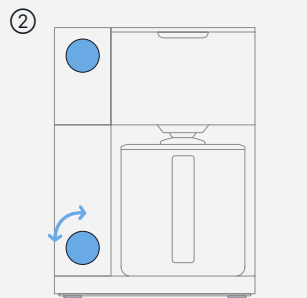
*Disponible uniquement sur les produits électriques américains.

INFUSION GUIDÉE

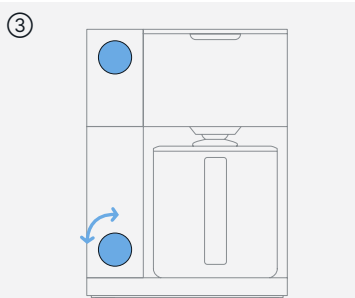
Vous voulez des directives fiables? Utilisez les profils d'infusion mis au point par nos experts en café.



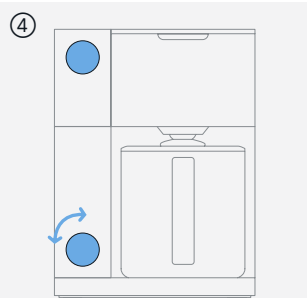
1
AJOUTER DE L'EAU



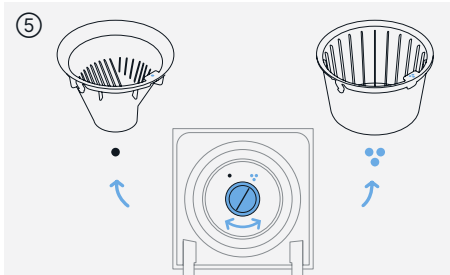
2
SÉLECTIONNEZ
L'INFUSION GUIDÉE
Tournez le cadran et appuyez
pour sélectionner.



3
SÉLECTIONNEZ LE PROFIL D'INFUSION
Tournez le cadran et appuyez pour
sélectionner : torréfaction légère, moyenne
ou foncée, infusion à froid et plus encore.

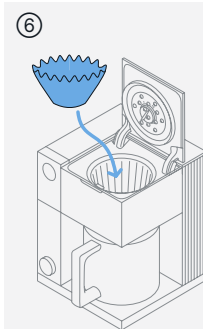


4
SÉLECTIONNEZ LA
QUANTITÉ D'INFUSION
Tournez le cadran et appuyez
pour sélectionner.

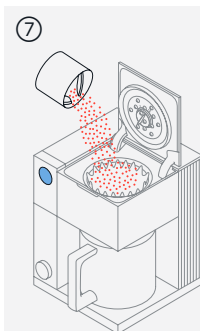


5 CONFIRMEZ LE RÉGLAGE DU BOÎTE DE FILTRE

Aiden vous aidera à vous rappeler d'utiliser le bon panier-filtre et la bonne position la douchette. Tournez le sélecteur la douchette d'infusion sur un point pour le panier à portion unique et sur trois points pour un panier à infusion par lots.

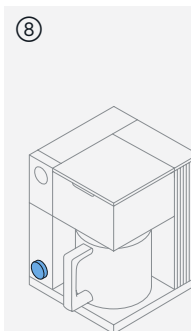


6
AJOUTEZ LE FILTRE
Ajoutez le filtre en papier
dans le panier.



7 AJOUTEZ LE CAFÉ

L'écran vous indique la quantité exacte de café moulu à ajouter en fonction de la quantité de café que vous souhaitez préparer.

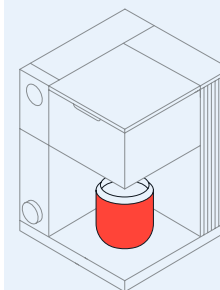


8 APPUYEZ SUR LE CADRAN POUR INFUSER

La durée restante de l'infusion s'affiche. Attendez le timbre sonore (facultatif) qui indique que votre café est prêt.

CONSEIL D'INFUSION

Pour une portion unique, vous pouvez infuser directement dans votre tasse préférée, comme la Carter Move Mug de 12 oz.

