

Betriebsanleitung



Shaker

AGIA 200

VIBA 300 & VIBA 330

**Gebrauchsanweisung griffbereit an
der Maschine aufbewahren**

Originalbetriebsanleitung -de Deutsch

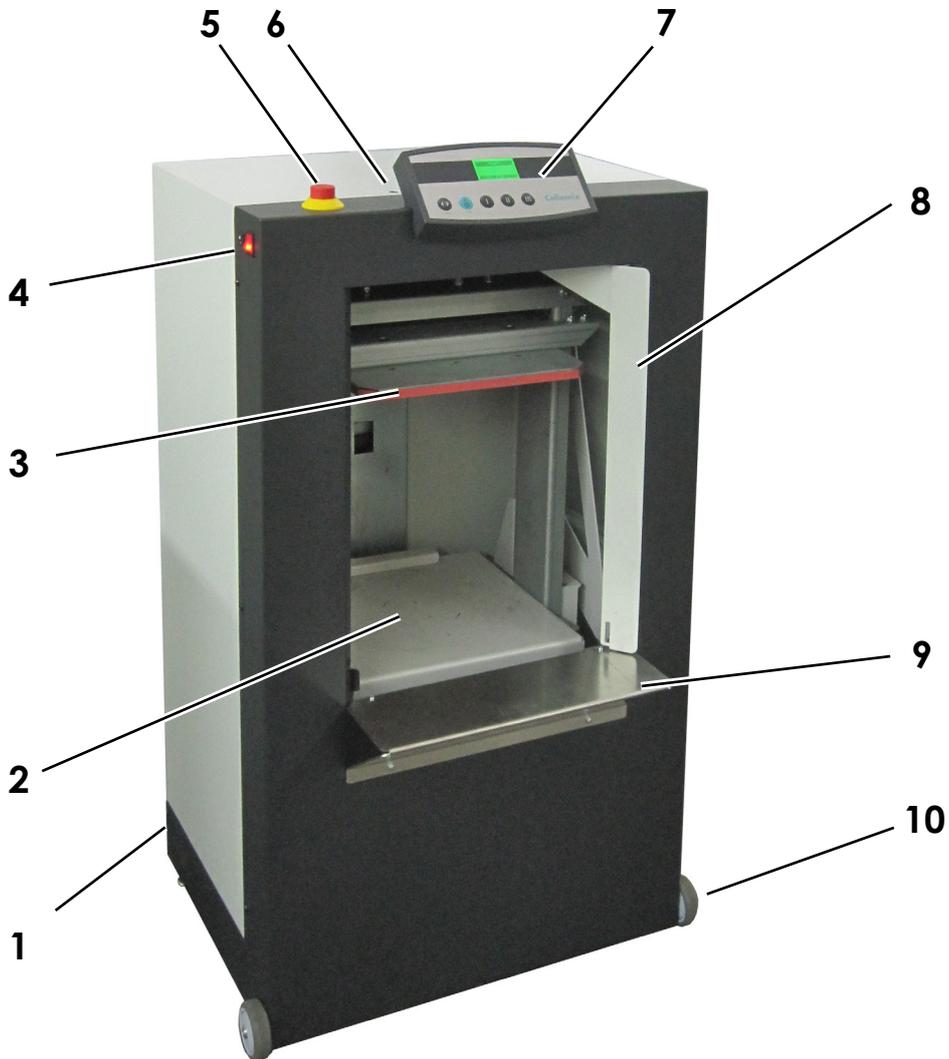
 **Collomix**

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 Transport	10
5.2.1 Transportsicherung anbringen	10
5.2.2 Transportsicherung entfernen	11
5.3 Gerät aufstellen	11
5.4 Gerät in Betrieb nehmen	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 NOT-AUS Schalter	13
7. Fehler und Fehlerbehebung	14
7.1 Mögliche Fehler	14
7.2 Tür manuell entriegeln	15
8. Reinigung, Wartung und Service	15
8.1 Reinigung	15
8.2 Wartung	15
8.2.1 Jährliche Wartungsarbeiten	15
8.2.2 30000 Zyklen Service	15
9. Lagerung , Entsorgung	16
9.1 Lagerung	16
9.2 Entsorgung	16
10. Zubehör.....	16
11. Anhang.....	17
11.1 Technische Daten	17
11.2 Garantieerklärung	17
11.3 EG-Konformitätserklärung	18

