

**KAFFE  
LOGIC**

# **Kaffeologic Nano 7**

Naudojimo instrukcija

Ačiū, kad prisijungėte prie Kaffelogic revoliucijos. Smagiai praleiskite laiką ir mėgaukitės fantastiška kava.

Šis prietaisas tinka naudoti Professional ir taip pat skirtas naudoti buityje ir panašiose vietose (pvz., darbuotojų virtuvėse darbo vietose, ūkiuose ir klientams svetingumo sektoriuje), jei (i) naudotojas gali valdyti dūmų srautą taip, kad dūmų detektorių signalizacijos nebūtų suaktyvintos, arba (ii) naudotojas gali saugiai ir laikinai išjungti dūmų detektorių signalizacijas šalia prietaiso pagal dūmų detektorių gamintojo arba pastato savininko instrukcijas. Šis prietaisas netinka naudoti pastate, esančiame netoli dūmų detektorių, kurie yra tiesiogiai prijungti prie purkštuvų sistemos arba priešgaisrinės tarnybos.

## Saugumas

Šis prietaisas atitinka AS/NZS 60335.2.9 standartą.

Tai elektrinis prietaisas, kuriame yra sudėtinga elektronika. Kaip ir su kitais virtuvės prietaisais, pavyzdžiui, skrudintuvu, jei kas nors sugenda, gali kilti gaisras.



1. Prieš naudojimą perskaitykite visas saugos instrukcijas.
2. Tik naudoti patalpose.
3. Naudokite vertikaliai ant tvirto, lygaus paviršiaus.
4. Neperkraukite.
5. Naudokite tik žalioms kavos pupelėms skrudinti. Nors jame yra daug saugos funkcijų, kitos medžiagos, pavyzdžiui, spragėsiai ar riešutai, gali suklaidinti saugos patikras ir sukelti gaisrą arba sugadinti prietaisą.
6. Naudokite tik esant tinkamai ventiliacijai, geriausia šalia virtuvės gartraukio.
7. Naudokite bent 100 mm atstumu nuo sienų ir 150 mm atstumu nuo užuolaidų, matuojant horizontaliai.
8. Kai prietaisas veikia, įsitikinkite, kad niekas neužblokuoja oro įleidimo angos (po pagrindu) arba išleidimo angos (viršuje). Sulėtinus oro srautą, jis greičiau įkais. Kavos partija gali būti sugadinta, jei saugos sistemos ją išjungs skrudinimo metu, o jei oras bus visiškai užblokuotas, tai gali sugadinti prietaisą arba sukelti gaisrą.
9. Būtinai įstatykite pelų surinktuvą teisinga kryptimi. Žr. iliustracijas toliau pateiktame skyriuje „Pelų surinktuvas“.
10. Pasirūpinkite, kad aplink prietaisą nebūtų išsibarsčiusių pelų ir kitų burių medžiagų, kurias keptuvė veikimo metu galėtų įtraukti.
11. Prietaisas yra visiškai automatinis, tačiau jį naudojant, turėtumėte būti netoliese. Plaukite indus, valykite dantis, bet neikite į kiną.
12. Šis prietaisas nėra skirtas valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
13. Įprasto veikimo metu gali suveikti dūmų detektorius. Jei kavos skrudintuvo veikimo metu reikia laikinai išjungti dūmų detektorių, būtinai laikykitės dūmų detektoriaus gamintojo nurodymų. Nenaudokite šio prietaiso komerciniame pastate, kuriame dūmų detektoriai gali suaktyvinti pastato evakuaciją arba iškviešti priešgaisrinę tarnybą.
14. Kepimo metu pelų rinktuvas tampa per karštas, kad būtų galima jį liesti. Prieš išimdami pelų rinktuvą, palaukite kelias minutes pasibaigus kepimo ciklui.
15. Nemerkite į skystį. Jei reikia, nuvalykite drėgnu skudurėliu. Vanduo pažeis elektroniką. Daugiau informacijos apie valymą rasite toliau pateiktame skyriuje apie valymą.
16. Jei į kepimo kamerą ar bet kurią kitą prietaiso dalį pateko skysčio, atjunkite jį nuo elektros tinklo ir leiskite jam 24 valandas visiškai išdžiūti šiltoje vietoje, prieš bandydami vėl naudoti prietaisą.
17. Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti kvalifikuotas technikas.
18. Neatidarykite korpuso, kol prietaisas nėra atjungtas nuo maitinimo šaltinio. Prietaise yra įtampos tiekiančių laidų, todėl kyla elektros smūgio pavojus.
19. Jei ekrane nuolat matote klaidų pranešimus, susisiekite su gamintoju.

Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotais fiziniais, jutimaisiais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba instruktuoja už jų saugumą atsakingas asmuo. Vaikus reikia prižiūrėti, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu. Naujausią šių instrukcijų versiją rasite internete adresu [kaffellogic.com](http://kaffellogic.com).

## Skrudintuvo dalys

1. Dangtis
2. Tinklelis
3. Kaminas
4. Ekranas
5. Valdikliai
6. Pelų rinkėjas
7. Bazė



## Pirmasis panaudojimas

1. Nuimkite visas pakuotes, įskaitant vidines pakuotes aplink kaminą pelų surinktuvo viduje.
2. Prašome perskaityti toliau pateiktą skyrių „Pagrindai“ ir susipažinti su aukščiau pateiktu skyriumi „Sauga“.
3. Iš pradžių kaminas gana laisvai įsitaisys pelų rinktuve, bet per pirmuosius kepsnius jis susitrauks.

## Pagrindai



1. SAMTELIS – naudokite lygų samtelį žaliųjų pupelių. [Naudokite pridėtą samtelį.]

Kitais atvejais išmatuokite 120–160 ml arba 90–120 g.

Neperkraukite. Jei naudojate maltas arba be kofeino pupeles, jos yra mažiau tankūs ir rekomenduojama krauti pagal svorį]



2. PAKROVIMAS – nuimkite pelų surinktuvą ir supilkite žalią pupelės tiesiai į skrudinimo kamerą.

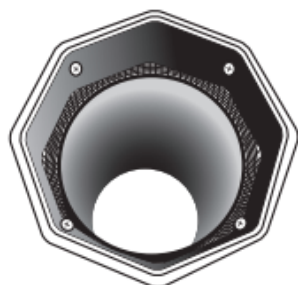


3. SPRAGTELĖJIMAS – uždėkite pelų surinktuvą atgal ir spustelėkite mygtuką „Pradėti“, kad pradėtumėte kepti.

(Išitikinkite, kad pelų surinktuvo dangtis yra savo vietoje, kaip parodyta aukščiau).

## Pelų rinkėjas

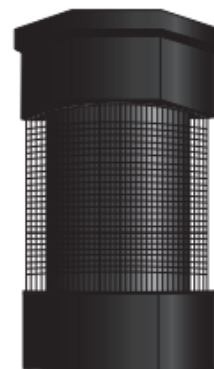
Išitikinkite, kad pelų rinktuvas yra teisinga puse į viršų, dangtis yra savo vietoje, o aliuminio kaminas yra visiškai įstatytas į jį (žr. iliustracijas toliau). Jei šis prietaisas veiks su apverstu pelų rinktuvu, pelai pateks į skrudintas pupeles ir išsilies ant stalo.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

## Dūmai

Kepimo dūmai yra ne stipresni nei daugelio kitų maisto produktų gaminimo dūmai. Tačiau jie turi stiprų kvapą, todėl, jei įmanoma, turėtumėte naudoti ištraukiklį arba gartraukį. Geriausiems rezultatams pasiekti prietaisą pastatykite tiesiai po gartraukiu. Atkreipkite dėmesį, kur yra artimiausias dūmų detektorius, ir būkite pasiruošę, jei jį suaktyvintų dūmai.

