

Betriebsanleitung



Shaker VIBA X.30

Gebrauchsanweisung griffbereit an
der Maschine aufbewahren

Originalbetriebsanleitung -de Deutsch

 **Collomix**

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1. Übersichtszeichnung..... | 4 |
| 1.1 Maschinenelemente | 4 |
| 1.2 Bedien- und Anzeigeelemente | 5 |
| 2. Zu diesem Dokument..... | 6 |
| 2.1 Zeichen und Symbole | 6 |
| 3. Zu Ihrer Sicherheit | 7 |
| 3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise | 7 |
| 3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung | 7 |
| 3.3 Vorhersehbare Fehlanwendung | 8 |
| 3.4 Qualifikation des Bedienpersonals | 8 |
| 3.5 Sicherheitseinrichtungen am Gerät | 9 |
| 3.6 Restgefahren | 9 |
| 4. Gerätebeschreibung | 9 |
| 5. Aufstellung und Inbetriebnahme | 10 |
| 5.1 Lieferumfang | 10 |
| 5.2 Maschine auspacken und aufstellen | 10 |
| 5.3 Netzanschluss | 10 |
| 5.4 Gerät in Betrieb nehmen | 11 |
| 5.5 Transportrollen | 11 |
| 5.6 Transportsicherung anbringen | 11 |
| 6. Bedienung | 12 |
| 6.1 Maschine einschalten | 12 |
| 6.2 Gefäß einstellen | 12 |
| 6.3 Mischvorgang starten | 13 |
| 6.4 Mischvorgang beenden | 13 |
| 6.5 Arbeitsende | 13 |
| 6.6 NOT-AUS Schalter | 13 |
| 7. Fehler und Fehlerbehebung..... | 14 |
| 7.1 Mögliche Fehler | 14 |
| 7.2 Tür manuell entriegeln | 15 |
| 7.3 Sicherungen am Gerät | 15 |
| 8. Reinigung, Wartung und Reparatur | 16 |
| 8.1 Reinigung | 16 |
| 8.2 Wartung | 16 |
| 8.3 Reparatur | 16 |
| 9. Verbrauchsmaterial..... | 17 |
| 10. Lagerung, Entsorgung | 17 |
| 10.1 Lagerung | 17 |
| 10.2 Entsorgung | 17 |
| 11. Anhang..... | 18 |
| 11.1 Technische Daten | 18 |
| 11.2 Abmessungen | 18 |
| 11.3 EU-Konformitätserklärung | 19 |
| 11.4 Garantieerklärung | 19 |

1. Übersichtszeichnung

1.1 Maschinenelemente



Maschinenelemente

| | |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1. Netzanschluss und AC Sicherung | 6. NOT AUS Schalter |
| 2. Misch Tisch | 7. Bedienteil |
| 3. Spannteller | 8. Integritüre |
| 4. Manuelle Türentriegelung | 9. Ladeboard |
| 5. Hauptschalter und DC Sicherung | 10. Transportrollen |

1.2 Bedien- und Anzeigeelemente



Taste DOOR

› ÖFFNEN der Tür



Taste E

› ÖFFNEN der Mischeinheit
› STOP – Mischvorgang beenden
› QUITTIEREN von Meldungen



Taste I

Mischprogramm I



Taste II

Mischprogramm II



Taste III

Mischprogramm III

2. Zu diesem Dokument

Diese Anleitung verwendet Symbole und Auszeichnungen, die Ihnen das schnelle Auffinden von Informationen erleichtern. Lesen Sie die Erläuterungen dazu im folgenden Abschnitt. Lesen Sie die Sicherheits- und Warnhinweise in dieser Anleitung besonders sorgfältig. Sicherheitshinweise finden Sie in Kapitel 2. Warnhinweise finden Sie in den Einleitungen der Kapitel und vor Handlungsanweisungen.

Das Urheberrecht für Bilder und Texte liegt bei der Collomix GmbH.

Betriebsanleitung vor Erstinbetriebnahme unbedingt lesen. Sicherheitshinweise beachten. Für künftige Verwendung aufbewahren. Diese Dokumentation unterliegt keinem Änderungsdienst.

2.1 Zeichen und Symbole

Warnhinweise

Nachfolgende Symbole und Signalwörter werden in der vorliegenden Dokumentation verwendet.

| Symbol | Bedeutung |
|--|--|
| GEFAHR  | Wenn dieses Signalwort verwendet wird, treten Tod oder schwere Körperverletzungen ein, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden. |
| WARNUNG  | Wenn dieses Signalwort verwendet wird, können Tod oder schwere Körperverletzungen eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden. |
| VORSICHT  | Wenn dieses Signalwort verwendet wird, können leichte Körperverletzungen eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden. |
| ACHTUNG | Wenn dieses Signalwort verwendet wird, können Funktionsstörungen oder Sachschäden eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden. |
| WICHTIG | Wenn dieses Signalwort verwendet wird, erfolgen Bedienungserleichterungen oder Querverweise. |

Aufbau von Warnhinweisen

GEFAHR

Die erste Zeile beschreibt Art und Quelle der Gefahr

Die zweite Zeile beschreibt die Folgen, wenn keine Maßnahmen zur Gefahrenabwehr getroffen werden.

