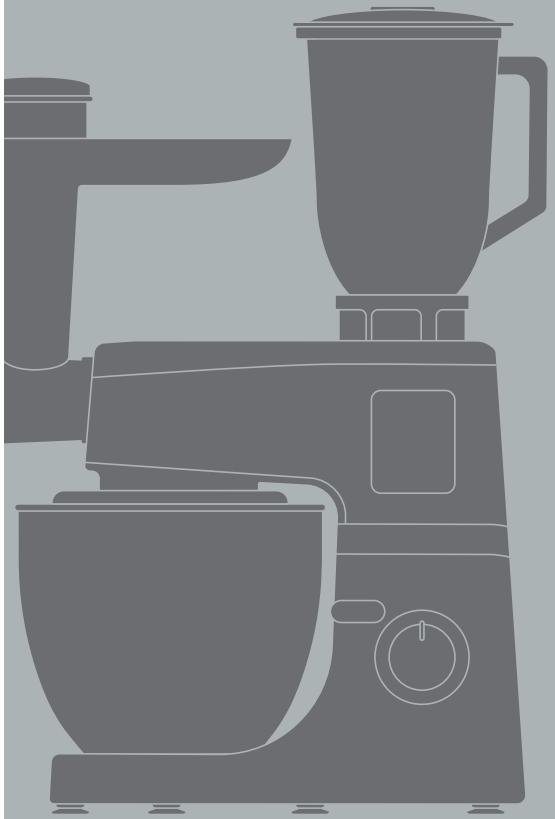
tuvio

Инструкция
пользователя



TKM03DFM

Кухонная машина

Рады встрече. Мы — Tuvio, бренд удобной бытовой техники, придуманный в Яндексе.

Рекомендуем внимательно прочитать инструкцию, чтобы ознакомиться с особенностями устройства и техникой безопасности. Советуем сохранить руководство — к нему можно обратиться, если возникнут вопросы.

Содержание

01

Техника безопасности

1.1 Общие меры предосторожности 6
1.2 Меры предосторожности при работе с электричеством 7
1.3 Меры предосторожности при эксплуатации 8
1.4 Правила хранения и транспортировки 10
1.5 Правила утилизации 11

02

Описание устройства 12

2.1 Описание кнопок и индикаторов LED-дисплея 16

03

Перед началом использования 17

04

Порядок сборки устройства

4.1. Порядок сборки миксера 19
4.2 Порядок сборки мясорубки 21
4.3 Порядок сборки овощерезки 22
4.4 Порядок сборки блендера 23

05

Эксплуатация устройства

5.1 Ограничения 24
5.2 Насадки и функции
5.2.1 Насадки и функции миксера 26
5.2.2 Насадки и функции мясорубки 30
5.2.3 Насадки и функции овощерезки 34
5.2.4 Использование блендера 37
5.3 Режим ожидания 39
5.4 Система защиты 39

06

Техническое обслуживание и уход

6.1 Общие рекомендации 40
6.2 Очистка кухонной машины 40
6.3 Очистка насадок 41

07

Устранение неполадок 43

08

Гарантия

8.1 Негарантийные случаи 45

09

Технические характеристики 46

10

Комплектация 48

Техника безопасности

01

1.1 Общие меры предосторожности

- Устройство предназначено для приготовления пищи в домашних и иных аналогичных условиях. Не используйте кухонную машину на открытом воздухе, а также в коммерческих или промышленных целях.
- Перед использованием устройства прочитайте инструкцию пользователя.
- Изготовитель не несёт ответственности в случае несоблюдения правил техники безопасности и положений настоящей инструкции.
- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Не оставляйте устройство без присмотра.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.
- Не используйте устройство при возникновении любых неисправностей.
- Сохраните инструкцию вместе с чеком и картонной коробкой по возможности.

- Изготовитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию устройства, не влияющие кардинально на его безопасность, работоспособность и функциональность.

- Положения настоящей инструкции не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации устройства. При работе с устройством будьте осторожны, внимательны, в неописанных ситуациях руководствуйтесь здравым смыслом.

1.2 Меры предосторожности при работе с электричеством

- Подключайте устройство только к сети с напряжением, соответствующим маркировке на корпусе.

- Используйте удлинители, рассчитанные на потребляемую мощность устройства, — несоответствие характеристик может привести к короткому замыканию или возгоранию.

- Во избежание удара электрическим током:
  — не дотрагивайтесь мокрыми руками до вилки или любой другой части устройства, находящейся под напряжением;
  — не погружайте устройство и шнур питания в воду или под струю воды, а также в другие жидкости;
  — не прикасайтесь к металлическим частям вилки при отключении и включении устройства.

- Если устройство, подключённое к сети питания, оказалось в воде, не погружайте руки в воду и не прикасайтесь к нему, немедленно отключите устройство от сети питания и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Отключайте устройство от сети питания после использования, перед его очисткой, при перемещении и перед сменой насадок кухонной машины.

- Перед очисткой убедитесь, что устройство отключено от сети питания. Строго следуйте инструкциям по очистке (см. раздел «Техническое обслуживание и уход»).

- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат, не перекручивался и не попадал на острые края предметов, углов и кромку мебели. Случайное повреждение шнура питания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. При повреждении шнура питания его замену должен произвести квалифицированный специалист.

1.3 Меры предосторожности при эксплуатации

- Во избежание короткого замыкания и выхода устройства из строя, не храните и не используйте его в среде с температурой выше 40 °C или ниже 0 °C и в помещениях с повышенной влажностью.

- Не пользуйтесь устройством на открытом воздухе: если внутрь корпуса попадёт вода или посторонние предметы, оно может выйти из строя.

- Не используйте устройство рядом с легковоспламеняющимися и взрывоопасными материалами, так как это может привести к возгоранию или взрыву. Держите устройство вдали от источников огня и тепла, чтобы избежать деформации корпуса.

- Не используйте аксессуары, которые не входят в комплект поставки.

- Не разбирайте устройство самостоятельно и не вносите изменений в его конструкцию. Ремонт должен производиться исключительно квалифицированным специалистом. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке устройства и травмам.

- Прекратите использование и обратитесь к квалифицированному специалисту, если устройство имеет видимые повреждения и не работает должным образом.

- Размещайте устройство только на ровной, твёрдой, устойчивой поверхности.

- Будьте аккуратны при использовании. Не касайтесь вращающихся частей кухонной машины во время её работы. Дождитесь, когда вращение полностью прекратится.

- Не опускайте посторонние предметы в отверстие для подачи продуктов.

- Не проталкивайте продукты в блок мясорубки и овощерезки руками или посторонними предметами. Используйте для этого толкатели (см. разделы «Комплектация» и «Описание устройства»). Это позволит избежать травм или поломки устройства.

- Будьте осторожны при работе с ножами — они остро заточены.

- Надёжно закрепляйте насадки в кухонной машине перед их использованием.

- Отключайте устройство от сети питания перед сменой насадок.

- Перед началом работы убедитесь, что устройство правильно собрано и блок насадок находится в горизонтальном положении.

- Если какой-либо посторонний предмет попадёт в чашу во время работы, немедленно установите регулятор скорости в положение 0 и отсоедините шнур питания от сети питания. Дождитесь, когда вращающиеся детали остановятся, а затем извлеките предмет.

- Если в процессе работы к насадке или стенкам чаши прилипли продукты, установите регулятор скорости в положение 0, отсоедините шнур питания от сети питания, дождитесь, когда вращающиеся детали остановятся. Затем очистите детали от прилипших продуктов с помощью лопатки с гибким ребром (см. разделы «Комплектация» и «Описание устройства»).

- Не пользуйтесь устройством более 10 минут подряд. Сделайте перерыв 30 минут перед повторным использованием.
- Не пользуйтесь миксером в режиме замеса теста более 5 минут подряд.
- Не пользуйтесь блендером более 2 минут подряд.
- Не включайте устройство, когда в нём нет продуктов.

