

# INSTRUCTION MANUAL

## Santos Juice Extractors

Item	39687	39685	48111
Model	Santos 10	Santos 70	Santos 10CV1



### Warning!

Before you begin using your appliance, **PLEASE READ AND UNDERSTAND THIS DOCUMENT CAREFULLY** before installing, operating, maintaining, or servicing.

There are many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read all safety messages.

Failure to do so can result in appliance failure, property damage, serious injury or death. Appliance failure, injury or property damage due to improper installation is not covered by warranty.

### Stop!

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE STORE!**

For questions or assistance with this product, call TRENTO Toll free: **1-833-487-3686** or visit the support section from our website, **www.trentoequipment.com**

Version: Revised - 04/10/2024



# TABLE OF CONTENTS

---

<b>Section</b>	<b>Page</b>
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	7
Installation -----	7
Operation -----	8
Maintenance -----	8 - 9
Troubleshooting -----	9 - 10
Instructions Français -----	10 - 15
Illustrated Diagrams -----	15 - 17
Parts Breakdown -----	18 - 22
Electrical Schematics -----	23
Notes -----	24 - 26
Warranty Registration -----	27

## GENERAL INFORMATION

---

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

### CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

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

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

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

---

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

### VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

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

**Avant d'utiliser n'importe quel équipement, toujours lire et vous familiariser avec toutes les opérations et les**

## GENERAL INFORMATION

---

consignes de sécurité.

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

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

### REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

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

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

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

## SAFETY AND WARRANTY

---

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

**CAREFUL:**

**ALL NUMBERS REFER TO THE UNIT DIAGRAM UNLESS OTHERWISE STATED**

## SAFETY AND WARRANTY

---

### IMPROPER USE:

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

### ELECTRICAL CONNECTION:

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

### WARNING

- Before connecting the machine, check that the mains electrical voltage is the same as the voltage for your appliance. Its value is shown:
  - either on the identification plate under the machine.
  - or on the table on page 7 of this manual.
- If the power cable is damaged, it should be replaced with a special unit available from Trento.

## **SAFETY AND WARRANTY**

---

### **WARNING**

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

**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 PART AND LABOUR BENCH WARRANTY**

Within the warranty period, contact Trento Inc. at 1-833-487-3686 to schedule a drop off to either an Trento authorized service depot in the area, or to an Trento 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

Item Number	39687	39685	48111
Model	Santos 10	Santos 70	Santos 10CV1
Production (per Hour)	30 L / 31.7 QT	50 L / 52.8 QT	30 L / 31.7 QT
Power	260 W / 0.35 HP	350 W / 0.47 HP	260 W / 0.35 HP
RPM	1800		
Electrical	110-120V / 60Hz / 1		
Current	2A	2.91A	2A
Weight	20.3 lbs. / 9.2 kgs.	29.8 lbs. / 13.5 kgs.	20.3 lbs. / 9.2 kgs.
Packaging Weight	22 lbs. / 10kgs.	32 lbs. / 14.5 kgs.	22 lbs. / 10kgs.
Dimensions	8" x 12" x 15" 203 x 305 x 381mm	16" x 8.9" x 19.3" 406 x 227 x 490mm	8" x 12" x 15" 203 x 305 x 381mm
Packaging Dimensions	10" x 13" x 17" 254 x 330 x 432mm	17" x 11" x 22" 432 x 279 x 559mm	10" x 13" x 17" 254 x 330 x 432mm

### DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

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

## INSTALLATION

Thoroughly clean all parts in contact with the food.

1. Raise the pressing lever right up (1).
2. Remove the cone by hand (2).
3. Model 70: remove the juice container by hand (5).
4. Model 70: remove the pressing cup (3) by rotating it ¼ turn.
5. Wash with a standard dish washing product: the cone (2), the pressing cup (3), the splash guard (4) and the inside of the juice container (5).

## OPERATION

---

### USING FOR THE FIRST TIME:

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

#### Preparation and use:

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

## MAINTENANCE

---

### CLEANING

#### IMPORTANT:

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

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

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

1. Remove the cone (2) and rinse it under running water.
2. Rinse the juice container (5) with water, that can be collected in a glass placed on the glass-holder (8).  
- Model n°70: Remove the juice container (5) by hand.
3. Finish off cleaning the container with a sponge.
4. Clean the pressing cup (3) with a sponge.  
- Model n°70: removing the pressing cup by rotating ¼ turn.
5. Remove the glass-holder (8), the grid (10) and rinse under running water.
6. Model n°10: When more thorough cleaning is required, the pressing cup (3) must be removed. To do this, unscrew it by turning it anti-clockwise (Fig. B and Fig. C).

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



## MAINTENANCE

---

### MAINTENANCE

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

#### Spare parts:

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

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

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

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

## TROUBLESHOOTING

---

If machine will not start:

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

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

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

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

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

The appliance stops following an overload:

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

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

## TROUBLESHOOTING

---

The motor operates but the cone does not rotate:

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

## INSTRUCTIONS FRANÇAIS

---

### SÉCURITÉ ET GARANTIE

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

#### ATTENTION:

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

#### MAUVAISE UTILISATION:

1. Ne pas utiliser cet appareil à presser autre que les oranges ou de citrons rien.
  - Modèle 10: citrons ou oranges.
  - Modèle 70: citrons, oranges ou de pamplemousse.
2. Ne pas appliquer une pression à une demi-orange avec le levier jusqu'à après l'interrupteur Marche / Arrêt a été mis sur la position 1. «1-On».
3. Modèle 70: Ne pas utiliser l'appareil sans vérifier que le contenant de jus (5) est correctement installé dans sa position.
4. Tournez sur l'interrupteur Marche / Arrêt (6) sur «0» lorsque l'appareil ne fonctionne pas.
5. Nettoyage dans un jet d'eau ou d'un jet à haute pression est interdit.
6. La base ne doit pas être immergé dans l'eau.
7. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Il doit être remplacé par un ensemble spécial disponible à partir Trento.
8. L'appareil doit être débranché avant toute intervention sur elle: le nettoyage, les soins, l'entretien général.
9. Il est interdit de faire fonctionner l'appareil sur une surface avec une pente de plus de 10 ° par rapport au plan horizontal. Les pieds de la machine doivent toujours être posés sur cette surface. La ligne centrale de la machine motrice doit toujours être verticale par rapport à la surface sur laquelle il est placé.
10. L'utilisation de pièces de rechange autres que les pièces d'origine certifiées Trento est interdite.
11. Ne raccordez jamais plusieurs appareils sur la même prise de courant.
12. Ne jamais utiliser la machine à l'extérieur.

## INSTRUCTIONS FRANÇAIS

---

13. Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur.
14. Cet appareil est une machine professionnelle conçue exclusivement pour un usage professionnel. Il n'a pas été conçu pour un usage domestique.
15. Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées ou par des personnes sans expérience ou de connaissance, sauf si elles ont été supervisées ou une formation dans l'utilisation de l'appareil au préalable par une personne responsable pour leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### CONNEXION ÉLECTRIQUE:

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

### ATTENTION

- Avant de brancher l'appareil, vérifier que la tension électrique secteur est la même que la tension de votre appareil. Sa valeur est indiquée:
  - Soit sur la plaque d'identification sous la machine.
  - Ou sur le tableau de la page 7 de ce manuel.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une unité spéciale disponible à partir Trento.

### ATTENTION

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

**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 ET PARTIE DU TRAVAIL BANC GARANTIE

Dans la période de garantie, contacter Trento Inc. au 1-833-487-3686 pour planifier une déposer soit un dépôt Trento de service autorisé dans la zone, ou à un entrepôt de service Trento de réparer l'équipement.

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

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

## INSTRUCTIONS FRANÇAIS

### 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

Numéro d'article	39687	39685	48111
Modèle	Santos 10	Santos 70	Santos 10CV1
Production (par heure)	30 L / 31.7 QT	50 L / 52.8 QT	30 L / 31.7 QT
Puissance	260 W / 0.35 HP	350 W / 0.47 HP	260 W / 0.35 HP
RPM	1800		
Électrique	110-120V / 60Hz / 1		
Actuel	2A	2.91A	2A
Poids	20.3 lbs. / 9.2 kgs.	29.8 lbs. / 13.5 kgs.	20.3 lbs. / 9.2 kgs.
Emballage Poids	22 lbs. / 10kgs.	32 lbs. / 14.5 kgs.	22 lbs. / 10kgs.
Dimensions	8" x 12" x 15" 203 x 305 x 381mm	16" x 8.9" x 19.3" 406 x 227 x 490mm	8" x 12" x 15" 203 x 305 x 381mm
Emballage Dimensions	10" x 13" x 17" 254 x 330 x 432mm	17" x 11" x 22" 432 x 279 x 559mm	10" x 13" x 17" 254 x 330 x 432mm

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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

# INSTRUCTIONS FRANÇAIS

---

## INSTALLATION

Nettoyer soigneusement toutes les pièces en contact avec la nourriture.

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

## OPÉRATION

### UTILISATION POUR LA PREMIÈRE FOIS:

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

#### Préparation et emploi:

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

## ENTRETIEN

### NETTOYAGE

#### IMPORTANT:

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

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

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

1. Retirer le cône (2) et rincer sous l'eau courante.
2. Rincer le contenant de jus (5) avec de l'eau, qui peuvent être recueillis dans un verre placée sur le porte-verre (8).
  - Modèle n ° 70: Retirer le récipient de jus (5) à la main.

## INSTRUCTIONS FRANÇAIS

---

3. Terminez le nettoyage du récipient avec une éponge.
4. Nettoyer la tasse de pressage (3) avec une éponge.
  - Modèle n ° 70: suppression de la Coupe de pressage en tournant  $\frac{1}{4}$  de tour.
5. Retirer le porte-verre (8), la grille (10) et rincer sous l'eau courante.
6. Modèle n ° 10: Lorsque nettoyage plus approfondi est nécessaire, la coupe de pressage (3) doit être retiré. Pour ce faire, dévisser en tournant dans le sens antihoraire (fig. B et Fig. C).

