

**KAFFE
LOGIC**

Kaffelogic Nano 7

Käyttöohjeet

Kiitos, että liityit Kaffelagic-vallankumoukseen. Pidä hauskaa ja nauti fantastisesta kahvista.

Tämä laite soveltuu Professional käyttöön ja on tarkoitettu myös kotitalouskäyttöön ja vastaaviin tarkoituksiin (kuten työpaikkojen henkilökunnan keittiöissä, maalaistaloissa ja asiakaskäytössä majoitus- ja ravitsemusalalla) edellyttäen, että joko (i) käyttäjä voi hallita savun virtausta niin, että savuilmaisimien hälytykset eivät aktivoidu, tai (ii) käyttäjä voi turvallisesti ja tilapäisesti poistaa käytöstä laitteen läheisyydessä olevat savuilmaisinten hälytykset savuilmaisimen valmistajan tai rakennuksen omistajan ohjeiden mukaisesti. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi rakennuksessa, jossa on sprinklerijärjestelmään tai palokuntaan suoraan kytkettyjä savuilmaisimia.

Turvallisuus

Tämä laite on AS/NZS 60335.2.9 -standardin mukainen.

Tämä on sähkölaite, joka sisältää hienostunutta elektroniikkaa. Kuten muidenkin ruoanlaittolaitteiden, kuten leivänpaahtimen, kohdalla, se voi sytyttää tulipalon, jos jokin menee pieleen.

