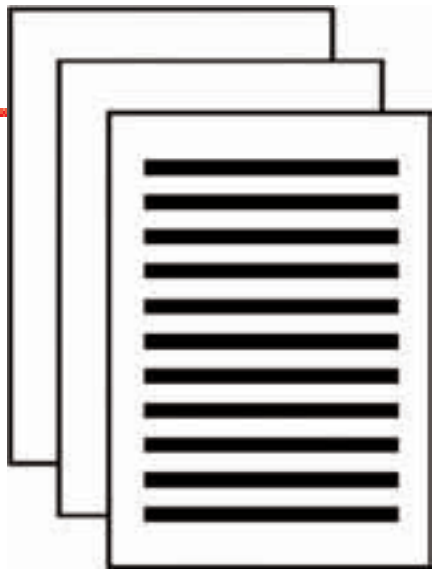
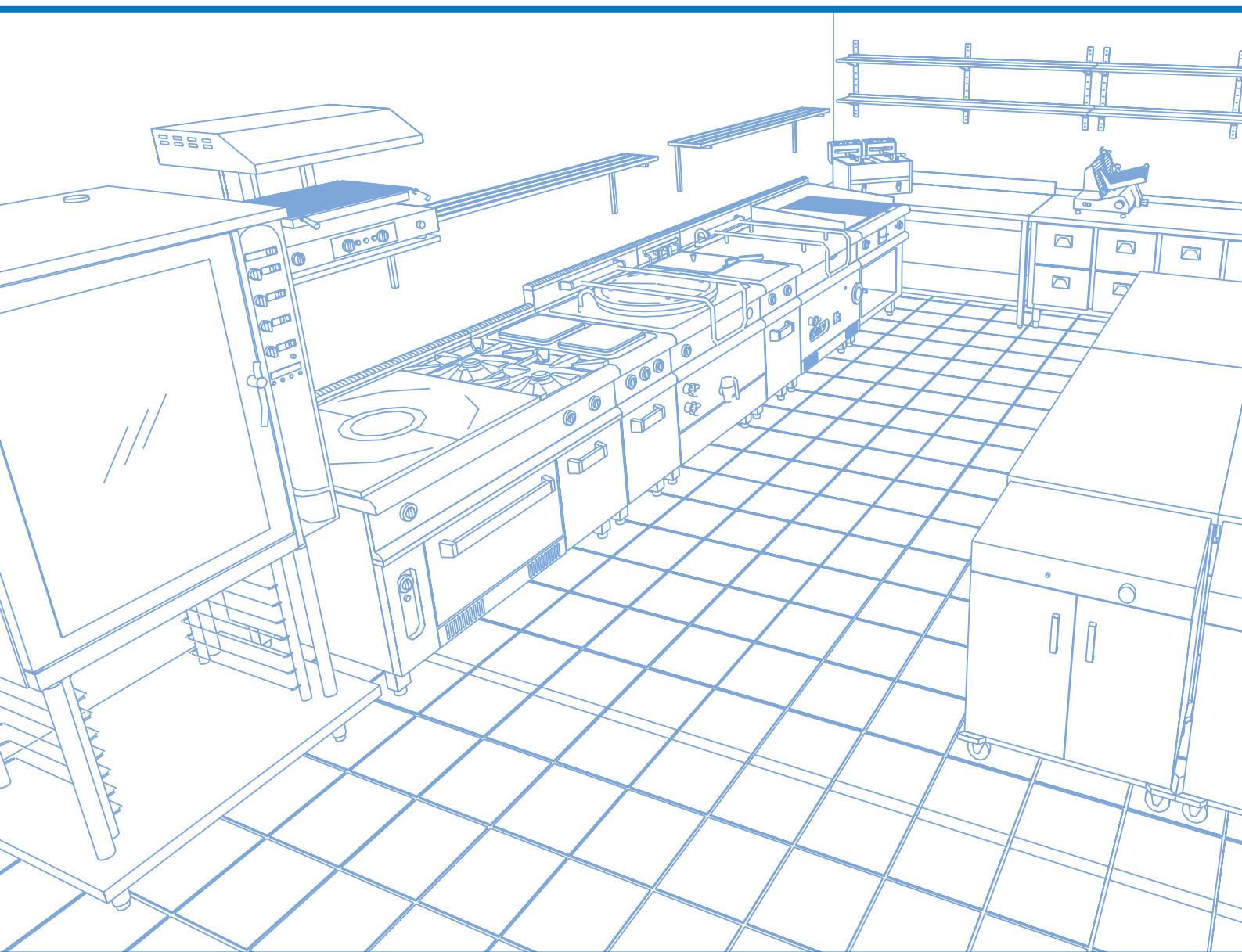




Mod: OX-MS

Production code: OX-MS



GEBRAUCHSANLEITUNG

Verklaring tekening/Assembly drawing/Zeichenerklärung/Explication du dessin/Explicación al esquema

A=vooraanzicht/front view/Vorderansicht/vue d'en face/vista de frente

B=zijaanzicht/side view/Seitenansicht/vue d'en profil/vista de perfil

C=B, losmaken veer/detatch spring/Lösen der Federn/décrochage du ressort/desenganche del muelle

Onderdelenlijst/List of parts/Unterteilungs-Liste/Liste des parties de rechange/Lista de recambios

1=verenbeugel boven/upper spring ring/Federring oben/anneau à ressorts supérieur/aro superior muelle

2=gat in verenbeugel/hole in spring ring/Loch in Federring/trou à l'anneau/agujero en aro portamuelles

3=veer/spring/Feder/ressort/muelle

4=open oog veer/spring hook/offenes Auge der Feder/oel ouvert du ressort/gancho del muelle

5=verenbeugel onder/lower spring ring/Federring unten/anneau à ressorts inférieur/aro inferior

Beschrijving losmaken veer/Instruction to detatch spring/Beschreibung Lösen der Federn/Instrucciones para desenganchar el muelle

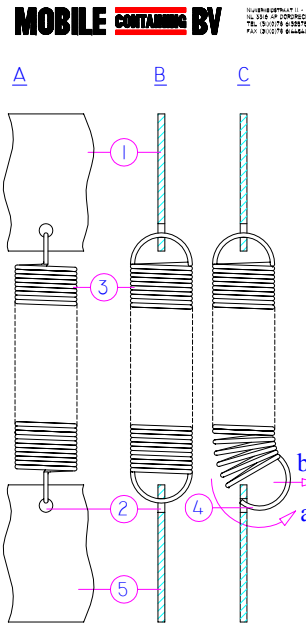
1=alle servies verwijderen en platform/remove all crockery and platform/alle Geschirr und platform wegnehmen/eloignez toute la vaisselle et la plate forme/quitar toda vajilla y plataformas

2=veeroog onderaan draaien (a) en uit verenbeugel onderzijde trekken (b)/open lower spring hook (a) and detatch from lower spring ring (b)/Auge der Feder unten drehen (a) und ziehen aus Federring unten (b)/tournez l'oeil du ressort inférieur (a) et tirez-le de l'anneau à ressorts inférieur (b)/abrir el gancho inferior del muelle (a) y desenganchar del aro inferior (b)

3=veer laten hangen in verenbeugel boven/leave spring attached to upper spring ring only/Federn an Federring oben hängen lassen/laissez pendre le ressort dans l'anneau à ressort supérieur/dejar el muelle enganchado sólo al aro superior

Let op/Attention/Achtung/Attention/Atención

Ingehaakte veren gelijkmatig verdelen over verenbeugel/Ensure connected springs are evenly distributed around the spring ring/Federn gleichmäßig verteilen über Federring/Distribuez les ressorts en fonction uniformément sur l'anneau/Asegurarse que de los muelles que queden están distribuidos equitativamente alrededor del aro



03/2000

STAPEL- UND AUSGABEGERÄTE

FÜR GESCHIRRTEILE

FAHRBARE MODELLE

MOBILE containing B.V.
NIJVERHEIDSTRAAT 11 - 17
NL 3316 AP DORDRECHT
TELEFON (31) (0)78 6132575
TELEFAX (31) (0)78 6144541
e-mail info@mobilecontaining.nl
www.mobilecontaining.nl



Stand 2004-06



GEBRAUCHSANLEITUNG FAHRBARE MODELLE

Inhaltsverzeichnis

2

Abschnitt

1. Einleitung	2
2. Beschreibung der Stapler.	2
3. Funktionieren der Stapler.	3
4. Kontrollieren beim Empfang.	3
5. Installieren des Staplers.	3
6. Praktisches Einsatz der Stapler.	4
7. Reinigen des Staplers.	5
8. Pflege der Stapler.	5

ANLAGE A - 1: MODELLE UND AUSFÜHRUNGEN	7
ANLAGE B: BESTANDTEIL-LISTE	8
ANLAGE C: ELECTRISCHES SCHEMA	9
ANLAGE D: FEDERN	11

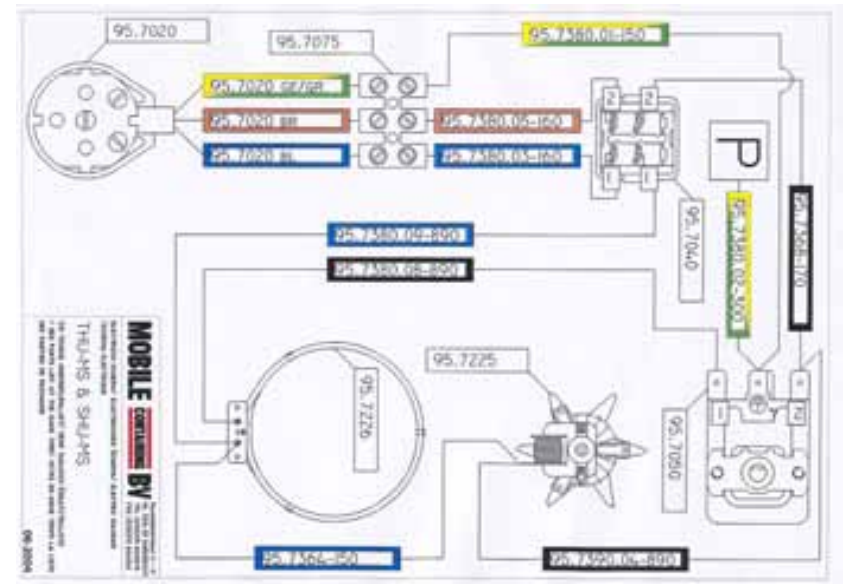
EINTRAGUNGSFOMULAR

(Lesen Sie erts die Anweisungen in Abschnitt 2)

[illegible]

GEBRAUCHSANLEITUNG FAHRBARE MODELLE

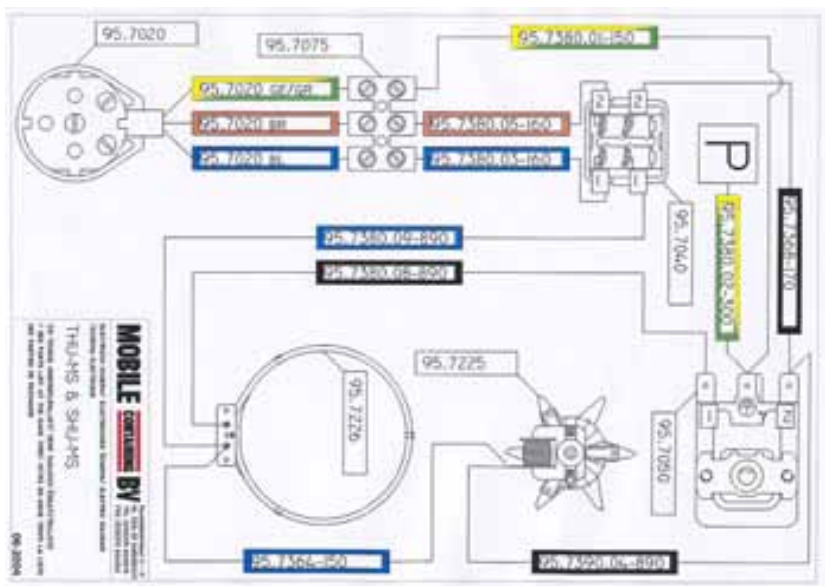
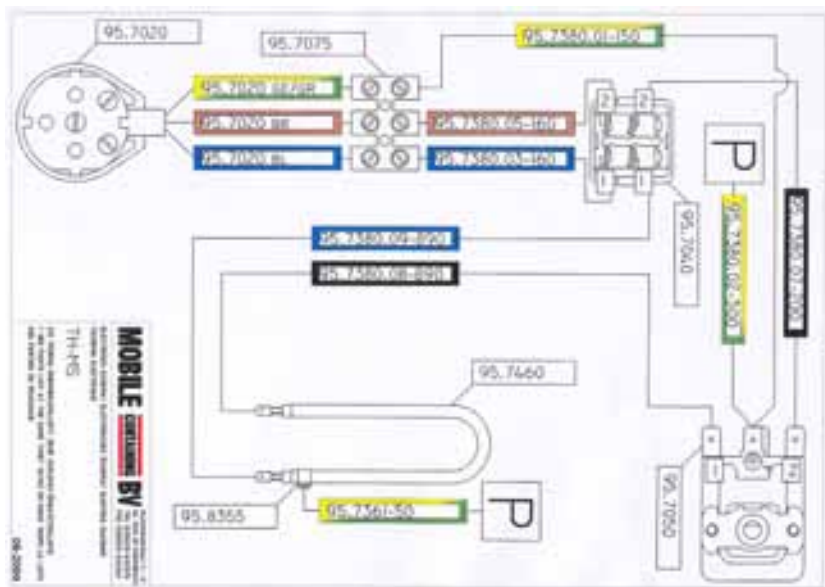
11



GEBRAUCHSANLEITUNG FAHRBARE MODELLE

ANLAGE C: ELECTRISCHES SCHEMA

10



GEBRAUCHSANLEITUNG FAHRBARE MODELLE

3

1. Einleitung

Diese Gebrauchsanleitung informiert Sie über Funktion, Wirkung und Gebrauch Ihrer Stapel- und Ausgabegeräte, weiter kurzweg Stapler genannt.

Der Gebrauchsanleitung ist für Jeden der

- das Gerät empfängt und kontrolliert (Abschnitt 4),
- das Gerät installiert, einregelt und anschließt (Abschnitt 5),
- das Gerät gebraucht (Abschnitt 6),
- das Gerät reinigt macht (Abschnitt 7),
- das Gerät pflegt (Abschnitt 8).

Nehmen Sie die für Sie relevante Abschnitte in Ruhe durch.

Lesen Sie zunächst die Abschnitte 2 und 3; diese geben Ihnen ein gute Übersicht der Unterteilen der Stapler und dessen Funktionieren. Das ist für richtige Bedienung und Funktion der Stapler notwendig.

In dieser Anleitung sind bestimmte Texte umrandet; das sind Warnungen. Wenn Sie diese Warnungen außer Acht lassen, dann riskieren Sie daß der Stapler nicht oder nicht gut funktioniert oder daß Sie verletzt werden.

Für diese Fälle tragen wir keine Verantwortung.

Ihr Stapler ist, abhängig von Modell und Ausführung, für:

- 1) die Lagerung von 1 oder mehrere Stapel Geschirrtteilen mit Abmessungen wie für diese Stapler ist festgestellt,
- 2) die Ausgabe von der Geschirrtteilen auf gleiche Abnahmhöhe,
- 3) das Vorheizen von hitzebeständige Geschirrtteilen, wenn der Stapler
- 4) ist ausgestattet mit Heizung,
- 5) das Transport von Geschirrtteilen.

Geschirrteile sind:

- 1) Teller, Untertassen, Schüsseln, Tassen, Becher, Gläser,
- 2) Tabletts,
- 3) Körbe mit Geschirrtteilen wie beim Punkt 1 genannt.

Die Geschirrtteile sind können Sauber und Leer oder abgefüllt sein mit festen Speisen oder (falls flüssig) dicht zugedeckelt.

Beschädigungen und Defekte sind unbedingt innerhalb 8 Tage nach Empfang der Ware zu anmelden.

Für alle elektrischen Bestandteile (Anschlußkabel, Verdrahtung, Thermostat, Schalter, Heizelement) gilt ein Garantetermin von 6 Monaten.

Für alle bewegenden, mechanischen Bestandteile (Stapeleinheiten mit Führungsrollen, Lenkrollen) gilt ein Garantetermin von 12 Monaten.

Die Garantie gilt nur wenn der Stapler zweckentsprechend eingesetzt würde und umfaßt nur den Ersatz defekte Teile, nicht den Arbeitsaufwand.

Die Stapler mit Heizung (Electricität) sind:

- in Übereinstimmung mit EN 60335-1 und 60335-2-50 nach der Bestimmungen der VEM Richtlinie,
- in Übereinstimmung mit EN 50081-1 und 50082-1 nach der Bestimmungen der EMC Richtlinie.

