



# saro

## Gastro-Products

### **Betriebsanleitung für Gemüseschneider**

**Modell CARUS und TITUS**  
Art-Nr.: 418-1040 und 418-1045

### ***Operating instructions vegetable cutter***

**model CARUS and TITUS**  
Order No.: 418-1040 and 418-1045



*CARUS*



*TITUS*

English

Deutsch - Original

## INHALT

Einleitung .....	4
Lieferumfang .....	4
Normen und Richtlinien .....	4
Technische Übersicht .....	5
Symbolerklärung .....	6
Betrieb .....	9
Scheibenübersicht .....	13
Wartung und Reinigung .....	16
Explosionszeichnung CARUS .....	17
Ersatzteilleiste CARUS .....	17
Explosionszeichnung TITUS .....	18
Ersatzteilleiste TITUS .....	19
Stromlaufplan .....	20
Verpackungsentsorgung .....	21
Geräte-Entsorgung .....	21

## CONTENT

Introduction .....	21
Scope of delivery .....	21
Standards and directives.....	21
Technical overview.....	22
Explanation of symbols .....	23
General notes .....	23
Safety instructions.....	24
Operation .....	26
Disc overview .....	30
Maintenance and cleaning .....	33
Exploded view CARUS .....	34
Spare parts list CARUS.....	34
Exploded view TITUS.....	35
Spare parts list TITUS.....	36
Circuit diagram .....	37
Packaging disposal.....	37
Appliance disposal.....	37

## DEUTSCH

### EINLEITUNG

Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig und aufmerksam und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.

In dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Informationen zum Aufbau, zur Einrichtung, zum Betrieb, zur Wartung, zur Reinigung und zur etwaigen Entsorgung dieses Gerätes.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Gerätes und sollte, für alle Personen, die mit der Installation, dem Betrieb, der Reinigung oder der Wartung dieses Gerätes zu tun haben, jederzeit zugänglich, in der Nähe des Gerätes, aufbewahrt werden.

Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte, muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.

Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.

Abbildungen in dieser Anleitung können vom Originalartikel abweichen. Technische Änderungen am Gerät behalten wir uns vor.

### LIEFERUMFANG

- 1 Professioneller Gemüseschneider
- Reibescheibe 3 mm,
- Reibescheibe 4,5 mm,
- Reibescheibe 7 mm,
- Schneidescheibe 2 mm,
- Schneidescheibe 4 mm,
- Auswurfscheibe (Kunststoff),
- Stößel mit Arretierung (Kunststoff)
- Reinigungsbürste (Kunststoff),
- Schlüssel für Kohlstrunkbohrer (nur TITUS)
- 1 Betriebsanleitung

### NORMEN UND RICHTLINIEN

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Bei Bedarf lassen wir Ihnen die entsprechende Konformitätserklärung zukommen.

***Achtung!!! Dieser Gemüseschneider wurde für den gewerblichen Einsatz entwickelt und gebaut. Das Gerät ist lediglich bestimmt für Schneiden, Reiben, Raspeln von Lebensmitteln wie Gemüse, Obst, Nüsse, Schokolade etc.***

## TECHNISCHE ÜBERSICHT

MODELL	CARUS	TITUS
	<i>Gemüseschneider</i>	<i>Gemüseschneider</i>
<b>Bestell Nr.</b>	418-1040	418-1045
<b>Material Gehäuse</b>	Material: (Gehäuse) Edelstahl (Unterteil) und Aluminium (Oberteil), (Füße) Hartgummi, (Stößel, Auswurfscheibe) Kunststoff	Material: (Gehäuse) Edelstahl (Unterteil) und Aluminium (Oberteil), (Füße) Hartgummi, (Stößel, Auswurfscheibe) Kunststoff
<b>Abmessungen (mm)</b>	242 x 572 x 532	240 x 580 x 545
<b>Gewicht netto(kg)</b>	27,93 (ohne Scheiben und Stößel) 29,69 (mit Scheiben und Stößel)	28,40 (ohne Scheiben und Stößel) 30,16 (mit Scheiben und Stößel)
<b>Arbeitsscheiben</b>	Aluminium / Kunststoff / Edelstahl: Messer / Reibeplatten / Gitter / Gatter: Edelstahl Scheiben-Aufnahme: Edelstahl Scheibenträger: Kunststoff oder Aluminium Rahmen f. Würfelgatter: Kunststoff	
<b>Empfehlung Größe Auswurfgefäß</b>	B 24 (min) x T 20 (min) x H 14 (max.) cm	B 24 (min) x T 20 (min) x H 14 (max.) cm
<b>Einfüllöffnung groß (innen), (mm)</b>	Oval, 169 x 75	
<b>Einfüllöffnung klein (Stößel) (mm):</b>	Rund, 55	
<b>Funktionsfläche: (mit geöffn. Einfüllöffnung, Hebel nach oben)</b>	435 x 860 x 625	470 x 800 x 625
<b>Anschluss (V / Ph. / Hz / kW)</b>	230V / 1Ph / 50Hz / 0.55kW	230V / 1Ph / 50Hz / 0.75kW
<b>Reibescheibe (mm)</b>	3 / 4 / 5 / 7	
<b>Schneidescheibe (mm)</b>	2 / 4	
<b>Scheibenumdrehung (UpM)</b>	330	
<b>Überhitzungsschutz</b>	Motorschutzschalter	
<b>Magnetschalter zur Sicherheit</b>	am Gehäusedeckel und am Hebel	
<b>GTIN (EAN)</b>	4017337 057719	4017337 418053

Technische Änderungen vorbehalten!

## SYMBOLERKLÄRUNG



### **WARNUNG!**

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zu Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig



### **WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!**

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungs- oder Lebensgefahr!



### **WARNUNG: SCHNITTGEFAHR!**

Dieses Symbol weist auf die Gefahr hin, sich während des Betriebes und danach Schnittverletzungen zuzufügen!

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.
- Bewahren Sie diese Betriebsanleitung griffbereit, in der Nähe des Gerätes auf.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen.
- Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung ist die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Bei der Weitergabe des Gerätes an Dritte muss diese Bedienungsanleitung mitgegeben werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten und/oder Kühlgeräten nicht erkennen und es zu Unfällen, Bränden, Explosionen oder Sachbeschädigungen kommen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen und nicht in feuchten Räumen
- Nach dem Auspacken des Gerätes vergewissern Sie sich, dass sich alles in einwandfreiem Zustand befindet. Sollten Sie Beschädigungen entdecken, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Prüfen Sie, ob alle, im Lieferumfang angegebenen Komponenten, vorhanden sind. Sollte das nicht so sein, benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden.
- Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styroporteile, usw.)

Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.

- Falls eine Aufbewahrung der Verpackung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab.
- Der Gemüseschneider ist geeignet für den Einsatz in Restaurants, Großküchen, Kantinen, Bäckereien, Konditoreien....
- Es können frisches Gemüse/Obst oder auch z.B. gekochte Kartoffeln und Käse bearbeitet werden. Gefrorene Lebensmittel dürfen nicht verwendet werden, die Messer werden dann schnell stumpf und das Gerät könnte Schaden erleiden.
- Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen und in Betrieb nehmen, reinigen Sie das Gerät sorgfältig.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

- Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie diese Betriebsanleitung sorgfältig und beachten Sie die darin gegebenen Hinweise.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, ob eine Schukosteckdose (mit Erdung) und ein 230 Volt-Anschluss vorliegen und dass dies mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Andere Stromarten können zur Überhitzung des Gerätes führen.
- Beachten Sie die für den Einsatzbereich geltenden Unfallverhütungsvorschriften und die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen.
- Bevor Sie das Gerät bewegen, ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät beim Bewegen nicht kippt. Dies könnte zu Verletzungen führen.
- Steht das Gerät wieder an seinem Platz, warten Sie zwei Stunden, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Beschädigen oder modifizieren Sie das Netzkabel nicht, ziehen Sie nicht daran, belasten, verbiegen oder quetschen Sie es nicht, verdrehen Sie es nicht und rollen Sie es nicht auf.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem offenen Wasserstrahl.
- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht oder mit Flüssigkeiten benetzt werden.
- Keine Bedienung des Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten; oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen.
- Die Sicherheitsvorrichtungen (Magnetschalter am Gehäusedeckel, am Hebel dürfen nicht entfernt oder

manipuliert werden! Verletzungsgefahr!

- Gerätebedienung nur in entsprechender Arbeitskleidung, keine hängenden Schals, Tücher oder Ketten, keine offenen langen Haare, um damit nicht aus Versehen in rotierende Teile des Gerätes zu kommen z. B. beim Befüllen des Gerätes.
- Gerät nur mit geschlossenem Gehäusedeckel, durch Hebelarm verschlossenen großen Einfülltrichter und durch Stößel verschlossenen kleinen, runden Einfülltrichter betreiben!
- Stößel ist durch die Justierungsvorrichtung an Stößel und Einfülltrichter festzusetzen, sobald der Einfüllprozess dies zulässt. Dies geschieht aus Sicherheitsgründen und damit Speisestücke nicht den Einfülltrichter „hochkriechen“ können.
- Nicht anderen Gegenständen (wie Messer, Gabel, Löffel...), außer den dafür vorgesehenen Stößel, in die Einfüllöffnungen einführen! Verletzungsgefahr!
- Unbenutzte Scheiben nicht rumliegen lassen, sondern sofort wegräumen. Es besteht Verletzungsgefahr durch ein versehentliches Greifen in die Messer.
- Scheiben auch nicht einfach in die Spüle mit Spülwasser oder zwischen anderem Geschirr ablegen, damit sie nicht übersehen werden können! Verletzungsgefahr!
- Empfohlen werden für die Lagerung der Arbeitsscheiben Scheibenständer (Bestell-Nr: 418-2085) für z. B. 9 Scheiben oder 8 Scheiben + 3 Gatter) für die optimale Sicherheit, Ordnung und den besten Überblick.
- Vorsicht beim Einsetzen der Arbeitsscheiben! Nicht auf die Messer greifen, nur an den Scheibenrändern anfassen.
- Reihenfolge beim Einsetzen beachten (1. Auswurfscheibe, 2. Arbeitsscheiben!)
- Nach Einsetzen den richtigen Sitz der Scheiben prüfen. Gehäusedeckel nie gewaltsam schließen!
- Bei TITUS: Entfernen des Kohlstrunk Bohrers nur mit dem mitgelieferten Werkzeug (Maulschlüssel) um die Arbeitsscheiben einzusetzen oder zu wechseln.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt.
- Vor jeder Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen, bzw. das Gerät vom Strom trennen; ebenso bei längerer Nichtbenutzung.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker oder lösen Sie die zugehörige Sicherung aus oder drehen Sie diese heraus.
- Ziehen Sie das Netzkabel immer nur am Netzstecker aus der Steckdose.
- Fassen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nie mit feuchten Händen an.
- Im Falle einer Störung oder Fehlfunktion, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch nach Abschluss eines jeweiligen Fertigungsprozesses im Laufe eines Tages.