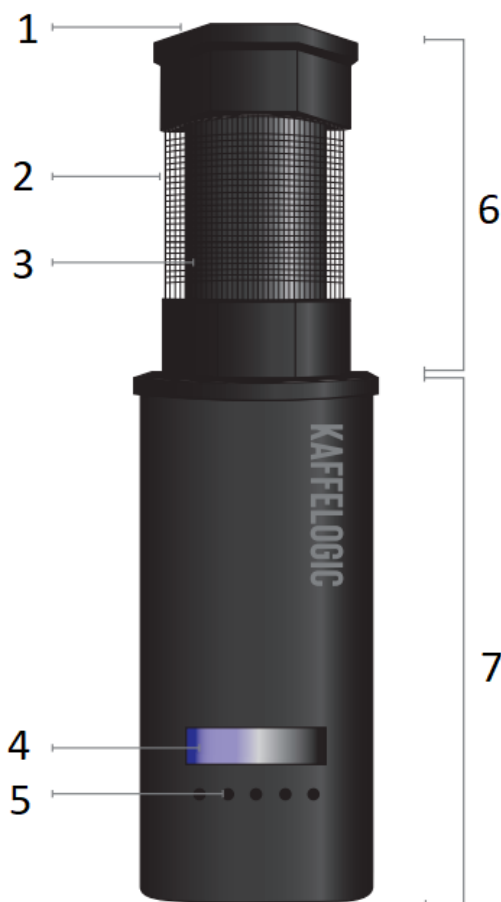


1. Lue kaikki turvallisuusohjeet ennen käyttöä.
2. Vain sisäkäyttöön.
3. Käytä pystyasennossa tasaisella ja tukevalla alustalla.
4. Älä ylikuormita.
5. Käytä ainoastaan vihreiden kahvipapujen paahtamiseen. Vaikka siinä on monia turvaominaisuuksia, muut aineet, kuten popcorn tai pähkinät, voivat johtaa turvatarkastuksiin harhaan ja aiheuttaa tulipalon tai laitteen vaurioitumisen.
6. Käytä vain riittävän ilmanvaihdon kanssa, mieluiten keittiön liesituulettimen lähellä.
7. Käytä vähintään 100 mm:n etäisyyttä seinistä ja 150 mm:n etäisyyttä verhoista vaakasuunnassa mitattuna.
8. Varmista, ettei mikään tuki ilmanottoaukkoa (pohjan alla) tai ilmanpoistoaukkoa (ylhäällä) laitteen ollessa käytössä. Ilman virtauksen hidastaminen saa laitteen lämpenemään nopeammin. Kahvierän pilaa, jos turvajärjestelmät sammuttavat sen kesken paahton, ja jos ilmavirtaus estyy kokonaan, laite voi vaurioitua tai syttyä tulipalon.
9. Varmista, että asennat akanoiden kerääjän oikein päin. Katso alla olevan osan 'akanoiden kerääjä' kuvat.
10. Pidä laitteen ympäristö vapaana roiskuneista akanoista ja muusta irtonaisesta materiaalista, jota paistinpannu voi imeä käytön aikana.
11. Laite on täysin automaattinen, mutta sinun tulisi pysyä sen lähellä käytön aikana. Tiskaa astiat, harjaa hampaasi, mutta älä mene elokuviin.
12. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäädinjärjestelmällä.
13. Saattaa laukaista palovaroittimen normaalin käytön aikana. Varmista, että noudatat palovaroittimen valmistajan ohjeita, jos sinun on tilapäisesti poistettava palovaroitin käytöstä kahvinpaahtimen käytön aikana. Älä käytä tätä laitetta liikerakennuksessa, jossa palovaroittimet voivat laukaista rakennuksen evakuoinnin tai palokunnan hälytyksen.
14. Akanankerääjä kuumenee paahtamisen aikana liian kuumaksi koskettavaksi. Odota muutama minuutti paahtamisen jälkeen ennen akanankerääjän poistamista.
15. Älä upota nesteeseen. Pyyhi se tarvittaessa kostealla liinalla. Vesi vahingoittaa elektroniikkaa. Lisätietoja puhdistamisesta on alla olevassa puhdistusosiossa.
16. Jos nestettä pääsee paistotilaan tai mihinkään muuhun laitteen osaan, irrota virtajohto pistorasiasta ja anna laitteen sisäosien kuivua kokonaan 24 tuntia ennen kuin yrität käyttää laitetta uudelleen.
17. Jos virtajohto on vaurioitunut, pätevän teknikon on vaihdettava se.
18. Älä avaa koteloa, ellei sitä ole irrotettu virtalähteestä. Laitteessa on jännitteisiä johtoja, joten on olemassa sähköiskun vaara.
19. Ota yhteyttä valmistajaan, jos näytössä näkyy jatkuvasti virheilmoituksia.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joilla on rajoittuneet fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ole valvonut tai antanut heille ohjeita laitteen käytöstä. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella. Tarkista näiden ohjeiden uusimmat versiot osoitteesta kaffelogic.com.

Paahtimen osat

1. Kansi
2. Verkko
3. Savupiippu
4. Näyttö
5. Ohjauslaitteet
6. Akanoiden kerääjä
7. Pohja



Ensimmäinen käyttökerta

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit, mukaan lukien sisäpakkaukset savupiipun ympäriltä akanakerääjän sisältä.
2. Lue alla oleva ”Perusasiat”-osio ja tutustu yllä olevaan ”Turvallisuus”-osioon.
3. Aluksi savupiippu on melko löyhästi kiinni akanakerääjässä, mutta se kiristyy muutaman ensimmäisen paistin aikana.

Perusteet



1. KAUHA – käytä tasamittaista kauhallista vihreitä papuja. [Käytä pakkauksessa olevaa

Muussa tapauksessa mittaa 120–160 ml tai 90–120 g.

Älä täytä liikaa. Jos käytät kofeiinittomia papuja, ne

ovat vähemmän tiheitä ja on suositeltavaa lastata painon mukaan]



2. LISÄÄ – ota akanankerääjä pois ja kaada vihreää

pavut suoraan paahtokammioon.



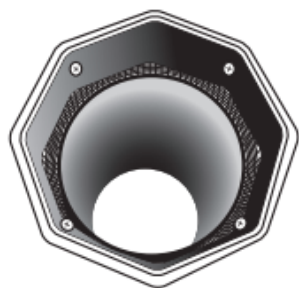
3. NAKS – aseta akanoiden kerääjä takaisin paikalleen ja

aloita paistaminen napsauttamalla *Käynnistä* -painiketta.

(Varmista, että akanoiden kerääjän kansi on paikallaan, kuten yllä on esitetty).

