ОКП 94 5250

Утверждаю:
Ген. директор ООО «Физиотехника»
Лапаев А.Е.

КУХНЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ЛЕЧЕБНОЙ ГРЯЗИ И ФАНГОПАРАФИНА

ТУ 9452-014-76228444-2015

Руководство по эксплуатации

ФКПИ.942842.001 РЭ

ООО «Физиотехника»
Санкт-Петербург

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ 4

2. НАЗНАЧЕНИЕ, ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. 4

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 4

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ 6

5. КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ 7

6. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 10

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 10

8. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 10

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 11

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 11

11. МАРКИРОВКА ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

12. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

13. ТРАНСПОРТИРОВКА 11

14. СРОКИ СЛУЖБЫ И ХРАНЕНИЯ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

15. УТИЛИЗАЦИЯ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

16. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ 13

17. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ 14

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

ВНИМАНИЮ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА

1. Перед началом работы обслуживающий персонал должен внимательно ознакомиться с настоящим Руководством по эксплуатации (далее – Руководство).
2. Руководство должно всегда находиться рядом с кухней для подготовки лечебной грязи и фангопарафина (далее – Кухня).
3. В связи с постоянным совершенствованием конструкции возможны несущественные расхождения между приобретенной Вами Кухни и настоящим Руководством.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

1. ВВЕДЕНИЕ

В настоящем Руководстве приводится описание, правила эксплуатации и принцип работы Кухни. Руководство предназначено для ознакомления медицинского и обслуживающего персонала, а также обычного пользователя с конструкцией Кухни и правилами ее использования.
Для проведения процедур с Кухней не требуется специалистов высокой квалификации, и их предварительной подготовки.
Руководство содержит основные технические данные, а также указания по хранению, транспортировке, мерам безопасности и другие сведения, необходимые при эксплуатации оборудования.
Внимание: наличие в Кухне дополнительных опций зависит от комплектации, выбранной заказчиком. Для предоставления потребителю полной информации о приобретенном товаре в Руководстве, поставляемом в комплекте с Кухней, рассматривается максимально возможная комплектация и исполнение 60 литров, 80 литров.

2. НАЗНАЧЕНИЕ, ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина (в дальнейшем – кухня), предназначена для проведения необходимых операций при процессе подготовки лечебной грязи и фангопарафина для их лечебного применения.

Кухня выполняет функции размешивания, сепарации, разогрева и разлива лечебной грязи и фангопарафина, а также позволяет соблюдать необходимые санитарные мероприятия обслуживающему персоналу.

Кухня может использоваться в амбулаторных, стационарных и санаторно-курортных медицинских организациях, а также в оздоровительных комплексах, центрах эстетической медицины, косметологии и SPA-салонах.

Кухня изготавливается для работы в климатических условиях, которые соответствуют УХЛ4.2 по ГОСТ 15150, по устойчивости к механическим воздействиям при эксплуатации в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50444 для изделий группы 1


Во время работы Кухни выделяется тепло от работающего нагревательного элемента!!!
Электрооборудование, должно работать от сети переменного тока напряжением (380) В, 50 Гц.
Запрещается эксплуатировать Кухню без заземления. «Вилка 3P+PE+N» и соответствующая электрическая подводка должны быть рассчитаны на рабочую силу тока не менее 16 А.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Объем, л	60,80
Диаметр сливного отверстия, мм	для котла ГК-1-60 и ГК-1-80 – (100±5); для котла ГФ-1-60-1, ГФ-1-80-1, ГФ-2-60-2, ГФ-2-80-2 - (50±3)
Режимы работ	1) Режим нагревания с непрерывным перемешиванием лечебной грязи или фангопарафина. 2) Режим нагревания с повторно-кратковременным перемешиванием лечебной грязи или фангопарафина 3) Режим пастеризации, который реализуется созданием температуры плюс 80 °С для ГК-1-60, ГК-1-80 без перемешивания и температуры плюс 120 °С

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

	для ГФ-1-60, ГФ-1-80, ГФ-2-60, ГФ-2-80 без перемешивания и выдержкой в течение (15±2) мин при достижении установленной температуры.
Скорость вращения лопастей перемешивающего устройства котла (без загрузки) об/мин	(24±3)
Встроенный терморегулятор, диапазон °С	от 40 до 80
Шаг установки температуры, °С	5
Таймер установки времени перемешивания, мин	От 0 до 60 с дискретностью 1 мин
Питание	Сеть трёхфазного переменного тока напряжением 380 В и частотой 50 Гц
Потребляемая мощность	не более 4,5 кВА
Масса, не более, кг	Масса стола - 60. Масса котлов: исполнений ГК-1-60, ГК-1-80, ГФ-1-60, ГФ-1-80 – 150; исполнений ГФ-2-60, ГФ-2-80 – 100.
Основные размеры и конструкция стола рабочий, мм	Стол рабочий имеет следующие основные размеры и конструкцию: - длина столешницы (2000±20) мм; - ширина столешницы – (720±20) мм; - высота столешницы от пола – (850±20) мм; - длина вертикального заднего упора столешницы – (2000±20) мм; - высота вертикального заднего упора столешницы – (80±10) мм; - толщина вертикального заднего упора столешницы – (5±1) мм; - высота шкафчика в столе – (780±20) мм. Стол имеет три пары ножек, две пары по краям и одна пара - посередине. Шкафчик имеет две дверцы, которые в открытом состоянии имеют вылет не более 750 мм. Мойка расположена в левой части стола относительно его лицевой стороны. Центр сливного отверстия мойки располагается на расстоянии (355±10) мм от бокового края столешницы и на расстоянии (400±10) мм от лицевого края столешницы. Максимальный размер мойки не более 500х500х300 мм (ДхШхГ).
Размеры котла, мм	Для исполнения ГК-1-60, ГК-1-80, ГФ-1-60, ГФ-1-80 – (900±50)х((900±50)х(1200±50) мм (ДхШхВ); Для исполнения ГФ-2-60 и ГФ-2-80 – (720±50)х(690±50)х(720±50) мм (ДхШхВ)

