



**Betriebsanleitung  
für Gemüeschneider**  
*instruction manual  
for vegetable cutting machine*

Modell CARUS (418-1040)  
Modell TITUS (418-1045)



CARUS  
418-1040



TITUS  
418-1045

Deutsch - Original

English Translation of  
the original

Einleitung / introduction .....	1
Lieferumfang / scope of delivery.....	1
Normen und Richtlinien / standards and directives.....	1
Technische Angaben / technical data .....	2
Wichtiger Hinweis / important notice .....	3
Allgemeine Hinweise / general information .....	3
Symbolerklärung / explanation of symbols .....	4
Sicherheitshinweise / safety notices .....	4
Erste Inbetriebnahme / initial commissioning .....	6
Einsetzen der Scheiben / Inserting the discs.....	7
Weitere Schritte zum Gerätebetrieb nach einsetzen der Scheiben / further steps for using device after inserting the discs .....	9
Lebensmittelbearbeitung durch große Einfüllöffnung / processing products through major opening .....	10
Lebensmittelbearbeitung durch kleine, runde Einfüllöffnung / processing products through small opening .....	10
Scheibenübersicht / overview of discs .....	12
Wartung und Reinigung / maintenance and cleaning .....	16
Explosionszeichnung CARUS / exploded drawing CARUS.....	18
Teileliste CARUS / Part name CARUS .....	19
Explosionszeichnung TITUS / exploded drawing TITUS .....	20
Teileliste TITUS / Part name TITUS.....	21
Stromlaufplan / circuit diagram.....	22
Verpackungs-Entsorgung / packagin disposal.....	22
Entsorgung / disposal .....	22

## **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 Original Artikel 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.

## **INTRODUCTION**

Before commissioning this device, please read these operating instructions carefully and carefully and observe the information contained therein.

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

These operating instructions are part of the device and should be kept near the device and accessible to all persons involved in the installation, operation, cleaning or maintenance of this device at all times.

When passing on the device to third parties, these operating instructions must be provided.

The safety of the device is no longer guaranteed if these operating instructions are not observed. The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these operating instructions.

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

## **SCOPE OF SUPPLY**

- 1 professional vegetable slicer
- Friction disc 3 mm,
- Friction disc 4.5 mm,
- Friction disc 7 mm,
- Cutting disc 2 mm,
- Cutting disc 4 mm,
- Ejection disc (plastic),
- Plunger with locking device (plastic)
- Cleaning brush (plastic),
- Key for cabbage core drills (TITUS only)
- 1 operating manual

## **STANDARDS AND DIRECTIVES**

The device complies with the current EU standards and directives.

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

## TECHNISCHE ANGABEN / TECHNICAL OVERVIEW

MODELL	CARUS	TITUS
Bestell Nr. Order No.	418-1040	418-1045
Material: (Gehäuseoberteil)	Aluminium / aluminium	Aluminium / aluminium
Material: (Gehäuseunterteil)	Edelstahl / stainless steel	Edelstahl / stainless steel
FüÙe / feet	Hartgummi / Ebonite	Hartgummi / Ebonite
Stößel (Stopfer) Auswurfscheibe Pestle (darner), emission disc	Kunststoff / Synthetic material	Kunststoff / Synthetic material
Arbeitsscheiben / Discs	<b>Aluminium / Kunststoff / Edelstahl:</b> Messer / Reibeplatten / Gitter / Gatter: <b>Edelstahl</b> Scheiben-Aufnahme: <b>Edelstahl</b> Scheibenträger: <b>Kunststoff oder Aluminium</b> Rahmen f. Würfelgatter: <b>Kunststoff</b>  <b>Aluminium casting/ Synthetic / Stainless steel:</b> Knives/ Grater / Grid / Gate: <b>stainless steel</b> Disc entry: <b>stainless steel</b> Disc holder: <b>Synthetic or Aluminium</b> Housing of dicing grid: <b>Synthetic material</b>	
Abmessungen (mm) dimensions (mm)	B 315 x T 660 x H 545	B 325 x T 660 x H 545
Empfehlung Größe Auswurfgefäß ca. Recommended size of discharge bin	B 24 (min) x T 20 (min) x H 14 (max.) cm W 24 (min) x D 20 (min) x H 14 (max.) cm	B 24 (min) x T 20 (min) x H 14 (max.) cm W 24 (min) x D 20 (min) x H 14 (max.) cm
Einfüllöffnung groß (Innen) (cm) Feed opening large (inside dim) (cm)	oval: L 17,5 x B 7,5	rund: ø 16,5 / round: Diameter ø 16,5
Einfüllöffnung klein (Stößel) (cm): Feed opening small Pestle (Inside) (cm)	rund: ø 5,3 / round: Diameter ø 5,3	rund: ø 5,3 / round: Diameter ø 5,3
Geräteabmessungen (mm) Device dimensions (mm)	B 245 x T 630 x H 545	B 245 x T 570 x H 545
Funktionsfläche: (mit geöffn. Einfüllöffnung, Hebel nach oben) Functional surface: (with opened feed opening, hand gear up)	B 245 x T 660 x H 870	B 245 x T 585 x H 825
Anschluss (V / Ph. / Hz / kW) Connection (V / Ph. / Hz / kW)	230 / 1 / 50 / 0,55	230 / 1 / 50 / 0,75
Gewicht (kg) weight (kg)	28	29,5
Reibescheibe (mm) grater disc (mm)	3 / 4 / 5 / 7	3 / 4 / 5 / 7
Schneidescheibe (mm) slicer disc (mm)	2 / 4	2 / 4
Scheibenumdrehung Disc rotations	300 UpM	300 UpM
Überhitzungsschutz Overload protection	Motorschutzschalter Motor protecting switch	
Magnetschalter zur Sicherheit Magnetic switch for safety	am Gehäusedeckel und am Hebel on housing cover and hand gear	
EAN-CODE	4017337 418046	4017337 418053

Technische Änderungen vorbehalten!  
Subject to technical changes!



Das Gerät ist ausschließlich zum Schneiden von Gemüse oder Früchten, Schokolade oder Nüssen vorgesehen und ist für den professionellen Einsatz in der Gastronomie konzipiert.

The machine is intended exclusively for cutting vegetables or fruit, chocolate or nuts and is designed for professional use in the catering trade.

## WICHTIGER HINWEIS

Die Sicherheitshinweise in dieser Gebrauchsanweisung sind mit entsprechenden Symbolen versehen. Diese weisen auf mögliche Gefahren hin. Die zugehörigen Informationen sind unbedingt zu lesen und zu beachten! Beachten Sie außerdem die Hinweise und Symbole welche auf dem Gerät angebracht sind. Diese müssen zu jeder Zeit gut lesbar und erkennbar sein!

