

**KENWOOD**  
**multi**pro

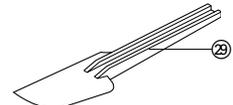
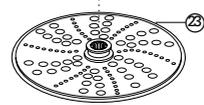
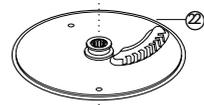
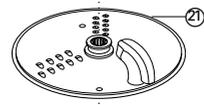
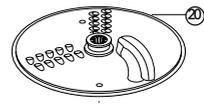
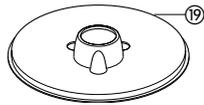
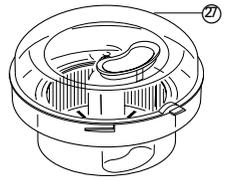
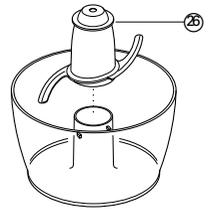
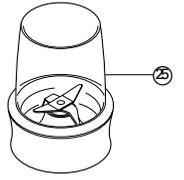
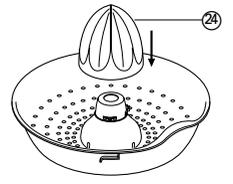
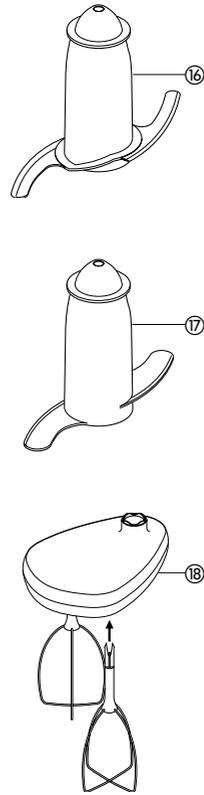
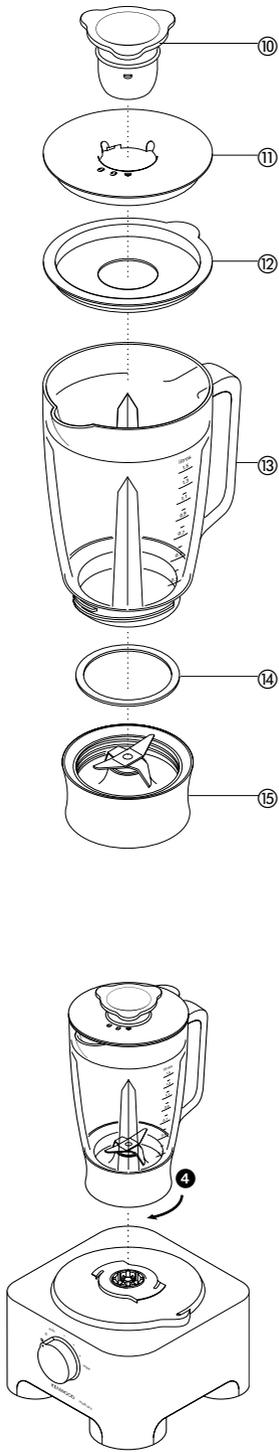
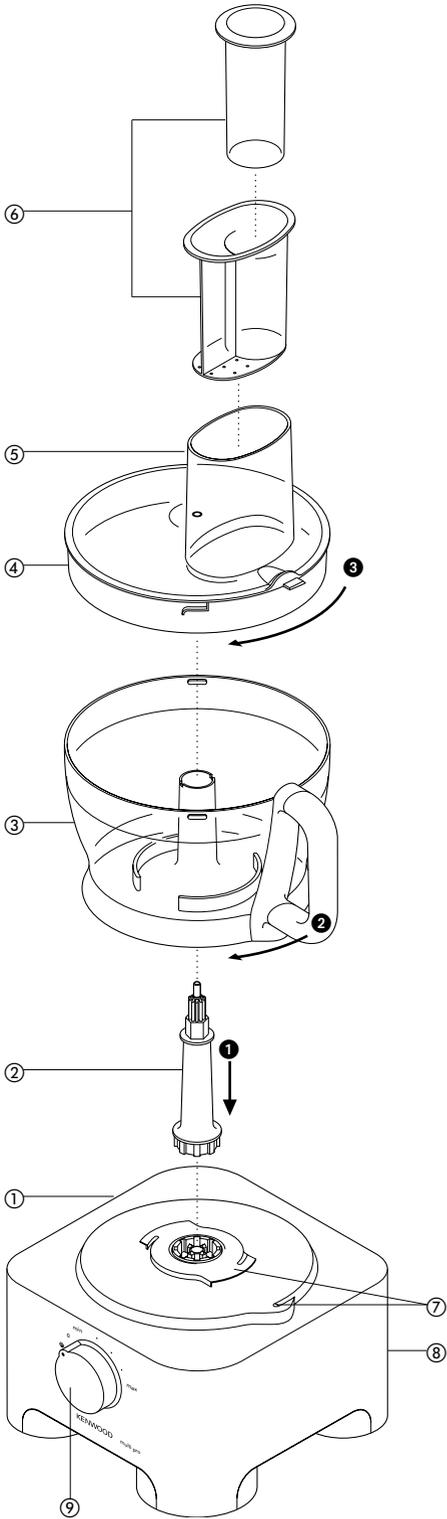


