COF | User & after-sales guide

Select your language

English EN · 02–03	**Español** ES · 04–05	**Deutsch** DE · 06–07
Français FR · 08–09	**Italiano** IT · 10–11	**Nederlands** NL · 12–13
Polski PL · 14–15	**Svenska** SV · 16–17	**Português** PT · 18–19

9 languages · 2 pages per language

Preparation · Accessories · Troubleshooting · Care · Support

Tap a language, use the tabs or open the PDF bookmarks.
Each language contains the complete after-sales guidance.

COF | User & after-sales guide

English · EN · Use and preparation · 1/2

1. Product, origins and expected flavour

LINTSE Coffee · 100% Arabica whole-bean speciality coffee · For domestic use in bean-to-cup machines or, after grinding appropriately, espresso, moka, filter/pour-over and French press. Check the origin and pack size against your order.

Origin / size / ASIN

Brazil 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brazil 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Colombia 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Colombia 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Origin	Natural profile and cup character
Brazil	Sweet and balanced. Chocolate, nuts and ripe fruit. Smooth body.
Colombia	Aromatic and expressive. Chocolate, caramel and stone fruit. Citrus acidity and rounded body.

These are natural sensory descriptors, not added flavourings. What you taste also depends on grinding, recipe and brewing method. A taste difference alone does not necessarily mean a defect.

Acidic, bitter or weak coffee, or an overly fast or slow extraction, can often be improved by adjusting grind, dose, contact time, method or storage. Packaging damage or contamination requires support directly, not brewing tests.

2. Storage and correct use of the bag

- After each use, gently expel excess air and close the zip completely along its whole length.
- Keep in a cool, dry place away from heat and moisture. Take out only the amount needed and close promptly; do not leave the bag open while brewing.
- The one-way valve is part of the preservation system. Do not remove, puncture or tamper with it.
- If the zip does not close, remove visible beans or particles from its track and press from end to end until sealed.

The zip, valve and protective barrier help preserve aroma after opening. Their effectiveness also depends on closing the bag properly and keeping it away from heat and moisture.

3. Starting grind guide

These are starting points. Each machine, grinder and recipe may need small corrections.

Method	Starting grind	Recommended adjustment
Bean-to-cup	Whole beans	Use the built-in grinder; make progressive changes following the machine manual.
Espresso	Fine	Fast flow: finer. Very slow flow or dripping: slightly coarser.
Moka	Fine to medium-fine	Adjust gradually. Slow passage or excessive bitterness: try slightly coarser.
Filter / pour-over	Medium	Fast draining and weak cup: slightly finer. Overly slow draining: coarser.
French press	Medium-coarse to coarse	Coarser than espresso or moka; adapt to the body and sediment you prefer.

4. Preparation: change one variable at a time

- Start with the usual recipe for your machine or method. Adjust grind progressively.
- Changing grind, dose and water together makes it harder to identify what improves the cup.
- For espresso, use flow as a guide: too fast usually needs finer grinding; too slow, coarser.
- On bean-to-cup machines, use only the grind and strength adjustments intended by the manufacturer and follow its instructions.

COF | User & after-sales guide

English · EN · Troubleshooting and care · 2/2

5. Common problems and solutions

Change one variable at a time and compare the result. Check that the grinder, machine and brewing method work correctly before attributing the issue to the coffee.

Problem	Likely cause	Recommended action
Too acidic	Under-extraction or grind too coarse for the method.	Try a slightly finer grind or slightly longer contact/extraction time. Test one change at a time.
Too bitter	Over-extraction or grind too fine.	Try a slightly coarser grind or a slightly shorter extraction time.
Weak or watery cup	Coarse grind, too little coffee or too much water.	Grind slightly finer or adjust the coffee-to-water ratio for your method.
Too intense	Recipe too concentrated for your preference.	Reduce strength or coffee dose, or adjust the amount of water according to method and machine.
Extraction too fast	Coarse grind or too little resistance from the coffee.	Grind finer progressively. For espresso, also check dose and distribution.
Extraction too slow or dripping	Grind too fine or excessive coffee dose.	Grind slightly coarser and reduce the dose slightly if appropriate.
Described notes are not apparent	Method, grind and recipe influence sensory perception.	Adjust grind and recipe. Notes describe natural coffee characteristics, not added flavours or aromas.
Aroma fades after opening	Exposure to air, heat or moisture; incomplete closure.	Close the zip promptly after use and keep the bag in a cool, dry place.
Zip will not close	Coffee particles in the track or incomplete closure.	Remove visible particles and press the zip along its full length, checking the seal.

6. When to stop testing and contact support

Not every problem is solved by changing a recipe. Stop tests in these cases:

• Bag open or seal damaged on arrival: do not consume; contact the seller through your order.
• Punctured packaging or clearly compromised integrity: stop using the product and contact support through your order.
• Wrong origin or pack size received: compare with your order and request support.
• Abnormal moisture, visible contamination or foreign material: do not consume; request support directly.

Taste preferences alone do not establish a defect. Try safe grind and preparation adjustments where appropriate. If the packaging or coffee shows a safety or integrity issue, contact support directly without further tests.

7. Final checks and after-sales support

Before requesting a return or help, check the following where safe. Do not brew or taste a product whose safety is in doubt.

□ The origin and pack size received match the order: Brazil or Colombia; 500 g or 1 kg.
□ I use whole beans in a bean-to-cup machine, or grind them appropriately for my brewing method.
□ I have adjusted grind gradually without changing several variables at once.
□ For fast extraction or excessive acidity, I have tried a slightly finer grind.
□ For slow extraction or excessive bitterness, I have tried a slightly coarser grind.
□ I have closed the zip fully after each opening.
□ I have stored the bag in a cool, dry place away from heat and moisture.
□ I understand that chocolate, caramel, nuts, ripe fruit and stone fruit are natural sensory notes, not added flavourings.
□ I have checked that the issue does not come from my grinder, machine or preparation method.

Still need help? Contact the seller through your order if the problem persists. State the origin, size, brewing method and issue. For damaged packaging, contamination or foreign material, stop using the product and request support immediately.

COF | Guía de uso y postventa

Español · ES · Uso y preparación · 1/2

1. Producto, orígenes y perfil en taza

LINTSE Coffee · Café de especialidad en grano 100 % Arábica · Uso doméstico en superautomáticas o, tras molerlo adecuadamente, espresso, moka, filtro/pour over y prensa francesa. Comprueba que origen y formato coincidan con tu pedido.

Origen / formato / ASIN

Brasil 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brasil 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Colombia 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Colombia 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Origen	Perfil natural y sensación en taza
Brasil	Dulce y equilibrado. Chocolate, nueces y fruta madura. Cuerpo suave.
Colombia	Aromático y expresivo. Chocolate, caramelo y fruta de hueso. Acidez cítrica y cuerpo redondo.

Son descriptores sensoriales naturales, no aromas añadidos. La molienda, receta y método también influyen en lo que percibes. Una diferencia de sabor no implica por sí sola un defecto.

La acidez, amargor, poca intensidad o una extracción rápida o lenta pueden mejorar ajustando molienda, dosis, tiempo, método o conservación. Ante daños del envase o contaminación, contacta directamente con soporte, sin pruebas de preparación.

2. Conservación y uso correcto de la bolsa

- Tras cada uso, expulsa suavemente el exceso de aire y cierra por completo el zipper en toda su longitud.
- Guarda en un lugar fresco y seco, lejos de calor y humedad. Extrae solo la cantidad necesaria y cierra enseguida; no dejes la bolsa abierta mientras preparas café.
- La válvula unidireccional forma parte del sistema de conservación. No la retires, perfores ni manipules.
- Si el zipper no cierra, retira los granos o partículas visibles de la guía y presiona de un extremo al otro hasta comprobar el cierre.

El zipper, válvula y barrera protectora ayudan a conservar el aroma tras abrir. Su eficacia depende también de cerrar bien y mantener la bolsa alejada de calor y humedad.

