



Santos Fruit & Vegetable Juicer
Model Santos 68
Item 39684
Instruction Manual



Revised - 12/30/2019



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

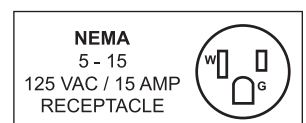


Table of Contents

Model Santos 68

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	7
Operation -----	7 - 8
Maintenance -----	8 - 10
Troubleshooting -----	10
Instructions Français -----	11 - 16
Figure Drawings -----	17 - 20
Parts Breakdown -----	21 - 22
Electrical Schematics -----	23
Notes -----	24 - 26
Warranty Registration -----	27



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 Compañie Limité 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, saine 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 approprié. 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:

Note: You will find it easier to understand the next few paragraphs if you refer to the diagrams on pages 17 to 20.

IMPROPER USE:

1. Do not place food in the channel and press with the plunger before you have started the machine.

Safety and Warranty

2. The appliance is not designed for handling frozen foods.
3. Remove pits from fruit before processing it in the machine (e.g.: mangoes, apricots, peaches). Do not let the stones go into the machine.
4. The machine must not be left to operate without supervision.
5. Neither a hose nor a pressure hose should be used for cleaning.
6. Do not use abrasive sponge for cleaning the basket
7. The appliance must not be used on any surface which has a slope of more than 10° relative to horizontal. The machine's 4 feet must always be resting on that surface. The machine's motor spindle must always be vertical relative to that surface.
8. Never plunge the base in water or any other liquid for reasons of protection against risks of electrocution.
9. The appliance must be unplugged before any intervention on it: cleaning, general care, maintenance.
10. Use of spare parts other than certified original parts is prohibited.
11. Do not use the appliance if the power supply cord is damaged. It must be replaced by either a Omcan approved dealer or a person with similar qualifications to avoid any danger.
12. Never connect several appliances to the same power socket.
13. Never use the appliance outdoors.
14. Never place the appliance close to or on a source of heat.
15. This appliance is a professional machine designed exclusively for professional use. It is not designed for household use.
16. 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 should be connected to a standard 2-pole + ground electric socket. The installation should be fitted with an RCD and a fuse rated at 16A. The appliance must be grounded.

CARE:

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

If the power cable (10) is damaged, it should be replaced by a Omcan approved dealer, Omcan or a person with similar qualifications to avoid any danger.

USING FOR THE 1ST TIME:

1. Remove the plunger (3).
2. Rotate the clamping handle (1) by one quarter turn to release the cover (2), Fig.2.
3. To be able to remove the cover, turn then lift the cover (2), Fig.3
4. Raise the bowl (4). The basket (5) should come out of its seating. Fig.5
5. Remove the basket assembly (5) and wash in clean water.
6. Wash all the elements in contact with food in clean water: the plunger (3), the cover (2), the bowl (4), the ring (20) and the pulp container (6). Fig.6

Safety and Warranty

Installing the product discharge channel:

1. Place the discharge channel (16) on the bowl (4).
2. Insert and screw tight the 2 screws (17) on the bowl pins (4). Fig.7

RECYCLING THE PRODUCT AT THE END OF ITS SERVICE LIFE:

This equipment is marked with the selective sorting symbol relating to wastes from electrical and electronic equipment. It signifies that this product should be taken over by a selective collection system conforming to the Guideline 2002/96/EC (WEEE) – part Professional Equipment – so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. For eliminating or recycling components of equipment, please contact a specialized company or contact Omcan. The electronic products not undergoing a selective sorting are potentially dangerous for the environment. The damaging materials should be eliminated or recycled according to the 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 <https://omcan.com/disclaimer> 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 68
Production per Hour	140L / 147 QT
Power	1300 W / 1.74 HP
RPM	3600
Electrical	120V / 60Hz / 1
Current	10.8A
Weight	55 lbs. / 25 kgs.
Packaging Weight	62 lbs. / 28 kgs.
Dimensions	22" x 13" x 24" / 559 x 330 x 610mm
Packaging Dimensions	26" x 15.4" x 23.6" / 660 x 391 x 599mm
Item Number	39684

Operation

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- Robust and very well-constructed (components made of cast aluminum, engineered plastic and 18/10 stainless steel plate), this juice extractor is particularly suitable for extracting juice and making coulis and sauce juices from fruits or vegetables used by the professionals in: Restaurants, Pizzerias, Snack Bars, Fast Food Outlets, Special Theme Restaurants, etc.
- It has a powerful motor which drives a centrifugation basket.
- Centrifugation basket: The active, filtering part of the basket is made of stainless steel.
- 18/10 press-drawn stainless steel bowl with stainless steel spout for collecting and funneling the product juices.

USING THE APPLIANCE

USING:

Assembly and preparation:

1. Fit the bowl (4) on the bowl centering device (7) making sure that the juice run-off spout is located in the indent provided for that purpose in the bowl centering device (7) Fig.8
2. Place the ring (20) in the bowl with the opening facing upwards. Place the bowl (4) on the appliance. Hold the basket using 2 fingers and fit it on to the motor shaft (8). Fig.9 and Fig.10
3. Place the cover (2) on the bowl (4), turn the cover to engage the 2 lugs in the catches on the locking rods. Fig.12
4. Place the fruit plunger (3) in the cover feed channel (2) Fig.13.
5. Position the pulp container (6) correctly relative to the outlet of the discharge channel (16).
6. Connect the supply cord plug (10) to your mains supply socket. Fig.14.
7. Withdraw the fruit plunger (3) from the cover feed channel (2).

