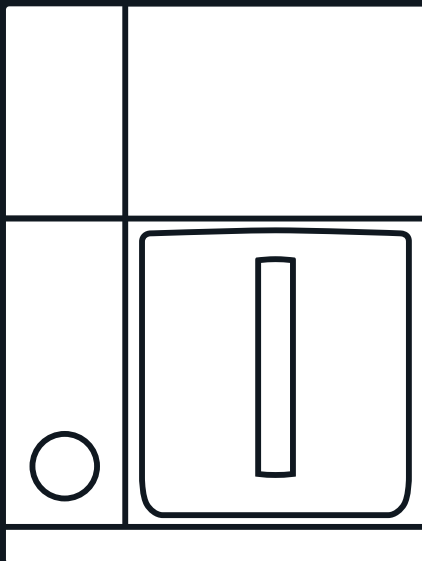


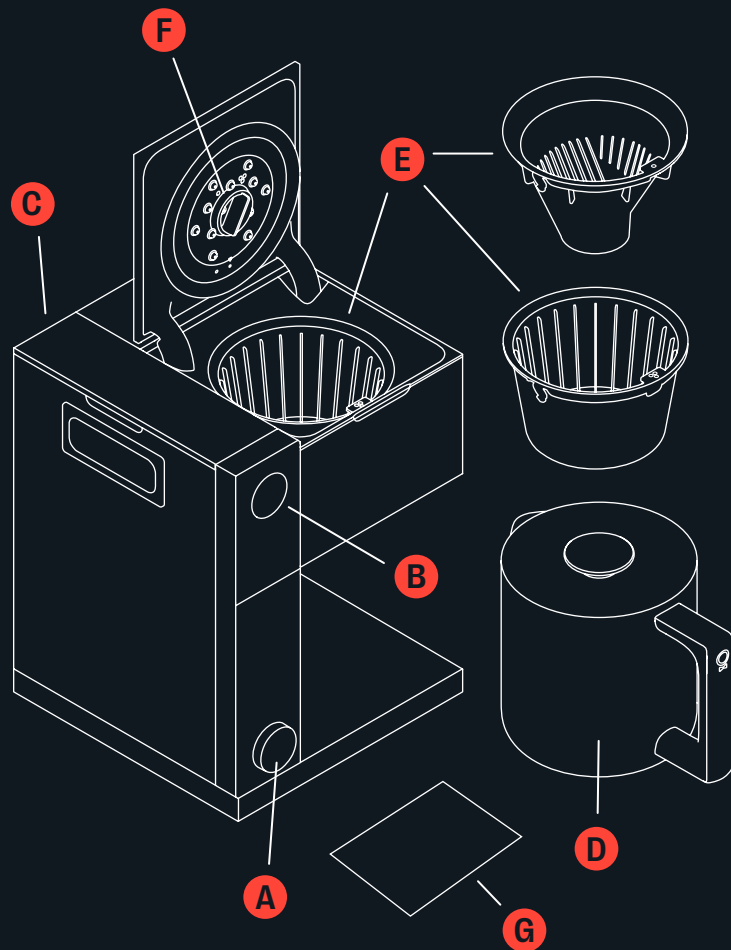
FELLOW®

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 FLAVOR-FIRST THERMAL CARAFE | Hot plates burn coffee, ruining the taste. A double-wall thermal carafe keeps it hot and flavorful—no scorching. |
| 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). |
| G DESCALING POWDER | Follow the included instructions to remove mineral buildup and keep your coffee maker running smoothly. |

GETTING STARTED

Before first use, unpack all parts and accessories, then remove and discard all packaging materials and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged from the outlet.

Use a soft, damp cloth to wipe down the exterior and shower head. Wash the filter baskets, water tank, and carafe with warm, soapy water. Once dry, reinstall all components and fill the water tank with cold water to MAX.

Finally, plug in Aiden and run a flush cycle:

Settings > Maintenance > Flush

ROUTINE MAINTENANCE FOR BETTER BREWING

Aiden is a precision machine that requires regular maintenance to keep your coffee tasting its best.

Over time, mineral buildup can occur from your water, affecting flavor, brewing flow, and temperature. To prevent this, we recommend descaling regularly. Aiden will also remind you when it's time.

To get you started, we've included your first dose of descaling powder. You can also use **Fellow's descaler** (available at fellowproducts.com) or any high-quality, biodegradable, phosphate-free liquid descaler.

Avoid vinegar, as it's difficult to rinse thoroughly and may impact coffee flavor.