→ Die letzte Zeile beschreiben Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung.



WARNUNG

Verletzungsgefahr durch Missachtung der Sicherheitssymbole

Missachten der Warnhinweise am Gerät und in der Betriebsanleitung kann zu Verletzungen und weitere Gefahren führen.

→ Warnhinweise am Gerät und in der Betriebsanleitung beachten.



Nachfolgende spezielle Sicherheitssymbole werden an entsprechenden Textstellen in dieser Betriebsanleitung verwendet:

Gebotszeichen

| Symbol | Erläuterung | Symbol | Erläuterung |
|---|-------------------------------|---|--|
|  | Informationen beachten |  | Nach Gebrauch Netzstecker ziehen Vor Öffnen des Gehäuses Netzstecker ziehen |

Warnzeichen

| Symbol | Erläuterung | Symbol | Erläuterung |
|---|---------------------------------------|---|---|
|  | Warnung vor einer Gefahrstelle |  | Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung |

Positionsnummern zu Abbildungen werden im Text in Klammern wiedergegeben.

3. Zu Ihrer Sicherheit

Die Maschine wurde unter Beachtung der grundlegenden Sicherheitsanforderungen entwickelt, gefertigt und geprüft. Trotzdem bestehen Restrisiken.

- Lesen Sie deshalb die Gebrauchsanweisung, bevor Sie mit der Maschine arbeiten
- Gebrauchsanweisung griffbereit an der Maschine aufbewahren
- Geben Sie die Gebrauchsanweisung an nachfolgende Besitzer weiter

3.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Die grundlegenden Sicherheitshinweise dieses Kapitels werden in den weiteren Kapiteln der Betriebsanleitung durch konkrete Warnhinweise ergänzt.

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Collomix Shaker dient zum Mischen von:

- Farben
- Farbgranulat
- Fassadenfarben
- Industriellen Farben
- Putzen
- Anderen dünnflüssigen Materialien.

Eine andere oder erweiterte Nutzung des Shakers gilt als nicht bestimmungsgemäß und damit sachwidrig. In diesem Fall kann die Sicherheit und deren Schutz beeinträchtigt werden. Für hieraus entstehende Schäden haftet das Unternehmen Collomix GmbH nicht. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch:

- Das Beachten aller Hinweise in der Betriebsanleitung
- Das Beachten aller Sicherheitshinweise
- Das Einhalten der Inspektions- und Wartungsarbeiten

3.3 Vorhersehbare Fehlanwendung

Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen, die Gefahren für den Benutzer, Dritte oder für den Shaker mit sich bringen können, sind:

- Das Verwenden des Shakers und des Zubehörs entgegen der bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Das Verwenden beschädigter oder nicht Mischer geeigneter Gebinde.
- Das Mischen explosionsgefährlicher Stoffe.
- Das Verwenden von Stoffen, die miteinander chemisch reagieren, insbesondere sich ausdehnende Stoffe.
- Das Betreiben der Anlage außerhalb der in Kapitel „Inbetriebnahme / Bedienung“ beschriebenen physikalischen Einsatzgrenzen.
- Das Ändern der Steuerungssoftware ohne vorherige Absprache mit der Collomix GmbH.
- Veränderungen am Shaker sowie An- und Umbauten ohne vorherige Absprache mit der Collomix GmbH.
- Das Betreiben der Anlage entgegen den Bestimmungen der Betriebsanleitung bezüglich Sicherheitshinweisen, Installation, Betrieb, Wartung und Instandhaltung, Rüsten und Störungen.
- Das Überbrücken oder außer Betrieb nehmen von Sicherheits- und Schutzvorkehrungen der Anlage.
- das Betreiben der Anlage bei / mit offensichtlichen Störungen
- Reparatur-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten, ohne dass die Anlage ausgeschaltet wurde.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch unzulässige Änderungen

Durch eigenmächtige Veränderungen an der Anlage und den Einsatz von Ersatzteilen fremder Hersteller bestehen Gefahren.

- Original-Ersatzteile und –Zubehör des Herstellers verwenden.
- Keine Änderungen, An- oder Umbauten ohne Genehmigung des Herstellers durchführen.



3.4 Qualifikation des Bedienpersonals

Die Betriebsanleitung richtet sich an den Betreiber und das Personal mit folgenden Kompetenzgebieten:

| Arbeitsbereich | Kompetenz |
|--------------------------------------|------------------------|
| Installation, Transport und Lagerung | Fachpersonal |
| Inbetriebnahme, Außerbetriebnahme | unterwiesenes Personal |
| Betrieb | unterwiesenes Personal |
| Wartung und Instandhaltung | Fachpersonal |
| Störungsbeseitigung | Fachpersonal |

Definition nach DIN EN 60204-1:

Unterwiesenes Personal:

Eine Person, die durch eine Fachkraft über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angelernt sowie über die notwendigen Schutzeinrichtungen und Schutzmaßnahmen belehrt wurde.

