

Flair Wizard Milk Steamer

Mode d'emploi

Votre espresso, avec du lait

Introduction au Wizard Steamer

Bienvenue dans l'univers des boissons espresso à base de lait, avec le Wizard Steamer.

En tant qu'entreprise, Flair espresso a débuté avec l'objectif d'offrir un logement simple et abordable machine à espresso à levier, et a continué à s'étoffer pour proposer un catalogue complet de produits bien pensés.

des produits axés sur l'espresso. Nous sommes fiers de notre expansion continue, alimentée par L'innovation et la volonté de rendre l'espresso accessible à tous.

Avant d'entrer dans le vif du sujet, nous souhaitons mentionner quelques points :

- Votre machine à vapeur Wizard Steamer incarne le caractère artisanal de l'espresso manuel, vous permettant de faire mousser le lait directement sur votre plaque de cuisson, sans électricité.
- Vous trouverez plus d'informations sur notre site web via les codes QR. Nous pensons que les tutoriels vidéo sont la meilleure façon d'apprendre.
- Enfin, nous sommes là pour vous accompagner dans votre découverte de l'espresso. Si vous avez des questions ou rencontrez des difficultés, n'hésitez pas à contacter notre service client de renommée mondiale. Nous sommes toujours disponibles pour vous aider.

Tutoriel vidéo sur le brassage



La meilleure façon d'apprendre est en regardant.

Tutoriels vidéo : <https://flairespresso.com/wizard-steamer-tutorials/>

Que cache un sorcier ?

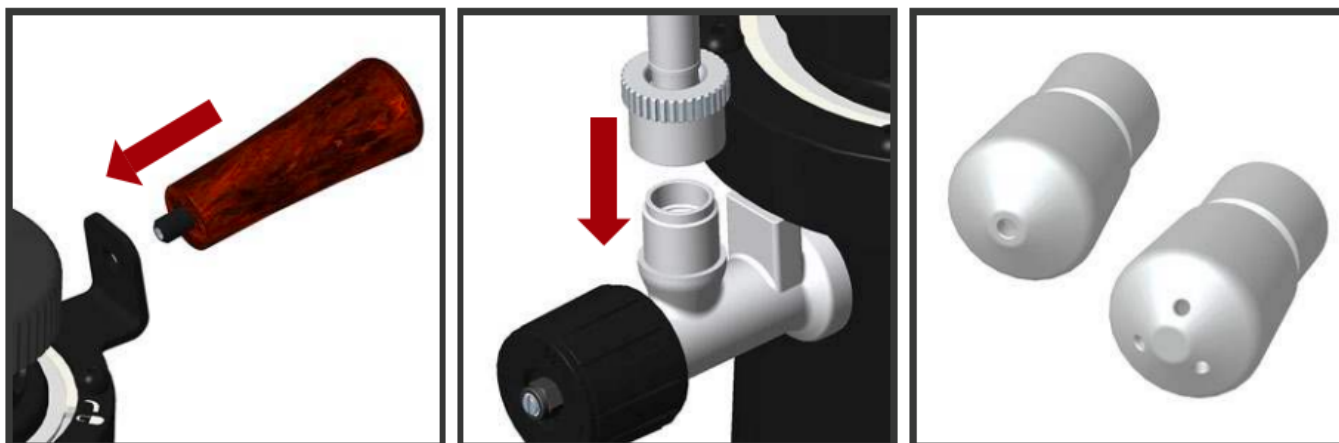
Éléments importants de votre cuiseur à lait Wizard



1. Baguette vapeur à toucher froid
2. Buse amovible (3 trous)
3. Vanne à vapeur
4. Couvercle de cuiseur vapeur verrouillable
5. Manomètre à vapeur
6. Valve de purge automatique
7. Poignée amovible en noyer
8. Corps du cuiseur vapeur (*lignes de remplissage*)
9. Embout supplémentaire (1 trou)

Configuration, plus rapide qu'Abracadabra

Trois étapes seulement pour préparer votre magicien à Steam



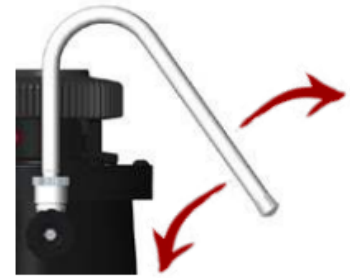
1. Fixez votre poignée en noyer : vissez-la sur le bras latéral de votre cuiseur vapeur. Serrez à la main uniquement. Le logo Wizard Steamer à l'extrémité de la poignée doit être orienté vers le haut !