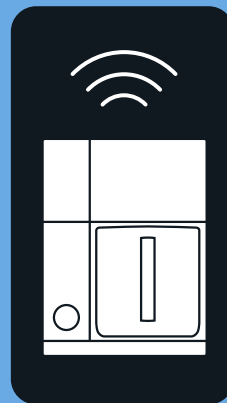
To descale, empty the water tank and add a full dose of descaler. Fill with cold, clean water to MAX. Ensure the batch brew filter and carafe are empty and in place, and set the shower head to batch brew mode. Select **Descal Mode** under **Settings > Maintenance > Descal**, then follow the on-screen instructions. The process takes about **30 minutes**.



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.
- 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

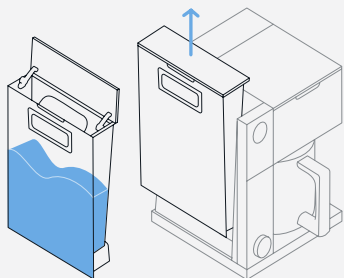
Get the most out of your machine throughout its lifetime and enjoy special benefits when you register your product at register.fellowproducts.com.*

*Available on electric products sold to US customers only.

GUIDED BREW

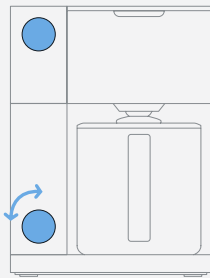
Want foolproof guidance? Use the brewing profiles developed by our in-house coffee experts.

①



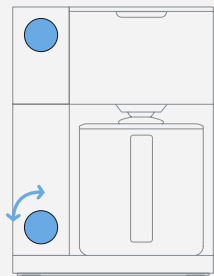
ADD WATER

②



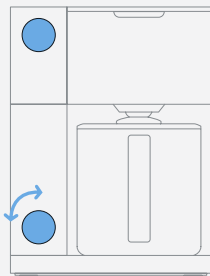
SELECT GUIDED BREW
Rotate the dial and press to select.

③



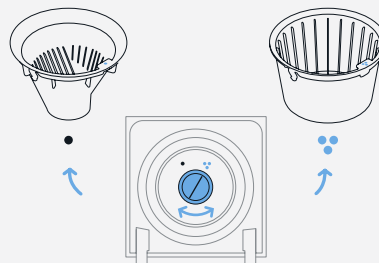
SELECT BREW PROFILE
Rotate the dial and press to select: light, medium, or dark roast, cold brew, and more.

④



SELECT BREW QUANTITY
Rotate the dial and press to select.

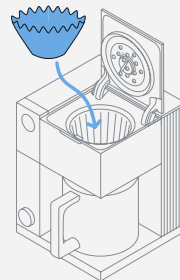
⑤



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.

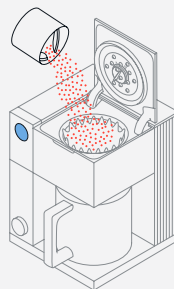
⑥



ADD FILTER

Add a paper filter to the basket.

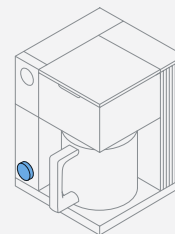
⑦



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

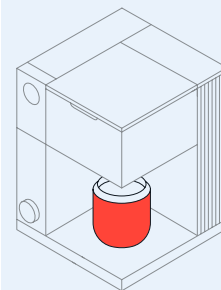


PRESS DIAL TO BREW

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

BREW TIP

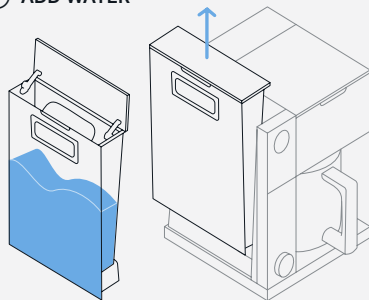
For single serve, you can brew straight into your favorite mug like a 12 oz Carter Move Mug.



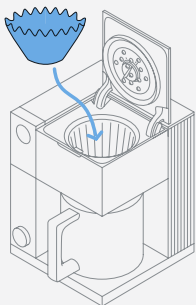
INSTANT BREW

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

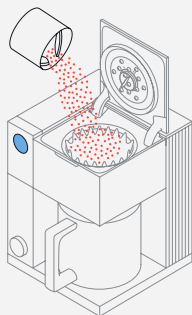
① ADD WATER



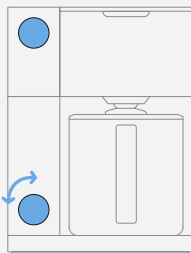
② ADD BASKET AND FILTER



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**

SETTING A SCHEDULE

Your coffee will be finished brewing at your scheduled time—not just starting.