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, weil sie wichtige Informationen enthält.
- Es ist ratsam, die Bedienungsanleitung dort aufzubewahren, wo man sie immer schnell zur Hand hat. Sollten Sie das Gerät an Dritte weitergeben, muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Keine Bedienung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, senso-rischen bzw. geistigen Fähigkeiten, da diese die Gefahren bei Benutzung von Elektrogeräten und/oder Geräten mit Schneidfunktion nicht erkennen können und es so zu Unfällen, Brand oder Sachbeschädigung kommen kann.
- Sobald Sie das Gerät ausgepackt haben, prüfen Sie, ob alles in einwandfreiem Zustand ist. Sollte etwas beschädigt sein, so schließen Sie das Gerät nicht an, sondern benachrichtigen Sie Ihren Händler.
- Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf. Nur in der Originalverpackung kann das Gerät sicher transportiert werden, z. B. zu Reparaturzwecken, bei einem Umzug etc. Falls eine Aufbewahrung nicht möglich ist, trennen Sie die verschiedenen Verpackungsmaterialien und liefern Sie diese bei der nächstgelegenen Sammelstelle zur sachgemäßen Entsorgung ab. Beachten Sie, dass alle Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Karton, Styropor-teile, usw.) Kinder gefährden können und deshalb nicht in deren Nähe gelagert werden dürfen.
- Der Gemüseschneider wurde hergestellt, um damit Lebensmittel zu schneiden, reiben, raspeln, in Form von Würfeln oder Stäbchen zu schneiden; in gleichbleibender Qualität, effektiv und zeitsparend.
- 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.
- Der Gemüseschneider ist geeignet für den Einsatz in Restaurants, Großküchen, Kantinen, Bäckereien, Konditoreien...
- Missbräuchlicher Einsatz kann Schäden verursachen und führt zum Verlust der Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien bei Regen!
- 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.
- Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät sorgfältig.

## IMPORTANT NOTICE

The safety instructions in these operating instructions are marked with the appropriate symbols. These indicate possible dangers. The associated information must be read and observed! In addition, observe the notes and symbols that are attached to the device. These must be legible and recognizable at all times!

## GENERAL NOTICE

- Read this manual carefully because it contains important information.
- It is advisable to keep the operating instructions where they are always at hand. If you pass the device on to third parties, these operating instructions must also be handed over.
- No operation by children or persons with limited physical, senso-rischen and/or mental abilities, since these cannot recognize the dangers with use of electrical devices and/or devices with cut function and it can come so to accidents, fire or damage to property.
- Once you have unpacked the device, check that everything is in perfect condition. If something is damaged, do not connect the device, but contact your dealer.
- Keep the packaging of the device. The device can only be safely transported in its original packaging, e.g. for repair purposes, during a move, etc. If storage is not possible, separate the various packaging materials and deliver them to the nearest collection point for proper disposal. Please note that all components of the packaging (plastic bags, cardboard, polystyrene parts, etc.) can endanger children and must therefore not be stored near them.
- The vegetable slicer is designed to cut, grate, grate, dice or chop food in a consistent, effective and time-saving quality.
- Fresh vegetables/fruit or e.g. boiled potatoes and cheese can be processed. Frozen food must not be used, the knives will quickly become dull and the device could be damaged.
- The vegetable slicer is suitable for use in restaurants, canteens, canteens, bakeries, confectioneries...
- Improper use can cause damage and will void the warranty.
- Do not use the device outdoors in the rain!
- Before connecting the device, make sure that there is a shock-proof socket (with earthing) and a 230 volt connection 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 applicable to the area of application and the general safety regulations.
- Clean the unit carefully before initial operation.

## ALLGEMEINE HINWEISE

- Bevor Sie das Gerät reinigen, müssen Sie immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Der Hersteller/Händler kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen. Außerdem ist dann die Sicherheit des Gerätes nicht mehr gewährleistet.
- Im Falle einer Störung und/oder Fehlfunktion ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und benachrichtigen Sie Ihren Händler. Er wird die Reparatur mit Originalersatzteilen ausführen.

## GENERAL NOTICE

- Always unplug the unit before cleaning.
- The manufacturer/dealer cannot be held responsible for damage caused by non-observance of these operating instructions. In addition, the safety of the device is no longer guaranteed.
- In the event of a fault and/or malfunction, unplug the power cord and contact your dealer. He will carry out the repair with original spare parts.

## SYMBOLERKLÄRUNG / EXPLANATION OF SYMBOLS



### WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.

### WARNING!

This symbol indicates dangers which can lead to injuries. It is imperative that you adhere strictly to the instructions on occupational safety and be particularly careful in such cases.



### WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

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

### WARNING: DANGER FROM ELECTRIC CURRENT!

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



### WARNUNG: SCHNITTGEFAHR

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

### WARNING: DANGER OF CUTTING

This symbol indicates the danger of cutting injuries during and after operation.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät führen und zu Verletzungen des Benutzers.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand auf einem trockenen, rutschfesten Untergrund.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während der Benutzung.
- Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche stellen.
- Lüftungsöffnungen (auf der Geräteunterseite und an der Geräterückseite) nicht abdecken!
- Vor Anschluss ans Netz prüfen Sie, ob die Stromart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verwenden Sie keine Adapter oder Verlängerungskabel.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es fern von heißen Gegenständen und offenen Flammen.
- Ziehen Sie das Kabel immer nur am Steckergehäuse aus der Steckdose.
- Achten Sie darauf, dass ein unbeabsichtigtes Ziehen am Kabel oder ein Stolpern darüber nicht möglich ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Kabel. Wenn es beschädigt ist, z. B. durch Quetschen, dann muss es von einem qualifizierten Fachmann ausgewechselt werden.
- Das Gerät, Kabel und Stecker nicht mit nassen oder feuchten Händen anfassen.

## SAFETY NOTICES

- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunctions of the device and injuries to the user.
- Ensure a safe stand on a dry, non-slip surface.
- Do not move the unit during use.
- Do not place the unit on a hot surface.
- Do not cover ventilation openings (on the underside and on the back of the unit)!
- Before connecting to the mains, check that the type of current and the mains voltage correspond to the information on the type plate.
- Do not use adapters or extension cords.
- Do not let the power cord hang over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
- Always unplug the cable from the socket using the plug housing only.
- Make sure that it is not possible to pull or trip over the cable unintentionally.
- Check the cable regularly. If it is damaged, e.g. by crushing, it must be replaced by a qualified specialist.
- Do not touch the device, cables and plugs with wet or damp hands.

