

# **Flair Wizard Milk Steamer**

Οδηγίες χρήσης

## Ο Εσπρέσο σας, με Γάλα

Εισαγωγή στο Wizard Steamer

Καλώς ορίσατε στον κόσμο των ροφημάτων εσπρέσο με βάση το γάλα, με τον ατμομάγειρα Wizard. Ως εταιρεία, η Flair espresso ξεκίνησε με στόχο να προσφέρει ένα απλό, οικονομικό σπίτι μηχανή εσπρέσο με μοχλό και συνέχισε να αναπτύσσεται σε έναν πλήρη κατάλογο προσεγγμένων προϊόντα με επίκεντρο τον εσπρέσο. Είμαστε περήφανοι για τη συνεχή επέκτασή μας, η οποία τροφοδοτείται από η καινοτομία και η επιθυμία να γίνει ο εσπρέσο προσιτός σε όλους. Πριν προχωρήσουμε, θα θέλαμε να αναφέρουμε μερικά πράγματα:

- Ο ατμομάγειρας Wizard ενσαρκώνει τη χειροποίητη φύση του χειροκίνητου εσπρέσο, προσφέροντας τη δυνατότητα ατμίσιματος γάλακτος απευθείας στην εστία σας, χωρίς να απαιτείται ηλεκτρικό ρεύμα.
- Περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στον ιστότοπό μας μέσω των κωδικών QR. Πιστεύουμε ότι οι οδηγοί βίντεο είναι ο καλύτερος τρόπος για να μάθετε.
- Τέλος, είμαστε εδώ για να υποστηρίξουμε το ταξίδι σας με τον εσπρέσο. Εάν αντιμετωπίσετε οποιοδήποτε ερωτήσες ή δυσκολίες, επικοινωνήστε με την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών παγκόσμιας κλάσης. Είμαστε πάντα διαθέσιμοι να σας βοηθήσουμε με κάθε τρόπο.

### Βίντεο με οδηγίες παρασκευής ζυθοποιίας



Ο καλύτερος τρόπος για να μάθεις είναι παρακολουθώντας

Βίντεο με εκπαιδευτικά βίντεο: <https://flairespresso.com/wizard-steamer-tuto>

### Τι υπάρχει σε έναν μάγο

Αξιοσημείωτα μέρη του ατμομάγειρα γάλακτος Wizard



1. Ατμοκαθαριστήρας Cool Touch
2. Αφαιρούμενο ακροφύσιο (3 οπών)
3. Βαλβίδα ατμού
4. Κλείδωμα καπακιού ατμομάγειρα
5. Μετρητής πίεσης ατμού
6. Αυτόματη βαλβίδα καθαρισμού
7. Αφαιρούμενη λαβή από καρυδιά
8. Σώμα ατμομάγειρα ( γραμμές ελάχιστης και
9. Επιπλέον ακροφύσιο (1 οπή)

## Ρύθμιση, πιο γρήγορη από το Abracadabra

Μόνο τρία βήματα για να προετοιμάσετε τον μάγο σας για το Steam



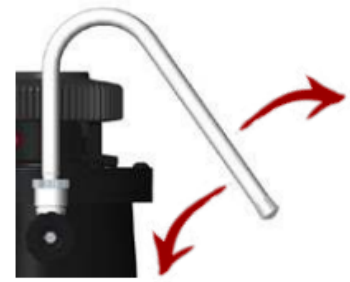
**1. Συνδέστε τη λαβή σας από καρυδιά** - Βιδώστε τη λαβή σας από καρυδιά στο βραχίονα στο πλάι του ατμομάγειρα. Σφίξτε μόνο με το χέρι. Το λογότυπο του ατμομάγειρα Wizard στο άκρο της λαβής θα πρέπει να δείχνει προς τα πάνω!

**2. Συνδέστε το Cool Touch Wand σας** - Βιδώστε το ραβδί στο σώμα του ατμομάγειρα, φροντίζοντας να μην είναι ορατά τα σπειρώματα. Βεβαιωθείτε ότι το πλαστικό O-Ring είναι τοποθετημένο στη βάση του ραβδιού για σωστή σύνδεση.

