

# TELEFUNKEN

## ROBOT MULTIFONCTIONS



TKVFDB1

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ



### MISE EN GARDE

- **LIRE IMPÉRATIVEMENT CE MODE D'EMPLOI ET LE CONSERVER AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT. DANS LE CAS OÙ VOUS CÉDEZ CET APPAREIL À UN TIERS, N'OUBLIEZ PAS DE FOURNIR CE MODE D'EMPLOI AVEC L'APPAREIL.**
- CET APPAREIL EST DESTINÉ À ÊTRE UTILISÉ DANS DES APPLICATIONS DOMESTIQUES ET ANALOGUES TELLES QUE:
  - DES COINS CUISINES RÉSERVÉS AU PERSONNEL DANS DES MAGASINS, BUREAUX ET AUTRES ENVIRONNEMENTS PROFESSIONNELS;
  - DES FERMES;
  - L'UTILISATION PAR LES CLIENTS DES HÔTELS, MOTELS ET AUTRES ENVIRONNEMENTS À CARACTÈRE RÉSIDENTIEL;
  - DES ENVIRONNEMENTS DE TYPE CHAMBRES D'HÔTES.
- TOUTE UTILISATION AUTRE QUE CELLE PRÉVUE POUR CET APPAREIL, OU POUR UNE AUTRE APPLICATION QUE CELLE PRÉVU, PAR EXEMPLE UNE UTILISATION COMMERCIALE, EST INTERDITE. UNE UTILISATION NON CONFORME AU MODE D'EMPLOI DÉGAGERAIT LA MARQUE DE TOUTE RESPONSABILITÉ ET ENTRAÎNERAIT LA PERTE DE LA GARANTIE.
- APRÈS AVOIR DÉBALLÉ VOTRE APPAREIL, ASSUREZ-VOUS D'ABORD QU'IL N'A PAS ÉTÉ ABIMÉ. L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ S'IL A CHUTÉ, S'IL PRÉSENTE DES DOMMAGES APPARENTS, S'IL FUIT OU PRÉSENTE DES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT. EN CAS DE DOUTE, N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL, ET CONSULTEZ LE CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ OU UN TECHNICIEN QUALIFIÉ POUR LE FAIRE EXAMINER OU

RÉPARER, OU EFFECTUER UN RÉGLAGE ÉLECTRIQUE OU MÉCANIQUE.

- ENLEVEZ BIEN TOUS LES ÉLÉMENTS DE L'EMBALLAGE, ET NE LAISSEZ PAS LES ÉLÉMENTS TELS QUE LES SACS PLASTIQUES, DU POLYSTYRÈNE OU DES ÉLASTIQUES Á PORTÉE DES ENFANTS. CES ÉLÉMENTS POURRAIENT ÊTRE DANGEREUX POUR EUX.
- N'UTILISEZ JAMAIS D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES D'UN AUTRE FABRICANT. L'UTILISATION DE CE TYPE D'ACCESSOIRES OU DE PIÈCES ENTRAÎNE L'ANNULATION DE LA GARANTIE. L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT AVEC LA BASE FOURNIE.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE LAISSÉ SANS SURVEILLANCE LORSQU'IL EST RELIÉ A L'ALIMENTATION.
- L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ ET REPOSÉ SUR UNE SURFACE STABLE. N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL A VIDE.
- **AVERTISSEMENT : RISQUES DE BLESSURES EN CAS DE MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL !**
- CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS. CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES OU UN MANQUE D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES ; Á CONDITION QU'ELLES AIENT REÇU UNE SUPERVISION OU DES INSTRUCTIONS CONCERNANT L'UTILISATION SÉCURISÉE DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ ET QU'ELLES COMPRENNENT LES DANGERS ENCOURUS. CONSERVEZ L'APPAREIL ET SON CÂBLE HORS DE PORTÉE DES ENFANTS.
- LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN NE DOIVENT PAS ÊTRE RÉALISÉS PAR DES ENFANTS.
- LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE IMMERGÉ DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

- VEILLENZ A FIXER CORRECTEMENT LE COUVERCLE DU BOL AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN MARCHÉ.
- LAISSEZ TOUS LES LIQUIDES REFROIDIR Á TEMPÉRATURE AMBIANTE AVANT DE LES PLACER DANS LE BOL MIXEUR.
- NE VOUS SERVEZ PAS DU COUVERCLE POUR ARRÊTER OU ALLUMER LE ROBOT, UTILISEZ TOUJOURS LE SÉLECTEUR DE VITESSE.
- VEILLENZ A NE PAS FORCER LE MÉCANISME DE VERROUILLAGE, L'APPAREIL SERAIT ALORS ENDOMMAGÉ ET POURRAIT PROVOQUER DES BLESSURES.
- NE DÉPASSEZ PAS LES CAPACITÉS MAXIMALES INDIQUÉES.
- RÉFÉREZ-VOUS AU CHAPITRE «NETTOYAGE ET ENTRETIEN», EN CE QUI CONCERNE LES INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LA MANIÈRE DE NETTOYER LES SURFACES EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS.
- RÉFÉREZ-VOUS AU PARAGRAPHÉ CI-APRÈS DE LA NOTICE, EN CE QUI CONCERNE LES DURÉES DE FONCTIONNEMENT ET LES RÉGLAGES DE VITESSE POUR LES ACCESSOIRES.

**DANGER : RISQUE DE COUPURE !**

- PRENDRE DES PRÉCAUTIONS LORS DE LA MANIPULATION DE LA LAME A MÉLANGER, LORSQUE VOUS VIDEZ LE BOL DE PRÉPARATION ET LORS DU NETTOYAGE : RISQUE DE COUPÛRE !
- TENEZ SYSTÉMATIQUEMENT LA LAME DU COUTEAU Á L'EMPLACEMENT PRÉVU POUR LES DOIGTS Á L'OPPOSÉ DU TRANCHANT DURANT LA MANIPULATION ET LE NETTOYAGE.
- NE JAMAIS INSÉRER VOTRE MAIN DANS LE BOL DE PRÉPARATION LORSQUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ. ÉVITEZ Á TOUT PRIX DE TOUCHER LA LAME Á MÉLANGER LORSQUE L'APPAREIL EST BRANCHÉ ET EN MARCHÉ.

- N'UTILISEZ JAMAIS VOS DOIGTS POUR POUSSER LA NOURRITURE DANS LE TUBE D'ALIMENTATION. UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR FOURNI.
- TOUJOURS DÉCONNECTER L'APPAREIL DE L'ALIMENTATION SI ON LE LAISSE SANS SURVEILLANCE ET AVANT MONTAGE, DÉMONTAGE OU NETTOYAGE.
- TOUJOURS DÉBRANCHER L'APPAREIL DU RÉSEAU D'ALIMENTATION AVANT D'UTILISER LA SPATULE DANS LE BOL DE PRÉPARATION.
- DES PRÉCAUTIONS DOIVENT ÊTRE PRISES LORS DE LA MANIPULATION DES COUTEAUX AFFÛTÉS, LORSQU'ON VIDE LE BOL ET LORS DU NETTOYAGE.
- METTRE L'APPAREIL À L'ARRÊT ET LE DÉCONNECTER DE L'ALIMENTATION AVANT DE CHANGER LES ACCESSOIRES OU D'APPROCHER LES PARTIES QUI SONT MOBILES LORS DU FONCTIONNEMENT.
- EN CAS DE BLOCAGE DE LA LAME A MÉLANGER, VEILLES À TOUJOURS DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DU RÉSEAU D'ALIMENTATION AVANT D'ENLEVER LA PRÉPARATION DU BOL DE PRÉPARATION.
- LORSQUE L'APPAREIL EST EN MARCHE, VEILLES A TENIR ÉLOIGNER DU HAUT DU COUVERCLE MAINS, CHEVEUX LONGS, VÊTEMENTS, ÉCHARPES, CRAVATES ET NE PAS METTRE LA SPATULE OU AUTRES USTENSILES SUR LE DESSUS DU COUVERCLE POUR ÉVITER TOUT ACCIDENT OU ENDOMMAGER L'APPAREIL.



