

Comment obtenir les meilleurs résultats de mon robot de cuisine ?



1 – Ne jamais forcer dans un mélange trop dur.

Un mélange doit toujours contenir assez d'humidité pour rester souple. De cette façon vous protégerez les engrenages et le moteur de votre robot.

2 – Ne surchargez pas l'appareil.

Respectez les quantités indiquées dans votre mode d'emploi.

3 – Commencez le mélange sur une vitesse faible et ensuite augmentez-la graduellement. (Pour une pâte à base de levure, par exemple du pain, ne jamais dépasser la vitesse 1).

4 – Attendez qu'un accessoire soit à l'arrêt avant de l'enlever.

Ceci afin de ne pas détériorer les engrenages de l'accessoire ou du robot.

Ceci ne vous aide pas ?

N'hésitez pas à contacter notre service consommateurs, nous sommes à votre entière disposition.