



## 전동 탈피기(KA-700H) 사용 설명서

### \*\* 목 차(Contents) \*\*


- 1. 소개
- 2. 안전 조치들
- 3. 사양
- 4. 각 부분의 이름과 기능들
- 5. KA-700H의 올바른 사용법
- 6. KA-700H 작동법
- 7. 각 부분별 분리 및 설치
- 8. 청소 및 유지 방법
- 9. 고정대
- 10. 탈피용 칼날
- 11. 과일(야채) 선택
- 12. 다양한 과일과 야채를 위한 설정 방법
- 13. 고장 시 수리 요령
- 14. 마무리


## 1. Introduction

- This appliance is specifically designed to peel round and oval fruits and vegetables.
- Improper use of the unit may result in a breakdown or an accident.
- Before using the unit, read this manual carefully, and pay careful attention to inspection and maintenance and also safety.

## 2. Safety Precautions

- Please read these instructions carefully before operating the peeler, and be sure to operate it correctly.
- Important safety items are set out on the following pages, so be sure and follow them.
- The following expressions are used in this manual:

 **Warning!** This expression indicates a situation in which death or injury may result from improper use of equipment.

 **Caution!** This expression indicates a situation in which injury and/or material damage\* may occur due to improper use of the equipment.

\* Material damage may refer to any or all of the following: house and property, home furnishings, domestic animals and pets.

### **Warning!**

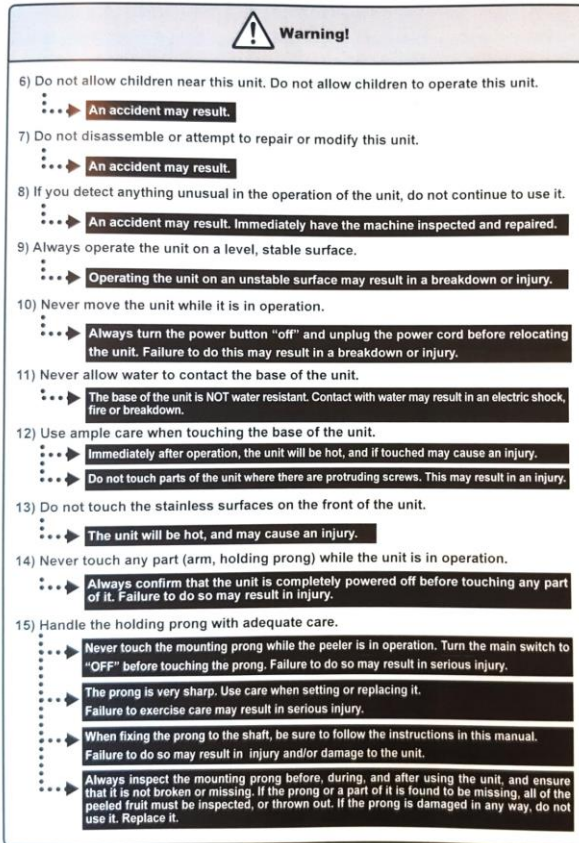
- 1) This unit may only be operated by someone who has read and understood this operating manual, and who can assume full responsibility for the safety of those nearby.  
... → **Failure to do so may result in an accident or injury.**
- 2) Use common sense. Do not operate the unit when fatigued, ill or physically impaired.  
... → **Failure to do so may result in an accident or injury.**
- 3) Do not operate the unit in a poorly lit (dark) or cluttered workspace.  
... → **An injury may result.**
- 4) Do not operate this unit while under the influence of alcohol, medication or any other substance that might impair judgment and motor skills.  
... → **An injury may result.**
- 5) Wear proper work clothes when operating this unit.  
... → **Do not wear baggy or loose clothing, gloves, a necklace or other accessories because these items can become entangled in moving parts of the unit, resulting in possible injury.**  
... → **A person with long hair must wear a hat or hair net when operating this equipment.**

### 1. 소개

- 이 기기는 둥근 형태의 과일과 야채들을 박피하기 위해 디자인 되었습니다.
- 잘못된 방법으로 기기를 사용하면 고장이나 사고가 날 수 있습니다.
- 기기를 사용하기 전에 이 설명서를 꼼꼼히 읽어 안전하게 사용하시길 바랍니다.

### 2. 안전 조치들

- 설명서를 작업 전에 꼼꼼히 읽어주시고 올바른 방법으로 사용하시길 바랍니다.
- 중요한 안전 조치들은 뒤쪽 페이지에 나와 있으니 꼭 확인하고 지켜주시길 바랍니다.
- 이 표현들은 설명서에 사용된 표현들입니다. (아래 영어)
- **Warning** : 이 표현은 잘못된 사용으로 인해서 부상을 당하거나 사망에 이를 수 있는 상황들을 나타냅니다
- **Caution** : 이 표현은 부상을 당할 수 있는 상황들을 나타냅니다.



## \*주의

- 1) 이 기기는 이 설명서를 읽은 뒤 이해를 한 사람이 사용해야만 합니다.
- 2) 몸이 피로하거나 다친 상태에서 이 기기를 사용하지 마세요.
- 3) 어둡거나 정돈되지 않은 작업장에서 이 기기를 사용하지 마세요.
- 4) 음주 후에 이 기기를 사용하지 마세요.
- 5) 적절한 작업복을 입은 후에 이 기기를 사용해 주세요.
- 6) 어린이가 이 기기 근처에 있게 하지 마세요. 그리고 어린이가 이 기기를 만지게 하면 안됩니다.
- 7) 이 기기를 고치기 위해 분해하지 마세요.
- 8) 기기에 이상이 생긴 것 같을 때에는 즉시 사용을 멈추세요.
- 9) 항상 평평한 곳에 기기를 두고 사용하세요.
- 10) 기기가 작동 중일 때 절대 기기를 움직이지 마세요.
- 11) 기기가 물에 접촉되지 않게 하세요.
- 12) 기기의 표면을 만질 때 주의하세요.
- 13) 기기의 스테인리스 표면을 뜨거울 때 만지지 마세요.
- 14) 기기 사용 중에 고정대를 잡지 마세요.
- 15) 고정대를 만질 때 주의하세요.
- 16) 박피용 칼날을 부착할 때 주의하세요.



### Warning!

16) Use adequate caution when attaching and operating the peeler blade.

- ➔ Never touch the peeling blade while the unit is operating. Always turn the switch to "OFF" before handling the peeling blade. Failure to do so may result in serious injury.
- ➔ The peeling blade is extremely sharp. Use adequate care when replacing it. Failure to do so may result in injury.
- ➔ Always inspect the peeling blade before, during and after using the equipment to ensure that it is not broken. If the blade is found to be broken, all peeled fruit must be inspected, or thrown out. If the peeling blade is damaged in any way, do not use it. Replace it.



### Caution!

1) Use the power supply within the range of specifications.

- ➔ Operating the unit from a power source of other than the intended voltage, or using it near a different voltage source or a source of electrical noise, may result in injury or damage to the unit.

2) Handle the power cord with care.

- ➔ Do not unplug the power cord using unreasonable force, damage it, shape it, bend it with unreasonable force, or bunch it. Keep the cord away from a source of heat or oil, and do not place anything heavy on it. Any of the above can result in an electrical shock, fire, or damage to the unit.

3) Take care when plugging or unplugging the power cord.

- ➔ Never plug or unplug the power cord with wet hands. Before plugging or unplugging the power cord, make sure that the power is switched "OFF." Always unplug the power cord by pulling the plug, not the cord. Failure to do so may result in an electrical shock, fire or damage to the equipment.

4) Do not place an object on the unit, or lean or stand on it.

- ➔ Injury or damage may result.

5) Upon taking delivery of the unit, check to see that no damage has occurred, and no parts (screws, nuts, etc.) have come loose or separated in transit.

- ➔ Failure to do so may result in injury or damage to the unit.

## \*경고

- 1) 사양 전력 내에서 전원을 사용합니다.
- 2) 코드를 뽑을 때 주의하세요.
- 3) 기기를 배송할 때 기기에 손상이 가지 않았는지 주의하세요.
- 4) 기기 위에 물건을 두거나 기대두지 마세요.
- 5) 기기를 인도 받은 후 파손 유무 및 부품 분리 및 분실이 없는지 확인하세요.
- 6) 기기를 보관 또는 작동할 때 주의사항을 준수하세요.



### Caution!

6) When storing or operating the unit, observe the following precautions.



**Failure to observe the below precautions may result in damage to the unit.**

1. Temperature and humidity: Store at 0 – 30°C, and relative humidity below 85%.
2. Place the unit on a firm, level floor.
3. Keep away from salt air, flammable or corrosive gases, radiation, high heat or humidity, sulfur smoke, and other pollutants.
4. Keep away from oil and oil smoke.
5. Keep away from mist or moisture.
6. Keep away from direct sunlight.
7. Take steps to prevent the entry of insects, rodents, etc.
8. Install in a well-ventilated indoor location.

## 3. Specifications

Power	100 V~130 VAC/200 V~240 VAC (50Hz/60Hz)
Power consumption	150 W
External Dimensions	W270 mm D300 mm H127 mm
Total weight	6 kg
External case material	ABS plastic

• Confirm that the following standard attachments have been provided.

To obtain replacement parts, contact your retailer or ASTRA.

No.	Name	Check
1.	Holding prong x 3 (HP-M3, HP-MB, HP-MO)	
2.	Holding prong clips x 3 (CP-P)	
3.	Arm x 1	
4.	Peeler blades x 4 (F-3, S-1, S-2, S-3)	
5.	Spring x 1 (SP-S)	
6.	Spring holder x 1	
7.	Spring holder clip x 1 (CP-S)	

\* The holding prongs (1) and peeler blades (4) are provided for different sizes and types of fruit skins.