3. Guía orientativa de molienda

Son puntos de partida. Cada cafetera, molinillo y receta puede requerir pequeñas correcciones.

Método	Molienda inicial	Ajuste recomendado
Superautomática	Grano entero	Usa el molinillo integrado y ajusta progresivamente siguiendo el manual de la máquina.
Espresso	Fina	Si sale rápido, más fino. Si sale muy lento o gotea, algo más grueso.
Moka	Fina a media-fina	Ajusta poco a poco. Si pasa muy lento o resulta muy amargo, prueba algo más grueso.
Filtro / pour over	Media	Paso rápido y taza débil: algo más fino. Si tarda demasiado, más grueso.
Prensa francesa	Media-gruesa a gruesa	Más abierta que espresso o moka; adapta al cuerpo y sedimento que prefieras.

4. Preparación: una variable cada vez

- Empieza con la receta habitual de tu cafetera o método. Modifica la molienda progresivamente.
- Si cambias molienda, cantidad y agua a la vez, cuesta identificar qué mejora la taza.
- En espresso, usa el flujo como referencia: rápido suele requerir más fino; demasiado lento, más grueso.
- En superautomática, usa solo los ajustes de molienda e intensidad previstos por el fabricante y sigue sus instrucciones.

COF | Guía de uso y postventa

5. Solución de problemas frecuentes

Cambia una variable cada vez y compara. Comprueba que molinillo, cafetera y método funcionen bien antes de atribuir la incidencia al café.

Problema	Causa probable	Solución recomendada
Demasiado ácido	Extracción insuficiente o molienda gruesa para el método.	Prueba una molienda algo más fina o algo más de tiempo de contacto/extracción. Comprueba cada cambio por separado.
Demasiado amargo	Extracción excesiva o molienda muy fina.	Prueba una molienda algo más gruesa o reduce ligeramente el tiempo de extracción.
Taza débil o acuosa	Molienda gruesa, poca dosis o demasiada agua.	Muele algo más fino o ajusta la proporción de café y agua para tu método.
Demasiado intenso	Receta muy concentrada para tu preferencia.	Reduce intensidad o dosis, o ajusta la cantidad de agua según método y cafetera.
Extracción muy rápida	Molienda gruesa o poca resistencia del café.	Muele más fino progresivamente. En espresso, revisa también dosis y distribución.
Extracción lenta o goteo	Molienda muy fina o exceso de café.	Muele algo más grueso y reduce ligeramente la dosis si corresponde.
No percibo las notas indicadas	Método, molienda y receta influyen en la percepción.	Ajusta molienda y receta. Las notas son características naturales, no sabores o aromas añadidos.
Disminuye el aroma al abrir	Exposición a aire, calor o humedad; cierre incompleto.	Cierra el zipper enseguida tras usar y guarda en lugar fresco y seco.
El zipper no cierra	Partículas en la guía o cierre incompleto.	Retira las partículas visibles y presiona el cierre a lo largo de toda la bolsa, comprobándolo.

6. Cuándo dejar las pruebas y contactar con soporte

No todos los problemas se resuelven cambiando la receta. Detén las pruebas en estos casos:

- Bolsa abierta o sellado dañado al recibirla: no consumas; contacta con el vendedor desde tu pedido.
- Envase perforado o pérdida clara de integridad: deja de usar el producto y solicita soporte desde el pedido.
- Origen o formato distinto al comprado: contrasta con tu pedido y solicita ayuda.
- Humedad anormal, contaminación visible o material extraño: no consumas y contacta directamente con soporte.

Una preferencia de sabor no demuestra por sí sola un defecto. Prueba ajustes seguros de molienda y preparación cuando corresponda. Si hay anomalías de seguridad o integridad del envase o café, contacta directamente sin más pruebas.

7. Comprobaciones finales y soporte postventa

Antes de solicitar devolución o ayuda, revisa lo siguiente cuando sea seguro. No prepares ni pruebes un producto cuya seguridad esté en duda.

- □ El origen y formato recibidos coinciden con el pedido: Brasil o Colombia; 500 g o 1 kg.
- □ Uso grano entero en superautomática o lo muelo adecuadamente para mi método.
- □ He ajustado la molienda progresivamente, sin cambiar varias variables a la vez.
- □ Si sale rápido o muy ácido, he probado molienda algo más fina.
- □ Si sale lento o muy amargo, he probado molienda algo más gruesa.
- □ He cerrado completamente el zipper después de cada apertura.
- □ He conservado en un lugar fresco y seco, lejos de calor y humedad.
- □ Entiendo que chocolate, caramelo, nueces, fruta madura y de hueso son notas naturales, no aromas añadidos.
- □ He comprobado que el problema no provenga de molinillo, cafetera o método.

¿Continúa el problema? Contacta con el vendedor desde tu pedido. Indica origen, formato, método y síntomas. Ante envase dañado, contaminación o material extraño, deja de usar el producto y solicita soporte directamente.

COF | Gebrauchsanleitung & Kundendienst

1. Produkt, Herkunft und Geschmacksprofil

LINTSE Coffee · Spezialitätenkaffee in ganzen Bohnen, 100 % Arabica · Für den Haushalt: Vollautomaten oder nach passendem Mahlen Espresso, Moka, Filter/Handaufguss und French Press. Herkunft und Packungsgröße mit der Bestellung abgleichen.

Herkunft / Größe / ASIN

Brasilien 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brasilien 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Kolumbien 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Kolumbien 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Herkunft	Natürliches Profil und Mundgefühl
Brasilien	Süß und ausgewogen. Schokolade, Nüsse und reife Früchte. Sanfter Körper.
Kolumbien	Aromatisch und ausdrucksstark. Schokolade, Karamell und Steinobst. Zitrussäure und runder Körper.

Dies sind natürliche sensorische Beschreibungen, keine zugesetzten Aromen. Mahlgrad, Rezept und Zubereitung beeinflussen den Geschmack ebenfalls. Ein anderer Geschmack allein bedeutet nicht zwangsläufig einen Defekt.

Säure, Bitterkeit, geringe Stärke oder zu schneller/langsamer Durchfluss lassen sich oft über Mahlgrad, Dosis, Kontaktzeit, Methode oder Lagerung verbessern. Bei Verpackungsschäden oder Verunreinigung direkt Hilfe anfordern, ohne Brühversuche.

2. Lagerung und richtige Nutzung des Beutels

- Nach Gebrauch überschüssige Luft vorsichtig herausdrücken und den Zippverschluss über die gesamte Länge schließen.
- Kühl und trocken, vor Hitze und Feuchtigkeit geschützt lagern. Nur die benötigte Menge entnehmen und sofort schließen; während des Brühens nicht offen stehen lassen.
- Das Einwegventil gehört zum Frischhaltesystem. Nicht entfernen, durchstechen oder verändern.
- Schließt der Zippverschluss nicht, sichtbare Bohnen oder Partikel aus der Führung entfernen und von einem Ende zum anderen vollständig zudrücken.

Zippverschluss, Ventil und Schutzbarriere helfen, das Aroma nach dem Öffnen zu bewahren. Dafür müssen der Beutel richtig geschlossen sowie Hitze und Feuchtigkeit vermieden werden.

3. Orientierung für den Mahlgrad

Dies sind Ausgangspunkte. Maschine, Mühle und Rezept können kleine Anpassungen erfordern.

Methode	Ausgangsmahlung	Empfohlene Anpassung
Vollautomat	Ganze Bohnen	Integrierte Mühle nutzen und gemäß Maschinenanleitung schrittweise ändern.
Espresso	Fein	Schneller Durchfluss: feiner. Sehr langsam oder tropfend: etwas gröber.
Moka	Fein bis mittelfein	Schrittweise ändern. Bei langsamem Durchlauf oder starker Bitterkeit etwas gröber versuchen.
Filter / Handaufguss	Mittel	Schneller Durchlauf und schwache Tasse: etwas feiner. Zu langsam: gröber.
French Press	Mittelgrob bis grob	Gröber als Espresso oder Moka; an gewünschten Körper und Bodensatz anpassen.

