

Flair Wizard Milk Steamer

Návod k použití

Vaše espresso s mlékem

Úvod do parníku Wizard

Vítejte ve světě espressa s mlékem a napařovačem Wizard Steamer.

Společnost Flair espresso začala s cílem nabídnout jednoduchý a cenově dostupný domov pákový espresso kávovar a dále se rozrostl do kompletního katalogu promyšlených produktů zaměřené na espresso. Jsme hrdí na naši neustálou expanzi, poháněnou inovace a touha zpřístupnit espresso všem.

Než se do toho pustíme, chtěli bychom zmínit několik věcí:

- Váš Wizard Steamer ztělesňuje ruční povahu ruční přípravy espressa a umožňuje napařovat mléko přímo na sporáku, bez nutnosti elektřiny.
- Více informací naleznete na našich webových stránkách pomocí QR kódů. Myslíme si, že videonávody jsou nejlepším způsobem, jak se učit.
- A konečně, jsme tu, abychom vás podpořili na vaší cestě za espressem. Pokud narazíte na jakékoli dotazy nebo problémy, obraťte se na náš prvotřídní tým zákaznické podpory. Jsme vám vždy k dispozici.

Video tutoriál vaření piva



Nejlepší způsob, jak se učit, je sledovat

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

Co je v kouzelníkovi

Důležité části vašeho napařovače mléka Wizard



1. Parní tryska Cool Touch
2. Odnímatelná tryska (3 otvory)
3. Parní ventil
4. Uzamykatelné víko napařovače
5. Manometr páry
6. Automatický proplachovací ventil
7. Odnímatelná rukojeť z ořechového dřeva
8. Tělo napařovače (*uvnitř rysky min. a max. náp*)
9. Extra tryska (1 otvor)

Nastavení, rychlejší než Abracadabra

Jen tři kroky k přípravě vašeho kouzelníka na Steam



1. Připevněte ořechovou rukojeť – Zašroubujte ořechovou rukojeť do ramene na boku napařovače. Utahujte pouze ručně. Logo napařovače Wizard na konci rukojeti by mělo směřovat nahoru!

2. Připevněte trysku Cool Touch – Našroubujte trysku na tělo napařovače a ujistěte se, že nejsou viditelné žádné závity. Ujistěte se, že plastová část O-Ring je zasunuta do základny trysky pro správné upevnění.

3. Vyberte trysku (1 vs. 3-otvorová) – Tryska s 1 otvorem je vhodná pro začínající latte umělce. Nabízí nižší výkon a objem páry než tryska se 3 otvory. Vyberte a našroubujte trysku na trysku.

Vaše první pára

Jste jen pár vteřin od skvělého dušeného mléka



1. Ujistěte se, že je váš napařovač chladný – Nikdy neotevírejte ani neplňte napařovač, pokud je horký nebo je na manometru vidět tlak.

2. Otevřete víko a doplňte vodu – **Nepřeplňujte** – Otočte víko o 1/4 otáčky od symbolu zámku k odemčení. Naplňte po středovou rysku. Nepřeplňujte.

3. Nastavte hůlku do požadované polohy – Hůlka se otáčí o 270°. Před ohřevem si vyberte preferovanou polohu hůlky.



4. Umístěte nad zdroj tepla - Použijte více zdrojů tepla: plyn, elektrickou spirálku, skleněnou desku a indukci,

5. Nalijte do džbánu studené mléko (*není součástí balení*) – Použijte studené mléko. Nejlepší je plnotučné mléko. Nenaplňujte džbán více než do 50 %, aby se mohl rozpíjet.

6. Sledování rozsahu napařování – Připraveno k provozu, jakmile je dosaženo rozsahu napařování. Doba ohřevu se liší v závislosti na způsobu ohřevu.



7. Napařte mléko na 60 °C - (Tipy na další straně) Otevřete parní ventil o 1/4 otáčky pro odvzdušnění. Zavřete a poté vložte trysku do mléka a páry.

8. Otřete trysku, propláchněte a odstavte z plotny - Odložte konvici stranou. Otřete mléko z trysky vlhkým hadříkem a propláchněte trysku.

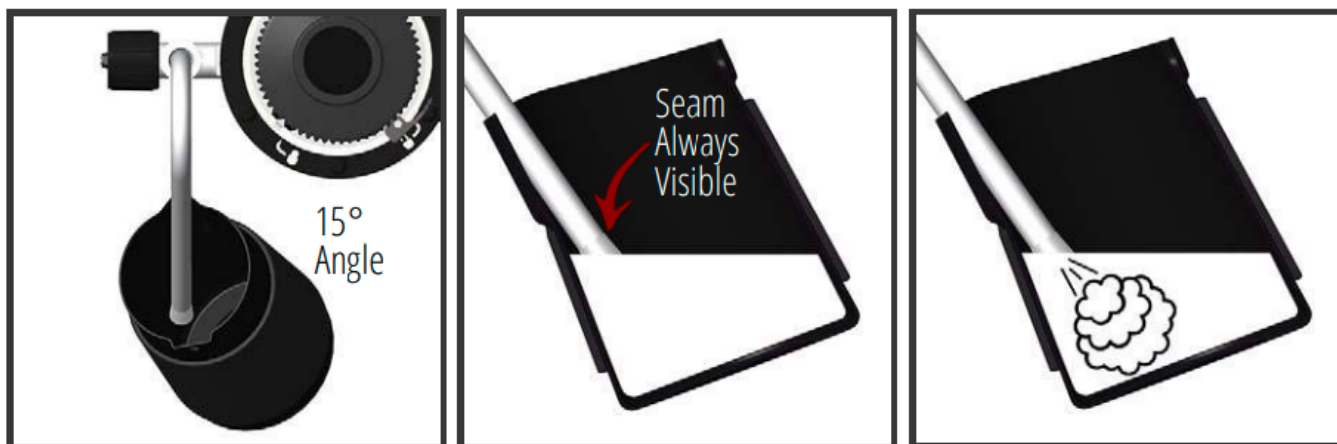


Automatický proplachovací ventil

Odvzdušňovací ventil automaticky uvolní přebytečný tlak. Stisknutím ventilu jej zavřete. Nebo jej dle potřeby ručně otevřete a zavřete.

Tipy a triky pro napařování mléka

Staňte se kouzelníkem napařování mléka



1. Umístění parní trysky do konvice – Použijte vnitřní výlevku konvice na mléko jako vodítko. Tryska by měla zapadnout do výlevky konvice. Poté konvici nakloňte o 15° doprava nebo doleva pro dosažení ideálního umístění.

2. Hloubka hrotu páry – Při napařování by hrot trysky neměl být hlouběji než šev na trysce. Šev je vždy viditelný. Hloubější umístění způsobí špatné výsledky a mléko se špatně napaří!

3. 1. fáze napařování (bublínky) – Když začnete napařovat, spusťte konvici tak, aby byla ponořena pouze samotná špička trysky. V této fázi vháněte do mléka vzduch a měli byste slyšet proudění vzduchu.



4. 2. fáze napařování (šlehání) – Po vytvoření dostatečného množství bublin zvedněte konvici tak, aby byla tryska zcela ponořená až po šev. Tím se vytvoří vír, který „všlehá“ bublinky do mléka.

5. Dosažení teploty 60 °C – Pokud nemáte teploměr, držte kovovou část konvice v ruce. Pokud je pro vás držení nepohodlné, dosáhli jste teploty 50–55 °C. Napařujte dalších pět sekund.

6. Poklepejte a promíchejte napařené mléko – Po napaření odložte konvici stranou, aby se velké nežádoucí bubliny rozpadly. Poté poklepejte konvicí o kuchyňskou linku, abyste je rozbili, a promíchejte mléko, dokud se nestane lesklým.

Poznámka: Nad 68 °C (155 °F) se bílkoviny v mléce „uvaří“ a nebudou tvořit mikropěnu. Neohřívejte v páře při teplotě nad 65 °C.

Používání alternativních druhů mléka

Tipy na ovesné, sójové a mandlové mléko

1. Tipy pro napařování ovesného mléka

- Sladší než sójové nebo mandlové mléko
- Ovesná mléka Barista Blend jsou nejlepší
- Nízký obsah bílkovin znamená, že můžete ohřát až na 65 °C bez srážení
- Je potřeba delší doba napařování
- Dokáže absorbovat velké bubliny, proto v první fázi snižte množství vháněného vzduchu.

2. Tipy pro vaření v páře ze sójového mléka

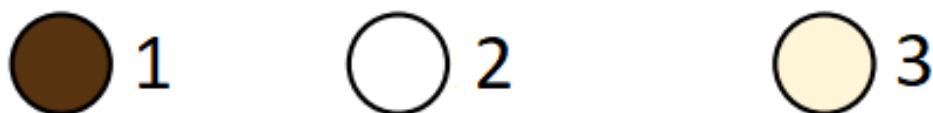
- Nejlépe se hodí k tmavším praženým zrnům s nízkou kyselostí
- Nebezpečí srážení u světle pražené kávy
- Vysoký obsah bílkovin znamená, že můžete ohřát pouze na 55 °C

3. Tipy pro vaření v páře s mandlovým mlékem

- Obtížné napařování, pro nejlepší výsledky hledejte směsi barista
- Dokáže absorbovat velké bubliny, proto v první fázi snižte množství vháněného vzduchu.
- Obvykle řidší, což má za následek méně mikropěny
- Zahřejte na 60 °C

