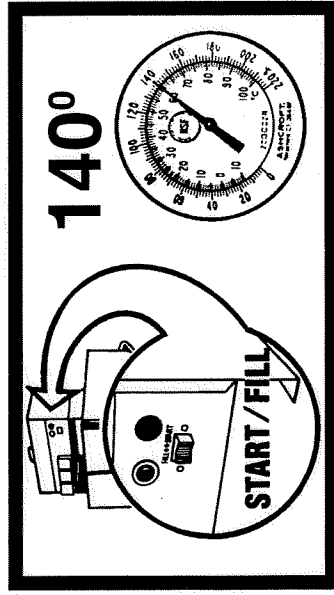


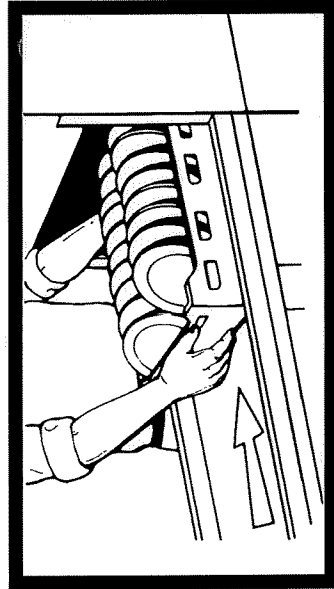
Operating Procedures Models AH/B/C

Procedimiento De Manejo Modelos AH/B/C

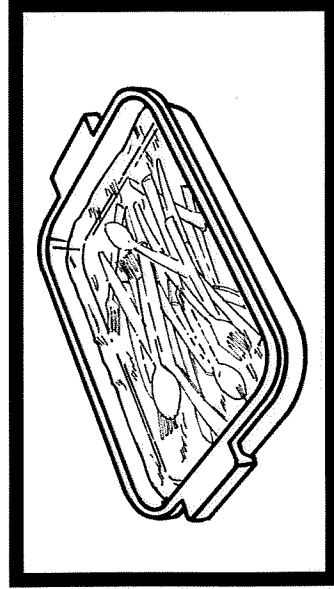


1 To fill with water, push and hold the FILL switch until water overflows into the scrap accumulator. Proper operating water temperature should be between 120°F and 140°F. Report water temperature less than 120°F or higher than 140°F to your supervisor immediately.

Para llenar con agua, tenga apretado el boton de llenado (FILL) hasta que vea el agua entrar a la caja de desperdicios. La temperatura apropiada de operacion debe ser de 120° F a 140° F. Avise de inmediato a su supervisor si encuentra que está a menos de 120° F o sobre de 140° F.

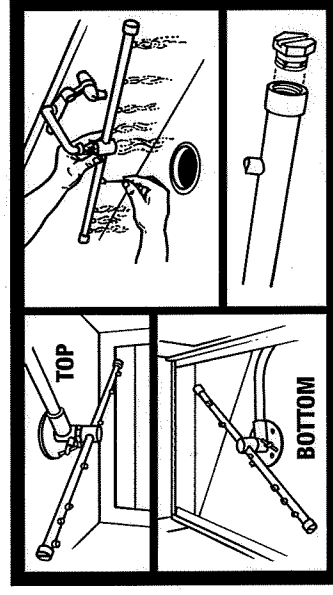


4 Slide fully loaded rack in the machine.
Deslice dentro de la maquina la parrilla totalmente cargada.



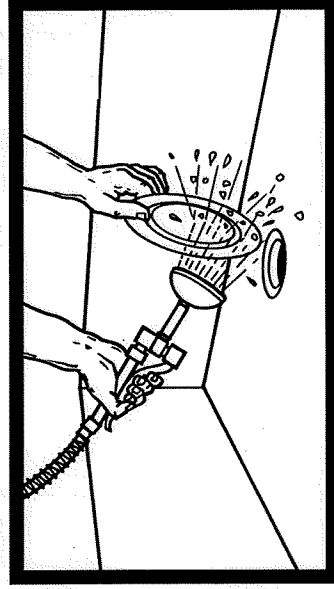
7 Fill container with warm water. Add proper amount of pre-soak as directed on label. Pre-soak flatware for 15 minutes.

Llene el recipiente con agua tibia. Agregue la cantidad apropiada de detergente de acuerdo con las instrucciones del producto. Remoje los cubiertos por 15 minutos.

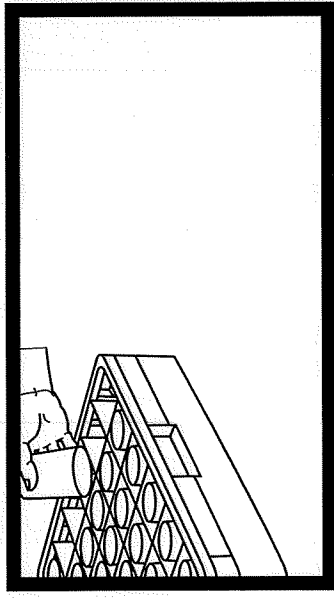


10 Drain the machine to clean. Remove spray arms and end plugs to clean upper and lower spray arms. If spray jets are clogged, use a toothpick to open and rinse under faucet. Arms will not turn if jets are clogged.

