



MODEL FB400 ICE STORAGE BIN

USER'S INSTRUCTIONS

INSTALLATION OF LEGS

Place the bin on its side and attach the legs (Fig.1). Each leg is secured with 4 screws and 4 washers. Tighten the screws firmly.

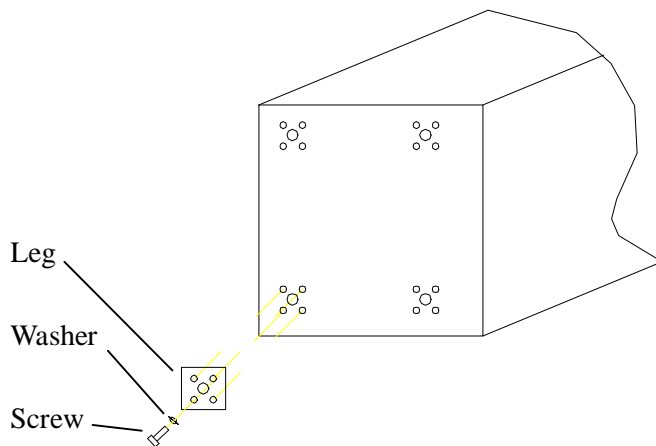


Fig. 1

INSTALLATION OF HOSE

Insert the drain hose firmly onto the drain pipe at the back of the unit and secure it with the supplied ties (Fig.2).

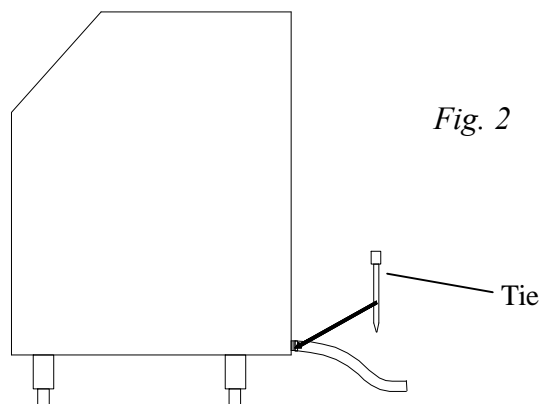
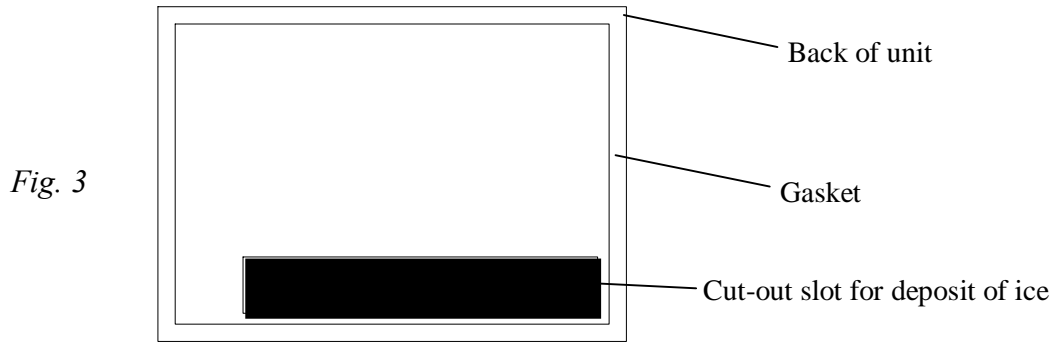


Fig. 2

INSTALLATION OF ICE-MAKING UNIT (FIM400)

Top View of Ice Bin



- 1) Be sure the gasket is in place on the top surface of the bin as shown in Fig.3.
- 2) Place the ice-making unit, Franklin Chef® model FIM400, on top of the bin and make sure it is properly aligned with the sides and back edge.
- 3) Turn the brackets at the back of the ice bin and align them with the holes in the bottom of the ice-making unit (Fig. 4). Fasten the brackets in place with the screws supplied (Fig.5).
- 4) Place the assembly in its final location. Make sure it is level by using a carpenter's level and rotating the adjustable feet on the legs. Apply sealant as necessary between ice maker and bin.

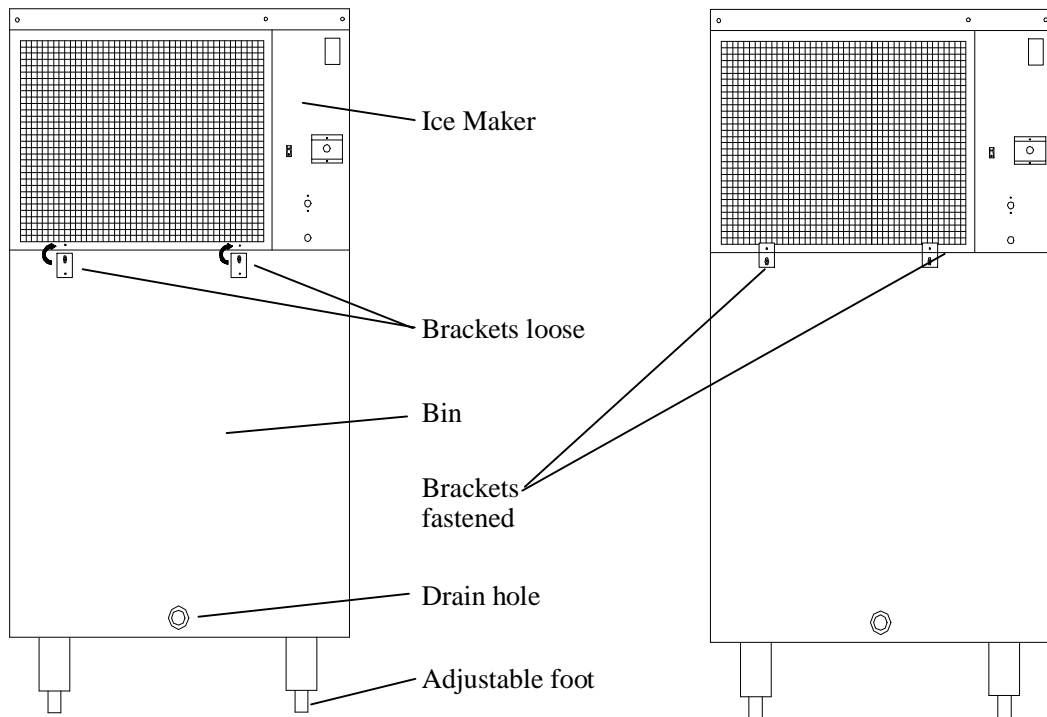


Fig. 4

Fig. 5

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION

If the ice bin is left unused for a long time, before the next use it should be thoroughly cleaned. Do not leave any solution inside the bin after cleaning.

Never keep anything other than ice in the bin. Objects like wine and beer bottles and soda cans are unsanitary, and labels may slip off and plug up the drain hole.

The plastic inner liner of the ice bin must be cleaned and sanitized before use. We suggest wiping or spraying the liner with a solution of 1 ounce of household bleach in 2 gallons of hot water (95° to 115°F). Rinse thoroughly with clean water and drain the bin.

The exterior stainless steel surfaces can be cleaned with a stainless steel cleaner such as 3M Stainless Steel Cleaner & Polish or the equivalent.

The interior of the bin should be cleaned and sanitized periodically as described above to ensure clean, sanitary ice. Be sure the bin is empty of ice before cleaning the interior.



Tested and certified to NSF standard 12 by NSF International

LIMITED WARRANTY

Franklin Industries, L.L.C., warrants this product to be free from defects in materials and workmanship for a period of one year from the date of the original purchase. Any parts that are determined to be defective will be replaced or repaired, at its sole discretion, by Franklin at no charge as long as it has been determined that the unit was operated in accordance with the instructions attached or furnished with the product. If the unit proves to be defective, your first course of action should be to follow the retailer's return policy.

This warranty covers units only in the continental United States and does not cover the following:

- Damage from improper installation
- Damage in shipping
- Defects other than manufacturing defects
- Any installation expenses that may be incurred
- Labor or repairs after the initial 12-month period
- Damage from abuse, misuse, accident, alteration or lack of proper care or maintenance
- Improper or incorrectly performed maintenance or repairs
- Use of parts not recommended by Franklin Industries, L.L.C.
- Damage due to acts of God.

This limited warranty is given in lieu of all other warranties expressed or implied. This warranty does not cover incidental or consequential damages. Some States do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

This warranty provides you with specific legal rights and you may have other rights which vary from State to State. Consult the written materials accompanying your product for safe and proper operation.

This warranty may not be assigned.

For warranty service, contact

Franklin Industries, L.L.C.

4100 First Avenue

Brooklyn, NY 11232-3321

Tel.: 1-866-837-5277

Website: www.franklinchef.com

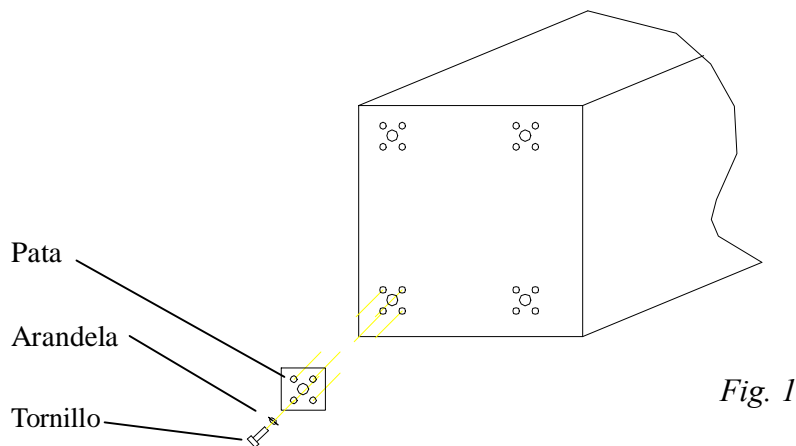
When service is required, have on hand the Model and Serial numbers found on the label on the back of the unit, as well as proof of purchase such as a sales or gift receipt.

Recipiente de almacenamiento de hielo Modelo FB400

INSTRUCCIONES DEL USUARIO

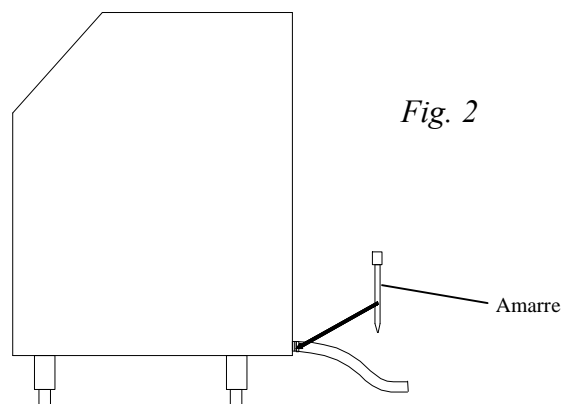
INSTALACIÓN DE LAS PATAS

Colocar el recipiente de lado e instalar las patas (Figura 1). Cada pata se sujeta con 4 tornillos y 4 arandelas. Apretar los tornillos firmemente.



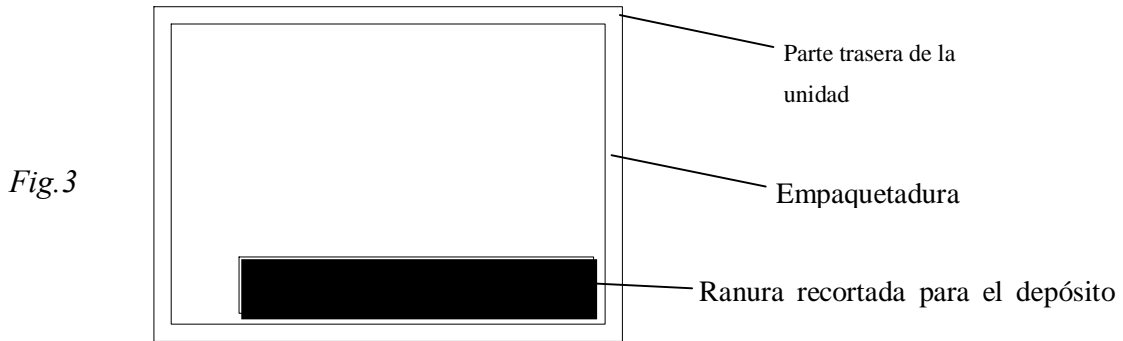
INSTALACIÓN DE LA MANGUERA

Insertar la manguera de desagüe firmemente sobre el tubo de desagüe en la parte trasera de la unidad y sujetarla con los amarres suministrados (Figura 2).



INSTALACIÓN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE HIELO (FIM400)

Vista Superior del Recipiente de Hielo



- 1) Cerciorarse de que la empaquetadura esté en posición en la superficie superior del recipiente según se muestra en la Figura 3.
- 2) Colocar la unidad de producción de hielo, Franklin Chef® modelo FIM400, arriba del recipiente y cerciorarse de que está debidamente alineada con los lados y el borde trasero.
- 3) Girar las ménsulas en la parte trasera del recipiente de hielo y alinearlas con los agujeros en la parte inferior de la unidad de producción de hielo (Fig. 4). Sujetar las ménsulas en posición con los tornillos suministrados (Figura 5).
- 4) Colocar la unidad armada en su lugar final. Cerciorarse de que esté nivelada usando un nivel de carpintero y girando las patas ajustables. Aplicar sellador entre la unidad de producción de hielo y el recipiente.

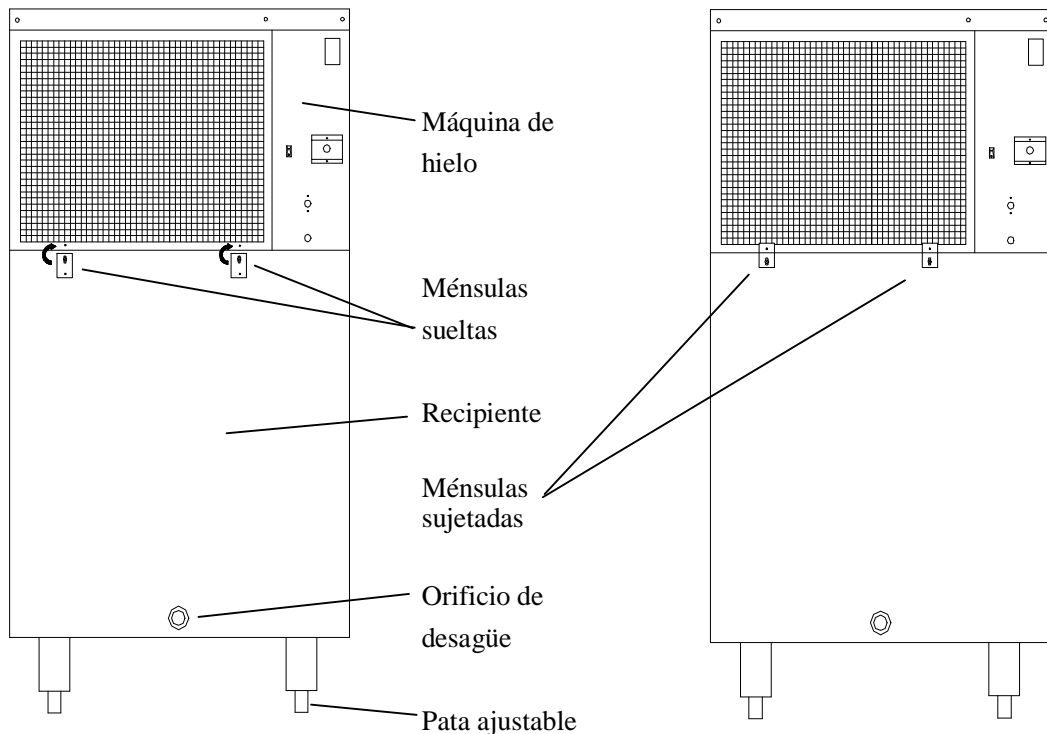


Fig.4

Fig.5

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIÓN

Si el recipiente de hielo se deja sin usar durante un período prolongado, antes del siguiente uso debe limpiarse minuciosamente. No dejar solución dentro del recipiente después de la limpieza.

Nunca guardar nada excepto por hielo en el recipiente. Los objetos tales como botellas de vino y cerveza y latas de refresco no están desinfectados, y las etiquetas pueden desprenderse y obturar el orificio de desagüe.

El forro interior plástico del recipiente debe limpiarse y desinfectarse antes de usarse. Sugerimos limpiar con un paño o rociar el forro con una solución de 1 onza de lejía doméstica en 2 galones de agua caliente (95° a 115° F, o 35 a 46°C). Enjuagar minuciosamente con agua limpia y drenar el recipiente.

Las superficies exteriores de acero inoxidable pueden limpiarse con un limpiador de acero inoxidable, por ejemplo, Limpiador y Pulimento de Acero Inoxidable 3M o producto equivalente.

El interior del recipiente debe limpiarse y desinfectarse periódicamente según se describe arriba para asegurar hielo limpio y desinfectado. Cerciorarse de que se haya vaciado el hielo del recipiente antes de limpiar el interior.



Comprobado y certificado en cumplimiento de la Norma NSF 12 por NSF International

GARANTÍA LIMITADA

Franklin Industries, L.L.C., garantiza que este producto está libre de defectos de materiales y hechura durante un período de un año después de la fecha de compra original. Cualesquier partes que se determina que son defectuosas serán reemplazadas o reparadas sin cargo por Franklin, a su exclusiva discreción, siempre que se haya determinado que la unidad se había operado de acuerdo con las instrucciones incluidas o suministradas con el producto. Si la unidad resulta defectuosa, su primer curso de acción debe ser seguir la política de devolución del minorista.

Esta garantía sólo cubre las unidades en Estados Unidos continental y no cubre lo siguiente:

- Daños debido a instalación indebida
- Daños durante el transporte
- Defectos que no sean defectos de fabricación
- Cualesquier gastos de instalación que pudiesen incurrirse
- Mano de obra o reparaciones después del período inicial de 12 meses
- Daños debido a abuso, mal uso, accidente, alteración o falta de cuidado y mantenimiento apropiado
- Mantenimiento o reparaciones realizadas indebida o incorrectamente
- Uso de piezas no recomendadas por Franklin Industries, L.L.C.
- Daños debido a casos fortuitos

Esta garantía limitada se ofrece en lugar de todas las demás garantías expresas o implícitas. Esta garantía no cubre daños y perjuicios incidentales o consecuentes. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños y perjuicios incidentales o consecuentes, así que es posible que la limitación o exclusión que antecede no se aplique a usted.

Esta garantía le confiere derechos legales específicos, y usted podrá tener otros derechos, que varían de un estado a otro. Consulte los materiales impresos que acompañan su producto para la operación segura y correcta.

Esta garantía no podrá cederse.

Para servicio de garantía, comuníquese con

Franklin Industries, L.L.C.
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321
Tel.: 1-866-837-5277
Sitio de Internet: www.franklinchef.com

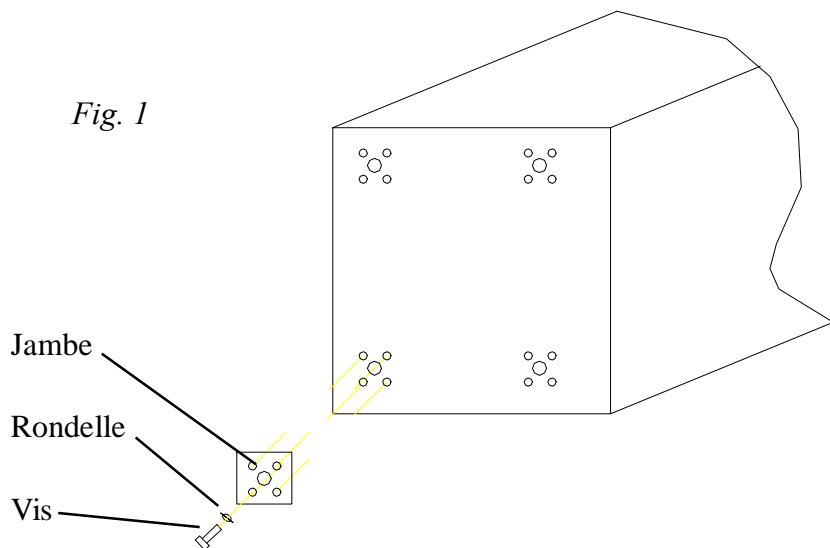
Cuando se necesita servicio, tenga a mano los números de modelo y serie que se encuentran en la etiqueta y en la parte trasera de la unidad, así como la constancia de compra, por ejemplo, recibo de venta o de regalo.

Compartiment d'emmagasinage pour la glace Modèle FB400

INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'UTILISATEUR

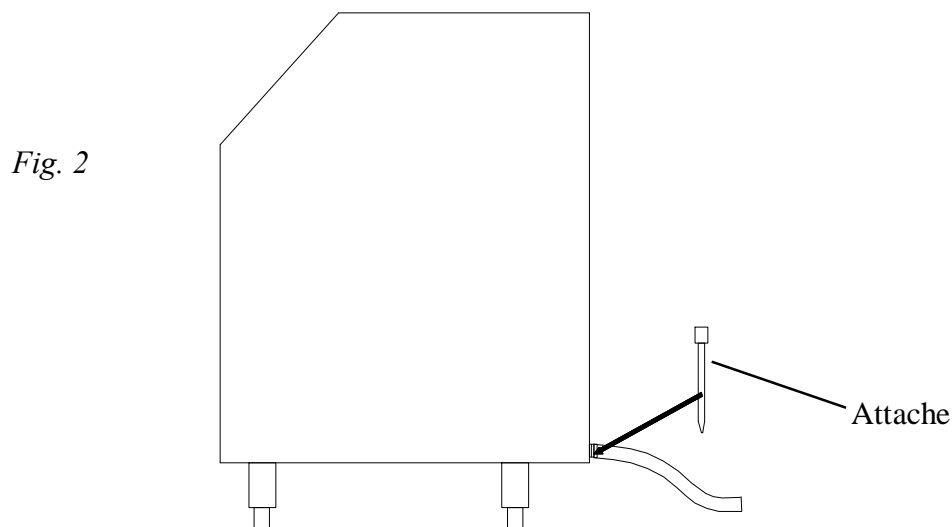
INSTALLATION DES PIEDS

Mettez le compartiment sur son côté et attachez les pieds (fig. 1). Chaque pied est fixé à l'aide de 4 vis et de 4 rondelles. Serrez bien les vis.



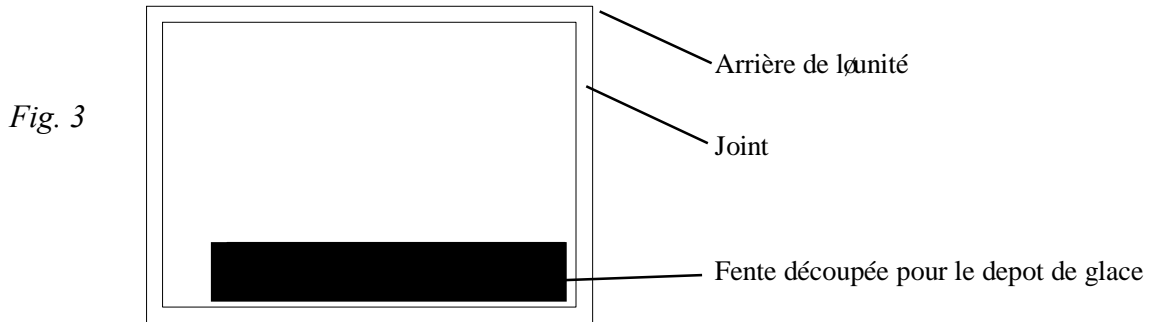
INSTALLATION DU FLEXIBLE

Insérez fermement le flexible de vidange dans le tuyau de vidange situé à l'arrière de l'unité et fixez-le à l'aide des attaches fournies (fig. 2).



INSTALLATION DU GÉNÉRATEUR DE GLACE (FIM400)

Vue de dessus du générateur de glace



1. Vérifiez que le joint de la surface supérieure est bien en place, tel qu'indiqué par la fig. 3.
2. Mettez le générateur de glace, modèle Franklin Chef® FIM400, au-dessus du compartiment et vérifiez qu'il est bien aligné au niveau des côtés et du bord arrière.
3. Tournez les supports de l'arrière du compartiment à glace et alignez-les sur les trous du bas du générateur de glace (fig. 4). Attachez les supports à l'aide des vis fournies (fig. 5).
4. Installez l'ensemble dans son emplacement final. Vérifiez qu'il est de niveau à l'aide d'un niveau à bulle. Tournez selon le nécessaire la base réglage de chaque pied. Appliquez un produit d'étanchéité, selon le nécessaire, entre les générateurs de glace et le compartiment.

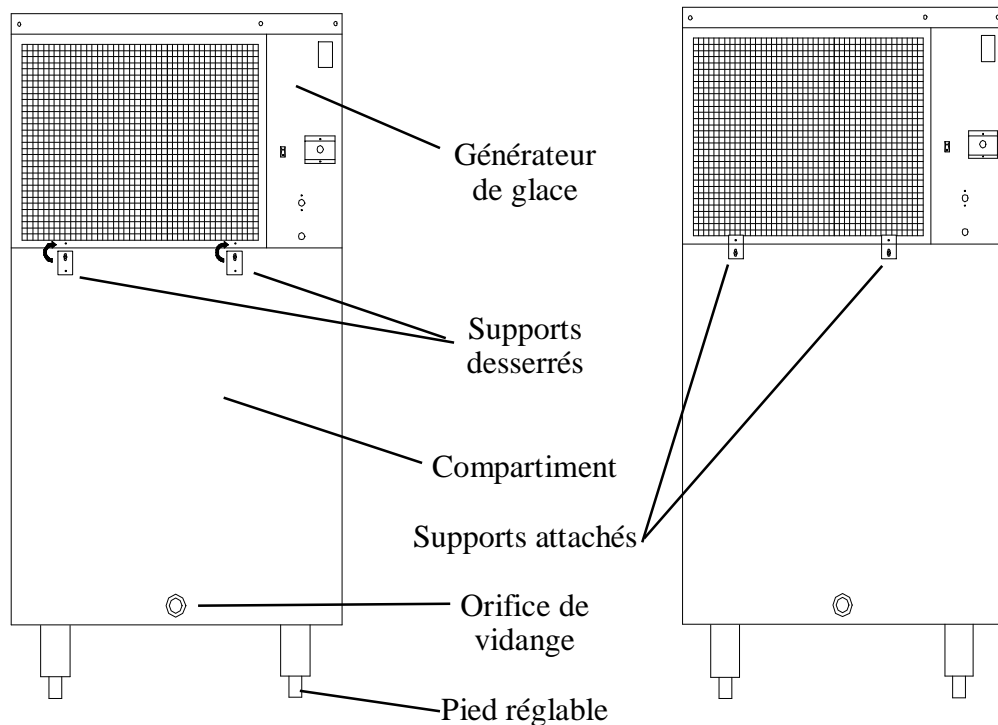


Fig. 4

Fig. 5

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION

Si le compartiment à glace reste inutilisé pendant une durée prolongée, veuillez à bien le nettoyer avant de l'utiliser. Ne laissez aucune solution à l'intérieur du compartiment après avoir nettoyé celui-ci.

N'emmagasinez jamais autre chose que de la glace dans le compartiment. Les objets tels que les bouteilles de vin ou de bière et les canettes de boissons gazeuses ne sont pas aseptiques. De plus, leurs étiquettes risquent de glisser et de boucher l'orifice de vidange.

Nettoyez et aseptisez la doublure intérieure en plastique avant de l'utiliser. Nous vous suggérons d'essuyer ou de vaporiser la doublure avec une solution d'eau chaude (95 à 115 °F [35 à 46 °C]) et d'agent de blanchiment ménager (1 once [29,6 ml] pour 2 gallons [9,1 l]). Rincez abondamment à l'eau claire, puis vidangez le compartiment.

Les surfaces extérieures en acier inoxydable peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit nettoyant pour acier inoxydable tel que le produit pour polir et nettoyer l'acier inoxydable de 3M ou un produit équivalent.

L'intérieur du compartiment doit être nettoyé et aseptisé périodiquement, tel qu'indiqué ci-dessus, pour veiller à ce que la glace soit propre et aseptique. Vérifiez que le compartiment ne contient pas de glace avant de nettoyer son intérieur.



Testé et certifié conforme à la norme NSF 12 par NSF International

GARANTIE LIMITÉE

Franklin Industries, L.L.C., garantit ce produit, contre tout vice de matériau et de fabrication, pendant une période d'un an à compter de la date de l'achat d'origine. Toute pièce déterminée défectueuse sera remplacée ou réparée gratuitement par Franklin, à sa seule appréciation, dans la mesure où il a été déterminé que l'unité a été utilisée conformément aux instructions jointes ou fournies avec le produit. Si l'unité est déterminée défectueuse, votre première action doit être de suivre la politique de renvoi du détaillant.

La présente garantie couvre uniquement les États-Unis continentaux et ne couvre pas ce qui suit :

- Dommages provenant d'une installation incorrecte
- Dommages pendant l'expédition
- Vices autres que les vices de fabrication
- Tous les frais éventuels d'installation
- Main-d'œuvre ou réparations après les 12 premiers mois
- Dommages provenant d'abus, d'utilisations incorrectes, d'accidents, de modifications ou encore de manque de soins corrects ou d'entretien.
- Procédures d'entretien ou de réparation inappropriées ou effectuées incorrectement
- Utilisation de pièces n'ayant pas été recommandées par Franklin Industries, L.L.C.
- Dommages dus aux calamités fortuites.

La présente garantie limitée est fournie au lieu et place de toute autre garantie expresse ou implicite. La présente garantie ne couvre pas les dommages fortuits ou consécutifs. Certains États ou certaines Provinces n'autorisant pas l'exclusion des dommages fortuits ou consécutifs, il est possible que la limitation ou exclusion susmentionnée ne s'applique pas à votre situation.

La présente garantie vous fournit des droits légaux spécifiques ; vous pouvez également bénéficier d'autres droits qui varient selon les États ou les Provinces. Consultez les documents joints à votre produit qui indiquent comment obtenir un fonctionnement sécuritaire et adéquat.

La présente garantie ne peut pas être assignée.

Pour les services de garantie, contactez

Franklin Industries, L.L.C.
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321, États-Unis
Tél. : 1-866-837-5277
Site Web : www.franklinchef.com

Si des procédures de service sont nécessaires, ayez à portée de main les numéros de modèle et de série indiqués sur l'étiquette à l'arrière de l'unité ainsi qu'une preuve d'achat telle qu'un ticket de caisse ou un récépissé indiquant que l'unité a été reçue en cadeau.