

Cuisinart™

INSTRUCTION BOOKLET



Private Reserve™ Wine Cellar

CWC-900C

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Use this appliance only as described in this manual. Other uses not recommended may cause fire, electric shock or personal injury.
2. This product is intended for household and commercial use.
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 or 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 explosive 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 colour of the appliance.

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock or personal injury, unplug

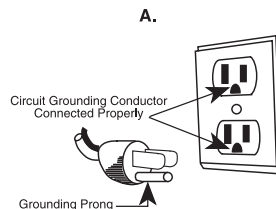
or disconnect the appliance from the power supply before servicing.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD AND COMMERCIAL USE

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

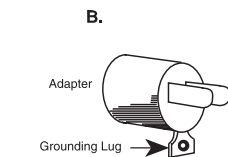
For your protection, this unit is equipped with a 3-conductor cordset that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in figure A.

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. Referring to Figure C, the adapter must be grounded by attaching its grounding lug under the screw of the outlet cover plate.

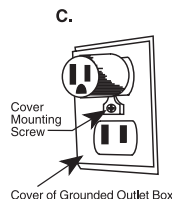


NOTE: Do not remove the grounding prong.

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	1
Special Cord Set Instructions	1
Introduction	2
Parts	2
Using Your Wine Cellar	2
Operating Instructions	3
Temperature Control	3
Serving Wines/Temperature Chart	4
Storing Wines/Temperature Chart	5
Interior Light Control	6
Cleaning and Care	6
Wine Tips and Hints	6
Wine and Food Pairing Guide	6-7
Troubleshooting	8-9
Warranty	10

INTRODUCTION

Different wines must be served at different temperatures to optimize flavour, and your Private Reserve™ Wine Cellar has a patented program with convenient presets at the temperatures recommended by experts for each type of wine. You'll love the way this traditionally styled countertop wine cellar looks in your kitchen. With its smooth brushed stainless steel door, tinted glass window, and soft interior lighting that you can leave on or turn off, it's an elegant way to ensure that your favourite wines and champagnes are beautifully displayed and ready to serve.

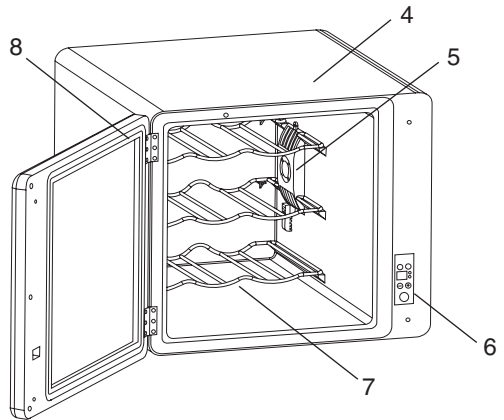
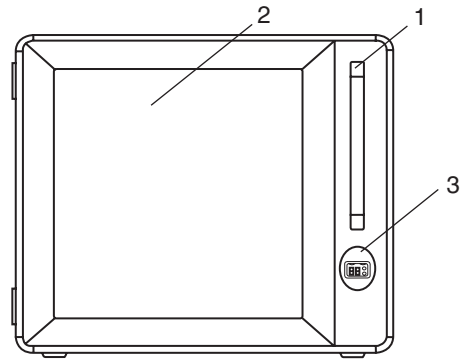
PARTS

- 1. Stainless steel door with handle
- 2. Tinted double-pane window
- 3. LED display
- 4. Cabinet
- 5. Circulating fan
- 6. Control panel
- 7. 3 removable chrome wine racks
- 8. Interior light control

USING YOUR WINE CELLAR

Remove all packaging and any promotional labels or stickers from your wine cellar. Be sure that all parts (listed above) of your new wine cellar have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

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



OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place your wine cellar on a flat surface that is strong enough to support it when fully loaded.
2. Allow 5" (15cm) of space on the right side of the wine cooler to allow proper ventilation.
3. This wine cellar is designed to be freestanding only, and should not be recessed or built-in (fully recessed).
4. Do not place heavy objects on top of the unit.
5. Do not locate the unit in a moist place or display in direct sunlight.
6. 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.
7. Do not plug unit into the same outlet as a refrigerator or microwave.
8. The unit's cooling system operates efficiently with an ambient temperature of less than 70°F (21°C).
9. Gently place/slide the racks in the wine cooler. Note that two of the racks are designed to accommodate the circulating fan.
10. Determine the best setting to use: refer to the temperature guides for appropriate serving or storing presets (see pages 4 to 5). An easy reference guide for serving temperatures is also found on the inside door.
11. Place bottles inside the cooler.
12. Plug the power cord into a standard electrical outlet.

