



MACHINE PREPARATION



Check Machine

Before operating the unit, verify the following:

- The drain stopper is installed.
- The strainers are installed.
- The pawl bar is installed and secure.
- The actuator switches move with relative freedom and do not bind.
- The curtains are installed correctly.



Drain Stopper



Pawl Bar & Strainers



Actuator Switch

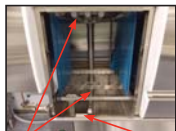
Chemicals

Check Chemical Supplies

- Ensure chemicals are supplied to the machine. If not, contact your chemical supplier.
- Approved detergents can be either liquids, powders, or solids.

CREW® 66

- The 66 has a pre-wash section, with its own wash arms, strainers, and drain handle.



Pre-wash Arms Drain Handle

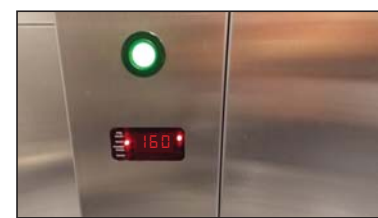


Fill & Start Machine

- Ensure the door is closed.
- Press the "POWER" button on the front of the machine to fill the machine and heat the water.
- Allow wash water to reach operating temperature before continuing.
- An accurate rinse temperature will not display until unit is rinsing.



"POWER" Button



Check Operating Temperatures

Hot-water Sanitizing

Wash Tank: 160 °
Final Rinse: 180 °

Chemical Sanitizing

Wash Tank: 120 °
Final Rinse: 120 °

PRE-SOAKING & WASHING



Pre-Scrapping

- Dump and hand-scrape dishware to remove foodsoil and other debris.
- Soak in warm water if necessary to loosen food particles.
- Place scrapped ware into dishrack.
- Rinse ware with the pre-rinse hose.



Pre-Rinse Hose



Pre-Soaking Utensils

- Fill sink with hot water and add presoak solution.
- Immediately place flatware in the sink.
- Soak flatware 15-30 minutes (no longer).
- Place flatware in proper rack and rinse.
- **DO NOT ALLOW PRESOAK SOLUTION IN DISHMACHINE**
- Wash the flatware in dishmachine.



Flatware



Washing & Storage

- When wash is complete, remove and shake rack to remove excess water.
- Sort flatware into cylinders, handle down, and wash a second time.
- Place flatware in clean cylinders with handle up.



Washing a Rack of Ware

- All dishes, cups, and silverware should be placed in proper racks.

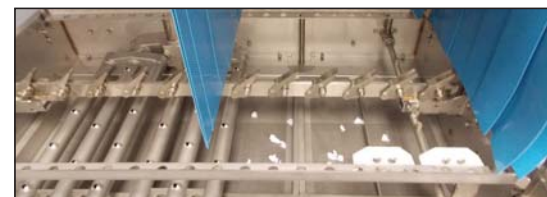
DO NOT OVERLOAD RACKS

- Slide a loaded rack of soiled ware into the machine.
- Warewashing begins automatically.



Do NOT place items on top of the machine!

CLEAN-UP



Cleaning

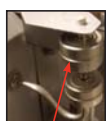
- Turn machine off by pressing the "POWER" button.
- Open access door and allow steam/heat to escape.
- Pull handle labeled "PULL TO DRAIN" and allow tub to drain (CAUTION: Wash tank water will be hot).
- Remove the strainers, hand-scrape foodsoil into trash, and spray with pre-rinse hose.
- Rinse the float switch off and rinse the tank out; inspect tank for debris and check o-ring seal.
- Remove curtains, scrub with mild detergent and brush, and allow to air-dry.



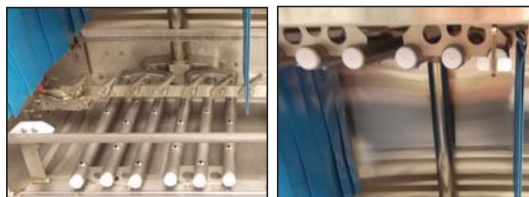
Drain Handle



Pre-Rinse Hose



Float Switch



Wash & Rinse Arms

Wash & Rinse Arms – Daily Cleaning

- No daily cleaning necessary as the arms are self-cleaning.