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

### ENTRETIEN

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

#### Des pièces de rechange:

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

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

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

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

### DÉPANNAGE

Si la machine ne démarre pas:

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

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

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

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

## INSTRUCTIONS FRANÇAIS

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

L'appareil arrête suite à une surcharge:

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

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

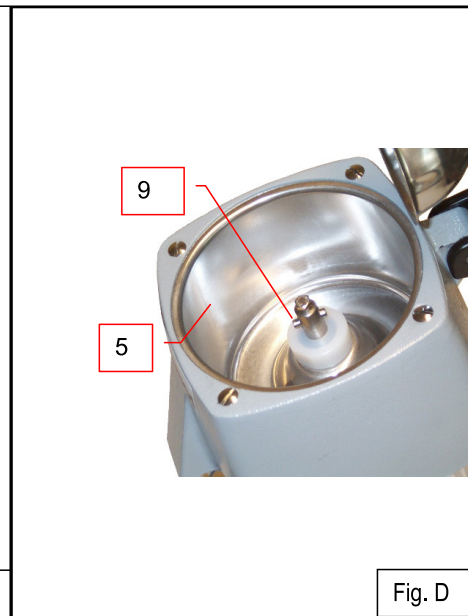
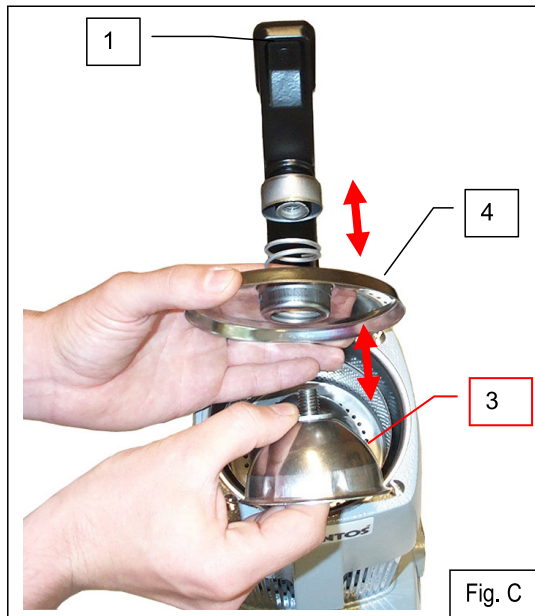
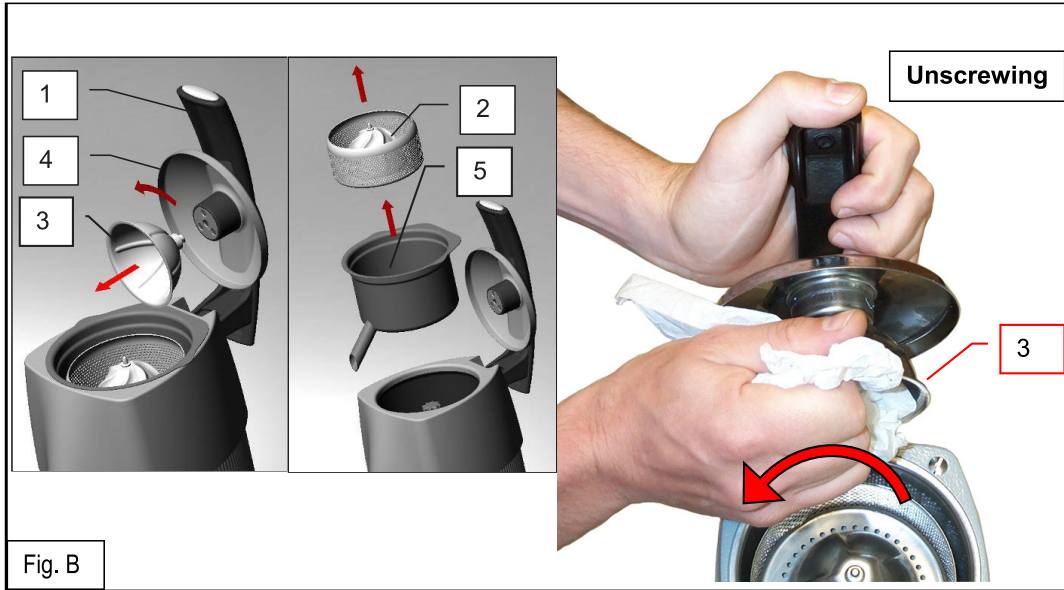
Le moteur fonctionne, mais le cône ne tourne pas:

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

## ILLUSTRATED DIAGRAMS

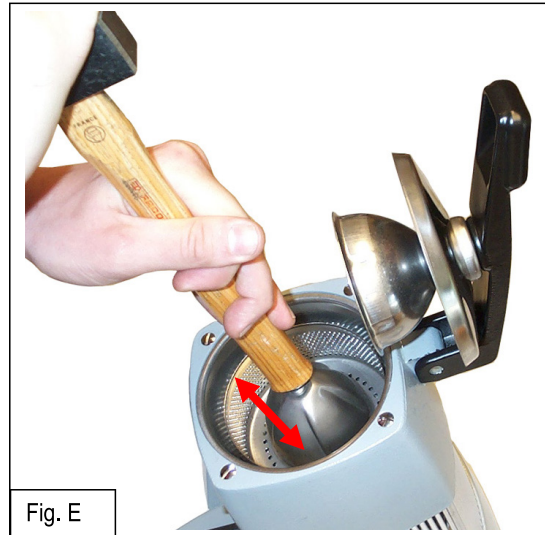


# ILLUSTRATED DIAGRAMS





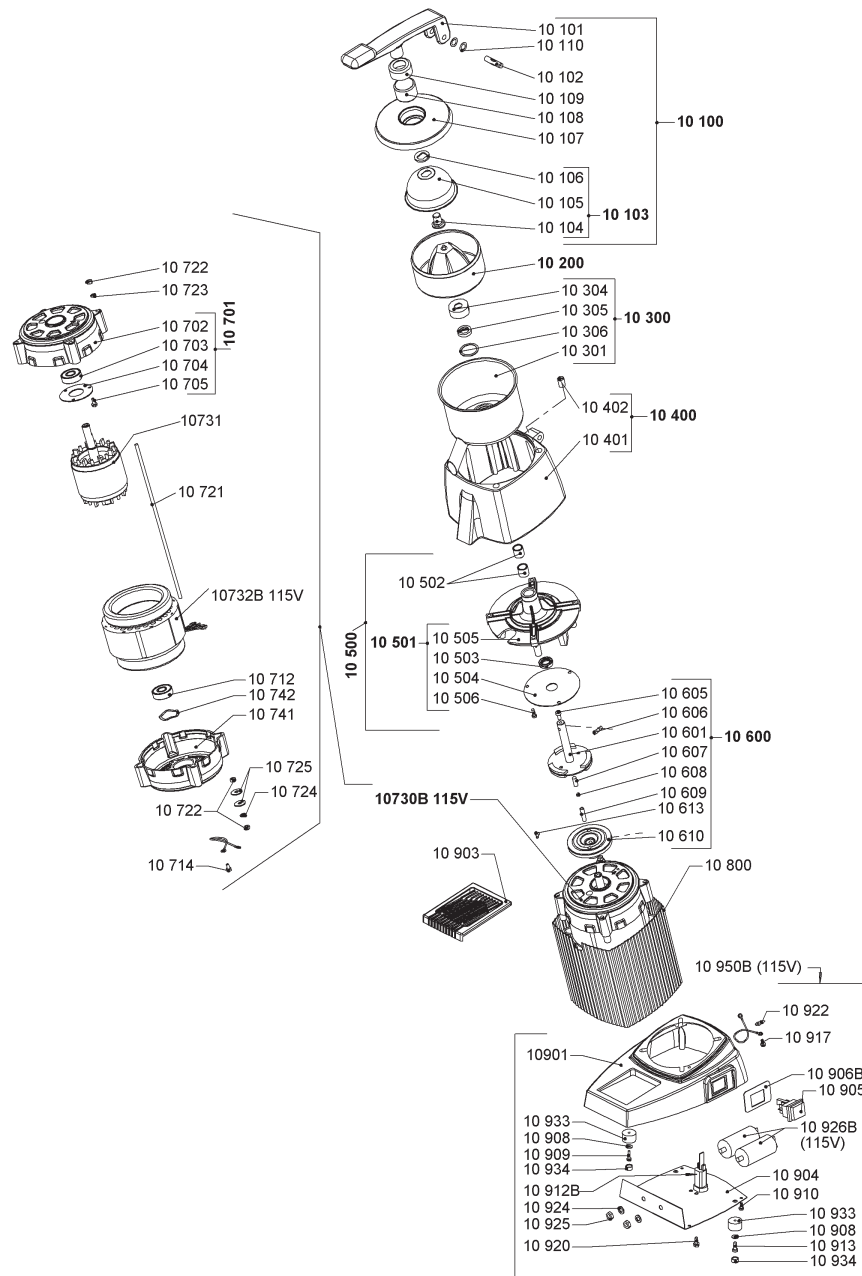
## ILLUSTRATED DIAGRAMS



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

# PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
39687	Santos 10
48111	Santos 10CV1



# PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
39687	Santos 10

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
39729	Complete Lever for 39687	10100	73120	Friction Plate for 39687	10504	AM922	Complete Motor 110V 60Hz for 39687	10730B
40683	Black Lever for 39687	10101	73121	Intermediate Flange Only for 39687	10505	AC370	Complete Rotor with Shaft for 39687	10731
40421	Lever Axle (Pin) D8x34 for 39687	10102	73122	Screw H4x12 for 39687	10506	AM923	Stator Only 110V 60Hz for 39687	10732B
40684	Complete Cup with Screw and Washer for 39687	10103	40699	Complete Friction Clutch for 39687	10600	AC371	Lower Flange for 39687	10741
40685	Cup Locking Screw for 39687	10104	40700	Friction Clutch & Disc (Welded) for 39687	10601	AC372	Ondulated Washer for 39687	10742
40686	Stainless Steel Cup Only for 39687	10105	40701	Screw HC M5x10 Stainless Steel for 39687	10605	73141	Stainless Steel Housing for 39687	10800
40687	Stainless Steel Washer for 39687	10106	40529	Stainless Steel Driving Pin for 39687	10606	73143	Painted Base Only (Grey) for 39687	10901
73114	Stainless Steel Cover Only for 39687	10107	40702	Fiber Pushing Pin for 39687	10607	40706	Plastic Drip Tray for 39687	10903
73115	Stainless Steel Spring for 39687	10108	40703	Steel Ball D6 for 39687	10608	73144	Bottom Plate for 39687	10904
73116	Stainless Steel Spring Cap for 39687	10109	40704	Brake Stainless Steel Spring for 39687	10609	40707	Switch for 39687	10905
