

**KAFFE  
LOGIC**

# **Kaffeologic Nano 7**

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za dołączenie do rewolucji Kaffelogic. Baw się dobrze i delektuj się fantastyczną kawą.

To urządzenie nadaje się do użytku Professional i jest również przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań (takich jak kuchnie pracownicze w miejscach pracy, gospodarstwa rolne oraz do użytku klientów w branży hotelarskiej), pod warunkiem, że (i) użytkownik może kontrolować przepływ dymu, aby nie aktywować alarmów czujników dymu, lub (ii) użytkownik może bezpiecznie tymczasowo wyłączyć alarmy czujników dymu w pobliżu urządzenia, zgodnie z instrukcjami producenta czujnika dymu lub właściciela budynku. To urządzenie nie nadaje się do użytku w budynku w zasięgu czujników dymu podłączonych bezpośrednio do systemu tryskaczowego lub straży pożarnej.

## **Bezpieczeństwo**

To urządzenie jest zgodne z normą AS/NZS 60335.2.9.

To urządzenie elektryczne zawierające zaawansowaną elektronikę. Podobnie jak inne urządzenia kuchenne, takie jak toster, w razie awarii może dojść do pożaru.

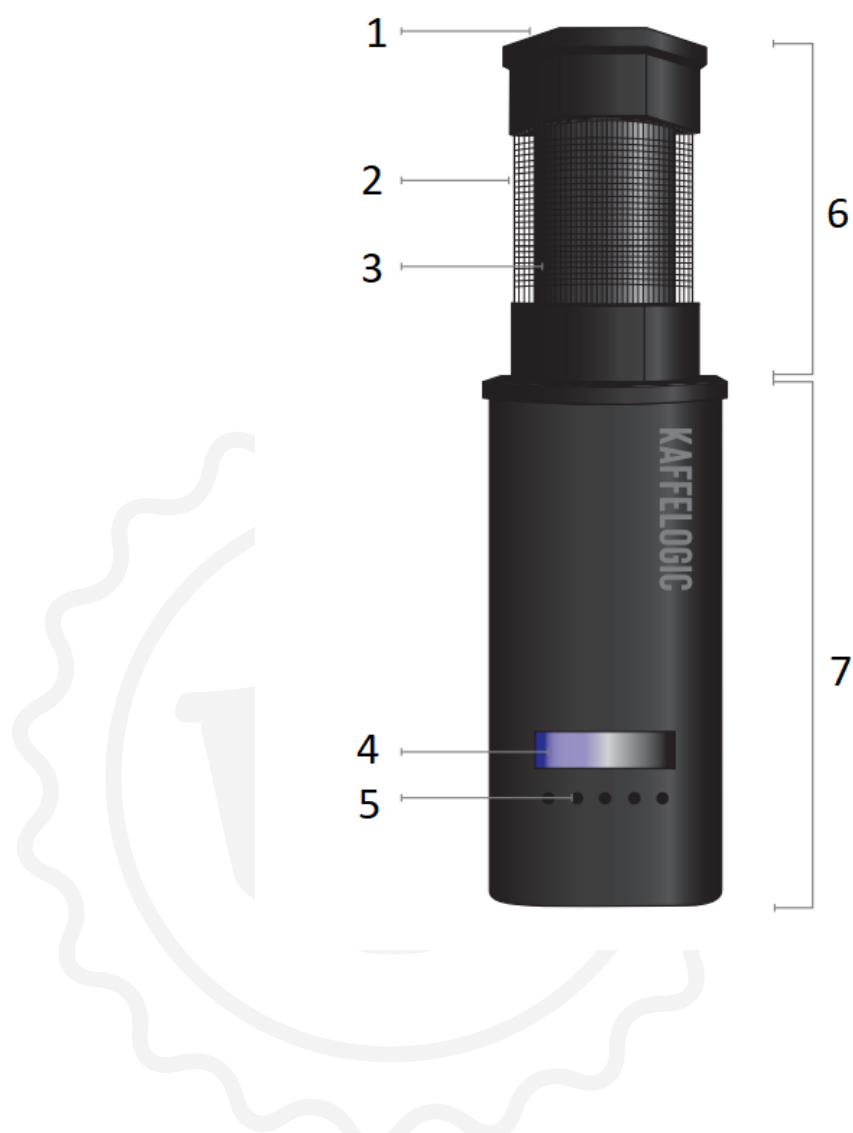


1. Przed użyciem należy przeczytać wszystkie instrukcje bezpieczeństwa.
2. Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
3. Używać w pozycji pionowej na stabilnej, równej powierzchni.
4. Nie przeciążaj.
5. Używaj wyłącznie do palenia zielonych ziaren kawy. Choć zawiera wiele zabezpieczeń, inne substancje – takie jak popcorn czy orzechy – mogą zakłócić kontrolę bezpieczeństwa i spowodować pożar lub uszkodzenie urządzenia.
6. Stosować wyłącznie przy odpowiedniej wentylacji, najlepiej w pobliżu okapu kuchennego.
7. Zachowaj odległość co najmniej 100 mm od ścian i 150 mm od zasłon, mierząc poziomo.
8. Upewnij się, że nic nie blokuje wlotu powietrza (pod podstawą) ani wylotu (u góry) podczas użytkowania urządzenia. Spowolnienie przepływu powietrza spowoduje szybsze nagrzewanie. Jeśli systemy bezpieczeństwa wyłączą urządzenie w trakcie palenia, kawa zniknie, a całkowite zablokowanie dopływu powietrza może uszkodzić urządzenie lub spowodować pożar.
9. Upewnij się, że kolektor plew jest prawidłowo zamontowany. Zapoznaj się z ilustracjami w sekcji „kolektor plew” poniżej.
10. Utrzymuj obszar wokół urządzenia wolny od rozsypanych plew i innych luźnych materiałów, które mogłyby zostać wessane do wnętrza prażalnika podczas pracy.