4. Zubereitung: eine Variable auf einmal

- Mit dem üblichen Rezept für Maschine oder Methode beginnen. Mahlgrad schrittweise ändern.
- Werden Mahlgrad, Kaffeemenge und Wasser gleichzeitig geändert, lässt sich die Verbesserung schwer zuordnen.
- Beim Espresso den Durchfluss beachten: zu schnell erfordert meist feiner, zu langsam gröber.
- Bei Vollautomaten nur die vorgesehenen Mahlgrad- und Stärkeeinstellungen verwenden und die Herstelleranleitung befolgen.

COF | Gebrauchsanleitung & Kundendienst

5. Häufige Probleme und Lösungen

Jeweils eine Variable ändern und vergleichen. Zuerst prüfen, ob Mühle, Maschine und Zubereitung korrekt funktionieren, bevor das Problem dem Kaffee zugeschrieben wird.

Problem	Mögliche Ursache	Empfohlene Lösung
Zu sauer	Unterextraktion oder zu grobe Mahlung für die Methode.	Etwas feiner mahlen oder Kontakt-/Extraktionszeit leicht verlängern. Änderungen einzeln prüfen.
Zu bitter	Überextraktion oder zu feine Mahlung.	Etwas gröber mahlen oder Extraktionszeit leicht verkürzen.
Schwach oder wässrig	Grobe Mahlung, wenig Kaffee oder zu viel Wasser.	Etwas feiner mahlen oder Kaffee-Wasser-Verhältnis an die Methode anpassen.
Zu intensiv	Rezept für den eigenen Geschmack zu konzentriert.	Stärke oder Kaffeedosis reduzieren oder Wassermenge passend zu Methode und Maschine ändern.
Extraktion zu schnell	Grobe Mahlung oder geringer Widerstand im Kaffee.	Schrittweise feiner mahlen. Beim Espresso auch Dosis und Verteilung prüfen.
Extraktion langsam oder tropfend	Zu feine Mahlung oder zu hohe Dosis.	Etwas gröber mahlen und die Dosis bei Bedarf leicht reduzieren.
Genannte Noten nicht erkennbar	Methode, Mahlgrad und Rezept beeinflussen die Wahrnehmung.	Mahlgrad und Rezept anpassen. Die Noten beschreiben natürliche Eigenschaften, keine zugesetzten Aromen.
Aroma nimmt nach Öffnung ab	Luft, Hitze, Feuchtigkeit oder unvollständiger Verschluss.	Zippverschluss nach Gebrauch sofort schließen; kühl und trocken lagern.
Zippverschluss schließt nicht	Partikel in der Führung oder unvollständiges Schließen.	Sichtbare Partikel entfernen und den Verschluss auf ganzer Länge zudrücken und prüfen.

6. Wann keine weiteren Versuche erfolgen sollten

Nicht jedes Problem ist durch ein anderes Rezept lösbar. In diesen Fällen Versuche stoppen:

- Beutel bei Lieferung offen oder Siegel beschädigt: nicht konsumieren; Verkäufer über die Bestellung kontaktieren.
- Verpackung durchstochen oder deutlich beschädigt: Produkt nicht weiterverwenden und Hilfe über die Bestellung anfordern.
- Falsche Herkunft oder Packungsgröße: mit der Bestellung abgleichen und Unterstützung anfordern.
- Ungewöhnliche Feuchtigkeit, sichtbare Verunreinigung oder Fremdmaterial: nicht konsumieren, direkt Hilfe anfordern.

Eine abweichende Geschmacksvorliebe belegt allein keinen Defekt. Soweit sicher, Mahlgrad und Zubereitung prüfen. Bei Sicherheitsproblemen oder beschädigter Verpackung bzw. auffälligem Kaffee direkt Unterstützung anfordern, ohne weitere Tests.

7. Abschließende Prüfung und Kundendienst

Vor einer Rückgabe oder Supportanfrage Folgendes prüfen, soweit sicher. Ein Produkt mit zweifelhafter Sicherheit weder zubereiten noch probieren.

- □ Herkunft und Größe stimmen: Brasilien oder Kolumbien; 500 g oder 1 kg.
- □ Ich nutze ganze Bohnen im Vollautomaten oder mahle passend zur Methode.
- □ Ich habe den Mahlgrad schrittweise verändert, ohne mehrere Variablen zugleich zu ändern.
- □ Bei schnellem Durchlauf oder starker Säure habe ich etwas feiner gemahlen.
- □ Bei langsamem Durchlauf oder starker Bitterkeit habe ich etwas gröber gemahlen.
- □ Nach jedem Öffnen habe ich den Zippverschluss ganz geschlossen.
- □ Ich habe kühl und trocken, fern von Hitze und Feuchtigkeit gelagert.
- □ Schokolade, Karamell, Nüsse, reife Früchte und Steinobst sind natürliche Noten, keine zugesetzten Aromen.
- □ Ich habe geprüft, dass die Ursache nicht bei Mühle, Maschine oder Zubereitung liegt.

Weiterhin Probleme? Verkäufer über die Bestellung kontaktieren. Herkunft, Größe, Methode und Symptome nennen. Bei Verpackungsschäden, Verunreinigung oder Fremdmaterial nicht weiterverwenden und direkt Unterstützung anfordern.

COF | Guide d’utilisation et d’assistance

Français · FR · Utilisation et préparation · 1/2

1. Produit, origines et profil en tasse

LINTSE Coffee · Café de spécialité en grains 100 % Arabica · Usage domestique en machine automatique avec broyeur ou, après mouture adaptée, espresso, moka, filtre/pour over et piston. Vérifie l’origine et le format par rapport à ta commande.

Origine / format / ASIN

Brésil 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brésil 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Colombie 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Colombie 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Origine	Profil naturel et sensation en tasse
Brésil	Doux et équilibré. Chocolat, noix et fruits mûrs. Corps doux.
Colombie	Aromatique et expressif. Chocolat, caramel et fruits à noyau. Acidité d’agrumes et corps rond.

Ce sont des descripteurs sensoriels naturels, pas des arômes ajoutés. Mouture, recette et méthode influencent aussi le goût. Une différence de goût ne signifie pas, à elle seule, un défaut.

Acidité, amertume, faible intensité ou débit trop rapide ou lent peuvent souvent être corrigés par mouture, dose, temps de contact, méthode ou conservation. En cas d’emballage endommagé ou de contamination, demande directement de l’aide sans essai de préparation.

2. Conservation et utilisation du sachet

- Après usage, chasse doucement l’excès d’air et ferme complètement le zip sur toute sa longueur.
- Conserve au frais et au sec, loin de la chaleur et de l’humidité. Prélève seulement le nécessaire et referme aussitôt ; ne laisse pas le sachet ouvert pendant la préparation.
- La valve unidirectionnelle fait partie du système de conservation. Ne la retire pas, ne la perce pas et ne la modifie pas.
- Si le zip ferme mal, enlève les grains ou particules visibles dans la rainure puis presse d’un bout à l’autre pour vérifier la fermeture.

Zip, valve et barrière protectrice aident à préserver l’arôme après ouverture. Leur efficacité dépend aussi d’une fermeture correcte et d’un stockage loin de la chaleur et de l’humidité.

3. Guide indicatif de mouture

Ce sont des points de départ. Chaque machine, moulin et recette peut demander de petites corrections.

Méthode	Mouture initiale	Ajustement conseillé
Automatique avec broyeur	Grains entiers	Utilise le moulin intégré ; règle progressivement selon le manuel de la machine.
Espresso	Fine	Débit rapide : plus fin. Très lent ou goutte à goutte : un peu plus gros.
Moka	Fine à moyennement fine	Ajuste progressivement. Passage lent ou forte amertume : essaie un peu plus gros.
Filtre / pour over	Moyenne	Passage rapide et tasse faible : un peu plus fin. Trop lent : plus gros.
Piston	Moyennement grossière à grossière	Plus grosse qu’en espresso ou moka ; adapte au corps et aux sédiments souhaités.

