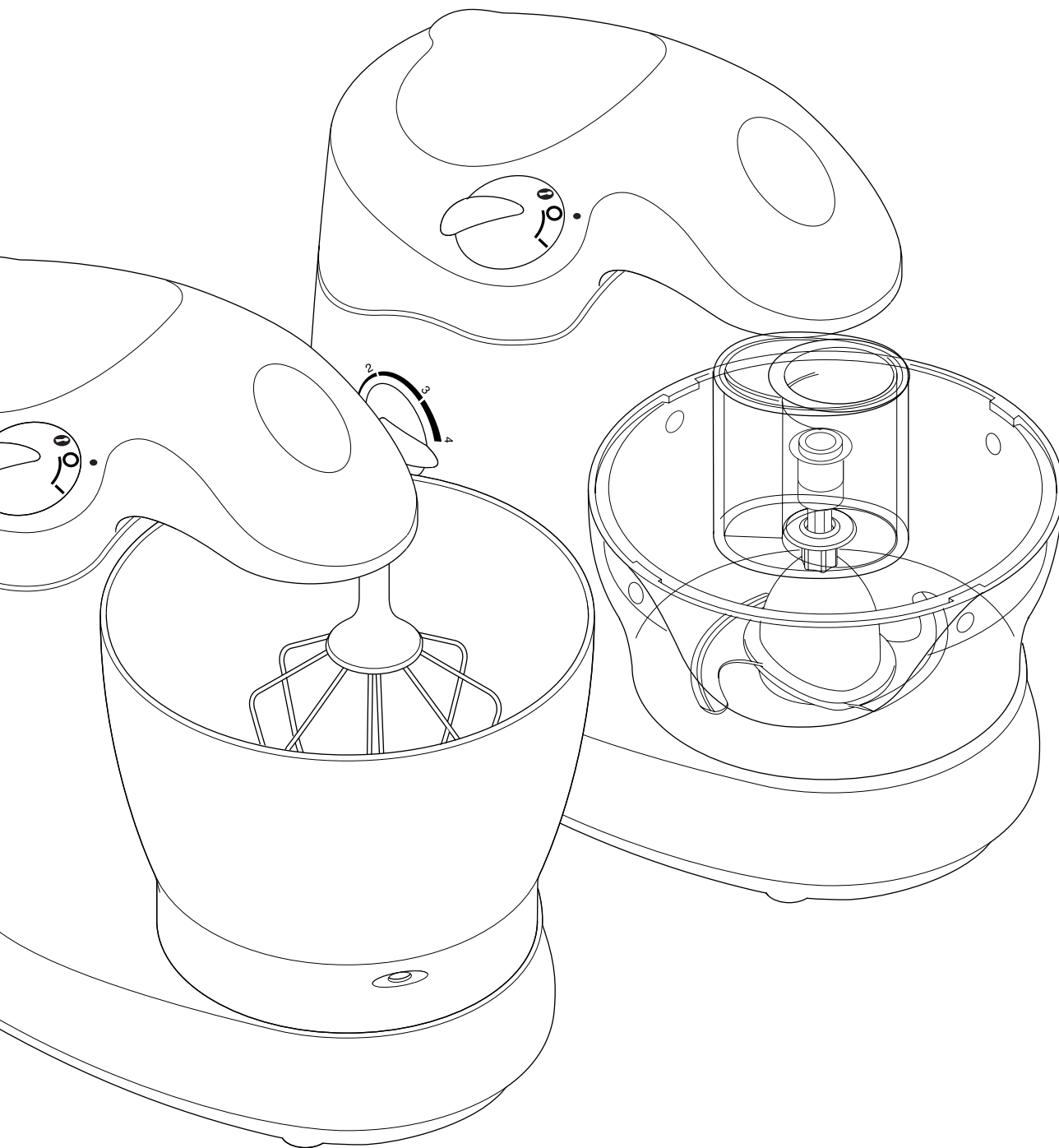


Kenwood Cuisine KM120, KM150, KM180



KENWOOD

introduction

Votre batteur Kenwood vous permettra de réaliser une multitude de préparations différentes. Que vous souhaitiez réaliser du pain ou un soufflé, des meringues ou un cake, Kenwood est là pour vous faciliter la vie. De plus votre robot Kenwood est livré avec une telle variété d'accessoires qu'il vous offre une infinité de possibilités.