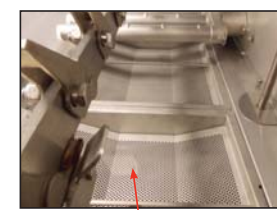
Wash & Rinse Arms – As-Needed Flushing

- Fill the tub with water.
- Remove the end-caps from the arms.
- Run an empty rack through the machine.
- If necessary:
 - Clean nozzles with a brush.
 - Use a small wire or toothpick to remove remaining debris or lime deposits from the nozzles.
 - Flush the arms with water.
- Replace end-caps and ensure they have been tightened.



After Cleaning

- Spray or wipe out interior of machine.
- Ensure the strainers, curtains, and wash and rinse arms are clean and securely in place.
- Use stainless steel polish to clean and protect outside of dishmachine.



Clean Strainers

Manual:



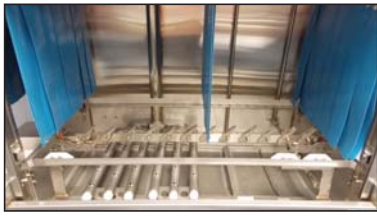
DELIMING

1. Turn machine on.
2. Add deliming solution per chemical supplier's instructions.
3. Close the door.
4. Flip the NORMAL/DELIME switch to DELIME.
5. Run machine the period of time recommended by chemical supplier.
6. Wait five minutes, then inspect the inside of the machine. If the machine is not delimed, run again.
7. Flip the NORMAL/DELIME switch to NORMAL.
8. Run two cycles to remove residual deliming solution.
9. Drain and re-fill the machine.





PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA



Revise la máquina

- Antes de operar la unidad, verifique lo siguiente:
- El tapón de drenaje está instalado.
 - Los coladores están instalados
 - La barra de trinquete esté instalada y sujeta.
 - Los interruptores de accionador se mueven con relativa libertad y no se atascan.
 - Las cortinas están instaladas correctamente.



Tapón de drenaje Barra de trinquete y Cedazos Interruptor actuador

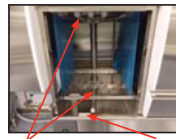
Productos Químicos

Revise los suministros químicos

- Asegúrese de que los químicos son suministrados a la máquina. Si no es así, contacte a su proveedor de químicos.
- Los detergentes aprobados pueden ser líquidos, en polvo, o sólidos.

CREW® 66

- El modelo 66 tiene una sección de enjuague, con sus propios brazos de lavar, cedazos y manivela de drenar.



Brazos de prelavado Manivela de drenar



Llenado y arranque de la máquina

- Cerciórese de que la puerta está cerrada.
- Oprima el botón "POWER" (energía) en la parte delantera de la máquina para llenarla y calentar el agua.
- Deje que el agua alcance la temperatura operativa antes de continuar.
- No aparecerá en pantalla una temperatura de enjuague precisa hasta que la unidad esté enjuagando.



Botón "POWER" (encendido)



Revise las temperaturas operativas

Desinfección con agua caliente

Tina de lavado: 160°
Enjuague final: 180°

Desinfección con sustancias químicas

Tina de lavado: 120°
Enjuague final: 120°

PRE-REMOJO Y LAVADO



Pre-limpieza

- Limpie y talle a mano los trastos para eliminar las suciedad de comida y otros residuos.
- Remoje en agua caliente si es necesario para aflojar las partículas de comida.
- Coloque los trastos tallados en la rejilla de trastos.
- Enjuague los trastos con la manguera de pre-enjuague.



Manguera de pre-enjuague



Pre-Remojo de utensilios

- Llene el fregadero con agua caliente y agregue la solución de pre-remojo.
- Coloque inmediatamente los trastos en el fregadero.
- Remoje los trastos de 15 a 30 minutos (no más).
- Coloque los trastos en la rejilla apropiada y enjuague.

