

# **Flair Wizard Milk Steamer**

تعليمات الاستخدام

## قهوة الإسبريسو مع الحليب

مقدمة عن Steamer Wizard مرحباً بكم في عالم مشروبات الإسبريسو التي تعتمد على الحليب، مع جهاز Steamer Wizard. كشركة، بدأت espresso Flair بهدف تقديم منزل بسيط وبأسعار معقولة ماكينة صنع الإسبريسو ذات الرافعة، واستمرت في النمو لتصبح كتالوجاً كاملاً من آلات صنع الإسبريسو المدروسة منتجات الإسبريسو. نفخر بتوسعنا المستمر، مدعوماً بـ الابتكار والرغبة في جعل قهوة الإسبريسو في متناول الجميع. قبل أن نبدأ، أردنا أن نذكر بعض الأشياء:

- يجسد جهاز Steamer Wizard الخاص بك الطبيعة المصنوعة يدوياً للإسبريسو، مما يمنحك القدرة على تبخير الحليب مباشرة إلى الموقد الخاص بك، دون الحاجة إلى الكهرباء.
- يمكنك الاطلاع على مزيد من المعلومات على موقعنا الإلكتروني عبر رموز الاستجابة السريعة (code QR). نؤمن بأن مقاطع الفيديو الإرشادية هي أفضل طريقة للتعلم.
- وأخيراً، نحن هنا لدعمكم في رحلة الإسبريسو. إذا واجهتم أي أسئلة أو تحديات، يُرجى التواصل مع فريق خدمة العملاء العالمي لدينا. نحن دائماً على أتم الاستعداد للمساعدة بأي طريقة.

### فيديو تعليمي للتخمير



### ما هو الموجود في المعالج

أجزاء بارزة من جهاز بخار الحليب الساحر الخاص بك



## الإعداد، أسرع من أبراكادابرا

ثلاث خطوات فقط لتجهيز معالجك للعمل على Steam



- ثبّت مقبض الجوز في ذراع جانب جهاز البخار. شدّه يدوياً فقط. يجب أن يكون شعار جهاز البخار Wizard ١. ثبّت مقبض الجوز - في نهاية المقبض مشيراً لأعلى!
- ثبّت العصا على هيكل جهاز البخار، مع التأكد من عدم وجود أي خيوط ظاهرة. تأكد من تثبيت البلاستيك ٢. ثبّت عصا التبريد - {٣} في قاعدة العصا لتثبيتها بشكل صحيح.
- الفوهة ذات الفتحة الواحدة مناسبة لفناني اللاتيه المبتدئين. تتميز بقوة ٣. اختر فوهة (بفتحة واحدة بدلاً من ثلاث فتحات) - بخار وكمية أقل من الفوهة ذات الفتحات الثلاث. اختر الفوهة المناسبة وثبّتها على عصا الماكينة.

## ستيم الأول الخاص بك

أنت على بعد ثوانٍ من الحصول على حليب مبخر رائع



( افتح صمام البخار ربع دورة للتطهير. أغلقه. أظن أن هذا هو المقصود. ) ٧. تبخير الحليب حتى ٦٠ درجة مئوية - ثم أدخل الأنبوب في الحليب وابدأ بالبخار.

ضع الإبريق جانباً. امسح الحليب من عصا التصفية بقطعة قماش مبللة. ٨. امسح عصا التصفية، ثم ارفعها عن النار -

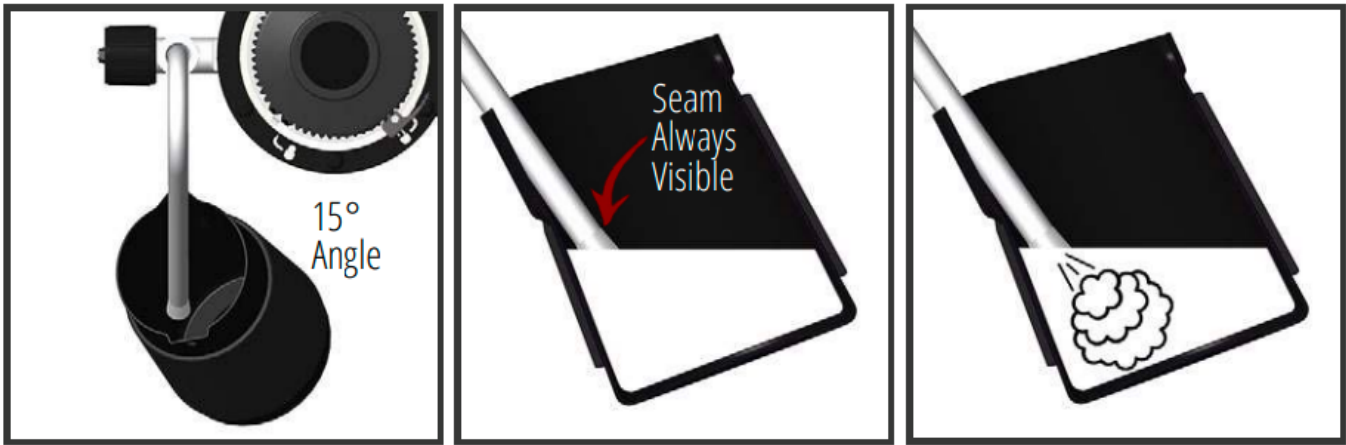


### صمام التطهير التلقائي

سيُفَرِّغ صمام التطهير الضغط الزائد تلقائياً. اضغط على الصمام لإغلاقه. أو افتحه وأغلقه يدوياً حسب الحاجة.

