



PREPARING



Check Machine

- Before operating machine, verify:
- Drain handle is turned to "CLOSED."
 - Strainers are installed.
 - Pawl bar is installed and secure.
 - Actuator switches move with relative freedom and do not bind.
 - Curtains are installed correctly.

Chemicals

Check Chemical Supplies

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

Pre-Wash Option

- Machines with pre-wash option have additional wash arms, an additional drain handle, and an external scrap basket.



Fill & Start Machine

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



Check Temperatures

Hot-Water Sanitizing	Chemical Sanitizing
Wash Tank: 160°	Wash Tank: 140°
Final Rinse: 180°	Final Rinse: 140°

Scan code for C44 & C66 manual.



MANUAL



Drain Handle



Actuator Switch, Pawl Bar, & Strainers



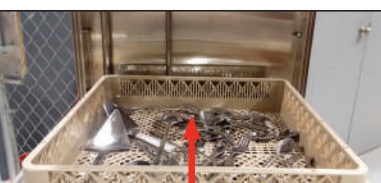
"ON" Button

WASHING



Washing Flatware

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



Flatware



Storing Flatware

- 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.

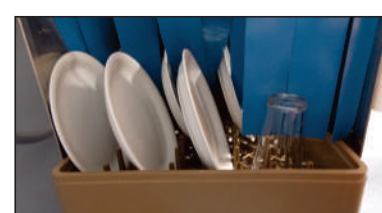


Pre-Scrapping

- 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



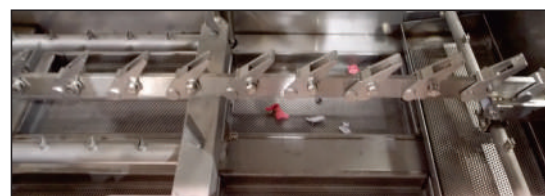
Washing a Rack of Ware

- All dishes, cups, and silverware should be placed in proper racks.
- **DO NOT OVERLOAD RACKS**
- Slide a loaded rack of soiled ware into machine.
- Warewashing begins automatically.



Do NOT place items on top of the machine!

CLEANING



Cleaning

- Turn machine off by pressing "OFF" button.
- Open access door and allow steam/heat to escape.
- Turn drain handle to "OPEN" and allow tub to drain (CAUTION: Wash tank water will be hot).
- Remove strainers and use a hand-scraper to scrape foodsoil into trash.
- Remove float switch cover and clean it and strainers with pre-rinse hose.
- Rinse float switch off and rinse tank out; inspect tank for debris.
- Remove curtains, scrub with mild detergent and brush, and allow to air-dry.



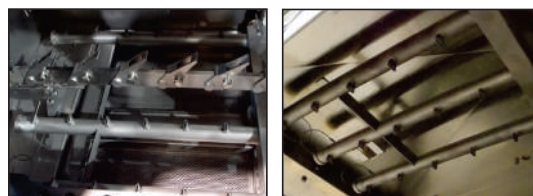
Drain Handle



Pre-Rinse Hose



Float Switch



Wash/Rinse Arms

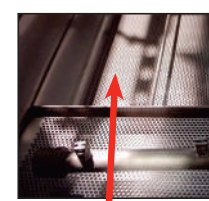
Wash/Rinse Arms – As-Needed Cleaning

- Remove wash/rinse arms.
- Remove end-caps from arms.
- Clean nozzles with a brush.
- Use a small wire or toothpick to remove remaining debris or lime deposits from nozzles.
- Flush arms with water.
- Replace end-caps and ensure they are tight.



After Cleaning

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



Clean Strainers

DELIMING

1. Disconnect/turn off chemical feeder equipment.
2. Turn machine on.
3. Add deliming solution per chemical supplier's instructions.
4. Close door.

5. Flip AUTOMATIC/DELIME switch to DELIME.
6. Run machine period of time recommended by chemical supplier.
7. Wait five minutes, then inspect inside of machine. If machine is not delimed, run again.

8. Flip AUTOMATIC/DELIME switch to AUTOMATIC.
9. Run an empty rack through machine twice.
10. Drain and re-fill machine.
11. Reconnect/turn on chemical feeder equipment.





PREPARACIÓN



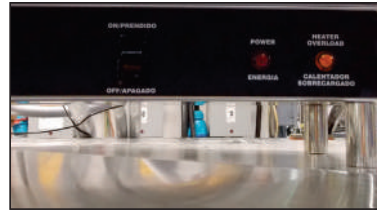
Revise la máquina

- Antes de operar la unidad, verifique lo siguiente:
- La manija de drenaje se haya girado a la posición "CLOSED" (Cerrado).
 - Los coladores están instalados.
 - La barra de trinquete está instalada y segura.
 - Los interruptores de accionador se mueven con relativa libertad y no se atascan.
 - Las cortinas están instaladas correctamente.

Productos Químicos

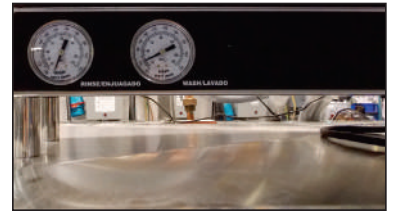
Revise los suministros químicos

- Cerciórese de que la máquina reciba sustancias químicas. En caso contrario, comuníquese con su proveedor de productos químicos.
- Los detergentes aprobados pueden ser líquidos, en polvo o sólidos.



