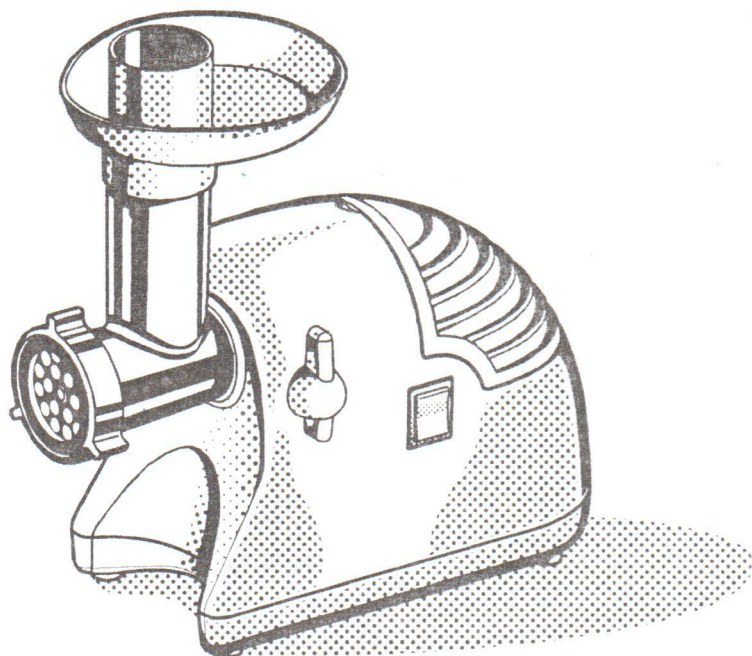




амкор
БЕЛВАР



МАШИНА КУХОННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
КЭМ-П2У «БЕЛВАР» 202

Изделие выпускается под товарным знаком

ПОМОЩНИЦА[®]

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Содержание

| | |
|---|----|
| 1 Общие указания | 3 |
| 2 Технические данные | 4 |
| 3 Комплектность | 5 |
| 4 Требования безопасности | 6 |
| 5 Устройство КЭМ | 7 |
| 6 Подготовка к работе | 11 |
| 7 Порядок работы | 11 |
| 7.1 Работа с приставкой-мясорубкой | 11 |
| 7.2 Работа с приставкой-мясорубкой и насадкой для профилирования теста | 12 |
| 7.3 Работа с приставкой-мясорубкой и насадкой-соковыжималкой | 13 |
| 7.4 Работа с приставкой-шинковкой | 13 |
| 8 Техническое обслуживание КЭМ | 14 |
| 9 Правила хранения | 14 |
| 10 Возможные неисправности и методы их устранения | 15 |
| 11 Свидетельство о приемке и продаже | 16 |
| 12 Гарантии изготовителя | 16 |

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что среди множества аналогичных кухонных машин, имеющихся в продаже, Вы выбрали изделие ОАО "Амкодор-Белвар".

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Настоящее руководство по эксплуатации (далее - РЭ) предназначено для изучения устройства и правил безопасной эксплуатации машины кухонной электрической КЭМ-П2У "БЕЛВАР" 202 вариантов исполнения от КЭМ-П2У "БЕЛВАР" 202 до КЭМ-П2У "БЕЛВАР" 202-04 (далее - КЭМ 202 – КЭМ 202-04 соответственно и КЭМ - для всех вариантов).

КЭМ предназначена для механизации ручного труда при переработке продуктов питания в домашних условиях. КЭМ с полным комплектом приставок и насадок поможет Вам:

- приготовить фарш из сырого и вареного мяса, рыбы;
- приготовить мясо типа "бефстроганов";
- приготовить печенье из теста;
- произвести резку, шинковку и истирание овощей и фруктов;
- получить сок с мякотью из мягких овощей, фруктов и ягод.

Производительность при приготовлении мясного фарша – от 35 до 50 кг/час в зависимости от категории перерабатываемого мяса.