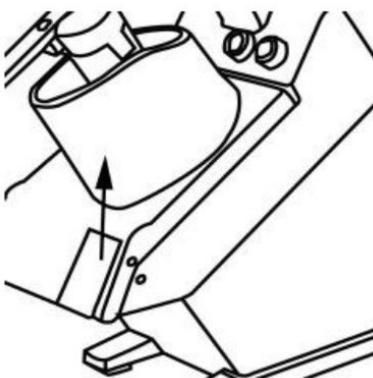


## WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!!!

- Vor dem Anschluss ans Stromnetz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel frei von Beschädigungen ist, ein beschädigtes Kabel muss von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden! In diesem Fall trennen das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler.
- Verwenden Sie kein Adapter oder Verlängerungskabel.
- Das Gerät steht unter Strom, solange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Das Gerät verfügt nicht über einen Netzschalter. Bevor das Gerät gereinigt werden kann, muss zunächst der Netzstecker gezogen werden!
- Das Gerät ist für Betrieb im Inneren gedacht. Eine Nutzung im Freien, bei Regen, kann zu Kurzschlüssen, Kriechstrom oder Stromschläge führen.
- Sollte das Gerät nass geworden sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor der nächsten Inbetriebnahme von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
- Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu öffnen oder gar zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!

## BETRIEB

### ERSTE INBETRIEBNAHME



- Nach dem Entfernen des Verpackungsmateriales, Prüfung auf Vollständigkeit der Lieferung und der Prüfung, dass kein Mangel am Gerät vorliegt; stellen Sie das Gerät auf einen waagerechten, stabilen, rutschfesten und hitzebeständigen Untergrund.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal gebrauchen, reinigen Sie, den Stößel, die Auswurfscheibe und die Arbeitsscheiben gründlich mit warmem Wasser und einem milden handels-üblichen Reinigungsmittel und trocknen danach alles gut ab. Abwaschen dieser Teile in der Spüle möglich, keine Spülmaschine benutzen!
- Das Gerät selbst, innen und außen, wischen Sie mit einem angefeuchteten Tuch (eventuell mit mildem Spülmittel versetzt) ab und trocknen dieses dann mit einem weichen Tuch nach bzw. entfernen eventuelle Spülmittelreste.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel und der Stecker nicht nass werden.
- Zur Geräte-Innenreinigung öffnen Sie den Gerätedeckel auf der Vorderseite des Gerätes durch Betätigung der rechteckigen Wippe rechts unten am Gerät, aufklappen des Deckels nach links.



**ACHTUNG: SCHNITTGEFAHR BEIM UMGANG MIT DEN ARBEITSSCHEIBEN!**

ACHTUNG! Scharnierstab links am Gerät muss dafür in den Vorrichtungen richtig eingefädelt sein, sonst fällt der Deckel. Entnehmen einer eventuell schon aufgesteckten Arbeitsscheibe: Dazu Arbeitsscheibe an den Rändern nach links aus der Justierung drehen, anschließend nach oben entnehmen.

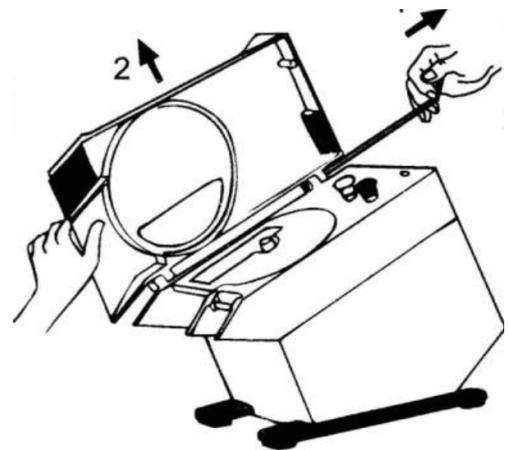


**ACHTUNG: NICHT AUF DIE MESSER GREIFEN! SCHNITTGEFAHR!**

Entnehmen einer eventuell schon aufgesteckten Auswurfscheibe (Kunststoffscheibe): Dazu Auswurfscheibe an der mittigen Innenwölbung gerade nach oben ziehen, keine Justierung, bitte nicht verkanten.

Nun kann mit der Reinigung begonnen werden.

Durch Entfernen des Scharnierstabes, links am Gerät, kann der Gerätedeckel für eine leichtere Reinigung bei Bedarf abgenommen werden. Anschließend wieder einfädeln und den Bügel vom Scharnierstab nach unten drehen, dass man daran nicht hängen bleiben kann.



**EINSETZEN DER SCHEIBEN**

Den sicheren Stand des Gerätes auf einem trockenen, nicht heißen, rutschfesten Untergrund kontrollieren.

- Auswahl der Arbeitsscheiben nach Bedarf:

Schneidescheibe 2, 4, 6, 8, 10 mm oder

Reibescheibe 2, 3, 4,5, 7 mm oder

Streifenscheibe (Julienne) 3 x 3 mm, 4 x 4 mm oder

Pommes-Frites-Gatter 8 mm, 10 mm oder

(in Kombination mit entsprechender Schneidescheibe!)

Würfelgatter 8 x 8 mm, 10 x 10 mm

(in Kombination mit entsprechender Schneidescheibe!)

- Kontrolle korrekter Sitz des Scharnierstabes links am Gerät. Scharnierstab muss dafür in den Vorrichtungen richtig eingefädelt sein, sonst fällt der Deckel.
- Gerätedeckel auf der Vorderseite des Gerätes durch Betätigung der rechteckigen Wippe rechts unten am Gerät öffnen, nach links aufklappen.

## BEI CARUS

Aufstecken der Kunststoff Auswurfscheibe auf die Scheibenaufnahmeachse.

- (mittige Wölbung der Auswurfscheibe nach oben, siehe Bild)
- Gerade und entsprechend der Form aufstecken und andrücken.



## BEI TITUS

Erst Abdrehen/Entfernen des Kohlstrunkbohrer:

- mit dem mitgelieferten Werkzeug (Maulschlüssel)
- von der Aufnahmeachse, um die Scheiben einzusetzen oder zu wechseln.
- Maulschlüssel dazu nach links (entgegen dem Uhrzeigersinn) drehen.
- Aufstecken der Arbeitsscheiben auf die Scheibenaufnahmeachse.
- Dazu die zwei Aufnahmeöffnungen an der Scheibe auf den Achsbolzen der Aufnahme bringen (Messer oder Reibplatte zeigen beim Einsetzen nach oben = Sichtkontakt) und im Uhrzeigersinn einrasten lassen.



Bei CARUS: Die Oberkante der Aufnahme der Scheibe schließt fast bündig ab mit der Oberkante der Aufnahmeachse.

- Bei TITUS: Wiederaufdrehen, per Hand, des Kohlstrunkbohrers auf die Aufnahmeachse. Aufdrehen im Uhrzeigersinn.

## Bei Verwendung von Pommes-Frites-Gatter oder Würfelgatter:

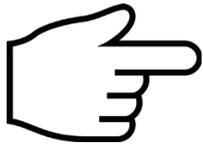
Erst Kunststoff -Auswurfscheibe einsetzen (wie jeweils oben beschrieben), anschließend das Gatter auf die Scheibenaufnahme, gerade und entsprechend der Form, aufstecken.

Nun die dazu passende Schneidescheibe einsetzen.

Dazu die zwei Aufnahmeöffnungen an der Scheibe auf den Achsbolzen der Aufnahme bringen (Messer zeigen beim Einsetzen nach oben = Sichtkontakt) und im Uhrzeigersinn einrasten lassen.

**Bei CARUS:** Die Oberkante der Aufnahme der Scheibe schließt fast bündig ab mit der Oberkante der Aufnahmeachse.

**Bei TITUS:** Wiederaufdrehen, per Hand, des Kohlstrunkbohrers auf die Aufnahmeachse. Aufdrehen im Uhrzeigersinn. Schließen des Gerätedeckels.



**ACHTUNG:** Gehäusedeckel nie gewaltsam schließen! Ansonsten den richtigen Sitz der Scheiben prüfen und nachjustieren.

## **WEITERE SCHRITTE ZUM GERÄTEBETRIEB NACH EINSETZEN DER SCHEIBEN**

Lebensmittel vorbereiten:

- Nach Bedarf schälen, waschen und entsprechend der Größe der Aufnahmeöffnungen des Gerätes eventuell manuell vorschneiden und bereitstellen.
- Bei TITUS: Hier ist das Einfüllen eines ganzen, nicht gestückelten Kohlkopfes möglich.
- Den sicheren Stand des Gerätes auf einem trockenen, nicht heißen, rutschfesten Untergrund kontrollieren.
- Kontrolle der Lüftungsschlitze (unter dem Gerät Ansof der Luft , an der Geräterückseite Luftausstoß). Lüftungsschlitze müssen frei sein!
- Gerätedeckel richtig geschlossen? Bitte Kontrolle und ggf. richtig schließen.
- Bei Nichtverwendung der kleinen, runden Einfüllöffnung diese mit dem Stößel verschließen.

**ACHTUNG:** Mittels Justierungsvorrichtung am Stößel und Einfüllrand den Stößel festsetzen, in die Justierung eindrehen, dass er beim Gerätebetrieb nicht herausgeschoben werden kann. Es können somit keine teilzerkleinerten Lebensmittelstücke vom Inneren an der Einfüllöffnung „hochkriechen“. Ebenfalls dient das Verschließen der Risikoreduzierung!

Stößel nur zur entsprechenden Befüllung entfernen und mit dem Stößel drücken.

- Auffangbehälter unten den Auswurf stellen.
- Empfohlene Maße: B 24 (mindestens) x T 20 (mindestens) x H 14 cm (höchstens).

## **LEBENSMITTELBEARBEITUNG DURCH GROSSE EINFÜLLÖFFNUNG**

Gerätestecker in die entsprechende Steckdose einstecken.

- Hebel / Bügel nach oben bewegen, um die große Einfüllöffnung freizugeben.
- Einfüllöffnung mit vorbereitetem Lebensmittel befüllen.
- Bitte keine Überfüllung, um das Wiederherausfallen oder Verstopfen zu vermeiden.
- Grünen Knopf oben am Gerät drücken.
- Bei Aufleuchten ist das Gerät betriebsbereit und der
- Hebel / Bügel kann gleichmäßig nach unten gezogen werden.
- Ist die Einfüllöffnung für einen Zugriff verschlossen, schließt auch der Magnetschalter selbständig den Stromkreis, die Maschine läuft an, es beginnt der Schneid-, Reibevorgang... Das Endprodukt fällt in den Auffangbehälter vor dem Gerät. Ist der Hebel / Bügel bis nach unten durchgedrückt, es fällt nichts mehr in den Auffangbehälter, den Hebel / Bügel wieder nach oben drücken, die Maschine stoppt mittels Magnetschalter, es kann nun wieder befüllt werden und der Vorgang wiederholt sich, bis der Fertigungsprozess beendet ist.
- Bei kurzen Unterbrechungen schalten Sie aus Sicherheitsgründen die Maschine aus, den roten Knopf drücken.
- Nach Ende des Fertigungsprozesses drücken Sie den roten Knopf zum Ausschalten der Maschine, anschließend Netzstecker ziehen und Gerät reinigen.

## LEBENSMITTELBEARBEITUNG DURCH KLEINE, RUNDE EINFÜLLÖFFNUNG

„Stangengemüse“ (z. B. grüne Gurke, Porree, Rhabarber, dicke Möhren, Spargelstangen, Staudensellerie...) können durch die kleine, runde Einfüllöffnung (Innendurchm. 5,3 cm) zur Bearbeitung eingeführt werden.

- Gerätestecker in die entsprechende Steckdose einstecken.
- Hebel / Bügel nach unten stellen, um die große Einfüllöffnung zu schließen.
- Stößel aus der kleinen, runden Einfüllöffnung aus der Justierung drehen und entfernen.
- Kleine, runde Einfüllöffnung mit vorbereitetem Lebensmittel, aufrechtstehend befüllen.
- Bitte keine Überfüllung um das Wiederherausfallen oder Verstopfen zu vermeiden.
- Grünen Knopf oben am Gerät drücken.
- Bei Aufleuchten ist das Gerät betriebsbereit und der Schneid-, Reibevorgang beginnt, das Stangengemüse durch gleichmäßigen Druck per Hand in die Einfüllöffnung führen, das Endprodukt fällt in den Auffangbehälter vor dem Gerät.
- Sobald das Stangengemüse im Einfülltrichter „verschwunden“ ist, bitte den Stößel für den Andruck verwenden.
- Nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen (Messer, Gabel usw.) in die Einfüllöffnung eingreifen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ist das Stangengemüse verarbeitet (kein Widerstand am Stößel mehr), kann der Stößel entnommen und die Einfüllöffnung wieder befüllt werden bis der Fertigungsprozess beendet ist.



### ACHTUNG:

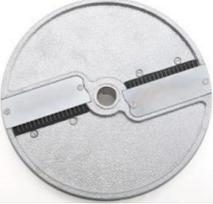
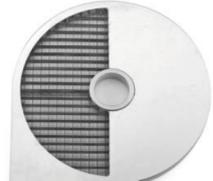
#### Die Maschine läuft hierbei weiter!

- Bei kurzen Unterbrechungen schalten Sie aus Sicherheitsgründen die Maschine aus, den roten Knopf drücken.
- Nach Ende des Fertigungsprozesses drücken Sie den roten Knopf zum Ausschalten der Maschine, anschließend Netzstecker ziehen und Gerät reinigen.

## SCHEIBENÜBERSICHT

Scheibenart	Millimeter	Bezeichnung	Bestell-Nr.:	Geeignet für	Bild
Reibescheibe (Material: Kunststoffträger, Edelstahlreibplatte, Edelstahlaufnahme)	2 mm	R002	418-2000	Dünne Karottenstreifen, Brot, Nüsse...	
Reibescheibe (Material: Kunststoffträger, Edelstahlreibplatte, Edelstahlaufnahme)	3 mm	R003	418-2005	Karotten, Rohkost, Apfelstreifen, Waldorfsalat, Käse...	

Reibescheibe (Material: Kunststoffträger, Edelstahlreibplatte, Edelstahlaufnahme)	4,5 mm	R005	418-2010	Karotten, Rohkost, Apfelstreifen, Waldorfsalat, Käse, Schokolade und Strohkartoffeln.	
Reibescheibe (Material: Kunststoffträger, Edelstahlreibplatte, Edelstahlaufnahme)	7 mm	R007	418-2015	Pizzakäse	
Schneidescheibe (Material: Kunststoffträger, 3 Edelmesser, Edelstahlaufnahme)	2 mm	S002	418-2020	Weißkohl, Rotkohl, Zwiebelringe, Gurken, Pommes- Chips, Nüsse usw. in Scheiben.	
Schneidescheibe (Material: Kunststoffträger, 2 Edelmesser, Edelstahlaufnahme)	4 mm	S004	418-2025	Weißkohl, Rotkohl, Zwiebelringe, Gurken, Pommes-Chips, Nüsse, für kalte gekochte Kartoffeln und Obstsalate usw. in Scheiben	
Schneidescheibe Material: Aluminiumträger, 3 Edelmesser, Edelstahlaufnahme)	2 mm	AS002	418-2030	Weißkohl, Rotkohl, Zwiebelringe, Gurken, Pommes-Chips, Nüsse usw. in Scheiben	
Schneidescheibe (Material: Aluminiumträger, 2 Edelmesser, Edelstahlaufnahme)	4 mm	AS004	418-2035	Weißkohl, Rotkohl, Zwiebelringe, Gurken, Pommes- Chips, Nüsse, für kalt gekochte Kartoffeln und Obstsalate usw. in Scheiben.	
Schneidescheibe (Material: Aluminiumträger, 2 Edelmesser, Edelstahlaufnahme)	6 mm	AS006	418-2040	Suppengemüse, Porree...in Scheiben	

Schneidescheibe (Material: Aluminiumträger, 1 Edelmessner, Edelmessneraufnahme)	8 mm	AS008	418-2045	Paprika, Porree, Kartoffeln... in Scheiben / In Kombination mit Würfegatter 8 x 8 mm: für Würfel 8 x 8 x 8 mm / In Kombination mit Pommes-Frites- Gatter 8 mm: für Pommes Frites 8 x 8 mm	
Streifenscheibe (Material: Aluminiumträger, 2 Edelmessner, Edelmessneraufnahme)	3 x 3 mm	ST303	418-2055	Julienne, Karotten und Knollensellerie in Streifen	
Streifenscheibe (Material: Aluminiumträger, 2 Edelmessner, Edelmessneraufnahme)	4 x 4 mm	ST404	418-2060	eckige Julienne, Knollensellerie, Fleischwurstsalat, Kohl und Karotten in Streifen	
Pommes-Frites-Gatter (Material: Aluminiumträger, Edelmessner)	8 mm	P808	418-2065	zusammen mit Schneidescheibe 8 mm für Pommes Frites 8 x 8 mm	
Pommes-Frites-Gatter (Material: Aluminiumträger, Edelmessner)	10 mm	P100	418-2070	zusammen mit Schneidescheibe 10 mm für Pommes Frites 10 x 10 mm	
Würfegatter (Material: Aluminiumträger, Edelmessnergitter in Kunststoffrahmen)	8 x 8 mm	W8888	418-2075	in Kombination mit Schneidescheibe 8 mm für Würfel 8 x 8 x 8 mm	
Würfegatter (Material: Aluminiumträger, Edelmessnergitter in Kunststoff rahmen)	10 x 10 mm	W1000	418-2080	In Kombination mit Schneidescheibe 10 mm für Würfel 10 x 10 x 10 mm	

Schneidescheiben-Ständer (Material: Metall, weiß Kunststoff beschichtet)	Maße: B/T/H 25 / 40 / 8,7 cm Gewicht: 756 gr	SST	418-2085	für die Aufnahme von z. B. 3 Gatter und 8 Scheiben; mit insgesamt 18 Einstellmöglichkeiten	
Auswurfscheibe (Kunststoff)	Für CARUS TITUS		418-5220	Immer zuerst einsetzen, unter den Arbeitsscheiben!	

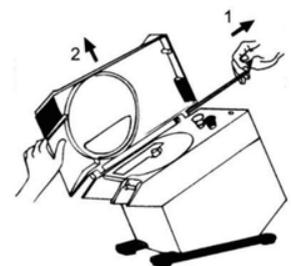
Technische Änderungen vorbehalten

## WARTUNG UND REINIGUNG

- Nach jedem Gebrauch muss das Gerät gereinigt werden.
- Dazu trennen Sie das ausgeschaltete Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Achten Sie darauf, dass bei der Reinigung das Kabel und der Stecker nicht nass werden.
- Gerät nicht ins Wasser stellen!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Chemikalien, Benzin, Verdüner oder Scheuermitteln, Metallschwämme usw. damit die Oberfläche nicht beschädigt wird!
- Überprüfen Sie regelmäßig die Lufteinlass- und Abluftöffnungen auf der Geräteunterseite bzw. auf der Geräterückseite. Entfernen Sie eventuelle Verstaubungen durch Absaugen mittels Staubsauger.
- Für eine optimale Belüftung des Gerätes müssen die Öffnungen stets frei sein.
- Stößel, die Auswurfscheibe und die Arbeitsscheiben entnehmen,

**Bei TITUS:** Erst Abdrehen/Entfernen des Kohlstrunkbohrers mit dem mitgelieferten Werkzeug (Maulschlüssel) von der Aufnahmeachse, um die Scheiben zu entnehmen. Maulschlüssel dazu nach links (entgegen dem Uhrzeigersinn) drehen.

- Mit beiliegender Bürste grob vorreinigen (Speisestücke entfernen),
- gründlich mit warmem Wasser und einem milden handelsüblichen Reinigungsmittel säubern, anschließend gut abtrocknen.
- Abwaschen dieser Teile in der Spüle, keine Spülmaschine benutzen!
- Das Gerät selbst, innen ebenfalls mit der Bürste vorreinigen.
- Anschließend innen und außen mit einem angefeuchteten Tuch (eventuell mit mildem Spülmittel versetzt) abwischen, eventuelle Spülmittelreste entfernen.
- Mit einem weichen Tuch trockenreiben.
- Zur Gerätereinigung kann der Deckel durch Herausziehen des Scharnierstabes aus dem Scharnier entfernt werden. Nach dem Reinigen wieder einsetzen.
  - Stößel wieder einsetzen,
  - Scheiben an einen sicheren Platz wegräumen.



### Entfernen vom Stößel:

Stößel leicht nach unten drücken, aus der Justierung drehen und entnehmen.

### Entfernen der Scheiben:

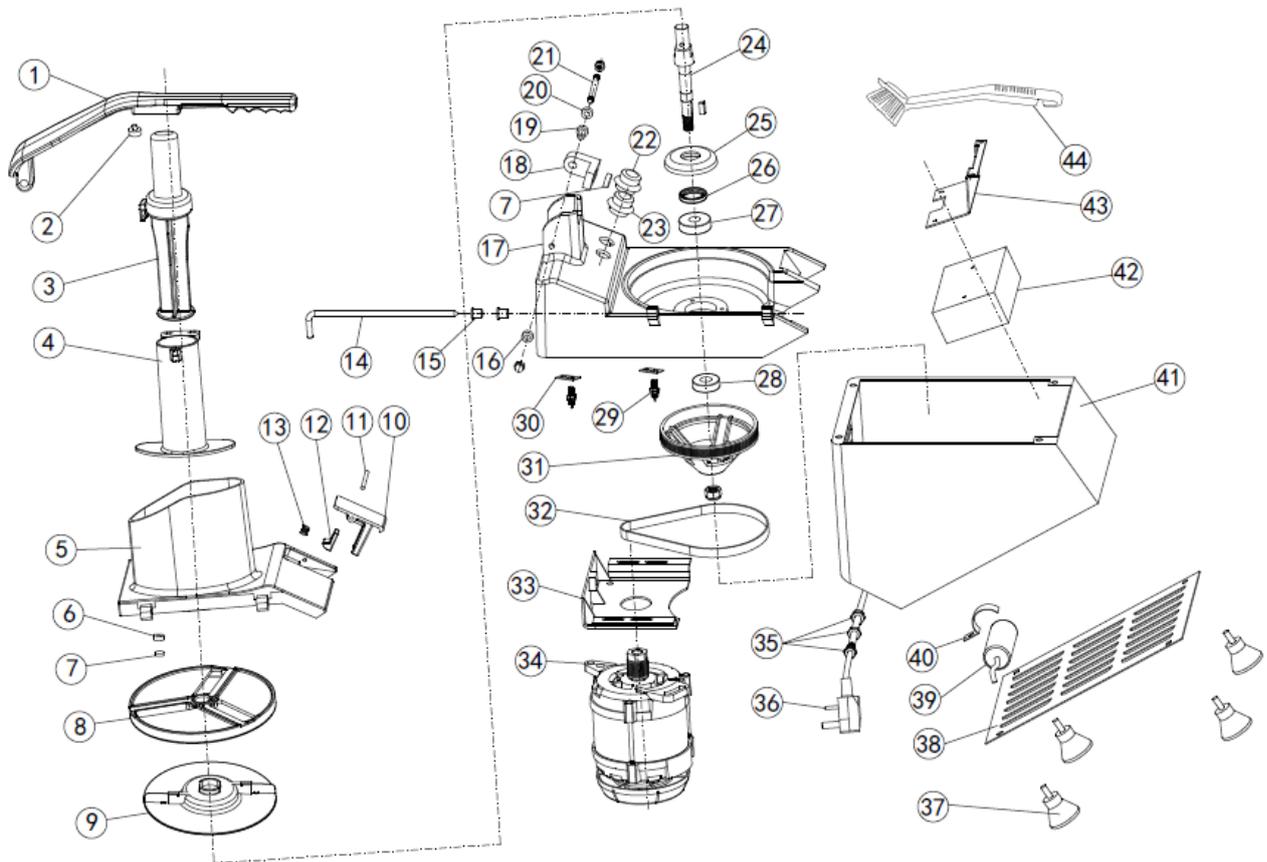
- Gerätedeckel durch Drücken auf die Wippe, rechts unten auf der Geräteoberseite, nach links aufklappen.
- Bei **TITUS**: Vor Scheibentnahme erst Kohlstrunkbohrer mit Maulschlüssel (im Lieferumfang enthalten) entgegen Uhrzeigersinn abdrehen und entnehmen.
- Arbeitsscheibe entgegen dem Uhrzeigersinn aus der Justierung drehen und abnehmen.



**ACHTUNG: DABEI NICHT AUF DIE MES-  
SER FASSEN, VERLETZUNGSGEFAHR!**

- Kunststoff -Auswurfscheibe an der Innenwölbung gerade nach oben ziehen, keine Justierung, und entnehmen.

### EXPLOSIONSZEICHNUNG CARUS

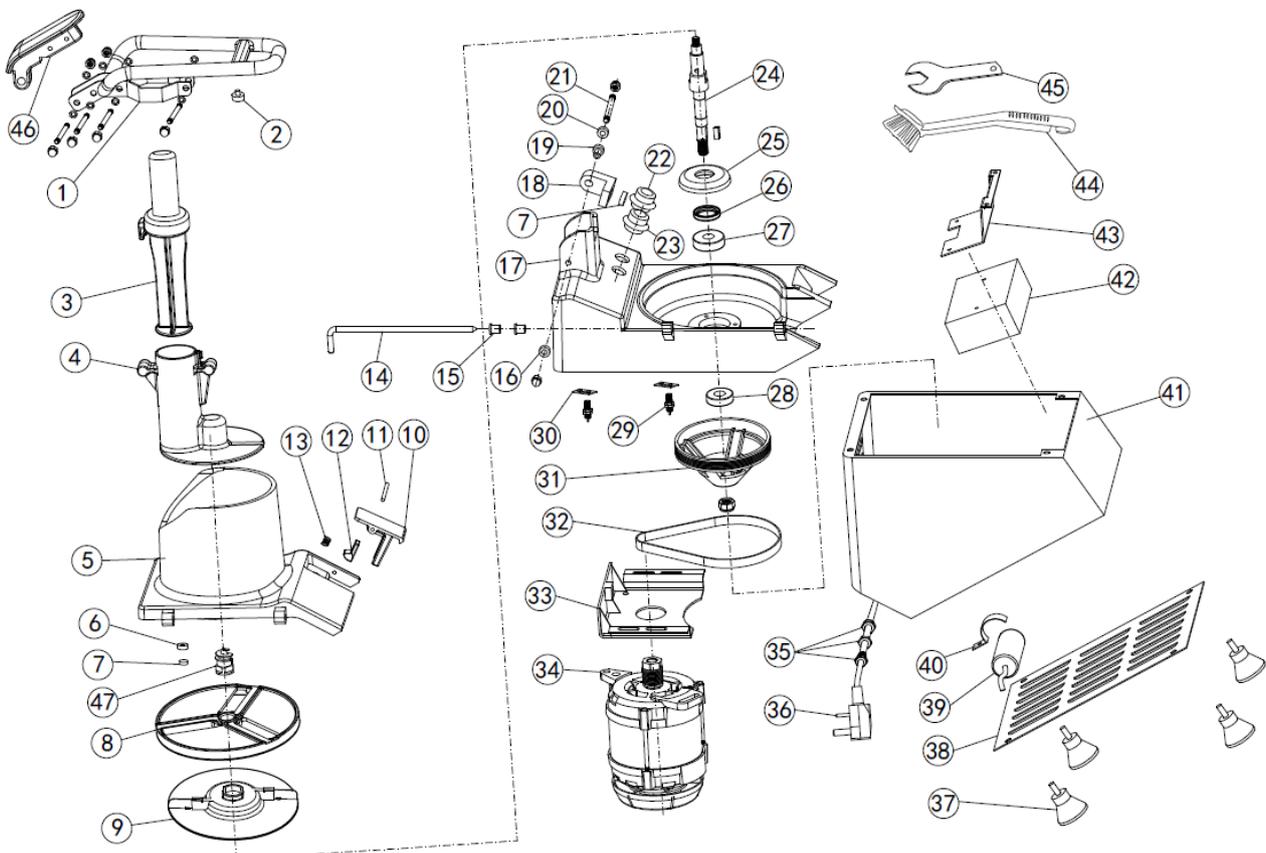


### ERSATZTEILELISTE CARUS

Part No.	Bestell Nr.	Deutsch	Part No.	Bestell Nr.	Deutsch
1	418-5222	Griff	23	418-5205	Einschalter
2	418-5277	Gummipuffer für Hebel	24		Antriebswelle
3	418-5235	Stößel	25	418-5270	Abdeckung für Antriebswelle
4	418-5276	Kleiner Trichter	26	418-5260	Simmerring

5		Trichter	27	418-5265	Kugellager
6	418-5240	Aufnahmeplatte für Magnet	28		Kugellager
7	418-5223	Magnet	29	418-5215	Reedkontakt/ Magnetschalter
8		Disk	30		Fixierung
9	418-5221	Auswerfscheibe	31	418-5283	Riemenscheibe
10		Griff f. Verriegelung	32	418-5225	Triebriemen
11		Stift	33		Aufnahmeplatte für Motor
12		Haken	34	418-5201	Motor
13		Feder	35		Kabeleinführung
14		Deckelhaltebolzen	36		Zuleitung
15		Hülse für die Welle	37	418-5105	Fuss
16	418-5224	Anschlaghülse	38		Bodenplatte
17		Gehäuse (Schneidkammer)	39		Kondensator
18	418-5245	L-formige Magnethalter	40		Schelle für Kondensator
19	418-5226	Manschettenrohr	41		Gehäuse (Unterteil)
20	418-5227	Hülse	42	418-5230	Platine incl. Gehäuse
21		Bolzen	43		Aufnahme für Schaltkasten
22	418-5210	Ausschalter	44		Bürste

