

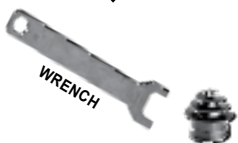
# CHEESE SHREDDER RG-400i

## PARTS / ASSEMBLING

MANUAL PUSH FEEDER, CHEESE



FEED CYLINDER CHEESE



DECORING DEVICE FOR MANUAL PUSH FEEDER CHEESE



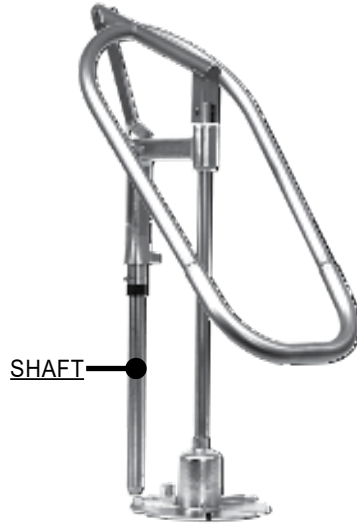
SEE: FITTING THE CUTTING TOOL



MACHINE BASE

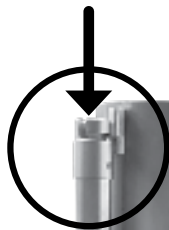
## ASSEMBLING FEED ATTACHMENT

MANUAL PUSH FEEDER, CHEESE



SHAFT

SHAFT INTO THE FEED CYLINDER TUBE



LOCKING HANDLE



MACHINE BASE WITH FEED CYLINDER CHEESE

## ASSEMBLING FEED CYLINDER



## FITTING THE CUTTING TOOL



Decorating device



Grater/Shredder



Tray with Ejector plate



Ejector plate



KNIFE HOUSE



## ASSEMBLING TRAY



INSERT EJECTOR PLATE



TRAY WITH EJECTOR PLATE



MACHINE BASE

## USER INSTRUCTIONS

# HALLDE CHEESE SHREDDER RG-400I

### CAUTION!

Take great care not to injure your hands on the sharp blades of the cutting tools and on moving parts.

The machine may be installed only by a qualified service mechanic.

Never put your hands in the feed cylinder other than for cleaning.

Never put your hands in the machine outlet when the feed cylinder is lowered and the locking handle is raised.

The decoring device must be tightened (by turning them anti-clockwise) and unscrewed (clockwise), by means of the wrench.

Always press the machine stop button before fitting or removing cutting tools, etc. even if the machine is not running.

Before cleaning, switch off the machine and remove the plug from the wall socket or turn off the mains switch.

Only a qualified service mechanic may repair the machine and open the machine housing.

Do not use the machine to cut frozen foods.

This appliance is not to be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or persons lacking experience of such appliances, unless they are given adequate instruction or supervision.

The machine should only run continuously for 1 hour maximum when the speed control is set to "1". Let the machine rest for an hour before starting it again.

When the speed control is set to "2", no such restrictions apply.

### UNPACKING

Check that all parts have been delivered, that the machine operates as intended, and that nothing has been damaged in transit.

The machine supplier should be notified of any shortcomings within eight days.

### INSTALLATION

Connect the machine to an electric power supply that is suitable for the machine.

Remove the cutting tool before installing the machine.

Reset the adjustable feet as necessary to make sure that the machine stands firmly.

Locate the hanger for the cutting tools on the wall in the vicinity of the machine for convenient and safe use.

Check that the shaft rotates clockwise.

Check that the machine stops when the locking handle is folded down.

Check that the machine stops when the Cheese push feed attachment feed plate is swung to the side so that the feed cylinder opening is larger than 60 mm, and that the machine restarts when it is swung back over the feed cylinder.

If the machine does not function correctly, it must receive attention before it is taken into operation.

### ALWAYS CHECK BEFORE USE

Remove the plug from the power supply socket or open the isolating switch, and then check that the electric cable is in good condition and is not cracked on the outside.

#### WITH THE CHEESE FEEDER:

Check that, with a cutting tool fitted, the machine stops within 2 seconds as soon as the pusher plate is swung out to the side more than 60 mm, and re-starts when the pusher plate is swung back over the feeder. NOTE! Less than 60 mm is approved.

Check that the machine, during operation, stops when the lock handle is lowered.

