



Guide d'utilisation maestro

le robot multifonction cuiseur peseur

UNE RECETTE EN 6 ÉTAPES

1

Je choisis une recette dans le livre dédié

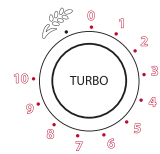
2

J'appuie sur la touche on/off pour allumer l'appareil

3

Je pèse mes ingrédients en les versant délicatement.

3



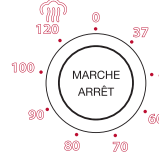
Je règle la vitesse

4



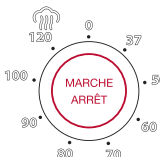
Je programme le minuteur

5



Je choisis la température (si nécessaire).

6



Je démarre maestro

7

Dégustez !



LES FONCTIONS



Pétrissage : jusqu'à 650 gr de pâte

Inverse (positions 1, 2 et 3) : les lames tournent sans couper.



ACCESSOIRES



LA SPATULE ASTUCIEUSE

Elle vous permet de sortir le panier vapeur sans vous brûler ou de mélanger en toute sécurité.



LE BATTEUR PAPILLON

A poser simplement sur les lames.