



Santos Brushless Blender

Model Santos 62
Item 39703
Instruction Manual



Revised - 07/04/2016



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

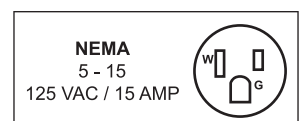


Table of Contents

Model Santos 62

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	7
Operation -----	7 - 11
Maintenance -----	11 - 15
Troubleshooting -----	15 - 18
Instructions Français -----	18 - 32
Figure Drawings -----	33 - 34
Parts Breakdown -----	35 - 36
Electrical Schematics -----	37
Notes -----	38
Warranty Registration -----	39



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 bon 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

At the time of use, maintenance or scrapping of the appliance, always ensure that the following elementary precautions are adhered to.

Note: You will find it easier to understand the next few paragraphs if you refer to the diagrams at the end of this manual.

Safety and Warranty

DO NOT:

1. Use this appliance to process anything other than foodstuffs.
2. Pass the pits through the appliance. Remove the pits from fruits before passing them in the appliance (e.g. mangos, apricots, peaches).
3. Use the appliance without first correctly installing the jar (1) fitted with its lid (2) on the motor base (3).
4. Operate the appliance without any food in the jar.
5. Fill the jar beyond the maximum capacity corresponding to the amount marked on the side: 1.4 liters. The maximum capacity must be reduced for thick mixtures.
6. The base (6) must not be immersed in water.
7. Plunge the base in water or any other liquid for reasons of protection against risks of electrocution.
8. Use the unit with a damaged power cord. it must be replaced by an authorized dealer or by Omcan, or by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. The appliance must be unplugged before any intervention on it: cleaning, general care, maintenance.
10. Use a hose nor a pressure hose for cleaning: this is forbidden.
11. Use an abrasive sponge to clean the plastic jar (1).
12. Insert or store kitchen utensils in the jar.
13. Operate the appliance if the jar or a blade is chipped, cracked or broken. Never use a jar if there is any play with respect to the blade.
14. It is forbidden to operate the appliance on a surface with a slope in excess of 10° relative to the horizontal plane. All 4 feet of the appliance must always be resting on this surface. The appliance motor shaft must always be vertical relative to the surface on which it is placed.
15. Use of spare parts other than certified original parts is prohibited.
16. Turn the On/Off switch (4) to "0" when the appliance is not operating.
17. Connect several appliances to the same power socket.
18. Use the appliance outdoors.
19. Never place the appliance close to or on a source of heat.
20. This appliance is a professional machine designed exclusively for commercial use.

Note: You will find it easier to understand the next few paragraphs if you refer to the diagrams at the end of this manual!

21. 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 + ground socket. The set-up must be fitted with a differential circuit breaker and a 16A fuse. Grounding of the appliance is compulsory.

TAKE CARE:

Before connecting the appliance, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance.

Safety and Warranty

TAKE CARE: Check that the on / off switch (4) is in position “0-Off” before plugging the power cord in to the mains power socket.

1ST TIME USE:

Thoroughly clean all parts in contact with the food. jar (1) lid (2). See the “cleaning” chapter.

RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE:

This appliance is marked with the symbol of the selective waste sorting system relating to waste electrical and electronic equipment. This means that the product must be disposed of via a selective waste sorting system in accordance with directive 2002/96/CE (DEEE) – Professional Appliances section – so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. For further information you can contact your dealer or Omcan. For the disposal or recycling of the appliance components, please refer to a specialist company or contact Omcan. Electronic products not covered by a selective sorting system are potentially dangerous for the environment. The packaging material should be disposed of or recycled in accordance with regulations in force.

1 YEAR PARTS 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

MAIN TECHNICAL PARAMETERS

Model	SANTOS 62
Capacity	81 oz / 2.4 L
Maximum Power	4 HP / 1 kW
Nominal Power	1.3 HP / 1 kW
RPM	2500 - 15000
Electrical	120V / 60 Hz / 1 Ph
Current	8A
Dimensions (DWH)	254 x 203 x 432mm / 10" x 8" x 17"
Packaging Dimensions	290 x 259 x 480mm / 11.4" x 10.2" x 18.9"
Weight	9.4 kgs. / 21 lbs.
Packaging Weight	10.4 kgs. / 23 lbs.
Item Number	39703

As of 2016, all Santos 62 blenders come with the Dual Crushing Action blade and are pre programmed at the factory to work with the blade out of the box. This blade is optional for all Santos blenders prior to 2016 and any unit beforehand will need to have it's firmware updated at www.brushlessblender.com

Operation

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- Appliance n° 62 is a professional appliance designed exclusively for professional use. It is not designed for household use.
- Appliance n° 62 is made for the preparation of cocktails, smoothies and all types of preparation based on crushed ice and blended fruit which may be produced in bars, cafés, hotels or restaurants.
- The appliance consists of a blender jar, a motor base fitted with an On/Off switch, an electronic module, a control panel and a sound-proofing hood.
- Some thirty recipes show how to prepare most of the desired preparations.
- The appliance has a USB Host connection allowing 6 custom recipes to be updated, along with the appliance's Firmware.

INSTALLATION AND HANDLING

Check that the power outlet plug is always easily accessible whatever the installation mode (counter version or enclosed version)

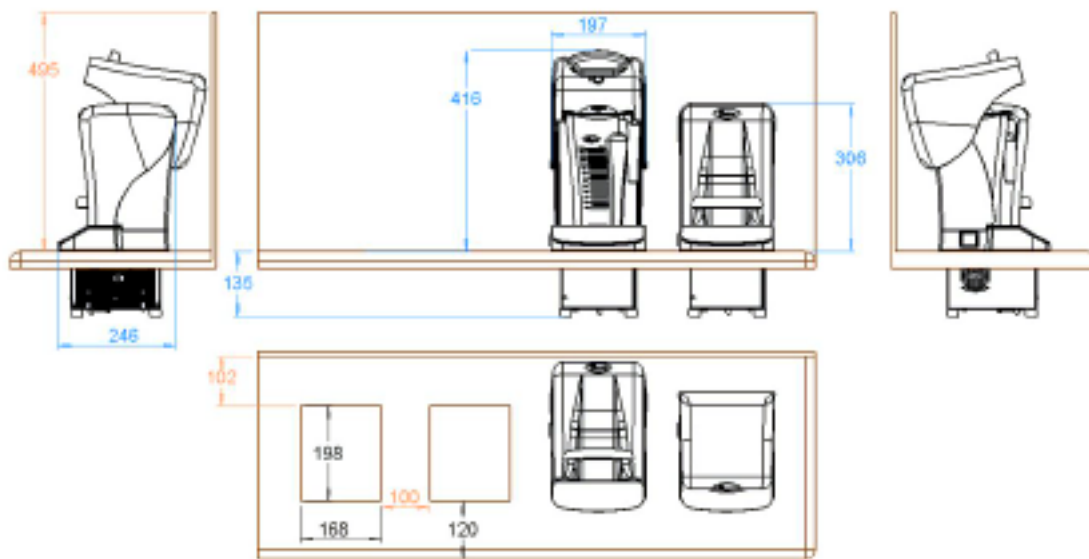
Operation

Installation on a counter:

The appliance can be handled by a single person. For ease of use, it is recommended that the appliance is placed on a table or work surface so as to have the control panel in front of you (recommended height: 90 cm, to be adapted as required for the user).

Installation when built into the countertop:

Before cutting out the countertop, check the following points in order to be sure that the appliance will be perfectly usable once built-in:



Make sure there is sufficient clearance (behind, above, below) for proper installation and operation of the appliance.

The cut-out in the countertop represents a rectangle measuring 168mm x 198mm:

- Make sure there is a minimum clearance of 135mm beneath the countertop.
- The free space above must measure at least 495mm.
- The minimum clearance to the rear must be 102mm (distance between the cut-out and the wall).
- The minimum clearance sideways must be 30mm.

Multiple cut-outs:

It is recommended to leave a distance of 100mm between 2 cut-outs.

Adapting the appliance to use it as a built-in version:

- Disconnect the appliance from the mains.
- Remove the jar (1) and hood lid (8).
- Tip the appliance backwards.
- Using a Torx screwdriver, remove the 3 screws located between the metal casing and motor surround (6).

- Remove the motor surround (6).

USING THE APPLIANCE

CONTROL PANEL DESCRIPTION:

The control panel (5) is made up of:

- A graphic screen (22).
- 6 “recipe” keys (23) including one P for “pulse”.

Each key corresponds to a predefined recipe.

USE:

Note: the appliance will not start unless the hood lid (8) is closed.

