

Flair Wizard Milk Steamer

Návod na použitie

Vaše espresso s mliekom

Spoločnosť Flair Espresso vznikla s cieľom priniesť jednoduchý a cenovo dostupný pákový kávovar pre domácnosti. Odvtedy sa rozrástla do plnohodnotného portfólia premyslených produktov zameraných na espresso. Sme hrdí na to, že neustále rastieme – vďaka inováciám a túžbe sprístupniť kvalitné espresso úplne každému.

Skôr než začneme, radi by sme vám pripomenuli pár dôležitých vecí:

- **Wizard Steamer odráža ručnú podstatu prípravy manuálneho espressa a prináša možnosť naparovať mlieko priamo na vašej varnej doske – úplne bez elektriny.**
- **Ďalšie informácie nájdete na našej webovej stránke cez QR kódy. Veríme, že videonávody sú najlepší spôsob, ako sa všetko rýchlo naučiť.**
- **Sme tu, aby sme vás sprevádzali na vašej espresso ceste. Ak narazíte na otázky či problémy, neváhajte kontaktovať náš špičkový tím zákazníckej podpory. Radi vám kedykoľvek pomôžeme.**

Video tutoriál



Najlepší spôsob, ako sa učiť, je pozorovaním

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

Čo je súčasťou

Dôležité časti vášho naparovača mlieka Wizard



1. Parná tryska Cool Touch
2. Odnímateľná tryska (3-otvorová)
3. Parný ventil
4. Uzamykateľné veko parného hrnca
5. Tlakomer pary
6. Automatický preplachovací ventil
7. Odnímateľná rukoväť z orechového dreva
8. Telo parného hrnca (vo vnútri čiary min. a max.)
9. Extra tryska (1-otvorová)

Nastavenie, rýchlejšie ako Abrakadabra

Len tri kroky k príprave vášho čarodejníka na parné čistenie



1. Pripevnite orechovú rukoväť – Naskrutkujte orechovú rukoväť do ramena na boku naparovača. Utiahnite iba ručne. Logo naparovača Wizard na konci rukoväte by malo smerovať nahor!

2. Pripevnite tyč Cool Touch – Naskrutkujte tyč na telo naparovača a uistite sa, že nie sú viditeľné žiadne závit. Uistite sa, že plastová výstuha O-Ring je zasunutá do základne tyče pre správne pripevnenie.

3. Vyberte si trysku (1 vs 3-otvorová) – Tryska s 1 otvorom je vhodná pre začínajúcich latte umelcov. Má nižší výkon a objem pary ako tryska s 3 otvormi. Vyberte si trysku a naskrutkujte ju na tyč.

Vaša prvá naparovacia aplikácia

Ste len pár sekúnd od skvelého pareného mlieka



1. Uistite sa, že je váš naparovač chladný – Nikdy neotvárajte ani nenapĺňajte naparovač, ak je horúci alebo ak manometer ukazuje akýkoľvek tlak.

2. Otvorte vrchnák a pridajte vodu – **Nepreplňujte** – Otočte vrchnák o 1/4 otáčky od symbolu uzamknutia po odomknutie. Naplňte po stredovú rysku. Nepreplňujte.

3. Nastavte tyč na požadované miesto – tyč sa otáča o 270°. Pred ohrevom si vyberte preferované umiestnenie tyče.



4. Umiestnite nad zdroj tepla - Použite viacero zdrojov tepla: plyn, elektrickú špirálu, sklenenú dosku a indukciu,

5. Nalejte studené mlieko do džbánu (*nie je súčasťou balenia*) - Použite studené mlieko. Najlepšie je plnotučné mlieko. Nenapĺňajte džbán viac ako do 50 %, aby mal priestor na expanziu.

6. Monitorujte rozsah naparovania – Pripravené, keď je v rozsahu naparovania. Čas sa líši v závislosti od spôsobu ohrevu.



7. Naparujte mlieko na 60 °C - (Tipy na ďalšej strane) Otvorte parný ventil o 1/4 otáčky, aby ste ho prepláchni. Zatvorte a potom vložte trysku do mlieka a pary.

