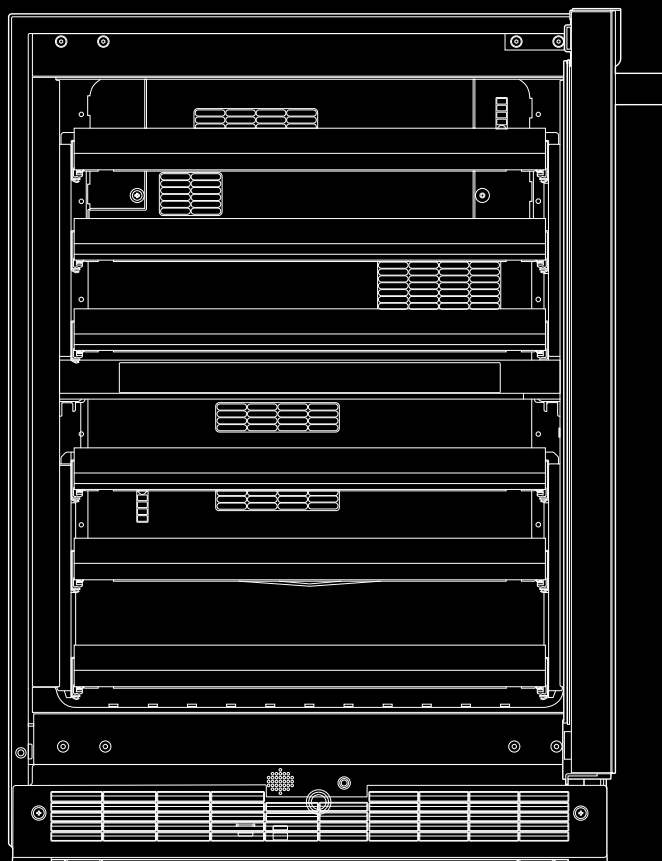


USE AND CARE GUIDE AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

UNDER COUNTER WINE CELLAR



For questions about features, operation/performance, parts, accessories, or service, call:
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247) or visit our website at www.jennair.com.

In Canada, call: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**, or visit our website at www.jennair.ca.



TABLE OF CONTENTS

INTRODUCTION

Safety.....	3
Proper Disposal of Your Old Wine Cellar.....	4
Features.....	4

WINE CELLAR INSTALLATION

Location Requirements.....	5
Product Dimensions.....	6
Electrical Requirements.....	6
Unpack the Wine Cellar.....	6
Installation and Door Closing.....	7

USING WINE CELLAR

Controls.....	8
Normal Sounds.....	9
Stocking the Wine Cellar.....	10
Wine Racks.....	10

CARE AND CLEANING

Cleaning.....	11
Removing Base Grille.....	11
Vacation Care.....	11
Moving Care.....	11

TROUBLESHOOTING

Operation.....	12
Temperature and Moisture.....	12
Door.....	12

ASSISTANCE

IN the U.S.A.	13
IN Canada.....	13
Warranty.....	14

INTRODUCTION

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury when using your wine cellar, follow these basic precautions:

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Disconnect power before servicing.
- Replace all parts and panels before operating.
- Remove doors from your old wine cellar.
- Use non flammable cleaner.
- Do not store or use petrol, flammable liquids or gas in the vicinity of this or other electrical appliances. The fumes can cause fires or explosions.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this wine cellar.
- Do not use or place electrical devices inside the wine cellar compartments if they are not of the type expressly authorized by the manufacture.
- Use two or more people to move and install wine cellar.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To avoid the risk of children becoming trapped and suffocating, do not allow them to play or hide inside the wine cellar.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person.
- Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD WINE CELLAR

WARNING

Suffocation Hazard

Remove doors from your old wine cellar.

Failure to do so can result in death or brain damage.

IMPORTANT: Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned wine cellars are still dangerous – even if they will sit for “just a few days.” If you are getting rid of your old wine cellar, please follow these instructions to help prevent accidents.

Before You Throw Away Your Old Wine Cellar:

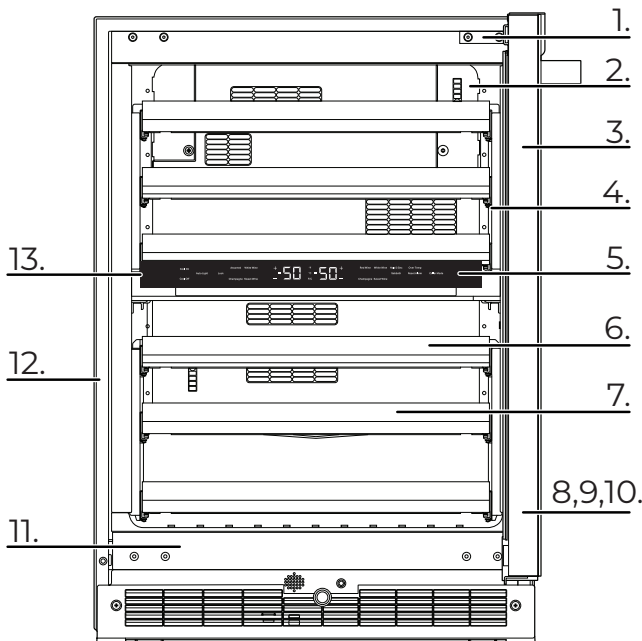
- Take off the door.
- Leave the racks in place so that children may not easily climb inside.



Important information to know about disposal of refrigerants:

Dispose of refrigerator in accordance with Federal and Local regulations. Refrigerants must be evacuated by a licensed, EPA certified refrigerant technician in accordance with established procedures.

FEATURES



1. Stealth Flush Design with Smooth Close Door

Create an unbroken silhouette. Discreet 1/8" reveals envelop every side, without exposed hinges or trim pieces. Quiet, soft, secure. An articulating hinge discreetly ushers the door open and gently pulls it closed.

2. Daring Obsidian Interior

Inspired by volcanic glass, this dark finish erupts with reflective, high-contrast style. Let the object of your desire emerge like vibrant art, begging to be consumed.

3. UV-Resistant Thermal Glass

Let your tongue meet tannins. Double-paned glass helps filter out ultraviolet light and rejects temperature swings to sustain the body and finish you covet.

4. Marquee Lighting

Light up the night. Strips of LED lighting run vertically on either side of the cellar, illuminating each label so you can select a perfect pairing.

5. Precise Temperatures & Humidity

Unwavering conviction. Two temperature sensors in two zones keep the climate firmly within your control, while a single humidity sensor monitors quietly in the background for long term wine storage.

6. Smooth Close Racks

Smooth moves. Each beechwood rack opens and closes fluidly and quietly, even when fully loaded.

7. 45 Bottle Capacity

Drench your desires. Chilled from neck to end, every bottle of cool, liquid temptation is cradled in one of two precision temperature zones.

8. NOIR™ Design Expression

Lose yourself in a world that's yours alone. Crisp silhouettes crackle with mystique; beguiling reflections flow in and out of sight. Taut with ceaseless allure and minimalist appeal, the NOIR™ design expression rejects dated ideals of beauty.

9. RISE™ Design Expression

Embrace an era of striking proportions. A stainless steel suit of armor gleams with spectacular light. This is strength—inextricable from beauty. Forged in the fires of progress, the RISE™ design expression towers over stagnant, uninspired designs that have inherited undeserved standing.

10. Custom Overlay Design

Break free with custom panels that allow unapologetic expression. Custom panels and handles must be purchased separately.

11. Auto Light Option

Features a proximity sensor in the base grille that automatically ramps on the LED interior display lighting when motion is detected.

12. Hushed Acoustics

Our internal compressor keeps your beverages impeccably chilled, while running unobtrusively in the background. Brilliance doesn't have to announce itself; it just is.

13. Emotive Controls

Hold sway over every zone. Let your light-guided touch coax out the distinct flavors and aroma of every bottle.

WINE CELLAR INSTALLATION

LOCATION REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Keep flammable materials and vapors, such as gasoline, away from wine cellar.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

IMPORTANT: This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, office and other working environments;
- Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments;
- Catering and similar non-retail applications;

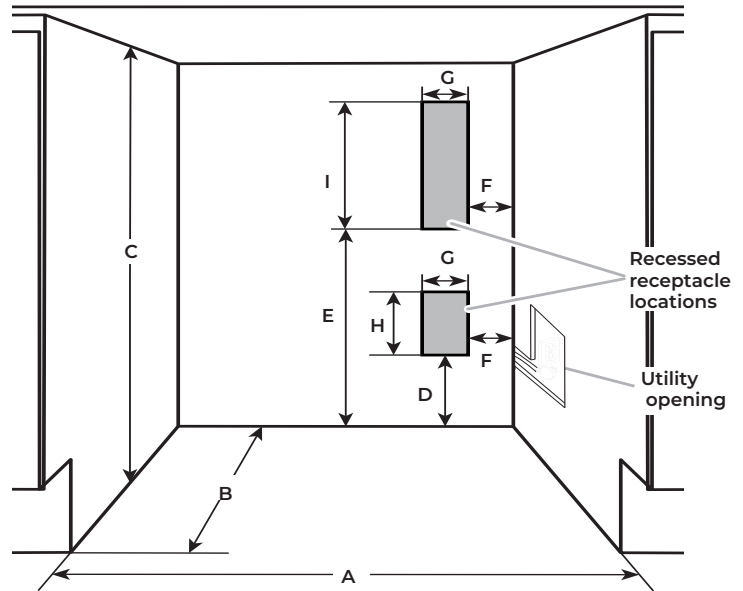
NOTES:

- For the wine cellar to be flush with the front of the base cabinets, remove any baseboards or moldings from the rear of the opening. See "Product Dimensions" and later in this section, "Opening Dimensions."
- It is recommended that you do not install the wine cellar near an oven, radiator, or other heat source.
- Do not install in a location where the temperature will fall below 55°F (13°C). For best performance, do not install the wine cellar behind a cabinet door or block the base grille.

OPENING DIMENSIONS

- Height dimensions are shown with the leveling legs extended to the minimum height.

NOTE: When leveling legs are fully extended, add 5/8" (15 mm) to the height dimensions. See "Product Dimensions."
- If the floor of the opening is not level with the kitchen floor, shim the opening to make it level with the kitchen floor.



Opening and utility location dimensions

Opening width - A	24" (60.96 cm) min.
Opening depth - B	24" (60.96 cm) min.
Opening height - C	34½" (87.6 cm) min. 35" (88.9 cm) max.
Dimension - D	12½" (30.64 cm)
Dimension - E	21¾" (55.16 cm)
Dimension - F	1¾" (4.44 cm)
Dimension - G	3" (7.55 cm)
Dimension - H	4½" (11.37 cm)
Dimension - I	9¼" (23.47 cm)

For flush installation, the power outlet can be installed in adjacent cabinetry with a cutout on the power cord side for routing of the power cord.