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Обозначение документа	Количество, шт.
1 Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина. Кухня, исполнение ГК-1-60-1, в составе:	ФКПИ.942842.001-01	1
1.1 котел ГК-1-60;	ФКПИ.943229.001-01	1
1.2 стол рабочий.	ФКПИ.943229.002	1
Принадлежности		
1.3 Комплект арматуры для мойки (смеситель горячей и холодной воды, сливной патрубок).	Смеситель фирмы «GROHE». Сливной патрубок фирмы «Анипласт»	1 1
2 Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина. Кухня, исполнение ГК-1-80-1, в составе:	ФКПИ.942842.001-02 ФКПИ.943229.001-02	1
2.1 котел ГК-1-80;	ФКПИ.943229.002	1
2.2 стол рабочий.		1
Принадлежности	Смеситель фирмы «GROHE».	
2.3 Комплект арматуры для мойки (смеситель горячей и холодной воды, сливной патрубок).	Сливной патрубок фирмы «Анипласт» ФКПИ.943229.001-03	1 1
3 Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина. Кухня, исполнение ГФ-1-60-1, в составе:	ФКПИ.943229.001-03 ФКПИ.943229.002	1
3.1 котел ГФ-1-60;		1
3.2 стол рабочий.	Смеситель фирмы «GROHE».	1
Принадлежности	Сливной патрубок фирмы	
3.3 Комплект арматуры для мойки (смеситель горячей и холодной воды, сливной патрубок).	«Анипласт»	1 1

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

Продолжение таблицы 2

Наименование	Обозначение документа	Количество, шт.
4 Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина. Кухня, исполнение ГФ-1-80-1, в составе:	ФКПИ.942842.001-04	1
4.1 котел ГФ-1-80;	ФКПИ.943229.001-04	1
4.2 стол рабочий	ФКПИ.943229.002	1
Принадлежности		
4.3 Комплект арматуры для мойки (смеситель горячей и холодной воды, сливной патрубок).	Смеситель фирмы «GROHE». Сливной патрубок фирмы «Анипласт» ФКПИ.942842.002-01	1 1
Эксплуатационная документация		
5 Руководство по эксплуатации	ФКПИ.942842.001 РЭ	1

5. КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Котел изготовлен из нержавеющей стали с двойными стенками, заполненными маслом-теплоносителем, для постоянного и равномерного теплообмена. Внешние панели выполнены из нержавеющей стали. Высокий уровень теплоизоляции обеспечивается полной герметичностью. Крышка оснащена магнитным выключателем, останавливающим перемешивание, и газовой пружиной для удобства
открывания. Конструкция и общий вид кухни приведены на рисунке 1.

Кухня выполняет функции размешивания, сепарации, разогрева и разлива лечебной грязи и фангопарафина, а также позволяет соблюдать необходимые санитарные мероприятия обслуживающему персоналу.

Кухня может использоваться в амбулаторных, стационарных и санаторно-курортных медицинских организациях, а также в оздоровительных комплексах, центрах эстетической медицины, косметологии и SPA-салонах.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

