



HS6-1PS and HS7-1PS Portion Scale Slicer (Removable Knife)

- Cleaning and Sanitizing Instructions

This machine must be cleaned, rinsed and sanitized at intervals to comply with national, state and/or local health codes.

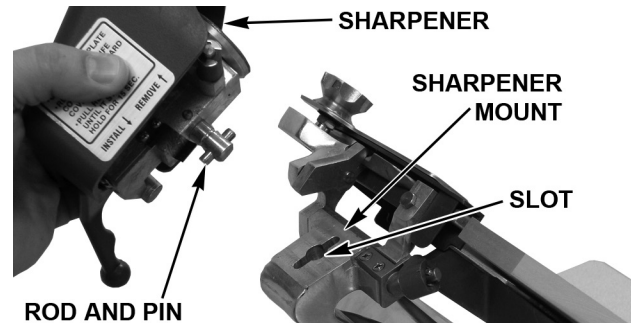
NOTE: Sanitizer concentration shall comply with Section 4-501.114, *Manual and Mechanical Warewashing Equipment, Chemical Sanitization – Temperature, pH, Concentration, and Hardness* of the FDA Food Code. If a chemical sanitizer other than chlorine, iodine, or quaternary ammonium is used, it shall be applied in accordance with the EPA-registered label use instructions. In order to clean the slicer thoroughly, it is necessary to disassemble the slicer. It is recommended that all parts be removed, cleaned, sanitized, and allowed to dry before re-assembling for use.

⚠ WARNING The slicer knife is sharp. Exercise extreme caution when working near the knife.

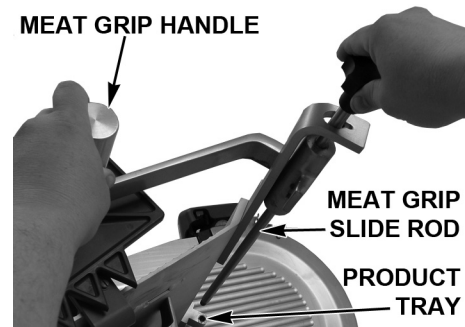
⚠ WARNING Unplug the machine power cord and turn index knob fully clockwise to close the gauge plate before cleaning the slicer.

Disassembly for Cleaning

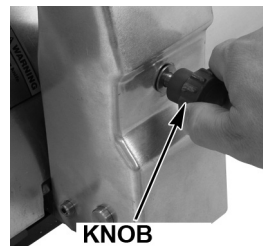
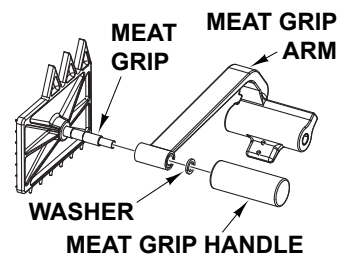
- Remove the Sharpener by lifting straight up.



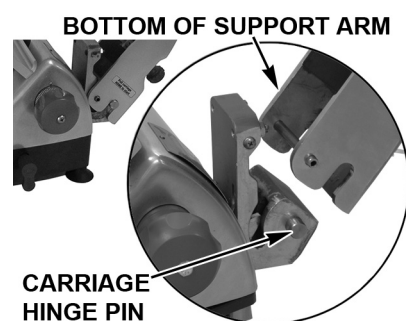
- Remove the Meat Grip Assembly by loosening the Meat Grip Slide Rod from the Product Tray while holding the Meat Grip Handle. Pull the Meat Grip Slide Rod from the Meat Grip Handle and Product Tray.



