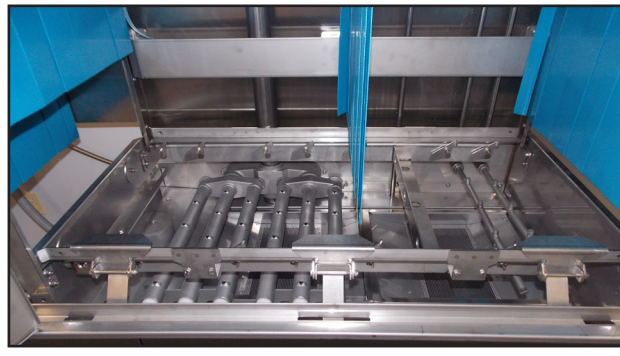




## MACHINE PREPARATION



### Check Machine

Before operating the unit, verify the following:

- The drain handle is in the "closed" position.
- The strainers are installed.
- The actuator switches move with relative freedom and do not bind.
- The curtains are installed correctly.

## Chemicals

### Check Chemical Supplies

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

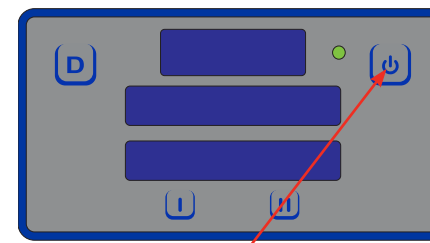
### RackStar<sup>®</sup> 66

- The 66 has a pre-wash section, with its own wash arms, strainers, and drain handle.

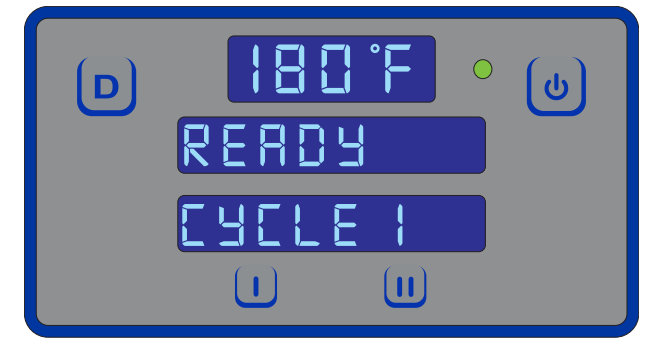


### Fill & Start Machine

- Ensure the door is closed.
- Press the "POWER" key on the front of the machine to fill the machine and heat the water.
- Allow wash water to reach operating temperature before continuing.
- An accurate rinse temperature will not display until unit is rinsing.



"POWER" Button



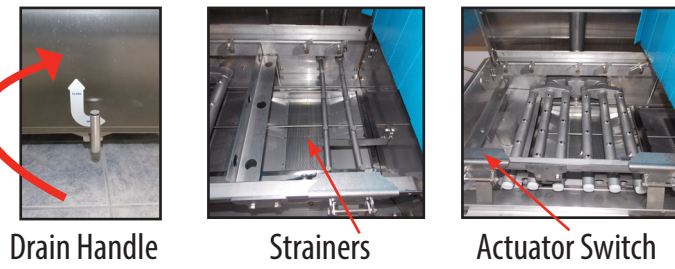
### Check Operating Temperatures

#### Hot-water Sanitizing

Wash Tank: 160°  
Final Rinse: 180°

#### Chemical Sanitizing

Wash Tank: 120°  
Final Rinse: 120°



Drain Handle

Strainers

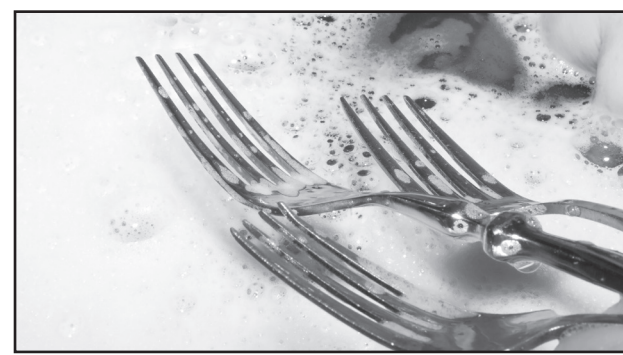
Actuator Switch

## PRE-SOAKING & WASHING



### Pre-Scraping

- 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 the 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 DISHMACHINE**
- Wash the flatware in dishmachine.



### Washing & Storage

- 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.



