

DOMANDE FREQUENTI

Incubatore da tavolo MINC+™

Sezione 1: Considerazioni generali

Qual è la differenza in termini di dimensioni tra MINC® e MINC+?

MINC+

Sportello chiuso: 556 mm di larghezza x 197 mm di altezza x 449 mm di profondità

Sportello aperto: 556 mm di larghezza x 528 mm di altezza x 449 mm di profondità

MINC

Sportello chiuso: 405 mm di larghezza x 190 mm di altezza x 265 mm di profondità

Sportello aperto: 405 mm di larghezza x 400 mm di altezza x 315 mm di profondità

Larghezza

- MINC+ è il 37% più largo ma ha il 50% di capacità in più

Altezza

- MINC+ è il 4% più alto con lo sportello chiuso
- MINC+ è il 32% più alto con lo sportello aperto

Profondità

- MINC+ è il 69% più profondo con lo sportello chiuso
- MINC+ è il 43% più profondo con lo sportello aperto

Quante unità MINC+ è possibile collegare a un'unica sorgente di gas?

Si consiglia di non collegare più di 7 dispositivi in serie se si utilizzano i raccordi per il gas forniti e di lasciare almeno 1 cm di spazio intorno a ciascun dispositivo.

È possibile utilizzare piastre di marchio diverso da Nunc e BD Falcon per la coltura?

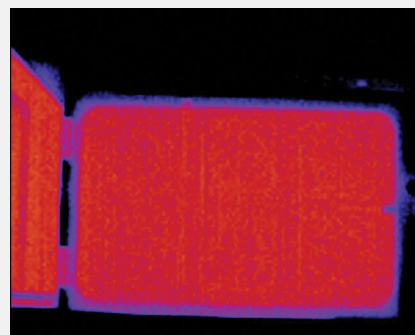
Sì, è possibile utilizzare supporti per coltura equivalenti. L'utente deve verificare che la piastra sia posizionata in piano sulla baseplate e che si inserisca nelle rispettive scanalature.

È possibile vedere un'immagine della distribuzione del calore?

Fare riferimento a questa immagine della piastra della camera, che mostra una distribuzione uniforme del calore. La temperatura è stata registrata in diversi momenti e tutte le misurazioni non differivano di oltre 0,2 °C l'una dall'altra.

Dove sono posizionati i sensori di temperatura?

Ogni camera dispone di due sensori che controllano e monitorano la temperatura della camera e di un ulteriore sensore che viene utilizzato come interruttore di sicurezza indipendente. Tutti i sensori sono posizionati vicino al centro della piastra.



Perché l'unità MINC+ non dispone di batteria di riserva?

La tecnologia di alimentazione continua è complessa e non lascia spazio agli errori; riteniamo quindi che sia meglio che i clienti si affidino a un solido gruppo di continuità (UPS) anziché a una batteria di riserva.

Come è stata scelta la posizione del pozzetto nel quale misurare la temperatura per il test biennale?

La posizione del pozzetto è stata convalidata durante i test ed è stata ritenuta rappresentativa della temperatura media della piastra.

A che cosa servono le aperture sul lato e sulla parte anteriore di MINC+?

Le aperture consentono l'ingresso di aria nelle unità per il raffreddamento. MINC+ dispone di due ventole interne che raffrescano la fonte di alimentazione e il PC integrato (EPC).

Qual è la vita utile di MINC+?

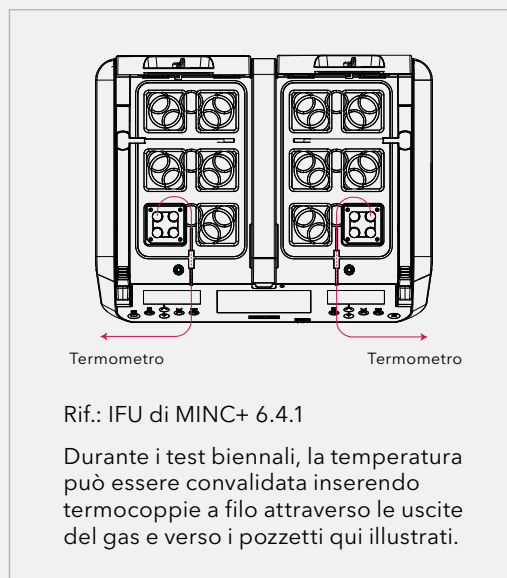
La vita utile prevista di questo prodotto è 12 anni, a condizione che venga rispettato il programma di manutenzione per tutta la vita del dispositivo.

