

Flair Wizard Milk Steamer

Instrucțiuni de utilizare

Espresso-ul tău cu lapte

Introducere în Steamer-ul Vrăjitor

Bine ați venit în lumea băuturilor espresso pe bază de lapte, cu Wizard Steamer.

Ca și companie, Flair espresso a început cu scopul de a oferi o locuință simplă și accesibilă espresso cu pârgie și a continuat să crească într-un catalog complet de produse atent gândite produse axate pe espresso. Ne mândrim cu expansiunea noastră continuă, alimentată de inovația și dorința de a face espresso-ul accesibil tuturor.

Înainte de a ne apuca de treabă, am vrut să menționăm câteva lucruri:

- Aparatul tău de cafea Wizard Steamer întruchipează natura artizanală a espresso-ului manual, aducând posibilitatea de a prepara laptele la abur direct pe plită, fără a fi nevoie de electricitate.
- Mai multe informații pot fi găsite pe site-ul nostru web prin intermediul codurilor QR. Considerăm că ghidurile video sunt cea mai bună modalitate de a învăța.
- În cele din urmă, suntem aici pentru a vă sprijini în călătoria dumneavoastră cu espresso. Dacă întâmpinați întrebări sau dificultăți, vă rugăm să contactați echipa noastră de asistență clienți de talie mondială. Suntem întotdeauna disponibili să vă ajutăm în orice fel.

Tutorial video de preparare a berii



Cea mai bună modalitate de a învăța este prin vizionare

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

Ce se află într-un vrăjitor

Părți notabile ale aparatului tău de aburit cu lapte Wizard



1. Lance de abur Cool Touch
2. Duză detașabilă (cu 3 găuri)
3. Supapă de abur
4. Capac de abur cu blocare
5. Manometru de presiune a aburului
6. Supapă de purjare automată
7. Mâner detașabil din nuc
8. Corpul aparatului de aburit (*liniile de umplere*)
9. Duză suplimentară (cu 1 orificiu)

Configurare, mai rapid decât Abracadabra

Doar trei pași pentru a pregăti Wizard-ul pentru Steam



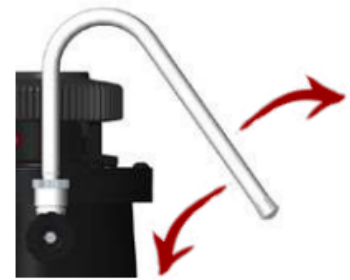
1. Atașați mânerul din lemn de nuc - Înșurubați mânerul din lemn de nuc în brațul de pe lateralul aparatului de călcat cu abur. Strângeți doar manual. Sigla aparatului de călcat cu abur Wizard de pe capătul mânerului trebuie să fie îndreptată în sus!

2. Atașați bagheta Cool Touch - Înșurubați bagheta pe corpul aparatului de călcat cu abur, asigurându-vă că nu sunt vizibile filete. Asigurați-vă că plasticul O-Ring este introdus în baza baghetei pentru o fixare corectă.

3. Alegeți o duză (cu 1 sau 3 găuri) - Duza cu 1 gaură este potrivită pentru artiștii latte începători. Are o putere și un volum de abur mai mici decât duza cu 3 găuri. Selectați și înșurubați duza pe baghetă.

Primul tău Steam

Ești la câteva secunde distanță de lapte fiert la abur delicios



1. Asigurați-vă că aparatul de gătit cu aburi este răcit - Nu deschideți și nu umpleți niciodată aparatul de gătit cu aburi dacă este fierbinte sau dacă manometrul indică vreo presiune.

2. Deschideți capacul și adăugați apă - Nu umpleți prea mult - Rotiți partea superioară cu 1/4 de tură de la simbolul de blocare pentru deblocare. Umpleți până la linia din mijloc. Nu umpleți prea mult.

3. Orientați bagheta în locația preferată - Bagheta se rotește la 270°. Alegeți amplasarea preferată a baghetei înainte de încălzire.



