



Potato Peeling Machine

User Manual



Models:

7073.0005 – 7073.0010 – 7073.0015

CONTENT



.....	3
1. TECHNICAL SPECIFICATIONS	3
2. INSTALLATION AND OPERATION INFORMATION	3
3. PERIODIC CARE	3



.....	4
1. TECHNISCHE SPECIFICATIES	4
2. INSTALLATIE- EN BEDIENINGSINFORMATIE	4
3. PERIODIEK ONDERHOUD	4



.....	5
1. TECHNISCHE DATEN	5
2. INFORMATIONEN ZU INSTALLATION UND BETRIEB	5
3. REGELMÄSSIGE PFLEGE	5



.....	7
1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	7
2. INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT	7
3. ENTRETIEN PÉRIODIQUE	8



Thank you for choosing this CombiSteel product. We designed this product for years to deliver superb performance using innovative technologies and features that make your life easier to not find on common devices. Please read this document by taking a few minutes to make best use of your device. It's using to chop onion, pepper, tomato etc. It cut the vegetables like size of rice without water.

1. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	7073.0005	7073.0010	7073.0015
Motor	0,55 kW	1,1 kW	2,2 kW
Capacity	10 kg	25 kg	35 kg
Weight	40 kg	62 kg	68 kg
Dimensions	45x79x84 cm	56x90x99 cm	56x90x107 cm

- Potato peeling machines, 7073.0005 (220V) with a capacity of 10 kg at a time 0,55 kW - 300 D / min. motor feature stainless steel body, long-lasting strong sandpaper, On-Off button and time adjustment, 45cmx79cmx84 cm, weight 40 Kg.
- Potato peeling machines, 7073.0010 (220V) with a capacity of 25 kg at a time 1.1 kW - 250 D / min. motor feature stainless steel body, long-lasting strong sandpaper, On-Off button and time adjustment, 56cmx90cmx99 cm, weight 62 Kg.
- Potato peeling machines, 7073.0015 (220V) with a capacity of 35 kg at a time of 1.5 kW - 250 D / min. motor feature stainless steel body, long-life strong sanding, On-Off button and time adjustment, 56cmx90cmx107 cm, weight 68 Kg.

2. INSTALLATION AND OPERATION INFORMATION

1. When transporting the device, take precautions to prevent the product from falling or tipping over.
2. Place the device on a flat and stable surface.
3. Do not install the device near flammable or explosive substances and do not store any flammable or explosive substances near the appliance.
4. For installation, choose a suitable location where you can easily perform periodic maintenance of the device.
5. Make sure that the socket you are using is grounded before operating the machine.
6. Adjust the location of the water outlet (drain) pipe before operating the machine.
7. Choose the tap with a high pressure for the boiler water inlet.

IMPORTANT: If necessary, pre-clean the potatoes before throwing them into the machine. Never operate the machine for an extended period of time.

8. Shape of cables if the device is working with 380v
 - i. Two black / red brown end PHASE
 - ii. Blue tip NEUTRAL
 - iii. Yellow-green tip should be connected as EARTHING
 - iv. If there is missing connection in the phases, the device will run noisy.
 - v. If the blue lead NEUTRAL cable is connected to the PHASE, your device will be damaged.
9. The device is out of warranty in the event of such electrical connection faults.
10. Do not leave the plug plugged in after the potato stripping has finished.

3. PERIODIC CARE

1. When cleaning your machine, make sure that the plug is not plugged in.
2. Thoroughly clean the bottom of the drum and the bottom of the drum after each peeling process.
3. Rinse and dry with water until you are sure that there are no potato peels and debris in the boiler.
4. Make sure that the electrical installation does not come into contact with water during operation and cleaning.
5. Perform the periodic cleaning of the machine every 15 days.
6. In case of any failure, please contact our technical service. Do not interfere with the device.
7. Wash thoroughly with water before use. You can do this by running idle for about 2 minutes.
8. Do not put more potatoes into your machine than you can. The required time for peeling is 1.5-2 minutes. You can set this from the time clock. If you run the machine more than necessary, the potatoes will become too wet and will cause the product to deteriorate and increase the waste rate.



Bedankt voor het kiezen van dit Combisteel product. We hebben dit product jarenlang met zorg ontwikkeld ontworpen om geweldige prestaties te leveren met behulp van innovatieve technologieën en functies die uw dagelijkse taken gemakkelijker maken. Neem een paar minuten de tijd om dit document door te nemen, zodat u het apparaat optimaal kunt gebruiken. Dit apparaat is ontworpen voor het fijn snijden van groenten zoals uien, paprika's, tomaten, enzovoort, zonder toevoeging van water.

1. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model	7073.0005	7073.0010	7073.0015
Motor	0,55 kW	1,1 kW	2,2 kW
Capaciteit	10 kg	25 kg	35 kg
Gewicht	40 kg	62 kg	68 kg
Afmetingen	45x79x84 cm	56x90x99 cm	56x90x107 cm

- Aardappelschrapmachine, 7073.0005 (220V) met een capaciteit van 10 kg per keer 0,55 kW - 300 D/min. motor voorzien van roestvrijstalen behuizing, duurzaam schuurpapier, aan-/uitknop en tijdstelling, 45cmx79cmx84 cm, gewicht 40 Kg.
- Aardappelschrapmachine, 7073.0010 (220V) met een capaciteit van 25 kg per keer 1,1 kW - 250 D/min. motor voorzien van roestvrijstalen behuizing, duurzaam schuurpapier, aan-/uitknop en tijdstelling, 56cmx90cmx99 cm, gewicht 62 Kg.
- Aardappelschrapmachine, 7073.0015 (220V) met een capaciteit van 35 kg per keer van 1,5 kW - 250 D/min. motor voorzien van roestvrijstalen behuizing, duurzaam schuurpapier, aan-/uitknop en tijdstelling, 56cmx90cmx107 cm, gewicht 68 Kg.

2. INSTALLATIE- EN BEDIENINGSINFORMATIE

1. Neem bij het vervoeren van het apparaat voorzorgsmaatregelen zodat het product niet valt of omvalt.
2. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
3. Vermijd installatie van het apparaat in de buurt van ontvlambare of explosieve stoffen en bewaar geen ontvlambare of explosieve stoffen in de buurt van het apparaat.
4. Kies een locatie voor installatie waar periodiek onderhoud gemakkelijk kan worden uitgevoerd.
5. Zorg voor een geaard stopcontact voordat u het apparaat gebruikt.
6. Pas de locatie van de waterafvoer aan voordat u het apparaat in gebruik neemt.
7. Gebruik een kraan met een hoge druk voor de watertoevoer van de boiler.

Let op: Was de aardappelen indien nodig voordat u ze in de machine plaatst. Laat de machine niet langdurig draaien.

8. Vorm van de kabels als het apparaat met 380v werkt
 - a. Twee zwarte / rode bruine uiteinden FASE
 - b. Blauw uiteinde NEUTRAAL
 - c. Geel-groene tip moet worden aangesloten als AARDE
 - d. Als er geen verbinding is in de fasen, zal het apparaat ruis maken.
 - e. Als de blauwe kabel NEUTRAAL op de FASE wordt aangesloten, zal uw apparaat beschadigd raken.
9. Het apparaat valt buiten de garantie bij dergelijke elektrische aansluitingsfouten.
10. Verwijder na gebruik de stekker uit het stopcontact.

3. PERIODIEK ONDERHOUD

1. Zorg ervoor dat de stekker niet in het stopcontact zit wanneer u het apparaat schoonmaakt.
2. Maak de onderkant en de bodem van de trommel na elk schilproces grondig schoon.
3. Spoel en droog af met water totdat u zeker weet dat er geen aardappelschillen en -resten meer in de ketel zitten.
4. Zorg ervoor dat de elektrische installatie tijdens de werking en het schoonmaken niet in contact komt met water.
5. Voer een periodieke reiniging van de machine om de 15 dagen uit.
6. Neem in geval van storing contact op met onze technische dienst. Knoei niet zelf met het apparaat.
7. Spoel het apparaat grondig voor gebruik en laat het ongeveer 2 minuten stationair draaien.
8. Overbelast het apparaat niet met te veel aardappelen. De benodigde tijd voor het schillen is 1,5-2 minuten. U kunt dit instellen via de tijd klok. Als u de machine langer laat draaien dan nodig is, zullen de aardappelen te nat worden, waardoor het product zal bederven en het afvalpercentage zal toenemen.



Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Combisteel Produkt entschieden haben. Wir haben dieses Produkt über Jahre hinweg entwickelt, um mit innovativen Technologien und Funktionen, die Ihnen das Leben leichter machen, eine hervorragende Leistung zu erbringen, die Sie auf herkömmlichen Geräten nicht finden. Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen dieses Dokuments, damit Sie Ihr Gerät optimal nutzen können. Es wird zum Schneiden von Zwiebeln, Paprika, Tomaten usw. verwendet. Es schneidet das Gemüse in der Größe von Reis ohne Wasser.

1. TECHNISCHE DATEN

Modell	7073.0005	7073.0010	7073.0015
Motor	0,55 kW	1,1 kW	2,2 kW
Kapazität	10 kg	25 kg	35 kg
Gewicht	40 kg	62 kg	68 kg
Abmessungen	45x79x84 cm	56x90x99 cm	56x90x107 cm

- Kartoffelschälmaschine, 7073.0005 (220V) mit einer Kapazität von 10 kg auf einmal 0,55 kW - 300 D / min. Motor verfügt über ein Gehäuse aus rostfreiem Stahl, langlebiges starkes Schleifpapier, Ein-Aus-Taste und Zeiteinstellung, 45cmx79cmx84 cm, Gewicht 40 Kg.
- Kartoffelschälmaschine, 7073.0010 (220V) mit einer Kapazität von 25 kg auf einmal 1,1 kW - 250 D / min. Motor verfügt über ein Gehäuse aus rostfreiem Stahl, langlebiges starkes Schleifpapier, Ein-Aus-Taste und Zeiteinstellung, 56cmx90cmx99 cm, Gewicht 62 Kg.
- Kartoffelschälmaschine, 7073.0015 (220V) mit einer Kapazität von 35 kg bei einer Zeit von 1,5 kW - 250 D / min. Motor verfügt über Edelstahlgehäuse, langlebige starke Schleifen, On-Off-Taste und Zeiteinstellung, 56cmx90cmx107 cm, Gewicht 68 Kg.

2. INFORMATIONEN ZU INSTALLATION UND BETRIEB

1. Treffen Sie beim Transport des Geräts Vorkehrungen, um zu verhindern, dass das Produkt herunterfällt oder umkippt.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche.
3. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren oder explosiven Stoffen auf und lagern Sie keine brennbaren oder explosiven Stoffe in der Nähe des Geräts.
4. Wählen Sie für die Installation einen geeigneten Ort, an dem Sie die regelmäßige Wartung des Geräts leicht durchführen können.
5. Stellen Sie sicher, dass die von Ihnen verwendete Steckdose geerdet ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
6. Passen Sie die Position des Wasserabflussrohrs an, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.
7. Wählen Sie einen Wasserhahn mit hohem Druck für den Wasserzulauf des Kessels.

WICHTIG : Reinigen Sie die Kartoffeln, die in die Maschine gegeben werden sollen, bei Bedarf vor. Lassen Sie die Maschine niemals über einen längeren Zeitraum laufen.

8. Form der Kabel, wenn das Gerät mit 380V arbeitet
 - a. Zwei schwarze / rotbraune Enden PHASE
 - b. Blaue Spitze NEUTRAL
 - c. Die gelb-grüne Spitze sollte als ERDUNG angeschlossen werden.
 - d. Wenn eine Verbindung zwischen den Phasen fehlt, läuft das Gerät unruhig.
 - e. Wenn das blaue Kabel NEUTRAL an die PHASE angeschlossen ist, wird Ihr Gerät beschädigt.
9. Bei solchen elektrischen Anschlussfehlern ist das Gerät von der Garantie ausgeschlossen.
10. Lassen Sie den Stecker nicht eingesteckt, nachdem Sie die Kartoffeln geschält haben.

3. REGELMÄSSIGE PFLEGE

1. Achten Sie beim Reinigen Ihres Geräts darauf, dass der Stecker nicht eingesteckt ist.
2. Reinigen Sie den Boden der Trommel die Trommel nach jedem Schälvorgang gründlich.
3. Spülen Sie den Kessel mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab, bis Sie sicher sind, dass sich keine Kartoffelschalen und -reste mehr im Kessel befinden.
4. Achten Sie darauf, dass die Elektroinstallation während des Betriebs und der Reinigung nicht mit Wasser in Berührung kommt.
5. Führen Sie die regelmäßige Reinigung des Geräts alle 15 Tage durch.
6. Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte an unseren technischen Service. Greifen Sie nicht in den Betrieb ein.
7. Waschen Sie es vor dem Gebrauch gründlich mit Wasser ab. Sie können dies tun, indem Sie das Gerät etwa 2 Minuten lang im Leerlauf laufen lassen.
8. Geben Sie nicht mehr Kartoffeln in die Maschine, als Sie verarbeiten kann. Die erforderliche Zeit zum Schälen beträgt 1,5-2 Minuten. Sie können dies über die Zeituhr einstellen. Wenn Sie die Maschine länger als nötig laufen lassen, werden die Kartoffeln zu nass, was zu einer Verschlechterung des Produkts führt und die Abfallrate erhöht.



