

Cuisinart® INSTRUCTION BOOKLET



CWC-800CENL
CWC-800SCENR

Private Reserve® Dual 8-Bottle Wine Cellar Set

CWC-800CENS

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 taken 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 wine cellars, grip the plug and pull it first from the socket located on the back of right-side unit and then 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, or near a 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.
17. 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.
18. To avoid items falling and causing injury or damage to the appliance, do not overload the racks.
19. **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.
20. 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.
21. Use by children should be supervised to prevent them from playing with or otherwise misusing the appliance.
22. 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.
23. 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.
24. Never allow children to hang or stand on the doors, racks.
25. **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.
26. To avoid the risks that are always present when using an electric appliance, we recommend that you follow the instructions.
27. 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.
28. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer
29. 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.
30. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
31. 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.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Removable parts cannot be put into the dishwasher.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ELECTRICAL REQUIREMENTS

Your wine cellar requires a power outlet (120V, 15 amps) 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 3-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 wine cellar.

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

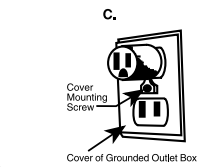
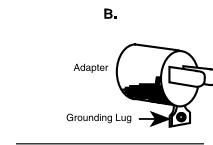
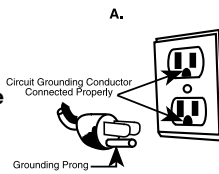
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

This product is comprised of two separate wine cellars that connect, creating two independent cooling units in one. There is a left-side unit and a right-side unit. For your protection, the right-side 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.

DANGER

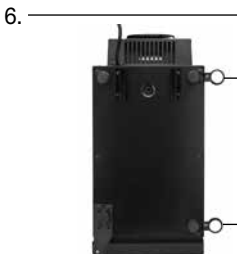
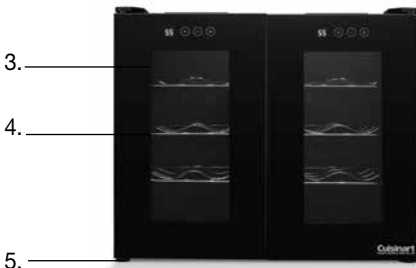
Risk of child entrapment. Before you throw away your old appliance, take off the doors. Also, leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2
ELECTRICAL REQUIREMENTS	2
SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS.....	3
FEATURES.....	4
UNPACKING YOUR WINE CELLARS.....	4
OPERATING INSTRUCTIONS	4
Connecting Your Wine Cellars.....	4
Leveling Your Wine Cellar.....	5
Installation Limitations.....	5
Proper Air Circulation	5
Installing & Maintaining Air Filters.....	6
Installing the Water Trays.....	6
Using Your Wine Cellar	6
Temperature Adjustments/Control.....	6
Dual Wine Cellar Operation	6
Interior Light Control.....	6
Power Interruptions	6
Vacation and Moving Care	7
CLEANING AND MAINTENANCE	7
General Cleaning	7
WINE TIPS AND HINTS.....	7
WINE STORAGE	
TEMPERATURE CHART.....	8
WINE AND FOOD PAIRINGS.....	9
TROUBLESHOOTING	10
WARRANTY	11

FEATURES

1. LED Touchscreen Controls
2. Slide-Out, Contoured Chrome Racks
3. Triple Pane Thermal Glass
4. Frameless Full Glass Doors
5. Adjustable Feet
6. Connecting Plug and Binding Connectors of CWC-800SCENR
7. Water Trays (not shown)
8. Filters (not shown)



UNPACKING YOUR WINE CELLARS

Open shipping box and remove each wine cellar and all packing materials. 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® Dual 8-Bottle Wine Cellar Set for the first time, remove all protective paper and wrapping and 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. Once in use, make sure there are at least 3 to 5 bottles in each chamber.

CONNECTING YOUR WINE CELLARS

1. On a flat surface, lay the right-side unit (CWC-800SCENR) on its side.



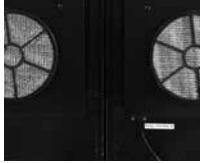
2. There are two circular connectors underneath the legs. Unscrew both legs just slightly to release each connector. Rotate each to a 90-degree angle. Turn unit back to upright position.



3. With both units in an upright position, lift up the left-side unit (CWC-800CENL) slightly, placing the two legs into the connectors on the right-side unit (CWC-800SCENR).