## SICHERHEITSHINWEISE

- Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Sollte das Gerät dennoch einmal ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen und das Gerät vor erneutem Gebrauch von einem Fachmann überprüfen lassen. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag.
- Ein beschädigtes Gerät darf nicht benutzt werden! In diesem Falle trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Fachhändler!
- Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu öffnen oder gar zu reparieren. Es besteht Lebensgefahr!
- 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 ausversehen 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 dass Speisestücke nicht den Einfülltrichter „hochkriechen“ können,
- Nicht andere 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 Kohlstrunkbohrers nur mit dem mitgelieferten Werkzeug (Maulschlüssel) um die Arbeitsscheiben einzusetzen oder zu wechseln.
- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe sind, weil sie die Gefahren im Umgang mit Elektrogeräten und auch nicht mit Schneidgeräten oder Schneidwerkzeugen erkennen können und es somit zu Verletzungen kommen kann.
- Keine gefrorenen Lebensmittel verwenden!
- Vorsicht! Das Gerät steht unter Strom so lange es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Vor jeder Reinigung ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, ebenso bei längerer Nichtbenutzung.
- Aus hygienischen Gründen wird mindestens eine tägliche Reinigung empfohlen, aber auch nach Abschluss eines jeweiligen Fertigungsprozesses im Laufe eines Tages.

## SAFETY NOTICES

- The device must not be immersed in water or other liquids. Should the device nevertheless fall into the water, immediately disconnect the mains plug and have the device checked by a specialist before reusing it. There is danger to life through electric shock.
- Damaged equipment must not be used! In this case, disconnect the device from the power supply and contact your specialist dealer!
- Never attempt to open or repair the device yourself. There is danger to life!
- The safety devices (magnetic switch on the housing cover, on the lever must not be removed or manipulated! Risk of injury!
- Operation of the unit only in appropriate working clothes, no hanging scarves, cloths or chains, no long open hair so as not to accidentally get into rotating parts of the unit, e.g. when filling the unit.
- Operate the unit only with the housing cover closed, the large feed hopper closed by a lever arm and the small, round feed hopper closed by a plunger!
- The ram must be fixed to the ram and hopper by means of the adjustment device as soon as the filling process permits. This happens for safety reasons and that food cannot „crawl up“ the feed hopper,
- Do not insert other objects (such as knives, forks, spoons...) into the filling openings other than the plunger provided for this purpose! Risk of injury!
- Do not leave unused windows lying around, but clear them away immediately. There is a risk of injury from accidentally reaching into the knives.
- Do not simply place the panes in the sink with dishwasher or between other dishes, so that they cannot be overlooked! Risk of injury!
- For storage of the working discs, disc racks (order no. 418-2085) for e.g. 9 discs or 8 discs + 3 creels are recommended for optimum safety, orderliness and best overview.
- Caution when inserting the working discs! Do not reach on the knives, only touch the edges of the disc.
- Observe the sequence when inserting (1. discharge disc, 2. working discs!)
- After inserting, check that the discs are correctly seated. Never close the housing cover by force!
- With TITUS: Remove the cabbage core drill only with the supplied tool (open-end wrench) to insert or change the working discs.
- Do not leave the unit unattended during use. Be particularly careful when children are in the vicinity, because they can recognize the dangers when handling electrical devices and also not with cutting devices or cutting tools and it can come thus to injuries.
- Do not use frozen food!
- Watch out! The device is live as long as it is connected to the mains.
- Always disconnect the plug from the socket before cleaning, as well as when not in use for a longer period of time.
- For hygienic reasons, at least one daily cleaning is recommended, but also after completion of a particular production process during the course of a day.



## WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!

### WARNING: DANGER FROM ELECTRIC CURRENT!

- Nichteinhaltung der folgenden Anweisungen kann einen elektrischen Schlag und schwere Verletzungen verursachen.
- Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags, wenn Ihr Körper geerdet ist.
- Das Durchdringen von Wasser in ein Elektrogerät, erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Beschädigte oder verworrene Kabel, erhöhen das Risiko eines elektrischen Stromschlages.
- Halten Sie das Kabel fern vor Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Geräteteilen. Beschädigte Netzkabel nur vom Hersteller oder autorisierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- Failure to follow these instructions may result in electric shock and serious injury.
- There is a risk of electric shock if your body is grounded.
- The penetration of water into an electrical device increases the risk of electric shock.
- Damaged or confused cables increase the risk of electric shock.
- Keep the cable away from heat, oil, sharp edges or moving parts. Damaged power cables should only be replaced by the manufacturer or an authorized service technician.

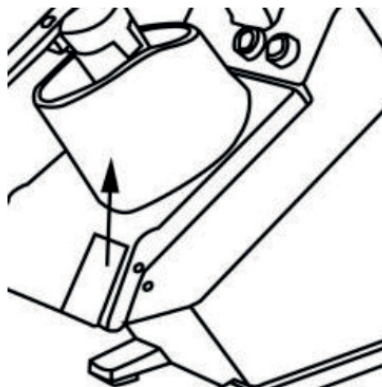
Der Hersteller dieses Gerätes haftet nicht, wenn das Gerät trotz vorsätzlicher oder unbeabsichtigter Beschädigung, Veränderung oder Manipulation, unsachgemäßer Installation, Austausch von Teilen des Gerätes durch nicht originale Ersatzteile, die in dieser Anleitung nicht beachtet wurden, verwendet wird oder wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß gewartet wird und die vorgeschriebenen Geräte nicht zu diesem Zweck verwendet werden.



*The manufacturer of this device is not liable if the device is operated although it has been intentionally or unintentionally damaged, modified or manipulated, incorrectly installed, parts of the device have been replaced by non-original spare parts which have not been observed in this manual, the device is used in any way for which it is not intended or if the device is not adequately maintained and does not use the prescribed equipment for this purpose.*

## 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 Auswurf-scheibe und die Arbeitsscheiben gründlich mit warmen 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.



## INITIAL COMMISSIONING

- After removing the packaging material, checking for completeness of delivery and checking that there is no defect in the unit, place the unit on a horizontal, stable, non-slip and heat-resistant surface.
- Before using the device for the first time, clean the ram, the ejection disc and the working discs thoroughly with warm water and a mild commercial cleaning agent and then dry everything thoroughly. 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 mixed with a mild detergent) and then dry it with a soft cloth or remove any detergent residues.
- Make sure that the cable and plug do not get wet.
- To clean the inside of the device, open the device cover on the front of the device by actuating the rectangular rocker at the bottom right of the device, open the cover to the left.





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

**ATTENTION: DANGER OF CUTTING WHEN HANDLING THE WORKING DISCS!**

**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.

**ATTENTION:**

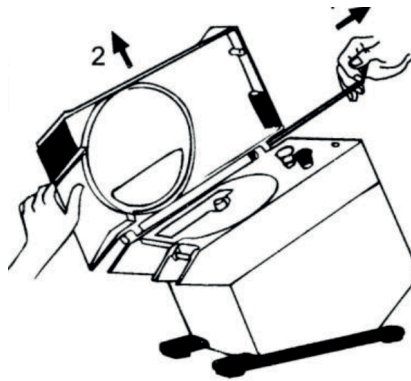
Hinge rod on the left side of the device must be correctly threaded into the devices, otherwise the lid will fall. To do this, turn the working disc at the edges to the left out of the adjustment, then remove it upwards.



