



WAREWASHING INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES PARA EL LAVADO DE UTENSILIOS

HIGH TEMP
TEMPERATURAS ELEVADAS

Pre-Wash Evaluation Evaluación del Prelavado

Machine Overview

- Be sure upper and lower wash and rinse arms are in place
- Place drains, screens and scrap trays
- Wash and rinse nozzles clear of obstruction and lime deposits
- Curtains intact and in proper position, if present

Revisión General del Equipo

- Asegúrese de que los brazos superior e inferior para lavado y enjuague están en su lugar
- Colocar la tubería vertical de desagüe, la pantalla y las bandejas para recolección de pedacitos
- Lavar y enjuagar las boquillas para eliminar las obstrucciones y echar cal en los depósitos
- Las cortinas en buen estado y en la posición adecuada, de existir



Wash Procedures Procedimientos para Lavado

Rack and Pre-Scrape

- Hand scrape dishes of loose food and debris before racking
- Rack dishes so ware is in proper place and accessible to machine spray
- Use pre-scrub hose to rinse dish-ware before rack goes into machine

Parrilla y Eliminación Previa de Residuos

- Eliminar manualmente los residuos de comida suelta y desechos en las vajillas antes de colocarlas en la parrilla
- Colocar las vajillas en la parrilla en el lugar adecuado y accesible al chorreado de la máquina
- Utilizar la manguera para eliminación previa de residuos para enjuagar las vajillas antes que la parrilla sea introducida en la máquina.



Shut Down Procedures Procedimientos para Detener la Operación

Shut Down Procedures

- Turn off machine and drain
- Remove and clean intake screen and drain stand pipe
- Rinse inside of dish machine

Procedimientos para Detener la Operación

- Apagar la máquina vaciar el líquido
- Retirar y limpiar la pantalla de entrada y la tubería vertical de desagüe
- Enjuagar el interior de la máquina lavavajillas



Chemical Overview

- Check SparClean containers for product levels, replace if necessary
- Red = SparClean Detergent
- Blue = SparClean Rinse Aid

Revisión General de los Aspectos Químicos

- Revisar los recipientes de SparClean en cuanto a niveles de producto, sustituir de ser necesario
- Rojo = Detergente SparClean
- Azul = Ayuda para Enjuague SparClean



Machine Wash and Rinse

- Place rack into machine for proper wash and rinse procedures
- Monitor temperature, agitation, chemical concentration and time

Lavado y Enjuague a Máquina

- Colocar la parrilla en la máquina para los procedimientos adecuados de lavado y enjuague
- Monitorear la temperatura, la agitación, la concentración de producto químico y el tiempo.



Cleaning Procedures

- Remove and clean scrap trays and trap drawer
- Clean curtains if applicable

Procedimientos para Limpieza

- Retirar y limpiar las bandejas para recolección de pedacitos y el cajón trampa
- Limpieza las cortinas, de aplicar



Power Machine

- Close drain and fill machine
- Turn off fill valve when machine is full
- Turn on tank and booster heater
- Check for proper machine temperature before running

Máquina Eléctrica

- Cerrar el desagüe y llenar la máquina
- Cerrar la válvula de llenado cuando la máquina esté llena.
- Encender el calentador de tanque y de refuerzo
- Verificar si la temperatura de la máquina es la apropiada antes de ponerla en marcha

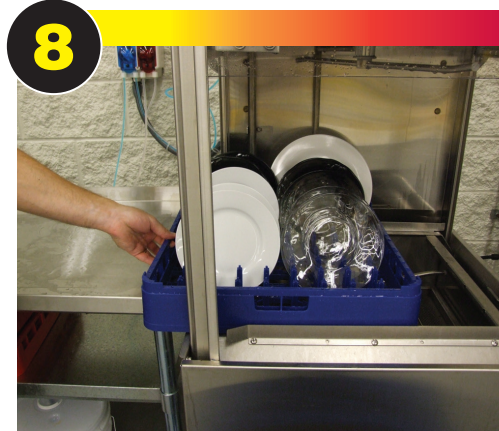


Proper Drying Procedures

- Remove rack only when cycle is finished
- Shake excess water and allow to air dry
- Do not stack wet dishes
- Store dishes in proper place to prevent breakage

