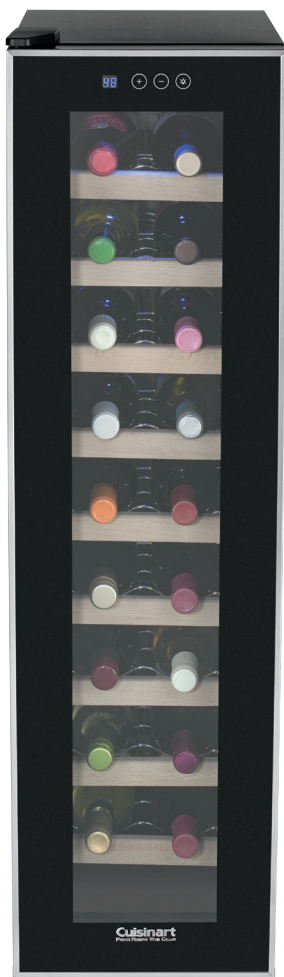


Cuisinart® INSTRUCTION BOOKLET



Private Reserve® Wine Cellar

CWC-1800TS

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and personal injury, including the following:

1. Use this appliance only as described in this manual. Other uses not recommended may cause fire, electric shock or personal injury.
2. This product is intended for household use only.
3. To protect against electric shock, do not immerse unit, plug or cord in water or spray with liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from the outlet when not in use, when moving from one location to another, and before cleaning.
6. To disconnect the appliance, grip the plug and pull it from the wall outlet. Never pull by the cord.
7. Do not operate the appliance in the presence of explosives and/or flammable fumes.
8. Do not place the appliance or any of its parts near an open flame, cooking or other heating appliance.
9. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, if the product malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner.
10. The use of attachments not recommended by the manufacturer may be hazardous.
11. Place the unit on a dry level surface.
12. Do not operate if the housing is removed or damaged.
13. A loose fit between the AC outlet (receptacle) and plug may cause overheating and a distortion of the plug. Contact a qualified electrician to replace loose or worn outlet.
14. This appliance is designed to be freestanding only, and should not be recessed or built in (fully recessed).
15. Locate the unit away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight will affect/alter the outside color of the appliance.

16. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock or personal injury, unplug or disconnect the appliance from the power supply before servicing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

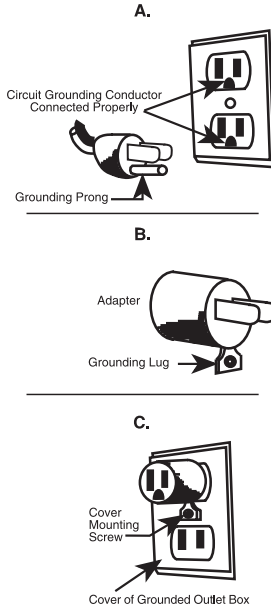
NOTICE

For your protection, this unit is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in figure A. If a grounding-type outlet is not available, an adapter, shown in Figure B, may be obtained so that a 2-slot wall outlet can be used with a 3-prong plug. As shown in Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

NOTE: Do not remove the grounding prong.

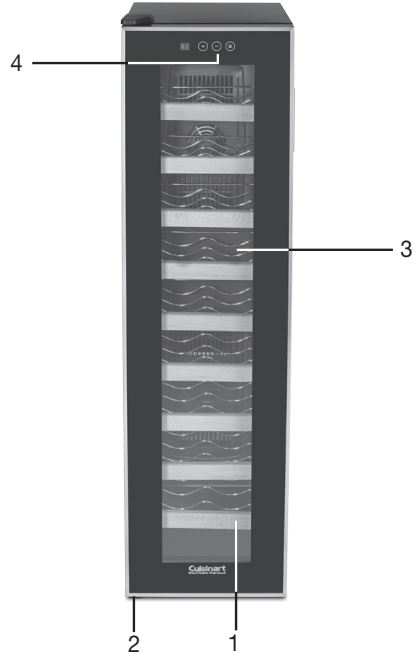
CAUTION: Before using an adapter, it must be determined that the outlet cover plate screw is properly grounded. If in doubt, consult a licensed electrician. Never use an adapter unless you are sure it is properly grounded.

Note: Use of an adapter is not permitted in Canada.



PARTS

- 1) Removable Shelves
- 2) Leveling Legs
- 3) Tempered Glass Door
- 4) Adjustable Temperature Control



CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
PARTS	3
UNPACKING YOUR WINE CELLAR	3
OPERATING INSTRUCTIONS	4-5
Using your wine cellar	
Proper air circulation	
Electrical requirements	
Leveling your wine cellar	
Installation limitations	
WINE CELLAR FEATURES AND USE	5
INTERIOR LIGHT CONTROL	5
CLEANING AND MAINTENANCE	6
General Cleaning	
Power Interruptions	
Vacation and Moving Care	
WINE TIPS AND HINTS	6
TEMPERATURE CHART	7
WINE AND FOOD PAIRING	8
TROUBLESHOOTING	9
WARRANTY	10

UNPACKING YOUR WINE CELLAR

Remove all packaging material. This includes all adhesive tape holding the wine cellar accessories inside and outside.

