

# **Flair Wizard Milk Steamer**

Naudojimo instrukcija

## Jūsų espresas su pienu

Wizard Steamer įvadas

Sveiki atvykę į pieno pagrindu pagamintų espresso gėrimų pasaulį su „Wizard Steamer“.

Kaip įmonė, Flair espresso pradėjo savo veiklą siekdama pasiūlyti paprastą, įperkama būstą svirtinis espresso kavos aparatas ir toliau plėtėsi į visą apgalvotų produktų katalogą espresso pagrindu pagamintų produktų. Didžiuojamės savo nuolatine plėtra, kurią skatina inovacijos ir noras padaryti espresą prieinamą visiems.

Prieš pasinerdami, norėjome paminėti keletą dalykų:

- Jūsų „Wizard Steamer“ garintuvas įkūnija rankų darbo espreso pobūdį, suteikdamas galimybę garinti pieną tiesiai ant viryklės, nereikalaujant elektros.
- Daugiau informacijos galite rasti mūsų svetainėje, paspaudę QR kodus. Manome, kad vaizdo įrašų vadovai yra geriausias būdas mokytis.
- Galiausiai, mes esame čia, kad padėtume jums mėgautis espreso kava. Jei kiltų klausimų ar iššūkių, susisiekite su mūsų pasaulinio lygio klientų aptarnavimo komanda. Mes visada pasiruošę padėti bet koku atveju.

## Vaizdo įrašo alaus darymo pamoka



Geriausias būdas mokytis yra stebint

Vaizdo pamokos: <https://flairespresso.com/wizard-steamer-tutorials/>

## Kas yra burtininke

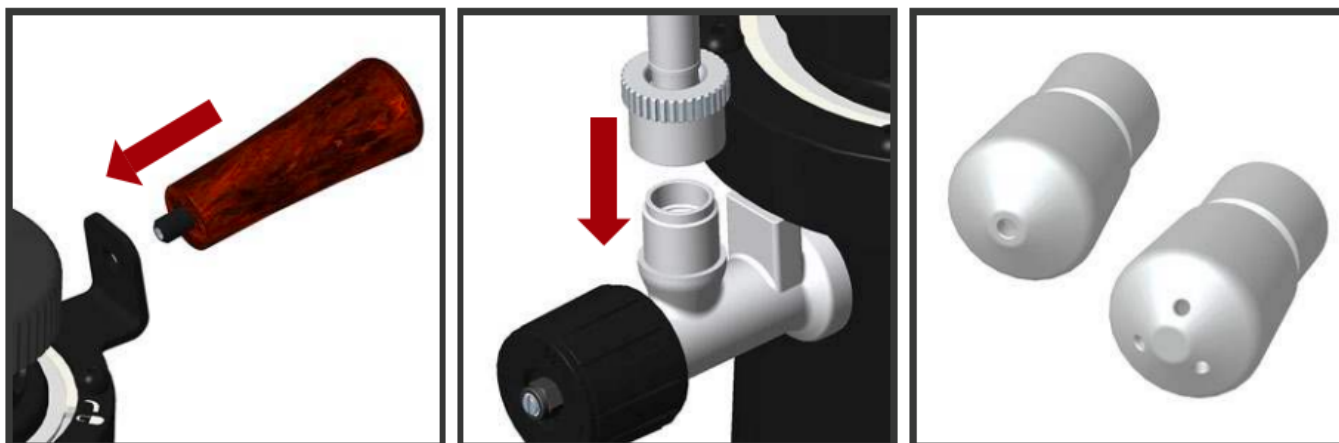
Svarbios jūsų „Wizard“ pieno garintuvo dalys



1. Vėsus lietimo garų lazdelė
2. Nuimamas antgalis (3 skylių)
3. Garo vožtuvas
4. Garintuvo dangčio užrakinimas
5. Garų slėgio matuoklis
6. Automatinis prapūtimo vožtuvas
7. Nuimama riešuto spalvos rankena
8. Garintuvo korpusas ( *min. ir maks. užpildymo l*
9. Papildomas antgalis (1 skylė)

## Sąranka, greičiau nei Abracadabra

Tik trys žingsniai, kad jūsų vedlys būtų paruoštas „Steam“



**1. Pritvirtinkite riešutmedžio rankeną** – įsukite riešutmedžio rankeną į garintuvo šone esančią svirtį. Veržkite tik ranka. „Wizard“ garintuvo logotipas rankenos gale turi būti nukreiptas į viršų!

**2. Pritvirtinkite vėsiamąjį lynelį** – užsukite lynelį prie garintuvo korpuso, įsitikindami, kad nesimato sriegių. Įsitikinkite, kad plastikas O-Ring yra įstatytas į lynelio pagrindą, kad jis būtų tinkamai pritvirtintas.