Procedimientos Apropriados para Secado

- Retirar la parrilla sólo cuando el ciclo haya terminado
- Sacudir el exceso de agua y permitir que el aire seque
- No colocar los platos mojados uno sobre otro
- Almacenar los platos en el lugar apropiado para evitar las roturas



Cleaning Procedures

- Remove upper and lower wash and rinse arms
- Remove any debris that has collected

Procedimientos para Limpieza

- Retirar los brazos superior e inferior para lavado y enjuague
- Retirar cualquier suciedad que haya sido recolectada

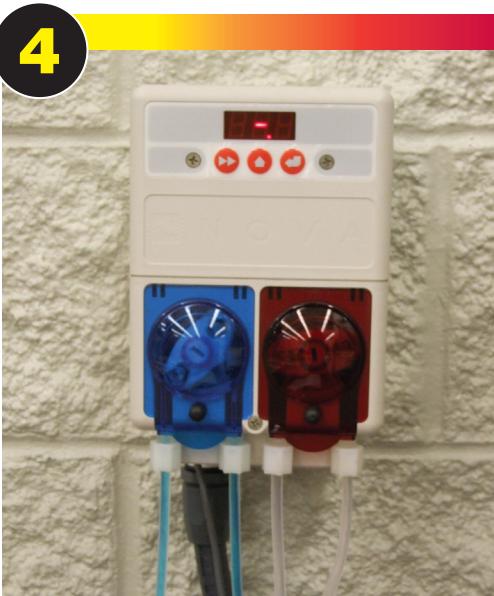


Run Machine

- Start machine
- Check chemical dispenser, prime lines if necessary

Poner en Funcionamiento la Máquina

- Arrancar la máquina
- Revisar el dispensador de producto químico, las tuberías principales de ser necesario



Flatware and Utensils

- Fill presoak tub with water and presoak solution at temperatures from 100°F - 130°F
- Be sure flatware is no more than 1-1/2" deep
- Soak between 20 - 30 minutes
- Make sure flatware eating ends are up when run through the dish machine

Cubtería y Utensilios

- Llenar la cuba de remojo previo con agua y solución para remojo previo a temperatura desde 100°F - 130°F
- Asegurarse que la cubtería no esté a más de 1 1/2" de profundidad
- Remojar entre 20 - 30 minutos
- Asegurarse que los extremos para alimento de la cubtería estén hacia arriba cuando pasen por la máquina lavavajillas



Cleaning Procedures

- Check and remove end caps from wash and rinse arms
- Remove any debris that has collected
- Replace and tighten clean end caps
- Place clean wash and rinse arms back into the machine

Procedimientos para Limpieza

- Llenar y retirar las tapas de extremo de los brazos para lavado y enjuague
- Retirar cualquier suciedad que haya sido recolectada
- Reemplazar y apretar las tapas de extremo limpias
- Colocar los brazos limpios de lavado y enjuague de regreso en la máquina

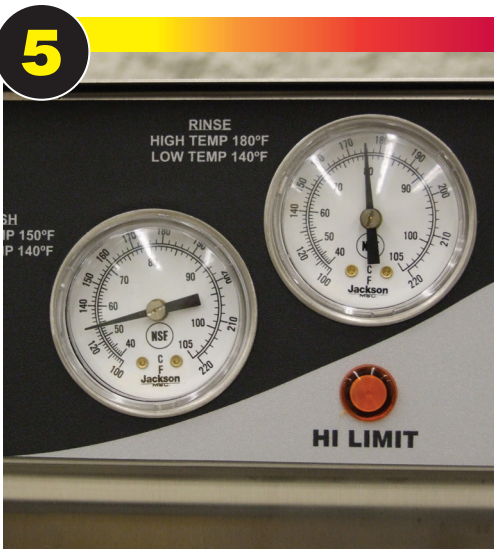


Temperature Overview

- Prewash 100°F - 130°F
- Wash 150°F - 160°F
- Power Rinse 160°F - 170°F
- Final Rinse 180°F - 195°F

Revisión General de Temperaturas

- Para prelavado 100°F - 130°F
- Para lavado 150°F - 160°F
- Enjuague a máquina 160°F - 170°F
- Enjuague Final 180°F - 195°F



Flatware Storage

- When machine cycle is complete, remove and shake off excess water
- Place flatware in cylinders, eating end up
- Store with handle up to avoid over contact of clean ware