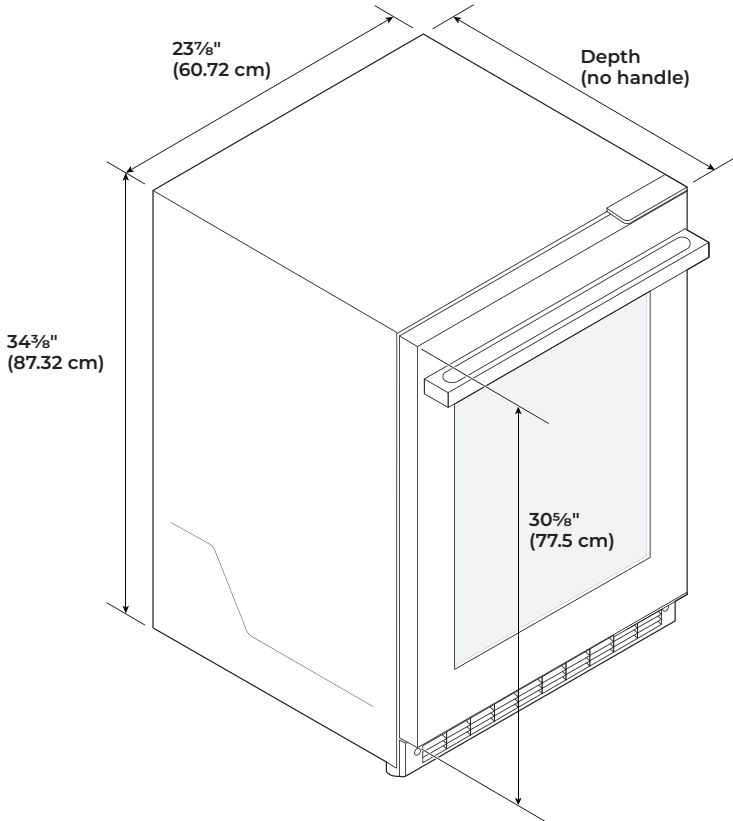
The power outlet can also be recessed on the back wall behind the unit as per recommended receptacle locations in the above illustration.

PRODUCT DIMENSIONS

OVERALL PRODUCT

Width (up to hinge cover)	23 ⁷ / ₈ " (60.72 cm)
Height (up to hinge cover)	34 ³ / ₈ " (87.32 cm)
Depth - NOIR™ (no handle)	23 ³ / ₄ " (60.36 cm)
Depth - RISE™ (no handle)	23 ⁵ / ₈ " (60 cm)
Raw Door Height	30 ⁵ / ₈ " (77.75 cm)

NOTE: The power cord is 60" (152.4 cm) long.



ELECTRICAL REQUIREMENTS

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Before you move your wine cellar into its final location, it is important to make sure you have the proper electrical connection.

RECOMMENDED GROUNDING METHOD

A 115 V, 60 Hz, AC only, 15 or 20 A fused, grounded electrical supply is required. It is recommended that a separate circuit serving only your wine cellar be provided. Use an outlet that cannot be turned off by a switch. Do not use an extension cord.

NOTE: Before performing any type of installation, cleaning, or removing a light bulb, unplug wine cellar or disconnect power.

UNPACK THE WINE CELLAR

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install wine cellar.

Failure to do so can result in back or other injury.

Before using your wine cellar, all packaging materials should be removed and the interior should be cleaned.

- Remove tape and glue residue from surfaces before turning on the wine cellar. With your fingers, rub a small amount of liquid dish soap over any adhesive and wipe with warm water to remove.
- Do not use sharp instruments, rubbing alcohol, flammable fluids, or abrasive cleaners to remove tape or glue. These can damage the surfaces of your wine cellar. For more information, refer "Wine Cellar Safety" section.
- Dispose of and/or recycle all packaging materials.
- After all packaging materials have been removed, clean the inside of your wine cellar. Refer the cleaning instructions in "Cleaning" section.

INSTALLATION AND DOOR CLOSING

Your wine cellar has four leveling legs. If your wine cellar seems unsteady or you want the door to close more easily, adjust the wine cellar's tilt using the instructions below.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

1. Plug into a grounded 3 prong outlet.

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install wine cellar.

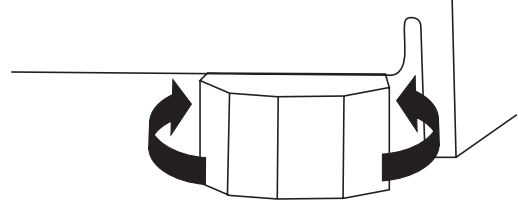
Failure to do so can result in back or other injury.

When Moving Your Wine Cellar:

Your wine cellar is heavy. When moving the wine cellar for cleaning or service, be sure to cover the floor with cardboard or hardboard to avoid floor damage. Always pull the wine cellar straight out when moving it. Do not wiggle or "walk" the wine cellar when trying to move it, as floor damage could occur.

2. Move the wine cellar into its final location.
3. Turn the leveling legs to the right to lower the wine cellar, or turn the leveling legs to the left to raise it. It may take several turns of the leveling legs to adjust the tilt of the wine cellar.

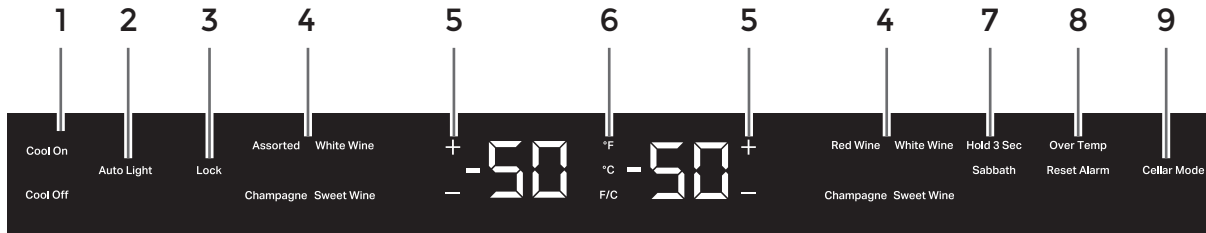
NOTE: Having someone push against the top of the wine cellar takes some weight off the leveling legs. This makes it easier to adjust the leveling legs.



4. Open the door and check that it closes as easily as you like. If not, tilt the wine cellar slightly more to the rear by turning both front leveling screws to the right. It may take several more turns, and you should turn both leveling legs the same amount.

USING WINE CELLAR

CONTROLS



NOTE:

- When the wine cellar is turned On for the first time, the temperature defaults to the recommended setting.
- There are two adjustable temperature controls, one for each compartment.
- The left temperature and preset touch pads control the temperature of the upper compartment.
- The right temperature and preset touch pads control the temperature of the lower compartment.

1. Turning Control On/Off

The first time that the wine cellar is plugged in, the control will be in Cool Off mode. Cool On and Cool Off will be the only options that display.

Press COOL ON for 3 seconds to turn on the wine cellar. All menus and recommended temperature settings will be displayed.

2. Auto Light Option

Features a proximity sensor in the base grille that automatically ramps on the LED interior display lighting when motion is detected. When motion is no longer detected, the interior display light will turn off after 2 minutes.

- Press the Auto Light option to activate this feature.
- When the Auto Light is not activated, the interior display light will only turn on when the door is opened.

NOTE:

- Leaving the light on for an extended period of time will slightly increase the temperature of the wine cellar.

3. Control Lock

Avoids unintended temperature changes and makes it easy to clean the controls.

- To activate Lock Mode, press and hold LOCK for 3 seconds. After the countdown, all other displays will turn off and become unavailable except Cool On, Cool Off and Lock.

4. Using Presets

For your convenience, your wine cellar also has controls that are preset to recommended storage temperature for specific wines. Pressing any preset option will set the temperature to the recommended temperature for the specified wine:

- Assorted: 54°F (12°C)
- Champagne: 46°F (7°C)
- Red Wine: 64°F (17°C)
- Sweet Wine: 42°F (5°C)
- White Wine: 50°F (10°C)

5. Adjusting the Temperatures

To adjust set point temperatures, press "+" (plus) or "-" (minus) until the desired temperature setting is reached. The control is set correctly when the wine is as cold as you like it.

NOTE:

- The set point for the wine cellar is 50°F (10°C) for both the upper and lower compartments. The set point range for the upper compartment is 42°F to 54°F (5°C to 12°C) and 42°F to 64°F (5°C to 17°C) for the lower compartment.
- Wait at least 24 hours between adjustments for the product to acclimate. Recheck the temperatures before making further adjustments.

6. Viewing Celsius/Fahrenheit Temperatures

Press the F/C touch pad to toggle between displaying the temperature in degrees Fahrenheit and degrees Celsius. The corresponding indicator will illuminate.

7. Sabbath Mode

Allows the door of the wine cellar to be opened or closed on the Sabbath or other religious holidays without directly turning on or off any lights, digital readouts, fans, valves, tones or alarms. By selecting this feature, the temperature set points remain unchanged, but the control panel lights, interior lights, and control audio turn off. For most efficient wine cellar operation, it is recommended to exit the Sabbath Mode when it is no longer required.

- Press and hold SABBATH for 3 seconds to turn on the feature. After the 3-second countdown, the feature will activate and all other displays will turn Off.
- Press and hold SABBATH for 3 seconds to turn off the feature and turn on the display.

8. Over Temp Alarm

Helps avoid wine from spoiling by giving an audible and visual alert if the temperature in either zone rises above the preset range for 10 minutes.

The audio alarm will shut off automatically when the temperature returns to normal. To let you know an Over Temperature condition occurred, the indicator light will continue to flash until the Reset Alarm touch pad is pressed. If the over temperature condition is still present when an Over Temp reset is performed, the indicator light will continue to reactivate every 4 hours until the wine cellar temperature is below preset range.

NOTE: These features will not appear on your control unless your wine cellar is above preset range and the alarm requires a reset.

9. Cellar Mode

Boosts humidity in the Wine Cellar above 50% to help preserve your finest vintages.

- Press Cellar Mode for 3 seconds to turn on the feature. The feature will activate and internal temperature in both UPPER and LOWER zone will be set at 55°F (13°C) and internal humidity will be maintained above 50% but not exceed 80%.
- Press Cellar Mode to turn off the feature and return to the previous settings.

NOTE: For Cellar Mode function to operate properly, the ambient room temperature and relative humidity (RH) must be maintained at 75°F (24°C) and with of ≥ 50% (RH).

10. Door Open Alarm

Helps avoid wine from spoiling by giving an audio and visual alert if the door is left open for 10 minutes.

If the door is open longer than 10 minutes, an alarm will sound every 2 minutes until the door is closed or any control is pressed.

11. Showroom Mode

This mode is used only when the wine cellar is on display in a retail store. If you unintentionally turn on Showroom Mode, Cool Off will light up on the display, and the controls will appear to work. Exit Showroom Mode by pressing and holding COOL ON and SABBATH at the same time for 3 seconds.

