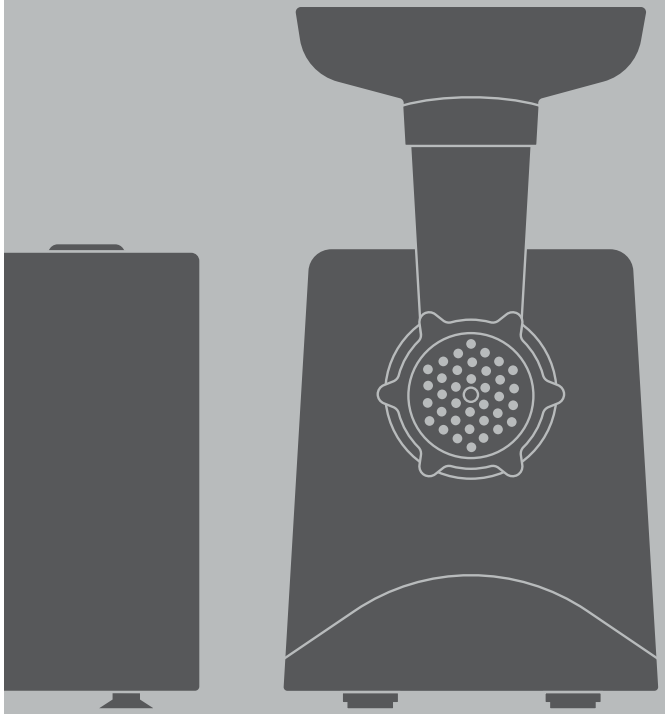
tuvio

Инструкция
пользователя



TMG01PB

Мясорубка

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

03

Перед началом использования 14

04

Порядок сборки устройства 15

05

Эксплуатация устройства

5.1 Ограничения 17
5.2 Насадки и функции 18
5.3 Использование насадки для приготовления кеббе 20
5.4 Использование насадки для приготовления колбасок 21
5.5 Использование овощерезки 22
5.6 Использование функции реверса 23
5.7 Система защиты от перегрева 23

06

Техническое обслуживание и уход

6.1 Общие рекомендации 24
6.2 Очистка мясорубки 25
6.3 Очистка насадок 25

07

Устранение неполадок 27

08

Гарантия

8.1 Негарантийные случаи 29

09

Технические характеристики 30

10

Комплектация 32

Техника безопасности

01

1.1 Общие меры предосторожности

- Устройство предназначено для изготовления фарша и измельчения других видов продуктов в домашних и иных аналогичных условиях. Не используйте мясорубку 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.

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 электросети, оказалось в воде, не погружайте руки в воду и не прикасайтесь к нему, немедленно отключите устройство от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- После использования устройства отключите его от электросети.

- Перед очисткой убедитесь, что мясорубка отключена от электросети. 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 моторного блока 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.

- Не вставайте и не садитесь на устройство, не ставьте на него предметы.

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

- Не накрывайте мясорубку во время работы — это может привести к перегреву и поломке устройства.

- Не опускайте посторонние предметы в блок мясорубки.

- Не проталкивайте продукты в блок мясорубки руками или посторонними предметами. Используйте для этого толкатель (см. раздел «Комплектация»). Это позволит избежать травм или поломки устройства.

- 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.

1.4 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 мясорубки (см. раздел «Очистка мясорубки»).

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 мясорубка будет отправлена на переработку, безопасную для окружающей среды.