КЭМ имеет варианты поставки в зависимости от комплектности приставок и насадок.

Наличие в КЭМ режима "Реверс" создает дополнительные удобства при переработке продуктов для очистки забившегося продуктами корпуса приставки-мясорубки.

Электронный блок управления электродвигателем обеспечивает плавный запуск и стабилизацию оборотов вала двигателя, отключение при перегрузке КЭМ, позволяет экономить электроэнергию.

Электронная защита от перегрева обеспечивает автоматическое отключение КЭМ при перегреве электродвигателя, увеличивает надежность КЭМ.

Перед началом эксплуатации, внимательно изучите настоящее руководство по эксплуатации и ознакомьтесь с иллюстрациями. Правильная эксплуатация - залог получения наилучших результатов при работе с КЭМ.

В связи с постоянной работой по усовершенствованию КЭМ в ее конструкцию могут быть внесены изменения, не отраженные в настоящем РЭ и не влияющие на эксплуатацию.

ВНИМАНИЕ!

При покупке КЭМ требуйте проверки ее работоспособности и комплектности (раздел 3 "Комплектность"), наличия гарантийных талонов в настоящем РЭ, подписи или штампа продавца, штампа магазина, даты продажи, а также наличия пломб. Претензии по некомплектности предприятия-изготовителя принимает только от торгующих организаций (раздел 11 "Свидетельство о приемке и продаже").

После транспортирования КЭМ при отрицательных температурах перед подключением к сети ее необходимо выдержать при комнатной температуре не менее 6 часов.

КЭМ удовлетворяет требованиям ГОСТ 26499-95, ТУ ВУ 100363840.027-2006 и соответствует требованиям безопасности для жизни и здоровья людей, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, что подтверждено сертификатом соответствия рег. № ВУ/112 03.06.002 12322 от 21.10.2009 г., выданным БелГИСС (адрес БелГИСС: 220113, г. Минск, ул. Мележа, 3).

Срок действия сертификата по 20.10.2014 г.

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- номинальное напряжение 220 В;
- потребляемая мощность:
 - номинальная 220 Вт;
 - максимальная 1300 Вт;
- номинальная частота тока 50 Гц;
- **непрерывная работа, не более** **15 мин;**
- пауза в работе 30 мин;
- масса КЭМ 202, не более 4,9 кг;
- КЭМ 202-01, не более 3,5 кг;
- КЭМ 202-02, -04, не более 5,2 кг;
- КЭМ 202-03, не более 3,8 кг;
- режим работы повторно-кратковременный;
- **срок службы** **12 лет;**
- средняя наработка на отказ, не менее 200 ч.

КЭМ имеет двойную электроизоляцию и не требует защитного заземления.

2.1 Сведения о содержании цветных металлов

- Сплавы алюминия: 0,53 кг для варианта 00;
 0,47 кг для варианта 01;
 0,62 кг для вариантов 02, 04;
 0,56 кг для варианта 03;
- медь и сплавы на медной основе: 0,12 кг.

3 КОМПЛЕКТНОСТЬ

В комплект КЭМ входят сборочные единицы и детали, приведенные в таблице 1.