Starting up:

1. Power up the appliance by putting the On/Off switch (4) to position 1.
2. Put soft foods in the jar (1) first followed by the harder ones, with ice cubes last of all. Using pieces of food of even size make the recipe easier to carry out.
3. Put the lid (2) on the jar and check it is correctly positioned.
4. Make sure the motor is turned off, then install the jar on the jar mat (9).
5. Close the sound-proofing hood by lowering the lid (8). The LCD screen should show: “READY”.
6. Press one of the 6 keys (23) to start the cycle for the corresponding recipe.
7. The lamp for the key activated will remain lit while the cycle is in progress.
8. Wait for the cycle to end.

Stopping the appliance:

The appliance will stop either:

- Automatically at the end of the cycle.
- Or by manual intervention, by pressing one of the 6 keys on the control panel or by putting the switch to (0).

Note: opening the sound-proofing hood will trigger the “pause” mode. The motor will stop. When the sound-proofing hood is closed again, the cycle starts up again from where it stopped, unless the hood remains open for more than 30 seconds.

Cycle Counter:

The stop function has a partial cycle counter which allows the number of recipes carried out over a given period to be counted:

- This code: “4 – 5 – 2” is used to view the counter.
- Hit the 1 key to reset the counter to zero while viewing it.

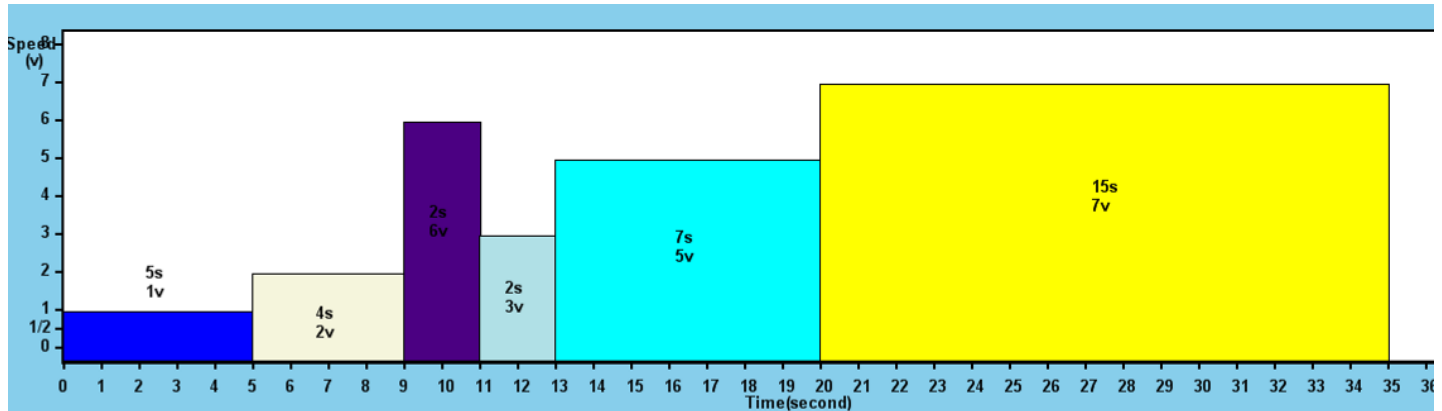
PRE-RECORDED RECIPES

The appliance is delivered with 3 basic menus loaded as standard, each containing consisting of 6 recipes among the 30 recipes pre-recorded in the appliance.

- “Universal menu” which allows most recipes usually needed to be carried out.
- “Coffee shop menu” which is more suited to coffee shops.
- “Juice bar menu” which is more suited to juice bars.

Operation

Note: Each menu has 6 recipes. A recipe consists of several sequences (speed/time); here is an example of a recipe:



Selecting a pre-recorded menu:

The menus are selected using the following key combinations:

- “**Universal menu**” press the following keys in quick succession “2 – 5 – 1”.
- “**Coffee shop menu**” press the following keys in quick succession “2 – 5 – 2”.
- “**Juice bar menu**” press the following keys in quick succession “2 – 5 – 3”.
- “**Custom menu**” press the following keys in quick succession “2 – 5 – 4”.

Note: when the appliance is delivered, the “Custom menu” is empty. See the following section on how to enter parameters.

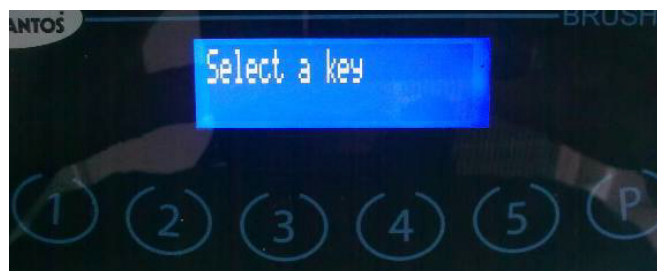
CUSTOM MENU

Your own menu can be created by assigning one of the 30 pre-recorded recipes to one of the 6 keys on the control panel.

HOW TO ASSIGN A RECIPE TO ONE OF THE CONTROL PANEL KEYS

Note: All 6 keys can be parameterized

For example: to assign recipe n°34 to key n°2



Operation

- Type in the following sequence: “3 – 1 – P”
- Select the key to be programmed Press key n°2



- Enter the code for the desired recipe (see the table of 30 pre-recorded recipes) Type code 34 on the key.



- Press key “1” to validate, or one of the other keys to cancel once the “custom menu” has been set up, the standard menus can be activated (using the appropriate code) without deleting the custom menu. Use the code “2 – 5 – 4” to reactivate the “Custom menu”.

CREATING CUSTOM RECIPES

Creating custom recipes:

Your own recipes can be created by using a special program available from SANTOS and a simple USB key for transfer from computer to the appliance. *(For Recipe making program, go to www.brushlessblender.com).*

Note: No special casing is required.

Maintenance

CLEANING

IMPORTANT:

- In all cases, stop the appliance and unplug the power cable (10).
- The appliance must not be cleaned with a jet of water nor a high pressure spray.
- The motor unit (3) must not be immersed in water.
- Do not use an abrasive sponge to clean the jar (1), protection hood (7) and lid (8) nor the control panel (5).
- Do not hermetically close the jar when the appliance is stored away (remove the lid (2)).

Maintenance

- Take care when handling the blade; risk of cuts.
- Do not tap the jar against any surface to unstick ingredients: use a flexible spatula instead.

You are advised to clean the appliance as soon as you have finished using it.

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

The motor surround (6) can be cleaned using a soft, wet sponge.

Cleaning the jar:

Note: Although the jar and lid can be washed in a dishwasher, it is recommended not to do so in order to make them last longer.

1. Empty the contents out of the jar and rinse with running water to remove as much solid residue as possible.
2. Fill the jar with 600 ml warm water (40 to 45°C), add 2 drops of household washing up liquid, place the lid on the jar to close it and run the cleaning cycle, code "1 – 4 – 2" (30 seconds).
3. Rinse thoroughly with clean water.

Sanitizing the jar:

Use the following procedure in order to be sure it is perfectly sanitized.

1. Clean the jar and lid.
2. Fill the jar with 1 liter of sanitizing solution (8ml of sodium hypochlorite solution containing 2.6% active chlorine, and top up to 1 liter with cold water (20 to 30°Celsius)).
3. Close the jar using its lid and run the cleaning cycle, code "1 – 4 – 2" (30 seconds).
4. Once the cycle has ended leave the solution to work for 2 minutes.
5. Rinse thoroughly with clean water.

HOOD SAFETY FEATURE

Note: the appliance will not start unless the hood lid (8) is closed.



Maintenance

Modifying the safety mode connected with the hood lid:

“Pause” mode (by default).

While a cycle is running, opening the hood makes the motor stop but does not clear the key that is active.

When the hood is closed again, the cycle resumes.

Note: the current cycle will be de-activated if the sound-proofing hood remains open for more than 30 seconds.



“Quick stop” mode.

Opening the hood makes the motor stop and de-activates the key that was selected.

This code: “4 – P – 1” provides the means for switching from one mode to the other.

MAINTENANCE

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

This appliance requires no specific maintenance. The bearings are lubricated for life.

If any intervention is necessary to replace parts subject to wear, such as the bearing, blade, electrical or other components, please refer to the parts list.

Whenever ordering spare parts:

- The type.
- The appliance serial number.
- The electrical specifications (16) given under the appliance.