**3. Επιλέξτε ακροφύσιο (1 έναντι 3 οπών)** - Το ακροφύσιο 1 οπών είναι κατάλληλο για αρχάριους λάτε. Διαθέτει χαμηλότερη ισχύ και όγκο ατμού από το ακροφύσιο 3 οπών. Επιλέξτε και βιδώστε το ακροφύσιο σας στο ακροφύσιο.

## Το πρώτο σας Steam

Είστε δευτερόλεπτα μακριά από το υπέροχο γάλα στον ατμό



**1. Βεβαιωθείτε ότι ο ατμομάγειρας σας είναι δροσερός** - Μην ανοίγετε ή γεμίζετε ποτέ τον ατμομάγειρα εάν είναι ζεστός ή εάν το μανόμετρο δείχνει κάποια πίεση.

**2. Ανοίξτε το πάνω μέρος και προσθέστε νερό** - Μην το γεμίζετε υπερβολικά - Γυρίστε το πάνω μέρος κατά 1/4 της στροφής από την κλειδαριά για να ξεκλειδώσετε το σύμβολο. Γεμίστε μέχρι τη μεσαία γραμμή. Μην το γεμίζετε υπερβολικά.

**3. Προσανατολίστε τη ράβδο σας στην προτιμώμενη θέση** - Η ράβδος σας περιστρέφεται κατά 270°. Επιλέξτε την προτιμώμενη θέση της ράβδου πριν τη θέρμανση.



**4. Τοποθετήστε πάνω από πηγή θερμότητας** - Χρησιμοποιήστε πολλαπλές πηγές θερμότητας: αέριο, ηλεκτρικό πηνίο, γυάλινη επιφάνεια και επαγωγή,

**5. Προσθέστε κρύο γάλα στην κανάτα** ( δεν περιλαμβάνεται ) - Χρησιμοποιήστε κρύο γάλα. Το πλήρες γάλα είναι το καλύτερο. Μην γεμίζετε την κανάτα περισσότερο από 50% για να αφήσετε χώρο να διασταλεί.

**6. Παρακολούθηση Εύρους Ατμού** - Έτοιμο όταν βρίσκεστε εντός Εύρους Ατμού. Ο χρόνος ποικίλλει ανάλογα με τη μέθοδο θέρμανσης.



**7. Ατμίστε το γάλα στους 60°C - ( Συμβουλές στην επόμενη σελίδα )** Ανοίξτε τη βαλβίδα ατμού κατά 1/4 της στροφής για να εξαερώσετε. Κλείστε και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το σωλήνα στο γάλα και ατμίστε.

**8. Σκουπίστε το ακροφύσιο, καθαρίστε και αποσύρτε από τη φωτιά -** Αφήστε την κανάτα στην άκρη. Σκουπίστε το γάλα από το ακροφύσιο με ένα υγρό πανί και το ακροφύσιο καθαρισμού.

