

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

SKU: KBMP8020N

BELLADO | Coffee beans "Pepper Coast" - 6x 1kg - 80% Arabica & 20% Robusta



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for Bellado Coffee Beans - Pepper Coast

1. General Information

The Bellado Coffee Beans - Pepper Coast is a premium coffee blend consisting of 80% Arabica and 20% Robusta. This blend is crafted to deliver a rich flavor profile with balanced acidity and a pleasant aroma, making it ideal for both espresso and filter coffee brewing.

2. Safety Information

- Storage: Store in a cool, dry place away from direct sunlight to maintain freshness.
- Allergy Information: May contain traces of nuts or other allergens. Ensure to check for allergies before consumption.
- Usage Warning: Coffee is a caffeinated beverage. Excessive consumption may lead to health issues such as insomnia, restlessness, and increased heart rate. Moderation is advised.
- Handling: Use caution when brewing as hot water can cause burns. Ensure to handle equipment safely and keep out of reach of children.

3. Product Specifications

- Product Name: Bellado Coffee Beans - Pepper Coast
- Weight: 6 x 1 kg
- Composition: 80% Arabica, 20% Robusta
- Packaging: Resealable bags to preserve freshness.
- Shelf Life: Best consumed within 12 months from the date of roasting.

4. Setup and Installation

- Ensure that your coffee grinder and brewing equipment are clean and dry before use.
- Open the resealable bag and pour the desired amount of coffee beans into your grinder.
- Grind the beans to your preferred coarseness based on your brewing method; a medium grind is recommended for filter coffee, and a fine grind for espresso.
- Proceed to brew using your chosen coffee machine according to its operational manual.

5. Operation

- For optimal flavor extraction, use filtered water at a temperature between 90°C to 96°C.
- The recommended coffee-to-water ratio is 1:15. For example, use 15 grams of coffee for every 225 ml of water.
- Brew for the appropriate time depending on your brewing method (e.g., 4-5 minutes for French press, 25-30 seconds for espresso).

6. Cleaning and Maintenance

- After each use, clean your coffee grinder and brewing equipment to prevent oil buildup and ensure longevity.
- For grinders, use a soft brush to remove coffee grounds. Avoid using water unless specified by the manufacturer.
- Regularly descale your coffee machine following the manufacturer's cleaning instructions to maintain optimal performance.

7. Troubleshooting

- Bitter Taste: If the coffee tastes overly bitter, consider adjusting the grind size to a coarser setting or reducing brewing time.
- Weak Flavor: If the coffee is too weak, try using more coffee grounds or a finer grind.
- Brewing Issues: If your coffee maker is not functioning properly, refer to the specific troubleshooting section of the device's manual.

8. Disposal

- Dispose of used coffee grounds in an environmentally friendly manner. They can be composted or used for garden fertilization.
- When empty, recycle packaging materials where facilities exist.

9. Contact

For further assistance, please reach out to our customer service:

Email: info@gmgastro.com

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual Bellado Kaffee Bohnen - Pepper Coast 6x1kg (80% Arabica und 20% Robusta)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf der Bellado Kaffee Bohnen - Pepper Coast. Dieses Produkt wurde mit höchster Sorgfalt produziert, um Ihnen eine reichhaltige und aromatische Kaffeeerfahrung zu bieten.

2. Sicherheitsinformationen

- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Sonneneinstrahlung.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit Feuchtigkeit, um Schimmelbildung zu verhindern.
- Halten Sie das Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei Allergien gegen Kaffee oder andere Inhaltsstoffe wenden Sie sich an einen Arzt.
- Verwenden Sie das Produkt gemäß den empfohlenen Zubereitungsanweisungen, um Verbrennungen oder andere Verletzungen zu vermeiden.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Produktbezeichnung: Bellado Kaffee Bohnen - Pepper Coast
- Gewicht: 6x1kg
- Zusammensetzung: 80% Arabica Bohnen, 20% Robusta Bohnen
- Verpackung: Vakuumverpackt für Frische
- Geschmacksprofil: Samtig, vollmundig mit einer leichten Süße und schokoladigen Noten.

4. Einrichtung und Installation

1. Stellen Sie sicher, dass der Kaffee in der ursprünglichen, versiegelten Verpackung bleibt.
2. Wählen Sie einen sauberen, trockenen Ort für die Lagerung der Bohnen.
3. Bei Verwendung einer Kaffeemaschine, stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und funktionsfähig sind.
4. Öffnen Sie die Verpackung und fügen Sie die Bohnen gemäß der Zubereitungsmethode hinzu (z.B. Siebträgermaschine, French Press).