11. Urządzenie jest w pełni automatyczne, ale należy pozostać w pobliżu podczas korzystania z niego. Zmyj naczynia, umyj zęby, ale nie idź do kina.
12. Urządzenia tego nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
13. Może uruchomić alarm dymowy podczas normalnej pracy. Należy przestrzegać instrukcji producenta alarmu dymowego, jeśli zachodzi potrzeba tymczasowego wyłączenia alarmu podczas pracy palarni kawy. Nie należy używać tego urządzenia w budynkach komercyjnych, gdzie czujniki dymu mogą spowodować ewakuację budynku lub wezwanie straży pożarnej.
14. Podczas prażenia pojemnik na plewy staje się zbyt gorący, aby go dotknąć. Oczekaj kilka minut po zakończeniu cyklu prażenia, zanim wyjmiesz pojemnik na plewy.
15. Nie zanurzać w cieczy. W razie potrzeby przetrzeć wilgotną ściereczką. Woda może uszkodzić elektronikę. Więcej informacji na temat czyszczenia znajduje się w sekcji poświęconej czyszczeniu poniżej.
16. Jeśli płyn przedostanie się do komory pieczenia lub innej części urządzenia, odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw je na 24 godziny w ciepłym miejscu, aby wewnątrz całkowicie wyschło, zanim spróbujesz ponownie go użyć.
17. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę musi zlecić wykwalifikowanemu technikowi.
18. Nie otwieraj obudowy, jeśli urządzenie nie jest odłączone od zasilania. W urządzeniu znajdują się przewody pod napięciem, co stwarza ryzyko porażenia prądem.
19. Jeśli na wyświetlaczu ciągle pojawiają się komunikaty o błędach, skontaktuj się z producentem.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że będą one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem. Najnowszą wersję niniejszej instrukcji można znaleźć online na stronie [kaffelologic.com](http://kaffelologic.com).

## Części palacza

1. Pokrywa
2. Oczko
3. Komin
4. Wyświetlacz
5. Sterownica
6. Zbieracz plew
7. Opierać



## Pierwsze użycie

1. Usunąć całe opakowanie, łącznie z opakowaniem wewnętrznym wokół komina wewnątrz kolektora plew.
2. Przeczytać poniższą sekcję „Podstawy” i zapoznać się z sekcją „Bezpieczeństwo” powyżej.
3. Na początku komin będzie osadzony dość luźno w kolektorze plew, ale w trakcie pierwszych kilku prążeń połączenie stanie się mocniejsze.

