



## PREPARING



### Check Machine

- Tanks are clean and free of debris.
- Wash arms, rinse arms, strainers, and curtains are installed correctly.
- Doors and drain valves are closed.
- Water valves are open and emergency stop switches are pulled-out.
- Chemicals are connected and not empty.



### Fill & Start Machine

- Press green "Power" button.
- Machine will display "FILLING" then "HEATING."
- When "READY" is displayed, machine is ready for operation.
- Press green "Start" button on control board or at load/unload end.
- Conveyor belt can now be loaded with ware.



### Check Operating Temperatures

Confirm all tank temperatures:

- Prewash-Tank: 140° recommended
- Wash Tank: 150° minimum
- Power Rinse Tank: 165° minimum
- Final Rinse: 180° minimum



## WASHING



### Pre-Scrapping

- Dump and hand-scrape dishware to remove foodsoil and other debris.
- Soak in warm water if necessary to loosen food particles.

**NOTE:** During operation, keep strainers from becoming clogged. Clean as necessary. Spray inside of machine top-to-bottom, remove strainers, and use a hand-scraper to scrape foodsoil into a trash container. Rinse clean and replace securely in machine.



### Flatware & Utensils

- Soak flatware for 15 to 20 minutes.
- Place flatware flat in rack and rinse.
- Send rack through machine.
- Place flatware in compartment rack, eating end up, and run through machine again.
- Shake excess water from flatware and sort into cylinders with handle end up.



### Washing & Rinsing

- Place ware on belt at load end of machine.
- Load plates on belt with eating surface facing unload end of machine.
- Glasses should be placed upside-down in a rack.
- Unload ware from belt.
- Shake excess water from ware before storing, if necessary.

## CLEANING



### Shutting Down Machine

- Press green "Power" button.
- Open all doors.
- Open all drain valves and allow machine to drain completely.



### Strainers & Curtains

- Remove all strainers and scrape foodsoil into trash container. Rinse clean.
- Remove all curtains and scrub with a mild detergent and warm water.



### Wash & Rinse Arms

- Verify nozzles and arms are free from obstruction. Use small wire or toothpick to remove debris.
- Remove end-caps.
- Close doors.
- Run machine for 10 seconds.
- Turn machine off.
- Replace end-caps and tighten.



### After Cleaning

- Spray or wipe out interior of machine.
- Replace all curtains in proper locations.
- Replace all strainers.
- Use stainless steel polish to clean and protect outside of dishmachine.

## DELIMING

1. Close all doors.
2. Follow "Fill & Start Machine" instructions above.
3. Add delimiting solution per chemical supplier's instructions.
4. Push "Delime" button.



5. Once delime cycle is complete, turn machine off and open doors.
6. Wait five minutes, then inspect inside of machine. If machine is not delimed, run again.
7. When clean, drain and re-fill machine.
8. Run in regular cycle for 10 minutes to remove residual delimiting solution.
9. Drain and re-fill machine.



## PREPARACIÓN



### Controle la máquina

- Los tanques están limpios y libres de escombros.
- Los brazos de lavado, los brazos de enjuague, los coladores y las cortinas están instalados correctamente.
- Las puertas y las válvulas de drenaje están cerradas.
- Las válvulas de agua están abiertas y los interruptores de parada de emergencia se extraen.
- Los productos químicos están conectados y no vacíos.



### Llenar y arrancar la máquina

- Presione el botón verde "Energía".
- La máquina mostrará "LLENADO" y luego "CALENTAMIENTO". Deje que el agua alcance la temperatura operativa antes de continuar.
- Cuando se muestra "LISTO", la máquina está lista para funcionar.
- Presione el botón verde "Encendido" en el tablero de control o al final de la carga / descarga.
- La cinta transportadora ahora se puede cargar con vajilla.



### Verifique las temperaturas de operación

Confirme las temperaturas de todos los tanques:

- Tanque de prelavado: 140°
- Tanque de lavado: 150°
- Tanque de enjuague fuerte: 165°
- Enjuague final: 180°



## LAVADO



### Fregado previo

- Descargue y friegue a mano la vajilla para remover suciedad y otros restos de comida.
- De ser necesario, remoje en agua tibia para aflojar las partículas de comida.

**NOTA:** Durante la operación, evite que los filtros y la canasta de restos se tapen. Limpie según sea necesario. Quite los filtros/la canasta de restos y use una rasqueta manual para desechar los restos de comida en un contenedor de basura. Enjuague hasta que queden limpios y vuévalos a colocar en la máquina.



### Cubertería y utensilios

- Remoje la cubertería durante 15-20 minutos.
- Coloque la cubertería plana sobre la rejilla y enjuague.
- Pase la rejilla por la máquina.
- Coloque la cubertería en la rejilla del compartimento, con el lado de la comida hacia arriba y pase de nuevo por la máquina.
- Sacuda el exceso de agua de la cubertería y distribúyala en los cilindros con el extremo del mango hacia arriba.



### Lavado y enjuague

- Colocar la vajilla en la bandeja en el extremo de carga de la máquina.
- Cargue los platos en la bandeja con la superficie de la comida hacia el extremo de descarga de la máquina.
- Las vasos/tazas deben colocarse en una rejilla.
- Quite la vajilla de la correa.
- Sacuda el exceso de agua de la vajilla.

## LIMPIAR



### Apagado de la máquina

- Presione el botón verde "Energía".
- Abra todas las puertas.
- Abra todas las válvulas de drenaje y deje que la máquina se drene completamente.



### Filtros y cortinas

- Retire todos los coladores y raspe el aceite alimenticio en el recipiente de basura. Enjuague limpio.
- Retire todas las cortinas y frote con un detergente suave y agua tibia.



### Brazos de lavado y enjuague

- Verifique que las boquillas y los brazos estén libres de obstrucciones.
- Quite las tapas de los extremos.
- Cierre las puertas.
- Haga funcionar la máquina durante 10 segundos.
- Apague la máquina.
- Vuelva a instalar los tapones de extremo y asegúrese de que estén bien apretados.



### Después de la limpieza

- Rocíe o limpie el interior de la máquina.
- Cambie todas las cortinas en las ubicaciones correctas.
- Cambie todos los filtros y la canasta de restos.
- Use brillo para acero inoxidable para limpiar y proteger el exterior de la máquina lavavajillas.

## DESCALCIFICACIÓN

1. Cierra todas las puertas."
2. Siga las instrucciones anteriores, "Llenar y arrancar la máquina."
3. Agregue la solución de descalcificación de acuerdo con el proveedor químico.
4. Presione el botón "Descalcificación."



5. Una vez que se complete el ciclo, apague la máquina y abra las puertas.
6. Espere cinco minutos, luego inspeccione el interior. Si no está desactivada, vuelva a ejecutarla.
7. Cuando esté limpio, drene y vuelva a llenar la máquina.
8. Correr en ciclo regular durante 10 minutos.
9. Máquina de drenaje y rellenado.