



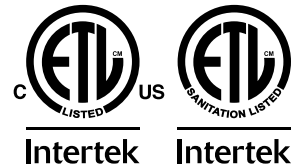
Electric Fryers

Models CE-CN-0006, 0012, 0006-D, 0012-D
Items 34867, 34868, 39371, 39372

Instruction Manual



Revised - 10/08/2024



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



Table of Contents

Model CE-CN-0006 / Model CE-CN-0012
Model CE-CN-0006-D / Model CE-CN-0012-D

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	6
Installation -----	6
Operation -----	6 - 7
Maintenance -----	7
Instructions Français -----	7 - 10
Instrucciones en Español -----	10 - 13
Parts Breakdown -----	14 - 17
Electrical Schematics -----	18 - 19
Notes -----	20 - 22
Warranty Registration -----	23



General Information

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

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

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

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

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

Omcan Fabrication et distribution Compagnie 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, sain d'esprit, et pas sous l'influence d'une drogue ou d'alcool, qui a été formé pour utiliser cette machine correctement, et est vêtu de vêtements de sécurité appropriés. Toute modification de la machine annule toute garantie, et peut causer un préjudice à des personnes utilisant la machine ou des personnes à proximité de la machine pendant son fonctionnement.

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

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

WARNING

The CE-CN-0012 & CE-CN-0012-D have two power supply cords. Connect each plug to a receptacle that is connected to an individual branch circuit. Unplug both cords before moving, cleaning or servicing this appliance.

1. This heater can not be connected to an electric socket without any oil in the tank. Make sure the oil is filled between the min and max level before starting the machine.



Safety and Warranty

2. This machine can only be used with liquid oil, please dispose the used oil after using the machine.

SAFETY NOTICE

- Any persons that will be using the machine should be carefully trained before using it.
- Put the fryer on a steady surface or counter top.
- Do not remove any of the part(s) until the machine has cooled down completely, and is unplugged.
- The machine has a micro switch which will turn off the fryer when the temperature reaches the maximum.
- Voltage should be same as required.

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

1 YEAR PARTS AND LABOUR BENCH WARRANTY

Within the warranty period, contact Omcan Inc. at 1-800-465-0234 to schedule a drop off to either an Omcan authorized service depot in the area, or to an Omcan Service warehouse to repair the equipment.

Unauthorized maintenance will void the warranty. Warranty covers electrical and part failures, not improper use.

Please see <https://omcan.com/disclaimer> for complete info.

WARNING:

The packaging components (cardboard, polyethylene, and others) are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

In any case, for suitable recycling, we suggest disposing of the products separately (differentiated waste) according to the current norms.

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

Technical Specifications

Model	CE-CN-0006	CE-CN-0012	CE-CN-0006-D	CE-CN-0012-D
Item Number	34867	34868	39371	39372
Power	1.35 kW	1.35 kW (x2)	2.5 kW	2.5 kW (2x)
Volume of Oil	6 L / 6.3 QT	6 L / 6.3 QT (x2)	6 L / 6.3 QT	6 L / 6.3 QT (x2)
Adjustable Temperature	50 - 190°C / 122 - 374°F			
Number of Baskets	2	4	2	4
Basket Dimensions	8.3" x 35" x 4.3" / 210 x 890 x 108mm			
Electrical	110-120V / 60Hz / 1		220V / 60Hz / 1	
Weight	11 lbs. / 5 kgs.	22 lbs. / 10 kgs.	11 lbs. / 5 kgs.	22 lbs. / 10 kgs.
Dimensions	17.5" x 11.3" x 11.8" 445 x 286 x 300mm	17.5" x 22.8" x 11.8" 445 x 578 x 300mm	17.5" x 11.3" x 11.8" 445 x 286 x 300mm	17.5" x 22.8" x 11.8" 445 x 578 x 300mm

Installation

- Remove all packing material and protective packaging materials.
- Put the machine on a steady surface.
- Check the fryer's head and make sure they are sitting on the base securely.
- Connect the plug to the socket.

Note: the CE-CN-0012 & CE-CN-0012-D have more than one disconnect switch. The CE-CN-0012 & CE-CN-0012-D have two power supply cords. Connect each plug to a receptacle that is connected to an individual branch circuit.

Operation

1. Check that the electrical socket is in working order.
2. Put oil in the tank.
3. When the power cord is connected, the red power indicator will turn on, the machine can now be used.
4. Turn on the thermostat from the left to right to the required temperature, then the green indicator will turn on, that means the heater is in operation, the oil will be warming. When the oil reaches the preset temperature, it will shut off by itself, the green indicator will shut off, and the heater will stop working. When the temperature of the oil drops lower than the preset, the thermostat will turn on by itself to start the heater again.

