

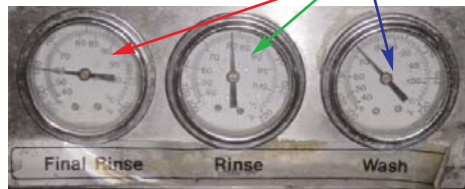
Dishmachine Temperatures

Taking/Recording Temperature Gauge Readings



DISHMACHINE TEMPERATURE RECORD

Acceptable Ranges	BREAKFAST				Initials	LUNCH			
	Wash	Power Rinse	Final Rinse	Max. Reg. Therm.		Wash	Power Rinse	Final Rinse	Max. Reg. Therm.
150-165°F	160-175°F	180-192°F	>160F			150-165°F	160-175°F	180-192°F	>160F
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									



- Each machine has a different set of gauges
- Record temperatures from gauges to *Dishmachine Temperature Record* sheet
- Record wash temp., rinse temp., and final rinse temp.
- If your machine does not have a Power Rinse record only Wash and Final Rinse

Maximum Register Thermometer Reading



Place thermometer in a silverware rack, run through complete dishmachine cycle.

To read thermometer push min/max button and read the max temperature.

Rinse temperature must read above 160F.

Record in temperature log book.



Temperatures Must Be Recorded Before Each Meal

Notify your supervisor ***IMMEDIATELY*** if temperatures are too low or too high.

Initial Dishmachine Temperature Record

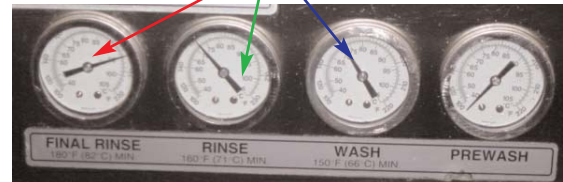
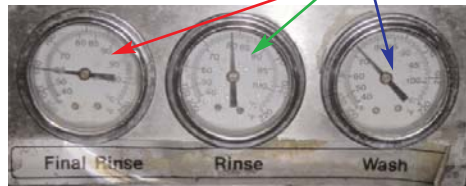
Temperaturas De Dishmachine

Lecturas de la medida de la temperatura que toman y de registraciones



DISHMACHINE TEMPERATURE RECORD

Acceptable Range	BREAKFAST				Initials	LUNCH			
	Wash	Power Rinse	Final Rinse	Max. Reg. Therm.		Wash	Power Rinse	Final Rinse	Max. Reg. Therm.
150-165°F	160-175°F	180-192°F	>160F			150-165°F	160-175°F	180-192°F	>160F



- Cada máquina tiene un diverso sistema de medidas
- Las temperaturas de registro de las medidas a la temperatura de Dishmachine registran la hoja
- registrar lavar temperatura, aclarar temperatura, y final aclarar temperatura
- Si su máquina no hace que una colada del expediente de la aclaración de la energía solamente y final aclare

Lectura Máxima Del Termómetro Del Registro



Coloque el termómetro en un estante de los cubiertos, funcione sin embargo el ciclo completo del dishmachine

Para leer el termómetro empuje el botón de min/max y lea la temperatura máxima. La temperatura de la aclaración debe leer sobre 160F. Expediente en libro de registro de la temperatura.



Las Temperaturas Se deben Registrar Antes De Cada Comida

notificar su supervisor INMEDIATO si temperatura ser demasiado bajo o demasiado alto.

Inicial Dishmachine Temperatura Registrar

Dishmachine Operation



Dishmachine chemicals needed:
LabTek LiquiWare (detergent)
and
LabTek Spotless Clear (rinse)

Check often to make sure
buckets have product in them.



If rinse runs out.
Replace with fresh bucket and insert pick up tube.
Press “up” arrow until you see *Rinse Prime* on
screen.
Press enter to start.
Press enter again to stop after product is primed.

No priming is needed for detergent. Detergent will feed as needed.

Operación De Dishmachine



Los productos químicos de Dishmachine necesitaron:

LabTek Liquiware (detergente)

LabTek Spotless Clear (aclaración)

Compruebe a menudo para cerciorarse de los cubos tener producto en ellos.



