

Flair Wizard Milk Steamer

Instruções de utilização

Seu Espresso, com Leite

Introdução ao Wizard Steamer

Bem-vindo ao mundo das bebidas de café expresso à base de leite, com o Wizard Steamer.

Como empresa, Flair espresso começou com o objetivo de oferecer uma casa simples e acessível.

máquina de café expresso com alavanca, e continuou a crescer até se tornar um catálogo completo de produtos cuidadosamente elaborados.

produtos focados em café expresso. Orgulhamo-nos da nossa expansão contínua, impulsionada por Inovação e o desejo de tornar o café expresso acessível a todos.

Antes de começarmos, gostaríamos de mencionar algumas coisas:

- O seu vaporizador Wizard incorpora a essência artesanal do espresso manual, permitindo vaporizar o leite diretamente no fogão, sem necessidade de eletricidade.
- Você encontra mais informações em nosso site através dos códigos QR. Acreditamos que os tutoriais em vídeo são a melhor forma de aprendizado.
- Por fim, estamos aqui para apoiar sua jornada no mundo do espresso. Se você tiver alguma dúvida ou enfrentar algum desafio, entre em contato com nossa equipe de atendimento ao cliente de excelência. Estamos sempre à disposição para ajudar no que for preciso.

Tutorial em vídeo sobre como preparar cerveja



A melhor maneira de aprender é observando.

Tutoriais em vídeo: <https://flairespresso.com/wizard-steamer-tutorials/>

O que há em um mago?

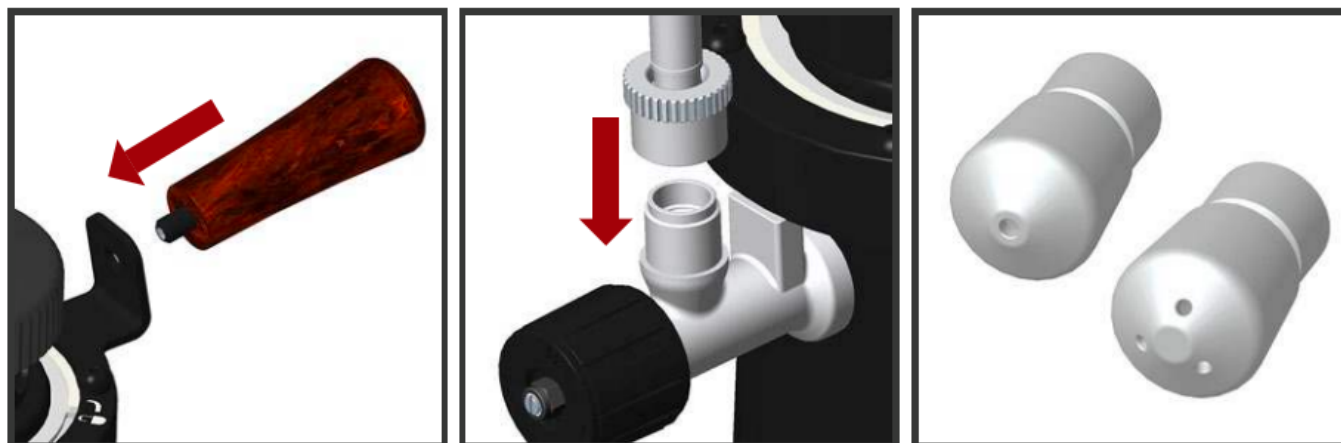
Componentes importantes do seu vaporizador de leite Wizard



1. Varinha de vapor com toque frio
2. Bocal removível (3 furos)
3. Válvula de vapor
4. Tampa de vapor com trava
5. Manômetro de pressão de vapor
6. Válvula de purga automática
7. Cabo removível de noqueira
8. Corpo do vaporizador (linhas de enchimento m)
9. Bocal extra (1 furo)

Configuração, mais rápida que Abracadabra

Apenas três passos para preparar seu mago para o Steam.



