

**KAFFE
LOGIC**

Kaffelologic Nano 7

تعليمات الاستخدام

شكراً لانضمامكم إلى ثورة Kaffelogic. استمتعوا بوقتكم وتذوقوا قهوة رائعة.

هذا الجهاز مناسب للاستخدام في Professional، وهو مصمم للاستخدام المنزلي والتطبيقات المشابهة (مثل مطابخ الموظفين في أماكن العمل، والمنازل الريفية، وللإستخدام من قبل العملاء في قطاع الضيافة)، شريطة أن يتمكن المستخدم من (أ) التحكم في تدفق الدخان بحيث لا يتم تفعيل أجهزة إنذار كاشف الدخان، أو (ب) تعطيل أجهزة إنذار كاشف الدخان مؤقتاً وبشكل آمن بالقرب من الجهاز وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة لكاشف الدخان أو مالك المبنى. لا يُنصح باستخدام هذا الجهاز في مبنى يقع ضمن نطاق أجهزة كشف الدخان المتصلة مباشرة بنظام رشاشات المياه أو بنظام الإطفاء.

أمان

يتوافق هذا الجهاز مع معيار 60335.2.9 NZS/AS.

هذا جهاز كهربائي يحتوي على إلكترونيات متطورة. ومثل أجهزة الطهي الأخرى، كالمحمصة، قد يتسبب أي خلل فيه في نشوب حريق.

1. اقرأ جميع تعليمات السلامة قبل الاستخدام.
2. للاستخدام الداخلي فقط.
3. استخدمه في وضع رأسي على سطح مستو وصلب.
4. لا تفرط في التحميل.
5. يُستخدم فقط لتحميص حبوب البن الخضراء. على الرغم من احتوائه على العديد من ميزات الأمان، إلا أن مواد أخرى - مثل الفشار أو المكسرات - قد تُضلل فحوصات السلامة وتؤدي إلى نشوب حريق أو تلف الجهاز.
6. استخدمه فقط في أماكن ذات تهوية كافية، ويفضل أن يكون بالقرب من مروحة شفط المطبخ.
7. استخدمه على بعد 100 مم على الأقل من الجدران و150 مم على الأقل من الستائر عند قياسها أفقياً.
8. تأكد من عدم وجود أي عائق أمام مدخل الهواء (أسفل القاعدة) أو مخرجه (أعلى الجهاز) أثناء تشغيله. فإبطاء تدفق الهواء سيؤدي إلى تسخينه بسرعة أكبر، مما قد يُفسد دفعة القهوة إذا أوقفت أنظمة الأمان عملية التحميص تلقائياً، أما إذا كان الهواء مسدوداً تماماً فقد يتسبب ذلك في تلف الجهاز أو نشوب حريق.
9. تأكد من تركيب جامع التبن بشكل صحيح. يرجى الرجوع إلى الرسوم التوضيحية في قسم "جامع التبن" أدناه.
10. حافظ على المنطقة المحيطة بالجهاز خالية من القشور المتناثرة والمواد السائبة الأخرى التي يمكن شطفها إلى داخل 10. المحمصة أثناء التشغيل.
11. الجهاز أوتوماتيكي بالكامل، ولكن يُنصح بالبقاء بالقرب منه أثناء استخدامه. اغسل الأطباق، ونظف أسنانك، ولكن لا تخرج 11. لمشاهدة فيلم.
12. هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
13. قد يُفعل جهاز إنذار الدخان أثناء التشغيل العادي. تأكد من اتباع تعليمات الشركة المصنعة لجهاز إنذار الدخان إذا احتجت 13. إلى تعطيله مؤقتاً أثناء تشغيل محمصة القهوة. لا تستخدم هذا الجهاز في مبنى تجاري حيث قد تتسبب أجهزة كشف الدخان في إخلاء المبنى أو استدعاء فرق الإطفاء.
14. يصبح جامع القشور ساخناً جداً بحيث لا يمكن لمسه أثناء التحميص. انتظر بضع دقائق بعد انتهاء دورة التحميص قبل 14. إزالة جامع القشور.
15. لا تغمر الجهاز في السوائل. استخدم قطعة قماش مبللة لمسحه عند الحاجة. الماء سيتلف المكونات الإلكترونية. لمزيد 15. من المعلومات حول التنظيف، راجع قسم التنظيف أدناه.
16. إذا دخل سائل إلى حجرة التحميص أو أي جزء آخر من الجهاز، فافصل مصدر الطاقة واتركه لمدة 24 ساعة في مكان 16. دافئ حتى يجف الجزء الداخلي من الجهاز تماماً قبل محاولة استخدام الجهاز مرة أخرى.
17. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة فني مؤهل.
18. لا تفتح الغطاء إلا بعد فصل الجهاز عن مصدر الطاقة. توجد أسلاك كهربائية مكشوفة داخل الجهاز، لذا يوجد خطر التعرض 18. لصدمة كهربائية.
19. اتصل بالشركة المصنعة إذا ظهرت لك رسائل خطأ مستمرة على الشاشة.

