



DRYTIME II

2000912

**ESTERILIZADOR POUPIEL CALOR SECO
POUPINEL STERILIZER**



INFORMACIÓN GENERAL

- 1) 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.
- 2) No instalar ni utilizar el equipo sin leer, previamente, este manual de instrucciones.
- 3) Estas instrucciones forman parte inseparable del equipo y deben estar disponibles a todos los usuarios del equipo.
- 4) Cualquier duda puede ser aclarada contactando con el servicio técnico de J.P. SELECTA, s.a.u.
- 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.

ÍNDICE

CONTENTS

PÁG. / PAGE

INFORMACIÓN GENERAL	<i>GENERAL INFORMATION</i>	2
ÍNDICE	<i>CONTENTS</i>	2
LISTA DE EMBALAJE	<i>PACKING LISTS</i>	3
ESPECIFICACIÓN TÉCNICA	<i>TECHNICAL FEATURES</i>	3
DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO	<i>EQUIPMENT DESCRIPTION</i>	3
INSTALACIÓN	<i>INSTALLATION</i>	4
OPERACIÓN	<i>OPERATION</i>	4
ESQUEMA ELÉCTRICO	<i>ELECTRICAL DIAGRAM</i>	6
MANTENIMIENTO	<i>MAINTENANCE</i>	7
RECAMBIOS	<i>SPARE PARTS</i>	7
GARANTÍA	<i>GUARANTEE</i>	7
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD "CE"	<i>"EC" CONFORMITY DECLARATION</i>	8

LISTA DE EMBALAJE

El equipo estándar consta de los siguientes componentes:

Pieza	Código	Cantidad
Esterilizador Drytime II	2000912	1
Bandeja		1
Aros		2
Cubreresistencia		1
Manual de instrucciones	80384	1

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

Tensión de alimentación 115-220V 50/60 Hz según se indique en la placa de características de la máquina.

Código		2000912
Capacidad (L)		1.7
Estabilidad* (°C)		± 6
Medidas interiores (cm)	Alto	6
	Ancho	24.5
	Fondo	11.5
Medidas exteriores (cm)	Alto	18
	Ancho	31
	Fondo	31
Consumo (W)		300
Peso (Kg)		5

* Medido según procedimiento de medida de J.P. SELECTA, s.a.u.

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

Los esterilizadores Poupinel **DRYTIME II** están diseñados para permitir la regulación de temperaturas desde 50°C hasta 200°C, con una estabilidad de ±6°C.

Es bien sabido que las altas temperaturas pueden matar las bacterias y los virus. La temperatura máxima del tiempo de secado es de 200 °C. Este dispositivo es ampliamente utilizado en hospitales, empresas de productos químicos, alimentarios, de catering, y esteriliza desde utensilios, herramientas, hasta pequeños artículos de cristal, metal, etc.

La regulación de la temperatura se realiza mediante un termostato hidráulico, y lleva incorporado un temporizador de 0 a 120

minutos, para desconexión automática.
Realiza de forma muy rápida la esterilización de instrumental diverso (quirúrgico, odontológico,...) gracias a la calefacción por elementos blindados situados en la base.
Lleva incorporada una cubeta de quita y pon con aros extractores.



INSTALACIÓN

Colocar el esterilizador sobre una superficie plana, horizontal y nivelada, procurando dejar un espacio libre de 15cm. por la parte posterior y por los laterales del equipo.

Para un mejor funcionamiento del esterilizador, no situarlo en lugares expuestos directamente al sol ni a fuentes de calor.

Para su óptimo funcionamiento, la Tª ambiente no debe sobrepasar los 30°C.

¡ATENCIÓN! IMPORTANTE PARA SU SEGURIDAD



No utilizar el aparato para el secado o tratamiento de productos que puedan desprender vapores o formar mezclas explosivas o inflamables.

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

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

Si cambia la clavija de conexión tenga en cuenta lo siguiente:

Cable azul:	Neutro.
Cable marrón:	Fase.
Cable amarillo/verde:	Tierra.

FUNCIONAMIENTO

1. Enchufe el equipo en la fuente de alimentación estándar que coincida con la tensión eléctrica del equipo. Por favor, revise el producto antes de enchufarlo.
2. Introduzca el material a desinfectar dentro del equipo.
3. Ajuste el tiempo. La luz roja se apagará cuando la desinfección haya finalizado. Por lo general, la esterilización de los productos a una temperatura de 125°C durante 15 minutos puede acabar con el 99,9% de las bacterias y los virus.
4. Ajuste la temperatura con el mando izquierdo, de 0 a 200°C. La luz verde se encenderá mientras la calefacción esté en marcha.
5. Asegúrese de que la puerta esté cerrada antes de girar el botón del temporizador.
6. Mantenga el equipo alejado de los niños.
7. Desenchufe el equipo cuando no lo use para evitar posibles incendios.

NOTA: Cuando el esterilizador está atemperado, en sucesivas esterilizaciones, es posible hacer funcionar directamente el aparato en modo temporizado, ya que en estas condiciones el tiempo de subida de la temperatura es prácticamente nulo. Así mismo, cuando el usuario hace trabajar el esterilizador habitualmente con la misma carga y a la misma temperatura, el tiempo de subida es conocido. Lo que permite también accionar el temporizador desde el primer momento, teniendo en cuenta, no obstante, que el tiempo que debemos prefijar es la suma del tiempo de subida y el tiempo de esterilización.

OBSERVACIONES:

- * La graduación de la escala del termostato sólo es orientativa, siendo la temperatura real del interior del recinto la que indique un termómetro externo calibrado.
- * No es recomendable hacer trabajar el esterilizador a temperaturas inferiores a 100°C ya que en estas condiciones el termostato no regula correctamente.
- * Todas las regulaciones o reajustes de temperatura deben hacerse siempre en sentido ascendente, es decir, antes de elegir cualquier valor nominal el mando debe girarse hasta el final izquierdo de la escala. Se obtiene así una regulación más exacta de la temperatura, ya que se compensa el juego inevitable del husillo del termostato.



MANTENIMIENTO

Antes de manipular en su interior, desconecte el equipo de la toma de red.

La manipulación de los circuitos electrónicos internos del equipo por personal no autorizado puede provocar daños de difícil reparación. Asegúrese de llevar el equipo a uno de los servicios técnicos autorizados por J.P. SELECTA, s.a.u.

LIMPIEZA:

Para la limpieza de las diferentes piezas de los equipos, recomendamos los siguientes productos:

Limpieza del acero inoxidable: alcohol.

Limpieza de carátulas y plásticos: paño con alcohol.

RECAMBIOS

Para garantizar la seguridad del equipo los recambios deben adquirirse a J.P.SELECTA, s.a.u.

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.

La manipulación por personal no autorizado por J.P. SELECTA, s.a.u. anula automáticamente la garantía.



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 with your supplier or J.P. Selecta's technical service.
- 5) **IMPORTANT! J.P. SELECTA WILL NOT ACCEPT ANY EQUIPMENT 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:

Piece	Code	Qty.
Drytime II sterilizer	2000912	1
Shelf		1
Rings		2
Heating cover shelf		1
Instructions Manual	80384	1

TECHNICAL FEATURES

Voltage supply 115-230 V 50/60 Hz as indicated on the characteristics plate.

Code		2000912
Capacity (L)		1.7
Stability* (°C)		± 6
Internal dimensions (cm)	Height	6
	Length	24.5
	Width	11.5
Overall dimensions (cm)	Height	18
	Length	31
	Width	31
Consumption (W)		300
Weight Kg.		5

*Measured according to the measurement procedure of J.P. SELECTA, s.a.u.

EQUIPMENT DESCRIPTION

Poupinel DRYTIME II sterilizers are designed to allow temperature regulation from 50°C to 200°C, with a stability of ± 6°C.

It is well known that high temperatures can kill bacteria and viruses. The maximum temperature of drying time is 200°C. This device is widely used in hospitals, chemical, food, catering, and sterilizes companies, from utensils, tools to small glass, or metal items, etc.

Temperature control is done by an hydraulic thermostat, and it also includes a timer from 0 to 120 minutes for automatic disconnection.

Quick sterilization of several instruments (surgical, odontological,...) thanks to the heating by shielded elements in the base.

Built-in removable tank with extraction rings.



INSTALLATION

Place the sterilizer on a flat horizontal, level surface, leaving a space of 15cm at the back and sides of the equipment.

Do not install the sterilizer near sunny places, heating, etc.

For an optimum operation, ambient temperature must be under 30°C.

CAUTION!!! IMPORTANT FOR YOUR SAFETY



Do not use the incubator to dry or for thermal treatment of products which can give off vapours capable of making an explosive mixture.

Be sure that the voltage supply is the same as the one indicated on the characteristics plate.

Do not use the equipment if it is not earthed.

If you change the plug bear in mind the following :

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

OPERATION

CONTROL PANEL:

1. Main switch/timer disconnection selector.
2. Mains indicator lamp (green).
3. Timer knob.
4. Adjustment thermostat knob.
5. Heater operation indicator lamp (yellow).
6. Analog temperature reading thermometer.

OPERATION

1. Switch the equipment on to the correct power supply. Please check the product power at the back before usage.
2. Place the material to be disinfected inside the machine.
3. Adjust the time. The red pilot will light off when disinfection is complete. Usually, sterilizing the goods at 125°C for 15 minutes could be enough to kill 99.9% bacteria and viruses.
4. Adjust the temperature with the left hand knob. It could be from 0 to 200°C. The green pilot will light on meanwhile the oven is operating.
5. Make sure the door is close before turning the timer button.
6. Keep children away from the machine.
7. Switch it out when you don't use it to avoid possible fire.

NOTE: When the sterilizer is tempered, it is possible to make the equipment work directly in a temporized way for consecutive sterilization, because in these conditions the rise temperature time is almost nil. When the user works with the same load at the same temperature, the time of temperature rise is known. This permits the starting up of timer from the first moment; nevertheless, the sum of rising and sterilization time must be prefixed.

COMMENTS:

- * The graduation of the thermostat scale is only a guide as the real temperature inside the oven is the one indicated in a calibrated external thermometer.
- * It is not advisable to work the sterilizer at temperatures below 100°C as the thermostat does not regulate correctly in these conditions.
- * All regulation and readjustment of temperature must always be made on an upward scale, that is before choosing any nominal value, the control must be turned completely to the left of the scale. A more exact regulation of temperature is obtained in this way as it compensates the inevitable movement of the thermostat spindle.



MAINTENANCE

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

The manipulation of the internal electronic circuits of the incubator by unauthorized personnel can cause irreparable damage. Take it to one of the J.P.SELECTA, s.a.u. authorized technical services.

CLEANING:

For the cleaning of the different parts use the following products:

Cleaning of stainless steel: alcohol.

Cleaning of plastic: alcohol with cotton duster.

SPARE PARTS

To guarantee the safety of the equipment, all spare parts must be purchased from J.P.SELECTA, s.a.u.

GUARANTEE

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 guarantee.