Contenu du pack

	KM120 Cuisine Solo	KM150 Cuisine 3 en 1	KM180 Cuisine 3 en 1 plus
accessoires pour battre			
bol de mélange	✓	✓	✓
fouet	✓	✓	✓
accessoires pour pétrir/travailler la pâte	✓	✓	✓
agitateur	✓	✓	✓
accessoires pour mélanger			
mixeur	x	✓	✓
accessoires du robot ménager			
bol, couvercle et poussoirs	x	✓	✓
lame tranchante	x	✓	✓
3 disques éminceur/râpeur/frites	x	✓	✓
presse-agrumes	x	x	✓
centrifugeuse	x	x	✓
spatule	✓	✓	✓
housse	x	x	x

faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

veuillez vous référer au guide de contenu du pack ci-contre

sécurité

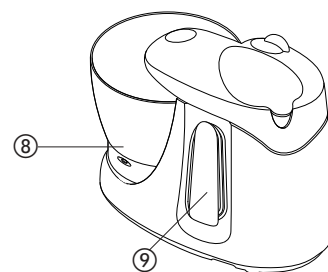
- N'approchez pas vos doigts des éléments ou des accessoires fixés sur votre robot lorsqu'il fonctionne.
- Maniez les lames et les grilles à découper avec précaution, car elles sont extrêmement tranchantes.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'service après-vente' en page 25.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil ou plus d'un accessoire à la fois (sauf pour les accessoires destinés à pétrir/travailler la pâte).
- Cette machine est uniquement destinée à une utilisation domestique.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales de charge de l'appareil telles qu'elles sont précisées en page 20.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'adapter ou de retirer tout élément/accessoire, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Ne laissez pas un enfant jouer avec cet appareil.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336/CEE de la C. E.

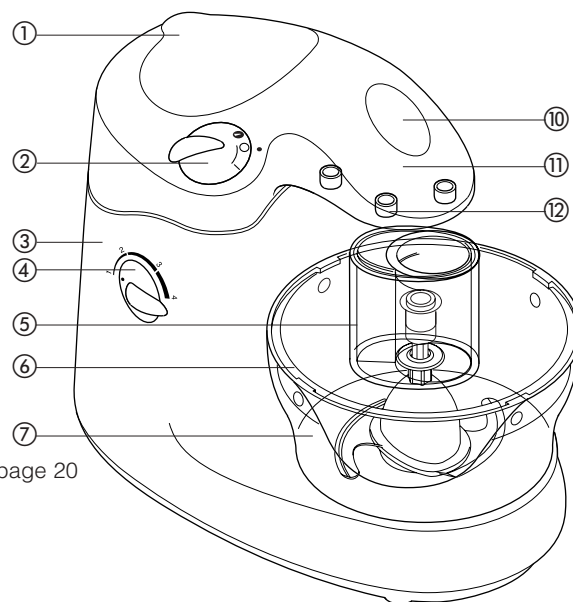
avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages ainsi que l'enveloppe en plastique de la lame. Ces emballages doivent être retirés, car ils protègent la lame pendant la fabrication et le transit uniquement.
- 2 Lavez les différentes parties de l'appareil. Reportez-vous pour cela à la page 25: 'nettoyage de l'appareil'.
- 3 Enroulez l'excès de fil souple autour du support situé à l'arrière de l'appareil.



faites connaissance avec votre robot de cuisine Kenwood

- ① couvercle de l'orifice
- ② bouton marche/arrêt (on/off)
- ③ bloc moteur
- ④ bouton de réglage de la vitesse
- ⑤ pousoirs
- ⑥ couvercle de l'accessoire
- ⑦ bol de l'accessoire
- ⑧ bol de l'accessoire
- ⑨ enrouleur de cordon
- ⑩ bouton de déblocage du batteur
- ⑪ tête du batteur
- ⑫ douille pour fixer les accessoires



accessoires disponibles
le batteur

fouet page 20

accessoires pour pétrir/travailler la pâte page 20
agitateur page 20

mixeur page 21

accessoires du robot ménager

lame de couteau page 22

disque éminceur/râpeur/frites page 23

presse-agrumes page 24

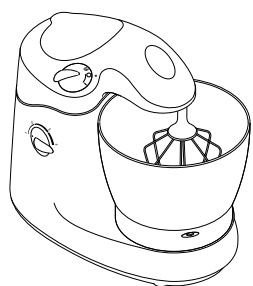
centrifugeuse page 24

spatule

housse No. de réf 492239

☎ Si vous souhaitez acheter un accessoire non livré avec votre appareil, veuillez contacter votre réparateur KENWOOD.

- Les accessoires sont utilisés avec le même bol. Par conséquent, il ne sera livré qu'un seul bol avec un paquet contenant plus d'un accessoire.



le batteur

Utilisez le mixeur pour les gâteaux, le pain, la pâtisserie et les meringues

les accessoires du batteur et quelques unes de leurs utilisations possibles

- fouet ① pour monter les blancs en neige; la crème, les puddings instantanés; les préparations pour cakes tout-en-un; pour travailler la margarine et le sucre (nous vous conseillons d'utiliser une tablette de margarine à température ambiante); pour incorporer les oeufs et réaliser des cakes aux fruits et des gâteaux de Savoie.
- éléments pour pétrir la pâte ② pour toutes les préparations à base de levure. Utilisez les deux éléments ensemble pour pétrir/travailler.
- agitateur ③ pour mélanger la farine ou les fruits lors de la préparation de cakes ; pour la fabrication de pâte Brisée.
- important
- Ne faites jamais fonctionner le batteur pendant plus de 10 minutes car il surchaufferait.
 - N'utilisez pas le fouet pour des mélanges épais car cela pourrait endommager votre robot.
 - Après nettoyage, remettez le bol en place. Cela permet au mécanisme situé en-dessous d'être protégé.