### 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.
- Warewashing begins automatically.



Pre-Rinse Hose

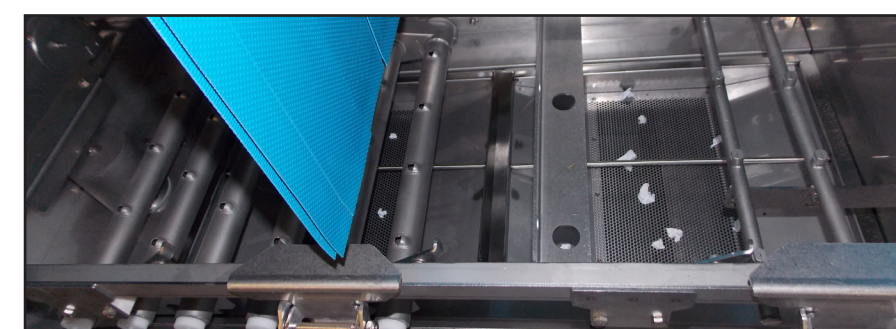


Flatware



Do NOT place items on top of the machine!

## CLEAN-UP



### Cleaning

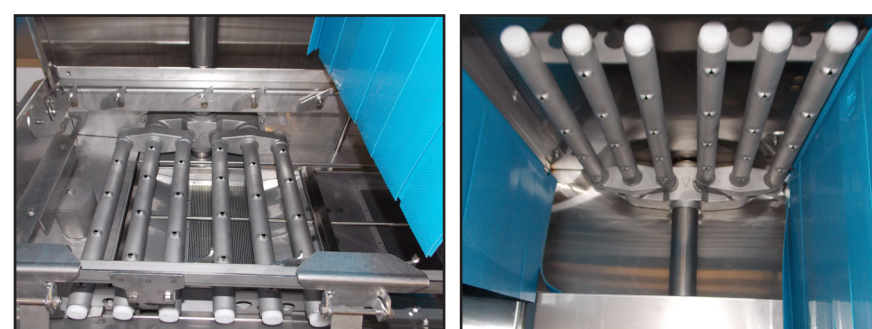
- Turn machine off by pressing the "POWER" button.
- Open access door and allow steam/heat to escape.
- Turn drain handle to "OPEN" and allow tub to drain (CAUTION: Wash tank water will be hot).
- Remove the strainers, hand-scrape foodsoil into trash, and spray with pre-rinse hose.
- Rinse the float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



Pre-Rinse Hose

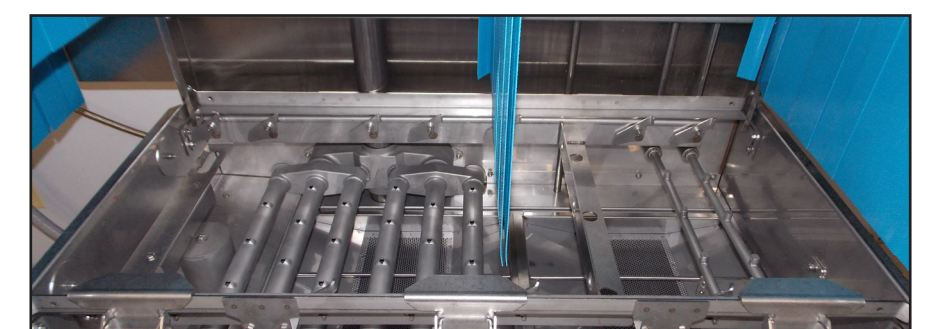


Float Switch



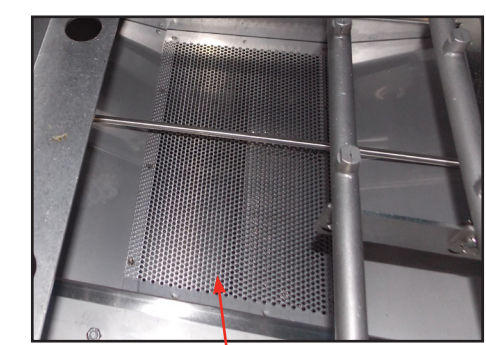
### Wash & Rinse Arms

- Wash & Rinse Arms – Daily Cleaning
- No daily cleaning necessary as the arms are self-cleaning.
- Wash & Rinse Arms – As-Needed Flushing
- Fill the tub with water.
  - Remove the end-caps from the arms.
  - Run an empty rack through the machine.
  - If necessary:
    - Clean nozzles with a brush.
    - Use a small wire or toothpick to remove remaining debris or lime deposits from the nozzles.
    - Flush the arms with water.
  - Replace end-caps and ensure they have been tightened.