2. Beschreibung der Stapler.

Abhängig von Modell und Ausführung ist der Stapler aus folgende Elementen zusammengebaut.

- 1) Gehäuse:
 - a) geschlossen, halb offen (Modell ORT-MS) oder ganz offen (Modell OX-MS),
 - b) mit oder ohne Heizungsblende und Schaltblende,
 - c) mit oder ohne Schiebegriff.
- 2) Stapelröhre:
 - a) mit oder ohne Flansch,
 - b) mit Führungsrahmwn oder einzeln verstellbaren Führungen,
 - c) mit Federbügel.
- 3) Stapelbühne:
 - a) mit Rollen,
 - b) in Form eines Rahmens mit oder ohne Einsatzplattform,
 - c) mit Federbügel.
- 4) Zugfedern, welche Stapelröhre mit dem Stapelbühne verbinden.
- 5) Elektrische Heizungsinstallation:

GEBRAUCHSANLEITUNG FAHRBARE MODELLE

- a) Anschlußkabel,
- b) Schalter,
- c) Thermostat,
- d) Heizelement mit oder ohne Umluft-Gebläse.

An der Außenseite dessen Stapler steht das Modell angezeigt.

In die Anlage A stehen alle Modelle genannt mit:

- die Abmessungen dessen Geschirrtteile,
- die Abmessungen dessen Stapler,
- die elektrische Daten für die Heizung.

Die Beschreibung erzählt Ihnen womit ihr Stapler ausgestattet ist

(Stapelröhre it oder ohne Flansch, feste oder verstellbaren Führungen, beheizt oder unbeheizt).

Ob die Anweisungen für Sie gültig sind, hängt vom Modell ab.

Nebenan di Modellmarkierung steht das Seriennummer.

Schreiben Sie die Modelle und Seriennummer auf das Eintagungsformular.

3. Funktionieren der Stapler.

Wenn Federzugkraft auf das Gewicht der Geschirrtteile gut eingestellt ist, dann liegt das obere Geschirrtteil auf gleichen Niveau mit den Oberkanten der Führungen.

Wenn das obere Geschirrtteil abgenommen wird, nimmt das darunter liegende Geschirrtteil dessen Platz ein. Die Gesamt der Federn bestimmt die Federzugkraft von des Staplers.

Zu viel Federn: die Geschirrtteilen stehen oberhalb der Führungen und wenn Sie einen Deckel verwenden, dann schließt der Deckel nicht gut ab. Zu wenig Federn: das obere Geschirrtteil ist nicht oder nur schwer zu entnehmen.

Ausführungen mit Heizung, gestatten das Aufheizen des Geschirrtteilen.

Das Heizelement erhitzt die Luft im Stapler welche wiederum die Wärme wieder an die Geschirrtteile abgibt.

Ein Deckel verschließt den Stapler oben, wodurch weniger erhitzte Luft verloren geht. Wir empfehlen daher, einen Deckel zu verwenden.

Die Feststeller an den 2 Lenkrollen sind fußbedient und blokieren drehen die Räder und die Schwenkbewegung.

4. Kontrollieren beim Empfang.

Zwischen Produktion und Versand wird jeder Stapler kontrolliert auf:

- 1) Beschädigungen.
- 2) Komplette Lieferung.
- 3) Funktionieren des Stapelmechanismus.
- 4) Funktionieren von Schalter, Thermostat und Heizelement sowie auch elektrische Sicherheit.

Kontrollieren Sie direkt beim Empfang:

- 1) Ist die Verpackung unbeschädigt.
- 2) Ist das Gerät unbeschädigt.
- 3) Ist das Gerät komplett; sind die Zubehörteile mitgeliefert.

TEILEN SIE BESCHÄDIGUNGEN DES STAPLERS IHREM LIEFERANTEN INNERHALB 8 TAGEN MIT

5. Installieren des Staplers.

- 1) Entfernen Sie die Verpackung.
- 2) Entfernen Sie die Kunststoff-Folie vom Gehäuse und der Plattform.
- 3) Regeln Sie die Federkraft ein mit einem Stapel Geschirrtteilen:
 - a) nehmen Sie die Plattform vom Träger oder das abnehmbare Paneel an der Schiebegriffseite (nur Modell OX-MS); die Federn sind jetzt erreichbar,
 - b) hängen Sie Federn aus (weniger Federzugkraft) oder ein (mehr Federzugkraft) bis die Oberkannte des Stapels auf gleicher Höhe ist mit der Oberkante der Führungen.Alle Federn werden standardmäßig bei der Lieferung eingehängt.

GEBRAUCHSANLEITUNG FAHRBARE MODELLE

ANLAGE B: BESTANDTEIL-LISTE

BESTELL NUMMER	UMSCHREIBUNG	VERWENDET IN
ALLE MODELLE		
95.7602	CNS ZUGFEDER 8 g/mm	T(H)-MS
95.7610	CNS ZUGFEDER 6 g/mm	ALLE MODELLE (AUßER T(H)-MS)
95.7630	CNS ZUGFEDER 15 g/mm	OX-MS
95.7640	DRUCKFEDER FÜR VERSTELLBARE FÜHRUNG	T(H)-MS
95.7650	DRUCKFEDER FÜR VERSTELLBARE FÜHRUNG	T(H)X-MS
95.7700	VERSTELLBARE FÜHRUNG	T(H)-MS
95.7720	VERSTELLBARE FÜHRUNG	T(H)X-MS
95.7740	SCHRAUBENBOLZEN M5 X 10 FÜR VERST.FÜHR	T(H)-MS
95.8000	KUNSTSTOFF STÖBECKE	ALLE MODELLE
95.8050	LENKROLLE OHNE FESTSTELLER (5")	ALLE MODELLE
95.8060	ZWENKWIEL MIT FESTSTELLER (5")	ALLE MODELLE
95.8150	PTFE LAGER FÜR GLEITKONTAKT STAPELBÜHNE	T(H)(X)-MS/S(HU)-MSORT-MS/2T(H)OS-MS
95.8160	MESSING ACHSE FÜR STAPE BÜHNE	T(H)(X)-MS/S(HU)-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
95.8170	BÖCKCHEN MIT M10 FÜR SCHIEBEGRIFF	ALLE MODELLE (MIT SCHIEBEGR.)
95.8200	KNOPF FÜR CNS DECKEL (KLEIN)	ALLE MODELLE (MIT DECKEL)
95.8210	GRIFF FÜR CNS DECKEL (GROß)	ALLE MODELLE (MIT DECKEL)
95.8260	KUGELLAGER FÜR GLEITKONTAKT STAPELBÜHNE	OX-MS
95.8270	PTFE LAGER FÜR GLEITKONTAKT STAPELBÜHNE	OX-MS
95.8310	MESSING ACHSE FÜR GLEITKONTAKT STAPELB.	T(H)-MS/T(H)N-MS
95.8320	PTFE LAGER FÜR GLEITKONTAKT STAPELBÜHNE	T(H)-MS/T(H)N-MS
95.8343	KUNSTSTOFF FÜHRUNG FÜR DFR-STAPELROHR	T(H)N-MS
95.8350	STOPFEN FÜR FÜHRUNG/STÖBECKE	T(H)N-MS/ALLE MODELLE
95.8351	STOPFEN FÜR FÜHRUNG DFR 95.8343	T(H)N-MS/ALLE MODELLE
MODELLE MIT HEIZUNG		
95.7000	SCHALLTBLENDE KOMPLETT	ALLE MODELLE
95.7010	SCHALLTBLENDE KAHL	ALLE MODELLE
95.7014	SCHARNIERE SCHALLTBLENDE	ALLE MODELLE
95.7015	KABEL-DURCHFUHR	ALLE MODELLE
95.7016	KABELBINDER ALLE MODELLE	
95.7020	SPIRALKABEL MIT STECKER 3 X 1 mm2	ALLE MODELLE
95.7032	ZUGENTLASTUNG FÜR SPIRALKABEL	ALLE MODELLE
95.7040	SCHALTER MIT WEIßE KONTROLLLAMPE	ALLE MODELLE
95.7042	WASSER-SCHÜTZKAPPE FÜR SCHALTER	ALLE MODELLE
95.7050	THERMOSTAT 30 - 120°C EINSTELLBAHR	ALLE MODELLE
95.7055	TEMPERATUR BLOCKIERUNG	ALLE MODELLE (SONDERZUBEHÖR)
95.7060	THERMOSTAT KNOPF	ALLE MODELLE
95.7075	STROMLEISTE 3-FACH	ALLE MODELLE
95.7214	DÜRCHFÜHRUNGSTÜLLE	UMLUFT HEIZEINSCHUB (> 1998)
95.7220	UMLUFT-GEBLÄSE	UMLUFT BHZTN MODELLE(> 1998)
95.7225	UMLUFT-GEBLÄSE	UMLUFT BHZTN MODELLE (1998 >)
95.7226	ROHRHEIZKÖRPER 230 V - 1750 W	UMLUFT BHZTN MODELLE (1998 >)
95.7230	MÄANDERHEIZKÖRPER 2000 W	UMLUFT BHZTN MODELLE (> 1998)
95.7364	STROMLEITER BLAU L= 150 MM	UMLUFT BHZTN MODELLE (1998 >)
95.7368	STROMLEITER SCHWARTZ L= 170 MM	UMLUFT BHZTN MODELLE (1998 >)
95.7380.01	STROMLEITER GELB/GRUN L= 150 MM	ALLE MODELLE
95.7380.02	STROMLEITER GELB/GRUN L= 300 MM	ALLE MODELLE
95.7390.04	STROMLEITER SCHWARZ L=890 M	UMLUFT BHZTN MODELLE (1998 >)
95.7380.05	STROMLEITER BRAUN L= 160 MM	ALLE MODELLE
95.7380.07	STROMLEITER SCHWARZ L= 200 MM	ALLE MODELLE
95.7380.08	STROMLEITER SCHWARZ L= 890 MM	ALLE MODELLE
95.7380.09	STROMLEITER BLAU L= 890 MM	ALLE MODELLE
95.7385.02	STROMLEITER SCHWARZ L= 230	UMLUFT BHZTN MODELLE (> 1998)
95.7385.02	STROMLEITER BLAU L= 470	UMLUFT BHZTN MODELLE (> 1998)
95.7420	HEIZROHRKORPER 230 V - 600 W	1TH-MS/1THN-MS/1THS-MS/1THX-MS
95.7460	HEIZROHRKORPER 230 V - 1600 W	2TH-MS/2THN-MS/2THS-MS/2THX-MS
95.7500	HEIZROHRKORPER 230 V - 1600 W	SH-MS

GEBRAUCHSANLEITUNG FAHRBARE MODELLE

Anlage A-1: Modelle und Ausführungen

MODELL	GESCHIRR ABMESSUNGEN		ABMESSUNGEN	HEIZUNG
	IN MM		STAPLER IN MM	
	MINIMUM	MAXIMUM	L[1] x B[2] x H[3]	
TN-MS/THN-MS/THNU-MS FÜR RUNDE TELLER IN 1, 2 STAPELRÖHREN, MIT 4 FESTE FÜHRUNGEN				
210	160	210	1T(H)N-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
240	190	240	2T(H)N-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
280	230	280		
310	260	310	2THNU-MS : 850 x 520 x 900	230 V 1750 W
T-MS/TH-MS/THU-MS FÜR RUNDE TELLER IN 1, 2 STAPELRÖHREN MIT FLANSCH, MIT VERSTELBAREN FÜHRUNGEN				
245	140	220	1T(H)-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
280	185	255	2T(H)-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
310	210	285	2THU-MS : 850 x 520 x 900	230 V 1750 W
TX-MS/THX-MS/THXU-MS FÜR RUNDE, RECHTECKIGE, OVALE TELLER IN 1 ODER 2 STAPELRÖHREN MIT 4 VERSTELBAREN FÜHRUNGEN				
rund, rechteckig und oval			1 T(H)X-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
180 - 295 mm			2 T(H)X-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
180 x 180 - 295 x 295 mm				
TS-MS/THS-MS/THSU-MS FÜR RECHTECKIGE TELLER UND SCHALEN IN 1 ODER 2 OFFEN STAPELRÖHREN, MIT 4 ECKFÜHRUNGEN ODER 1 ODER MEHRERE STAPEL GESCHIRRTEILEN IN 1 ODER 2 GESCHLOSSEN STAPELRÖHREN				
Auf Maß angefertigt			1 T(H)S-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
			2 T(H)S-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
SE-MS FÜR 1 STAPEL TABLETTS, MIT 4 FESTE ECKFÜHRUNGEN				
A	530 x 325	650 x 450 x 900		
B	530 x 370			
C	480 x 370			
2S-MS FÜR 2 STAPEL TABLETTS IN 2 STAPELRÖHREN, MIT 4 FESTE ECKFÜHRUNGEN				
A	370 x 530	650 x 450 x 900		
B	370 x 480			
C	325 x 530	745 x 645 x 900		
S-MS FÜR 1 ODER 2 STAPEL TABLETTS ODER 1 STAPEL KÖRBE FÜR GESCHIRR, MIT 4 FESTE ECKFÜHRUNGEN				
A	650 x 530	745 x 645 x 900		
B	500 x 500			
D	580 x 580			
SH-MS/SHU-MS FÜR 1 STAPEL KÖRBE FÜR GESCHIRR, MIT 4 FESTE ECKFÜHRUNGEN				
A	650 x 530	835 x 645 x 900	SH-MS: 230 V 1600 W	
B	500 x 500	670 x 645 x 900	SHU-MS: 230 V 1750 W	
D	580 x 580	835 x 645 x 900		
OX-MS FÜR 1 ODER 2 STAPEL TABLETTS ODER 1 STAPEL KÖRBE FÜR GESCHIRR, MIT 1 STAPELPLATFORM OHNE FÜHRUNG (OFFENE STAPLER)				
A	530 x 740	740 x 635 x 910/870		
B	530 x 650			
C	370 x 480	740 x 510 x 910/870		
D	370 x 530			
E	500 x 500			
F	325 x 530			
ORT-MS FÜR 1 ODER 2 STAPELS TABLETTS ODER 1 STAPEL KÖRBE FÜR GESCHIRR, MIT 4 FESTE ECKFÜHRUNGEN (HALB OFFEN STAPLER, MIT PLATTFORM FÜR LEERE KÖRBE)				
A	650 x 530	750 x 600 x 900		
B	500 x 500	600 x 570 x 900		
C	370 x 530	470 x 605 x 900		
D	370 x 480	470 x 520 x 900		
E	325 x 530	425 x 605 x 900		
2TOS-MS/2THOUS-MS FÜR 2 STAPEL UNTERTASSEN IN 2 STAPELRÖHREN, MIT 3 FESTE FÜHRUNGEN UND 1 STAPEL KÖRBE FÜR TASSEN MIT 4 FESTE ECKFÜHRUNGEN				
TASSEN	80	160	2TOS-MS : 865 x 600 x 900	
UNTERTASSEN			2THOUS-MS: 925 x 645 x 900	230 V 1750 W
(IN Körbe)	500x500			

ERLAUTERUNG:

- [1] LÄNGE OHNE STOßECKEN (MIT STOßECKEN = LÄNGE + 50 mm)
[2] BREITE OHNE STOßECKEN (MIT STOßECKEN = BREITE + 50 mm)
[3] HÖHE OBENPLATTE

GEBRAUCHSANLEITUNG FAHRBARE MODELLE

DRÜCKEN SIE DIE TRÄGER NICHT NACH UNTEN BEIM EINREGELN DER FEDERKRAFT; DIE FEDERN DÜRFEN NICHT UNTER SPANNUNG STEHEN

LÖSEN SIE DIE FEDERN AN DER UNTERSEITE, DORT WO DIE FEDERN AM FEDERBÜGEL DER STAPELBÜHNE EINGEHÄNGT SIND

VERTEILEN SIE DIE FEDERKRAFT REGELMÄßIG ÜBER DEN FEDERNBÜG EL; NICHT AN EINER SEITE ALLE FEDERN UND AN DER GEGENÜBERLIEGENDEN SEITE KEINE FEDERN

4) Stellen Sie die verstellbaren Führungen ein:
a) heben Sie die Führung und drehen Sie die Führung in die gewünschte position,
b) lassen Sie die Führung zurückfallen und Suchen Sie das Fixierloch nebenan.

BEOBACHTEN SIE DASS DIE GESCHIRRTEILE FREI ZWISCHEN DIE FÜHRUNGEN BEWEGEN KÖNNEN

5) Inbetriebnahme beheizte Stapler.