## Kepsnys

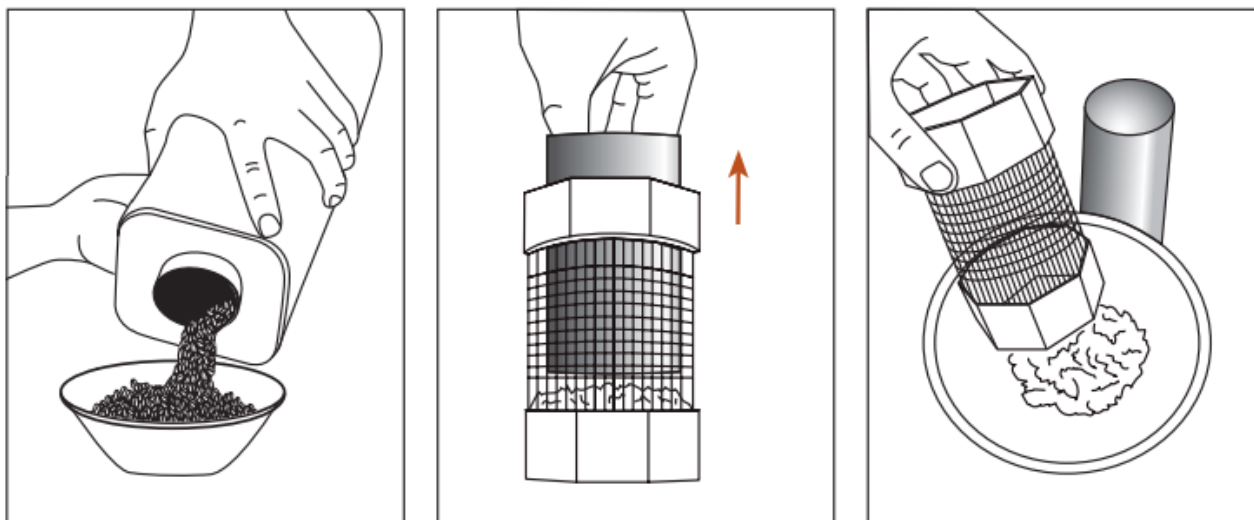
Įprastas kepimas trunka apie 8–12 minučių, tolygiai kaitinant, kol pasieks 220–240 laipsnių. Tada prasidės aušinimas, kuris truks nuo 2 iki 7 minučių, priklausomai nuo kambario temperatūros. Keptuvė automatiškai išsijungs, kai atvės.

## Finalas

Kai skrudintuvas sustoja, nuimkite pelų surinktuvą. Apatinė pelų surinktuvo dalis turėtų būti pakankamai atvėsusi, kad ją būtų galima nedelsiant paimti. Paimkite visą skrudintuvą abiem rankomis. Suberkite iškeptas pupeles į dubenį, stiklainį ar maišelį. Prieš ištuštinant pupeles, jas galite kurį laiką palikti skrudintuve – galite skrudinti naktį, palikti pupeles skrudintuve ir kitą dieną supakuoti į maišus.

## Pelų ištuštinimas

Leiskite aliuminio kaminui kelias minutes visiškai atvėsti. Atvėsus, nuimkite pelų surinktuvo dangtį, išimkite aliuminio kaminą ir išpilkite pelus į kompostą. Galite pastebėti, kad pelų surinktuvą ištuštinsite kelis kartus, bet neleiskite jam prisipildyti daugiau nei iki pusės tinklelio. Ištuštinus, įsitikinkite, kad aliuminio kaminas yra atgal ir visiškai įstatytas į plastikinę dalį.



