

Первичная применяемость	
Справочный №	

КОД ОКП РБ 29.71.21.700
КОД ОКП 515640

УТВЕРЖДАЮ

Главный инженер
ОАО «Амкодор-Белвар»

_____ Н.В.Балыш

«___» _____ 2017 г.

**МАШИНА КУХОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
КЭМ – П2У «Помощница» 304**

Руководство по эксплуатации

РУВИ.332211.016 РЭ

Инв.№подл	
Подпись и дата	
Взам инв. №	
Инв.№ дубл.	
Подпись и дата	

Первичная применимость	<p>Благодарим Вас за покупку машины кухонной электрической КЭМ-П2У «Помощница» 304 (далее - КЭМ), производства ОАО «Амкодор-Белвар».</p> <p>С помощью КЭМ Вы сможете быстро приготовить многие блюда из мяса и овощей. Утомительные процессы переработки продуктов превратятся в легкие и простые операции.</p> <p>КЭМ удовлетворяет требованиям ГОСТ 26499-95, ТУ ВУ 100363840.103-2018 и соответствует требованиям безопасности для жизни и здоровья людей, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, что подтверждено сертификатом соответствия.</p> <p style="text-align: center;">ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ КЭМ</p> <p>При покупке проверьте комплектность в зависимости от варианта поставки (см. таблицу 1).</p> <p style="text-align: center;">ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</p> <p>Номинальное напряжение.....230 В. Потребляемая мощность: - номинальная.....300 Вт; - максимальная.....1800 Вт. Номинальная частота тока.....50 Гц. Режим работы повторно-кратковременный. Непрерывная работа, не более.....15 мин. Пауза в работе30 мин. Масса, не более.....3,6 кг. Срок службы.....6 лет. КЭМ предназначена для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от плюс 10°С до плюс 35°С. КЭМ имеет двойную электроизоляцию и не требует защитного заземления. Сведения о содержании цветных металлов: - сплавы алюминия.....0,65 кг; - медь и сплавы на медной основе.....0,145 кг.</p> <p style="text-align: center;">ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ КЭМ</p> <p>После хранения или транспортирования при температуре ниже плюс 10 °С перед включением КЭМ выдержать при комнатной температуре не менее шести часов.</p> <p>КЭМ предназначена для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности: - в кухонных зонах для персонала, в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; - в фермерских домах; - клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа; - в условиях режима пансиона «проживание плюс завтрак».</p> <p>КЭМ не предназначена для профессионального использования при приготовлении пищи для коммерческого потребления.</p> <p>Перед использованием КЭМ в первый раз вымойте все насадки теплой мыльной водой, протрите сухой тканью.</p> <p>Подготовьте продукты для переработки: мясо отделите от костей, хрящей, сухожилий, нарежьте кусочками приблизительно 2х2х6 см, затем охладите (слегка подморозив). Овощи и фрукты при необходимости нарежьте по размеру загрузочного отверстия приставок.</p> <p>Насадка-соковыжималка предназначена для получения сока с мякотью из мягких овощей, фруктов и ягод. Из фруктов извлеките косточки и сердцевину, цитрусовые очистите от кожуры и семечек.</p> <p>КЭМ может непрерывно работать не более 15 минут, после чего необходимо выключить ее на время не менее 30 минут для охлаждения двигателя. Прикладывайте к толкателю усилие достаточное для переработки продуктов. Не прикладывайте к толкателю чрезмерного усилия.</p> <p>Не используйте КЭМ при максимальной мощности, так как это ведет к перегрузке и снижению долговечности.</p>				
Справочный №					
Подпись и дата					
Инв.№ дубл.					
Взам инв. №					
Подпись и дата					
Инв.№подл					

						РУВИ.332211.016 РЭ				
Изм	Лист	№ докум.	Подпись	Дата				Лит.	Лист	Листов
					МАШИНА КУХОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КЭМ-П2У «Помощница» 304				2	10
Разраб.	Ясюкевич				РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ					
Пров.	Жирков									
Н.контр.	Плехов									
Утв.										

