

КОД ОКП 515640
КОД ОКП РБ 27.51.21.700

УТВЕРЖДАЮ

Главный инженер
ОАО «Амкодор-Белвар»
_____ А.В. Морозов

«___» 20__ г.

**МАШИНА КУХОННАЯ
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ
КЭМ – 36/220-4
«БЕЛВАР»**

**Изделие выпускается под товарным знаком
ПОМОШНИЦА®**

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
РУВИ.332213.001 – 22 РЭ**

Справочный №

Инв.№ подл Подпись и дата

Инв.№ дубл. Подпись и дата

Инв.№ подл Подпись и дата

Инв.№ подл Подпись и дата

Благодарим Вас за покупку машины кухонной электромеханической КЭМ-36/220-4 «БЕЛВАР» (далее - КЭМ), производства ОАО «Амкодор-Белвар».

С помощью КЭМ Вы сможете быстро приготовить многие блюда из мяса и овощей. Утомительные процессы переработки продуктов превратятся в легкие и простые операции.

КЭМ удовлетворяет требованиям ГОСТ 14087-88, РУВИ.332213.001ТУ и соответствует требованиям безопасности для жизни и здоровья людей, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, что подтверждено сертификатом соответствия.

ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ КЭМ

При покупке проверьте комплектность в зависимости от варианта поставки (см. таблицу 1).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение 220 В.

Потребляемая мощность:

- номинальная 220 Вт;
- максимальная 1000 Вт.

Номинальная частота 50 Гц.

Режим работы повторно-кратковременный.

Непрерывная работа, не более 15 мин.

Пауза в работе 30 мин.

Масса, не более 3,3 кг.

Срок службы 6 лет.

КЭМ предназначена для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от плюс 10°C до плюс 35°C.

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.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ КЭМ

После хранения или транспортирования при температуре ниже плюс 10 °C перед включением КЭМ выдержать при комнатной температуре не менее шести часов.

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, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона « проживание плюс завтрак ».

КЭМ не предназначена для профессионального использования при приготовлении пищи для коммерческого потребления.

Перед использованием КЭМ в первый раз вымойте все насадки теплой мыльной водой, проприте сухой тканью.

Подготовьте продукты для переработки: мясо отделите от костей, хрящей, сухожилий, нарежьте кусочками приблизительно 2x2x6 см, затем охладите (слегка подморозив). Овощи и фрукты при необходимости нарежьте по размеру загрузочного отверстия приставок.

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.

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.

Не используйте КЭМ при максимальной мощности, так как это ведет к перегрузке и снижению долговечности.

РУВИ.332213.001-22 РЭ

Изм	Лист	№ докум.	Подпись	Дата

МАШИНА КУХОННАЯ
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ
КЭМ-36/220-4
«БЕЛВАР»
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Лит. Лист Листов
А 2 10

Таблица 1

Наименование сборочных единиц и деталей	КЭМ 36/220-4-											
	19	22	23	24	25	26	29	30	31	32	33	34
1 А - привод • выключатель, • шнур, • винт	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Приставка-мясорубка • Б1- корпус, • Б2- шнек, • Б3- нож, • Б7- гайка, • Б4- решетка для мелкого измельчения	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б9- лоток	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б5-решетка для крупного измельчения *	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Б6-решетка для мяса типа «бифстроганов»	+	+	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Б8- стакан- толкатель	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
В - насадка для приготовления колбас (трубка)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Г1, Г2 – каркасы для профилирования теста	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2 Приставка- шинковка • Д1 – корпус, • Д2- фланец, • Д7- крышка, • Д3- барабан для нарезки ломтиками	-	+	-	+	+	-	-	+	-	+	+	-
Д6- барабан для истирания картофеля	-	+	-	+	+	-	-	+	-	+	+	-
Д4- барабан для крупной шинковки	-	+	-	+	+	-	-	+	-	+	+	-
Д5- барабан для мелкой шинковки	-	+	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-
Д8- стакан-толкатель	-	+	-	+	+	-	-	+	-	+	+	-
3 Насадка – соковыжималка • Е1 - шнек насадки, • Е5 – винт, • Е4 – конус, • Е2 – сетка крупная, • Е3 – сетка мелкая	-	-	-	-	+	+	-	-	-	+	+	
Е6 –лоток насадки	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	+	+
Руководство по эксплуатации	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Наличие функции «Реверс»	-	-	-	-	-	-	+	+	+	+	+	+
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.