FP905

FP910 series

FP920 series

FP930 series



# Español

**Antes de leer, despliegue la portada que muestra las ilustraciones.**

## seguridad

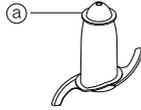
- Las cuchillas y los discos de corte están muy afilados; manéjelos con cuidado. **Sostenga siempre la cuchilla por el asa (a), situada en la parte superior, y mantenga los dedos alejados de los bordes cortantes, tanto durante el uso como en las operaciones de limpieza.**
- No levante ni transporte el procesador por el asa, que se podría romper y causar una lesión.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados del bol y de la jarra de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la toma de corriente eléctrica.
- Apague y desconecte el aparato:
  - antes de montar o desmontar cualquier componente
  - después del uso
  - antes de limpiarlo
- Nunca utilice los dedos para empujar los alimentos en el tubo de entrada. Utilice siempre el embutidor que se suministra con el aparato.
- Antes de quitar la tapadera del bol, o la licuadora/molinillo de la unidad de potencia:
  - desenchufe el aparato;
  - espere hasta que los accesorios/cuchillas se hayan parado totalmente;
  - Tenga cuidado de no desenroscar la jarra de la licuadora o el molinillo de la unidad de cuchillas.
- No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.
- Este aparato se estropeará y puede producir lesiones si el mecanismo de enclavamiento se ve sometido a una fuerza excesiva.**
- Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- No permita que los niños jueguen con este aparato.
- Nunca deje este aparato desatendido.
- Nunca utilice un aparato dañado. Haga que lo revisen o reparen: vea 'servicio'.
- Nunca permita que se mojen el bloque motor, el cable o el enchufe.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o zona de trabajo ni esté en contacto con superficies calientes.
- Este procesador de alimentos es para sólo uso doméstico; no lo utilice para otros fines.
- No sobrepase las capacidades máximas indicadas.

### antes de enchufar el robot de cocina

- Asegúrese de que la corriente eléctrica es la misma que figura en la parte inferior del aparato.
- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/EEC.

### antes de utilizar el robot de cocina por primera vez

- Retire todo el embalaje, incluidos los protectores de plástico de la cuchilla. **Las cuchillas están muy afiladas.** No guarde los protectores de plástico, ya que sólo se utilizan para proteger la cuchilla durante el proceso de fabricación y transporte.
- Lave las piezas: vea 'limpieza'.
- Recoja el exceso de cable en la parte trasera del aparato.



## elementos principales robot de cocina

- bloque motor
- eje de transmisión desmontable
- bol
- tapa
- tubo de entrada
- embutidores
- enclavamientos de seguridad
- guardacable
- botón de velocidad con luz de encendido

## licuadora

- tapón de llenado
- tapa
- fijación de la tapadera (FP920)
- jarra – de plástico (FP910) y de vidrio (FP920)
- anillo sellante
- unidad de la cuchilla

## accesorios adicionales

No todos los accesorios enumerados a continuación vienen incluidos con el procesador de alimentos. Para comprar un accesorio que no esté incluido en el paquete, póngase en contacto con el proveedor al que compró el aparato.