STELLEN SIE DIE SCHALTER AUF "0" BEVOR SIE DIE STECKER IN DIE STECKDOSE STECKEN

VERWENDEN SIE NUR EIN STECKDOSE MIT RAND- UND/ODER BUCHSENERDE

HÄNGEN SIE DAS ANSCHLUßKABEL IN DIE DAFÜR GEEIGNETE EINRICHTUNG AUF DER SCHALTERBLENDE WENN SIE DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN HABEN

6. Praktisches Einsatz der Stapler.

1) Stellen Sie die Rollen fest beim Befüllen und Entlosen und während des Vorheizens der Geschirrtteile.
2) Lösen Sie die Feststeller beim Umstellen der Stapler.

ACHTUNG BEI SCHWELLEN: FAHREN SIE NIEMALS HART GEGEN SCHWELLEN
EGAL OB DER STAPLER LEER ODER BELADEN IST

ACHTUNG BEI STARK ABSCHÜSSIGER STRECKE: HILFE ANFORDERN DAMIT DER STAPLER NICHT AUSSER KONTROLLE GERÄT

1) Beladen Sie den Stapler nacheinander mit kleinen Stapeln von Geschirrtteilen.

DADURCH VERHINDERN SIE VERLETZUNGEN UND SCHADEN AN GESCHIRRTEILEN

2) Stellen Sie den Schalter auf "1", die Kontrolllampe brennt. Drehen Sie den Thermostatknopf bis zur gewünschten Temperatur; das Heizelement wird warm.
Die Temperatureinstellung, die Zeit, das Geschirr und das Einsatz eines Deckesl sind von Einfluß auf die Temperatur des Geschirrs. Verändern Sie die Temperatureinstellung und Aufheizzeit bis Sie das gewünschte Resultat erreicht haben.

Schalten Sie die Heizung ca. 2-3 Stunden bevor Ausgabe ein und verwenden Sie während dieser Zeit einen Deckel auf den Stapler. Verwenden Sie den Deckel - auch Während Ausgabe - so viel möglich gegen Wärmeverlust. Verwenden Sie den Deckel wenn der Stapler nicht benutzt wird; Stapler und Teller bleiben staubfrei und sauber.

Ein Deckel gehört nicht zur Standard Ausstattung des Staplers, aber wird - wenn bestellt - als Zubehör mitgeliefert. Deckel können lose nachgeleifert werden, informieren Sie sich hierüber bei Ihrem Lieferanten.

DAS HEIZELEMENT SCHALTET AUTOMATISCH AUS BEI EINER LUFTTEMPERATUR VON MAX. 120 °C OBEN IM GERÄT AM BODEN DES GERÄTES, IN DER NÄHE DES HEIZELEMENTES IST DIE TEMPERATUR CA 10 BIS 20 °C HÖHER

NACH EINIGE STUNDEN AUFHEIZEN WIRD DAS GEHÄUSE AN DER AUßENSEITE
HEIß; BENUTZEN SIE BEIM FAHREN DEN SCHIEBEGRIFF ODER HANDSCHUHE

7. Reinigen des Staplers.

- 1) Entfernen Sie jeden Tag Staub/Schmutz von Deckel und Abdeckung der Stapler mit einem feuchten Tuch.
- 2) Entfernen Sie Staub/Schmutz im Stapler mindestens 2 mal pro Jahr;
 - a) stellen Sie der Schalter auf "0",
 - b) nehmen Sie die Stecker aus der Steckdose,
 - c) nehmen Sie Geschirrtteile und die Einsatzplattform aus dem Stapler,
 - d) wischen oder Saugen Sie Staub an den Innenseiten.
 - e) wischen Sie die Innenseite ab mit einem feuchten Tuch.

BITTE VERWENDEN SIE KEIN TROPFENNASSES SONDERD FEUCHTES TUCH ODER SCHWAMM ZUM REINIGEN DER STAPLER MIT HEIZUNG

VERWENDEN SIE KEINE HOCHDRUCKREINIGER ZUM REINIGEN DER STAPLER MIT HEIZUNG

VERWENDEN SIE KEIN AGGRESSIVEN SPÜLMITTEL BEIM REINIGEN VON DEM KUNSTSTOFF DECKEL (IN DER SPÜLMASCHINE)

- 3) Stellen Sie Einsatzplattform und Geschirrtteile zurück in den Stapler und schließen Sie der Stapler wieder an das Netz an.

8. Pflege der Stapler.

In der Anlage B sind alle Einzelteile aufgeführt.

- 1) Prüfen Sie 2 mal pro Jahr die passende Federzugkraft. Durch übermäßigen Auszug und unter Einwirkung von Hitze kann die Federzugkraft zurückgehen. Hängen Sie jetzt nicht benutzte Federn ein, oder ersetzen Sie alle Federn durch neue Federn:
 - a) stellen Sie der Schalter auf "0",
 - b) nehmen Sie die Stecker aus der Steckdose,
 - c) nehmen Sie Geschirrtteile und die Einsatzplattform aus dem Stapler,
 - d) hängen Sie die noch nicht benutzten Federn an den Federnbügel oder ersetzen Sie alle alte Federn.

DRÜCKEN SIE DIE TRÄGER NICHT NACH UNTEN BEIM EINREGELN DER FEDERKRAFT; DIE FEDERN DÜRFEN NICHT UNTER SPANNUNG STEHEN

VERTEILEN SIE DIE FEDERKRAFT REGELMÄßIG ÜBER DEN FEDERNBÜGEL; NICHT AN EINER SEITE ALLE FEDERN UND AN DER GEGENÜBERLIEGENDEN SEITE KEINE FEDERN

- 2) Prüfen Sie 2 mal pro Jahr ob die Befestigungsmuttern- und Bolzen der Lenkrollen festgestellt sind. Prüfen Sie ob die Lenkrollen gut drehen und schwenken, wenn nicht:
 - a) nehmen Sie die Rollen aus dem Halter,
 - b) reinigen Sie die Rollen und Drehlager mit einem feuchten Tuch mit Reinigungsmittel.

ERSETZEN SIE DEFEKTE ROLLEN UND VERLOREN GEGANGENE MUTTER SOFORT

ZIEHEN SIE DIE BOLZEN GLEICHMÄßIG UND ÜBER KREUZ AN (FEST IST FEST)

VERWENDEN SIE SICHERHEITSBOLZEN (WIE AB WERK DELIEFERT)

- 3) Prüfen Sie 1 oder 2 mal pro Jahr die Kondition aller elektrischen Elemente:
 - a) stellen Sie der Schalter auf "0",
 - b) nehmen Sie die Stecker aus der Steckdose,
 - c) demontieren Sie Heizeinschub und Schaltblende.

Alle elektrische Bestandteile sind jetzt sicht- und erreichbar.

PFLEGE UND REPARATUR DES HEIZSYSTEMS SOLL NUR VOM FACHELEKTRIKER AUSGEFÜHRT WERDEN

VERWENDEN SIE NUR ORIGINAL ERSATZTEILE ODER TEILEN MIT GENAU GLEICHER CHARAKTERISTIKA UND DENSELBN PRÜFZEICHEN

PRÜFEN SIE DEN UMLUFTVENTILATOR MEHRERE MALE PRO JAHR; DIESE ZIEHEN STAUB AN, WAS VERSCHLECHTERTE FUNKTION ZUR FOLGE HAT UND ZUM AUSFALL DES VENTILATORS FÜHREN KANN

- 4) Ersetzen Sie defekte oder beschädigte Teilen wie folgt:
 - a) schlagen Sie die Anlagen A und B diese Gebrauchsanleitung auf oder informieren Sie Ihren Lieferanten oder Kundendienst,
 - b) merken Sie sich Position und Anschlüsse des defekten Teile und montieren Sie die neue Teilen genau so,
 - c) bringen Sie Heizungslade und Schaltblende in die alte Position und ziehen Sie alle Schrauben sorgfältig fest.
- 5) Legen Sie Einsatzplattform und Geschirrtteile zurück en den Stapler und schließen Sie das Gerät wieder an.

Verklaring tekening/Assembly drawing/Zeichenerklärung/Explication du dessin/Explicación al esquema

A=voorwaanzicht/front view/Vorderansicht/vue d'en face/vista de frente

B=zijwaanzicht/side view/Seitenansicht/vue d'en profil/vista de perfil

C=B, losmaken veer/detatch spring/Lösen der Federn/décrochage du ressort/desenganche del muelle

Onderdelenlijst/List of parts/Unterteilungs-Liste/Liste des parties de rechange/Lista de recambios

1=verenbeugel boven/upper spring ring/Federring oben/anneau à ressorts supérieur/aro superior muelle

2=gat in verenbeugel/hole in spring ring/Loch in Federring/trou à l'anneau/agujero en aro portamuelles

3=veer/spring/Feder/ressort/muelle

4=open oog veer/spring hook/offenes Auge der Feder/oil ouvert du ressort/gancho del muelle

5=verenbeugel onder/lower spring ring/Federring unten/anneau à ressorts inférieur/aro inferior

Beschrijving losmaken veer/Instruction to detach spring/Beschreibung Lösen der Federn/Description du décrochage du ressort/Instrucciones para desenganchar el muelle

1=alle servies verwijderen en platform/remove all crockery and platform/alle Geschirr und Plattform wegnehmen/éloignez toute la vaisselle et la plate forme/quitar toda vajilla y plataformas

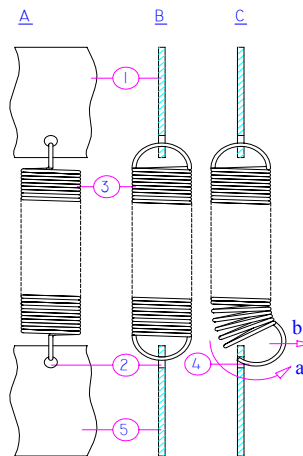
2=veeroog onderaan draaien (a) en uit verenbeugel onderzijde trekken (b)/open lower spring hook (a) and detach from lower spring ring (b)/Auge der Feder unten drehen (a) und ziehen aus Federring unten (b)/tournez l'oeil du ressort inférieur (a) et tirez-le de l'anneau à ressorts inférieur (b)/abrir el gancho inferior del muelle (a) y desenganchar del aro inferior (b)

3=veer laten hangen in verenbeugel boven/leave spring attached to upper spring ring only/Federn an Federring oben hängen lassen/laissez pendre le ressort dans l'anneau à ressort supérieur/dejar el muelle enganchado sólo al aro superior

Let op/Attention/Achtung/Atención

Ingehaakte veren gelijkmatig verdelen over verenbeugel/Ensure connected springs are evenly distributed around the spring ring/Federn gleichmäßig verteilen über Federring/Distribuez les ressorts en fonction uniformément sur l'anneau/Asegurarse que de los muelles que quedan están distribuidos equitativamente alrededor del aro

MOBILE CONTAINER BV



03/2000

STAPEL- EN UITGIFTEAPPARAAT

VOOR SERVIESGOED

VERRIJD BARE MODELLEN

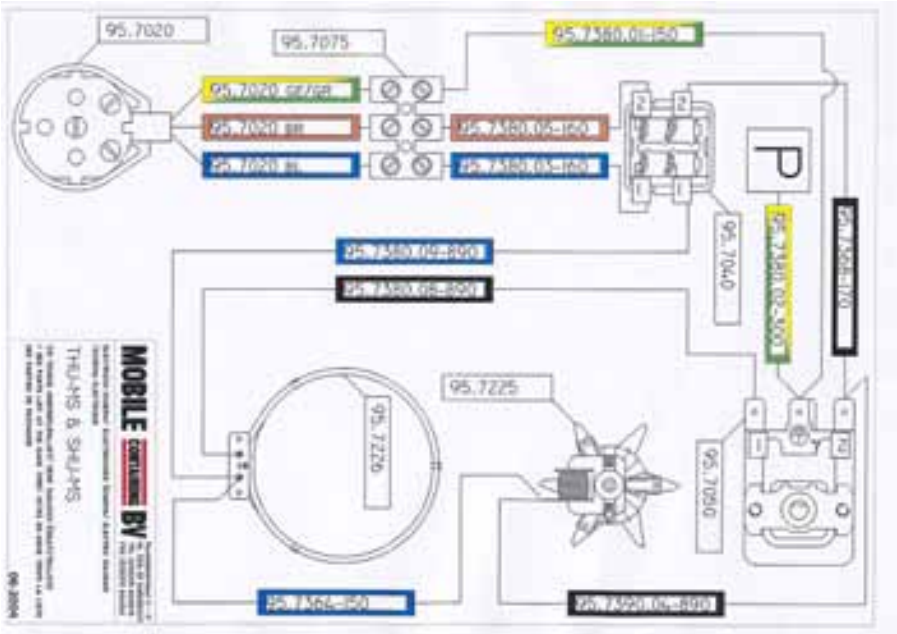


GEBRUIKERSHANDLEIDING VERRIJD BARE MODELLEN

Inhoudsopgave	2
Paragraaf	
1. Inleiding.	2
2. Beschrijving van de stapelaar.	2
3. Werking van de stapelaar.	3
4. Controleren bij ontvangst.	3
5. Installeren van de stapelaar.	4
6. Gebruiken van de stapelaar.	4
7. Reinigen van de stapelaar.	5
8. Onderhouden van de stapelaar.	5
Bijlage A: Modellen en uitvoeringen	7
Bijlage B: Onderdelenlijst	8
Bijlage C: Electrisc�e schema's	9
Bijlage D: Instructie aanpassen veerkracht.	11

Registratie formulier

Nr.	Model/Type	Serienr



Bijlage C: Electrische schema's

10

3

1. Inleiding.

Deze gebruikershandleiding informeert u over de functie, de werking en het gebruik van uw stapel- en uitgifteapparaat, in het vervolg kortweg stapelaar genoemd.

De gebruikershandleiding is bedoeld voor degene die,

- het product in ontvangst neemt en controleert (paragraaf 4),
- het product plaatst, afstelt en aansluit (paragraaf 5),
- het product gebruikt (paragraaf 6),
- het product reinigt (paragraaf 7),
- het product onderhoudt (paragraaf 8).

Neem de voor u relevante paragrafen aandachtig door.

Lees in ieder geval de paragrafen 2 en 3; dit geeft u een goed inzicht in (de onderdelen van) de stapelaar zelf en werking van de stapelaar. Dit is noodzakelijk voor een juiste bediening en de goede werking van de stapelaar.

In de handleiding zijn teksten omkaderd; dit zijn waarschuwingen. Negeert u deze waarschuwingen, dan loopt u het risico dat de stapelaar niet of niet goed functioneert of dat u letsel oploopt.

In dat geval aanvaarden wij geen enkele aansprakelijkheid.

Uw stapelaar is, afhankelijk van het model en de uitvoering, bedoeld voor:

- opslag van één of meer stapels serviesdelen met afmetingen zoals voor de betreffende stapelaar is vastgesteld,
- uitgifte van de serviesdelen op een en dezelfde afneemhoogte,
- voorverwarmen van hittebestendige serviesdelen, indien de stapelaar is uitgevoerd met een verwarming,
- transport van serviesdelen.

Serviesdelen zijn:

- borden, schoteltjes, schalen, kommen, kopjes, bekers, glazen,
- dienbladen,
- korven gevuld met serviesdelen als onder punt 1 genoemd.

De serviesdelen zijn schoon en leeg of kunnen gevuld zijn met een vaste substantie of anders rondom goed afgesloten.

Beschadigingen en gebreken aan de goederen dienen binnen 8 dagen na ontvangst van de goederen te worden gemeld.

Voor alle elektrische onderdelen (aansluitsnoer, bedrading, thermostaat, schakelaar, verwarmingselement) geldt een garantietermijn van 6 maanden.

Voor alle bewegende, mechanische onderdelen (stapeleenheden met geleidingsrollen, zwenkwielen) geldt een garantietermijn van 12 maanden.

De garantie geldt alleen,

- indien de stapelaar is gebruikt waarvoor deze bedoeld is,
- voor de materialen en niet voor de arbeid.

De stapelaars, uitgevoerd met verwarming (elektriciteit) zijn:

- in overeenstemming met EN 60335-1 en 60335-2-50 volgens de bepalingen van de VEM richtlijn,
- in overeenstemming met EN 50081-1 en 50082-1 volgens de bepalingen van de EMC richtlijn.