Fachpersonal:

Eine Person, die aufgrund ihrer fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrungen sowie Kenntnis der einschlägigen Normen die ihr übertragenen Arbeiten beurteilen und mögliche Gefahren erkennen kann.

3.5 Sicherheitseinrichtungen am Gerät

Die Maschine ist mit verschiedenen Sicherheitseinrichtungen versehen. Diese dienen dazu, Gefahren für Leib und Leben durch elektrische und mechanische Einwirkungen der am Shaker tätigen Personen zu verhindern und materielle Schäden an der Anlage zu begrenzen.

- Sicherheitseinrichtungen nicht umgehen, entfernen oder unwirksam machen.
- Anlage nicht betreiben, wenn die Schutzeinrichtungen nicht vollständig und funktionstüchtig sind.

Geschlossenes Gehäuse

Das nur mit Werkzeugen zu öffnende Gehäuse bildet eine feststehende, trennende Schutzeinrichtung.

Maschinentüre mit Zuhaltung

Die Tür bildet eine verriegelnde, trennende Schutzeinrichtung mit Zuhaltung. Bei geöffneter Tür kann die Maschine nicht gestartet werden. Die Tür wird erst nach Beendigung des Mischvorgangs und Entspannen des Mischgefäßes freigegeben. Betreiben Sie niemals die Maschine, wenn die Maschinentür beschädigt ist.

NOT-AUS Schalter

Bei Notfällen dient die NOT-AUS-Funktion um im Bedarfsfall die laufende Maschine anzuhalten.

3.6 Restgefahren

Trotz aller getroffenen Vorkehrungen können nicht offensichtliche Restrisiken bestehen. Restrisiken können reduziert werden, wenn die Sicherheitshinweise und die bestimmungsgemäße Verwendung sowie die Betriebsanleitung insgesamt beachtet werden.

4. Gerätebeschreibung

Der Shaker ist ein stationäres Mischgerät für geschlossene, dicht schließende, runde, eckige und ovale Gefäße, aus Metall oder Kunststoff. Es können Farben, Farbkonzentrate, Bauten- und Industrielacke sowie Putze und sonstige niedrigviskose Materialien gemischt werden.

Der Einsatzbereich erstreckt sich vom Farbengroß- und -einzelhandel, der Farben, Lack- und chemischen Industrie, bis hin zu sinnverwandten Bereichen. Besonders eignet sich dieses Mischgerät als Systemkomponente für Farbdosiersysteme.

Das Gefäß wird in der Maschine automatisch gespannt und mit Hilfe einer alternierenden orbitalen Rüttelbewegung durch lineare Trägheitskräfte gemischt.

Die erforderliche Mischzeit sowie die Eignung der Gefäße sind vor Verwendung durch Mischversuche zu ermitteln.

5. Aufstellung und Inbetriebnahme

5.1 Lieferumfang

Zum Lieferumfang des gehören:

- Diese Gebrauchsanleitung
- Eine Deckeleinlage aus Schaumstoff
- Ein Gummiband zur Henkelsicherung
- Eine Netzanschlussleitung

5.2 Maschine auspacken und aufstellen

Die Maschine wird auf einer Holzpalette in wieder verwertbarer Kartonverpackung geliefert. Überprüfen Sie bitte die Verpackung sofort beim Eingang sowie das Gerät beim Auspacken auf eventuell sichtbare äußere Beschädigungen. Bewahren Sie alle Teile der Originalverpackung für einen eventuell notwendigen Rücktransport auf.

Die Maschine darf nur von qualifiziertem Fachpersonal mit geeignetem Hebezeug zb. einem Gabelstapler von der Palette gehoben werden. Die Gabel dabei nur von vorne oder hinten einfahren um die Transportrollen (5.5) nicht zu beschädigen!

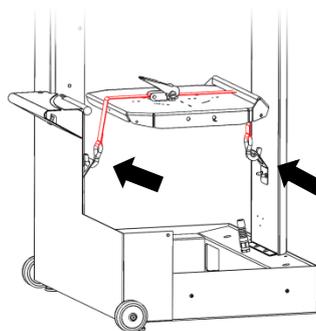
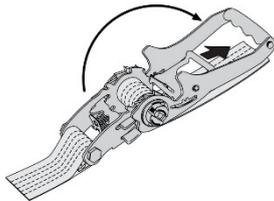
Beachten das unter **11.1** angegebene Maschinengewicht um die zulässige Traglast des Bodens nicht zu überschreiten.

Betreiben Sie die Maschine nicht auf der Versandpalette oder auf anderen ungeeigneten Untergründen.

Bei der Aufstellung ist auf ausreichend Arbeitsfläche vor der Maschine zu achten. Die geöffnete Maschinentür darf nicht in Gänge oder Laufwege ragen!

Durch die 3-Fuß-Aufstellung erübrigt sich in der Regel eine Feinjustierung der Maschine. Bei Bedarf Bodenunebenheiten mit den höhenverstellbaren Maschinenfüßen ausgleichen.

Die Mischeinheit ist zum Schutz vor Beschädigung beim Transport mit einem Zurringurt, der über die Mischeinheit gespannt ist, gesichert. Der Zurringurt muss vor Inbetriebnahme der Maschine entfernt werden:



Zum Lösen den Schieber ziehen und den Hebel um ca. 180° bis an den Endanschlag schwenken

Die Vorspannkraft wird mit einem Schlag freigegeben.

Der Zurringurt ist an den Befestigungspunkten in der Maschine eingehakt

5.3 Netzanschluss

Auf korrekte Absicherung der Steckdose wie unter **11.1** beschrieben ist zu achten. Nur Fehlerstromschutzschalter (RCD) Typ B verwenden.

Netzanschlussleitung so verlegen, dass ein Stolpern oder Hängenbleiben ausgeschlossen ist.



Maschinenfüße



Transportsicherung mit Zurringurt

5.4 Gerät in Betrieb nehmen

Bei Inbetriebnahme oder nach Wartungs- und Reparaturarbeiten muss ein Probelauf mit leerem Mischgefäß durchgeführt werden, um die ordnungsgemäße Funktion der Maschine zu überprüfen.

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch hervorstehende Teile

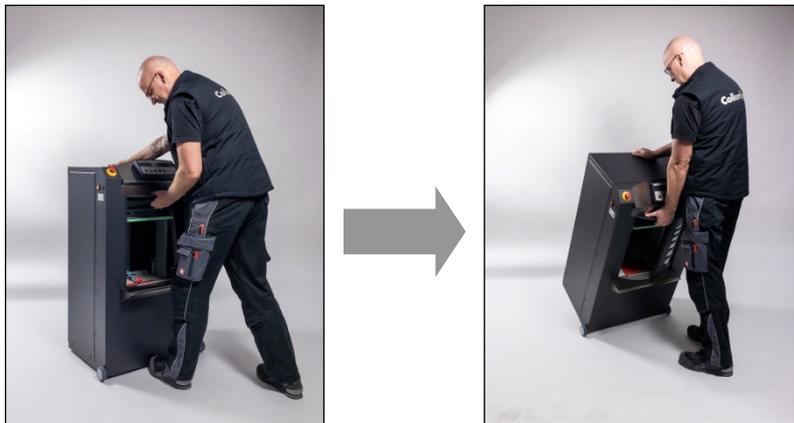
Am Gerät können Teile hervorstehen.

- Arbeiten am Gerät und in der Nähe des Geräts stets sorgfältig durchführen.
- Bei Nichtgebrauch die Tür der Maschine schließen und am Hauptschalter ausschalten.



5.5 Transportrollen

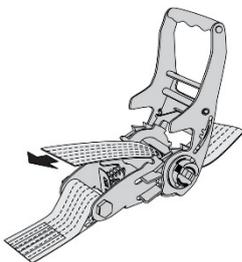
Das Gerät ist mit zwei Transportrollen (10) an der Vorderseite des Gehäuses ausgestattet. Diese Transportrollen ermöglichen es, die Maschine ergonomisch anwenderfreundlich über kurze Strecken zu bewegen.



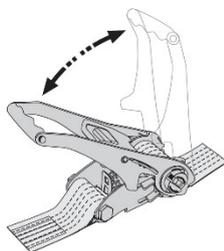
Um die Maschine während des Transports sicher greifen zu können, muss die Tür geöffnet werden. Geöffnete Tür mit der Hand gegen zurückschwingen sichern.

5.6 Transportsicherung anbringen

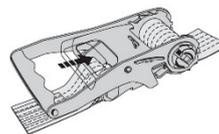
Der Zurring muss bei jedem Transport der Maschine in die Maschine eingelegt werden, da die sonst frei schwingende Mischeinheit die Maschine beschädigen kann. Bewahren Sie deshalb den Zurring für einen späteren Transport der Maschine auf:



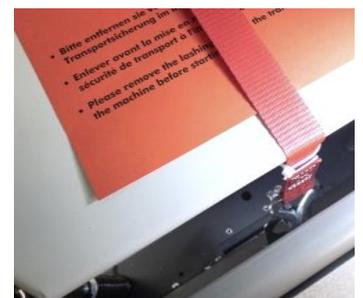
Gurtende in die Welle einfädeln und durchziehen, bis der Gurt stramm anliegt.



Gurt mit Hebel spannen bis Mischeinheit unteren Anschlag erreicht.



Hebel in Schließstellung schwenken, bis Schieber einrastet.



Front attachment



Rear attachment

6. Bedienung

Maschine vor Arbeitsbeginn auf ordnungsgemäßen Zustand und Funktionstüchtigkeit aller Teile überprüfen. Die Maschine nicht mit defekten oder fehlenden Teilen in Betrieb nehmen.

Alle sicherheitsrelevanten Bauteile der Maschine vor Arbeitsbeginn auf einwandfreie Funktion überprüfen. Defekte oder beschädigte Teile sind vor Beginn der Arbeit durch befähigtes Personal zu ersetzen

6.1 Maschine einschalten

Die Maschine wird über den Netzschalter (1) eingeschaltet. Nach einer automatischen Initialisierung wird START im Display angezeigt.

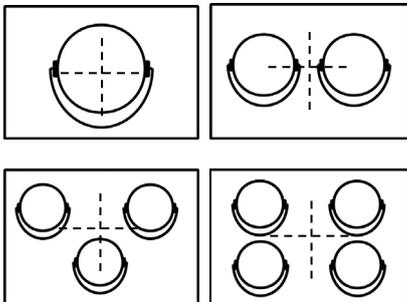
Während der Initialisierung festgestellte Fehler werden im Display im Klartext angezeigt.

6.2 Gefäß einstellen

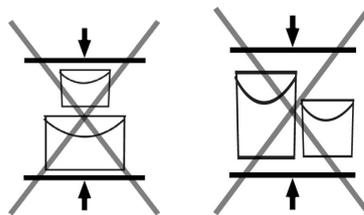
Nur mit ausreichend stabilen und dichtschießenden Gefäßen mischen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den Hersteller der Mischgefäße.

Zum Einstellen des Gefäßes gehen Sie wie folgt vor:

- Tür mit der **DOOR**-Taste entriegeln und öffnen.
- Um die Mischeinheit an die Höhe des Gefäßes anzupassen, die **Taste E** zum Auffahren des Spanntellers drücken.
- Zulässige Höhe, Gewicht und Abmessung des Mischgefäßes beachten, Maschine nicht überlasten.
- Gefäßhenkel mit Spanngummi oder Klebeband sichern und Mischgefäß mittig auf den Mischtisch stellen.
- Mehrere identische Gefäße können zeitgleich gemischt werden. Dabei unbedingt auf eine symmetrische Anordnung der Gefäße auf dem Mischtisch beachten.
- Türe schließen.



Gefäße immer mittig anordnen



Gefäße nicht stapeln!



Henkelsicherung



Füllscheibe

WICHTIG

Bei der Verwendung größerer Gefäße empfiehlt es sich, zusätzlich eine Füllscheibe aus Schaumstoff in den Deckel zu legen. Die Füllscheibe sollte jedoch nicht höher als der Deckelrand sein. Dadurch reduziert sich die Membranwirkung des Deckels und das Laufgeräusch wird verringert.

6.3 Mischvorgang starten

Der Mischvorgang kann nur bei geschlossener Tür gestartet werden.

Taste I, II oder III zum Starten des Mischvorgangs drücken. Die zugehörigen Mischzeiten können dem LC-Display über dem Tastenfeld entnommen werden.

Das Mischgefäß wird in der Mischeinheit eingespannt und der Mischvorgang gestartet. Die noch verbleibende Mischzeit wird während des Mischvorgangs im Display angezeigt.

6.4 Mischvorgang beenden

Nach Ablauf der gewählten Zeit

Der Mischvorgang wird automatisch beendet und die Mischeinheit geöffnet. Die Türverriegelung wird anschließend für 60sec. freigegeben um die Türe zu öffnen und das Gefäß zu entnehmen. Nach Ablauf von 60sec. muss die Türe zum Öffnen mit der Taste DOOR entriegelt werden.

Vor Ablauf der gewählten Zeit

Durch Drücken der Taste E kann der Mischvorgang jederzeit vorzeitig beendet werden.

6.5 Arbeitsende

Bei Nichtgebrauch der Maschine ist die Türe geschlossen zu halten.

Die Maschine bei Arbeitsende mit dem Netzschalter (1) ausschalten.

6.6 NOT-AUS Schalter

Durch Betätigen des NOT-AUS Schalters (3) kann die Maschine in einer Gefahrensituation abgeschaltet werden.

Nach dem Abschalten läuft die Mischeinheit aus und bleibt in der erreichten Stellung stehen.

NOT-AUS-Schalter zurückstellen

Der NOT-AUS Schalter muss von Hand zurückgestellt werden.

- Das rote Betätigungselement in Uhrzeigersinn drehen.
- Nach Rückstellen des NOT-AUS Schalters die Meldung im Display durch Betätigen der Taste E zurücksetzen.

Die Mischeinheit entspannt automatisch, die Tür kann geöffnet und das Gefäß entnommen werden.

GEFAHR

Lebensgefahr durch gefährliche elektrische Spannung

In Leitungen und Einrichtungen verbleibt elektrische Restenergie, wenn der NOT-AUS Schalter betätigt wird. Der NOT-AUS Schalter trennt die Maschine nicht von der Netzspannung.

- Bei Wartungs- und Reparaturarbeiten die Maschine immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz trennen.



7. Fehler und Fehlerbehebung

Anhand der in diesem Kapitel aufgeführten Fehlerbehebungstabellen können Sie prüfen, ob Sie den Fehler selbst beheben können oder ein Anruf des Kundendienstes erforderlich ist.

WICHTIG

Vor Anruf des Kundendienstes notieren Sie sich bitte die Seriennummer der Maschine und den Fehlercode der im Display angezeigt wird. Die Seriennummer der Maschine befindet sich auf dem Typenschild.

7.1 Mögliche Fehler

| Störung | Beschreibung | Maschinenzustand | Maßnahmen |
|---------|------------------------|---------------------------------|--|
| E010 | Tür offen | • Türe geöffnet | • Türe schließen |
| | | • Türe geschlossen | • Türverriegelung überprüfen • Leitung/Stecker zur Türverriegelung überprüfen |
| E020 | NOT AUS betätigt | • NOT-AUS Taster gedrückt | • NOT-AUS Taster entriegeln |
| | | • NOT-AUS Taster nicht gedrückt | • Schaltelement NOT-AUS Taster überprüfen • Leitung/Stecker zum NOT-AUS überprüfen |
| E025 | Tür nicht verriegelt | | • Türverriegelung überprüfen |
| E030 | Gefäß nicht gefunden | • Kein Mischgefäß eingestellt | • Mischgefäß einstellen |
| | | • Mischgefäß ist eingestellt | • Das Mischgefäß ist zu klein |
| E050 | Gefäß defekt | • Gefäß defekt | • Gefäß zu labil |
| | | | • Spanndruck überprüfen, ggf. justieren |
| E150 | Fehler Spannmotor | • Mischgefäß ist nicht gespannt | • Spannmotor prüfen • Zuleitung Spannmotor prüfen • Steuerung überprüfen |
| E160 | Fehler Drehgeber | • Die Mischeinheit spannt nicht | • Spannmotor prüfen • Zuleitung Spannmotor prüfen • Steuerung überprüfen |
| | | • Die Mischeinheit spannt | • Steuerung überprüfen |
| E170 | Fehler Türverriegelung | | • Tür vollständig schließen |
| | | | • Türverriegelung überprüfen • Anschluss der Türverriegelung überprüfen |
| E220 | G Sensor | | • Gebinde ist zu schwer oder Außer der Mitte eingestellt • Ausrichtung der Maschinenfüße prüfen • Flanschlager der Kurbelwelle und Schwinghebel prüfen |

Die grau hinterlegten Servicearbeiten sind nur durch geschulte Techniker durchzuführen.

7.2 Tür manuell entriegeln

Die Maschine ist mit einer Sicherheitszuhaltung ausgestattet, die nach Schließen der Tür automatisch verriegelt. Im Fall einer Störung oder bei Stromausfall kann die Tür manuell entriegelt werden.

- Maschine durch Ziehen des Netzsteckers von der Spannungsversorgung trennen
- Führen Sie einen Schraubendreher in das Loch der Türentriegelung ein und drücken Sie diesen nach unten
- Die Türe öffnet sich automatisch.



Türentriegelung

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch nachlaufende Maschinenteile.

Bei betätigen der manuellen Türentriegelung wird der Mischvorgang automatisch unterbrochen. Die Mischeinheit läuft jedoch einige Sekunden bis zum vollständigen Stillstand nach.

- Manuelle Türentriegelung nur im Notfall benutzen und keinesfalls bei laufender Maschine betätigen.
- Vor Betätigung der manuellen Türentriegelung die Maschine immer durch Ziehen des Netzsteckers von der Spannungsversorgung zu trennen.



7.3 Sicherungen am Gerät

7.3.1 Gerätesicherung

Sollte bei vorhandener Netzspannung der eingeschaltete Netzschalter nicht leuchten, so kann eine defekte Gerätesicherung die Ursache sein.

Die Gerätesicherung befindet sich im Netzanschluss an der Rückseite der Maschine. Verwenden Sie nur Ersatzsicherungen vom Typ 230V/10AT mit den Abmessungen 5x20mm.

Sollte die Gerätesicherung erneut auslösen, liegt ein Defekt der Steuerung vor. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Servicepartner zur Fehlerbehebung.



Gerätesicherung

7.3.2 DC-Sicherung

Sollte bei eingeschaltetem Netzschalter keine Anzeige im Display des Bedienteils sein, so kann eine ausgelöste DC Sicherung die Ursache sein.

Die DC Sicherung befindet sich neben dem Netzschalter. Warten Sie nach Auslösen der Sicherung mindestens eine Minute und drücken sie erst dann den Stift zurück, bis dieser einrastet.

Sollte die Gerätesicherung erneut auslösen, liegt ein Defekt der Steuerung vor. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen autorisierten Servicepartner zur Fehlerbehebung.



DC Sicherung

8. Reinigung, Wartung und Reparatur

Um die stetige Funktionsfähigkeit der Maschine zu gewährleisten, ist eine regelmäßige Überprüfung, Reinigung und Wartung der Maschine erforderlich.

Vor allen Reinigungs-Wartungs- und Reparaturarbeiten ist die Maschine durch Ziehen des Netzsteckers von der Spannungsversorgung zu trennen.



8.1 Reinigung

Entfernen Sie ausgetretenes Mischgut sofort aus dem Inneren der Maschine. Verwenden Sie dazu einen Lappen oder eine Spachtel. Achten Sie darauf keine Anschlussleitungen und Sensoren zu beschädigen.

Verschmutzte Gewindespindeln können mit einem Lappen oder einer Drahtbürste gesäubert werden. Die Gewindespindeln müssen nach der Reinigung wieder mit **Mobilux EP2** geschmiert werden.

ACHTUNG

Beschädigungen der Maschine durch trocken gelaufene Kugellager

Durch das Reinigen der Maschine mit einem Hochdruckreiniger wird die Fettschmierung der Kugellager ausgewaschen und diese laufen trocken.

- Maschine niemals mit einem Hochdruckreiniger oder Ähnlichem reinigen
- Trockengelaufene Kugellager sofort ersetzen.



8.2 Wartung

Wartungs- und Reparaturmaßnahmen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

8.2.1 Jährliche Wartungsarbeiten

- Gewindespindeln reinigen und mit Mobilux EP2 schmieren.
- Flanschlager und Schwinghebel der Mischeinheit auf Beschädigungen überprüfen.
- Antriebsriemen auf Verschleiß prüfen, Riemenspannung bei Bedarf anpassen.
- Spannteller (3) auf Verschleiß prüfen, geg. ersetzen

8.2.2 Laufzeit abhängiger Service

Alle 30000 Mischzyklen bzw. spätestens nach 1000 Betriebsstunden sind die Flanschlager sowie der Antriebsriemen der Mischeinheit durch einen autorisierten Servicetechniker zu tauschen.

Die Anzahl der Zyklen sowie die Betriebsstunden werden während der Initialisierung nach Einschalten der Maschine im Display der Bedieneinheit angezeigt.

8.3 Reparatur

Wenden Sie sich im Servicefall bitte an den Kundendienst oder den Hersteller der Maschine.

GEFAHR

Lebensgefahr durch gefährliche elektrische Spannung

Öffnen sie keinesfalls Abdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen der Maschine. Reparaturen dürfen ausschließlich von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Nach erfolgter Reparatur ist der ordnungsgemäße Zustand aller Sicherheitseinrichtungen und der elektrischen Ausrüstung zu überprüfen und zu dokumentieren.



- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.
- Sicherheitsrelevante Teile nicht umbauen oder ändern!
- Zusätzliche Anbauten dürfen die Sicherheit nicht beeinträchtigen und müssen vom Hersteller genehmigt werden.

9. Verbrauchsmaterial

Folgendes Verbrauchsmaterial ist beim Hersteller erhältlich:

| Teil | Art.-Nr. |
|---------------------------------|----------|
| Deckeinlage 20 mm (Set á 5 St.) | 74088 |
| Deckeinlage 5 mm (Set á 5 St.) | 74136 |
| Henkelsicherung | 64447 |
| Mobilux EP2 100g | 61299 |

Ersatzteillisten sind unter www.collomix.de verfügbar.

10. Lagerung, Entsorgung

10.1 Lagerung

Die Lagerstätte muss kühl und trocken sein, um Korrosion an einzelnen Teilen der Anlage nicht zu begünstigen.

Die Raumtemperatur der Lagerstätte muss konstant im frostfreien Bereich liegen.

- Gerät so verpacken, dass während der Lagerung das Gerät nicht durch äußere Einflüsse beschädigt wird.
- Gegebenenfalls Kartonagen und anderes Verpackungsmaterial verwenden.
- Gerät gegen unbeabsichtigtes Kippen und Instabilität sichern.

10.2 Entsorgung

Die Transportverpackung besteht aus recyclingfähigem Material. Dieses Material entsprechend entsorgen.

Am Ende der Nutzungsdauer muss die Maschine fachgerecht entsorgt und damit die verwendeten Rohstoffe dem Recyclingkreislauf zugeführt werden. Bei Fragen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller.

11. Anhang

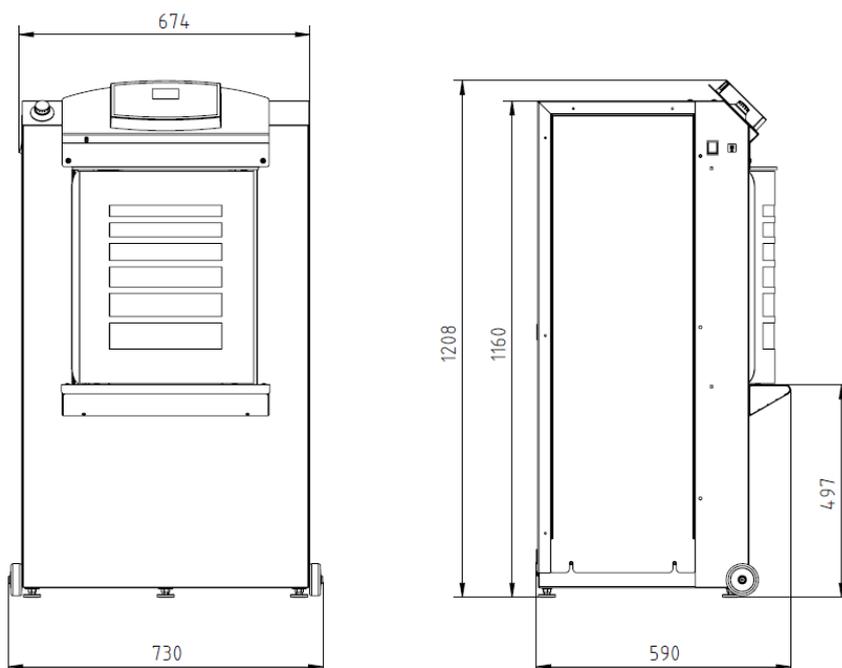
11.1 Technische Daten

| | VIBA X.30 | VIBA X.30 S | VIBA X.30 V |
|---------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------------------------|
| Netzspannung: | L1, N, PE; 230 V / 50 Hz | L1, N, PE; 230 V / 50 Hz | L1, N, PE; 230 V / 50-60 Hz |
| Nennleistung: | 0,9 kW | 0,9 kW | 0,9 kW |
| Gerätesicherung: | 10 A | 10 A | 10 A |
| Gebäudevorsicherung: | 16 A C (RCD Typ B) | 16 A C (RCD Typ B) | 16 A C (RCD Typ B) |
| Leerlauf Drehzahl Mischeinheit: | - 660 1/min | - 690 1/min | - 710 1/min |
| Variable Mischgeschwindigkeit | nein | nein | 4 Intervalle / Geschwindigkeiten |
| Maximales Mischgewicht: | 40 kg | 40 kg | 40 kg |
| Gefäßhöhe: | 50 - 400 mm | 50 - 400 mm | 50 - 400 mm |
| Max. Gefäßgrundfläche: (b x t) | 370 x 354 mm | 370 x 354 mm | 370 x 354 mm |
| Umgebungstemperatur: | 5 ... 30°C | 5 ... 30°C | 5 ... 30°C |
| Maschinengewicht: | 131 kg | 131 kg | 131 kg |

Geräuschemission nach 2006/42/EG

| | | | |
|------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Schalldruck L_{pA} | 74,2 dB re 20 μ Pa | 74,2 dB re 20 μ Pa | 74,2 dB re 20 μ Pa |
| Schalleistung L_{WA} | 66,1 dB re 1 pW | 66,1 dB re 1 pW | 66,1 dB re 1 pW |
| Messunsicherheit K_{pA+WA} | 3 dB | 3 dB | 3 dB |

11.2 Abmessungen



11.3 EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir in alleiniger Verantwortung die Übereinstimmung des Produkts

VIBA X.30

mit nachstehenden europäischen Richtlinien:

2006/42/EG; 2014/30/EU; 2011/65/EU

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

EN 60204-1:2006 + A1:2009 + AC:2010, EN ISO 12100:2010, EN ISO 13849-1:2015, EN 50581:2012
EN 55011:2009 + A1:2010 (Gruppe 1, Grenzwertklasse B), EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013,
EN 61000-6-2:2005

Technische Unterlagen sind anzufordern bei:

Collomix GmbH, Abt. Technische Entwicklung, Daimlerstr. 9, 85080 Gaimersheim, Deutschland

Gaimersheim, 31.08.2019

Alexander Essing
Geschäftsführer



Hersteller:

Collomix GmbH
Daimlerstr. 9, D-85080 Gaimersheim
Bundesrepublik Deutschland

Tel.: +49 (0)8458 32 98 – 0

Fax: +49 (0)8458 32 98 30

WICHTIG

Diese Konformitätserklärung erlischt, wenn an der Maschine Änderungen oder Modifikationen durchgeführt werden, die nicht vom Hersteller genehmigt sind.

11.4 Garantieerklärung

Ihre Ansprüche im Falle einer notwendigen Nachbesserung entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Lieferbedingungen.

Sie finden diese auf unserer Website www.collomix.de. Auf Wunsch senden wir Ihnen unsere allgemeinen Lieferbedingungen auch gerne zu.

Collomix GmbH
Daimlerstr. 9, 85080 Gaimersheim
Bundesrepublik Deutschland
Tel.: ++49 (0)8458 32 98 - 0
Fax: ++49 (0)8458 32 98 30
www.collomix.de