73117	Lever Washer for 39687	10110	40705	Complete Drive Plate for 39687	10610	AM924	On-Off Plate (110V UL) for 39687	10906B
40688	Perforated Strainer (Stainless Steel) for 39687	10200	AC367	Screw HC M6x8 for 39687	10613	73147	Washer 4x10 for 39687	10908
40689	Complete Stainless Steel Bowl with Nut for 39687	10300	73125	Complete Upper Flange for 39687	10701	73148	Screw H4x16 ZN for 39687	10909
73118	Stainless Steel Bowl for 39687	10301	73126	Upper Flange for 39687	10702	73149	Screw H4x10 for 39687	10910
40690	Nylon Nut for 39687	10304	73127	Bearing 6201 for 39687	10703	44063	Power Cord with USA Plug for 39687	10912B
40691	Gasket D12x22x5 for 39687	10305	73128	Bearing Washer for 39687	10704	73151	Screw 4.8x16 ZN for 39687	10913
40692	Polyethylene Washer for 39687	10306	73129	Screw H4x10 ZN for 39687	10705	73153	Screw 4x10 for 39687	10917
40693	Painted Aluminum Top (Bowl) with 4 Nuts for 39687	10400	73132	Bearing 6201 for 39687	10712	73156	Screw H M5x12 ZN for 39687	10920
40694	Painted Aluminum Top Only (Bowl) for 39687	10401	73134	Screw H4x10 ZN for 39687	10714	AM925	Ground Symbol for 39687	10922
40695	Bowl Locking Nut for 39687	10402	73135	Assembling Threaded Rod M5 for 39687	10721	AM926	Washer AZ 8 for 39687	10924
40696	Complete Intermediate Flange for 39687	10500	73136	Nut H M5 ZN for 39687	10722	AM927	Nut H M8 ZN for 39687	10925
73119	Equipped Intermediate Flange without Brushes for 39687	10501	73137	Split Washer D5 for 39687	10723	AM928	Foot (for NSF 110V) for 39687	10933
40697	Bronze Bearing for 39687	10502	73138	Washer AZ 5 for 39687	10724	AM929	Cap (for 110V) for 39687	10934
40698	Gasket 12x22x5 for 39687	10503	73139	Washer 6x18 for 39687	10725	AM930	Complete Painted Base NSF 110V for 39687	10950B

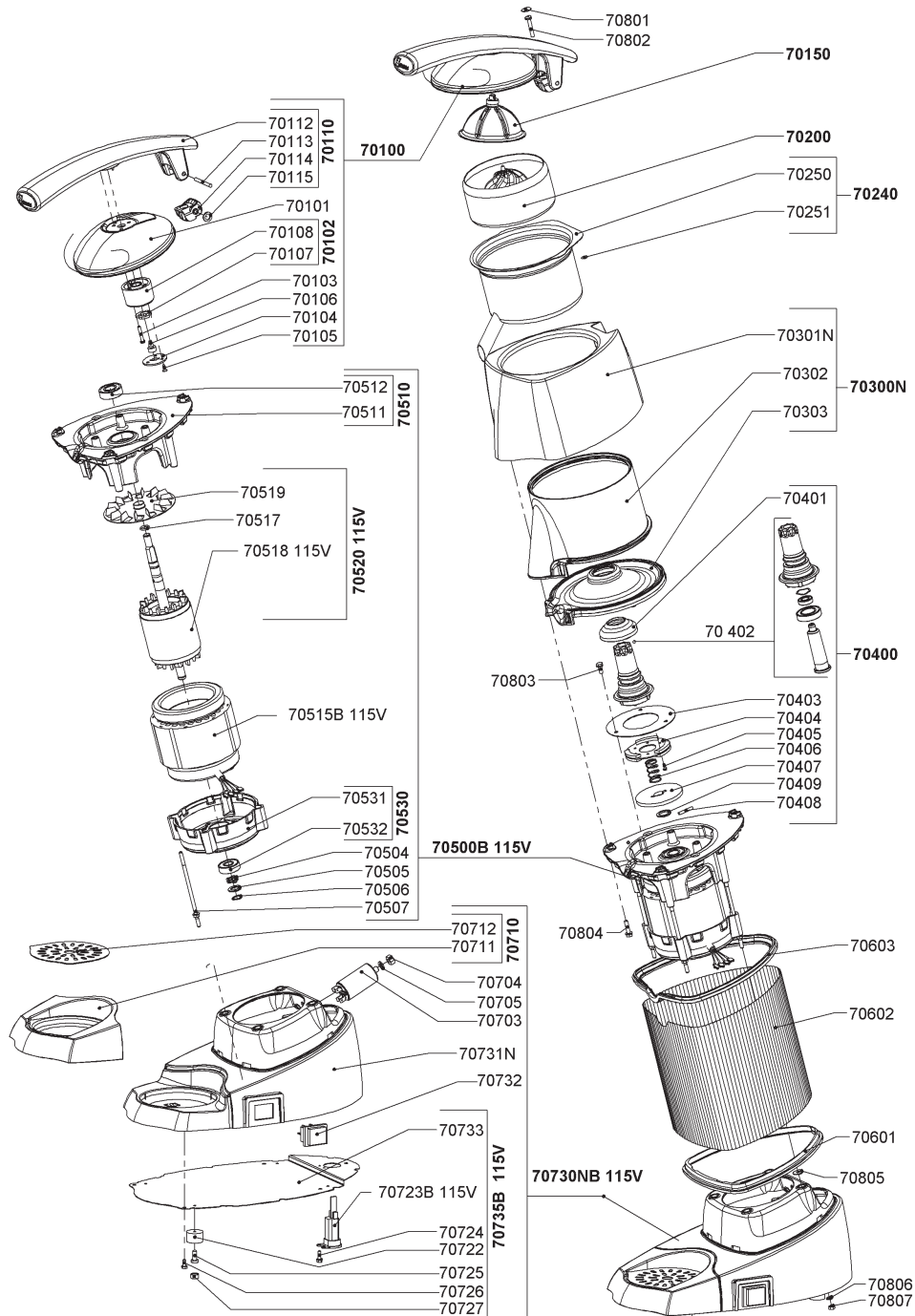
# PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
48111	Santos 10CV1

