

# **Flair Wizard Milk Steamer**

Инструкции за употреба

## Вашето еспресо с мляко

### Въведение в Wizard Steamer

Добре дошли в света на еспресо напитките на млечна основа с Wizard Steamer.

Като компания, Flair espresso започна с цел да предложи семпъл, достъпен дом лостова машина за еспресо и продължава да се разраства в пълен каталог от внимателно обмислени продукти, фокусирани върху еспресо. Гордеем се с непрекъснатото ни разрастване, подхранвано от иновации и желанието еспресото да бъде достъпно за всички.

Преди да се потопим, искахме да споменем няколко неща:

- Вашият Wizard Steamer възпроизвежда ръчно приготвения характер на еспресо, предоставяйки възможността за приготвяне на мляко на пара директно на котлона, без нужда от електричество.
- Повече информация можете да намерите на нашия уебсайт чрез QR кодовете. Смятаме, че видео ръководствата са най-добрият начин за обучение.
- И накрая, ние сме тук, за да ви подкрепим в еспресото. Ако срещнете въпроси или затруднения, моля, свържете се с нашия екип за обслужване на клиенти от световна класа. Винаги сме на разположение да ви помогнем по всякакъв начин.

## Видео урок за приготвяне на пиво



Най-добрият начин да се учиш е като гледаш

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

## Какво има в един магьосник

Забележителни части на вашия уред за пара на мляко Wizard



1. Парна дюза Cool Touch
2. Свалящ се накрайник (3-дупков)
3. Парен клапан
4. Заклучващ се капак на парахода
5. Манометър за пара
6. Автоматичен продухващ вентил
7. Подвижна дръжка от орех
8. Корпус на парахода ( *минимални и максимални* )
9. Допълнителна дюза (1 отвор)

## Настройка, по-бързо от Abracadabra

Само три стъпки, за да подготвите вашия магьосник за работа с пара



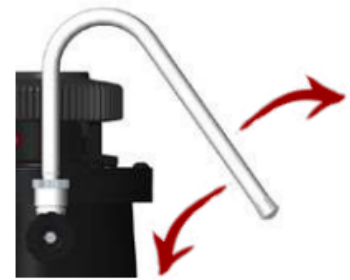
**1. Прикрепете ореховата си дръжка** - Завийте ореховата си дръжка в рамото от страни на вашия уред за гладене на пара. Затегнете само на ръка. Логото на Wizard на края на дръжката трябва да сочи нагоре!

**2. Прикрепете вашата тръбичка Cool Touch** - Завийте тръбичката към тялото на парахода, като се уверите, че не се виждат резби. Уверете се, че пластмасата O-Ring е поставена в основата на тръбичката за правилно закрепване.

**3. Изберете накрайник (1 срещу 3-дупков)** - Накрайникът с 1 отвор е подходящ за начинаещи лате майстори. Той предлага по-ниска мощност и обем на парата в сравнение с накрайника с 3 отвора. Изберете и завийте накрайника към тръбата.

## Вашият първи Steam

На секунди сте от страхотното мляко на пара



- 1. Уверете се, че вашият параход е хладен** - Никога не отваряйте и не пълнете парахода си, ако е горещ или манометърът показва налягане.
- 2. Отворете капачката и добавете вода** - **Не препълвайте** - Завъртете капачката на 1/4 оборот от символа за заключване, за да отключите. Напълнете до средната линия. Не препълвайте.
- 3. Ориентирайте пръчката си на предпочитано място** - Пръчката ви се завърта на 270°. Изберете предпочитаното положение на пръчката преди нагряване.



- 4. Поставете над източник на топлина** - Използвайте няколко източника на топлина: газ, електрическа серпентина, стъклен плот и индукция,
- 5. Добавете студено мляко в каната** ( *не е включено* ) - Използвайте студено мляко. Най-добре е пълномаслено мляко. Не пълнете каната повече от 50%, за да има място за разширяване.
- 6. Следете обхвата на готвене на пара** - Готово е, когато е в обхвата на готвене на пара. Времето варира в зависимост от метода на нагряване.



**7. Загрейте млякото на пара до 60°C - ( Съвети на следващата страница )** Отворете парния клапан на 1/4 оборот, за да го продухате. Затворете, след което поставете тръбичката в млякото и парата.

**8. Избършете тръбичката, продухвайте и свалете от котлона -** Оставете каната настрана. Избършете млякото от тръбичката с влажна кърпа и продухвайте тръбичката.