### 3. 사양

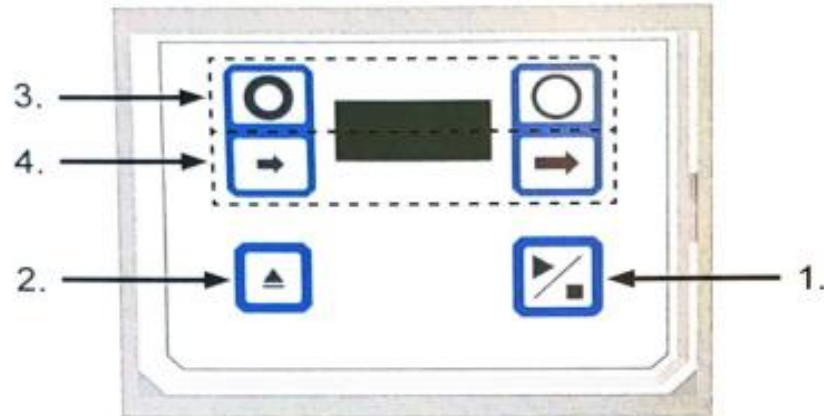
- 파워 : 100V ~ 130 VAC / 200 V ~240 VAC(50Hz/60Hz)
- 소비전력 : 150W
- 사이즈 : 가로 270mm, 세로 300mm, 높이 : 127mm
- 무게 : 6kg
- 재질 : ABS Plastic

#### \* 구성품

- 고정대 3개
- 고정클립 3개
- 손잡이 1개
- 박피용 칼날 4개
- 스프링 1개
- 스프링 고정대 1개
- 스프링 고정 클립 1개

## 4. Names and Functions of Parts

### 1) Control Panel



### 4. 각 부분의 이름과 기능들

#### 1. 컨트롤 패널 - 버튼 소개

##### (1) 시작/멈춤 버튼

- 시작과 멈춤 버튼은 누르는 방식에 따라 다르게 작동합니다.
- 버튼을 누르면 켜지고 버튼을 길게 누르면 리셋 모드로 전환됩니다.
- 과일/야채 선택 모드에서 버튼을 2초 이상 누르면 정밀 설정 모드로 전환됩니다.
- 추천 설정을 선택하기 위해서 이 버튼을 누르세요.
- 준비 모드 : 탈피를 시작하기 위해서 시작/멈춤 버튼을 누르세요. 탈피 모드에 따라서 설정이 변경될 수 있습니다.
- 탈피 중간 : 탈피를 멈추고 준비 모드로 설정하기 위해서 누르세요.

##### (2) 메뉴 버튼

- 2초 이상 꺾 누르면 취소 버튼으로 작동해서 과일/야채 선택 모드로 돌아갑니다

##### (3) 탈피 두께 변경 버튼

- 이 버튼들은 탈피 두께를 조정할 수 있는 버튼들입니다. 탈피 두께는 0~9까지의 10단계로 변경 가능합니다.
- 두꺼운 동그라미 버튼을 누르면 탈피 두께를 증가시킬 수 있습니다.
- 얇은 동그라미 버튼을 누르면 탈피 두께를 줄일 수 있습니다.

##### (4) 회전 속도 변경 버튼

- 이 버튼들은 고정대의 회전 속도를 조정할 수 있는 버튼들입니다. 6단계로 속도를 조절할 수 있습니다.
- 작은 화살표 버튼은 회전 속도를 줄이고 큰 화살표 버튼은 회전 속도를 늘립니다.
- .

## 2) Mechanical parts



No.	Name of part	Function	Reference page
1.	Peeler blade	Replaceable parts Select according to the item to be peeled.	☞ Reference pages: 11, 18, 19, 27-35
2.	Arm	The arm is shown above in the "start" position. (A "Click" sound indicates that the arm has settled in the correct position.)	☞ Reference page: 10
3.	Spring	Replaceable part.	☞ Reference pages: 10, 11
4.	Holding prong	Replaceable part. Select the type according to the item to be peeled. Fixes and rotates the fruit or vegetable to be peeled.	☞ Reference pages: 12, 15-17, 21-35

## 2. 기계 파트 (칼날부)

### (1) 탈피용 칼날

- 교체 가능한 부품입니다. 어떤 과일/야채를 탈피하느냐에 따라 다른 칼날이 사용 됩니다

### (2) 칼날 손잡이

- 위의 사진은 칼날 손잡이의 시작 위치를 보여줍니다. (올바른 위치에 있을 때 '딸깍' 소리가 납니다)

### (3) 스프링

- 교체 가능한 부품입니다

### (4) 고정대

- 교체 가능한 부품입니다. 탈피될 과일/야채의 종류에 따라 변경됩니다. 과일과 야채들이 올바른 위치에 고정될 수 있도록 합니다.,

### 3) Back of unit



No.	Name of part	Function	Reference page
1.	Power switch	Powers the unit on or off.	
2.	Power connection	Built-in cord (2.5m)	
3.	Fuse	250 VAC, 3 A	

### 3. 기기 뒷부분

#### (1) 전원 버튼

- 전원을 키고 끄는 버튼입니다.

#### (2) 파워 연결 단자

- 내장형 (2.5m)

-

#### (3) 휴즈

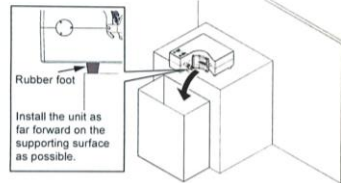
- 250 VAC, 3A



## 5. Correct Use of the KA-700H

### 1) Pre-operation preparation

- In order to prevent a possible electric shock please connect a ground fault interrupter to this unit.
- Install the unit in a well-lit area free of clutter or obstacles.
- When using an extension cord, confirm that the cord is undamaged. Use a 1500W rated extension cord. The cord should be as short as possible.
- Place the machine on a stable, level surface, with a container below to collect the peelings.



- After confirming that the power switch is "off", plug the power cord into a power outlet.

### 2) Pre-operation inspection

- Check to see that the holding prong is properly attached. (☞ See page 12)

	<b>Caution!</b> If the prong is not properly fitted to the unit, there is a danger that it will come into contact with the peeler blade, damaging both of these parts.
--	--

- Check that the holding prong is free of damage. If it is bent, or makes a rattling noise, it must be repaired or replaced.
- Check that the peeling blade is free of damage. If the blade is dented or bent, it must be replaced. (☞ See page 11)
- Check to see that the arm is correctly attached. If it is not, the peeler will not function properly. (☞ See page 10)

	<b>Caution!</b> If the arm is not attached correctly, it may contact the holding prong, causing damage to these parts.
--	--

- Be sure that the arm is in the correct starting position. If the arm is not in the correct starting position, the peeler will not start when the start button is pressed. Always start the peeler with the arm in the correct starting position. (☞ See page 10)

## 5. KA - 700H의 올바른 사용법

### 1) 작업 전 준비

- 감전 사고를 예비하기 위해서 접지 사고 차단기를 연결해주세요.
- 기기를 어수선하거나 장애물들이 없는 곳에 설치해주세요.
- 연장 코드를 사용할 때, 코드에 손상이 가지 않았는지 확인해주세요. 1500W 연장 코드를 이용해 주세요. 되도록 코드를 길지 않게 연결해주세요.
- 기기를 표면이 수평인 곳에 설치해주세요. 껍질들을 모으기 위한 용기도 설치해주세요.
- 전원 버튼을 끈 후에 코드를 뽑아주세요.

### 2) 작업 전 점검

- 고정대가 손상을 입지 않았는지 확인해 주세요. 만약 구부러졌거나 덜깎 거리는 소리가 난다면 반드시 수리되거나 교체해야 합니다.
- 탈피용 칼날이 손상을 입지 않았나 확인해 주세요. 만약 칼날이 훼손되거나 구부러졌다면 교체되어야 합니다.
- 칼날 손잡이가 올바르게 부착되었는지 확인해주세요. 만약 그렇지 않다면 탈피가 제대로 이루어지지 않을 것입니다.
- 칼날 손잡이가 올바른 시작 위치에 있는지 확인해주세요. 만약 올바른 위치에 있지 않다면 시작 버튼을 눌러도 탈피가 시작되지 않습니다. 항상 칼날 손잡이를 올바른 위치에 둔 상태에서 탈피를 해주세요.

## 6. KA-700H 작동법

### 1) 파워 스위치를 켜기

- 'Astra KA-700H' 라는 메시지가 스크린에 뜨고 설정 메뉴가 뜹니다.
- 다른 버튼들이 모두 꺼진 상태에서 시작/멈춤 버튼을 누르면 리셋 모드로 변경됩니다.

### 2) 시작/멈춤 버튼을 이용해서 탈피할 과일/야채를 선택해주세요

- 버튼을 누르면 세부 설정 모드가 나옵니다.
- 만약 칼날 손잡이의 위치가 틀렸다는 메시지가 뜨면 칼날 손잡이를 올바른 위치에 둔 뒤에 시작/멈춤 버튼을 눌러주세요.

### 3) 고정대에 과일/야채를 고정해주세요

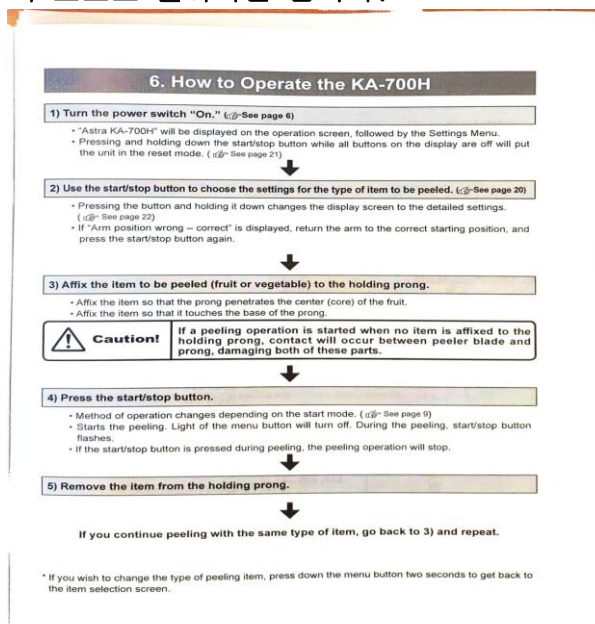
- 고정대가 과일/야채의 중간 부분을 통과하도록 해주세요.
- 고정대 끝까지 과일/야채가 닿을 수 있도록 고정해주세요.