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

ALWAYS REMOVE ALL BOTTLES BEFORE MOVING THE WINE COOLER

TEMPERATURE CONTROL

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

Setting the temperature control (presets):

For your convenience, the Cuisinart™ Private Reserve™ Wine Cellar is programmed with eight presets, to accommodate any variety of wine. To change the preset temperature in the wine cooler, simply press the Preset button until the desired preset number (1 to 8) appears. The following sections about storing and serving wines (see pages 4 to 5) will advise the optimal settings for your wine. You will also find a reference chart printed directly on the inside of the wine cellar's door.

Setting the temperature control (manually):

If desired, you can manually adjust the temperature. Simply press the (-) button on the control panel to lower the temperature and the (+) button to increase the temperature inside the wine cooler. The temperature range is limited to a range from 45°F (7°C) to 68°F (20°C). However, we strongly recommend using the programmed presets.

Setting the thermostat to Celsius or Fahrenheit:

For manually set temperatures, you can change the temperature display from °C to °F and vice-versa. Simply press the °C/°F control to switch back and forth. LED indicators on the control panel show the mode selected.

SERVING WINES

In the chart below, an asterisk (*) following a type of wine suggests the optimal setting for this style of wine.

Accordingly, we recommend serving the following wines at the settings noted:

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1 rosé | 5 red wines/bold red wines |
| 2 full-bodied white wine | 6 white wine |
| 3 light red wine | 7 champagne/sparkling wine |
| 4 medium red | 8 fruit/dessert wine |

If you have a variety of white wines in the cabinet, Preset #6 is recommended. A variety of red wines should be set at Preset #5.

SERVING TEMPERATURE CHART

PRESET	WINE TYPE
1	<ul style="list-style-type: none">• Light red• Rosé*
2	<ul style="list-style-type: none">• Full-bodied white* (e.g., French white Burgundies)• Light red• Rosé
3	<ul style="list-style-type: none">• Light red* (e.g., Beaujolais or Valpolicella)
4	<ul style="list-style-type: none">• Medium reds* (e.g., Pinot Noir)
5	<ul style="list-style-type: none">• Bolder reds* (e.g., Bordeaux, Rhône, Barolo, Chianti, Cabernet Sauvignon)
6	<ul style="list-style-type: none">• Champagne/sparkling wine• White wine*
7	<ul style="list-style-type: none">• Champagne/sparkling wine*• Light white
8	<ul style="list-style-type: none">• Champagne/sparkling wine• Fruit/dessert wine*

STORING WINES

Storing wines at the proper temperature is important. Stored too cold, the aroma and flavour of the wine will be diminished. Stored too warm, the flavour of the wine can become too harsh, flat in flavour, or taste too strongly alcoholic.

Because it is carefully limited to a temperature range that will preserve and enhance wines, any setting of the Cuisinart™ Private Reserve™ Wine Cellar is appropriate for storing most wines.

The only exceptions are:

- Champagne is best stored at presets 6,7 or 8
- Red wine is best stored at presets 1,2,3,4 or 5

STORAGE TEMPERATURE CHART

PRESET	WINE TYPE
1	<ul style="list-style-type: none">• Red• Light red• White• Fruit/dessert wine
2	<ul style="list-style-type: none">• Red• Light red• White• Fruit/dessert wine
3	<ul style="list-style-type: none">• Red• Light red• White• Fruit/dessert wine
4	<ul style="list-style-type: none">• Red• Light red• White• Fruit/dessert wine
5	<ul style="list-style-type: none">• Red• Light red• White• Fruit/dessert wine
6	<ul style="list-style-type: none">• Light red• Champagne/sparkling wine• White• Fruit/dessert wine
7	<ul style="list-style-type: none">• Light red• Champagne/sparkling wine• White• Fruit/dessert wine
8	<ul style="list-style-type: none">• Light red• Champagne/sparkling wine• White• Fruit/dessert wine

INTERIOR LIGHT CONTROL

The interior display light option allows you to showcase your personal collection of wines. To activate this feature, move the display light switch to the ON position. This switch is located INSIDE the door, above the window (see Parts, page 2). The interior light will remain ON permanently while in this position.

When in the OFF position, the interior light will illuminate only when the door is opened.

CLEANING AND CARE

Always unplug the wine cooler before cleaning. Do not use benzene, scrubbing brushes or chemical cleaners, as these will damage the unit. Use only a mild, nonabrasive cleanser to clean the exterior of the cabinet. Clean the stainless steel door and handle by wiping with a damp cloth. Wash the inside surface with a warm water and baking soda solution. The solution should be about 2 tablespoons (30 ml) of baking soda to a quart of water. Wash the racks with a mild detergent solution.

