

Flair Wizard Milk Steamer

Bruksanvisning

Din espresso, med mjölk

Introduktion till Wizard Steamer

Välkommen till en värld av mjölkbaserade espressodrycker, med Wizard Steamer.

Som företag började Flair espresso med målet att erbjuda ett enkelt, prisvärt hem spak espressobryggare, och har fortsatt att växa till en komplett katalog av omtänksamma espressocentrerade produkter. Vi är stolta över vår fortsatta expansion, driven av innovation och önskan att göra espresso tillgänglig för alla.

Innan vi dyker in ville vi nämna några saker:

- Din Wizard Steamer förkroppsligar den handgjorda naturen hos manuell espresso och ger dig möjligheten att ånga mjölk direkt till din spishäll, utan behov av elektricitet.
- Mer information finns på vår webbplats via QR-koderna. Vi anser att videoguider är det bästa sättet att lära sig.
- Slutligen finns vi här för att stödja din espressoresa. Om du stöter på några frågor eller utmaningar, vänligen kontakta vår kundtjänst i världsklass. Vi är alltid tillgängliga för att hjälpa till på alla sätt.

Videobryggningshandledning



Det bästa sättet att lära sig är genom att titta

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

Vad finns i en trollkarl

Anmärkningsvärda delar av din Wizard Milk Steamer



1. Cool Touch-ångstav
2. Avtagbart munstycke (3-håls)
3. Ångventil
4. Låsbart ångkokarlock
5. Ångtrycksmätare
6. Automatisk spolningsventil
7. Avtagbart valnötshandtag
8. Ångkokarens kropp (*min- och maxfyllningslinje*)
9. Extra munstycke (1-håls)

Installation, snabbare än Abracadabra

Bara tre steg för att göra din trollkarl redo för Steam



1. Fäst ditt valnötshandtag - Skruva fast ditt valnötshandtag i armen på sidan av din ångkokare. Dra endast åt för hand. Wizard-ångkokarens logotyp på änden av handtaget ska peka uppåt!

2. Fäst din Cool Touch-stav - Skruva fast staven på ångkokaren och se till att inga gängor är synliga. Se till att plasten O-Ring är inbäddad i stavens bas för korrekt fastsättning.

3. Välj ett munstycke (1 vs 3-håls) – Munstycket med 1 hål är bra för nybörjare på latte-konstnärer. Det har lägre ångeffekt och volym än 3-hålsmunstycket. Välj och skruva fast ditt munstycke på staven.

Din första Steam

Du är sekunder ifrån fantastisk ångad mjölk



1. Se till att din ångkokare är sval - Öppna eller fyll aldrig din ångkokare om den är varm eller om mätaren visar något tryck.

2. Öppna locket och tillsätt vatten - Fyll inte på för mycket - Vrid locket 1/4 varv från låset för att låsa upp symbolen. Fyll till mittlinjen. Fyll inte på för mycket.

3. Placera din trollstav på önskad plats - Din trollstav kan vridas 270°. Välj önskad placering av trollstav innan du värmer upp den.



4. Placera över värmekälla - Använd flera värmekällor: gas, elektrisk spole, glashäll och induktion,

5. Tillsätt kall mjölk i kannan (*ingår ej*) - Använd kall mjölk. Helmjölk är bäst. Fyll inte kannan mer än 50 % för att ge plats att expandera.

6. Övervaka ångkokningsområde - Klar när den är i ångkokningsområde. Tiden varierar beroende på uppvärmningsmetod.



7. Ångkoka mjölken till 60°C - (Tips på nästa sida) Öppna ångventilen 1/4 varv för att tömma. Stäng och för sedan in skaftet i mjölk- och ångkokaren.

8. Torka av skaftet, töm och ta bort från värmen - Ställ kannan åt sidan. Torka av mjölken från skaftet med en fuktig trasa och töm skaftet.

