

Flair Wizard Milk Steamer

Bedienungsanleitung

Ihr Espresso, mit Milch

Einführung zum Wizard Steamer

Willkommen in der Welt der milchbasierten Espresso-Getränke – mit dem Wizard Steamer.

Als Unternehmen verfolgte Flair espresso von Anfang an das Ziel, ein einfaches und erschwingliches Zuhause anzubieten.

Hebel-Espressomaschine und hat sich zu einem umfassenden Sortiment an durchdachten Produkten entwickelt

Produkte mit Schwerpunkt auf Espresso. Wir sind stolz auf unser kontinuierliches Wachstum, das durch Innovation und der Wunsch, Espresso für alle zugänglich zu machen.

Bevor wir loslegen, möchten wir noch ein paar Dinge anmerken:

- Ihr Wizard Steamer verkörpert den handwerklichen Charakter von manuellem Espresso und bietet Ihnen die Möglichkeit, Milch direkt auf Ihrem Herd aufzuschäumen – ganz ohne Strom.
- Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website über die QR-Codes. Wir sind der Meinung, dass Video-Anleitungen die beste Lernmethode sind.
- Wir möchten Sie auf Ihrem Weg zum perfekten Espresso begleiten. Bei Fragen oder Problemen steht Ihnen unser erstklassiges Kundenservice-Team jederzeit gerne zur Verfügung.

Video-Brauanleitung



Am besten lernt man durch Zuschauen.

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

Was steckt in einem Zauberer?

Wichtige Teile Ihres Zauberer-Milchdampfgarers



1. Dampfdüse mit Cool-Touch-Funktion
2. Abnehmbare Düse (3-Loch)
3. Dampfventil
4. Verriegelbarer Dampfgarerdeckel
5. Dampfdruckmesser
6. Automatisches Entlüftungsventil
7. Abnehmbarer Walnussholzgriff
8. Dampfgarergehäuse (mit Markierungen für M
9. Zusätzliche Düse (1-Loch)

Einrichtung, schneller als Abrakadabra

Nur drei Schritte, um Ihren Zauberer für Steam vorzubereiten



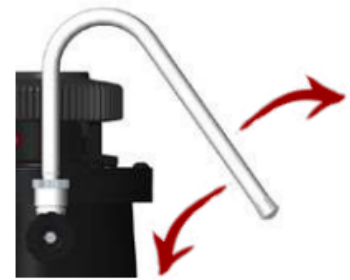
1. Befestigen Sie den Walnussholzgriff – Schrauben Sie den Walnussholzgriff in den Arm an der Seite Ihres Dampfgarers. Nur handfest anziehen. Das Wizard-Dampfgarer-Logo am Griffende muss nach oben zeigen!

2. Bringen Sie den Cool-Touch-Dampfstab an – Schrauben Sie den Dampfstab auf das Gehäuse des Dampfgarers und achten Sie darauf, dass kein Gewinde sichtbar ist. Stellen Sie sicher, dass das Kunststoffteil O-Ring für eine korrekte Befestigung im Sockel des Dampfstabs einrastet.

3. Wählen Sie eine Düse (1-Loch oder 3-Loch) – Die 1-Loch-Düse eignet sich gut für Anfänger in der Latte-Zubereitung. Sie hat eine geringere Dampfleistung und -menge als die 3-Loch-Düse. Wählen Sie die Düse aus und schrauben Sie sie auf die Dampfdüse.

Ihr erstes Steam

In Sekundenschnelle genießen Sie köstliche aufgeschäumte Milch



1. Stellen Sie sicher, dass Ihr Dampfgarer abgekühlt ist – Öffnen oder befüllen Sie Ihren Dampfgarer niemals, wenn er heiß ist oder das Manometer einen Druck anzeigt.

2. Deckel öffnen und Wasser einfüllen – Nicht überfüllen – Deckel um eine Vierteldrehung vom Verriegelungssymbol zum Entriegelungssymbol drehen. Bis zur mittleren Markierung füllen. Nicht überfüllen.