1.4 Правила хранения и транспортировки

- Храните устройство в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
- Чтобы не повредить шнур питания, не наматывайте его на корпус. Всегда расправляйте шнур перед отправкой устройства на хранение.
- При транспортировке и хранении не подвергайте устройство механическому воздействию, которое может привести к повреждению устройства или нарушению целостности упаковки.
- Берегите упаковку устройства от попадания воды и других жидкостей.
- Рекомендуется использовать оригинальную упаковочную коробку.
- Не подвергайте устройство воздействию температур ниже 0 °C или выше 40 °C.
- Перед отправкой устройства на хранение помойте и тщательно высушите все части кухонной машины (см. раздел «Очистка кухонной машины»).

1.5 Правила утилизации



Такая маркировка означает, что это устройство нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Для предотвращения возможного вреда окружающей среде и здоровью людей в результате неконтролируемого сброса отходов подойдите к вопросу утилизации ответственно и сдайте отслужившее устройство на переработку.

Этим вы поспособствуете экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства обратитесь в пункт раздельного сбора отходов. Так кухонная машина будет отправлена на переработку, безопасную для окружающей среды.

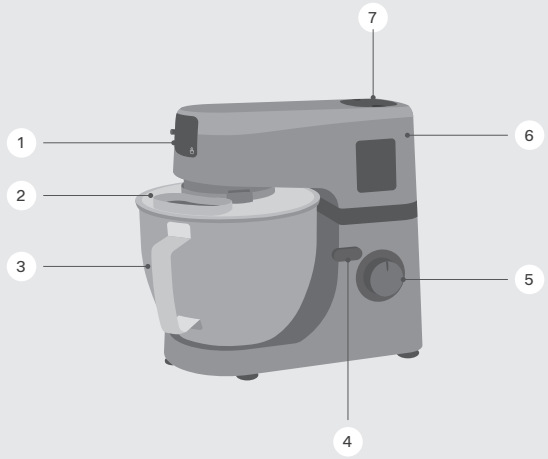


Материалы, помеченные этим знаком, можно переработать.

Описание устройства

02

1. Заглушка для движущей части блока мясорубки
2. Крышка чаши с отверстием для подачи продуктов
3. Чаша с рукояткой
4. Фиксатор блока насадок
5. Регулятор скорости
6. Блок насадок
7. Заглушка для движущей части блендера



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

8 Кнопка отсоединения насадок

9 Муфта

10 Приводной вал

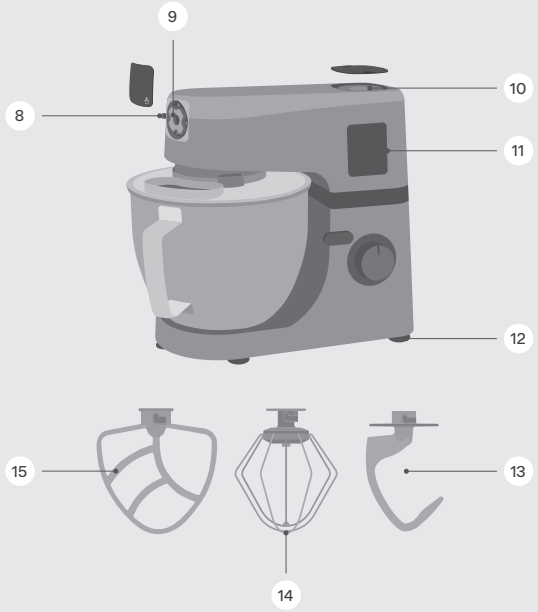
11 LED-дисплей

12 Ножки-присоски

13 Насадка для замешивания теста

14 Насадка для взбивания

15 Насадка для смешивания



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

16 Колпачок с мерной шкалой

17 Крышка блендера с отсеком для подачи продуктов

18 Кувшин блендера

19 Нож блендера

20 Толкатель

21 Загрузочный лоток

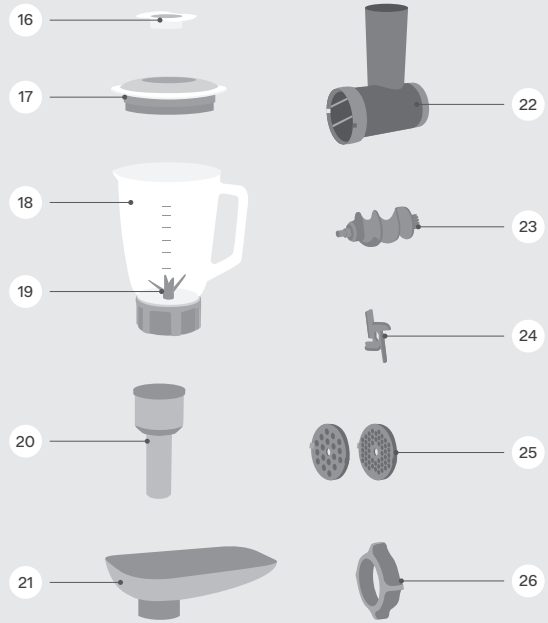
22 Блок мясорубки

23 Шнек мясорубки

24 Нож мясорубки

25 Перфорированные диски для приготовления фарша

26 Фиксирующее кольцо



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

27 Насадка для приготовления колбасок

28 Насадка для приготовления кеббе

29 Крупная шинковка

30 Мелкая шинковка

31 Насадка для драников

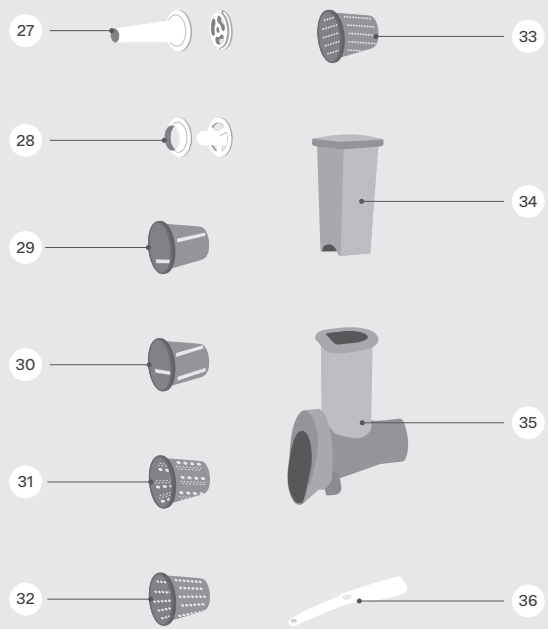
32 Крупная тёрка

33 Мелкая тёрка

34 Толкатель овощерезки

35 Блок овощерезки

36 Лопатка с гибким ребром



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

2.1 Описание кнопок и индикаторов LED-дисплея

1 Индикаторы автоматических режимов:
Крюк — замешивание теста
Лопатка — смешивание
Венчик — взбивание

2 Кнопки включения автоматических режимов:
— замешивание теста
— смешивание
— взбивание



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

Перед началом использования

03

- Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
- Не снимайте с устройства предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и наклейку с серийным номером.
- Если устройство транспортировали или хранили при низких температурах, перед включением подождите не менее двух часов при комнатной температуре.
- Протрите корпус устройства влажной тканью. Тщательно очистите детали, которые будут соприкасаться с продуктами (см. раздел «Очистка насадок»).
- Чтобы не пораниться, будьте осторожны при очистке и использовании тёрок, шинковок, шнека и ножа мясорубки. Их лезвия остро заточены.
- Перед сборкой устройства убедитесь, что все съёмные части полностью высохли, внешние и видимые внутренние части кухонной машины не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- Не включайте устройство с незакрытыми муфтой и/или приводным валом.
- Если вы не используете блендер и/или мясорубку, убедитесь, что их защитные заглушки установлены.
- Не используйте больше 2 функций кухонной машины одновременно.
- Не используйте импульсный режим при работе с мясорубкой и овощерезкой.

