



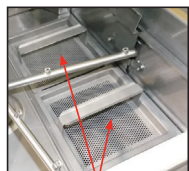
MACHINE PREPARATION



Check Machine

Before operating the unit, verify the following:

- The pan strainers and suction strainer are installed and secure.
- The standpipe and o-ring are installed.
- The wash and rinse arms are screwed securely into place, the end-caps are tight, and they rotate freely.



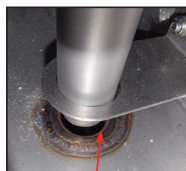
Pan Strainers



Suction Strainer



Standpipe



O-Ring



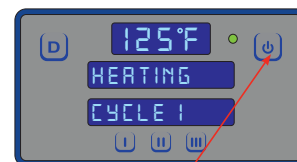
Check Chemical Supplies

- Ensure chemicals are supplied to the machine. If not, contact your chemical supplier.

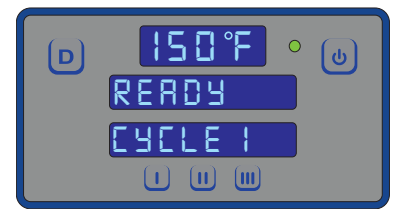


Fill & Start Machine

- Ensure the door on dishmachine is closed.
- When the unit is first powered on, it will go through a sequence to show all LEDs are working.
- Press the Power Button.
- Unit will fill automatically.
- The display will show "Heating" until the wash tank reaches the set temperature.



Power Button



Check Operating Temperatures

Wash - 150 ° minimum

Rinse - 180 ° minimum

- The display will show "Ready" when the unit is ready to use.
- A rinse temperature will not display until unit is rinsing.



MANUAL

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 pre-rinse hose.

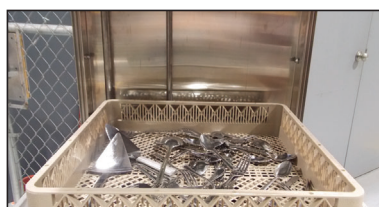


Pre-Rinse Hose



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 DISH MACHINE**
- Wash the flatware in dishmachine.



Washing and Storage

- When cycle 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.

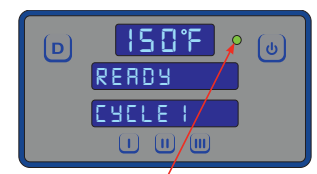


Washing a Rack of Ware

- 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.
- Close the door. Cycle begins automatically.
- At the end of the cycle, cycle light will turn off.
- Open the door and remove rack.



Cycle Light

CLEAN-UP



Cleaning

- Close the door.
- When the unit completes the cycle, turn the unit off by pressing the Power Button.
- Open the door.
- Remove and clean the pan strainers (use a hand-scraper to remove foodsoil) and set aside.
- Pull the drain handle up and allow the water to drain.
- Once the wash tub is drained, remove the suction strainer, clean (use a hand-scraper to remove foodsoil), and set aside.

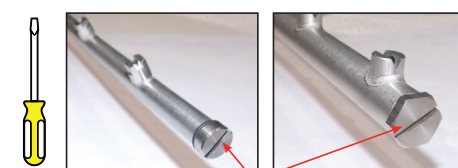


Suction Strainer



Wash & Rinse Arms

- Unscrew the wash and rinse arms from their manifolds.
- Verify the nozzles and arms are free from obstruction. If clogged, remove end-caps, clean nozzles with a brush, and flush with fresh water.
- Replace end-caps and ensure they have been tightened.



End-Caps



After Cleaning

- Spray or wipe out interior of the machine.
- Reassemble and replace wash and rinse arms.
- Replace the pan strainers and suction strainer.
- Leave the door open so the unit can dry.
- Use stainless steel polish to clean and protect outside of dishmachine.

DELIMING

1. Disconnect or turn off all chemical feeder pumps.
2. Add deliming solution per chemical supplier's instructions.
3. Close the door and push the Delime Button on the display.
4. Run machine the period of time recommended by chemical supplier.
5. Press the Delime Button again and the pump will stop.
6. Wait five minutes, then inspect the inside of the machine. If the machine is not delimed, run again.
7. Run two cycles to remove residual deliming solution.



PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA



Revise la máquina

Antes de operar la unidad, verifique lo siguiente:

- Que los cedazos de sartén y el cedazo de aspiración están instalados firmemente.
- Que el tubo de rebose y la junta tórica están instalados.
- Que los brazos de lavar y enjuagar están atornillados firmemente en su lugar y giran libremente, y los tapones de extremo están apretados.



Cedazos de sartén



Cedazo de aspiración



Tubo de rebose



Junta tórica



Revise los suministros químicos

- Asegúrese de que los químicos son suministrados a la máquina. Si no es así, contacte a su proveedor de químicos.



Llenado y arranque de la máquina

- Asegúrese de que la puerta de la lavadora de vajillas esté cerrada.
- Cuando se enciende la unidad por primera vez, pasará por una secuencia para mostrar que todos los LED están funcionando correctamente.
- Oprima el botón "Power" (encendido).
- La unidad se llenará automáticamente.
- La pantalla indicará "Heating" (calentando) hasta que la tina de lavado alcance la temperatura de ajuste.



Botón "Power" (encendido)



Revise las temperaturas operativas

Lavar - 150 ° mínimo
Enjuagar - 180 ° mínimo

- La pantalla indicará "Ready" (lista) cuando la unidad esté lista para usarse.
- No aparecerá en pantalla una temperatura de enjuague hasta que la unidad esté enjuagando.



MANUAL

PRE-REMOJO Y LAVADO



Pre-tallado

- 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.



Lavado y almacenamiento

- Cuando el ciclo 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 la 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.
- Cierre la puerta. El ciclo de lavado comienza automáticamente.
- Al final del ciclo de lavado, la luz de ciclo se apagará.
- Abra la puerta y saque la rejilla.



Luz de ciclo

LIMPIAR



Limpieza

- Cierre la puerta.
- Cuando la unidad complete el ciclo, apague la unidad oprimiendo el botón Power (encendido).
- Abra la puerta.
- Saque y limpie los cedazos de sartén (use una espátula para eliminar la suciedad de comida) y póngalos en un lado.
- Jale la manivela de drenar hacia arriba y deje drenar el agua.
- Una vez que la tina de lavado se ha drenado, quite el cedazo de aspiración (use un espátula manual para eliminar los residuos de comida), y póngalo en un lado.

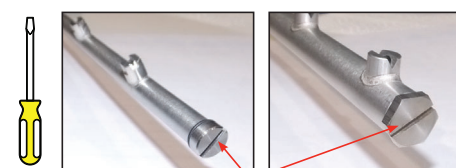


Cedazo de aspiración



Brazos de lavar y enjuagar

- Desatornille los brazos de lavar y enjuagar de sus colectores.
- Verifique que las boquillas y los brazos no están obstruidos. Si están tapados, quite los tapones de extremo, limpie las boquillas con un cepillo y enjuague con agua limpia.
- Vuelva a instalar los tapones de extremo y asegúrese de que estén bien apretados.



Tapones de extremo



Después de la limpieza

- Enjuague o limpie el interior de la máquina.
- Reensamble e instale los brazos de lavar y enjuagar.
- Vuelva a instalar los cedazos de sartén y el cedazo de aspiración.
- Deje la puerta abierta para dejar secar la unidad.
- Use cera para acero inoxidable para limpiar y proteger el exterior de la máquina.

DESCALCIFICACIÓN

1. Desconecte o apague las bombas de suministro de químicos.
2. Agregue la solución de descalcificación siguiendo las instrucciones del fabricante del químico.
3. Cierre la puerta y oprima el botón DELIME (descalcificar) en la pantalla.
4. Haga funcionar la máquina por el periodo de tiempo recomendado por el fabricante del químico.
5. Oprima el botón "Delime" (descalcificar) nuevamente y la bomba se detendrá.
6. Espere cinco minutos y luego inspeccione el interior de la máquina. Si la máquina no se ha descalcificado, hágala funcionar nuevamente.
7. Haga funcionar la máquina dos ciclos para eliminar los residuos de la solución de descalcificación.