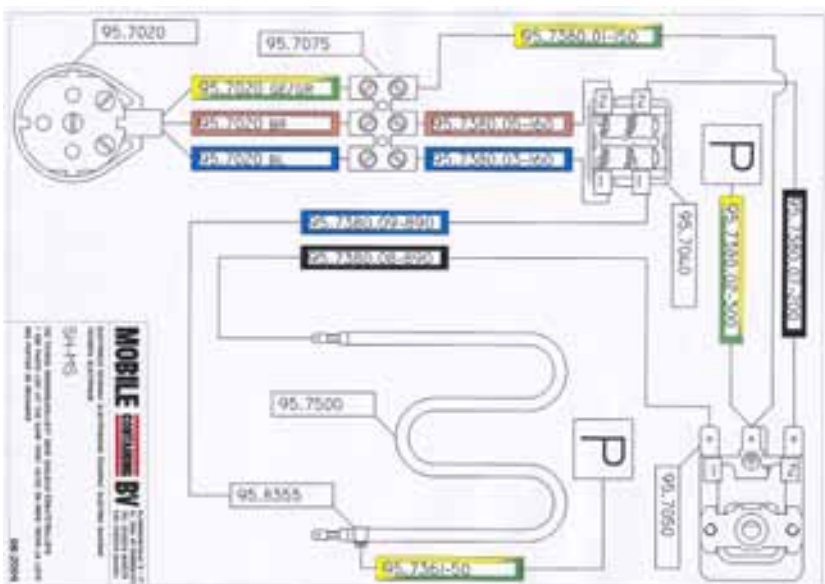
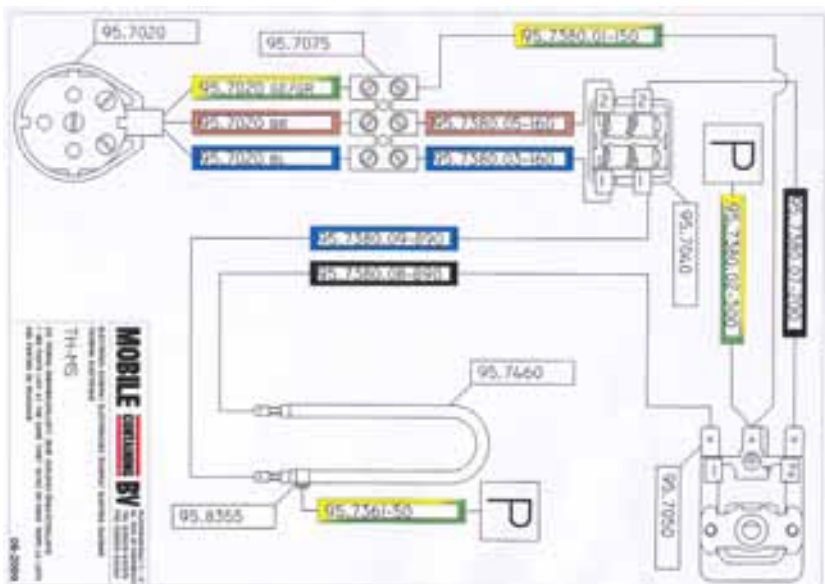
2. Beschrijving van de stapelaar.

Afhankelijk van het model en de uitvoering is de stapelaar opgebouwd uit de volgende samengestelde onderdelen.

1) Behuizing:

- a) gesloten, half open (model ORT-MS) of geheel open (model OX-MS) constructie,
- b) met of zonder verwarmingslade en bedieningspaneel,
- c) met of zonder duwbeugel.

2) Stapelbuis(zen):



- a) open frame of gesloten behuizing,
 - b) met of zonder flens,
 - c) met vaste of verstelbare geleiders,
 - d) verenbeugel.
- 3) Drager(s):
- a) frame constructie met of zonder inleg platform,
 - b) geleiderollen en asjes,
 - c) verenbeugel.
- 4) Trekveren, verbonden aan stapelbuis en drager.
- 5) Elektrische verwarmingsinstallatie:
- 1) aansluitsnoer,
 - 2) schakelaar,
 - 3) thermostaat,
 - 4) verwarmingselement met of zonder ventilator.

Aan de buitenzijde van de behuizing van de stapelaar is een typeplaatje aangebracht.

Op dit type-plaatje staat het model vermeld. In bijlage A staat een modellen overzicht met:

- afmetingen van het servies,
- afmetingen van de stapelaar,
- elektrische aansluitwaarde van de verwarming.

In de omschrijving staat vermeld waarmee uw stapelaar is uitgevoerd. Instructies die naar deze onderdelen verwijzen zijn, afhankelijk van de uitvoering van uw stapelaar wel of niet voor u van toepassing.

Naast het typeplaatje is het serienummer aangebracht.

Noteer model(len) en serienummer(s) op pagina 1 (registratie formulier).

3. Werking van de stapelaar.

Wanneer de opwaartse veerkracht goed is afgesteld op het gewicht van de serviesdelen, dan ligt het bovenste serviesdeel van de stapel gelijk met het uiteinde van de geleiders.

Wanneer het bovenste serviesdeel wordt afgenomen, komt het daaronder gelegen serviesdeel hiervoor in de plaats.

Het aantal veren bepaalt de totale opwaartse veerkracht van de stapelaar. Teveel veren; de serviesdelen steken boven de geleiders uit en gebruikt u een deksel dan sluit het deksel niet goed af.

Te weinig veren; het bovenste serviesdeel is niet of moeilijk af te nemen.

Wanneer u beschikt over de uitvoering met verwarming, dan kunt u de serviesdelen voorverwarmen.

Het verwarmingselement verwarmt de lucht in de stapelaar; deze lucht geeft haar warmte weer af aan de serviesdelen.

Een deksel sluit de stapelaar af waardoor veel minder warme lucht

(energie) verloren gaat. Wij adviseren u een deksel te gebruiken.

De remmen op de 2 zwenkwielen worden met de voet bediend en blokkeren zowel het draaien en zwenken van de wielen.

4. Controleren bij ontvangst.

Voor aflevering wordt elke stapelaar gecontroleerd op:

- 1) beschadigingen,
- 2) complete levering,
- 3) functioneren van het stapelmechanisme,
- 4) functioneren van de zwenkwielen en remmen,
- 5) functioneren van de schakelaar, de thermostaat en het verwarmingselement en elektrische veiligheid.

Controleer direct bij ontvangst:

- 1) is de verpakking onbeschadigd,
- 2) is het apparaat onbeschadigd,
- 3) is het apparaat compleet; zijn accessoires meegeleverd.

MELD BESCHADIGINGEN AAN DE STAPELAAR BINNEN 8 DAGEN BIJ UW LEVERANCIER

Bijlage B: Onderdelenlijst

ART.NR	OMSCHRIJVING	GEBRUIKT IN
ALLE MODELLEN		
95.7602	RVS TREKVEER 8 g/mm	T(H)-MS
95.7610	RVS TREKVEER 6 g/mm	ALLE MODELLEN MUV T(H)-M
95.7630	RVS TREKVEER 15 g/mm	OX-MS
95.7640	DRUKVEER VOOR VERSTELBARE GELEIDER	T(H)-MS
95.7650	DRUKVEER VOOR VERSTELBARE GELEIDER	T(H)X-MS
95.7700	VERSTELBARE GELEIDER	T(H)-MS
95.7720	VERSTELBARE GELEIDER	T(H)X-MS
95.7740	SCHROEFBOUT M5 X 10 VOOR VERST. GELEIDER	T(H)-MS
95.8000	KUNSTSTOF STOOTHOEK	ALLE MODELLEN
95.8050	ZWENKWIEL ZONDER REM (5")	ALLE MODELLEN
95.8060	ZWENKWIEL MET REM (5")	ALLE MODELLEN
95.8150	PTFE LAGER VOOR LOOPWERK DRAGER	T(H)X-MS/T(H)S-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
95.8160	MESSING AS VOOR LOOPWERK DRAGER	T(H)X-MS/T(H)S-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
95.8170	DUWBEUGEL HOUDER MET SCHROEFBOUT M10	ALLE MODELLEN (MET DUWBEUGEL)
95.8200	DEKSELKNOP VOOR RVS (KLEIN) DEKSEL	ALLE MODELLEN (MET DEKSEL)
95.8210	DEKSELGREEP VOOR RVS (GROOT) DEKSEL	ALLE MODELLEN (MET DEKSEL)
95.8260	KOGELLAGER VOOR LOOPWERK DRAGER	OX-MS
95.8270	DELRLN DIABOLO VOOR LOOPWERK DRAGER	OX-MS
95.8310	MESSING AS VOOR LOOPWERK DRAGER	T(H)-MS/T(H)N-MS
95.8320	PTFE LAGER VOOR LOOPWERK DRAGER	T(H)-MS/T(H)N-MS
95.8343	KUNSTSTOF NOK	T(H)N-MS
95.8350	SKIFFY VOOR STOOTHOEK	ALLE MODELLEN
95.8351	SKIFFY VOOR NOK 95.8343	T(H)N-MS
MODELLEN MET VERWARMINGSINSTALLATIE		
95.7000	BEDIENINGSPANEEL COMPLEET	ALLE MODELLEN
95.7010	BEDIENINGSPANEEL KAAL	ALLE MODELLEN
95.7014	SCHARNIERBEUGEL BEDIENINGSPANEEL	ALLE MODELLEN
95.7015	DOORVOER-SCHOT ELEKTRISCH BEDRADING	ALLE MODELLEN
95.7016	BUNDELBAND VOOR ELEKTRISCHE BEDRADING	ALLE MODELLEN
95.7020	SPIRAALSNOER MET STEKKER 3 X 1 mm2	ALLE MODELLEN
95.7032	TREKONTLASTING VOOR SPIRAALSNOER	ALLE MODELLEN
95.7040	SCHAKELAAR MET WITTE CONTROLELAMP	ALLE MODELLEN
95.7042	SPATWATERKAPJE VOOR SCHAKELAAR	ALLE MODELLEN
95.7050	HERMOSTAAT 30 - 120 °C INSTELBAAR	ALLE MODELLEN
95.7055	EMPERATUUR BLOKKEER SET	ALLE MODELLEN ALS OPTIE
95.7060	THERMOSTAAT KNOP	ALLE MODELLEN
95.7075	KROONSTEEN 3-WEG	ALLE MODELLEN
95.7214	DOORVOERTULE	LADE VENT. VERW. MODELLEN
95.7220	VENTILATOR	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (> 1998)
95.7225	VENTILATOR	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (1998>)
95.7226	VERWARMINGSELEMENT 1750 W	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (> 1998)
95.7230	VERWARMINGSELEMENT 2X1000W	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (> 1998)
95.7364	DRAAD BLAUW L = 150 MM	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (1998>)
95.7368	DRAAD ZWART L = 170 MM	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (1998>)
95.7380.01	DRAAD GEEL/GROEN L = 150 MM	ALLE MODELLEN
95.7380.02	DRAAD GEEL/GROEN L = 300 MM	ALLE MODELLEN
95.7390.04	DRAAD ZWART L = 890 M	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (1998>)
95.7380.05	DRAAD BRUIN L = 160 MM	ALLE MODELLEN
95.7380.07	DRAAD ZWART L = 200 MM	ALLE MODELLEN
95.7380.08	DRAAD ZWART L = 890 MM	ALLE MODELLEN
95.7380.09	DRAAD BLAUW L = 890 MM	ALLE MODELLEN
95.7385.01	DRAAD ZWART L = 230	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (> 1998)
95.7385.02	DRAAD BLAUW L = 470	VENTILATOR VERWARMDE MODELLEN (> 1998)
95.7420	VERWARMINGSELEMENT 230 V - 600 W	1TH-MS/1THN-MS/1THS-MS/1THX-MS
95.7460	VERWARMINGSELEMENT 230 V - 1600 W	2TH-MS/2THN-MS/2THS-MS/2THX-MS
95.7500	VERWARMINGSELEMENT 230 V - 1600 W	SH-MS

Bijlage A: Modellen en uitvoeringen

Model-	Services afmetingen [mm]		Stapelaar afmetingen [mm]	
uitvoering	Minimum	Maximum	Lengte x breedte x hoogte excl. stoothoek Inc. stoothoek L + 50 en B + 50	
TN-MS/THN-MS/THNU-MS voor ronde borden in 1, 2 of 4 stapelbuizen met 4 vaste geleiders en platform				
210	Ø160	Ø210	1T(H)N-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
240	Ø190	Ø240	2T(H)N-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
280	Ø230	Ø280	4T(H)N-MS: 870 x 845 x 900	230 V 1600 W
310	Ø260	Ø310	2THNU-MS : 850 x 520 x 900 1750 W	230 V
T-MS/TH-MS/THU-MS voor ronde borden in 1, 2 of 4 stapelbuizen met flens en 3 verstelbare geleiders				
245	Ø140	Ø220	1T(H)-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
280	Ø185	Ø255	2T(H)-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
310	Ø210	Ø285	4T(H)-MS: 870 x 845 x 900 2THU-MS : 850 x 520 x 900	230 V 1600 W 230 V 1750 W
TX-MS/THX-MS/THXU-MS voor ronde, rechthoekige of ovale borden en schalen in 1 of 2 stapelbuizen met 4 verstelbare geleidingen				
	Ø180	Ø295	1 T(H)X-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
	180 x 180	295 x 295	2 T(H)X-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
TS-MS/THS-MS/THSU-MS voor rechthoekige borden of schalen in 1 of 2 open stapelbuizen met 4 hoek geleidingen of 1 of meer stapels soepkoppen of schaaltes in 1 of 2 gesloten stapelbuizen met flens				
Open)	op maat		1 T(H)S-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
Gesloten)	op maat		2 T(H)S-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
SE-MS voor dienbladen in 1 stapelbuis met 4 hoekgeleidingen of extra trapezium geleiding				
A	530 x 325	idem	650 x 450 x 900	
B	530 x 370	idem		
C	480 x 370	idem		
S	op maat		of op maat	
2S-MS voor dienbladen in 2 stapelbuizen met 4 hoekgeleidingen of extra trapezium geleiding				
A	370 x 530	idem	650 x 450 x 900	
B	370 x 480	idem		
C	325 x 530	idem	745 x 645 x 900	
S	op maat		of op maat	
S-MS voor korven of 2 stapels dienbladen in 1 stapelbuis met 4 hoekgeleidingen of meerdere stapels deksels of schalen in 1 rondom gesloten stapelbuis.				
A	650 x 530	idem	745 x 645 x 900	
B	500 x 500	idem		
D	580 x 580	idem		
S	op maat		of op maat	
SH-MS/SHU-MS voor korven in een stapelbuis met 4 hoekgeleidingen of meerdere stapels schalen in 1 rondom gesloten stapelbuis				
A	650 x 530	idem	835 x 645 x 900 SH-MS:	230 V 1600 W
B	500 x 500	idem	670 x 645 x 900 SHU-MS:	230 V 1750 W
D	580 x 580	idem		
S	op maat		of op maat	
OX-MS voor 1 of 2 stapels dienbladen of 1 stapel korven op een platform, zonder geleiding				
A	530 x 740	idem	740 x 635 x 910/870	
B	530 x 650	idem		
C	370 x 480	idem	740 x 510 x 910/870	
D	370 x 530	idem		
E	500 x 500	idem		
F	325 x 530	idem		
S	platform op maat			
ORT-MS voor 1 of 2 stapels dienbladen of 1 stapel korven in 1 stapelbuis met 4 hoekgeleidingen of extra trapezium geleiding				
A	650 x 530	idem	750 x 600 x 900	
B	500 x 500	idem	600 x 570 x 900	
C	370 x 530	idem	470 x 605 x 900	
D	370 x 480	idem	470 x 520 x 900	
E	325 x 530	idem	425 x 605 x 900	
S	op maat		op maat	
2TOS-MS/2THOUS-MS voor schotels in 2 stapelbuizen en korven in 1 stapelbuis met 4 hoekgeleidingen				
SCHOTELS	Ø80	Ø160	2TOS-MS : 865 x 600 x 900	
KOPJES IN			2THOUS-MS: 925 x 645 x 900	230 V 1750 W
KORF	500x500	idem		

5. Installeren van de stapelaar.

1. Verwijder de verpakking.
2. Verwijder het plastic beschermfolie van de omkasting en het platform.
3. Stel de veerkracht af met een stapel serviesdelen. Verwijder een of meer onderdelen om bij de veren te kunnen komen:
 - a) geheel afneembaar platform van de drager,
 - b) geheel uitneembaar paneel (alléén model OX-MS) aan de duwbeugel van de veren-kast,
 - c) gedeeltelijk te lossen binnen beplating (alléén modellen met gesloten stapelbuis, zonder flens) door drukknopvergrendeling bovenin,
 - d) geheel uitneembare stapelbuis (alléén modellen met gesloten stapelbuis met flens) uit de behuizing.Haak veren af (minder veerkracht) of in (meer veerkracht) totdat de bovenkant van de stapel op gelijke hoogte met de uiteinden van de geleiders ligt. Zie gedetailleerde instructie in bijlage D. Alle meegeleverde veren worden standaard ingehaakt bij de productie van de stapelaar.
4. Stel de positie in van de verstelbare geleiders:
 - a) til de geleider op en draai de geleider in de gewenste stand,
 - b) laat de geleider zakken en zoek het dichtst bij zijnde gat waarin de geleider zich vastzet.