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

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

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



Remove any ejector disc (plastic disc) that may have already been fitted: To do this, pull the ejector disc straight upwards at the central inner curvature, no adjustment, please do not tilt it. Now the cleaning can be started. By removing the hinge rod on the left side of the device, the Cover removed for easier cleaning when required. to be. Then thread it back in and turn the bracket down from the hinge rod so that you cannot get caught on it.

## EINSETZEN DER SCHEIBEN / INSERTING THE DISCS

- Den sicheren Stand des Gerätes auf einem trockenen, nicht heißen, rutschfesten Untergrund kontrollieren.
- Auswahl der Arbeitsscheiben nach Bedarf:
- Check the stability of the device on a dry, not hot, non-slip surface.
- Selection of working discs as required:

**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!)

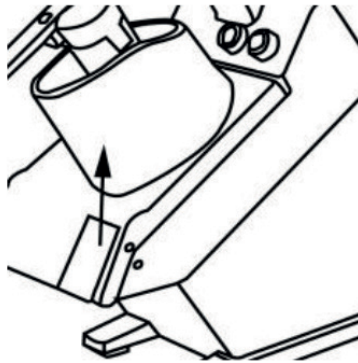
**cutting disc** 2, 4, 6, 8, 10 mm or  
**friction disc** 2, 3, 4,5, 7 mm or  
**strip wheel (Julienne)** 3 x 3 mm, 4 x 4 mm or  
**French fry creel** 8 mm, 10 mm or  
 (in combination with appropriate cutting disc!)  
**Cube creel** 8 x 8 mm, 10 x 10 mm  
 (in combination with appropriate cutting disc!)



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

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

- 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.



- Check that the hinge rod is correctly seated on the left side of the unit. Hinge rod must be correctly threaded into the devices, otherwise the lid will fall.
- Open the device cover on the front of the device by actuating the rectangular rocker on the bottom right of the device and open it to the left.

- **Bei CANUS:** Aufstecken der Kunststoff-Auswurfscheibe auf die Scheibenaufnahmeachse.
- (mittige Wölbung der Auswurfscheibe nach oben, siehe Bild)
- Gerade und entsprechend der Form aufstecken und andrücken.



- **With CANUS:** Attach the plastic ejection disc to the disc mounting axis.
- (central curvature of the discharge disc upwards, see picture)
- Fit straight and according to the shape and press on.

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



- **with TITUS:** First twist/removal of the cabbage core drill
- with the supplied tool (open-end wrench)
- from the mounting axis to insert or replace the discs.
- Turn the open-end wrench to the left (counterclockwise).

- 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 **CANUS:** 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.

- Fit the working discs onto the disc receiving axle.
- To do this, place the two mounting openings on the disc on the axle bolt of the mounting (knife or friction plate pointing upwards when inserting = visual contact) and allow to engage clockwise.
- With **CANUS:** The upper edge of the mounting plate is almost flush with the upper edge of the mounting axis.
- For **TITUS:** Turn the cabbage core drill back on the pickup axis by hand. Turn it clockwise.

### 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 **CANUS**: 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.

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

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

First insert the plastic discharge disc (as described above), then attach the creel to the disc holder, straight and according to the shape.

Now insert the appropriate cutting disc.

To do this, place the two mounting openings on the disc on the axle bolt of the mounting (knife pointing upwards when inserting = visual contact) and lock in clockwise direction.

With **CANUS**: The upper edge of the mounting plate is almost flush with the upper edge of the mounting axis.

For **TITUS**: Turn the cabbage core drill back on the pickup axis by hand. Turn it clockwise.

Closing the cover of the unit.

## WEITERE SCHRITTE ZUM GERÄTEBETRIEB NACH EINSETZEN DER SCHEIBEN / FURTHER STEPS FOR USING DEVICE AFTER INSERTING THE DISCS

- 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 Luft-ausstoß). 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)



- Prepare food:  
If necessary, peel, wash and manually pre-cut and prepare according to the size of the unit's receiving openings.
- **With TITUS:** Here it is possible to fill in a whole, non-divided cabbage head.
- Check the stability on a dry, not hot, non-slip surface.
- Check if the ventilation system works perfectly. On the bottom of the device starts the ventilation. The whole system has to be free.
- Is the funnel correctly locked up? Please check the funnel and check the funnel once again.
- When you do not use the device, make sure the disc open axis is locked down with the pestle.

**ATTENTION:** The fixing bracket on the pestle has to be connected to the filling block. Then rotate the fixing bracket around its axis, so it is tightened. Now the left overs are not able to ascend through the opening. Thereby, the risks are being limited!

- Attach the container under the device, where the left overs be brought out.
- Recommended sizes: Range B 24 (minimal) x Depth D 20 (minimal) x Height H 14 (maximal).

## LEBENSMITTELBEARBEITUNG DURCH GROSSE EINFÜLLÖFFNUNG / PROCESSING PRODUCTS THROUGH MAJOR OPENING

- 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.
- Put the cable into the electric socket.
- Pull the hand gear up, to release the opening.
- Fill up the opening with the products which are being prepared. Do not use excessive amount of products, otherwise the opening can get clogged.
- Press the green button to start the device. Then the hand gear can be pulled down. When the protection is closed, the device is ready for use. Eventually, the left overs will fall into the container.
- If you pull the hand gear up, the device automatically stops working through the magnet switch. The machine can be filled again and the whole process starts all over again.
- During short interruptions, make sure you shut off the machine by pressing the red button.
- At the end of the process, press the red button, unplug the power cord and clean up the device.

## LEBENSMITTELBEARBEITUNG DURCH KLEINE, RUNDE EINFÜLLÖFFNUNG / PROCESSING PRODUCTS THROUGH SMALL OPENING

„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.



‘Bar vegetables’ (for example gherkins, leek, rhubarb, carrots, asparagus, celery) can be processed in the small opening.

- Put the cable into the electric socket.
- Pull the hand gear down to close the major opening.
- Release the pestle from the small opening and detach the fixing bracket.
- Fill up the opening with the products which are being prepared. Put the products upright into the opening. Do not use excessive amount of products, otherwise the opening can get clogged.

- 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.



- Press the green button on top of the device to start it.
- Then the hand gear can be pulled down. When the protection is closed, the device is ready for use. Eventually, the left overs will fall into the container.

- 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.

- When the vegetables have been processed in the funnel, use the pestle for its power. Do not use any other objects (knives, spoons, fingers). Risk of injury!
- If the vegetables are processed and there is no more resistance of the pestle, the pestle can be removed and the opening can be filled up again.

**ATTENTION:**  
**The machine does not stop automatically!**

- During short interruptions, make sure you shut off the machine by pressing the red button.
- At the end of the process, press the red button, unplug the power cord and clean up the device.



