



使用說明書

請讀取下面的 QR Code，從觀看使用指南影片開始學習



您的加奶 ESPRESSO

Wizard (魔法師) 奶泡機簡介

歡迎來到使用 Wizard (魔法師) 奶泡機，製作添加牛奶之 espresso 的飲品世界。

Flair Espresso 作為一個以提供既簡單，又經濟的家用壓桿 espresso 機起家的公司，持續高速成長，並以 espresso 為中心，已然發展出完整且周全的相關產品線；在讓 espresso 更普及化的初衷下，我們很驕傲地透過不斷創新，帶來不斷的擴張及茁壯。

在開始之初，我們要先說幾件事：

- 您的 Wizard 奶泡機跟我們其他很多手動 espresso 機具有相同特性，那就是可以直接在爐面上打奶泡，不需要使用電力。
- 您可以透過 QR Code 找到我們網站上更多的資訊，我們認為觀看使用指南影片是最好的使用學習方法。
- 最後，我們會隨時待命協助您的 espresso 旅程，如果您碰到任何困難或挑戰，請不吝聯絡我們，我們將提供您一切必要協助。

使用指南影片

觀看影片是學習使用的最好方法



Wizard 所包含的零件

Wizard 有哪些零件



神速設定

只要三個步驟就搞定



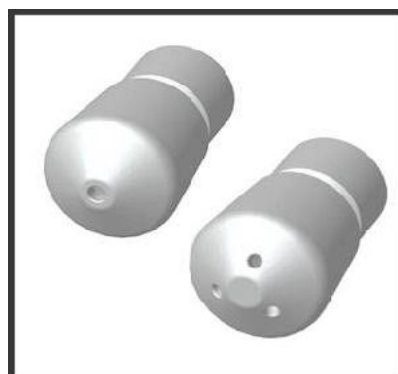
1. 旋上核桃木手把

將核桃木手把旋上奶泡機旁的手把接頭上，只需用手旋緊；手把尾端的 Wizard Steamer 標誌字樣應該朝上。



2. 旋上涼感蒸氣棒

將蒸氣棒旋上奶泡機上的蒸氣接口上，旋到看不見螺紋露出；並確認塑膠O型環已安裝好在蒸氣棒下端接口內，才不會洩漏。



3. 選擇噴嘴(1或3-孔)

1-孔噴嘴適合初學者，它的蒸氣量比3-孔噴嘴少，選擇好後就可用旋轉方式拆裝您的噴嘴。

您的第一次使用

最棒的奶泡快來嘍



1. 確認您的奶泡機是冷的

永遠不要在奶泡機還是熱的時候，或是壓力錶還沒歸零時打開奶泡機或注水。



4. 把奶泡機放在爐具上

可使用不同的爐具: 瓦斯爐、電爐、電陶爐、電磁爐。



7. 將奶蒸至60°C

(訣竅見下一頁)

先打開蒸氣開關1/4圈來清通(管路)，然後關閉，接著把蒸氣棒浸入奶中，並開始打蒸氣。



2. 打開鎖蓋，注水-不要多加

從"閉鎖"圖示位置轉動鎖蓋1/4圈，到達"開鎖"圖示位置，注水到"中線"(mid line)，不要多加。



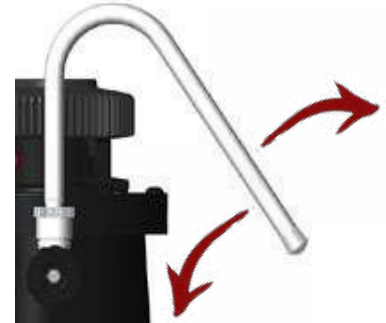
5. 將冷的牛奶加入拉花杯中

使用冷的牛奶，全脂奶最好，牛奶在杯中不要超過一半，因為要留足夠空間以容納被打後擴張的奶泡。



8. 把機器移離熱源，先擦蒸氣棒，再清通(管路)

移開拉花杯，把機器移開熱源，用濕布擦拭蒸氣棒，並清通(管路)。



3. 旋轉蒸氣棒到您方便的位置

您的蒸氣棒可以旋轉270°，在加熱前先選擇您喜歡的位置。



6. 監看蒸氣強度

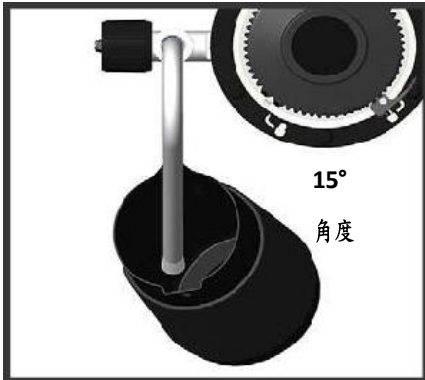
當指針在"STEAMING" (打蒸氣)範圍時，就代表可以開始打奶泡，其所花的時間需視熱源而定。