4. Préparation : une variable à la fois

- Commence par la recette habituelle de ta machine ou méthode. Modifie progressivement la mouture.
- Changer mouture, dose et eau en même temps empêche de repérer facilement ce qui améliore la tasse.
- Pour l’espresso, observe le débit : trop rapide demande souvent plus fin ; trop lent, plus gros.
- Sur une machine automatique, utilise uniquement les réglages de mouture et d’intensité prévus par le fabricant et suis ses instructions.

COF | Guide d’utilisation et d’assistance

5. Problèmes fréquents et solutions

Change une variable à la fois et compare. Vérifie d’abord le fonctionnement du moulin, de la machine et de la méthode avant d’attribuer le problème au café.

Problème	Cause probable	Solution recommandée
Trop acide	Sous-extraction ou mouture trop grossière pour la méthode.	Essaie un peu plus fin ou un temps de contact/extraction légèrement plus long. Teste chaque changement séparément.
Trop amer	Surextraction ou mouture trop fine.	Essaie un peu plus gros ou une extraction légèrement plus courte.
Tasse faible ou aqueuse	Mouture grossière, faible dose ou trop d’eau.	Mouds un peu plus fin ou ajuste le rapport café/eau à la méthode.
Trop intense	Recette trop concentrée à ton goût.	Réduis intensité ou dose, ou adapte l’eau à la méthode et à la machine.
Extraction trop rapide	Mouture grossière ou résistance insuffisante du café.	Mouds progressivement plus fin. En espresso, vérifie aussi dose et répartition.
Extraction lente ou goutte à goutte	Mouture trop fine ou dose excessive.	Mouds un peu plus gros et réduis légèrement la dose si nécessaire.
Notes annoncées non perçues	Méthode, mouture et recette influencent la perception.	Ajuste mouture et recette. Les notes sont naturelles, sans goûts ni arômes ajoutés.
Arôme diminué après ouverture	Air, chaleur, humidité ou fermeture incomplète.	Referme le zip aussitôt après usage et conserve au frais et au sec.
Zip qui ne ferme pas	Particules dans la rainure ou fermeture incomplète.	Retire les particules visibles et presse sur toute la longueur ; vérifie la fermeture.

6. Quand arrêter les essais et demander de l’aide

Tout ne se résout pas par une autre recette. Arrête les essais dans ces cas :

• Sachet ouvert ou scellage endommagé à réception : ne consomme pas ; contacte le vendeur depuis ta commande.
• Emballage percé ou intégrité clairement compromise : cesse l’utilisation et demande de l’aide depuis la commande.
• Mauvaise origine ou mauvais format reçus : compare avec la commande et demande une assistance.
• Humidité anormale, contamination visible ou corps étranger : ne consomme pas ; demande directement de l’aide.

Une préférence gustative ne prouve pas à elle seule un défaut. Essaie des ajustements sûrs lorsque c’est approprié. En cas d’anomalie de sécurité ou d’intégrité du sachet ou du café, contacte directement l’assistance sans autre essai.

7. Vérifications finales et assistance

Avant un retour ou une demande d’aide, vérifie ces points si c’est sans danger. Ne prépare ni ne goûte un produit dont la sécurité est douteuse.

□ Origine et format reçus correspondent : Brésil ou Colombie ; 500 g ou 1 kg.
□ J’utilise les grains en machine automatique ou je les mouds selon ma méthode.
□ J’ai ajusté progressivement la mouture, sans changer plusieurs variables à la fois.
□ Pour une extraction rapide ou trop acide, j’ai essayé un peu plus fin.
□ Pour une extraction lente ou trop amère, j’ai essayé un peu plus gros.
□ J’ai fermé complètement le zip après chaque ouverture.
□ J’ai conservé au frais et au sec, loin de la chaleur et de l’humidité.
□ Chocolat, caramel, noix, fruits mûrs et fruits à noyau sont des notes naturelles, pas des arômes ajoutés.
□ J’ai vérifié que le problème ne vient pas du moulin, de la machine ou de la méthode.

Le problème persiste ? Contacte le vendeur depuis ta commande. Indique origine, format, méthode et symptômes. En cas d’emballage endommagé, de contamination ou de corps étranger, cesse l’utilisation et demande directement une assistance.

COF | Guida all’uso e assistenza

1. Prodotto, origini e profilo in tazza

LINTSE Coffee · Caffè specialty in grani 100% Arabica · Uso domestico in superautomatiche o, dopo macinatura adeguata, espresso, moka, filtro/pour over e french press. Verifica che origine e formato corrispondano all’ordine.

Origine / formato / ASIN

Brasile 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brasile 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Colombia 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Colombia 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Origine	Profilo naturale e sensazione in tazza
Brasile	Dolce ed equilibrato. Cioccolato, noci e frutta matura. Corpo morbido.
Colombia	Aromatico ed espressivo. Cioccolato, caramello e frutta a nocciolo. Acidità agrumata e corpo rotondo.

Sono descrittori sensoriali naturali, non aromi aggiunti. Macinatura, ricetta e metodo influenzano il gusto. Una differenza di gusto, da sola, non indica necessariamente un difetto.

Acidità, amarezza, poca intensità o estrazione rapida o lenta possono spesso migliorare regolando macinatura, dose, tempo, metodo o conservazione. Con imballaggio danneggiato o contaminazione, chiedi direttamente assistenza senza prove di preparazione.

2. Conservazione e uso corretto della busta

- Dopo l’uso, espelli delicatamente l’aria in eccesso e chiudi completamente la zip per tutta la lunghezza.
- Conserva in luogo fresco e asciutto, lontano da calore e umidità. Preleva solo il necessario e richiudi subito; non lasciare la busta aperta durante la preparazione.
- La valvola unidirezionale fa parte del sistema di conservazione. Non rimuoverla, forarla o modificarla.
- Se la zip non chiude, togli chicchi o particelle visibili dalla guida e premi da un’estremità all’altra per verificare la chiusura.

Zip, valvola e barriera protettiva aiutano a preservare l’aroma dopo l’apertura. L’efficacia dipende anche dalla corretta chiusura e dalla conservazione lontano da calore e umidità.

3. Guida indicativa alla macinatura

Sono punti di partenza. Ogni macchina, macinacaffè e ricetta può richiedere piccole correzioni.

Metodo	Macinatura iniziale	Regolazione consigliata
Superautomatica	Chicchi interi	Usa il macinacaffè integrato e regola gradualmente seguendo il manuale.
Espresso	Fine	Flusso rapido: più fine. Molto lento o a gocce: un po’ più grossa.
Moka	Fine a medio-fine	Regola gradualmente. Passaggio lento o forte amarezza: prova un po’ più grossa.
Filtro / pour over	Media	Passaggio rapido e tazza debole: un po’ più fine. Troppo lento: più grossa.
French press	Medio-grossa a grossa	Più aperta di espresso o moka; adatta a corpo e sedimento preferiti.

4. Preparazione: una variabile alla volta

- Inizia dalla ricetta abituale della macchina o del metodo. Regola gradualmente la macinatura.
- Cambiare macinatura, dose e acqua insieme rende difficile capire cosa migliora la tazza.
- Per l’espresso, osserva il flusso: troppo rapido richiede spesso più fine; troppo lento, più grossa.
- Nelle superautomatiche usa solo le regolazioni di macinatura e intensità previste dal produttore e seguine le istruzioni.

COF | Guida all’uso e assistenza

5. Problemi frequenti e soluzioni

Cambia una variabile alla volta e confronta. Verifica prima che macinacaffè, macchina e metodo funzionino correttamente, senza attribuire subito il problema al caffè.