You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Before using your Cuisinart® Private Reserve® Wine Cellar for the first time, remove all protective paper and wrapping. Wipe housing and internal chamber with a damp cloth to remove any dust from the warehouse or shipping.

OPERATING INSTRUCTIONS

Important: When using the wine cellar for the first time, allow at least 24 hours for the internal temperature to adjust properly. Make sure there are at least 3 to 5 bottles in the unit.

ALWAYS REMOVE ALL BOTTLES BEFORE MOVING THE WINE CELLAR

Using your Wine Cellar

Place your wine cellar on a flat surface that is strong enough to support it when fully loaded.

Gently place/slide the racks in the wine cellar.

Plug the power cord into a standard electrical outlet and the unit will turn on automatically to the default setting.

Place bottles inside the cellar.

Determine the best setting to use: refer to the temperature guide for appropriate serving temperatures (see page 7).

The unit's cooling system operates efficiently with an ambient temperature of less than 70°F (21°C).

Proper Air Circulation

To assure that your wine cellar works at the maximum efficiency it was designed for, you should install it in a location where there is proper air circulation and electrical connections.

Allow 2 inches of space on both sides and rear of the wine cellar to allow proper ventilation.

To ensure proper internal air circulation do not overfill your wine cellar.

This wine cellar is designed to be freestanding only, and should not be recessed or built in (fully recessed).

NOTE: Allow enough space in the front of the unit to open the door 120°.

Electrical Requirements

Do not plug unit into the same outlet as a refrigerator or microwave.

Make sure there is a suitable power outlet (120 volts, 15 amps) with proper grounding to power the wine cellar.

Avoid the use of three-prong plug adapters or cutting off the grounding prong in order to accommodate a two plug outlet. This is a dangerous practice since it provides no effective grounding for the wine cellar and may result in a shock hazard.

Leveling your Wine Cellar

Your wine cellar has 4 leveling legs. After properly placing your wine cellar in its final position, you can level your wine cellar.

(Please note that the leg that stands on the hinge is the shorter leg.)

Leveling legs can be adjusted by turning them clockwise to raise the wine cellar or by turning them counterclockwise to lower the cellar.

Installation Limitations

Do not place heavy objects on top of the unit.

Do not locate the unit in a moist place or display in direct sunlight.

Do not place the unit next to a major appliance that emits large amounts of heat, such as a dishwasher, microwave, toaster oven, oven or barbecue, etc.

Do not install your wine cellar in any location not properly insulated or heated (garage, etc).

Select a suitable location for the wine cellar on a hard, even surface away from direct sunlight or heat source, e.g., radiators, baseboard heaters, cooking appliances, etc. Any surface unevenness should be corrected with the leveling legs located on the front and rear bottom corners of the wine cellar. Avoid placing unit where there may be electrical interference.

NOTE: To minimize the risk of rusting, leakage and insulation damage, avoid placing the unit in a place where heavy moisture is present. Under no circumstances spill or directly apply water onto or into the unit.

INSTALLING & MAINTAINING YOUR AIR FILTER

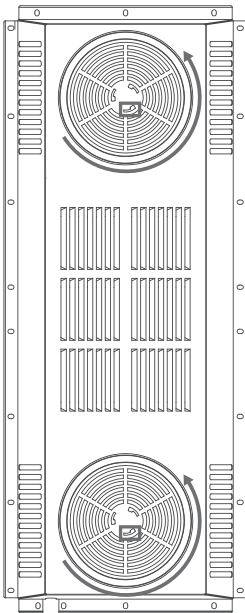
Your Wine Cellar has a removable air filter that helps keep the fan and motor free of dust and dirt. It is easy to install and remove, and should be cleaned every 3 months.

To Install:

Align the tabs on the air filter with the slots on the back of your Wine Cellar. Turn the filter counterclockwise to lock it in place.

To clean:

Remove the air filter and wash with warm, soapy water. Rinse thoroughly, dry completely, and re-install it in the back of the Wine Cellar.



WINE CELLAR FEATURES AND USE

Temperature Adjustments/Control

Important note: In order to operate efficiently, thermoelectric products should be in an environment with an ambient temperature of less than 70°F (21°C).

Touchscreen Controls

To change temperature, press the (+) or (-) button until the desired temperature appears in the display.

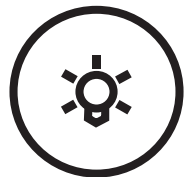
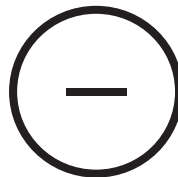
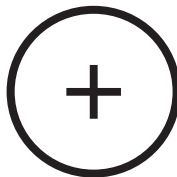
NOTE: White wine temperature is kept at a lower temperature than red wine.

By pressing the (+) temperature button on the display you can increase the temperature; pressing the (-) temperature button will lower the temperature.

Please note that the actual cabinet temperature in a thermal electric unit is dependent on the ambient temperature. You may set the cabinet temperature within range but the unit may not reach that temperature. For this model, when the ambient temperature is 77°F, the lowest temperature that can be reached is 50-52°F. When ambient temperature is 66°, the cabinet temperature can reach approximately 39-41°F.

INTERIOR LIGHT CONTROL

Your wine cellar also has a light for your viewing pleasure. The interior display light option allows you to showcase your personal collection of wines. To activate this feature, press the light button. This button is located on the control panel (see below). The interior light will remain on permanently until light button is pressed again. Under normal operation it is best for the light to remain off.



CLEANING AND MAINTENANCE

Warning: To avoid electric shock always unplug your wine cellar before cleaning. Ignoring this warning may result in death or injury.

Caution: Before using cleaning products, always read and follow manufacturer's instructions and warnings to avoid personal injury or product damage.

General Cleaning

Prepare a cleaning solution of 3-4 tablespoons of baking soda mixed with warm water. Use sponge or soft cloth, dampened with the cleaning solution, to wipe down your wine cellar. Rinse with clean warm water and dry with a soft cloth. Do not use harsh chemicals, abrasives, ammonia, chlorine bleach, concentrated detergents, solvents or metal scouring pads. SOME of these chemicals may dissolve, damage and/or discolor your wine cellar.

Power Interruptions

Occasionally there may be power interruptions due to thunderstorms or other causes. Remove the power cord from the AC outlet when a power outage occurs. When the power has been restored, replug the power cord into the AC outlet.

Vacation and Moving Care

For long vacations or absences, unplug the unit, empty contents from wine cellar, and clean the wine cellar and door gaskets according to General Cleaning section. Prop doors open, so air can circulate inside. When moving always keep the wine cellar upright. Do not move the unit lying on its side.

Cleaning and Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

WINE TIPS AND HINTS

When choosing wine, take advantage of the knowledge of the personnel in the wine store as well as reviews of wines from wine publications. The price of a wine is not necessarily indicative of relative quality. Very good wines can be purchased at comfortable-for-the-wallet prices. When you find a comfortably priced wine, purchase in quantity to have on hand as your "house wine." Keep it chilled in your Cuisinart® Private Reserve® Wine Cellar and be ready for any occasion.

Pairing wine with food has really become a matter of personal taste – the rules are no longer hard and fast that white wine is paired only with fish or light meats and red wine is paired only with red meats. A Pinot Noir can complement a grilled fish just as well as it complements a grilled fillet of beef.

What needs to be kept in mind is the personality of the wine itself, the preparation of the foods, and the tastes of those who will be enjoying them. You may want to open a bottle each of red and white and allow your guests to choose.

The wine should please the diner, and never overpower or fight with the food with which it is served. Likewise, the food should not overpower or fight with the wine.

Wine is a part of healthy living – the USDA's guidelines are based upon the "Mediterranean diet." They include wine in moderation – for women this is one glass per day and two glasses per day for men. A glass size is 4 ounces. The difference in gender amount is based upon body size.

As for cooking with wine – never cook with a wine that you would not drink!

WINE STORAGE TEMPERATURE CHART

TEMPERATURE SETTING	WINE TYPE
43°-45°F	<ul style="list-style-type: none">• Dessert wine/Ice wine• Champagne/Sparkling wine
47°-50°F	<ul style="list-style-type: none">• Light whites (e.g., Riesling, Chablis, Chardonnay)
54°F	<ul style="list-style-type: none">• Beaujolais/Rosé
50°-55°F	<ul style="list-style-type: none">• General storage• All wines white and red
57°F	<ul style="list-style-type: none">• Juicy and fruity wines• Madeira/Tawny Port
59°F	<ul style="list-style-type: none">• Chianti, Zinfandel, Valpolicella
61°F	<ul style="list-style-type: none">• Rioja, Pinot Noir
63°F	<ul style="list-style-type: none">• Burgundy, Cabernet, Merlot
64°F	<ul style="list-style-type: none">• Bordeaux/Shiraz
66°F	<ul style="list-style-type: none">• Vintage Port