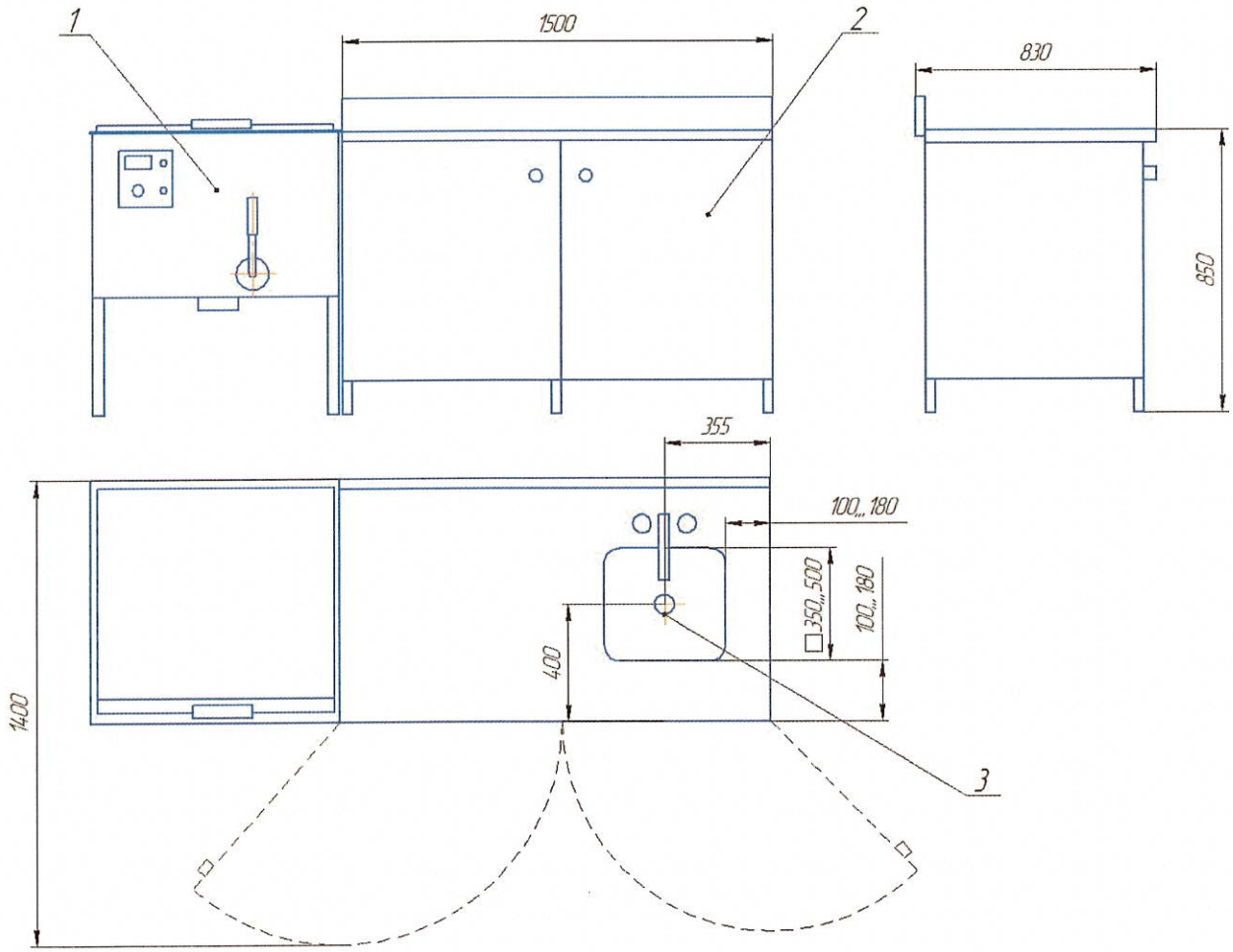


Рис. 1. Конструкция кухни для подготовки лечебной грязи и фангопарафина для исполнений ГК-1-60-1, ГК-1-80-1, ГФ-1-60-1, ГФ-1-80-1

На рисунке: 1 – котёл грязевой; 2 – стол рабочий; 3 – мойка

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru



Вид котла ГФ-1-80



Вид стола для исполнения ГФ-1-80-1

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

6. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Поверхность Кухни является ровной, без острых выступов, углов и механических повреждений, способных нанести травму пациенту.

Не реже, чем 1 раз в 6 месяцев должен проводиться технический осмотр Кухни для выявления неисправностей.

По безопасности Кухня соответствует требованиям ГОСТ 12.2.091-2012 и выполнена по классу I.

По электромагнитной совместимости (ЭМС) Кухня соответствует требованиям ГОСТ Р 51522.1-2011.

Для обеспечения безопасности обслуживающего персонала и фиксации крышки резервуара котла в нужном открытом положении, крышка оснащена магнитным выключателем, который останавливает вращение, и «газовой пружиной».

При обнаружении неполадок в работе Кухни следует прекратить ее эксплуатацию до тех пор, пока они не будут устранены.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

7.1Внимание: после транспортировки в условиях отрицательных температур Кухня должна быть выдержана при комнатной температуре не менее 4 часов.

Ширина входного проема помещения, предназначенного для Кухни, должна составлять не менее 950 мм.

Поднятие и занос Кухни в помещение исключительно за металлическую раму. Работа Кухни возможна только на стационарных опорах.

7.2 Стол рабочий и котёл грязевой можно подогнать к неровностям пола поворачиванием резиновых ножек.

Подключение сантехники должен производить аккредитованный специалист.

Котёл грязевой может подключать и вводить в эксплуатацию только аккредитованный электрик.

Для доступа к месту подключения, необходимо снять заднюю декоративную панель.

Подключение через автомат 16 А 380 В.

8. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ КОТЛА ГРЯЗЕВОГО

1) Нажимаем кнопку (ВКЛ.- ВЫКЛ) на панели управления котла грязевого. Аппарат включается или выключается.

2) При включении аппарата в холодном состоянии сразу же параллельно включается нагревательный элемент 3 кВт. При достижении установленной температуры нагрев отключается. Дополнительно температурный диапазон можно регулировать терморегулятором (Температура грязи), 40°С-80°С с шагом установки 5 °С. Температура устанавливается в соответствии с указаниями изготовителя/поставщика натуральной грязи.

3) При достижении установленной температуры начинается постоянное перемешивание. С нажатием кнопки (Интервал Вкл. – Выкл.) котёл начинает работать в интервальном режиме: 5 минут перемешивает, 10 минут покоя. Режим показывается индикаторной лампочкой.

4) Время перемешивания устанавливается таймером: 0- 60 мин с дискретностью 1 мин. Установленное время можно сократить, для чего часовую ручку необходимо поворачивать против часовой стрелки.

5) Для пастеризации на панели управления кнопкой с красным маркером (рис. 2, поз. 2) установить нагрев до 80°С для лечебной грязи; до 120°С для фангопарафина и выдержкой в течение (15±2) мин при достижении установленной температуры. При достижении верхнего температурного предела нагреватель останавливается и происходит остывание до заданной температуры. Либо лечебная грязь или фангопарафин распределяется на порции на поддоны и помещается в термошкаф.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