## Podstawy



1. NABIJANIE – użyj płaskiej miarki zielonej fasolki. [Użyj załączonej miarki.]

W przeciwnym razie zmierz 120–160 ml lub 90–120 g.

Nie przeciążaj. Jeśli używasz kawy monsunowej lub bezkofeinowej, są mniej gęste i zaleca się ładowanie według wagi]



2. ZAŁADUJ – zdejmij zbieracz plew i wsyp zielony ziarna prosto do komory palenia.



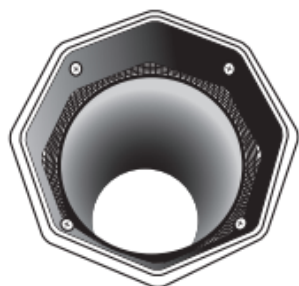
3. KLIKNIJ – załóż z powrotem zbieracz plew i

Kliknij przycisk *Start* , aby rozpocząć prażenie.

(Upewnij się, że pokrywa kolektora plew jest na swoim miejscu, jak pokazano powyżej)

**Zbieracz plew**

Upewnij się, że pojemnik na plewy jest prawidłowo umieszczony, pokrywa jest na swoim miejscu, a aluminiowy komin jest całkowicie osadzony w środku (patrz ilustracje poniżej). Używanie urządzenia z pojemnikiem na plewy do góry nogami spowoduje przedostanie się plew do palonych ziaren i ich rozsypanie na blacie.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

## Dym

Dym z pieczenia nie jest intensywniejszy niż z gotowania wielu innych potraw. Ma jednak silny zapach i w miarę możliwości należy używać wyciągu lub okapu kuchennego. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy umieścić urządzenie bezpośrednio pod okapem kuchennym. Należy zwrócić uwagę na lokalizację najbliższego czujnika dymu i być przygotowanym na jego aktywację przez dym.

## Pieczeń

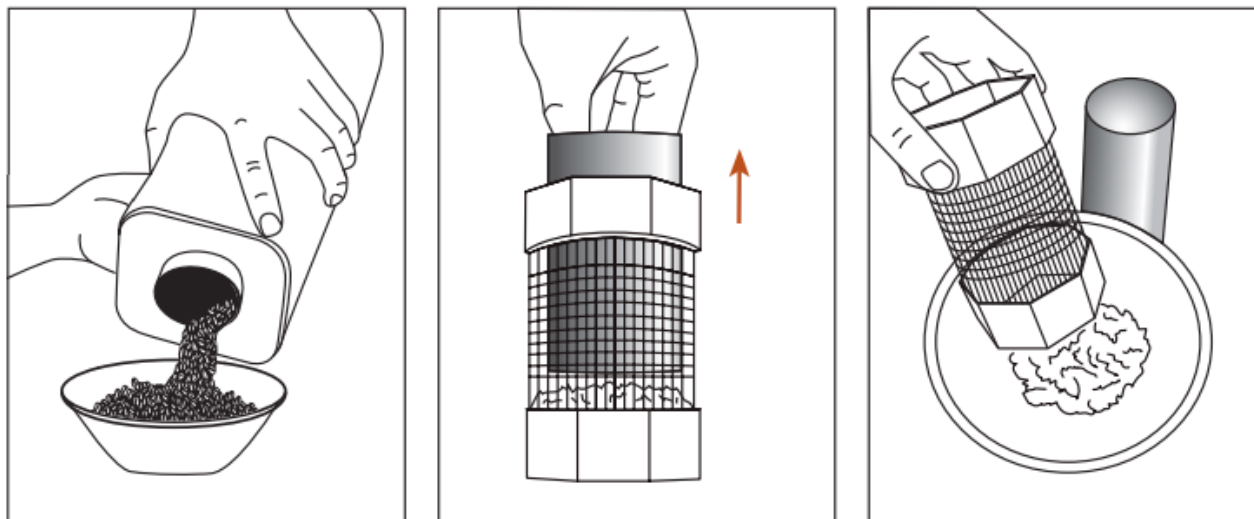
Standardowe palenie trwa około 8 do 12 minut, stopniowo zwiększając temperaturę, aż osiągnie ona od 220 do 240 stopni. Następnie rozpocznie się proces schładzania, który potrwa od 2 do 7 minut, w zależności od temperatury w pomieszczeniu. Po zakończeniu schładzania urządzenie automatycznie się zatrzyma.