洩壓閥會自動洩掉過高的壓力，按閥可將其關閉，或視需要手動將其彈開及關閉。

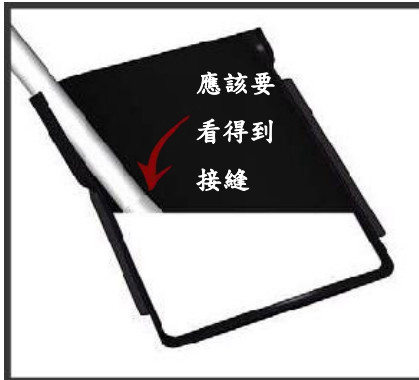
打奶泡技巧及秘訣

成為一個打奶泡魔法師



1. 蒸氣棒在拉花杯內的位置

用拉花杯的杯嘴做導引，將蒸氣棒靠在杯嘴上，然後將拉花杯向左或向右傾斜15°，以取得最佳位置。



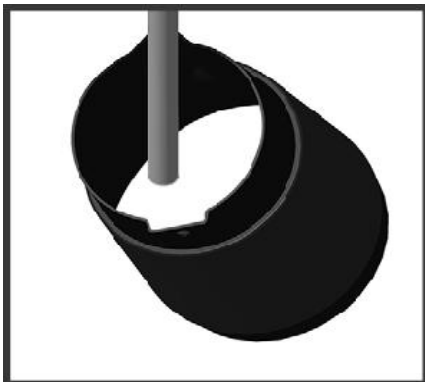
2. 蒸氣棒伸入深度提示

打奶泡時，您的蒸氣棒的頭端浸入牛奶中的深度，不應該將噴嘴的接縫完全浸入。



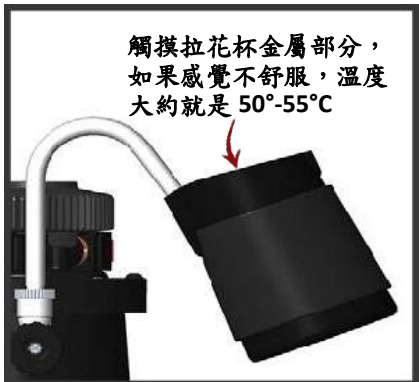
3. 打奶泡第一階段 (泡泡)

剛開始打奶泡時，放低拉花杯，只讓蒸氣棒噴嘴的頭端浸入牛奶中，在此階段您是將空氣噴入牛奶中，此時應該會聽到噴氣的聲音。



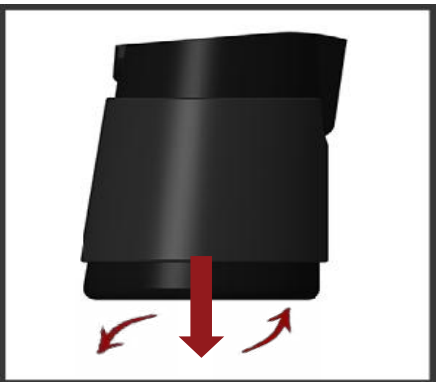
4. 打奶泡第二階段 (攪打)

在打出足夠的泡泡後，提高拉花杯，讓蒸氣棒噴嘴的接縫處完全浸入牛奶中，在此階段蒸氣會造成漩渦，將泡泡攪打入牛奶中。



5. 溫度達到60°C

如果您沒有用溫度計，您可以用手感覺拉花杯金屬部分，如果感覺不舒服，溫度大約就是50°-55°C，此時再打個5秒鐘即可。



6. 輕敲及轉動奶泡

打完奶泡後，讓奶泡杯靜置一下，好讓不需要的大奶泡消散，然後在桌面輕敲奶泡杯來打破它們，之後再轉動奶泡杯讓奶泡變得更光滑。

使用替代奶品

燕麥奶、豆奶及杏仁奶技巧



打燕麥奶技巧

- 比豆奶及杏仁奶更甜。
- 咖啡專用燕麥奶最好。
- 蛋白質含量低，所以加熱到65°C還不會凝結。
- 需要更長的打奶泡時間。
- 會打出較大的泡泡，所以應該減少第一階段打入的蒸氣。