Almacenaje de Cubtería

- Cuando el ciclo de la máquina haya terminado, retirar y sacudir el exceso de agua
- Colocar la cubtería en cilindros, el extremo para alimento hacia arriba
- Almacenar con los mangos hacia arriba para evitar el exceso de contacto de los utensilios limpios



Cleaning Procedures

- Replace scrap trays, drain stand pipe and intake screen
- Clean dish machine area
- Check chemical levels for the next shift

Procedimientos para Limpieza

- Limpieza las bandejas para recolección de pedacitos, la tubería vertical de desagüe y la pantalla de entrada
- Limpieza el área de la máquina lavavajillas
- Verificar los niveles de producto químico para el turno siguiente





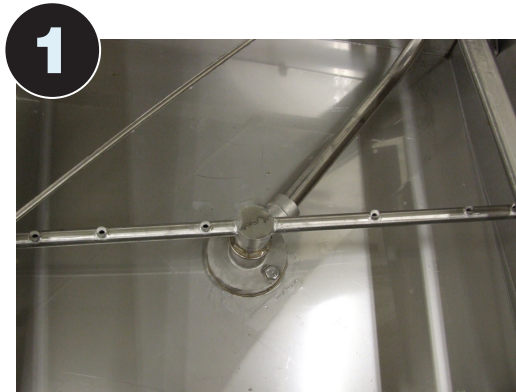
WAREWASHING INSTRUCTIONS

INSTRUCCIONES PARA EL LAVADO DE UTENSILIOS

LOW TEMP TEMPERATURAS BAJAS

Pre-Wash Evaluation / Evaluación de Prelavado

Machine Overview Revisión General de la Máquina



- Be sure upper and lower spray arms are in place
- Be sure end caps in secure and in place on spray arms
- Be sure spray arms clear of obstruction and lime deposits
- Asegúrese que los brazos rociadores superior e inferior estén en su lugar
- Asegúrese que las tapas de extremo estén seguras y en su lugar en los brazos rociadores
- Asegúrese que los brazos rociadores estén libres de obstrucción y depósitos de cal

Parts Overview Revisión General de las Piezas



- Scrap tray clean of soil
- Be sure curtains are intact and in proper position
- La bandeja para recolección de pedacitos limpia de suciedad
- Asegúrese que las cortinas estén intactas y en posición apropiada

Chemical Overview Revisión General de los Aspectos Químicos



- Check SparClean containers for product levels, replace if necessary
- Red = SparClean Detergents
- Blue = SparClean Rinse Aid
- Yellow = SparClean Sanitizer
- Verifique los recipientes SparClean en cuanto a niveles de producto, sustituir de ser necesario
- Rojo = Detergentes SparClean
- Azul = Ayuda para Enjuague SparClean
- Amarillo = Desinfectante SparClean

Machine Overview Revisión General de la Máquina



- Fill the machine until proper water level is reached
- Make sure pumps are working properly
- Check machine drains for leaking or obstructions
- Liene la máquina hasta que alcance el nivel apropiado de agua
- Asegúrese que las bombas estén funcionando apropiadamente
- Verifique los desagües en cuanto a fugas y obstrucciones

Temperature Overview Revisión General de las Temperaturas



- Review water temperature gauge
- Low temperature machines should be between 130° - 140°
- Revise el indicador de temperatura del agua
- En las máquinas de baja temperatura debe estar entre 130° - 140°

Wash Procedures / Procedimientos para lavado

Rack and Pre-Scrape Parrilla y Eliminación Previa de Residuos



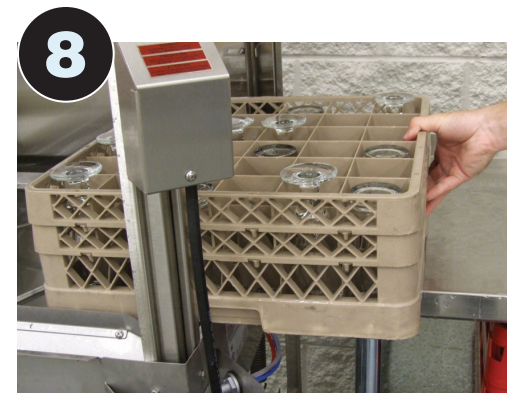
- Hand scrape dishes of loose food and debris before racking
- Rack dishes so ware is in proper place and accessible to machine spray
- Use pre-scrap hose to rinse dishware before rack goes into the machine
- Eliminar manualmente los residuos de comida suelta y desechos en las vajillas antes de colocarlas en la parrilla
- Coloque las vajillas en la parrilla en el lugar adecuado y accesible al chorreado de la máquina
- Utilice la manguera para la eliminación previa de residuos para enjuagar la vajilla antes de que la parrilla sea introducida en la máquina