هذا الجهاز غير مُصمم للاستخدام من قِبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، إلا إذا كانوا تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم أو تلقوا تعليمات منه بشأن استخدام الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. يُرجى مراجعة موقع com.kaffelogic الإلكتروني للاطلاع على أحدث نسخة من هذه التعليمات.

أجزاء المحمصة

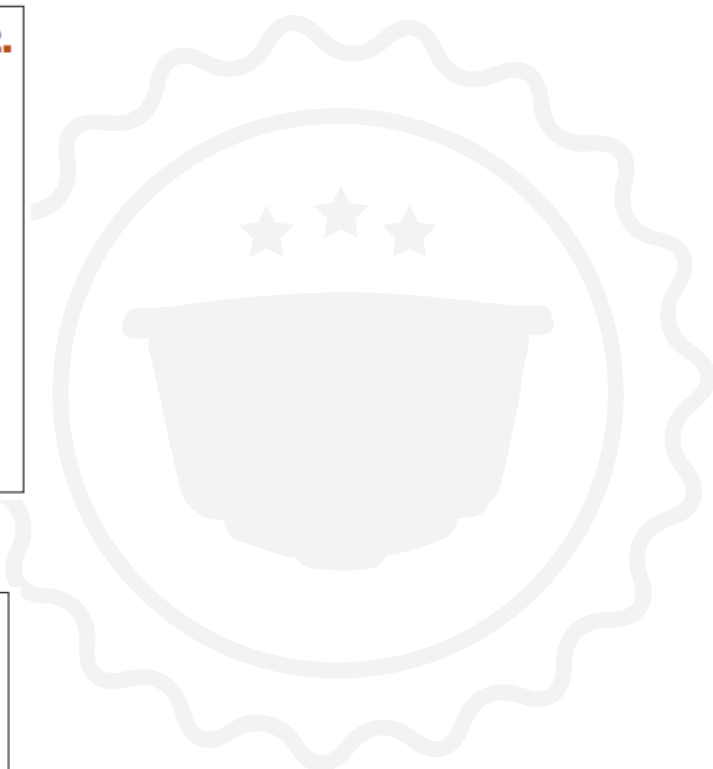
1. غطاء
2. شبكة
3. مدخنة
4. عرض
5. أدوات التحكم
6. جامع التبن
7. قاعدة



الاستخدام الأول

1. قم بإزالة جميع مواد التغليف، بما في ذلك مواد التغليف الداخلية المحيطة بالمدخنة داخل جامع التبن.
2. يرجى قراءة قسم "الأساسيات" أدناه، والتعرف على قسم "السلامة" أعلاه.
3. في البداية، ستكون المدخنة غير مثبتة بإحكام في جامع القشور، ولكن هذا سيحكم إغلاقها خلال عمليات التحميص القليلة الأولى.

الأساسيات



تأكد من أن وعاء تجميع القشور في الوضع الصحيح، وأن الغطاء مثبت في مكانه، وأن مدخنة الألومنيوم مثبتة بالكامل داخله (انظر الرسوم التوضيحية أدناه). تشغيل هذا الجهاز مع وعاء تجميع القشور مقلوباً سيؤدي إلى دخول القشور إلى حبوب البن المحمصة، وتناثرها على سطح العمل.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

الدخان

لا يختلف دخان الشواء عن دخان طهي العديد من الأطعمة الأخرى. مع ذلك، يتميز برائحة قوية، لذا يُنصح باستخدام شفاط المطبخ إن أمكن. وللحصول على أفضل النتائج، ضع الجهاز مباشرةً تحت الشفاط. انتبه لمكان أقرب كاشف دخان، وكن مستعداً في حال انطلاقه بفعل الدخان.