Aiden supports **multiple schedules simultaneously**, so you can have coffee ready whenever and however you like. In the **Schedule** menu (found on the home screen), you can set a **Ready Time**, choose a **brew profile**, select a **batch size**, and set the **frequency** to once, daily, or specific days.

Once scheduled, the **sleep screen** will display your next scheduled brew. If something is missing (like the carafe), a **yellow or red warning** will appear to prevent brewing errors.

MENU MADE EASY

Everything you need to get started—set it and forget it.

CHIME	Hear when your coffee is ready. Adjust volume or turn it off.
CLOCK	Enable for scheduling.
UNITS	Choose imperial or metric . Enable Precise Units for more accuracy.
INSTANT BREW	Enable Advanced Mode to always brew with a specific brew profile.
CONNECTIVITY	Turn Bluetooth and WiFi on/off to get app updates and new brew profiles.
MAINTENANCE	Start a Descale or Flush , or perform a Factory Reset .
LANGUAGE	Select your preferred language.
ELEVATION	Set your elevation for optimal brewing adjustments.

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?

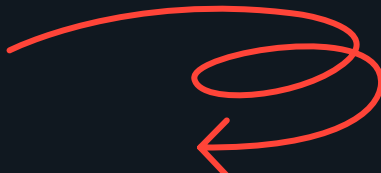
A pulse is a dose of water that is delivered to the bed of coffee. We use pulses of water during single serve brewing to assist with agitating the coffee bed to get the highest extraction possible.

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

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.

Medium Roast

Dark Roast

Cold Brew

Fellow Drops



②

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.

③

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

④

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.

⑤

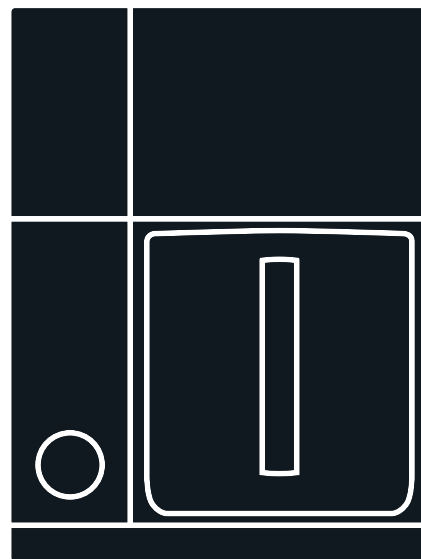
Using your own mug and want to stop the drip before taking a sip? Remove the single serve filter basket first. Its integrated drip stop is activated when the basket is popped out, keeping your counter clean on its way to the sink.

FELLOW®

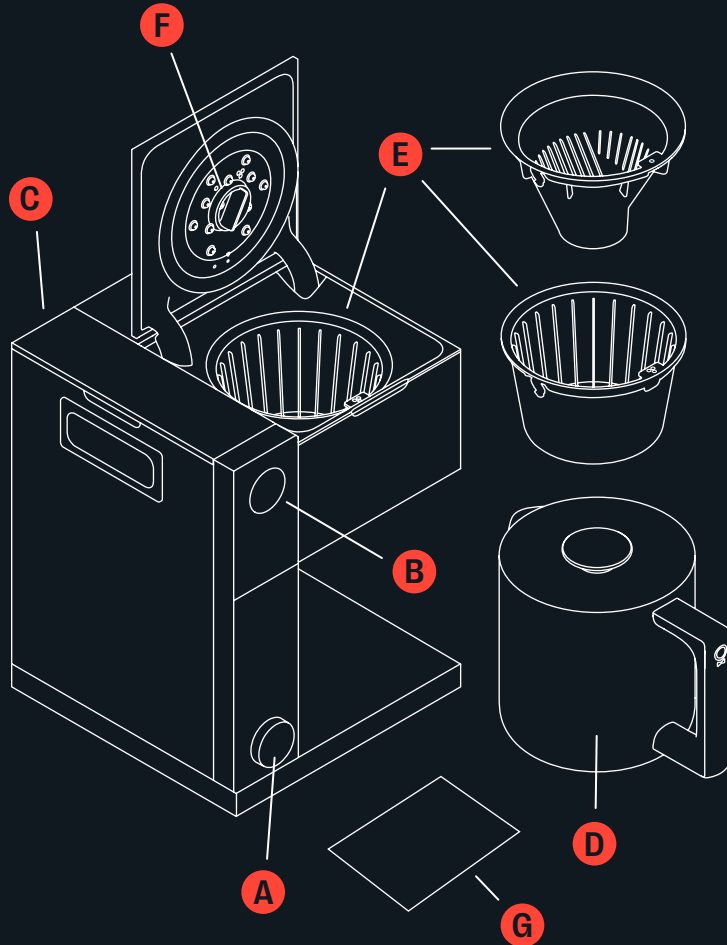
RENCONTREZ AIDEN™



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 CAFETIÈRE THERMOS POUR LE GOÛT AVANT TOUT Les réchauds font bouillir le café, et en gâche le goût. Une cafetière thermos à double paroi isolante le garde chaud et délicieux, sans jamais de goût de brûlé.

