
Utiliser mieux son robot culinaire



Le robot culinaire est devenu l'assistant indispensable tant aux chefs qu'aux apprentis cuisiniers

CONSULTEZ LA NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE APPAREIL.

VOUS L'AVEZ ÉGARÉE ?

LES GRANDES MARQUES PROPOSENT DE LA TÉLÉCHARGER DEPUIS LEUR SITE INTERNET.

DÉBRANCHEZ VOTRE APPAREIL AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN !

NOS CONSEILS POUR MIEUX LES UTILISER

Choisissez votre programme :

Les programmes dépendent évidemment du robot culinaire en votre possession. Il peut être chauffant ou non, et intégrer un plus ou moins grand nombre de fonctions (mélanger, râper, trancher, battre, presser des jus, émulsionner ...).

Il existe en général deux types de programmes :

- **les programmes automatiques** : vitesse, température de cuisson et durée sont préprogrammées pour réaliser des sauces, des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur, des pâtes et des desserts en automatique,
- **les programmes manuels** : Vous pouvez personnaliser divers paramètres comme la vitesse, la température de cuisson (30 – 150°), la durée pour une utilisation à votre convenance.

Certains appareils contiennent déjà en mémoire de nombreuses recettes ou sont connectés à une application qui vous en proposera selon vos goûts et les ingrédients disponibles.

Choisissez vos accessoires : suivant que vous souhaitez mélanger, mixer, battre les blancs en neige, pétrir, hacher, râper, émincer, piler la glace ou encore cuire à la vapeur ... Utilisez votre appareil dans de bonnes conditions : placez-le sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec. Lors de son utilisation, veillez à ne pas dépasser le niveau maximal indiqué dans le bol de l'appareil !

LES BONS GESTES D'ENTRETIEN

Nettoyez le corps du robot : N'utilisez aucun grattoir ou produit abrasif ; un chiffon humide suffira. Attention ! Ne jamais immerger dans l'eau la partie qui renferme le moteur.

Nettoyez les bols : Les bols peuvent généralement être lavés au lave-vaisselle. Un doute ? consultez la notice d'utilisation de votre appareil. Dans le cas d'un nettoyage à la main, utilisez un détergent vaisselle. N'utilisez pas de grattoir, vous rayez vos bols. Les produits abrasifs et l'eau de javel sont également à proscrire.

Nettoyez les accessoires : Aujourd'hui, la plupart des accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Un doute ? consultez la notice d'utilisation de votre appareil. N'utilisez pas de produits abrasifs ou de l'eau de javel.