



Santos Fruit and Vegetable Juicer
Model Santos 50
Item 39494
Instruction Manual



Revised - 05/23/2023



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



Table of Contents

Model Santos 50

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 7
Technical Specifications -----	8
Operation -----	8 - 9
Maintenance -----	9 - 10
Troubleshooting -----	10 - 11
Instructions Français -----	11 - 17
Figure Drawings -----	18 - 19
Parts Breakdown -----	20 - 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'Amerique, 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'acohol, 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 expédiées 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 leer y familiarizarse con todas las instrucciones de operación y seguridad.

Omcan quisiera darles las gracias por la compra de esta máquina. Es de la máxima importancia para guardar estas instrucciones para referencias en el futuro. También guarde la caja original y el embalaje para envío del equipo si el mantenimiento o la devolución de la máquina es necesaria.

Safety and Warranty

IMPROPER USE

1. Do not place food in the channel and press with the plunger before you have started the machine.
2. The appliance is not designed for handling frozen foods.
3. Remove seeds and pits from fruit before processing it in the machine (e.g.: mangoes, apricots, peaches). Do not let the seeds or pits go into the machine.
4. The machine must not be left to operate without supervision.

Safety and Warranty

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.
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.

WARNING

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 container (6) maximum filling varies depending on the products being processed. As an indication it corresponds to approximately 10 kilograms of apples and approximately 6 kilograms of carrots. 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. If however it should persist, the machine should be stopped and the basket assembly (5) cleaned. Certain products have the ability to clog or block the sieve holes, in which case the basket assembly (5) will need to be cleaned more frequently.

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 On / Off switch (11) automatically trips to the 0 position. Correct the problem and press the On / Off switch (11) (position 1).

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket (10)) and call Omcan or a approved dealer.

Safety and Warranty

MOTOR OVERHEATING SAFETY FEATURE:

If the motor overheats, the On / Off switch (11) automatically trips to the 0 position. Wait for the motor to cool (15 to 30 minutes), then push the On / Off switch (11) (position 1).

If the problem persists, switch off the power supply to the machine (unplug the cord from the mains socket (10)) and call Omcan or a approved dealer.

TOOL ACCESS SAFETY FEATURE:

The juice extractor can only be started if the cover and bowl are positioned correctly on the motor unit (7) and the clamping handle is in the closed and locked position.

Releasing the cover (2) 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 / Off switch (11) again (position 1). A cut in the mains power supply results in the On / Off switch (11) stopping (position 0).

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 is damaged, it should be replaced by a Omcan approved dealer, Omcan or a person with similar qualifications to avoid any danger.

Make sure that the On / Off switch (6) is on 0 position before plugging the power cord (7) into the mains supply socket.

USING FOR THE 1ST TIME:

- Remove the plunger (3).
- Turn the clamping handle (1) upwards to release the cover (2), Fig.2.
- To be able to remove the cover, turn the clamping handle and clamping rods (9) assembly to the front, Fig.3.
- Remove the cover (2), the bowl (4) and the basket assembly (5).
- Remove the basket assembly (5) and wash in clean water.
- Wash all the elements in contact with food in clean water: the plunger (3), the cover (2), the bowl (4) and the pulp container (6).

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



Safety and Warranty

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 more information, please contact your Retailer or Omcan. 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.

RESIDENTIAL USERS: Vendor assumes no liability for parts or labor coverage for component failure or other damages resulting from installation in non-commercial or residential applications. The right is reserved to deny shipment for residential usage; if this occurs, you will be notified as soon as possible.

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

MAIN TECHNICAL PARAMETERS

Model	Santos 50
Production (per Hour)	100 L / 105.7 QT
Power	1 HP / 800 W
RPM	3600
Electrical	110-120V / 60Hz / 1
Current	7A
Weight	31 lbs. / 14 kgs.
Packaging Weight	35 lbs. / 16 kgs.
Dimensions	19" x 10" x 18" / 483 x 254 x 457mm
Packaging Dimensions	20" x 12" x 22" / 508 x 305 x 559mm
Item Number	39494

Operation

USING:

Caution: the fruits used must be washed carefully before being pressed.

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 this at the front of the bowl centering device, Fig.4.
2. Place the basket assembly (5) in the bowl (4), making sure it is located properly on the drive unit (17). It should go into place automatically by gravity but the position of the basket in the bowl should be checked when in place. Fig.5.
3. Fit the cover (2) on the bowl (4) making sure that when it is fitted the cover outlet is lined up with the bowl outlet. Fig.6.
4. Turn the cover clamping assembly round towards the feed channel with the clamping handle (1) raised, until it is above the two notches on the side of the cover (2). Fig.7.
5. Turn the clamping handle round (1) downwards to clamp the cover (2) Fig.8.
6. Place the fruit plunger (3) in the cover feed channel (2) and check that the underside of the plunger collar rests against the top of the cover feed channel.
7. Position the pulp container (6) correctly relative to the cover outlet (2), the bowl (4) and the machine stand (8).
8. Connect the supply cord plug (10) to your mains supply socket.
9. Withdraw the fruit plunger (3) from the cover feed channel (2).

Operation

Using:

1. Start the machine by putting the On / Off switch (11) to the 1 position; the indicator will light up.
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 the quantity of fruit and vegetables to be processed has run out. Also keep an eye on the level of pulp in the pulp container (6).

Stopping the machine:

The machine can be stopped in several ways:

- By using the On / Off switch (11).
- By operating the bowl (4) cover (2) clamping handle (1).
- By unplugging the mains cord plug (10).

CHANGING PRODUCTS DURING JUICE PRODUCTION AND CLEANING IN PLACE

You can change from carrots then to apples to prepare an apple/carrot juice. You can either mix the fruits and vegetables to prepare the juice required, or change production from one juice to another but without having to remove and clean the elements of the machine. Simply:

1. Place a new recipient under the bowl spout.
2. Carry out a quick, automatic basket clean. While the basket is turning, introduce water into the cover channel.

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.

SPARE PARTS:

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

This machine requires no particular maintenance because the bearings are lubricated for life. Work may however be required to change parts subject to wear such as the electrical components like the start capacitor and the start relay. In this case, refer to the list of components suitable for your machine depending on its operating voltage, (to be found on the warranty sheet supplied with the machine, and on the rating plate underneath the machine).

Maintenance

The grater (14) and to a lesser extent the basket assembly (5) can be considered as parts subject to wear. For the machine to operate properly, it is recommended that a check is also made that the locking membrane (15) is in good condition, in particular the absence of any signs of tearing. Also check that the rubber drive sprockets are in good condition (17), in particular the absence of any signs of wrenching.

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.

UPKEEP:

Neither a hose nor a pressure hose should be used for cleaning.

- After use, clean the basket assembly, bowl, cover, pulp container, plunger and bowl centering device 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 and the motor unit trim should be cleaned with a soft, damp sponge and then dried.

CARE:

For easier cleaning, do not leave food remains to dry in 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.

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 on the motor unit, the position of the cover on the juice bowl, and the locking of the clamping handle on the cover.

The machine stops because the motor has overheated:

- Put the On / Off button (11) to the 0 position, then 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».

Troubleshooting

The machine vibrates when running empty:

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

- The basket being positioned incorrectly: check it is correctly positioned.
- Damage to the shape of the basket or its plastic base: check and replace where appropriate.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

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. Retirer les graines et les noyaux des fruits avant de les traiter dans la machine (ex: mangues, abricots, pêches). Ne laissez pas les graines ou les fosses 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.
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.

ATTENTION

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

Instructions Français

formant panier (5) et donc un risque d'endommager la machine. La quantité des produits doit être traitée avant d'atteindre le récipient (6) de remplissage maximal varie en fonction des produits en cours de traitement. A titre indicatif, il correspond à environ 10 kilogrammes de pommes et environ 6 kg de carottes. 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. Si toutefois il devrait persister, la machine doit être arrêtée et le panier complet (5) nettoyée. Certains produits ont la capacité d'obstruer ou de bloquer les trous de tamis, dans ce cas, le panier complet (5) devra être nettoyé plus souvent.

COUVERTURE ET BOL PRÉSENCE DISPOSITIF DE SECURITE:

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 FONCTION:

Si de blocage du moteur (corps étranger, objet qui est trop dur, trop de pression avec le poussoir à fruits sur les produits en cours de traitement), l'interrupteur Marche / Arrêt (11) déclenche automatiquement à la position 0. Corrigez le problème et appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt (11) (position 1).

Si le problème persiste, éteignez l'alimentation de la machine (débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant (10)) et faire Omcan ou un revendeur agréé.

SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR FONCTION:

Si le moteur surchauffe, l'interrupteur Marche / Arrêt (11) déclenche automatiquement à la position 0. Attendre le refroidissement du moteur (15 à 30 minutes), puis appuyez sur l'interrupteur Marche / Arrêt (11) (position 1).

Si le problème persiste, éteignez l'alimentation de la machine (débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant (10)) et faire Omcan ou un revendeur agréé.

OUTIL ACCÈS FONCTION DE SÉCURITÉ:

La centrifugeuse ne peut démarrer que si le couvercle et la cuvette sont correctement positionnés sur l'unité de moteur (7) et la poignée de serrage est dans la position fermée et verrouillée.

Laisser le couvercle (2) de serrage poignée (1) se traduit par l'arrêt de la machine et l'immobilisation des éléments rotatifs en moins de 3 secondes. Re-démarrage de la centrifugeuse nécessite une opération spécifique de l'interrupteur Marche / Arrêt (11) nouveau (position 1). Une coupe dans les résultats réseau d'alimentation dans le commutateur Marche / Arrêt (11) d'arrêt (position 0).

CONNEXION ÉLECTRIQUE

Protection de ligne: 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.

Instructions Français

SE SOUCIER

Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension électrique secteur est la même que la tension de votre appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un concessionnaire Omcan approuvé, Omcan ou une personne avec des qualifications similaires afin d'éviter tout danger.

Assurez-vous que l'interrupteur marche / arrêt (6) est en position 0 avant de brancher le cordon d'alimentation (7) dans la prise d'alimentation secteur.

UTILISANT POUR LA 1ÈRE FOIS:

- Retirer le piston (3).
- Tournez la poignée de serrage (1) vers le haut pour libérer le couvercle (2), Fig.2.
- Pour être en mesure de retirer le couvercle, tourner la poignée de serrage et tiges de serrage (9) ensemble à l'avant, Fig.3.
- Retirez le couvercle (2), la cuve (4) et le panier complet (5).
- Retirez le panier complet (5) et de laver à l'eau propre.
- Lavez tous les éléments en contact avec de la nourriture dans l'eau potable: le piston (3), le couvercle (2), la cuve (4) et le réservoir à pulpe (6).

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 plus d'informations, s'il vous plaît contacter votre revendeur ou Omcan. 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.

UTILISATEURS RÉSIDENTIELS: Le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour la couverture des pièces ou de la main-d'œuvre en cas de défaillance des composants ou d'autres dommages résultant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles. Le droit est réservé de refuser l'expédition pour un usage résidentiel; si cela se produit, vous en serez informé dès que possible.

1 AN PIÈCES ET TRAVAIL BANC GARANTIE

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

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

Instructions Français

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.

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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PRINCIPAUX PARAMÈTRES TECHNIQUES

Modèle	Santos 50
Production par heure	100 L / 105.7 QT
Puissance	1 HP / 800 W
RPM	3600
Électrique	110-120V / 60Hz / 1
Courant	7A
Poids	31 lbs. / 14 kgs.
Poids de l'emballage	35 lbs. / 16 kgs.
Dimensions	19" x 10" x 18" / 483 x 254 x 457mm
Dimensions de l'emballage	20" x 12" x 22" / 508 x 305 x 559mm
Numéro d'article	39494

OPÉRATION

EN UTILISANT:

Attention: les fruits utilisés doivent être soigneusement lavés avant d'être pressé.

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 à l'avant du dispositif de centrage bol, Fig.4.
2. Placez le panier complet (5) dans la cuve (4), en vous assurant qu'il se trouve correctement sur l'unité d'entraînement (17). Il devrait aller en place automatiquement par gravité, mais la position du panier dans le bol doit être vérifiée une fois en place. Fig.5.
3. Mettre en place le couvercle (2) sur le bol (4) faire en sorte que quand il est monté le couvercle de sortie

Instructions Français

est aligné avec la sortie de la cuvette. Fig.6.

4. Tournez le couvercle de serrage à tour vers le canal d'alimentation avec la poignée de serrage (1) l'air, jusqu'à ce qu'il soit au-dessus des deux encoches sur le côté du couvercle (2). Fig.7.
5. Retournez la poignée de serrage (1) vers le bas pour serrer le couvercle (2) Fig.8.
6. Placez le poussoir à fruits (3) dans le canal couvercle d'alimentation (2) et vérifiez que la face inférieure de la collerette de piston repose contre le haut du canal couvercle d'alimentation.
7. Placer le récipient de pâte à papier (6) correctement par rapport à la sortie de couvercle (2), la cuvette (4) et la machine debout (8).
8. Brancher la fiche du cordon d'alimentation (10) à votre prise d'alimentation secteur.
9. Retirer le poussoir à fruits (3) du canal couvercle d'alimentation (2).

En utilisant:

1. Démarrer la machine en mettant l'interrupteur Marche / Arrêt (11) à la position 1; l'indicateur allume.
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 destinataire est pleine de jus ou de la quantité de fruits et légumes destinés à être transformés est épuisée. Gardez également un œil sur le niveau de la pâte dans le réservoir à pulpe (6).

Arrêt de la machine:

La machine peut être arrêtée dans différentes manières:

- En utilisant l'interrupteur Marche / Arrêt (11).
- En faisant fonctionner le bol (4) le couvercle (2) la poignée de serrage (1).
- En débranchant la prise du câble d'alimentation (10).

CHANGEMENT DE PRODUITS AU COURS DE PRODUCTION DE JUS ET NETTOYAGE EN PLACE

Vous pouvez changer de carottes puis les pommes de préparer un jus de pomme / carotte. Vous pouvez mélanger les fruits et légumes pour préparer le jus nécessaire, ou modifier la production d'un jus à l'autre, mais sans avoir à enlever et nettoyer les éléments de la machine. Simplement:

1. Placez un nouveau destinataire sous le bec de la cuve.
2. Effectuer un rapide, automatique panier propre. Alors que le panier tourne, introduire de l'eau dans le canal de la couverture.

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:

DÉCHARGE DU CONDENSATEUR:

Utilisez un tournevis à manche isolé, toucher les 2 connexions du condensateur (13). L'apparition d'un arc

Instructions Français

électrique montre que le condensateur est déchargé.

DES PIÈCES DE RECHANGE:

IMPORTANT: L'utilisation de pièces de rechange autres que des pièces certifiées SANTOS origine est interdite.

Cette machine ne nécessite aucun entretien particulier, les roulements sont graissés à vie. Le travail peut toutefois être nécessaire de changer les pièces d'usure comme les composants électriques comme le condensateur de démarrage et le relais de démarrage. Dans ce cas, reportez-vous à la liste des composants appropriés pour votre machine en fonction de sa tension de fonctionnement, (qui se trouve sur la feuille de garantie fournie avec la machine, et sur la plaque signalétique sous la machine).

La râpe (14) et dans une moindre mesure le panier complet (5) peut être considéré comme des pièces d'usure. Pour que l'appareil fonctionne correctement, il est recommandé que la vérification est également faite que la membrane de blocage (15) est en bon état, en particulier l'absence de toute trace de déchirement. Vérifiez également que les pignons d'entraînement en caoutchouc sont en bon état (17), en particulier l'absence de toute trace de déchirement.

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, le piston et le bol de centrage appareil 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 et la garniture de bloc moteur doivent être nettoyés avec une éponge douce et humide, puis séchés.

SE SOUCIER:

Pour faciliter le nettoyage, ne pas laisser de la nourriture reste à sécher dans 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.

DÉPANNAGE

TROUVER À REDIRE

D'abord identifier exactement pourquoi la machine arrêtée.

Instructions Français

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 sur le bloc moteur, la position du couvercle sur le bol de jus de fruits, et le verrouillage de la poignée de serrage sur le couvercle.

La machine arrête parce que le moteur a surchauffé:

- Mettez le bouton marche / arrêt (11) à la position 0, puis retirez la fiche de la prise d'alimentation et suivez les instructions de la section sur la «surchauffe moteur de sécurité».

La machine arrête à cause d'une surcharge:

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

La machine vibre en marche à vide:

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

- Le panier étant mal positionné: le vérifier est correctement positionné.
- Dommages à la forme de la nacelle ou sa base en plastique: vérifier et remplacer le cas échéant.

Figure Drawings

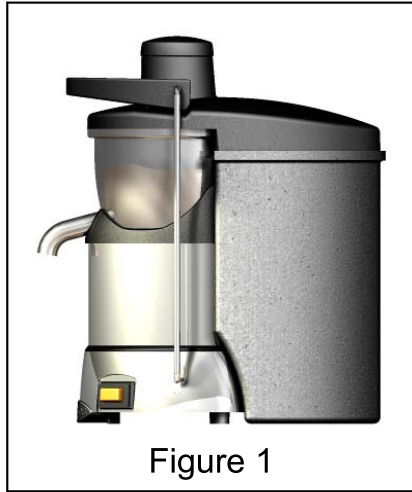


Figure 1

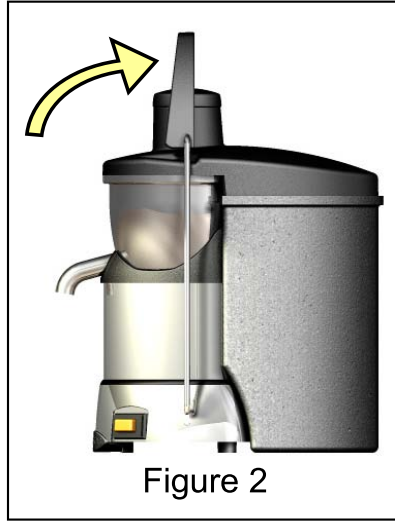


Figure 2

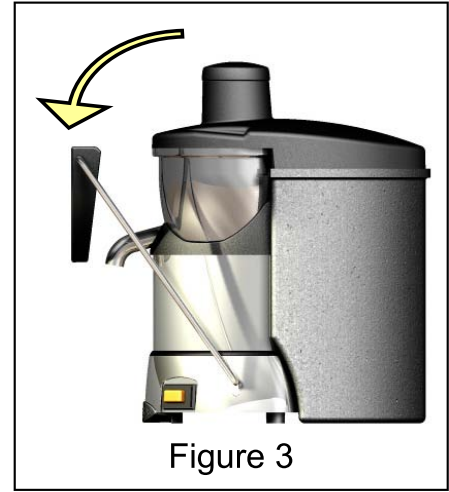


Figure 3

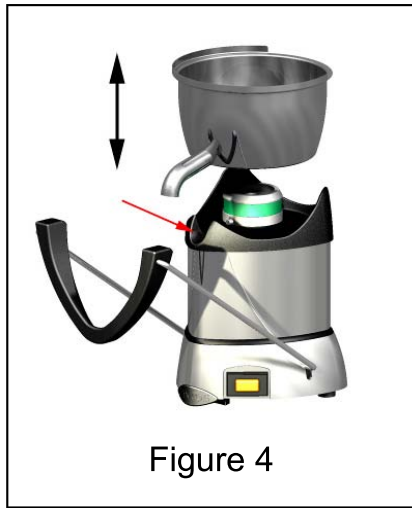