Operation

Using:

1. Start the machine by operating the On button (11).
2. Place the recipient under the bowl spout (4).
3. Introduce the fruits or vegetables into the cover feed channel (2) and push them onto the rotating grater with the fruit plunger (3).
4. Continue this operation until the juice recipient is full or all the fruit and vegetables to be processed have been used. Also keep an eye on the level of pulp in the pulp container (6).

HOW TO STOP THE MACHINE

The appliance is stopped:

1. By pushing the Off button (12),
2. Or by turning the clamping handle (1) from the front to the back.
3. Or by unplugging the mains cord plug (10).

Maintenance

Cleaning:

- Handle the basket assembly (5) carefully so as not to put it out of shape thus preventing the machine from working properly.
- To clean the basket assembly (5), it is recommended to use the brush (26) supplied with the machine, for proper cleaning of filter sieve holes and the grater teeth (24). Fig. 17. Do not use abrasive sponge for cleaning the basket.
- Cleaning will be easier if you do not wait for the food remains to dry in the bowl, basket and cover.

Precautions and risks:

- During preparation, the level in the pulp container (6) should be monitored to prevent the cover pulp outlet (2) from clogging. Such clogging could result in an imbalance in the basket assembly (5) and thus a risk of damaging the machine.
- The quantity of products to be processed before reaching the maximum filling level in the container (6) varies according to the products being processed.
- If during preparation an imbalance should occur well before the pulp container is full, it is sometimes appropriate to continue adding food for the imbalance to be cleared.
- But if the imbalance continues, the machine must be stopped and the basket assembly (5) cleaned. Certain products are liable to clog or block the sieve holes, in which case the basket assembly (5) should be cleaned more frequently.

MAINTENANCE

- Before carrying out any work on the juice extractor, the machine must in all cases be unplugged from the mains power supply and the motor start capacitor discharged:

DISCHARGING THE CAPACITOR:

- Use a screwdriver with insulated handle to touch the 2 connectors on the capacitor (13). The appearance of an electric arc shows that the capacitor has discharged. Fig.16

SPARE PARTS:

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

- This machine requires no particular maintenance because the bearings are lubricated for life.
- If any intervention is necessary to replace parts subject to wear, such as the grater, the basket, electrical or other components, please refer to the parts list. For all spare part orders (see references in the exploded view at the end of the manual), state the type, the appliance serial number and the electrical specifications recorded under the appliance.

SERVICING:

- Neither a hose nor a pressure hose should be used for cleaning
- After use, clean the basket assembly, bowl, cover, pulp container, plunger in clean water or with a dish washing detergent product designed for this purpose. Then rinse and dry. Do not use abrasive products or pads to clean the basket assembly.
- The base is to be cleaned with a soft damp sponge, then dried.
- If necessary, clean the shaft nut (23), the rockers (22) and the drive head assembly (21) with water using the brush supplied. Fig.11.

TAKE CARE:

- For easier cleaning, do not leave food remains to dry on the bowl (4), the basket assembly (5), the cover (2), or the fruit plunger (3).
- It is recommended that all these parts of the machine are cleaned immediately after the work is finished.

COVER AND BOWL PRESENCE SAFETY DEVICE:

- For the juice extractor to be able to start, the cover (2) and the bowl (4) must be centered in position on the bowl centering device (7) and held by the clamping handle (1).
- Putting the clamping handle in the vertical position (up) without the bowl or without the cover means that the machine cannot be started.

MOTOR OVERLOAD SAFETY FEATURE:

- Should the motor become blocked (foreign body, object that is too hard, too much pressure with the fruit plunger on the products being processed), the motor overheating safety feature triggers and switches off the motor (see overheating safety feature).

MOTOR OVERHEATING SAFETY FEATURE:

- In the event of the motor overheating, the appliance stops automatically.
- The safety feature has an automatic reset, so wait for the motor to cool (15 to 30 minutes), before restarting the machine.
- If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket (10)) and call in the maintenance service or contact a Omcan approved dealer.

Maintenance

SAFE ACCESS TO THE TOOLS:

- The juice extractor can only be started if the cover and bowl are positioned correctly on the bowl centering device (7) and the clamping handle (1) is locked.
- Releasing the clamping handle (1) results in the machine stopping and the immobilization of the rotating elements in less than 3 seconds.
- Re-starting the juice extractor requires specific operation of the On switch (11) again.
- A cut in the mains power supply makes the machine stop.

Troubleshooting

FAULT FINDING

First identify exactly why the machine stopped.

The machine will not start:

- **Check:** the mains power supply and the condition of the power supply cord,
- **Check:** the position of the juice bowl (4) on the bowl centering device (7), the position of the cover (2) on the juice bowl, and the locking of the clamping handle (1).

The machine stops because the motor has overheated:

(the metal casing around the motor unit is hot)

- Remove the plug from the power supply socket and follow the instructions in the section on "motor overheating safety feature".

The machine stops because of an overload:

- See the section on "motor overload safety feature".

The machine vibrates when running empty:

This vibration is caused by an imbalance. This imbalance may be caused by:

- The basket (5) being positioned incorrectly: check it is correctly positioned
- Distortion of the basket (5), check and replace if necessary.

REFERENCE

Item Number	Model Number	Description	Manufacturer Model Number
39684	Santos 68	Juice Extractor 140 L / 37 Gal per Hour with EZY Clean 1.75 HP / 1300 W 110V/60/1 NSF cULus	68V1

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

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

Remarque: Vous trouverez plus facile de comprendre les quelques paragraphes qui suivent si vous référer aux schémas sur les pages 17 à 20.

