



## COMMERCIAL SERIES SECTIONIZER

Operation Manual –  
Page 2

## COUPE-FRUIT DE SÉRIE COMMERCIALE

Manuel d'utilisation –  
Page 6

## REBANADOR DE GRADO COMERCIAL

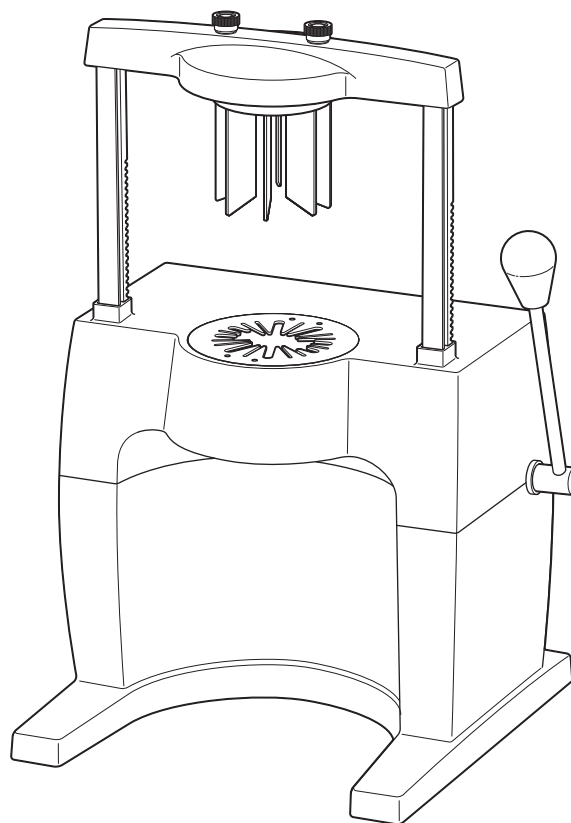
Manual de operación –  
Página 10

---

READ BEFORE USE.

LIRE AVANT D'UTILISER.

LEA ANTES DE USAR.



**Type GS07**

Sunkist is a registered trademark of Sunkist Growers, LLC, USA.

Used under license by Hamilton Beach Brands, Inc. ©2026 Sunkist Growers, LLC

# Product Safety

**IMPORTANT:** This operation manual should be reviewed with all equipment operators as part of your operator training program.

## **Your safety and the safety of others is very important.**

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will be preceded by the safety alert symbol and the word "WARNING."

This word means:

 **WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will identify the hazard, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## **IMPORTANT SAFEGUARDS**

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. The Sunkist sectionizer's stainless steel blades are extremely sharp. Handle with care. Keep fingers and hands away from blades when using, cleaning, assembling, or reassembling the unit.
5. ALWAYS use the crossbar assembly with attached plunger to guide food properly through the blade cup.
6. NEVER use your hand to push fruit through the blade cup.
7. **WARNING:** Crush and Pinch Hazard: Never place fingers or hands on the crossbar assembly or under the plunger when pressing handle to sectionize fruit.
8. Always place sectionizer on a firm flat surface. Keep unit stable during operation.
9. Inspect parts before use. Do not use damaged, cracked, or broken parts.
10. Ensure plunger and blade cup are properly secured and aligned to prevent injury and damage to parts.
11. Do not modify any parts or features.
12. Do not cut fruits that have pits, such as avocados, apricots, nectarines, mangoes, peaches, plums, etc.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## For Commercial Use Only

### WARNING



#### Crush Hazard

- Never place fingers or hands on crossbar assembly or in its full stroke path when sectionizing fruit.
- To avoid crushing hands, always return the plunger to the down position after each use.

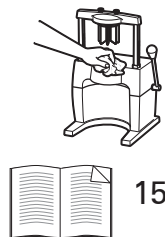
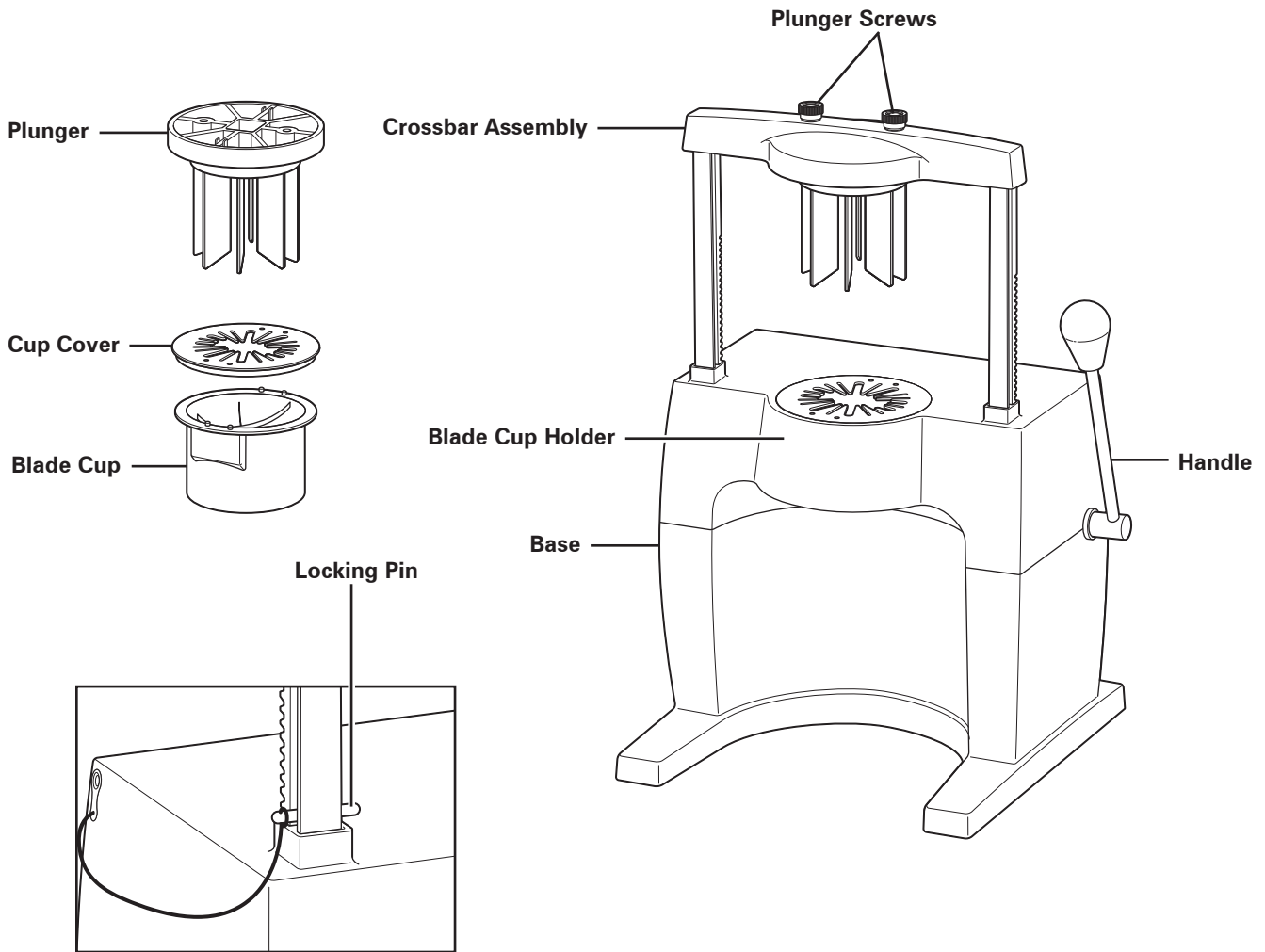
### WARNING



#### Cut Hazard

- Stainless steel blades are extremely sharp.
- Handle with care. Keep fingers and hands away from blades when using, cleaning, assembling, or reassembling the unit.

# Parts and Features



## Technical Services

For assistance or replacement parts, call or email Technical Services:  
USA, Canada: 866-285-1087 or +1-910-693-4277,  
[commercial.support@hamiltonbeach.com](mailto:commercial.support@hamiltonbeach.com)

Mexico: 800 71 16 100, [mexico.service@hamiltonbeach.com](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com)

APAC Region: +86-400-930-2722, [hbcapac.support@hamiltonbeach.com](mailto:hbcapac.support@hamiltonbeach.com)

[hamiltonbeachcommercial.com](http://hamiltonbeachcommercial.com)

# Operating Instructions



Read all safety alert symbol explanations on page 2.

**Before first use:** Wash Blade Cup, Plunger, and Cup Cover in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

## To Assemble Blade Cup and Plunger:

1. Lift Handle to raise Crossbar Assembly to highest position. Insert Locking Pin, suspended at rear of Base, in hole located at bottom of left vertical support.
2. Select desired Blade Cup and corresponding Plunger (wedge or slice). Ensure Cup Cover is in place on top of Blade Cup. Place Plunger into Blade Cup, aligning posts on Blade Cup with holes in Cup Cover.
3. Drop Blade Cup with Plunger into position in Blade Cup Holder with squared protrusion on Blade Cup facing front.
4. Remove Locking Pin to release Crossbar Assembly from locked position. Use Handle to lower Crossbar Assembly until it rests on top of Plunger.
5. Tighten Plunger Screws to attach Plunger to Crossbar Assembly.

## To Cut Fruit:

1. Place a container under Blade Cup to catch fruit.
2. Lift Handle and place fruit onto Cup Cover. Rapidly lower Handle with steady force to cut firm, but not hard, fruit. Repeat as desired.  
**NOTE:** DO NOT cut fruits that have pits, such as avocados, apricots, nectarines, mangoes, peaches, plums, etc.

# General Cleaning



**⚠ CAUTION** Blades are extremely sharp. DO NOT attempt to remove blade cup by lifting out from top position. Never let your fingers contact the top-inside surface of the blade cup.

## Remove Blade Cup and Plunger:

1. Using Handle, lower Crossbar Assembly so Plunger is inside Blade Cup. Loosen Plunger Screws to release Plunger from Crossbar Assembly.
2. Lift Handle to raise Crossbar Assembly to highest position. Insert Locking Pin in hole of left vertical support of Crossbar Assembly.

3. Lifting from BOTTOM ONLY, remove Blade Cup and Plunger using fingers to push Cup upwards.

4. Blade Cup, Plunger and Cup Cover are dishwasher-safe.

OR

Wash Blade Cup, Plunger and Cup Cover in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Replace Cup Cover, if removed, before using again or storing.

5. Wipe Base and Crossbar Assembly with a soft, damp cloth and a non-abrasive cleaner. Dry thoroughly. DO NOT clean with a water jet.

# Sanitizing

## Recommended Sanitizing Solution:

Sanitizing solution should consist of 1 tablespoon (15 mL) of bleach per 1 gallon (3.8 liters) of clean, cool water (60°F/16°C) mixed according to instructions on the bleach label.