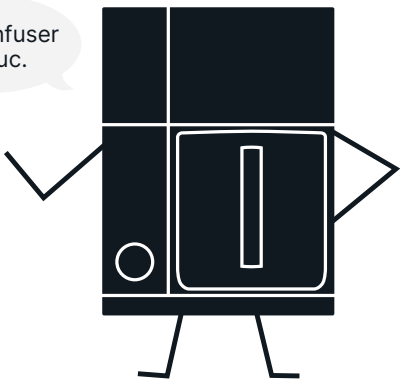


PRÊT, RÉGLÉ, MENU

Tous les éléments essentiels pour démarrer.
Réglez-le et oubliez-le.

HORLOGE	Vous en aurez besoin pour la programmation.
LANGAGE	Choisir votre langue.
UNITÉS DE MESURE	Choisir la mesure impériale ou métrique.
ÉLÉVATION	Sélectionnez l'élévation selon l'endroit.
SANS-FIL	Activez/désactivez le Bluetooth et le Wi-Fi pour les mises à jour de l'application et pour accéder à de nouveaux profils d'infusion.
TIMBRE SONORE	Entendez-le lorsque votre café est prêt. Vous pouvez l'activer/le désactiver et ajuster le volume.

Allons infuser ce truc.



PROGRAMMATION

Votre café sera prêt à l'heure programmée.

- ① Sélectionnez " Programmation " dans le menu
- ② Sélectionnez « Créer un nouveau »
- ③ Réglez l'heure « Souhaitée »
- ④ Choisir le « Profil d'infusion »
- ⑤ Réglez la « Quantité » d'eau
- ⑥ Aiden affiche ensuite la quantité de café moulu à ajouter en fonction de votre profil d'infusion et de la quantité d'eau.
- ⑦ Choisir la « Fréquence » — une fois, quotidien ou personnalisé
- ⑧ Sélectionnez « Sauvegarder »
- ⑨ Dormez sur vos deux oreilles en sachant que votre café sera prêt à l'heure exacte [insérer votre heure ici].

QU'EST-CE QU'UN PROFIL D'INFUSION?

Pensez à un Profil d'infusion comme à une recette. Personnalisez autant de variantes que vous voulez pour créer les vôtres et les partager avec les autres. Nous avons commencé par vous présenter nos profils Fellow préférés, créés par nos experts Qualités. Vous pouvez également télécharger les profils de certains des meilleurs torrificateurs du monde dans l'application Fellow. Une fois que vous avez sélectionné un profil d'infusion, Aiden l'adapte automatiquement à la quantité de café que vous souhaitez préparer.

Voici les variantes que vous pouvez personnaliser dans un profil d'infusion :

- Température
- Rapport
- Rapport de préinfusion
- Durée de la préinfusion
- Température de la préinfusion
- Nombre d'impulsions
- Temps entre les impulsions
- Température des impulsions

Nous vous conseillons de vous concentrer sur la température et le rapport lors de la création d'un nouveau profil d'infusion. Pendant que vous affinez votre infusion, il est possible de découvrir d'autres variantes à être ajustées en fonction de vos goûts. Un conseil : lors d'infusion d'une grande quantité avec un rapport inférieur à 1:18, le panier peut nécessiter un nettoyage plus intensif.

Même si vous pouvez créer un profil d'infusion directement sur Aiden, nous vous recommandons de télécharger l'appli Fellow pour une expérience optimale!

DAVANTAGE À DÉCOUVRIR

Pour connaître toutes les capacités d'Aiden et obtenir des informations importantes sur le nettoyage et l'entretien, numérisez ce code QR.



Température : Voici la température d'infusion globale. La température par défaut est 205°F/96°C.

Rapport : Voici votre rapport café/eau. Par défaut il est à 1:16 ; une part de café pour 16 parties d'eau.

QU'EST-CE QUE LA PRÉINFUSION?

