

Flair Wizard Milk Steamer

Gebruiksaanwijzing

Uw espresso, met melk

Introductie van de Wizard Steamer

Welkom in de wereld van espresso-dranken op basis van melk, met de Wizard Steamer.

Als bedrijf begon Flair espresso met het doel om een eenvoudige, betaalbare woning aan te bieden hendel espressomachine, en is uitgegroeid tot een volledige catalogus van doordachte Espresso-producten. We zijn trots op onze voortdurende expansie, aangewakkerd door innovatie en de wens om espresso voor iedereen toegankelijk te maken.

Voordat we beginnen, willen we nog een paar dingen noemen:

- Uw Wizard Steamer belichaamt de ambachtelijke aard van handmatige espresso, met de mogelijkheid om melk rechtstreeks op uw fornuis te stomen, zonder dat er elektriciteit nodig is.
- Meer informatie vind je op onze website via de QR-codes. Wij vinden videogidsen de beste manier om te leren.
- Tot slot zijn we er om je te ondersteunen bij je espresso-avontuur. Als je vragen of problemen hebt, neem dan contact op met ons eerste klas klantenserviceteam. We staan altijd klaar om je op welke manier dan ook te helpen.

Videobrouwtutorial



De beste manier om te leren is door te kijken

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

Wat zit er in een tovenaars

Opvallende onderdelen van uw tovenaarsmelkstomer



1. Cool Touch stoompijpje
2. Verwijderbare spuitmond (3 gaten)
3. Stoomklep
4. Vergrendelbaar stoomdeksel
5. Stoomdrukmeter
6. Automatische spoelklep
7. Afneembare walnoothouten handgreep
8. Stoombootlichaam (*min. en max. vullijnen aan*)
9. Extra mondstuk (1-gat)

Installatie, sneller dan Abracadabra

Slechts drie stappen om je wizard klaar te maken voor stoom



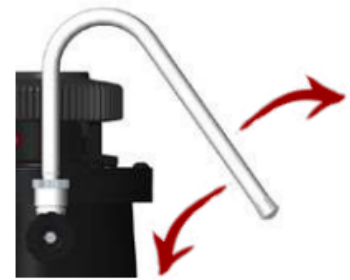
1. Bevestig de walnoothouten handgreep - Schroef de walnoothouten handgreep in de arm aan de zijkant van de stomer. Draai hem alleen met de hand vast. Het Wizard-logo op het uiteinde van de handgreep moet naar boven wijzen!

2. Bevestig uw Cool Touch-staaf - Schroef de staaf op de stomer en zorg ervoor dat er geen zichtbare schroefdraad is. Zorg ervoor dat de plastic O-Ring in de basis van de staaf past voor een correcte bevestiging.

3. Kies een mondstuk (1 of 3-gaats) - Het mondstuk met 1 gat is geschikt voor beginnende latte-artiesten. Het heeft een lagere stoomkracht en volume dan het mondstuk met 3 gaten. Kies het mondstuk en schroef het op de staaf.

Je eerste stoom

Je bent nog maar een paar seconden verwijderd van heerlijke gestoomde melk



1. Zorg ervoor dat uw stomer is afgekoeld. Open of vul uw stomer nooit als deze heet is of als de meter druk aangeeft.

2. Open de bovenkant en voeg water toe - Niet te vol doen - Draai de bovenkant een kwartslag vanaf het slotje tot het ontgrendelingsymbool. Vul tot het midden van de lijn. Niet te vol doen.

3. Richt je toverstaf op de gewenste locatie - Je toverstaf draait 270°. Kies de gewenste plaatsing van je toverstaf voordat je hem verwarmt.



4. Plaats op een warmtebron - Gebruik meerdere warmtebronnen: gas, elektrische kookplaat, glazen plaat en inductie,

5. Voeg koude melk toe aan de kan (niet inbegrepen) - Gebruik koude melk. Volle melk is het beste. Vul de kan niet meer dan 50% om ruimte te laten voor uitzetting.

6. Houd het stoombereik in de gaten - Klaar wanneer het stoombereik is bereikt. De tijd varieert afhankelijk van de verwarmingsmethode.



7. Stoom melk tot 60 °C - (Tips op de volgende pagina) Draai de stoomklep een kwartslag om te spoelen. Sluit de klep en steek het stoompijpje in de melk en stoom.

8. Veeg het pijpje schoon, spoel het uit en haal het van het vuur . Zet de kan apart. Veeg de melk van het pijpje met een vochtige doek en spoel het pijpje uit.

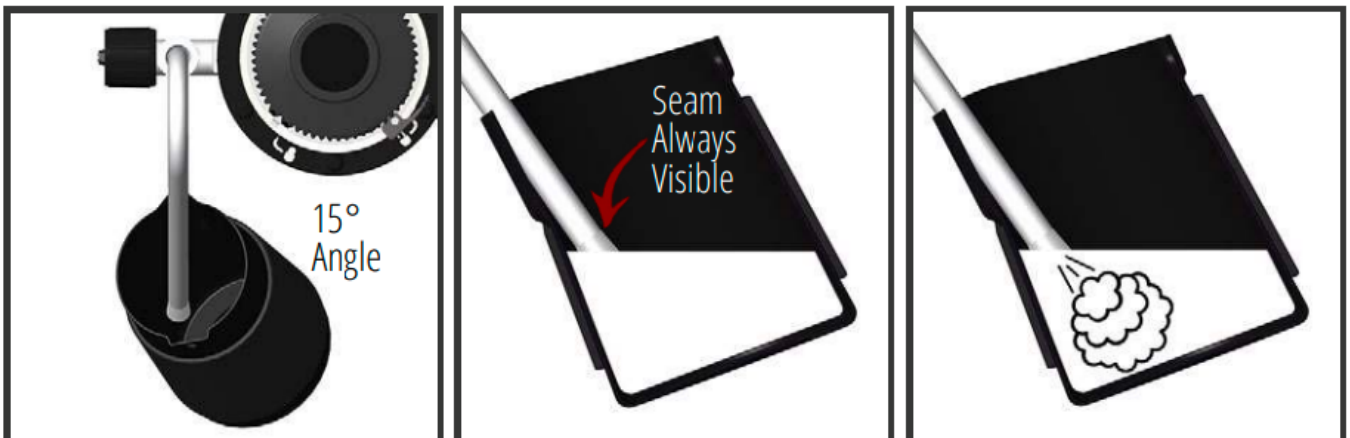


Automatische spoelklep

De spoelklep laat de overtollige druk automatisch ontsnappen. Druk op de klep om deze te sluiten. Of klap de klep handmatig open en dicht, indien nodig.

Tips en trucs voor het stomen van melk

Word een stoomtovenaar voor melk



1. Plaatsing van het stoempijpje in de kan - Gebruik de binnenkant van de melkkan als richtlijn. Het pijpje moet in de kan passen. Kantel de kan vervolgens 15° naar rechts of links voor een perfecte plaatsing.

2. Diepte van de punt van het stoempijpje - Bij het stomen mag de punt van het pijpje niet dieper zijn dan de naad op het mondstuk. De naad is altijd zichtbaar. Een diepere plaatsing levert slechte resultaten en slecht gestoomde melk op!

3. 1e stoomfase (bellen) - Wanneer je begint met stomen, laat je de kan zakken zodat alleen het puntje van het mondstuk onder water is. In deze fase blaas je lucht in de melk en hoor je lucht stromen.



4. 2e stoomfase (kloppen) - Nadat er voldoende bubbels zijn ontstaan, tilt u de kan op tot het mondstuk volledig ondergedompeld is in de naad. Dit creëert een draaikolk die de bubbels in de melk 'klopt'.

5. Temperatuur van 60 °C bereiken - Als je geen thermometer hebt, houd dan het metaal van de kan in je hand. Als het oncomfortabel aanvoelt, heb je 50-55 °C bereikt. Stoom nog vijf seconden.

6. Tik en draai de gestoomde melk - Zet de kan na het stomen even opzij zodat grote, ongewenste bubbels kunnen verzwakken. Tik vervolgens met de kan op het aanrecht om ze te breken en draai de melk tot hij glanst.

Let op: Boven 68 °C (155 °F) zullen de eiwitten in melk 'koken' en geen microschuim vormen. Niet stomen boven 65 °C.

Alternatieve melk gebruiken

Tips voor haver-, soja- en amandelmelk

1. Tips voor het stomen van havermelk

- Zoeter dan soja- of amandelmelk
- Havermelk van Barista-mix is het beste
- Laag eiwitgehalte betekent dat je het tot 65°C kunt verwarmen zonder dat het gaat schiften
- Langere stoomtijd nodig
- Kan grote bellen opvangen, dus verminder de hoeveelheid lucht die u in de eerste fase blaast

2. Tips voor het stomen van sojamelk

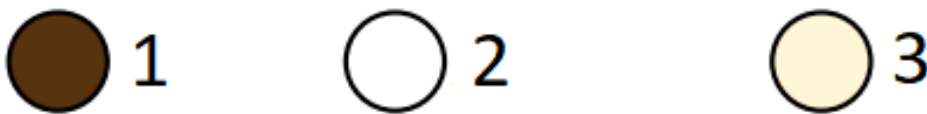
- Werkt het beste met donker gebrande bonen met een lage zuurgraad
- Risico op schiften bij licht gebrande koffiesoorten
- Hoog eiwitgehalte betekent dat je het slechts tot 55°C kunt verhitten

3. Tips voor het stomen van amandelmelk

- Moeilijk te stomen, zoek naar barista mengsels voor de beste resultaten
- Kan grote bellen opvangen, dus verminder de hoeveelheid lucht die u in de eerste fase blaast
- Meestal dunner, wat resulteert in minder microschuim
- Verwarm tot 60°C