Operation

5. Turn off the thermostat after use and remove the plug from it's socket.
6. Dispose of the old oil after it cools down.

Maintenance

ALWAYS UNPLUG THE MACHINE FROM THE ELECTRICAL SOCKET BEFORE PERFORMING ANY MAINTENANCE OR CLEANING!

CLEANING

- Remove the basket and heater bottom cover, raise the controller box then remove it, put the controlling box in a dry place, so you may clean the oil tank.
- To ensure the fryer has a long life of use, you should clean the tank and heater at regular intervals, make sure the heater and the oil are clean before the next use.
- The heater bottom cover in the oil tank is to protect the heater from possible damage, it must cover the heater when you are frying food.

PROBLEMS AND SOLUTION

Problems	Reason	Solution
No heat or the temperature is not high enough.	No power.	Check power source.
	Electrical components are broken.	Check and replace the broken parts.
	Thermostat is set at low temperature.	Check thermostat and adjust it to the right temperature.
Temperature is still high after turning down the thermostat.	Temperature sensor is loose.	Release the oil and fix the sensor.
	Thermostat is broken.	Replace the thermostat.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

AVERTISSEMENT

Les CE-CN-0012 et CE-CN-0012-D disposent de deux cordons d'alimentation. Connectez chaque fiche à une

Instructions Français

prise connectée à un circuit de dérivation individuel. Débranchez les deux cordons avant de déplacer, nettoyer ou entretenir cet appareil.

1. Ce chauffage ne peut pas être branché sur une prise électrique sans huile dans le réservoir. Assurez-vous que l'huile est remplie entre les niveaux minimum et maximum avant de démarrer la machine.
2. Cette machine ne peut être utilisée qu'avec de l'huile liquide, veuillez jeter l'huile usagée après avoir utilisé la machine.

AVIS DE SÉCURITÉ

- Toutes les personnes qui utiliseront la machine doivent être soigneusement formées avant de l'utiliser.
- Placez la friteuse sur une surface stable ou un comptoir.
- Ne retirez aucune pièce avant que la machine n'ait complètement refroidi et qu'elle soit débranchée.
- La machine dispose d'un micro-interrupteur qui éteindra la friteuse lorsque la température atteint le maximum.
- La tension doit être la même que celle requise.

UTILISATEURS RÉSIDENTIELS: le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour les pièces ou la main-d'œuvre en cas de défaillance de 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.

GARANTIE 1 AN PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE

Pendant la période de garantie, contactez Omcan Inc. au 1-800-465-0234 pour planifier un dépôt soit à un dépôt de service agréé Omcan dans la région, soit à un entrepôt de service Omcan pour réparer l'équipement.

Un entretien non autorisé annulera la garantie. La garantie couvre les pannes électriques et de pièces, et non une utilisation inappropriée.

Veuillez consulter <https://omcan.com/disclaimer> pour des informations complètes.

AVERTISSEMENT:

Les composants de l'emballage (carton, polyéthylène et autres) sont classés comme déchets urbains solides normaux et peuvent donc être éliminés sans difficulté.

Dans tous les cas, pour un recyclage adapté, nous vous suggérons d'éliminer les produits séparément (déchets différenciés) selon les normes en vigueur.

NE JETER AUCUN MATÉRIEL D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CE-CN-0006	CE-CN-0012	CE-CN-0006-D	CE-CN-0012-D
Numéro d'article	34867	34868	39371	39372
Pouvoir	1.35 kW	1.35 kW (x2)	2.5 kW	2.5 kW (2x)
Volume d'huile	6 L / 6.3 QT	6 L / 6.3 QT (x2)	6 L / 6.3 QT	6 L / 6.3 QT (x2)
Température réglable	50 - 190°C / 122 - 374°F			
Nombre de paniers	2	4	2	4
Dimensions du panier	8.3" x 35" x 4.3" / 210 x 890 x 108mm			
Électrique	110-120V / 60Hz / 1		220V / 60Hz / 1	
Poids	11 lbs. / 5 kgs.	22 lbs. / 10 kgs.	11 lbs. / 5 kgs.	22 lbs. / 10 kgs.
Dimensions	17.5" x 11.3" x 11.8" 445 x 286 x 300mm	17.5" x 22.8" x 11.8" 445 x 578 x 300mm	17.5" x 11.3" x 11.8" 445 x 286 x 300mm	17.5" x 22.8" x 11.8" 445 x 578 x 300mm

INSTALLATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les matériaux d'emballage de protection.
- Placez la machine sur une surface stable.
- Vérifiez la tête de la friteuse et assurez-vous qu'elle est bien posée sur la base.
- Connectez la fiche à la prise.

Remarque: les CE-CN-0012 et CE-CN-0012-D ont plus d'un sectionneur. Les CE-CN-0012 et CE-CN-0012-D disposent de deux cordons d'alimentation. Connectez chaque fiche à une prise connectée à un circuit de dérivation individuel.

OPÉRATION

1. Vérifiez que la prise électrique est en état de marche.
2. Mettez de l'huile dans le réservoir.
3. Lorsque le cordon d'alimentation est connecté, le voyant d'alimentation rouge s'allume, la machine peut maintenant être utilisée.
4. Allumez le thermostat de gauche à droite jusqu'à la température requise, puis le voyant vert s'allumera, cela signifie que le chauffage est en fonctionnement, l'huile va se réchauffer. Lorsque l'huile atteint la température prédéfinie, elle s'éteindra d'elle-même, le voyant vert s'éteindra et le chauffage cessera de fonctionner. Lorsque la température de l'huile descend en dessous de la valeur prédéfinie, le thermostat s'allume tout seul pour redémarrer le chauffage.
5. Éteignez le thermostat après utilisation et retirez la fiche de sa prise.
6. Jetez l'ancienne huile une fois qu'elle a refroidi.

Instructions Français

ENTRETIEN

DÉBRANCHEZ TOUJOURS LA MACHINE DE LA PRISE ÉLECTRIQUE AVANT D'EFFECTUER TOUT ENTRETIEN OU NETTOYAGE!

NETTOYAGE

- Retirez le panier et le couvercle inférieur du radiateur, soulevez le boîtier de commande puis retirez-le, placez le boîtier de commande dans un endroit sec afin de pouvoir nettoyer le réservoir d'huile.
- Pour garantir une longue durée d'utilisation de la friteuse, vous devez nettoyer le réservoir et le chauffage à intervalles réguliers, vous assurer que le chauffage et l'huile sont propres avant la prochaine utilisation.
- Le couvercle inférieur du radiateur dans le réservoir d'huile est destiné à protéger le radiateur contre d'éventuels dommages, il doit couvrir le radiateur lorsque vous faites frire des aliments.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problèmes	Raison	Solution
Pas de chaleur ou la température n'est pas assez élevée.	Aucune puissance.	Vérifiez la source d'alimentation.
	Les composants électriques sont cassés.	Vérifiez et remplacez les pièces cassées.
	Le thermostat est réglé à basse température.	Vérifiez le thermostat et réglez-le à la bonne température.
La température est encore élevée après avoir baissé le thermostat.	Le capteur de température est desserré.	Libérez l'huile et réparez le capteur.
	Le thermostat est cassé.	Remplacez le thermostat.

Instrucciones en Español

SEGURIDAD Y GARANTÍA

ADVERTENCIA

El CE-CN-0012 y el CE-CN-0012-D tienen dos cables de alimentación. Conecte cada enchufe a un receptáculo que esté conectado a un circuito derivado individual. Desenchufe ambos cables antes de mover, limpiar o reparar este aparato.

1. Este calentador no se puede conectar a una toma de corriente sin aceite en el tanque. Asegúrese de que el aceite esté lleno entre el nivel mínimo y máximo antes de arrancar la máquina.

Instrucciones en Español

2. Esta máquina solo se puede utilizar con aceite líquido; deseche el aceite usado después de usar la máquina.

AVISO DE SEGURIDAD

- Cualquier persona que vaya a utilizar la máquina debe recibir una formación exhaustiva antes de utilizarla.
- Coloque la freidora sobre una superficie estable o encimera.
- No retire ninguna pieza hasta que la máquina se haya enfriado por completo y esté desenchufada.
- La máquina dispone de un microinterruptor que apagará la freidora cuando la temperatura alcance el máximo.
- El voltaje debe ser el mismo que el requerido.

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 de negar el envío para uso residencial; Si esto ocurre, se le notificará lo antes posible.

GARANTÍA DE 1 AÑO PARA PIEZAS Y BANCO DE MANO DE OBRA

Dentro del período de garantía, comuníquese con Omcan Inc. al 1-800-465-0234 para programar una entrega en un depósito de servicio autorizado de Omcan en el área o en un almacén de servicio de Omcan para reparar el equipo.

El mantenimiento no autorizado anulará la garantía. La garantía cubre fallas eléctricas y de piezas, no el uso inadecuado.

Consulte <https://omcan.com/disclaimer> para obtener información completa.

ADVERTENCIA:

Los componentes del embalaje (cartón, polietileno y otros) están clasificados como residuos sólidos urbanos normales y, por tanto, pueden eliminarse sin dificultad.

En cualquier caso, para un adecuado reciclaje, sugerimos eliminar los productos por separado (residuos diferenciados) según las normas vigentes.

¡NO DESECHE NINGÚN MATERIAL DE EMBALAJE AL MEDIO AMBIENTE!

Instrucciones en Español

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	CE-CN-0006	CE-CN-0012	CE-CN-0006-D	CE-CN-0012-D
Número de artículo	34867	34868	39371	39372
Fuerza	1.35 kW	1.35 kW (x2)	2.5 kW	2.5 kW (2x)
Volumen de petróleo	6 L / 6.3 QT	6 L / 6.3 QT (x2)	6 L / 6.3 QT	6 L / 6.3 QT (x2)
Temperatura ajustable	50 - 190°C / 122 - 374°F			
Número de cestas	2	4	2	4
Dimensiones de la cesta	8.3" x 35" x 4.3" / 210 x 890 x 108mm			
Eléctrico	110-120V / 60Hz / 1		220V / 60Hz / 1	
Peso	11 lbs. / 5 kgs.	22 lbs. / 10 kgs.	11 lbs. / 5 kgs.	22 lbs. / 10 kgs.
Dimensiones	17.5" x 11.3" x 11.8" 445 x 286 x 300mm	17.5" x 22.8" x 11.8" 445 x 578 x 300mm	17.5" x 11.3" x 11.8" 445 x 286 x 300mm	17.5" x 22.8" x 11.8" 445 x 578 x 300mm

INSTALACIÓN

- Retire todo el material de embalaje y los materiales de embalaje protectores.
- Coloque la máquina sobre una superficie estable.
- Revise el cabezal de la freidora y asegúrese de que esté asentado firmemente en la base.
- Conecte el enchufe al enchufe.

Nota: CE-CN-0012 y CE-CN-0012-D tienen más de un interruptor de desconexión. El CE-CN-0012 y el CE-CN-0012-D tienen dos cables de alimentación. Conecte cada enchufe a un receptáculo que esté conectado a un circuito derivado individual.

OPERACIÓN

1. Compruebe que la toma de corriente esté en buen estado.
2. Pon aceite en el tanque.
3. Cuando el cable de alimentación esté conectado, el indicador de alimentación rojo se encenderá y ahora podrá utilizar la máquina.
4. Encienda el termostato de izquierda a derecha hasta la temperatura requerida, luego se encenderá el indicador verde, eso significa que el calentador está en funcionamiento, el aceite se estará calentando. Cuando el aceite alcance la temperatura preestablecida, se apagará solo, el indicador verde se apagará y el calentador dejará de funcionar. Cuando la temperatura del aceite desciende por debajo de la preestablecida, el termostato se encenderá solo para encender el calentador nuevamente.
5. Apague el termostato después de su uso y retire el enchufe de su toma.
6. Deseche el aceite viejo después de que se enfríe.

Instrucciones en Español

MANTENIMIENTO

¡DESCONECTE SIEMPRE LA MÁQUINA DE LA TOMA ELÉCTRICA ANTES DE REALIZAR CUALQUIER MANTENIMIENTO O LIMPIEZA!

LIMPIEZA

- Retire la canasta y la cubierta inferior del calentador, levante la caja del controlador y luego retírela, coloque la caja de control en un lugar seco para poder limpiar el tanque de aceite.
- Para garantizar que la freidora tenga una larga vida útil, debe limpiar el tanque y el calentador a intervalos regulares, asegúrese de que el calentador y el aceite estén limpios antes del siguiente uso.
- La cubierta inferior del calentador en el tanque de aceite sirve para proteger el calentador de posibles daños; debe cubrir el calentador cuando se fríen alimentos.

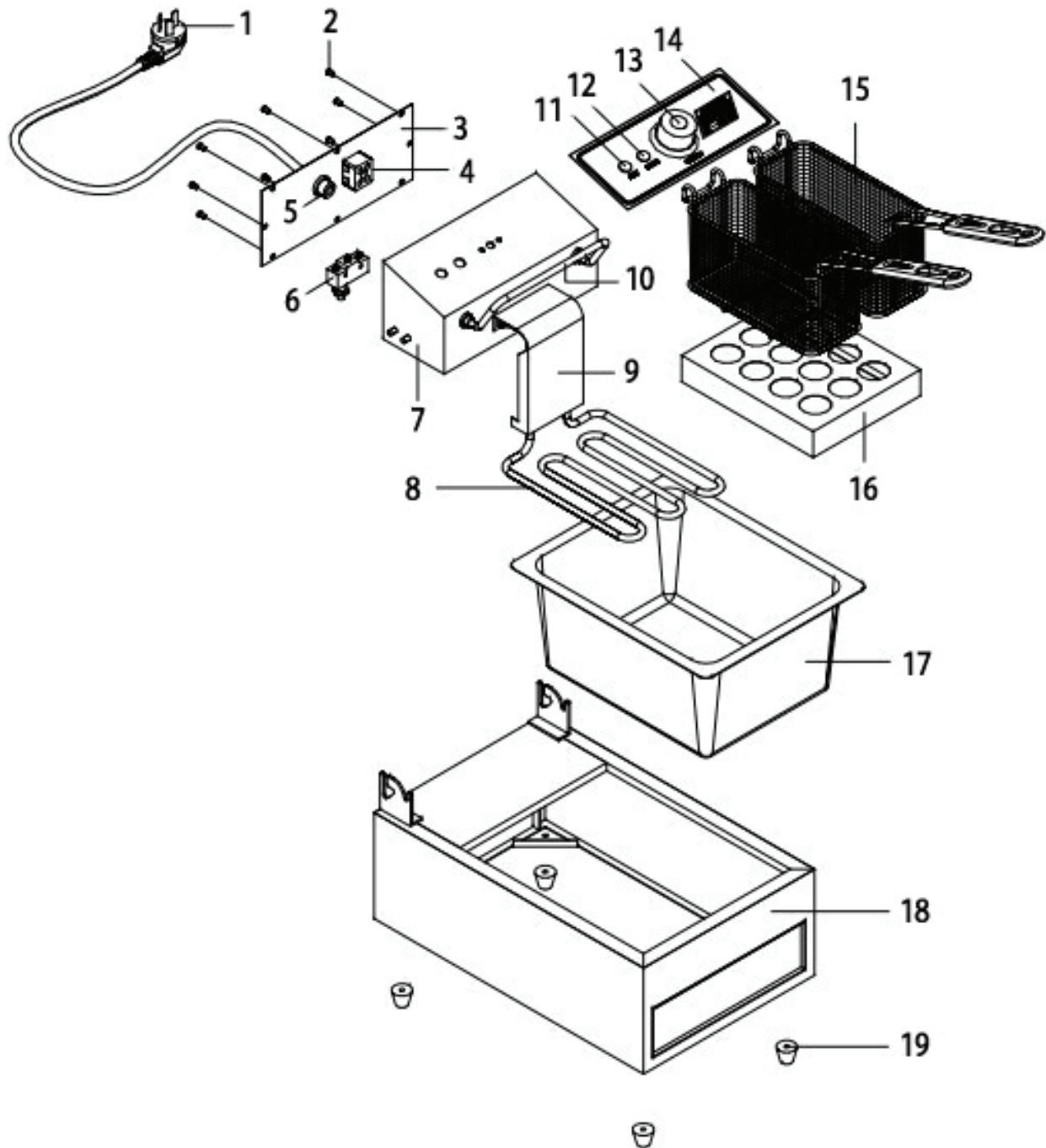
PROBLEMAS Y SOLUCIÓN

Problemas	Razón	Solución
No hay calor o la temperatura no es lo suficientemente alta.	Ninguna energía.	Verifique la fuente de energía.
	Los componentes eléctricos están rotos.	Verifique y reemplace las piezas rotas.
	El termostato está ajustado a baja temperatura.	Compruebe el termostato y ajústelo a la temperatura adecuada.
La temperatura sigue siendo alta después de bajar el termostato.	El sensor de temperatura está flojo.	Libere el aceite y arregle el sensor.
	El termostato está roto.	Reemplace el termostato.

Parts Breakdown

Model CE-CN-0006 34867

Model CE-CN-0006-D 39371



Parts Breakdown

Model CE-CN-0006 34867

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
75239	Power Cord for 34867	1	75246	Heater for 34867	8	75254	Heater Bottom Cover for 34867	16
75240	M4-8 Screw for 34867	2	75247	Heater Back Cover for 34867	9	75255	Oil Tank for 34867	17
75241	Control Box Board for 34867	3	75248	Basket Hanging Rod for 34867	10	70400	Hard Surface for 34867	18
75242	Terminal Block for 34867	4	24707	Indicator Light-Specify Green/ Orange for 34867	11, 12	75256	Rubber Feet for 34867	19
75243	Power Cord Fixtures for 34867	5	70396	Thermostat for 34867	13	63500	Cover for 34867	
AG910	Micro Switch New Style for 34867	6	75252	PVC Board for 34867	14			
75245	Control Box for 34867	7	39986	Fryer Basket with Handle for 34867	15			

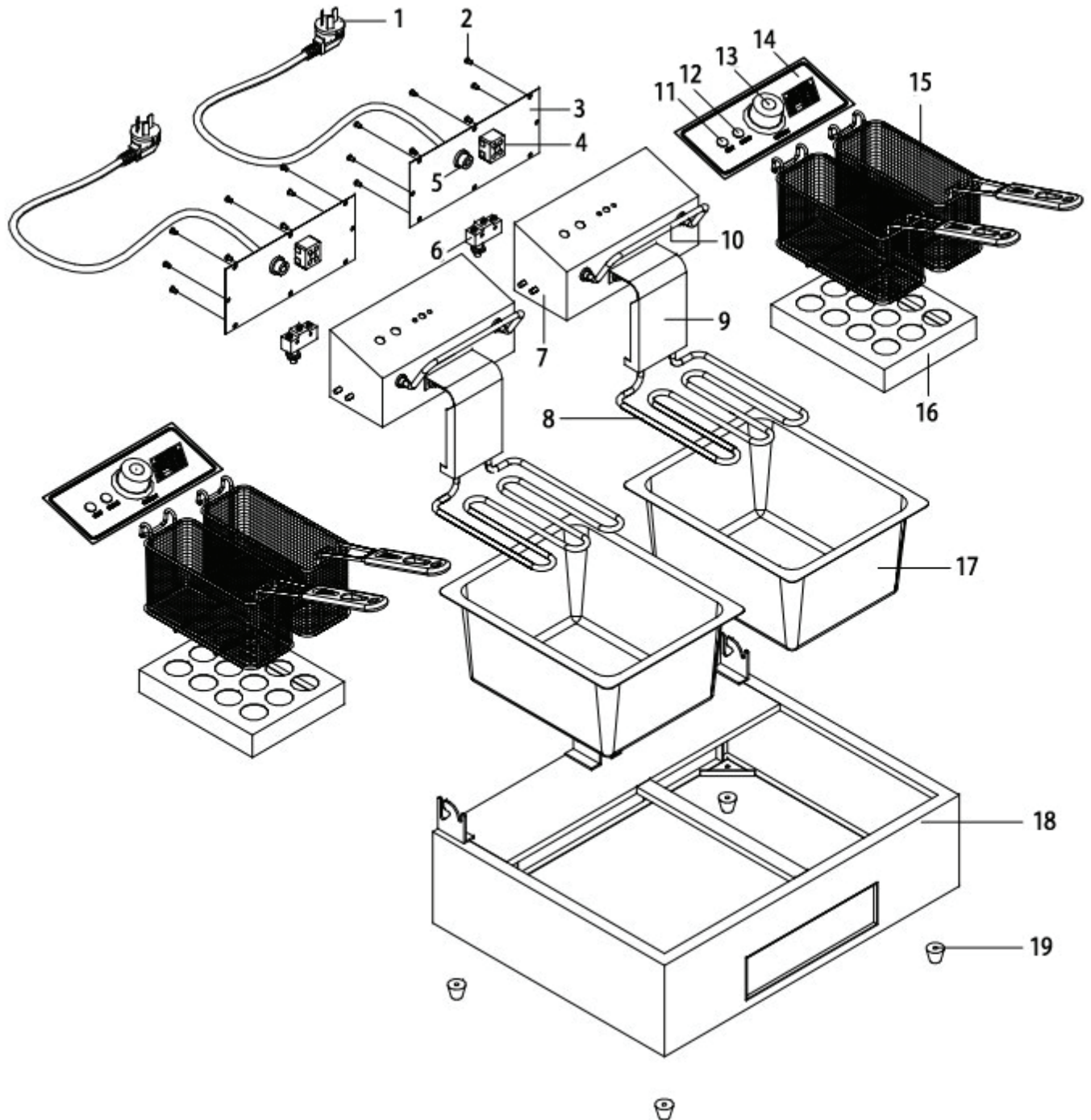
Model CE-CN-0006-D 39371

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
75221	Power Cord for 39371	1	75228	Heater for 39371	8	39986	Fryer Basket with Handle for 39371	15
75222	M4-8 Screw for 39371	2	75229	Heater Back Cover for 39371	9	75236	Heater Bottom Cover for 39371	16
75223	Control Box Board for 39371	3	75230	Basket Hanging Rod for 39371	10	75237	Oil Tank for 39371	17
75224	Terminal Block for 39371	4	75231	Green Indicator for 39371	11	70400	Hard Surface for 39371	18
75225	Power Cord Fixtures for 39371	5	75232	Yellow Indicator for 39371	12	75238	Rubber Feet for 39371	19
AG910	Micro Switch New Style for 39371	6	70396	Thermostat for 39371	13	63500	Cover for 39371	
75227	Control Box for 39371	7	75234	PVC Board for 39371	14			

Parts Breakdown

Model CE-CN-0012 34868

Model CE-CN-0012-D 39372





Parts Breakdown

Model CE-CN-0012 34868

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
75239	Power Cord for 34868	1	75246	Heater for 34868	8	75254	Heater Bottom Cover for 34868	16
75240	M4-8 Screw for 34868	2	75247	Heater Back Cover for 34868	9	75255	Oil Tank for 34868	17
75241	Control Box Board for 34868	3	75248	Basket Hanging Rod for 34868	10	70402	Hard Surface for 34868	18
75242	Terminal Block for 34868	4	24707	Indicator Light-Specify Green/ Orange for 34868	11, 12	75256	Rubber Feet for 34868	19
75243	Power Cord Fixtures for 34868	5	70396	Thermostat for 34868	13	63500	Cover for 34868	
AG910	Micro Switch New Style for 34868	6	75252	PVC Board for 34868	14			
75245	Control Box for 34868	7	39986	Fryer Basket with Handle for 34868	15			

Model CE-CN-0012-D 39372

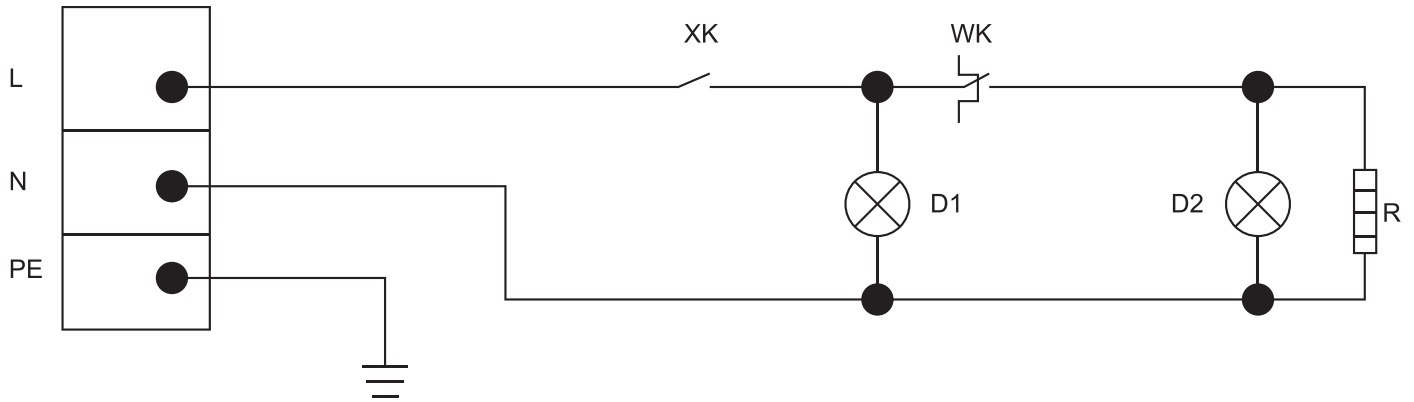
Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
75221	Power Cord for 39372	1	75228	Heater for 39372	8	39986	Fryer Basket with Handle for 39372	15
75222	M4-8 Screw for 39372	2	75229	Heater Back Cover for 39372	9	75236	Heater Bottom Cover for 39372	16
75223	Control Box Board for 39372	3	75230	Basket Hanging Rod for 39372	10	75237	Oil Tank for 39372	17
75224	Terminal Block for 39372	4	75231	Green Indicator for 39372	11	70402	Hard Surface for 39372	18
75225	Power Cord Fixtures for 39372	5	75232	Yellow Indicator for 39372	12	75238	Rubber Feet for 39372	19
AG910	Micro Switch New Style for 39372	6	70396	Thermostat for 39372	13	63500	Cover for 39372	
75227	Control Box for 39372	7	75234	PVC Board for 39372	14			

Electrical Schematics

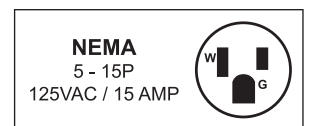
Model CE-CN-0006 34867

Model CE-CN-0012 34868

110-120V JX



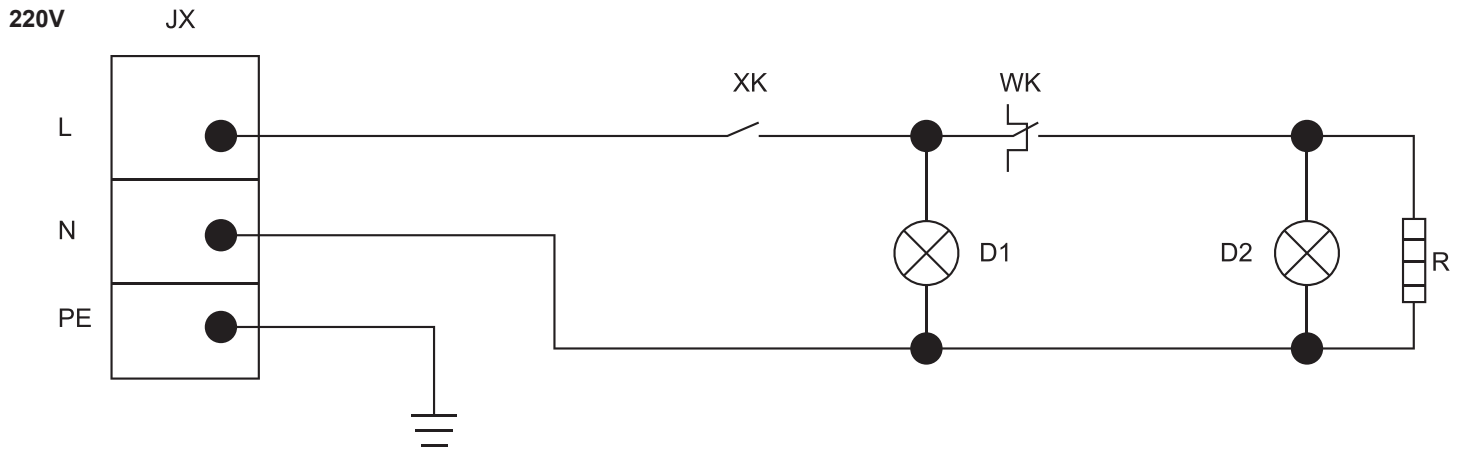
XK - Micro Switch WK - Thermostat D1 - Power Indicator D2 - Heating Indicator
 R - Heater L - Live Wire N - Null Wire PE - Ground Wire JX - Terminal Block



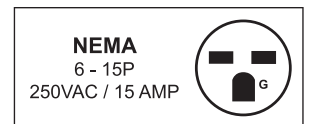
Electrical Schematics

Model CE-CN-0006-D 39371

Model CE-CN-0012-D 39372



XK - Micro Switch WK - Thermostat D1 - Power Indicator D2 - Heating Indicator
 R - Heater L - Live Wire N - Null Wire PE - Ground Wire JX - Terminal Block





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

For mailing in the US

Pour diffusion aux États-Unis

Por correo en los EE.UU.

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

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

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

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

or email to: service@omcan.com



Purchaser's Information

Name: _____

Address: _____

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

Country: _____

Dealer from which Purchased: _____

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____

Invoice: _____

Model Name: _____ Model Number: _____

Machine Description: _____

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

Would you like to extend the warranty? Yes No

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

Restaurant Bakery Deli

Butcher Supermarket Caterer

Institution (*specify*): _____

Other (*specify*): _____

Serial Number: _____

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

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



Since 1951 Omcan has grown to become a leading distributor of equipment and supplies to the North American food service industry. Our success over these many years can be attributed to our commitment to strengthen and develop new and existing relationships with our valued customers and manufacturers. Today with partners in North America, Europe, Asia and South America, we continually work to improve and grow the company. We strive to offer customers exceptional value through our qualified local sales and service representatives who provide convenient access to over 6,500 globally sourced products.

Depuis 1951 Omcan a grandi pour devenir un des "leaders" de la distribution des équipements et matériel pour l'industrie des services alimentaires en Amérique du Nord. Notre succès au cours de ces nombreuses années peut être attribué à notre engagement à renforcer et à développer de nouvelles et existantes relations avec nos clients et les fabricants de valeur. Aujourd'hui avec des partenaires en Amérique du Nord, Europe, Asie et Amérique du Sud, nous travaillons continuellement à améliorer et développer l'entreprise. Nous nous efforçons d'offrir à nos clients une valeur exceptionnelle grâce à nos ventes locales qualifiées et des représentants de service qui offrent un accès facile à plus de 6500 produits provenant du monde entier.

Desde 1951 Omcan ha crecido hasta convertirse en un líder en la distribución de equipos y suministros de alimentos en América del Norte industria de servicios. Nuestro éxito en estos años se puede atribuir a nuestro compromiso de fortalecer y desarrollar nuevas relaciones existentes con nuestros valiosos clientes y fabricantes. Hoy con socios de América del Norte, Europa, Asia y América del Sur, que trabajan continuamente para mejorar y crecer la empresa. Nos esforzamos por ofrecer a nuestros clientes valor excepcional a través de nuestro local de ventas y representantes de los servicios que proporcionan un fácil acceso a más de 6,500 productos con origen a nivel mundial.