1. Übersichtszeichnung

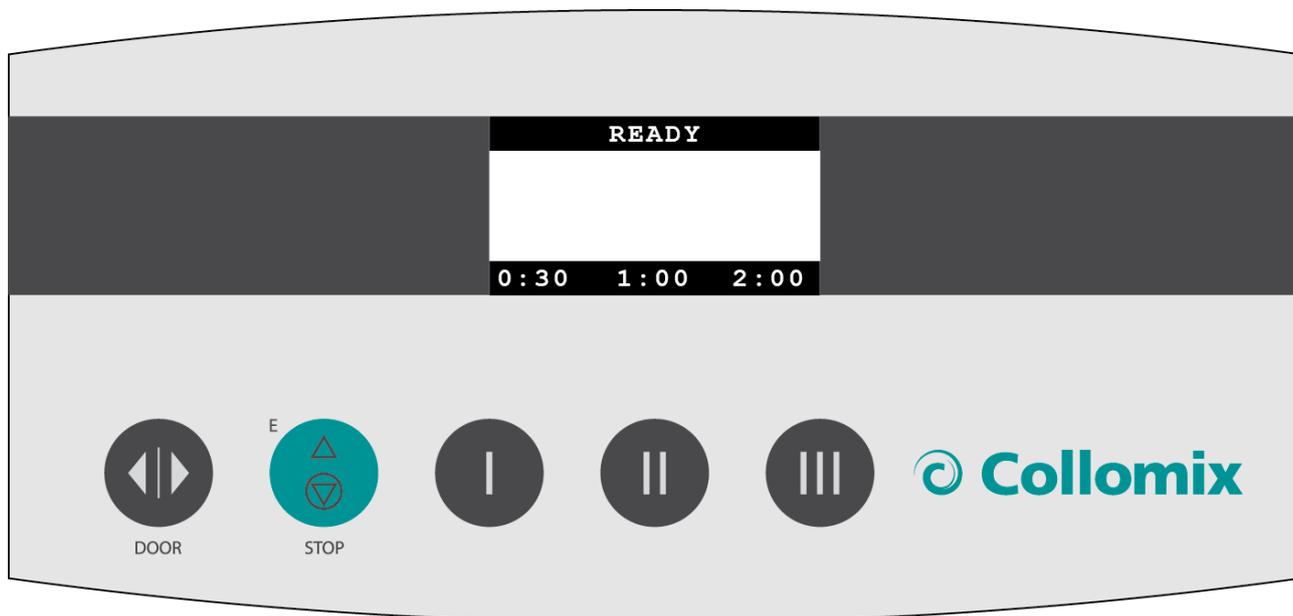
1.1 Maschinenelemente



Maschinenelemente

1. Netzanschluss und Sicherung	6. Manuelle Türentriegelung
2. Mischtisch	7. Bedienteil CSE
3. Spannteller	8. Tür
4. Hauptschalter	9. Ladeboard
5. NOT AUS Schalter	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
	Warnung vor Gefahr durch Quetschen		

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 mischergemäßer 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 Außerbetriebnehmen 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 Schutz Einrichtungen 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.

Ladeboard

Das Ladeboard verhindert bei geschlossener Tür den Eingriff in den Mischraum.

NOT-AUS Schalter

Bei Notfällen sorgt die NOT-AUS-Funktion:

- für die sichere Unterbrechung der Spannungsversorgung und damit Stillstand der Maschine.
- 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.

GEFAHR

Lebensgefahr durch gefährliche elektrische Spannung

In Leitungen und Einrichtungen verbleibt elektrische Restenergie, wenn die Anlage ausgeschaltet wird.

- Arbeiten an der elektrischen Versorgung nur von Elektro-Fachpersonal durchführen lassen. Am Hauptschalter ausschalten. Anlage vom Stromnetz trennen.
- Elektrische Ausrüstung des Shakers regelmäßig prüfen. Beschädigte Kabel ersetzen. Lose Verbindungen beseitigen.



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

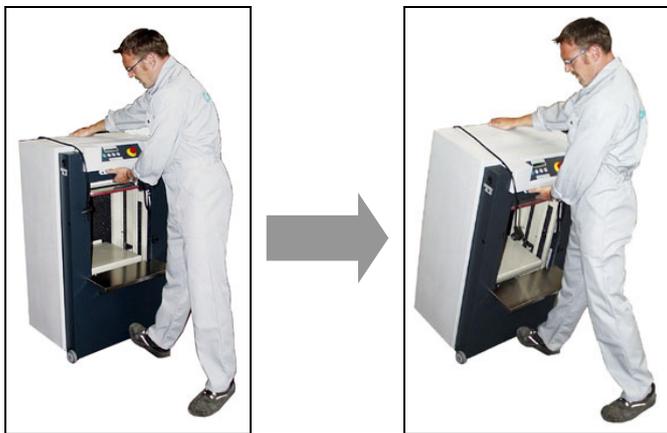
5.1 Lieferumfang

Zum Lieferumfang des Shakers gehören:

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

5.2 Transport

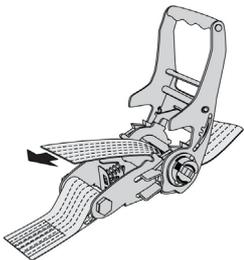
Das Gerät ist mit zwei Transportrollen an der Vorderseite des Gehäuses ausgestattet. Diese Transportrollen ermöglichen es, die Maschine ergonomisch anwenderfreundlich über kurze Strecken zu bewegen.



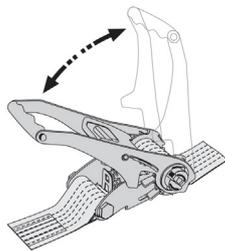
Um die Maschine während des Transports sicher greifen zu können, muss die Tür geöffnet werden. Geöffnete Tür mit der Hand gegen zurück schwingen sichern.

5.2.1 Transportsicherung anbringen

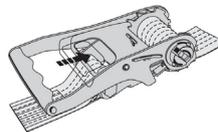
Der Zurring muss bei jedem Transport der Maschine in die Maschine eingelegt werden, da die sonst frei schwingende Mischeinheit die Maschine beschädigen kann. Bewahren Sie deshalb den Zurring für einen späteren Transport der Maschine auf:



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



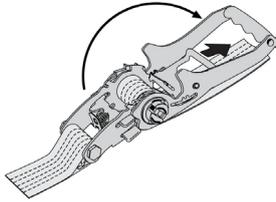
Gurt mit Hebel spannen bis Mischeinheit unteren Anschlag erreicht.



Hebel in Schließstellung schwenken, bis Schieber einrastet.

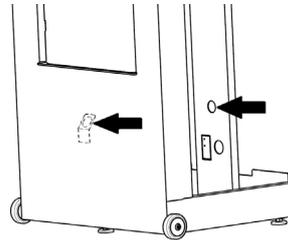
5.2.2 Transportsicherung entfernen

Die Mischeinheit ist zum Schutz vor Beschädigung beim Transport mit einem Zurring, der über die Mischeinheit gespannt ist, gesichert. Der Zurring 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 Zurring ist an den Befestigungspunkten in der Maschine eingehakt

5.3 Gerät aufstellen

Bei der Aufstellung der Maschine sind die geltenden elektrischen Vorschriften sowie die zusätzlichen Hinweise in dieser Gebrauchsanweisung zu beachten.

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 mit geeignetem Hebezeug von der Palette heben und auf festen und ebenen Untergrund stellen.

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

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



Maschinenfüße

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 Maschine schließen und am Hauptschalter ausschalten.



6. Bedienung

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

WARNUNG

Verletzungsgefahr durch nachlaufende Maschinenteile

Nach dem Ausschalten besteht Verletzungsgefahr durch nachlaufende Maschinenteile.

- Maschine niemals per Hand anhalten.



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 Hauptschalter (4) eingeschaltet.

Nach einer automatischen Initialisierung wird READY im Display angezeigt.

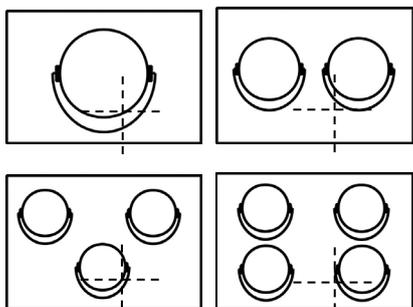
Während der Initialisierung festgestellte Fehler werden im Display im Klartext angezeigt.

6.2 Gefäß einstellen

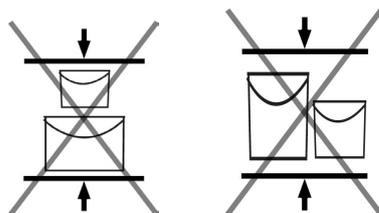
Zum Einstellen des Gefäßes gehen Sie wie folgt vor:

- Tür durch Betätigen der DOOR-Taste öffnen.
- Um die Mischeinheit an die Höhe des Mischgefäßes anzupassen, Tür schließen und 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 Misch Tisch stellen.

Mehrere identische Gefäße können zeitgleich gemischt werden. Dabei unbedingt auf eine symmetrische Anordnung der Gefäße auf dem Misch Tisch beachten.



Gefäße immer mittig anordnen



Gefäße nicht stapeln!

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.



Füllscheibe

WARNUNG

Quetschen oder Scheren im Bereich der Mischeinheit

Verletzungsgefahr durch Einquetschen oder Scheren von Gliedmaßen

- Während des Spann- und Entspannvorganges der Mischeinheit niemals in den Mischraum greifen! Wenn möglich Türe immer geschlossen halten!
- Bei Reinigungs- und Wartungsarbeiten Maschine vom Netz trennen!



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. Die Mischeinheit wird geöffnet, die Türe wird durch Federkraft geöffnet und das Gefäß kann entnommen werden.

Vor Ablauf der gewählten Zeit

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

6.5 NOT-AUS Schalter

Durch Betätigen des NOT-AUS Schalters 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 Urzeigersinn 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

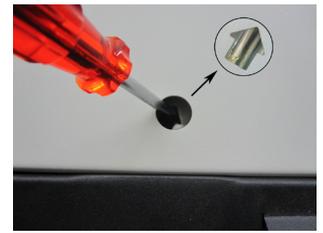
Störung	Beschreibung	Maschinenzustand	Maßnahmen
E010	Tür offen	• Türe geöffnet	• Türe schließen
		• Türe geschlossen	• Türverriegelung überprüfen • Leitung/Stecker zur Türverriegelung überprüfen
E020	NOT AUS betätigt	• NOT-AUS Taster gedrückt	• NOT-AUS Taster entriegeln
		• NOT-AUS Taster nicht gedrückt	• Schaltelement NOT-AUS Taster überprüfen • Leitung/Stecker zum NOT-AUS überprüfen
E025	Tür nicht verriegelt	• Tür rastet nicht ein	• Türmotor überprüfen
		• Tür rastet ein	• Mikroschalter 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 • Türmotor überprüfen
E180	Tür nicht geöffnet	• Die Tür ist nicht offen	• Tür mit dem DOOR Taster öffnen
		• Mischgefäß ist gespannt	• Türverriegelung überprüfen • Anschluss der Türverriegelung überprüfen • Türmotor überprüfen
E190	Sicherung ausgelöst		• Maschine ausschalten und eine Minute warten bis Sicherung wieder eingedrückt werden kann.

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.

