



## Electric Fryers

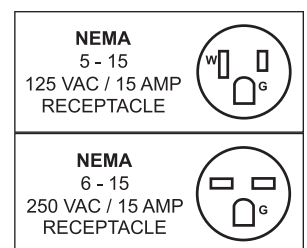
Models CE-CN-0006, 0012, 0006-D, 0012-D  
Items 34867, 34868, 39371, 39372  
**Instruction Manual**



Revised - 03/13/2020



Toll Free: 1-800-465-0234  
Fax: 905-607-0234  
Email: [service@omcan.com](mailto:service@omcan.com)  
[www.omcan.com](http://www.omcan.com)



# ***Table of Contents***

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

---

<b>Section</b>	<b>Page</b>
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	6
Operation -----	6
Maintenance -----	6 - 7
Instructions Français -----	7 - 10
Instrucciones en Español -----	10 - 12
Parts Breakdown -----	13 - 16
Electrical Schematics -----	17 - 18
Warranty Registration -----	19



# 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

---

## WARNING

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

# *Safety and Warranty*

---

## **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.

## **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
Power	1.6 kW	2 x 1.6 kW	2.5 kW	2 x 2.5 kW
Oil Capacity	6L	2 x 6L	6L	2 x 6L
Temperature Range	50 - 190°C / 122 - 374°F			
Number of Baskets	2	4	2	4
Basket Dimensions	8.3" x 3.5" x 4.3" / 210 x 890 x 108mm			
Electrical	110V / 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
Item Number	34867	34868	39371	39372

## 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.
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

# Maintenance

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.

## REFERENCE

Item Number	Model Number	Description	Manufacturer Model Number
34867	CE-CN-0006	Fryer 6 L / 2 Gal Capacity 110V/60/1 cQPSus	LS-81A
34868	CE-CN-0012	Fryer 6 L + 6 L / 2 Gal + 2 Gal Capacity 110V/60/1 cQPSus	LS-82A
39371	CE-CN-0006-D	Fryer 6 L / 2 Gal Capacity 220V/60/1 cQPSus	LS-81A 220V
39372	CE-CN-0012-D	Fryer 6 L + 6 L / 2 Gal + 2 Gal Capacity 220V/60/1 cQPSus	LS-82A 220V

# Instructions Français

## SÉCURITÉ ET GARANTIE

### AVERTISSEMENT

1. Cet appareil de chauffage ne peut pas être relié à une prise électrique sans huile dans le réservoir. Assurez-vous que l'huile est rempli entre le min et le niveau max avant de démarrer la machine.
2. Cette machine ne peut être utilisé avec de l'huile liquide, se il vous plaît jeter l'huile utilisée après l'utilisation de la machine.

### AVIS DE SÉCURITÉ

- Les personnes qui utiliseront la machine doivent être soigneusement formés avant de l'utiliser.

# Instructions Français

- Mettez la friteuse sur une surface ou un comptoir stable.
- Ne retirez pas de la partie (s) jusqu'à ce que la machine a complètement refroidi, et est débranché.
- La machine dispose d'un micro-interrupteur qui éteindra la friteuse lorsque la température atteint le maximum.
- La tension doit être la même que nécessaire.

## 1 AN PIÈCES ET TRAVAIL BANC GARANTIE

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

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

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

### AVERTISSEMENT:

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

En tout cas, pour le recyclage approprié, nous suggérons tranchent des produits séparément (différenciée des déchets) selon les normes actuelles.

### NE PAS JETER LES EMBALLAGES DANS L'ENVIRONNEMENT!

### SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CE-CN-0006	CE-CN-0012	CE-CN-0006-D	CE-CN-0012-D
Puissance	1.6 kW	2 x 1.6 kW	2.5 kW	2 x 2.5 kW
Capacité d'huile	6L	2 x 6L	6L	2 x 6L
Écart de température	50 - 190°C / 122 - 374°F			
Nombre de paniers	2	4	2	4
Dimensions du panier	8.3" x 3.5" x 4.3" / 210 x 890 x 108mm			
Électrique	110V / 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
Numéro d'article	34867	34868	39371	39372

# Instructions Français

## OPÉRATION

1. Vérifiez que la prise électrique est en ordre de marche.
2. Mettre de l'huile dans le réservoir.
3. Lorsque le cordon d'alimentation est branché, le voyant d'alimentation rouge se allume, la machine peut maintenant être utilisé.
4. Allumez le thermostat de la gauche vers la droite à la température requise, le voyant vert se allume, cela signifie que l'appareil de chauffage est en marche, l'huile sera réchauffe. Lorsque l'huile atteint la température pré-réglée, il se éteindra de lui-même, le voyant vert se éteint, et le réchauffeur se arrêtera de fonctionner. Lorsque la température de l'huile chute inférieure à la présélection, le thermostat se met en marche par lui-même pour démarrer à nouveau l'élément chauffant.
5. Eteignez le thermostat après utilisation et retirez la fiche de ce est prise.
6. Jetez la vieille huile après qu'il refroidisse.

## ENTRETIEN

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

## NETTOYAGE

- Retirez le panier et chauffe couvercle inférieur, augmenter le boîtier de commande puis la retirer, mettre la boîte de contrôle dans un endroit sec, de sorte que vous pouvez nettoyer le réservoir d'huile.
- Pour assurer la friteuse a une longue vie d'utilisation, vous devez nettoyer le réservoir et radiateur à intervalles réguliers, assurez-vous que le chauffe-eau et l'huile sont propres avant la prochaine utilisation.
- Le couvercle du fond de chauffage dans le réservoir d'huile est de protéger l'appareil de chauffage de dommages possible, il doit couvrir le chauffage lorsque vous êtes friture.

## PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Problèmes	Raison	Solution
Pas de chaleur ou la température ne est pas assez élevé.	Pas d'alimentation.	Vérifiez la source d'alimentation.
	Les composants électriques sont brisés.	Vérifier et remplacer les pièces cassées.
	Le thermostat est réglé à basse température.	Vérifiez thermostat et l'ajuster à la bonne température.
La température est encore élevée après avoir baissé le thermostat.	Capteur de température est lâche.	Relâchez le pétrole et fixer le capteur.
	Le thermostat est cassé.	Remplacer le thermostat.

# Instructions Français

## RÉFÉRENCE

Numéro d'article	Numéro de modèle	La description	Numéro de modèle du fabricant
34867	CE-CN-0006	Friteuse 6 L / 2 Gal Capacité 110V/60/1 cQPSus	LS-81A
34868	CE-CN-0012	Friteuse 6 L + 6 L / 2 Gal + 2 Gal Capacité 110V/60/1 cQPSus	LS-82A
39371	CE-CN-0006-D	Friteuse 6 L / 2 Gal Capacité 220V/60/1 cQPSus	LS-81A 220V
39372	CE-CN-0012-D	Friteuse 6 L + 6 L / 2 Gal + 2 Gal Capacité 220V/60/1 cQPSus	LS-82A 220V

# Instrucciones en Español

## SEGURIDAD Y GARANTÍA

### ADVERTENCIA

1. Este calentador no se puede conectar a una toma de corriente eléctrica sin ningún aceite en el tanque. Asegúrese de que el aceite se llena entre el mínimo y el máximo nivel antes de arrancar la máquina.
2. Este equipo sólo puede ser utilizado con aceite líquido, por favor deseche el aceite usado después de usar la máquina.

### AVISO DE SEGURIDAD

- Todas las personas que vayan a usar la máquina deben estar sumamente capacitados antes de usarlo.
- Coloque la freidora en una superficie o mostrador estable.
- No retire ninguna de la pieza (s) hasta que la máquina se enfríe por completo, y es desenchufado.
- La máquina tiene un micro interruptor, que se apague la freidora cuando la temperatura alcanza el máximo.
- La tensión debe ser la misma que se requiere.

## 1 AÑO EN PIEZAS Y TRABAJO BANCO DE GARANTÍA

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

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

# Instrucciones en Español

uso inadecuado.

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

## ADVERTENCIA:

Las piezas de embalaje (cartón, polietileno, etc.) se clasifican como residuos sólidos urbanos y por lo tanto se pueden eliminar sin dificultades.

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

**NO TIRAR LOS PRODUCTOS ENVASADO EN EL MEDIO AMBIENTE!**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo	CE-CN-0006	CE-CN-0012	CE-CN-0006-D	CE-CN-0012-D
Poder	1.6 kW	2 x 1.6 kW	2.5 kW	2 x 2.5 kW
Capacidad de aceite	6L	2 x 6L	6L	2 x 6L
Rango de temperatura	50 - 190°C / 122 - 374°F			
Numero de cestas	2	4	2	4
Dimensiones de la cesta	8.3" x 3.5" x 4.3" / 210 x 890 x 108mm			
Eléctrico	110V / 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
Número de artículo	34867	34868	39371	39372

## OPERACIÓN

1. Compruebe que la toma de corriente está en buen estado de funcionamiento.
2. Poner el aceite en el tanque.
3. Cuando se conecta el cable de alimentación, el indicador de encendido rojo se enciende, la máquina puede ahora ser utilizado.
4. A su vez en el termostato de la izquierda a la derecha a la temperatura requerida, entonces el indicador verde se enciende, eso significa que el calentador está en funcionamiento, el aceite se calienta. Cuando el aceite alcanza la temperatura programada, se apagará por sí mismo, el indicador verde se apagará, y el calentador dejará de funcionar. Cuando la temperatura del aceite cae más bajo que el preset, el termostato se enciende por sí mismo para poner el aparato nuevamente.
5. Apague el termostato después de su uso y quitar el tapón desde su zócalo.

# Instrucciones en Español

6. Deseche el aceite usado después de que se enfríe.

## MANTENIMIENTO

**SIEMPRE DESENCHUFE EL EQUIPO DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE DAR MANTENIMIENTO O LIMPIEZA!**

## LIMPIEZA

- Retire la canasta y calefacción de la pantalla inferior, levante la caja del controlador y luego retírela, poner la caja de control en un lugar seco, por lo que puede limpiar el tanque de aceite.
- Para asegurar la freidora tiene una larga vida de uso, 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 es para proteger el calentador de posibles daños, debe cubrir el calentador cuando se está friendo alimentos.

## PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Problemas	Razón	Solución
No hay calor o la temperatura no es lo suficientemente alto.	No hay alimentación.	Revise la fuente de poder.
	Los componentes eléctricos están rotos.	Verifique y reemplace las piezas rotas.
	Termómetro a baja temperatura.	Compruebe termostato y ajustarlo a la temperatura adecuada.
La temperatura es todavía alta después de bajar el termostato.	El sensor de temperatura está suelto.	Suelte el aceite y fijar el sensor.
	Termostato está roto.	Vuelva a colocar el termostato.

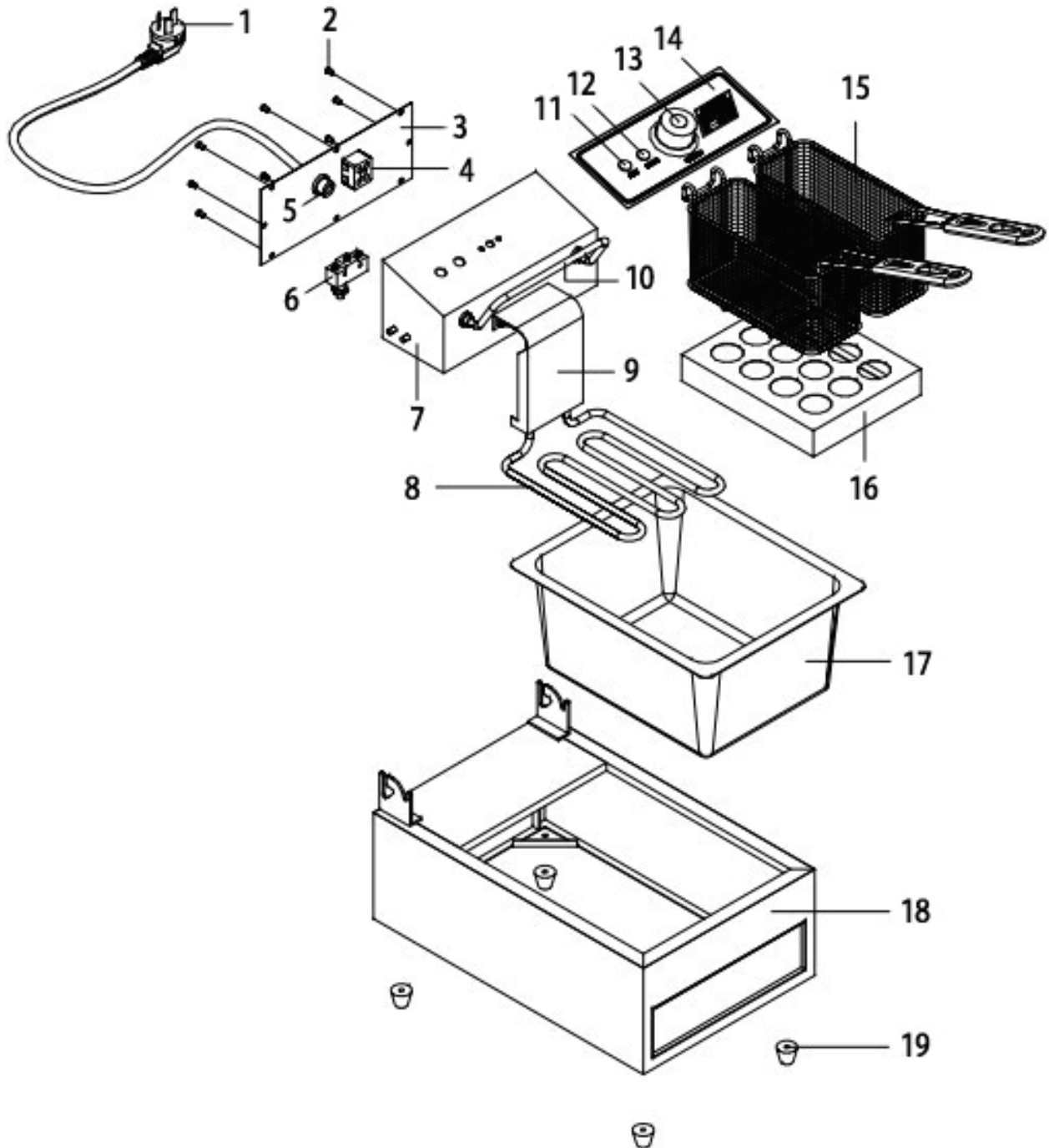
## REFERENCIA

Número de artículo	Número de modelo	Descripción	Número de modelo del fabricante
34867	CE-CN-0006	Fría 6 L / 2 Gal Capacidad 110V/60/1 cQPSus	LS-81A
34868	CE-CN-0012	Fría 6 L + 6 L / 2 Gal + 2 Gal Capacidad 110V/60/1 cQPSus	LS-82A
39371	CE-CN-0006-D	Fría 6 L / 2 Gal Capacidad 220V/60/1 cQPSus	LS-81A 220V
39372	CE-CN-0012-D	Fría 6 L + 6 L / 2 Gal + 2 Gal Capacidad 220V/60/1 cQPSus	LS-82A 220V

# 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 LS-81A	1	75246	Heater for LS-81A	8	75253	Basket for LS-81A	15
75240	M4-8 Screw for LS-81A	2	75247	Heater Back Cover for LS-81A	9	75254	Heater Bottom Cover for LS-81A	16
75241	Control Box Board for LS-81A	3	75248	Basket Hanging Rod for LS-81A	10	75255	Oil Tank for LS-81A	17
75242	Terminal Block for LS-81A	4	75249	Green Indicator for LS-81A	11	70400	Hard Surface for LS-81A	18
75243	Power Cord Fixtures for LS-81A	5	75250	Yellow Indicator for LS-81A	12	75256	Rubber Feet for LS-81A	19
70389	Micro Switch for LS-81A	6	75251	Thermostat for LS-81A	13			
75245	Control Box for LS-81A	7	75252	PVC Board for LS-81A	14			

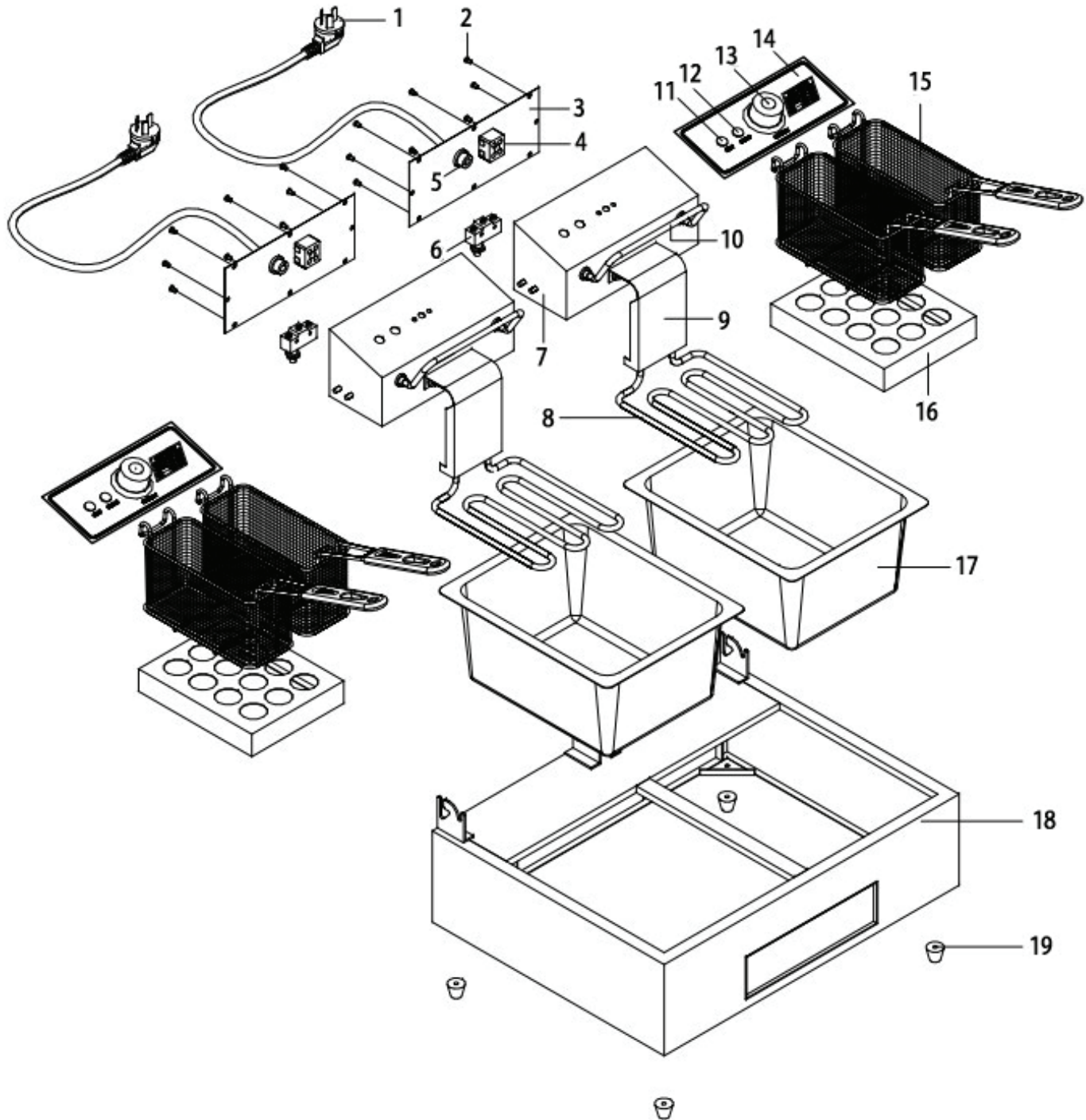
## Model CE-CN-0006-D 39371

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
75221	Power Cord for LS-81A 220V	1	75228	Heater for LS-81A 220V	8	75235	Basket for LS-81A 220V	15
75222	M4-8 Screw for LS-81A 220V	2	75229	Heater Back Cover for LS-81A 220V	9	75236	Heater Bottom Cover for LS-81A 220V	16
75223	Control Box Board for LS-81A 220V	3	75230	Basket Hanging Rod for LS-81A 220V	10	75237	Oil Tank for LS-81A 220V	17
75224	Terminal Block for LS-81A 220V	4	75231	Green Indicator for LS-81A 220V	11	70400	Hard Surface for LS-81A 220V	18
75225	Power Cord Fixtures for LS-81A 220V	5	75232	Yellow Indicator for LS-81A 220V	12	75238	Rubber Feet for LS-81A 220V	19
75226	Micro Switch for LS-81A 220V	6	75233	Thermostat for LS-81A 220V	13			
75227	Control Box for LS-81A 220V	7	75234	PVC Board for LS-81A 220V	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
75203	Power Cord for LS-82A	1	75210	Heater for LS-82A	8	75217	Basket for LS-82A	15
75204	M4-8 Screw for LS-82A	2	75211	Heater Back Cover for LS-82A	9	75218	Heater Bottom Cover for LS-82A	16
75205	Control Box Board for LS-82A	3	75212	Basket Hanging Rod for LS-82A	10	75219	Oil Tank for LS-82A	17
75206	Terminal Block for LS-82A	4	75213	Green Indicator for LS-82A	11	70402	Hard Surface for LS-82A	18
75207	Power Cord Fixtures for LS-82A	5	75214	Yellow Indicator for LS-82A	12	75220	Rubber Feet for LS-82A	19
75208	Micro Switch for LS-82A	6	75215	Thermostat for LS-82A	13			
75209	Control Box for LS-82A	7	75216	PVC Board for LS-82A	14			

