

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

MINC+™ Labortisch-Inkubator

Abschnitt 1: Allgemeines

Wie unterscheiden sich der MINC® und der MINC+ hinsichtlich der Größe?

MINC+

Klappe geschlossen: 556 mm breit x 197 mm hoch x 449 mm tief

Klappe geöffnet: 556 mm breit x 528 mm hoch x 449 mm tief

MINC

Klappe geschlossen: 405 mm breit x 190 mm hoch x 265 mm tief

Klappe geöffnet: 405 mm breit x 400 mm hoch x 315 mm tief

Breite

- Der MINC+ ist 37 % breiter, weist jedoch eine um 50 % höhere Kapazität auf.

Höhe

- Der MINC+ ist bei geschlossener Klappe 4 % höher.
- Der MINC+ ist bei geöffneter Klappe 32 % höher.

Tiefe

- Der MINC+ ist bei geschlossener Klappe 69 % tiefer.
- Der MINC+ ist bei geöffneter Klappe 43 % tiefer.

Wie viele MINC+ lassen sich an eine Gasversorgung anschließen?

Es wird empfohlen, mit den mitgelieferten Gasanschlüssen nicht mehr als 7 Geräte in Reihe anzuschließen. Um jedes Gerät sollte außerdem mindestens 1 cm Platz sein.

Können für Kulturen Schalen anderer Marken als Nunc und BD Falcon verwendet werden?

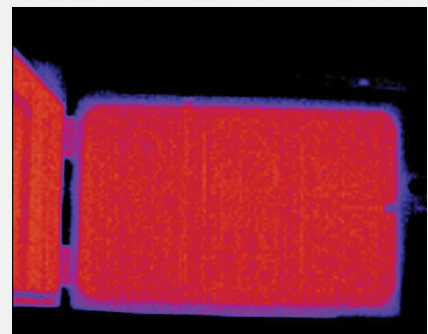
Ja. Die Verwendung anderer Petrischalen ist möglich. Der Anwender muss sicherstellen, dass die Schale flach auf der Bodenplatte sitzt und zwischen die Rillen in der Bodenplatte passt.

Gibt es eine Abbildung zur Illustration der Wärmeverteilung?

Dieses Bild der Kammerplatte zeigt die gleichmäßige Wärmeverteilung. Die Temperatur wurde an mehreren Punkten gemessen. Die Abweichungen lagen unter 0,2 °C.

Wo befinden sich die Temperatursensoren?

Jede Kammer verfügt über zwei Sensoren zur Temperaturüberwachung und -regelung sowie einen zusätzlichen Sensor für die unabhängige Sicherheitsabschaltung. Sämtliche Sensoren befinden sich in der Nähe der Plattenmitte.



Warum verfügt der MINC+ nicht über einen Reserveakku?

Die Technologie zur unterbrechungsfreien Stromversorgung ist komplex und muss absolut fehlerfrei funktionieren. Wir sind überzeugt, dass es für Kunden von Vorteil ist, wenn diese eine zuverlässige unterbrechungsfreie Stromversorgung (USV) nutzen, statt sich auf einen Reserveakku zu verlassen.

Wie wurde die genaue Position der Kavität festgelegt, in der die Temperaturmessung für den halbjährlichen Test erfolgt?

Die Position der Kavität wurde während der Prüfung validiert und als repräsentativ für die durchschnittliche Plattentemperatur ermittelt.

Wozu dienen die Lüftungsöffnungen an der Seite und der Vorderseite des MINC+?

Durch die Lüftungsöffnungen gelangt Luft zur Kühlung in das Gerät. Der MINC+ ist mit zwei internen Lüftern zur Kühlung von Stromversorgung und geräteinternem PC (EPC) ausgestattet.

Welche Betriebslebensdauer gilt für den MINC+?

Die erwartete Nutzungsdauer des MINC+ beträgt 12 Jahre, wenn der Wartungsplan während der gesamten Lebensdauer eingehalten wird.

Wie sieht der Wartungsplan aus?

Jahr	Maßnahme
0	Installation
1	Präventive Wartung (umfasst externe Inspektion, Software- und Firmwareprüfung, Funktionsprüfungen [Abdeckung, Gas, Befeuchtung und Temperatur], Netzwerkprüfung und Filterwechsel)
2	Präventive Wartung
3	Präventive Wartung
4	Präventive Wartung
5	Präventive Wartung
6	Präventive Wartung
7	Präventive Wartung
8	Präventive Wartung plus Austausch von Frontblende, EPC-Kabeln und -Lüfter, Gastablett-Kabeln und -Lüfter, Akku der EPC-Taste und Akku der Frontblende und Leiterplattenbaugruppe für die MWC-Benutzerschnittstelle.
9	Präventive Wartung
10	Präventive Wartung und Austausch von Netzteil und Netzteilkabeln
11	Präventive Wartung
12	Ende der Betriebslebensdauer

Sind Wartungskits erhältlich?