Таблица 1

Наименование сборочных единиц и деталей	КЭМ-П2У «Помощница» 304					
	00	01	02	03	04	05
А-привод: • винт, • шнур, • А3 - выключатель	+	+	+	+	+	+
Приставка-мясорубка: • Б1 – корпус, • Б2 – шнек, • Б3 – нож, • Б7 – гайка, • Б4 – решетка для мелкого измельчения	+	+	+	+	+	+
Б5 – решетка для крупного измельчения *	+	+	+	+	+	+
Б6 – решетка для мяса типа «бефстроганов»	+	+	-	-	+	-
Б8 – стакан-толкатель	+	+	+	+	+	+
Б9 – лоток	+	+	+	+	+	+
В – насадка для приготовления колбас (трубка)	+	+	+	+	+	+
Г1, Г2 - каркасы для профилирования теста	+	+	+	+	+	+
Приставка-шинковка: • Д1 – корпус, • Д2 – фланец, • Д3 – барабан для нарезки ломтиками, • Д7 – крышка	-	+	-	+	+	-
Д4 – барабан для крупной шинковки	-	+	-	+	+	-
Д5 – барабан для мелкой шинковки	-	+	-	-	+	-
Д6 – барабан для истирания картофеля	-	+	-	+	+	-
Д8 – стакан-толкатель	-	+	-	+	+	-
Насадка-соковыжималка: • Е1 – шнек, • Е2 (Е3) - сетки 2 шт. (крупная и мелкая), • Е4 – конус, • Е5 – винт, • Е6 – лоток	-	-	-	-	+	+
Наличие функции «Реверс»	+	+	+	+	+	+
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+
Перечень предприятий, выполняющих гарантийный и послегарантийный ремонт	+	+	+	+	+	+
Коробка упаковочная	+	+	+	+	+	+

Детали КЭМ, отмеченные в таблице знаками (•), входят в состав сборочных единиц.

* Допускается поставка решетки Б6 вместо решетки Б5.

Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата

РУВИ.332211.016 РЭ

Лист

3

Инв.№подл	Подпись и дата	Взам инв. №	Инв.№ дубл.	Подпись и дата.
Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата

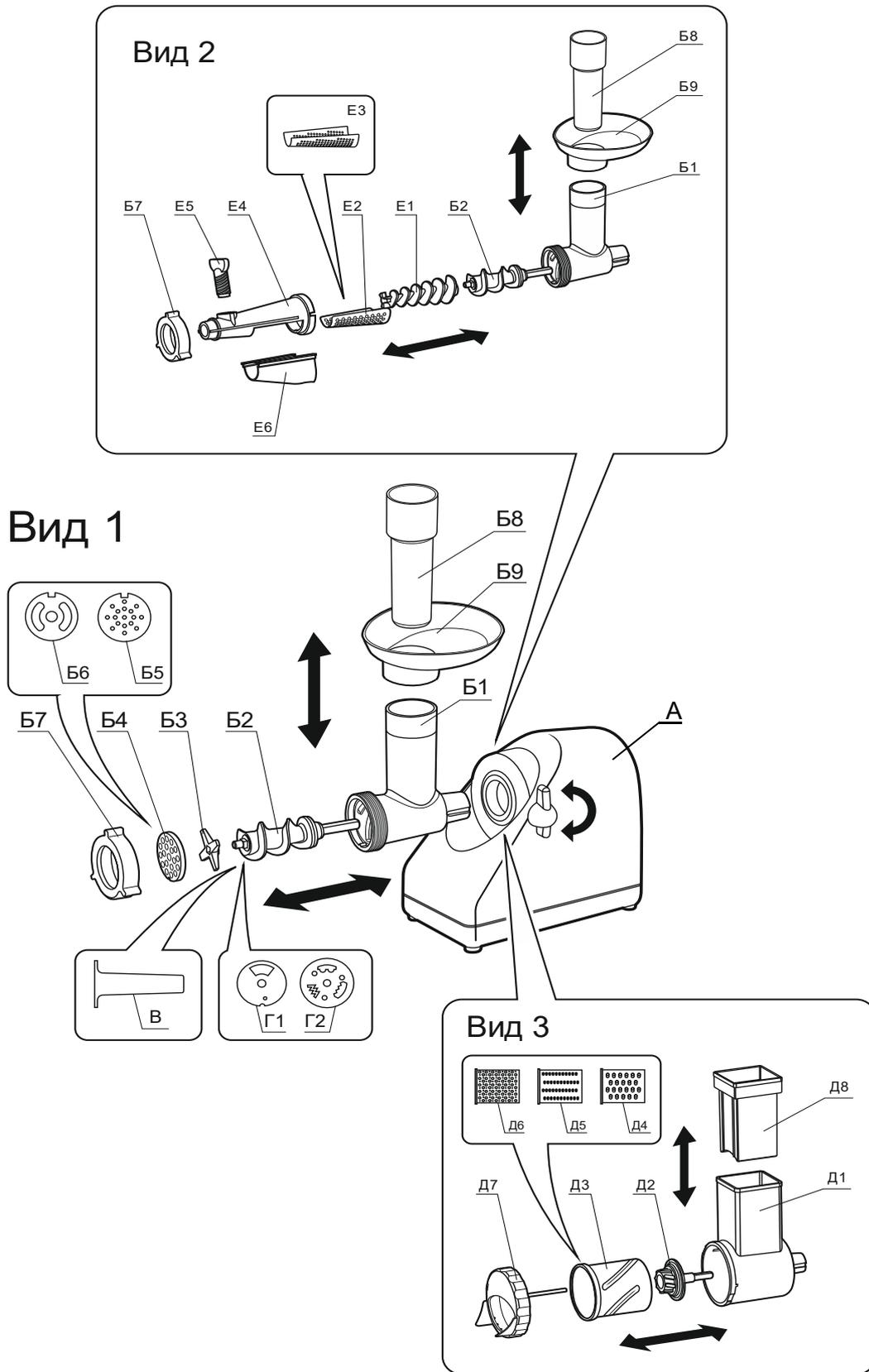


Рисунок 1 – порядок сборки КЭМ с приставками и насадками.

**СБОРКА, УСТАНОВКА ПРИСТАВОК
ПУСК И ЭКСПЛУАТАЦИЯ
ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ**

Сборка приставки-мясорубки (см. рисунок 1, вид 1).

Установите нож **Б3** на ось шнека **Б2** режущими кромками к решетке **Б4 (Б5, Б6)**. При сборке убедитесь, что паз решетки **Б4 (Б5, Б6)** совпал с ответным выступом в корпусе **Б1**. Гайку **Б7** заверните, обеспечив плотное прилегание ножа к решетке, но не пережимайте. **Чрезмерное усилие прижатия ведет к перегреву двигателя и уменьшает срок службы изделия!** Включите привод **А** на несколько секунд, **шнек должен свободно вращаться, решетка не должна перемещаться в осевом направлении.**

При работе на КЭМ с функцией «Реверс» установите выключатель в положение «О» и дождитесь полной остановки двигателя. Затем, удерживая пальцем выключатель в положении РЕВЕРС не более 10 секунд, Вы сможете удалить застрявшие продукты от ножа обратным вращением шнека.

Значительное искрение щеток и снижение оборотов двигателя в режиме «Реверс» не является дефектом КЭМ.

Причинами снижения производительности при приготовлении фарша также являются: крупная нарезка мяса, накручивание жил на нож Б3, неплотное прижатие ножа к решетке, затупление режущих кромок ножа и решеток (также вследствие коррозии).

Выключите КЭМ, отсоедините шнур от сети и устраните причины перегрузки КЭМ. Заточите нож и решетки в специализированной мастерской или замените на новые, соответствующие ГОСТ 4025.

Для получения колбас из предварительно приготовленного фарша в корпус **Б1** приставки-мясорубки установите шнек **Б2**, решетку **Б5** или **Б6** и насадку для набивки колбас **В**, закрепите ее гайкой **Б7**. Присоедините и зафиксируйте приставку-мясорубку на приводе **А**.

Установите лоток **Б9**. Формовочную оболочку наденьте на насадку **В**, включите КЭМ и равномерно подавайте фарш стаканом-толкателем **Б8**, одновременно, по мере заполнения оболочки фаршем, аккуратно снимайте ее с насадки **В**. Рекомендуем для удобства выполнять эту работу вдвоем.

Для профилирования теста в корпус **Б1** приставки-мясорубки установите шнек **Б2** и каркас **Г1**, выступающим штифтом наружу. Установите каркас **Г2**, совместив выбранное фигурное отверстие с отверстием в каркасе **Г1**. При этом выступающий штифт каркаса **Г1** должен войти в фиксирующее отверстие каркаса **Г2**. Закрепите гайкой **Б7**. Присоедините приставку-мясорубку к приводу **А**. Установите лоток **Б9**. Приготовленному тесту придайте форму продолговатой колбаски. Включите КЭМ и равномерно подавайте тесто стаканом-толкателем **Б8**. По мере выхода готового продукта отрезайте тесто нужной длины ножом, смоченным в воде.

