

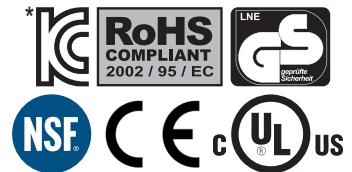


Santos Juice Extractors

Models Santos 10, 70
Items 39687, 39685
Instruction Manual



Revised - 02/27/2017



Toll Free: 1-800-465-0234
Fax: 905-607-0234
Email: service@omcan.com
www.omcan.com

**Model 70 only*

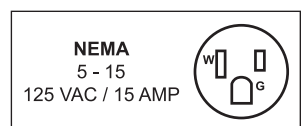


Table of Contents

Model Santos 10 / Model Santos 70

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	6 - 7
Installation -----	7
Operation -----	7
Maintenance -----	8
Troubleshooting -----	9
Instructions Français -----	10 - 15
Illustrated Diagrams -----	15 - 16
Parts Breakdown -----	17 - 20
Electrical Schematics -----	21
Notes -----	22
Warranty Registration -----	23



General Information

Omcan Manufacturing and Distributing Company Inc., Food Machinery of America, Inc. dba Omcan and Omcan Inc. are not responsible for any harm or injury caused due to any person's improper or negligent use of this equipment. The product shall only be operated by someone over the age of 18, of sound mind, and not under the influence of any drugs or alcohol, who has been trained in the correct operation of this machine, and is wearing authorized, proper safety clothing. Any modification to the machine voids any warranty, and may cause harm to individuals using the machine or in the vicinity of the machine while in operation.

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

Upon receipt of an Omcan shipment please inspect for external damage. If no damage is evident on the external packaging, open carton to ensure all ordered items are within the box, and there is no concealed damage to the machine. If the package has suffered rough handling, bumps or damage (visible or concealed), please note it on the bill of lading before accepting the delivery and contact Omcan within 24 hours, so we may initiate a claim with the carrier. A detailed report on the extent of the damage caused to the machine must be filled out within three days, from the delivery date shown in the shipping documents. Omcan has no recourse for damaged products that were shipped collect or third party.

Before operating any equipment, always read and familiarize yourself with all operation and safety instructions.

Omcan would like to thank you for purchasing this machine. It's of the utmost importance to save these instructions for future reference. Also save the original box and packaging for shipping the equipment if servicing or returning of the machine is required.

Omcan Fabrication et distribution Compagnie Limitée et Food Machinery d'Amérique, dba Omcan et Omcan Inc. ne sont pas responsables de tout dommage ou blessure causé du fait que toute personne ait utilisé cet équipement de façon irrégulière. Le produit ne doit être exploité que par quelqu'un de plus de 18 ans, sain d'esprit, et pas sous l'influence d'une drogue ou d'alcool, qui a été formé pour utiliser cette machine correctement, et est vêtu de vêtements de sécurité appropriés. Toute modification de la machine annule toute garantie, et peut causer un préjudice à des personnes utilisant la machine ou des personnes à proximité de la machine pendant son fonctionnement.

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

Dès réception d'une expédition d'Omcan veuillez inspecter pour dommages externes. Si aucun dommage n'est visible sur l'emballage externe, ouvrez le carton afin de s'assurer que tous les éléments commandés sont dans la boîte, et il n'y a aucun dommage dissimulé à la machine. Si le colis n'a subi aucune mauvaises manipulations, de bosses ou de dommages (visible ou cachée), notez-le sur le bond de livraison avant d'accepter la livraison et contactez Omcan dans les 24 heures qui suivent, pour que nous puissions engager une réclamation auprès du transporteur. Un rapport détaillé sur l'étendue des dommages causés à la machine doit être rempli dans un délai de trois jours, à compter de la date de livraison indiquée dans les documents d'expédition. Omcan n'a aucun droit de recours pour les produits endommagés qui ont été expédiés ou cueilli par un tiers transporteur.

General Information

Avant d'utiliser n'importe quel équipement, toujours lire et vous familiariser avec toutes les opérations et les consignes de sécurité.

Omcan voudrais vous remercier d'avoir choisi cette machine. Il est primordial de conserver ces instructions pour une référence ultérieure. Également conservez la boîte originale et l'emballage pour l'expédition de l'équipement si l'entretien ou le retour de la machine est nécessaire.

Omcan Empresa De Fabricacion Y Distribucion Inc. Y Maquinaria De Alimentos De America, Inc. dba Omcan y Omcan Inc. no son responsables de ningun daño o perjuicio causado por cualquier persona inadecuada o el uso descuidado de este equipo. El producto solo podra ser operado por una persona mayor de 18 años, en su sano juicio y no bajo alguna influencia de droga o alcohol, y que este ha sido entrenado en el correcto funcionamiento de esta máquina, y ésta usando ropa apropiada y autorizada. Cualquier modificación a la máquina anula la garantía y puede causar daños a las personas usando la máquina mientras esta en el funcionamiento.

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

Tras la recepcion de un envio Omcan favor inspeccionar daños externos. Si no hay daños evidentes en el empaque exterior, Habra el carton para asegurarse que todos los articulos solicitados estén dentro de la caja y no encuentre daños ocultos en la máquina. Si el paquete ha sufrido un manejo de poco cuidado, golpes o daños (visible o oculto) por favor anote en la factura antes de aceptar la entrega y contacte Omcan dentro de las 24 horas, de modo que podamos iniciar una reclamación con la compañía. Un informe detallado sobre los daños causados a la máquina debe ser llenado en el plazo de tres días, desde la fecha de entrega que se muestra en los documentos de envío. Omcan no tiene ningun recurso por productos dañados que se enviaron a recoger por terceros.

Antes de utilizar cualquier equipo, siempre lea y familiarizarse con todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad.

Omcan le gustaría darle las gracias por la compra de esta máquina. Es de la mayor importancia para salvar estas instrucciones para futuras consultas. Además, guarda la caja original y el embalaje para el envío del equipo si servicio técnico o devolución de la máquina que se requiere.

Safety and Warranty

When using, cleaning or maintaining the machine, always follow these instructions:

CAREFUL:

ALL NUMBERS REFER TO THE UNIT DIAGRAM UNLESS OTHERWISE STATED

Safety and Warranty

IMPROPER USE:

1. Do not use this appliance to squeeze anything other than oranges or lemons.
 - Model 10: lemons or oranges.
 - Model 70: lemons, oranges or grapefruit.
2. Do not apply pressure to a half-orange with the lever until after the On/Off switch has been put on position 1. "1-On".
3. Model 70: Do not use the appliance without checking that the juice container (5) is properly fitted in its position.
4. Turn the On/Off switch (6) to "0" when the appliance is not in operation.
5. Cleaning in a jet of water or a high pressure spray is prohibited.
6. The base must not be immersed in water.
7. Never use the appliance if the power cord is damaged. It must be replaced by a special unit available from Omcan.
8. The appliance must be unplugged before any intervention on it: cleaning, general care, maintenance.
9. It is forbidden to operate the appliance on a surface with a slope in excess of 10° with respect to the horizontal plane. The feet of the machine must always be resting on this surface. The machine motor centre line must always be vertical with respect to the surface on which it is placed.
10. The use of spare parts other than certified original Omcan parts is prohibited.
11. Never connect several appliances to the same power socket.
12. Never use the machine outdoors.
13. Never place the appliance close to or on a source of heat.
14. This appliance is a professional machine designed exclusively for professional use. It is not designed for household use.
15. This appliance is not designed for use by people (including children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired or by people with no experience or knowledge, unless they have been supervised or given training in the use of the appliance beforehand by a person responsible for their safety. Supervise children to ensure they do not play with the appliance.

ELECTRICAL CONNECTION:

Line protection: the appliance must be connected to a standard 2 pole + grounded socket. The set-up must be fitted with a differential circuit breaker and a 16A fuse. The grounding of the appliance is compulsory.

WARNING

- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
 - either on the identification plate under the machine.
 - or on the table on page 6 of this manual.
- If the power cable is damaged, it should be replaced with a special unit available from Omcan.

WARNING

Check that the On / Off switch (6) is in the 0 "0-Off" position before connecting the power cable plug to your

Safety and Warranty

mains electric power socket.

1 YEAR PART AND LABOUR BENCH WARRANTY

Within the warranty period, contact Omcan Inc. at 1-800-465-0234 to schedule a drop off to either an Omcan authorized service depot in the area, or to an Omcan Service warehouse to repair the equipment.

Unauthorized maintenance will void the warranty. Warranty covers electrical and part failures, not improper use.

Please see www.omcan.com/warranty.html for complete info.

WARNING:

The packaging components are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

In any case, for suitable recycling, we suggest disposing of the products separately (differentiated waste) according to the current norms.

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

Technical Specifications

Model	Santos 10	Santos 70
Production (per hour)	30 L / 31.7 qt	50 L / 52.8 QT
Power	260W	350W
HP	0.34	0.46
RPM	1800	
Electrical	120V / 60Hz / 1 PH	
Current	2.2A	2.9A
Dimensions (DWH)	305 x 203 x 381mm 12" x 8" x 15"	406 x 229 x 490mm 16" x 9" x 19.3"
Packaging Dimensions	330 x 254 x 432mm 13" x 10" x 17"	432 x 279 x 559mm 17" x 11" x 22"
Weight	9.2 kg. / 20.3 lbs.	13.5 kg. / 30 lbs.
Packaging Weight	10 kg. / 22 lbs.	14.5 kg. / 32 lbs.
Item Number	39687	39685

Technical Specifications

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- The Citrus Juicer with lever is designed especially for bars, cafés, hotels, restaurants, cocktail bars, canteens, stores selling fresh fruit juices, ice cream parlors, etc.
- The apparatus comprises the following elements (Fig. A):
 - cast aluminium motor unit (7).
 - stainless steel juice container (5).
 - stainless steel rotating cone (2).
 - a lever to press the fruit down (1).
 - mechanical clutch.
- Citrus Juicer n°10 is designed for extracting juice from oranges and lemons.
- Citrus Fruit Squeezer n°70 is designed for extracting juice from oranges, lemons and grapefruit.
- It is ideal for making: drinks (fruit cocktails, punches, syrups, ect.)

Installation

Thoroughly clean all parts in contact with the food.

1. Raise the pressing lever right up (1).
2. Remove the cone by hand (2).
3. Model 70: remove the juice container by hand (5).
4. Model 70: remove the pressing cup (3) by rotating it $\frac{1}{4}$ turn.
5. Wash with a standard dish washing product: the cone (2), the pressing cup (3), the splash guard (4) and the inside of the juice container (5).

Operation

USING FOR THE FIRST TIME:

Take care: The fruit used must be washed carefully before squeezing.

Preparation and use:

1. Cut the citrus fruit into two halves ready for squeezing.
2. Place the On/Off switch (6) at On. In this position the electric motor operates but the cone (2) is not rotated.
3. Position the half-orange on the cone (2).
4. Apply increasing pressure to the lever (1) for about 5 seconds. In this position, it is the pressure on the lever that (1) engages the clutch for the cone (2).
5. Release then lift the lever (1) and remove the orange skin from the cone.
6. Proceed in the same fashion for all the half-oranges to be squeezed.
7. Take care: When you have finished using the citrus fruit squeezer, stop it using the On/Off switch (6).

Maintenance

CLEANING

IMPORTANT:

- Stop the appliance and unplug the power supply cable.
- The appliance should neither be cleaned in a jet of water nor with a high pressure spray.
- The motor unit (7) must not be immersed in water.

You are advised to clean the appliance as soon as it has finished being used.

It will be easier to clean if you do not allow the remaining scraps of food to dry.

1. Remove the cone (2) and rinse it under running water.
2. Rinse the juice container (5) with water, that can be collected in a glass placed on the glass-holder (8).
 - Model n°70: Remove the juice container (5) by hand.
3. Finish off cleaning the container with a sponge.
4. Clean the pressing cup (3) with a sponge.
 - Model n°70: removing the pressing cup by rotating $\frac{1}{4}$ turn.
5. Remove the glass-holder (8), the grid (10) and rinse under running water.
6. Model n°10: When more thorough cleaning is required, the pressing cup (3) must be removed. To do this, unscrew it by turning it anti-clockwise (Fig. B and Fig. C).

The base and the motor unit trim should be cleaned with a soft, damp sponge and then dried.

MAINTENANCE

Prior to carrying out any intervention on the appliance, it must be disconnected from the mains without fail.

Spare parts:

IMPORTANT: Use of spare parts other than certified original Omcan parts is prohibited.

This machine requires no specific maintenance. The bearings are lubricated for life. If any intervention is necessary to replace parts subject to wear, such as the cone, the pressing cup electrical or other components, please refer to the parts lists (see the exploded view at the end of this manual).

For all spare part orders (see references in the exploded view at the end of the manual), state:

- The type.
- The machine serial number.
- The electrical specifications recorded under the machine.

Troubleshooting

If machine will not start:

- Check: the mains power supply and the condition of the power supply cord.
- Check that the On/Off lamp (6) lights up when the switch is at position "1-On". If it does not, replace the switch.
- With the switch on position "0-Off", check that the cone (2) can be easily rotated by hand.
 - If the cone does rotate, have the capacitor and the motor checked by a person qualified to do so.
 - If the cone does not rotate, have the clutch checked.

The appliance stops after the motor has overheated: (the motor unit is hot).

The motor is protected by an integrated thermal cut-out system. If it overheats the motor stops.