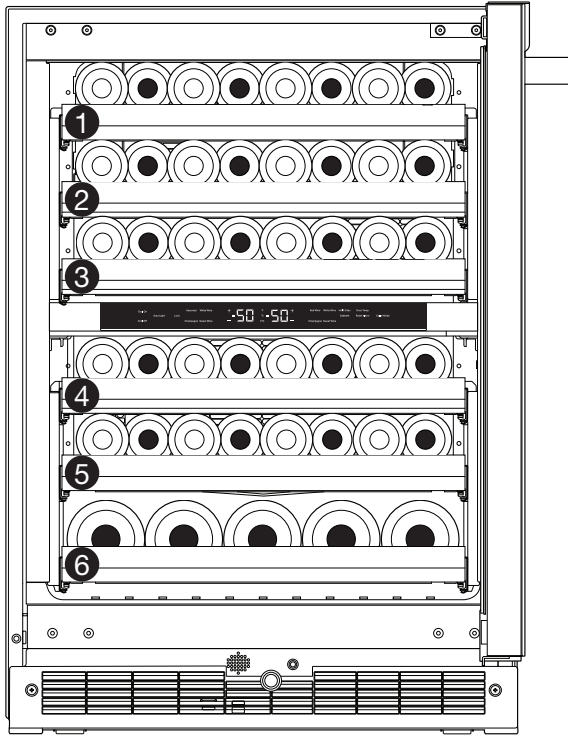
NORMAL SOUNDS

Your new wine cellar may make sounds that your old one didn't make. Because the sounds are new to you, you might be concerned about them. Most of the new sounds are normal. Hard surfaces, such as the flooring and surrounding structures, can make the sounds seem louder. The following describes the kinds of sounds and what may be making them.

- Your wine cellar is designed to run more efficiently to keep your wine at the desired temperatures and to minimize energy usage. The high efficiency compressor and fans may cause your wine cellar to run longer than your old one. You may also hear a pulsating or high-pitched sound from the compressor or fans adjusting to optimize performance.
- Rattling noises may come from the flow of refrigerant or items stored inside the wine cellar.
- As each cycle ends, you may hear a gurgling sound due to the refrigerant flowing in your wine cellar.
- You may hear water running into the drain pan when the wine cellar is defrosting.
- You may hear clicking sounds when the wine cellar starts or stops running.

STOCKING THE WINE CELLAR

NOTE: For optimum wine storage, place white wines at the top of the wine cellar, light red wines in the center and champagne/larger diameter wine bottles at the bottom.

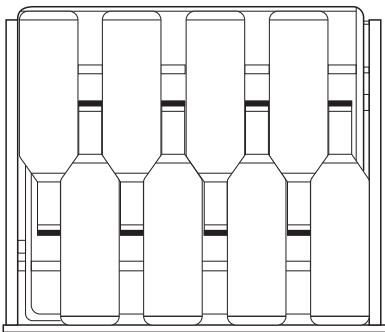


Racks 1-5: For storing up to eight 750 ml wine bottles
[diameter less than or equal to 3 $\frac{1}{8}$ " (80 mm)]
Rack 6: For storing up to five larger wine bottles
[diameter up to 3 $\frac{3}{4}$ " (95 mm)]

TO STOCK THE WINE CELLAR - RACKS 1 TO 5

NOTE: The wine rack can be stocked with the bottles facing either direction, however, to optimize storage adjacent bottles should be facing in opposite.

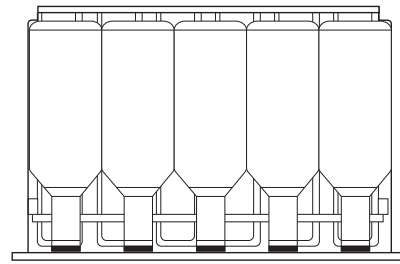
1. Start stocking the wine cellar with the bottom display rack (5).
2. Starting on the left-hand side, place the first bottle on the bottom of the rack with the neck of the bottle facing the front of the wine cellar.
3. Place the next bottle on its side with the neck of the bottle facing the back of the wine cellar. Alternate the direction of the bottles, in this manner, until the display rack is full.



4. Slide the bottom rack into place and pull the next rack (4) forward.
5. Continue stocking each remaining rack as described in the above steps.

TO STOCK THE WINE CELLAR - RACK 6

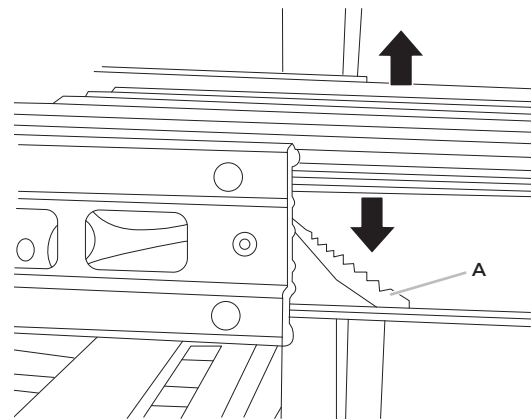
1. Starting from left-hand side of the bottom rack, place the first bottle with the neck of the bottle facing the front of the wine cellar.
2. Continue to place the remaining bottles facing in the same direction.



WINE RACKS

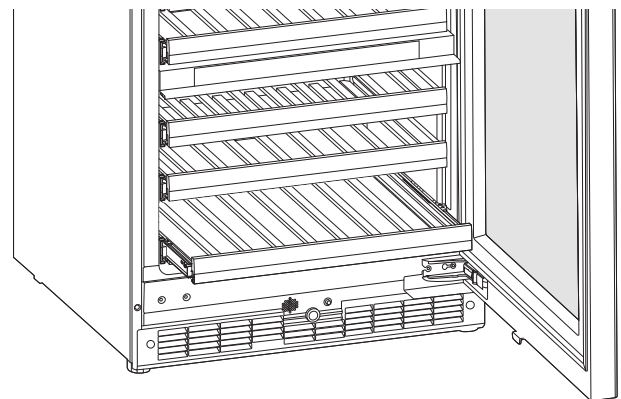
REMOVE AND REPLACE THE RACKS

1. Pull the rack forward until it stops.
2. Press down on the left-hand lever while lifting up on the right-hand lever to release the rack. Pull the rack forward and lift it up and out of the rack supports.



A. Lever

3. Replace the rack by inserting the rack into the supports and sliding it in until it locks.



CARE AND CLEANING

CLEANING

WARNING



Explosion Hazard

Use nonflammable cleaner.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Clean the wine cellar once a month to avoid buildup of odors. Wipe up spills immediately.

TO CLEAN YOUR WINE CELLAR:

1. Unplug wine cellar or disconnect power.
2. Remove all racks from inside the wine cellar.
3. Hand wash, rinse, and dry removable parts and interior surfaces thoroughly. Use a clean sponge or soft cloth and a mild detergent in warm water.
 - To avoid damaging wooden tines and trim pieces, wipe them off with a clean sponge or soft cloth and warm water. Do not use detergent or immerse the entire rack into water when cleaning.
 - Do not use abrasive or harsh cleaners such as window sprays, scouring cleansers, flammable fluids, cleaning waxes, concentrated detergents, bleaches or cleansers containing petroleum products on plastic parts, interior and door liners or gaskets. Do not use paper towels, scouring pads, or other harsh cleaning tools. These can scratch or damage materials.
 - To help remove odors, you can wash interior walls with a mixture of warm water and baking soda (2 tbs to 1 qt [26 g to 0.95 L] of water).
4. Wash stainless steel and painted metal exteriors with a clean sponge or soft cloth and a mild detergent in warm water. Do not use abrasive or harsh cleaners, or cleaners containing chlorine. These can scratch or damage materials. Dry thoroughly with a soft cloth.

NOTE: To keep your stainless steel wine cellar looking like new and to remove minor scuffs or marks, it is recommended that you use the manufacturer's approved Stainless Steel Cleaner and Polish. To order the cleaner, refer "Accessories" section.

IMPORTANT:

- This cleaner is for stainless steel parts only!
 - Do not allow the Stainless Steel Cleaner and Polish to come into contact with any plastic parts such as the trim pieces, dispenser covers or door gaskets. If unintentional contact does occur, clean plastic part with a sponge and mild detergent in warm water. Dry thoroughly with a soft cloth.
5. Replace the racks.
 6. Clean the condenser coils regularly. They are located

behind the base grille. Coils may need to be cleaned as often as every other month. This may help save energy.

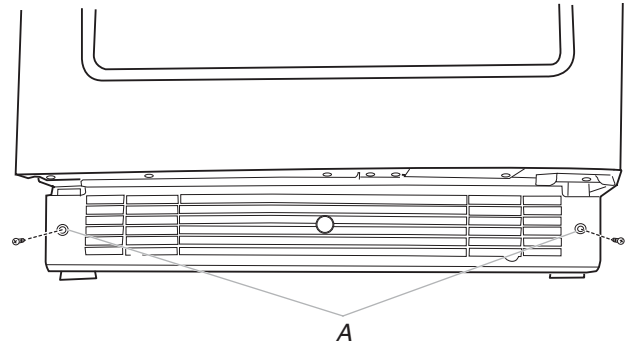
- Remove the base grille to access condenser for cleaning. Refer "Removing Base Grille" section.

REMOVING BASE GRILLE

You must remove the base grille to access the condenser coils for cleaning.

TO REMOVE THE BASE GRILLE:

1. Open the wine cellar door.



A. Screws

2. Using a Phillips screwdriver, remove the two screws.
3. Remove the base grille.

TO REPLACE THE BASE GRILLE:

1. Open the wine cellar door.
2. Position the base grille so that both tabs align and the base grille snaps into place. Replace two screws. Tighten the screws.

VACATION CARE

If you choose to turn the wine cellar off before you leave, follow these steps.

1. Remove all wine bottles from the wine cellar.
2. Unplug the wine cellar.
3. Clean the wine cellar. Refer "Cleaning" section.
4. Tape a rubber or wood block to the top of the door to prop it open far enough for air to get in. This stops odor and mold from building up.

MOVING CARE

When you are moving your wine cellar to a new home, follow these steps to prepare it for the move.

1. Remove all wine bottles from the wine cellar.
2. Unplug the wine cellar.
3. Clean, wipe, and dry it thoroughly.
4. Take out all removable parts, wrap them well, and tape them together so they don't shift and rattle during the move.
5. Tape the doors shut and tape the power cord to the wine cellar.


When you get to your new home, put everything back and refer to the "Installation Instructions" received with the wine cellar.

TROUBLESHOOTING

Try the solutions suggested here first in order to avoid the cost of an unnecessary service call.

OPERATION

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

- **Power supply cord unplugged?** Plug into a grounded 3 prong outlet.
- **Is outlet working?** Plug in a lamp to see if the outlet is working.
- **Household fuse blown, or a circuit breaker tripped?** Replace the fuse or reset the circuit. If the problem continues, call an electrician.
- **Are controls on?** Be sure that the wine cellar controls are on. Refer “Controls” section.

THE MOTOR SEEMS TO RUN TOO MUCH

- **Is the temperature outside hotter than normal?** Expect the motor to run longer under warm conditions. At normal temperatures, expect your motor to run about 40% to 80% of the time. Under warmer conditions, expect it to run even more of the time.
- **Is the door opened often?** Expect the motor to run longer when this occurs. In order to conserve energy, try to get everything you need out of the wine cellar at once. Keep wine bottles positioned label side up so that they are easy to find, and close the door as soon as the wine is removed.
- **Is the control set correctly for the surrounding conditions?** Refer “Controls” section.
- **Is the door closed completely?** Push the door firmly shut. If it will not shut all the way, refer “The door will not close completely” later in this section.
- **Are the condenser coils dirty?** This obstructs air transfer and makes the motor work harder. Clean the condenser coils. Refer “Cleaning” section.

TEMPERATURE AND MOISTURE

TEMPERATURE IS TOO WARM

- **Is the door opened often?** Be aware that the wine cellar will warm when this occurs. In order to keep the wine cellar cool, try to get everything you need out of the wine cellar at once. Keep wine bottles positioned label side up so that they are easy to find, and close the door as soon as the wine is removed.