- cuchillas
- accesorio para masa
- batidora metálica engranada con dos batidores
- cubierta para mezclas abundantes
- disco para hacer rodajas gruesas/triturados gruesos
- disco para hacer rodajas finas/triturados finos
- disco para hacer trocitos finos (al estilo Juliana)
- disco rallador
- exprimidor de cítricos engranado
- molinillo
- mini bol procesador
- centrifugadora de zumos
- dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™
- espátula

## elección de una velocidad para todas las funciones

Herramienta/accesorio	Función	Velocidad	Capacidades máximas
Cuchillas	Preparado para tartas de un paso Hojaldre - mezclar mantequilla con harina Añadir agua para mezclar los ingredientes del hojaldre Trocear/hacer puré/hacer paté	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1,5 kg de peso total 340 g de harina 600 g de carne
Cuchillas con cubierta para mezclas abundantes	Sopas – empezar con una velocidad lenta y aumentar hasta Max	Min – Max	1,5 litros
Batidora	Claras de huevo Huevo y azúcar para bizcochos sin mantequilla Crema	Max Max 5 – Max	6 claras de huevo 500 ml
Accesorio para masa	Mezclas con levadura	Max	600 g
Discos – para hacer rodajas/triturados/troceados	Alimentos duros como zanahorias o queso duro. Alimentos más blandos como pepinos o tomates	5 – Max Min – 5	
Disco rallador	Queso parmesano, patatas para hacer bolitas de patata alemanas.	Max	
Exprimidor de cítricos	Frutas cítricas	1	
Mini bol y cuchillo	Todos los procesados	Max	200 g
Licuada	Todos los procesados	Max	1,5 litros
Molinillo	Todos los procesados	Max	
Centrifugadora de zumos	Frutas y verduras	Max	450 g

## para utilizar el robot de cocina

- 1 Acople el eje desmontable sobre la unidad de potencia ❶.
- 2 Encaje el bol. Coloque el mango hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que se acople en su lugar ❷.
- 3 Coloque el accesorio elegido sobre el eje de transmisión.
  - Ajuste bien el bol y los accesorios en la máquina antes de añadir cualquier ingrediente.
- 4 Coloque la tapa ❸ asegurándose de que la parte superior del eje de transmisión encaja en el centro de la tapa.
  - **No utilice la tapa para hacer funcionar el robot de cocina; utilice siempre el control de velocidad de encendido/apagado.**
- 5 Enchufe el aparato y se iluminará la luz de encendido. Encienda el aparato y seleccione una velocidad.

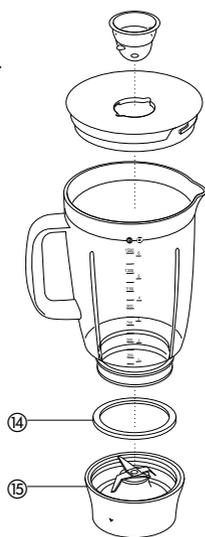
- **El robot de cocina no funcionará si la tapa no se ajusta correctamente.**
  - Use el botón pulse (P) para que el aparato funcione de forma intermitente. El botón pulse funcionará mientras el botón se mantenga en su sitio.
  - 6 Siga el procedimiento anterior en sentido inverso para retirar la tapa, los accesorios y el bol.
  - **Desenchufe siempre el aparato antes de retirar la tapa.**
- importante**
- El robot de cocina no es apto para moler granos de café ni para convertir azúcar granulado en azúcar extrafino.
  - Si añade esencia de almendra o aromatizantes a las mezclas, evite el contacto con el plástico ya que podrían quedar manchas permanentes.

## uso de la licuadora (FP910)

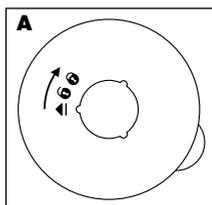
- 1 Acople el aro de fijación (14) a la unidad de cuchillas (15), asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta.

**Se producirán derrames si la fijación está dañada o no se ha colocado correctamente.**

- 2 Enrosque la jarra en la unidad de cuchillas.
- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 4 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y después gírelo.
- 5 Gire la tapadera en el sentido de las agujas del reloj para fijarla a la jarra.
- 6 Ponga la licuadora en la unidad de potencia y gírela para fijarla (4).
- 7 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.



- 5 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y ciérralo girándolo una posición (7).
- 6 Ponga la tapadera en la copa y gire el tapón de llenado hacia (7) para cerrarlo. El tapón de llenado se puede colocar en 3 posiciones distintas (véase A)
  - ▲ - tapón de llenado desmontable para añadir ingredientes a la jarra.
  - - tapadera sin cerrar/tapón de llenado acoplado a la tapadera para poner y quitar la tapadera.
  - - tapadera cerrada.
- 7 Ponga la licuadora en la unidad de potencia y gírela para fijarla (4).
- 8 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.



- **PRECAUCIÓN: mezclar líquidos muy calientes podría hacer que saliera líquido y vapor caliente por la tapadera o el tapón de llenado de forma repentina. Deje enfriar el líquido o reduzca la cantidad y seleccione una velocidad inferior si la hay. Protéjase las manos con un trapo o guantes de horno cuando manipule la copa y la tapadera calientes.**

### consejos

- Al hacer mayonesa, ponga todos los ingredientes, a excepción del aceite, en la licuadora. Después, con el aparato en funcionamiento, vierta el aceite por el tapón de llenado y déjelo pasar a través del tapón.
- Es posible que tenga que limpiar las paredes del bol con mezclas espesas, por ej.: patés y salsas. Si el procesamiento resulta difícil, añada más líquido.
- Cuando pique hielo, utilice el botón pulse de forma intermitente.
- Para garantizar que la licuadora tenga una larga vida útil, nunca la tenga en funcionamiento durante más de 60 segundos. Apáguela tan pronto como haya logrado la consistencia adecuada.
- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- El aparato no funciona si la licuadora está ajustada de forma incorrecta.
- No ponga ingredientes secos en la licuadora antes de encenderla. Si es preciso, córtelos en trozos; quite el tapón de llenado y después, con el aparato en funcionamiento, introdúzcalos de uno en uno.
- No use la licuadora como recipiente de almacenamiento. Manténgala vacía antes y después del uso.
- Nunca haga mezclas de más de 1,5 litros, a excepción de líquidos espumosos como batidos de leche.

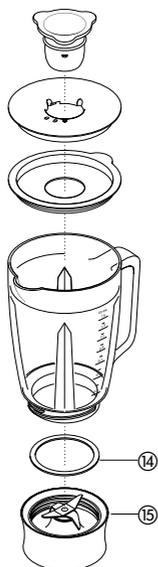
**Nota: la base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora de vidrio FP920. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta. Consulte los gráficos de las bases de las unidades de cuchillas.**

## uso de la licuadora (FP920)

- 1 Acople el aro de fijación (14) a la unidad de cuchillas (15), asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta.

**Se producirán derrames si la fijación está dañada o no se ha colocado correctamente.**

- 2 Enrosque la jarra en la unidad de cuchillas.
- 3 Introduzca los ingredientes en la jarra.
- 4 Acople la fijación de la tapadera a la parte inferior de la tapadera.



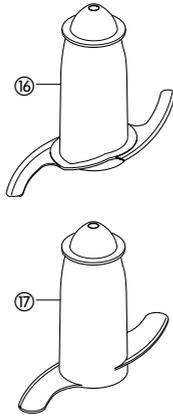
## uso de los accesorios

### 16 cuchilla de corte/17 herramienta para amasar

La cuchilla de corte es el accesorio más versátil de todos. La textura obtenida depende del tiempo de elaboración. Para obtener texturas más gruesas, utilice el pulsador de control.

Utilice la cuchilla de corte para elaborar masas para tartas y pasteles, picar carne cruda y cocinada, verduras, frutos secos, patés, purés, salsas, hacer masa quebrada y rallar galletas y pan. También puede utilizarla para hacer masas con levadura si el aparato que ha adquirido carece de la herramienta para amasar.

Para masas con levadura utilice la herramienta para amasar.



#### consejos cuchilla

- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 2 cm aproximadamente.
- Corte las galletas en trozos e introdúzcalos por el tubo de entrada mientras la máquina esté en marcha.
- Para hacer masa quebrada, utilice manteca recién sacada de la nevera y cortada en cubos de 2 cm.
- Tenga cuidado de no exceder el tiempo de proceso.

#### herramienta para amasar

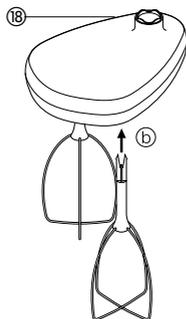
- Coloque los ingredientes secos en el bol y añada líquido por el tubo de entrada con el aparato en funcionamiento. Procese los ingredientes hasta obtener una bola de masa elástica y suave; el proceso suele tardar de 60 a 90 segundos.
- El reamasado o la forma deben hacerse a mano solamente. No es aconsejable reamasar o dar forma en el bol, ya que esta operación podría afectar a la estabilidad del aparato.