ذا روست

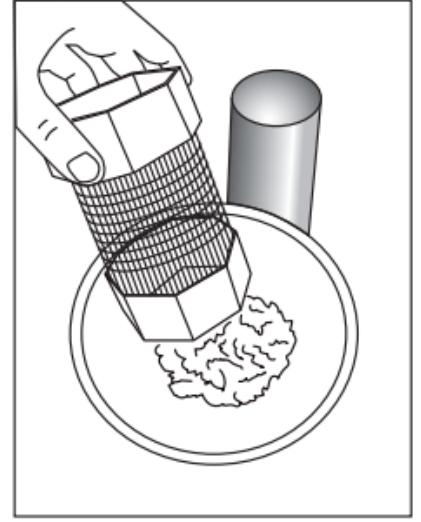
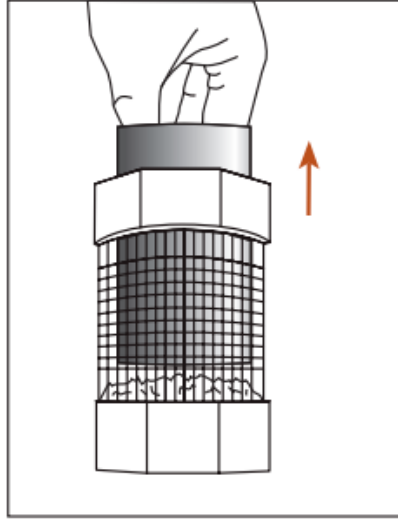
تستغرق عملية التحميص العادية من 8 إلى 12 دقيقة تقريباً، حيث ترتفع درجة الحرارة تدريجياً حتى تصل إلى ما بين 220 و240 درجة. ثم تبدأ عملية التبريد، والتي تستغرق من دقيقتين إلى 7 دقائق حسب درجة حرارة الغرفة. ويتوقف جهاز التحميص تلقائياً بمجرد انتهاء عملية التبريد.

الخاتمة

بعد توقف المحمصة، انزع وعاء تجميع القشور. يجب أن يكون الجزء السفلي من الوعاء بارداً بما يكفي لحمله مباشرةً. ارفع المحمصة كاملةً بكلتا يديك. أفرغ حبوب البن المحمصة في وعاء أو مرطبان أو كيس. يمكنك ترك الحبوب في المحمصة لبعض الوقت قبل تفريغها - لا بأس بتحصيلها ليلاً، وتركها في المحمصة، ثم تعبئتها في أكياس في اليوم التالي.

إفراغ القش

اترك مدخنة الألومنيوم تبرد تماماً لبضع دقائق. بعد أن تبرد، انزع غطاء جامع التبن، وأزل مدخنة الألومنيوم، ثم فرّغ التبن في السباد. قد تجد أنه يمكنك تحميص عدة قطع قبل الحاجة إلى تفريغ جامع التبن، ولكن لا تدعه يمتلئ أكثر من نصف الشبكة. بعد التفريغ، تأكد من إعادة مدخنة الألومنيوم إلى مكانها وثبيتها بإحكام في الجزء البلاستيكي.



1. حبوب البن الفارغة
2. قم بإزالة مدخنة الألمنيوم
3. جامع التبن الفارغ

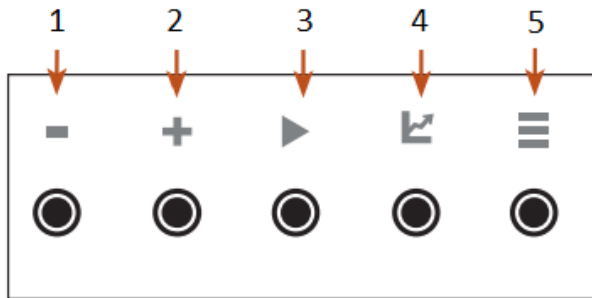
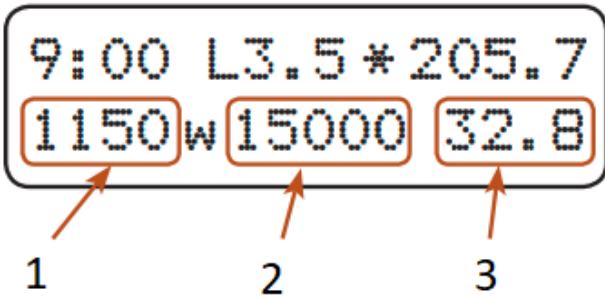
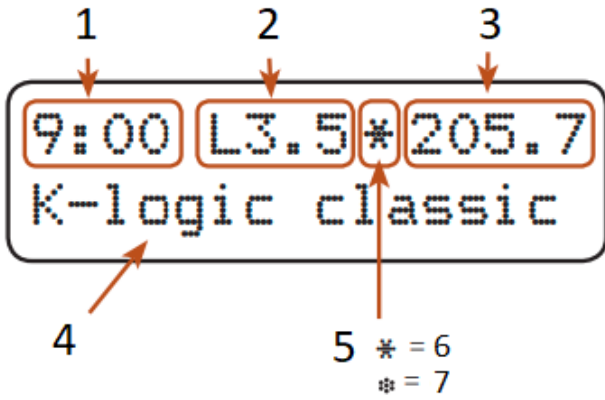
المستويات