4. Align the left-side unit (CWC-800CENL) and the right-side unit (CWC-800SCENR) so they are as close together as possible. To secure the units into position, turn both front and rear legs of the left-side unit (CWC-800CENL) counterclockwise until tight.



5. Take connecting plug from back of the left-side unit (CWC-800CENL) and plug into back socket of the right-side unit.



6. Plug the power cord from the right-side unit (CWC-800SCENR) into a standard electrical outlet and the unit will turn on automatically.



ALWAYS REMOVE ALL WINE BOTTLES BEFORE MOVING THE WINE CELLAR.

LEVELING YOUR WINE CELLAR

Each wine cellar has 4 leveling legs. After properly placing your wine cellar in its final position, you can level it. (Please note that the leg that stands on hinges 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 place the unit in a moist area or 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, level and 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 where heavy moisture is present. Under no circumstances spill or directly apply water onto or into the unit.

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.

NOTE: The wine cellar is designed for

CONTROL PANEL FOR EACH UNIT



freestanding operation. It is not made to be recessed or built-in (fully recessed).

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

INSTALLING & MAINTAINING AIR FILTERS

Your wine cellar has removable air filters that help keep the fans and motors free of dust and dirt. They are 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. Press the filter down until the filter retainers attach to the fan cover.

NOTE: The air filters are used to collect larger particles from being drawn into the ventilation fans, which could affect the unit's performance.

To Clean:

Remove the air filters and wash with warm, soapy water. Rinse thoroughly, dry completely, and reinstall in the back of the wine cellar.

INSTALLING THE WATER TRAYS

Each wine cellar contains a water tray. The purpose of the water tray is to collect the condensation drained from the interior. The collected water will evaporate, so there is no need to remove the water manually.

USING YOUR WINE CELLAR

Place your wine cellar on a flat surface that is strong enough to support it when fully loaded. Allow at least 2 inches between the rear of the unit and the wall. Gently place/slide the racks into the wine cellar. Connect the two wine cellars as previously mentioned on page 4-5. Plug the power cord into a standard electrical outlet and the unit will turn on automatically to the default setting. Place bottles inside the unit.

TEMPERATURE ADJUSTMENTS/CONTROL

Determine the best setting to use: Refer to the temperature guide for appropriate storing temperatures (see page 8).

Important Note: In order to operate efficiently, thermoelectric products should be in

an environment with an ambient temperature of not more than 70°F (21°C).

DUAL WINE CELLAR OPERATION

Each wine cellar has its own electronic temperature control panel on the front. When initially turned on, the LEDs will show the default setting of 55°F. You can set the temperature of each wine cellar at any setting from 39°F to 68°F. The LEDs will then display the set temperature.

NOTE: White wine is kept at a lower temperature than red wine. By pressing the Up or Down temperature button on the display panel, the wine cellar goes into temperature adjust mode. You can set the cavity temperature upward or downward by 1-degree intervals. An audible beep will be heard for each degree when the button is pressed. When the desired temperature is reached, stop pressing the button. The temperature display will continue to flash for around 5 seconds, then stop flashing, and the unit will exit that mode automatically. The display will show the set cavity temperature. During the temperature setting, flashing on the display may be (or may not be) observed. It depends on the speed the button is pressed. Either way is normal. Please note that the actual cabinet temperature inside a thermoelectric unit is dependent on the outside ambient temperature. As a result, you may set the cabinet for a certain temperature, but the cabinet may not reach that temperature.

For this model, when the ambient temperature is 77°F, the lowest temperature that can be reached is 46°F–48°F. When ambient temperature is 70°F, the cabinet temperature can reach approximately 39°F–41°F.

INTERIOR LIGHT CONTROL

Your wine cellar has interior lights for your viewing pleasure. The interior display light option allows you to showcase your personal collection of wines. To activate this feature, press the display light button. This button is located on the control panel (see page 5). The interior light will remain on permanently until the display light button is pressed again. Under normal operation, it is best for the light to remain off.

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 power has been restored, replug the power cord into the AC outlet.

VACATION AND MOVING CARE

For long vacations or absences, unplug the units, empty contents from each wine cellar, and clean all door gaskets according to the instructions in the 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

WARNING: To avoid electric shock, always unplug both wine cellar plugs; the socket attached to the right-side unit and the wall socket before cleaning. Ignoring this warning may result in injury or death.

