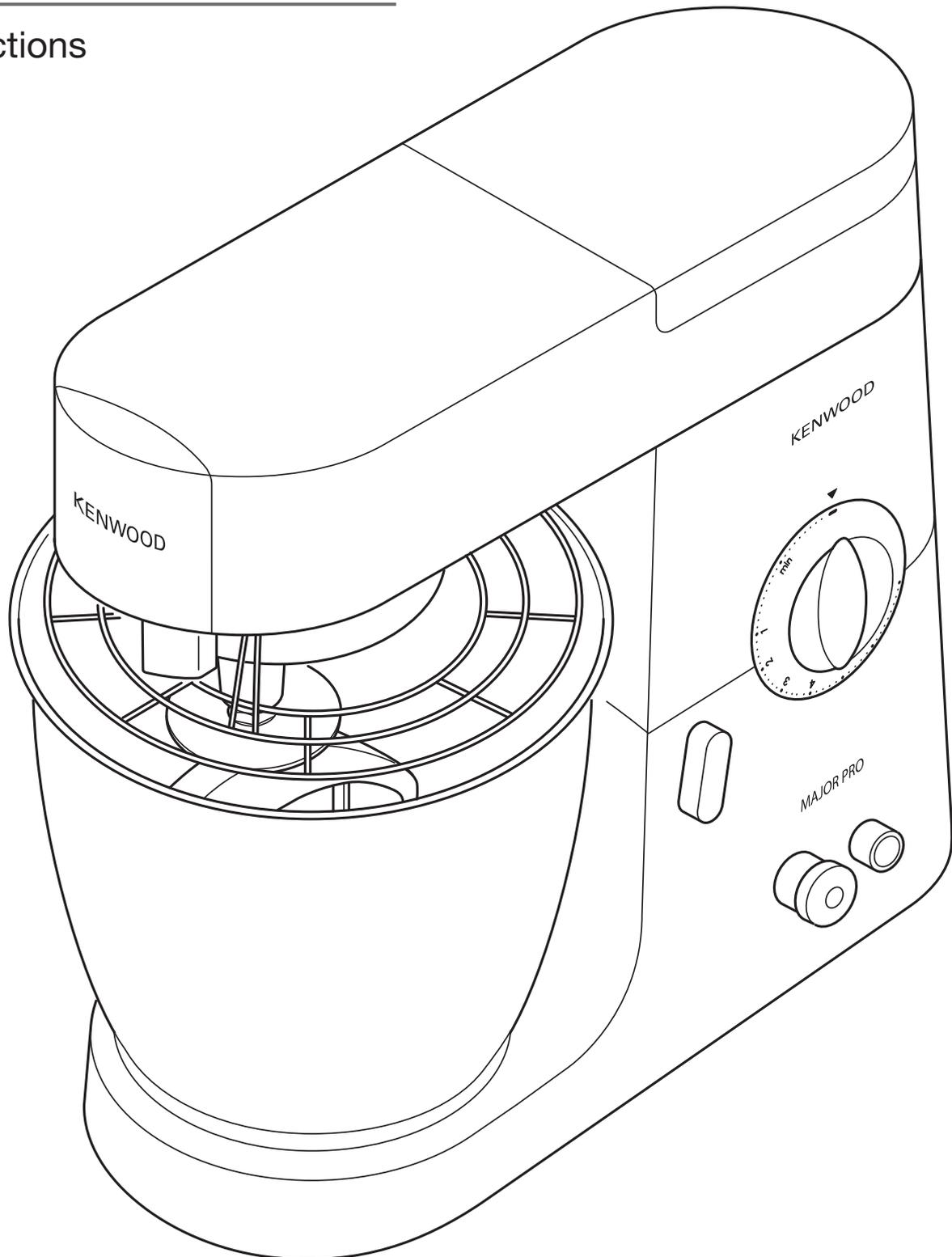


# KENWOOD

## MAJOR PRO KMP771 series

instructions



# conozca su aparato de cocina Kenwood

## antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.

## seguridad

- Apague y desenchufe el aparato antes de colocar o quitar piezas/accesorios, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Mantenga los dedos lejos de las partes móviles y de los accesorios fijos.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté funcionando y mantenga a los niños fuera del alcance.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea 'servicio' en la página 8.
- Nunca deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pudiera cogerlo.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado o más de un accesorio al mismo tiempo.
