

Flair Wizard Milk Steamer

Instrucciones de uso

Tu Espresso, Con Leche

Introducción a Wizard Steamer

Bienvenido al mundo de las bebidas espresso a base de leche, con Wizard Steamer.

Como empresa, Flair espresso comenzó con el objetivo de ofrecer un hogar sencillo y asequible.

Cafetera de palanca y ha seguido creciendo hasta convertirse en un catálogo completo de productos bien pensados.

productos centrados en el espresso. Nos enorgullecemos de nuestra continua expansión, impulsada por La innovación y el deseo de hacer que el espresso sea accesible para todos.

Antes de empezar, queríamos mencionar algunas cosas:

- Su Wizard Steamer encarna la naturaleza artesanal del espresso manual, brindando la capacidad de vaporizar la leche directamente en su estufa, sin necesidad de electricidad.
- Puede encontrar más información en nuestro sitio web a través de los códigos QR. Creemos que las video guías son la mejor manera de aprender.
- Finalmente, estamos aquí para ayudarte en tu experiencia con el espresso. Si tienes alguna pregunta o dificultad, contacta con nuestro excelente equipo de atención al cliente. Siempre estamos disponibles para ayudarte.

Videotutorial de elaboración de cerveza



La mejor manera de aprender es observando

Tutoriales en vídeo: <https://flairespresso.com/wizard-steamer-tutorials/>

¿Qué hay en un mago?

Partes notables de su vaporizador de leche Wizard



1. Varilla de vapor de tacto frío
2. Boquilla extraíble (3 orificios)
3. Válvula de vapor
4. Tapa de vapor con cerradura
5. Manómetro de presión de vapor
6. Válvula de purga automática
7. Mango de nogal extraíble
8. Cuerpo del vaporizador (líneas de llenado mín)
9. Boquilla adicional (1 orificio)

Configuración, más rápida que Abracadabra

Solo tres pasos para preparar a tu mago para Steam



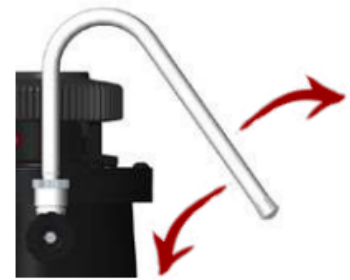
1. Coloque el mango de nogal: enrosque el mango de nogal en el brazo lateral del vaporizador. Apriételo solo a mano. El logotipo del vaporizador Wizard en el extremo del mango debe apuntar hacia arriba.

2. Conecte la varilla Cool Touch: enrosque la varilla en el cuerpo del vaporizador, asegurándose de que no queden roscas visibles. Asegúrese de que el plástico O-Ring esté encajado en la base de la varilla para una correcta fijación.

3. Elige una boquilla (1 o 3 orificios): La boquilla de 1 orificio es ideal para principiantes en la creación de latte. Ofrece menor potencia y volumen de vapor que la boquilla de 3 orificios. Selecciona la boquilla y enrosca la varilla.

Tu primer Steam

Estás a segundos de disfrutar de una excelente leche al vapor



1. Asegúrese de que su vaporera esté fría: nunca abra ni llene su vaporera si está caliente o si el indicador muestra presión.

2. Abra la tapa y añada agua. No la llene demasiado. Gire la tapa un cuarto de vuelta desde el símbolo de bloqueo a desbloqueo. Llene hasta la línea media. No la llene demasiado.

3. Oriente la varilla en la posición deseada: la varilla gira 270°. Elija la posición deseada antes de calentar.



4. Coloque sobre una fuente de calor: utilice varias fuentes de calor: gas, resistencia eléctrica, tapa de vidrio e inducción.

5. Agregue leche fría a la jarra (no incluida). Use leche fría. Es preferible usar leche entera. No llene la jarra más del 50 % para que se expanda.

6. Supervise el rango de cocción: Listo cuando esté en el rango de cocción. El tiempo varía según el método de calentamiento.



7. Vaporice la leche a 60 °C. (*Consejos en la página siguiente*). Abra la válvula de vapor 1/4 de vuelta para purgar. Círrrela e introduzca la varilla en la leche y el vapor.

8. Limpie la varilla, purgue y retire del fuego . Deje la jarra a un lado. Limpie la leche de la varilla con un paño húmedo y purgue la varilla.