اضبط مستوى التحميص قبل بدء عملية التحميص - استخدم أزرار التحميص الفاتح/الداكن.

منصة	اسم تحميص الخبز	كافلوجيك نانو
منصة	الأمريكي	0.9 - 0.1
منصة	نيو إنجلاند	1.9 - 1.0
منصة	مدينة	2.9 - 2.0
منصة	مدينة كاملة	3.9 - 3.0
منصة	إسبريسو	4.9 - 4.0
منصة	إيطالي	5.9 - 5.0

الشاشة وأدوات التحكم

العرض القياسي



اضغط على زر "القائمة" بشكل متكرر للتنقل بين خيارات العرض المختلفة. اضغط على زر "الملف الشخصي" للعودة إلى العرض القياسي الموضح أعلاه.

عند تصفح خيارات العرض، اختر "البيانات المباشرة". ستظهر لك طاقة السخان وسرعة المروحة ومعدل ارتفاع درجة الحرارة في الوقت الفعلي، كما هو موضح أعلاه.

الاختبار

الطريقة الصحيحة لاختبار المحمصة هي تشغيلها بدون حبوب. ستسخن لمدة تتراوح بين 10 و20 ثانية، لتصل درجة حرارتها إلى حوالي 90 درجة. ثم ستظهر رسالة: "التسخين سريع جدًا. يرجى التحقق من الحبوب". عند هذه النقطة، لا تتوقف المحمصة، بل تبدأ دورة التبريد وتستمر لمدة تتراوح بين 10 و20 ثانية أخرى حتى تبرد إلى حوالي 40 درجة. عند هذه النقطة، تتوقف. يُعد إجراء هذا الاختبار طريقة جيدة للتأكد من أن كل شيء يعمل كما هو متوقع. سينشئ هذا الاختبار أيضًا ملف سجل، بحيث يمكن استخدامه للتحقق من إعدادك بشكل صحيح لجمع بيانات التحميص.

ترك القهوة جانباً

يتغير مذاق القهوة بسرعة كبيرة خلال الأسبوع الأول بعد التحميص، وتحدث أسرع التغيرات في الأيام الأولى. تُعرف فترة الانتظار قبل استخدام القهوة بـ"راحة" القهوة. والهدف من هذه الراحة هو تحسين المذاق. أحياناً يتحسن المذاق خلال يومين أو ثلاثة أيام مباشرة بعد التحميص، مع أن المدة المثلى للراحة قد تتراوح بين صفر وثمانية أيام، وذلك حسب المذاق المفضل، ونوع حبوب البن المحمصة، ودرجة التحميص، وطرق التخزين والتحضير. جربها فور خروجها من المحمصة، ثم في اليوم التالي، وهكذا، لتحديد مدة الراحة اللازمة لكل نوع من أنواع التحميص. وكما يقول مات بيرجر، مؤسس Hustle barista: "استخدمها عندما يكون مذاقها جيداً".

تنظيف

أزل أي قشور سائبة. امسح الجزء الخارجي من المحمصة بقطعة قماش رطبة غير كاشطة، ثم لمعها بقطعة قماش جافة خالية من الوبر أو بمنشفة ورقية. استخدم القليل من الصابون أو المنظف أو أي منظف آخر غير كاشط على قطعة القماش الرطبة إذا لزم الأمر. افصل المحمصة عن الكهرباء عند استخدام قطعة القماش الرطبة.

