

**3000980 AGITADOR DE PLAQUETAS
PLATELET SHAKER**

**APL-54
APL-54**

**3000981 AGITADOR DE PLAQUETAS
PLATELET STIRRER**

**APL-108
APL-108**

Indice

1. Información General	3
2. Lista de Embalaje.....	3
3. Especificación Técnica.....	3
4. Instalación y puesta en marcha	4
4.1 Desembalaje.....	4
4.2 Nivelación.....	4
4.3 Conexión a la red eléctrica.....	4
4.4 Mando rotativo de selección de parámetros.....	4
5. Mantenimiento	4
6. Garantía.....	4
7. Funcionamiento.....	5
7.1 Puesta en marcha.....	5
7.2 Contador de paradas (BREAKS)	5
7.3 Fallos de suministro eléctrico (SUPPLY FAIL).....	5
7.4 Contraseña (Password).....	5
7.5 Ajustes.....	5
8. Diagrama de menús.....	6

Index

1. General Information.....	7
2. Packing List	7
3. Technical Specifications.....	7
4. Installation and Start-up	8
4.1 Packaging.....	8
4.2 Levelling	8
4.3 Connections to the mains	8
4.4 Parameters selection rotatory button.....	8
5. Maintenance	8
6. Warranty	8
7. Operation.....	9
7.1 Starting-up.....	9
7.2 Break counter	9
7.3 Power supply fails.....	9
7.4 Password	9
7.5 Settings.....	9
8. Menus Diagram.....	10

1. Información General

- Manipular el paquete con cuidado. Desembalarlo y comprobar que el contenido coincide con lo indicado en el apartado de la "Lista de embalaje". Si se observa algún componente dañado o la ausencia de alguno, avisar rápidamente al distribuidor.
- No instalar ni utilizar el equipo sin leer, previamente, este manual de instrucciones. Estas instrucciones forman parte inseparable del equipo y deben estar disponibles a todos sus usuarios.
- Consultar cualquier duda al servicio técnico de J.P. SELECTA, s.a.u.
- No utilizar el equipo en atmósferas explosivas, inflamables ni corrosivas.

2. Lista de Embalaje

Modelo:	3000980	3000981
Agitador con soporte bandejas	1	1
Bandejas	9	18
Manual de instrucciones	80270	80270

3. Especificación Técnica

Capacidad bolsas	54	108
Medidas útiles: alto/ancho/fondo (cm)	385/445/390	385/840/390
Longitud carrera (mm)	40	40
Tensión de alimentación	Ver etiqueta de características	
Potencia eléctrica (W)	21W	24W
Peso (kg)	22	39
Nivel de sonido (dB)	20	21
Tiempo de carga y descarga programable	99s	
Contador de paradas de carga y descarga	99	
Contador de paros por fallo de alimentación eléctrica	99	
Indicación de fecha y hora	hh/mm/ss dd/mm/aa	
Protección de parámetros con contraseña	Contraseña fija 1111	

Fig 1: El Monomando tiene dos movimientos:



- Giro: Selecciona las diferentes opciones del menú.
- Pulsar: Ejecuta la opción apuntada.

4. Instalación y puesta en marcha

4.1 Desembalaje

Una vez desembalado el equipo, compruebe visualmente, que está en buen estado. Conserve el embalaje durante unos días.

4.2 Nivelación

Proceder a la nivelación del equipo utilizando en caso necesario los cuatro topes de goma de la base del equipo.

Tenga en cuenta el peso del equipo cargado, para determinar la carga que debe soportar la mesa o estante.

4.3 Conexión a la red eléctrica

Escoger una toma de corriente adecuada a la potencia del equipo, utilizando el cable de conexión propio del equipo.

Para su seguridad, la toma de corriente debe tener conexión a tierra.

Antes de enchufar, verificar que la tensión y la frecuencia de la red eléctrica corresponde a la indicada en la etiqueta de características del equipo.

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

Cable azul:	Neutro.
Cable marrón:	Fase.
Cable Amarillo/Verde:	Tierra.

En la primera conexión a la red eléctrica se activa la alarma acústica de falta de suministro eléctrico.

Para un correcto funcionamiento, el voltaje de conexión del equipo debe ser $\pm 10\%$ del voltaje nominal. Para evitar problemas y averías es importante que el equipo trabaje dentro de estos márgenes.

4.4 Mando rotativo de selección de parámetros

Este equipo dispone de un único botón en su panel de mandos que dispone de dos movimientos, circular y rotativo.

5. Mantenimiento

- Antes de efectuar la limpieza, desconectar el equipo de la red.
- No verter líquidos sobre el equipo.
- Las partes externas del equipo se pueden limpiar con una solución de agua con un poco de alcohol.

6. 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.u.

Cualquier manipulación del equipo por personal no autorizado anula los beneficios de la garantía.

7. Funcionamiento

El agitador de plaquetas está diseñado para un funcionamiento continuado y silencioso de bolsas de sangre.

Para permitir un seguimiento de su funcionamiento ininterrumpido, el equipo registra todos los tiempos de parada, tanto las debidas a la carga y descarga como a las no previstas, por ejemplo por falta de suministro eléctrico.

7.1 Puesta en marcha

Ponga en marcha el equipo pulsando el interruptor general.

Con una pulsación (corta) del mando se detiene para su carga y descarga.

El paro dura un tiempo «T» determinado. Transcurrido este tiempo el agitador se pone en marcha automáticamente.

Con una pulsación larga se accede al menú de registros. Ver Apdo. 8.

7.2 Contador de paradas (BREAKS)

Mediante el monomando, se accede al contador de paradas (Apdo. 8).

Este contador se puede inicializar a cero.

El paro dura un tiempo «T» determinado. Transcurrido este tiempo el agitador se pone en marcha automáticamente.

7.3 Fallos de suministro eléctrico (SUPPLY FAIL)

El equipo registra los fallos de suministro eléctrico.

Para cada parada, el equipo registra: fecha, hora y duración de la parada.

El registro de paradas se puede reinicializar.

7.4 Contraseña (Password)

El acceso a los parámetros anteriores, está protegido por contraseña.

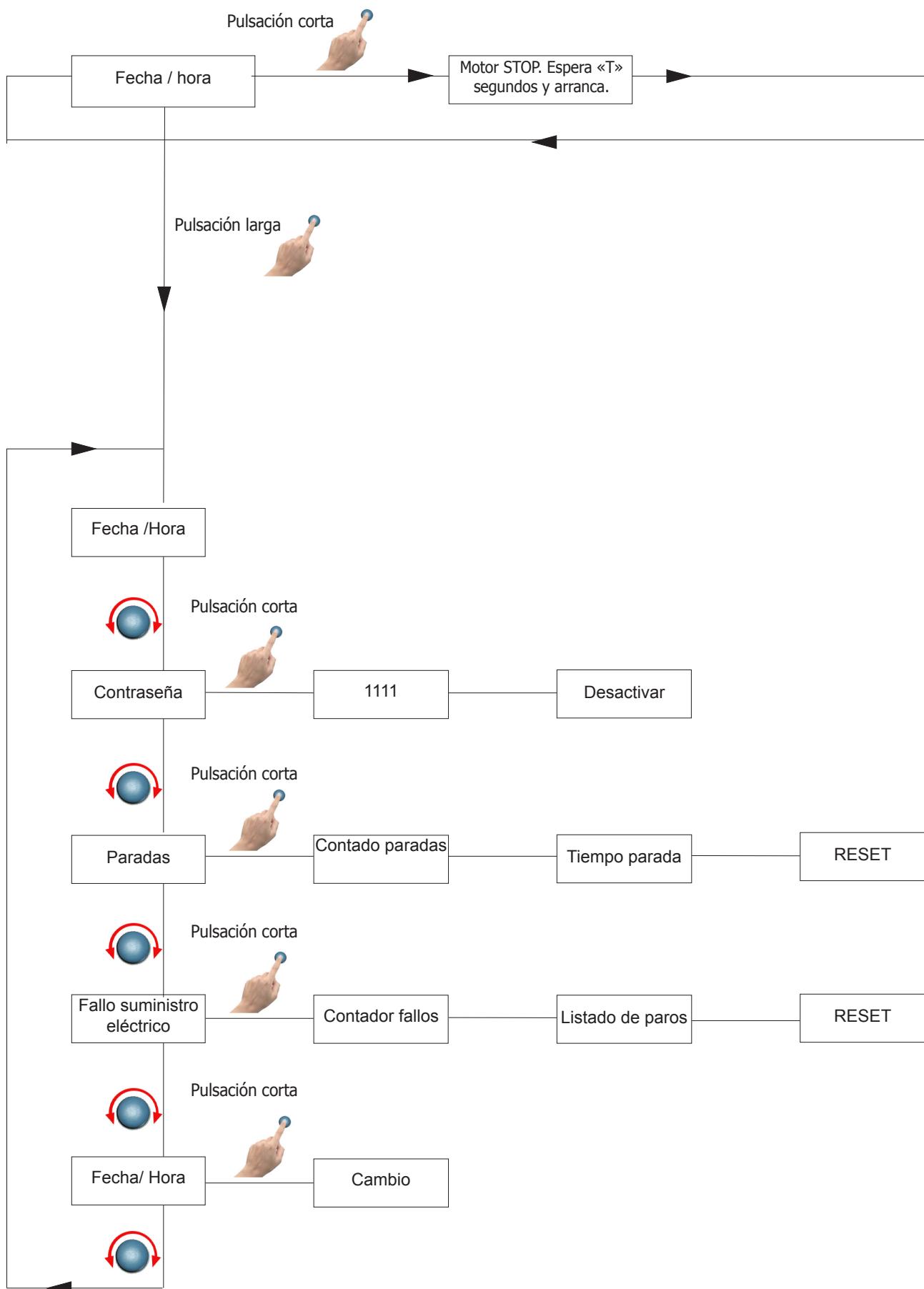
La contraseña es 1111.

La contraseña puede desbloquearse momentáneamente, para facilitar el acceso a los contadores y registros, antes de iniciar un tratamiento.

7.5 Ajustes

La velocidad de agitación viene ajustada de fábrica. Si es necesario modificar esta velocidad, extraiga el tapón azul posterior y ajuste la velocidad usando un destornillador plano.

8. Diagrama de menús



1. General Information

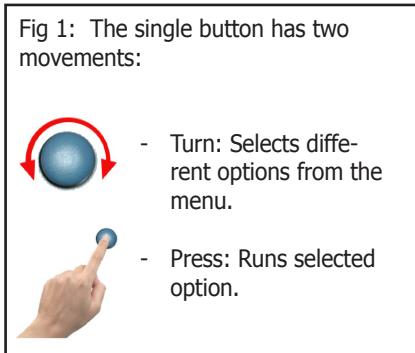
- Handle the parcel with care. Unpack and check that the contents coincide with the packing-list. If any part is damaged or missing, please advise the distributor immediately.
- Do not install or use the equipment without reading this handbook first. This instruction manual must be attached to the equipment and must be available for all users.
- If you have any doubts or enquiries, contact with J.P. SELECTA's technical service.
- Do not use the equipment in explosive, flammable or corrosive atmospheres.

2. Packing List

<u>Model</u>	3000980	3000981
<u>Stirrer with support trays</u>	1	1
<u>Trays</u>	9	18
<u>Instructions manual</u>	80270	80270

3. Technical Specifications

<u>Bag capacity (litres)</u>	54	108
<u>Useful measures: height/width/depth (cm):</u>	385/445/390	385/840/390
<u>Displacement length (mm):</u>	40	40
<u>Voltage:</u>		See characteristic plate
<u>Electric power (W):</u>	21W	24W
<u>Weight (Kg):</u>	22	39
<u>Sound level (dB):</u>	20	21
<u>Loading and unloading programmable time:</u>		99s
<u>Loading and unloading break counter:</u>		99
<u>Fail counter by supply failure:</u>		99
<u>Date and time indication:</u>	hh/mm/ss	dd/mm/yy
<u>Parameters protection with password:</u>		Fixed password 1111



4. Installation and Start-up

4.1 Packaging

Once the equipment is unpacked, visually check that it is in good conditions. Keep the package for some time just in case you will need it.

4.2 Levelling

Level the equipment if necessary, by using the four adjustable level rubber stops on the stirrer base.

Please bear in mind the equipment weight already loaded, to determine the weight the table must support.

4.3 Connections to the mains

Plug the equipment to a near socket suitable for the equipment power. Use the connection cable supplied or a similar one.

For your safety, the equipment must be earthed.

Before plugging the equipment, check that the voltage supply and the frequency corresponds to the one indicated in the equipment characteristics plate.

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

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

The audible alarm of power failure is activated during the first connection to the mains.

For a correct operation, the equipment connection voltage must be $\pm 10\%$ of nominal voltage. To avoid problems and failures, it is important that the equipment works within these margins.

4.4 Parameters selection rotatory button

This equipment has an only button in the control panel, which has a couple of movements: circular and rotatory.

5. Maintenance

- Before cleaning, disconnect the computer from the mains.
- Do not spill liquids on the equipment.
- The equipment external parts can be cleaned with a little alcohol and water solution.

6. Warranty

This product is guaranteed for one year. The guarantee does not cover damages caused by an incorrect use or causes beyond the control of J. P. SELECTA, s.a.u

Any manipulation of the equipment by personnel not authorized by J.P. SELECTA, s.a.u. automatically cancels the warranty.

7. Operation

The platelet stirrer has been designed for a quiet and continuous blood bag operation.

To enable a continuous operation monitoring, the equipment records all break times, both due to loading and unloading, as unforeseen ones, due to power failure.

7.1 Starting-up

Start the equipment by pressing the main switch.

By a (short) press of the button, it stops for loading and unloading.

The stop lasts for a determined «T» time. After this time, the stirrer starts automatically.

With a long press you can access the record menu. See chapter 8.

7.2 Break counter

One can access the break counter by the single button (chapter 8).

This counter can be reset to zero.

The break lasts for a determined «T» time. After this time, the stirrer starts automatically.

7.3 Power supply fails

The computer registers the power failures.

For every stop, the computer registers date, time and duration of the stop.

Registration of stops can be reset.

7.4 Password

Access to the above parameters is password protected.

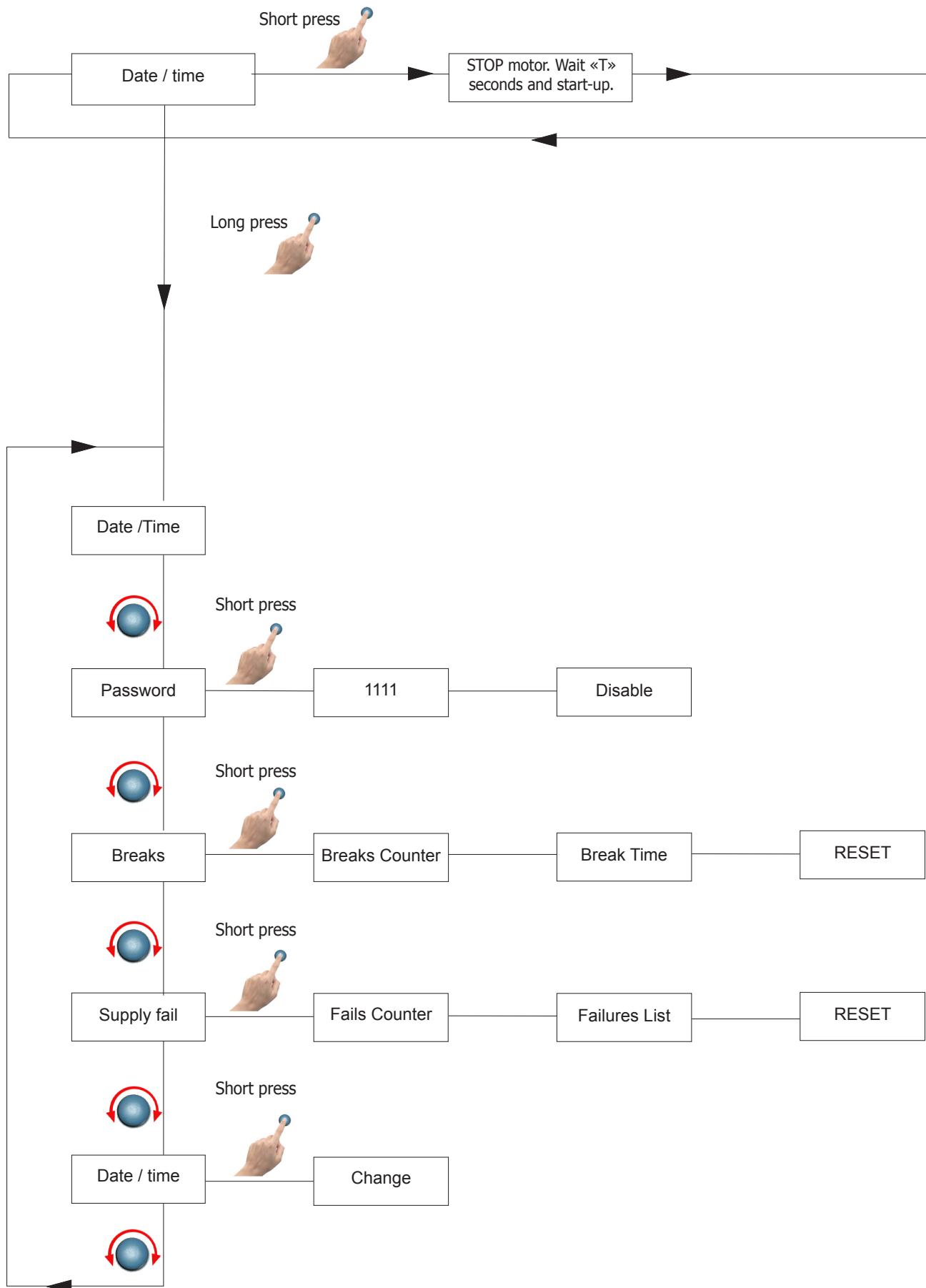
Password is 1111.

Password can be momentarily unlocked, to facilitate access to counters and registers before initiating treatment.

7.5 Settings

The agitation speed is factory set. If it is necessary to modify this speed, remove the blue rear plug and adjust the speed by using a flat screwdriver.

8. Menus Diagram



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.*



J.P. SELECTA s.a.
Autovía A-2 Km 585.1
08630 Abrera (Barcelona) Spain
Tel 34 93 770 08 77 Fax 34 93 770 23 62
e-mail: selecta@jpselecta.es
website: www.grupo-selecta.com