### 4) 시작/멈춤 버튼을 누르세요.

- 시작 모드의 변경이 가능합니다.
- 탈피를 시작하세요. 메뉴 버튼의 불이 꺼집니다. 탈피 중간에는 시작/멈춤 버튼이 반짝입니다.
- 탈피 중간에 시작/멈춤 버튼을 누르면 탈피가 중단됩니다.

### 5) 고정대에서 과일/야채를 제거하세요

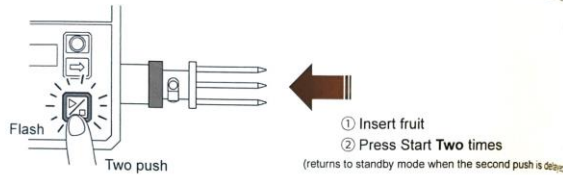
- 같은 종류의 과일/야채를 탈피한다면 3번~5번의 과정을 반복하시면 됩니다.
- 과일/야채의 종류를 변경하고 싶다면 메뉴 버튼을 2초간 누른 뒤에 과일/야채 선택 모드로 돌아가면 됩니다.



## Change of peeling operation

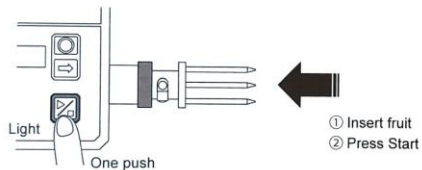
### 1) Safety Mode (Default)

Safety Mode avoids unexpected misoperation.  
Start button will **flash** on the first push, then the peeling starts on second push.



### 2) One-Push Mode

Immediately starts the peeling. Start button always lighting.



**Caution!** Please be careful of starting with nothing inserted.

### 3) Changing Mode

Press the start button for three seconds. The mode switches.  
"SAFETY MODE" or "ONE-PUSH MODE" will be displayed.  
Press start one more time to go back to standby.  
(Peeling Mode will be shown after item choosing too.)

\* "All Reset" in the reset settings makes the unit back to safety mode. (☞See page 21)

9

## \*\* 탈피 방법 변경\*\*

### 1) 안전 모드 (기본) - Safety Mode

- 안전 모드는 예상치 못한 오작동을 방지합니다. 처음 버튼을 누르면 시작 버튼이 반짝이고 두 번째로 누르면 박피가 시작됩니다.
- 과일을 고정된 후에 시작 버튼을 두 번 누르세요

### 2) 즉시 시작 모드 - One-Push Mode

- 즉시 탈피가 시작됩니다. 시작 버튼이 항상 반짝입니다.
- 과일을 고정된 후에 시작 버튼을 누르세요.
- 절대 과일을 고정하지 않은 상태에서 시작 버튼을 누르지 마세요.

### 3) 모드 변경

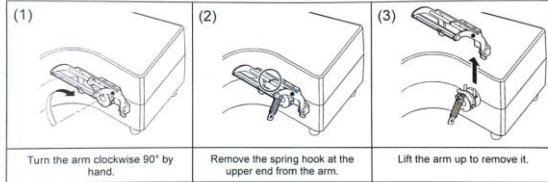
- 시작 버튼을 3초간 누르세요. 모드가 변경됩니다. '안전 모드 Safety Mode' 와 '즉시 시작 모드 One Push Mode' 가 화면에 뜹니다. 시작 버튼을 한번 더 눌러서 대기 모드로 돌아가세요.  
(탈피 방법은 과일/야채가 선택된 이후에도 설정 가능합니다.)
- 리셋 모드에서 전체 리셋을 하면 안전 모드로 초기화 됩니다.

## 7. How to Remove and Attach Parts

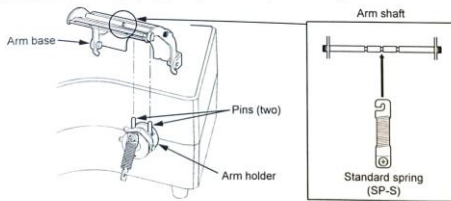
### 1) The Arm

- The Arm holds the peeling blade. It can be removed and fully immersed for washing. When removing the arm it is recommended that the holding prong also be removed.

**Warning!** The peeler blades are extremely sharp. Take adequate precautions to avoid injuring your hands.



- To attach the arm, place the two holes at the base of the arm over the two pins on the arm holder, then attach the hooked end(s) of the spring(s) to the groove(s) on the arm shaft. If the arm is not installed properly, peeling will not take place correctly.



- (4) Return the arm counterclockwise 90° to the original position by hand. Listen for the "click" to verify that the arm is in the correct position.

- If the arm does not return to the correct start position, peeling will not commence when the start/stop button is pressed. "Arm position wrong - correct" will be displayed on the display screen. Adjust the arm to the correct start position, and press the start/stop button.

10

## 7. 각 부분별 분리 및 설치법

### 1) 칼날 손잡이

- 칼날 손잡이는 칼날을 고정합니다. 분리가 가능하고 세척을 위해서 물에 완전히 담가도 됩니다.
- 칼날 손잡이를 제거했을 때에는 고정대도 함께 제거하는 것이 좋습니다.

#### \*\* 분리법 \*\*

- 손잡이를 손으로 시계 방향으로 90도 돌립니다.
- 손잡이의 스프링 갈고리를 위로 당겨서 뺍니다.
- 손잡이를 들어서 제거합니다.

#### \*\* 설치법 \*\*

- 손잡이를 설치하기 위해서 손잡이 고정대에 있는 두 핀과 손잡이의 구멍을 맞추어 주세요. 그리고 스프링 갈고리를 고정시켜주세요. 손잡이가 제대로 고정되지 않으면 탈피가 제대로 되지 않습니다.
- 손잡이를 반시계 방향으로 손으로 90도 돌려서 원래 위치에 고정합니다. '딸깍' 소리가 나면 제대로 고정이 된 겁니다.

## 2) The Spring

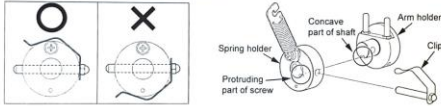
• To replace the spring, it is best to remove the arm first.



Remove the clip by pulling it away. The spring holder can now be removed.

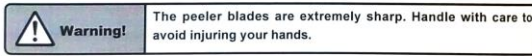
Use a Phillips screwdriver to remove the spring from the holder.

• Align the nipple on the inside of the spring holder with the corresponding concave part on the inside of the arm holder, and then install the arm holder. Insert the clip in the correct direction as shown in the image below, deeply enough to prevent falling out.



## 3) Peeler blade

• When replacing the peeler blade it is easiest to first remove the arm from the unit.



Peeler replacement procedure	
1.  Loosen the roller screw.	2.  Loosen the screw until the blade can be turned 360°.
3.  Rotate the peeler to the shown direction.	4.  Rotate the peeler so the hole cut of the arm matches the peeler, then remove it.

• When replacing the blade, make sure that of the unit's orientation of the unit is the same, and then carry out the reverse the procedure.

• Please watch the instruction videos from our homepage.

11

## 2) 스프링

- 스프링을 제거하기 위해서 손잡이를 먼저 제거해야 합니다.
- 클립을 당겨서 제거해 주세요. 그 후에 손잡이 받침대가 분리될 수 있습니다.
- 필립스 드라이버로 스프링을 받침대에서 제거해 주세요
- 장착은 클립을 스프링 고정대 위쪽방향으로 고정해 주세요. 클립은 충분히 제대로 넣어서 고정시켜야 합니다.

## 3) 탈피용 칼날

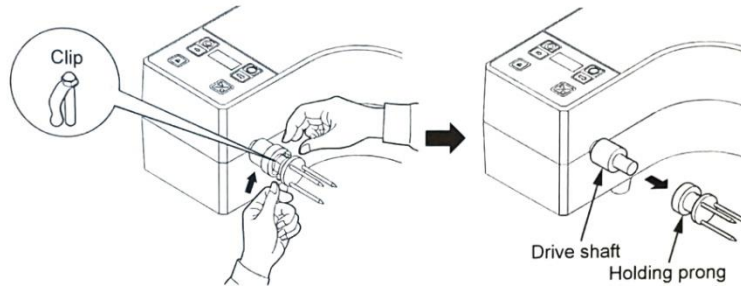
- 탈피용 칼날을 제거하는 가장 쉬운 방법은 먼저 칼날 받침대를 기기에서 분리하는 겁니다.

### \*\* 칼날 분리방법 \*\*

- 1) 나사를 풀어주세요
- 2) 칼날이 360도로 회전할 수 있을 때까지 나사를 풀어주세요.
- 3) 그림에서 보이는 모양대로 칼날을 조정해 주세요.
- 4) 그림에서처럼 칼날을 회전해서 분리해주세요.
- 5) 칼날을 다시 설치하기 위해서는 반대 순서대로 조립하면 됩니다.

#### 4) Holding prong

- You can remove the prong and immerse it for washing.
- The prong is fixed to the drive shaft axle with a clip. Remove the clip, then remove the prong.
- If the clip (with holding prong) is left attached for an extended period, it may become stuck due to fruit juice residue, etc.



#### Warning!

The holding prongs are extremely sharp. Take adequate precautions to avoid injuring your hands.

- To affix the prong to the drive shaft axle, carry out the reverse the procedure.  
Line up the holes in the holding prong base and the drive shaft axle, and then insert the clip. Be sure that the clip is fully inserted, so that it does not fall out.



#### Warning!

If the peeler blades are improperly installed, they are likely to fly off together with the item being peeled, or they may come into contact with the peeler (arm), resulting in injury or a breakdown.

#### 4) 고정대

- 고정대를 분리해서 세척을 위해 물에 완전히 담글 수 있습니다.
- 고정대는 클립으로 고정되어 있습니다. 클립을 제거한 후에 분리하면 됩니다.
- 만약 고정대를 분리하지 않은 상태에서 계속 사용하면 과즙 찌꺼기가 달라붙을 수 있습니다.
- 고정대를 고정시키기 위해서는 고정대를 구동 축에 고정시킨 후에 클립을 넣어서 고정하면 됩니다. 클립을 끝까지 넣어서 고정대가 분리되지 않도록 해주세요.
- 칼날이 제대로 고정되지 않으면 분리되어 부상을 유발할 수 있으니 주의해주세요.

## 8. Cleaning and Maintenance



### Warning!

When inspecting or cleaning the unit, always switch the power "Off" and unplug the power cord from the wall outlet. Failure to do this may result in injury.

1) When using the unit be sure to carry out the following on a daily basis.

1. Check for unusual noise.
2. Ensure that the unit does not become abnormally hot.

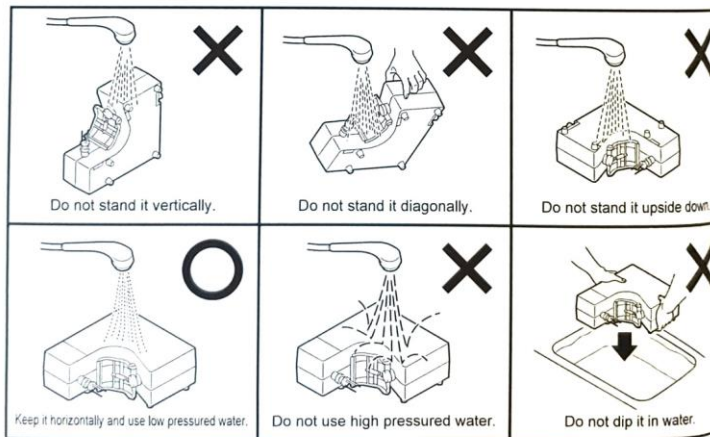
2) Keep the unit clean.

- Rinse off dirt from the upper portion of the unit. Never spray the base. Wipe the unit with a cloth that has been immersed in water and then wrung hard. Never use thinners or petroleum-based cleaning fluids on the unit.



### Warning!

The base of the unit is NOT water resistant. Do not pour water directly on the base, or immerse the unit. Failure to prevent water from coming into contact with the base may result in an electrical shock, fire, or other damage.



## 8. 청소 및 유지방법

\* 기기를 보수하거나 점검할 때 항상 전원 버튼을 끄고 코드를 뽑은 상태에서 해주  
세요.

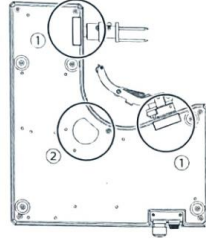
1) 매일 이 사항들을 점검해 주세요.

- 소음 점검 및 기기 과열

2) 항상 기기를 깨끗하게 유지해 주세요

- 기기 상부를 헹구어 주세요. 절대로 기기 하부에 물을 뿌리면 안됩니다. 물에 담  
갔다가 꼭 짰 수건으로 기기를 닦아주세요. 절대로 희석제나 석유로 만든 세척제  
를 사용하지 마세요.
- 기기 하부는 방수가 아닙니다.
- 기기 하부에는 물이 빠지기 위한 구멍들이 있습니다. 매일 1회 이상 주기적으로  
청소해 주세요.
- 기기 하부에는 쿨링 팬 구멍이 있습니다. 이 구멍에 물이 들어가지 않도록 주의  
해 주세요.
- 고정대, 칼날 받침대, 칼날, 스프링을 자주 청소해 주세요.

- The base of the unit has a hole to let the water escape (\*①). Periodically clean the inside of the hole (Once or more each day.)
- The base of the unit also has a hole for the cooling fan (\*②). Be careful not to let in water or an any object.



- Please clean the Holding prong(s), peeler arm, peeler blade(s) and spring frequently. All parts can be removed for immersive cleaning. Please clean the unit and all parts more than once a day when in regular use.



**Warning!**

The holding prong(s) and peeler blade(s) are extremely sharp. Take adequate precautions to avoid injury to the hands, etc.

**3) Inspect regularly**

- The unit should be inspected regularly to ensure that screws and other items have not loosened, and that no cracks or fractures are visible.

**4) When storing the unit for long periods, clean the unit thoroughly and store it in a place with low humidity.**



**Caution!**

- Leave the power on for 2 hours after use, and keep the inside dry.
- While storing the unit, take steps to prevent rodents, insects, or other living organisms, from getting inside it, because this may cause damage to the unit.

**3) 자주 점검해 주세요.**

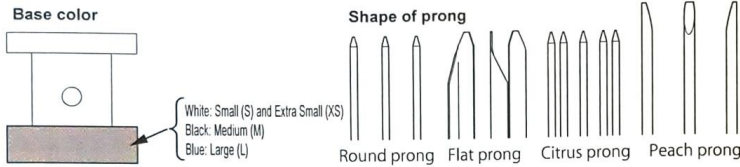
- 나사나 다른 부분들이 풀렸거나 손상 입은 부분들이 없는지 반드시 확인해주세요.
- 기기를 오랜 시간동안 사용하지 않을 경우, 잘 청소해서 습기가 낮은 곳에 보관해주세요.
- 기기를 사용한 후에 2시간동안 전원을 켜 두시고 기기 내부를 건조된 상태로 유지 시켜주세요.



## 9. Holding Prongs

### 1) Types of holding prongs

- The prongs come in XS, S, M and L sizes, with different colored bases to distinguish them from each other.
- Prongs come in four different shapes.
- There are a total of twelve individual prongs available. Each is designed for specific varieties of fruits/vegetables, consistencies and sizes.



Size (color coded)		S (White)	M (Black)	L (Blue)
Prong length		30mm	40mm	50mm
Round prongs	2 mm	Part Name Round Prong S2	Part Name Round Prong M2	No specifications
		Part No. H P - S 2	Part No. H P - M 2	
	Easy to insert and remove. Little damage to fruit. Best for small quantities and light use.			
	<Best for small quantities and light use> Small item	<Best for small quantities and light use> For use with harder items and lower volume production. Lemons, turnips, carrots, radishes, persimmons, potatoes, apples and Asian pears.		
3 mm	Part Name Round Prong S3	Part Name Round Prong M3	Part Name Round prong L3	
	Part No. H P - S 3	Part No. H P - M 3	Part No. H P - L 3	
Harder to insert Harder to remove. More damage to fruit. Better for continuous work, and heavy use.				
<Better for continuous work, and heavy use> Small item	<Better for continuous work, and heavy use> For use with harder items and lower volume production. Turnips, carrots, radishes, persimmons, potatoes, apples, Asian pears and onions	<Better for continuous work, and heavy use>	<Better for continuous work, and heavy use> Large items	

15

## 9. 고정대

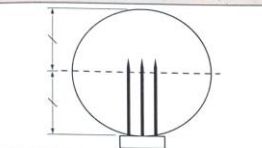
### 1) 고정대의 종류들

- 고정대들은 XS, S, M, L 사이즈가 있습니다. 구분하기 위해서 바닥 부분의 색깔이 다릅니다.
- 고정대는 4가지의 다른 모양을 가지고 있습니다.
- 총 12개의 다른 종류의 고정대들이 있습니다. 각각 다양한 과일과 야채들을 위해서 디자인 되었습니다.
- 바닥 색깔 : 흰색 - S, XS, 검정 - M, 파랑 - L


Size (color coded)	Xs (White)	S (White)	M (Black)	L (Blue)
Prong length	25mm	30mm	40mm	50mm
Part Name	Flat Prong XS	Flat Prong S	Flat Prong M	Flat Prong L
Part No.	HP-XSB	HP-SB	HP-MB	HP-LB
Flat Prongs	 For very small fruits	 For soft kiwi fruit, lemons, and yuzu	 For soft kiwi fruit, and lemons	 For soft items, and those with no core
Size (color coded)	Xs (White)	S (White)	M (Black)	L (Blue)
Prong length	25mm	30mm	40mm	50mm
Part Name				Peach Prong L
Part No.				HP-LP
Peach Prong	No specifications	No specifications	No specifications	 For items with pits or stones; soft items
Size (color coded)		S (White)	M (Black)	
Prong length		30mm	40mm	
Part Name		Citrus Prong S	Citrus Prong M	
Part No.		HP-SO	HP-MO	
Citrus Prongs	No specifications	 Yuzu, oranges	 Oranges, grapefruit	No specifications

16


## 2) Selecting a Holding Prong

Length of the prong (size)	
	<p>Select a prong that is over half the vertical height of the item to be peeled.</p> <p>However, if the item has a firm core, a shorter prong may be used, and will be easier to insert and remove.</p> <p>On the other hand, if the item is soft, and the volume of peeling is large, it is better to use a thicker prong.</p>

- If a prong protrudes from the top of the item after it is affixed, use a shorter prong.

	<b>Caution!</b> Avoid the peeling with the prong penetrating the item. Prong and peeler will hit and cause damage.
---	--

- **Round prong**
  - Round prongs come in 2 mm and 3 mm types.
  - A 2 mm prong leaves very small holes, but is not durable enough for heavy production.
  - A 3 mm prong leaves visible marks, but is durable enough for heavy production.
- **Flat Prong**
  - Flat prongs use L-shaped pins which do not leave large marks, but are not durable enough for heavy production.
- **Peach Prong**
  - The peach prong is designed to grip the sides of a peach stone.
- **Citrus Prong**
  - Citrus prongs are specially designed for peeling fruit with no core, such as oranges, small pomelos, grapefruits, hassaku oranges, yuzu and other citrons.

	<b>Warning!</b> The prongs are very sharp. Always exercise caution to avoid cutting or stabbing your hand when placing an item on the prong.
---	--

17

## 2) 고정대 고르기

### \*원형 고정대

- 원형 고정대는 2mm, 3mm 타입이 있습니다.
- 2mm 타입 고정대는 매우 작은 구멍을 냅니다. 하지만 무거운 과일/야채에는 적합하지 않습니다.
- 3mm 타입 고정대는 눈에 보일 크기의 구멍을 냅니다. 하지만 무거운 과일/야채에 적합합니다.

### \*평평한 고정대

- 평평한 고정대는 L모양의 핀을 사용해서 구멍을 크게 남기지 않습니다. 하지만 무거운 과일/야채에는 적합하지 않습니다.