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).

G POUDRE DÉTARTRANTE Suivre les instructions comprises pour retirer les dépôts de minéraux pour le bon fonctionnement de votre cafetière.

PREMIER USAGE

Avant le premier usage, déballez les pièces et accessoires, retirez et jetez ensuite les matériaux d'emballage et les étiquettes de vente. Ne pas brancher tout de suite le cordon d'alimentation.

Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur et la douchette. Laver à l'eau savonneuse les paniers de filtres, le réservoir d'eau et la cafetière. Une fois séchés, réinstaller tous les composants et remplir le réservoir d'eau froide jusqu'à la ligne MAX.

Brancher finalement la cafetière Aiden et effectuer un cycle de rinçage : **Réglages > Entretien > Rinçage**

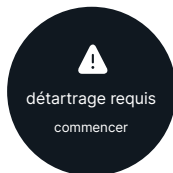
ENTRETIEN RÉGULIER POUR UNE MEILLEURE INFUSION DE CAFÉ

Aiden est un appareil de précision qui nécessite un entretien régulier pour que le goût du café soit toujours à son meilleur.

Au fil du temps, les composants de la cafetière peuvent s'entartrer en raison de la dureté de l'eau, réduisant le débit de l'infusion et la température de l'eau et changeant ainsi le goût du café. Pour éviter tout cela, il est conseillé de détartrer régulièrement. La cafetière Aiden vous rappellera quand effectuer les détartrages.

L'emballage comprend une première dose de poudre de détartrage pour le premier entretien. Vous pouvez aussi utiliser du **détartreur Fellow** (à commander sur le site Web fellowproducts.com) ou tout autre détartrateur liquide de bonne qualité, biodégradable et sans phosphate. **Ne pas employer du vinaigre**, car il est difficile de le rincer à fond et il peut donner un mauvais goût au café.

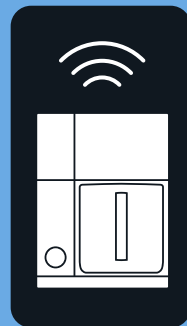
Pour détartrer, vider le réservoir d'eau et ajouter une pleine dose de solution de détartrage. Remplir avec de l'eau froide propre jusqu'à la ligne MAX. Ne rien mettre dans le panier-filtre pour plusieurs tasses, ni dans la cafetière, et placer la douchette en mode pleine cafetière. Sélectionner le **Mode de détartrage** sous **Réglages > Entretien > Détartrage**, et suivre les instructions affichées à l'écran. Le processus prend environ **30 minutes**.



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.
- 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 moulinier votre café plus grossièrement ! Aiden extrait votre café de manière extrêmement efficace. Une bonne infusion devrait laisser votre tête de douche belle et propre.

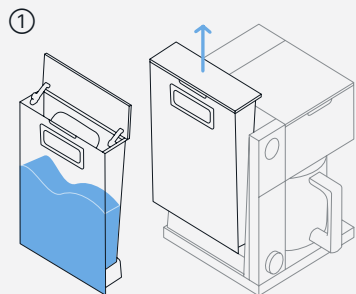
ENREGISTRER VOTRE PRODUIT

Tirez le maximum de votre appareil tout au long de sa durée de vie et profitez d'avantages exclusifs en enregistrant votre produit à l'adresse register.fellowproducts.com.*

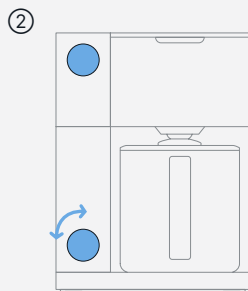
*Offert uniquement sur les produits vendus aux États-Unis.

INFUSION GUIDÉE

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

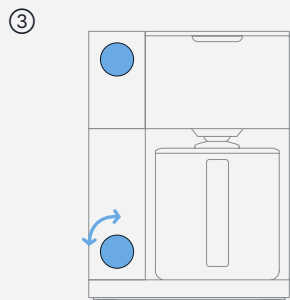


AJOUTER DE L'EAU



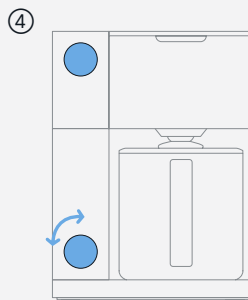
SÉLECTIONNEZ L'INFUSION GUIDÉE

Tournez le cadran et appuyez pour sélectionner.