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

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



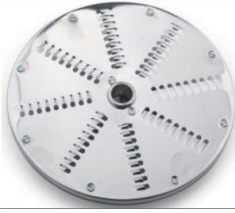




**WARNUNG: GEFAHR DURCH ELEKTRISCHEN STROM!**

**WARNING: DANGER FROM ELECTRIC CURRENT!**






- Das Durchdringen von Wasser in ein Elektrogerät, erhöht das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Beschädigte oder verworrene Kabel, erhöhen das Risiko eines elektrischen Stromschlages.
- Halten Sie das Kabel fern vor Hitze, Öl, scharfen Kanten oder beweglichen Geräteteilen. Beschädigte Netzkabel nur vom Hersteller oder autorisierten Servicetechniker ersetzen lassen.
- The penetration of water into an electrical device increases the risk of electric shock.
- Damaged or confused cables increase the risk of electric shock.
- Keep the cable away from heat, oil, sharp edges or moving parts. Damaged power cables should only be replaced by the manufacturer or an authorized service technician.

**SCHEIBENÜBERSICHT / OVERVIEW OF DISCS**

Scheibenart Sort of disc	Millimeter	Bezeichnung Indicator	Bestell-Nr.: Order No.:	Geeignet für Suitable for:	Bild / Figure
Reibescheibe (Material: Kunststoffträger, Edelstahlreibepatte, Edelstahlaufnahme)  Grater (Material: Synthetic, stainless disc, stainless opening)	2 mm	R002	418-2000	dünne Karottenstreifen, Brot und Nüsse...  <i>Carrot pieces, bread                      and nuts...</i>	
Reibescheibe (Material: Kunststoffträger, Edelstahlreibepatte, Edelstahlaufnahme)  Grater (Material: Synthetic, stainless disc, stainless opening)	3 mm	R003	418-2005	Karotten, Rohkost, Apfelstreifen, Waldorfsalat, Käse...  <i>Carrots, vegetable                      salads, apple                      pieces, cheese...</i>	
Reibescheibe (Material: Kunststoffträger, Edelstahlreibepatte, Edelstahlaufnahme)  Grater (Material: Synthetic, stainless disc, stainless opening)	4,5 mm	R005	418-2010	Karotten, Rohkost, Apfelstreifen, Waldorfsalat, Käse, Schokolade und Strohkartoffeln.  <i>Carrots, vegetable                      salad, apple pieces,                      cheese, chocolate                      pieces and potato                      pieces...</i>	
Reibescheibe (Material: Kunststoffträger, Edelstahlreibepatte, Edelstahlaufnahme)  Grater (Material: Synthetic, stainless disc, stainless opening)	7 mm	R007	418-2015	Pizzakäse  <i>Pizza cheese</i>	
Schneidescheibe (Material: Kunststoffträger, 3 Edelmessner, Edel- stahlaufnahme)  Slicing disc (Material: Synthetic, 3 stainless knives, stainless opening)	2 mm	S002	418-2020	Weißkohl, Rotkohl, Zwiebelringe, Gurken, Pomes- Chips, Nüsse usw. in Scheiben.  <i>White/Red                      cabbage, onion                      rings, gherkins,                      potato chips and                      nuts...</i>	


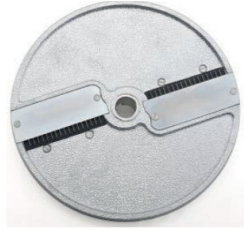
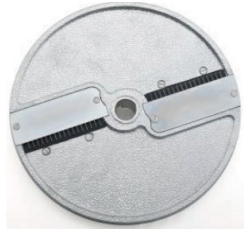

Technische Änderungen vorbehalten / Subject to technical modifications.

## SCHEIBENÜBERSICHT / OVERVIEW OF DISCS

Scheibenart Sort of disc	Millimeter	Bezeichnung Indicator	Bestell-Nr.: Order No.:	Geeignet für Suitable for:	Bild / Figure
Schneidescheibe (Material: Kunststoffträger, 2 Edelmessesser, Edel- stahlaufnahme)  <i>Grater</i> (Material: Synthetic, stainless disc, stainless opening)	4 mm	S004	418-2025	Weißkohl, Rotkohl, Zwiebelringe, Gurken, Pommes-Chips, Nüsse, für kalte gekochte Kartoffeln und Obstsalate usw. in Scheiben  <i>White/Red cabbage, onion rings, gherkins, potato chips and nuts, potato pieces, salads...</i>	
Schneidescheibe Material: Aluminiumträger, 3 Edelmessesser, Edel- stahlaufnahme)  <i>Grater</i> (Material: Synthetic, stainless disc, stainless opening)	2 mm	AS002	418-2030	Weißkohl, Rotkohl, Zwiebelringe, Gurken, Pommes-Chips, Nüsse usw. in Scheiben  <i>White/Red cabbage, onion rings, gherkins, potato chips and nuts...</i>	
Schneidescheibe (Material: Aluminiumträger, 2 Edelmessesser, Edel- stahlaufnahme)  <i>Grater</i> (Material: Synthetic, stainless disc, stainless opening)	4 mm	AS004	418-2035	Weißkohl, Rotkohl, Zwiebelringe, Gurken, Pommes-Chips, Nüsse, für kalte gekochte Kartoffeln und Obstsalate usw. in Scheiben.  <i>White/Red cabbage, onion rings, gherkins, potato chips and nuts, potato pieces, salads...</i>	
Schneidescheibe (Material: Aluminiumträger, 2 Edelmessesser, Edel- stahlaufnahme)  <i>Grater</i> (Material: Synthetic, stainless disc, stainless opening)	6 mm	AS006	418-2040	Suppengemüse, Porree...in Scheiben  <i>Vegetables for soup, leek...</i>	
Schneidescheibe (Material: Aluminiumträger, 1 Edelmessesser, Edel- stahlaufnahme)  <i>Slicing disc</i> (Material: Synthetic, 3 stainless knives, stainless opening)	8 mm	AS008	418-2045	Paprika, Porree, Kartoffeln... in Scheiben / In Kombination mit Würfelgatter 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  <i>Sweet pepper, leek, potatoes in pieces / in combination with rectangular grid 8 x 8 mm: rectangular 8 x 8 x 8 mm / In combination with French Fries grid 8 mm: for French fries 8 x 8 mm</i>	

Technische Änderungen vorbehalten / Subject to technical modifications.


