

Flair Wizard Milk Steamer

Navodila za uporabo

Vaš espresso z mlekom

Uvod v čarovniški parnik

Dobrodošli v svet espressa na osnovi mleka z Wizard Steamerjem.

Kot podjetje je Flair espresso začelo s ciljem ponuditi preprost, cenovno dostopen dom vzvodni aparat za espresso in se je še naprej razvijal v celovit katalog premišljenih izdelki, osredotočeni na espresso. Ponosni smo na našo nenehno širitev, ki jo spodbujajo inovativnost in želja, da bi bil espresso dostopen vsem.

Preden se poglobimo, bi želeli omeniti nekaj stvari:

- Vaš Wizard Steamer uteleša ročno pripravljen espresso aparat in omogoča, da mleko segrejete neposredno na štedilnik, brez potrebe po elektriki.
- Več informacij najdete na naši spletni strani prek QR kod. Menimo, da so video vodniki najboljši način za učenje.
- Nenazadnje smo tu, da vas podpremo na vaši poti do espressa. Če naletite na kakršna koli vprašanja ali težave, se obrnite na našo vrhunsko ekipo za pomoč strankam. Vedno smo vam na voljo za kakršno koli pomoč.

Video vadnica za varjenje piva



Najboljši način učenja je opazovanje

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

Kaj je v čarovniku

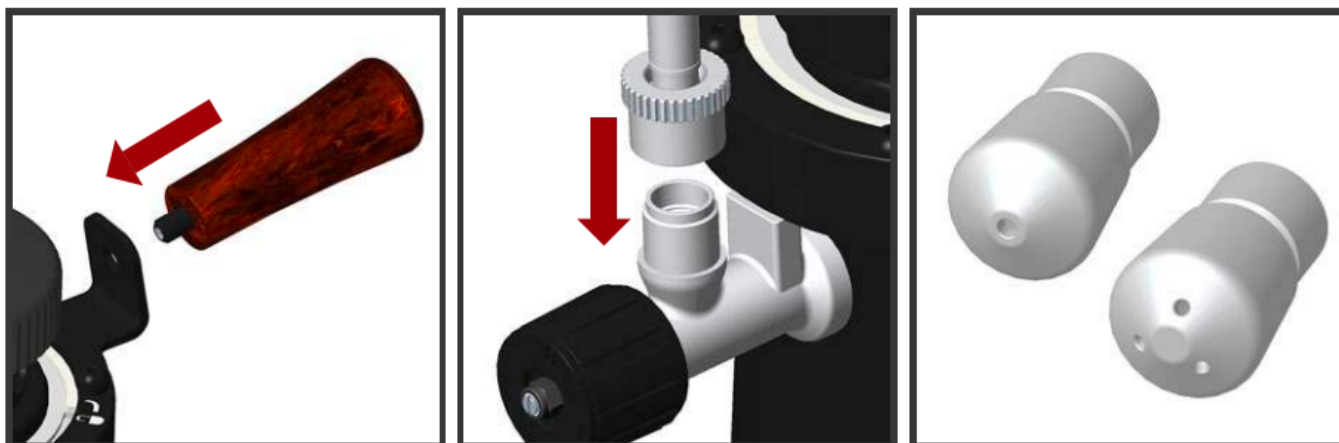
Pomembni deli vašega čarovniškega parnika mleka



1. Parna palica Cool Touch
2. Snemljiva šoba (3-luknja)
3. Parni ventil
4. Zaklepanje pokrova parnika
5. Merilnik parnega tlaka
6. Samodejni odzračevalni ventil
7. Snemljiv ročaj iz oreha
8. Ohišje parnika (*oznaki za minimalno in maksimalno*)
9. Dodatna šoba (1 luknja)

Nastavitev, hitrejša od abrakadabre

Samo trije koraki za pripravo vašega čarovnika na paro



1. Pritrdite ročaj iz orehovega lesa – Privijte ročaj iz orehovega lesa v roko na strani parnega likalnika. Privijte samo ročno. Logotip parnega likalnika Wizar na koncu ročaja mora biti usmerjen navzgor!

2. Namestite palico Cool Touch – Privijte palico na ohišje parnega likalnika in se prepričajte, da ni vidnih navojev. Za pravilno pritrditev se prepričajte, da je plastika O-Ring vstavljen v dno palice.