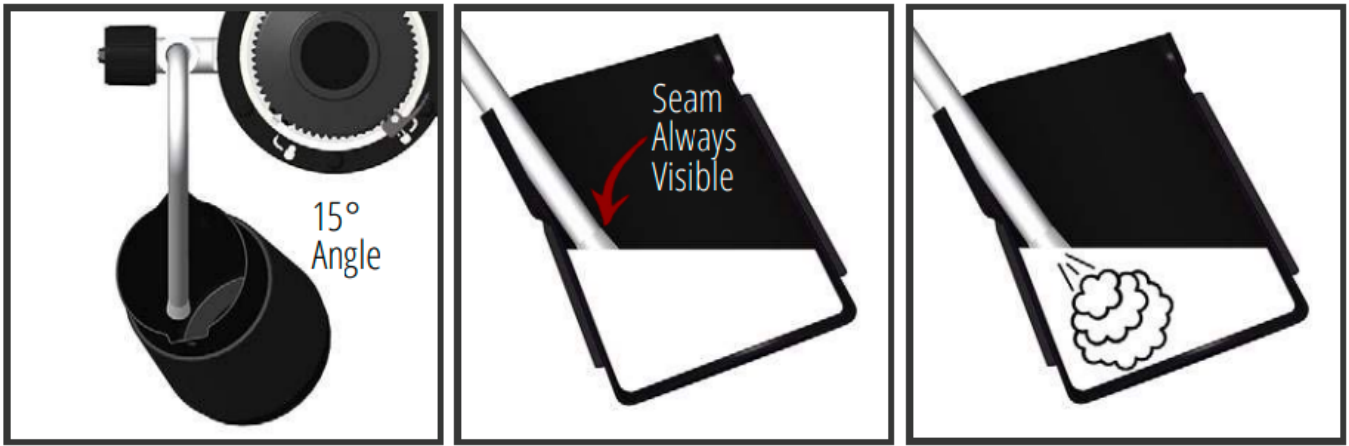


### **Αυτόματη βαλβίδα καθαρισμού**

Η βαλβίδα εξαέρωσης θα απελευθερώσει αυτόματα την υπερβολική πίεση. Πατήστε τη βαλβίδα για να κλείσει. Ή ανοίξτε και κλείστε την χειροκίνητα, ανάλογα με τις ανάγκες.

### **Συμβουλές και κόλπα για βράσιμο γάλακτος στον ατμό**

Γίνε Μάγος για το Ατμόν του Γάλακτος



**1. Τοποθέτηση του ακροφυσίου ατμού στην κανάτα** - Χρησιμοποιήστε το εσωτερικό στόμιο της κανάτας γάλακτος ως οδηγό. Το ακροφύσιο πρέπει να εφαρμόζει στο στόμιο της κανάτας. Στη συνέχεια, γείρετε την κανάτα σας 15° δεξιά ή αριστερά για τέλεια τοποθέτηση.

**2. Βάθος της άκρης του ακροφυσίου ατμού** - Κατά τον ατμό, η άκρη του ακροφυσίου σας δεν πρέπει να είναι βαθύτερη από τη ραφή στο ακροφύσιο. Η ραφή είναι πάντα ορατή. Η τοποθέτηση βαθύτερης ποσότητας θα έχει κακά αποτελέσματα και άσχημα ατμισμένο γάλα!

**3. 1ο Στάδιο Ατμού (Φυσαλίδες)** - Όταν ξεκινήσετε τον ατμό, χαμηλώστε την κανάτα έτσι ώστε να βυθίζεται μόνο η άκρη του ακροφυσίου. Σε αυτό το στάδιο φυσάτε αέρα στο γάλα και θα πρέπει να ακούτε τον αέρα να φυσάει.



**4. 2ο Στάδιο Ατμού (Χτύπημα)** - Αφού δημιουργήσετε αρκετές φυσαλίδες, σηκώστε την κανάτα έτσι ώστε το ακροφύσιο να είναι πλήρως βυθισμένο μέχρι την ραφή. Αυτό θα δημιουργήσει μια δίνη για να «χτυπήσετε» τις φυσαλίδες στο γάλα σας.

**5. Επίτευξη θερμοκρασίας 60°C** - Αν δεν έχετε θερμομότρο, κρατήστε το μεταλλικό δοχείο της κανάτας στο χέρι σας. Όταν δεν μπορείτε να το κρατήσετε, έχετε φτάσει τους 50-55°C. Ατμίστε για άλλα πέντε δευτερόλεπτα.

**6. Χτυπήστε και ανακατέψτε το γάλα στον ατμό** - Μετά το μαγείρεμα στον ατμό, αφήστε την κανάτα στην άκρη για να εξασθενίσουν οι μεγάλες ανεπιθύμητες φυσαλίδες. Στη συνέχεια, χτυπήστε την κανάτα στον πάγκο για να τις σπάσετε και ανακατέψτε το γάλα μέχρι να γίνει γυαλιστερό.

**Σημείωση:** Πάνω από τους 68°C (155°F) οι πρωτεΐνες του γάλακτος θα «μαγειρευτούν» και δεν θα δημιουργήσουν μικροαφρό. Μην το μαγειρέψετε στον ατμό πάνω από τους 65°C.