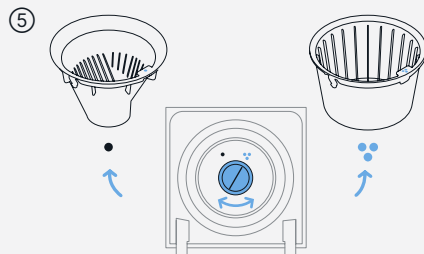
SÉLECTIONNEZ LE PROFIL D'INFUSION

Tournez le cadran et appuyez pour sélectionner: torréfaction légère, moyenne ou foncée, infusion à froid et plus encore.



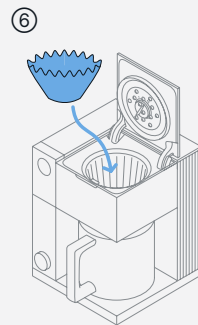
SÉLECTIONNEZ LA QUANTITÉ D'INFUSION

Tournez le cadran et appuyez pour sélectionner.



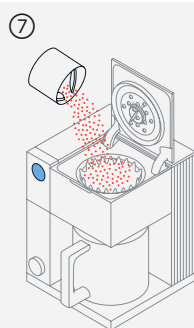
CONFIRMEZ LE RÉGLAGE DU BOÎTE DE FILTRE

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



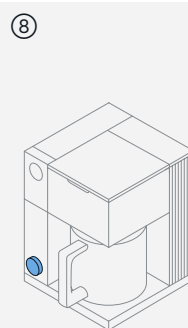
AJOUTEZ LE FILTRE

Ajoutez le filtre en papier dans le panier.



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.

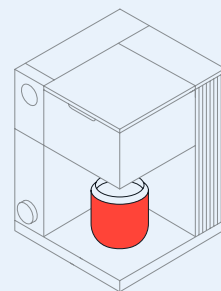


APPUYEZ SUR LE CADRAN POUR INFUSER

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

CONSEIL D'INFUSION

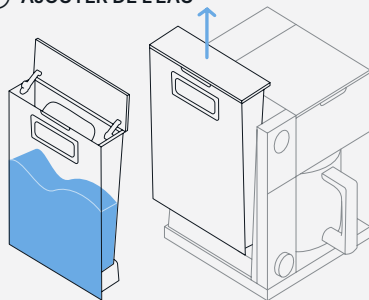
Pour une portion unique, vous pouvez infuser directement dans votre tasse préférée, comme la Carter Move Mug de 12 oz.



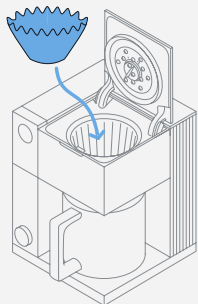
INFUSION INSTANTANÉE

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

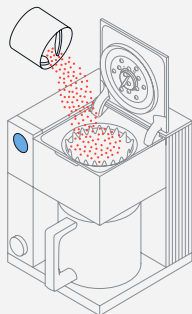
① AJOUTER DE L'EAU



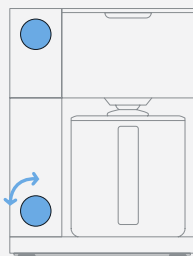
② AJOUTER LE PANIER ET LE FILTRE



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 **Torréfaction Moy.**

Quantité **300 ml**

PROGRAMMER

Votre café sera prêt au moment programmé et non à l'heure à la cafetière commence.

La cafetière Aiden peut être **programmée selon plusieurs heures différentes**, pour que le café soit prêt au moment voulu et selon vos préférences. Dans le menu **Programmer** (affiché sur l'écran d'accueil), vous pouvez régler une **heure de préparation**, choisir un **profil d'infusion**, sélectionner le **nombre de tasses**, et régler la **fréquence** sur une fois, tous les jours ou certains jours en particulier.

Après la programmation, l'**écran de veille** affiche la prochaine infusion de café programmée. Si quelque chose vient à manquer (comme la cafetière), un avertissement **jaune ou rouge** s'affiche pour le signaler ce qui permet ainsi d'éviter les erreurs.

MENU SIMPLIFIÉ

Tout ce dont vous avez besoin pour commencer — réglez la cafetière et oubliez-la.