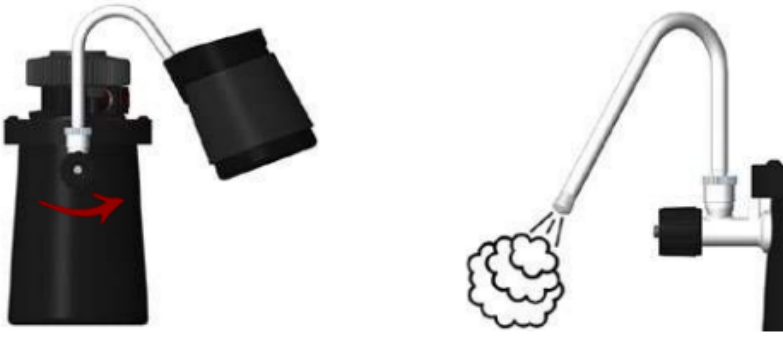
3. Positionieren Sie Ihren Zauberstab an der gewünschten Stelle – Ihr Zauberstab ist um 270° schwenkbar. Wählen Sie die gewünschte Position des Zauberstabs vor dem Erhitzen.



4. Über einer Wärmequelle platzieren - Nutzen Sie mehrere Wärmequellen: Gas, elektrische Heizspirale, Glaskeramikkochfeld und Induktionskochfeld.

5. Kalte Milch in den Krug geben (*nicht im Lieferumfang enthalten*) – Verwenden Sie kalte Milch. Vollmilch ist am besten geeignet. Füllen Sie den Krug nicht mehr als zur Hälfte, damit sich die Milch ausdehnen kann.

6. Dampfgarbereich überwachen – Bereit, sobald der Dampfgarbereich aktiviert ist. Die Garzeit variiert je nach Heizmethode.



7. Milch auf 60 °C erhitzen – (*Tipps auf der nächsten Seite*) Dampfventil um eine Vierteldrehung öffnen, um es zu entlüften. Schließen, dann die Lanze in die Milch eintauchen und aufschäumen.

8. Dampfdüse abwischen, entlüften und vom Herd nehmen – Kanne beiseite stellen. Milch mit einem feuchten Tuch von der Dampfdüse abwischen und die Düse entlüften.

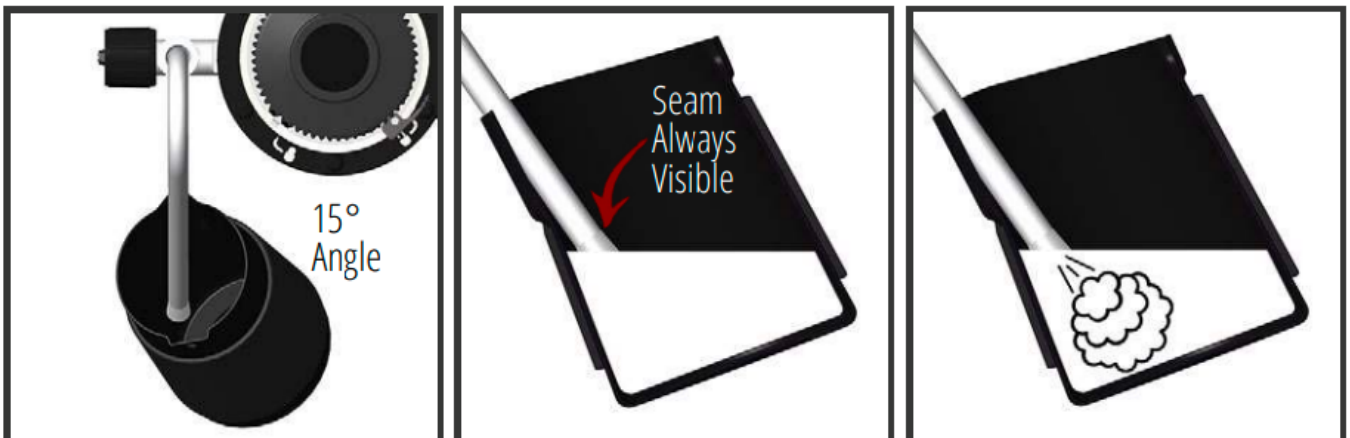


Automatisches Entlüftungsventil

Das Entlüftungsventil lässt überschüssigen Druck automatisch ab. Zum Schließen das Ventil drücken. Alternativ kann es je nach Bedarf manuell geöffnet und geschlossen werden.

Tipps und Tricks zum Milchaufschäumen

Werde zum Milchaufschäum-Zauberer



1. Platzierung der Dampfdüse im Milchkännchen – Verwenden Sie den inneren Ausguss des Milchkännchens als Orientierungshilfe. Die Dampfdüse sollte im Ausguss des Kännchens sitzen. Neigen Sie dann das Kännchen um 15° nach rechts oder links, um die Düse optimal zu positionieren.

2. Tiefe der Dampfdüse – Beim Aufschäumen sollte die Spitze der Dampfdüse nicht tiefer als die Naht an der Düse reichen. Die Naht ist immer sichtbar. Eine zu tiefe Eindringtiefe führt zu schlechten Ergebnissen und schlecht aufgeschäumter Milch!