## Finał

Po zatrzymaniu prażalnika zdejmij pojemnik na plewy. Dolna część pojemnika powinna być na tyle chłodna, aby można było ją od razu dotknąć. Podnieś cały prażalnik obiema rękami. Przesyp palone ziarna do miski, słoika lub torebki. Możesz zostawić ziarna w prażalniku na jakiś czas przed opróżnieniem – możesz prażyć wieczorem, zostawić je w prażalniku i następnego dnia zapakować do torebki.

## Opróżnianie plew

Odczekaj kilka minut, aż aluminiowy komin całkowicie ostygnie. Po ostygnięciu zdejmij pokrywę z pojemnika na plewy, wyjmij aluminiowy komin i wysyp plewy do kompostu. Może się okazać, że uda Ci się wykonać kilka prażeń, zanim będziesz musiał opróżnić pojemnik na plewy, ale nie pozwól, aby wypełnił się on powyżej połowy oczek. Po opróżnieniu upewnij się, że aluminiowy komin został założony z powrotem i dokładnie osadzony w plastikowej części.



1. Puste ziarna kawy
2. Zdejmij aluminiowy komin
3. Pusty zbieracz plew

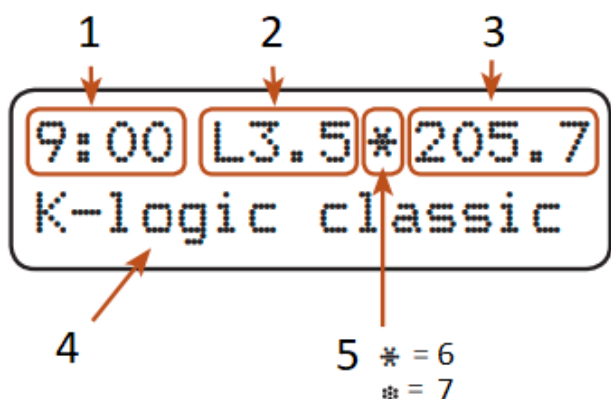
## Poziomy

Przed rozpoczęciem palenia należy ustawić odpowiedni poziom palenia – za pomocą przycisków jaśniej/ciemniej.

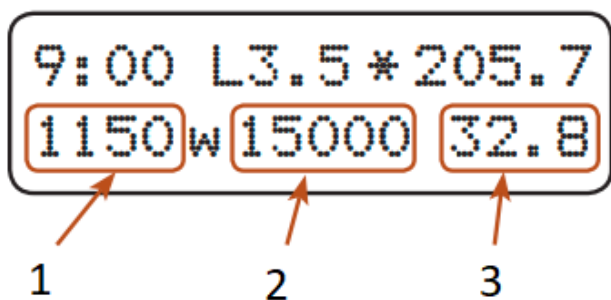
Kaffelagic Nano	Nazwa palenia w USA	Scena	Opis
Bardzo lekki 0,1 - 0,9	Nowa Anglia	Początek pierwszego pęknięcia	Sucha powierzchnia fasoli,
Światło 1,0 - 1,9	amerykański	Pierwsze pęknięcie już w toku	pstrokaty i nierówny w kolorze
Średnio-lekkie 2.0 - 2.9	Miasto	Koniec pierwszego pęknięcia	Sucha powierzchnia fasoli, równomierny kolor
Średni 3,0 - 3,9	Pełne miasto	Początek drugiego pęknięcia	Drobne kropelki lub delikatny połysk oleju
Średnio-ciemny 4.0 - 4.9	Espresso	Drugie pęknięcie jest w toku	Błyszcząca powierzchnia fasoli
Ciemny 5.0 - 5.9	włoski	Koniec drugiego pęknięcia	Bardzo błyszcząca powierzchnia fasoli