Merci d'avoir choisi ce produit Combisteel. Nous avons conçu ce produit pendant des années pour qu'il offre des performances sublimes grâce à des technologies innovantes et à des fonctions qui vous facilitent la vie et que l'on ne trouve pas sur les appareils courants. Veuillez lire ce document en prenant quelques minutes pour utiliser au mieux votre appareil. Il sert à couper les oignons, les poivrons, les tomates, etc. Il coupe même les légumes de la taille d'un grain de riz sans eau.

1. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	7073.0005	7073.0010	7073.0015
Moteur	0,55 kW	1,1 kW	2,2 kW
Capacité	10 kg	25 kg	35 kg
Poids	40 kg	62 kg	68 kg
Dimensions	45x79x84 cm	56x90x99 cm	56x90x107 cm

- Éplucheuse de pommes de terre, 7073.0005 (220V) avec une capacité de 10 kg à la fois 0,55 kW - 300 D / min. moteur en acier inoxydable, papier de verre résistant à long terme, bouton On-Off et réglage du temps, 45cmx79cmx84 cm, poids 40 Kg.
- Éplucheuse de pommes de terre, 7073.0010 (220V) avec une capacité de 25 kg à la fois 1.1 kW - 250 D / min. moteur en acier inoxydable, papier de verre résistant à long terme, bouton marche-arrêt et réglage du temps, 56cmx90cmx99 cm, poids 62 Kg.
- Éplucheuse de pommes de terre, 7073.0015 (220V) avec une capacité de 35 kg à la fois de 1,5 kW - 250 D / min. moteur en acier inoxydable, papier abrasif résistant à long terme, bouton On-Off et réglage de l'heure, 56cmx90cmx107 cm, poids 68 Kg.

2. INFORMATIONS SUR L'INSTALLATION ET LE FONCTIONNEMENT

1. Lors du transport de l'appareil, prenez des précautions pour éviter qu'il ne tombe ou ne se renverse.
 2. Placez l'appareil sur une surface plane et stable.
 3. N'installez pas l'appareil à proximité de substances inflammables ou explosives et ne stockez pas de substances inflammables ou explosives à proximité de l'appareil.
 4. Pour l'installation, choisissez un endroit approprié où vous pourrez facilement effectuer l'entretien périodique de l'appareil.
 5. Assurez-vous que la prise que vous utilisez est reliée à la terre avant d'utiliser l'appareil.
 6. Ajustez l'emplacement du tuyau d'évacuation de l'eau avant d'utiliser l'appareil.
 7. Choisissez un robinet à haute pression pour l'arrivée d'eau de la chaudière.
- IMPORTANT : Si nécessaire, pré-nettoyer les pommes de terre à jeter dans la machine. Ne jamais faire fonctionner la machine pendant une période prolongée.**
8. Forme des câbles si l'appareil fonctionne avec 380v
 - i. Deux extrémités noires / rouges marron PHASE
 - ii. Extrémité bleue NEUTRE
 - iii. La pointe jaune-verte doit être connectée en tant qu'EARTHING.
 - iv. S'il n'y a pas de connexion entre les phases, l'appareil fonctionnera de manière bruyante.
 - v. Si le câble bleu NEUTRE est connecté à la PHASE, votre appareil sera endommagé.
 9. L'appareil est hors garantie en cas de tels défauts de connexion électrique.
 10. Ne laissez pas la prise branchée une fois l'épluchage de pommes de terre terminé.

3. ENTRETIEN PÉRIODIQUE

1. Lorsque vous nettoyez votre appareil, assurez-vous que la prise n'est pas branchée.
2. Nettoyez soigneusement le fond du tambour et le fond du tambour après chaque opération d'épluchage.
3. Rincez et séchez à l'eau jusqu'à ce que vous soyez sûr qu'il n'y a plus de pelures de pommes de terre ni de débris dans la chaudière.
4. Veillez à ce que l'installation électrique n'entre pas en contact avec l'eau pendant le fonctionnement et le nettoyage.
5. Effectuez le nettoyage périodique de la machine tous les 15 jours.
6. En cas de panne, veuillez contacter notre service technique. Ne pas intervenir sur l'appareil.
7. Lavez soigneusement l'appareil à l'eau avant de l'utiliser. Vous pouvez le faire en le laissant tourner à vide pendant environ 2 minutes.
8. Ne mettez pas plus de pommes de terre que vous ne pouvez en mettre dans votre machine. Le temps nécessaire à l'épluchage est de 1,5 à 2 minutes. Vous pouvez régler cette durée à l'aide de l'horloge. Si vous faites fonctionner la machine plus que nécessaire, les pommes de terre deviendront trop humides, ce qui entraînera une détérioration du produit et une augmentation du taux de déchets.