



KAYMAN

125993, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 2
www.kayman.center

«МАКАРОНОВАРКА KAYMAN»

Паспорт и руководство по эксплуатации

MB-90-GN1/3 MX □



Содержание РЭ:

1.Назначение	3
2.Технические характеристики.....	3
3. Комплект поставки.....	4
4.Устройство и принцип работы	4
5. Меры безопасности	6
6. Порядок установки.....	8
7. Подготовка к работе	9
8. Техническое обслуживание.....	11
9. Возможные неисправности и методы их устранения.....	12
10. Сведения о приемке	13
11. Свидетельство о консервации.....	13
12. Свидетельство об упаковке	13
13. Гарантии изготовителя	13
14. Сведения об утилизации.....	14
15. Хранение, транспортирование и складирование	14
16. Сведения о рекламациях.....	15
17. Учет технического обслуживания и ремонта в период эксплуатации.....	18

1.Назначение

Изделие относится к разряду профессионального кухонного оборудования и предназначено для варки макарон, яиц, картофеля, пельменей, вареников и для кипячения воды.

Изделие используется на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий горячих цехов и линиях раздачи столовых самообслуживания.

Изделие предназначено для эксплуатации в помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями.

Изделие изготовлено в климатическом исполнении УХЛ4 по ГОСТ 15150-69 для работы при температуре окружающего воздуха от (12 до 40) °С и относительной влажности 80% при 25 °С и степенью защиты IP34 ГОСТ 14254-2015.

Изделия соответствуют требованиям ТУ 28.93.15-014-07600499-2024, техническому регламенту ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и комплекта технической документации, утвержденной в установленном порядке.

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.PA11.B.34254/25 срок действия с 11.12.2025 до 04.12.2030 г. (<https://pub.fsa.gov.ru/rds/declaration>)

2.Технические характеристики

Основные параметры изделий приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Основные параметры изделий

	Величина параметра
	МВ-90-GN1/3 МХ
1. Номинальная потребляемая мощность, кВт	15
2. Номинальное напряжение, В	400
3. Род тока	3-х фазный с нейтралью, переменный
4. Частота тока, Гц	50
5. Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более:	
- для кипячения	2x35=70
- для варки	2x25=50
6. Давление воды в системе водоснабжения, кПа (кгс/см ²)	100 - 600 (1 - 6)
7. Время разогрева до рабочей температуры, мин., не более	30

8. Количество ТЭН-ов, шт.	4
9. Количество поворотных переключателей, шт.	4
10. Количество аварийных термостатов, шт.	4
11. Количество смесителей, шт.	1
12. Количество гастроемкостей GNP1/3-200 шт.	6
13. Количество продукта, загружаемого в гастроемкость, кг, не более:	6x4=24
14. Внутренние размеры емкости, мм, не более длина	
ширина	543
высота	318
	256
15. Габаритные размеры, мм, не более длина	
ширина	900
высота	800
	950
16. Масса, кг, не более	74
17. Срок службы, лет	10

3. Комплект поставки

Комплект поставки изделий приведён в таблице 2.

Таблица 2 - Комплект поставки изделий

п/п	Наименование	Количество шт.
1	МАКАРОНОВАРКА KAYMAN VARVARA MB-90-GN1/3 MX	1
2	Гастроемкость GNP1/3-200	6
3	Крышка GDH 1/3	6
4	Опоры	4
5	Паспорт и руководство по эксплуатации	1
6	Пакет для документации	1
7	Упаковка	1

4. Устройство и принцип работы

Изделие с изготовлено в модульном варианте. Оно состоит из верхнего модуля, включающего каркас с закрепленными на нем боковинами, задней стенкой, панелью управления с электрическими приборами и ТЭН-ами, столешницей и подставки (рис. 1). В каркас верхнего модуля вмонтированы варочные ванны для установки гастроемкостей. Гастроемкости обогреваются водой, которая нагревается ТЭН-ами с датчиками сухого хода. Для контроля уровня воды имеется отметка на ванне. Под ванной