Problema	Causa probabile	Soluzione consigliata
Troppo acido	Sottoestrazione o macinatura grossa per il metodo.	Prova una macinatura un po’ più fine o un contatto/estrazione leggermente più lungo. Verifica una modifica alla volta.
Troppo amaro	Sovraestrazione o macinatura troppo fine.	Prova una macinatura un po’ più grossa o un’estrazione leggermente più breve.
Tazza debole o acquosa	Macinatura grossa, poca dose o troppa acqua.	Macina un po’ più fine o adatta il rapporto caffè/acqua al metodo.
Troppo intenso	Ricetta troppo concentrata per il tuo gusto.	Riduci intensità o dose, oppure regola l’acqua secondo metodo e macchina.
Estrazione troppo rapida	Macinatura grossa o scarsa resistenza del caffè.	Macina gradualmente più fine. Per espresso, controlla anche dose e distribuzione.
Estrazione lenta o a gocce	Macinatura troppo fine o dose eccessiva.	Macina un po’ più grosso e riduci leggermente la dose se necessario.
Non percepisco le note indicate	Metodo, macinatura e ricetta influenzano la percezione.	Regola macinatura e ricetta. Le note sono caratteristiche naturali, non sapori o aromi aggiunti.
Aroma ridotto dopo l’apertura	Aria, calore, umidità o chiusura incompleta.	Richiudi subito la zip dopo l’uso e conserva al fresco e all’asciutto.
La zip non chiude	Particelle nella guida o chiusura incompleta.	Rimuovi le particelle visibili e premi per tutta la lunghezza, controllando la chiusura.

6. Quando interrompere le prove e chiedere aiuto

Non tutto si risolve cambiando ricetta. Interrompi le prove in questi casi:

• Busta aperta o sigillo danneggiato alla consegna: non consumare; contatta il venditore tramite l’ordine.
• Imballaggio forato o integrità chiaramente compromessa: smetti di usare e chiedi assistenza tramite l’ordine.
• Origine o formato diversi dall’ordine: confronta i riferimenti e chiedi supporto.
• Umidità anomala, contaminazione visibile o corpi estranei: non consumare; chiedi assistenza diretta.

Una preferenza di gusto non prova da sola un difetto. Prova regolazioni sicure quando opportuno. Se busta o caffè presentano anomalie di sicurezza o integrità, contatta direttamente l’assistenza senza ulteriori prove.

7. Controlli finali e assistenza

Prima di un reso o di chiedere aiuto, verifica questi punti quando è sicuro. Non preparare né assaggiare un prodotto la cui sicurezza è dubbia.

□ Origine e formato ricevuti corrispondono: Brasile o Colombia; 500 g o 1 kg.
□ Uso chicchi interi in superautomatica o li macino secondo il metodo.
□ Ho regolato gradualmente la macinatura, senza cambiare più variabili insieme.
□ Con estrazione rapida o eccessiva acidità ho provato un po’ più fine.
□ Con estrazione lenta o eccessiva amarezza ho provato un po’ più grosso.
□ Ho chiuso completamente la zip dopo ogni apertura.
□ Ho conservato al fresco e all’asciutto, lontano da calore e umidità.
□ Cioccolato, caramello, noci, frutta matura e a nocciolo sono note naturali, non aromi aggiunti.
□ Ho controllato che il problema non venga da macinacaffè, macchina o metodo.

Il problema continua? Contatta il venditore tramite l’ordine. Indica origine, formato, metodo e sintomi. Con imballaggio danneggiato, contaminazione o corpi estranei, smetti di usare e chiedi assistenza diretta.

COF | Gebruikershandleiding en nazorg

Nederlands · NL · Gebruik en bereiding · 1/2

1. Product, herkomst en smaakprofiel

LINTSE Coffee · Specialiteitskoffie in hele bonen, 100% Arabica · Voor thuis in volautomaten of, na passend malen, espresso, moka, filter/pour-over en cafetière. Controleer herkomst en verpakkingsgrootte aan de hand van je bestelling.

Herkomst / formaat / ASIN

Brazilië 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brazilië 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Colombia 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Colombia 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Herkomst	Natuurlijk profiel en mondgevoel
Brazilië	Zoet en evenwichtig. Chocolade, noten en rijp fruit. Zachte body.
Colombia	Aromatisch en uitgesproken. Chocolade, karamel en steenfruit. Citrusachtige zuurgraad en ronde body.

Dit zijn natuurlijke smaakomschrijvingen, geen toegevoegde aroma's. Ook maling, recept en zetmethode beïnvloeden de smaak. Een smaakverschil betekent op zichzelf niet dat de koffie gebrekkig is.

Zure, bittere of slappe koffie en te snelle of trage extractie verbeteren vaak door maling, dosis, contacttijd, methode of opslag aan te passen. Vraag bij verpakkingsschade of vervuiling direct hulp, zonder zetproeven.

2. Bewaren en de zak juist gebruiken

- Druk na gebruik voorzichtig overtollige lucht uit de zak en sluit de zip over de hele lengte.
- Bewaar koel en droog, uit de buurt van hitte en vocht. Neem alleen de benodigde hoeveelheid en sluit meteen; laat de zak niet open tijdens het zetten.
- Het eenrichtingsventiel hoort bij het bewaarsysteem. Verwijder, doorboor of verander het niet.
- Sluit de zip niet, verwijder dan zichtbare bonen of deeltjes uit de sluitrand en druk van begin tot eind dicht.

Zip, ventiel en beschermlaag helpen aroma na het openen te behouden. Dat werkt alleen goed bij correct sluiten en bewaren zonder hitte of vocht.

3. Richtlijn voor de maling

Dit zijn uitgangspunten. Iedere machine, molen en recept kan kleine aanpassingen vragen.

Methode	Beginmaling	Aanbevolen aanpassing
Volautomaat	Hele bonen	Gebruik de ingebouwde molen; stel geleidelijk bij volgens de machinehandleiding.
Espresso	Fijn	Snelle doorloop: fijner. Erg langzaam of druppelend: iets grover.
Moka	Fijn tot middelfijn	Pas geleidelijk aan. Trage doorloop of veel bitterheid: probeer iets grover.
Filter / pour-over	Medium	Snelle doorloop en slappe kop: iets fijner. Te langzaam: grover.
Cafetière	Middelgrof tot grof	Grover dan espresso of moka; pas aan gewenste body en bezinksel aan.

4. Bereiding: één variabele tegelijk

- Begin met het gewone recept van je machine of methode. Pas de maling geleidelijk aan.
- Maling, dosis en water tegelijk veranderen maakt onduidelijk wat de smaak verbetert.
- Gebruik bij espresso de doorloop als richtlijn: te snel vraagt vaak fijner; te langzaam grover.
- Gebruik bij volautomaten alleen de maal- en sterkte-instellingen van de fabrikant en volg diens instructies.

COF | Gebruikershandleiding en nazorg

5. Veelvoorkomende problemen en oplossingen

Verander één variabele tegelijk en vergelijk. Controleer eerst of molen, machine en zetmethode goed werken, voordat je het probleem aan de koffie toeschrijft.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Aanbevolen oplossing
Te zuur	Onderextractie of te grove maling voor de methode.	Probeer iets fijner of een iets langere contact-/extractietijd. Test één wijziging tegelijk.
Te bitter	Overextractie of te fijne maling.	Probeer iets grover of een iets kortere extractietijd.
Slap of waterig	Grove maling, te weinig koffie of te veel water.	Maal iets fijner of pas de koffie-waterverhouding aan je methode aan.
Te intens	Recept te geconcentreerd voor jouw voorkeur.	Verlaag sterkte of koffiedosis, of pas het water aan methode en machine aan.
Extractie te snel	Grove maling of te weinig weerstand van de koffie.	Maal geleidelijk fijner. Controleer bij espresso ook dosis en verdeling.
Extractie langzaam of druppelend	Te fijne maling of te veel koffie.	Maal iets grover en verlaag zo nodig de dosis iets.
Genoemde tonen niet herkenbaar	Methode, maling en recept beïnvloeden de waarneming.	Pas maling en recept aan. Het zijn natuurlijke kenmerken, geen toegevoegde smaken of aroma’s.
Minder aroma na openen	Lucht, hitte, vocht of onvolledig sluiten.	Sluit de zip meteen na gebruik en bewaar koel en droog.
Zip sluit niet	Koffiedeeltjes in de sluitrand of onvolledige sluiting.	Verwijder zichtbare deeltjes en druk de hele zip dicht; controleer de sluiting.