### \*복숭아 고정대

- 복숭아 고정대는 복숭아 씨앗 부분을 고정하기 위해서 디자인되었습니다.

### \*유자 고정대

- 유자 고정대는 씨앗이 중심에 없는 오렌지, 작은 포멜로, 자몽, 유자 등을 위해서 디자인되었습니다.

## 10. Peeler Blade

### 1) Types of peeler blades

- The peeling thickness is divided into thin peel, normal peel, thick peel, and very thick peel. The yield is determined by adjusting the blade and the peeling thickness.
- Blade types are categorized as follows: flat and saw. The selection depends on the type of item to be peeled.
- There are a total of seven different blades. Select the blade based on the skin type of the item to be peeled, the condition of the item, and the desired peeling characteristics.
- The peeler blade part number is engraved on the front of the blade. Please quote this number when ordering a replacement.

Blade shape	Flat (F)	Saw (S)
Part Name	Peeler blade Flat Extra-Thick	Peeler blade Saw Extra-Thick
Part No.	F-1	S-1
Extra-Thick (1)		
Part Name	No setting	Peeler blade Saw Thick Peel
Part No.		S-2
Thick Peel (2)		
Part Name	Peeler blade Flat Medium	Peeler blade Saw Medium
Part No.	F-3	S-3
Medium (3)		
Part Name	Peeler blade Flat Thin Peel	Peeler blade Saw Thin Peel
Part No.	F-4	S-4
Thin Peel (4)		

## 10. 탈피용 칼날

### 1) 탈피용 칼날 종류

- 탈피 두께는 얇은 탈피, 일반 탈피, 두꺼운 탈피, 매우 두꺼운 탈피로 나뉩니다. 산출량은 칼날과 박피 두께의 결정으로 조정됩니다.
- 칼날 타입들은 평평한 칼날과 톱니 모양의 칼날로 나뉩니다 어떤 것을 박피하냐에 따라 선택하면 됩니다.
- 일곱 가지의 다른 종류의 칼날들이 있습니다. 탈피할 과일/야채의 표면, 과일과 야채의 상태, 원하는 탈피 상태에 따라서 선택하면 됩니다.
- 탈피용 칼날의 각각의 번호가 칼날에 새겨져 있습니다. 칼날 교체를 위해서 주문할 때 칼날 번호를 알려주시면 됩니다.

## 2) Yield effects of different peeling blades vs. peel thickness adjustments.

Adjusting for thicker (deeper) peeling	
<p>Cross-sectional drawing of the flesh and skin</p>	<p>Adjusting the unit to take a thicker peel increases the number of overlapping passes of the blade, thereby increasing the amount of peel removed. The peeler blade passes over the fruit more slowly, leaving less peel. The result is a smoothly peeled surface, but less fruit yield.</p>
Adjusting the unit to take a thinner (less) peeling	
<p>Cross-sectional drawing of the flesh and skin</p>	<p>Adjusting the peeler to take a thinner peel decreases the number of overlapping passes of the blade, thus taking off less skin. Because there is greater resistance against the skin on each pass, the blade leaves more skin on the surface of the fruit. The surface of the fruit will therefore have more residual skin and angles, but the yield of fruit will be greater.</p>

\* To avoid reducing the fruit yield while achieving the best possible surface finish, choose a thinner peeling blade, and adjust the unit for thicker peeling.

\* To improve the peeling finish (leave less skin on the item), select a thicker peeling blade, and adjust the unit for thinner peeling.

## 2) 탈피용 칼날과 탈피 상태 선택에 의한 차이점

### \*두꺼운 탈피

- 두꺼운 탈피를 하게 될 경우 칼날이 과일/야채 표면을 더 많이 지나갑니다. 그렇기 때문에 탈피되는 껍질의 양 역시 늘어납니다. 탈피용 칼날이 과일 표면을 더 천천히 지나가기 때문에 표면에 더 적은 양의 껍질이 남습니다. 과일 표면이 부드럽게 탈피되지만 과일 생산량이 적어집니다.

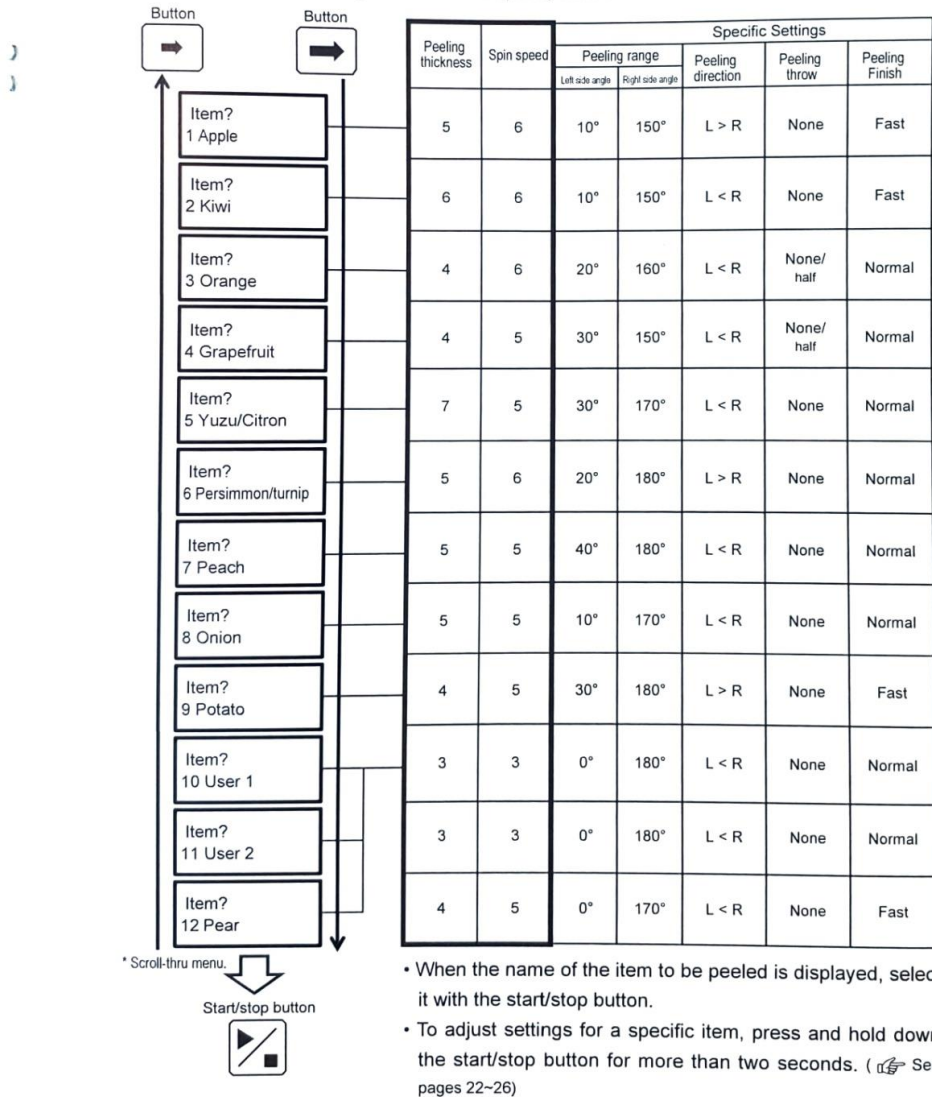
### \*얇은 탈피

- 얇은 탈피를 하게 될 경우 칼날이 과일/야채 표면을 더 적게 지나갑니다. 그렇기 때문에 탈피되는 껍질의 양이 적고 표면에 더 많은 껍질이 남아있게 됩니다. 과일 표면이 더 거칠게 작업되지만 생산량이 늘어납니다.

# 11. Item Selection

## 1) [Item?] (Item selection)

- After powering up the unit, the first task is to select the item to be peeled. The available items are displayed in sequence on the Menu using the [ ] and [ ] buttons.
- When the desired item is displayed, select it with the start/stop button.
- Specific settings of peeling thickness and spin speed for each item are saved.





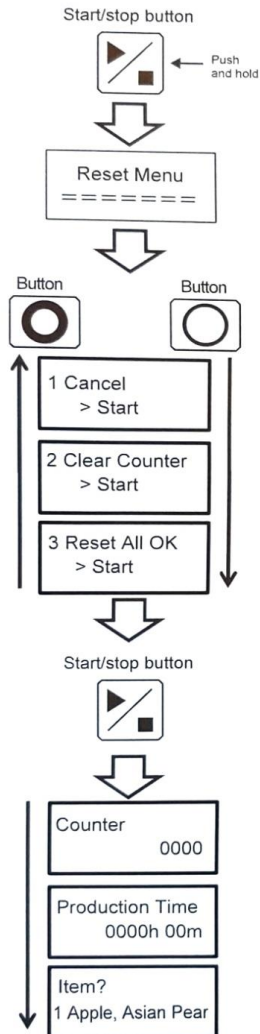
## 11. 과일/야채 선택

### 1) 아이템 선택

- 기기 전원을 켜고 가장 먼저 해야 할 일은 탈피할 과일/야채를 선택하는 것입니다. 가능한 과일과 야채들은 메뉴 화면에서 화살표 버튼을 이용해서 선택할 수 있습니다. 원하는 과일/야채가 나오면 시작/멈춤 버튼을 눌러서 선택하면 됩니다.
- 각각의 품목별 탈피 두께와 회전 속도 설정이 저장되어 있습니다.
- 특정한 품목에 대한 설정을 변경하려면 시작/멈춤 버튼을 2초 이상 누르세요.

## 2) Resetting the Menu


- The counter displayed during peeling operations can be reset. In addition, the specific settings in each menu and the standby adjustments can be reset to the original defaults. The available items are displayed in sequence on the menu using the [  ] and [  ] buttons.



1. Power the unit by pressing “On”.
2. While the operation status display is flashing, press and hold down the start/stop button.
3. When the unit makes a beep-beep sound, and the display shows [Reset Menu], release the start/stop button.

- Select this item when not resetting the menus.

- Resets the counter during peeling operation

- In addition to resetting the counter, all specific adjustments will return to default settings by selecting this item. (  See page 20.)