### 18 batidor doble

Utilícelo para alimentos ligeros como claras de huevo, nata, leche evaporada, o para montar claras con azúcar para soufflés o merengues. Las mezclas más pesadas, como las que llevan manteca y harina, podrían dañar el accesorio.

## uso del batidor

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Inserte cada varilla hasta el fondo en el cabezal (b).
- 3 Ajuste el batidor girándolo con cuidado hasta que encaje en el eje de transmisión.
- 4 Añada los ingredientes.
- 5 Ajuste la tapa; el extremo del eje debe quedar en el centro de la tapa.
- 6 Encienda el aparato.



#### importante

- La batidora no es adecuada para hacer tartas de un paso ni para batir mantequilla y azúcar, ya que estas mezclas podrían estropearla. Utilice siempre las cuchillas para hacer tartas.

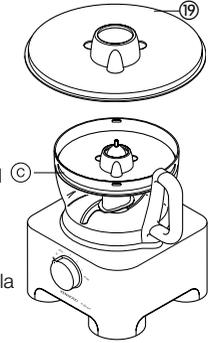
#### consejos

- Para obtener los mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de utilizar el bol y las varillas asegúrese de que están limpios y sin restos de grasa.

### 19 cubierta de mezclado máximo

Para mezclar líquidos, utilice la cubierta de mezclado máximo junto con la cuchilla. Esto le permitirá incrementar la capacidad de proceso de líquidos de 1 litro a 1,5 litros y mejorará el rendimiento de corte de la cuchilla.

- 1 Acople el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Ajuste la cuchilla.
- 3 Añada los ingredientes.
- 4 Ajuste la cubierta en la parte superior de la cuchilla asegurándose de que encaja correctamente en el borde interior del bol (c). **No haga presión sobre la cubierta, agárrela por la parte central.**
- 5 Encaje la cubierta y encienda el aparato.



## discos rebanadores/troceadores

#### discos rebanadores/troceadores reversibles: grueso (20), fino (21)

Utilice el lado del troceador para trocear quesos, zanahorias, patatas y alimentos de textura similar.

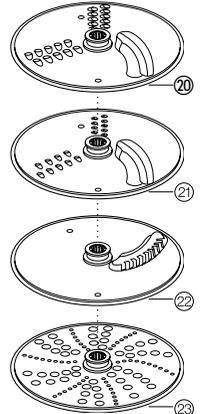
Utilice el lado del rebanador para cortar quesos, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas y cebollas.

#### disco picador fino (estilo juliana)

Utilícelo para cortar: patatas a estilo juliana o fritas a la francesa; otros alimentos consistentes (por ejemplo, zanahorias, nabos, calabacines, pepinos) para ensaladas, guarniciones, guisos y fritos menudos.

#### disco rallador (23)

Ralla queso parmesano y patatas para bolas de patata a la alemana.



## seguridad

- **No retire nunca la tapa hasta que los discos de corte se hayan parado completamente.**
- **Maneje los discos de corte con mucho cuidado; están muy afilados.**

## para utilizar los discos de corte

1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.

2 Sujétándolo por la parte central (d), coloque el disco en el eje de transmisión con el lado apropiado en la parte superior (e).

3 Ajuste la tapa.

4 Elija el tubo de entrada adecuado al tamaño de los alimentos. El embudidor contiene un tubo de entrada más pequeño para procesar los elementos de uno en uno o para ingredientes pequeños.

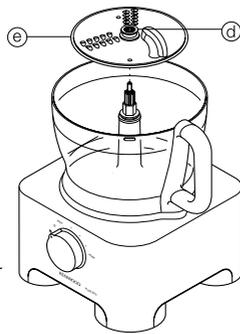
Para usar el tubo de entrada

pequeño, introduzca primero el embudidor grande en el tubo de entrada.

Para usar el tubo de entrada grande, utilice ambos embudidores a la vez.

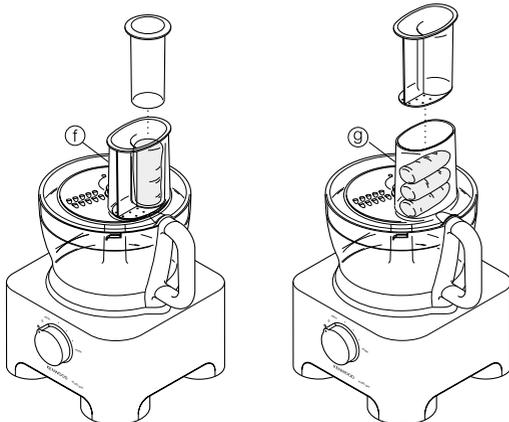
5 Coloque los alimentos en el tubo de entrada.