مع مرور الوقت، ستتراكم زيوت القهوة في حجرة التحميص. ننصح بعدم تنظيف حجرة التحميص طالما لم يطرأ أي تأثير ملحوظ على نكهة القهوة المحمصة. عند الحاجة إلى تنظيف تراكم زيوت القهوة، أزل جامع القشور وامسح داخله بقطعة قماش مبللة بمنظف مناسب. حرك قطعة القماش بإصبعك أو بعود خشبي.

هام: يجب توخي الحذر الشديد عند لمس طرف مسبار الحرارة الحساس الذي يدخل جزئياً في حجرة التحميص. لا تقم بتنظيف طرف المسبار.

لا تستخدم المنظفات داخل حجرة التحميص، وإلا ستكتسب القهوة نكهة المنظفات. من المنظفات المناسبة: منظف TMPuly، Caffe، أو Clean Espresso TM، أو TMGreen Simple، أو أي منظف آخر غير كاو وغير كاشط.



1

أنماط التحميص

منحنى التحميص هو منحنى يحدد درجة الحرارة المطلوبة بدقة في كل مرحلة من مراحل التحميص. ويُعد شكل منحنى التحميص عاملاً حاسماً في تحديد تطور النكهة أثناء التحميص.

لا تحدد ملفات تعريف التحميص في Kaffelogic وقت انتهاء التحميص. يتم التحكم في نهاية التحميص من خلال مستوى التحميص: وهو رقم يتراوح بين 0.1 و 5.9 يحدده المستخدم. يمكن استخدام منحني تعريف واحد للحصول على مجموعة متنوعة من أنماط التحميص ببساطة عن طريق تغيير المستوى.

مستويات التحميص موضحة في قسم "المستويات" أعلاه. عادةً ما تحتاج إلى تعديل المستوى حسب نوع البن حتى تحصل على النتائج المرجوة. التجربة والخطأ طريقة فعالة. ننصحك بالبدء بمستوى يتراوح بين 3.0 و 3.6 للحصول على تحميص متوسط. راجع للاطلاع على إرشادات استخدام تحليل وقت التحميص لتقليل "The Roaster's Companion" الحاجة إلى التجربة والخطأ عند تحميص أنواع البن غير المألوفة.

على الرغم من أن الملف التعريفي الافتراضي هو ملف شامل ينتج قهوة رائعة، إلا أنه يمكنك تحسين النتائج بشكل أكبر عن طريق اختيار ملف تعريفي تم تطويره خصيصاً ليناسب نوع حبوب البن أو أسلوب التحميص الذي ترغب فيه.

لتحميل ملف تعريف تحميص جديد:

قم بزيارة community/com.kaffelogic للعثور على الملف الشخصي الذي تريده. 1.

2. Kaffelogic

Profile Man

Kaffelogic).

قم بتوصيل ذاكرة فلاش بجهاز الكمبيوتر الخاص بك، ثم انقر فوق "حفظ إلى USB". 3.

قم بإزالة بطاقة الذاكرة من جهاز الكمبيوتر الخاص بك وقم بتوصيلها بجهاز Nano Kaffelogic 7. 4.

5. "The Roaster's Companion"

يظهر الملف الشخصي الذي تريده "The Roaster's Companion". استمر في النقر على "The Roaster's Companion"

على الشاشة.

لتحميل الملف الشخصي. سيتم تحميل الملف الشخصي وسيتغير المستوى أيضاً إلى المستوى انقر على "The Roaster's Companion". 6.

الموصى به لهذا الملف الشخصي.

يمكنك الآن تعديل المستوى ليناسب ذوقك والبدء في التحميص وفقاً لهذا النمط. 7.

يمكن إزالة ذاكرة الفلاش من المحمصة (لكنك ستعجب في الاحتفاظ بها هناك إذا كنت تقوم بجمع ملفات السجل 8. الخاصة بعملية التحميص).

جدوع الشواء

سيتم حفظ سجل التحميص تلقائياً في حال توصيل ذاكرة فلاش بالمحمصة أثناء عملية التحميص. يُحفظ سجل التحميص تلقائياً في المجلد logs-roast/kaffelogic/. لعرض السجل، ضع ذاكرة الفلاش في جهاز الكمبيوتر.

م "The Roaster's Companion"

Kaffelogic Profile Management Studio.(Kaffelogic

"The Roaster's Companion" في قسم ملاحظات الذوق ضمن "The Roaster's Companion" اكتب اسم حبوب البن "The Roaster's Companion".