3. Erste Aufschäumphase (Blasen) – Senken Sie beim Aufschäumen den Milchkännchen so weit ab, dass nur noch die Spitze der Düse im Wasser ist. In dieser Phase blasen Sie Luft in die Milch; Sie sollten ein Zischen hören.



4. Zweiter Aufschäumvorgang (Aufschlagen) – Nachdem genügend Blasen entstanden sind, heben Sie den Milchkännchen an, bis die Düse vollständig bis zum Rand in die Milch eingetaucht ist. Dadurch entsteht ein Strudel, der die Blasen in die Milch einrührt.

5. Erreichen einer Temperatur von 60 °C – Falls Sie kein Thermometer haben, halten Sie das Metall des Kännchens in der Hand. Sobald es sich unangenehm anfühlt, hat es 50–55 °C erreicht. Dämpfen Sie weitere fünf Sekunden.

6. Aufgeschäumte Milch schwenken und aufschäumen – Stellen Sie den Milchkännchen nach dem Aufschäumen beiseite, damit sich größere, unerwünschte Blasen auflösen können. Klopfen Sie den Kännchen dann auf die Arbeitsfläche, um die Blasen zu zerdrücken, und schwenken Sie die Milch, bis sie glänzt.

Hinweis: Ab 68 °C (155 °F) gerinnen die Proteine in der Milch und bilden keinen Mikroschaum mehr. Nicht über 65 °C dämpfen.

Verwendung alternativer Milchsorten

Tipps für Hafer-, Soja- und Mandelmilch

1. Tipps zum Aufschäumen von Hafermilch

- Süßer als Soja- oder Mandelmilch
- Barista-Mischungen mit Hafermilch sind am besten
- Der niedrige Proteingehalt bedeutet, dass man es bis zu 65 °C erhitzen kann, ohne dass es gerinnt.
- Längere Dämpfzeit erforderlich
- Kann große Blasen aufnehmen, daher sollte in der ersten Phase die Luftmenge, die hineingeblasen wird, reduziert werden.

2. Tipps zum Aufschäumen von Sojamilch

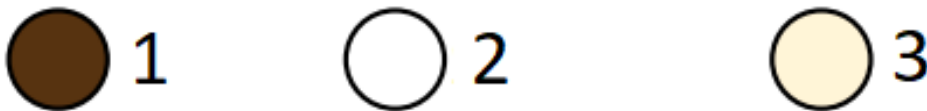
- Funktioniert am besten mit dunkel gerösteten Bohnen mit niedrigem Säuregehalt.
- Gerinnungsgefahr bei hell gerösteten Kaffees
- Hoher Proteingehalt bedeutet, dass Sie es nur bis 55°C erhitzen können.

3. Tipps zum Aufschäumen von Mandelmilch

- Schwer zu dämpfen, für beste Ergebnisse nach barista-Mischungen suchen.
- Kann große Blasen aufnehmen, daher sollte in der ersten Phase die Luftmenge, die hineingeblasen wird, reduziert werden.
- In der Regel dünner, wodurch weniger Mikroschaum entsteht.
- Erhitzen Sie bis zu 60 °C

Leitfaden für großartige gedämpfte Milchgetränke

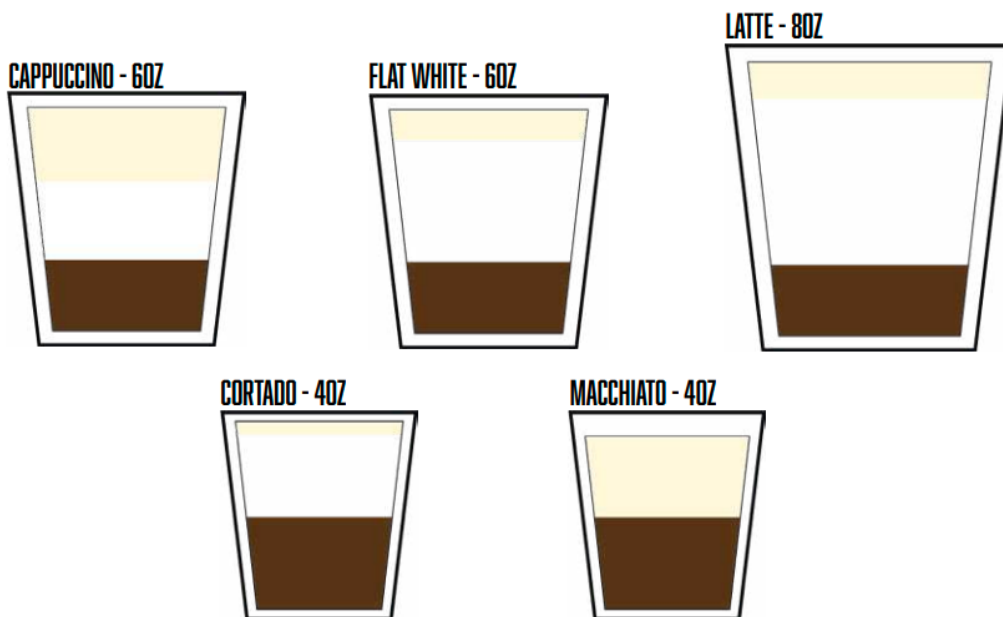
Das Geheimnis zwischen Flat White und Cappuccino gelüftet