2. Fixez la baguette Cool Touch : vissez-la sur le corps du cuiseur vapeur en veillant à ce qu'aucun filetage ne soit visible. Assurez-vous que la pièce en plastique O-Ring est bien insérée dans la base de la baguette pour une fixation correcte.

3. Choisissez une buse (1 ou 3 trous) : La buse à 1 trou est idéale pour les débutants. Elle produit moins de vapeur que la buse à 3 trous. Sélectionnez votre buse et vissez-la sur la canne.

Votre première Steam

Vous êtes à quelques secondes d'un excellent lait vapeur



1. Assurez-vous que votre cuiseur vapeur est froid - N'ouvrez ni ne remplissez jamais votre cuiseur vapeur s'il est chaud ou si le manomètre indique une quelconque pression.

2. Ouvrez le couvercle et ajoutez de l'eau – Ne pas trop remplir – Tournez le couvercle d'un quart de tour depuis le symbole de verrouillage jusqu'au symbole de déverrouillage. Remplissez jusqu'au milieu du récipient. Ne pas trop remplir.

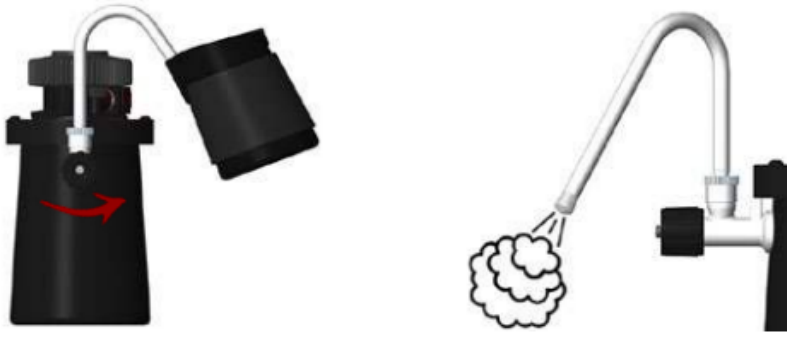
3. Orientez votre baguette selon votre préférence - Votre baguette pivote à 270°. Choisissez l'emplacement souhaité avant de la chauffer.



4. Placer sur une source de chaleur - Utiliser plusieurs sources de chaleur : gaz, résistance électrique, plaque vitrocéramique et induction.

5. Ajouter le lait froid dans le pichet (non fourni) - Utiliser du lait froid. Le lait entier est préférable. Ne pas remplir le pichet à plus de 50 % afin de laisser de la place pour la dilatation.

6. Surveillez la plage de cuisson vapeur : le programme est prêt lorsque la plage de cuisson vapeur est atteinte. La durée varie selon le mode de chauffage.



7. Chauffer le lait à 60 °C (Conseils page suivante) : Ouvrir la vanne de vapeur d'un quart de tour pour purger. Fermer, puis insérer la buse vapeur dans le lait.

8. Nettoyer la baguette, la purger et la retirer du feu - Mettre le pichet de côté. Essuyer le lait de la baguette avec un chiffon humide et la purger.