لا يقوم جهاز التحميص بتأريخ ملفات السجل، بل يمنحها أرقاماً تسلسلية. هذا يُسهّل الحفاظ على ترتيب الملفات، ولكن إذا كنت بحاجة إلى تسجيل تاريخ التحميص الفعلي، فيجب عليك تضمينه في ملاحظات الذوق.

يمكنك التحقق من إنشاء السجلات عن طريق تشغيل عملية تحميص تجريبية (انظر قسم "الاختبار" أعلاه).

يُفترض أن يقوم برنامج التحميص بإنشاء المجلد logs-roast/kaffelogic/، ولكن في حال حدوث أي مشكلة، يمكنك إنشاء المجلد بنفسك على جهاز الكمبيوتر الخاص بك ثم التحقق من إنشاء السجلات (راجع قسم "الاختبار" أعلاه). يُرجى ملاحظة أن جهاز Nano 7 يدعم نظام الملفات FAT32/FAT فقط، ولا يدعم نظام الملفات exFAT.



وضع المؤقت

تحتوي المحمصة على زر Mode Timer لتتمكن من استخدامه كمؤقت تحضير. ضع المحمصة في وضع Mode Timer بالضغط

ي "؟؟؟؟؟"

"??????" و "??????"

معاً مرة أخرى للعودة إلى وضع التحيص التلقائي. اضغط على زرّي "الملف الشخصي" و "[?][?][?][?][?]"

بتشغيل وإيقاف المؤقت، ولكنه لا يتحكم في الحرارة أو المروحة. تُستخدم أزرار في Mode Timer، يقوم زر [?] [?] [?] [?] [?] بالفتيح/التعميق للتحكم اليدوي في الحرارة والمروحة، وهو أمر مفيد عند إنشاء ملفات تعريف: على سبيل المثال، يمكنك مراقبة كيفية تسيل حبوب البن بتشغيل المروحة بدون حرارة. يمكنك حتى إجراء عملية تحميص كاملة يدوياً؛ طالما أن المؤقت يعمل والحرارة مُشغلة، سيتم تسجيل ملف سجل.

إعادة ضبط

قد تتعرض الذاكرة التي تُخزن فيها بيانات الملف الشخصي للتلف أحياناً، على سبيل المثال، قد يتسبب انقطاع التيار الكهربائي أثناء التحييم في ذلك. قد يؤدي هذا إلى ظهور رموز غير مألوفة على الشاشة، وقد يتوقف جهاز التحييم عن الاستجابة. لإعادة أثناء تشغيل الجهاز. عند القيام ضبط جهاز التحييم واستعادة إعدادات المصنع الافتراضية، اضغط باستمرار على زر [?] [?] [?] [?] [?] [?] بذلك، سيتعين عليك تحميل ملفك الشخصي وتحديد المستوى الذي اخترته مرة أخرى.

التحديثات

يمكنك تنزيل التحديثات من صفحات الدعم Kaffelogic. احفظ ملف التحديث في مجلد /firmware/kaffelogic/ على ذاكرة أثناء تشغيل المحمصة). سيتم فلاش. ثم ضع ذاكرة الفلاش في المحمصة وأعد تشغيلها (أي اضغط باستمرار على زر **XXXXXXXXXX** تثبيت تحديث البرنامج الثابت تلقائياً، وسيعود مستوى القهوة والملف الشخصي إلى القيم الافتراضية. ستحتاج إلى تحميل ملفك الشخصي وتعيين المستوى الذي اخترته مرة أخرى.



