

Cuisinart® INSTRUCTION BOOKLET



Private Reserve® Compressor Wine Cellar

CWC-36CU

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 safety precautions should always be taken especially when children are present, 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. Be careful not to damage refrigeration circuits or the unit's power cord. Any damage to the cord or plug may cause a short circuit and could potentially lead to electric shock or fire.
17. To avoid items falling and causing injury or damage to the appliance, do not overload the racks.
18. **Caution:** Flammable refrigerant used! When handling, moving and using the unit, be sure to avoid either damaging the refrigerant tubing, or increasing the risk of a leak.
19. This appliance is not intended for use by people (including children) who lack experience or knowledge, except under supervision or after receiving instruction regarding use of the appliance from a person responsible for their safety.
20. Use by children should be supervised to prevent them from playing with or otherwise misusing the appliance.
21. Keep packing materials out of reach of children. These materials are potentially hazardous. During unit disposal, observe local standards for this type of waste material.
22. Do not touch the hot compressor at the rear bottom of the appliance, as this may cause physical injury. Keep children away from the rear of appliance.
23. Never allow children to hang or stand on the doors, racks.
24. **DANGER:** Risk of child entrapment. Before you throw away your old unit: Take off the doors. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
25. To avoid the risks that are always present when using an electric appliance, we recommend that you follow the instructions.
26. Unpack the appliance and carefully check the interior and exterior. Should any damage be evident, do not plug the appliance in, but rather contact the store immediately from which you purchased it.
27. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
28. If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

29. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
30. The appliance shall not be exposed to rain.

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

- Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.servicing.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Movable parts cannot be put into the dishwasher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

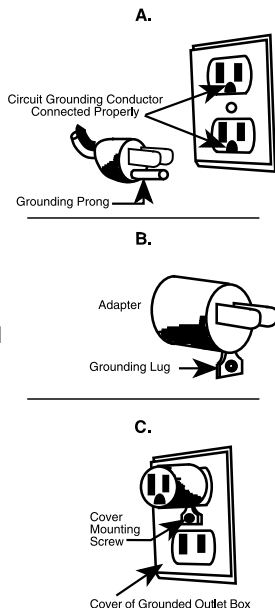
NOTICE

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.

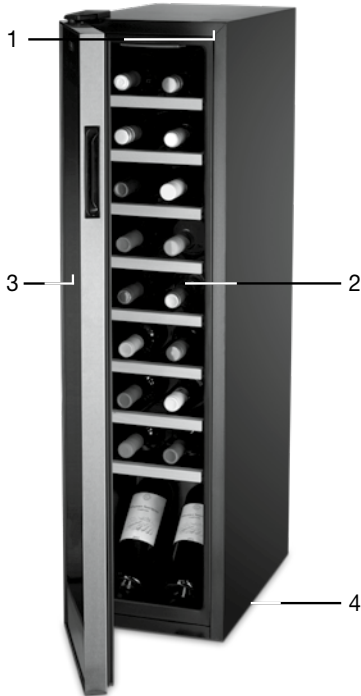


CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
FEATURES	4
UNPACKING YOUR WINE CELLAR	4
SETTING UP YOUR WINE CELLAR	4
Select the right location	
Proper air circulation	
Electrical requirements	
Leveling your wine cellar	
Using your wine cellar	
CONTROL PANEL	6
OPERATING INSTRUCTIONS	6
CLEANING AND CARE	6
Automatic Defrost	
Power Interruptions	
Vacation and Moving Care	
WINE TIPS AND HINTS	7
TEMPERATURE CHART	8
WINE AND FOOD PAIRING	9
TROUBLESHOOTING	10
ENERGY-SAVING TIPS	11
WARRANTY	11

FEATURES

1. Touchscreen Controls
2. Slide-Out, Wood-Trimmed Shelves
3. Tempered Glass Door
4. Leveling Legs



UNPACKING YOUR WINE CELLAR

Unpack your cellar and carefully check the interior and exterior. Should any damage be evident, do not plug the appliance in. Contact the store from which you purchased it.

This unit must always be kept upright – before, during and after unpacking.

SETTING UP YOUR WINE CELLAR

ALWAYS REMOVE ALL BOTTLES BEFORE MOVING THE WINE CELLAR

Select the Right Location

NOTE: The cellar is designed for freestanding operation. It is not made to be recessed or built-in (fully recessed).

The cellar must be positioned on a flat surface that is strong enough to support it when fully loaded.

Choose a location where there is no risk of extreme temperatures, either hot or cold, such as a garage that is not properly insulated or heated.

Do not place the unit in a moist area or in an area where it is exposed to direct sunlight.

Do not place the unit next to any appliance that emits large amounts of heat, such as a dishwasher, microwave, toaster oven, oven or barbecue, etc., or near radiators, baseboard heaters or other heat sources.

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

Proper Air Circulation

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

The cellar is designed to be freestanding and should not be recessed or built-in. Allow 2 inches of space on both sides and back of the wine cellar to allow proper ventilation.

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

Electrical Requirements

Your wine cellar requires a power outlet (120V, 15amps) with proper grounding. Avoid placing the unit where there may be electrical interference.

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

Avoid the use of three-prong plug adapters. Do not cut off the grounding prong to accommodate a two-plug outlet; that could result in a shock hazard.

NOTE: Do not place heavy objects on top of the cellar.

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

Leveling Your Wine Cellar

Your wine cellar has 4 leveling legs. After properly placing your cellar in its final position, adjust the legs by turning them clockwise to raise the wine cellar or counterclockwise to lower it. We recommend tightening the back feet to the maximum and using the front feet to level the cellar.

Using Your Wine Cellar

Important:

- Before connecting the wine cellar to a power source, let it stand upright for approximately 24 hours. This will reduce the risk of any malfunction to the cooling system that might have occurred during handling and/or transporting, and will allow the refrigerant to flow back into the compressor.
- 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.

Your cellar should now be on a flat surface that is strong enough to support it when fully loaded.

Gently place/slide the racks into the wine cellar.

Plug the power cord into a 3-prong 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 8).

The unit's cooling system operates most efficiently with an ambient temperature of less than 70°F.

NOTE: Remember, if using your wine cellar for the first time, allow at least 24 hours for temperature to adjust properly and make sure there are at least 3 to 5 bottles in the unit.

CONTROL PANEL



1. Preset varietal temperatures
 - a. CHAMPAGNE Wine (43°F)
 - b. Red Wine (61°F)
 - c. White Wine (50°F)
2. Temperature Display
3. Quick Set
4. Temperature UP – Lock/Unlock
5. Temperature DOWN
6. Light ON/OFF*

*Light cover must be in place.
Bright light might cause vision damage if light is not covered.

OPERATING INSTRUCTIONS

Place up to 18 bottles of red, white, sparkling or Champagne into your wine cellar. To store 1500mL bottles, remove 1 rack.

To determine the best setting to use, refer to the Temperature Chart (see page 8).

To Set Temperature

1. Unlock the temperature control lock by pressing the UP arrow for two seconds.
2. To select one of the preset temperatures for CHAMPAGNE, RED or WHITE wine, press the SET button until the desired preset is illuminated.
3. To Program Your Own Temperature: Unlock the temp control by pressing the UP key for 2 seconds, then simply press the UP or DOWN arrow until desired temperature appears in the display. After the desired temperature is set, you may stop pressing the button. The temperature display will continue to flash for around 5 seconds, then the display will stop flashing, and will exit that mode automatically. The display will show the real-time cavity temperature. During the temperature setting, flashing on the display may be (or may not be) observed, it depends on the speed when pressing the button, either way is normal.

To Turn Light On or Off

Press the LIGHT icon to select ON or OFF. Please note the light will stay on until turned off.

CLEANING AND CARE

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

Unplug the unit and remove all wine bottles and shelves.

Interior

Wipe down walls with a solution of 2 tablespoons of baking soda dissolved in 1 quart of water. Rinse with clean, warm water. Dry with soft cloth. Vacuum any dust or particles blocking the vent, compressor, or evaporator (blockage could hinder cooling efficiency of your cellar).

Exterior

Clean with mild detergent and damp cloth. Rinse with warm water and dry with soft cloth. Be sure the door gasket is kept clean to ensure proper seal.