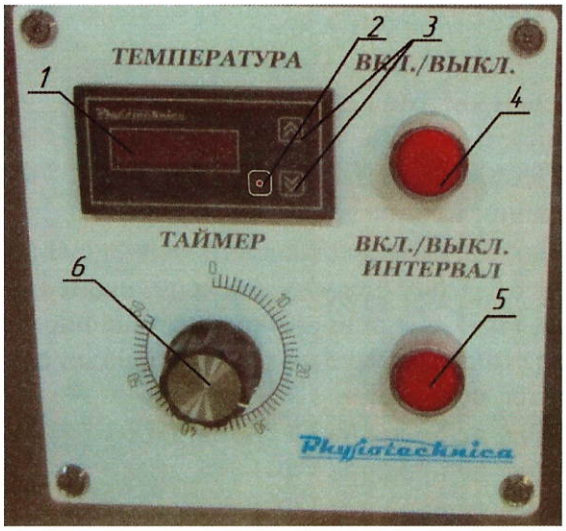


Рис. 2. Панель управления котла

На рисунке: 1 – табло индикации температуры; 2 – кнопка включения режима пастеризации; 3 – кнопки установки температуры; 4 – кнопка включения/ выключения работы котла; 5 - кнопка включения/ выключения интервального режима работы котла; 6 – ручка таймера.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

9.1 Техническое обслуживание Кухни следует проводить 1 раз в 6 месяцев которое должно включать следующие мероприятия:
Визуальный осмотр мотор-редуктора (масляные подтёки) или акустическую (Гул, скрежет).

9.2 Очистка поверхностей Кухни производиться любыми моющими неабразивными составами. Очистку производить в конце дня, после завершения эксплуатации.

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

10.1. Возможные неисправности и методы их устранения приведены в таблице 1.
Таблица 1.

Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Остановка котла	При блокировании котла во избежание поломки мотор-редуктора установлена токовая защита.	Включить защиту по току.
Защита от перегрева!	Превышение температуры (перегрев) Сработал защитная автоматика.	Обесточить установку, остудить до комнатной температуры. Произвести визуальный осмотр Кухни.

11. МАРКИРОВКА

11.1 Маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 50444.
11.2 На боковой поверхности котла должна быть прикреплена табличка по ГОСТ 12969, на которой должно быть указано:

товарный знак или наименование предприятия-изготовителя;

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

наименование изделия («Котел ГК-1-60» или «Котел ГК-1-80» или «Котел ГФ-1-60» или «Котел ГФ-1-80»);
заводской номер;
напряжение питания и частота переменного тока;
потребляемая мощность;
дата изготовления (год, квартал);
обозначение настоящих технических условий.

11.3 На лицевой поверхности котла должна быть выполнена надпись:
«Кухня, исполнение ГК-1-60» или «Кухня, исполнение ГК-1-80», или
«Кухня, исполнение ГФ-1-60», или «Кухня, исполнение ГФ-1-80».

11.4 На боковой стороне стола рабочего должна быть надпись:
«Стол рабочий. Кухня, исполнение ГК-1-60» или
«Стол рабочий. Кухня, исполнение ГК-1-80», или
«Стол рабочий. Кухня, исполнение ГФ-1-60», или
«Стол рабочий. Кухня, исполнение ГФ-1-80».

11.5 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192. На каждое упакованное место должны быть нанесены манипуляционные знаки, соответствующие значениям: «Осторожно. Хрупкое», «Верх», «Крюками не брать», «Штабелировать запрещается», «Беречь от влаги» и надпись «Условия хранения 2».

12. УПАКОВКА

12.1 Упаковка – по ГОСТ Р 50444.

12.2 Упаковка должна производиться по конструкторской документации предприятия-изготовителя и должна обеспечивать сохранность кухни при транспортировании и хранении.

12.3 В каждое упакованное место должен быть вложен упаковочный лист по ГОСТ Р 50444.

12.4 Масса брутто должна быть не более 250 кг.

13. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

13.1 Кухню транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50444 и правилами перевозки грузов, действующими на каждом виде транспорта.

13.2 Условия транспортирования кухни должны соответствовать условиям хранения 5 по ГОСТ 15150.

13.3 Условия хранения кухни в упаковке предприятия-изготовителя должны соответствовать условиям хранения 2 по ГОСТ 15150.

14. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

14.1 После транспортирования в условиях отрицательных температур кухня в транспортной таре должна быть выдержана в нормальных климатических условиях по ГОСТ 15150 не менее 4 ч.

15. УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

15.1 При изготовлении кухни не используются материалы и компоненты, содержащие вещества, опасные для человека и окружающей среды.

15.2 После окончания срока службы кухня может быть утилизирована как промышленное оборудование, безопасное в переработке.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

16. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

16.1. В течение гарантийного срока эксплуатации Кухни в случае ее отказа в работе, или при обнаружении в ней неисправности(ей), потребителем может быть составлен и направлен в адрес предприятия-изготовителя акт о необходимости ее ремонта (см. таблица 1), или послан запрос по электронной почте.

Таблица 1.

Дата выхода из строя	Краткое содержание рекламации	Меры принятые по рекламации	Примечание

16.2. Адрес предприятия-изготовителя: ООО «Физиотехника», Санкт-Петербург, ул. Съезжинская д. 23, лит.А, пом.2-Н, телефон: (812) 321-67-80, e-mail: mail@pt-med.ru

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

17. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

17.1 Изготовитель гарантирует соответствие кухни требованиям ТУ 9452-014-76228444-2015 при соблюдении потребителем условий эксплуатации, транспортирования и хранения, установленных техническими условиями и эксплуатационной документацией.
17.2 Гарантийный срок эксплуатации кухни – 18 месяцев со дня продажи, но не более 24 месяца со дня изготовления.

Дата изготовления: «__» _____ 20 г. М.П.

17.3 Изготовитель производит в течение гарантийного срока бесплатный ремонт составных частей кухни при условии отсутствия следов несанкционированного самостоятельного ремонта.
17.4.Свидетельство об упаковке:
Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина ТУ 9452-014-76228444-2015 ФКПИ.942842.001 РЭ, заводской №_____, упакована согласно требованиям, предусмотренным действующей технической документацией.