MAUVAISE UTILISATION:

1. Ne placez pas d'aliments dans le canal et appuyez avec le plongeur avant que vous avez commencé à la machine.
2. L'appareil est conçu pour ne pas traiter des aliments congelés.
3. Dénoyer les fruits avant de le dans la machine (ex: mangues, abricots, pêches). Ne laissez pas les pierres vont dans la machine.
4. La machine ne doit pas être laissée à fonctionner sans surveillance.
5. Ni un tuyau ni un tuyau de pression doivent être utilisés pour le nettoyage.
6. Ne pas utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le panier
7. L'appareil ne doit pas être utilisé sur une surface qui a une pente de plus de 10 ° par rapport à l'horizontale. 4 pieds de la machine doivent toujours être posés sur cette surface. L'axe moteur de la machine doit toujours être verticale par rapport à cette surface.
8. Ne jamais plonger le socle dans l'eau ou tout autre liquide pour des raisons de protection contre les risques d'électrocution.
9. L'appareil doit être débranché avant toute intervention sur elle: le nettoyage, les soins, l'entretien général.
10. L'utilisation de pièces de rechange autres que des pièces d'origine certifiées est interdite.
11. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Il doit être remplacé soit par un concessionnaire Omcan approuvé ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
12. Ne raccordez jamais plusieurs appareils sur la même prise de courant.
13. Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur.
14. Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
15. Cet appareil est une machine professionnelle conçue exclusivement pour un usage professionnel. Il n'a pas été conçu pour un usage domestique.
16. 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:

LINE PROTECTION:

L'appareil doit être connecté à un 2 pôles standard + rez prise électrique. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur différentiel et d'un fusible calibré à 16A. L'appareil doit être mis à la terre.

SOINS:

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

Instructions Français

Si le câble d'alimentation (10) est endommagé, il doit être remplacé par un revendeur Omcan, Omcan ou une personne avec des qualifications similaires afin d'éviter tout danger approuvé.

UTILISANT POUR LA 1ÈRE FOIS:

1. Retirer le piston (3).
2. Tournez la poignée de serrage (1) par un quart de tour pour libérer le couvercle (2), Fig.2.
3. Pour être en mesure de retirer le couvercle, tourner puis soulevez le capot (2), Fig.3
4. Levez la cuve (4). Le panier (5) devrait sortir de son logement. Fig.5
5. Retirez le panier complet (5) et de laver à l'eau propre.
6. Lavez tous les éléments en contact avec de la nourriture dans l'eau potable: le piston (3), le couvercle (2), la cuve (4), la bague (20) et le réservoir à pulpe (6). Fig.6

Installation du canal de décharge de produit:

1. Placer le canal de décharge (16) sur le bol (4).
2. Insérez et vissez les 2 vis (17) sur les repères de la cuve (4). Fig.7

RECYCLAGE DU PRODUIT EN FIN DE VIE:

Cet équipement est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive 2002/96 / CE (DEEE) - partie Appareils Professionnels - de sorte qu'il peut être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Pour l'élimination ou le recyclage des composants de l'équipement, s'il vous plaît contacter une entreprise spécialisée ou contactez Omcan. Les produits électroniques qui ne subissent pas d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement. Les matériaux d'emballage doivent 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 <https://omcan.com/disclaimer> 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.

Instructions Français

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Santos 68
Production par heure	140L / 147 QT
Puissance	1300 W / 1.74 HP
RPM	3600
Électrique	120V / 60Hz / 1
Actuel	10.8A
Poids	55 lbs. / 25 kgs.
Emballage Poids	62 lbs. / 28 kgs.
Dimensions	22" x 13" x 24" / 559 x 330 x 610mm
Conditionnement Dimensions	26" x 15.4" x 23.6" / 660 x 391 x 599mm
Numéro d'article	39684

OPÉRATION

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- Robuste et très bien construit (composants en fonte d'aluminium, plastique technique et 18/10 plaque en acier inoxydable), cet extracteur de jus est particulièrement adapté pour l'extraction du jus, des coulis et des jus de sauces à partir de fruits ou de légumes utilisés par les professionnels dans: Restaurants , pizzerias, snacks, fast-foods, Restaurants à thèmes, etc.
- Il dispose d'un moteur puissant qui entraîne un panier de centrifugation.
- Panier de centrifugation: La partie active et filtrante du panier est en acier inoxydable.
- 18/10 embouti en acier inoxydable avec bec verseur en acier inoxydable pour collecter et canaliser les jus produits.

UTILISER L'APPAREIL

EN UTILISANT:

Montage et préparation:

1. Installez le bol (4) sur le dispositif de bol de centrage (7) faire en sorte que le bec verseur de ruissellement est situé dans le tiret prévu à cet effet dans le dispositif de bol de centrage (7) Fig.8
2. Placez l'anneau (20) dans le bol avec l'ouverture vers le haut. Placer la cuvette (4) sur l'appareil. Tenez le panier en utilisant 2 doigts et le monter sur l'arbre moteur (8). Fig.9 et Fig.10
3. Placez le couvercle (2) sur le bol (4), tournez le couvercle pour engager les 2 pattes dans les captures sur les tiges de verrouillage. Fig.12
4. Placez le poussoir à fruits (3) dans le canal couvercle d'alimentation (2) Fig.13.
5. Placer le récipient de pâte à papier (6) correctement par rapport à la sortie du canal de décharge (16).
6. Brancher la fiche du cordon d'alimentation (10) à votre prise d'alimentation secteur. Fig.14.

Instructions Français

7. Retirer le poussoir à fruits (3) du canal couvercle d'alimentation (2).

En utilisant:

1. Démarrer la machine en actionnant le bouton Marche (11).
2. Placez le récipient sous le bec de la cuve (4).
3. Présentez les fruits ou les légumes dans le canal couvercle d'alimentation (2) et pousser sur la râpe en rotation avec le poussoir à fruits (3).
4. Continuer cette opération jusqu'à ce que le bénéficiaire de jus est plein ou tous les fruits et légumes à traiter ont été utilisés. Gardez également un œil sur le niveau de la pâte dans le réservoir à pulpe (6).

COMMENT ARRÊTER LA MACHINE

L'appareil est arrêté:

1. En appuyant sur le bouton Off (12).
2. Ou en tournant la poignée de serrage (1) de l'avant vers l'arrière.
3. Ou en débranchant la prise du câble d'alimentation (10).

ENTRETIEN

Nettoyage:

- Manipulez le panier complet (5) avec précaution afin de ne pas le mettre hors de forme empêchant ainsi la machine de fonctionner correctement.
- Pour nettoyer le panier complet (5), il est recommandé d'utiliser la brosse (26) fourni avec la machine, pour un bon nettoyage des filtres à tamis trous et les dents de la râpe (24). Figure. 17. Ne pas utiliser d'éponge abrasive pour nettoyer le panier.
- Le nettoyage sera plus facile si vous ne pas attendre pour la nourriture reste à sécher dans la cuve, le panier et le couvercle.

Précautions et risques:

- Pendant la préparation, le niveau dans le réservoir de pâte (6) doit être contrôlée pour éviter la sortie de la pâte de couverture (2) de se boucher. Un tel colmatage pourrait entraîner un déséquilibre dans l'ensemble formant panier (5) et donc un risque d'endommager la machine.
- La quantité des produits doit être traitée avant d'atteindre le niveau maximal de remplissage dans le récipient (6) varie en fonction des produits en cours de traitement.
- Si lors de la préparation d'un déséquilibre devrait se produire bien avant que le réservoir à pulpe est plein, il est parfois bon de continuer à la nourriture pour le déséquilibre à effacer.
- Mais si le déséquilibre continue, la machine doit être arrêtée et le panier complet (5) nettoyée. Certains produits sont susceptibles d'obstruer ou de bloquer les trous de tamis, dans ce cas, le panier complet (5) doivent être nettoyés plus souvent.

ENTRETIEN

- Avant d'effectuer tout travail sur l'extracteur de jus, la machine doit dans tous les cas être débranché de l'alimentation secteur et le condensateur de démarrage du moteur déchargée.

Instructions Français

LA DÉCHARGE DU CONDENSATEUR:

- Utilisez un tournevis à manche isolé, toucher les 2 connexions du condensateur (13). L'apparition d'un arc électrique montre que le condensateur est déchargé. Fig.16

DES PIÈCES DE RECHANGE:

IMPORTANT: L'utilisation de pièces de rechange autres que des pièces d'origine certifiées 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, telles que la râpe, le panier, électrique ou d'autres composants, s'il vous plaît se référer à la liste des pièces. Pour toute commande de pièces détachées (voir références sur la vue éclatée en fin de manuel), préciser le type, le numéro de série de l'appareil et les caractéristiques électriques notés sous l'appareil.

ENTRETIEN:

- Ni un tuyau ni un tuyau de pression doivent être utilisés pour le nettoyage
- Après utilisation, nettoyer le panier complet, la cuve, couvercle, réservoir à pulpe, plongeur dans l'eau propre ou avec un produit détergent pour vaisselle prévu à cet effet. Ensuite, rincer et sécher. Ne pas utiliser de produits ou éponges abrasives pour nettoyer le panier complet.
- La base doit être nettoyé avec une éponge douce humide, puis séché.
- Si nécessaire, nettoyez l'écrou d'arbre (23), les rockers (22) et l'ensemble de la tête d'entraînement (21) avec de l'eau à l'aide de la brosse fournie. Fig.11.

PRENDRE SOIN:

- Pour faciliter le nettoyage, ne pas laisser de la nourriture reste à sécher sur la cuve (4), le panier complet (5), le couvercle (2), ou le poussoir à fruits (3).
- Il est recommandé que toutes ces parties de la machine sont immédiatement nettoyés après le travail est terminé.

DISPOSITIF DE COUVERTURE ET BOL PRESENCE DE SÉCURITÉ:

- Pour l'extracteur de jus pour pouvoir commencer, le couvercle (2) et la cuve (4) doivent être centrés en position sur le dispositif de bol de centrage (7) et détenues par la poignée de serrage (1).
- Mettre la poignée de serrage en position verticale (vers le haut), sans le bol ou sans la couverture signifie que la machine ne peut pas démarrer.

SÉCURITÉ SURCHARGE MOTEUR:

- Si le moteur se bloquer (corps étranger, objet qui est trop dur, trop de pression avec le poussoir à fruits sur les produits en cours de traitement), le moteur sécurité surchauffe déclencheurs et éteint le moteur (voir sécurité surchauffe).

SÉCURITÉ SURCHAUFFE MOTEUR:

- En cas de surchauffe du moteur, l'appareil arrête automatiquement.
- Le dispositif de sécurité a un réarmement automatique, afin d'attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), avant de redémarrer la machine.
- Si le problème persiste, éteignez l'alimentation de la machine (débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant (10)) et faire intervenir le service de maintenance ou contacter un revendeur Omcan approuvé.

Instructions Français

ACCÈS SÉCURITAIRE À LA OUTILS:

- L'extracteur de jus ne peut être entrepris que si le couvercle et la cuve sont correctement positionnés sur le dispositif de bol de centrage (7) et la poignée de serrage (1) est verrouillé.
- Laisser la poignée de serrage (1) a pour résultat l'arrêt de la machine et l'immobilisation des éléments rotatifs en moins de 3 secondes.
- Re-départ de la centrifugeuse nécessite nouveau fonctionnement spécifique de l'interrupteur Marche (11).
- Une coupure dans le réseau d'alimentation fait l'arrêt de la machine.

DÉPANNAGE

TROUVER À REDIRE

D'abord identifier exactement pourquoi la machine arrêtée.

La machine ne démarre pas:

- Contrôler: l'alimentation secteur et de l'état du cordon d'alimentation,
- Contrôle: la position de la cuvette de jus (4) sur le dispositif de centrage de la cuve (7), la position du couvercle (2) sur la cuvette des jus de fruits, et le verrouillage de la poignée de serrage (1).

La machine arrête parce que le moteur a surchauffé:

(L'enveloppe métallique autour de l'unité de moteur est chaud)

- Retirez la fiche de la prise d'alimentation et suivez les instructions de la section «option de surchauffe du moteur de sécurité».

La machine arrête à cause d'une surcharge:

- Voir la section «dispositif de sécurité de surcharge du moteur».

La machine vibre en marche à vide:

Cette vibration est provoquée par un déséquilibre. Ce déséquilibre peut être dû à:

- Le panier (5) étant positionné de manière incorrecte: vérifier qu'il est correctement positionné.
- Distorsion du panier (5), vérifier et remplacer si nécessaire.

RÉFÉRENCE

Numéro d'article	Numéro de modèle	La description	Numéro de modèle du fabricant
39684	Santos 68	Extracteur de jus 140 L / 37 Gal Par heure avec EZY Clean 1.75 HP / 1300 W 110V/60/1 NSF cULus	68V1

Figure Drawings



Figure Drawings

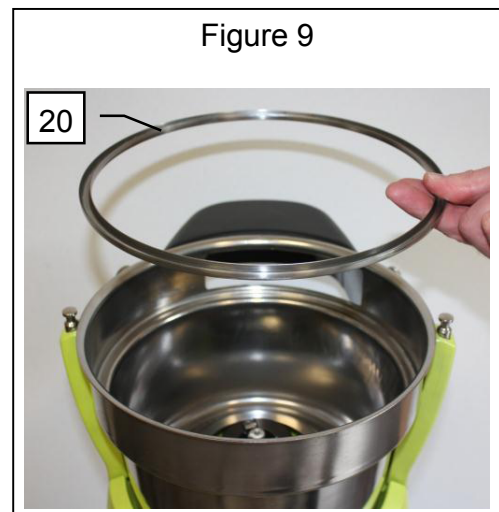
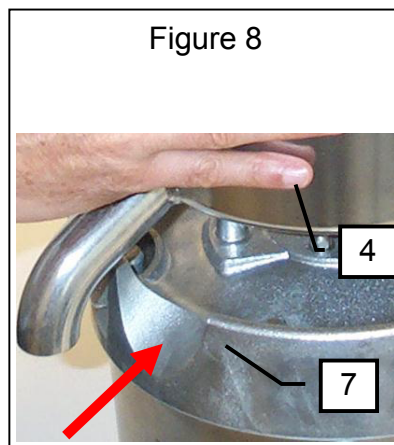
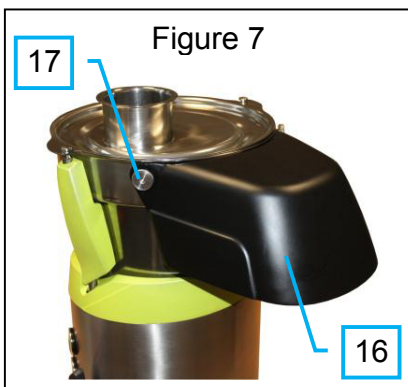
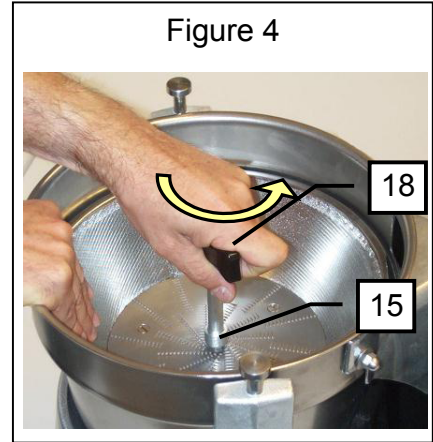
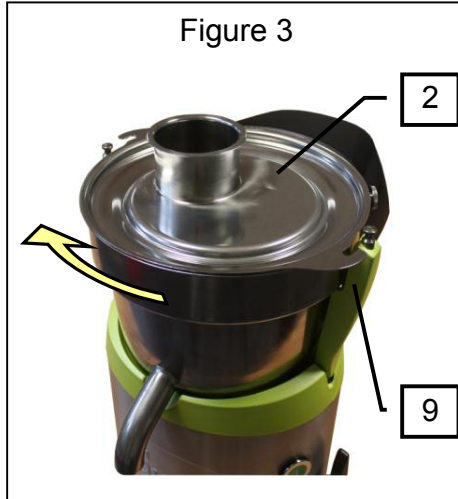


Figure Drawings

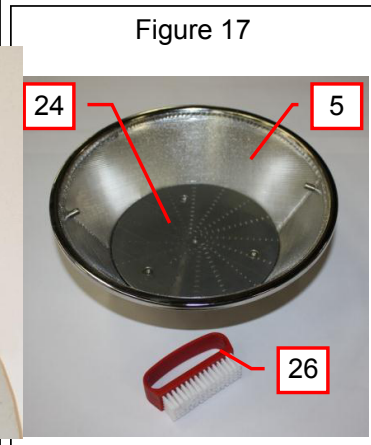
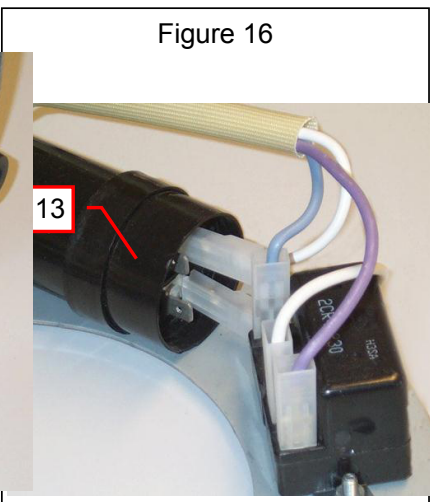
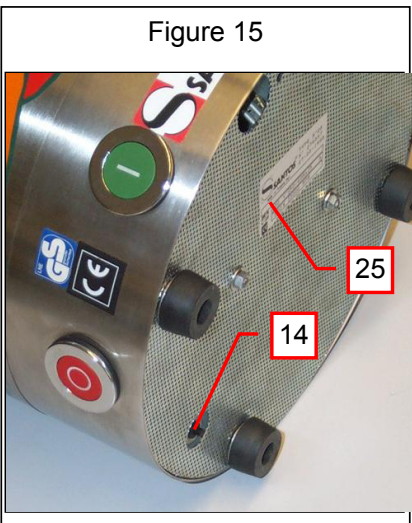
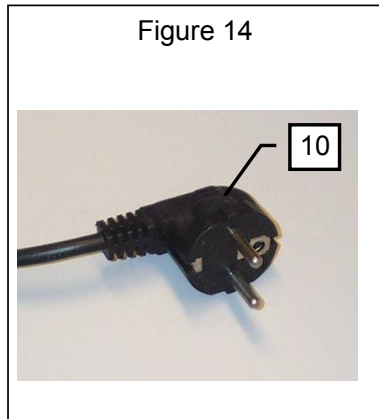
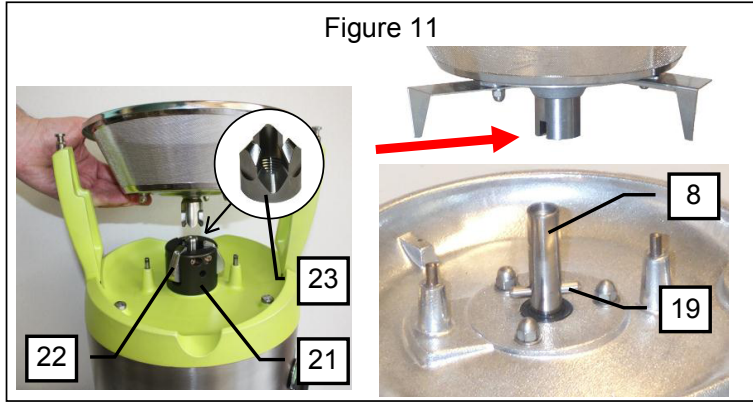


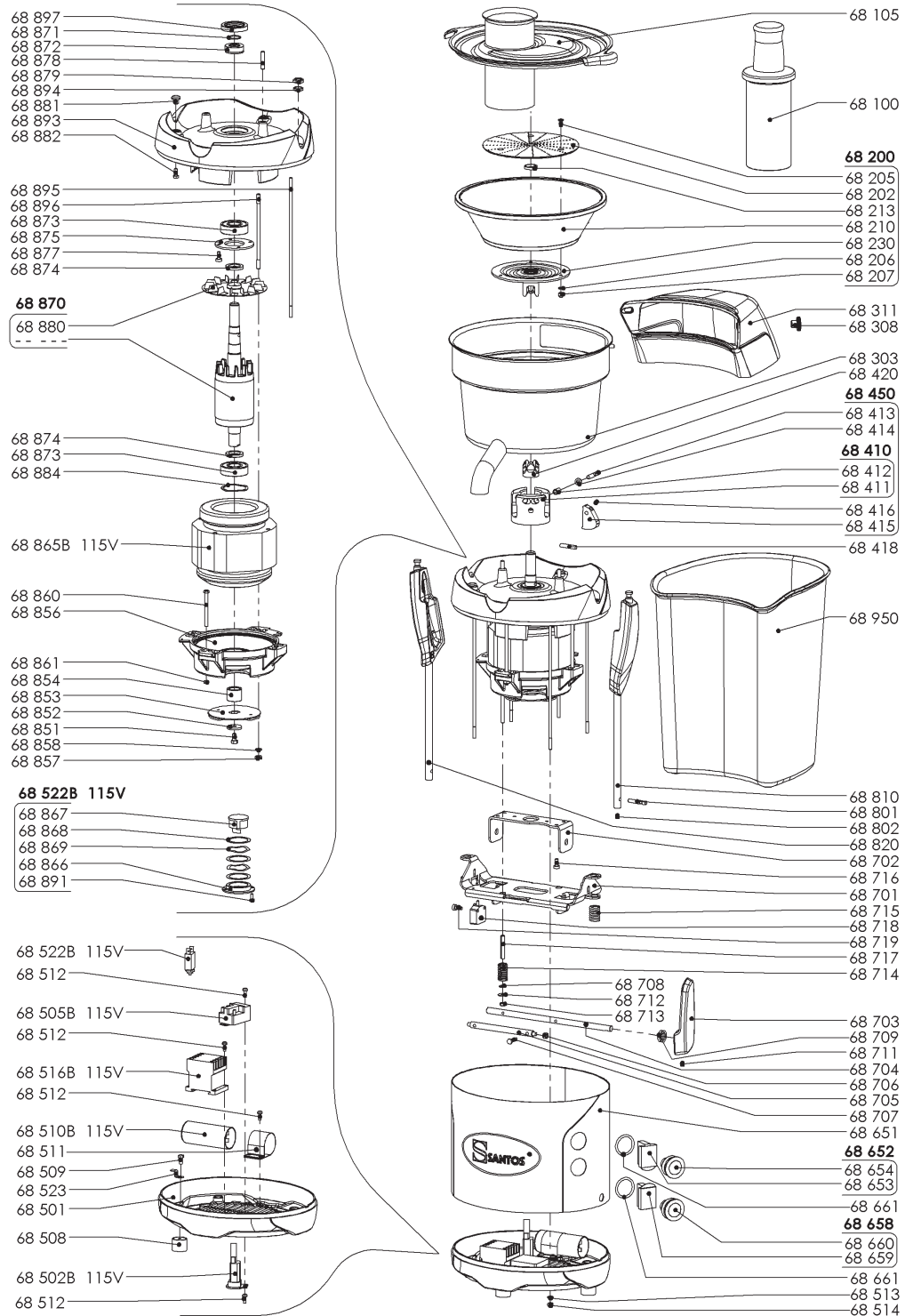
Figure Drawings

ELEMENT CROSS-REFERENCE TABLE

MARK	Description	MARK	Description
1	Clamping Handle	15	Basket Screw
2	Cover	16	Discharge Channel
3	Plunger	17	Bowl Nut
4	Bowl	18	Basket Locking Spanner
5	Centrifugation Basket	19	Drive Pin
6	Pulp Container	20	Ring
7	Bowl Centering Device	21	Motor Shaft
8	Motor Shaft	22	Rocker
9	Clamping Rod	23	Nut
10	Power Supply Cord	24	Grater
11	Start Button	25	Identification Plate
12	Stop Button	26	Basket Cleaning Brush
13	Capacitor	27	Cleaning brush
14	Overheat Safety Device		

