

OWNER'S MANUAL

Dish Caddies

Owner's Manual (English).....	2-4
Manual del Propietario (Español).....	2-4
Manuel du propriétaire (Français).....	5-7
Handleiding voor de eigenaar (Nederlands).....	5-7
Benutzer-Handbuch (Deutsch).....	8-10
Manuale d'uso (Italiano).....	8-10
所有者のマニュアル (Japanese).....	11-13
用戶手冊 (Chinese).....	11-13
Руководство владельца (Russian).....	14-16

This owner's manual applies all Cambro Dish Caddies.

Este Manual del Propietario se aplica a todos los Carros para Platos Cambro.

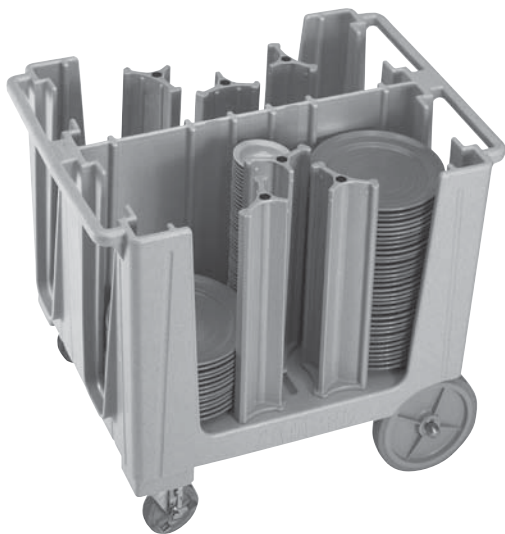
Ce manuel du propriétaire est valable pour tous les chariots à assiettes de Cambro.

Deze handleiding voor de eigenaar geldt voor alle Cambro bordenwagens.

Diese Bedienungsanleitung gilt für alle Cambro Geschirrwagen.

Questo manuale riguarda tutti i portapiatti Cambro.

Это руководство владельца относится ко всем тележкам для посуды фирмы Cambro.



Adjustable Dish
Caddies



Versa Dish
Caddies™



Poker Chip Style
Dish Caddies

Table of Contents

1. Introduction 2

2. Parts Identification and Column Adjustment Instructions

A. Parts Identification 2

B. ADCS Column Adjustment Instructions..... 2

3. Maintenance and Cleaning

A. Safety Warnings: Tips for Ensuring Years of Safe Use..... 3

B. Cleaning Instructions 3

C. Caster Maintenance..... 3

4. Warranty..... 3

5. Replacement Parts..... 4

6. Sample Plate Configuration for ADCS Dish Caddy..... 4

Índice

1. I. Introducción 2

2. Identificación de las piezas e Instrucciones para ajustar las columnas

A. Identificación de las piezas 2

B. Instrucciones para el ajuste de las columnas ADCS 2

3. Mantenimiento y Limpieza

A. Advertencias de Seguridad: Consejos para cerciorarse de años de uso seguro.... 3

B. Instrucciones de Limpieza 3

C. Mantenimiento de las Ruedas 3

4. Garantía 3

5. Piezas de reemplazo..... 4

6. Muestra de Configuración de Platos del Carro para Platos ADCS 4

1. Introduction

Congratulations on the purchase of your new Cambro Dish Caddy. This Owner's Manual provides you with a step-by-step guide to operating and maintaining your Dish Caddy.

If you have any further questions, please do not hesitate to contact your Cambro Sales Representative, visit our Web site at www.cambro.com or call our Customer Service Department at 800 833 3003.

1. Introducción

Felicitaciones por la compra de su nuevo carro para platos Cambro. Este Manual del Propietario le proporciona una guía paso a paso para la operación y mantenimiento de su Carro para Platos.