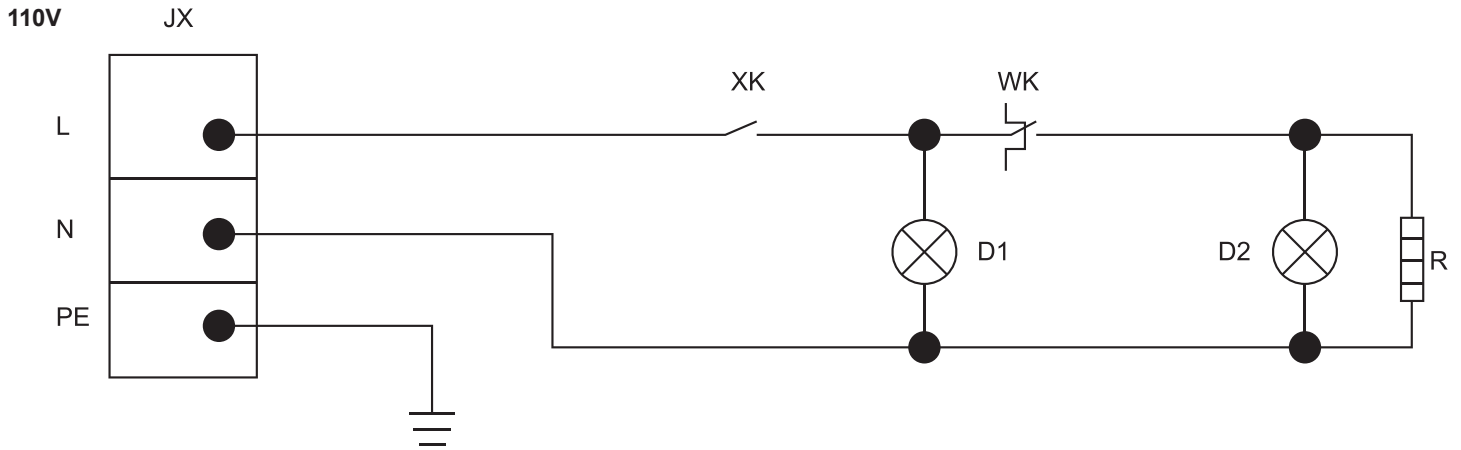
## Model CE-CN-0012-D 39372

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
75185	Power Cord for LS-82A 220V	1	75192	Heater for LS-82A 220V	8	75199	Basket for LS-82A 220V	15
75186	M4-8 Screw for LS-82A 220V	2	75193	Heater Back Cover for LS-82A 220V	9	75200	Heater Bottom Cover for LS-82A 220V	16
75187	Control Box Board for LS-82A 220V	3	75194	Basket Hanging Rod for LS-82A 220V	10	75201	Oil Tank for LS-82A 220V	17
75188	Terminal Block for LS-82A 220V	4	75195	Green Indicator for LS-82A 220V	11	70402	Hard Surface for LS-82A 220V	18
75189	Power Cord Fixtures for LS-82A 220V	5	75196	Yellow Indicator for LS-82A 220V	12	75202	Rubber Feet for LS-82A 220V	19
75190	Micro Switch for LS-82A 220V	6	75197	Thermostat for LS-82A 220V	13			
75191	Control Box for LS-82A 220V	7	75198	PVC Board for LS-82A 220V	14			

# Electrical Schematics

**Model CE-CN-0006** 34867

**Model CE-CN-0012** 34868

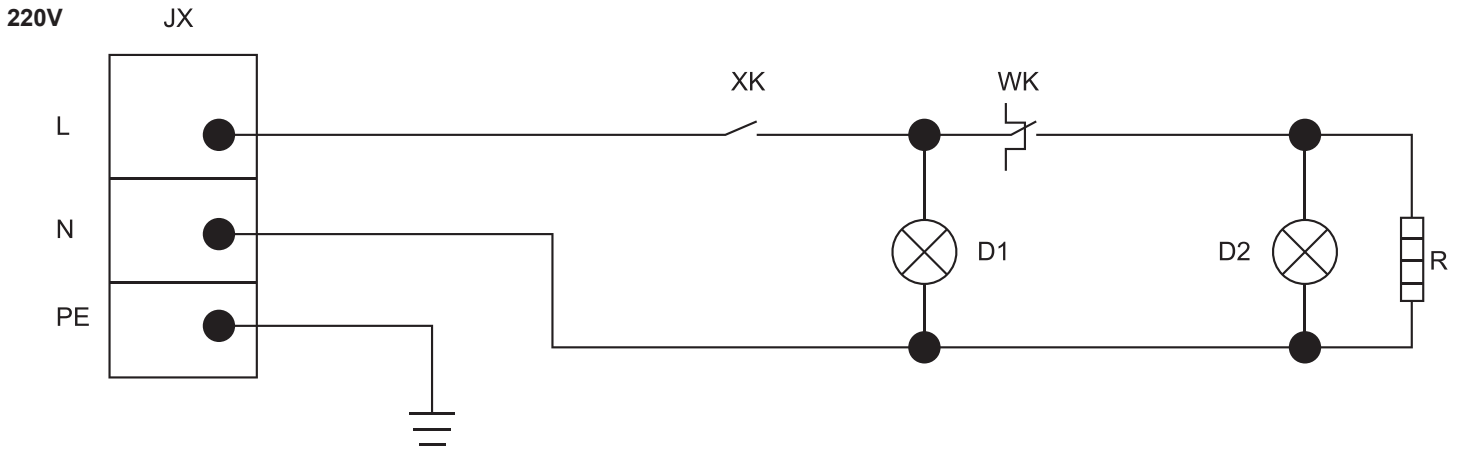


XK - Micro Switch      WK - Thermostat      D1 - Power Indicator      D2 - Heating Indicator  
 R - Heater      L - Live Wire      N - Null Wire      PE - Ground Wire      JX - Terminal Block

# 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

**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](mailto: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.

