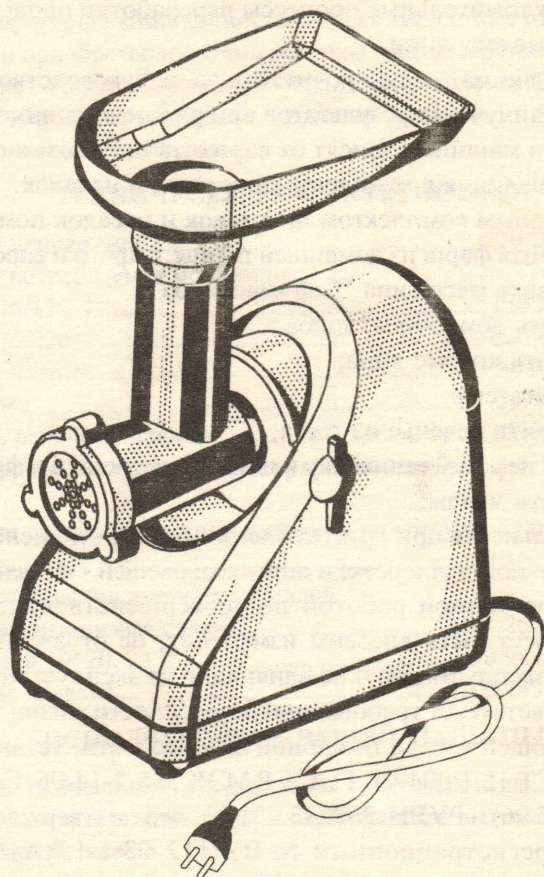




БЕЛВАР



МАШИНА КУХОННАЯ  
ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКАЯ  
«ПОМОЩНИЦА»

КЭМ - 36/120-4, КЭМ - 36/220-4

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Спасибо Вам за покупку машины кухонной электромеханической КЭМ-36/120-4, КЭМ-36/220-4 “Помощница”, производства ОАО “Минский приборостроительный завод”.

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

Пожалуйста, внимательно прочитайте наше Руководство по эксплуатации для получения наилучших результатов при работе с машиной. Функциональные возможности машины зависят от варианта поставки и обеспечиваются в зависимости от наличия в комплекте приставок и насадок.

Машина с полным комплектом приставок и насадок поможет Вам:

- приготовить фарш из домашней птицы, сырого и вареного мяса, рыбы;
- приготовить мясо типа “беф-строганов”;
- изготовить домашнюю колбасу;
- измельчить крутые яйца;
- измельчить сыр;
- приготовить печенье из теста;
- произвести резку, шинковку и истирание овощей и фруктов;
- перетереть ягоды;

Производительность при приготовлении фарша - не менее 36 кг/ч.

Производительность при резке и шинковке овощей - не менее 16 кг/ч.

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

Машина соответствует требованиям безопасности жизни и здоровья людей, охраны окружающей среды, пожарной безопасности, установленным ГОСТ 30345.7-96, ГОСТ 12.1.004-91, ГОСТ Р МЭК 335-2-14-96, СанПиН № 9-29-95 (Р.Ф. № 2.1.8.042-96) и РУВИ. 332213.001 ТУ, что подтверждено сертификатом соответствия, регистрационный № ВУ/112 03.1.1.АА19871, выданным БелГИСС. Действителен до 01.06.2007г.

Адрес Бел ГИСС: 220113, г. Минск, ул. Мележа, 3. Код ТН ВЭД 850940

Фирменная торговля продукцией завода и запасными частями к ней, в г. Минске, производится в техно-торговом доме «Белвар» по адресам:

ул. Кульман 14, т. 232-52-53, пр. Ф. Скорины 58, т. 239-97-07.

Отдел маркетинга тел/факс: (+37517) 284-88-73 тел. 239-97-30

Отдел сбыта тел/факс: (+37517) 284-41-23 тел. 239-97-25

E-mail: [belvar@open.by](mailto:belvar@open.by)

[WWW.belvar.com](http://WWW.belvar.com)

## ОСНОВНЫЕ ЧАСТИ МАШИНЫ

Вначале ознакомьтесь с составными частями машины, их сборкой по нашим рисункам. Машина выпускается в различных вариантах поставки, которые указаны в таблице 1.

При покупке проверьте комплектность, которая зависит от варианта поставки. Вариант поставки приобретенной Вами машины указан в разделе “Свидетельство о приемке и продаже”. Убедитесь в наличии гарантийных талонов. В талонах и в разделе “Свидетельство о приемке и продаже” должны быть штамп магазина и подпись продавца с указанием даты продажи.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение .....	220 В
Номинальная потребляемая мощность	
для КЭМ-36/120-4 .....	120 Вт
для КЭМ-36/220-4 .....	220 Вт
Номинальная частота .....	50 Гц
Масса, не более .....	5,4 кг
Длительность рабочего периода .....	15 мин
Машина предназначена для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C.	
Машина имеет двойную электроизоляцию и не требует защитного заземления.	
Срок службы .....	6 лет.
Сведения о содержании цветных металлов:	
алюминий и алюминиевые сплавы: .....	1,26 кг;
для вариантов 19, 20, 23 .....	0,944 кг.
медь и медные сплавы: .....	0,145 кг.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАШЕЙ МАШИНЫ

Машина предназначена для использования в бытовых целях.

Перед использованием машины в первый раз вымойте все насадки теплой мыльной водой, протрите сухой тканью.

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.

#### ПОМНИТЕ!

Машина 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.

Таблица 1

	КЭМ-36/120-4-		КЭМ-36/220-4-			
	20	21	19	22**	23	24
<b>1 А - привод</b>	+	+	+	+	+	+
• А1- выключатель, • R- шнур • V- винт						
<b>Приставка-мясорубка</b>	+	+	+	+	+	+
• В- корпус, • С- шнек, • F- нож, • I- гайка, • Е1- решетка для мелкого измельчения						
В1- воронка	+	+	+	+	+	+
Е2- решетка для крупного измельчения *	+	+	+	+	+	+
Е3-решетка для мяса типа «беф-строганов»	-	-	+	+	-	-
Г- стакан- толкатель	+	+	+	+	+	+
Т- насадка для приготовления колбас (грубка)	+	+	+	+	+	+
Н- насадка для профилирования теста						
Н1- каркас	+	+	+	+	+	+
Н2- каркас	+	+	+	+	+	+
<b>2 Приставка- шинковка</b>	-	+	-	+	-	+
• N1 – корпус, • N2- барабан для резки, • N6- валик, • N7- направляющая						
N3- барабан для истирания картофеля	-	+	-	+	-	+
N4- барабан для крупной шинковки	-	+	-	+	-	+
N5- барабан для мелкой шинковки	-	-	-	+	-	-
N8- стакан-толкатель	-	+	-	+	-	+
<b>Основание для организованного хранения приставок и насадок</b>	-	+	-	+	-	+
<b>Руководство по эксплуатации</b>	+	+	+	+	+	+
<b>Перечень предприятий, выполняющих гарантийный и послегарантийный ремонт</b>	+	+	+	+	+	+
<b>Коробка упаковочная</b>	+	+	+	+	+	+

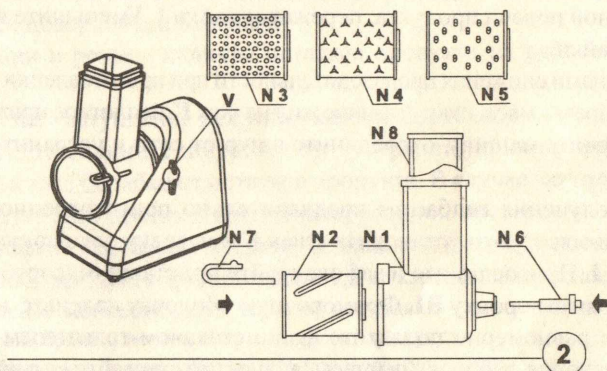
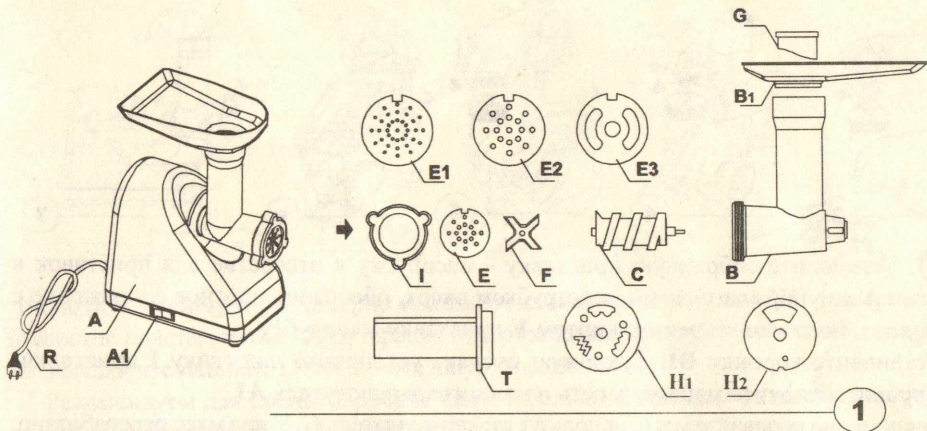
Детали машины, отмеченные в таблице знаками (•), входят в состав сборочных единиц.