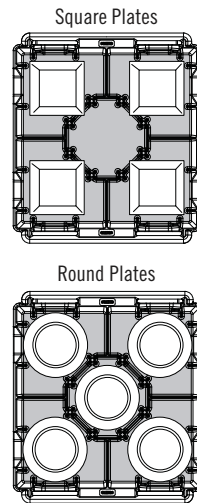
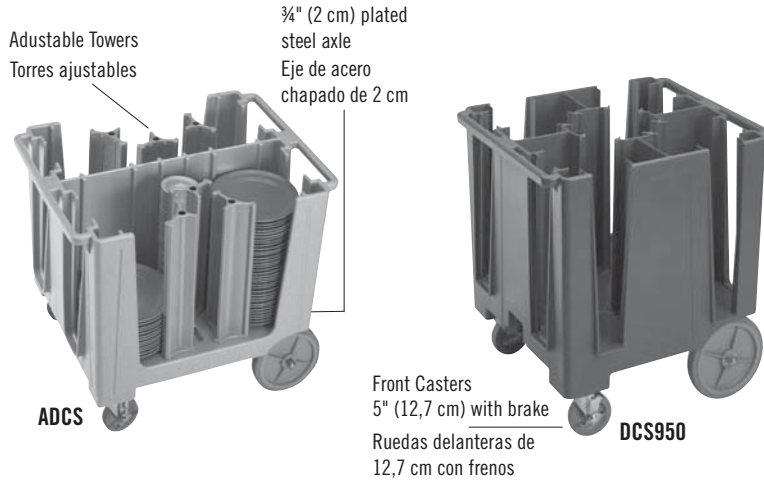
Si tiene algunas preguntas, no dude en contactar a su Representante de Ventas Cambro, de visitar nuestro Portal en www.cambro.com o en llamar a nuestro Departamento de Servicios al Cliente al 800 833 3003.

2. Parts Identification and Column Adjustment Instructions

2. Identificación de las piezas e instrucciones para ajustar las columnas.

A. Parts Identification / Identificación de las piezas

Suggested Plate Configuration for DCS950



IMPORTANT: Read all instructions prior to use and save for future reference.

IMPORTANTE: Lea todas las instrucciones antes de usarlo y guárdelas para consultarlas en el futuro.

B. ADCS Column Adjustment Instructions

B. Instrucciones para ajustar las columnas ADCS

To move adjustable columns for the ADCS adjustable dish caddy:

Para mover las columnas ajustables en los carros ajustables para platos ADCS:

1. Locate adjustment knobs on the bottom side of the ADCS unit.
2. Loosen the adjustment knob for the tower(s) being moved.
3. Place the desired plate into the preferred location.
4. Adjust the tower(s) until the plate is held securely in place.
5. Re-tighten the adjustment knobs to hold the tower(s) in their new position.
6. If the tower is to be moved to a new slot, remove the adjustment knob and washer.
7. Remove the tower from its original slot and place it into the desired slot.
8. Replace the washer, followed by the adjustment knob onto the bottom portion of the tower.
9. Tighten the tower following steps 3–5.

1. Localice las perillas de ajuste en el fondo de la unidad ADCS.
2. Afloje la perilla de ajuste de la(s) torre(s) que va a mover.
3. Coloque el plato deseado en la ubicación que prefiera.
4. Ajuste la(s) torre(s) hasta que el plato se sostenga en su lugar en forma segura.
5. Vuelva a apretar las perillas de ajuste para sostener la(s) torre(s) en su nueva posición
6. Si va a mover la torre a una nueva ranura, quite la perilla de ajuste y la arandela.
7. Quite la torre de su ranura original y colóquela en la ranura que desee.
8. Vuelva a colocar la arandela, seguida de la perilla de ajuste en el fondo de la torre.
9. Apriete la torre siguiendo los pasos 3 a 5.

3. Maintenance and Cleaning

A. Safety Warnings: Tips for Ensuring Years of Safe Use

To help protect your Cambro Dish Caddy and reduce risk of employee injuries:

WARNING! Using a dish caddy with one or more damaged casters may result in personal injury or property damage. **Never** use a caddy with caster damage. **Always** repair any damaged casters before returning caddy to service.

NOTICE: Placing your dish caddy against any direct heat source such as a hot oven or grill may cause irreparable damage to the caddy. Always keep the dish caddy several inches/centimeters away from direct heat sources.

B. Cleaning

Schedule a thorough, regular cleaning and parts inspection of casters, axles and adjustable column hardware (adjustable models only). Check to make sure they are in good working condition and replace any damaged parts.

