

FELLOW®



# MEET STAGG EKG™ PRO

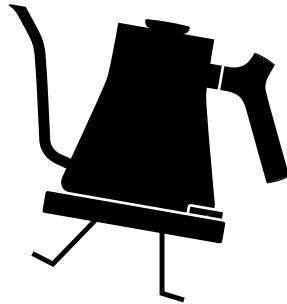
A get-to-know-you guide



Coffee lovers should never settle, especially when it comes to their kettle.

Stagg EKG Pro gives you precise control over flow rate and temperature, access to a powerful app, and extra strength tools to take your brewing skills to the next level. Now, get out there and pour like a pro.

A steamy story  
awaits...



## LET'S GET THE POUR-OVER PARTY STARTED

With Stagg EKG Pro you can:



Heat your water with to-the-degree temperature precision. (Using Celsius? You can even adjust to the half-degree.)



Schedule your kettle so the water's primed to pour when you wake up.



Set a chime to tell you when the water is ready. Use hold mode to keep it hot.



Pour with finesse thanks to our signature spout.

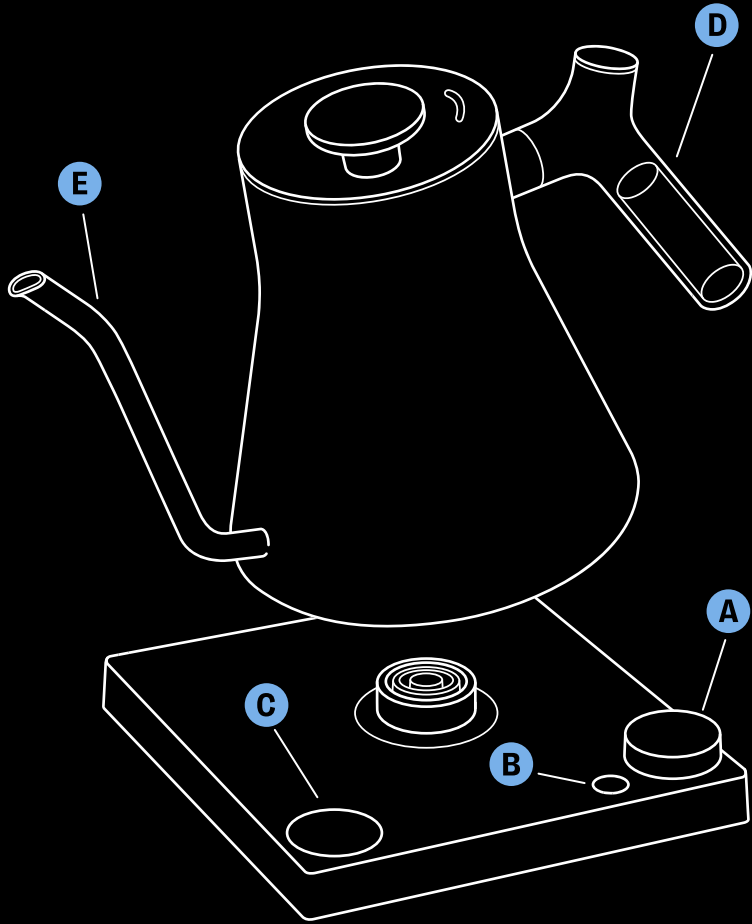


Update your kettle firmware with the Fellow app so it always has the latest features.

### **2-YEAR LIMITED WARRANTY**

Register your kettle to receive an additional year of coverage.  
[register.fellowproducts.com](https://register.fellowproducts.com)

# ALL THE RIGHT PARTS



**A DIAL** One quick press to turn the kettle on or off. One long press to start the Brew Stopwatch. Turn to select the temperature.

