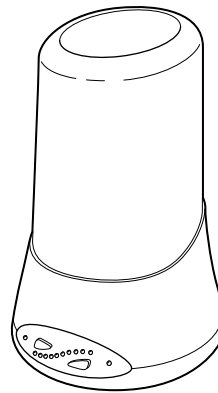


# THERMOS®

*Wine Chiller*

*Refroidisseur à vin*



English ..... 2  
USA: 1-800-851-8900  
Français ..... 10  
Canada : 1-800-267-2826

840116400

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your wine chiller, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not allow cord to touch hot surfaces.
3. Do not heat sealed containers.
4. Never yank cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service numbers for information on examination, repair, or adjustment.
7. This appliance is not a toy. Keep away from children.
7. Do not insert any object into vent openings.
8. Do not block vent openings.
9. Do not place ice or liquids in this appliance.
10. Never operate in an enclosed space. Always ensure that there is adequate ventilation and free flow of air around the unit and AC/DC converter.
11. Use only the power cord supplied with the unit. If cord becomes worn or damaged, discontinue use immediately.
12. Never immerse unit in water or other liquids.
13. Do not use outdoors.
14. Do not operate when fan screen is not in place on bottom of unit.
15. Do not heat or warm carbonated beverages such as champagne or sparkling wines.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

## CONSUMER SAFETY INFORMATION

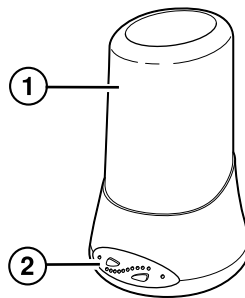
The AC/DC converter provided with this appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the AC/DC converter. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over. Route the electrical or extension cord clear of furniture to prevent damage from pinching.

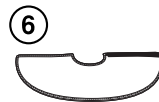
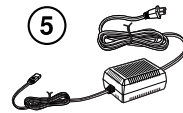
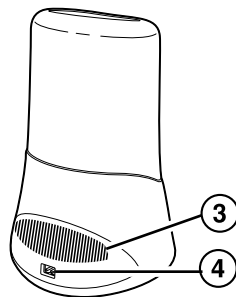
**WARNING:** The power cord on this product contains lead, a chemical known to the state of California to cause birth defects or other reproductive harm.  
***Wash hands after handling.***

## Parts and Features

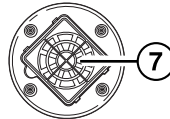
1. Base
2. Control Panel
3. Exterior Vent
4. DC Jack
5. AC/DC Converter (for home use)
6. Insulation Collar
7. Removable Fan Screen



Back View

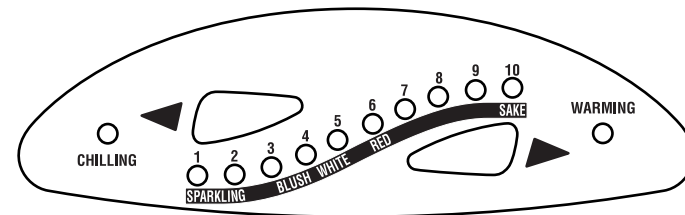


Bottom View



## How Your Wine Chiller Works

- Wine temperatures for serving are based on personal preference. However, wine experts suggest that the ideal serving temperature for champagne is 43°F, blush wines are 40 to 44°F, white wines are 45 to 50°F, red wines are 57 to 67°F, and sake rice wines are 122°F. Refrigerators chill wine to a temperature of approximately 37°F. Therefore, wine stored in the refrigerator is too cold for optimum serving temperatures and wine stored at room temperature is too warm for ideal serving temperature.
- The Thermos Wine Chiller will allow you to serve wine at the ideal recommended temperature. However, since serving temperature is subject to personal preference, experimentation will help you to find your perfect serving temperature.
- Setting 10 is a heat setting that is indicated by a red light.



## Wine Guide

Wine	Setting	Time*	Starting Temperature
<b>SPARKLING</b> <i>Asti Spumanti</i> <i>Champagne</i> <i>Water</i>	1 to 2	Ready to serve	P R E C H I L L
<b>BLUSH</b> <i>Rosé</i> <i>White Zinfandel</i>	3 to 4	2 hours	
<b>WHITE</b> <i>Chardonnay,</i> <i>Chablis, Pinot Grigio,</i> <i>Riesling, Sauternes</i>	4 to 5	2½ hours	
<b>RED</b> <i>Beaujolais, Bordeaux,</i> <i>Burgandy, Cabernet,</i> <i>Chianti, Merlot,</i> <i>Pinot Noir, Rioja,</i> <i>Shiraz, Vintage Port,</i> <i>Zinfandel</i>	5 to 7	1 hour	R O O M  T E M P
<b>SAKE**</b>	10	2 hours	

\* Time indicates the amount of time needed for the unit to achieve the correct serving temperature of the wine.

\*\* This is a heat setting; do not use this setting with carbonated beverages such as champagne or sparkling wine.

## How to Use

1. Plug AC/DC converter into DC jack on back of unit.  
**NOTE:** This unit is designed to allow the plug to be inserted into the DC jack only in the correct position.
2. Plug the other end of the cord into a standard 120V wall outlet.

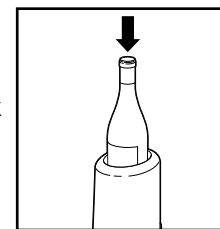


Illustration 1

3. Insert wine bottle upright in base of unit then wrap insulation collar around neck of wine bottle. **(See Illustration 1.)** Overlap hook and loop tape to secure insulation collar in place. **(See Illustration 2.)**



Illustration 2

4. Refer to Wine Guide on page 6. The guide indicates suggested settings to use for selected wine types. The guide also indicates whether to prechill wine or not and the amount of time needed to reach serving temperature.
5. Press LEFT or RIGHT button to select the desired setting. The green light (snowflake) and the red light (sun) cycle on and off. This lets you know when the wine chiller is cooling down or warming up.
6. When the wine is ready to serve, remove insulation collar from the bottle and then lift bottle out of unit.
7. After pouring, replace the bottle and insulation collar to maintain optimum serving temperature.
8. After serving is complete, unplug unit to turn off. Remove AC/DC converter from DC jack on back of unit.

## Wine Chiller Tips

- **White wine** bottles should be pre-chilled in refrigerator before placing in the wine server. If the bottle is not pre-chilled, it will take longer than one hour to reach optimum serving temperature.
- **Red wine** bottles at wine cellar temperature may require more than one hour to reach optimum serving temperature.

## Cleaning and Maintenance

### Cleaning

1. Unplug cord from power source and from back of unit.
2. Wipe the interior and exterior of the unit with a damp cloth.

### Fan Screen Cleaning

Clean the exterior vents with a vacuum cleaner or small brush on a monthly basis. Dust build-up on vents can cause poor performance.

1. Unplug cord from power source and from back of unit.
2. Remove fan screen from bottom of unit.
3. Clean exterior vent and fan screen with a vacuum cleaner or small brush. Re-insert fan screen into base before operating the unit.

## Customer Service

If you have a question about your appliance, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of the appliance. This information will help us answer your question much more quickly.

**MODEL:** \_\_\_\_\_ **TYPE:** \_\_\_\_\_ **SERIES:** \_\_\_\_\_

### LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

### CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

**KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!**

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation du refroidisseur à vin, des précautions de sécurité fondamentales doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
3. Ne pas faire chauffer les contenants scellés.
4. Ne tirer jamais sur le cordon pour le débrancher de la prise de courant; saisir plutôt la fiche et la tirer pour la débrancher.
5. Ne pas faire fonctionner tout appareil électroménager si le cordon ou la fiche est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas bien, ou s'il est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer nos numéros sans frais de service à la clientèle pour obtenir des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil.
6. Cet appareil n'est pas un jouet. Le garder hors de la portée des enfants.
7. Ne pas insérer d'objet quelconque dans les ouvertures d'aération.
8. Ne pas obstruer les ouvertures d'aération.
9. Ne pas mettre de la glace ou des liquides dans cet appareil.
10. Ne jamais faire fonctionner cet appareil dans un espace exigu ou renfermé. S'assurer toujours qu'il y a une ventilation adéquate et une bonne circulation de l'air autour de l'appareil ainsi que du convertisseur CA/CC.
11. N'utiliser que le cordon d'alimentation fourni avec cet appareil. Si ce cordon est usé ou endommagé, interrompre son utilisation immédiatement.
12. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
13. Ne pas utiliser à l'extérieur.
14. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsque l'écran du ventilateur n'est pas en place sur le dessus.