\* - Допускается поставка решетки Е3 вместо решетки Е2.

\*\* -



Изделие получило диплом лауреата конкурса  
“Лучшие товары Республики Беларусь в  
Российской Федерации”



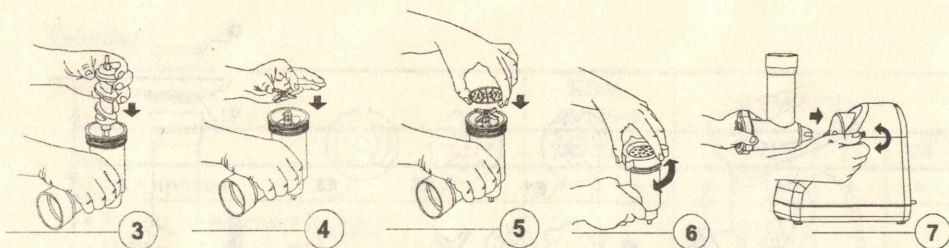
## СБОРКА, УСТАНОВКА ПРИСТАВОК, ПУСК И ЭКСПЛУАТАЦИЯ, ПЕРЕРАБОТКА ПРОДУКТОВ

### Сборка приставки-мясорубки

- ③ Держите корпус **В** в одной руке большим отверстием вверх в течение всей сборки. другой рукой вставьте шнек **С** в малое отверстие корпуса.
- ④ Установите нож **Ф** на ось шнека **С** режущими кромками вверх.
- ⑤ Установите выбранную решетку **Е1** (**Е2** или **Е3**) поверх ножа **Ф**, совместив паз на решетке с выступом на корпусе **В** приставки- мясорубки.
- ⑥ Гайку **И** заверните, обеспечив плотное прилегание ножа к решетке, но не пережимайте.

#### Проверьте сборку:

В правильно собранной приставке-мясорубке решетка не должна перемещаться в осевом направлении. В противном случае повторите вышеуказанные операции.



⑦ Установите собранную приставку - мясорубку в отверстие для приставок в приводе **A** до упора загрузочным патрубком вверх, обеспечив плотное сопряжение с приводом. Надежно закрепите винтом **V** приставку-мясорубку.

Установите воронку **B1**. Кухонную посуду установите под гайку **I** приставки-мясорубки. Включите машину в сеть и нажмите выключатель **A1**.

Равномерно подавайте мясо, используя стакан-толкатель **G**. Когда мясо переработано, пропустите несколько кусочков хлеба, чтобы удалить остатки фарша.

Снижение скорости вращения двигателя вызвано перегрузкой машины из-за интенсивной подачи продукта, пережатия гайки **I**. Уменьшите интенсивность подачи, затяжку гайки.

Причинами снижения производительности при приготовлении фарша также являются: крупная нарезка мяса, накручивание жил на нож **F**, неплотное прилегание ножа к решетке.

Выключите машину, отсоедините шнур от сети и устраните причины перегрузки машины.