Parts Breakdown

Model Santos 68 39684



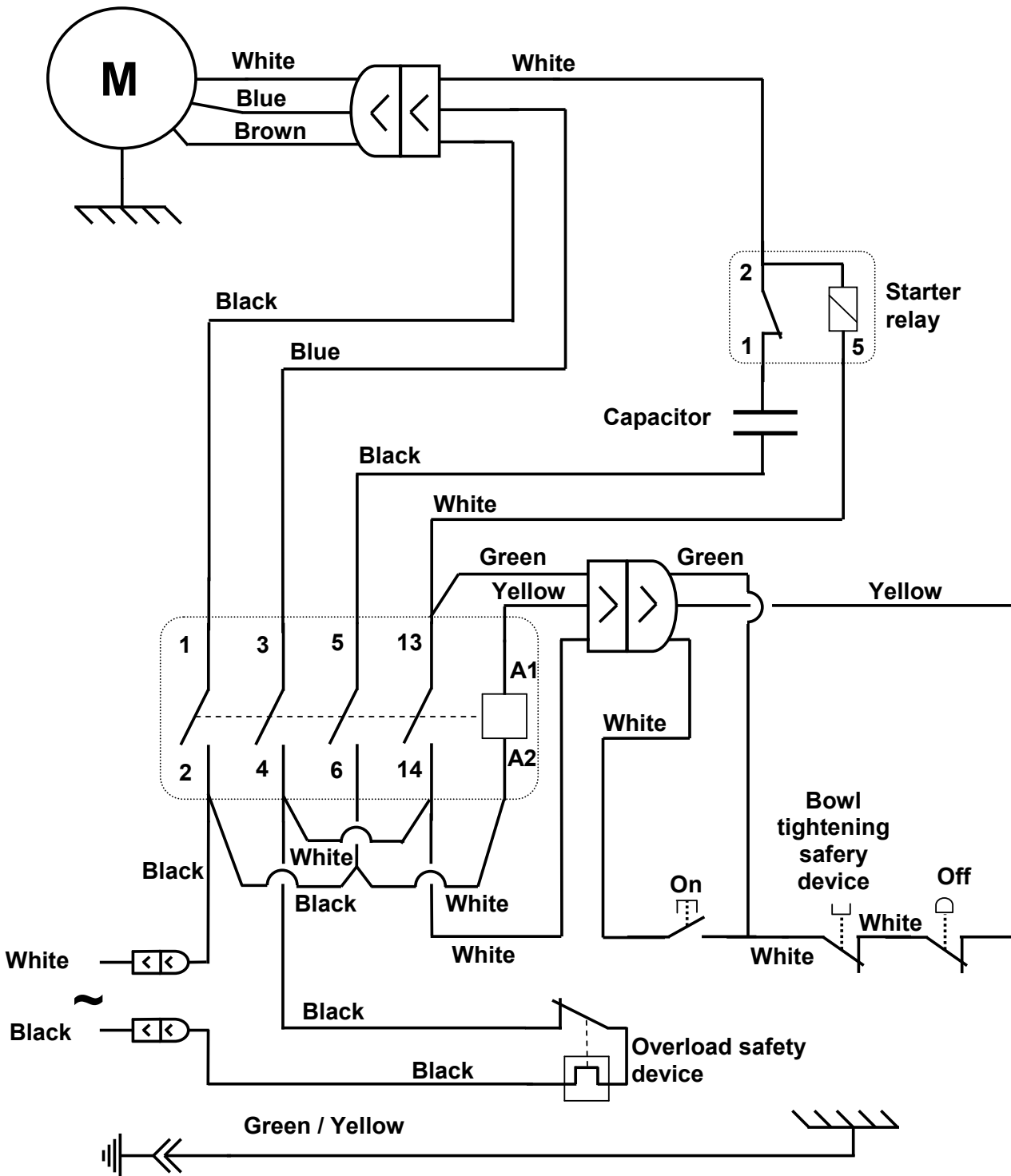
Parts Breakdown

Model Santos 68 39684

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
40924	Fruit Pusher for 68V1	68100	73480	Washer AZ 5 Stainless Steel for 68V1	68513	73512	Breaking Disc Washer for 68V1	68852
73456	Top Cover for 68V1	68105	73481	Cap Nut H M5 Stainless Steel for 68V1	68514	73513	Break Disc for 68V1	68853
46802	Patisserie Pack for 68V1	68110	73739	Contactora 100-120V 50/60 Hz for 68V1	68516B	73514	Rear Bearing Spacer for 68V1	68854
40925	Complete Basket Standard with Blade for 68V1	68200	73740	Thermal Protector (110V) for 68V1	68522B	73515	Rear Flange Only for 68V1	68856
40926	Blade (Disc) Only for 68V1	68202	73482	Wire Clip for 68V1	68523	73516	Nut H M6 Zn for 68V1	68857
73457	Screw F90 M5x12 Stainless Steel for 68V1	68205	73483	Stainless Steel Body for 68V1	68651	73517	Washer AZ 6 for 68V1	68858
73458	Washer Grower W5 for 68V1	68206	73484	Complete Start Button for 68V1	68652	73518	Brake Screw for 68V1	68860
73459	Cap Nut H M5 for 68V1	68207	73485	Start Block for 68V1	68653	73519	Nut for 68V1	68861
AC362	Washer 5.5x12 Stainless Steel for 68V1	68208	40932	Start Button for 68V1	68654	73741	Stator Only 100-120V 50/60Hz for 68V1	68865B
40927	Basket (Strainer) Only Standard for 68V1	68210	73486	Complete Stop Button for 68V1	68658	73521	Thermal Protector Holder for 68V1	68866
73460	Basket Base Seal for 68V1	68213	73487	Stop Block for 68V1	68659	73522	Team Safety Thermostat for 68V1	68867
73461	Basket Base for 68V1	68230	40933	Stop Button for 68V1	68660	73523	Washer for 68V1	68868
AC363	Complete Bowl with Chute for 68V1	68300	73488	O Ring for 68V1	68661	73524	Crinkle Washer for 68V1	68869
73462	Bowl for 68V1	68303	73489	Brake Sheet for 68V1	68701	73525	Rotor + Shaft + Fan for 68V1	68870
73463	Nut M6 Stainless Steel for 68V1	68308	73490	Safety Cage for 68V1	68702	73526	O Ring 19x1.5 for 68V1	68871
73464	Removable Chute for 68V1	68311	73491	Aluminum Locking Handle for 68V1	68703	73527	Seal Ring for 68V1	68872
AC364	Foam Seal for 68V1	68312	73492	Safety Axle for 68V1	68704	40934	Bearing 6204 for 68V1	68873
AC365	Basket Chicane for 68V1	68320	73493	Safety Ring Holder for 68V1	68705	73528	Bearing Washer for 68V1	68874
AC366	Head Set + Ring for 68V1	68410	73494	Safety Ring 6x9x6 for 68V1	68706	73529	Bearing Plate for 68V1	68875
73466	Bronze Bushing for 68V1	68412	73495	Screw CHC M5x20 Zn for 68V1	68707	73530	Screw M5x12 Zn Auto for 68V1	68877
73467	Lever Axle for 68V1	68413	73497	V Ring Gasket V16 A for 68V1	68709	73531	Pin for 68V1	68878
73468	Washer PA 6.4x12x1.6 for 68V1	68414	73498	Screw HC M6x8 for 68V1	68711	73532	Gasket 12x18x5 for 68V1	68879
73469	Lever for 68V1	68415	73499	Washer 5x16 for 68V1	68712	73533	Fan for 68V1	68880
73470	Screw HC M6x8 Stainless Steel for 68V1	68416	73501	Rod Spring for 68V1	68714	73534	Bowl Sustainer for 68V1	68881
73471	Pin 6x30 for 68V1	68418	73502	Safety Spring for 68V1	68715	73535	Screw H M5x12 Zn for 68V1	68882
73472	Shaft Nut for 68V1	68420	73503	Screw H M5x12 Zn Autotar for 68V1	68716	73536	Ondulated Washer for 68V1	68884
73473	Shifter Head Assembly for 68V1	68450	73504	Spacer 5x40 Zn for 68V1	68717	73537	Screw 4x10 for 68V1	68891
73474	Painted Base for 68V1	68501	73505	Safety Switch for 68V1	68718	73538	Top Flange for 68V1	68893
73736	Power Cord with USA Plug for 68V1	68502B	73506	Screw CB M5x12 Auto for 68V1	68719	73539	Upper Bearing for 68V1	68894
73737	Starting Relay 110V for 68V1	68505B	73507	Anti Rotation Safety Axle for 68V1	68801	73540	Column Locking Rod for 68V1	68895
73476	Foot for 68V1	68508	73508	Screw HC M6x8 for 68V1	68802	73541	Motor Locking Rod for 68V1	68896
73477	Screw H M5x12 Zn for 68V1	68509	73509	Left Locking Arm for 68V1	68810	73542	Gasket for 68V1	68897
73738	Capacitor 180 µF 100-120V 50/60 Hz for 68V1	68510B	73510	Right Locking Arm for 68V1	68820	40935	Pulp Container for 68V1	68950
73478	Capacitor Ring for 68V1	68511	73511	Screw H M6x12 Zn for 68V1	68851	40936	Pulp Tube for 68V1	68960

Electrical Schematic

Model Santos 68 39684





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:

<https://omcan.com/warranty-registration/>

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: _____

Model Name: _____ Model Number: _____

Machine Description: _____

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

Would you like to extend the warranty? Yes No

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

Restaurant Bakery Deli

Butcher Supermarket Caterer

Institution (specify): _____

Other (specify): _____

Serial Number: _____

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

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 5,000 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 5000 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 5,000 productos con origen a nivel mundial.