- Используйте миксер только с чашей, входящей в комплект поставки. Не используйте чашу без крышки.

- При сборке мясорубки устанавливайте нож режущими кромками наружу. Неправильная установка ножа может привести к поломке устройства.

- Загружайте в мясорубку мясо без сухожилий, костей и жира, предварительно нарезанное на куски длиной примерно 10 см и толщиной 2 см.

- Не используйте замороженное мясо.

- Надёжно закрепляйте насадки в кухонной машине перед их использованием.

- Не поворачивайте регулятор скорости дальше крайних положений. Это может привести к поломке устройства.

- Если в процессе работы к насадкам или стенкам чаши прилипли продукты, установите регулятор скорости в положение 0, отсоедините шнур питания от сети питания, дождитесь, когда вращающиеся детали остановятся. Затем очистите детали от прилипших продуктов с помощью лопатки с гибким ребром (см. разделы «Комплектация» и «Описание устройства»).

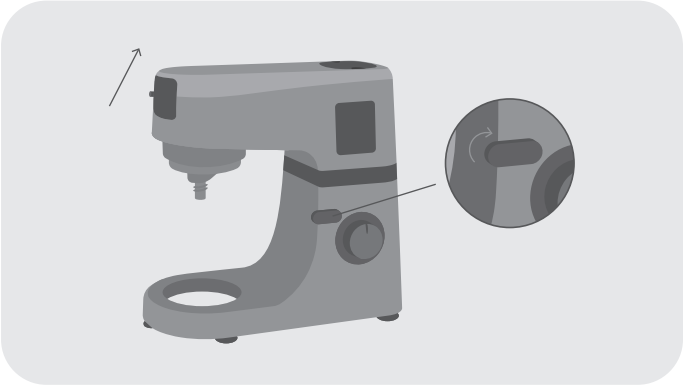
- Рекомендуемое время работы в импульсном режиме 3–5 секунд с перерывами на 1–2 секунды. Для включения импульсного режима переведите регулятор скорости в положение «Пульс» и удерживайте в течение необходимого времени. В этом режиме миксер будет работать на максимальной скорости и вы можете лучше контролировать процесс обработки продуктов.

Порядок сборки устройства

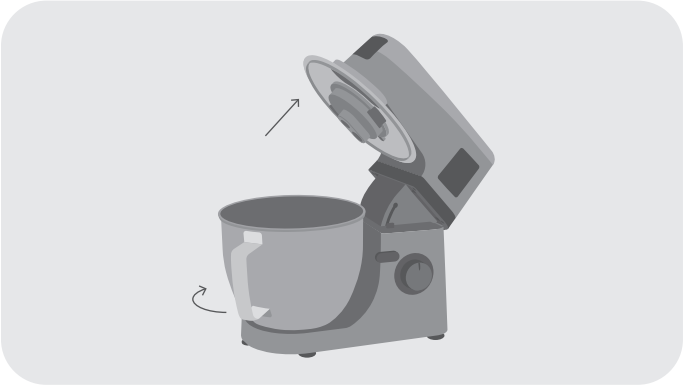
04

4.1 Порядок сборки миксера

- Чтобы поднять блок насадок, поверните фиксатор блока насадок по часовой стрелке до упора и поднимите блок.



- Установите чашу на устройство, вращая её по часовой стрелке до щелчка. Затем установите крышку чаши на блоке насадок.



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

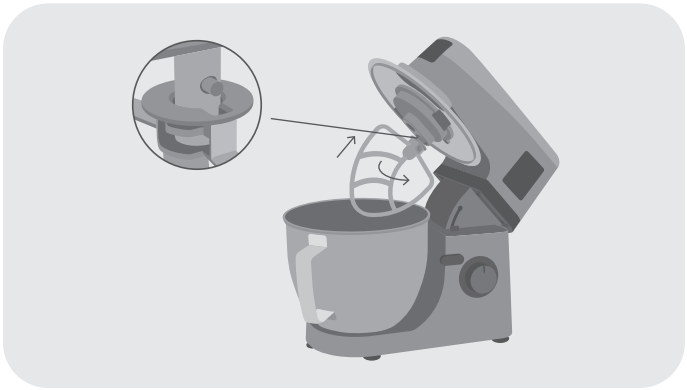
- Установите нужную насадку так, чтобы выступы на оси насадки вошли в пазы фиксатора насадок. Поворачивайте насадку против часовой стрелки до щелчка, чтобы зафиксировать её положение. Надёжно закрепляйте насадки в миксере перед их использованием.

- Чтобы снять насадку, надавите на неё снизу вверх, придерживая блок, аккуратно поверните по часовой стрелке и снимите.

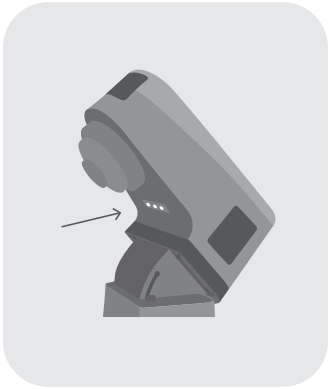
- Чтобы опустить блок насадок, поверните фиксатор блока насадок по часовой стрелке и, удерживая его, опустите блок до щелчка.

- Во время работы вы можете добавлять продукты через отверстие на крышке чаши, как показано на рисунке.

- На внутренней стороне блока насадок есть светодиодная подсветка, которая включается автоматически при подключении устройства к сети питания. Светодиод автоматически гаснет спустя 5 минут режима ожидания (см. раздел «Режим ожидания»).

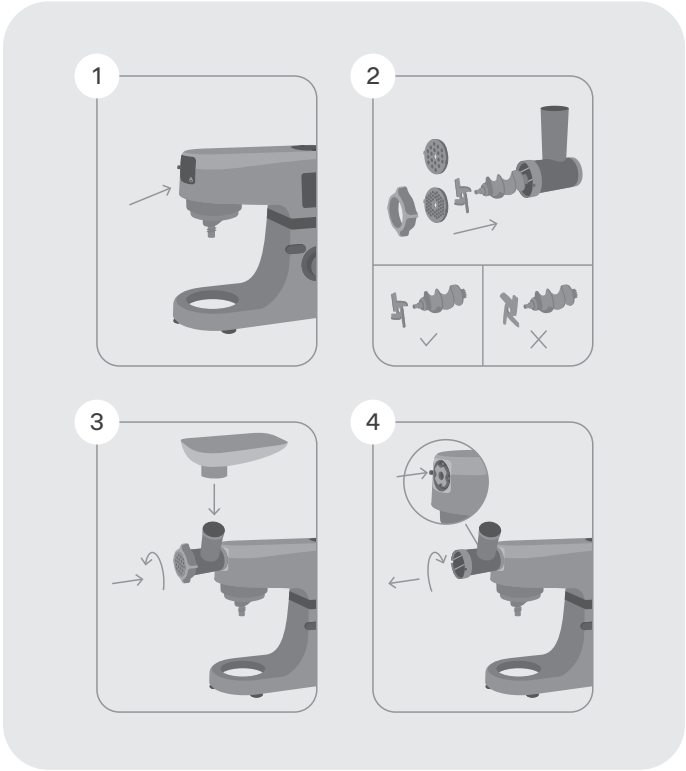






Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

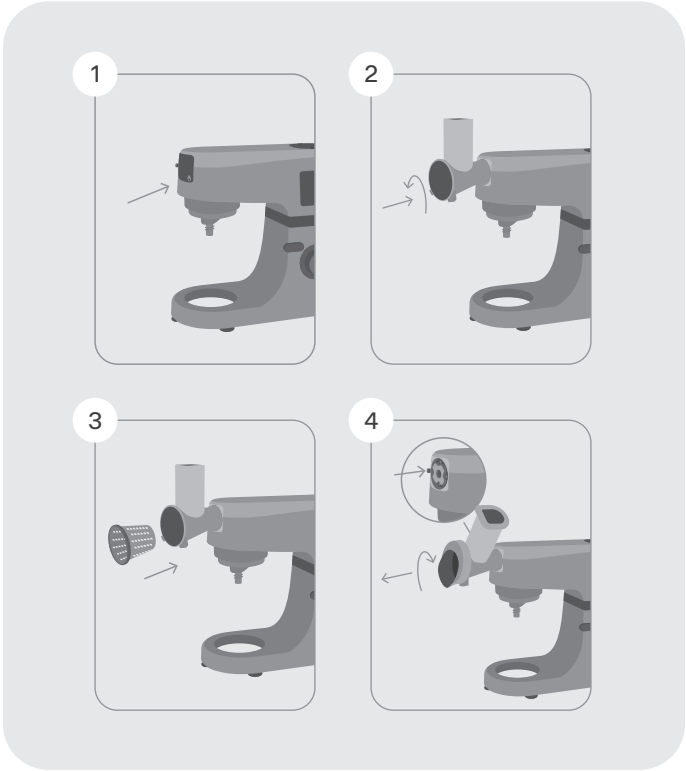
4.2 Порядок сборки мясорубки



1. Чтобы снять заглушку для движущей части блока мясорубки, нажмите на нижний правый угол заглушки.
2. Соберите блок мясорубки с нужным перфорированным диском для приготовления фарша, как показано на рисунке.
3. Вставьте блок мясорубки в муфту и поворачивайте против часовой стрелки, чтобы закрепить его. Затем установите загрузочный лоток на блок мясорубки.
4. Чтобы отсоединить блок мясорубки, нажмите кнопку отсоединения насадок и поверните блок мясорубки по часовой стрелке, как показано на рисунке.

Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

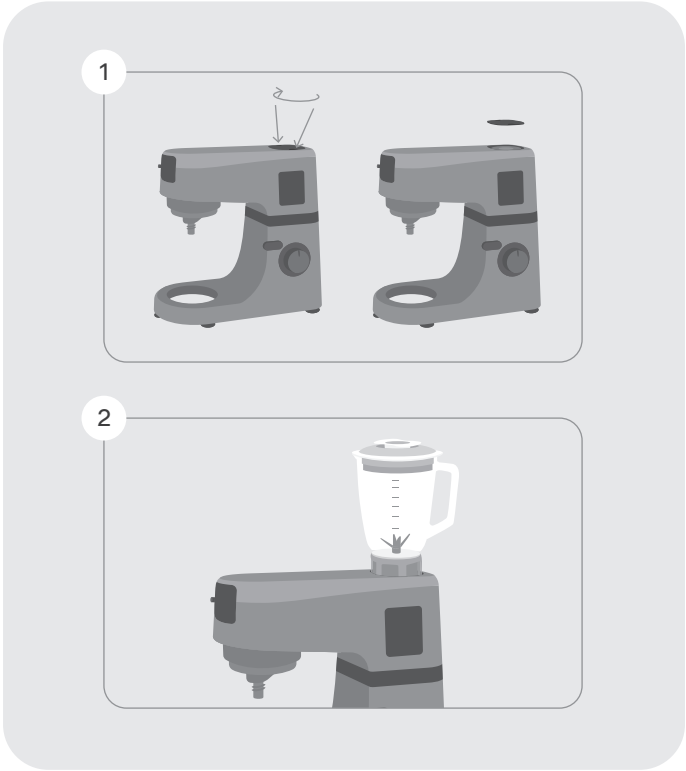
4.3 Порядок сборки овощерезки



1. Чтобы снять заглушку для движущей части блока мясорубки, нажмите на нижний правый угол заглушки.
2. Вставьте блок овощерезки в муфту и поворачивайте против часовой стрелки, чтобы закрепить его.
3. Соберите блок овощерезки с нужной насадкой, как показано на рисунке.
4. Чтобы отсоединить блок овощерезки, нажмите кнопку отсоединения насадок и поверните блок овощерезки по часовой стрелке, как показано на рисунке.

Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

4.4 Порядок сборки блендера



1 Снимите заглушку для движущей части блендера, как показано на рисунке.

2 Установите кувшин блендера с крышкой на приводной вал так, чтобы выемки на дне кувшина совпадали с пазами вала. Поворачивайте кувшин в направлении символа

- Когда кувшин будет правильно установлен, вы услышите щелчок.

- Чтобы снять кувшин блендера, поверните его в сторону символа

.

Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

Эксплуатация устройства

05

5.1 Ограничения

- Используйте только чашу из комплекта поставки.
- Не используйте чашу без крышки.
- Не загружайте в насадку-мясорубку твёрдые продукты, например, кости или орехи.
- Заполняйте чашу миксера не более, чем наполовину — при взбивании продукты могут увеличиться в объёме. Начинайте их обработку на минимальной скорости, увеличивая её при необходимости.
- Перед началом работы с миксером убедитесь, что установленная насадка достаёт до продукта в чаше. Если нет — добавьте ещё продукта.
- Не используйте насадку для взбивания, чтобы приготовить густую смесь. Это может привести к поломке насадки.
- При взбивании яиц рекомендуем использовать минимум 3 штуки.
- За один замес можно приготовить не более 2,5 л лёгкого или 1 кг тяжёлого теста.
- За один раз можно взбивать не более 12 яиц.
- В блендере можно использовать горячие жидкости температурой до 55 °C. Будьте осторожны: пар от них или брызги могут привести к ожогу.

- Перед началом работы убедитесь, что на кувшин блендера установлена крышка и отверстие для подачи продуктов закрыто колпачком.

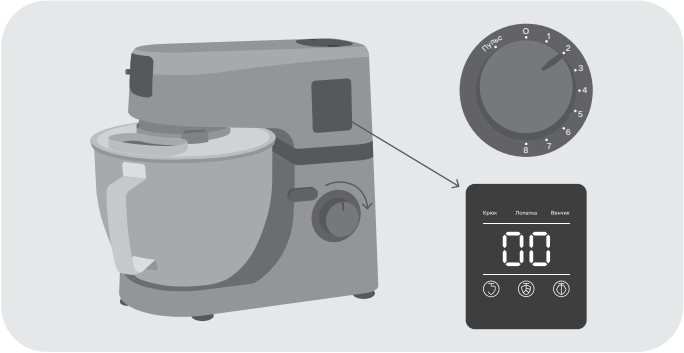
- Максимальная вместимость кувшина блендера составляет 1,5 литра. Не наполняйте его больше максимальной отметки.

- При приготовлении горячих жидкостей или жидкостей, которые увеличиваются в объёме в процессе смешивания, наполняйте кувшин блендера не более чем на 2/3 от его максимальной вместимости.

5.2 Насадки и функции

5.2.1 Насадки и функции миксера

- Кухонная машина имеет два режима управления миксером: ручной и автоматический.
- В ручном режиме с помощью регулятора скорости вы можете самостоятельно контролировать процесс обработки продуктов.
- Чтобы начать работу, поверните регулятор скорости и выберите одну подходящую из 8 скоростей или импульсный режим. Чтобы прекратить работу, поставьте регулятор скорости в положение 0.
- Используйте скорости 02 и 03 для приготовления густых смесей, например, песочного теста.
- На LED-дисплее отображается выбранная скорость работы.
- Скорости 04 и 05 используйте, чтобы приготовить смесь для блинчиков или бисквита.
- На максимальной скорости лучше всего взбивать, например, яичный белок, сливки и соусы.
- Автоматический режим настроен на автоматическое приготовление одного из выбранных блюд: замешивание теста, смешивание или взбивание.

