

Flair Wizard Milk Steamer

Instrukcja obsługi

Twoje Espresso z mlekiem

Wprowadzenie do Wizard Steamer

Witamy w świecie napojów espresso na bazie mleka dzięki urządzeniu Wizard Steamer.

Jako firma Flair espresso rozpoczęliśmy działalność z zamiarem oferowania prostego i niedrogiego domu ekspres do kawy z dźwignią i stale się rozwija, tworząc pełną gamę przemysłowych rozwiązań

Produkty skoncentrowane na espresso. Jesteśmy dumni z naszej ciągłej ekspansji, napędzanej przez innowacyjność i chęć uczynienia espresso dostępnym dla każdego.

Zanim przejdziemy do konkretów, chcielibyśmy wspomnieć o kilku rzeczach:

- Twój Wizard Steamer odzwierciedla ręczną naturę espresso, umożliwiając spienianie mleka bezpośrednio na kuchence, bez potrzeby korzystania z prądu.
- Więcej informacji znajdziesz na naszej stronie internetowej za pośrednictwem kodów QR. Uważamy, że przewodniki wideo to najlepszy sposób nauki.
- Wreszcie, jesteśmy tutaj, aby wspierać Twoją przygodę z espresso. W razie jakichkolwiek pytań lub problemów, skontaktuj się z naszym światowej klasy zespołem obsługi klienta. Zawsze jesteśmy do Twojej dyspozycji, aby pomóc w każdej sprawie.

Samouczek wideo dotyczący warzenia piwa



Najlepszym sposobem na naukę jest oglądanie

Samouczki wideo: <https://flairespresso.com/wizard-steamer-tutorials/>

Co kryje się w czarodzieju

Ważne części Twojego spieniacza do mleka Wizard



1. Dysza parowa Cool Touch
2. Wyjmowana dysza (3-otworowa)
3. Zawór parowy
4. Blokada pokrywy parowaru
5. Manometr ciśnienia pary
6. Automatyczny zawór odpowietrzający
7. Zdejmowany uchwyt z orzecha włoskiego
8. Korpus parownika (*linie min. i maks. napełnienia*)
9. Dodatkowa dysza (1 otwór)

Konfiguracja szybsza niż Abrakadabra

Tylko trzy kroki, aby przygotować swojego Kreatora do pracy na Steamie



1. Zamontuj uchwyt z orzecha włoskiego – Przykręć uchwyt z orzecha włoskiego do ramienia z boku parowaru. Dokręcaj tylko ręcznie. Logo parowaru Wizard na końcu uchwyty powinno być skierowane do góry!

2. Zamontuj nasadkę Cool Touch – przykręć nasadkę do korpusu parownicy, upewniając się, że nie ma widocznych gwintów. Upewnij się, że plastikowa nasadka O-Ring jest włożona w podstawę nasadki, aby zapewnić prawidłowe zamocowanie.

3. Wybierz dyszę (1-otworową lub 3-otworową) – Dysza 1-otworowa jest dobra dla początkujących kawiarzy latte. Charakteryzuje się mniejszą mocą i objętością pary niż dysza 3-otworowa. Wybierz dyszę i przykręć ją do lancy.

Twój pierwszy Steam

Jesteś o kilka sekund od pysznego, spienionego mleka



1. Upewnij się, że parowar jest chłodny. Nigdy nie otwieraj ani nie napełniaj parowaru, jeśli jest gorący lub gdy manometr wskazuje jakiekolwiek ciśnienie.

2. Otwórz górę i doleję wody – nie przepelniaj – obróć górę o 1/4 obrotu od symbolu blokady do symbolu odblokowania. Napełnij do środkowej linii. Nie przepelniaj.

3. Ustaw różdżkę w preferowanym położeniu – różdżka obraca się o 270°. Wybierz preferowane położenie różdżki przed nagrzaniem.



4. Umieść nad źródłem ciepła – Użyj kilku źródeł ciepła: gazu, grzałki elektrycznej, płyty szklanej i indukcji.

5. Dodaj zimne mleko do dzbanka (*nie jest dołączone*) – Użyj zimnego mleka. Najlepiej sprawdzi się pełne mleko. Nie napełniaj dzbanka powyżej 50%, aby pozostawić miejsce na rozszerzenie.

6. Monitoruj zakres gotowania na parze – gotowe, gdy znajduje się w zakresie gotowania na parze. Czas gotowania różni się w zależności od metody podgrzewania.



7. Sparuj mleko do temperatury 60°C – (*Wskazówki na następnej stronie*) Otwórz zawór pary o 1/4 obrotu, aby wypuścić parę. Zamknij, a następnie włóż dyszę do mleka i spieniaj.

8. Wytrzyj dyszę, opróżnij i zdejmij z ognia . Odstaw dzbanek na bok. Wytrzyj mleko z dyszy wilgotną ściereczką i opróżnij dyszę.

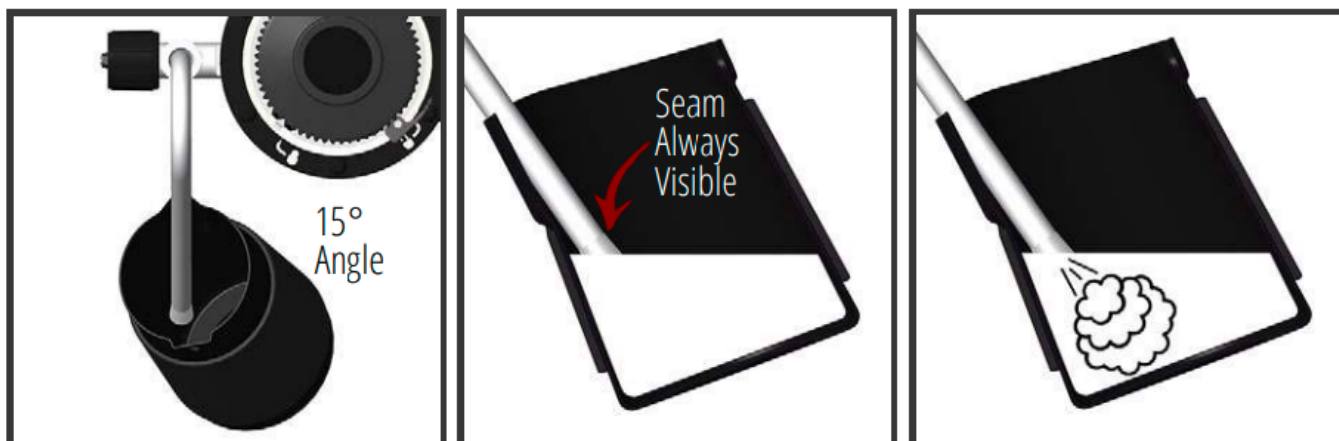


Automatyczny zawór odpowietrzający

Zawór odpowietrzający automatycznie usunie nadmiar ciśnienia. Naciśnij zawór, aby go zamknąć. Możesz też otworzyć i zamknąć zawór ręcznie, w razie potrzeby.

Porady i triki dotyczące gotowania mleka na parze

Zostań mistrzem spieniania mleka



1. Umieszczenie dyszy pary w dzbanku – Użyj wewnętrznej strony dzióbka dzbanka na mleko jako przewodnicy. Dysza powinna być osadzona w dzióbku dzbanka. Następnie przechyl dzbanek o 15° w prawo lub w lewo, aby idealnie ją umieścić.

2. Głębokość końcówki dyszy pary – Podczas gotowania na parze końcówka dyszy nie powinna być głębsza niż szew na dyszy. Szwy są zawsze widoczne. Głębsze umieszczenie dyszy spowoduje słabe rezultaty i źle spienia mleko!

3. 1. etap gotowania na parze (bąbelki) – Rozpoczynając gotowanie na parze, opuść dzbanek tak, aby zanurzony był tylko sam czubek dyszy. Na tym etapie wdmuchujesz powietrze do mleka i powinieneś usłyszeć szum powietrza.



4. 2. etap gotowania na parze (ubijanie) – Po wytworzeniu wystarczającej ilości bąbelków, unieś dzbanek tak, aby dysza była całkowicie zanurzona w szwie. Spowoduje to powstanie wiru, który „ubija” bąbelki do mleka.

5. Osiągnięcie temperatury 60°C – Jeśli nie masz termometru, trzymaj metalowy dzbanek w dłoni. Gdy będzie niewygodny w trzymaniu, temperatura osiągnie 50–55°C. Gotuj na parze przez kolejne pięć sekund.

