

Flair Wizard Milk Steamer

Istruzioni per l'uso

Il tuo espresso, con latte

Introduzione al Wizard Steamer

Benvenuti nel mondo delle bevande espresso a base di latte, con Wizard Steamer.

Come azienda, Flair espresso è nata con l'obiettivo di offrire una soluzione semplice e conveniente per la casa.

macchina per caffè espresso a leva, e ha continuato a crescere in un catalogo completo di prodotti pensati prodotti incentrati sull'espresso. Siamo orgogliosi della nostra continua espansione, alimentata da innovazione e la voglia di rendere l'espresso accessibile a tutti.

Prima di iniziare, vorremmo precisare alcune cose:

- Il tuo Wizard Steamer incarna la natura artigianale dell'espresso manuale, offrendoti la possibilità di vaporizzare il latte direttamente sul fornello, senza bisogno di elettricità.
- Ulteriori informazioni sono disponibili sul nostro sito web tramite i codici QR. Riteniamo che le videoguide siano il modo migliore per imparare.
- Infine, siamo qui per supportarvi nel vostro viaggio verso l'espresso. Per qualsiasi domanda o difficoltà, contattate il nostro servizio clienti di livello mondiale. Siamo sempre disponibili ad aiutarvi in qualsiasi modo.

Video tutorial sulla preparazione della birra



Il modo migliore per imparare è guardare

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

Cosa c'è in un mago

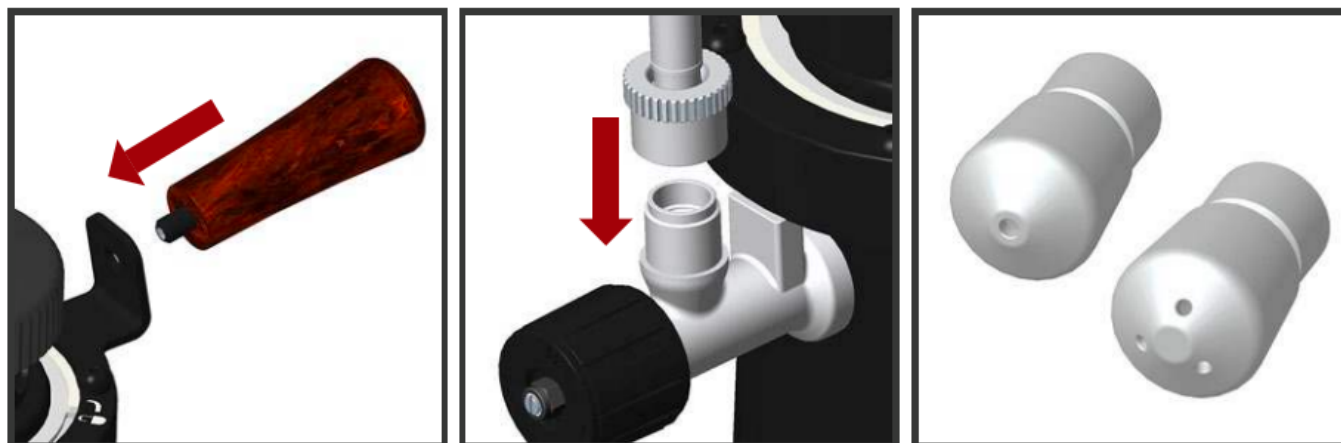
Parti notevoli del tuo vaporizzatore per latte Wizard



1. Lancia vapore Cool Touch
2. Ugello rimovibile (3 fori)
3. Valvola del vapore
4. Coperchio della vaporiera con bloccaggio
5. Manometro del vapore
6. Valvola di spurgo automatica
7. Maniglia in noce rimovibile
8. Corpo del vaporizzatore (*linee di riempimento*)
9. Ugello extra (1 foro)

Installazione, più veloce di Abracadabra

Solo tre passaggi per preparare il tuo mago a Steam



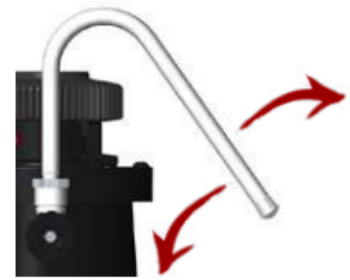
1. Fissa il manico in noce - Avvita il manico in noce al braccio laterale della vaporiera. Stringilo solo a mano. Il logo della vaporiera Wizard all'estremità del manico deve essere rivolto verso l'alto!

2. Fissare la lancia Cool Touch: avvitare la lancia al corpo del vaporizzatore, assicurandosi che non vi siano filettature visibili. Assicurarsi che la plastica O-Ring sia inserita nella base della lancia per un fissaggio corretto.

3. Scegli un ugello (1 o 3 fori): l'ugello a 1 foro è ideale per i principianti del latte macchiato. Offre una potenza e un volume di vapore inferiori rispetto all'ugello a 3 fori. Seleziona e avvita l'ugello sulla lancia.

Il tuo primo Steam

Sei a pochi secondi dal fantastico latte al vapore



1. Assicurati che la vaporiera sia fredda: non aprire o riempire mai la vaporiera se è calda o se il manometro indica pressione.

2. Aprire il coperchio e aggiungere acqua. Non riempire eccessivamente. Ruotare il coperchio di 1/4 di giro dal simbolo di blocco per sbloccare. Riempire fino alla linea mediana. Non riempire eccessivamente.

3. Orienta la bacchetta nella posizione preferita: la bacchetta ruota di 270°. Scegli la posizione preferita prima di riscaldare.



4. Posizionare su una fonte di calore - Utilizzare più fonti di calore: gas, bobina elettrica, piano in vetro e induzione,

5. Aggiungere il latte freddo alla brocca (non incluso): utilizzare latte freddo. Il latte intero è il migliore. Non riempire la brocca oltre il 50% per lasciare spazio all'espansione.

6. Monitorare l'intervallo di cottura a vapore: pronto quando si trova nell'intervallo di cottura a vapore. Il tempo varia in base al metodo di riscaldamento.



7. Scaldare il latte a 60°C - (*Suggerimenti nella pagina successiva*) Aprire la valvola del vapore di 1/4 di giro per spurgare. Chiudere, quindi inserire la lancia nel latte e nel vapore.

8. Pulire la lancia, spurgare e togliere dal fuoco - Mettere da parte la caraffa. Pulire il latte dalla lancia con un panno umido e spurgare la lancia.

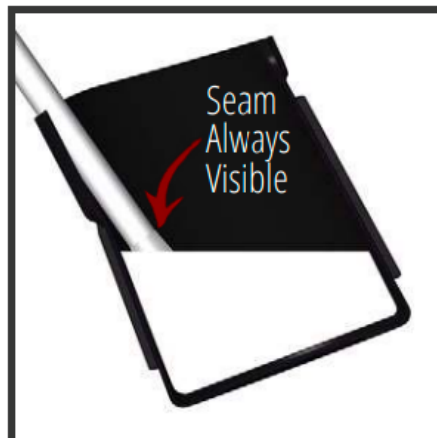
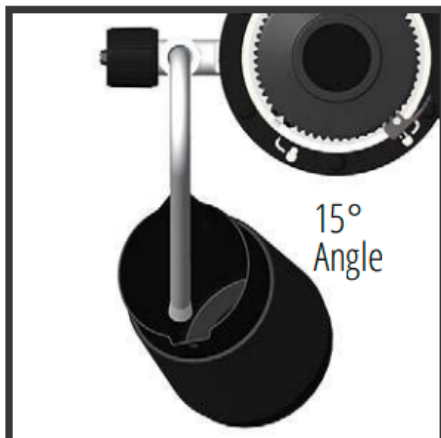


Valvola di spurgo automatica

La valvola di spurgo rilascerà automaticamente la pressione in eccesso. Premere la valvola per chiuderla. Oppure aprirla e chiuderla manualmente, secondo necessità.

Suggerimenti e trucchi per la preparazione del latte a vapore

Diventa un mago del latte fumante



1. Posizionamento della lancia vapore nel bricco: utilizzare il beccuccio interno del bricco del latte come guida. La lancia dovrebbe incastrarsi nel beccuccio del bricco. Quindi inclinare il bricco di 15° a destra o a sinistra per un posizionamento perfetto.