Инв. № подп	Подпись и дата	Взам. инв. №	Инв. № дубл.	Подпись и дата
-------------	----------------	--------------	--------------	----------------

Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата	Лист	3
					РУВИ.332213.001 - 22 РЭ	

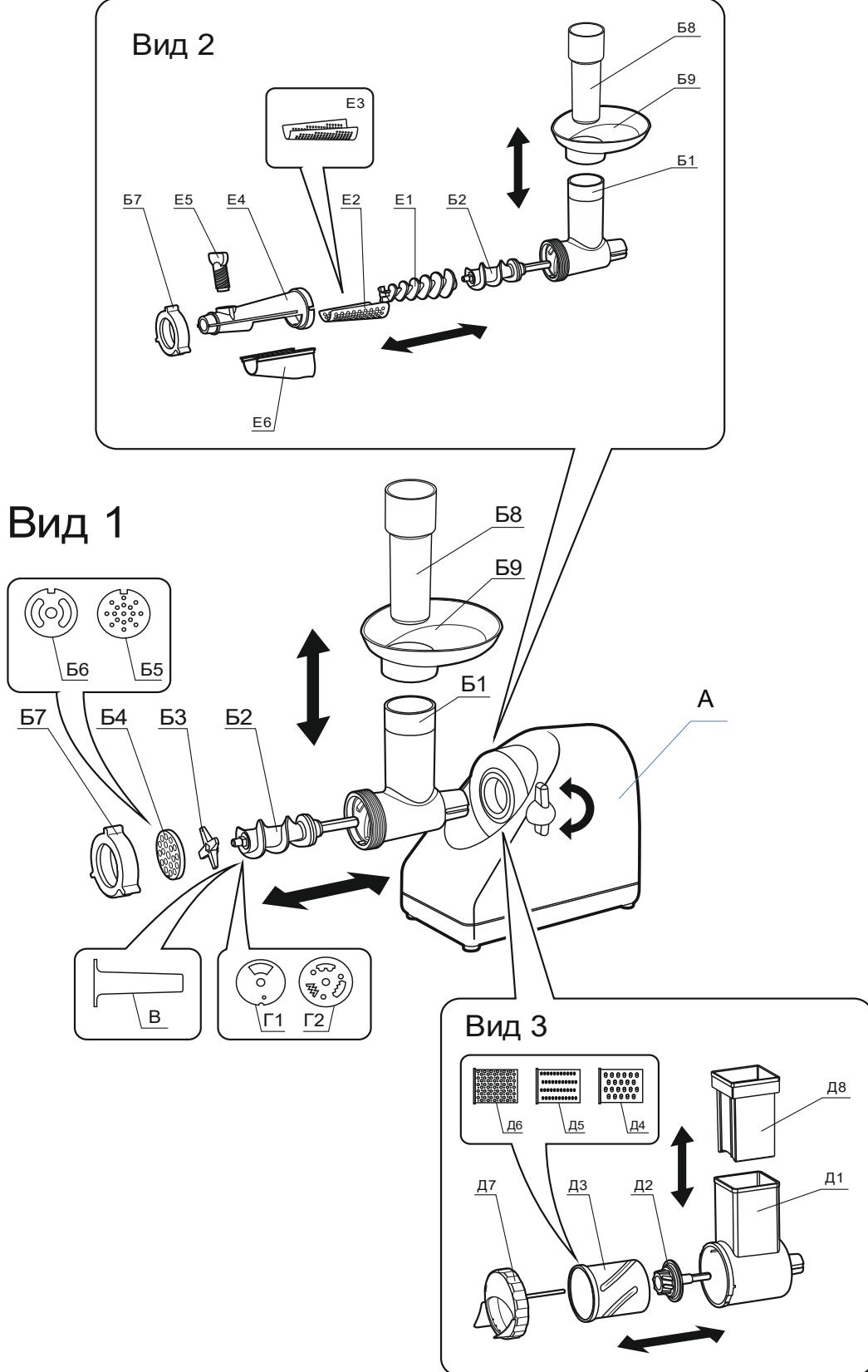


Рисунок 1 – порядок сборки КЭМ с приставками и насадками.

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

**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» (исполнения 29 - 34) 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 приайте 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 нацинкованного продукта.

Инв. № подп	Подпись и дата	Инв. № дубл.	Подпись и дата
-------------	----------------	--------------	----------------

Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата
-----	------	-------	-------	------

РУВИ.332213.001 - 22 РЭ

Лист
5

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 **E2 (E3)** внутрь конуса **E4**, вдоль боковых направляющих до упора и зафиксируйте отверстием в сетке на выступе внутри конуса. Выверните винт **E5**. Установите шнек насадки **E1** в конус **E4**, а шнек **B2** в корпус **B1**. Установите насадку-соковыжималку на корпус **B1** таким образом, чтобы винтовая поверхность шнека насадки **E1** продолжила винтовую поверхность шнека **B2**, совместите паз в конусе **E4** с выступом в корпусе **B1** (сетка располагается снизу) и закрепите насадку-соковыжималку гайкой **B7** на корпусе **B1** приставки-мясорубки, обеспечив плотное прилегание шнеков. Шнеки не должны перемещаться в осевом направлении.

Заверните винт **E5**, частично перекрыв отверстие для выхода мезги. Установите лоток насадки **E6** (для отвода сока) снизу на выступы конуса **E4**. Установите приставку на привод и закрепите. Установите посуду для сбора сока под лоток насадки **E6**, а для сбора мезги под отверстие конуса **E4** у винта.

