

# **Flair Wizard Milk Steamer**

Käyttöohjeet

## Espressoasi maidolla

Ohjatun höyrystimen esittely

Tervetuloa maitopohjaisten espressojuomien maailmaan Wizard Steamerin kanssa.

Yrityksenä Flair espresso aloitti tavoitteenaan tarjota yksinkertainen ja edullinen koti vipuinen espressokone, ja se on kasvanut jatkuvasti täydelliseksi harkittujen kahvilaitteiden luetteloksi espressopainotteisia tuotteita. Olemme ylpeitä jatkuvasta laajentumisestamme, jota vauhdittavat innovaatio ja halu tehdä espressosta kaikkien saatavilla.

Ennen kuin hyppäämme asiaan, halusimme mainita muutaman asian:

- Wizard Steamer -höyrystimesi ilmentää manuaalisen espresson käsityöläisyyttä ja tuo mahdollisuuden höyryttää maitoa suoraan liedelle ilman sähköä.
- Lisätietoja löytyy verkkosivuiltamme QR-koodien kautta. Mielestämme video-oppaat ovat paras tapa oppia.
- Lopuksi, olemme täällä tukemassa sinua espresson parissa. Jos kohtaat kysyttävää tai haasteita, ota yhteyttä maailmanluokan asiakaspalvelutiimiimme. Olemme aina valmiita auttamaan sinua kaikin tavoin.

## Video-oppimisopas



Paras tapa oppia on katsomalla

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

## Mitä velhossa on

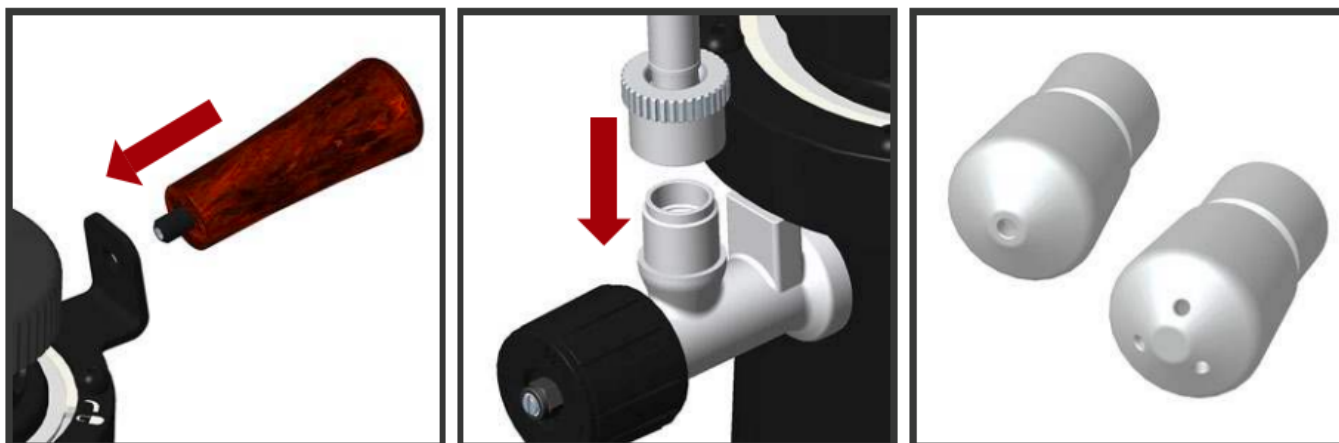
Wizard-maidonhöyrystimen merkittäviä osia



1. Cool Touch -höyrystin
2. Irrotettava suutin (3-reikäinen)
3. Höyryventtiili
4. Höyryttimen kannen lukitus
5. Höyrynpainemittari
6. Automaattinen puhdistusventtiili
7. Irrotettava pähkinäpuukahva
8. Höyryttimen runko ( min- ja max-täyttöviivat s...
9. Ylimääräinen suutin (1-reikäinen)

## Asennus, nopeampi kuin Abracadabra

Vain kolme vaihetta velhon valmisteluun Steamiin



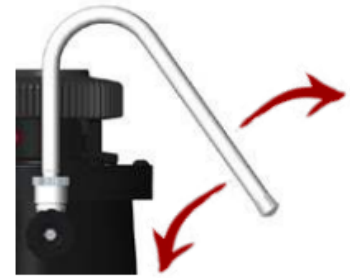
**1. Kiinnitä pähkinäpuinen kahva** - Kierrä pähkinäpuinen kahva höyryttimen sivussa olevaan varteen. Kiristä vain käsin. Kahvan päässä olevan Wizard-höyryttimen logon tulee osoittaa ylöspäin!

**2. Kiinnitä Cool Touch -höyryttin** - Kierrä höyryttinvarsi höyryttimen runkoon varmistaen, ettei kierteitä näy. Varmista, että muovi O-Ring on painettuna varren pohjaan, jotta se kiinnittyy oikein.

**3. Valitse suutin (1-reikäinen vs. 3-reikäinen)** - 1-reikäinen suutin sopii hyvin aloitteleville latte-artisteille. Siinä on alhaisempi höyryteho ja -määrä kuin 3-reikäisessä suuttimessa. Valitse suutin ja ruuvaa se sauvaan.

## Ensimmäinen höyräsi

Olet vain muutaman sekunnin päässä upeasta höyrytetystä maidosta



**1. Varmista, että höyrystin on jäähtynyt** – Älä koskaan avaa tai täytä höyrystintä, jos se on kuuma tai jos mittarissa näkyy painetta.

**2. Avaa kansi ja lisää vettä** - Älä täytä liikaa - Käännä kansi neljänneskierrosta lukitussymbolista. Täytä puoliväliin asti. Älä täytä liikaa.

**3. Suuntaa sauva haluttuun paikkaan** – Sauva kääntyy 270°. Valitse haluttu sauvan sijoituspaikka ennen lämmittämistä.



**4. Aseta lämmönlähteen päälle** - Käytä useita lämmönlähteitä: kaasua, sähkökierukkaa, lasitasoa ja induktioliedellä.

**5. Lisää kylmää maitoa kannuun** ( *ei sisälly toimitukseen* ) - Käytä kylmää maitoa. Täysmaito on parasta. Älä täytä kannua yli 50 %:sti, jotta maidolle jää tilaa laajenemiseen.

**6. Höyrytysalueen valvonta** - Valmis höyrytysalueella. Aika vaihtelee lämmitysmenetelmän mukaan.



**7. Höyrytä maito 60°C:een** - ( *Vinkkejä seuraavalla sivulla* ) Avaa höyryventtiiliä 1/4 kierrosta tyhjentääksesi sen. Sulje venttiili ja aseta sitten varsi maitoon ja höyryyn.

**8. Pyyhi sauva, puhdista ja poista lämmöltä** - Aseta kannu sivuun. Pyyhi maito sauvasta kostealla liinalla ja puhdista sauvasta.

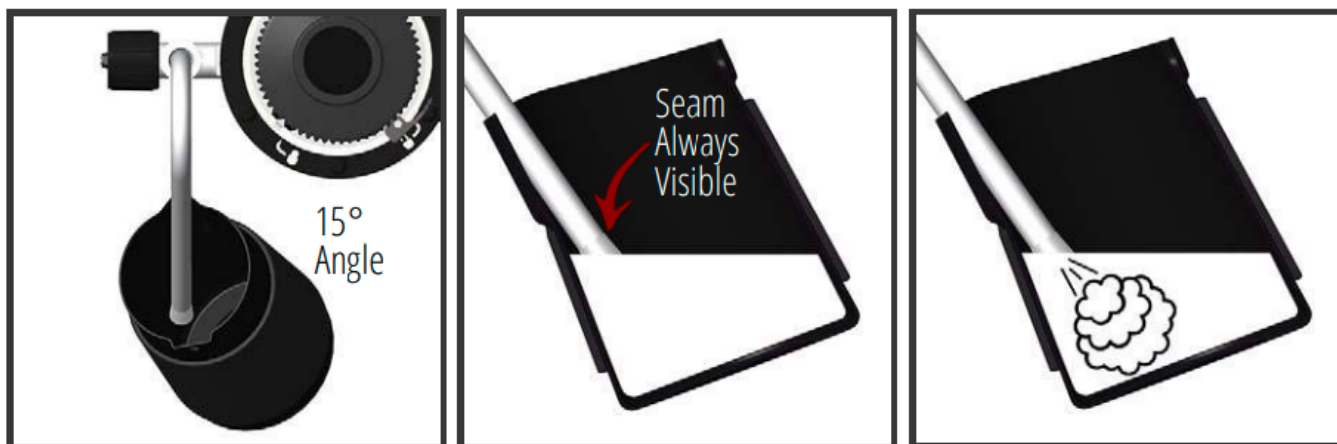


### Automaattinen puhdistusventtiili

Tyhjennysventtiili vapauttaa ylipaineen automaattisesti. Sulje venttiili painamalla sitä. Tai avaa ja sulje se manuaalisesti tarpeen mukaan.

### Maidon höyryttämisen vinkkejä ja niksejä

Ole maidon höyryttämisen velho



**1. Höyryputken sijoitus kannuun** - Käytä maitokannun sisäsuunnassa olevaa nokkaa oppaana. Putken tulisi asettua kannun nokkaan. Kallista sitten kannua 15° oikealle tai vasemmalle täydellisen sijoituksen saavuttamiseksi.

**2. Höyrysuuttimen kärjen syvyys** - Höyrytetessä suuttimen kärjen ei tulisi olla suuttimen saumakohta syvemmällä. Saumakohta on aina näkyvässä. Syvemmälle asettaminen heikentää tuloksia ja höyryttää maitoa huonosti!

**3. 1. höyrytysvaihe (kuplat)** - Kun aloitat höyryttämisen, laske kannua niin, että vain suuttimen kärki on veden alla. Tässä vaiheessa puhallat ilmaa maitoon, ja sinun pitäisi kuulla ilman surinaa.



**4. 2. höyrytysvaihe (vatkaaminen)** - Kun kuplia on muodostunut riittävästi, nosta kannua niin, että suutin on kokonaan sauman alla. Tämä luo pyörteen, joka "vatkaa" kuplat maitoon.

**5. 60 °C:n lämpötilan saavuttaminen** - Jos sinulla ei ole lämpömittaria, pidä kannun metalliosaa kädessäsi. Kun kannua on vaikea pitää kädessä, olet saavuttanut 50–55 °C:n lämpötilan. Höyrytä vielä viisi sekuntia.

**6. Napauta ja pyöritä höyrytettyä maitoa** - Höyryttämisen jälkeen laita kannu sivuun, jotta suuret, ei-toivotut kuplat heikkenevät. Kopauta sitten kannua työtasoon, jotta ne rikkoutuvat, ja pyöritä maitoa, kunnes se näyttää kiiltävältä.

**Huomautus:** Yli 68 °C:n (155 °F) lämpötilassa maidon proteiinit "kypsyvät" eivätkä muodosta mikrovahtoa. Älä höyrytä yli 65 °C:n lämpötilassa.

## Vaihtoehtoisten maitojen käyttö

Vinkkejä kaura-, soija- ja mantelimaidolle

### 1. Kauramaidon höyrytysvinkkejä

- Makeampi kuin soija- tai mantelimaito
- Barista-kaurasekoitukset ovat parhaita
- Vähäproteiininen, joten voit lämmittää jopa 65 °C:een ilman juoksettumista
- Tarvitaan pidempi höyrytysaika
- Voi imeä itseensä isoja kuplia, joten vähennä puhallettavan ilman määrää ensimmäisessä vaiheessa

### 2. Soijamaidon höyrytysvinkkejä

- Toimii parhaiten tummempien, vähähappoisten papujen kanssa
- Vaaleapaahtoisten kahvien juoksettumisriski
- Runsasproteiininen koostumus tarkoittaa, että voit lämmittää vain 55°C:een

### 3. Mantelimaidon höyrytysvinkkejä

- Vaikea höyryttää, etsi barista sekoitusta parhaan tuloksen saavuttamiseksi
- Voi imeä itseensä isoja kuplia, joten vähennä puhallettavan ilman määrää ensimmäisessä vaiheessa
- Yleensä ohuempi, mikä johtaa pienempään mikrovaahtoon
- Kuumenna jopa 60°C:een

## Opas hyviin höyrytettyihin maitojuomiin

Flat Whiten ja Cappuccinon mysteerin ratkaiseminen



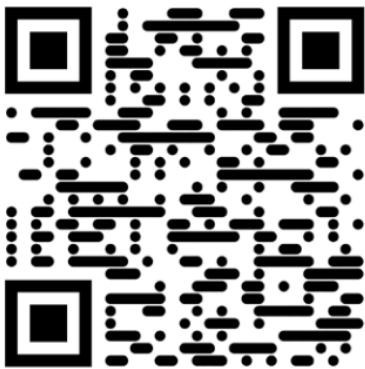
## Turvallisuus ennen kaikkea

Noudata näitä varoituksia turvallisen käytön varmistamiseksi

- Jos Wizard Steamer -höyrystimesi vuotaa muualta kuin varoventtiilistä tai höyryputkesta, lopeta käyttö välittömästi ja ota yhteyttä Flairin asiakaspalveluun.
- Varmista aina, että Wizard Steamer on poistettu lämmöltä, ilmattu ja riittävästi jäähtynyt ennen kannen avaamista.
- Wizard Steamerin sisältö on erittäin kuumaa ja paineistettua.
- Älä säilytä Wizard Steameriäsi pakkasen puolella lämpötiloissa. Laitteen sisällä oleva jäännösvesi voi jäätyä ja haljeta rungon, sauvan tai muita osia, mikä voi aiheuttaa vuotoja ja tehdä laitteesta käyttökelvottoman.
- Pidä Wizard Steamer poissa lasten ja henkilöiden ulottuvilta, jotka eivät osaa käyttää sitä oikein, kun se on kuuma ja viileä.
- Älä kanna Wizard-höyrystintä kuumana, painemittarin osoittamana tai ennen kuin olet poistanut ylimääräisen höyryn. Höyrystimen on oltava jäähtynyt, paineeton ja paineeton ennen kuljetusta.
- Varo Wizard Steamer -laitetta kuumennettaessa ja paineen alla. Höyry on erittäin kuumaa ja voi aiheuttaa palovammoja, jos sitä ei käytetä oikein.
- Älä pudota Wizard Steameriäsi. Jos se putoaa – ja runkoon tulee lommo tai muita vaurioita – lopeta käyttö heti ja ota yhteyttä Flairin asiakaspalveluun.
- Puhdista Wizard Steamer, kun varoventtiili aktivoituu.
- Älä täytä Wizard Steameriä liikaa. Noudata höyrystimen sisäpuolella olevia Min- ja Max-viivoja.
- Kun Wizard Steamer on kuuma, älä koske mihinkään muuhun kehonosaan kuin puiseen kahvaan. Käytä tätä kahvaa vain, kun otat sen pois lämmöltä.
- Wizard-höyrystimessäsi on viileän kosketuksen sauva. Sauva voi olla kuuma käytön aikana. Ole varovainen!

## Flairin maailmanluokan asiakaspalvelu on käden käänteessä

Wizard Steamer -laitteen vianmääritys



Ota meihin suoraan yhteyttä: <https://flairespresso.com/contact/>

## 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 maahantuoj:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

