



Oil Filter
Model OF-CN-0023
Item 44481
Instruction Manual



Revised - 09/14/2023



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



Table of Contents

Model OF-CN-0023

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	7
Installation -----	7 - 9
Operation -----	9 - 10
Maintenance -----	11
Troubleshooting -----	12
Instructions Français -----	12 - 20
Parts Breakdown -----	21 - 22
Electrical Schematics -----	23
Notes -----	24 - 26
Warranty Registration -----	27



General Information

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

CHECK PACKAGE UPON ARRIVAL

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

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

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

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

VÉRIFIEZ LE COLIS DÈS RÉCEPTION

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

General Information

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

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

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

REVISE EL PAQUETE A SU LLEGADA

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

Antes de utilizar cualquier equipo, siempre 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

Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury, or death. Read the installation operating and maintenance instructions thoroughly before installing, or servicing this equipment.

CAUTION

These models are designed, built, and sold for commercial use only. If these models are positioned so the



Safety and Warranty

general public can use the equipment, make sure that cautions, warnings, and operating instructions are clearly posted near each unit so that anyone using the equipment will use it correctly and not injure themselves or harm the equipment.

WARNING

A factory authorized agent should handle all maintenance and repair. Before doing any maintenance or repair, contact Omcan.

As is the case with most cooking equipment, your shortening filter should be used with caution. Please read the following warnings to avoid potential injuries.

WARNING

Can cause serious injury or death. Do not attempt to service this equipment unless you are a licensed electrician or trained technician.

Because this equipment utilizes high voltage, it should only be installed and serviced by a licensed electrician or trained technician. Attempting to install or service the equipment yourself could result in serious, potentially fatal injuries.

If an electrical shock is felt when touching equipment, shut off power immediately (pull cord or turn off circuit breaker) and call a trained technician for repair. Failure to do so could result in serious, potentially fatal injuries.

Always turn power switch off any time equipment is not in use.

CAUTION

Can cause injury, Allow 30 minutes for equipment to cool before attempting to clean.

WARNING

Do not operate equipment with faulty, loose, or missing parts. If you do, personal injury, or damage to equipment and property could result.

WARNING

Improper installation, alteration, service or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this appliance.

WARNING

Can cause serious injury or damage to equipment, supervise untrained, young, or handicapped persons.

- This equipment is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the equipment by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment.
- This equipment is intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly

Safety and Warranty

qualified persons in order to avoid a hazard.

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

1 YEAR PARTS AND LABOUR BENCH WARRANTY

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

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

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

WARNING:

The packaging components are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

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

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

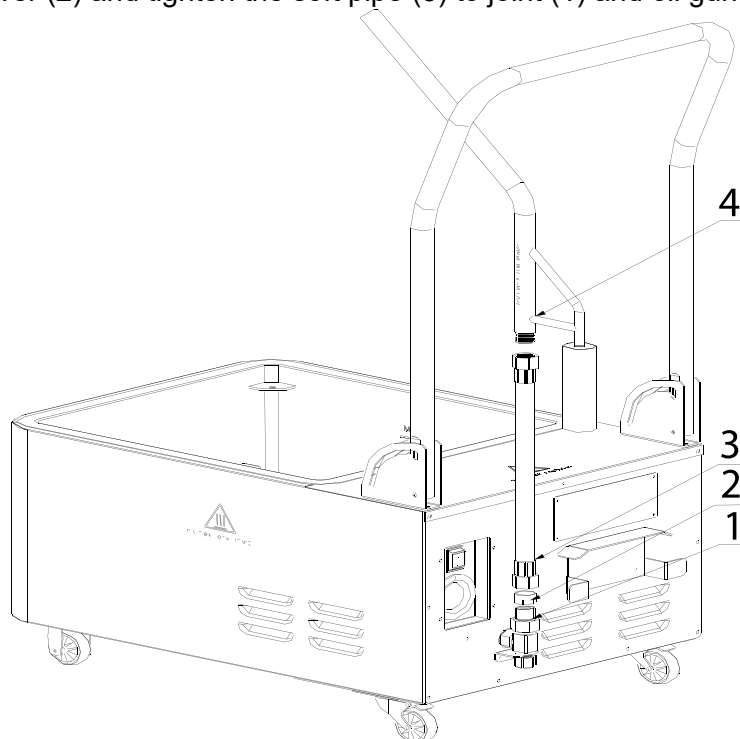
Technical Specifications

Model	OF-CN-0023
Capacity	23 L / 24.3 QT
Power	1/3 HP / 249 W
Filter Speed per Minute	13.3 L / 14.1 QT
Electrical	110-120V / 60Hz / 1
Size of Filter Paper	15.2" x 13.6" / 386 x 346mm
Weight	59.5 lbs. / 27 kgs.
Dimensions	16.9" x 24.2" x 38.2" / 430 x 615 x 970mm
Packaging Weight	70.5 lbs. / 32 kgs.
Packaging Dimensions	28.7" x 20.9" x 20.1" / 730 x 530 x 510mm
Item Number	44481

Installation

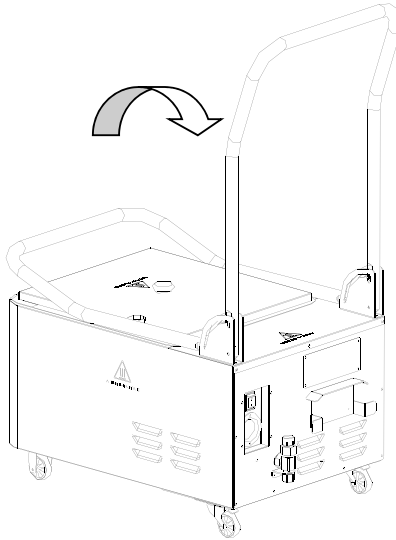
Remove the oil filter from the packaging, ensuring that all protective packaging, plastic and residues are cleaned from its surfaces. Layout all components of the oil filter on the floor ready for assembly. You will need a Allen key to assist in the assembly process.

1. Remove the plastic cover (2) and tighten the soft pipe (3) to joint (1) and oil gun (4).

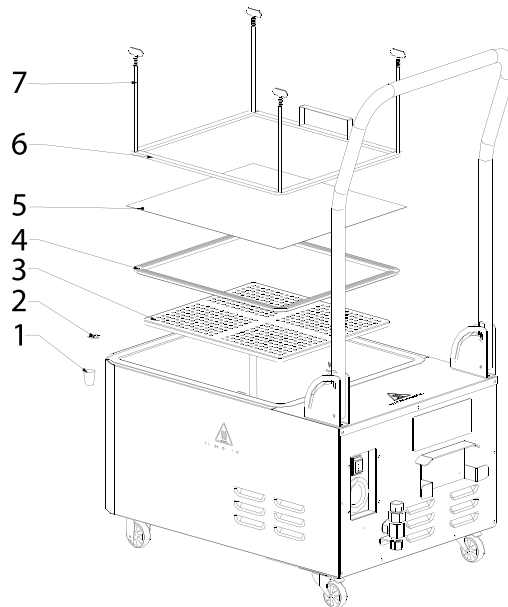


Installation

2. Take the handle from horizontal position to vertical position and tighten the screws between the handle base.



3. Remove rubber plug (1) and replace with filter cover (2), put the silicon seal ring (4) into pan and filter net (3), and then put the filter paper (5) on filter net. Fix the filter paper by layering (6) and fixing column (7).

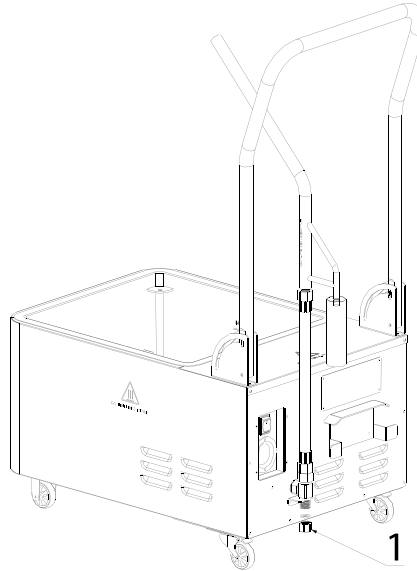


4. Put the plug into the socket and switch on the power.

WARNING: do not operate appliance unless all panels and access covers are attached correctly.

Installation

5. After work explode the nut (1) and release the oil remainder pipe, cleaned the oil filter paper assembly.

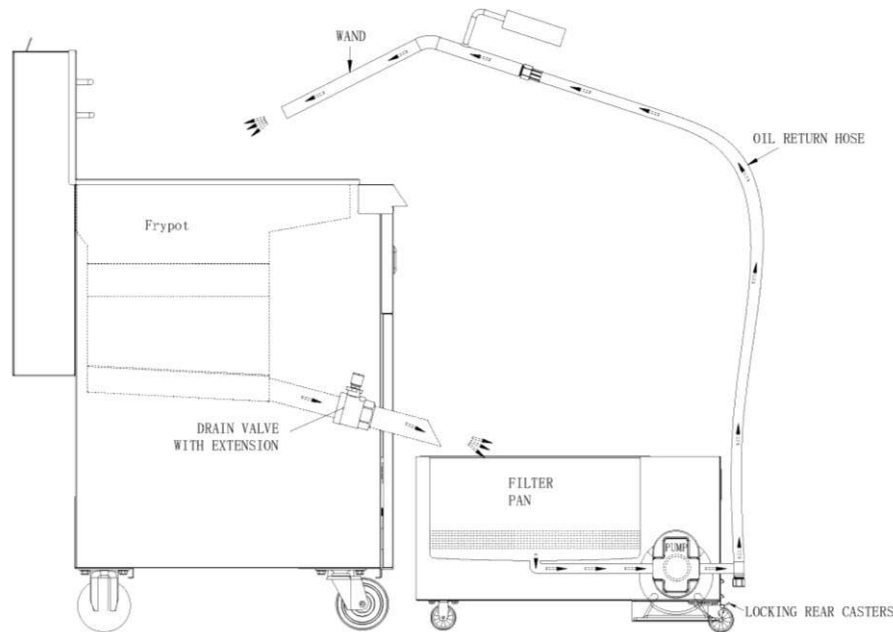


Operation

This appliance is intended for professional use only and should be operated by fully trained and qualified personnel. This appliance is intended for indoor use only.

Omcans portable filters are designed to operate primarily as an independent filter unit. Operations always start by ensuring the unit is properly plugged in, then rolling the filter to the fryer to be filtered. The filter works directly under the fryers' drain valves. The general layout of a Omcans portable filter with major components identified is illustrated below.

Operation



WARNING

The filter pan should be dry and free of water droplets prior to use. Serious injury could result from hot steam vapors when hot oil/shortening mixes with water.

WARNING

The filter pan maximum capacity is 23L, DO NOT OVERFILL THE FILTER PAN.

WARNING

Ensure the oil is at operating temperature 177°C (350°F), turn the fryer off.

WARNING

Do not use water jets to clean this equipment. To do so will damage the unit and void the warranty.

WARNING

Do not use the electrical cord as a leash to move the appliance. Serious injury and appliance damage can occur.

WARNING

Do not attempt to move this appliance or transfer hot liquids from one container to another when the unit is at operating temperature or filled with hot liquids. Serious personal injury could result if skin comes in contact with the hot surfaces or liquids.

WARNING

Do not overfill filter pan with hot oil/shortening. Do not leave appliance unattended while draining or refilling with oil /shortening. Over filling the appliance can cause serious injuries and damage the appliance.



Maintenance

CAUTION

Prior to using equipment for the first time, perform the daily cleaning procedure listed below.

Note: shortening FILTER must be cleaned DAILY. Failure to do so will void warranty.

1. Disconnect filter hose wand, and drain. Make sure quick disconnect covers are pushed all the way down. Disconnect filter tube and turn pump on for 3-5 seconds to force shortening from pump. Failure to do this will cause pump or hose to clog with shortening.
2. Unplug shortening filter.
3. Remove filter tube and clamp assembly. Unscrew wing nuts on filter clamp assembly to remove filter paper from filter plate. Discard used paper; wash filter plate and thoroughly rinse with hot water: dry well.
4. Remove and wash tank. Rinse and dry thoroughly. Replace tank onto filter.
5. Wash clamp assembly, rinse with hot water, and dry well.
6. Replace filter paper on tube and clamp assembly and install in tank.

WARNING: to prevent the pump from clogging, it is important that both hoses be disconnected from the pump as soon as the filtering process is completed. Next, turn the pump on for 3-5 seconds, then turn it off. This clears any remaining shortening from the pump. The power supply must be disconnected before servicing, maintaining or cleaning this appliance.

7. The appliance is not jet stream approved. Do not clean the appliance with a water jet.

WARNING

NEVER use the appliance as a step for cleaning or accessing the ventilation hood, serious injury could result from slips, trips or from contacting hot liquids.

The contents of the crumb catch and /or filter pan of any filter system must be emptied into a fireproof container at the end of each day. Some food particles can spontaneously combust if left soaking in certain types of oil or shortening.

If the supplied power cord or receptacle is damaged, it must be replaced by a Authorized Service and Parts technician, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

It is recommended that this appliance be inspected by a qualified service technician for proper performance and operation on a yearly basis.

CAUTION

DO NOT PUMP WATER THROUGH THE FILTER PUMP SYSTEM. THE PUMP FUNCTIONS USING THE LUBRICATION OF THE OIL AND USING WATER WILL CAUSE DAMAGE TO THE PUMP.

WARNING

DO NOT ATTEMPT TO LIFT FILTER MACHINE OFF FLOOR FOR CLEANING. BODILY INJURY MAY OCCUR.

WARNING

Never attempt to circulate water through pump. Internal rusting in pump will occur.

Troubleshooting

Problem	Cause	Remedy
Pump won't start.	Main power supply.	Check main power supply.
	Plug and lead are damaged.	Call Omcan.
	Tripped thermal overload switch.	Reset the thermal overload switch.
	Power switch has not been turned on.	Check the unit is correctly plugged in and turned on.
	On/off switch is faulty.	Call Omcan.
	Internal wiring fault.	Call Omcan.
Pump stops during filtering process.	Tripped thermal overload switch.	Allow filter unit to cool for at least 45 minutes and then press (reset) the motor thermal overload switch.
	Turn filter pump "OFF".	Allow oil to cool then empty pan. Verify filter paper is clean and properly installed. Refill pan and restart process.
Pump starts and abruptly stops.	Tripped thermal overload switch.	Reset thermal overload switch.
	Pump is blocked or wiring is loose.	Call Omcan.
	Motor failed.	Call Omcan.
Pumping is erratic.	The filter paper is not installed.	Verify that filter paper is properly installed under hold-down ring.
	The filter hose connection is not installed.	Verify that filter hose connection is tight and secure.
Oil not being returned to fry pot.	The filter hose is clogged with debris.	Clear hose.
	Clogged filter paper.	Scrape off excess sediment or replace filter paper.
	Filter pan suction tube is blocked.	Use a thin flexible wire to unclog.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

AVERTISSEMENT

Une installation, un réglage, une modification, un service ou un entretien inappropriés peuvent causer des dommages matériels, des blessures, voire la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

Instructions Français

PRUDENCE

Ces modèles sont conçus, construits et vendus uniquement pour un usage commercial. Si ces modèles sont positionnés de manière à ce que le grand public puisse utiliser l'équipement, assurez-vous que les mises en garde, les avertissements et les instructions d'utilisation sont clairement affichés à proximité de chaque unité afin que toute personne utilisant l'équipement l'utilise correctement et ne se blesse pas ou n'endommage pas l'équipement.