5. Betrieb

- Mahlen Sie die Bohnen je nach gewählter Zubereitungsart (z.B. grob für French Press, fein für Espresso).
- Befolgen Sie die Anweisungen Ihrer Kaffeemaschine für die richtige Dosierung und Brühtemperatur.
- Genießen Sie Ihren frisch gebrühten Kaffee!

6. Reinigung und Wartung

- Reinigen Sie Ihre Kaffeemaschine regelmäßig, um Rückstände zu entfernen, die den Geschmack beeinträchtigen könnten.
- Lagern Sie die Kaffeebohnen in der Originalverpackung oder in einem luftdichten Behälter, um die Frische zu erhalten.

7. Fehlersuche

- Problem: Kaffee schmeckt bitter.
Lösung: Überprüfen Sie die Brühzeit und die Wassertemperatur.
- Problem: Maschinen funktionieren nicht.
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Maschine richtig angeschlossen ist und nichts verstopft ist.

8. Entsorgung

- Verpackungen aus Papier und Karton können im Altpapier entsorgt werden.
- Überreste von Kaffeebohnen können im Bioabfall entsorgt werden.

9. Kontakt

Für Fragen oder weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

Wir danken Ihnen für den Kauf der Bellado Kaffee Bohnen und wünschen Ihnen viele genussvolle Tassen Kaffee!

NL NEDERLANDS

Producthandleiding: Bellado Koffiebonen Pepper Coast

1. Algemene Informatie

Bedankt voor uw aankoop van de Bellado Koffiebonen Pepper Coast (6x1kg). Deze hoogwaardige melange bevat 80% Arabica en 20% Robusta bonen, zorgvuldig geselecteerd voor hun smaak en aroma. Perfect voor het bereiden van een heerlijke kop koffie in verschillende stijl.

2. Veiligheidsinformatie

- Opslag: Bewaar de koffiebonen op een koele, droge plaats en uit de directe zonlicht om versheid te waarborgen.
- Koffiezetapparaat: Gebruik alleen goedgekeurde koffiezetapparaten die geschikt zijn voor de bereiding van gemalen koffie.
- Allergieën: Bevat geen allergenen, maar houd rekening met cross-contaminatie in omgevingen waar andere voedingsmiddelen worden verwerkt.
- Kinderen: Houd de verpakking en de koffiebonen buiten het bereik van kinderen.
- Verpakking: De verpakking is recyclebaar, maar controleer lokale richtlijnen voor recycling.

3. Productspecificaties

- Productnaam: Bellado Koffiebonen Pepper Coast
- Inhoud: 6 zakken van 1 kg
- Samenstelling: 80% Arabica, 20% Robusta
- Afmetingen verpakking: 40 x 30 x 25 cm
- Gewicht: 6 kg
- Verpakkingstype: Vacuüm verpakt voor optimale versheid
- Oorsprong: Gemengde oorsprong van geselecteerde koffieplantages

4. Installatie en Inrichting

1. Voorbereiding: Controleer dat u een geschikt koffiezetapparaat hebt en dat het apparaat schoon is.
2. Koffiebonen: Open de verpakking en giet de gewenste hoeveelheid koffiebonen in de bonenreservoir van het apparaat.
3. Instellingen: Stel de maalgraad en waterhoeveelheid in volgens uw voorkeuren.
4. Water: Vul het watertank van het apparaat met vers, schoon water.
5. Zet het apparaat aan: Volg de instructies van uw koffiezetapparaat om de koffie te zetten.

5. Bediening

- Serveren: Na het zetten van de koffie, serveren in een geschikte mok of kop.
- Smaakopties: Experimenteer met melk of suikers naar keuze voor een op maat gemaakte koffie-ervaring.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Koffiezetapparaat: Reinig het koffiezetapparaat regelmatig volgens de instructies van de fabrikant.
- Boonreservoir: Leeg en reinig het reservoir voor koffiebonen na elke twee dagen om de versheid te waarborgen.
- Schoonmaakproducten: Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen; een zachte zeep en water zijn voldoende.

7. Probleemoplossing

- Geen koffie: Controleer of er voldoende koffiebonen in het reservoir zitten en of het apparaat correct is ingesteld.
- Ongelijke extractie: Zorg ervoor dat de maalgraad geschikt is voor uw koffiezetapparaat en dat alle onderdelen goed zijn geïnstalleerd.
- Smaakproblemen: Controleer de versheid van de bonen en het water dat u gebruikt; vervang deze indien nodig.