1 - Espresso

2 - Gedämpfte Milch

3 - Schaumstoff



Sicherheit geht vor

Beachten Sie diese Warnhinweise für einen sicheren Betrieb.

- Sollte Ihr Wizard Steamer irgendwo außer am Überdruckventil oder der Dampfzange undicht sein, stellen Sie die Benutzung sofort ein und kontaktieren Sie den Kundendienst von Flair.
- Bevor Sie den oberen Deckel öffnen, vergewissern Sie sich stets, dass Ihr Wizard Steamer von der Hitzequelle genommen, entlüftet und ausreichend abgekühlt ist.
- Der Inhalt Ihres Wizard Steamers wird extrem heiß und unter Druck sein.
- Lagern Sie Ihren Wizard Steamer nicht bei Temperaturen unter dem Gefrierpunkt. Restwasser im Gerät kann gefrieren und das Gehäuse, den Dampfstab oder andere Bauteile beschädigen, was zu Undichtigkeiten und einem Defekt des Geräts führen kann.
- Halten Sie den Wizard Steamer von Kindern und Personen fern, die nicht über die richtige Bedienung im heißen und kalten Zustand Bescheid wissen.
- Der Wizard Steamer darf nicht im heißen Zustand, bei angezeigtem Druck am Manometer oder bevor überschüssiger Dampf abgelassen wurde, transportiert werden. Der Dampfzanger muss vor dem Transport abgekühlt, entlüftet und drucklos sein.
- Seien Sie vorsichtig mit dem Wizard Steamer, wenn er erhitzt und unter Druck steht. Dampf ist extrem heiß und kann bei unsachgemäßer Bedienung Verbrennungen verursachen.
- Lassen Sie Ihren Wizard Steamer nicht fallen. Sollte er dennoch herunterfallen und das Gehäuse verbeult oder beschädigt werden, stellen Sie die Benutzung sofort ein und kontaktieren Sie den Kundenservice von Flair.
- Entlüften Sie Ihren Wizard Steamer, wenn das Sicherheitsventil aktiviert ist.
- Füllen Sie Ihren Wizard Steamer nicht zu voll. Beachten Sie die Min- und Max-Markierungen im Inneren des Dampfzangers.
- Berühren Sie bei heißem Wizard Steamer außer dem Holzgriff keine weiteren Teile des Gehäuses. Benutzen Sie den Griff nur zum Herausnehmen vom Herd.
- Ihr Wizard Steamer verfügt über einen Cool-Touch-Düsenstab. Dieser Düsenstab kann während des Gebrauchs noch heiß sein. Vorsicht!

Der erstklassige Kundenservice von Flair ist nur einen Klick entfernt

Fehlerbehebung bei Ihrem Wizard Steamer



Nehmen Sie direkt Kontakt mit uns auf: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantie und Verwendung des Produkts

Für die Produkte gilt die gesetzlich vorgeschriebene Standardgewährleistungsfrist. Diese Garantie ist nicht übertragbar und eine Entschädigung in bar ist nicht möglich. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Produkte, die anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwendet wurden.

Die Garantie erstreckt sich ebenfalls nicht auf:

- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Vernachlässigung der Pflege oder jede andere Verwendung zu Zwecken entstehen, die nicht in dieser Anleitung aufgeführt sind.
- Beschädigungen des äußeren Erscheinungsbildes, Schäden durch Korrosion oder allmähliche Abnutzung.

Jegliche Eingriffe oder Reparaturen durch unbefugte Personen führen zum Erlöschen der Produktgarantie.

Verkäufer und Importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.