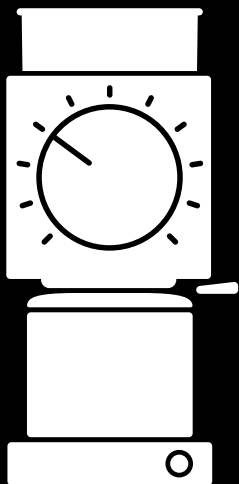
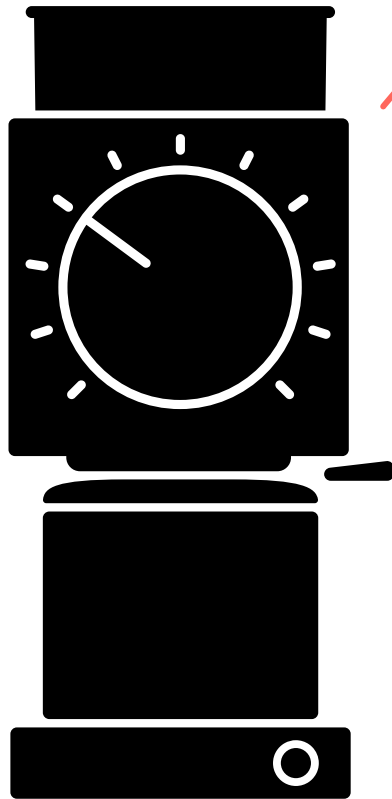


FELLOW®

# MEET ODE™ BREW GRINDER

A get-to-know-you guide





Hey there,

They say good things happen to those who grind.

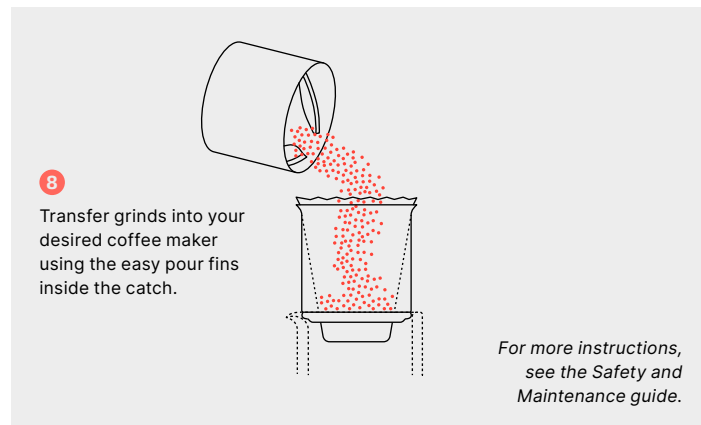
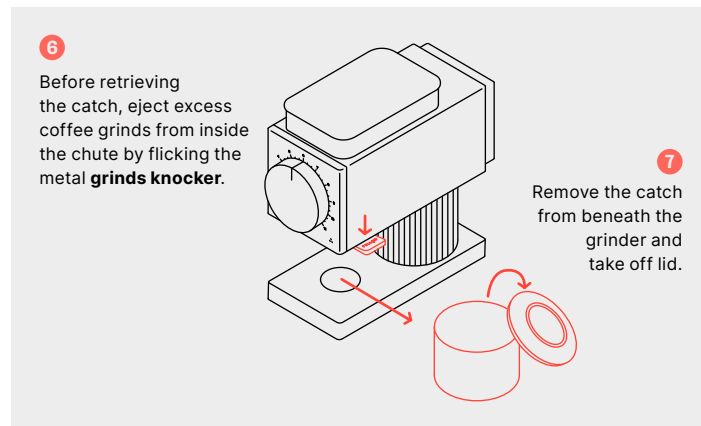
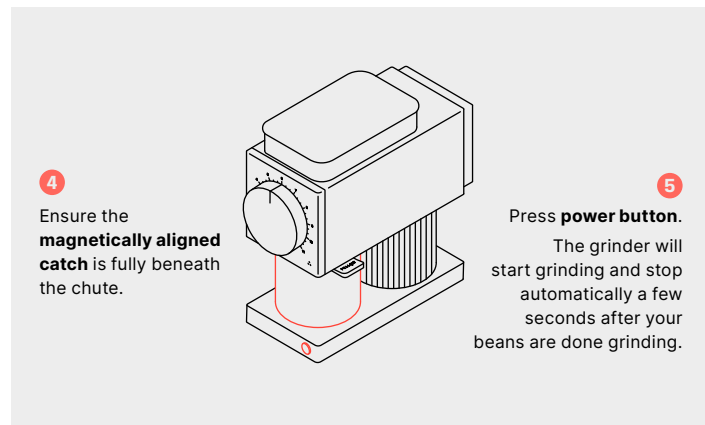
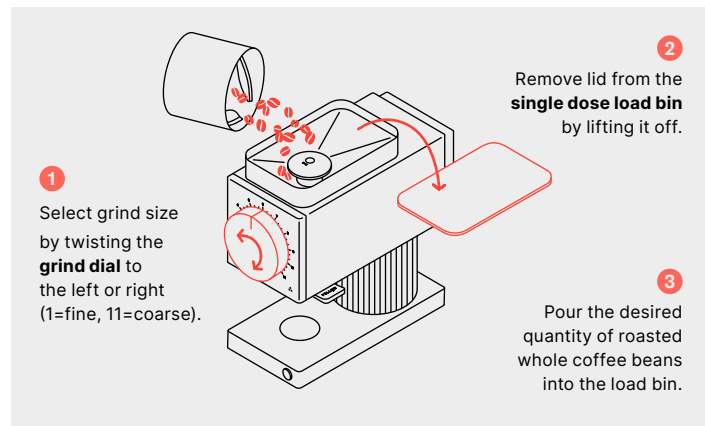
But good things also happen to those who  
kick back, relax, and let me take care of their  
morning cup. Prismo plunges, precise pour-overs,  
or French pressing with finesse, name your  
brewing method—I can handle it.