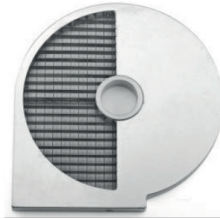
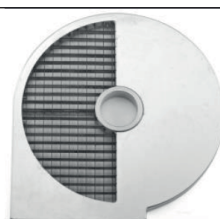


**SCHEIBENÜBERSICHT / OVERVIEW OF DISCS**

Scheibenart Sort of disc	Millimeter	Bezeichnung Indicator	Bestell-Nr.: Order No.:	Geeignet für Suitable for:	Bild / Figure
<p>Schneidescheibe (Material: Aluminiumträger, 1 Edelstahlmesser, Edel- stahlaufnahme)</p> <p><i>Slicing disc (Material: Aluminium, 1 stainless knife, stainless opening)</i></p>	10 mm	AS010	418-2050	<p>In Kombination mit Würfel-gatter 10 x 10 mm: für Würfel 10 x 10 x 10 mm / In Kombination mit Pommes-Frites-Gatter 10 mm: für Pommes Frites 10 x 10 mm</p> <p><i>in combination with rectangular grid 10 x 10 mm: rectangular 10 x 10 x 10 mm / In combination with French Fries grid 10 mm: for French fries 10 x 10 mm</i></p>	
<p>Streifenscheibe (Material: Aluminiumträger, 2 Edelstahlmesser, Edel- stahlaufnahme)</p> <p><i>Julienne (Material: Aluminium, 2 stainless knives, stainless opening)</i></p>	3 x 3 mm	ST303	418-2055	<p>Julienne, Karotten und Knollensellerie in Streifen</p> <p><i>Carrots, celery pieces (cut in slices, Julienne)</i></p>	
<p>Streifenscheibe (Material: Aluminiumträger, 2 Edelstahlmesser, Edel- stahlaufnahme)</p> <p><i>Julienne (Material: Aluminium, 2 stainless knives, stainless opening)</i></p>	4 x 4 mm	ST404	418-2060	<p>eckige Julienne, Knollen- sellerie, Fleischwurstat, Kohl und Karotten in Streifen</p> <p><i>Celery, slices of meat, cabbage, carrot pieces (cut in slices, Julienne)</i></p>	
<p>Pommes-Frites-Gatter (Material: Aluminiumträger, Edelstahlmesser)</p> <p><i>French Fries disc (Material: Aluminium, stainless knives)</i></p>	8 mm	P808	418-2065	<p>zusammen mit Schneidescheibe 8 mm für Pommes Frites 8 x 8 mm</p> <p><i>With slicing discs 8 mm for French fries 8 x 8 mm</i></p>	

Technische Änderungen vorbehalten / Subject to technical modifications.



## SCHEIBENÜBERSICHT / OVERVIEW OF DISCS

Scheibenart <i>Sort of disc</i>	Millimeter	Bezeichnung <i>Indicator</i>	Bestell-Nr.: <i>Order No.:</i>	Geeignet für <i>Suitable for:</i>	Bild / <i>Figure</i>
Pommes-Frites-Gatter (Material: Aluminiumträger, Edelstahlmesser)  <i>French Fries disc</i> (Material: Aluminium, stainless knives)	10 mm	P100	418-2070	zusammen mit Schneidescheibe 10 mm für Pommes Frites 10 x 10 mm  <i>With slicing discs 10            mm for French fries 10            x 10 mm</i>	
Würfelgatter (Material: Aluminiumträger, Edstahlgitter in Kunst- stoffrahmen)  <i>Dicing grid</i> (Material: Aluminium, stainless grid, synthetic enclosure)	8 x 8 mm	W8888	418-2075	in Kombination mit Schneidescheibe 8 mm für Würfel 8 x 8 x 8 mm  <i>With slicing discs 8 mm            for dicing grid 8 x 8 x            8 mm</i>	
Würfelgatter (Material: Aluminiumträger, Edstahlgitter in Kunst- stoffrahmen)  <i>Dicing grid</i> (Material: Aluminium, stainless grid, synthetic enclosure)	10 x 10 mm	W1000	418-2080	In Kombination mit Schneidescheibe 10 mm für Würfel 10 x 10 x 10 mm  <i>With slicing discs 10            mm for dicing grid 10 x            10 x 10 mm</i>	
Schneidescheiben- Ständer (Material: Metall, weiß Kunststoffbeschichtet)  <i>Disc holder</i> (Material: Metal, white Synthetic material)	Maße: B/T/H 25 / 40 / 8,7 cm Gewicht: 756 gr  <i>Size: B/T/H            25 / 40 /            8,7 cm            Weight:            756 gr</i>	SST	418-2085	für die Aufnahme von z. B. 3 Gatter und 8 Scheiben; mit insgesamt 18 Einstellmöglichkeiten  <i>Storage of slicing discs,            dicing grids and graters            Total 18 Options!</i>	
Auswurfscheibe (Kunststoff)  <i>Emission disc</i> (Synthetics)	<i>für / for CARUS TITUS</i>		418-5220	Immer zuerst einsetzen, unter den Arbeitsscheiben!  <i>Insert before the other            discs.</i>	

Technische Änderungen vorbehalten / Subject to technical modifications.

## WARTUNG UND REINIGUNG / MAINTENANCE AND CLEANING

- 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 Scheuer-mitteln, 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,
- After each process, the device must be made clean.
- Before cleaning up, unplug the power cord, so the cable would not get wet.
- Do not put the device under water!
- Do not clean the device with aggressive chemicals, otherwise the surface could damage.
- Check regularly the ventilation system on the bottom of the device. If necessary, remove dust or other unwanted substances with a vacuum cleaner.
- For an optimum aeration all openings have to be free.
- Remove the pestle and emission disc.



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

**ATTENTION: RISK OF CUTTING WHILE USING THE DISCS!**

**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.



**TITUS:** Remove the drill with the supplied tools (spanner) from the opening axis. This drill serves to cut the endings of the cabbage. Afterwards you could insert or switch the discs. Turn the spanner anti-clockwise.

- mit beiliegender Bürste grob vorreinigen (Speisestücke entfernen),
- gründlich mit warmen 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 trocken reiben.
- 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.



- Pre-clean coarsely with the enclosed brush (remove feed pieces),
- thoroughly with warm water and a mild commercial cleaning agent clean and then dry well.
- Wash off these parts in the sink, do not use a dishwasher!
- Pre-clean the unit itself, inside also with a brush.
- Then wipe inside and outside with a moistened cloth (possibly mixed with a mild detergent), remove any detergent residues.
- Rub dry with a soft cloth.
- To clean the device, the cover can be removed by pulling out the the hinge rod can be removed from the hinge. After the Replace cleaning.
- Replace the tappet,
- Move the windows to a safe place.

## WARTUNG UND REINIGUNG / MAINTENANCE AND CLEANING

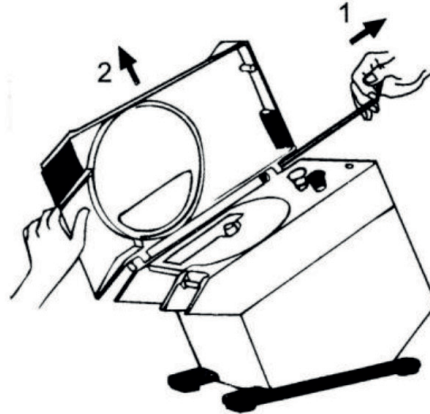


### Entfernen vom Stößel:

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

### Removing the pestle:

Pull the pestle down and release the pestle from the fixing bracket.