4. Plasați peste sursa de căldură - Folosiți mai multe surse de căldură: gaz, serpentine electrice, blat de sticlă și inducție.

5. Adăugați lapte rece în ulcior (*nu este inclus*) - Folosiți lapte rece. Laptele integral este cel mai bine. Nu umpleți ulciorul mai mult de 50% pentru a lăsa loc să se extindă.

6. Monitorizați intervalul de aburire - Gata când se află în intervalul de aburire. Timpul variază în funcție de metoda de încălzire.



7. Aburiți laptele la 60°C - (Sfaturi pe pagina următoare) Deschideți supapa de abur cu 1/4 de tură pentru a goli. Închideți, apoi introduceți tubul în lapte și aburiți.

8. Ștergeți bagheta, goliți și luați de pe foc - Puneți recipientul deoparte. Ștergeți laptele de pe bagheta cu o cârpă umedă și goliți bagheta.

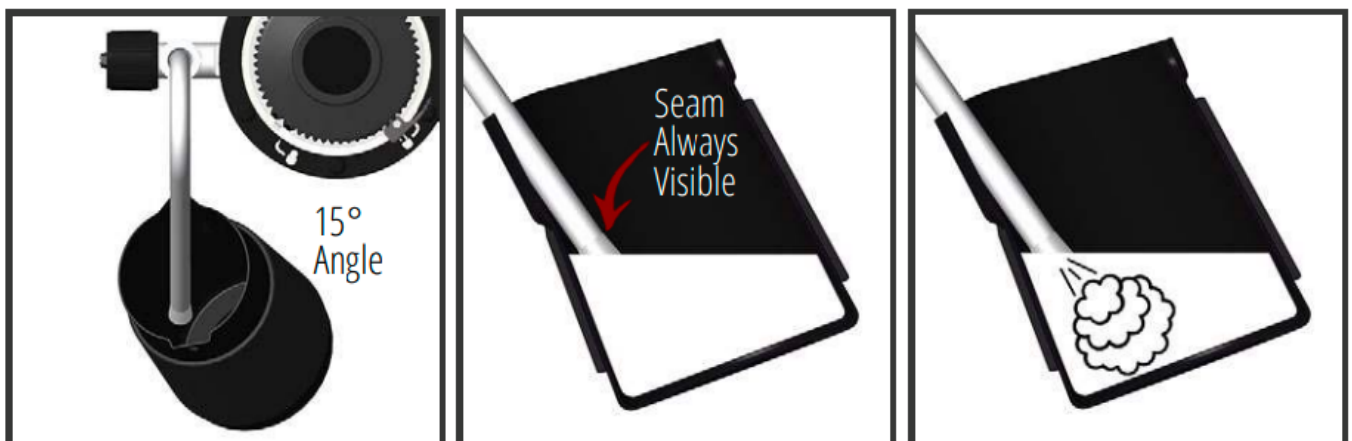


Supapă de purjare automată

Supapa de purjare va elibera automat excesul de presiune. Apăsați supapa pentru a o închide. Sau deschideți-o și închideți-o manual, după cum este necesar.

Sfaturi și trucuri pentru gătirea la abur a laptelui

Fii un vrăjitor al aburului de lapte



1. Amplasarea duzei de abur în cană - Folosiți gura interioară a canei de lapte ca ghid. Duza ar trebui să se potrivească în gura canei. Apoi, înclinați cana cu 15° spre dreapta sau spre stânga pentru o amplasare perfectă.

2. Adâncimea vârfului duzei de abur - Când aburiți, vârful duzei nu trebuie să fie mai adânc decât îmbinarea de pe duză. Îmbinarea este întotdeauna vizibilă. Plasarea mai adâncă va oferi rezultate slabe și lapte prost aburit!

3. Prima etapă de preparare la abur (Bule) - Când începeți să preparați la abur, coborâți recipientul astfel încât doar vârful duzei să fie scufundat. În această etapă, suflați aer în lapte și ar trebui să auziți aerul cum se mișcă.



