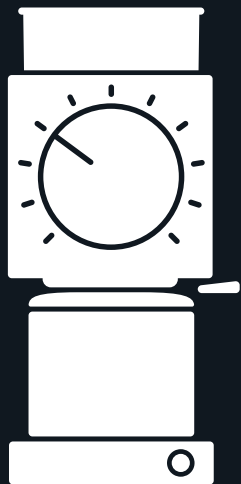


FELLOW®

# ODE™ 브루 그라인더

알기 쉬운 가이드





안녕하세요,

원두를 가는 분들께 좋은 일이 생겼다고 합니다. 뿐만 아니라 긴장을 풀고, 휴식을 취하면서, 제게 모닝커피를 맡긴 분들께도 좋은 일이 생겼다고 할 수 있죠. Prismo를 사용한 드립, 정교한 푸어오버 방식 또는 기교가 필요한 프렌치 프레스. 어떤 브루잉 방법을 원하시든 맞춰드릴 수 있습니다. 깨끗하고 조용해서, 친구들은 제가 있는 줄도 모르겠다고 하죠.

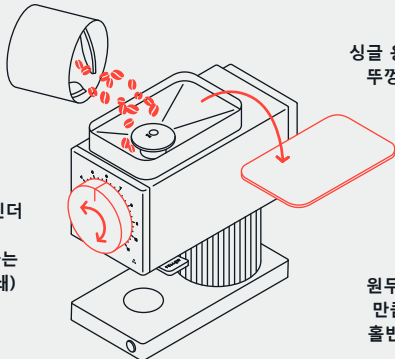
하지만 그렇다고 보이지 않게 숨겨두지는 마세요. 마치 카페에나 있을 것 같은 모습이지만, 조리대 위가 저의 무대랍니다. 마이크를... 아니 가장 좋아하시는 원두 봉투를제게 주세요. 일어나 갈아볼 테니까요!

사랑을 담아, Ode 드림

# 빠른 시작 가이드

안전 매뉴얼을 완전히 읽은 후 그라인더를 켜고 사용하세요.

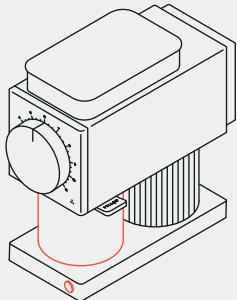
**1** 원두 분쇄도를 설정합니다. 그라인더 다이얼을 좌우로 돌려서 설정 (1=가는 분쇄, 11=굵은 분쇄)



**2** 싱글 용량 적재함의 뚜껑을 들어 올려 빼냅니다.

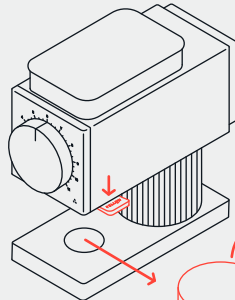
**3** 원두 통에 원하는 만큼의 로스팅된 원두를 넣습니다.

**4** 받침컵이 마그네틱으로 정렬되어 슈트 아래에 완전히 놓이는지 확인합니다.



**5** 그라인더는 그라인딩을 시작하여 몇 초 후 그라인딩이 끝나면 자동으로 멈춥니다.

**6** 받침컵을 꺼내기 전, 메탈 그라인더 노커를 눌러서 슈트 안에 남아 있는 커피 입자를 털어냅니다.



**7** 그라인더 아래에서 받침컵을 빼내고 뚜껑을 엽니다.

**8** 원하는 커피 메이커에 분쇄한 원두를 넣습니다. 받침컵 안에는 핀이 있어 쉽게 부을 수 있습니다.



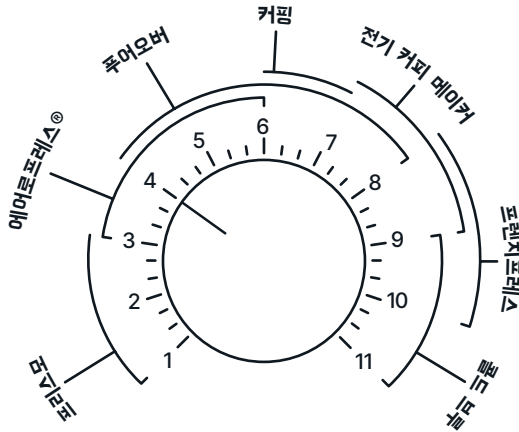
자세한 지침은 안전 및 유지 관리 가이드를 참조하시기 바랍니다.

# 그라인드 세팅

## 그라인드 세팅 다이얼

원하는 굵기에 따라 그라인드 다이얼을 왼쪽 혹은 오른쪽으로 돌려 숫자를 맞춥니다. 다이얼을 오른쪽(시계방향)으로 돌리면 굵은 입자로, 왼쪽(반시계방향)으로 돌리면 가는 입자로 분쇄됩니다. 아래 표의 설정 값은 일반적인 가이드라인으로 사용하실 수 있습니다.

주의: 부분적으로 분쇄된 커피 원두는 그라인더가 꺼진 후에도 버 사이에 남아있을 수 있습니다. 그라인더를 조정하기 전, 남은 커피 원두를 털어내기 위해 그라인더를 작동하시기 바랍니다.



1-3 에어로프레스® 어태치먼트 | 3-6 에어로프레스®  
4-8 푸어오버 | 6-7 커피 | 7-9 전기 커피 메이커  
8-10 프렌치프레스 | 9-11 콜드 브루

# 커피 팁



신선도가 가장 중요합니다! 홀빈 커피를 브루잉하기 직전에 분쇄하기를 추천합니다. 레시피는 로스팅 수준에 따라 다를 수 있으므로 다양한 커피 사이에서 분쇄 설정을 실험하여 완벽한 커피를 내리는 것이 좋습니다.



그라인더를 자주 사용하지 않는 경우 (하루 또는 이를 간격), 사용하기 전 슈트에 남아 있을 수 있는 오래된 입자를 청소하는 것이 좋습니다. 오래된 커피 찌꺼기가 그라인더 안에 있을 경우, 다음 추출시 영향을 줄 수 있습니다. 슈트를 청소하려면, 그라인딩 전에 소량(7 g / 0.25 oz)을 넣어 분쇄 후 버리면 됩니다.



푸어 오버의 경우, 추출이 끝나기 전에 막힌다면, 분쇄도를 더 굵게하여 다시 시도하시기 바랍니다.

더 상세한 정보: [fellowproducts.com/pages/gear-guides](https://fellowproducts.com/pages/gear-guides)



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

789-00035 A