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

GENERAL CLEANING

Always remove all bottles before cleaning the wine cellar. Prepare a cleaning solution of 3 to 4 tablespoons of baking soda mixed with warm water. Use a sponge or soft cloth, dampened with the cleaning solution, to wipe down the interior and exterior of your wine cellar as well as the door gaskets. 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.

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 inexpensively.

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® Dual 8-Bottle Wine Cellar Set 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 amount guidelines are based upon the Mediterranean diet. They include wine in moderation – for women, this is one glass per day, and for men, two glasses a day. 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
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 PAIRINGS

CHEESE	WINES
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/SOLUTION
Vibrations.	<ul style="list-style-type: none">• Check to make sure each wine cellar is on a level surface.• Make sure wine cellar 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 wine cellar are not obstructed. Have at least 2 inches of space on the sides and in 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 the left-side unit is properly plugged into the socket of the right-side unit.• Check if there is power at the AC outlet by checking the circuit breaker.• Make sure the right-side unit is plugged into the AC outlet.
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 gasket for proper seal.• Adjust temperature control to colder setting.• The wine cellar may have 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 motor 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 left open 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 gasket 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® Dual 8-Bottle Wine Cellar Set 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® Dual 8-Bottle Wine Cellar Set 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, <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® Dual 8-Bottle Wine Cellar Set 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 Consumer Service Center at **1-800-726-0190** to speak with a representative.

Your Cuisinart® Private Reserve® Dual 8-Bottle Wine Cellar Set 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 the product is still under warranty.

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Printed in China
22CE081555

IB-17491-ESP

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUCCIONES



CWC-800CENL
CWC-800SCENR

Climatizador de vino de dos zonas de 8 botellas Private Reserve®

CWC-800CENS

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea atentamente las instrucciones antes del uso.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o heridas, entre ellas las siguientes:

1. Use este aparato solamente según se describe en este manual. cualquier otro uso presenta un riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
2. Para uso doméstico solamente.
3. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua u otros líquidos.
4. Supervise el uso de este aparato con cuidado cuando sea usado por o cerca de niños.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, antes de moverlo y antes de limpiarlo.
6. Para desconectar el aparato, primero desconecte el cable conectado al enchufe situado en la parte trasera del climatizador derecho, y luego agarre el enchufe regular y sáquelo 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 aparato cerca de llamas, aparatos de cocción u otros aparatos que produzcan calor.
9. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de una caída/caída al agua.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante presenta un riesgo.
11. Coloque el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
12. No use este aparato si su carcasa está dañada o ha sido quitada.
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 afectar/modificar el color exterior del aparato.
16. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. Siempre desenchufe el aparato antes de almacenarlo en un armario/gabinete. Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando se cierra.
17. 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, lo que podría resultar en una descarga eléctrica o un incendio.

18. Para evitar que botellas se caigan y causen lesiones o daños al aparato, no sobrecargue los estantes.
19. **Precaución:** ¡Esta unidad contiene/usa un refrigerante inflamable! Al manipular, mover y usar la unidad, cerciórese de no dañar el conducto del refrigerante, o hacer algo que podría aumentar el riesgo de una fuga.
20. Los niños o las personas que carezcan de la experiencia o de los conocimientos necesarios para manipular el aparato no deben usar el aparato sin la supervisión o la dirección de una persona responsable por su seguridad.
21. Si niños usan este aparato, deben ser vigilados para evitar que jueguen o hagan un mal uso del mismo.
22. Mantenga el material de embalaje del alcance de los niños; este material puede ser peligroso. En el momento de tirar la unidad, cumpla con las regulaciones locales acerca del desecho de este tipo de material.
23. 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.
24. Nunca permita que los niños se cuelguen o se paren en la puerta ni en los estantes.
25. **PELIGRO:** Existe un riesgo de que los niños queden atrapados en la unidad. Antes de tirar su unidad vieja: Quite las puertas. Deje los estantes en su sitio, de modo que los niños no puedan entrar fácilmente en la unidad.
26. Para evitar los riesgos asociados al uso de un aparato eléctrico, le aconsejamos que siga las instrucciones de uso.
27. 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.
28. No use ningún aparato eléctrico dentro del bol, a menos que sean aparatos recomendados por el fabricante.
29. Para su seguridad, el CABLE debe ser reemplazado por el fabricante, un técnico autorizado u otra persona calificada.
30. No guarde sustancias explosivas, tales como latas de aerosol que contengan un agente propulsor inflamable, en este aparato.
31. El aparato no estará expuesto a la lluvia.