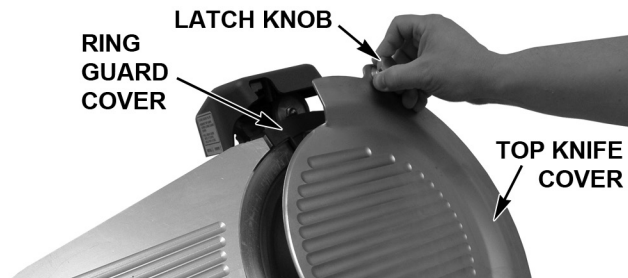
- Loosen the Meat Grip Handle and remove the Handle, Meat Grip Arm, and Washer from the Meat Grip.
- Pull the Product Tray toward the operator until it stops. Loosen the Knob on the Support Arm.



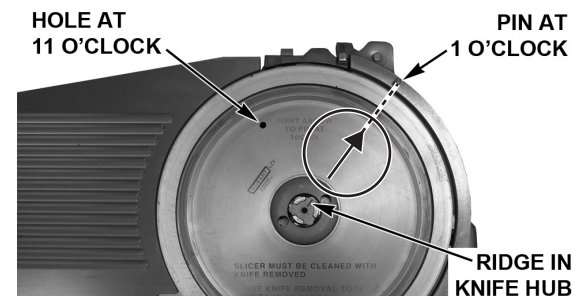
- Tilt the Product Tray to the right. The Product Tray can be cleaned in this open position, or it can be removed by grasping with both hands and lifting straight up.



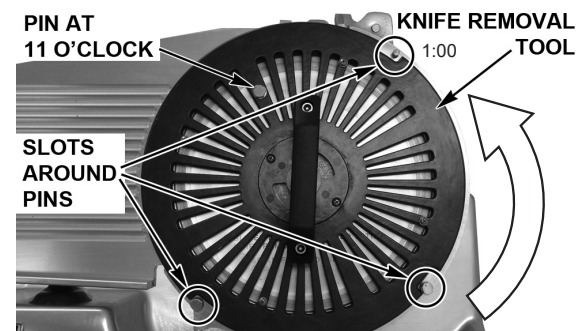
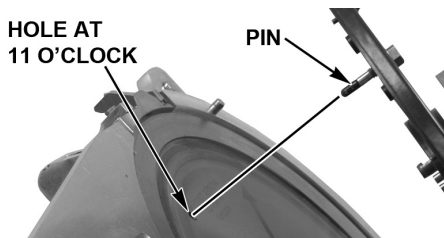
- Remove the Top Knife Cover by pulling on the Latch Knob. The Top Knife Cover is held in place by a magnet under the Latch Knob. Remove the plastic Ring Guard Cover by lifting up.



- Ensure the gauge plate is closed, then rotate the Knife by hand to align the arrow on the Knife with the Pin on the Ring Guard at the 1 o'clock position. The ridge in the Knife Hub will also align with the same pin.



- The Pin on the Knife Removal Tool fits the hole in the Knife at the 11 o'clock position.
- Align the 3 slots of tool around pins.
- Align tool pin at 11:00.
- Push the handle firmly, all the way into the hub.
- Turn the Handle counterclockwise until it stops (you may experience resistance).
- Lift Knife Tool up and out.

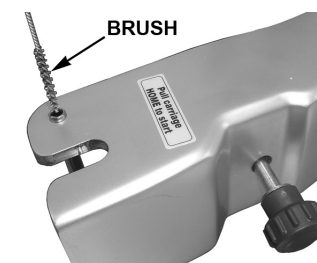


- Remove the Scale Platter by placing both hands in the position shown and lifting up.



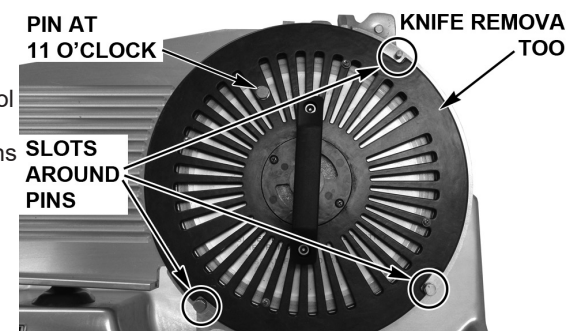
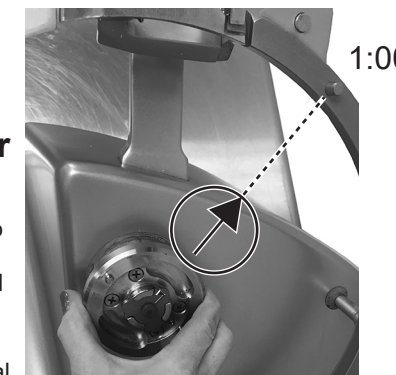
Cleaning