Průvodce skvělymi napařenými mléčnými nápoji

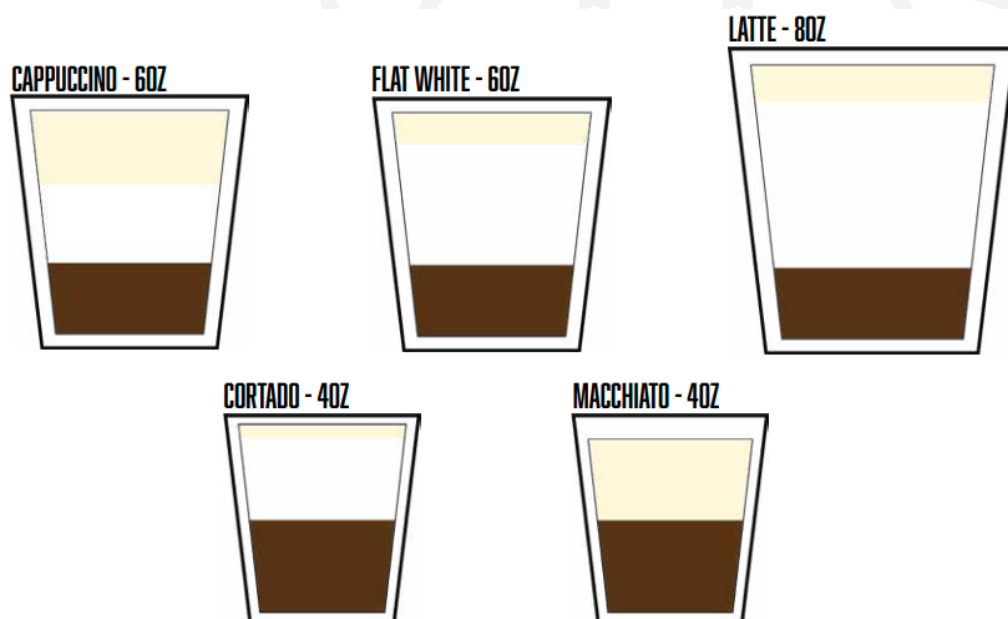
Řešení záhady flat white vs. cappuccino



1 - Espresso

2 - Dušené mléko

3 - Pěna



Bezpečnost především

Dodržujte tato varování pro bezpečný provoz

- Pokud se zdá, že váš napařovač Wizard netěsní kdekoli kromě pojistného ventilu nebo parní trysky, okamžitě jej přestaňte používat a kontaktujte zákaznický servis Flair.
- Před otevřením horního víčka se vždy ujistěte, že byl váš napařovač Wizard Steamer odstaven z ohně, propláchnut a dostatečně vychladlý.
- Obsah vašeho napařovače Wizard bude extrémně horký a pod tlakem.
- Neskladujte parní přístroj Wizard při teplotách pod bodem mrazu. Zbytková voda uvnitř přístroje může zamrznout a prasknout na těle, tyči nebo jiných součástech, což může způsobit netěsnosti a nefunkčnost přístroje.
- Uchovávejte napařovač Wizard mimo dosah dětí a osob, které neznají jeho správnou obsluhu, ať už je horký nebo studený.
- Nepřenášejte napařovač Wizard, když je horký, když manometr ukazuje tlak nebo předtím, než vypustíte přebytečnou páru. Před přepravou musí být napařovač chladný, provzdušněný a bez naměřeného tlaku.
- Dávejte pozor na napařovač Wizard, když je zahřátý a pod tlakem. Pára je extrémně horká a při nesprávném používání může způsobit popáleniny.
- Nenechte svůj Wizard Steamer upadnout. Pokud k pádu dojde – a tělo je promáčknuté nebo poškozené – okamžitě jej přestaňte používat a kontaktujte zákaznický servis Flair.
- Propláchněte parní přístroj Wizard, když se aktivuje pojistný ventil.
- Nepřepřehřejte napařovač Wizard. Dodržujte čáry Min a Max na vnitřní straně napařovače.
- Pokud je váš napařovač Wizard horký, nedotýkejte se žádné části těla kromě dřevěné rukojeti. Tuto rukojeť použijte pouze při odstraňování z ohně.
- Váš napařovač Wizard je vybaven tryskou Cool Touch. Tato tryska může být během používání stále horká. Buďte opatrní!

Špičkový zákaznický servis Flair je na dosah ruky

Řešení problémů s napařovačem Wizard



Kontaktujte nás přímo: <https://flairespresso.com/contact/>

Záruka a způsob používání výrobku

Na produkty je poskytována standardní zákonem určená záruční doba. Tato záruka je nepřenosná a není možná kompenzace ve finanční hotovosti. Záruka se nevztahuje na produkty, které byly použity jinak, než je určeno v tomto návodu k použití.

Záruka se rovněž nevztahuje na:

- Poškození vyplývající z nevhodného používání, zanedbání péče nebo jakéhokoli jiného použití pro účely, které nejsou uvedeny v této příručce.
- Poškození vnějšího vzhledu, poškození způsobená korozí nebo postupným opotřebením.

Jakékoli zásahy nebo opravy nepovolányými osobami mají za následek zrušení záruky produktu.

Prodejce a dovozce: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČ: 50590502.