## Χρήση εναλλακτικών γαλακτωμάτων

Συμβουλές για γάλα βρώμης, σόγιας και αμυγδάλου

### 1. Συμβουλές για βράσιμο στον ατμό με γάλα βρώμης

- Γλυκότερο από γάλα σόγιας ή αμυγδάλου
- Τα γάλατα βρώμης από μείγμα Barista είναι τα καλύτερα
- Χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη σημαίνει ότι μπορείτε να ζεσταθείτε έως και 65°C χωρίς να πήξετε
- Απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος ατμίσιματος
- Μπορεί να απορροφήσει μεγάλες φυσαλίδες, οπότε μειώστε την ποσότητα αέρα που φυσάτε κατά το πρώτο στάδιο

### 2. Συμβουλές για βράσιμο στον ατμό με γάλα σόγιας

- Ταίριαζει καλύτερα με πιο σκούρα καβουρδισμένα φασόλια με χαμηλή οξύτητα
- Κίνδυνος πήξης με ελαφρώς καβουρδισμένους καφέδες
- Υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη σημαίνει ότι μπορείτε να θερμάνετε μόνο στους 55°C

### 3. Συμβουλές για μαγείρεμα στον ατμό με γάλα αμυγδάλου

- Δύσκολο στο μαγείρεμα στον ατμό, αναζητήστε μείγματα barista για καλύτερα αποτελέσματα.
- Μπορεί να απορροφήσει μεγάλες φυσαλίδες, οπότε μειώστε την ποσότητα αέρα που φυσάτε κατά το πρώτο στάδιο
- Συνήθως πιο λεπτό, με αποτέλεσμα λιγότερο μικροαφρό
- Θερμάνετε έως 60°C

## Οδηγός για υπέροχα ροφήματα με ατμό γάλακτος

Λύνοντας το μυστήριο του Flat White vs Cappuccino



1



2



3

1 - Εσπρέσο

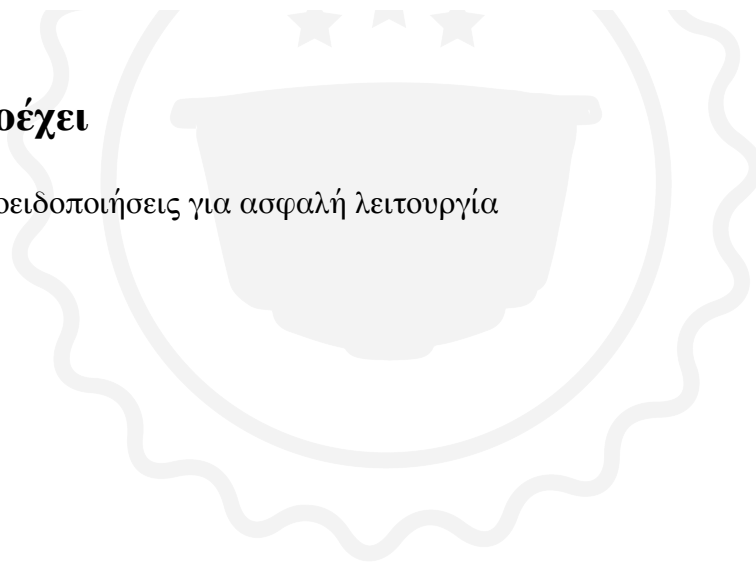
2 - Ατμισμένο γάλα

3 - Αφρός



## Η ασφάλεια προέχει

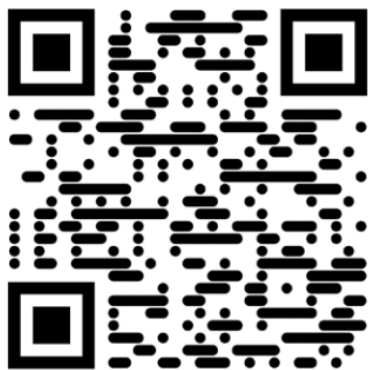
Τηρήστε αυτές τις προειδοποιήσεις για ασφαλή λειτουργία