Сборка приставки-шинковки (см. рисунок 1, вид 3).

Вставьте фланец **Д2** до упора в корпус **Д1**. Выбранный Вами барабан **Д3 (Д4, Д5, Д6)** установите на фланец **Д2**.

Барабан зафиксируйте при помощи крышки **Д7**, совместив выступы на ее внутреннем диаметре с соответствующими пазами на корпусе **Д1** и поверните крышку против часовой стрелки до упора. При этом расположение отверстий для выхода переработанного продукта должно соответствовать рисунку.

Установите и закрепите приставку-шинковку на приводе.

Для исключения повреждения стакана-толкателя Д8 правильно устанавливайте его в корпус Д1. Закругление на стакане-толкателе должно совпадать с цилиндрической поверхностью барабана.

Для более эффективной работы барабанов рекомендуется подавать продукты в горловину по одному куску и периодически прочищать отверстие в крышке для свободного выхода нашинкованного продукта.

Изм.	Лист	№ док	Подп.	Дата
Интв. № дубл.	Взам инв. №	Подпись и дата,	Интв. № дубл.	Подпись и дата,
Интв. № подл	Подпись и дата	Интв. № дубл.	Подпись и дата,	Интв. № дубл.

Для смены барабана необходимо снять крышку **Д7**, повернув ее по часовой стрелке.
 При истирании картофеля, шинковании и резке возможно образование остатков продукта. Допускается остаток продукта при истирании 1,5 кг картофеля не более 50 г.

Сборка насадки-соковыжималки (см. рисунок 1, вид 2).

Вставьте сетку **Е2 (Е3)** внутрь конуса **Е4**, вдоль боковых направляющих до упора и зафиксируйте отверстием в сетке на выступе внутри конуса. Выверните винт **Е5**. Установите шнек насадки **Е1** в конус **Е4**, а шнек **Б2** в корпус **Б1**. Установите насадку-соковыжималку на корпус **Б1** таким образом, чтобы винтовая поверхность шнека насадки **Е1** продолжила винтовую поверхность шнека **Б2**, совместите паз в конусе **Е4** с выступом в корпусе **Б1** (сетка располагается снизу) и закрепите насадку-соковыжималку гайкой **Б7** на корпусе **Б1** приставки-мясорубки, обеспечив плотное прилегание шнеков. Шнеки не должны перемещаться в осевом направлении.

Заверните винт **Е5**, частично перекрыв отверстие для выхода мезги. Установите лоток насадки **Е6** (для отвода сока) снизу на выступы конуса **Е4**. Установите приставку на привод и закрепите. Установите посуду для сбора сока под лоток насадки **Е6**, а для сбора мезги под отверстие конуса **Е4** у винта.

Включите КЭМ и равномерно небольшими порциями подавайте продукт, при необходимости досылайте стаканом-толкателем **Б8**. Степень отжима сока из продукта регулируется винтом **Е5**.

При переработке на сок красной и черной смородины, ежевики максимально отверните винт **Е5**, т.к. эти ягоды содержат семечки, которые могут быстро забить отверстия в сетке и отверстие для выхода мезги.

При выжимании сока из фруктов с крупными косточками (слива, вишня и др.) предварительно удалите косточки.

Для исключения снижения производительности и перегрузки КЭМ необходимо периодически очищать сетки **Е2** и **Е3**.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Установку и смену приставок и насадок производите только при выключенной КЭМ и отсоединенном от розетки сетевом шнуре **А2**.

Осторожно обращайтесь с барабанами, ножом - они очень острые.

При переработке продуктов всегда пользуйтесь только стаканом-толкателем. Для подачи продуктов не используйте пальцы, вилки, ножи или другие приспособления.

Не оставляйте без присмотра включенную в сеть КЭМ.

Не допускайте попадания влаги внутрь привода.

Не допускайте заклинивания приставок и перегрев КЭМ. В случае заклинивания или перегрева немедленно отключите КЭМ от сети.