8. Afvalverwerking

De verpakking van de koffiebonen is recyclebaar. Zorg ervoor dat u deze op de juiste manier weggooit volgens de lokale afvalverwerkingsrichtlijnen. De koffiebonen zelf kunnen in de organische afvalbak of compost worden geplaatst.

9. Contact

Voor vragen of meer informatie kunt u contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoon: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

Geniet van uw Bellado Koffiebonen Pepper Coast!

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Bellado Café en Granos - Pepper Coast (6x 1kg - 80% Arábica y 20% Robusta)

1. Información General

Este producto es una mezcla de café en granos compuesta por un 80% de granos de café Arábica y un 20% de granos de café Robusta. Ofrece una experiencia de sabor equilibrada y rica, ideal para los amantes del café.

2. Información de Seguridad

- Mantener fuera del alcance de los niños.
- Almacenar en un lugar fresco y seco para preservar la frescura y el sabor del café.
- No consumir café si el paquete presenta signos de daño o contaminación.
- En caso de alergias conocidas al café, consulte a un médico antes del consumo.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Producto: Café en Granos - Bellado Pepper Coast
- Contenido: 6 x 1 kg
- Composición: 80% Arábica, 20% Robusta
- Sabor: Equilibrado y robusto
- Empaque: Bolsa sellada para mantener frescura

4. Configuración e Instalación

- Abrir el paquete con cuidado para evitar el derrame de granos.
- Para su uso en máquinas de café, verifica que sean compatibles con granos de café enteros.
- No es necesario un ensamblaje adicional. Simplemente coloca los granos en el compartimento de su máquina de café.

5. Operación

- Mida la cantidad deseada de granos utilizando una báscula o un medidor adecuado.
- Asegúrate de que la máquina de café esté limpia y lista para usar.
- Selecciona el modo de molienda adecuado y ajusta la configuración para la finura deseada.
- Enciende la máquina según las instrucciones del fabricante para preparar el café.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Limpia la máquina de café después de cada uso para evitar la acumulación de residuos.
- Desmonta las partes removibles y lava con agua tibia y jabón.
- Realiza una limpieza profunda de la máquina cada pocos meses siguiendo las recomendaciones del fabricante.

7. Solución de Problemas

- Si el café no prepara correctamente, verifica que los granos estén bien molidos y que la máquina esté limpia.
- Si el sabor del café no es el esperado, prueba ajustando la cantidad de granos o la configuración de molienda.
- En caso de obstrucciones en la máquina, consulta el manual del fabricante para solucionar los problemas específicos.

8. Eliminación

- No deseches los envases plásticos en la naturaleza. Recycle según las normas locales.
- Los restos de café pueden ser compostados o desechados en la basura orgánica.

9. Contacto

Para más información o asistencia, por favor contáctenos:

Email: info@gmgastro.com

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation pour les grains de café Bellado - Côte de Poivre (6 x 1 kg, 80 % Arabica et 20 % Robusta)

1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi les grains de café Bellado - Côte de Poivre. Ce produit haut de gamme est un mélange de 80 % de grains Arabica et 20 % de grains Robusta, garantissant une qualité exceptionnelle et un goût riche. Ce manuel vous guidera à travers les diverses étapes d'utilisation, d'entretien et de sécurité du produit.

2. Informations de Sécurité

- Emballage : Conservez toujours les grains dans leur emballage d'origine jusqu'à leur utilisation pour protéger contre l'humidité et la lumière.
- Allergènes : Ce produit peut contenir des traces d'autres allergènes. Tenez-le hors de portée des personnes allergiques.
- Conservation : Stocker au frais et au sec, à l'abri de la chaleur et des odeurs fortes. Ne pas exposer à une humidité excessive.
- Utilisation : Ne pas utiliser les grains si l'emballage est endommagé. En cas de doute, ne consommez pas le produit.
- Enfants : Tenir hors de portée des enfants. Ce produit n'est pas destiné aux enfants de moins de 12 ans en raison de sa forte teneur en caféine.

3. Aperçu du Produit et Spécifications

- Nom du produit : Grains de café Bellado - Côte de Poivre
- Poids net : 6 x 1 kg
- Composition : 80 % Arabica, 20 % Robusta
- Emballage : Sac de 1 kg, 6 sacs par carton
- Origine : Grains provenant des meilleures plantations
- Conservation : À conserver dans un endroit frais et sec

4. Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez le produit de son carton et vérifiez que toutes les sacs de 1 kg sont inclus.
2. Stockage : Conservez les sacs non ouverts dans un endroit frais et sec pour préserver la fraîcheur.
3. Préparation : Ouvrez un sac de 1 kg lorsque vous êtes prêt à moulin les grains pour obtenir un maximum de saveur.