Таблица 1

| Наименование сборочных единиц и деталей | КЭМ 202- | | | | |
|---|----------|----|----|----|----|
| | 00 | 01 | 02 | 03 | 04 |
| Привод (рисунок 1) | + | + | + | + | + |
| Приставка-мясорубка в составе: корпус, шнек, нож, гайка, решетка для мелкого измельчения (рисунок 2) | + | + | + | + | + |
| Решетка для крупного измельчения (рисунок 2) | + | + | + | + | + |
| Решетка для мяса типа «бефстроганов» (рисунок 2) | + | + | + | + | + |
| Стакан-толкатель (рисунок 2) | + | + | + | + | + |
| Лоток (рисунок 2) | + | + | + | + | + |
| Каркас (рисунок 2) | + | + | + | + | + |
| Каркас (рисунок 2) | + | + | + | + | + |
| Приставка-шинковка в составе: корпус, фланец, барабан для нарезки ломтиками, крышка (рисунок 3) | + | - | + | - | + |
| Барабан для истирания картофеля в составе: барабан, кольцо (рисунок 3) | + | - | + | - | + |
| Барабан для крупной шинковки в составе: барабан, кольцо (рисунок 3) | + | - | + | - | + |
| Барабан для мелкой шинковки в составе: барабан, кольцо (рисунок 3) | + | - | + | - | + |
| Стакан-толкатель (рисунок 3) | + | - | + | - | + |
| Насадка-соковыжималка в составе: конус, шнек, сетки 2 шт. (крупная и мелкая), винт, лоток (рисунок 4) | - | - | + | + | + |
| Основание для организованного хранения | + | - | + | - | + |
| Наличие функции «Реверс» | + | + | + | + | + |
| Наличие электронного управления | + | - | - | - | + |
| Наличие электронной защиты | + | + | + | + | + |
| Руководство по эксплуатации | + | + | + | + | + |
| Перечень предприятий, выполняющих гарантийный и послегарантийный ремонт | + | + | + | + | + |
| Коробка упаковочная | + | + | + | + | + |

Примечание – Знак «+» означает наличие в КЭМ указанного исполнения, знак «-» – отсутствие.

4 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- оставлять работающую КЭМ без надзора;
- заменять и очищать от продуктов приставки при включенном в сеть приводе;
- мыть привод под струей воды или погружением в воду;
- применять для мытья пластмассовых деталей химические средства и воду с температурой выше 50 °С;
- сушить пластмассовые детали на горячих предметах, под нагревательными приборами и т.п.;
- проталкивать мясо (тесто) пальцами, вилками, ножками или другими предметами;
- допускать заклинивание приставок или перегрев КЭМ.

ПОМНИТЕ!

- осторожно обращайтесь с барабанами шинковки и ножом мясорубки - они очень острые;
- соблюдайте особую осторожность при работе с решеткой типа "бефстроганов";
- прежде, чем вынуть вилку шнура питания из розетки, выключите КЭМ, установив переключатель в положение "0";
- не разрешается разбирать привод до истечения гарантийного срока;
- в случае нарушения пломбы в гнезде "А" согласно рисунку 1, Вы лишаетесь права на гарантийный ремонт.

КЭМ не предназначена для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с КЭМ.

МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать для подключения КЭМ к сети переходники, многополюсные розетки и удлинительные шнуры, так как они могут вызвать возгорание;
- подключать КЭМ к сети, если шнур питания или корпус имеют явные повреждения или КЭМ падала на пол;
- эксплуатировать КЭМ при появлении дыма или запаха, характерного для горячей изоляции;
- производить ремонт КЭМ лицам, не имеющим специальной подготовки;
- оставлять КЭМ вблизи открытого огня и горячих предметов;
- эксплуатировать КЭМ во взрывопожароопасных зонах.

ПОМНИТЕ!