Figure 4



Figure 5

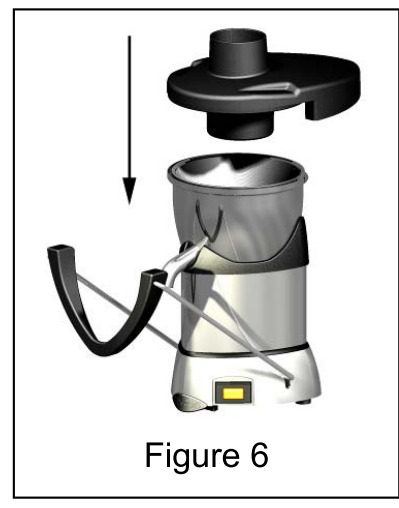


Figure 6

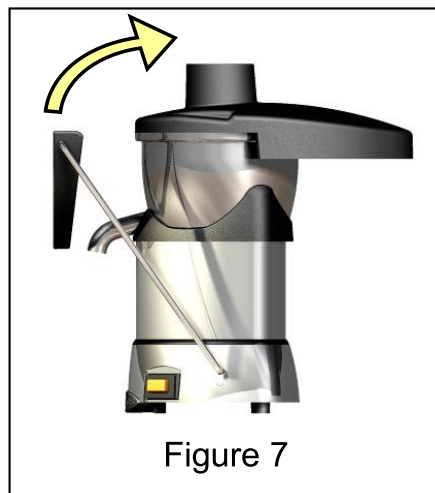


Figure 7

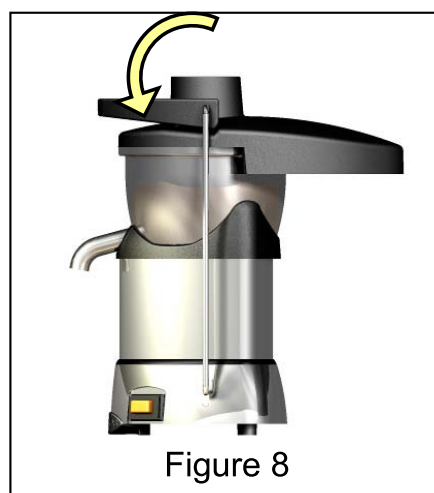
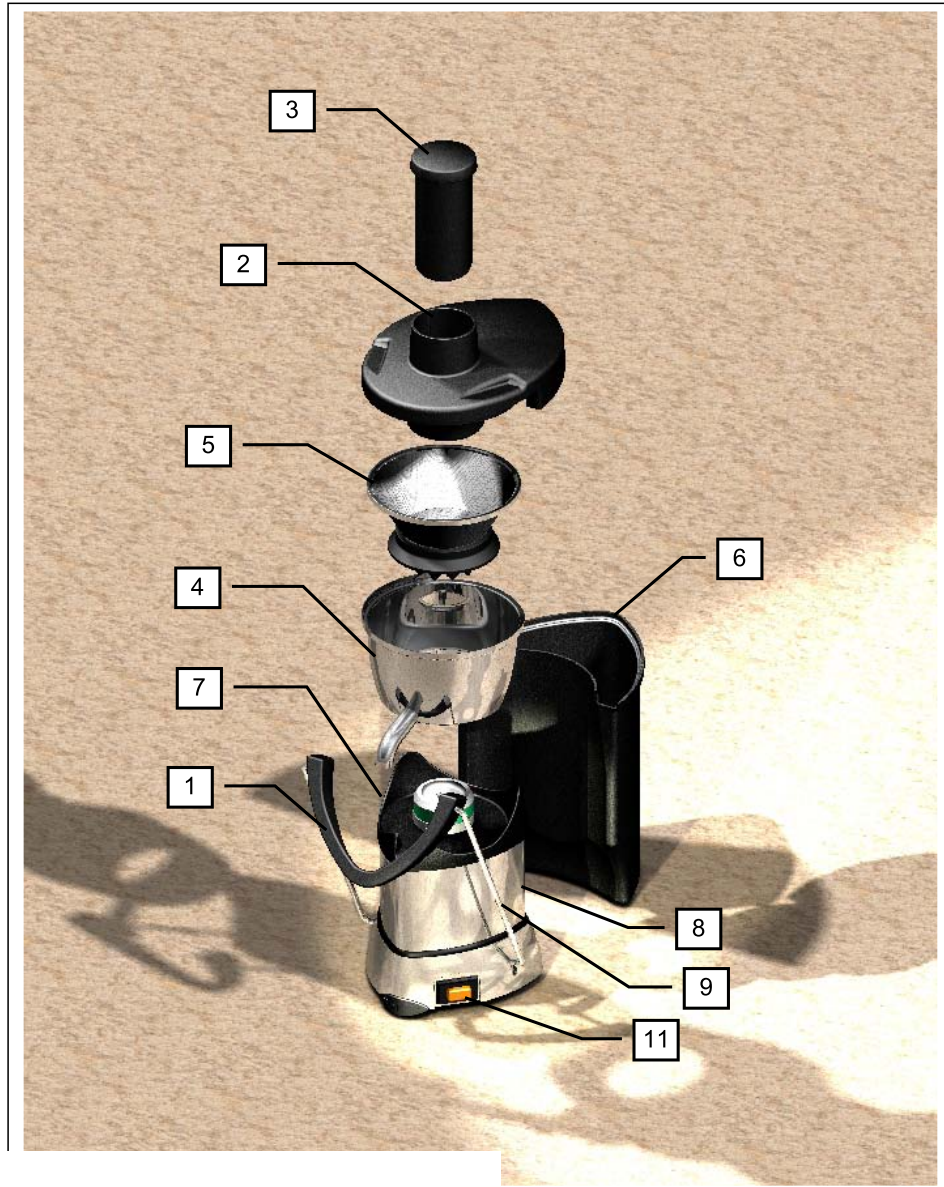