предусмотрены краны для слива воды. На столешнице расположен кран для набора воды в варочные ванны. В верхнем модуле на панели управления расположены: ручки переключателей 4 и сигнальные лампы. Поворотом ручки переключателей по часовой стрелке подается напряжение на ТЭНы и загорается сигнальная лампа желтого цвета (нагрев). С помощью ручек переключателей выставляется необходимая рабочая температура ванн. Переключатель отключает ТЭНы при достижении установленной температуры воды в ванне (сигнальная лампа желтого цвета гаснет), при остывании после снижения температуры переключатель вновь подключает ТЭНы. Сигнальная лампа белого цвета сигнализирует о наличии на изделии питающего напряжения, желтого цвета - о работе ТЭНов (о включении переключателя). Каждая варочная ванна имеет по два ТЭН-а. Соответственно каждый переключатель на передней панели отвечает за работу каждого ТЭН-а. Чтобы включить нагрев варочной ванны «1» в максимальный режим, нужно перевести переключатели «1» и «2» в положение «3». Для нагрева варочной ванны «2» в положение «3» переводятся переключатели «3» и «4». За задней панелью находится клеммный блок для подключения питающего кабеля. Кабель подводится через ножку подставки. Со стороны обслуживающего персонала на нижней полке подставки расположен эквипотенциальный зажим. Подставка сборная и состоит из верхней и нижней полок и четырех стоек-уголков с опорами. Верхний рабочий модуль с каркасом крепится 6 болтами М6. Полезное пространство предназначено для хранения кухонного инвентаря.

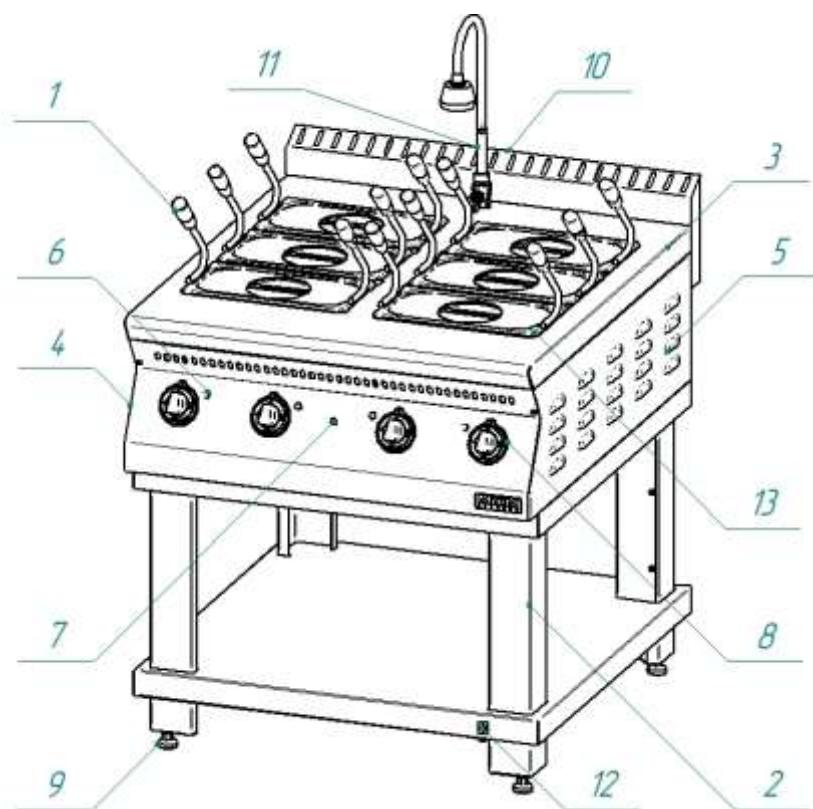


Рисунок 1 - Общий вид макароноварки KAYMAN ВАРВАРА MB-90-GN1/3 МХ.

С гастроемкостями GNP1/3-200.

1 – гастроемкость; 2 – подставка; 3 – столешница; 4 – панель управления; 5 – боковина верхнего модуля; 6 – светосигнальная лампа желтого цвета «Работа»; 7 – светосигнальная лампа белого цвета «Сеть»; 8 – ручка переключателя; 9 – опора; 10 – воздуховод; 11 – Смеситель с краном; 12 – знак эквипотенциальности; 13 – крышка гастроемкости GN1/3 с вырезом для ручек.

5. Меры безопасности

ВНИМАНИЕ! Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром взрослых, для недопущения игры с изделием. Общие требования безопасности: - не допускается установка изделия ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов; - при установке изделия в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т.п., рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим теплоизолирующим материалом. Необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение мер противопожарной безопасности. К обслуживанию изделия допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования и ознакомившиеся с настоящим руководством по эксплуатации. Подключение изделия к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом-электриком согласно действующим нормативам с учетом допустимой нагрузки на электрическую сеть и с учетом маркировок на табличке с надписями в соответствии с принципиальной электрической схемой. Для подключения изделия к электрической сети: - в распределительном щите должна быть установлена коммутационная защитная арматура, гарантирующая защиту от пожароопасных факторов: короткого замыкания, перенапряжения, перегрузки, самопроизвольного включения, а также обеспечивающая гарантированное отключение всех полюсов от сети питания, должна быть подключена непосредственно к зажимам питания и иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах; - допускается использование только медных кабелей; - использовать номинальное поперечное сечение кабеля питания не меньше ПВС 5x6 или ПРМ 5x6. Подключение изделия к электрической сети осуществлять согласно таблице 3.

Таблица 3 – Параметры подключения изделия к электрической сети

Модификация	Количество полюсов	Номинальный ток, А	Номинальный отключающий дифференциальный ток, мА	Марка, число жил и сечение питающего кабеля, мм ²	Сечение эквивалентного провода, мм ²
1	2	3	4	5	6
MB-90-GN1/3 MX	4	40	30	ПВС5х6,0 ПРМ5х6,0	10

При работе с изделием необходимо соблюдать следующие правила безопасности:

- не включать изделие без заземления; - не оставлять включенное изделие без присмотра;
- во избежание ожогов будьте аккуратны, температура кипения воды - 100 °C;
- перед санитарной обработкой установить ручку переключателя в нулевое положение и отключить изделие от сети;
- своевременно проводить техническое обслуживание изделия, периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства изделия;
- при обнаружении неисправностей немедленно отключить изделие от сети и вызвать электромеханика;
- включать изделие можно только после устранения неисправностей;
- не используйте повторно старые шланги для подключения к сети водоснабжения.

Категорически запрещается:

- осуществлять подключение изделия к электросети с использованием алюминиевых проводов (в том числе запрещается соединение проводов в паре алюминий-медь любым способом);
- подключать макароноварку при поврежденном питающем кабеле.
- скручивание «кольцом» питающего кабеля;
- производить чистку и устранять неисправности при работе изделия;
- использовать изделие в пожаро- и взрывоопасных зонах;
- применять для очистки наружной поверхности изделия водяную струю и пар;
- работа незагруженного изделия на полной мощности (вхолостую);
- работа без заземления;
- работа без залитой в ванну воды;
- работа без внешней защиты.

6. Порядок установки

Распаковка, установка и испытание макароноварки должны производиться специалистами по монтажу и ремонту оборудования для предприятий общественного питания и торговли.

Установку макароноварки проводите в следующем порядке:

- перед установкой макароноварки на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей. Провести подтяжку всех винтовых соединений на пускателях и ТЭН-ах. Электроварку кухонную следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом. Необходимо следить за тем, чтобы макароноварка была установлена в горизонтальном положении, высота должна быть удобной для пользователя. Учитывая вид электроварки кухонной, его можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием;
- подключение прибора к электросети должно быть выполнено согласно действующему законодательству и нормативов. Электроподключение производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на 7 табличке с надписями и в соответствии со схемой электрической принципиальной;
- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленный и подключенный электроварку кухонную предупреждал доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;
- установить электроварку кухонную на соответствующее место; в питающий кабель (в комплект поставки не входит) проложить через кабельный ввод в полке через стойку подставки к клеммному блоку изделия; в надежно заземлить электроварку кухонную, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму, заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;
- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей макароноварки (винтовых и без винтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнать до нормального контактного давления.

Питающее напряжение сети должно быть в пределах от минус 10% до плюс 10% от номинального при допустимом изменении частоты тока по ГОСТ 13109.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если в вашем регионе перепады питающего напряжения сети превышают указанные, рекомендуются изделие подключать к сети через монитор напряжения или стабилизатор напряжения. В противном случае изделие может выйти из строя, и гарантийные обязательства при этом не действуют.

Электропитание подведите на клеммный блок макароноварки от распределительного щита через автоматический выключатель с комбинированной защитой, реагирующий на рабочий 40 А и ток утечки 30 мА.

Автоматический выключатель в стационарной электропроводке должен обеспечивать гарантированное отключение всех полюсов от сети питания макароноварки должен быть подключен непосредственно к зажимам питания, иметь зазор между контактами не менее 3 мм на всех полюсах.

Номинальное поперечное сечение кабелей питания не должно быть меньше значений, указанных в таблице 3.

Питающие шнуры должны быть выполнены в виде гибкого кабеля с маслостойкой оболочкой не легче, чем обычный полихлоропрен, или шнура с другой эквивалентной синтетической эластичной оболочкой типа ПРМ по ГОСТ 7399.

Для выравнивания потенциалов при установке макароноварки в технологическую линию, предусмотрен зажим, обозначенный знаком - эквипотенциальность.

Эквипотенциальный провод должен быть сечением не менее 10,0 мм². В ЭК имеются шланги для подвода и перелива воды с присоединительной резьбой G1/2.

ВНИМАНИЕ: ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО К ИСТОЧНИКУ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ! Качество воды должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 51252-98. Подсоедините трубку перелива к канализации, проверьте плотность соединений водопроводной магистрали. Течь и каплеобразование не допускается. 8

ВНИМАНИЕ: Рекомендуется организовать водяной затвор в системе канализации во избежание проникновения неприятных запахов из канализации.

ВНИМАНИЕ: Подключение к канализации выполнить с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки (СНиП 2.04. 01-85 п. 17.11). После установки проведите пуск и опробование изделия. После монтажа перед пуском в эксплуатацию необходимо включить электроварку в течении 1,5-2 часов без загрузки, для чего заполнить ванну водой, включить автоматический выключатель в стационарной электропроводке и установить пакетный переключатель в положение «1». Сдача в эксплуатацию смонтированной макароноварки оформляется по установленной форме.

7. Подготовка к работе

Перед включением изделия внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и, в первую очередь, с указаниями по технике безопасности, элементами управления и надписями на изделии.

Перед началом эксплуатации изделия необходимо: - произвести тщательную санитарно-гигиеническую обработку всех рабочих поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами в процессе эксплуатации; - включить электропитание, при этом загорится сигнальная лампа белого цвета «Сеть», свидетельствующая о наличии напряжения.

Работу проводить в следующем порядке:

- проверить целостность и надежность заземления изделия;
- проверить уровень заливки воды в ванну до отметки уровня выдавленной на боку варочной ванны - ;
- установить ручку переключателя на необходимую температуру;
- по окончании работы установить ручку переключателя в положение «0»;
- отключить изделие от сети.

Эксплуатация изделия:

Перед началом работы убедиться, что кран слива воды из ванной перекрыт.

При первом пуске необходимо залить в ванну 10 л. воды и 50 гр. лимонной кислоты (05% раствор лимонной кислоты) и прокипятить в течении 10 – 15 мин. (ТЭН-ы должны быть в воде). Данное действие необходимо, для очистки и пассивации ванны с ТЭН-ами, после хранения на складе. После кипячения, слить воду и хорошо промыть ванну и ТЭН-ы проточной водой.

Перед началом работы заполнить ванну водой до отметки уровня, указанной на ванне (ТЭН-ы должны быть в воде).

Для ускорения прогрева изделия рекомендуется наливать в ванну горячую кипяченую воду.

Установить в ванну гастроемкости, входящие в комплект поставки, с продуктами питания.

Включить изделие в сеть, включив автоматический выключатель в стационарной проводке, при этом на панели управления загорается светосигнальная лампа белого 9 цвета («Сеть»).

Вращая ручки переключателей по часовой стрелке, установить их в положение «3», при этом загорается светосигнальная лампа желтого цвета («Работа»).

После закипания воды переключатель установить в положение «2» или «1» в зависимости от интенсивности кипения воды и технологии приготовления продукта.

После окончания работы установить ручку переключателя в положение «0» (поворнуть ручку переключателя против часовой стрелки до упора). Отключить изделие от сети, выключив автоматический выключатель в стационарной проводке.

Дать воде остить до безопасной температуры (30-40) °C, вынуть гастроемкости, собрать со дна ванны крупные частицы пищи. Надеть на штуцер вентиля шланг слива, открыть вентиль под ванной и слить воду в емкость.

Заполнить ванну новой порцией воды до уровня отметки, тщательно промыть ванну и слить воду, вентиль перекрыть.

8. Техническое обслуживание

Техническое обслуживание и ремонт должен производить электромеханик III – V разрядов, имеющий квалификационную группу по электробезопасности не ниже третьей.

В процессе эксплуатации изделия необходимо выполнить следующие виды работ в системе технического обслуживания и ремонта:

ТО – регламентированное техническое обслуживание – комплекс профилактических мероприятий, осуществляемых с целью обеспечения работоспособности или исправности изделия;

ТР – текущий ремонт – ремонт, осуществляемый в процессе эксплуатации для обеспечения или восстановления работоспособности изделия, и состоящий в замене и (или) восстановлении его отдельных частей и их регулировании.

Периодичность технического обслуживания и ремонтов:

- техническое обслуживание (ТО) – проводится 1 раз в месяц;
- текущий ремонт (ТР) – при необходимости.

При техническом обслуживании изделия требуется провести следующие работы:

- выявить неисправность изделия путем опроса обслуживающего персонала; - проверить внешним осмотром изделие на соответствие правилам техники безопасности;
- подтянуть при необходимости крепление датчика-реле температуры, сигнальной арматуры, светильников, дверей, облицовок;
- подтянуть и зачистить при необходимости контактные соединения токоведущих частей изделия;
- проверить целостность оболочки шнура питания;
- проверить исправность, целостность электропроводки, защитного заземления от автоматического выключателя до клеммной колодки, эквипотенциального провода изделия (при наличии) внешним осмотром;
- проверить сопротивление цепи заземления. От зажима заземления до доступных металлических частей сопротивление цепи заземления изделия должно 10 быть менее 0,1 Ом;
- проверить исправность сигнальной арматуры, а также электротехнической аппаратуры; - проверить изделие в рабочем режиме;
- провести дополнительный инструктаж работников при нарушении ими правил эксплуатации.
- проводить очистку ТЭН-ов и ванны от налета и др. отложений лимонной кислотой (на 10 л. воды, 50 гр. лимонной кислоты).

Перед проверкой контактных электрических соединений, крепления электроаппаратуры (переключателя, сигнальной арматуры) необходимо отключить изделие от электросети снятием плавких предохранителей или выключением автоматического выключателя в стационарной проводке. Повесить на рукоятку коммутационной аппаратуры плакат «Не включать -

работают люди», отсоединить, при необходимости, провода электропитания изделия и изолировать их.

Ежемесячно при ТО производить чистку ванну от накипи (солевых отложений) средствами, разрешенными ФС Роспотребнадзора, в соответствии с инструкцией по их применению.

При ТР проводятся все работы, предусмотренные при ТО, и ремонт или замена отдельных частей.

После окончания ТО и ТР необходимо внести запись в таблицу 5

9. Возможные неисправности и методы их устранения

Все неисправности, вызывающие отказы, устраняются только специалистами.

Таблица 4 - Перечень неисправностей, причины и методы их устранения.

Виды неисправности. Внешние проявления	Вероятная причина	Методы устранения.
При повороте ручки переключателя по часовой стрелке макароноварка не включается. макароноварка не нагревается, сигнальная лампа HL1 не горит.	Отсутствует напряжение в электросети.	Проверить наличие напряжения в электросети.
Не кипит вода. Сигнальная лампа горит.	Нарушен контакт в цепи питания ТЭНа. Перегорел ТЭН.	Восстановить контакт. Заменить ТЭН.
Не горят сигнальные лампы.	Неисправны сигнальные лампы. Обрыв проводов коммутации сигнальной арматуры. Отсутствует напряжение.	Заменить сигнальные лампы. УстраниТЬ обрыв проводов. Подать напряжение.
Негерметичность (течь) крана для слива воды из ванны.	Кран неисправен.	Исправить и притереть кран или заменить его новым.
Затрудненное открытие/закрытие (поворот) крана для слива воды из ванны.	Появление накипи на деталях сливного крана.	Очистить сливной кран от накипи и смазать кулинарным жиром.
Ток утечки превышает допустимые значения.	Не просушены ТЭНЫ. Перегиб, перетирание	Просушить ТЭНЫ. Провести ревизию

	внутренней проводки. Наличие контакта питающих проводов и корпуса изделия.	контактов и целостности проводов.
Сопротивление заземления превышает допустимые значения.	Плохой контакт проводов или обрыв.	Провести ревизию контактов и целостности проводов.

10. Сведения о приемке

МАКАРОНОВАРКА KAYMAN ВАРВАРА MB-90-GN1/3 MX соответствует ТУ 28.93.15-012-07600499-2023 и признана годной для эксплуатации.

Заводской номер _____

Дата выпуска _____ 202 г.

