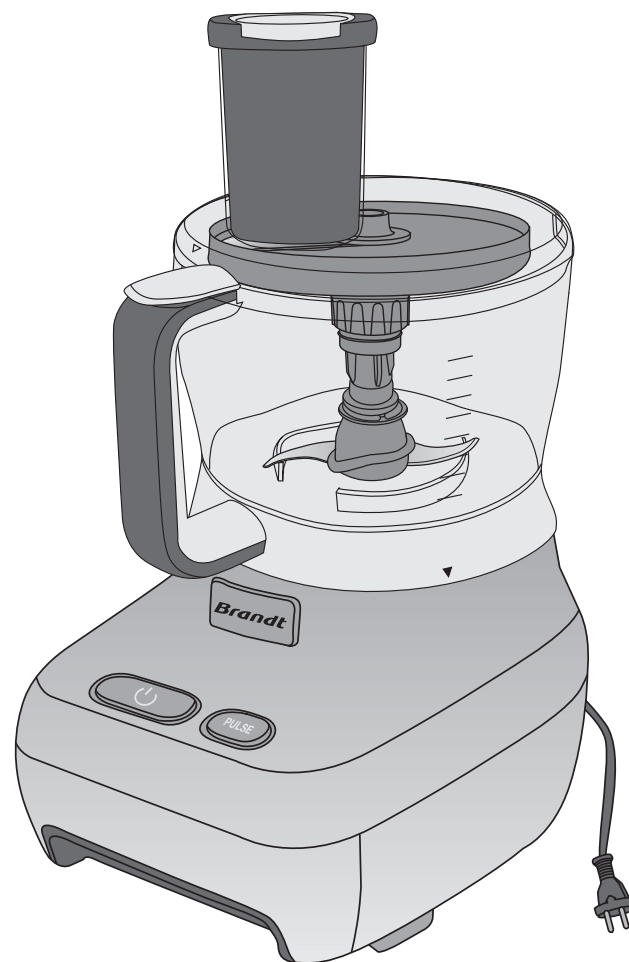


FR - MANUEL D'UTILISATION  
DK - BRUGSANVISNING

EN - INSTRUCTIONS FOR USE  
ES - MANUAL DE INSTRUCCIONES



ROBOT DE CUISINE / BLENDER-FOOD PROCESSOR /  
FOOD PROCESSOR / ROBOT DE COCINA

MOD.: ROB-900 P ROB-1100 I

Brandt Appliances RCS Nanterre 440 302 347 et siège social: 7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil - Malmaison

Le fabricant se réserve le droit de modifier les modèles décrit dans le présente notice.  
Fabrikanten forbeholder sig retten til at ændre modellerne som beskrives i denne brugsvejledning.  
The manufacturer reserves the right to modify the models described in this User's Manual.  
El fabricante se reserva los derechos de modificar los modelos descritos en este Manual de Instrucciones.

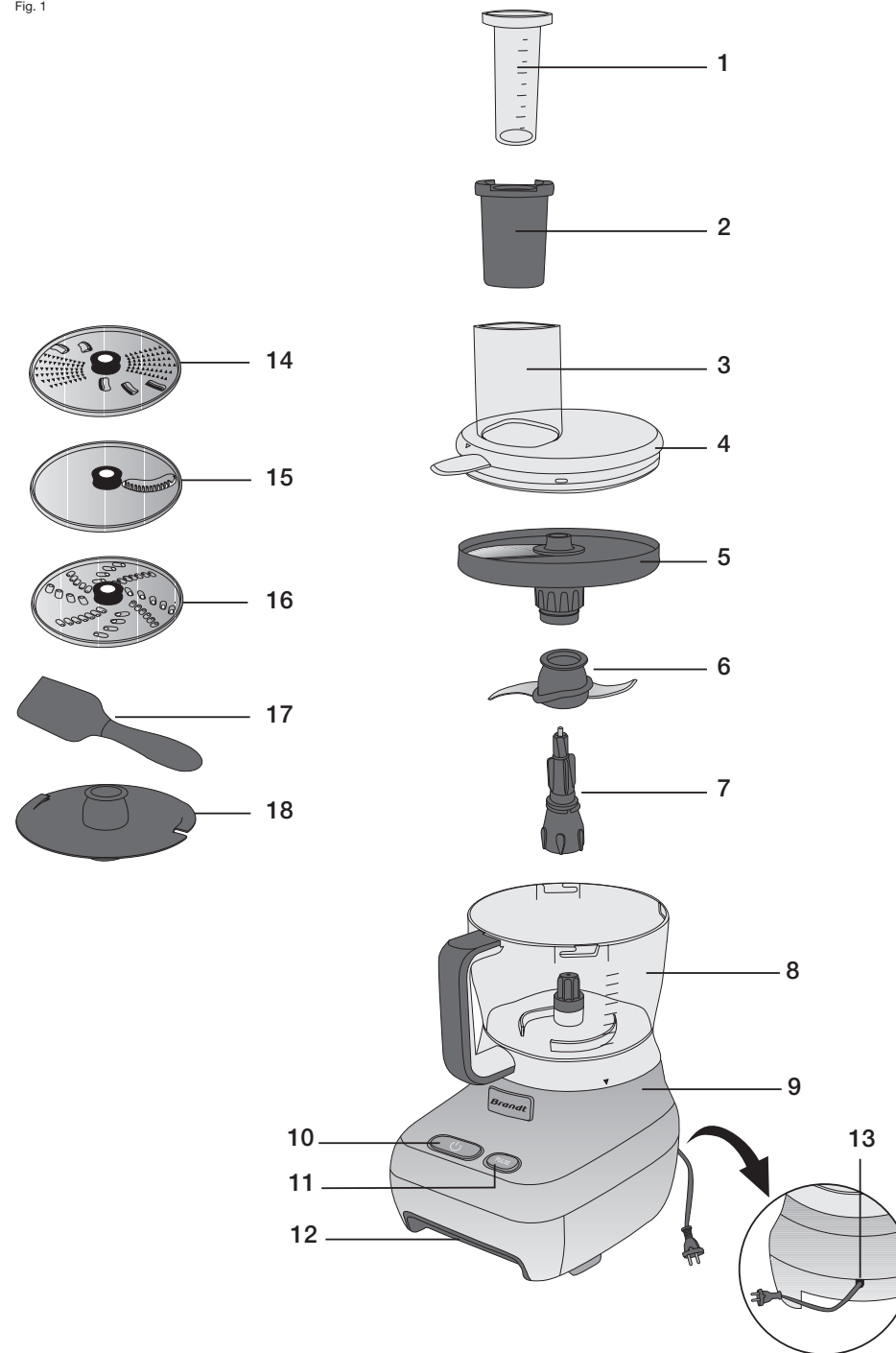
Brandt Appliances RCS Nanterre 440 302 347 et siège social:  
7 rue Henri Becquerel - 92500 Rueil - Malmaison

**Brandt**



**Brandt**

Fig. 1



Mayo 2007

Fig. 2

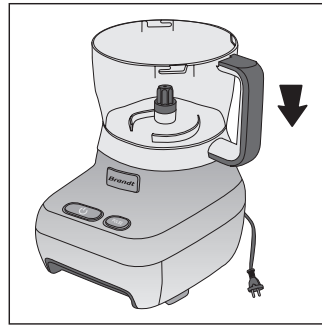


Fig. 3

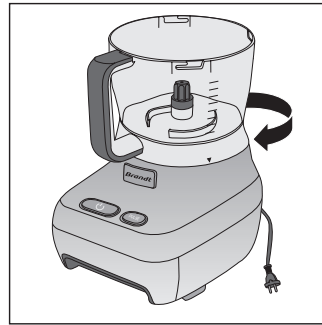


Fig. 4

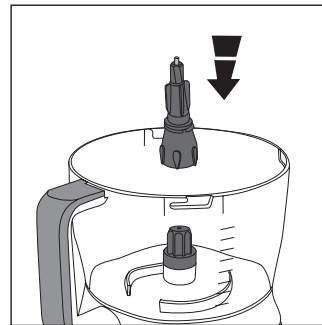


Fig. 5

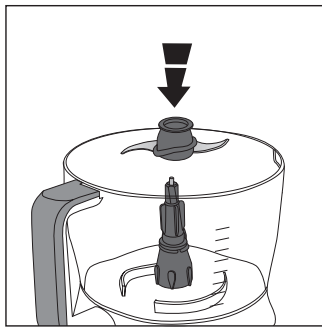


Fig. 6

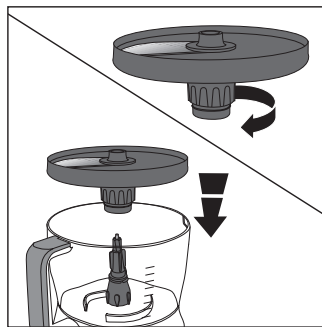


Fig. 7

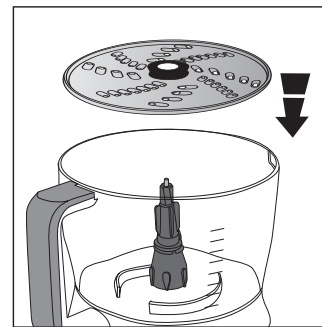


Fig. 8

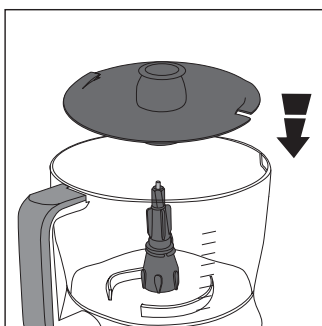


Fig. 9

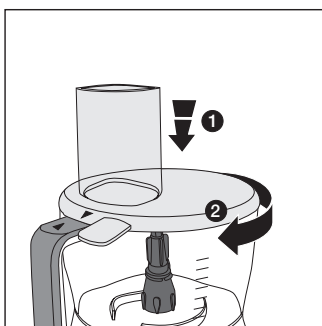


Fig. 10

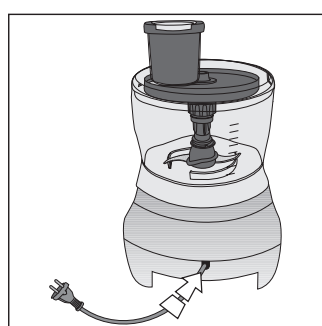


Fig. 11a

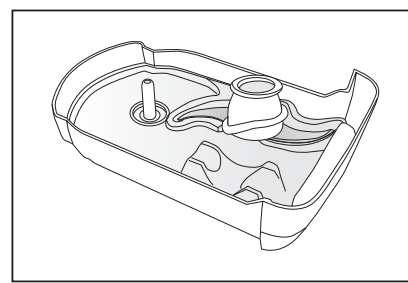


Fig. 12a

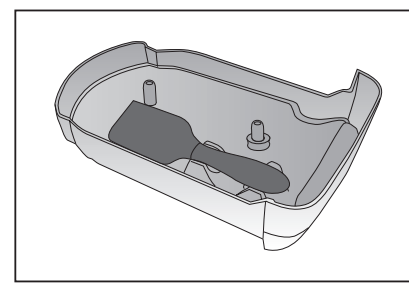


Fig. 11b

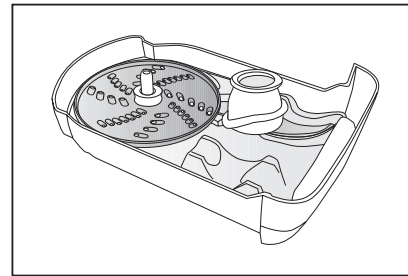


Fig. 12b

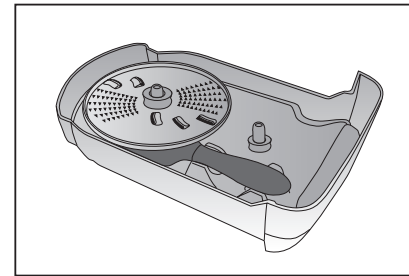


Fig. 11c

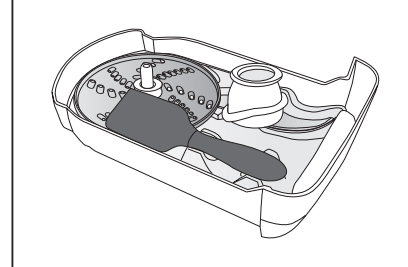


Fig. 12c

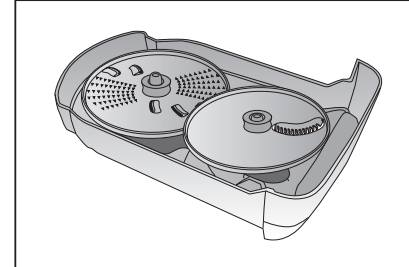


Fig. 11d

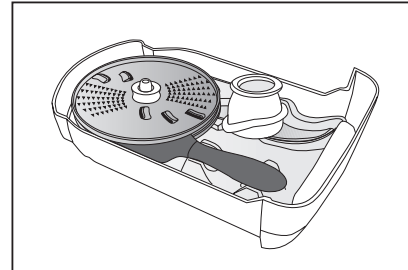
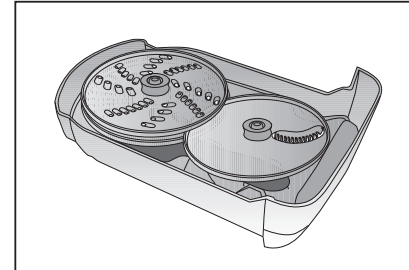


Fig. 12d



## 1. DESCRIPTION

1. Poussoir double (Mod. ROB-1100 I)
2. Poussoir
3. Goulotte d'aliments
4. Couvercle
5. Disque à trancher variable
6. Lame de broyage
7. Axe
8. Bol
9. Moteur
10. Bouton Marche/Arrêt
11. Touche de fonctionnement
12. Compartiment accessoires
13. Range-cordon
14. Disque à râper et trancher
15. Disque pour julienne (Mod. ROB-1100 I)
16. Disque à émincer
17. Spatule
18. Disque à émulsionner

## 2. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Voir plaque signalétique.

Cet appareil est conforme aux Directives Européennes de Compatibilité Électromagnétique et de Basse Tension.

## 3. PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

- L'utilisation d'adaptateurs et/ou de rallonges est déconseillée. Si ces éléments s'avéraient indispensables, utiliser seulement des adaptateurs et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur. Veiller à ne pas dépasser la limite de puissance mentionnée sur l'adaptateur.
- Après avoir enlevé l'emballage, vérifier que l'appareil est en parfait état, en cas de doute, s'adresser au Service d'Assistance Technique le plus proche.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils peuvent représenter un danger.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et dangereuse.
- Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages pouvant survenir à la suite de l'usage inapproprié, erroné, peu correct ou des réparations effectuées par du personnel non-qualifié.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Éloigner l'appareil de l'eau ou de tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de décharge électrique. Ne pas brancher l'appareil si ce dernier se trouve sur une surface humide.
- Déposer l'appareil sur une surface sèche, lisse et stable.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance à la portée d'enfants ou de personnes handicapées.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour son usage par des personnes (enfants y compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance ; à moins de l'utiliser sous surveillance ou après avoir été dûment instruites sur son mode d'emploi par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour une plus grande protection, il est recommandé d'installer un dispositif de courant résiduel (RCD) à courant

résiduel opérationnel ne dépassant pas les 30 mA. Consultez votre installateur.

- Ne pas abandonner l'appareil allumé, car il peut représenter une source de danger.
- Pour débrancher la fiche, ne jamais tirer sur le cordon.
- Débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou de maintenance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne pas essayer de le réparer. S'il requiert une réparation, s'adresser uniquement à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant et demander à utiliser des pièces de rechange originales.
- Si le cordon de l'appareil est endommagé, s'adresser à un Service d'Assistance Technique agréé par le fabricant pour le faire remplacer.
- Ne pas le laisser cet appareil exposé aux intempéries (pluie, soleil, givre, etc.).
- Ne pas utiliser l'appareil et ne placer aucune de ses parties sur des surfaces chaudes ou près de celles-ci (plaques de cuisson à gaz ou électriques ou fours).
- Ne pas utiliser de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil. Saisir toujours l'appareil par la poignée.
- Éviter que le cordon ne touche les parties chaudes de l'appareil.
- Manipulez les lames et les disques avec précaution, car ils sont très tranchants.
- Débranchez l'appareil avant de retirer ou de changer les lames.
- Attendre que les lames aient cessé de tourner pour enlever le couvercle.
- Saisissez toujours les lames et les disques par la tige, pour éviter de vous couper.
- Débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer les accessoires, avant de procéder à une quelconque opération d'entretien et lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Ne pas verser de liquides chauds dans le bol.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil en continu durant plus de 4 minutes.

- Retirez toujours la lame avant de vider le contenu du bol.
- Ne jamais utiliser les doigts pour pousser les aliments à l'intérieur du robot.

## 4. MONTAGE

1. Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, nettoyez avec soin le bol (8), le couvercle (4) et tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Séchez bien toutes les pièces.
2. Déposez le robot sur une surface lisse et stable.
3. Placez le bol (8) sur le moteur (9) (Fig. 2) et faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible (Fig. 3).
4. Déposez l'axe (7) sur le moteur (Fig. 4).
5. Montez l'accessoire souhaité en fonction de la préparation à réaliser. Veillez à fixer correctement tous les accessoires sur l'axe (7):
  - **LAME DE BROYAGE (6)**  
Insérez la lame de broyage (6) dans l'axe et enfoncez-la pour bien l'emboîter (Fig. 5).  
La lame de broyage sert à découper, pétrir, battre et émulsionner. Pour obtenir de meilleurs résultats, veillez à introduire dans le bol des morceaux d'aliments de taille similaire.
  - **DISQUE À TRANCHER VARIABLE (5)**  
Insérez le disque à trancher (5) dans l'axe et enfoncez-le pour bien l'emboîter (Fig. 6).  
Ce disque est idéal pour couper en tranches de la charcuterie, du jambon, du fromages, des légumes... Il permet d'obtenir des tranches de différentes épaisseurs, de 0 mm à 7 mm, en faisant tourner la tige centrale. Si vous la tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, la lame s'ouvrira et vous obtiendrez des tranches plus épaisses. Si vous la tournez dans le sens antihoraire, elle se fermera et vous obtiendrez des tranches plus fines.

- **DISQUES RÉVERSIBLES POUR ÉMINCER (16) ET RÂPER ET TRANCHER (14)**  
Choisissez le disque souhaité. Insérez le disque dans l'axe et enfoncez-le pour bien l'emboîter (**Fig. 7**). Le disque pour émincer (**16**) permet de trancher plus ou moins finement en fonction de la face choisie. Le disque à râper et trancher (**14**) permet de râper fin (fromage parmesan et pommes de terre chips) et de râper gros (fromage à pâte dure et chocolat).
  - **DISQUE JULIENNE (15) (Mod. ROB-1100 I)**  
Insérez le disque julienne (**15**) dans l'axe et enfoncez-le pour bien l'emboîter (**Fig. 6**). Ce disque est idéal para découper les aliments en tranches uniformes, pour salades par exemple.
  - **DISQUE POUR ÉMULSION (18)**  
Insérez le disque pour émulsion (**18**) dans l'axe (**Fig. 8**). Ce disque est idéal pour émulsionner les blancs d'œuf ou pour faire des crèmes et des sauces.
6. Mettez le couvercle (**4**) sur le bol. L'appareil est marqué d'une flèche ▼ sur la gauche du support couvercle. Alignez cette flèche avec la flèche située sur la poignée du bol ▲. Pour le verrouiller, faites tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre (**Fig. 9**).  
**REMARQUE:** Si le bol et le couvercle ne sont pas correctement mis en place, le robot ne fonctionnera pas.

## 5. FONCTIONNEMENT

- Suivez les instructions du chapitre « 4.- Montage ».
- Pour broyer ou émulsionner, déposez les aliments dans le bol (**8**).
- Mettez le couvercle (**4**) conformément aux indications du chapitre « 4.- Montage ».
- Pour trancher ou émincer, introduisez dans la goulotte les aliments coupés de

telle sorte qu'ils puissent entrer aisément à travers l'ouverture.

- Branchez l'appareil.
- Pour commencer à travailler, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt (**10**) ou sur la touche (**11**) de fonctionnement :
  - a. **Bouton Marche/Arrêt:** L'appareil fonctionnera jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur le bouton Marche/Arrêt ou sur la touche de fonctionnement.
  - b. **Touche de fonctionnement:** L'appareil continue à fonctionner tant que cette touche est enfoncée.
- Ajoutez les ingrédients souhaités dans la goulotte d'aliments (**3**), en vous aidant du poussoir (**2**). Ne jamais utiliser les doigts. Sur le Modèle ROB-1100 I, enlevez le poussoir double (**1**) pour ajouter des ingrédients liquides ou pour préparer de petites quantités d'aliments, comme une carotte ou du céleri.
- Si vous avez mis en route l'appareil à l'aide du bouton Marche/Arrêt (**10**), vous devrez appuyez sur ce même bouton ou sur la touche (**11**) de fonctionnement pour arrêter l'appareil.
- Débranchez l'appareil.
- Retirez l'axe et la lame ou le disque, avant de vider le bol.
- Videz le bol en vous aidant de la spatule (**17**).
- Démontez l'appareil conformément aux instructions, mais dans l'ordre inverse, du chapitre « 4.- Montage ».

