

Flair Wizard Milk Steamer

Upute za uporabu

Vaš espresso s mlijekom

Uvod u čarobnjački parobrod

Dobrodošli u svijet espressa na bazi mlijeka, uz Wizard Steamer.

Kao tvrtka, Flair espresso je započela s ciljem da ponudi jednostavan, pristupačan dom aparat za espresso s polugom i nastavio je rasti u potpuni katalog promišljenih proizvodi usmjereni na espresso. Ponosni smo na naše kontinuirano širenje, potaknuto inovacija i želja da espresso bude dostupan svima.

Prije nego što se upustimo u to, željeli bismo spomenuti nekoliko stvari:

- Vaš Wizard Steamer utjelovljuje ručno rađenu prirodu espressa, donoseći mogućnost kuhanja mlijeka na pari izravno na štednjaku, bez potrebe za električnom energijom.
- Više informacija možete pronaći na našoj web stranici putem QR kodova. Smatramo da su video vodiči najbolji način učenja.
- Konačno, tu smo da vam pomognemo u pripremi espressa. Ako naidete na bilo kakva pitanja ili izazove, obratite se našem vrhunskom timu za korisničku podršku. Uvijek smo vam na raspolaganju da vam pomognemo na bilo koji način.

Video vodič za kuhanje piva



Najbolji način učenja je gledanjem

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

Što se nalazi u čarobnjaku

Značajni dijelovi vašeg čarobnog parnog aparata za mlijeko



1. Cool Touch parna štapić
2. Uklonjiva mlaznica (s 3 rupe)
3. Parni ventil
4. Zaključavanje poklopca parnog aparata
5. Mjerač tlaka pare
6. Automatski ventil za pročišćavanje
7. Uklonjiva ručka od oraha
8. Tijelo parnika (*min. i maks. oznake za punjenje*)
9. Dodatna mlaznica (1 rupa)

Postavljanje, brže od abrakadabre

Samo tri koraka da pripremite svog čarobnjaka za korištenje na pari



1. Pričvrstite ručku od oraha - Zavrnite ručku od oraha u krak sa strane vašeg parnog glačala. Zategnite samo ručno. Logotip Wizard parnog glačala na kraju ručke trebao bi biti usmjeren prema gore!

2. Pričvrstite štapić Cool Touch - Zavrnite štapić na tijelo parnog glačala, pazeći da se ne vide navoji. Provjerite je li plastika O-Ring umetnuta u podnožje štapa radi ispravnog pričvršćivanja.

3. Odaberite mlaznicu (1 vs. 3 rupe) - Mlaznica s 1 rupom dobra je za početnike u pripremi lattea. Ima manju snagu pare i volumen od mlaznice s 3 rupe. Odaberite i zavrnite mlaznicu na štapić.

Vaš prvi Steam

Samo nekoliko sekundi vas dijeli od odličnog kuhanog mlijeka na pari



1. Provjerite je li vaš parni lonac hladan - Nikada ne otvarajte niti punite parni lonac ako je vruć ili ako mjerac pokazuje bilo kakav tlak.

2. Otvorite gornji dio i dodajte vodu - **Nemojte prepuniti** - Okrenite gornji dio za 1/4 okreta od simbola za zaključavanje do otključavanja. Napunite do srednje linije. Nemojte prepuniti.

3. Orijehtirajte štapić na željeno mjesto - Vaš se štapić okreće za 270°. Odaberite željeni položaj štapića prije zagrijavanja.



4. Postavite iznad izvora topline - Koristite više izvora topline: plin, električnu zavojnicu, staklenu ploču i indukciju,

5. Dodajte hladno mlijeko u vrč (*nije uključeno*) - Koristite hladno mlijeko. Najbolje je punomasno mlijeko. Ne punite vrč više od 50% kako biste imali prostora za širenje.

6. Praćenje raspona kuhanja na pari - Spretno kada je u rasponu kuhanja na pari. Vrijeme varira ovisno o načinu zagrijavanja.