### Entfernen der Scheiben:

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

### Removing the discs:

- Open the device cover to the left by pressing the rocker at the bottom right of the top of the device.
- For **TITUS**: Before removing the disc, first turn off and remove the cabbage core drill with an open-end wrench (included in the scope of delivery) counter-clockwise.
- Turn the working disc counterclockwise out of the adjustment and remove it.



**ACHTUNG: DABEI NICHT AUF DIE MESSER FASSEN, VERLETZUNGSGEFAHR!**

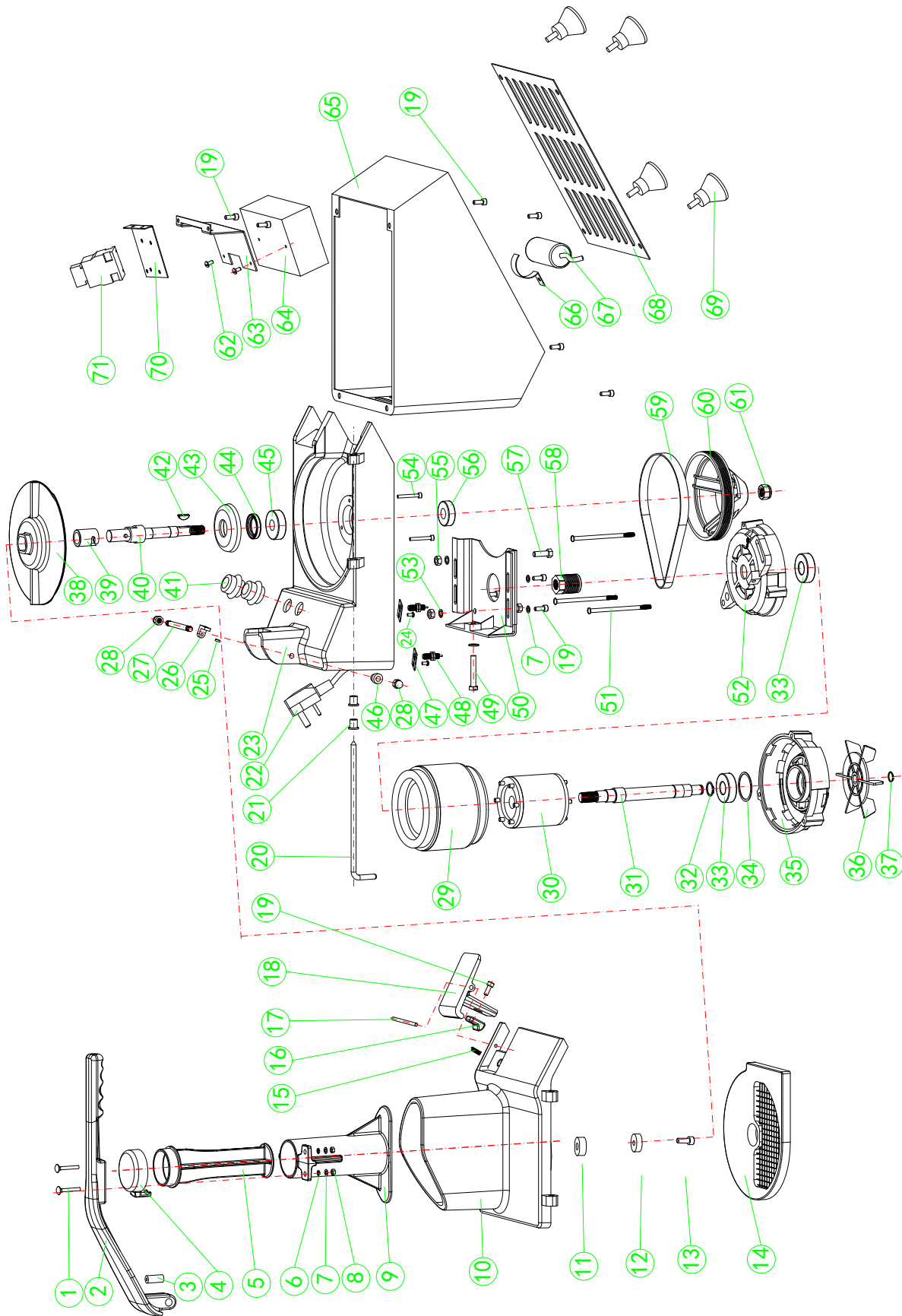
**ATTENTION: DO NOT GRAB THE KNIVES, RISK OF CUTTING!**

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

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

EXPLOSIONSZEICHNUNG CARUS / EXPLODED VIEW

CARUS

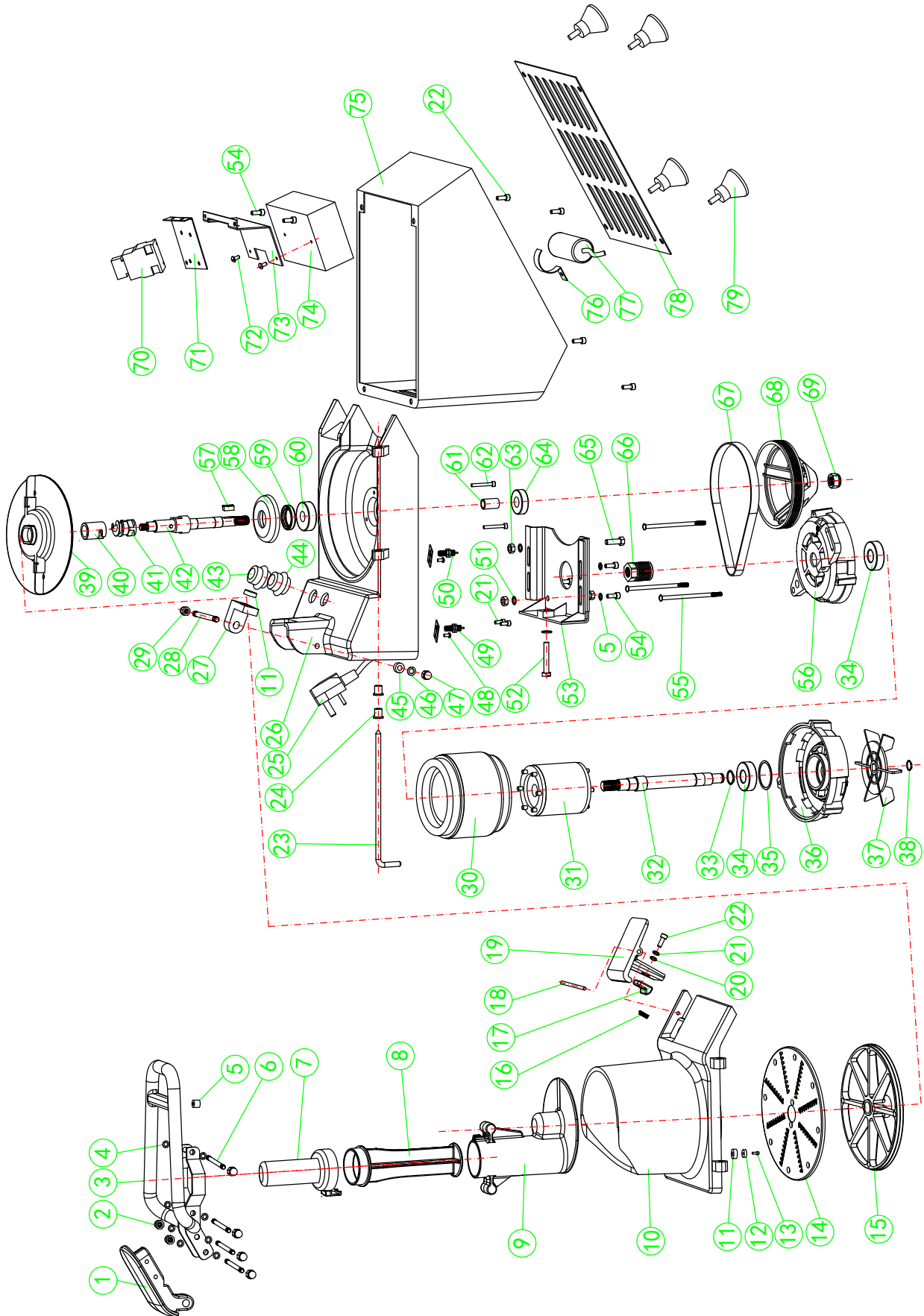


## TEILELISTE / PART NAME

### CARUS

Nr. / No.	Bezeichnung	Name	Nr. / No.	Bezeichnung	Name
1	Schraube	screw	43	Lagerdeckel	bearing cover
2	Lenker	handlebar	44	Wellendichtring	oil seal
3	Dichtung	gasket	45	Lager	bearing
4, 5	Pusher	pusher	46	Stifthülse	pin sleeve
6, 7, 8, 9	kleiner Aufgabetrichter	small feeder hopper	47	Fixierfläche	fixing flat
10	Trichter	hopper	48	Mikroschalter	microswitch
11	Magnetsitz	seat of magnet	49	Schraube	screw
12	Magnetstahl	magnet steel	50	Unterstützung des Motors	support of motor
13	Schraube	screw	51	Schraube	bolt
14	optionale Scheibe	optional disc	52	vordere Abdeckung des Motors	front cover of motor
15	Feder	spring	53	Dichtung	gasket
16	Haken	hook	54	Schraube	screw
17	Stift	pin	55	Mutter	nut
18	Verriegelungsgriff	locking handle	56	Lager	bearing
19	Schraube	screw	57	Schraube	bolt
20	Trichterdeckelspindel	hopper lid spindle	58	umreiftes Rad	strapped wheel
21	Dichtung	gasket	59	Gürtel	belt
22	Netzkabel	power cord	60	Riemenscheibe	belt wheel
23	Körper	body	61	Mutter	nut
24	Schraube	screw	62	Schraube	screw
25	Magnetstahl	magnet steel	63	Unterstützung des Schaltkastens	support of electric box
26	Sitz des Magneten	seat of magnet	64	Schaltkasten	electric box
27	Stift	pin	65	Bodenplatte	bottom base
28	Mutter	nut	66	Klemme	clamp
29 - 37	Motor	motor	67	Kondensator	capacitor
38	Auswerfer	ejector	68	Bodenplatte	bottom plate
39	Scheibenkern	core of disc	69	Fuß	foot
40	Abtriebsachse	output axis	70	Unterstützung des Schützes	support of contactor