6 Encienda el aparato y empuje cada trozo firmemente con el embudidor; **nunca meta los dedos en el tubo de entrada.**



### consejos

- Utilice productos frescos
- No corte la comida en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo de entrada casi hasta arriba. Así evitará que la comida se deslice hacia los lados al procesarla. De forma alternativa, utilice el tubo de entrada pequeño.
- Al utilizar el disco picador, coloque los ingredientes en sentido horizontal.
- Al rebanar o trocear: coloque los alimentos en sentido vertical (f), así obtendrá rebanadas y cortes más cortos que si los dispone horizontalmente (g).
- Después de utilizar una cuchilla de corte, siempre quedarán pequeñas cantidades de desperdicios en el disco o en el bol.



## 24 exprimidor de cítricos

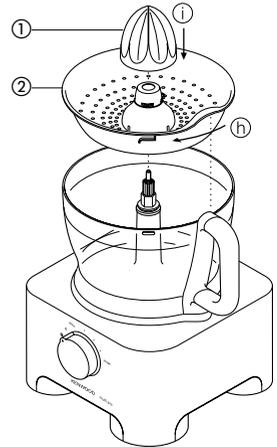
Utilice el exprimidor de cítricos para hacer zumos de frutas cítricas, como naranjas, limones, limas y pomelos.

- 1 cono
- 2 colador

### para utilizar el exprimidor de cítricos

- 1 Coloque el eje de transmisión y el bol en el bloque motor.
- 2 Acople el colador en el bol; asegúrese de que el asa del colador coincida con el asa del bol (h).
- 3 Coloque el cono sobre el eje de transmisión y gírelo hasta que caiga hasta el fondo (i).
- 4 Corte la fruta en mitades. Encienda el aparato y presione la fruta sobre el cono.

• **El exprimidor de cítricos no funcionará si el colador no está colocado correctamente.**



## 25 molinillo

Utilice el molinillo para moler hierbas, nueces y granos de café.

- 1 unidad de cuchillas
- 2 anillo de cierre
- 3 jarra
- 4 tapadera rociadera

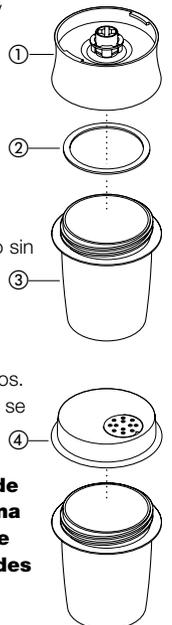
### seguridad

- Nunca acople la unidad de cuchillas al aparato sin estar la jarra puesta.
- Nunca desenrosque el tarro mientras el multimolinillo esté colocado en el aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Nunca quite el molinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.

**Nota: la base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora de vidrio FP920. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta. Consulte los gráficos de las bases de las unidades de cuchillas.**

### importante

- Para que el molinillo dure más, no lo tenga en marcha más de 30 segundos. Apáguelo tan pronto como haya conseguido la consistencia apropiada.
- No procese especias ya que pueden dañar el plástico.
- El aparato no funcionará si el molinillo no está bien colocado.
- Utilícelo exclusivamente para ingredientes secos.



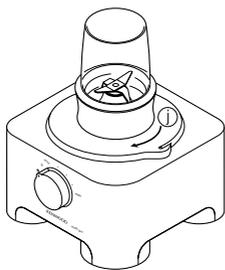
## para usar el molinillo

- 1 Introduzca los ingredientes en el tarro, sin llenarlo más de la mitad.
- 2 Coloque el aro de sellado en la unidad de cuchillas.
- 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque la unidad de cuchillas en el tarro, apretándola con las manos.
- 5 Ponga el molinillo en la unidad de potencia y gírelo para fijarlo ①.
- 6 Ponga el aparato a la velocidad máxima o utilice el mando de impulsos.
- 7 Una vez molidos los alimentos, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa para sazonar y condimentar la comida.

- La tapa para sazonar no es hermética.

### consejos

- Las hierbas se muelen mejor cuando están limpias y secas.



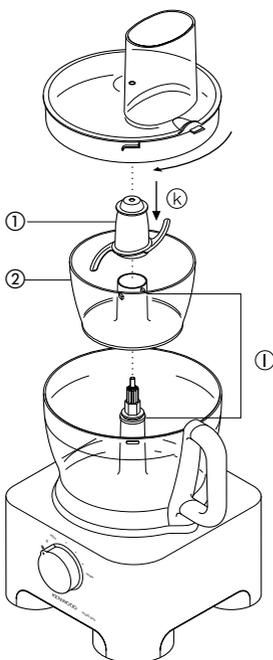
## ②⑥ mini bol procesador

Utilice el mini bol procesador para trocear hierbas y procesar ingredientes en cantidades pequeñas, por ej.: carne, cebolla, frutos secos, mayonesa, verduras, purés, salsas y papilla.

- ① cuchillas del mini procesador
- ② mini bol procesador

## uso del mini bol procesador

- 1 Acople el eje motor y el bol a la unidad de potencia.
- 2 Acople el mini bol procesador asegurándose de que los rebordes del interior de la parte saliente del mini bol queden alineados con las ranuras de la parte saliente principal ①.
- 3 Sitúe las cuchillas sobre el eje motor (k).
- 4 Añada los ingredientes que va a procesar.
- 5 Ponga la tapadera y encienda el aparato.



### seguridad

- Nunca quite la tapadera hasta que las cuchillas se hayan detenido totalmente.
- Las cuchillas están muy afiladas; manéjelas siempre con cuidado.

### importante

- No procese especias, ya que podrían dañar el plástico.
- No procese alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo o chocolate, ya que podrían dañar las cuchillas.

### consejos

- Las hierbas se trocean mejor cuando están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocinados para hacer papilla.
- Trocee alimentos como carne, pan y verduras en dados de 1-2 cm aproximadamente antes de procesarlos.
- Al mezclar la mayonesa, añada el aceite por el tubo de alimentación.

## ②⑦ licuadora

Utilice la licuadora para hacer zumos de verduras y frutas frescas y en su punto.

- ① empujador de alimentos
- ② tapadera
- ③ colador
- ④ bol interno

## cómo utilizar la licuadora

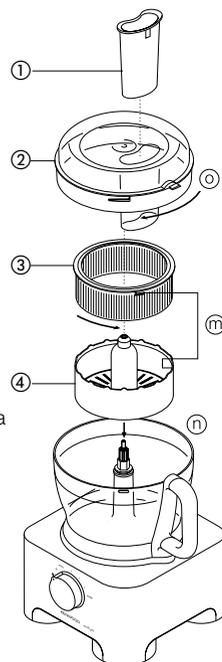
- 1 Coloque el eje motor y el bol sobre la unidad de potencia.
- 2 Fije el colador en el bol interno (m).
- 3 Coloque el bol interno en el bol procesador (n).
- 4 Coloque la tapadera sobre el bol, gírela hasta que se quede fija y el tubo de alimentación quede encima del mango (o).
- 5 Corte los alimentos en trozos pequeños para que entren en el tubo de alimentación.
- 6 Encienda y empuje los alimentos uniformemente con el empujador – **nunca meta los dedos en el tubo de alimentación.** Procese bien los alimentos antes de añadir más.
- 7 Después de añadir el último trozo, deje el aparato en marcha durante 20 segundos más para que salga todo el zumo del colador.

### importante

- Si el procesador vibra, apague el aparato y vacíe el colador (el procesador vibra si no se distribuye uniformemente la pulpa).
- Procese los alimentos en cantidades pequeñas (450 g máximo) y vacíe el colador y el bol interno periódicamente.
- Antes de procesar los alimentos, quite los huesos y las semillas (p. ej. pimiento, melón, ciruela) y las pieles duras (p. ej. melón, piña). No necesita pelar o quitar el corazón de las manzanas o de las peras.

### consejos

- Utilice verduras y frutas frescas y en su punto.
- Los zumos de cítricos saldrán amargos y con espuma ya que también se procesó la piel y la médula. Utilice el exprimidor para zumos cítricos en vez de la licuadora.

