



120-Bottle Wine Cellar
Rafrâchisseur à vin 120-bouteille
Enfriador de vinos 120-botella

Use and Care Guide (pages 1-7)

Mode d'emploi (les pages 8-14)

Manual del usuario (las páginas 15-21)

**Be sure wine cellar is standing upright 24 hours
prior to plug-in.**

**Soyez sûrs que le rafraîchisseur à vin se tient debout 24 heures
avant que l'unité se branche.**

**Esté seguro que el enfriador de vinos esté parado en posición
vertical 24 horas antes que sea conectado.**

FRANKLIN INDUSTRIES, LLC
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321
Tel.: 877-261-9867
Website: www.franklinindustries.com

Model/Modèle/Modelo
FWC120

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using this appliance. When using this appliance, always exercise basic safety precautions, including the following:

1. Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual.
2. This Wine Cellar must be properly installed in accordance with the installation instructions before it is used. See grounding instructions in the *Installation* section.
3. This model can be built in. Built-in units vent at the bottom front and airflow at the front of this vent must be unimpeded.
4. If the unit is placed on a stand, the front surface of the door must be 3" or more back from the edge of the stand in order to avoid accidental tipping of the appliance during normal usage.
5. Never unplug the unit by pulling on the power cord. Always grip the plug firmly and pull straight out from the outlet. Repair or replace any cord that is frayed. Do not use a cord that shows cracks or abrasions along its length.
6. If the unit has a plug in the middle of the moisture channel in the back of the unit, remove this plug and allow the drain to remain clear at all times when in operation.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

DANGER!

Avoid the risk of child entrapment. If product is not in use, remove the door so that small children cannot get trapped inside.

Table of Contents

<i>Safety Instructions</i>	1
<i>Technical Specifications</i>	2
<i>Installation</i>	3 - 4
<i>Operation of Your Wine Cellar</i>	4 - 5
<i>Care and Cleaning</i>	6
<i>Troubleshooting</i>	6
<i>Limited Warranty</i>	7

Technical Specifications

Model Number:	FWC120
Capacity:	120 standard wine bottles
Electrical Input:	115VAC ~ 60Hz
Current Rating:	2.6 A
Unit Dimensions:	26"W x 28¼"D x 60¼"H

Installation

Remove the exterior and interior packaging. Use a soft dry cloth to wipe down the outside of the wine cellar thoroughly. Use a clean cloth dampened with lukewarm water to wipe down the inside of the cellar.

Air must circulate freely in front of the wine cellar. Avoid placing the cellar near any source of heat or moisture, or in direct sunlight. Direct sunlight may affect the finish, and nearby heat sources will cause higher electrical consumption.

The FWC120 wine cellar is designed to be built-in. A motorized fan at the back of the unit directs compressor-generated heat away from the compressor and through the front of the unit. There are no clearance requirements for this unit.

Once the wine cellar is positioned, the leveling legs at the front of the unit should be turned to level the appliance. This will reduce vibrations.

Electrical Connection

Important! For your personal safety, this appliance must be properly grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be inserted into an outlet that is properly grounded and installed. Consult a qualified electrician if you do not completely understand these grounding instructions.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD.

Use of Extension Cords

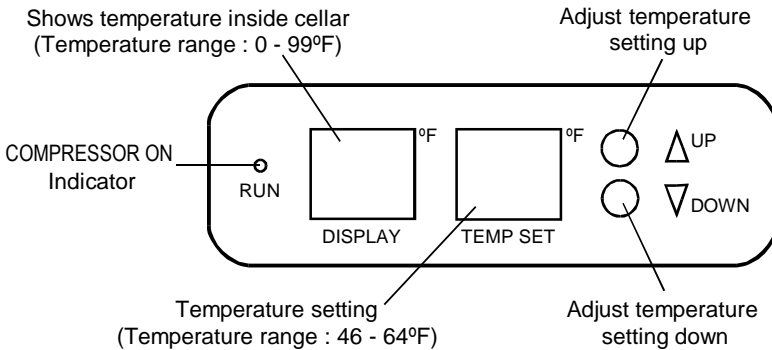
Avoid the use of an extension cord because of potential safety hazards under certain conditions. If it is necessary to use an extension cord, be sure to use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug. Use a 3-slot outlet that will accept the plug. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Operation of Your Wine Cellar

Do not plug in the wine cellar for 24 hours after unit is set in place. Failure to do so may result in the unit working improperly.

Plug in the wine cellar to turn it on. The COMPRESSOR ON Indicator LED on the control panel will light, and will remain lit while the compressor is operating.

Control Panel



Set the desired cooling temperature by pressing the arrow keys up or down. (Settings range from 46°F to 64°F.) The temperature you set will be shown in the TEMP SET window of the control panel. The actual temperature inside the unit will appear in the DISPLAY window. This temperature will vary

depending on the number of bottles stored and how frequently the door is opened.

To temporarily stop the cooling cycle, unplug the wine cellar. For longer periods of time, disconnect the plug and leave the door partially open.

NOTE: If you unplug or turn off the wine cellar, allow 3 minutes before restarting or plugging back in. The unit will not restart in less than 3 minutes.

Wine Temperature Ranges: While wines store best at temperatures around 56-58 degrees Fahrenheit, this wine cellar is built to allow wine to be stored at drinking temperature and therefore there is a temperature variation in the wine cellar for reds and whites. Reds should be kept at a temperature close to 60-62 degrees whereas whites should be at a temperature of 54-55 degrees. Both of these temperature ranges can be achieved by adjusting the temperature setting.

PLEASE NOTE: Cold air falls and warmer air rises, and there will be a temperature variation from the bottom to the top of the unit. The temperature sensor is located near the top of the wine storage compartment and records the temperature at the top of the unit. The temperature at the bottom of the unit will always be slightly colder.

Interior Light

The interior light can be operated manually by pressing the toggle switch located to the left of the control panel.

Shelving

The shelves in your unit are chrome-plated so they will not rust. These shelves pull out only 1/3 of the way. This is a safety feature so that neither the machine nor the shelf will tip over.

Care and Cleaning of Your Wine Cellar

Cleaning the Outside

Clean the outside of your unit with mild soapy water. Dry thoroughly with a soft cloth. To clean the door gasket, use only mild soapy water. Never use harsh cleansers or scouring pads to clean any part of your cellar.

Cleaning the Inside

Unplug your wine cellar and remove all bottles. Rinse the inside surface with plain water and dry the chrome trays.

Defrosting the Cellar

The cellar uses an automatic defrost system in which the refrigerated surfaces of the wine cellar defrost automatically. Defrost water drains into a hole in the floor of the wine storage compartment and is channeled into a drain pan located at the back of the cellar near the compressor. Heat transferred from the compressor evaporates any water that has collected in the pan. Be sure the drain hole in the floor of the wine cellar is clear and unobstructed.

Cellar Troubleshooting

Cellar does not turn on

Not plugged in.

Fuse blown or circuit breaker tripped.

Noise or vibration

Check that unit is level. If not, adjust leveling legs.

Cellar is too warm

Check that door is properly closed and sealed.

Check temperature setting.

Check if door has been opened frequently.

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 original purchase or delivery. Any parts that are determined to be defective will be replaced or repaired by Franklin at no charge as long as the unit was operated in accordance with the instructions 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 voltage or installation
- Damage in shipping
- Defects other than manufacturing defects
- Glass, trim or light bulbs
- Any damage or loss to cellar contents as the result of failure of the unit to perform as expected
- Labor or repairs after the first 12 months
- Damage from abuse, misuse, accident, alteration or lack of proper care or routine maintenance.
- Improper or incorrectly performed maintenance or repairs
- 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 that vary from State to State. Consult the written materials accompanying your product for the 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.: 1-877-261-9867
Website: www.franklinchef.com

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

SAUVEGARDES IMPORTANTES

Lire toutes les instructions avant l'utilisation de cet appareil. En utilisant cet appareil, toujours exercer les précautions de sûreté fondamentales, y compris les suivantes:

1. Utiliser cet appareil seulement pour son but projeté comme décrit dans ce manuel d'instruction.
2. Ce Rafrâchisseur à Vin doit être convenablement installé conformément aux instructions d'installation avant qu'il soit utilisé. Voir des instructions au sujet du mettre à la terre dans la section d'*Installation*.
3. Ce modèle peut être encastré. Les unités encastrées donnent vent à l'avant inférieur et l'écoulement d'air au devant de ce conduit doit être libre d'entraves.
4. Si l'unité est placée sur un plate-forme, la surface de devant de la porte doit être 3 pouces ou plus en retrait du bord du plate-forme afin d'éviter le renversement accidentel de l'appareil pendant l'usage normal.
5. Ne jamais débrancher l'unité en tirant sur le cordon d'alimentation. Toujours saisir le bouchon fermement et tirer directement hors de la sortie. Réparer ou remplacer n'importe quelle corde qui est éraillée. Ne pas utiliser une corde qui montre des fissures ou des frottements le long de sa longueur.
6. Si l'unité a un tampon au milieu du conduit d'humidité dans l'arrière de l'unité, enlever ce tampon et permettre que l'égout reste clair à tout instant quand l'unité est dans l'opération.

EPARGNER CES INSTRUCTIONS!

DANGER!

Eviter le risque de l'attrapement des enfants. Si le produit n'est pas dans l'usage, enlever la porte pour que les petits enfants ne puissent pas devenir attrapés à l'intérieur.

Table des matières

<i>Sauvegardes importantes</i>	8
<i>Informations techniques</i>	9
<i>Installation</i>	10 - 11
<i>Opération de votre rafraîchisseur de vin</i> .	11 - 12
<i>Soin et nettoyage</i>	13
<i>Dépannage</i>	13
<i>Garantie limitée</i>	14

Informations techniques

Modèle:	FWC120
Capacité:	120 bouteilles
Alimentation électrique:	115V CA ~ 60Hz
Courant électrique:	2,6A
Dimensions de la unité:	Largeur: 660 mm (26") Profondeur: 718 mm (28 ¹ / ₄ ") Hauteur: 1,530 mm (60 ¹ / ₄ ")

Installation

Enlevez l'emballage extérieur et intérieur. Utilisez un chiffon doux et sec pour essuyer soigneusement l'extérieur du rafraîchisseur à vin. Utilisez un chiffon propre humecté dans de l'eau tiède pour essuyer l'intérieur du rafraîchisseur.

L'air doit circuler librement devant le rafraîchisseur à vin. Évitez de placer le rafraîchisseur près d'une source de chaleur ou d'humidité ou dans la lumière directe du soleil. La lumière directe du soleil peut endommager la finition et les sources de chaleur proches entraînent une plus grande consommation électrique.

Le rafraîchisseur à vin FWC120 est conçu pour être encastré. Un ventilateur motorisé à l'arrière de l'appareil dégage la chaleur du compresseur et l'expulse par l'avant de l'appareil. Il n'existe pas de critères de dégagements particuliers pour cet appareil.

Une fois le rafraîchisseur à vin en position, les pieds de nivellement situés à l'avant de l'appareil doivent être tournés pour équilibrer celui-ci. Ceci réduira les vibrations.

Connexion Electrique

Importante! Pour votre sûreté personnelle, cet appareil doit convenablement être mis à la terre. En cas d'un court-circuit électrique, le mettre à la terre réduit le risque de choc en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé avec une corde qui a un fil au mettre à la terre avec un bouchon au mettre à la terre. Le bouchon doit être inséré dans une sortie qui est mis à la terre et est installé convenablement. Consulter un électricien qualifié si vous ne comprenez pas complètement ces instructions au mettre à la terre.

NE FAIRE PAS EN AUCUN CAS COUPER OU ENLEVER LA TROISIEME BROCHE (LE METTRE A LA TERRE) DU CORDON D'ALIMENTATION.

L'usage de rallonges

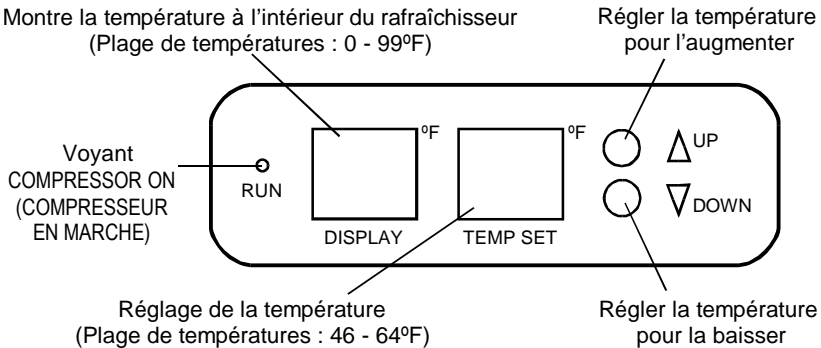
Eviter l'usage d'une rallonge à cause des dangers de sûreté potentiels sous certaines conditions. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, être sûr d'utiliser seulement une rallonge à 3 fils qui a un bouchon de 3 lames. Utiliser une sortie de 3 entailles qui acceptera le bouchon. Les conditions normales de fonctionnement marquées de la rallonge doit être égales à ou plus grandes que l'évaluation électrique de l'appareil.

Opération de votre rafraîchisseur à vin

Ne branchez pas le rafraîchisseur à vin pendant au moins 24 heures après avoir installé l'unité. Dans le cas contraire, l'unité risquerait de ne pas fonctionner correctement.

Branchez le rafraîchisseur à vin pour le mettre sous tension. Le voyant DEL COMPRESSOR ON (COMPRESSEUR EN MARCHE) sur le panneau de commande s'allumera, et restera allumé pendant que le compresseur opère.

Panneau de commande



Réglez la température de refroidissement désirée en appuyant sur les flèches haut ou bas. (Plages de réglages entre 46 °F et 64 °F.) La température que vous réglez sera indiquée dans la fenêtre TEMP SET (RÉGLAGE DE TEMP) du panneau de commande. La température réelle à l'intérieur de l'appareil apparaîtra dans la fenêtre DISPLAY

(AFFICHAGE). Cette température variera selon le nombre de bouteilles stockées et la fréquence d'ouverture de la porte.

Pour arrêter temporairement le cycle de refroidissement, débranchez le rafraîchisseur à vin. Pour des périodes prolongées, débranchez la fiche et laissez la porte partiellement ouverte.

NOTE: Si vous débranchez ou arrête le rafraîchisseur à vin, permettre 3 minutes avant de remettre-le en marche ou de brancher. L'appareil ne remettra pas en marche dans moins de 3 minutes.

La portée de températures pour les vins: Pendant que les vins s'emmagasinent le mieux aux températures vers 56-58 degrés Fahrenheit, ce rafraîchisseur à vin est construit pour tenir au compte que le vin soit emmagasiné à la température à boire et donc il y a une variation de température dans le rafraîchisseur à vin pour les rouges et les blancs. Les rouges devraient être gardés à une température près de 60-62 degrés tandis que les blancs devraient être à une température de 54-55 degrés. Les deux de ces températures peuvent être trouvées en ajustant le thermostat jusqu'à ce que vous trouviez la température exacte.

NOTER S'IL VOUS PLAÎT: L'air froid descend et l'air plus chaud monte, et il y aura une variation de température du fond au sommet de l'appareil. Le détecteur de température est localisé près du sommet de l'unité et enregistre la température sur le sommet de l'unité. La température au fond de l'unité toujours sera légèrement plus froide.

Lumière intérieure

La lumière intérieure peut fonctionner manuellement en appuyant sur l'interrupteur à bascule situé à gauche du panneau de commande.

Les étagères

Les étagères dans votre unité sont plaquées de chrome pour qu'elles ne rouillent pas. Ces étagères retirent seulement 1/3 du chemin. Ceci est une mesure de sécurité pour que ni l'appareil ni l'étagère se renverse.

Soin et nettoyage

Le nettoyage de l'extérieur

Nettoyer l'hors de votre appareil avec de l'eau douce et savonneuse. Sécher à fond avec un tissu mou. Pour nettoyer le joint de la porte, utiliser seulement de l'eau douce et savonneuse. Ne jamais utiliser d'abrasifs, de tampons récurants ou de produits chimiques forts pour nettoyer l'appareil.

Le nettoyage de l'intérieur

Débrancher votre rafraîchisseur de vin et enlever toutes les bouteilles. Rincer la surface d'intérieur avec de l'eau ordinaire et sécher les étagères chromées.

Dégivrage du rafraîchisseur

Le rafraîchisseur est doté d'un système de dégivrage automatique (ses surfaces réfrigérées sont dégivrées automatiquement). L'eau dégivrée s'évacue par un orifice prévu sur le plancher du compartiment de stockage du vin, et elle est acheminée vers un plateau d'évacuation situé derrière le rafraîchisseur, près du compresseur. La chaleur émise par le compresseur fait évaporer l'eau qui s'est accumulée sur le plateau. Assurez-vous que l'orifice d'évacuation sur le plancher du rafraîchisseur est dégagé et non obstrué.

Dépannage

Le rafraîchisseur ne démarre pas

Ce n'est pas branché.

Le thermostat est dans la position de OFF.

Le plomb est sauté ou le disjoncteur s'est déclenché.

Bruit ou vibration

Vérifier que l'appareil est de niveau. Si non, ajuster les pieds à nivellement.

Le rafraîchisseur est trop chaud

Vérifiez si la porte ferme bien hermétiquement.

Vérifiez le réglage de la température.

Vérifiez si la porte est ouverte fréquemment.

Garantie limitée Franklin Chef®

Franklin Industries, L.L.C. garantit ce produit contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat ou de la livraison d'origine. Toutes les pièces ayant été déterminées comme défectueuses seront remplacées ou réparées gratuitement par Franklin si l'unité a été utilisée conformément aux instructions fournies avec ce produit. Si l'unité se révèle défectueuse, vous devriez d'abord suivre la règle de retour du détaillant.

La présente garantie couvre seulement les unités installées sur le territoire continental des États-Unis avec les exclusions suivantes :

- Dommages dus à une tension ou à une installation incorrecte
- Dommages lors de l'expédition
- Défaillances autres que les défaillances de fabrication
- Verre, bordures ou ampoules électriques
- Tout dommage au contenu ou toute perte du contenu de rafraîchisseur à vin en raison de l'unité ne fonctionnant pas comme escompté
- Dommage au contenu ou perte du contenu de rafraîchisseur à vin en raison de l'unité ne fonctionnant pas comme escomptée
- Dommages résultant d'une utilisation abusive, d'une utilisation incorrecte, d'un accident, de la modification de l'unité ou d'un manque d'entretien ou de maintenance de routine approprié(e)
- Entretien ou réparations impropres ou exécutés inexactement
- Dégâts grâce aux actes de Dieu.

La présente garantie limitée est donnée en lieu de toutes les autres garanties explicites ou implicites. La présente garantie ne couvre pas les dommages accessoires ou indirects. La présente garantie ne couvre aucune perte due à des renversements ou à des dommages au contenu du rafraîchisseur à vin Franklin Chef®.

La présente garantie vous fournit des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'État à État.

Cette garantie ne peut être assignée.

Pour le service de garantie, contactez :

Franklin Industries, L.L.C.
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321
Tél. : 1-877-261-9867
Site Web : www.franklinchef.com

Lors de la requête de services, avoir sous la main les chiffres qui indiquent le modèle et le numéro de série de l'appareil, gravés sur la plaque d'identification à l'arrière de l'appareil, ainsi que la preuve d'achat tel qu'un reçu de vente ou de cadeau.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este aparato. Cuando se usa este aparato, siempre ejercita las precauciones básicas de la seguridad, inclusive de lo siguiente:

1. Use este aparato sólo para su propósito destinado como descrito en este manual de la instrucción.
2. Este Enfriador de Vinos se debe instalar apropiadamente de acuerdo con las instrucciones de instalación antes de que se use. Vea las instrucciones para la toma de tierra en la sección de Instalación.
3. Este modelo se puede empotrado. Las unidades empotradas descargan el calor al fondo de la frente y la corriente de de aire en la frente de esta abertura se debe sin obstrucciones.
4. Si la unidad se coloca en una plataforma, la superficie anterior de la puerta debe ser 3 pulgadas o más hacia atrás de la orilla de la plataforma para evitar derribar sin querer el aparato durante el uso normal.
5. Nunca desenchufe la unidad estirando en el cordón de potencia. Siempre agarre el enchufe firmemente y estire directamente fuera de la salida. Repare o reemplace cualquier cordón que se está deshilachado. No use un cordón que muestra las grietas o las abrasiones por su longitud.
6. Si la unidad tiene un tapón en el centro del canal de la humedad en el envés de la unidad, quita este tapón y permite que el desagadero sigue siempre claro cuando la unidad está operando.

¡SALVE ESTAS INSTRUCCIONES!

¡PELIGRO!

Evite el riesgo de niños atrapados. Si el producto no está en uso, quita la puerta para que los niños pequeños no se puedan atrapar adentro.

Indice

<i>Salvaguardias Importantes</i>	15
<i>Información técnica</i>	16
<i>Instalación</i>	17 - 18
<i>Operación</i>	18 - 19
<i>Alcance de temperaturas del vino</i>	19
<i>Cuidado y limpieza</i>	20
<i>Problemas que usted puede resolver</i>	20
<i>Garantía limitada</i>	21

Información técnica

Modelo:	FWC120
Capacidad:	120 botellas
Alimentación eléctrica:	115V CA ~ 60Hz
Corriente eléctrica:	2,6A
Dimensiones externas:	Ancho: 660 mm (26") Profundidad: 718 mm (28 ¹ / ₄ ") Altura: 1,530 mm (60 ¹ / ₄ ")

Instalación

Remueva el empaque exterior e interior. Use un paño seco suave para limpiar bien la parte de afuera de la cava. Use un paño humedecido en agua tibia para limpiar la parte de adentro de la cava.

El aire debe circular libremente en el frente de la cava de vinos. Evite colocar la cava cerca de cualquier fuente de calor o humedad o a la luz directa del sol. La luz directa del sol puede afectar el acabado y las fuentes cercanas de calor ocasionarán un consumo eléctrico más alto.

La cava de vinos FWC120 está diseñada para empotrarse. Un ventilador eléctrico en la parte posterior de la unidad aleja del compresor de la unidad el calor generado por el compresor y lo dirige hacia el frente de la unidad. No hay requisito de espacio libre para esta unidad.

Cuando la cava de vinos esté colocada en su posición, las patas niveladoras del frente de la unidad deben girarse para nivelar el aparato. Esto reducirá las vibraciones.

Conexión eléctrica

¡Importante! Para su seguridad personal, este aparato se debe conectar apropiadamente con tierra. En caso de un circuito corto eléctrico, la toma de tierra reduce el riesgo del golpe proporcionando un alambre del escape para la corriente eléctrica. Este aparato se equipa con un cordón que tiene un alambre de toma de tierra con un tapón de toma de tierra. El tapón se debe meter en una salida que se conecta apropiadamente con tierra y está apropiadamente instalada. Consulte a un electricista calificado si usted no entiende completamente éstos instrucciones.

DE NINGUNA MANERA CORTE NI QUITTE EL TERCER DIENTE (TOMA DE TIERRA) DEL CORDON DE POTENCIA.

Uso de cordones de extensión

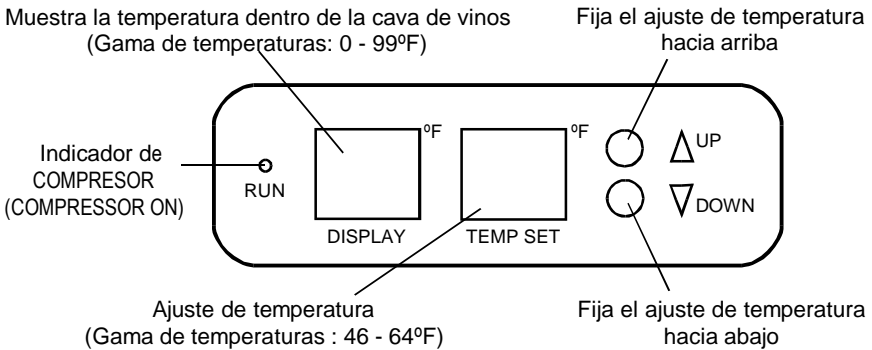
Evite el uso de un cordón de extensión a causa de peligros potenciales de seguridad bajo ciertas condiciones. Si es necesario usar un cordón de extensión, esté seguro usar solamente un cordón de extensión de 3 alambres que tiene un tapón de 3 dientes. Use una salida de 3 ranuras que aceptará el tapón. La calificación marcada del cordón de extensión debe ser igual a o más que la calificación eléctrica del aparato.

Operación

No enchufe la cava de vinos durante por lo menos 24 horas después de colocar la unidad en posición. La falta de observar este requisito podrá conducir a fallas de funcionamiento de la unidad.

Enchufe la cava de vinos y enciéndala. En el tablero de control se encenderá la luz LED Indicadora de COMPRESOR (COMPRESSOR ON), y ésta seguirá encendida mientras el compresor opera.

Tablero de Control



Fije la temperatura deseada pulsando las teclas de flechas hacia arriba o hacia abajo. (Gama de ajuste de 46°F a 64°F.) La temperatura que seleccione se mostrará en la ventanilla TEMP SET del tablero de control. La temperatura actual dentro de la unidad aparecerá en la ventanilla DISPLAY. Esta

temperatura variará dependiendo del número de botellas almacenadas y de la frecuencia con que se abra la puerta.

Para detener temporalmente el ciclo de enfriamiento, desenchufe la cava de vinos. Para períodos más prolongados, desconecte el enchufe y deje la puerta parcialmente abierta.

NOTA: Si usted desenchufa o apaga la cava de vinos, permita por favor 3 minutos antes de volver a encender o a enchufar. La unidad no volverá a encender en menos de 3 minutos.

Alcance de temperaturas de los vinos: Mientras los vinos se almacenan más en temperaturas alrededor de 56-58 grados Fahrenheit, esta cava de vinos se construye para permitir que el vino se almacene en la temperatura para beber y por lo tanto hay una variación de la temperatura en el enfriador para los rojos y los blancos. Los rojos se deben mantener en una temperatura cerca de 60-62 grados mientras que los blancos deben estar en una temperatura de 54-55 grados. Ambas de estas temperaturas se pueden encontrar ajustando el termostato hasta que usted encuentra la temperatura correcta.

FAVOR DE NOTAR: El aire frío se caiga y el aire más caliente se levanta, y habrá una variación de la temperatura del fondo a la cima de la unidad. El sensor de la temperatura se localiza cerca de la cima de la unidad y registra la temperatura encima de la unidad. La temperatura en el fondo de la unidad siempre será levemente más fría.

Luz interior

La luz interior puede operarse manualmente pulsando el conmutador de palanca situado a la izquierda del tablero de control.

Estantería

Los estantes en su unidad son chapados de cromo para que no se oxiden. Estos estantes se sacan solamente 1/3. Esta es una característica de la seguridad para que ni la máquina ni el estante vuelquen.

Cuidado y limpieza

Para limpiar el exterior

Limpie el exterior de su unidad con agua templada y jabonosa. Seque completamente con una tela suave. Para limpiar la junta de la puerta, use solamente agua templada y jabonosa. Nunca use limpiadores ásperos ni almohadillas que friegan para limpiar cualquier parte de su enfriador.

Para limpiar el interior

Desenchufe su enfriador de vinos y quite todas las botellas. Enjuague la superficie del interior con agua pura y seque las bandejas de cromo.

Descongelación de la Cava de Vinos

La cava de vinos usa un sistema de descongelación automático mediante el cual las superficies refrigeradas de la cava de vinos se descongelan automáticamente. El agua descongelada se drena a través de un hueco en el piso del compartimiento de almacenamiento de vinos y se canaliza hacia una bandeja de drenaje situada en la parte posterior de la cava cerca del compresor. El calor transferido del compresor evapora cualquier agua acumulada en la bandeja. Cerciórese que el hueco de drenaje en el piso de la cava de vinos esté libre de obstrucción.

Problemas que usted puede resolver

El enfriador no prende

No se conectó.

El termostato está en la posición de OFF (Apagado).

El fusible se está quemado o el cortocircuito está disparado.

El ruido o la vibración

Verifique que la unidad está plana. Si no, ajuste el pie que nivela.

La cava de vinos está demasiado caliente

Verifique que la puerta esté cerrada y sellada correctamente.

Verifique el ajuste de temperatura.

Verifique si la puerta se ha abierto frecuentemente.

Garantía limitada de Franklin Chef®

Franklin Industries, L.L.C. garantiza este producto por defectos de materiales y fabricación, por un período de un año a partir de la fecha original de compra o entrega. Si cualquiera de sus componentes resultara defectuoso, será cambiado o reparado sin cargo alguno por Franklin, siempre y cuando la unidad se hubiera usado de acuerdo con las instrucciones que se entregan con la misma. Si la unidad resulta defectuosa, su primera línea de acción debe ser de seguir la norma de devolución del detallista.

Esta garantía es válida únicamente en territorio continental de Estados Unidos, y no cubre lo siguiente:

- Daños por uso de voltaje incorrecto o defectos de instalación
- Daños durante el transporte
- Defectos que no sean atribuibles a la fabricación
- Vidrio, molduras ni lámparas
- Daños o pérdidas al/del contenido de la bodega, causados/as porque la unidad no funcionó de acuerdo con lo esperado
- Mano de obra ni reparaciones después del período inicial de 12 meses
- Daños causados por maltrato, uso indebido, accidentes, modificaciones de la unidad o falta de cuidado y mantenimiento
- Conservación o reparaciones impropias o ejecutadas inexactamente
- Daños debidos a actos de la naturaleza.

Esta garantía limitada se otorga en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa o implícita. Esta garantía no cubre daños o perjuicios indirectos ni incidentales, ni cubre pérdidas por la descomposición o el daño del contenido de bodega Franklin Chef®.

Esta garantía le otorga derechos reconocidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro. Consulte las materias escritas que acompañan su producto para la operación segura y apropiada.

Esta garantía no se puede asignar.

Para obtener servicios de garantía, comunicarse con:

Franklin Industries, L.L.C.
4100 First Avenue
Brooklyn, NY 11232-3321
Teléfono: 1-877-261-9867
Sitio en Internet: www.franklinchef.com

Para solicitar servicios de garantía, es necesario tener los números de Modelo y de Serie, que se pueden encontrar en la etiqueta de datos en la parte de atrás de la máquina, así como también una prueba de la compra tal como un recibo de ventas o de obsequio.

