

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE



CHECK ALI

***CB & PLG S.r.l.
Via M. Delfico, 18
20155 Milano
Telefono: 02 31057013
Fax: 02 33600127
Web: www.cbplg.com
Email: info@cbplg.com***



INDICE

1	INTRODUZIONE	pag.4
1.1	Generalità	pag. 4
1.2	Informazioni generali sull'uso delle macchine	pag. 5
1.3	Precauzioni generali riguardanti l'uso delle macchine	pag. 5
2	PRESENTAZIONE	pag.6
2.1	Generalità di impiego	pag. 6
2.1.1	Caratteristiche funzionali	pag. 7
2.2	Componenti principali	pag. 8
2.3	Funzionamento	pag. 9
2.3.1	Procedimento di analisi	pag. 9
2.3.2	Inizio del test	pag. 11
2.4	Interpretazione dei risultati	pag. 14
2.5	Targa di identificazione	pag. 16
2.6	Dati tecnici	pag. 16
3	PERICOLI E PROTEZIONI	pag.17
3.1	Usi non consentiti e controindicazioni	pag. 17
3.1.1	Protezioni antinfortunistiche	pag. 17
4	TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO	pag.18
4.1	Trasporto	pag. 18
4.2	Immagazzinamento	pag. 18
5	INSTALLAZIONE	pag.19
5.1	Allacciamento elettrico	pag. 19
5.2	Arresto normale	pag. 19
6	MANUTENZIONI	pag.20
6.1	Programma di manutenzione periodica	pag. 21
6.2	Manutenzione straordinaria	pag. 21
7	SMALTIMENTO E ROTTAMAZIONE	pag.21

1 INTRODUZIONE

IMPORTANTE

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE SULLE MACCHINE GLI OPERATORI ED I TECNICI INCARICATI DEVONO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NELLA PRESENTE PUBBLICAZIONE (E IN QUELLE ALLEGATE) E SEGUIRLE DURANTE L'ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI. IN CASO DI DUBBI SULLA CORRETTA INTERPRETAZIONE DELLE ISTRUZIONI, INTERPELLATE IL NOSTRO SERVIZIO ASSISTENZA PER OTTENERE I NECESSARI CHIARIMENTI.

1.1 GENERALITA'

Il presente manuale di istruzione si riferisce a:

TIPO DI MACCHINA: **CHECKALI**

MODELLO:

ANNO DI COSTRUZIONE: **20....**

Il presente manuale di uso contiene le principali informazioni per l'immagazzinamento, lo spostamento, l'installazione, l'uso, la sorveglianza e la manutenzione della macchina.

Questo manuale fa parte integrante della macchina e deve essere conservato con cura fino allo smantellamento finale della macchina stessa al fine di permettere il riferimento a futuri aggiornamenti. In caso di danno che renda inutilizzabile la copia del manuale in suo possesso, l'utente può richiedere una copia alla:

CB & PLG S.r.l.

Via M. Delfico, 18

20155 Milano

Telefono: 02 31057013

Fax: 02 33600127

Web: www.cbplg.com

Email: info@cbplg.com

specificando il tipo di macchina ed il numero di matricola o commessa riportato sulla targhetta della macchina stessa.

LA LINGUA UFFICIALE SCELTA DAL COSTRUTTORE È ITALIANA.

Non si assumono responsabilità per traduzioni, in altre lingue, non conformi al significato originale.

Il presente manuale rispecchia lo stato della macchina al momento della fornitura e non potrà essere ritenuto inadeguato solo perché successivamente aggiornato in base a nuove esperienze. **CB & PLG S.r.l.** si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i manuali senza l'obbligo di aggiornare la produzione ed i manuali precedenti e senza l'obbligo di informare gli utilizzatori di macchinario fornito in precedenza.

La segnalazione di proposte di aggiornamento del manuale e/o delle macchine sono comunque da considerarsi forme di cortesia.

Il Servizio assistenza clienti è comunque a disposizione per fornire, dietro richiesta, informazioni sugli aggiornamenti che **CB & PLG S.r.l.** ha apportato alle macchine.