Automatic Defrost

A thin layer of ice may accumulate on the rear interior wall; this is normal. The ice will be automatically defrosted once the compressor cycles off. Water will drain through an outlet in the inner rear wall into a drain pan located next to the compressor. It will evaporate; there is no need to empty the pan.

Power Interruptions

If power is interrupted due to a storm or other cause, the unit will power off and automatically restart after 3 to 5 minutes. You cannot restart the unit before this time delay.

If the unit is unplugged, once it is plugged back in, it will take 3 to 5 minutes to restart.

NOTE: Once power is recovered, it will reset to the default temperature of 50°F.

Vacation and Moving Care

For extended periods of time away from home, you may want to unplug and empty your wine cellar, then clean it following the directions under GENERAL CLEANING. If time away is very long, prop the doors open to allow air to circulate inside.

Moving Your Wine Cellar

Before moving, unplug the unit, remove all bottles and shelves, and clean the cellar following the directions under CLEANING.

Replace shelves and tie or tape the door to secure it in the closed position before moving the unit.

BE SURE THE WINE CELLAR REMAINS UPRIGHT AT ALL TIMES.

Cleaning and Maintenance

Any other servicing should be performed by an authorized service representative. Don't try to repair the appliance yourself. It is dangerous to alter or modify this product in any way. The component parts shall be replaced with like components and that servicing shall be done by factory authorized service personnel, so as to minimize the risk of possible ignition due to incorrect parts or improper service.

Dealer will not be responsible for any damage or defects caused by, or resulting

from repairs, service, conversion or alterations to the product or any of its parts and accessories which have been performed by service centers or repairmen not authorized by dealer. Dealer will not be responsible for any direct, indirect or consequential damages, losses or other costs and expenses resulting from any spoilage of any items stored in this refrigeration system.

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® Compressor 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°F–45°F	<ul style="list-style-type: none">• Dessert wine/Ice wine• Champagne/Sparkling wine
47°F–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°F–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.• Make sure it is not touching a wall.• Adjust leveling legs if necessary.
The inside temperature does not seem correct	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the cooling vents in back of cellar are not obstructed. Have at least 2 inches of space on both sides and rear of unit.• The room may be too hot or cold. Ambient temperature extremes will affect performance.• 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 or wine cellar seems 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.• The wine cellar has recently been disconnected for a period of time.
Wine temperature is too cold	<ul style="list-style-type: none">• If temperature control setting is too cold, adjust to a warmer setting and allow several hours for the temperature to stabilize.
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 buildup 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).

TIPS FOR ENERGY SAVING

1. The unit should be located in the coolest area of the room, away from sunlight, heat-producing appliances or heat sources, and should never be exposed to extreme temperatures.
2. Ensure that door is properly closed when the unit is turned on.
3. Disconnect the appliance when it is not in use for an extended period of time.
4. Turn off the interior light when displaying wine is not necessary.
5. Always keep your wine cellar well ventilated. Never block the vent, compressor, or evaporator openings on inside or exterior of unit.
6. The temperature of the cellar is coolest on the lowest shelves. If storing a mixture of wine types, it is recommended that reds be stored on top shelves, whites in the middle, and sparkling wines on bottom shelves.
7. Pre-cooling wine for 2 hours in refrigerator before storing in cellar is an energy-saver.
8. Keep the frequency of opening the door to a minimum, especially if room is hot or humid.
9. Use the Wine Storage Temperature Chart on page 8 to select temperature setting. To keep your wine in perfect condition, we've recommended the temperature of different wine types.

WARRANTY

Limited ONE-YEAR Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® Private Reserve® Compressor 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® Compressor Wine Cellar will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for One-year from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, <https://cuisinart.registria.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 that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, 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 neither of the above two options results 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 nonconforming products under warranty.

HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® Private Reserve® Compressor Wine Cellar should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. Or call our toll-free customer service department at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Private Reserve® Compressor 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.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
18CE057821

IB-15268-ESP-D

Cuisinart[®] MANUAL DE INSTRUCCIONES



Climatizador de vinos con compresor Private Reserve[®]

CWC-36CU

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

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, especialmente en presencia de niños, siempre debe tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica 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, descarga eléctrica o heridas.
2. Para uso doméstico solamente.
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
4. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe el aparato cuando no está en uso, antes de moverlo y antes de limpiarlo.
6. Para desenchufar el aparato, agarre el cable por el enchufe y jale este de la toma de corriente; nunca jale el cable.
7. No haga funcionar el aparato en presencia de explosivos o gases inflamables.
8. No coloque este producto cerca de llamas, aparatos de cocción u otros aparatos que producen calor.
9. No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído, incluso en el 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 está dañado o haya sido quitado.
13. Un contacto flojo entre el enchufe y la toma de corriente puede causar un recalentamiento y hacer que el enchufe 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 ser empotrado o integrado.
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. Tenga cuidado de no dañar los circuitos de refrigeración o el cable de la unidad. Cualquier daño al cable o al enchufe puede causar un cortocircuito y podría resultar en una descarga eléctrica o un incendio.
17. Para evitar que botellas se caigan y causen lesiones o daños al aparato, no sobrecargue los estantes.
18. ¡Precaución: esta unidad emplea un refrigerante inflamable! Al manipular, mover y usar la unidad, cerciórese de no dañar el tubo del refrigerante o hacer algo que pudiera aumentar el riesgo de una fuga.
19. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato no deben utilizar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
20. Si niños usan este aparato, deben ser vigilados para evitar que jueguen o hagan un mal uso del mismo.
21. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños; este material podría ser peligroso. En el momento de tirar la unidad, cumpla con las regulaciones locales acerca del desecho de este tipo de material.
22. No toque el compresor caliente en la parte inferior trasera de la unidad; esto puede causar lesiones físicas. No permita que niños tengan acceso a la parte trasera del aparato.
23. Nunca permita que los niños se cuelguen o se paren en la puerta ni en los estantes.
24. PELIGRO: existe un riesgo de que los niños queden atrapados en la unidad. Antes de tirar su unidad vieja: saque las puertas. Deje los estantes en su puesto, de modo que los niños no puedan entrar fácilmente en la unidad.
25. Para evitar los riesgos asociados al uso de un aparato eléctrico, le aconsejamos que siga las instrucciones.
26. Quite el embalaje del aparato e inspeccione cuidadosamente el interior y el exterior de la unidad. Si nota algún daño, no enchufe el aparato. Comuníquese inmediatamente con la tienda donde lo compró.

27. No use ningún aparato eléctrico dentro del bol, a menos que sean aparatos recomendados por el fabricante.
28. Para su seguridad, el CABLE debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
29. No guarde sustancias explosivas, tales como latas de aerosol que contengan un agente propulsor inflamable, en este aparato.
30. No permita que el aparato sea expuesto a la lluvia.

ADVERTENCIA:

- para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- Mantenga los orificios de ventilación internos y externos libres de obstrucciones.
- No use ningún dispositivo mecánico u otros medios, excepto los recomendados por el fabricante, para acelerar el proceso de descongelación.
- No dañe el circuito refrigerante.
- Las piezas removibles non son aptas para lavavajillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

INSTRUCCIONES ESPECIALES ACERCA DEL CABLE AVISO

Para su protección, este 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).

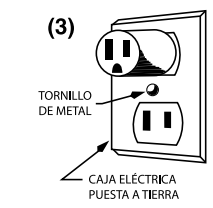
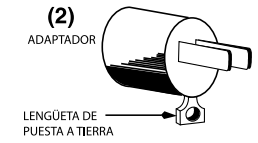
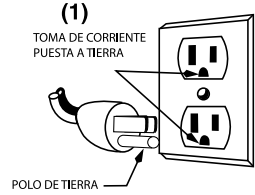
NOTA: no quite la lengüeta del adaptador.

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

NOTA: está prohibido usar un adaptador en Canadá.