- **Is the control set correctly for the surrounding conditions?** Refer “Controls” section.
- **Is the base grille blocked?** For best performance, do not install the wine cellar behind a cabinet door or block the base grille.

THERE IS INTERIOR MOISTURE BUILDUP

- **Is the door opened often?** To avoid humidity buildup, try to get everything you need out of the wine cellar at once, keep wine bottles positioned label side up so that they are easy to find, and close the door as soon as the wine is removed. When the door is opened, humidity from the room air enters the wine cellar. The more often the door is opened, the faster humidity builds up, especially when the room itself is very humid.
- **Is it humid?** It is normal for moisture to build up inside the wine cellar when the air is humid.
- **Is the control set correctly for the surrounding conditions?** Refer “Controls” section.

DOOR

THE DOOR IS DIFFICULT TO OPEN

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use nonflammable cleaner.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

- **Is the gasket dirty or sticky?** Clean the gasket and the surface that it touches. Rub a thin coat of paraffin wax on the gasket following cleaning.

THE DOOR WILL NOT CLOSE COMPLETELY

- **Are the racks out of position?** Put the racks back into their correct positions. Refer “Wine Racks” section for more information.
- **Is the gasket sticking?** Clean the gasket and the surface that it touches. Rub a thin coat of paraffin wax on the gasket following cleaning.

ASSISTANCE

IF YOU NEED SERVICE

Before calling for assistance or service, please check “Troubleshooting.” It may save you the cost of a service call. If you still need help, follow the instructions below.

When calling, please know the purchase date and the complete model and serial number of your appliance. This information will help us to better respond to your request. Please refer to the warranty page in this manual for more information on service.

IF YOU NEED REPLACEMENT PARTS

Component parts should be replaced with like components and servicing should be done by factory authorized service personnel, so as to minimize the risk of possible ignition due to incorrect parts or improper service.

IN THE U.S.A.

Call the JennAir Customer eXperience Center toll free at **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**, or visit our website at **www.jennair.com**.

OUR CONSULTANTS PROVIDE ASSISTANCE WITH:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Installation information.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Specialized customer assistance (Spanish speaking, hearing impaired, limited vision, etc.).
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and service companies. JennAir designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after warranty service, anywhere in the United States.

To locate the JennAir designated service company in your area, you can also look in your telephone directory Yellow Pages.

FOR FURTHER ASSISTANCE

If you need further assistance, you can write to JennAir with any questions or concerns at:

JennAir Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Please include a daytime phone number in your correspondence.

IN CANADA

Call the JennAir Canada Customer eXperience Centre toll free: **1-800-JENNAIR (1-800-536-6247)**.

OUR CONSULTANTS PROVIDE ASSISTANCE WITH:

- Features and specifications on our full line of appliances.
- Use and maintenance procedures.
- Accessory and repair parts sales.
- Referrals to local dealers, repair parts distributors, and services companies. JennAir Canada designated service technicians are trained to fulfill the product warranty and provide after-warranty service, anywhere in Canada.

FOR FURTHER ASSISTANCE

If you need further assistance, you can write to JennAir Canada with any questions or concerns at:

JennAir Canada
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

JENNAIR® REFRIGERATION LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address, and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting section of the Use and Care Guide or visit producthelp.jennair.com.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized JennAir Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:

**JennAir Customer eXperience Center
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).**

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized JennAir dealer to determine whether another warranty applies.

TEN YEAR LIMITED WARRANTY

WHAT IS COVERED

TWO YEAR LIMITED WARRANTY (PARTS AND LABOR)

For two years from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, JennAir brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "JennAir") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

THIRD THROUGH FIFTH YEAR LIMITED WARRANTY (SEALED REFRIGERATION SYSTEM PARTS ONLY – LABOR NOT INCLUDED)

In the third through fifth years from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to the instructions attached to or furnished with the product, JennAir brand will pay for factory specified replacement parts and repair labor for the following components to correct non-cosmetic defects in materials and workmanship in this part that prevent function of the refrigerator and that existed when this major appliance was purchased:

- Refrigerator/freezer cavity liner if the part cracks due to defective materials or workmanship.
- Sealed Refrigeration system (includes compressor, evaporator, condenser, dryer and connecting tubing).

SIXTH THROUGH TENTH YEAR LIMITED WARRANTY (SEALED REFRIGERATION SYSTEM ONLY - LABOR NOT INCLUDED)

In the sixth through tenth year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, JennAir brand will pay for factory specified replacement parts for the following components to correct defects in materials or workmanship in the sealed refrigeration system (includes compressor, evaporator, condenser, dryer and connecting tubing) that existed when this major appliance was purchased.

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. Service must be provided by a JennAir designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential or multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home Instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine JennAir parts or accessories.
6. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by JennAir.
7. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
8. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to JennAir within 30 days.
9. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
10. Food or medicine loss due to product failure.
11. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
12. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized JennAir servicer is not available.
13. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
14. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

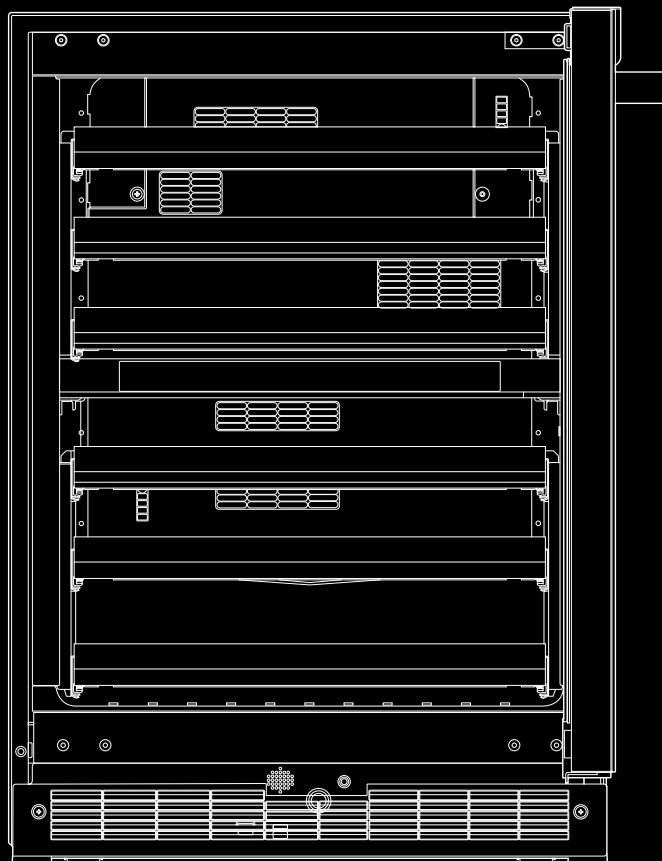
DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

JennAir makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask JennAir or your retailer about buying an extended warranty.

LIMITATION OF REMEDIES: EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. JENNAIR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN ET INSTRUCTIONS D'INSTALLATION CAVE À VIN SOUS COMPTOIR



Pour des questions à propos des caractéristiques, du fonctionnement/rendement, des pièces, accessoires ou service, composer le **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)** ou visiter notre site Web au **www.jennair.com**.

Au Canada, composer le **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)** ou visiter notre site Web au **www.jennair.ca**.

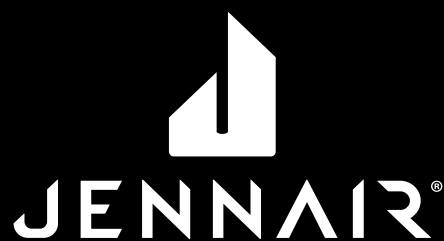


TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

Sécurité	18
Mise au rebut de votre vieille cave à vin	19
Caractéristiques	19

INSTALLATION DE LA CAVE À VIN

Exigences d'emplacement.....	20
Dimensions du produit.....	21
Spécifications électriques.....	21
Déballage de la cave à vin.....	21
Installation et fermeture de la porte.....	22

UTILISATION DE LA CAVE À VIN

Commandes.....	23
Sons normaux	24
Stockage dans la cave à vin	25
Porte-bouteilles.....	25

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage.....	26
Enlever la grille de la base.....	26
Entretien avant les vacances	27
Précautions à prendre avant un déménagement.....	27

DÉPANNAGE

Utilisation.....	27
Température et humidité.....	27
Porte.....	28

ASSISTANCE

Aux É.-U.....	29
Au Canada.....	29
Garantie	30

INTRODUCTION

SÉCURITÉ

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessures lors de l'utilisation du cave à vin, prendre quelques précautions fondamentales, y compris les suivantes :

- Brancher sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
- Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Replacer pièces et panneaux avant de faire la mise en marche.
- Enlever les portes de votre ancien cave à vin.
- Utiliser un produit de nettoyage ininflammable.
- Ne pas utiliser ou conserver d'essence ni de liquides ou gaz inflammables à proximité de cet ou d'autres appareils électriques. Les fumées peuvent causer des incendies ou des explosions.
- Ne pas conserver de substances explosives, par exemple des bombes aérosols contenant un agent propulseur, dans ce cave à vin.
- Ne pas utiliser ni placer dans les compartiments du cave à vin des dispositifs électriques d'un type autre que celui expressément autorisé par le fabricant.
- Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer le cave à vin.
- Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes (y compris des enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou possédant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient placées sous supervision ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être placés sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter le risque que des enfants restent enfermés à l'intérieur et s'asphyxient, ne pas les laisser jouer ou se cacher dans le cave à vin.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son technicien d'entretien ou une personne présentant une qualification similaire.
- Les prises d'air de l'enceinte de l'appareil ou de la structure encastré doivent être dégagées en tout temps.
- Ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou autres moyens pour accélérer le dégivrage que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit frigorigène.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISE AU REBUT DE VOTRE VIEILLE CAVE À VIN

AVERTISSEMENT

Risque de suffoquer

Enlever les portes de votre vieux cave à vin.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou des lésions cérébrales.

IMPORTANT : Le risque qu'un enfant puisse se retrouver coincé et suffoquer n'est pas chose du passé. Les caves à vin jetées ou abandonnées restent dangereuses, même si elles ne restent à l'extérieur que pour "quelques jours seulement". Si vous vous débarrassez de votre vieille cave à vin, veuillez suivre les instructions suivantes pour aider à éviter les accidents.

Avant de jeter votre vieille cave à vin :

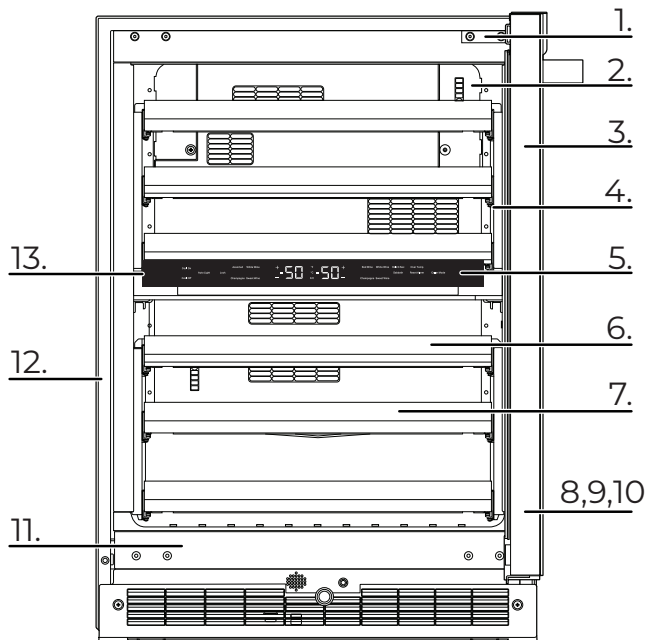
- Enlever la porte.
- Laisser le porte-bouteilles en place de sorte que les enfants ne puissent pas y pénétrer facilement.