2. Profondità della punta della lancia vapore - Durante la vaporizzazione, la punta della lancia non deve essere più profonda della giuntura dell'ugello. La giuntura è sempre visibile. Posizionarla più in profondità produrrà risultati scadenti e un latte montato male!

3. 1a fase di vapore (bolle) - Quando inizi a produrre vapore, abbassa il bricco in modo che solo la punta dell'ugello sia immersa. In questa fase, soffi aria nel latte e dovresti sentire il flusso d'aria.



4. 2a fase di cottura a vapore (sbattimento) - Dopo aver creato abbastanza bolle, solleva la caraffa in modo che l'ugello sia completamente immerso fino alla giuntura. Questo creerà un vortice che "sbatti" le bolle nel latte.

5. Raggiungimento della temperatura di 60 °C - Se non si dispone di un termometro, tenere in mano il metallo della brocca. Quando diventa scomodo da tenere, significa che si sono raggiunti i 50-55 °C. Cuocere a vapore per altri cinque secondi.

6. Picchiettare e far roteare il latte montato a vapore - Dopo aver montato a vapore, mettere da parte la brocca per far sciogliere le bolle indesiderate. Quindi picchiettare la brocca sul tavolo per romperle e far roteare il latte finché non appare lucido.

Nota: a temperature superiori a 68 °C (155 °F) le proteine del latte "cuociono" e non creano microschiuma. Non cuocere a vapore a temperature superiori a 65 °C.

Utilizzo di lattini alternativi

Consigli per il latte d'avena, di soia e di mandorla

1. Consigli per la cottura a vapore del latte d'avena

- Più dolce del latte di soia o di mandorla
- I migliori latti d'avena miscelati da barista
- A basso contenuto proteico significa che puoi riscaldare fino a 65°C senza che si rapprenda
- Tempo di cottura a vapore più lungo necessario
- Può contenere bolle grandi, quindi riduci la quantità di aria che soffi durante la prima fase

2. Consigli per la cottura a vapore del latte di soia

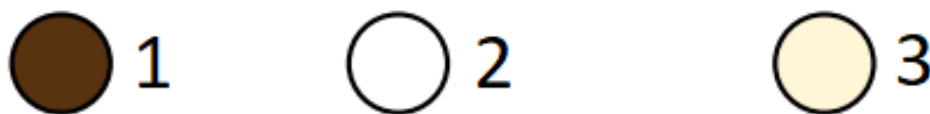
- Funziona meglio con chicchi tostati più scuri con bassa acidità
- Rischio di cagliatura con caffè tostati leggeri
- Un alto contenuto proteico significa che puoi riscaldare solo fino a 55°C

3. Consigli per la cottura a vapore del latte di mandorla

- Difficile da cuocere a vapore, cercare miscele barista per risultati migliori
- Può contenere bolle grandi, quindi riduci la quantità di aria che soffi durante la prima fase
- Di solito più sottile, con conseguente riduzione della microschiama
- Riscaldare fino a 60°C

Guida alle fantastiche bevande al latte caldo

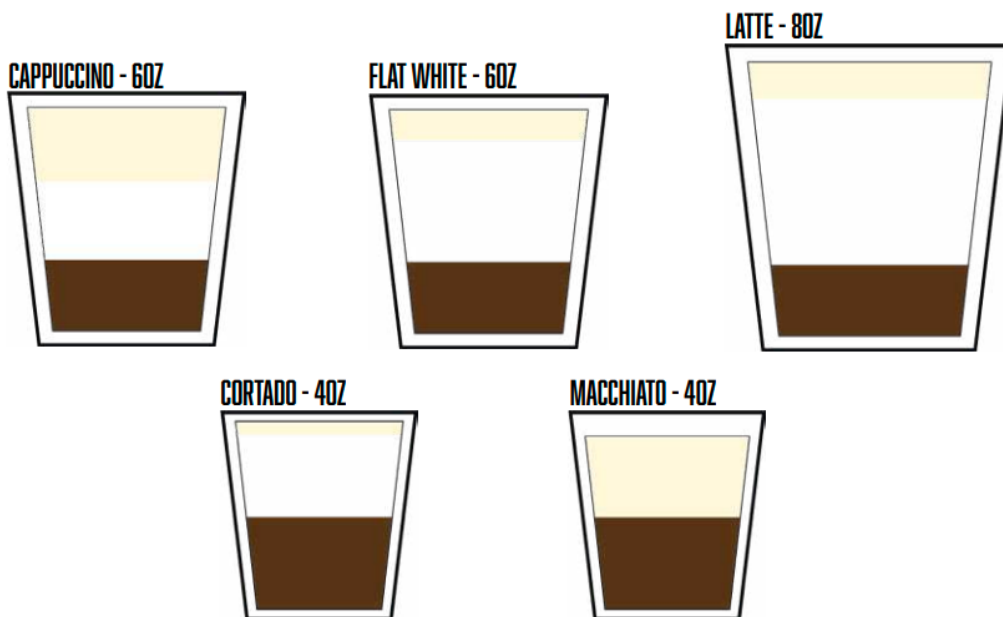
Risolvere il mistero tra Flat White e Cappuccino