**B MENU BUTTON** It's an all-you-can-brew menu for setting up and brewing the perfect pour-over.

**C DISPLAY** See how things are heating up in full color LCD.

**D HANDLE** Counterbalanced for easy pouring. Ergonomic for getting a grip.

**E PRECISION POUR SPOUT** Optimal pour-over flow rate. To-the-drop precision. Beautiful to behold.

# READY, SET, MENU

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

## GENERAL

Turn WiFi on or off.  
Choose your language.

## UNITS

Pick Fahrenheit or Celsius.

## ALTITUDE

Prevent over-boiling by setting the altitude for your location.

## PRE-BOIL

Boil to sanitize water before heating to your target temperature. Stagg EKG Pro is so smart it can do both.

## CHIME

Hear when your water is ready.  
Turn it on or off and decide how loud.

Waiting for water to boil is so 1990s.



Plus, extra cool stuff to make every morning brighter.

## SCHEDULE

Set up your kettle to reach a specific temperature at a specific time.

## HOLD

Keep your water hot for 15, 30, 45, or 60 minutes.

## GUIDE MODE

Not sure what temperature you need? Stagg EKG Pro will be your guide with preset temperatures for different coffee brewing styles and types of tea.

## THE FELLOW APP

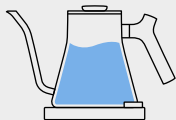
Download the Fellow app at [fellowproducts.com/app](https://fellowproducts.com/app) to connect your kettle to WiFi and keep your firmware updated with the latest features.



# HOW TO BREW A POUR-OVER

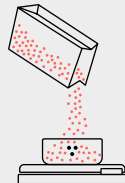
FOR ONE

①



Heat water to 200°F–205°F (93.5°C–96.0°C).

②



Weigh 20 grams of coffee using your favorite scale.

③



Grind coffee medium to medium coarse.

④



Get prepped. Place a filter in a pour-over dripper on a carafe. Pour enough hot water to fully wet the filter and warm dripper. Empty the carafe of water.

⑤



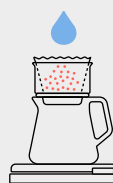
Add ground coffee into the dripper, shake lightly to level the bed, and place your setup on the scale.

⑥



Press Stagg EKG Pro's dial for 2 seconds to start the Brew Stopwatch.

⑦



Pour 40 grams of water starting at the center of the dripper, working your way out to the sides. Wait 30-40 seconds so the coffee has time to "bloom" and release the sour taste of CO<sub>2</sub>.

⑧



Continue pouring evenly from the center of the dripper outwards and then back inwards in a circular path until the scale reads 150 grams.

⑨



Just before the grounds dry up, pour again to 250 grams and then finally up to 320 grams to achieve an ideal 1:16 coffee-to-water ratio.

⑩



Your total brew time should land between 2:45-3:30 minutes.

**Cheers!**

FELLOW®

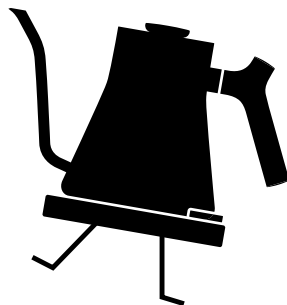
**LA**  
**STAGG EKG™**  
**PRO**

Guide de familiarisation



Les amateurs de café ne devraient jamais cesser de chercher la perfection, surtout lorsqu'il s'agit de leur bouilloire. La Stagg EKG Pro vous offre un contrôle précis du débit et de la température, l'accès à une application puissante et des outils avancés supplémentaires pour faire apprécier votre tasse sous une nouvelle dimension. Apprenez dès maintenant à verser comme un pro.

Une histoire de passion en devenir...



## QUE LA FÊTE DU VERSAGE COMMENCE

La Stagg EKG Pro vous permet de :



Chauffer votre eau au degré près. Vous pouvez même régler la température au demi-degré près.



Programmez votre bouilloire pour que l'eau soit prête à être versée à votre réveil.



Réglez une alerte pour vous indiquer quand l'eau est prête. Utilisez le mode maintien de la chaleur pour garder votre eau chaude.



Versez avec finesse grâce à notre bec verseur exclusif.