**3. Pasirinkite antgalį (1 arba 3 skylių)** – 1 skylės antgalis tinka pradedantiesiems latte kavos ruošėjams. Jis pasižymi mažesne garų galia ir tūriu nei 3 skylių antgalis. Pasirinkite ir užsukite antgalį ant garų vamzdelio.

## Jūsų pirmasis garas

Vos per kelias sekundes pasieksite puikų garintą pieną



**1. Išitikinkite, kad jūsų garintuvas atvėses** – niekada neatidarykite ir nepripildykite garintuvo, jei jis karštas arba jei matuoklis rodo slėgį.

**2. Atidarykite viršų ir įpilkite vandens** – **neperpildykite** – pasukite viršų 1/4 apsisukimo nuo užrakto simbolio. Pripildykite iki vidurio linijos. Neperpildykite.

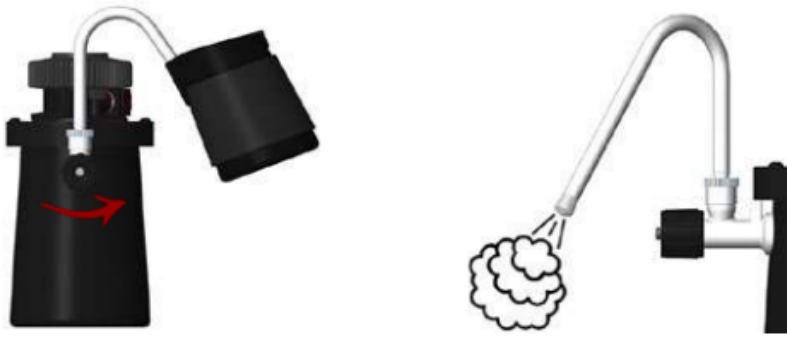
**3. Nukreipkite lazdelę į norimą vietą** – jūsų lazdelė sukasi 270°. Prieš šildydami pasirinkite norimą lazdelės padėtį.



**4. Padėkite virš šilumos šaltinio** – naudokite kelis šilumos šaltinius: dujinę, elektrinę viryklę, stiklinę viryklę ir indukcinę.

**5. Į šotį įpilkite šalto pieno** ( *nepridedamas* ) – naudokite šaltą pieną. Geriausia naudoti nenugriebtą pieną. Nepripildykite šotio daugiau nei 50 %, kad liktų vietos išsiplėtimui.

**6. Stebėkite garinimo diapazoną** – prietaisas paruoštas, kai yra garinimo diapazone. Laikas priklauso nuo kaitinimo būdo.



**7. Garinkite pieną iki 60 °C** – ( *patarimai kitame puslapyje* ) Atsukite garų vožtuvą 1/4 apsisukimo, kad išleistumėte orą. Uždarykite, tada įkiškite lazdelę į pieną ir garus.

**8. Nuvalykite pieną nuo vamzdelio, išvalykite pieną ir nukelkite nuo ugnies** – atidėkite ąsotį į šalį. Nuvalykite pieną nuo vamzdelio drėgnu skudurėliu ir išvalykite vamzdelį.

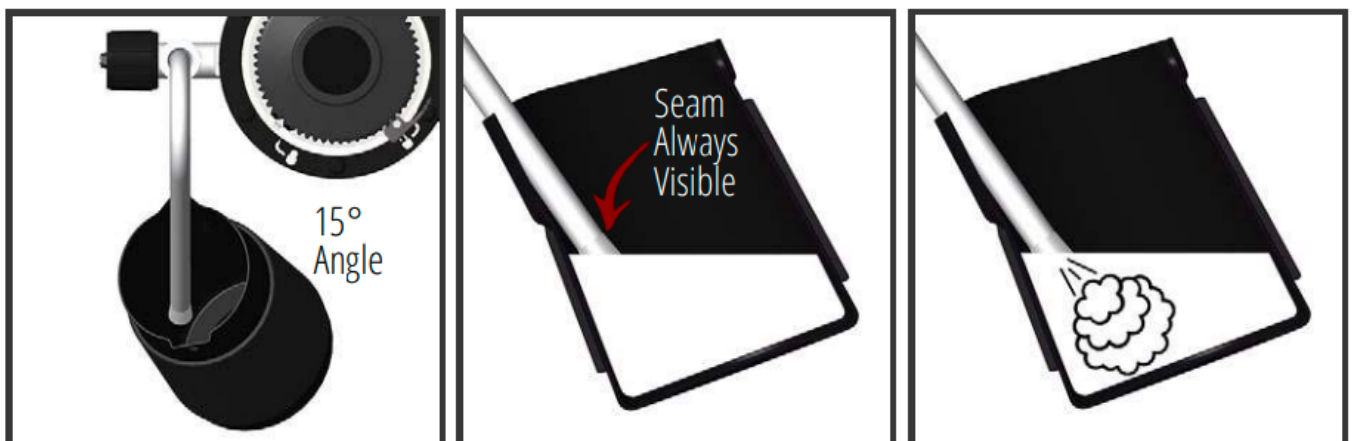


### Automatinis prapūtimo vožtuvas

Išleidimo vožtuvas automatiškai išleis perteklinį slėgį. Paspauskite vožtuvą, kad jį uždarytumėte. Arba, jei reikia, atidarykite ir uždarykite rankiniu būdu.