**DANGER D'ÉLECTROCUTION !**

- **CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ A UNE PRISE RELIÉE A LA TERRE. SI VOUS DEVEZ UTILISER UNE RALLONGE, UTILISEZ**

## **IMPÉRATIVEMENT UN MODÈLE EQUIPÉ D'UNE PRISE DE TERRE.**

- VÉRIFIEZ QUE LA TENSION MARQUÉE SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE CORRESPOND BIEN A CELLE DE VOTRE INSTALLATION. SI CE N'EST PAS LE CAS, N'UTILISEZ PAS VOTRE APPAREIL, ET CONSULTEZ UN TECHNICIEN QUALIFIÉ.
- NE LAISSEZ PAS LE CORDON D'ALIMENTATION PENDRE DE LA TABLE OU DU PLAN DE TRAVAIL SUR LEQUEL LE PRODUIT EST POSÉ.
- L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE IMMERGÉ. NE LE RINÇEZ PAS SOUS L'EAU DU ROBINET.
- POUR VOTRE SECURITÉ, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE NE JAMAIS LAISSER VOTRE APPAREIL Á L'EXTÉRIEUR OU DANS UN ENDROIT EXPOSÉ AUX INTEMPÉRIES ET Á L'HUMIDITÉ.
- NE LAISSEZ PAS VOTRE APPAREIL BRANCHÉ EN CAS DE LONGUE PÉRIODE SANS UTILISATION.
- IL EST CONSEILLÉ D'EXAMINER RÉGULIÈREMENT LE CÂBLE D'ALIMENTATION POUR DÉCELER TOUT SIGNE DE DÉTÉRIORATION ÉVENTUELLE, ET L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SI LE CABLE EST ENDOMMAGÉ.
- SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON SERVICE APRÈS-VENTE OU DES PERSONNES COMPÉTENTES DE QUALIFICATION SIMILAIRE AFIN D'ÉVITER TOUT DANGER.
- L'APPAREIL N'EST PAS DESTINÉ Á ÊTRE UTILISÉ AVEC UN MINUTEUR EXTERNE OU UN SYSTÈME DE CONTRÔLE SÉPARÉ.
- NE BRANCHEZ PAS LE PRODUIT ET N'APPUYEZ PAS SUR LES BOUTONS DU PANNEAU DE COMMANDE SI VOS MAINS SONT MOUILLÉES.
- N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL LES PIEDS NUS OU MOUILLÉS.

- NE JAMAIS DÉBRANCHER L'APPAREIL EN TIRANT SUR LE CÂBLE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL DE LA PRISE.
- DÉBRANCHEZ L'APPAREIL AVANT DE REMPLIR LE BOL DE PRÉPARATION D'EAU OU DE TOUT AUTRE LIQUIDE. EN COURS D'UTILISATION DE L'APPAREIL, VEILLEZ A METTRE L'APPAREIL EN ARRÊT EN APPUYANT SUR LE BOUTON 0 POUR AJOUTER DES INGRÉDIENTS.
- AVANT TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN, DÉBRANCHEZ L'APPAREIL POUR COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.
- PENDANT SON FONCTIONNEMENT, ÉVITEZ DE DÉPLACER L'APPAREIL.

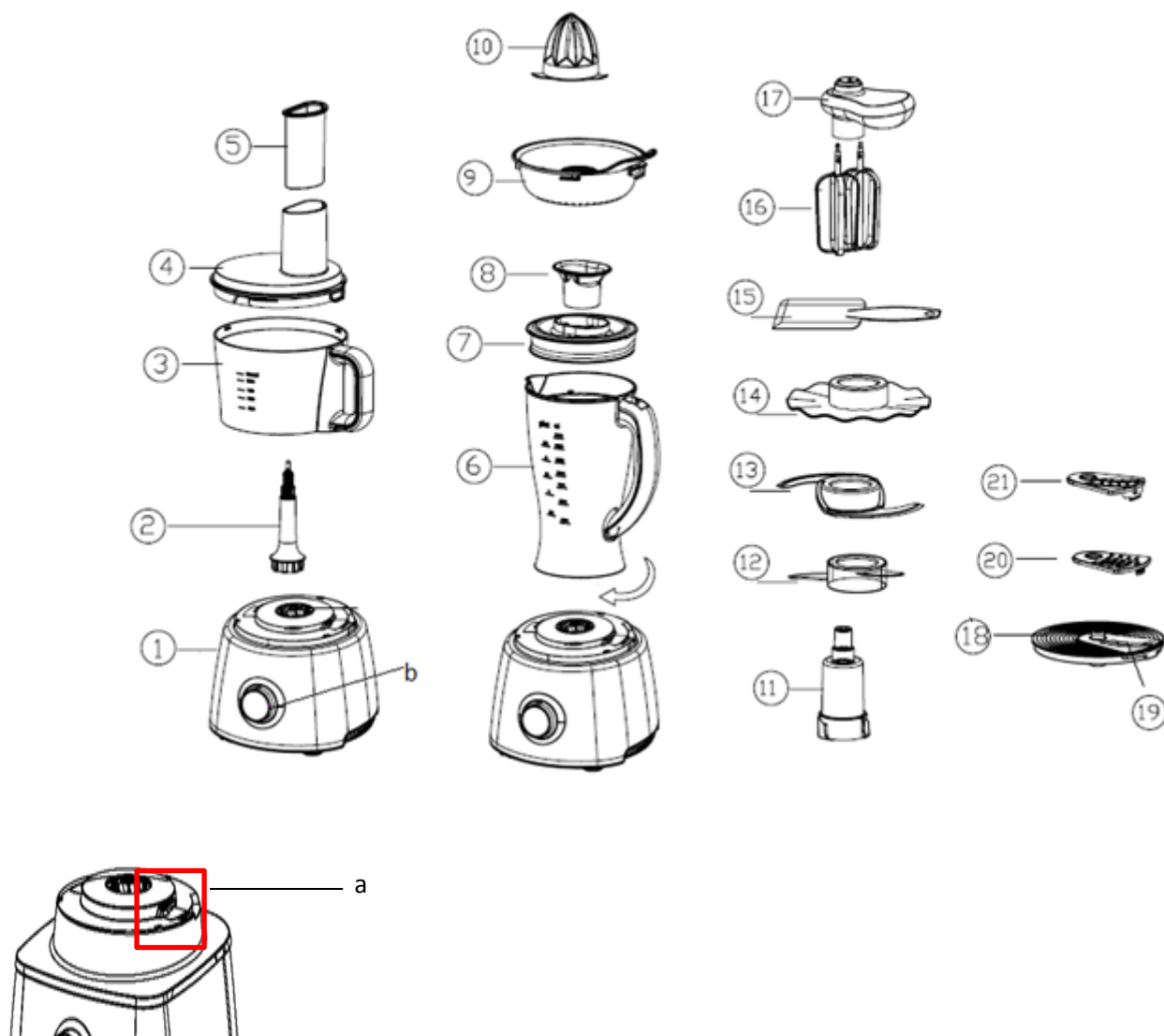
## **NORMES DE SÉCURITÉ**

CET APPAREIL EST CONFORME AUX DIRECTIVES ET NORMES EN VIGUEURS.

## SOMMAIRE

DESCRIPTION.....	2
MISE EN SERVICE ET UTILISATION.....	3
Mise en service .....	3
Utiliser le bol hachoir avec ses accessoires couteaux.....	3
Utiliser le bol mixeur.....	5
Utiliser le batteur.....	6
Utiliser le presse-agrumes .....	6
Utiliser le disque émulsionneur.....	7
Utiliser les lames à râper et à trancher.....	8
Anomalies de fonctionnement .....	9
NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	10
INFORMATION TECHNIQUE .....	11
ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE.....	11

## DESCRIPTION



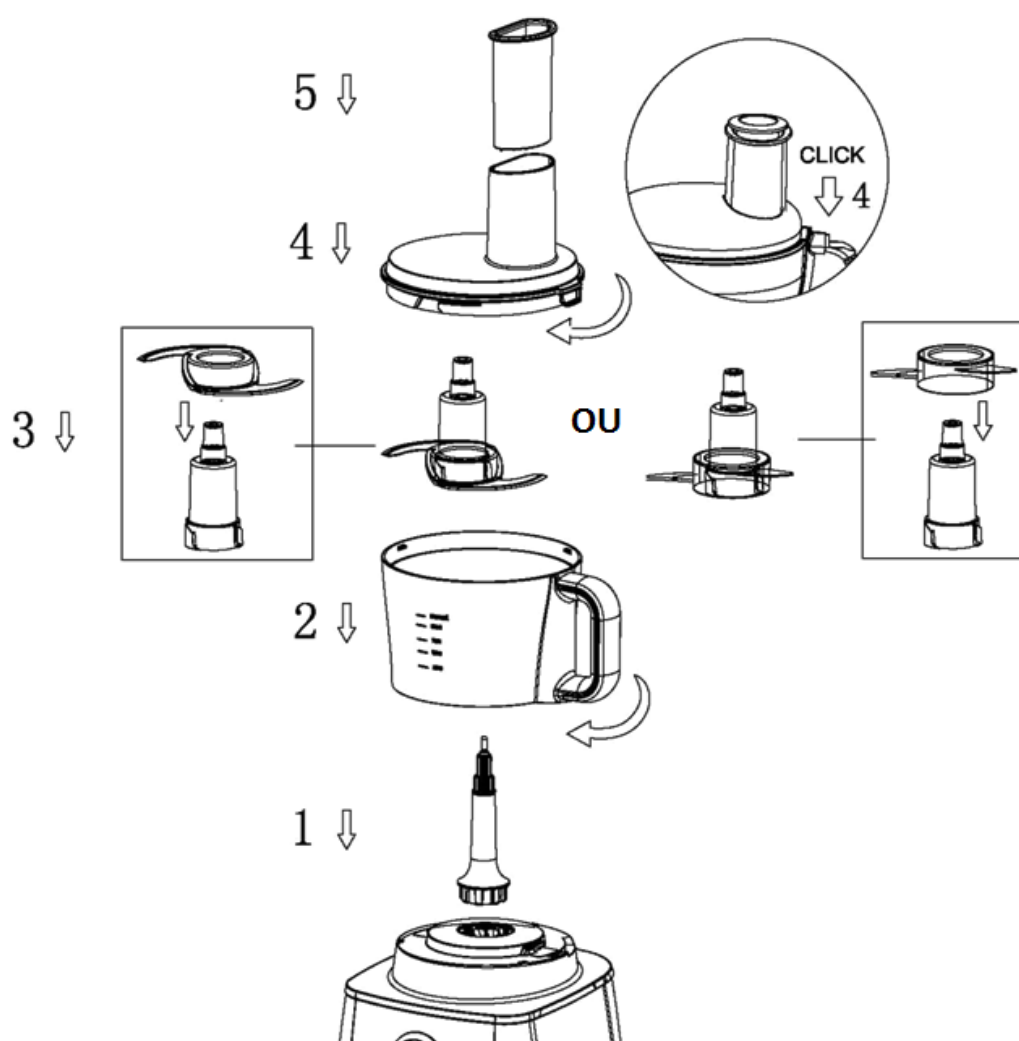
- |   |  |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bloc moteur               <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Système de verrouillage de sécurité</li> <li>b. Sélecteur de vitesses et position</li> </ul> </li> <li>Pulse</li> <li>2. Axe d'entraînement</li> <li>3. Bol hachoir : 2L</li> <li>4. Couvercle bol hachoir</li> <li>5. Poussoir</li> <li>6. Bol mixeur : 1.75L</li> <li>7. Couvercle bol mixeur</li> <li>8. Verre gradué</li> <li>9. Filtre presse-agrumes</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Cône presse-agrumes</li> <li>11. Support de couteaux lame amovible</li> <li>12. Couteau lame mélangeur</li> <li>13. Couteau lame inox tranchante</li> <li>14. Disque émulsionneur</li> <li>15. Spatule</li> <li>16. Batteur fouets</li> <li>17. Unité moteur batteur</li> <li>18. Support lames</li> <li>19. Lame pour trancher moyen</li> <li>20. Lame pour râper fin</li> <li>21. Lame pour râper gros</li> </ol> |
|---|--|

## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

### Mise en service

- ✓ Enlevez bien tous les éléments de l’emballage, et ne laissez pas les éléments tels que les sacs plastiques, du polystyrène ou des élastiques à portée des enfants. Ces éléments pourraient être dangereux pour eux. Jeter en respectant les consignes de tri des déchets :
- ✓ L’appareil doit être utilisé et reposé sur une surface plane, stable, et sèche.
- ✓ Lavez tous les accessoires avec une éponge imbibée de produits liquides puis rincez-les à l’eau chaude avant de les sécher avec un torchon propre.
- ✓ Sélecteur de vitesse :
  - a. Position 0 : mise à l’arrêt.
  - b. Variateur de vitesse MIN. à MAX. : marche continue ; ne dépassez pas les 4 minutes d’utilisation, pensez à laisser l’appareil reposer pendant 30 secondes avant de le réutiliser.
  - c. Position pulse : marche intermittente ; ne dépassez pas les 3 minutes d’utilisation, pensez à laisser l’appareil reposer pendant 30 secondes avant de le réutiliser.

### Utiliser le bol hachoir avec ses accessoires couteaux



1. Fixez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur.
2. Mettez le bol hachoir en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.
3. Deux options selon votre type de préparation :
  - a. Mixer ou hacher.

Ajoutez le couteau lame inox sur le support de couteaux puis mettez l'ensemble dans le bol en le fixant sur la partie haute de l'axe d'entraînement.

Ajoutez votre viande coupée en dés ou vos légumes coupés jusqu'à 300 gr max. tels que :

    - Viande crue ou cuite (désossée, dénervée et coupée en dés), 40 secondes en vitesse 1.
    - Potage, soupe, compote, 20 secondes en vitesse 2.
    - Légumes (oignons, céleri), 20 secondes en vitesse 1.
  - b. Mélanger ou pétrir.

Ajoutez le couteau lame mélangeur sur le support de couteaux puis mettez l'ensemble dans le bol en le fixant sur la partie haute de l'axe d'entraînement.

Ajoutez votre préparation dans le bol telle que :

    - Pâte lourde (pains), 30 secondes en vitesse 2.
    - Pâte légère (gâteaux), 2 minutes en vitesse 2.

**IMPORTANT** : la capacité maximale en farine est de 300gr.

4. Posez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.
5. Insérez le poussoir dans la cheminée du couvercle. La cheminée et le poussoir vous permet de rajouter des ingrédients au fur et à mesure de votre préparation sans avoir à enlever le couvercle.
6. Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant reliée à la terre.
7. Sélectionnez votre vitesse en fonction de votre type de préparation.
8. A la fin de votre préparation, suivez la procédure suivante : mettez à l'arrêt votre appareil, retirez l'ensemble bol-couvercle du bloc moteur et retirez le couvercle du bol.

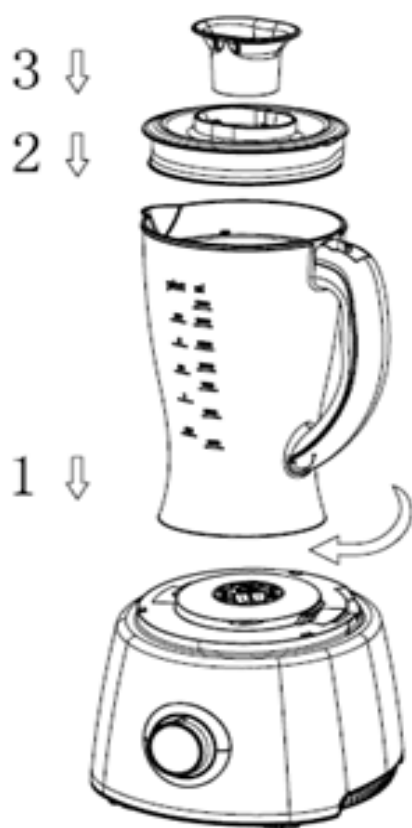
**IMPORTANT** : Pour éviter de surchauffer le moteur, ne dépassez pas le temps d'utilisation en continu au-delà de 4 minutes. Laissez reposer l'appareil 30 secondes entre chaque utilisation de 4 minutes.



**DANGER : Risque de coupure ! La lame mélangeur et la lame inox sont très tranchantes ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou le nettoyer.**

**Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal.**

## Utiliser le bol mixeur



1. Mettez le bol mixeur en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche. Mettez votre préparation à l'intérieur du bol mixeur.

2. Posez le couvercle sur le bol mixeur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.

3. Insérez le verre gradué dans l'orifice du couvercle.

4. Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant reliée à la terre.

5. Sélectionnez votre vitesse en fonction de votre type de préparation telle que :

- Potage, soupe, compote, 20 secondes en vitesse 2.
- Smoothie, 30 secondes en vitesse 2.

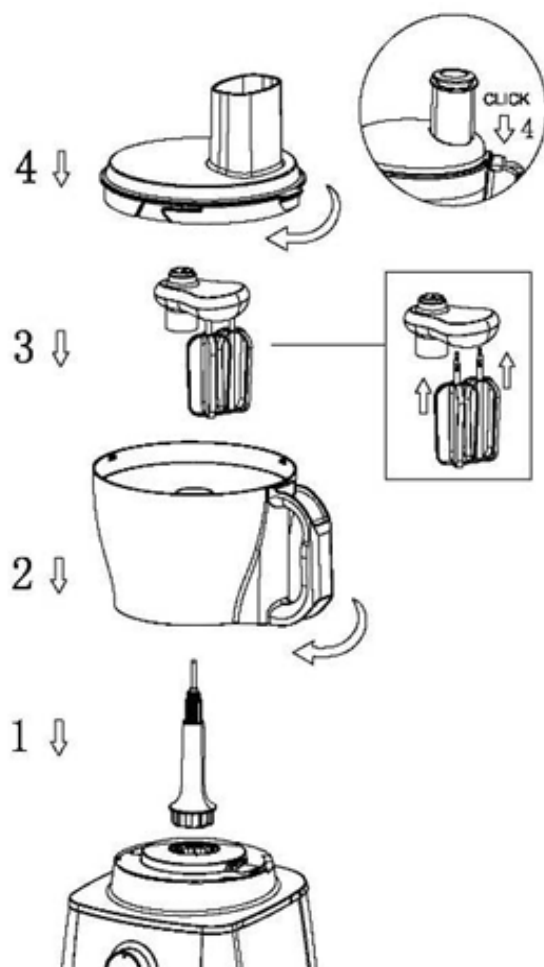
6. A la fin de votre préparation, suivez la procédure suivante : mettez à l'arrêt votre appareil, retirez l'ensemble bol-couvercle du bloc moteur et retirez le couvercle du bol.

A noter : vous pouvez rajouter des ingrédients tout au long de votre préparation en enlevant le verre gradué. **Pensez à toujours mettre à l'arrêt votre appareil lors de rajout d'ingrédients.** IMPORTANT : Pour éviter de surchauffer le moteur, ne dépassez pas le temps d'utilisation en continu au-delà de 4 minutes. Laissez reposer l'appareil 30 secondes entre chaque utilisation de 4 minutes.