**DRUK DE DRAGER NIÉT NAAR BENEDEN TIJDENS HET AFSTELLEN VAN DE VEERKRACHT;
ER MAG GEÉEN SPANNING OP DE VEREN STAAN**

MAAK VEREN AAN DE ONDERKANT LOS, DAAR WAAR DE VEER IS BEVESTIGD AAN DE VERENBEUGEL VAN DE DRAGER

VERDEEL DE VEERKRACHT GELIJKMATIG OVER DE VERENBEUGEL; DUS NIÉT AAN EEN KANT ALLE VEREN EN AAN DE TEGENOVERLIGGENDE KANT GEÉN VEREN GEBRUIKEN

- 5. Sluit het aansluitsnoer aan op het elektriciteitsnet.**

ZET DE SCHAKELAAR IN DE STAND "0" VOORDAT U DE STEKKER IN HET STOPCONTACT STEEKT

MAAK ALLÉÉN GEBRUIK VAN EEN STOPCONTACT MET RAND- EN/OF BUSAARDE

HANG DE STEKKER OP IN DE DAARVOOR BESTEMDE VOORZIENING WANNEER U DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT NEEMT

6. Gebruiken van de stapelaar.

1. Zet de stapelaar op de remmen bij het vullen en leeghalen en gedurende het voorverwarmen van de serviesdelen.
2. Haal de stapelaar van de remmen bij het verplaatsen van de stapelaar.

LET OP BIJ DREMPELS; RIJD NIET TE HARD OVER DREMPELS HEEN, ONGEACHT OF DE STAPELAAR BELADEN IS OF NIET

LET OP BIJ EEN HELLENDE VLOEREN; LAAT U DESNOODS ASSISTEREN

3. Plaats de serviesdelen in kleinere stapels tegelijkertijd in de stapelaar.

VOORKOM HIERMEE SCHADE AAN SERVIESDELEN EN/OF LETSEL AAN PERSONEN

4. Zet de schakelaar in stand "1"; de controlelamp brandt.

Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuurstelling; het verwarmingselement wordt warm. De hoogte van de instelling, de tijdsduur, het servies en het wel of niet gebruiken van een deksel zijn van invloed

GEbruikersHANDLEIDING VERRIJDBARE MODELLEN

op de temperatuur van het servies. Probeer in uw situatie de temperatuurinstelling en opwarmtijd uit totdat het door uw gewenste resultaat is bereikt.

Schakel de verwarming 2 à 3 uur voor het tijdstip van uitgifte aan en plaats gedurende deze tijd een deksel op de stapelaar. Gebruik het deksel - óók tijdens uitgifte - zoveel mogelijk tegen warmteverlies. Plaats het deksel op de stapelaar als deze niet wordt gebruikt; de stapelaar en het servies blijven zo stof- en vuilvrij.

Een deksel hoort niet standaard bij de stapelaar, maar wordt - indien besteld - als accessoire geleverd. Een deksel kan los worden besteld; informeer hiervoor bij uw leverancier.

HET VERWARMINGSELEMENT SCHAKELT AUTOMATISCH UIT BIJ EEN OMGEVINGSTEMPERATUUR VAN MAX ± 120 °C BOVENIN HET APPARAAT, ONDERIN, TER HOOGTE VLAK BOVEN HET ELEMENT WORDT DE TEMPERATUUR ± 10 TOT 20 °C HOGER

NA ENKELE UREN VOORVERWARMEN WORDT DE OMKASTING AAN DE BUITENZIJDEN ERG WARM; GEBRUIK BIJ HET VERPLAATSEN DE DUWBEUGEL OF OVENWANTEN

7. Reinigen van de stapelaar.

1. Verwijder dagelijks stof/vuil van het deksel en de omkasting van de stapelaar met een vochtige doek. Verwijder stof/vuil in de stapelaar minimaal 2 keer per jaar:
 - a) zet de schakelaar in stand "0",
 - b) haal de stekker uit het stopcontact,
 - c) verwijder de serviesdelen en het platform uit de stapelaar,
 - d) stof of stofzuig de binnenzijden,
 - e) neem de binnenzijde af met een vochtige doek.

GEBRUIK GEËEN NATTE MAAR EEN VOCHTIGE DOEK OF SPONS BIJ HET REINIGEN VAN DE STAPELAAR MET VERWARMING

GEBRUIK GEËEN HOGEDRUK-REINIGER BIJ HET REINIGEN VAN DE STAPELAAR MET VERWARMING

GEBRUIK GEËEN GLANSMIDDELEN BIJ HET REINIGEN VAN HET KUNSTSTOF DEKSEL (IN EEN VAATSCOELMACHINE)

2. Plaats de stekker terug in het stopcontact, het platform en de serviesdelen terug in de stapelaar.

8. Onderhouden van de stapelaar.

In bijlage B staan de onderdelen vermeld.

1. Controleer 2 maal per jaar de juiste veerkracht. Door langdurige uitrekking en onder invloed van de verwarming vermindert de trekkracht. Haak aanwezige, maar nog niet gebruikte veren in of vervang (alle) veren door nieuwe veren :
 - a) zet de schakelaar in stand "0",
 - b) haal de stekker uit het stopcontact,
 - c) verwijder de serviesdelen en het platform uit de stapelaar,
 - d) haak nog niet gebruikte veren aan de verenbeugel van de drager of plaats nieuwe veren op de plaats van de oude veren.Zie gedetailleerde instructie in bijlage D.

GEbruikersHANDLEIDING VERRIJDBARE MODELLEN

DRUK DE DRAGER NIÉT NAAR BENEDEN TIJDENS HET AFSTELLEN VAN DE VEERKRACHT; ER MAG GEËEN SPANNING OP DE VEREN STAAN

VERDEEL DE VEERKRACHT GELIJKMATIG OVER DE VERENBEUGEL; DUS NIÉT AAN EEN KANT ALLE VEREN EN AAN DE TEGENOVERLIGGENDE KANT GEËEN VEREN GEBRUIKEN

2. Controleer 2 maal per jaar of bevestigingsbouten en -moeren aan de zwenkwielen goed vastzitten. Controleer of de zwenkwielen goed draaien en zwenken, zo niet:
 - a) neem het wiel uit de gaffel,
 - b) reinig wiel en draaikrans met een vochtige doek met schoonmaakmiddel.

VERVANG VERSLETEN WIELEN TIJDIG EN WEGGERAAKTE MOEREN DIRECT

DRAAI DE MOEREN VAN DE WIELPLAATBEVESTIGING KRUISLINGS EN NIET TE VAST AAN (VAST IS VAST)

GEBRUIK EEN ZELFBORGENDE MOER OF MOER IN COMBINATIE MET VEERRING

3. Controleer 1 tot 2 maal per jaar de conditie van de elektrische onderdelen:
 - a) zet de schakelaar in stand "0",
 - b) haal de stekker uit het stopcontact,
 - c) verwijder serviesdelen en het platform uit de stapelaar, demonteer de verwarmingslade en het bedieningspaneel.Alle elektrische onderdelen zijn nu zichtbaar en bereikbaar.

LAAT HET ONDERHOUD EN DE REPARATIE UITSLUITEND UITVOEREN DOOR - OP HET GEBIED VAN ELEKTRICITEIT - DESKUNDIG PERSONEEL

GEBRUIK UITSLUITEND ORIGINELE ONDERDELEN OF ONDERDELEN MET EXACT DEZELFDE SPECIFICATIES EN, INDIEN AANWEZIG KEURINGSMERK(EN)

CONTROLEER DE VENTILATOR MEERDERE KEREN PER JAAR; DEZE TREKT EXTRA VUIL AAN EN VUULOPHOPING LEIDT TOT SLECHTERE WERKING OF DEFECT RAKEN VAN DE VENTILATOR

4. Vervang de onderdelen die defect zijn of in slechte conditie verkeren:
 - a) raadpleeg de bijlagen A en B van deze gebruikers handleiding of informeer bij uw leverancier of servicedienst,
 - b) plaats de nieuwe onderdelen op dezelfde wijze als de oude onderdelen,
 - c) monteer de verwarmingslade en het bedieningspaneel terug in de stapelaar.
5. Plaats de stekker terug in het stopcontact, het platform en de serviesdelen terug in de stapelaar.

USER MANUAL

SELF LEVELLING DISPENSERS

FOR CROCKERY

MOBILE UNITS

MOBILE containing B.V.
NIJVERHEIDSTRAAT 11 - 17
NL 3316 AP DORDRECHT
TELEPHONE (31) (0)78 6132575
TELEFAX (31) (0)78 6144541
[**info@mobilecontaining.nl**](mailto:info@mobilecontaining.nl)
[**www.mobilecontaining.nl**](http://www.mobilecontaining.nl)

Issued 6/2004



Table of contents	2
Chapter	

1. About this manual	3
2. Description of the dispenser.	3
3. Operating of the dispenser.	4
4. Checking at arrival.	4
5. Installation of the dispenser.	4
6. Using the dispenser.	5
7. Cleaning of the dispenser.	6
8. Maintenance of the dispenser.	6

APPENDIX A - 1: TYPES	8
APPENDIX B: PARTSLIST	9
APPENDIX C: ELECTRIC DIAGRAM	10
APPENDIX D: DETATCH SPRINGS	11

REGISTRATION FILE

(First read the instructions in chapter 2)

Type	serial number first	last

APPENDIX D: DETATCH SPRINGS

Verklaring tekening/Assembly drawing/Zeichenerklärung/Explication du dessin/Explicación al esquema
A=vooraanzicht/front view/Vorderansicht/vue d'en face/vista de frente
B=zijaanzicht/side view/Seitenansicht/vue d'en profil/vista de perfil
C=B, losmaken veer/detatch spring/Lösen der Feder/décrochage du ressort/desenganche del muelle

Onderdelenlijst/List of parts/Unterteilungs-Liste/Liste des parties de rechange/Lista de recambios
1=verenbeugel boven/upper spring ring/Federring oben/anneau à ressorts supérieur/aró superior muelle
2=gat in verenbeugel/hole in spring ring/Loch in Federring/trou à l'anneau/agujero en aro portamuelles
3=veer/spring/Feder/ressort/muelle
4=open oog veer/spring hook/offenes Auge der Feder/oel ouvert du ressort/gancho del muelle
5=verenbeugel onder/lower spring ring/Federring unten/anneau à ressorts inférieur/aró inferior

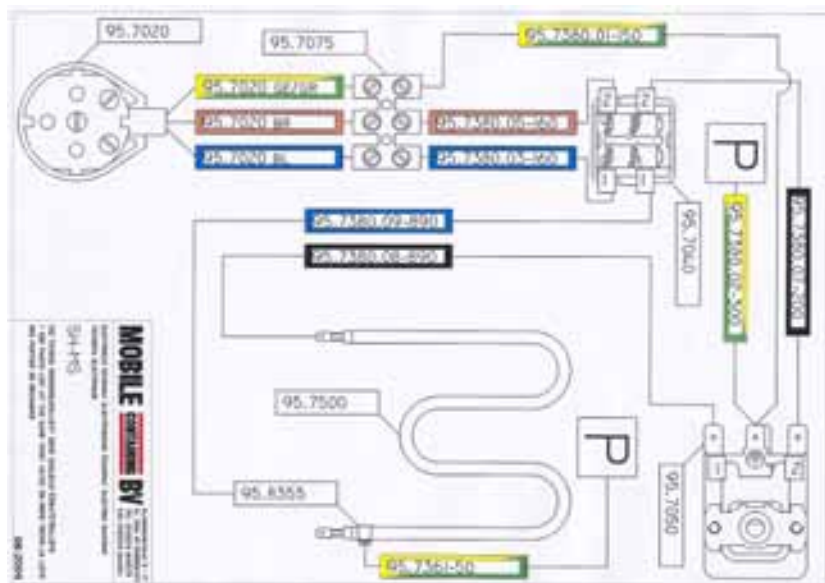
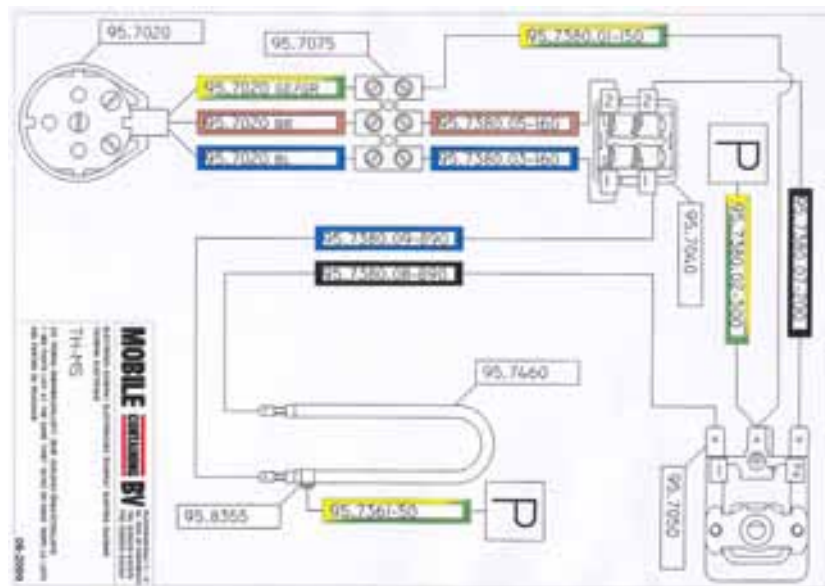
Beschrijving losmaken veer/Instruction to detach spring/Beschreibung Lösen der Feder/Instrucciones para desenganchar el muelle
1=alle services verwijderen en platform/remove all crockery and platform/alle Geschirr und Plattform wegnehmen/éloignez toute la vaisselle et la plate forme/quitar toda vajilla y plataformas
2=veeroog onderaan draaien (a) en uit verenbeugel onderzijde trekken (b)/open lower spring hook (a) and detach from lower spring ring (b)/Auge der Feder unten drehen (a) und ziehen aus Federring unten (b)/tournez l'oeil du ressort inférieur (a) et tirez-le de l'anneau à ressorts inférieur (b)/abrir el gancho inferior del muelle (a) y desenganchar del aro inferior (b)
3=veer laten hangen in verenbeugel boven/leave spring attached to upper spring ring only/Federn an Federring oben hängen lassen/laissez pendre le ressort dans l'anneau à ressort supérieur/dejar el muelle enganchado sólo al aro superior

Let op/Attention/Achtung/Attention/Atención
Ingelhaakte veren gelijkmatig verdelen over verenbeugel/Ensure connected springs are evenly distributed around the spring ring/Federn gleichmäßig verteilen über Federring/Distribuez les ressorts en fonction uniformément sur l'anneau/Asegurarse que de los muelles que quedan están distribuidos equitativamente alrededor del aro

MOBILE CONTAMIN BV

03/2000

APPENDIX C: ELECTRIC DIAGRAM



1. About this manual

This manual informs you about the function, the operation and the use of your self levelling dispenser, further to be called dispenser.

This manual is for those who,

- receive and check the product (Chapter 4),
- place, adjust and connect the product (Chapter 5),
- use the product (Chapter 6),
- clean the product (Chapter 7),
- service the product (Chapter 8).

Please read the for you relevant chapters carefully.

In any case you should read the chapters 2 en 3; this gives you a good understanding (in the parts of) the dispenser and working of the dispenser. This is necessary for the right operating and good working with the dispenser.

In this manual some texts are framed; these are warnings. If you neglect these warnings, you may take the risk the unit does not work well or does not work or that you might be injured.

In that case we accept no liability.

Your dispenser, depending on the type, is meant to be used for:

- 1) storage of one or more stacks crockery with the dimensions as defined for this dispenser,
- 2) issue of the crockery at a constant level,
- 3) heating of heat-resistant crockery, when the dispenser is provided with a heating,
- 4) transport of crockery.

Crockery is:

- 1) plates, saucers, bowls, cups, glasses,
- 2) trays,
- 3) baskets filled with crockery as mentioned at point 1.

The crockery is clean and empty and filled with solid substance or else properly sealed.

Damages and defects on the goods should be reported within 8 days upon receipt of the goods.

For all electrical parts (cable, wiring, thermostat, switch, heatingelement) there is a warranty-term of 6 months.

For all moving, mechanical parts (stacking-unit with guiderolls, swivel-castors) there is a warranty-term of 12 months.

This warranty is only valid,

- when the dispenser has been used for its purpose,
- for the parts and not for costs of labour.

The dispensers, equipped with heating (electricity), are:

- are in conformity with the EN 60335-1 and 60335-2-50 following the provisions of the VEM directive,
- are in conformity with the EN 50081-1 and 50082-1 following the provisions of the EMC directive.

2. Description of the dispenser.

Depending on the type and model the dispenser is built from the following parts.

- 1) Cabinet:
 - a) closed, half open (type ORT-MS) or completely open (type OX-MS) construction,
 - b) with or without heating unit and operating-panel,
 - c) with or without push-bar.
- 2) Stacking unit:
 - a) with or without flange,
 - b) with frame-guidance or extra adjustable guiding-rods,
 - c) with spring-ring.

- 3) Carrier-frame:**

- a) with rollers,
 - b) as a frame with or without platform,
 - c) with spring-ring.
- 4) Springs, between stacking-unit and platform.
- 5) Electrical heating-installation:
- a) spiralcable,
 - b) switch,
 - c) thermostat,
 - d) heating element with or without fan.

On the front-side of the cabinet an identification-label is placed. On this identification-label you will find the model and type.

The appendix A gives a listing with:

- dimensions of the crockery,
- dimensions of the dispenser,
- power supply of the heating.

The description tells you whether your model is equiped with platform, fix or adjustable guiding-rods and/or heating. Whether the instructions further on are applicable for you, depends on the model you own.

Just aside the identification-label you will find a second label with a serialnumber on it.

Write down the type(s) and serialnumber(s) on page 1 (registration file).

3. Operating of the dispenser.

When the upward spring-strength has been adjusted correctly to the weight of the crockery, the upper crockerypart of the stack is at the same level as the end of the guiding-rods. When the upper crockerypart is taken away, the next crockerypart replaces it. The total number of springs determines the total spring-strength of the dispenser. Too much springs and the crockeryparts are above the guiding-rods and the cover does not fit properly. Not enough springs, the upper crockerypart cannot or is difficult to be reached.

When you have a unit with heating, you have the possibility to warm the crockery.

The heating-element warms the air in the dispenser; this air gives its warmth to the crockery. A cover locks the dispenser, so that less warm air (energy) is wasted. We advise you to use a cover. The brakes on the 2 castors are operated with the feet and block turning and swivelling of the castors.

4. Checking at arrival.

During production and preparation for transport every dispenser is checked on:

- 1) damages,
- 2) complete delivery,
- 3) operating of the stacking-mechanism,
- 4) operating of the switch, the thermostat and the heating-element and the electrical safety.

Check directly upon arrival of the goods:

- 1) is the package undamaged,
- 2) is the dispenser undamaged,
- 3) is the dispenser complete; have all accessories been provided.

REPORT DAMAGES ON THE DISPENSER WITHIN 8 DAYS TO YOUR SUPPLIER

5. Installation of the dispenser.

- 1) Remove the package.
- 2) Remove the plastic foliage from the cabinet and the platform.
- 3) Adjust the spring.strength with a stack of crockery:
 - a) remove one or more of the following parts:
 - removable platform form the carrier-frame,
 - removable panel (only OX-MS),

NDIX B: PARTSLIST

Art.code Descriptionused in

ALL TYPES

- 95.7602 STST PULL-SPRING 8 g/mm
- 95.7610 STST PULL-SPRING 6 g/mm
- 95.7630 STST PULL-SPRING 15 g/mm
- 95.7640 STST PUSH SPRING FOR GUIDING ROD
- 95.7650 STST PUSH SPRING FOR GUIDING ROD
- 95.7700 ADJUSTABLE GUIDING ROD
- 95.7720 ADJUSTABLE GUIDING ROD
- 95.7740 SCREWBOLT M5 X 10 FOR GUIDING ROD
- 95.8000 PLASTIC PUSHCORNER
- 95.8050 SWIVELWHEEL WITHOUT BRAKE (5")
- 95.8060 SWIVELWHEEL WITH BRAKE (5")
- 95.8150 PTFE BEARING FOR CARRIER-FRAME
- 95.8160 BRASS AXLE FOR CARRIER-FRAME
- 95.8170 BLOCK FOR PUSHBAR WITH M10
- 95.8200 KNOB FOR SMAL STST COVER
- 95.8210 GRIP FOR BIG STST COVER
- 95.8260 BEARING FOR CARRIER-FRAME
- 95.8270 PSU GUIDING-WHEEL FOR CARRIER-FRAME
- 95.8310 BRASS AXLE FOR CARRIER-FRAME
- 95.8320 PTFE BEARING FOR CARRIER-FRAME
- 95.8343 PLASTIC GUIDE FOR DFE
- 95.8050 SKIFFY FOR PUSHCORNER 95.8000
- 95.8051 SKIFFY FOR GUIDE FOR DFE 95.8343

TYPES WITH HEATING

- 95.7000 OPERATING PANEL COMPLETE
- 95.7010 OPERATING PANEL WITHOUT PARTS
- 95.7014 HINGE FOR OPERATING PANEL
- 95.7015 GUIDINGSTRIP FOR CONTACT WIRES
- 95.7016 TIEWRAP FOR CONTACT WIRES
- 95.7020 SPIRALCABLE WITH PLUG 3 x 1mm2
- 95.7023 SPIRALCABLE 3 X 1mm2
- 95.7032 PULLDISCHARGE FOR SPIRALCABLE
- 95.7040 SWITCH/PILOTLIGHT WHITE
- 95.7042 PLASTIC CAP FOR SWITCH/PILOTLIGHT
- 95.7050 THERMOSTAT 30 - 120 °C
- 95.7055 TEMPERATURE-BLOCK UP SET
- 95.7060 THERMOSTATKNOB
- 95.7075 CONNECTING BLOCK 3-WAY
- 95.7085 PLUG FOR SPIRALCABLE UK
- 95.7214 BUSHING
- 95.7225 FAN
- 95.7226 FAN HEATING ELEMENT 1750 W
- 95.7364 ELECT. WIRE BLUE 150 MM
- 95.7368 ELECT. WIRE BLACK 170 MM
- 95.7380.01 ELECT. WIRE YELLOW/GREEN L= 150 MM
- 95.7380.02 ELECT. WIRE YELLOW/GREEN L= 300 MM
- 95.7380.05 ELECT. WIRE BROWN L= 160 MM
- 95.7380.07 ELECT. WIRE BLACK L= 200 MM
- 95.7 38 0. 08 ELEC T. WIRE BLACK L= 890 MM
- 95.7 38 0.09 ELEC T. WIRE BLUE L= 890 MM
- 95.7 39 0.04 ELEC T. WIRE BLACK L= 890 MM
- 95.74 20 HEATING ELEMENT 230 V - 600 W
- 95.74 60 HEATING ELEMENT 230 V - 1600 W
- 95.7500 HEATING ELEMENT 230 V - 1600 W

- T(H)-MS
- ALL TYPES EXCEPT T(H)-MS
- OX-MS
- T(H)-MS
- T(H)X-MS
- T(H)-MS
- T(H)X-MS
- T(H)-MS
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- T(H)X-MS/T(H)S-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
- T(H)X-MS/T(H)S-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
- ALL TYPES (WITH PUSBAR)
- ALL TYPES (WITH COVER)
- ALL TYPES (WITH COVER)
- OX-MS
- OX-MS
- T(H)-MS/T(H)N-MS
- T(H)-MS/T(H)N-MS
- T(H)N-MS
- T(H)N-MS/ALL TYPES
- T(H)N-MS

- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES (CONT. VERSION)
- ALL TYPES (UK VERSION)
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES (OPTIONAL)
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES (UK VERSION)
- FAN HEATING DRAWER
- FAN HEATED TYPES
- FAN HEATED TYPES
- FAN HEATED TYPES
- FAN HEATED TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- ALL TYPES
- FAN HEATED TYPES
- 1TH-MS/1THN-MS/1THS-MS/1THX-MS
- 2TH-MS/2THN-MS/2THS-MS/2THX-MS
- SH-MS

CROCKERY DIMENSIONS		DIMENSIONS DISPENSER IN MM		HEATING- INSTALLATION FOR H
IN MM		L[1] x B[2] x H[3]	J	
MINIMUM	MAXIMUM			
TN-MS/THN-MS/THNU-MS FOR ROUND PLATES IN 1, 2, STACKING-UNITS, WITH 4 FIXED GUIDING-RODS				
210	160	210	1T(H)N-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
240	190	240	2T(H)N-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
280	230	280		
310	260	310	2THNU-MS : 850 x 520 x 900	230 V 1750 W
T-MS/TH-MS/THU-MS FOR ROUND PLATES IN 1, 2 OR 4 STACKING-UNITS WITH FLANGE, WITH 3 ADJUSTABLE GUIDING-RODS				
245	140	220	1T(H)N-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
280	185	255	2T(H)N-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
310	210	285	2THNU-MS : 850 x 520 x 900	230 V 1750 W
TX-MS/THX-MS/THXU-MS FOR ROUND, RECTANGULAR OR OVAL PLATES AND DISHES IN 1, 2 STACKING-UNITS WITH 4 CORNER-GUIDES				
round, rectangular and oval			1 T(H)X-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
180 - 295 mm			2 T(H)X-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
180 x 180 - 295 x 295 mm				
TS-MS/THS-MS/THSU-MS FOR RECTANGULAR PLATES AND DISHES IN 1, 2 OPEN STACKING-UNITS WITH 4 CORNER-GUIDES OR 1 OR MORE STACKS CROCKERY IN 1, 2 CLOSED STACKING-UNITS				
dimensions adapted to plate			1 T(H)S-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
or dish			2 T(H)S-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
SE-MS FOR 1 STACK OF TRAYS, WITH 4 FIXED CORNER-GUIDES				
A	530 x 325		650 x 450 x 900	
B	530 x 370			
C	480 x 370			
S	[4]		[4]	
2S-MS FOR 2 STACKS OF TRAYS IN 2 STACKING-UNITS, WITH 4 FIXED CORNER-GUIDES				
A	370 x 530		650 x 450 x 900	
B	370 x 480			
C	325 x 530		745 x 645 x 900	
S	[4]		[4]	
S-MS FOR 1 STACK OF BASKETS FOR CROCKERY, WITH 4 FIXED CORNER-GUIDES				
A	650 x 530		745 x 645 x 900	
B	500 x 500			
D	580 x 580			
S	[4]		[4]	
SH-MS/SHU-MS FOR 1 STACK OF BASKETS FOR CROCKERY, WITH 4 FIXED CORNER-GUIDES				
A	650 x 530		835 x 645 x 900	SH-MS:230 V 1600 W
B	500 x 500		670 x 645 x 900	SHU-MS: 230 V 1750 W
D	580 x 580		835 x 645 x 900	
OX-MS FOR 1 OR 2 STACKS OF TRAYS OR 1 STACK OF BASKETS FOR CROCKERY, WITH 1 STACKING-PLATFORM WITHOUT GUIDING (OPEN DISPENSER)				
A	530 x 740		740 x 635 x 910/870	
B	530 x 650			
C	370 x 480		740 x 510 x 910/870	
D	370 x 530			
E	500 x 500			
F	325 x 530			
S	[4]		[4]	
ORT-MS FOR 1 OR 2 STACKS OF TRAYS OR 1 STACK OF BASKETS FOR CROCKERY, WITH 4 FIXED CORNER-GUIDES (HALF OPEN DISPENSER WITH EMPTY-BASKET-BOTTOM				
A	650 x 530		750 x 600 x 900	
B	500 x 500		600 x 570 x 900	
C	370 x 530		470 x 605 x 900	
D	370 x 480		470 x 520 x 900	
E	325 x 530		425 x 605 x 900	
2TOS-MS/2THOUS-MS FOR 2 STACKS OF SAUCERS IN 2 STACKING-UNITS, WITH 3 FIXED GUIDES AND 1 STACK OF BASKETS FOR CUPS, WITH 4 FIXED CORNER-GUIDES				
SAUCER	80	160	2TOS-MS : 865 x 600 x 900	
BASKETS	500 x 500		THOUS-MS: 925 x 645 x 900	230 V 1750

EXPLANATION:

- [1] LENGHT WITHOUT BUMPERS (WITH = LENGTH + 50 MM)
[2] WIDHT WITHOUT BUMPERS (WITH = WIDHT + 50 MM)
[3] HEIGHT TOPCOVER WITHOUT EXTENDED GUIDES OR PUSH BAR
[4] DIMENSIONS STACKING UNIT ADAPTED TO CROCKERY AND DISPENSER WHEN NECCEARY

- partly detachable inside-panel (only types with stacking unit with all 4 sides closed and without flange), by unlocking 2 panels on the upper-side,
 - removable stacking-unit (only types with stacking-unit with all 4 sides closed and with flange), by taking out the stacking-unit itself out of the cabinet, the springs can now be reached,
 - b) loosen springs (less spring-strength) or fasten springs (more spring-strength) until the upper part of the stack is at the same level as the end of the guiding-rods.
- All delivered springs are fastened during production of the dispenser.

DO NOT PUSH THE PLATFORM DOWNWARD DURING ADJUSTING OF THE SPRING STRENGTH; THERE SHOULD BE NO TENSION ON THE SPRINGS

LOOSEN THE SPRING AT THE UNDERSIDE, THERE WHERE THE SPRINGS ARE FASTENED TO THE SPRING-RING OF THE PLATFORM

DIVIDE THE SPRING-STRENGTH EQUALLY ON THE SPRING-RING; NOT ALL SPRINGS ON ONE SIDE AND ON THE OTHER SIDE NO SPRINGS

- 4) Place the adjustable guiding-rods in the right position:
- a) lift up the guiding-rod and turn it in the required position,
 - b) lower the guiding-rod and search for the nearest fixation-hole.

BE CERTAIN THAT THERE IS ENOUGH SPACE FOR THE CROCKERY BETWEEN THE GUIDING-RODS SO THAT THE CROCKERY WILL NOT BE TIGHTENED

- 5) Plug the cable into the power supply.

SWITCH TO "0" BEFORE YOU PLUG INTO THE SOCKET

ONLY USE A PLUG-SOCKET WITH EARTH CONNECTION

HANG THE CABLE AT THE PANELSIDE IN THE BRACKET, WHEN TAKING THE PLUG FROM THE POWER-SUPPLY

6. Using the dispenser.

- 1) Use the brakes of the castors when filling and emptying and during heating of the crockery.
- 2) Do not use the brakes when moving the dispenser.

BE CAREFUL WITH DOORSTEPS; DO NOT DRIVE TOO FAST NEITHER WITH LOADED OR UNLOADED DISPENSER

BE CAREFUL WITH SLOPING FLOORS; LET SOMEONE HELP YOU

- 3) Place the crockery only with small stacks at a time in the dispenser.

AVOID DAMAGE TO CROCKERY AND/OR INJURIES TO PERSONS

- 4) Swich to "1"; the pilot-light will light.
- Turn the thermostatknob to the desired temperature; the heatingelement gets warm. The level of adjustment, the space of time, the crockery and the use or no use of a cover can influence the temperature of the crockery.
- Find for your situation the best temperature-level and space of time.
- Start heating up about 2-3 hours before issue and meanwhile use a cover on the

dispenser. Use the cover - also during issue - as much as possible against loss of energy. Place the cover on the dispenser if it's not in use; the dispenser and the plates will stay clean and dustfree.

A cover is not standard on the dispenser, but can be obtained, - when ordered - as an accessory. A cover can be ordered seperatly; inform at your supplier.

THE HEATING-ELEMENT AUTOMATICALLY SWITCHES OFF AT A TEMPERATURE OF MAX ± 120 °C AT THE TOP OF THE UNIT
AT THE BOTTOM, JUST ABOVE THE ELEMENT THE TEMPERATURE WILL BE ABOUT ± 10 TO 20 °C HIGHER

AFTER A FEW HOURS OF HEATING THE TOPSIDE OF THE CABINET GETS VERY WARM; USE A PUSH-BAR OR SPECIAL GLOVES WHEN MOVING THE UNIT

7. Cleaning of the dispenser.

- 1) Remove dust/dirt from the cover and the cabinet of the dispenser daily with a moist cloth.
- 2) Remove dust/dirt in the dispenser a least twice a year:
 - a) Switch to "0".
 - b) Take the plug form the power-supply.
 - c) Remove the crockery and the platform from the dispenser.
 - d) Dust or vacuumclean the inside.
 - e) Clean the inside with a moist cloth.

DO NOT USE A WET, BUT A MOIST CLOTH OR SPONGE WHILE CLEANING THE DISPENSER WITH HEATING

DO NOT USE A HIGH-PRESSURE SQUIRT WHILE CLEANING THE DISPENSER WITH HEATING

DO NOT USE AGGRESSIVE DETERGENTS WHILE CLEANING THE PC COVERS (IN A DISHWASHING-MACHINE)

- 3) Put the plug into the power-supply, the platform and the crockery back into the dispenser.

8. Maintenance of the dispenser.

In appendix B all the parts are listed.

- 1) Check the right spring-strength at least twice a year.
As the result of permanent stretching and under influence of constant heating the spring-strength is reduced.
Hang in all available, but not yet used, springs in or replace (all) springs by new ones:
 - a) Switch to "0".
 - b) Take the plug from the power-supply.
 - c) Remove the crockery and the platform from the dispenser.
 - d) Hang not yet used springs onto the spring-ring of the platform or repace the old springs by new ones.

