

BATERIA MACRO-KJELDAHL	6003294
BATERIA MACRO-KJELDAHL	6003296
BATERIA MICRO-KJELDAHL	6014204
BATERIA MICRO-KJELDAHL	6014206

**BATERIA DE MANTAS CALEFACTORAS PARA DIGESTIÓN DE
KJELDAHL Y EXTRACCIÓN
BATTERY HEATING MANTLES FOR KJELDAHL
DIGESTION AND EXTRACTION**



INFORMACIÓN GENERAL

- 1) Manipular el paquete con cuidado. Desembalarlo y comprobar que el contenido coincide con lo indicado en el apartado "Lista de embalaje". Si se observa algún componente dañado o la ausencia de alguno avisar rápidamente al distribuidor.
- 2) No instalar ni utilizar el equipo sin leer, previamente, este manual de instrucciones.
- 3) Estas instrucciones forman parte inseparable del aparato y deben estar disponibles para todos los usuarios del equipo.
- 4) Cualquier duda puede ser aclarada contactando con el servicio técnico de J.P. SELECTA, s.a.
- 5) **¡ATENCIÓN! NO SE ADMITIRÁ NINGUNA MÁQUINA PARA REPARAR QUE NO ESTÉ DEBIDAMENTE LIMPIA Y DESINFECTADA.**
- 6) Toda modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo de la máquina, transgrede la directiva de utilización 89/655/CEE y el fabricante no se hace responsable de los daños que pudieran derivarse.
- 7) No utilizar el equipo con fluidos que puedan desprender vapores o formar mezclas explosivas o inflamables.

LISTA DE EMBALAJE

El equipo estándar consta de los siguientes componentes:

Descripción	Description	Código / Code			
		Kjeldahl / Soxhlet		Micro-Kjeldahl	
Batería	Battery	6003294	6003296	6014204	6014206
Varillas verticales	Vertical rod	2 x 12103			
Soporte tubo	Tube stand	12023	12024	12020	12022
Varilla transversal	Across rod	12106	12107		
Nuez sujeta-varillas	Rod bosshead	4 x 7008133		2 x 7008133	
Manual de instrucciones	Instruction manual	80062			

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Las baterías de mantas calefactoras para digestión Kjeldahl están diseñadas para temperaturas regulables hasta 550°C en la superficie de la manta.

Las baterías de mantas calefactoras para extracción están diseñadas para temperaturas regulables hasta 450°C en la superficie de la manta.

En ambas, la calefacción y la regulación es individual en cada plaza. Llevan incorporado un soporte posterior con varilla regulable en altura e inclinación para facilitar la sujeción de los matraces.

Los reguladores de temperatura van a impulsos de energía.

ACCESORIOS

(Los accesorios deben ser instalados en fábrica).

Denominación	Código
--------------	--------

PARA LAS BATERIAS DE MANTAS CALEFACTORAS DE DIGESTIÓN KJELDAHL

PINZAS PARA TUBOS COLECTORES

En acero inox. AISI 304.

- Para baterías Macro-Kjeldahl	6000008
- Para baterías Micro-Kjeldahl	6000009

TUBOS COLECTORES

En vidrio borosilicato.

- Para baterías Macro-Kjeldahl 4 plazas	1000104
- Para baterías Macro-Kjeldahl 6 plazas	1000106
- Para baterías Micro-Kjeldahl 4 plazas	1042044
- Para baterías Micro-Kjeldahl 6 plazas	1042066

SOPORTE PARA MATRACES

En acero inox. AISI 304 para matraces Kjeldahl de 300 a 500ml.

1000002

PARA LAS BATERIAS DE MANTAS CALEFACTORAS PARA EXTRACCIÓN

DOBLE NUEZ	1000069
------------	---------

PINZA PARA MATRACES Y REFRIGERANTES	7000403
--	---------

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión de alimentación 115-230V 50/60 Hz según se indica en la placa de características de la máquina.

Código / Code		6003294	6003296	6014204	6014206	6003284	6003286
Para matraces / Flask type		Macro-Kjeldahl		Micro-Kjeldahl		---	---
Capacidad matraces ml / Flask capacity ml		300/500		100		500	
Número de plazas / Number of units		4	6	4	6	4	6
Medidas exteriores cm / Overall dimensions cm	Alto / Height	18		16		18	
	Ancho / Length	76	105	59	81	76	105
	Fondo / Width	25		21		25	
Consumo / Consumption W.		1400	2100	600	900	1000	1500
Peso / Weight Kg.		12	16	9	12	12	16

INSTALACIÓN

Colocar la batería sobre una superficie plana, horizontal y nivelada, procurando dejar un espacio libre de 10 cm. por la parte posterior y por los laterales del equipo.

Durante la primera puesta en marcha, se observará que la manta calefactora desprende humo y un olor característico, debido a los aprestos del tejido calefactor. Estas circunstancias son completamente normales y desaparecerán transcurrido un breve periodo de tiempo.

Para un correcto funcionamiento y lograr un máximo rendimiento de la manta, recomendamos utilicen matraces que se ajusten al tamaño de la manta.

Evite derramar líquidos sobre la superficie del tejido calefactor, puesto que supone la destrucción inmediata de la misma.

¡ATENCIÓN! IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD



No utilice el equipo sin estar conectada la toma de tierra.

Asegúrese que el equipo se conecta a una tensión de red que coincide con la indicada en la placa de características.

Si cambia la clavija del enchufe, tenga en cuenta lo siguiente:

Azul: Neutro. Marrón: Fase. Amarillo/verde: Tierra.

MANTENIMIENTO

Antes de quitar la tapa, desconectar el dispositivo de la red eléctrica.

La manipulación de los circuitos internos por personal no autorizado puede provocar daños de difícil reparación. Contacte con servicios técnicos autorizados por J.P.SELECTA, s.a.

GARANTÍA

Este producto tiene una garantía de un año. La garantía no cubre los daños causados por un uso indebido o por causas ajenas a J.P. SELECTA, s.a.

Cualquier manipulación del equipo por personal no autorizado por J.P. SELECTA, s.a., anula automáticamente los beneficios de la garantía.

OPERACIÓN

PANEL DE MANDOS:

1. Regulador de temperatura a impulsos de energía.
2. Lámpara de señalización de funcionamiento de los calefactores (amarilla).

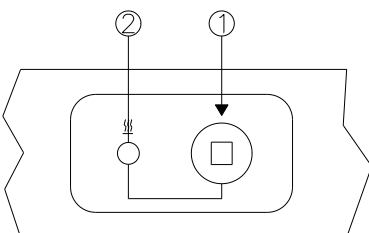
PUESTA EN MARCHA:

1. Seleccionar la potencia de calefacción (mando 1).

OFF : desconectado.

FULL: Máxima potencia.

2. El piloto indica el ciclo de conexión / desconexión.





GENERAL INFORMATION

- 1) Handle the parcel with care. Unpack and check that the contents coincide with the packing-list. If any part is damaged or missing, please advise the distributor immediately.
- 2) Do not install or use the equipment without reading this handbook before.
- 3) This handbook must always be attached to the equipment and it must be available for all users.
- 4) If you have any doubts or enquiries, please contact your supplier or J.P. Selecta's technical service.
- 5) **IMPORTANT! J.P. SELECTA WILL NOT ACCEPT ANY DEVICE TO BE REPAIRED IF IT IS NOT DULY CLEANED.**
- 6) If any modification, elimination or lacking in maintenance of any device of the equipment by the user transgress the directive 89/655/CEE, the manufacturer is not responsible for the damage that can occur.
- 7) Do not use the equipment with liquids which can give off vapours capable of making explosive mixtures.

PACKING LIST

The standard equipment consists of the following components:

Descripción	Description	Código / Code			
		Kjeldahl / Soxhlet		Micro-Kjeldahl	
Bateria	Battery	6003294	6003296	6014204	6014206
Varillas verticales	Vertical rod	2 x 12103			
Soporte tubo	Tube stand	12023	12024	12020	12022
Varilla transversal	Across rod	12106	12107		
Nuez sujeta-varillas	Rod bosshead	4 x 7008133		2 x 7008133	
Manual de instrucciones	Instruction manual	80062			

EQUIPMENT DESCRIPTION

The kjeldahl digestion battery heating mantles are designed for adjustable temperatures up to 550°C on the mantle surface.

The extraction battery heating mantles are designed for adjustable temperatures up to 450°C on the mantle surface.

Both have independent heating and regulation in each unit, height and angle adjustable rear stand to facilitate the clamping of flasks, condensers, etc.

Temperature is regulated by power impulses.

ACCESSORIES

(They must be installed in the factory)

Denomination	Code
--------------	------

FOR THE KJELDAHL DIGESTION UNITS HEATING MANTLES

FUME TUBE SUPPORTS

In AISI 304 stainless steel.

- For Macro-Kjeldahl batteries	6000008
- For Micro-Kjeldahl batteries	6000009

FUME TUBES

In borosilicate glass.

- For 4-unit Macro-Kjeldahl batteries	1000104
- For 6-unit Macro-Kjeldahl batteries	1000106
- For 4-unit Micro-Kjeldahl batteries	1042044
- For 6-unit Micro-Kjeldahl batteries	1042066

STAND FOR FLASKS

In AISI 304 stainless steel.

For Kjeldahl flasks from 300 to 500ml. 1000002

FOR THE EXTRACTION UNITS HEATING MANTLES

BOSSHEAD	1000069
----------	---------

CLAMP FOR FLASKS AND COOLERS	7000403
------------------------------	---------

TECHNICAL FEATURES

Voltage supply 115-230V 50/60 Hz according to the characteristics plate indications.

Código / Code		6003294	6003296	6014204	6014206	6003284	6003286
Para matraces / Flask type		Macro-Kjeldahl		Micro-Kjeldahl		---	---
Capacidad matraces ml / Flask capacity ml		300/500		100		500	
Número de plazas / Number of units		4	6	4	6	4	6
Medidas exteriores cm / Overall dimensions cm	Alto / Height	18		16		18	
	Ancho / Length	76	105	59	81	76	105
	Fondo / Width	25		21		25	
Consumo / Consumption W.		1400	2100	600	900	1000	1500
Peso / Weight Kg.		12	16	9	12	12	16

INSTALLATION

Place the battery on a flat horizontal, level surface, leaving a space of about 10 cm around the equipment.

During the first starting up, you will notice that the heating mantle gives off some fumes and a characteristic smell. It is due to the newness of the heating material. These circumstances are completely normal and will disappear after a short time.

For a correct operation and a better performance, the use of adjustable flasks with the mantles is recommended.

CAUTION!!! IMPORTANT FOR YOUR SAFETY



Do not use the heater if it is not earthed.

Make sure that the voltage indicated on the description plate coincides with the mains power.

If you have to change the plug, bear in mind the following:

Blue cable:	Neutral.
Brown cable:	Phase.
Green/Yellow cable:	Earth.

MAINTENANCE

Before removing the covers, disconnect the equipment from the mains.

The manipulation of the plate internal electronic circuits by unauthorized personnel can cause irreparable damage. Make sure to take it to one of J.P. Selecta, S.A. authorized technical services.

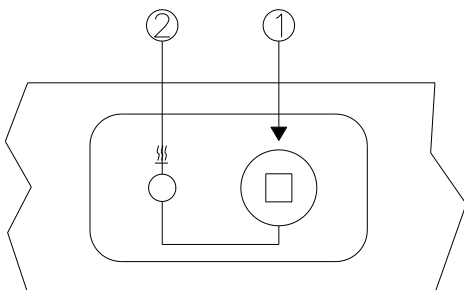
GUARANTEE

This product is guaranteed for one year. The guarantee does not cover damage caused by incorrect use or causes beyond the control of J.P. SELECTA, S.A.

Any manipulation of the equipment by personnel not authorized by J.P. SELECTA, S.A. automatically cancels the guarantee.

Duty cycle
lamp
indication.

Heater power
selection.



OPERATION

CONTROL PANEL:

1. Temperature regulator by power impulses.
2. Heater operation indicator lamp (amber).

1. Select heating power. (1).

OFF : heater off.

FULL: heater continuous operation.

2. Indicates when heater state: on/off.

Avoid spilling liquids on the heating material surface, since it means the immediate damage of the mantle.

PROGRAMA DE FABRICACIÓN / MANUFACTURING PROGRAMME

- Agitadores magnéticos. / *Magnetic stirrers.*
- Agitadores orbitales, rotativos y vibradores. / *Orbital, rotary and vibratory stirrers.*
- Aparatos para anatomía e histología. / *Clinical and biotechnological instruments.*
- Aparatos a baja temperatura. / *Low temperature apparatus.*
- Aparatos de regulación y control. / *Regulation and control.*
- Arcones conservadores. / *Chest freezers.*
- Armarios conservadores para bancos de sangre. / *Blood bank storage cabinet.*
- Armarios para ensayos de germinación de plantas. / *Plant germination incubator.*
- Autoclaves para esterilización. / *Autoclaves.*
- Baños de limpieza por ultrasonidos. / *Ultrasonic cleaners.*
- Baños termostáticos. / *Thermostatic baths*
- Baterías de kjeldahl y baterías de soxhlet. / *Kjeldahl battery and Soxhlet battery.*
- Centrífugas de sobremesa y refrigeradas. / *Centrifuges.*
- Estufas bacteriológicas y de cultivos. / *Bacteriological and culture ovens.*
- Estufas desecación al vacío. / *Vacuum ovens*
- Estufas para desecación y esterilización. / *Drying and sterilization ovens.*
- Estufas para desecación y esterilización por aire forzado. / *Drying and sterilizing ovens by fan convection.*
- Extractor para determinación de celulosa y fibra / *Extractor for Determination of Cellulose and Fibre.*
- Extractor para determinación de grasas. / *Extractor for the Determination of Fats in Food and Oils.*
- Hornos de mufla hasta 1.150°C. / *Muffle furnaces up to 1,150°C.*
- Instrumental en acero inoxidable, níquel y zirconio. / *Instrumental in stainless steel, nickel and zirconium..*
- Mantas calefactoras. / *Heating mantles.*
- Placas calefactoras. / *Hotplates.*
- Termostatos de inmersión. / *Immersion thermostats.*
- Termostatos de bloque metálico para tubos y digestores kjeldahl. / *Metallic block thermostats.*
- Ultratermostatos de circulación. / *Circulation ultrathermostat.*
- Unidad de destilación para proteínas. / *Distiller for proteins.*
- Viscosímetros. / *Viscometers.*