Упаковку провел:

_____ _____ _____
должность личная подпись расшифровка подписи

«___» _____ 20 г.

17.5.Свидетельство о приемке:
Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина по ТУ 9452-014-76228444-2015 , заводской №_____, изготовлена и принята в соответствии с требованиями ТУ 9452-014-76228444-2015 и признана годной к эксплуатации.

Начальник ОТК_____

М.П. _____ _____
личная подпись расшифровка подписи

« __ »_____ 20 г.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

ОКП 94 5250

Утверждаю:
Ген. директор ООО «Физиотехника»
Лапаев А.Е.

КУХНЯ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ЛЕЧЕБНОЙ ГРЯЗИ И ФАНГОПАРАФИНА

ТУ 9452-014-76228444-2015

Руководство по эксплуатации

ФКПИ.942842.002 РЭ

ООО «Физиотехника»
Санкт-Петербург

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ 4

2. НАЗНАЧЕНИЕ, ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ. 4

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 4

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ 6

5. КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ 6

6. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 8

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 8

8. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 9

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 10

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ 10

11. МАРКИРОВКА ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

12. УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

13. ТРАНСПОРТИРОВКА 10

14. СРОКИ СЛУЖБЫ И ХРАНЕНИЯ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

15. УТИЛИЗАЦИЯ ..... **Ошибка! Закладка не определена.**

16. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ 12

17. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ 13

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

ВНИМАНИЮ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА

1. Перед началом работы обслуживающий персонал должен внимательно ознакомиться с настоящим Руководством по эксплуатации (далее – Руководство).
2. Руководство должно всегда находиться рядом с кухней для подготовки лечебной грязи и фангопарафина (далее – Кухня).
3. В связи с постоянным совершенствованием конструкции возможны несущественные расхождения между приобретенной Вами Кухни и настоящим Руководством.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

1. ВВЕДЕНИЕ

В настоящем Руководстве приводится описание, правила эксплуатации и принцип работы Кухни. Руководство предназначено для ознакомления медицинского и обслуживающего персонала, а также обычного пользователя с конструкцией Кухни и правилами ее использования.
Для проведения процедур с Кухней не требуется специалистов высокой квалификации, и их предварительной подготовки.
Руководство содержит основные технические данные, а также указания по хранению, транспортировке, мерам безопасности и другие сведения, необходимые при эксплуатации оборудования.
Внимание: наличие в Кухне дополнительных опций зависит от комплектации, выбранной заказчиком. Для предоставления потребителю полной информации о приобретенном товаре в Руководстве, поставляемом в комплекте с Кухней, рассматривается максимально возможная комплектация и исполнение 60 литров, 80 литров.

2. НАЗНАЧЕНИЕ, ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина (в дальнейшем – кухня), предназначена для проведения необходимых операций при процессе подготовки лечебной грязи и фангопарафина для их лечебного применения.

Кухня выполняет функции размешивания, сепарации, разогрева и разлива лечебной грязи и фангопарафина, а также позволяет соблюдать необходимые санитарные мероприятия обслуживающему персоналу.

Кухня может использоваться в амбулаторных, стационарных и санаторно-курортных медицинских организациях, а также в оздоровительных комплексах, центрах эстетической медицины, косметологии и SPA-салонах.

Кухня изготавливается для работы в климатических условиях, которые соответствуют УХЛ4.2 по ГОСТ 15150, по устойчивости к механическим воздействиям при эксплуатации в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50444 для изделий группы 1

Во время работы Кухни выделяется тепло от работающего нагревательного элемента!!!
Электрооборудование, должно работать от сети переменного тока напряжением (380) В, 50 Гц.
Запрещается эксплуатировать Кухню без заземления. «Вилка 3P+PE+N» и соответствующая электрическая подводка должны быть рассчитаны на рабочую силу тока не менее 16 А.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Объем, л	60,80
Диаметр сливного отверстия, мм	для котла ГК-1-60 и ГК-1-80 – (100±5); для котла ГФ-1-60-1, ГФ-1-80-1, ГФ-2-60-2, ГФ-2-80-2 - (50±3)
Режимы работ	1) Режим нагревания с непрерывным перемешиванием лечебной грязи или фангопарафина. 2) Режим нагревания с повторно-кратковременным перемешиванием лечебной грязи или фангопарафина 3) Режим пастеризации, который реализуется созданием температуры плюс 80 °С для ГК-1-60, ГК-1-80 без перемешивания и температуры плюс 120 °С

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

	для ГФ-1-60, ГФ-1-80, ГФ-2-60, ГФ-2-80 без перемешивания и выдержкой в течение (15±2) мин при достижении установленной температуры.
Скорость вращения лопастей перемешивающего устройства котла (без загрузки) об/мин	(24±3)
Встроенный терморегулятор, диапазон °С	от 40 до 80
Шаг установки температуры, °С	5
Таймер установки времени перемешивания, мин	От 0 до 60 с дискретностью 1 мин
Питание	Сеть трёхфазного переменного тока напряжением 380 В и частотой 50 Гц
Потребляемая мощность	не более 4,5 кВА
Масса, не более, кг	Масса стола - 60. Масса котлов: исполнений ГК-1-60, ГК-1-80, ГФ-1-60, ГФ-1-80 – 150; исполнений ГФ-2-60, ГФ-2-80 – 100.
Основные размеры и конструкция стола рабочий, мм	Стол рабочий имеет следующие основные размеры и конструкцию: - длина столешницы (2000±20) мм; - ширина столешницы – (720±20) мм; - высота столешницы от пола – (850±20) мм; - длина вертикального заднего упора столешницы – (2000±20) мм; - высота вертикального заднего упора столешницы – (80±10) мм; - толщина вертикального заднего упора столешницы – (5±1) мм; - высота шкафчика в столе – (780±20) мм. Стол имеет три пары ножек, две пары по краям и одна пара - посередине. Шкафчик имеет две дверцы, которые в открытом состоянии имеют вылет не более 750 мм. Мойка расположена в левой части стола относительно его лицевой стороны. Центр сливного отверстия мойки располагается на расстоянии (355±10) мм от бокового края столешницы и на расстоянии (400±10) мм от лицевого края столешницы. Максимальный размер мойки не более 500х500х300 мм (ДхШхГ).
Размеры котла, мм	Для исполнения ГК-1-60, ГК-1-80, ГФ-1-60, ГФ-1-80 – (900±50)х((900±50)х(1200±50) мм (ДхШхВ); Для исполнения ГФ-2-60 и ГФ-2-80 – (720±50)х(690±50)х(720±50) мм (ДхШхВ)

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Таблица 2

Наименование	Обозначение документа	Количество, шт.
1. Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина. Кухня, исполнение ГФ-2-60-2, в составе:	ФКПИ.942842.002-01	1
котел ГФ-2-60;	ФКПИ.943229.003-01	1
стол рабочий;	ФКПИ.943229.002	1
комплект крепежных деталей котла	ФКПИ.943229.005	1
Принадлежности		
Комплект арматуры для мойки (смеситель горячей и холодной воды, сливной патрубок).	Смеситель фирмы «GROHE». Сливной патрубок фирмы «Анипласт»	1
2. Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина. Кухня, исполнение ГФ-2-80-2, в составе:	ФКПИ.942842.002-02	1
котел ГФ-2-80;	ФКПИ.943229.003-02	1
стол рабочий;	ФКПИ.943229.002	1
комплект крепежных деталей котла	ФКПИ.943229.005	1
Принадлежности		
Комплект арматуры для мойки (смеситель горячей и холодной воды, сливной патрубок).	Смеситель фирмы «GROHE». Сливной патрубок фирмы «Анипласт	1
Эксплуатационная документация		
3 Руководство по эксплуатации	ФКПИ.942842.002 РЭ	1

5. КОНСТРУКЦИЯ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Котел изготовлен из нержавеющей стали с двойными стенками, заполненными маслом-теплоносителем, для постоянного и равномерного теплообмена. Внешние панели выполнены из нержавеющей стали. Высокий уровень теплоизоляции обеспечивается полной герметичностью. Крышка оснащена магнитным выключателем, останавливающим перемешивание, и газовой пружиной для удобства
открывания. Конструкция и общий вид кухни приведены на рисунке 1.

Кухня выполняет функции размешивания, сепарации, разогрева и разлива лечебной грязи и фангопарафина, а также позволяет соблюдать необходимые санитарные мероприятия обслуживающему персоналу.

Кухня может использоваться в амбулаторных, стационарных и санаторно-курортных медицинских организациях, а также в оздоровительных комплексах, центрах эстетической медицины, косметологии и SPA-салонах.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

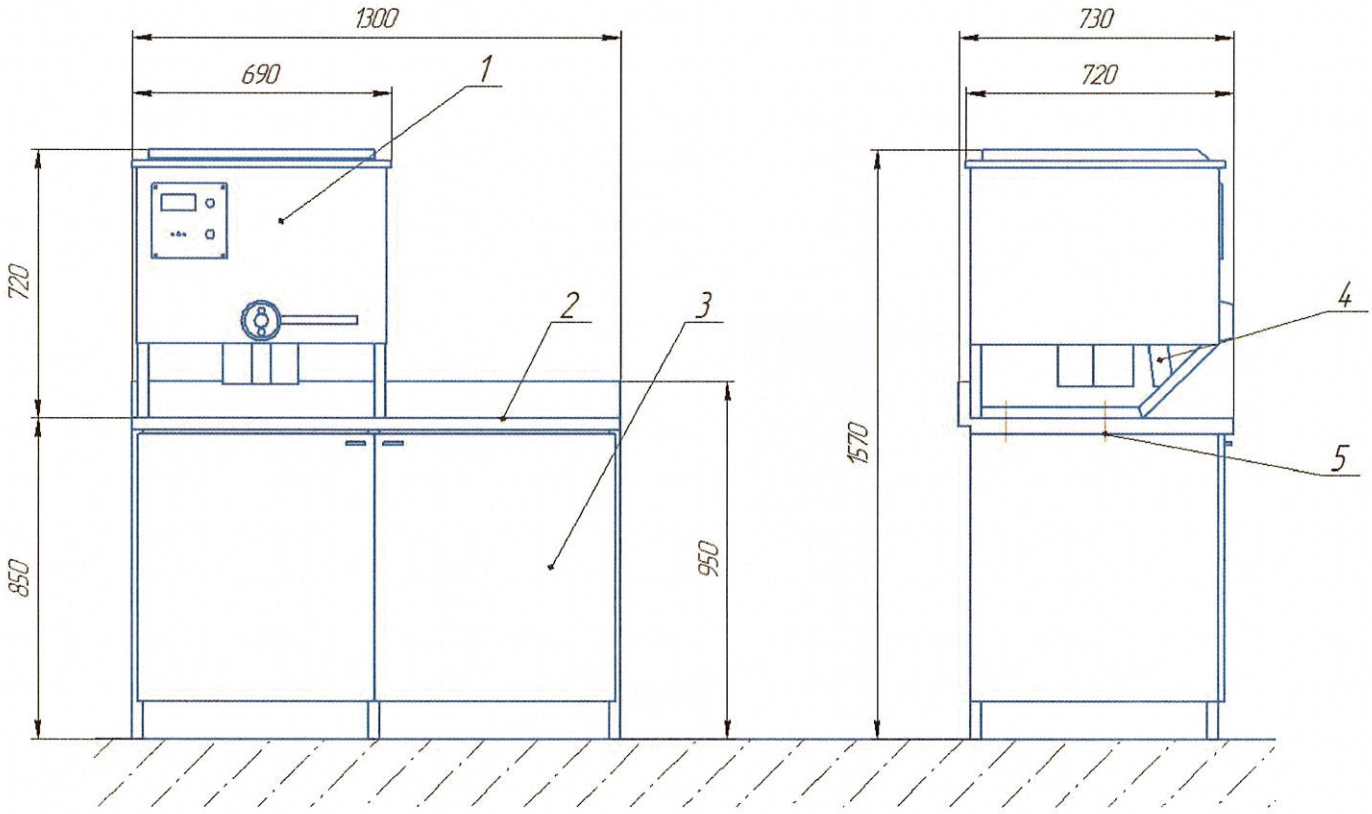


Рис. 1. Конструкция кухни для подготовки лечебной грязи и фангопарафина для исполнений ГФ-2-60-2, ГФ-2-80-2

На рисунке: 1 – котёл грязевой; 2 – мойка; 3 – стол рабочий; 4 – патрубок сливной; 5 - крепёж

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

Вид исполнения ГФ-2-80-2



6. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Поверхность Кухни является ровной, без острых выступов, углов и механических повреждений, способных нанести травму пациенту.

Не реже, чем 1 раз в 6 месяцев должен проводиться технический осмотр Кухни для выявления неисправностей.

По безопасности Кухня соответствует требованиям ГОСТ 12.2.091-2012 и выполнена по классу I.

По электромагнитной совместимости (ЭМС) Кухня соответствует требованиям ГОСТ Р 51522.1-2011.

Для обеспечения безопасности обслуживающего персонала и фиксации крышки резервуара котла в нужном открытом положении, крышка оснащена магнитным выключателем, который останавливает вращение, и «газовой пружиной».

При обнаружении неполадок в работе Кухни следует прекратить ее эксплуатацию до тех пор, пока они не будут устранены.

7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

7.1Внимание: после транспортировки в условиях отрицательных температур Кухня должна быть выдержана при комнатной температуре не менее 4 часов.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

Ширина входного проема помещения, предназначенного для Кухни, должна составлять не менее 950 мм.
Поднятие и занос Кухни в помещение исключительно за металлическую раму. Работа Кухни возможна только на стационарных опорах.
7.2 Стол рабочий и котёл грязевой можно подогнать к неровностям пола поворачиванием резиновых ножек.
Подключение сантехники должен производить аккредитованный специалист.
Котёл грязевой может подключать и вводить в эксплуатацию только аккредитованный электрик. Для доступа к месту подключения, необходимо снять заднюю декоративную панель.
Подключение через автомат 16 А 380 В.

8. ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ КОТЛА ГРЯЗЕВОГО

1) Нажимаем кнопку (ВКЛ.- ВЫКЛ) на панели управления котла грязевого. Аппарат включается или выключается.
2) При включении аппарата в холодном состоянии сразу же параллельно включается нагревательный элемент 3 кВт. При достижении установленной температуры нагрев отключается. Дополнительно температурный диапазон можно регулировать терморегулятором (Температура грязи), 40°С-80°С с шагом установки 5 °С. Температура устанавливается в соответствии с указаниями изготовителя/поставщика натуральной грязи.
3) При достижении установленной температуры начинается постоянное перемешивание. С нажатием кнопки (Интервал Вкл. – Выкл.) котёл начинает работать в интервальном режиме: 5 минут перемешивает, 10 минут покоя. Режим показывается индикаторной лампочкой.
4) Время перемешивания устанавливается таймером: 0- 60 мин с дискретностью 1 мин. Установленное время можно сократить, для чего часовую ручку необходимо поворачивать против часовой стрелки.
5) Для пастеризации на панели управления кнопкой с красным маркером (рис. 2, поз. 2) установить нагрев до 80°С для лечебной грязи; до 120°С для фангопарафина и выдержкой в течение (15±2) мин при достижении установленной температуры. При достижении верхнего температурного предела нагреватель останавливается и происходит остывание до заданной температуры. Либо лечебная грязь или фангопарафин распределяется на порции на поддоны и помещается в термошкаф.

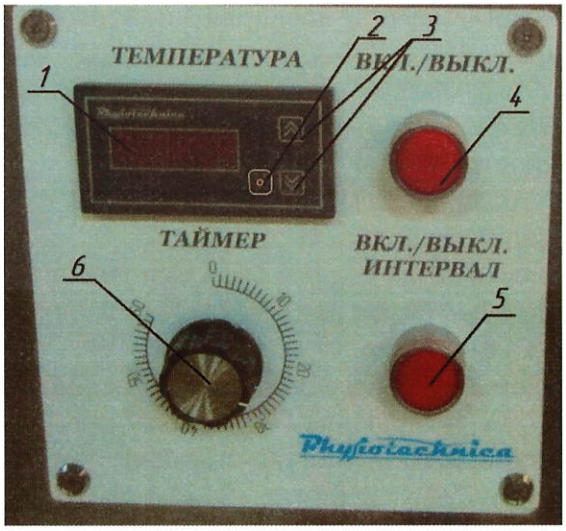


Рис. 2. Панель управления котла

На рисунке: 1 – табло индикации температуры; 2 – кнопка включения режима пастеризации; 3 – кнопки установки температуры; 4 – кнопка включения/ выключения работы котла; 5 - кнопка включения/ выключения интервального режима работы котла; 6 – ручка таймера.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

9.1 Техническое обслуживание Кухни следует проводить 1 раз в 6 месяцев которое должно включать следующие мероприятия:
Визуальный осмотр мотор-редуктора (масляные подтёки) или акустическую (Гул, скрежет).