- Put the On / Off switch (6) to the "0-Off", position and unplug the machine.
- Wait for the motor to cool down (25 to 45 minutes) then press the On / Off switch (6) ("1-On" position).

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket) and call in the maintenance service or contact a Omcan approved dealer.

The appliance stops following an overload:

- If the motor stalls during operation, release the pressure on the lever to allow it to start again.

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket) and call in the maintenance service or contact a Omcan approved dealer.

The motor operates but the cone does not rotate:

- Check the condition of the cone (2) drive pin (9) (Fig. D).
- Check that the clutch operates correctly (Fig. E):
 - Start the appliance, with the switch at position "1-On".
 - Raise the lever.
 - Place the cone on the motor shaft (do not put any fruit on it).
 - With a piece of wood, press on the central part of the cone. The cone should move downwards a few millimeters and start to rotate.
 - If it does not, have the clutch checked.

REFERENCE

Item Number	Model Number	Description	Manufacturer Model Number
39687	Santos 10	Juice Extractor 30 L / 8 Gal per Hour with Lever 0.35 HP / 260 W 110-120V/60/1 CE NSF cULus GS RoHS	Santos 10
39685	Santos 70	Juice Extractor 50 L / 13 Gal per Hour with Lever 0.45 HP / 350 W 110V/60/1 CE cULus IC GS RoHS	Santos 70

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

Lors de l'utilisation, l'entretien ou la machine, toujours suivre ces instructions:

ATTENTION:

TOUS LES NUMÉROS SE RÉFÉRER AU SCHÉMA DE UNITE SAUF INDICATION CONTRAIRE

MAUVAISE UTILISATION:

1. Ne pas utiliser cet appareil à presser autre que les oranges ou de citrons rien.
 - Modèle 10: citrons ou oranges.
 - Modèle 70: citrons, oranges ou de pamplemousse.
2. Ne pas appliquer une pression à une demi-orange avec le levier jusqu'à après l'interrupteur Marche / Arrêt a été mis sur la position 1. "1-On".
3. Modèle 70: Ne pas utiliser l'appareil sans vérifier que le contenant de jus (5) est correctement installé dans sa position.
4. Tournez sur l'interrupteur Marche / Arrêt (6) sur "0" lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
5. Nettoyage dans un jet d'eau ou d'un jet à haute pression est interdit.
6. La base ne doit pas être immergé dans l'eau.
7. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible à partir Omcan.
8. L'appareil doit être débranché avant toute intervention sur elle: le nettoyage, les soins, l'entretien général.
9. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur une surface avec une pente de plus de 10 ° par rapport au plan horizontal. Les pieds de la machine doivent toujours être posés sur cette surface. La ligne centrale de la machine motrice doit toujours être verticale par rapport à la surface sur laquelle il est placé.
10. L'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces d'origine certifiées Omcan est interdite.
11. Ne raccordez jamais plusieurs appareils sur la même prise de courant.
12. Ne jamais utiliser la machine à l'extérieur.
13. Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
14. Cet appareil est une machine professionnelle conçue exclusivement pour un usage professionnel. Il n'a pas été conçu pour un usage domestique.
15. Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées ou par des personnes sans expérience ou de connaissance, sauf si elles ont été supervisées ou une formation dans l'utilisation de l'appareil au préalable par une personne responsable pour leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONNEXION ÉLECTRIQUE:

Protection de ligne: l'appareil doit être branché à un 2 pôles + prise de terre standard. Le set-up doit être équipé d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible de 16A. La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

Instructions Français

ATTENTION

- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension électrique secteur est la même que la tension de votre appareil. Sa valeur est indiquée:
 - Soit sur la plaque d'identification sous la machine.
 - Ou sur le tableau de la page 6 de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une unité spéciale disponible à partir Omcan.

ATTENTION

Vérifiez que l'interrupteur marche / arrêt (6) est en position 0 «0-Arrêt» avant de brancher la prise du câble d'alimentation à votre prise de courant électrique.

1 AN ET PARTIE DU TRAVAIL BANC GARANTIE

Dans la période de garantie, contacter Omcan Inc. au 1-800-465-0234 pour planifier une déposer soit un dépôt Omcan de service autorisé dans la zone, ou à un entrepôt de service Omcan de réparer l'équipement.

Entretien non autorisée annulera la garantie. La garantie couvre les pannes électriques et de pièces, pas une mauvaise utilisation.

S'il vous plaît voir www.omcan.com/warranty.html pour info complète.

ATTENTION:

Les matériaux d'emballage sont considérés comme des déchets solides urbains normale et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

En tout cas, pour le recyclage approprié, nous suggérons au rebut des produits séparément (différenciée des déchets) selon les normes actuelles.

NE PAS JETER MATÉRIAUX D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Santos 10	Santos 70
Production (par heure)	30 L / 31.7 qt	50 L / 52.8 QT
Puissance	260W	350W
HP	0.34	0.46
RPM	1800	
Électrique	120V / 60Hz / 1 PH	

Instructions Français

Actuel	2.2A	2.9A
Dimensions (DWH)	305 x 203 x 381mm 12" x 8" x 15"	406 x 229 x 490mm 16" x 9" x 19.3"
Emballage Dimensions	330 x 254 x 432mm 13" x 10" x 17"	432 x 279 x 559mm 17" x 11" x 22"
Poids	9.2 kg. / 20.3 lbs.	13.5 kg. / 30 lbs.
Emballage Poids	10 kg. / 22 lbs.	14.5 kg. / 32 lbs.
Numéro d'article	39687	39685

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Le Presse-agrumes à levier est conçu spécialement pour les bars, cafés, hôtels, restaurants, bars à cocktails, des cantines, des magasins vendant des jus de fruits frais, des salons de crème glacée, etc.
- L'appareil comprend les éléments suivants (figure A.):
 - bloc moteur en fonte d'aluminium (7).
 - inoxydable contenant de jus d'acier (5).
 - acier inoxydable tournante cône (2).
 - un levier pour presser le fruit vers le bas (1).
 - embrayage mécanique.
- Presse-agrumes n ° 10 est conçu pour extraire le jus des oranges et des citrons.
- Agrume Presse n ° 70 est conçu pour extraire le jus des oranges, citrons et pamplemousses.
- Il est idéal pour la fabrication de: (. Des cocktails de fruits, punches, sirops, ect) boissons.

INSTALLATION

Nettoyer soigneusement toutes les pièces en contact avec la nourriture.

1. Soulevez le levier de pression jusqu'à (1).
2. Retirer le cône à la main (2).
3. Modèle 70: enlever le contenant de jus à la main (5).
4. Modèle 70: supprimer la coupe de pressage (3) par un quart de tour.
5. Laver avec un produit vaisselle standard: le cône (2), la coupe de pressage (3), le garde-boue (4) et l'intérieur du contenant de jus (5).