1 - Espresso

2 - Latte al vapore

3 - Schiuma



La sicurezza prima di tutto

Rispettare queste avvertenze per un funzionamento sicuro

- Se il tuo Wizard Steamer sembra perdere in qualsiasi punto tranne che nella valvola di sicurezza o nella lancia del vapore, interrompi immediatamente l'uso e contatta il servizio clienti Flair.
- Prima di aprire il tappo superiore, assicurarsi sempre che il Wizard Steamer sia stato tolto dal fuoco, spurgato e sufficientemente raffreddato.
- Il contenuto del tuo Wizard Steamer sarà estremamente caldo e pressurizzato.
- Non conservare il tuo Wizard Steamer a temperature inferiori a quelle consentite. L'acqua residua all'interno dell'unità può congelare e rompere il corpo, la lancia o altri elementi, causando perdite e rendendo l'unità inutilizzabile.
- Tenere il Wizard Steamer lontano dalla portata dei bambini e da chiunque non sappia come utilizzarlo correttamente, sia quando è caldo che quando è freddo.
- Non trasportare il Wizard Steamer quando è caldo, quando il manometro registra pressione o prima di aver scaricato il vapore in eccesso. Il Wizard Steamer deve essere freddo, scaricato e non deve indicare alcuna pressione prima del trasporto.
- Prestare attenzione al Wizard Steamer quando è caldo e sotto pressione. Il vapore è estremamente caldo e può causare ustioni se non utilizzato correttamente.
- Non far cadere il tuo Wizard Steamer. Se dovesse cadere e il corpo risultasse ammaccato o danneggiato, interrompi immediatamente l'uso e contatta il servizio clienti Flair.
- Spurgare il Wizard Steamer quando la valvola di sicurezza è attivata.
- Non riempire eccessivamente il tuo Wizard Steamer. Rispetta le linee Min e Max all'interno del vaporizzatore.
- Quando il tuo Wizard Steamer è caldo, non toccare nessuna parte del corpo, ad eccezione del manico in legno. Usa questo manico solo per togliere l'apparecchio dal fuoco.
- Il tuo Wizard Steamer è dotato di una lancia Cool Touch. Questa lancia potrebbe essere ancora calda durante l'uso. Presta attenzione!

Il servizio clienti di livello mondiale di Flair è a portata di mano

Risoluzione dei problemi del tuo Wizard Steamer



Contattaci direttamente: <https://flairespresso.com/contact/>

Garanzia e modalità di utilizzo del prodotto

I prodotti sono coperti dal periodo di garanzia legale standard. Questa garanzia non è trasferibile e non è possibile alcun indennizzo in denaro. La garanzia non copre i prodotti che sono stati utilizzati in modo diverso da quanto specificato nelle presenti istruzioni per l'uso.

La garanzia inoltre non copre:

- Danni derivanti da uso improprio, negligenza nella cura o qualsiasi altro uso per scopi non menzionati in questo manuale.
- Danni all'aspetto esteriore, danni causati da corrosione o usura graduale.

Qualsiasi intervento o riparazione da parte di persone non autorizzate comporta l'annullamento della garanzia del prodotto.

Venditore e importatore: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.