### After Cleaning

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



Clean Strainers

Manual:



## DELIMING

1. Turn machine on.
2. Add deliming solution per chemical supplier's instructions.
3. Press the "DELIME" button.
4. Disconnect or turn off chemical feeder pumps.
5. Close the doors.
6. Press the "START" button and run the machine the length of time recommended by the chemical supplier.
7. Press the "START" button to shut the machine off.
8. Wait five minutes, then inspect the inside of the machine. If not delimed, run again.
9. Once clean, run two cycles to remove residual deliming solution.
10. Drain and re-fill the machine.



## PREPARACIÓN DE LA MÁQUINA



### Revise la máquina

- Antes de operar la unidad, verifique lo siguiente:
- La manivela de drenar está en la posición "cerrada".
  - Los coladores están instalados
  - Los interruptores de accionador se mueven con relativa libertad y no se atascan.
  - Las cortinas están instaladas correctamente.

### Productos Químicos

### Revise los suministros químicos

- Asegúrese de que los químicos son suministrados a la máquina. Si no es así, contacte a su proveedor de químicos.
- Los detergentes aprobados pueden ser líquidos, en polvo, o sólidos.

### RackStar<sup>®</sup> 66

- El modelo 66 tiene una sección de enjuague, con sus propios brazos de lavar, cedazos y manivela de drenar.



### Llenado y arranque de la máquina

- Cerciórese de que la puerta está cerrada.
- Pulse la tecla "POWER" en la parte delantera de la máquina para llenarla y calentar 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.



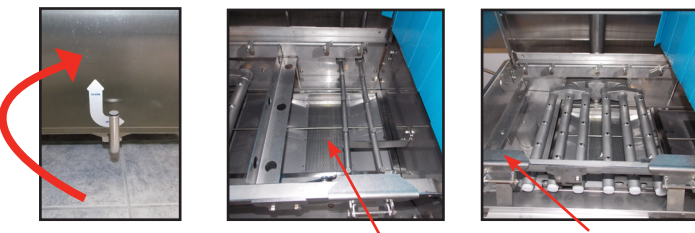
### Revise las temperaturas operativas

#### Desinfección con agua caliente

Tina de lavado: 160 °  
Enjuague final: 180 °

#### Desinfección con sustancias químicas

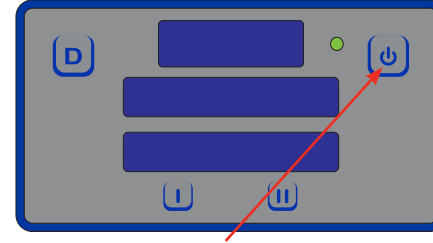
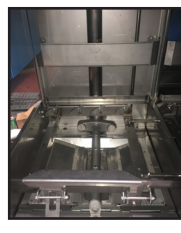
Tina de lavado: 120 °  
Enjuague final: 120 °



Manivela de drenar

Cedazos

Interruptor de accionador



Botón "POWER" (encendido)

## PRE-REMOJO Y LAVADO



### Pre-limpieza

- 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.



### 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 lavado 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 el 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.
- El lavado comienza automáticamente.



Manguera de pre-enjuague

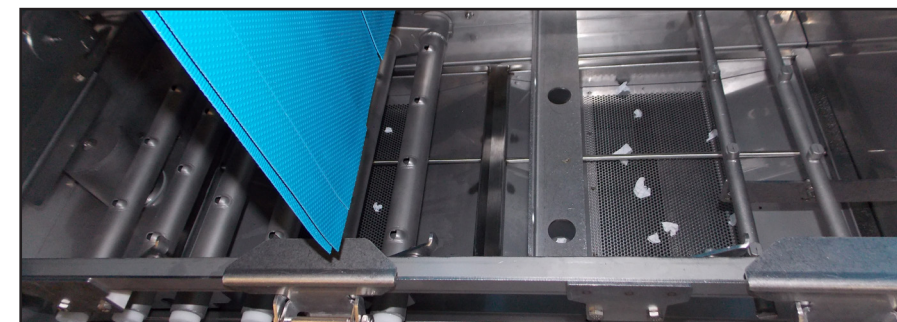


Trastos



¡NO coloque objetos encima de la máquina!