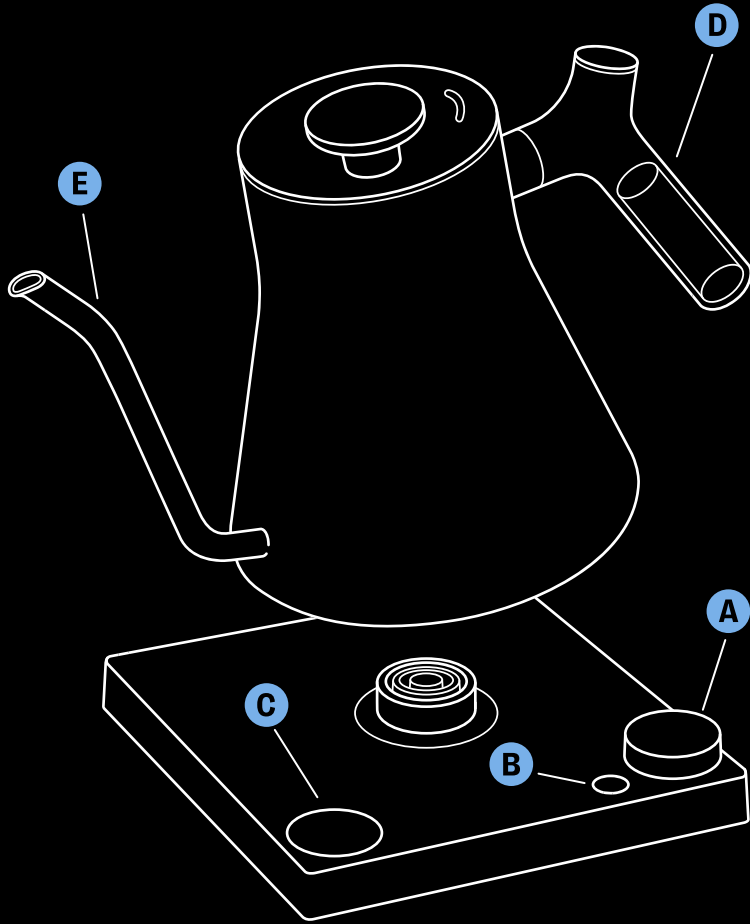


Mettez à jour le micrologiciel de votre bouilloire avec l'application Fellow afin qu'elle dispose toujours des dernières fonctionnalités.

### Garantie limitée de deux (2) ans

Enregistrez votre bouilloire pour recevoir une année supplémentaire de couverture : [register.fellowproducts.com](https://register.fellowproducts.com)

# LES BONNES PARTIES



**A CADRAN** Une pression rapide pour allumer ou éteindre la bouilloire. Une longue pression pour démarrer le chronomètre d'infusion. Tourner pour sélectionner la température.

**B BOUTON DU MENU** Un menu diversifié pour régler et préparer la tasse parfaite.

**C AFFICHEUR** Surveillez la température sur un afficheur ACL en couleur.

**D POIGNÉE** Avec contrepoids pour un versement facile. Poignée ergonomique pour une meilleure prise.

**E BEC VERSEUR DE PRÉCISION** Débit optimal de versement. Une précision à la goutte près. Une vraie merveille.



# PRÉPARATION, RÉGLAGE, MENU

Tout ce qu'il vous faut pour vous lancer.  
Réglez-la et oubliez-la!

**GÉNÉRALITÉS** Pour allumer ou éteindre la fonction WiFi.  
Choisissez votre langue.

**UNITÉS** Fahrenheit ou Celsius.

**ALTITUDE** Évitez de faire bouillir votre eau  
excessivement en réglant l'altitude en  
fonction de votre emplacement.

**PRÉ-ÉBULLITION** Stérilisez l'eau avant de l'amener à votre  
température cible. La Stagg EKG Pro est  
assez intelligente pour faire les deux.

