

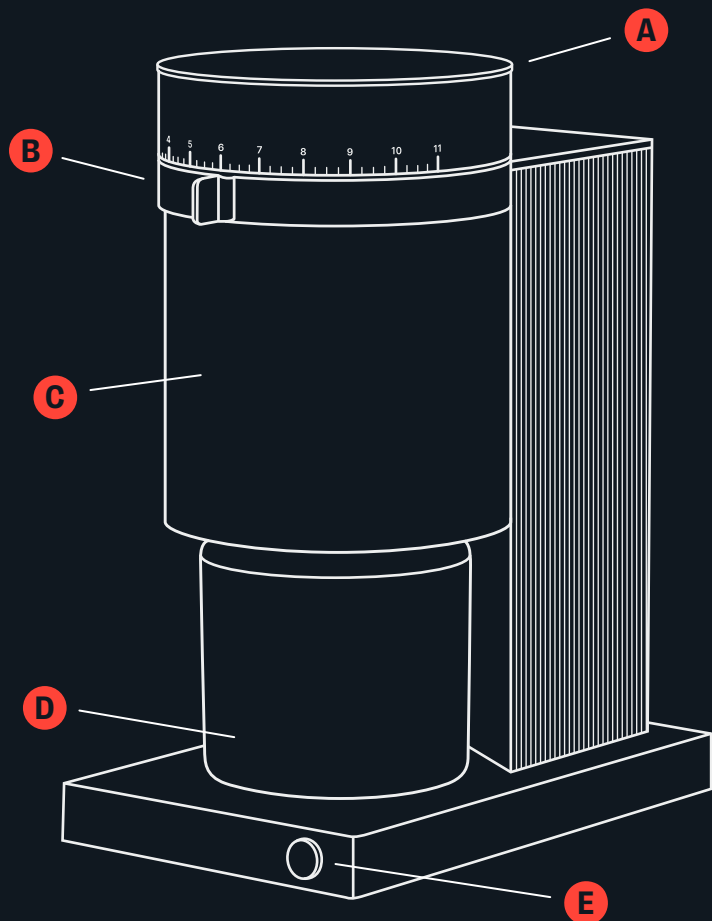
FELLOW®

認識
OPUS™

產品快速指南



所有零件



A 單劑量豆槽

適中的容量可以讓咖啡豆維持在最佳狀態。沒有秤時，豆槽蓋另有20克與40克的便利量槽，或是把豆槽裝滿，一次就能研磨100克的咖啡豆。

B 刻度調整環

轉動調整環，就能選擇研磨粗細，最細的(1)到最粗的(11)，共有41種設定。

C 40mm不鏽鋼錐刀

Opus的六星錐刀設計，特別設計的刀刃幾何及調整結構，能為義式濃縮咖啡和手沖咖啡提供精準的研磨粗細。

D 磁吸接粉罐

經典的磁吸接粉罐，讓您輕鬆對準出粉口，確保咖啡粉都精準落入粉杯中。

E 具備計時自動停止功能的電源按鈕

短按一下就能研磨30秒，短按二下研磨60秒，短按三下研磨90秒。長按就會研磨整整二分鐘。研磨完畢時，Opus就會自動關閉。

研磨得心應手

Opus讓您一次擁有符合各種咖啡沖煮方式的研磨範圍，從義式濃縮咖啡到手沖咖啡，各種粗細一機搞定！Opus直覺的操作及簡便的清潔方式，讓他成為您的咖啡沖煮吧檯好幫手！