1. Tuščios kavos pupelės
2. Nuimkite aliuminio kamina
3. Tuščias pelų rinktuvas

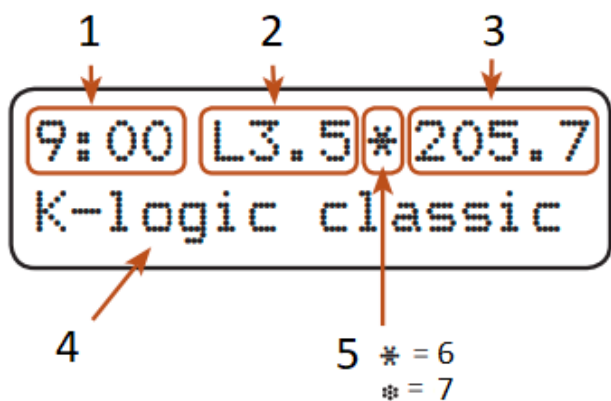
## Lygiai

Prieš pradėdami kepti, sureguliuokite skrudinimo lygį – naudokite šviesesnio/tamsesnio skonio mygtukus.

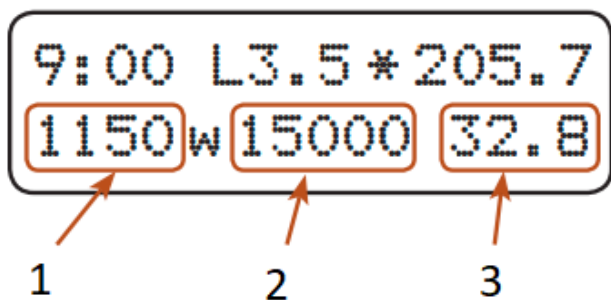
Kaffelagic Nano	JAV kepsnio pavadinimas	Scenoje	Aprašymas
Labai lengvas 0,1–0,9	Naujoji Anglija	Pirmojo plyšio pradžia	Sausas pupelių paviršius,
Šviesa 1,0–1,9	Amerikietis	Pirmasis įtrūkimas jau vyksta	margas ir netolygios spalvos
Vidutinio ryškumo 2,0–2,9	Miestas	Pirmojo plyšio pabaiga	Sausas pupelių paviršius, lygi spalva
Vidutinis 3,0–3,9	Pilnas miestas	Antrojo plyšio pradžia	Maži lašeliai arba silpnas aliejaus blizgesys
Vidutiniškai tamsus 4,0–4,9	Espresas	Antrasis įtrūkimas vyksta	Blizgantis pupelių paviršius
Tamsus 5.0–5.9	italų	Antrojo plyšio pabaiga	Labai blizgus pupelių paviršius

## Ekranas ir valdikliai

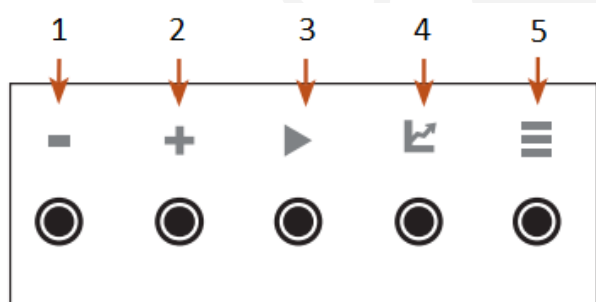
Standartinis ekranas



1. Laikas: min.:sek.
2. Skrudinimo lygis
3. Temperatūra (°C)
4. Profilio pavadinimas
5. Scenoje
6. Kepimas
7. Aušinimas



1. Šildymo galia (vatais)
2. Ventiliatoriaus greitis (aps./min.)
3. Kilimo greitis (°C per minutę)



1. Žiebtuvėlis
2. Tamsesnis
3. Pradėti
4. Profilis
5. Meniu

Norėdami peržiūrėti įvairias ekrano parinktis, kelis kartus paspauskite mygtuką „menu“. Norėdami grįžti į aukščiau parodytą standartinę ekraną, paspauskite mygtuką „profilis“.