Akanoiden kerääjä

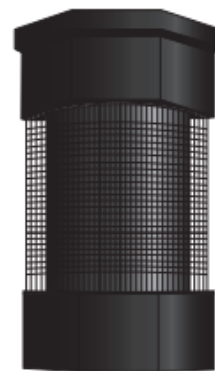
Varmista, että akanakerääjä on oikein päin, kansi on paikallaan ja alumiininen savupiippu on kokonaan sen sisällä (katso alla olevat kuvat). Jos laitetta käytetään akanakerääjä ylösalaisin, akanaa pääsee paahdettuihin papuihin ja leviää työtasolle.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

Savu

Paistamisesta syntyvä savu on samanlaista kuin monien muiden ruokien kypsennyksestä syntyvä savu. Sillä on kuitenkin voimakas haju, ja sinun tulisi käyttää liesituuletinta tai liesituuletinta, jos mahdollista. Parhaan tuloksen saavuttamiseksi sijoita laite suoraan liesituulettimen alle. Tiedä, missä lähin palovarointi on, ja ole valmiina siltä varalta, että savu aktivoi sen.

Paahto

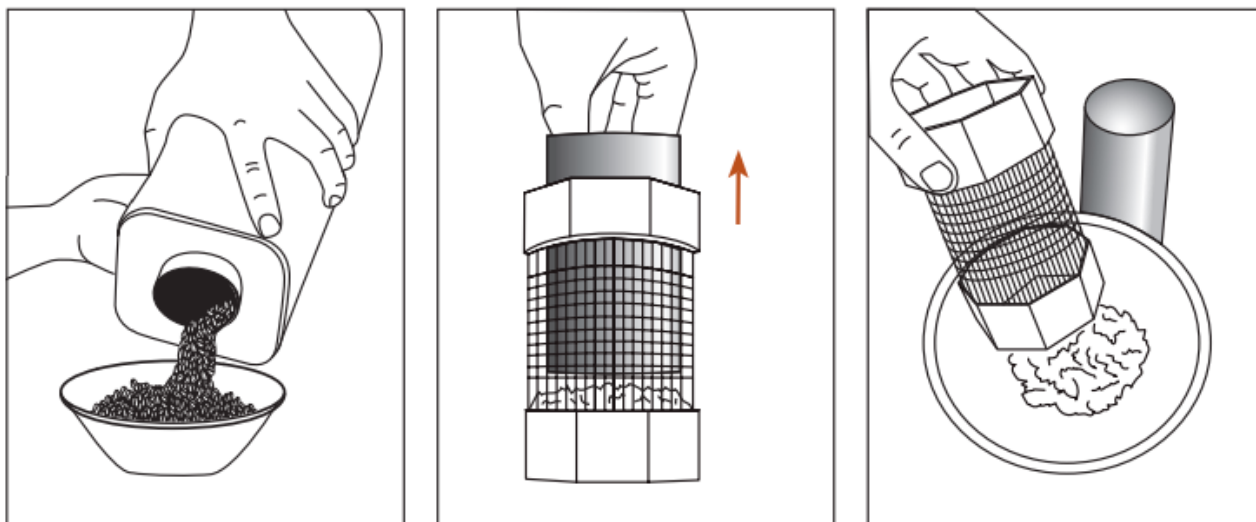
Normaali paisto kestää noin 8–12 minuuttia, jonka jälkeen lämpötila nousee tasaisesti, kunnes se saavuttaa 220–240 astetta. Tämän jälkeen alkaa jäähtyminen, joka kestää 2–7 minuuttia huoneenlämpötilasta riippuen. Paistin pysähtyy automaattisesti, kun jäähtyminen on päättynyt.

Loppuhuipennus

Kun paahdin on pysähtynyt, ota pois akanakerääjä. Akanakerääjän alaosan tulisi olla riittävän viileä, jotta sitä voi käsitellä heti. Nosta koko paahdin kaksin käsin. Kaada paahdetut pavut kulhoon, purkkiin tai pussiin. Voit jättää pavut paahtimeen joksikin aikaa ennen tyhjentämistä – on hyvä paahata yöksi, jättää pavut paahtimeen ja pakata ne pussiin seuraavana päivänä.