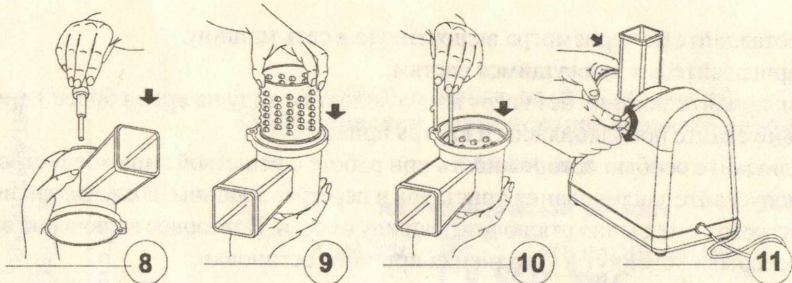
Для получения колбас из предварительно приготовленного фарша в корпус **B** приставки-мясорубки установите шнек **C** и насадку для набивки колбас **T**, закрепите ее гайкой **I**. Присоедините и зафиксируйте приставку-мясорубку на приводе **A**.

Установите воронку **B1**. Формовочную оболочку наденьте на насадку **T**, включите машину и равномерно подавайте фарш стаканом-толкателем **G**, одновременно, по мере заполнения оболочки фаршем, аккуратно снимайте ее с насадки **T**. Рекомендуем для удобства выполнять эту работу вдвоем.

Для профилирования теста в корпус **B** приставки-мясорубки установите шнек **C** и каркас **H2**, выступающим штифтом наружу. Установите каркас **H1**, совместив выбранное фигурное отверстие с отверстием в каркасе **H2**. При этом выступающий штифт каркаса **H2** должен войти в фиксирующее отверстие каркаса **H1**. Закрепите гайкой **I**. Присоедините приставку-мясорубку к приводу **A**. Установите воронку **B1**. Приготовленному тесту придайте форму продолговатой колбаски. Включите машину и равномерно подавайте тесто стаканом-толкателем **G**. По мере выхода готового продукта отрезайте тесто нужной длины ножом, смоченным в воде.

### Сборка приставки-шинковки

- ⑧,⑨ Выбранный Вами барабан **N2** (**N3**, **N4**, **N5**) должен фиксироваться на оси **N 6**.
- ⑩ Направляющую **N 7**, предназначенную для удаления переработанного продукта из зоны резания, установите в отверстие на корпусе **N1** приставки-шинковки.
- ⑪ Установите и закрепите приставку - шинковку на приводе **A** и поставьте кухонную посуду для сбора переработанного продукта.



Включите машину и равномерно подавайте стаканом-толкателем **N8** в загрузочное отверстие приставки-шинковки заранее подготовленные овощи. После окончания работы выключите машину. Отсоедините шнур от сети.

Рекомендуем для смены барабана нажать большим пальцем на выступающий конец оси со стороны выхода продукта.

Причинами снижения производительности являются:

- при терке картофеля - использование мягкого (вялого) картофеля, наличие остатков продукта на рабочей поверхности барабана;
- при терке, шинковании и резке - наличие остатков продукта на рабочей поверхности барабана;
- при шинковании и резке - затупление режущих кромок барабанов.

Выключите машину, отсоедините шнур от сети, устраните причину перегрузки, при необходимости очистите барабан от остатков продукта. В случае затупления кромок барабанов **N2, N4, N5** заточите их в специализированной мастерской.

При истирании картофеля, шинковании и резке возможно образование остатков продукта. Допускается остаток продукта при истирании 1,5 кг картофеля не более 100 г.

*Примечание.* Появление металлического звука от приставки - шинковки на холостом ходу не является признаком брака и исчезает при загрузке продукта.

Для исключения разбрасывания переработанного продукта рекомендуем надеть на выходное отверстие приставки-шинковки целлофановый пакет.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед включением в сеть убедитесь, что напряжение в розетке соответствует рабочему напряжению машины.

Убедитесь, что электророзетка для подключения соответствует вилке сетевого шнура машины. Если розетка не подходит к вилке, обратитесь к квалифицированному электрику для установки соответствующей розетки.

Не используйте для подключения машины в сеть переходники, удлинительные шнуры, т.к. они могут вызвать возгорание.

Установку и смену приставок и насадок производите только при выключенной машине 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 машину.

Не прикасайтесь к движущимся частям.

Не включайте машину без нагрузки на холостом ходу на время более 1 минуты.

Не допускайте попадания влаги внутрь привода.

Соблюдайте особую осторожность при работе с решеткой типа «бэф-строганов».

Не допускайте заклинивания приставок и перегрев машины. В случае заклинивания или перегрева немедленно отключите машину от сети. Повторное включение возможно после перерыва 30 минут и устранения причины остановки.

Не обматывайте машину шнуром питания и не прокладывайте его под машиной во время использования.

Используйте и храните машину в месте недоступном для детей.

После использования машину отключите от электросети, вынув вилку сетевого шнура из розетки.

Оберегайте сетевой шнур от повреждений. При повреждении шнура или корпуса машины недопустимо её использование.

Замену поврежденного сетевого шнура во избежание опасности, ремонт машины, регулировку производите только в специализированной мастерской. В машине применен шнур в двойной изоляции ШВВП-ВП2х0,5-250 сечением не менее 0,5 мм<sup>2</sup>.

#### **В случае возникновения пожара:**

- выньте вилку шнура питания из электророзетки;
- если горение не прекратилось, то накройте машину тканью, предварительно смочив её водой;
- во избежания отравления продуктами горения немедленно удалите из помещения всех людей, не занятых ликвидацией загорания и в первую очередь детей, больных, престарелых. Одновременно следует сообщить о загорании в пожарную службу;
- если попытки тушения оказались безуспешными, следует немедленно покинуть помещение, плотно закрыть двери, оповестить о пожаре соседей и помочь им эвакуироваться, встретить подразделения пожарной службы.

### **ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ МАШИНЫ**

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

Температура воды для пластмассовых деталей не должна превышать 40° С.

Корпус привода протрите влажной салфеткой.

Смажьте решетки Е1...Е3, нож F, трущиеся поверхности шнека С, валика N6 растительным маслом. Это позволит избежать коррозии.

Во избежание деформации пластмассовых деталей не оставляйте машину вблизи огня и обогревательных приборов. При появлении сильного шума редуктора после истечения гарантийного срока рекомендуем смазать зубчатые колеса и оси смазкой ЦИАТИМ-221.

КОРЕШОК ТАЛОНА № 1  
на гарантийный ремонт КЭМ-36/ «ПОМОЩНИЦА»  
Изъятый « 20 » г.  
Исполнитель \_\_\_\_\_

(ф.и.о.)  
\_\_\_\_\_  
(линия отреза)

220600, г. Минск, пр. Ф. Скорины, 58  
ОАО «Минский приборостроительный завод»

ТАЛОН № 1

на гарантийный ремонт

КЭМ-36/ <sup>24</sup> «ПОМОЩНИЦА»

изготовленной \_\_\_\_\_  
дата изготовления

Заводской № 170941

Продана магазином \_\_\_\_\_  
наименование, номер магазина и его адрес

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_  
личная подпись

КОРЕШОК ТАЛОНА № 2  
на гарантийный ремонт КЭМ-36/ «ПОМОЩНИЦА»  
Изъятый « 20 » г.  
Исполнитель \_\_\_\_\_

(ф.и.о.)  
\_\_\_\_\_  
(линия отреза)

220600, г. Минск, пр. Ф. Скорины, 58  
ОАО «Минский приборостроительный завод»

ТАЛОН № 2

на гарантийный ремонт

КЭМ-36/ <sup>4</sup> «ПОМОЩНИЦА»

изготовленной \_\_\_\_\_  
дата изготовления

Заводской № 170941

Продана магазином \_\_\_\_\_  
наименование, номер магазина и его адрес

Дата продажи \_\_\_\_\_

Штамп магазина \_\_\_\_\_  
личная подпись

Выполнены работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_

ф.и.о., подпись

Владелец \_\_\_\_\_

ф.и.о., подпись

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование предприятия, выполнившего ремонт, его адрес

М.П.

\_\_\_\_\_

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего  
ремонт

Выполнены работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_

ф.и.о., подпись

Владелец \_\_\_\_\_

ф.и.о., подпись

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

наименование предприятия, выполнившего ремонт, его адрес

М.П.

\_\_\_\_\_

должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего  
ремонт

## ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ МАШИНА НЕ РАБОТАЕТ?

Вначале убедитесь, что машина правильно собрана, предварительно выключив ее из сети.