6. Wanneer stoppen met testen en hulp vragen

Niet ieder probleem is met een ander recept op te lossen. Stop met testen in deze gevallen:

• Zak open of verzegeling beschadigd bij ontvangst: niet consumeren; neem via je bestelling contact op met de verkoper.
• Doorboorde verpakking of duidelijk beschadigde afsluiting: stop met gebruiken en vraag hulp via je bestelling.
• Verkeerde herkomst of verpakkingsgrootte: vergelijk met je bestelling en vraag ondersteuning.
• Ongewoon vocht, zichtbare vervuiling of vreemd materiaal: niet consumeren; vraag direct hulp.

Een smaakvoorkeur toont op zichzelf geen defect aan. Probeer veilige aanpassingen waar passend. Vraag bij twijfel over veiligheid of beschadiging van zak of koffie direct ondersteuning zonder verdere tests.

7. Laatste controles en ondersteuning

Controleer vóór een retour- of hulpaanvraag het volgende, voor zover veilig. Zet of proef geen product waarvan de veiligheid twijfelachtig is.

□ Herkomst en grootte kloppen: Brazilië of Colombia; 500 g of 1 kg.
□ Ik gebruik hele bonen in een volautomaat of maal passend bij mijn methode.
□ Ik heb de maling geleidelijk aangepast zonder meerdere variabelen tegelijk te wijzigen.
□ Bij snelle extractie of te veel zuur heb ik iets fijner geprobeerd.
□ Bij trage extractie of te veel bitterheid heb ik iets grover geprobeerd.
□ Ik heb de zip na elke opening volledig gesloten.
□ Ik heb koel en droog bewaard, uit de buurt van hitte en vocht.
□ Chocolade, karamel, noten, rijp fruit en steenfruit zijn natuurlijke tonen, geen toegevoegde aroma’s.
□ Ik heb gecontroleerd of het probleem niet bij molen, machine of zetmethode ligt.

Nog hulp nodig? Neem via je bestelling contact op met de verkoper. Vermeld herkomst, formaat, methode en klachten. Stop bij verpakkingsschade, vervuiling of vreemd materiaal en vraag direct ondersteuning.

COF | Instrukcja obsługi i pomoc

Polski · PL · Użytkowanie i przygotowanie · 1/2

1. Produkt, pochodzenie i profil smakowy

LINTSE Coffee · Kawa ziarnista specialty, 100% Arabica · Do domowego użytku w ekspresach automatycznych albo po odpowiednim zmieleniu: espresso, kawiarka, filtr/przelew i french press. Porównaj pochodzenie i wielkość opakowania z zamówieniem.

Pochodzenie / wielkość / ASIN

Brazylia 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brazylia 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Kolumbia 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Kolumbia 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Pochodzenie	Naturalny profil i odczucie w ustach
Brazylia	Słodka i zrównoważona. Czekolada, orzechy i dojrzałe owoce. Łagodne body.
Kolumbia	Aromatyczna i wyrazista. Czekolada, karmel i owoce pestkowe. Cytrusowa kwasowość i pełne body.

To naturalne opisy sensoryczne, nie dodane aromaty. Mielenie, przepis i metoda także wpływają na smak. Sama różnica smaku nie musi oznaczać wady.

Kwaśny, gorzki lub słaby napar oraz szybka lub wolna ekstrakcja często poprawiają się po zmianie mielenia, dawki, czasu, metody lub przechowywania. Uszkodzone opakowanie lub zanieczyszczenie wymaga bezpośredniej pomocy, bez prób parzenia.

2. Przechowywanie i używanie opakowania

- Po użyciu delikatnie usuń nadmiar powietrza i zamknij strunę na całej długości.
- Przechowuj w chłodnym, suchym miejscu, z dala od ciepła i wilgoci. Wyjmuj tylko potrzebną ilość i od razu zamykaj; nie zostawiaj otwartej torby podczas parzenia.
- Zawór jednokierunkowy jest częścią systemu ochronnego. Nie usuwaj, nie przebijaj ani nie modyfikuj go.
- Jeśli struna nie zamyka się, usuń widoczne ziarna lub drobinki z rowka i dociśnij od końca do końca, sprawdzając zamknięcie.

Struna, zawór i bariera ochronna pomagają zachować aromat po otwarciu. Skuteczność zależy również od dobrego zamykania i ochrony przed ciepłem i wilgocią.

3. Orientacyjne mielenie według metody

To punkty wyjścia. Ekspres, młynek i przepis mogą wymagać drobnych korekt.

Metoda	Mielenie początkowe	Zalecana regulacja
Ekspres automatyczny	Całe ziarna	Użyj wbudowanego młynka; zmieniaj stopniowo zgodnie z instrukcją ekspresu.
Espresso	Drobne	Szybki przepływ: drobniej. Bardzo wolno lub kroplami: nieco grubiej.
Kawiarka	Drobne do średnio drobnego	Zmieniaj stopniowo. Przy wolnym przepływie lub silnej goryczy spróbuj grubiej.
Filtr / przelew	Średnie	Szybki przepływ i słaby napar: nieco drobniej. Zbyt wolno: grubiej.
French press	Średnio grube do grubego	Grubiej niż espresso lub kawiarka; dostosuj do preferowanego body i osadu.

4. Przygotowanie: jedna zmiana naraz

- Zacznij od zwykłego przepisu dla ekspresu lub metody. Stopniowo zmieniaj mielenie.
- Jednoczesna zmiana mielenia, dawki i wody utrudnia rozpoznanie, co poprawia napar.
- W espresso obserwuj przepływ: za szybki zwykle wymaga drobniejszego mielenia, za wolny grubszego.
- W automacie używaj tylko regulacji mielenia i intensywności przewidzianych przez producenta i stosuj jego instrukcję.

COF | Instrukcja obsługi i pomoc

5. Częste problemy i rozwiązania

Zmieniaj jedną rzecz naraz i porównuj. Zanim uznasz kawę za przyczynę, sprawdź prawidłowe działanie młynka, ekspresu i metody.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Zalecane działanie
Za kwaśna	Niedostateczna ekstrakcja lub zbyt grube mielenie.	Spróbuj drobniej albo nieco dłuższego kontaktu/ekstrakcji. Sprawdzaj zmiany osobno.
Za gorzka	Nadmierna ekstrakcja lub zbyt drobne mielenie.	Spróbuj nieco grubiej albo trochę skróć ekstrakcję.
Słaba lub wodnista	Grube mielenie, mało kawy lub dużo wody.	Miel nieco drobniej albo dostosuj proporcję kawy do wody do metody.
Za intensywna	Przepis zbyt skoncentrowany dla Twojego smaku.	Zmniejsz intensywność lub dawkę albo zmień ilość wody zgodnie z metodą i ekspresem.
Ekstrakcja za szybka	Grube mielenie lub mały opór kawy.	Stopniowo miel drobniej. W espresso sprawdź też dawkę i rozprowadzenie.
Ekstrakcja wolna lub kroplami	Za drobne mielenie lub nadmiar kawy.	Miel nieco grubiej i w razie potrzeby lekko zmniejsz dawkę.
Nie czuję podanych nut	Metoda, mielenie i przepis wpływają na odczucia.	Dostosuj mielenie i przepis. Nuty to naturalne cechy, nie dodane smaki ani aromaty.
Mniej aromatu po otwarciu	Powietrze, ciepło, wilgoć lub niedomknięcie.	Zamykaj strunę od razu po użyciu i przechowuj w chłodnym, suchym miejscu.
Struna nie zamyka się	Drobinki w rowku lub niedomknięcie.	Usuń widoczne cząstki, dociśnij na całej długości i sprawdź zamknięcie.