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.

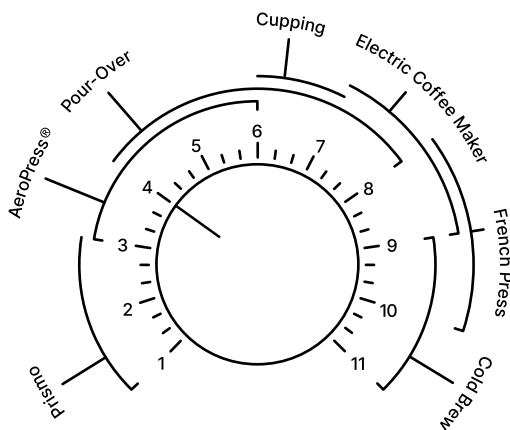


# GRIND SETTINGS

## 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 roast level, 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.



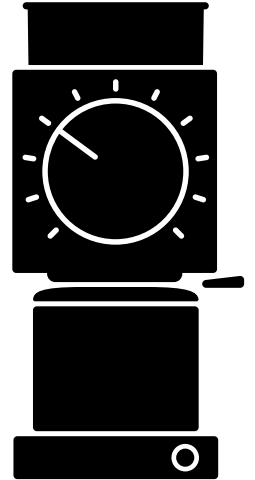
When making a pour-over, if your brew is clogging before it is finished, try again using a coarser grind.

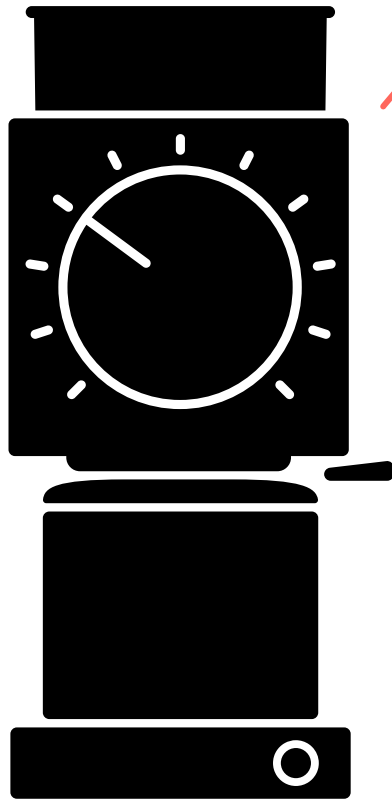
Find more information at: [Fellowproducts.com/odemmanual](https://fellowproducts.com/odemmanual)

FELLOW®

# DÉCOUVREZ VOTRE ODE™ MOULIN À CAFÉ

Guide de familiarisation





Salut,

Il paraît que moudre son café  
soi-même est signe de réussite.

Mais, la réussite arrive aussi à ceux  
qui se détendent et me laisse m'occuper de leur  
tasse du matin. Qu'il s'agisse de plongées Prismo,  
de versements pour-overs précis ou de  
French Press avec finesse, indiquez votre  
méthode d'infusion, et c'est parti.