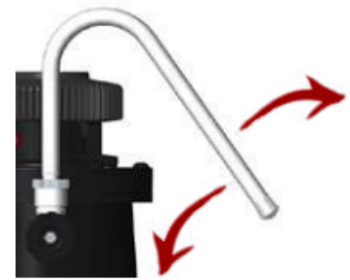
1. Instale o cabo de noqueira - Enrosque o cabo de noqueira no braço lateral do seu vaporizador. Aperte apenas com a mão. O logotipo do vaporizador Wizard na extremidade do cabo deve estar voltado para cima!

2. Conecte o seu acessório Cool Touch - Rosqueie o acessório no corpo do vaporizador, certificando-se de que nenhuma rosca fique visível. Certifique-se de que a peça de plástico O-Ring esteja encaixada na base do acessório para uma conexão correta.

3. Escolha um bico (1 ou 3 furos) - O bico de 1 furo é ideal para iniciantes na arte de fazer latte. Ele oferece menor potência e volume de vapor do que o bico de 3 furos. Selecione e rosqueie o bico na haste.

Seu primeiro vapor

Você está a segundos de saborear um delicioso leite vaporizado.



1. Certifique-se de que seu vaporizador esteja frio - Nunca abra ou encha seu vaporizador se estiver quente ou se o manômetro indicar qualquer pressão.

2. Abra a tampa e adicione água - Não encha demais - Gire a tampa 1/4 de volta, do símbolo de trava para o de destravamento. Encha até a linha central. Não encha demais.

3. Posicione a varinha no local desejado - A varinha gira 270°. Escolha a posição ideal antes de aquecê-la.



4. Posicione sobre uma fonte de calor - Utilize múltiplas fontes de calor: gás, resistência elétrica, tampo de vidro e indução.

5. Adicione leite frio à jarra (*não incluída*) - Use leite frio. O leite integral é o ideal. Não encha a jarra mais de 50% para deixar espaço para expansão.

6. Monitore a faixa de vaporização - Pronto quando atingir a faixa de vaporização. O tempo varia de acordo com o método de aquecimento.



7. Vaporize o leite a 60 °C - (Dicas na próxima página) Abra a válvula de vapor 1/4 de volta para purgar. Feche e, em seguida, insira a haste no leite e vaporize.

8. Limpe a vareta, purgue e retire do fogo - Reserve a jarra. Limpe o leite da vareta com um pano úmido e purgue-a.

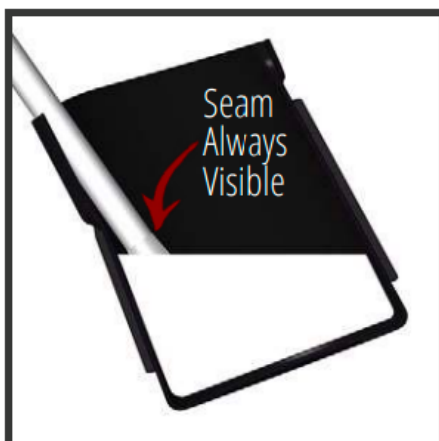
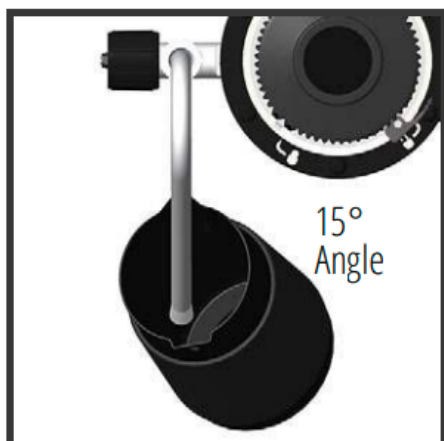


Válvula de purga automática

A válvula de purga liberará o excesso de pressão automaticamente. Pressione a válvula para fechá-la. Ou abra e feche manualmente, conforme necessário.

Dicas e truques para vaporizar leite

Seja um mestre em vaporizar leite



1. Posicionamento da haste de vapor na jarra - Use o bico interno da jarra de leite como guia. A haste deve encaixar-se no bico da jarra. Em seguida, incline a jarra 15° para a direita ou para a esquerda para um posicionamento perfeito.

2. Profundidade da ponta da varinha de vapor - Ao vaporizar, a ponta da varinha não deve ultrapassar a linha de junção do bico. Essa linha está sempre visível. Inserir a varinha mais fundo resultará em vaporização de baixa qualidade e leite mal vaporizado!