- Using a soft cloth or brush and a mild commercial cleaning detergent, clean all surfaces of the caddy. Sanitizing solutions are recommended. For adjustable models, remove adjustable columns for thorough cleaning and replace after drying.
- **NOTICE:** Use of cleaners containing ammonia or bleach may discolor or damage the surface of the dish caddy. Abrasive pads or brushes made of steel or steel wool will damage the surface of the dish caddy. **DO NOT** use these items to clean this product.
- Rinse with clean hot water 70°F (21,1°C) or hotter.
- Air dry whenever possible or wipe thoroughly with a dry, clean, soft cloth.

C. Caster Maintenance

Perform caster maintenance each time your Dish Caddy has been washed or steam cleaned.

1. Grease swivel raceway of caster using a lubricant such as Lubriplate #930-AA, Keystone #84EPXLT multi-purpose grease or equivalent. Apply grease using a grease gun with a needle nose adapter or a tube-type applicator such as Sta-lube Moly-graph Assembly Lube (Fig. 1). These can be obtained at most auto parts stores.
2. Use a light oil such as WD-40 on the hub (Fig. 2). Check caster for damage and test caster spin and swivel rotation before returning to service.

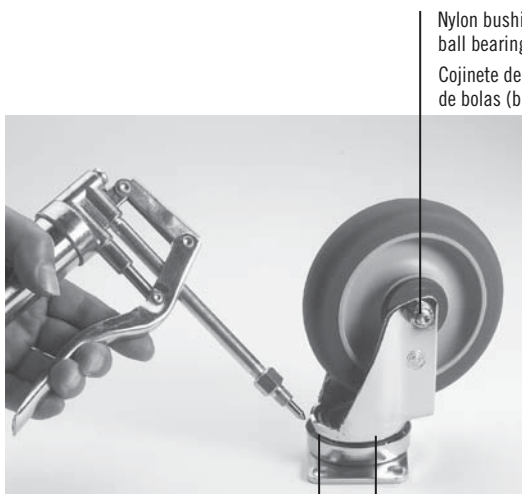


Fig. 1

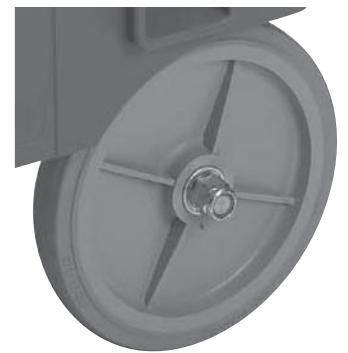
Swivel Raceway
Canal de rodamiento giratorio

"O" Ring or Seal
Junta tórica

Nylon bushing or
ball bearing
Cojinete de nylon o cojinete
de bolas (balero)



Fig. 2



3. Mantenimiento y Limpieza

A. Advertencia de Seguridad: Consejos para cerciorarse de años de uso seguro

Para ayudar a proteger su Carro para Platos Cambro y reducir el riesgo de lesiones a los empleados:

ADVERTENCIA! Si usa un carro para platos que tenga dañada una o más ruedas, podría ocasionar una lesión personal o daños a la propiedad. **Nunca** use un carro con las ruedas dañadas. **Siempre** repare cualquier rueda dañada antes de regresar el carro al servicio.

AVISO: Si coloca su carro para platos junto a alguna fuente directa de calor, como hornos o parrillas calientes, podría causar daños irreparables al carro. Siempre mantenga el carro para platos alejado varios centímetros de las fuentes directas de calor.

B. Limpieza

Programa una limpieza minuciosa, regular y una inspección de las piezas de las ruedas, ejes y del herraje de las columnas ajustables (sólo en los modelos ajustables). Verifique que estén en buenas condiciones y reemplace cualquier pieza que esté dañada.

- Usando un paño o cepillo suave y un detergente limpiador comercial blando, limpie todas las superficies del carro. Se recomiendan las soluciones desinfectantes. Para los modelos ajustables, quite las columnas ajustables para una limpieza completa y vuelva a colocarlas después de secarlas.
- **AVISO:** Si usa limpiadores que contengan amoníaco o lejía podría decolorar o dañar la superficie del carro para platos. Las almohadillas o cepillos abrasivos hechos de acero, o estopa de acero, dañan la superficie del carro para platos. **NO** use este tipo de artículo para limpiar el producto.
- Enjuague con agua caliente a 21°C o más.
- Séquelo con aire cuando sea posible o frótelo muy bien con un paño suave, limpio y seco.

