



Blender
Model BL-CN-0002-B
Item 23997
Instruction Manual



Revised - 10/17/2016



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

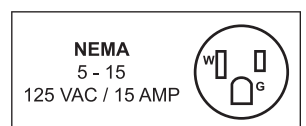


Table of Contents

Model BL-CN-0002-B

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	6
Operation -----	6 - 8
Instructions Français -----	8 - 11
Instrucciones en Español -----	11 - 15
Parts Breakdown -----	16 - 17
Electrical Schematics -----	17
Notes -----	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 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

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor base in water or other liquid.
3. Close adult supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
4. Unplug the power cord from the wall outlet when the machine is not in use. Unplug before assembling or disassembling parts, and before cleaning other than washing the container.

Safety and Warranty

5. Never touch or make contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug; or after the appliance malfunctions; or is dropped or damaged in any manner. Call Omcan at once for possible replacement, examination, and repair, electrical or mechanical adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let the power cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
9. Keep hands and utensils out of the container while motor is running to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the blender. A rubber scraper may be used, but only when the blender is not in use.
10. **CAUTION:** Blade is sharp. Handle carefully.
 - Never try to remove blade while container is sitting on the motor base.
 - Do not operate with loose or damaged blades.
 - To reduce the risk of personal injury, never place blade assembly on motor base without the blender container properly attached.
11. Always operate with the lid in place.
12. Display window area will scratch when contacted with a scouring pad or sharp object. Use a soft cloth to wipe the control panel area clean.

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 www.omcan.com/warranty.html 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

FEATURES

This blender was developed based on years of experience and technology. The powerful motor with stainless steel blades are designed for blending various foods.

- The Industrial high-speed motor can reach a maximum speed of 29,000 rpm.
- The thermally protected motor is Fan cooled.
- The speed control is designed to provide a steady current, while protecting the motor.
- Over current protection system.
- Durable Stainless steel driven connector.
- Blades group is geared by ball bearings.
- Built with special durable materials and waterproof adhesive.

Model	BL-CN-0002-B
Power	2 HP / 1.5 kW
Current	15A
RPM	16,000 - 29,000
Jug Capacity	2 L / 2.1 QT
Endurance of Container	-40°C - 180°C / -40°F - 356°F
Electrical	110V / 60 Hz / 1
Weight	10.6 lbs. / 4.8 kgs.
Dimensions	8.8" x 7.5" x 20.3" / 222 x 191 x 514mm
Item Number	23997

Operation

FRUIT SMOOTHIES

1. Ingredients: Ice, Fruits, Water.
2. Put the material into the container; cover with the lid; when making thick drinks, please insert the blending stick.
3. Set the variable button to the lowest speed, then turn on, gradually increasing to the highest speed.
4. Turn on the unit; if water is limited, please use the blending stick.
5. After 3-5 seconds, when the blending sound suddenly diminishes, the ingredients have been blended enough. Over blending will turn the ice into water.

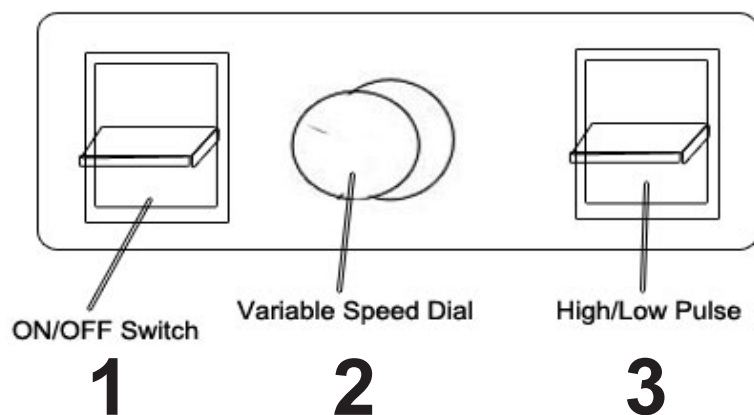
BLENDING FRUIT & VEGETABLE

1. Put fruit or vegetables and a little water into the container.
2. Set the variable button to the lowest speed, then turn on, gradually increasing to the highest speed.
3. Turn on the unit; after 4-6 seconds of blending, the ingredients should roll smoothly. Do not over blend.

Note:

1. Pulse switch is mainly used for testing or blending special materials do not use it frequently.
2. Do not run for more than 2 minutes when blending dry materials.

CONTROL PANEL



MECHANICAL CONTROL PANEL

1 ON/OFF Switch

Up for ON; Down for OFF.

3 HIGH/LOW Pulse Switch

Up for High speed at 29000rpm; Down for Low speed at 16000rpm. Pulse button can only be used when the power switch is ON, The PULSE switch can be used to quickly refresh product in the container by depressing the switch and holding down as long as needed.

2 Variable Speed Dial

It allows the user to select continuous variable speeds ranging from 16000rpm to 29000rpm. The PULSE switch overrides the variable speed dial.

Remark:

1. On all units the built-in thermal sensor keeps track of how hot the motor gets and will automatically shut down the motor if it is overheating. User should remove the container and wait until the machine cools down. This takes about 2 minutes.

Special Note: Please check your operation when the motor is overheated. If the machine runs all day or

Operation

the material is too thick, it can easily overheat.

REFERENCE

Item Number	Model Number	Description	Manufacturer Model Number
23997	BL-CN-0002-B	Blender Black 2 L / 1 Gal 2 HP / 1491 W 110V/60/1 cETLus	BL-020B

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

Mesures de sécurité importantes

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne mettez pas la base du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Fermer surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil ne est pas utilisé. Débranchez avant de monter ou de démonter des pièces et avant le nettoyage autre que le lavage du récipient.
5. Ne jamais toucher ou entrer en contact avec les pièces mobiles.
6. Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une prise; ou après les dysfonctionnements de l'appareil; il est tombé ou endommagé de quelque façon. Appelez Omcan à la fois pour un éventuel remplacement, l'examen et la réparation, de réglage électrique ou mécanique.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
9. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant que le moteur est en marche pour éviter les risques de blessures corporelles graves et / ou des dommages au mélangeur. Une raclette en caoutchouc peut être utilisé, mais seulement lorsque le mélangeur ne est pas utilisé.
10. ATTENTION: La lame est forte. Manipuler avec précaution.
11. Ne jamais essayer de retirer le couteau pendant que le récipient est assis sur la base du moteur.
12. Ne pas utiliser avec des lames desserrées ou endommagées.
13. Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais l'assemblage de la lame sur la base du moteur sans le récipient du mélangeur correctement fixé.
14. Toujours faire fonctionner avec le couvercle en place.
15. Zone d'affichage de fenêtre se rayer lors du contact avec un tampon à récuser ou un objet pointu. Utilisez un chiffon doux pour essuyer la zone du panneau de commande propre.

1 AN PIÈCES ET TRAVAIL BANC GARANTIE

Instructions Français

Dans la période de garantie, contacter Omcan Inc. au 1-800-465-0234 pour planifier une chute hors 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 une partie pas une mauvaise utilisation.

S'il vous plaît voir www.omcan.com/warranty.html 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

CARACTÉRISTIQUES

Ce mélangeur a été développé sur la base des années d'expérience et de la technologie. Le moteur puissant avec des lames en acier inoxydable sont conçus pour mélanger divers aliments.

- Le moteur à haute vitesse industrielle peut atteindre une vitesse maximale de 29 000 rpm.
- Le moteur est protégé thermiquement refroidi Fan.
- La commande de vitesse est conçu pour fournir un courant stable, tout en protégeant le moteur.
- Système de protection actuel.
- Acier inoxydable durable entraînée connecteur.
- Groupe Blades est orientée par des roulements à billes.
- Construit avec des matériaux durables spéciales et adhésif étanche.

Modèle	BL-CN-0002-B
Puissance	2 HP / 1.5 kW
Courant	15A
RPM	16,000 - 29,000
Jug Capacité	2 L / 2.1 QT
Endurance du Container	-40°C - 180°C / -40°F - 356°F
Électrique	110V / 60 Hz / 1
Poids	10.6 lbs. / 4.8 kgs.
Dimensions	8.8" x 7.5" x 20.3" / 222 x 191 x 514mm
Numéro d'article	23997

Instructions Français

OPÉRATION

SMOOTHIES DE FRUITS

1. Ingrédients: glace, fruits, eau.
2. Mettre la matière dans le récipient; couvrir avec le couvercle; lors de la prise des boissons épaisses, se il vous plaît insérez le bâtonnet mélangeur.
3. Réglez le bouton variable à la vitesse la plus basse, puis allumez, en augmentant progressivement la vitesse la plus élevée.
4. Allumez l'unité; si l'eau est limitée, se il vous plaît utiliser le bâtonnet mélangeur.
5. Après 3-5 secondes, lorsque le son mélange diminue soudainement, les ingrédients ont été mélangés assez. Plus de mélange va transformer la glace en eau..

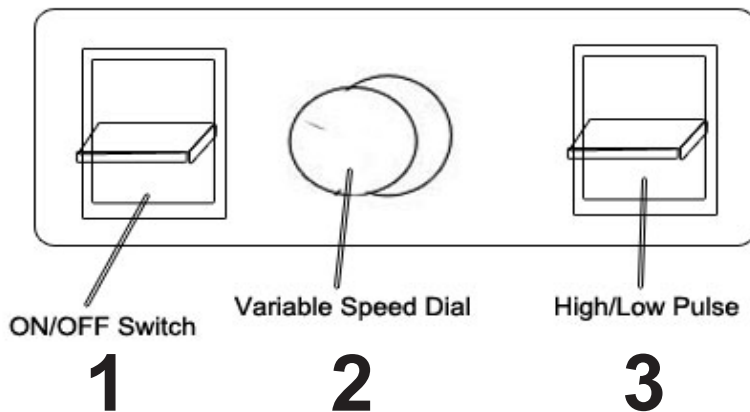
ALLIANT FRUITS ET LÉGUMES

1. Mettre fruits ou de légumes et un peu d'eau dans le récipient.
2. Réglez le bouton variable à la vitesse la plus basse, puis allumez, en augmentant progressivement la vitesse la plus élevée.
3. Allumez l'unité; après 4-6 secondes de mélange, les ingrédients devraient rouler en douceur. Ne pas trop mélanger.

Remarque::

1. Commutateur à impulsion est principalement utilisé pour tester ou le mélange de matériaux spéciaux ne utilisent pas fréquemment.
2. Ne pas faire fonctionner pendant plus de deux minutes lors du mélange de matériaux secs.

PANNEAU DE COMMANDE



Instructions Français

PANNEAU DE CONFIGURATION MÉCANIQUE

1 Interrupteur ON / OFF

Pour ON; Bas pour OFF.

3 HIGH LOW Switch / Pulse

Pour haute vitesse à 29000rpm; Down for basse vitesse à 16000rpm. Bouton Pulse ne peut être utilisé lorsque l'interrupteur d'alimentation est sur ON, le commutateur PULSE peut être utilisé pour rafraîchir rapidement produit dans le récipient en appuyant sur l'interrupteur et maintenant aussi longtemps que nécessaire.

2 Cadran de vitesse variable

Il permet à l'utilisateur de sélectionner des vitesses variables continues allant de 16000rpm à 29000rpm. Le commutateur PULSE remplace le cadran de vitesse variable.

Remarque:

1. Sur toutes les unités du capteur intégré thermique garde la trace de la façon dont le moteur chaud obtient et se arrête automatiquement le moteur en cas de surchauffe. L'utilisateur doit retirer le récipient et attendre que la machine se refroidit. Cela prend environ 2 minutes.
2. Note spéciale: Se il vous plaît vérifier votre opération lorsque le moteur est en surchauffe. Si la machine fonctionne toute la journée ou de la matière est trop épaisse, elle peut facilement surchauffer.

RÉFÉRENCE

Numéro d'article	Numéro de modèle	La description	Numéro du fabricant Modèle
23997	BL-CN-0002-B	Mixeur Noir 2 L / 1 Gal 2 HP / 1491 W 110V/60/1 cETLus	BL-020B

Instrucciones en Español

SEGURIDAD Y GARANTÍA

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no coloque la base del motor en agua u otro líquido.

Instrucciones en Español

3. Supervisión de un adulto es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
4. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente cuando la máquina no está en uso. Desconecte antes de montar o desmontar piezas y antes de la limpieza que el lavado del envase.
5. Nunca toque o hacer contacto con partes móviles.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado; o después de un mal funcionamiento; o se ha caído o dañado de alguna manera. Llame Omcan a la vez para un posible reemplazo, el examen y la reparación, eléctrico o ajuste mecánico.
7. No utilice al aire libre.
8. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
9. Mantenga las manos y utensilios fuera del recipiente mientras el motor está en marcha para evitar la posibilidad de lesiones personales graves y / o daños a la licuadora. Un raspador de goma se puede utilizar, pero sólo cuando el mezclador no está en uso.
10. PRECAUCIÓN: La cuchilla está afilada. Maneje con cuidado.
 - Nunca intente retirar la cuchilla mientras contenedor está sentado en la base del motor.
 - No opere con las láminas sueltas o dañadas.
 - Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque el montaje de la cuchilla en la base del motor sin el vaso de la licuadora debidamente ajustado.
11. Opere siempre con la tapa en su lugar.
12. Pantalla área de la ventana se rayará cuando entra en contacto con un estropajo o un objeto afilado. Use un paño suave para limpiar el área del panel de control limpio.

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 ya sea a un depósito autorizado Omcan servicio en la zona, o para un almacén de servicio Omcan para reparar el equipo.

Mantenimiento no autorizada anulará la garantía. La garantía cubre no fallas eléctricas y piezas de uso indebido.

Por favor, vea www.omcan.com/warranty.html 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!

Instrucciones en Español

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CARACTERÍSTICAS

Esta licuadora fue desarrollado sobre la base de años de experiencia y tecnología. El potente motor con cuchillas de acero inoxidable están diseñadas para mezclar diversos alimentos.

- El motor de alta velocidad Industrial puede alcanzar una velocidad máxima de 29.000 rpm.
- El motor con protección térmica es Fan enfría.
- El control de velocidad está diseñado para proporcionar una corriente constante, mientras que la protección del motor.
- Con el sistema de protección actual.
- El acero inoxidable durable conector impulsada.
- Cuchillas grupo está dirigido por los rodamientos de bolas.
- Construido con materiales duraderos especiales y adhesivo resistente al agua.

Modelo	BL-CN-0002-B
Poder	2 HP / 1.5 kW
Corriente	15A
RPM	16,000 - 29,000
Jarro de capacidad	2 L / 2.1 QT
La resistencia de los recipientes	-40°C - 180°C / -40°F - 356°F
Eléctrico	110V / 60 Hz / 1
Peso	10.6 lbs. / 4.8 kgs.
Dimensiones	8.8" x 7.5" x 20.3" / 222 x 191 x 514mm
Número de artículo	23997

OPERACIÓN

SMOOTHIES DE FRUTA

1. Ingredientes: Hielo, frutas, agua.
2. Poner el material en el recipiente; cubrir con la tapa; cuando la preparación de bebidas gruesas, por favor, inserte el stick de mezcla.
3. Ajuste el botón de variable a la velocidad más baja y vuelva a encender, aumentando gradualmente a la velocidad más alta.
4. Encienda la unidad; si el agua es limitado, por favor, utilice el palillo de mezcla.
5. Después de 3-5 segundos, cuando el sonido de mezcla disminuye repentinamente, los ingredientes se han mezclado suficiente. Durante la mezcla a su vez, el hielo en el agua.

LA MEZCLA DE FRUTAS Y VERDURAS

6. Ponga fruta o verduras y un poco de agua en el recipiente.

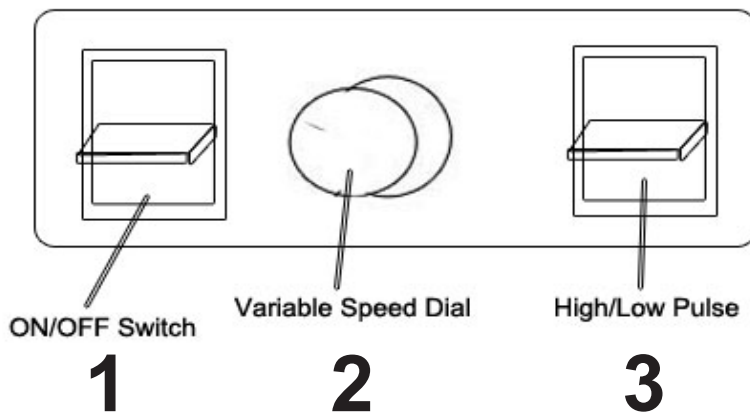
Instrucciones en Español

7. Ajuste el botón de variable a la velocidad más baja y vuelva a encender, aumentando gradualmente a la velocidad más alta.
8. Encienda la unidad; después de 4-6 segundos de mezcla, los ingredientes deben rodar sin problemas. No sobre la mezcla.

Nota:

1. Interruptor de impulsos se utiliza principalmente para probar o mezcla de materiales especiales no la utilizan con frecuencia.
2. No pase por más de 2 minutos, cuando la mezcla de materiales secos.

PANEL DE CONTROL



PANEL DE CONTROL MECÁNICO

1 ON / OFF interruptor

Hasta para ON; Abajo para OFF.

3 Interruptor Pulso ALTA / BAJA

Encima para de alta velocidad a 29000rpm; Abajo de baja velocidad a 16000rpm. Botón de pulso sólo se puede utilizar cuando el interruptor de alimentación está encendido, el interruptor PULSE se puede utilizar para refrescar rápidamente el producto en el envase presionando el interruptor y manteniendo todo el tiempo que sea necesario.

2 Dial de velocidad variable

Permite al usuario seleccionar velocidades variables continuas que van desde 16000rpm a 29000rpm. El interruptor PULSE anula el dial de velocidad variable.

Instrucciones en Español

Observación:

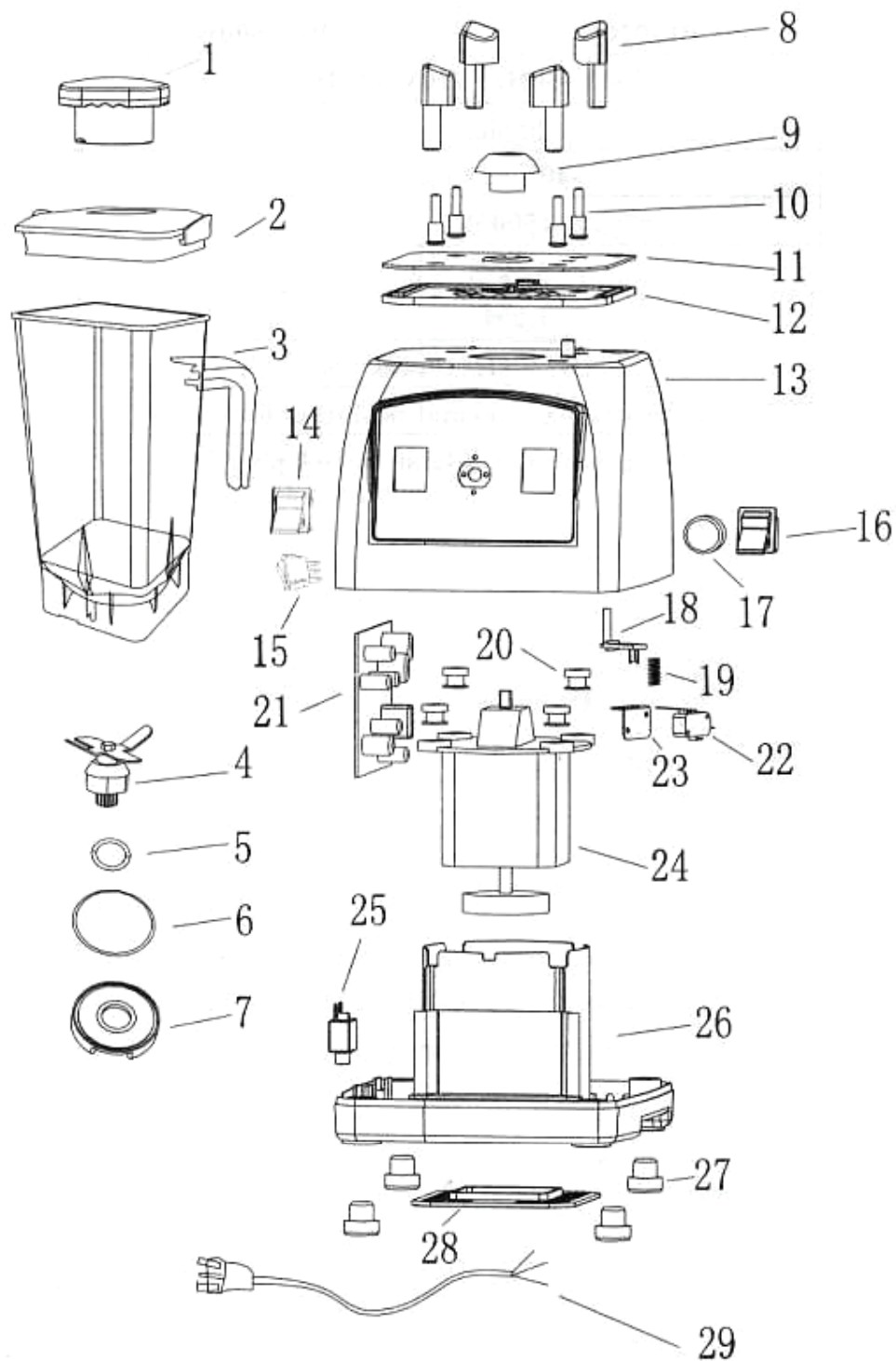
1. En todas las unidades de la incorporada en el sensor térmico comprueba lo caliente que se pone el motor y se apagará automáticamente el motor si se recalienta. El usuario debe retirar el recipiente y esperar hasta que la máquina se enfríe. Esto toma alrededor de 2 minutos.
2. Nota especial: por confirmar su operación cuando el motor está sobrecalentado. Si la máquina funciona todo el día o el material es demasiado grueso, puede recalentarse fácilmente.

REFERENCIA

Número de artículo	Número de modelo	Descripción	Número de modelo del fabricante
23997	BL-CN-0002-B	Licadora Negro 2 L / 1 Gal 2 HP / 1491 W 110V/60/1 cETLus	BL-020B

Parts Breakdown

Model BL-CN-0002-B 23997



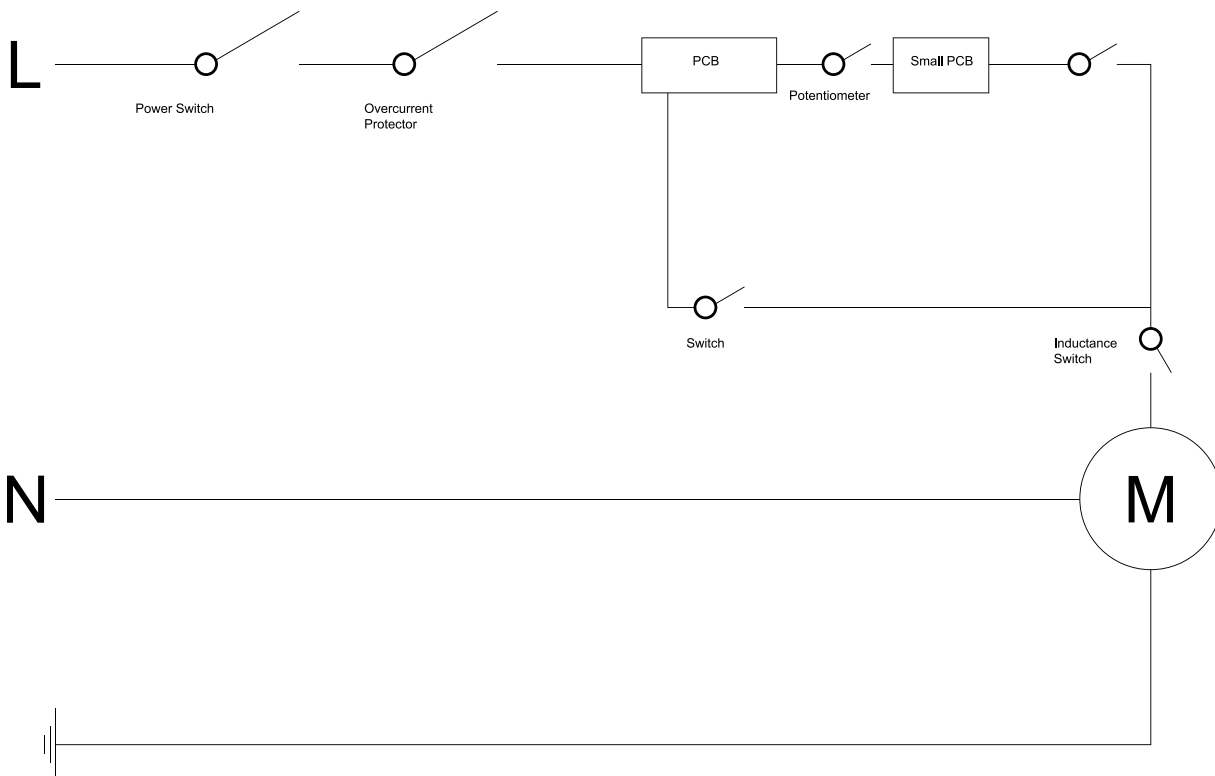
Parts Breakdown

Model BL-CN-0002-B 23997

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
27038	Fill Cap for BL-020B	1	26146	Motor Positioning Screw for BL-020B	10	26155	Motor with Shockproof Ring and Spring for BL-020B	19, 20, 24
26141	Jug Lid for BL-020B	2	26146	Stainless Steel Pad for BL-020B	11	26156	Circuit Board for BL-020B	21
26142	Plastic Jug for BL-020B	3	26145	Rubber Pad for BL-020B	12	27768	Safety Switch for BL-020B	22
37130 26143	Blades Group for BL-020B	4	26147	ABS Top Cover for BL-020B	13	78380	Safety Switch Fitting for BL-020B	23
26144	Blades Sealing for BL-020B	5	26149	On/Off Switch for BL-020B	14	41013	Fuse for BL-020B	25
37535	Jug Sealing for BL-020B	6	37131	Power Switch for BL-020B	15	26158	Base for BL-020B	26
37536	Stainless Steel Nut for BL-020B	7	26151	Pulse Switch for BL-020B	16	26157	Anti-Slip Rubber Feet for BL-020B	27
26146	Aluminum Positioning Pin for BL-020B	8	26150	Speed Knob for BL-020B	17	78381	Air Outlet Panel for BL-020B	28
23998	Clutch for BL-020B	9	41315	Safety Switch Transmitter for BL-020B	18	78382	Power Cable & Plug for BL-020B	29

Electrical Schematics

Model BL-CN-0002-B 23997



18



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:

www.omcan.com/warrantyregistration.html

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: parts@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: _____

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

☐ Restaurant ☐ Bakery ☐ Deli

☐ Butcher ☐ Supermarket ☐ Caterer

☐ Institution (*specify*): _____

☐ Other (*specify*): _____

Model Name: _____ Model Number: _____ Serial Number: _____

Machine Description: _____

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

Would you like to extend the warranty? ☐ Yes ☐ No

Thank you for choosing 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 3,500 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 3500 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 3,500 productos con origen a nivel mundial.