Renseignements importants à propos de la mise au rebut des fluides réfrigérants :

Mettre le réfrigérateur au rebut conformément à la réglementation fédérale et locale. Les fluides réfrigérants doivent être évacués par un technicien certifié et agréé par l'EPA conformément aux procédures établies.

CARACTÉRISTIQUES



1. Conception encastrée discrète avec porte à fermeture douce

Créer une silhouette ininterrompue. Enveloppe discrète de 1/8" sur chaque côté, sans charnières ni garnitures exposées. Porte à fermeture silencieuse, douce, sécurisée. Une charnière articulée ouvre discrètement la porte et la ferme doucement.

2. Intérieure obsidienne audacieuse

Inspiré du verre volcanique, cette finition sombre éclate avec un style réfléchissant et contrasté. Laisser l'objet de son désir émerger comme un art vibrant, implorant d'être consommé.

3. Verre thermique résistant aux UV

Laisser sa langue rencontrer des tanins. Le verre à double vitrage aide à filtrer la lumière ultraviolette et à rejeter les variations de température afin de maintenir le corps et la finition souhaités.

4. Éclairage de chapiteau

Éclairer la nuit. Des bandes lumineuses à DEL placées verticalement de chaque côté de la cave, illuminant chaque étiquette de vin pour aider à choisir un appariement parfait.

5. Températures et humidité précises

Conviction inébranlable. Deux capteurs de température dans deux zones permettent de garder le climat sous contrôle, tandis qu'un seul capteur d'humidité surveille silencieusement à l'arrière-plan le stockage du vin sur le long terme.

6. Porte-bouteilles à fermeture lisse

Déplacement lisse. Chaque porte-bouteilles en bois de hêtre s'ouvre et se ferme de manière fluide et silencieuse, même lorsqu'il est complètement chargé.

7. Capacité de 45 bouteilles

Tremper ses désirs. Frais de bout en bout, chaque bouteille de liquide fraîche se trouve dans l'une des deux zones de température de précision.

8. Expression esthétique NOIR™

Perdez-vous dans un monde qui est à vous seul. Des silhouettes nettes craquent avec la mystique; des réflexions séduisantes apparaissent et disparaissent. Avec son allure incessante et son appel minimaliste, l'expression esthétique NOIR™ rejette les idéaux de beauté obsolètes.

9. Expression esthétique RISE™

Adoptez une ère de proportions qui attirent l'oeil. Une armure en acier inoxydable brille d'effets lumineux spectaculaires. C'est la force – inextricable de la beauté. Forcée par le feu du progrès, l'expression esthétique RISE™ domine les conceptions stagnantes et sans inspiration qui ont hérité d'un statut non mérité.

10. Conception décorative personnalisée

Prenez la clé des champs avec des panneaux personnalisés qui permettent une expression sans vergogne. Les panneaux et poignées personnalisés doivent être achetés séparément.

11. Option d'éclairage automatique

Comporte un capteur de proximité dans la grille de base qui augmente automatiquement l'éclairage de l'afficheur intérieur à DEL lorsqu'un mouvement est détecté.

12. Acoustique silencieuse

Notre compresseur interne garde vos boissons impeccablement fraîches tout en fonctionnant discrètement à l'arrière-plan. Le génie n'a pas à s'annoncer. C'est comme ça. C'est tout.

13. Contrôles émotifs

Laissez votre regard vaciller sur chaque zone. Laissez votre touche guidée par la lumière dégager les saveurs et les arômes distincts de chaque bouteille.

INSTALLATION DE LA CAVE À VIN

EXIGENCES D'EMPLACEMENT

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Garder les matériaux et les vapeurs inflammables, telle que l'essence, loin la cave à vin.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

IMPORTANT : Cet appareil est destiné à un usage domestique et à d'autres usages similaires comme :

- espace de cuisine pour personnel de boutiques, bureaux et autres environnements professionnels;
- résidences fermières et utilisation par les clients d'hôtels, de motels et d'autres types de résidences;
- environnements de type chambres d'hôtes.
- banquets et autres utilisations non commerciales semblables.

REMARQUES :

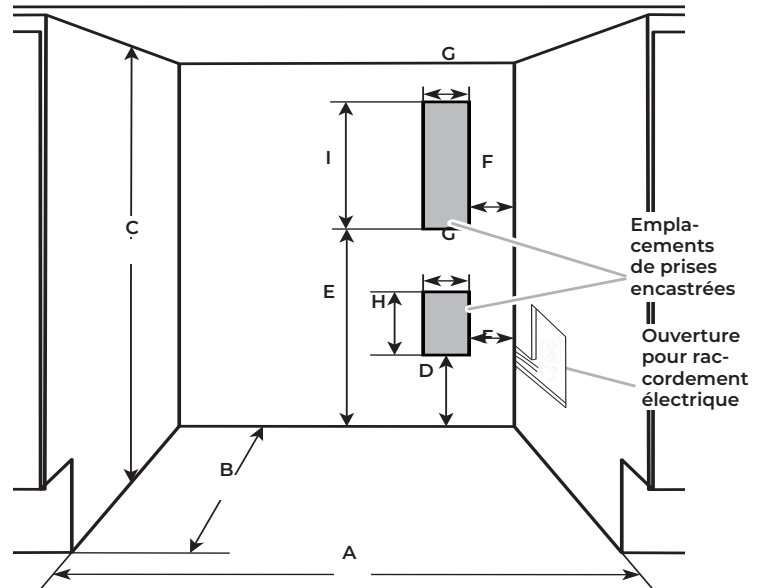
- Lorsqu'on souhaite placer la cave à vin en affleurement avec la façade des placards inférieurs, enlever toutes les moulures et plinthes à l'arrière de l'ouverture. Voir "Dimensions du produit" et plus loin dans cette section "Dimensions de l'ouverture".
- Il est conseillé de ne pas installer la cave à vin près d'un four, d'un radiateur ou de toute autre source de chaleur.
- Ne pas installer l'appareil dans un endroit où la température pourrait descendre sous 55 °F (13 °C). Pour le meilleur rendement, ne pas installer la cave à vin derrière une porte d'armoire ni obstruer la grille de la base.

DIMENSIONS DE L'OUVERTURE

- Les dimensions de hauteur indiquées correspondent à la configuration selon laquelle les pieds de nivellement sont déployés à la hauteur minimale.

REMARQUE : Lorsque les pieds de nivellement sont complètement déployés, ajouter 5/8" (15 mm) aux dimensions de hauteur. Voir la section "Dimensions du produit".

- Si le plancher de l'ouverture n'est pas au même niveau que le plancher de la cuisine, installer des cales pour établir un niveau uniforme avec le plancher de la cuisine.



Dimensions de l'ouverture et de l'emplacement pour raccordement électrique

Largeur de l'ouverture – A	24" (60,96 cm) min.
Profondeur de l'ouverture – B	24" (60,96 cm) min.
Hauteur de l'ouverture – C	34½" (87,6 cm) min. 35" (88,9 cm) max.
Dimension – D	12½" (30,64 cm)
Dimension – E	21¾" (55,16 cm)
Dimension – F	1¾" (4,44 cm)
Dimension – G	3" (7,55 cm)
Dimension – H	4½" (11,37 cm)
Dimension – I	9¾" (23,47 cm)

Pour une installation en affleurement, la prise de courant peut être installée dans des armoires adjacentes avec une découpe du côté du cordon d'alimentation pour l'acheminement du cordon d'alimentation.

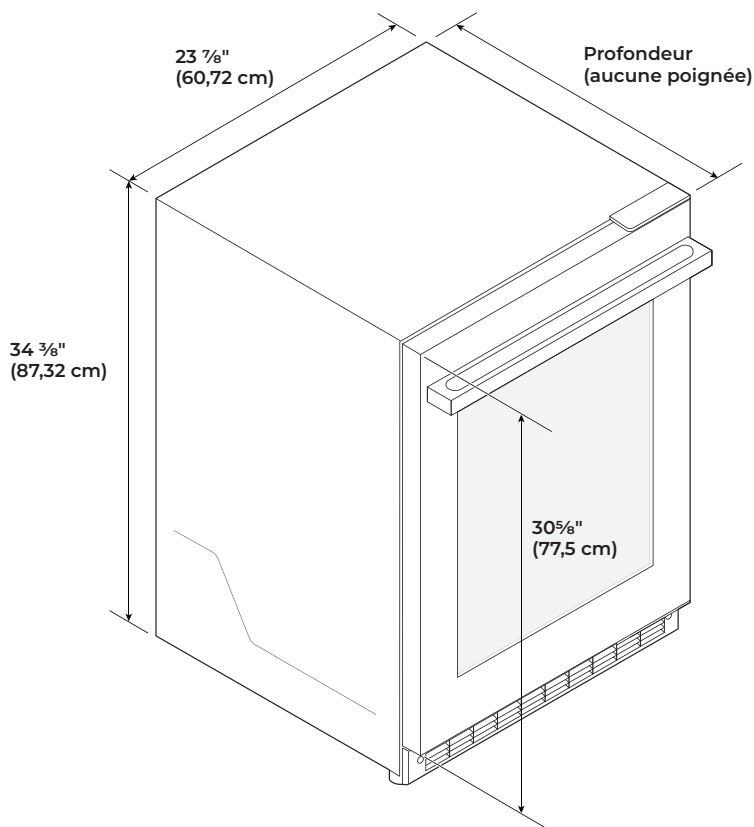
La prise de courant peut également être encastrée sur le mur arrière derrière l'appareil, conformément aux emplacements recommandés pour les prises dans l'illustration ci-dessus.

DIMENSIONS DU PRODUIT

PRODUIT ENTIER

Largeur (jusqu'au cache-charnière)	23 ⁷ / ₈ " (60,72 cm)
Hauteur (jusqu'au cache-charnière)	34 ³ / ₈ " (87,32 cm)
Profondeur – NOIR™ (aucune poignée)	23 ³ / ₄ " (60,36 cm)
Profondeur – RISE™ (aucune poignée)	23 ⁵ / ₈ " (60 cm)
Hauteur de porte brute	30 ⁵ / ₈ " (77,75 cm)

REMARQUE : La longueur du cordon d'alimentation est de 60" (152,4 cm).



SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Avant de placer la cave à vin à son emplacement final, il est important de s'assurer d'avoir la connexion électrique appropriée.

MÉTHODE RECOMMANDÉE DE MISE À LA TERRE

Chaque appareil doit être alimenté par un circuit à 115 V CA à 60 Hz relié à la terre et protégé par un fusible de 15 A ou 20 A. Il est recommandé d'utiliser un circuit distinct pour alimenter uniquement la cave à vin. Utiliser une prise de courant dont l'alimentation ne peut pas être interrompue par un interrupteur. Ne pas utiliser de rallonge.