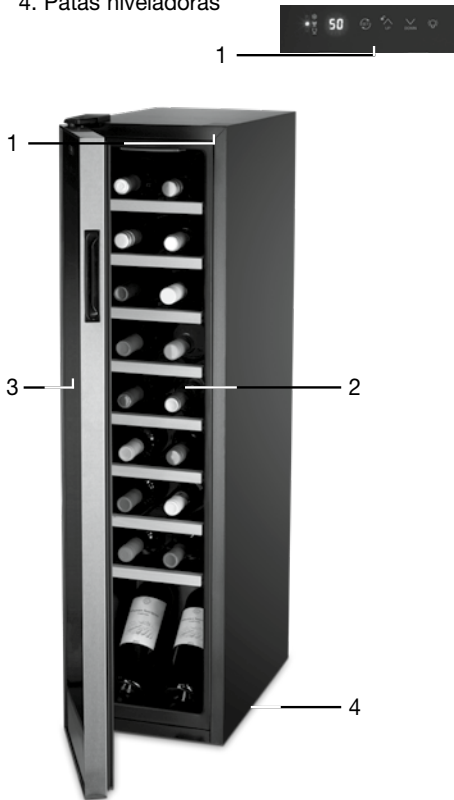
ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES . . .	2
CARACTERÍSTICAS	4
DESEMBALAJE	4
INSTALACIÓN	4
Uso del climatizador de vinos	
Circulación de aire apropiada	
Requisitos eléctricos	
Cómo nivelar el climatizador de vinos	
PANEL DE CONTROL	6
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN.	6
Limpieza y mantenimiento	
Interrupciones eléctricas	
Cuidado durante ausencias/mudanzas	
CONSEJOS Y SUGERENCIAS	7
TABLA DE TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DEL VINO	8
MARIDAJE	9
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA.	11
GARANTÍA	11



CARACTERÍSTICAS

1. Controles táctiles
2. Estantes deslizantes con frente de madera
3. Puerta de vidrio templado
4. Patas niveladoras



DESEMBALAJE DE SU CLIMATIZADOR DE VINOS

Quite el embalaje del aparato e inspeccione cuidadosamente el interior y el exterior de la unidad. Si nota algún daño, no enchufe el aparato. Comuníquese inmediatamente con la tienda donde lo compró.

Siempre mantenga la unidad en forma vertical antes, durante y después del desembalaje.

INSTALACIÓN DE SU CLIMATIZADOR DE VINOS

SIEMPRE SAQUE TODAS LAS BOTELLAS ANTES DE MOVER LA UNIDAD.

Elija la ubicación adecuada.

NOTA: el climatizador de vinos ha sido diseñado para colocarse tal cual; no debe ser empotrado ni integrado.

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

Elija una ubicación donde no existen riesgos de temperaturas (frías o calientes) extremas, tales como las que pueden ocurrir en un garaje con aislamiento o calentamiento inadecuados.

No coloque la unidad en un lugar húmedo, ni en un lugar donde pueda ser expuesta a la luz directa del sol.

No coloque la unidad cerca de electrodomésticos que emitan calor, tales como lavavajillas, microondas, hornos tostadores, hornos, parrillas, etc., ni cerca de radiadores/calentadores/calefactores u otras fuentes de calor.

NOTA: deje suficiente espacio en frente del aparato como para poder abrir la puerta 120 grados.

Circulación de aire adecuada

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

El climatizador de vinos ha sido diseñado para colocarse tal cual; no debe ser empotrado ni integrado. Deje 2 pulgadas (5 cm) de espacio libre entre las paredes y los costados y la parte trasera del climatizador de vinos, para permitir que el aire circule libremente.

Para garantizar una circulación de aire adecuada dentro de la unidad, no sobrellene el climatizador de vinos.

Requisitos eléctricos

Su climatizador de vinos requiere un enchufe eléctrico de 120 V (15 A) con puesta a tierra. Procure no colocar la unidad donde puedan ocurrir interferencias eléctricas.

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

Procure no usar adaptadores de enchufe de tres patas. No corte la pata de tierra para que el enchufe quepa en una toma de corriente bipolar; esto presenta un riesgo de electrocución.

NOTA: no coloque objetos pesados encima de la unidad.

Para minimizar el riesgo de oxidación, pérdidas/fugas y daños al material aislante, evite colocar la unidad en lugares muy húmedos. Bajo ninguna circunstancia moje la unidad, ni derrame agua sobre o dentro de la unidad.

Cómo nivelar el climatizador de vinos

Su climatizador de vinos cuenta con cuatro patas niveladoras. Después de ubicar el climatizador de vinos en el lugar deseado, gire las patas en sentido horario para elevar el climatizador, o en sentido antihorario para bajarlo. Recomendamos dejar las patas traseras en el nivel más bajo y usar las patas delanteras para nivelar el climatizador.

