

Flair Wizard Milk Steamer

Brugsanvisning

Din espresso, med mælk

Introduktion til Wizard Steamer

Velkommen til en verden af mælkebaserede espressodrikke med Wizard Steamer.

Som virksomhed startede Flair espresso med målet om at tilbyde et enkelt og overkommeligt hjem håndtag espressomaskine, og er fortsat med at vokse til et komplet katalog af gennemtænkte espresso-centrerede produkter. Vi er stolte af vores fortsatte ekspansion, drevet af innovation og ønsket om at gøre espresso tilgængelig for alle.

Inden vi dykker ned i det, ville vi gerne nævne et par ting:

- Din Wizard Steamer er et udtryk for den håndlavede natur af manuel espresso og giver dig mulighed for at dampe mælk direkte til din komfur, uden behov for strøm.
- Du kan finde mere information på vores hjemmeside via QR-koderne. Vi mener, at videoguiden er den bedste måde at lære på.
- Endelig er vi her for at støtte dig på din espressorejse. Hvis du støder på spørgsmål eller udfordringer, bedes du kontakte vores kundeserviceteam i verdensklasse. Vi er altid klar til at hjælpe på alle måder.

Video brygning tutorial



Den bedste måde at lære på er ved at se

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

Hvad er der i en troldmand

Bemærkelsesværdige dele af din Wizard Milk Steamer



1. Cool Touch dampstav
2. Aftagelig dyse (3-huls)
3. Dampventil
4. Låsbar dampkogerlåg
5. Damptrykmåler
6. Automatisk udluftningsventil
7. Aftageligt håndtag i valnød
8. Dampkogerhus (*min. og maks. påfyldningslinje*)
9. Ekstra dyse (1-huls)

Opsætning, hurtigere end Abracadabra

Bare tre trin til at gøre din troldmand klar til Steam



1. Fastgør dit valnøddehandtag - Skru dit valnøddehandtag fast i armen på siden af din damper. Spænd kun med hånden. Wizard-damperlogoet på enden af håndtaget skal pege opad!

2. Fastgør din Cool Touch-pen - Skru pennen fast på damprenseren, og sørg for, at der ikke er synlige gevind. Sørg for, at plastikken O-Ring er indlejret i bunden af pennen for korrekt fastgørelse.

3. Vælg en dyse (1 vs. 3-huls) - Dysen med 1 hul er god til begyndere inden for latte-kunst. Den har lavere dampkraft og -volumen end dysen med 3 huller. Vælg og skru din dyse fast på børstehovedet.

Din første Steam

Du er få sekunder væk fra fantastisk dampet mælk



1. Sørg for, at din damper er kold - Åbn eller fyld aldrig din damper, hvis den er varm, eller hvis måleren viser tryk.

2. Åbn toppen og tilsæt vand - Fyld ikke for meget - Drej toppen 1/4 omgang fra låsen for at låse op-symbolet. Fyld op til midterlinjen. Fyld ikke for meget.

3. Placer din børste i den ønskede position - Din børste kan drejes 270°. Vælg den ønskede placering af børste inden opvarmning.



4. Placering over varmekilde - Brug flere varmekilder: gas, elektrisk spole, glasplade og induktion,

5. Tilsæt kold mælk til kanden (medfølger ikke) - Brug kold mælk. Sødmælk er bedst. Fyld ikke kanden mere end 50% for at give plads til at udvide sig.

6. Overvåg dampningsområde - Klar, når den er i dampningsområde. Tidspunktet varierer afhængigt af opvarmningsmetoden.



7. Dampmælk til 60°C - (*Tips på næste side*) Åbn dampventilen 1/4 omgang for at tømme. Luk, og sæt derefter stangen i mælk og damp.

8. Tør mælken af stangen, tøm den og tag den af varmen - Sæt kanden til side. Tør mælken af stangen med en fugtig klud og tøm stangen.