Figure 8

Figure Drawings





Parts Breakdown

Model Santos 50 39494

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
73197	Cover and Pusher Assembly for 39494	50100	73216	Screw H M5x10 ZN Auto for 39494	50508	73249	Locking Rod for 39494	50671
73713	Cover and Pusher Assembly (UL - NSF) (Old) for 39494	50100B	73217	Bottom Plate Assembly Europe Plug for 39494	50510	73250	Locking Handle for 39494	50675
40408	Fruit Pusher for 39494	50101	73218	Screw CBLZ 5.5x16 for 39494	50511	73251	Braking Plate for 39494	50681
73714	Fruit Pusher (UL - NSF) (Old) for 39494	50101B	73219	Washer 5x12 for 39494	50512	73252	Brake Spring for 39494	50685
AC350	Top Cover for 39494	50151	73220	Rubber Foot 25x15 for 39494	50513	73721	Painted Base Assembly 110V for 39494	50700B
40867	Complete Basket Assembly for 39494	50200	73221	Plastic Foot Washer for 39494	50514	73254	Screw H M5x10 ZN Auto for 39494	50701
AC359	Complete Basket Special Holes 0.8 for 39494	50200B	73222	Screw H 4.2x12.7 ZN Auto for 39494	50516	73255	Ratchet Assembly for 39494	50710
73198	Cap Nut H M8 Stainless Steel for 39494	50201	73717	Power Cord with USA Plug for 39494	50517B	73256	Screw CX 3x8 ZN Auto for 39494	50711
73199	Washer 8x16 for 39494	50202	73224	Bottom Plate for 39494	50519	73257	Ratchet for 39494	50712
40868	Fruit Center Knife Screw for 39494	50203	73225	Screw H 4x10 ZN for 39494	50531	73258	Ratchet Spring Blade for 39494	50715
40869	Grating Disc (Blade) for 39494	50210	73718	Components Plate Assembly 110V for 39494	50540B	73259	Black Painted Base for 39494	50720
40870	Basket for 39494	50220	73227	Nut H M4 ZN for 39494	50541	40875	Special On-Off Multifunction Switch 120V for 39494	50730B
AC360	Basket Special Holes 0.8 for 39494	50220B	73228	Washer AZ 4 ZN for 39494	50542	AC352	Membrane + Plastic Tally Assembly for 39494	50737
40871	Basket Base for 39494	50230	73229	Screw CS M4x20 ZN for 39494	50543	73261	Screw 6x40 for 39494	50751
AC351	Grating Disc + Screws Replacement Set for 39494	50250	73230	Capacitor Ring for 39494	50544	73722	Motor Assembly 110-120V 50/60Hz for 39494	50800B
73200	Bowl for 39494	50300	73719	Capacitor 250 MF (110V) for 39494	50545B	73263	Bowl Sustainer for 39494	50801
40407	Vis Shifter Plus Screw Assembly for 39494	50400	73232	Screw H 4.8x12.7 ZN Auto for 39494	50551	73264	Screw 5x81 Torx for 39494	50805
73201	Screw FS M6x20 Stainless Steel for 39494	50401	73720	Starting Relay (110V) for 39494	50552B	73265	Rear Flange Assembly for 39494	50810
73202	Conical Washer Def 6 Stainless Steel for 39494	50402	73233	Screw H M4x20 ZN for 39494	50563	73266	Rear Flange for 39494	50812
40872	Shifter Assembly for 39494	50410	73234	Safety Switch for 39494	50566	73267	Screw H M4x8 ZN Auto for 39494	50813
40873	Shifter Rubber Ring for 39494	50411	73235	Electrical Components Plate for 39494	50570	73268	Washer AZ 4 ZN for 39494	50814
73203	Screw FS 3.5x10 Stainless Steel Auto for 39494	50412	73236	Locking System for 39494	50600	73723	Stator 110V 50/60Hz for 39494	50820B
73204	Shifter Base for 39494	50413	73237	Complete Brake for 39494	50610	73270	Ondulated Washer for 39494	50825
73205	Shifter Finger for 39494	50414	73238	Screw M5x15 Left for 39494	50611	73271	Complete Rotor Assembly for 39494	50830
73206	O-Ring Seal 62x2.5 for 39494	50417	73239	Washer for 39494	50612	73272	Fan for 39494	50831
73207	Shifter Steering Pin for 39494	50418	73240	Braking Disc for 39494	50613	73274	Bearing 6202 ZZ for 39494	50835
73208	O-Ring Seal 3.6x2.4 for 39494	50420	73241	Brake Ring for 39494	50614	73275	Rotor and Fan Assembly for 39494	50836
73209	Shifter Washer for 39494	50421	73242	Maintain Assembly for 39494	50630	73276	Front Flange Assembly for 39494	50840
73210	Protection Washer for 39494	50422	73243	Locking Washer 8 ZN for 39494	50631	73724	Front Flange Assembly UL (110V) for 39494	50840B
73211	Shifter Head with Pins Assembly for 39494	50425	73244	Washer 8x16 for 39494	50632	73277	Screw H M4x10 ZN Auto for 39494	50841
73716	Bottom Plate + Components Assembly 110V + USA Plug for 39494	50500B	73245	Pin 3x18 Stainless Steel for 39494	50633	73278	Bearing Washer for 39494	50842
73213	Screw H M5x16 ZN Auto for 39494	50501	73246	Maintain Came for 39494	50634	73279	Bearing 6202 ZZ for 39494	50843
73214	Washer 5x12 for 39494	50502	73247	Rod Deflector for 39494	50635	73280	Front Flange for 39494	50844
73215	Front Foot for 39494	50503	73248	Spring and Brake Plate Assembly for 39494	50670	73281	Motor Flange Plate (UL 110V) for 39494	50845

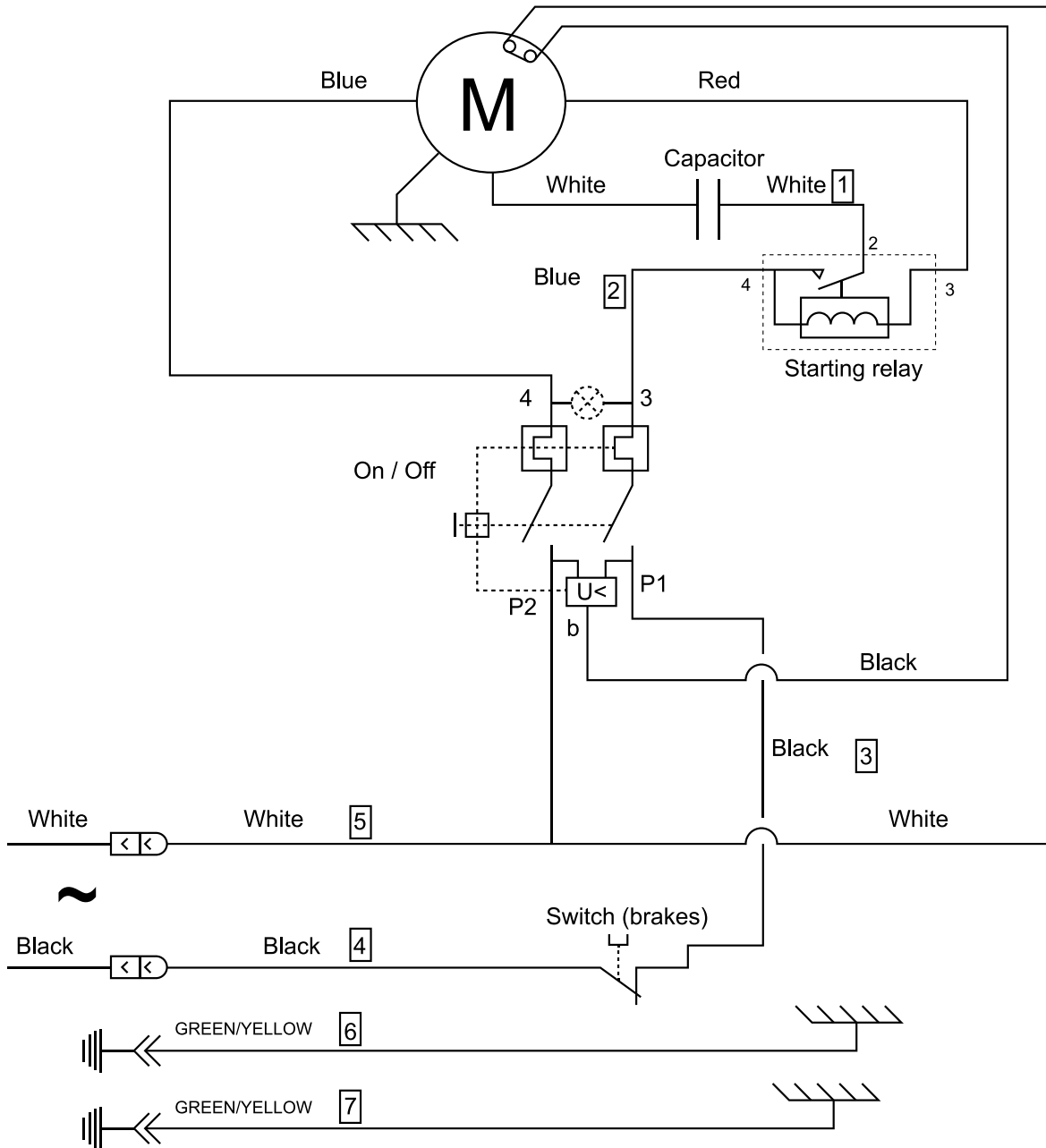
Parts Breakdown

Model Santos 50 39494

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
73282	Stainless Steel Pin 3x8 (UL 110V) for 39494	50846	AC353	Front Flange 2016 for 39494	50861	AC356	Complete Rotor Assembly for 39494	50866
73283	Body Assembly for 39494	50850	AC354	Front Flange Assembly for 39494	50863	AC357	Rear Flange Assembly for 39494	50871
73284	Stainless Steel Body for 39494	50851	AC361	Front Flange Assembly UL for 39494	50863B	AC358	Rear Flange 2016 for 39494	50872
73285	Body Gasket for 39494	50852	AC355	Rotor and Fan Assembly for 39494	50865	73286	Pulp Container for 39494	50950

Electrical Schematics

Model Santos 50 39494



NEMA
5 - 15P
125VAC / 15 AMP



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 6,500 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 6500 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 6,500 productos con origen a nivel mundial.