3. 1ª Etapa de Vaporização (Bolhas) - Ao iniciar a vaporização, abaixe a jarra de forma que apenas a ponta do bico fique submersa. Nesta etapa, você estará soprando ar no leite e deverá ouvir o som do ar correndo.



4. 2ª Etapa de Vaporização (Bater) - Após criar bolhas suficientes, levante a jarra de forma que o bico fique totalmente submerso até a junção. Isso criará um redemoinho que "baterá" as bolhas no leite.

5. Atingindo a temperatura de 60°C - Se você não tiver um termômetro, segure a parte metálica da jarra na mão. Quando ficar desconfortável ao segurar, você atingiu 50-55°C. Deixe em infusão por mais cinco segundos.

6. Bata e gire o leite vaporizado - Após vaporizar o leite, coloque a jarra de lado para que as bolhas grandes e indesejadas se dissipem. Em seguida, bata a jarra na bancada para quebrá-las e gire o leite até que fique brilhante.

Nota: Acima de 68°C (155°F), as proteínas do leite "cozinham" e não formam microespuma. Não cozinhe no vapor acima de 65°C.

Utilizando leites alternativos

Dicas para leite de aveia, soja e amêndoa

1. Dicas para cozinhar leite de aveia no vapor

- Mais doce que leite de soja ou de amêndoa.
- Os leites de aveia Barista Blend são os melhores.
- Baixo teor de proteína significa que você pode aquecer até 65°C sem talhar.
- É necessário um tempo de cozimento a vapor mais longo.
- Pode conter bolhas grandes, então reduza a quantidade de ar que você sopra durante a primeira etapa.

2. Dicas para cozinhar leite de soja no vapor

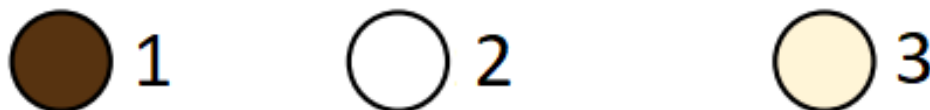
- Funciona melhor com grãos de torra escura e baixa acidez.
- Risco de coalhar com cafés de torra clara
- Alto teor de proteína significa que você só pode aquecer a 55°C.

3. Dicas para vaporizar leite de amêndoas

- Difícil de cozinhar no vapor, procure misturas barista para melhores resultados.
- Pode conter bolhas grandes, então reduza a quantidade de ar que você sopra durante a primeira etapa.
- Geralmente mais fina, resultando em menos microespuma.
- Aquecer até 60°C

Guia para ótimas bebidas com leite vaporizado

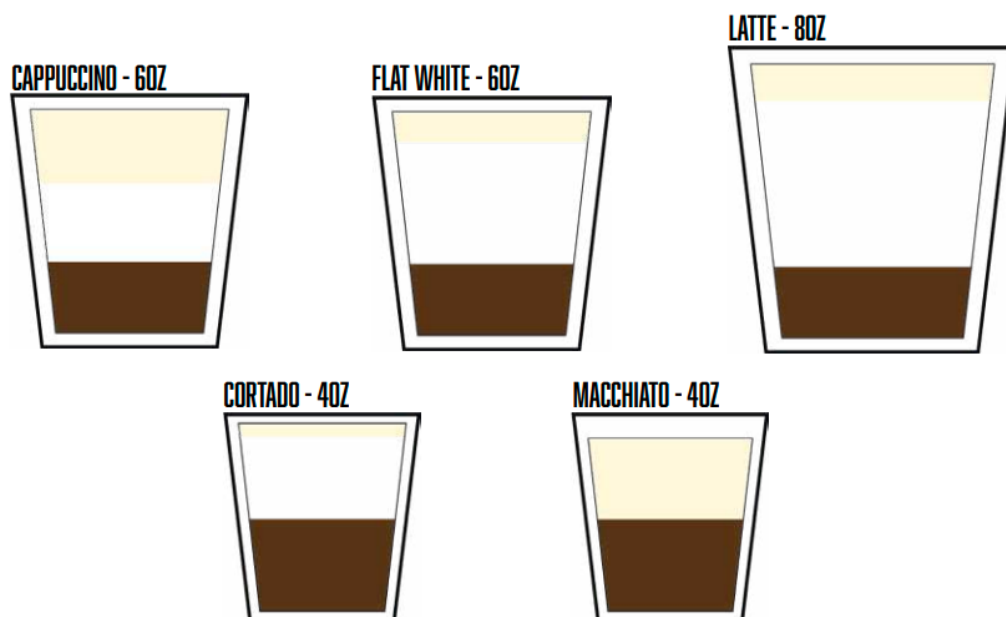
Desvendando o mistério do Flat White versus Cappuccino