**⚠ DANGER : Risque de coupure ! La lame mélangeur et la lame inox sont très tranchantes ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou le nettoyer.**

**Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal.**

## Utiliser le batteur



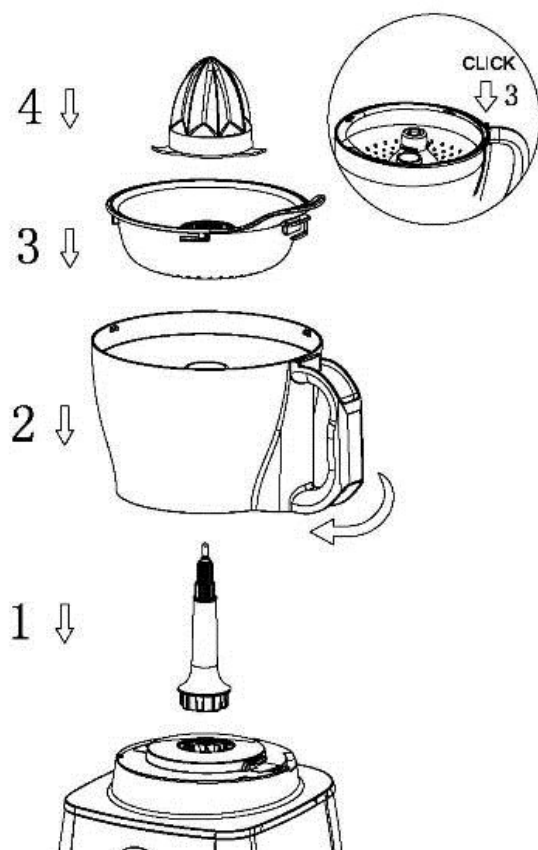
1. Fixez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur.
2. Mettez le bol hachoir en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.
3. Insérez le fouet batteur dans le bol sur la partie haute de l'axe d'entraînement. Ajoutez votre préparation dans le bol jusqu'à 0.3L max. telle que :
  - blancs d'œufs : 40 secondes en vitesse 2.
  - crèmes : 30 secondes en vitesse 2.
4. Posez le couvercle avec son poussoir sur le bol hachoir et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.
5. Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant reliée à la terre.
6. Sélectionnez votre vitesse en fonction de votre type de préparation.

7. A la fin de votre préparation, suivez la procédure suivante : mettez à l'arrêt votre appareil, retirez l'ensemble bol-couvercle du bloc moteur et retirez le couvercle du bol.

A noter : vous pouvez rajouter des ingrédients tout au long de votre préparation en enlevant le poussoir. **Pensez à toujours mettre à l'arrêt votre appareil lors de rajout d'ingrédients.** IMPORTANT : Pour éviter de surchauffer le moteur, ne dépassez pas le temps d'utilisation en continu au-delà de 4 minutes. Laissez reposer l'appareil 30 secondes entre chaque utilisation de 4 minutes.

## Utiliser le presse-agrumes

1. Fixez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur.
2. Mettez le bol hachoir en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.
3. Insérez le filtre presse-agrumes dans le bol sur la partie haute de l'axe d'entraînement jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.
4. Posez le cône presse-agrumes sur le filtre presse-agrumes.



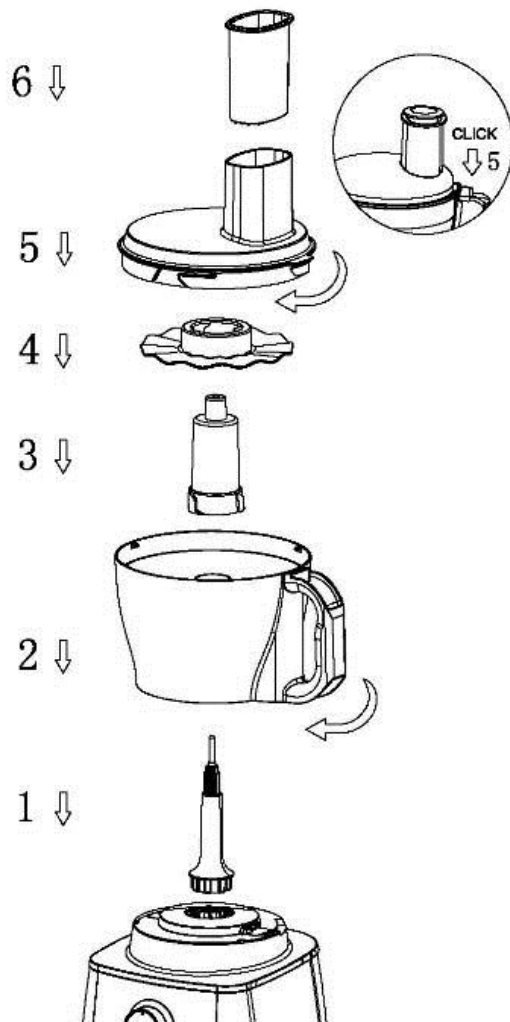
5. Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant reliée à la terre.

6. Positionnez la moitié d'un agrume sur le cône. Sélectionnez la vitesse 1 pour la mise en marche et pressez pendant 20 secondes.

7. A la fin de votre préparation, suivez la procédure suivante : mettez à l'arrêt votre appareil, retirez le presse-agrume du bol puis le bol du bloc moteur.

A noter : vous pouvez obtenir jusqu'à 0,8L de jus sans vider le bol. Pensez à rincer le filtre presse-agrumes tous les 0,2L. **IMPORTANT** : Pour éviter de surchauffer le moteur, ne dépassez pas le temps d'utilisation en continu au-delà de 4 minutes. Laissez reposer l'appareil 30 secondes entre chaque utilisation de 4 minutes.

### Utiliser le disque émulsionneur



1. Fixez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur.

2. Mettez le bol hachoir en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.

3. Ajoutez le support de couteaux dans le bol en le fixant sur la partie haute de l'axe d'entraînement.

4. Placez le disque émulsionneur sur le manche amovible B. Ajoutez votre préparation dans le bol.

5. Posez le couvercle sur le bol mixeur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.

6. Placez le poussoir dans la cheminée du bol.

7. Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant reliée à la terre.

8. Sélectionnez votre vitesse en fonction de votre type de préparation telle que :
- Sauces liquides, 50 secondes en vitesse 1.
  - Sauces solides (aïoli ou mayonnaise), 2 minutes en vitesse
9. A la fin de votre préparation, suivez la procédure suivante : mettez à l'arrêt votre appareil, retirez l'ensemble bol-couvercle du bloc moteur et retirez le couvercle du bol.

A noter : vous pouvez rajouter des ingrédients tout au long de votre préparation en enlevant le poussoir. **Pensez à toujours mettre à l'arrêt votre appareil lors de rajout d'ingrédients.** N'utilisez jamais le disque émulsionneur pour préparer des pâtes à gâteaux ou tartes ou travailler des beurres durs.

**IMPORTANT :** Pour éviter de surchauffer le moteur, ne dépassez pas le temps d'utilisation en continu au-delà de 4 minutes. Laissez reposer l'appareil 30 secondes entre chaque utilisation de 4 minutes.

## Utiliser les lames à râper et à trancher

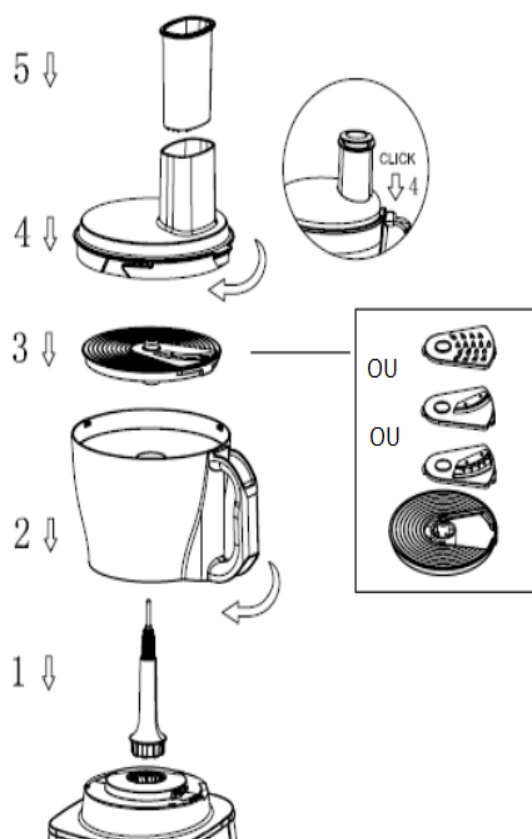
### a. Mise en place des lames sur son support



1. Choisissez la lame à utiliser en fonction de votre préparation. Positionnez la lame sélectionnée au-dessus du support en axant l'orifice de la lame sur l'embout central du support.
2. Clipsez l'ensemble.
3. Retournez le disque support et ré-appuyez pour finaliser le clipsage des deux éléments.