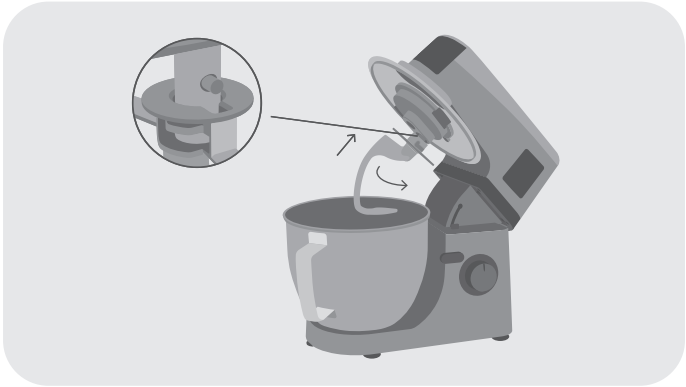


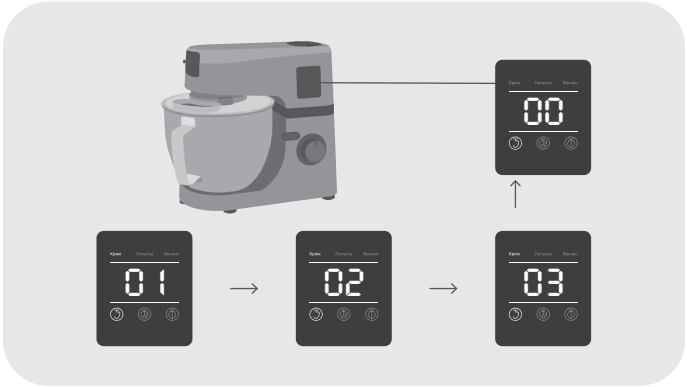
Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

Замешивание теста

Используйте насадку для замешивания теста, чтобы сделать густое дрожжевое тесто.

- Установите насадку для замешивая теста (см. раздел «Порядок сборки устройства»).
- Нажмите дважды кнопку .
- На LED-дисплее загорится индикатор «Крюк», и кухонная машина начнёт работать на скорости 01 в течение 30 секунд. Затем кухонная машина переключит скорость на 02, на которой будет работать ещё 30 секунд. Далее скорость изменится на 03, и спустя 5 минут работы кухонная машина автоматически остановится.
- Чтобы отключить текущий режим до окончания работы, нажмите кнопку ещё раз.



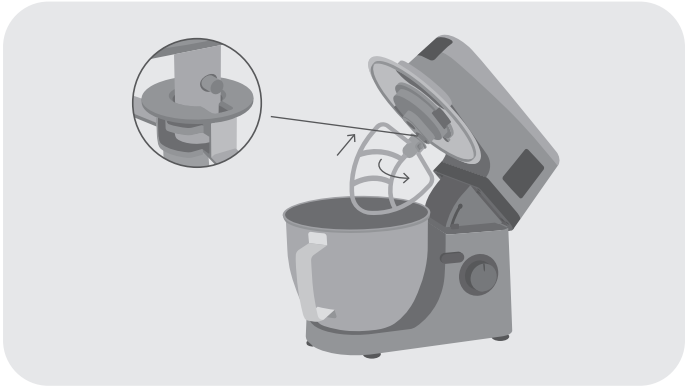


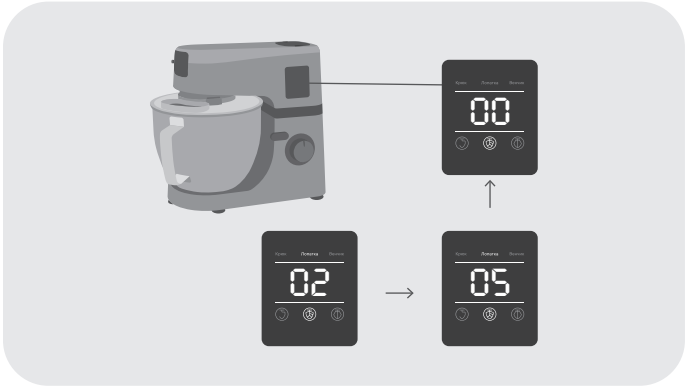
Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

Смешивание

Используйте насадку для смешивания, чтобы приготовить крем, глазурь, жидкую начинку и соус.

- Установите насадку для смешивания (см. раздел «Порядок сборки устройства»).
- Нажмите дважды кнопку .
- На LED-дисплее загорится индикатор «Лопата», и кухонная машина начнёт работать на скорости 02 в течение 45 секунд. Затем кухонная машина поменяет скорость на 05, и спустя 5 минут работы устройство автоматически остановится.
- Чтобы отключить текущий режим до окончания работы, нажмите кнопку ещё раз.



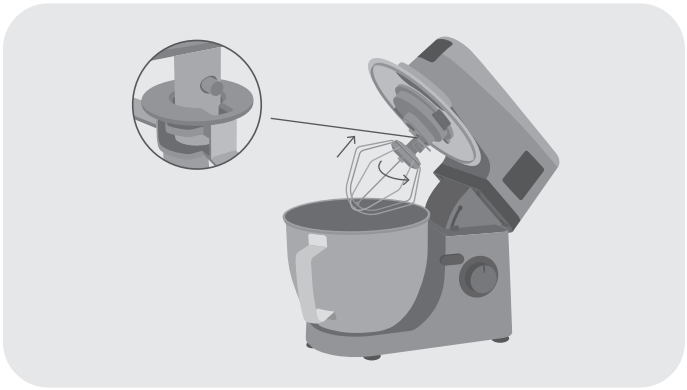


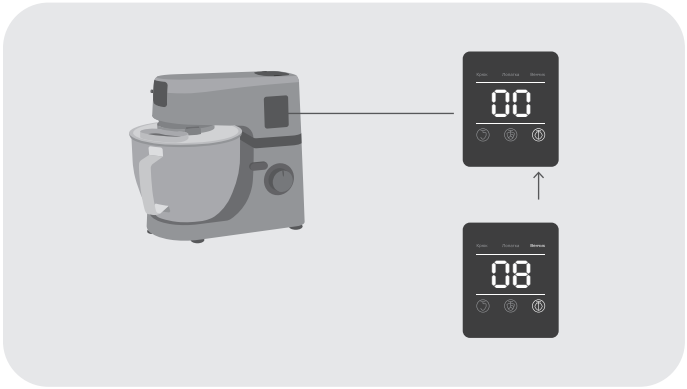
Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

Взбивание

Используйте насадку для взбивания, чтобы взбить сливки, яйца, сделать воздушный крем, мусс, различные десерты.

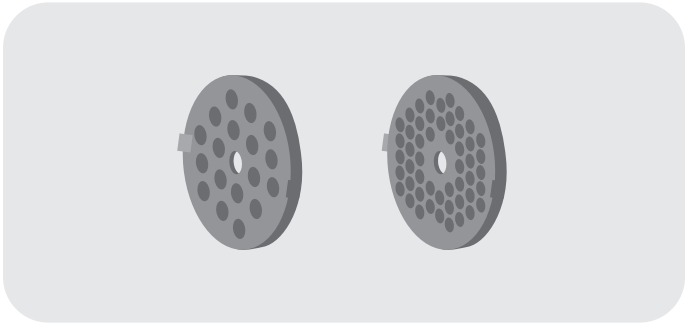
- Установите насадку для взбивания (см. раздел «Порядок сборки устройства»).
- Нажмите дважды кнопку ⏻.
- На LED-дисплее загорится индикатор «Венчик», и кухонная машина начнёт работать на скорости 08. По истечении 3 минут устройство автоматически остановится.
- Чтобы отключить текущий режим до окончания работы, нажмите кнопку ещё раз.
- По окончании работы отключите устройство от сети питания и разберите. Съёмные детали вымойте (см. раздел «Очистка насадок»), несъёмные — протрите мягкой увлажнённой тканью и просушите перед тем, как убрать устройство на хранение.