NO PERMITA QUE LA SOLUCIÓN DE PRE-REMOJO ENTRE A LA LAVADORA DE VAJILLAS.

- Lave los trastos en la lavadora de vajillas.



Trastos



Lavado y almacenamiento

- Cuando el lavado termine, saque y agite la rejilla para eliminar el exceso de agua.
- Acomode los trastos en cilindros, asas hacia abajo y lave una segunda vez.
- Coloque los trastos en cilindros limpios con el asa hacia arriba.



Lavado de una rejilla de trastos

- Todos los platos, tazas, cucharas, cuchillos y tenedores deben colocarse en rejillas adecuadas.

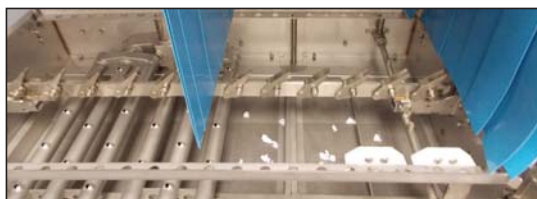
NO SOBRECARGUE LAS REJILLAS

- Deslice una rejilla cargada de platos sucios en la máquina.
- El lavado comienza automáticamente.



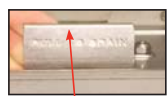
¡NO coloque objetos encima de la máquina!

LIMPIAR



Limpieza

- Apague la máquina pulsando el botón "POWER".
- Suba la compuerta de acceso y deje que escape el vapor/calor.
- Jale la manivela etiquetada "PULL TO DRAIN" (jalar para drenar) y deje que el tubo se drene (PRECAUCIÓN: El agua de la tina de lavado estará caliente).
- Quite los cedazos, talle a mano la suciedad de alimentos en el bote de la basura, y rocíe con una manguera de pre-enjuague.
- Enjuague el interruptor de flotación y la tina; inspeccione la tina y revise el sello de junta tórica.
- Quite las cortinas, fríeuelas con un detergente suave y una escobilla, y déjelas secar al aire.



Manivela de drenar



Manguera de pre-enjuague



Interruptor de flotación



Brazos de lavar y enjuagar

Brazos de lavar y enjuagar – Limpieza diaria

- No hace falta realizar una limpieza diaria, pues los brazos se limpian por sí solos.

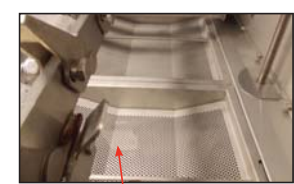
Brazos de lavar y enjuagar – Irrigación según sea necesario

- Llene el depósito con agua.
- Retire los tapones de extremo de los brazos.
- Haga pasar una rejilla vacía por la máquina.
- Si fuese necesario:
 - Limpie las boquillas con un cepillo.
 - Use un pequeño alambre o mondadientes para eliminar los residuos o depósitos de suciedad en las boquillas.
 - Enjuague los brazos con agua.
- Vuelva a instalar los tapones de extremo y asegúrese de que estén bien apretados.



Después de la limpieza

- Enjuague o limpie el interior de la máquina.
- Cerciórese de que los cedazos, cortinas y los brazos de lavar y enjuagar estén limpios y firmemente instalados en su lugar.
- Utilice cera para acero inoxidable para limpiar y proteger el exterior de la máquina.



Limpiar los cedazos

Manual:



DESCALCIFICACIÓN

1. Encienda la máquina.
2. Agregue la solución de descalcificación siguiendo las instrucciones del fabricante del químico.
3. Cierre la puerta.
4. Ponga el interruptor NORMAL/DELIME (normal/descalcificar) en DELIME (descalcificar).
5. Haga funcionar la máquina por el periodo de tiempo recomendado por el fabricante del químico.
6. Espere cinco minutos y luego inspeccione el interior de la máquina. Si la máquina no se ha descalcificado, haga que funcione nuevamente.
7. Ponga el interruptor NORMAL/DELIME (normal/descalcificar) en NORMAL.
8. Haga funcionar la máquina dos ciclos para eliminar los residuos de la solución de descalcificación.
9. Drene y rellene la máquina.