### b. Fonctionnement

1. Fixez l'axe d'entraînement sur le bloc moteur.
2. Mettez le bol hachoir en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.
3. Placez le disque support lames sur l'axe d'entraînement.
4. Posez le couvercle sur le bol hachoir et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le système de verrouillage de sécurité s'enclenche.



5. Placez le poussoir dans la cheminée du bol.

6. Branchez le câble d'alimentation à une prise de courant reliée à la terre.

7. Enlevez le poussoir, insérez votre légume à râper ou à trancher dans la cheminée et guidez-les à l'aide du poussoir.

8. Sélectionnez votre vitesse en fonction de votre type de préparation : pour trancher utilisez la vitesse 1 et pour râper la vitesse 2.

9. A la fin de votre préparation, suivez la procédure suivante : mettez à l'arrêt votre appareil, retirez l'ensemble bol-couvercle du bloc moteur et retirez le couvercle du bol.

A noter : vous pouvez rajouter des ingrédients tout au long de votre préparation en enlevant le poussoir. **Pensez à toujours mettre à l'arrêt votre appareil lors de rajout d'ingrédients.**

**IMPORTANT :** Pour éviter de surchauffer le moteur, ne dépassez pas le temps d'utilisation en continu au-delà de 4 minutes. Laissez reposer l'appareil 30 secondes entre chaque utilisation de 4 minutes

**⚠ DANGER : Risque de coupure ! La lame mélangeur et la lame inox sont très tranchantes ! Soyez prudent lorsque vous devez ajouter un accessoire ou le nettoyer. Ne jamais dépasser le niveau de remplissage maximal.**

## Anomalies de fonctionnement

Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez :

1. Le branchement de votre appareil.
2. Le verrouillage de chaque accessoire.
3. La capacité maximale n'a pas été atteinte.

**⚠ DANGER : En aucun cas, ne tentez jamais de réparer par vous-même l'appareil. Veuillez contacter le fabricant, le centre de service agréé ou un technicien qualifié pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. A la fin de votre utilisation, éteignez votre appareil en positionnant le sélecteur sur 0.
2. Débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur.
- 3. Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage. Ne placez pas le bloc moteur dans le lave-vaisselle et n'immergez pas l'appareil dans l'eau.**

### Nettoyer le bloc moteur :

- ✓ Utilisez un chiffon doux ou une éponge imbibée avec un produit à ph neutre pour nettoyer les surfaces de l'appareil.

### Nettoyer les accessoires :

- ✓ Les accessoires (bol, couvercle, disques, lames, etc.) peuvent être mis au lave-vaisselle. Nous vous conseillons de lancer un programme à basse température.
- ✓ Vous pouvez aussi les laver avec une éponge imbibée de liquide vaisselle, les rincez à l'eau chaude puis les séchez avec un chiffon doux.
- ✓ Pour enlever les taches résistantes, nous vous conseillons de remplir les bols d'eau chaude avec du liquide vaisselle et laisser reposer pendant 30 min. puis nettoyer avec une brosse plastique.
- ✓ N'utilisez jamais d'éponges métalliques et produits agressifs pour éviter d'abimer l'appareil.



**DANGER : Risque de coupure ! Les lames livrées avec votre appareil sont très tranchantes ! Soyez prudent lorsque vous devez les manipuler ou les nettoyer. N'utilisez pas de produits tranchants, toxiques et agressifs tel que alcools à brûler, décapants industriels, solvants pour nettoyer votre appareil car ces derniers risquent de l'endommager.**

## INFORMATION TECHNIQUE

Produit	Robot Multifonctions
Référence	TKVFDB1
Tension	220V-240V ~ 50Hz/60Hz
Puissance	1000W

## ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE



La directive européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil. Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères mais déposez-le dans un centre de collecte agréé afin qu'il puisse être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement.



Importé par Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant: <http://pieces-detachees.sogedis.fr/>



## SAFETY ADVICES AND WARNINGS

### **WARNING!**

- **READ CAREFULLY THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THIS APPLIANCE. IN THE CASE YOU RESELL THIS APPLIANCE, PLEASE MAKE SURE TO PROVIDE THIS INSTRUCTION MANUAL TO YOUR BUYER.**
- **THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS:**
  - STAFF KITCHEN AREAS IN SHOPS, OFFICES AND OTHER WORKING ENVIRONMENTS;
  - FARM HOUSES;
  - BY CLIENTS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL TYPE OF ENVIRONMENTS;
  - BED AND BREAKFAST TYPE ENVIRONMENTS.
- **THIS APPLIANCE SHOULD NOT BE USED FOR ANY OTHER PURPOSE OR IN ANY OTHER APPLICATION, SUCH AS FOR NON-DOMESTIC USE OR IN A COMMERCIAL ENVIRONMENT. ANY COMMERCIAL USE, INAPPROPRIATE USE OR FAILURE TO COMPLY WITH THE INSTRUCTIONS, THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY AND THE GUARANTEE WILL NOT APPLY.**
- **AFTER UNPACKING THE APPLIANCE, MAKE SURE IT IS NOT DAMAGED. THE APPLIANCE MUST NOT BE USED IF IT HAS BEEN DROPPED, IF THERE IS VISIBLE SIGNS OF DAMAGE, IF IT LEAKS OR IF IT FUNCTIONS ABNORMALLY IN ANY WAY. IN CASE OF DOUBT, DO NOT USE THE APPLIANCE AND CONTACT YOUR SUPPLIER OR A QUALIFIED TECHNICIAN OR THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE CENTER FOR EXAMINATION, REPAIR OR ELECTRICAL OR MECHANICAL ADJUSTMENT.**

- 
- REMOVE ALL PACKAGING AND DO NOT LEAVE THE PACKAGING MATERIAL SUCH AS PLASTIC BAGS, POLYSTYRENE AND ELASTIC BANDS IN EASY REACH OF CHILDREN AS THEY MAY CAUSE SERIOUS INJURIES.
  - THE USE OF ACCESSORY AND ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED OR SOLD BY THE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES. THE APPLIANCE IS ONLY TO BE USED WITH THE BASE PROVIDED.
  - THE APPLIANCE MUST NOT BE LEFT UNATTENDED WHILE IT IS CONNECTED TO THE MAIN SUPPLY.
  - THE APPLIANCE MUST BE USED AND RESTED ON A STABLE SURFACE.
  - WARNING: RISK OF INJURIES MAY OCCUR FROM MISUSE!
  - THIS APPLIANCE SHALL NOT BE USED BY CHILDREN
  - CHILDREN FROM 0 TILL 8 YEARS SHALL NOT USE THIS APPLIANCE. THIS APPLIANCE CAN BE USED BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED.
  - CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY CHILDREN.
  - KEEP AWAY THIS APPLIANCE AND ITS ELECTRIC PLUG AWAY FROM CHILDREN WHEN IT IS ENERGIZED OR COOLING DOWN.
  - CHILDREN SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.
  - DO NOT IMMERSE THE PRODUCT UNDER WATER.
  - ENSURE THE BOWL AND THE LID COVER ARE SECURELY LOCKED BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.

- LET ALL THE LIQUIDS COOL DOWN BEFORE PUTTING THEM INTO THE MIXING BOWL OR BLENDER.
- DO NOT USE THE COVER TO START OR STOP THE APPLIANCE, ALWAYS USE THE SPEED VARIATOR.
- DO NOT FORCE THE SAFETY LOCKING SYSTEM TO AVOID ANY DAMAGE.
- DO NOT EXCEED THE MAXIMAL MARKING.
- DO NOT OPERATE YOUR APPLIANCE WHEN EMPTY.
- FOR THE DETAILS ON HOW TO CLEAN SURFACES IN CONTACT WITH FOOD, PLEASE SEE SECTION "CLEANING AND MAINTENANCE."
- REGARDING THE INFORMATION FOR OPERATING TIMES AND SETTING, THANKS TO REFER TO THE BELOW PARAGRAPH OF THE MANUAL.



### **DANGER OF SERIOUS CUTTING INJURIES!**

- NEVER USE AND PUT YOUR HANDS INSIDE THE BOWL WHILE THE APPLIANCE IS PLUGGED IN. AVOID AT ALL COST TOUCHING THE SHARP BLADES WHEN THE APPLIANCE IS PLUGGED IN AND OPERATING.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE OUTLET WHEN NOT IN USE.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE REACHING INTO THE BOWL WITH YOUR FINGERS OR AN OBJECT SUCH AS THE SPATULA.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF ACCESSORIES.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.

- IF THE BLADES GET STUCKED, ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE REMOVING THE INGREDIENTS THAT BLOCKING THE BLADES.
- EXTRA CARE SHALL BE TAKEN WHEN HANDLING THE SHARP CUTTING BLADES, EMPTYING THE BOWL, AND DURING THE CLEANING PROCESS.
- KEEP HANDS, LONG HAIR, CLOTHING, SCARF, TIES AS WELL AS SPATULA AND OTHER USTENSILS AWAY FROM THE TOP OF THE APPLIANCE DURING THE OPERATION TO REDUCE THE RISK OF INJURY AND/OR DAMAGE TO THE APPLIANCE.