WINE AND FOOD PAIRING

CHEESE	
Hard	All reds
Cheddar	Cabernet Sauvignon, Shiraz, Burgundy, Merlot
Soft	Sparkling, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Noir, Beaujolais Nouveau, light reds
Goat cheeses	Sauvignon Blanc, Sancerre, Riesling, dry Muscat
Blue cheeses	Zinfandel, Riesling, Shiraz, Rhône reds
MEATS	
Beef, Venison	Shiraz, Cabernet Sauvignon, red Bordeaux, red Burgundy, Merlot, full Italian reds, Zinfandel
Ham	Sparkling wine, Gewürztraminer
Lamb	All dry reds
Pork	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Burgundy, Merlot, rosé, Rioja
Veal	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Chicken	White Burgundy, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Chianti, Rioja, rosé (light reds and full whites)
Game Birds	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, red Burgundy
Turkey	Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Beaujolais
FISH	
Shellfish	Chablis, white Burgundy, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay
Salmon/tuna/trout	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir, Beaujolais Nouveau, light reds
Light Fish	Light Chardonnay, white Bordeaux, Sauvignon Blanc (Sancerre, Pouilly Fumé), dry rosé
OTHER FOODS	
Vegetarian	Most dry or lighter whites, rosé
Pasta	Dry whites, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Burgundy, Merlot, Barbera, Chianti, Montepulciano
Spicy Asian/Chinese	Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Chablis, Chardonnay, white Burgundy, Chenin Blanc, Champagne, Merlot
Japanese	All dry whites, sparkling wines
DESSERTS	
Fruit	Riesling, Chardonnay, white Burgundy
Fruit tart, ice cream, nuts	Riesling, Muscat Blanc, Chenin Blanc, ice wine
Chocolate	Fruity reds, Cabernet, Shiraz, Merlot, sparkling wine, ice wine

TROUBLESHOOTING

You can easily solve many common problems by trying the suggestions below.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE
Vibrations	<ul style="list-style-type: none">• Check to make sure the wine cellar is on a level surface.
The inside temperature does not seem correct	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the cooling vents on the right and left sides of the cooler are not obstructed. Have at least 2" of space on both sides and rear of unit.• The room may be too hot. Example: if the ambient temperature is 80°F (27°C) or higher, the unit can have difficulty chilling adequately on the white wine setting.• When using the unit for the first time, it can take the unit up to 24 hours to reach the desired temperature.
Wine cellar does not operate	<ul style="list-style-type: none">• Check if wine cellar is plugged in.• Check if there is power at the AC outlet by checking the circuit breaker.
Wine appears too warm	<ul style="list-style-type: none">• Frequent door openings.• Allow time for recently added wine to reach desired temperature.• Check gaskets for proper seal.• Adjust temperature control to colder setting.
Wine temperature is too cold	<ul style="list-style-type: none">• If temperature control setting is too cold, adjust to a warmer setting.
Wine cellar runs too frequently	<ul style="list-style-type: none">• This may be normal to maintain constant temperature during high temperature and humid days• Doors may have been opened frequently or for an extended period of time.• Check gasket for proper seal.• Check to see if doors are completely closed.
Moisture build up on interior or exterior of the wine cellar	<ul style="list-style-type: none">• This is normal during high humidity periods.• Prolonged or frequent door openings.• Check door gaskets for proper seal.
Wine cellar door does not shut properly	<ul style="list-style-type: none">• Level the wine cellar.• Check for blockages (wine bottles, shelves)

WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Private Reserve® Wine Cellar that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® Private Reserve® Wine Cellar will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase. We recommend that you visit our website, www.cuisinart.com for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store which sells Cuisinart products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above two options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190.

Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART® PRODUCT

If your Cuisinart® Private Reserve® Wine Cellar should prove to be defective within the warranty period, we will repair or, if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Customer Service Center toll-free at 1-800-726-0190 or write to: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd. Glendale, AZ 85307. To facilitate the speed and accuracy of your return, enclose \$10.00 for shipping and handling. (California residents need only supply a proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions.) Please be sure to include your return address, description of the product's defect, product serial number, and any other information pertinent to the return. Please pay by check or money order. NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart® Private Reserve® Wine Cellar has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120 volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

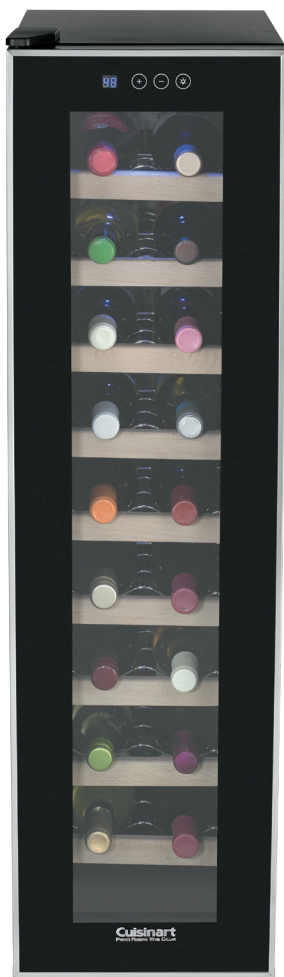
©2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China
15CE013401

