

# Dishwashing Procedures

## Procedure

- 1** Replace scrap trays, wash arms and curtains  
Volver a poner la bandeja de
- 2** Close Drain Valves tightly and fill all tanks to proper level  
Cerrar fuertemente las vavulas de desague. Llenar todos los taques al nivel correcto.
- 3** Turn on heaters for all tanks and booster  
Encender los calentadores para todos los tanques y elvador de potencia
- 4** Check detergent and rinse additive supply  
Revisar el abastecimiento do detergente y el aditivo de enjuage
- 5** Pre-rinse tableware to remove food soil  
Pre-enjugar la vajilla oara remover los restos de la comida
- 6** Rack dishes of same size together. Do not overload the rack.  
Acomodar en el bastidor platos del misomo tamano. No sobrecargar
- 7** Presoak silver in detergent solution. Wash first in flat rack then sort, and rewash in baskets, eatings surfaces up.  
Pre-remojar los cubiertos en la solucion de detergent. Lavar en un bastidor plano. Lavar los cuiertos poniendo hadia arriba las superficies que tocan la comida.
- 8** Turn off heaters and open drain valve. Remove scrap trays and flush inside of machine  
Apagar los calentadores. Abrir las valvulas de desague. Remover las bandejas de desperdicios. Lavar con aguar el interor del la maquina.
- 9** Remove and clean wash arms and rinse nozzles.  
Remover y limpiar los brazos del lavado. Revisar las boquillas de enjuaugue.
- 10** Clean top and sides of machine  
Limpiar la maquina por arriba y lost lados.

## Temperature Settings

Pre-Wash Pre-Lavado **100°-120°F**

Wash Lavado **150°-160°F**

Power Rinse Enjuague Potente **160°-175°F**

Final Rinse Enjuague Final **180°-195°F**