Always dry all the parts with a clean dry cloth before plugging the wine cooler back into the receptacle.

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 its quality or whether you will like it. Very good

wines can be purchased at “comfortable for the wallet” prices.

When you find a comfortably priced wine, purchase in quantity to have on hand as your “house wine.” Keep it chilled in your Cuisinart™ Private Reserve™ Wine Cellar and be ready for any occasion.

Pairing wine with food has really become a matter of personal taste – the rules are no longer hard and fast that white wine is paired with fish or light meats only 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 AND FOOD PAIRING GUIDE

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 cooler is on a level surface.
The door will not close properly.	<ul style="list-style-type: none">• The wine cooler is not on a level surface.• The racks are out of position.• The bottle is too long.
Fan is always running.	<ul style="list-style-type: none">• This is simply a function of the cooling system. The lower the setting, the more the fan will run. If the room is warmer than 70°F (21°C), it will run more.• The unit has been designed to run continuously when operating at the lower temperatures.• The unit uses about as much energy as a 100-watt lightbulb.
Unit has no power.	<ul style="list-style-type: none">• Check the wall outlet for power. Make sure the outlet is not controlled by a wall switch.
The inside temperature does not seem correct.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure the cooling vents on the right side of the cooler are not obstructed. Have at least 15cm (5") of space on right side of unit.• The room may be too hot. Example: if the ambient temperature is 80°F (30°C) or higher, the unit can have difficulty chilling adequately on the white wine setting.• When using the unit for the first time, it can take the unit up to 24 hours to reach the desired temperature.
The unit does not operate.	<ul style="list-style-type: none">• It may not be plugged into the wall socket.• Make sure the wall socket is functional by testing another electrical appliance in the power socket.

<p>The unit will not cool. Power is On.</p>	<p>Make sure there are at least 3 to 5 bottles in the unit. Allow at least 24 hours for the internal temperature to adjust properly.</p> <p>What is the temperature of the room?</p> <p>If the room temperature is above 75°F (24°C), the unit will not get below 51°F (11°C). Humidity does not affect the cooling ability of the unit.</p> <p>To achieve accurate temperature control, the unit should not be used or operated in any of the following locations:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in a sunny place • in a room with poor air circulation such as a garage • near another heat-producing appliance (dishwasher, oven, refrigerator). • with an outlet shared with a refrigerator, as the refrigerator will drain power from the wine cellar. • in a built-in wall recess, niche or cabinet. • in a cabinet or closet. <p>And remember to have at least 5" (15cm) of space on the right side of the unit.</p>
<p>General Statements</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The unit can be manually set using the + and – symbols. The minimum setting is 45°F (7°C) and maximum is 68°F (20°C). • The unit does not use any CFCs. There is no compressor inside this unit. • The unit uses about as much energy as a 100-watt light bulb.

WARRANTY

Cuisinart™ Wine Cellar LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty supersedes all previous warranties on the Cuisinart™ Private Reserve™ Wine Cellar.

This warranty is available to consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart™ Private Reserve™ Wine Cellar that was purchased at retail for personal, family or household use. This warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart™ Private Reserve™ Wine Cellar will be free of defects in material or workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

For warranty purposes, we would like to suggest that you register your product on-line at www.cuisinart.ca to facilitate verification of the date of original purchase. However, should you not wish to register on-line we recommend the consumer to maintain original receipt indicating proof of purchase. 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.

When calling our Authorized Service Centre for in warranty service please make reference to your model number and the manufacturing date code. This information can be found in the rating area on the body or underneath the base of your unit. The model number will follow the word Model: CWC900C. The manufacturing date code is a 4 or 5 digit number sometimes followed by a letter. Example, 50630K would designate year, month & day (2005, June 30th).

If your wine cellar should prove to be defective within the warranty period, we will repair it or, if we think it necessary, replace it. To obtain warranty service, please call our Consumer Service Centre toll-free at 1-800-472-7606 or write to:

Cuisinart Canada
156 Parkshore Drive
Brampton, Ont. L6T 5M1

To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$10.00 for shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect, product serial number, and any other information

pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

Your Cuisinart™ wine cellar has been manufactured to strict specifications and has been designed for use with the Cuisinart™ wine cellar authorized accessories and replacement parts for your model.

These warranties expressly exclude any defects or damages caused by accessories, replacement parts or repair service other than those that have been authorized by Cuisinart. These warranties exclude all incidental or consequential damages.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

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

Cuisinart^{TM / MC}

SAVOR THE GOOD LIFETM
SAVOUREZ LA BONNE VIE^{MD}



Coffeemakers
Cafetières



Food
Processors
Robots
de cuisine



Toasters
Grille-pain



Rice Cookers
Cuiseurs
à riz



Cookware
Batterie de
cuisine



Grills
Grills

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever. Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good LifeTM.

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine. Essayez nos autres appareils de comptoir et nos batteries de cuisine et... savourez la bonne vie^{MC}.

www.cuisinart.ca

©2005 Cuisinart
Cuisinart® is a registered trademark of Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce
déposée de Cuisinart

156 Parkshore Drive,
156, chemin Parkshore
Brampton, ON. L6T 5M1

Consumer Call Centre E-mail:/
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Printed in China
Imprimé en Chine

05CC25141

IB-5893-CAN

GARANTIE**Cellier Cuisinart^{MC}****GARANTIE LIMITÉE DE
3 ANS**

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur le cellier Private Reserve^{MC} de Cuisinart^{MC}. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un cellier Private Reserve^{MC} de Cuisinart^{MC} acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons le cellier Private Reserve^{MC} de Cuisinart^{MC} contre les vices de matière et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation domestique, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue de faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de conserver votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication aux fins d'application de la garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : CWC900C. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 50630, désigne l'année, le mois et le jour (2005, juin, 30).

Si votre cellier Private Reserve^{MC} de Cuisinart^{MC} devait s'avérer défectueux au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cellier Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ont. L6T 5M1

Afin d'accélérer le retour de votre appareil, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de

10,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de retour, une description de la défectuosité, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure maintenance de tout produit Cuisinart^{MC} que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifié. sable des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés. Votre cellier Private Reserve^{MC} de Cuisinart^{MC} a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisés par Cuisinart^{MC}. Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres personnes que celles autorisées par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART^{MC}

Important: Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphonez à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème est diagnostiqué correctement, que le produit est réparé au moyen de pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

<ul style="list-style-type: none"> • La température du cellier peut être réglée à la main, à l'aide des touches marquées des symboles + et -. Le réglage minimal est de 45 °F (7 °C) et le réglage maximal, de 68 °F (20 °C). • Le cellier n'utilise pas d'halocarbures. Il n'est pas équipé d'un compresseur. • Le cellier a approximativement la même consommation énergétique qu'une ampoule de 100 watts. 	Généralités
<p>Assurez-vous qu'il y a au moins trois à cinq bouteilles dans le cellier. Après le démarrage, il faut 24 heures au cellier pour refroidir.</p> <p>Quelle est la température de la pièce?</p> <p>Si la température de la pièce dépasse 75 °F (24 °C), le cellier ne pourra pas atteindre une température plus basse que 51 °F (11 °C). L'humidité n'influe pas sur la capacité de refroidissement du cellier.</p> <p>Pour que le cellier fonctionne correctement aux températures désirées, il ne doit pas être utilisé dans les conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • dans un endroit ensoleillé • dans une pièce où la circulation d'air est mauvaise, telle qu'un garage • à côté d'un autre appareil qui génère de la chaleur (lave-vaisselle, four, réfrigérateur) • branché à la même prise électrique qu'un réfrigérateur, puisque celui-ci drainera l'énergie du cellier • encastéré dans une armoire ou un mur • placé dans une armoire ou un cabinet <p>N'oubliez pas de laisser un espace libre d'au moins 5 pouces (15 cm) du côté droit de l'appareil.</p>	<p>Le cellier ne refroidit pas le vin, même s'il est sous tension.</p>

CAUSE POSSIBLE	SYMPTÔME
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que le cellier est sur une surface de niveau. 	Vibrations
<ul style="list-style-type: none"> • Le cellier n'est pas daplomb. • Les grilles sont mal positionnées. • Une bouteille est trop longue. 	La porte ferme mal.
<ul style="list-style-type: none"> • Cela est une fonction du système de refroidissement. Plus le réglage de température est bas, plus le ventilateur tournera. Si la température de la pièce où le cellier se trouve est supérieure à 70 °F (21 °C), le ventilateur tournera davantage. • Le cellier a été conçu de façon que le ventilateur fonctionne constamment quand le cellier est réglé aux températures les plus basses. • Le cellier a approximativement la même consommation énergétique qu'une ampoule de 100 watts. 	Le ventilateur tourne constamment.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que la prise de courant fonctionne bien. Assurez-vous qu'elle n'est pas commandée par un interrupteur mural. 	L'appareil n'est pas sous tension.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que les bouches d'aération du côté droit du cellier ne sont pas obstruées et qu'il y a un espace libre d'au moins 5 pouces (15 cm) du côté droit du cellier. • Il est possible que la pièce où le cellier se trouve soit trop chaude. Exemple : S'il fait 80 °F (30°C) ou plus, il se peut que le cellier ait de la difficulté à refroidir correctement le vin au réglage du vin blanc. • Lorsqu'il est utilisé pour la première fois, le cellier peut mettre jusqu'à 24 heures pour atteindre la température désirée. 	La température interne semble incorrecte.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez qu'il est bien branché dans la prise murale. • Vérifiez que la prise fonctionne bien en y essayant un autre appareil électrique. 	Le cellier ne fonctionne pas.

Voici quelques solutions qui vous permettront de régler la plupart des problèmes qui surviennent couramment :

GUIDE DE DÉPANNAGE

	VIANDES
Boeuf, venaison	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Bordeaux rouges, Bourgognes rouges, Merlot, rouges italiens corsés, Zinfandel
Jambon	Mousseux, Gewürztraminer
Agneau	Tous les rouges secs
Porc	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Bourgogne, Merlot, rosé, Rioja
Veau	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir
Poulet	Bourgogne blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot, Chianti, Rioja, rosé (rouges légers et blancs corsés)
Gibier à plumes	Shiraz, Cabernet Sauvignon, Merlot, Bourgogne rouge
Dinde	Riesling, Chardonnay, Pinot Noir, Beaujolais
	POISSON
Crustacés	Chablis, Bourgogne blanc, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Chardonnay
Saumon, thon, truite	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir, Beaujolais nouveau, rouges légers
Poisson léger	Chardonnay léger, Bordeaux blanc, Sauvignon Blanc (Sancerre, Pouilly-Fumé), rosé sec
	AUTRES CUISINES
Végétarienne	La plupart des vins blancs secs ou légers, rosé
Italienne	Blancs secs, Pinot Noir, Shiraz, Cabernet Sauvignon, Bourgogne, Merlot, Barbera, Chianti, Montepulciano
Asiatique/chinoise épicée	Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Chablis, Chardonnay, Bourgogne blanc, Chenin Blanc, Champagne, Merlot
Japonaise	Tous les blancs secs, vins mousseux
	DESSERTS
Fruit	Riesling, Chardonnay, Bourgogne blanc
Tarte aux fruits, crème glacée, noix	Riesling, Muscat blanc, Chenin Blanc, vin de glace
Chocolat	Rouges fruités, Cabernet, Shiraz, Merlot, mousseux, vin de glace

FROMAGE	Tous les rouges
Pâte dure	
Cheddar	Cabernet Sauvignon, Shiraz, Bourgogne, Merlot
Pâte molle	Mousseux, Riesling, Gewürztraminer, Pinot Noir, Beaujolais nouveau, rouges légers
Chèvre	Sauvignon Blanc, Sancerre, Riesling, Muscat sec
Bleu	Zinfandel, Riesling, Shiraz, rouges du Rhône

GUIDE D'HARMONISATION DES VINS ET DES METS

réserve comme « vin de la maison ». Gardez-les au frais dans votre cellier Private Reserve^{MD} de Cuisinat^{MD}, prêts à servir quand l'occasion se présentera.

Aujourd'hui, l'harmonisation des vins et des mets est devenue une question de goût personnel. Finies les règles inflexibles selon lesquelles on ne pouvait servir un vin blanc qu'avec du poisson ou des viandes légères et un vin rouge qu'avec les viandes rouges! Un Pinot Noir se marie tout aussi bien avec le poisson grillé qu'avec un filet de bœuf grillé.

Ce qui doit dicter votre choix par-dessus tout, c'est la « personnalité du vin », la préparation des aliments et... les goûts des convives! Vous voudrez peut-être déboucher une bouteille de chacun, un vin rouge et un vin blanc, pour que vos invités choisissent celui qu'ils préfèrent.

Le vin et le mets qu'il accompagne doivent se mettre mutuellement en valeur, l'un ne doit pas éclipser ou écraser l'autre.

Le vin est un élément d'un style de vie sain. À l'égard, le département de l'agriculture des États-Unis s'est inspiré du régime méditerranéen pour établir ses lignes directrices. Celles-ci comprennent la consommation de vin en modération, soit un verre de vin (équivalent à 4 onces) par jour pour les femmes et deux verres pour les hommes. (La différence s'explique par la taille du corps.)

Et pour ce qui est de la cuisson avec du vin, la règle est très simple : ne mettez jamais dans un plat un vin que vous ne boiriez pas !

Lorsque vous choisissez un vin, profitez de l'expertise du personnel du magasin ou consultez les critiques de vin qui sont publiées dans des journaux ou des magazines et dans des revues spécialisées.

Gardez à l'esprit que le prix du vin n'indique pas nécessairement qu'il s'agit d'un bon vin ou d'un vin que vous aimerez. Il existe de très bons vins à des prix très abordables sur le marché.

Lorsque vous dénîchez un vin qui vous plaît à un prix qui vous convient, achetez-en quelques bouteilles de surplus que vous garderez en

LE VIN TRUCS ET CONSEILS SUR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez toujours l'appareil avant toute opération de nettoyage. N'utilisez pas de benzène, des brosses abrasives ni de produits chimiques, sous peine d'endommager l'appareil. Pour nettoyer l'extérieur du cellier, utilisez seulement un nettoyeur non abrasif doux. Pour nettoyer la porte et la poignée en acier inoxydable, essuyez-les simplement avec un lingé humide. Pour laver l'intérieur, utilisez une solution de 2 c. à soupe (30 ml) de bicarbonate de soude dans une pinte (0,9 litre) d'eau tiède. Pour laver les grilles en chrome, utilisez une solution additionnée de détergent doux.

Essayez toujours toutes les pièces avec un lingé sec et propre avant de rebrancher le cellier.

ENTREPOSONAGE DES VINS

La température d'entreposage des vins est d'une importance cruciale. Le vin conservé à une température trop basse perd en saveur et en arôme tandis qu'un vin conservé à une température trop élevée peut développer une saveur âpre, fade ou trop alcoolisée.

Parce qu'elles ont été minutieusement programmées pour protéger et rehausser le caractère des différents vins, les températures préétablies du cellier Private Réserve^{MC} de Cuisinat^{MD} conviennent à

l'entreposage de la plupart des vins.

Les seules exceptions sont :

- le champagne qui se conserve mieux aux préétablies 6, 7 ou 8
- le vin rouge qui se conserve mieux aux préétablies 1, 2, 3, 4 ou 5

TABEAU DES TEMPÉRATURES D'ENTREPOSONAGE

PRÉÉTABLI	TYPE DE VIN
1	• Rouge léger • Rouge
2	• Rouge léger • Rouge • Blanc • Vin de dessert
3	• Rouge léger • Rouge • Blanc • Vin de dessert
4	• Rouge léger • Rouge • Blanc • Vin de dessert
5	• Rouge léger • Rouge • Blanc • Vin de dessert
6	• Rouge léger • Champagne/mousseux • Blanc • Vin de dessert
7	• Rouge léger • Champagne/mousseux • Blanc • Vin de dessert
8	• Rouge léger • Champagne/mousseux • Blanc • Vin de dessert

COMMANDE D'ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR

L'éclairage intérieur peut être réglé de façon à être constamment allumé, ce qui met en valeur votre collection personnelle de vins. L'interrupteur qui commande l'éclairage est situé A L'INTÉRIEUR de la porte, au-dessus de la fenêtre (voir la rubrique « Pièces » à la page 2). Pour que l'éclairage intérieur reste allumé en permanence, vous n'avez qu'à mettre cet interrupteur à la position ON.

Quand l'interrupteur est à la position OFF, la lampe s'allume seulement quand on ouvre la porte.

PRÉREGLAGE	TYPE DE VIN
1	• rouge léger • rosé*
2	• blanc corse* (p. ex. Bourgognes blancs) • rouge léger • rosé
3	• rouge léger* (p. ex. Beaujolais ou Valpolicella)
4	• rouge mi-corse* (p. ex. Pinot Noir)
5	• rouge corse et puissant* (p. ex. Bordeaux, Rhône, Barolo, Chianti, Cabernet Sauvignon)
6	• champagne et mousseux • blanc*
7	• champagne et mousseux* • blanc léger
8	• champagne et mousseux • vin de dessert*

TABEAU DES TEMPÉRATURES DE SERVICE

Nous vous recommandons le préreglage 6 pour l'entreposage d'une variété de vins blancs et le préreglage 5 pour une variété de vins rouges.

Nous recommandons de servir les vins indiqués ci-dessous au réglage indiqué :

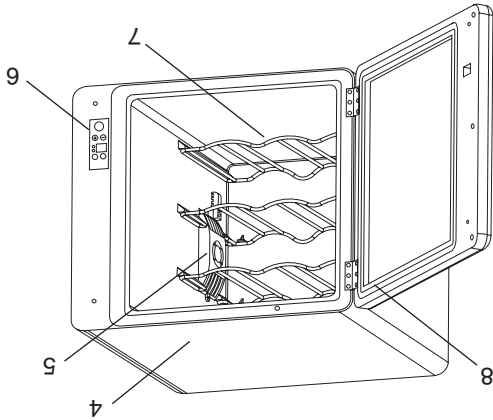
1	rosé
2	vin blanc corse
3	vin rouge léger
4	vin rouge modérément corse
5	vin rouge corse ou puissant
6	vin blanc
7	champagne et mousseux
8	vin de dessert

Dans le tableau ci-dessous, l'astérisque à la suite d'un nom suggère le réglage optimum pour ce style de vin.