pour utiliser le batteur

- 1 Tournez le bouton marche/arrêt (on/off) de 'I' pour soulever la tête du batteur ①
- 2 Mettez tous les ingrédients dans le bol, puis placez le bol sur le socle. Si nécessaire tournez légèrement jusqu'à ce qu'il soit bien engagé.
- 3 Les accessoires portent des repères de couleur et les douilles qui leur correspondent aussi. Choisissez un accessoire, trouvez la douille qui correspond à la couleur, puis insérez, tournez et poussez ②
- Utilisez les deux éléments pour pétrir la pâte en même temps. Utilisez les autres éléments l'un après l'autre.
- 4 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre et que la tête soit verrouillée dans la bonne position. Si la tête du batteur n'est pas correctement mise en place, **l'appareil ne pourra pas fonctionner.**
- 5 Choisissez une vitesse ③
- 6 Branchez la prise, puis tournez le bouton marche/arrêt et mettez-le en position 'I' ④
- 7 Pour éteindre l'appareil, remettez le bouton en position 'O'

- pour enlever un accessoire de l'appareil
- 1 Eteignez l'appareil.
 - 2 Libérez la tête du batteur ①

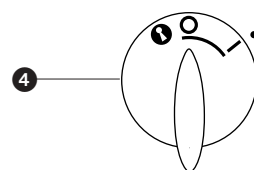
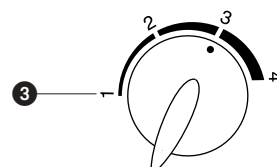
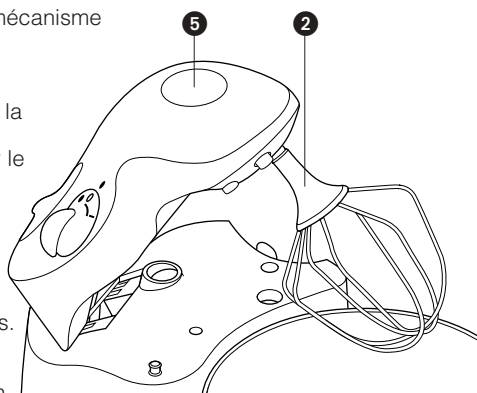
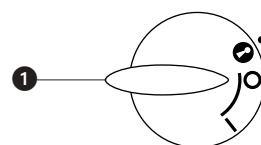
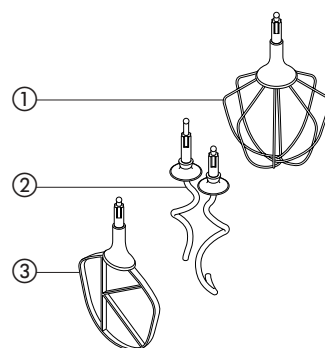
- 3 Appuyez sur le bouton pour libérer l'accessoire ⑤
- Retirez l'accessoire **avant** d'enlever le bol.

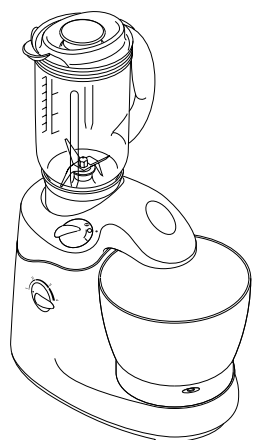
- conseils
- Si un des aliments dans le bol risque d'éclabousser, (crème ou farine), commencez à la vitesse la plus basse, puis augmentez si nécessaire.
 - Si l'appareil semble peiner, augmentez la vitesse.

- sélection de la vitesse
- **Pour toutes les fonctions**
 - **fouet** rapide
 - **pétrissage** rapide
 - **mélange de la farine ou des fruits dans les préparations de cakes** (lent ou moyen)
 - **préparation des gâteaux** lent ou moyen
 - **mixeur** rapide
 - **lame tranchante** moyen ou rapide
 - **disque éminceur/râpeur/frites** moyen ou rapide
 - **presse-agrumes** lent ou moyen
 - **centrifugeuse** rapide

- capacités maximales
- **blancs d'oeufs** 8
 - **mixeur** 1 litre
 - **gâteau de Savoie prêt à l'emploi (tout-en-un)** poids total 1,2kg
 - **cake aux fruits** poids total 1,75kg
 - **pâtisserie** quantité de farine 300g
 - **pâte à pain** quantité de farine 1kg, mais uniquement si le contenu liquide est d'au moins 500ml. Si le mélange est plus sec que cela, mélangez-le en deux fois. Sinon vous abîmerez votre batteur.
 - **viande hachée** 340g

pour le nettoyage, reportez-vous à la page 25





le mixeur

Utilisez le mixeur pour les soupes, les boissons, les pâtes, la mayonnaise, la chapelure, les biscuits émiettés ainsi que pour râper des noix.