ADVERTENCIA:

- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Mantenga los orificios de ventilación internos y externos libres de obstrucciones.
- No dañe el circuito refrigerante.
- Las piezas removibles no son aptas para lavavajillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

REQUISITOS ELÉCTRICOS

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

No enchufe el aparato en la misma toma de corriente que un refrigerador o un horno de microondas.

Procure no usar adaptadores de enchufe de 3 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 del aparato.

Para minimizar el riesgo de oxidación, pérdidas/fugas y daños al material aislante, evite colocar el aparato en lugares muy húmedos. No moje el aparato, ni derrame agua sobre o dentro del mismo bajo ninguna circunstancia.

INSTRUCCIONES ESPECIALES ACERCA DEL CABLE

Este aparato reúne dos climatizadores independientes en uno: un climatizador izquierdo y un climatizador derecho. Para su protección, el climatizador derecho cuenta con un cable de puesta a tierra equipado con un enchufe de tierra, el cual debe ser conectado 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 pata de tierra.

PRECAUCIÓN: Antes de enchufar el adaptador, cerciórese 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.

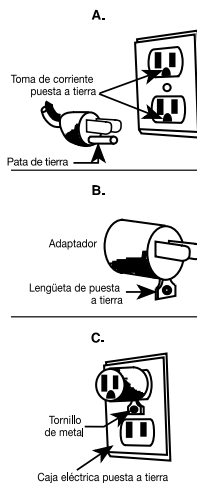
NOTA: Está prohibido usar un adaptador en Canadá.

PELIGRO

Existe un riesgo de que los niños queden atrapados en el aparato. Antes de tirar el aparato, quite las puertas. Deje los estantes en su sitio, de modo que los niños no puedan entrar fácilmente en el aparato.

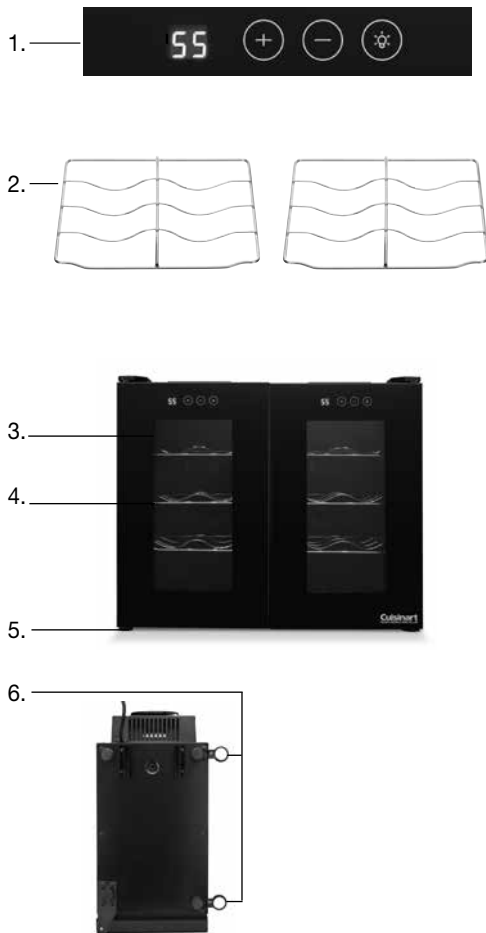
ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	2
REQUISITOS ELÉCTRICOS	2
INSTRUCCIONES ESPECIALES ACERCA DEL CABLE	3
CARACTERÍSTICAS	4
INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE	4
INSTRUCCIONES DE USO	4
Instrucciones de conexión	4
Instrucciones de nivelación	5
Condiciones de instalación	5
Circulación de aire adecuada	5
Instalación y mantenimiento de los filtros de aire	6
Instalación de las bandejas de goteo	6
Uso del climatizador de vino	6
Control de temperatura	6
Controles de temperatura independientes	6
Control de las luces interiores	7
Interrupciones eléctricas	7
Cuidado durante ausencias/mudanzas	7
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	7
Limpieza básica	7
CONSEJOS Y SUGERENCIAS	7
TABLA DE TEMPERATURAS DE CONSERVACIÓN DEL VINO	8
MARIDAJE	9
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
GARANTÍA	11