OPÉRATION

UTILISATION POUR LA PREMIÈRE FOIS:

Prenez garde: Les fruits utilisés doivent être soigneusement lavés avant de les presser.

Préparation et emploi:

1. Coupez l'agrumes en deux moitiés prêts à presser.
2. Placez l'interrupteur Marche / Arrêt (6) Sur. Dans cette position, le moteur électrique fonctionne, mais le cône (2) ne tourne pas.

Instructions Français

3. Positionner la demi-orange sur le cône (2).
4. Appliquer une pression croissante sur le levier (1) pendant environ 5 secondes. Dans cette position, elle est la pression sur le levier (1) est en prise de l'embrayage à cône (2).
5. Sortie puis soulevez le levier (1) et enlever la peau d'orange du cône.
6. Procédez de la même façon pour tous les demi-oranges à être pressé.
7. Prenez garde: Lorsque vous avez fini d'utiliser le presse-agrumes, l'arrêter avec l'interrupteur Marche / Arrêt (6).

ENTRETIEN

NETTOYAGE

IMPORTANT:

- Arrêtez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation.
- L'appareil ne doit ni être nettoyé dans un jet d'eau, ni avec un jet à haute pression.
- L'unité de moteur (7) ne doit pas être immergé dans l'eau.

Il est conseillé de nettoyer l'appareil dès qu'il a fini d'être utilisé.

Il sera plus facile à nettoyer si vous ne permettez pas les déchets restants de nourriture à sécher.

1. Retirer le cône (2) et rincer sous l'eau courante.
2. Rincer le contenant de jus (5) avec de l'eau, qui peuvent être recueillis dans un verre placée sur le porte-verre (8).
 - Modèle n ° 70: Retirer le récipient de jus (5) à la main.
3. Terminez le nettoyage du récipient avec une éponge.
4. Nettoyer la tasse de pressage (3) avec une éponge.
 - Modèle n ° 70: suppression de la Coupe de pressage en tournant ¼ de tour.
5. Retirer le porte-verre (8), la grille (10) et rincer sous l'eau courante.
6. Modèle n ° 10: Lorsque nettoyage plus approfondi est nécessaire, la coupe de pressage (3) doit être retiré. Pour ce faire, dévisser en tournant dans le sens antihoraire (fig. B et Fig. C).

La base et la garniture de bloc moteur doivent être nettoyés avec une éponge douce et humide, puis séchés.

ENTRETIEN

Avant d'effectuer toute intervention sur l'appareil, il doit être débranché du secteur à coup sûr.

Des pièces de rechange:

IMPORTANT: L'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces d'origine certifiées Omcan est interdite.

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier. Les roulements sont graissés à vie. Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure, comme le cône, les composants électriques ou autres gobelets urgent, s'il vous plaît se référer à la liste des pièces (voir la vue éclatée à la fin de ce manuel).

Instructions Français

Pour toutes les commandes de pièces de rechange (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser:

- Le type.
- Le numéro de série de la machine.
- Les caractéristiques électriques notés sous l'appareil.

DÉPANNAGE

Si la machine ne démarre pas:

- Contrôler: l'alimentation secteur et de l'état du cordon d'alimentation.
- Vérifiez que le témoin On / Off (6) allume lorsque l'interrupteur est en position «1-On». Si elle ne le fait pas, remplacer l'interrupteur.
- Avec l'interrupteur sur la position "0-Off", vérifier que le cône (2) peut être facilement tourner à la main.
 - Si le cône ne tourne, avoir le condensateur et le moteur vérifié par une personne qualifiée pour le faire.
 - Si le cône ne tourne pas, avoir vérifié l'embrayage.

L'appareil arrête après que le moteur a surchauffé: (le bloc moteur est chaud).

Le moteur est protégé par un système intégré de coupe-circuit thermique. En cas de surchauffe du moteur arrête.

- Mettez l'interrupteur Marche / Arrêt (6) sur le "0-Off", la position et débrancher la machine.
- Attendez que le moteur refroidisse (25 à 45 minutes), puis appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt (6) (position «1-On").

Si le problème persiste, éteignez l'alimentation de la machine (débranchez le cordon de la prise secteur) et faire dans le service de maintenance ou contacter un revendeur Omcan approuvé.

L'appareil arrête suite à une surcharge:

- Si le moteur cale pendant le fonctionnement, relâcher la pression sur le levier pour lui permettre de commencer à nouveau.

Si le problème persiste, éteignez l'alimentation de la machine (débranchez le cordon de la prise secteur) et faire dans le service de maintenance ou contacter un revendeur Omcan approuvé.

Le moteur fonctionne, mais le cône ne tourne pas:

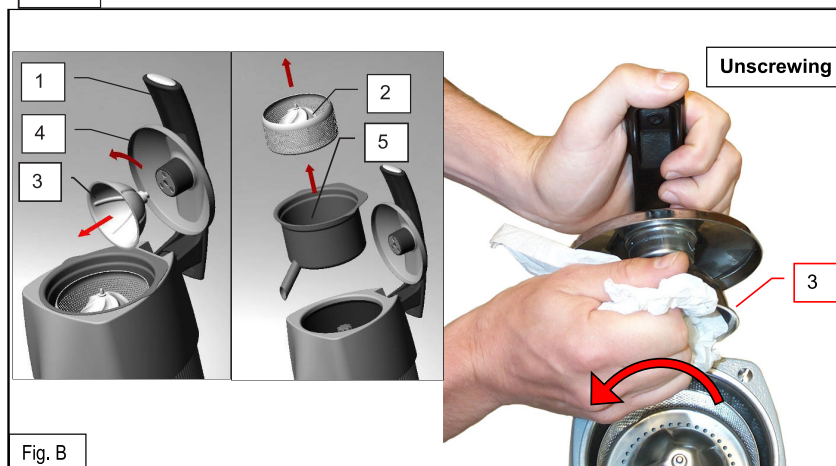
- Vérifier l'état du cône (2) broches d'entraînement (9) (Fig. D).
- Vérifier que l'embrayage fonctionne correctement (Fig E.):
 - Démarrez l'appareil, avec le commutateur à la position «1-On".
 - Soulevez le levier.
 - Placez le cône sur l'arbre du moteur (ne pas mettre tous les fruits sur elle).
 - Avec un morceau de bois, appuyez sur la partie centrale du cône. Le cône doit se déplacer vers le bas de quelques millimètres et de commencer à tourner.
 - Si elle ne le fait pas, avoir vérifié l'embrayage.

Instructions Français

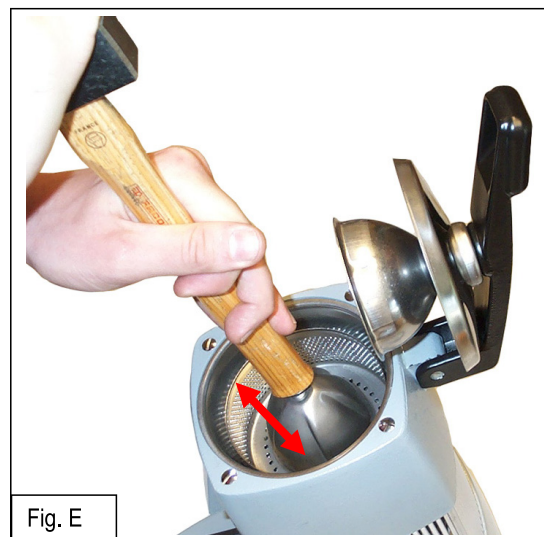
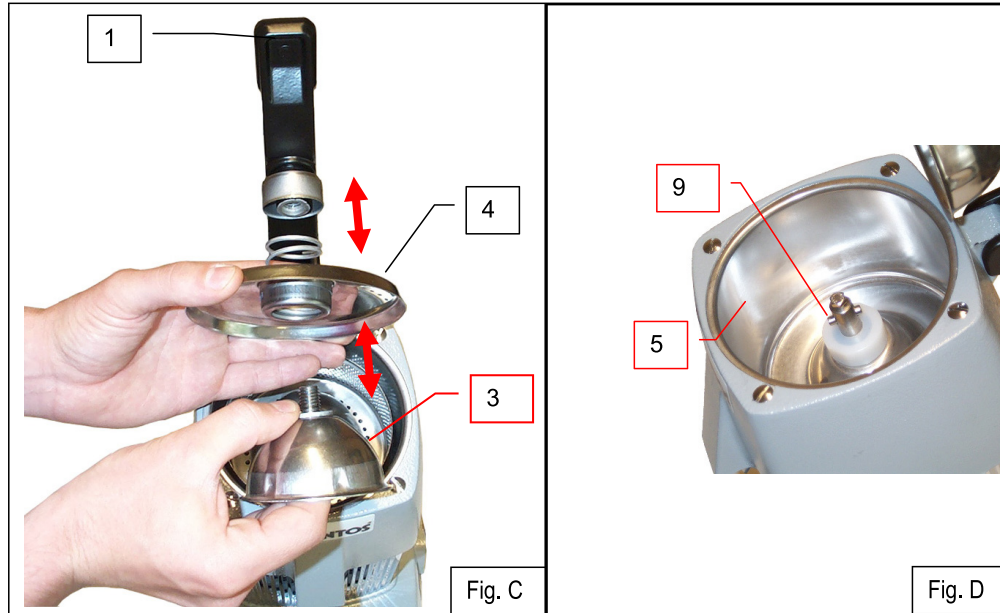
RÉFÉRENCE

Numéro d'article	Numéro de modèle	La description	Numéro de modèle du fabricant
39687	Santos 10	Extracteur de jus 30 L / 8 Gal Par heure avec levier 0.35 HP / 260 W 110-120V/60/1 CE NSF cULus GS RoHS	Santos 10
39685	Santos 70	Extracteur de jus 50 L / 13 Gal Par heure avec levier 0.45 HP / 350 W 110V/60/1 CE cULus IC GS RoHS	Santos 70

Illustrated Diagrams



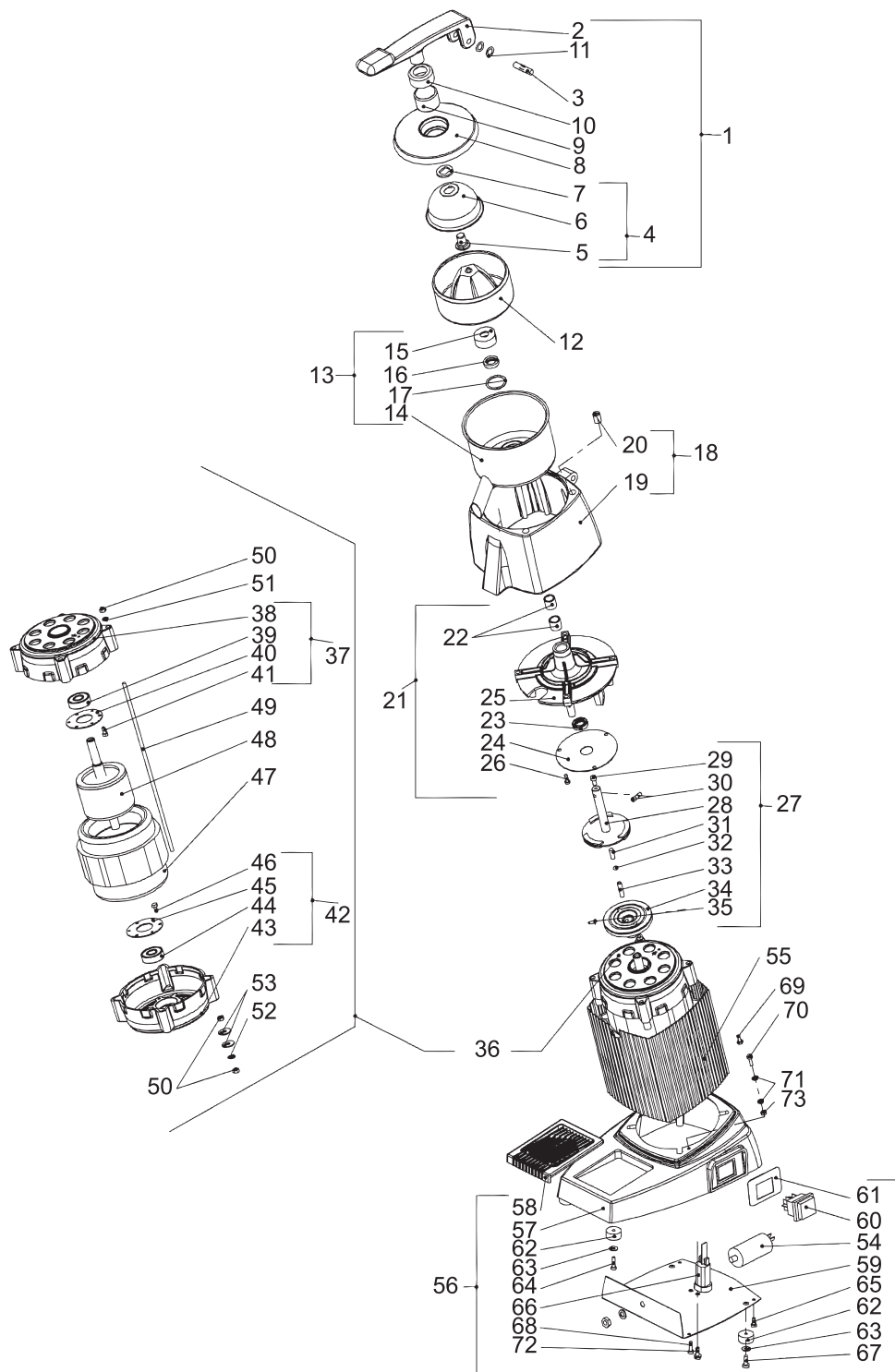
Illustrated Diagrams



Position	Item	Position	Item	Position	Item
1	Pressure Lever	5	Juice Container	9	Pin
2	Cone	6	On / Off Switch	10	Glass Support Grid
3	Pressing Cup	7	Motor Unit		
4	Splash Guard	8	Glass Holder		