- ① bouchon de remplissage. Vous pouvez l'enlever et ajouter les ingrédients pendant que votre appareil fonctionne (Par exemple: pour rajouter de l'huile lorsque vous montez une mayonnaise ou pour rajouter du pain pendant que vous fabriquez de la chapelure).
- ② couvercle
- ③ pichet

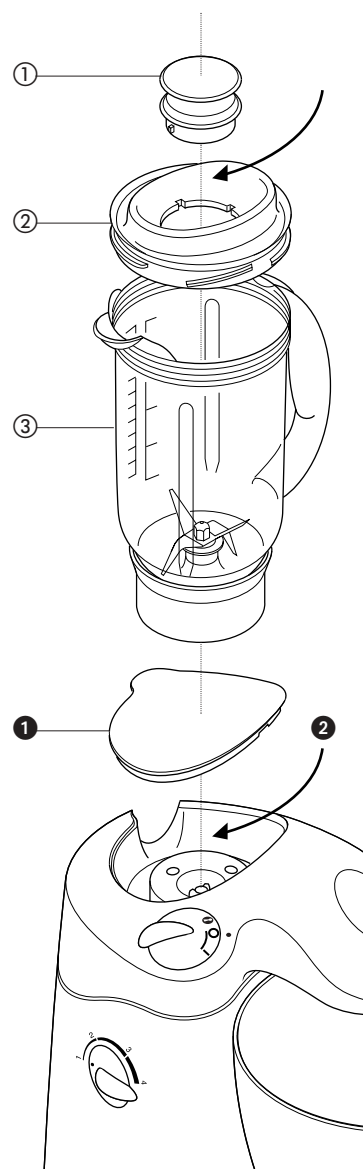
- sécurité
- Ne retirez jamais le mixeur ou son couvercle tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
 - Ne vous servez pas de votre mixeur pour mélanger des liquides très chauds.

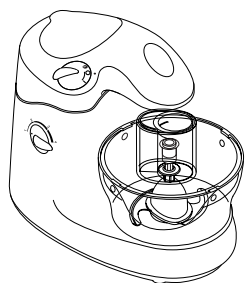
- important
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute car il surchaufferait.
 - Tous les aliments sont complètement transformés en l'espace d'une minute.
 - Ne mettez jamais d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche.
 - Coupez les aliments en petits cubes et versez-les les uns après les autres par le bouchon de remplissage pendant que la machine fonctionne.
 - N'utilisez pas votre mixeur pour transformer des épices comme les clous de girofle, l'aneth ou le cumin car du fait de leur nature, ces aliments pourraient endommager le plastique du mixeur.
 - Le mixeur n'est pas destiné à être utilisé comme récipient de conservation des aliments. De ce fait ne laissez pas d'aliments à l'intérieur avant ou après vous en être servi.
 - Ne dépassez jamais la capacité maximale du mixeur qui est de 1 litre.

pour utiliser votre mixeur

- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'engage et se verrouille dans la position adéquate.
- 2 Retirez le couvercle de l'orifice de remplissage ①
- 3 Mettez les ingrédients dans le pichet.
- 4 Vissez le couvercle et le bouchon de remplissage sur le pichet.
- 5 Vissez le pichet sur l'orifice ②
- 6 Mettez l'appareil en marche.

- astuce
- Lorsque vous montez une mayonnaise, mettez tous les ingrédients, sauf l'huile, dans le mixeur. Une fois que la machine est en marche, retirez le bouchon de remplissage et ajoutez l'huile lentement et régulièrement.





l'accessoire du robot ménager

utilisez l'accessoire du robot ménager pour hâcher, couper en tranches, râper et faire des frites

Lame tranchante

Utilisez la lame tranchante pour hâcher la viande crue ou cuite, les oeufs durs, les légumes, les noix, les pâtes et les purées, la chapelure de pain ou de biscuits. Vous pouvez l'utiliser aussi pour faire une pâte brisée et des garnitures pour "crumble".

- ① poussoirs: grand et petit
- ② couvercle de l'accessoire
- ③ lame tranchante
- ④ bol de l'accessoire

sécurité • **Ne retirez jamais le couvercle avant l'arrêt complet de la machine**

- Les lames sont tranchantes, prenez-les par l'embout du dessus sans toucher la lame, pendant le nettoyage ou l'utilisation.
- Retirez toujours la lame avant de verser le contenu du bol.

- important
- N'utilisez pas pour broyer des glaçons ou d'autres aliments comme les épices qui pourraient endommager l'accessoire.
 - N'utilisez pas la lame pour mélanger des aliments lourds comme la pâte à pain car ils pourraient endommager votre appareil. Utilisez l'accessoire pour pétrir la pâte dans le bol.
 - Ne mélangez pas des liquides, car ils pourraient déborder du couvercle. Utilisez le mixeur.
 - Si vous remarquez que l'appareil bouge lorsque vous hâchez de la viande, c'est normal.