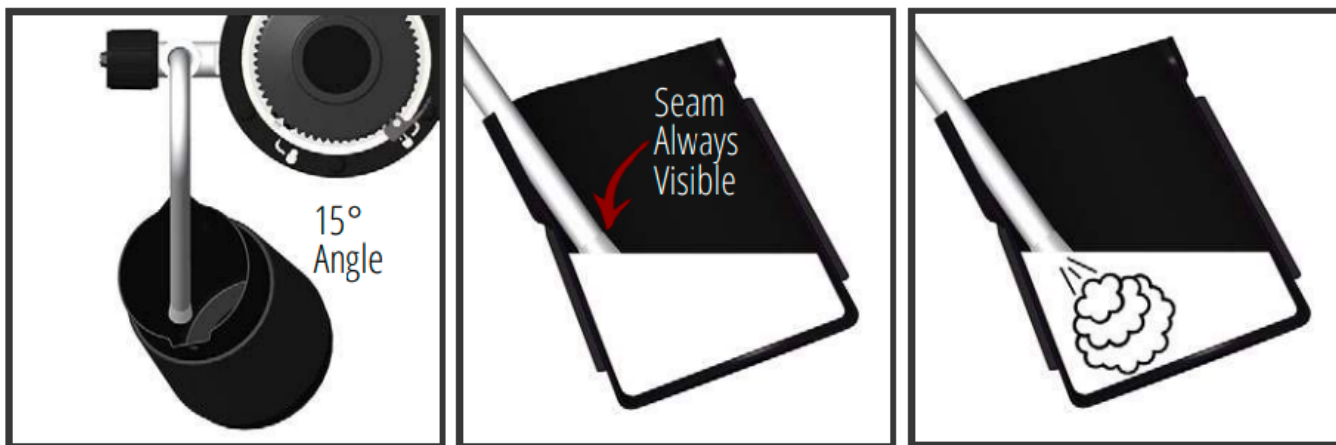


### **Автоматичен продухващ вентил**

Пречистващият вентил ще освободи излишното налягане автоматично. Натиснете вентила, за да го затворите. Или го отворете и затворете ръчно, ако е необходимо.

## **Съвети и трикове за готвене на пара с мляко**

Бъдете магьосник за приготвяне на мляко на пара



**1. Поставяне на тръбичката за пара в каната** - Използвайте вътрешния чучур на каната за мляко като ориентир. Тръбичката трябва да се вмести в чучура на каната. След това наклонете каната на 15° надясно или наляво за перфектно поставяне.

**2. Дълбочина на върха на парата** - При готвене с пара, върхът на парата не трябва да е по-дълбок от шева на дюзата. Шевът винаги е видим. Поставянето по-дълбоко ще доведе до лоши резултати и лошо запарено мляко!

**3. 1-ви етап на готвене на пара (мехурчета)** - Когато започнете да готвите на пара, спуснете каната, така че само върхът на дюзата да е потопен. На този етап вдихвате въздух в млякото и трябва да чуete въздушен поток.



**4. Втори етап на готвене на пара (разбиване)** - След като създадете достатъчно мехурчета, повдигнете каната, така че дюзата да е напълно потопена до шева. Това ще създаде водовъртеж, който ще „разбие“ мехурчетата в млякото.

**5. Достигане на температура от 60°C** - Ако нямате термометър, дръжте метала на каната в ръка. Когато е неудобно за държане, сте достигнали 50-55°C. Гответе на пара още пет секунди.

**6. Почукайте и разбъркайте запареното мляко** - След като загреете на пара, оставете каната настрана, за да се отпуснат големите нежелани мехурчета. След това почукайте каната по плота, за да ги разчупите, и разбъркайте млякото, докато стане лъскаво.

**Забележка:** Над 68°C (155°F) протеините в млякото ще се „сгответ“ и няма да образуват микропяна. Не гответе на пара над 65°C.

## Използване на алтернативни млека

Съвети за овесено, соево и бадемово мляко

### 1. Съвети за готвене на пара с овесено мляко

- По-сладко от соево или бадемово мляко
- Овесените млека Barista blend са най-добри
- Ниското съдържание на протеини означава, че можете да загреете до 65°C без да се пресича
- Необходимо е по-дълго време за готвене на пара
- Може да поеме големи мехурчета, затова намалете количеството въздух, което вдишвате през първия етап

### 2. Съвети за готвене на пара със соево мляко

- Най-добре се получава с по-тъмно печени зърна с ниска киселинност
- Риск от пресичане при леко печени кафета
- Високото съдържание на протеини означава, че можете да загреете само до 55°C

### 3. Съвети за готвене на пара с бадемово мляко

- Трудно се глади с пара, потърсете barista смеси за най-добри резултати
- Може да поеме големи мехурчета, затова намалете количеството въздух, което вдишвате през първия етап
- Обикновено по-тънък, което води до по-малко микропяна
- Загрейте до 60°C