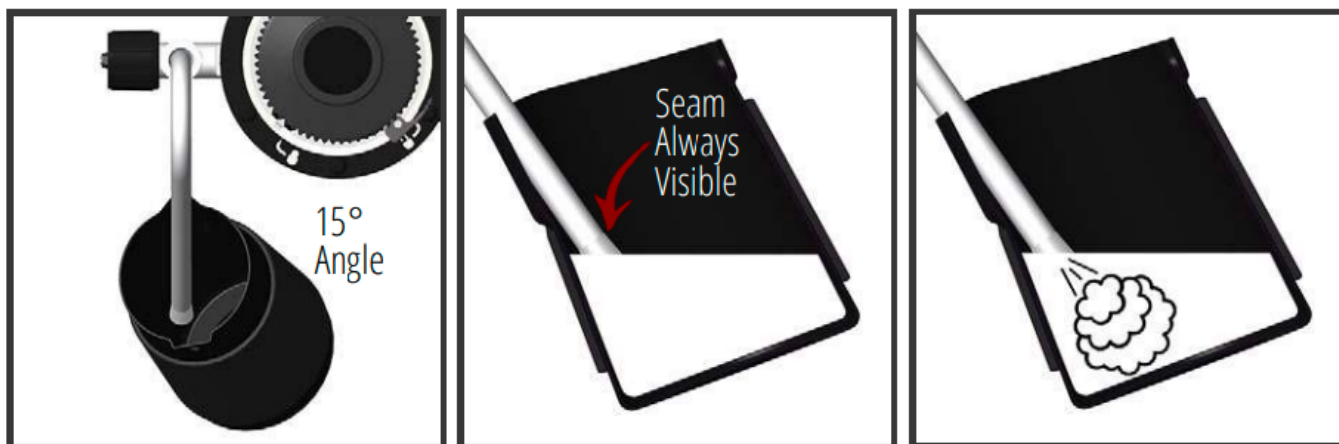


Automatisk udluftningsventil

Udluftningsventilen vil automatisk frigive overskydende tryk. Tryk på ventilen for at lukke. Eller vip den op og ned manuelt efter behov.

Tips og tricks til dampning af mælk

Bliv en mælkedampende troldmand



1. Placering af damprør i kanden - Brug den indvendige tud på mælkekanden som vejledning. Damprøret skal sidde godt fast i kandens tud. Vip derefter kanden 15° til højre eller venstre for perfekt placering.

2. Dybde på dampdysens spids - Når du damper, bør spidsen af din dampdyse ikke være dybere end sømmen på dysen. Sømmen er altid synlig. Hvis den placeres dybere, giver det dårlige resultater og dårligt dampet mælk!

3. 1. dampningstrin (bobler) - Når du begynder at dampe, skal du sænke kanden, så kun spidsen af dysen er nedsænket. I dette trin blæser du luft ned i mælken, og du skal kunne høre luftstrømmen.



4. 2. dampningstrin (piskning) - Når der er dannet nok bobler, skal du løfte kanden, så dysen er helt nedsænket til sømmen. Dette vil skabe en hvirvel, der "pisker" boblerne ned i din mælk.

5. Temperatur på 60°C - Hvis du ikke har et termometer, så hold kandens metal i hånden. Når det er ubehageligt at holde på, har du nået 50-55°C. Damp i yderligere fem sekunder.

6. Bank og hvirvl dampet mælk - Efter dampning skal du sætte kanden til side, så de store, uønskede bobler kan svækkes. Bank derefter kanden mod køkkenbordet for at ødelægge dem, og hvirvl mælken rundt, indtil den ser blank ud.

Bemærk: Over 68°C (155°F) vil proteinerne i mælk "koge" og vil ikke danne mikroskum. Damp ikke over 65°C.

Brug af alternative mælkeprodukter

Tips til havre-, soja- og mandelmælk

1. Tips til dampning af havremælk

- Sødere end soja- eller mandelmælk
- Barista-blanding af havremælk er bedst
- Lavt proteinindhold betyder, at du kan varme op til 65 °C uden at det koagulerer
- Længere dampningstid nødvendig
- Kan tage store bobler, så reducer mængden af luft, du blæser ind i den første fase

2. Tips til dampning af sojamælk

- Fungerer bedst med mørkere ristede bønner med lav syre
- Risiko for at kaffen koagulerer ved lyst ristet kaffe
- Højt proteinindhold betyder, at du kun kan opvarme til 55°C

3. Tips til dampning af mandelmælk

- Vanskelig at dampe, kig efter barista blandinger for at opnå de bedste resultater
- Kan tage store bobler, så reducer mængden af luft, du blæser ind i den første fase
- Normalt tyndere, hvilket resulterer i mindre mikroskum
- Varm op til 60°C

