

# Betriebsanleitung



## Shaker VIRO neo

Gebrauchsanweisung griffbereit an  
der Maschine aufbewahren

Originalbetriebsanleitung -de Deutsch

 **Collomix**



## Inhaltsverzeichnis

<b>1. Übersichtszeichnung</b> .....	<b>4</b>
1.1 Maschinenelemente	4
1.2 Bedien- und Anzeigeelemente	5
<b>2. Zu diesem Dokument</b> .....	<b>6</b>
2.1 Zeichen und Symbole	6
<b>3. Zu Ihrer Sicherheit</b> .....	<b>7</b>
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
<b>4. Gerätebeschreibung</b> .....	<b>9</b>
<b>5. Aufstellung und Inbetriebnahme</b> .....	<b>10</b>
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
<b>6. Bedienung</b> .....	<b>12</b>
6.1 Maschine einschalten	12
6.2 Mischgefäß einstellen	12
6.3 Mischvorgang starten	13
6.4 Mischvorgang beenden	13
6.5 Arbeitsende	13
6.6 Gefäß defekt	13
6.7 NOT-HALT Schalter	13
<b>7. Fehler und Fehlerbehebung</b> .....	<b>14</b>
7.1 Mögliche Fehler	14
7.2 Tür manuell entriegeln	15
7.3 Sicherungen am Gerät	15
<b>8. Instandhaltung</b> .....	<b>16</b>
8.1 Reinigung	16
8.2 Service	16
8.3 Reparatur	17
<b>9. Verbrauchsmaterial</b> .....	<b>17</b>
<b>10. Lagerung, Entsorgung</b> .....	<b>17</b>
10.1 Lagerung	17
10.2 Entsorgung	17
<b>11. Anhang</b> .....	<b>18</b>
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-HALT Schalter
② Mischttisch	⑦ Bedienteil
③ Spannteller	⑧ Integraltüre
④ Manuelle Türentriegelung	⑨ Ladeboard
⑤ Netzschalter 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** (Werkseinstellung 0:30 min \*)



**Taste II**

**Mischprogramm II** (Werkseinstellung 1:00 min \*)



**Taste III**

**Mischprogramm III** (Werkseinstellung 2:00 min \*)

*\*Die angegebenen Mischzeiten sind Werkseinstellungen und können Kundenindividuell abweichen.*

## 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 3. 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.

**Zusätzlich zu den Hinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die, für den Einsatzort gültigen Arbeitsschutzvorschriften sind beachten.**

### 2.1 Zeichen und Symbole

#### Warnhinweise

Nachfolgende Symbole und Signalwörter werden in der vorliegenden Dokumentation verwendet.

Symbol	Bedeutung
<b>GEFAHR</b> 	Wenn dieses Signalwort verwendet wird, treten Tod oder schwere Körperverletzungen ein, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden.
<b>WARNUNG</b> 	Wenn dieses Signalwort verwendet wird, können Tod oder schwere Körperverletzungen eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden.
<b>VORSICHT</b> 	Wenn dieses Signalwort verwendet wird, können leichte Körperverletzungen eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden.
<b>ACHTUNG</b>	Wenn dieses Signalwort verwendet wird, können Funktionsstörungen oder Sachschäden eintreten, wenn die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen nicht beachtet werden.
<b>WICHTIG</b>	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
	<b>Informationen beachten.</b>		<b>Netzstecker ziehen</b>
	<b>Sicherheitshandschuhe verwenden</b>		

### Warnzeichen

Symbol	Erläuterung	Symbol	Erläuterung
	<b>Warnung vor einer Gefahrstelle</b>		<b>Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung</b>
	<b>Warnung vor Gefahr durch Quetschen</b>		

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

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 die Maschine mit sich bringen können, sind:

- Das Verwenden der Maschine oder des Zubehörs entgegen der bestimmungsgemäßen Verwendung.
- Das Verwenden beschädigter oder nicht für das Mischen geeigneter Mischgefäße.
- Der Betrieb in explosionsgefährdeten Bereichen sowie das Mischen explosionsgefährlicher Stoffe.
- Das Mischen von Stoffen, die miteinander chemisch reagieren, insbesondere sich ausdehnender Stoffe.
- Das Mischen von unter Druck stehenden Gebinden, wie zum Beispiel Spraydosen.
- Das Betreiben der Anlage außerhalb der in dieser Betriebsanleitung beschriebenen Einsatzgrenzen.
- Veränderungen an der Maschine oder an der Steuerungssoftware sowie An- und Umbauten.
- Die Verwendung von nicht Original-Ersatzteilen.
- Das Betreiben der Anlage entgegen den Bestimmungen der Betriebsanleitung bezüglich Sicherheitshinweise, Installation, Betrieb, Wartung und Störungen.

#### 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 und Inbetriebnahme	Fachpersonal
Betrieb und Reinigung	unterwiesenes Personal
Service und Reparatur	Fachpersonal

#### Unterwiesenes Personal:

Eine Person, die durch eine Fachkraft über die ihr übertragenen Aufgaben und die möglichen Gefahren bei unsachgemäßem Verhalten unterrichtet und erforderlichenfalls angeleitet sowie über die notwendigen Schutzvorrichtungen 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.**
- **Maschine niemals mit beschädigten, unvollständigen oder funktionsuntüchtigen Sicherheitseinrichtungen betreiben.**



#### Geschlossenes Gehäuse

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

#### Maschinentüre mit Zuhaltung ⑧

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.

#### NOT-HALT Schalter ⑥

Bei Notfällen dient die NOT-HALT 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 Mischgefäße, 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 Mischgefäß wird in der Maschine automatisch gespannt und mit Hilfe einer alternierenden orbitalen Rüttelbewegung durch lineare Trägheitskräfte gemischt.

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

## 5. Aufstellung und Inbetriebnahme

Die Maschine ist für den Einsatz im Innenraum vorgesehen und vor Bewitterung zu schützen.

Bei der Wahl des Aufstellungsortes ist auf ausreichend Beleuchtung und Arbeitsfläche vor der Maschine zu achten. Maschinenteile dürfen nicht in Gänge oder Laufwege ragen!

### 5.1 Lieferumfang

Zum Lieferumfang des gehören:

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

### 5.2 Maschine auspacken und aufstellen

Die Maschine wird auf einer Holzpalette 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.

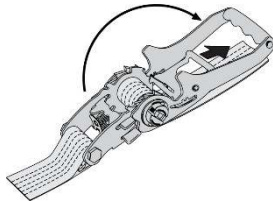
**Die Maschine darf nur von qualifiziertem Fachpersonal mit geeignetem Hebezeug zb. einem Gabelstapler von der Palette gehoben werden. Die Gabel dabei nur von vorne oder hinten einfahren um die Transportrollen (5.5) nicht zu beschädigen!**

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.

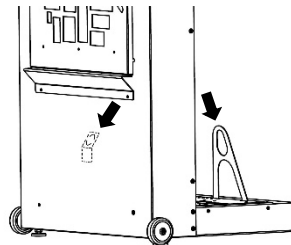
Durch die 3-Fuß-Aufstellung erübrigt sich in der Regel eine Feinjustierung der Maschine. Bei Bedarf Bodenunebenheiten mit den höhenverstellbaren Maschinenfüßen ausgleichen.

Die Mischeinheit ist zum Schutz vor Beschädigung beim Transport mit einem 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 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 Zurring

## 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

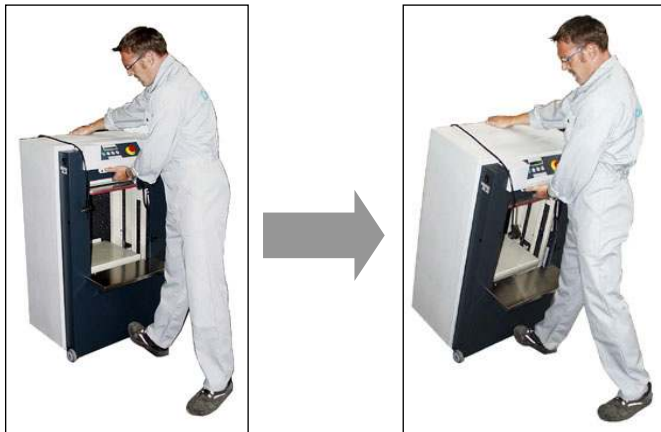
Am Gerät können Teile hervorstehen.

- 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

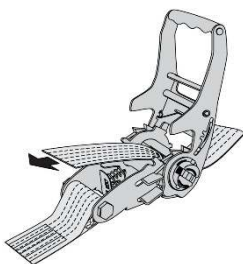
Das Gerät ist mit zwei Transportrollen ⑩ an der Vorderseite des Gehäuses ausgestattet. Diese Transportrollen ermöglichen es, die Maschine ergonomisch anwenderfreundlich über kurze Strecken zu bewegen.



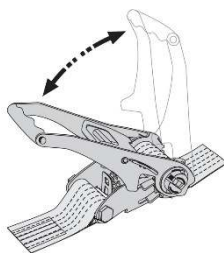
Um die Maschine während des Transports sicher greifen zu können, muss die Tür geöffnet werden. Geöffnete Tür mit der Hand gegen zurückschwingen sichern.

## 5.6 Transportsicherung anbringen

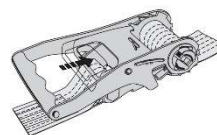
Der Zurring muss bei jedem Transport der Maschine in die Maschine eingelegt werden, da die sonst frei schwingende Mischeinheit die Maschine beschädigen kann. Bewahren Sie deshalb den Zurring für einen späteren Transport der Maschine auf:



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



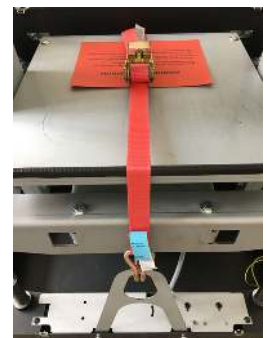
Gurt mit Hebel spannen bis Mischeinheit unteren Anschlag erreicht.



Hebel in Schließstellung schwenken, bis Schieber einrastet.



Frontseitige Befestigung



Rückseitige Befestigung

## 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 über den Netzschalter ⑤ einschalten. Nach der Initialisierung wird der Spannteller ③ in die obere Endposition gefahren und Türe automatisch geöffnet. Im Display ⑦ erscheint **START** und die Anzeige der voreingestellten Mischzeiten. Die Maschine ist einsatzbereit.

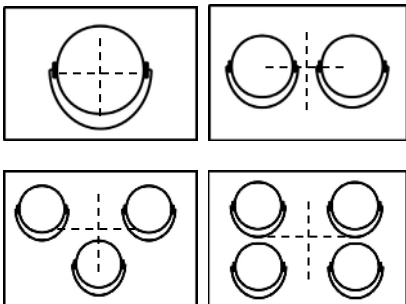
Während der Initialisierung festgestellte Fehler werden im Display im Klartext angezeigt.

### 6.2 Mischgefäß einstellen

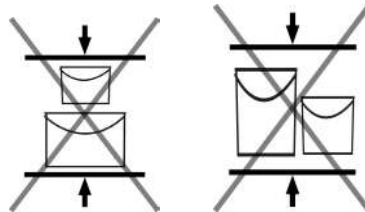
**Nur mit ausreichend stabilen und dichtschießenden Mischgefäßen mischen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an den Hersteller der Mischgefäße.**

Zum Einstellen des Mischgefäßes gehen Sie wie folgt vor:

- Tür öffnen.
- Um die Mischeinheit an die Höhe des Mischgefäßes anzupassen, Tür schließen und die **Taste E** zum Auffahren des Spanntellers ③ drücken.
- Mischgefäß mittig auf den Misch Tisch ② stellen und Gefäßhenkel mit der Henkelsicherung oder Klebeband sichern.
- Zulässige Höhe, Gewicht und Abmessung des Mischgefäßes beachten, Maschine nicht überlasten.
- Mehrere identische Mischgefäße können zeitgleich gemischt werden. Dabei ist auf eine symmetrische Anordnung der Mischgefäße auf dem Misch Tisch zu achten.
- Türe schließen.



**Gefäße immer mittig anordnen**



**Gefäße nicht stapeln!**



**Henkelsicherung**



**Füllscheibe**

#### WICHTIG

Bei der Verwendung größerer Mischgefäße 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.

#### 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 und die Tür entriegelt.

#### Vor Ablauf der gewählten Zeit

Durch Drücken der Taste E kann der Mischvorgang jederzeit vorzeitig beendet werden, die Mischeinheit wird geöffnet und die Tür entriegelt.

### 6.5 Arbeitsende

Bei Nichtgebrauch der Maschine ist die Tür geschlossen zu halten.

Die Maschine bei Arbeitsende mit dem Netzschalter ⑤ ausschalten.

### 6.6 Gefäß defekt

Sollte eine unzulässige Verformung des Mischgebindes während des Mischvorgangs auftreten, so wird der Mischvorgang mit **Fehlermeldung E050** abgebrochen. Mischvorgang keinesfalls mit beschädigtem Mischgefäß fortsetzen. Ausgetretenes Mischgut unverzüglich entfernen, beachten sie dazu auch die Hinweise unter **8 Instandhaltung**.

#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch gefährliche elektrische Spannung

Sollten größere Mengen Mischgut (> 3l) aufgrund einer Undichtigkeit oder Beschädigung des Mischgefäßes austreten sein, kann die elektrische Sicherheit beeinträchtigt werden.

- Maschine nicht weiter betreiben und durch Ziehen des Netzsteckers von der Spannungsversorgung zu trennen.
- Grundreinigung und Überprüfung der elektrischen Sicherheit von qualifiziertem Fachpersonal vornehmen lassen.



### 6.7 NOT-HALT Schalter

Durch Betätigen des NOT-HALT Schalters ⑥ kann die Maschine bei Auftreten einer Gefahrensituation stillgesetzt werden.

#### NOT-HALT-Schalter zurückstellen

Der NOT-HALT Schalter muss von Hand zurückgestellt werden.

- Das rote Betätigungselement in Uhrzeigersinn drehen.
- Nach Rückstellen des NOT-HALT Schalters muss die Fehlermeldung E120 durch Betätigen der Taste E zurücksetzt werden.
- Die Mischeinheit entspannt automatisch, die Tür kann geöffnet und das Mischgefäß entnommen werden.

#### GEFAHR

##### Lebensgefahr durch gefährliche elektrische Spannung

In Leitungen und Einrichtungen verbleibt elektrische Restenergie, wenn der NOT-HALT Schalter betätigt wird. Der NOT-HALT 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

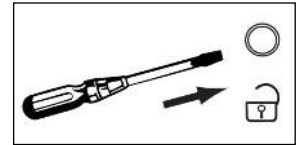
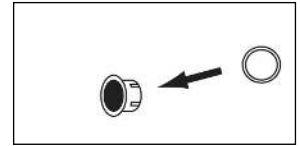
Störung	Beschreibung	Maschinenzustand	Maßnahmen
E010	Tür offen	• Tür geöffnet	• Tür schließen
		• Tür geschlossen	• Türverriegelung überprüfen • Leitung/Stecker zur Türverriegelung überprüfen
E020	NOT AUS betätigt	• NOT-HALT Taster gedrückt	• NOT-HALT Taster entriegeln
		• NOT-HALT Taster nicht gedrückt	• Schaltelement NOT-HALT Taster überprüfen • Leitung/Stecker zum NOT-HALT überprüfen
E025	Tür nicht verriegelt		• Türverriegelung überprüfen
E030	Gefäß nicht gefunden	• Kein Mischgefäß eingestellt	• Die Taste E zum Auffahren des Spanntellers drücken und Mischgefäß einstellen
		• Mischgefäß ist eingestellt	• Das Mischgefäß ist zu klein und kann nicht gemischt werden. Angaben zur Gefäßhöhe unter 11.1 Technische Daten beachten
E050	Gefäß defekt	• Mischgefäß defekt	• Mischgefäß zu labil
			• Spanndruck überprüfen, ggf. justieren
E150	Fehler Spannmotor	• Mischgefäß ist nicht gespannt	• Spannmotor prüfen • Zuleitung Spannmotor und Steckverbinder prüfen • Steuerung überprüfen
E160	Fehler Drehgeber	• Die Mischeinheit spannt nicht	• Spannmotor prüfen • Steuerung überprüfen
		• Die Mischeinheit spannt	• Steuerung überprüfen • Zuleitung Spannmotor und Steckverbinder prüfen
E170	Fehler Türverriegelung		• Tür vollständig schließen
			• Türverriegelung überprüfen • Anschluss der Türverriegelung überprüfen
E220	G Sensor	• Der Mischvorgang wurde aufgrund zu hoher Vibration abgebrochen.	• Mischgefäß ist zu schwer oder außer der Mitte eingestellt.
			• Ausrichtung der Maschinenfüße prüfen
			• Flanschlager der Kurbelwelle prüfen • Schwinghebel prüfen • Stoßdämpfer prüfen

Die grau hinterlegten Maßnahmen sind nur durch Fachpersonal 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
- Warten bis die Mischeinheit zum vollständigen Stillstand gekommen ist
- Kunststoffabdeckstopfen (6) an der Türentriegelung entfernen
- Mit einem Schraubendreher auf den Betätiger der Türverriegelung drücken
- Tür öffnen.
- Kunststoffabdeckstopfen wiedereinsetzen



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 ① 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 ⑤. 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.



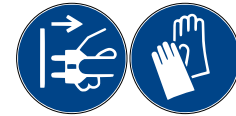
DC Sicherung

## 8. Instandhaltung

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.**

**Schutzhandschuhe verwenden, um Verletzungen an scharfen Kanten bei Arbeiten im Innenbereich der Maschine zu vermeiden.**



### 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.

**Sollten größere Mengen Mischgut (> 3l) aufgrund einer Undichtigkeit oder Beschädigung des Mischgefäßes austreten sein, kann die elektrische Sicherheit beeinträchtigt werden. In diesem Fall muss eine Grundreinigung und Überprüfung der elektrischen Sicherheit von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.**



#### 8.1.1 Wöchentliche Reinigungsarbeiten

- Mischschüssel (2) und Spannteller (3) auf Verschmutzung prüfen und gegebenenfalls reinigen.
- Funktion der Integraltür (8) prüfen und Türführung gegebenenfalls von Farbbremsen befreien, so dass die Tür leicht gleitet und einrastet.
- Henkelsicherung auf Verschleiß und Beschädigung prüfen, bei Bedarf ersetzen.

### ACHTUNG

#### Beschädigung der Maschine durch falsche Reinigung.

- Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel wie Aceton, Benzin oder ähnliche aggressive Substanzen, um das Fenster in der Tür oder das Bedienteil zu reinigen. Solche Substanzen können Kunststoffteile angreifen oder sogar zerstören.
- Maschine niemals mit einem Hochdruckreiniger oder Wasserschlauch reinigen! Dadurch wird die Fettschmierung der Kugellager ausgewaschen und Korrosion hervorgerufen.



### 8.2 Service

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

**Die am Aufstellungsort gültigen Betriebssicherheit Vorschriften sind zu beachten. Unter Umständen sind weitere Prüfungen erforderlich, die nicht in dieser Betriebsanleitung beschrieben werden!**

#### 8.2.1 Jährlicher Service

- Gewindespindeln mit einem Lappen oder einer Drahtbürste reinigen und mit Mobilux EP2 schmieren.
- Flanschlager und Schwinghebel der Mischeinheit auf Beschädigungen überprüfen.
- Türverriegelung prüfen und schmieren.
- Spannteller (3) auf Verschleiß prüfen, geg. ersetzen
- Verschmutzungen im Inneren des Gehäuses entfernen und Zustand der Zuleitung zu Misch- und Spannmotor überprüfen.
- Überprüfung der Sicherheitseinrichtungen am Gerät durchführen.



**Henkelsicherung**

#### 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 Fall einer notwendigen Reparatur 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](http://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

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.



## 11. Anhang

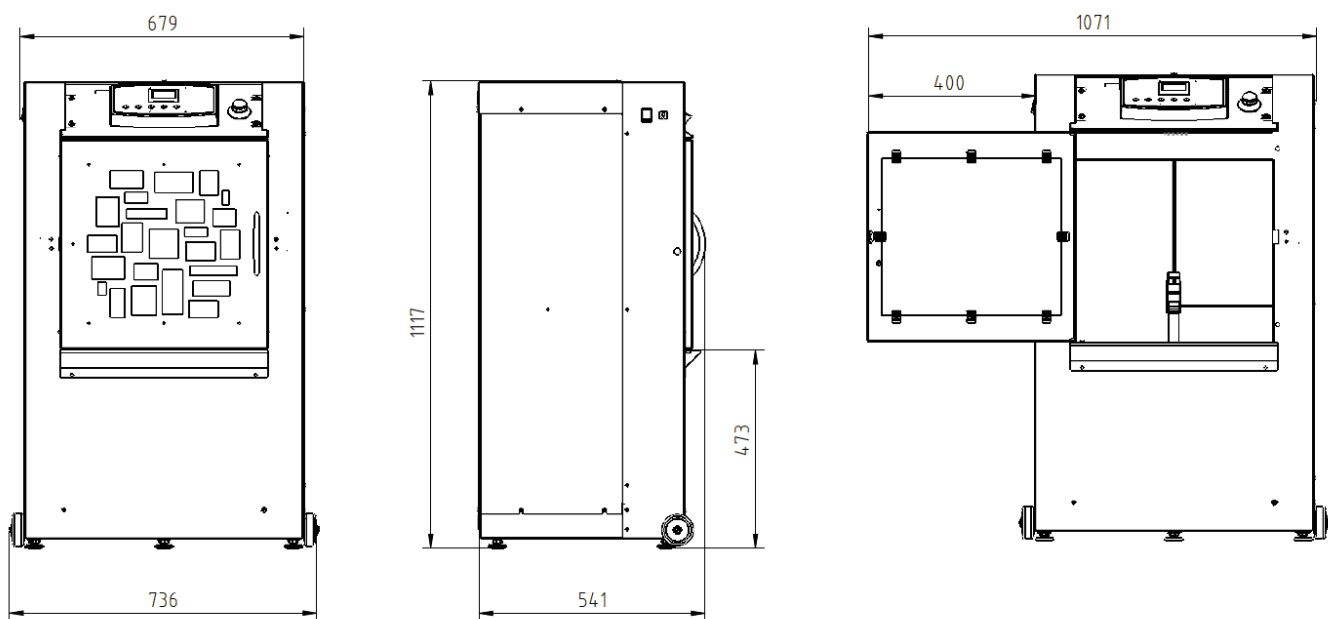
### 11.1 Technische Daten

<b>Maschinentyp:</b>	<b>VIRO neo</b>
<b>Netzspannung:</b>	230 V / 50 Hz
<b>Nennleistung:</b>	0,9 kW
<b>Frequenz:</b>	50 Hz
<b>Absicherung:</b>	10 AT
<b>Gebäudevorsicherung:</b>	16 A C (RCD Typ B)
<b>Drehzahl Mischeinheit:</b>	- 660 1/min
<b>Max. Mischgewicht:</b>	40 kg
<b>max. Gefäßhöhe:</b>	30 - 400 mm
<b>Umgebungstemperatur:</b>	5 ... 30°C
<b>max. Gefäßgrundfläche: (b x t)</b>	360 × 350 mm
<b>Maschinengewicht:</b>	135 kg

#### Geräuschemission nach 2006/42/EG

<b>Schalldruck <math>L_{pA}</math></b>	74,2 dB re 20 $\mu$ Pa
<b>Schalleistung <math>L_{WA}</math></b>	66,1 dB re 1 pW
<b>Messunsicherheit <math>K_{pA+WA}</math></b>	3 dB

### 11.2 Abmessungen



### 11.3 EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir in alleiniger Verantwortung die Übereinstimmung des Produkts

#### VIRO neo

mit nachstehenden europäischen Richtlinien:

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

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

EN 60204-1:2018, EN ISO 12100:2010, EN ISO 13849-1:2015, EN IEC 63000:2018  
EN 61000-3-3:2013 + A1:2019, EN 61000-6-3:2007 + A1:2011, EN IEC 61000-3-2:2019, EN IEC 61000-6-2:2019

Technische Unterlagen sind anzufordern bei:

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

Gaimersheim, 02.12.2022

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](http://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](http://www.collomix.de)

---