Принято ОТК.

11. Свидетельство о консервации

МАКАРОНОВАРКА KAYMAN ВАРВАРА MB-90-GN1/3 MX на АО «Контакт» консервации согласно требованиям ГОСТ 9.014.

Дата консервации _____ (подпись)

Консервацию произвел _____ (подпись)

Изделие после консервации принял _____ (подпись)

12. Свидетельство об упаковке

МАКАРОНОВАРКА KAYMAN ВАРВАРА MB-90-GN1/3 MX упакована на АО «Контакт», согласно требованиям предусмотренным конструкторской документацией.

Дата упаковки _____ (подпись)

Упаковку произвел _____ (подпись)

Изделие после упаковки принял _____ (подпись)

13. Гарантии изготовителя

Гарантийный срок эксплуатации макароноварки - 1 год со дня ввода в эксплуатацию.

Гарантийный срок хранения 1 год со дня изготовления.

В течение гарантийного срока предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену вышедших из строя составных частей электроварки кухонной, произошедших не по вине потребителя, при соблюдении потребителем условий транспортирования, хранения и эксплуатации изделия.

Гарантия не распространяется на случаи, когда макароноварка вышла из строя по вине потребителя в результате несоблюдения требований, указанных в паспорте и руководстве по эксплуатации.

Время нахождения макароноварки в ремонте в гарантийный срок не включается. В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов предприятие-изготовитель обязуется заменить дефектную электроварку кухонную.

Все детали, узлы и комплектующие изделия, вышедшие из строя в период гарантийного срока эксплуатации, должны быть возвращены заводу-изготовителю макароноварки для детального анализа причин выхода из строя и своевременного принятия мер для их исключения.

Рекламация рассматривается только в случае поступления отказавшего узла, детали или комплектующего изделия с указанием номера электроварки кухонной, даты изготовления и установки, копии договора с обслуживающей специализированной организацией, имеющей лицензию и копии удостоверения механика, обслуживающего электроварку кухонную.

14. Сведения об утилизации

При подготовке и отправке макароноварки на утилизацию необходимо разобрать и рассортировать составные части макароноварки по материалам, из которых они изготовлены.

Внимание! Конструкция макароноварки постоянно совершенствуется, поэтому возможны незначительные изменения, не отраженные в настоящем руководстве.

15. Хранение, транспортирование и складирование электроварки кухонной

Хранение макароноварки должно осуществляться в транспортной таре предприятия изготовителя по группе условий хранения 1 ГОСТ 15150 при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5 °С.

Срок хранения не более 12 месяцев. При сроке хранения свыше 12 месяцев владелец макароноварки обязан произвести переконсервацию изделия по ГОСТ 9.014.

Упакованную электроварку кухонную следует транспортировать железнодорожным, речным, автомобильным транспортом в соответствии с 14 действующими правилами перевозки на этих видах транспорта. Морской и другие виды транспорта применяются по особому соглашению.

Условия транспортирования в части воздействия климатических факторов – группа 1 по ГОСТ 15150, в части воздействия механических факторов – С по ГОСТ 23170.