8. Utrite tyčinku, prepláchnite a odstavte z ohňa – Odložte kanvicu nabok. Utrite mlieko z tyčinky vlhkou handričkou a prepláchnite tyčinku.

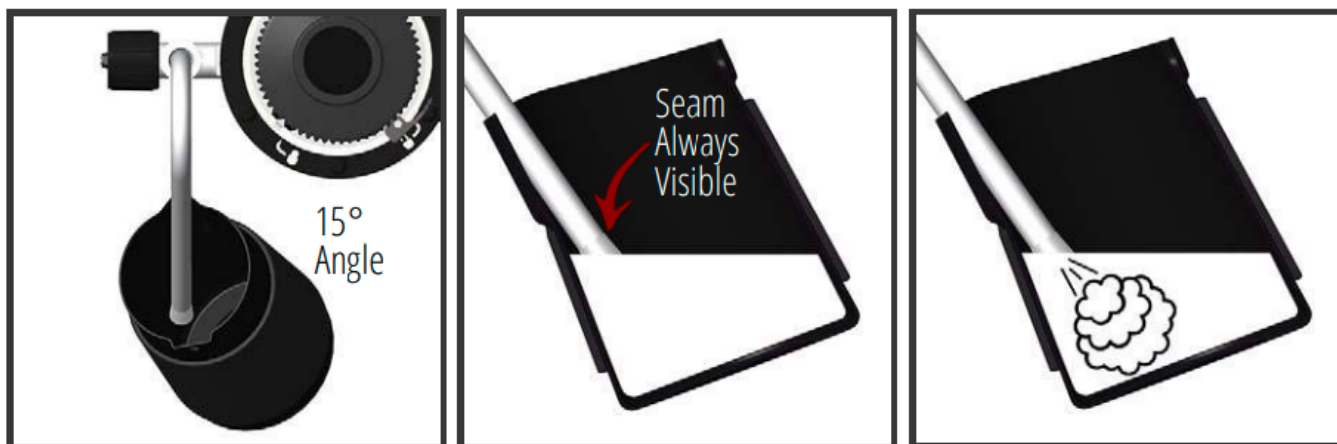


Automatický preplachovací ventil

Preplachovací ventil automaticky uvoľní nadmerný tlak. Stlačením ventilu ho zatvorte. Alebo ho podľa potreby manuálne otvorte a zatvorte.

Tipy a triky na naparovanie mlieka

Staňte sa čarodejníkom naparovania mlieka



1. Umiestnenie parnej trysky v kanvici – Ako pomôcku použite vnútorný výlevku kanvice na mlieko. Tryska by mala zapadnúť do výlevky kanvice. Potom kanvicu nakloňte o 15° doprava alebo doľava pre dosiahnutie dokonalého umiestnenia.

2. Hĺbka hrotu parnej trysky – Pri naparovaní by hrot trysky nemal byť hlbší ako šev na tryske. Šev je vždy viditeľný. Hlbšie umiestnenie spôsobí slabé výsledky a mlieko bude zle naparené!

3. 1. fáza naparovania (bublínky) – Keď začnete naparovať, spustite kanvicu tak, aby bola ponorená iba samotná špička trysky. V tejto fáze vháňate do mlieka vzduch a mali by ste počuť prúdenie vzduchu.



4. 2. fáza naparovania (šľahanie) – Po vytvorení dostatočného množstva bublín zdvihnite kanvicu tak, aby bola tryska úplne ponorená až po šev. Vytvorí sa tak vír, ktorý „vmieša“ bublinky do mlieka.

5. Dosiahnutie teploty 60 °C – Ak nemáte teplomer, držte kovovú časť džbánu v ruke. Keď je pre vás držanie nepohodlné, dosiahli ste 50 – 55 °C. Naparujte ďalších päť sekúnd.