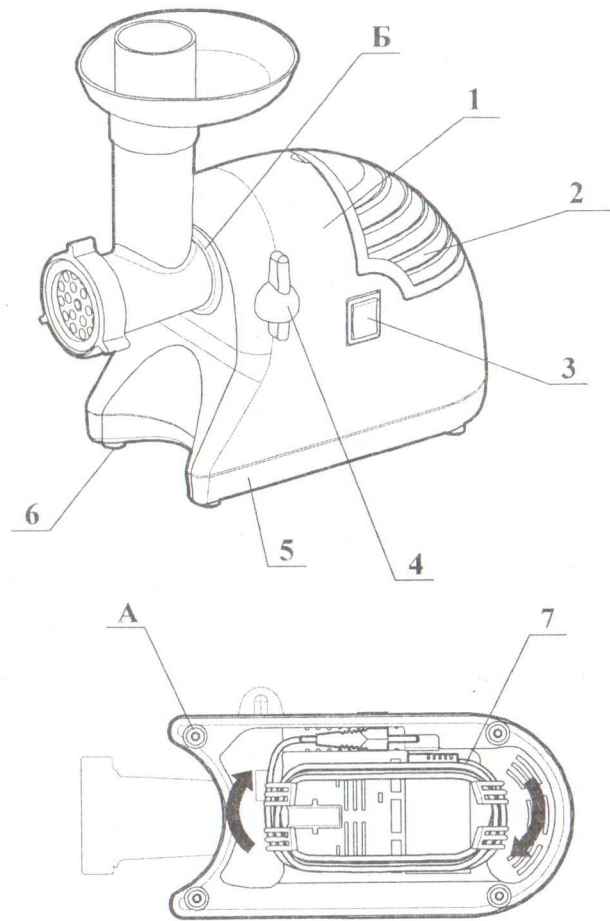
- если розетка в помещении не подходит к вилке шнура питания КЭМ, то Вам необходимо обратиться к квалифицированному специалисту для установки соответствующей розетки;
- использовать и хранить КЭМ следует в месте, недоступном для малолетних детей.

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА:

- следует вынуть вилку шнура питания из розетки;
- если горение не прекратилось, то следует накрыть КЭМ тканью, смоченной водой;
- во избежание отравления продуктами горения следует немедленно удалить из помещения всех людей, не занятых ликвидацией загорания и в первую очередь детей, больных, престарелых. Одновременно следует сообщить о загорании в пожарную службу по телефону;
- если попытки тушения оказались безуспешными или в помещении создались опасная концентрация дыма или опасная температура (ограничение видимости, повышение окружающей температуры), следует немедленно покинуть помещение, плотно закрыть двери, оповестить о пожаре соседей и помочь им эвакуироваться, встретить подразделения пожарной службы.

5 УСТРОЙСТВО КЭМ

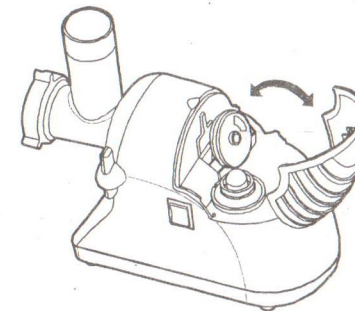
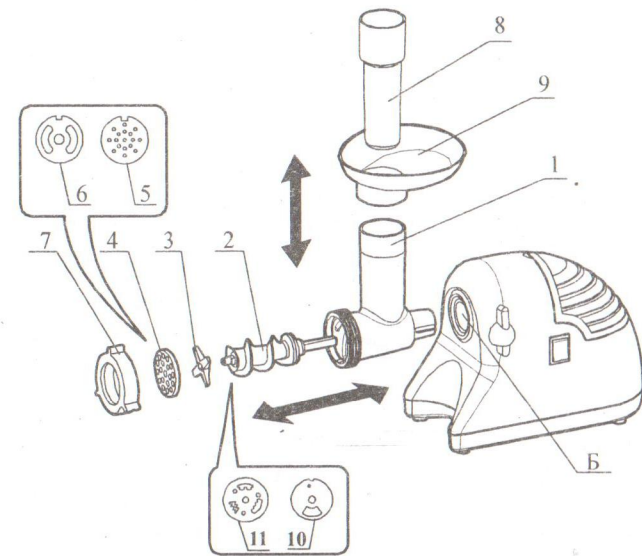
КЭМ состоит из привода (рисунок 1), приставок и насадок (рисунки 2 - 4). Привод содержит электродвигатель, гнездо "А" для установки пломбы, гнездо "Б" - для присоединения приставок, винт для крепления приставок, переключатель, обеспечивающий включение (положение "I"), отключение КЭМ (положение "0") и режим "Реверс", шнур питания и устройство для намотки шнура.



1 - корпус, 2 - крышка, 3 - переключатель, 4 - винт для крепления приставок,
5 - основание, 6 - амортизатор, 7 - шнур питания

Рисунок 1 - Привод

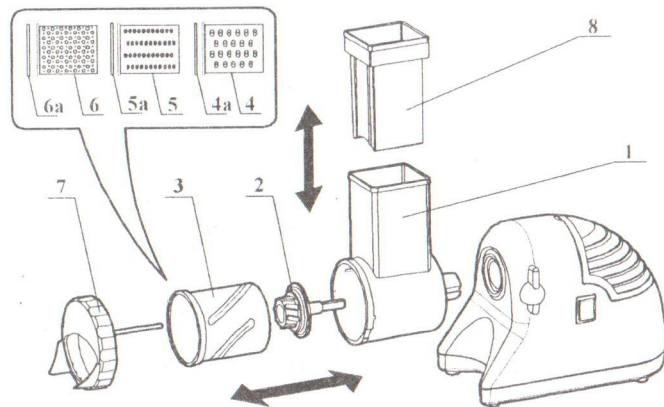
Под крышкой 2 предусмотрено место для хранения решеток 5 и 6, каркаса 10, каркаса 11 (рисунок 2).



1 - корпус, 2 - шнек, 3 - нож, 4 - решетка для мелкого измельчения, 5 - решетка для крупного измельчения, 6 - решетка для мяса типа "бефстроганов", 7 - гайка, 8 - стакан-толкатель, 9 - лоток.

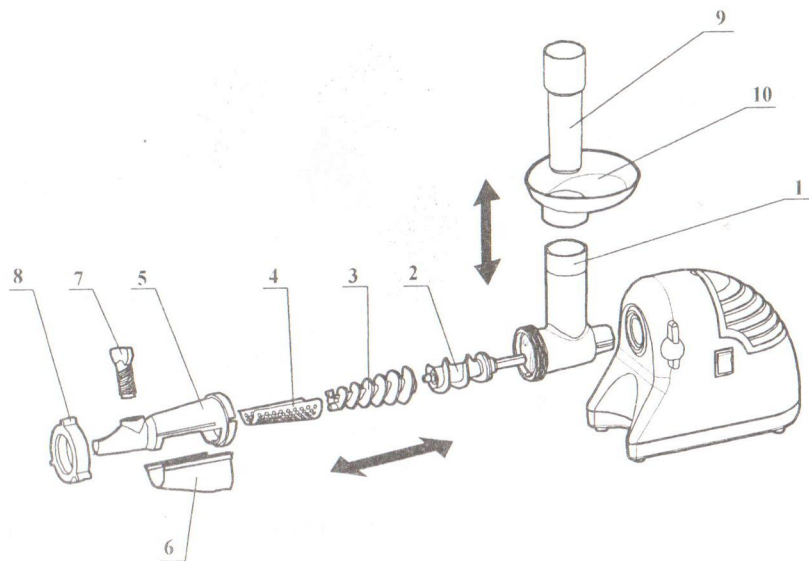
Насадка для профилирования песочного теста состоит из каркасов 10 и 11.

Рисунок 2 - Приставка-мясорубка и насадки для профилирования теста



1 - корпус, 2 - фланец, 3 - барабан для нарезки ломтиками, 4 - барабан для крупной шинковки, 4а - кольцо, 5 - барабан для мелкой шинковки, 5а - кольцо, 6 - барабан для истирания картофеля, 6а - кольцо, 7 - крышка, 8 - стакан-толкатель.

Рисунок 3 - Приставка-шинковка



1 - корпус, 2 - шнек, 3 - шнек насадки, 4 - сетка, 5 - конус, 6 - лоток насадки, 7 - винт, 8 - гайка, 9 - стакан-толкатель, 10 - лоток

Рисунок 4 - Приставка-мясорубка с насадкой-соковыжималкой

6 ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Внимательно ознакомьтесь с настоящим РЭ.

