



Display Warmer
Model DW-CN-0349
Item 21829
Instruction Manual



Revised - 07/11/2016



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

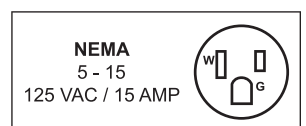


Table of Contents

Model DW-CN-0349

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 5
Technical Specifications -----	6
Installation -----	6
Transportation and Storage -----	6
Instructions Français -----	6 - 8
Instrucciones en Español -----	8 - 10
Parts Breakdown -----	11 - 12
Electrical Schematics -----	12
Notes -----	13 - 14
Warranty Registration -----	15



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

1. Before using, the white protective film which covers the stainless steel must be removed.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by Omcan, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
3. This appliance shall not be cleaned with high pressure water.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or

Safety and Warranty

mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6. Before using this machine the plug must be grounded safely to avoid a hazard.

SAFETY PRECAUTIONS

1. The outlet for this machine must have the same voltage rating as specified in the technical parameters.
2. The user should install a suitable power switch and fuse near this machine.
3. Before using the machine, the user must check and make sure that the electrical connections are secure, the delivered voltage is safe and the grounded plug is reliable.
4. This machine must be installed at least 20cm / 10" away from flammable objects.
5. Cleaning: Do not wash it with a water jet. Use a soft towel to clean its surface. While cleaning please turn off the machine, and unplug electrical cord from outlet.
6. While not in use, unplug the machine from the power supply.
7. Avoid shaking, banging or dropping unit to reduce the chance of breaking glass components.

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 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

This machine features an attractive style, three shelving levels, clear glass and easy operation. It is specially designed for keeping precooked food warm and displaying food at a consistent temperature.

Model	DW-CN-0349
Power	850 W
Temperature	30°-85°C / 86°-185°F
Electrical	110V / 60 / 1
Weight	16.6 kg / 36.5 lbs
Dimensions (DWH)	451 x 349 x 514mm / 17.75" x 13.75" x 20.25"
Item Number	21829

Installation

1. Plug the machine into the correct power source, rotate the knob of the temperature controller clockwise to the desired temperature. The electric heating tubes will begin to heat up, when they reach the set temperature, they will stop heating. This process will repeat in order to maintain a consistent temperature.
2. Adjust the temperature in the chamber by using the temperature controller.

Transportation and Storage

During transportation, the machine should be careful packaged and secured to prevent the machine from shaking. It should not be put up side down, or stacked with heavy objects on top of it. It should be stored in a well ventilated warehouse without burning, corroding or damaging gasses.

Instructions Français

SÉCURITÉ & GARANTIE

AVERTISSEMENT

1. Avant utilisation, le film de protection qui recouvre le blanc acier inoxydable doit être retiré.
2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Omcan, ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.
3. Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec de l'eau à haute pression.
4. Cet appareil ne est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap

Instructions Français

physique réduite, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne aient été supervisées ou instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

5. Les enfants doivent être surveillés pour se assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Avant d'utiliser cette machine la fiche doit être mise à la terre en toute sécurité afin d'éviter un danger.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. La sortie de cette machine doit avoir la même valeur de tension tel que spécifié dans les paramètres techniques.
2. L'utilisateur doit installer un interrupteur d'alimentation appropriée et fusible de cette machine.
3. Avant d'utiliser la machine, l'utilisateur doit vérifier et se assurer que les connexions électriques sont sécurisés, la tension délivrée est sûr et la prise de terre est fiable.
4. Cette machine doit être installé à au moins 20 cm / 10 «loin des objets inflammables.
5. Nettoyage: Ne pas laver avec un jet d'eau. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer sa surface. Pendant le nettoyage se il vous plaît éteindre la machine et débranchez le cordon électrique de la prise.
6. Bien que ne est pas utilisé, débranchez l'appareil de l'alimentation.
7. Évitez de secouer, frapper ou de l'unité tomber à réduire le risque de rupture des composants en verre.

1 AN PIÈCES ET TRAVAIL BANC GARANTIE

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 sont considérés comme des 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 en vigueur.

NE PAS JETER LES EMBALLAGES DANS L'ENVIRONNEMENT!

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Cette machine dispose d'un style attrayant, trois niveaux de rayonnage, verre clair et une utilisation facile. Il est spécialement conçu pour garder les aliments précuits chaud et présenter les aliments à

Instructions Français

une température constante.

Model	DW-CN-0349
Power	850 W
Temperature	30°-85°C / 86°-185°F
Electrical	110V / 60 / 1
Weight	16.6 kg / 36.5 lbs
Dimensions (DWH)	451 x 349 x 514mm / 17.75" x 13.75" x 20.25"
Item Number	21829

INSTALLATION

1. Branchez l'appareil sur la source d'alimentation correcte, tourner le bouton du régulateur de température dans le sens horaire à la température désirée. Les tubes de chauffage électriques vont commencer à se réchauffer, quand ils atteignent la température de consigne, ils vont arrêter le chauffage. Ce processus se répète de façon à maintenir une température constante.
2. Ajuster la température dans la chambre en utilisant le régulateur de température..

TRANSPORT ET ENTREPOSAGE

Pendant le transport, la machine doit être prudent emballé et sécurisé pour empêcher la machine de bouger. Il ne doit pas être mis à l'envers, ou empilé avec des objets lourds sur le dessus de celui-ci. Il doit être stocké dans un entrepôt bien ventilé sans brûler, la corrosion ou d'endommager gaz.

Instrucciones en Español

SEGURIDAD Y GARANTÍA

ADVERTENCIA

1. Antes de usar, la película protectora de color blanco que cubre el acero inoxidable se debe quitar.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por Omcan, o por personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
3. Este aparato no se debe limpiar con agua a alta presión.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
5. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. Antes de utilizar esta máquina el enchufe debe estar conectado a tierra de forma segura para evitar un peligro.

Instrucciones en Español

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. La salida de esta máquina debe tener el mismo voltaje que se especifica en los parámetros técnicos.
2. El usuario debe instalar un interruptor de alimentación adecuada y el fusible cerca de esta máquina.
3. Antes de utilizar la máquina, el usuario debe comprobar y asegurarse de que las conexiones eléctricas son seguras, el voltaje entregado es seguro y la toma de tierra es fiable.
4. Esta máquina se debe instalar al menos 20 cm / 10 "lejos de objetos inflamables.
5. Limpieza: No lavar con un chorro de agua. Use una toalla suave para limpiar su superficie. Mientras limpia por favor apague el equipo y desenchufe el cable eléctrico del tomacorriente.
6. Mientras no esté en uso, desenchufe el equipo de la fuente de alimentación.
7. Evite sacudir, golpear o dejar caer la unidad para reducir la posibilidad de romper los componentes de vidrio.

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 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

Esta máquina cuenta con un estilo atractivo, tres niveles de estanterías, de vidrio transparente y de fácil operación. Está especialmente diseñado para mantener la comida precocida cálido y exponer los alimentos a una temperatura constante.

Instrucciones en Español

Model	DW-CN-0349
Power	850 W
Temperature	30°-85°C / 86°-185°F
Electrical	110V / 60 / 1
Weight	16.6 kg / 36.5 lbs
Dimensions (DWH)	451 x 349 x 514mm / 17.75" x 13.75" x 20.25"
Item Number	21829

INSTALACIÓN

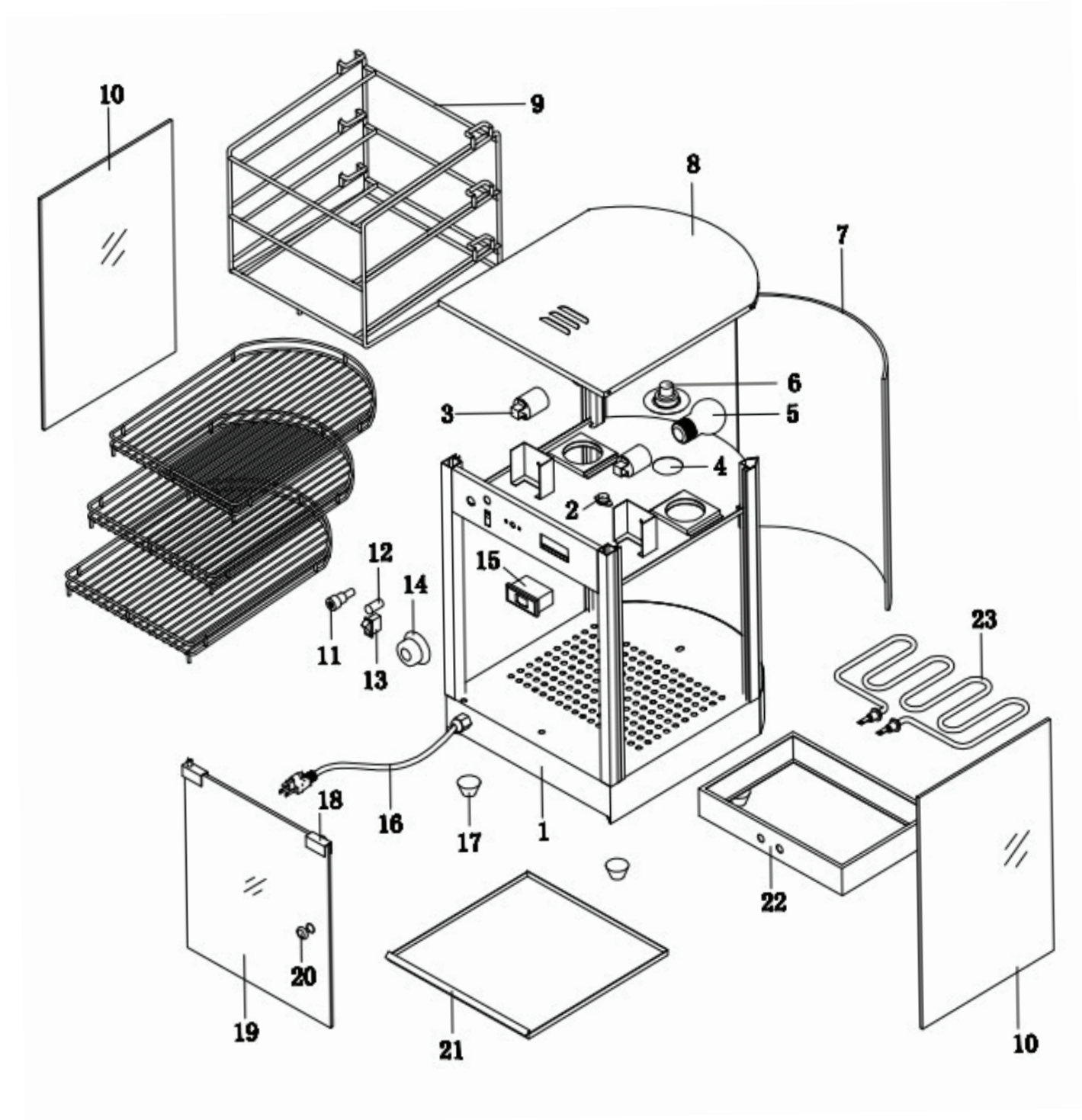
1. Conecte la máquina a la fuente de alimentación correcta, gire la perilla del regulador de temperatura hacia la derecha a la temperatura deseada. Los tubos de calefacción eléctrica comenzarán a calentarse, cuando alcanzan la temperatura fijada, dejarán de calefacción. Este proceso se repetirá con el fin de mantener una temperatura constante.
2. Ajuste la temperatura de la cámara utilizando el controlador de temperatura.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Durante el transporte, la máquina debe tener cuidado empaquetado y asegurado para evitar que la máquina se mueva. No hay que poner boca abajo, o se apila con objetos pesados en la parte superior de la misma. Debe ser almacenado en un almacén bien ventilado sin quemar, corroyendo o dañar gases.

Parts Breakdown

Model DW-CN-0349 21829



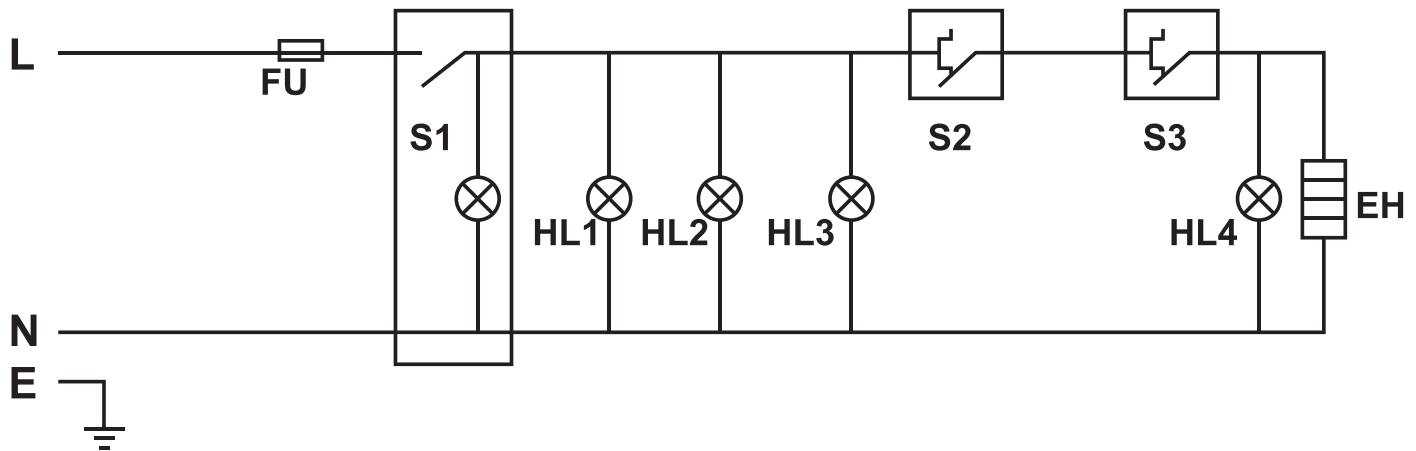
Parts Breakdown

Model DW-CN-0349 21829

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
24680	Shell	1	24683	Frame	9	24698	Runner Leg	17
24687	Temperature Limiter	2	24692	Side Glass	10	23508	Magnetic Door Holder	18
24487	Ceramic Lamp Holder	3	24171	Fuse	11	24686	Glass Door	19
24694	Mirror	4	24689	Indicator Light	12	24685	Door Handle	20
24693	Bulb	5	24688	Rocker Switch	13	24682	Drip Pan	21
24695	Fancy Lamp	6	24690	Thermostat	14	24689	Heater Box	22
24696	Curved Glass	7	24691	Thermometer	15	24700	Heater	23
24697	Top Cap	8	24681	Power Cord	16	24684	Shelves	24

Electrical Schematics

Model DW-CN-0349 21829



S1 - Power Switch

HL1 / HL2 / HL3 - Lights

EH - Electric Heating Element

S2 - KICI Thermostat

HL4 - Heating Light

S3 - Thermostat

Notes

[illegible]

Notes

[illegible]



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: 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: _____

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.