Ja. Wir bieten verschiedene Wartungskits passend zu den jeweiligen Anforderungen der Anwender. Die Wartungskits können von unserem Wartungspartner Cook Capital Equipment bezogen werden. Wartungsarbeiten und Ausstattung können auch im Rahmen eines Monatsabonnements bezogen werden. (Abonnements sind nicht in allen Märkten verfügbar. Wenden Sie sich bitte an den zuständigen Ansprechpartner beim Vertrieb.)



Abschnitt 2: Medienaufwärmkammer (Media Warming Chamber, MWC)

Ist der Reagenzglas-Ständer für die Medienaufwärmkammer separat erhältlich?

Nein. Die Ständer sind nicht für den Einsatz außerhalb des Geräts vorgesehen und dürfen nur zur Reinigung entnommen werden.

Wie wird die Medienaufwärmkammer gereinigt? Ist der Ständer autoklavierbar?

Es wird empfohlen, die Medienaufwärmkammer mit 70%iger wässriger Isopropylalkohollösung, demineralisiertem Wasser oder 3%iger Wasserstoffperoxidlösung zu reinigen, wenn kein Alkohol verfügbar ist. Ausschließlich zur Reinigung der eloxierten Aluminiumoberflächen der Medienaufwärmkammer kann 70%ige wässrige Ethanolllösung verwendet werden. Autoklavieren ist kein zulässiges Reinigungsverfahren.

Wozu dient der unbeleuchtete Knopf neben den Leuchten der Medienaufwärmkammer?

Das ist der Umgebungslichtsensor. Dieser wird derzeit jedoch nicht verwendet und wird erst bei zukünftigen Modifikationen des MINC+ zum Einsatz kommen.

Ist die Medienaufwärmkammer auch zum Aufwärmen des Ständers und der Inhalte in den Reagenzgläsern geeignet, wenn das Medium direkt aus dem Kühlschrank entnommen wurde?

Ja. Das Gerät kann den Inhalt von Reagenzgläsern in unter 120 Minuten auf eine Solltemperatur von 37,0 °C (± 1 °C) aufwärmen.

Abschnitt 3: Befeuchtung und Gas

Welche Gasmischung wird für den MINC+ verwendet?

Cook empfiehlt eine Mischung aus 6 % CO₂, 5 % O₂ und 89 % N₂ auf Normalhöhennull bei Verwendung des Cook Kultursystems oder 6 % hochreines CO₂ in Luft (empfohlene Toleranz $\pm 0,2$ %).

Besteht eine Empfehlung hinsichtlich des für den MINC+ verwendeten Gasmischers?

Wir verfügen nicht über Daten, die die Empfehlung eines spezifischen Gasmischers für den MINC+ ermöglichen. Der Anwender muss sicherstellen, dass die Gaskonzentrationen den Angaben in der Gebrauchsanweisung entsprechen.

Warum ist der Gasstrom auf 25 mL/min festgelegt?

Prüfungen haben ergeben, dass 25 mL/min geringfügig über der minimalen Flussrate liegt, die für die Aufrechterhaltung des gewünschten CO₂-Anteils erforderlich ist.

Woraus bestehen die Befeuchtungsflaschen?

Die Flaschen bestehen aus Polypropylen mit einer Silikondichtung. Sie werden mit Ethylenoxid (EtO) sterilisiert in einem versiegelten Beutel geliefert. Sie wurden zudem mit einem Mausembryo-Assay (MEA) getestet.

Wie lange dauert es in der Regel, bis die Mindestfülllinie erreicht ist und die Flasche ersetzt werden muss?

Das hängt davon ab, wie häufig die Flaschen Feuchtigkeit abgeben. Geben die Flaschen zweimal pro Tag Feuchtigkeit ab, reichen sie für ca. 40 Tage.

Abschnitt 4: DishTrace-Plattform

Ist DishTrace erforderlich, wenn ein elektronisches Sicherheitssystem wie RI Witness™ vorhanden ist?

DishTrace ist kein Ersatz für ein System wie RI Witness. DishTrace MINC+ bietet Unterstützung beim Protokollieren und Anzeigen der Position von Schalen im MINC+. Ersetzen Sie Laboridentifikationsprotokolle für Schalen und Inhalte nicht durch DishTrace. Verwenden Sie stets Prozesse wie Standardlaborprotokolle (z. B. individuelle Kennzeichnung von Schalen und Identifikationsprüfprozesse), um das Risiko einer fehlerhaften Zuordnung zu minimieren. (Siehe Abschnitt 5.4 der Gebrauchsanweisung.)

Bietet der Kundendienst bei Fehlern der DishTrace-Software Unterstützung per Fernzugriff?

Aufgrund von Risiken in Zusammenhang mit der Cybersicherheit müssen Probleme vor Ort durch einen Servicemitarbeiter behoben werden.

Kann ich alle Daten von DishTrace MINC+ direkt auf meinen Laptop zu Hause übertragen lassen, nachdem die DishTrace PC-Software auf diesem installiert wurde?

Derzeit kann DishTrace PC nur in einem lokalen Netzwerk (z. B. innerhalb eines Labors) verwendet werden. Daten können nicht in andere Netzwerke übertragen werden. Diese Einschränkung beruht auf unseren derzeitigen Cybersicherheitsrichtlinien.

Sollten Anwender DishTrace auf einem eigens dafür reservierten PC ausführen?

Ja. Der PC muss sich in einem geschlossenen Netzwerk befinden. Daher wird die Verwendung eines dedizierten PCs empfohlen.

Können Anwender zur DishTrace PC-Gruppe hinzugefügt werden?

Ja. Es können Anwender hinzugefügt werden. Nur der Administrator kann diesen Vorgang durchführen und ein gültiges Anmeldekonto für den neuen Anwender anfordern. (Siehe Abschnitt 4.13.4 der Gebrauchsanweisung.)

Warum erkennt die DishTrace-Software den K-MINC-1000, zeichnet jedoch keine Informationen von diesem Gerät auf?

Die DishTrace PC-Software ist ausschließlich mit dem MINC+ Labortisch-Inkubator kompatibel. Für einen verbundenen MINC Mini Incubator kann die Software ausschließlich den Betriebszustand erfassen.

Wird der MINC+ bei Wartungsarbeiten auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt und muss nach der Rücklieferung im Labor neu konfiguriert werden?

Anwender müssen stets ein Backup erstellen, bevor der MINC+ den Standort für Wartungsarbeiten verlässt. Nach der Rücklieferung muss der Anwender den vorherigen Gerätezustand wiederherstellen. Bei der normalen präventiven Wartung bleiben alle Funktionsstatus und Einstellungen erhalten.

Erinnert der MINC+ Anwender anhand des gespeicherten letzten Wartungstermins an anstehende Wartungstermine?

Der Anwender kann über den mittleren Konsolenbildschirm „Settings“ (Einstellungen) und „Info“ (Informationen) aufrufen, um das Datum der letzten Wartung des MINC+ anzuzeigen. Sämtliche Informationen auf diesem Bildschirm werden ausschließlich von autorisiertem Wartungspersonal eingegeben. Anwenderaktionen sind nicht zulässig. In Märkten mit Direktvertrieb erhält der Kunde von Cook Capital Equipment außerdem eine direkte Erinnerung an die fällige Wartung.

Bestimmte Produkte oder Artikelnummern sind eventuell nicht in allen Ländern erhältlich. Einzelheiten erfahren Sie von Ihrem zuständigen Cook Außendienstmitarbeiter oder beim Cook Kundendienst. Lesen Sie die produktspezifischen Informationen zu Risiken in der Gebrauchsanweisung unter cookmedical.eu.

Customer Service

EU Website: cookmedical.eu
EDI: cookmedical.eu/edi
Distributors: +353 61239240, ssc.distributors@cookmedical.com
Austria: +43 179567121, oe.orders@cookmedical.com
Belgium: +32 27001702, be.orders@cookmedical.com
Denmark: +45 38487607, da.orders@cookmedical.com
Finland: +358 972519996, fi.orders@cookmedical.com
France: +33 171230269, fr.orders@cookmedical.com
Germany: +49 6950072804, de.orders@cookmedical.com
Hungary: +36 17779199, hu.orders@cookmedical.com
Iceland: +354 800 7615, is.orders@cookmedical.com
Ireland: +353 61239252, ie.orders@cookmedical.com
Italy: +39 0269682853, it.orders@cookmedical.com
Netherlands: +31 202013367, nl.orders@cookmedical.com
Norway: +47 23162968, no.orders@cookmedical.com
Spain: +34 912702691, es.orders@cookmedical.com
Sweden: +46 858769468, se.orders@cookmedical.com
Switzerland - French: +41 448009609, fr.orders@cookmedical.com
Switzerland - Italian: +41 448009609, it.orders@cookmedical.com
Switzerland - German: +41 448009609, de.orders@cookmedical.com
United Kingdom: +44 2073654183, uk.orders@cookmedical.com

USA Website: cookmedical.com

EDI: cookmedical.com/edi.do

Americas:

Phone: +1 812.339.2235, 800.457.4500, Fax: 800.554.8335
E-mail: customersupport@cookmedical.com

Australia:

Phone: +61 734346000, 1800777222, Fax: +61 734346001, 1800077283
E-mail: cau.custserv@cookmedical.com



AI-ESC-IR-OHNS-PI-RH-SUR-A4