- Εάν ο ατμομάγειρας Wizard φαίνεται να έχει διαρροή οπουδήποτε εκτός από τη βαλβίδα εκτόνωσης ή το ακροφύσιο ατμού, διακόψτε αμέσως τη χρήση και επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών της Flair.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι ο ατμομάγειρας Wizard έχει αφαιρεθεί από τη φωτιά, έχει καθαριστεί και έχει κρυώσει επαρκώς πριν ανοίξετε το πάνω καπάκι.
- Το περιεχόμενο του ατμομάγειρα Wizard θα είναι εξαιρετικά ζεστό και υπό πίεση.
- Μην αποθηκεύετε τον ατμομάγειρα Wizard σε θερμοκρασίες κάτω από την 0.5°C. Το υπολειμματικό νερό στο εσωτερικό της μονάδας μπορεί να παγώσει και να σπάσει το σώμα, το στέλεχος ή άλλα στοιχεία, προκαλώντας διαρροές και μη λειτουργική λειτουργία της μονάδας.
- Κρατήστε το Wizard Steamer μακριά από παιδιά και άτομα που δεν γνωρίζουν τη σωστή λειτουργία του όταν είναι ζεστό και κρύο.
- Μην μεταφέρετε τον ατμομάγειρα Wizard όταν είναι ζεστός, όταν υπάρχει οποιαδήποτε πίεση στο μανόμετρο ή πριν αφαιρέσετε την περίσσεια ατμού. Ο ατμομάγειρας πρέπει να είναι κρύος, να έχει καθαριστεί και να μην έχει ένδειξη πίεσης πριν από τη μεταφορά.
- Να είστε προσεκτικοί με τον ατμομάγειρα Wizard όταν θερμαίνεται και βρίσκεται υπό πίεση. Ο ατμός είναι εξαιρετικά καυτός και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα εάν δεν λειτουργήσει σωστά.
- Μην ρίχνετε κάτω τον ατμομάγειρα Wizard. Εάν πέσει κάτω - και το σώμα είναι βαθουλωμένο ή κατεστραμμένο - διακόψτε αμέσως τη χρήση και επικοινωνήστε με την ομάδα εξυπηρέτησης πελατών της Flair.
- Καθαρίστε τον ατμομάγειρα Wizard όταν ενεργοποιηθεί η βαλβίδα ασφαλείας.
- Μην γεμίζετε υπερβολικά τον ατμομάγειρα Wizard. Τηρήστε τις γραμμές Min και Max στο εσωτερικό του ατμομάγειρα.
- Όταν ο ατμομάγειρας Wizard είναι ζεστός, μην αγγίζετε κανένα μέρος του σώματος εκτός από την ξύλινη λαβή. Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λαβή μόνο όταν τον αφαιρείτε από τη φωτιά.
- Ο ατμομάγειρας Wizard διαθέτει ένα Cool Touch Wand. Αυτό το ραβδί μπορεί να είναι ακόμα ζεστό κατά τη χρήση. Να είστε προσεκτικοί!

## Η εξυπηρέτηση πελατών παγκόσμιας κλάσης της Flair είναι πανεύκολη

Αντιμετώπιση προβλημάτων με το Wizard Steamer σας



Επικοινωνήστε απευθείας μαζί μας: <https://flairespresso.com/contact/>

## Εγγύηση και τρόπος χρήσης του προϊόντος

Τα προϊόντα καλύπτονται από την τυπική νόμιμη περίοδο εγγύησης. Η παρούσα εγγύηση είναι μη μεταβιβάσιμη και δεν είναι δυνατή η χρηματική αποζημίωση. Η εγγύηση δεν καλύπτει προϊόντα που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που ορίζεται στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

Η εγγύηση επίσης δεν καλύπτει:

- Ζημιές που προκύπτουν από ακατάλληλη χρήση, αμέλεια φροντίδας ή οποιαδήποτε άλλη χρήση για σκοπούς που δεν αναφέρονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Ζημιές στην εξωτερική εμφάνιση, ζημιές που προκαλούνται από διάβρωση ή σταδιακή φθορά.

Οποιοσδήποτε παρεμβάσεις ή επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα έχουν ως αποτέλεσμα την ακύρωση της εγγύησης του προϊόντος.

**Πωλητής και εισαγωγέας:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