IB-13563-ESP

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES



Climatizador de vino Private Reserve®

CWC-1800TS

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, electrocución o heridas, incluso las siguientes:

1. Utilice este aparato únicamente con el propósito para el cual fue diseñado y solamente según las instrucciones. Cualquier otro uso presenta un riesgo de incendio, electrocución o herida.
2. Para uso doméstico solamente.
3. Para reducir el riesgo de electrocución, no sumerja el aparato, el cable o la clavija en agua u otro líquido.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando esté usado por o cerca de niños.
5. Desconecte el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y antes de limpiarlo.
6. Para desconectar el aparato, agarre el cable por la clavija y jale ésta de la toma de corriente. Nunca jale el cable.
7. No haga funcionar el aparato en presencia de vapores explosivos o inflamables.
8. No coloque este producto cerca del fuego, estufas u otros aparatos de calor.
9. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, si no funcionase debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta un peligro.
11. Coloque el aparato sobre una superficie llana y segura.
12. No utilice este aparato si el gabinete estuviese dañado o haya sido removido.
13. Un contacto flojo entre el la clavija y la toma de corriente puede causar un recalentamiento y hacer que la clavija se derrita. Haga cambiar las tomas de corriente flojas o viejas por un electricista.

14. Este aparato ha sido diseñado para colocarse tal cual. No debe empotrarse.
15. Mantenga el aparato lejos de la luz del sol y de cualquier fuente de calor (hornos, estufas, calentadores, radiadores, etc.) La luz directa del sol puede alterar el color del gabinete.
16. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario. Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de incendio, electrocución o herida, desconecte el aparato antes de repararlo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

USO DE EXTENSIONES

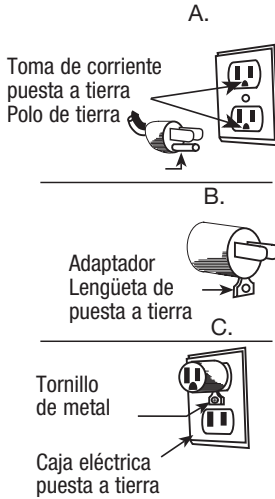
AVISO

Para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente puesta a tierra (Fig. A). Si una toma de corriente puesta a tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente polarizada (Fig. B). El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente (Fig. C).

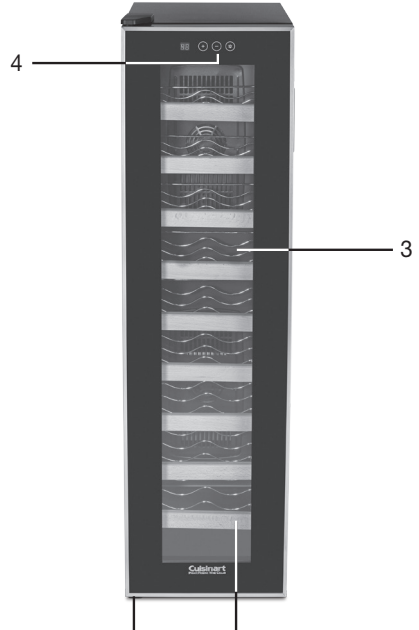
NOTA: no quite la lengüeta del adaptador.

PRECAUCIÓN:
Antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro/a, comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Nota: Está prohibido usar un adaptador en el Canadá.



- 1) Estantes removibles
- 2) Patas niveladoras
- 3) Puerta de vidrio templado
- 4) Control de temperatura



ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES . . .	2
PIEZAS	3
DESEMBALAJE	3
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.	4-5
Uso del climatizador de vino	
Circulación de aire apropiada	
Requisitos eléctricos	
Nivelar el climatizador de vino	
Condiciones de instalación	
CARACTERÍSTICAS.	5
LUZ INTERIOR	5
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	6
Limpieza básica	
Interrupciones eléctricas	
Cuidado durante ausencias/mudanzas	
CONSEJOS	6
GUÍA DE TEMPERATURA	7
MARIDAJE	8
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	9
GARANTÍA	10

DESEMBALAJE

Retire todo el material de embalaje, incluso las cintas adhesivas que sostienen las piezas en el interior y exterior.

Le aconsejamos que guarde el material de embalaje.

Antes de usar el aparato, retire todo el material de protección. Limpie el cuerpo del aparato y el interior del gabinete con un paño humedecido para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte.

PIEZAS

INSTRUCCIONES DE

OPERACIÓN

Importante: cuando use su climatizador de vino por primera vez, deje pasar 24 horas para que la temperatura interna alcance el nivel deseado. Cerciórese de poner por lo menos 3-5 botellas dentro de la unidad.

SIEMPRE SAQUE TODAS LAS BOTELLAS ANTES DE MOVER LA UNIDAD.

Uso del climatizador de vino

Coloque el aparato sobre una superficie plana que sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso del climatizador lleno de botellas.

Deslice suavemente los estantes dentro del climatizador.

Enchufe el cable en una toma de corriente. La unidad se encenderá automáticamente.

Coloque las botellas adentro del climatizador.

Determine cual ajuste de temperatura usar (consulte la guía de temperaturas en la página 7).

El sistema enfriador de la unidad opera eficientemente con una temperatura ambiente de menos de 70°F (21°C).

Circulación de aire apropiada

Para garantizar que el climatizador de vino esté funcionando eficientemente, debe instalarlo en un lugar donde haya buena circulación del aire y conexiones eléctricas.

Deje 2 pulgadas (5 cm) de espacio libre en ambos lados y atrás del climatizador de vino para permitir que el aire circule libremente.

Para garantizar una buena circulación de aire interna, no sobrellene el climatizador de vino.

Este aparato ha sido diseñado para colocarse tal cual. No debe empotrarse.

NOTA: deje suficientemente espacio en frente del aparato para poder abrir la puerta 120°.

Requisitos eléctricos

No enchufe la unidad en la misma toma de corriente como un refrigerador o un microondas.

Asegúrese de que la toma de corriente sea

puesta a tierra y esté apropiada para hacer funcionar el climatizador de vino (120V, 15A).

Procure no usar adaptadores de enchufes de tres patas y no corte la pata de tierra para que la clavija quepa en una toma de corriente bipolar. Esto es peligroso y presenta un riesgo de electrocución, ya que no proporciona ningún método efectivo de puesta a tierra.

Nivelar el climatizador de vino

Su climatizador de vino cuenta con 4 patas niveladoras. Una vez ubicado en el lugar deseado, puede nivelar el climatizador de vino.

Nota: La pata que se encuentra debajo de la bisagra es la pata más corta.

Gire las patas en sentido horario para elevar el climatizador, o en sentido antihorario para bajarlo.

Condiciones de instalación

No coloque objetos pesados sobre la unidad.

No coloque la unidad en un lugar húmedo o donde le dé la luz del sol.

No coloque la unidad cerca de electrodomésticos que emitan calor, tales como lavavajillas, microondas, hornos, asadores, etc.

No coloque la unidad en un lugar que no esté apropiadamente aislado o calentado, como el garaje.

Elija un lugar adecuado, nivelado, lejos de la luz del sol y de las fuentes de calor (radiadores, hornos, estufas, etc.). Cualquier desnivelación debe ser corregida con las patas niveladoras. Procure no colocar la unidad donde pueda haber interferencias eléctricas.

NOTA: para minimizar el riesgo de oxidación, pérdidas y daños al material aislante, evite colocar la unidad donde haya humedad. Bajo ninguna circunstancia derrame ni tire agua sobre o dentro de la unidad.

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL FILTRO DE AIRE

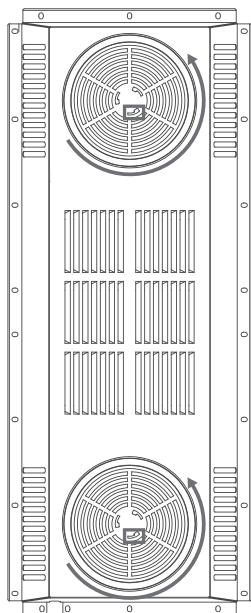
Su climatizador de vino está equipado con un filtro de aire que ayuda a mantener el ventilador y el motor libres de polvo y suciedad. El filtro de aire es fácil de instalar y retirar y debe limpiarse cada 3 meses.

Instalación:

Haga coincidir las patas en el filtro de aire con las ranuras en la parte trasera del climatizador de vino. Gire el filtro en sentido antihorario para sujetarlo.

Limpieza:

Retire el filtro de aire y lávelo con agua jabonosa tibia. Enjuáguelo bien, séquelo completamente y vuelva a instalarlo.



CARACTERÍSTICAS DEL CLIMATIZADOR DE VINO

Control de temperatura

Importante: para una operación eficiente, los productos termoeléctricos deben estar en lugar con temperatura ambiente de menos de 70°F (21°C).

Controles electrónicos

Para cambiar la temperatura, oprímido el botón (+) o (-) hasta que la temperatura deseada aparezca en la pantalla.

NOTA: el vino blanco debe mantenerse a temperaturas más bajas que el vino tinto.

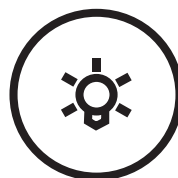
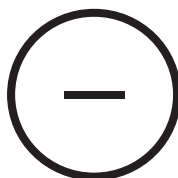
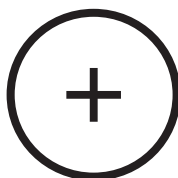
Para subir la temperatura, presione el botón (+). Para bajar la temperatura, presione el botón (-).

Tome en cuenta que la temperatura real de una unidad termoeléctrica depende de la temperatura ambiente. Puede que la unidad no alcance la temperatura seleccionada.

En el caso de este modelo, cuando la temperatura ambiente está en 77°F (25°C), la temperatura más baja que puede alcanzar la unidad es 50–52°F (10–11°C). Cuando la temperatura ambiente está en 66°F (19°C), la unidad puede alcanzar 39–41°F (4–5°C).

LUZ INTERIOR

Su climatizador de vino está equipado con una luz interior que le permite presumir su colección personal de vinos. Para encender la luz, presione el botón LIGHT que se encuentra sobre el panel de control (véase la figura a continuación). La luz interior permanecerá encendida hasta que vuelva a oprimir el botón LIGHT. Bajo circunstancias normales de uso, es preferible que la luz interior esté apagada.



Limpeza y mantenimiento

Advertencia: para reducir el riesgo de electrocución, siempre desconecte el climatizador de vino antes de limpiarlo. Ignorar esta advertencia podría resultar en muerte o heridas.

Precaución: antes de usar productos limpiadores, lea las instrucciones y advertencias del fabricante para evitar heridas y daños al producto.

Limpeza básica

Mezcle agua tibia con 3–4 cucharadas de bicarbonato de sodio. Limpie el interior del climatizador de vino con una esponja humedecida con esta solución. Enjuague con agua tibia y seque con un paño suave. No utilice limpiadores fuertes o abrasivos, amoníaco, cloro, detergentes concentrados, solventes o estropajos metálicos. Algunos de estos productos pueden disolver, dañar y/o decolorar el climatizador de vino.

Interrupciones eléctricas

Ocasionalmente, puede haber interrupciones eléctricas causadas por tormentas u otras causas. Si esto ocurriera, desconecte el aparato. Cuando regrese la electricidad, vuelva a conectarlo.

Cuidado durante ausencias/mudanzas

Desconecte, vacíe y limpie la unidad y las bisagras antes de vacaciones o ausencias largas, según se describió en la sección "Limpeza básica". Deje la puerta abierta para que el aire pueda circular adentro de la unidad. Cuando se mude, mantenga la unidad recta. No acueste la unidad.

Limpeza y mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

CONSEJOS

Quando compre vino, pida consejo al personal de la tienda de vinos y a las opiniones publicadas en las revistas sobre vinos. El costo del vino no siempre es indicativo de su calidad. Puede conseguir vinos muy buenos a precios muy accesibles. Cuando encuentra un vino bueno a precio razonable, cómprelo en cantidad. Guárdelo en su climatizador de vino Private Reserve® de Cuisinart®, listo para cualquier ocasión.

El maridaje entre el vino y la comida se ha convertido en un asunto de gusto personal. Las reglas han dejado de ser tan estrictas. El vino blanco ya no se combina solamente con pescado y carne ligera, o el vino tinto con carne roja. Ahora, un Pinot Noir puede ir tan bien con un pescado a la parrilla como con un filete de res.

Lo que hay que tener en cuenta es la personalidad del vino, la preparación de los alimentos y el gusto de quienes los van a disfrutar. ¿Por qué no abrir una botella de cada uno, blanco y tinto, y dejar que sus invitados elijan?

El vino debe complementar los alimentos, nunca dominarlos o competir con su sabor. De la misma manera, los alimentos no deberían dominar ni competir con el sabor del vino.

Tomar vino es saludable. Las recomendaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), basadas sobre una "dieta mediterránea", incluyen vino en moderación – una copa/día para las mujeres y hasta dos copas/día para los hombres. El tamaño de una copa de vino es 4 onzas (120 ml). La diferencia entre los sexos viene de la diferencia de peso. En cuanto a cocinar con vino... ¡Nunca cocine con un vino que no tomaría!

GUÍA DE TEMPERATURAS

AJUSTE DE TEMPERATURA	TIPO DE VINO
43–45°F (6–7°C)	<ul style="list-style-type: none">• Vinos de postre/Vinos helados• Champañas/Vinos espumantes
47–50°F (8–10°C)	<ul style="list-style-type: none">• Vinos blancos ligeros (por ej. Riesling, Chablis, Chardonnay)
54°F (12°C)	<ul style="list-style-type: none">• Beaujolais/Vinos rosados
50–55°F (10–13°C)	<ul style="list-style-type: none">• Conservación general• Todos los vinos blancos y tintos
57°F (14°C)	<ul style="list-style-type: none">• Vinos jugosos y afrutados• Madeira/Tawny Port
59°F (15°C)	<ul style="list-style-type: none">• Chianti, Zinfandel, Valpolicella
61°F (16°C)	<ul style="list-style-type: none">• Rioja, Pinot Noir
63°F (17°C)	<ul style="list-style-type: none">• Borgoña, Cabernet, Merlot
64°F (18°C)	<ul style="list-style-type: none">• Bordeaux/Shiraz
66°F (19°C)	<ul style="list-style-type: none">• Oporto

MARIDAJE

QUESO	
Duro	Todos los vinos tintos
Cheddar	Cabernet Sauvignon, Shiraz, Borgoña, Merlot
Suave	Vinos espumantes, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Noir, Beaujolais Nouveau, vinos tintos ligeros
Queso de cabra	Sauvignon Blanc, Sancerre, Riesling, Muscat seco
Queso azul	Zinfandel, Riesling, Shiraz, vinos tintos del Rhône
CARNES	
Res, venado	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Bordeaux tintos, Borgoñas tintos, Merlot, vinos italianos tintos, Zinfandel
Jamón	Vinos espumantes, Gewürztraminer
Cordero	Todos los vinos secos
Cerdo	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Borgoña, Merlot, vinos rosados, Rioja
Ternera	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Pollo	Borgoña blanco, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Chianti, Rioja, vinos rosados, vinos tintos ligeros y vinos blancos
Aves de caza	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Borgoña tinto
Pavo	Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Beaujolais
PESCADO	
Mariscos	Chablis, Borgoña blanco, Sauvignon blanco, Chenin blanco, Chardonnay
Salmón/atún/trucha	Sauvignon blanco, Chardonnay, Chenin blanco, Pinot Noir, Beaujolais Nouveau, vinos tintos ligeros
Pescados claros	Chardonnay ligero, Bordeaux blanco, Sauvignon blanco (Sancerre, Pouilly Fumé), vino rosado seco
OTRAS COMIDAS	
Platos vegetarianos	La mayoría de los vinos blancos secos o ligeros, vinos rosados
Pasta	Vinos blancos secos, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Borgoña, Merlot, Barbera, Chianti, Montepulciano
Comida china/asiática picante	Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon blanco, Chablis, Chardonnay, Borgoña blanco, Chenin blanco, Champña, Merlot
Comida japonesa	Todos los vinos blancos secos y los vinos espumantes
POSTRES	
Frutas	Riesling, Chardonnay, Borgoña blanco
Tartas de fruta, helado, nueces	Riesling, Muscat blanco, Chenin blanco, vinos helados
Chocolate	Vinos tintos afrutados, Cabernet, Shiraz, Merlot, vinos espumantes, vinos helados

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede solucionar muchos problemas comunes leyendo las sugerencias a continuación.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
Vibraciones	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que la unidad esté sobre una superficie nivelada.
La temperatura interior no parece correcta	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que los orificios de ventilación laterales no estén obstruidos. Deje por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio libre en ambos lados y atrás de la unidad.• La habitación puede estar muy caliente. Por ejemplo, si la temperatura ambiente está en 80°F (27°C) o más, la unidad puede tener problemas para enfriar adecuadamente el vino blanco.• Cuando usa la unidad por primera vez, puede necesitar hasta 24 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.
El climatizador de vino no funciona	<ul style="list-style-type: none">• Cerciórese que el cable está conectado a una toma de corriente.• Cerciórese que la toma de corriente está viva, probando el fusible o disyuntor/interruptor de circuito.
El vino está demasiado tibio	<ul style="list-style-type: none">• Se abre la puerta a menudo.• Se acaba de poner el vino en el climatizador. Espere hasta que alcance la temperatura deseada.• Asegúrese de que los sellos de la puerta estén debidamente puestos.• Elija una temperatura más baja.
El vino está demasiado frío	<ul style="list-style-type: none">• Elija una temperatura más alta.
La unidad se enciende muy seguido	<ul style="list-style-type: none">• Esto ocurre normalmente en días muy cálidos/húmedos.• Se abre la puerta a menudo o se deja abierta durante tiempos prolongados.• Asegúrese de que los sellos de la puerta estén debidamente puestos.• Cerciórese que la puerta cierra completamente.
Hay un exceso de condensación en el interior/exterior de la unidad	<ul style="list-style-type: none">• Esto es normal en períodos de alta humedad.• Se abre la puerta a menudo o se deja abierta durante tiempos prolongados.• Asegúrese de que los sellos de la puerta estén debidamente puestos.
La puerta no cierra bien	<ul style="list-style-type: none">• Nivele el climatizador de vino.• Cerciórese que no hay obstrucciones (botellas, estantes).

GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes. Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones. Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en www.cuisinart.com a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el producto a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el producto de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

Todas marcas registradas o marcas de comercio mencionadas en ésta pertenecen a sus titulares respectivos.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la repararemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307. Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US\$10.00 por gastos de manejo y envío. Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente. Sentimos no poder aceptar otras formas de pago. NOTA: Para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

©2015 Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en la China

15CE013401

IB-13563-ESP