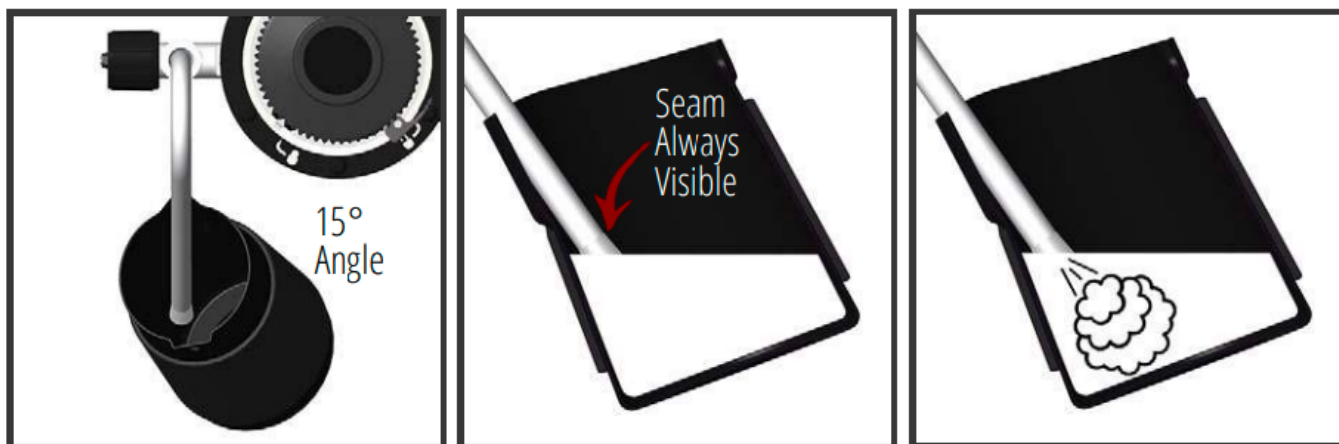


Automatisk spolningsventil

Spolventilen släpper ut övertrycket automatiskt. Tryck på ventilen för att stänga. Eller öppna och stäng den manuellt, efter behov.

Tips och tricks för ångkokning av mjölk

Bli en mjölkångande trollkarl



1. Placering av ångrör i kannan - Använd mjölkkanans inre pip som vägledning. Ångröret ska passa in i kannans pip. Luta sedan kannan 15° åt höger eller vänster för perfekt placering.

2. Djup på ångrörets spets - När du ångar ska spetsen på röret inte vara djupare än sömmen på munstycket. Sömmen är alltid synlig. Att placera djupare ger dåligt resultat och dåligt ångad mjölk!

3. 1:a ångsteget (bubblor) - När du börjar ånga, sänk kannan så att bara spetsen på munstycket är nedsänkt. I det här steget blåser du luft i mjölken, och du bör höra luft rusa.



4. Andra ångsteget (vispning) - När tillräckligt med bubblor har skapats, höj kannan så att munstycket är helt nedsänkt till skarven. Detta skapar en virvelström som "vispar" bubblorna i mjölken.

5. Uppnå temperatur på 60°C - Om du inte har en termometer, håll metallkannen i handen. När den är obekvämt att hålla i har du nått 50-55°C. Ånga i ytterligare fem sekunder.

6. Knacka och virvla ångad mjölk - Efter ångkokningen, ställ kannan åt sidan så att stora oönskade bubblor kan försvagas. Knacka sedan kannan mot köksbänken för att krossa dem och virvla mjölken tills den ser glansig ut.

Obs: Över 68 °C (155 °F) kommer proteinerna i mjölken att "kokas" och det kommer inte att skapa mikroskum. Ångkoka inte över 65 °C.

Använda alternativa mjölkprodukter

Tips för havre-, soja- och mandelmjölk

1. Tips för ångkokning av havremjölk

- Sötare än soja- eller mandelmjölk
- Baristablandade havremjölk är bäst
- Lågt proteininnehåll innebär att du kan värma upp till 65 °C utan att det skär sig
- Längre ångningstid behövs
- Kan ta emot stora bubblor, så minska mängden luft du blåser in under det första steget

2. Tips för ångkokning av sojamjölk

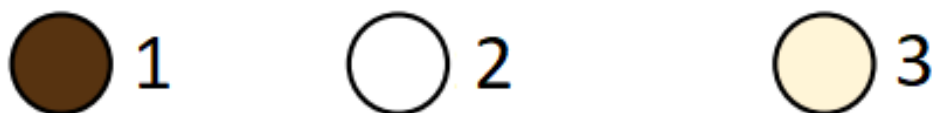
- Fungerar bäst med mörkare rostade bönor med låg syra
- Risk för att kaffet klumpar sig vid ljusrostat kaffe
- Högt proteininnehåll innebär att du bara kan värma till 55°C

3. Tips för ångkokning av mandelmjölk

- Svår att ånga, leta efter barista-blandningar för bästa resultat
- Kan ta emot stora bubblor, så minska mängden luft du blåser in under det första steget
- Vanligtvis tunnare, vilket resulterar i mindre mikroskum
- Värm upp till 60°C

Guide till fantastiska ångade mjölkdrycker

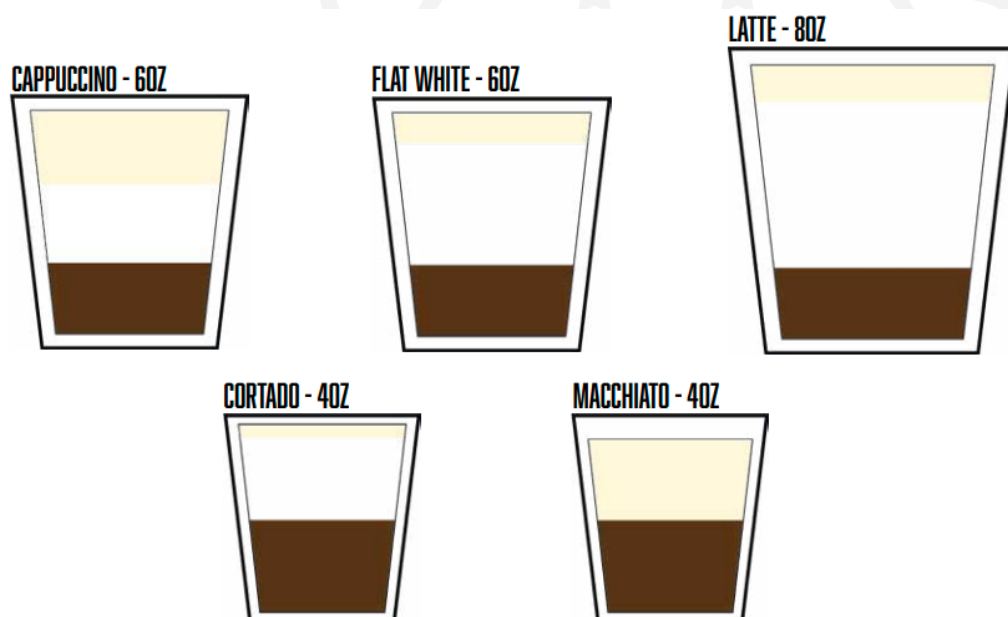
Lös mysteriet med en flat white kontra en cappuccino



1 - Espresso

2 - Ångad mjölk

3 - Skum



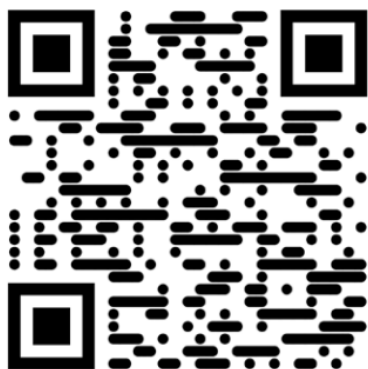
Säkerhet först

Följ dessa varningar för säker drift

- Om din Wizard Steamer verkar läcka någon annanstans än vid säkerhetsventilen eller ångröret, sluta använda den omedelbart och kontakta Flairs kundtjänst.
- Se alltid till att din Wizard Steamer har tagits bort från värmen, tömts och svalnat tillräckligt innan du öppnar topplocket.
- Innehållet i din Wizard Steamer kommer att vara extremt varmt och under tryck.
- Förvara inte din Wizard Steamer i temperaturer under noll grader. Kvarvarande vatten inuti enheten kan frysa och orsaka skador på kroppen, skaftet eller andra delar, vilket kan orsaka läckage och en obrukbar enhet.
- Håll Wizard Steamer utom räckhåll för barn och personer som inte känner till korrekt användning när den är varm och sval.
- Bär inte Wizard Steamer när den är varm, när det finns något tryck som registreras på mätaren eller innan du har tömt ut överflödig ånga. Ångkokaren måste vara sval, tömd och inte ha något tryck kvar innan transport.
- Var försiktig med Wizard Steamer när den är uppvärmd och under tryck. Ånga är extremt het och kan orsaka brännskador om den inte används korrekt.
- Tappa inte din Wizard Steamer. Om den tappas – och kroppen är bucklig eller skadad – sluta använda den omedelbart och kontakta Flairs kundtjänst.
- Töm din Wizard Steamer när säkerhetsventilen aktiveras.
- Överfyll inte din Wizard Steamer. Följ min- och maxmarkeringarna på insidan av ångkokaren.
- När din Wizard Steamer är varm, rör inte vid någon del av kroppen förutom trähandtaget. Använd detta handtag endast när du tar bort den från värmen.
- Din Wizard Steamer har en Cool Touch-stav. Denna stav kan fortfarande vara varm när den används. Var försiktig!

Flairs kundservice i världsklass är bara ett ögonblick bort

Felsök din Wizard Steamer



Nå oss direkt: <https://flairespresso.com/contact/>

Garanti och hur produkten används

Produkterna omfattas av den lagstadgade standardgarantiperioden. Denna garanti är inte överlåtbar och ekonomisk ersättning i kontanter är inte möjlig. Garantin gäller inte produkter som har använts på annat sätt än vad som anges i denna bruksanvisning.

Garantin omfattar inte heller:

- Skador till följd av felaktig användning, försummelse av skötsel eller annan användning för ändamål som inte nämns i denna manual.
- Skador på det yttre utseendet, skador orsakade av korrosion eller gradvis slitage.

Ingrepp eller reparationer utförda av obehöriga personer leder till att produktgarantin upphör att gälla.

Säljare och importör: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