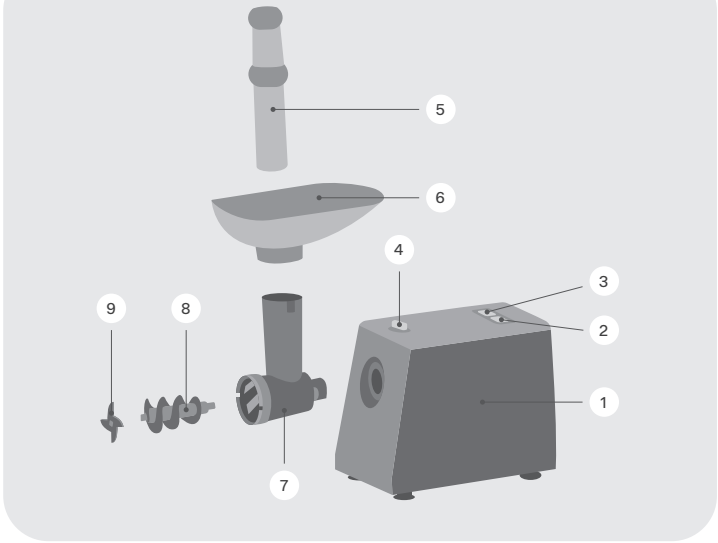


Материалы, помеченные этим знаком, можно переработать.

Описание устройства

02

1. Моторный блок
2. Кнопка включения реверса
3. Кнопка включения/выключения
4. Кнопка отсоединения насадок
5. Толкатель
6. Загрузочный лоток
7. Блок мясорубки
8. Шнек мясорубки
9. Нож мясорубки



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

10 Перфорированный диск для приготовления фарша (5 мм)

11 Перфорированный диск для приготовления фарша (7 мм)

12 Фиксирующее кольцо

13 Формирующая насадка для приготовления колбасок

14 Формирующая насадка для приготовления кеббе

15 Основание насадки для кеббе и колбасок

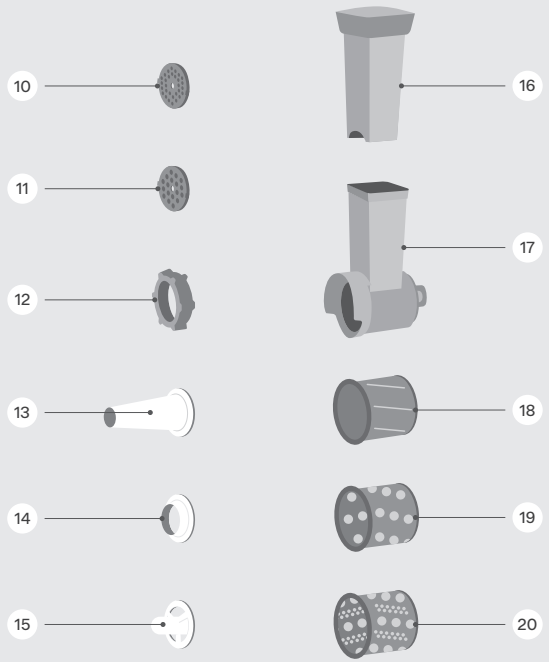
16 Толкатель овощерезки

17 Блок овощерезки

18 Насадка-шинковка

19 Насадка тёрки

20 Терка для драников



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

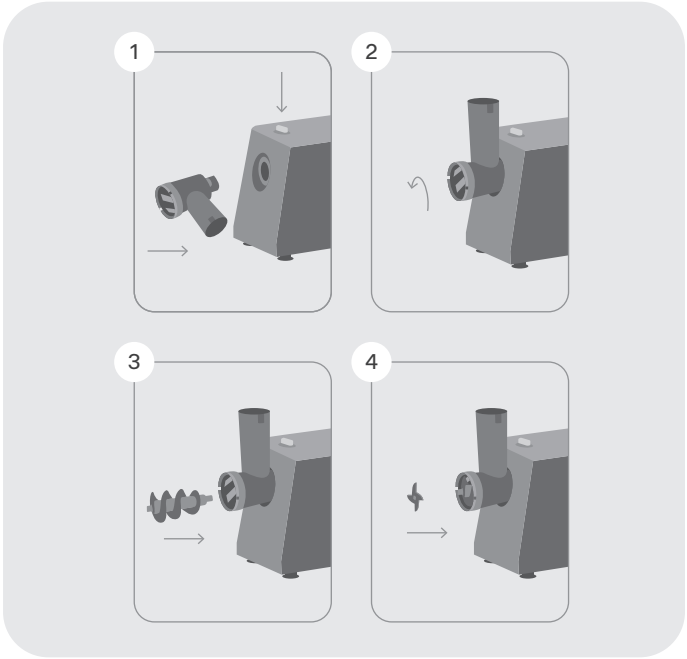
Перед началом использования

03

- Достаньте устройство и его комплектующие из коробки. 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 моторный блок устройства влажной тканью. Тщательно очистите детали, которые будут соприкасаться с продуктами (см. раздел «Очистка деталей»).
- Перед сборкой устройства убедитесь, что все съёмные части полностью высохли, внешние и видимые внутренние части мясорубки не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- При сборке устанавливайте нож режущими кромками наружу. Неправильная установка ножа может привести к поломке устройства.

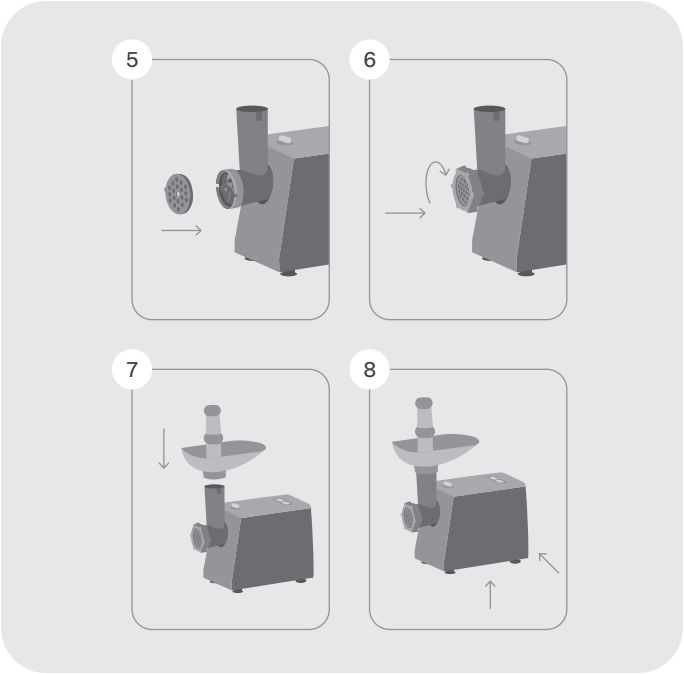
Порядок сборки устройства

04



1. Нажмите кнопку отсоединения насадок и вставьте блок мясорубки во входное отверстие моторного блока.
2. Поворачивайте блок мясорубки против часовой стрелки, чтобы закрепить его.
3. Поместите шнек мясорубки длинной стороной внутрь, слегка поворачивая его, до установки в моторный блок.
4. Поместите нож мясорубки на посадочное место шнека режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо измельчаться не будет.

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



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

5 Установите перфорированный диск для приготовления фарша так, чтобы выступы на диске совпали с выемками на блоке мясорубки.

6 Убедитесь, что фиксирующее кольцо установлено ровно. Придерживая диск, плотно закрутите фиксирующее кольцо. Не затягивайте его очень туго. Если фиксирующее кольцо установлено неровно — не закручивайте его во избежание поломки мясорубки.

7 Расположите загрузочный лоток на блоке мясорубки.

8 Разместите мясорубку на прочной ровной поверхности. Для обеспечения вентиляции моторного блока оставляйте вокруг мясорубки достаточно места.

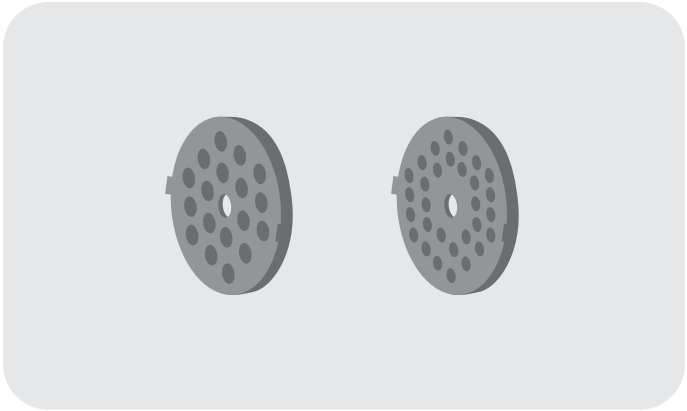
Эксплуатация устройства

05

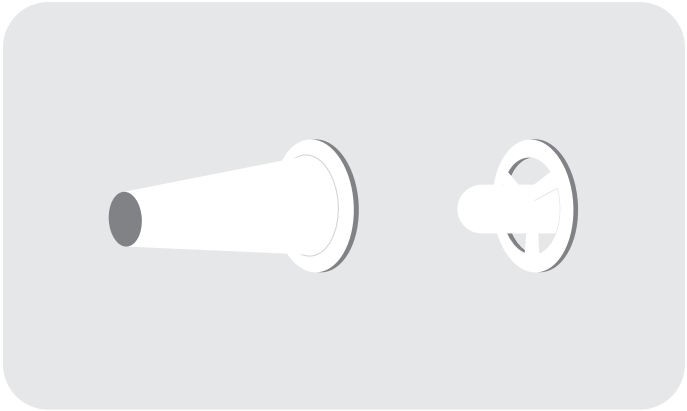
5.1 Ограничения

- Не загружайте в мясорубку твёрдые продукты, например, кости или орехи.
- Загружайте мясо без сухожилий, костей и жира, предварительно нарезанное на куски длиной примерно 10 см и толщиной 2 см.
- Не используйте замороженное мясо.
- Не используйте устройство более 5 минут подряд. Дайте мясорубке остыть в течение 10 минут перед повторным использованием.

5.2 Насадки и функции

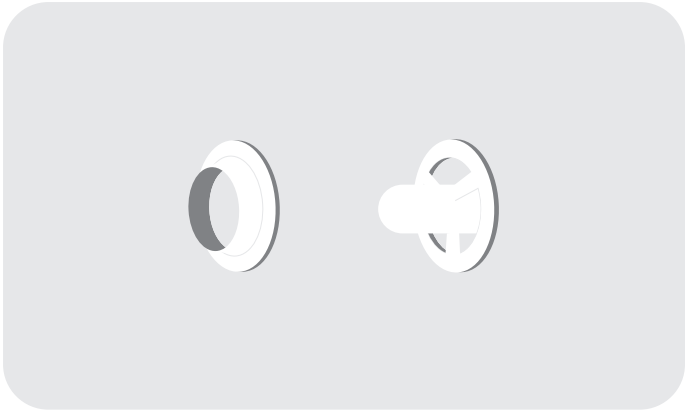


Используйте для получения фарша.

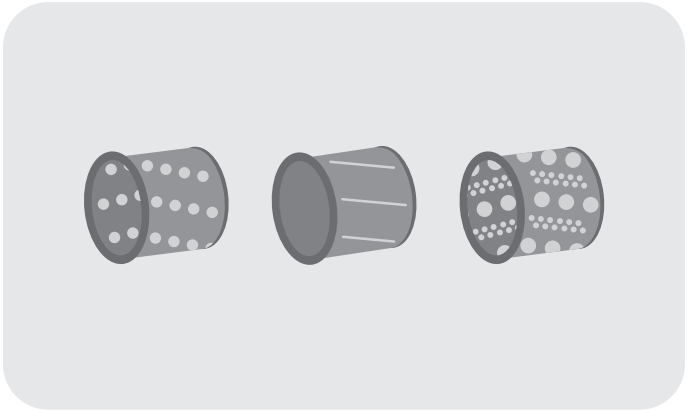


Используйте для приготовления колбасок.