41	Ein-Aus-Schalter	on-off switch	71	Schütz	contactor
42	Scheibenfeder	woodruff key			

EXPLOSIONSZEICHNUNG CARUS / EXPLODED VIEW CARUS  
TITUS



## EXPLOSIONSZEICHNUNG TITUS / EXPLODED VIEW TITUS

### TITUS

Nr. / No.	Bezeichnung	Name	Nr. / No.	Bezeichnung	Name
1	Lenkerarm	handlebar arm	41	Mutter	nut
2	Schraube	Screw	42	Abtriebsachse	output axis
3	Lenkerarm	handlebar arm	43	Ein-Schalter	On switch
4	Dichtung	gasket	44	Aus-Schalter	Off switch
5	Dichtung	gasket	45	Stifthülse	pin sleeve
6	Dichtungsbolzen	gasket bolt	46	Unterlegscheibe	flat washer
7	Druckkappe	pusher cap	47	Fixierfläche	fixing flat
8	Pusher	pusher	48	Schraube	screw
9	kleiner Aufgabetrichter	small feeder hopper	49	Mikroschalter-A	microswitch-A
10	Trichter	hopper	50	Mikroschalter-B	microswitch-B
11	Magnetsitz	seat of magnet	51	Unterlegscheibe	flat washer
12	Magnetstahl	magnet steel	52	Schraube	screw
13	Schraube	screw	53	Unterstützung des Motors	support of motor
14	Reibscheibe	grater disc	54	Schraube	screw
15	Scheibe	disc	55	Schraube	bolt
16	Feder	spring	56	vordere Abdeckung des Motors	front cover of motor
17	Haken	hook	57	quadratischer Schlüssel	square Key
18	Stift	pin	58	Lagerdeckel	bearing cover
19	Verriegelungsgriff	locking handle	59	Wellendichtring	oil seal
20	Unterlegscheibe	flat washer	60	Lagerdeckel	bearing cover
21	Federscheibe	spring washer	61	halber Ärmel	half sleeve
22	Schraube	screw	62	Schraube	screw
23	Trichterdeckelspindel	hopper lid spindle	63	Mutter	nut
24	Dichtung	gasket	64	Lager	bearing
25	Netzkabel	power cord	65	Schraube	bolt
26	Körper	body	66	umreiftes Rad	strapped wheel
27	Magnetsitz	seat of magnet	67	Gürtel	belt
28	Stift	pin	68	Riemenscheibe	belt wheel
29	Schraube	screw	69	Mutter	nut
30	Stator	stator	70	Schütz	contactor
31	Rotor	rotor	71	Unterstützung des Schützes	support of contactor
32	Motorwelle	motor shaft	72	Schraube	screw
33	Federdichtung	spring gasket	73	Unterstützung des Schaltkastens	support of electric box
34	Lager	bearing	74	Schaltkasten	electric box
35	Riffeldichtung	ripple gasket	75	Bodenplatte	bottom base
36	Motorrückabdeckung	motor back cover	76	Klemme	clamp
37	Ventilator	fan	77	Kondensator	capacitor
38	Federdichtung	spring gasket	78	Bodenplatte	bottom plate
39	Auswerfer	ejector	79	Fuß	foot
40	Scheibenkern	core of disc			

STROMLAUFPLAN / CIRCUIT DIAGRAM

220V