打豆奶技巧

- 更適合酸度低的深焙咖啡豆。
- 使用淺焙咖啡豆會有使豆奶凝結的風險。
- 蛋白質含量高，所以只能加熱到55°C。



打杏仁奶技巧

- 很難打，所以只推薦咖啡專用杏仁奶。
- 會打出較大的泡泡，所以應該減少第一階段打入的蒸氣。
- 通常比較稀，所以奶泡會較少。
- 加熱到60°C。

奶泡飲品指引

解開 Flat White 與 Cappuccino 之謎



Espresso

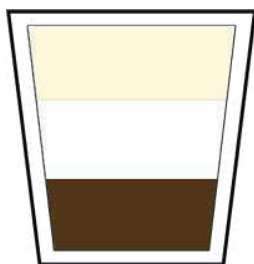


鮮奶

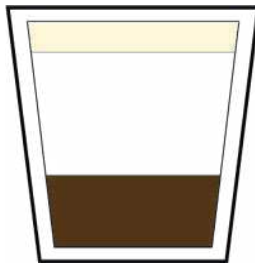


奶泡

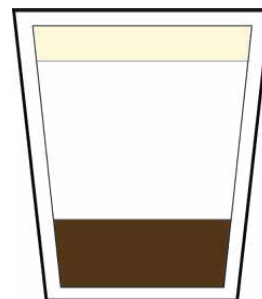
Cappuccino 180 ml



Flat White 180 ml



Latte 240 ml



Cortado 120 ml



Macchiato 120 ml



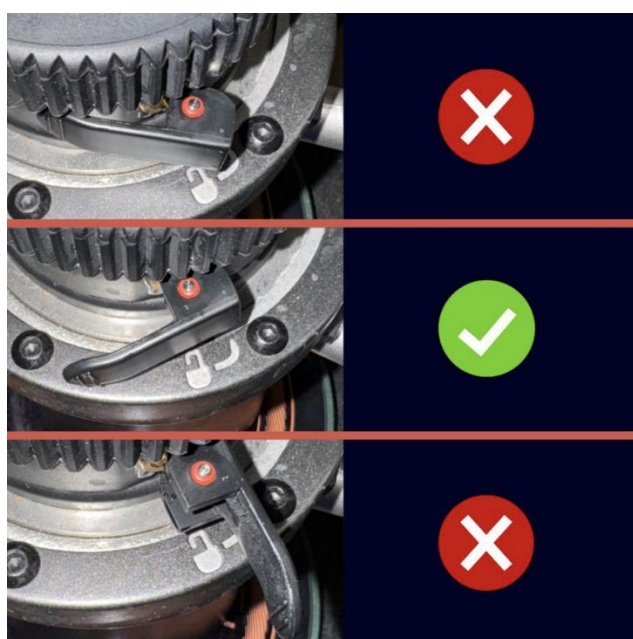
安全第一

為安全起見，請恪遵以下警示

- 如果您的Wizard奶泡機有在除了洩壓閥或蒸氣噴嘴洩放蒸氣之外的非正常洩漏狀況，請立即停用奶泡機，並跟我們客服聯繫。
- 在打開Wizard奶泡機鎖蓋之前，一定要確認您的奶泡機已從熱源移開，已洩壓，並已充分冷卻。
- Wizard奶泡機內的水及蒸氣會很燙，且有壓力。
- 不要將Wizard奶泡機儲存在冰點以下的溫度，因為裡面的水會結凍並弄裂機身、奶泡棒或其他零件，導致洩漏及損壞。
- 無論冷熱，不要讓小孩及不清楚如何操作此設備者接觸到Wizard奶泡機。
- 當Wizard奶泡機還是熱的，或是壓力錶還沒有歸零，或是您還沒有清空機內蒸氣的時候，不要攜行您的奶泡機；只有在奶泡機已是冷的，且已清空機內蒸氣，且壓力錶已歸零的時候，才能攜行您的奶泡機。
- 當Wizard奶泡機在加熱及蓄壓的時候，蒸氣是非常燙的，不小心的話會造成燙傷。
- 不要摔到Wizard奶泡機，如果不小心摔到，而且奶泡機已有凹陷或損壞，請立即停用奶泡機，並跟我們客服聯繫。
- 當Wizard奶泡機的洩壓閥已開始作動時，請同時也打開蒸氣開關來幫助洩壓。
- 不要在您的Wizard奶泡機內加過多的水，應遵照壺內的最低(Min)及最高(Max)水位線來加水。
- 當Wizard奶泡機還是燙的時候，不要觸碰奶泡機除了木質手把之外的其他地方，要將奶泡機移離熱源時，只能使用木質手把。
- 雖然您的Wizard奶泡機配備了涼感蒸氣棒，但在使用時，這個蒸氣棒還是可能是燙的，因此還是要小心。

其他注意事項

幫助您更順遂地使用 Wizard



請注意: 在加熱的過程中，若是自動洩壓閥處於開啟的狀態，您的Wizard就會無法蓄積足夠的壓力，這時即使在久煮之後，壓力錶還是無法到達“STEAMING”(打蒸氣)的範圍，左邊上中下三張照片中，只有中間的那一張照片裡的洩壓閥是處於關閉的狀態，而上下兩張照片中，洩壓閥都是處於開啟的狀態；換句話說，洩壓閥手動開關無論是按下，或是彈開，都會開啟洩壓閥!!

線上支援

若您碰到任何困難或挑戰，請不吝聯絡我們

想獲得更多關於如何最有效使用 Flair 的資訊，包含影片展示及產品使用問答，請訪問我們下列網頁：

www.flairespresso.tw

我們希望您衷心喜歡 Flair，我們的團隊會隨時待命來幫助您解決任何可能發生的問題，如果您有任何困難，請馬上使用下列電郵跟我們聯絡：

service@flairespresso.tw



28-B Hammond Street Irvine, CA, 92618 USA

service@flairespresso.com • www.flairespresso.com

© Intact Idea, All Rights Reserved

Flair是Intact Idea, LLC.的商標

產品於美國加州設計-於中國製造