Uso del climatizador de vinos

Importante:

- Antes de enchufar la unidad en la toma de corriente, permita que permanezca parada por aproximadamente 24 horas. Esto reducirá el riesgo de mal funcionamiento del sistema de refrigeración a causa de manipulaciones/transporte inadecuados, y permitirá que el refrigerante fluya hacia el compresor.
- Cuando use el climatizador de vinos por primera vez, espere un mínimo de 24 horas para que la temperatura interna alcance el nivel deseado. Cerciórese de colocar por lo menos 3 a 5 botellas en de la unidad.

Cerciórese de que la unidad está sobre una superficie plana que sea lo suficientemente

fuerte como para soportar el peso del climatizador lleno de botellas.

Coloque los estantes en el climatizador, deslizándolos suavemente.

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

Coloque las botellas en el climatizador.

Determine cuál ajuste de temperatura usar (consulte la tabla de temperaturas de conservación del vino en la página 8).

El sistema enfriador de la unidad opera de manera más eficiente con una temperatura ambiente de menos de 70 °F.

NOTA: cuando usa el climatizador de vinos por primera vez, recuerda esperar un mínimo de 24 horas para que la temperatura interna alcance el nivel deseado, y colocar un mínimo de 3 a 5 botellas en la unidad.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Coloque hasta 18 botellas de vino (tinto, blanco, espumante o champaña) en el climatizador de vinos. Para guardar botellas de 1.5 L, saque un estante.

Para determinar el mejor ajuste de temperatura, véase la tabla de temperaturas de conservación del vino en la página 8.

Para fijar la temperatura:

1. Desbloquee el control de temperatura, presionando el botón UP por 2 segundos.
2. Para elegir uno de los ajustes preprogramados para champaña, vino tinto o vino blanco, presione el botón SET hasta que el ícono deseado se ilumine.
3. Para fijar su propia temperatura: desbloquee el control de temperatura presionando el botón UP por 2 segundos. Luego, simplemente presione el botón UP o DOWN para ajustar la temperatura al nivel deseado. Cuando la temperatura llegue al nivel deseado, deje de presionar el botón. La temperatura en la pantalla seguirá parpadeando por unos 5 segundos, luego dejará de parpadear y la unidad saldrá automáticamente de modo de ajuste de la temperatura. La pantalla mostrará la

PANEL DE CONTROL



1. Ajustes preprogramados para cada tipo de vino
 - a. Champaña (43°F)
 - b. Vino tinto (61°F)
 - c. Vino blanco (50°F)
2. Indicador de temperatura
3. Botón de selección de los ajustes preprogramados
4. Botón para aumentar la temperatura y bloquear/desbloquear el control de temperatura
5. Botón para bajar la temperatura
6. Botón para encender/apagar la luz interior
*La tapa de la bombilla debe estar puesta; la luz puede causar daños a la vista si no está cubierta.

temperatura interna actual. Nota: Durante el ajuste de la temperatura, puede observarse (o no) un parpadeo en la pantalla; esto es normal y depende de la velocidad con la que se presione el botón.

Para encender/apagar la luz

Presione el ícono de la luz para encender o apagar la luz interior. Nota: la luz permanecerá encendida hasta que la apague.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia: para reducir el riesgo de descarga eléctrica, siempre desenchufe el climatizador de vinos antes de limpiarlo. Ignorar esta advertencia puede resultar en muerte o heridas.

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

Limpeza básica

Desenchufe la unidad y saque todas las botellas de vino y los estantes.

Interior

Limpie las paredes interiores con una solución de agua con bicarbonato de sodio (2 cucharadas de

agua disueltas en 1 cuarto de galón/945 ml de agua). Enjuague con agua tibia limpia. Seque con un paño suave. Quite con una aspiradora el polvo y las partículas que obstruyen la ventilación, el compresor o el evaporador (cualquier tipo de obstrucción puede reducir la eficiencia de enfriamiento del climatizador de vinos).

Exterior

Limpie el exterior con un detergente suave y un paño humedecido. Enjuague con agua tibia y seque con un paño suave.

Cerciórese de mantener el sello de la puerta limpio para asegurar un sellado adecuado.