Akanoiden tyhjentäminen

Anna alumiinipiipun jäähtyä kokonaan useita minuutteja. Kun se on jäähtynyt, ota kansi pois akanakerääjältä, poista alumiinipiippu ja tyhjennä akanat kompostiin. Saatat huomata, että voit paistaa useita kertoja ennen kuin akanakerääjä on tyhjennettävä, mutta älä anna sen täyttyä yli puoliväliin verkkoa. Tyhjennyksen jälkeen varmista, että alumiinipiippu on takaisin paikallaan ja kunnolla kiinni muoviosassa.



1. Tyhjät kahvipavut
2. Irrota alumiininen savupiippu
3. Tyhjä akanankerääjä

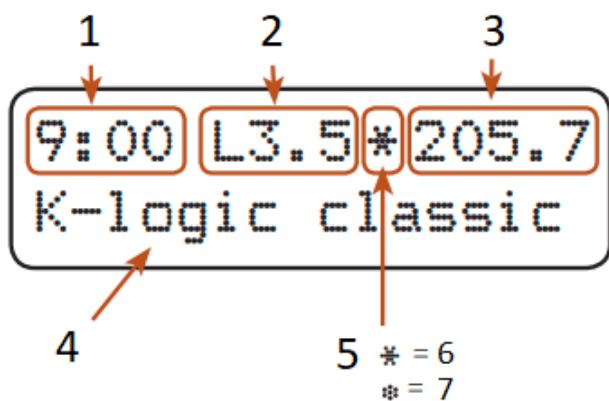
Tasot

Säädä paahtoastetta ennen paahtamisen aloittamista – käytä vaaleampia/tummempia painikkeita.

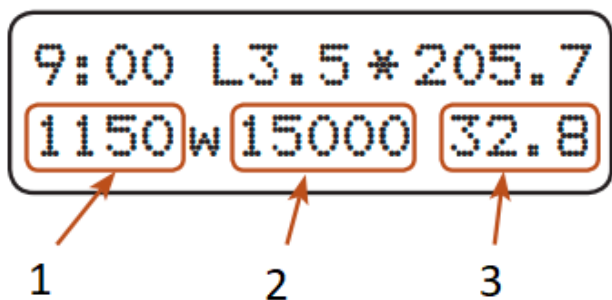
Kaffelologic Nano	Yhdysvaltain paistin nimi	Vaihe	Kuvaus
Erittäin kevyt 0,1–0,9	Uusi-Englanti	Ensimmäisen halkeaman alku	Kuiva pavun pinta,
Kevyt 1.0–1.9	amerikkalainen	Ensimmäinen halkeama on käynnissä	laikukas ja epätasainen väri
Keskikevyt 2.0–2.9	Kaupunki	Ensimmäisen halkeaman loppu	Kuiva pavun pinta, tasainen väri
Keskitaso 3,0–3,9	Täysi kaupunki	Toisen halkeaman alku	Pieniä pisaroita tai himmeä öljyn hohde
Keskitumma 4.0 - 4.9	Espresso	Toinen halkeama on käynnissä	Kiiltävä pavun pinta
Tumma 5.0 - 5.9	italialainen	Toisen halkeaman loppu	Erittäin kiiltävä pavun pinta

Näyttö ja hallintalaitteet

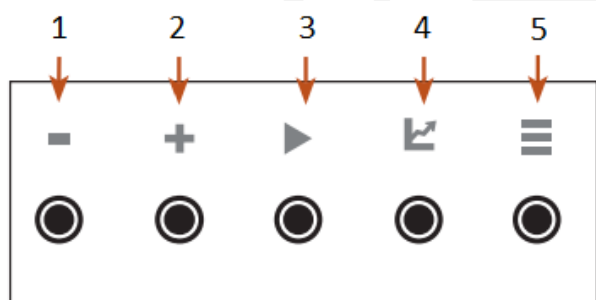
Vakionäyttö



1. Aika: min:sek
2. Paahtoaste
3. Lämpötila (°C)
4. Profiilin nimi
5. Vaihe
6. Paahtaminen
7. Jäähdytys



1. Lämmitysteho (wattia)
2. Tuulettimen nopeus (RPM)
3. Nousunopeus (°C minuutissa)



1. Sytytin
2. Tummempi
3. Aloita
4. Profiili
5. Valikko

Paina 'valikko'-painiketta toistuvasti selataksesi eri näyttövaihtoehtoja. Paina 'profiili'-painiketta palataksesi yllä näkyvään vakionäyttöön.