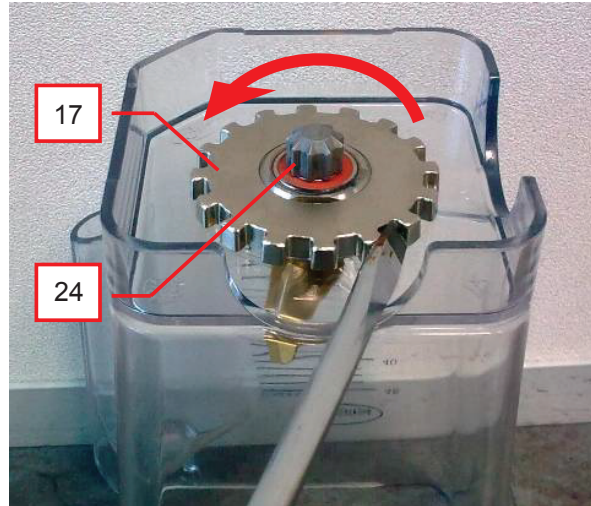
Changing the drive system:

Motor drive (female):

Hold the motor drive (20) in position with multiple slip joint pliers, and unscrew the fixing screw (19) using a

Maintenance

TORX wrench (counter-clockwise).



Blade drive (male):

The blade drive is an integral part of the jar ball bearing assembly (12). The whole assembly must be replaced (drive – main bearing – ball bearing).

- Turn the jar upside down.
- Using a large flat screwdriver, loosen the bearing fixing ring (17) (counter-clockwise).
- Remove the bearing fitted with the blender blade from the jar.
(see next section for how to dismantle the blade)



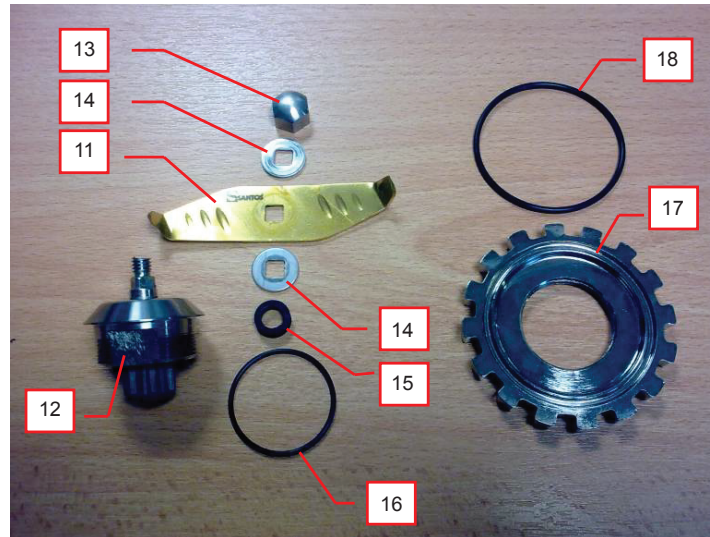
Changing the blade:

Dismantle the complete bearing assembly.
(see previous section)

Dismantling the blade.

Hold the blade coupling (24) in position with multiple slip joint pliers, and unscrew the fixing nut (13) using a size 12 hexagon wrench (counter-clockwise).

Maintenance



Fitting the blade:

Take care to comply with the order given for assembly of the various components:

1. Lipped seal (15) (be sure to install correctly with lip downwards),
2. Thrust washer (14),
3. Blade (11) (recesses upwards),
4. Thrust washer (14) (the lipped seal must be pushed far enough for the square of this washer to work with the square of the shaft)
5. Fixing nut (13) (tighten the nut by hand, checking that the washer in point 4 is correctly positioned relative to the square of the shaft).

Tighten the fixing nut.

Assembling the bearing on the jar:

- Place the bearing seal (16) on the bearing (12).
- Place the locking ring seal (18) on the locking ring (17).
- Place the bearing (12) inside the jar (1).
- Screw down the locking ring, take care that the locking ring seal remains in its seating.
- Tighten well by hand, or with a lever.

Troubleshooting

FAULT FINDING

Identifying the cause of appliance stoppage with precision.

In all circumstances, if the problem persists, disconnect the electric power supply (unplug the mains power cord (10)) and call on someone from the maintenance department or contact an approved Omcan dealer.

Troubleshooting

The appliance will not start:

The LCD screen does not light up:

- Check the mains supply, the condition of the power cord (10).
- Check that the On/Off switch (4) is at position 1.
- Check that the ammeter protection system has not been triggered due to an overload. (see the paragraph: "The appliance stops following a motor overload").
- Switch the appliance off then on again.
- After powering up the 6 key diodes should light up quickly and the screen display "READY". If not, check on the condition of the wiring and connections in the switch (4), the component support module and the control panel. (this operation must be carried out by a qualified person).

The LCD screen shows "NOT READY":

- This message indicates that one of the keys was already activated before powering up.
- Remove any item liable to activate the keys, clean the control panel.



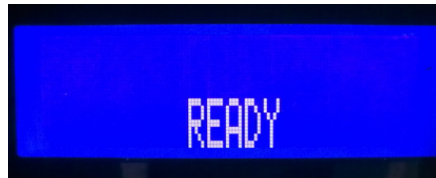
The LCD screen shows "LID OPEN":

- Close the safety hood lid (8).



The LCD screen shows "READY":

- Switch the appliance off then on again.
- After powering up the 6 key diodes should light up quickly and the screen display "READY".
- If not, check the connections on the cable connecting the control panel to the electronic module (this operation must be carried out by a qualified person).



The blade does not rotate:

- Check that there are no foreign bodies stuck in the jar.
- Check the condition of the drive system (motor and blade).

Troubleshooting

The appliance stops after the motor has overheated, “OVER TEMP”: *(the motor unit is hot)*

- Put the On / Off switch (4) to the 0 position and unplug the appliance.
- Wait for the motor to cool down (20 to 45 minutes) then press the On / Off switch (4) (position 1).
The appliance stops as a result of an overload.

The LCD screen does not light up:

A motor overload can occur if there is an excessive quantity or something too hard in the jar.

Under these circumstances, either the thermal protection or the excess current protection may be activated and stop the appliance operating. If the appliance is hot, refer to the section “The appliance stops as a result of motor over-heating”).

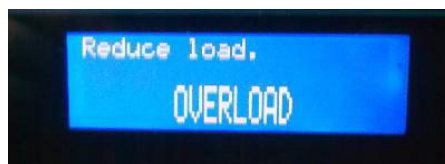
Otherwise:

- Turn off the electric power supply (unplug the mains power cord (10)).
- Move the On / Off switch (4) to the 0 position.
- Under the appliance (fig. O), press the button (25) to reset the excess current protection. If the button does not remain in the “reset” position, allow the appliance to cool down before repeating the operation.

The appliance stops further to an overload “OVERLOAD”:

A motor overload can occur if there is an excessive quantity or something too hard in the jar.

- The recipe is not appropriate for the quantity and consistency.
- Reduce the quantity.
- Choose a different recipe with slower speeds.



The appliance resets while it is operating:

Eliminate all multiple power sockets and plug the appliance into its own individual power supply.

Noises, vibrations, leaks at jar blade level:

- Check the blade is correctly tightened (first dismantle the blade bearing).
- Replace the bearing seals.

See the chapter: “Changing the blade”.

If the problem persists, turn the appliance electric power off (unplug the mains power cord (4)) and call on someone from the maintenance department or contact an approved Omcan dealer.

Problem with the recipes:

A few basic rules make it easier to understand how a blender works and thus know how to adapt the recipe cycles to the products being processed.

Note: Do not overload the appliance: it is better to run a short recipe twice rather than double the quantities and cycle time: prolonged operation heats the food due to friction and affects the desired

Troubleshooting

texture with the recipe.

The final mixture is too hot. Once an evenly mixed texture has been obtained, carrying on blending will make the food heat up: reduce the speed or recipe time.

The final mixture is not even in texture:

- The recipe is not appropriate for the quantity and products processed; reduce the quantity of food in the jar, increase the cycle time, use smaller pieces of food (having evenly sized pieces of food makes it easier to carry out the recipe).
- Liquid is needed to make the solid food reach the blade. Increase the amount of liquid, pour in the liquid before adding the solid foods.

Ice cubes remain stuck to the jar walls:

- Reduce the quantity of ice cubes when they are processed without any liquid.
- It is better to add liquid with the ice cubes, always putting the liquid in first.

The mixture “bounces” fast up and down the jar:

- Reduce the speed to adapt it to the quantity being processed so that the blade is constantly immersed in the mixture. The recipe will take place more quickly and the mixture will be more even. High speeds are not suitable for recipes with small quantities.
- Increase the amount of product being processed.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

Au moment de l'utilisation, l'entretien ou le raclage de l'appareil, toujours veiller à ce que les réactions élémentaires ci-après sont respectées.

Remarque: Vous trouverez plus facile de comprendre les quelques paragraphes qui suivent si vous référer aux schémas à la fin de ce manuel.