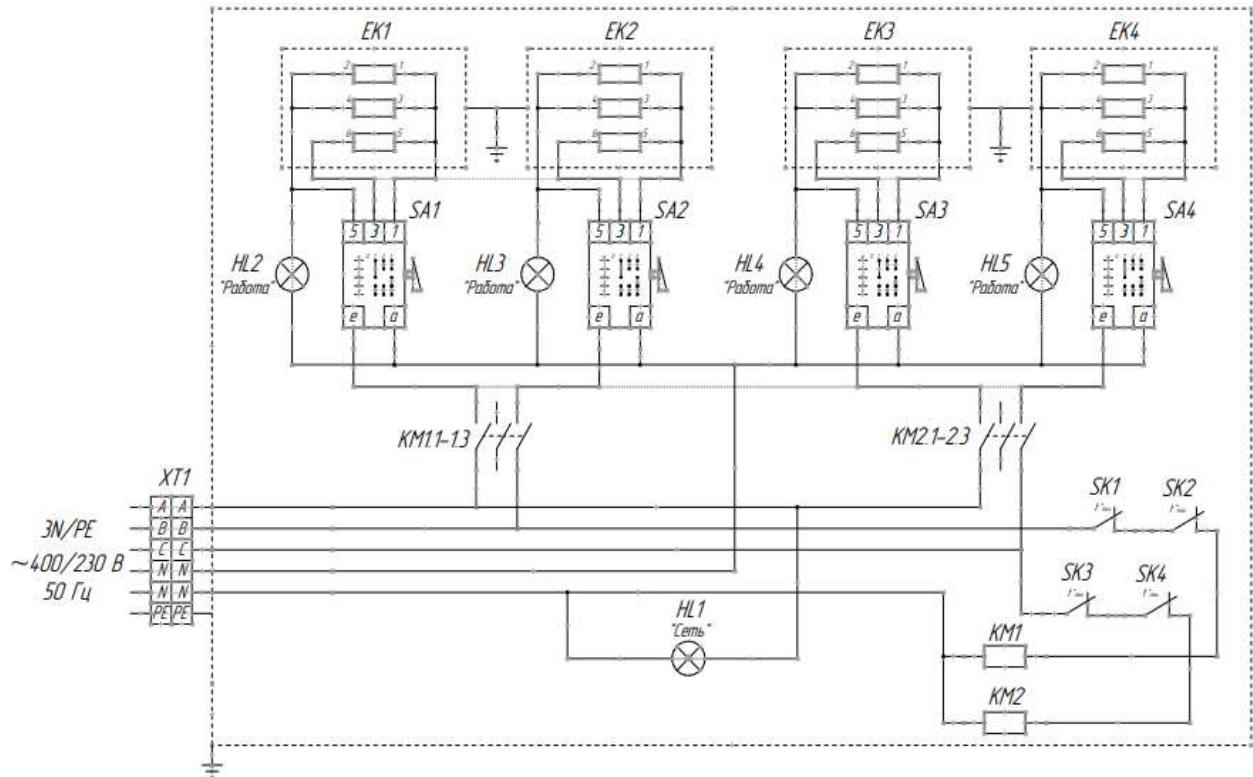
Погрузка и разгрузка макароноварки из транспортных средств должна производиться осторожно, не допуская ударов и толчков.

ВНИМАНИЕ! Допускается складирование упакованных электроварок кухонных по высоте в три яруса для хранения.

16. Сведения о рекламациях

Рекламации предъявляются предприятию-изготовителю предъявляются потребителем в порядке и сроки, предусмотренные Федеральным законом «О защите прав потребителей» от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9.01.1996 N 2-ФЗ, 17.12.1999 г. N 212-ФЗ, 30.12.2001 N 196-ФЗ, 22.08.2004 N 122-ФЗ, от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 21.12.2004 N 171-ФЗ, от 27.07.2006 N 140-ФЗ, от 16.10.2006 N 160-ФЗ, от 25.11.2006 N 193-ФЗ, от 25.10.2007 N 234-ФЗ, от 23.07.2008 N 160-ФЗ, от 03.06.2009 N 121-ФЗ, от 23.11.2009 N 261-ФЗ, от 27.06.2011 N 162- ФЗ, от 18.07.2011 N 242-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 28.07.2012 N 133-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 21.12.2013 N 363-ФЗ, от 05.05.2014 N 112-ФЗ, от 13.07.2015 N 233-ФЗ, от 03.07.2016 N 265-ФЗ, а также Постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров, перечня товаров длительного пользования, на которые не распространяются требования покупателя о безвозмездном предоставлении ему на период ремонта или замены аналогичного товара, и перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар других размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» с изменениями и дополнениями от 20.10.1998 N 1222, от 02.10.1999 N 1104, от 06.02.2002 N 81 (ред. 23.05.2006), от 12.07.2003 N 421, от 01.02.2005 N 49, от 08.02.2006 N 80, от 15.12.2006 N 770, от 27.03.2007 N 185, от 27.01.2009 N 50, от 21.08.2012 N 842, от 04.10.2012 N 1007, от 05.01.2015 N 6, от 19.09.2015 N 994, от 23.12.2015 N 1406), от 27.05.2016 N 471, от 22.06.2016 N 568, от 23.12.2016 N 1465.