Parts Breakdown

Model Santos 10 39687



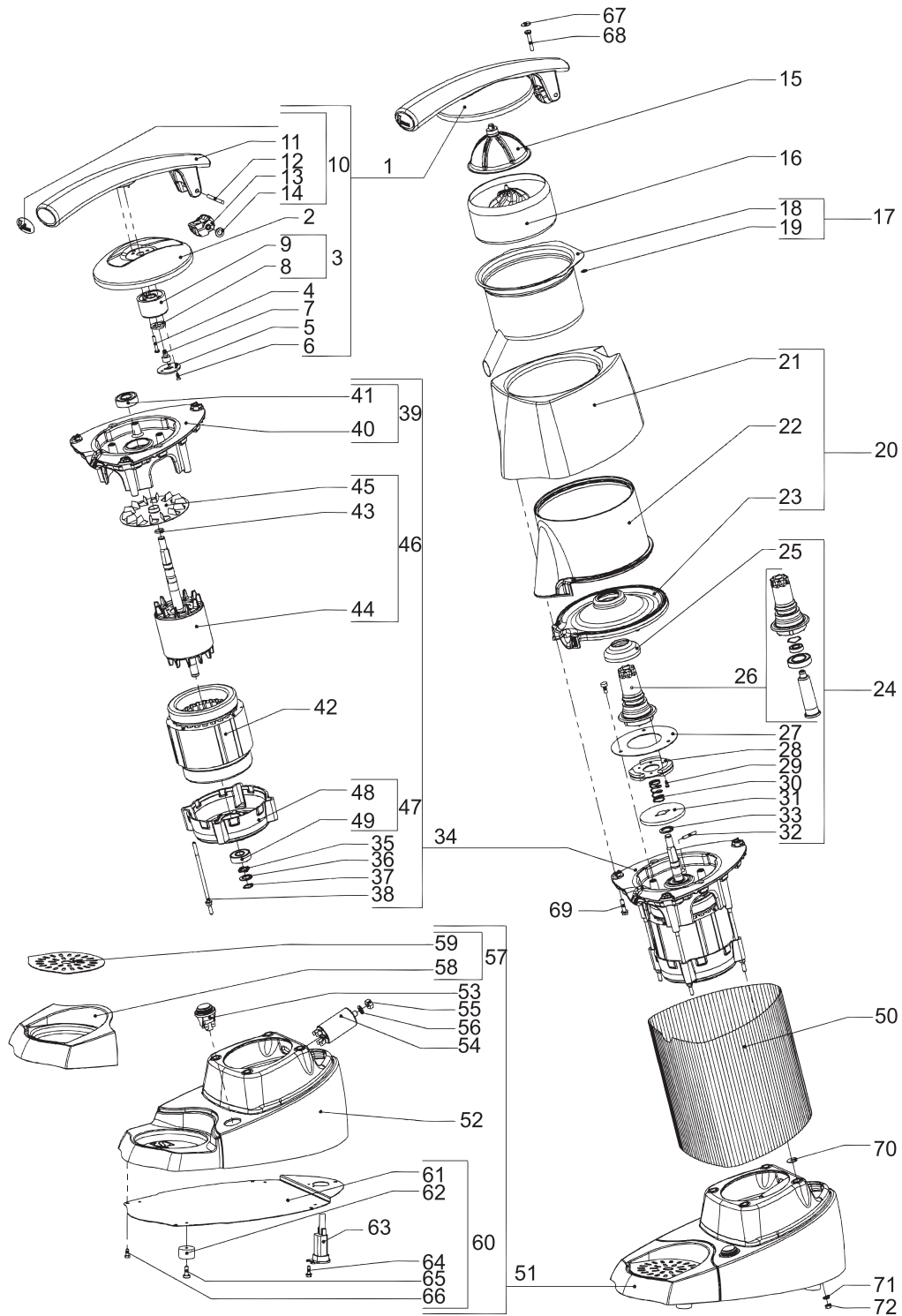
Parts Breakdown

Model Santos 10 39687

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
39729	Complete Lever for Santos 10	1	73122	Screw H 4x12 for Santos 10	26	73137	Split Washer D 5 for Santos 10	51
40683	Black Lever for Santos 10	2	40699	Complete Friction Clutch for Santos 10	27	73138	Washer AZ 5 for Santos 10	52
40421	Lever Axle (Pin) D 8x34 for Santos 10	3	40700	Friction Clutch & Disc (Welded) for Santos 10	28	73139	Washer 6x18 for Santos 10	53
40684	Complete Cup with Screw and Washer for Santos 10	4	40701	Screw HC M 5x10 Stainless Steel for Santos 10	29	73140	Capacitor 4 MF (110V and 220V) for Santos 10	54
40685	Cup Locking Screw for Santos 10	5	40529	Stainless Steel Driving Pin for Santos 10	30	73141	Stainless Steel Housing for Santos 10	55
40686	Stainless Steel Cup Only for Santos 10	6	40702	Fiber Pushing Pin for Santos 10	31	44061	Complete Chromed Base NSF 110V for Santos 10	56
40687	Stainless Steel Washer for Santos 10	7	40703	Steel Ball D 6 for Santos 10	32	44062	Chromed Base Only for Santos 10	57
73114	Stainless Steel Cover Only for Santos 10	8	40704	Brake Stainless Steel Spring for Santos 10	33	40706	Plastic Drip Tray for Santos 10	58
73115	Stainless Steel Spring for Santos 10	9	40705	Complete Drive Plate for Santos 10	34	73144	Bottom Plate for Santos 10	59
73116	Stainless Steel Spring Cap for Santos 10	10	73123	Screw HC M 6x8 for Santos 10	35	40707	Switch for Santos 10	60
73117	Lever Washer for Santos 10	11	44060	Complete Motor 110V60Hz for Santos 10	36	73145	On-Off Plate for Santos 10	61
40688	Perforated Strainer (Stainless Steel) for Santos 10	12	73125	Complete Upper Flange for Santos 10	37	73146	Rubber Foot 22x10 for Santos 10	62
40689	Complete Stainless Steel Bowl with Nut for Santos 10	13	73126	Upper Flange for Santos 10	38	73147	Washer 4x10 for Santos 10	63
73118	Stainless Steel Bowl for Santos 10	14	73127	Bearing 6201 for Santos 10	39	73148	Screw H 4x16 Zn for Santos 10	64
40690	Nylon Nut for Santos 10	15	73128	Bearing Washer for Santos 10	40	73149	Screw H 4x10 for Santos 10	65
40691	Gasket D 12x22x5 for Santos 10	16	73129	Screw H 4x10 Zn for Santos 10	41	44063	Power Cord with USA Plug for Santos 10	66
40692	Polyethylene Washer for Santos 10	17	73130	Complete Lower Flange for Santos 10	42	73151	Screw 4.8x16 Zn for Santos 10	67
44058	Chromed Aluminum Top (Bowl) with 4 Nuts for Santos 10	18	73131	Lower Flange for Santos 10	43	73152	Screw H M 4x10 Stainless Steel for Santos 10	68
44059	Chromed Aluminum Top Only (Bowl) for Santos 10	19	73132	Bearing 6201 for Santos 10	44	73153	Screw 4x10 for Santos 10	69
40695	Bowl Locking Nut for Santos 10	20	73133	Bearing Washer for Santos 10	45	73154	Screw H 4x10 for Santos 10	70
40696	Complete Intermediate Flange for Santos 10	21	73134	Screw H 4x10 Zn for Santos 10	46	73155	Washer AZ4 for Santos 10	71
40697	Bronze Bearing for Santos 10	22	73701	Stator Only 120V 60HZ for Santos 10	47	73156	Screw H M 5x12 Zn for Santos 10	72
40698	Gasket 12x22x5 for Santos 10	23	73702	Complete Rotor with Shaft for Santos 10	48	73157	Nut H M 4 Stainless Steel for Santos 10	73
73120	Friction Plate for Santos 10	24	73135	Assembling Threaded Rod M5 for Santos 10	49			
73121	Intermediate Flange Only for Santos 10	25	73136	Nut H M 5 Zn for Santos 10	50			