- Nunca exceda las capacidades máximas indicadas en la página 4.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Cuidado al levantar el aparato, pues es pesado. Antes de levantarlo, asegúrese de que la parte principal (la cabeza) esté trabada y que el cuenco, los útiles, las tapas de los accesos salida y el cable estén sujetos.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

## antes de enchufarlo

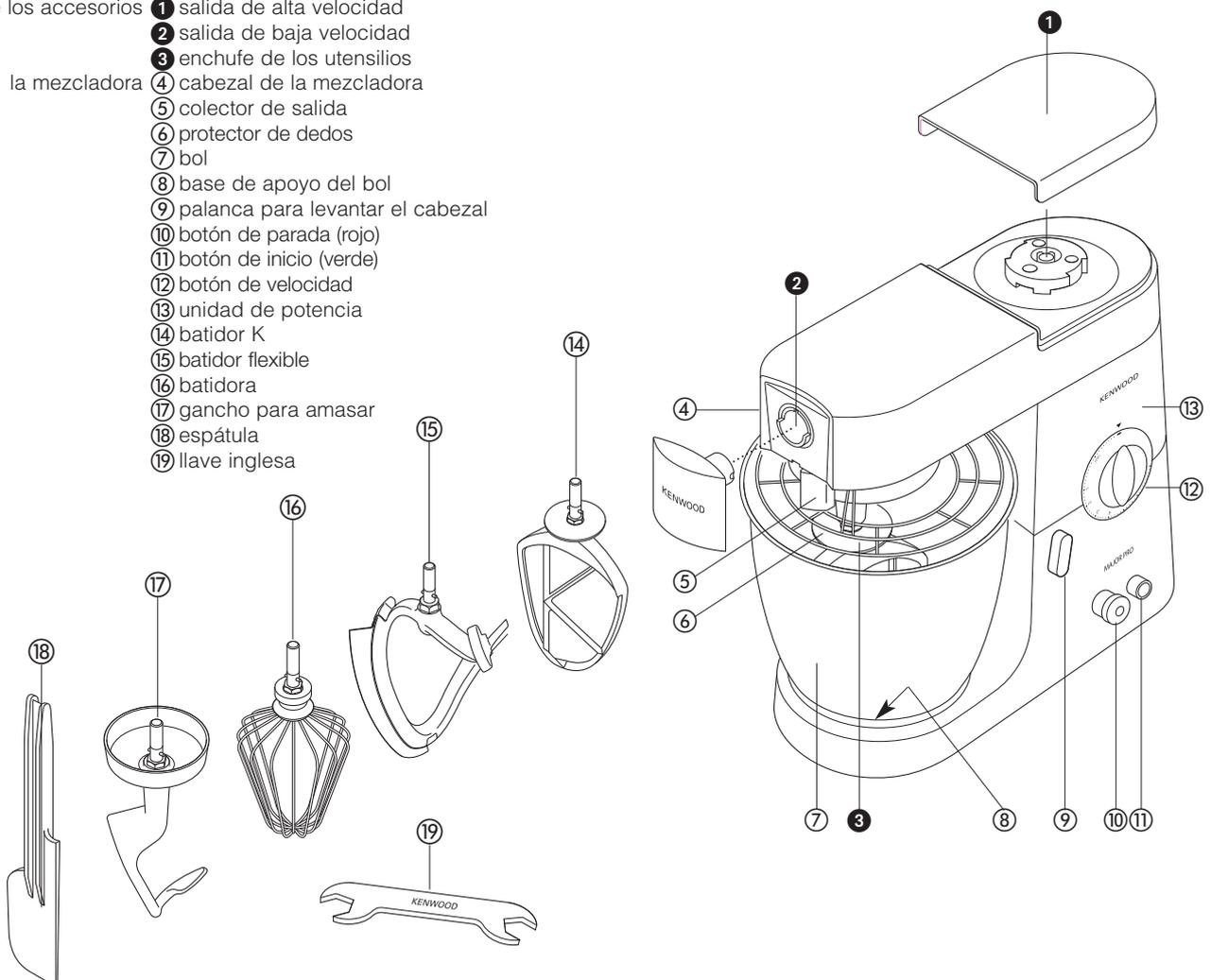
- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que se muestra en la parte inferior de su aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) n° 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