Préinfuser le marc de café pour libérer le dioxyde de carbone et obtenir une tasse équilibrée, mieux extraite et plus savoureuse.

Rapport de préinfusion : Voici le rapport café/eau de votre préinfusion. La quantité d'eau doit être juste suffisante pour saturer le fond et laisser le café respirer un peu. Elle est généralement égale à 2 ou 3 fois le poids initial du marc de café. Le rapport par défaut est de 1:2.

Durée de la préinfusion : C'est le temps nécessaire pour que votre marc de café libère du dioxyde de carbone (ou dégazage) après la préinfusion. Par défaut c'est 30 secondes.

Température de la préinfusion : Voici la température café/eau de votre préinfusion. La température par défaut est la même que la température d'infusion.

QU'EST-CE QUE L'IMPULSION?

Une impulsion est un débit d'eau qui est délivrée au fond du café. Nous utilisons des impulsions d'eau pendant l'infusion à portion unique pour agiter la mouture de café et obtenir l'extraction la plus élevée possible.

Nombre d'impulsions : Voici le nombre total d'impulsions souhaitées durant votre infusion. La valeur par défaut est de 3 impulsions pour le portion unique et de 1 pour Infusion par lots.

Temps entre les impulsions : Voici la durée entre les impulsions. Par défaut, la durée est de 23 secondes.

Température des impulsions : Cette option peut être réglée individuellement si, par exemple, vous souhaitez une finition très chaude ou un démarrage plus froid. La température par défaut est la même que la température d'infusion.

CONSEILS + TRUCS

①

Nettoyer, c'est prendre soin!
Nous recommandons de **détartre**
Aiden tous les trois mois.

Pour la marche à suivre, consultez
le site fellowproducts.com/aiden-guide

②

Saviez-vous qu'Aiden peut faire
de l'infusion à froid? Sélectionnez
Infusion à froid sous **Infusion
guidée**. Soyez patient: cette
méthode d'infusion est lente et
régulière afin d'obtenir des saveurs
plus veloutées.

Torréfaction moyenne

Torréfaction foncée

Infusion à froid

Fellow Drops >

③

Besoin de plus de **filtres**? Aiden
est compatible avec les filtres à
cône #2 pour le portion unique
et les filtres à panier de 8 à
12 tasses pour Infusion par lots.
Vous pouvez vous en procurer au
fellowproducts.com ou chez la
plupart des épiceries locales.

④

Nous protégeons vos armoires.
Un **joint de silicone** empêche la
vapeur de faire des ravages sur
votre bois.

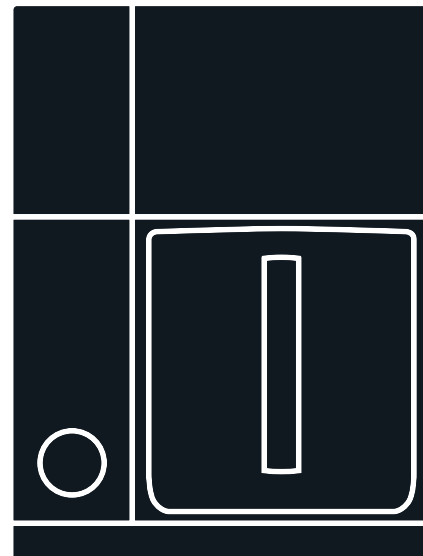
⑤

Si un enthousiaste s'empare de
la carafe ou ouvre le couvercle
du panier-filtre avant la fin de
l'infusion, ne vous inquiétez pas.
Votre **infusion s'interrompt** tant
que la carafe n'est pas remise en
place ou que le couvercle n'est pas
refermé.