### **DANGER OF ELECTROCUTION!**

- **THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED. IF YOU NEED TO USE AN EXTENSION LEAD, IT IS IMPORTANT THAT YOU USE A MODEL FITTED WITH AN EARTH PLUG.**
- ENSURE TO CHECK THAT THE VOLTAGE MARKED ON THE RATING PLATE MATCHES TO YOUR LOCAL SUPPLY. IF NOT THE CASE, DO NOT USE THE APPLIANCE AND SEEK FOR EXPERT ADVICE.
- DO NOT LET THE SUPPLY CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER.
- NEVER IMMERSE THIS APPLIANCE IN WATER.
- FOR YOUR OWN SAFETY, WE RECOMMEND YOU NEVER USE THE APPLIANCE OUTDOOR AND NEVER LEAVE THE APPLIANCE IN A PLACE THAT IS EXPOSED TO HUMIDITY OR INCLEMENT WEATHER CONDITION.
- NEVER LEAVE APPLIANCE PLUGGED IN WHEN NOT IN USE. THE APPLIANCE MUST NOT BE LEFT UNATTENDED WHILE IT IS CONNECTED TO THE MAIN SUPPLY.

- IF THE SUPPLY CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT OR SIMILARLY QUALIFIED TECHNICIANS IN ORDER TO AVOID A HAZARD. THE SUPPLY CORD SHOULD BE REGULARLY EXAMINED FOR SIGNS OF DAMAGE AND THE APPLIANCE IS NOT TO BE USED IF THE CORD IS DAMAGED.
- THE APPLIANCE IS NOT INTENDED TO BE OPERATED BY MEANS OF AN EXTERNAL TIMER OR SEPARATE REMOTE-CONTROL SYSTEM.
- NEVER PLUG THE APPLIANCE AND TOUCH THE THERMOSTAT WITH WET HANDS.
- NEVER USE THE APPLIANCE WITH BARE OR WET FEET.
- NEVER UNPLUG THE APPLIANCE BY PULLING THE POWER CABLE OR THE APPLIANCE ITSELF.
- THE PLUG MUST BE REMOVED FROM THE SOCKET-OUTLET BEFORE THE BOWL IS FILLED WITH WATER OR LIQUID PREPARATIONS. TO ADD WATER, TURN THE APPLIANCE OFF USING THE SWITCH. NEVER FILL THE APPLIANCE UNDER RUNNING WATER.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE ANY CLEANING OPERATION.
- NEVER MOVE THE APPLIANCE WHEN IN USE.

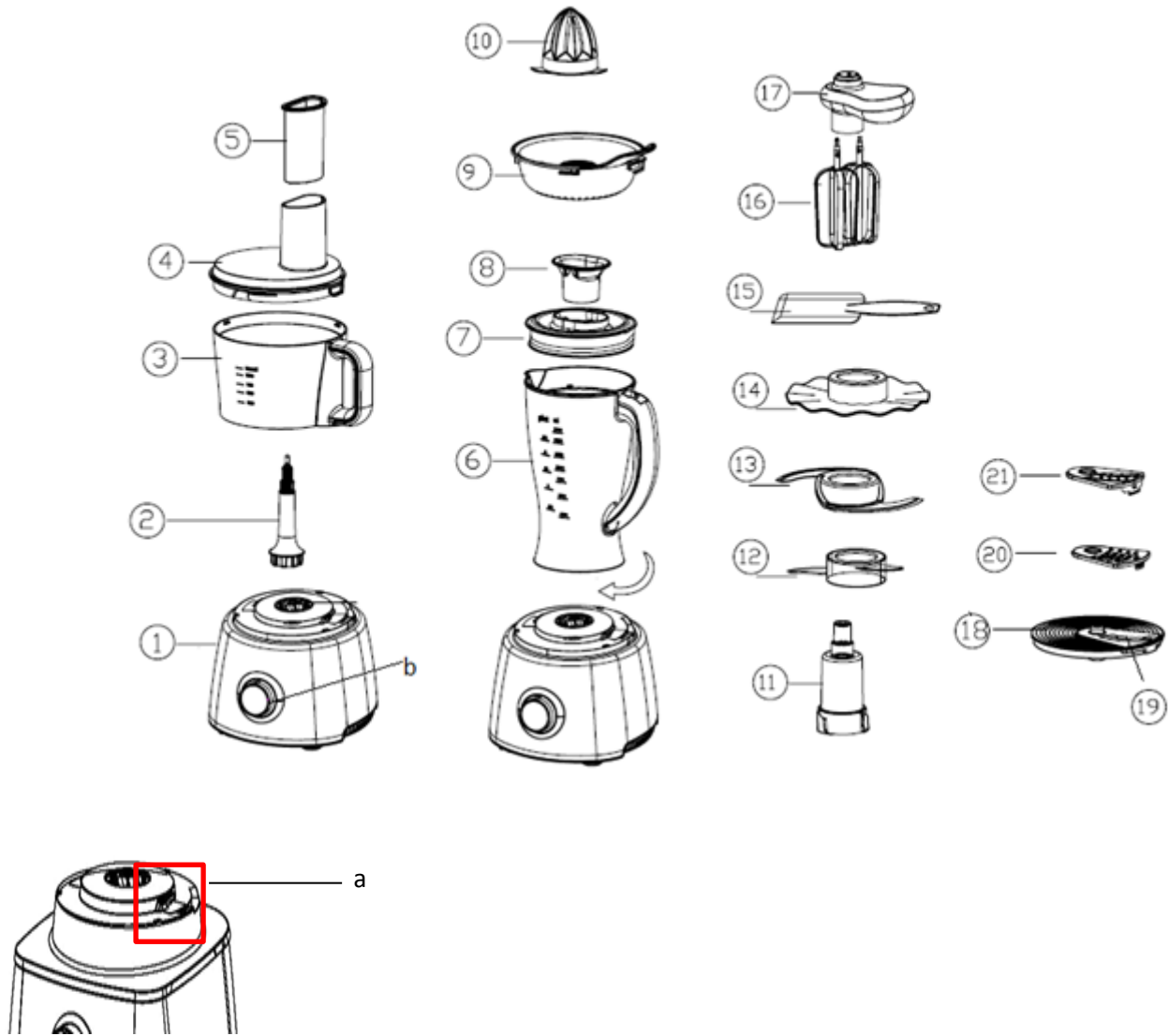
## **STANDARDS**

THIS APPLIANCE IS CONFORMED TO CURRENT DIRECTIVES AND STANDARDS.

## TABLE OF CONTENTS

DESCRIPTION.....	1
SET UP AND USE.....	2
Before first use.....	2
Using the mixing bowl with its blades .....	2
Using the blender.....	3
Using the beater .....	4
Using the juicer .....	5
Using the emulsifying disc .....	5
Using the slicing blades.....	6
Troubleshooting.....	7
CLEANING AND MAINTENANCE .....	7
TECHNICAL INFORMATION .....	8
ENVIRONMENT AND RECYCLING .....	8

# DESCRIPTION



1. Motor body unit
  - a. Safety lock system
  - b. Speed variator with Pulse
2. Drive shaft A
3. Mixing bowl: 2L
4. Mixing bowl cover
5. Food tube pusher
6. Blender : 1.75L
7. Blender cover
8. Measuring cup
9. Citrus juicer body

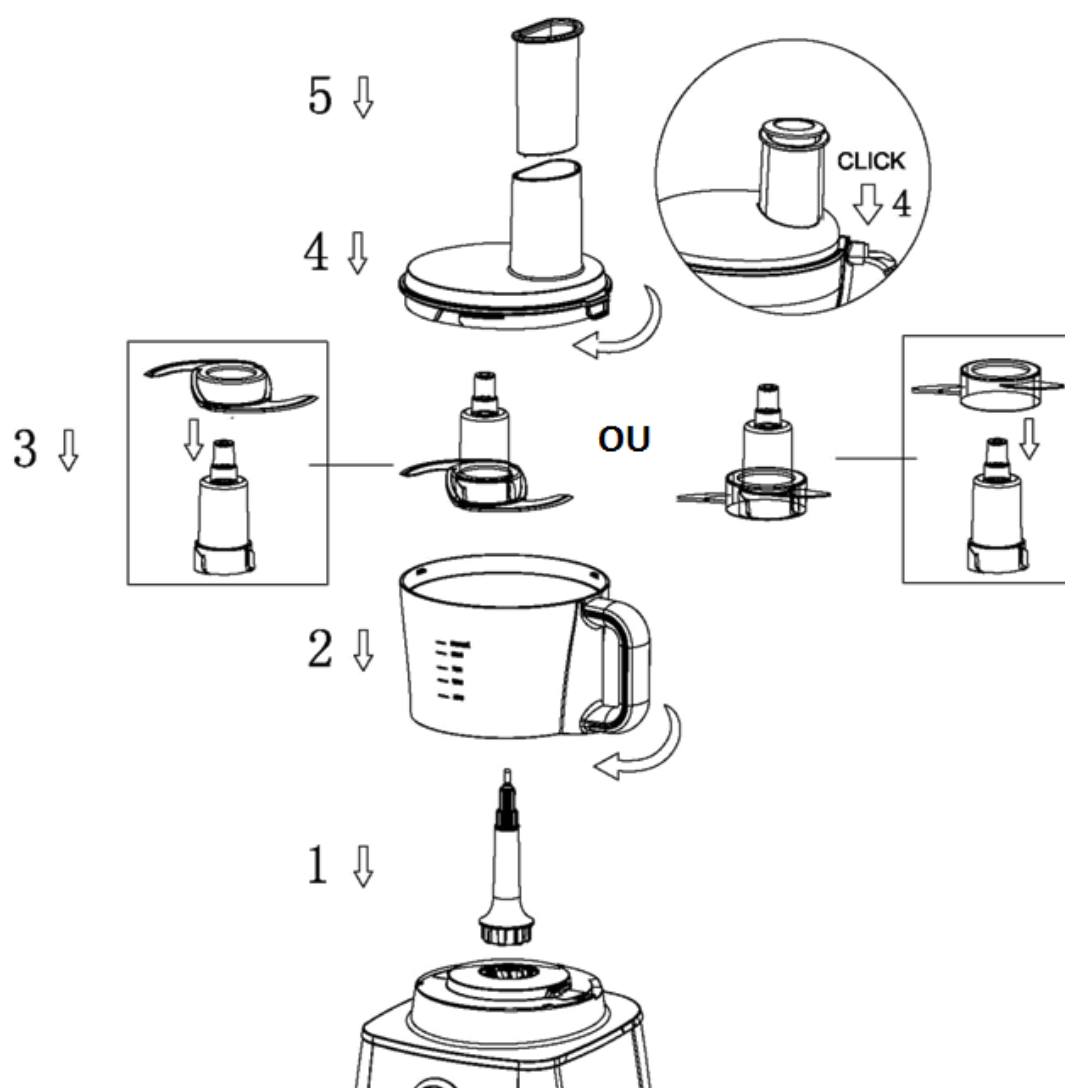
10. Citrus juicer runner
11. Drive shaft B
12. Mixing plastic blade
13. Cutting blade
14. Emulsifying disc
15. Spatula
16. Mixer beater
17. Mixer beater motor
18. Blades holder
19. Medium size disc blades
20. Julienne disc blades
21. French fries disc blades

## SET UP AND USE

### Before first use

- ✓ Remove any sticker, protective foil or cover on your appliance.
- ✓ Place your appliance on a flat and stable surface.
- ✓ Wash all accessories with dishwashing liquid and rinse them under warm water. Dry them with a dried and clean towel.
- ✓ Speed variator:
  - a. Position 0 : Stop.
  - b. Position MIN. to MAX. : continuous use and variable speed. Do not exceed the 4 minutes continuous use to avoid overheating the motor. Let the motor rest for 30 secondes before reusing it.
  - c. Position pulse : intermittent operation. Do not exceed the 4 minutes continuous use to avoid overheating the motor. Let the motor rest for 30 secondes before reusing it.

### Using the mixing bowl with its blades



1. Set the drive shaft A into the body unit.
2. Insert the mixing bowl on the drive shaft A and turn clockwise to safely lock it.
3. Two options following your desired preparation:
  - a. Mixing and chopping  
Insert the cutting blade on the drive shaft B then insert the drive shaft B inside the mixing bowl.  
Add pre-sliced meat into the bowl (max 300 grs):
    - Raw or cooked meats, 40 secondes in speed MAX.
    - Soup, 20 secondes in speed MAX.
    - Vegetables, 20 secondes in speed MIN.
  - b. Mixing and kneading  
Insert the mixing plastic blade on the drive shaft B then insert the drive shaft B inside the mixing bowl.  
Add your preparation into the bowl as follows:
    - Heavy dough (bread), 30 secondes in speed MAX..
    - Light dough (cakes), 2 minutes in speed MAX.

**IMPORTANT:** the max capacity for flour is 300gr.

4. Put the cover on the bowl then turn clockwise to lock it.
5. Insert the food tube pusher into its location on the bowl cover. You can always add ingredients during your prepping timer by removing the food pusher.
6. Plug your appliance into a power socket.
7. Select your speed based on your recipe.
8. At the end of your preparation, follow these: stop and unplug your appliance, retrieve the mixing bowl from the body unit and retrieve the bowl cover.

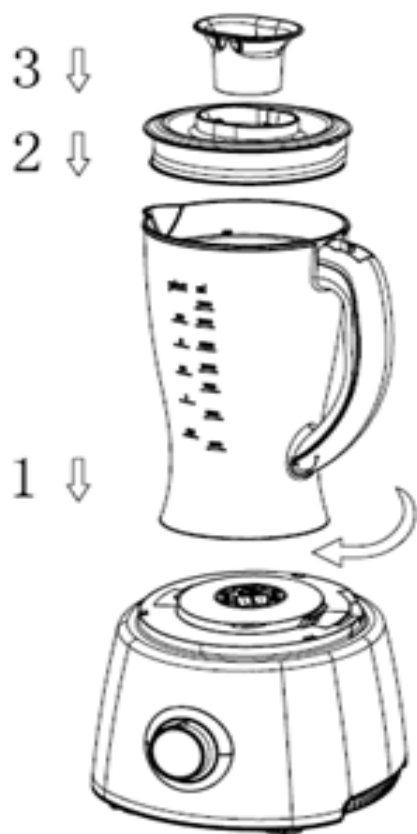
**IMPORTANT:** Do not exceed the 4 minutes continuous use to avoid overheating the motor. Let the motor rest for 30 secondes before reusing it.



**DANGER : Cutting injuries ! The mixing blades and cutting blades are really sharp ! Be careful when adding an accessory or cleaning.  
Never exceed the maximal filling capacity of the bowl.**

## Using the blender

1. Insert the blender into its location and turn clockwise to safely lock it. Pour your preparation inside the blender.
2. Put the cover on the bowl and turn clockwise to safely lock it.
3. Insérez le verre gradué dans l'orifice du couvercle. Insert the measuring cup into the cover.
4. Plug the appliance into a power socket.



5. Select your speed based on your recipe:

- Soup, 20 secondes in speed MAX.
- Smoothie, 30 secondes in speed MAX.

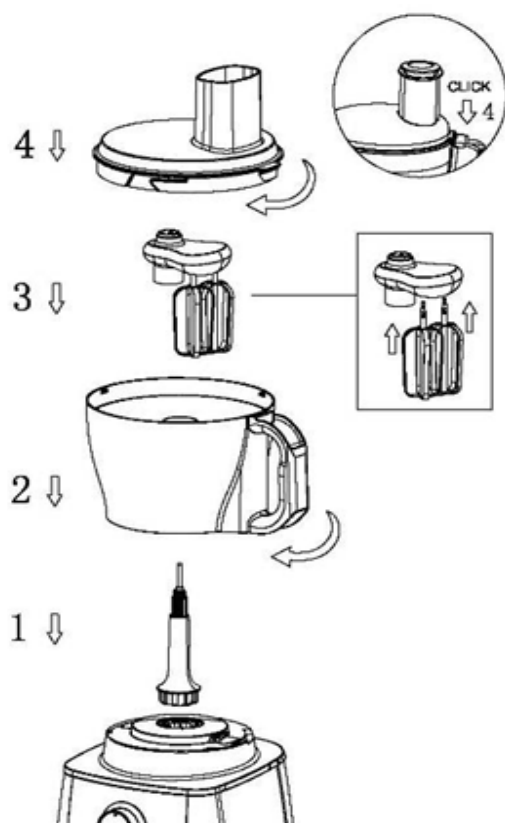
6. A At the end of your preparation, follow these: stop and unplug your appliance, retrieve the mixing bowl from the body unit and retrieve the bowl cover.

Note : You can always add ingredients during your prepping timer by removing the measuring cup. Do not forget to stop the appliance while doing so.

IMPORTANT: Do not exceed the 4 minutes continuous use to avoid overheating the motor. Let the motor rest for 30 secondes before reusing it.

**⚠ DANGER : Cutting injuries ! The mixing blades and cutting blades are really sharp ! Be careful when adding an accessory or cleaning. Never exceed the maximal filling capacity of the bowl.**

### Using the beater



1. Set the drive shaft A into the body unit.

2. Insert the mixing bowl on the drive shaft A and turn clockwise to safely lock it.

3. Insert the beater into the drive shaft inside the bowl. Add your ingredients into the bowl (MAX 0.3L).

4. Put the cover on the mixing bowl and turn clockwise to safely lock it.

5. Plug the appliance into a power socket.

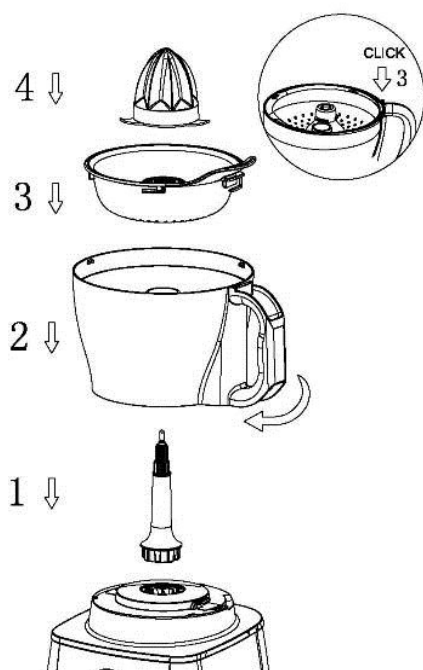
6. Select your speed based on your recipe:

- White eggs: 40 secondes in speed MAX.
- Creamy sauce: 30 secondes in speed MAX

7. At the end of your preparation, follow these: stop and unplug your appliance, retrieve the mixing bowl from the body unit and retrieve the bowl cover.