Kun selaat näyttöasetuksia, valitse 'live data'. Näet lämmittimen tehon, puhaltimen nopeuden ja nousunopeuden reaaliajassa, kuten yllä on esitetty.

Testaus

Oikea tapa testata paahtin on käynnistää se ilman papuja. Se lämpenee 10–20 sekuntia ja saavuttaa noin 90 asteen lämpötilan. Sitten näyttöön tulee viesti: ”Lämpenee liian nopeasti. Tarkista pavut.” Tässä vaiheessa laite ei pysähdy, vaan se aloittaa jäähdytysjakson ja käy vielä 10–20 sekuntia, kunnes se on jäähtynyt noin 40 asteeseen. Tässä vaiheessa se pysähtyy. Tämän testin suorittaminen on hyvä tapa varmistaa, että kaikki toimii odotetulla tavalla. Tämä testi luo myös lokitiedoston, jotta sitä voidaan käyttää tarkistamaan, että olet asettanut paahtopuiden keräämisen oikein.

Kahvin lepoa

Kahvin maku muuttuu hyvin nopeasti paahtamisen jälkeisen ensimmäisen viikon aikana, ja nopeimmat muutokset tapahtuvat muutaman ensimmäisen päivän aikana. Kahvin käyttöä edeltävää odottelua kutsutaan kahvin ”lepoajaksi”. Lepoajan tarkoituksena on antaa maun parantua. Joskus maku paranee 2–3 päivän ajan heti paahtamisen jälkeen, vaikka optimaalinen lepoaika voi olla nollasta kahdeksaan päivään – se riippuu haluamastasi mausta, paahtamista papuista, paahtamasi tummuusasteesta sekä säilytys- ja valmistusmenetelmistäsi. Kokeile suoraan paahtimesta ja uudelleen seuraavana päivänä, ja niin edelleen, saadaksesi käsityksen siitä, kuinka paljon lepoaikaa kyseinen paahtotyyli tarvitsee. Kuten barista Hustlen perustaja Matt Perger sanoo: ”käytä sitä, kun se maistuu hyvältä”.

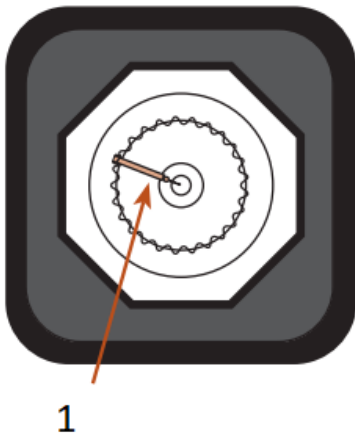
Puhdistus

Harjaa irtonaiset akanat pois. Pyyhi paahtimen ulkopinta kostealla, hankaamattomalla liinalla ja kiillota kuivalla, nukkaamattomalla liinalla tai talouspaperilla. Käytä tarvittaessa hieman saippuaa, pesuainetta tai muuta hankaamatonta puhdistusainetta kosteassa liinassa. Irrota pistoke pistorasiasta, kun käytät kosteaa liinaa.

Paahtokammioon kertyy ajan myötä kahviöljyjä. Suosittelemme, ettet puhdistaa paahtokammiota niin kauan kuin sillä ei ole havaittavaa vaikutusta paahtetun kahvin makuun. Kun sinun on puhdistettava kahviöljykertymät, poista akanankerääjä ja pyyhi sisäpuoli sopivalla puhdistusaineella kostutetulla liinalla. Liikuta liinaa sormellasi tai syömäpuikolla.