Descongelamiento automático

Puede que una fina capa de hielo se acumule abajo de la pared posterior; esto es normal. El hielo se descongelará automáticamente cuando el compresor se apague. El agua escurrirá por un orificio en la pared posterior, hacia una bandeja de goteo ubicada al lado del compresor. Nota: el agua se evaporará; no es necesario vaciar la bandeja.

Interrupciones eléctricas

En caso de interrupción del suministro eléctrico a causa de una tormenta u otra causa, la unidad se apagará, y luego se volverá a encender automáticamente después de 3 a 5 minutos. Tenga presente que no podrá volver a encender la unidad antes de este plazo.

Si desenchufa la unidad, demorará 3 a 5 minutos en encenderse otra vez al volver a enchufarla.

NOTA: cuando regrese la electricidad, la unidad regresará a la temperatura por defecto (50 °F /10 °C).

Cuidado durante ausencias/mudanzas

Si va a estar ausente por largos períodos de tiempo, le aconsejamos que desenchufe y vacíe el climatizador de vinos, y que lo limpie según se describe en la sección “LIMPIEZA BÁSICA”. Si va a estar ausente por mucho tiempo, mantenga la puerta abierta para permitir que el aire circule dentro de la unidad.

Si necesita mover el climatizador de vinos

Antes de mover la unidad, saque todas las botellas y los estantes, y limpie el climatizador de vinos según se describe en las instrucciones de limpieza.

Vuelva a colocar los estantes y bloquee la puerta en la posición cerrada, ya sea atándola o pegándola con cinta adhesiva, para evitar que se abra cuando mueva la unidad.

CERCÍÓRESE DE QUE EL CLIMATIZADOR DE VINOS PERMANECE EN POSICIÓN VERTICAL EN TODO MOMENTO.

Limpieza y mantenimiento

Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado. No intente reparar el aparato; alterar o modificar este producto de cualquier manera es peligroso. Para minimizar el riesgo de una posible ignición debida a piezas incorrectas o un servicio inadecuado, las piezas deben ser reemplazadas por repuestos idénticos, y las reparaciones deben ser efectuadas por técnicos autorizados solamente.

El distribuidor no será responsable de ningún daño o defecto causado por, o resultante de, reparaciones, servicio, conversión o alteraciones en el producto o cualquiera de sus piezas y accesorios que hayan sido realizados por centros de servicio o reparadores no autorizados por el distribuidor. El distribuidor no será responsable por daños directos, indirectos o consecuentes, pérdidas u otros costes y gastos que resulten del desperdicio de cualquier artículo almacenado en este sistema de refrigeración.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Cuando compre vino, pida consejo al personal de la tienda de vinos y lea las opiniones publicadas en las revistas de enología. El coste del vino no siempre es indicativo de su calidad. Puede conseguir vinos muy buenos a precios muy accesibles. Cuando encuentra un vino bueno a un precio razonable, cómprelo en cantidad. Guárdelo en su climatizador de vinos 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 blanca, ni el vino tinto solamente 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 ni competir con su sabor. De la misma manera, los alimentos no deben dominar ni competir con el sabor del vino.

Tomar vino es saludable. Las recomendaciones del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), basadas en 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!

TABLA DE TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DEL VINO

AJUSTE DE TEMPERATURA	TIPO DE VINO
43°F-45°F	<ul style="list-style-type: none">• Vinos de postre/Vinos helados• Champañas/Vinos espumantes
47°F-50°F	<ul style="list-style-type: none">• Vinos blancos ligeros (p. ej., Riesling, Chablis, Chardonnay)
54°F	<ul style="list-style-type: none">• Beaujolais/Vinos rosados
50°F-55°F	<ul style="list-style-type: none">• Conservación general• Todos los vinos blancos y tintos
57°F	<ul style="list-style-type: none">• Vinos jugosos y afrutados• Madeira/Oporto "tawny"
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">• Borgoña, Cabernet, Merlot
64°F	<ul style="list-style-type: none">• Bordeaux/Shiraz
66°F	<ul style="list-style-type: none">• Oporto "vintage"