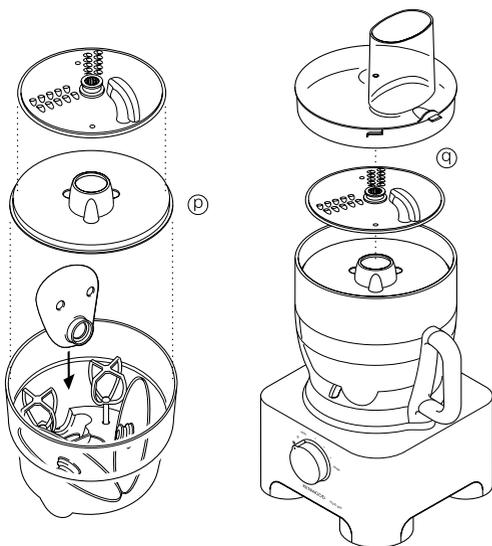


## 28 dispositivo de carrusel de accesorios KENSTORE™ (FP920)

El procesador de alimentos se suministra con un dispositivo de carrusel de almacenamiento de accesorios que se ajusta al interior del bol.

### uso del dispositivo de carrusel de almacenamiento

- 1 Acople las cuchillas al bol.
- 2 Después, acople la batidora, los discos y la cubierta al dispositivo de carrusel (P).
- 3 Acople el dispositivo de carrusel a las cuchillas y ponga la tapadera del procesador en la parte superior (Q).

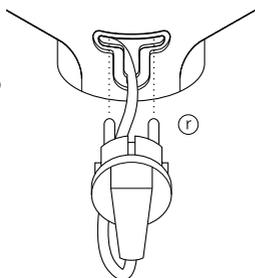


### cuidado y limpieza

- Apague y desconecte siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Maneje las cuchillas y los discos de corte con sumo cuidado; están muy afilados.
- Algunos alimentos pueden manchar el plástico. Esto es algo totalmente normal y no causa ningún daño en el plástico ni afecta al sabor de los alimentos. Para eliminar las manchas, frote el plástico con un paño suave mojado en aceite vegetal.

#### bloque motor

- Límpielo con un trapo húmedo y séquelo a continuación. Asegúrese de que el área de enclavamiento no muestra restos de comida.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del aparato (R).



#### licuadora/molinillo

- 1 Vacíe la jarra/vaso antes de desenroscar de la unidad de cuchillas.
- 2 Lave la jarra/vaso a mano.
- 4 No toque las cuchillas: lávelas con agua y jabón, aclárelas a fondo bajo el grifo. **No sumerja la unidad de la cuchilla en el agua.**
- 5 Póngala boca abajo y déjela secar.

#### batidor doble

- Retire las varillas del cabezal tirando de ellas suavemente hacia abajo. Lávelas con agua caliente y jabón.
- Limpie el cabezal con un paño húmedo y séquelo a continuación. **No sumerja el cabezal en agua.**

#### otras piezas

- Lávelas a mano y séquelas completamente.
- También las puede lavar en la bandeja superior del lavavajillas. Se recomienda utilizar un programa corto de temperatura baja.

### servicio y atención al cliente

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

Si necesita ayuda para:

- Utilizar el aparato
- Obtener servicio, piezas de recambio o reparaciones, póngase en contacto con el establecimiento en el que adquirió este aparato.

## solución de problemas

<b>Problema</b>	<b>Causa</b>	<b>Solución</b>
El procesador no funciona	No hay alimentación/la luz indicadora no se enciende. El bol no está ajustado de forma correcta. La tapadera no está ajustada de forma correcta.	Compruebe si el bol está colocado de forma correcta y si el asa está situada hacia el lateral derecho. La tapadera no está ajustada de forma correcta. Compruebe si el enclavamiento de la tapadera está situado correctamente en la zona del asa. <b>El procesador no funciona si el bol y la tapadera no están montados correctamente.</b> Si nada de lo anterior funciona, compruebe los fusibles/el disyuntor de su hogar.
La licuadora/el molinillo no funciona	Uso de una base incorrecta.	<b>La base del molinillo no es intercambiable con la jarra licuadora de vidrio FP920. El procesador no funciona si se pone la base incorrecta.</b> Compruebe si el gráfico de la base usada es correcto.
El procesador se para durante el funcionamiento Tapadera sin cerrar.	El procesador está demasiado lleno/se han sobrepasado las capacidades máximas.	Compruebe las capacidades máximas indicadas en "uso del procesador de alimentos". Compruebe si la tapadera está ajustada de forma correcta.
Mal rendimiento de las herramientas/accesorios	Consulte los consejos de la sección de "uso del accesorio" correspondiente. Compruebe si los accesorios están montados correctamente.	