



Com pot el personal tècnic de laboratorio allargar la vida mitjana d'un Lectors de plats

Check List



Verifica el grau de compliment de les següents regles:



Netegeu periòdicament la safata de plats, utilitzant draps sense pelusa i IPA (isopropanol).



Comproveu el sistema òptic, comprovant que estan nets i lliures de rascades.



Comproveu l'alineació interna i el calibratge, utilitzant les funcions d'autodiagnòstic del programari de l'equip (si n'hi ha) i comprovant que els resultats obtinguts estiguin dins dels valors desitjats.



Eviteu la condensació i la humitat, assegurant que l'equip romangui tancat i en un ambient sec després del seu ús.



Manteniment de registres i controls, registre de totes les neteges, inspeccions i possibles incidències en un registre. Això permet anticipar fallades i facilita el treball del servei tècnic.

Recomanem seguir
sempre les instruccions
del fabricant.



Per a una correcta cura de l'equipament, recomanem que es duguin a terme totes les accions detallades.