15. Ne pas chauffer ni réchauffer des boissons gazéifiées telles que le champagne or les vins mousseux.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

### RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ AUX CONSOMMATEURS

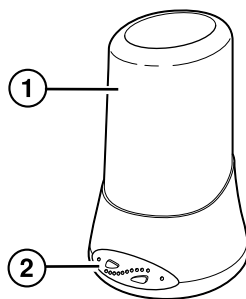
Le convertisseur CA/CC fourni avec cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche a une lame plus large que l'autre. La fiche pourra être insérée dans une prise électrique dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, essayer d'inverser la fiche. Si cela ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

Si un cordon plus long est nécessaire, une rallonge approuvée peut être utilisée à condition que son calibre soit égal ou supérieur au calibre du convertisseur CA/CC. Il faudra prendre soin de placer la rallonge de telle manière qu'elle ne traverse pas le dessus d'un comptoir ou d'une table pour éviter qu'elle soit tirée par des enfants ou qu'elle cause un trébuchement accidentel. Éloigner la rallonge ou le cordon d'alimentation des meubles pour éviter qu'elle soit écrasée et endommagée.

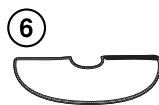
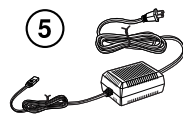
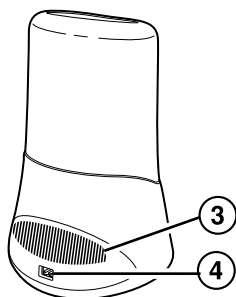
**AVERTISSEMENT** : Le cordon d'alimentation de cet appareil contient du plomb, un produit chimique reconnu dans l'État de Californie pour causer des anomalies congénitales ou être nocif à l'égard des fonctions reproductives. **Se laver les mains après la manipulation de l'appareil.**

## Pièces et caractéristiques

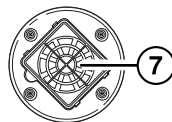
1. Base
2. Panneau de commande
3. Ouverture d'aération externe
4. Prise CC
5. Convertisseur CA/CC (pour usage domestique)
6. Collier isolant
7. Écran de ventilateur amovible



vue arrière



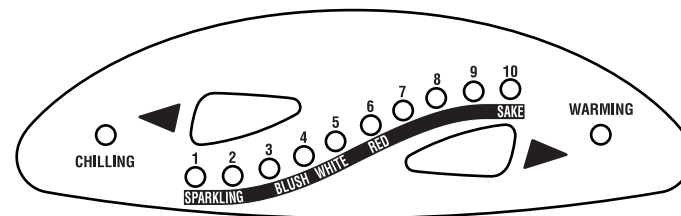
vue du dessous



12

## Fonctionnement du refroidisseur à vin

- Les températures de service du vin sont basées selon les préférences personnelles. Toutefois, les experts en matière de vins suggèrent que la température idéale de service du champagne est de 43° F, du vin rosé de 40 à 44° F, du vin blanc de 45 à 50° F, du vin rouge de 57 à 67° F et du saké de 122° F. Les réfrigérateurs refroidissent le vin à une température approximative de 37° F. Par conséquent, le vin conservé au réfrigérateur est trop froid par comparaison aux températures optimales de service et le vin conservé à température ambiante est trop tiède.
- Le refroidisseur à vin Thermos vous permettra de servir le vin à la température idéale recommandée. Cependant, comme la température de service varie selon les goûts personnels, les essais à titre d'expérience vous aideront à déterminer qu'elle est la température idéale selon vous.
- Le réglage 10 est un réglage de chauffage muni d'un témoin lumineux rouge.



13

## Tableau guide du vin

Vin	Réglage	Durée*	Température initiale
<b>MOUSSEUX</b> <i>Asti Spumanti</i> <i>Champagne</i> <i>Eau</i>	1 à 2	Prêt à servir	R E F R O I D I R
<b>ROSÉ</b> <i>Rosé</i> <i>Zinfandel Blanc</i>	3 à 4	2 heures	À L' A V A N C E
<b>BLANC</b> <i>Chardonnay,</i> <i>Chablis, Pinot Grigio,</i> <i>Riesling, Sauternes</i>	4 à 5	2½ heures	
<b>ROUGE</b> <i>Beaujolais, Bordeaux,</i> <i>Bourgogne, Cabernet,</i> <i>Chianti, Merlot,</i> <i>Pinot Noir, Rioja,</i> <i>Shiraz, Porto grand cru,</i> <i>Zinfandel</i>	5 à 7	1 heures	T E M P É R A T U R E
<b>SAKE**</b>	10	2 heures	A M B I A N T E

\* La durée indique le nombre d'heures nécessaires pour que l'appareil atteigne la température appropriée de service du vin.