Si la aclaración funciona hacia fuera. Substituya por el cubo fresco y el relleno toma el tubo. Presione "encima" de flecha hasta que usted ve prima de la aclaración en la pantalla. La prensa entra para comenzar. La prensa entra otra vez para parar después de que se prepare el producto.

No hay oscurecimiento necesario para el detergente. El detergente alimentará según lo necesitado.

Stainless Steel Cleaning



To clean stainless steel surfaces:

If stainless has grease and/or food on it, clean off with mixture of **LabTek LT-77** from blend center. Coat surface thoroughly and wipe with clean cloth.



To polish stainless steel surfaces:

Use **LabTek StainlessSteel EZ Wipes** to polish stainless steel. Polish with grain of stainless.

Limpieza Del Acero Inoxidable



Para limpiar superficies del acero inoxidable:

Si es inoxidable tiene grasa y/o el alimento en él, limpia apagado con la mezcla de **LabTek LT-77** de centro de la mezcla. Cubra la superficie thoroughly y límpiela con el paño limpio.



Para pulir superficies del acero inoxidable:

Trapos del acero inoxidable de **LabTek EZ Wipes** del uso para pulir el acero inoxidable. Pulimento con el grano de inoxidable.

Power Sink Detergent Procedure



Check under sink to insure **LabTek Power Soak** is in place.

Fill power sink with hot water.

Push product dose button
LabTek Power Soak will dispense.

Change water every 2-3 hours minimum. Change more often if necessary.



Procedimiento Del Detergente Del Fregadero De la Energía



El cheque debajo del fregadero para asegurar la energía de LabTek empapa está en lugar.

Llene el fregadero de la energía de la agua caliente.

La energía de LabTek del botón de la dosis del producto del empuje empapa dispensará.

Cambie el agua cada 2-3 horas mínimas. Cambie más a menudo en caso de necesidad.



Power Sink Sanitizer Procedure



Check under sink to be sure **LabTek Staphless II** is in place.



Fill sanitizer sink to ***water level line*** with room temperature water. Water must be between 65-75F degrees to test properly.



Push product dose button **LabTek Staphless II** will dispense.



Place 3-4 inch test strip in sanitizer solution.
Test strip should read 200ppm.
Solution must be room temperature 65F-70F
Test strips are temperature sensitive



Procedimiento Del Sanitizer Del Fregadero De la Energía



Cheque debajo del fregadero a ser seguro que LabTek Staphless II está en lugar.



Llene el fregadero del sanitizer a la línea del nivel del agua de agua de temperatura ambiente. El agua debe estar entre los grados 65-75F a probar correctamente.



El botón LabTek Staphless II de la dosis del producto del empuje dispensará.



Ponga la tira de prueba de la pulgada 3-4 en la solución del sanitizer. La tira de prueba debe leer la solución 200ppm. debe ser tiras de prueba de la temperatura ambiente 65F-70F es termosensible



Oven & Hood Cleaning



Spray area with
**LabTek Hot Shot
Oven Cleaner.**
***Let product work for
a minimum of
5 minutes.***



Wipe down area with
wet cloth or sponge.
Repeat if necessary.

Limpieza Del Horno Y De la Capilla



Rocíe el área con el limpiador caliente del horno del tiro de **LabTek Hot Shot**.

Deje el producto trabajar para un mínimo de 5 minutos.



Limpie abajo de área con el paño o la esponja mojado.
Repita en caso de necesidad.

Presoak



Use **LabTek Silver Solid**.

Unscrew cap and insert into dispenser.

Turn handle to ON position to dispense product.

Use **LabTek Green Pot and Pan**.

Push button to dispense product.



Dispense product into soak tanks.

Let silverware and hard to clean items soak as long as possible.

At least 5 minutes.

Change water every 2 hours.

Presoak



Utilice El Sólido De plata De **LabTek Solid Silver**.

Desatornille el casquillo y el relleno en dispensador.

Dé vuelta a la manija a la posición de trabajo para dispensar el producto.

Utilice el pote y la cacerola verdes de **LabTek Green Pot and Pan**.

Botón de empuje para dispensar el producto.



Dispense el producto en empapan tanques.
Deje los cubiertos y duro limpiar los artículos empapan tan de largo como sea posible.
Por lo menos 5 minutos.
Cambie el agua cada 2 horas.

Freezer Floor Cleaning



Sweep freezer floor of all debris.

