



Santos Juice Extractor
Model Santos 28
Item 10827
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 28

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 7
Technical Specifications -----	7
Installation -----	7 - 8
Operation -----	8
Maintenance -----	8 - 10
Troubleshooting -----	10
Instructions Français -----	11 - 16
Instrucciones en Español -----	17 - 22
Figure Drawings -----	23 - 25
Parts Breakdown -----	26 - 27
Electrical Schematics -----	28
Notes -----	29 - 30
Warranty Registration -----	31



General Information

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

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

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

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

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

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

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

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

General Information

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

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

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

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

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

Antes de utilizar cualquier equipo, siempre 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

When using, cleaning or maintaining the machine, always followed the instructions listed. Read fully all instructions and the entire manual.

CAREFUL:

ALL NUMBERS REFER TO THE UNIT DIAGRAM UNLESS OTHERWISE STATED

Safety and Warranty

For all handling operations including unpacking the machine, the cover clamping handle (1) must not be used for holding or lifting the appliance. The machine can be handled by a single person. It is recommended that the appliance be placed on a stable table or work top for more comfortable use, so that the juice outlet spout and the On (11) and Off (12) buttons are in front of you (recommended height: 90 cm, to be changed as required for the user). During cleaning and installation, handle the basket assembly (5) carefully, not pulling out of position.

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 from fruit before processing it in the machine (e.g.: mangoes, apricots, peaches). Do not let the seeds go into the machine.
4. Do not use a hose or a pressurized water jet for cleaning.
5. The machine must not be left to operate without supervision.
6. Do not use any damaging sponges or tools for cleaning the basket.
7. The appliance must not be used on any surface which has a slope. The machine's 4 feet must always be resting on the working surface. The machine's motor spindle must always be upright.
8. Use of spare parts other than certified original parts is prohibited.
9. 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.

ELECTRICAL CONNECTION:

The appliance is available in with a choice of two voltages for the power supply.

- Line protection: the appliance should be connected to a standard 2-pole + grounding electric socket. The installation should be fitted with an RCD and a fuse rated at 16A. The appliance must be grounded.

WARNING

- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown either on the identification plate under the machine or on the identification plate on the last page of this manual.
- If the power cable (10) is damaged, it should be replaced by a trained technician.

SAFETY DEVICES

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.

Safety and Warranty

MOTOR OVERLOAD SAFETY FEATURE:

Models 110-120V 50/60Hz.

Should the motor become blocked (foreign objects, objects 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:

Models 110-120V 50/60Hz only.

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 the Omcan Service Center at 1-800-465-0234.

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 stops 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.

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.

Safety and Warranty

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

Technical Specifications

Model	Santos 28
Production (per Hour)	100 L / 105.7 QT
Power	1.74 HP / 1300 W
RPM	3600
Electrical	110-120V / 60Hz / 1
Current	11A
Weight	53 lbs. / 24 kgs.
Packaging Weight	59.5 lbs. / 27 kgs.
Dimensions	19" x 12.6" x 20" / 483 x 320 x 508mm
Packaging Dimensions	26" x 14" x 23.2" / 660 x 356 x 589mm
Item Number	10827

Installation

USING FOR THE FIRST TIME:

1. Remove the plunger (3).
2. Rotate the clamping handle (1) by one half 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. Using the basket locking spanner (18), unscrew the basket fixing screw (15) completely, while holding the basket immobile with the other hand (Fig. 4).
5. Raise the bowl (4). The basket (5) should come out of its seating (Fig. 5).
6. Remove the basket assembly (5) and wash in clean water.
7. 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) (Fig. 6).

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).

Installation

ASSEMBLY

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 basket assembly (5) in the bowl (4), making sure it is correctly located on the motor shaft (8). The drive pin (19) needs to be in the grooves in the basket assembly (5) (Fig. 9).
3. Using the spanner (18) insert the basket locking screw (15) and screw it tight. During this operation, the basket shifts downwards a few millimeters. During the locking operation the basket can be held with one hand.
4. Place the cover (2) on the bowl (4), turn the cover to engage the 2 lugs in the catches on the locking rods (Fig. 10).
5. Rotate the clamping handle (1) by one half turn to block and lock the cover in place (2) (Fig. 5).
6. Place the fruit plunger (3) in the cover feed channel (2) (Fig. 11).
7. Position the pulp container (6) correctly relative to the outlet of the discharge channel (16).
8. Connect the supply cord plug (10) to your mains supply socket (Fig. 12).
9. Withdraw the fruit plunger (3) from the cover feed channel (2).

Operation

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

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

Maintenance

CLEANING

- Handle the basket assembly (5) carefully so as not to move it out of position, causing the machine from working properly.
- To clean the basket assembly (5), it is recommended to use the brush (25) supplied with the machine, for

Maintenance

proper cleaning of filter sieve holes and the grater teeth (Fig. 15). 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.

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 cause 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.

Before carrying out any work on the juice extractor, the machine must 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. 14).

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 maintenance 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 the machine to operate properly, it is recommended that a check is also made that the locking membrane (21) is in good condition, in particular the absence of any signs of tearing. Also check that the elastomer drive sprockets (22) are in good condition, in particular the absence of any signs of wrenching. For all spare part orders (see the Parts Breakdown section of the manual), state the type, the appliance serial number and the electrical specifications recorded under the appliance.

SERVICING

Do not use a hose or a pressurize water jet 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.

Maintenance

CAUTION

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.

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 more information, please contact the Omcan Service Center at 1-800-465-0324. For eliminating or recycling components of equipment, please contact a specialized company or contact the Omcan Service Center at 1-800-465-0234. 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.

Troubleshooting

If 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).

If 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”.

If machine stops because of an overload:

- See the section on “motor overload safety feature”.

If 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.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

Lors de l'utilisation, de nettoyage ou entretien de la machine, toujours suivre les instructions ci. Lire intégralement toutes les instructions et le manuel en entier.

ATTENTION:

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

Pour toutes les opérations de manutention, y compris le déballage de la machine, le couvercle poignée de serrage (1) ne doit pas être utilisé ou de soulever l'appareil. La machine peut être manipulée par une seule personne. Il est recommandé de placer l'appareil sur une table stable ou plan de travail pour une utilisation plus confortable, de sorte que le bec de sortie du jus et ON (11) et OFF (12) boutons sont en face de vous (hauteur préconisée: 90 cm, être modifiée selon les besoins de l'utilisateur). Pendant le nettoyage et l'installation, manipuler le panier complet (5) soigneusement, ne pas tirer hors de position.

MAUVAISE UTILISATION

1. Ne placez pas d'aliments dans la chaîne et appuyez sur le piston avant que vous avez commencé la machine.
2. L'appareil n'a pas été conçu pour la manipulation des aliments surgelés.
3. Retirer les graines de fruit avant de le traiter dans la machine (ex: mangues, abricots, pêches). Ne laissez pas les graines entrer dans la machine.
4. Ne pas utiliser un tuyau ou un jet d'eau sous pression pour le nettoyage.
5. La machine ne doit pas être laissée à fonctionner sans surveillance.
6. Ne pas utiliser d'éponges ou des outils dommageables pour le nettoyage du panier.
7. L'appareil ne doit pas être utilisé sur toute surface qui a une pente. 4 pieds de l'appareil doit toujours être posés sur la surface de travail. L'axe du moteur de la machine doit toujours être en position verticale.
8. L'utilisation de pièces de rechange autres que des pièces d'origine certifiées est interdite.
9. 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 à l'avance par une personne responsable pour leur sécurité.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE:

L'appareil est disponible dans un choix de deux tensions de la source d'alimentation.

- Protection de ligne: l'appareil doit être connecté à un 2 pôles + terre norme prise électrique. L'installation doit être équipée d'un disjoncteur et un fusible de 16A. L'appareil doit être mis à la terre.

AVERTISSEMENT

- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension électrique secteur est la même que la tension de votre appareil. Sa valeur est indiquée soit sur la plaque signalétique située sous l'appareil ou sur la plaque

Instructions Français

d'identification sur la dernière page de ce manuel.

- Si le câble d'alimentation (10) est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

DISPOSITIF DE COUVERTURE ET BOL PRESENCE DE SÉCURITÉ:

Pour la centrifugeuse pour pouvoir démarrer, le couvercle (2) et la cuve (4) doit être centrée sur la position sur le dispositif de centrage de la cuve (7) et maintenu 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.

SECURITE SURCHARGE MOTEUR:

Modèles 110-120V 50 / 60Hz.

Si de blocage du moteur (corps étrangers, des objets qui est trop dur, trop de pression avec le poussoir à fruits sur les produits en cours de traitement), les moteurs sécurité surchauffe déclencheurs et arrête le moteur (voir sécurité surchauffe).

SECURITE SURCHAUFFE MOTEUR:

Modèles 110-120V 50 / 60Hz.

En cas de surchauffe du moteur, l'appareil arrête automatiquement. Le dispositif de sécurité est à 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 appeler le centre de service Omcan au 1-800-465-0234.

UN ACCÈS SÉCURITAIRE AU OUTILS:

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

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 chute hors soit un dépôt Omcan de service autorisé dans la zone ou à un entrepôt Omcan service pour réparer

Instructions Français

l'équipement.

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

S'il vous plaît voir <https://omcan.com/disclaimer> pour info complète.

AVERTISSEMENT:

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 (type de déchets) selon les normes en vigueur.

NE PAS JETER LES EMBALLAGES DANS L'ENVIRONNEMENT!

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	Santos 28
Production par heure	100 L / 105.7 QT
Puissance	1.74 HP / 1300 W
RPM	3600
Électrique	110-120V / 60Hz / 1
Courant	11A
Poids	53 lbs. / 24 kgs.
Poids de l'emballage	59.5 lbs. / 27 kgs.
Dimensions	19" x 12.6" x 20" / 483 x 320 x 508mm
Dimensions de l'emballage	26" x 14" x 23.2" / 660 x 356 x 589mm
Numéro d'article	10827

INSTALLATION

UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS:

1. Retirer le piston (3).
2. Faire tourner la poignée de serrage (1) par un demi-tour pour libérer le couvercle (2) (Fig. 2).
3. Pour être en mesure de retirer le couvercle, tourner puis soulever le couvercle (2) (fig. 3).
4. Avec la clé (18) de verrouillage panier, dévisser la vis de fixation de panier (15) complètement, tout en maintenant le panier immobile avec l'autre main (fig. 4).
5. Soulevez le bol (4). Le panier (5) devrait sortir de son logement (Fig. 5).
6. Retirez le panier complet (5) et laver à l'eau propre.

Instructions Français

7. 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) (Fig. 6).

INSTALLATION DU CANAL DE DÉCHARGE DE PRODUIT

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

ENSEMBLE

1. Installez le bol (4) sur le dispositif de bol de centrage (7) faire en sorte que le jus bec d'écoulement est situé dans le tiret prévu à cet effet dans le dispositif de bol de centrage (7) (Fig. 8).
2. Placer le panier complet (5) dans la cuve (4), en vous assurant qu'il est correctement situé sur l'arbre du moteur (8). La broche d'entraînement (19) doit être dans les rainures de l'ensemble de panier (5) (Fig. 9).
3. Avec la clé (18) Insérez le verrouillage panier vis (15) et vissez-le. Au cours de cette opération, le panier se déplace vers le bas de quelques millimètres. Au cours de l'opération de verrouillage du panier peut être tenu d'une seule main.
4. Placez le couvercle (2) sur la cuve (4), tournez le couvercle pour engager les deux pattes dans les prises sur les tiges de verrouillage (Fig. 10).
5. Tournez la poignée de serrage (1) par un demi-tour pour bloquer et verrouiller le couvercle en place (2) (fig. 5).
6. Placer le piston de fruits (3) dans le canal de couvercle d'alimentation (2) (Fig. 11).
7. Placer le récipient de pâte à papier (6) correctement par rapport à la sortie du canal de décharge (16).
8. Brancher la fiche du cordon d'alimentation (10) à votre prise d'alimentation secteur (Fig. 12).
9. Retirer le piston de fruits (3) à partir du canal d'alimentation couvercle (2).

OPÉRATION

1. Démarrer la machine en actionnant le bouton Marche (11).
2. Placer le récipient sous le bec de la cuve (4).
3. Présentez les fruits ou les légumes dans le canal d'introduction du couvercle (2) et pousser sur la râpe en rotation avec le poussoir à fruits (3).
4. Continuer cette opération jusqu'à ce que le destinataire à jus 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

1. En appuyant sur le bouton OFF (12).
2. En tournant la poignée de serrage (1) de l'arrière vers l'avant.
3. En débranchant la prise du cordon secteur (10).

Instructions Français

ENTRETIEN

NETTOYAGE

- Manipulez le panier complet (5) avec précaution afin de ne pas le déplacer hors de position, provoquant la machine de fonctionner correctement.
- Pour nettoyer le panier complet (5), il est recommandé d'utiliser la brosse (25) fourni avec la machine, pour un bon nettoyage de filtres à tamis trous et les dents de râpe (Fig. 15). Ne pas utiliser d'éponge abrasive pour le nettoyage du panier.
- Le nettoyage sera plus facile si vous ne voulez pas attendre la nourriture reste à sécher dans la cuve, le panier et le couvercle.

AVERTISSEMENT

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. Cet engorgement peut provoquer un déséquilibre dans le panier complet (5) et provoquer 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 récipient de pâte à papier est plein, il est parfois bon de continuer à la nourriture pour le déséquilibre doit être corrigée. Mais si le déséquilibre continue, la machine doit être arrêtée et le panier complet (5) nettoyé. Certains produits sont susceptibles d'obstruer ou bloquer les trous de tamis, dans ce cas, le panier complet (5) doit être nettoyé plus souvent.

Avant d'effectuer tout travail sur l'extracteur de jus, la machine doit 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 électrique montre que le condensateur est déchargé (Fig. 14).

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 un entretien est nécessaire pour remplacer les pièces d'usure telles que la râpe, le panier, électrique ou d'autres composants, se il vous plaît se référer à la liste des pièces.

Pour que l'appareil puisse fonctionner correctement, il est recommandé que la vérification est également fait que la membrane de fermeture (21) est en bon état, en particulier l'absence de toute trace de déchirement. Vérifiez également que les pignons d'entraînement en élastomère (22) sont en bon état, en particulier l'absence de toute trace de déchirement. Pour toute commande de pièces de rechange (voir la section Répartition parties du manuel), indiquer le type, le numéro de série de l'appareil et les caractéristiques électriques notés sous l'appareil.

Instructions Français

ENTRETIEN

Ne pas utiliser un tuyau ou un jet d'eau pressurisé 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. Puis rincer et sécher. Ne pas utiliser de produits ou de tampons abrasifs pour nettoyer l'ensemble du panier.
- La base doit être nettoyé avec une éponge douce humide, puis séché.

ATTENTION

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 la fin des travaux.

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, se il vous plaît contacter le service Omcan au 1-800-465-0324. Pour l'élimination ou le recyclage des composants d'équipements, se il vous plaît contacter une entreprise spécialisée ou contacter le centre de service Omcan au 1-800-465-0234. 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.

DÉPANNAGE

Si 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 cuve à jus, et le verrouillage de la poignée de serrage (1).

Si la machine cesse parce que le moteur a surchauffé (le boîtier métallique autour de l'unité de moteur est chaud):

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

Si la machine cesse en raison d'une surcharge:

- Voir la section «fonction de moteur de sécurité de surcharge».

Si la machine vibre en marche à vide, cette vibration est causée par un déséquilibre. Ce déséquilibre peut être causé par:

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

Instrucciones en Español

SEGURIDAD Y GARANTÍA

Cuando se utiliza, la limpieza o el mantenimiento de la máquina, siempre seguido las instrucciones que se indican. Lea completamente todas las instrucciones y el manual completo.

CUIDADO:

TODOS LOS NÚMEROS CONSULTE EL DIAGRAMA UNIDAD A MENOS QUE SE INDIQUE LO CONTRARIO

Para todas las operaciones de manipulación, incluyendo el desembalaje de la máquina, el asa de la cubierta de sujeción (1) no debe ser utilizado para sostener o levantar el aparato. La máquina puede ser manejada por una sola persona. Se recomienda que el aparato se coloca sobre una mesa estable o superficie de trabajo para un uso más cómodo, por lo que la boca de salida de jugo y el On (11) y desactivación (12) botones están en frente de usted (altura recomendada: 90 cm, que ser cambiado según se requiera para el usuario). Durante la limpieza y la instalación, manejar el cesto completo (5) con cuidado, no tirando de fuera de posición.

USO INADECUADO

1. No coloque los alimentos en el canal y pulse con el émbolo antes de encender la máquina.
2. El aparato no está diseñado para la manipulación de los alimentos congelados.
3. Retire las semillas de la fruta antes de su procesamiento en la máquina (por ejemplo: mangos, albaricoques, melocotones). No dejes que las semillas entren en la máquina.
4. No utilice una manguera o un chorro de agua a presión para la limpieza.
5. La máquina no debe dejarse funcionando sin supervisión.
6. No utilice esponjas o herramientas dañinas para la limpieza de la cesta.
7. El aparato no debe ser utilizado en cualquier superficie que tenga una pendiente. De la máquina 4 pies siempre deben estar descansando en la superficie de trabajo. Eje del motor de la máquina debe estar siempre en posición vertical.
8. Se prohíbe el uso de repuestos que no sean piezas originales certificadas.
9. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales se deterioran o por personas sin experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido supervisados o dado capacitación en el uso del aparato de antemano por una persona responsable por su seguridad.

CONEXIÓN ELÉCTRICA:

El aparato está disponible con una opción de dos voltajes de la fuente de alimentación.

- Protección de línea: el aparato debe estar conectado a un estándar de 2 polos + tierra enchufe eléctrico. La instalación debe ser equipada con un disyuntor diferencial y un fusible de 16A. El aparato debe estar conectado a tierra.

Instrucciones en Español

ADVERTENCIA

- Antes de conectar la máquina, compruebe que la tensión de la red eléctrica es la misma que la tensión de su aparato. Su valor se indica en la placa de identificación debajo de la máquina o en la placa de identificación en la última página de este manual.
- Si el cable de alimentación (10) está dañado, debe ser sustituido por un técnico capacitado.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

CUBIERTA Y BOWL PRESENCIA DE SEGURIDAD DISPOSITIVO:

Para el extractor de jugo para ser capaz de iniciar, la cubierta (2) y el recipiente (4) deben estar centrados en posición sobre el dispositivo de tazón de centrado (7) y se mantienen por el asa de sujeción (1). Poner el mango de sujeción en la posición vertical (hacia arriba) sin el cuenco o sin la cubierta significa que la máquina no se puede iniciar.

CARACTERÍSTICA SOBRECARGA MOTOR DE SEGURIDAD:

Modelos 110-120V 50 / 60Hz.

En caso de que el motor se bloquee (objetos extraños, objetos que es demasiado difícil, demasiada presión con el émbolo de la fruta en los productos que se procesa), el motor se sobrecaliente desencadenantes de características de seguridad y se apaga el motor (ver sobrecalentamiento característica de seguridad).

SEGURIDAD SOBRECALENTAMIENTO MOTOR:

Modelos 110-120V solamente 50 / 60Hz.

En el caso de sobrecalentamiento del motor, el aparato se detiene automáticamente. La característica de seguridad tiene lugar un retorno automático, por lo que esperar a que el motor se enfríe (de 15 a 30 minutos), antes de reiniciar la máquina. Si el problema persiste, desconecte la fuente de alimentación a la máquina (desenchufe el cable de la toma de corriente (10)) y llamar al Centro de Servicio al 1-800-465-0234 Omcan.