5. Utilisation

- Pour une préparation optimale, utilisez un moulin à café pour moulin les grains juste avant la préparation.
- Les grains peuvent être utilisés pour une machine à café, une presse française, un café filtre ou tout autre méthode de préparation.
- Ajustez la mouture en fonction de la méthode utilisée : fine pour un espresso, moyenne pour une cafetière à filtre, et grossière pour une presse française.

6. Nettoyage et Entretien

Après chaque utilisation, veillez à :

- Nettoyer le moulin à café pour éliminer les résidus de mouture.
- Si vous utilisez une machine à café, suivez les instructions du fabricant pour le nettoyage.
- Conserver les sacs de grains bien fermés pour éviter l'humidité.

7. Dépannage

- Goût amer : Cela peut être dû à une mouture trop fine ou à un temps d'infusion trop long. Ajustez votre méthode de préparation.
- Mauvaise extraction : Assurez-vous que l'eau est à la bonne température (environ 90-96°C) et utilisez des grains fraîchement moulus.
- Équipement : Si votre machine à café ne fonctionne pas correctement, référez-vous à son manuel d'utilisation.

8. Élimination

Éliminez les emballages vides de manière appropriée. Recyclez les sacs s'ils sont recyclables. Ne jetez pas les restes de café dans les éviers ou toilettes pour éviter le colmatage.

9. Contact

Pour toute question ou information supplémentaire, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi les grains de café Bellado - Côte de Poivre. Nous vous souhaitons une excellente expérience de dégustation.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Bellado Coffee Beans Pepper Coast 6x1kg (80% Arabica e 20% Robusta)

1. Informazioni Generali

Benvenuto nel mondo del caffè di alta qualità! I chicchi di caffè Bellado Coffee Beans Pepper Coast sono una miscela pregiata composta da l'80% di Arabica e il 20% di Robusta, progettata per offrire un'esperienza di caffè equilibrata e ricca di sapori. Questo prodotto è disponibile in confezioni da 6x1kg.

2. Informazioni di Sicurezza

Quando si utilizza il prodotto, si prega di seguire le istruzioni di sicurezza:

- Conservare i chicchi di caffè in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta.
- Tenere il prodotto fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il prodotto se danneggiato o scaduto.
- Fare attenzione durante la preparazione di caffè caldo per prevenire ustioni.
- In caso di reazione allergica o sintomi inusuali, contattare un medico.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Nome del prodotto: Bellado Coffee Beans Pepper Coast
- Composizione: 80% Arabica, 20% Robusta
- Peso: 6x1kg
- Aromi: Ricco e aromatico, con note di cioccolato e frutta secca
- Scadenza: Controllare la data di scadenza sulla confezione

4. Installazione e Configurazione

I chicchi di caffè non richiedono installazione. Si consiglia di seguire questi passaggi per una preparazione ottimale:

1. Assicurarsi che l'attrezzatura per il caffè (macchina per caffè, macinacaffè) sia pulita e funzionante.
2. Conservare i chicchi in un contenitore ermetico per mantenere la freschezza.
3. Macinare i chicchi secondo le istruzioni della macchina per caffè, in genere una macinatura media è ideale per la maggior parte delle preparazioni.

5. Operazione

1. Aggiungere la giusta quantità di caffè macinato nel filtro della macchina per caffè (circa 10g di caffè per 180ml d'acqua).
2. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua fresca.
3. Accendere la macchina e avviare il processo di preparazione.
4. Servire il caffè appena preparato e gustare.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo ogni utilizzo, pulire il filtro e il contenitore della macchina per caffè con acqua calda.
- Una volta al mese, effettuare una pulizia profonda della macchina seguendo le istruzioni del produttore.
- Conservare i chicchi di caffè nel contenitore ermetico per preservarne la freschezza.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il caffè ha un sapore amaro: verificare la macinatura e ridurre il tempo di estrazione.
- Se il caffè non si prepara correttamente: controllare se la macchina è correttamente assemblata e se ci sono blocchi.
- Per altri problemi, consultare il manuale della macchina del caffè.

8. Smaltimento

Per la corretta eliminazione del prodotto:

- Non gettare i chicchi di caffè nel water o nello scarico.
- Smaltire le confezioni vuote nel contenitore della plastica o recupero secondo le norme di smaltimento locali.
- Contattare il centro di raccolta locale per ulteriori istruzioni su come smaltire il caffè in modo appropriato.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, assistenza o domande, contattaci:

- Email: info@gmgastro.com
- Telefono: 0800 7000 220
- Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania