

Flair Wizard Milk Steamer

Lietošanas instrukcija

Jūsu espresso ar pienu

Burvja tvaikoņa ievads

Laipni lūdzam piena espresso dzērienu pasaulē kopā ar Wizard Steamer.

Kā uzņēmums Flair espresso sāka savu darbību ar mērķi piedāvāt vienkāršu, pieejamu mājokli sviras espresso automātu, un tas ir turpinājis augt par pilnu pārdomātu produktu katalogu espresso produktus. Mēs lepojamies ar savu nepārtraukto paplašināšanos, ko veicina inovācija un vēlme padarīt espresso pieejamu ikvienam.

Pirms mēs iedziļināties, mēs vēlējāmies pieminēt dažas lietas:

- Jūsu Wizard Steamer iemieso manuālās espresso pagatavošanas roku darba būtību, nodrošinot iespēju tvaicēt pienu tieši uz jūsu plīts virsmas, bez elektrības nepieciešamības.
- Vairāk informācijas var atrast mūsu tīmekļa vietnē, izmantojot QR kodus. Mēs uzskatām, ka video pamācības ir labākais veids, kā mācīties.
- Visbeidzot, mēs esam šeit, lai atbalstītu jūsu espresso ceļojumu. Ja rodas kādi jautājumi vai problēmas, lūdzu, sazinieties ar mūsu pasaules līmeņa klientu apkalpošanas komandu. Mēs vienmēr esam gatavi palīdzēt jebkāda veidā.

Video alus darīšanas pamācība



Labākais veids, kā mācīties, ir vērojot

Video pamācības: <https://flairespresso.com/wizard-steamer-tutorials/>

Kas ir burvja sastāvā

Jūsu Wizard piena tvaicētāja ievērojamās daļas



1. Vēsā pieskāriena tvaika zizlis
2. Noņemams uzgalis (3 caurumi)
3. Tvaika vārsts
4. Tvaicētāja vāka bloķēšana
5. Tvaika spiediena mērītājs
6. Automātiskais attīrīšanas vārsts
7. Noņemams valrieksta rokturis
8. Tvaikoņa korpus (*min. un maks. uzpildes līnija*)
9. Papildu uzgalis (1 caurums)

Iestatīšana, ātrāka nekā Abracadabra

Tikai trīs soļi, lai sagatavotu savu vedni lietošanai Steam platformā



1. Piestipriniet valrieksta rokturi — ieskrūvējiet valrieksta rokturi tvaicētāja sānos esošajā svīrā. Pievelciet tikai ar rokām. Wizard tvaicētāja logotipam roktura galā jābūt vērstam uz augšu!

2. Pievienojiet savu Cool Touch tvaiku tīrītāju — pieskrūvējiet tvaiku tīrītāja korpusam, pārliedzinoties, ka nav redzamas vītnes. Pārliedzinoties, vai plastmasa O-Ring ir ievietota tvaiku tīrītāja pamatnē, lai nodrošinātu pareizu piestiprināšanu.

3. Izvēlieties uzgali (1 vai 3 caurumu) — 1 cauruma uzgalis ir piemērots iesācējiem latte māksliniekiem. Tam ir mazāka tvaika jauda un apjoms nekā 3 caurumu uzgalim. Izvēlieties un uzskrūvējiet savu uzgali uz drenāžas caurulītes.

Tavs pirmais tvaiks

Jūs esat sekunžu attālumā no lieliska tvaicēta piena



1. Pārlicinieties, vai jūsu tvaicētājs ir atdzisis — nekad neatveriet un neuzpildiet tvaicētāju, ja tas ir karsts vai ja manometrā ir redzams spiediens.

2. Atveriet augšējo daļu un pievienojiet ūdeni — **nepārpildiet** — pagrieziet augšējo daļu par 1/4 apgrieziena no bloķēšanas simbola, lai atbloķētu. Piepildiet līdz viduslīnijai. Nepārpildiet.

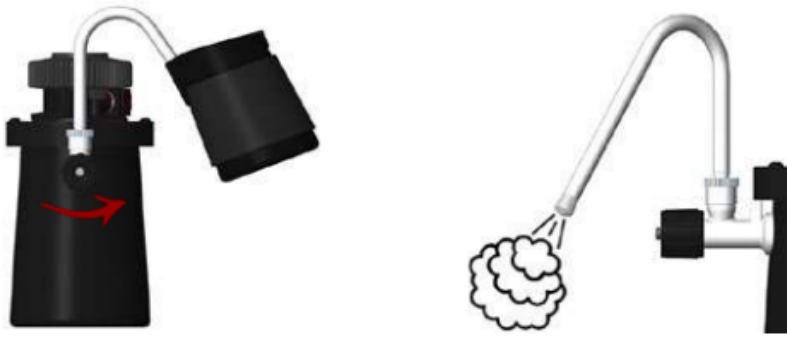
3. Novietojiet zizli vēlamajā vietā — jūsu zizlis grozās par 270°. Pirms karsēšanas izvēlieties vēlamo zizļa novietojumu.



4. Novietojiet virs siltuma avota — izmantojiet vairākus siltuma avotus: gāzes, elektrisko spoli, stikla virsmu un indukcijas plīti.

5. Pievienojiet krūzei aukstu pienu (nav iekļauts komplektā) — izmantojiet aukstu pienu. Vislabāk ir lietot pilnpienu. Nepiepildiet krūzi vairāk par 50%, lai atstātu vietu izplešanās brīdim.

6. Uzraugiet tvaicēšanas diapazonu — Gatavs, kad esat sasniedzis tvaicēšanas diapazonu. Laiks mainās atkarībā no sildīšanas metodes.



7. Tvaicējiet pienu līdz 60°C — (*Padomi nākamajā lapā*) Atveriet tvaika vārstu par 1/4 apgrieziena, lai izvadītu šķidrumu. Aizveriet to un ievietojiet caurulīti pienā un tvaicēšanas ierīcē.

8. Noslaukiet piena padeves caurulīti, iztīriet un noņemiet no uguns — nolieciet krūzi malā. Noslaukiet pienu no padeves caurulītes ar mitru drānu un izpūtiet to.

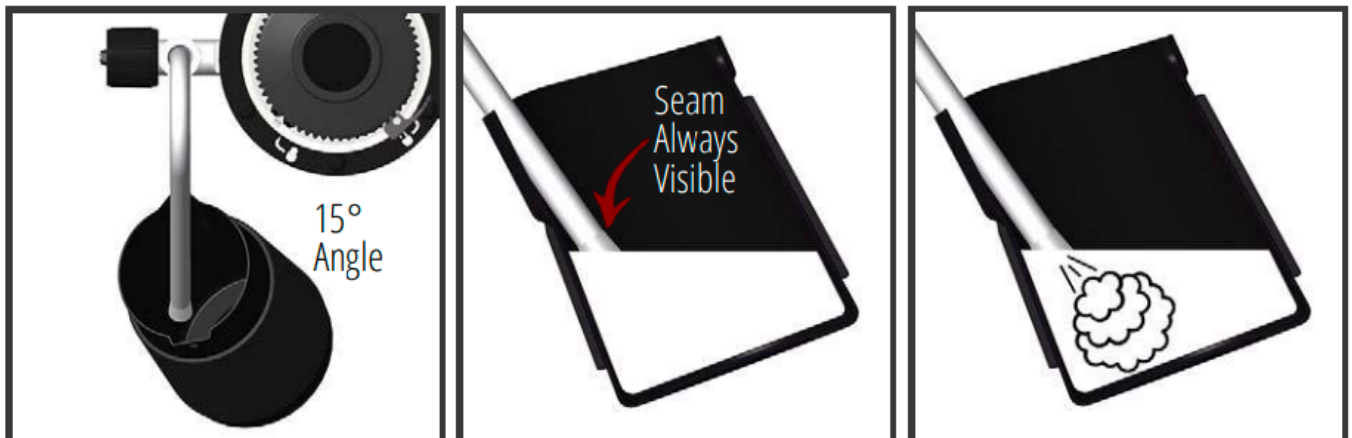


Automātiskais attīrīšanas vārsts

Atpūšanas vārsts automātiski atbrīvos lieko spiedienu. Nospiediet vārstu, lai to aizvērtu. Vai arī atveriet un aizveriet to manuāli, ja nepieciešams.

Piena tvaicēšanas padomi un ieteikumi

Kļūsti par piena tvaicēšanas burvi



1. Tvaika padeves caurulītes novietošana krūzē — izmantojiet piena kannas iekšējo snīpi kā vadotni. Caurulītei ir jāiekļaujas krūzes snīpī. Pēc tam nolieciet krūzi par 15° pa labi vai pa kreisi, lai to perfekti novietotu.

2. Tvaika uzgaļa dziļums — tvaicējot, uzgaļa galam nevajadzētu atrasties dziļāk par uzgaļa šuvi. Šuve vienmēr ir redzama. Dziļāka ievietošana nodrošinās sliktus rezultātus un slikti tvaicētu pienu!

3. 1. tvaicēšanas posms (burbuļi) — sākot tvaicēšanu, nolaidiet krūzi tā, lai iegremdēts būtu tikai pats uzgaļa gals. Šajā posmā pienā tiek pūsts gaiss, un jādzird gaisa plūsma.



4. 2. tvaicēšanas posms (putošana) — pēc pietiekama burbuļu daudzuma izveidošanas paceliet krūzi tā, lai uzgalis būtu pilnībā iegremdēts līdz šuvei. Tas radīs virpuli, kas "putos" burbuļus pienā.

5. Temperatūras sasniegšana līdz 60°C — Ja jums nav termometra, paņemiet krūzes metālu rokā. Kad to kļūst neērti turēt, temperatūra ir sasniegusi 50–55°C. Tvaicējiet vēl piecas sekundes.

6. Uzsitiet un virpuļojiet tvaicētu pienu — pēc tvaicēšanas nolieciet krūzi malā, lai lielie nevēlamie burbuļi varētu izklīst. Pēc tam uzsitiet ar krūzi pret leti, lai tos salauztu, un virpuļojiet pienu, līdz tas kļūst spīdīgs.

Piezīme: Virs 68 °C (155 °F) piena olbaltumvielas "uzvārīsies" un neveidos mikroputas. Netvaicējiet temperatūrā, kas pārsniedz 65 °C.

Izmantojot alternatīvus piena produktus

Padomi auzu, sojas un mandeļu piena lietošanai

1. Auzu piena tvaicēšanas padomi

- Saldāks par sojas vai mandeļu pienu
- Barista auzu piena maisījumi ir vislabākie.
- Zems olbaltumvielu saturs nozīmē, ka var uzsildīt līdz 65°C, nesarecinot
- Nepieciešams ilgāks tvaicēšanas laiks
- Var uzņemt lielus burbuļus, tāpēc pirmajā posmā samaziniet ieelpotā gaisa daudzumu.

2. Sojas piena tvaicēšanas padomi

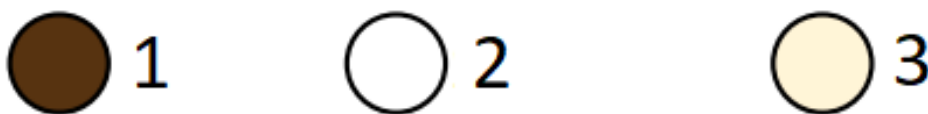
- Vislabāk sader ar tumšāk grauzdētām pupiņām ar zemu skābumu
- Sarecēšanas risks, lietojot gaiši grauzdētu kafiju
- Augsts olbaltumvielu saturs nozīmē, ka to var uzsildīt tikai līdz 55°C

3. Padomi mandeļu piena tvaicēšanai

- Grūti tvaicēt, labākiem rezultātiem meklējiet barista maisījumus
- Var uzņemt lielus burbuļus, tāpēc pirmajā posmā samaziniet ieelpotā gaisa daudzumu.
- Parasti plānāks, kā rezultātā veidojas mazāk mikroputu
- Uzkarsē līdz 60°C

Lielisku tvaicētu piena dzērienu ceļvedis

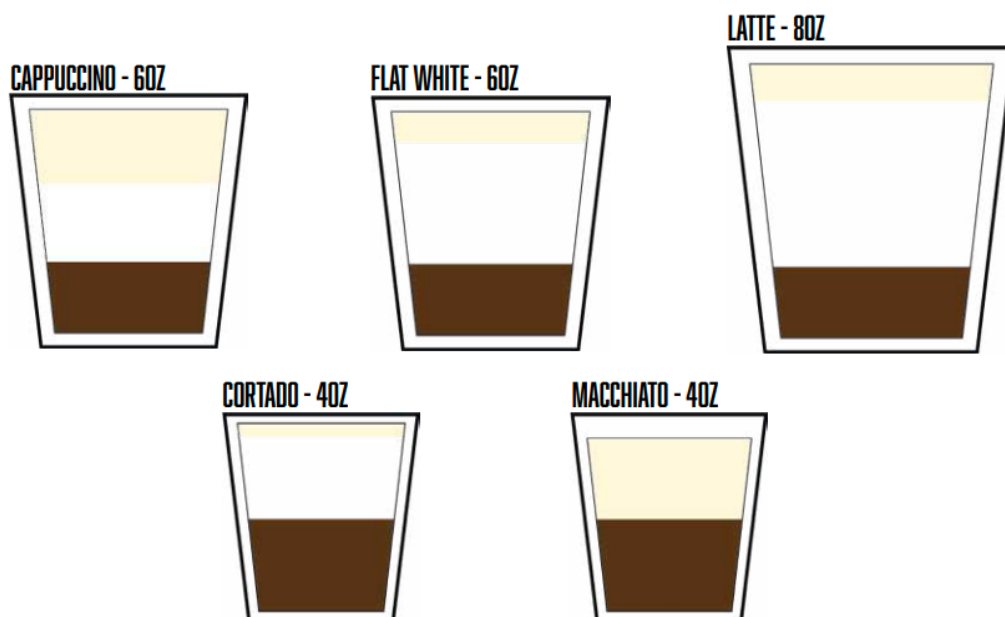
Flat White un Cappuccino noslēpuma atklāšana



1 - Espresso

2 - Tvaicēts piens

3 - Putas



Drošība pirmajā vietā

Drošai darbībai ievērojiet šos brīdinājumus

- Ja jūsu Wizard Steamer tvaikonis tek jebkur citur, izņemot spiediena samazināšanas vārstu vai tvaika padeves caurulīti, nekavējoties pārtrauciet tā lietošanu un sazinieties ar Flair klientu apkalpošanas dienestu.
- Pirms augšējā vāciņa atvēršanas vienmēr pārliecinieties, ka Wizard Steamer ir noņemts no karstuma, iztīrīts un pietiekami atdzisis.
- Jūsu Wizard Steamer saturs būs ārkārtīgi karsts un zem spiediena.
- Neglabājiet Wizard Steamer temperatūrā, kas zemāka par nulli. Atlikušais ūdens ierīces iekšpusē var sasalt un saplaisāt korpusā, caurulē vai citos elementos, izraisot noplūdes un ierīces darbības traucējumus.
- Kad Wizard Steamer ir karsts un auksts, turiet to bērniem un personām, kas nezina, kā to pareizi lietot, nepieejamā vietā.
- Nepārnēsājiet Wizard Steamer, ja tas ir karsts, ja mērierīcē ir redzams spiediens vai pirms esat izvadījis lieko tvaiku. Pirms transportēšanas tvaicētājam jābūt atdzisušam, izvadītam un bez spiediena nolasījumiem.
- Esiet uzmanīgi ar Wizard Steamer, kad tas ir uzkarstēts un zem spiediena. Tvaiks ir ārkārtīgi karsts un, ja to nelieto pareizi, var izraisīt apdegumus.
- Nenometiet savu Wizard Steamer. Ja tas nokrīt un korpuss ir iespiests vai bojāts, nekavējoties pārtrauciet lietošanu un sazinieties ar Flair klientu apkalpošanas komandu.
- Iztīriet Wizard Steamer, kad ir aktivizēts drošības vārsts.
- Nepārpildiet Wizard Steamer. Ievērojiet min. un maks. atzīmes tvaicētāja iekšpusē.
- Kad Wizard Steamer ir karsts, nepieskarieties nevienai ķermeņa daļai, izņemot koka rokturi. Izmantojiet šo rokturi tikai noņemot to no karstuma.
- Jūsu Wizard Steamer ir aprīkots ar vēsas iedarbības tvaiku nosūcošu stienīti. Šī stienīte lietošanas laikā joprojām var būt karsta. Esiet uzmanīgi!

Flair pasaules līmeņa klientu apkalpošana ir acumirkļi pieejama

Novērsiet Wizard Steamer problēmu



Sazinieties ar mums tieši: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantija un produkta lietošanas veids

Produktiem tiek nodrošināts standarta likumā noteiktais garantijas termiņš. Šī garantija nav nododama tālāk, un finansiāla kompensācija skaidrā naudā nav iespējama. Garantija neattiecas uz produktiem, kas izmantoti citādi, nekā norādīts šajā lietošanas pamācībā.

Garantija neattiecas arī uz:

- Bojājumiem, kas radušies nepareizas lietošanas, kopšanas nolaidības vai jebkādas citas izmantošanas rezultātā mērķiem, kas nav minēti šajā rokasgrāmatā.
- Ārējā izskata bojājumiem, bojājumiem, ko izraisījusi korozija vai pakāpenisks nolietojums.

Jebkāda neautorizētu personu iejaukšanās vai remonts izraisa produkta garantijas anulēšanu.

Pārdevējs un importētājs: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.