Use **LabTek Arctic Clean**.

Pour directly on floor. DO NOT mix with water.

Let product work for about 2 minutes.



Use a **DRY** mop to pick up product and soil.

Limpieza Del Piso Del Congelador



Piso del congelador del barrido de toda la ruina.

Utilice **LabTek Arctic Clean**.

Vierta directamente en piso.

No se mezcle con agua.

Deje el producto trabajar por cerca de 2 minutos.



Utilice un mop seco para tomar el producto y el suelo.

Floor Cleaning



Sweep all debris from floor before filling mop bucket.



LT-77

Fill mop bucket with **LabTek LT-77** from dispenser with long hose.



Using a very wet mop, apply chemical solution to floors. Chemical will begin to work lifting soil to surface.



Squeeze all excess water from mop.



Using a very dry mop, go over same area to pick up excess water and soil.

Limpieza Del Piso



Barra toda la ruina del piso antes de llenar el cubo del mop.



LT-77

Llene el cubo del mop de **LabTek LT-77** de dispensador con la manguera larga.



Con un mop muy mojado, aplique la solución química a los pisos. El producto químico comenzará a trabajar el suelo de elevación para emerger.



Exprima toda la exceso de agua del mop.



Usar un mop muy seco, pasa la misma área tomar exceso de agua y el suelo.

Floor Cleaning with floor scrubber



Sweep all debris from floor before use of floor machine.



Fill floor machine with **LabTek LT-77** from dispenser with long hose.



Fill Here

When using floor machine, go over area 2 times for heavy soil. Apply chemical on first pass, then go over area again with scrubbers and suction.



To pick up soil and excess water, put suction bar down on second pass over floor.

Limpieza del piso con el depurador del piso



Barra toda la ruina del piso antes del uso de la máquina del piso.



LT-77

Llene la máquina del piso de **LabTek LT-77** de dispensador con la manguera larga.



Terraplén Aquí

Al usar la máquina del piso, pase área 2 veces para el suelo pesado. Aplique el producto químico en el primer paso, d después pase área otra vez con los depuradores y la succión.



Para tomar mancha y exceso del agua, puso la barra de la succión abajo en el segundo paso sobre piso.

Cart Wash Area



Detergent/Degreaser

Rinse

Sanitizer

Move control to desired setting.

Detergent/degreaser for cleaning with foam

Rinse for clear water rinse

Sanitizer for cart sanitation

WHEN FINISHED BE SURE TO TURN UNIT OFF AT WALL

OFF



ON



Spray off carts with spray nozzle.

DO NOT rinse with water after sanitizer.



Área De la Colada Del Carro



Detergente

Aclaración

Sanitizer

Mueva el control al ajuste deseado.

Detergent/degreaser para limpiar con espuma
Aclaración para la aclaración de agua clara
Sanitizer para el saneamiento del carro

CUANDO ESTÁ ACABADO SEA SEGURO DAR VUELTA A LA UNIDAD APAGADO EN LA PARED

DE



EN



Aerosol de los carros con el inyector de aerosol.

No aclare con agua después del sanitizer.



3-Bay Sink Procedure



Push button and turn 1/4 turn to fill sink with LabTek Green Pot and Pan and water.

Do Not add more water or chemical.

Push button **LabTek Staphless II** will dispense with water.

Do Not add more water or chemical.

Test mixture after each dose.



Place 3-4 inch test strip in sanitizer solution.

Test strip should read 200ppm.

Solution must be room temperature 65F-70F

Test strips are temperature sensitive



Procedimiento Del Fregadero 3-Bay



El botón de empuje y da vuelta a 1/4 vuelta al fregadero del terraplén con el pote de **LabTek Green Pot and Pan** y cacerola y agua verdes.
No agregue más agua o producto químico.

El botón de empuje **LabTek Staphless II** dispensará con agua.

No agregue más agua o producto químico.

Pruebe la mezcla después de cada dosis.



Ponga la tira de prueba de la pulgada 3-4 en la solución del sanitizer.

La tira de prueba debe leer los 200ppm.

La solución debe ser la temperatura ambiente 65F-70F

Las tiras de prueba son termosensibles



Cleaning Procedures

Prepared By:

LabTek 

for



Clarian Health Partners
Methodist | IU | Riley

English/Español