CB&PLG S.r.l. si ritiene sollevata da eventuali responsabilità in caso di uso non corretto della macchina, come ad esempio :

- a) uso improprio della macchina od uso da parte di personale non addestrato ;
- b) uso contrario alla normativa specifica ;
- c) montaggio non corretto ;
- d) difetti di alimentazione ;
- e) carenze gravi nella manutenzione ;
- f) modifiche od interventi non autorizzati ;
- g) utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello ;
- h) inosservanza totale o parziale delle istruzioni ;
- i) eventi eccezionali

1.2 INFORMAZIONI GENERALI SULL'USO DELLE MACCHINE

- Il presente manuale è stato realizzato al fine di fornire all'utilizzatore una conoscenza generale della macchina e le istruzioni di manutenzione ritenute necessarie per il suo buon funzionamento.
- Prima di procedere alle operazioni di installazione, manutenzione e riparazioni, leggere attentamente il Manuale, in esso sono contenute tutte le informazioni necessarie al corretto utilizzo della macchina e ad evitare infortuni.
- Le frequenze di controllo e manutenzione prescritte dal manuale s'intendono sempre come minime necessarie per garantire l'efficienza, la sicurezza e la durata della macchina in condizioni normali di lavoro; la sorveglianza dovrà comunque essere costante e si dovrà intervenire prontamente in caso d'anomalie.
- Tutte le manutenzioni ordinarie ed i controlli devono essere eseguite a macchina ferma e scollegata dalle alimentazioni di energia elettrica.
- Avvertenza: ogni modifica o manomissione non autorizzata dal costruttore alla macchina e ai sistemi di sicurezza fa decadere ogni responsabilità del costruttore in termini di garanzia e di sicurezza.

1.3 PRECAUZIONI GENERALI RIGUARDANTI L'USO DELLE MACCHINE

Le presenti indicazioni rientrano nel comportamento normale che i lavoratori devono tenere nei confronti del macchinario e pertanto nella progettazione e costruzione del macchinario il costruttore le ha considerate note al conduttore.

E' compito dell'utilizzatore informare e formare gli addetti affinché queste indicazioni vengano portate a conoscenza del personale che opererà sull'impianto.

- Non consentire a persone che non abbiano letto tale manuale di intervenire sulla macchina.
- Prima di usare la macchina occorre accertarsi che qualsiasi condizione pericolosa per la sicurezza sia stata opportunamente eliminata.
- Non permettere a bambini di utilizzare il CHECK ALI se non in presenza di adulti che sappiano utilizzare l'apparecchio.
- Accertarsi che tutti i ripari e le altre protezioni siano al loro posto e che tutti i dispositivi di sicurezza siano presenti ed efficienti (in special modo il cavo del carica batterie sia integro).

2 PRESENTAZIONE

2.1 GENERALITÀ DI IMPIEGO

Questo tipo di diagnostica è utilizzata da alcuni decenni in Europa e negli Stati Uniti. Si è sviluppata a partire dalle osservazioni dell'elettroagopuntura secondo Voll sulle variazioni del potenziale elettrico in relazione al contatto con alimenti intolleranti. Il presupposto teorico risiede nella "Medicina funzionale" che si propone come sintesi fra lo studio del mesenchima e dei sistemi di regolazione endogeni, la visione energetica dei meridiani attinta dalla medicina tradizionale cinese e le concezioni dell'omeopatia al fine di costituire un potenziale "ponte" fra Medicina Tradizionale e Complementare. Il presupposto teorico fondamentale è che è possibile leggere i potenziali elettrici cellulari, tissutali e distrettuali e che dalla variazione di questi e dalla rapidità di trasmissione dello stimolo elettrico è possibile ricavare informazioni sul corretto funzionamento metabolico dei distretti interessati. Il funzionamento del CHECK ALI sfrutta la tecnologia elettronica applicata alla fisiologia umana utilizzando la bioingegneria tissutale per valutare l'assetto ed il bilanciamento energetico dell'individuo testato verso sostanze ingerite. Tale energia è individuabile in vari modi. Nel CHECK ALI viene misurata sui meridiani delle dita delle mani, meridiani che costituiscono la mappa (secondo la Medicina tradizionale cinese) corrispondente agli organi interni (nel caso del punto ungueale del dito indice, utilizzato dallo strumento, l'organo testato è l'intestino crasso).

L'elettroagopuntura misura come già detto le relazioni energetiche fra organi, tessuti e funzioni, esaltando i rapporti di reciprocità che già l'agopuntura cinese evidenzia senza però determinarne misure precise.

La metodica misura invece il valore energetico di resistenza (Ohm) sulla cute, che corrisponde, nel suo valore massimo, al punto di agopuntura classico (Punto TING). Tali punti sono già conosciuti e descritti in tutti i testi di medicina Cinese.

2.1.1 Caratteristiche funzionali

L'apparecchiatura, utilizzando i principi sopra descritti, pone in relazione l'energia del nostro organismo con le frequenze relative ad alimenti, oligoelementi e metalli, memorizzate elettronicamente in valore ponderale dallo strumento.

L'apparecchiatura utilizza impulsi elettrici a basso voltaggio, effettuando la lettura delle resistenze elettriche cutanee come parametro di valutazione delle funzioni d'organo in rapporto alle sostanze. Il procedimento è totalmente automatico, indolore, senza utilizzo di parti meccaniche invasive.

Tecnicamente si applica un elettrodo (puntuale) ungueale, piano sagittale, nel lato interno del dito indice, mano destra o sinistra (se trattasi di mancino).

Tale punto (Fig.1) è riferito al meridiano relativo all'intestino crasso, segmento intestinale, organo particolarmente sensibile alle sostanze ingerite.

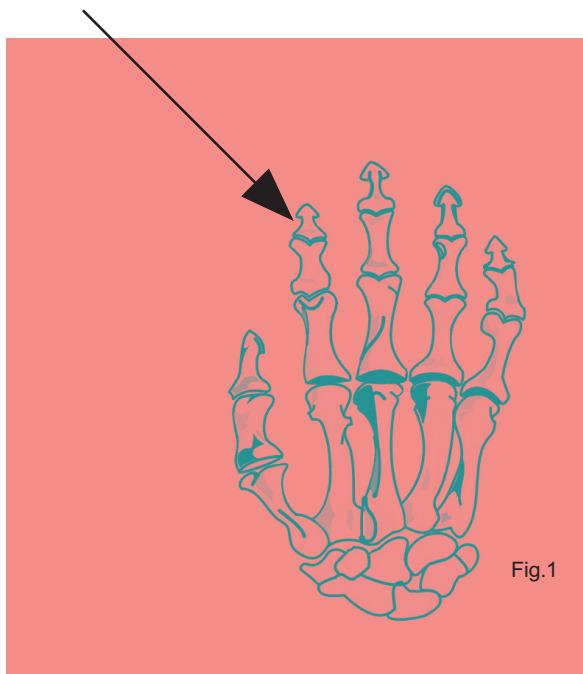
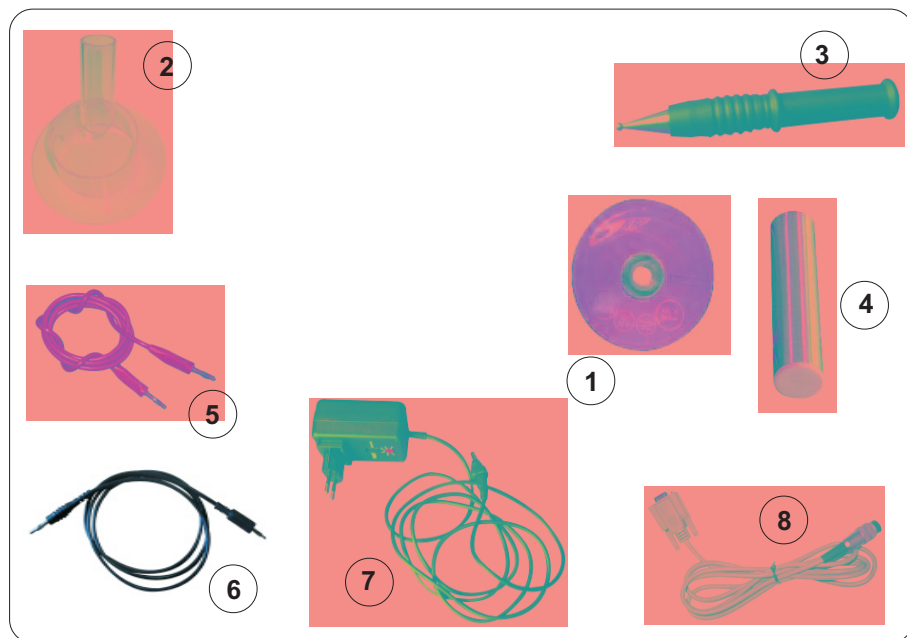


Fig.1

2.2 COMPONENTI PRINCIPALI



- 1 Apparecchio CHECK ALI
- 2 Porta puntale
- 3 Puntale
- 4 Cilindro
- 5 Cavetti per collegamento cilindro
- 6 Cavetti per collegamento puntale
- 7 Alimentatore
- 8 Cavo collegamento seriale al PC

2.3 FUNZIONAMENTO

- L'esame deve essere eseguito preferibilmente al mattino, con soggetto riposato e ben idratato.
- Il punto di repere (punto di maggiore stabilità per l'esecuzione del test visualizzato), deve essere compreso tra 73 e 83; in presenza di un punto superiore, spegnere la macchina, sfilare il puntale, consigliare al soggetto di non muovere il dito posizionato sul portapuntale, applicare una piccolissima quantità di gel conduttore sulla punta arrotondata del puntale stesso, riposizionare il puntale e ripetere il test.
- le intolleranze alimentari non sono da identificare con le allergie.

Il CHECK ALI non individua reazioni di tipo anticorpo mediato (IGE). Per questo tipo di ricerca si effettuano diverse prove allergologiche tipo il RAST, Prink-Test ed altre.

Nelle intolleranze alimentari i disturbi possono essere accusati 48/72 ore dall'ingestione dell'alimento in causa che provoca ipersensibilità procurandole alterazioni morfologiche a carico delle cellule del sistema immunitario, che possono provocare le irritazioni di svariate aree del corpo, causando differenti sintomi (ad es. mal di testa, dolori muscolari, disturbi gastroenterici, disturbi cutanei, nervosi, urologici ed altri).

Il CHECK ALI valuta le reazioni di ipersensibilità alimentare rivelando gli alimenti da rimuovere temporaneamente, permettendo così di migliorare il nostro stato di benessere psico-fisico.

2.3.1 Procedimento di analisi

- Inserire lo spinotto del puntale cerca punti nella presa nera sul lato destro dell'apparecchio CHECK ALI (Fig.1) e nella presa del puntale (Fig.2).
- Collegare il cilindro (elettrodo indifferente o terra) inserendo lo spinotto nella presa gialla sul lato destro dell'apparecchio CHECK ALI (Fig.3) e nella presa del cilindro (Fig.4).
- Collegare l'apparecchio CHECK ALI al computer utilizzando il cavo seriale in dotazione; la presa per il cavo seriale è sul lato sinistro dell'apparecchio.
- Collegare eventualmente la stampante al computer

Fig.1

Fig.3

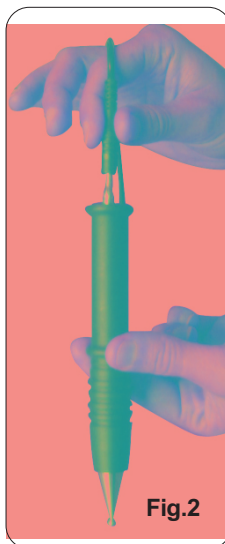


Fig.2



Fig.4

Prima di procedere all'esame accertarsi che il soggetto sia:

- ben idratato (all'occorrenza bere uno o più bicchieri d'acqua);
- abbia le mani asciutte e pulite (pertanto è consigliabile farle lavare ed asciugare prima del test);
- abbia la pelle integra nel punto interessato (senza ferite o abrasioni);
- abbia tolto qualsiasi oggetto metallico (orologi, anelli, bracciali, fibbie, ecc...);
- sia seduto poggiando i piedi su una superficie isolante (possibilmente una pedana di legno), non sia scalzo (durante il test non deve toccare oggetti di metallo con le gambe o con i piedi).

L'ambiente dove effettuare l'esame deve essere:

- lontano da campi elettromagnetici, dicroiche, alogene ed a gas in genere;
- lontano da luci al neon;
- lontano da grosse masse metalliche;
- l'ambiente non deve essere troppo umido e troppo secco;
- l'ambiente non deve essere privo di ossigenazione;
- lontano da sostanze inquinanti;
- evitare eccesso di ioni positivi.

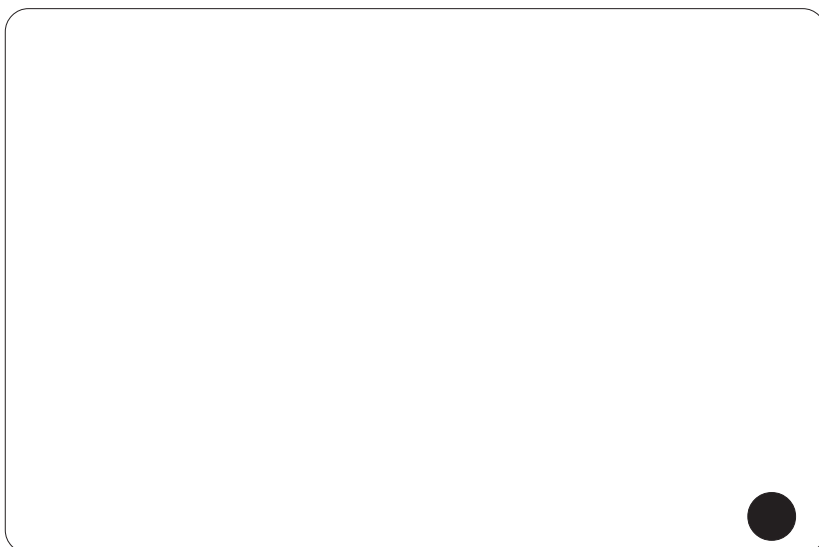
Posizionare lo strumento su un piano comodo (in legno) dove il soggetto da sottoporre a test viene fatto sedere e dove l'operatore possa agire con facilità.

2.3.2 Inizio del test

- (A) Il soggetto viene posto fra due elettrodi, di cui uno neutro (manipolo indifferente), che deve essere stretto nella mano sinistra se il soggetto è destrorso, nella destra se il soggetto è mancino (in questo caso invertire le posizioni di collegamento allo strumento dei due elettrodi).
- (B) L'elettrodo opposto (puntale cerca punti) deve essere posizionato con l'aiuto del porta puntale sul dito indice della mano libera, regione unguale, lato interno.
- (C) Accendere lo strumento CHECK ALI premendo il tasto ON/OFF ed aprire il programma cliccando due volte sull'icona "Analisi intolleranza alimentari".



- (D) Entrando in ambiente (Windows®) compare la finestra di lavoro (Analisi di intolleranze alimentari-CREAVU)



(E) Digitare il nome del soggetto



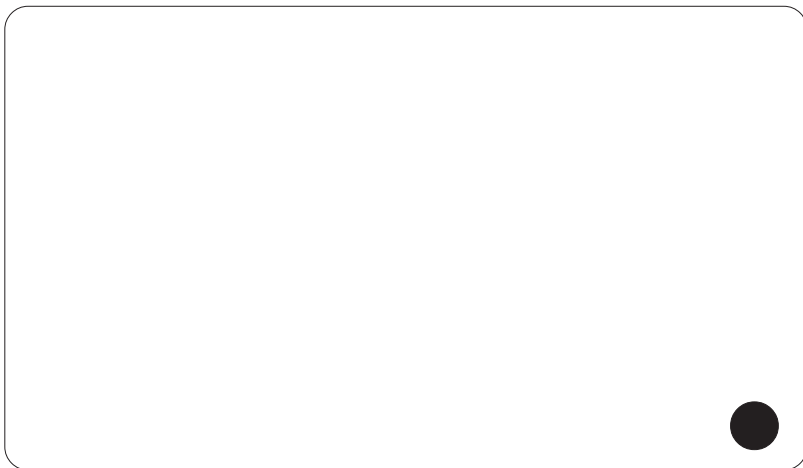
(F) Premere il tasto START MESURE dello strumento CHECK ALI ; L'apparecchiatura automaticamente ricercherà il punto di maggiore stabilità (fra 78 e 83) e una volta trovato inizierà ad oscillare vivacemente ricadendo sulla zona rossa. A questo punto premere nuovamente il tasto START MESURE solo dopo aver dato l'OK al computer. A seguito della pressione del pulsante START MESURE lo strumento inizierà il test.



L'esame terminerà quando l'ago di rivelazione si fermerà tornando allo zero.



- (G) L'elaborazione in automatico dei valori corrispondenti alle frequenze in rapporto al potenziale del soggetto è ora in corso; dopo qualche istante comparirà a video la schermata dei valori corrispondenti. Nel caso in cui sia collegata una stampante sarà possibile stampare i valori ottenuti.



N.B: I risultati corrispondenti al valore numerico 0-30 è consigliabile filtrarli per non stamparli in quanto superflui

- (H) Dopo aver eseguito il test cliccare sul pulsante PARAMETRI per modificare il filtro (è impostato di default a 10).
Al fine di ottenere valori adeguati il filtro va posizionato su 30/40, comunque rimane una valutazione individuale.
Cliccare su conferma e successivamente su STAMPA SCHEDA per lanciare la stampa dei risultati.



2.4 INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI

Lo strumento CHECK ALI fornisce due tipologie di risultati, una relativa alla gravità dell'intolleranza eventualmente riscontrata, l'altra relativa alla/e sostanza/e verso cui l'individuo è risultato essere intollerante.

Il grado di intolleranza di un individuo verso un certo tipo di sostanza viene valutato in base alla seguente scala numerica in riferimento alla quale vanno posti i dati in uscita dallo strumento:

- valori da 0 a 37	nessuna intolleranza
- valori da 37 a 40	lieve intolleranza
- valori da 40 a 60	quadro di intolleranza discreta
- valori da 60 a 100	quadro di intolleranza

La/e sostanza/e verso la/e quale/i l'individuo è risultato intollerante appaiono sul monitor del computer sotto forma di numeri. Ad ogni numero corrisponde una sostanza differente, individuabile grazie alla seguente tabella:

1 parmigiano	30 kiwi	57 vongole
2 pecorino	31 cocomero	58 pesce
3 provolone	32 fragole	
4 stracchino		59 cacao
5 formaggio fresco	33 arachidi	60 thé
6 formaggio grana	34 castagne	61 caffè
7 formaggio dolce	35 mandorle	62 nervini
8 mozzarella	36 nocciole	
9 latte int. fresco	37 noci	63 alcool etilico
10 latticini	38 frutta secca	64 aceto
11 latte di capra		
12 lattosio	39 ceci	65 carni conservate
13 yogurt	40 fagioli	66 carni ed affini
14 burro	41 lenticchie	67 pecora
15 margarina	42 piselli	68 pollo
	43 soia	69 suino
16 frutta mix	44 legumi	70 tacchino
17 mandarino		71 vitello
18 mela	45 acciughe	72 manzo
19 melone	46 dentice	73 strutto
20 pera	47 merluzzo	
21 pesca	48 platessa	74 vegetali
22 prugna	49 sgombro	75 asparagi
23 uva	50 salmone	76 carciofo
24 limone	51 sardina	77 carote
25 fico	52 sogliola	78 cavolo
26 banana	53 spigola	79 cetriolo
27 arancia	54 tonno	80 finocchio
28 ananas	55 trota	81 cicoria
29 albicocca	56 crostacei	82 lattuga

83 melanzana	130 polveri di falegnameria mix	179 fluorum
84 patata	131 peli animali domestici	180 phosphorus
85 pomodoro	132 polveri vegetali	181 iodium
86 ravanello	133 allergeni animali e vegetali	182 magnesium
87 spinaci	134 dermatophagoides	183 cuorum
88 zucchine		184 selenium
89 sedano	135 licitina di soia	185 sulfur
90 cipolla	136 lecitina di soia E322	186 kalium
91 aglio	137 salsa di soia	187 silicium
92 basilico	138 glucosio	188 solfato di nichel
93 origano	139 fruttosio	
94 rosmarino	140 pectina	189 fibre e tessuti
95 verdure	141 miele	190 acrilico
	142 saccarina	191 cotone
96 funghi	143 dolcificanti	192 lana
97 candiflor	144 zucchero bianco	193 lino
	145 zucchero di canna	194 nylon
98 vaccino vitis idaea	146 cannella	195 seta
99 aromi	147 chiodi di garofano	196 cuprum aurum argent.
	148 sale marino raffinato	
	149 sale marino integrale	
100 ficus carica	150 graminacee	
101 acero	151 cereali	
102 cipresso	152 kamut	
103 olivo	153 avena	
104 salice	154 segale	
105 olmo	155 farro	
106 urticacee	156 miglio	
107 parietarie	157 mais	
	158 farina bianca	
108 condimenti	159 farina integrale	
109 uovo intero	160 frumento	
110 dado da brodo	161 farina semi di guaranà	
111 peperoncino	162 farina semi carrube	
112 pepe nero	163 orzo perlato	
113 olio semi vari	164 riso brillato	
114 olio girasole	165 riso integrale	
115 olio extra verg. oliva	166 glutine di grano	
116 olio di arachidi	167 manganum	
117 lievito chimico	168 manganum cuprum	
118 lievito di birra	169 manganum cobaltum	
119 cremor tartaro	170 manganum cuprum cobaltum	
120 sodio benzoato	171 zincum cuprum	
121 K sorbato	172 zincum nichel cobaltum	
122 pirofosfato Na	173 zincum	
123 paraossibenzoatodi metile	174 alluminium	
124 tartrazina	175 argentum	
125 acido ascorbico	176 bismuthum	
126 alginato di Na	177 cobaltum	
127 ammionio carb.	178 ferrum	
128 additivi e conservanti		
129 acido acetil salicilico		

2.5 TARGA DI IDENTIFICAZIONE

L'esatta citazione del **Modello**, del **Numero di matricola** e dell'**anno di costruzione** faciliterà risposte rapide e precise dal nostro Servizio Assistenza Clienti.

Tali dati possono essere rilevati dalla targa installata sulla Vostra macchina.

N.B: *Per nessuna ragione i dati riportati sulla targhetta possono essere alterati*

Sulla targa, oltre alla marcatura CE sono indicati:

- Nome del fabbricante e suo indirizzo
- Tipo di macchina
- N° di matricola
- Marcatura **CE** ed anno di costruzione della macchina
- Tensione in Volt
- Frequenza in Hertz (Hz)
- Assorbimento elettrico in Ampere (A)

2.6 DATI TECNICI

La macchina definita come CHECK ALI evidenzia le seguenti caratteristiche tecniche:

Dimensioni strumento	213 mm X 205 mm X 118 mm
Peso strumento	1,5 Kg
Peso totale (comprensivo di accessori)	2 Kg
Tensione	230 V
Potenza installata	12 Kw
Alimentazione elettrica	50 Hz, Monofase

Temperatura ambiente indicata per l'utilizzo: 0 - 45 °C

3 PERICOLI E PROTEZIONI

3.1 USI NON CONSENTITI E CONTROINDICAZIONI

CHECK ALI deve essere usato per gli usi previsti dal costruttore (Vedi capitolo 2).

In particolare è vietato utilizzare anche parzialmente lo strumento:

- senza protezioni e/o con i dispositivi di sicurezza disattivati, in avaria o mancanti;
- se non è stata correttamente assemblata;
- in atmosfera esplosiva o in luoghi dove esiste il pericolo di incendio;
- per uso improprio della macchina od uso da parte di bambini;
- per uso contrario alla normativa specifica;
- dopo modifiche od interventi non autorizzati;
- con inosservanza totale o parziale delle istruzioni;

IMPORTANTE

Per deroghe a quanto sopradDETTO occorre una specifica dichiarazione scritta da parte della **CB & PLG S.r.l.**



Ogni modifica non autorizzata dal Produttore, che ne alteri le funzionalità previste modificando i rischi e/o generandone di aggiuntivi sarà di completa responsabilità di chi eseguirà tali alterazioni.

Tali modifiche, se eseguite senza l'autorizzazione del fabbricante, faranno altresì decadere ogni forma di garanzia rilasciata ed invalideranno la dichiarazione di conformità prevista dalla Direttiva Macchine 98/37/CE.



Verificare durante il funzionamento che il flusso d'aria attorno all'apparecchio non diminuisca, in quanto un ridotto flusso d'aria può provocare surriscaldamento e possibili danni ai circuiti interni.



3.1.1 Protezioni antinfortunistiche

La macchina può essere utilizzata con un elevato grado di sicurezza in quanto vengono utilizzati materiali neutri e semplici che non richiedono nessuna professionalità operativa.

4 TRASPORTO ED IMMAGAZZINAMENTO

4.1 TRASPORTO

Per la movimentazione la macchina CHECK ALI è dotata di un'apposita valigetta con protezioni morbide per ogni componente.

Il sollevamento ed il trasporto della macchina deve avvenire sempre con prudenza per evitare cadute o ribaltamenti.

4.2 IMMAGAZZINAMENTO

Qualora si dovesse immagazzinare la macchina durante periodi di inattività, si raccomanda di custodirla sempre all'interno della apposita valigetta, in ambiente privo di aggressivi chimici particolari o campi elettromagnetici.

La macchina deve essere conservata in ambienti con temperatura idonea (da -10 a 40°C).

5 INSTALLAZIONE

5.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Tutte le operazioni di allacciamento alla rete elettrica vanno effettuate nel pieno rispetto delle normative vigenti.

Prima dell'uso del CHECK ALI verificare l'integrità dell'isolamento dei cavi, delle prese e delle spine componenti la macchina.

5.2 ARRESTO NORMALE

Con la macchina accesa interrompere l'alimentazione di energia elettrica agendo sul pulsante ON/OFF.

6 MANUTENZIONI

Leggete attentamente questa sezione prima di eseguire le operazioni di regolazione e manutenzione sugli accessori; questo garantirà maggiori condizioni di sicurezza al personale preposto e maggiore affidabilità degli interventi eseguiti.

Durante ogni operazione di manutenzione osservare le seguenti regole:

- Le operazioni di manutenzione straordinarie devono essere eseguite solo da personale qualificato e autorizzato a tale compito;
- Avere la assoluta certezza dell'assenza di alimentazione elettrica (caricabatteria e collegamento al CPU) in modo da escludere da parte di chiunque l'accidentale avviamento della macchina;
- Provvedere che l'ambiente di lavoro sia adeguato e dotato di ogni attrezzatura necessaria;

Una corretta e periodica manutenzione consente di mantenere sempre in perfetta efficienza i Vostri accessori.

Oltre alle manutenzioni periodiche sui vari accessori, si raccomanda di tenere sempre pulita tutta la macchina e la zona circostante in cui è utilizzata.

PROGRAMMI DI MANUTENZIONE PERIODICA			
INTERVENTO	PERIODICITÀ CONSIGLIATA		
	Giornaliero	Mensile	Annuale
Pulizia macchina	/	1 volta al mese	/
Controllo circuiti elettrici	/	Ogni 6 mesi	/
Sostituzione cavi	/	/	Se usurati
Sostituzione impugnatura	/	/	Se usurati

6.1 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE PERIODICA

Manutenzione settimanale/mensile

- Verificare l'usura dei componenti della macchina ed eventualmente sostituirli; utilizzare esclusivamente prodotti forniti dalla **CB & PLG S.r.l.**

NB: La ditta **CB & PLG S.r.l.** non assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo di altri prodotti.

Manutenzione semestrale

- Verificare lo stato dell'equipaggiamento elettrico e valutare la sua affidabilità di funzionamento nell'intervallo di tempo che intercorrerà fino al successivo controllo.

6.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Le operazioni di manutenzione straordinaria vengono solitamente eseguite da tecnici specializzati della **CB & PLG S.r.l.**

7 SMALTIMENTO E ROTTAMAZIONE

La macchina non è inquinante o dannosa per l'ambiente, ma nella fase di installazione, manutenzione o dismissione vengono prodotti rifiuti che, se non sono smaltiti correttamente, sono pericolosi per l'ambiente.

Deve essere perseguito l'obiettivo di assicurare la massima tutela dell'ambiente.

Imballaggio

Sono rifiuti assimilabili agli urbani e possono essere smaltiti negli impianti per rifiuti urbani (discariche) senza creare maggior pericolo per l'uomo e per l'ambiente (es: fascette, cartoni, plastica...)

Macchinari o apparecchiatura deteriorate o obsolete

Sono rifiuti speciali da destinarsi alla rottamazione in funzione della tipologia.

CB & PLG S.r.l.
Via M. Delfico, 18
20155 Milano
Telefono: 02 31057013
Fax: 02 33600127
Web: www.cbplg.com
Email: info@cbplg.com