Note : You can always add ingredients during your prepping timer by removing food pusher. Do not forget to stop the appliance while doing so. IMPORTANT: Do not exceed the 4 minutes continuous use to avoid overheating the motor. Let the motor rest for 30 secondes before reusing it.

## Using the juicer

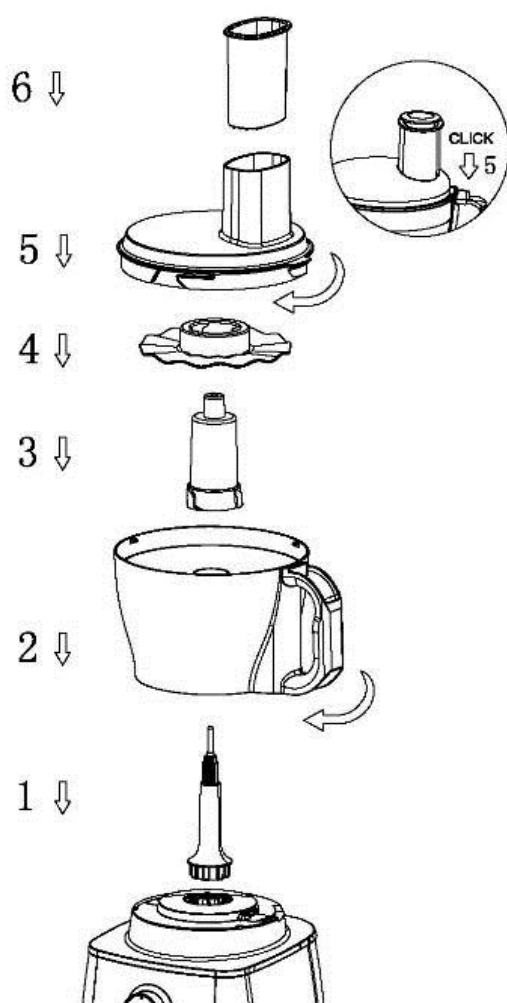


1. Set the drive shaft A into the body unit.
2. Insert the mixing bowl on the drive shaft A and turn clockwise to safely lock it.
3. Insert the juicer body into the bowl.
4. Put the juicer runner on top of the juicer body.
5. Plug the appliance into a power socket.
6. Put half of an orange on the runner, select speed MIN. and press for 20 seconds.
7. At the end of your preparation, follow these: stop and unplug your appliance, retrieve the juicer from the bowl and retrieve the bowl from the unit.

Note: you can get 0,8L of juice without emptying the bowl. Think of rinsing the juicer filter every 0.2L.

**IMPORTANT:** Do not exceed the 4 minutes continuous use to avoid overheating the motor. Let the motor rest for 30 seconds before reusing it.

## Using the emulsifying disc



1. Set the drive shaft A into the body unit.
2. Insert the mixing bowl on the drive shaft A and turn clockwise to safely lock it.
3. Insert the drive shaft B into the bowl.
4. Add the emulsifying disc on top of the shaft B. Then add your ingredients.
5. Put the cover on the mixing bowl and turn clockwise to safely lock it.
6. Insert the food tube pusher into its location on the bowl cover. You can always add ingredients during your prepping timer by removing the food pusher.
7. Plug your appliance into a power socket.
8. Select your speed based on your recipe:
  - Liquid sauces, 50 seconds in speed MIN.
  - Solid sauces, 2 minutes in speed MAX.
9. At the end of your preparation, follow these: stop and unplug your appliance, retrieve the mixing bowl from the body unit and retrieve the bowl cover.

Note : You can always add ingredients during your prepping timer by removing food pusher. Do not forget to stop the appliance while doing so.

Never use the emulsifying disc to prepare dough light or heavy as it will damage the disc.  
**IMPORTANT:** Do not exceed the 4 minutes continuous use to avoid overheating the motor. Let the motor rest for 30 seconds before reusing it.

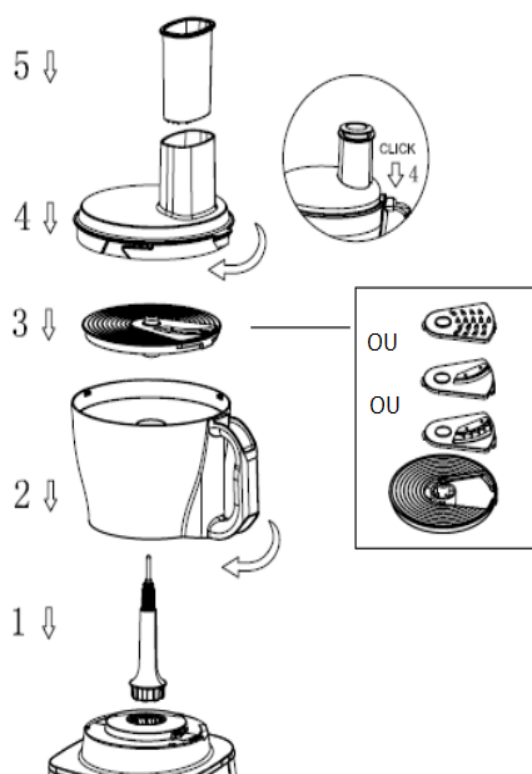
## Using the slicing blades

### a. Assembling the blades



1. Select your desired blades. Fix the hole at the end of disc into the holder pin.
2. Press down the head of the disc into the holder.
3. Overturn the holder and then press down the head of the disc together with right and left hand pollex

### b. Functioning



1. Set the drive shaft A into the body unit.
2. Insert the mixing bowl on the drive shaft A and turn clockwise to safely lock it.
3. Insert the blade holders into the bowl.
4. Put the cover on the mixing bowl and turn clockwise to safely lock it.
5. Insert the food tube pusher into its location on the bowl cover. You can always add ingredients during your prepping timer by removing the food pusher.
6. Plug your appliance into a power socket.
7. Select your speed based on your recipe: for slicing use MIN. speed and for scraping use the MAX. speed.
8. At the end of your preparation, follow these: stop and unplug your appliance, retrieve the mixing bowl from the body unit and retrieve the bowl cover.

Note : You can always add ingredients during your prepping timer by removing food pusher. Do not forget to stop the appliance while doing so.

**IMPORTANT:** Do not exceed the 4 minutes continuous use to avoid overheating the motor. Let the motor rest for 30 seconds before reusing it.

**⚠ DANGER : Cutting injuries ! The mixing blades and cutting blades are really sharp ! Be careful when adding an accessory or cleaning.**  
**Never exceed the maximal filling capacity of the bowl.**

## Troubleshooting

Your appliance stop working, check:

1. If it's well plugged in into a power socket.
2. That all accessory is safely locked.
3. That you did not exceed the MAX. capacity.



**DANGER : Never repair yourself your appliance. Contact your after sales services or a qualified technician.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

1. After using your appliance turn it off by setting the speed variator at 0.
2. Unplug your appliance from the power socket.
- 3. Ensure to always unplug your appliance before any cleaning operation. Never put the motor unit into the dishwashing or under the water.**

### Cleaning the body motor unit:

- ✓ Clean the outer surface with a soft cloth (or sponge) on the surfaces of the appliance.
- ✓ Do not use a hard brush or any others cleaners to avoid scratching or damaging the appliance.

### Cleaning the accessories:

- ✓ The accessories (bowl, covers, blades etc.) could be put inside a dishwashing machine. Use the low temperature to avoid damaging the accessories.
- ✓ For the accessories not compatible with dishwashing machine, you can wash them with a sponge and dishwashing liquid and rinse them.

- ✓ To take out the heavy, pour hot water with dishwashing liquid into the bowl and let it rest for 30 min. then use a brush to clean it.
- ✓ Do not use a hard brush or any others cleaners to avoid scratching or damaging the appliance.

## TECHNICAL INFORMATION

Product	Food processor
Reference	TKVFDB1
Rated voltage	220V-240V ~ 50Hz/60Hz
Rated power input	1000W

## ENVIRONMENT AND RECYCLING



### Disposal of old electrical appliances

The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.



Imported by Vestel France, 17 rue de la Couture – 94563 Rungis CEDEX



Pour en savoir plus :  
[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)

**This manual instruction is also available on the following website:**

<http://pieces-detachees.sogedis.fr/>