REMARQUE : Avant d'exécuter tout type d'installation, de nettoyage ou de remplacement d'une ampoule d'éclairage, débrancher la cave à vin ou déconnecter la source de courant électrique.

DÉBALLAGE DE LA CAVE À VIN

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer la cave à vin.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

Avant d'utiliser la cave à vin, tous les matériaux d'emballage doivent être enlevés et l'intérieur doit être nettoyé.

- Enlever tout résidu de ruban adhésif et de colle des surfaces avant de mettre en marche la cave à vin. Frotter une petite quantité de savon à vaisselle liquide avec ses doigts sur tout adhésif et essuyer avec de l'eau chaude pour enlever.
- Ne pas utiliser d'instruments coupants, d'alcool à friction, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs pour enlever le ruban adhésif ou la colle. Ces produits peuvent endommager les surfaces de la cave à vin. Pour plus de renseignements, voir la section "Sécurité de la cave à vin".
- Jeter ou recycler tous les matériaux d'emballage.
- Une fois que tous les matériaux d'emballage ont été retirés, nettoyer l'intérieur de la cave à vin. Consulter les instructions de nettoyage dans la section "Nettoyage".

INSTALLATION ET FERMETURE DE LA PORTE

La cave à vin dispose de quatre pieds de nivellement. Si la cave à vin semble instable ou si vous désirez que la porte se ferme plus facilement, ajuster l'inclinaison de la cave à vin en observant les instructions ci-dessous.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

1. Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre

⚠ AVERTISSEMENT

Risque du poids excessif

Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer la cave à vin.

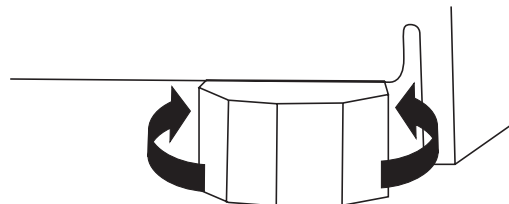
Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autre blessure.

Déplacement de votre cave à vin :

Votre cave à vin est lourde. Lors du déplacement de la cave à vin pour le nettoyage ou un entretien ou réparation, veiller à recouvrir le plancher avec du carton ou un panneau de fibre dur pour éviter qu'il ne subisse tout dommage. Toujours tirer la cave à vin tout droit lors du déplacement. Ne pas incliner la cave à vin d'un côté ou de l'autre ni la "faire marcher" en essayant de le déplacer car le plancher pourrait être endommagé.

2. Déplacer la cave à vin à son emplacement définitif.
3. Tourner les pieds de réglage de l'aplomb vers la droite pour abaisser la cave à vin ou tourner les pieds de réglage de l'aplomb vers la gauche pour la soulever. Il peut être nécessaire de tourner les pieds de nivellement plusieurs fois pour ajuster l'inclinaison de la cave à vin.

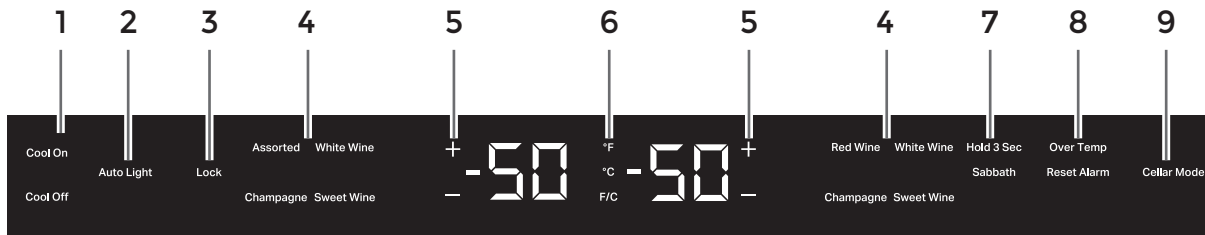
REMARQUE : Si une autre personne pousse le haut de la cave à vin, le poids devient moins lourd sur les pieds de nivellement, ce qui rend plus facile l'ajustement des pieds de nivellement.



4. Ouvrir la porte et s'assurer qu'elle ferme comme vous le désirez. Sinon, incliner la cave à vin un peu plus vers l'arrière en tournant les deux vis de nivellement avant vers la droite. Plusieurs tours peuvent être nécessaires et il convient de tourner les deux vis de réglage de l'aplomb de façon égale.

UTILISATION DE LA CAVE À VIN

COMMANDES



REMARQUE :

- Lorsque l'on met en marche la cave à vin pour la première fois, la température est réglée par défaut sur le réglage recommandé.
- Il y a deux commandes réglables de la température, une pour chaque compartiment.
- Le clavier tactile de température et de pré-réglage gauche commande la température du compartiment supérieur.
- Le clavier tactile de température et de pré-réglage droit commande la température du compartiment inférieur.

1. Mise en marche/arrêt de la commande

La première fois que la cave à vin est branchée, la commande est réglée en mode Cool Off (refroidissement désactivé). Cool On (refroidissement activé) et Cool Off (refroidissement activé) sont les seules options affichées.

Appuyer sur COOL ON (refroidissement activé) pendant 3 secondes pour mettre en marche la cave à vin. Tous les menus et les réglages de température recommandés s'affichent.

2. Option d'éclairage automatique

Comporte un capteur de proximité dans la grille de base qui augmente automatiquement l'éclairage de l'afficheur intérieur à DEL lorsqu'un mouvement est détecté. Lorsqu'aucun mouvement n'est plus détecté, la lampe d'intérieur s'éteint au bout de 2 minutes.

- Appuyer sur l'option Auto Light (lampe auto) pour activer cette caractéristique.
- Lorsque la fonction Autor Light (lampe auto) n'est pas activée, la lampe d'intérieur ne s'allume que lorsque la porte est ouverte.

REMARQUE :

- La température de la cave à vin augmente légèrement si la lumière est laissée allumée pendant une période prolongée.

3. Verrouillage des commandes

Évite les changements de température inattendus et facilite le nettoyage des commandes.

- Pour activer le mode de verrouillage, appuyer sur LOCK (verrouillage) pendant 3 secondes. Après le compte à rebours, tous les autres affichages s'éteignent et deviennent indisponibles sauf Cool On (refroidissement activé), Cool Off (refroidissement désactivé) et Lock (verrouillage).

4. Utilisation des pré-réglages

Pour votre commodité, la cave à vin est également équipée de commandes pré-réglées à des températures d'entreposage recommandées pour des vins spécifiques. En appuyant sur une option de pré-réglage, la température sera réglée au niveau recommandé pour un vin spécifique :

- Assorted (assortiment): 54 °F (12 °C)
- Champagne : 46 °F (7 °C)
- Red Wine (Vin rouge) : 64 °F (17 °C)
- Sweet Wine (Vin doux) : 42 °F (5 °C)
- White Wine (Vin blanc) : 50 °F (10 °C)

5. Réglage des températures

Pour ajuster les réglages de température, appuyer sur la touche "+" (plus) ou "-" (moins) jusqu'à ce que la température désirée soit atteinte. La commande est réglée correctement lorsque le vin est à la température idéale.

REMARQUE :

- La température réglée pour la cave à vin est de 50 °F (10 °C) pour le compartiment supérieur et le compartiment inférieur. La gamme de réglage pour le compartiment supérieur varie de 42 °F à 54 °F (5 °C à 12 °C) et de 42 °F à 64 °F (5 °C à 17 °C) pour le compartiment inférieur.
- Attendre au moins 24 heures entre les ajustements pour que les produits s'adaptent. Vérifier de nouveau la température avant de procéder à d'autres ajustements.

6. Visualisation de la température en degrés Celsius/Fahrenheit

Appuyer sur la touche tactile F/C pour alterner l'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius. Le témoin correspondant s'allumera.

7. Mode Sabbat

Permet d'ouvrir ou de fermer la porte de la cave à vin le jour du sabbat ou lors d'autres fêtes religieuses sans allumer ou éteindre directement les lumières, les affichages numériques, les ventilateurs, les vannes, les tonalités ou les alarmes. En sélectionnant cette caractéristique, les points de réglage de température restent inchangés mais les lumières du panneau de commande, les lampes d'intérieur et les signaux sonores du panneau de commande sont désactivés. Pour un fonctionnement plus efficace de la cave à vin, il est recommandé de sortir du mode Sabbat lorsque celui-ci n'est plus nécessaire.

- Appuyer sur SABBATH (Sabbat) pendant 3 secondes pour activer la caractéristique. Après le compte à rebours de 3 secondes, la caractéristique s'active et tous les autres affichages s'éteignent.
- Appuyer sur SABBATH (Sabbat) pendant 3 secondes pour désactiver la caractéristique et activer l'affichage.

8. Alarme de dépassement de température

Permet d'éviter que le vin ne se gâte en donnant une alerte sonore et visuelle si la température dans l'une ou l'autre des zones dépasse la plage prédéfinie pendant 10 minutes.

L'alarme sonore s'éteint automatiquement lorsque la température revient à la normale. Pour vous avertir d'un dépassement de température, le témoin lumineux continue de clignoter jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche Reset Alarm (réinitialisation de l'alarme). Si le dépassement de température persiste après une réinitialisation de l'alarme de dépassement de température, le témoin lumineux continue de se réactiver toutes les 4 heures jusqu'à ce que la température de la cave à vin descende en dessous de la plage des températures pré-réglées.

REMARQUE : Ces caractéristiques ne s'affichent pas sur la commande à moins que la température de la cave à vin dépasse la plage des températures pré-réglées et que l'alarme doit être réinitialisée.

9. Mode Cave

Augmente l'humidité dans la cave à vin à plus de 50 % pour aider à préserver vos meilleurs millésimes.

- Appuyer sur Mode Cave pendant 3 secondes pour activer la caractéristique. La caractéristique sera activée et la température interne des zones SUPÉRIEURE et INFÉRIEURE sera réglée à 55 °F (13 °C) et l'humidité interne sera maintenue au-dessus de 50 % sans dépasser 80 %.
- Appuyer sur Mode Cave pour désactiver la caractéristique et revenir aux réglages précédents.

REMARQUE : Pour que le mode Cave fonctionne correctement, la température ambiante et l'humidité relative (HR) doivent être maintenues à 75 °F (24 °C) avec $\geq 50\%$ (HR).

10. Alarme de porte ouverte

Permet d'éviter que le vin ne se gâte en donnant une alerte sonore et visuelle si la porte reste ouverte pendant 10 minutes.

Si la porte est laissée ouverte pendant plus de 10 minutes, l'avertisseur retentira toutes les 2 minutes jusqu'à ce que l'on ferme la porte ou que l'on appuie sur n'importe quelle touche.

11. Mode d'exposition

Ce mode est utilisé uniquement lorsque la cave à vin est en exposition dans le magasin. Si l'on active involontairement le mode d'exposition, "Cool Off" (refroidissement désactivé) s'allume sur l'affichage et les commandes semblent fonctionner. Sortir du mode d'exposition en appuyant simultanément sur COOL ON (refroidissement activé) et SABBATH (Sabbat) pendant 3 secondes.