Gids voor geweldige gestoomde melkdranken

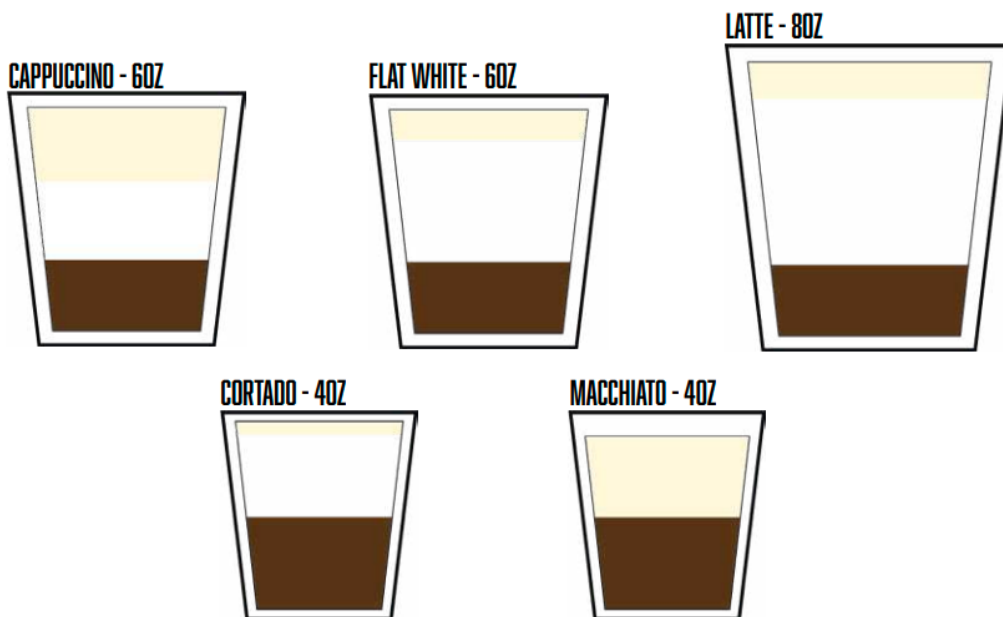
Het mysterie van een flat white versus een cappuccino oplossen



1 - Espresso

2 - Gestoomde melk

3 - Schuim



Veiligheid voorop

Houd u aan deze waarschuwingen voor een veilige werking

- Als het lijkt alsof uw Wizard Steamer ergens anders lekt dan bij het overdrukventiel of de stoompijp, stop dan onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met de klantenservice van Flair
- Zorg er altijd voor dat uw Wizard Steamer van het vuur is gehaald, is gespoeld en voldoende is afgekoeld voordat u de bovenkap opent.
- De inhoud van uw Wizard Steamer is extreem heet en staat onder druk.
- Bewaar uw Wizard Steamer niet bij temperaturen onder het vriespunt. Resterend water in het apparaat kan bevriezen en de behuizing, staaf of andere onderdelen doen barsten, wat lekkages en een onbruikbaar apparaat kan veroorzaken.
- Houd de Wizard Steamer buiten bereik van kinderen en personen die niet weten hoe het apparaat werkt als het warm of koud is.
- Vervoer de Wizard Steamer niet wanneer deze heet is, wanneer er druk op de meter wordt weergegeven, of voordat u overtollige stoom hebt verwijderd. De steamer moet afgekoeld, gespoeld en zonder druk worden vervoerd.
- Wees voorzichtig met de Wizard Steamer wanneer deze verhit is en onder druk staat. Stoom is extreem heet en kan brandwonden veroorzaken als het niet goed wordt gebruikt.
- Laat uw Wizard Steamer niet vallen. Als u hem laat vallen en de behuizing beschadigd raakt, stop dan onmiddellijk met het gebruik en neem contact op met de klantenservice van Flair.
- Spoel uw Wizard Steamer schoon wanneer het veiligheidsventiel geactiveerd is.
- Vul uw Wizard Steamer niet te vol. Houd u aan de minimum- en maximummarkeringen aan de binnenkant van de steamer.
- Raak, wanneer uw Wizard Steamer heet is, geen enkel lichaamsdeel aan, behalve de houten handgreep. Gebruik deze handgreep alleen wanneer u de stoompan van het vuur haalt.
- Uw Wizard Steamer is voorzien van een Cool Touch-staaf. Deze staaf kan nog steeds heet zijn tijdens gebruik. Wees voorzichtig!

De klantenservice van wereldklasse van Flair is binnen handbereik

Problemen met uw Wizard Steamer oplossen



Neem rechtstreeks contact met ons op: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantie en gebruik van het product

Op de producten wordt de standaard wettelijke garantieperiode verleend. Deze garantie is niet overdraagbaar en compensatie in contanten is niet mogelijk. De garantie is niet van toepassing op producten die anders zijn gebruikt dan aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

De garantie is eveneens niet van toepassing op:

Schade als gevolg van onjuist gebruik, verwaarlozing van onderhoud of enig ander gebruik voor doeleinden die niet in deze handleiding worden vermeld.

- Schade aan het uiterlijk, schade veroorzaakt door corrosie of geleidelijke slijtage.
- Eventuele ingrepen of reparaties door onbevoegde personen leiden tot het vervallen van de productgarantie.

Verkoper en importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.