TÄRKEÄÄ: Ole erityisen varovainen, ettet kosketa lämpötila-anturin herkkää kärkeä, joka työntyy osittain paistotilaan. Älä puhdistaa anturin kärkeä.

Älä käytä paahtokammion sisällä pesuainetta, sillä muuten kahvissa on pesuaineen makua. Sopivia puhdistusaineita ovat Puly™ Caff -pesuaine, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ tai muu ei-syövyttävä ja -hankaava puhdistusaine.



Paahtoprofiilit

Paahtoprofiili on käyrä, joka kertoo paahtajalle tarkan tarvittavan lämpötilan paahtamisen aikana. Paahtoprofiilikäyrän muoto on ratkaisevan tärkeä maun kehittymisen kannalta paahtamisen aikana.

Kaffelogicin paahtoprofiilit eivät määritä paahton päättymisaikaa. Paahton päättymistä säätelee paahtotaso: käyttäjän asettama luku väliltä 0,1–5,9. Yhtä profiilikäyrää voidaan käyttää erilaisten paahtotyylien saamiseksi yksinkertaisesti vaihtelemalla tasoa.

Paahtoasteet on kuvattu yllä olevassa "Tasot"-osiossa. Yleensä haluat säätää tasoa tietyn kahvin alkuperän mukaan, kunnes saavutat juuri haluamasi tulokset. Yritys ja erehdys on tehokas menetelmä. Suosittelemme aloittamaan 3,0:n ja 3,6:n välillä, kun tavoitteena on keskippaahto. Katso *Kaffelogic Roaster's Companion* -oppaasta ohjeet kehitysaika-analyysin käyttämiseen, jotta voit vähentää yrityksen ja erehdyksen tarvetta paahtaessa tuntemattomia papuja.

Vaikka oletusprofiili on monipuolinen ja tuottaa fantastista kahvia, voit parantaa tuloksia entisestään valitsemalla profiilin, joka on kehitetty erityisesti papujen tyyliin tai haluamaasi paahtoasteeseen sopivaksi.

Uuden paahtoprofiilin lataaminen:

1. Käy osoitteessa kaffelogic.com/community löytääksesi haluamasi profiilin.
2. Lataa profiili ja avaa se *Kaffelogic Profile Management Studiolla* (saatavilla Kaffelogic tukisivuilta).
3. Liitä muistitikku tietokoneeseen ja napsauta Tallenna USB:lle.
4. Irrota muistitikku tietokoneesta ja kytke se Kaffelogic Nano 7:ään.
5. Napsauta *Profiili*. Jatka *Profiili-painikkeen* napsauttamalla sitä, kunnes haluamasi profiili tulee näkyviin näytölle.
6. Lataa profiili napsauttamalla *Käynnistä*. Profiili latautuu ja taso muuttuu myös profiilin suositelluksi tasoksi.
7. Voit nyt muuttaa tasoa makusi mukaan ja aloittaa paahtamisen tällä profiililla.
8. Muistitikun voi irrottaa paahtimesta (mutta kannattaa pitää se siellä, jos keräät paahton lokitiedostoja).

Paahdetut tukit

Paistoloki tallennetaan, jos paahtimeen on kytketty muistitikku paistamisen aikana. Paistolokit tallentuvat automaattisesti kansioon nimeltä /kaffelogic/roast-logs/. Aseta muistitikku tietokoneeseesi nähdäksesi lokin.

Avaa lokitiedosto *Kaffelogic Profile Management Studiolla* (saatavilla Kaffelogic tukisivuilta). Kirjoita papujen nimet ja *maisteluhuomautuksesi* maisteluhuomautukset-osioon *Tietoja tästä tiedostosta -välilehden* alla.

Paahtimo ei päivää lokitiedostoja, vaan antaa niille peräkkäiset numerot. Tämä helpottaa tiedostojen pitämistä järjestyksessä, mutta jos sinun on kirjattava varsinainen paahtopäivämäärä, sinun on sisällytettävä se maistelumuistiinpanoihin.

Voit varmistaa lokien luonnin suorittamalla testiroastin (katso yllä oleva "Testaus"-osio).