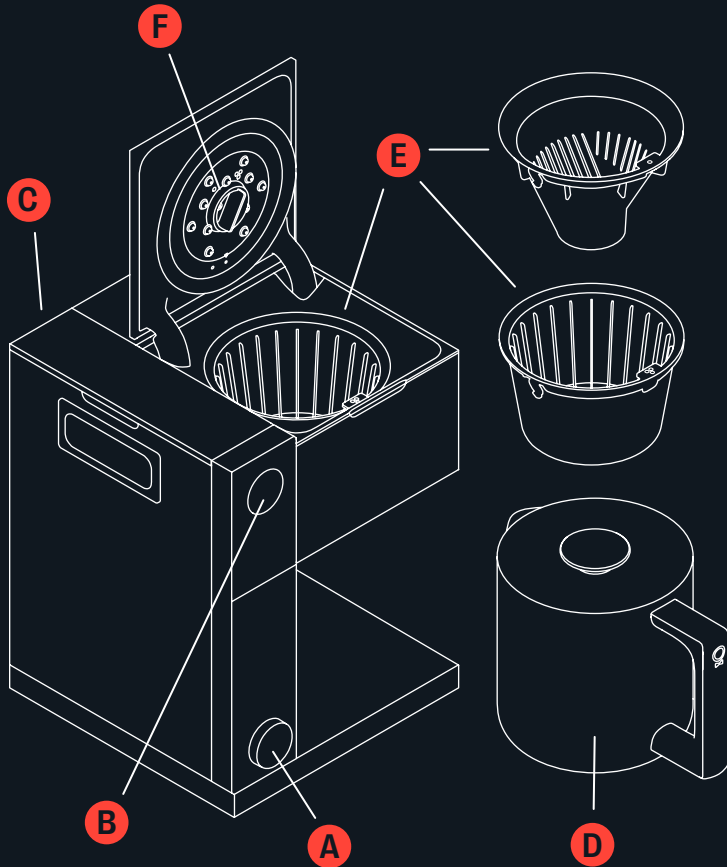
FELLOW®

CONOCE A AIDEN™

Guía de familiarización



TODAS LAS PIEZAS CORRECTAS



A PERILLA

Esta perilla multifunción te permite navegar por el menú, seleccionar opciones y comenzar a preparar tu café.

B PANTALLA

Ve todo lo que estás haciendo en una pantalla LCD a todo color.

C TANQUE DE AGUA EXTRAÍBLE

Este tanque con capacidad de 1.5 l se puede extraer para que sea más fácil llenarlo en el fregadero.

D JARRA TÉRMICA CON TAPA VERTEDORA

La jarra con doble pared retiene el calor; así, tu café se mantendrá caliente durante varias horas en cualquier habitación de tu hogar.

E CAJA DEL FILTRO

Para la elaboración por lotes, utiliza el cesto azul con un filtro plano estándar en el fondo. Para elaboración 450 ml (3 tazas) o menos, utiliza el cesto verde para una sola porción con un filtro cónico.

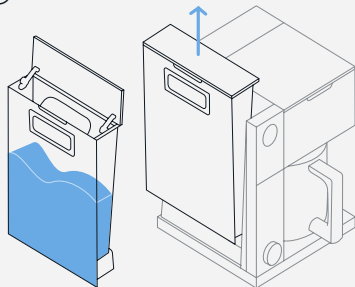
F SELECTOR DEL CABEZAL DE SUMINISTRO

Gira tres puntos azules para la elaboración por lotes o un punto verde para una sola porción (menos de 450 ml o 3 tazas).

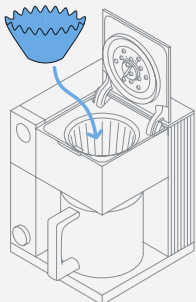
ELABORACIÓN INSTANTÁNEA

Solo agrega la cantidad preferida de café y agua. Nosotros haremos el resto.