Перед первым и после каждого использования КЭМ мойте насадки и приставки теплой водой с мощными средствами, предназначенными для мытья посуды. Затем протрите сухой тканью. Корпус привода протрите влажной салфеткой.

Предварительно подготовьте все продукты:

- удалите кости, хрящи, сухожилия с мяса; нарежьте кусочками 20x20x60 мм;
- нарежьте (при необходимости) овощи и фрукты по размеру загрузочного отверстия.

Установите КЭМ на ровной чистой поверхности. Убедитесь, что переключатель привода находится в положении "0". Необходимую приставку в сборе вставьте в гнездо привода до упора и надежно закрепите винтом согласно рисунку 5, не прилагая чрезмерного усилия. Приставку-мясорубку устанавливайте с незажатой гайкой 7 (рисунок 2). После закрепления приставки-мясорубки в гнезде привода заверните гайку, следуя рекомендациям подраздела 7.1. Подключите КЭМ к сети, вставив вилку шнура питания в розетку. КЭМ готова к работе.

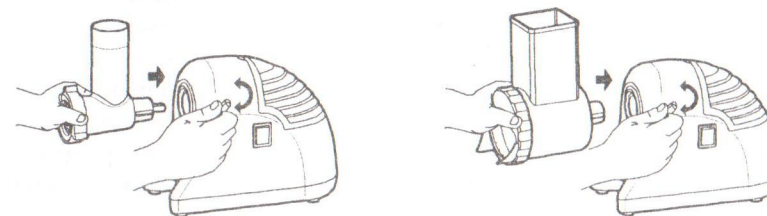


Рисунок 5 - Соединение приставок с приводом

ПОМНИТЕ!

КЭМ может непрерывно работать не более 15 минут, после чего необходимо выключить ее на время не менее 30 минут для охлаждения двигателя. Не прикладывайте к толкателю чрезмерного усилия.

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

После окончания работы установите переключатель в исходное положение "0" и отсоедините шнур питания от сети.

7 ПОРЯДОК РАБОТЫ

7.1 Работа с приставкой-мясорубкой

Порядок сборки показан на рисунке 2. При сборке убедитесь, что паз решетки 4 совпал с ответным выступом в корпусе 1 приставки-мясорубки. Наверните гайку 7 на корпус 1, обеспечив плотное прилегание ножа к решетке, но не пережимайте. Включите электропривод на несколько секунд, шнек должен свободно вращаться, решетка не должна перемещаться в осевом направлении.

Решетка с двумя большими отверстиями предназначена для приготовления мяса типа "бефстроганов", другие решетки - для крупного и мелкого фарша.

Лоток служит для размещения очередной порции продукта, а также ограничивает ход стакана-толкателя.

Подавайте мясо в приставку-мясорубку равномерно, при необходимости, досылайте стаканом-толкателем. Охлажденное, слегка подмороженное мясо перерабатывается лучше.

Не пытайтесь насильно продавить мясо, если решетка или загрузочная горловина забилась перерабатываемым продуктом. Перегрузка КЭМ выражается в резком падении оборотов двигателя и количества выхода переработанного продукта, а в КЭМ с электронным управлением электродвигателем (варианты исполнений 00, 04) сопровождается автоматическим отключением.

При работе на КЭМ исполнений 01, 02, 03 установите переключатель в положение "0" и дождитесь полной остановки двигателя. Затем, удерживая пальцем переключатель в положении РЕВЕРС не более 10 секунд, Вы сможете удалить застрявшие продукты от ножа обратным вращением шнека.