Roasterin tulisi luoda kansio /kaffelogic/roast-logs/. Jos kuitenkin ilmenee ongelmia, voit luoda kansion itse tietokoneellasi ja varmistaa, että lokit luodaan (katso kohta "Testaus" yllä). Huomaa, että Nano 7 tukee vain FAT/FAT32-tiedostojärjestelmää. Nano 7 ei tue exFAT-tiedostojärjestelmää.



Paistopäiväkirja tallennetaan, jos muistitikku on käytössä.

kytkettynä paahtimeen paahtamisen aikana.

Ajastintila

Paahtimessa on Timer Mode, jotta voit käyttää sitä keittoajastimena. Aseta paahtin Timer Mode-tilaan painamalla sekä *profiili-* että *valikkopainikkeita* samanaikaisesti.

Palaa automaattiseen paistotilaan painamalla Profiili- ja *Valikko* -painikkeita uudelleen samanaikaisesti.

Kohdassa Timer Mode *Käynnistä* -painike käynnistää ja pysäyttää ajastimen, mutta se ei ohjaa lämpöä tai puhallinta. Vaaleampia/tummempia painikkeita käytetään lämmön ja puhaltimen manuaaliseen ohjaamiseen, mikä voi olla hyödyllistä profiilien kehittämisessä: voit esimerkiksi tarkkailla papujen fluidisoitumista käyttämällä puhallinta ilman lämpöä. Voit jopa paahtaa koko kahvin manuaalisesti; niin kauan kuin ajastin on käynnissä ja lämpö on päällä, lokitiedosto tallennetaan.

Nollaa

Joskus profiilitietojen tallennusmuisti voi vioittua, esimerkiksi paahtamisen aikana tapahtuvan sähkökatkon seurauksena. Tämä voi aiheuttaa epätavallisten merkkien ilmestymisen näyttöön ja paahtimen toiminnan katkeamisen. Paahtimen nollaamiseksi ja tehdasasetusten palauttamiseksi pidä *Käynnistä* -painiketta painettuna samalla, kun käynnistät paahtimen. Jos teet näin, sinun on ladattava profiilisi ja asetettava valitsemasi taso uudelleen.

Päivitykset

Päivityksiä voi ladata Kaffelogic-tukisivuilta. Tallenna päivitystiedosto muistitikun /kaffelogic/firmware/-kansioon. Aseta sitten muistitikku paahtimeen ja nollaa se (eli pidä *Käynnistä* -painiketta painettuna samalla, kun käynnistät paahtimen). Laiteohjelmistopäivitys asentuu automaattisesti ja taso ja profiili palautuvat oletusarvoihin. Sinun on ladattava profiilisi ja asetettava valitsemasi taso uudelleen.



EPÄTODENNÄKÖISESSÄ HÄTÄTILANTEESSA:

Voit pysäyttää paistamisen aikaisemmin painamalla *Käynnistä* -painiketta kahdesti paistamisen aikana.

Paahtamisen pysäyttäminen ennenaikaisesti laittaa koneen suoraan jäähdytystilaan.

(Koneen sammuttaminen pysäyttää myös paahtamisen – se siirtyy automaattisesti jäähdytystilaan sammuttaen, jos käynnistät sen heti uudelleen.)

Lisätietoja paahtimesta

1. Tarkista, että paahtokammio on tyhjä ennen vihreiden papujen lisäämistä. Pidä paahtolaatikkaa ylösalaisin ja ravista sitä varovasti, jotta mahdolliset juuttuneet pavut irtoavat. Jos sinun täytyy kurkottaa paahtokammion sisään irrottaaksesi pavun, varo koskemasta lämpöelementin anturiin, koska se on hauras.
2. Jos paistokammioon putoaa akanoita, on tärkeää poistaa ne välittömästi, ennen kuin ne pääsevät laitteen sisään, missä ne voivat aiheuttaa tulipalon vaaran. Jos kammiossa on vain muutama akananpala, puhalla ne varovasti kammioon poistaaksesi ne. Vaihtoehtoisesti voit asettaa paahtimen ajastintilaan: paina Profiili- ja Valikko-painikkeita samanaikaisesti. Käynnistä sitten tuuletin +-painikkeella. Pysäytä tuuletin ja palaa automaattitilaan painamalla Profiili- ja Valikko-painikkeita uudelleen.
3. Jos kalvoja läikkyä paistotasolle, puhdista ne ennen paahtimen käyttöä. Tämä estää kalvojen joutumisen paahtimen pohjassa oleviin ilmanottoaukkoihin.
4. Jos paistotilaan pääsee rakeista tai jauhemaista ainetta, kuten riisiä tai jauhoja, pyydä huoltoteknikkoa puhdistamaan laite ennen kuin yrität käyttää sitä uudelleen. Tämä johtuu siitä, että tällaiset aineet voivat joutua lamellilevyjen väliin ja päästä laitteen sisällä olevaan vastukseen tai puhaltimen moottoriin.
5. Lämpötila-anturi on suojaamaton. Tämä mahdollistaa tarkan profiilin seurannan, mutta se tekee anturin kärjestä alttiin vaurioille. Kärki kestää satoja paahtojaksoja, jos kaadat papuja kammioon ja sieltä pois, mutta jos kurkot kammioon puhdistaksesi tai irrottaaksesi juuttuneet pavut, sinun on varottava koskettamasta anturin kärkeä. Jos vaurioitat anturin kärkeä, paahtimo ei toimi. Anturia pidetään kuluvana osana, eikä sen vaurioita korvata takuulla. Huoltoteknikko voi vaihtaa sen.
6. Paahdin on suunniteltu käytettäväksi Uuden-Seelannin ja Australian tyypillisillä 230–240 voltin syöttöjännitteillä. Vaikka sen voi turvallisesti kytkeä myös matalampiin syöttöjännitteisiin, kuten Euroopassa tyypillisesti käytettyihin (210–220 V), alle 220 voltin jännitteillä ei ole riittävästi tehoa täydellisen paahdon takaamiseksi. Paahdin antaa varoituksen, jos jännite on marginaalinen. Näin tapahtuu toisinaan asuinalueilla, joissa on jonkin matkan päässä lähimmästä syöttömuuntajasta, ja joskus liikerakennuksissa, joissa on pitkät syöttöjohdot päätaulusta. Useimmissa tapauksissa paahtamista voi jatkaa, mutta sinun tulee kirjata paistoloki, jotta näet, onko paahtimella vaikeuksia saavuttaa paistoprofiilin vaatimaa lämpötilaa.
7. On suositeltavaa kytkeä paistin suoraan virtalähteeseen ilman jatkojohtoa. Jatkojohdon jännite voi laskea sen jälkeen, kun paistin on suorittanut jännitetarkistuksen. Jos käytät jatkojohtoa, erityisesti pitkää sellaista, sinun tulee kirjata paistoloki, jotta näet, jos paistin ei saavuta paistoprofiilin edellyttämää lämpötilaa.
8. Jos paahdin keskeytyy paahtamisen aikana – esimerkiksi jos vahingossa kytket kytkimen pois päältä – se alkaa jäähtyä virran palatessa. Yleensä tämä tarkoittaa, että pavut pilaantuvat, ellei keskeytä paahtoa lämpötilan ollessa alle noin 80 astetta tai paahto on joka tapauksessa lähes valmis.

Takuu ja tuotteen käyttö

Tuotteilla on lakisääteinen vakiotakuuaika. Tätä takuuta ei voi siirtää, eikä rahallinen korvaus ole mahdollinen. Takuu ei koske tuotteita, joita on käytetty muulla tavalla kuin tässä käyttöohjeessa on määritelty.

Takuu ei myöskään kata:

- Virheellisestä käytöstä, hoidon laiminlyönnistä tai muusta kuin tässä käyttöoppaassa mainitusta tarkoituksesta aiheutuvia vaurioita.
- Ulkonäkövaurioita, korroosion tai asteittaisen kulumisen aiheuttamia vaurioita.

Valtuuttamattomien henkilöiden tekemät toimenpiteet tai korjaukset johtavat tuotetakuun raukeamiseen.

Myyjä ja maahantuoja: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