If either of the two safety functions does not perform as intended or if the electric cable is cracked, call in a qualified service mechanic or electrician to remedy the fault before connecting the machine back to the power supply.

Check that the pusher plate shaft runs freely. If the shaft does not run freely, clean it carefully and lubricate it with a few drops of machine oil.

Check that the cutting tools are in good condition and are sharp.

With regard to cutting tools, see page 2.

### TYPE OF PROCESSING

Takes whole blocks of cheese and optimises the preparation of shredded cheese. Recommended dimensions: 4.5, 6, 8 and 10 mm.

### USERS

Cheese Shredder RG-400i is suited to large kitchens; Restaurants, shop kitchens, pizzerias, central kitchens, institutional kitchens, schools, hospitals, food industries, ships, fast food outlets, catering kitchens, etc. Cheese Shredder RG-400i can be advantageously integrated into a production system.

### CAPACITY

Up to 48 kg per minute.

### USING THE FEEDER

#### MANUAL PUSH FEEDER CHEESE

Feed Cylinder for Cheese with one internal wall is optimized for orienting blocks of cheese for preparation of shredded cheese.

### ASSEMBLING AND DISMANTLING

#### THE FEED CYLINDER

When fitting, fold down the locking handle.

Push the feed cylinder onto the hinge pins of the machine, and lower the feed cylinder.

Raise the locking handle.

When removing, first remove the feed attachment.

Lower the locking handle.

Remove the feed cylinder from the hinge pins of the machine.

#### THE MANUAL PUSH FEEDER CHEESE

Press in the machine stop button.

When fitting, fit Feed Cylinder Cheese.

Move the lever up all the way.

Fit the Manual Push Feeder Cheese attachment shaft into the feed cylinder tube.

Press down the Manual Push Feeder Cheese attachment and swing it in anti-clockwise.

When removing, press down the stop pad and swing out the Manual Push Feeder Cheese attachment clockwise and remove it.

### INSTALLATION OF CUTTING TOOLS AND TRAY

While using the manual push feeder Cheese Shredder, make sure the pusher plate is in the upper position and swing it out the feeder to the left. Lower the locking handle and tilt the feeder backwards.

If the tray is to be used, the ejector plate is placed in the bottom of the tray. Ensure that the machine's knife housing has been thoroughly cleaned. The tray, containing the ejector plate, is then mounted around the shaft of the machine's knife housing. Turn/push down the ejector plate down into its coupling.

Place the chosen cutting tool on the shaft and rotate the cutting tool so that it drops firmly into its position.

Secure the decoring device when using the push feed attachment, by turning it anti-clockwise by means of the wrench onto the centre shaft of the cutting tool.

## REMOVAL OF THE CUTTING TOOLS AND TRAY

Unscrew the decoring device clockwise using the key and remove the cutting tool, and the ejector plate together with the tray.

## SETTING THE SPEED CONTROLS

The machine speed control is recommended as follows:

M = Machine.

### GRATER/ SHREDDER

4,5–6 mm: .....PF = 2. M = 2.

8–10 mm: .....PF = 3. M = 1.

## CLEANING

Read all of the instructions before you begin to clean the machine.

**BEFORE CLEANING:** Always switch off the machine and remove the power supply plug from the socket. Alternatively, if the machine does not have a plug, turn off the mains switch. Remove all parts that are to be cleaned.

**CLEANING IN A DISHWASHER:** All removable parts can be cleaned in a dishwasher machine.

**CLEANING BY HAND:** Always use hand dishwashing liquid. .

**CLEANING MATERIALS:** Use the brush supplied with the machine or a similar one to clean the food zones. The knife shaft in the centre of the machine can be cleaned with a small bottlebrush. Use a damp cloth to wipe down the other surfaces on the machine.

**DISINFECTION:** Use isopropyl alcohol (65–70%). Isopropyl alcohol is highly inflammable so use caution when applying it.

**WARNING:**

- Do not pour or spray water onto the sides of the machine.
- Do not use boiling or hot water.
- Do not use sharp objects or any objects not intended for the purpose of cleaning.
- Do not use abrasive detergents or cleaning products.

**AVOID:** Do not use cleaning sponges with scouring pads (e.g. Scotch-Brite™) unless absolutely necessary.

**ADVICE ON CARE:**

- Clean the machine immediately after use.
- Dry the machine immediately after cleaning to avoid oxidation and discoloration of the surface.

## TROUBLE SHOOTING

To eliminate the risk of damage to the motor, the Cheese Shredder RG-400i is fitted with thermal motor protection that automatically switches off the machine if the temperature of the motor should become too high. The

thermal motor protection has automatic reset, which means that the machine can be started again when the motor has cooled down, which usually takes between 10 and 30 minutes.

**FAULT:** The machine cannot be started or stops while it is running and cannot be restarted.

**REMEDY:** Check that the plug is securely fitted into the power supply socket, or turn off the mains. Press the starter button. Fit the feed cylinder and feed attachment according to the instructions under "Assembling" Check that all components are correctly fitted and that the safety arm is raised. Check that the fuses in the fuse box for the premises have not blown, and that they have the correct rating. Wait for a few minutes and try to restart the machine. If the machine fails to run, call a qualified service mechanic.

**FAULT:** Low capacity or poor cutting results.

**REMEDY:** Make sure that you are using the correct cutting tool. Fit the decoring device. Make sure that the speed controls for the machine is in the right position in accordance with the table under the heading **SETTING THE SPEED CONTROLS**. If necessary, the speed should be adjusted by a qualified service mechanic. Check that the grater/shredder plates are in good condition and are sharp. Press the food down with less force.

**FAULT:** The cutting tool cannot be removed.

**REMEDY:** Always use the ejector plate. Use a thick leather glove or other glove that the plates of the grater/shredder cannot cut through, and turn the cutting tool clockwise to release it.

**FAULT:** The decoring device cannot be removed.

**REMEDY:** Use the wrench to unscrew it clockwise.

## TECHNICAL SPECIFICATION HALLDE RG-400i

**MACHINE:** Motor: Two-speed, 1.5/0.9 kW, 208 V, 3-phase, 60 Hz, 230 V, 3-phase, 50 Hz, 400 V, 3-phase, 50 Hz, 415 V, 3-phase, 50 Hz, with the motor protection set to 3.7 A. Transmission: gear. Safety system: Three safety switches. Degree of protection: IP45, buttons IP65. Power supply socket: Earthed, 3-phase, 16 A. Fuse in fuse box for the premises: 10 A, delayed. Sound level LpA (EN31201): 70 dBA.

**CUTTING TOOLS:** Diameter: 215 mm. Speed: 400/200 rpm.

**NET WEIGHTS:** Machine: 54 kg. Cheese Feeder incl. Manual Push Feeder Cheese: 21 kg. Cutting tools: About 1 kg on average.

**NORMS/STANDARDS:** See declaration of conformity.

## BRUKSANVISNING

# HALLDE OSTRIVARE RG-400i

(SE)

### VARNING!

Akta händerna för skärverktygens vassa knivar samt för rörliga delar.

Maskinen skall installeras av en behörig fackman.

Stick aldrig ner händerna i matarcylindern annat än vid rengöring.

Stick aldrig in händerna i maskinens utlopp när en matarcylinder är nerfäld och låshandtaget är uppfällt.

Borrhylsan skall dras åt (moturs) och lossas (medurs) med hjälp av nyckeln.

Tryck alltid in maskinens stoppknapp före montering och demontering av skärverktyg etc., även om maskinen inte är i gång.

Stäng först av maskinen och dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren före rengöring.

Maskinen får endast repareras och maskinhuset öppnas av en behörig fackman.

Maskinen får inte användas till frysta råvaror.

Denna maskin skall inte användas av barn eller personer med nedsatt motorik, kognitiv förmåga eller handikapp som utgör fara för användaren t.ex. nedsatt syn eller hörsel, utan uppsikt eller tydliga instruktioner.

Maskinen får endast köras kontinuerligt under 1 timme maximum när hastighetsreglaget är inställt på "1". Låt maskinen vila en timme innan den startas igen.

När hastighetsreglaget är inställt på "2", finns inga sådana restriktioner.

### UPPACKNING

Kontrollera att alla detaljer finns med samt att maskinen fungerar och att ingenting har skadats under transporten. Anmärkningar skall anmälas till maskinleverantören inom åtta dagar.