LE SERVICE DES VINS

Réglage du thermostat au système métrique (Celsius) ou impérial (Fahrenheit) : Si vous réglez vous-même la température du cellier, vous pouvez régler l'affichage de la température en degrés Celsius ou Fahrenheit. Vous n'avez qu'à appuyer sur la touche « °C/°F » pour passer de l'un à l'autre. Le voyant à DEL sur le tableau de commande indique le mode choisi.

MODE D'EMPLOI



1. Mettez votre cellier sur une surface de niveau assez robuste pour supporter son poids lorsqu'il sera plein.

2. Laissez un espace libre de 5 pouces (15 cm) du côté droit du cellier pour assurer une ventilation adéquate.

3. N'encastrez pas le cellier, car il est conçu pour être amovible.

4. Ne mettez pas d'objets lourds sur le cellier.

5. Ne placez pas le cellier dans un endroit humide ou directement exposé aux rayons de soleil.

6. Ne placez pas le cellier à côté d'un appareil tel qu'un lave-vaisselle, un micro-ondes, un four-grilloir, un four ou un barbecue.

7. Ne branchez pas le cellier dans la même prise que le réfrigérateur ou le micro-ondes.

8. Le système de refroidissement du cellier est efficace à une température ambiante de moins de 70 °F (21 °C).

9. Mettez les grilles dans le cellier avec précaution. Vous remarquerez que deux des grilles sont conçues spécialement pour s'adapter au ventilateur de circulation.

10. Déterminez le meilleur réglage à utiliser. Voyez les guides des températures de

COMMANDE DE TEMPÉRATURE

Remarque importante : Pour fonctionner efficacement, les appareils thermoélectriques doivent se trouver dans un endroit où la température ambiante est inférieure à 70 °F (21 °C).

Comment régler les commandes de température (préréglages)

Pour vous faciliter la vie, le cellier Private Reserve[™] de Cuisinart[™] comporte huit températures préréglées qui conviennent aux différentes variétés de vin. Pour passer à un préréglage différent, vous n'avez qu'à appuyer sur la touche « Preset » successivement jusqu'à l'indication du optimum en fonction des différents types de vin dans les sections qui suivent sur l'entreposage et le service des vins (pages 4 et 5). Vous pouvez également consulter le tableau de référence imprimé directement sur l'intérieur de la porte.

Comment régler les commandes de température (réglage manuel)

Vous pouvez, si vous le désirez, régler manuellement la température à l'intérieur du cellier. Il suffit d'appuyer sur la touche (-) du tableau de commande pour abaisser la température ou sur la touche (+) pour l'augmenter. La fourchette de température est de 45 °F (7 °C) à 68 °F (20 °C). Cela étant dit, toutefois, nous vous recommandons fortement d'utiliser les températures préréglées.

11. Mettez les bouteilles dans le cellier dans une prise électrique standard.

12. Branchez le cordon d'alimentation électrique

service et d'entreposage aux pages 4 et 5. Vous trouverez également un guide de consultation rapide des températures de service à l'intérieur de la porte.

VIDEZ TOUJOURS LE CELLIER AVANT DE LE DÉPLACER.

Remarque importante : Lorsque vous démarrez le cellier, mettez-y au moins trois à cinq bouteilles de vin et prévoyez un délai d'au moins 24 heures pour qu'il atteigne sa température de fonctionnement.

NOTA : L'utilisation d'un adaptateur n'est pas permis au Canada.

TABLE DES MATIÈRES

- 1 Précautions importantes
- 1 Instructions spéciales concernant le cordon
- 1 Introduction
- 2 Pièces
- 2 Avant la première utilisation
- 3 Mode d'emploi
- 3 Commande de température
- 3 Tableau des températures de service
- 4 des vins
- 4 Tableau des températures d'entreposage
- 5 des vins
- 5 Commande d'éclairage intérieur
- 6 Nettoyage et entretien
- 6 Trucs et conseils sur le vin
- 6 Guide d'harmonisation des mets et des vins
- 6-7 des vins
- 8-9 Guide de dépannage
- 10 Garantie

INTRODUCTION

Pour qu'ils aient leur saveur optimale, tous les vins ne doivent pas être servis à la même température. C'est pourquoi votre cellier Private Reserve^{MC} est doté d'un programme breveté qui comporte des températures pré réglées pour chaque type de vin, selon les recommandations des spécialistes en la matière. Vous raffolerez de l'allure qu'aura votre cellier de comptoir au style traditionnel dans votre cuisine.