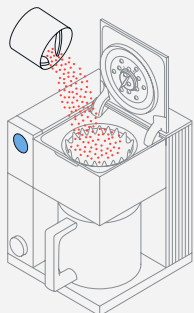
① AGREGA AGUA



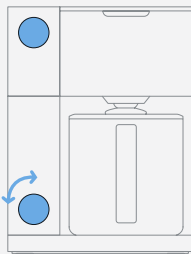
② COLOCA LA CANASTA Y EL FILTRO



③ AGREGA EL CAFÉ



④ SELECCIONAR LA ELABORACIÓN INSTANTÁNEA



CONSEJO:

Para crear un perfil predeterminado con una proporción específica de café y agua para elaboración instantánea, sigue estos pasos: Ve a **Configuración > Elaboración**; activa el **Modo avanzado** y, luego, selecciona un **perfil** y una **cantidad**. Ahora, en tu receta para elaboración instantánea se utilizará la cantidad de agua seleccionada en lugar de todo el tanque.

Modo avanzado

Perfil

Cantidad

APLICACIÓN FELLOW

Descarga la aplicación Fellow en fellowproducts.com/app. Conecta tu cafetera de precisión Aiden a una red wifi y toma el control.

- Configura tu cafetera Aiden para que tu café esté listo apenas te despiertes.
- Programa diferentes horarios para toda la semana.
- Ajusta la configuración desde cualquier lugar.
- Administra y comparte perfiles de elaboración.
- Actualiza el firmware para asegurarte de que tu Aiden tenga siempre las últimas funciones.



CONSEJOS DE MOLIENDA

1) La dosis máxima de café para la cesta azul es de **82,5 gramos para una elaboración estándar** y **110 gramos para la elaboración en frío**.

Si la dosificación excede estos límites, existe un riesgo de que la cesta se desborde.

2) Si advierte que la cámara de elaboración se desborda o desbarata después de la preparación, ¡no tenga miedo de moler el café más grueso! Aiden extrae su café de manera extremadamente eficiente. Una elaboración adecuada debería dejar su cabezal de portafiltro limpio y pulcro.

REGISTRA TU PRODUCTO

Fellow otorga garantía para este producto contra cualquier defecto de materiales o mano de obra durante dos años a partir de la fecha original de compra por parte del consumidor. Registra tu cafetera para extender automáticamente la garantía por un año adicional*.

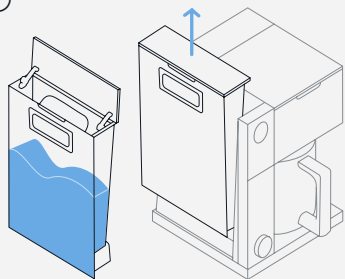
register.fellowproducts.com

* Disponible solo para productos eléctricos en Estados Unidos.

ELABORACIÓN GUIADA

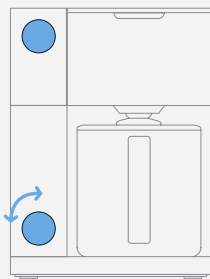
¿Quieres una guía infalible? Usa los perfiles de elaboración desarrollados por nuestros expertos en café.

①



AGREGA AGUA

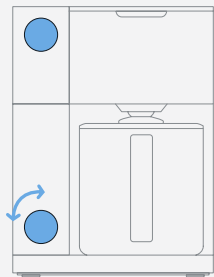
②



SELECCIONA LA PREPARACIÓN GUIADA

Gira la perilla y presiona para seleccionar.

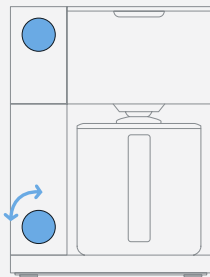
③



SELECCIONA EL PERFIL DE ELABORACIÓN

Gira y presiona la perilla para elegir tueste ligero, medio, oscuro, elaboración en frío, y más.

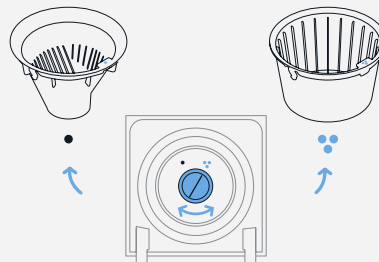
④



SELECCIONA LA CANTIDAD DE PARA ELABORAR

Gira la perilla y presiona para seleccionar.

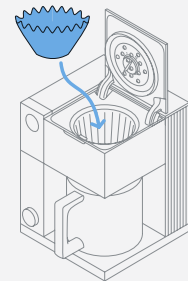
⑤



CONFIRMA LA CONFIGURACIÓN DE LA CAJA DEL FILTRO

Aiden te recordará que uses el cesto de filtro correcto y la posición correcta del cabezal de suministro. Gira el selector del cabezal de suministro un punto para preparar una sola porción y tres puntos para la elaboración por lotes.

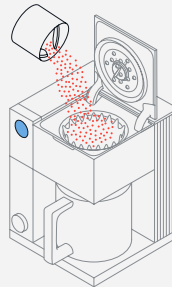
⑥



AGREGA EL FILTRO

Coloca un filtro de papel en el cesto.

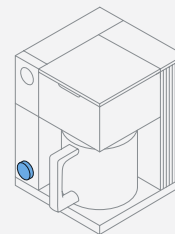
⑦



AGREGA EL CAFÉ

En la pantalla verás exactamente cuánto café molido debes agregar según la cantidad de café que quieras elaborar.

⑧

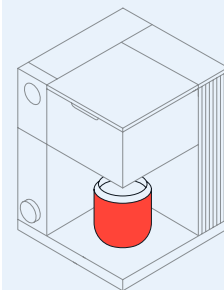


PRESIONA LA PERILLA PARA COMENZAR

Se mostrará el tiempo restante de elaboración. Cuando tu café esté listo, sonará pitido (opcional).

CONSEJO DE ELABORACIÓN

Puedes preparar una sola porción directamente en tu taza favorita, como una taza Carter Move de 12 oz.

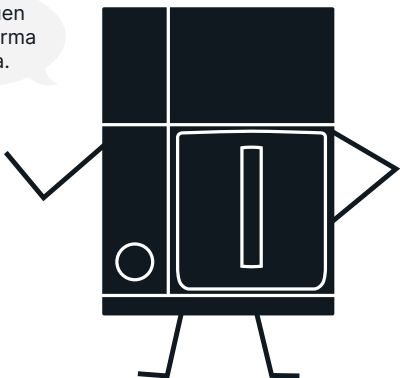


PREPARADOS, LISTOS, MENÚ

Todos los elementos esenciales para empezar.
Configúralos y olvídate del resto.

RELOJ	Lo necesitarás para programar la cafetera.
IDIOMA	Elige tu idioma preferido.
UNIDADES	Elige unidades imperiales o métricas.
ALTITUD	Configura la altitud de tu ubicación.
MODO INALÁMBRICO	Activa o desactiva la opción de Bluetooth y de wifi para recibir actualizaciones de la aplicación y acceder a nuevos perfiles de elaboración.
PITIDO	Escucha pitido cuando tu café esté listo. Puedes activarla o desactivarla y ajustar el volumen.

Para un buen café, una forma cuadrada.



PROGRAMACIÓN

Programa tu café para que esté listo a una hora específica:

- ① Selecciona "Programación" en el menú.
- ② Selecciona "Crear nuevo".
- ③ Configura la hora de "Preparado".
- ④ Elige "Perfil de preparación".
- ⑤ Configura la cantidad de agua en "Cantidad".
- ⑥ Aiden mostrará la cantidad recomendada de café molido en función del perfil de elaboración y la cantidad de agua.
- ⑦ Selecciona "Frecuencia": una vez, todos los días o personalizada.
- ⑧ Selecciona "Guardar".
- ⑨ Duerme tranquilo sabiendo que tu café estará listo exactamente a las [inserta tu hora aquí].

¿QUÉ ES UN PERFIL DE ELABORACIÓN?

Un perfil de elaboración es como una receta de café. Personaliza tantas variables como quieras para crear tu propia receta y compartirla con los demás. Para comenzar, tienes nuestros perfiles favoritos de Fellow, creados por nuestros catadores Q Graders internos. También puedes descargar perfiles de algunos de los mejores tostadores del mundo en la aplicación Fellow. Una vez que seleccionas un perfil de preparación, Aiden lo adaptará automáticamente a la cantidad de café que deseas elaborar.