NE PAS:

1. Utilisez cet appareil pour traiter d'autres que des denrées alimentaires.
2. Passer les fosses à travers l'appareil. Retirer les stands de fruits avant de les passer dans l'appareil (par exemple, les mangues, les abricots, pêches).
3. Utilisez l'appareil sans avoir préalablement installé correctement le pot (1) muni de son couvercle (2) sur la base du moteur (3).
4. Faites fonctionner l'appareil sans nourriture dans le pot.
5. Remplissez le pot au-delà de la capacité maximale correspondant à la quantité indiquée sur le côté: 1,4 litres. La capacité maximale doit être réduite pour les mélanges épais.
6. La base (6) ne doit pas être immergé dans l'eau.

Instructions Français

7. Plonger la base dans l'eau ou tout autre liquide pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution.
8. Utilisez l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. il doit être remplacé par un revendeur agréé ou par Omcan, ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
9. L'appareil doit être débranché avant toute intervention sur elle: le nettoyage, les soins, l'entretien général.
10. Utilisez un tuyau ni un tuyau de pression pour le nettoyage: cela est interdit.
11. Utilisez une éponge abrasive pour nettoyer le pot en plastique (1).
12. Insérez ou ustensiles de cuisine de magasin dans le bocal.
13. Faites fonctionner l'appareil si le pot ou une lame est ébréchée, fissurée ou cassée. Ne jamais utiliser un pot si il ya un jeu par rapport à la lame.
14. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur une surface ayant une pente supérieure à 10 ° par rapport au plan horizontal. Tous les 4 pieds de l'appareil doivent toujours être posés sur cette surface. L'arbre du moteur de l'appareil doit toujours être vertical par rapport à la surface sur laquelle il est placé.
15. L'utilisation de pièces de rechange autres que des pièces d'origine certifiées est interdite.
16. Tournez le commutateur marche / arrêt (4) à «0» lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
17. Connectez plusieurs appareils sur la même prise de courant.
18. Utilisez l'appareil à l'extérieur.
19. Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
20. Cet appareil est une machine professionnelle conçue exclusivement pour un usage commercial.

Remarque: Vous trouverez plus facile de comprendre les quelques paragraphes qui suivent si vous référer aux schémas à la fin de ce manuel!

21. 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 relié à une prise standard 2 pôles + de terrain. Le set-up doit être équipé d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible de 16A. Mise à la terre de l'appareil est obligatoire.

PRENDRE SOIN:

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension électrique secteur est la même que la tension de votre appareil.

PRENEZ SOIN: Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt (4) est en position «0-Off» avant de brancher le cordon d'alimentation dans la prise d'alimentation secteur.

1ER EMPLOI DU TEMPS:

Nettoyer soigneusement toutes les pièces en contact avec la nourriture. jar (1) couvercle (2). Voir le chapitre «Entretien».

Instructions Français

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE:

Cet appareil est marqué du symbole du système de tri sélectif des déchets relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que le produit doit être éliminé par un tri sélectif des déchets système de tri conformément à la directive 2002/96 / CE (DEEE) - section Appareils professionnels - de sorte qu'il peut être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement . Pour de plus amples informations, vous pouvez contacter votre revendeur ou Omcan. Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'appareil, s'il vous plaît se référer à une société spécialisée ou contactez Omcan. Les produits électroniques ne sont pas couverts par un système de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement. Le matériau d'emballage devraient être éliminés ou recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

1 AN PIÈCES ET TRAVAIL BANC GARANTIE

Dans la période de garantie, contacter Omcan Inc. A 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

Instructions Français

PRINCIPAUX PARAMÈTRES TECHNIQUES

Modèle	SANTOS 62
Capacité	81 oz / 2.4 L
Puissance maximale	4 HP / 1 kW
Puissance nominale	1.3 HP / 1 kW
RPM	2500 - 15000
Électrique	120V / 60 Hz / 1 Ph
Actuel	8A
Dimensions (DWH)	254 x 203 x 432mm / 10" x 8" x 17"
Conditionnement Dimensions	290 x 259 x 480mm / 11.4" x 10.2" x 18.9"
Poids	9.4 kgs. / 21 lbs.
Conditionnement Poids	10.4 kgs. / 23 lbs.
Numéro d'article	39703

En 2016, tous les Santos 62 mélangeurs sont livrés avec la lame à double action Concassage et sont pré programmés à l'usine pour travailler avec la lame hors de la boîte. Cette lame est facultative pour tous les mélangeurs Santos avant 2016 et toute unité sera préalablement besoin de l'avoir est firmware mis à jour à www.brushlessblender.com

OPÉRATION

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Appliance n ° 62 est un appareil professionnel conçu exclusivement pour un usage professionnel. Il n'a pas été conçu pour un usage domestique.
- Appliance n ° 62 est faite pour la préparation de cocktails, smoothies et tous les types de préparation à base de glace pilée et de fruits mélangé qui peut être produit dans les bars, les cafés, les hôtels ou les restaurants.
- L'appareil se compose d'un récipient du mélangeur, une base de moteur équipé d'un interrupteur marche / arrêt, un module électronique, un panneau de commande et un capot d'insonorisation.
- Une trentaine de recettes montrer comment préparer la plupart des préparations désirées.
- L'appareil dispose d'une connexion USB Host permettant personnalisés 6 recettes pour être mis à jour, avec firmware de l'appareil.

INSTALLATION ET LA MANIPULATION

Vérifiez que la fiche de prise de courant est toujours facilement accessible quel que soit le mode d'installation (version de comptoir ou la version ci-jointe).

Installation sur un comptoir:

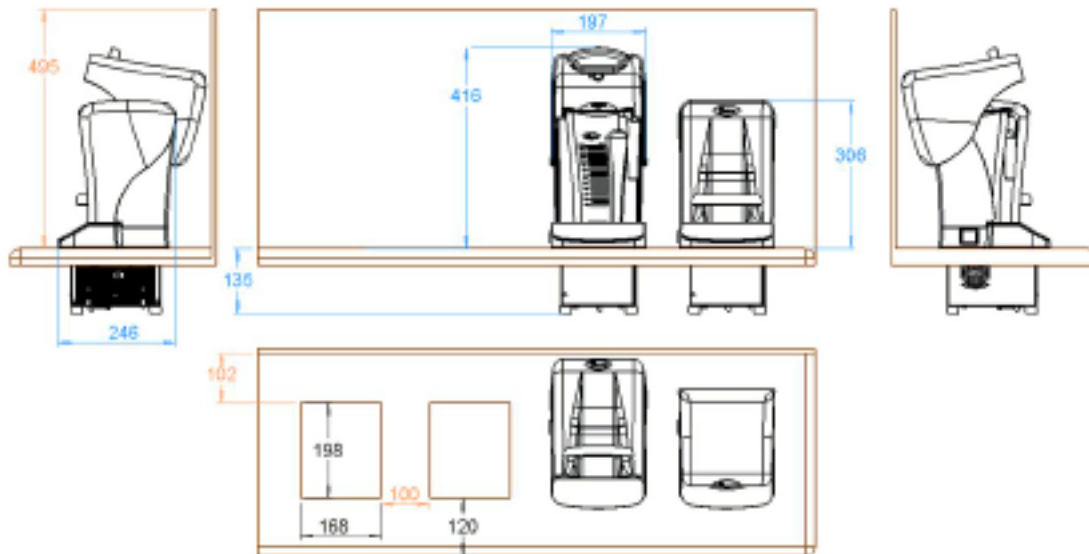
L'appareil peut être manipulé par une seule personne. Pour la facilité d'utilisation, il est recommandé que

Instructions Français

l'appareil est placé sur une table ou surface de travail de manière à avoir le panneau de contrôle en face de vous (hauteur préconisée: 90 cm, à adapter suivant l'utilisateur).

Installation lorsque construit dans le comptoir:

Avant de découper le comptoir, vérifier les points suivants afin d'être sûr que l'appareil sera parfaitement utilisable une fois intégré:



Assurez-vous qu'il reste suffisamment d'espace (derrière, dessus, dessous) pour l'installation et le bon fonctionnement de l'appareil.

La découpe dans le comptoir représente un rectangle mesurant 168mm x 198mm:

- Assurez-vous que il ya un dégagement minimum de 135 mm sous le comptoir.
- L'espace libre au-dessus doit mesurer au moins 495mm.
- La distance minimale à l'arrière doit être de 102 mm (distance entre la découpe et le mur).
- Les côté de dégagement minimum doit être de 30 mm.

Découpes multiples:

Il est recommandé de laisser une distance de 100 mm entre 2 découpes.

Adaptation de l'appareil de l'utiliser comme une version intégrée:

- Débranchez l'appareil du secteur.
- Retirer le pot (1) et le couvercle de capot (8).
- Basculer l'appareil vers l'arrière.
- L'utilisation d'un tournevis Torx, retirez les 3 vis situées entre l'enveloppe métallique et surround moteur (6).
- Retirer l'encadrement du moteur (6).