6. Kiedy przerwać próby i poprosić o pomoc

Nie każdy problem rozwiąże zmiana przepisu. Przerwij próby w tych sytuacjach:

• Otwarta torba lub uszkodzony zgrzew przy odbiorze: nie spożywaj; skontaktuj się ze sprzedawcą przez zamówienie.
• Przebite lub wyraźnie nieszczelne opakowanie: przerwij używanie i poproś o pomoc przez zamówienie.
• Niewłaściwe pochodzenie lub wielkość opakowania: porównaj z zamówieniem i zgłoś problem.
• Nietypowa wilgoć, widoczne zanieczyszczenie lub obcy materiał: nie spożywaj; poproś bezpośrednio o pomoc.

Preferencja smakowa sama nie dowodzi wady. Jeśli jest bezpiecznie, sprawdź ustawienia i przygotowanie. Przy problemach bezpieczeństwa lub naruszeniu opakowania czy stanu kawy skontaktuj się bezpośrednio z obsługą, bez dalszych prób.

7. Końcowa kontrola i pomoc posprzedażowa

Przed zwrotem lub prośbą o pomoc sprawdź poniższe punkty, o ile bezpieczne. Nie parz ani nie próbuj produktu o wątpliwym bezpieczeństwie.

□ Pochodzenie i wielkość są zgodne: Brazylia lub Kolumbia; 500 g lub 1 kg.
□ Używam całych ziaren w automacie albo mielę odpowiednio do metody.
□ Mielenie zmieniano stopniowo, bez zmiany kilku rzeczy jednocześnie.
□ Przy szybkiej ekstrakcji lub silnej kwasowości sprawdzono drobniejsze mielenie.
□ Przy wolnej ekstrakcji lub silnej goryczy sprawdzono grubsze mielenie.
□ Po każdym otwarciu całkowicie zamknięto strunę.
□ Kawę przechowywano w chłodnym, suchym miejscu, z dala od ciepła i wilgoci.
□ Czekolada, karmel, orzechy, dojrzałe owoce i owoce pestkowe to naturalne nuty, nie dodane aromaty.
□ Sprawdzono, że problem nie wynika z młynka, ekspresu ani metody.

Problem nadal występuje? Skontaktuj się ze sprzedawcą przez zamówienie. Podaj pochodzenie, wielkość, metodę i objawy. Przy uszkodzeniu opakowania, zanieczyszczeniu lub obcym materiale przerwij używanie i poproś o pomoc.

COF | Bruksanvisning och support

Svenska · SV · Användning och tillredning · 1/2

1. Produkt, ursprung och smakprofil

LINTSE Coffee · Specialkaffe i hela bönor, 100 % Arabica · För hemmet i helautomat eller, efter lämplig malning, espresso, mokabryggare, filter/pour-over och presskanna. Kontrollera ursprung och storlek mot beställningen.

Ursprung / storlek / ASIN

Brasilien 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brasilien 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Colombia 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Colombia 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Ursprung	Naturlig profil och munkänsla
Brasilien	Sött och balanserat. Choklad, nötter och mogen frukt. Mjuk kropp.
Colombia	Aromatiskt och uttrycksfullt. Choklad, karamell och stenfrukt. Citrussyra och rund kropp.

Detta är naturliga sensoriska beskrivningar, inte tillsatta aromer. Även malning, recept och bryggmetod påverkar smaken. En smakskillnad i sig behöver inte innebära ett fel.

Syrligt, bittert eller svagt kaffe, eller för snabb eller långsam extraktion, kan ofta förbättras genom malning, dos, kontakttid, metod eller förvaring. Vid skadad förpackning eller förorening: be direkt om hjälp utan bryggtester.

2. Förvaring och rätt användning av påsen

- Tryck försiktigt ut överflödig luft efter användning och stäng zipförslutningen längs hela påsen.
- Förvara svalt och torrt, skyddat från värme och fukt. Ta bara ut den mängd som behövs och stäng direkt; låt inte påsen stå öppen under bryggningen.
- Envägsventilen är en del av förvaringssystemet. Ta inte bort, punktera eller ändra den.
- Om förslutningen inte stänger, ta bort synliga bönor eller partiklar ur spåret och tryck ihop från ena änden till den andra.

Zipförslutning, ventil och skyddsbarriär hjälper till att bevara aromen efter öppning. Effekten beror också på att påsen stängs rätt och hålls borta från värme och fukt.

3. Vägledning för malning

Detta är utgångspunkter. Varje maskin, kvarn och recept kan behöva små justeringar.

Metod	Startmalning	Rekommenderad justering
Helautomat	Hela bönor	Använd den inbyggda kvarnen; ändra stegvis enligt maskinens manual.
Espresso	Fin	Snabbt flöde: finare. Mycket långsamt eller droppande: något grövre.
Mokabryggare	Fin till medelfin	Ändra stegvis. Vid långsamt flöde eller stark bitterhet: prova något grövre.
Filter / pour-over	Medelgrov	Snabbt flöde och svag kopp: något finare. För långsamt: grövre.
Presskanna	Medelgrov till grov	Grövre än espresso eller moka; anpassa till önskad kropp och mängd sediment.

4. Tillredning: en variabel i taget

- Börja med det vanliga receptet för maskinen eller metoden. Ändra malningen gradvis.
- Om malning, dos och vatten ändras samtidigt blir det svårt att se vad som förbättrar koppen.
- Använd espressoflödet som riktmärke: för snabbt kräver ofta finare malning; för långsamt grövre.
- På helautomater: använd bara tillverkarens avsedda malnings- och styrkeinställningar och följ instruktionerna.

COF | Bruksanvisning och support

5. Vanliga problem och lösningar

Ändra en variabel i taget och jämför. Kontrollera att kvarn, maskin och metod fungerar rätt innan problemet tillskrivs kaffet.

Problem	Trolig orsak	Rekommenderad åtgärd
För syrligt	Underextraktion eller för grov malning för metoden.	Prova något finare eller lite längre kontakt-/extraktionstid. Testa en ändring i taget.
För bittert	Överextraktion eller för fin malning.	Prova något grövre eller lite kortare extraktionstid.
Svagt eller vattnigt	Grov malning, för lite kaffe eller för mycket vatten.	Mal något finare eller ändra kaffe-vatten-förhållandet för metoden.
För intensivt	Receptet är för koncentrerat för din smak.	Minska styrka eller kaffedos, eller anpassa vattnet till metod och maskin.
För snabb extraktion	Grov malning eller för lite motstånd i kaffet.	Mal stegvis finare. Kontrollera även dos och fördelning vid espresso.
Långsam eller droppande extraktion	För fin malning eller för mycket kaffe.	Mal något grövre och minska dosen lite vid behov.
Angivna toner känns inte	Metod, malning och recept påverkar upplevelsen.	Anpassa malning och recept. Tonerna beskriver naturliga egenskaper, inte tillsatta smaker eller aromer.
Svagare arom efter öppning	Luft, värme, fukt eller ofullständig stängning.	Stäng direkt efter användning och förvara svalt och torrt.
Förslutningen stänger inte	Partiklar i spåret eller ofullständig stängning.	Ta bort synliga partiklar och tryck ihop hela förslutningen; kontrollera att den är stängd.

6. När du ska sluta testa och be om hjälp

Alla problem löses inte genom ett annat recept. Avbryt tester i dessa fall:

- Öppen påse eller skadad försegling vid leverans: konsumera inte; kontakta säljaren via beställningen.
- Punkterad eller tydligt skadad förpackning: sluta använda och be om hjälp via beställningen.
- Fel ursprung eller förpackningsstorlek: jämför med beställningen och begär support.
- Onormal fukt, synlig förorening eller främmande material: konsumera inte; be direkt om hjälp.

En smakpreferens bevisar i sig inte ett fel. Prova säkra justeringar när det är lämpligt. Vid säkerhetsproblem eller skadad förpackning eller avvikande kaffe: kontakta support direkt utan fler tester.