## antes de usarlo por primera vez

- Lave las partes: ver 'mantenimiento y limpieza' en la página 8.

## conozca su aparato de cocina Kenwood

- salidas de los accesorios
- 1 salida de alta velocidad
  - 2 salida de baja velocidad
  - 3 enchufe de los utensilios
- la mezcladora
- 4 cabezal de la mezcladora
  - 5 colector de salida
  - 6 protector de dedos
  - 7 bol
  - 8 base de apoyo del bol
  - 9 palanca para levantar el cabezal
  - 10 botón de parada (rojo)
  - 11 botón de inicio (verde)
  - 12 botón de velocidad
  - 13 unidad de potencia
  - 14 batidor K
  - 15 batidor flexible
  - 16 batidora
  - 17 gancho para amasar
  - 18 espátula
  - 19 llave inglesa



# la mezcladora

## los utensilios para mezclar y algunos de sus usos

- batidor K • Para hacer tartas, galletas, pastas, garapiñar, rellenos, relámpagos de chocolate y puré de patata.
- batidor flexible • Ideal para quitar las mezclas de los lados y la base del bol durante el proceso de mezclado.
- batidora • Para batir huevos, nata, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés. No la utilice para batir masas pesadas (por ej. montar grasa y azúcar) - podría dañarla.
- gancho para amasar • Para las mezclas con levadura.

## para usar la mezcladora

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda ❶ y levante el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre. Compruebe si la base del bol está correctamente instalada con el símbolo  hacia arriba
- Para insertar un instrumento 2 Empuje hacia arriba hasta que se pare ❷ a continuación, gire para que quede ajustado.
- 3 Coloque el bol sobre la base - apriete y gírelo en el sentido de las agujas del reloj ❸.
- 4 Levante ligeramente el cabezal de la mezcladora y gire la palanca para levantar el cabezal hacia la izquierda y baje el cabezal de la mezcladora hasta que se cierre o de lo contrario, la mezcladora no funciona.
- 5 Seleccione una velocidad.
- 6 Para poner la mezcladora en marcha, apriete el botón verde. Para detener la mezcladora, apriete el botón rojo.
  - Si levanta el cabezal de la mezcladora mientras la máquina está en funcionamiento, la máquina se para.
- 7 Desenchufe después de usar.
- Para quitar un utensilio 8 Gire y retire.

- Consejos
- Apáguela y rasque el bol con la espátula con regularidad.
  - Los huevos a temperatura ambiente son los mejores para batir.
  - Antes de batir claras de huevo, asegúrese de que no haya grasa ni yema de huevo en la batidora de varillas o en el bol.
  - Use ingredientes fríos para las pastas a no ser que la receta indique lo contrario.

## puntos para hacer pan

- importante
- Nunca exceda la capacidad máxima que se indica abajo-sobrecargará el aparato.
  - Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.
  - Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