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



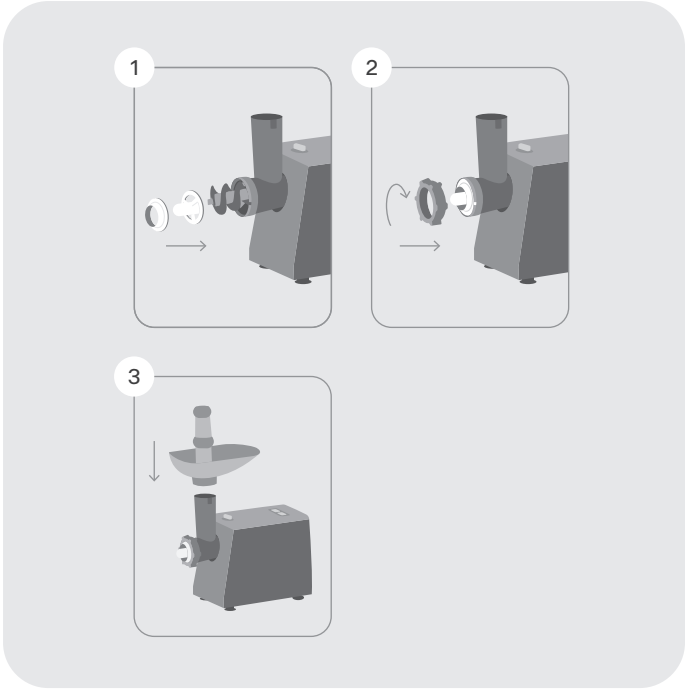
Используйте для приготовления кеббе.
Кеббе — это традиционное ближневосточное блюдо. Его обычно готовят из баранины и пшеничной крупы, которые перекручивают в однородный фарш. Из фарша делают полые трубочки, начиняют их более грубым фаршем со специями и обжаривают в масле.



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

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

5.3 Использование насадки для приготовления кеббе



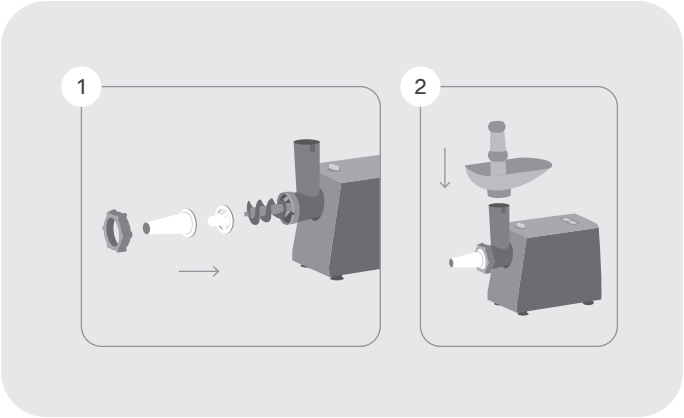
Фактическая конструкция и внешний вид зависят от модели и предписаний производителя. Изображение на текущей странице приведено для ознакомления.

1. Вставьте в блок мясорубки последовательно шнек, основание насадки для кеббе и колбасок, затем формирующую насадку для приготовления кеббе.
2. Закрутите фиксирующее кольцо на блоке мясорубки. Не затягивайте его очень туго.
3. Установите блок мясорубки, поместите на него загрузочный лоток и закрепите его в правильном положении.

Устройство готово к работе. Пропустите приготовленную смесь для кеббе через мясорубку и порежьте получившуюся полую трубочку на куски нужной длины.

По окончании работы отключите мясорубку 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.

5.4 Использование насадки для приготовления колбасок



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

1 Вставьте в блок мясорубки последовательно шнек, основание насадки для кеббе и колбасок, затем формирующую насадку для приготовления колбасок. Закрутите фиксирующее кольцо на блоке мясорубки. Не затягивайте его очень туго.