Рекламации направлять по адресу: 125080, г Москва, Волоколамское шоссе, 2. Тел +7 (495) 234-00-33 е-mail: info@kayman.center



Поз. Обозн.	Наименование	Кол-во, шт.	Примечания
EK1-EK2	ТЭН-B3-207-5-8,5/3,75 P220	4	3,750 кВт
	Светосигнальная арматура		
HL1	Лампа светосигнальная (белая)	1	
HL2-HL5	Лампа светосигнальная (желтая)	4	
	Температурные выключатели		
SK1-SK4	Переключатель Тесаса	4	160 °C
KM1-KM2	Контактор CHINT NC1-2510, 25A, 230В/AC3, 50Гц	2	
XT1	Клеммный блок КБ63(3)	1	

Рисунок 2 - Схема электрическая принципиальная макароноварки KAYMAN VARVARA MB-90-GN1/3 MX

Приложение А
АО «КОНТАКТ»

424026, Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола,
ул. К. Маркса, 133
ТАЛОН № 1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

МВ-90-GN1/3 MX Заводской № _____

_____ (месяц, год выпуска)

_____ [дата продажи (поставки) изделия продавцом (поставщиком)]

М.П.

(подпись) _____

_____ (дата ввода изделия в эксплуатацию)

М.П.

(подпись) _____

Выполнены работы _____

Исполнитель

Владелец

_____ (подпись)

_____ (подпись)

_____ (наименование предприятия, выполнившего ремонт

и его адрес)
М.П.

_____ (должность и подпись руководителя предприятия, выполнившего ремонт)

Корешок талона № _____
На гарантийный ремонт МВ-90-GN1/3 MX , заводской № _____
20 ____ г.
Выполнены работы _____

Изъят « ____ »
Ф.И.О.

М.П.

Исполнитель
(подпись)

(Линия отреза)

17. Учет технического обслуживания и ремонта в период эксплуатации Таблица 5 – ТО в период гарантийного ремонта

Таблица 5 – ТО в период гарантийного ремонта

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержимое выполненных работ	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	Проверившего работу



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ



Заявитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КОНТАКТ", Место нахождения: 424000, Россия, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Карла Маркса, дом 133, ОГРН: 1021200753188, Номер телефона: +7 8362688621, Адрес электронной почты: kontakt@mari-el.ru

В лице: Генеральный директор Коробейников Андрей Витальевич

заявляет, что Оборудование тепловое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков; макароноварки электрические KAYMAN BARBARA, торговая марка: «KAYMAN», описание продукции: серия: MB, Декларация о соответствии распространяется на продукцию, изготовленную с даты изготовления отобранных образцов (проб) продукции, прошедших исследования (испытания) и измерения: 17.10.2025 года.

Изготовитель: АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "КОНТАКТ", Место нахождения: 424000, Россия, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Карла Маркса, дом 133, Адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: 424000, Россия, Республика Марий Эл, город Йошкар-Ола, улица Карла Маркса, дом 133

Документ, в соответствии с которым изготовлена продукция: Продукция изготовлена в соответствии с ТУ 28.93.15-014-07600499-2024 Электроварки кухонные типа ЭК. Технические условия

Коды ТН ВЭД ЕАЭС: 8419818000

Серийный выпуск,

Соответствует требованиям ТР ТС 010/2011 О безопасности машин и оборудования; ТР ТС 020/2011 Электромагнитная совместимость технических средств

Декларация о соответствии принята на основании протокола 2992/25 выдан 05.12.2025 испытательной лабораторией "Испытательная лаборатория Общества с ограниченной ответственностью "Технопром", аттестат аккредитации РОСС RU.31112.21ПР82 от 23.04.2025"; Схема декларирования: 1д;

Дополнительная информация Стандарты и иные нормативные документы: ГОСТ 12.2.003-91, "Система стандартов безопасности труда. Оборудование производственное. Общие требования безопасности"; Стандарты и иные нормативные документы: ГОСТ 30804.6.2-2013 (IEC 61000-6-2:2005), "Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к электромагнитным помехам технических средств, применяемых в промышленных зонах. Требования и методы испытаний"; Стандарты и иные нормативные документы: ГОСТ IEC 61000-6-4-2016, "Электромагнитная совместимость (ЭМС) Часть 6-4. Общие стандарты. Стандарт электромагнитной эмиссии для промышленных установок", раздел 7; Условия и сроки хранения: Условия хранения по группе 4 ГОСТ 15150-69. Гарантийный срок хранения 12 месяцев. Срок службы 10 лет.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 04.12.2030 включительно



М.П.

(подпись)

Коробейников Андрей Витальевич

(Ф. И. О. заявителя)

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-RU.PA11.B.34254/25

Дата регистрации декларации о соответствии: 11.12.2025