## LIMPIAR



### Limpieza

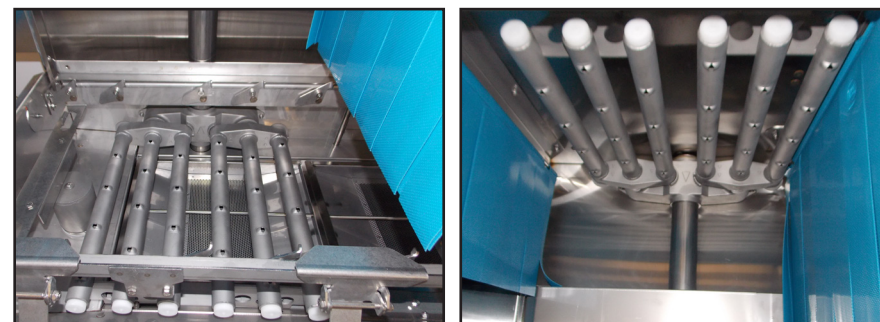
- Apague la máquina pulsando el botón "POWER".
- Suba la compuerta de acceso y deje que escape el vapor/calor.
- Gire la manivela de drenar para "ABRIR" y deje que el depósito se drene (PRECAUCIÓN: El agua de la tina de lavado estará caliente).
- Quite los cedazos, talle a mano la suciedad de alimentos en el bote de la basura, y rocíe con una manguera de pre-enjuague.
- Enjuague el interruptor de flotación y la tina; inspeccione la tina y revise el sello de junta tórica.
- Quite las cortinas, fríéguelas con un detergente suave y una escobilla, y déjelas secar al aire.



Manguera de pre-enjuague



Interruptor de flotación



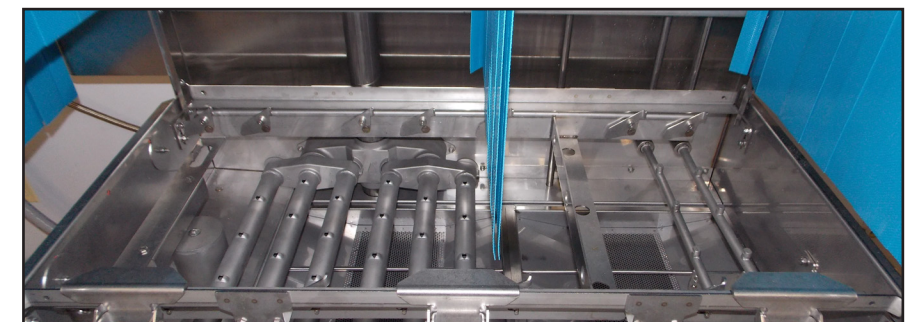
### Brazos de lavar y enjuagar

Brazos de lavar y enjuagar – Limpieza diaria

- No hace falta realizar una limpieza diaria, pues los brazos se limpian por sí solos.

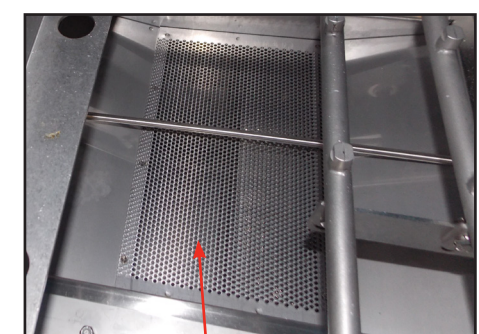
Brazos de lavar y enjuagar – Irrigación según sea necesario

- Llene el depósito con agua.
- Retire los tapones de extremo de los brazos.
- Haga pasar una rejilla vacía por la máquina
- Si fuese necesario:
  - Limpie las boquillas con un cepillo.
  - Use un pequeño alambre o mondadientes para eliminar los residuos o depósitos de suciedad en las boquillas.
  - Enjuague los brazos con agua.
- Vuelva a instalar los tapones de extremo y asegúrese de que estén bien apretados.



### Después de la limpieza

- Enjuague o limpie el interior de la máquina.
- Cerciórese de que los cedazos, cortinas y los brazos de lavar y enjuagar estén limpios y firmemente instalados en su lugar.
- Utilice cera para acero inoxidable para limpiar y proteger el exterior de la máquina.



Limpier los cedazos

Manual:



## DESCALCIFICACIÓN

1. Encienda la máquina.
2. Agregue la solución de descalcificación siguiendo las instrucciones del fabricante del químico.
3. Pulse el botón "DELIIME" (Descalcificar).
4. Desconecte o apague las bombas de suministro de químicos.
5. Cierre las puertas.
6. Pulse el botón "START" (Iniciar) y haga funcionar la máquina el periodo recomendado por el proveedor de químicos.
7. Pulse el botón "START" (Iniciar) para apagar la máquina.
8. Espere cinco minutos y luego inspeccione el interior de la máquina. Si no es así, hágala funcionar nuevamente.
9. Una vez limpia, haga funcionar la máquina dos ciclos para eliminar los residuos de la solución de descalcificación.
10. Drene y rellene la máquina.