**IMPORTANT:** Ce robot de cuisine est équipé d'un interrupteur thermique de sécurité, qui mettra hors-circuit l'appareil en cas de surchauffe. Si ce dispositif agit en coupant le courant, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir quelques minutes.

## 6. RANGEMENT

Rangez le bol, l'axe, la lame de broyage (uniquement sur le Modèle ROB-1100 I), le disque à trancher variable et le couvercle du robot conformément aux indications du chapitre « 4.- Montage ».

Ce robot de cuisine a été conçu de telle sorte que tous les accessoires puissent être rangés

à l'intérieur de l'appareil. Retirez, pour ce faire, le compartiment à accessoires (12) du socle du robot. Suivez les indications de la Figure 11 sur le Modèle ROB-900 P et de la Figure 12 sur le Modèle ROB-1100 I. Introduisez ensuite le compartiment dans le socle du robot. Introduisez le cordon dans le range-cordon (13) situé à l'arrière du bloc moteur, en l'enfonçant jusqu'au fond du logement (Fig. 10).

## 7. CONSEILS PRATIQUES

- Si vous devez utiliser des ingrédients secs, tels que de la farine, ajoutez-les directement dans le bol avant de faire fonctionner l'appareil. Les ingrédients liquides peuvent être ajoutés avec l'appareil en fonctionnement, à travers la goulotte.
- Coupez la viande en morceaux avant de l'introduire dans le robot. Il est conseillé d'utiliser de la viande très froide (mais pas surgelée) et de faire fonctionner l'appareil à l'aide de la touche de fonctionnement, à intervalles de 2 secondes.
- Pour vous aider à éliminer tout reste de sauce ou d'ingrédients semi-liquides éventuellement adhérents aux parois du bol, utilisez la spatule.
- Veillez à bien remplir la goulotte d'aliments, en vous aidant du poussoir.
- Pour obtenir des tranches plus longues, introduire les aliments horizontalement dans la goulotte.
- Pour obtenir des tranches plus courtes, introduire les aliments verticalement dans la goulotte.

## 8. ENTRETIEN

Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, débranchez l'appareil. Tous les accessoires et outils du robot peuvent être lavés à l'eau savonneuse, excepté le bloc moteur. Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Manipulez les lames et les disques avec précaution, car ils sont très tranchants. Toutes les pièces amovibles du robot peuvent être lavées en lave-vaisselle, excepté le bloc moteur.

## 9. INFORMATION POUR LA CORRECTE GESTION DES RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



À la fin de la vie utile de l'appareil, ce dernier ne doit pas être éliminé mélangé aux ordures ménagères brutes.

Il peut être porté aux centres spécifiques de collecte, agréés par les administrations locales, ou aux prestataires qui facilitent ce service. L'élimination séparée d'un déchet d'électroménager permet d'éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé, dérivées d'une élimination inadéquate, tout en facilitant le traitement et le recyclage des matériaux qu'il contient, avec la considérable économie d'énergie et de ressources que cela implique. Afin de souligner l'obligation de collaborer à la collecte sélective, le marquage ci-dessus apposé sur le produit vise à rappeler la non-utilisation des conteneurs traditionnels pour son élimination. Pour davantage d'information, contacter les autorités locales ou votre revendeur.

## 1. DELE OG TILBEHØR

1. Dobbelt nedstopper (mod. ROB-1100 I)
2. Nedstopper
3. Påfyldningstragt
4. Låg til skål
5. Variable skæreskive
6. Blendekniv
7. Opsatsaksel
8. Skål
9. Motorenhed
10. Tænd-/slukknop
11. "Pulse" knap
12. Skuffe til redskaber
13. Ledningsholder
14. Fin råkostskive
15. Medium snitteskive (mod. ROB-1100 I)
16. Medium råkostskive
17. Spatel
18. Piskeskive

## 2.- TEKNISK DATA

Se teknisk data på typepladen

Dette produkt overholder EU direktiverne angående elektromagnetisk kompatibilitet og lavspænding.

## 3. SIKKERHED

- Inden dette apparat tages i brug for første gang bør du læse denne brugsvejledning grundigt og opbevare den omhyggeligt.
- Inden apparatet tages i brug bør du kontrollere at netspændingen svarer til det der står på maskinens typeplade.
- Hvis stikkontakten og apparatets stik ikke stemmer overens, bør udskiftning af stikkontakten udføres af en autoriseret elinstallatør .
- Apparatets el-sikkerhed er kun garanteret hvis det er tilsluttet en installation med effektiv jordforbindelse. Er du i tvivl bør du kontakte en autoriseret service forhandler.
- Adaptere, multistikkontakter og/ eller forlængerledninger bør ikke

anvendes. Hvis dette ikke er muligt, bør du kun anvende adaptere eller forlængerledninger som overholder sikkerhedsbestemmelserne og sikre dig at den anførte netspænding ikke overskrides.

- Når emballagen er fjernet, bør du sikre dig at apparatet ikke har synlige skader. Hvis du er i tvivl bør du kontakte en autoriseret service forhandler.
- Emballagen (plastik poser, polystyren skum, osv.), bør ikke efterlades inden for børns rækkevidde da dette kan medføre fare.
- Apparatet må kun anvendes til husholdningsbrug. Enhver anden anvendelse må ikke foretages og kan eventuelt medføre fare.
- Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, der måtte opstå på grund af fejlbetjening, eller reparationer udført af ikke autoriseret personale.
- Apparatet bør aldrig berøres med fugtige / våde hænder eller fødder
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke komme i kontakt med vand eller andre væsker; tilslut ikke apparatet hvis det står på fugtige overflader.
- Stil apparatet på en tør, fast og stabil overflade.
- Børn og handicappede må ikke betjene apparatet uden opsyn.
- Dette apparat må ikke betjenes af fysisk, sensorisk, psykisk handicappede personer (inklusive børn) eller personer uden erfaring eller kendskab, medmindre man har opsyn med dem eller de kan vejledes i brugen af apparatet af en person som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Man må holde øje med børn og sørge for at apparatet stilles uden for deres rækkevidde.
- Af sikkerhedsmæssige grunde, anbefales det at installere en reststrøms- mekanisme (RCD) som ikke overstiger 30 mA. Spørg Deres installatør.
- Apparatet må ikke efterlades uden opsyn når det er tændt da det kan være farligt.
- Træk ikke ledningen ud af stikkontakten ved at hive i ledningen
- Træk stikket ud af stikkontakten inden

- apparatet rengøres.
- Prøv ikke selv at reparere apparatet hvis det er beskadiget og afbryd straks maskinen. Er det nødvendigt at reparere apparatet, bør du indlevere det til en autoriseret service forhandler og bede om reservedele.
  - Hvis ledningen er beskadiget bør du kontakte en autoriseret service forhandler og anmode at få den skiftet ud.
  - Apparatet må ikke bruges udendørs og udsættes for regn, sol, is, osv.
  - Apparatet må ikke efterlades på eller være i nærheden af varmekilder (gas eller el-kogeplade eller en ovn).
  - Brug ikke "svære" eller slibende rengøringsmidler når apparatet skal renses.
  - Varme overflader må ikke berøres. Anvend håndtagene.
  - Undgå at ledningen kommer i kontakt med varme overflader.
  - Vær forsigtig når De placerer eller fjerner redskaberne. Knivene og skæreskiverne er meget skarpe.
  - Sluk for apparatet inden aftagning eller udskiftning af tilbehør.
  - Fjern ikke låget fra skålen før kniven står helt stille.
  - Tag kun fat i redskabernes kunststofdele da knivene og skæreskiverne er skarpe.
  - Sluk altid for apparatet inden De placerer eller fjerner tilbehør, inden apparatet rengøres og når apparatet ikke anvendes.
  - Hæld ikke varme væsker i skålen.
  - Lad ikke apparatet fungere i mere end 4 minutter ad gangen.
  - Fjern altid kniven eller skæreskiven inden skålens indhold tømmes.
  - Skub aldrig ingredienser ned i skålen med fingrene mens apparatet er i brug.