### INSTALLATION

Koppla maskinen till ett el-uttag med för maskinen korrekta data.

Avlägsna skärverktyg ur maskinen före installationen.

Se till att maskinen står stadigt med hjälp av de ställbara fötterna.

Placera verktygshängare för skärverktygen på väggen nära maskinen för bekväm och säker användning.

Kontrollera att axeln roterar medurs.

Kontrollera att maskinen stannar när låshandtaget fälls ner.

Kontrollera att maskinen stannar när den ostmatarillsatsens matarplatta svängs åt sidan så att matarcylinderns öppning blir större än 60 mm, samt att maskinen återstartar när den svängs tillbaka över matarcylindern.

Vid felfunktion måste felet åtgärdas innan maskinen tas i bruk.

### KONTROLLERA ALLTID FÖRE ANVÄNDNING

Dra ut stickkontakten ur vägguttaget alternativt slå ifrån arbetsbrytaren och kontrollera därefter att elkabeln är hel och inte har några sprickor.

#### MED OSTMATAREN:

Att maskinen med skärverktyg monterad stannar inom två sekunder så fort som matarens matarplatta svängs ut åt sidan mer än 60 mm, samt återstartar när matarplattan svängs tillbaka över mataren. OBS! Mindre än 60 mm godkänd.

Att maskinen under drift stannar när låsbygeln fälls ner.

Om de två säkerhetsfunktionerna inte fungerar eller om elkabeln har sprickor, skall fackman tillkallas för åtgärd innan maskinen kopplas in på nätet igen.

Att matarplattans axel löper lätt. Om axeln löper trögt ska den rengöras noggrant och smörjas med några droppar maskinolja.

Att skärverktyg är hela och har god skärpa.

Gällande skärverktyg, se sidan 2.

### TYP AV BEREDNING

Rymmer hela ostblock, optimerar beredning av riven ost.

### ANVÄNDARE

RG-400i Ostrivare passar i stora kök; restauranger, butikskök, pizzerior, centralkök, institutionskök, skolor, sjukhus, livsmedelsindustrier, fartyg, fast food-inrättningar, cateringkök etc. RG-400i Ostrivare kan med fördel byggas in i ett produktionssystem.

### KAPACITET

Upp till 48 kg per minut.

### SÅ HÄR ANVÄNDS MATAREN

#### MANUELL MATARE OST, ERGO LOOP

Matarcylinder Ost med en skiljevägg, är optimerad för orientering av ostblock för att riva ost.

## MONTERING OCH DEMONTERING

#### AV MATARCYLINDERN

Vid montering, fäll ner låshandtaget.

Skjut in matarcylindern på maskinens gångjärnstappar och fäll ner matarcylindern.

Fäll upp låshandtaget.

Vid demontering, avlägsna först eventuell matar-tillsats.

Fäll ner låshandtaget.

Dra ut matarcylindern ur maskinens gångjärnstappar.

#### AV MANUELL MATARE OST

Tryck in maskinens stoppknapp.

Vid montering, montera Matarcylinder Ost.

För upp hävarmen helt.

För ner den manuella matarens axel i matarcylinderns rör.

Pressa ner den manuella mataren och sväng in den moturs.

Vid demontering, tryck ner stopplacken och sväng ut den manuella mataren medurs samt avlägsna den.

### MONTERING AV SKÄRVERKTYGEN OCH TRÅGET

Vid användning av Manuell matare Ost, se till att matarplattan är i högsta läget och sväng ut mataren till vänster.

Fäll ner låshandtaget och luta mataren bakåt.

Om tråget används placeras utmatarskivan i botten på tråget. Tråget, med utmatarskivan i, monteras sedan runt axeln i maskinens knivhus. Vrid/pressa ner utmatarskivan i sin koppling.

Placera den valda råkostrivaren på axeln och rotera skärverktyget så att det faller ner ordentligt.

Skruva fast borrhylsan moturs med nyckeln på skärverktygets centrumtapp.

### DEMONTERING AV SKÄRVERKTYGEN OCH TRÅGET

Skruva loss borrhylsan medurs med hjälp av nyckeln samt avlägsna skärverktyget och utmatarskivan tillsammans med tråget.

### INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN

Maskinens hastighetsreglage ställs in enligt följande:

M= Maskin.