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
39729	Complete Lever for 48111	10100	73120	Friction Plate for 48111	10504	AM922	Complete Motor 110V 60Hz for 48111	10730B
40683	Black Lever for 48111	10101	73121	Intermediate Flange Only for 48111	10505	AC370	Complete Rotor with Shaft for 48111	10731
40421	Lever Axle (Pin) D8x34 for 48111	10102	73122	Screw H4x12 for 48111	10506	AM923	Stator Only 110V 60Hz for 48111	10732B
40684	Complete Cup with Screw and Washer for 48111	10103	40699	Complete Friction Clutch for 48111	10600	AC371	Lower Flange for 48111	10741
40685	Cup Locking Screw for 48111	10104	40700	Friction Clutch & Disc (Welded) for 48111	10601	AC372	Ondulated Washer for 48111	10742
40686	Stainless Steel Cup Only for 48111	10105	40701	Screw HC M5x10 Stainless Steel for 48111	10605	73141	Stainless Steel Housing for 48111	10800
40687	Stainless Steel Washer for 48111	10106	40529	Stainless Steel Driving Pin for 48111	10606	44062	Chromed Base Only for 48111	10901
73114	Stainless Steel Cover Only for 48111	10107	40702	Fiber Pushing Pin for 48111	10607	40706	Plastic Drip Tray for 48111	10903
73115	Stainless Steel Spring for 48111	10108	40703	Steel Ball D6 for 48111	10608	73144	Bottom Plate for 48111	10904
73116	Stainless Steel Spring Cap for 48111	10109	40704	Brake Stainless Steel Spring for 48111	10609	40707	Switch for 48111	10905
73117	Lever Washer for 48111	10110	40705	Complete Drive Plate for 48111	10610	AM924	On-Off Plate (110V UL) for 48111	10906B
40688	Perforated Strainer (Stainless Steel) for 48111	10200	AC367	Screw HC M6x8 for 48111	10613	73147	Washer 4x10 for 48111	10908
40689	Complete Stainless Steel Bowl with Nut for 48111	10300	73125	Complete Upper Flange for 48111	10701	73148	Screw H4x16 ZN for 48111	10909
73118	Stainless Steel Bowl for 48111	10301	73126	Upper Flange for 48111	10702	73149	Screw H4x10 for 48111	10910
40690	Nylon Nut for 48111	10304	73127	Bearing 6201 for 48111	10703	44063	Power Cord with USA Plug for 48111	10912B
40691	Gasket D12x22x5 for 48111	10305	73128	Bearing Washer for 48111	10704	73151	Screw 4.8x16 ZN for 48111	10913
40692	Polyethylene Washer for 48111	10306	73129	Screw H4x10 ZN for 48111	10705	73153	Screw 4x10 for 48111	10917
44058	Chromed Aluminum Top (Bowl) with 4 Nuts for 48111	10400	73132	Bearing 6201 for 48111	10712	73156	Screw H M5x12 ZN for 48111	10920
44059	Chromed Aluminum Top Only (Bowl) for 48111	10401	73134	Screw H4x10 ZN for 48111	10714	AM925	Ground Symbol for 48111	10922
40695	Bowl Locking Nut for 48111	10402	73135	Assembling Threaded Rod M5 for 48111	10721	AM926	Washer AZ 8 for 48111	10924
40696	Complete Intermediate Flange for 48111	10500	73136	Nut H M5 ZN for 48111	10722	AM927	Nut H M8 ZN for 48111	10925
73119	Equipped Intermediate Flange without Brushes for 48111	10501	73137	Split Washer D5 for 48111	10723	AM928	Foot (for NSF 110V) for 48111	10933
40697	Bronze Bearing for 48111	10502	73138	Washer AZ 5 for 48111	10724	AM929	Cap (for 110V) for 48111	10934
40698	Gasket 12x22x5 for 48111	10503	73139	Washer 6x18 for 48111	10725	AP892	Complete Chromed Base NSF 110V for 48111	10950B

# PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
39685	Santos 70



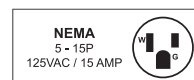
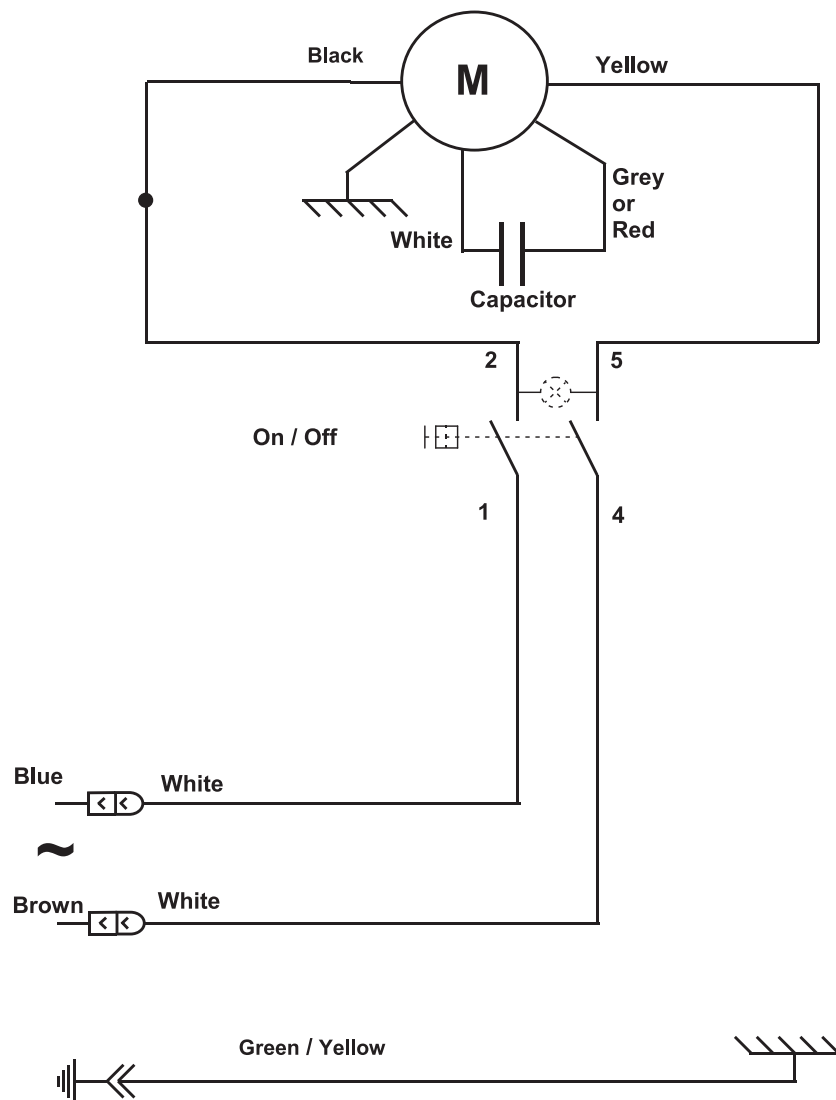
# PARTS BREAKDOWN