#### 4. SÅDAN BRUGES APPARATET

1. Inden apparatet tages i brug første gang, bør man rengøre skålen (8), låget (4) og alt tilbehør forsigtigt med lunkent sæbevand og derefter tørre redskaberne ordentlig af.
2. Anbring apparatet på en jævn overflade så det står i vater.
3. Sæt skålen (8) på motorenheden (9) (fig. 2) og drej skålen højre om med uret til der høres et "klik" (fig. 3).
4. Sæt opsatsakslen (7) på drivakslen (fig. 4).
5. Monter det ønskede redskab. Alt tilbehør bør sidde ordenlig fast på opsatsakslen (7):
  - **BLENDEKNIV (6)**  
Skyd blendekniven (6) henover opsatsakslen og tryk den helt ned så den sidder på plads (fig. 5). Blendekniven er velegnet til at skære, ælte, mikse eller blande. For at opnå det bedste resultat bør man hælde ingredienser af samme størrelse i skålen.
  - **VARIABEL SKÆRESKIVE (5)**  
Placer skæreskiven (5) henover opsatsakslen og tryk den helt ned så den sidder på plads (fig. 6). Denne skæreskive er velegnet til at hakke pølser, skinke, ost, grønsager.... Man kan indstille tykkelsen på de skiver der skal hakkes fra 0mm til 7mm ved at dreje skæreskivens aksel. Drejer man skiven højre om med uret, vil denne åbne sig og apparatet vil da kunne hakke ingredienser i større tykkelser. Hvis skiven drejes venstre om imod uret, lukkes skiven og hakker ingredienser i tyndere tykkelser.
  - **MEDIUM RÅKOSTSKIVE (16) OG FIN RÅKOSTSKIVE (14)**  
Vælg det ønskede redskab. Sæt skiven på opsatsakslen og tryk den helt ned så den sidder på plads (fig. 7). Medium råkostskiven (16) river ingredienser i store eller mindre stykker alt efter hvordan skiven er placeret. Den fine råkostskive (14) river ingredienser i tynde skiver (man kan f.eks. rive parmesan ost og pottes frites) eller rive ingredienser i tykkere skiver (hård ost og chocoade).
  - **MEDIUM SNITTESKIVE (15) (mod. ROB-1100 I)**  
Placer snitteskiven (15) på opsatsakslen og tryk den helt ned så



den sidder på plads (**fig. 6**). Denne snitteskive er velegnet til at snitte ingredienser i ensformige stykker. Snitteskiven er velegnet til salater

- **PISKESKIVE (18)**  
Sæt piskeskiven (**18**) på opsatsakslen (**fig. 8**). Med piskeskiven kan De piske fløde og æggeghvider eller tilberede dressing eller saucer.
- 6. Sæt låget (**4**) på skålen. Både låg og skål er forsynet med markeringsmærker ▼ og pilen på låget skal stå præcis ud for pilen på skålen ▲. For at blokere bør man dreje låget højre om med uret (**fig. 9**). **BEMÆRK:** Apparatet kan kun køre, hvis pilen på skålen står lige ud for mærket på låget.

## 5. FUNKTION OG BETJENING

- Følg vejledningen i afsnit 4 "Sådan bruges apparatet".
- Kom maden i apparatets skål (**8**) hvis De skal hakke eller mikse.
- Sæt låget (**4**) på som beskrevet i afsnit 4 "Sådan bruges apparatet".
- Hvis man skal hakke eller skære skal ingredienserne være i en passende størrelse så de nemt kan komme ned igennem påfyldningstragten.
- Tilslut apparatet
- For at tænde foodprocessoren kan man enten trykke på tænd/sluk knappen (**10**) eller på "pulse" knappen (**11**):
  - a. **Tænd/sluk knappen:**  
Foodprocessoren fungerer indtil man trykker på tænd/sluk knappen eller "Pulse" knappen påny.
  - b. **"Pulse" knappen:** Foodprocessoren vil fortsætte med at fungere så længe man holder "Pulse" knappen nede.
- Kom maden i påfyldningstragten (**3**), ved presse ingredienserne ned ved hjælp af nedstopperen (**2**). Brug aldrig fingrene. Med model ROB-1100 I, bruger man den dobbelte nedstopper (**1**) til at tilføje flydende ingredienser eller til små mængder mad så som gulerødder eller selleri.

- Har man trykt på Tænd/sluk knappen (**10**) for at starte foodprocessoren, skal man trykke på samme tast eller "Pulse" knappen (**11**) for at standse apparatet.
- Træk stikket ud af stikkontakten.
- Fjern opsatsakslen, kniven eller skiven inden skålen tømmes.
- Tøm skålen med spatelen (**17**) som leveres med apparatet.
- Afmonter foodprocessoren som angivet i afsnit 4 "Sådan bruges apparatet".

**BEMÆRK:** Foodprocessoren er forsynet med en termisk slukkeanordning som afbryder apparatet i tilfælde af overbelastning. Sker dette, bør man trække stikket ud af stikkontakten og vente i nogle minutter indtil apparatet er tilstrækkeligt afkølet.

## 6. OPBEVARING

Anbring skålen, opsatsakslen, blendekniven (kun model ROB-1100 I), den variable skæreskive og foodprocessorens låg som det er beskrevet i afsnit 4 "Sådan bruges apparatet".  
Alt tilbehør kan opbevares i selve apparatet. Træk skuffen til redskaber (**12**) ud. Følg vejledningen til fig.11 model ROB-900 P og vejledningen til fig. 12 model ROB-1100 I. Derefter sættes skuffen tilbage på plads i foodprocessoren.  
Ledningen kan rulles sammen på ledningsholderen (**13**) som sidder på bagsiden af apparatet ved at skubbe ledningen ind (**fig. 10**).

## 7. GODE RÅD

- Skal man bruge tørre ingredienser så som mel, bør man de hældes direkte ned i skålen inden de blandes. Flydende ingredienser kan tilføjes medens apparatet fungerer ved at hælde dem ned i påfyldningstragten.
- Kød bør skæres i terninger inden apparatet tages i brug. Vi anbefaler at bruge kød som ikke er for koldt (som ikke er dybfrossen) og trykke på "Pulse" knappen i 2 sekunder ad gangen.

- Bruger man saucer eller flydende ingredienser, bør man anvende spatelen til at fjerne madrester.
- Påfyldningstragten bør fyldes op og ingredienserne presses sammen.
- For at opnå lange skiver bør ingredienserne stikkes vandret ned i påfyldningstragten.
- For at opnå korte korte skiver bør ingredienserne stikkes lodret ned i påfyldningstragten.