4. A doua etapă de preparare la abur (Telefonare) - După ce ați creat suficiente bule, ridicați vasul astfel încât duza să fie complet scufundată până la îmbinare. Aceasta va crea un vârtej pentru a „telefona” bulele în lapte.

5. Atingerea temperaturii de 60°C - Dacă nu aveți un termometru, țineți metalul vasului în mână. Când devine inconfortabil să îl țineți, înseamnă că ați atins 50-55°C. Gătiți la abur încă cinci secunde.

6. Loviți ușor și învârtiți laptele fierț la abur - După fierberea la abur, puneți vasul deoparte pentru a permite bulelor mari și nedorite să se slăbească. Apoi loviți ușor vasul de blatul de bucătărie pentru a le sparge și învârtiți laptele până când devine lucios.

Notă: Peste 68°C (155°F), proteinele din lapte se vor „găti” și nu vor crea microspumă. Nu gătiți la abur peste 65°C.

Utilizarea laptelui alternativ

Sfaturi pentru laptele de ovăz, soia și migdale

1. Sfaturi pentru gătitul la abur a laptelui de ovăz

- Mai dulce decât laptele de soia sau de migdale
- Laptele de ovăz Barista Blend este cel mai bun
- Conținut scăzut de proteine înseamnă că poți încălzi până la 65°C fără a se coagula.
- Este necesar un timp mai lung de aburire
- Poate prelua bule mari, așa că redu cantitatea de aer pe care o inhalezi în prima etapă

2. Sfaturi pentru aburirea laptelui de soia

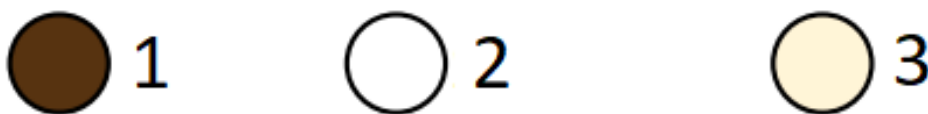
- Funcționează cel mai bine cu boabe prăjite mai închise la culoare, cu aciditate scăzută
- Risc de coagulare la cafelele prăjite ușor
- Bogat în proteine, înseamnă că poți încălzi doar până la 55°C

3. Sfaturi pentru a găti laptele de migdale la abur

- Dificil de gătit la abur, căutați amestecuri barista pentru cele mai bune rezultate
- Poate prelua bule mari, așa că redu cantitatea de aer pe care o inhalezi în prima etapă
- De obicei mai subțire, rezultând mai puțină microspumă
- Încălzire până la 60°C

Ghid pentru băuturi excelente cu lapte fiert la abur

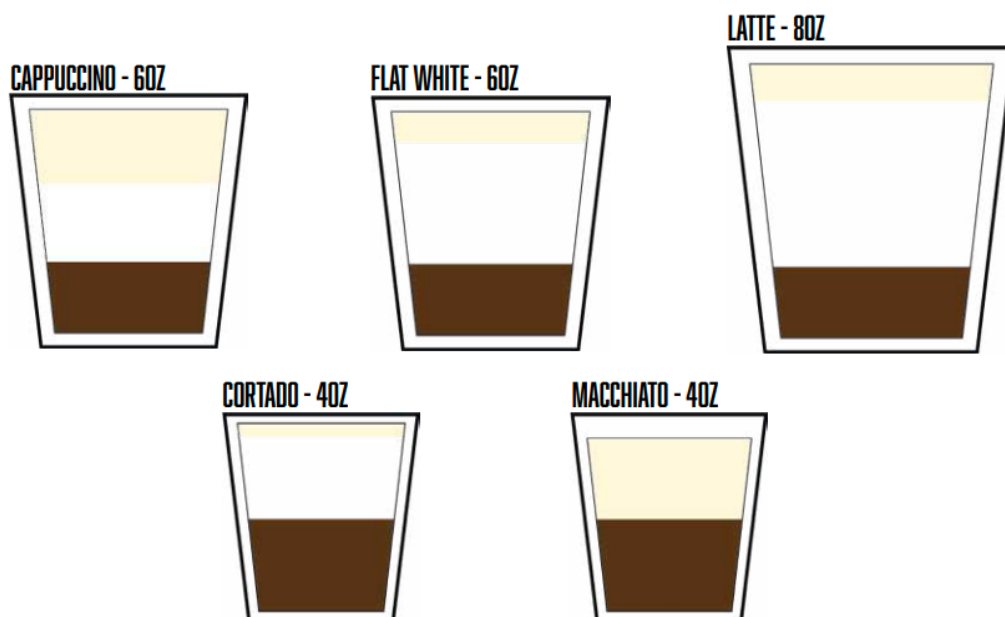
Rezolvarea misterului dintre un Flat White și un Cappuccino



1 - Espresso

2 - Lapte fiert la abur

3 - Spumă



Siguranța pe primul loc

Respectați aceste avertismente pentru o funcționare în siguranță

- Dacă aparatul dumneavoastră de aburit Wizard pare să aibă scurgeri în altă parte decât la supapa de siguranță sau la duza de abur, întrerupeți imediat utilizarea și contactați serviciul clienți Flair.
- Asigurați-vă întotdeauna că aparatul de gătit cu abur Wizard a fost scos de pe foc, golit de apă și răcit suficient înainte de a deschide capacul superior.
- Conținutul aparatului de gătit Wizard Steamer va fi extrem de fierbinte și sub presiune.
- Nu depozitați aparatul de călcat cu abur Wizard Steamer la temperaturi sub 0°F. Apa reziduală din interiorul aparatului poate îngheța și crăpa corpul, tija sau alte elemente, provocând scurgeri și defecțiunea aparatului.
- A nu se lăsa la îndemâna copiilor și a celor care nu știu cum să îl utilizeze corect, atât când este cald, cât și când este rece.
- Nu transportați aparatul de călcat cu abur Wizard atunci când este fierbinte, când există presiune înregistrată pe manometru sau înainte de a fi eliminat excesul de abur. Aparatul de călcat cu abur trebuie să fie rece, purjat și să nu indice nicio presiune înainte de transport.
- Aveți grijă la aparatul de gătit cu abur Wizard atunci când este încălzit și sub presiune. Aburul este extrem de fierbinte și poate provoca arsuri dacă nu este utilizat corect.
- Nu scăpați aparatul de călcat Wizard Steamer. Dacă îl scăpați - și corpul este îndoit sau deteriorat - întrerupeți imediat utilizarea și contactați echipa de asistență clienți Flair.
- Purjați aparatul de gătit Wizard Steamer când supapa de siguranță este activată.
- Nu umpleți prea mult aparatul de gătit cu abur Wizard Steamer. Respectați liniile Min și Max de pe interiorul aparatului.
- Când aparatul de gătit cu abur Wizard este fierbinte, nu atingeți nicio parte a corpului cu excepția mânerului de lemn. Folosiți acest mâner doar atunci când îl scoateți de pe foc.
- Aparatul tău de călcat cu abur Wizard este dotat cu o lance Cool Touch. Această lance poate fi fierbinte în timpul utilizării. Atenție!

Serviciul Clienți de Clasă Mondială al Flair este la o Întoarcere

Depanarea aparatului dvs. de aburit Wizard Steamer



Contactați-ne direct: <https://flairespresso.com/contact/>

Garanția și modul de utilizare a produsului

Produsele beneficiază de perioada de garanție standard stabilită prin lege. Această garanție este netransmisibilă și nu este posibilă compensarea în numerar. Garanția nu acoperă produsele care au fost utilizate în alt mod decât cel specificat în aceste instrucțiuni de utilizare.

Garanția nu acoperă, de asemenea:

- Daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, neglijarea îngrijirii sau orice altă utilizare în scopuri care nu sunt menționate în acest manual.
- Deteriorările aspectului exterior, daunele cauzate de coroziune sau de uzura treptată.

Orice intervenție sau reparație efectuată de persoane neautorizate duce la anularea garanției produsului.

Vânzător și importator: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.