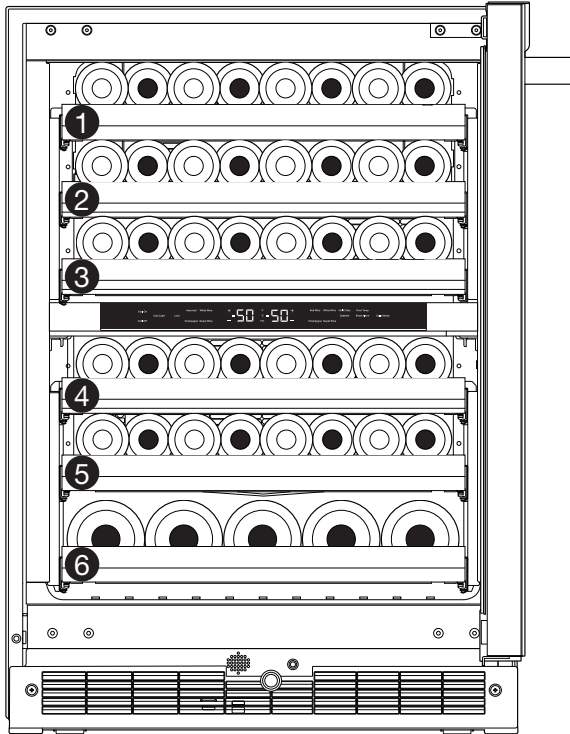
SONS NORMAUX

Il est possible que la cave à vin neuve émette des sons que l'appareil précédent ne produisait pas. Comme ces sons sont nouveaux, ils peuvent vous inquiéter. La plupart de ces nouveaux sons sont normaux. Les sons peuvent vous sembler plus forts avec des surfaces dures telles que le plancher et les structures adjacentes. Les descriptions suivantes indiquent le genre de sons et leur cause possible.

- La cave à vin est conçue pour fonctionner de manière plus efficace afin de conserver votre vin aux températures désirées et de minimiser la consommation d'énergie. Le compresseur et les ventilateurs à haute efficacité peuvent faire fonctionner votre cave à vin plus longtemps que l'ancienne. Il se peut également que vous entendiez un bruit saccadé ou aigu provenant du compresseur ou des ventilateurs qui s'ajustent pour optimiser la performance.
- Des vibrations sonores peuvent provenir de l'écoulement du réfrigérant ou d'articles placés dans la cave à vin.
- À la fin de chaque programme, il se peut que vous entendiez un gargouillement attribuable au réfrigérant qui se trouve dans votre cave à vin.
- Vous pouvez entendre l'écoulement de l'eau dans le plat de récupération d'eau de dégivrage lorsque la cave à vin dégivre.
- Vous pouvez entendre des déclics lorsque la cave à vin se met en marche ou s'arrête.

STOCKAGE DANS LA CAVE À VIN

REMARQUE : Pour une conservation optimale du vin, placer les vins blancs dans la partie supérieure de la cave à vin, les vins rosés au centre et les bouteilles de champagne/ de plus grand diamètre dans la partie inférieure.



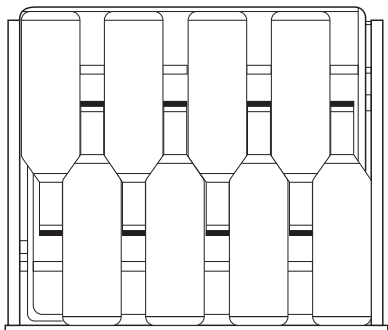
Porte-bouteilles 1-5 : Pour stocker jusqu'à huit bouteilles de vin de 750 mL [diamètre inférieur ou égal à 3 $\frac{1}{8}$ " (80 mm)]

Porte-bouteilles 6 : Pour stocker jusqu'à cinq bouteilles de vin plus grandes [diamètre jusqu'à 3 $\frac{3}{4}$ " (95 mm)]

STOCKAGE DE VINS DANS LA CAVE À VIN – PORTE-BOUTEILLES 1 À 5

REMARQUE : Le porte-bouteilles peut être utilisé pour ranger les bouteilles orientées dans les deux sens. Toutefois, pour optimiser le stockage, les bouteilles adjacentes doivent être orientées dans le sens opposé.

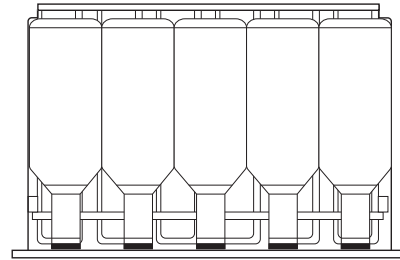
1. Débuter le stockage dans la cave à vin par le présentoir de porte-bouteilles du bas (5).
2. En commençant par le côté gauche, placer la première bouteille sur le bas du porte-bouteilles, le goulot de la bouteille vers l'avant de la cave à vin.
3. Placer la bouteille suivante à côté, le goulot de la bouteille vers l'arrière de la cave à vin. Alternier ainsi l'orientation des bouteilles jusqu'à ce que le porte-bouteilles soit plein.



4. Insérer le porte-bouteilles inférieur (le faire glisser) et tirer le porte-bouteilles suivant (4) vers l'extérieur.
5. Continuer à insérer les porte-bouteilles suivants un à un tel que décrit dans les étapes ci-dessus.

STOCKAGE DE VINS DANS LA CAVE À VIN – PORTE-BOUTEILLES 6

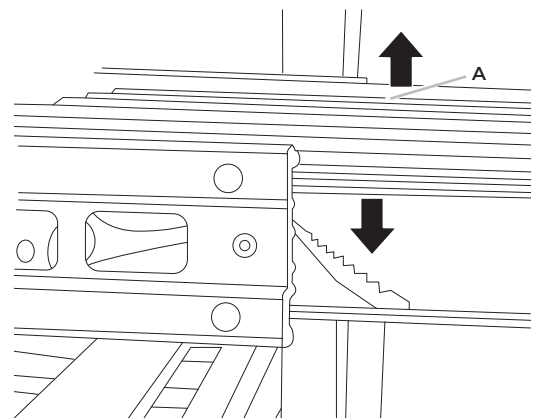
1. En commençant par le côté gauche du porte-bouteilles inférieur, placer la première bouteille avec le goulot de la bouteille orienté vers l'avant de la cave à vin.
2. Continuer à placer les bouteilles restantes dans le même sens.



PORTE-BOUTEILLES

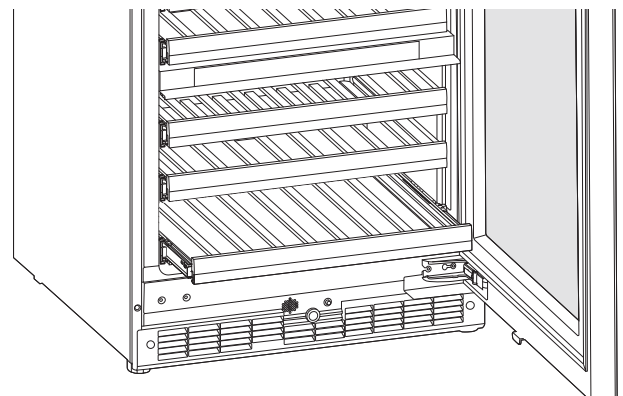
RETIRER ET REPLACER LES PORTE-BOUTEILLES

1. Tirer le porte-bouteilles vers l'avant jusqu'à la butée.
2. Appuyer sur le levier gauche tout en levant le levier droit pour dégager le porte-bouteilles. Tirer le porte-bouteilles vers l'avant et le soulever hors de ses supports.



A. Levier

3. Réinstaller le porte-bouteilles en l'insérant dans les supports et en le faisant glisser jusqu'en butée.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser un produit de nettoyage ininflammable.

Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Nettoyer la cave à vin une fois par mois pour empêcher une accumulation d'odeurs. Essuyer les renversements immédiatement.

POUR NETTOYER LA CAVE À VIN :

1. Débrancher la cave à vin ou déconnecter la source de courant électrique.
2. Retirer tous les porte-bouteilles de l'intérieur de la cave à vin.
3. Laver à la main, rincer et sécher les pièces amovibles et les surfaces internes soigneusement. Utiliser une éponge propre ou un linge doux et un détergent doux dans de l'eau tiède.
 - Afin d'éviter d'endommager les tiges en bois et les garnitures, les essuyer avec une éponge propre ou un chiffon doux et de l'eau tiède. Ne pas utiliser de détergent ni immerger le porte-bouteilles tout entier dans l'eau lors du nettoyage.
 - Ne pas utiliser de nettoyants puissants ou abrasifs tels que les nettoyants à vitre en atomiseurs, nettoyants à récurer, liquides inflammables, cires nettoyantes, détergents concentrés, agents de blanchiment ou nettoyants contenant du pétrole sur les pièces en plastique, les garnitures intérieures et garnitures de portes ou sur les joints de portes. Ne pas utiliser d'essuie-tout, de tampons à récurer ou d'autres outils de nettoyage abrasifs. Ces produits risquent d'égratigner ou d'endommager les matériaux.
 - Pour aider à éliminer les odeurs, on peut laver les parois intérieures avec un mélange d'eau tiède et de bicarbonate de soude (2 c. à soupe pour 1 pte [26 g pour 0,95 L] d'eau).
4. Laver les surfaces extérieures en acier inoxydable et surfaces extérieures peintes avec une éponge propre ou un linge doux et un détergent doux dans de l'eau tiède. Ne pas utiliser de produits de nettoyage forts ou abrasifs, ni de nettoyants à base de chlore. Ces produits risquent d'égratigner ou d'endommager les matériaux. Sécher soigneusement avec un chiffon doux.

REMARQUE : Pour que votre cave à vin en acier inoxydable conserve son aspect neuf et pour enlever les petites égratignures ou marques, il est recommandé d'utiliser le nettoyant et poli pour acier inoxydable approuvé par le fabricant. Pour commander le nettoyant, voir la section "Accessoires".

IMPORTANT :

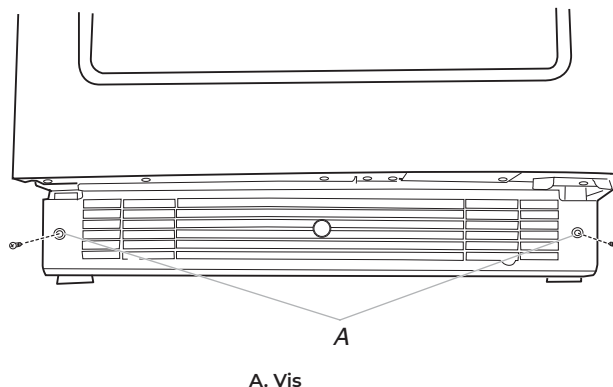
- Ce nettoyant doit être utilisé sur les pièces en acier inoxydable uniquement!
 - Veiller à ce que le nettoyant et poli pour acier inoxydable n'entre pas en contact avec les pièces de plastique comme les garnitures, couvercles de distributeurs ou joints de porte. En cas de contact non intentionnel, nettoyer la pièce de plastique avec une éponge et un détergent doux dans de l'eau tiède. Sécher soigneusement avec un chiffon doux.
5. Réinstaller les porte-bouteilles.
 6. Nettoyer régulièrement les serpentins du condenseur. Ils sont situés derrière la grille de la base. Il se peut que les serpentins aient besoin d'être nettoyés tous les deux mois. Ce nettoyage peut aider à économiser de l'énergie.
 - Retirer la grille de la base pour pouvoir accéder au condenseur aux fins de nettoyage. Se reporter à la section "Retrait de la grille de la base".