4. Select three items shown above, then use the start/stop button to confirm the selection.

- Selecting [1 Cancel] will move the menu to position 7. below.

5. The counter is reset to 0.

- After the counter reaches the maximum value of 65535, it reverts to 0.

6. After the counter is displayed, the elapsed production time is displayed.

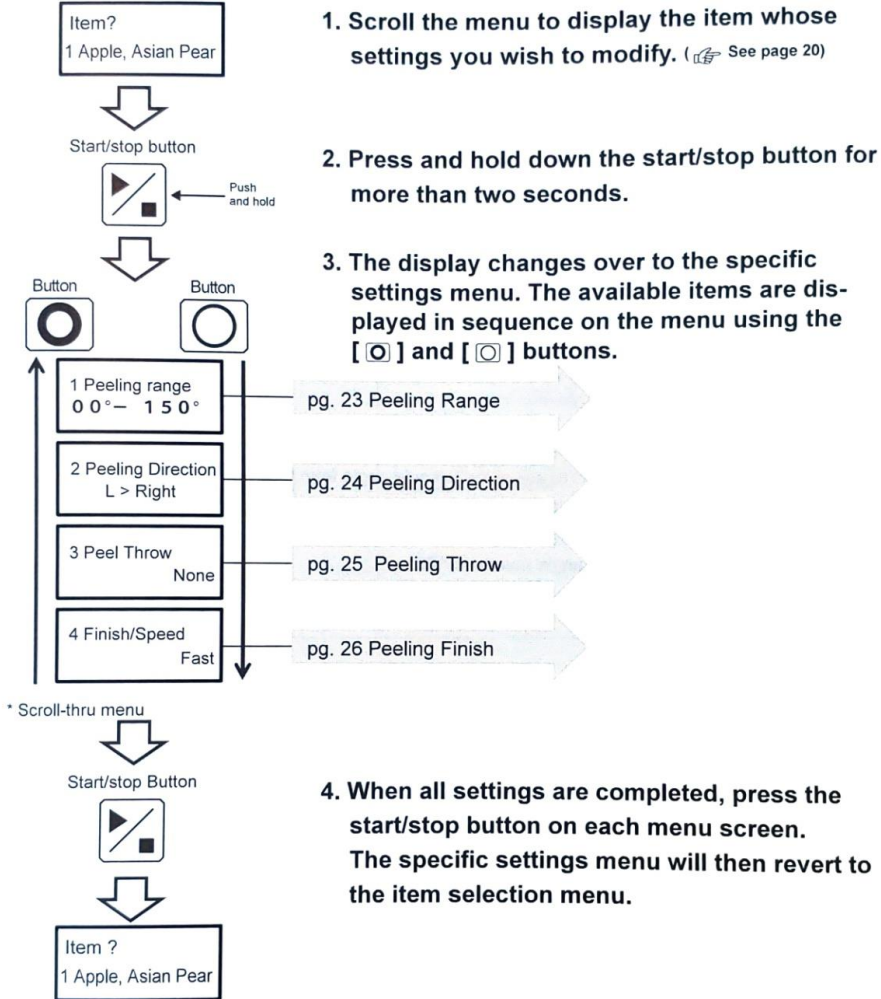
7. The item selection menu is displayed.

## 2) 메뉴 재설정

- ① 전원을 켭니다. (ON)
- ② 기기에 불이 들어올 때 시작/멈춤 버튼을 꼭 누릅니다.
- ③ 기기에서 뽀-뽀- 소리가 나면서 재설정(Reset) 메뉴가 나옵니다. 시작/멈춤 버튼을 누르세요.
  - 메뉴를 재설정하지 않는 항목을 선택합니다.
  - 탈피 작업 중 카운터를 재설정합니다.
  - 카운터를 재설정할 뿐만 아니라 이 항목을 선택하면 모든 특정 조정이 기본 설정으로 돌아갑니다.
- ④ 그림에서 보이는 세 가지 메뉴 중에 하나를 선택한 후에 시작/멈춤 버튼을 누르세요.
- ⑤ 카운터가 0으로 재설정됩니다.
- ⑥ 카운터 메뉴가 나온 이후에 사용 시간 메뉴가 나옵니다.
- ⑦ 과일/야채 선택 메뉴가 나옵니다.

### 3) Using Specific Settings

- The standard item peeling range, direction, throw and finish settings can be modified manually, as needed.



### 3) 특수 설정 사용법

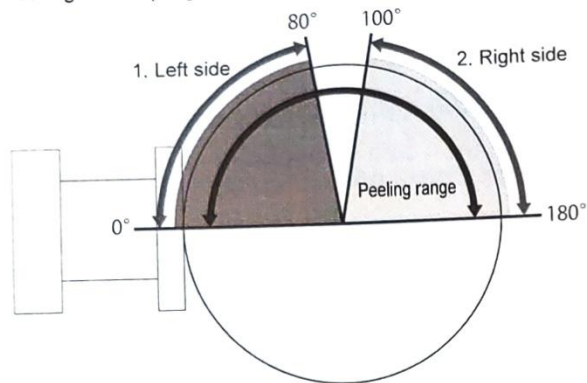
- 아이템별 표준 탈피 각도, 탈피 방향, 껍질 배출, 마무리 설정이 이미 되어 있지만 필요에 따라 변경이 가능합니다.

- ① 변경을 원하는 품목이 나올 때까지 메뉴 버튼을 내리세요.
- ② 시작/멈춤 버튼을 2초 이상 누르세요.
- ③ 특수 설정 메뉴가 화면에 나옵니다. 동그라미 버튼들을 사용해서 변경이 가능합니다.
- ④ 설정 변경이 마무리되면 시작/멈춤 버튼을 메뉴별로 누르세요.

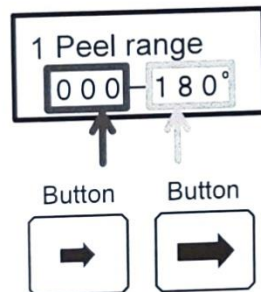


#### 4) [Peeling Range]

- The peeling range can be set manually.
- The starting point is 0°, and the top point is 180°.
  1. Left side (■ grey highlight): 0°~80°
  2. Right side (◉ light grey highlight): 100°~180°



- To adjust the coverage angle on the operation display
  1. Use the small arrow [ ← ] to adjust the left side angle from 0° in increments of 10°. After reaching 80°, the angle reverts to 0°.
  2. Use the large arrow [ → ] to adjust the right side angle from 100° in increments of 10°. After reaching 180°, the angle reverts to 100°.

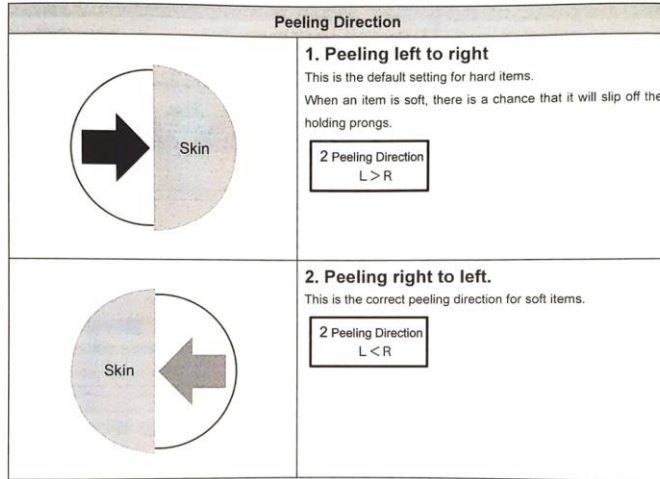


#### 4) 탈피 각도

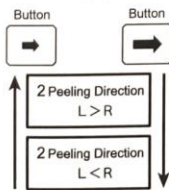
- 탈피 각도는 변경 가능합니다.
- 시작점은 0도이고 끝나는 점은 180도입니다.
- 왼쪽: 0도~80도, 오른쪽: 100도~180도
- 작은 화살표 버튼을 눌러서 왼쪽의 각도를 변경할 수 있습니다. 80도가 넘어가면 다시 0도가 됩니다.
- 큰 화살표 버튼을 눌러서 오른쪽의 각도를 변경할 수 있습니다. 180도가 넘어가면 다시 100도가 됩니다.

### 5) [Peeling Direction]

- Set the direction of movement of the peeler blade arm to suit the type and ripeness of the item to be peeled.



- For setting the peeling direction, use the operation panel arrow [ ← ] [ → ] buttons to scroll through the menu.
- When changing the Peeling Direction, you must also reverse the peeling range angles.



\* Scroll-thru menu.

### 5) 탈피 방향

- 탈피 방향을 조정해서 탈피 상태를 조정할 수 있습니다.

#### ① 왼쪽에서 오른쪽



- A. 딱딱한 과일/야채를 위한 기본 설정입니다.
- B. 부드러운 과일/야채를 이 방향으로 탈피하면 고정대에서 분리가 됩니다.

#### ② 오른쪽에서 왼쪽

- A. 부드러운 과일/야채에 적합합니다.
- B. 메뉴 버튼에서 화살표 버튼을 이용해서 탈피 방향을 조정할 수 있습니다.
- C. 탈피 방향을 조정하면 탈피 각도도 조정해야 합니다.

6) [3 Peel Throw]

• Make the desired setting based on the type, size and skin thickness of the item to be peeled.

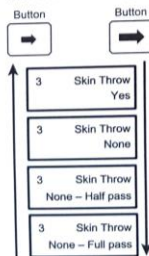
Peel Throw	
	<p><b>1. Peeling small items</b> On small items there is less force to "throw" (eject) the peeling, so set the Peel Throw setting to "Yes." If you set the Peel Throw to "None", there is the chance that the peeled skin will foul the peeling operation. Because the initial peeling speed is always the fastest, the peeler sometimes does not work well with soft items, or those without a core.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">3 Peel throw Yes</div>
	<p><b>2. Peeling large items</b> Since larger items have more outside inertia, the Peel Throw can be set to "None." If the spin speed is too low, the peeled skin may foul the peeling operation.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content;">3 Peel Throw None</div>

3. Peeling citrons

- When peeling fruit with an inner skin (albedo), set the option to "None - half pass" or "None - 1 pass".
- The peeler can be set up with the menu and blade to remove deeper layers of skin (albedo). For these items choose "None - half pass" or, if necessary, "None - 1 pass."