6. Stuknij i zakręć spienionym mlekiem – Po zaparowaniu odstaw dzbanek na bok, aby duże, niechciane bąbelki opadły. Następnie stuknij dzbankiem o blat, aby je rozbić, i zakręć mlekiem, aż stanie się błyszczące.

Uwaga: Powyżej 68°C (155°F) białka w mleku ugotują się i nie utworzą mikropiany. Nie gotować na parze w temperaturze powyżej 65°C.

Używanie alternatywnych rodzajów mleka

Wskazówki dotyczące mleka owsianego, sojowego i migdałowego

1. Wskazówki dotyczące gotowania mleka owsianego na parze

- Słodsze niż mleko sojowe lub migdałowe
- Najlepsze są mieszanki mleka owsianego Baristy
- Niska zawartość białka oznacza, że można je podgrzewać do 65°C bez ryzyka zwarzenia
- Potrzebny dłuższy czas gotowania na parze
- Może wchłonąć duże bąbelki, dlatego zmniejsz ilość wdmuchiwanego powietrza w pierwszym etapie

2. Wskazówki dotyczące gotowania mleka sojowego na parze

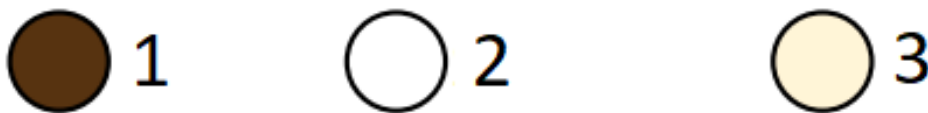
- Najlepiej sprawdza się z ziarnami ciemno palonymi i o niskiej kwasowości
- Ryzyko zwarzenia się kawy jasno palonej
- Wysoka zawartość białka oznacza, że można podgrzewać tylko do temperatury 55°C

3. Wskazówki dotyczące gotowania na parze mleka migdałowego

- Trudno gotować na parze, w celu uzyskania najlepszych rezultatów należy wybrać barista mieszanki
- Może wchłonąć duże bąbelki, dlatego zmniejsz ilość wdmuchiwanego powietrza w pierwszym etapie
- Zwykle cieńsze, co skutkuje mniejszą ilością mikropiany
- Podgrzać do 60°C

Przewodnik po wspólnych napojach z gotowanego mleka

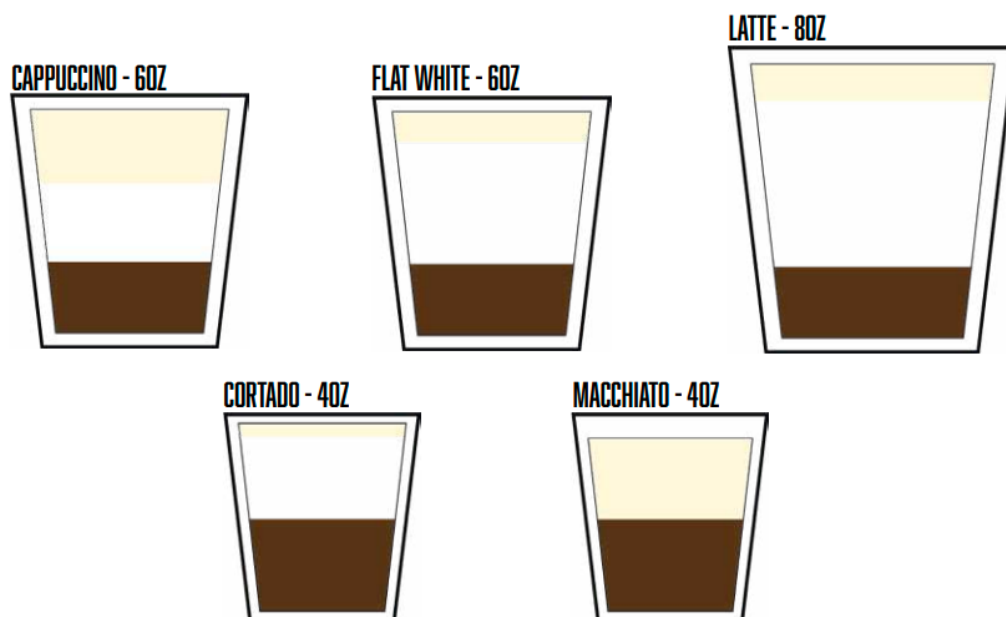
Rozwiązanie zagadki Flat White kontra Cappuccino