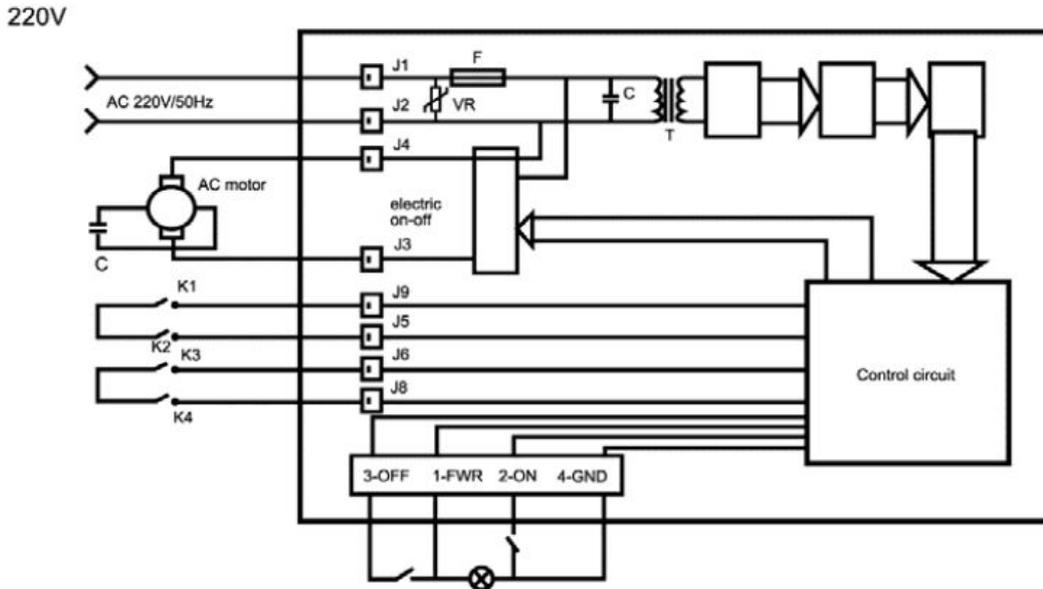
## EXPLOSIONSZEICHNUNG TITUS



## ERSATZTEILELISTE TITUS

Part No.	Bestell Nur.	Deutsch	Part No.	Bestell Nummer	Deutsch
1		Griff	25	418-5270	Abdeckung für Antriebswelle
2	418-5277	Gummipuffer für Hebel	26	418-5260	Dichtung
3	418-5200	Stößel	27	418-5265	Kugellager
4		Kleiner Trichter	28		Kugellager
5		Trichter	29	418-5215	Reedkontakt/Magnetschalter
6	418-5240	Aufnahmeplatte für Magnet	30		Fixierung
7	418-5223	Magnet	31	418-5283	Riemenscheibe
8		Disk	32	418-5225	Triebriemen
9	418-5221	Auswerfscheibe	33		Aufnahmeplatte für Motor
10		Griff f. Verriegelung	34		Motor
11		Stift	35		Kabeleinführung
12		Haken	36	99-1728	Zuleitung
13		Feder	37	418-5105	Fuss
14		Deckelhaltebolzen	38		Bodenplatte
15		Hülse für die Welle	39		Kondensator
16	418-5224	Anschlaghülse	40		Schelle für Kondensator
17		Gehäuse (Schneidkammer)	41		Gehäuse (Unterteil)
18	418-5245	L-formige Magnethalter	42	418-5230	Platine incl. Gehäuse
19	418-5226	Manschettenrohr	43		Aunahme für Schaltkasten
20	418-5227	Anschlaghülse	44		Bürste
21		Bolzen	45		Schlüssel
22	418-5210	Ausschalter	46		Griffansatz
23	418-5205	Einschalter	47	418-5250	Sicherungsmutter
24	418-5295	Antriebswelle			

## STROMLAUFPLAN



## VERPACKUNGS-ENTSORGUNG



Die Verpackungsmaterialien bitte entsprechend trennen und den zuständigen Sammelstellen zur Wiederverwertung und zur Umweltschonung zuführen.

## GERÄTE-ENTSORGUNG



Hat das Gerät einmal ausgedient, dann entsorgen Sie dieses bitte ordnungsgemäß an einer Sammelstelle für Elektrogeräte. Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Über Adressen und Öffnungszeiten von Sammelstellen informiert Sie Ihre zuständige Verwaltung. Nur so ist es sichergestellt, dass Altgeräte fachgerecht entsorgt und verwertet werden. Vielen Dank!

## ENGLISH

### INTRODUCTION

Before operating this appliance, please read these operating instructions carefully and observe the instructions given in them.

These operating instructions provide information on the installation, setup, operation, maintenance, cleaning and possible disposal of this appliance.

These operating instructions are an integral part of the unit and should be always kept near the unit and accessible for all persons involved in the installation, operation, cleaning or maintenance of this unit.

If the unit is passed on to third parties, these operating instructions must also be handed over.

If these operating instructions are not observed, the safety of the appliance is no longer guaranteed.

The manufacturer/dealer cannot be held responsible for any damage caused by failure to observe these operating instructions.

Illustrations in this manual may differ from the original article. We reserve the right to make technical changes to the unit.

### SCOPE OF DELIVERY

- 1 professional vegetable cutting machine
- Grater 3 mm,
- Grater 4,5 mm,
- Grater 7 mm,
- Slicer 2 mm,
- Slicer 4 mm,
- Ejector disc (plastic),
- Plunger mit lock (plastic)
- cleaning brush (plastic),
- wrench for cabbage stump borer (TITUS only)
- 1 manual instructions

### STANDARDS AND DIRECTIVES

The unit complies with the current EU standards and directives.

If required, we will send you the corresponding declaration of conformity.

***Attention!!! This vegetable slicer was developed and built for commercial use. The appliance is only intended for cutting, grating and shredding foodstuffs such as vegetables, fruit, nuts, chocolate, etc.***

## TECHNICAL OVERVIEW

MODEL	CARUS	TITUS
	<i>Vegetable cutting machine</i>	<i>Vegetable cutting machine</i>
<b>Order Nr.</b>	418-1040	418-1045
<b>Housing material</b>	Material: (housing) stainless steel (lower part) and aluminium (upper part), (feet) hard rubber, (plunger, ejector disc) plastic	Material: (housing) stainless steel (lower part) and aluminium (upper part), (feet) hard rubber, (plunger, ejector disc) plastic
<b>Dimensions (mm)</b>	242 x 572 x 532	240 x 580 x 545
<b>Net weight (kg)</b>	27,93 (without discs and plunger) 29,69 (with discs and plunger)	28,40 (without discs and plunger) 30,16 (with discs and plunger)
<b>Working discs</b>	Aluminium / plastic / stainless steel: Knives / graters / grating: stainless steel Disc holder: stainless steel Disc carrier: plastic or aluminium Frame f. cube creel: plastic	
<b>Recommendation size ejection container</b>	W 24 (min) x D 20 (min) x H 14 (max.) cm	W 24 (min) x D 20 (min) x H 14 (max.) cm
<b>Feed opening large, (mm)</b>	Oval, 169 x 75	
<b>Feed opening large (plunger) (mm):</b>	Round, 55	
<b>Functional surface: (with opened feed opening, hand gear up)</b>	435 x 860 x 625	470 x 800 x 625
<b>Connection (V / Ph. / Hz / kW)</b>	230V / 1Ph / 50Hz / 0.55kW	230V / 1Ph / 50Hz / 0.75kW
<b>Graters (mm)</b>	3 / 4 / 5 / 7	
<b>Slicers (mm)</b>	2 / 4	
<b>Disc rotations (UpM)</b>	330	
<b>Overheat protection</b>	Motor protection switch	
<b>Magnetic switch for safety</b>	on the housing cover and on the lever	
<b>GTIN (EAN)</b>	4017337 057719	4017337 418053

Subject to technical changes!

## EXPLANATION OF SYMBOLS



### **WARNING!**

This symbol indicates dangers that can lead to injuries.

It is imperative that you follow the specified instructions on work safety exactly and act with particular caution in these cases.



### **WARNING: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!**

This symbol draws attention to dangerous situations caused by electric current. Failure to observe the safety instructions may result in injury or death!



### **WARNING: DANGER OF CUTTING!**

This symbol draws attention to the danger of cutting oneself during operation and afterwards!

## GENERAL NOTES

- Before using the unit for the first time, read these operating instructions carefully and follow the instructions given in them.
- Keep these operating instructions within easy reach, close to the appliance.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for any damage caused by failure to observe these operating instructions.
- If these operating instructions are not observed, the safety of the unit can no longer be guaranteed.
- If the unit is passed on to third parties, these operating instructions must also be given.
- This appliance must not be operated by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, as they may not understand the hazards involved in the use of electrical appliances and/or refrigerators, resulting in accidents, fire, explosion or property damage.
- Do not use the appliance outdoors in the rain or in damp rooms.
- After unpacking the unit, make sure that everything is in perfect condition. If you discover any damage, do not connect the unit, but inform your dealer.
- Check whether all the components specified in the scope of delivery are present. If this is not the case, inform your dealer.
- Keep the packaging of the unit. The unit can only be transported safely in its original packaging.
- Note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.
- If it is not possible to store the packaging, separate the different packaging materials and deliver them to the nearest collection point for proper disposal.
- The vegetable slicer is suitable for use in restaurants, large kitchens, canteens, bakeries, confectioneries....

- Fresh vegetables/fruit or, for example, cooked potatoes and cheese can be processed. Frozen food must not be used, the knives will then quickly become blunt, and the appliance could suffer damage.
- Misuse can cause damage and will invalidate the guarantee.
- Before connecting the appliance to the mains and operating it, clean the appliance carefully.

## SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the unit for the first time, read these operating instructions carefully and follow the instructions given in them.
- Incorrect operation and improper handling can lead to faults in the unit and to injuries to the user.
- Observe the accident prevention regulations and general safety regulations applicable to the area of use.
- Do not move the unit during use.
- Before connecting the appliance, make sure that a shockproof socket (with earth) and a 230 Volt connection are available and that this corresponds to the information on the type plate. Other types of current can cause the unit to overheat.
- Observe the accident prevention regulations and general safety regulations applicable to the area of use.
- Before moving the unit, disconnect the mains plug.
- Make sure that the unit does not tip over when you move it. This could lead to injuries.
- When the unit is back in place, wait two hours before operating the unit again.
- Do not let the mains cable hang over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
- Make sure that it is not possible to accidentally pull the cable or trip over it.
- Do not damage or modify the power cord, pull on it, strain, bend or crush it, twist it or roll it up.
- Protect the unit from moisture.
- Do not clean the unit with an open jet of water.
- Do not immerse the unit in water or other liquids or wet it with liquids.
- No operation of the appliance by children or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities; or lack of experience and/or knowledge.
- The safety devices (magnetic switch on the housing cover, on the lever must not be removed or manipulated!  
Risk of injury!
- Operate the unit only in appropriate working clothes, no hanging scarves, shawls or chains, no open long hair, so as not to accidentally get into rotating parts of the unit, e.g. when filling the unit.
- Only operate the appliance with the housing cover closed, the large feed funnel closed by the lever arm and the small, round feed funnel closed by the plunger!
- The plunger must be fixed by the adjustment device on the plunger and filling funnel as soon as the filling process allows this. This is done for safety reasons and to prevent pieces of food from "creeping up" the feed funnel.

- Do not insert any other objects (such as knives, forks, spoons...) into the feed openings except the plunger provided for this purpose! Risk of injury!
- Do not leave unused discs lying around, put them away immediately. There is a risk of injury from accidentally reaching into the blades.
- Also, do not simply place discs in the sink with rinsing water or between other dishes so that they cannot be overlooked! Risk of injury!
- We recommend using disc stands (order no.: 418-2085) for storing the working discs (e.g. 9 discs or 8 discs + 3 grids) for optimum safety, order and the best overview.
- Be careful when inserting the working discs! Do not touch the blades, only the edges of the discs.
- Observe the order of insertion (1st ejection disc, 2nd working disc!).
- After inserting the discs, check that they are correctly seated. Never close the housing cover by force!
- With TITUS: Remove the cabbage stump borer only with the tool supplied (wrench) to insert or change the working discs.
- Do not leave the unit unattended during use.
- Before each cleaning, pull the plug out of the socket or disconnect the appliance from the power supply; the same applies if the appliance is not to be used for a longer period of time.
- To disconnect the appliance from the mains, pull out the mains plug or remove or unscrew the associated fuse.
- Always unplug the mains cable from the mains socket by the mains plug only.
- Never touch the appliance, the cable or the plug with wet hands.
- In the event of a fault or malfunction, switch off the appliance and remove the plug from the socket. Notify your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.
- For hygienic reasons, at least daily cleaning is recommended, but also after completion of a respective production process during the course of a day.

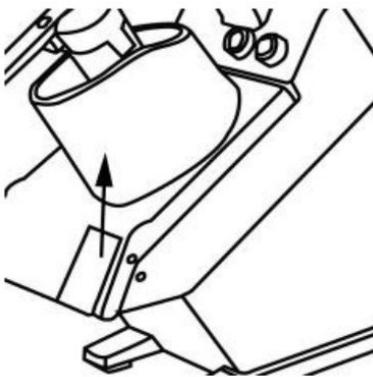


## WARNING: DANGER FROM ELECTRIC CURRENT!!!

- Before connecting the appliance to the mains, check that the type of current and the mains voltage correspond to the specifications on the appliance's rating plate.
- Make sure that the power cable is free from damage, a damaged cable must be replaced by a qualified professional.
- A damaged unit must not be used! In this case, disconnect the unit from the mains and contact your specialist dealer.
- Do not use an adapter or extension cable.
- The unit is under power as long as it is connected to the mains.
- The unit does not have a mains switch. Before the unit can be cleaned, the mains plug must first be disconnected!
- The unit is intended for indoor use. Outdoor use, in the rain, may cause short circuits, leakage current or electric shocks.
- The unit is intended for indoor use. Outdoor use, in the rain, may cause short circuits, leakage current or electric shocks!
- Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu öffnen oder gar zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag Never attempt to open or repair the unit yourself. There is a danger to life from electric shock!

## OPERATION

### FIRST COMMISSIONING



- After removing the packaging material, checking that the delivery is complete and that there are no defects in the appliance, place the appliance on a horizontal, stable, non-slip and heat-resistant surface.
- Before using the appliance for the first time, clean the pusher, the ejector disc and the working discs thoroughly with warm water and a mild commercial detergent and then dry everything well. These parts can be washed in the sink, do not use a dishwasher!
- Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth (possibly with mild detergent) and then dry with a soft cloth or remove any detergent residue.

- Make sure that the cable and the plug do not get wet.
- To clean the inside of the appliance, open the appliance lid on the front of the appliance by pressing the rectangular rocker on the bottom right of the appliance, then open the lid to the left.



**CAUTION: DANGER OF CUTTING WHEN HANDLING THE WORK DISCS!**

ATTENTION: The hinge bar on the left of the appliance must be correctly threaded into the fixtures, otherwise the lid will fall. To remove a working disc that may already be attached: To do this, turn the working disc to the left out of the adjustment at the edges, then remove it upwards.

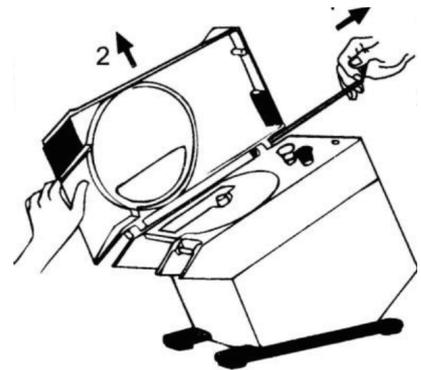


**CAUTION: DO NOT REACH FOR THE KNIVES! DANGER OF CUTTING!**

Remove an ejector disc (plastic disc) that may already be attached: To do this, pull the ejector disc straight upwards at the central inner bulge, no adjustment, please do not tilt it.

Now you can start cleaning.

By removing the hinge bar, on the left of the appliance, the appliance lid can be removed for easier cleaning if necessary. Then thread it back in and turn the bracket of the hinge bar downwards so that you cannot get caught on it.



**INSERTING THE DISCS**

Check that the appliance is standing securely on a dry, non-hot, non-slip surface.

- Select the working discs as required:

Cutting disc 2, 4, 6, 8, 10 mm or

Grating disc 2, 3, 4,5, 7 mm or

Strip disc (julienne) 3 x 3 mm, 4 x 4 mm or

French fries creel 8 mm, 10 mm or

(in combination with corresponding cutting disc!)

Cube creel 8 x 8 mm, 10 x 10 mm

(in combination with corresponding cutting disc!)

- Check that the hinge bar is correctly seated on the left side of the unit. The hinge rod must be correctly threaded into the fixtures, otherwise the lid will fall.
- Open the appliance lid on the front of the appliance by pressing the rectangular rocker on the bottom right of the appliance.

Open the unit and swing it open to the left.

### AT CARUS

Fit the plastic ejector disc onto the disc mounting axle.

- (Central curvature of the ejector disc upwards, see picture).
- Push on straight and according to the shape and press on.



### AT TITUS

First twist off/remove the cabbage stump borer

- with the tool supplied (open-ended spanner)
- from the mounting axle in order to insert or change the discs.
- Turn the spanner to the left (anti-clockwise).
- Fit the working discs onto the disc mounting axle.



- To do this, bring the two locating holes on the disc onto the axle pin of the mounting (blade or friction plate point upwards = visual contact) and engage clockwise.

At CARUS: The upper edge of the disc mount is almost flush with the upper edge of the mounting axle.

- With TITUS: Screw the cabbage stump borer back onto the mounting axle by hand. Turn clockwise.

### When using a french fries creel or cube creel:

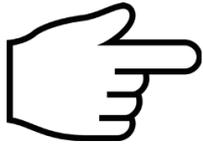
When using a french fries creel or cube creel:

- First insert the plastic ejector disc (as described above), then place the creel on the disc holder, straight and according to the shape.
- Now insert the matching cutting disc.

To do this, bring the two openings on the disc onto the axle bolt of the holder (blades point upwards when inserting = visual contact) and engage clockwise.

**At CARUS:** The upper edge of the disc mount is almost flush with the upper edge of the mounting axle.

**At TITUS:** Screw the cabbage stump borer back onto the mounting axle by hand. Turn clockwise. Close the unit cover.



**CAUTION:** Never close the housing cover by force! Otherwise, check that the discs are seated correctly and readjust them.

## **FURTHER STEPS FOR APPLIANCE OPERATION AFTER INSERTING THE DISCS**

Prepare the food:

- Peel as required, wash and possibly manually pre-cut and prepare according to the size of the intake openings of the appliance.
- For TITUS: Here it is possible to insert a whole cabbage head that has not been cut into pieces.
- Check that the appliance is standing securely on a dry, non-hot, non-slip surface.
- Check the ventilation slots (air intake under the appliance, air outlet at the back of the appliance). The ventilation slots must be free!
- Is the appliance lid closed properly? Please check and close correctly if necessary.
- If the small, round filling opening is not used, close it with the plunger.

**ATTENTION:** Use the adjustment device on the plunger and the filling rim to fix the plunger, screw it into the adjustment so that it cannot be pushed out when the appliance is in operation. This prevents partially chopped food pieces from creeping up the feed opening.

Closing the opening also reduces the risk!

Remove the plunger only for appropriate filling and press with the plunger.

- Place the collection container at the bottom of the ejector.
- Recommended dimensions: W 24 (minimum) x D 20 (minimum) x H 14 cm (maximum).

## **FOOD PROCESSING THROUGH LARGE FILLING OPENING**

- Insert the appliance plug into the appropriate socket.
- Move lever / bracket upwards to release the large feed opening.
- Fill the feed opening with prepared food.
- Please do not overfill to avoid re-filling or clogging.
- Press the green button on the top of the appliance.
- When it lights up, the appliance is ready for operation and the lever / bracket can be pulled down evenly.
- If the feed opening is closed for access, the magnetic switch also automatically closes the circuit, the machine starts, the cutting or grating process begins. The end product falls into the collection container in front of the machine. If the lever/handle is pressed all the way down and nothing more falls into the collection container, press the lever/handle up again, the machine stops by means of the magnetic switch, it can now be filled again, and the process is repeated until the production process is finished.
- In case of short interruptions, switch off the machine for safety reasons, press the red button.
- At the end of the production process, press the red button to switch off the machine, then pull out the mains plug and clean the machine.