## Wyświetlacz i sterowanie

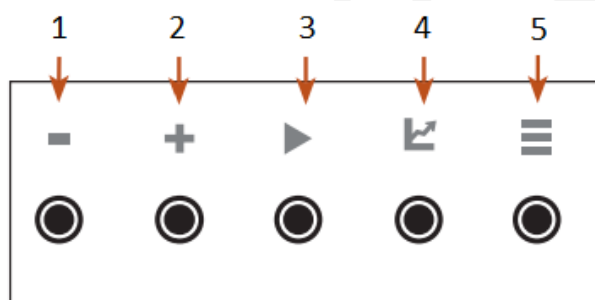
### Standardowy wyświetlacz



1. Czas: min:s
2. Poziom palenia
3. Temperatura (°C)
4. Nazwa profilu
5. Scena
6. Prażenie
7. Chłodzenie



1. Moc grzewcza (waty)
2. Prędkość wentylatora (obr./min)
3. Szybkość wzrostu (°C na minutę)



1. Zapalniczka
2. Ciemniejszy
3. Start
4. Profil
5. Menu

Naciskaj przycisk „menu” kilkakrotnie, aby przewijać różne opcje wyświetlania. Naciśnij przycisk „profil”, aby powrócić do standardowego widoku pokazanego powyżej.

Przewijając opcje wyświetlania, wybierz „dane na żywo”. Zobaczysz dane dotyczące mocy nagrzewnicy, prędkości wentylatora i tempa narastania temperatury wyświetlane w czasie rzeczywistym, jak pokazano powyżej.

## Testowanie

Prawidłowym sposobem na przetestowanie palarni jest uruchomienie jej bez ziaren. Nagrzewa się ona przez 10 do 20 sekund, osiągając temperaturę około 90 stopni. Następnie pojawia się komunikat: „Nagrzewanie zbyt szybkie. Proszę sprawdzić ziarna”. W tym momencie urządzenie nie zatrzymuje się, ale rozpoczyna cykl chłodzenia i działa przez kolejne 10 do 20 sekund, aż do osiągnięcia temperatury około 40 stopni. W tym momencie urządzenie się zatrzymuje. Przeprowadzenie tego testu to dobry sposób na upewnienie się, że wszystko działa zgodnie z oczekiwaniami. Test wygeneruje również plik dziennika, który można wykorzystać do sprawdzenia, czy ustawienia dotyczące zbierania danych z palenia są prawidłowe.

## Odstawienie kawy

Kawa zmienia smak bardzo szybko w ciągu pierwszego tygodnia po paleniu, a najszybsze zmiany zachodzą w ciągu pierwszych kilku dni. Oczekanie przed użyciem kawy nazywa się „odpoczynkiem” kawy. Celem odpoczynku jest umożliwienie poprawy smaku. Czasami smak poprawia się przez 2 do 3 dni bezpośrednio po paleniu, chociaż optymalny czas odpoczynku może wynosić od zera do 8 dni — zależy to od preferowanego smaku, rodzaju palonych ziaren, ich intensywności oraz metod przechowywania i parzenia. Spróbuj kawy prosto z palacza, a następnie ponownie następnego dnia i tak dalej, aby zorientować się, ile odpoczynku jest potrzebne dla danego stylu palenia. Jak mówi Matt Perger, założyciel barista Hustle: „używaj jej, gdy smakuje dobrze”.

## Czyszczenie

Usuń wszelkie luźne plewy. Przetrzyj zewnętrzną część brytfanny wilgotną, nieścierną ściereczką i wypoleruj suchą, niestrzępiącą się ściereczką lub ręcznikiem papierowym. W razie potrzeby na wilgotną ściereczkę nałóż odrobinę mydła, detergentu lub innego nieściernego środka czyszczącego. Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy używasz wilgotnej ściereczki.