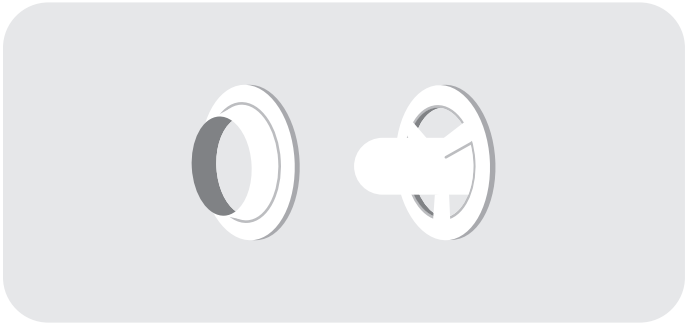


Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

5.2.2 Насадки и функции мясорубки

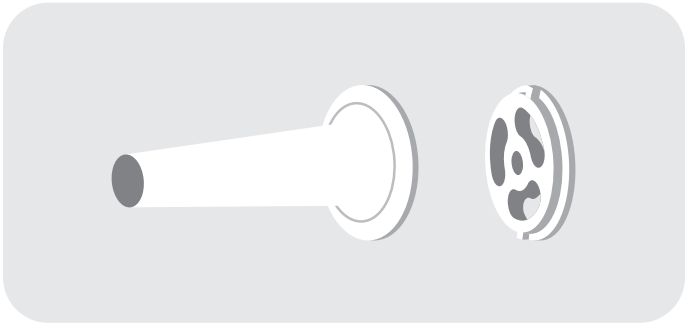


Используйте для получения фарша.



Используйте для приготовления кеббе.

Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начиняют их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.

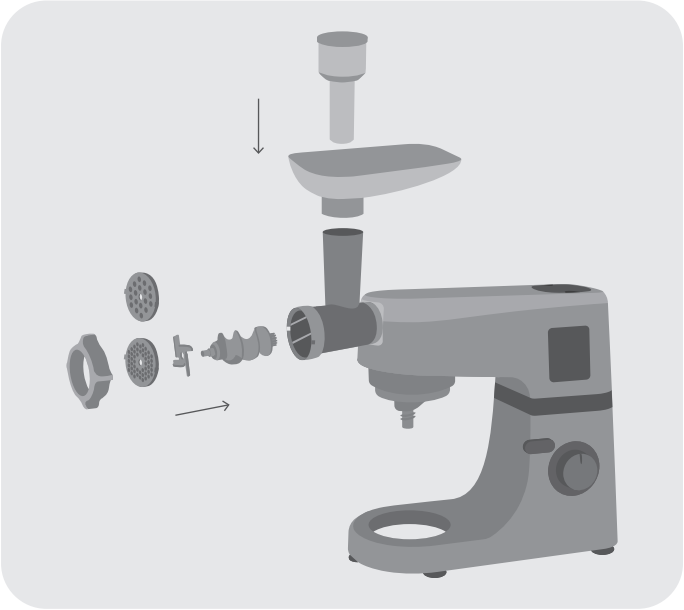


Используйте для приготовления колбасок.

Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

Использование перфорированных дисков для получения фарша

- Соберите блок мясорубки и установите его, как показано на рисунке. Не закручивайте фиксирующее кольцо слишком туго.

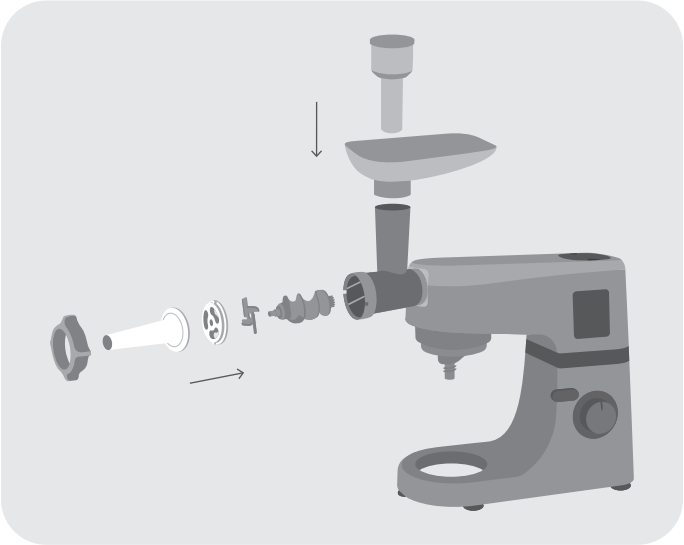


- Включите устройство с помощью регулятора скорости, установив его на желаемую скорость. Рекомендуем сначала установить скорость 03, а затем увеличивать её по мере необходимости.
- Постепенно проталкивайте нарезанное мясо в загрузочный лоток с помощью толкателя.
- Измельчённое мясо выложите в подготовленную посуду. Мясо, оставшееся в блоке мясорубки, можно убрать, пропустив через мясорубку ломтик хлеба.
- Чтобы выключить устройство, установите регулятор скорости в положение 0.
- По окончании работы отключите устройство от сети питания и разберите. Съёмные детали вымойте (см. раздел «Очистка насадок»), несъёмные — протрите мягкой увлажнённой тканью и просушите перед тем, как убрать устройство на хранение.

Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

Использование насадки для приготовления колбасок

- Соберите блок мясорубки и установите его, как показано на рисунке. Не закручивайте фиксирующее кольцо слишком туго.

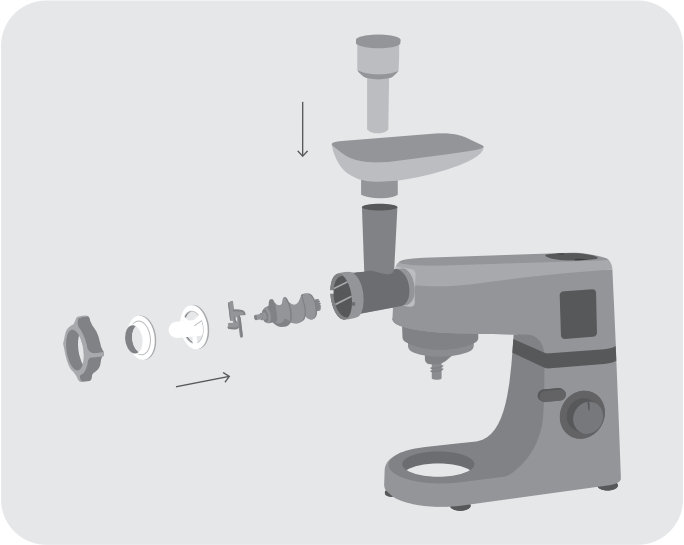


Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

- Подержите оболочку для колбасы в тёплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбасок.
- Включите устройство с помощью регулятора скорости, установив его на желаемую скорость. Рекомендуем использовать минимальную скорость и увеличивать её по мере необходимости.
- Положите в загрузочный лоток заранее подготовленный фарш и, аккуратно продвигая его толкателем, наполните оболочку.
- Если оболочка прилипает к насадке, немного смочите её водой.
- Чтобы выключить устройство, установите регулятор скорости в положение 0.
- По окончании работы отключите устройство от сети питания и разберите. Съёмные детали вымойте (см. раздел «Очистка насадок»), несъёмные — протрите мягкой увлажнённой тканью и просушите перед тем, как убрать устройство на хранение.

Использование насадки для приготовления кеббе

- Соберите блок мясорубки и установите его, как показано на рисунке. Не закручивайте фиксирующее кольцо слишком туго.



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

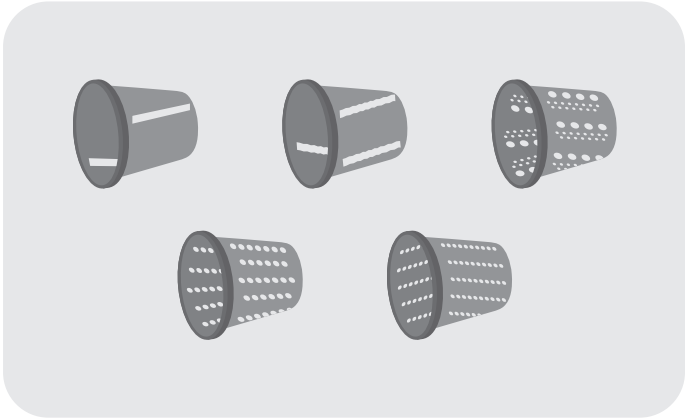
- Включите устройство с помощью регулятора скорости, установив его на желаемую скорость. Рекомендуем использовать минимальную скорость и увеличивать её по мере необходимости.

- Пропустите приготовленную смесь для кеббе через мясорубку с помощью толкателя и порежьте получившуюся полую трубочку на куски нужной длины.

- Чтобы выключить устройство, установите регулятор скорости в положение 0.

- По окончании работы отключите устройство от сети питания и разберите. Съёмные детали вымойте (см. раздел «Очистка насадок»), несъёмные — протрите мягкой увлажнённой тканью и просушите перед тем, как убрать устройство на хранение.

5.2.3 Насадки и функции овощерезки



Используйте для шинкования и мелкой нарезки овощей, фруктов, твёрдого сыра и колбасных изделий для салатов; приготовления овощных и фруктовых пюре.

Рекомендации по использованию насадок овощерезки для обработки разных типов продуктов.

Тип продукта	Мелкая и крупная шинковки	Крупная тёрка	Насадка для драников	Мелкая тёрка
Фрукты				
Яблоки	+	+	+	
Груши	+	+	+	
Овощи				
Капуста	+	+	+	
Морковь	+	+	+	
Кабачок	+	+		
Огурец	+	+		
Сельдерей	+	+	+	
Лук	+	+		
Картофель	+	+	+	
Редис	+	+	+	
Сладкий картофель	+	+	+	
Другие продукты				
Твёрдый сыр		+	+	+
Шоколад		+	+	+
Изделия из густого теста				+
Орехи без скорлупы				+

- Соберите блок овощерезки и установите его, как показано на рисунке.



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

- Нарежьте овощи или фрукты кусочками, если они не помещаются в блок овощерезки. Удалите из фруктов и овощей твёрдые ядра или косточки. Для проталкивания продуктов используйте толкатель овощерезки.

- Включите устройство с помощью регулятора скорости, установив его на желаемую скорость. Рекомендуем использовать минимальную скорость и увеличивать её по мере необходимости.

- Постепенно проталкивайте в блок овощерезки подготовленные продукты с помощью толкателя овощерезки.

- Чтобы выключить устройство, установите регулятор скорости в положение 0.

- По окончании работы отключите устройство от сети питания и разберите. Съёмные детали вымойте (см. раздел «Очистка насадок»), несъёмные — протрите мягкой увлажнённой тканью и просушите перед тем, как убрать устройство на хранение.

5.2.4 Использование блендера

Блендер предназначен для приготовления жидких блюд и напитков, например, молочных коктейлей, сливочных супов, соусов, майонеза, жидкого теста. Не используйте его для выжимания сока из фруктов и овощей, приготовления картофельного пюре, дрожжевого теста или для взбивания яичных белков или сливок.

- Установите кувшин блендера с крышкой на приводной вал так, чтобы выемки на дне кувшина совпадали с пазами вала. Поворачивайте кувшин в направлении символа
  🔓
  . Когда кувшин будет правильно установлен, вы услы-



- Положите продукты в кувшин блендера (более крупные кусочки нужно порезать заранее).
- Если появилась необходимость добавить продукты в процессе работы, добавляйте их через отверстие в крышке. Блендер в этот момент не должен работать.
- Включите устройство с помощью регулятора скорости, установив его на желаемую скорость. Рекомендуем использовать минимальную скорость и увеличивать её по мере необходимости.
- Если вы хотите быстро смешать продукты, используйте импульсный режим. Для этого установите регулятор скорости в положение «Пульс» и удерживайте его в этом положении необходимое время. Как только вы отпустите регулятор скорости, он вернётся в положение 0 и блендер остановит работу.

Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

- Если вы используете любую другую скорость, самостоятельно установите регулятор скорости в положение 0, чтобы выключить устройство.

- По окончании работы отключите устройство от сети питания и разберите. Съёмные детали вымойте (см. раздел «Очистка насадок»), несъёмные — протрите мягкой увлажнённой тканью и просушите перед тем, как убрать устройство на хранение.

Рекомендации по использованию блендера для обработки разных типов продуктов.

Тип продукта	Рекомендуемая скорость	Рекомендуемое время
Фрукты и овощи (нарезанные на мелкие кусочки)	6–7	30 секунд
Детское питание	6–7	40 секунд
Заправка, соус, маринад	4–5	30 секунд
Смузи, коктейль	7–8	40 секунд
Суп	7–8	30 секунд
Кубики льда	Пульс	

5.3 Режим ожидания

Если миксер включён и не используется в течение 5 минут, он перейдёт в режим ожидания. На LED-дисплее будут мигать все кнопки насадок. В режиме ожидания миксер включён, но находится без движения и ожидает выбора режима работы.

Дважды нажмите любую кнопку или поверните регулятор скорости, чтобы перейти в рабочий режим.

5.4 Система защиты

- Если случайно поднимете блок насадок во время работы миксера, сработает режим защиты и на LED-дисплее отобразится E1. Устройство в это время приостановит работу. Чтобы продолжить работу, сначала опустите блок насадок (см. раздел «Порядок сборки устройства»), переведите регулятор скорости в положение 0, затем — в необходимое положение.

- Если устройство неожиданно остановилось, возможно, сработала защита от перегрева. Отсоедините устройство от сети питания и дайте ему полностью остыть. При необходимости очистите устройство от остатков продуктов и снова подключите его к сети питания.

Техническое обслуживание и уход

06

6.1 Общие рекомендации

- Перед очисткой выключите устройство и отключите его от сети питания.
- Корпус устройства протирайте мягкой увлажнённой тканью.
- Не используйте для очистки устройства абразивные чистящие средства, средства для мытья стёкол или универсальные моющие средства.
- Не погружайте устройство и шнур питания в воду или под струю воды.
- Для поддержания работоспособности устройства проводите регулярное техническое обслуживание.
- Будьте осторожны, некоторые детали имеют острые режущие кромки.

6.2 Очистка кухонной машины

- Перед очисткой устройства выключите его.
- Снимите насадки, протрите корпус кухонной машины мягкой увлажнённой тканью. Нельзя помещать устройство и шнур электропитания под струю воды или погружать их в воду.

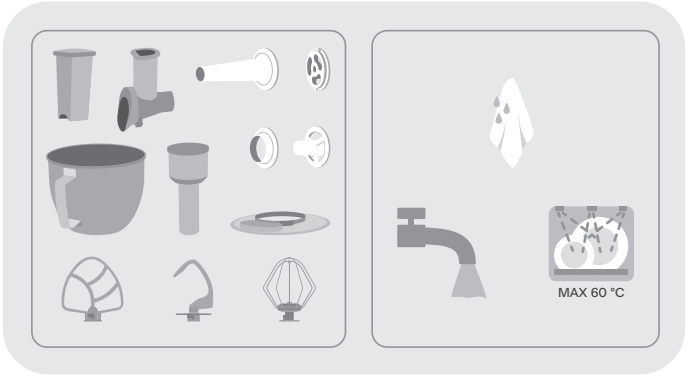
6.3 Очистка насадок

- Все насадки и детали устройства очищайте сразу после использования. Лучше делать это горячей водой с использованием мягких неабразивных моющих средств. Используйте средства, которые рекомендуют для чистки предметов, контактирующих с пищей.