## 8. VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING

Tag altid stikket ud af stikkontakten, inden De begynder at rengøre apparatet. Alle redskaber og tilbehør, kan vaskes af med sæbevand undtagen selve motorenheden. Motorenheden kan rengøres med en fugtig klud. Vær forsigtig når De placerer eller fjerner knivene. Knivene er meget skarpe. Alle apparatets redskaber kan komme i vaskemaskinen undtagen selve motorenheden.

## 9. INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF ELEKTRISKE OG ELEKTRONISKE APPARATER



Gamle elektriske eller elektroniske apparater må ikke bortskaffes med husholdningsaffaldet. Aflever I stedet for det gamle produkt på nærmeste opsamlingssted eller den

lokale genbrugsstation. Når man bortskaffer restprodukter separat, undgår man at skade den menneskelige sundhed samt miljøet og muliggør at apparatets affaldsmaterialer kan behandles og gendnyttes for derved at opnå vigtige energi- og ressource besparelser.

For at understrege det vigtige i at forpligte sig til at være med i et kildesorteringsprogram er apparatet markeret med denne mærkning som betyder at maskinen ikke må smides i en almindelig container.

Kontakt den lokale genbrugsstation eller forhandleren hvis De ønsker mere information.

## 1. DESCRIPTION (FIG. 1)

1. Double pusher (mod. ROB-1100 I)
2. Pusher
3. Feed tube
4. Lid
5. Adjustable slicing disc
6. Shredding blade
7. Shaft
8. Bowl
9. Motor
10. On/off switch
11. Button
12. Accessory compartment
13. Power cord compartment
14. Grating and slicing disc
15. Julienne disc (mod. ROB-1100 I)
16. Strip cutting disc
17. Spatula
18. Emulsifying disc

## 2. TECHNICAL CHARACTERISTICS

See characteristics plate.

This product complies with the European Directives on Electromagnetic Compatibility and Low Voltage.

## 3. SAFETY PRECAUTIONS

- Before using this appliance for the first time, read the following instructions carefully and keep them for future reference.
- Make sure that the mains voltage in your home corresponds to that indicated on the appliance.
- In the event of incompatibility between the mains socket and the appliance plug, replace the socket with a suitable one, using a qualified professional.
- The electrical safety of the appliance is only guaranteed if it is connected to an efficient earth installation, as foreseen in applicable electrical safety regulations. If in doubt, contact a qualified professional.
- The use of adaptors, multiple sockets and
- or extension cables is not recommended. Where it is not possible to avoid their use, only adaptors or extensions that comply with applicable safety regulations should be used, and ensuring that the indicated voltage limit is not exceeded.
- After removing the packaging, check that the appliance is in perfect condition, if in doubt, contact the nearest Technical Support Service.
- Packaging elements (plastic bags, polystyrene foam, etc.), should not be left within the reach of children because they can be dangerous.
- The appliance is for domestic use only. Any other use is considered unsuitable or dangerous.
- The manufacturer shall not be responsible for any damages that may arise from improper or inadequate use, or for repairs conducted by non-qualified personnel.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Keep the appliance separate from water or other liquids, to avoid electric shock; do not connect the appliance to the mains if it is on a damp surface.
- Place the appliance on a dry, firm and stable surface.
- Do not allow children or the disabled to handle the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by physically, sensorially or mentally handicapped people or people without experience or knowledge of it (including children), unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be watched to ensure they do not play with the appliance.
- For greater protection, we recommend installing a residual current device (RCD) with an operational residual current not exceeding 30 mA. Ask your installer for advice.
- Do not leave the appliance unattended when it is turned on because it can be dangerous.
- When removing the plug never pull on the cable.
- Unplug the appliance before cleaning or maintenance.

- In the event of fault or malfunction where the appliance is not to be used, turn off the appliance and do not attempt to repair. If a repair is required, contact a Technical Assistance Service authorised by the manufacturer and request the use of original spare parts.
- If the cable for this appliance is damaged, contact an authorised Technical Assistance Service for it to be replaced.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, ice, etc.).
- Do not use or let any part of the appliance come into contact or near hot surfaces (kitchen gas or electric hobs or ovens).
- Do not use detergents or abrasive sponges to clean the appliance.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles.
- Do not let the cable come into contact with the hot parts of the appliance.
- Take great care when handling the cutting blades and discs – they are very sharp.
- Disconnect the appliance before removing and changing the blades.
- Do not remove the lid until the blades have stopped turning.
- Only hold the blade and discs by the shaft, to prevent risk of cuts.
- Unplug the appliance before fitting or removing the accessories, before cleaning and when the appliance is out of use.
- Do not pour hot liquids into the bowl.
- Do not leave the appliance running for any longer than 4 minutes.
- Always remove the blade before emptying the bowl.
- Never use your fingers to push food into the food processor.

## 4. ASSEMBLY

1. Before using the appliance for the first time, wash the bowl (8), the lid (4) and all the accessories very carefully with warm soapy water. Dry all the parts thoroughly.
2. Place the food processor on a flat, stable surface.
3. Place the bowl (8) on the motor (9) (fig. 2) and turn the bowl clockwise until you hear a click (fig. 3).
4. Fit the shaft (7) onto the motor (fig. 4)
5. Fit the corresponding accessory, depending on the function you wish to use. All accessories must be firmly fitted onto the shaft (7).
  - **SHREDDING BLADE (6)**  
Fit the shredding blade (6) onto the shaft and press it firmly into place (fig. 5).  
The shredding blade is designed for cutting, kneading, beating and whipping food. To obtain better, more consistent results, you should process pieces of food of the same size wherever possible
  - **ADJUSTABLE SLICING DISC (5)**  
Fit the slicing disc (5) onto the shaft and press it firmly into place (fig. 6)  
This disc is ideal for slicing cooked meat, ham, cheese, vegetables, etc. You can vary the thickness of the slices from 0mm to 7mm by turning the central shaft. If you turn it clockwise, the blade will move outwards and the slices will be thicker. If you turn it anti-clockwise, the blade will move inwards and the slices will be thinner.
  - **REVERSIBLE STRIP CUTTING (16) AND GRATING AND SLICING DISCS (14)**  
Select a disc for the process required. Fit the disc onto the shaft and press it firmly into place (fig. 7).  
The strip cutting disc (16) allows you to cut thick or thin strips, depending on which side of the disc you use.  
The grating and slicing disc (14) cuts food into thin strips on one side (grating parmesan cheese or thinly slicing chips) and cuts the food into coarser slices on the other side (grating hard cheese or chocolate).

- **JULIENNE DISC (15) (mod. ROB-1100 I)**  
Fit the julienne disc (15) onto the shaft and press it firmly into place (fig. 6). This disc is ideal for evenly shredding food, for salads for example.
  - **EMULSIFYING DISC (18)**  
Fit the emulsifying disc (18) onto the shaft (fig. 8). This disc is for whipping egg whites or for making creams and sauces.
6. Fit the lid (4) onto the bowl. Observe the arrow ▼ on the left of the lid support. When you fit the lid onto the bowl, this arrow must be lined up with the arrow on the bowl handle ▲. To lock it, turn the lid clockwise (fig. 9). **NOTE:** If the bowl and lid are not correctly fitted, the food processor will not work.