7. Slutkontroll och support

Kontrollera följande före en retur eller supportförfrågan, när det är säkert. Brygg eller smaka inte på en produkt vars säkerhet är tveksam.

□ Ursprung och storlek stämmer: Brasilien eller Colombia; 500 g eller 1 kg.
□ Jag använder hela bönor i helautomaten eller maler för min bryggmetod.
□ Jag har justerat malningen gradvis utan att ändra flera variabler samtidigt.
□ Vid snabb extraktion eller stark syrlighet har jag provat något finare.
□ Vid långsam extraktion eller stark bitterhet har jag provat något grövre.
□ Jag har stängt hela zipförslutningen efter varje öppning.
□ Jag har förvarat svalt och torrt, skyddat från värme och fukt.
□ Choklad, karamell, nötter, mogen frukt och stenfrukt är naturliga toner, inte tillsatta aromer.
□ Jag har kontrollerat att problemet inte beror på kvarn, maskin eller metod.

Behöver du mer hjälp? Kontakta säljaren via beställningen. Ange ursprung, storlek, metod och symtom. Vid skadad förpackning, förorening eller främmande material: sluta använda och be direkt om hjälp.

COF | Guia de utilização e pós-venda

Português · PT · Utilização e preparação · 1/2

1. Produto, origens e perfil na chávena

LINTSE Coffee · Café de especialidade em grão 100% Arábica · Uso doméstico em superautomáticas ou, após moagem adequada, expresso, moka, filtro/pour over e prensa francesa. Confirma que origem e formato correspondem à encomenda.

Origem / formato / ASIN

Brasil 500 g · COF-BRA-500 · B0H4ZSLFCQ	**Brasil 1 kg** · COF-BRA-1000 · B0H4YVKT6D
Colômbia 500 g · COF-COL-500 · B0H511SHPG	**Colômbia 1 kg** · COF-COL-1000 · B0H4ZT8BB2

Origem	Perfil natural e sensação na chávena
Brasil	Doce e equilibrado. Chocolate, nozes e fruta madura. Corpo suave.
Colômbia	Aromático e expressivo. Chocolate, caramelo e fruta de caroço. Acidez cítrica e corpo redondo.

São descritores sensoriais naturais, não aromas adicionados. Moagem, receita e método também influenciam o sabor. Uma diferença de sabor não implica, por si só, um defeito.

Acidez, amargor, pouca intensidade ou extração rápida ou lenta podem melhorar ajustando moagem, dose, tempo, método ou conservação. Perante embalagem danificada ou contaminação, pede apoio direto sem testes de preparação.

2. Conservação e utilização da embalagem

- Após o uso, expulsa suavemente o excesso de ar e fecha completamente o fecho zip em todo o comprimento.
- Conserva em local fresco e seco, longe de calor e humidade. Retira apenas o necessário e fecha logo; não deixes a embalagem aberta durante a preparação.
- A válvula unidirecional faz parte do sistema de conservação. Não a retires, perfures nem alteres.
- Se o zip não fechar, retira os grãos ou partículas visíveis da guia e pressiona de uma ponta à outra para confirmar o fecho.

Fecho zip, válvula e barreira protetora ajudam a preservar o aroma após abrir. A eficácia depende também de fechar corretamente e evitar calor e humidade.

3. Guia orientativo de moagem

São pontos de partida. Cada máquina, moinho e receita pode exigir pequenas correções.

Método	Moagem inicial	Ajuste recomendado
Superautomática	Grãos inteiros	Usa o moinho integrado e ajusta progressivamente conforme o manual da máquina.
Expresso	Fina	Fluxo rápido: mais fino. Muito lento ou a pingar: ligeiramente mais grosso.
Moka	Fina a média-fina	Ajusta gradualmente. Passagem lenta ou amargor excessivo: experimenta mais grosso.
Filtro / pour over	Média	Passagem rápida e chávena fraca: mais fino. Demasiado lento: mais grosso.
Prensa francesa	Média-grossa a grossa	Mais aberta que expresso ou moka; adapta ao corpo e sedimento preferidos.

4. Preparação: uma variável de cada vez

- Começa pela receita habitual da máquina ou método. Altera a moagem progressivamente.
- Mudar moagem, dose e água ao mesmo tempo dificulta identificar o que melhora a chávena.
- No expresso, usa o fluxo como referência: demasiado rápido pede geralmente mais fino; lento, mais grosso.
- Nas superautomáticas, usa apenas ajustes de moagem e intensidade previstos pelo fabricante e segue as instruções.

COF | Guia de utilização e pós-venda

5. Problemas frequentes e soluções

Altera uma variável de cada vez e compara. Confirma que moinho, máquina e método funcionam bem antes de atribuir o problema ao café.

Problema	Causa provável	Solução recomendada
Demasiado ácido	Extração insuficiente ou moagem grossa para o método.	Experimenta mais fino ou um contacto/extração ligeiramente mais longo. Testa uma alteração de cada vez.
Demasiado amargo	Extração excessiva ou moagem muito fina.	Experimenta mais grosso ou reduz ligeiramente o tempo de extração.
Chávena fraca ou aguada	Moagem grossa, pouca dose ou demasiada água.	Mói mais fino ou adapta a proporção café/água ao método.
Demasiado intenso	Receita demasiado concentrada para o teu gosto.	Reduz intensidade ou dose, ou ajusta a água conforme método e máquina.
Extração muito rápida	Moagem grossa ou pouca resistência do café.	Mói progressivamente mais fino. No expresso, verifica dose e distribuição.
Extração lenta ou a pingar	Moagem muito fina ou café em excesso.	Mói ligeiramente mais grosso e reduz um pouco a dose, se necessário.
Não reconheço as notas	Método, moagem e receita influenciam a perceção.	Ajusta moagem e receita. As notas são características naturais, não sabores nem aromas adicionados.
Menos aroma após abrir	Ar, calor, humidade ou fecho incompleto.	Fecha o zip logo após o uso e conserva em local fresco e seco.
O zip não fecha	Partículas na guia ou fecho incompleto.	Retira partículas visíveis e pressiona em todo o comprimento, confirmando o fecho.

6. Quando parar os testes e pedir apoio

Nem tudo se resolve mudando a receita. Interrompe os testes nestes casos:

• Embalagem aberta ou selo danificado na entrega: não consumas; contacta o vendedor através da encomenda.
• Embalagem perfurada ou integridade claramente comprometida: deixa de usar e pede apoio através da encomenda.
• Origem ou formato diferente do comprado: compara com a encomenda e pede ajuda.
• Humidade anormal, contaminação visível ou material estranho: não consumas e pede apoio direto.

Uma preferência de sabor não prova, por si só, um defeito. Experimenta ajustes seguros quando adequado. Perante anomalias de segurança ou integridade da embalagem ou do café, contacta diretamente o apoio sem mais testes.

7. Verificações finais e apoio pós-venda

Antes de pedir devolução ou ajuda, verifica estes pontos quando for seguro. Não prepares nem proves um produto cuja segurança esteja em dúvida.

□ Origem e formato recebidos correspondem: Brasil ou Colômbia; 500 g ou 1 kg.
□ Uso grãos inteiros em superautomática ou moo adequadamente para o meu método.
□ Ajustei a moagem progressivamente, sem mudar várias variáveis ao mesmo tempo.
□ Perante extração rápida ou acidez excessiva, experimentei ligeiramente mais fino.
□ Perante extração lenta ou amargor excessivo, experimentei ligeiramente mais grosso.
□ Fechei completamente o zip após cada abertura.
□ Conservei em local fresco e seco, longe de calor e humidade.
□ Chocolate, caramelo, nozes, fruta madura e de caroço são notas naturais, não aromas adicionados.
□ Verifiquei que o problema não vem do moinho, máquina ou método.

O problema continua? Contacta o vendedor através da encomenda. Indica origem, formato, método e sintomas. Perante embalagem danificada, contaminação ou material estranho, deixa de usar e pede apoio direto.