- Wipe out any residue remaining inside the Sharpener housing. Wash, rinse, and sanitize the Knife and Knife Removal Tool, Sharpener, Scale Platter, and Ring Guard Cover in a sink or dishwasher.
- Clean the Product Tray pin with the brush as shown.
- Wash, rinse, and sanitize the Product Tray, Meat Grip Assembly, and Top Knife Cover in a sink. Set all parts on a clean, sanitized surface and allow to air dry.
- To clean under the slicer, use the Cleaning Leg or Lift Assist to support the slicer.



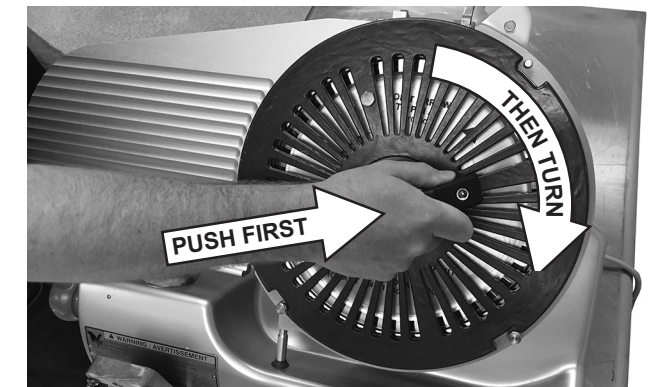
Reassembly After Cleaning

- Orient the Knife Hub mark to arrow as shown, so it points to the Pin on the Ring Guard at the 1 o'clock position.
- Place the Knife and Tool so the Pin on the Knife Removal Tool is at the 11 o'clock position.
- Place the Slots on the Knife Removal Tool to fit around the three Pins on the Ring Guard.

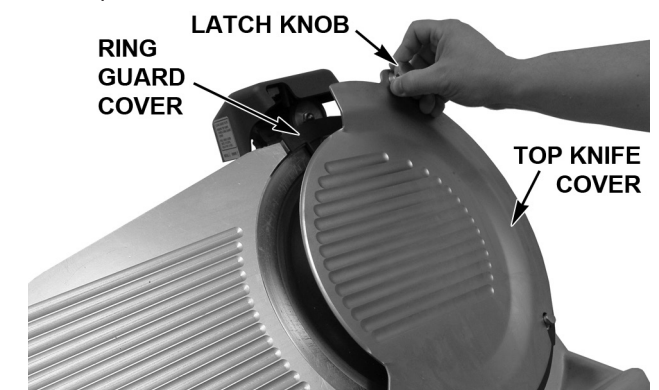


NOTE: If the Tool does not push the pins on the back of the Knife into the Hub, slightly nudge the Handle upwards to lock the pins into the Knife Nut.

- Push the Handle firmly, all the way into the Hub to engage the pins. Then, turn the Handle clockwise until it stops. You may experience resistance when turning. The Knife is reattached. Lift the Tool up and out.



- Install the Ring Guard Cover on the three Guide Pins.
- Position the Top Knife Cover on the lower two Guide Pins and lower the Latch Knob until the magnet secures the Top Knife Cover in place.



- Lower the bottom of the Support Arm onto the Carriage Hinge Pins. Tilt the Product Tray toward the Gauge Plate. Turn the Knob on the Support Arm until it is tight against the Support Arm.
- Assemble the Meat Grip Assembly by placing the Washer, Meat Grip Arm, and Meat Grip Handle on the shaft of the Meat Grip. Tighten the Meat Grip Assembly on the Product Tray by sliding the Meat Grip Slide Rod into the Meat Grip Handle and Product Tray. Tighten the Meat Grip Slide Rod into the Product Tray.
- Install the Sharpener by lowering it back onto the Sharpener Mount so the Rod and Pin on the bottom of the Sharpener fit the Slot in the Sharpener Mount.
- Install the Scale Platter.



Trancheuse avec balance de portion HS6-1PS et HS7-1PS (couteau amovible)

– Instructions de nettoyage et de désinfection

La machine doit être nettoyée, rincée et désinfectée régulièrement pour être en conformité avec les codes sanitaires nationaux, locaux et/ou d'état.

REMARQUE : Le désinfectant concentré doit répondre aux critères de la section Section 4-501.114, Matériel de lavage de vaisselle mécanique et manuel, désinfection chimique – Température, pH, concentration et exigence de la Loi sur les aliments et drogues FDA. Si un désinfectant chimique autre que le chlore, l'iode ou l'ammonium quaternaire est utilisé, les instructions d'utilisation présentées sur l'étiquette EPA doivent être respectées. Pour nettoyer à fond la trancheuse, il faut la démonter. Il est recommandé de retirer toutes les pièces, de les nettoyer, de les désinfecter et de les laisser sécher avant de les remonter.

⚠ AVERTISSEMENT Le couteau est tranchant. Prenez toutes les précautions nécessaires si vous travaillez dans la zone du couteau.

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine et tournez le bouton de réglage au maximum dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer la plaque de calibration avant de nettoyer la trancheuse.

Démontage pour nettoyage

- Retirez l'affûteur en le tirant vers le haut.

- Retirez le pousse talon en desserrant la tige coulissante sur le plateau tout en maintenant la poignée du pousse talon. Tirez la tige coulissante de la poignée du pousse talon et du plateau.

- Desserrez la poignée du pousse talon et retirez la poignée, le bras et la rondelle du pousse talon.
- Tirez le plateau vers soi jusqu'à ce qu'il soit en butée. Desserrez le bouton sur le bras.

- Inclinez le plateau vers la droite. Le plateau peut être nettoyé dans cette position ouverte ou il peut être retiré en le prenant à deux mains et en le soulevant.

- Retirez le cache du couteau en tirant le bouton de blocage. Le cache du couteau est maintenu par un aimant sous le bouton de blocage. Soulevez le protège lame en plastique pour le retirer.

- Assurez-vous que la plaque de calibration est fermée, puis tournez le couteau avec votre main pour aligner la flèche sur le couteau avec l'axe sur le protège lame en position 1 h. La saillie du moyeu du couteau sera également alignée avec le même axe.

- L'axe de l'extracteur est inséré dans le trou en position 11 h sur le couteau.
- Alignez 3 fentes autour des axes.
- Alignez l'extracteur l'axe en position 11 h.
- Poussez fermement la poignée jusqu'au moyeu.
- Tournez la poignée jusqu'en butée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. (une certaine résistance peut être ressentie).
- Soulevez le couteau et l'outil pour les sortir.

- Retirez le plateau en plaçant les deux mains dans la position indiquée et en le soulevant.

Nettoyage

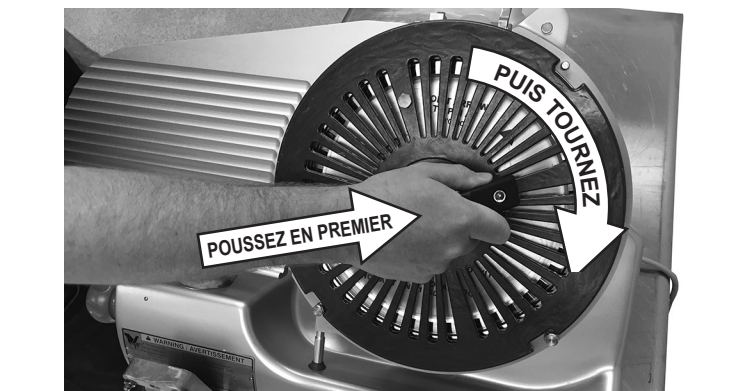
- Essuyez tout résidu restant à l'intérieur du boîtier de l'affûteur. Lavez, rincez et désinfectez la lame et l'outil de retrait de la lame, l'affûteur, le plateau de balance et l'anneau de protection dans un évier ou un lave-vaisselle.
- Nettoyer l'axe du plateau avec la brosse comme indiqué.
- Lavez, rincez et désinfectez le bac à produits, la tige de maintien de la viande et le couvercle supérieur du disque dans un évier. Placez toutes les pièces sur une surface propre et désinfectée et laissez-les sécher à l'air libre.
- Pour nettoyer le dessous de la trancheuse, utilisez la tige de nettoyage ou le levier pour soutenir la trancheuse.

Remontage après nettoyage

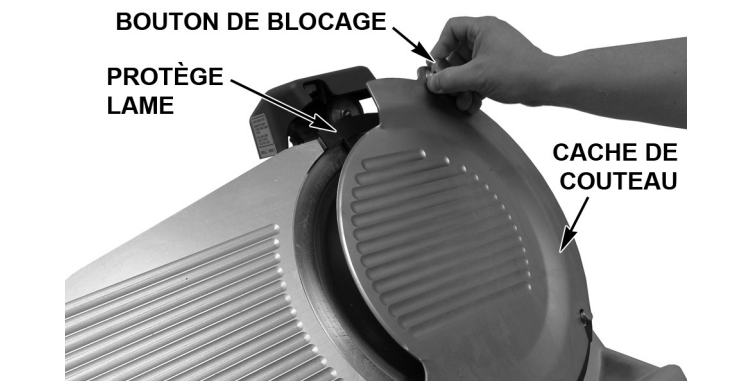
- Orientez la marque du moyeu du couteau vers la flèche comme indiqué, de sorte qu'elle pointe à l'axe sur le protège lame en position 1 h.
- Placez le couteau et l'extracteur de manière à ce que l'axe sur l'extracteur soit en position 11 h.
- Placez les fentes de l'extracteur autour des trois axes sur le protège lame.

REMARQUE: Si l'extracteur ne pousse pas les axes à l'arrière du couteau dans le moyeu, poussez doucement la poignée vers le haut pour bloquer les axes sur l'écrou du couteau.

Poussez fermement la poignée jusqu'au moyeu pour enclencher les axes. Puis, tournez la poignée jusqu'en butée dans le sens des aiguilles d'une montre. Vous pouvez ressentir une certaine résistance en tournant. Le couteau est de nouveau fixé. Soulevez l'extracteur pour le sortir.



- Installez le protège lame sur les trois axes de guidage.
- Placez le cache du couteau sur les deux axes de guidage du bas et abaissez le bouton de blocage jusqu'à ce que l'aimant maintienne le cache du couteau en place.



- Abaissez le bas du bras sur les axes de charnière du chariot. Inclinez le plateau vers la plaque de calibration. Tournez le bouton sur le bras jusqu'à ce qu'il soit suffisamment serré contre le bras.
- Montez le pousse talon en plaçant la rondelle, le bras et la poignée du pousse talon sur la tige du pousse talon. Serrez la poignée. Installez le pousse talon sur le plateau en glissant la tige coulissante dans la poignée du pousse talon et sur le plateau. Serrez la tige coulissante du pousse talon dans le plateau.
- Installez l'affûteur en l'abaissant sur le support. La tige et l'axe en bas de l'affûteur peuvent alors correspondre à la fente sur le support de l'affûteur.
- Installez le plateau de balance.