## capacidad máxima

MAJOR

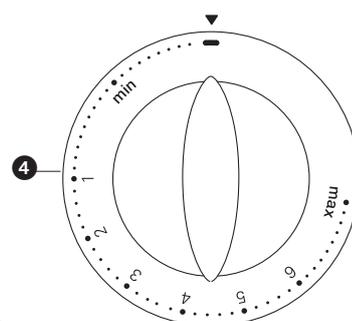
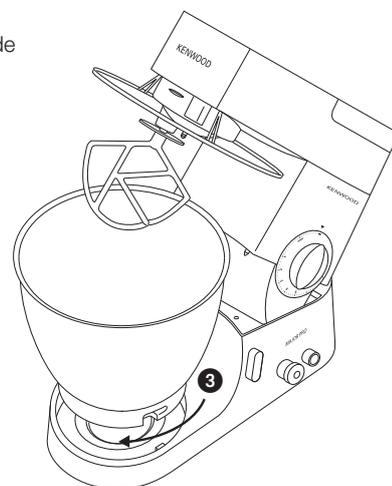
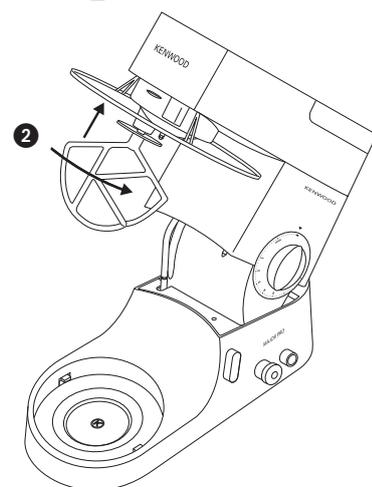
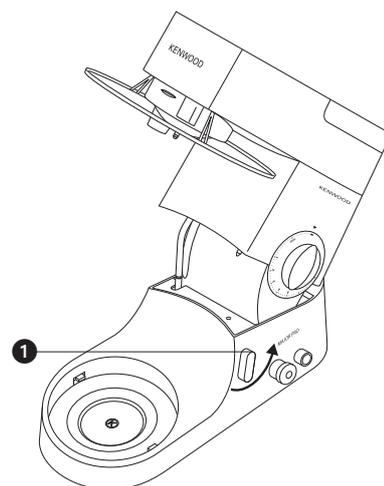
- pasta brisa** • Cantidad de harina: 910 g
- masa de levadura dura** • Cantidad de harina: 1,5 kg
- Cantidad total: 2,4 kg
- masa de levadura blanda** • Cantidad de harina: 2,6 kg
- Cantidad total: 5 kg

## preparado para tartas

- de frutas** • Cantidad total: 4,55 kg
- claras de huevo** • 16

## velocidades ❹

- batidor K • **batir manteca y azúcar** empiece con min y aumente gradualmente hasta 5.
- **batir huevos en mezclas cremosas** 4 – max.
- **mezclar harina, frutas, etc.** min – 1.
- **mezclar a la vez todos los ingredientes de un pastel** empiece con velocidad min y aumente gradualmente hasta max.
- **ligar manteca y harina** min. – 2
- batidor flexible • **quitar las mezclas del lado del bol** empiece en “min” y aumente gradualmente hasta 3.
- batidora • Aumentar gradualmente hasta max.
- gancho para amasar • Empezar en ‘min’ y aumentar gradualmente hasta 1.



## posibles problemas

### problema

- La batidora o el batidor K golpean la parte inferior del bol o no llegan a los ingredientes del fondo del bol.

solución • Utilizando la llave facilitada, ajuste la altura del modo siguiente:

- 1 Desenchufe el aparato.
- 2 Levante el cabezal de la mezcladora e inserte el batidor de varillas o el batidor K.
- 3 Baje el cabezal de la mezcladora. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal de la mezcladora y quite el utensilio.
- 4 Con la llave inglesa facilitada, afloje la tuerca ① lo bastante para permitir el ajuste del eje ②. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje del batidor en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en el sentido de las agujas del reloj.
- 5 Vuelva a apretar la tuerca.
- 6 Acople el utensilio a la mezcladora y baje el cabezal. Para obtener el mejor resultado, el batidor de varillas o el batidor K **casi** deben tocar el fondo del bol ③.
- 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.

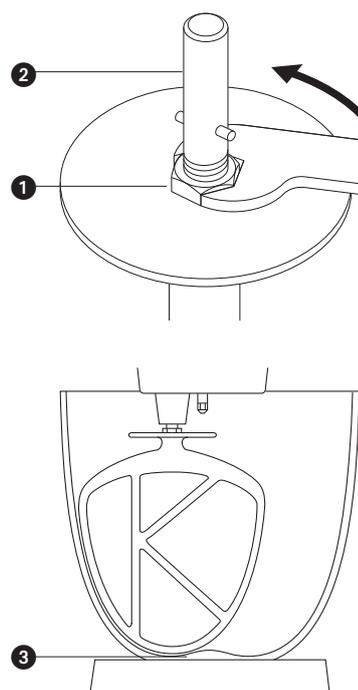
batidor flexible

gancho para amasar

Idealmente, el batidor flexible debe usarse de manera que haga contacto con la superficie del bol y lo raspe con suavidad durante la mezcla. En caso necesario, ajuste el eje tal como se indica más arriba.  
Este utensilio se coloca en la fábrica y no necesita ajustes.

### problema

- La batidora se para durante el funcionamiento.
- Su mezcladora tiene un dispositivo de protección de sobrecarga y se parará si está sobrecargada para proteger la máquina. Si esto sucede, apague y desenchufe la mezcladora. Quite parte de los ingredientes para reducir la carga, y deje la máquina apagada unos minutos. Enchufe y apriete el botón de inicio. Si la mezcladora no se pone en marcha inmediatamente, déjela parada más tiempo para que se enfríe.



## los **accesorios** disponibles

Para comprar un accesorio que no esté incluido en su paquete, vea servicio y atención al cliente.

piezas extra código de la pieza extra

### para elaborar pasta plana ① **AT970A**

otras piezas para elaborar pasta (sin ilustración) para uso con AT970A

**AT971A** tagliatelle

**AT972A** tagliolini

**AT973A** trenette

**AT974A** spaghetti

### para elaborar ② **AT910A** viene con un molde para macarrones "rigati"

12 moldes opcionales más accesorio para hacer galletas acoplables

### cortador de alimentos

**giratorio** ③ **AT643** con 5 tambores

**exprimidor de bayas** ④ **AT644**

**moedor multi-alimentos** ⑤ **AT950A** con una

a boquilla ancha para salchichas

b boquilla pequeña para salchichas

c para hacer kebbe

**molinillo de grano** ⑥ **AT941A**

**pro rebanador rallador** ⑦ **AT340** equipado con una gama de discos

**exprimidor** ⑧ **AT312**

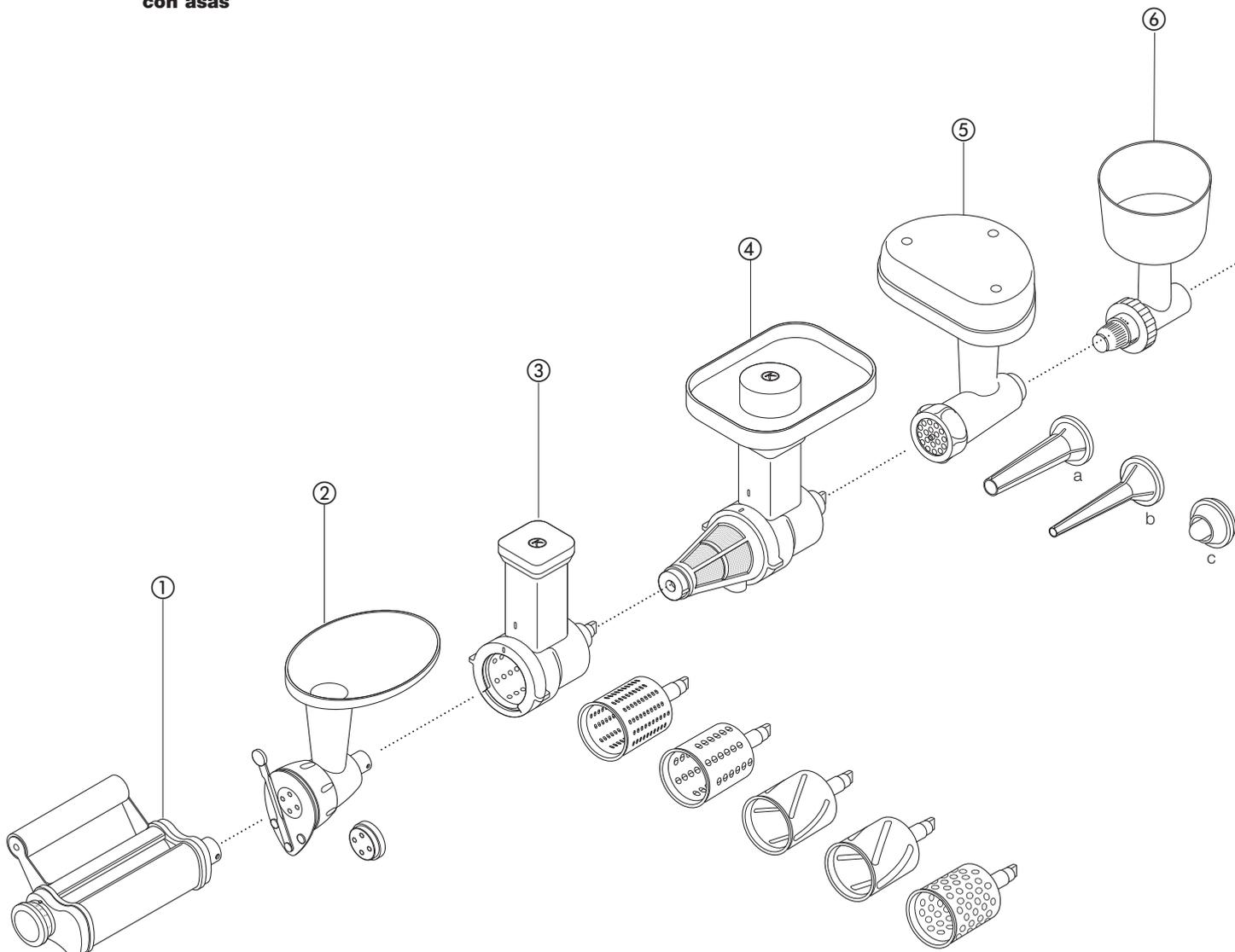
**licuador** ⑨ 1.5 l acrílico **AT337**, 1.6 l vidrio **AT358**, 1.5 l acero inoxidable **AT339**

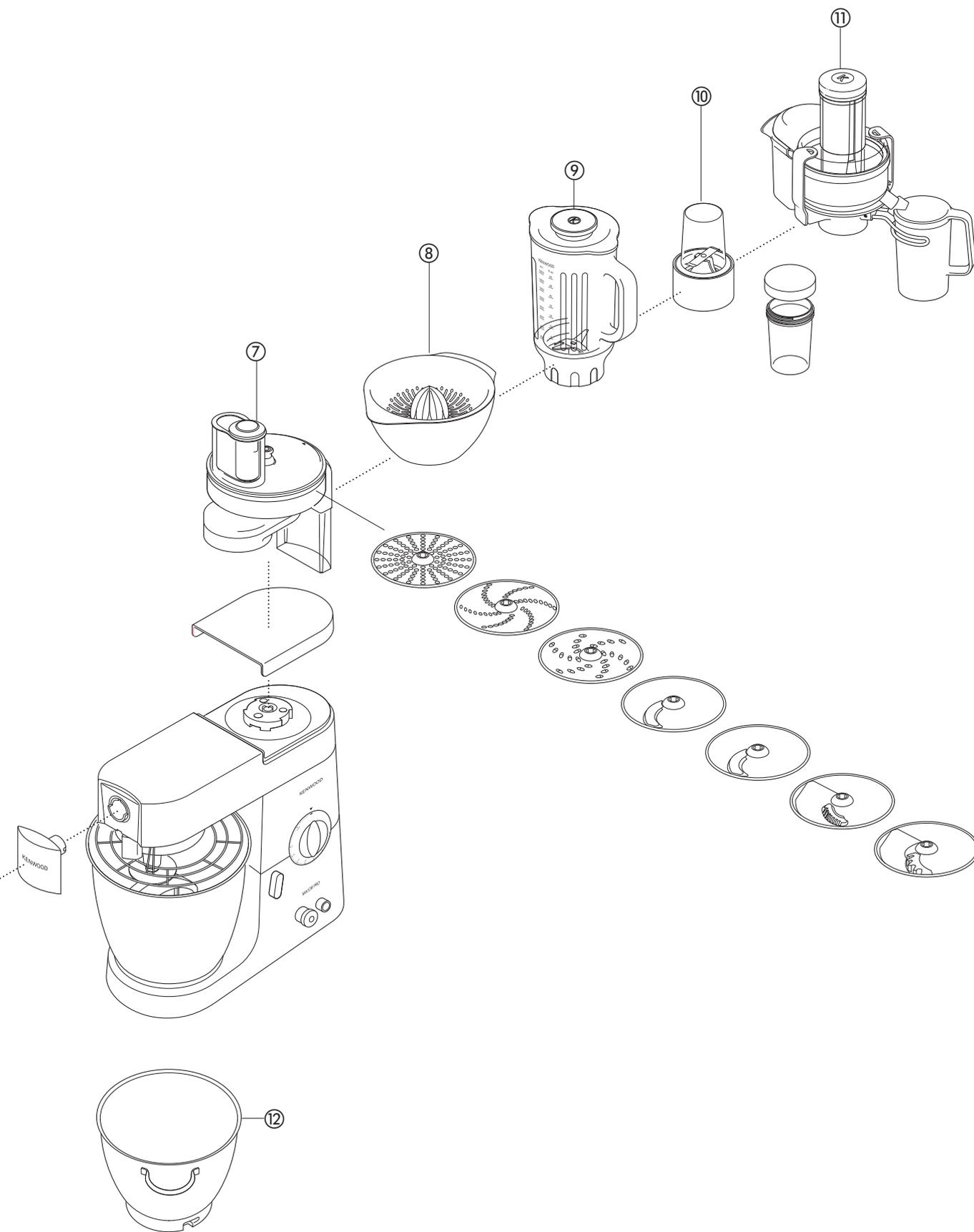
**multimolinillo** ⑩ **AT320A** con 4 recipientes de vidrio y 4 tapas para guardar

**exprimidor centrífugo** ⑪ **AT641**

**bol de acero inoxidable** ⑫ **MAJOR 36386A**

con asas





# limpieza y servicio

## **mantenimiento y limpieza**

- Apague y desenchúfela siempre antes de limpiar.
- Quizá aparezca un poco de grasa en el acceso ② la primera vez que use la máquina. Esto es algo normal – límpiela sin más.

unidad de potencia, tapas de las salidas, protector de dedos

- Límpielas con un paño húmedo y luego séquelas después de cada uso.
- Vuelva a colocar las tapas de las salidas cuando el aparato no se esté utilizando.
- Nunca lo sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.

bol

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.
- No utilice nunca un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).

utensilios

- Lave a mano y luego seque bien o lave en el lavavajillas.

## **servicio y atención al cliente**

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones

Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

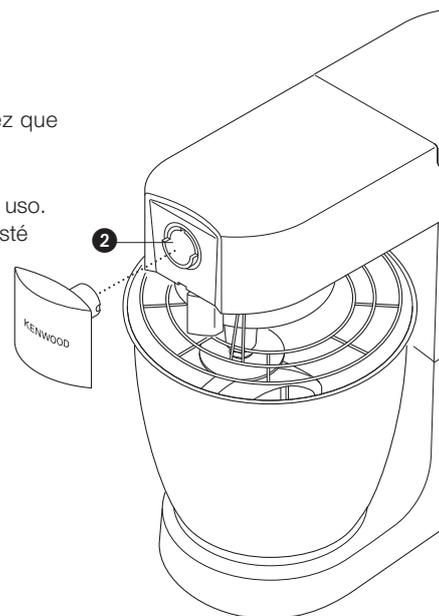
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



## **ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.**

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado esta batidora significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado esta batidora, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.







HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE

KW00800039/1