



# 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
- Limpia 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

#### Cubertería 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 cubertería no esté a más de 1 1/2" de profundidad
- Remojar entre 20 - 30 minutos
- Asegurarse que los extremos para alimento de la cubertería 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 Cubertería

- Cuando el ciclo de la máquina haya terminado, retirar y sacudir el exceso de agua
- Colocar la cubertería 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

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





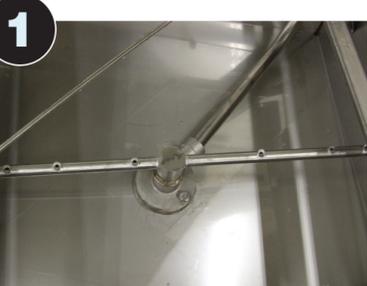
# WAREWASHING INSTRUCTIONS

## 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
- Llene 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 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 Cubertería 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
- Llene la cuba de remojo previo con agua y solución para remojo previo a temperatura de 100° - 130°F
- Asegúrese que la cubertería no esté a más de 1 - 1/2" de profundidad
- Remoje entre 20 - 30 minutos
- Asegúrese que los extremos para alimento de la cubertería estén hacia arriba cuando pasen por la máquina lavavajillas.

#### Flatware Storage Almacenamiento de Cubertería



- 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 cubertería en cilindros, los extremos de alimentos hacia arriba
- Almacénela 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