3. Izberite šobo (1 ali 3 luknje) – Šoba z 1 luknjo je primerna za začetnike pri pripravi latteja. Ima manjšo moč in količino pare kot šoba s 3 luknjami. Izberite in privijte šobo na cev.

Vaš prvi Steam

Le nekaj sekund vas loči od odličnega parjenega mleka



1. Prepričajte se, da je vaš parni likalnik hladen – Nikoli ne odpirajte ali polnite parnega likalnika, če je vroč ali če manometer kaže tlak.

2. Odprite pokrov in dodajte vodo – Ne prepolnite – Zgornji del obrnite za 1/4 obrata od simbola za zaklepanje do odklepanja. Napolnite do srednje črte. Ne prepolnite.

3. Palico usmerite na zeleno mesto – Palica se zavrti za 270°. Pred segrevanjem izberite želeno mesto segrevanja.



4. Postavite nad vir toplote - Uporabite več virov toplote: plin, električno tuljavo, stekleno ploščo in indukcijo,

5. V vrč nalijte hladno mleko (*ni priloženo*) – Uporabite hladno mleko. Najbolje je polnomastno mleko. Vrča ne napolnite več kot do 50 %, da se bo mleko lahko razširilo.

6. Spremljajte območje parjenja – Pripravljeno, ko je v območju parjenja. Čas se razlikuje glede na način segrevanja.



7. Mleko segrejte na pari na 60 °C - (Nasveti na naslednji strani) Odprite parni ventil za 1/4 obrata, da ga odzračite. Zaprite in nato vstavite cev v mleko in paro.

8. Obrišite paličico, odcedite in odstavite z ognja - Vrč postavite na stran. Mleko s palice obrišite z vlažno krpo in odcedite paličico.

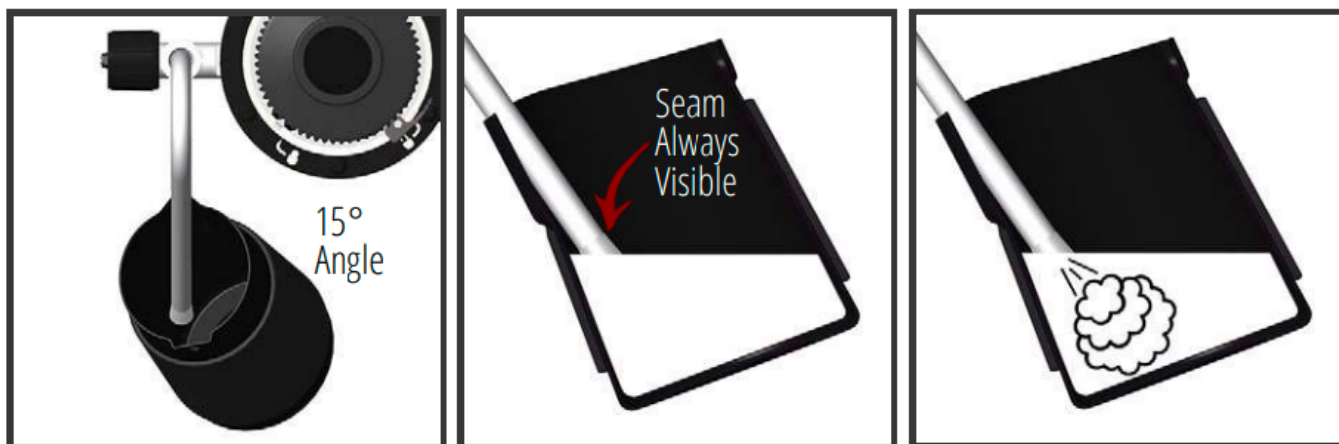


Samodejni odzračevalni ventil

Odzračevalni ventil bo samodejno sprostil presežni tlak. Pritisnite ventil, da ga zaprete. Ali pa ga po potrebi ročno odprite in zaprite.

Nasveti in triki za kuhanje mleka na pari

Postanite čarovnik za kuhanje mleka na pari



1. Namestitev parne palice v vrč - Za vodilo uporabite notranji izliv vrča za mleko. Palica se mora prilegati izlivu vrča. Nato vrč nagnite za 15° desno ali levo, da ga pravilno namestite.

2. Globina konice parne palice – Pri parjenju konica palice ne sme biti globlja od šiva na šobi. Šiv je vedno viden. Globlja namestitev bo povzročila slabe rezultate in slabo parjeno mleko!