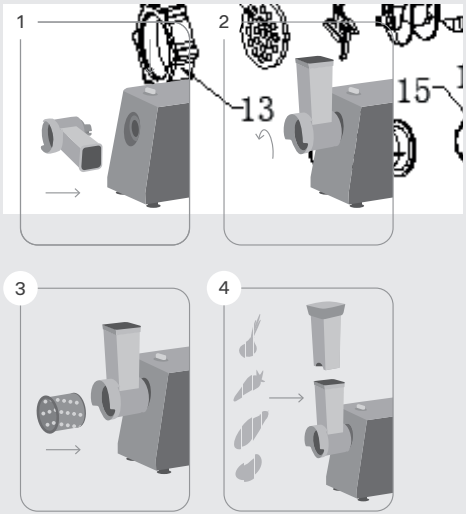
2 Установите блок мясорубки, поместите на него загрузочный лоток и закрепите его в правильном положении.

Устройство готово к работе.

- Подержите оболочку для колбасы в тёплой воде 10 минут, затем наденьте влажную оболочку на насадку для приготовления колбасок.
- Положите в загрузочный лоток заранее подготовленный фарш и, аккуратно проталкивая его, наполните оболочку.
- Если оболочка прилипает к насадке, немного смочите её водой.

По окончании работы отключите мясорубку 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.

5.5 Использование овощерезки



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

1. С помощью кнопки отсоединения насадок установите блок овощерезки на моторный блок.
2. Поворачивая блок овощерезки против часовой стрелки, установите его в правильном положении.
3. Установите нужную насадку для овощерезки дном внутрь. Убедитесь, что дно насадки плотно прилегает к блоку овощерезки.
4. Устройство готово к работе. Нарежьте овощи или фрукты кусочками, если они не помещаются в блок овощерезки. Для проталкивания продуктов используйте толкатель овощерезки.

По окончании работы отключите мясорубку 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.

5.6 Использование функции реверса

- Используйте реверс, если в блоке мясорубки скопилась жидкость и плотная масса продуктов на выходе препятствует её стоку из устройства. При включённом реверсе шнек крутится в обратную сторону, а продукты движутся вверх и выходят через загрузочное отверстие.

- Если мясорубка работает, нажмите кнопку включения/выключения, дождитесь полной остановки шнека. Нажмите и удерживайте кнопку включения реверса в течение 10–15 секунд, запуская таким образом шнек в обратную сторону. Когда шнек остановится, нажмите кнопку включения/выключения для продолжения работы.

5.7 Система защиты от перегрева

Мясорубка оснащена системой защиты от перегрева, которая автоматически отключит подачу питания в случае перегрева мясорубки.

Если мясорубка внезапно перестала работать

1. Выньте вилку из розетки.
2. Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить устройство.
3. Дайте мясорубке остыть в течение 60 минут.
4. Вставьте вилку в розетку.
5. Снова включите устройство.

Если мясорубка по-прежнему не работает или система защиты от перегрева включается слишком часто, обратитесь к квалифицированному специалисту.

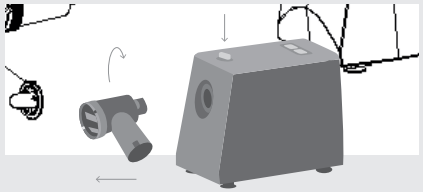
Техническое обслуживание и уход

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 аккуратны при чистке ножа, он остро заточен.
- Блок овощерезки, насадки для кеббе и колбасок можно мыть в посудомоечной машине. Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 60 °C.

6.2 Очистка мясорубки



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

- Остатки мяса можно извлечь из мясорубки, пропустив через неё ломтик хлеба.
- Перед очисткой устройства выключите его, дождитесь полной остановки вращающихся деталей, выньте вилку из розетки.
- Снимите загрузочный лоток, нажмите кнопку отсоединения насадок, поверните блок мясорубки по часовой стрелке, как показано на рисунке.
- Моторный блок протрите мягкой увлажнённой тканью. Нельзя помещать моторный блок устройства 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.
- Блок овощерезки, насадки для кеббе и колбасок 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.
- Металлические детали устройства после мытья лучше смазать небольшим количеством растительного масла и насухо протереть. Это позволит избежать появления ржавчины.
- 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	Способы устранения
Устройство не включается	Устройство не подключено к электросети	Подключите устройство к электросети
	Электрическая розетка неисправна	Включите устройство в исправную розетку
Устройство отключилось во время работы	Сработала защита от перегрева	См. раздел «Эксплуатация устройства»