AVERTISSEMENT

Un agent agréé par l'usine doit s'occuper de tout l'entretien et des réparations. Avant d'effectuer tout entretien ou réparation, contactez Omcan.

Comme c'est le cas avec la plupart des équipements de cuisson, votre filtre à shortening doit être utilisé avec prudence. Veuillez lire les avertissements suivants pour éviter des blessures potentielles.

AVERTISSEMENT

Peut causer des blessures graves, voire la mort. N'essayez pas de réparer cet équipement à moins d'être un électricien agréé ou un technicien qualifié.

Cet équipement utilisant une haute tension, il ne doit être installé et entretenu que par un électricien agréé ou un technicien qualifié. Tenter d'installer ou d'entretenir l'équipement vous-même pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Si un choc électrique est ressenti en touchant l'équipement, coupez immédiatement l'alimentation (tirez sur le cordon ou coupez le disjoncteur) et appelez un technicien qualifié pour réparation. Ne pas le faire pourrait entraîner des blessures graves, voire mortelles.

Éteignez toujours l'interrupteur d'alimentation chaque fois que l'équipement n'est pas utilisé.

PRUDENCE

Peut causer des blessures, attendez 30 minutes pour que l'équipement refroidisse avant de tenter de le nettoyer.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas d'équipement avec des pièces défectueuses, desserrées ou manquantes. Si vous le faites, des blessures corporelles ou des dommages à l'équipement et aux biens pourraient en résulter.

AVERTISSEMENT

Mauvaise installation, modification, entretien ou décès. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'installer ou d'entretenir cet appareil.

AVERTISSEMENT

Peut provoquer des blessures graves ou des dommages matériels. Surveiller des personnes non formées, jeunes ou handicapées.

- Cet équipement n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances,

Instructions Français

à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'équipement par une personne responsable de leur sécurité.

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 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

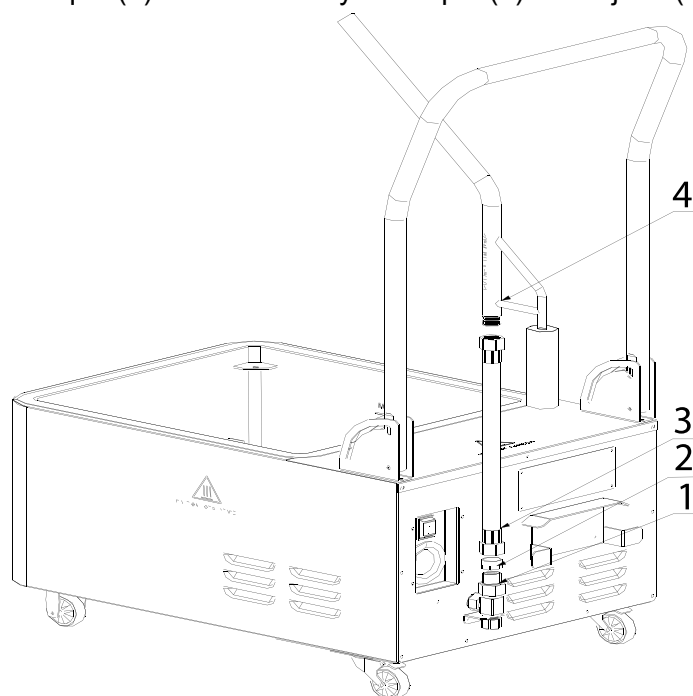
Modèle	OF-CN-0023
Capacité	23 L / 24.3 QT
Pouvoir	1/3 HP / 249 W
Vitesse du filtre par minute	13.3 L / 14.1 QT
Électrique	110-120V / 60Hz / 1
Taille du papier filtre	15.2" x 13.6" / 386 x 346mm
Poids	59.5 lbs. / 27 kgs.
Dimensions	16.9" x 24.2" x 38.2" / 430 x 615 x 970mm
Poids de l'emballage	70.5 lbs. / 32 kgs.
Dimensions de l'emballage	28.7" x 20.9" x 20.1" / 730 x 530 x 510mm
Numéro d'article	44481

Instructions Français

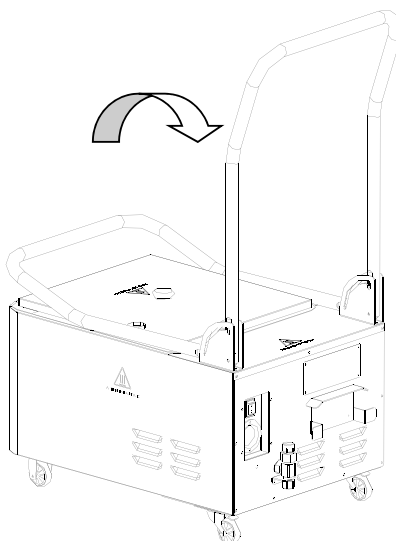
INSTALLATION

Retirez le filtre à huile de son emballage en vous assurant que tous les emballages de protection, le plastique et les résidus sont nettoyés de ses surfaces. Disposez tous les composants du filtre à huile sur le sol, prêts à être assemblés. Vous aurez besoin d'une clé Allen pour vous aider dans le processus d'assemblage.

1. Retirez le couvercle en plastique (2) et serrez le tuyau souple (3) sur le joint (1) et le pistolet à huile (4).

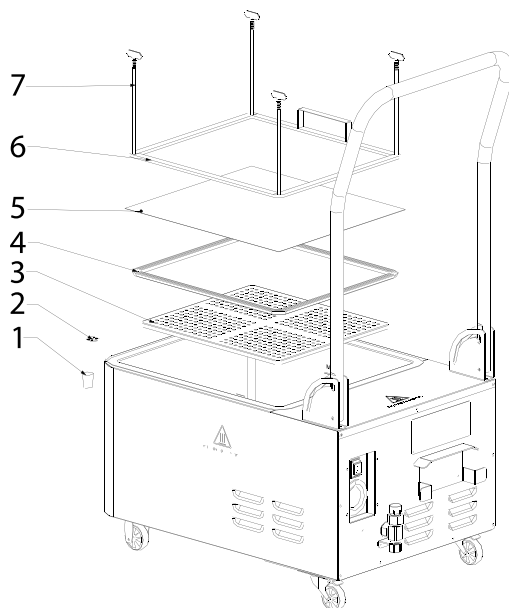


2. Faites passer la poignée de la position horizontale à la position verticale et serrez les vis entre la base de la poignée.



Instructions Français

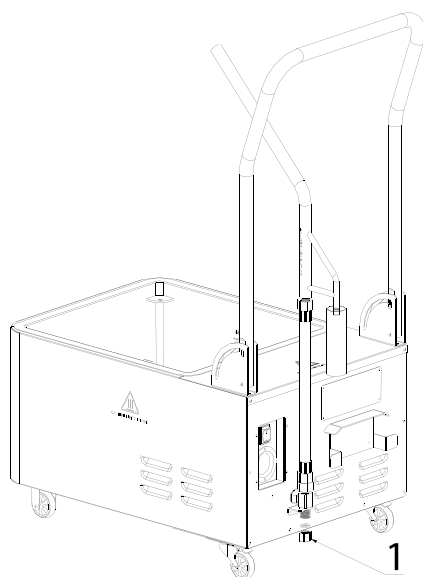
3. Retirez le bouchon en caoutchouc (1) et remplacez-le par le couvercle du filtre (2), placez la bague d'étanchéité en silicone (4) dans le bac et le filet filtrant (3), puis placez le papier filtre (5) sur le filet filtrant. Fixer le papier filtre par superposition (6) et colonne de fixation (7).



4. Insérez la fiche dans la prise et allumez l'appareil.

AVERTISSEMENT: n'utilisez pas l'appareil si tous les panneaux et couvercles d'accès ne sont pas correctement fixés.

5. Après le travail, faire éclater l'écrou (1) et libérer le tuyau de reste d'huile, nettoyer l'ensemble papier filtre à huile.

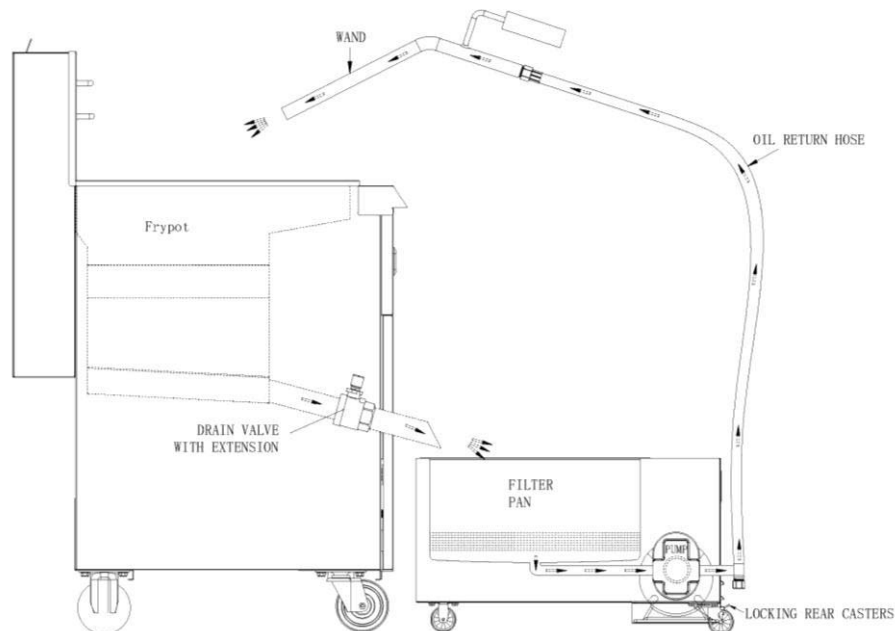


Instructions Français

OPÉRATION

Cet appareil est destiné à un usage professionnel uniquement et doit être utilisé par un personnel entièrement formé et qualifié. Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.

Les filtres portables Omcan sont conçus pour fonctionner principalement comme une unité de filtrage indépendante. Les opérations commencent toujours par s'assurer que l'appareil est correctement branché, puis par faire rouler le filtre vers la friteuse à filtrer. Le filtre fonctionne directement sous les vannes de vidange des friteuses. La disposition générale d'un filtre portable Omcan avec les principaux composants identifiés est illustrée ci-dessous.



AVERTISSEMENT

Le bac filtrant doit être sec et exempt de gouttelettes d'eau avant utilisation. Des blessures graves pourraient résulter des vapeurs de vapeur chaudes lorsque l'huile/le shortening chaud se mélange à l'eau.

AVERTISSEMENT

La capacité maximale du bac à filtre est de 23 L, NE PAS TROP REMPLIR LE BAC À FILTRE.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que l'huile est à une température de fonctionnement de 177°C (350°F), éteignez la friteuse.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de jets d'eau pour nettoyer cet équipement. Cela endommagerait l'appareil et annulerait la garantie.

Instructions Français

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas le cordon électrique comme laisse pour déplacer l'appareil. Des blessures en série et des dommages à l'appareil peuvent survenir.

AVERTISSEMENT

N'essayez pas de déplacer cet appareil ou de transférer des liquides chauds d'un récipient à un autre lorsque l'appareil est à température de fonctionnement ou rempli de liquides chauds. Des blessures graves pourraient survenir si la peau entre en contact avec des surfaces ou des liquides chauds.

AVERTISSEMENT

Ne remplissez pas trop le bac du filtre avec de l'huile/du shortening chaud. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant la vidange ou le remplissage d'huile/de shortening. Un remplissage excessif de l'appareil peut provoquer des blessures graves et endommager l'appareil.

ENTRETIEN

PRUDENCE

Avant d'utiliser l'équipement pour la première fois, effectuez la procédure de nettoyage quotidienne indiquée ci-dessous.

Remarque: le FILTRE de shortening doit être nettoyé QUOTIDIENNEMENT. Ne pas le faire annulera la garantie.

1. Débranchez le tube du tuyau de filtre et vidangez. Assurez-vous que les couvercles à déconnexion rapide sont poussés complètement vers le bas. Débranchez le tube du filtre et allumez la pompe pendant 3 à 5 secondes pour forcer le shortening de la pompe. Si vous ne le faites pas, la pompe ou le tuyau se bouchera à cause du raccourcissement.
2. Débranchez le filtre à graisse.
3. Retirez le tube de filtre et l'ensemble de serrage. Dévissez les écrous à oreilles sur l'ensemble de serrage du filtre pour retirer le papier filtre de la plaque filtrante. Jetez le papier usagé ; laver la plaque filtrante et rincer abondamment à l'eau chaude : bien sécher.
4. Retirez et lavez le réservoir. Rincer et sécher soigneusement. Remplacez le réservoir sur le filtre.
5. Lavez l'ensemble de serrage, rincez à l'eau chaude et séchez bien.
6. Remplacez le papier filtre sur l'ensemble tube et collier et installez-le dans le réservoir.

AVERTISSEMENT: pour éviter que la pompe ne se bouche, il est important que les deux tuyaux soient débranchés de la pompe dès que le processus de filtration est terminé. Ensuite, allumez la pompe pendant 3 à 5 secondes, puis éteignez-la. Cela élimine tout shortening restant de la pompe. L'alimentation électrique doit être débranchée avant d'entretenir, d'entretenir ou de nettoyer cet appareil.

7. L'appareil n'est pas approuvé par Jet Stream. Ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau.

AVERTISSEMENT

N'utilisez JAMAIS l'appareil comme étape pour nettoyer ou accéder à la hotte de ventilation. Des blessures graves pourraient résulter de glissades, de trébuchements ou du contact avec des liquides chauds.

Le contenu du récupérateur de miettes et/ou du bac filtrant de tout système de filtration doit être vidé dans

Instructions Français

un récipient ignifuge à la fin de chaque journée. Certaines particules alimentaires peuvent s'enflammer spontanément si elles sont trempées dans certains types d'huile ou de shortening.

Si le cordon d'alimentation ou la prise fourni est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé de service et de pièces, ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

Il est recommandé que cet appareil soit inspecté chaque année par un technicien de service qualifié pour vérifier ses performances et son bon fonctionnement.

PRUDENCE

NE PAS POMPER D'EAU À TRAVERS LE SYSTÈME DE POMPE À FILTRE. LE FONCTIONNEMENT DE LA POMPE UTILISANT LA LUBRIFICATION DE L'HUILE ET L'UTILISATION DE L'EAU PROVOQUERA DES DOMMAGES À LA POMPE.

AVERTISSEMENT

N'ESSAYEZ PAS DE SOULEVER LA MACHINE À FILTRE DU SOL POUR LE NETTOYER. DES BLESSURES CORPORELLES PEUVENT SURVENIR.

AVERTISSEMENT

N'essayez jamais de faire circuler l'eau à travers la pompe. Une rouille interne dans la pompe se produira.

DÉPANNAGE

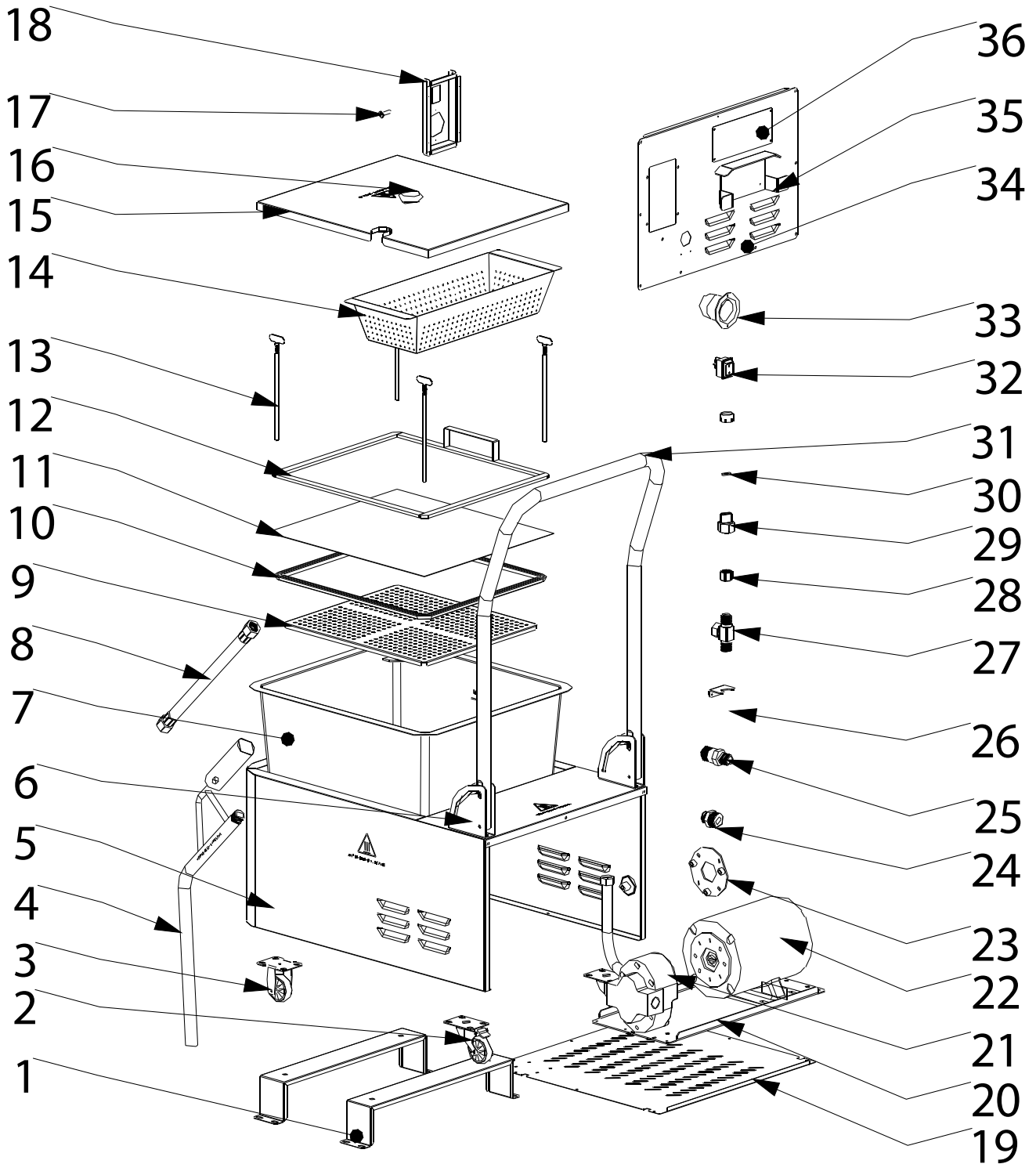
Problème	Cause	Remède
La pompe ne démarre pas.	Alimentation principale.	Vérifiez l'alimentation principale.
	La fiche et le câble sont endommagés.	Appelez Omcan.
	Interrupteur de surcharge thermique déclenché.	Réinitialisez l'interrupteur de surcharge thermique.
	L'interrupteur d'alimentation n'est pas allumé.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché et allumé.
	L'interrupteur marche/arrêt est défectueux.	Appelez Omcan.
	Défaut de câblage interne.	Appelez Omcan.
La pompe s'arrête pendant le processus de filtrage.	Interrupteur de surcharge thermique déclenché.	Laissez l'unité de filtration refroidir pendant au moins 45 minutes, puis appuyez (réinitialisez) l'interrupteur de surcharge thermique du moteur.
	Éteignez la pompe de filtration.	Laissez l'huile refroidir puis videz la casserole. Vérifiez que le papier filtre est propre et correctement installé. Remplissez le bac et redémarrez le processus.

Instructions Français

La pompe démarre et s'arrête brusquement.	Interrupteur de surcharge thermique déclenché.	Réinitialisez l'interrupteur de surcharge thermique.
	La pompe est bloquée ou le câblage est desserré.	Appelez Omcan.
	Le moteur est en panne.	Appelez Omcan.
Le pompage est irrégulier.	Le papier filtre n'est pas installé.	Vérifiez que le papier filtre est correctement installé sous l'anneau de maintien.
	Le raccord du tuyau de filtre n'est pas installé.	Vérifiez que le raccord du tuyau du filtre est serré et sécurisé.
L'huile n'est pas remise dans la marmite.	Le tuyau du filtre est obstrué par des débris.	Tuyau transparent.
	Papier filtre bouché.	Grattez l'excès de sédiments ou remplacez le papier filtre.
	Le tube d'aspiration du bac à filtre est bloqué.	Utilisez un fil fin et flexible pour déboucher.

Parts Breakdown

Model OF-CN-0023 44481



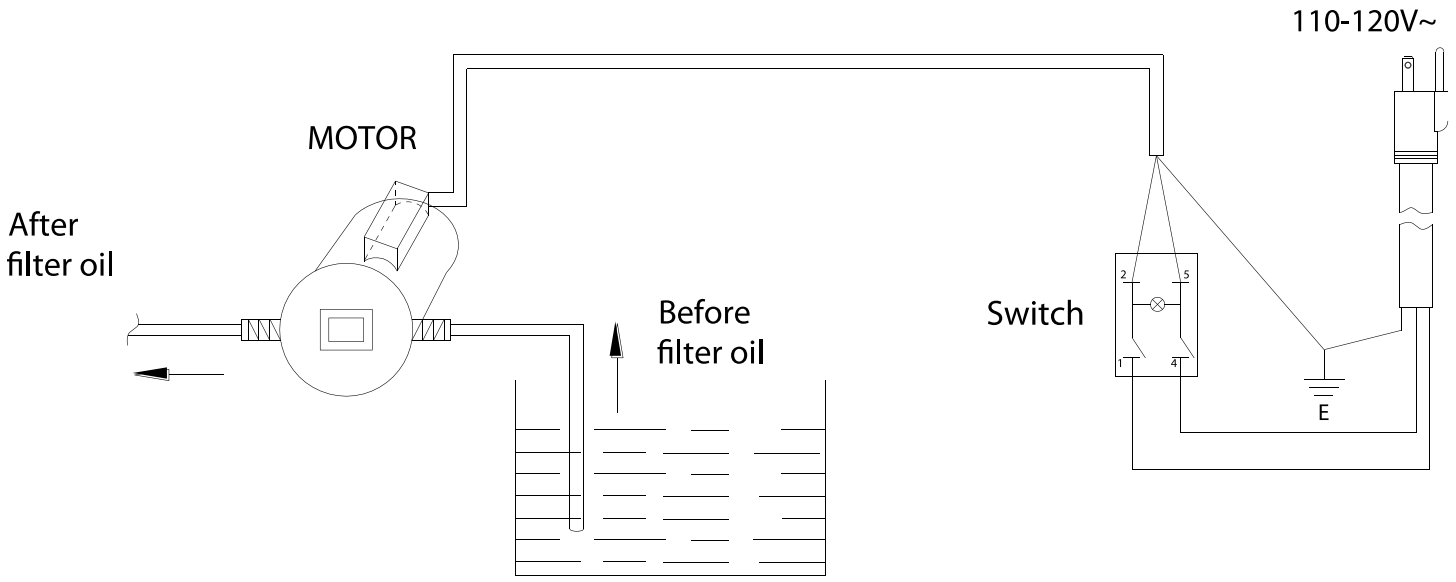
Parts Breakdown

Model OF-CN-0023 44481


Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
68762	Pan Fixed Plate for 44481	1	68757	Fixed Pole for 44481	13	68764	Connector for 44481	25
68770	Wheel for 44481	2	69230	Oil Filter Basket for 44481	14	AE594	Fixed Plate for 44481	26
68769	Wheel for 44481	3	AE588	Top Cover for 44481	15	68780	Connector for 44481	27
AE585	Oil Gun Assembly for 44481	4	AE589	Cover Handle for 44481	16	68781	Block for 44481	28
AE584	Body for 44481	5	AE590	Reset Button for 44481	17	AE595	Connector for 44481	29
68775	Handle Base Assembly for 44481	6	AE591	Power Cord Box for 44481	18	AE596	Seal Ring for 44481	30
68758	Pan Assembly for 44481	7	68768	Base for 44481	19	68774	Handle for 44481	31
68771	Soft Oil Pipe for 44481	8	68767	Pump Bracket for 44481	20	68777	Switch for 44481	32
AE586	Filter Net for 44481	9	AE592	Pump for 44481	21	AE597	Outlet for 44481	33
AE587	Silicon Seal Ring for 44481	10	68760	Motor for 44481	22	AE598	Control Plate for 44481	34
68754	Filter Paper for 44481	11	68761	Pump Fixed Assembly for 44481	23	AE599	Wire-Wrap Board for 44481	35
68753	Fixation Assembly for 44481	12	AE593	Connector for 44481	24	AE600	Name Plate for 44481	36

Electrical Schematics

Model OF-CN-0023 44481



NEMA
5 - 15P
125VAC / 15 AMP





Warranty Registration

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

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

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

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

For mailing in Canada

Pour postale au Canada

Por correo en Canadá

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.