## FOOD PROCESSING THROUGH SMALL, ROUND FILLING OPENING

"Stick vegetables" (e.g. green cucumber, leek, rhubarb, thick carrots, asparagus spears, celery...) can be inserted through the small, round feed opening (internal diameter 5.3 cm) for processing.

- Plug the appliance into the appropriate socket.
- Move the lever/bracket downwards to close the large filling opening.
- Turn the plunger out of the small, round filling opening out of adjustment and remove it..
- Fill the small, round filling opening with prepared food, standing upright.
- Please do not overfill to avoid re-filling or clogging.
- Press the green button on the top of the appliance.
- When the green button lights up, the appliance is ready for operation and the cutting and grating process begins. Guide the vegetables into the feed opening by applying even pressure by hand, the end product falls into the collection container in front of the appliance.
- As soon as the vegetables have "disappeared" into the hopper, use the plunger to apply pressure.
- Do not reach into the feed opening with your fingers or other objects (knife, fork, etc.). There is a risk of injury!
- Once the vegetables have been processed (no more resistance at the plunger), the plunger can be removed and the filling opening can be filled again until the production process is finished.



### ATTENTION:

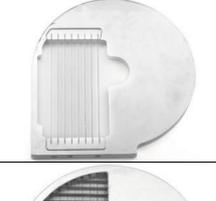
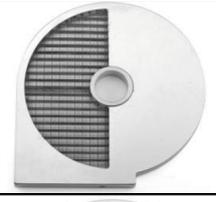
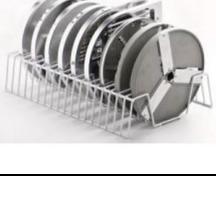
#### The machine continues to run during this process!

- In case of short interruptions, switch off the machine for safety reasons, press the red button.
- At the end of the production process, press the red button to switch off the machine, then pull out the mains plug and clean the machine.

## DISCS OVERVIEW

Discs type	Millimeter	Description	Order Nr.:	Suitable for	Picture
Grating disc (material: plastic support, stainless steel grating plate, stainless steel mount)	2 mm	R002	418-2000	Thin carrot strips, bread, nuts...	
Grating disc (material: plastic support, stainless steel grating plate, stainless steel mount)	3 mm	R003	418-2005	Carrots, raw vegetables, apple strips, Waldorf salad, cheese...	

Grating disc (material: plastic support, stainless steel grating plate, stainless steel mount)	4,5 mm	R005	418-2010	Carrots, raw vegetables, apple strips, Waldorf salad, cheese, chocolate and straw potatoes.	
Grating disc (material: plastic support, stainless steel grating plate, stainless steel mount)	7 mm	R007	418-2015	Pizza cheese	
Cutting disc (material: plastic support, 3 stainless steel blades, stainless steel mount)	2 mm	S002	418-2020	White cabbage, red cabbage, onion rings, cucumbers, chips chips, nuts, etc. in slices.	
Cutting disc (material: plastic support, 2 stainless steel blades, stainless steel mount)	4 mm	S004	418-2025	White cabbage, red cabbage, onion rings, cucumbers, chips, nuts, for cold boiled potatoes and fruit salads etc. in slices	
Cutting disc (material: aluminium support, 3 stainless steel blades, stainless steel mount)	2 mm	AS002	418-2030	White cabbage, red cabbage, onion rings, cucumbers, chips, nuts etc. in slices	
Cutting disc (material: aluminium support, 2 stainless steel blades, stainless steel mount)	4 mm	AS004	418-2035	White cabbage, red cabbage, onion rings, cucumbers, chips, nuts, chips, nuts, for cold cooked potatoes and fruit salads etc. in slices.	
Cutting disc (material: aluminium support, 2 stainless steel blades, stainless steel mount)	6 mm	AS006	418-2040	Soup vegetables, leek...sliced	
Cutting disc (material: aluminium support, 1 stainless steel blades, stainless steel mount)	6 mm	AS006	418-2040	Soup vegetables, leek...sliced	

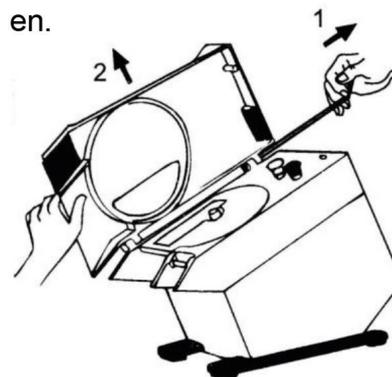
Cutting disc (material: aluminium support, 1 stainless steel blades, stainless steel mount)	8 mm	AS008	418-2045	Peppers, leeks, potatoes... in slices / In combination with cube rack 8 x 8 mm: for cubes 8 x 8 x 8 mm / in combination with French fries creel 8 mm: for French fries 8 x 8 mm	
Strip disk (material: aluminium support, 2 stainless steel blades, stainless steel mount)	3 x 3 mm	ST303	418-2055	Julienne, carrots and celeriac in strips	
Strip disk (material: aluminium support, 2 stainless steel blades, stainless steel mount)	4 x 4 mm	ST404	418-2060	square julienne, celeriac, meat sausage salad, cabbage and carrots in strips	
French fries creel (material: aluminium support, stainless steel blade)	8 mm	P808	418-2065	together with cutting disc 8 mm for French fries 8 x 8 mm	
French fries creel (material: aluminium support, stainless steel blade)	10 mm	P100	418-2070	together with cutting disc 10 mm for French fries 10 x 10 mm	
Cube lattice (Material: aluminium support, stainless steel grid in plastic frame)	8 x 8 mm	W8888	418-2075	in combination with Cutting disc 8 mm for cubes 8 x 8 x 8 mm	
Cube lattice (Material: aluminium support, stainless steel grid in plastic frame)	10 x 10 mm	W1000	418-2080	In combination with cutting disc 10 mm for cubes 10 x 10 x 10 mm	
Cutting discs-stand (Material: metal, white plastic coated)	Dim.: W/D/H 25 / 40 / 8,7 cm Weight: 756 gr	SST	418-2085	for holding e.g. 3 creels and 8 discs; with a total of 18 setting options	

Ejector disc (plastic)	For CARUS TITUS		418-5220	Always insert first, under the working discs!	
------------------------	--------------------	--	----------	---	---

Subject to technical changes

## MAINTENANCE AND CLEANING

- The appliance must be cleaned after each use.
- To do this, disconnect the switched-off appliance from the power supply before you start cleaning.
- Make sure that the cable and the plug do not get wet during cleaning.
- Do not place the unit in water!
- Do not clean the unit with aggressive chemicals, petrol, thinner or scouring agents, metal sponges, etc. so that the surface is not damaged!
- Check the air inlet and outlet openings on the underside and rear of the unit regularly.
- For optimal ventilation of the appliance, the openings must always be free.
- Remove the plunger, the ejector disc and the working discs.



**At TITUS:** First twist off/remove the cabbage stump borer from the mounting axle using the tool supplied (spanner) in order to remove the discs. Turn the spanner to the left (anti-clockwise).

- Roughly pre-clean with the enclosed brush (remove feed pieces),
- Clean thoroughly with warm water and a mild commercial detergent, then dry well.
- Wash these parts in the sink, do not use a dishwasher!
- Pre-clean the inside of the appliance with a brush.
- Then wipe the inside and outside with a damp cloth (possibly with mild detergent) and remove any detergent residue.
- Wipe dry with a soft cloth.
- To clean the appliance, the lid can be removed by pulling the hinge rod out of the hinge. Replace after cleaning.
- Replace the plunger,
- Put the discs away in a safe place.

### Remove from plunger:

Press plunger down slightly, turn out of adjustment and remove.

### Removing the discs:

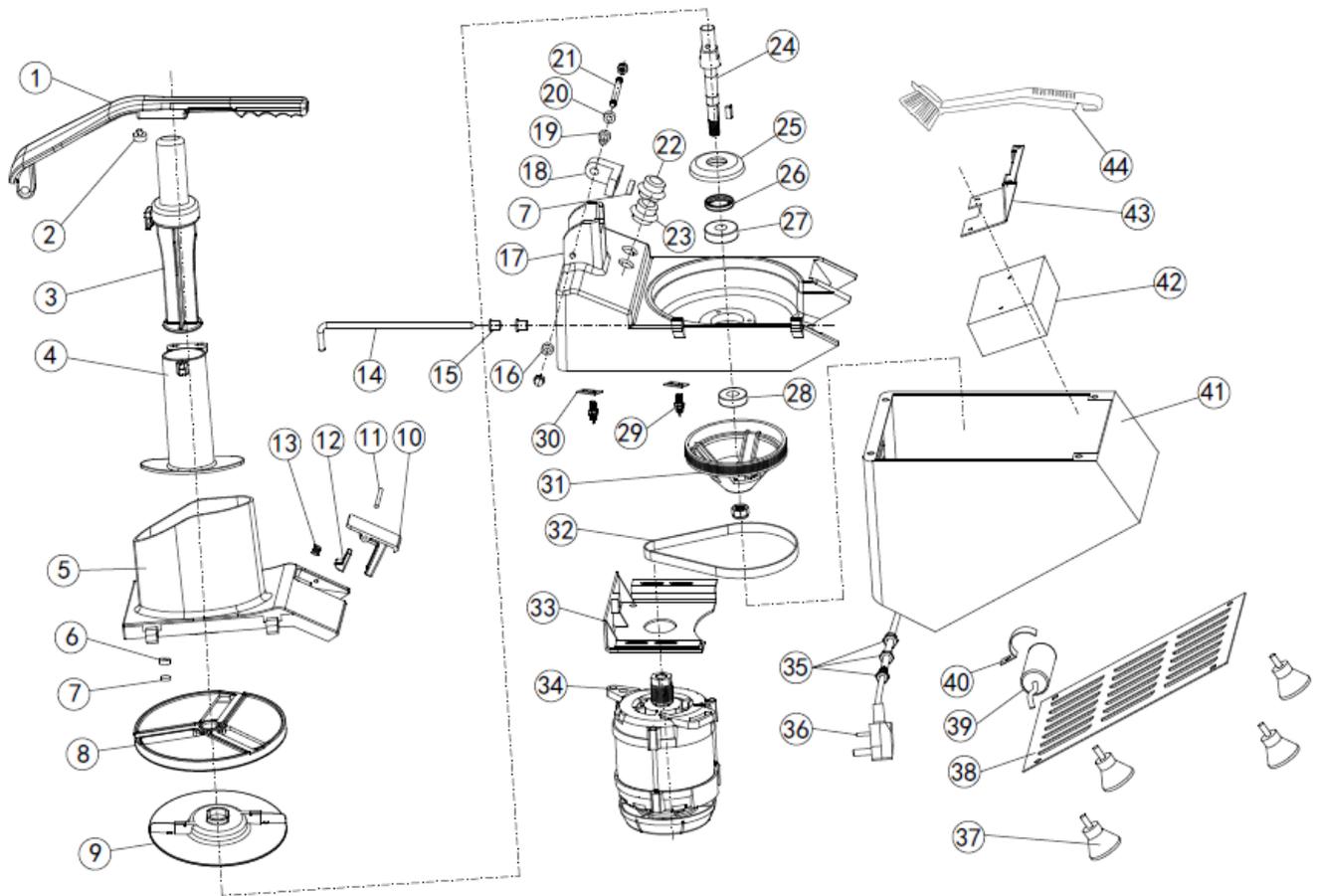
- Open the appliance lid by pressing the rocker on the bottom right of the top of the appliance to the left.
- For TITUS: Before removing the discs, first drill the cabbage stump borer with the open-ended wrench (included in the scope of delivery) anticlockwise and remove.
- Turn the working disc counterclockwise out of the adjustment and remove it.