6. Poklepte a premiešajte naparené mlieko – Po naparení odložte kanvicu nabok, aby sa veľké nechcené bubliny uvoľnili. Potom poklepte kanvicou o pult, aby sa rozbili, a premiešajte mlieko, kým sa nestane lesklým.

Poznámka: Nad 68 °C (155 °F) sa bielkoviny v mlieku „uvaria“ a nevytvoria mikropenu. Neohrievajte v pare pri teplote nad 65 °C.

Používanie alternatívnych druhov mlieka

Tipy na ovsené, sójové a mandľové mlieko

1. Tipy na naparovanie ovseného mlieka

- Sladšie ako sójové alebo mandľové mlieko
- Ovsené mlieka Barista Blend sú najlepšie
- Nízky obsah bielkovín znamená, že sa dá zohriať až na 65 °C bez zrážania
- Dlhší čas naparovania je potrebný
- Dokáže absorbovať veľké bubliny, preto v prvej fáze znížte množstvo vháňaného vzduchu.

2. Tipy na varenie v sójovom mlieku v pare

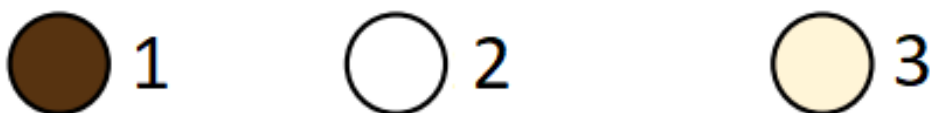
- Najlepšie funguje s tmavšími praženými zrnami s nízkou kyslosťou
- Riziko zrážania pri svetlo pražených kávach
- Vysoký obsah bielkovín znamená, že sa dá zohriať iba na 55 °C

3. Tipy na varenie v pare s mandľovým mliekom

- Ťažko sa naparuje, pre dosiahnutie najlepších výsledkov hľadajte zmesi barista
- Dokáže absorbovať veľké bubliny, preto v prvej fáze znížte množstvo vŕhánaného vzduchu.
- Zvyčajne tenšia, čo má za následok menej mikropeny
- Zahrejte na 60 °C

Sprievodca skvelými parenými mliečnymi nápojmi

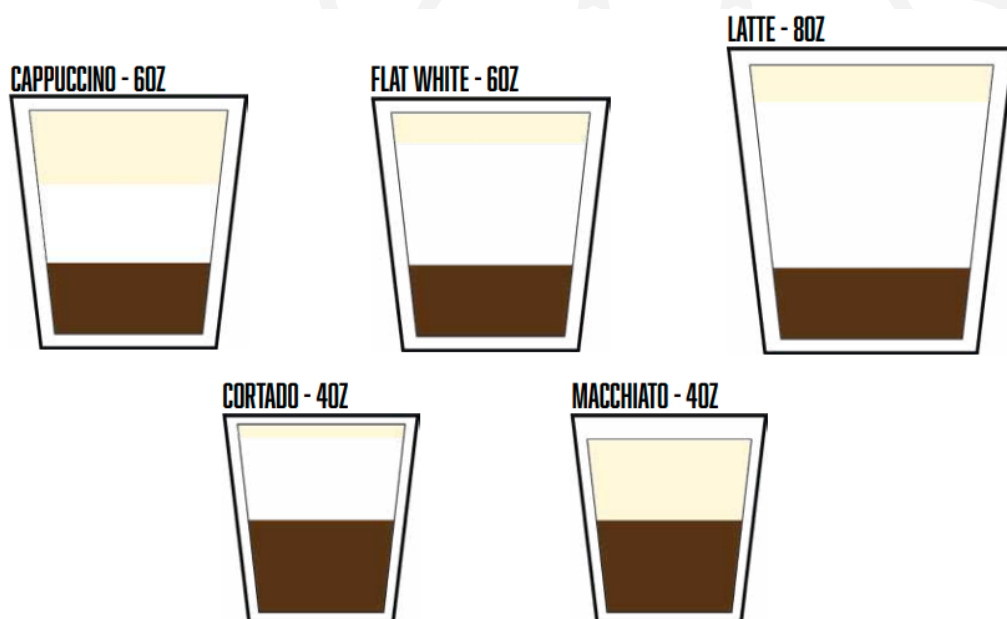
Riešenie záhady flat white verzus cappuccino