• The Peel Throw settings are made by scrolling and selecting with [ ] and [ ] buttons.



\* Scroll-thru menu.

6) 껍질 배출

① 작은 품목들을 탈피할 경우

- 작은 품목들은 탈피 시에 저항하는 힘이 적습니다. 그렇기 때문에 껍질 배출이 'Yes' 로 설정되어 있습니다. 만약 배출 설정이 'None' 으로 된다면 탈피된 껍질이 탈피를 방해할 수 있습니다. 왜냐하면 탈피 속도가 가장 빠르게 설정되어 있기 때문입니다. 이 상태에서는 부드러운 품목들이나 중심부에 씨가 없는 품목들이 간혹 제대로 탈피가 되지 않을 수 있습니다.

② 큰 품목들을 탈피할 경우

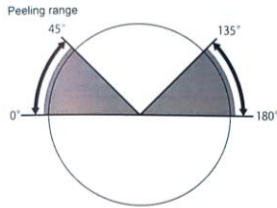
- 큰 품목들은 관성이 더 강하기 때문에 껍질 배출 설정이 'None' 으로 설정되어 있습니다. 만약 탈피 속도가 너무 느리다면 탈피된 껍질이 탈피를 방해할 수 있습니다.

③ 시트론(레몬)을 탈피할 경우

- 속껍질이 있는 과일들을 탈피할 때에는 옵션을 'None-half pass' 나 'None-1 pass' 로 설정하세요.
- 탈피기가 속껍질까지 탈피할 수 있습니다.
- 화살표 버튼을 이용해서 메뉴를 선택할 수 있습니다.

## 7) [4 Peeling Finish]

- Choose a setting based on the type and size of the item to be peeled.  
Peeling Finish is a function of the Peeling Range and Peeling Direction. It can be set to change the arm speed (from the default in Standby mode.)

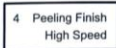


- Select this setting depending on the direction of the arm.

- In the case of L > R peeling, the angle which determines the range of peeling can be adjusted from 135° to 180°.
- In the case of R > L peeling the angle for range of peeling can be adjusted from 0° to 45°.

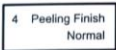
### 1. [High Speed] mode

- By setting the peeling speed to 'High' the arm travels faster at the finish, and the yield of fruit (at the top) is increased.
- This mode is best used with such items as apples, Asian pears and potatoes.

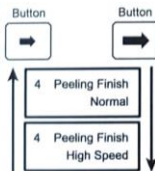


### 2. [Normal] (no change) mode

- In this mode the arm travels at one speed from start to finish, resulting in an even peel throughout.



- To select the desired, use the [ ] and [ ] buttons on the menu.



\* Scroll-thru

## 7) 탈피 마무리

- 품목과 크기별로 알맞은 설정을 선택하세요. 탈피 마무리 메뉴는 탈피 방향과 탈피 각도를 설정할 수 있습니다.
- 손잡이의 방향에 따라 다른 설정을 선택하세요.
  - 왼쪽에서 오른쪽으로 탈피할 때에는 135도에서 180도까지 각도 조절이 가능합니다.
  - 오른쪽에서 왼쪽으로 탈피할 때 박피 각도는 0도에서 45도까지 각도 조절이 가능합니다.

### ① 고속 모드

- 탈피 속도를 고속으로 하면 마지막에 칼날 손잡이가 더 빠르게 움직이고 과일 꼭지 부분을 더 많이 탈피할 수 있습니다.
- 이 모드는 사과, 아시아 배, 감자와 같은 품목들에 사용하기 좋습니다.



### ② 일반모드

- 이 모드에서는 손잡이가 일정한 속도로 움직입니다.

## 12. Settings for Various Fruits and Vegetables




\* The settings below are only suggested guidelines. Settings may require adjustment based on the variety of item, place of origin, harvest time and ripeness. An item may sometimes fail to be peeled properly depending upon its condition.

### 1) Apples

Article	Recommended Settings & Procedures	Explanation	
Holding prong	HP-M2, HP-M3	The firm, dense texture permits a short prong to be used.	
Peeler blade	F-4, F-3	Best for these fruits	
Settings	Skin Thickness	4-6	
	Spin Speed	4-6	
Specific settings	Peeling range, angle L to R	 10° - 160°	You may set the right side angle to 160° or above if skin remains after core removal.
	Peeling Direction	 L > R	In the case of a soft item, set this items to [L < R]
	Peeling Throw	None	If peelings are likely to foul the peeler, set this item to "Yes."
	Peeling Finish	High Speed	Optimal
Preparation	Remove long stems	Stems can foul the peeler blade.	
Fixing Direction	Insert prongs thru the upper axis of the fruit.	Optimal	

### 2) Kiwi fruit

\* If the item is too soft, hold the item with your hand gently after pressing the start button. (☞ See page 35)  
This is to prevent the machine damage caused by the item falling off.

Article	Recommended Settings & Procedures	Explanation	
Holding Prong	HP-SB	For small item	
	HP-MB	For large item	
Peeler blade	S-3	Optimal	
Settings	Skin Thickness	4-6	
	Spin Speed	4-6	
Specific settings	Peeling range, angle L to R	 10° - 150°	When the fruit is firm
	Peeling range, angle L to R	 10° - 150°	When the fruit is soft.
	Peeling Direction	 L < R	To prevent the fruit from slipping off the prong
	Peeling Throw	None	Set to "Yes" if the peeling fouls blade.
Peeling Finish	High Speed	Optimal	
Preparation	Wash off excess skin hair	Loose kiwi fruit "hair" will shorten the life of the blade, and may remain on the fruit after peeling	
	Cut off the top of the fruit.	Do this if the fruit is soft.	
Fixing Direction	Insert prongs thru the upper axis of the fruit.	Optimal	

\* If the fruit size is small (short), use the HP-SB holding prong.

27

## 12. 다양한 과일과 야채들을 위한 설정들

- 이 설정들은 단지 추천되는 가이드라인일 뿐입니다. 설정들은 필요에 따라 조정될 수 있습니다.




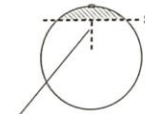
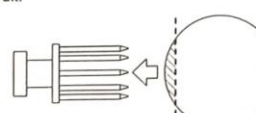
### 1) 사과

### 2) 키위

- 만약 키위가 너무 부드럽다면 시작 버튼을 누른 후에 키위를 손으로 부드럽게 잡아주세요. 과육이 떨어져서 기계를 손상시키는 것을 막기 위해서입니다.
- 만약 키위의 크기가 너무 작다면 HP-SB 고정대를 사용하세요.

### 3) Oranges, small pomelos

\* If the item is too soft, hold the item with your hand gently after pressing the start button. (See page 35)  
This is to prevent the machine damage caused by the item falling off.

Article	Recommended Settings & Procedures	Explanation	
Holding Prong	HP-MO	Optimal	
Peeler blade	F-3, F-4	To remove only flavedo (outer skin)	
	S-1, S-2	To remove albedo (inner peel)	
Settings	Skin Thickness	4~6 Adjust to the thickness of flavedo.	
	Spin Speed	0~5 Adjust to the thickness of albedo.	
Specific settings	Peeling range, angle L to R	 10° - 160°	To remove outer (flavedo) skin only
		 20° 140° } - } 30° 170°	To remove the inner (albedo) skin
	Peeling Direction	 L < R	To prevent the fruit from slipping off the prong
	Peeling Throw	Yes	When peeling the outer skin only
		None - half	When removing the inner (albedo) skin
	Peeling Finish	Normal	Optimal
Preparation	None	When removing flavedo only.	
	<p>Lop off the top skin of the fruit until the meat can be seen.</p>  <p>Slice off</p> <p>Make a vertical score (cut) to reduce fouling of the blade during peeling.</p>	<p>Remove the inner skin (albedo)</p> <p>The thickness of the inner (albedo) skin can vary. Adjust the peeling depth as needed.</p>	
Fixing Direction	<p>Insert the prong through the top of the fruit.</p>  <p>Removing a small part of the fruit apex, such as that on a navel orange, will facilitate mounting of the fruit on the prong.</p>	Optimal	

• The most efficient method of peeling the albedo is to remove the top of the orange and separate the fruit based on the thickness of the albedo (which differs from fruit to fruit.)  
• It is recommended that the procedure of page 29 "How to skillfully peel citrus" be used to skillfully peel oranges and small pomelos.

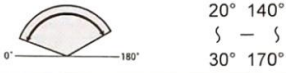

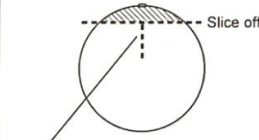
\*

### 3) 오렌지, 작은 멜론

- 만약 과일이 너무 작다면 시작 버튼을 누른 후에 과일을 손으로 부드럽게 잡아주세요. 과육으로 과일이 손상을 입는 것을 방지하기 위해서입니다.
- 속껍질을 탈피하는 가장 효율적인 방법은 오렌지의 윗부분을 제거하고 두꺼운 속껍질을 분리해 주는 것입니다.(과일별로 다름)

#### 4) Grapefruit, hassaku oranges



\* If the item is too soft, hold the item with your hand gently after pressing the start button. (☞ See page 35)  
This is to prevent the machine damage caused by the item falling off.