Z czasem w komorze palenia będą gromadzić się olejki kawowe. Zalecamy nie czyścić komory palenia, dopóki nie wpłynie to zauważalnie na smak palonej kawy. Aby usunąć nagromadzone olejki kawowe, należy zdemontować pojemnik na plewy i przetrzeć wnętrze ściereczką zwilżoną odpowiednim środkiem czyszczącym. Przesuwaj ściereczkę palcem lub pałeczką.

**WAŻNE:** Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotknąć delikatnej końcówki sondy temperatury, która wbija się w komorę pieczenia do połowy. Nie czyścić końcówki sondy.

Nie używaj detergentu wewnątrz komory palenia, ponieważ w przeciwnym razie kawa będzie miała aromat detergentu. Odpowiednimi środkami czyszczącymi są detergent Puly™ Caff, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ lub inne niezrące i nieścierne środki czyszczące.



1

## Profile palenia

Profil palenia to krzywa, która wskazuje palaczowi dokładną temperaturę potrzebną w danym momencie palenia. Kształt krzywej profilu palenia ma kluczowe znaczenie dla rozwoju smaku podczas palenia.

Profile palenia Kaffelogic nie określają momentu zakończenia palenia. Koniec palenia jest kontrolowany przez poziom palenia: liczbę od 0,1 do 5,9 ustawianą przez użytkownika. Pojedyncza krzywa profilu pozwala uzyskać szereg stylów palenia poprzez prostą zmianę poziomu.

Poziomy palenia opisano w sekcji „Poziomy” powyżej. Zazwyczaj warto dostosować poziom do konkretnego pochodzenia kawy, aż do uzyskania pożądanych rezultatów. Metoda prób i błędów to skuteczna metoda. Zalecamy rozpoczęcie od poziomu 3,0–3,6, dążąc do średniego palenia. Instrukcje dotyczące analizy czasu rozwoju, aby ograniczyć konieczność stosowania metody prób i błędów podczas palenia nieznanymi ziaren, można znaleźć w podręczniku „*The Kaffelogic Roaster's Companion*”.

Mimo że domyślny profil to „człowiek wszechstronny” pozwalający na przygotowanie fantastycznej kawy, możesz jeszcze bardziej udoskonalić rezultaty, wybierając profil opracowany specjalnie pod kątem rodzaju ziaren lub pożądanego stylu palenia.

Aby załadować nowy profil palenia:

1. Odwiedź [kaffelogic.com/community](https://kaffelogic.com/community), aby znaleźć profil, który Cię interesuje.
2. Pobierz profil i otwórz go za pomocą *Kaffelogic Profile Management Studio* (dostępnego na stronach pomocy technicznej Kaffelogic).
3. Podłącz pamięć USB do komputera i kliknij opcję Zapisz na USB.
4. Wyjmij pamięć USB z komputera i podłącz ją do Kaffelogic Nano 7.
5. Kliknij *Profil*. Klikaj *Profil*, aż na ekranie pojawi się interesujący Cię profil.
6. Kliknij *Start*, aby załadować profil. Profil zostanie załadowany, a poziom zostanie zmieniony na zalecany dla tego profilu.
7. Teraz możesz dostosować poziom do swoich upodobań i rozpocząć palenie kawy według tego profilu.
8. Pamięć można wyjąć z palarki (lecz warto ją tam zostawić, jeśli zbierasz pliki dziennika palenia kawy).

## Pieczone polana

Rejestr palenia zostanie zapisany, jeśli podczas palenia do palarki podłączona jest karta pamięci. Rejestry palenia są automatycznie zapisywane w folderze o nazwie /kaffelogic/roast-logs/. Aby wyświetlić rejestr, włóż kartę pamięci do komputera.

Otwórz plik dziennika za pomocą *Kaffelogic Profile Management Studio* (dostępnego na stronach pomocy technicznej Kaffelogic). Wpisz nazwy ziaren i swoje *notatki degustacyjne* w sekcji „Notatki degustacyjne” na karcie „Informacje o tym pliku”.

Palacz nie datuje plików dziennika, lecz nadaje im kolejne numery. Ułatwia to utrzymanie porządku w plikach, ale jeśli chcesz zapisać dokładną datę palenia, musisz ją uwzględnić w notatkach degustacyjnych.

Można sprawdzić, czy logi są generowane, uruchamiając test wypalania (patrz sekcja „Testowanie” powyżej).

Palarnia powinna utworzyć folder /kaffelogic/roast-logs/. Jeśli jednak coś pójdzie nie tak, możesz samodzielnie utworzyć folder na swoim komputerze i sprawdzić, czy logi są generowane (patrz sekcja „Testowanie” powyżej). Należy pamiętać, że Nano 7 obsługuje tylko system plików FAT/FAT32. Nano 7 nie obsługuje systemu plików exFAT.



Jeśli masz kartę pamięci, zapiszesz dziennik pieczenia podłączony do palarni podczas palenia.

## Tryb timera

Palnik ma przycisk Timer Mode, dzięki czemu można go używać jako timera parzenia. Aby włączyć palacz w trybie Timer Mode, naciśnij jednocześnie przyciski *Profil* i *Menu*.

Aby powrócić do trybu automatycznego palenia, naciśnij ponownie jednocześnie przyciski *Profile* i *Menu*.

W Timer Mode przycisk *Start* uruchamia i zatrzymuje timer, ale nie steruje grzaniem ani wentylatorem. Przyciski jaśniej/ciemniej służą do ręcznego sterowania grzaniem i wentylatorem, co może być przydatne podczas tworzenia profili: na przykład można obserwować, jak ziarna się upłynniają, uruchamiając wentylator bez grzania. Można nawet ręcznie przeprowadzić cały proces palenia; dopóki timer i grzanie są włączone, plik dziennika zostanie zapisany.

## Nastawić

Czasami pamięć, w której przechowywane są dane profilu, może ulec uszkodzeniu, na przykład w wyniku awarii zasilania podczas palenia kawy. Może to spowodować pojawienie się nietypowych znaków na wyświetlaczu, a palarnia może przestać reagować. Aby zresetować palarnię i przywrócić ustawienia fabryczne, przytrzymaj przycisk *Start* podczas włączania urządzenia. W takim przypadku konieczne będzie wczytanie profilu i ponowne ustawienie wybranego poziomu.

## Aktualizacje

Aktualizacje można pobrać ze stron pomocy technicznej Kaffelogic. Zapisz plik aktualizacji w folderze /kaffelogic/firmware/ na pendrive. Następnie włóż pendrive do palnika i zresetuj go (tj. przytrzymaj przycisk *Start* podczas włączania palnika). Aktualizacja oprogramowania układowego zainstaluje się automatycznie, a poziom i profil powrócą do wartości domyślnych. Konieczne będzie wczytanie profilu i ponowne ustawienie wybranego poziomu.



### W MAŁO PRAWDOPODOBNYM WYPADKU WYPADKU AWARYJNEGO:

Można wcześniej zatrzymać palenie, naciskając dwukrotnie przycisk *Start* podczas palenia.

Zatrzymanie palenia przed czasem powoduje natychmiastowe schłodzenie maszyny.

(Wyłączenie urządzenia spowoduje również zatrzymanie pieczenia – urządzenie automatycznie przejdzie do trybu czuwania.)

(wyłączy się, jeśli od razu włączysz go ponownie.)