1 - Espresso

2 - Dusené mlieko

3 - Pena



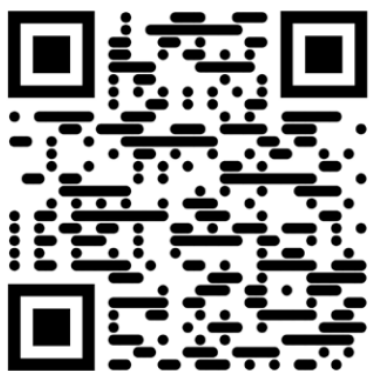
Bezpečnosť na prvom mieste

Pre bezpečnú prevádzku dodržiavajte tieto upozornenia

- Ak sa zdá, že váš naparovač Wizard netesní kdekoli'vek okrem poistného ventilu alebo parnej trysky, okamžite ho prestaňte používať a kontaktujte zákaznícky servis spoločnosti Flair.
- Pred otvorením horného uzáveru sa vždy uistite, že váš parný hrniec Wizard bol odstavený z ohňa, prepláchnutý a dostatočne vychladnutý.
- Obsah vášho parného hrnca Wizard bude extrémne horúci a pod tlakom.
- Neskladujte parný odparovač Wizard pri teplotách pod bodom mrazu. Zvyšková voda vo vnútri zariadenia môže zamrznúť a prasknúť telo, tyč alebo iné časti, čo môže spôsobiť netesnosti a nefunkčnosť zariadenia.
- Uchovávajte parný prístroj Wizard mimo dosahu detí a osôb, ktoré nevedia, ako ho správne používať, keď je horúci aj studený.
- Neprenášajte parný hrniec Wizard, keď je horúci, ak manometer ukazuje tlak alebo kým nevypustíte prebytočnú paru. Pred prepravou musí byť parný hrniec vychladnutý, vyprázdnený a bez nameraného tlaku.
- Dávajte pozor na parný hrniec Wizard, keď je zahriaty a pod tlakom. Para je extrémne horúca a pri nesprávnom používaní môže spôsobiť popáleniny.
- Nenechajte svoj Wizard Steamer spadnúť. Ak dôjde k pádu – a telo je preliačené alebo poškodené – okamžite ho prestaňte používať a kontaktujte tím zákazníckej podpory spoločnosti Flair.
- Po aktivácii bezpečnostného ventilu vyčistite parný prístroj Wizard Steamer.
- Nepreplňujte parný hrniec Wizard. Dodržujte čiary Min a Max na vnútornej strane parného hrnca.
- Keď je váš naparovač Wizard horúci, nedotýkajte sa žiadnej časti tela okrem drevenej rukoväte. Túto rukoväť používajte iba pri odstraňovaní z tepla.
- Váš naparovač Wizard má trysku Cool Touch. Táto tryska môže byť počas používania stále horúca. Buďte opatrní!

Zákaznícky servis svetovej triedy od spoločnosti Flair je vzdialený len o chvíľu

Riešenie problémov s parným hrncom Wizard



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

Záruka a spôsob používania výrobku

Na produkty je poskytovaná štandardná zákonom určená záručná doba. Táto záruka je neprenosná a nie je možná kompenzácia vo finančnej hotovosti. Záruka sa nevzťahuje na produkty, ktoré boli použité inak, ako je určené v tomto návode na použitie.

Záruka sa rovnako nevzťahuje na:

- Poškodenie vyplývajúce z nevhodného používania, zanedbania starostlivosti alebo akéhokoľvek iného použitia na účely, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke.
- Poškodenia vonkajšieho vzhľadu, poškodenia spôsobené koróziou alebo postupným opotrebením.

Akékoľvek zásahy alebo opravy nepovolanými osobami majú za následok zrušenie záruky produktu.

Predajca a dovozca: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