DO NOT PUSH THE PLATFORM DOWNWARD WHILE ADJUSTING THE SPRING- STRENGTH; THERE SHOULD BE NO TENSION ON THE SPRINGS

DIVIDE THE SPRING-STRENGTH EQUALLY ON THE SPRING-RING; NOT ALL SPRINGS ON ONE SIDE AND ON THE OTHER SIDE NO SPRINGS

- 2) Check all fastening bolts and nuts of the castors twice a year.
Check if all castors roll and swivel well, if not:
 - a) take the wheel out of the fork.
 - b) clean the wheel and pivot-joint with a moist cloth with cleaner.

REPLACE WORN WHEELS IN TIME AND LOST NUTS DIRECTLY

DO FIX THE BOLTS OF THE CASTORPLATE IN A CROSS AND NOT TOO TIGHT (FIXED IS OK)

USE A SAFETY-NUT OR A NUT IN COMBINATION WITH A RING

- 3) Check the the condition of the electrical parts 1 or 2 times a year.
 - a) Switch to "0".
 - b) Take the plug form the power-supply.
 - c) Remove the heating-drawer and the operating-panel.

All electrical parts are now visible and can be reached.

MAINTENANCE AND REPARATION SHOULD ONLY BE DONE BY - IN THE FIELD OF ELECTRICITY - QUALIFIED PERSONNEL

ONLY USE ORIGINAL PARTS OR PARTS WITH EXACT THE SAME SPECIFICATIONS, OR PARTS WITH A CERTIFICATION

CHECK THE FAN SEVERAL TIMES A YEAR, THE FAN SUCKS IN EXTRA DIRT AND DUST, THIS CAUSES REDUCED FUNCTIONING OR DAMAGE TO THE FAN

- 4) Replace parts in bad condition or defective parts:
 - a) Read the apendixes A en B of this manual or inform at your supplier or servicedesk.
 - b) Place all new parts in the same way as the old parts.
 - c) Place the heating-drawer and the operating-panel back into the dispenser.
- 5) Put the plug into the power-supply, the platform and the crockery into the dispenser.

MANUEL POUR L'UTILISATEUR

Verklaring tekening/Assembly drawing/Zeichenerklärung/Explication du dessin/Explicación al esquema

A=vooraanzicht/front view/Vorderansicht/vue d'en face/vista de frente

B=zijaanzicht/side view/Seitenansicht/vue d'en profil/vista de perfil

C=B, losmaken veer/detatch spring/Lösen der Federn/décrochage du ressort/desenganche del muelle

Onderdelenlijst/List of parts/Unterteilungs-Liste/Liste des parties de rechange/Lista de recambios

1=verenbeugel boven/upper spring ring/Federring oben/anneau à ressorts supérieur/aro superior muelle

2=gat in verenbeugel/hole in spring ring/Loch in Federring/trou à l'anneau/agujero en aro portamuelles

3=veer/spring/Feder/ressort/muelle

4=open oog veer/spring hook/offenes Auge der Feder/oel ouvert du ressort/gancho del muelle

5=verenbeugel onder/lower spring ring/Federring unten/anneau à ressorts inférieur/aro inferior

Beschrijving losmaken veer/Instruction to detach spring/Beschreibung Lösen der Federn/

Description du décrochage du ressort/Instrucciones para desenganchar el muelle

1=alle servies verwijderen en platform/remove all crockery and platform/alle Geschirr und

Plattform wegnehmen/éloignez toute la vaisselle et la plate forme/quitar toda vajilla y

plataformas

2=veeroog onderaan draaien (a) en uit verenbeugel onderzijde trekken (b)/open lower spring

hook (a) and detach from lower spring ring (b)/Auge der Feder unten drehen (a) und ziehen

aus Federring unten (b)/tournez l'oeil du ressort inférieur (a) et tirez-le de l'anneau à ressorts

inférieur (b)/abrir el gancho inferior del muelle (a) y desenganchar del aro inferior (b)

3=veer laten hangen in verenbeugel boven/leave spring attached to upper spring ring

only/Federn an Federring oben hängen lassen/laissez pendre le ressort dans l'anneau à ressort

supérieur/dejar el muelle enganchado sólo al aro superior

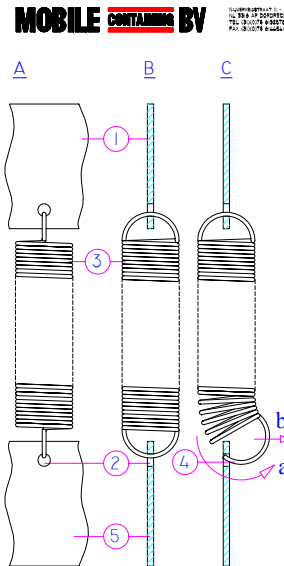
Let op/Attention/Achtung/Attention/Atención

Ingehaakte veren gelijkmatig verdelen over verenbeugel/Ensure connected springs are evenly

distributed around the spring ring/Federn gleichmäßig verteilen über Federring/Distribuez les

ressorts en fonction uniformément sur l'anneau/Asegurarse que de los muelles que queden

están distribuidos equitativamente alrededor del aro



03/2000

EMPILEUR ET DISTRIBUTEUR

POUR VAISSELLE

MODELES MOBILES

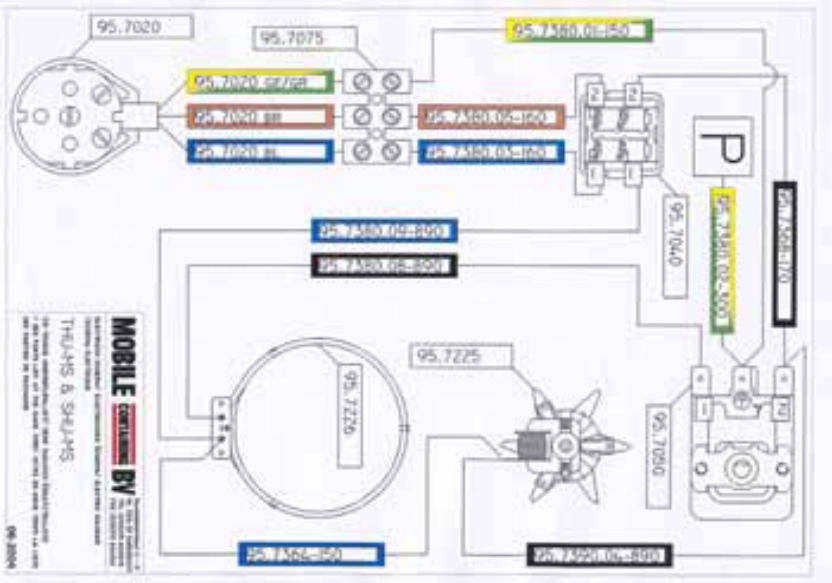
MOBILE containing B.V.
NIJVERHEIDSTRAAT 11 - 17
NL 3316 AP DORDRECHT
TELEPHONE (31) (0)78 6132575
TELEFAX (31) (0)78 6144541
info@mobilecontaining.nl
www.mobilecontaining.nl

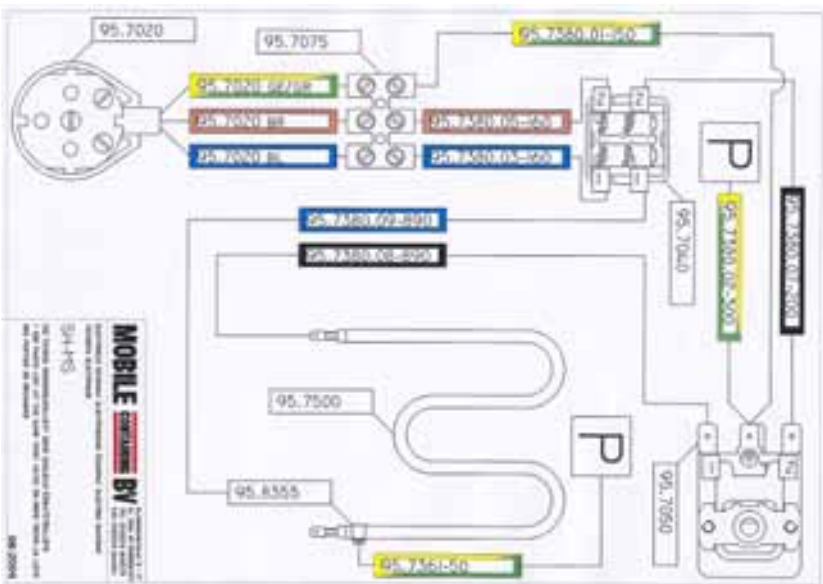


Index	Paragraphe
1. Introduction.	2
2. Description de l'empileur.	2
3. Fonctionnement de l'empileur.	3
4. Contrôle à livraison.	3
5. Installation de l'empileur.	4
6. Emploi de l'empileur.	4
7. Nettoyage de l'empileur.	5
8. Entretien de l'empileur.	5
 Annexe A: Modeles et fabrications	7
Annexe B: Liste des parties de rechange	8
Annexe C: Schema electrique	9
Annexe D: Description du décrochage de ressort.	10

FEUILLE D'ENREGISTREMENT

Nr.	Modèle/Type	Numero de serie





Ce manuel pour l'utilisateur vous donne de l'information concernant le fonctionnement et l'usage de votre empileur et distributeur, dans la suite nommé empileur pour être bref.

- ▶ reçoit et contrôle le produit (paragraphe 4),
- ▶ installe, met à point et branche le produit (paragraphe 5),
- ▶ emploie le produit (paragraphe 6),
- ▶ nettoie le produit (paragraphe 7),
- ▶ entretient le produit (paragraphe 8).

En tout cas il faut lire les paragraphes 2 et 3; ils vous donnent une idée claire des parties de l'empileur même et son fonctionnement. C'est nécessaire pour un service juste et le bon fonctionnement de l'empileur.

Dans le manuel il y a des textes encadrés; ce sont des avertissements. Si vous ignorez ces avertissements, vous risquez que l'empileur ne fonctionne pas ou vous risquez une blessure. Dans ce cas nous n'acceptons aucune responsabilité.

- ▶ stockage d'une ou de plusieurs piles de vaisselle de dimensions, déterminées pour l'empileur en question,
- ▶ distribution à niveau constant de vaisselle,
- ▶ chauffage préalable de vaisselle résistante à chaleur, s'il s'agit d'un empileur chauffant,
- ▶ transport de vaisselle.

- ▶ des assiettes, des soucoupes, des plats, des bols, des tasses, des coupes, des verres,
- ▶ des plateaux,
- ▶ des corbeilles remplies de vaisselle, nommée sous numéro 1.

Les parties de la vaisselle sont propres et vides ou elles peuvent être remplies d'une substance solide ou autrement bien fermées.

Pour toutes les parties électriques (cable d'alimentation, circuit électrique, thermostat, interrupteur, élément de chauffage) il y a une garantie de 6 mois.

- ▶ si l'empileur est employé pour son propre but,
- ▶ pour les matériaux et pas pour le travail.

- ▶ CE pour sécurité électrique et ont conformément à EN 60355-1 et 60335-2-50 aux termes des prescriptions de directive VEM,
- ▶ CE pour sécurité électrique et ont conformément à EN 50081-1 et 50082-1 aux termes des prescriptions de directive EMC.

Dépendant du modèle et de l'exécution l'empileur est construit des parties suivantes.

- ▶ construction fermée, mi-ouverte (modèle ORT-MS) ou complètement ouverte (modèle OX-MS),
- ▶ avec ou sans tiroir-chauffant et tableau de commande,
- ▶ avec ou sans poignée.

- ▶ construction ouverte ou fermée,
- ▶ avec ou sans bride,
- ▶ avec rails de guidage fixe ou guides réglables,
- ▶ avec anneau à ressorts.

- ▶ avec partie de roulement,
- ▶ en forme d'un bâti avec ou sans plate forme,
- ▶

- ▶ avec anneau à ressorts.
- ▶ Ressorts, attachés au tube d'empilage et au porteur.
- ▶ Installation de chauffage électrique:
 - ▶ câble spirale,
 - ▶ interrupteur,
 - ▶ thermostat,
 - ▶ élément de chauffage sans ou avec ventilateur.

A l'extérieur de l'habitation de l'empileur il y a une étiquette sur laquelle le modèle est mentionné.
Dans l'annexe A il y a une liste de tous les modèles avec:

- ▶ dimensions de la vaisselle,
- ▶ dimensions de l'empileur,
- ▶ branchage électrique.

La description vous raconte avec quoi votre empileur est équipé. Quelles instructions et parties de rechange se rapportent à vous, cela dépend de votre empileur.

A côté de l'étiquette avec le modèle, il y a une deuxième étiquette avec le numéro de série.
Notez le(s) modèle(s) et numéro(s) de série à page 1 (feuille d'enregistrement).

3. Fonctionnement de l'empileur.

Quand la force de levage est bien mis à point avec le poids de la vaisselle , la partie supérieure da la pile est à la même hauteur du bout des rails de guidage.
Quand on enlève la partie supérieure, la deuxième partie prend sa place.
Le nombre des ressorts détermine la force de levage totale de l'empileur. Trop de ressorts; les parties de la vaisselle s'élèvent au dessus des rails de guidage et quand on emploie un couvercle, celui-ci ne ferme pas bien.
Trop peu de ressorts; la partie de vaisselle supérieure est difficile à prendre.

Quand vous êtes en possession d'un empileur chauffant vous pouvez chauffer la vaisselle préalablement.
L'élément chauffant chauffe l'air dans l'empileur; cet air donne la chaleur à la vaisselle.
Un couvercle ferme l'empileur de sorte qu'on perd beaucoup moins d'air chaud (énergie).
Nous vous conseillons d'employer un couvercle.

Les freins sur deux roues pivotantes se servent avec le pied et bloquent le mouvement tournant ainsi que leuvement pivotant des roues.

4. Contrôle à livraison.

Pendant la production et la préparation pour le transport chaque empileur est contrôlé quant aux:

- ▶ dégâts,
- ▶ livraison complète,
- ▶ fonctionnement du mécanisme d'empilage,
- ▶ fonctionnement des roues,
- ▶ fonctionnement de l'interrupteur, le thermostat et l'élément chauffant et la sécurité électrique.

Dès la livraison il faut contrôler:

- ▶ si l'emballage est intact,
- ▶ si l'appareil est en bon état,
- ▶ si l'appareil est complet, si les accessoires sont aussi livrés.

