



Automatic Citrus Juice Extractors

Models JE-ES-0015-F, 0015-T, 0015, 0015-S, 0028-F, 0028-T, 0045, 0045-B, 0028-BB

Items 39519, 39520, 39517, 39518, 39522, 39521, 40531, 40547, 41965

Instruction Manual



STOP
DO NOT RETURN
THIS PRODUCT TO THE STORE

For questions or assistance with this product call OMCAN Toll Free: 1 800 465 0234
Customer Service
or
visit the Support section of www.omcan.com

Revised - 07/16/2021



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

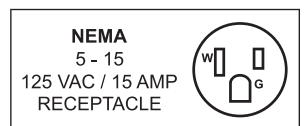


Table of Contents

Model JE-ES-0015-F / Model JE-ES-0015-T / Model JE-ES-0015
Model JE-ES-0015-S / Model JE-ES-0028-F / Model JE-ES-0028-T
Model JE-ES-0045 / Model JE-ES-0045-B / Model JE-ES-0028-BB

| Section | Page |
|--------------------------------|-------------|
| General Information ----- | 3 - 4 |
| Safety and Warranty ----- | 4 - 6 |
| Technical Specifications ----- | 6 - 8 |
| Installation ----- | 8 - 9 |
| Operation ----- | 9 - 10 |
| Maintenance ----- | 11 - 13 |
| Troubleshooting ----- | 13 - 14 |
| Instructions Français ----- | 14 - 23 |
| Instrucciones en Español ----- | 23 - 33 |
| Parts Breakdown ----- | 34 - 46 |
| Electrical Schematics ----- | 47 |
| Notes ----- | 48 - 50 |
| Warranty Registration ----- | 51 |



General Information

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

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

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

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

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

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

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

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

General Information

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

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

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

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

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

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

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

Safety and Warranty

- It is the responsibility of the user to read the enclosed warnings prior to using this machine.
- After removing the packaging, check that equipment is not damaged. If in doubt, do not use it and contact Omcan.
- The packaging materials (plastic bags, foam, cork, etc.) should not be left within reach of children, as they are a potential danger.
- Before assembling the machine, please, make sure there are no pieces left in the packaging.
- The machine needs to have some ventilation around it in order to perform properly.

Safety and Warranty

- For models on a stand, remember to set the brakes on the front wheels in order to prevent unwanted moving.
- Before use, clean all the juicing area, SEE CLEANING INSTRUCTIONS in Maintenance.
- Never start the machine without making sure that all components are in their correct place, especially the front cover otherwise the security detector will not allow the machine to run.
- When using the machine, do not touch or access to the moving parts neither by hands nor with any utensils.
- Machine should never be operated by minor or inexperienced staff without supervision.
- Check that the voltage of your outlet is according to voltage stated in technical label on the side of your machine.
- Do not use an extension cord. If you decide to do it, it is on your own responsibility, use only extension that is in good condition and suitable for the power of the machine. The extension cord should be placed so that no one can pull it or stumble.
- Do not allow the cord to come into contact with hot surfaces.
- To protect against risk of electrical shock and personal injury, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- This product is designed for indoor use, do not expose this appliance to rain or moisture and do not use it outdoors or with wet hands.
- Always place the machine on a dry, stable and leveled surface.
- To disconnect from the electrical outlet pull the plug gently. Never pull from the cord.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury, always use original spare parts.

THE PROPER SIZE OF ORANGE IN ORDER TO OBTAIN BEST RESULTS IS 60-80MM (2.4 - 3.1 INCH) DIAMETER.

- It is recommended to wash fruit before juice extraction.
- Do not use the machine out of the temperature range: (from -20° to 40°C / -4° to 104°F).
- The manufacturer declines any responsibility for damages resulting from improper, careless or negligent use of equipment, as well as from use by unauthorized persons.

Due to high manufacturing standards and strict quality controls, we guarantee the perfect performance of our machines.

THIS WARRANTY DOES NOT COVER: The breakage or weakness of any part or component as a consequence of improper or inadequate installation, misuse or neglect. Furthermore, we will not be held responsible for damage caused by normal wear and tear, repair or modification to any part of the machine undertaken by any unauthorized person. To fulfil the terms of the warranty, all repairs must be performed by our technical department or the official Omcan distributor.

Any falsification of warranty documentation, or the loss or damage to the machine's identification plate, will void manufacturer's warranty.

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

Safety and Warranty

is reserved to deny shipment for residential usage; if this occurs, you will be notified as soon as possible.

1 YEAR PARTS AND LABOUR WARRANTY

Within the warranty period, contact Omcan Inc. at 1-800-465-0234 to schedule an Omcan authorized service technician to repair the equipment locally.

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

MINIMAX

| Model | JE-ES-0015 | JE-ES-0015-S |
|-----------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Fruit Diameter | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Feeder Capacity | 6 Oranges | |
| Peel Bucket | 19.8 lbs. / 9 kgs. | |
| Production | 15 oranges per minute | |
| Electrical | 115V / 60Hz / 1 | |
| Current | 9 / 8.6 A | |
| Dimensions | 17.7" x 19.3" x 33" / 450 x 490 x 838mm | |
| Weight | 113.1 lbs. / 51.3 kgs. | |
| Item Number | 39517 | 39518 |



Technical Specifications

MINIMATIC

| Model | JE-ES-0015-F | JE-ES-0015-T |
|-----------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Fruit Diameter | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Feeder Capacity | 13.2 lbs. / 6 kgs. | |
| Peel Bucket | 19.8 lbs. / 9 kgs. | |
| Production | 15 oranges per minute | |
| Electrical | 115V / 60Hz / 1 | |
| Current | 9 / 8.6 A | |
| Dimensions | 17.7" x 19.3" x 36.6" / 450 x 490 x 930mm | |
| Weight | 119.9 lbs. / 54.4 kgs. | |
| Item Number | 39519 | 39520 |

TOP

| Model | JE-ES-0028-F | JE-ES-0028-T |
|-----------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Fruit Diameter | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Feeder Capacity | 39 lbs. / 18 kgs. | |
| Peel Bucket | 44 lbs. / 20 kgs. | |
| Production | 28 oranges per minute | |
| Electrical | 115V / 60Hz / 1 | |
| Current | 9 / 8.6 A | |
| Dimensions | 19.7" x 24.4" x 39" / 500 x 620 x 991mm | |
| Weight | 104.7 lbs. / 47.5 kgs. | |
| Item Number | 39522 | 39521 |

FAST TOP

| Model | JE-ES-0045 | JE-ES-0045-B |
|-----------------|--|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Fruit Diameter | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Feeder Capacity | 39 lbs. / 18 kgs. | |
| Peel Bucket | 44 lbs. / 20 kgs. | |
| Production | 45 oranges per minute | |
| Electrical | 115V / 60Hz / 1 | |
| Current | 9 / 8.6 A | |
| Dimensions | 19.7" x 24.4" x 39" / 500 x 620 x 991mm | |
| Weight | 104.7 lbs. / 47.5 kgs. (188 lbs. / 83.5 kgs. with stand) | |
| Item Number | 40531 | 40547 |

Technical Specifications

BIG BASIC

| | |
|-----------------|---|
| Model | JE-ES-0028-BB |
| HP | 0.75 HP |
| Fruit Diameter | 3" - 3.8" / 76 - 97mm |
| Feeder Capacity | 6 Fruits |
| Peel Bucket | 44 lbs. / 20 kgs. |
| Production | 28 fruits per minute |
| Electrical | 115V / 60Hz / 1 |
| Current | 4.1 / 3.7 A - 9 / 8.6 A |
| Dimensions | 17" x 28.7" x 33.8" / 432 x 729 x 859mm |
| Weight | 93.9 lbs. / 42.6 kgs. |
| Item Number | 41965 |

Installation

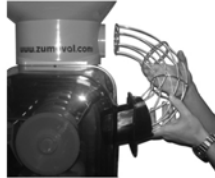
Proceed to assemble all the pieces that for transportation reasons come disassembled in their proper location.

SET UP OF THE MACHINE

Minimax: Unscrew the thumbscrew and place the feeder tube. Place the peel bucket and the juice tray.



Minimatic: Unscrew the thumbscrew and the screw of the head feeder, place the feeder tube. Place the peel bucket and the juice tray.



Top/Fast Top: Place the basket, remove the filter and the cover screen. Fit the feeding tube. Replace the cover screen and the filter. Finally place the peel buckets and the juice tray.



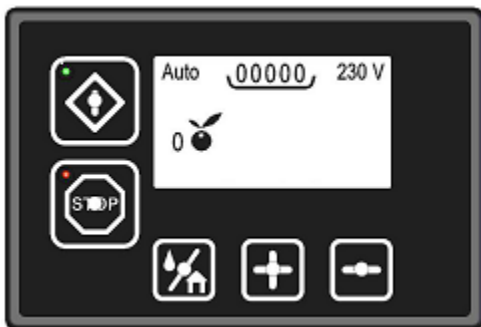
Installation



Plug the machine into a normal electrical socket with ground protection.

Operation

DIGITAL USER-FRIENDLY DISPLAY SCREEN

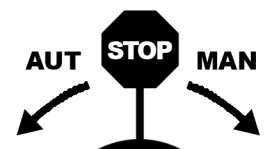


- Number of oranges squeezed.
- Incoming voltage.
- Selection of mode of operation:
 - By the self tap (when available).
 - By the number of oranges selected.
- Self cleaning function (when available).
- Reverse rotation.
- Detection of full peel buckets.
- Detection of failures.
- Easy dismantling mode: Horizontal stop function for cleaning.
- Switch off Timer & Squeezing limit

Proceed to introduce oranges through the feeding tube, or the feeding basket (depending on the model).

TO BEGIN THE SQUEEZING PROCESS

Turn on the switch, which is situated at the upper right side of the machine (position I).



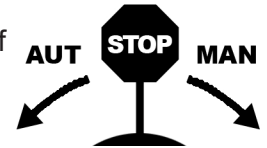
Machines with SELF SERVICE TAP:

Turn the self switch to the position AUT, press the tap (As indicated on the sticker on the cover screen).

Operation

Machines with PROGRAMMER:

Once the switch has been switched on, push one of the red buttons situated on the front of the machines. The buttons refer to 1, 2, or 3 oranges, while the button on the right refers to continuing squeezing.



Machines with JUICE LEVEL DETECTOR:

Once the switch of the machine is turned on, turn the detector switch to the position AUT. In manual mode the switch can be used.



Machines with AUTOMATIC SHOWER:

Once the water tube has been connected to the connection at the back of the machine, push the green button. The machine has to work in able to connect the shower.

TO STOP THE SQUEEZING PROCESS

Stop the machine by pressing the 0 red button at the on/off switch.

Machines with SELF SERVICE TAP:

Close the tap and turn the red light switch off (STOP) as indicated on the sticker on the cover screen.

Machines with PROGRAMMER:

The first 3 options stop automatically. To stop the continuing mode, push again this button and put the switch (Pos.0).

Machines with JUICE LEVEL DETECTOR:

In "AUT", the machine stops automatically, once the dispenser is full. If the machine operates in "MAN", disconnect the on switch.

Machines with AUTOMATIC SHOWER:

Push the SHOWER button and close the water connection.

AUT = Automatic

MAN = Manual

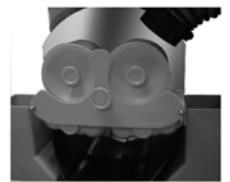
CLEANING AND MAINTENANCE

Once the juice extraction has been finished, stop the machine according to the model.

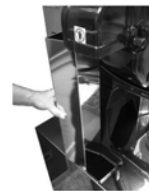
Leave the rods of the squeezer double drum in a vertical position.

Make sure that the squeezer male parts are horizontal.

Unplug the machine from the mains socket.



REMOVE THE JUICE FILTER



Empty the peel bucket.

Remove the front cover, moving it slowly upwards and towards.

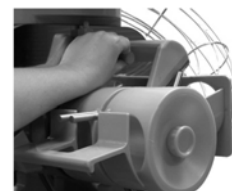
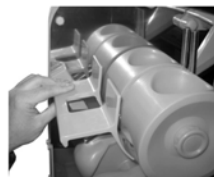


Remove the front cover, by unscrewing the two lateral screws.



MINIMAX – MINIMATIC

Remove the positioner, pushing it upwards.
Remove the knife, by unscrewing the knife screw (Be careful. The knife is sharp). Remove the squeezer male part, by unscrewing the screw.



Remove the squeezer drum by unscrewing the screw. Remove the second squeezer male part.



Maintenance

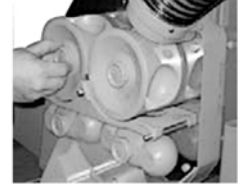
Remove the ejector.

For the models with head feeder: Take of the turning feeder plate, by unscrewing the screw.

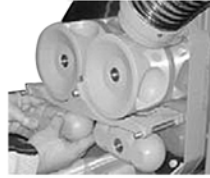


TOP/FAST TOP

Unscrew the five principal screws of the squeezing system parts.



Remove the two squeezing drums, the two male parts and knifeblade pulling it outwards. Be careful with this part, because of its cutting edge.

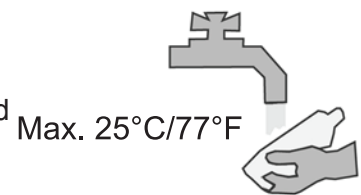


For the models with the upper feeder component, twist softly the upper metal basket all the way towards the left and then gently pull up. Remove the turning dish by unscrewing the screw towards the right.



Thoroughly clean all parts, and block of the machine with cold water and detergent.

Do not use abrasive nor corrosive products, since they could harm the compound of the elements of the machine. Do not clean the machine with water under pressure.



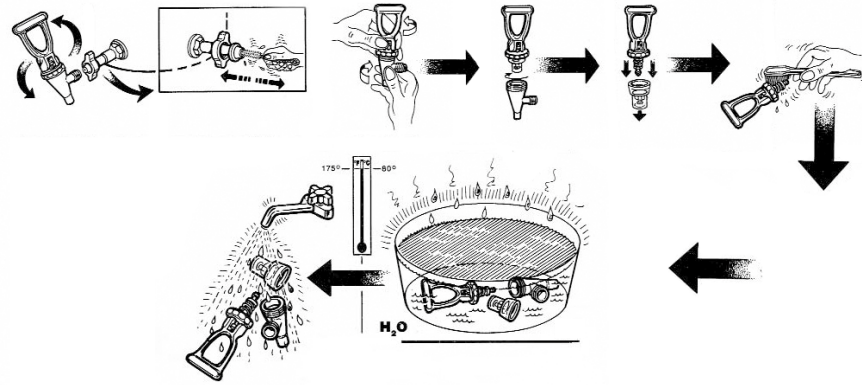
Dry the components of the system and the block of the machine.

Assemble all the parts in reverse order. No tools are required to assemble or disassemble the machine. All parts should fit with ease and without undue force.

For machines with self service tap, IMPORTANT: In order to ensure the perfect hygiene of your orange squeezer, it is necessary to clean the tap periodically. Follow the instructions according to the diagram.

Maintenance

Follow the depicted instructions.



For machines with AUTOMATIC SHOWER: This system does not replace the daily cleaning of the machine. It permits a quick cleaning during the day, of the area the oranges are squeezed.

You must connect a hose with the 3/8 "thread end (international common standard thread) to the water connection of the machine and the other end with the thread that has the water outlet.

You can regulate the flow of water by opening and closing the tap. Up is closed and down is open.

Other than daily cleaning, Omcan machines require no other routine maintenance.

Troubleshooting

| FAILURE | POSSIBLE CAUSE | SOLUTION |
|--|-------------------------------|---|
| The machine does not operate. | Machine unplugged. | Plug it to socket. |
| | No power. | Check the plug and socket. |
| | Transparent cover misplaced. | Make sure it is well placed. |
| | Defective safe detectors. | Call Customer service. |
| | Defective ON / OFF button. | Call Customer service. |
| | Defective electric circuit. | Call Customer service. |
| The machine is blocked while squeezing is in progress. | Insufficient voltage. | Check that the voltage is according to indicated on the identification label. |
| | Wrong fruit size. | Check the size of the fruit is as shown in this manual. |
| The Positioner is broken or bent. | Misplaced drum or positioned. | Make sure the pieces are well placed. |

Troubleshooting

| | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|---|
| The tap is blocked. | Juice has seeds or excessive pulp. | Disassemble and clean the tap as described in the manual. |
| The machine stops every few minutes. | Insufficient ventilation. | Check that ventilation gratings are not covered. |
| | Electrical overload. | Call Customer service. |

Instructions Français

SECURITE ET GARANTIE

- Il est de la responsabilité de l'utilisateur de lire les avertissements ci-jointe avant l'utilisation de cette machine
- Après retrait de l'emballage, vérifier que l'équipement n'est pas endommagé. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez Omcan.
- Les matériaux d'emballage (sacs en plastique, mousse, liège, etc.) ne devrait pas être laissé à la portée des enfants, car ils sont un danger potentiel.
- Avant le remontage de la machine, s'il vous plaît, assurez-vous qu'il n'y a pas de morceaux gauche dans l'emballage.
- La machine doit avoir une certaine ventilation autour d'elle afin d'effectuer correctement.
- Pour les modèles sur un stand, n'oubliez pas de régler les freins sur les roues avant afin d'éviter tout déplacement.
- Avant toute utilisation, nettoyer tous les jus zone, voir INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE en maintenance.
- Ne jamais démarrer la machine sans s'assurer que tous les composants sont à leur place, en particulier le capot avant sinon le détecteur de sécurité sera pas permettre à la machine de fonctionner.
- Lors de l'utilisation de la machine, ne pas toucher ni l'accès aux pièces en mouvement ni par les mains ni avec ustensiles de cuisine.
- La machine ne doit jamais être utilisé par mineur ou personnel inexpérimenté sans surveillance.
- Vérifier que la tension de votre prise est en fonction de la tension indiqué dans étiquette technique sur le côté de votre machine.
- Ne pas utiliser de rallonge. Si vous décidez de le faire, il est de votre propre responsabilité, utilisez seulement extension qui est en bon état et adapté à la puissance de la machine. La rallonge doit être placé de manière à ce que personne ne peut tirer ou trébucher.
- Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique et de blessure, ne pas immerger le cordon, fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ce produit est conçu pour une utilisation intérieure, n'exposez pas cet appareil à la pluie ou à l'humidité et ne l'utilisez pas à l'extérieur ou avec les mains mouillées.
- Toujours placer la machine sur un sec et stable et surface nivelée
- Pour le débrancher de la prise électrique tirer le bouchon avec précaution. Ne jamais tirer sur le cordon.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant risque de causer un incendie, un choc électrique ou de blessure, toujours utiliser des pièces de rechange d'origine.

Instructions Français

LA TAILLE ADÉQUATE D'ORANGE AFIN D'OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS EST 60-80MM (2,4 - 3,1 POUÇES) DE DIAMÈTRE.

- Il est recommandé de laver les fruits avant l'extraction de jus.
- N'utilisez pas la machine hors de la plage de température : (à partir de -20° à 40° C / -4° à 104° F) .
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un mauvais, imprudente ou négligente utilisation de l'équipement, ainsi que de l'utilisation par l'una.

En raison de hautes normes de fabrication et contrôles de qualité stricts, nous garantir la performance parfaite de nos machines.

CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS: la rupture ou la faiblesse de toute pièce ou tout composant en conséquence de installation incorrecte ou inadéquate, d'une mauvaise utilisation ou de négligence. En outre, nous ne pourrons pas être tenu responsable pour les dommages causés par l'usure normale Et de découpe, de la réparation ou de la modification de toute partie de la machine entrepris par toute personne non autorisée. Pour remplir les conditions de la garantie, toutes les réparations doivent être effectuées par notre département technique ou le fonctionnaire Omcan distributeur.

Toute falsification de documentation de garantie, ou la perte ou l'endommagement de la machine de plaque d'identification, annulera la garantie du fabricant.

UTILISATEURS RÉSIDENTIELS : Le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour les pièces ou 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 dans les plus brefs délais.

1 AN PIÈCES ET GARANTIE DU TRAVAIL

Dans la période de garantie, contacter Omcan Inc. au 1-800-465-0234 pour planifier une Omcan technicien autorisé à réparer l'équipement localement.

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.

AVERTISSEMENT:

Les composants d'emballage sont classés comme normaux déchets et résidus solides urbains et peuvent donc être éliminés.

En tout cas, pour recyclage adéquats, nous suggérons mise au rebut des produits séparément (différencié des déchets) selon les normes actuelles.

NE JETEZ PAS LES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

Instructions Français

DETAILS TECHNIQUES

MINIMAX

| Modèle | JE-ES-0015 | JE-ES-0015-S |
|----------------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Diamètre des fruits | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Capacité du chargeur | 6 Oranges | |
| Seau à peler | 19.8 lbs. / 9 kgs. | |
| Production | 15 oranges per minute | |
| Électrique | 115V / 60Hz / 1 | |
| Courant | 9 / 8.6 A | |
| Dimensions | 17.7" x 19.3" x 33" / 450 x 490 x 838mm | |
| Poids | 113.1 lbs. / 51.3 kgs. | |
| Numéro d'article | 39517 | 39518 |

MINIMATIC

| Modèle | JE-ES-0015-F | JE-ES-0015-T |
|----------------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Diamètre des fruits | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Capacité du chargeur | 13.2 lbs. / 6 kgs. | |
| Seau à peler | 19.8 lbs. / 9 kgs. | |
| Production | 15 oranges per minute | |
| Électrique | 115V / 60Hz / 1 | |
| Courant | 9 / 8.6 A | |
| Dimensions | 17.7" x 19.3" x 36.6" / 450 x 490 x 930mm | |
| Poids | 119.9 lbs. / 54.4 kgs. | |
| Numéro d'article | 39519 | 39520 |

Instructions Français

TOP

| Modèle | JE-ES-0028-F | JE-ES-0028-T |
|----------------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Diamètre des fruits | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Capacité du chargeur | 39 lbs. / 18 kgs. | |
| Seau à peler | 44 lbs. / 20 kgs. | |
| Production | 28 oranges per minute | |
| Électrique | 115V / 60Hz / 1 | |
| Courant | 9 / 8.6 A | |
| Dimensions | 19.7" x 24.4" x 39" / 500 x 620 x 991mm | |
| Poids | 104.7 lbs. / 47.5 kgs. | |
| Numéro d'article | 39522 | 39521 |

FAST TOP

| Modèle | JE-ES-0045 | JE-ES-0045-B |
|----------------------|--|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Diamètre des fruits | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Capacité du chargeur | 39 lbs. / 18 kgs. | |
| Seau à peler | 44 lbs. / 20 kgs. | |
| Production | 45 oranges per minute | |
| Électrique | 115V / 60Hz / 1 | |
| Courant | 9 / 8.6 A | |
| Dimensions | 19.7" x 24.4" x 39" / 500 x 620 x 991mm | |
| Poids | 104.7 lbs. / 47.5 kgs. (188 lbs. / 83.5 kgs. with stand) | |
| Numéro d'article | 40531 | 40547 |

BIG BASIC

| Modèle | JE-ES-0028-BB |
|----------------------|---|
| HP | 0.75 HP |
| Diamètre des fruits | 3" - 3.8" / 76 - 97mm |
| Capacité du chargeur | 6 Fruits |
| Seau à peler | 44 lbs. / 20 kgs. |
| Production | 28 fruits per minute |
| Électrique | 115V / 60Hz / 1 |
| Courant | 4.1 / 3.7 A - 9 / 8.6 A |
| Dimensions | 17" x 28.7" x 33.8" / 432 x 729 x 859mm |
| Poids | 93.9 lbs. / 42.6 kgs. |
| Numéro d'article | 41965 |

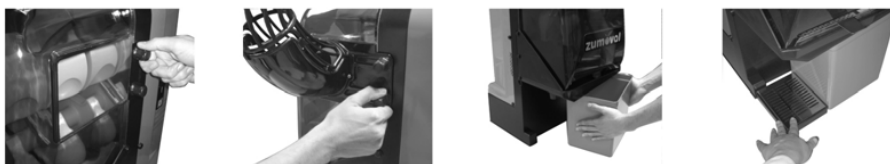
Instructions Français

INSTALLATION

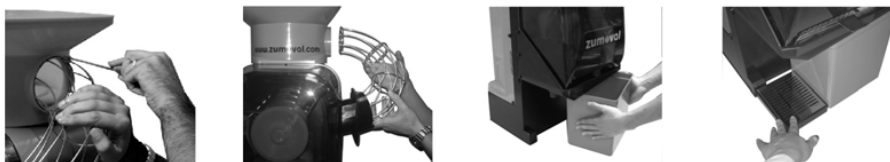
Passez à assembler toutes les pièces que le transport pour raisons viennent démonté dans leur emplacement correct.

CONFIGURATION DE LA MACHINE

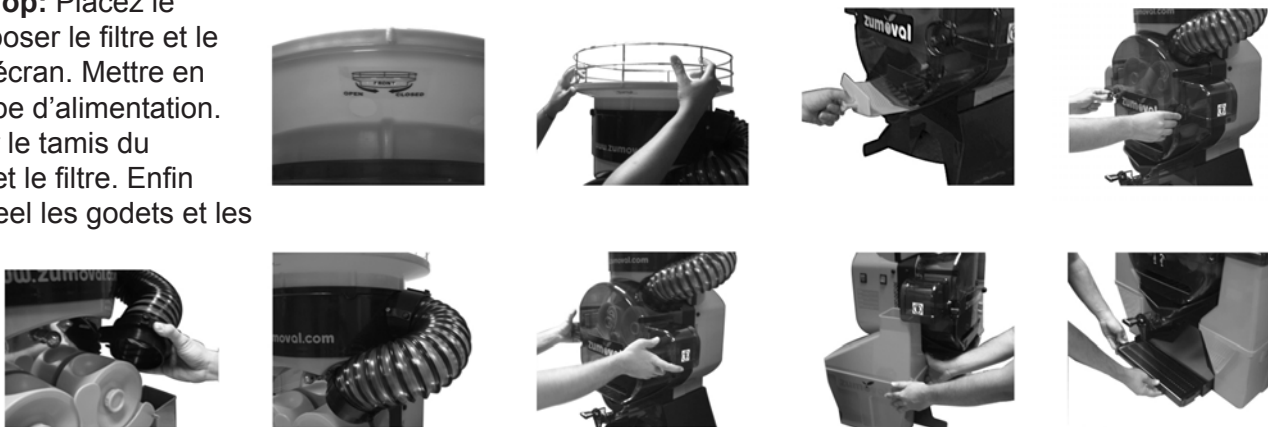
Minimax: dévisser la vis moletée et placer le tuyau d'alimentation. Placer le godet peel et le jus bac.



Minimatic: dévisser la vis à ailettes et la vis de la tête d'alimentation, placez le tube d'alimentation. Placer le godet peel et le jus bac.



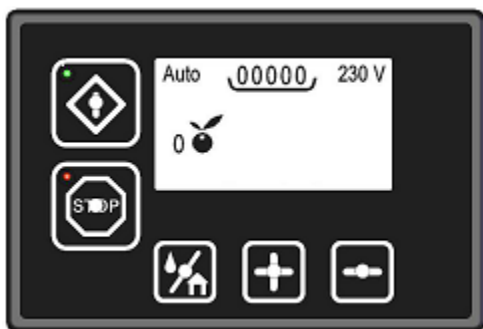
Top/Fast Top: Placez le panier, déposer le filtre et le couvercle écran. Mettre en place le tube d'alimentation. Remplacer le tamis du couvercle et le filtre. Enfin placer le peel les godets et les jus bac.



Branchez l'appareil sur une prise électrique normale avec protection du sol.

OPÉRATION

ÉCRAN NUMÉRIQUE FACILE À UTILISER



- Quantité d'oranges pressées.
- Tension entrante.
- Sélection de la mode d'opération.
 - En utilisant le robinet automatique (quand il est disponible).
 - Par la nombre d'oranges sélectionnés.
- Fonction autonettoyante.
- Rotation inverse.
- Détection de seaux pleins d'écorces.
- Détection de pannes.
- Démontage facile : fonction arrêt horizontale pour nettoyage.
- Minuterie et limite de pressage.

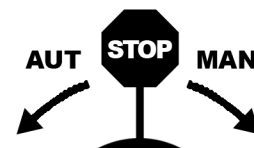
Continuer à introduire des oranges à travers le tube d'alimentation, ou le panier d'alimentation (selon le modèle).

POUR COMMENCER LE PROCESSUS PINÇANT

Mettez le commutateur, qui est situé en haut à droite de la machine (position I).

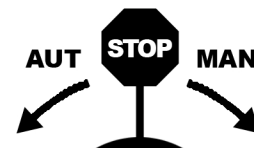
LES MACHINES AVEC SELF SERVICE APPUYEZ SUR:

Désactiver l'auto-commutateur à la position AUT, appuyez sur le robinet (comme indiqué sur l'autocollant apposé sur le couvercle écran).



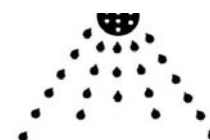
MACHINES AVEC PROGRAMMATEUR:

Une fois que le commutateur a été activé, appuyer sur l'un des boutons rouges situé sur l'avant de la machine. Les boutons se reporter à 1, 2 ou 3 oranges, tandis que le bouton à droite se réfère à la poursuite pinçant.



LES MACHINES AVEC NIVEAU DE JUS DÉTECTEUR:

Une fois l'interrupteur de la machine est sous tension, mettez l'interrupteur du détecteur à la position AUT. En mode manuel, le commutateur peut être utilisé.



Instructions Français

LES MACHINES AVEC DOUCHE AUTOMATIQUE:

Une fois que le tube à eau a été connecté à la connexion à l'arrière de la machine, appuyez sur le bouton vert. La machine a à travailler en mesure de connecter la douche.

POUR ARRÊTER LE PROCESSUS PINÇANT

Arrêter la machine en appuyant sur le 0 bouton rouge à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt.

LES MACHINES AVEC SELF SERVICE APPUYEZ SUR:

Fermez le robinet et tournez le rouge contacteur d'éclairage en position d'arrêt (STOP) comme indiqué sur l'autocollant apposé sur le couvercle écran.

MACHINES AVEC PROGRAMMATEUR:

Les 3 premières options s'arrête automatiquement. Pour arrêter le mode continu, poussez à nouveau ce bouton et mettre le commutateur (Pos.0).

LES MACHINES AVEC NIVEAU DE JUS DÉTECTEUR:

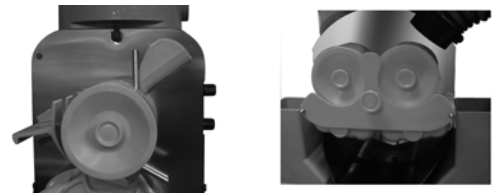
Dans «AUT», la machine s'arrête automatiquement, une fois que le distributeur est plein. Si la machine fonctionne en «MAN», débrancher le commutateur.

LES MACHINES AVEC DOUCHE AUTOMATIQUE:

Poussez le bouton douche et fermer la connexion d'eau.

AUT = Automatique

MAN = Manuele



ENTRETIENS

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Une fois le jus d'extraction a été terminé, arrêter la machine en fonction du modèle.

Laisser les tiges du Squeezer brevetées double tambour en position verticale.

Assurez-vous que le Squeezer brevetées pièces mâle sont horizontales.

Branchez la machine à partir de la prise secteur.



Instructions Français

DÉPOSER LE FILTRE DE JUS

Vider le godet de peel.

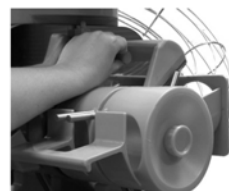
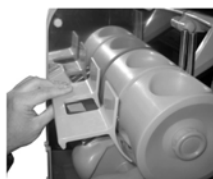
Retirez le couvercle avant, déplaçant lentement vers le haut et vers.

Retirer le capot avant, en dévissant les deux vis latérales.

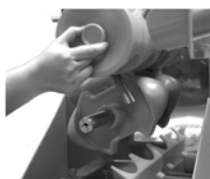


MINIMAX – MINIMATIC

Retirer le positionneur, poussant vers le haut.
Retirez le couteau, en dévissant la vis de couteau (Soyez prudent. Le couteau est tranchant).
Retirer la partie presse-mâle, en dévissant la vis.



Retirer le tambour de pressage en dévissant la vis.
Retirer la deuxième partie presse-mâle.



Retirer l'éjecteur.
Pour les modèles avec tête alimentation:
Prenez de la plaque d'alimentation tournant, en dévissant la vis.

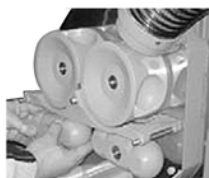


TOP/FAST TOP

Dévissez les cinq principaux vis des pièces du système de compression.



Retirez les deux tambours de pressage, les deux parties mâles et knifepiece tirant vers l'extérieur.
Soyez prudent avec cette partie, en raison de son tranchant.



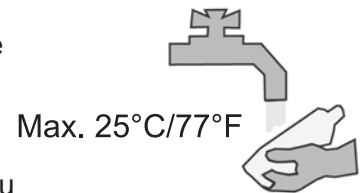
Instructions Français

Pour les modèles avec l'élément supérieur d'alimentation, tournez doucement le panier métallique supérieure tout le chemin vers la gauche, puis tirez doucement. Retirer le plat tournant en dévissant la vis vers la droite.



Nettoyer soigneusement toutes les parties, et le bloc de la machine à l'eau froide et de détergent.

Ne pas utiliser de produits abrasifs ni corrosifs, car ils pourraient nuire à l'composé des éléments de la machine. Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau sous pression.

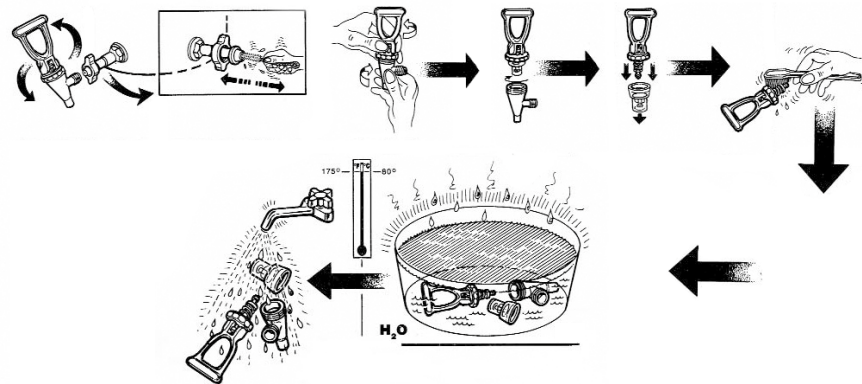


Sécher les composants du système et le bloc de la machine.

Assembler toutes les pièces dans l'ordre inverse. Aucun outil sont nécessaires pour assembler ou de démonter l'appareil. Toutes les pièces doivent s'adapter avec facilité et sans forcer.

Pour les machines self-service robinet, IMPORTANT: Afin d'assurer la parfaite hygiène de votre presse-agrumes, il est nécessaire de nettoyer régulièrement le robinet. Suivre les instructions selon le schéma.

Suivez les instructions illustrées.



Pour les machines avec douche AUTOMATIQUE: Ce système ne remplace pas le nettoyage quotidien de la machine. Il permet un nettoyage rapide au cours de la journée, de la région les oranges sont pressées.

Vous devez connecter un tuyau avec l'extrémité fileté 3/8» (filetage standard international commun) au raccordement d'eau de la machine et l'autre extrémité avec le filetage qui a la sortie d'eau.

Vous pouvez régler le débit d'eau en ouvrant et fermant le robinet. Le haut est fermé et le bas est ouvert.

Autre que le nettoyage quotidien, machines Omcan nécessitent aucun autre entretien de routine.

Instructions Français

DÉPANNAGE

| NON | CAUSE POSSIBLE | SOLUTION |
|--|--|--|
| La machine ne fonctionne pas. | Machine débranché. | Branchez-le à la prise. |
| | Pas d'alimentation. | Vérifiez la fiche et la prise. |
| | Couvercle transparent égaré. | Assurez-vous qu'il est bien placé. |
| | Détecteurs de sécurité défectueux. | Appelez le service clientèle. |
| | Défectueux bouton ON / OFF. | Appelez le service clientèle. |
| | Circuit électrique défectueux. | Appelez le service clientèle. |
| La machine est bloquée tout en serrant est en cours. | Tension insuffisante. | Vérifier que la tension est selon indiquée sur l'étiquette d'identification. |
| | La taille des fruits mal. | Vérifiez la taille du fruit est, comme indiqué dans ce manuel. |
| Le positionneur est brisée ou pliée. | Égaré tambour ou positionnés. | Assurez-vous que les pièces sont bien placés. |
| Le robinet est bloqué. | Jus a des graines ou de pâtes excessive. | Dissimuler et nettoyer le robinet comme décrit dans le manuel. |
| La machine arrête toutes les quelques minutes. | Une ventilation insuffisante. | Vérifiez que les grilles de ventilation ne sont pas couverts. |
| | Surcharge électrique. | Appelez le service clientèle. |

Instrucciones en Español

SEGURIDAD Y GARANTÍA

- Es responsabilidad del usuario leer las advertencias adjuntas antes de utilizar esta máquina.
- Después de quitar el embalaje, compruebe que el equipo no esté dañado. En caso de duda, no lo utilice y póngase en contacto Omcan.
- Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, espuma, corcho, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son un peligro potencial.
- Antes de montar la máquina, por favor, asegúrese de que no hay piezas que quedan en el envase.
- La máquina tiene que tener un poco de ventilación a su alrededor con el fin de realizar de forma adecuada.
- Para los modelos en un soporte, recuerde poner los frenos en las ruedas delanteras para evitar que en movimiento no deseado.
- Antes del uso, limpie toda la zona de prensado, VER INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA en Mantenimiento.
- Nunca ponga en marcha la máquina sin asegurarse de que todos los componentes están en su lugar correcto, en especial la portada de lo contrario el detector de seguridad no permitirá que la máquina funcione.

Instrucciones en Español

- Al utilizar la máquina, no lo toque ni el acceso a las partes móviles ni de manos ni con cualquier utensilio.
- Máquina nunca debe ser operado por personal de menor importancia o sin experiencia y sin supervisión.
- Compruebe que el voltaje de la toma de corriente es de acuerdo a la tensión indicada en la etiqueta en la parte técnica de su máquina.
- No utilice un cable de extensión. Si decide hacerlo, es bajo su propia responsabilidad, utilice sólo la extensión que está en buenas condiciones y adecuada para la potencia de la máquina. El cable de extensión debe colocarse de modo que nadie puede tirar de él o tropezar.
- No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico y lesiones personales, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Este producto está diseñado para uso en interiores, no exponga este aparato a la lluvia ni a la humedad y no lo use al aire libre o con las manos mojadas.
- Siempre coloque la máquina sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- Para desconectarse de la toma de corriente tirar del enchufe suavemente. Nunca tire del cordón.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones, utilice siempre repuestos originales.

EL TAMAÑO ADECUADO DE NARANJA PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS ES 60-80MM (2.4 A 3.1 PULGADAS) DE DIÁMETRO.

- Se recomienda lavar la fruta antes de la extracción del zumo.
- No utilice la máquina fuera del rango de temperatura: (de -20° a 40°C / 104°F a -4°).
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado, descuidado o negligente de los equipos, así como de su uso por personas no autorizadas.

Debido a los altos estándares de fabricación y controles de calidad estrictos, te garantizamos el perfecto rendimiento de nuestras máquinas.

ESTA GARANTÍA NO CUBRE: La rotura o debilidad de cualquier parte o componente como consecuencia de la incorrecta o inadecuada instalación, mal uso o negligencia. Por otra parte, nosotros no seremos responsables de los daños causados por el desgaste normal por el uso, reparación o modificación de cualquier parte de la máquina realizada por cualquier persona no autorizada. Para cumplir con los términos de la garantía, todas las reparaciones deben ser realizadas por nuestro departamento técnico o el distribuidor oficial Omcan.

Cualquier falsificación de la documentación de la garantía, o la pérdida o daños a la placa de identificación de la máquina, se anulará la garantía del fabricante.

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

1 AÑO EN PIEZAS Y GARANTÍA DEL TRABAJO



Instrucciones en Español

Dentro del período de garantía, póngase en contacto Omcan Inc. al 1-800-465-0234 para programar una Omcan técnico autorizado para reparar el equipo local.

Mantenimiento no autorizada anulará la garantía. La garantía cubre los fallos eléctricos y piezas, no un uso inadecuado.

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

MINIMAX

| Modelo | JE-ES-0015 | JE-ES-0015-S |
|---------------------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Diámetro de la fruta | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Capacidad del alimentador | 6 Oranges | |
| Cubo de cáscara | 19.8 lbs. / 9 kgs. | |
| Producción | 15 oranges per minute | |
| Eléctrico | 115V / 60Hz / 1 | |
| Corriente | 9 / 8.6 A | |
| Dimensiones | 17.7" x 19.3" x 33" / 450 x 490 x 838mm | |
| Peso | 113.1 lbs. / 51.3 kgs. | |
| Número de artículo | 39517 | 39518 |

Instrucciones en Español

MINIMATIC

| Modelo | JE-ES-0015-F | JE-ES-0015-T |
|---------------------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Diámetro de la fruta | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Capacidad del alimentador | 13.2 lbs. / 6 kgs. | |
| Cubo de cáscara | 19.8 lbs. / 9 kgs. | |
| Producción | 15 oranges per minute | |
| Eléctrico | 115V / 60Hz / 1 | |
| Corriente | 9 / 8.6 A | |
| Dimensiones | 17.7" x 19.3" x 36.6" / 450 x 490 x 930mm | |
| Peso | 119.9 lbs. / 54.4 kgs. | |
| Número de artículo | 39519 | 39520 |

TOP

| Modelo | JE-ES-0028-F | JE-ES-0028-T |
|---------------------------|---|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Diámetro de la fruta | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Capacidad del alimentador | 39 lbs. / 18 kgs. | |
| Cubo de cáscara | 44 lbs. / 20 kgs. | |
| Producción | 28 oranges per minute | |
| Eléctrico | 115V / 60Hz / 1 | |
| Corriente | 9 / 8.6 A | |
| Dimensiones | 19.7" x 24.4" x 39" / 500 x 620 x 991mm | |
| Peso | 104.7 lbs. / 47.5 kgs. | |
| Número de artículo | 39522 | 39521 |

FAST TOP

| Modelo | JE-ES-0045 | JE-ES-0045-B |
|---------------------------|--|--------------|
| HP | 0.75 HP | |
| Diámetro de la fruta | 2.36" - 3.15" / 60 - 80mm | |
| Capacidad del alimentador | 39 lbs. / 18 kgs. | |
| Cubo de cáscara | 44 lbs. / 20 kgs. | |
| Producción | 45 oranges per minute | |
| Eléctrico | 115V / 60Hz / 1 | |
| Corriente | 9 / 8.6 A | |
| Dimensiones | 19.7" x 24.4" x 39" / 500 x 620 x 991mm | |
| Peso | 104.7 lbs. / 47.5 kgs. (188 lbs. / 83.5 kgs. with stand) | |
| Número de artículo | 40531 | 40547 |

Instrucciones en Español

BIG BASIC

| | |
|---------------------------|---|
| Modelo | JE-ES-0028-BB |
| HP | 0.75 HP |
| Diámetro de la fruta | 3" - 3.8" / 76 - 97mm |
| Capacidad del alimentador | 6 Fruits |
| Cubo de cáscara | 44 lbs. / 20 kgs. |
| Producción | 28 fruits per minute |
| Eléctrico | 115V / 60Hz / 1 |
| Corriente | 4.1 / 3.7 A - 9 / 8.6 A |
| Dimensiones | 17" x 28.7" x 33.8" / 432 x 729 x 859mm |
| Peso | 93.9 lbs. / 42.6 kgs. |
| Número de artículo | 41965 |

INSTALACIÓN

Proceda a montar todas las piezas que, por razones de transporte vienen desmontados en su ubicación correcta.

SET UP DE LA MÁQUINA

Minimax: Afloje el tornillo de mano y coloque el tubo de alimentación. Coloque el cubo de la cáscara y el jugo de la bandeja.

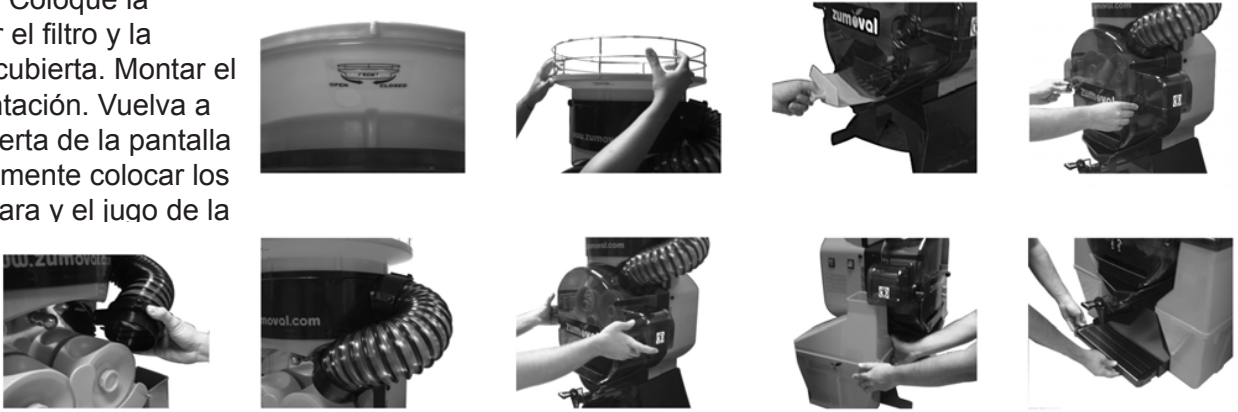


Minimatic: Afloje el tornillo y el tornillo del alimentador de cabeza, coloque el tubo de alimentación. Coloque el cubo de la cáscara y el jugo de la bandeja.



Instrucciones en Español

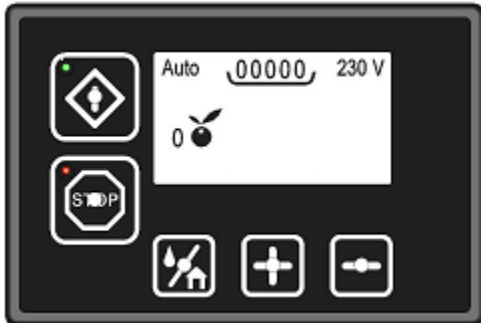
Top/Fast Top: Coloque la canasta, quitar el filtro y la pantalla de la cubierta. Montar el tubo de alimentación. Vuelva a colocar la cubierta de la pantalla y el filtro. Finalmente colocar los cubos de cáscara y el juco de la bandeja.



Conecte la máquina a una toma eléctrica normal con la protección del suelo.

OPERACIÓN

PANTALLA DIGITAL FÁCIL DE USAR



- Cantidad de naranjas exprimidas.
- Voltaje entrante.
- Selección de la modalidad de operación.
 - Usando la llave automática (cuando disponible).
 - Por la cantidad de naranjas exprimidas.
- Rotación reversa.
- Detección de avería.
- Desmontaje fácil : función pare horizontal para limpieza.
- Temporizador y límite de exprimido.

Proceda a introducir naranjas a través de la sonda de alimentación, o la cesta de la alimentación (según el modelo).

Instrucciones en Español

PARA COMENZAR EL PROCESO EXPRIME

Encienda el interruptor, que está situado en la parte superior derecha de la máquina (posición I).

LAS MÁQUINAS CON TAP SELF SERVICE:

Gire el interruptor de uno mismo a la posición AUT, pulse el grifo (Tal como se indica en la etiqueta en la pantalla de la cubierta).

LAS MÁQUINAS CON PROGRAMADOR:

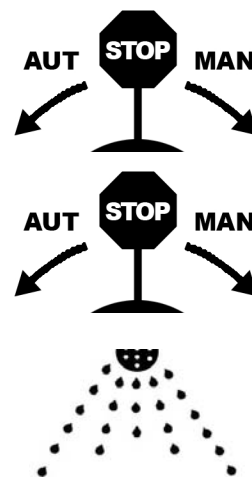
Una vez que el interruptor se ha encendido, presionar uno de los botones rojos situados en la parte frontal de las máquinas. Los botones se refieren a 1, 2, o 3 naranjas, mientras que el botón de la derecha se refiere a la compresión de continuar.

LAS MÁQUINAS CON DETECTOR DE NIVEL JUGO:

Una vez que el interruptor de la máquina se enciende, gire el interruptor detector a la posición AUT. En modo manual, el interruptor se puede utilizar.

MÁQUINAS CON DUCHA AUTOMÁTICO:

Una vez que el tubo de agua ha sido conectado a la conexión en la parte posterior de la máquina, pulsar el botón verde. La máquina tiene que trabajar en capaz de conectar la ducha.



PARA DETENER EL PROCESO EXPRIME

Pare la máquina pulsando el botón rojo 0 en el interruptor de encendido / apagado.

LAS MÁQUINAS CON TAP SELF SERVICE:

Cierre el grifo y encender la luz roja se apaga (STOP) como se indica en la etiqueta en la pantalla de la cubierta.

LAS MÁQUINAS CON PROGRAMADOR:

Las 3 primeras opciones se detienen automáticamente. Para detener el modo de continuar, presionar de nuevo este botón y poner el interruptor (Pos.0).

LAS MÁQUINAS CON DETECTOR DE NIVEL JUGO:

En "AUT", la máquina se detiene automáticamente, una vez que el dispensador está lleno. Si la máquina funciona en "MAN", desconecte el interruptor de encendido.

MÁQUINAS CON DUCHA AUTOMÁTICO:

Pulse el botón de ducha y cerrar la conexión de agua.

AUT = automático

MAN = manual

Instrucciones en Español

MANTENIMIENTO

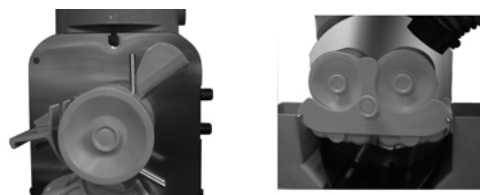
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una vez que la extracción de zumo ha sido terminada, detener la máquina de acuerdo con el modelo.

Deja las varillas de la exprimidor de doble tambor en una posición vertical.

Asegúrese de que las partes exprimidor masculinos son horizontales.

Desenchufe el equipo de la toma de corriente.



QUITE EL FILTRO JUGO

Vacíe el cubo cáscara.



Retire la cubierta frontal, moviéndose lentamente hacia arriba y hacia.



Quite la cubierta delantera, quitando los dos tornillos laterales.



MINIMAX – MINIMATIC

Retire el posicionador, empujándolo hacia arriba.
Retirar el cuchillo, aflojando el tornillo de cuchillo (Tenga cuidado. El cuchillo está afilado). Quite la parte masculina exprimidor, aflojando el tornillo.



Retire el tambor exprimidor aflojando el tornillo.
Retire la segunda parte exprimidor masculino.



Instrucciones en Español

Retire el eyector.

Para los modelos con alimentador de cabeza:
Tome la placa de giro del alimentador, aflojando el tornillo.

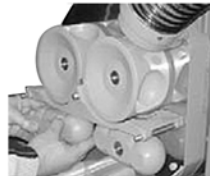


TOP/FAST TOP

Afloje los cinco tornillos principales de las piezas del sistema de compresión.



Retire los dos tambores que exprimen, las dos partes masculinas y knifepiece tirando hacia el exterior. Tenga cuidado con esta parte, debido a su vanguardia.



Para los modelos con el componente de alimentación superior, gire suavemente la canasta metálica superior de todo el camino hacia la izquierda y luego tire suavemente hacia arriba. Retire el plato girando aflojando el tornillo hacia la derecha.

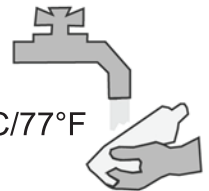


Limpiar a fondo todas las piezas, y el bloque de la máquina con agua fría y detergente.

No utilice productos abrasivos ni corrosivos, ya que podrían dañar el compuesto de los elementos de la máquina. No limpie la máquina con agua a presión.

Secar los componentes del sistema y el bloque de la máquina.

Max. 25°C/77°F

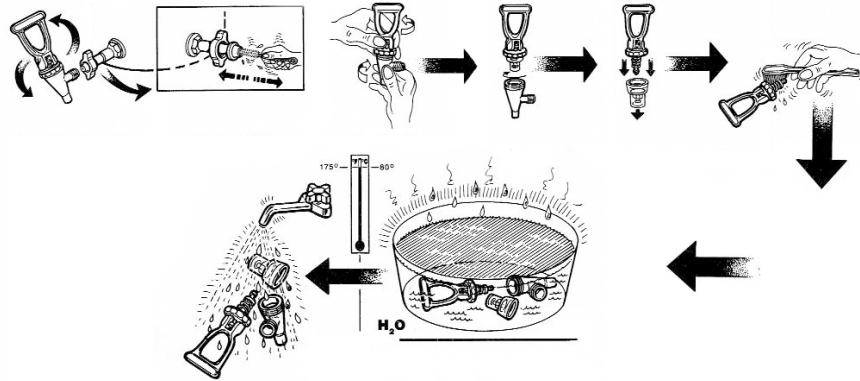


Ensamblar todas las piezas en orden inverso. No se necesitan herramientas para montar o desmontar la máquina. Todas las piezas deben encajar con facilidad y sin fuerza indebida.

Para máquinas con grifo de autoservicio, IMPORTANTE: Con el fin de garantizar la higiene perfecta de su exprimidor de naranja, es necesario limpiar periódicamente el grifo. Siga las instrucciones de acuerdo con el diagrama.

Instrucciones en Español

Siga las instrucciones que aparecen.



Para las máquinas con ducha AUTOMÁTICO: Este sistema no sustituye la limpieza diaria de la máquina. Permite una limpieza rápida durante el día, de la zona de las naranjas son exprimidas.

Debe conectar una manguera con el extremo de rosca de 3/8" (rosca estándar común internacional) a la conexión de agua de la máquina y el otro extremo con la rosca que tiene la salida de agua.

Puede regular el flujo de agua abriendo y cerrando el grifo. Arriba está cerrado y abajo está abierto.

Aparte de la limpieza diaria, máquinas Omcan no requieren otro mantenimiento de rutina.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| FRACASO | POSIBLE CAUSA | SOLUCIÓN |
|--|---------------------------------------|---|
| La máquina no funciona. | Máquina desenchufado. | Conéctelo a la toma. |
| | No hay alimentación. | Compruebe el enchufe y el zócalo. |
| | Cubierta transparente fuera de lugar. | Asegúrese de que está bien colocado. |
| | Detectores de seguridad defectuosos. | Llamar servicio al cliente. |
| | Defectuoso botón ON / OFF. | Llamar servicio al cliente. |
| | Circuito eléctrico defectuoso. | Llamar servicio al cliente. |
| La máquina se bloquea al momento de apretar está en curso. | Tensión insuficiente. | Compruebe que la tensión es según se indica en la etiqueta de identificación. |
| | Tamaño incorrecto fruta. | Compruebe el tamaño de la fruta es como se muestra en este manual. |
| El posicionador está rota o torcida. | Tambor fuera de lugar o colocado. | Asegúrese de que las piezas están bien situados. |

Instrucciones en Español

| | | |
|---|--|---|
| El grifo está bloqueado. | El jugo tiene semillas o pulpa excesiva. | Disimular y limpiar el grifo como se describe en el manual. |
| La máquina se detiene cada pocos minutos. | Ventilación insuficiente. | Compruebe que las rejillas de ventilación no estén cubiertos. |
| | Sobrecarga eléctrica. | Llamar servicio al cliente. |

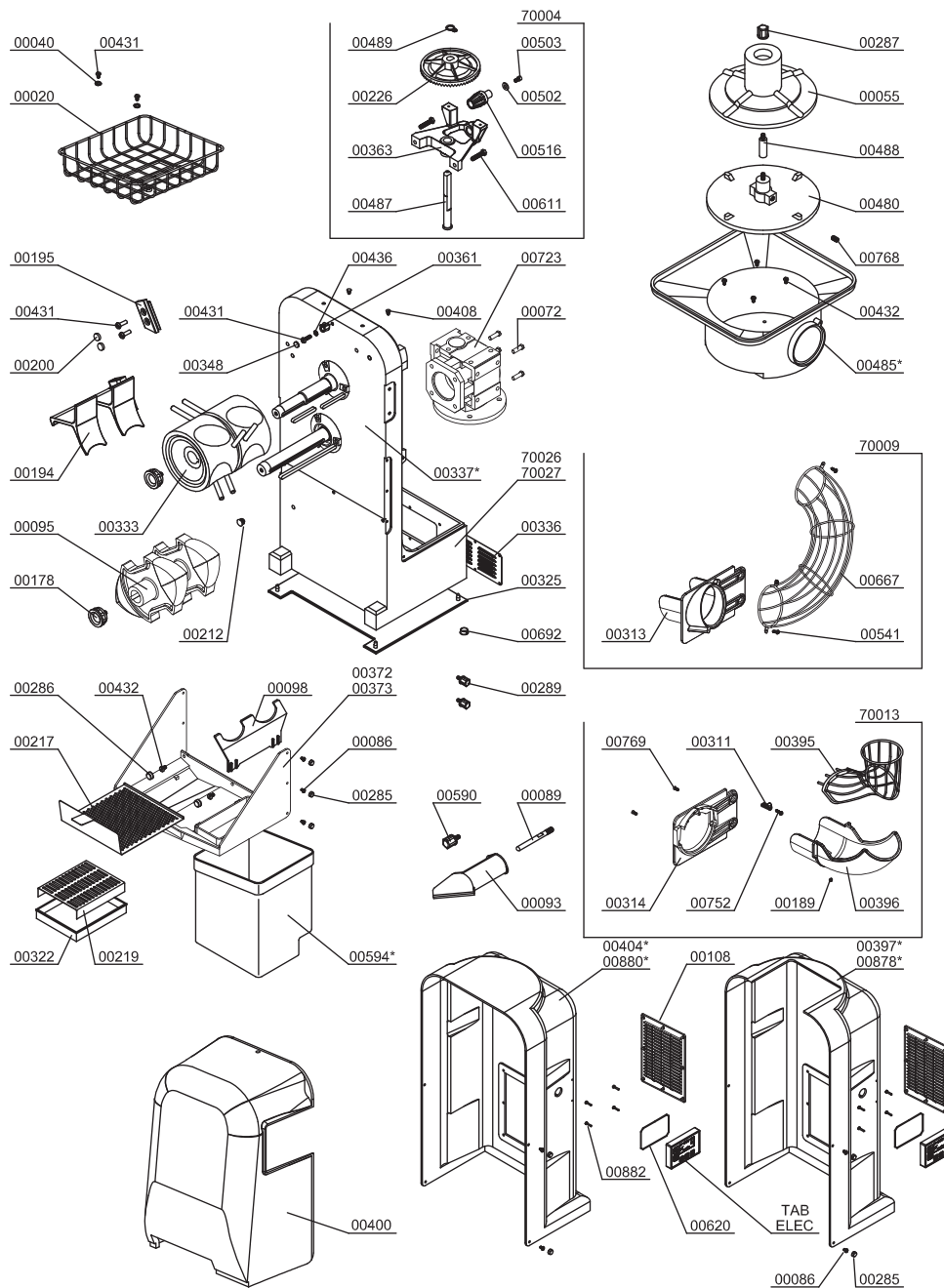
Parts Breakdown

Model JE-ES-0015-F 39519

Model JE-ES-0015-T 39520

Model JE-ES-0015 39517

Model JE-ES-0015-S 39518



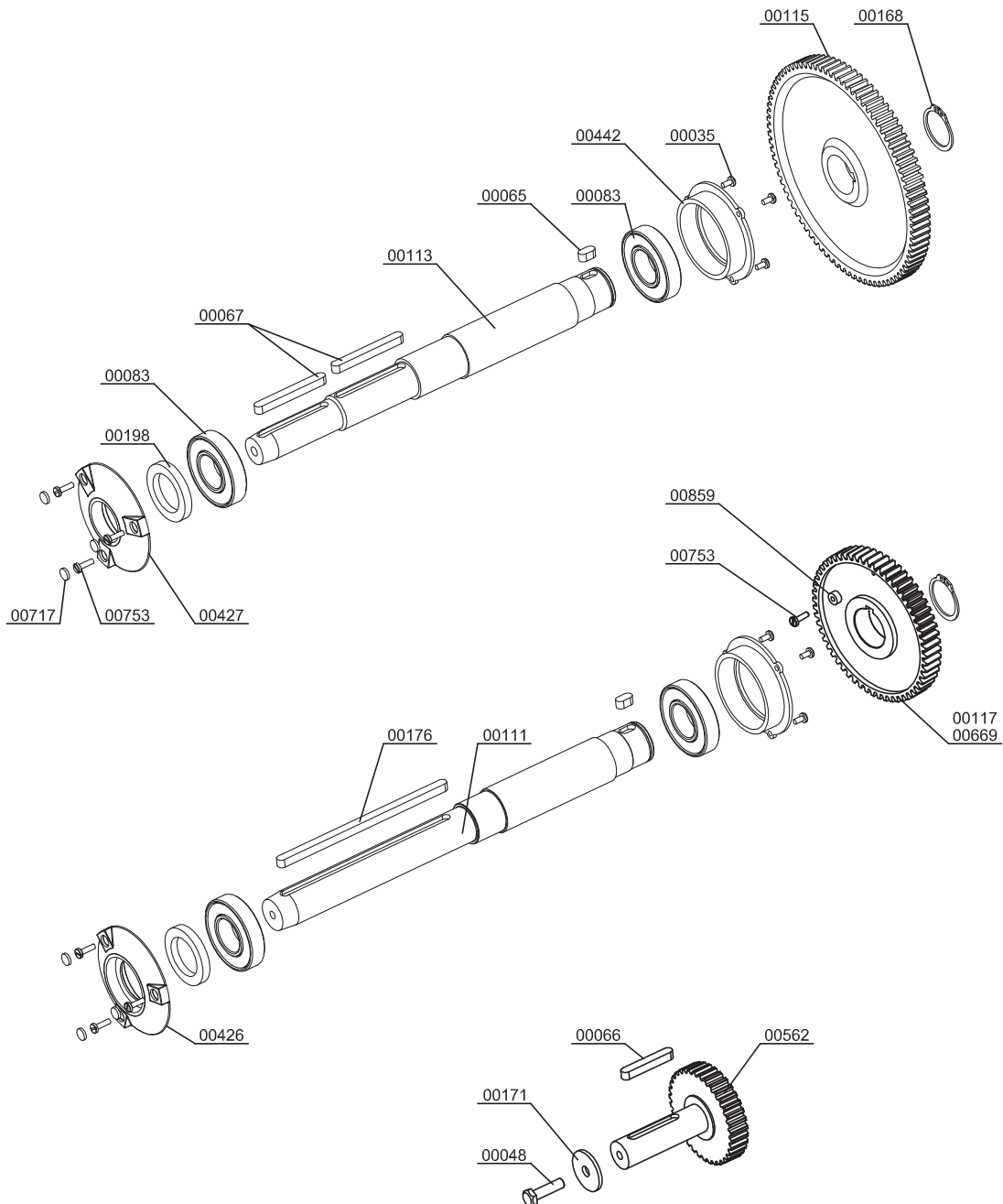
Parts Breakdown

Model JE-ES-0015-F 39519

Model JE-ES-0015-T 39520

Model JE-ES-0015 39517

Model JE-ES-0015-S 39518



Parts Breakdown

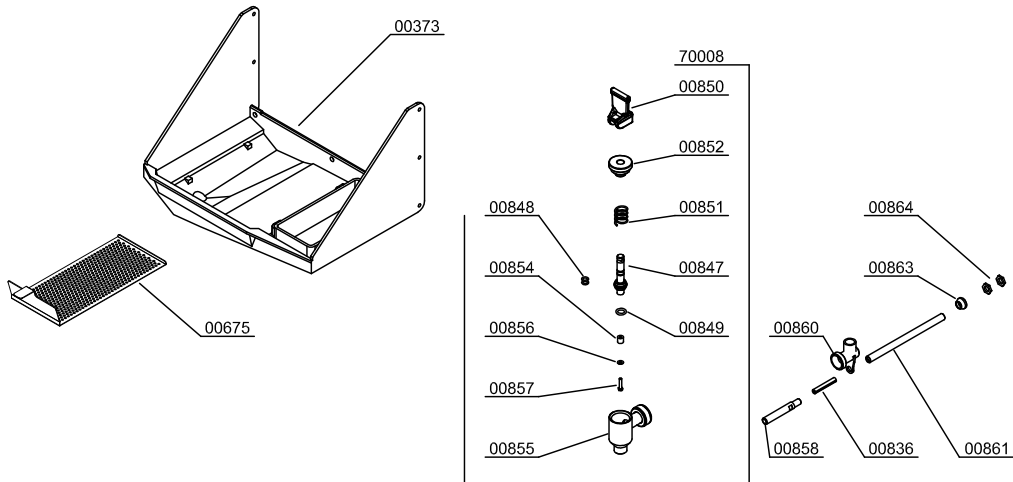
Model JE-ES-0015-F 39519

Model JE-ES-0015-T 39520

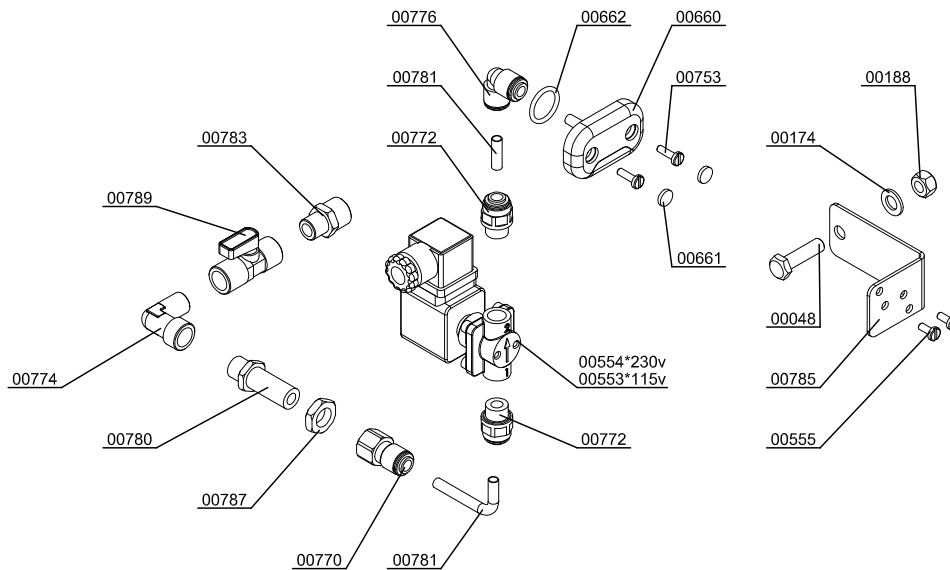
Model JE-ES-0015 39517

Model JE-ES-0015-S 39518

STAINLESS STEEL SELF TAP OPTION



AUTOMATIC SHOWER OPTION





Parts Breakdown

Model JE-ES-0015-F 39519

Model JE-ES-0015-T 39520

Model JE-ES-0015 39517

Model JE-ES-0015-S 39518

| Item No. | Description | Position | Item No. | Description | Position | Item No. | Description | Position |
|----------|--|----------|----------|---|----------|----------|---------------------------------------|----------|
| 72499 | Stainless Steel Basket for MXM | 00020 | 72535 | Plastic Lid M6 for MXM | 00286 | 72580 | Rustless Screw M2.9x10 INOX for MXM | 00541 |
| 72500 | Screw H M4x10 Zinc for MXM | 00035 | 40592 | Female Thumbscrew M8 for MXM | 00287 | 72581 | Solenoid Valve 120VAC-50/60HZ for MXM | 00553 |
| 72501 | Rustless Washer DIN-9021 D06 for MXM | 00040 | 72537 | Male Thumbscrew M6 for MXM | 00289 | 72582 | Rustless Screw M5x10 INOX for MXM | 00555 |
| 72502 | Screw H M8x30 Zinc for MXM | 00048 | 72538 | Feeder Tube Support Clamp for MXM | 00311 | 72583 | Reducer Shaft for MXM | 00562 |
| 72503 | Turning Feeder Plate for MXM | 00055 | 72539 | Feeder Tube Support MM for MXM | 00313 | 40589 | Male Thumbscrew M8 for MXM | 00590 |
| 72504 | Cotter H 8x7x15 for MXM | 00065 | 72540 | Feeder Tube Support MX for MXM | 00314 | 72585 | Peel Bucket for MXM | 00594 |
| 72505 | Cotter H 8x7x50 for MXM | 00066 | 72541 | Tray 150x120 for MXM | 00322 | 72586 | Screw H M10x35 Zinc for MXM | 00611 |
| 72506 | Rustless Cotter INOX 8x7x70 for MXM | 00067 | 72542 | Sump Base for MXM | 00325 | 64837 | DC Shower Diffuser for MXM | 00660 |
| 72507 | Screw H M8x25 Zinc for MXM | 00072 | 72543 | Squeezer Double Drum for MXM | 00333 | 64838 | DC Shower Diffuser Cap for MXM | 00661 |
| 72508 | Bearing 6007 for MXM | 00083 | 72545 | Sump Grid for MXM | 00336 | 64839 | DC O-Ring for MXM | 00662 |
| 72509 | Rustless Screw M4x10 INOX for MXM | 00086 | 72546 | Frontal Sheet for MXM | 00337 | 72612 | Feeder Tube Protection for MXM | 00667 |
| 72510 | Blade Rod-Positioner for MXM | 00089 | 72547 | Cover Screen Support Cap for MXM | 00348 | 64840 | Lower Gear for MXM | 00669 |
| 40585 | Knife Piece for MXM | 00093 | 72548 | Cover Screen Support for MXM | 00361 | 40587 | Rustless Juice Filter for MXM INOX | 00675 |
| 71506 | Squeezer Male for MXM | 00095 | 72549 | Feeder Support for MXM | 00363 | 64841 | Plugging Cap Ø19mm for MXM | 00692 |
| 40593 | Ejector for MXM | 00098 | 72550 | Juice Tray for MXM | 00372 | 72597 | Lower Seal Protection for MXM | 00717 |
| 72514 | Ventilation Grid for MXM | 00108 | 72551 | Juice Tray (Self) for MXM | 00373 | 64842 | Reducer for MXM | 00723 |
| 72515 | Lower Rustless Shaft for MXM | 00111 | 72552 | Feeder Tube Protection for MXM | 00395 | 64843 | Rustless Screw M2.9x16 INOX for MXM | 00752 |
| 72516 | Upper Rustless Shaft for MXM | 00113 | 72553 | Feeder Tube for MXM | 00396 | 44090 | Rustless Screw M4x14 INOX for MXM | 00753 |
| 72518 | Upper Gear for MXM | 00115 | 72554 | Back Cover MM for MXM | 00397 | 72589 | Screw H M6x16 for MXM | 00768 |
| 72519 | Lower Gear for MXM | 00117 | 39696 | Cover Screen for MXM | 00400 | 64845 | Rustless Screw M4x16 INOX for MXM | 00769 |
| 72520 | C Clip DIN 471 E-34 for MXM | 00168 | 72556 | Back Cover MX for MXM | 00404 | 64846 | DC Adapter Female 6-1/4" for MXM | 00770 |
| 72521 | Washer H D35-D09x3 Zinc for MXM | 00171 | 72557 | Plugging Cap Ø5x12mm for MXM | 00408 | 64847 | DC Adapter Male 6-1/4" for MXM | 00772 |
| 72522 | Rustless Washer DIN-125 D08 INOX for MXM | 00174 | 72560 | Lower Seal Protection for MXM | 00426 | 64848 | DC Elbow 1/4" for MXM | 00774 |
| 72523 | Stainless Cotter 8x8x170 INOX for MXM | 00176 | 72561 | Upper Seal Protection for MXM | 00427 | 64849 | DC Elbow 6mm for MXM | 00776 |
| 40590 | Male Thumbscrew M8 for MXM | 00178 | 72563 | Rustless Screw M6x20 INOX for MXM | 00431 | 64850 | DC Male Connector 1/4" for MXM | 00780 |
| 64906 | Nut H Zinc M8 for MXM | 00188 | 72564 | Rustless Screw M6x12 INOX for MXM | 00432 | 64851 | DC Hose 6mm for MXM | 00781 |
| 72526 | Rustless Wingnut M4 INOX for MXM | 00189 | 72565 | Rustless Washer DIN-6798 D06 INOX for MXM | 00436 | 64852 | DC Reduction 1/4" - 3/8" for MXM | 00783 |
| 40586 | Positioner for MXM | 00194 | 64835 | Sump Bearing Lid for MXM | 00442 | 64853 | DC E-Valve Shower Support for MXM | 00785 |
| 72528 | Positioner Guide for MXM | 00195 | 72692 | Traction Disc Feeder for MXM | 00480 | 64854 | DC Rustless Nut 1/4" for MXM | 00787 |
| 72529 | Rubber Seal 35x50x07 for MXM | 00198 | 72568 | Head Feeder for MXM | 00485 | 64855 | DC Valve 1/4" for MXM | 00789 |
| 72530 | Positioner Lid for MXM | 00200 | 72569 | Rustless Feeder Shaft for MXM | 00487 | 64856 | Pin Detect D8 for MXM | 00836 |
| 64834 | Plugging Cap Ø16mm Black for MXM | 00212 | 72570 | Feeder Traction Disc Supply for MXM | 00488 | 64857 | Tap Plunger for MXM | 00847 |
| 40594 | Rustless Juice Filter for MXM INOX | 00217 | 72693 | C Clip DIN-471 E16 for MXM | 00489 | 64858 | Plunger O-Ring Ø2 for MXM | 00848 |
| 72532 | Luggage-Rack 150x120 for MXM | 00219 | 72572 | Washer H D28-D06x2 Zinc for MXM | 00502 | 64859 | Plunger O-Ring Ø4 for MXM | 00849 |
| 72533 | Gear Feeder 3 Horiz for MXM | 00226 | 72573 | Rustless Screw M6x10 INOX for MXM | 00503 | 64860 | Tap Handle for MXM | 00850 |
| 72534 | Plastic Lid M4 for MXM | 00285 | 72574 | Gear Feeder for MXM | 00516 | 64861 | Tap Spring for MXM | 00851 |

Parts Breakdown

Model JE-ES-0015-F 39519

Model JE-ES-0015-T 39520

Model JE-ES-0015 39517

Model JE-ES-0015-S 39518

| Item No. | Description | Position | Item No. | Description | Position | Item No. | Description | Position |
|----------|--|----------|----------|-------------------------------------|----------|----------|-----------------------------------|----------|
| 64862 | Tap Cap for MXM | 00852 | 64869 | Tap Support for MXM | 00860 | 72614 | Feeder Support Kit for MXM | 70004 |
| 64863 | Magnet 10-10 for MXM | 00854 | 64870 | Tube Det 150 for MXM | 00861 | 64876 | Self Service INOX Tap Kit for MXM | 70008 |
| 64864 | Tap Body for MXM | 00855 | 64871 | Tube Det Nut for MXM | 00863 | 72615 | Feeder Tube Kit MM for MXM | 70009 |
| 64865 | Rustless Washer DIN-125 D05 INOX for MXM | 00856 | 64872 | Nut H CRO M12x100 for MXM | 00864 | 72616 | Feeder Tube Kit MX for MXM | 70013 |
| 64866 | Rustless Screw M4x20 INOX for MXM | 00857 | 64873 | Back Cover for MXM | 00878 | 72617 | Sump Kit for MXM | 70026 |
| 64867 | Tap Capsule for MXM | 00858 | 64874 | Back Cover for MXM | 00880 | 64877 | Shower Sump Kit for MXM | 70027 |
| 64868 | Magnet 10-05 for MXM | 00859 | 64875 | Rustless Screw M2.9x13 INOX for MXM | 00882 | | | |

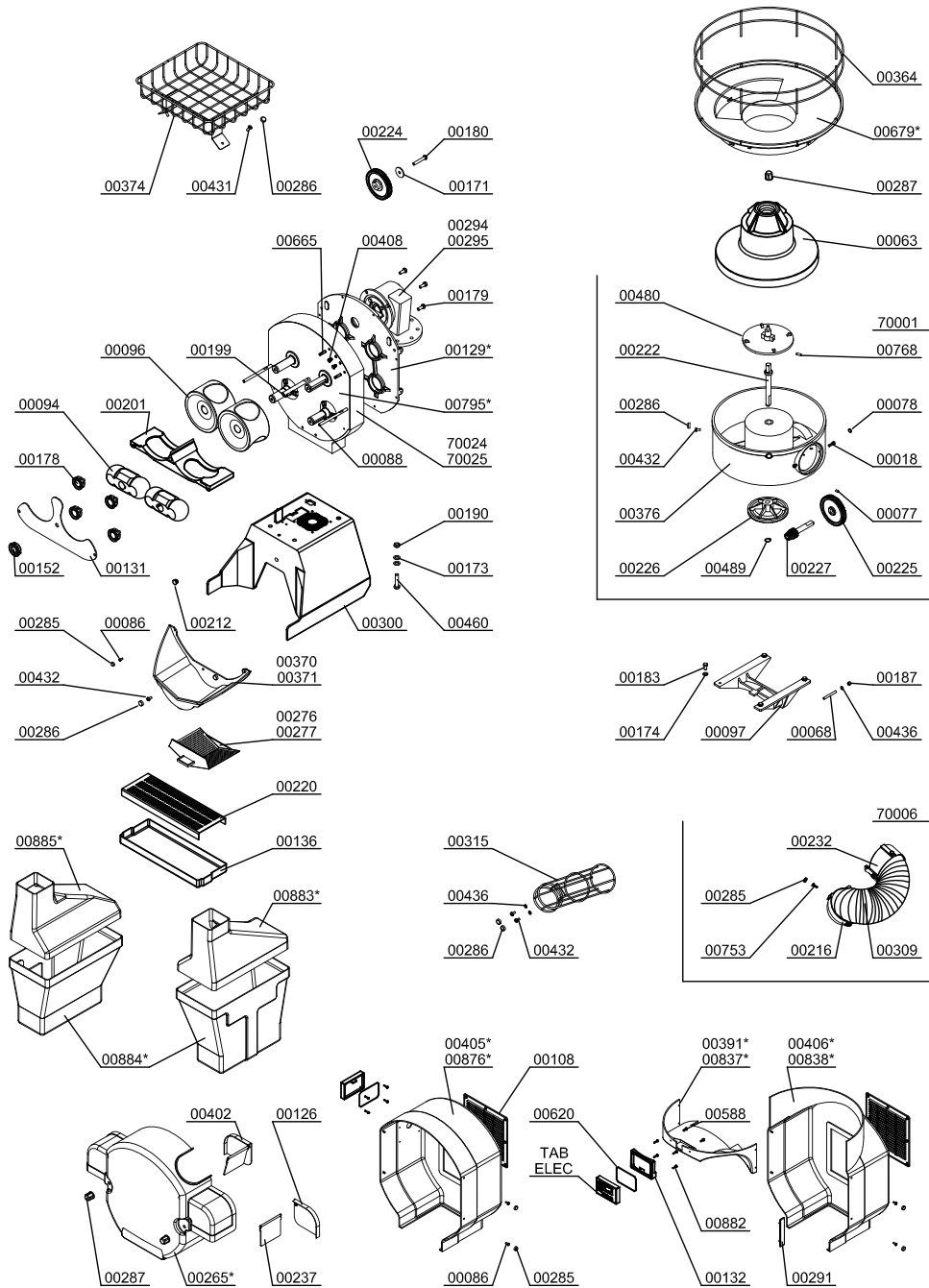
Parts Breakdown

Model JE-ES-0028-F 39522

Model JE-ES-0028-T 39521

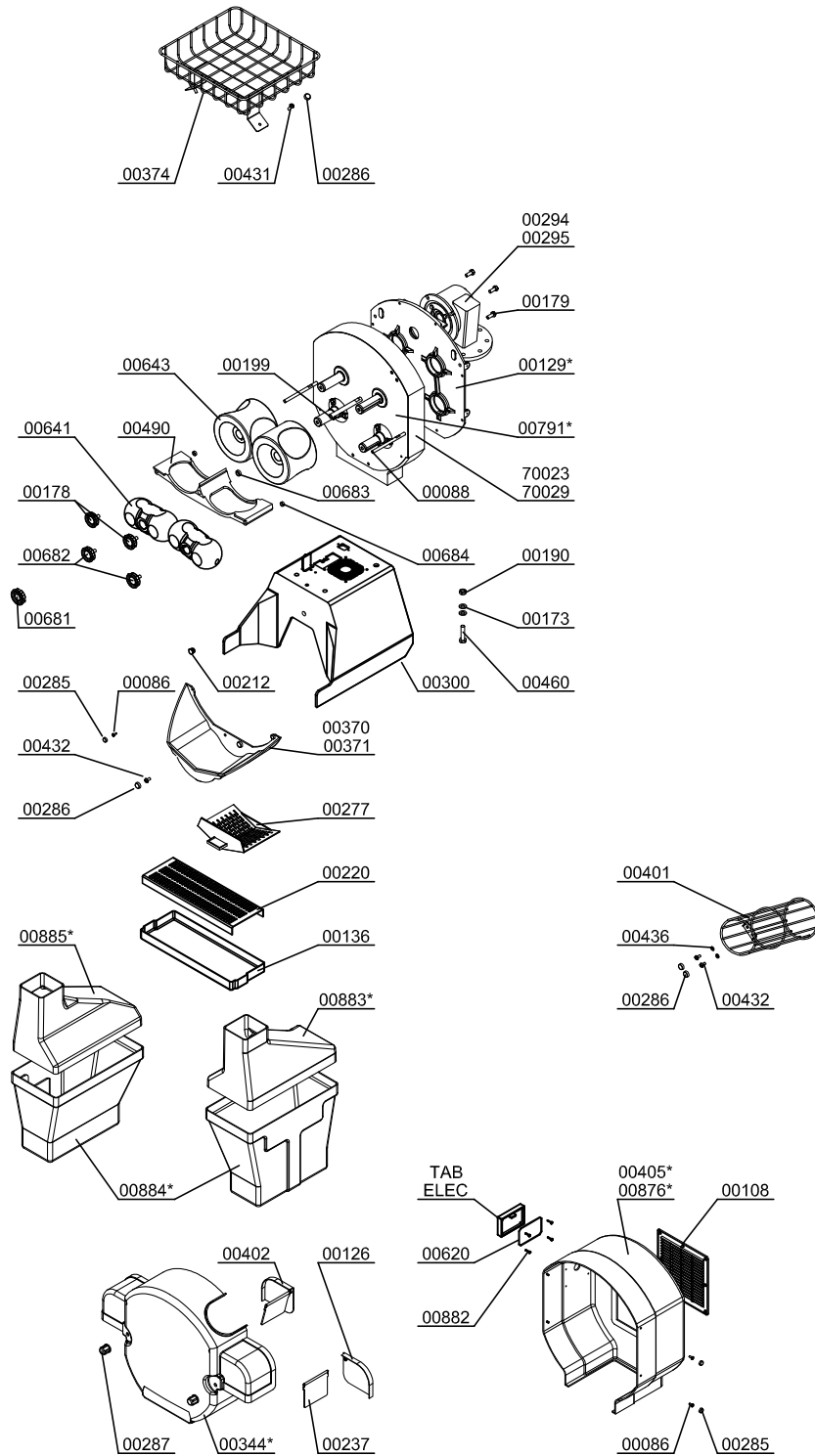
Model JE-ES-0045 40531

Model JE-ES-0045-B 40547



Parts Breakdown

Model JE-ES-0028-BB 41965



Parts Breakdown

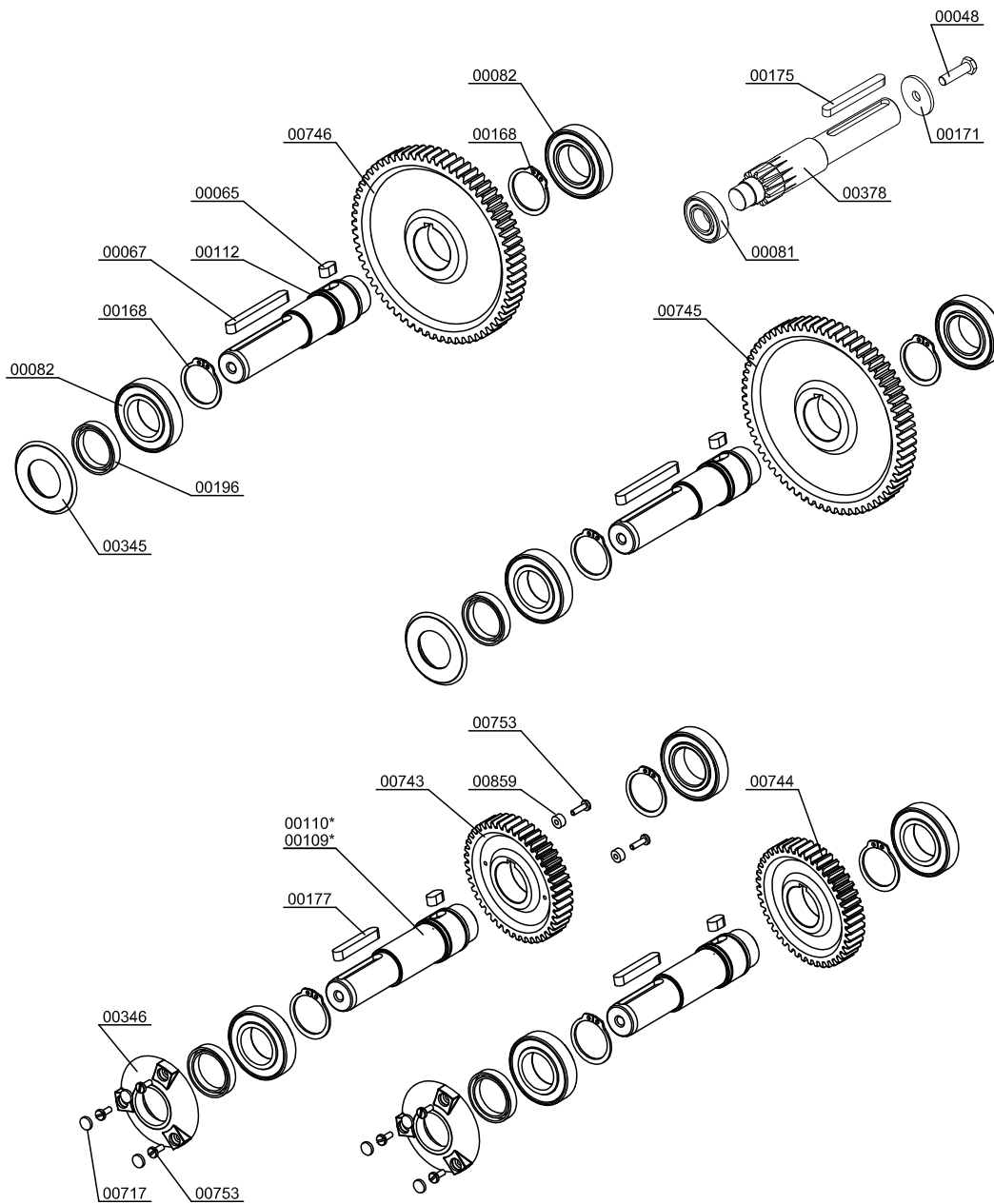
Model JE-ES-0028-F 39522

Model JE-ES-0028-T 39521

Model JE-ES-0045 40531

Model JE-ES-0045-B 40547

Model JE-ES-0028-BB 41965



Parts Breakdown

Model JE-ES-0028-F 39522

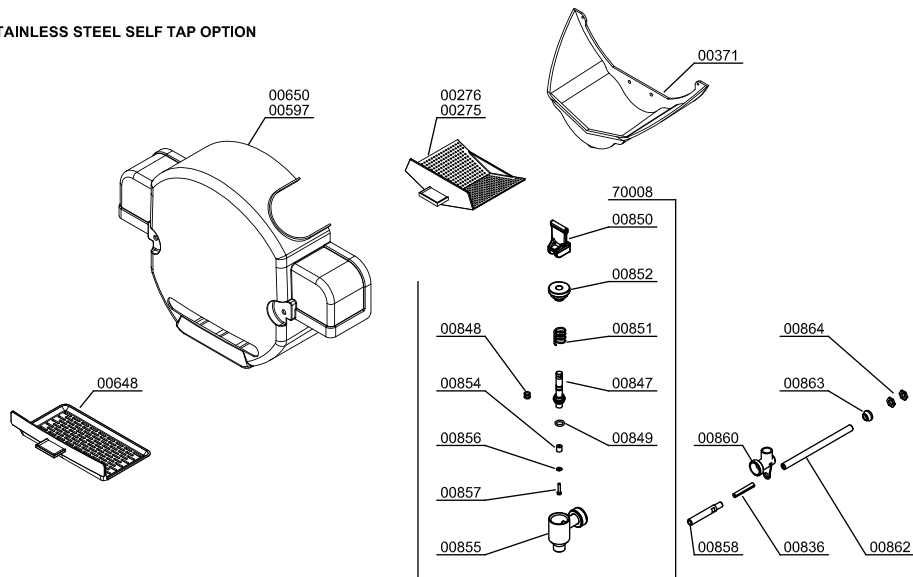
Model JE-ES-0028-T 39521

Model JE-ES-0045 40531

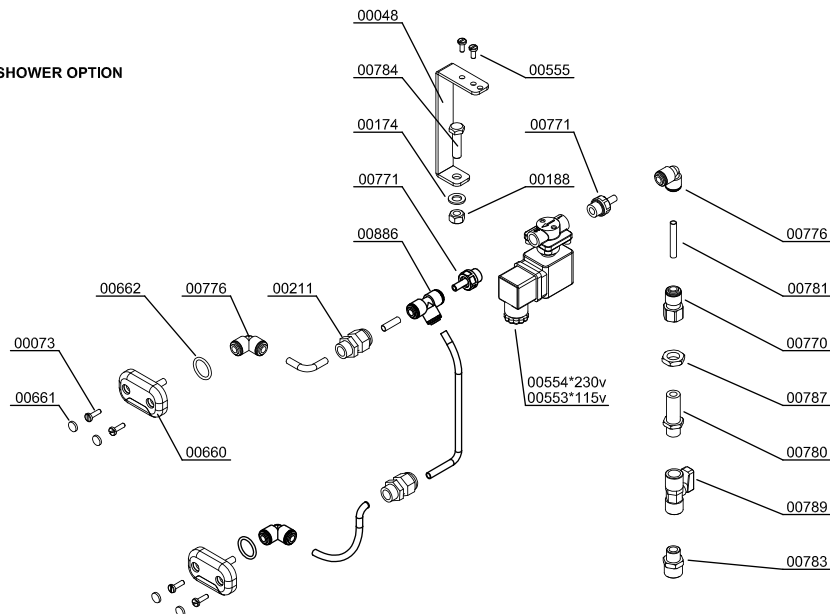
Model JE-ES-0045-B 40547

Model JE-ES-0028-BB 41965

STAINLESS STEEL SELF TAP OPTION



AUTOMATIC SHOWER OPTION



Parts Breakdown

Model JE-ES-0028-F 39522

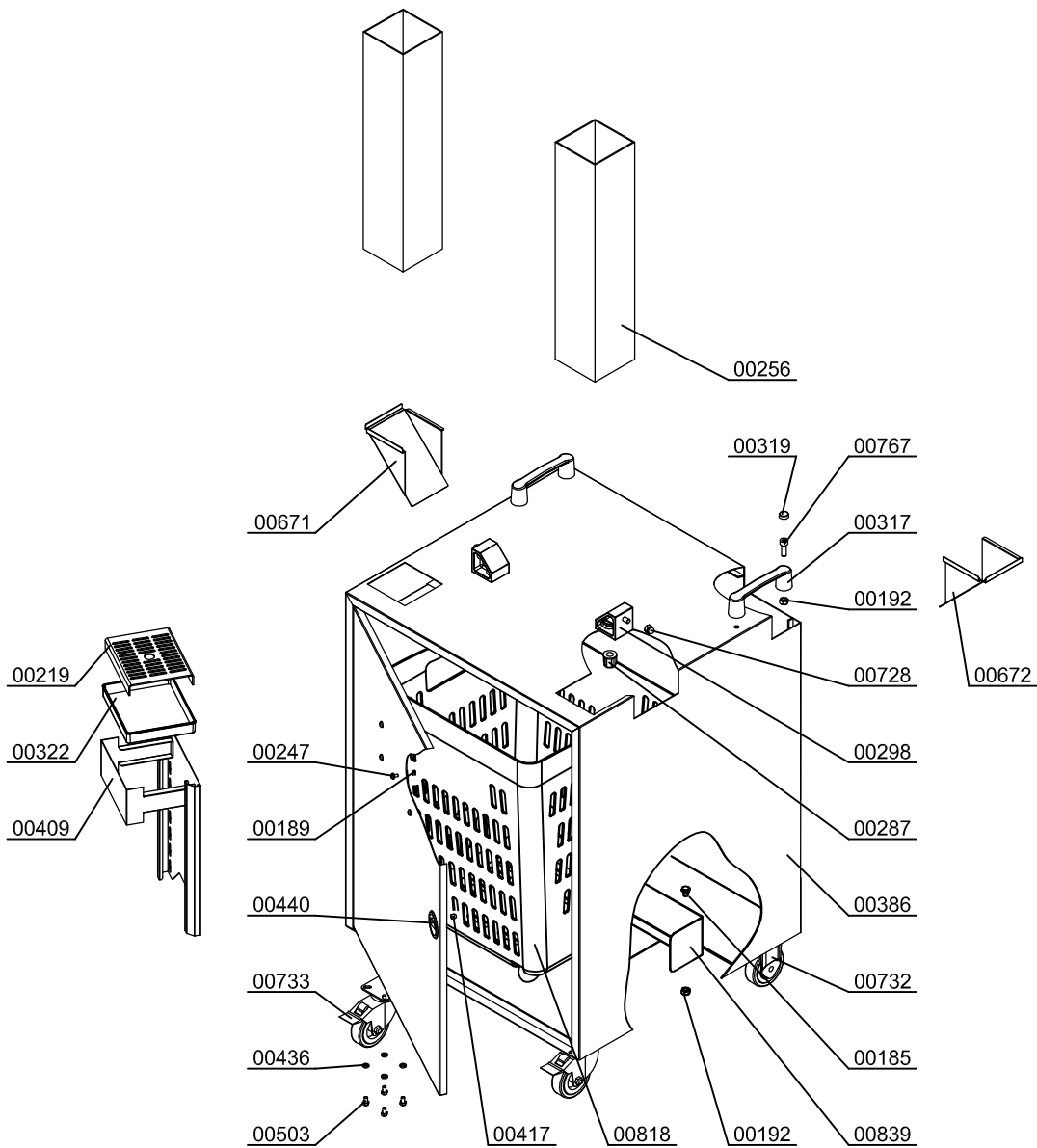
Model JE-ES-0028-T 39521

Model JE-ES-0045 40531

Model JE-ES-0045-B 40547

Model JE-ES-0028-BB 41965

SELF SERVICE STAND OPTION



Parts Breakdown

Model JE-ES-0028-F 39522

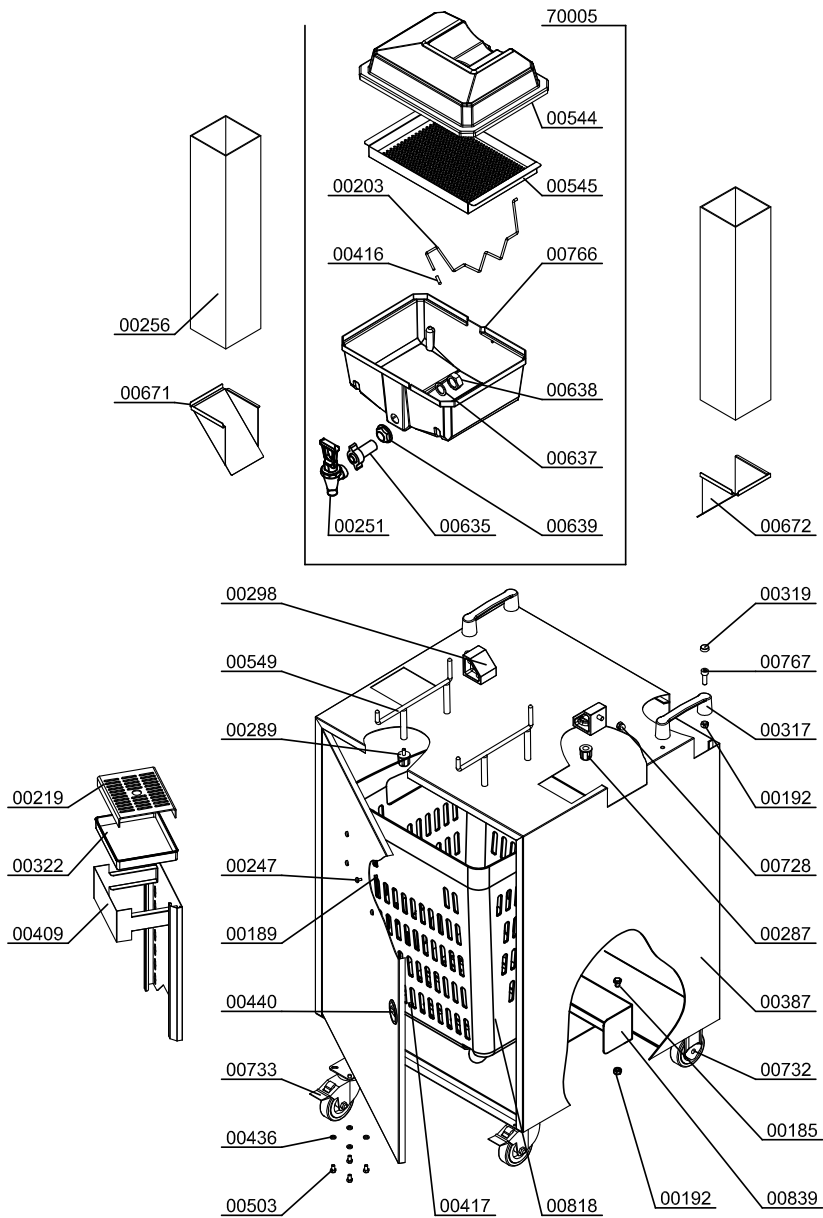
Model JE-ES-0028-T 39521

Model JE-ES-0045 40531

Model JE-ES-0045-B 40547

Model JE-ES-0028-BB 41965

DISPENSER STAND OPTION





Parts Breakdown

Model JE-ES-0028-F 39522

Model JE-ES-0028-T 39521

Model JE-ES-0045 40531

Model JE-ES-0045-B 40547

Model JE-ES-0028-BB 41965

| Item No. | Description | Position | Item No. | Description | Position | Item No. | Description | Position |
|----------|--|----------|----------|---|----------|----------|--|----------|
| 72618 | Rustless Screw M5x18 INOX for BTM | 00018 | 64904 | Screw H Zinc M8x20 for BTM | 00179 | 40592 | Female Thumbscrew M8 for BTM | 00287 |
| 72502 | Screw H M8x30 Zinc for BTM | 00048 | 72649 | Screw H M8x50 for BTM | 00180 | 72537 | Male Thumbscrew M6 for BTM | 00289 |
| 72620 | Turning Feeder Plate Top for BTM | 00063 | 72650 | Rustless Screw M8x16 for BTM | 00183 | 72672 | Back Cover Joint BK for BTM | 00291 |
| 72504 | Cotter H 8x7x15 for BTM | 00065 | 64905 | Rustless Screw M8x10 for BTM | 00185 | 72673 | Reducer 14-160 R:1/28 for BTM | 00294 |
| 72506 | Rustless Cotter INOX 8x7x70 for BTM | 00067 | 72651 | Nut H Zinc M6 for BTM | 00187 | 64912 | Reducer 14-160 R:1/20 for BTM | 00295 |
| 72623 | Screw H M6x55 for BTM | 00068 | 64906 | Nut H Zinc M8 for BTM | 00188 | 64913 | Support Bracket Stand for BTM | 00298 |
| 72625 | Rustless Screw M4x20 INOX for BTM | 00073 | 72526 | Rustless Wingnut M4 INOX for BTM | 00189 | 72674 | Baseplate for BTM | 00300 |
| 72626 | Screw H M6x10 for BTM | 00077 | 72653 | Nut H Zinc M10 for BTM | 00190 | 43980 | Feeder Plastic Tube Section for BTM | 00309 |
| 64901 | Plugging Cap PVC M5 Black for BTM | 00078 | 64907 | Rustless Nut M8 INOX for BTM | 00192 | 72676 | Feeder Tube Basic D80 for BTM | 00315 |
| 72627 | Bearing 6004 for BTM | 00081 | 72654 | Rubber Seal 30x40x06 for BTM | 00196 | 64914 | Handle Stand for BTM | 00317 |
| 72628 | Bearing 6006 for BTM | 00082 | 72655 | Ejector Rod M12 for BTM | 00199 | 64915 | Lid Handle Stand for BTM | 00319 |
| 72509 | Rustless Screw M4x10 INOX for BTM | 00086 | 39699 | Blade Ejector for BTM | 00201 | 72541 | Tray 150x120 for BTM | 00322 |
| 72630 | Screen Rod M8 for BTM | 00088 | 64908 | Shaker Dispenser for BTM | 00203 | 64916 | Cover Screen Big for BTM | 00344 |
| 72631 | Squeezer Male for BTM | 00094 | 72657 | DC Hose Fixing PG9 V-Tec 9GR for BTM | 00211 | 43977 | Upper Seal Protection SUP for BTM | 00345 |
| 72632 | Squeezer Drum for BTM | 00096 | 64834 | Plugging Cap Ø16mm Black for BTM | 00212 | 43978 | Lower Seal Protection INF for BTM | 00346 |
| 72633 | Feeder Support for BTM | 00097 | 42759 | Lower Tube Connection for BTM | 00216 | 72728 | Protect Basket Top for BTM | 00364 |
| 72514 | Ventilation Grid for BTM | 00108 | 72532 | Luggage-Rack 150x120 for BTM | 00219 | 72679 | Juice Tray BK for BTM | 00370 |
| 64902 | Lower Rustless Shaft CONT/POS for BTM | 00109 | 72659 | Luggage-Rack 350x130 for BTM | 00220 | 72680 | Juice Tray BK Self for BTM | 00371 |
| 72635 | Lower Rustless Shaft for BTM | 00110 | 72660 | Rustless Feeder Shaft for BTM | 00222 | 64918 | Rustless Basket Basic-Big for BTM | 00374 |
| 72636 | Upper Rustless Shaft for BTM | 00112 | 72661 | Gear Feeder 1 Reduct for BTM | 00224 | 72681 | Head Feeder BK for BTM | 00376 |
| 72637 | Cover Screen Right Lid for BTM | 00126 | 72662 | Gear Feeder 2 Cabez for BTM | 00225 | 72719 | Reducer Shaft F-125 for BTM | 00378 |
| 72638 | Sump Cover for BTM | 00129 | 72533 | Gear Feeder 3 Horiz for BTM | 00226 | 64919 | Self Service Stand S/M for BTM | 00386 |
| 72639 | Protect Juice Screen NA for BTM | 00131 | 43976 | Gear Feeder 4 Eje for BTM | 00227 | 64920 | Dispenser Stand S/M for BTM | 00387 |
| 64903 | E-Tron Top Support for BTM | 00132 | 72665 | Upper Tube Connection BK for BTM | 00232 | 72682 | Front Cover NA for BTM | 00391 |
| 72640 | Tray 350x130 for BTM | 00136 | 72666 | Cover Screen Balance for BTM | 00237 | 64921 | Feeder Tube Bigbasic D100 for BTM | 00401 |
| 40591 | Female Thumbscrew M12 for BTM | 00152 | 64909 | Stand Tray Rustless Screw M4x12 for BTM | 00247 | 72683 | Cover Screen Left Lid for BTM | 00402 |
| 72520 | C Clip DIN 471 E-34 for BTM | 00168 | 64117 | Tap for BTM | 00251 | 72684 | Back Cover Basic NA for BTM | 00405 |
| 72521 | Washer H D35-D09x3 Zinc for BTM | 00171 | 64910 | Down Tube Stand Stainless Steel for BTM | 00256 | 72685 | Back Cover Top for BTM | 00406 |
| 72644 | Washer H Zinc DIN-125 D10 for BTM | 00173 | 39695 | Cover Screen for BTM | 00265 | 72557 | Plugging Cap Ø5x12mm for BTM | 00408 |
| 72522 | Rustless Washer DIN-125 D08 INOX for BTM | 00174 | 40596 | Juice Filter for BTM | 00276 | 64922 | Stand Support Tray Stainless Steel Dispenser for BTM | 00409 |
| 42173 | Cotter H 8x7x70 for BTM | 00175 | 64911 | Juice Filter Big for BTM | 00277 | 64923 | Plugging Cap PVC M4 Black for BTM | 00416 |
| 72647 | Rustless Cotter 8x7x50 for BTM | 00177 | 72534 | Plastic Lid M4 for BTM | 00285 | 64924 | Plugging Cap PVC M6 Black for BTM | 00417 |
| 40590 | Male Thumbscrew M8 for BTM | 00178 | 72535 | Plastic Lid M6 for BTM | 00286 | 72563 | Rustless Screw M6x20 INOX for BTM | 00431 |

Parts Breakdown

Model JE-ES-0028-F 39522

Model JE-ES-0028-T 39521

Model JE-ES-0045 40531

Model JE-ES-0045-B 40547

Model JE-ES-0028-BB 41965

| Item No. | Description | Position | Item No. | Description | Position | Item No. | Description | Position |
|----------|---|----------|----------|--|----------|----------|--|----------|
| 72564 | Rustless Screw M6x12 INOX for BTM | 00432 | 14829 | Male Thumbscrew D45 M8 NA for BTM | 00682 | 64857 | Tap Plunger for BTM | 00847 |
| 72565 | Rustless Washer DIN-6798 D06 INOX for BTM | 00436 | 64936 | Separating Rod D12 Bigbasic for BTM | 00683 | 64858 | Plunger O-Ring Ø2 for BTM | 00848 |
| 64925 | Closing Device for BTM | 00440 | 64937 | Separating Rod D8 Bigbasic for BTM | 00684 | 64859 | Plunger O-Ring Ø4 for BTM | 00849 |
| 72691 | Screw H Zinc M10x45 for BTM | 00460 | 72597 | Lower Seal Protection for BTM | 00717 | 64860 | Tap Handle for BTM | 00850 |
| 72692 | Traction Disc Feeder for BTM | 00480 | 64938 | Rustless Nut M8 INOX for BTM | 00728 | 64861 | Tap Spring for BTM | 00851 |
| 72693 | C Clip DIN-471 E16 for BTM | 00489 | 64939 | Fixed Wheel D80x105 for BTM | 00732 | 64862 | Tap Cap for BTM | 00852 |
| 14904 | Blade Ejector Big D80-D100 for BTM | 00490 | 64940 | Rotatory Brake Wheel D80x105 for BTM | 00733 | 64863 | Magnet 10-10 for BTM | 00854 |
| 72573 | Rustless Screw M6x10 INOX for BTM | 00503 | 72717 | Lower Gear 0 for BTM | 00743 | 64864 | Tap Body for BTM | 00855 |
| 40602 | Juicer Dispenser Cover for BTM | 00544 | 72718 | Lower Gear 1 for BTM | 00744 | 64865 | Rustless Washer DIN-125 D05 INOX for BTM | 00856 |
| 64926 | Rustless Filter for BTM | 00545 | 72715 | Upper Gear 0 for BTM | 00745 | 64866 | Rustless Screw M4x20 INOX for BTM | 00857 |
| 64927 | Dispenser Support INOX for BTM | 00549 | 72716 | Upper Gear 1 for BTM | 00746 | 64867 | Tap Capsule for BTM | 00858 |
| 72581 | Solenoid Valve 120VAC-50/60HZ for BTM | 00553 | 44090 | Rustless Screw DIN-85 M4x14 INOX for BTM | 00753 | 64868 | Magnet 10-05 for BTM | 00859 |
| 72582 | Rustless Screw M5x10 INOX for BTM | 00555 | 40603 | Juice Dispenser Base for BTM | 00766 | 64869 | Tap Support for BTM | 00860 |
| 64928 | Rustless Screw M3.9x13 INOX for BTM | 00588 | 64941 | Rustless Screw M8x25 INOX for BTM | 00767 | 64950 | Tube Det-180 Stainless Steel for BTM | 00862 |
| 42760 | Cover Screen Big Self for BTM | 00597 | 72589 | Screw H M6x16 for BTM | 00768 | 64871 | Tube Det Nut for BTM | 00863 |
| 64118 | Coupling Tap for BTM | 00635 | 64846 | DC Adapter Female 6-1/4" for BTM | 00770 | 64872 | Nut H CRO M12x100 for BTM | 00864 |
| 64116 | Tap Washer for BTM | 00637 | 64942 | DC Adapter Male 6-1/4" for BTM | 00771 | 64951 | Back Cover Basic NA E-Tron for BTM | 00876 |
| 64115 | Tap Nut for BTM | 00638 | 64849 | DC Elbow 6mm for BTM | 00776 | 64875 | Rustless Screw M2.9x13 Inox for BTM | 00882 |
| 64932 | Tap Nut Valon for BTM | 00639 | 64850 | DC Male Connector 1/4" for BTM | 00780 | 72706 | Right Peel Bucket Lid for BTM | 00883 |
| 15403 | Squeezer Male Big D80-D100 for BTM | 00641 | 64851 | DC Hose 6mm for BTM | 00781 | 72707 | Peel Bucket Base for BTM | 00884 |
| 15405 | Squeezer Drum Big D80-D100 for BTM | 00643 | 64852 | DC Reduction 1/4" - 3/8" for BTM | 00783 | 72708 | Left Peel Bucket Lid for BTM | 00885 |
| 40595 | Self Filter for BTM | 00648 | 64943 | DC E-Valve Shower Support for BTM | 00784 | 64952 | DC Tee 6mm for BTM | 00886 |
| 40598 | Cover Screen Self for BTM | 00650 | 64854 | DC Rustless Nut 1/4" for BTM | 00787 | 72736 | Head Feeder Kit Top BK for BTM | 70001 |
| 64837 | DC Shower Diffuser for BTM | 00660 | 64855 | DC Valve 1/4" for BTM | 00789 | 64953 | Juice Dispenser Kit for BTM | 70005 |
| 64838 | DC Shower Diffuser Cap for BTM | 00661 | 64944 | Frontal Sheet Bigbasic INOX for BTM | 00791 | 40599 | Feeder Tube Kit Top for BTM | 70006 |
| 64839 | DC O-Ring for BTM | 00662 | 64945 | Frontal Sheet Inox for BTM | 00795 | 64876 | Self Service INOX Tap Kit for BTM | 70008 |
| 64933 | Stainless Steel Tube Guide M6x25 for BTM | 00665 | 64946 | Trolley 52L for BTM | 00818 | 64954 | Sump Kit Bigbasic BK for BTM | 70023 |
| 64934 | Stand Left Ramp Stainless Steel for BTM | 00671 | 64856 | Pin Detect D8 for BTM | 00836 | 72738 | Sump Kit BK for BTM | 70024 |
| 64935 | Stand Right Ramp Stainless Steel for BTM | 00672 | 64947 | Front Cover Top NA E-Tron for BTM | 00837 | 64955 | Sump Kit BK Ducha for BTM | 70025 |
| 72704 | Feeder Base Basket Top NA for BTM | 00679 | 64948 | Back Cover Top NA E-Tron for BTM | 00838 | 64956 | Sump Kit Bigbasic BK Ducha for BTM | 70029 |
| 14851 | Female Thumbscrew D45 M12 Big NA for BTM | 00681 | 64949 | Trolley Holder Disp-Self for BTM | 00839 | | | |

Electrical Schematics

Model JE-ES-0015-F 39519

Model JE-ES-0015-T 39520

Model JE-ES-0015 39517

Model JE-ES-0015-S 39518

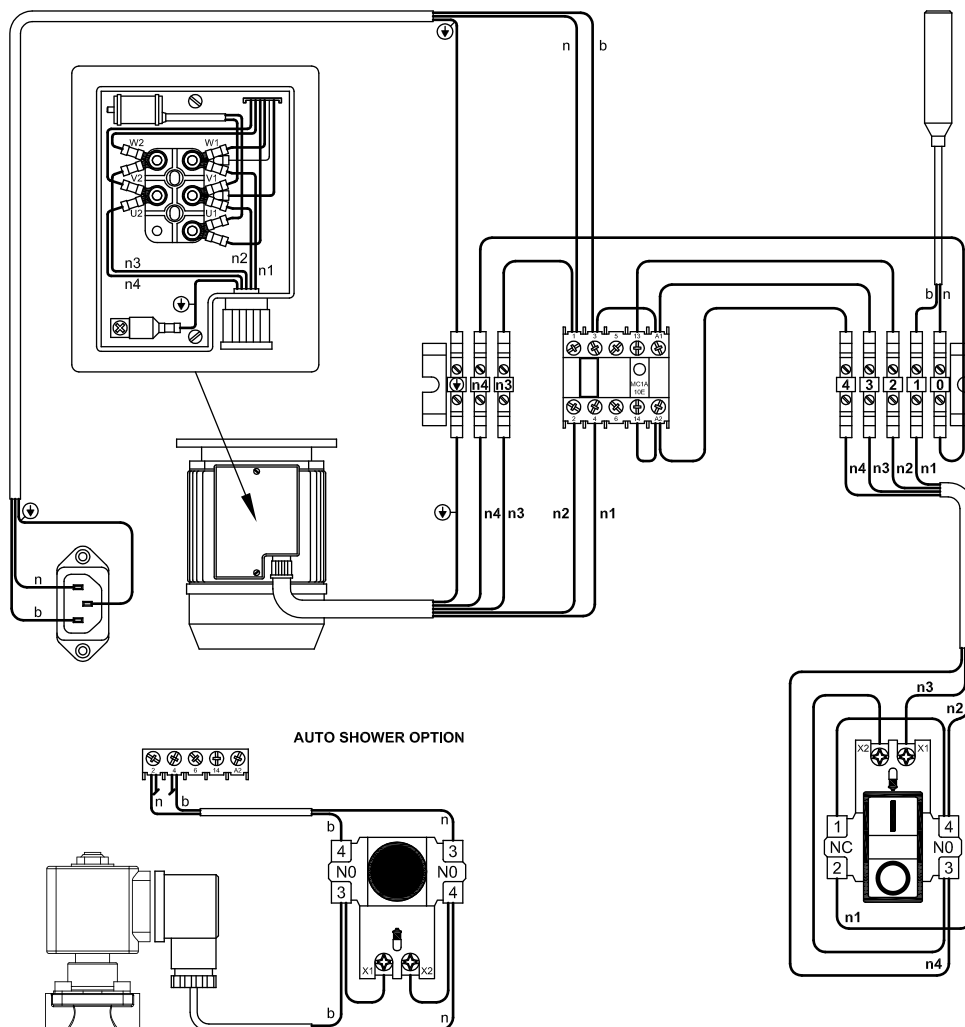
Model JE-ES-0028-F 39522

Model JE-ES-0028-T 39521

Model JE-ES-0045 40531

Model JE-ES-0045-B 40547

Model JE-ES-0028-BB 41965



Notes



Warranty Registration

Thank you for purchasing an Omcan product. To register your warranty for this product, complete the information below, tear off the card at the perforation and then send to the address specified below. You can also register online by visiting:

Merci d'avoir acheté un produit Omcan. Pour enregistrer votre garantie pour ce produit, complétez les informations ci-dessous, détachez la carte au niveau de la perforation, puis l'envoyer à l'adresse spécifiée ci-dessous. Vous pouvez également vous inscrire en ligne en visitant:

Gracias por comprar un producto Omcan usted. Para registrar su garantía para este producto, complete la información a continuación, cortar la tarjeta en la perforación y luego enviarlo a la dirección indicada a continuación. También puede registrarse en línea en:

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

For mailing in Canada

Pour postale au Canada

Por correo en Canadá

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,

Mississauga, Ontario

Canada, L5L 4X5

For mailing in the US

Pour diffusion aux États-Unis

Por correo en los EE.UU.

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,

Niagara Falls, New York

USA, 14305

or email to: service@omcan.com



Purchaser's Information

Name: _____

Address: _____

City: _____ Province or State: _____ Postal or Zip: _____

Country: _____

Dealer from which Purchased: _____

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____

Invoice: _____

Model Name: _____ Model Number: _____

Machine Description: _____

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

Would you like to extend the warranty? Yes No

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

Restaurant Bakery Deli

Butcher Supermarket Caterer

Institution (specify): _____

Other (specify): _____

Serial Number: _____

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

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



Since 1951 Omcan has grown to become a leading distributor of equipment and supplies to the North American food service industry. Our success over these many years can be attributed to our commitment to strengthen and develop new and existing relationships with our valued customers and manufacturers. Today with partners in North America, Europe, Asia and South America, we continually work to improve and grow the company. We strive to offer customers exceptional value through our qualified local sales and service representatives who provide convenient access to over 5,000 globally sourced products.

Depuis 1951 Omcan a grandi pour devenir un des “leaders” de la distribution des équipements et matériel pour l’industrie des services alimentaires en Amérique du Nord. Notre succès au cours de ces nombreuses années peut être attribué à notre engagement à renforcer et à développer de nouvelles et existantes relations avec nos clients et les fabricants de valeur. Aujourd’hui avec des partenaires en Amérique du Nord, Europe, Asie et Amérique du Sud, nous travaillons continuellement à améliorer et développer l’entreprise. Nous nous efforçons d’offrir à nos clients une valeur exceptionnelle grâce à nos ventes locales qualifiées et des représentants de service qui offrent un accès facile à plus de 5000 produits provenant du monde entier.

Desde 1951 Omcan ha crecido hasta convertirse en un líder en la distribución de equipos y suministros de alimentos en América del Norte industria de servicios. Nuestro éxito en estos años se puede atribuir a nuestro compromiso de fortalecer y desarrollar nuevas relaciones existentes con nuestros valiosos clientes y fabricantes. Hoy con socios de América del Norte, Europa, Asia y América del Sur, que trabajan continuamente para mejorar y crecer la empresa. Nos esforzamos por ofrecer a nuestros clientes valor excepcional a través de nuestro local de ventas y representantes de los servicios que proporcionan un fácil acceso a más de 5,000 productos con origen a nivel mundial.