Slinkdami per rodymo parinktis, pasirinkite „tiesioginiai duomenys“. Matysite šildytuvo galią, ventiliatoriaus greitį ir kilimo greitį realiuoju laiku, kaip parodyta aukščiau.

## Testavimas

Teisingas būdas patikrinti skrudintuvą – paleisti jį be pupelių. Jis įkais 10–20 sekundžių ir pasieks apie 90 laipsnių. Tada pasirodys pranešimas: „Per greitai kaitinama. Patikrinkite pupeles“. Šiuo metu aparatas nesustoja, bet pradeda aušinimo ciklą ir veikia dar 10–20 sekundžių, kol atvės iki maždaug 40 laipsnių. Šiuo metu jis sustoja. Šio bandymo atlikimas yra geras būdas įsitikinti, kad viskas veikia taip, kaip tikėtasi. Šis bandymas taip pat sugeneruos žurnalo failą, kad būtų galima patikrinti, ar teisingai nustatėte kepimo malkų rinkimą.

## **Kavos poilsis**

Kavos skonis per pirmąją savaitę po skrudinimo keičiasi labai greitai, o sparčiausi pokyčiai vyksta per pirmąsias kelias dienas. Laukimas prieš naudojant kavą vadinamas kavos „puoselėjimu“. Puoselėjimo tikslas – leisti skoniu pagerėti. Kartais skonis pagerėja 2–3 dienas iškart po skrudinimo, nors optimalus puoselėjimo laikas gali būti nuo 0 iki 8 dienų – tai priklauso nuo to, kokį skonį mėgstate, kokias pupeles skrudinate, kaip tamsiai jas skrudinate ir nuo jūsų laikymo bei plikymo metodų. Išbandykite kavą tiesiai iš skrudintuvės, kitą dieną ir taip toliau, kad susidarytumėte vaizdą, kiek puoselėjimo reikia tam konkrečiam skrudinimo būdui. Kaip sako Mattas Pergeris, „barista Hustle“ įkūrėjas: „vartokite, kai skanu“.

## **Valymas**

Nušveiskite palaidus pelus. Kepimo skardos išorę nuvalykite drėgna, neabrazyvine šluoste ir nublizginkite sausa, nepūkuota šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. Jei reikia, ant drėgnos šluostės užtepkite šiek tiek muilo, ploviklio ar kito neabrazyvinio valiklio. Naudojami drėgną šluostę, atjunkite įrenginį nuo elektros tinklo.

Laikui bėgant skrudinimo kameroje kaupsis kavos aliejų. Rekomenduojame nevalyti skrudinimo kameros tol, kol tai nepakenks skrudintos kavos skoniu. Kai reikia išvalyti susikaupusius kavos aliejus, išimkite pelų surinktuvą ir išvalykite vidų tinkamu valikliu sudrėkinta šluoste. Pajudinkite šluostę pirštu arba valgomąja lazdele.

**SVARBU:** Ypač atsargiai reikia liesti jautrų temperatūros zondo galiuką, kuris pusiau įkišamas į kepimo kamerą. Nevalykite zondo galiuko.

Skrudinimo kameroje nenaudokite ploviklio, nes kava gali turėti ploviklio skonio. Tinkami valikliai yra „Puly™ Caff“ ploviklis, „Cafetto™ Espresso Clean“, „Simple Green™“ arba kiti neėsdinantys ir neabrazyviniai valikliai.



1

## Kepimo profiliai

Skrudinimo profilis – tai kreivė, nurodanti skrudintojui tikslią temperatūrą, reikalingą kiekvienu skrudinimo metu. Skrudinimo profilio kreivės forma yra labai svarbi skonio vystymuisi skrudinimo metu.

„Kaffelogic“ skrudinimo profiliuose nenurodoma, kada baigti skrudinimą. Skrudinimo pabaigą lemia skrudinimo lygis: skaičius nuo 0,1 iki 5,9, kurį nustato vartotojas. Viena profilio kreivė gali būti naudojama norint gauti įvairius skrudinimo stilius tiesiog keičiant lygį.

