

Robot cuiseur : les clés pour bien choisir et le garder comme neuf

Critères indispensables avant l'achat

- Capacité utile : privilégiez un bol de 1,5L à 2L minimum pour une famille de 4 personnes afin d'éviter les débordements.
- Puissance : vérifiez séparément la puissance du moteur (Watts) et la puissance de chauffe pour garantir une cuisson rapide et précise.
- Sécurité : assurez-vous de la présence d'une sécurité surchauffe qui arrête automatiquement l'appareil en cas de moteur forcé ou de température critique.
- Réparabilité : exigez l'indice de réparabilité pour vérifier la disponibilité des pièces détachées et la facilité de démontage.

Test d'ergonomie en magasin

- Manipulation du couvercle : vérifiez qu'il peut être ouvert et fermé facilement d'une seule main.
- Insertion du bol : testez la facilité de verrouillage du bol sur la base sans avoir à forcer.

Entretien quotidien pour une hygiène parfaite

- Joint du couvercle : retirez-le systématiquement après chaque usage pour nettoyer les résidus alimentaires qui pourraient moisir.
- Bloc moteur : ne l'immergez jamais dans l'eau ; nettoyez-le uniquement avec une éponge humide et séchez-le immédiatement.
- Accessoires : bien que souvent compatibles lave-vaisselle, privilégiez le lavage à la main pour les lames afin de préserver leur tranchant.

Entretien préventif et stockage longue durée

- Détartrage : utilisez exclusivement du vinaigre blanc dilué ou les tablettes recommandées par la marque ; bannissez les produits abrasifs qui rayent le bol.
- Stockage : ne refermez jamais hermétiquement le couvercle après le nettoyage ; laissez-le entrouvert pour permettre l'évaporation de l'humidité résiduelle.