1. Immerse Blade Cup, Plunger and Cup Cover in sanitizing solution for 2 minutes.
2. Allow to air dry.
3. **When ready to use**, rinse with clean water.
4. Wipe exterior with soft cloth dampened with sanitizing solution.

# Sécurité du produit

**IMPORTANT : Ce manuel d'utilisation devrait être étudié avec tous les opérateurs d'équipement dans le cadre de votre programme de formation des opérateurs.**

## Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et respecter tous les messages de sécurité.



C'est le symbole d'avertissement concernant la sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels pouvant entraîner la mort ou des blessures, pour vous-même ou pour d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité seront précédés du symbole d'avertissement concernant la sécurité et du mot « AVERTISSEMENT ». Ce mot signifie :



**AVERTISSEMENT**

**Il existe un risque de mort ou de blessure si les instructions ne sont pas respectées.**

Tous les messages concernant la sécurité identifieront le danger, vous indiqueront comment réduire le risque de blessure et vous diront ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou dirigées par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une supervision attentive est nécessaire lorsque cet appareil électroménager est utilisé par un enfant ou à proximité d'un enfant. La supervision des enfants est requise pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Les lames en acier inoxydable du coupe-fruit Sunkist sont extrêmement tranchantes. Manipuler l'appareil avec précaution. Garder les doigts et les mains loin des lames lors de l'utilisation, du nettoyage, de l'assemblage et du réassemblage de l'appareil.
5. TOUJOURS utiliser l'assemblage à barre transversale avec le poussoir fixé pour guider convenablement les aliments à travers le récipient à lame.
6. Ne JAMAIS utiliser les mains pour pousser un fruit à travers le récipient à lame.
7. **AVERTISSEMENT** : Risque d'écrasement et de pincement : Ne jamais placer les doigts ou les mains sur l'assemblage à barre latérale ou sous le poussoir lorsqu'une pression est exercée sur la poignée pour sectionner un fruit.
8. Toujours placer le coupe-fruit sur une surface ferme et plane. Garder l'appareil stable durant son utilisation.
9. Inspecter les pièces avant d'utiliser l'appareil. Ne pas l'utiliser si une pièce est endommagée, fissurée ou cassée.
10. Veiller à ce que le poussoir et le récipient à lame soient convenablement fixés et alignés pour éviter les blessures et les dommages aux pièces.
11. Ne modifier aucune pièce ni fonction de l'appareil.
12. Ne pas couper de fruits à noyau comme les avocats, les abricots, les nectarines, les mangues, les pêches, les prunes, etc.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

# Destiné à un usage commercial uniquement

## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque d'écrasement

- Ne jamais placer les doigts ou les mains sur l'assemblage à barre transversale ou dans sa trajectoire durant la coupe d'un fruit.
- Pour éviter d'écraser les mains, toujours replacer le poussoir en position inférieure après chaque utilisation.

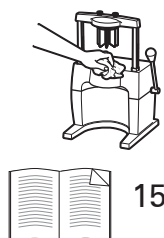
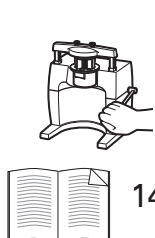
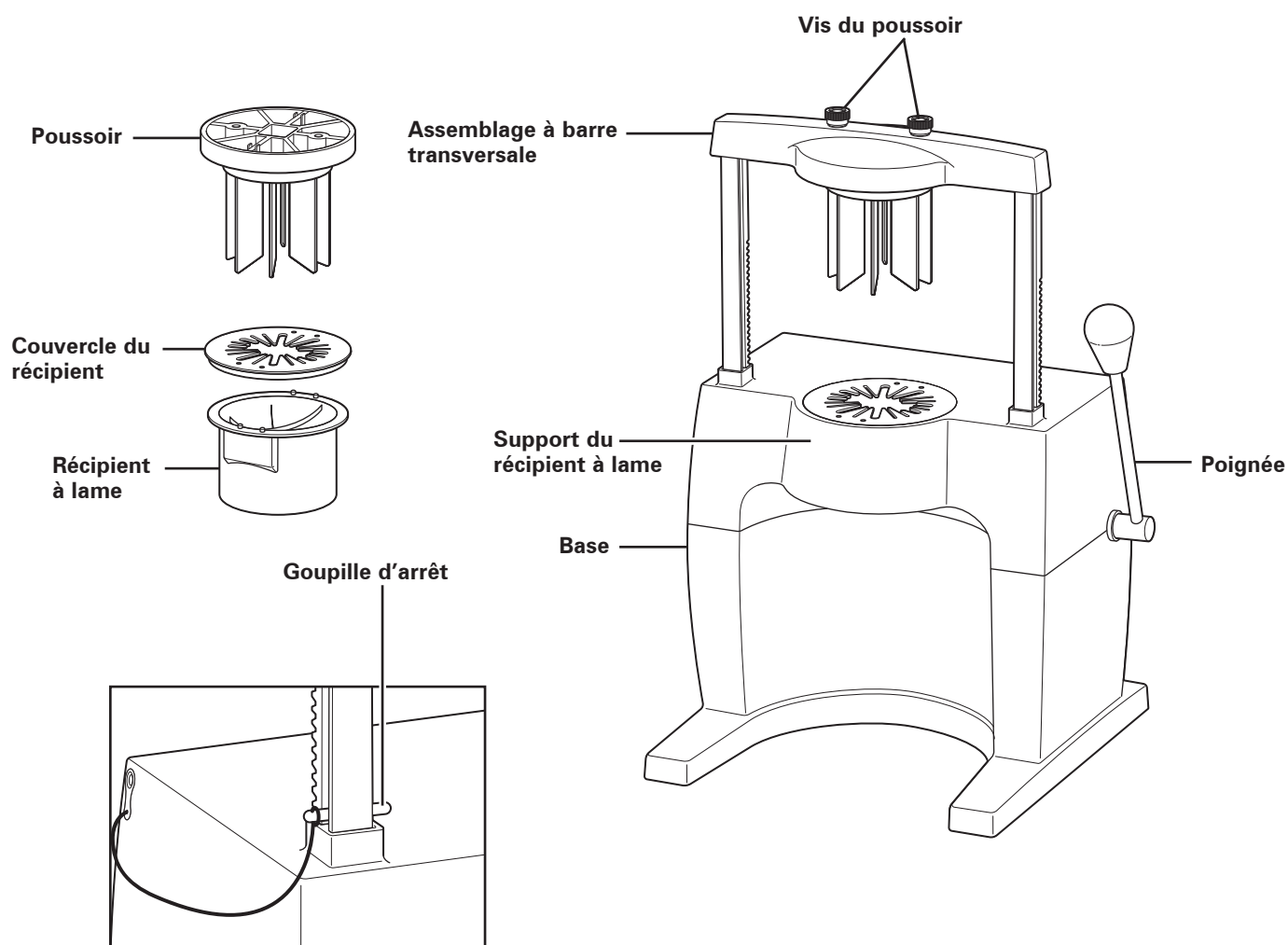
## ⚠ AVERTISSEMENT



### Risque de coupure

- Les lames en acier inoxydable sont extrêmement tranchantes.
- Manipuler l'appareil avec précaution. Garder les doigts et les mains loin des lames lors de l'utilisation, du nettoyage, de l'assemblage et du réassemblage de l'appareil.

# Pièces et caractéristiques



## Services techniques

Pour toute assistance ou remplacement de pièces, appelez ou envoyez un courrier électronique au Services techniques :

États-Unis, Canada : 866-285-1087 ou +1-910-693-4277,  
[commercial.support@hamiltonbeach.com](mailto:commercial.support@hamiltonbeach.com)

Mexico: 800 71 16 100, [mexico.service@hamiltonbeach.com](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com)

Région APAC : +86-400-930-2722, [hbcapac.support@hamiltonbeach.com](mailto:hbcapac.support@hamiltonbeach.com)

[hamiltonbeachcommercial.com](http://hamiltonbeachcommercial.com)

# Instructions d'utilisation



Lire toutes les explications des symboles d'alerte de sécurité à la page 6.

**Avant la première utilisation :** Laver le récipient à lame, le poussoir et le couvercle du récipient dans l'eau chaude savonneuse. Les rincer et les sécher complètement.

## Assemblage du récipient à lame et du poussoir :

1. Soulever la poignée pour élever l'assemblage à barre transversale en position supérieure. Insérer la goupille d'arrêt accrochée à l'arrière de la base dans l'orifice situé au bas du support vertical de gauche.
2. Sélectionner le récipient à lame souhaité et le poussoir correspondant (pour quartiers ou tranches). Veiller à ce que le couvercle soit bien placé sur le récipient à lame. Placer le poussoir dans le récipient à lame en alignant les tiges du récipient avec les trous de son couvercle.
3. Déposer le récipient à lame avec le poussoir en place sur le support du récipient à lame en plaçant la protubérance carrée du récipient vers l'avant.
4. Retirer la goupille d'arrêt pour libérer

l'assemblage à barre transversale de sa position de verrouillage. Utiliser la poignée pour abaisser l'assemblage à barre transversale jusqu'à ce qu'il repose sur le poussoir.

5. Serrer les vis du poussoir pour fixer ce dernier à l'assemblage à barre transversale.

## Coupe des fruits :

1. Placer un contenant sous le récipient à lame pour recevoir le fruit.
2. Soulever la poignée et placer le fruit sur le couvercle du récipient. Abaisser rapidement la poignée en exerçant une force constante pour couper les fruits fermes, mais non durs. Répéter l'opération au besoin.

**REMARQUE :** NE PAS couper de fruits à noyau comme les avocats, les abricots, les nectarines, les mangues, les pêches, les prunes, etc.

# Nettoyage général



## ⚠ ATTENTION

Les lames sont extrêmement tranchantes. NE PAS essayer de retirer le récipient à lame en le soulevant de sa position supérieure. Ne jamais laisser les doigts entrer en contact avec la surface supérieure interne du récipient à lame.

## Retrait du récipient à lame et du poussoir :

1. À l'aide de la poignée, abaisser l'assemblage à barre transversale pour que le poussoir se retrouve à l'intérieur du récipient à lame. Desserrer les vis du poussoir pour libérer ce dernier de l'assemblage à barre transversale.
2. Soulever la poignée pour élever l'assemblage à barre transversale en position supérieure. Insérer la goupille d'arrêt dans l'orifice du support vertical de gauche de l'assemblage à barre transversale.

3. En le soulevant PAR LE FOND SEULEMENT, retirer le récipient à lame et le poussoir avec les doigts afin de pousser le récipient vers le haut.

4. Le récipient à lame, le poussoir et le couvercle du récipient vont au lave-vaisselle.

OU

Le récipient à lame, le poussoir et le couvercle du récipient peuvent être lavés dans l'eau chaude savonneuse. Les rincer et les sécher complètement. Si le couvercle du récipient a été retiré, le replacer avant d'utiliser à nouveau l'appareil ou de le ranger.

5. Essuyer la base et l'assemblage à barre transversale avec un linge doux humide et un nettoyant non abrasif. Le sécher complètement. NE PAS les nettoyer avec un jet d'eau.

# Désinfection

## Solution de désinfection recommandée :

La solution de désinfection devrait être composée de 15 mL (1 c. à soupe) d'eau de Javel par 3,8 l (gallon) d'eau propre et fraîche (16 °C [60° F]) et mélangée selon les directives se trouvant sur la bouteille d'eau de Javel.

1. Immerger le récipient à lame, le poussoir et le couvercle du récipient dans la solution de désinfection durant deux minutes.
2. Les laisser sécher à l'air.
3. Les rincer à l'eau propre **juste avant de les utiliser**.
4. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un linge doux légèrement humecté de la solution désinfectante.

# Seguridad del producto

**IMPORTANTE:** Este manual de operación debe revisarse con todos los operadores del equipo como parte de su programa de capacitación de operadores.

## Su seguridad y la de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad tanto en este manual como en el propio aparato. Léalos y téngalos siempre en cuenta.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le alerta de la existencia de un riesgo tanto para usted como para las demás personas.

Todos los mensajes de seguridad se encuentran precedidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "ATENCIÓN". Esto significa que:



## ADVERTENCIA

**Puede usted morir o sufrir heridas graves si no sigue las instrucciones.**

En los mensajes de seguridad se indica cuál es el riesgo, cómo reducir la posibilidad de sufrir un accidente y qué puede ocurrirle si no sigue las instrucciones.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones con respecto al uso de los aparatos por parte de una persona responsable de su seguridad.
3. Se necesita una estrecha supervisión cuando este aparato sea usado por niños o cerca de ellos. Los niños pequeños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Las cuchillas de acero inoxidable del rebanador Sunkist son extremadamente afiladas. Manipúlelas con cuidado. Mantenga los dedos y las manos alejados de las cuchillas al utilizar, limpiar, montar o volver a montar la unidad.
5. SIEMPRE utilice el conjunto de la barra transversal con el émbolo acoplado para guiar correctamente los alimentos a través del recipiente de las cuchillas.
6. NUNCA utilice las manos para empujar la fruta a través del recipiente de las cuchillas.
7. **ADVERTENCIA:** Riesgo de aplastamiento y pellizco: Nunca coloque los dedos ni las manos sobre el conjunto de la barra transversal ni debajo del émbolo al presionar la palanca para rebanar la fruta.
8. Siempre coloque el rebanador sobre una superficie firme y plana. Mantenga la unidad estable durante su funcionamiento.
9. Inspeccione las piezas antes de su uso. No utilice piezas dañadas, agrietadas o rotas.
10. Asegúrese de que el émbolo y el recipiente de las cuchillas estén correctamente fijados y alineados para evitar lesiones y daños a las piezas.
11. No modifique ninguna pieza ni característica.
12. No corte frutas que tengan hueso, como aguacates, albaricoques, nectarinas, mangos, melocotones, ciruelas, etc.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

# Solo para uso profesional

## ADVERTENCIA



### Riesgo de aplastamiento

- Nunca coloque los dedos ni las manos sobre el conjunto de la barra transversal ni en su recorrido completo al rebanar la fruta.
- Para evitar aplastarse las manos, siempre vuelva a colocar el émbolo en la posición inferior después de cada uso.

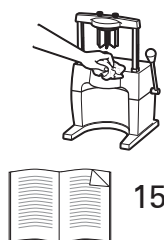
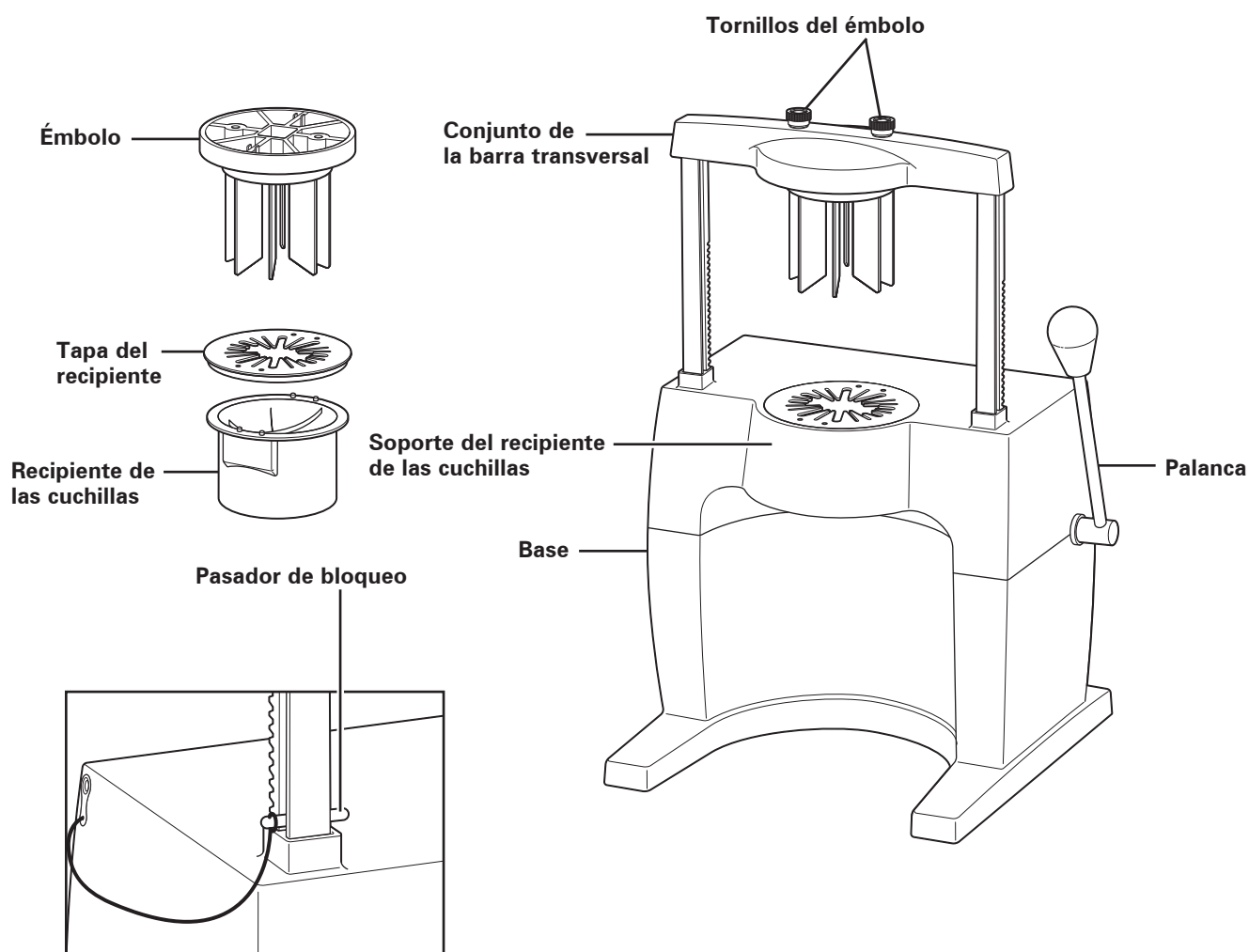
## ADVERTENCIA



### Riesgo de corte

- Las cuchillas de acero inoxidable son extremadamente afiladas.
- Manipúlelas con cuidado. Mantenga los dedos y las manos alejados de las cuchillas al utilizar, limpiar, montar o volver a montar la unidad.

# Piezas y características



## Servicio técnico

Para obtener ayuda o solicitar recambios, llame o escriba al Servicio técnico:  
Estados Unidos, Canadá: 866-285-1087 o +1-910-693-4277,  
[commercial.support@hamiltonbeach.com](mailto:commercial.support@hamiltonbeach.com)

México: 800 71 16 100,  
[mexico.service@hamiltonbeach.com](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com)

Región Asia-Pacífico: +86-400-930-2722, [hbcapac.support@hamiltonbeach.com](mailto:hbcapac.support@hamiltonbeach.com)  
[hamiltonbeachcommercial.com](http://hamiltonbeachcommercial.com)

# Instrucciones de funcionamiento



Lea todas las explicaciones de los símbolos de alerta de seguridad en la página 10.

**Antes del primer uso:** Lave el recipiente de las cuchillas, el émbolo y la tapa del recipiente con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente.

## Para montar el recipiente de las cuchillas y el émbolo:

1. Levante la palanca para elevar el conjunto de la barra transversal hasta la posición más alta. Inserte el pasador de bloqueo, que cuelga de la parte trasera de la base, en el orificio situado en la parte inferior del soporte vertical izquierdo.
2. Seleccione el recipiente de las cuchillas deseado y el émbolo correspondiente (en forma de cuña o de rebanada). Asegúrese de que la tapa del recipiente esté colocada en su sitio sobre el recipiente de las cuchillas. Coloque el émbolo en el recipiente de las cuchillas, alineando las partes salientes del recipiente con los orificios de la tapa.
3. Coloque el recipiente de las cuchillas con el émbolo en su posición dentro del soporte del recipiente de las cuchillas, con la protuberancia cuadrada del recipiente de las cuchillas orientada hacia delante.

4. Retire el pasador de bloqueo para liberar el conjunto de la barra transversal de la posición bloqueada. Utilice la palanca para bajar el conjunto de la barra transversal hasta que descansen sobre el émbolo.
5. Apriete los tornillos del émbolo para fijarlo al conjunto de la barra transversal.

## Para cortar fruta:

1. Coloque un recipiente debajo del recipiente de las cuchillas para recolectar la fruta.
2. Levante la palanca y coloque la fruta sobre la tapa del recipiente. Baje rápidamente la palanca con una fuerza constante para cortar fruta firme, pero no dura. Repita el proceso según sea necesario.

**NOTA:** NO corte frutas que tengan hueso, como aguacates, albaricoques, nectarinas, mangos, melocotones, ciruelas, etc.

# Limpieza general



**⚠ PRECAUCIÓN** Las cuchillas son extremadamente afiladas. NO intente retirar el recipiente de las cuchillas levantándolo desde la posición superior. Nunca deje que sus dedos entren en contacto con la superficie interna superior del recipiente de las cuchillas.

## Retirar el recipiente de las cuchillas y el émbolo:

1. Utilizando la palanca, baje el conjunto de la barra transversal de modo que el émbolo quede dentro del recipiente de las cuchillas. Afloje los tornillos del émbolo para separarlo del conjunto de la barra transversal.
2. Levante la palanca para elevar el conjunto de la barra transversal hasta la posición más alta. Inserte el pasador de bloqueo en el orificio del soporte vertical izquierdo del conjunto de la barra transversal.