Skrudinimo lygiai aprašyti aukščiau esančiame skyriuje „Lygiai“. Paprastai norėsite reguliuoti lygį pagal konkrečią kavos kilmę, kol pasieksite tiksliai tokius rezultatus, kokių norite. Bandymas ir klaidos yra veiksmingas metodas. Rekomenduojame pradėti nuo 3,0 iki 3,6, kai siekiate vidutinio skrudinimo. Žr. „Kaffelogic Roaster's Companion“, kuriame pateiktos instrukcijos, kaip naudoti kūrimo laiko analizę, kad sumažintumėte bandymų ir klaidų poreikį skrudinant nepažįstamas pupeles.

Nors numatytasis profilis yra universalus, kuris paruoš fantastišką kavą, rezultatus galite dar labiau pagerinti pasirinkdami profilį, specialiai sukurtą atsižvelgiant į pupelių stilių arba pageidaujamą skrudinimo stilių.

Norėdami įkelti naują kepimo profilį:

1. Apsilankykite [kaffelogic.com/community](https://kaffelogic.com/community) ir raskite norimą profilį.
2. Atsisiųskite profilį ir atidarykite jį naudodami „Kaffelogic Profile Management Studio“ (pasiekiamą Kaffelogic pagalbos puslapiuose).
3. Prijunkite USB atmintinę prie kompiuterio ir spustelėkite „Įrašyti į USB atmintinę“.
4. Išimkite atminties kortelę iš kompiuterio ir prijunkite ją prie „Kaffelogic Nano 7“.
5. Spustelėkite „Profilis“. Spauskite „Profilis“, kol ekrane pasirodys norimas profilis.
6. Spustelėkite „Pradėti“, kad įkeltumėte profilį. Profilis bus įkeltas, o lygis taip pat pasikeis į rekomenduojamą to profilio lygį.
7. Dabar galite keisti lygį pagal savo skonį ir pradėti kepti su tuo profilium.
8. Atmintuką galima išimti iš skrudintuvo (tačiau jį verta ten laikyti, jei renkate skrudinimo žurnalų failus).

## Keptos rąstų

Kepimo žurnalas bus išsaugotas, jei kepimo metu prie kepsninės bus prijungta USB atmintinė. Kepimo žurnalai automatiškai išsaugomi aplanke pavadinimu /kaffelogic/roast-logs/. Norėdami peržiūrėti žurnalą, įdėkite USB atmintinę į kompiuterį.

Atidarykite žurnalo failą naudodami „Kaffelogic Profile Management Studio“ (pasiekama Kaffelogic pagalbos puslapiuose). Degustacijos pastabų skiltyje, esančioje *skirtuke* „Apie šį failą“, įrašykite pupelių pavadinimus ir savo *degustacijos pastabas*.

Skrudinimo operatorius nedatuoja žurnalų failų, o suteikia jiems eilės numerius. Tai palengvina failų tvarką, tačiau jei reikia užfiksuoti tikrąją skrudinimo datą, privalote ją įtraukti į degustacijos užrašus.

Galite patikrinti, ar žurnalai generuojami, atlikdami bandomąjį paleidimą (žr. aukščiau esantį skyrių „Testavimas“).

Roaster turėtų sukurti aplanką /kaffelogic/roast-logs/, tačiau jei kas nors nepavyksta, galite patys sukurti aplanką savo kompiuteryje ir tada patikrinti, ar generuojami žurnalai (žr. aukščiau esantį skyrių „Testavimas“). Atminkite, kad „Nano 7“ palaiko tik FAT/FAT32 failų sistemą. „Nano 7“ nepalaiko exFAT failų sistemos.



Kepimo žurnalas bus išsaugotas, jei yra USB atmintinė.  
įjungtas į skrudintuvą kepimo metu.