**SON** Réglez une alerte auditive pour savoir quand  
votre eau est prête. Activez ou désactivez  
l'alerte et réglez le volume sonore.

Et d'autres trucs super cools pour rendre  
votre matinée plus agréable.

**RÉGLER** Réglez votre bouilloire pour qu'elle  
atteigne une température particulière  
à un moment précis.

**MAINTIEN** Gardez votre eau chaude pendant  
15, 30, 45 ou 60 minutes.

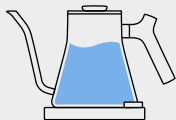
**MODE GUIDE** Vous n'êtes pas sûr de la température  
qu'il vous faut? La Stagg EKG Pro peut  
vous guider avec des températures  
préréglées pour différents styles d'infusion  
de café et types de thé.

**L'APPLICATION  
FELLOW** Téléchargez l'application Fellow  
sur [fellowproducts.com/app](https://fellowproducts.com/app)  
pour connecter votre bouilloire  
au Wi-Fi et maintenir votre  
micrologiciel à jour avec les  
dernières fonctionnalités.



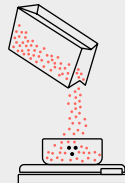
# SE VERSER UNE TASSE DE CAFÉ

①



Chauffer l'eau à 93,5 °C à 96,0 °C (200 °F à 205 °F).

②



À l'aide de votre balance favorite, pesez 20 grammes de café.

③



Moudre le café à une mouture moyenne à moyennement grossière.

④



Se préparer. Placer un filtre dans un égouttoir à bec verseur sur une carafe. Verser suffisamment d'eau chaude pour mouiller complètement le filtre et réchauffer l'égouttoir. Vider la carafe d'eau.

⑤



Ajouter le café moulu dans l'égouttoir, secouer légèrement pour niveler le lit, et placer le tout sur la balance.

⑥



Appuyer sur le cadran de la Stagg EKG Pro pendant 2 secondes pour lancer le chronomètre d'infusion.

⑦



Verser 40 grammes d'eau en commençant par le centre de l'égouttoir et en vous rapprochant des côtés. Attendre 30 à 40 secondes pour libérer les arômes du café et éliminer l'acidité du CO<sub>2</sub>.

⑧



Continuer à verser uniformément à partir du centre de l'égouttoir vers l'extérieur, puis vers l'intérieur en suivant un chemin circulaire jusqu'à ce que la balance indique 150 grammes.

⑨



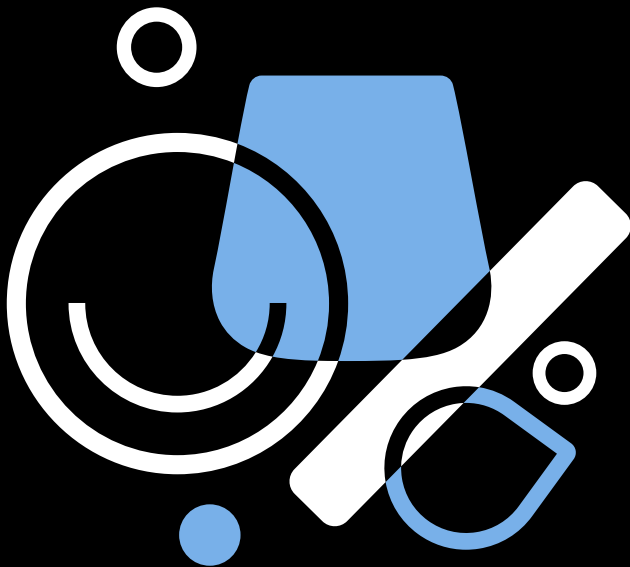
Juste avant que le marc ne sèche, versez à nouveau jusqu'à 250 grammes, puis finalement jusqu'à 320 grammes pour obtenir un rapport café/eau optimal de 1:16.

⑩



Le temps total d'infusion devrait se situer entre 2:45 et 3:30 minutes.

**À votre santé!**



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