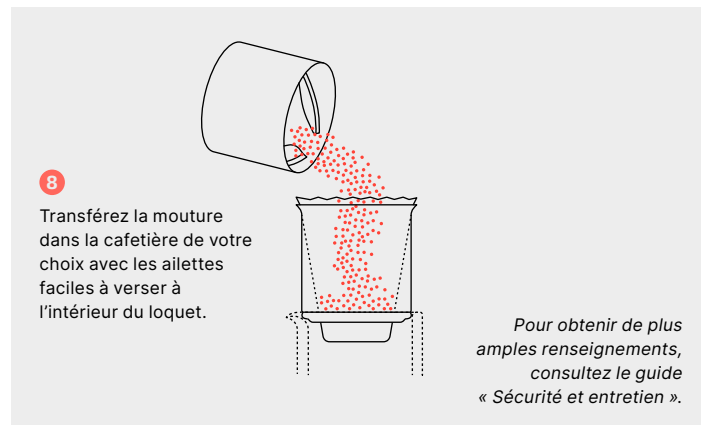
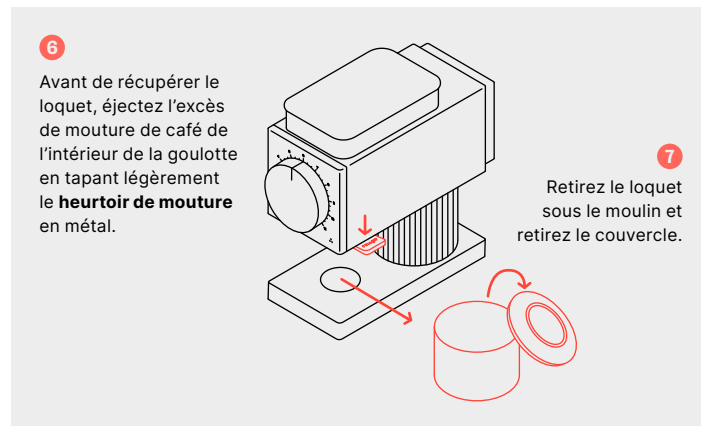
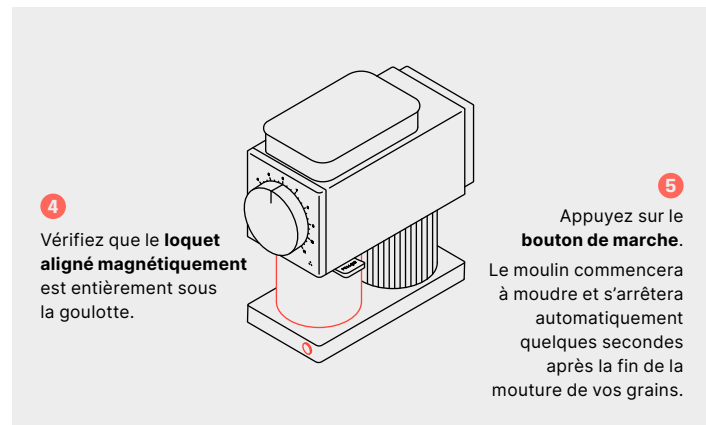
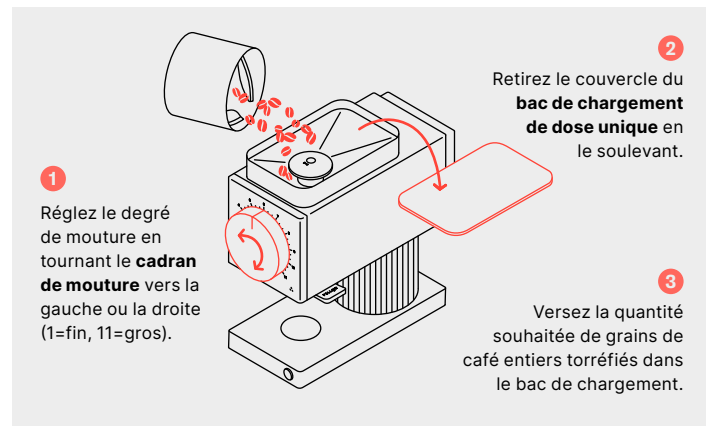
Je suis propre et discret, mes amis disent  
que je suis furtif. Mais, surtout, ne me cachez pas.  
Les caractéristiques du café coulent dans mes  
veines, mais le comptoir est ma scène. Passez-moi  
le micro... ou votre sachet de grains préférés.

Allons-y, moulons!

Ciao, Ode

# GUIDE DE MISE EN ROUTE RAPIDE

Lisez le manuel « Sécurité » dans son intégralité avant d'allumer et d'utiliser le moulin.

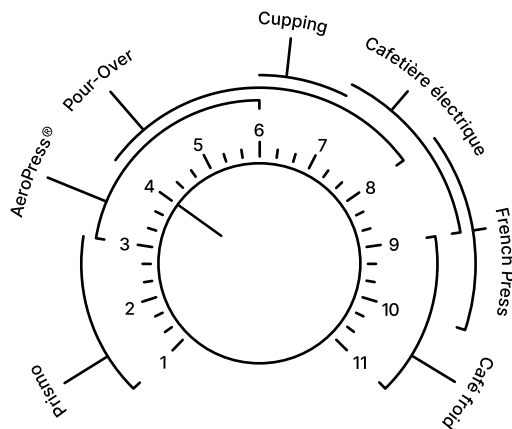


# RÉGLAGES DE LA MOUTURE

## Composez vos réglages de mouture

Tournez lentement le cadran de mouture vers la gauche ou vers la droite pour obtenir le réglage souhaité du degré de finesse de mouture. Tourner le cadran vers la droite (dans le sens horaire) produit des grains plus gros et vers la gauche (dans le sens antihoraire) produit des grains plus fins. Les réglages indiqués dans le tableau ci-dessous peuvent servir de recommandations générales.

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



1-3 Prismo AeroPress® Attachment | 3-6 AeroPress®  
4-8 Pour-Over | 6-7 Cupping | 7-9 Cafetière électrique  
8-10 French Press | 9-11 Café froid

# ASTUCES POUR FAIRE DU BON CAFÉ



Plus c'est frais, mieux c'est! Nous vous recommandons de moulin les grains de café entiers juste avant l'infusion. Même si certains cafés vieillissent plus rapidement ou plus lentement en fonction de la noirceur de la torréfaction, en général, nous vous recommandons d'utiliser des grains de moins de quatre semaines.

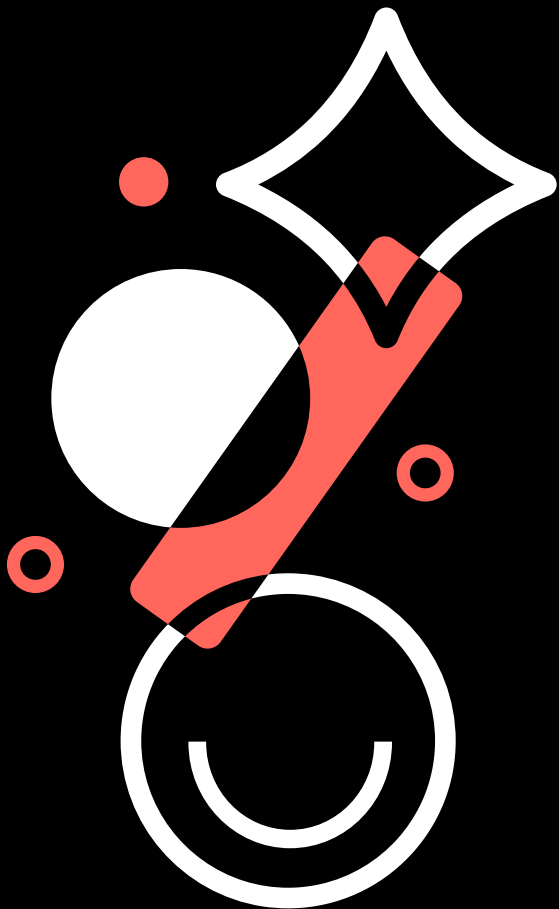


Si vous n'utilisez pas souvent votre moulin (tous les jours à tous les deux jours), nous vous conseillons de nettoyer d'abord les anciennes moutures qui peuvent rester dans la goulotte avant utilisation. Si de vieux résidus de café se trouvent à l'intérieur du moulin, le goût de votre prochaine infusion pourrait en pâtir. Pour vider la goulotte, pré-broyez d'abord une petite quantité (7 g / 0,25 oz) et jetez-la.



Lorsque vous utilisez la méthode de pour-over, si votre infusion devient épaisse et collante avant d'être prête, recommencez avec une mouture plus grossière.

Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez :  
[Fellowproducts.com/odemanual](https://fellowproducts.com/odemanual)



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