ITEM	MODEL
39685	Santos 70

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
40937	Complete Lever for 39685	70100	73563	Brake Disc for 39685	70403	73584	Capacitor 8 MU F for 39685	70703
73543	Cover for 39685	70101	43998	Clutch Disc for 39685	70404	73585	Nut HM 8 ZN for 39685	70704
73544	Reinforced Spacer for 39685	70102	73564	Screw CX 3x8 ZN Auto for 39685	70405	73586	Washer AZ 8 ZN for 39685	70705
73545	Screw 4x25 Stainless Steel for 39685	70103	73565	Clutch Spring for 39685	70406	40943	Complete Drip Tray for 39685	70710
73546	Lever Plate for 39685	70104	73566	Clutch Plate for 39685	70407	73587	Plastic Drip Tray for 39685	70711
AC373	Screw 3.5x10 Stainless Steel for 39685	70105	73567	Pin 4x24 Stainless Steel for 39685	70408	73588	Drip Tray Stainless Steel Grid for 39685	70712
73547	Bumper for 39685	70106	73568	Washer for 39685	70409	73591	Bumper for 39685	70722
73548	Stop Washer for 39685	70107	73742	Complete Motor 110V 50/60Hz for 39685	70500B	73746	Power Cord with USA Plug for 39685	70723B
73549	Spacer for 39685	70108	73570	Ondulated Washer for 39685	70504	73593	Screw H 4.2x12.7 Zn Auto for 39685	70724
73550	Lever with Hinge for 39685	70110	73571	Washer (Special) for 39685	70505	73594	Screw CBLZ 5.5x16 for 39685	70725
73551	Lever for 39685	70112	73572	Circlip for 39685	70506	73595	Screw H M4x10 ZN Auto for 39685	70726
73552	Pin 5x45 Stainless Steel for 39685	70113	73573	Screw Rod H M5x125 ZN Auto for 39685	70507	AC376	Cap D12.2x6.2 Black for 39685	70727
73553	Lever Hinge for 39685	70114	73574	Front Flange with Bearing for 39685	70510	AI733	Complete Black Base USA Plug for 39685	70730NB
73554	Soft Washer 9x14.5x2 for 39685	70115	73575	Front Flange for 39685	70511	AI734	Painted Base (Black) for 39685	70731N
40938	Stainless Steel Cup for 39685	70150	44001	Bearing 6202 ZZ for 39685	70512	AI735	Switch for 39685	70732
40939	Complete Squeezer for 39685	70200	73743	Stator 110-120V 50/60Hz for 39685	70515B	AI736	Bottom Plate for 39685	70733
AC374	Complete Stainless Steel Bowl for 39685	70240	73577	O Ring D9.5x2 for 39685	70517	AI737	Complete Bottom Plate USA Plug for 39685	70735B
40940	Stainless Steel Bowl for 39685	70250	73578	Rotor with Shaft for 39685	70518	73596	Screw Cap for 39685	70801
73556	Stainless Steel Bowl Bumpers for 39685	70251	43999	Fan for 39685	70519	73597	Screw CBX M5x30 Auto for 39685	70802
AI728	Painted Top Bowl Assembly (Black) for 39685	70300N	73579	Complete Rotor (Rotor + Shaft + Fan) for 39685	70520	73598	Screw H M5x12 ZN Auto for 39685	70803
AI729	Painted Aluminum Top Bowl (Black) for 39685	70301N	73580	Rear Flange with Bearing for 39685	70530	73599	Screw H M5x20 ZN Auto for 39685	70804
73559	Double Bowl Top for 39685	70302	73581	Rear Flange for 39685	70531	73600	Washer 5x16 for 39685	70805
73560	Bottom of Double Bowl for 39685	70303	44000	Bearing 6201 for 39685	70532	73601	Washer AZ 5 ZN for 39685	70806
73561	Complete Clutch for 39685	70400	AI730	Housing Bottom Seal for 39685	70601	73602	Nut HM5 ZN for 39685	70807
73562	Deflector for 39685	70401	AI731	Waved Sheet for 39685	70602			
40941	Complete Cone Steering Axle for 39685	70402	AI732	Housing Top Seal for 39685	70603			

# ELECTRICAL SCHEMATICS

ITEM	MODEL
39687	Santos 10
39685	Santos 70
48111	Santos 10CV1











# WARRANTY REGISTRATION

Thank you for purchasing an Trento 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 Trento. 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 Trento 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**

**For mailing in the US**

**Pour diffusion aux États-Unis**

**Por correo en los EE.UU.**

**TRENTO**

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,  
Mississauga, Ontario  
Canada, L5L 4X5

**TRENTO**

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,  
Niagara Falls, New York  
USA, 14305

***or email to: [trentoservice@trentoequipment.com](mailto:trentoservice@trentoequipment.com)***



Purchaser's Information

Name: \_\_\_\_\_

Address: \_\_\_\_\_

City: \_\_\_\_\_ Province or State: \_\_\_\_\_ Postal or Zip: \_\_\_\_\_

Country: \_\_\_\_\_

Dealer from which Purchased: \_\_\_\_\_

Dealer City: \_\_\_\_\_ Dealer Province or State: \_\_\_\_\_

Invoice: \_\_\_\_\_

Company Name: \_\_\_\_\_

Telephone: \_\_\_\_\_

Email Address: \_\_\_\_\_

Type of Company:

Restaurant  Bakery  Deli

Butcher  Supermarket  Caterer

Institution (*specify*): \_\_\_\_\_

Other (*specify*): \_\_\_\_\_

Model Name: \_\_\_\_\_ Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Machine Description: \_\_\_\_\_

Date of Purchase (MM/DD/YYYY): \_\_\_\_\_

Date of Installation (MM/DD/YYYY): \_\_\_\_\_

Would you like to extend the warranty?  Yes  No

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

# TRENTO

ELEVATING CULINARY EXCELLENCE

TRENTO IS A SIGNATURE LINE OF PROFESSIONAL  
RESTAURANT EQUIPMENT FROM OMCAN  
OFFERING PREMIUM EUROPEAN BRANDS TO THE  
NORTH AMERICAN MARKET.

Thank you for your purchase!



Follow us on social media  
@trentoequipment