RAPPORTEZ DES DEGATS A L'EMPILEUR DANS 8 JOURS CHEZ VOTRE FOURNISSEUR

5. Installation de l'empileur.

- ▶ Enlevez l'emballage.
- ▶ Ecartez la feuille plastique de l'appareil et de la plate-forme.
- ▶ Mettez à point la force de levage au moyen d'une pile de vaisselle. Eloignez une ou plusieurs parties:
 - ▶ plate-forme toute amovible du porteur,
 - ▶ le panneau démontable au coté de la poignée (seulement modèle OX-MS),
 - ▶ les panneaux démontables à haut, dans le tube d'empilage (seulement les modèles avec un tube d'empilage fermé et sans flange,
 - ▶ le tube même (seulement les modèles avec un tube d'empilage fermé et avec flange), maintenant les

Annexe B: Liste des parties de rechange

NUMERO ARTICLE	DESCRIPTION	A L'USAGE DE
TOUS LES MODELES		
95.7602	RESSORT 8 g/mm ACIER INOX	T(H)-MS
95.7610	RESSORT 6 g/mm ACIER INOX	TOUS LES MODELES SAUF TH-MS
95.7630	RESSORT 15 g/mm ACIER INOX	OX-MS
95.7640	RESSORT POUR GUIDAGE REGLABLE	T(H)-MS
95.7650	RESSORT POUR GUIDAGE REGLABL	T(H)X-MS
95.7700	GUIDAGE REGLABLE	T(H)-MS
95.7720	GUIDAGE REGLABLE	T(H)X-MS
95.7740	BOULON M5 X 10 POUR GUIDAGE REGLABLE	T(H)-MS
95.8000	BUTOIR PLASTIC NOIR	TOUS LES MODELES
95.8050	ROUE PIVOTANTE SANS FREIN (5")	TOUS LES MODELES
95.8060	ROUE PIVOTANTE AVEC FREIN (5")	TOUS LES MODELES
95.8150	ROULEMENT PTFE DU PORTEUR	T(H)X-MS/T(H)S-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
95.8160	ROULEMENT-ESSIEU LAITON DU PORTEUR	T(H)X-MS/T(H)S-MS/S(H)-MS/ORT-MS/2T(H)OS-MS
95.8170	PORTEUR DE LA POIGNEE AVEC BOULON M10	TOUS LES MODELES (POIGNEE)
95.8200	MANCHE POUR COUVERCLE INOX (PETITE)	TOUS LES MODELES (+ COUVERCLE
95.8210	MANCHE POUR COUVERCLE INOX (GRAND)	TOUS LES MODELES (+ COUVERCLE)
95.8260	ROULEMENT A BILLES DU PORTEUR	OX-MS
95.8270	ROULEMENT PTFE DU PROTEUR	OX-MS
95.8310	ROULEMENT-ESSIEU LAITON DU PORTEUR	T(H)-MS/T(H)N-MS
95.8320	ROULEMENT PTFE DU PORTEUR	T(H)-MS/T(H)N-MS
95.8343	PLASTIC GUIDAGE POUR DFR	T(H)-MS
95.8350	REMPLISSAGE POUR BUTOIR PLASTIC	TOUS LES MODELES
95.8351	REMPLISSAGE POUR GUIDAGE DFR	T(H)N-MS

LES MODELES AVEC INSTALLATION CHAUFFAGE ELECTRIQUE

95.7000	PANNEAU D'OPERATION AVEC PIECES ELEQTRIQUE	TOUS LES MODELES
95.7010	PANNEAU D'OPERATION SANS PIECES ELEQTRIQUE	TOUS LES MODELES
95.7014	CHARNIERE DU PANNEAU D'OPERATION	TOUS LES MODELES
95.7015	PASSE-FILS DU PANNEAU D'OPERATION	TOUS LES MODELES
95.7016	SERRE-CABLE DU PANNEAU D'OPERATION	TOUS LES MODELES
95.7020	CABLE SPIRALE AVEC FICHE 3 X 1 mm2	TOUS LES MODELES
95.7032	DECHARGE MECHANIQUE POUR CABLE SPIRALE	TOUS LES MODELES
95.7040	INTERRUPTEUR AVEC LAMPE TEMOIN	TOUS LES MODELES
95.7042	GARDE-JAILLIR POUR INTERRUPTEUR	TOUS LES MODELES
95.7050	THERMOSTAT 30 - 120 °C REGLABLE	TOUS LES MODELES
95.7055	BLOCAGE DE TEMPERATURE	TOUS LES MODELES (OPTION)
95.7060	BOUTON DE THERMOSTAT	TOUS LES MODELES
95.7075	BORNIER 3-POLES	TOUS LES MODELES
95.7214	PASSE-FILS	CHAUFF. DE VENTIL. TIROIR
95.7220	VENTILATEUR	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7225	VENTILATEUR	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (1998 >)
95.7226	ELEMENT DE CHAUFFAGE 1750 W	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (1998 >)
95.7230	ELEMENT DE CHAUFFAGE 2000 W	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7364	CABLE BLEU L= 150 MM	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7368	CABLE NOIR L= 170 MM	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7380.01	CABLE JAUNE/VERT L= 150 MM	TOUS LES MODELES
95.7380.02	CABLE JAUNE/VERT L= 300 MM	TOUS LES MODELES
95.7380.04	CABLE NOIR L= 890	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7380.05	CABLE BRUN L= 160 MM	TOUS LES MODELES
95.7380.07	CABLE NOIR L= 200MM	TOUS LES MODELES
95.7380.08	CABLE NOIR L= 890 MM	TOUS LES MODELES
95.7380.09	CABLE BLEU L= 890 MM	TOUS LES MODELES
95.7385.01	CABLE NOIR L= 230 MM	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7385.02	CABLE BLEU L= 470 MM	CHAUFFAGE DE VENTILATEUR (> 1998)
95.7420	ELEMENT DE CHAUFFAGE 230 V - 600 W	1TH-MS/1THN-MS/1THS-MS/1THX-MS
95.7460	ELEMENT DE CHAUFFAGE 230 V - 1600 W	2TH-MS/2THN-MS/2THS-MS/2THX-MS
95.7530	ELEMENT DE CHAUFFAGE 230 V - 1600 W	SH-MS

Modele	Dimensions de la vaisselle		Dimensions de l'empileur [mm]	Installation de chaudière
	[mm]			
	Minimum	Maximum	Largeur x longueur x hauteur sans butoir Avec butoir Larg + 50 en Long + 50	
TN-MS/THN-MS/THNU-MS pour assiettes rondes à 1, 2 tubes d'empilage, avec 4 guidages fixes et plate-forme				
210	Ø160	Ø210	1T(H)N-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
240	Ø190	Ø240	2T(H)N-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
280	Ø230	Ø280		
310	Ø260	Ø310	2THNU-MS : 850 x 520 x 900	230 V 1750 W
T-MS/TH-MS/THU-MS pour assiettes rondes à 1, 2 tubes d'empilage avec bride, et avec 3 guidages réglables				
245	Ø140	Ø220	1T(H)-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
280	Ø185	Ø255	2T(H)-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
310	Ø210	Ø285	2THU-MS : 850 x 520 x 900	230 V 1750 W
TX-MS/THX-MS/THXU-MS pour assiettes rondes ou plats, rectangulaires ou ovales à 1, 2 tubes d'empilage avec 4 guidages réglables				
	Ø180	Ø295	1 T(H)X-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
	180 x 180	295 x 295	2 T(H)X-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
TS-MS/THS-MS/THSU-MS pour assiettes rondes ou plats, rectangulaires ou ovales à 1, 2 tubes d'empilage avec 4 guidages d'angle fixes ou 1 ou plusieurs piles de vaisselle à 1, 2 tubes d'empilage fermés				
Ouvert)	sur mesure		1 T(H)S-MS: 470 x 435 x 900	230 V 600 W
Fermé)	sur mesure		2 T(H)S-MS: 870 x 435 x 900	230 V 1600 W
SE-MS pour 1 pile de plateaux avec 4 guidages d'angle fixes				
A	530 x 325	= minimum	650 x 450 x 900	
B	530 x 370	= minimum		
C	480 x 370	= minimum		
S	sur mesure		sur mesure	
2S-MS pour 2 piles de plateaux avec 4 guidages d'angle fixes				
A	370 x 530	= minimum	650 x 450 x 900	
B	370 x 480	= minimum		
C	325 x 530	= minimum	745 x 645 x 900	
S	sur mesure		sur mesure	
S-MS pour paniers ou 2 piles de plateaux à 1 tube avec 4 guidages d'angle fixes ou plusieurs piles de couvercles ou plats à 1 tube d'empilage fermé				
A	650 x 530	= minimum	745 x 645 x 900	
B	500 x 500	= minimum		
D	580 x 580	= minimum		
S	sur mesure		sur mesure	
SH-MS/SHU-MS pour paniers à 1 tube avec 4 guidages d'angle fixes ou plusieurs piles de plats à 1 tube d'empilage fermé				
A	650 x 530	= minimum	835 x 645 x 900	SH-MS: 230 V 1600 W
B	500 x 500	= minimum	670 x 645 x 900	SHU-MS: 230 V 1750 W
D	580 x 580	= minimum		
S	sur mesure		sur mesure	
OX-MS pour 1 ou 2 piles de plateaux ou 1 pile de paniers, avec un plate-forme et sans guidage (empileur "ouvert")				
A	530 x 740	= minimum	740 x 635 x 910/870	
B	530 x 650	= minimum		
C	370 x 480	= minimum	740 x 510 x 910/870	
D	370 x 530	= minimum		
E	500 x 500	= minimum		
F	325 x 530	= minimum		
S	sur mesure		sur mesure	
ORT-MS pour 1 ou 2 piles de plateaux ou 1 pile de paniers à 1 tube d'empilage avec 4 guidages d'angle fixes ou guidages special pour plateaux trapèzes				
A	650 x 530	= minimum	750 x 600 x 900	
B	500 x 500	= minimum	600 x 570 x 900	
C	370 x 530	= minimum	470 x 605 x 900	
D	370 x 480	= minimum	470 x 520 x 900	
E	325 x 530	= minimum	425 x 605 x 900	
S	sur mesure	sur mesure		
2TOS-MS/2THOUS-MS pour 2 piles de soucoupes en 2 tubes d'empilage, avec 3 guidages fixes et pour 1 pile de paniers pour les tasses, avec 4 guidages d'angle fixes				
SOUCOUPE	Ø80	Ø160	2TOS-MS : 865 x 600 x 900	
TASSES À			2THOUS-MS: 925 x 645 x 900	230 V 1750 W
PANIER	500x500	= minimum		

► ressorts sont accessibles.
Débranchez quelques ressorts (moins de force) ou accrochez quelques-uns (plus de force) jusqu'à ce que le dessus de la pile se trouve au même niveau que les bouts des guides. Voyez vous annexe D "Description du débranchage de ressort".
Pendant la production de l'empileur tous les ressorts livrés sont accrochés.

IL NE FAUT PAS POUSSER LE PORTEUR EN BAS EN METTANT AU POINT LA FORCE; PAS DE TENSION SUR LES RESSORTS

DECRACHEZ LES RESSORTS EN DESSOUS, LA OU LE RESSORT EST ATTACHE A L'ANNEAU A RESSORT DU PORTEUR

DIVISEZ LA FORCE D'UNE MANIERE QU'ELLE EST EN BALANCE; NE PLACEZ PAS TOUS LES RESSORTS A UN COTE DE SORTE QU'IL N'Y A PAS DE RESSORTS A L'AUTRE COTE

► Mettez les guides réglables dans ses places:
► levez le guide et tournez le guide dans la position désirée,
► cherchez le trou le plus proche pour fixer le guide et lâchez le guide.

LAISSEZ SUFFISAMMENT DE PLACE ENTRE LES GUIDES ET PREVEZ QUE LA VAISSELLE SE COINCHE

► Branchez le câble d'alimentation sur le circuit électrique.

METTEZ L'INTERRUPTEUR DANS LA POSITION "0" AVANT DE METTRE LA FICHE DE CONTACT DANS LA PRISE

UEZ SEULEMENT UNE PRISE DE TERRE ET/OU AU POLE

QUAND VOUS PRENEZ LA FICHE DE LA PRISE, DÉPOSEZ LE CÂBLE AU CÔTÉ DE LA FICHE SUR LE CROCHET DE SUSPENSION AU PANNEAU D'OPERATION

6. Emploi de l'empileur.

► Serrez les freins de l'empileur pendant que vous le remplissez et le videz et pendant le chauffage préalable de la vaisselle.
► Desserrez les freins de l'empileur quand vous déplacez l'empileur.

ATTENTION AUX SEUILS; NE LES PASSEZ PAS TROP VITE AVEC UN EMPILEUR SOIT CHARGÉ SOIT VIDE

ATTENTION AUX PLANCHERS EN PENTE; FAITES-VOUS SECOURIR AU BESOIN

► En formant une pile, placez les parties de vaisselle petit à petit dans l'empileur.

PREVEZ DES DÉGÂTS À LA VAISSELLE ET/OU DES BLESSURES AUX PERSONNES

► Mettez l'interrupteur dans la position "1"; le témoin lumineux s'allume.
Tournez le bouton du thermostat vers la température désirée; l'élément se chauffe.
La mise à point de la température, la durée du chauffage, la sorte de vaisselle et l'emploi ou non d'un couvercle ont de l'influence sur la température de la vaisselle.
Essayez dans votre situation la température et le temps de chauffage jusqu'à ce que vous avez le résultat que vous désirez.
Branchez le chauffage 2 à 3 heures avant le moment de distribution et mettez le couvercle sur l'empileur pendant ce temps. Employez le couvercle - également pendant la distribution - aussi souvent que possible contre la perte de chaleur.
Mettez le couvercle sur l'empileur quand celui-ci n'est pas en usage; ainsi l'empileur et la vaisselle restent sans poussière et sans salissures.
Un couvercle n'est pas standard, mais - quand vous le commandez - nous le livrerons comme accessoire. Vous pouvez commander un couvercle à part chez votre fournisseur.

L'ELEMENT DE CHAUFFAGE SE DEBRANCHE AUTOMATIQUEMENT A UNE TEMPERATURE DE $\pm 120^{\circ}\text{C}$ MAX TOUT EN HAUT DANS L'APPAREIL; AU FOND, AU DESSUS DE L'ELEMENT LA TEMPERATURE EST ALORS ± 10 A 20°C DE PLUS
APRES QUELQUES HEURES DE CHAUFFAGE PREALABLE LE REVEMENT EXTERIEUR DEVIENT TRES CHAUD;
POUR DEPLACER L'EMPILEUR EMPLOYEZ LA POIGNEE OU DES GANTS POUR FOUR

7. Nettoyage de l'empileur.

- Eloignez journellement la poussière/saleté du couvercle et de l'habitation de l'empileur avec un torchon humide. Eloignez journellement la poussière/saleté dans l'empileur deux fois par an au minimum:
 - mettez l'interrupteur dans la position "0",
 - enlevez la fiche de la prise,
 - éloignez les parties de la vaisselle et la plate-forme de l'empileur,
 - nettoyez l'intérieur avec l'aspirateur,
 - essuyez les côtés intérieurs avec un torchon humide.

POUR NETTOYEZ L'EMPILEUR CHAUFFANT, EMPLOYEZ UNE EPONGE OU UN TORCHON HUMIDE (PAS MOUILLE)

N'EMPLOYEZ PAS DE LANCE HAUTE PRESSION POUR NETTOYEZ L'EMPILEUR CHAUFFANT

N'EMPLOYEZ PAS DE PRODUITS LUSTRANTS POUR NETTOYER LE COUVERCLE EN MATIERE SYNTHETIQUE (EN LAVE VAISSELLE)

- Remettez la fiche dans la prise et replacez la plate-forme et les parties de la vaisselle dans l'empileur.

8. Entretien de l'empileur.

Les pièces de rechange sont nommées dans annexe B.

- Contrôlez 2 fois par an la force de levage juste.
Par l'extension de longue durée et sous l'influence du chauffage la force de traction diminue.
Accrochez les ressorts présents, qui ne sont pas encore employés ou remplacez (tous) les ressorts par des ressorts neufs:
 - mettez l'interrupteur dans la position "0",
 - enlevez la fiche de la prise,
 - éloignez les parties de vaisselle et la plateforme de l'empileur,
 - accrochez les ressorts qui ne sont pas encore employés à l'anneau de ressorts du porteur ou mettez des ressorts neufs à la place des vieux ressorts. Voyez vous annexe "Description du décrochage de ressort".

EN METTANT AU POINT LA FORCE, IL NE FAUT PAS POUSSER LE PORTEUR EN BAS; PAS DE TENSION SUR LES RESSORTS

DIVISEZ LA FORCE D'UNE MANIERE QU'ELLE EST EN BALANCE; NE PLACEZ PAS TOUS LES RESSORTS A UN COTE, DE SORTE QU'IL N'Y A PAS DE RESSORTS A L'AUTRE COTE

- Contrôlez 2 fois par an si les boulons de fixation et les écrous des roues pivotantes sont encore bien serrés.
Contrôlez si les roues pivotantes tournent et pivotent bien, si non:
 - prenez la roue de la fourche,
 - nettoyez la roue et la couronne avec un torchon humide, muni d'un produit recurant.

REMPLACEZ DES ROUES USEES ET DES ECROUX PERDUS IMMEDIATEMENT

SERREZ LES ECROUX DE LA SUSPENSION DE LA PLAQUE DE FAÇON CROISEE NE LES SERREZ PAS TROP FIXEMENT

EMPLOYEZ UN ECROU AUTOTARDEUR OU UN ECROU EN COMBINAISON AVEC UNE RONDELLE BELLEVILLE

- Contrôlez 1 à 2 fois par an la condition des pièces électriques:
 - mettez l'interrupteur dans la position "0",
 - prenez la fiche de la prise,
 - éloignez les parties de la vaisselle et la plate-forme de l'empileur,
 - démontez le tiroir chauffant et le panneau d'opération.
 Maintenant toutes les pièces électriques sont visibles et accessibles.

FAITES EXECUTER L'ENTRETIEN ET LA REPARATION UNIQUEMENT PAR DES MECANICIENS QUI SONT COMPETENTS EN MATIERE D'ELECTRICITE

EMPLOYEZ UNIQUEMENT DES PARTIES ORIGINEELLES OU DES PARTIES AVEC EXACTEMENT LES MEMES SPECIFICATIONS ET SI PRESENTS DES POINÇONS

CONTROLEZ LE VENTILATEUR QUELQUES FOIS PAR AN; CELUI-CI ATTIRE BEAUCOUP DE POUSSIERE ET LES SALISSURES CAUSENT UN MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE SORTE QUE LE VENTILATEUR SE DERANGE

- Remplacez les parties endommagées ou les pièces qui sont en mauvaise condition:
 - consultez les annexes A et B de ce manuel ou adressez-vous à votre fournisseur ou à votre bureau de service,
 - placez les parties nouvelles à la même manière que les vieilles parties,
 - remettez le tiroir chauffant et le panneau de service dans l'empileur
- Replacez la fiche dans la prise, la plate-forme et les parties de vaisselle dans l'empileur.