



GENERAL OPERATING INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA MANEJAR LAS MAQUINAS ADS

TO OPERATE: PARA HACER FUNCIONAR LA MAQUINA:

1. Hand scrape, pre-rinse and carefully rack dishes. Dishes must be racked properly for best results.

Limpie a mano, enjuague y ponga con cuidado los platos en las parrillas. Para mejor resultado, los platos deben quedar bien puestos en las parrillas.

2. Pre-soak stainless flatware. Wash flat, then place with handle side down in flatware containers, and rinse again.

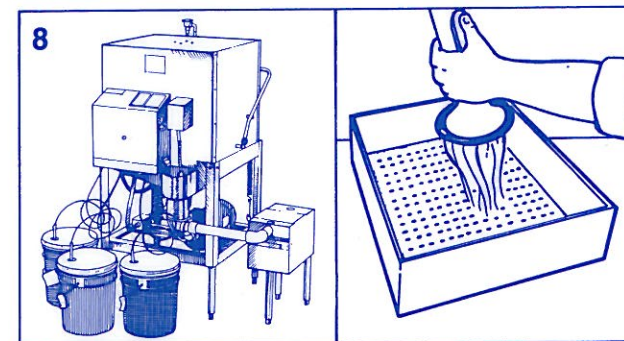
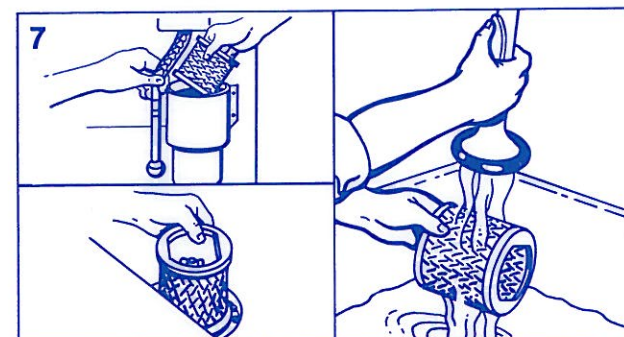
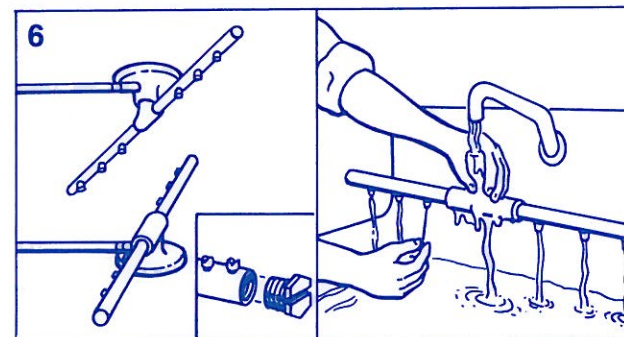
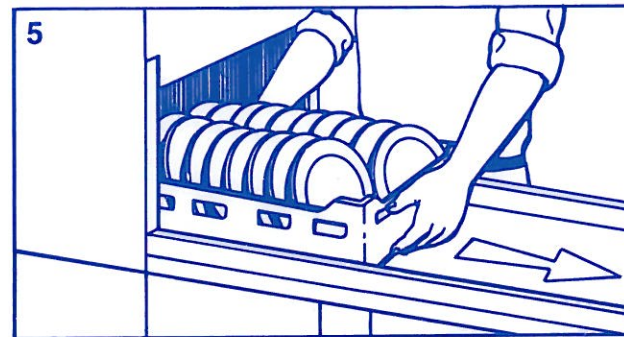
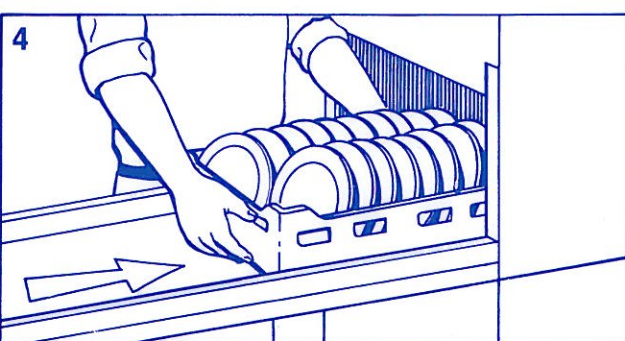
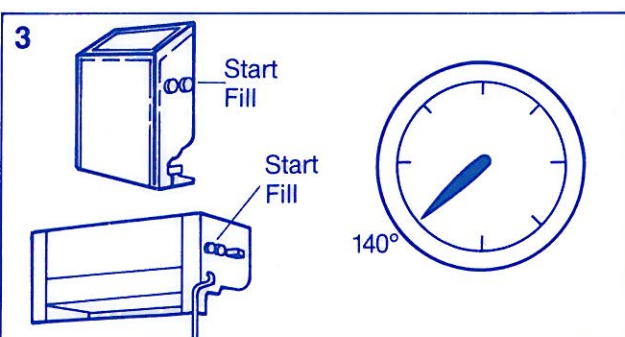
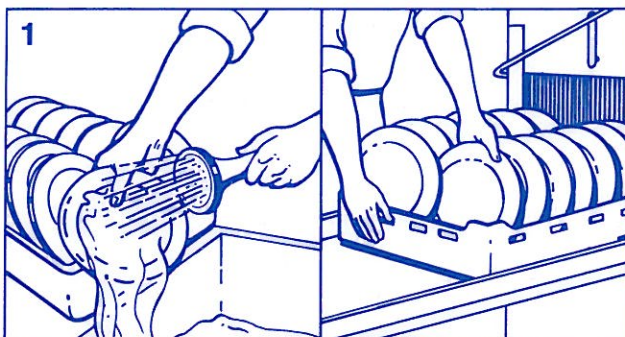
Remoje la vajilla (cuchillería). Póngala plana, después colóquela con los mangos para abajo en los canastillos para cuchillería, y enjuáguela otra vez.

3. To fill with water, push or flip the FILL button. It is recommended that 140° water be used. Report to your supervisor if it is lower than 120° or higher than 160°.

Para llenar con agua, apriete o empuje el botón de llenado ("FILL"). Se recomienda que el agua está a una temperatura de 140° F. Avise de inmediato a su supervisor si encuentra que está a menos de 120° F o sobre 160° F.

4. Slide fully loaded rack into machine. **DANGER:** Do not put more than 1 rack in the machine. (2 racks if Model 5AG) Do not stack. Push START button to start machine.

Deslice dentro de la máquina la parrilla totalmente cargada. **PELIGRO.** No meta más de 1 parrilla en la máquina (2 parrillas si es el Modelo 5AG). No las apile. Apriete el botón de arranque ("START") para que la máquina funcione.



5. Remove the clean rack of dishes. Allow dishes to dry completely before use. Tip cup and glass racks. Place racks of clean dishes in a clean, dry area.

Saque las parrillas con los platos limpios. Deja que los platos se sequen bien antes de usarlos. Inclina las parrillas que tienen las tazas y vasos. Ponga las parrillas con los platos limpios en un lugar seco y limpio.

AFTER EACH MEAL: DESPUES DE CADA COMIDA:

6. Drain the machine to clean. Remove end plugs to clean upper and lower spray arms. If spray jets are clogged, use a toothpick to open, and rinse under a faucet. Arms will not turn if jets are clogged.

Descargue la máquina para limpiarla. Saque los tapones para limpiar los brazos rociadores de arriba y de abajo. Si las boquillas están taponadas use un palillo para abrirlas, y enjuáguelas bajo la llave de agua. Los brazos no giran cuando las boquillas están taponadas.

7. Remove drain screen. Thoroughly clean screen by scrubbing with heavy brush. Rinse under faucet and reinstall.

Saque la rejilla de drenaje. Limpie bien la rejilla fregándola con una escobilla dura. Enjuáguela bajo la llave de agua y vuelva a ponerla en su lugar.

8. Remove and clean scrap trap. Rinse with spray. Check chemical buckets regularly and replace any empty buckets.

Saque y limpie la trampa de sobras. Enjuáguela con el chorro. Revise bien seguido las cubetas de productos químicos y cambie las que estén vacías.

CAUTION: DO NOT WASH SILVER OR SILVERPLATE WITH CHLORINE TYPE SANTIZER!
HANDLE CLEAN DISHES WITH CLEAN, DRY HANDS ONLY.

PRECAUCION: ¡NO LAVE LOS OBJETOS DE PLATA O PLATEADOS CON DESINFECTANTE TIPO CLORO!
TOQUE LOS PLATOS LIMPIOS SOLAMENTE CON LAS MANOS SECAS Y LIMPIAS.



American Dish Service

900 Blake Street
Edwardsville, KS 66111-3820
(913) 422-3700
www.americandish.com