## Więcej informacji o palarni

1. Przed dodaniem zielonej fasolki sprawdź, czy komora palenia jest pusta. Trzymaj prądnik do góry dnem i delikatnie potrząśnij, aby usunąć ziarna, które się w nim utknęły. Jeśli musisz sięgnąć do komory palenia, aby wyjąć ziarno, uważaj, aby nie dotknąć termopary, ponieważ jest delikatna.
2. Jeśli plewy wpadną do komory pieczenia, należy je natychmiast usunąć, zanim przedostaną się do wnętrza urządzenia, gdzie mogą spowodować pożar. Jeśli w komorze pieczenia znajduje się tylko kilka kawałków plew, należy delikatnie dmuchnąć do komory, aby je usunąć. Alternatywnie, przełącz piekarnik w tryb timera: naciśnij jednocześnie przyciski „Profile” i „Menu”. Następnie włącz wentylator przyciskiem „+”. Naciśnij ponownie przyciski „Profile” i „Menu”, aby zatrzymać wentylator i powrócić do trybu automatycznego.
3. Jeśli rozsypiesz plewy na blacie, powinieneś je wyczyścić przed uruchomieniem prądnika. Zapobiega to przedostawaniu się plew do otworów wlotowych powietrza w podstawie prądnika.
4. Jeśli do komory pieczenia dostanie się substancja granulowana lub sproszkowana, taka jak ryż lub mąka, należy zlecić serwisantowi rozebranie i wyczyszczenie urządzenia przed ponownym użyciem. Substancje te mogą przedostać się między żeberka i uszkodzić element grzejny lub silnik wentylatora wewnątrz urządzenia.
5. Sonda temperatury jest nieosłonięta. Zapewnia to precyzyjne śledzenie profilu, ale wiąże się z ryzykiem uszkodzenia końcówki sondy. Końcówka przetrwa setki cykli palenia, jeśli ziarna będą wsypywane i wyjmowane z komory, ale jeśli sięgniesz do komory, aby wyczyścić lub usunąć przyklejone ziarna, należy uważać, aby nie dotknąć końcówki sondy. Uszkodzenie końcówki sondy uniemożliwi działanie urządzenia. Sonda jest uważana za część podlegającą zużyciu i jej uszkodzenie nie jest objęte gwarancją. Jej wymianę może przeprowadzić serwisant.
6. Palnik jest przeznaczony do użytku z typowymi napięciami zasilania w Nowej Zelandii i Australii, wynoszącymi od 230 do 240 V. Chociaż podłączenie go do niższego napięcia, typowego dla Europy (210–220 V), jest bezpieczne, moc dostępna poniżej 220 V jest niewystarczająca, aby zagwarantować idealne wypalenie kawy. Palnik wyświetli ostrzeżenie, jeśli napięcie jest na granicy normy. Zdarza się to sporadycznie na obszarach mieszkalnych, gdzie najbliższy transformator zasilający znajduje się w pewnej odległości, a czasami w budynkach komercyjnych z długimi liniami zasilającymi od płyty głównej. W większości przypadków można kontynuować palenie, ale warto zapisywać dziennik palenia, aby sprawdzić, czy palacz ma problemy z osiągnięciem temperatury wymaganej przez profil palenia.
7. Zaleca się podłączenie palarki bezpośrednio do zasilania, bez użycia przedłużacza. Napięcie w przedłużaczu może spaść po przeprowadzeniu kontroli napięcia w palarni. Jeśli używasz przedłużacza, zwłaszcza długiego, powinieneś zapisywać dziennik palenia, aby sprawdzić, czy palarka ma problemy z osiągnięciem temperatury wymaganej przez profil palenia.
8. Jeśli praca palacza kawy zostanie przerwana w trakcie palenia – na przykład przypadkowo wyłączysz wyłącznik w ścianie – po przywróceniu zasilania urządzenie zacznie się schładzać. Zwykle oznacza to, że ziarna kawy się zepsują, chyba że przerwałeś palenie, gdy temperatura spadła poniżej około 27 stopni Celsjusza lub palenie i tak było prawie zakończone.

## **Gwarancja i sposób użytkowania produktu**

Produkty są objęte standardowym, ustawowym okresem gwarancji. Gwarancja ta jest niezbywalna i nie podlega rekompensacie finansowej w gotówce. Gwarancja nie obejmuje produktów, które były używane w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją obsługi.

Gwarancja nie obejmuje również:

- Uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, zaniedbania pielęgnacji lub jakiegokolwiek innego zastosowania do celów niewymienionych w niniejszej instrukcji.
- Uszkodzeń wyglądu zewnętrznego, uszkodzeń spowodowanych korozją lub stopniowym zużyciem.

Jakiegokolwiek ingerencje lub naprawy dokonywane przez osoby nieuprawnione skutkują utratą gwarancji na produkt.

**Sprzedawca i importer:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