## 5. FUNCTIONING

- Follow the instructions given in Section “4. Assembly”.
- For shredding or whipping food, place the ingredients in the processor bowl (8).
- Close the lid (4) as described in section “4. Assembly”.
- If you wish to slice food, first cut the ingredients to a suitable size so that they fit into the feed tube.
- Plug in the appliance.
- To start processing the food, you may press either the on/off switch (10) or the button (11):
  - a. **On/Off switch:** The food processor will run until you press the on/off switch again, or until you press the button.
  - b. **Button:** The food processor will function while you hold the button down.
- Add the ingredients through the feed tube (3). Always use the food pusher (2) to press them down evenly. Never use your fingers. For model ROB-1100 I, take out the double pusher (1) if you wish to add liquids or process small amounts of food such as a carrot or a stick of celery.

- If you have pressed the on/off switch (10) to start up the food processor, to stop it you must either press the same switch again, or press the button (11).
- Unplug the food processor.
- Remove the shaft and the blade or disc before emptying the bowl.
- Empty the bowl with the aid of the spatula supplied (17).
- Dismantle the food processor following the steps described in point “4. Assembly” in reverse order.

**IMPORTANT:** the food processor has a safety thermal switch-off device incorporated, and it will switch off in case of overload. If this happens, unplug the appliance and leave it to cool down for a few minutes.

## 6. STORAGE

Place the food processor bowl, shaft, shredding blade (model ROB-1100 I only), adjustable slicing disc and lid as described in the steps given in section “4. Assembly”. The food processor is designed for all the accessories to be stored inside the unit itself. Pull the accessory compartment (12) out of the food processor base. Follow the steps shown in Figure 11 for model ROB-900 P, and the steps shown in Figure 12 for model ROB-1100 I. Then insert the compartment in the food processor base. The power cord can be stored in the cord compartment (13) on the rear of the motor base, by pushing it into the compartment (fig. 10).

## 7. PRACTICAL HINTS

- If a recipe requires dry ingredients such as flour, place them directly in the bowl before starting up the food processor. Liquid ingredients can be added while the food processor is running, through the feed tube.
- Meat should be cut up before processing. It is recommendable for the meat to be very cold (not frozen) before processing, and to press the button at 2-second intervals.

- For sauces or semi-liquid ingredients, use the spatula supplied to remove them from the bowl after processing.
- Push the food into the feed tube firmly so that it falls onto the food already in the bowl.
- For longer slices, feed the ingredients into the feed tube horizontally.
- For shorter slices, feed the ingredients into the feed tube vertically.

## 8. CLEANING

Always unplug the appliance before cleaning it. All the food processor accessories and utensils, except the motor, can be washed in soapy water. Clean the outside of the motor with a damp cloth. Take great care when handling the blades as they are very sharp. All parts of the food processor except the motor are dishwasher-safe.

## 9. INFORMATION FOR THE CORRECT DISPOSAL OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this

service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

To remind you that you must collaborate with a selective collection scheme, the symbol shown appears on the product warning you not to dispose of it in traditional refuse containers.

For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

## 1. DESCRIPCIÓN (FIG.1)

1. Empujador doble (mod. ROB-1100 I)
2. Empujador
3. Entrada de alimentos
4. Tapa
5. Disco de rebanar variable
6. Cuchilla de triturar
7. Eje
8. Bol
9. Motor
10. Botón marcha/paro
11. Pulsador
12. Compartimiento de accesorios
13. Recogecable
14. Disco de rallar y laminar
15. Disco juliana (mod. ROB-1100 I)
16. Disco de cortar en tiras
17. Espátula
18. Disco de emulsión

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Vea placa de características.

Este producto cumple con las Directivas Europeas de Compatibilidad Electromagnética y Baja Tensión.

## 3. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar este aparato por primera vez, lea detenidamente este manual de instrucciones y guárdelo para posteriores consultas.
- Verifique que la tensión de la red doméstica y la potencia de la toma correspondan con las indicadas en el aparato.
- En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y el enchufe del aparato, sustituya la toma por otra adecuada sirviéndose de personal profesionalmente cualificado.
- La seguridad eléctrica del aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz tal como prevén las vigentes normas de seguridad eléctrica. En caso de dudas dirijase a personal profesionalmente cualificado.
- Se desaconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o cables de extensión. En caso de que fuera indispensable usarlos, hay que utilizar únicamente adaptadores y prolongaciones que sean conformes a las normas de seguridad vigentes, prestando atención a no superar el límite de potencia indicado en el adaptador.
- Después de quitar el embalaje, verifique que el aparato esté en perfectas condiciones, en caso de duda, dirijase al Servicio de Asistencia Técnica más cercano.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc.), no deben dejarse al alcance de los niños porque son fuentes de peligro.
- Este aparato debe utilizarse solo para uso doméstico. Cualquier otro uso se considerará inadecuado o peligroso.
- El fabricante no será responsable de los daños que puedan derivarse del uso inapropiado equivocado o poco adecuado o bien de reparaciones efectuadas por personal no cualificado.
- No toque el aparato con manos o pies mojados o húmedos.
- Mantenga el aparato lejos del agua u otros líquidos para evitar una descarga eléctrica; No enchufe el producto si está sobre una superficie húmeda.
- Coloque el aparato sobre una superficie seca, firme y estable.
- No deje que los niños o discapacitados manipulen el aparato sin vigilancia.
- Este aparato no está destinado para el uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o faltas de experiencia o conocimiento; a menos de que dispongan de supervisión o instrucción relativa al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Debe vigilarse a los niños para asegurar que no juegan con el aparato.
- Para mayor protección, se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una

corriente residual operativa que no supere los 30 mA. Pida consejo a su instalador.

- No abandonar el aparato encendido porque puede ser una fuente de peligro.
- Al desenchufar la clavija nunca tire del cable.
- Desenchufe el aparato antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- En caso de avería o mal funcionamiento del aparato y siempre que no vaya a utilizar, apáguelo y no trate de arreglarlo. En caso de necesitar reparación diríjase únicamente a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante y solicitar el uso de recambios originales.
- Si el cable de este aparato resulta dañado, diríjase a un Centro de Asistencia técnico autorizado para que lo sustituyan.
- No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo etc.).
- No utilice o coloque ninguna parte de este aparato sobre o cerca de superficies calientes (placas de cocina de gas o eléctrica u hornos).
- No utilice detergentes o bayetas abrasivas para limpiar la unidad.
- No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o asideros.
- Evite que el cable toque las partes calientes del aparato.
- Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas de triturar y discos de corte, están muy afiladas.
- Desconecte el aparato antes de retirar y cambiar las cuchillas.
- No retire la tapa hasta que las cuchillas hayan dejado de girar
- Sujete la cuchilla y los discos sólo por el eje ya que existe riesgo de cortes.
- Desenchufe el aparato antes de colocar o retirar los accesorios, antes de proceder a su limpieza y cuando no vaya a utilizar el aparato.
- No vierta líquidos calientes al bol.
- No lo tenga en funcionamiento continuo más de 4 minutos.
- Retire siempre la cuchilla antes de vaciar el contenido del bol.
- No use nunca los dedos para empujar los alimentos dentro del robot.

## 4. MONTAJE

1. Antes de usar el aparato por primera vez, lave el bol (8), la tapa (4) y todos los accesorios con agua templada y jabón, con sumo cuidado. Seque bien todas las piezas.
2. Coloque el robot sobre una superficie plana y estable
3. Coloque el bol (8) encima del motor (9) (fig. 2) y gire el vaso en sentido de las agujas del reloj hasta que suene un clic (fig. 3)
4. Coloque el eje (7) en el motor (fig. 4)
5. Coloque el accesorio adecuado según la función que desee. Todos los accesorios deben estar firmemente ajustados al eje (7):
  - **CUCHILLA DE TRITURAR (6)**  
Inserte la cuchilla de triturar (6) en el eje y presione firmemente para ajustarla en su sitio (fig. 5).  
La cuchilla de triturar está diseñada para cortar, amasar, batir y emulsionar. Para obtener resultados más consistentes y mejores, debe intentar procesar pedazos de alimentos del mismo tamaño.
  - **DISCO DE REBANAR VARIABLE (5)**  
Inserte el disco de rebanar (5) en el eje y presione firmemente para colocarlo en su sitio (fig. 6)  
Este disco es ideal para cortar en rodajas el embutido, jamón, queso, vegetales... Permite rebanar con una variedad de espesores de 0mm a 7mm girando el eje central. Si gira en sentido horario la cuchilla se abrirá y podrá cortar con un mayor espeso. Si gira en sentido antihorario la cuchilla se cerrará y cortara mas fino.
  - **DISCOS REVERSIBLES DE CORTAR EN TIRAS (16) Y DE RALLAR Y LAMINAR (14)**  
Seleccione un disco según su criterio. Inserte el disco en el eje y presione firmemente para colocarlo en su sitio (fig. 7).  
El disco de cortar en tiras (16) permite la opción de cortes finos o gruesos



según del lado que lo coloque. El disco de rallar y laminar (14) por un lado hace láminas finas (ralla el queso parmesano y lamina patatas fritas) y por otro lado hace láminas más gruesas (ralla queso duro y chocolate).

- **DISCO JULIANA (15) (mod. ROB-1100 I)**

Inserte el disco juliana (15) en el eje y presione firmemente para colocarlo en su sitio (fig. 6). Este disco es ideal para cortar alimentos en tiras uniformes, apropiado para ensaladas.

- **DISCO DE EMULSIÓN (18)**

Coloque el disco de emulsión (18) en el eje (fig. 8). Este disco es ideal para emulsionar claras de huevo o para hacer cremas y salsas.

6. Coloque la tapa (4) sobre el bol. Verá una flecha ▼ a la izquierda del soporte de la tapa, al colocar la tapa en el vaso debe alinear esta flecha con la flecha del asa del bol ▲. Para bloquear, gire la tapa en sentido de las agujas del reloj (fig. 9). **NOTA:** Si el vaso y la tapa no están correctamente montados, el robot no funcionará.

## 5. FUNCIONAMIENTO

- Siga las instrucciones del apartado “4. Montaje”
- Si va a triturar o a emulsionar, coloque los alimentos en el bol del procesador (8)
- Cierre la tapa (4) según se indica el apartado “4. Montaje”.
- Si va a rebanar o a laminar cargue la boca de entrada de alimentos con los ingredientes cortados a un tamaño que se ajuste de manera cómoda a la boca de entrada.
- Enchufe el aparato.
- Para comenzar a procesar puede pulsar el botón marcha/paro (10) o el pulsador (11):
  - a. **Botón marcha/paro:** El procesador funcionará hasta que pulse de nuevo el botón marcha/paro o hasta que pulse el pulsador.

- b. **Pulsador:** El procesador permanece en funcionamiento el tiempo que se mantenga pulsado el botón.

- Añada ingredientes a través de la boca de entrada de los alimentos (3), siempre presionando uniformemente con la ayuda del empujador (2). No utilice nunca los dedos. En caso del modelo ROB-1100 I, extraiga el empujador doble (1) para añadir ingredientes líquidos o para procesar cantidades pequeñas de alimentos como una zanahoria o apio.
- Si había pulsado el botón marcha/paro (10) para poner en funcionamiento el procesador, debe pulsar el mismo botón o el pulsador (11) para parar el procesador.
- Desenchufe el procesador.
- Retire el eje y la cuchilla o el disco antes de vaciar el bol.
- Vacíe el bol con la ayuga de la espátula (17) proporcionada.
- Desmonte el procesador siguiendo los pasos inversos al punto 4 “Montaje”.

**IMPORTANTE:** Ce robot de cuisine est équipé d'un intel procesador de alimentos lleva incorporado un dispositivo de apagado térmico de seguridad y se desconectará en el caso de sobrecarga. Si esto ocurriera, desenchufe el aparato y deje enfriar unos minutos.

## 6. ALMACENAMIENTO

Coloque el bol, el eje, la cuchilla de triturar (sólo en el modelo ROB-1100 I), el disco de rebanar variable y la tapa del procesador siguiendo los pasos que se describen en el apartado 4 “Montaje”.

El procesador de alimentos está diseñado de manera que se pueden guardar en la unidad todos los accesorios. Extraiga el compartimiento de los accesorios (12) de la base del procesador de alimentos. Siga los pasos de la figura 11 en el modelo ROB-900 P y los pasos de la figura 12 en caso del modelo ROB-1100 I. Luego introduzca el compartimiento en la base del procesador de alimentos.

El cable de alimentación se puede guardar en el recogecable (13) de la parte posterior de la base motor empujando el cable hacia dentro (fig. 10).

## 7. CONSEJOS PRACTICOS

- Cuando algunas recetas requieren ingredientes secos como la harina, añádalos directamente en el bol antes de procesar. Los ingredientes líquidos se pueden añadir mientras el procesador está en funcionamiento a través de la boca de entrada de alimentos.
- Antes de procesar corte la carne en trozos. Es recomendable procesar la carne muy fría (no congelada) y utilice la función pulsador en intervalos de 2 segundos.
- Al procesar salsas o ingredientes semilíquidos, utilice la espátula facilitada para retirar los restos.
- La boca de entrada se deberá llenar firmemente para permitir apoyar unas piezas sobre otras.
- Para obtener rebanadas más largas introduzca los alimentos horizontalmente en la boca de entrada de alimentos.
- Para obtener rebanadas más cortas introduzca los alimentos verticalmente en la boca de entrada de alimentos.

## 8. LIMPIEZA

Antes de proceder a la limpieza desenchufe siempre el procesador. Todos los accesorios y herramientas del procesador se pueden lavar en agua con jabón, salvo el motor del procesador. Limpie el exterior del motor con una bayeta húmeda. Tenga mucho cuidado al manipular las cuchillas porque están extremadamente afiladas. Todas las piezas del procesador se pueden lavar en lavavajillas, salvo el motor.

## 9. INFORMACIÓN PARA LA CORRECTA GESTIÓN DE LOS RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales.

Puede entregarse, sin coste alguno, en centros

específicos de recogida, diferenciados por las administraciones locales, o distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un residuo de electrodoméstico, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada, y permite un tratamiento, y reciclado de los materiales que lo componen, obteniendo ahorros importantes de energía y recursos. Para subrayar la obligación de colaborar con una recogida selectiva, en el producto aparece el marcado que se muestra como advertencia de la no utilización de contenedores tradicionales para su eliminación.

Para mas información, ponerse en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.