3. 1. faza kuhanja s paro (mehurčki) – Ko začnete kuhati s paro, vrč spustite tako, da je potopljena le konica šobe. V tej fazi v mleko vpihujete zrak in slišali bi morali sunek zraka.



4. 2. faza kuhanja na pari (stepanje) – Ko ustvarite dovolj mehurčkov, dvignite vrč, tako da je šoba popolnoma potopljena do spoja. To bo ustvarilo vrtimec, ki bo mehurčke »zmetal« v mleko.

5. Doseganje temperature 60 °C - Če nimate termometra, primite kovino vrča v roki. Ko je držanje neudobno, ste dosegli 50–55 °C. Kuhajte na pari še pet sekund.

6. Potrkajte in zavrtite parjeno mleko – Po kuhanju na pari vrč postavite na stran, da se veliki neželeni mehurčki sprostijo. Nato z vrčem potrkajte ob pult, da jih razbijete, in mleko vrtite, dokler ni videti sijoče.

Opomba: Nad 68 °C (155 °F) se beljakovine v mleku »skuhajo« in ne bodo ustvarile mikropene. Ne kuhajte na pari pri temperaturi nad 65 °C.

Uporaba alternativnih mlečnih izdelkov

Nasveti za ovseno, sojino in mandljevo mleko

1. Nasveti za kuhanje na pari z ovsenim mlekom

- Slajše od sojinega ali mandljevega mleka
- Ovseno mleko Barista blend je najboljše
- Nizka vsebnost beljakovin pomeni, da lahko segrejete do 65 °C brez sesiritve
- Potreben je daljši čas kuhanja na pari
- Lahko sprejme velike mehurčke, zato v prvi fazi zmanjšajte količino zraka, ki ga vpihate

2. Nasveti za kuhanje sojinega mleka na pari

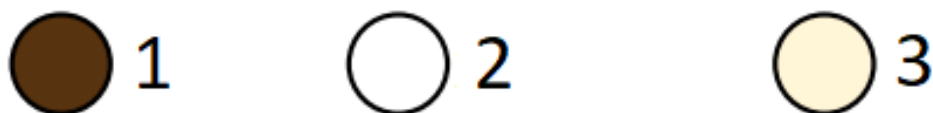
- Najbolje se obnese s temnejšimi praženimi fižoli z nizko kislostjo
- Nevarnost sesiritve pri svetlo praženi kavni hrani
- Visoka vsebnost beljakovin pomeni, da lahko segrejete le do 55 °C

3. Nasveti za kuhanje na pari z mandljevim mlekom

- Težko ga je lisati na pari, za najboljše rezultate poiščite barista mešanic
- Lahko sprejme velike mehurčke, zato v prvi fazi zmanjšajte količino zraka, ki ga vpihate
- Običajno tanjši, kar ima za posledico manj mikropene
- Segrejte do 60 °C

Vodnik po odličnih napitkih s paro iz mleka

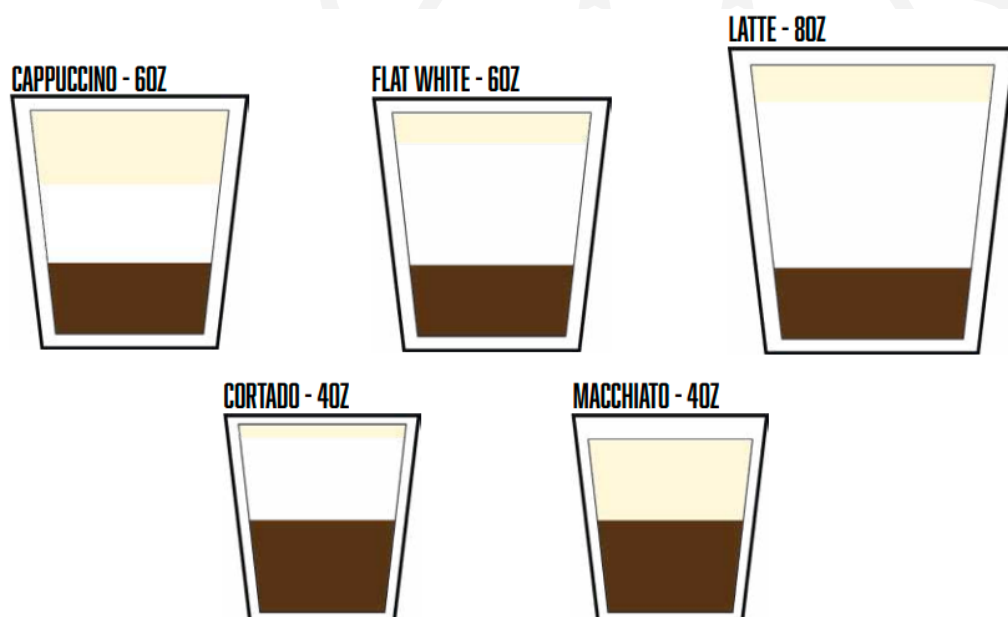
Reševanje skrivnosti ravne bele kave proti kapučinu