Используйте и храните КЭМ в месте недоступном для детей.

Оберегайте сетевой шнур от повреждений. При повреждении шнура или корпуса КЭМ недопустимо её использование. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

КЭМ не предназначена 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 прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с КЭМ.

Изм.	Лист	№ док	Подп.	Дата	Инва.Неподл	Взам инв. №	Инва.№ дубл.	Подпись и дата.
------	------	-------	-------	------	-------------	-------------	--------------	-----------------

РУВИ.332211.016 РЭ

Лист

6

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ КЭМ

Отключите КЭМ, вымойте все детали насадки теплой мыльной водой, затем промойте чистой водой и вытрите их насухо.

Температура воды для пластмассовых деталей не должна превышать плюс 40°C.

Корпус привода протрите влажной салфеткой.

Смажьте решетки **Б4**, **Б5** и **Б6**, нож **Б3**, трущиеся поверхности шнека **Б2** растительным маслом для исключения коррозии при хранении.

Не реже одного раза в 6 месяцев обновляйте смазку, для чего:

- установите привод отверстием для приставок вверх;
- в зазор между пластмассовой деталью колеса и стальной втулкой корпуса редуктора внесите 4-5 капель машинного масла;
- в этом положении включите привод на 30 секунд.

При появлении сильного шума редуктора после истечения гарантийного срока рекомендуем смазать зубчатые колеса и оси смазкой ЦИАТИМ-221.

Предварительно детали очистить и промыть.

ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ КЭМ НЕ РАБОТАЕТ?

Вначале убедитесь, что КЭМ правильно собрана, предварительно выключив ее из сети. **Убедитесь, что розетка исправна и есть на ней напряжение.**

В случае неисправности КЭМ необходимо обращаться в специализированную мастерскую.

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Машина кухонная электрическая КЭМ-П2У “Помощница” 304-

Соответствует ГОСТ 26499-95, ТУ ВУ 100363840.103-2018

Дата выпуска _____

Штамп ОТК (клеймо приемщика)

Продана _____

наименование предприятия торговли

Дата продажи _____

Изготовитель: ОАО «Амкодор-Белвар», 220005, Республика Беларусь, г. Минск, пр. Независимости, 58.

Инь.Челодл	Подпись и дата,
Инь.№ дубл.	
Взам инв. №	
Подпись и дата	

Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата	РУВИ.332211.016 РЭ	Лист
						7

Инва.Челодл	Подпись и дата	Взам инв. №	Инва.№ дубл.	Подпись и дата.

КОРЕШОК ТАЛОНА №1 На гарантийный ремонт КЭМ-П2У «Помощница» 304-_____г. Изъятый «_____» _____ 20____г. Исполнитель _____ (ф.и.о.) (линия отреза)	220005, г. Минск, пр. Независимости, 58 ОАО "Амкодор-Белвар" ТАЛОН №1 на гарантийный ремонт КЭМ-П2У «Помощница» 304-_____
	изготовленной: _____ дата изготовления _____ Продана магазином: _____ наименование и номер магазина, его адрес _____ Дата продажи _____ Штамп магазина _____ личная подпись продавца _____

КОРЕШОК ТАЛОНА №2 На гарантийный ремонт КЭМ-П2У «Помощница» 304-_____г. Изъятый «_____» _____ 20____г. Исполнитель _____ (ф.и.о.) (линия отреза)	220005, г. Минск, пр. Независимости, 58 ОАО "Амкодор-Белвар" ТАЛОН №2 на гарантийный ремонт КЭМ-П2У «Помощница» 304-_____
	изготовленной: _____ дата изготовления _____ Продана магазином: _____ наименование и номер магазина, его адрес _____ Дата продажи _____ Штамп магазина _____ личная подпись продавца _____

Выполнены работы: _____ _____ Исполнитель: _____ ф.и.о., подпись _____ Владелец: _____ ф.и.о., подпись _____ наименование ремонтного предприятия, его адрес _____ М.П. _____ должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт _____	
Выполнены работы: _____ _____ Исполнитель: _____ ф.и.о., подпись _____ Владелец: _____ ф.и.о., подпись _____ наименование ремонтного предприятия, его адрес _____ М.П. _____ должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт _____	

Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата

РУВИ.332211.016 РЭ

Лист

9