9.2 Очистка поверхностей Кухни производится любыми моющими неабразивными составами. Очистку производить в конце дня, после завершения эксплуатации.

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

10.1. Возможные неисправности и методы их устранения приведены в таблице 1.
Таблица 1.

Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Остановка котла	При блокировании котла во избежание поломки мотор-редуктора установлена токовая защита.	Включить защиту по току.
Защита от перегрева!	Превышение температуры (перегрев) Сработал защитная автоматика.	Обесточить установку, остудить до комнатной температуры. Произвести визуальный осмотр Кухни.

11. МАРКИРОВКА

11.1 Маркировка должна соответствовать требованиям ГОСТ Р 50444.
11.2 На боковой поверхности котла должна быть прикреплена табличка по ГОСТ 12969, на которой должно быть указано:
товарный знак или наименование предприятия-изготовителя;
наименование изделия «Котел ГФ-2-60», или «Котел ГФ-2-80»;
заводской номер;
напряжение питания и частота переменного тока;
потребляемая мощность;
дата изготовления (год, квартал);
обозначение настоящих технических условий.
11.3 На лицевой поверхности котла должна быть выполнена надпись:
«Кухня, исполнение ГФ-2-60-2», или
«Кухня, исполнение ГФ-2-80-2».
11.4 На боковой стороне стола рабочего должна быть надпись:
«Стол рабочий. Кухня, исполнение ГФ-2-60-2», или
«Стол рабочий. Кухня, исполнение ГФ-2-80-2».

11.5 Транспортная маркировка – по ГОСТ 14192. На каждое упакованное место должны быть нанесены манипуляционные знаки, соответствующие значениям: «Осторожно. Хрупкое», «Верх», «Крюками не брать», «Штабелировать запрещается», «Беречь от влаги» и надпись «Условия хранения 2».

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

12. УПАКОВКА

12.1 Упаковка – по ГОСТ Р 50444.
12.2 Упаковка должна производиться по конструкторской документации предприятия-изготовителя и должна обеспечивать сохранность кухни при транспортировании и хранении.
12.3 В каждое упакованное место должен быть вложен упаковочный лист по ГОСТ Р 50444.
12.4 Масса брутто должна быть не более 250 кг.

13. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

13.1 Кухню транспортируют транспортом всех видов в крытых транспортных средствах в соответствии с требованиями ГОСТ Р 50444 и правилами перевозки грузов, действующими на каждом виде транспорта.
13.2 Условия транспортирования кухни должны соответствовать условиям хранения 5 по ГОСТ 15150.
13.3 Условия хранения кухни в упаковке предприятия-изготовителя должны соответствовать условиям хранения 2 по ГОСТ 15150.

14. УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

14.1 После транспортирования в условиях отрицательных температур кухня в транспортной таре должна быть выдержана в нормальных климатических условиях по ГОСТ 15150 не менее 4 ч.

15. УКАЗАНИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ

15.1 При изготовлении кухни не используются материалы и компоненты, содержащие вещества, опасные для человека и окружающей среды.
15.2 После окончания срока службы кухня может быть утилизирована как промышленное оборудование, безопасное в переработке.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

16. СВЕДЕНИЯ О РЕКЛАМАЦИЯХ

16.1. В течение гарантийного срока эксплуатации Кухни в случае ее отказа в работе, или при обнаружении в ней неисправности(ей), потребителем может быть составлен и направлен в адрес предприятия-изготовителя акт о необходимости ее ремонта (см. таблица 1), или послан запрос по электронной почте.

Таблица 1.

Дата выхода из строя	Краткое содержание рекламации	Меры принятые по рекламации	Примечание

16.2. Адрес предприятия-изготовителя: ООО «Физиотехника», Санкт-Петербург, ул. Съезжинская д. 23, лит.А, пом.2-Н, телефон: (812) 321-67-80, e-mail: mail@pt-med.ru

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

17. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

17.1 Изготовитель гарантирует соответствие кухни требованиям ТУ 9452-014-76228444-2015 при соблюдении потребителем условий эксплуатации, транспортирования и хранения, установленных техническими условиями и эксплуатационной документацией.
17.2 Гарантийный срок эксплуатации кухни – 18 месяцев со дня продажи, но не более 24 месяца со дня изготовления.

Дата изготовления: «__» _____ 20 г. М.П.

17.3 Изготовитель производит в течение гарантийного срока бесплатный ремонт составных частей кухни при условии отсутствия следов несанкционированного самостоятельного ремонта.
17.4.Свидетельство об упаковке:
Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина ТУ 9452-014-76228444-2015 ФКПИ.942842.001 РЭ, заводской №_____, упакована согласно требованиям, предусмотренным действующей технической документацией.

Упаковку провел:

_____ _____ _____
должность личная подпись расшифровка подписи

«___» _____ 20 г.

17.5.Свидетельство о приемке:
Кухня для подготовки лечебной грязи и фангопарафина по ТУ 9452-014-76228444-2015 , заводской №_____, изготовлена и принята в соответствии с требованиями ТУ 9452-014-76228444-2015 и признана годной к эксплуатации.

Начальник ОТК_____

М.П. _____ _____
личная подпись расшифровка подписи

« __ »_____ 20 г.

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru

Регистрация МИ в Росздравнадзоре
www.nevacert.ru | info@nevacert.ru