Instructions Français

UTILISER L'APPAREIL

PANNEAU DE COMMANDE DESCRIPTION:

Le panneau de commande (5) est constitué de:

- Un écran graphique (22).
- 6 touches «recettes» (23) dont un P = «pulse».

Chaque touche correspond à une recette prédéfinie.

UTILISATION:

Remarque: l'appareil ne démarre pas si le couvercle de la hotte (8) est fermé.

Démarrage:

1. Augmentez la puissance de l'appareil en mettant l'interrupteur marche / arrêt (4) sur la position 1.
2. Mettez des aliments mous dans le pot (1) en premier, suivi par les plus durs, avec des glaçons derniers de tous. En utilisant des morceaux de nourriture de la même taille rendent cette recette facile à réaliser.
3. Mettez le couvercle (2) sur le pot et vérifiez qu'il est correctement positionné.
4. Assurez-vous que le moteur est éteint, puis installez le pot sur le tapis de pot (9).
5. Fermez le capot d'insonorisation en abaissant le couvercle (8). L'écran LCD doit afficher: «READY».
6. Appuyez sur une des 6 touches (23) pour démarrer le cycle de la recette correspondante.
7. La lampe pour la touche activée restera allumée alors que le cycle est en cours.
8. Attendez la fin du cycle.

Arrêt de l'appareil:

L'appareil arrêtera soit:

- Automatiquement à la fin du cycle.
- Ou par intervention manuelle, en appuyant sur une des 6 touches sur le panneau de commande ou en mettant l'interrupteur sur (0).

Remarque: l'ouverture du capot d'insonorisation va déclencher le mode «pause». Le moteur arrêtera. Lorsque le capot d'insonorisation est de nouveau fermé, le cycle recommence à partir du point d'arrêt, à moins que le capot reste ouvert pendant plus de 30 secondes.

Compteur de cycle:

La fonction d'arrêt a un compteur de cycle partiel qui permet le nombre de recettes réalisées sur une période donnée à compter:

- Ce code: «4 - 5 - 2» est utilisé pour afficher le compteur.
- Appuyez sur la touche 1 pour remettre le compteur à zéro tout en la visionnant.

RECETTES PRÉ-ENREGISTRÉE

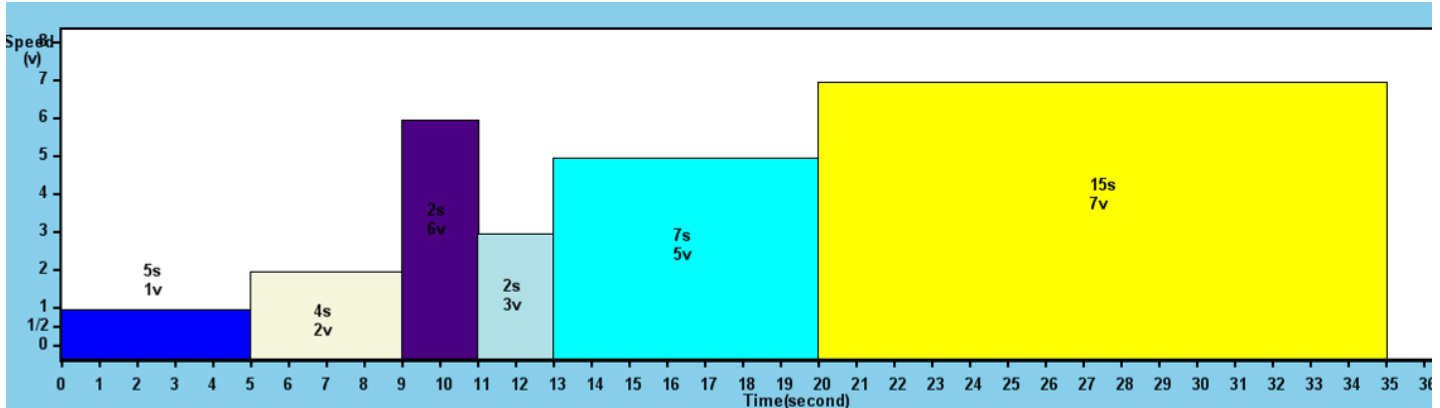
L'appareil est livré avec 3 menus de base chargées de série, contenant chacun composé de 6 recettes parmi les 30 recettes pré-enregistrées dans l'appareil.

- Menu «universelle» qui permet la plupart des recettes habituellement nécessaires pour être réalisée.
- «Menu Café», qui est plus adapté à des cafés.

Instructions Français

- «Menu de la barre de jus», qui est plus adapté à des bars à jus.

Remarque: Chaque menu dispose de 6 recettes. Une recette se compose de plusieurs séquences (vitesse / temps); ici est un exemple d'une recette:



Sélection d'un menu pré-enregistré:

Les menus sont sélectionnés en utilisant les combinaisons de touches suivantes:

- Menu «universelle», appuyez sur les touches suivantes en succession rapide «2 - 5 - 1».
- «Menu Café» appuyez sur les touches suivantes en succession rapide «2 - 5 - 2».
- «Jus barre de menu», appuyez sur les touches suivantes en succession rapide «2 - 5 - 3».
- «Menu personnalisé» appuyez sur les touches suivantes en succession rapide «2 - 5 - 4».

Remarque: lorsque l'appareil est livré, le menu «Custom» est vide. Voir la section suivante sur la façon d'entrer les paramètres.

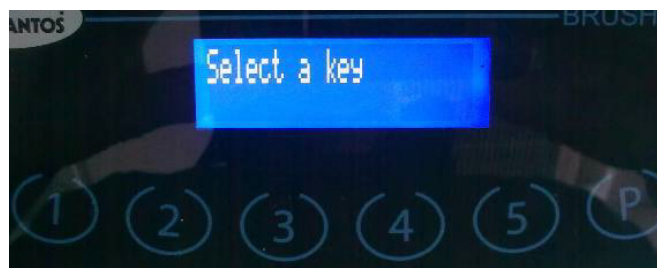
MENU PERSONNALISÉ

Votre propre menu peut être créé en attribuant l'une des 30 recettes pré-enregistrées à l'une des 6 touches sur le panneau de commande.

COMMENT AFFECTER UNE RECETTE À L'UNE DES TOUCHES DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Remarque: Tous les 6 touches peuvent être paramétrés

Par exemple: pour affecter la recette n ° 34 à n ° 2 saisir



Instructions Français

- Tapez la séquence suivante: «3 - 1 - P»
- Sélectionnez la touche à programmer Appuyez sur la touche n ° 2



- Entrez le code de la recette souhaitée (voir le tableau des 30 recettes pré-enregistrés) Code de type 34 sur la clé.



- Appuyez sur la touche «1» pour valider, ou l'un des autres touches pour annuler une fois que le «menu personnalisé» a été mis en place, les menus standards peuvent être activés (en utilisant le code approprié) sans supprimer le menu personnalisé.
- Utilisez le code «2 - 5 - 4» pour réactiver le menu «Personnaliser».

CRÉATION DE RECETTES PERSONNALISÉS

Création de recettes personnalisées:

Vos propres recettes peuvent être créés en utilisant un programme spécial disponible auprès SANTOS et un simple clé USB pour le transfert de l'ordinateur à l'appareil. (Pour le programme de recettes faisant, aller à www.brushlessblender.com).

Remarque: Pas de boîtier spécial est nécessaire.

ENTRETIEN

NETTOYAGE

IMPORTANT:

- Dans tous les cas, arrêter l'appareil et débranchez le câble d'alimentation (10).
- L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau ni un jet à haute pression.
- L'unité de moteur (3) ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Ne pas utiliser une éponge abrasive pour nettoyer le pot (1), capot de protection (7) et le couvercle (8), ni le panneau de commande (5).

Instructions Français

- Ne pas fermer hermétiquement le bocal lorsque l'appareil est rangé (enlever le couvercle (2)).
- Prenez soin lors de la manipulation de la lame; risque de coupures.
- Ne tapez pas sur le pot contre toute surface pour décoller ingrédients: utiliser une spatule souple place.

Il est conseillé de nettoyer l'appareil dès que vous avez fini de l'utiliser.

Il sera plus facile à nettoyer si vous ne permettez pas les déchets restants de nourriture à sécher. L'entourage du moteur (6) peut être nettoyé à l'aide d'une éponge douce et humide.

Nettoyage du pot:

Remarque: Bien que le pot et le couvercle peuvent être lavés dans un lave-vaisselle, il est recommandé de ne pas le faire dans le but de faire durer plus longtemps.

1. Videz le contenu du bocal et rincer à l'eau courante pour enlever autant résidu solide que possible.
2. Remplissez le pot avec 600 ml d'eau chaude (40 à 45 ° C), ajouter 2 gouttes de famille liquide vaisselle, placer le couvercle sur le pot pour le fermer et exécuter le cycle de nettoyage, le code «1 - 4 - 2» (30 secondes).
3. Rincez abondamment avec de l'eau propre.