MARIDAJE

QUESO	
Quesos duros	Todos los vinos tintos
Queso Cheddar	Cabernet Sauvignon, Shiraz, Borgoña, Merlot
Quesos suaves	Vinos espumantes, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Noir, Beaujolais Nouveau, vinos tintos ligeros
Quesos de cabra	Sauvignon Blanc, Sancerre, Riesling, Muscat seco
Quesos azules	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	
Mariscos/Crustáceos	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, Champaña, Merlot
Comida japonesa	Todos los vinos blancos secos y los vinos espumantes
POSTRES	
Frutas	Riesling, Chardonnay, Borgoña blanco
Tartas de frutas, 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 está sobre una superficie nivelada.• Cerciórese de que no está tocando la pared.• De ser necesario, ajuste las patas niveladoras.
La temperatura interior no parece correcta	<ul style="list-style-type: none">• Cerciórese de que las ventilaciones de refrigeración en la parte trasera de la unidad no están obstruidas. Deje por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio libre en ambos lados y atrás de la unidad.• Puede que el cuarto esté demasiado caliente o frío. Una temperatura ambiente extrema afectará el rendimiento del aparato.• Cuando use la unidad por primera vez, puede necesitar hasta 24 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.
El climatizador de vinos no funciona	<ul style="list-style-type: none">• Cerciórese de que el cable está enchufado en una toma de corriente.• Cerciórese de que la toma de corriente está viva (con corriente), probando el fusible o disyuntor/interruptor de circuito.
El vino o el climatizador de vinos parecen demasiado calientes	<ul style="list-style-type: none">• La puerta se abre frecuentemente.• Si acaba de poner el vino en el climatizador, espere hasta que alcance la temperatura deseada.• Averigüe que los sellos de la puerta están limpios y debidamente puestos.• Ajuste la temperatura a un nivel más bajo.• Si el climatizador de vino se ha desenchufado por un tiempo prolongado hace poco, espere hasta que alcance la temperatura deseada.
El vino está demasiado frío	<ul style="list-style-type: none">• Ajuste la temperatura a un nivel más alto y permita que la temperatura se establezca por unas horas.
La unidad se enciende muy a menudo	<ul style="list-style-type: none">• Esto puede ocurrir en días muy cálidos/húmedos; es normal.• La puerta se abre a menudo, o queda abierta por períodos prolongados.• Averigüe que los sellos de la puerta están limpios y debidamente puestos.• Cerciórese de 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.• La puerta se abre a menudo o queda abierta por tiempos prolongados.• Averigüe que los sellos de la puerta están limpios y debidamente puestos.
La puerta no se cierra correctamente	<ul style="list-style-type: none">• Nivele el climatizador de vinos.• Cerciórese de que no hay obstrucciones (botellas, estantes).

CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

1. Ubique la unidad en el área más fría del cuarto, lejos de la luz de sol, de los aparatos que producen calor y de las fuentes de calor, y nunca lo exponga a temperaturas extremas.
2. Cerciórese de que la puerta está bien cerrada cuando la unidad está encendida.
3. Desenchufe la unidad cuando no la va a usar por un período prolongado.
4. Apague la luz interior cuando no la necesita.
5. Siempre mantenga el climatizador de vinos bien ventilado. Nunca obstruya las aberturas de ventilación, del compresor o del evaporador dentro y fuera de la unidad.
6. La temperatura interna es más baja en los estantes inferiores. Si conserva varias variedades de vino, se aconseja colocar los vinos tintos en los estantes superiores, los vinos blancos en los estantes del medio y los vinos espumantes en los estantes inferiores.
7. Para ahorrar energía, enfríe el vino por 2 horas en el refrigerador antes de colocarlo en el climatizador de vinos.
8. Procure no abrir y cerrar la puerta a menudo, especialmente si el cuarto está caliente o húmedo.
9. Elija la temperatura adecuada (véase la tabla de las temperaturas de conservación del vino en la página 8). Para mantener su vino en perfecto estado, le aconsejamos que lo conserve a la temperatura recomendada para aquel tipo de vino.

GARANTÍA

Garantía limitada de 1 año

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un juego de utensilios para vino Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 1 año después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original.

Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente 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.

GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>, o llamando sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al **1-800-726-0190**, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120 V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye 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 producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio 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 aún está bajo garantía.

©2023 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
18CE057821

IB-15268-ESP-D