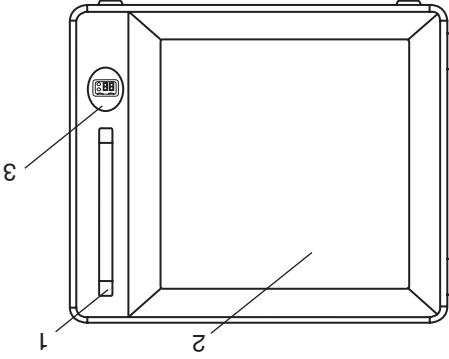
Avec sa porte en inox brossé lisse, sa fenêtre en verre teinté et son éclairage intérieur doux (que vous pouvez garder allumé si vous le désirez), c'est une façon élégante de mettre vos vins et champagnes favoris en valeur et de les avoir à portée de la main, prêts à servir à la bonne température.

PIÈCES

1. Porte en acier inoxydable avec poignée
2. Fenêtre à double vitrage teinté
3. Affichage à DEL
4. Armoire
5. Ventilateur de circulation
6. Tableau de commande
7. Trois grilles en chrome amovibles
8. Interrupteur d'éclairage intérieur

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage ainsi que les étiquettes et les autocollants de promotion. Vérifiez que vous avez bien toutes les pièces énumérées précédemment (rubrique « pièces ») avant de mettre le matériel d'emballage au cart. Vous voudrez peut-être conserver la boîte et le matériel d'emballage pour un usage ultérieur. Avant d'utiliser votre cellier Private Reserve^{MC} de Cuisineart^{MD} la première fois, retirez-en tout le papier et l'intérieur avec un linge humide pour enlever la poussière ou les résidus de fabrication ou de transport.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure personnelle. Voici quelques-unes de ces règles :

1. Utilisez l'appareil uniquement selon les instructions décrites ici, sous peine de causer un incendie, un choc électrique ou une blessure personnelle.

2. Ce produit est conçu pour un usage domestique et commercial.

3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau et ne les vaporisez jamais avec un liquide.

4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.

5. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de le déplacer et avant de le nettoyer.

6. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon.

7. N'utilisez pas l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.

8. Ne placez pas l'appareil ni aucune de ses composantes à proximité d'une flamme nue ou d'un appareil de cuisson ou de chauffage.

9. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit.

10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.

11. Placez l'appareil sur une surface sèche, de niveau.

12. N'utilisez pas l'appareil lorsque le boîtier a été enlevé ou endommagé.

13. Une fiche qui s'engage mal dans une prise électrique peut chauffer et se déformer. Faites remplacer toute prise électrique lâche ou usée par un électricien qualifié.

14. N'encastrez pas l'appareil; il est conçu pour être amovible.

15. Placez l'appareil à l'abri des rayons directs du soleil et à l'écart des sources de chaleur, telles qu'une cuisinière, un chauffe-eau ou

un radiateur. Les rayons directs de soleil affaibliront la couleur extérieure de l'appareil.

MISE EN GARDE : Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure personnelle, débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération d'entretien.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE ET COMMERCIAL

INSTRUCTIONS SPÉCIALES CONCERNANT LE CORDON

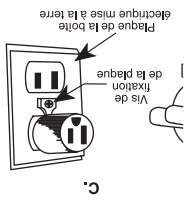
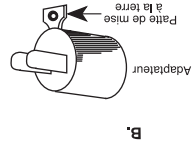
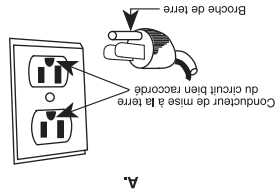
DON

Pour votre protection, l'appareil est muni d'un fiche moulée à trois broches dont une est réservée à la mise à la terre. Cette fiche peut seulement être branchée dans une prise électrique dotée d'une mise à la terre (figure A). Si votre prise électrique n'accepte pas la fiche à trois broches, vous pouvez vous procurer un adaptateur (figure B) qui permet de mettre l'appareil à la terre en toute sécurité.

L'adaptateur doit être raccorde de sorte que sa patte de mise à la terre (figure C) se trouve en dessous de la tête de la vis de fixation de la plaque électrique mise à la terre.

NOTA : Ne retirez jamais la broche de mise à la terre.

MISE EN GARDE : Avant d'utiliser un adaptateur, vous devez absolument vous assurer que la vis de fixation de la plaque est bien mise à la terre. En cas de doute, consultez un électricien qualifié. N'utilisez jamais un adaptateur lorsque vous n'êtes absolument certain qu'il est correctement mis à la terre.



Cuisinart^{MD}

LIVRET D'UTILISATION



Cellier Private Reserve^{MC}

CWC-900C

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil.