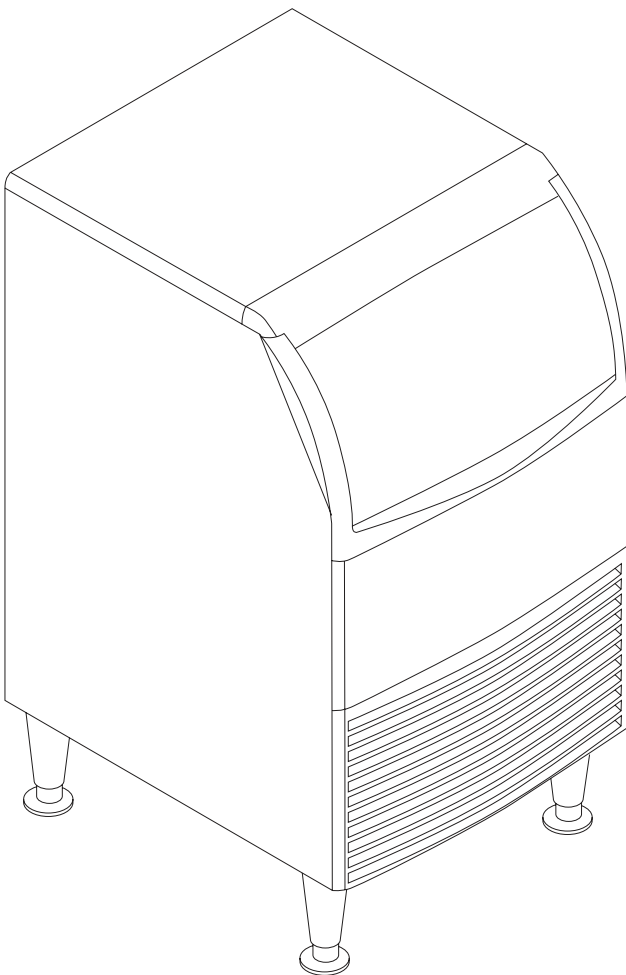






User and Installation Manual for Models

**UN0815AX-1A, , UN1215AX-1A, UN1520AX-1A,
UF1415AX-1A, UF2020AX-1A, and UF0915AX-1A**



Safety Information

 WARNING	
R290 Refrigerant is Flammable. Flame can cause burns or property damage Keep away from sources of fire	

Important Safety Information. Make sure to read through fully to avoid severe injury or death.



This ice machine contains **FLAMMABLE** refrigerant and risk of fire or explosion. Do not use cigarettes, vapes, or cellphones near pipes or cables as it can be a source of ignition or spark.



This machine must not be installed next to equipment with open ignition source (ie. open flames, an operating gas appliance, or electric heater).



Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.



WARNING: In order to reduce flammability hazards, the installation of this appliance must only be carried out by a suitably qualified person.



Take precautions and do not install next to anything that continuously vibrates, avoiding excessive vibrations or pulsations.



Make sure to install in a well ventilated environment and ensure ventilation and outlets are not obstructed.



Properly secure electrical wiring and cabling to minimize wearing or vibrations.



Keep fire extinguisher on hand nearby in case of emergencies.



WARNING: Cancer and Reproductive Harm. Visit www.P65Warnings.ca.gov for details.



Use a Scotsman recommended technician certified to repair R290 equipment.



Use **ONLY** Scotsman factory service parts. Use of non OEM parts can be dangerous because of the design changes needed to safely use R290.

Introduction

The design of this product is the result of years of experience in developing commercial ice machines. It has been designed for simple operation in a wide range of locations. Please follow the instructions for installation and maintenance to get the most use from this ice machine.

Table of Contents

Important Details 2

Pre-Installation 3

Unpacking and Setup 4

Cabinet Layout, UN0815X, UN1215X, UF0915X, UF1415X 5

Back View, UN0815X, UN1215X, UF0915X, UF1415X 6

Cabinet Layout, UN1520X, UF2020X 7

Back View, UN1520X, UF2020X 8

Component Location 9

Connect the Water Supply 10

Connect the Power 11

Initial Start Up 12

Use and Operational Notes 13

Maintenance: Cleaning The Water System 14

Cleaning the Condenser 16

Before Calling For Service 17

Wiring Diagram - UF0915X & UN0815X 18

Wiring Diagram - UF1415X & UN1215X 19

Wiring Diagram - UF2020X & UN1520X 20

Decommissioning 21

Observe the Caution and Warning notices. They are indicators of important safety information. Keep this manual for future reference.



WARNING: Cancer and Reproductive Harm
www.P65Warnings.ca.gov

Important Details

The machine is designed for use indoors in a controlled environment. It must be kept dry, not overheated or subjected to excessive cold. The water and power supply must be maintained or the machine will stop making ice.

There are limits to how hot or cold the room it's in can be.

- Minimum air temperature: 50°F or 10°C
- Maximum air temperature: 100°F or 38°C

There are limits to the voltage supply to the unit, voltages vary by model:

Voltage

- Minimum: 104
- Maximum: 126

Water

Temperature

- Minimum water temperature: 40°F or 4.5°C
- Maximum water temperature: 100°F or 38°C.

Quality

- Water supply must be potable by the localities definition.

Water Pressure

- Maximum pressure, static: 80 psi or 5.5 bar
- Minimum pressure, dynamic: 15 psi or 1 bar

Water Conductivity

- The water supply must have a conductivity of at least 10 microSiemens/cm.

A drain will be needed for melted ice and rinse water.

Warranty:

The warranty statement for this product is provided separately from this manual. Refer to it for applicable coverage. In general warranty covers defects in material or workmanship. It does not cover maintenance, corrections to installations, or situations when the machine is operated in circumstances that exceed the limitations printed above.

This is a commercial model, if installed in a residence some commercial service companies may not be able to service it on site.

The manufacturer has designed and produced this machine with the finest in materials. The manufacturer assumes no liability for units that have been altered in any way. Alterations or part substitutions will void the warranty. Specifications and designs are subject to change without notice.

Scotsman Ice Systems are designed and manufactured with the highest regard for safety and performance. They meet or exceed UL60335-2-89, verified by Intertek, ETL.

Fill out the Warranty Registration by using the attached warranty and mailing it in, or scan the QR code to be taken to the Scotsman warranty website:



Options:

There are two floor mounting kits available:

- KUFM15: for 15" models
- KUFM20: for 20" model

Pre-Installation

This appliance is intended to be used in commercial applications including:

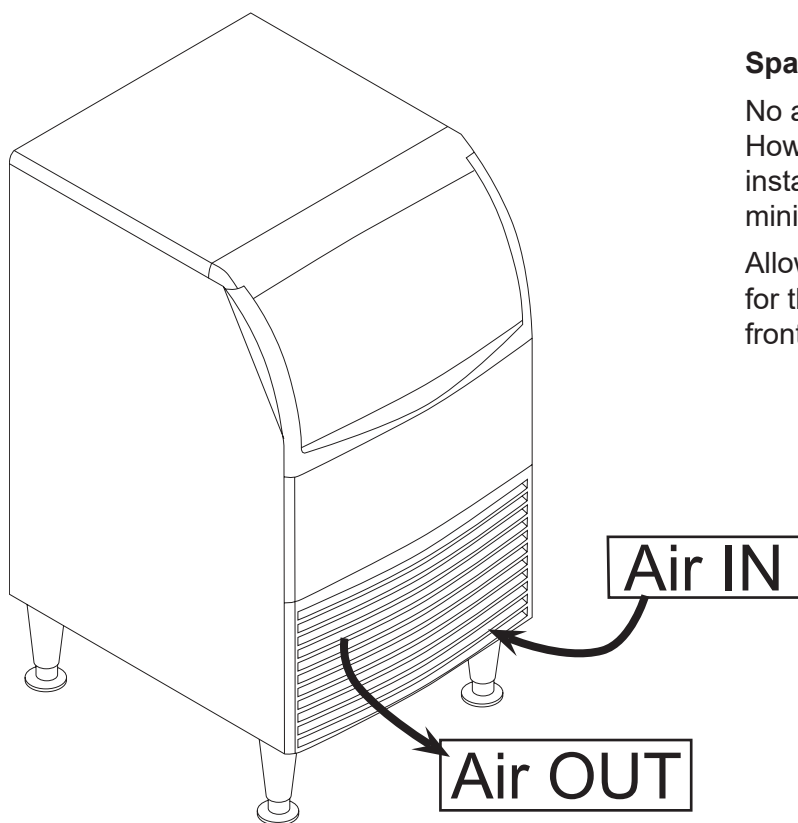
- Restaurant kitchens
- Bars
- Hotels

Dimensions and Electrical:

Model	Electrical (volts/Hz/Phase)	Ice Form	Width (in / cm)	Depth (in/cm)	Height (w/o legs) (in/cm)	Power Cord
UN0815AX-1A	115/60/1	Nugget	15 / 38	23.7 / 60.3	31.94 / 81.1	5-15P
UN1215AX-1A	115/60/1	Nugget	15 / 38	23.7 / 60.3	31.94 / 81.1	5-15P
UN1520AX-1A	115/60/1	Nugget	20 / 51	23.7 / 60.3	31.94 / 81.1	5-15P
UF0915AX-1A	115/60/1	Flake	15 / 38	23.7 / 60.3	31.94 / 81.1	5-15P
UF1415AX-1A	115/60/1	Flake	15 / 38	23.7 / 60.3	31.94 / 81.1	5-15P
UF2020AX-1A	115/60/1	Flake	20 / 51	23.7 / 60.3	31.94 / 81.1	5-15P

Location:

The unit can be built into a cabinet as the air flow is in and out the front. **The front of the machine must not be blocked.** Certain maintenance or repair procedures will require removal of the top, back and side panels, so plan ahead for service and maintenance needs.




Spacing:

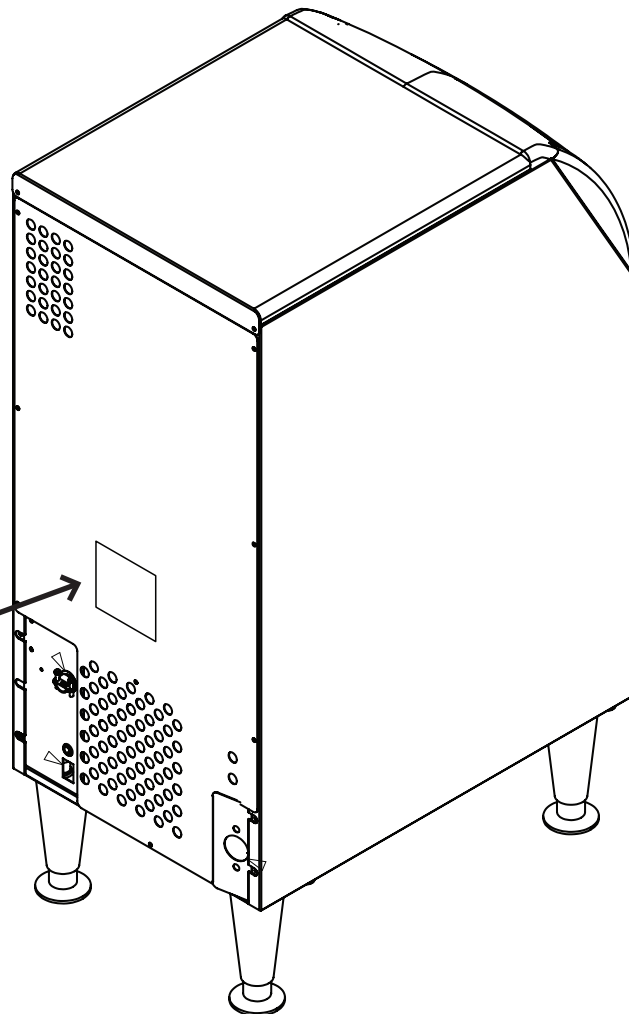
No additional spacing is required at the top or sides. However, suggested minimum side clearance for installation is 1/8 inch or 3 mm and suggested minimum top clearance is 1/4 inch or 7 mm.

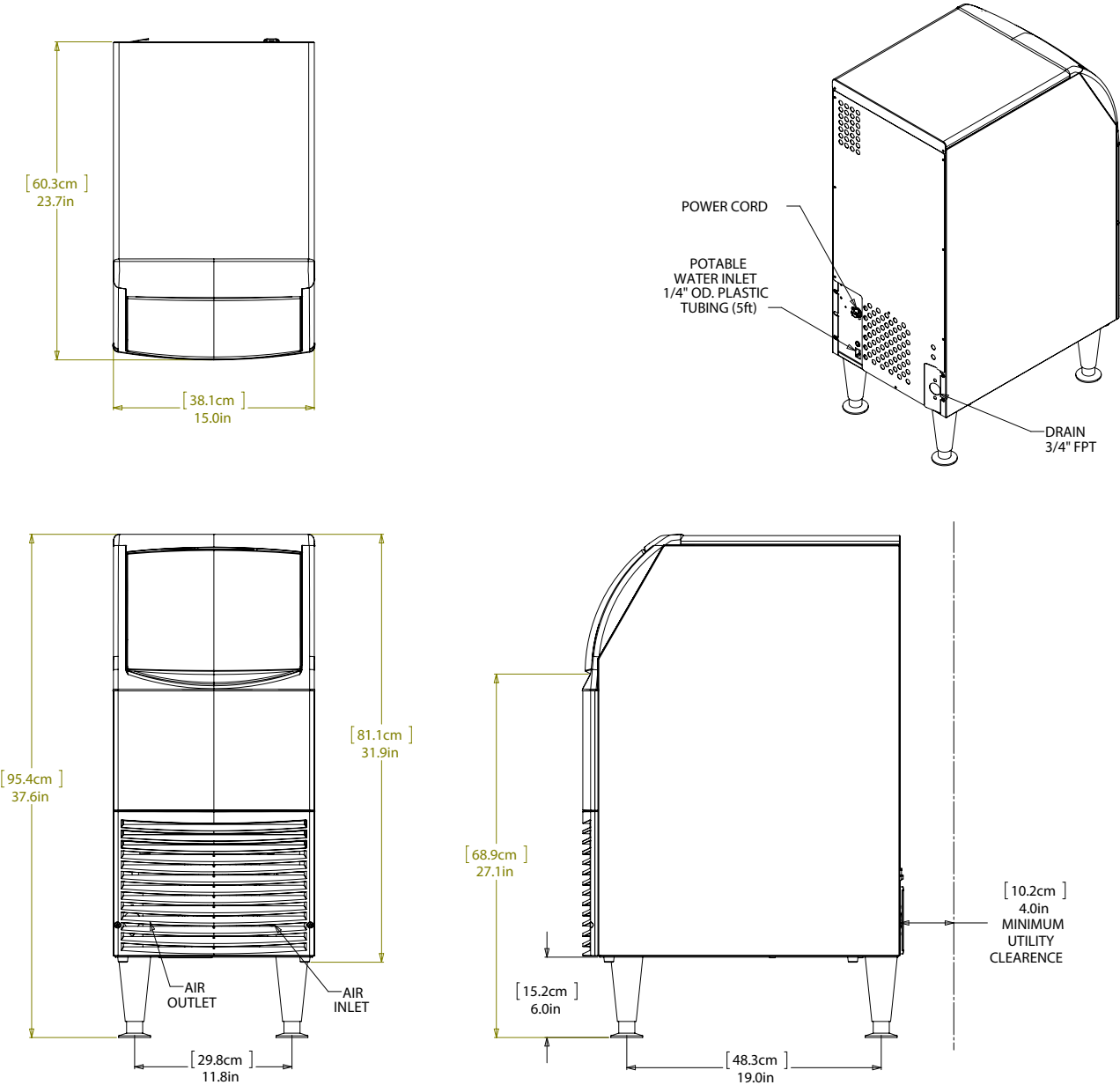
Allow 4 inches (100 mm) minimum space at the back for the utility connections. Do not block louvers at the front of the cabinet.

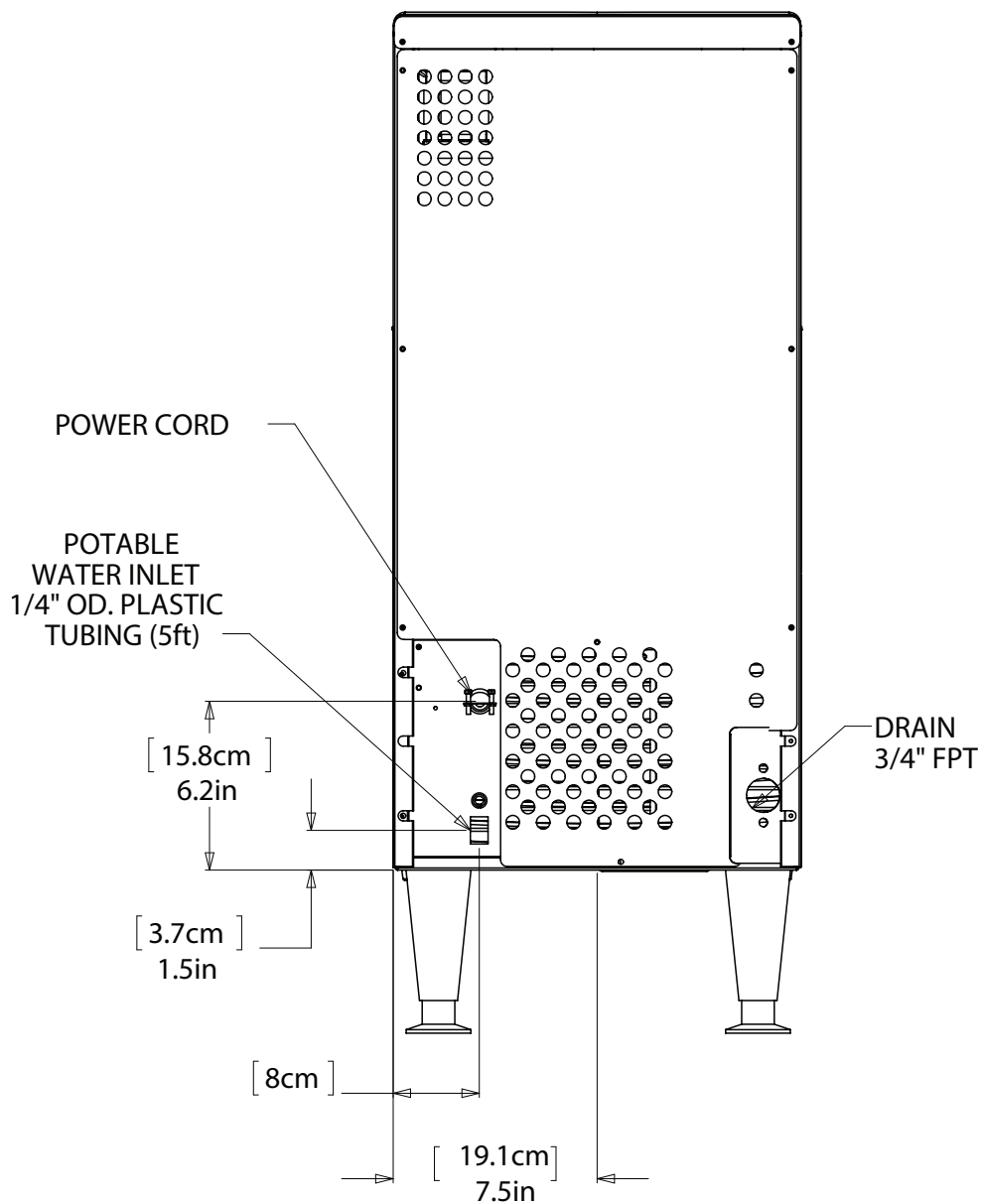
Be sure to remove the plastic covering the exterior panels, if left on it will be much harder to remove later.

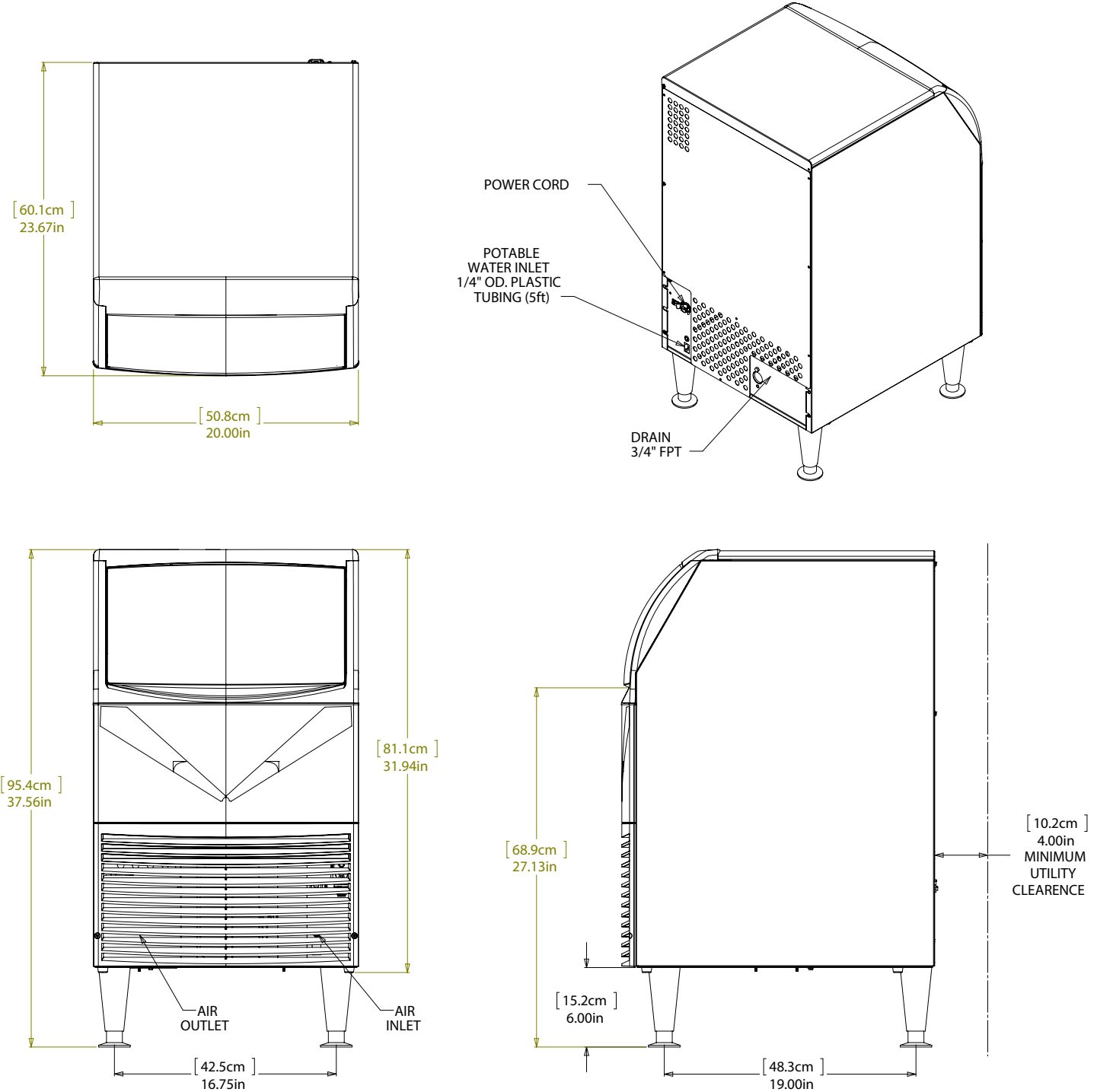
BACCHINI, INCOMMERCE																							
QUANTITE, INCOMMERCE																							
TITRE																							
AC BOPPE VULCANIS		NETWT																					
TOTAL LADS		PHASE																					
ANNUAL CUMULATIVE PRODUCTION		WEP																					
MAX FLOW IN/20 INCH TYPE CUMUL. BREAKER																							
HEATER W/TS																							
<table border="0"> <tr> <td>ROTORS</td> <td>VOLTS</td> <td>ALUMINA</td> <td>WEP</td> <td>LEA</td> </tr> <tr> <td>1 COMPRESSOR</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1 DRUM</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1 Water Pump</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				ROTORS	VOLTS	ALUMINA	WEP	LEA	1 COMPRESSOR					1 DRUM					1 Water Pump				
ROTORS	VOLTS	ALUMINA	WEP	LEA																			
1 COMPRESSOR																							
1 DRUM																							
1 Water Pump																							
BASELINE PRESSURE, CONCENTRATION AND																							
PERMEABILITY - INITIAL - CHANGEMENT -																							
NUMBER OF PERMEATION CHAMBERS																							
DESIGN PRESSURE																							
<table border="0"> <tr> <td>BAR 10.0 - 1.0</td> <td>10.0 - 1.0</td> <td>10.0 - 1.0</td> <td>10.0 - 1.0</td> </tr> <tr> <td>BAR 1.0 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>BAR 0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> </table>					BAR 10.0 - 1.0	10.0 - 1.0	10.0 - 1.0	10.0 - 1.0	BAR 1.0 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	BAR 0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01							
BAR 10.0 - 1.0	10.0 - 1.0	10.0 - 1.0	10.0 - 1.0																				
BAR 1.0 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
BAR 0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> </tr> <tr> <td>0.01 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> <td>0.001 - 0.001</td> </tr> </table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001							
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01																				
0.01 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001	0.001 - 0.001																				
<table border="0"> <tr> <td>1.000 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> <td>0.1 - 0.1</td> </tr> <tr> <td>0.1 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.01</td> <td>0.01 - 0.</td></tr></table>					1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.											
1.000 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1	0.1 - 0.1																				
0.1 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.01	0.01 - 0.																				

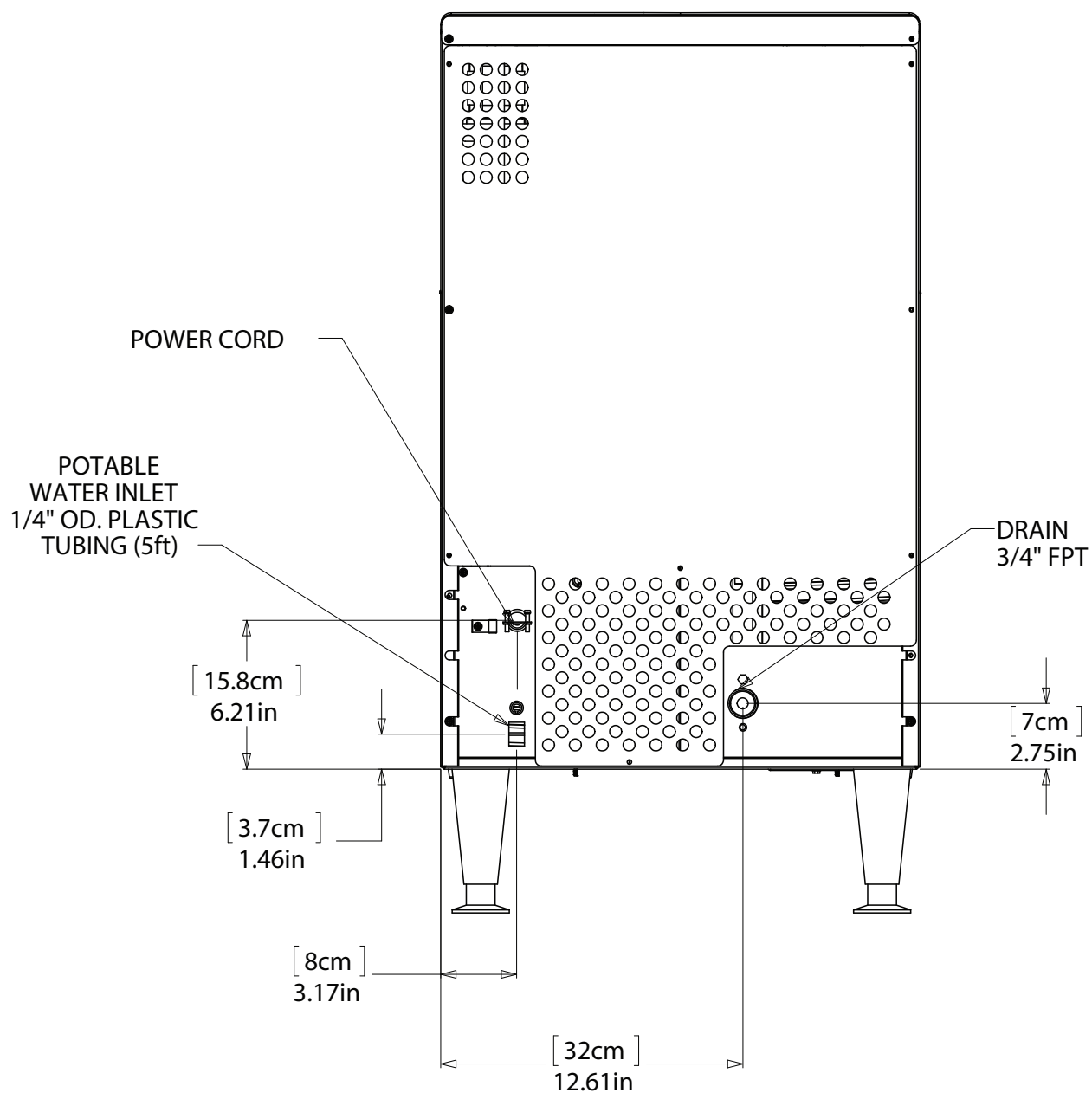
Model and Serial Number Dataplate







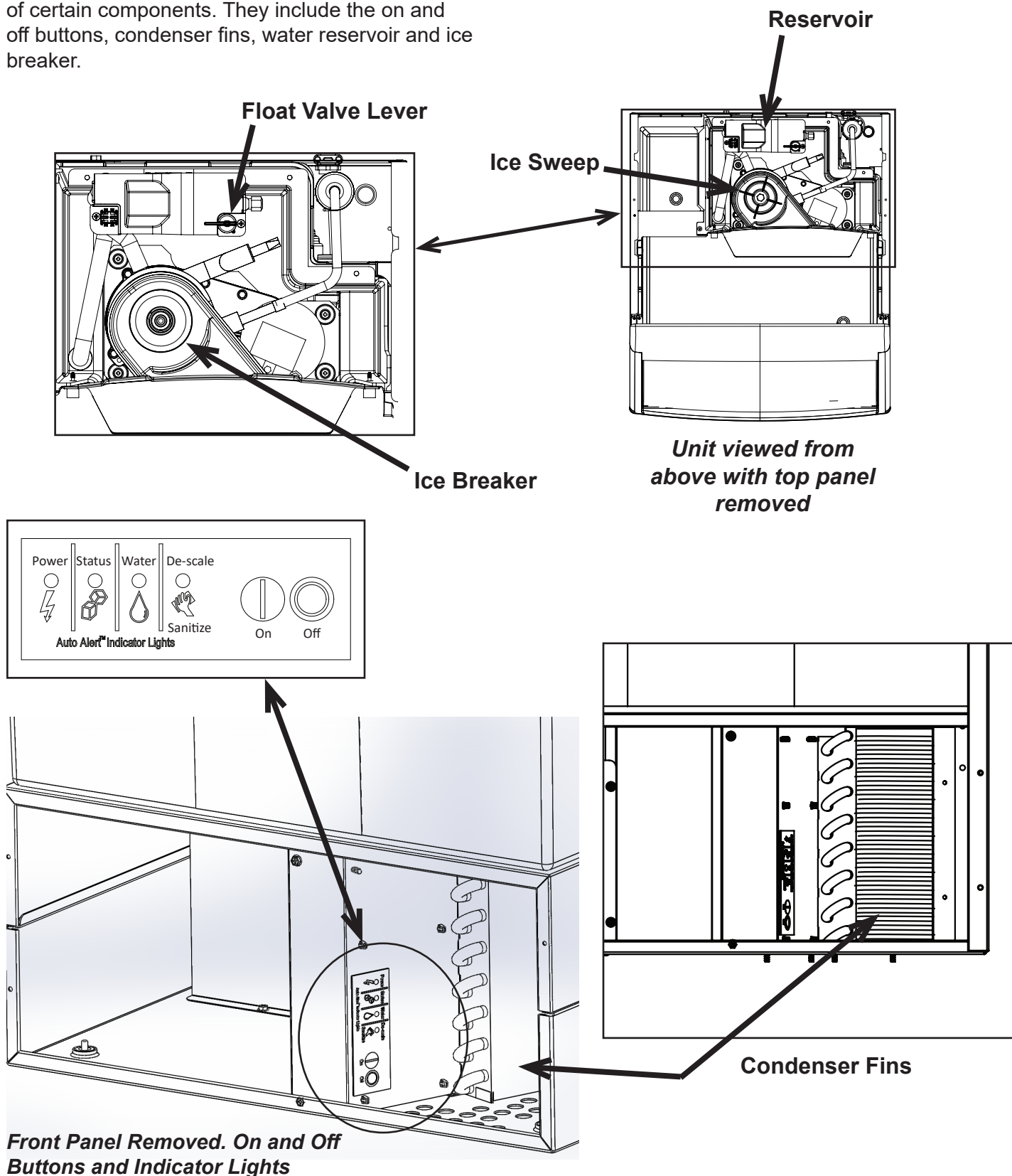




Component Location

All models are essentially automatic and require very little contact other than routine cleaning.

The cleaning process does require understanding of certain components. They include the on and off buttons, condenser fins, water reservoir and ice breaker.



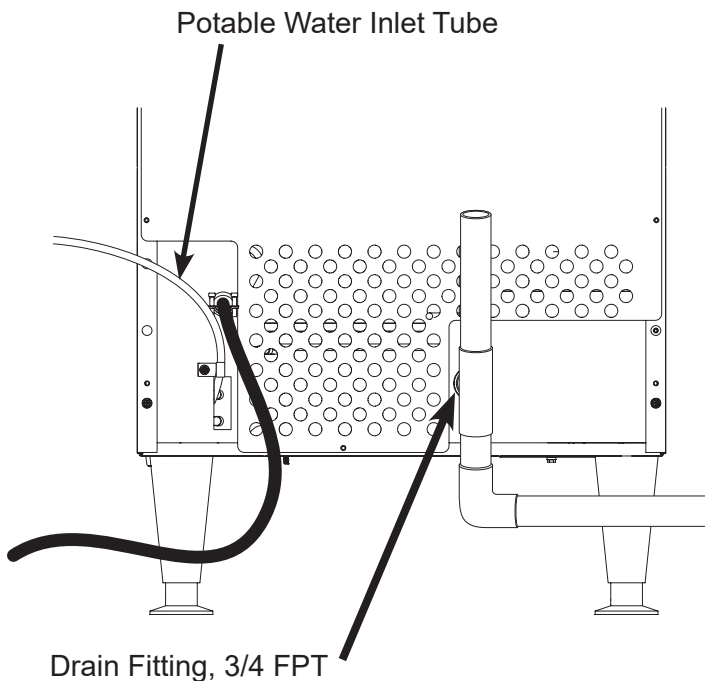
Connect the Water Supply

Plumbing information:

- The water supply connection is at the back panel. It is a 5 foot (1.5 meter) 1/4 inch (6.35 mm) OD plastic tube.
- A hand actuated valve within site of the machine is required to isolate the unit when it's being serviced.
- The machine has a built-in back flow preventer (an air gap between the water's entry point and the top of the reservoir water), no additional back flow preventer is needed.
- Water flow rate into machine is .125 gal/min

Units that are built into a cabinet:

Include a loop or coil of tubing between the water supply and the connection on the ice machine. When the machine is pushed back into the cabinet the tubing will coil and not kink.



Connection Information:

Important: Connect to potable water supply only. Open the hand water valve to flush water through the connection point before connecting to the ice machine.

1. Cut cable ties securing hose and power cord to unit.
2. Connect to cold, potable water using the necessary adapters for the 1/4 inch OD plastic tube.
 - If using compression fittings they require a ferrule or sleeve and insert.
 - A female 3/8 compression adapter x 1/4 OD compression allows connection to a typical 3/8 OD compression angle valve.
 - Another connection method is by quick connect fittings.

Note: Do not use a piercing-type saddle valve to connect to the building's water supply. Valves of that type restrict water flow and clog easily.

Connect the drain

The drain connection is at the back panel. The fitting size is 3/4 FPT. **And it is plastic. Do not overheat.**

- Drain tube material must be rigid and meet local code.
 - Traps in the bin drain line without vents ahead of them will cause poor draining
 - The drain must be vented if there is a long horizontal run 5 feet or more. All drains are gravity and must have a minimum fall of 1/4" per foot of horizontal run.
1. Connect rigid tubing to this fitting and vent it at the machine, use an 8 inch or 200 mm vertical tube for the vent.
 2. Slope drain tubing down from the ice machine to the building drain and the slope must be at least 1/4 inch per foot or 20 mm per meter.
 3. Insulate the drain tubing to reduce condensation and is recommended for environments that have high humidity.

Due to the potential for leaks, condensate pumps are not recommended.

Connect the Power

This is a cord-connected unit, and must be connected to its own dedicated power supply. Check the dataplate on the back of the machine to confirm the voltage and per the dataplate use fuses or HACR circuit breakers.

Power Cord:

This 115 volt model is equipped with a cord and 5-15P plug.



This is a cord-connected unit, and must be on a separate power supply. Check the dataplate for the voltage, ampacity and maximum fuse size and per the dataplate

use fuses or HACR circuit breakers.

This ice machine should be installed on a dedicated circuit with a properly sized HACR-rated breaker or fuse. No other devices or appliances should be connected to the same circuit with the ice machine. Installing a unit on a shared circuit can cause product malfunctions or damage to the unit. The proper circuit size can be found on the unit data tag listed as "MAX FUSE OR HACR TYPE CIRCUIT BREAKER". Never allow the fuse size to exceed the maximum fuse size listed on the data tag.

The use of a ground fault circuit interrupter (GFCI) or arc-fault circuit interrupter (ARCI) can lead to nuisance trips and is not recommended for use on most appliances including our equipment.

If local codes or other specifications require the use of ground fault circuit interrupters, a properly rated HACR GFCI or ARCI circuit breaker should be used. An outlet type GFCI or ARCI is not recommended for ice machines and other refrigeration equipment due to more frequent nuisance trips of the GFCI or ARCI.

Always check with your local electrical inspector about the specific code requirements in your area for GFCI or ARCI breakers and GFCI or ARCI receptacles.

Follow All Local Codes - This Unit Must Be Grounded. Do not use extension cords and do not disable or by-pass ground prong on electrical plug.

Plug the power cord into the proper power supply.

Note: Electrical outlets can become worn and the power supply can then be erratic. Have it replaced if the connection is loose.

After utility connections

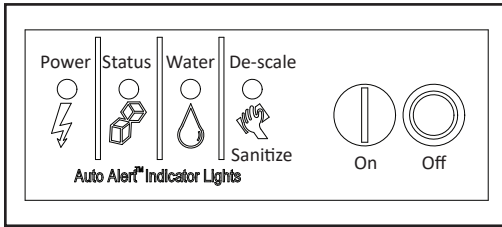
1. Level the cabinet, use the leg levelers on the end of the legs to adjust to cabinet height. Legs should have been installed when the unit was unpacked.
2. Wash the bin and door. If desired, the interior of the bin could be sanitized.
3. Locate the scoop, wash it and have it available for use when needed.

Installation check list

- Has the machine been installed indoors in an environment suitable for it?
- Have all of the shipping items and packaging been removed?
- Has the plastic covering the exterior panels been removed?
- Has the water supply been connected and confirmed to not leak?
- Has a properly sized and sloped drain tube been attached?
- Has the correct voltage power supply been connected?

Initial Start Up

1. Remove the front panel by removing the two screws holding it to the cabinet and pulling the panel down and off the machine.
2. Turn on the water supply, correct any leaks.
3. Locate the On push button.



4. Confirm that the Power indicator light is on and that the Water indicator light is off.

If the Water indicator light is blinking red, the unit will not start as there is no water sensed and ice cannot be made. Correct any condition keeping water from filling the reservoir.

5. Push and release the On button.
6. The Status indicator light will be on. Warm air will begin to blow out the left front of the machine and the auger drive motor will switch on. Within a minute or so the ice will fall down and slide into the ice storage bin. It is normal for a small amount of water to also drip from the ice making area.
7. Check for any unusual noises, such as fan motor vibration and correct as needed.
8. Return the front panel to its normal position.

Use and Operational Notes

To use, simply lift the door by its bottom edge and slide it up and into the top of the machine. Use the scoop to remove ice and close the door.

The machine will make the most ice if it has plenty of room to breathe. This is an air cooled product and it must be able to take in room air and discharge air heated by the ice making process.

Blockage of vents or exposure to excessive heat will reduce the ice making and storage capacity.

The storage bin is insulated but not refrigerated, so ice will melt during use. That is normal and assures that fresh ice is available in the bin.

The fan will make some noise during operation, however rattles and other vibrations are not normal and should be attended to.

If the machine is in a space colder than the minimums listed it can become damaged.

Caution: The cabinet is not designed to support anything placed on it. Do NOT step or stand on it.

On and Off

The On and Off buttons are located behind the louvered front panel. Remove that panel to access those buttons.

To Shut Off: Push and release the Off button and the unit will begin a shut down. Push and hold the Off button for an immediate shut off.

Status Indicator Light

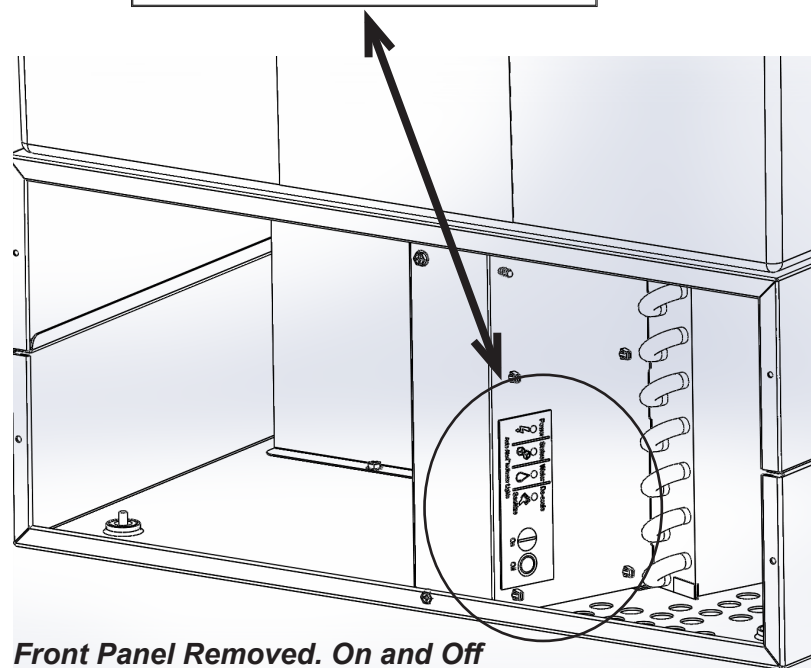
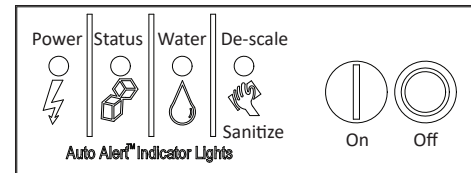
Glow green when either making ice or when the bin is full of ice (optical sensors blocked by ice).

Clean Indicator Light

Serves as a reminder that it is time to have the unit cleaned. Normally off. This light glows after 6 months of power up time between cleanings. It will go out after the unit has been cleaned using the process in this manual and / or the one on the ice machine's cleaning label.

Water Indicator Light

Normally off. It glows when there is power to the unit but no water sensed in the reservoir. A lack of water will trigger a unit shut down. The unit will automatically restart after water has been restored.



Front Panel Removed. On and Off Buttons and Indicator Lights

Maintenance: Cleaning The Water System

Frequency: Recommended about twice a year. Units that are used heavily or are on highly mineralized water may require more frequent cleaning.

Cleaning this machine involves adding a solution of scale remover and water to the ice machine and continuing to add it as it makes ice. The scale remover must be diluted to the correct ratio. This is followed by sanitizing. The ice machine must be connected to power, water and drain during this process. Recommended tools: Rubber gloves, small scrub brush & scale remover.

1. Remove the top panel for reservoir access.

Note: If the unit must be pulled out to remove the panel and access the water reservoir, be sure that the water supply, drain and power remain connected

2. Remove the front panel for control access.

3. Scoop out and discard all of the ice.


4. Press and hold the Off button until the machine shuts off.

5. Locate float valve on/off lever. Rotate to shut water supply OFF.

6. Push tab on front edge of reservoir cover and remove the cover.

Note: Adjacent wires are low voltage and are not hazardous.

7. Locate drain plug and pull the drain plug out to drain the reservoir and evaporator. When draining is complete, return the plug to its original position.

⚠ CAUTION	Ice machine scale remover contains acids. Acids can cause burns.
	If concentrated cleaner comes in contact with skin, flush with water. If swallowed, do NOT induce vomiting. Give large amounts of water or milk. Call Physician immediately. Keep out of the reach of children.

8. Mix a solution of Clear 1 scale remover with water: 2.5 ounces of Clear 1 with 1 quart (32 oz) of warm (90°F/32°C to 110°F/43°C) potable water.

Note: Take care not to spill any scale remover on any nearby surface. Immediately wipe any spill with baking soda and water.

9. Fill the reservoir with the scale remover solution. That will be about 8 ounces.

10. Unscrew (rotate CCW) and remove the ice sweep.

11. Wash the ice sweep and lower part of the breaker with the scale remover solution. Remove as much scale as possible.

⚠ CAUTION Caution: Be **SURE** no scale remover contacts the bearing.

12. Return the ice sweep to its original position.

13. Press and HOLD the both the On and Off buttons for 5 seconds. The Time to Clean light will blink on and off.

The auger motor will be operating for 20 minutes, after that the compressor will start and in about 5-8 minutes the machine will start to make ice. The Time to Clean light will now glow steady until the clean cycle is complete.

⚠ CAUTION Caution: Keep fingers away from moving parts.

14. After ice making starts, continuously add scale remover solution to the reservoir to keep it about half full.
15. When all remaining solution is used, rotate the float valve lever to the ON position. Ice will continue to be made.
16. After 40 minutes (20 of no ice making and 20 making ice) the ice machine and all the control panel lights will shut off.
17. Rotate float valve lever to Off and pull the drain plug again to drain the system, then replace it.
18. Pour a gallon of hot (95°F – 115°F) water into the bin to flush out the drain and melt all ice that was made during the cleaning process. Be sure all ice is melted.
19. Mix another solution of 2.5 ounces of Clear 1 Scale Remover and 1 quart of 90°F/32°C to 110°F/43°C potable water and clean the bin liner of mineral scale by using the scale remover solution to scrub the scale off of the liner.
20. Rinse the liner with hot water.

Sanitize Water System after scale removal to complete the Water System Cleaning process.

1. Create a solution of sanitizer.
2. Mix 4 oz/118ml of NuCalgon IMS and 2.5 gal/9.5L of (90°F/32°C to 110°F/43°C) potable water to create a 200 ppm solution.
3. Rotate the reservoir's water shut off valve to shut the water supply OFF. If water reservoir cover has been placed on reservoir, remove it.
4. Pour the sanitizing solution into the reservoir until it is full to but not over the overflow point (about 8 oz) and wait 2 minutes.
5. Press the On button to turn the ice machine ON.
6. Operate the machine for at least 15 minutes, adding sanitizer to the reservoir as needed to keep it at least half full, and then push and release the Off button to shut it OFF.
7. Remove the ice sweep.
8. Wash the reservoir cover, ice sweep, breaker and the inside of the ice chute with the sanitizer solution.

⚠ CAUTION Caution: Do not allow sanitizer to contact the bearing.

9. Return the ice sweep to its normal position.
10. Return the reservoir cover to its normal position.
11. Drain the solution from the system by pulling the drain plug.
12. Return plug when drained.
13. Rinse bin liner with clean water. Be sure all ice has been melted.
14. Use sanitizer mix on all bin surface areas and areas that may contact the ice.
15. Rinse with clean water.
16. Rotate water shut off valve to turn the water supply ON.
17. Push and release the On button to restart ice making.
18. Operate the machine for 15 minutes and then pour water onto the ice in the bin until it has all been melted.
19. Return the top and front panels to their normal positions.

The ice scoop should be washed regularly, wash it just like any other food container.

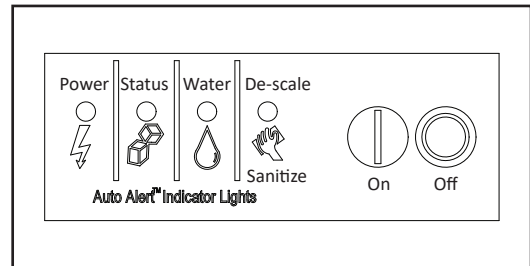
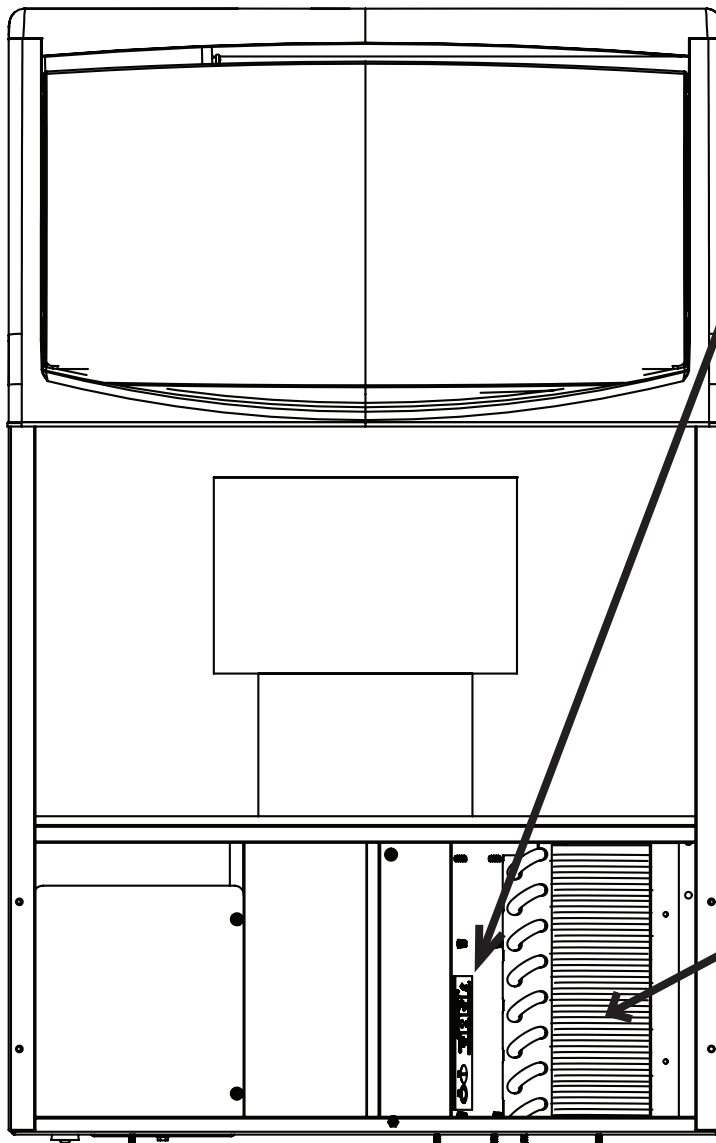
Cleaning the Condenser

1. Remove the front panel.
2. Push and hold the OFF button until the machine stops and / or the Status light is not glowing.
3. Vacuum the surface of the condenser fins, carefully brush off any loose dirt. If grease is embedded use coil cleaner to wash it out.
4. Push and release the On button.
5. Return the front panel to its original position.

Other maintenance

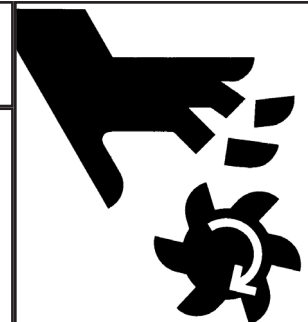
Clean the optical sensors.

1. Mix solution of 4 ounces of Clear 1 Ice Machine Scale Remover and 1.5 qt/1.4L of 90°F/32°C to 110°F/43°C water.
2. Remove sensors from inner cover by removing the white c-clip.
3. Use cotton swab and cleaning solution to thoroughly clean photo sensors.
4. Rinse sensors with clean water.
5. Reinstall sensors in inner panel.



CAUTION

Moving parts hazard.
Risk of personal injury.
Disconnect electrical power or shut unit OFF before proceeding.



Condenser Surface

Before Calling For Service

No ice – check water supply. Restore water supply to unit if shut off. Remove front panel and check water indicator light, if ON, the unit is not sensing water.

Note: Unit will automatically restart when the water supply is restored.

Note: Unit will NOT operate if connected to an ultra pure water supply. Conductivity must be above the listed limit (see page 3).

No ice – check power supply. Remove front panel, if there are no lights on the control panel there is no power to the controller. Confirm unit is plugged into a working outlet of the correct voltage.

Note: Unit will automatically restart when power is restored.

No ice - check for false bin full caused by mineral scale on the optical sensors, located at the top of the ice chute. Status light green with no ice being made is a sign of false bin full.

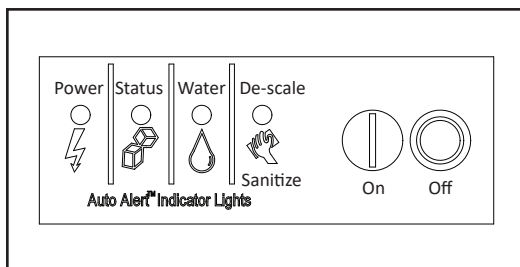
Carefully clean the optical sensors of accumulated scale. Do not scrape with a sharp object.

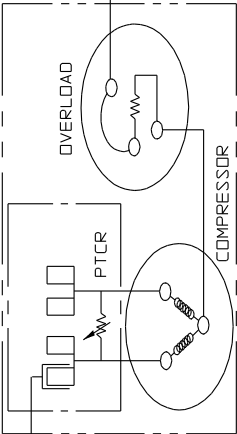
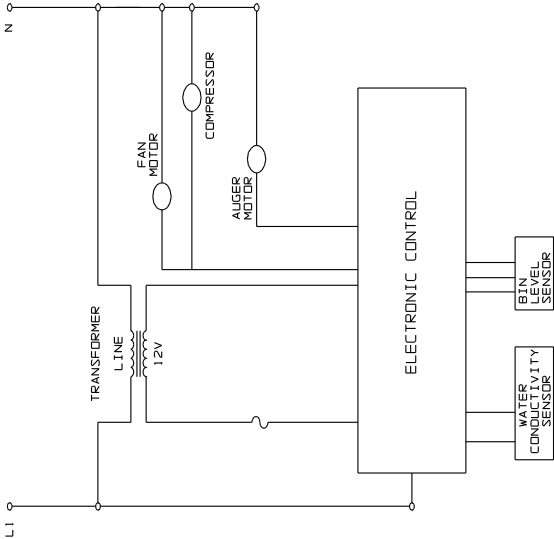
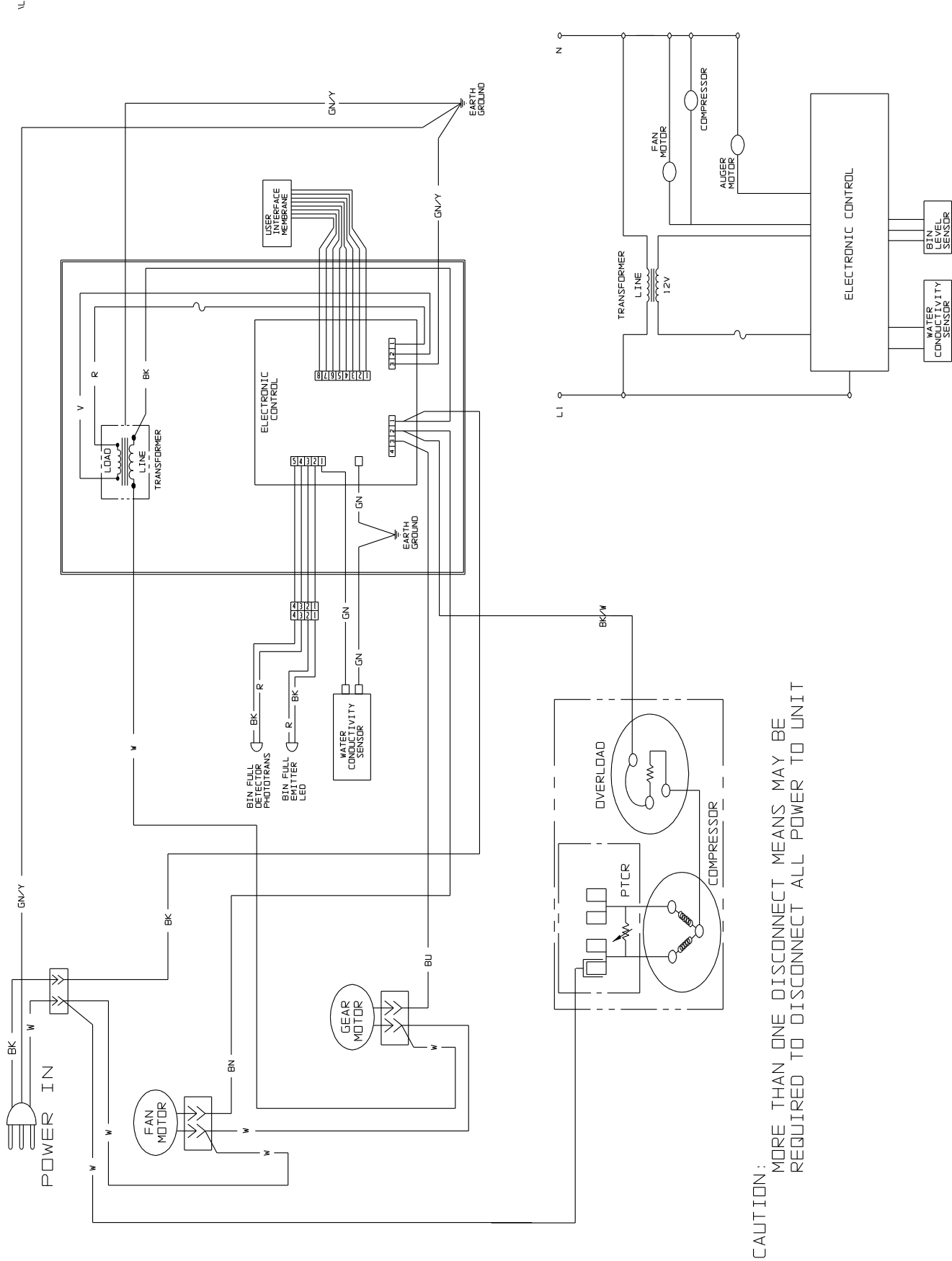
Slow production – check condenser for dirt, clean condenser.

Slow production – check temperature of cabinet, if the room is hot or air flow restricted, production will be slow.

All four indicator lights are blinking:

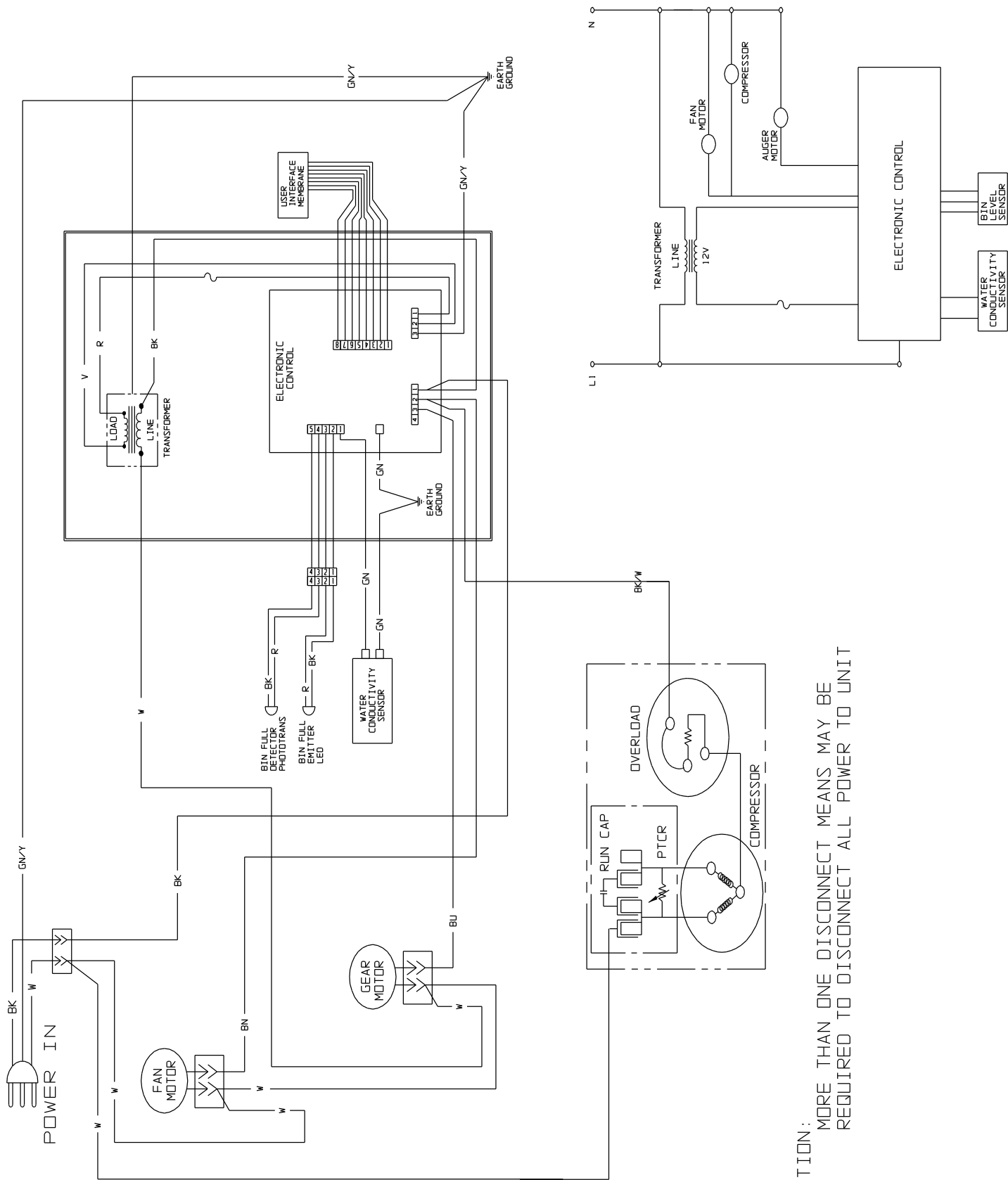
Call for service.





CAUTION: MORE THAN ONE DISCONNECT MEANS MAY BE REQUIRED TO DISCONNECT ALL POWER TO UNIT

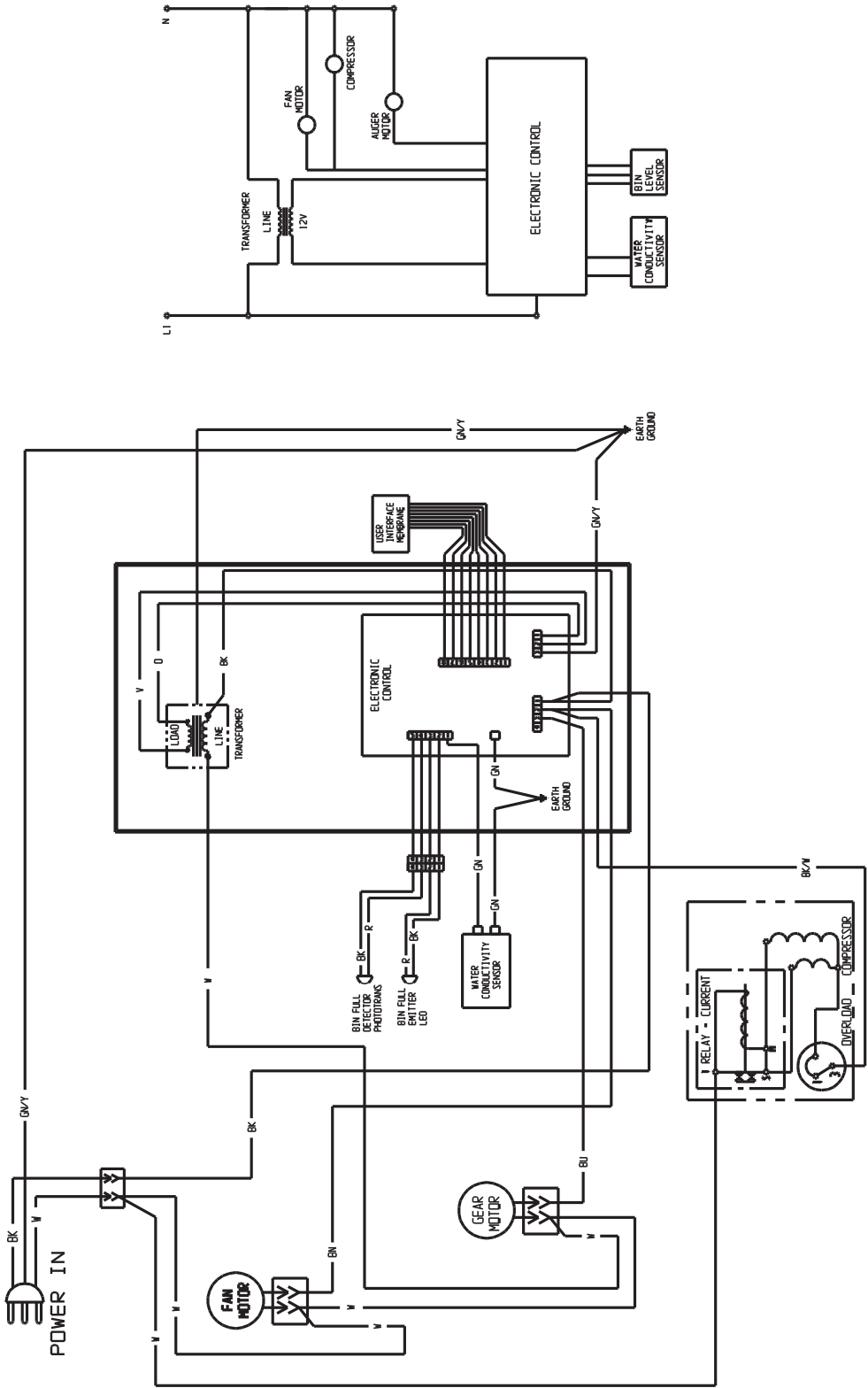
Wiring Diagram - UF1415X & UN1215X



CAUTION:
MORE THAN ONE DISCONNECT MEANS MAY BE
REQUIRED TO DISCONNECT ALL POWER TO UNIT

Wiring Diagram - UF2020X & UN1520X

17-3684-01



CAUTION: THIS UNIT MUST BE GROUNDED

MORE THAN ONE DISCONNECT MEANS MAY BE REQUIRED TO DISCONNECT ALL POWER TO UNIT

Decommissioning

Only qualified technicians familiar with R290 refrigerant should decommission a machine, as special tools and containers are required for the removal, transportation, and disposal of this highly flammable substance.

- Before attempting the procedure:
 - * Ensure that all protective gear is present and used throughout the procedure.
 - * Make sure recovery equipment and containers are available and ready for use. All containers used for recovery must be rated for R290 refrigerant and must be labeled as such.
 - * Weigh any refrigerant prior to reclaiming.
- Maintain safety through standard operating procedures as outlined on page 20 of this document. Be sure to follow local, state, and federal guidelines for proper disposal.
- Do not fill containers more than 80% and do not exceed the pressure limits of the container. Make sure the machine to be decommissioned is in satisfactory working order and that the electrical components of the machine are properly sealed to prevent ignition.
- Recovered refrigerant should not be charged into another refrigerating system or mixed in another container.
- Make sure to safely transport the refrigerant in line with standard operating procedures.
- All recovered refrigerant must be returned to refrigerant supplier for proper disposal.
- If compressor or compressor oils are removed ensure it has been removed to an acceptable level so the flammable refrigerant does not remain in the lubricant.

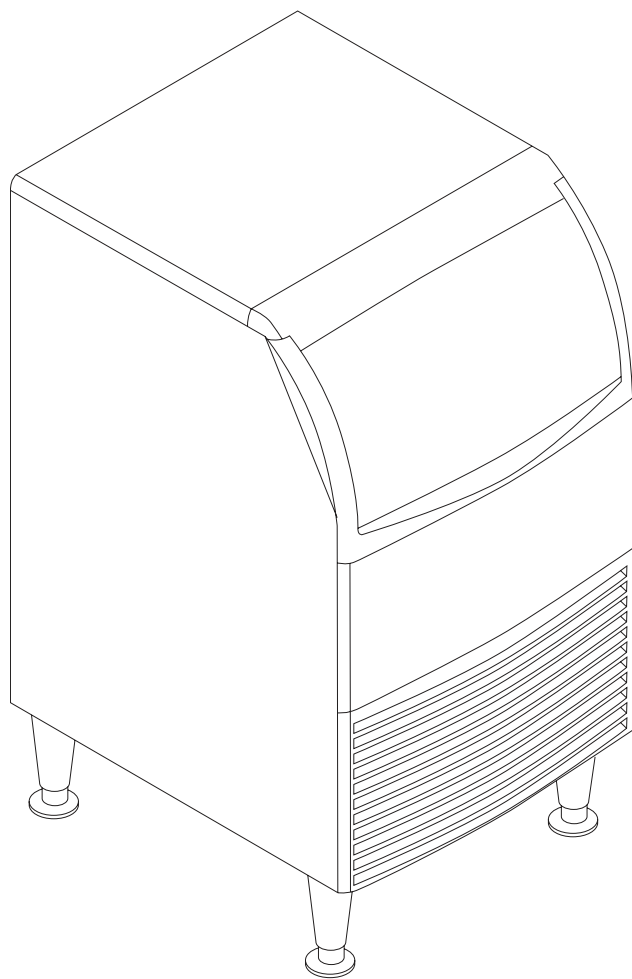


Manuel d'utilisation et d'installation pour les modèles


UN0815AX-1A et UF0915AX-1A

UN1215AX-1A et UF1415AX-1A

UN1520AX-1A et UF2020AX-1A



Informations concernant la sécurité

 AVERTISSEMENT
Le réfrigérant R290 est inflammable. Les flammes peuvent provoquer des brûlures ou des dommages matériels Tenir à l'écart des sources d'incendie



Informations importantes concernant la sécurité. Assurez-vous de lire l'intégralité du document afin d'éviter des blessures graves, voire la mort.



- Cette machine à glaçons contient un réfrigérant **INFLAMMABLE** et présente un risque d'incendie ou d'explosion. N'utilisez pas de cigarettes, de vapoïseuses ni de téléphone portable à proximité des tuyaux ou des câbles car ils pourraient être une source d'inflammation ou d'étincelle.



- La machine à glaçons ne doit pas être installée à côté d'un équipement avec une source d'inflammation ouverte (c'est-à-dire des flammes nues, un appareil à gaz en fonctionnement ou un radiateur électrique).



- Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosol contenant un gaz propulseur inflammable.



- **AVERTISSEMENT** : Afin de minimiser les risques d'inflammabilité, seule une personne dûment qualifiée doit s'occuper d'installer cet appareil.



- Prenez des précautions et n'installez pas la machine à glaçons à côté de quoi que ce soit qui vibre continuellement, afin d'éviter les vibrations ou les pulsations excessives.



- Assurez-vous d'installer la machine à glaçons dans un environnement bien ventilé et assurez-vous que la ventilation et les sorties ne soient pas obstruées.



- Fixez correctement les fils et les câbles électriques afin qu'ils ne soient pas soumis à l'usure ni aux vibrations.

- Assurez-vous d'avoir un extincteur à portée de main en cas d'urgence.



- **AVERTISSEMENT** : Cancer et dommages au système de reproduction. Visitez le site www.P65Warnings.ca.gov pour obtenir de plus amples informations.
- Faites appel à un technicien recommandé par Scotsman et certifié pour réparer l'équipement R290.
- Utilisez UNIQUEMENT des pièces de rechange provenant de l'usine de Scotsman. L'utilisation de pièces non FEO (fabricant d'équipement d'origine) peut être dangereuse en raison des modifications de conception nécessaires pour utiliser le R290 en toute sécurité..

Manuel d'utilisation pour UF0915X, 1415X, 2020X et UN0815X, 1215X, 1520X

Introduction

La conception de ce produit est le résultat d'années d'expérience dans le développement de machines à glaçons commerciales. Il a été conçu pour une utilisation simple dans un large éventail d'endroits. Veuillez suivre les instructions d'installation et d'entretien pour tirer le meilleur parti de cette machine à glaçon.

Table des matières

Informations importantes	2
Avant l'installation	3
Déballage et installation	4
Schémas de l'armoire, UN0815X, UN1215X, UF0915X, UF1415X	5
Vue arrière, UN0815X, UN1215X, UF0915X, UF1415X	6
Schémas de l'armoire, UN1520X, UF2020X	7
Vue arrière, UN1520X, UF2020X	8
Emplacement des composants	9
Raccordement de l'eau	10
Raccordement de l'électricité	11
Mise en service initiale	12
Remarques concernant l'utilisation et le fonctionnement	13
Entretien : Nettoyage du système d'eau	14
Nettoyage du condenseur	16
Avant d'appeler un réparateur	17
Schéma de câblage - UF0915X et UN0815X	18
Schéma de câblage - UF1415X et UN1215X	19
Schéma de câblage - UF2020X et UN1520X	20
Mise hors service	21

Respectez tous les messages Attention et Avertissement. Ils signalent des informations importantes sur la sécurité. Conservez ce manuel afin de pouvoir le consulter ultérieurement.



AVERTISSEMENT : Cancer et troubles de la reproduction
www.P65Warnings.ca.gov

Informations importantes

Cette machine est conçue pour être installée à l'intérieur dans un environnement contrôlé. Elle doit être conservée dans un endroit sec, sans surchauffe ni être soumise à une température excessivement froide. La machine doit toujours être alimentée en eau et en électricité, sinon elle cessera de produire des glaçons.

Il y a des limites à la chaleur ou au froid de la pièce dans laquelle la machine est installée.

- Température minimale de l'air : 10 °C (50 °F)
- Température maximale de l'air : 38 °C (100 °F)

Il y a des limites concernant la tension de la machine, la tension varie selon le modèle :

Tension

- Minimum : 104
- Maximum : 126

Water (Eau)

Température

- Température minimale de l'eau : 4,5 °C (40 °F)
- Température maximale de l'eau : 38 °C (100 °F)

Qualité

- L'approvisionnement en eau doit être de l'eau potable selon la définition des localités.

Pression de l'eau

- Pression maximale, statique : 5,5 bars (80 psi)
- Pression minimale, dynamique : 1 bar (15 psi)

Conductivité de l'eau

- L'alimentation en eau doit avoir une conductivité d'au moins 10 mS/cm.

Une évacuation sera nécessaire pour les glaçons qui ont fondu et l'eau de rinçage.

Garantie :

La déclaration de garantie de ce produit est fournie séparément de ce manuel. La consulter pour connaître la couverture en vigueur. En général, la garantie couvre les vices de matériau ou de fabrication. Elle ne couvre pas l'entretien, les rectifications d'installations ni les situations où la machine est exploitée dans des conditions dépassant les limites indiquées ci-dessus.

Il s'agit d'un modèle commercial ; si la machine est installée dans une résidence, certaines entreprises d'entretien commerciales pourraient ne pas être en mesure d'effectuer l'entretien sur place.

Le fabricant a conçu et fabriqué cette machine avec les meilleurs matériaux. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les machines qui ont été modifiées de quelque manière que ce soit. Toute modification ou remplacement de pièces annulera la garantie. Les spécifications et la conception sont sujettes à modification sans préavis.

Les machines de Scotsman Ice Systems sont conçues et fabriquées en accordant la plus haute attention à la sécurité et au fonctionnement. Elles respectent ou dépassent la norme UL60335-2-89, vérifiée par Intertek, ETL.

Enregistrez la garantie ci-jointe et envoyez-la par la poste, ou scannez le code QR pour être dirigé vers le site Internet sur la garantie de Scotsman :



Options :

Deux kits de montage au sol sont disponibles :

- KUFM15 : pour les modèles de 38,10 cm (15 po)
- KUFM20 : pour modèle 50,80 cm (20 po)

Avant l'installation

Cet appareil est destiné à être utilisé à un usage commercial, notamment :

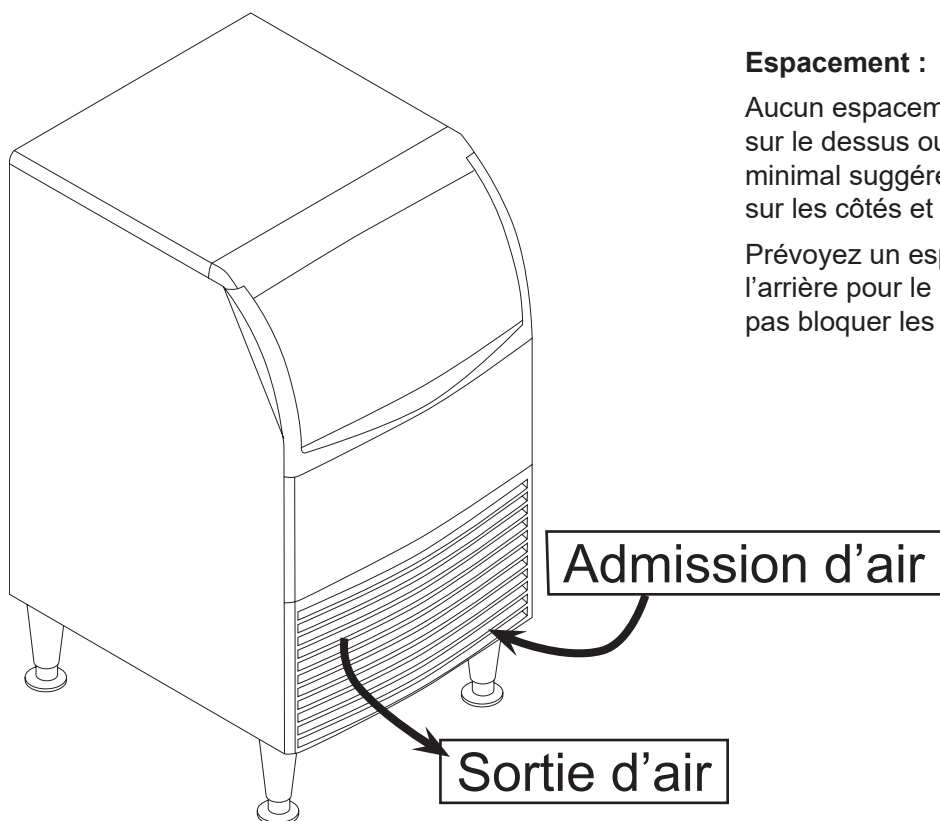
- Cuisines de restaurants
- Bars
- Hôtels

Dimensions et électricité :

Modèle	Alimentation (V/Hz/phases)	Forme des glaçons	Largeur (po/cm)	Profondeur (po/cm)	Hauteur (sans pieds) (po/cm)	Cordon d'alimentation
UN0815AX-1A	115/60/1	Pépité	15/38	23,7/60,3	31,94/81,1	5-15P
UN1215AX-1A	115/60/1	Pépité	15/38	23,7/60,3	31,94/81,1	idem
UN1520AX-1A	115/60/1	Pépité	20/51	23,7/60,3	31,94/81,1	idem
UF0915AX-1A	115/60/1	Flocon	15/38	23,7/60,3	31,94/81,1	idem
UF1415AX-1A	115/60/1	Flocon	15/38	23,7/60,3	31,94/81,1	idem
UF2020AX-1A	115/60/1	Flocon	20/51	23,7/60,3	31,94/81,1	idem

Emplacement :

La machine peut être intégrée dans une armoire car le flux d'air entre et sort par l'avant. **L'avant de la machine ne doit pas être bloqué.** Certaines procédures d'entretien ou de réparation nécessiteront le retrait des panneaux supérieur, arrière et latéraux, alors planifiez à l'avance les besoins concernant les réparations et l'entretien.



Espacement :

Aucun espacement supplémentaire n'est nécessaire sur le dessus ou les côtés. Toutefois, le dégagement minimal suggéré pour l'installation est de 3 mm (1/8 po) sur les côtés et de 7 mm (1/4 po) sur le dessus.

Prévoyez un espace minimum de 100 mm (4 po) à l'arrière pour le raccordement à l'eau et à l'électricité. Ne pas bloquer les louveres sur l'avant de l'armoire.

Déballage et installation

Retirez tous les matériaux d'expédition et d'emballage qui peuvent se trouver dans le bac de stockage des glaçons.

La machine peut être installée avec ou sans pieds. L'armoire est équipée de petits pare-chocs sur la base pour permettre une installation sans pieds.

Un kit de montage au sol en option est également disponible pour combler l'espace entre la machine et le sol si vous n'utilisez pas de pieds.

Si vous utilisez des pieds, inclinez soigneusement la machine et installez les pieds en les vissant dans les douilles pour les pieds situées au bas de la machine. La machine est fournie avec des pieds à filetage de 5/8-11.

Si la machine a été penchée sur le côté ou vers l'arrière, attendez 1 heure avant de mettre la machine en marche pour que l'huile du système de réfrigération retourne vers le compresseur.

Placez la machine à l'emplacement prévu et mettez-la de niveau d'avant en arrière et de gauche à droite. Si vous utilisez des pieds, ajustez-les vers l'intérieur et vers l'extérieur pour mettre l'armoire de niveau.

Si les pieds ne sont pas utilisés, les bords inférieurs de l'armoire doivent être scellés au sol pour se conformer à la plupart des codes.

Si la machine est installée dans une armoire, les murs de l'armoire serviront de support. L'armoire n'a aucune fixation.

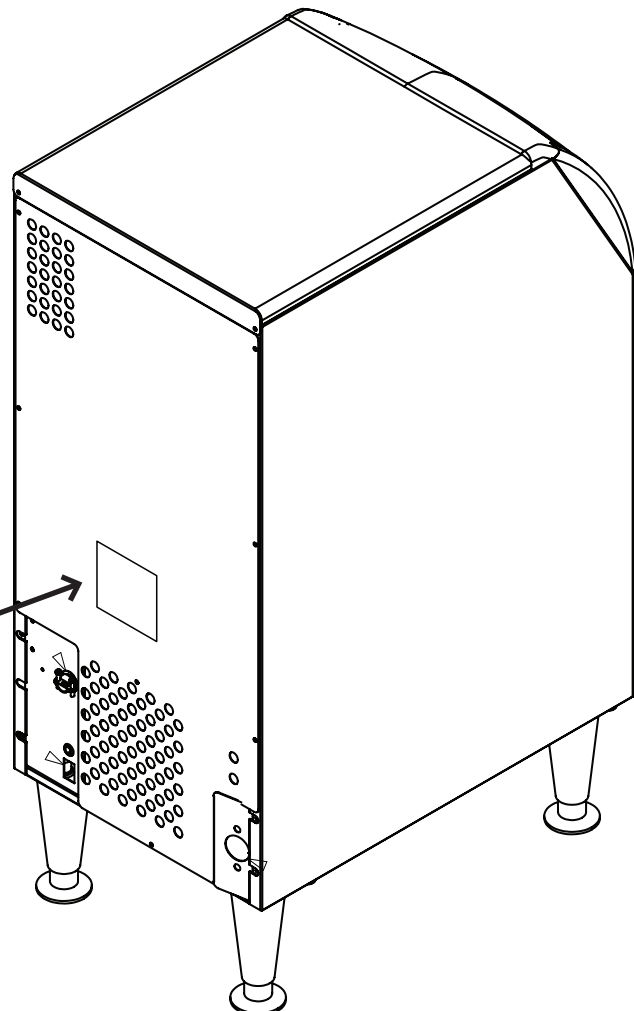
Assurez-vous de retirer le plastique recouvrant les panneaux extérieurs car il sera beaucoup plus difficile de le retirer plus tard.

Emplacement de la plaque signalétique

Plaque de modèle et de série avec code QR située derrière le panneau avant.

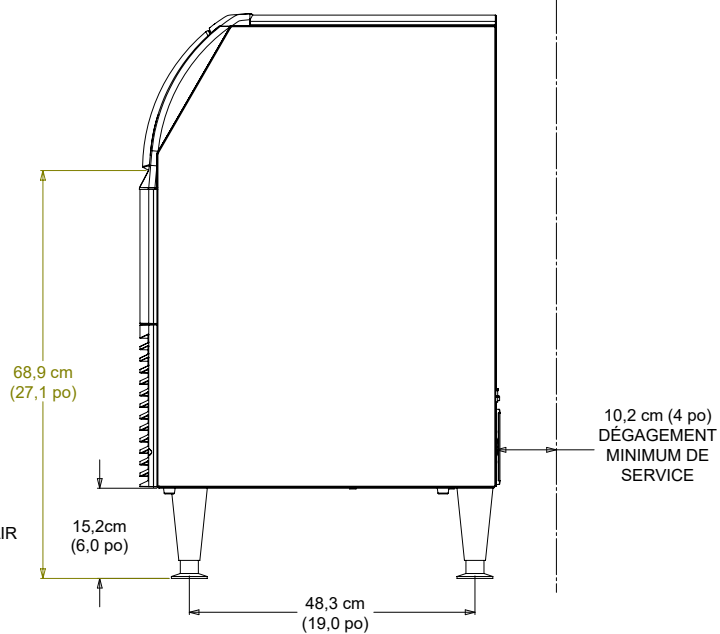
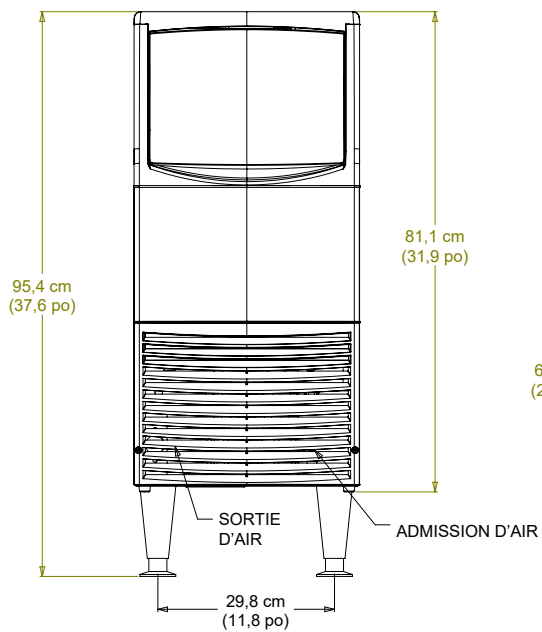
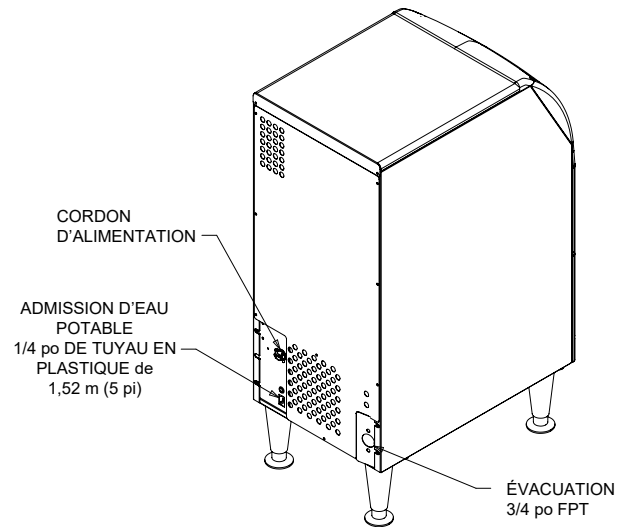
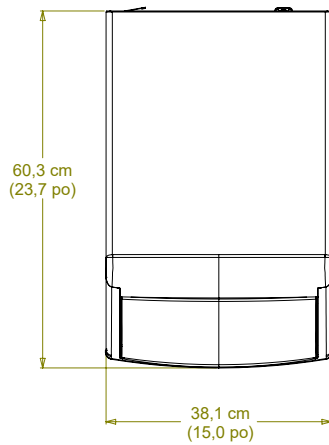


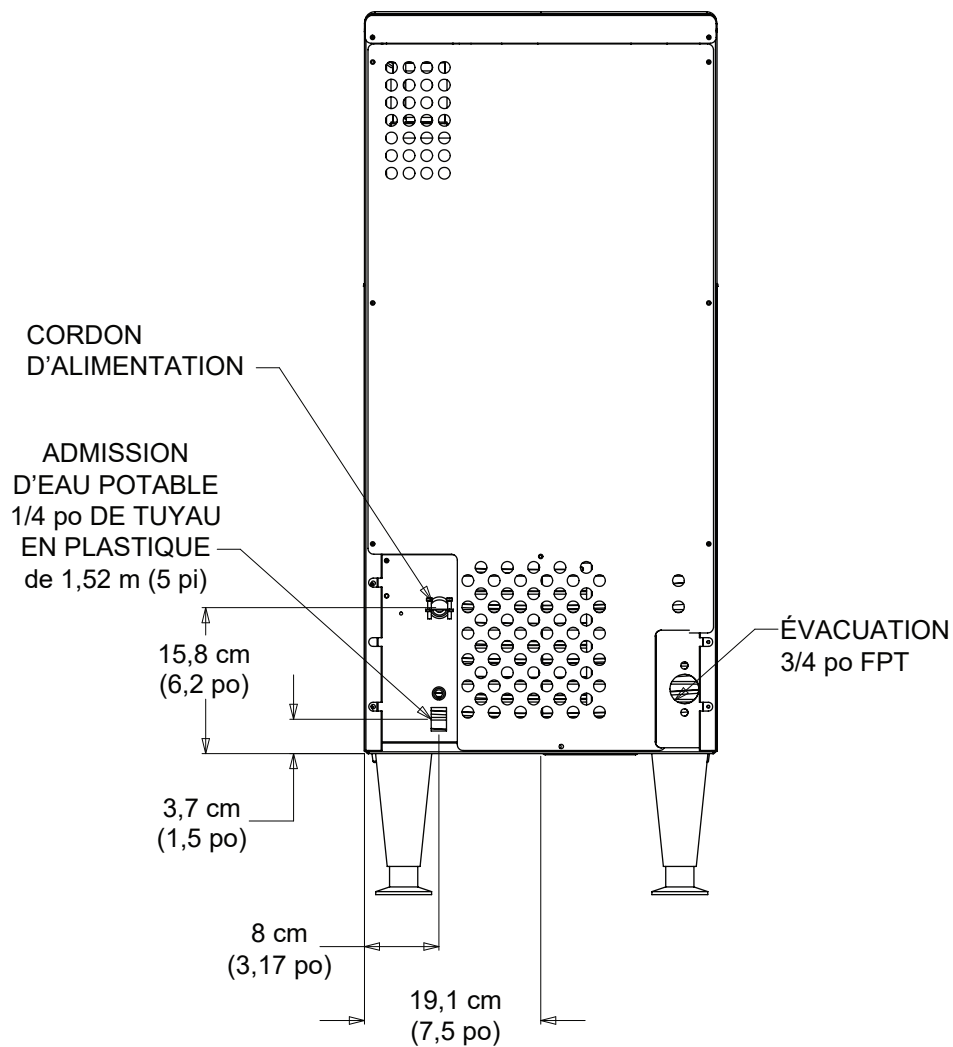
Plaque signalétique



Manuel d'utilisation pour UF0915X, 1415X, 2020X et UN0815X, 1215X, 1520X

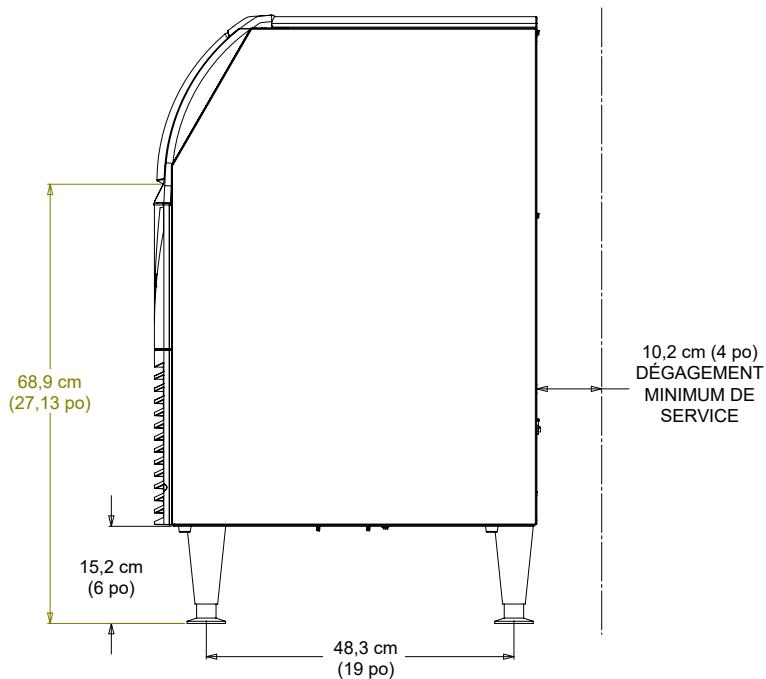
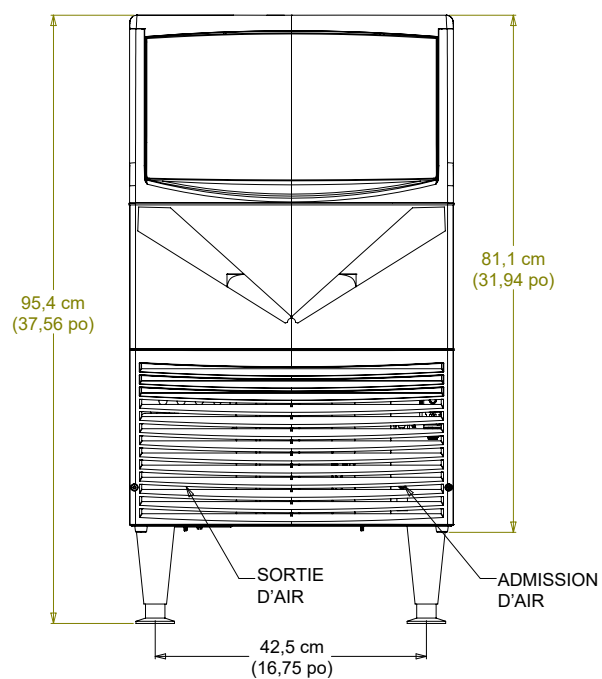
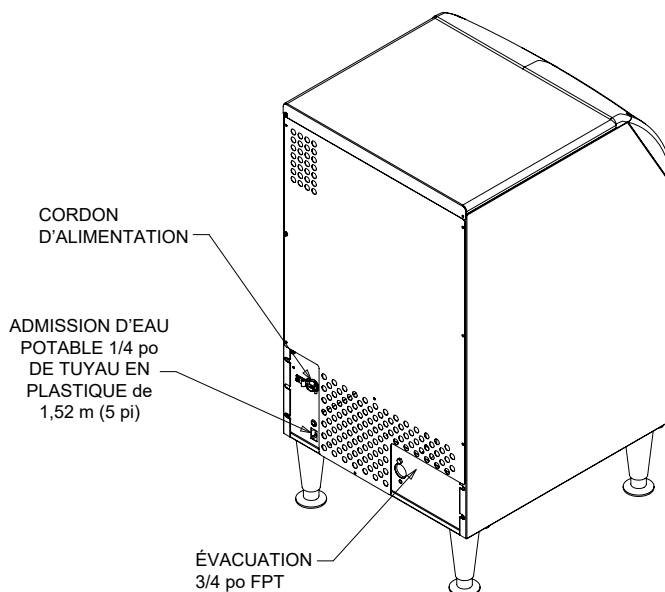
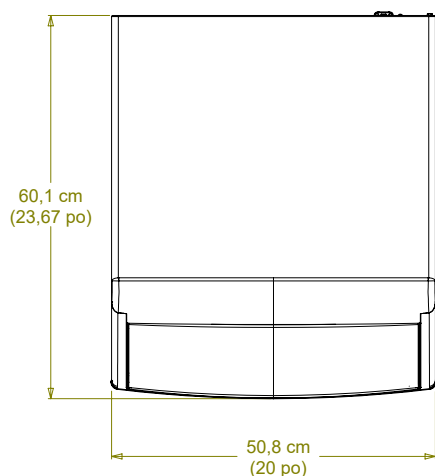
Schémas de l'armoire, UN0815X, UN1215X, UF0915X, UF1415X

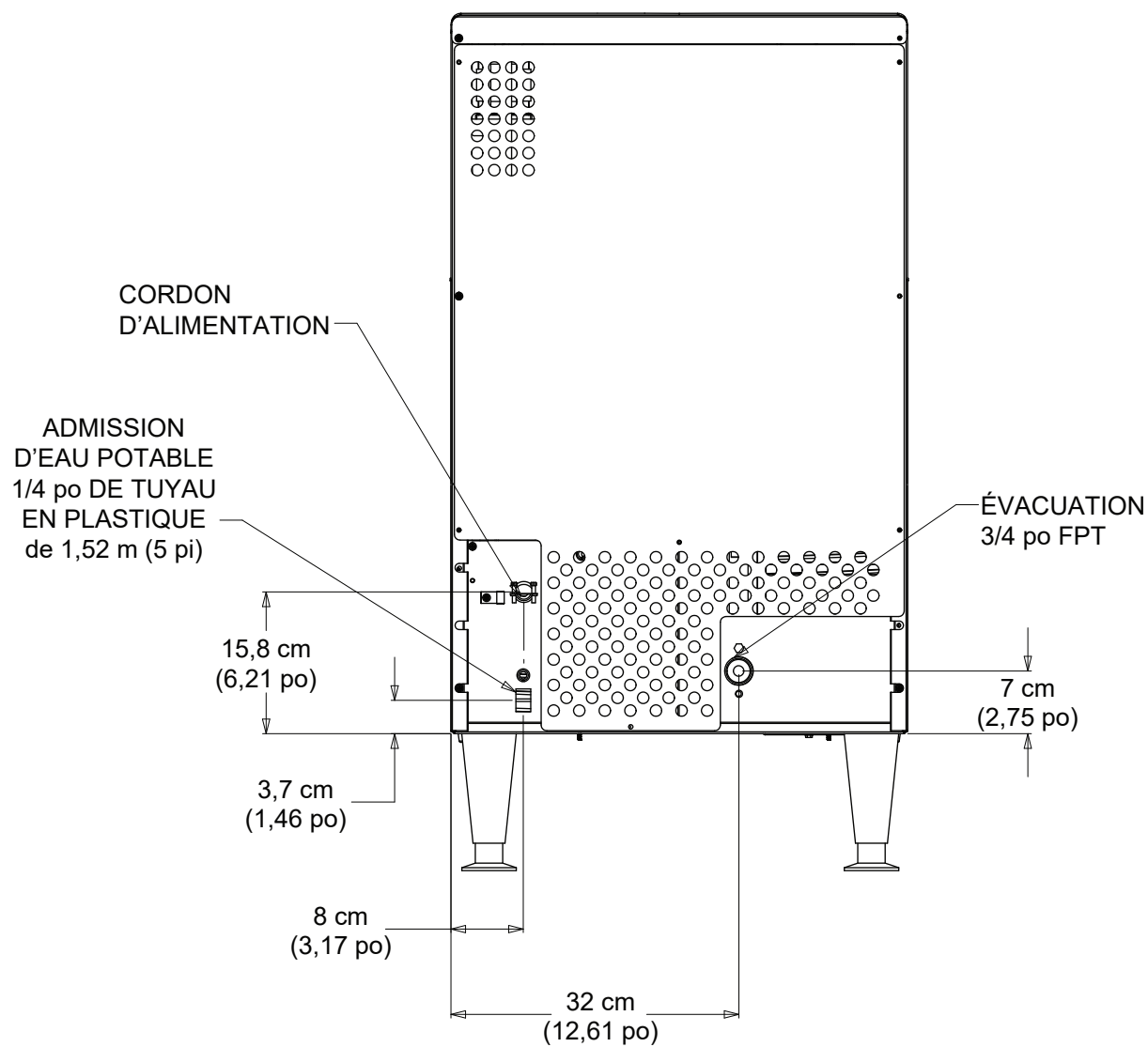




Manuel d'utilisation pour UF0915X, 1415X, 2020X et UN0815X, 1215X, 1520X

Schémas de l'armoire, UN1520X, UF2020X

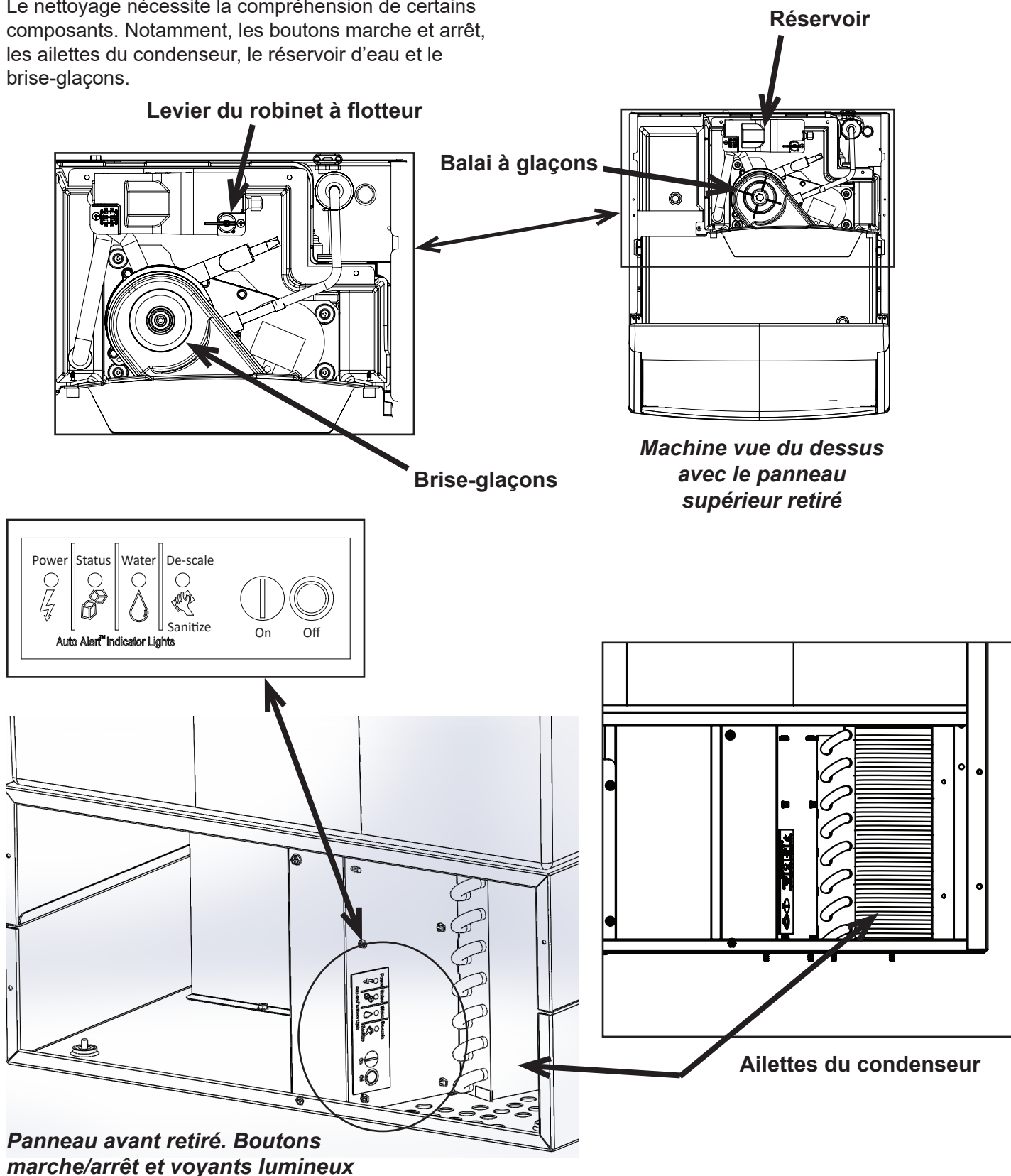




Emplacement des composants

Tous les modèles sont essentiellement automatiques et nécessitent très peu d'entretien autre que le nettoyage de routine.

Le nettoyage nécessite la compréhension de certains composants. Notamment, les boutons marche et arrêt, les ailettes du condenseur, le réservoir d'eau et le brise-glaçons.



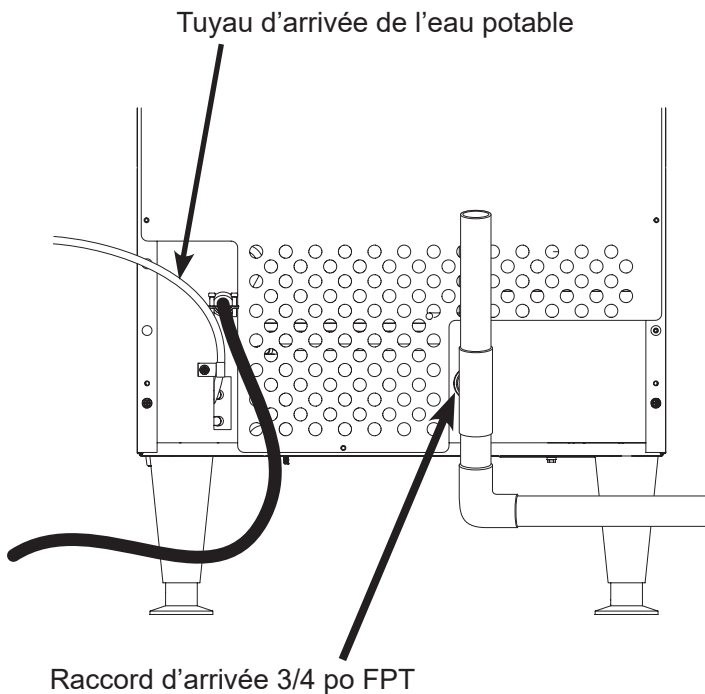
Raccordement de l'eau

Informations concernant la plomberie :

- Le raccordement pour l'arrivée d'eau se trouve à l'arrière de l'armoire. Il s'agit d'un tuyau en plastique de 1,5 mètre (5 po) de long et de 1/4 de pouce de diamètre extérieur.
- Une vanne actionnée manuellement sur le site où se trouve la machine doit être utilisée pour isoler la machine lors de l'entretien.
- La machine est équipée d'un clapet anti-retour intégré (un espace d'air entre le point d'entrée de l'eau et le haut du réservoir d'eau), aucun clapet anti-retour supplémentaire n'est nécessaire.
- Le débit d'eau dans la machine est de 473,17 l/m (0,125 gal/min)

Machine intégrée dans une armoire :

Incluez une boucle ou une bobine de tuyau entre l'alimentation en eau et le raccordement de la machine à glaçons. Le tuyau s'enroulera et ne se pliera pas lorsque la machine sera poussée dans l'armoire.



Informations concernant le raccordement :

Important : Raccordez la machine uniquement à une alimentation en eau potable. Ouvrez la vanne d'eau manuelle pour chasser l'eau à travers le raccordement avant de procéder au raccordement à la machine à glaçons.

1. Coupez les attaches de câble fixant le tuyau et le cordon d'alimentation à la machine.
2. Raccordez la machine à de l'eau froide et potable à l'aide des adaptateurs nécessaires pour le tuyau en plastique de 1/4 po de diamètre extérieur.
 - Il vous faudra une virole ou un manchon et un insert si vous utilisez des raccords à compression.
 - Un adaptateur de compression femelle 3/8 x compression 1/4 DE permet le raccordement à une vanne d'angle de compression 3/8 DE typique.
 - Une autre méthode de raccordement consiste à utiliser des raccords à raccordement rapide.

Remarque : N'utilisez pas de robinet-vanne à étrier de type perçant pour effectuer le raccordement à l'alimentation en eau du bâtiment. Les vannes de ce type limitent le débit d'eau et se bouchent facilement.

Raccordez l'évacuation

Le raccordement de l'évacuation se trouve sur le panneau arrière. La dimension du raccord est de 3/4 FPT. **Et il est en plastique. Ne pas le surchauffer.**

- Le matériau du tuyau d'évacuation doit être rigide et conforme au code en vigueur.
 - Les siphons dans la conduite d'évacuation du bac sans ventilation en aval peuvent causer un mauvais écoulement.
 - L'évacuation du bac doit être ventilée si sa longueur horizontale est de 1,5 m (5 pi) ou plus. Tous les écoulements se font par gravité et doivent avoir une pente descendante d'au moins 0,635 cm par mètre de portion horizontale (1/4 po par pied).
1. Raccordez un tuyau rigide à ce raccord et ventilez-le au niveau de la machine, utilisez un tuyau vertical de 200 mm (8 pouces) pour l'évent.
 2. Inclinez le tuyau de drainage depuis la machine à glaçons jusqu'à l'évacuation du bâtiment et la pente doit être d'au moins 20 mm par mètre (1/4 po par pied).
 3. Isolez le tuyau d'évacuation afin de réduire la condensation si le lieu est très humide.

Il n'est pas recommandé d'utiliser des pompes à condensats en raison du risque de fuite.

Raccordement de l'électricité

Cette machine est branchée grâce à un fil électrique et elle doit être branchée sur prise séparée. Vérifiez la plaque signalétique à l'arrière de la machine pour voir la tension et, conformément à la plaque signalétique, utilisez des fusibles ou des disjoncteurs HACR.

Cordon d'alimentation :

Ce modèle de 115 volts est équipé d'un cordon et d'une prise 5-15P.



Cette machine est raccordée avec un cordon et doit être installée sur une alimentation séparée. Vérifiez la tension, le courant admissible et le calibre des fusibles maximum sur la plaque d'identification ;

en vertu de celle-ci, utilisez des fusibles ou disjoncteurs HACR.

Cette machine à glaçons doit être installée sur un circuit spécial avec un disjoncteur ou un fusible HACR de calibre approprié. Aucun autre appareil ne doit être branché sur le même circuit que la machine à glaçons. L'installation d'une machine sur un circuit partagé peut entraîner des dysfonctionnements du produit ou l'endommager. Le calibre du circuit est indiqué sur l'étiquette de la machine, répertorié sous « DISJONCTEUR DE TYPE HACR (pour chauffage, air conditionné et réfrigération) OU FUSIBLE MAXI ». Ne laissez jamais le fusible dépasser le calibre maximal du fusible indiqué sur l'étiquette.

L'utilisation d'un disjoncteur différentiel de fuite à la terre (d'acronyme GFCI en anglais) ou d'un disjoncteur combiné anti-arc (d'acronyme ARCI en anglais) peut entraîner des déclenchements intempestifs et n'est pas recommandée sur la plupart des appareils, notamment sur les nôtres.

Si les codes locaux ou d'autres spécifications indiquent l'utilisation obligatoire de disjoncteurs différentiels de fuite à la terre, un disjoncteur GFCI ou ARCI convenable pour HACR doit être installé. Une prise de type GFCI ou ARCI n'est pas recommandée pour les machines à glaçons et autres équipements de réfrigération, en raison des déclenchements intempestifs plus fréquents du GFCI ou de l'ARCI.

Vérifiez toujours auprès de votre inspecteur en électricité local ce qu'indique le code de votre région en matière de disjoncteurs GFCI ou ARCI et prises GFCI ou ARCI.

Respectez tous les codes locaux – Cette machine doit être mise à la terre. Ne pas utiliser de rallonges et ne pas désactiver ou passer outre la broche de terre sur la prise électrique.

Branchez le cordon d'alimentation sur une prise électrique appropriée.

Remarque : Les prises électriques peuvent s'user et avoir de faux contacts. Faites changer la prise si elle est lâche.

Après les branchements aux réseaux

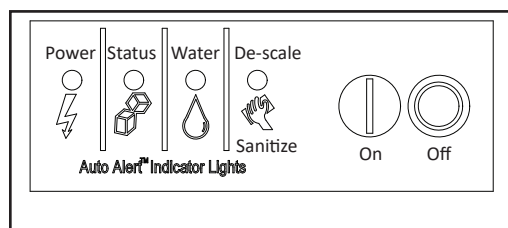
1. Mettez l'armoire de niveau, utilisez les patins de nivellement à l'extrémité des pieds pour ajuster la hauteur de l'armoire. Les pieds doivent avoir été montés lors du déballage de l'appareil.
2. Lavez le bac et la porte. Le cas échéant, l'intérieur du bac peut être désinfecté.
3. Trouvez la pelle à glaçons, la laver et la mettre à disposition en cas de besoin.

Liste de vérification pour l'installation

- La machine a-t-elle été installée à l'intérieur dans un endroit approprié ?
- Tous les articles utilisés lors de l'expédition et les emballages ont-ils été retirés ?
- Le plastique recouvrant l'extérieur des panneaux a-t-il été enlevé ?
- L'alimentation en eau a-t-elle été raccordée et vous êtes-vous assuré qu'il n'y a aucune fuite ?
- Un tuyau d'évacuation correctement dimensionné et incliné a-t-il été installé ?
- La tension d'alimentation est-elle correcte ?

Mise en service initiale

1. Retirez le panneau avant en retirant les deux vis qui le maintiennent à l'armoire et en tirant le panneau vers le bas et hors de la machine.
2. Ouvrez l'alimentation en eau et assurez-vous qu'il y ait aucune fuite.
3. Localisez le bouton-poussoir Marche.



4. Assurez-vous que le voyant d'alimentation soit allumé et que le voyant de l'eau soit éteint.

Si le voyant de l'eau clignote en rouge, la machine ne démarrera pas car la machine n'est pas alimentée en eau et elle ne peut pas fabriquer de glaçons. Corrigez toute situation empêchant le réservoir de se remplir d'eau.

5. Appuyez brièvement sur le bouton Marche.
6. Le voyant lumineux s'allume. De l'air chaud commencera à souffler par l'avant gauche de la machine et le moteur électrique se mettra en marche. En une minute environ, les glaçons tomberont et glisseront dans le bac de stockage des glaçons. Il est normal qu'une petite quantité d'eau s'écoule également de la zone de fabrication des glaçons.
7. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun bruit inhabituel, tel que le moteur du ventilateur qui vibre, et remédiez à la situation, le cas échéant.
8. Remettez le panneau supérieur dans sa position d'origine.

Remarques concernant l'utilisation et le fonctionnement

Pour utiliser la machine, il suffit de soulever la porte par son bord inférieur et de la faire coulisser vers le haut de la machine. Utilisez la pelle pour prendre des glaçons puis refermer la porte.

La machine fabriquera un maximum de glaçons s'il y a beaucoup d'espace pour la ventilation. Cette machine est refroidie par air et elle doit pouvoir aspirer l'air ambiant et évacuer l'air qui a été chauffé par le processus de fabrication des glaçons.

L'obstruction des événements ou l'exposition à une chaleur excessive a pour effet de réduire la capacité de production et de stockage des glaçons.

Le bac de stockage est isolé mais non réfrigéré, de sorte que les glaçons fondent durant l'utilisation de la machine. C'est normal et cela permet d'assurer qu'il y a toujours des glaçons dans le bac.

Le ventilateur fait du bruit lorsque la machine fonctionne, mais les hochets et les autres vibrations ne sont pas normaux et la situation doit être résolue.

La machine peut être endommagée si elle est installée dans un endroit plus froid que les limites minimales indiquées.

Attention : L'armoire n'est pas conçue pour soutenir une quelconque charge posée dessus. Ne PAS grimper ni se tenir dessus.

Marche et arrêt

Les boutons marche et arrêt sont situés derrière le panneau avant à louveres. Enlevez ce panneau pour accéder à ces boutons.

Pour arrêter la machine : Appuyez brièvement sur le bouton Arrêt et la machine commencera à s'arrêter. Appuyez sur le bouton Arrêt et maintenez-le enfoncé pour arrêter immédiatement la machine.

Voyant lumineux d'état

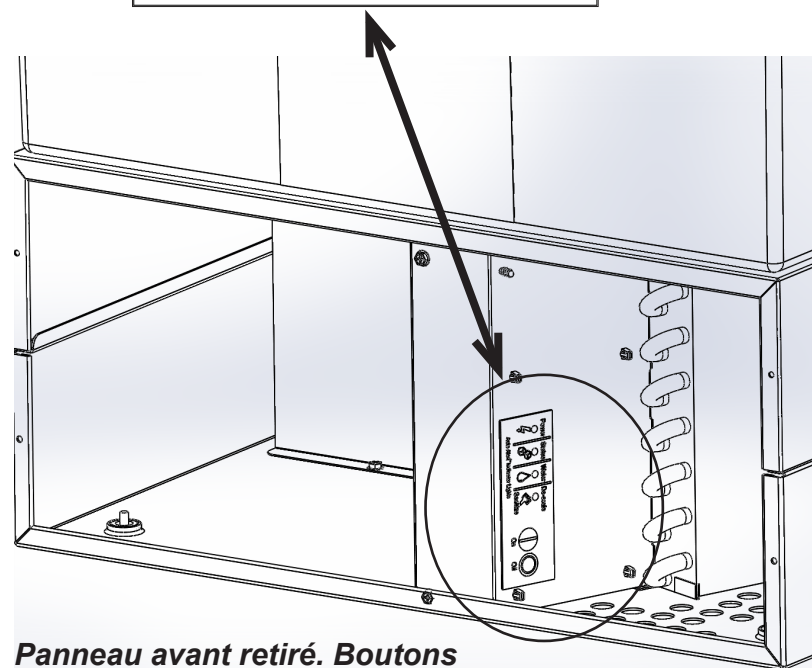
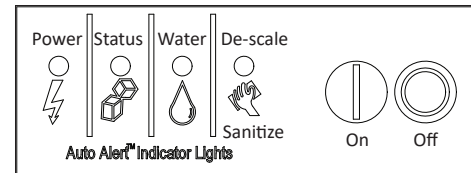
S'allume en vert lors de la fabrication des glaçons ou lorsque le bac est plein de glaçons (capteurs optiques bloqués par les glaçons).

Voyant lumineux pour le nettoyage

Sert de rappel s'il faut nettoyer la machine. Normalement il est éteint. Ce voyant s'allume après 6 mois de mise sous tension entre les nettoyages. Il s'éteindra une fois que la machine aura été nettoyée conformément au processus décrit dans ce manuel et/ou celui figurant sur l'étiquette de nettoyage de la machine à glaçons.

Voyant de l'eau

Normalement il est éteint. Il s'allume lorsque la machine est branchée mais qu'il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Un manque d'eau entraînera l'arrêt de la machine. La machine redémarrera automatiquement une fois qu'il y aura de l'eau.



Panneau avant retiré. Boutons marche/arrêt et voyants lumineux

Entretien : Nettoyage du système d'eau

Fréquence : Recommandé environ deux fois par an. Les machines qui fonctionnent longtemps ou alimentées avec de l'eau très minéralisée peuvent nécessiter un nettoyage plus fréquent.

La machine peut être nettoyée en ajoutant un mélange de produit détartrant et d'eau dans la machine à glaçons. Vous pouvez continuer à ajouter ce mélange au fur et à mesure que la machine fabrique des glaçons. Le produit détartrant doit être dilué en respectant le bon rapport produit détartrant/eau. Ceci est suivi d'une désinfection. La machine à glaçons doit être raccordée aux réseaux d'eau, d'électricité et d'évacuation des eaux usées durant de processus. Outils recommandés : Gants en caoutchouc, petite brosse à récurer et détartrant.

1. Retirez le panneau supérieur pour accéder au réservoir.

Remarque : Si la machine doit être tirée pour retirer le panneau et accéder au réservoir d'eau, assurez-vous que l'alimentation en eau, le système d'évacuation et l'alimentation restent raccordés.

2. Retirez le panneau avant pour accéder au contrôleur.

3. Retirez tous les glaçons et jetez-les.



4. Appuyez sur le bouton Arrêt et maintenez-le enfoncé jusqu'à l'arrêt de la machine.

5. Localisez le levier marche/arrêt du robinet à flotteur. Tournez-le pour couper l'alimentation en eau.

6. Poussez la languette située sur le bord avant du couvercle du réservoir et retirez le couvercle.

Remarque : Les fils adjacents sont à basse tension et ne sont pas dangereux.

7. Trouvez le bouchon d'évacuation et retirez-le pour vider le réservoir et l'évaporateur. Une fois l'évacuation terminée, remettez le bouchon dans sa position d'origine.

 ATTENTION	Le produit de détartrage de la machine à glaçons contient des acides. Les acides peuvent provoquer des brûlures.
	En cas de contact du produit nettoyant concentré avec la peau, rincez à l'eau. En cas d'ingestion, NE PAS faire vomir. Faire boire de grandes quantités d'eau ou de lait. Appelez un médecin immédiatement. Conservez hors de portée des enfants.

8. Mélangez une solution de détartrant Clear 1 et d'eau : 0,07 litre (2,5 oz) de Clear 1 avec 0,90 litre (32 oz) d'eau chaude potable (32 °C/90 °F à 43 °C/110 °F).

Remarque : Veillez à ne pas renverser de détartrant sur les surfaces à proximité. Essuyez immédiatement tout déversement avec du bicarbonate de soude et de l'eau.

9. Remplissez le réservoir avec la solution de détartrant. Environ 0,22 litre (8 oz).

10. Dévissez (faites pivoter dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) et retirez le balai à glaçons.

11. Lavez le balai à glaçons et la partie inférieure du briseur avec la solution de détartrant. Retirez autant de tartre que possible.

 ATTENTION	Attention : Assurez-vous qu'aucun produit détartrant n'entre en contact avec le roulement.
--	---

12. Ensuite remettez le balai à glaçons dans sa position initiale.

13. Appuyez et MAINTENEZ enfoncés les boutons Marche et Arrêt pendant 5 secondes. Le voyant « Nettoyage requis » clignotera.

Le moteur électrique fonctionnera seul pendant 20 minutes, après quoi le compresseur démarrera et après environ 5 à 8 minutes, la machine commencera à fabriquer des glaçons. Le voyant « Nettoyage requis » restera allumé en continu jusqu'à ce que le cycle de nettoyage soit terminé.

 ATTENTION	Attention : Assurez-vous que vos doigts restent éloignés des pièces mobiles.
--	---

Manuel d'utilisation pour UF0915X, 1415X, 2020X et UN0815X, 1215X, 1520X

14. Une fois la fabrication de glaçons commencée, ajoutez continuellement une solution de détartrant dans le réservoir pour le maintenir à moitié plein.
15. Lorsque toute la solution est utilisée, tournez le bouton du robinet à flotteur sur la position Marche. La production de glaçons continuera.
16. Après 40 minutes (20 sans fabrication de glaçons et 20 avec fabrication de glaçons), la machine à glaçons et tous les voyants du panneau de commande s'éteindront.
17. Tournez le levier du robinet à flotteur sur Arrêt et tirez à nouveau sur le bouchon d'évacuation pour vidanger le système, puis remplacez-le.
18. Versez 3,78 litres (1 gallon) d'eau chaude à une température comprise entre 35 °C et 46,11 °C (95 °F à 115 °F) dans le bac pour rincer l'évacuation et faire fondre tous les glaçons qui ont été fabriqués pendant le processus de nettoyage. Assurez-vous que tous les glaçons aient fondu.
19. Mélangez une autre solution de 0,07 litre (2,5 onces) de détartrant Clear 1 avec 0,90 litre (32 oz) d'eau chaude potable (dont la température est comprise entre 32 °C/90 °F et 43 °C/110 °F) et nettoyez le tartre du revêtement du bac en utilisant la solution de détartrant pour frotter le tartre.
20. Rincez le revêtement avec de l'eau chaude.

Désinfectez le système d'eau après le détartrage pour terminer le processus de nettoyage du système d'eau.

1. Préparez une solution désinfectante.
2. Mélangez 118 ml (4 oz) de NuCalgon IMS et 9,5 litres (2,5 gal) d'eau potable (32 °C/90 °F à 43 °C/110 °F) pour créer une solution de 200 ppm.
3. Tournez le robinet d'arrêt d'eau du réservoir pour couper l'alimentation en eau. Si le couvercle du réservoir d'eau a été placé sur le réservoir, retirez-le.
4. Versez la solution désinfectante dans le réservoir jusqu'à ce qu'il soit plein mais sans dépasser le point de débordement environ 0,22 litre (8 oz) et attendez 2 minutes.
5. Appuyez sur le bouton Marche mettez la machine à glaçons en marche.
6. Faites fonctionner la machine pendant au moins 15 minutes, en ajoutant du désinfectant dans le réservoir si nécessaire, pour le maintenir au moins à moitié plein, puis appuyez brièvement sur le bouton Arrêt pour éteindre la machine.
7. Enlevez le balai à glaçons.
8. Lavez le couvercle du réservoir, le balai à glaçons, le briseur et l'intérieur de la goulotte à glaçons avec la solution désinfectante.



Attention : Ne laissez pas le désinfectant entrer en contact avec le roulement.

9. Ensuite remettez le balai à glaçons dans sa position d'origine.
 10. Remettez le couvercle du réservoir dans sa position d'origine.
 11. Videz la solution du système en tirant sur le bouchon d'évacuation.
 12. Remettez le bouchon une fois que la vidange est terminée.
 13. Rincez l'intérieur du bac avec de l'eau propre. Assurez-vous que tous les glaçons aient fondu.
 14. Utilisez un mélange désinfectant sur toutes les surfaces du bac et sur les zones susceptibles d'entrer en contact avec les glaçons.
 15. Rincez à l'eau propre.
 16. Tournez le robinet d'arrêt d'eau pour ouvrir l'alimentation en eau.
 17. Appuyez brièvement sur le bouton Marche pour redémarrer la fabrication des glaçons.
 18. Faites fonctionner la machine pendant 15 minutes puis versez de l'eau sur les glaçons dans le bac jusqu'à ce qu'ils soient tous fondus.
 19. Remettez le panneau supérieur et le panneau frontal dans leurs positions d'origine.
- La pelle à glaçons doit être lavée régulièrement, comme n'importe quel autre récipient.

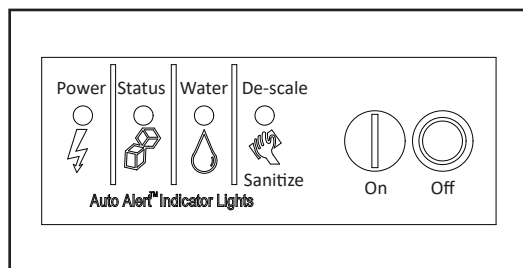
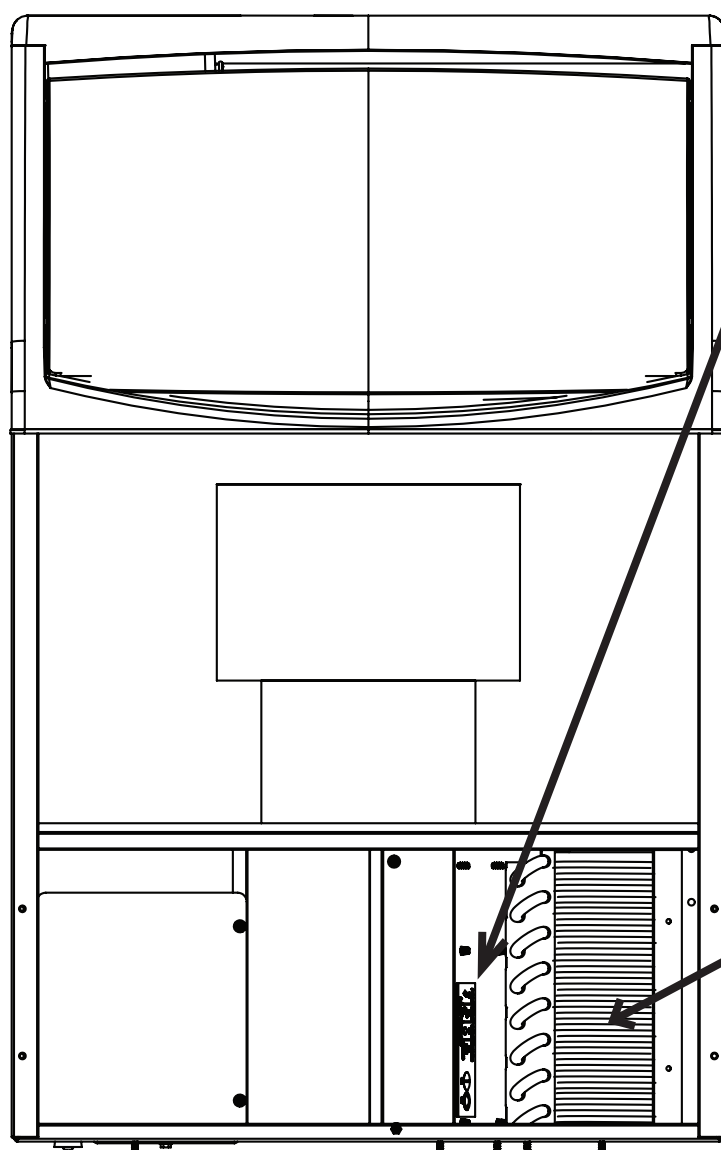
Nettoyage du condenseur

1. Retirez le panneau frontal.
2. Appuyez sur le bouton ARRÊT et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la machine s'arrête et/ou que le voyant d'état s'éteigne.
3. Passez l'aspirateur sur la surface des ailettes du condenseur et brossez soigneusement toute la saleté qui n'adhère pas. Si de la graisse est incrustée, utilisez un nettoyeur pour l'enlever.
4. Appuyez brièvement sur le bouton Marche.
5. Remettez le panneau avant dans sa position d'origine.

Autre entretien

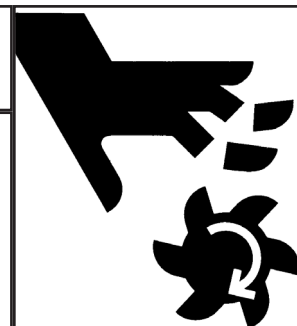
Nettoyez les capteurs optiques.

1. Mélangez une solution de 0,12 litre (4 onces) de détartrant pour machine à glaçon Clear 1 et 1,4 l (1,5 qt) d'eau chaude dont la température est comprise entre 32 °C/90 °F et 43 °C/110 °F.
2. Retirez les capteurs du couvercle intérieur en retirant le clip en forme de C blanc.
3. Utilisez un coton-tige et une solution de nettoyage pour nettoyer soigneusement les capteurs.
4. Rincez à l'eau propre.
5. Réinstallez les capteurs sur le panneau intérieur.



⚠ ATTENTION

Risque lié aux pièces mobiles.
Risque de blessure.
Débranchez l'alimentation électrique ou éteignez l'appareil avant de continuer.



Surface du condenseur

Avant d'appeler un réparateur

Pas de glaçons – vérifier l'alimentation en eau.

Rétablissez l'alimentation en eau de la machine si elle est coupée. Retirez le panneau avant et vérifiez le voyant de l'eau. La machine ne détecte pas d'eau s'il est allumé.

Remarque : La machine redémarrera automatiquement lorsque l'approvisionnement en eau sera rétabli.

Remarque : La machine ne fonctionnera PAS si elle est raccordée à une alimentation en eau ultra pure. La conductivité doit être supérieure à la limite indiquée (voir page 3).

Pas de glaçons – vérifiez l'alimentation électrique.

Retirez le panneau avant. Si aucun voyant n'est allumé sur le panneau de commande, le régulateur n'est pas alimenté. Assurez-vous que la machine soit branchée sur une prise de courant fonctionnant avec la tension correcte.

Remarque : La machine redémarrera automatiquement lorsque l'alimentation sera rétablie.

Pas de glaçons - vérifiez s'il y a un message indiquant un « faux » bac plein dû au tartre minéral sur les capteurs optiques, situés en haut de la goulotte à glaçons. L'état vert clair sans production de glaçons est le signe d'un bac « faux » plein.

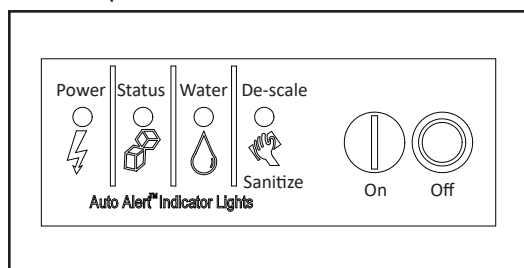
Nettoyez soigneusement le tartre accumulé sur les capteurs optiques. Ne grattez pas avec un objet pointu.

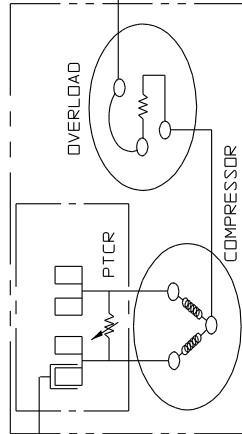
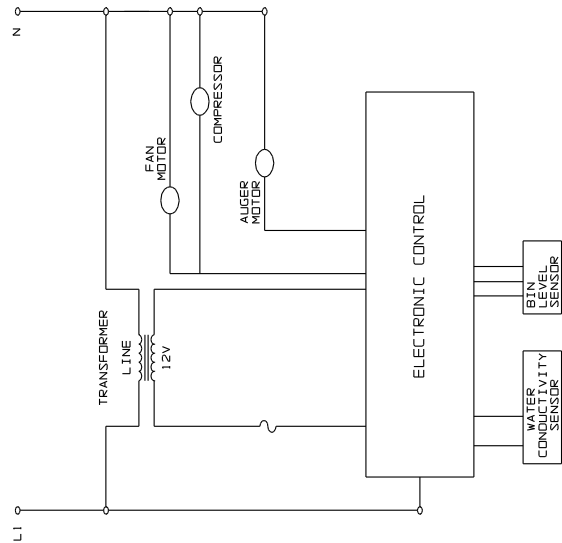
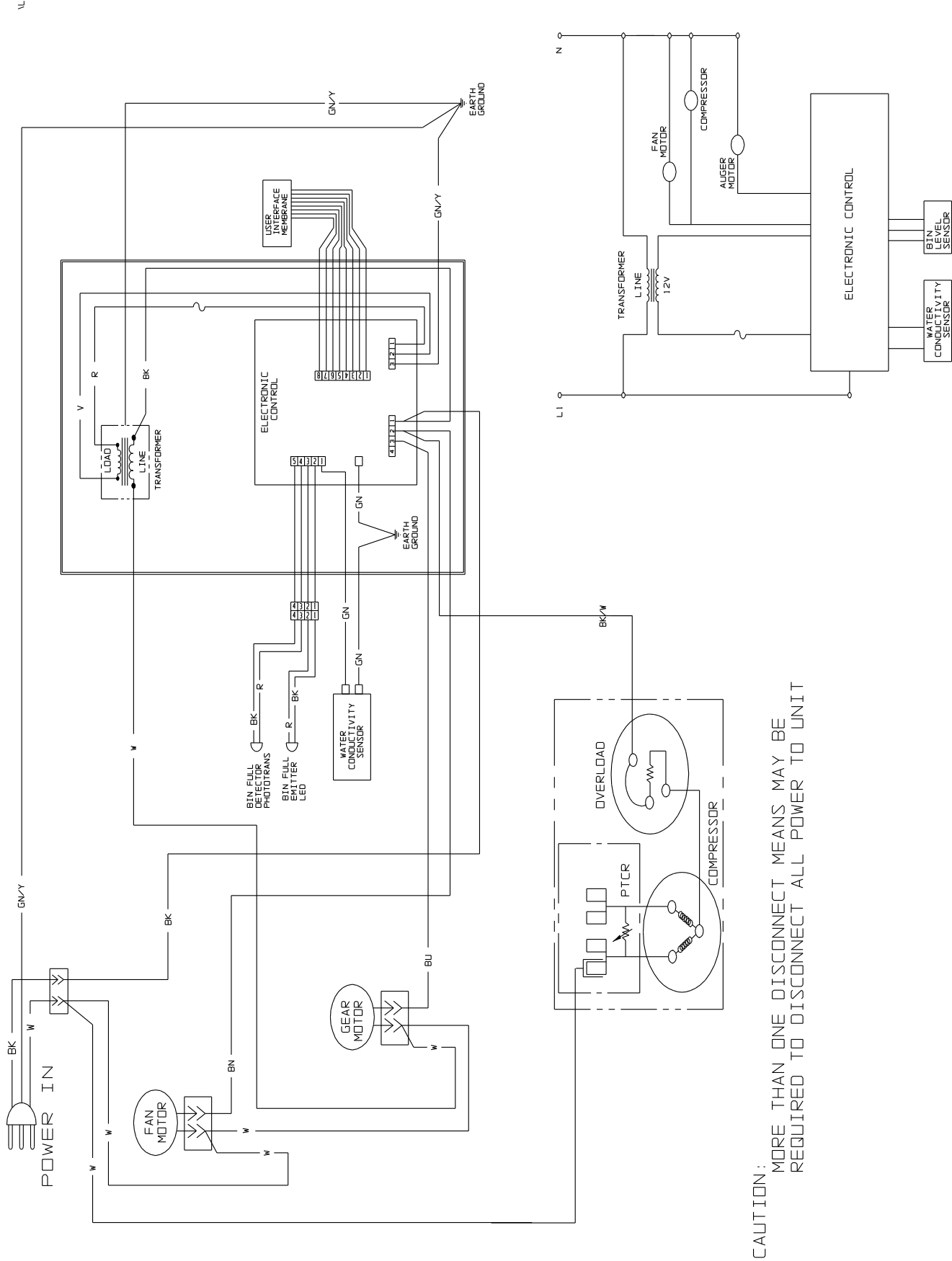
Production lente – assurez-vous que le condenseur ne soit pas sale, nettoyez le condenseur, le cas échéant.

Production lente – vérifiez la température de l'armoire. La production sera lente si la pièce est chaude ou si le débit d'air est limité.

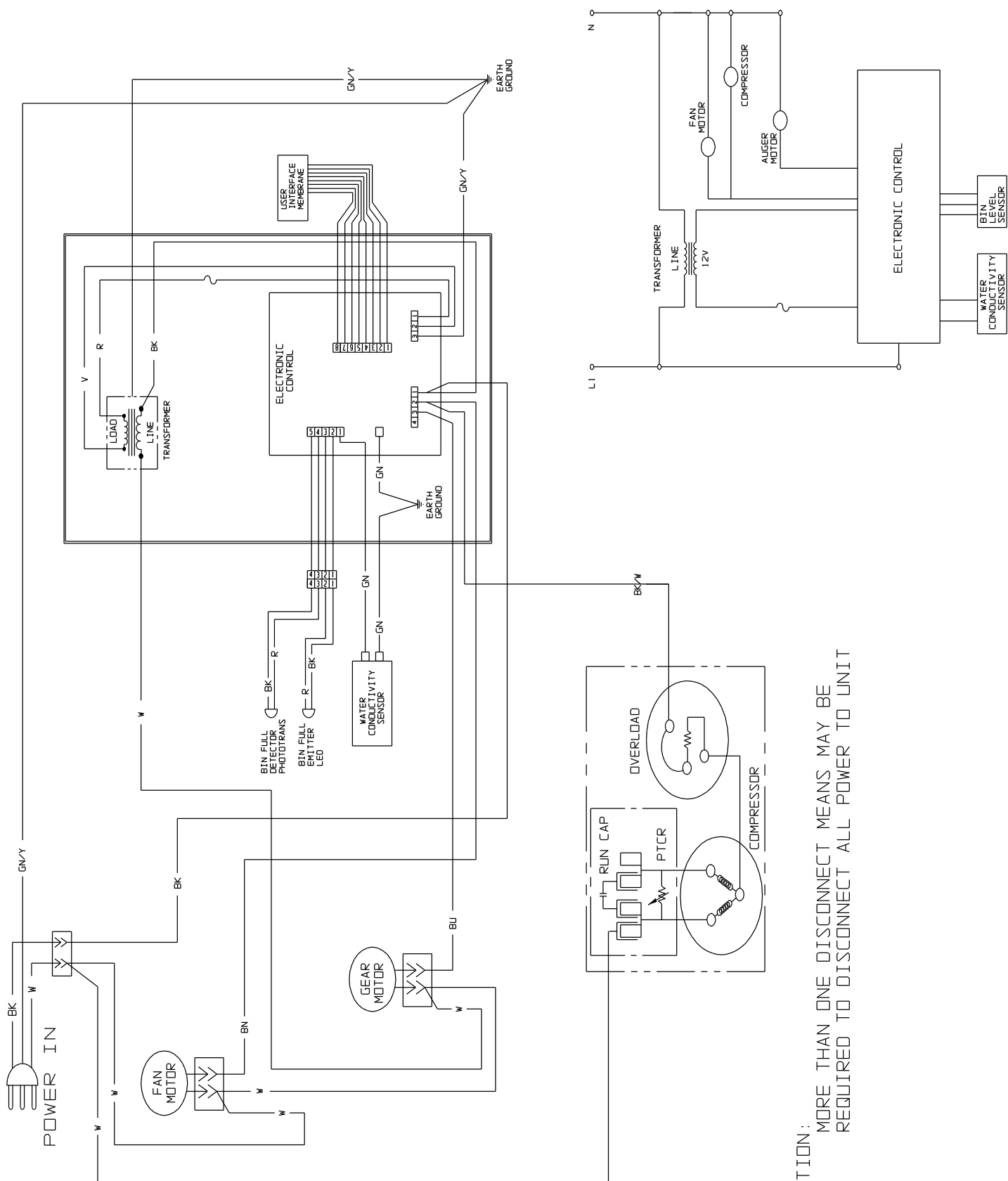
Les quatre voyants clignotent :

Appelez un réparateur.



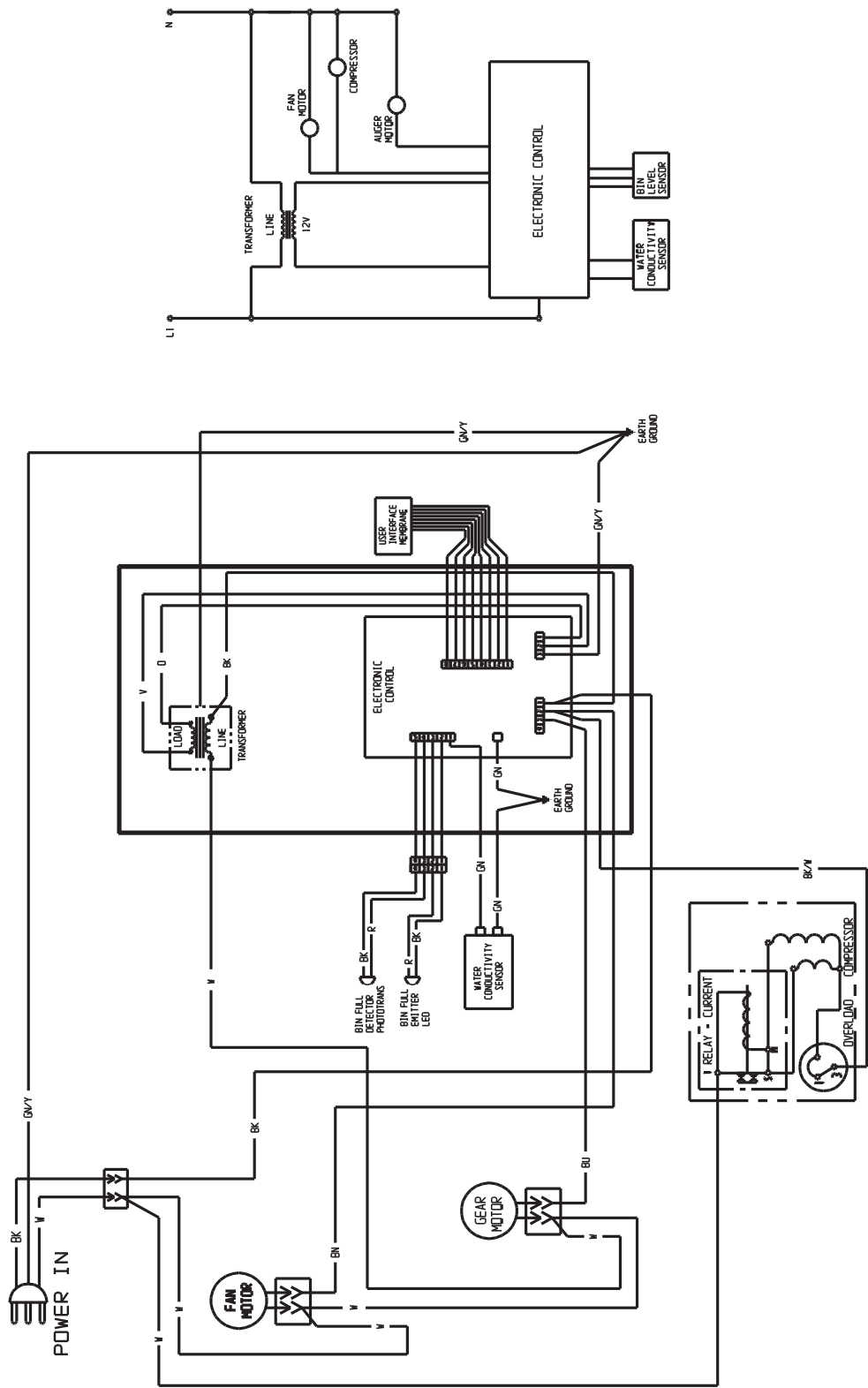


CAUTION: MORE THAN ONE DISCONNECT MEANS MAY BE REQUIRED TO DISCONNECT ALL POWER TO UNIT



CAUTION:
MORE THAN ONE DISCONNECT MEANS MAY BE
REQUIRED TO DISCONNECT ALL POWER TO UNIT

17-3684-01



CAUTION: THIS UNIT MUST BE GROUNDED

MORE THAN ONE DISCONNECT MEANS MAY BE REQUIRED TO DISCONNECT ALL POWER TO UNIT

Mise hors service

Faites appel à un technicien qualifié connaissant le réfrigérant R290 pour la mise hors service, car des outils et des conteneurs spéciaux sont nécessaires pour le retrait, le transport et l'élimination du propane hautement inflammable.

Il est recommandé d'utiliser de bonnes pratiques d'exploitation afin de maintenir la sécurité et de se conformer aux directives locales, étatiques et fédérales pour une élimination appropriée du produit.

- Assurez-vous que tous les outils et équipements mécaniques nécessaires sont disponibles avant de commencer la procédure.
- Tous les équipements de protection doivent être utilisés à tout moment et vous devez avoir des équipements et des bouteilles de récupération à portée de main.
- Tous les conteneurs utilisés pour la récupération doivent avoir des étiquettes appropriées indiquant qu'ils peuvent être utilisés pour le réfrigérant R290.
- Placez les réfrigérants sur une balance avant de commencer la récupération du réfrigérant. Ne remplissez pas les conteneurs plus de 80 % de leur volume et ne dépassez pas la pression de service du conteneur.
- Avant d'utiliser la machine de récupération, assurez-vous qu'elle soit en bon état de fonctionnement et que les composants électriques soient correctement scellés afin d'éviter tout type d'inflammation.
- Le réfrigérant récupéré ne doit pas être chargé dans un autre système de réfrigération ni mélangé dans un autre conteneur.
- Lorsque vous déplacez du réfrigérant depuis un système, appliquez les bonnes pratiques ; tous les réfrigérants doivent être retirés en toute sécurité.
- Tout le réfrigérant récupéré doit être retourné au fournisseur de réfrigérant afin qu'il procède à une élimination appropriée.
- Si le compresseur ou les huiles de compresseur sont éliminés, assurez-vous qu'ils soient éliminés correctement afin que le réfrigérant inflammable ne reste pas dans le lubrifiant.

SCOTSMAN ICE SYSTEMS

101 Corporate Woods Parkway

Vernon Hills, IL 60061

USA

847-215-4500

www.scotsman-ice.com