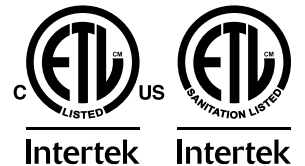




Ice Crusher
Model IC-IT-0003
Item 47084
Instruction Manual



Revised - 12/13/2023



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



Table of Contents

Model IC-IT-0003

Section	Page
General Information -----	3 - 4
Safety and Warranty -----	4 - 6
Technical Specifications -----	6
Installation -----	6 - 7
Operation -----	7 - 8
Maintenance -----	8 - 9
Instructions Français -----	9 - 14
Figure Drawings -----	14 - 16
Parts Breakdown -----	17 - 18
Electrical Schematics -----	19
Notes -----	20 - 22
Warranty Registration -----	23



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

GENERAL PRECAUTIONS

- The machine must be used only by trained personnel who must be fully aware of the safety regulations contained in this manual.
- In the case of a turnover of employees, make sure they are trained first.
- Before carrying out any cleaning or maintenance operations, disconnect the machine from the power supply.

Safety and Warranty

- When carrying out cleaning or maintenance operations (and therefore the protections are removed), carefully assess the residual risks.
- During cleaning or maintenance keep your mind focused on the ongoing operations.
- Regularly check the condition of the power cord; a frayed or damaged cord is a serious electrical hazard.
- If the appliance does not work correctly or a malfunction is suspected, it is recommended that you do not use it and that you do not intervene directly to repair it, but contact the “service centre”.
- Use the appliance only to break ice.
- Do not try to put your hands or other objects in the openings of the machine while it is on.
- Do not move the machine unless the switch is in “0” (off) position and the plug is disconnected from the power supply.
- The manufacturer is not liable in the following cases:
 - The machine is tampered with by unauthorized personnel.
 - Some components have been replaced with other non-original ones.
 - The instructions in this manual are not followed carefully; the surfaces of the machine are treated with unsuitable products.

SAFETY DEVICES INSTALLED ON THE MACHINE

ELECTRICAL AND MECHANICAL SAFETY DEVICES (SEE FIG. N°7)

As for the electrical and mechanical safety devices, the machine described in this manual complies with UL 763, CSA C22.2#195 and NSF 8.

The machine is equipped with the following safety devices:

- Magnetic micro-switch on the lid.
- Safety fuse in series with the power supply.

Although the unit is equipped with electrical and mechanical protective devices (both during operation and during cleaning and maintenance), there are still RESIDUAL RISKS that cannot be completely eliminated, mentioned in this manual as WARNINGS. They concern the danger of cuts resulting from contact with the blade while cleaning.

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

1 YEAR PARTS AND LABOUR BENCH WARRANTY

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

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

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

Safety and Warranty

WARNING:

The packaging components (cardboard, polyethylene, and others) are classified as normal solid urban waste and can therefore be disposed of without difficulty.

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

DO NOT DISCARD ANY PACKAGING MATERIALS IN THE ENVIRONMENT!

Technical Specifications

Model	IC-IT-0003
Capacity	3 L / 3.2 QT
RPM	800 RPM
Power	150 W
Electrical	110-120V / 60Hz / 1
Dimensions	11.2" x 8.1" x 19.3" / 284 x 206 x 490mm
Packaging Dimensions	16.1" x 11" x 22" / 409 x 279 x 559mm
Weight	11.5 lbs. / 5.2 kgs.
Packaging Weight	17.6 lbs. / 8 kgs.
Item Number	47084

Installation

POSITIONING THE MACHINE

The surface on which the machine is to be placed must take into account the support size indicated in Tab. 1, and therefore be big enough; it must be perfectly level, dry, smooth, sturdy and stable. In addition, the machine must be placed in a room with max. 75% humidity, non-saline and a temperature between +5°C and +35°C; in any case, in environments that do not involve dysfunctions of the same.

SINGLE-PHASE ELECTRICAL CONNECTION

The machine is equipped with a power cord 3 x 18 AWG; length 1.6 m and a NEMA 5-15P plug. Connect the machine 120 Volt 60 Hz, interposing a 10A, D I = 0.03A differential—magnetothermic switch. Make sure

Installation

that the earthing system works correctly. Also check that the information on the technical plate (FIG.n°4) corresponds to the information given on the delivery and guidance documents.

Operation

CHECKING THE CORRECT OPERATION

N.B. before testing, make sure that (see FIG. n°7):

- The lid is low enough to react with the magnetic micro-switch (ref. c); after which test the operation using the following procedure:

1. Operate the switch by moving to the "I" position.
2. Check if the appliance stops working when lifted.
3. At the end, bring the switch to "0" off position.

CONTROLS

The controls are placed on the body of the machine as shown below (FIG. n°6).

POSITION OF THE SAFETY MICRO ON THE ICE BREAKER

Magnetic micro-switch: blocks the operation of the ice breaker when the lid of the cup is lifted.

LOADING THE PRODUCT

The ice to be broken must be loaded into the feed chute only when the motor is off. Use ONLY hollow ice cubes 25x30 mm at -3°C produced by the manufacturer NO FREEZER.

N.B.: the amount of ice to be inserted must not go beyond the edge of the cup, otherwise the machine will not turn on.

The procedure is as follows:

1. Lift the lid of the cup.
2. Insert the ice, paying attention to the amount: you must be able to close the lid.
3. Turn the machine on by pressing the "I" button.
4. Assume a correct position in order to avoid accidents (see FIG. n°9): your body must be perpendicular to the work surface. In any case, do not lean against the machine and avoid assuming positions that involve direct contact with the machine, but use the lid.
5. At the end of the process stop the machine by pressing the "0" button.
6. Avoid operating the ice breaker when empty.
7. Make sure that when you have finished using the machine you immediately place a container under the chute, as the ice remaining inside will melt and drip onto the surface, which may cause risks.
8. Do not move the machine if the switch is not on "0" (off) position and the plug is not disconnected from the power supply.
9. If the broken ice is not of the desired consistency, you can use the guillotine to adjust the thickness of the

Operation

ice.

10. Do not leave ice inside the cup for a long time: it may homogenize and prevent the rotation of the blade, causing serious damage to the machine.

ADJUSTING THE THICKNESS OF THE ICE

The procedure to adjust the thickness of the ice is the following:

1. Bring the switch to "0".
2. Move the guillotine (FIG. n.1 - ref. 7) backward or forward to adjust the thickness.
3. Once you have set the desired thickness, you can start to use the ice breaker.

Maintenance

GENERAL INFORMATION

- The machine does not require special cleaning.
- The machine must be dried at the end of each working cycle.
- All parts of the machine must be cleaned using only a sponge or an absorbent cloth.
- The machine must not be cleaned using high-pressure cleaners or water jets. Do not use utensils, brushes or other devices that may damage the surface of the machine.

WARNING!

Before performing any cleaning operations it is necessary to:

- Bring the switch to "0".
- Disconnect the plug from the socket to isolate the machine completely from the rest of the system.

PROCEDURE TO FOLLOW TO CLEAN THE MACHINE

N.B. do not wash any part of the ice breaker in the dishwasher. Use the provided toothbrush to clean the bottom of the blade (see FIG. n°9). Open the lid, insert the toothbrush in the cup and slide the bristles under the blade. Once thoroughly cleaned, remove the toothbrush from the cup. The body of the machine and the chute can be cleaned with mild detergent and a damp cloth rinsed frequently with warm water.

WARNING: once the ice breaker has been cleaned in all its parts, dry well and close the lid of the cup.

MAINTENANCE

GENERAL INFORMATION

Before performing any maintenance it is necessary to: disconnect the plug from the socket to isolate the machine completely from the rest of the system.

Maintenance

POWER CORD

Periodically check the state of wear of the cord and if necessary call the "SERVICE CENTRE" for it to be replaced.

BLADE

Periodically check the condition of the blade, if a replacement is needed contact the "SERVICE CENTRE".

DISPOSAL

PUTTING THE MACHINE OUT OF SERVICE

If for some reason you decide to put the machine out of service, make sure that it cannot be used by anybody: remove the blade, disconnect and cut the electrical connections.

Instructions Français

SÉCURITÉ ET GARANTIE

PRECAUTIONS GENERALES

- La machine doit être utilisée par un personnel formé qui doit connaître parfaitement les consignes de sécurité contenues dans ce manuel.
- En cas de remplacement/changement de personnel, prévoir à temps la formation.
- Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage et de maintenance, débrancher la fiche de la machine du réseau d'alimentation électrique.
- Lors d'une intervention de maintenance ou de nettoyage de l'appareil (au cours de laquelle les protections sont retirées), évaluer attentivement les risques résiduels.
- Durant la maintenance ou le nettoyage, rester concentré sur les opérations en cours.
- Contrôler régulièrement l'état du câble d'alimentation; un câble abîmé ou dans tous les cas non intact représente un grave danger de nature électrique.
- Si l'appareil faisait supposer ou démontrait un dysfonctionnement, il est recommandé de ne pas l'utiliser et de ne pas intervenir directement pour les réparations, mais de contacter le "Centre d'Assistance".
- Utiliser l'appareil uniquement pour piler la glace.
- Ne pas tenter d'enfiler les mains ou d'autres objets dans les bouches d'entrée et de sortie du produit avec la machine en marche.
- Ne pas déplacer la machine si l'interrupteur n'est pas sur "0" (off) et si la fiche n'est pas débranchée de l'alimentation.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:
 - Manipulation de la machine par un personnel non autorisé.
 - Remplacement des composants par d'autres pièces non-originales.
 - Non-respect des instructions présentes dans le manuel; traitement des surfaces de la machine avec des produits non adaptés.

Instructions Français

SECURITES INSTALLEES SUR LA MACHINE

SÉCURITÉS ÉLECTRIQUES ET MÉCANIQUES (VOIR FIG. N°7)

En ce qui concerne les sécurités de nature électrique et mécanique, la machine décrite dans ce manuel est conforme aux directives UL 763, CSA C22.2#195 et NSF 8.

La machine est équipée des sécurités suivantes:

- Microinterrupteur magnétique de sécurité sur le couvercle de fermeture.
- Fusible de sécurité en série avec l'alimentation.

Bien que les mesures prévues par les réglementations pour les protections électriques et mécaniques (aussi bien en phase de fonctionnement qu'en phase de nettoyage et de maintenance) aient été adoptées pour la construction de cet appareil, il existe toutefois des RISQUES RESIDUELS qu'il n'est pas possible d'éliminer totalement, évoqués dans ce manuel sous forme de ATTENTION. Ils concernent le risque de coupure découlant du contact avec le couteau durant le nettoyage.

UTILISATEURS RÉSIDENTIELS: le fournisseur n'assume aucune responsabilité pour la couverture des pièces ou de la main-d'œuvre en cas de défaillance des composants ou d'autres dommages résultant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles. Le droit est réservé de refuser l'expédition pour un usage résidentiel ; si cela se produit, vous en serez informé dans les plus brefs délais.

GARANTIE 1 AN PIÈCES ET MAIN D'OEUVRE

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 <https://omcan.com/disclaimer> pour info complète.

ATTENTION:

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

Dans tous les cas, pour un recyclage approprié, nous suggérons de jeter les produits séparément (déchets différenciés) selon les normes en vigueur.

NE JETEZ AUCUN MATERIEL D'EMBALLAGE DANS L'ENVIRONNEMENT!

Instructions Français

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	IC-IT-0003
Capacité	3 L / 3.2 QT
RPM	800 RPM
Pouvoir	150 W
Électrique	110-120V / 60Hz / 1
Dimensions	11.2" x 8.1" x 19.3" / 284 x 206 x 490mm
Dimensions de l'emballage	16.1" x 11" x 22" / 409 x 279 x 559mm
Poids	11.5 lbs. / 5.2 kgs.
Poids de l'emballage	17.6 lbs. / 8 kgs.
Numéro d'article	47084

INSTALLATION

DISPOSITION DE LA MACHINE

Le plan sur lequel doit être placée la machine doit tenir compte des dimensions d'appui indiquées dans le Tab. 1, et doit donc avoir une largeur suffisante, être bien nivelé, sec, lisse, robuste et stable. De plus, la machine doit être placée dans un lieu ayant une humidité max. de 75% non saline et une température comprise entre +5°C et +35°C; dans tous les cas à des endroits n'entraînant pas de dysfonctionnements de celle-ci.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE MONOPHASE

La machine est dotée d'un câble d'alimentation 3 x 18 AWG; longueur 1.6 m et d'une fiche NEMA 5-15P. Brancher la machine 120 Volt 60 Hz, en interposant un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, D I = 0.03A. Vérifier alors que l'installation de terre est en parfait état de marche. Contrôler également que les données indiquées sur la plaquette technique-n° de série (FIG.n°4) correspondent aux données reportées sur les documents de livraison et qui accompagnent la machine.

OPÉRATION

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

N.B. avant de procéder au test, s'assurer que (voir FIG. n°7):

- Le couvercle soit suffisamment baissé pour réagir avec le microinterrupteur magnétique (réf. a); puis tester le fonctionnement avec la procédure suivante:

1. Actionner l'interrupteur en le mettant sur "1".
2. Contrôler qu'en soulevant le couvercle, l'appareil cesse de fonctionner.
3. À la fin, mettre l'interrupteur sur la position d'arrêt "0".

Instructions Français

COMMANDES

Les commandes sont disposées sur le corps de la machine comme présenté ci-après (FIG. n°6).

POSITION DU MICROINTERRUPTEUR DE SECURITE SUR LE BROYEUR A GLACE

Microinterrupteur magnétique: bloque le fonctionnement du broyeur à glace quand le couvercle du verre est levé.

CHARGEMENT DU PRODUIT

La glace à piler doit être chargée dans la bouche de chargement uniquement si le moteur est éteint. A utiliser **EXCLUSIVEMENT** avec des glaçons creux 25x30 mm à -3°C produits par le fabricant NO FREEZER.

N.B.: la quantité de glace à introduire ne doit pas dépasser du bord du verre, sinon la machine ne s'allume pas.

La procédure est la suivante:

1. Soulever le couvercle du verre.
2. Introduire la glace en prêtant attention à la quantité: le couvercle doit pouvoir se fermer.
3. Actionner la machine à l'aide de l'interrupteur en appuyant sur le bouton "I".
4. Adopter une bonne position afin d'éviter tout incident (voir FIG. n°8): le corps doit être perpendiculaire au plan de travail. Dans tous les cas ne pas s'appuyer sur la machine et éviter d'avoir une position impliquant le contact direct avec la machine: utiliser le couvercle.
5. Au terme de l'opération, arrêter la machine en appuyant sur le bouton d'arrêt "0".
6. Éviter de faire fonctionner le broyeur à glace à vide.
7. Au terme de l'utilisation de la machine, placer immédiatement un récipient sous la bouche de déchargement car la glace restante à l'intérieur de la bouche fond avec le temps et le fait qu'elle goutte sur le plan d'appui pourrait présenter des risques.
8. Ne pas déplacer la machine si l'interrupteur n'est pas sur "0" (off) et si la fiche n'est pas débranchée de l'alimentation.
9. Si la glace pilée n'a pas la consistance souhaitée, à l'aide du levier il est possible de régler l'épaisseur souhaitée pour broyer la glace plus ou moins grosse.
10. Ne pas laisser de glace pendant longtemps à l'intérieur du verre, elle pourrait s'homogénéiser et empêcher la rotation du couteau, provoquant de graves dommages à la machine.

REGLAGE DE L'ÉPAISSEUR DE LA GLACE

La procédure pour régler l'épaisseur de la glace est la suivante:

1. Mettre l'interrupteur sur "0".
2. Déplacer le levier (FIG. n°1 - réf.7) en avant ou en arrière pour régler l'épaisseur.
3. Après avoir défini l'épaisseur souhaitée, il est possible de commencer à utiliser le broyeur à glace.

Instructions Français

MAINTENANCE

GENERALITES

- La machine ne requiert pas de nettoyages particuliers.
- Le séchage de la machine est une opération à effectuer à la fin de chaque cycle de fonctionnement.
- Le nettoyage doit être soigné sur toutes les parties de la machine en utilisant exclusivement une éponge ou un chiffon absorbant.
- La machine ne doit pas être nettoyée au nettoyeur haute-pression ni au jet d'eau. Les outils, brosses et tout autre instrument pouvant endommager la surface de la machine ne doivent pas être utilisés.

ATTENTION!

Avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage, il faut:

- Mettre l'interrupteur sur "0".
- Débrancher la fiche d'alimentation du secteur pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

PROCEDURE A SUIVRE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

N.B. ne laver aucun composant du broyeur à glace au lave-vaisselle. Utilisez la brosse à dents fournie pour nettoyer le bas de la lame (voir FIG. n°9). Ouvrez le couvercle, insérez la brosse à dents dans le gobelet et glissez les poils sous la lame. Une fois bien nettoyée, retirez la brosse à dents de la tasse. Le nettoyage du corps de la machine et de la bouche de déchargement peut être effectué à l'aide d'un nettoyant neutre et d'un chiffon humide rincé fréquemment à l'eau tiède.

ATTENTION: après avoir nettoyé toutes les parties du broyeur à glace, bien sécher et fermer le couvercle du verre.

MAINTENANCE

GENERALITES

Avant de réaliser une quelconque opération de maintenance, il faut: débrancher la fiche d'alimentation du secteur pour isoler complètement la machine du reste de l'installation.

CABLE D'ALIMENTATION

Contrôler périodiquement l'état d'usure du câble et éventuellement appeler le "CENTRE D'ASSISTANCE" pour son remplacement.

COUTEAU

Vérifier périodiquement l'état du couteau; en cas de remplacement, contacter le "CENTRE D'ASSISTANCE".

Instructions Français

DEMANTELEMENT

MISE HORS SERVICE

Pour mettre la machine hors d'usage, s'assurer qu'elle ne devienne utilisable par personne: retirer le couteau, détacher et couper les connexions électriques.

Figure Drawings

FIG. n°1 - General view of the machine

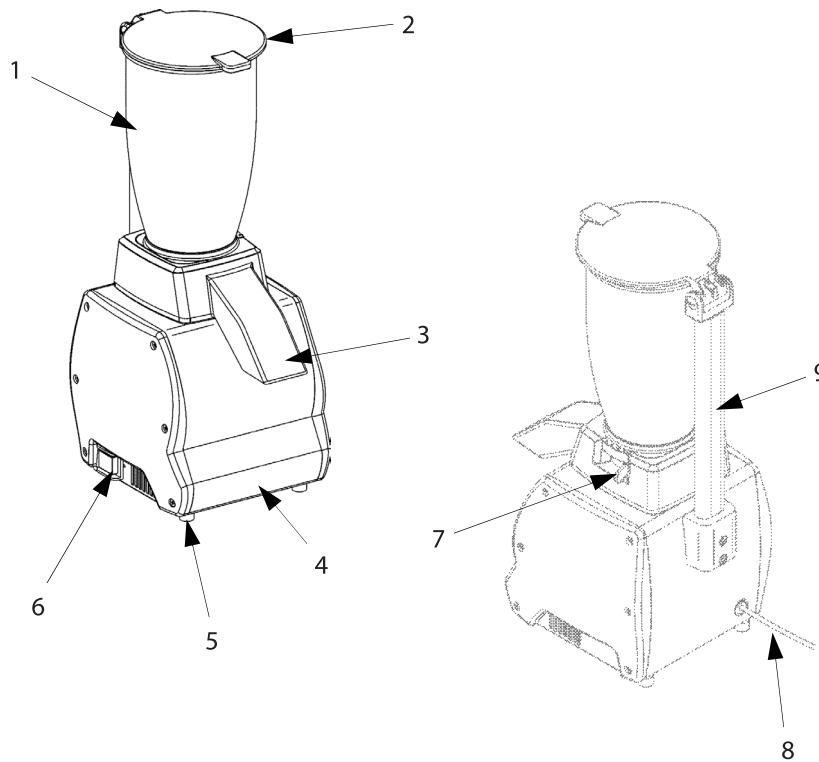


Figure Drawings

FIG. n°2 - Overall dimensions

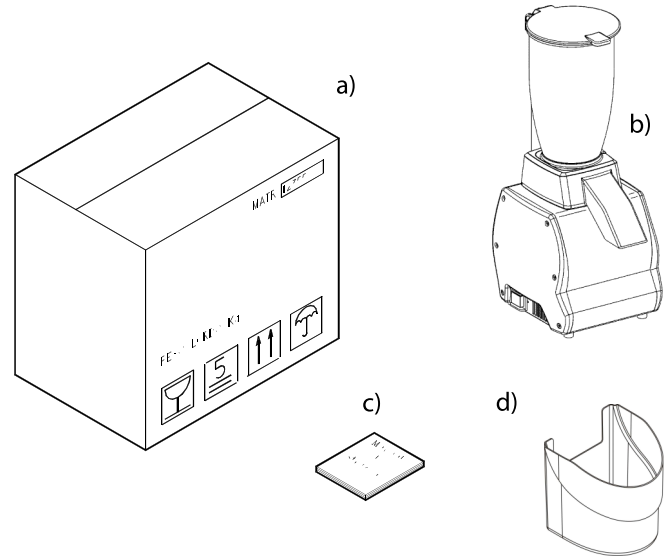
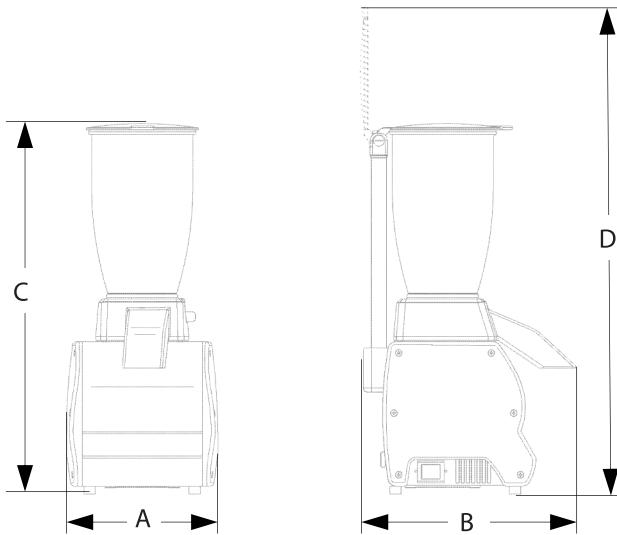


FIG. n°3 - Description of the package

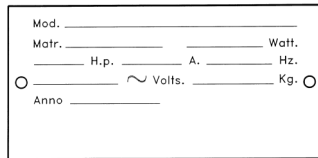


FIG. n°4 - Technical plate

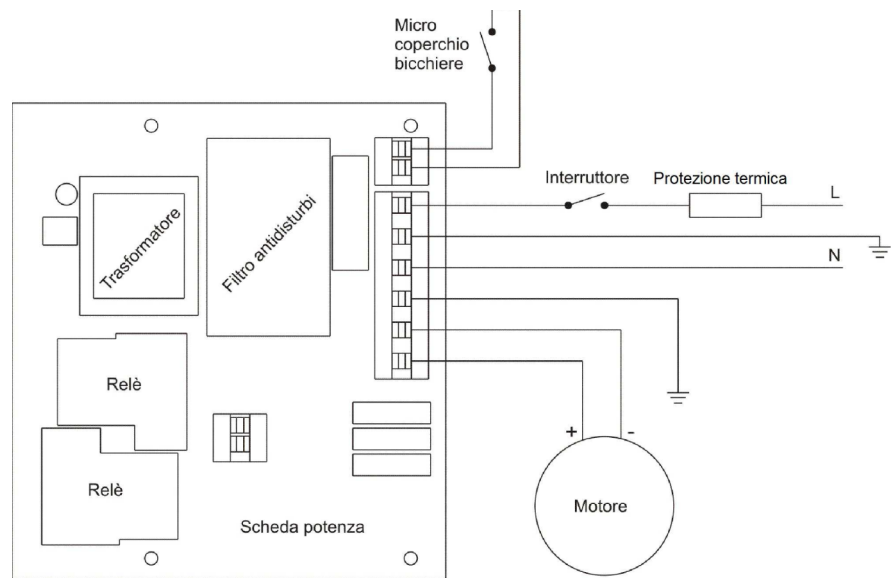
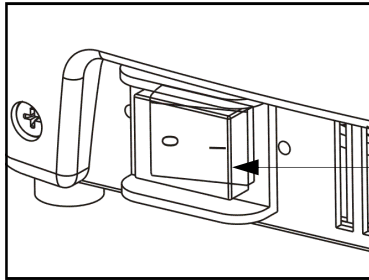


FIG. n°5 - Wiring diagram Mn

Figure Drawings



Switch 0/I

FIG. n°6 - Controls

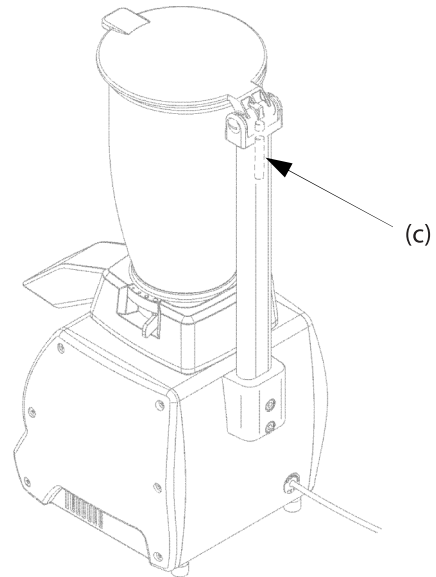


FIG. n°7 - Position of safety micro

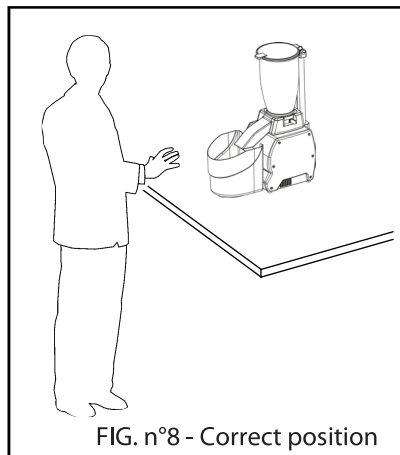


FIG. n°8 - Correct position

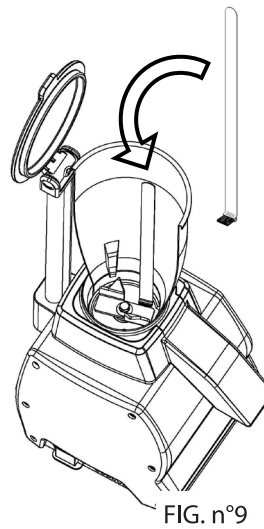
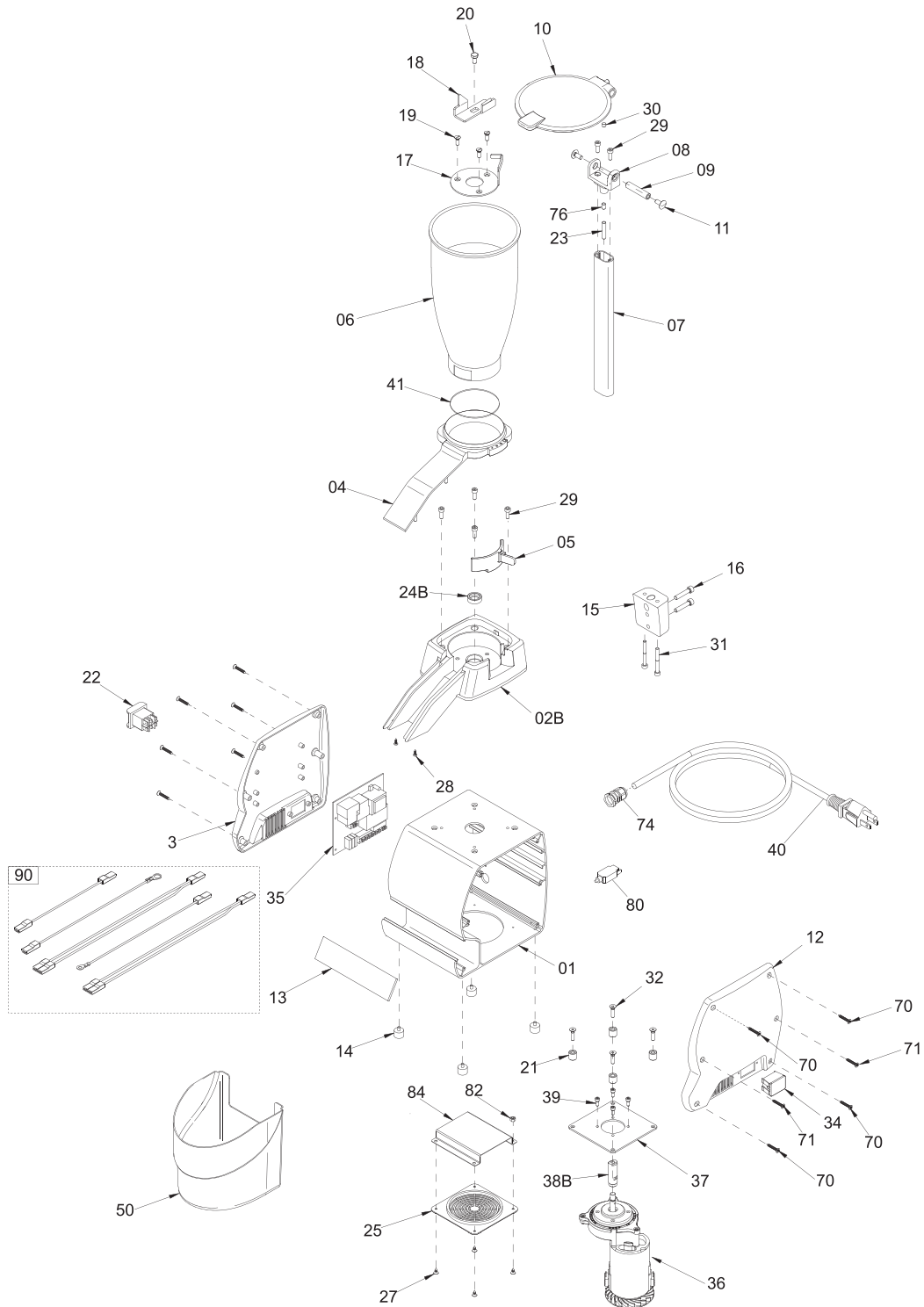


FIG. n°9

Parts Breakdown

Model IC-IT-0003 47084



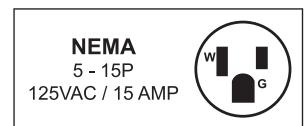
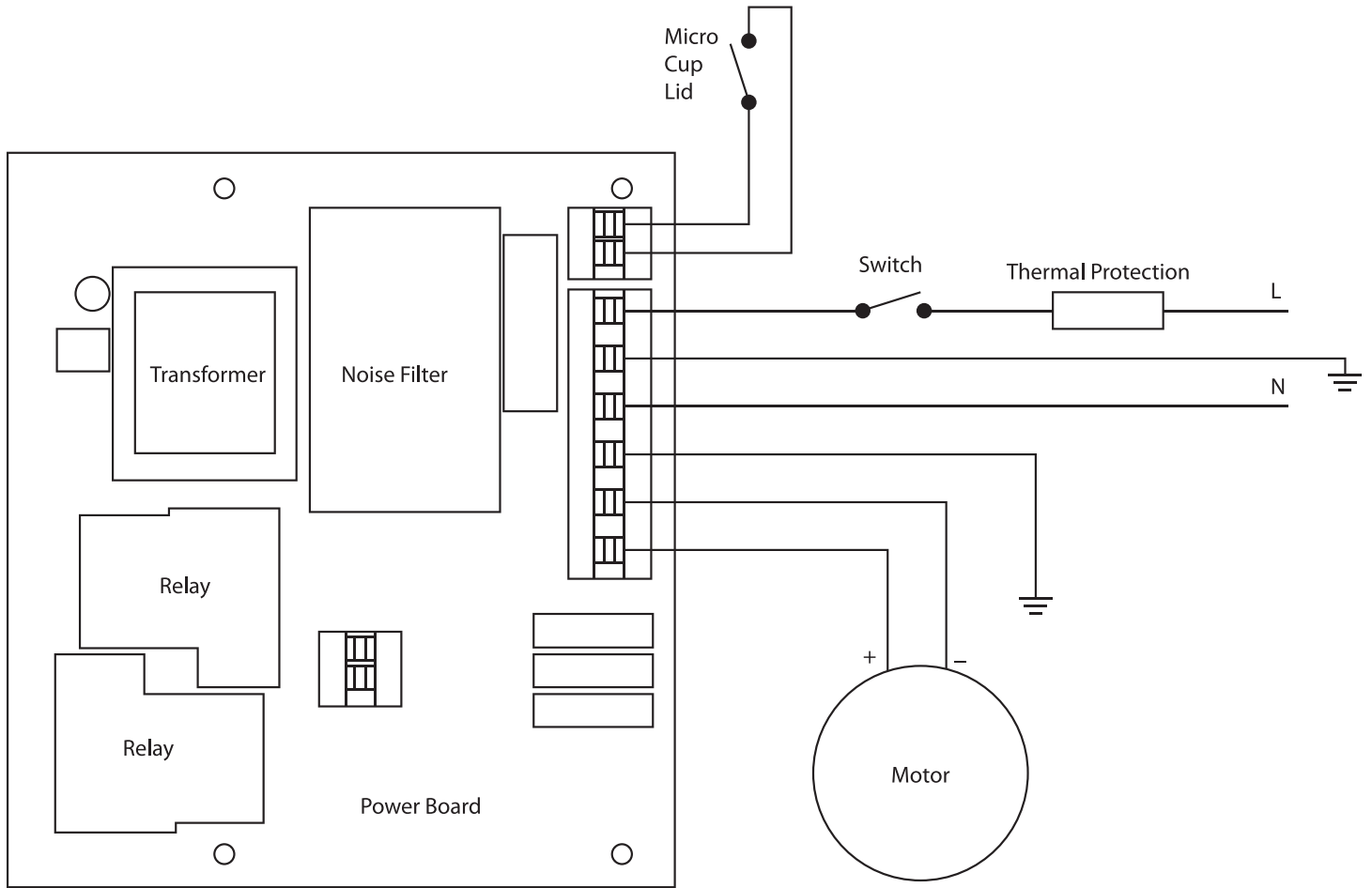
Parts Breakdown

Model IC-IT-0003 47084

Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position	Item No.	Description	Position
AH126	Ice Crusher Profile for 47084	01	AH133	Crushing Plate for 47084	17	AH135	Engine Support Plate Rompigh. for 47084	37
AH141	Ice Breaker Mouth Y14 for 47084	02B	AH134	Blades for 47084	18	AH128	Crank Shaft Rompigh Motor. Y14 for 47084	38
AH170	Right / Left White Cheeks Assembly for 47084	03+12 BN	AH163	INOX Screw M5x14 for 47084	19	AH158	Stainless Steel Cross Screw M4x10 for 47084	39
AH168	Assembly Black Right / Left Cheek for 47084	03+12 NR	AH159	Screw TE M6 for 47084	20	67018	US Power Cord for 47084	40
AH169	Right / Left Red Cheeks Assembly for 47084	03+12 RS	AH130	Dist. Engine Romp. for 47084	21	AH147	Ring OR 2300 Bicch. for 47084	41
AH140	Rompigh Mouth Cover for 47084	04	AH151	Comelux Switch 401.1 for 47084	22	AH144	Collecting Tray, Black for 47084	50
AH142	Adjustment Lever Thickness Rompigh. for 47084	05	AH153	Microint. ETL for 47084	23	AH165	Screw Aut.TS Cross INOX 3.9x19 for 47084	70
AH131	Clean Ice Crusher Glass for 47084	06	AH146	Seal Ring Y14 14x22x7 Rompigh. for 47084	24B	AH166	Aut.TS Cross Screw INOX 3.9x25 for 47084	71
AH127	Extruded Profile Supp. Cop. for 47084	07	AH137	Fan Cover for 47084	25	AH150	Cabl.Rompigh. 110V for 47084	72
AH139	Cover Support Rompigh. for 47084	08	AH167	Aut.Screw TS Cross INOX 3.9x9.5 for 47084	27	AH155	Cable Guide Mod.PG11 for 47084	74
AH129	Pin, Cover, Rompigh. for 47084	09	AH160	Screw TE Recess. IX M5x14 for 47084	29	AH145	Distance Microint. Romp. H.2 for 47084	76
AH138	Ice Breaker Cover for 47084	10	AH152	Square Glass Cover Magnet for 47084	30	AH154	Prot. Thermal UL 2.5A for 47084	80
60081	Screw Poeliers M6x10 for 47084	11	AH161	Screw TCEI M5x45 for 47084	31	AH157	M4 Flanged Stainless Steel Nut for 47084	82
AH132	Module Plate 1 for 47084	13	AH164	Counter Screw. Cross IX M5x20 for 47084	32	AH136	Omega ETL Cap for 47084	84
AH148	Foot 15x10 for 47084	14	AH143	Cap for Side for 47084	34	AH150	Cabl.Rompigh. 110V for 47084	90
AH125	Supp. Cover Profile for 47084	15	AH156	TGSIR13 Card Ice Breaker 115 V. for 47084	35			
AH162	Recessed TE Screw IX M6x30 for 47084	16	AH149	Ice Breaker Motor 110 V. for 47084	36			

Electrical Schematics

Model IC-IT-0003 47084





Warranty Registration

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

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

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

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

For mailing in Canada

Pour postale au Canada

Por correo en Canadá

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

3115 Pepper Mill Court,
Mississauga, Ontario
Canada, L5L 4X5

For mailing in the US

Pour diffusion aux États-Unis

Por correo en los EE.UU.

OMCAN

PRODUCT WARRANTY REGISTRATION

4450 Witmer Industrial Estates, Unit 4,
Niagara Falls, New York
USA, 14305

or email to: service@omcan.com



Purchaser's Information

Name: _____

Address: _____

City: _____ Province or State: _____ Postal or Zip: _____

Country: _____

Dealer from which Purchased: _____

Dealer City: _____ Dealer Province or State: _____

Invoice: _____

Model Name: _____ Model Number: _____

Machine Description: _____

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

Would you like to extend the warranty? Yes No

Company Name: _____

Telephone: _____

Email Address: _____

Type of Company:

Restaurant Bakery Deli

Butcher Supermarket Caterer

Institution (specify): _____

Other (specify): _____

Serial Number: _____

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

Thank you for choosing Omcan | Merci d'avoir choisi Omcan | Gracias por elegir Omcan



Since 1951 Omcan has grown to become a leading distributor of equipment and supplies to the North American food service industry. Our success over these many years can be attributed to our commitment to strengthen and develop new and existing relationships with our valued customers and manufacturers. Today with partners in North America, Europe, Asia and South America, we continually work to improve and grow the company. We strive to offer customers exceptional value through our qualified local sales and service representatives who provide convenient access to over 6,500 globally sourced products.

Depuis 1951 Omcan a grandi pour devenir un des “leaders” de la distribution des équipements et matériel pour l’industrie des services alimentaires en Amérique du Nord. Notre succès au cours de ces nombreuses années peut être attribué à notre engagement à renforcer et à développer de nouvelles et existantes relations avec nos clients et les fabricants de valeur. Aujourd’hui avec des partenaires en Amérique du Nord, Europe, Asie et Amérique du Sud, nous travaillons continuellement à améliorer et développer l’entreprise. Nous nous efforçons d’offrir à nos clients une valeur exceptionnelle grâce à nos ventes locales qualifiées et des représentants de service qui offrent un accès facile à plus de 6500 produits provenant du monde entier.

Desde 1951 Omcan ha crecido hasta convertirse en un líder en la distribución de equipos y suministros de alimentos en América del Norte industria de servicios. Nuestro éxito en estos años se puede atribuir a nuestro compromiso de fortalecer y desarrollar nuevas relaciones existentes con nuestros valiosos clientes y fabricantes. Hoy con socios de América del Norte, Europa, Asia y América del Sur, que trabajan continuamente para mejorar y crecer la empresa. Nos esforzamos por ofrecer a nuestros clientes valor excepcional a través de nuestro local de ventas y representantes de los servicios que proporcionan un fácil acceso a más de 6,500 productos con origen a nivel mundial.