ACCESO SEGURO A LAS HERRAMIENTAS:

El extractor de jugo sólo se puede iniciar si la tapa y el cuenco se colocan correctamente en el recipiente centrado dispositivo (7) y el asa de sujeción (1) está bloqueado. Al soltar el mango de sujeción (1) resulta en la detención de la máquina y la parada de los elementos giratorios en menos de 3 segundos. Vuelva a poner en marcha el extractor de jugo necesita un funcionamiento específico del interruptor de encendido (11) de nuevo. Un corte en la alimentación de la red hace que la parada de la máquina.

USUARIOS RESIDENCIALES: El proveedor no asume ninguna responsabilidad por la cobertura de piezas o mano de obra por fallas de componentes u otros daños que resulten de la instalación en aplicaciones residenciales o no comerciales. Se reserva el derecho de negar el envío para uso residencial; si esto ocurre, se le notificará lo antes posible.

1 AÑO EN PIEZAS Y TRABAJO BANCO DE GARANTÍA

Instrucciones en Español

Dentro del período de garantía, póngase en contacto Omcan Inc. al 1-800-465-0234 para programar una caída ya sea a un depósito autorizado Omcan servicio en la zona, o para un almacén de servicio Omcan para reparar el equipo.

Mantenimiento no autorizada anulará la garantía. La garantía cubre no fallas eléctricas y piezas de uso indebido.

Por favor, vea <https://omcan.com/disclaimer> para obtener información completa.

ADVERTENCIA:

Las piezas de embalaje se clasifican como residuos sólidos urbanos y por lo tanto pueden ser eliminados sin dificultad.

En cualquier caso, para el reciclaje adecuado, le sugerimos comercialización de esos productos por separado (residuos diferenciados) de acuerdo con las normas vigentes.

NO DESECHE LOS MATERIALES DE EMBALAJE EN EL MEDIO AMBIENTE!

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	Santos 28
Producción por hora	100 L / 105.7 QT
Poder	1.74 HP / 1300 W
RPM	3600
Eléctrico	110-120V / 60Hz / 1
Corriente	11A
Peso	53 lbs. / 24 kgs.
Peso de embalaje	59.5 lbs. / 27 kgs.
Dimensiones	19" x 12.6" x 20" / 483 x 320 x 508mm
Dimensiones de embalaje	26" x 14" x 23.2" / 660 x 356 x 589mm
Número de artículo	10827

INSTALACIÓN

UTILIZAR POR PRIMERA VEZ:

1. Retire el émbolo (3).
2. Girar el mango de sujeción (1) por medio giro para liberar la tapa (2) (Fig. 2).
3. Para poder retirar la cubierta, gire luego levante la cubierta (2) (Fig. 3).
4. Utilización de la cesta llave (18) de bloqueo, desenroscar el tornillo de fijación de la cesta (15) por completo, mientras que la celebración de la cesta inmóvil con la otra mano (Fig. 4).

Instrucciones en Español

5. Levante el depósito (4). La canasta (5) debe salir de su asiento (Fig. 5).
6. Retire el cesto completo (5) y lavar con agua limpia.
7. Lavar todos los elementos en contacto con los alimentos en agua limpia: el émbolo (3), la tapa (2), el recipiente (4) y el contenedor de pulpa (6) (Fig. 6).

INSTALACIÓN DEL CANAL DE DESCARGA DE PRODUCTOS

1. Coloque el canal de descarga (16) en el depósito (4).
2. Inserte y atornille firmemente los 2 tornillos (17) en los pines de tazón (4) (Fig. 7).

ASAMBLEA

1. Coloque el recipiente (4) en el dispositivo tazón de centrado (7) asegurándose de que el jugo de pico de escorrentía se encuentra en el guión previsto a tal efecto en el tazón de centrado dispositivo (7) (Fig. 8).
2. Coloque el cesto completo (5) en el recipiente (4), asegurándose de que esté ubicado correctamente en el eje del motor (8). El pasador de accionamiento (19) tiene que estar en las ranuras en el conjunto de la cesta (5) (Fig. 9).
3. El uso de la llave (18) insertar el tornillo de bloqueo de la cesta (15) y el tornillo apretado. Durante esta operación, la cesta se desplaza hacia abajo unos pocos milímetros. Durante la operación de cierre de la canasta se hace con una mano.
4. Coloque la tapa (2) en el recipiente (4), gire la tapa para enganchar las 2 orejetas en las capturas sobre las varillas de bloqueo (Fig. 10).
5. Gire la manija de sujeción (1) por la mitad a su vez para bloquear y bloquear la tapa en su lugar (2) (Fig. 5).
6. Coloque el empujador de frutas (3) en el canal de alimentación de tapas (2) (Fig. 11).
7. Colocar el contenedor de pulpa (6) correctamente en relación con la salida del canal de descarga (16).
8. Conecte el enchufe del cable de alimentación (10) a la toma de alimentación de la red (Fig. 12).
9. Retirar el empujador de frutas (3) desde el canal de alimentación de cubierta (2).

OPERACIÓN

1. Inicie la máquina accionando el botón de encendido (11).
2. Coloca el recipiente debajo de la salida de vaso (4).
3. Introducir las frutas o verduras en el canal de alimentación de tapas (2) y empujar hacia el rallador que gira con el empujador de frutas (3).
4. Continuar esta operación hasta que el recipiente esté lleno o jugo de todas las frutas y verduras para ser procesado se han utilizado. También hay que tener un ojo en el nivel de pulpa en el contenedor de pulpa (6).

CÓMO PARAR LA MÁQUINA

1. Al pulsar el botón de apagado (12).
2. Al girar la manija de sujeción (1) de la parte posterior a la parte frontal.
3. Desenchufando el cable principal de alimentación (10).

Instrucciones en Español

MANTENIMIENTO

LIMPIEZA

- Maneje el cesto completo (5) con cuidado para que no se mueva de su posición, haciendo que la máquina funcione correctamente.
- Para limpiar el cesto completo (5), se recomienda utilizar el cepillo (25) que se suministra con la máquina, para la limpieza adecuada de los agujeros del tamiz de filtro y el rallador dientes (Fig. 15). No utilice esponjas abrasivas para limpiar la canasta.
- Servicio de limpieza será más fácil si usted no espera a que la comida se mantiene a secar en el cuenco, cesta y la cubierta.

ADVERTENCIA

Durante la preparación, el nivel en el contenedor de pulpa (6) debe controlarse para evitar la salida de pulpa de cubierta (2) de la obstrucción. Dicha obstrucción puede provocar un desequilibrio en el cesto completo (5) y causar un riesgo de dañar la máquina. La cantidad de productos a procesar antes de alcanzar el nivel máximo de llenado en el recipiente (6) varía en función de los productos que se procesan. Si durante la preparación debe ocurrir un desequilibrio bastante antes del depósito de la pulpa está llena, a veces es apropiado continuar la adición de alimentos para el desequilibrio que se solucione. Pero si el desequilibrio continúa, la máquina debe detenerse y el cesto completo (5) a limpiar. Algunos productos son susceptibles de obstruir o bloquear los orificios de tamiz, en cuyo caso el cesto completo (5) debe ser limpiado con más frecuencia.

Antes de efectuar cualquier trabajo en el extractor de jugo, la máquina debe ser desconectada de la red eléctrica y el condensador de arranque del motor descargada:

Descarga del condensador: Utilice un destornillador con mango aislado para tocar las 2 conexiones del condensador (13). La aparición de un arco eléctrico muestra que el condensador se ha descargado (Fig. 14).

PIEZAS DE REPUESTO

IMPORTANTE: Se prohíbe el uso de repuestos que no sean piezas originales certificadas. Esta máquina no requiere ningún mantenimiento particular, ya que los rodamientos están lubricados de por vida. Si es necesario ningún tipo de mantenimiento para reemplazar las piezas sujetas a desgaste, como el rallador, la cesta, eléctrica u otros componentes, por favor consulte la lista de piezas.

Para que la máquina funcione correctamente, se recomienda que un cheque se hace también que la membrana de bloqueo (21) está en buenas condiciones, en particular, la ausencia de cualquier signo de rotura. Compruebe también que los piñones de arrastre de elastómero (22) están en buenas condiciones, en particular, la ausencia de cualquier signo de desgarrador. Para cualquier pedido de piezas de repuesto (consulte la sección Desglose de piezas del manual), indicar el tipo, el número de serie del aparato y las especificaciones eléctricas registrado en el aparato.

Instrucciones en Español

SERVICIO

No utilice una manguera o un chorro de agua para la limpieza presurizar.

- Después del uso, limpiar el cesto, tazón, tapa, contenedor de pulpa, el émbolo en agua limpia o con un producto detergente para lavar la vajilla diseñada para este propósito. Luego enjuague y seque. No utilice productos abrasivos o almohadillas para limpiar el cesto completo.
- La base debe ser limpiado con una esponja húmeda suave, después se secó.

PRECAUCIÓN

Para facilitar la limpieza, no dejar restos de comida que se seque sobre la taza (4), el cesto completo (5), la tapa (2), o el empujador de frutas (3). Se recomienda que todas estas partes de la máquina se limpian inmediatamente después de que se terminó la obra.

RECICLAJE DEL PRODUCTO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Este equipo está marcado con el símbolo del reciclaje relativo a los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Significa que este producto debe ser asumida por un sistema de recogida selectiva conforme a la Directriz 2002/96 / CE (RAEE) - parte Aparatos Profesionales - para que pueda ser reciclado o desmantelado y así reducir cualquier impacto sobre el medio ambiente. Para obtener más información, por favor póngase en contacto con el Centro de Servicio al Omcan 1-800-465-0324. Para la eliminación o el reciclaje de los componentes del equipo, póngase en contacto con una empresa especializada o póngase en contacto con el Centro de Servicio al Omcan 1-800-465-0234. Los productos electrónicos que no se someten a un tratamiento de selección selectivo son potencialmente peligrosos para el medio ambiente. Los materiales de embalaje deben eliminarse o reciclarse conforme a la normativa vigente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la máquina no arranca:

- Compruebe: la fuente de alimentación de red y el estado del cable de alimentación eléctrica.
- Comprobar: la posición del recipiente para jugo (4) en el dispositivo tazón de centrado (7), la posición de la tapa (2) en el vaso de jugo, y el bloqueo de la empuñadura de apriete (1).

Si la máquina se detiene debido a que el motor se ha sobrecalentado (la carcasa de metal alrededor de la unidad de motor está caliente):

- Retire el enchufe de la toma de corriente y siga las instrucciones en la sección sobre “Seguridad sobrecalentamiento motor”.

Si la máquina se detiene debido a una sobrecarga:

- Vea la sección sobre “característica de seguridad de sobrecarga del motor”.

Si la máquina vibra cuando se ejecuta vacío, esta vibración es causada por un desequilibrio. Este desequilibrio puede ser causado por:

- La canasta (5) se coloca de forma incorrecta: compruebe que está correctamente colocado.
- Distorsión de la canasta (5), verificar y reemplazar si es necesario.

Figure Drawings

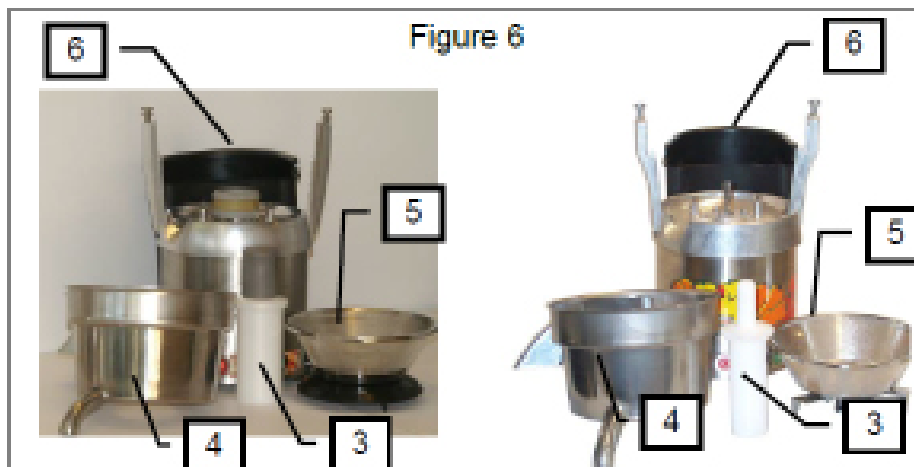
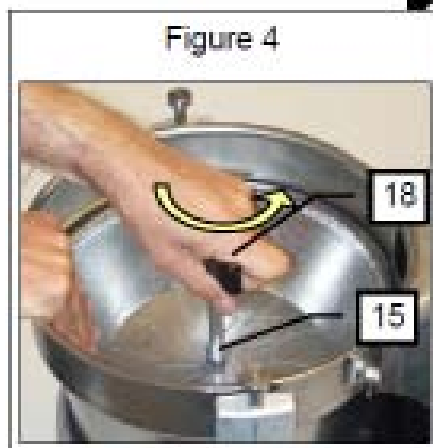
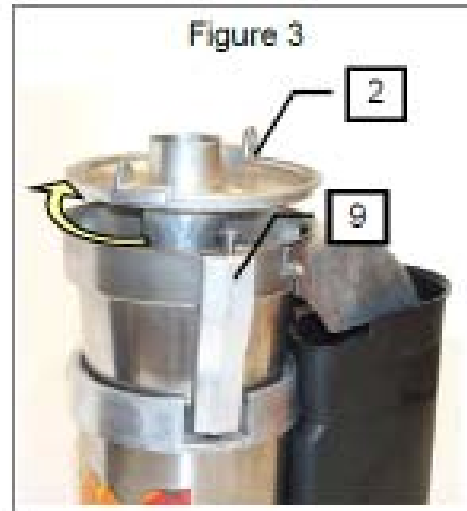


Figure Drawings

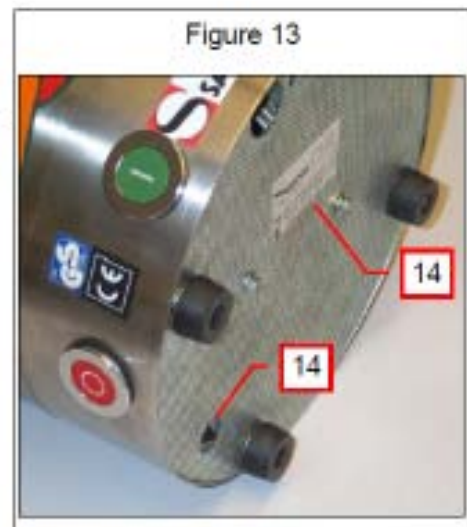
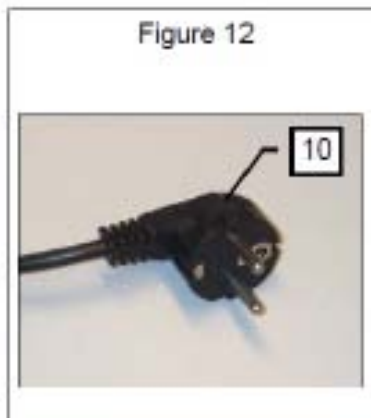
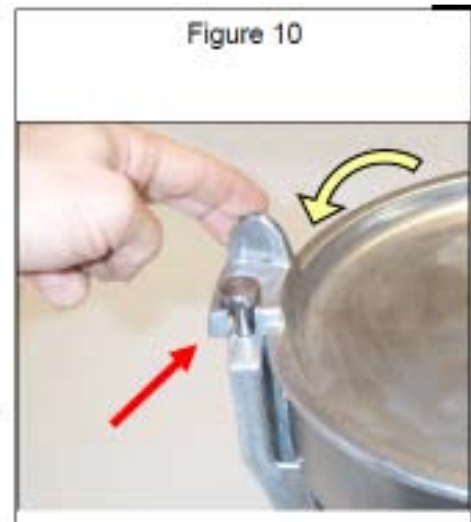
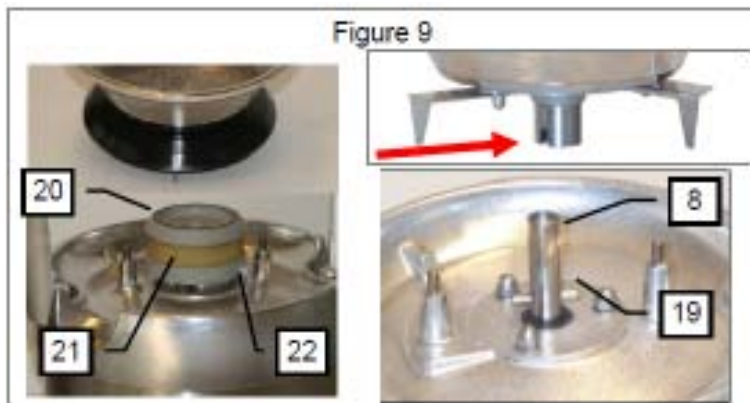
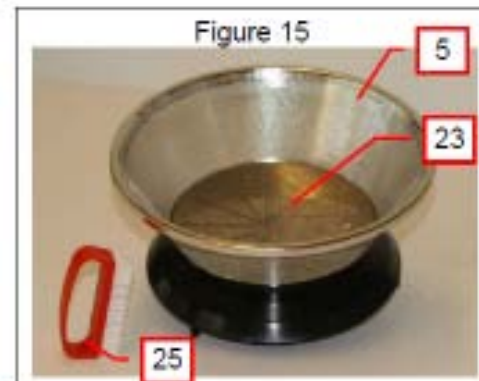
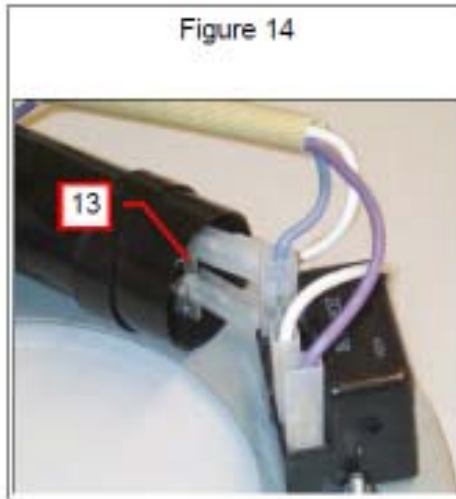


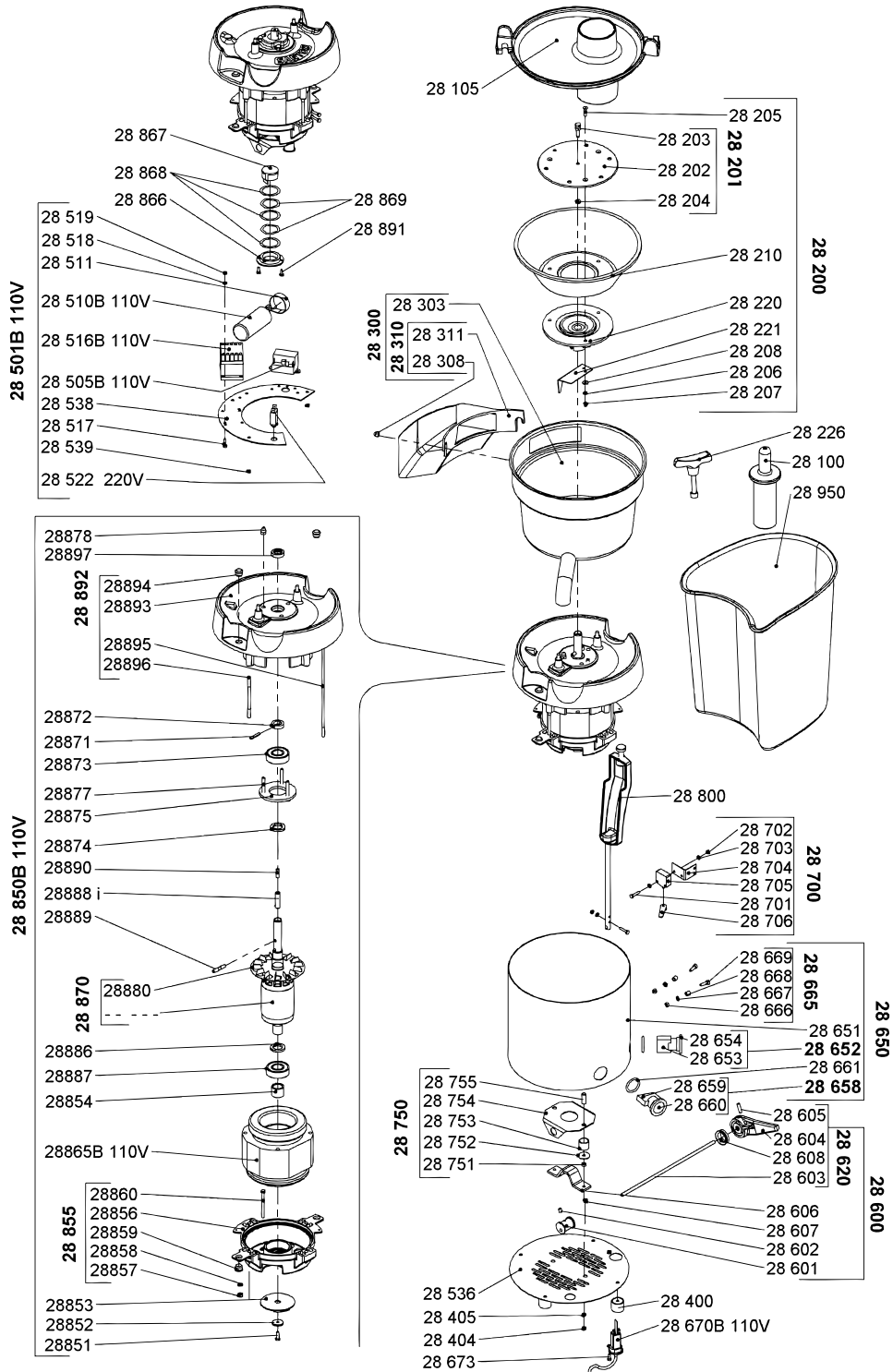
Figure Drawings



Position	Item	Position	Item	Position	Item
1	Clamping handle.	10	Power cord.	19	Drive pin.
2	Cover.	11	Start button.	20	Motor shaft.
3	Plunger.	12	Stop button.	21	Membrane.
4	Bowl.	13	Capacitor.	22	Drive pin.
5	Centrifugation basket.	14	Overheat safety device.	23	Grater.
6	Pulp container.	15	Basket screw.	24	Identification plate.
7	Bowl centering device.	16	Discharge channel.	25	Basket cleaning brush.
8	Motor shaft.	17	Bowl nut.		
9	Clamping rod.	18	Basket locking spanner.		

Parts Breakdown

Model Santos 28 10827





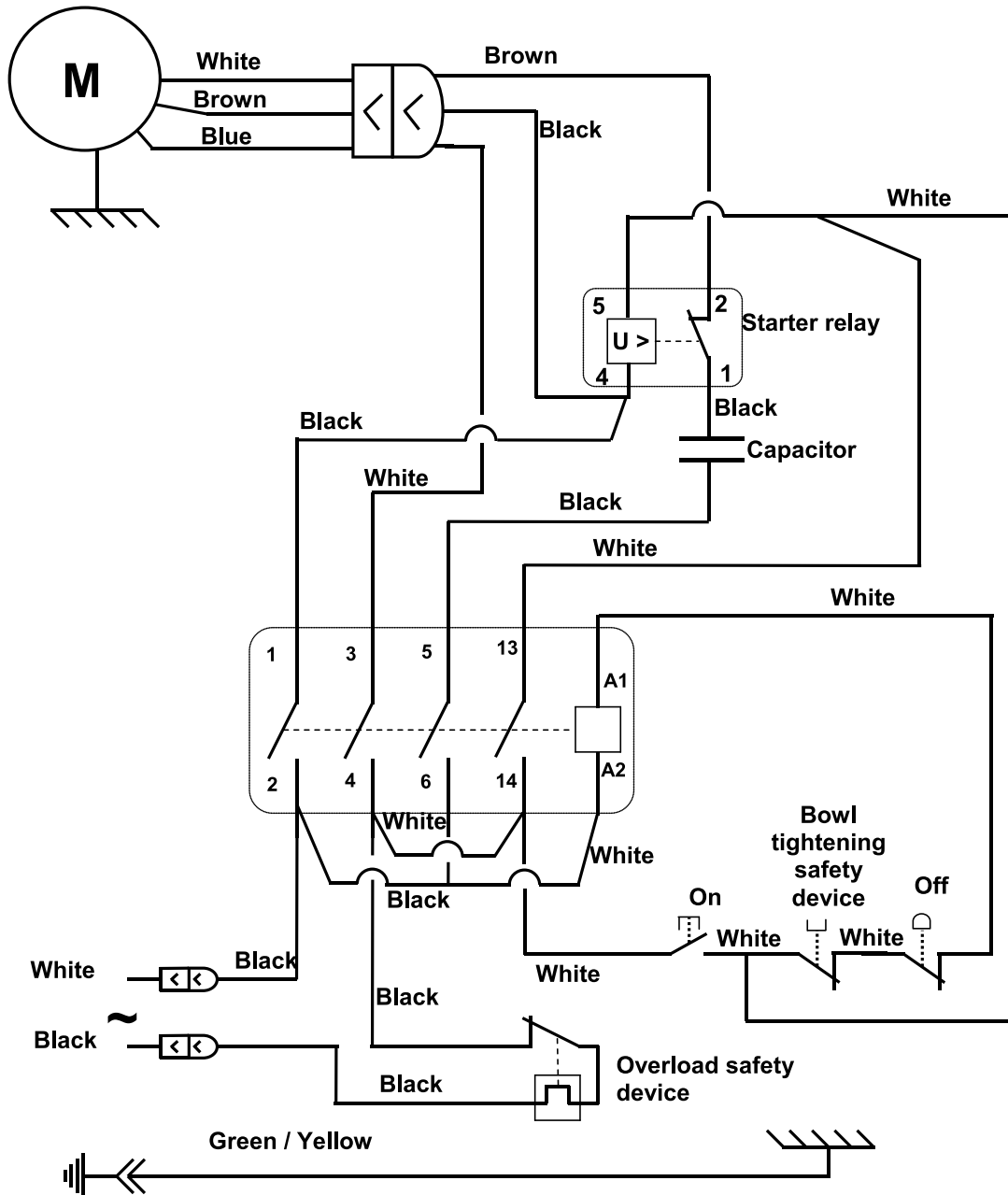
Parts Breakdown

Model Santos 28 10827

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
40749	Pusher - Polyethylene for 10827	28100	42589	Locking Axle for 10827	28603	42622	Screw M5x15 Left for 10827	28851
40750	Aluminum Top Cover for 10827	28105	42590	Aluminium Locking Lever for 10827	28604	42623	Gear Lock Washer for 10827	28852
39843	Complete Basket Standard with Grating Disc for 10827	28200	42591	Screw HC M6x8 for 10827	28605	40767	Braking Disc for 10827	28853
14838	Blade with Screw Grating Disk for 10827	28201	42592	Cam Stop for 10827	28606	42624	Rear Bearing Spacer for 10827	28854
14839	Blade only without Locking Screw for 10827	28202	42593	Nut H M5 Zn for 10827	28607	42625	Complete Rear Flange for 10827	28855
40752	Locking Screw for Basket for 10827	28203	42594	Gasket-V-Ring V25 for 10827	28608	42626	Rear Flange only for 10827	28856
41360	Nut H M6 Stainless Steel for 10827	28204	42595	Locking Assembly for 10827	28620	42627	Nut H M6 Zn for 10827	28857
42569	Screw FS M5x20 Stainless Steel for 10827	28205	42596	Complete Stainless Steel Body for 10827	28650	42628	Washer AZ 6 for 10827	28858
41361	Washer Grower W5 for 10827	28206	42597	Stainless Steel Body for 10827	28651	42629	Guide Ring for 10827	28859
41362	Capnut HM5 Stainless Steel for 10827	28207	40762	Complete Start Button for 10827	28652	42630	Brake Threaded Rod for 10827	28860
42570	Washer 5.5x12 Stainless Steel for 10827	28208	42598	Start Block for 10827	28653	42631	Stator Only 100-120V 50/60Hz for 10827	28865B
40753	Basket (Strainer) only Standard for 10827	28210	40763	Start Button for 10827	28654	42632	Thermal Protector Holder for 10827	28866
39840	Basket Plate only for 10827	28220	40764	Complete Stop Button for 10827	28658	42633	Thermostat Safety Team for 10827	28867
42571	Ejection Wing only for 10827	28221	42599	Stop Block for 10827	28659	42634	Washer for 10827	28868
40754	Special Key (Wrench) for 10827	28226	40765	Stop Button for 10827	28660	42635	Crinkle Washer for 10827	28869
40755	Complete Bowl with Chute for 10827	28300	42600	O-Ring Seal for 10827	28661	42636	Pin 5x25 for 10827	28871
42572	Bowl for 10827	28303	42601	Complete Locking Lever Stop for 10827	28665	42637	Bearing Washer for 10827	28872
42573	Cap Nut H M6 Stainless Steel for 10827	28308	42602	Nut H M5 Zn for 10827	28666	40768	Bearing 6204 for 10827	28873
42574	Removable Alu Chute with 2 Screws for 10827	28310	42603	Washer AZ 5 for 10827	28667	42638	Upper Bearing Spacer for 10827	28874
42575	Removable Alu Chute only for 10827	28311	42604	Stop Spacer for 10827	28668	42639	Bearing Washer for 10827	28875
42576	Foot for 10827	28400	42605	Screw CHC M5x15 Zn for 10827	28669	42640	Screw H M6x40 Stainless Steel for 10827	28877
42577	Cap Nut H M5 Stainless Steel for 10827	28404	42606	Power Cord for 10827	28670B	42641	Cap Nut H M6 Stainless Steel for 10827	28878
42578	Split Washer W 5 for 10827	28405	42607	Screw H 4.2x12.7 Zn Auto for 10827	28673	42642	Fan for 10827	28880
42579	Electric Components Assembly 110V for 10827	28501B	42608	Complete Safety Switch for 10827	28700	42643	Upper Bearing Spacer for 10827	28886
40757	Starting Relay 110V for 10827	28505B	42609	Screw H M4x20 Zn for 10827	28701	42644	Bearing 6204 for 10827	28887
40758	Capacitor 180 MF 100-120V 50/60 Hz for 10827	28510B	42610	Nut H M4 Zn for 10827	28702	40532	Motor Shaft Insert for 10827	28888I
42580	Capacitor Ring for 10827	28511	42611	Washer AZ 4 for 10827	28703	39841	Basket Driving Pin for 10827	28889
40759	Contact 100-120 V 50/60 Hz for 10827	28516B	42612	Switch Corner Plate for 10827	28704	40533	Screw HC M6x20 for 10827	28890
42581	Screw H M4x16 Zn for 10827	28517	42613	Safety Switch for 10827	28705	42646	Screw 4x10 for 10827	28891
42582	Washer AZ 4 for 10827	28518	42614	Lever End for 10827	28706	42647	Complete Upper Flange for 10827	28892
42583	Nut H M4 Zn for 10827	28519	42615	Complete Braking Disc for 10827	28750	42648	Upper Flange for 10827	28893
40760	Thermal Protector 8A for 10827	28522	42616	Nut H M5 Zn for 10827	28751	42649	Guide Ring for 10827	28894
42584	Bottom Plate only for 10827	28536	42617	Washer for 10827	28752	42650	Base Assembly Rod for 10827	28895
42585	Components Assembly Plate for 10827	28538	42618	Brake Spring for 10827	28753	40534	Motor Assembly Rod for 10827	28896
42586	Nut HM M5 Zn for 10827	28539	42619	Braking Plate for 10827	28754	40769	Gasket 16x26x7 for 10827	28897
40761	Complete Locking Assembly for 10827	28600	42620	Spacer (Guide) for 10827	28755	39842	Rotor and Shaft and Fan for 10827	28870
42587	Locking Cam for 10827	28601	40766	Bowl Blocking Arm for 10827	28800	40770	Pulp Container for 10827	28950
42588	Cam Fixing Screw for 10827	28602	41186	Complete Motor 100-120V 50/60Hz for 10827	28850B			

Electrical Schematics

Model Santos 28 10827



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.