ENLEVER LA GRILLE DE LA BASE

La grille de la base doit être retirée pour pouvoir accéder aux serpentins du condenseur lors du nettoyage.

POUR ENLEVER LA GRILLE DE LA BASE :

1. Ouvrir la porte de la cave à vin.



2. À l'aide d'un tournevis à tête cruciforme, ôter les deux vis.
3. Retirer la grille de la base.

POUR REPLACER LA GRILLE DE LA BASE :

1. Ouvrir la porte de la cave à vin.
2. Positionner la grille de la base de façon à ce que les onglets soient alignés et que la grille de la base s'emboîte. Réinstaller les deux vis. Serrer les vis.

ENTRETIEN AVANT LES VACANCES

Si vous choisissez d'arrêter la cave à vin avant votre absence, suivez ces étapes.

1. Retirer toutes les bouteilles de la cave à vin.
2. Débrancher la cave à vin.
3. Nettoyer la cave à vin. Se reporter à la section "Nettoyage".
4. À l'aide d'un ruban adhésif, placer un bloc de caoutchouc ou de bois dans la partie supérieure de la porte de façon à ce qu'elle soit suffisamment ouverte pour permettre l'entrée de l'air à l'intérieur, afin d'éviter l'accumulation d'odeur ou de moisissure.

PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVANT UN DÉMÉNAGEMENT

En cas de déplacement de la cave à vin dans une nouvelle habitation, suivre ces étapes pour préparer le déménagement.

1. Retirer toutes les bouteilles de la cave à vin.
2. Débrancher la cave à vin.
3. Nettoyer, essuyer et sécher à fond.
4. Retirer toutes les pièces amovibles, bien les envelopper et les attacher ensemble avec du ruban adhésif pour qu'elles ne bougent et ne s'entrechoquent pas durant le déménagement.
5. Fermer les portes à l'aide de ruban adhésif et fixer le cordon d'alimentation à la caisse de la cave à vin.

Lors de l'arrivée au nouveau domicile, remettre tout en place et consulter les "Instructions d'installation" fournies à avec la cave à vin.

DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici afin d'éviter le coût d'une intervention de dépannage inutile.

UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

- **Le cordon d'alimentation électrique est-il débranché?** Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre
- **La prise électrique fonctionne-t-elle?** Brancher une lampe pour voir si la prise fonctionne.
- **Un fusible du domicile est-il grillé ou un disjoncteur s'est-il déclenché?** Remplacer le fusible ou remettre le disjoncteur en fonction. Si le problème persiste, appeler un électricien.
- **Les commandes sont-elles activées?** S'assurer que les commandes de la cave à vin sont activées. Se reporter à la section "Commandes".

LE MOTEUR SEMBLE FONCTIONNER TROP

- **La température ambiante est-elle plus élevée que d'habitude?** Prévoir que le moteur fonctionnera plus longtemps dans des conditions de chaleur. Pour des températures normales, prévoir que le moteur fonctionne à peu près 40 % à 80 % du temps. Dans des conditions plus chaudes, prévoir un fonctionnement encore plus fréquent.
- **La porte est-elle ouverte fréquemment?** Prévoir que le moteur fonctionne plus longtemps dans ce cas. Pour économiser de l'énergie, essayer de sortir tout ce dont on a besoin de la cave à vin en une fois. Placer les bouteilles de vin avec l'étiquette orientée vers le haut de sorte qu'elles soient faciles à trouver et fermer la porte dès que le vin a été retiré.
- **Le réglage est-il correct pour les conditions existantes?** Se reporter à la section "Commandes".
- **La porte est-elle bien fermée?** Bien fermer la porte. Si elle ne ferme pas complètement, voir "La porte ne ferme pas complètement" plus loin dans cette section.
- **Les serpentins du condenseur sont-ils sales?** Cette situation fait obstruction au transfert de l'air et fait travailler davantage le moteur. Nettoyer les serpentins du condenseur. Se reporter à la section "Nettoyage".

TEMPÉRATURE ET HUMIDITÉ

LA TEMPÉRATURE EST TROP ÉLEVÉE

- **La porte est-elle ouverte fréquemment?** Prévoir que la cave à vin deviendra tiède dans ce cas. Pour maintenir la cave à vin fraîche, essayer de sortir tout ce dont on a besoin de la cave à vin en une fois. Placer les bouteilles de vin avec l'étiquette orientée vers le haut de sorte qu'elles soient faciles à trouver et fermer la porte dès que le vin a été retiré.



- **Le réglage est-il correct pour les conditions existantes?** Se reporter à la section “Commandes”.
- **La grille de la base est-elle obstruée?** Pour le meilleur rendement, ne pas installer la cave à vin derrière une porte d’armoire ni obstruer la grille de la base.

IL Y A ACCUMULATION D’HUMIDITÉ À L’INTÉRIEUR

- **La porte est-elle ouverte fréquemment?** Pour éviter une accumulation d’humidité, essayer de sortir de la cave à vin tout ce dont vous avez besoin en une fois, placer les bouteilles de vin avec l’étiquette orientée vers le haut de sorte qu’elles soient faciles à trouver et fermer la porte dès que le vin a été retiré. Lorsque la porte est ouverte, l’humidité de l’air extérieur pénètre dans la cave à vin. Plus la porte est ouverte, plus l’humidité s’accumule rapidement, surtout lorsque la pièce est très humide.
- **La pièce est-elle humide?** Il est normal que de l’humidité s’accumule à l’intérieur de la cave à vin lorsque l’air est humide.
- **Le réglage est-il correct pour les conditions existantes?** Se reporter à la section “Commandes”.

PORTE

LA PORTE EST DIFFICILE À OUVRIR

 AVERTISSEMENT

Risque d'explosion Utiliser un produit de nettoyage ininflammable. Le non-respect de cette instruction peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

- **Le joint est-il sale ou collant?** Nettoyer le joint et la surface avec laquelle il est en contact. Frotter en appliquant une fine couche de paraffine sur le joint après le nettoyage.

LA PORTE NE FERME PAS COMPLÈTEMENT

- **Les porte-bouteilles sont-ils bien en place?**
Remettre les porte-bouteilles en bonne position. Se reporter à la section “Porte-bouteilles” pour plus d’informations.
- **Le joint colle-t-il?** Nettoyer le joint et la surface avec laquelle il est en contact. Frotter en appliquant une fine couche de paraffine sur le joint après le nettoyage.

ASSISTANCE

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou dépannage, vérifiez la section "Dépannage". Cette vérification peut vous faire économiser le coût d'une intervention de dépannage. Pour de l'aide supplémentaire, suivez les instructions ci-dessous.

Avant d'appeler, avoir à portée de la main la date d'achat, ainsi que les numéros de modèle et de série complets de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande. Consultez la page de garantie du présent manuel pour plus d'information sur le service.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE PIÈCES DE RECHANGE

Les composants doivent être remplacés par des composants similaires et l'entretien doit être effectué par une personne d'entretien autorisée par l'usine, ce qui permettra de réduire les risques d'ignition possible causés par l'utilisation de mauvaises pièces ou le mauvais entretien.

AUX É.-U.

Appelez sans frais le centre d'eXpérience à la clientèle JennAir au **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**, ou visitez notre site Web au **www.jennair.com**.

NOS CONSEILLERS PEUVENT VOUS AIDER SUR LES POINTS SUIVANTS :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Renseignements sur l'installation.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Assistance spécialisée au client (langue espagnole, malentendants, malvoyants, etc.).
- Orientation vers des revendeurs, distributeurs de pièces de rechange et services de réparation locaux. Les techniciens de service désignés par JennAir sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après garantie partout aux États-Unis.

Pour localiser la compagnie de service désignée par JennAir dans votre région, vous pouvez également consulter les Pages jaunes.

POUR PLUS D'ASSISTANCE

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à JennAir en soumettant tout question ou problème à :

JennAir Brand Home Appliances
Customer eXperience Center
553 Benson Road
Benton Harbor, MI 49022-2692

Veillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

AU CANADA

Appelez sans frais le Centre pour l'eXpérience de la clientèle canadienne de JennAir au : **1 800 JENNAIR (1 800 536-6247)**.

NOS CONSEILLERS PEUVENT VOUS AIDER SUR LES POINTS SUIVANTS :

- Caractéristiques et spécifications de notre gamme complète d'appareils ménagers.
- Procédures d'utilisation et d'entretien.
- Vente d'accessoires et de pièces de rechange.
- Les références aux concessionnaires, compagnies de service de réparation et distributeurs de pièces de rechange locaux. Les techniciens de service désignés de JennAir Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

POUR PLUS D'ASSISTANCE

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez écrire à JennAir Canada en soumettant toute question ou tout problème à :

JennAir Canada
Customer eXperience Centre
200 – 6750 Century Ave.
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Veillez indiquer dans votre correspondance un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

GARANTIE LIMITÉE DES APPAREILS DE RÉFRIGÉRATION JENNAIR®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

IF YOU NEED SERVICE:

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, ou rendez-vous sur le site <http://www.jennair.ca>.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés JennAir. Aux É.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au

**Centre d'eXpérience de la clientèle JennAir
1-800-JENNAIR (1-800-536-6247).**

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand JennAir autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

GARANTIE LIMITÉE DE DIX ANS

CE QUI EST COUVERT

CE QUI N'EST PAS COUVERT

GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS (PIÈCES ET MAIN-D'OEUVRE)

Pendant deux ans à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque JennAir de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "JennAir") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'oeuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

GARANTIE LIMITÉE DE LA TROISIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT SUR LA DOUBLURE DE LA CAVITÉ ET SUR LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION SCÉLLÉ

De la troisième à la cinquième année inclusivement à compter de la date d'achat initiale, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes au produit ou fournies avec, la marque JennAir paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine et la main-d'oeuvre concernant les composants suivants pour corriger les défauts non esthétiques de matériau ou de fabrication de ladite pièce qui empêchent le réfrigérateur de fonctionner et qui étaient déjà présents lorsque ce gros appareil ménager a été acheté :

- Doublure de la cavité du réfrigérateur/congélateur si la pièce se fissure en raison d'un vice de matériau ou de fabrication.
- Système de réfrigération scellé (y compris le compresseur, l'évaporateur, le condenseur, le séchoir et les conduits de connexion).

GARANTIE LIMITÉE DE LA SIXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE (SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION SCÉLLÉ UNIQUEMENT - MAIN-D'OEUVRE NON COMPRISE)

De la sixième à la dixième année inclusivement à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque JennAir paiera pour les pièces de rechange spécifiées par l'usine pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication sur le système de réfrigération scellé qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté pour les pièces suivantes : compresseur, évaporateur, condenseur, sécheuse et conduits de connexion.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par JennAir. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommages résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires JennAir non authentiques.
6. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par JennAir.
7. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
8. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à JennAir dans les 30 jours suivant la date d'achat.
9. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
10. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
11. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
12. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service JennAir autorisée n'est pas disponible.
13. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
14. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

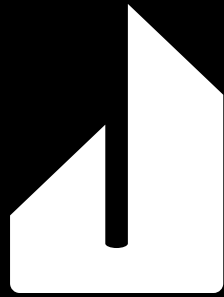
EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE

JennAir décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à JennAir ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. JENNAIR N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

01/17



JENNAIR®