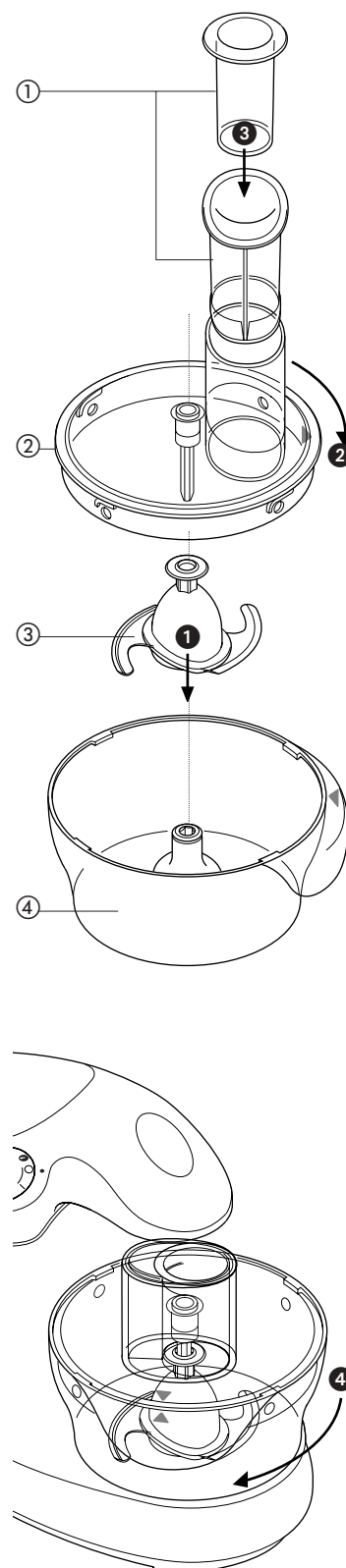
utilisation de la lame tranchante

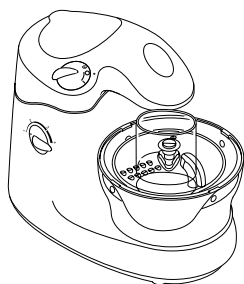
- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position correcte.
- 2 Placez la lame tranchante dans le bol ①
- 3 Coupez les aliments en petits cubes et placez-les dans le bol en veillant à ce qu'ils ne tombent pas dans la cavité centrale de l'axe de la lame.
- 4 Adaptez le couvercle sur le bol – poignée du bol vers la droite, tube d'alimentation derrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ②
- Si vous avez du mal à enclencher l'axe du couvercle à l'intérieur de la lame, tournez légèrement le dessus de la lame et essayez de nouveau.
- 5 Placez les tubes d'alimentation ③
- 6 Placez l'unité sur la base, poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle se verrouille correctement. ④
- 7 Mettez l'appareil en marche et laissez tourner jusqu'à satisfaction du résultat.

- astuces
- Il faut couper les aliments avant de les placer dans l'appareil. Il faut couper en petits cubes la viande, le pain, les légumes et les autres aliments de la même texture. Les biscuits doivent être cassés et versés dans le tube d'alimentation pendant que la machine fonctionne.
 - Lorsque vous faites de la pâtisserie, sortez la matière grasse du réfrigérateur et coupez-la en petits cubes. Mélangez la farine jusqu'à ce qu'elle prenne la forme de miettes. Versez progressivement suffisamment d'eau dans le tube d'alimentation pour qu'elle s'amalgame. Arrêtez immédiatement lorsque les ingrédients sont mélangés.
 - Pendant la confection de la pâte, certains aliments peuvent remonter au bord du couvercle. Pour l'éviter, interrompez l'opération, raclez les parois vers le bas et recommencez.
 - Lorsque vous utilisez la lame tranchante, assurez-vous de ne pas passer trop de temps.

- capacités maximales
- **pâtisserie** (poids de la farine) 300g
 - **viande** 340g

pour le nettoyage, reportez-vous à la page 25





l'accessoire du robot ménager

Suite...

éminceur, râpeur/frites

Utilisez la grille pour émincer/râper, pour couper en tranches ou râper les fruits, les légumes et le fromage et la grille pour les frites pour couper les légumes comme les pommes de terre et les fruits.

- ① poussoirs: grand et petit
- ② tube d'alimentation
- ③ couvercle de l'accessoire
- ④ bol de l'accessoire
- grilles incluses
 - ⑤ grille pour découper / hâcher épais
 - ⑥ grille pour découper / hâcher fin
 - ⑦ grille pour couper en julienne
- grilles optionnelles
 - ⑧ grille pour hâcher extra gros ref. No. 639021
 - ⑨ grille pour râper ref. No. 639150
 - ⑩ grille pour frites standard ref. No. 639083

☛ Pour acheter une grille à découper qui n'a pas été livrée avec votre appareil, contactez votre réparateur KENWOOD :

grille à découper en tranches / hacher

utilisation des grilles à découper

Les grilles ⑤ et ⑥ sont réversibles : Un côté permet de réaliser des tranches, l'autre permet de hâcher. Vous pouvez découper en tranches le fromage, les carottes, les pommes de terres, et autres aliments semblables. Vous pouvez râper le fromage, les carottes, les pommes de terre et autres aliments semblables. *Le côté que vous choisissez d'utiliser doit se trouver face sur le dessus.*

grille fine julienne

⑦ Permet de couper les pommes de terre pour réaliser des frites extra-fines style julienne ainsi que les ingrédients fermes contenus dans les salades, les garnitures, les ragoûts en cocotte et les sautés (comme par exemple les carottes, les rutabagas, les courgettes et les concombres).