Désinfection du pot:

Utilisez la procédure suivante afin d'être sûr qu'il est parfaitement assainie.

1. Nettoyez le pot et le couvercle.
2. Remplissez le pot avec 1 litre de solution désinfectante (8 ml de solution d'hypochlorite de sodium contenant 2,6% de chlore actif, et supérieure à 1 litre avec de l'eau froide (20 à 30 ° Celsius)).
3. Fermez le bocal à l'aide de son couvercle et de lancer le cycle de nettoyage, le code «1 - 4 - 2» (30 secondes).
4. Une fois le cycle terminé laisser la solution pour travailler pendant 2 minutes.
5. Rincez abondamment avec de l'eau propre.

CAPOT DE SÉCURITÉ CARACTÉRISTIQUE

Remarque: l'appareil ne démarre pas si le couvercle de la hotte (8) est fermé.



Modification du mode de sécurité relié avec le couvercle de la hotte:

Mode «Pause» (par défaut).

Bien qu'un cycle est en cours, l'ouverture du capot permet l'arrêt du moteur, mais ne supprime pas la clé qui est active. Lorsque le capot est fermé à nouveau, le cycle reprend.

Remarque: le cycle actuel sera désactivé si le capot d'insonorisation reste ouverte pendant plus de 30

Instructions Français

secondes.



Mode «**arrêt rapide**».

Ouverture du capot permet l'arrêt du moteur et désactive la touche qui a été sélectionné.

Le code suivant: «4 - P - 1» fournit les moyens pour commuter d'un mode à l'autre.

ENTRETIEN

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

Cet appareil ne nécessite aucun entretien spécifique. Les roulements sont graissés à vie.

Si une intervention est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure, comme le palier, la lame, électrique ou d'autres composants, s'il vous plaît se référer à la liste des pièces.

Chaque fois que la commande de pièces de rechange:

- Le type.
- Le numéro de série de l'appareil.
- Les spécifications électriques (16) Compte tenu sous l'appareil.

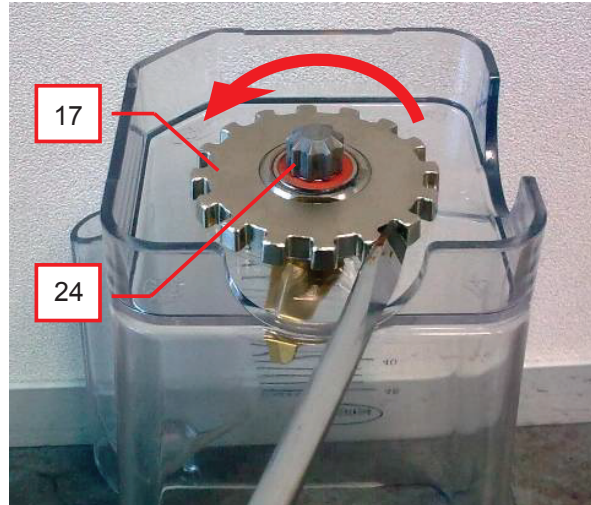


Changer le système d'entraînement:

Entraînement de moteur (femelle):

Maintenez la commande de moteur (20) en position de glissement multiples pince à joint, et dévisser la vis de fixation (19) en utilisant une clé TORX (à gauche).

Instructions Français



Entraînement de la lame (mâle):

L'entraînement de la lame est une partie intégrante de l'ensemble de palier pot de balle (12). L'ensemble doit être remplacé (dur - palier principal - roulement à billes).

- Tournez le pot à l'envers.
- En utilisant un grand tournevis plat, desserrer la bague de fixation de palier (17) (à gauche).
- Retirer le palier équipé de la lame du mélangeur de la jarre.
(voir la section suivante pour savoir comment démonter la lame)



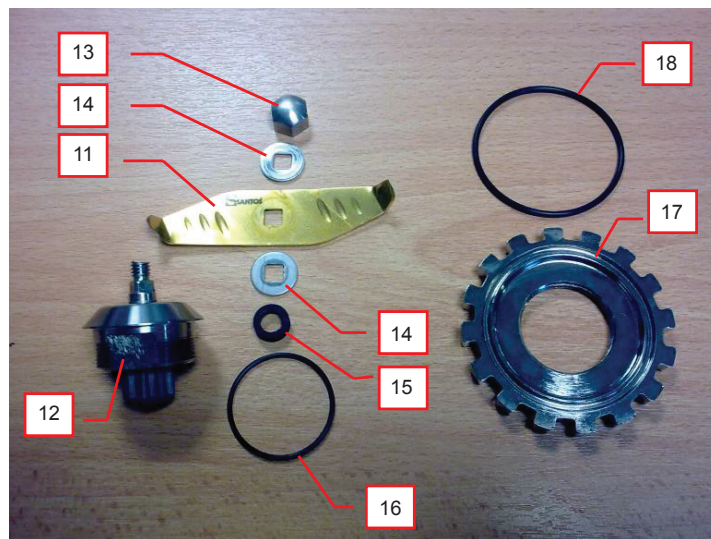
Modification de la lame:

Démonter l'assemblage complet de palier.
(voir la section précédente)

Démontage de la lame.

Maintenez le couplage de la lame (24) en position de glissement multiples pince à joint, et dévisser l'écrou de fixation (13) à l'aide d'une clé hexagonale de taille 12 (sens anti-horaire).

Instructions Français



Montage de la lame:

Prenez soin de se conformer à l'ordre donné pour l'assemblage des différents composants:

1. Joint à lèvres (15) (veillez à installer correctement avec la lèvre vers le bas),
2. Rondelle de butée (14),
3. Lame (11) (creux vers le haut),
4. Rondelle de butée (14) (le joint à lèvres doit être poussé assez loin pour le carré de cette rondelle de travailler avec le carré de l'arbre)
5. Écrou de fixation (13) (serrer l'écrou à la main, en vérifiant que la rondelle au point 4 est correctement positionné par rapport à la place de l'arbre.

Serrer l'écrou de fixation.

Montage du roulement sur le pot:

- Placer le joint de roulement (16) sur le palier (12).
- Placer le joint de bague de verrouillage (18) sur la bague de verrouillage (17).
- Placer le palier (12) à l'intérieur du pot (1).
- Visser la bague de verrouillage, veiller à ce que le joint de la bague de verrouillage reste dans son coin.
- Serrez bien à la main, ou avec un levier.

DÉPANNAGE

TROUVER À REDIRE

Identifier la cause arrêt de l'appareil avec précision.

Dans tous les cas, si le problème persiste, débranchez l'alimentation électrique (débranchez le cordon d'alimentation secteur (10)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé Omcan.

L'appareil ne démarre pas:

L'écran LCD ne brille pas:

- Vérifiez l'alimentation secteur, l'état du cordon d'alimentation (10).

Instructions Français

- Vérifiez que le commutateur marche / arrêt (4) est en position 1.
- Vérifier que le système de protection de l'ampèremètre n'a pas été déclenchée suite à une surcharge. (voir le paragraphe: «L'appareil arrête la suite d'une surcharge du moteur»).
- Eteignez l'appareil puis rallumez-le.
- Après la mise sous tension les 6 diodes clés devrait allumer rapidement et l'affichage de l'écran «READY». Si non, vérifier l'état du câblage et les connexions dans le commutateur (4), le module de support de composant et le panneau de commande. (cette opération doit être réalisée par une personne qualifiée).

L'écran LCD affiche «NOT READY»:

- Ce message indique que l'une des clés a déjà été activé avant la mise sous tension.
- Retirez tout élément susceptible d'activer les touches, nettoyer le panneau de commande.



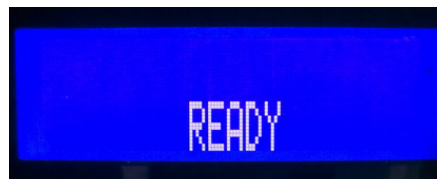
L'écran LCD affiche «couvercle ouvert»:

- Fermez le couvercle de la hotte de sécurité (8).



L'écran LCD affiche «READY»:

- Eteignez l'appareil puis rallumez-le.
- Après la mise sous tension les 6 diodes clés devrait allumer rapidement et l'affichage de l'écran «READY».
- Sinon, vérifiez les connexions sur le câble reliant le
- Panneau de commande au module électronique (cette opération doit être réalisée par une personne qualifiée).



La lame ne tourne pas:

- Vérifiez qu'il n'y a pas de corps étrangers coincés dans le bocal.
- Vérifier l'état du système d'entraînement (moteur et la lame).