CARACTERÍSTICAS

1. Controles táctiles LED
2. Estantes cromados removibles
3. Puerta aislante de triple vidrio
4. Puertas de vidrio sin marco
5. Pies ajustables
6. Conectores y cable conector (CWC-800SCENR)
7. Bandejas de goteo (no ilustradas)
8. Filtros (no ilustrados)



INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE

Abra la caja de y retire cada climatizador y todo el material de embalaje, incluso las cintas adhesivas que sostienen las piezas en el interior y exterior.

Se recomienda conservar el material de embalaje para uso futuro. Antes de usar el aparato, retire todo el material de protección y limpie la carcasa y el interior con un paño húmedo para eliminar el polvo acumulado durante la fabricación y el transporte.

INSTRUCCIONES DE USO

Importante: Cuando use el climatizador de vino por primera vez, espere 24 horas para que la temperatura interna alcance el nivel deseado. Cerciórese de colocar por lo menos 3 a 5 botellas en cada cámara.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN

1. Coloque el climatizador derecho de lado (CWC-800SCENR), en una superficie plana.



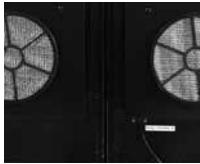
2. Hay dos conectores circulares debajo de cada pie. Desenrosque ligeramente los dos pies para liberar los conectores. Gire cada uno a un ángulo de 90 grados. Vuelva a colocar el climatizador en posición vertical.



3. Con ambos climatizadores en posición vertical, levante ligeramente el climatizador izquierdo, introduciendo sus dos pies en los conectores del climatizador derecho.



4. Alinee los climatizadores para que queden lo más cerca posible uno de otro. Para asegurarlos juntos, gire los pies delanteros y traseros del climatizador izquierdo en sentido antihorario hasta que queden apretados.



5. Conecte el cable conector situado atrás del climatizador izquierdo a la toma situada atrás del climatizador derecho.



6. Enchufe el cable principal (conectado al climatizador derecho CWC-800SCENR) en una toma de corriente; el aparato se encenderá automáticamente.



SIEMPRE SAQUE TODAS LAS BOTELLAS DEL APARATO ANTES DE MOVERLO.

INSTRUCCIONES DE NIVELACIÓN

Cada lado cuenta con cuatro patas niveladoras. Una vez el aparato ubicado en el lugar deseado, puede nivelarlo. Nota: Las patas que se encuentra debajo de las bisagras son las patas más cortas. Gire las patas en sentido horario para levantar el climatizador, o en sentido antihorario para bajarlo.

CONDICIONES DE INSTALACIÓN

No coloque objetos pesados sobre el aparato. No coloque el aparato en un lugar húmedo, ni en un lugar donde pueda ser expuesto a la luz directa del sol.

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

No coloque el aparato en un lugar que no esté adecuadamente aislado o calentado, tal como el garaje. Elija un lugar resistente, estable y 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 el aparato donde puedan ocurrir interferencias eléctricas.

NOTA: Para minimizar el riesgo de oxidación, pérdidas y daños al material aislante, evite colocar el aparato en lugares muy húmedos. Bajo ninguna circunstancia derrame aplique agua en o dentro del aparato.

CIRCULACIÓN DE AIRE ADECUADA

Para garantizar que el climatizador de vino esté funcionando eficientemente, debe instalarlo en un lugar donde haya una circulación del aire y una conexión eléctrica adecuadas.

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

PANEL DE CONTROL EN CADA CLIMATIZADOR



Para garantizar una circulación de aire interna adecuada, no sobrellene el aparato.

INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS FILTROS DE AIRE

Este aparato cuenta con filtros de aire removibles que ayudan a mantener los ventiladores y los motores libres de polvo y suciedad. Los filtros de aire son fáciles de instalar y retirar, y deben limpiarse cada 3 meses.

Instalación:

Alinee las pestañas del filtro de aire con las ranuras en la parte posterior de su bodega. Presione el filtro hacia abajo hasta que los retenedores del filtro se adhieran a la cubierta del ventilador.

NOTA: Los filtros de aire están diseñados para recoger las partículas más grandes y evitar que entren en los ventiladores, lo que podría afectar al rendimiento del aparato.

Limpieza:

Retire los filtros de aire y lávelos en agua jabonosa tibia. Enjuáguelos bien, séquelos completamente y vuelva a instalarlos.

INSTALACIÓN DE LAS BANDEJAS DE GOTEO

Cada climatizador de vino cuenta con una bandeja de goteo, cuyo propósito es recoger la condensación que escurre del interior del aparato. Una vez en la bandeja, el agua se evaporará sin necesidad de vaciar la bandeja.

USO DEL CLIMATIZADOR DE VINO

Coloque el aparato sobre una superficie plana que sea lo suficientemente resistente como para soportar el peso del aparato lleno de botellas. Cerciórese de dejar un espacio libre de al menos 2 in (5 cm) entre la pared y la parte trasera del aparato. Coloque los estantes en el climatizador, deslizándolos suavemente. Conecte ambos climatizadores según se describe en la sección "Instrucciones de conexión". Enchufe el cable en una toma de corriente; el aparato se encenderá automáticamente, al ajuste por defecto. Coloque las botellas en el climatizador.

CONTROL DE TEMPERATURA

Determine qué ajuste de temperatura usar (consulte la guía de temperaturas en la

página 8).

Importante: Para una operación eficiente, los aparatos termoeléctricos deben colocarse en lugares con temperatura ambiente inferior a 70 °F (21 °C).

CONTROLES DE TEMPERATURA INDEPENDIENTES

Cada climatizador de vino tiene su propio panel de control electrónico, situado arriba de la puerta. Al encender el aparato, las pantallas LED mostrarán el ajuste de temperatura por defecto: 55 °F (13 °C). Puede ajustar la temperatura de cada climatizador, desde 39 °F (4 °C) hasta 68 °F (20 °C); las pantallas LED mostrarán las temperaturas elegidas.

NOTA: El vino blanco debe mantenerse a temperaturas más bajas que el vino tinto. Para ajustar la temperatura, presione repetidamente el botón "+" o "-". Nota: La temperatura interna se ajusta en incrementos de 1°F (0.5 °C). El aparato emitirá un pitido cada vez que presione el botón. 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 el aparato saldrá automáticamente de modo de ajuste de la temperatura. La pantalla mostrará la temperatura interna elegida. Durante el proceso de ajuste de la temperatura, puede que la temperatura en la pantalla parpadee o no, dependiendo del botón presionado; esto es normal. Tenga presente que la temperatura interna real de un aparato termoeléctrico depende de la temperatura ambiente. Por lo tanto, puede que ajuste la temperatura a un nivel específico, pero que el interior del aparato no la alcance.

En el caso de este modelo, cuando la temperatura ambiente esté en 77 °F (25 °C), la temperatura interna más baja que pueda alcanzar el aparato es 46 a 48 °F (8 a 9 °C). Cuando la temperatura ambiente esté en 70 °F (21 °C), el aparato puede alcanzar 39 a 41 °F (4 a 5 °C).

CONTROL DE LAS LUCES INTERIORES

Cada lado del climatizador de vino cuenta con una luz interior a que le permite presumir su colección personal de vinos. Para encender la luz, presione el botón de

luz situado en el panel de control (véase la ilustración en la página 5). La luz interior permanecerá encendida hasta que vuelva a presionar el botón de luz. Bajo circunstancias normales de uso, es preferible que la luz interior quede apagada.

INTERRUPCIONES ELÉCTRICAS

Ocasionalmente, puede haber interrupciones eléctricas causadas por tormentas u otras causas. En caso de que esto suceda, desenchufe el aparato. Cuando haya vuelto la electricidad, vuelva a enchufarlo.

CUIDADO DURANTE AUSENCIAS/ MUDANZAS

Antes de vacaciones o ausencias largas, desenchufe, vacíe y limpie el aparato y los sellos de las puertas, según se describe en la sección “Limpieza básica”. Deje las puertas abiertas para que el aire pueda circular en el aparato. Cuando se mude, mantenga el aparato en posición vertical; no lo acueste.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, siempre desenchufe los dos cables del aparato (el cable que conecta el climatizador izquierdo al derecho, y el cable principal), antes de la limpieza. Ignorar esta advertencia puede resultar en la muerte o lesiones.

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

LIMPIEZA BÁSICA

Siempre saque todas las botellas del aparato antes de limpiarlo. Mezcle agua tibia con 3 a 4 cucharadas de bicarbonato de sodio. Limpie el interior y el exterior del climatizador de vino, así como los sellos de las puertas, con una esponja humedecida con esta solución. Enjuague con agua tibia y seque con un paño suave. No use limpiadores fuertes o abrasivos, amoníaco, cloro, detergentes concentrados, solventes o estropajos metálicos. Algunos de estos productos pueden disolver, dañar o decolorar el climatizador de vino.

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 asequibles. Cuando encuentre un vino bueno a un precio razonable, cómprelo en cantidad. Consérvelo en el climatizador de vino de dos zonas de 8 botellas 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, 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 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 oz (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 a 45 °F (6 a 7 °C)	<ul style="list-style-type: none">• Vinos de postre/Vinos helados• Champañas/Vinos espumantes
47 a 50 °F (8 a 10 °C)	<ul style="list-style-type: none">• Vinos blancos ligeros (p. ej., Riesling, Chablis, Chardonnay)
54 °F (12 °C)	<ul style="list-style-type: none">• Beaujolais/Vinos rosados
50 a 55 °F (10 a 13 °C)	<ul style="list-style-type: none">• Conservación general
57 °F (14 °C)	<ul style="list-style-type: none">• Vinos jugosos y afrutados• Madeira/Oporto "Tawny"
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 "Vintage"

MARIDAJE

QUESO	VINOS
Duro	Todos los vinos tintos
Queso 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/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	
Comida vegetariana	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	
Fruta	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/SOLUCIÓN
El aparato vibra.	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe que cada lado está sobre una superficie nivelada.• Compruebe que el aparato no está tocando la pared.• De ser necesario, ajuste las patas niveladoras.
La temperatura interior no parece correcta.	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe que los orificios de ventilación en la parte trasera del aparato no están obstruidos. Deje por lo menos 2 in (5 cm) de espacio libre en los costados y atrás del aparato.• Puede que el cuarto esté demasiado caliente o frío. Una temperatura ambiente extrema afectará el rendimiento del aparato.• Cuando use el aparato por primera vez, puede que necesite hasta 24 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.
El climatizador de vino no se enciende.	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe que el lado izquierdo está debidamente conectado al derecho.• Compruebe que la toma de corriente está viva (con corriente), probando el fusible o disyuntor/interruptor de circuito.• Compruebe que el cable principal está conectado a la toma de corriente.
El climatizador de vino parece demasiado caliente.	<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.• Compruebe que los sellos de las puertas están limpios.• Ajuste la temperatura a un nivel más bajo.• Si el climatizador de vino recientemente se ha desenchufado por un tiempo prolongado, 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 estabilice por unas horas.
Los motores se encienden muy a menudo.	<ul style="list-style-type: none">• Esto puede ocurrir en días muy cálidos/húmedos; es normal.• Las puertas se abren a menudo o quedan abiertas por tiempos prolongados.• Compruebe que los sellos de las puertas están limpios.• Compruebe que las puertas cierran completamente.
Hay un exceso de condensación en el interior/exterior del climatizador.	<ul style="list-style-type: none">• Esto es normal en períodos de alta humedad.• Las puertas se abren a menudo o quedan abiertas por tiempos prolongados.• Compruebe que los sellos de las puertas están limpios.
La puerta no se cierra correctamente.	<ul style="list-style-type: none">• Nivele el climatizador de vino.• Compruebe que no hay obstrucciones (botellas, estantes).

GARANTÍA

Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un climatizador de vino de dos zonas de 8 botellas Private Reserve® de 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 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones. Se recomienda llenar el formulario de registro disponible en <https://cuisinart.registria.com> a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original de este producto Sin embargo, registrar el producto no es necesario 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 adicionales de servicio de garantía. Los residentes del Estado de California pueden (A) devolver el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron, o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart del mismo tipo. La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará al consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que este se dañe. 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 lo desean, mandar el producto 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.

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 devolución, envíenos un correo electrónico, visitando <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-assistance/product-inquiry/>. O llame 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 Centro de Servicio al Cliente de Cuisinart al **1-800-726-0190** a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y comprobar que el producto aún esté bajo garantía.

©2022 Cuisinart
Glendale, AZ 85307
Impreso en China
21CE081555

IB-17491-ESP