C. Mantenimiento de las Ruedas

Lleve a cabo el mantenimiento de las ruedas cada vez que el carro para platos haya sido lavado o haya sido limpiado con vapor.

1. Engrase el canal de rodamiento giratorio de la rueda con un lubricante como el Lubriplate #930-AA, con grasa multiusos Keystone #84EPXLT o con un equivalente. Aplique la grasa usando una engrasadora con un adaptador de punta de aguja o con un aplicador tipo tubo, como el Sta-lube Moly-graph Assembly Lube (Fig. 1). Estos se pueden conseguir en la mayoría de las refaccionarias de autos.
2. Use un aceite ligero como el WD-40 en el cubo (Fig. 2). Verifique la rueda para ver posibles daños y pruebe el rodamiento de la rueda y el giro rotatorio antes de devolverla al servicio.

4. Warranty

Cambro warrants to the original buyer that if a product proves defective:

1. Within 1 year from the date of manufacture, Cambro will replace the product free of charge; or,
2. After 1 year and up to 2 years from the date of manufacture, Cambro will grant a credit of 2/3 off replacement product; or,
3. After 2 years and up to 3 years from the date of manufacture, Cambro will grant a credit of 1/3 of the original price towards a replacement product.

Improper product use, product abuse or failure to follow the care and usage instructions noted in this manual voids the above warranty.

4. Garantía

Cambro le garantiza al comprador original que si se comprueba que un producto está defectuoso:

1. Antes del transcurso de 1 año desde la fecha de fabricación, Cambro reemplazará el producto sin cargo, o
2. Después de 1 año y hasta los 2 años a partir de la fecha de fabricación, Cambro otorgará un crédito por 2/3 de descuento en el producto de reemplazo; o
3. Después de 2 años y hasta los 3 años a partir de la fecha de fabricación, Cambro otorgará un crédito de 1/3 de descuento del precio original en la compra de un producto de reemplazo.

El uso indebido del producto, el abuso del mismo o el no apearse a las instrucciones de uso y cuidado indicadas en este manual, anulan la garantía señalada arriba.

5. Replacement Parts

Please visit www.cambro.com for a complete list of replacement parts. You will need the model number of your unit to find the correct part. This number is stamped into the product.

TO ORDER REPLACEMENT PARTS:

- Call Cambro Customer Service at 800 854 7631 or
- Fax your order to 714 842 3430 or
- Call your local Cambro Representative or Distributor or
- Click on the Replacement Parts at www.cambro.com.

5. Piezas de reemplazo

Por favor visite el portal www.cambro.com para ver una lista completa de las piezas de reemplazo. Se necesita el número de modelo de su unidad para hallar la pieza correcta. Este número está estampado en el producto.

PARA PEDIR PIEZAS DE REPUESTO:

- Llame al Departamento de Servicio a Clientes al 800 854 7631
- Envíe su pedido por fax al 714 842 3430 ó
- Llame al Representante o Distribuidor Cambro de su localidad ó
- Haga un clic en Piezas de Repuesto (Replacement Parts) en www.cambro.com

6. Sample Plate Configurations for ADCS Adjustable Dish Caddy

6. Muestra de Configuración de Platos del Carro para Platos ADCS

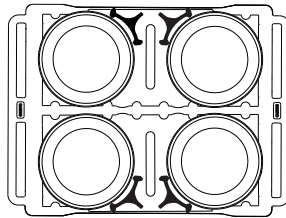
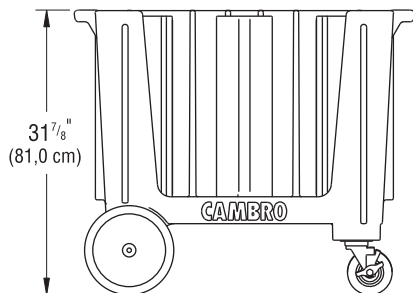
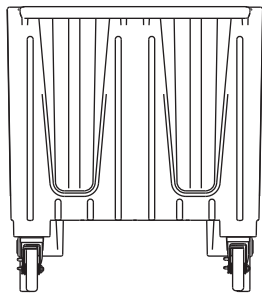
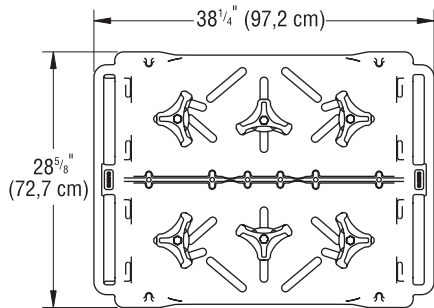


Plate sizes: 9 1/4" (23,5 cm) to 13" (33 cm) diam.
4 Columns (45-60 each)
Total Capacity: 180-240

Tamaños de los platos:
23,5 a 33 cm de diám.
4 Columnas (45 a 60 cada una)
Capacidad total: 180 a 240

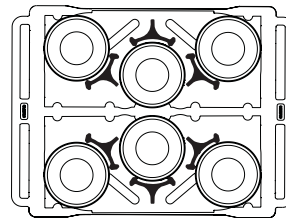


Plate sizes: 7 1/4" (18,42 cm) to 9" (23,5 cm) diam.
6 Columns (45-60 each)
Total Capacity: 270-360

Tamaños de los platos:
18,42 a 23,5 cm de diám.
6 Columnas (45 a 60 cada una)
Capacidad total: 270 a 360

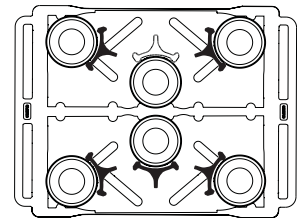
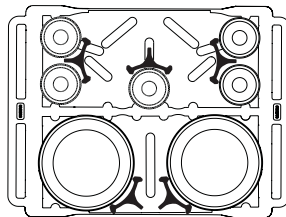


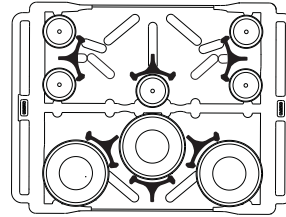
Plate sizes: 5 3/4" (14,6 cm) to 7" (18,42 cm) diam.
6 Columns (45-60 each)
Total Capacity: 270-360

Tamaños de los platos:
14,6 a 18,42 cm de diám.
6 Columnas (45 a 60 cada una)
Capacidad total: 270 a 360



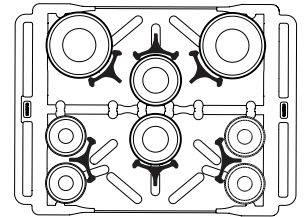
2 Columns: 9 1/4" (23,5 cm) to 13" (33 cm) diam. (45-60 each)
5 Columns: 4 3/4" (12,6 cm) (45-60 each)
Total Capacity: 345-390

2 Columnas: 23,5 a 33 cm de diám. (45 a 60 cada una)
5 Columnas: 12,6 cm (45 a 60 cada una)
Capacidad total: 345 a 390



3 Columns: 7 1/4" (18,42 cm) to 9" (23,5 cm) diam. (45-60 each)
5 Columns: 4 3/8" (11,75 cm) (45-60 each)
Total Capacity: 405-435

3 Columnas: 18,42 a 23,5 cm de diám. (45 a 60 cada una)
5 Columnas: 11,75 cm (45 a 60 cada una)
Capacidad total: 405 a 435



2 Columns: 7 1/4" (18,42 cm) to 9" (23,5 cm) diam. (45-60 each)
2 Columns: 5 3/4" (14,6 cm) to 7" (18,42 cm) (45-60 each)
4 Columns: 4 3/4" (12,6 cm) (45-60 each)
Total Capacity: 390-450

2 Columnas: 18,42 a 23,5 cm de diám. (45 a 60 cada una)
2 Columnas: 14,6 a 18,42 cm (45 a 60 cada una)
4 Columnas: 12,6 cm (45 a 60 cada una)
Capacidad total: 390 a 450