Включите КЭМ и равномерно небольшими порциями подавайте продукт, при необходимости досыпайте стаканом-толкателем **B8**. Степень отжима сока из продукта регулируется винтом **E5**.

При переработке на сок красной и черной смородины, ежевики максимально отверните винт **E5**, 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 **E2** и **E3**.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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.

Инв. № прил	Подпись и дата	Инв. № дубл.	Взам. инв. №	Подпись и дата
-------------	----------------	--------------	--------------	----------------

Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата
-----	------	-------	-------	------

РУВИ.332213.001 - 22 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°С.

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 электромеханическая КЭМ-36/220-4- **“БЕЛВАР”**

Соответствует РУВИ.332213.001 ТУ

Дата выпуска _____

Штамп ОТК (клеймо приемщика)

Продана _____

наименование предприятия торговли

Дата продажи _____

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

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

Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата

РУВИ.332213.001 - 22 РЭ

Лист

7

ГАРАНТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

ВНИМАНИЕ! КЭМ предназначена только для бытового и аналогичного использования!

Изготовитель гарантирует соответствие КЭМ РУВИ.332213.001 ТУ при соблюдении потребителем условий эксплуатации и хранения, установленных в настоящем руководстве по эксплуатации.

Срок хранения КЭМ (в упаковке с временной противокоррозионной защитой, выполненной изготовителем) исчисляется с даты изготовления до ввода в эксплуатацию и составляет - 2 года.

КЭМ следует хранить в сухом отапливаемом и вентилируемом помещении при температуре от плюс 5°C до плюс 40°C и оберегать от резких ударов и падений.

Гарантийный срок со дня продажи через розничную торговую сеть -1 год.

Предприятие-изготовитель в течение гарантийного срока бесплатно производит ремонт КЭМ, не соответствующей требованиям технической документации по вине предприятия-изготовителя.

КЭМ принимается на гарантийный ремонт при обязательном наличии правильно оформленного руководства по эксплуатации, гарантийных талонов с указанием даты продажи, штампа магазина и подписи продавца; при наличии и сохранности пломбы, расположенной на основании привода А под амортизатором.

Гарантийный ремонт не осуществляется:

- при механических повреждениях, вызванных внешним воздействием (трещины, сколы и т.п.) и вызванных воздействием агрессивных сред и высоких температур, попаданием инородных предметов внутрь КЭМ (жидкость, продукты переработки, насекомые, другие вещества или материалы, которые не являются отходами, появляющимися при применении КЭМ по назначению), а также возникших вследствие неправильного хранения (коррозия металлических частей и т.п.);

- при естественном износе КЭМ (полная выработка ресурса);

- при естественном износе ножа и решеток в процессе эксплуатации изделия;

- после попыток самостоятельного вскрытия, ремонта, внесения конструктивных изменений.

Профилактическое обслуживание КЭМ, например, чистка, промывка, смазка, связанная с разборкой КЭМ в период гарантийного срока, является платной услугой.

При отправке КЭМ в адрес гарантийной мастерской она должна быть упакована в тару, обеспечивающую ее целостность при транспортировке.

ВНИМАНИЕ! КЭМ НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕОБХОДИМО ПРЕДСТАВЛЯТЬ В ПОЛНОМ КОМПЛЕКТЕ (в соответствии с таблицей 1) В ЧИСТОМ ВИДЕ.

Гарантийный срок эксплуатации продлевается на период ремонта КЭМ в гарантийной мастерской.

Гарантийный и послегарантийный ремонт производится:

- в ремонтной мастерской предприятия-изготовителя по адресу:

- 220005, г. Минск, ул. Гикало, 5, тел. 292-49-92;

- в специализированных мастерских, с которыми заключен договор на гарантийный ремонт.

АБЗАЦ УДАЛЕН

Товар получен в исправном состоянии, без видимых повреждений, в полной комплектности, проверен в моем присутствии, претензий к качеству товара не имею. С условиями гарантийного обслуживания ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя

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

Изм	Лист	№ док	Подп.	Дата
-----	------	-------	-------	------

РУВИ.332213.001 - 22 РЭ

Лист

8

<p>КОРШОК ТАЛОНА №1 На гарантийный ремонт- КЭМ-36/220-4 - Изъятый « <u> </u> » Исполнитель <u> </u> г. <u> </u></p>	<p>220005, г. Минск, пр. Независимости, 58 ОАО "Амкодор-Белвар" ТАЛОН №1 на гарантийный ремонт КЭМ-36/220-4- <u> </u> «БЕЛВАР»</p> <p>изготовленной: _____ (ф.и.о.) (линия отреза)</p> <p>Продана магазином: _____ наименование и номер магазина, его адрес Дата продажи _____ Штамп магазина _____ личная подпись продавца</p>
<p>КОРШОК ТАЛОНА №2 На гарантийный ремонт- КЭМ-36/220-4 - Изъятый « <u> </u> » Исполнитель <u> </u> г. <u> </u></p>	<p>220005, г. Минск, пр. Независимости, 58 ОАО "Амкодор-Белвар" ТАЛОН №2 на гарантийный ремонт КЭМ-36/220-4- <u> </u> «БЕЛВАР»</p> <p>изготовленной: _____ (ф.и.о.) (линия отреза)</p> <p>Продана магазином: _____ наименование и номер магазина, его адрес Дата продажи _____ Штамп магазина _____ личная подпись продавца</p>

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

Инв.№ портл	Подпись и дата	Взам инв. №	Инв.№ дубл.	Подпись и дата,

Лист регистрации изменений