1 - Espresso

2 - Leite Vaporizado

3 - Espuma



Segurança em primeiro lugar

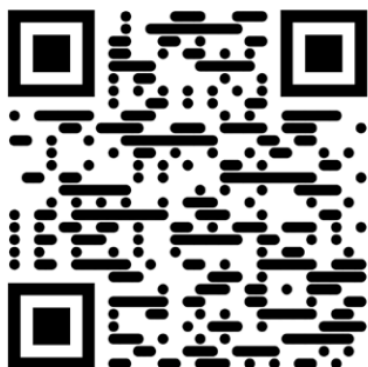
Siga estas advertências para uma operação segura.



- Se o seu vaporizador Wizard Steamer apresentar vazamento em qualquer lugar que não seja a válvula de alívio ou a haste de vapor, interrompa o uso imediatamente e entre em contato com o serviço de atendimento ao cliente da Flair.
- Certifique-se sempre de que seu vaporizador Wizard foi retirado do fogo, purgado e resfriado o suficiente antes de abrir a tampa superior.
- O conteúdo do seu Wizard Steamer estará extremamente quente e pressurizado.
- Não guarde seu vaporizador Wizard em temperaturas abaixo de zero. A água residual dentro do aparelho pode congelar e rachar o corpo, a haste ou outros componentes, causando vazamentos e tornando o aparelho inoperável.
- Mantenha o vaporizador Wizard longe do alcance de crianças e de pessoas que desconheçam o seu funcionamento correto, tanto em temperaturas quentes quanto frias.
- Não transporte o vaporizador Wizard enquanto estiver quente, quando houver qualquer pressão registrada no manômetro ou antes de eliminar o excesso de vapor. O vaporizador deve estar frio, purgado e sem pressão antes do transporte.
- Tenha cuidado com o vaporizador Wizard quando estiver aquecido e sob pressão. O vapor é extremamente quente e pode causar queimaduras se não for operado corretamente.
- Não deixe seu vaporizador Wizard cair. Caso ocorra uma queda e o corpo fique amassado ou danificado, interrompa o uso imediatamente e entre em contato com a equipe de atendimento ao cliente da Flair.
- Limpe o vaporizador Wizard quando a válvula de segurança estiver ativada.
- Não encha demais o seu vaporizador Wizard. Respeite as linhas de nível mínimo e máximo na parte interna do vaporizador.
- Quando o seu vaporizador Wizard estiver quente, não toque em nenhuma parte do corpo, exceto no cabo de madeira. Use este cabo apenas ao retirar o aparelho do fogo.
- Seu vaporizador Wizard possui uma haste com toque frio. Esta haste pode permanecer quente durante o uso. Tenha cuidado!

O atendimento ao cliente de primeira classe da Flair está a um clique de distância.

Solucione problemas com seu Wizard Steamer



Entre em contato conosco diretamente: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantia e como utilizar o produto

Os produtos beneficiam do período de garantia legal padrão. Esta garantia é intransmissível e não é possível qualquer compensação financeira em dinheiro. A garantia não cobre produtos que tenham sido utilizados de forma diferente da especificada nestas instruções de utilização.

A garantia também não cobre:

- Danos resultantes de utilização inadequada, negligência nos cuidados ou qualquer outra utilização para fins não mencionados neste manual.
- Danos na aparência externa, danos causados por corrosão ou desgaste gradual.

Quaisquer intervenções ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas implicam a anulação da garantia do produto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