При автоматическом отключении КЭМ исполнений 00, 04 необходимо установить переключатель в положение "0" и вынуть вилку шнура питания из розетки. Для возобновления работы необходимо вставить вилку шнура питания в розетку и установить переключатель в положение "I" или удержать не более 10 секунд в положении РЕВЕРС для удаления застрявшего продукта. Если работа КЭМ не возобновилась, следовательно, отключение произошло из-за перегрева двигателя.

При перегреве двигателя вследствие чрезмерной нагрузки КЭМ, происходит автоматическое отключение. Необходимо установить переключатель в положение "0" и вынуть вилку шнура питания из розетки, после чего сделать перерыв в работе не менее 70 минут для охлаждения двигателя. Для возобновления работы необходимо вставить вилку шнура питания в розетку и установить переключатель в положение "I".

Попытки возобновить работу ранее указанного времени результата не дадут и у Вас может сложиться ложное мнение о неисправности КЭМ.

Внимательно следите за загрузкой КЭМ, соблюдайте режим работы, не допускайте перегрузки и перегрева.

Значительное искрение щеток и снижение оборотов двигателя в режиме "Ревверс" не является дефектом КЭМ.

7.2 Работа с приставкой-мясорубкой и насадкой для профилирования теста

Порядок сборки показан на рисунке 2. На шнек 2 вместо ножа 3 и решетки 4 наденьте каркас 10 выступающим штифтом наружу, совместив паз каркаса с выступом на корпусе 1 приставки-мясорубки. Установите каркас 11, совместив выбранное фигурное отверстие с отверстием в каркасе 10 и закрепите гайкой 7. Установите лоток. Песочное тесто скатайте колбасками длиной от 6 до 10 см, свободно входящими в горловину, включите КЭМ и равномерно подавайте в приставку-мясорубку стаканом-толкателем. По мере выхода полуфабриката отрезайте полоски нужной длины ножом, смоченным водой.

7.3 Работа с приставкой-мясорубкой и насадкой-соковыжималкой

Порядок сборки показан на рисунке 4. Сетку 4 вставьте внутрь конуса 5 вдоль боковых направляющих до упора и зафиксируйте отверстием в сетке на выступе внутри конуса. Выверните винт 7. Установите шнек насадки 3 в конус 5, а шнек 2 в корпус 1. Установите насадку-соковыжималку на корпус 1 таким образом, чтобы винтовая поверхность шнека насадки 3 продолжила винтовую поверхность шнека 2, совместите паз в конусе 5 с выступом в корпусе 1 (сетка располагается снизу) и закрепите насадку-соковыжималку гайкой 8 на корпусе 1 приставки-мясорубки, обеспечив плотное прилегание шнеков. Шнеки не должны перемещаться в осевом направлении.

Заверните винт 7, частично перекрыв отверстие для выхода мезги. Установите лоток насадки 6 (для отвода сока) на выступы на конусе 5. Установите посуду для сбора сока под лоток насадки 6 и для сбора мезги под отверстие конуса 5 у винта. Включите КЭМ на несколько секунд, шнек должен свободно вращаться.

Включите КЭМ и равномерно небольшими порциями подавайте продукт, при необходимости досылайте стаканом-толкателем 9. Степень отжима сока из продукта регулируется винтом 7. Чем больше завернут винт, тем больше отжим (суше мезга).

При переработке на сок красной и черной смородины, ежевики максимально отверните винт 7, 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.

Сетка с мелкими отверстиями позволяет получить более чистый сок.

Перегрузка машины и снижение производительности могут быть вызваны засорением отверстий сетки 4 и отверстия для выхода мезги. Выключите КЭМ, отсоедините шнур питания от сети. Снимите насадку-соковыжималку, прочистите и промойте отверстия сетки и конуса. Чтобы вынуть сетку 4, надавите на нее снаружи, по центру, со стороны большого диаметра конуса 5 для снятия с фиксатора и выдвигайте сетку, удерживая снаружи и изнутри.