7. Zagrijte mlijeko na pari na 60°C - (Savjeti na sljedećoj stranici) Otvorite ventil za paru za 1/4 okretaja za ispuštanje pare. Zatvorite, a zatim umetnite štapić u mlijeko i paru.

8. Obrišite štapić, prozračite i maknite s vatre - Stavite vrč sa strane. Obrišite mlijeko sa štapića vlažnom krpom i prozračite štapić.

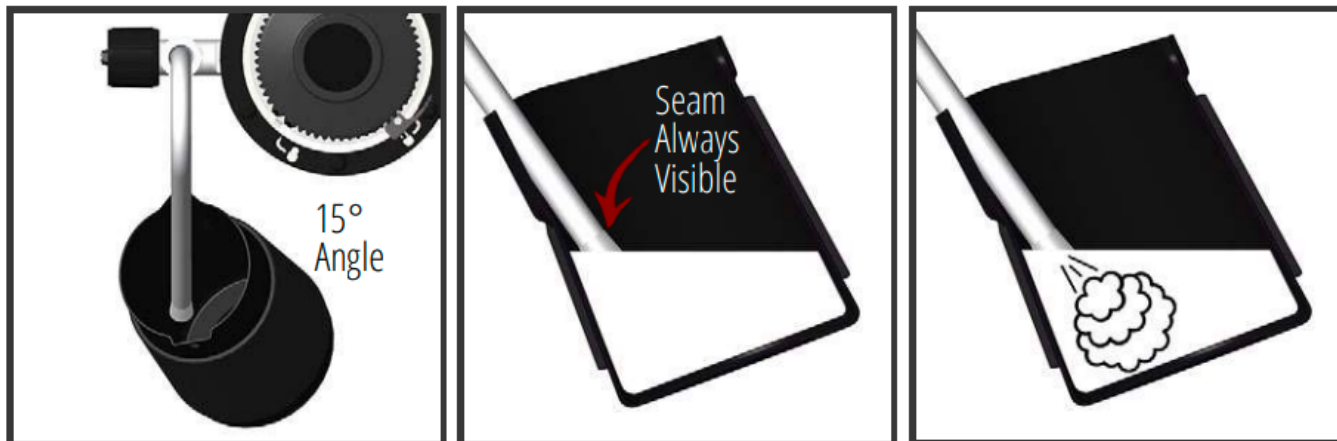


Automatski ventil za pročišćavanje

Ventil za odzračivanje automatski će ispustiti višak tlaka. Pritisnite ventil za zatvaranje. Ili ga ručno otvorite i zatvorite, po potrebi.

Savjeti i trikovi za kuhanje mlijeka na pari

Budite čarobnjak za kuhanje mlijeka na pari



1. Postavljanje parne cijevi u vrč - Koristite unutarnji izljev vrča za mlijeko kao vodič. Cijev bi se trebala smjestiti u izljev vrča. Zatim nagnite vrč 15° udesno ili ulijevo za savršeno postavljanje.

2. Dubina vrha štapića za paru - Prilikom parenja, vrh štapića ne smije biti dublji od šava na mlaznici. Šav je uvijek vidljiv. Dublje postavljanje će dati loše rezultate i loše pareno mlijeko!

3. 1. faza kuhanja na pari (mjehurići) - Kada počnete kuhati na pari, spustite vrč tako da je uronjen samo vrh mlaznice. U ovoj fazi upuhujete zrak u mlijeko i trebali biste čuti strujanje zraka.



4. 2. faza kuhanja na pari (mućenje) - Nakon što stvorite dovoljno mjehurića, podignite vrč tako da mlaznica bude potpuno uronjena do šava. To će stvoriti vrtlog koji će "umutiti" mjehuriće u vaše mlijeko.

5. Postizanje temperature od 60°C - Ako nemate termometar, držite metal vrča u ruci. Kada vam postane neugodan za držanje, dosegli ste 50-55°C. Kuhajte na pari još pet sekundi.