Parts Breakdown

Model Santos 70 39685



Parts Breakdown

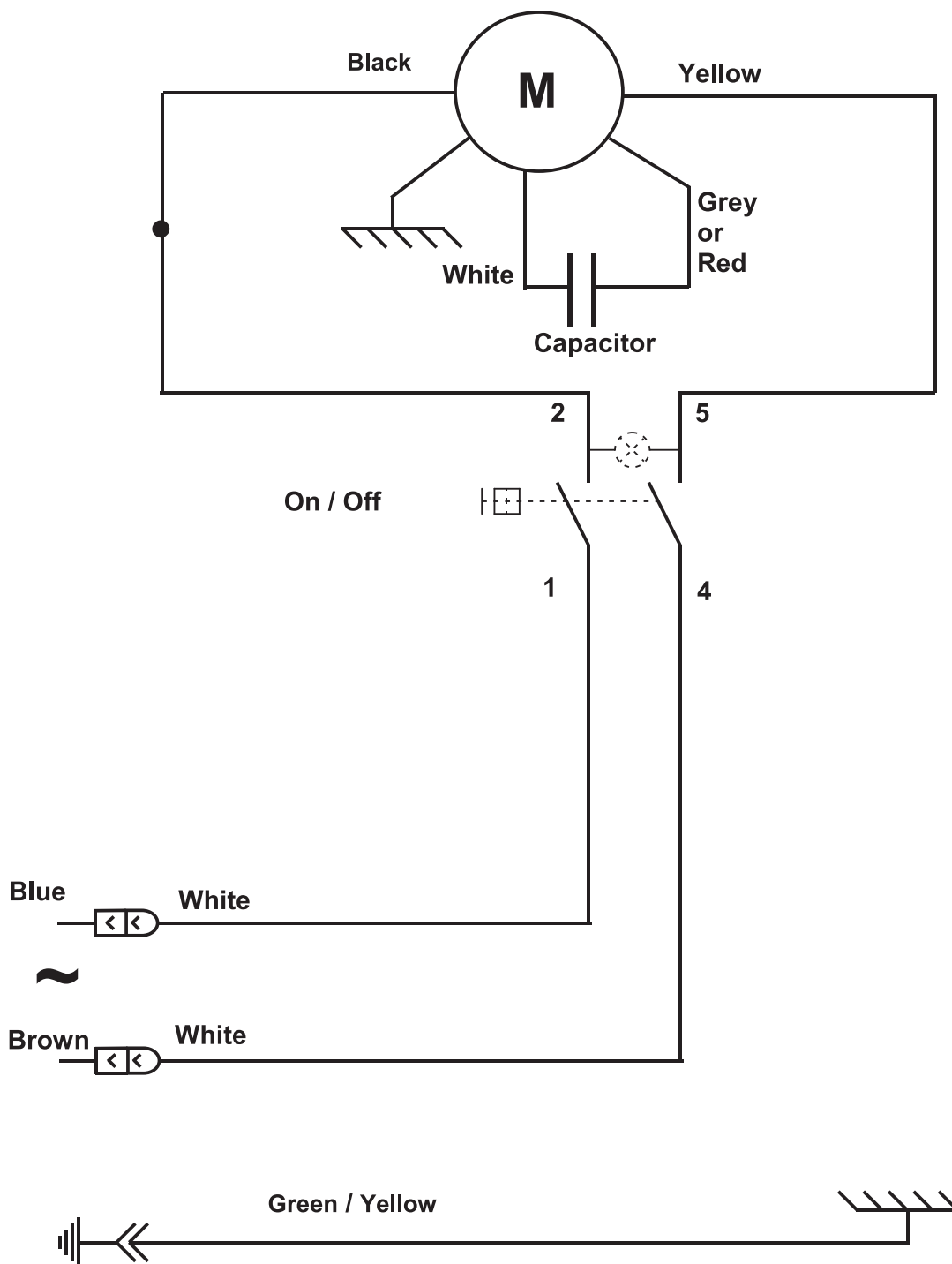
Model Santos 70 39685

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
40937	Complete Lever for Santos 70	1	73562	Deflector for Santos 70	25	44001	Bearing 6201 for Santos 70	49
73543	Cover for Santos 70	2	40941	Complete Cone Steering Axle for Santos 70	26	42954	Waved Sheet for Santos 70	50
73544	Reinforced Spacer for Santos 70	3	73563	Brake Disc for Santos 70	27	73744	Complete Base USA Plug for Santos 70	51
73545	Screw 4x25 Stainless Steel for Santos 70	4	43998	Clutch Disc for Santos 70	28	73583	Painted Base for Santos 70	52
73546	Lever Plate for Santos 70	5	73564	Screw CX 3x8 Zn Auto for Santos 70	29	40942	Orange Lighted Switch for Santos 70	53
40938	Screw 3.5x10 Stainless Steel for Santos 70	6	73565	Clutch Spring for Santos 70	30	73584	Capacitor 8µF for Santos 70	54
73547	Bumper for Santos 70	7	73566	Clutch Plate for Santos 70	31	73585	Nut HM 8 Zn for Santos 70	55
73548	Stop Washer for Santos 70	8	73567	Pin 4x24 Stainless Steel for Santos 70	32	73586	Washer AZ 8 Zn for Santos 70	56
73549	Spacer for Santos 70	9	73568	Washer for Santos 70	33	40943	Complete Drip Tray for Santos 70	57
73550	Lever with Hinge for Santos 70	10	73742	Complete Motor 110V 50/60Hz for Santos 70	34	73587	Plastic Drip Tray for Santos 70	58
73551	Lever for Santos 70	11	73570	Ondulated Washer for Santos 70	35	73588	Drip Tray Stainless Steel Grid for Santos 70	59
73552	Pin 5x45 Stainless Steel for Santos 70	12	73571	Washer (Special) for Santos 70	36	73745	Complete Bottom Plate USA Plug for Santos 70	60
73553	Lever Hinge for Santos 70	13	73572	Circlip for Santos 70	37	73590	Bottom Plate for Santos 70	61
73554	Soft Washer 9x14.5x2 for Santos 70	14	73573	Screw Rod H M5x125 Zn Auto for Santos 70	38	73591	Bumper for Santos 70	62
41339	Stainless Steel Cup for Santos 70	15	73574	Front Flange with Bearing for Santos 70	39	73746	Power Cord with USA Plug for Santos 70	63
40939	Complete Squeezer for Santos 70	16	73575	Front Flange for Santos 70	40	73593	Screw H 4.2x12.7 Zn Auto for Santos 70	64
40940	Complete Stainless Steel Bowl for Santos 70	17	44001	Bearing 6202 ZZ for Santos 70	41	73594	Screw CBLZ 5.5x16 for Santos 70	65
73555	Stainless Steel Bowl for Santos 70	18	73743	Stator 110-120V 50/60Hz for Santos 70	42	73595	Screw H M4x10 Zn Auto for Santos 70	66
73556	Stainless Steel Bowl Bumpers for Santos 70	19	73577	O-Ring D9.5x2 for Santos 70	43	73596	Screw Cap for Santos 70	67
73557	Painted Top Bowl Assembly for Santos 70	20	73578	Rotor with Shaft for Santos 70	44	73597	Screw CBX M5x30 Auto for Santos 70	68
73558	Painted Aluminum Top Bowl for Santos 70	21	43999	Fan D 120mm for Santos 70	45	73599	Screw H M5x20 Zn Auto for Santos 70	69
73559	Double Bowl Top for Santos 70	22	73579	Complete Rotor (Rotor + Shaft + Fan) for Santos 70	46	73600	Washer 5x16 for Santos 70	70
73560	Bottom of Double Bowl for Santos 70	23	73580	Rear Flange with Bearing for Santos 70	47	73601	Washer AZ 5 Zn for Santos 70	71
73561	Complete Clutch for Santos 70	24	73581	Rear Flange for Santos 70	48	73602	Nut HM5 Zn for Santos 70	72

Electrical Schematics

Model Santos 10 39687

Model Santos 70 39685



Notes

[illegible]



Warranty Registration

Thank you for purchasing an Omcan product. To register your warranty for this product, complete the information below, tear off the card at the perforation and then send to the address specified below. You can also register online by visiting:

Merci d'avoir acheté un produit Omcan. Pour enregistrer votre garantie pour ce produit, complétez les informations ci-dessous, détachez la carte au niveau de la perforation, puis l'envoyer à l'adresse spécifiée ci-dessous. Vous pouvez également vous inscrire en ligne en visitant:

Gracias por comprar un producto Omcan usted. Para registrar su garantía para este producto, complete la información a continuación, cortar la tarjeta en la perforación y luego enviarlo a la dirección indicada a continuación. También puede registrarse en línea en:

www.omcan.com/warrantyregistration.html

For mailing in Canada

Pour postale au Canada

Por correo en Canadá

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,

Mississauga, Ontario

Canada, L5L 4X5

For mailing in the US

Pour diffusion aux États-Unis

Por correo en los EE.UU.

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,

Niagara Falls, New York

USA, 14305

or email to: service@omcan.com



Purchaser's Information

Name: _____

Address: _____

City: _____ Province or State: _____ Postal or Zip: _____

Country: _____

Dealer from which Purchased: _____

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____

Invoice: _____

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

☐ Restaurant ☐ Bakery ☐ Deli

☐ Butcher ☐ Supermarket ☐ Caterer

☐ Institution (specify): _____

☐ Other (specify): _____

Model Name: _____ Model Number: _____ Serial Number: _____

Machine Description: _____

Date of Purchase (MM/DD/YYYY): _____ Date of Installation (MM/DD/YYYY): _____

Would you like to extend the warranty? ☐ Yes ☐ No

Thank you for choosing Omcan | Merci d'avoir choisi Omcan | Gracias por elegir Omcan



Since 1951 Omcan has grown to become a leading distributor of equipment and supplies to the North American food service industry. Our success over these many years can be attributed to our commitment to strengthen and develop new and existing relationships with our valued customers and manufacturers. Today with partners in North America, Europe, Asia and South America, we continually work to improve and grow the company. We strive to offer customers exceptional value through our qualified local sales and service representatives who provide convenient access to over 3,500 globally sourced products.

Depuis 1951 Omcan a grandi pour devenir un des “leaders” de la distribution des équipements et matériel pour l’industrie des services alimentaires en Amérique du Nord. Notre succès au cours de ces nombreuses années peut être attribué à notre engagement à renforcer et à développer de nouvelles et existantes relations avec nos clients et les fabricants de valeur. Aujourd’hui avec des partenaires en Amérique du Nord, Europe, Asie et Amérique du Sud, nous travaillons continuellement à améliorer et développer l’entreprise. Nous nous efforçons d’offrir à nos clients une valeur exceptionnelle grâce à nos ventes locales qualifiées et des représentants de service qui offrent un accès facile à plus de 3500 produits provenant du monde entier.

Desde 1951 Omcan ha crecido hasta convertirse en un líder en la distribución de equipos y suministros de alimentos en América del Norte industria de servicios. Nuestro éxito en estos años se puede atribuir a nuestro compromiso de fortalecer y desarrollar nuevas relaciones existentes con nuestros valiosos clientes y fabricantes. Hoy con socios de América del Norte, Europa, Asia y América del Sur, que trabajan continuamente para mejorar y crecer la empresa. Nos esforzamos por ofrecer a nuestros clientes valor excepcional a través de nuestro local de ventas y representantes de los servicios que proporcionan un fácil acceso a más de 3,500 productos con origen a nivel mundial.