Убедитесь, что машина правильно включена, розетка исправна и есть на ней напряжение.

Снижение скорости вращения выходной втулки привода на холостом ходу, гудение двигателя, появление запаха гари являются признаками неисправности двигателя.

В данном случае и в остальных, не оговоренных выше, необходимо обращаться в специализированную мастерскую.

### СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ И ПРОДАЖЕ

Машина кухонная электромеханическая КЭМ-36/ 24 «Помощница»  
заводской номер 170941 соответствует РУВИ.332213.001 ТУ

Дата выпуска 10 SEP 2004

Штамп ОТК (клеймо приемщика)

ЛК581

Продана \_\_\_\_\_

наименование предприятия торговли

Дата продажи \_\_\_\_\_

### ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

При правильной эксплуатации предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу машины в течение 12 месяцев с момента приобретения ее в магазине.

Срок хранения машины в упаковке и временной противокоррозионной защите, выполненной изготовителем, с даты изготовления до ввода в эксплуатацию - 12 месяцев.

В течение гарантийного срока неисправности, произошедшие по вине изготовителя, устраняются бесплатно.

*Гарантийный ремонт не производится:*

- в случае возникновения дефектов по вине потребителя при несоблюдении правил пользования, изложенных в настоящем Руководстве по эксплуатации;
- в случае возникновения дефектов, связанных с несоблюдением правил транспортирования и хранения в торговой сети,
- при нарушении пломб, расположенных на основании привода А под амортизатором;
- в случае отсутствия отметки торгующей организации в «Свидетельстве о приемке» и гарантийных талонах о дате продажи;
- при утере Руководства по эксплуатации;
- при использовании машины не по назначению;
- при наличии внутри привода посторонних предметов, влаги и насекомых.

Гарантийный и послегарантийный ремонт производится на предприятии-изготовителе и в специализированных мастерских, приведенных в перечне. Машина на гарантийный ремонт принимается только в полном комплекте.

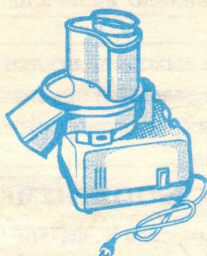
Адрес предприятия-изготовителя: Республика Беларусь, 220600 г. Минск, пр. Ф.Скорины, 58, ОАО «Минский приборостроительный завод».

Сервис центр «Белвар»: т. 232-49-92, 239-94-83, 239-97-07.

ОАО "МИНСКИЙ ПРИБОРОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД"  
ПРЕДЛАГАЕТ



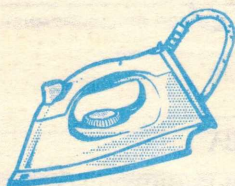
Электромиксер  
"Вихрь-люкс"  
МР-4, МР-5



Шинковка-терка  
ЭТБ-2, ЭТБ-2М



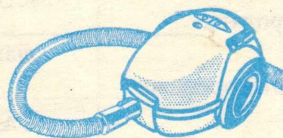
Мясорубка-шинковка-  
терка КЭМ-36



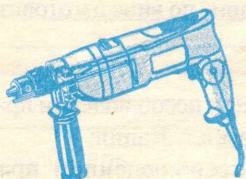
Утюг "Элит"-300  
-402



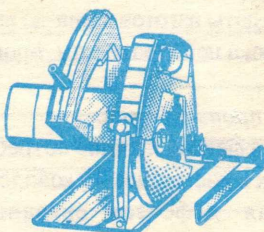
Тепловентилятор



Пылесос "Торнадо"



Электродрель "Мастер"-2



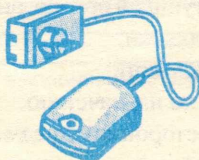
Пила дисковая



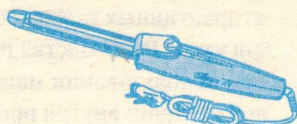
Электрорубанок



Глюкометр ГМ-1



Аппарат  
магнитотерапии АМТ-01



Электрощипцы для  
завивки волос  
"Локон"-2М

Отд. маркетинга: тел/факс (+37517) 284-88-73, тел. 239-97-30

Отд. продаж: тел/факс (+37517) 284-41-23, тел. 239-97-25