6. Kucnite i zavrtite pareno mlijeko - Nakon kuhanja na pari, stavite vrč sa strane kako bi se veliki neželjeni mjehurići razbili. Zatim kucnite vrčem o pult kako biste ih razbili i zavrtite mlijeko dok ne postane sjajno.

Napomena: Iznad 68°C (155°F) proteini u mlijeku će se "skuhati" i neće stvarati mikropjenu. Ne kuhajte na pari iznad 65°C.

Korištenje alternativnih mlijeka

Savjeti za zobeno, sojino i bademovo mlijeko

1. Savjeti za kuhanje na pari zobenog mlijeka

- Slađe od sojinog ili bademovog mlijeka
- Barista mješavina zobenih mlijeka je najbolja
- Niska temperatura proteina znači da se može zagrijati do 65°C bez zgrušavanja
- Potrebno je dulje vrijeme kuhanja na pari
- Može primiti velike mjehuriće, stoga smanjite količinu zraka koju udišete tijekom prve faze

2. Savjeti za kuhanje na pari sojinog mlijeka

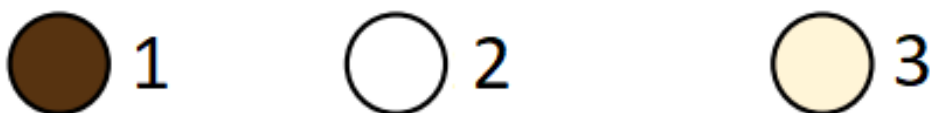
- Najbolje funkcionira s tamnijim prženim zrnima s niskom kiselošću
- Rizik od zgrušavanja kod svijetlo pržene kave
- Visok sadržaj proteina znači da se može zagrijati samo do 55°C

3. Savjeti za kuhanje na pari s bademovim mlijekom

- Teško se peče na pari, za najbolje rezultate potražite barista mješavine
- Može primiti velike mjehuriće, stoga smanjite količinu zraka koju udišete tijekom prve faze
- Obično tanji, što rezultira manjom količinom mikropjene
- Zagrijati do 60°C

Vodič za odlične napitke od kuhanog mlijeka

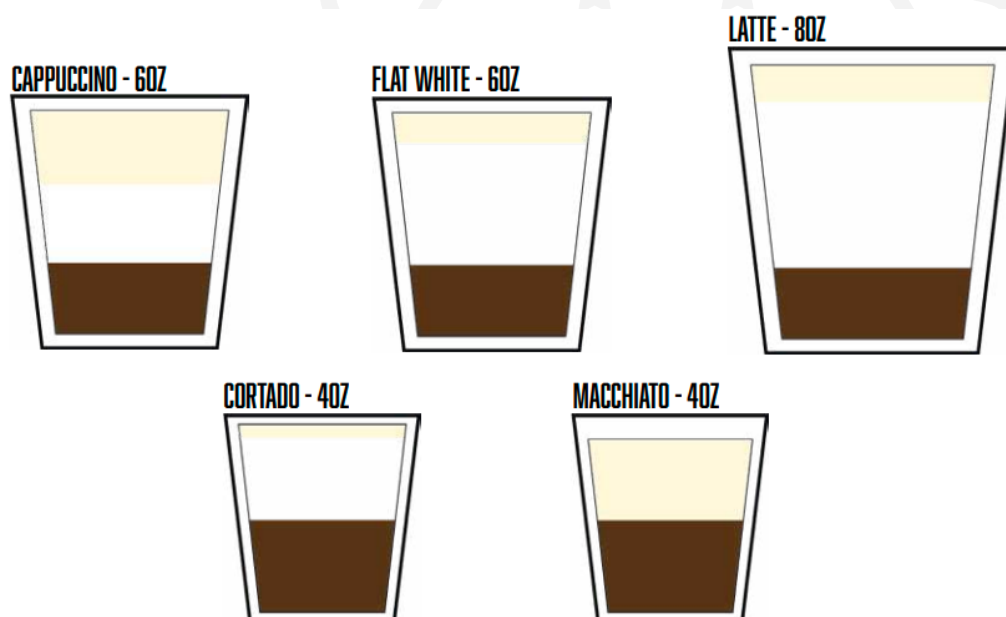
Rješavanje misterija Flat Whitea u odnosu na Cappuccino