7.4 Работа с приставкой-шинковкой

Порядок сборки показан на рисунке 3. Вставьте фланец 2 до упора в корпус 1. Наденьте один из барабанов 3-6 на фланец 2. Барабан зафиксируйте при помощи крышки 7, совместив выступы на ее внутреннем диаметре с соответствующими пазами на корпусе 1 таким образом, чтобы после поворота крышки против часовой стрелки расположение отверстия для выхода переработанного продукта соответствовало рисунку 3 и поверните крышку против часовой стрелки до специального упора на корпусе 1.

Равномерно подавайте подготовленные овощи в приставку-шинковку, стаканом-толкателем прижимайте к вращающемуся барабану с усилием приблизительно 1 кг.

Для более эффективной работы приставки-шинковки рекомендуется подавать продукты по одному куску и периодически прочищать отверстие в крышке 7 для свободного выхода нашинкованного продукта.

При истирании картофеля, шинковании и резке возможен остаток не переработанного продукта. При истирании 3 кг картофеля остаток не более 100 г.

При работе с барабанами 4, 5, 6 предварительно наденьте на барабаны кольца 4а, 5а, 6а как на барабане 3.

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ КЭМ

После пользования КЭМ все детали насадок и приставок вымойте теплой мыльной водой, затем промойте чистой водой и вытрите их насухо. Температура воды для пластмассовых деталей не выше плюс 40 °С.

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

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

При появлении сильного шума редуктора после истечения гарантийного срока рекомендуется смазать зубчатые колеса и оси смазкой ЦИАТИМ-221. Предварительно детали очистить и промыть.

Храните решетки и нож приставки-мясорубки, смазанными растительным маслом.

При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или сервисная служба, или аналогичный квалифицированный персонал.

9 ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ

- Храните КЭМ в сухом проветриваемом, защищенном от прямого попадания солнечных лучей, помещении, при температуре от плюс 5 до плюс 40 °С;
- КЭМ следует оберегать от резких ударов и падений;
- КЭМ не следует оставлять вблизи открытого огня и горячих предметов;
- особых условий утилизации не требуется.

10 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

| Возможная неисправность | Вероятная причина | Метод устранения |
|---|--|--|
| При подключении к сети привод не работает | Отсутствует напряжение в сети, неисправна сетевая розетка | Проверить наличие напряжения в сети с помощью заведомо исправных электроприборов |
| | Неисправен шнур питания, неисправен электродвигатель | Устраняется только специалистами ремонтных предприятий |
| Приставка-мясорубка не режет, а мнет мясо | Затупились нож и решетка | Заточить в специализированной мастерской или заменить нож и решетку |
| Плохой выход фарша, скопление фарша в загрузочной горловине приставки-мясорубки | Мясо плохо очищено от пленок, забились отверстия решетки | Очистить мясо от пленок, прочистить решетку |
| | Неплотное прилегание ножа к решетке | Затянуть гайку |
| Снижается скорость вращения двигателя | Перегрузка машины из-за интенсивной подачи продукта | Уменьшить интенсивность подачи продукта |
| | Туго затянута гайка приставки-мясорубки | Ослабить гайку |
| Срабатывает электронная защита | Перегрев электродвигателя из-за длительной работы | Установить переключатель в положение «0» и вынуть вилку шнура питания из розетки. Дать КЭМ охладиться в течение 70 минут |
| Снижение производительности при резке, шинковке и терке овощей и фруктов | Использование вялого (мягкого) продукта, наличие остатков продукта на рабочей поверхности барабана | Очистить барабан от остатков продукта |
| Снижение производительности при резке и шинковке овощей и фруктов | Затупление режущих кромок барабанов | Заточить кромки барабанов в специализированной мастерской |
| Снижение производительности при получении сока | Засорение отверстий для выхода сока в сетке или в конусе на выходе мезги | Прочистить и промыть отверстия |

Примечание - В случае выявления других неисправностей обращайтесь в мастерскую по ремонту бытовой техники.