## Ръководство за страхотни напитки с пара и мляко

Разгадаване на мистерията на флет уайт срещу капучино



1



2

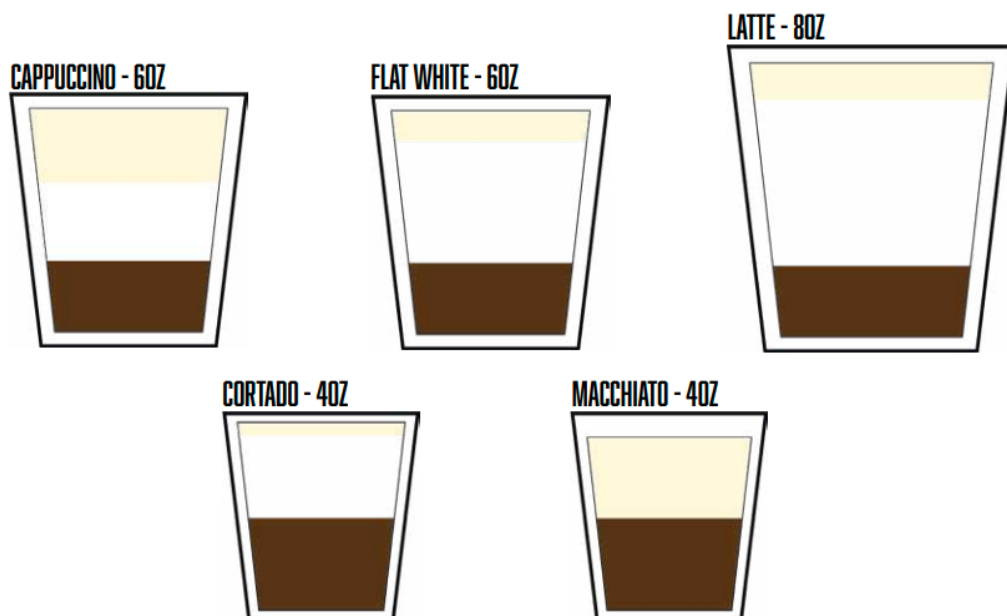


3

1 - Еспресо

2 - Парено мляко

### 3 - Пяна



## Безопасността е на първо място

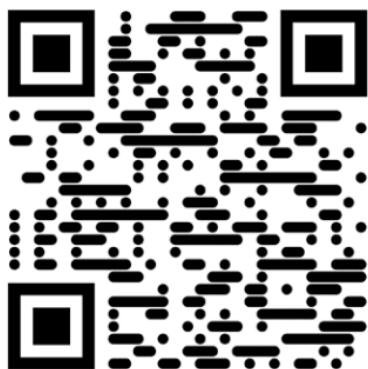
Спазвайте тези предупреждения за безопасна работа



- Ако вашият Wizard Steamer изглежда тече някъде другаде освен предпазния клапан или парната тръба, незабавно прекратете употребата му и се свържете с отдела за обслужване на клиенти на Flair.
- Винаги се уверявайте, че вашият Wizard Steamer е свален от котлона, продухан и достатъчно охладен, преди да отворите горната капачка.
- Съдържанието на вашия Wizard Steamer ще бъде изключително горещо и под налягане.
- Не съхранявайте вашия Wizard Steamer при температури под нулата. Остатъчната вода вътре в устройството може да замръзне и да напука корпуса, тръбата или други елементи, причинявайки течове и неизправност на устройството.
- Дръжте парахода Wizard Steamer далеч от деца и хора, които не са запознати с правилната му работа, както горещ, така и студен.
- Не носете парахода Wizard Steamer, когато е горещ, когато има налягане, регистрирано на манометъра, или преди да сте изпуснали излишната пара. Параходът трябва да е охладен, продухан и да не отчита налягане преди транспортиране.
- Внимавайте с уреда за пара Wizard, когато е нагрят и е под налягане. Парата е изключително гореща и може да причини изгаряния, ако не се използва правилно.
- Не изпускайте вашия Wizard Steamer. Ако се случи изпускане - и корпусът е вдлъбнат или повреден - незабавно прекратете употребата и се свържете с екипа за обслужване на клиенти на Flair.
- Прочистете вашия Wizard Steamer, когато предпазният клапан е активиран.
- Не препълвайте вашия уред за готвене на пара Wizard. Спазвайте линиите Min и Max от вътрешната страна на уреда за готвене на пара.
- Когато вашият Wizard Steamer е горещ, не докосвайте никоя част от тялото му, освен дървената дръжка. Използвайте тази дръжка само когато го свалите от котлона.
- Вашият параход Wizard разполага с тръбичка Cool Touch. Тази тръбичка може да е гореща по време на употреба. Бъдете внимателни!

## **Обслужването на клиенти от световна класа на Flair е на една ръка разстояние**

Отстраняване на неизправности с вашия Wizard Steamer



Свържете се с нас директно: <https://flairespresso.com/contact/>

## **Гаранция и начин на употреба на продукта**

За продуктите се предоставя стандартният законово определен гаранционен срок. Тази гаранция не може да се прехвърля и не е възможна компенсация в брой. Гаранцията не покрива продукти, които са били използвани по начин, различен от посочения в това ръководство за употреба.

Гаранцията също така не покрива:

- Повреди, произтичащи от неправилна употреба, пренебрегване на грижите и всяка друга употреба за цели, които не са посочени в това ръководство.
- Повреди на външния вид, повреди, причинени от корозия или постепенно износване.

Всякакви интервенции или ремонти от неоторизирани лица водят до анулиране на гаранцията на продукта.

**Продавач и вносител:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