L'appareil arrête après que le moteur a surchauffé, «OVER TEMP»: (*le bloc moteur est chaud*)

Instructions Français

- Mettre l'interrupteur On / Off (4) à la position 0 et débrancher l'appareil.
- Attendez que le moteur refroidisse (20 à 45 minutes), puis appuyez sur la touche On / Off (4) (position 1). L'appareil arrête à la suite d'une surcharge.

L'écran LCD ne brille pas:

Une surcharge du moteur peut se produire si il ya une quantité excessive ou quelque chose de trop dur dans le bocal.

Dans ces circonstances, soit la protection thermique ou l'excès de protection contre les surintensités peuvent être activés et arrêtent l'appareil en marche. Si l'appareil est chaud, reportez-vous à la section «L'appareil arrête à la suite de moteur surchauffe»).

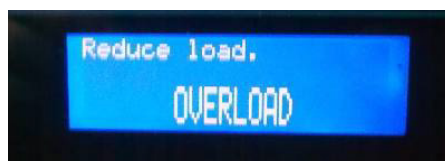
Autrement:

- Coupez l'alimentation électrique (débranchez le cordon d'alimentation secteur (10)).
- Déplacez l'interrupteur On / Off (4) à la position 0.
- Sous l'appareil (fig. O), appuyez sur la touche (25) pour réinitialiser l'excès de protection contre les surintensités. Si le bouton ne reste pas dans la position «reset», permettre à l'appareil refroidir avant de répéter l'opération.

L'appareil arrête suite à une surcharge «SURCHARGE»:

Une surcharge du moteur peut se produire si il ya une quantité excessive ou quelque chose de trop dur dans le bocal.

- La recette ne convient pas pour la quantité et la cohérence.
- Réduire la quantité.
- Choisissez une autre recette avec des vitesses plus lentes.



L'appareil réinitialise quand il fonctionne:

Éliminer toutes les prises de courant multiples et branchez l'appareil dans sa propre alimentation individuelle.

Bruits, vibrations, les fuites au niveau de la lame de pot:

- Vérifiez la lame est serrée correctement (premier démonter le palier de lame).
- Remplacer les joints de palier.

Voir le chapitre: «Modification de la lame».

Si le problème persiste, mettez l'appareil hors énergie électrique (débranchez le cordon d'alimentation de (4)) et faire intervenir une personne du service de maintenance ou contacter un revendeur agréé Omcan.

Problème avec les recettes:

Quelques règles de base rendent plus facile à comprendre comment fonctionne un mixeur et de savoir comment adapter les cycles de recettes pour les produits en cours de traitement ainsi.

Instructions Français

Remarque: Ne pas surcharger l'appareil: il est préférable d'exécuter une courte recette deux fois plutôt que de doubler les quantités et les temps de cycle: opération prolongée réchauffe la nourriture due à la friction et affecte la texture désirée avec la recette.

Le mélange final est trop chaud. Une fois une texture bien homogène a été obtenu, portant sur la fusion fera la chaleur de la nourriture jusqu'à: réduire le temps de la vitesse ou de la recette.

Le mélange final est même pas dans la texture:

- La recette ne convient pas pour la quantité et de produits transformés; de réduire la quantité de nourriture dans le pot, augmenter le temps de cycle, utiliser de plus petits morceaux de nourriture (ayant uniformément morceaux de la taille de la nourriture, il est plus facile de réaliser la recette).
- Liquid est nécessaire pour rendre la nourriture solide atteindre la lame. Augmenter la quantité de liquide, versez le liquide avant d'ajouter les aliments solides.

Les glaçons restent collées sur les murs jar:

- Réduire la quantité de glaçons quand ils sont traités sans liquide.
- Il est préférable d'ajouter du liquide avec les cubes de glace, toujours en mettant le liquide en premier.

Le mélange «rebondit» rapide haut et en bas du pot:

- Réduire la vitesse de l'adapter à la quantité en cours de traitement de sorte que la lame est constamment immergé dans le mélange. La recette aura lieu plus rapidement et le mélange sera plus encore. Les vitesses élevées ne sont pas adaptés pour les recettes avec de petites quantités.
- Augmenter la quantité de produit en cours de traitement.

Figure Drawings

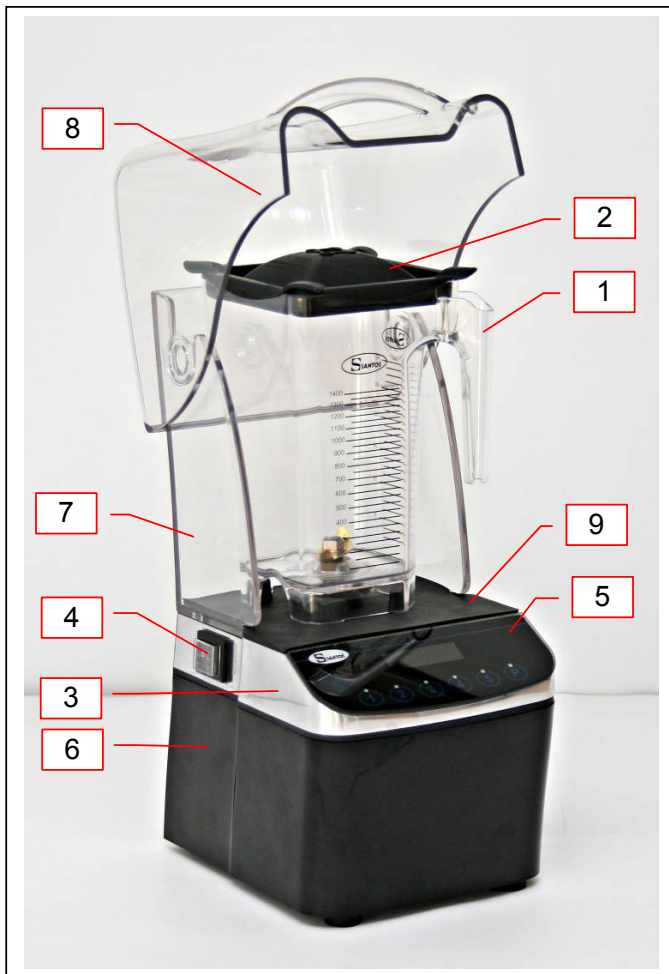


Figure Drawings

ELEMENT CROSS-REFERENCE TABLE

MARK	Description	MARK	Description
1	Jar	14	Blade thrust washer
2	Jar lid	15	Blade shaft seal
3	Motor base	16	Bearing seal
4	Switch	17	Bearing tightening ring
5	Control panel	18	Locking ring bearing seal
6	Motor housing	19	Motor drive fixing screw
7	Protective hood	20	Motor drive
8	Hood lid	21	Table seal
9	Jar mat	22	LCD screen
10	Mains plug	23	Control panel keys
11	Blade	24	Blade drive
12	Blade bearing	25	Current overload protector
13	Blade tightening nut		

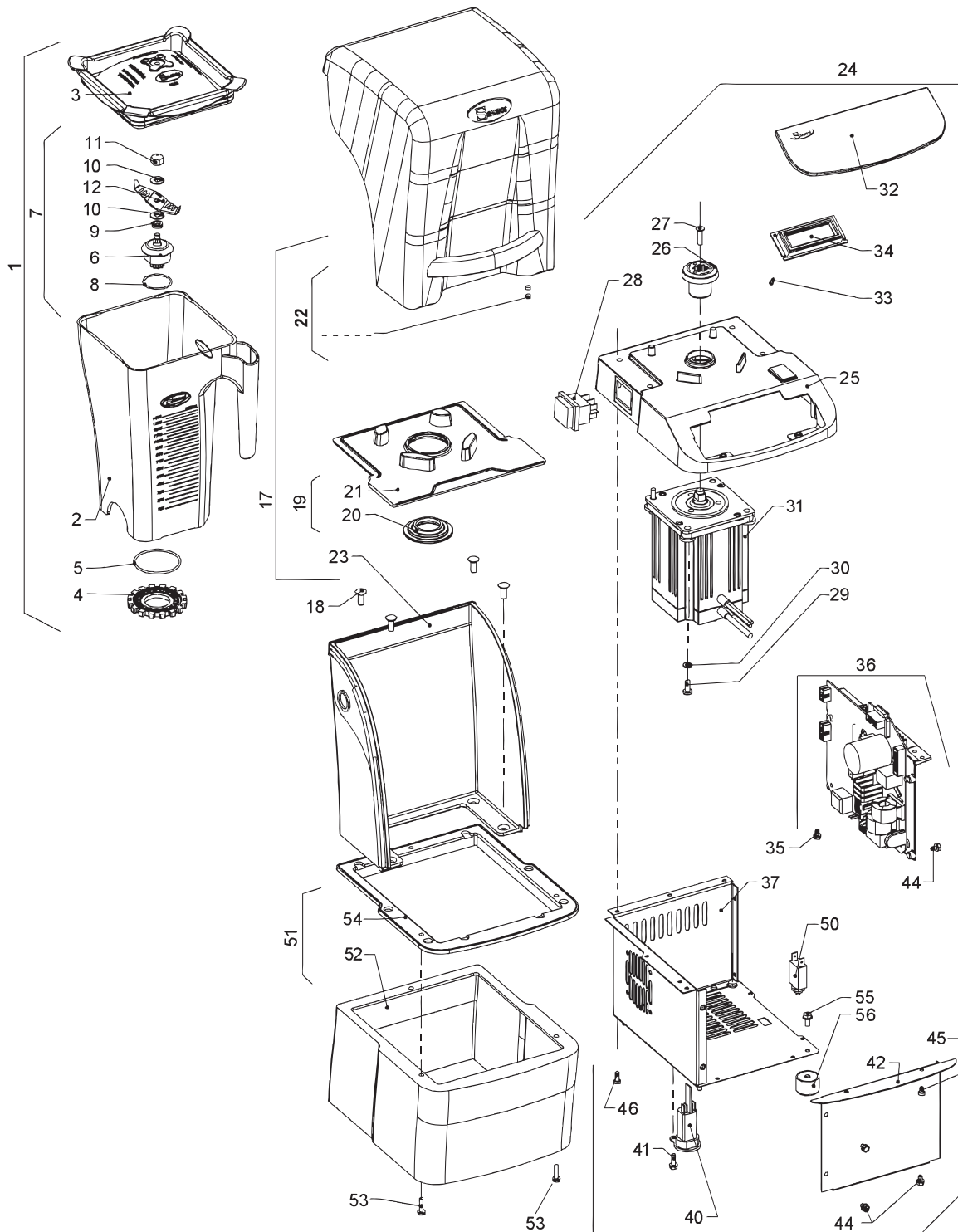
Simplified list of appliance codes:

Functions: Codes

- 2 - 5 - 1 ---- Universal menu
- 2 - 5 - 2 ---- Coffee shop menu
- 2 - 5 - 3 ---- Juice bar menu
- 2 - 5 - 4 ---- Custom menu
- 3 - 1 - P ---- Allocation of a recipe to a key
- 4 - 5 - 2 ---- Partial counter
- 1 - 4 - 2 ---- Cleaning cycle
- 4 - P - 1 ---- Activation of Pause / Quick stop mode

Parts Breakdown

Model Santos 62 39703



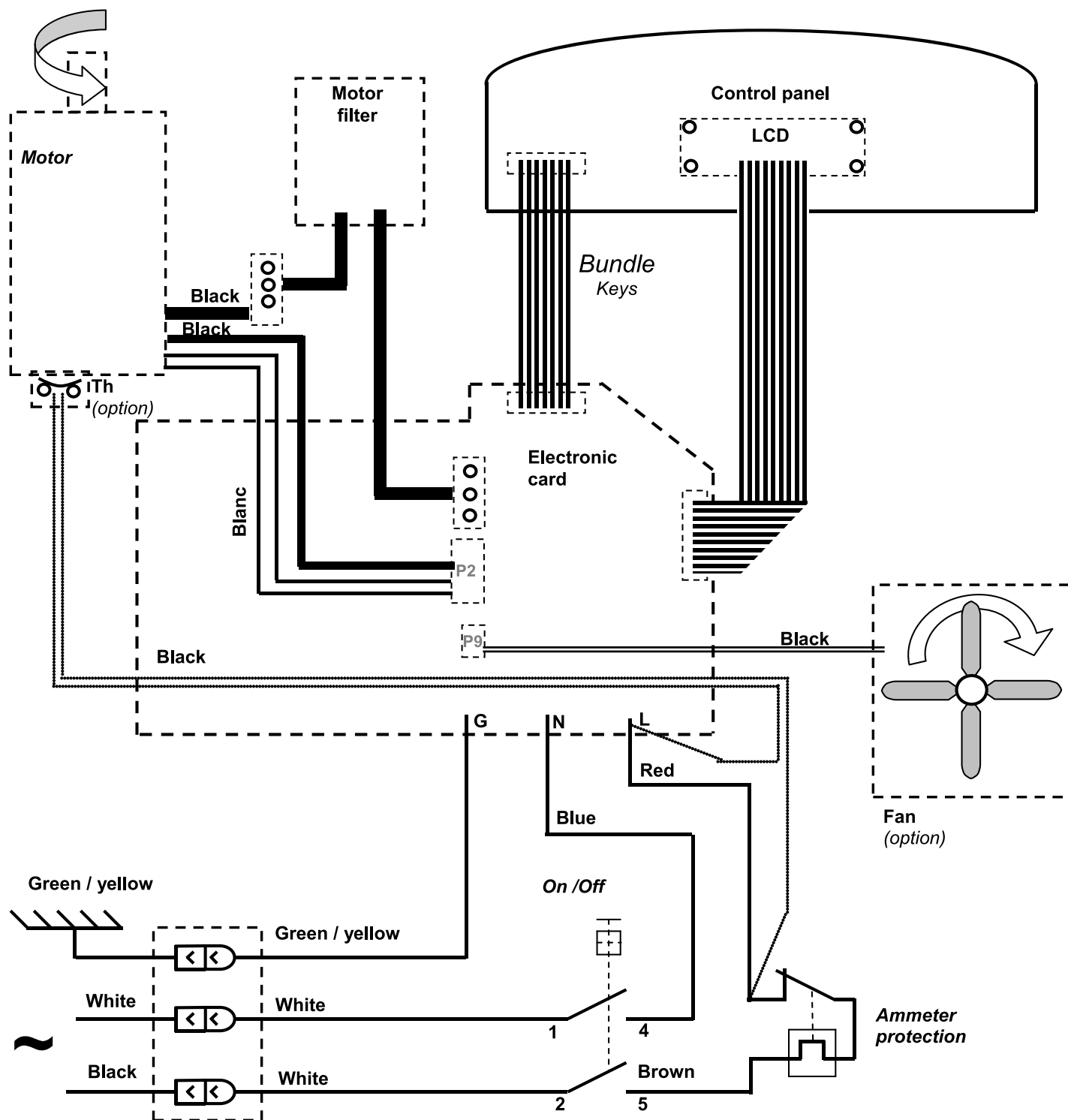
Parts Breakdown

Model Santos 62 39703

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
40909	Complete Bowl for Santos 62	1	40921	Removable Bowl Holder for Santos 62	21	73441	Main Box for Santos 62	37
40910	Bowl for Santos 62	2	73427	Silent Sound Enclosure Door for Santos 62	22	73734	Power Cord With USA Plug for Santos 62	40
40911	Bowl Cover for Santos 62	3	73428	Silent Sound Enclosure Base for Santos 62	23	73443	Screw for Santos 62	41
73420	Axle Lock for Santos 62	4	73732	Base Assembly 110V USA Plug for Santos 62	24	73444	Front Plate for Santos 62	42
73421	O Ring Gasket for Santos 62	5	73430	Motor Base for Santos 62	25	73448	Screw H M4 x 6 for Santos 62	44
40912	Complete Cage for Santos 62	6	40922	Shifter for Santos 62	26	73449	Screw M4 x 6 for Santos 62	45
41016	Cage + Knife Assembly for Santos 62	7	73431	Screw M5 x 20 for Santos 62	27	73450	Screw M4 x 10 for Santos 62	46
40913	O Ring Gasket for Santos 62	8	40923	Switch for Santos 62	28	73735	Thermal Protector 8A for 110V for Santos 62	50
90914	V Ring Gasket for Santos 62	9	73432	Screw M5 x 20 for Santos 62	29	73452	Case Assembly for Santos 62	51
73422	Knife Washer for Santos 62	10	73433	5mm Diameter Washer for Santos 62	30	73453	Base Casing for Santos 62	52
73423	Knife Locking Nut for Santos 62	11	73733	Brushless Motor 100-120V 50/60 Hz for Santos 62	31	73454	Screw H M4 x 16 for Santos 62	53
40915	Tin Blender Knife for Santos 62	12	73436	Front Panel for Santos 62	32	73455	Table Gasket for Santos 62	54
73424	Complete Sound Enclosure for Santos 62	17	73437	Screw M2 x 8 for Santos 62	33	73446	Screw for Santos 62	55
73425	Screw M6 x 16 for Santos 62	18	73438	LCD Screen for Santos 62	34	73447	Foot for Santos 62	56
40920	Bowl Holder Assembly for Santos 62	19	73439	Screw M4 x 6 for Santos 62	35			
73426	Bowl Holder Center Ring for Santos 62	20	41017	Boards Set 110V for Santos 62	36			

Electrical Schematics

Model Santos 62 39703



Notes

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



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.