معلومات إضافية حول المحمصة

1. تأكد من أن حجرة التحميص فارغة قبل إضافة حبوب البن الخضراء. اقلب المحمصة رأساً على عقب ورجها برفق لإخراج أي حبوب عالقة. إذا احتجت إلى إدخال يدك داخل حجرة التحميص لإخراج حبة بن، فاحرص على عدم لمس مسبار الحرارة لأنه هش.
2. إذا سقطت قشور في حجرة التحميص، فمن المهم إزالتها فوراً قبل أن تتغلغل داخل الجهاز وتُشكّل خطراً للحريق. إذا كانت كمية القشور قليلة، انفخ برفق داخل الحجرة لإزالتها. أو يمكنك تشغيل المحمصة في وضع المؤقت: اضغط زرّي "الملف الشخصي" و"القائمة" معاً. ثم شغل المروحة باستخدام زر "+" . اضغط زرّي "الملف الشخصي" و"القائمة" مرة أخرى لإيقاف المروحة والعودة إلى الوضع التلقائي.
3. إذا انسكبت قشور البن على سطح العمل، فيجب تنظيفها قبل تشغيل المحمصة. وذلك لمنع دخول القشور إلى فتحات سحب الهواء في قاعدة المحمصة.
4. إذا دخلت مادة حبيبية أو مسحوقية، مثل الأرز أو الدقيق، إلى حجرة التحميص، فيجب عليك الاستعانة بفني صيانة لتفكيك الجهاز وتنظيفه قبل محاولة استخدامه مرة أخرى. وذلك لأن هذه المواد قد تتراكم بين الزعانف وتلتصق بعنصر التسخين أو محرك المروحة داخل الجهاز.
5. مسبار الحرارة غير محمي. يوفر هذا أداءً دقيقاً في تتبع درجة الحرارة، ولكنه يجعل طرف المسبار عرضة للتلف. سيتحمل الطرف مئات دورات التحميص إذا قمت بسكب حبوب البن داخل وخارج حجرة التحميص، ولكن إذا أدخلت يدك داخل الحجرة لتنظيفها أو إزالة حبوب البن العالقة، فيجب عليك توخي الحذر الشديد لتجنب لمس طرف المسبار. في حال تلف طرف المسبار، سيتوقف جهاز التحميص عن العمل. يُعتبر المسبار جزءاً قابلاً للاستهلاك، ولا يغطي الضمان أي تلف يلحق به. يمكن استبداله بواسطة فني صيانة.
6. صُممت المحمصة للاستخدام مع الفولتية الكهربائية الشائعة في نيوزيلندا وأستراليا، والتي تتراوح بين 230 و240 فولت. مع أنه من الآمن توصيلها بفولتية أقل، كما هو الحال في أوروبا (210 إلى 220 فولت)، إلا أن الطاقة المتاحة عند أقل من 220 فولت غير كافية لضمان تحميص مثالي في جميع الحالات. ستصدر المحمصة تنبيهاً في حال كان الجهد الكهربائي غير مناسب. قد يحدث هذا أحياناً في المناطق السكنية البعيدة عن أقرب محول كهربائي، وأحياناً في المباني التجارية ذات خطوط التغذية الطويلة من اللوحة الرئيسية. في معظم الحالات، يمكنك متابعة التحميص، ولكن يُنصح بتسجيل بيانات التحميص لمعرفة ما إذا كانت المحمصة تواجه صعوبة في الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة.
7. يُنصح بتوصيل المحمصة مباشرةً بمصدر الطاقة دون استخدام سلك تمديد. قد ينخفض الجهد الكهربائي في سلك التمديد بعد أن تجري المحمصة فحص الجهد. في حال استخدام سلك تمديد، خاصةً إذا كان طويلاً، يُنصح بتسجيل بيانات التحميص لمعرفة ما إذا كانت المحمصة تواجه صعوبة في الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة لبرنامج التحميص.
8. إذا انقطعت عملية تحميص البن - مثلاً أطفأت المفتاح الكهربائي عن طريق الخطأ - فعند عودة التيار ستبدأ بالتبريد. عادةً ما يعني هذا تلف حبوب البن إلا إذا أوقفت التحميص عندما كانت درجة الحرارة أقل من 80 درجة مئوية تقريباً أو عندما كان التحميص على وشك الانتهاء.

الضمان وكيفية استخدام المنتج

تخضع المنتجات لفترة الضمان القانوني القياسية. هذا الضمان غير قابل للتحويل، ولا يُمكن تقديم تعويض مالي نقدي. لا يسري الضمان على المنتجات التي استُخدمت بطريقة تخالف ما هو مُحدد في تعليمات الاستخدام هذه.

كما لا يغطي الضمان ما يلي:

- الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام أو الإهمال أو أي استخدام آخر لأغراض غير مدرجة في هذا الدليل.
- تلف المظهر، أو التلف الناتج عن التآكل أو التلف التدريجي.

أي تدخل أو إصلاح من قبل أشخاص غير مصرح لهم يؤدي إلى إبطال ضمان المنتج.

NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502. : البائع والمستورد