Guide til lækre dampede mælkedrikke

Løsning af mysteriet om en flat white vs. cappuccino



1 - Espresso

2 - Dampet mælk

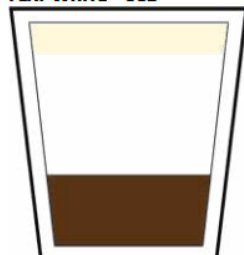
3 - Skum



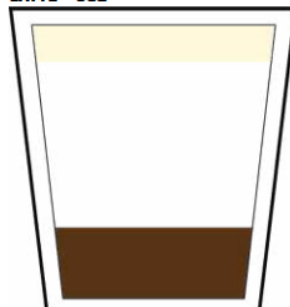
CAPPUCCINO - 60Z



FLAT WHITE - 60Z



LATTE - 80Z



CORTADO - 40Z



MACCHIATO - 40Z



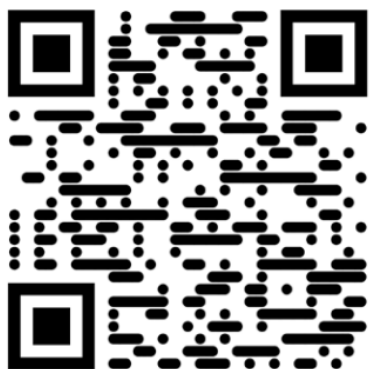
Sikkerhed først

Overhold disse advarsler for sikker betjening

- Hvis din Wizard Steamer ser ud til at lække andre steder end ved sikkerhedsventilen eller damprøret, skal du straks stoppe med at bruge den og kontakte Flairs kundeservice.
- Sørg altid for, at din Wizard Steamer er taget af varmen, tømt og tilstrækkeligt afkølet, før du åbner topdækslet.
- Indholdet i din Wizard Steamer vil være ekstremt varmt og under tryk.
- Opbevar ikke din Wizard Steamer ved temperaturer under frysepunktet. Resterende vand inde i enheden kan fryse og revne huset, stangen eller andre elementer, hvilket kan forårsage lækager og en ubrugelig enhed.
- Hold Wizard Steamer væk fra børn og personer, der ikke er klar over korrekt betjening, når den er varm og kold.
- Bær ikke Wizard Steamer, når den er varm, når der er tryk på måleren, eller før du har fjernet overskydende damp. Steameren skal være afkølet, tømt og ikke vise noget tryk før transport.
- Vær opmærksom på Wizard Steamer, når den er varm og under tryk. Damp er ekstremt varm og kan forårsage forbrændinger, hvis den ikke betjenes korrekt.
- Tab ikke din Wizard Steamer. Hvis den tabes – og kroppen er bulket eller beskadiget – skal du straks stoppe med at bruge den og kontakte Flairs kundeserviceteam.
- Rens din Wizard Steamer, når sikkerhedsventilen er aktiveret.
- Overfyld ikke din Wizard Steamer. Overhold min.- og maks.-linjerne på indersiden af damperen.
- Når din Wizard Steamer er varm, må du ikke røre ved nogen del af kroppen undtagen træhåndtaget. Brug kun dette håndtag, når du tager den af varmen.
- Din Wizard Steamer har en Cool Touch-stang. Denne stang kan stadig være varm under brug. Vær forsigtig!

Flairs kundeservice i verdensklasse er et øjeblik væk

Fejlfind din Wizard Steamer



Kontakt os direkte: <https://flairespresso.com/contact/>

Garanti og brug af produktet

Produkterne er omfattet af den lovbestemte standardgarantiperiode. Denne garanti kan ikke overdrages, og der er ikke mulighed for kontant kompensation. Garantien dækker ikke produkter, der er blevet brugt på en anden måde end beskrevet i denne brugsanvisning.

Garantien dækker heller ikke:

- Skader som følge af forkert brug, forsømmelse af vedligeholdelse eller enhver anden brug til formål, der ikke er nævnt i denne manual.
- Skader på det udvendige udseende, skader forårsaget af korrosion eller gradvist slid.

Enhver indgriben eller reparation udført af uautoriserede personer medfører bortfald af produktgarantien.

Sælger og importør: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