Machine Wash, Rinse and Sanitize Lavado, Enjuague y Desinfección a Máquina



- Place rack into the machine for proper wash, rinse and sanitize procedures
- Monitor temperature, agitation, chemical concentration and time
- Check sanitizer levels (50 - 100ppm)]
- Coloque la parrilla dentro de la máquina de manera que tengan lugar los procedimientos apropiados de lavado, enjuague y desinfección.
- Monitoree la temperatura, la agitación, la concentración de producto químico y el tiempo.
- Verifique los niveles de desinfectante (50 - 100 ppm)

Proper Drying Procedures Procedimientos Apropriados de Secado



- Remove rack only when cycle is finished
- Shake off excess water and allow to air dry
- Do not stack wet dishes
- Store dry dishes in their proper place to prevent breakage
- Retire la parrilla sólo cuando el ciclo haya terminado
- Sacuda el exceso de agua y permita que el aire seque
- No colocar los platos mojados uno sobre otro
- Almacenar los platos en el lugar apropiado para evitar las roturas

Flatware and Utensils Cubtería y Utensilios



- Fill presoak tub with water and presoak solution at temperatures from 100° - 130°F
- Be sure flatware is no more than 1-1/2" deep
- Soak between 20 - 30 minutes
- Make sure flatware eating ends are up when run through the dish machine
- Liene la cuba de remojo previo con agua y solución para remojo previo a temperatura de 100° - 130°F
- Asegúrese que la cubtería no esté a más de 1 - 1/2" de profundidad
- Remoje entre 20 - 30 minutos
- Asegúrese que los extremos para alimento de la cubtería estén hacia arriba cuando pasen por la máquina lavavajillas.

Flatware Storage Almacenamiento de Cubtería



- When machine cycle is complete, remove and shake off excess water
- Place flatware in cylinders, eating end up
- Store with handle end up to avoid over contact with clean ware
- Cuando el ciclo de la máquina se haya completado, retire y sacuda el exceso de agua
- Coloque la cubtería en cilindros, los extremos de alimentos hacia arriba
- Almácela con los mangos hacia arriba para evitar el exceso de contacto con los utensilios limpios.

Shut Down Procedures

Shut Down Procedures Procedimientos para Detener la Operación



- Turn off machine and drain
- Remove any debris from inside the machine
- Clean and rinse entire machine
- Apague la máquina y vacíe el líquido
- Retire cualquier suciedad del interior de la máquina
- Limpie y enjuague la máquina completa

Cleaning Procedures Procedimientos para limpieza



- Clean drain screen and scrap trap drawer
- Clean curtains if applicable
- Replace all parts back into the machine
- Limpie la pantalla de drenaje y el cajón trampa para recolección de desechos de comida
- Limpie las cortinas si aplica
- Vuelva a colocar todas las piezas de regreso dentro de la máquina

Parts Overview Revisión General de las Piezas



- Remove upper and lower spray arms for cleaning
- Remove any debris that has collected
- Retire los brazos rociadores superior e inferior para limpiarlos
- Retire cualquier suciedad que haya sido recolectada

Machine Overview Revisión General de la Máquina



- Check and remove end caps from spray arms
- Remove any debris that has collected
- Replace and tighten clean end caps
- Place clean spray arm back into the machine
- Revise y retire las tapas de extremo de los brazos rociadores
- Retire cualquier suciedad que haya sido recolectada
- Vuelva a colocar en su lugar y apriete las tapas de extremo limpias
- Coloque el brazo rociador limpio dentro de la máquina

Chemical Overview Revisión General de los Aspectos Químicos



- Clean dish machine area
- Place all parts back into the machine
- Check chemical levels for the next shift
- Limpie el área de la máquina lavavajillas
- Vuelva a colocar todas las piezas de regreso dentro de la máquina
- Verifique los niveles de productos químicos para el próximo turno