TIMBRE SONORE	Entendez-le lorsque votre café est prêt. Ajustez le volume ou coupez-le.
HORLOGE	Activez la programmation.
UNITÉS DE MESURE	Choisissez entre les mesures impériales ou métriques . Activez les Unités précises pour plus de précision.
INFUSION INSTANTANÉE	Pour préparer le café selon un profil d'infusion en particulier, activez le Mode avancé .
CONNECTIVITÉ	Activez ou désactivez Bluetooth et WiFi pour mettre à jour les applications et les nouveaux profils d'infusion.
ENTRETIEN	Lancez un cycle de Détartrage ou de Rinçage , ou effectuer une Réinitialisation .
LANGUE	Sélectionnez la langue d'interface.
ALTITUDE	Réglez l'altitude pour des réglages optimaux d'infusion.

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 torréfacteurs 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

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



②

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.

③

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

④

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.

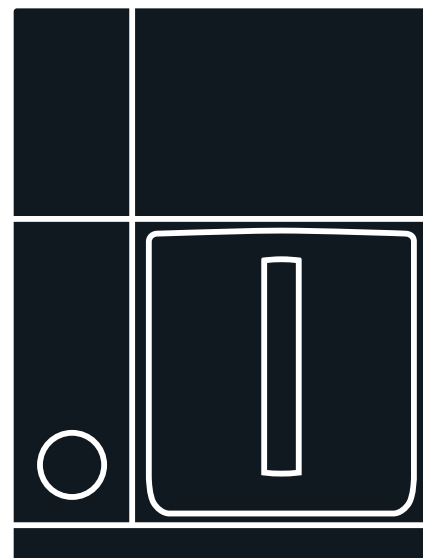
⑤

Voulez-vous utiliser votre propre tasse et cesser l'écoulement avant de boire le café? Retirer d'abord le panier-filtre pour une seule tasse. L'eau arrête de couler dès le retrait du panier pour le vider dans l'évier, ce qui garde les comptoirs propres.

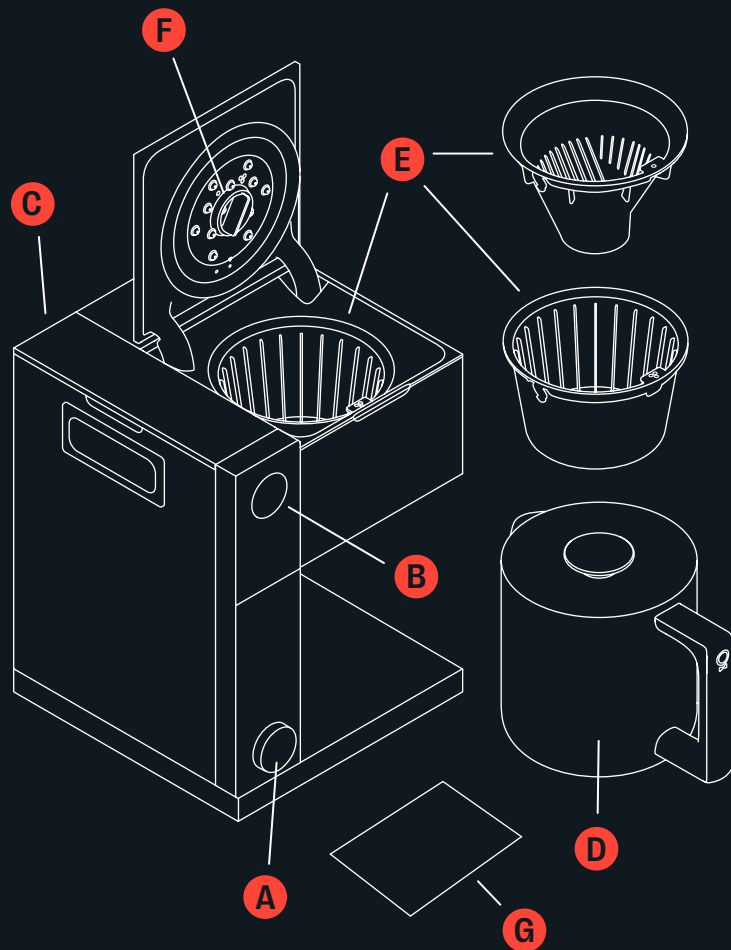
FELLOW®

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 QUE CONSERVA EL SABOR

Las placas calientes queman el café y destruyen su sabor. Una jarra térmica de doble pared lo mantiene caliente y sabroso, sin quemarlo.

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).

G POLVO DESCALCIFICANTE

Siga las instrucciones incluidas para descalcificar la cafetera y mantenerla en buen estado de funcionamiento.

CÓMO EMPEZAR

Antes del primer uso, desembale todas las piezas y accesorios, después retire y deseche todos los materiales de embalaje y las etiquetas promocionales. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado de la toma de corriente.