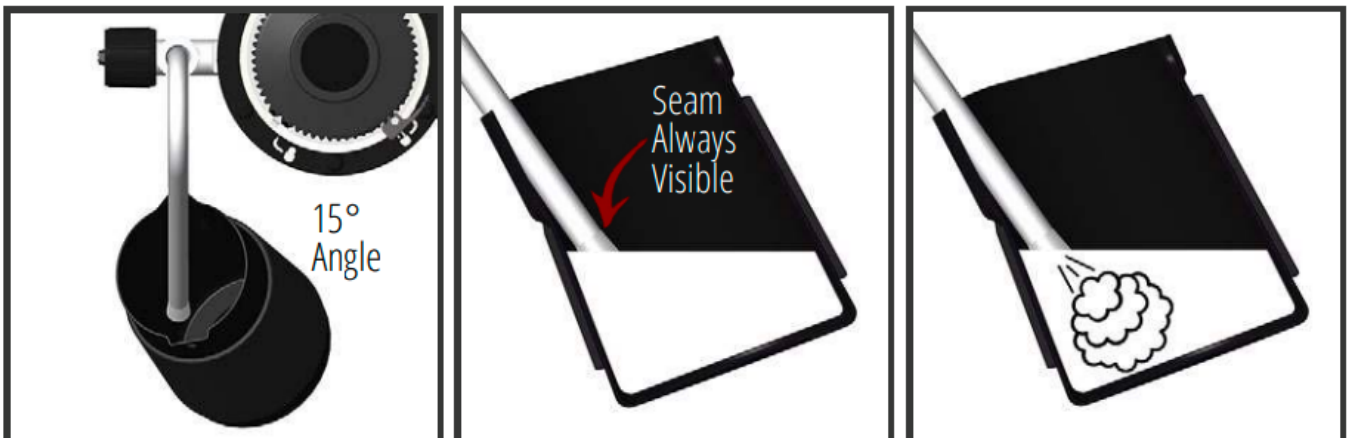


Valve de purge automatique

La soupape de purge évacuera automatiquement la surpression. Appuyez sur la soupape pour la fermer. Vous pouvez également l'ouvrir et la fermer manuellement, selon les besoins.

Conseils et astuces pour faire mousser le lait

Devenez un magicien de la vapeur de lait



1. Positionnement de la buse vapeur dans le pichet : Utilisez le bec verseur intérieur du pichet comme guide. La buse doit s'y loger parfaitement. Inclinez ensuite le pichet de 15° à droite ou à gauche pour un positionnement optimal.

2. Profondeur de l'embout de la buse vapeur : lors de la production de vapeur, l'embout de la buse ne doit pas dépasser la jointure de celle-ci. La jointure est toujours visible. Un embout trop profond donnera de mauvais résultats et le lait sera mal chauffé !

3. Première étape de la production de vapeur (bulles) : Lorsque vous commencez à faire mousser le lait, abaissez le pichet de façon à ce que seule l'extrémité de la buse soit immergée. À cette étape, vous insufflez de l'air dans le lait et vous devriez entendre un sifflement.



4. Deuxième étape de préparation de la vapeur (Fouettement) : Une fois la mousse suffisamment abondante, remontez le pichet jusqu'à ce que la buse soit complètement immergée jusqu'à la jointure. Cela créera un tourbillon qui permettra de fouetter les bulles dans le lait.

5. Atteindre une température de 60 °C : Si vous n'avez pas de thermomètre, tenez le récipient métallique entre vos mains. Lorsqu'il devient inconfortable, la température atteint 50 à 55 °C. Laissez la vapeur s'échapper pendant cinq secondes supplémentaires.

6. Tapoter et faire tourbillonner le lait chaud : Après avoir fait mousser le lait, mettez le pichet de côté pour laisser les grosses bulles indésirables retomber. Tapotez ensuite le pichet sur le plan de travail pour les éclater, puis faites tourbillonner le lait jusqu'à ce qu'il soit brillant.

Remarque : Au-delà de 68 °C (155 °F), les protéines du lait cuisent et ne forment pas de micro-mousse. Ne pas utiliser de vapeur à plus de 65 °C.

Utilisation de laits alternatifs

Conseils pour le lait d'avoine, de soja et d'amande

1. Conseils pour faire mousser le lait d'avoine

- Plus sucré que le lait de soja ou d'amande
- Les laits d'avoine préparés par des baristas sont les meilleurs
- Faible teneur en protéines signifie que vous pouvez chauffer jusqu'à 65 °C sans que le produit ne caille.
- Un temps de cuisson à la vapeur plus long est nécessaire.
- Peut contenir de grosses bulles, il faut donc réduire la quantité d'air insufflée lors de la première étape.

2. Conseils pour faire mousser le lait de soja

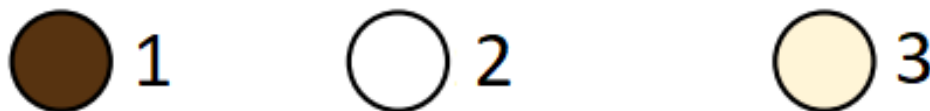
- Fonctionne mieux avec des grains de café torréfiés plus foncés et peu acides.
- Risque de coagulation avec les cafés à torréfaction légère
- Une teneur élevée en protéines signifie que vous ne pouvez chauffer qu'à 55 °C.