## Laikmačio režimas

Skrudintuvas turi Timer Mode, kad galėtumėte jį naudoti kaip plikymo laikmatį. Įjunkite skrudintuvą į Timer Mode režimą vienu metu paspausdami *profilio* ir *menu* mygtukus.

Dar kartą paspauskite *profilio* ir *menu* mygtukus, kad grįžtumėte į automatinio kepimo režimą.

Timer Mode mygtuke „Pradėti“ paleidžiamas ir sustabdomas laikmatis, tačiau jis nevaldo šilumos ar ventiliatoriaus. Šviesesni/tamsesni mygtukai naudojami karščiui ir ventiliatoriui valdyti rankiniu būdu, o tai gali būti naudinga kuriant profilius: pavyzdžiui, galite stebėti, kaip pupelės skystėja, įjungę ventiliatorių be jokios šilumos. Galite netgi visą skrudinimą atlikti rankiniu būdu; kol veikia laikmatis ir įjungta šiluma, bus įrašytas žurnalo failas.

## Atstatyti

Kartais atmintis, kurioje saugomi profilio duomenys, gali būti sugadinta, pavyzdžiui, tai gali sukelti elektros energijos tiekimo sutrikimas kepimo metu. Dėl to ekrane gali atsirasti neįprastų simbolių, o kepsninė gali nereaguoti. Norėdami atkurti kepsninės gamyklinius nustatymus, įjungdami kepsninę palaikykite nuspaudę mygtuką „ Pradėti“ . Jei tai padarysite, turėsite įkelti profilį ir iš naujo nustatyti pasirinktą lygį.

## Atnaujinimai

Atnaujinimus galima atsisiųsti iš Kaffelogic pagalbos puslapių. Išsaugokite atnaujinimo failą aplanke /kaffelogic/firmware/ USB atmintinėje. Tada įdėkite USB atmintinę į roasterį ir iš naujo nustatykite jį (t. y. laikykite nuspaudę mygtuką „ Pradėti “, kol įjungiate roasterį). Programinės įrangos atnaujinimas bus įdiegtas automatiškai, o lygis ir profilis grįš į numatytasias reikšmes. Turėsite įkelti profilį ir iš naujo nustatyti pasirinktą lygį.



### NETIKĖTINOS AVARIJOS ATVEJU:

Kepimą galite sustabdyti anksčiau, du kartus paspausdami mygtuką „ Pradėti“ , kol jis kepa.

Ankstyvas kepimo sustabdymas iš karto perjungia prietaisą į aušinimo režimą.

(Išjungus aparatą, kepimas taip pat sustos – jis automatiškai pereis į aušinimo režimą

išsijungs, jei iš karto vėl jį įjungsite.)