### نصائح وحيل لتبخير الحليب

كن ساحراً في تبخير الحليب



استخدم الفوهة الداخلية لإبريق الحليب كدليل. يجب أن تستقر العصا في فوهة الإبريق. ثم قم ١. وضع عصا البخار في الإبريق - بإمالة الإبريق ١٥ درجة يمينا أو يسارا للحصول على الوضع الأمثل.

عند استخدام البخار، يجب ألا يكون رأس العصا أعمق من خط التماس في الفوهة. خط التماس ظاهر ٢. عمق رأس عصا البخار - دائماً. وضع طرف أعمق سيؤدي إلى نتائج سيئة وسيؤدي إلى تبخير سيء للحليب!

عند بدء التبخير، أنزل الإبريق بحيث لا يغمر سوى طرف الفوهة. في هذه المرحلة، ستضخ ٣. مرحلة التبخير الأولى (الفقاغ) - الهواء إلى الحليب، ويجب أن تسمع صوت اندفاع الهواء.



بعد تكوين فقاعات كافية، ارفع الإبريق بحيث تغمر الفوهة بالكامل حتى خط التماس. سيؤدي ٤. مرحلة التبخير الثانية (الخفق) - ذلك إلى تكوين دوامة لخلط الفقاعات مع الحليب.

إذا لم يكن لديك مقياس حرارة، فأمسك الإبريق المعدني بيدك. عندما تشعر بعدم ٥. الوصول إلى درجة حرارة ٦٠ درجة مئوية - الراحة، تكون قد وصلت إلى ٥٠-٥٥ درجة مئوية. استمر في الطهي بالبخار لمدة خمس ثوانٍ أخرى.

بعد تبخيره، ضع الإبريق جانباً لتذويب الفقاعات الكبيرة غير المرغوب فيها. ثم حرّك ٦. حرّك الحليب المُبَخَّر بحركات دائرية - الإبريق على سطح العمل لكسرها، ثم حرّك الحليب بحركات دائرية حتى يصبح لامعاً.

عند درجة حرارة أعلى من 68 درجة مئوية (155 درجة فهرنهايت)، ستنتج بروتينات الحليب ولن تُكوّن رغوة دقيقة. ملاحظة: لا تُطهى على البخار عند درجة حرارة أعلى من 65 درجة مئوية.

## استخدام الحليب البديل

نصائح لحليب الشوفان والصويا واللوز

### 1. نصائح لتبخير حليب الشوفان

- أحلى من حليب الصويا أو حليب اللوز
- حليب الشوفان الممزوج من البارستا هو الأفضل
- انخفاض البروتين يعني أنه يمكنك تسخينه حتى 65 درجة مئوية دون أن يتخثر
- تحتاج إلى وقت أطول للتبخير
- يمكن أن تستوعب فقاعات كبيرة، لذا قلل من كمية الهواء الذي تنفخه خلال المرحلة الأولى

### 2. نصائح لتبخير حليب الصويا

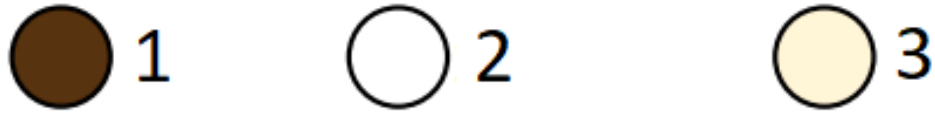
- يعمل بشكل أفضل مع حبوب البن المحمصة الداكنة ذات الحموضة المنخفضة
- خطر التكتل مع القهوة المحمصة الخفيفة
- نسبة عالية من البروتين تعني أنه يمكنك فقط تسخينها إلى 55 درجة مئوية

### 3. نصائح لتبخير حليب اللوز

- من الصعب التبخير، ابحث عن مزيجين للحصول على أفضل النتائج
- يمكن أن تستوعب فقاعات كبيرة، لذا قلل من كمية الهواء الذي تنفخه خلال المرحلة الأولى
  - عادة ما تكون أرق، مما يؤدي إلى رغوة دقيقة أقل
  - تسخين حتى 60 درجة مئوية