3. Conseils pour faire mousser le lait d'amande

- Difficile à cuire à la vapeur, privilégiez les mélanges barista pour de meilleurs résultats.
- Peut contenir de grosses bulles, il faut donc réduire la quantité d'air insufflée lors de la première étape.
- Généralement plus mince, ce qui réduit la quantité de micro-mousse.
- Chauffer jusqu'à 60°C

Guide des meilleures boissons à base de lait vapeur

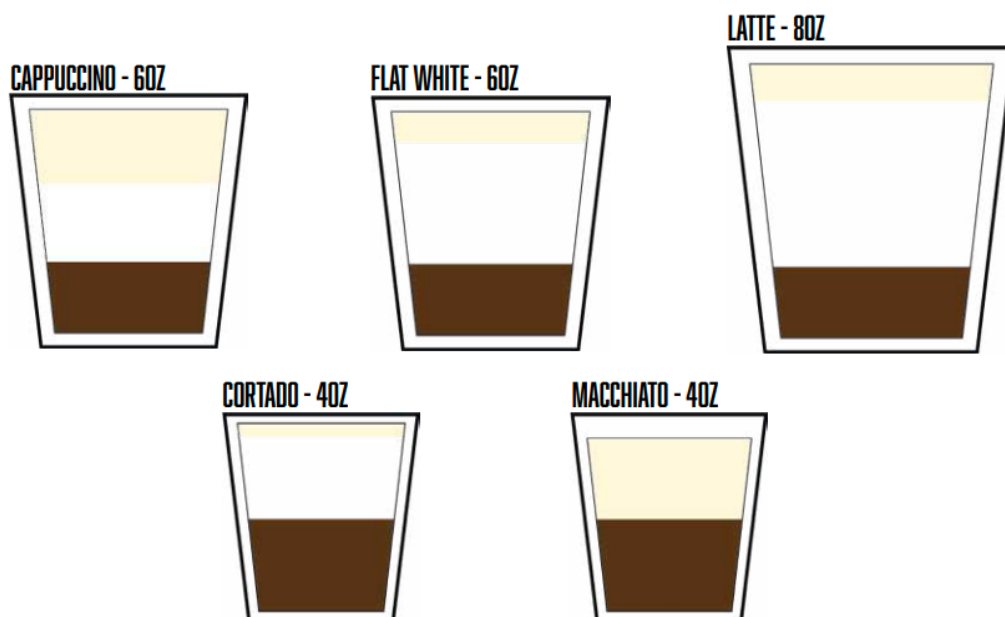
Résoudre le mystère du Flat White et du Cappuccino



1 - Espresso

2 - Lait vapeur

3 - Mousse



La sécurité avant tout

Respectez ces avertissements pour une utilisation en toute sécurité

- Si votre nettoyeur vapeur Wizard présente une fuite ailleurs qu'au niveau de la soupape de décharge ou de la buse vapeur, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez le service client de Flair.
- Assurez-vous toujours que votre cuiseur vapeur Wizard a été retiré de la source de chaleur, purgé et suffisamment refroidi avant d'ouvrir le bouchon supérieur.
- Le contenu de votre cuiseur vapeur Wizard sera extrêmement chaud et sous pression.
- Ne rangez pas votre nettoyeur vapeur Wizard à des températures inférieures à son point de congélation. L'eau résiduelle à l'intérieur de l'appareil peut geler et fissurer le corps, la buse ou d'autres éléments, provoquant des fuites et rendant l'appareil inutilisable.
- Tenir le défroisseur vapeur Wizard hors de portée des enfants et des personnes ne connaissant pas son bon fonctionnement, qu'il soit chaud ou froid.
- Ne transportez pas le nettoyeur vapeur Wizard lorsqu'il est chaud, si le manomètre indique une pression quelconque ou avant d'avoir purgé l'excédent de vapeur. Le nettoyeur vapeur doit être froid, purgé et ne présenter aucune pression avant d'être transporté.
- Soyez prudent avec le nettoyeur vapeur Wizard lorsqu'il est chaud et sous pression. La vapeur est extrêmement chaude et peut provoquer des brûlures en cas de mauvaise utilisation.
- Ne laissez pas tomber votre cuiseur vapeur Wizard. En cas de chute et si le boîtier est cabossé ou endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser et contactez le service client de Flair.
- Purgez votre nettoyeur vapeur Wizard lorsque la soupape de sécurité est activée.
- Ne remplissez pas trop votre cuiseur vapeur Wizard. Respectez les repères Min et Max à l'intérieur du cuiseur.
- Lorsque votre cuiseur vapeur Wizard est chaud, ne touchez aucune autre partie que la poignée en bois. Utilisez cette poignée uniquement pour retirer l'appareil du feu.
- Votre défroisseur vapeur Wizard est équipé d'une baguette à isolation thermique. Cette baguette peut rester chaude pendant son utilisation. Soyez prudent !

Le service client de classe mondiale de Flair est à portée de clic.

Dépannage de votre nettoyeur vapeur Wizard



Contactez-nous directement : <https://flairespresso.com/contact/>

Garantie et mode d'utilisation du produit

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation effectuée par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.

Vendeur et importateur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.