3. Levantando SOLO POR LA PARTE INFERIOR, retire el recipiente de las cuchillas y el émbolo empujando el recipiente hacia arriba con los dedos.
4. El recipiente de las cuchillas, el émbolo y la tapa del recipiente son aptos para el lavavajillas.  
O  
Lave el recipiente de las cuchillas, el émbolo y la tapa del recipiente con agua tibia y jabón. Enjuague y seque completamente. Vuelva a colocar la tapa del recipiente, si la ha quitado, antes de usarlo de nuevo o guardarlo.
5. Limpie la base y el conjunto de la barra transversal con un paño suave y húmedo y un limpiador no abrasivo. Séquelos bien. NO los limpie con un chorro de agua.

# Desinfección

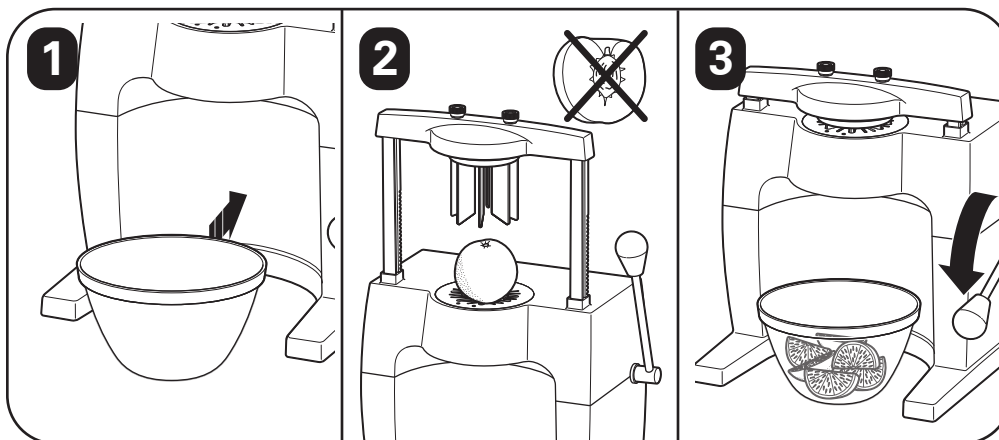
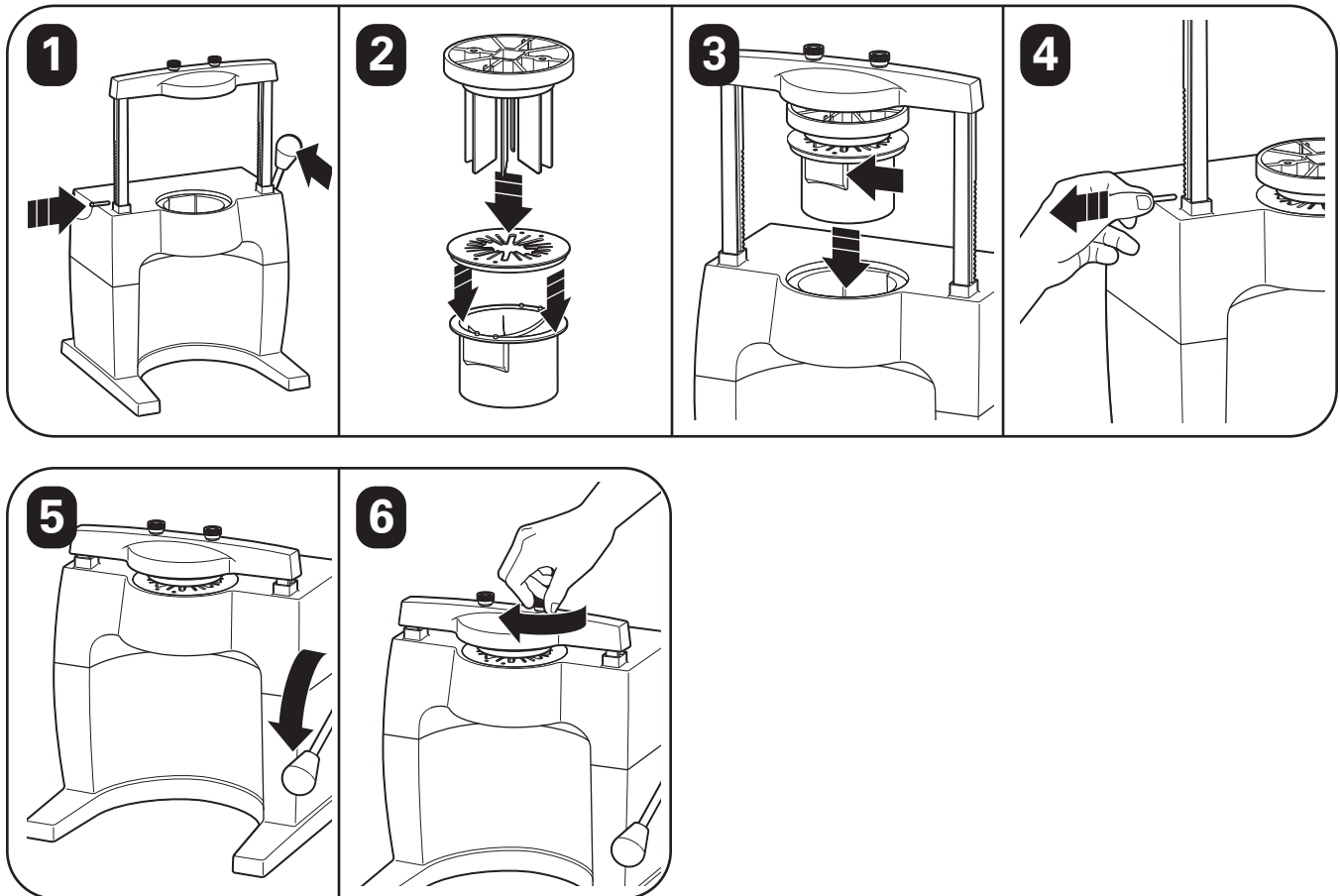
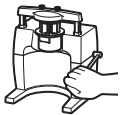
## Solución desinfectante recomendada:

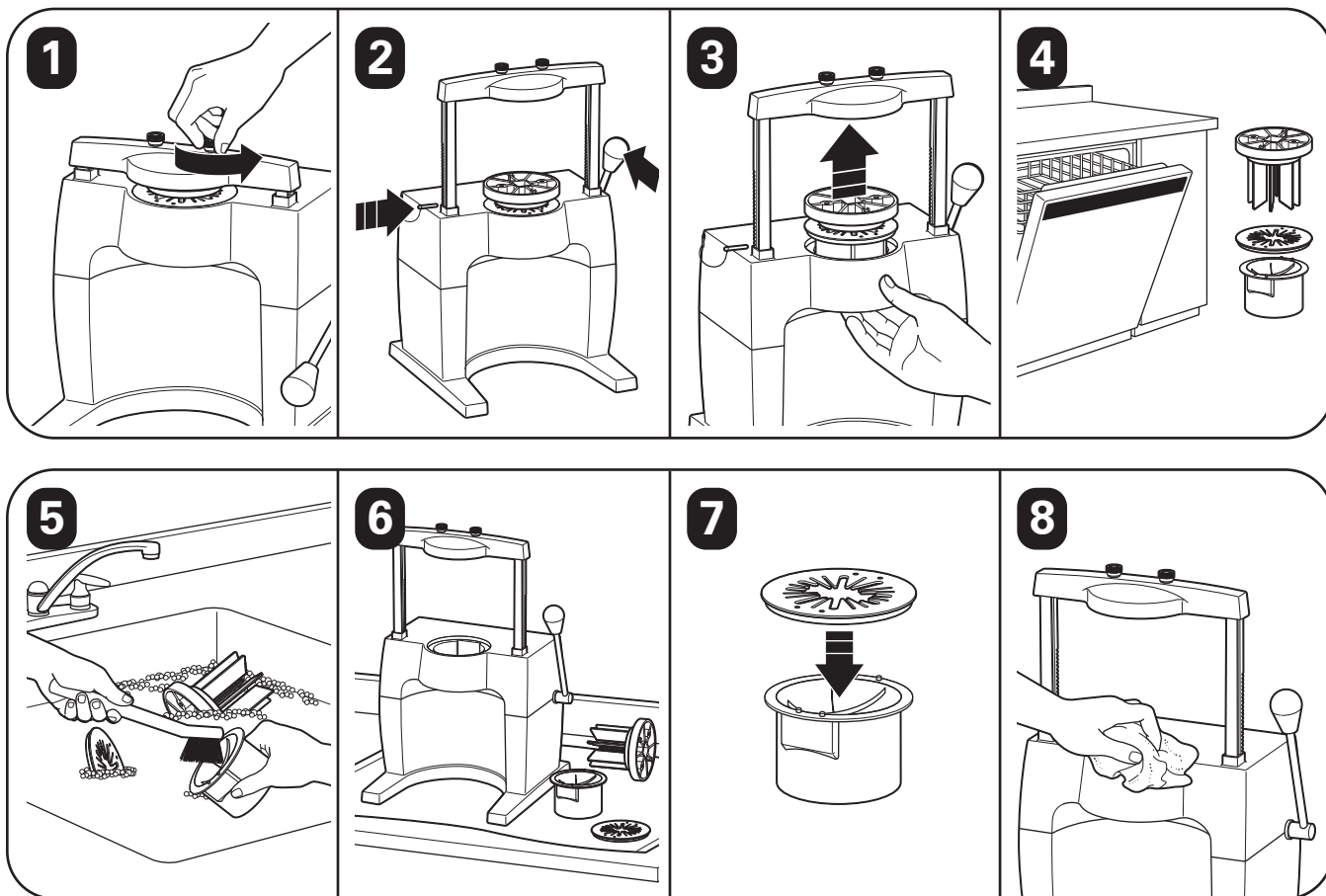
La solución desinfectante debe consistir en 1 cucharada (15 mL) de blanqueador por 1 galón (3.8 litros) de agua limpia y fría (60 °F/16 °C) mezclada de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del blanqueador.

1. Sumerja el recipiente de las cuchillas, el émbolo y la tapa del recipiente en una solución desinfectante

durante 2 minutos.

2. Deje secar al aire.
3. **Cuando esté listo para usar**, enjuague con agua limpia.
4. Limpie el exterior con un paño suave humedecido con una solución desinfectante.





**Modelos:**  
S-100R, S-102R, S-104R, S-106R,  
S-109R, S-113R, S-100T, S-102T,  
S-104T, S-106T, S-109T, S-113T

**Tipo:**  
GS07

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

# Sunkist®