\*\* Ceci est un réglage de chauffage; ne pas utiliser ce réglage pour les boissons gazéifiées telles que le champagne et les vins mousseux.

## Comment utiliser l'appareil

1. Brancher le convertisseur CA/CC dans la prise CC située à l'arrière de l'appareil.  
**REMARQUE :** Cet appareil est conçu pour permettre l'insertion de la fiche dans la prise CC dans la position appropriée uniquement.
2. Brancher l'autre bout du cordon dans une prise de courant murale standard de 120 V.

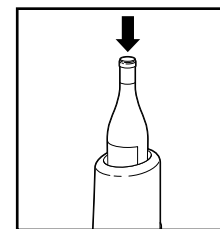


Illustration 1

3. Introduire la bouteille de vin directement dans la base de l'appareil et ensuite envelopper le collier isolant autour du goulot de la bouteille de vin. **(Voir l'illustration 1).** Faire chevaucher le ruban à crochet et boucle afin de fixer en place le collier isolant. **(Voir l'illustration 2.)**



Illustration 2

4. Se reporter au Tableau guide du vin à la page 14. Le tableau indique les réglages suggérés à utiliser avec les types de vins sélectionnés. Le tableau indique également s'il faut ou non refroidir à l'avance le vin et la durée de temps nécessaire pour que le vin atteigne la température de service.
5. Appuyer sur le bouton GAUCHE ou DROIT pour sélectionner le réglage désiré. Le témoin vert (flocon de neige) et le témoin rouge (soleil) fonctionnent par intermittence. Ceci vous permet de savoir si la commande de température refroidit ou réchauffe le vin.



## Comment utiliser l'appareil (suite)

6. Lorsque le vin est prêt à servir, retirer le collier isolant de la bouteille puis soulever la bouteille de l'appareil.
7. Après avoir versé le vin, remettre la bouteille dans la base et le collier isolant sur la bouteille afin de maintenir la température optimale de service.
8. Après avoir terminé de servir, débrancher l'appareil pour l'éteindre. Ôter le convertisseur CA/CC de la prise CC située à l'arrière de l'appareil.

## Conseils pour le refroidisseur à vin

- **Les bouteilles de vin blanc** devraient être refroidies à l'avance au réfrigérateur avant de les placer dans le refroidisseur. Si la bouteille n'est pas refroidie à l'avance, il faudra plus d'une heure pour qu'elle atteigne la température optimale de service.
- **Les bouteilles de vin rouge** à température de cave à vin peuvent nécessiter plus d'une heure pour atteindre la température optimale de service.

## Nettoyage et entretien

### Nettoyage

1. Débrancher le cordon d'alimentation de la source de courant électrique et de l'arrière de l'appareil.
2. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

### Nettoyage de l'écran du ventilateur

Nettoyer les ouvertures d'aérations extérieures avec un aspirateur ou une petite brosse, tous les mois. Une accumulation de poussière sur les ouvertures d'aération peut provoquer un mauvais rendement.

1. Débrancher le cordon de la source de courant électrique et de l'arrière de l'appareil.
2. Retirer l'écran du ventilateur du dessous de l'appareil.
3. Nettoyer l'ouverture d'aération extérieure et l'écran du ventilateur avec un aspirateur ou une petite brosse. Insérer de nouveau l'écran du ventilateur dans la base avant de faire fonctionner l'appareil.

## Service à la clientèle

Si vous avez une question concernant le refroidisseur à vin, composer le numéro sans frais de service à la clientèle. Avant d'appeler, veuillez prendre note des numéros de modèle, de type et de série et inscrire ces informations ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base de l'appareil. Cette information nous aidera à répondre plus rapidement à vos questions.

**MODÈLE :** \_\_\_\_\_ **TYPE :** \_\_\_\_\_ **SÉRIE :** \_\_\_\_\_

### GARANTIE LIMITÉE

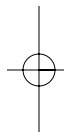
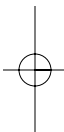
Ce produit bénéficie d'une garantie contre les vices de matériau ou de fabrication pendant une période d'un (1) an à partir de la date de l'achat original, excepté pour ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

### NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900 • Au Canada 1-800-267-2826

**CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!**



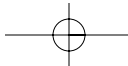
HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.  
263 Yadkin Road  
Southern Pines, NC 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.  
Picton, Ontario K0K 2T0

840116400

hamiltonbeach.com

6/03



## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>