1 - Espresso

2 - Pareno mlijeko

3 - Pjena



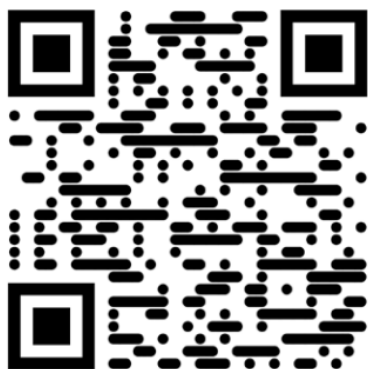
Sigurnost na prvom mjestu

Pridržavajte se ovih upozorenja za siguran rad

- Ako se čini da vaš Wizard Steamer propušta bilo gdje osim sigurnosnog ventila ili parne cijevi, odmah prekinite korištenje i obratite se Flair-ovoj korisničkoj službi.
- Uvijek provjerite je li vaš Wizard Steamer uklonjen s vatre, prozračen i dovoljno ohlađen prije otvaranja gornjeg čepa.
- Sadržaj vašeg Wizard Steamera bit će izuzetno vruć i pod tlakom.
- Ne pohranjujte svoj Wizard Steamer na temperaturama ispod nule. Preostala voda unutar uređaja može se smrznuti i napuknuti tijelo, štapić ili drugi elementi, uzrokujući curenje i neispravnost uređaja.
- Držite Wizard Steamer dalje od djece i onih koji nisu upoznati s pravilnim rukovanjem, kada je vruć i hladan.
- Ne nosite Wizard Steamer dok je vruć, kada se na mjeraču vidi tlak ili prije nego što ispustite višak pare. Prije transporta, parnik mora biti hladan, prozračen i bez očitog tlaka.
- Budite oprezni s Wizard parnim uređajem kada je zagrijan i pod tlakom. Para je izuzetno vruća i može uzrokovati opekline ako se ne koristi ispravno.
- Ne ispuštajte svoj Wizard Steamer. Ako dođe do pada - i tijelo je udubljeno ili oštećeno - odmah prekinite korištenje i obratite se Flairovom timu za korisničku podršku.
- Pročistite svoj Wizard Steamer kada se aktivira sigurnosni ventil.
- Nemojte prepuniti svoj Wizard Steamer. Pridržavajte se oznaka Min i Max s unutarnje strane parnog lonca.
- Kada je vaš Wizard Steamer vruć, ne dodirujte nijedan dio tijela osim drvene drške. Koristite ovu dršku samo prilikom skidanja s vatre.
- Vaš Wizard Steamer ima Cool Touch štapić. Ovaj štapić može biti vruć tijekom upotrebe. Budite oprezni!

Flairova vrhunska korisnička služba dostupna je u trenu

Rješavanje problema s vašim čarobnim parnim glačalom



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

Jamstvo i način uporabe proizvoda

Za proizvode vrijedi standardno zakonsko jamstveno razdoblje. Ovo jamstvo je neprenosivo i nije moguća novčana naknada. Jamstvo se ne odnosi na proizvode koji su korišteni na način drugačiji od onoga navedenog u ovim uputama za uporabu.

Jamstvo se također ne odnosi na:

Oštećenja proizašla iz nepravilne uporabe, zanemarivanja njege ili bilo koje druge uporabe u svrhe koje nisu navedene u ovom priručniku.

- Oštećenja vanjskog izgleda, oštećenja uzrokovana korozijom ili postupnim trošenjem.
- Bilo kakve intervencije ili popravci od strane neovlaštenih osoba rezultiraju poništenjem jamstva proizvoda.

Prodavatelj i uvoznik: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