### Pieno garinimo patarimai ir gudrybės

Būk pieno garinimo burtininku



**1. Garų antgalio įdėjimas ąsotyje** – naudokite pieno ąsočio vidinį snapelį kaip orientyrą. Antgalis turėtų įsitaisyti ąsočio snapelyje. Tada pakreipkite ąsotį 15° į dešinę arba į kairę, kad jį idealiai įdėtumėte.

**2. Garų antgalio gylis** – garinant, antgalio galiukas neturėtų būti giliau nei antgalio siūlė. Siūlė visada matoma. Įdėjus giliau, rezultatai bus prasti ir pienas bus blogai išgarintas!

**3. 1-as garinimo etapas (burbuliukai)** – Pradėję garinti, nuleiskite ąsotį taip, kad panirtų tik pats antgalis. Šiame etape į pieną pučiate orą ir turėtumėte girdėti oro čiurkšlę.



**4. Antras garinimo etapas (plakimas)** – Sukūrus pakankamai burbuliukų, pakelkite ąsotį taip, kad antgalis būtų visiškai panardintas į siūlę. Taip susidarys sukūrys, kuris „plaks“ burbuliukus į pieną.

**5. Temperatūros pasiekimas iki 60 °C** – Jei neturite termometro, laikykite ąsočio metalinį galą rankoje. Kai bus nepatogu laikyti, temperatūra pasiekė 50–55 °C. Garinkite dar penkias sekundes.

**6. Pabaksnokite ir pasukiokite garuose virtą pieną** – po garinimo atidėkite ąsotį į šalį, kad susilpnėtų dideli nepageidaujami burbuliukai. Tada pabaksnokite ąsotį į stalviršį, kad jie suskiltų, ir pasukiokite pieną, kol jis taps blizgus.

**Pastaba:** aukštesnėje nei 68 °C (155 °F) temperatūroje piene esantys baltymai „išsvirs“ ir nesudarys mikropučių. Negarinkite aukštesnėje nei 65 °C temperatūroje.

## **Naudojant alternatyvius pieno produktus**

Avižų, sojų ir migdolų pieno patarimai

### **1. Avižų pieno garinimo patarimai**

- Saldesnis nei sojų ar migdolų pienas
- Barista mišinio avižiniai pienai yra geriausi
- Mažas baltymų kiekis reiškia, kad galite kaitinti iki 65 °C nesukrešdami
- Reikia ilgesnio garinimo laiko
- Gali sugerti didelius burbulus, todėl pirmojo etapo metu sumažinkite įpučiamo oro kiekį

## 2. Sojų pieno garinimo patarimai

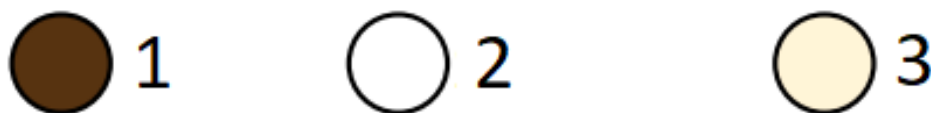
- Geriausiai veikia su tamsesnio skrudinimo pupelėmis, kurių rūgštingumas mažas.
- Šviesiai skrudintos kavos sutraukimo rizika
- Dėl didelio baltymų kiekio galima šildyti tik iki 55 °C.

## 3. Migdolų pieno garinimo patarimai

- Sunku garinti, geriausiems rezultatams pasiekti ieškokite barista mišinių
- Gali sugerti didelius burbulus, todėl pirmojo etapo metu sumažinkite įpučiamo oro kiekį
- Paprastai plonesnis, todėl susidaro mažiau mikropučių
- Įkaitinkite iki 60 °C