## Daugiau informacijos apie keptuvę

1. Prieš dėdami žalias pupeles, patikrinkite, ar skrudinimo kamera tuščia. Apverskite skrudinimo indą aukštyn kojomis ir švelniai pakratykite, kad išimtumėte išstrigusias pupeles. Jei jums reikia pasiekti skrudinimo kameros vidų, kad išimtumėte pupeles, būkite atsargūs ir nelieskite termoelemento zondo, nes jis yra trapus.
2. Jei į kepimo kamerą patenka pelų, svarbu juos nedelsiant pašalinti, kol jie nepateko į prietaiso vidų, kur gali kilti gaisro pavojus. Jei kameroje yra tik keli pelų gabalėliai, švelniai pūskite į kamerą, kad juos pašalintumėte. Arba įjunkite keptuvę į laikmačio režimą: kartu paspauskite profilio ir meniu mygtukus. Tada įjunkite ventiliatorių naudodami mygtuką +. Dar kartą paspauskite profilio ir meniu mygtukus, kad sustabdytumėte ventiliatorių ir grįžtumėte į automatinį režimą.
3. Jei ant kepimo stalo išbarstėte pelų, prieš naudodami skrudintuvą turėtumėte juos nuvalyti. Taip išvengsite pelų įtraukimo į oro įsiurbimo angas skrudintuvo apačioje.
4. Jei į kepimo kamerą pateko granuliuotos arba miltelių pavidalo medžiagos, pavyzdžiui, ryžių ar miltų, prieš bandydami vėl jį naudoti, kreipkitės į techninės priežiūros specialistą, kad jis jį išvalytų. Taip yra todėl, kad tokios medžiagos gali patekti tarp briaunų ir patekti ant kaitinimo elemento ar ventiliatoriaus variklio prietaiso viduje.
5. Temperatūros zondas yra neekranuotas. Tai užtikrina tikslų profilio sekimą, tačiau zondo galiukas tampa pažeidžiamas. Antgalis atlaikys daug šimtų skrudinimo ciklų, jei į kamerą ir iš jos pilsite pupeles, tačiau jei įkišite ranką į kamerą, kad išvalytumėte ar išimtumėte prilipusias pupeles, turite būti atsargūs ir neliesiti zondo galiuko. Jei jį pažeisite, skrudinimo aparatas neveiks. Zondas laikomas susidėvinčia dalimi, ir jo pažeidimams garantija netaikoma. Jį gali pakeisti techninės priežiūros specialistas.
6. Kepimo indas skirtas naudoti su tipinėmis Naujojoje Zelandijoje ir Australijoje esančiomis maitinimo įtampomis nuo 230 iki 240 voltų. Nors jį saugu jungti prie žemesnės maitinimo įtampos, tokios, kokia įprasta Europoje (nuo 210 iki 220 V), esant žemesnei nei 220 voltų įtampai, nepakanka energijos, kad visada būtų užtikrintas tobulas kepimas. Kepimo indas išpės, jei įtampa yra ribinė. Tai kartais nutinka gyvenamuosiuose rajonuose, kur esate nutolę nuo artimiausio maitinimo transformatoriaus, ir kartais komerciniuose pastatuose su ilgomis maitinimo linijomis iš pagrindinės plokštės. Daugeliu atvejų kepimą tęsti galima, tačiau turėtumėte įrašyti kepimo žurnalą, kad pamatytumėte, ar kepimo indui sunku pasiekti kepimo profilyje nurodytą temperatūrą.
7. Patartina kepsninę jungti tiesiai į maitinimo šaltinį, nenaudojant ilgintuvo. Ilgintuve įtampa gali nukristi ir po to, kai kepsninė patikrina įtampą. Jei naudojate ilgintuvą, ypač ilgą, turėtumėte užsirašyti kepimo žurnalą, kad pamatytumėte, ar kepsninei sunku pasiekti kepimo profilyje nurodytą temperatūrą.
8. Jei skrudinimo metu kavos pupelės nutraukiamos, tarkime, netyčia išjungus elektros jungiklį, elektros tiekimui vėl įsijungus, kavos pupelės pradeda vėsti. Paprastai tai reiškia, kad pupelės sugenda, nebent skrudinimą nutraukiate, kai temperatūra nukrenta žemiau 27,5 laipsnių arba kai skrudinimas jau beveik baigiasi.

## **Garantija ir produkto naudojimo būdas**

Produktams suteikiamas standartinis įstatymų nustatytas garantinis laikotarpis. Ši garantija yra neperleidžiama, o piniginė kompensacija grynaisiais pinigais negalima. Garantija netaikoma produktams, kurie buvo naudojami ne taip, kaip nurodyta šioje naudojimo instrukcijoje.

Garantija taip pat netaikoma:

- Pažeidimams, atsiradusiems dėl netinkamo naudojimo, priežiūros aplaidumo ar bet kokio kito naudojimo tikslais, kurie nenurodyti šiame vadove.
- Išorinės išvaizdos pažeidimams, pažeidimams dėl korozijos ar laipsniško nusidėvėjimo.

Bet kokios pašalinių asmenų atliekamos intervencijos ar remontas panaikina produkto garantiją.

**Pardavėjas ir importuotojas:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