## دليل لأفضل مشروبات الحليب المبخر

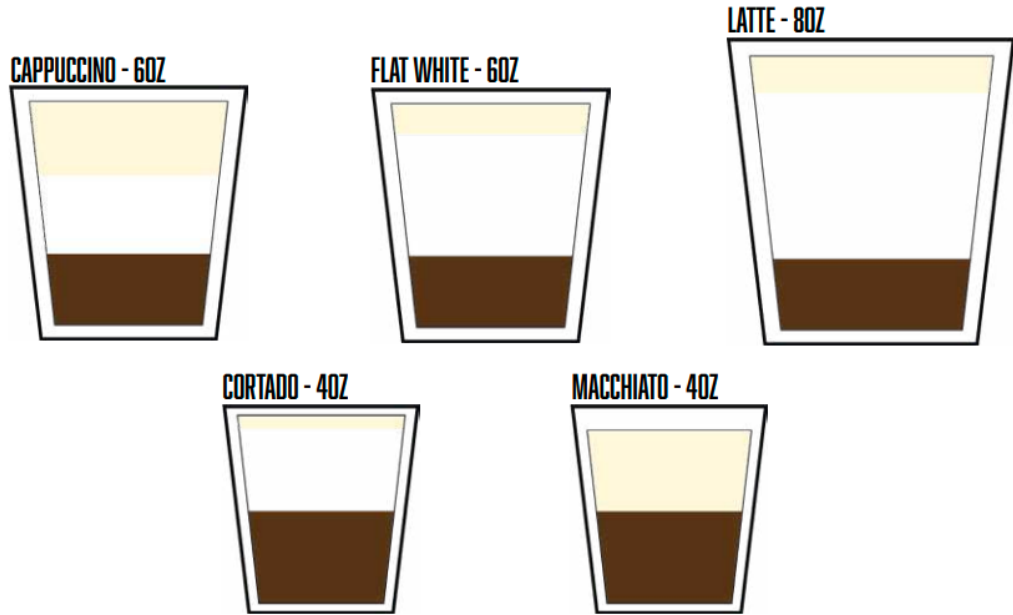
حل لغز فلات وايت مقابل الكابتشينو



1- إسبرسو

2- الحليب المبخر

3- رغوة



السلامة أولاً

التزم بهذه التحذيرات للتشغيل الآمن

- إذا بدأ أن جهاز Steamer Wizard الخاص بك يتسرب في أي مكان باستثناء صمام الأمان أو عصا البخار، فتوقف عن الاستخدام على الفور واتصل بخدمة عملاء Flair
- تأكد دائماً من إزالة جهاز Steamer Wizard من الحرارة وتنظيفه وتبريده بشكل كافٍ قبل فتح الغطاء العلوي.
- ستكون محتويات جهاز البخار الساحر الخاص بك ساخنة للغاية ومضغوطة.
- لا تخزن جهاز Steamer Wizard في درجات حرارة أقل من درجة الحرارة الطبيعية. قد تتجمد المياه المتبقية داخل الجهاز وتُسبب تشققات في الهيكل أو العصا أو الأجزاء الأخرى، مما يُسبب تسريبات وتعطل الجهاز.
- احتفظ بجهاز البخار Steamer Wizard بعيداً عن متناول الأطفال وأولئك الذين لا يدركون كيفية التشغيل الصحيح عندما يكون ساخناً وبارداً.
- لا تحمل جهاز البخار "ويزارد ستيم" وهو ساخن، أو عند وجود ضغط على مقياس الضغط، أو قبل تفريغ البخار الزائد. يجب أن يكون الجهاز بارداً، ومنقوعاً، ولا يُظهر أي ضغط قبل النقل.
- انتبه جيداً لجهاز البخار "ويزارد ستيم" عند تسخينه وضغطه. فالبخار ساخن جداً وقد يسبب حروقاً إذا لم يُشغَل بشكل صحيح.
- لا تسقط جهاز Steamer Wizard. في حال سقوطه وتعرض هيكله للتلف أو الانبعاج، توقف عن استخدامه فوراً واتصل بخدمة عملاء Flair.
- قم بتطهير جهاز Steamer Wizard الخاص بك عندما يتم تنشيط صمام الأمان.
- لا تملأ جهاز البخار "ويزارد ستيم" أكثر من اللازم. التزم بخطي الحد الأدنى والحد الأقصى داخل الجهاز.
- عندما يكون جهاز البخار الساحر ساخناً، لا تلمس أي جزء من جسمك باستثناء المقبض الخشبي. استخدم هذا المقبض فقط عند رفعه عن النار.
- جهاز البخار الساحر الخاص بك مزود بعصا تبريد. قد تبقى هذه العصا ساخنة أثناء الاستخدام. توخّ الحذر!

## خدمة العملاء من الطراز العالمي من Flair على بعد نقرة واحدة

استكشاف أخطاء جهاز Steamer Wizard الخاص بك وإصلاحها



تواصل معنا مباشرة: <https://contact/com.flairespresso/>

## 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 استخدمت 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.

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