- Не используйте при очистке устройства и деталей грубые салфетки или губки, абразивные пасты.

- Чашу миксера с крышкой, насадки миксера, блок овощерезки, толкатели и насадки для колбасок и кеббе можно мыть в посудомоечной машине. Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60 °C.

- Не очищайте металлические детали устройства в посудомоечной машине, это может вызвать потемнение их поверхности.





Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

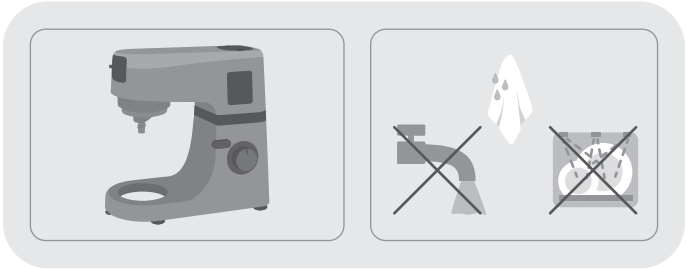
- Металлические детали устройства после мытья лучше смазать небольшим количеством растительного масла и насухо протереть. Это позволит избежать появления ржавчины.

- Если вы взбивали в миксере яйца, помойте чашу миксера и насадку для взбивания холодной водой. От горячей воды яичный белок затвердевает, и очистить детали от него сложнее.

- Если детали кухонной машины в процессе работы были окрашены продуктами питания (например, морковью или апельсином), аккуратно протрите их тканью, смоченной в растительном масле, а затем очистите обычным способом.

- Чтобы лучше очистить кувшин блендера, налейте в него 0,5 л чистой воды и добавьте несколько капель моющего средства. Используйте средства, которые рекомендуют для очистки предметов, контактирующих с пищей. Затем соберите блендер и включите его на 10–15 секунд. Выключите блендер, отключите устройство от сети питания, ополосните кувшин блендера чистой водой и вытрите насухо.

- Перед повторной эксплуатацией детали устройства должны полностью высохнуть при комнатной температуре и естественной вентиляции воздуха.



Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

Устранение неполадок

07

Чтобы устранить неисправности, прочитайте рекомендации ниже. Если неисправность не удалось устранить самостоятельно, отключите устройство от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Неисправность	Возможные причины	Способ устранения
Устройство не включается	Устройство не подключено к сети питания	Подключите устройство к сети питания
	Электрическая розетка неисправна	Включите устройство в исправную розетку
	Устройство неправильно собрано	Соберите устройство в соответствии с инструкцией (см. раздел «Порядок сборки устройства»)
	Блок насадок не опущен или не установлена заглушка для движущей части блендера	См. раздел «Система защиты»

При обработке продуктов чувствуется сильная вибрация	Продукты нарезаны слишком крупно	Режьте продукты мельче
	Тесто слишком густое	Добавьте столовую ложку воды
Во время работы устройство неожиданно отключилось	Сработала система защиты двигателя от перегрева	См. раздел «Система защиты»
Во время работы устройства появился посторонний запах	На некоторые части устройства нанесено защитное покрытие	Запах исчезнет после нескольких включений
Устройство не замешивает продукт в чаше	В чашу загружено недостаточное количество продукта	Увеличьте количество загружаемого продукта

Если проблема не приведена в перечне или не решается предложенным способом, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Гарантия

08

Официальная гарантия: 1 год.
Срок службы: 3 года.

Период официальной гарантии и срока службы устройства отсчитывается с даты продажи конечному покупателю.

8.1 Негарантийные случаи

Изготовитель гарантирует отсутствие производственных дефектов и дефектов материалов при использовании устройства, чаши, крышки и насадок в соответствии с этой инструкцией.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- повреждения, возникшие из-за неправильного использования, механического или другого внешнего воздействия, контакта с жидкостью или огнём;
- повреждения, возникшие из-за неквалифицированного вмешательства;
- естественный износ устройства, чаши, крышки и насадок.

Изготовитель не несёт ответственности за ущерб, вызванный использованием не по назначению или с нарушением требований, установленных этой инструкцией. В случае неисправности обратитесь к квалифицированному специалисту.

Технические характеристики

09

Модель	TKM03DFM
Напряжение	220–240 В, 50–60 Гц
Номинальная мощность	1000 Вт
Максимальная мощность	1800 Вт
Материал корпуса	Металл
Защита от поражения электротоком	Класс I
Защита от перегрева	Есть
Материал чаши	Металл
Плавный пуск двигателя	Есть
Количество скоростей работы	8
Импульсный режим	Есть
LED-дисплей	Есть
Ножки-присоски	Есть
Подсветка чаши миксера	Есть
Миксер	
Объём чаши миксера	5 л
Насадка для взбивания	Есть
Насадка для смешивания	Есть

Насадка для замешивания теста	Есть
Лопатка с гибким ребром	Есть
Материал насадок миксера	Нержавеющая сталь
Съёмный блендер с крышкой	
Объём кувшина блендера	1,5 л
Материал кувшина блендера	Стекло
Съёмный блок мясорубки	
Количество перфорированных дисков для приготовления фарша	2
Насадка для приготовления колбасок	Есть
Насадка для приготовления кеббе	Есть
Толкатель	Есть
Съёмный блок овощерезки	
Мелкая тёрка	Есть
Крупная тёрка	Есть
Мелкая шинковка	Есть
Крупная шинковка	Есть
Насадка для драников	Есть
Толкатель овощерезки	Есть
Габариты в сборке миксер (Ш × В × Г)	356 × 223 × 325 мм
Вес нетто в сборке миксер	6,77 кг
Вес нетто полной комплектации	10,35 кг
Длина шнура питания	1 м

Комплектация

10

Наименование	Количество
Кухонная машина	1 шт.
Чаша с рукояткой и крышкой	1 шт.
Насадка для взбивания	1 шт.
Насадка для смешивания	1 шт.
Насадка для замешивания теста	1 шт.
Лопатка с гибким ребром	1 шт.
Кувшин блендера с крышкой	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Шнек мясорубки	1 шт.
Нож мясорубки	1 шт.
Фиксирующее кольцо	1 шт.
Перфорированные диски для фарша	2 шт.
Насадка для приготовления колбасок	1 шт.
Насадка для приготовления кеббе	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.

Блок овощерезки	1 шт.
Мелкая тёрка	1 шт.
Крупная тёрка	1 шт.
Мелкая шинковка	1 шт.
Крупная шинковка	1 шт.
Насадка для драников	1 шт.
Толкатель овощерезки	1 шт.
Рецепты	1 упаковка
Инструкция пользователя	1 шт.
Краткое руководство пользователя	1 шт.

Изготовитель постоянно работает над усо-
вершенствованием устройств. В связи
с этим форма, комплектация и технические
характеристики кухонной машины могут
быть изменены без предварительного
уведомления.

Если у устройства есть какие-либо различия
с этой инструкцией, преимущественную силу
имеет продукт.

Продукция сертифицирована в соответствии
с законодательством РФ. Информацию
о подтверждении соответствия товара
вы можете получить на сайте tuvio.ru.

Импортёр	ООО «Маркет.Трейд»
Адрес местонахождения	121099, Россия, Москва, Новинский бульвар, д. 8
Адрес электронной почты	info@tuvio.ru
Изготовитель	Винд Мобилити Текнолоджи (Пекин) Лимитед
Адрес местонахождения	Китай, Пекин, Донченг дистрикт, Нанчанг Хутонг 2, строение 1, 13 этаж, пом. 11605
Страна производства	Китай
Дата изготовления	См. на устройстве
Версия	UM-02

EAC



Узнать больше
о бренде Tuvio
и связаться
с поддержкой