Estas son las variables que puedes personalizar en un perfil de elaboración:

- Temperatura
- Relación
- Relación de preinfusión
- Duración de preinfusión
- Temperatura de preinfusión
- Cantidad de pulsos
- Tiempo entre pulsos
- Temperatura del pulso

La temperatura y la relación son excelentes puntos de partida para crear un perfil de elaboración nuevo. A medida que ajustes tu elaboración, podrás explorar otras variables para adaptarla a tus gustos específicos. Nota: Cuando se preparan cantidades más grandes, con una relación menor que 1:18, es posible que la canasta requiera una limpieza adicional.

Si bien puedes crear un perfil de elaboración directamente en Aiden, te recomendamos descargar la aplicación Fellow para una experiencia óptima

ESO NO ES TODO

Para conocer las capacidades de Aiden en profundidad y obtener información sobre la limpieza y el mantenimiento, escanea este código QR.



Temperatura: es la temperatura general de elaboración. La temperatura predeterminada es 205 °F/96 °C.

Relación: es la relación de café y agua. La relación predeterminada es 1:16, es decir, una parte de café por 16 partes de agua.

¿QUÉ ES UNA PREINFUSIÓN?

Consiste en humedecer el café molido para liberar dióxido de carbono y obtener una taza bien equilibrada, mejor extraída y más sabrosa.

Relación de preinfusión: es la relación de café y agua de tu preinfusión. La cantidad de agua debería ser suficiente para saturar el café molido y dejar que respire un poco. Esto suele ser 2 o 3 veces el peso inicial del café molido. La relación predeterminada es 1:2.

Duración de preinfusión: es el tiempo que reposará el café molido para liberar dióxido de carbono (o desgasificarse) después de la preinfusión. El valor predeterminado es de 30 segundos.

Temperatura de preinfusión: es la temperatura del agua de la preinfusión. La temperatura predeterminada es la misma que la temperatura de elaboración.

¿QUÉ ES UN PULSO?

Un pulso consiste en una dosis de agua que se agrega al café molido. Usamos pulsos de agua durante la elaboración de una sola porción para mejorar la agitación del café molido y obtener la mayor extracción posible.

Cantidad de pulsos: es el número total de pulsos que deseas durante la elaboración. El valor predeterminado es de 3 pulsos para una sola porción y 1 para la elaboración por lotes.

Tiempo entre pulsos: es la duración del tiempo que transcurre entre pulsos. El tiempo predeterminado es de 23 segundos.

Temperatura del pulso: se puede configurar individualmente si, por ejemplo, deseas un final extracaliente o un comienzo más frío. La temperatura predeterminada es la misma que la temperatura de elaboración.

CONSEJOS Y TRUCOS



①

¡Limpiar es cuidar!
Recomendamos **descalcificar**
Aiden una vez cada tres meses.
Aprende cómo hacerlo en
fellowproducts.com/aiden-guide

③

¿Necesitas más **filtros**? Aiden admite filtros cónicos No. 2 para una sola porción y filtros para cestos de 8 a 12 tazas para la elaboración por lotes. Puedes comprarlos en **fellowproducts.com** o en la mayoría de las tiendas locales de comestibles.

②

¿Sabías que Aiden puede preparar elaboración en frío? Selecciona **Elaboración en frío** en **Elaboración guiada**. Sea paciente durante el proceso. Para lograr un sabor más suave, este método de Elaboración debe ser lento y constante.

Tueste medio

Tueste oscuro

Elaboración en frío

Fellow Drops



④

Cuidamos tus gabinetes. Un **sello de silicona** evita que el vapor afecte la madera de tus gabinetes.

⑤

Si alguien retira la jarra o abre la tapa de la cesta del filtro antes de que finalice la Elaboración, no te preocupes. La cafetera **pausará la elaboración** automáticamente hasta que se vuelva a colocar la jarra o se cierre la tapa.