Vacíe la maquina para limpiarla. Saque los brazos roceadores y tapones de arriba y abajo para limpiarlos. Si las boquillas están tapadas, use un palillo para abrirlas y enjuaguelas bajo la llave de agua. Los brazos no giran cuando las boquillas estan tapadas.



2 Remove soils from plates before racking.
Limpie las sobras de los platos antes de ponerlos en sus parrillas.

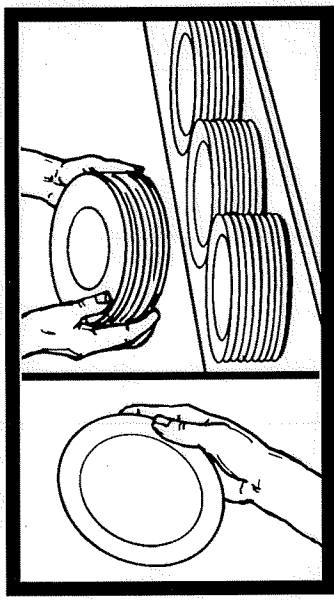


3 All dishes, cups and silverware should be placed in proper dish, cup or silverware racks. **Do not overload racks.**
Ponga todos los platos, tazas, y cubiertos en sus propias parrillas.
No sobrecarge las parrillas.



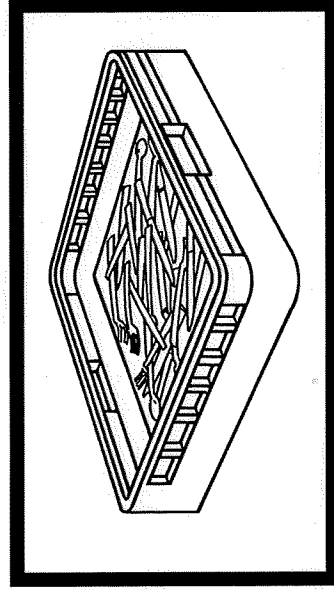
5 Remove the clean rack of dishes. Allow dishes to dry completely before use. Tip cup and glass racks.

Saque las parrillas con los platos limpios. Deje que los platos se sequen bien antes de usarlos. Inclíne las parrillas que tienen las tazas y vasos.



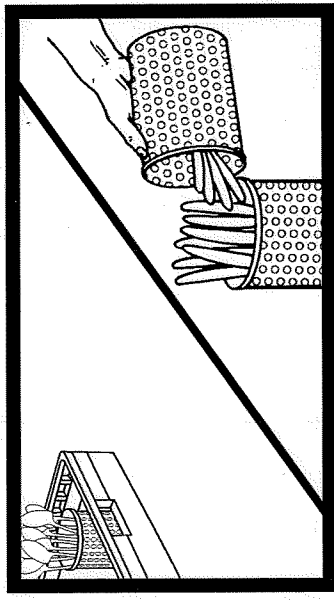
6 Inspect dishes - Remove and store in designated area.

Inspeccione los platos - Sáquelos y acomodelos en su lugar adecuado.



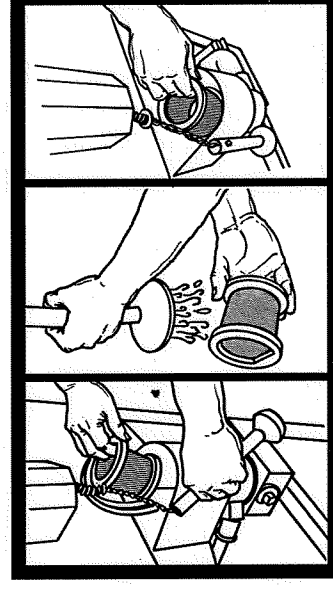
8 Remove and place flatware in flat rack. Rinse. Place rack in dishwasher. Do not overload.

Remueva y ponga los cubiertos en una parrilla plana. Enjuague. Ponga la parrilla en la lavadora cuidando de no sobrecargarla.



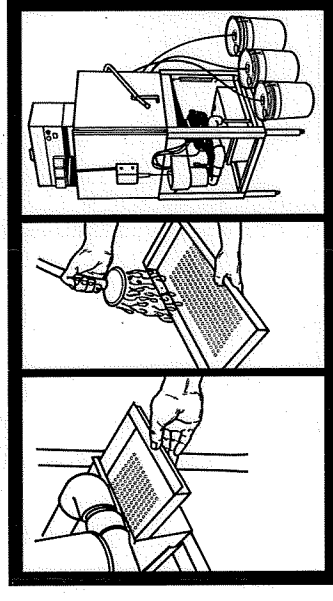
9 Place in flatware containers with handles down. Wash a second time. Transfer into another flatware container to insure sanitary conditions.

Ponga los cubiertos en sus canastas y lave por segunda vez con los mangos hacia abajo. Traspase a otra canasta para mantener en condiciones sanitarias.



11 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.



12 Remove and clean scrap drawer. Check chemical buckets regularly and replace any empty buckets.

Saque y limpie el sedazo de la caja de desperdicios. Revise periódicamente las cubetas de productos químicos y cambie las que estén vacías.

FOR SERVICE CALL: