

LOW TEMP WAREWASH INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES PARA LAVADO DE UTENSILIOS

MACHINE PREP / PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA



1 Check Machine Revise la máquina

- Check that the upper and lower spray arms are in place and end plugs are secure.
- Be sure curtains are placed correctly.
- Be sure that scrap trap drawer is in place.
- Compruebe que los brazos rociadores superior e inferior estén en su sitio y que los tapones terminales estén fijos.
- Cerciórese de que estén bien colocadas las cortinas.
- Cerciórese de que la gaveta del colector de residuos esté en su sitio.



2 All Parts in Place Compruebe que todas las partes estén en su sitio

- Place drain screen and drain ball in sump housing.
- Machine will not work if drain screen and drain ball are not in place.
- Coloque el filtro y la bola del drenaje en la caja del sumidero.
- La máquina no funcionará si el filtro y la bola del drenaje no están en su sitio.



3 Check Chemical Supplies Revise los productos químicos

- Check chemical containers for adequate supply of each product.
- Red = Detergent
- Blue = Rinse Aid
- Clear/Yellow/Green = Sanitizer
- Revise los recipientes de los productos químicos.
- Rojo = Detergente
- Azul = Agente para el enjuague
- Transparente/Amarillo/Verde = Desinfectante



4 Fill the Dishmachine Cargue la máquina lavavajilla

- Close the dishmachine doors.
- Turn the power "ON."
- Press and hold the "FILL" button until correct water level is reached.
- Prime product lines, if necessary, using the "PRIME" switches.
- Cierre las puertas de la máquina lavavajilla.
- Encienda la máquina (botón "ON").
- Mantenga oprimido el botón de llenado ("FILL").
- Ceebe las líneas de los productos químicos, en caso de necesidad, usando los interruptores ("PRIME").



5 Check Operating Temperatures Revise las temperaturas de funcionamiento

- Check the water temperature gauge for the correct temperature: 120°F- 140°F (49°C - 60°C).
- Revise el indicador de temperatura del agua para comprobar que sea correcta: 120°F - 140°F (49°C - 60°C).

WASHING & PRESOAKING / LAVADO Y REMOJO PREVIO



6 Prescraping Raspado previo de los platos

- Dump and hand scrape large, loose food soils and other waste into the garbage receptical.
- Rack dishware. Be sure dishmachine spray can hit all surfaces.
- Place rack over disposal sink and use the prescrap sprayer to rinse dishware with warm water.
- Raspe la suciedad de restos de comida dentro del receptáculo de la basura.
- Ponga los platos en la rejilla. Cerciórese de que la rociadora se puede limpiar todo los platos.
- Coloque la rejilla sobre el fregadero y utilice el rociador para enjuagar los platos con agua caliente.



7 Wash, Rinse and Sanitize Dishware Lave, enjuague y desinfecte los platos

- Place rack in dishmachine.
- Use chlorine test papers to check sanitizer level (50-100 ppm).
- Coloque la rejilla en la máquina lavavajilla.
- Use tiras de prueba para cloro para comprobar el nivel de desinfectante (50-100 ppm).



8 Drying and Storage Secado y almacenamiento

- When cycle is finished, remove rack.
- Tilt rack and shake excess water from glasses, cups and bowls.
- Allow dishware to air dry.
- Store dishware in designated area.
- Cuando termine el ciclo, retire la rejilla.
- Sacuda e incline la rejilla para drenar el exceso de agua de las tazas, tazones y vasos.
- Deje secar los platos a temperatura ambiente.
- Almacene los platos en el área designada.



9 Presoaking Flatware and Utensils Remojo previo de cubiertos y utensilios

- Fill presoak tub with hot water and add a presoak product.
- Immediately after collection, place flatware in presoak solution.
- Soak flatware 15-30 minutes (no longer than 45 minutes).
- Place flatware flat in proper rack and rinse.
- Llene la tina de remojo previo con agua caliente, y agregue el producto de remojo.
- Tan pronto como se recojan los utensilios, colóquelos en la solución de remojo previo.
- Remoje los utensilios de 15 a 30 min. (no más de 45 min.)
- Coloque los utensilios horizontalmente en la rejilla adecuada y enjuáguelos. No permita que entre solución de remojo previo en la máquina lavavajilla.
- Lave los utensilios en la máquina lavavajilla.



10 Washing and Storage Lavado y almacenamiento

- After the cycle is complete, remove and shake rack of excess water.
- Sort flatware in cylinders, eating end up.
- Wash flatware a second time.
- Invert flatware in clean cylinders, handle end up.
- Cuando termine el ciclo, retire y agite la rejilla para eliminar el exceso de agua.
- Coloque la cubertería en los cilindros, con el extremo que se usa para comer hacia arriba.
- Lave los cubiertos por segunda vez.
- Invierta la cubertería en los cilindros limpios, con el extremo del mango hacia arriba.

CLEAN-UP / LIMPIEZA



11 Shutting Off the Machine Raspado previo de los platos

- Turn off the dishmachine.
- Lift out drain ball and drain the dishmachine.
- Open dishmachine doors.
- Remove any foreign debris.
- Rinse inside of the dishmachine.
- Leave doors open.
- Apague la máquina lavavajilla.
- Abra las puertas y drene la máquina lavavajilla.
- Retire todo residuo u objeto extraño.
- Enjuague la máquina lavavajilla por dentro.
- Deje abiertas las puertas.



12 Screens and Scrap Trays Filtros y colectores de residuos

- Remove and clean drain screen and scrap trap drawer.
- If the machine has curtains, clean and replace.
- Replace drain screen and drawer.
- Retire y limpie el filtro del drenaje y la gaveta de colector de residuos.
- Si la máquina tiene cortinas, límpielas y vuelva a colocarlas.
- Vuelva a colocar el filtro del drenaje y la gaveta.



13 Spray Arms Brazos rociadores

- Remove upper and lower spray arms.
- Check the nozzles & and remove any debris.
- Retire los brazos rociadores superior e inferior.
- Revise las boquillas y limpie todo residuo.



14 Spray Arms Brazos rociadores

- Remove end caps from spray arms.
- Use a brush to loosen any debris.
- Rinse debris from the spray arm.
- Replace and tighten end caps.
- Replace spray arms in the dishmachine.
- Retire las tapas terminales de los brazos rociadores.
- Use un cepillo para ojarles cualquier residuo.
- Enjuague los residuos del brazo rociador.
- Vuelva a colocar y aprete las tapas terminales.
- Vuelva a colocar los brazos rociadores en la máquina lavavajilla.



15 Prepare for Next Shift Preparación para el turno siguiente

- Be sure all dishmachine parts are in place.
- Clean up dishmachine area.
- Use stainless steel polish to clean and protect outside of dishmachine.
- Cerciórese de que todas las partes de la máquina lavavajilla estén en su sitio.
- Limpie el área de la máquina lavavajilla.
- Use un lustrador para acero inoxidable a fin de limpiar y proteger el lado externo de la máquina lavavajilla.

SCAN FOR DEMO



HIGH TEMP WAREWASH INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES PARA EL LAVADO DE VAJILLA A ALTA TEMPERATURA

MACHINE PREP / PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA



1 Check Machine Revise la máquina

- Check that the upper and lower spray arms are in place and end plugs are secure.
- Be sure curtains are placed correctly.
- Be sure that scrap trap drawer is in place.
- Compruebe que los brazos rociadores superior e inferior estén en su sitio y que los tapones terminales estén fijos.
- Cerciórese de que estén bien colocadas las cortinas.
- Cerciórese de que la gaveta del colector de residuos esté en su sitio.



2 Close Drain & Fill Machine Cierre el drenaje y llene la máquina

- Close drain & door.
- Fill Machine.
- Turn off fill valve when full.
- Turn on tank heater & booster heater.
- Make sure proper temperature is present before starting.
- Cierre los drenajes y las puertas.
- Llene la máquina.
- Cuando esté llena, cierre la válvula de llenado.
- Encienda el calentador del tanque y el calentador de refuerzo.
- Cerciórese de que la temperatura sea correcta antes de empezar.



3 Check Chemical Supplies Revise los productos químicos

- Check detergent and rinse levels in containers.
- Replace if empty and prime lines.
- Revise los niveles de detergente y líquido de enjuague de los recipientes.
- Reemplácelos si están vacíos y cebe las tuberías.



4 Run the Machine Haga funcionar la máquina

- Start machine.
- Check chemical dispenser.
- Arranque la máquina.
- Revise el dispensador de productos químicos.



5 Check Temperatures Revise las temperaturas

Prewash	100°F – 130°F
Wash	150°F – 160°F
Power Rinse	160°F – 170°F
Final Rinse	180°F – 195°F
Lavado previo	100°F – 130°F [37°C - 54°C]
Lavado	150°F – 160°F [65°C - 71°C]
Enjuague potente	160°F – 170°F [71°C - 77°C]
Enjuague final	180°F – 195°F [82°C - 91°C]

WASHING & PRESOAKING / LAVADO Y REMOJO PREVIO



6 Prescrapping Raspado previo de los platos

- Dump and hand scrape large, loose food soils and other waste into the garbage receptacle.
- Rack dishware. Be sure dishmachine spray can hit all surfaces.
- Place rack over disposal sink and use the prescraper to rinse dishware with warm water.
- Raspe la suciedad de restos de comida dentro del receptáculo de la basura.
- Ponga los platos en la rejilla. Cerciórese de que la rociadura se puede limpiar todo los platos.
- Coloque la rejilla sobre el fregadero y utilice el rociador para enjuagar los platos con agua caliente.



7 Load the Machine Cargue la máquina

- Place rack in dishmachine.
- Remove rack when machine cycle is finished.
- Coloque la rejilla en la máquina lavavajilla.
- Retire las rejillas cuando haya terminado el ciclo de la máquina.



8 Drying and Storage Secado y almacenamiento

- When cycle is finished, remove rack.
- Tilt rack and shake excess water from glasses, cups and bowls.
- Allow dishware to air dry.
- Store dishware in designated area.
- Cuando termine el ciclo, retire la rejilla.
- Sacuda e incline la rejilla para drenar el exceso de agua de las tazas, tazones y vasos.
- Deje secar los platos a temperatura ambiente.
- Almacene los platos en el área designada.



9 Presoaking Flatware and Utensils Remojo previo de cubiertos y utensilios

- Fill presoak tub with hot water and add a presoak product.
- Immediately after collection, place flatware in presoak solution.
- Soak flatware 15-30 minutes (no longer than 45 minutes).
- Place flatware flat in proper rack and rinse.
- Llene la tina de remojo previo con agua caliente, y agregue el producto de remojo.
- Tan pronto como se recojan los utensilios, colóquelos en la solución de remojo previo.
- Remoje los utensilios de 15 a 30 min. (no más de 45 min.)
- Coloque los utensilios horizontalmente en la rejilla adecuada y enjuáguelos. No permita que entre solución de remojo previo en la máquina lavavajilla.
- Lave los utensilios en la máquina lavavajilla.



10 Washing and Storage Lavado y almacenamiento

- After the cycle is complete, remove and shake rack of excess water.
- Sort flatware in cylinders, eating end up.
- Wash flatware a second time.
- Invert flatware in clean cylinders, handle end up.
- Cuando termine el ciclo, retire y agite la rejilla para eliminar el exceso de agua.
- Coloque la cubertería en los cilindros, con el extremo que se usa para comer hacia arriba.
- Lave los cubiertos por segunda vez.
- Invierta la cubertería en los cilindros limpios, con el extremo del mango hacia arriba.

CLEAN-UP / LIMPIEZA



11 Clean-up for Next Shift Limpieza para el turno siguiente

- Turn off the dishmachine power.
- Open dishmachine doors and drain dishmachine.
- Remove and clean scrap trays, intake screen and drain stand pipe. Clean curtains if necessary.
- Rinse inside of dishmachine.
- Leave doors open.
- Apague la máquina lavavajilla.
- Abra las puertas y drene la máquina lavavajilla.
- Retire y limpie las bandejas de residuos, el filtro de entrada y el tubo vertical de drenaje. Limpie las cortinas si es necesario.
- Enjuague la máquina lavavajilla por dentro.
- Deje abiertas las puertas.



12 Scrap Trays, Traps & Curtains Bandejas de residuos, colectores y cortinas

- Remove and clean drain screen and scrap trap drawer.
- If the machine has curtains, clean and replace.
- Replace drain screen and drawer.
- Retire y limpie el filtro del drenaje y la gaveta de colector de residuos.
- Si la máquina tiene cortinas, límpielas y vuelva a colocarlas.
- Vuelva a colocar el filtro del drenaje y la gaveta.



13 Remove Wash & Rinse Spray Arms Retire los brazos de lavado y enjuague

- Remove upper and lower spray arms.
- Check the nozzles & and remove any debris.
- Clean jets and nozzles with paper clip.
- Retire los brazos rociadores superior e inferior.
- Revise las boquillas y limpie todo residuo.
- Limpie los inyectores y las boquillas con un clip para papel.



14 Clean & Replace Wash & Rinse Arms Limpie y vuelva a colocar los brazos de lavado y enjuague

- Remove end caps on wash and rinse arms, clean interior with brush.
- Rinse out any debris.
- Inspect, then replace end caps.
- Replace wash and rinse arms into dishmachine.
- Retire las tapas terminales de los brazos de lavado y enjuague; limpie las por dentro con un cepillo.
- Enjuague todo suciedad.
- Inspeccione las tapas terminales y vuelva a colocarlas.
- Vuelva a colocar brazos de la lavado y enjuague en la máquina lavavajilla.



15 Prepare for Next Shift Preparación para el turno siguiente

- Replace drain stand pipe, scrap trays and intake screen.
- Clean up dishmachine area.
- Use stainless steel polish to clean and protect outside of dishmachine.
- Vuelva a colocar el tubo vertical de drenaje, las bandejas de residuos y el filtro de entrada.
- Limpie el área de la máquina lavavajilla.
- Use un lustrador para acero inoxidable a fin de limpiar y proteger el lado externo de la máquina lavavajilla.

SCAN FOR DEMO

