

PREGUNTAS FRECUENTES

Incubador de sobremesa MINC+™

Apartado 1: aspectos generales

¿Qué diferencia de tamaño existe entre el MINC® y el MINC+?

MINC+

Con la puerta cerrada: 556 mm de ancho x 197 mm de alto x 449 mm de fondo

Con la puerta abierta: 556 mm de ancho x 528 mm de alto x 449 mm de fondo

MINC

Con la puerta cerrada: 405 mm de ancho x 190 mm de alto x 265 mm de fondo

Con la puerta abierta: 405 mm de ancho x 400 mm de alto x 315 mm de fondo

Ancho

- El MINC+ es un 37 % más ancho, pero tiene un 50 % más de capacidad

Altura

- El MINC+ es un 4 % más alto con la puerta cerrada
- El MINC+ es un 32 % más alto con la puerta abierta

Profundidad

- El MINC+ tiene un 69 % más de fondo con la puerta cerrada
- El MINC+ tiene un 43 % más de fondo con la puerta abierta

¿Cuántas unidades MINC+ pueden funcionar utilizando el mismo suministro de gas?

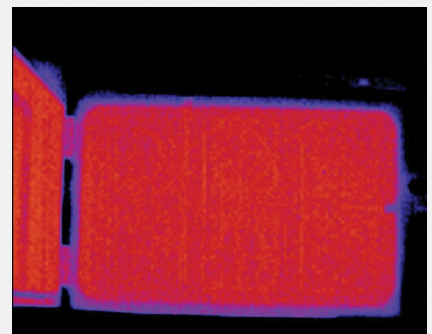
Se recomienda no conectar más de 7 dispositivos en serie cuando se usen los ajustes de gas proporcionados; asimismo, se recomienda que cada dispositivo cuente con al menos 1 cm de espacio libre a su alrededor.

¿Se pueden usar placas de cultivo de otras marcas que no sean Nunc y BD Falcon?

Sí, siempre que sean dispositivos de cultivo equivalentes. El usuario debe comprobar que la placa se encuentra colocada horizontalmente en la placa de apoyo y que está bien encajada en las ranuras de dicha placa de apoyo.

¿Existe alguna imagen en la que se muestre la distribución de calor?

En esta imagen, se representa la distribución de calor uniforme en la placa de la cámara. La temperatura se registró en varios puntos y todas las mediciones estaban a 0,2 °C entre sí.



¿Dónde se encuentran situados los sensores de temperatura?

Cada cámara cuenta con dos sensores que controlan y supervisan la temperatura de la cámara y, además, cuenta con otro sensor que proporciona una desconexión de seguridad independiente. Todos ellos se encuentran situados cerca de la parte central de la placa.

¿Por qué la unidad del MINC+ no cuenta con una batería de reserva?

Ofrecer una tecnología que proporcione una fuente de alimentación continua es algo complejo donde no puede existir margen de error. Por ello, creemos que es más ventajoso para nuestros clientes disponer de una fuente de alimentación ininterrumpida (UPS) resistente en lugar de depender de una batería de reserva.

¿Qué criterio se siguió a la hora de escoger la posición exacta del pocillo en el que se iba a medir la temperatura durante la prueba que se realiza con carácter bianual?

La posición del pocillo se validó durante el ensayo y se determinó que era representativa de la temperatura promedio de la placa.

¿Para qué sirven los conductos de ventilación en el lateral y en la parte frontal del MINC+?

Los conductos de ventilación sirven para que entre aire en las unidades y pueda enfriarlas. El MINC+ cuenta con dos ventiladores internos para mantener a baja temperatura la fuente de alimentación y el ordenador integrado.

¿Cuál es el tiempo de vida útil del MINC+?

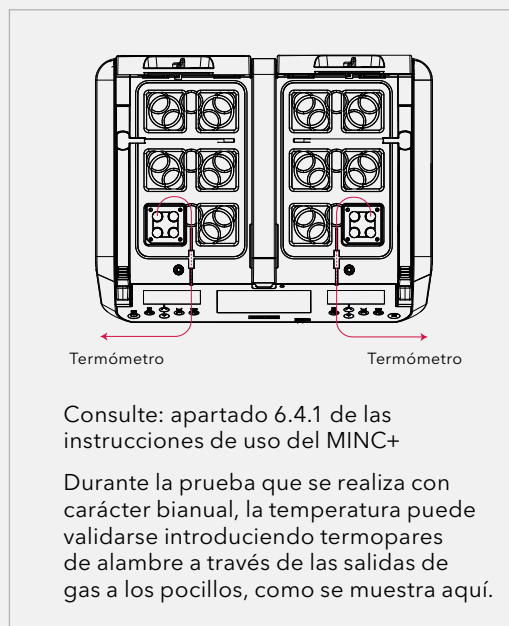
La vida útil estimada de este producto es de 12 años, siempre que se cumpla el calendario de revisiones a lo largo de la vida útil del dispositivo.

¿En qué consiste el calendario de mantenimiento?

Año	Acción
0	Instalación
1	Mantenimiento preventivo (incluye inspección externa, verificación de programas informáticos y <i>firmware</i> , verificación de funciones [tapa, gas, humidificación y temperatura], verificación de la red y cambio del filtro)
2	Mantenimiento preventivo
3	Mantenimiento preventivo
4	Mantenimiento preventivo
5	Mantenimiento preventivo
6	Mantenimiento preventivo
7	Mantenimiento preventivo
8	Mantenimiento preventivo, además del cambio del panel frontal, los cables EPC, el ventilador, los cables y el ventilador de la bandeja de distribución de gas, la batería del botón EPC la batería del panel frontal y el conjunto de circuitos impresos (PCA) de la interfaz de usuario de la cámara de calentamiento de medios.
9	Mantenimiento preventivo
10	Mantenimiento preventivo y cambio de la fuente y los cables de alimentación
11	Mantenimiento preventivo
12	Fin del servicio

¿Ofrecen paquetes de servicios?

Sí, ofrecemos varios paquetes adaptados a todas las necesidades de nuestros clientes. Nuestro colaborador Cook Capital Equipment es el encargado de ofrecer estos paquetes de servicios. En relación con el pago de estos servicios y equipos, también facilitamos paquetes con opción de pago fraccionado en cuotas mensuales. (Estos planes de pago no están disponibles en todos los mercados. Póngase en contacto con su representante de ventas local.)



Apartado 2: cámara de calentamiento de medios (MWC)

¿Es posible adquirir por separado el soporte para MWC?

No. Los soportes no son independientes; están diseñados para extraerse únicamente para tareas de limpieza.

¿Cómo hay que limpiar la MWC? ¿Es posible esterilizar el soporte en autoclave?

En caso de no disponer de alcohol, se recomienda limpiar la MWC con una solución acuosa de alcohol isopropílico al 70 %, agua depurada o una solución de peróxido de hidrógeno al 3 %. El etanol acuoso al 70 % solo puede usarse para limpiar las superficies de aluminio anodizadas de la MWC. La esterilización en autoclave no está aprobada como método de limpieza.

¿Para qué sirve el botón no iluminado que hay junto a las luces de la cámara de la MWC?

Este es el sensor de luz ambiental, pero actualmente está inutilizado. Se trata de una característica que incorporaremos en futuras versiones del MINC+.

¿La MWC calienta el soporte y el contenido de los tubos incluso si el medio viene directamente de la nevera?

Sí, el dispositivo puede calentar el contenido del tubo de ensayo a una temperatura establecida de 37,0 °C (± 1 °C) en menos de 120 minutos.

Apartado 3: humidificación y gas

¿Qué mezcla de gases debe usarse con el MINC+?

Cook recomienda una mezcla compuesta por 6 % de CO₂, 5 % de O₂ y 89 % de N₂ sobre el nivel del mar con el sistema de cultivo de Cook o 6 % de CO₂ de alta pureza en aire (tolerancia recomendada de $\pm 0,2$ %).

¿Recomiendan algún mezclador de gases para el MINC+?

No tenemos datos que nos lleven a recomendar un mezclador de gases en concreto para el MINC+. Es el usuario el que debe garantizar que las concentraciones de gases sean las adecuadas según las instrucciones de uso.

¿Por qué el flujo de gas se establece en 25 mL/min?

Las pruebas que hemos realizado indican que 25 mL/min es el valor que se encuentra justo por encima del caudal mínimo para mantener el porcentaje deseado de CO₂.

¿De qué están hechos los frascos humidificadores?

Los frascos están hechos de polipropileno con un sello de silicona. Se suministran estériles con óxido de etileno (EtO) en una bolsa hermética. Además, han sido probados en ensayos con embriones de ratón.

¿Cuál es la duración media del frasco hasta que se alcance la línea de llenado mínimo y haya que sustituirlo?

Depende de cuántas veces se purgue el frasco. Si se purga dos veces al día, este durará 40 días aproximadamente.

Apartado 4: plataforma DishTrace

¿Es preciso instalar DishTrace si ya se dispone de un sistema de seguimiento electrónico como RI Witness™?

DishTrace no puede sustituir a sistemas como RI Witness. DishTrace MINC+ es una herramienta auxiliar para registrar y visualizar la ubicación de las placas dentro del MINC+. No utilice DishTrace en sustitución de los protocolos de identificación de laboratorio para placas y su contenido. Emplee en todo momento procesos de comprobación de la identidad de la placa, como los protocolos de laboratorio convencionales (por ejemplo, poner etiquetas en cada placa individual y procesos de verificación de identificación), para reducir al mínimo el riesgo de identificar erróneamente una placa. (Consulte el apartado 5.4 de las instrucciones de uso.)

En caso de incidencias durante el uso del programa informático DishTrace, ¿es posible obtener asistencia virtual por parte de un técnico especializado?

Por motivos de seguridad frente al riesgo de ciberataques, el técnico especializado acudirá directamente a las instalaciones para resolver la incidencia.

Una vez instalado el programa informático DishTrace PC, ¿es posible recibir información del MINC+ asociado a DishTrace directamente en un ordenador portátil conectado a una red doméstica?

Por el momento, solo es posible acceder a DishTrace PC en un entorno de trabajo (p. ej., un laboratorio). No está diseñado para enviar información a una red diferente. Esta limitación obedece a nuestras directrices de seguridad frente a ciberataques.

¿Es preciso que los usuarios cuenten con un ordenador específico en el que ejecutar DishTrace?

Sí. El ordenador debe formar parte de una red cerrada, por lo que es recomendable que los usuarios dispongan de un ordenador específico para este fin.

¿Es posible añadir usuarios al grupo de DishTrace PC?

Sí, es posible añadir usuarios. El administrador es el único que puede hacer esto y obtener una cuenta válida de inicio de sesión para el nuevo usuario. Consulte el apartado 4.13.4 de las instrucciones de uso.

¿Por qué el programa informático DishTrace reconoce el K-MINC-1000, pero no registra información del mismo?

La funcionalidad del programa informático DishTrace PC se aplica únicamente al incubador de sobremesa MINC+. En el caso del MINC Mini Incubator, el programa informático solo puede registrar su estado operativo.

Después de una revisión, ¿el MINC+ se devolverá al laboratorio con los ajustes de fábrica restablecidos y, por tanto, será necesario volver a configurarlo?

Cuando un usuario vaya a enviar un MINC+ fuera de sus instalaciones para que puedan hacer una revisión, es preciso que antes realice una copia de seguridad. Cuando le sea devuelto, el usuario deberá restablecer la unidad a su estado anterior. En caso de un mantenimiento preventivo regular, se mantendrán todos los estados funcionales y los ajustes.

Dado que el MINC+ conoce la fecha de la última revisión, ¿emite algún tipo de recordatorio para que los usuarios sepan cuándo toca la siguiente?

En la pantalla de la consola central, el usuario puede pulsar "Settings" (Ajustes) e "Info" (Información) para comprobar la fecha de la última revisión del MINC+. El personal autorizado para la revisión es el único que puede introducir datos en esta pantalla. Los usuarios tienen deshabilitadas las acciones. En los mercados directos, Cook Capital Equipment también enviará un recordatorio directo al cliente cuando sea el momento de realizar la revisión.

Algunos productos o números de referencia pueden no estar disponibles en todos los mercados. Consulte los detalles con su representante local o centro de atención al cliente de Cook. Puede encontrar información sobre los riesgos que comporta cada producto en las instrucciones de uso disponibles en 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