#### RÅKOSTRIVARE

4,5–6 mm:.....TM = 2. M = 2.

8–10 mm:.....TM = 3. M = 1.

## RENGÖRING

Läs hela instruktionen innan du börjar rengöra maskinen.

**INNAN RENGÖRING:** Stäng alltid av maskinen och drag ut kontakten. Alternativt, slå ifrån arbetsbrytaren om maskinen inte är försedd med stickkontakt. Ta loss alla delar som skall rengöras.

**MASKINDISKNING:** Alla löstagbara detaljer kan maskindiskas.

**HANDDISKNING:** Använd alltid handdiskmedel.

**RENGÖRINGSVERKTYG:** Använd borsten som följde med maskinen eller liknande för att rengöra matzonerna. Knivaxeln i mitten av maskinen kan med fördel rengöras med en liten flaskborste. Använd en fuktig trasa för att torka maskinens övriga ytor.

**DESINFEKTION:** Använd isopropanol (65-70%). Isopropanol är extremt lättantändligt, använd därför med varsamhet.

### VARNING:

- Häll eller spreja inte vatten på maskinens sidor.
- Använd inte kokande eller hett vatten.
- Använd inte skarpa föremål eller föremål inte avsett för rengöring.
- Använd inte rengöringsmedel med slipande effekt.

**UNDEVIK:** Använd inte rengöringssvampar med skurnylon (t.ex. Scotch Brite™) om det inte är absolut nödvändigt.

### SKÖTSELRÅD:

- Rengör maskinen omgående efter användning.
- Torka maskinen omgående efter rengöring för att undvika oxidation och missfärgningar på ytan.

## FELSÖKNING

För att eliminera risken för skador på motorn, har Ostrivare RG-400i en brytarfunktion som automatiskt stänger av maskinen om motorns temperatur skulle bli för hög. Brytarfunktionen har automatisk återställning vilket gör att maskinen går att starta igen när motorn har svalnat vilket normalt tar mellan 10 och 30 minuter.

**FEL:** Maskinen startar ej eller stannar under körning och kan ej återstartas.

**ÅTGÄRDER:** Kontrollera att stickkontakten sitter i vägguttaget alternativt att arbetsbrytaren är påslagen. Tryck in startknappen. Montera matarcylinde Ost och en matare enligt instruktionerna under "montering". Kontrollera att alla komponenter är korrekt monterade och att säkerhetsarmen är uppfälld. Kontrollera att säkringarna i lokalens säkringsskåp är hela och har rätt ampere-tal. Vänta några minuter och försök att starta maskinen på nytt. Tillkalla fackman för åtgärd.

**FEL:** Låg kapacitet eller dåligt skärresultat.

**ÅTGÄRDER:** Se till att rätt skärverktyg har valts. Montera borrhylsan. Se till att maskinens hastighetsreglage står i rätt läge enligt tabellen under **INSTÄLLNING AV HASTIGHETSREGLAGEN** (justeras av behörig fackman). Se till att rivplåtar är hela och har god skärpa. Pressa ner varan löst.

**FEL:** Skärverktyget går ej att ta bort.

**ÅTGÄRDER:** Använd alltid utmatarskivan. Använd en tjock skinnhandske, etc. som inte råkostrivaren kan skära igenom, och vrid loss skärverktyget medurs.

**FEL:** Borrhylsan går ej att ta bort.

**ÅTGÄRD:** Skruva loss den medurs med nyckeln.

## TEKNISK DATA HÄLLDE RG-400i

**MASKIN:** Motor: Två hastigheter, 1,5/0,9 kW, 400 V, 3-fas, 50 Hz. Transmission: kuggväxel. Säkerhetssystem: Tre säkerhetsbrytare. Skyddsklass: IP45, knappar IP65. Vägganslutning: Jordad, 3-fas, 16 A. Säkring i lokalens säkringsskåp: 10 A, trög. Ljudnivå LpA (EN31201): 70 dBA.

**VERKTYG:** Diameter: 215 mm. Varvtal: 400/200 varv/min.

**NETTOVIKTER:** Maskin: 54 kg. Ostmatare inkl. Manuell matare Ost: 21 kg. Skärverktyg: Ca 1 kg i genomsnitt.

**NORMER:** Se försäkran om överensstämmelse.