## Puikių garuose virtų pieno gėrimų vadovas

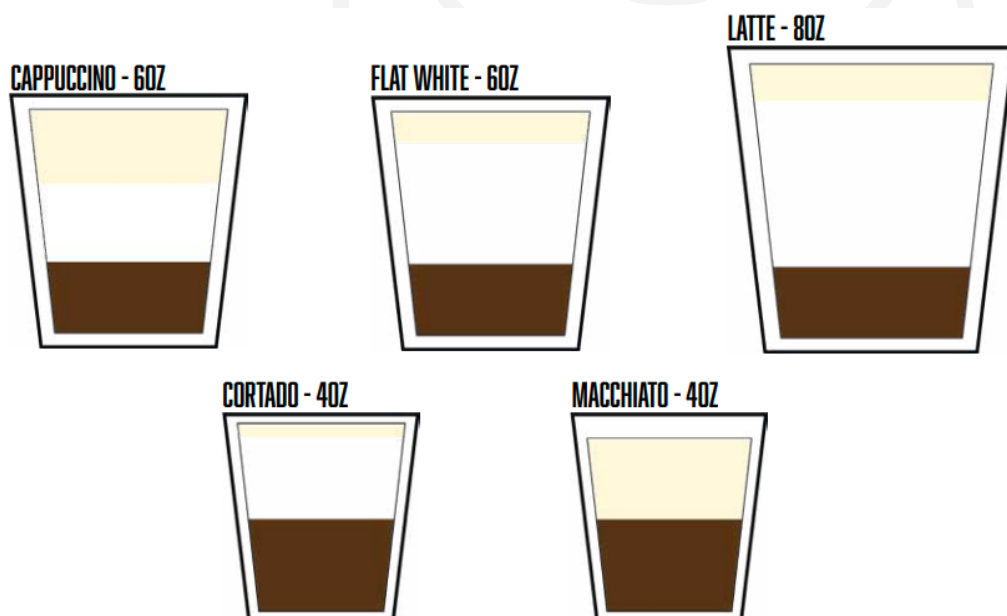
Išspręsti „Flat White“ ir „Cappuccino“ paslaptį



1 – Espresas

2 - Garintas pienas

3 - Putplastis



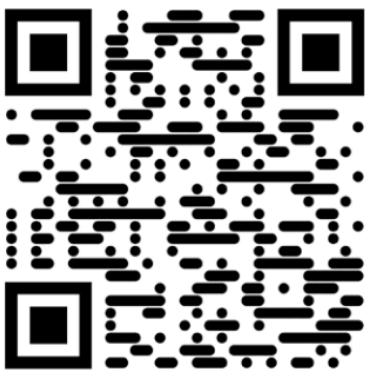
## Saugumas pirmiausia

Laikykitės šių įspėjimų, kad užtikrintumėte saugų naudojimą

- Jei jūsų „Wizard Steamer“ garintuvas praleidžia vandenį bet kur, išskyrus apsauginį vožtuvą ar garų vamzdelį, nedelsdami nutraukite jo naudojimą ir susisieki su „Flair“ klientų aptarnavimo tarnyba.
- Prieš atidarydami viršutinį dangtelį, visada įsitikinkite, kad „Wizard Steamer“ yra nuimtas nuo ugnies, išvalytas ir pakankamai atvėsintas.
- Jūsų „Wizard Steamer“ turinys bus labai karštas ir slėgio veikiamas.
- Nelaikykite „Wizard Steamer“ garintuvo žemesnėje nei nulinio temperatūroje. Prietaiso viduje likęs vanduo gali užšalti ir įtrūkti korpusas, garintuvas ar kiti elementai, dėl to gali atsirasti nuotėkių ir prietaisas gali neveikti.
- Laikykite „Wizard Steamer“ garintuvą vaikams ir asmenims, kurie nežino, kaip jį tinkamai naudoti, nepasiekiamoje vietoje, kai jis karštas ir vėsus.
- Neneškite „Wizard Steamer“ garintuvo, kai jis karštas, kai manometre rodomas slėgis arba kol neišleidote garų pertekliaus. Prieš transportuojant garintuvas turi būti atvėsęs, išvalytas ir be slėgio.
- Saugokitės „Wizard Steamer“ garintuvo, kai jis įkaitęs ir veikiamas slėgio. Garai yra itin karšti ir, jei naudojami netinkamai, gali nudeginti.
- Nenumeskite „Wizard Steamer“. Jei nukritote ir korpusas įlenktas ar pažeistas, nedelsdami nutraukite naudojimą ir susisieki su „Flair“ klientų aptarnavimo komanda.
- Išvalykite „Wizard Steamer“ garintuvą, kai suveikia apsauginis vožtuvas.
- Neperpildykite „Wizard Steamer“. Laikykitės „Min“ ir „Max“ linių, esančių garintuvo viduje.
- Kai „Wizard Steamer“ garintuvas karštas, nelieskite jokios kūno dalies, išskyrus medinę rankeną. Šią rankeną naudokite tik nuimdami nuo ugnies.
- Jūsų „Wizard“ garintuvas turi vėsinančią lazdelę. Ši lazdelė naudojimo metu gali būti karšta. Būkite atsargūs!

## „Flair“ pasaulinio lygio klientų aptarnavimas pasiekiamas akimirksniu

„Wizard Steamer“ trikčių šalinimas



Susisieki su mumis tiesiogiai: <https://flairespresso.com/contact/>

## 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.