Para limpiar el exterior y el cabezal de ducha, utilice un paño suave y húmedo. Para lavar las cestas de filtro, el depósito de agua y la jarra, utilice agua tibia con jabón. Después de secar, vuelva a instalar todos los componentes y llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel MAX.

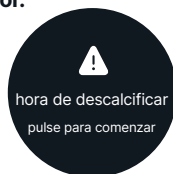
Por último, conecte Aiden y ejecute un ciclo de enjuague:

Configuración > Mantenimiento > Enjuague

MANTENIMIENTO RUTINARIO PARA MEJOR CAFÉ

Aiden es una máquina de precisión que requiere un mantenimiento regular para garantizar que su café tenga el mejor sabor.

La dureza del agua puede provocar con el tiempo la acumulación de minerales, lo que afecta al sabor, al flujo de preparación y a la temperatura. Para evitarlo, recomendamos descalcificar la máquina con regularidad. Aiden también te recordará cuándo es el momento.



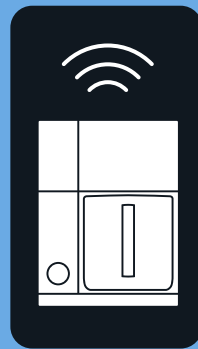
Para que empieces, hemos incluido tu primera dosis de descalcificador en polvo. También puedes utilizar el **descalcificador Fellow** (disponible en fellowproducts.com) o cualquier descalcificador líquido de alta calidad, biodegradable y sin fosfatos. **Evita el vinagre**, ya que es difícil de enjuagar a fondo y puede alterar el sabor del café.

Para descalcificar, vacíe el tanque de agua y añada una dosis completa de descalcificador. Llene con agua fría y limpia hasta el nivel MAX. Asegúrese de que el filtro de percolación por lotes y la jarra estén vacíos y en su sitio, y ponga el cabezal de ducha en modo de percolación por lotes. Seleccione **Modo Descalcificar** en **Ajustes > Mantenimiento > Descalcificar**, y, a continuación, sigue las instrucciones que aparecen en pantalla. El proceso dura unos **30 minutos**.

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.
- 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 desborda 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.

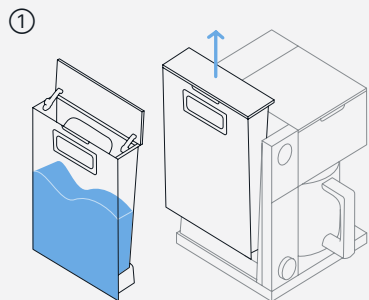
REGISTRA TU PRODUCTO

Saca el máximo provecho de tu máquina durante toda su vida útil y disfruta de beneficios especiales al registrar tu producto en register.fellowproducts.com.*

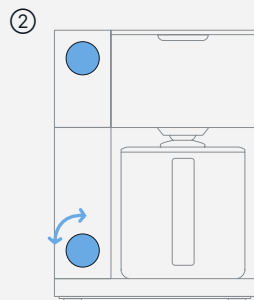
*Disponible únicamente para productos eléctricos vendidos a clientes en los Estados Unidos.

ELABORACIÓN GUIADA

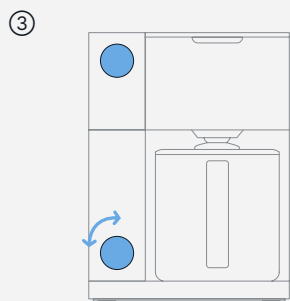
¿Quieres una guía infalible? Usa los perfiles de elaboración desarrollados por nuestros expertos en café.



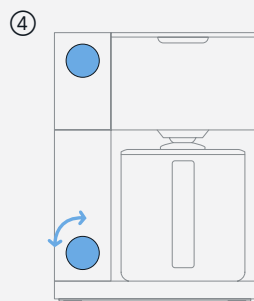
AGREGA AGUA



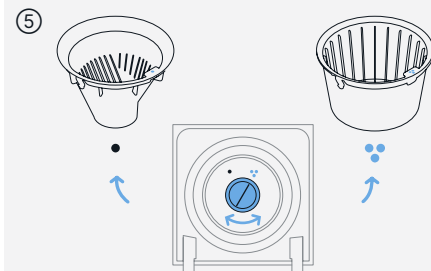
SELECCIONA LA PREPARACIÓN GUIADA
Gira la perilla y presiona para seleccionar.



SELECCIONA EL PERFIL DE ELABORACIÓN
Gira y presiona la perilla para elegir tueste ligero, medio, oscuro, elaboración en frío, y más.