1 - Espresso

2 - Gotowane mleko

3 - Piana



Bezpieczeństwo przede wszystkim

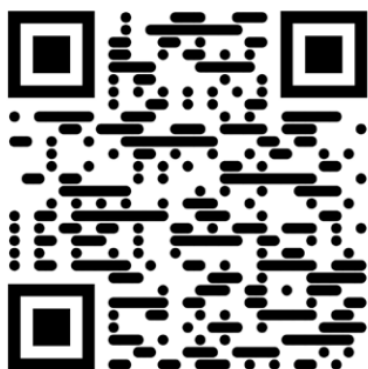
Przestrzegaj tych ostrzeżeń, aby zapewnić bezpieczną obsługę



- Jeśli zauważysz, że urządzenie Wizard Steamer przecieka w innym miejscu niż zawór bezpieczeństwa lub dysza pary, natychmiast przerwij używanie urządzenia i skontaktuj się z działem obsługi klienta firmy Flair.
- Zawsze upewnij się, że Wizard Steamer został zdjęty z ognia, przedmuchany i wystarczająco ostudzony przed otwarciem górnej nakrętki.
- Zawartość Twojego Wizard Steamer będzie niezwykle gorąca i pod ciśnieniem.
- Nie przechowuj urządzenia Wizard Steamer w temperaturach poniżej zera. Pozostała woda w urządzeniu może zamarznąć i spowodować pęknięcie korpusu, dyszy lub innych elementów, powodując wycieki i uniemożliwiając działanie urządzenia.
- Trzymaj urządzenie Wizard Steamer z dala od dzieci i osób nieumiejących posługiwać się nim prawidłowo, zarówno w stanie gorącym, jak i zimnym.
- Nie przenoś parownicy Wizard, gdy jest gorąca, gdy manometr wskazuje jakiekolwiek ciśnienie lub przed usunięciem nadmiaru pary. Parownica musi być zimna, przedmuchana i wskazywać brak ciśnienia przed transportem.
- Zachowaj ostrożność podczas używania parownicy Wizard Steamer, gdy jest rozgrzana i pod ciśnieniem. Para jest bardzo gorąca i może spowodować oparzenia, jeśli nie będzie używana prawidłowo.
- Nie upuszczaj swojego Wizard Steamer. Jeśli urządzenie upadnie, a jego korpus ulegnie wgnieceniu lub uszkodzeniu, natychmiast przerwij jego używanie i skontaktuj się z działem obsługi klienta Flair.
- Przeczyść parownik Wizard Steamer po aktywacji zaworu bezpieczeństwa.
- Nie przepełniaj parowaru Wizard. Przestrzegaj linii Min i Max znajdujących się wewnątrz parowaru.
- Gdy parowar Wizard jest gorący, nie dotykaj żadnej części korpusu poza drewnianą rączką. Używaj tej rączki tylko podczas zdejmowania z ognia.
- Twój parowar Wizard jest wyposażony w dyszę Cool Touch. Ta dysza może być nadal gorąca podczas użytkowania. Zachowaj ostrożność!

Obsługa klienta na światowym poziomie w Flair jest na wyciągnięcie ręki

Rozwiązywanie problemów z urządzeniem Wizard Steamer



Skontaktuj się z nami bezpośrednio: <https://flairespresso.com/contact/>

Gwarancja i sposób użytkowania produktu

Produkty są objęte standardowym, ustawowym okresem gwarancji. Gwarancja ta jest niezbywalna i nie podlega rekompensacie finansowej w gotówce. Gwarancja nie obejmuje produktów, które były używane w sposób niezgodny z niniejszą instrukcją obsługi.

Gwarancja nie obejmuje również:

- Uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, zaniedbania pielęgnacji lub jakiegokolwiek innego zastosowania do celów niewymienionych w niniejszej instrukcji.
- Uszkodzeń wyglądu zewnętrznego, uszkodzeń spowodowanych korozją lub stopniowym zużyciem.

Jakiegokolwiek ingerencje lub naprawy dokonywane przez osoby nieuprawnione skutkują utratą gwarancji na produkt.

Sprzedawca i importer: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