Article	Recommended Settings & Procedures	Explanation	
Holding Prong	HP-MO	Optimal	
Peeler blade	S-1	To remove albedo (inner skin.)	
Settings	Skin Thickness	0~5	Adjust to the thickness of the albedo (inner skin.)
	Spin Speed	4~6	Adjust to the softness of the fruit.
Specific settings	Peeling range, angle L to R		To remove the albedo (inner skin.)
	Peeling Direction		To prevent the fruit from slipping off the prong.
	Peeling Throw	None, half pass	To remove the albedo
	Peeling Finish	Normal	Optimal
Preparation	<p>Lop off the top skin of the fruit until the flesh can be seen.</p>  <p>Make a vertical score (cut) to reduce fouling of the blade during peeling.</p>	<p>Remove inner skin (albedo)</p> <p>The thickness of the inner (albedo) skin varies, so adjust the peeling depth as needed.</p>	
Fixing Direction	Insert the prong through the top of the fruit.	Optimal	

- Peeling will not take place if the flesh has no density (if the item feels light when held in the hand).
- The most efficient method of peeling the albedo is to remove the top of the orange and separate the fruit based on the thickness of the albedo (which differs from fruit to fruit).
- It is recommended that the procedure of ☞ page 29 "How to skillfully peel citrus" be used to skillfully peel grapefruits and hassaku oranges.

#### 5) Yuzu

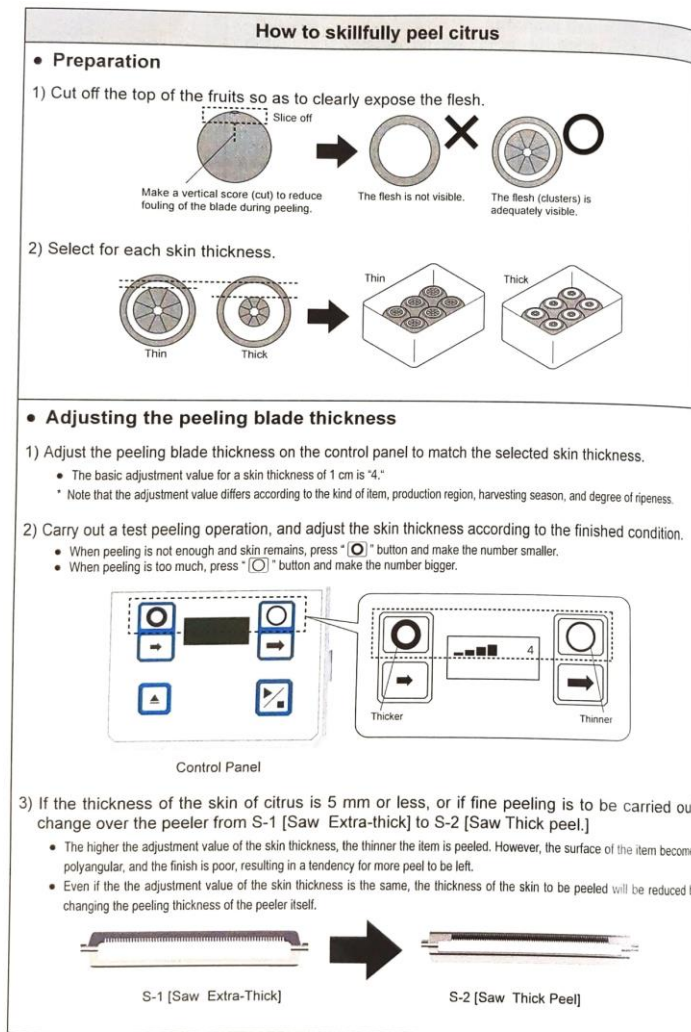
\* If the item is too soft, hold the item with your hand gently after pressing the start button. (☞ See page 35)  
This is to prevent the machine damage caused by the item falling off.

Article	Recommended Settings & Procedures	Explanation	
Holding Prong	HP-SO	Optimal	
Peeler blade	F-3, F-4	To remove the albedo (inner skin.)	
Settings	Skin Thickness	4~8	Adjust to the thickness of the skin
	Spin Speed	4~6	Adjust to the firmness of the fruit.
Specific settings	Peeling range, angle L to R		To remove the flavedo (outer skin.)
	Peeling Direction		To prevent the fruit from slipping off the prong.
	Peeling Throw	None	Use "Yes" if peelings foul the blade.
	Peeling Finish	Normal	Optimal
Preparation	None	When peeling the outer skin (flavedo.)	
Fixing Direction	Insert prongs thru the upper axis of the fruit.	Optimal	

30

#### 4) 자몽, 하사쿠 오렌지

- 과육이 없을 경우에는 탈피가 되지 않습니다.



29

## 5) 유자

### \* 유자를 효과적으로 탈피하는 방법

- 과육이 보일 때까지 과일 껍질 윗부분을 잘라주세요.
- 과일을 껍질이 두꺼운지 얇은지를 구별해서 잘라주세요.



### \* 탈피 칼날 조정

- 껍질의 두꺼운 정도에 따라 탈피 칼날을 조정하세요.
- 테스트를 하면서 박피 정도를 조절하세요
- 탈피가 제대로 되지 않을 경우에는 두꺼운 동그라미 버튼을 눌러서 숫자를 줄이세요.
- 탈피가 너무 많이 될 경우에는 얇은 동그라미 버튼을 눌러서 숫자를 늘리세요.
- 만약 유자의 껍질이 5mm 이거나 그보다 얇을 때, 또는 얇은 탈피가 필요할 때에는 칼날을 S-1에서 S2로 변경해주세요.



## 12) Pears (including western pears)

\* If the item is too soft, hold the item with your hand gently after pressing the start button.(refer to the image below)  
This is to prevent the machine damage caused by the item falling off.

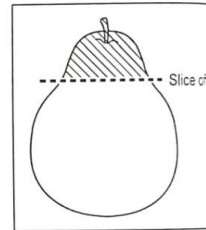
Article		Recommended Settings & Procedures	Explanation
Holding prong		HP-MB	When the fruit is soft.
		HP-M2, HP-M3	When the fruit is firm
Peeler blade		S-3	When the fruit is soft.
		F-4, F-3	When the fruit is firm
Settings	Skin Thickness	3-5	Adjust based on the softness and size of fruit
	Spin Speed	4-6	
Specific settings	Peeling range, angle L to R	 10°- 170°	You may set the right side angle to 180° or above if skin remains after core removal.
	Peeling Direction	 L < R	To prevent the fruit from slipping off the prong
	Peeling Throw	None	Set to "Yes" if the peeling fouls blade.
	Peeling Finish	High Speed	Optimal
Preparation	Remove long stems	Stems can foul the peeler blade.	Optimal
Fixing Direction	Insert prongs thru the upper axis of the fruit.		Optimal

### For Western pears

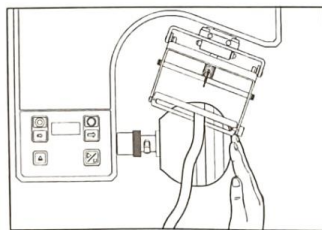
\* A western pear is softer than Japanese pear, so it maybe unstable with the settings above. In that case, please change the prong to HP-MB or HP-L3 (sold separately) and slow down the rotation speed. Also, please note that the skin inside the hollow of the bell-shaped fruit might remain without peeled.

In that case, cut the item in half from the center part of the belly, and insert the item to the prong from the cut surface.  
(shown in the right image)

\* It is possible to peel the cut off part of the fruit, only if it is longer than the prong.



### If the item is too soft



During the process of peeling the left side of the fruit, fruit may come off from the peeler. In that case, put your hand gently on the head of the fruit to prevent dropping off.  
(shown in the left image)



**Warning!**

When touching the item during the peeling, be careful not to cut your hand.

## 12) 서양 배 관련

- 서양 배는 일본 배보다 부드럽기 때문에 위에서 나온 설정을 적용하기에는 어렵습니다. 그런 경우에는 고정대를 HP-MB 또는 HP-L3 (별도 구매)로 변경해 주시고 회전 속도를 낮춰주세요.
- 이 경우에는 종 모양의 과일 윗부분이 제대로 탈피되지 않을 수 있기 때문에 종 모양의 윗부분을 잘라준 후에 기계에 넣어주세요. 만약 잘라낸 부분이 고정대 보다 길다면 잘라낸 부분도 박피가 가능합니다.

\*\* 세부사양(KA-700H Spec) \*\*

Automatic Pineapple Peeler KA-700H “Peel-A-Ton” Spec Sheet

Model		KA-700H	
Size		270mm(W) × 300mm(D) × 127mm(H)	
Weight		6kg	
Power Supply		AC100~130、200~240V 50/60Hz (TYPE-A)	
Power Consumption		150W (max) / 3W (standby mode)	
Performance	Use for	Apple / Pear / Yuzu / Lemon / Orange / Grapefruit / Kiwi / Peach / Kaki (Persimmon) / Turnip / Beet / Potato / Tomato / Onion	
	Fruit size	Height 40mm~100mm (diameter: 40~120mm) ※With Option parts: Height/ diameter 25~40mm	
	Process time	4~10sec / piece (10 / minute, excluding loading time)	
	Continuous operation	8 hours ※Unlimited if the unit is under 120°C (10 minutes rest every 2 hours recommended)	
	consumable	Blade	Blade life: 5,000~50,000 Peeling (Depends on the fruit to be peeled) Blades can't be sharpened with stone
		Spring	Spring life: 100,000 Peeling
	Inspection	Required (by metal detection)	
Environment	Temperature, humidity	20~40°C 0~100RH% (Without condensation)	
	Water/dust proof	IP55	
	Cleaning	Body	Flow water, shower (high pressure cleaning not possible)
		Arm	Washable (dishwasher, alcohol, hypo-water available)
Prongs		Washable (dishwasher, alcohol, hypo-water available)	
Material	Exterior	ABS resin (impact-resistance grade)	
	Other	SUS303/304/304WPB/430/420J2(Blades)/POM	
Maintenance		Wash it at least once per day when in use. Check that all parts are functioning properly.	
Warranty		One year from purchase or within 1,000 hours of total usage time	
Inspection conditions		After completion of installation and operation check	

동영상 매뉴얼-> <http://en.e-astra.co.jp/videos/ka-700h>





- \* 제조사 : ASTRA INC (일본)
- \* 수입사 : 오늘인터내셔널
- \* 판매사 : (주)히라노코리아
- \* A/S 문의 : 판매사 (주)히라노코리아
  - 주소: 경기도 화성시 정남면 서봉로 851 번길 85-17 (문학리 661 번지)
  - 전화: 031-373-9618
  - 이메일: [hiranokorea1@naver.com](mailto:hiranokorea1@naver.com)