grille (pour hâcher extra-gros)

⑧ Permet de couper en gros morceaux le fromage et les carottes.

grille à râper

⑨ Permet de râper le parmesan, les pommes de terre pour les préparations de pomme de terre à l'allemande.

grille à découper standard

⑩ Permet de couper les pommes de terre pour réaliser des frites fines ; peut aussi s'utiliser pour les ingrédients fermes utilisés pour les salades et les dips (préparations dans lesquelles on trempe des légumes ou des chips) (par exemple rutabagas et concombres).

sécurité • **ne retirez jamais le couvercle tant que le disque à découper ne s'est pas complètement arrêté de tourner.**

- Maniez les grilles à découper avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes.
- Ne laissez pas le bol se remplir jusqu'au niveau de la grille à découper, videz-le régulièrement.

utilisation de la grille à découper / à hâcher/ julienne

- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position.
- 2 Mettez le bol sur la base, poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ①
- 3 Poussez votre grille à découper sur l'axe situé à l'intérieur du couvercle. Le côté coupant doit être sur le dessus ②
- 4 Adaptez le couvercle sur le bol - tube d'alimentation vers la droite et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 5 Choisissez le tube d'alimentation que vous voulez utiliser. Le poussoir se compose d'un tube d'alimentation plus petit permettant de transformer des aliments individuellement ou de transformer des ingrédients fins.

pour utiliser le **petit** tube d'alimentation

- Poussez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation ③

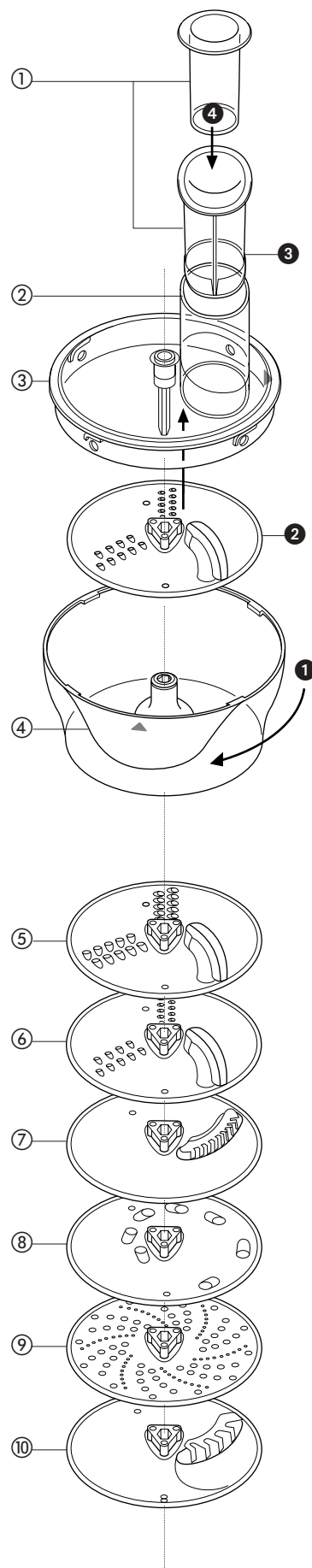
pour utiliser le **grand** tube d'alimentation

- Utilisez les deux poussoirs ensemble ④
- 6 Mettez les aliments dans le tube d'alimentation
- 7 Mettez le robot sur "on" (mise en marche) et poussez doucement les aliments vers le bas avec le poussoir - **Ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.**

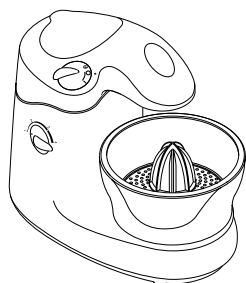
astuces

- Utilisez toujours des ingrédients frais.
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez le grand tube d'alimentation d'aliments sur presque toute sa largeur. Cela permet en effet d'empêcher les aliments de se renverser sur les côtés pendant que vous utilisez l'appareil. Vous pouvez aussi utiliser le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez une grille à découper, disposez les aliments à l'horizontale en les tassant.
- Lorsque vous découpez en tranches ou que vous hâchez, les aliments disposés verticalement sortent plus courts que ceux qui ont été disposés à l'horizontale.
- Après avoir utilisé une grille à découper, il est normal de trouver une petite quantité de résidus sur la grille à découper ou dans les aliments.

pour le nettoyage, reportez-vous à la page 25



le presse-agrumes et la centrifugeuse



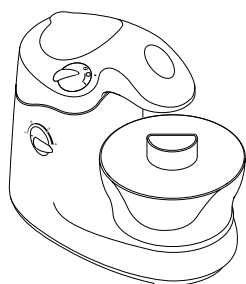
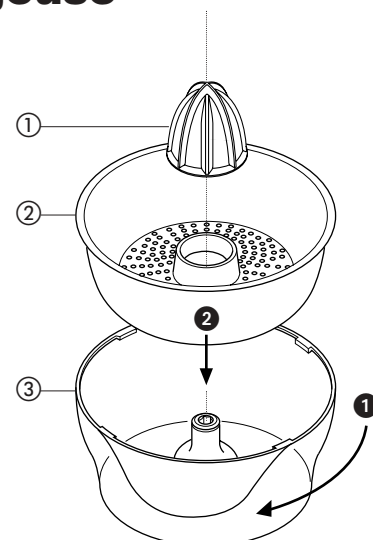
le presse-agrumes

Utilisez le presse-agrumes pour extraire le jus des agrumes comme les oranges, les citrons, les citrons limes et les pamplemousses.

- ① cône
- ② passoire
- ③ bol du presse-agrumes

utilisation du presse-agrumes

- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position.
- 2 Adaptez le bol sur la base, poignée vers l'arrière, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ①
- 3 Mettez la passoire dans le bol puis ajoutez-y le cône ②
- 4 Coupez le fruit en deux. Mettez ensuite l'appareil en marche et appuyez le fruit préalablement coupé en deux sur le cône.



centrifugeuse

Utilisez la centrifugeuse pour réaliser des jus de fruits à partir de fruits et de légumes fermes.

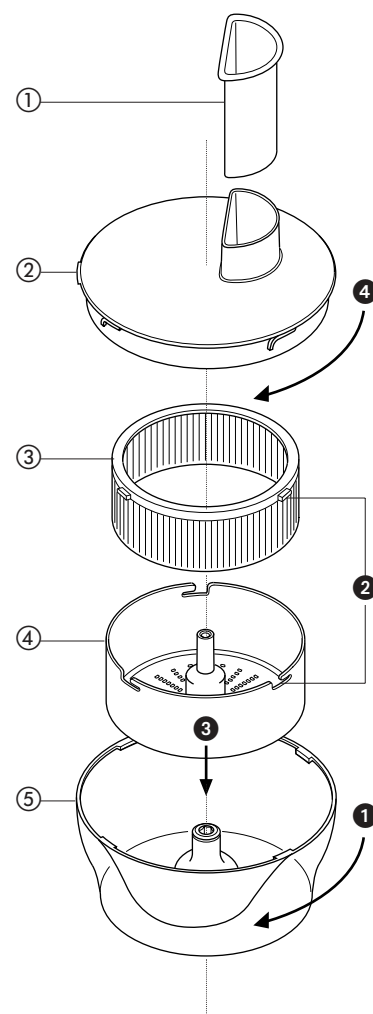
- ① poussoir
- ② couvercle
- ③ passoire/écumoire
- ④ bol interne
- ⑤ bol de la centrifugeuse

ce qui suit est important pour votre sécurité

- N'utilisez jamais la centrifugeuse sans son couvercle correctement mis en place.
- Si la machine se met à vibrer, éteignez l'appareil et videz la passoire/écumoire. (La machine se met à vibrer si la pulpe ne se répartit pas de manière uniforme)
- Ne transformez que de petites quantités d'aliments à la fois (450g maximum) puis videz la passoire/écumoire et le bol interne régulièrement.
- Avant de transformer les aliments, retirez les noyaux et pépins (pour les poivrons, les melons, les prunes) et les peaux dures des fruits ou légumes (melon, ananas). Vous n'avez pas besoin de peler ni de dénoyer les pommes ou les poires.

pour utiliser la centrifugeuse

- 1 Abaissez la tête du batteur jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la position adéquate
- 2 Adaptez le bol sur la base, poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ①
- 3 Adaptez la passoire/écumoire dans le bol principal, en enclenchant les onglets ②
- 4 Adaptez le bol interne dans le bol principal ③
- 5 Mettez le couvercle sur le bol - tube d'alimentation vers la droite et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre ④
- 6 Coupez les aliments en morceaux. Introduisez ensuite un ou deux morceaux dans le tube d'alimentation.
- 7 Allumez et appuyez uniformément sur le poussoir - **ne mettez jamais vos doigts dans le tube d'alimentation.** Attendez que les aliments que vous venez de mettre dans le poussoir soient transformés avant d'en rajouter d'autres.
- 8 Après avoir ajouté la dernière portion d'aliments, laissez fonctionner la machine pendant 20 secondes pour que tout le jus puisse s'extraire de la passoire/écumoire.



- astuces
- Utilisez toujours des ingrédients fermes et frais.
 - Vos jus d'agrumes seront amers et mousseux si vous les faites passer dans la centrifugeuse avec leur peau extérieure et leur peau blanche interne. Utilisez à la place le presse-agrumes.

pour le nettoyage, reportez-vous à la page 25

nettoyage de l'appareil et service après-vente

nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours votre appareil avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais le bloc moteur, le fil souple ou la prise se mouiller.
- Maniez toutes les lames tranchantes et les grilles à découper avec précaution car elles sont extrêmement tranchantes.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique, ce phénomène est tout à fait normal et n'endommagera pas le plastique ni n'affectera les saveurs de vos aliments. Pour essayer de retirer cette coloration, vous pouvez frotter légèrement avec un chiffon que vous aurez préalablement trempé dans de l'huile végétale.
- Ne lavez pas les parties de l'appareil dans le lave-vaisselle.

bloc moteur/batteur • Passez un linge humide, puis séchez.

- N'utilisez jamais d'agents abrasifs et n'immergez pas cette partie de l'appareil dans de l'eau.

mixeur 1 Remplissez le mixeur avec de l'eau chaude, mettez le couvercle et le bouchon de remplissage, puis allumez l'appareil sur la vitesse maximale et laissez fonctionner pendant 20 à 30 secondes.

2 Videz, puis rincez. Si le mixeur est toujours sale, utilisez une brosse pour le nettoyer.

3 Essuyez, puis laissez sécher à l'air libre.

- Ne laissez jamais le mixeur tremper dans de l'eau. Ne laissez jamais d'eau à l'intérieur

pour toutes les autres parties • Lavez à la main, puis séchez soigneusement.

service après-vente et assistance clientèle

- N'utilisez cet appareil **que** pour l'utilisation précise à laquelle il est destiné.
- Si le cordon flexible est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil
- commander un autre élément/accessoire
- entretenir ou faire réparer votre robot:

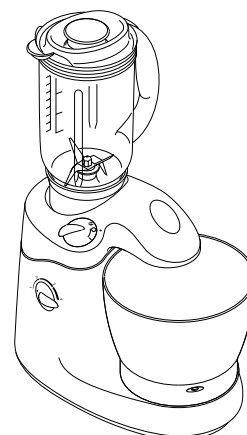
Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

recettes

soupe chaude d'hiver

- ingrédients
- carottes, pommes de terre et oignons : 16 cubes de 2cm chacun
 - jus de bacon
 - 100g de lentilles rouges, lavées
 - 250ml de jus de légumes
 - une boîte de 400g de tomates coupées
 - sel et poivre
 - 200g de bacon cuit coupé en dés d'1 centimètre.

- méthode
- 1 Mettez les carottes, les pommes de terre et les oignons dans le **mixeur** dans cet ordre.
 - 2 Ajoutez le jus de bacon jusqu'à ce que vous arriviez à la marque "1 litre".
 - 3 Mélangez pendant 10 secondes maximum.
 - 4 Versez dans une casserole. Ajoutez les lentilles, les tomates, le jus de légumes et l'assaisonnement.
 - 5 Amenez à ébullition, en remuant sans arrêt. Laissez mijoter pendant environ 1 heure, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les ingrédients soient cuits.
 - 6 Ajoutez les dés de bacon et laissez chauffer pendant 5 à 10 minutes. Servez tout de suite.

**pain blanc** - miche ou petits pains

- ingrédients
- 500g de farine
 - 5ml de sel
 - 15g de lard
 - 15g de levure fraîche ou 10ml (2 cuillères à café) de levure déshydratée + 5ml (1 cuillère à café) de sucre en poudre
 - 300ml d'eau chaude : 43°C. Utilisez un thermomètre ou ajoutez 100ml d'eau bouillante à 200ml d'eau froide.
 - **ne dépassez jamais les capacités maximales de l'appareil telles qu'elles sont précisées** en page 22.

- méthode
- 1 **levure déshydratée** (à reconstituer) : verser de l'eau chaude dans le bol. Ajoutez ensuite la levure et le sucre puis laissez reposer pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
levure fraîche: mélangez directement à la farine.
autres types de levure: se conformer aux instructions du fabricant.
 - 2 Versez le liquide dans le **bol**. Ajoutez ensuite la farine (avec la levure fraîche si vous l'utilisez), le sel et le lard.
 - 3 Adaptez les **crochets à pâte**, puis adaptez le bol.
 - 4 Allumez l'appareil, puis augmentez la vitesse de l'appareil graduellement.
 - 5 Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle prenne un aspect élastique - **ne faites jamais fonctionner le batteur pendant plus de 10 minutes car il surchaufferait.**
 - 6 Mettez la pâte dans un sac en polyéthylène ou dans un bol et recouvrez-la d'un torchon à vaisselle. Laissez la pâte reposer jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
 - 7 Mettez la pâte sur une surface que vous aurez précédemment légèrement farinée. Travaillez ensuite la pâte à la main pendant 2 à 3 minutes pour faire sortir l'air. Il est important que vous réalisiez cette opération à la main car le volume de la pâte est trop important pour que vous la mettiez dans l'appareil pour la travailler avec le batteur, et de plus cela risquerait d'endommager votre appareil.
 - 8 Donnez à votre pâte la forme d'une miche de pain ou réalisez environ 15 petits pains puis placez le tout sur une grille de cuisson que vous aurez préalablement graissée. Laissez-les ensuite au chaud jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.
 - 9 Faites cuire à 230°C (Si vous utilisez un four à gaz, mettez-le sur le niveau 8 pendant 20 à 25 minutes (pour une miche de pain) ou 10 à 15 minutes (pour les petits pains).
 - 10 Lorsque le pain est prêt il doit sonner creux lorsqu'on le tapote sur sa base.