Qual è il programma di manutenzione?

Anno	Azione
0	Installazione
1	Manutenzione preventiva (include ispezione esterna, verifiche software e firmware, verifiche funzionali [coperchio, gas, umidificazione e temperatura], verifiche di rete e sostituzione filtro)
2	Manutenzione preventiva
3	Manutenzione preventiva
4	Manutenzione preventiva
5	Manutenzione preventiva
6	Manutenzione preventiva
7	Manutenzione preventiva
8	Manutenzione preventiva più sostituzione di pannello frontale, cavi EPC e ventola, cavi del sistema del gas e ventola, batteria pulsante EPC, batteria pannello frontale e gruppo di circuiti stampati (PCA) per interfaccia utente MWC.
9	Manutenzione preventiva
10	Manutenzione preventiva e sostituzione di alimentatore e cavi di alimentazione
11	Manutenzione preventiva
12	Termine dell'assistenza

Sono disponibili pacchetti di assistenza?

Sì, disponiamo di diversi pacchetti di assistenza adatti alle esigenze di tutti i nostri utenti. I pacchetti di assistenza sono disponibili attraverso il nostro service partner, Cook Capital Equipment. Inoltre, offriamo la possibilità di pagare servizi e attrezzature attraverso piani rateali mensili. (I piani di pagamento non sono disponibili in tutti i mercati. Contattare il rappresentante vendite di zona.)



Sezione 2: Camera di riscaldamento dei mezzi (MWC)

È possibile acquistare separatamente il supporto della MWC?

No. I supporti non sono autoportanti e sono progettati per essere rimossi solo ai fini della pulizia.

Come si pulisce la camera MWC? È possibile autoclavare il supporto?

Si consiglia di pulire la camera MWC con alcool isopropilico in soluzione acquosa al 70%, acqua depurata o soluzione di perossido di idrogeno al 3% se non si dispone di alcool. L'alcool isopropilico al 70% può essere usato solo per pulire le superfici di alluminio anodizzato della camera MWC. L'autoclavazione non è un metodo di pulizia approvato.

Che cos'è il pulsante non illuminato accanto alle spie della camera MWC?

Si tratta del sensore di luce ambientale, che attualmente non viene utilizzato. Sarà integrato nelle modifiche future che saranno apportate a MINC+.

La camera MWC riscalda il supporto e il contenuto delle provette anche se il mezzo è stato appena tolto dal frigorifero?

Sì, il dispositivo può riscaldare il contenuto delle provette a una temperatura impostata di 37,0 °C (± 1 °C) in meno di 120 minuti.

Sezione 3: Umidificazione e gas

Quale miscela di gas si usa con MINC+?

Cook consiglia una miscela di CO₂ al 6%, O₂ al 5% e N₂ all'89% sul livello del mare con il sistema di coltura Cook oppure CO₂ ad elevata purezza al 6% in aria (la tolleranza consigliata è di $\pm 0,2\%$).

È consigliato un particolare miscelatore di gas per MINC+?

Non disponiamo di dati a supporto dell'uso di un miscelatore di gas specifico con MINC+. L'utente dovrà garantire che le concentrazioni di gas rispettino le specifiche indicate nelle Istruzioni per l'uso (IFU).

Perché il flusso di gas è impostato su 25 mL/min?

I test eseguiti hanno indicato che 25 mL/min è appena sopra la velocità di flusso minima necessaria a mantenere la percentuale di CO₂ desiderata.

Di che materiale sono composti i recipienti di umidificazione?

I recipienti sono composti di polipropilene e sono dotati di guarnizione in silicone. Sono forniti sterilizzati con ossido di etilene (EtO) in confezione sigillata. Inoltre, sono sottoposti a test su embrione di topo (MEA).

In media, quanto impiega il recipiente a raggiungere la linea di riempimento minima prima di dover essere sostituito?

Questo dipende da quante volte viene eseguito lo spurgo nei recipienti. Se lo spurgo viene eseguito due volte al giorno, i recipienti dovrebbero durare all'incirca 40 giorni.

Sezione 4: Piattaforma DishTrace

Se si dispone di un sistema di identificazione elettronica come RI Witness™, è necessaria la piattaforma DishTrace?

DishTrace non sostituisce sistemi come RI Witness. DishTrace MINC+ agevola la registrazione e la visualizzazione delle posizioni delle piastre all'interno di MINC+. Non utilizzare DishTrace per sostituire i protocolli di laboratorio per l'identificazione delle piastre e del relativo contenuto. Per ridurre il rischio di una errata identificazione delle piastre, utilizzare sempre processi di controllo dell'identità delle piastre, quali i protocolli di laboratorio standard (ad esempio, i processi di etichettatura e identificazione delle singole piastre). Fare riferimento alla Sezione 5.4 delle IFU.

In caso di errori del software DishTrace, l'operatore dell'assistenza è in grado di assistere il cliente da remoto?

Per ridurre al minimo i rischi di cybersicurezza, l'operatore dell'assistenza dovrà risolvere i problemi in sede.

È possibile ricevere tutte le informazioni da DishTrace MINC+ direttamente sul computer portatile a casa dopo aver installato il software DishTrace PC?

Attualmente, l'uso di DishTrace PC è limitato a una rete locale, ad esempio in un laboratorio. Il software non può inoltrare informazioni a un'altra rete. Tale limitazione si basa sulle nostre attuali linee guida per la cybersicurezza.

Gli utenti dovrebbero disporre di un PC dedicato per eseguire DishTrace?

Sì, il PC dovrebbe trovarsi in una rete chiusa e agli utenti è pertanto consigliato l'uso di un PC dedicato.

È possibile aggiungere utenti al gruppo di DishTrace PC?

Sì, è possibile aggiungere utenti. Solo l'amministratore può eseguire questa operazione e ottenere un account di accesso valido per il nuovo utente. Fare riferimento alla Sezione 4.13.4 delle IFU.

Perché il software DishTrace riconosce K-MINC-1000 ma non ne registra le informazioni?

La funzionalità del software DishTrace PC si applica solo all'incubatore da tavolo MINC+. Per i mini-incubatori MINC connessi, il software può solo registrarne lo stato operativo.

Dopo l'intervento di assistenza, MINC+ sarà restituito al laboratorio previo ripristino delle impostazioni del produttore e sarà necessario eseguire nuovamente la configurazione?

Prima di inviare MINC+ all'assistenza fuori sede, l'utente deve sempre eseguire un backup. Al momento della restituzione, l'utente dovrà ripristinare lo stato precedente dell'unità. Per gli interventi di normale manutenzione preventiva, saranno mantenuti tutti gli stati funzionali e le impostazioni.

MINC+ ricorda agli utenti il prossimo intervento di assistenza previsto, dal momento che conosce la data dell'ultimo?

Nella schermata della console centrale, l'utente può verificare in "Settings" (Impostazioni) e "Info" (Informazioni) la data dell'ultimo intervento di assistenza su MINC+. Tutte le informazioni di questa schermata vengono inserite esclusivamente dal personale autorizzato dell'assistenza: non sono consentite operazioni da parte dell'utente. Nei mercati diretti, quando è previsto un intervento di assistenza, Cook Capital Equipment invierà direttamente al cliente anche un promemoria.

Alcuni prodotti o codici prodotto potrebbero non essere disponibili in tutti i mercati. Per maggiori informazioni, rivolgersi al rappresentante Cook di zona o al Servizio clienti. Consultare le informazioni sui rischi del prodotto nelle Istruzioni per l'uso (IFU) all'indirizzo 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