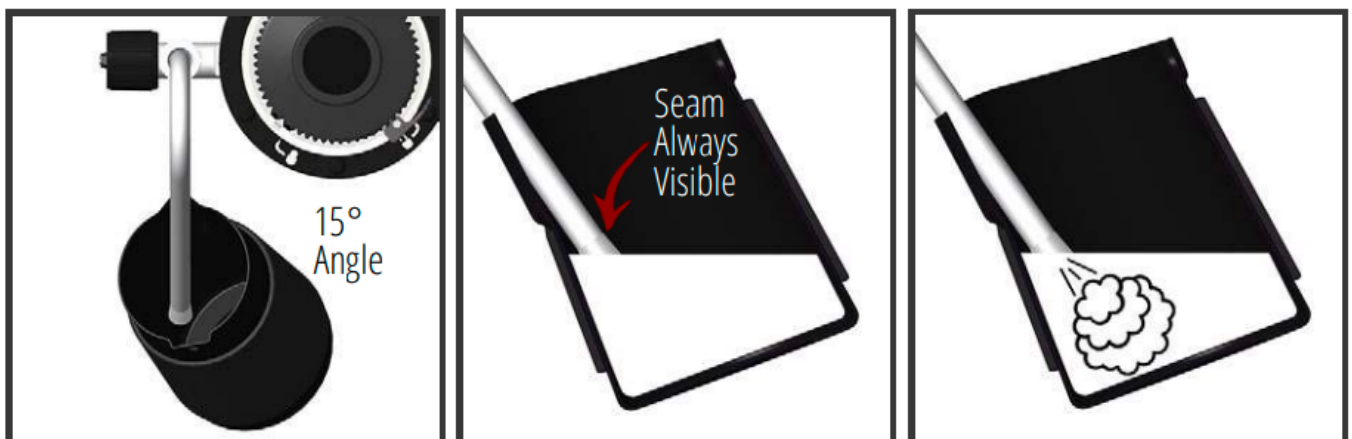


Válvula de purga automática

La válvula de purga liberará automáticamente el exceso de presión. Presione la válvula para cerrarla. También puede abrirla y cerrarla manualmente, según sea necesario.

Consejos y trucos para cocinar leche al vapor

Sea un mago de la leche humeante



1. Colocación del tubo de vapor en la jarra: Use el pico interior de la jarra de leche como guía. El tubo debe encajar en el pico de la jarra. Luego, incline la jarra 15° hacia la derecha o hacia la izquierda para una colocación perfecta.

2. Profundidad de la punta de la varilla de vapor: Al vaporizar, la punta de la varilla no debe sobrepasar la costura de la boquilla. Esta siempre es visible. Si la colocas más a fondo, obtendrás malos resultados y una leche mal vaporizada.

3. 1.ª Etapa de Vaporización (Burbujas): Cuando empiece a vaporizar, baje la jarra de modo que solo la punta de la boquilla quede sumergida. En esta etapa, está soplando aire en la leche y debería oír cómo el aire fluye.



4. 2.ª etapa de vaporización (batir): tras crear suficientes burbujas, levante la jarra hasta que la boquilla quede completamente sumergida hasta la costura. Esto creará un remolino que "batir" las burbujas en la leche.

5. Alcanzar una temperatura de 60 °C: Si no tiene termómetro, sostenga la jarra con la mano. Cuando le resulte incómodo, habrá alcanzado los 50-55 °C. Cocine al vapor durante cinco segundos más.

6. Golpear y remover la leche vaporizada: después de vaporizar, apartar la jarra para que las burbujas grandes se disipen. Luego, golpear la jarra contra la encimera para romperlas y remover la leche hasta que quede brillante.

Nota: Por encima de 68 °C (155 °F), las proteínas de la leche se "cocinarán" y no formarán microespuma. No cocine al vapor a más de 65 °C.

Uso de leches alternativas

Consejos para la leche de avena, soja y almendras

1. Consejos para cocinar leche de avena al vapor

- Más dulce que la leche de soja o de almendras.
- Las leches de avena mezcladas con baristas son las mejores
- Bajo en proteínas significa que se puede calentar hasta 65 °C sin que se corte.
- Se necesita más tiempo de cocción al vapor
- Puede contener burbujas grandes, por lo que debe reducir la cantidad de aire que insufla durante la primera etapa.

2. Consejos para cocinar leche de soja al vapor

- Funciona mejor con granos tostados más oscuros y de baja acidez.
- Riesgo de cuajado con cafés tostados claros
- Alto en proteínas significa que solo se puede calentar a 55 °C.

3. Consejos para cocinar leche de almendras al vapor

- Difícil de cocinar al vapor, busque mezclas barista para obtener mejores resultados
- Puede contener burbujas grandes, por lo que debe reducir la cantidad de aire que insufla durante la primera etapa.
- Generalmente más delgado, lo que resulta en menos microespuma.
- Calentar hasta 60°C

Guía de excelentes bebidas con leche al vapor

Resolviendo el misterio del Flat White vs. el Cappuccino



1



2

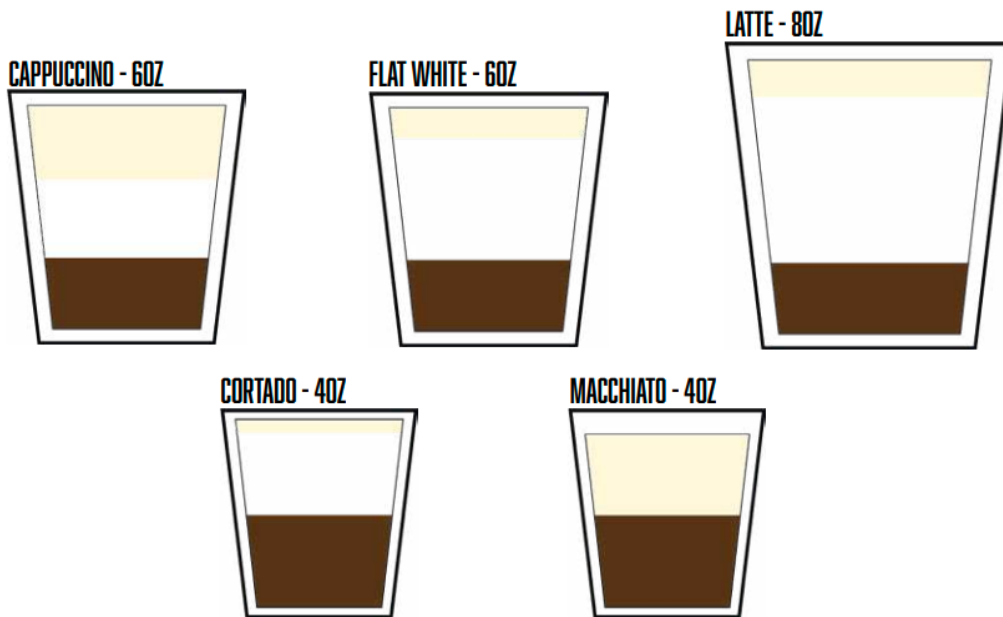


3

1 - Espresso

2 - Leche al vapor

3 - Espuma



Seguridad ante todo

Siga estas advertencias para una operación segura

- Si su Wizard Steamer parece tener fugas en cualquier lugar excepto en la válvula de alivio o la varilla de vapor, deje de usarlo inmediatamente y comuníquese con el servicio de atención al cliente de Flair.
- Asegúrese siempre de que su Wizard Steamer se haya retirado del fuego, se haya purgado y se haya enfriado lo suficiente antes de abrir la tapa superior.
- El contenido de su Wizard Steamer estará extremadamente caliente y presurizado.
- No guarde su vaporizador Wizard a temperaturas bajo cero. El agua residual dentro de la unidad puede congelarse y agrietar el cuerpo, la varilla u otros elementos, causando fugas y haciendo que la unidad deje de funcionar.
- Mantenga el vaporizador Wizard fuera del alcance de los niños y de aquellas personas que no sepan cómo usarlo correctamente cuando esté caliente o frío.
- No transporte el vaporizador Wizard cuando esté caliente, con presión en el manómetro o antes de purgar el exceso de vapor. El vaporizador debe estar frío, purgado y sin presión antes de transportarlo.
- Tenga cuidado con el vaporizador Wizard cuando esté caliente y bajo presión. El vapor está extremadamente caliente y puede causar quemaduras si no se utiliza correctamente.
- No deje caer su Wizard Steamer. Si se cae y la carcasa se abolla o daña, deje de usarla inmediatamente y contacte con el equipo de atención al cliente de Flair.
- Purgue su Wizard Steamer cuando se active la válvula de seguridad.
- No llene demasiado su vaporera Wizard. Respete las líneas de mínimo y máximo en el interior.
- Cuando su Vaporizador Wizard esté caliente, no toque ninguna parte del cuerpo excepto el mango de madera. Use este mango solo para retirarlo del fuego.
- Su vaporizador Wizard cuenta con una varilla de tacto frío. Esta varilla podría estar caliente durante su uso. ¡Tenga cuidado!

El servicio al cliente de clase mundial de Flair está a un paso

Solucione los problemas de su Wizard Steamer



Contáctenos directamente: <https://flairespresso.com/contact/>

Garantía y cómo utilizar el producto

Los productos cuentan con el periodo de garantía legal estándar. Esta garantía no es transferible y no es posible la compensación económica en efectivo. La garantía no cubre los productos que hayan sido utilizados de forma distinta a la especificada en este manual de instrucciones.

La garantía tampoco cubre:

- Daños derivados de un uso inadecuado, falta de cuidado o cualquier otro uso para fines no mencionados en este manual.
- Daños en la apariencia externa, daños causados por corrosión o desgaste gradual.

Cualquier intervención o reparación realizada por personas no autorizadas conlleva la anulación de la garantía del producto.

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