**ATTENTION: DO NOT REACH ON THE KNIVES! DANGER OF CUTTING!**

- The plastic emission disc can be pulled out upwards. There is no affirmation.

**EXPLODED VIEW CARUS**

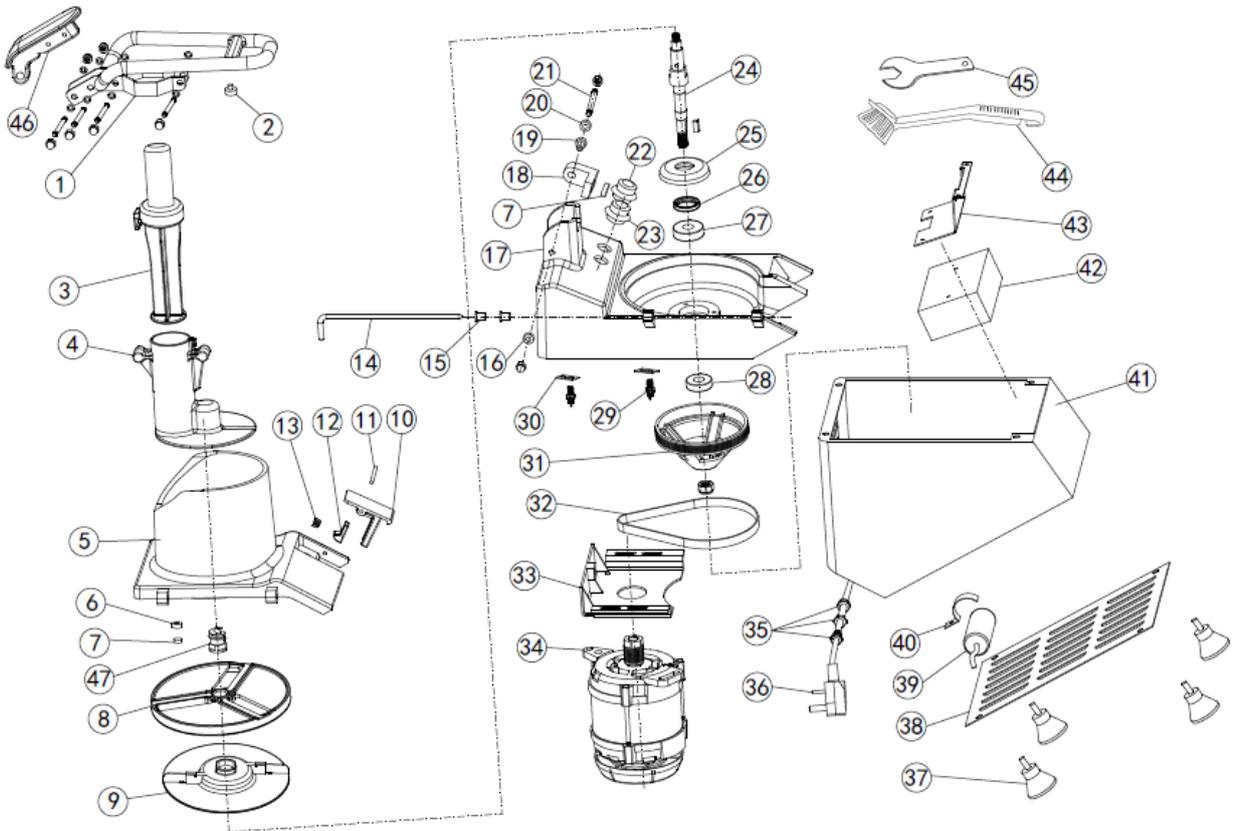


**SPARE PARTS LIST CARUS**

Part No.	Order Nr.	English Name	Part No.	Order Nr.	English Name
1	418-5222	Handle bar	23	418-5205	On switch
2	418-5277	Colloid	24		Output axis
3	418-5235	Pusher	25	418-5270	Bearing cover
4	418-5276	Small feeder hopper	26	418-5260	Simmerring
5		Hopper	27	418-5265	Bearing
6	418-5240	Seat of magnet	28		Bearing

7	418-5223	Magnet	29	418-5215	Microswitch
8		Disc	30		Fixing plate
9	418-5221	Ejector	31	418-5283	Belt wheel
10		Locking handle	32	418-5225	Belt
11		Pin	33		Support of motor
12		Hook	34	418-5201	Motor
13		Spring	35		Cable tie
14		Hopper lid spindle	36		Power cord
15		Spindle sleeve	37	418-5105	Rubber foot
16	418-5224	Stop collar	38		Bottom plate
17		Body	39		Capacitor
18	418-5245	L type magnet seat	40		Capacitor of clamp
19	418-5226	Sleeve pipe	41		Bottom base
20	418-5227	Sleeve	42	418-5230	Electric box
21		Securing key	43		Support of electric box
22	418-5210	Off switch	44		Brush

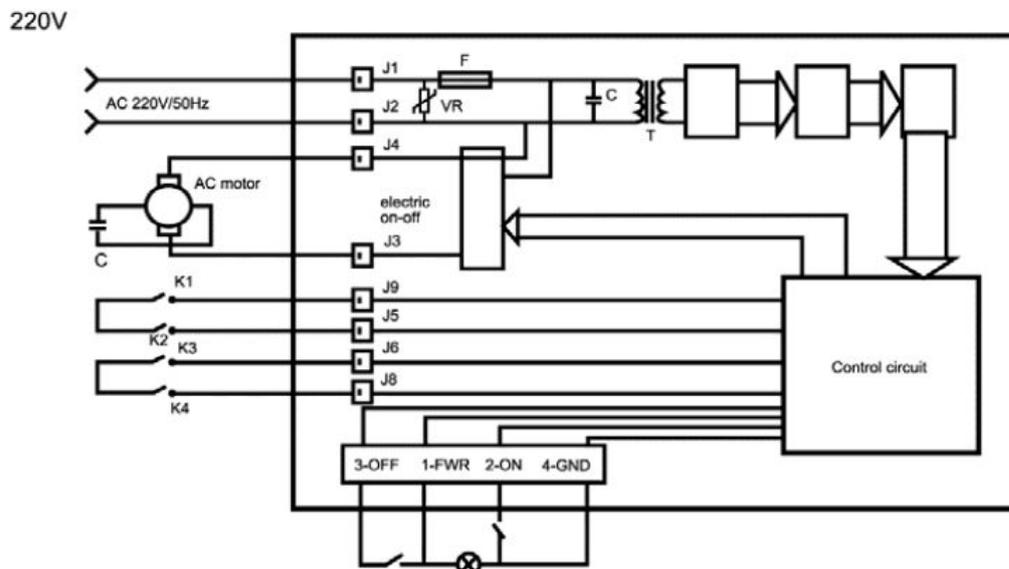
### EXPLODED VIEW TITUS



## SPARE PARTS LIST TITUS

Part No.	Order Nr.	Description	Part No.	Order Nr.	Description
1		Handle	25	418-5270	Bearing cover
2	418-5277	Colloid	26	418-5260	Oil seal
3	418-5200	Pusher	27	418-5265	Bearing
4		Small feeder hopper	28		Bearing
5		Hopper	29	418-5215	Microswitch
6	418-5240	Seat of magnet	30		Fixing plate
7	418-5223	Magnet	31	418-5283	Belt wheel
8		Disc	32	418-5225	Belt
9	418-5221	Ejector	33		Support of motor
10		Locking handle	34		Motor
11		Pin	35		Cable tie
12		Hook	36	99-1728	Power cord
13		Spring	37	418-5105	Rubber foot
14		Hopper lid spindle	38		Bottom plate
15		Spindle sleeve	39		Capacitor
16	418-5224	Stop collar	40		Capacitor of clamp
17		Body	41		Bottom base
18	418-5245	L type magnet seat	42	418-5230	Electric box
19	418-5226	Sleeve pipe	43		Support of electric box
20	418-5227	Sleeve	44		Brush
21		Securing key	45		Spanner
22	418-5210	Off switch	46		Handle connector
23	418-5205	On switch	47	418-5250	Locking nut
24	418-5295	Output axis			

## CIRCUIT DIAGRAM



## PACKAGING DISPOSAL



Please separate the packaging materials accordingly and take them to the responsible collection points for recycling and environmental protection.

## APPLIANCE DISPOSAL



Once the appliance has reached the end of its service life, please dispose of it properly at a collection point for electrical appliances. Electrical appliances do not belong in household waste. Your local administration will inform you about the addresses and opening hours of collection points. This is the only way to ensure that old appliances are disposed of and recycled properly. Thank you very much!