Во время работы устройства появился посторонний запах	Устройство перегревается во время работы	Сократите время непрерывной работы и увеличьте интервал между включениями

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 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 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	TMG01PB
Напряжение	220–240 В, 50–60 Гц
Номинальная мощность	400 Вт
Максимальная мощность	1800 Вт
Материал корпуса	Пластик
Защита от поражения электротоком	Класс I
Материал загрузочного лотка	Металл
Производительность	До 2 кг/мин
Количество скоростей	1
Функция реверса	Есть
Защита от перегрева	Есть
Количество перфорированных дисков для приготовления фарша	2 (5/7 мм)
Материал ножа/перфорированных дисков	Нержавеющая сталь
Материал шнека	Силумин
Насадка для приготовления колбасок	Есть
Насадка для приготовления кеббе	Есть

Насадки для измельчения овощей	Есть
Ножки-присоски	Есть
Уровень шума	До 85 дБ
Максимальная высота посуды	90 мм
Габариты в полной сборке (Ш × В × Г)	290 × 135 × 300 мм
Вес нетто (мясорубки)	2,3 кг
Вес нетто (в полной комплектации)	2,77 кг
Длина шнура питания	0,8 м

Комплектация

10

Наименование	Количество
Моторный блок	1 шт.
Блок мясорубки	1 шт.
Шнек мясорубки	1 шт.
Нож мясорубки	1 шт.
Фиксирующее кольцо	1 шт.
Перфорированные диски для различных видов фарша	2 шт.
Загрузочный лоток	1 шт.
Толкатель	1 шт.
Основание насадки для кеббе и колбасок	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления кеббе	1 шт.
Формирующая насадка для приготовления колбасок	1 шт.
Блок овощерезки	1 шт.
Толкатель овощерезки	1 шт.
Насадка тёрки	1 шт.
Насадка для драников	1 шт.
Насадка-шинковка	1 шт.
Инструкция пользователя	1 шт.

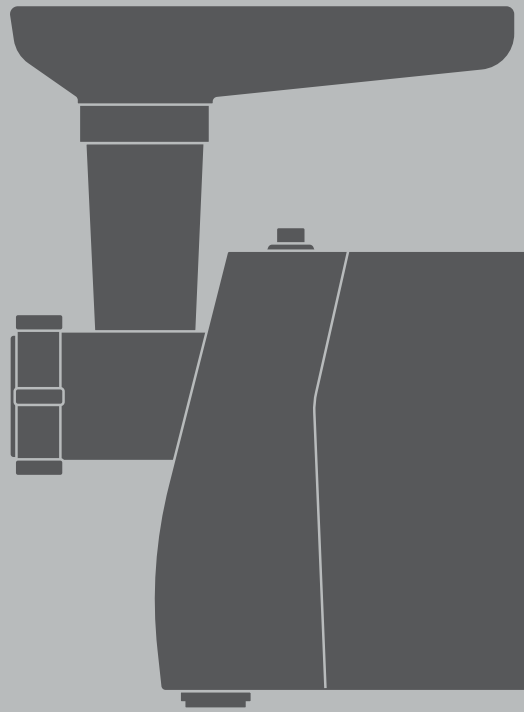
Изготовитель постоянно работает над усовершенствованием устройств. В связи с этим форма, комплектация и технические характеристики мясорубки могут быть изменены без предварительного уведомления.

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

Продукция сертифицирована в соответствии с законодательством РФ. Информацию о действующих сертификатах вы можете получить на сайте tuvio.ru.

Импортёр	ООО «Маркет.Трейд»
Адрес местонахождения	121099, Россия, г. 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, 13Ф, пом. 11605
Страна производства	Китай
Дата изготовления	См. на устройстве
Версия	UM-02

EAC



Узнать больше
о бренде Tuvio
и связаться
с поддержкой