Llenado y arranque de la máquina

- Pulse el botón "ON" 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.



Revise las temperaturas

- | Desinfección con agua caliente | Desinfección con sustancias químicas |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Tanque de lavado: 160 ° | Tanque de lavado: 140 ° |
| Enjuague final: 180 ° | Enjuague final: 140 ° |

Para consultar el manual de la C44 & C66, escanee el código QR abajo.



MANUAL



Manija de drenaje Interruptores de accionador Barra de trinquete Coladores



Botón "ON"

LAVADO

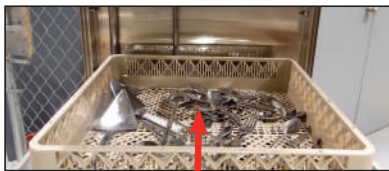


Lavado de cubiertos

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

NO PERMITA QUE LA SOLUCIÓN DE REMOJO ENTRE A LA MÁQUINA.

- Lave los cubiertos en la máquina lavavajilla.



Cubiertos



Almacenamiento de cubiertos

- Cuando el lavado haya terminado, retire y sacuda la rejilla para eliminar el exceso de agua.
- Acomode los cubiertos en los cilindros con los mangos hacia abajo y lávelos una segunda vez.
- Coloque los cubiertos en los cilindros limpios con los mangos hacia arriba.



Eliminación previa

- Vierta y elimine manualmente de la vajilla los restos de comida y otros residuos.
- Remoje en agua tibia si es necesario para aflojar las partículas de comida.
- Coloque la vajilla libre de restos de alimentos en la rejilla.
- Enjuague la vajilla con la manguera de pre-enjuague.



Manguera de pre-enjuague



Lavado de una rejilla de vajilla

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

NO SOBRECARGUE LAS REJILLAS

- Deslice una rejilla cargada de vajilla sucia en la máquina.
- El lavado comienza automáticamente.



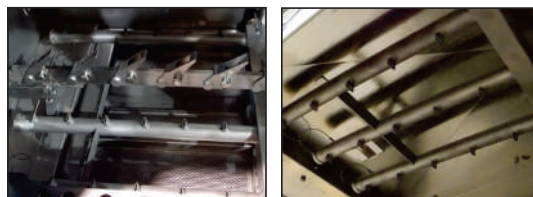
¡NO coloque objetos encima de la máquina!

LIMPIEZA



Limpieza

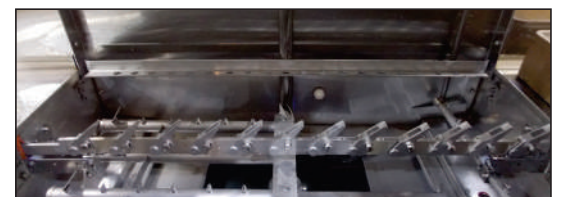
- Apague la máquina pulsando el botón "OFF".
- Abra la puerta de acceso y deje que escape el vapor/calor.
- Gire la manija de drenaje a la posición "OPEN" (Abrir) y deje que el tubo se drene (PRECAUCIÓN: El agua del tanque de lavado estará caliente).
- Retire los coladores y use una espátula manual para eliminar los restos de comida hacia el bote de basura.
- Retire la tapa del interruptor de flotación y límpiela junto con los coladores usando la manguera de pre-enjuague.
- Enjuague el interruptor de flotación y el tanque; inspeccione que no haya residuos en el tanque.
- Quite las cortinas, fríguelas con un detergente suave y una escobilla, y déjelas secar al aire.



Brazos de lavado/enjuague

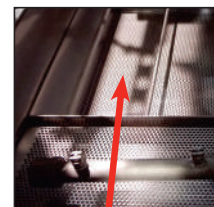
Brazos de lavado y enjuague – Limpieza según sea necesario

- Retire los brazos de lavado y enjuague.
- Quite los tapones extremos de los brazos.
- Limpie las boquillas con un cepillo.
- Use un pequeño alambre o mondadientes para eliminar los residuos o depósitos de sarro en las boquillas.
- Enjuague los brazos con agua.
- Vuelva a instalar los tapones extremos y asegúrese de que estén bien apretados.



Después de la limpieza

- Rocíe o limpie el interior de la máquina.
- Cerciórese de que los coladores, cortinas, brazos de lavado y enjuague y la tapa del interruptor de flotación estén limpios e instalados firmemente en su lugar.
- Utilice pasta para acero inoxidable a fin de limpiar y proteger el exterior de la máquina lavavajilla.



Limpie los coladores

DESCALCIFICACIÓN

1. Desconecte/apague el equipo de suministro de productos químicos.
2. Encienda la máquina.
3. Agregue la solución descalcificante siguiendo las instrucciones del proveedor del producto químico.
4. Cierre la puerta.

5. Coloque el interruptor AUTOMATIC/DELIME (Automático/Descalcificar) en DELIME (Descalcificar).
6. Haga funcionar la máquina durante el tiempo recomendado por el proveedor del producto químico.
7. Espere cinco minutos y luego inspeccione el interior de la máquina. Si no se han eliminado las calcificaciones de la máquina, hágala funcionar nuevamente.

8. Coloque el interruptor AUTOMATIC/DELIME (Automático/Descalcificar) en AUTOMATIC (Automático).
9. Haga pasar una rejilla vacía por la máquina dos veces.
10. Drene y vuelva a llenar la máquina.
11. Vuelva a conectar/encender el equipo de suministro de productos químicos.