精準研磨各式刻度，從單份濃縮到12人份的手沖輕鬆搞定。



離子除靜電技術與磁吸接粉罐，不怕咖啡粉再到處飛揚。



快速安靜的研磨過程，不再為煮一杯咖啡驚天動地。

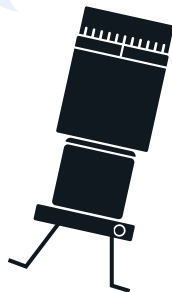


直落式通道設計，輕鬆排除所有殘粉。

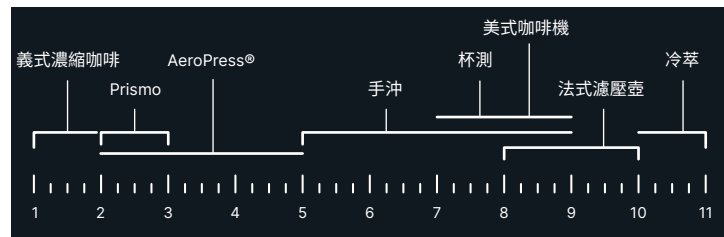


無須任何工具即可進行校正與清潔。

如果你希望，
我能做到每一件事。



研磨設定



焙度較深的咖啡豆，建議研磨設定在建議範圍內偏粗的刻度。

建議比例

咖啡豆量指引

- 18 克 → 義式濃縮單份
- 20 克 → Fellow Prismo AeroPress® 萃取器配件
- 25 克 → AeroPress®
- 20 克 → 手沖咖啡單人份
- 40 克 → 手沖咖啡雙人份
- 60 克 → 法式濾壓三人份
- 80 克 → 冷萃
- 100 克 → 12 杯大量沖煮

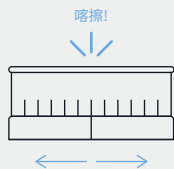
咖啡與水的比率

- 1:2 → 義式濃縮
- 1:2.5 → Fellow Prismo AeroPress® 萃取器配件
- 1:8 → 冷萃
- 1:14 → 法式濾壓
- 1:15 → AeroPress®
- 1:16 → 手沖

研磨指南

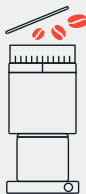
義式濃縮咖啡

①



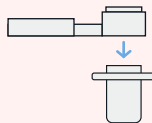
旋轉調整環，調整到您要的研磨刻度。

②



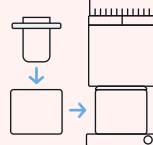
打開豆槽蓋，倒入咖啡豆後蓋上蓋子。

③



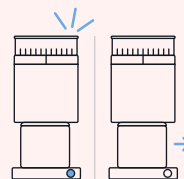
接粉杯的設計符合
54/58mm的義式手把。

④



把接粉杯放入接粉罐中，
再滑入出粉口下方。

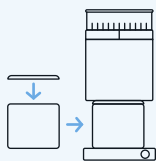
⑤



按壓電源開始研磨，
完成後再取出接粉罐。

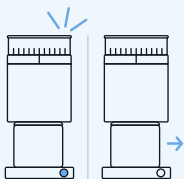
沖泡咖啡

③



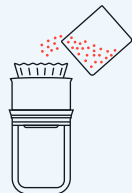
把接粉罐蓋子蓋上後
滑入出粉口下方。

④



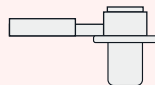
按壓電源開始研磨，
完成後再取出接粉罐。

⑤



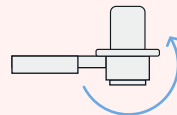
把研磨完成的咖啡
粉倒入沖煮器具後
就能開始沖煮囉！

⑥



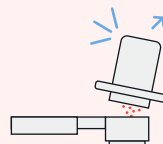
將義式手把倒扣於接粉
杯上，請確保牢牢密合。

⑦



將接粉杯與把手翻轉，
讓咖啡粉落入粉碗之中。

⑧



敲一敲接粉罐，移除粉
罐，完成填壓後即可進行
萃取囉。

撇步 + 招數

仔細清潔與校正

想知道如何正確維護您的Opus，請參閱
www.fellowproducts.com.tw/pages/opus-manual

- ① 請勿把咖啡豆長期存放於Opus中，請在研磨前再把咖啡豆倒入豆槽。咖啡豆愈新鮮，越能保有最佳風味。
- ② 製作濃縮咖啡時，可透過內部藍色的調整環進行更精細的刻度微調，請依照鏈結說明操作。fellowproducts.com/pages/gear-guide-opus
- ③ 如果咖啡風味偏酸，可以調細一點；如果偏苦，請調粗一些。
- ④ 一個電源開關可以有多種研磨時間設定
 - 單次短壓電源持續研磨30秒
 - 短壓兩次電源持續研磨60秒
 - 短壓三次電源持續研磨90秒
 - 長按住電源一秒，則可研磨至2分鐘

如要中途停止Opus研磨，在運轉時單擊電源開關即可停止，若未按下電源，則Opus將研磨完畢後自動停止。