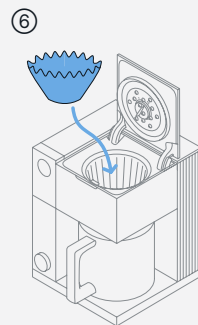


SELECCIONA LA CANTIDAD DE PARA ELABORAR
Gira la perilla y presiona para seleccionar.



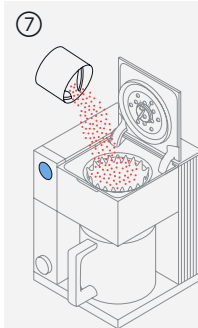
CONFIRMA LA CONFIGURACIÓN DE LA CAJA DEL FILTRO

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.



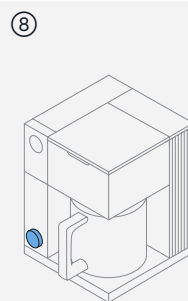
AGREGA EL FILTRO

Coloca un filtro de papel en el cesto.



AGREGA EL CAFÉ

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

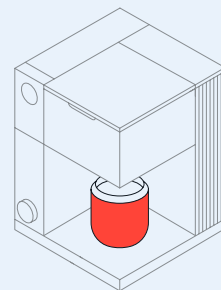


PRESIONA LA PERILLA PARA COMENZAR

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

CONSEJO DE ELABORACIÓN

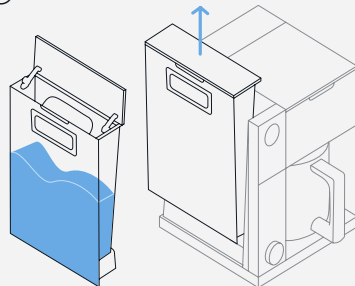
Puedes preparar una sola porción directamente en tu taza favorita, como una taza Carter Move de 12 oz.



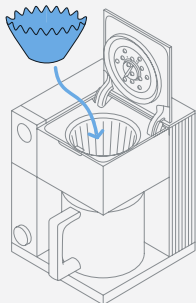
ELABORACIÓN INSTANTÁNEA

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

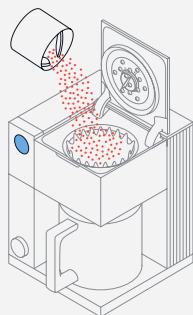
① AGREGA AGUA



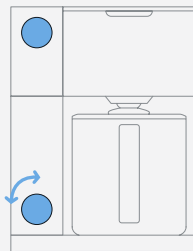
② COLOCA LA CANASTA Y EL FILTRO



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 Tueste medio

Cantidad 300 ml

PROGRAMACIÓN DE UN HORARIO

Tu café terminará de elaborarse a la hora programada - en lugar de empezar a prepararse.

Aiden admite **varios horarios simultáneamente**, para que puedas tener el café listo cuando y como quieras. En el menú **Programación** (que se encuentra en la pantalla de inicio), puede establecer **Hora en que está listo**, y elegir un **perfil de elaboración**, seleccionar un **tamaño de lote** y establecer la **frecuencia** en una vez, diariamente o en días específicos.

Una vez programado, la **pantalla de inactividad** mostrará su próxima elaboración programada. Si falta algo (como la jarra), aparecerá una **advertencia amarilla o roja** advertencia amarilla o roja para evitar errores de elaboración.

MENÚ SIMPLIFICADO

Todo lo que necesitas para empezar: **programalo y olvídate de él.**

PITIDO	Escucha pitido cuando tu café esté listo. Ajusta el volumen o apágalo.
RELOJ	Habilita la programación.
UNIDADES	Elige el sistema imperial o métrico . Habilita las Unidades Precisas para una mayor exactitud.
ELABORACIÓN INSTANTÁNEA	Habilita el Modo Avanzado para elaborar siempre con un perfil de elaboración específico.
ELABORACIÓN INSTANTÁNEA	Activa/desactiva el Bluetooth y el WiFi para obtener actualizaciones de la aplicación y nuevos perfiles de elaboración.
MANTENIMIENTO	Inicia a Descalcificar o Enjuagar , o realiza un Restablecimiento de Fábrica .
IDIOMA	Selecciona el idioma preferido.
ALTITUD	Define la altitud para un ajuste óptimo de la elaboración.

¿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

¿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



③

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

④

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.

②

¿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.

⑤

¿Utilizas tu propia taza y quieres evitar que gotee antes de tomar un sorbo? Puedes quitar primero la cesta con filtro monodosis. Su sistema antigoteo integrado se activa al extraer la cesta, manteniendo limpia tu encimera hasta el fregadero.