- Kunststoffabdeckstopfen (6) an der Türentriegelung entfernen.
- Mit einem Schraubendreher die Entriegelung in Pfeilrichtung ziehen.
- Tür öffnen.



Türentriegelung

8. Reinigung, Wartung und Service

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

Verwenden Sie zur Reinigung der Türscheibe und des Bedienteils keinesfalls lösemittelhaltige Reinigungsmittel, Aceton, Benzin oder ähnliche aggressive Mittel. Diese Mittel können Kunststoffteile angreifen oder zerstören.

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.
- Äußere Flanschlager und Schwinghebel auf Beschädigungen überprüfen.
- Antriebsriemen auf Verschleiß prüfen und Riemenspannung bei Bedarf anpassen.
- Zuleitungen zum Antriebsmotor und Spannmotor auf Verschleiß prüfen, geg. ersetzen
- Türverriegelung auf Verschleiß prüfen.
- Spannteller (3) auf Verschleiß prüfen, geg. ersetzen

8.2.2 30000 Zyklen 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 LC- Display der Bedieneinheit angezeigt.

9. Lagerung , Entsorgung

9.1 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.

9.2 Entsorgung

Maschine, Zubehör und Verpackung müssen einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

Gemäß EU-Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und Ihrer Umsetzung in nationales Recht müssen nicht mehr gebrauchsfähige Elektrogeräte getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden. **Elektrogeräte nicht über den Hausmüll entsorgen!**

Bei Fragen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller.



10. Zubehör

Für das Gerät ist folgendes Zubehör erhältlich:

Teil	Art.-Nr.
Henkelsicherung mit Haken	64447
Deckeleinlage 20 mm (Set á 5 St.)	74088
Deckeleinlage 5 mm (Set á 5 St.)	74136
Beutel á 10 St. Gummi für Henkelsicherung 200 mm Ø	61326
Beutel á 10 St. Gummi für Henkelsicherung 160 mm Ø	61327
Beutel á 10 St. Gummi für Henkelsicherung 140 mm Ø	61328

11. Anhang

11.1 Technische Daten

	<i>AGIA 200</i>	<i>VIBA 300</i>	<i>VIBA 330</i>
Netzspannung:	L1, N, PE; 230 V / 50 Hz		
Nennleistung:	1.1 kW	1.1 kW	1.1 kW
Frequenz:	50 Hz		
Absicherung:	10 Amp.		
Drehzahl Mischeinheit:	- 700 UpM	- 700 UpM	- 700 UpM*
Geräuschemission:	< 65 dB (A) gemessen nach DIN 45.635		
Mischgewicht:	25 kg	35 kg	35 kg
max. Gefäßgewicht:	40 kg	40 kg	40 kg
max. Gefäßhöhe:	50 - 300 mm	50 - 400 mm	50 - 400 mm
max. Gefäßgrundfläche: (b x t)	370 × 330 mm	370 × 330 mm	370 × 330 mm
Maschinengewicht:	135 kg	150 kg	155 kg
Abmessungen (b x t x h):	725 × 583 × 1131 mm	725 × 583 × 1231 mm	725 × 583 × 1231 mm

* variabel, abhängig vom Gefäßgewicht

11.2 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.

11.3 EG-Konformitätserklärung

Wir erklären die Übereinstimmung dieses Produkts mit den folgenden Normen bzw. normativen Dokumenten:

EN 60204-1:2006 + A1:2009 + AC:2010, EN ISO 12100:2010, EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009, EN 55011:2009 + A1:2010, EN 61000-3-2:2014, EN 61000-3-3:2013, EN 61000-6-2:2005 + AC:2005

gemäß den Bestimmungen der Richtlinien:
2006/95/EG, 2004/108/EG (bis 19.04.2016), 2014/30/EU (ab 20.04.2016), 2006/42 EG

Technische Unterlagen sind anzufordern bei: Collomix GmbH, Abt. Technische Entwicklung,
Daimlerstr. 9, 85080 Gaimersheim, Deutschland

Gaimersheim, 30.03.2016

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.

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