1 - Espresso

2 - Parjeno mleko

3 - Pena



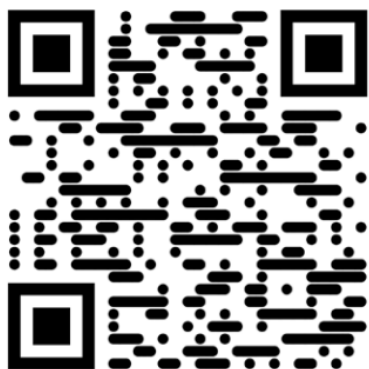
Varnost na prvem mestu

Za varno delovanje upoštevajte ta opozorila

- Če se zdi, da vaš parni penič Wizard pušča kjer koli drugje kot pri varnostnem ventilu ali parni palici, ga takoj prenehajte uporabljati in se obrnite na službo za stranke Flair.
- Preden odprete zgornji pokrov, se vedno prepričajte, da je vaš parni aparat Wizard odstranjen z ognja, prepihnjen in dovolj ohlajen.
- Vsebina vašega parnega likalnika Wizard bo izjemno vroča in pod tlakom.
- Parnega likalnika Wizard ne shranjujte pri temperaturah pod ničlo. Preostala voda v enoti lahko zmrzne in povzroči razpoke na ohišju, palici ali drugih elementih, kar povzroči puščanje in neuporabnost enote.
- Parni penič Wizard Steamer hranite izven dosega otrok in tistih, ki ne vedo, kako ga pravilno uporabljati, ko je vroč in hladen.
- Parnega likalnika Wizard ne prenašajte, ko je vroč, ko manometer kaže tlak ali preden ste izpustili odvečno paro. Pred prevozom mora biti parni livalec hladen, odzračen in brez odčitane tlaka.
- Bodite previdni pri segrevanju parnega aparata Wizard Steamer in pritisku. Para je izjemno vroča in lahko povzroči opekline, če se ne uporablja pravilno.
- Pazite, da vam parni likalnik Wizard ne pade. Če pride do padca in je ohišje udrt ali poškodovano, ga takoj prenehajte uporabljati in se obrnite na Flairovo službo za stranke.
- Ko se aktivira varnostni ventil, prečistite parni penič Wizard.
- Ne prenapolnite parnega likalnika Wizard. Upoštevajte oznake Min in Max na notranji strani parnega likalnika.
- Ko je vaš parni aparat Wizard vroč, se ne dotikajte nobenega dela telesa, razen lesenega ročaja. Ta ročaj uporabljajte le pri odstranjevanju z ognja.
- Vaš parni aparat Wizard ima cev Cool Touch. Med uporabo je lahko ta cev še vedno vroča. Bodite previdni!

Flairjeva vrhunska storitev za stranke je v trenutku dosegljiva

Odpravljanje težav s parnim likalnikom Wizard



Kontaktirajte nas neposredno: <https://flairespresso.com/contact/>

Garancija in način uporabe izdelka

Za izdelke velja standardni zakonsko določen garancijski rok. Ta garancija je neprenosljiva in finančna odškodnina v gotovini ni mogoča. Garancija ne velja za izdelke, ki so bili uporabljeni drugače, kot je določeno v teh navodilih za uporabo.

Garancija prav tako ne velja za:

- Poškodbe, ki so posledica neustrezne uporabe, zanemarjanja nege ali kakršne koli druge uporabe v namene, ki niso navedeni v tem priročniku.
- Poškodbe zunanjega videza, poškodbe zaradi korozijske ali postopne obrabe.

Vsakršni posegi ali popravila s strani nepooblaščenih oseb povzročijo razveljavitev garancije izdelka.

Prodajalec in uvoznik: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

