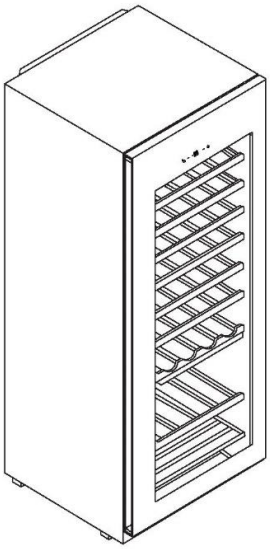
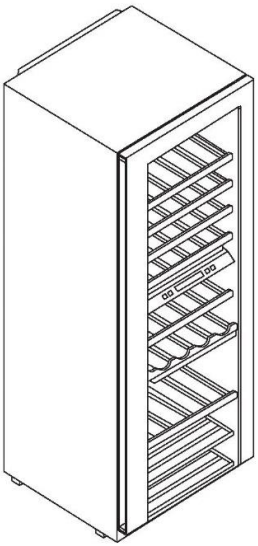
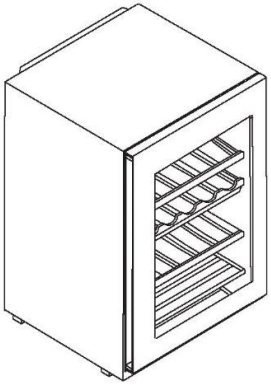
Haier

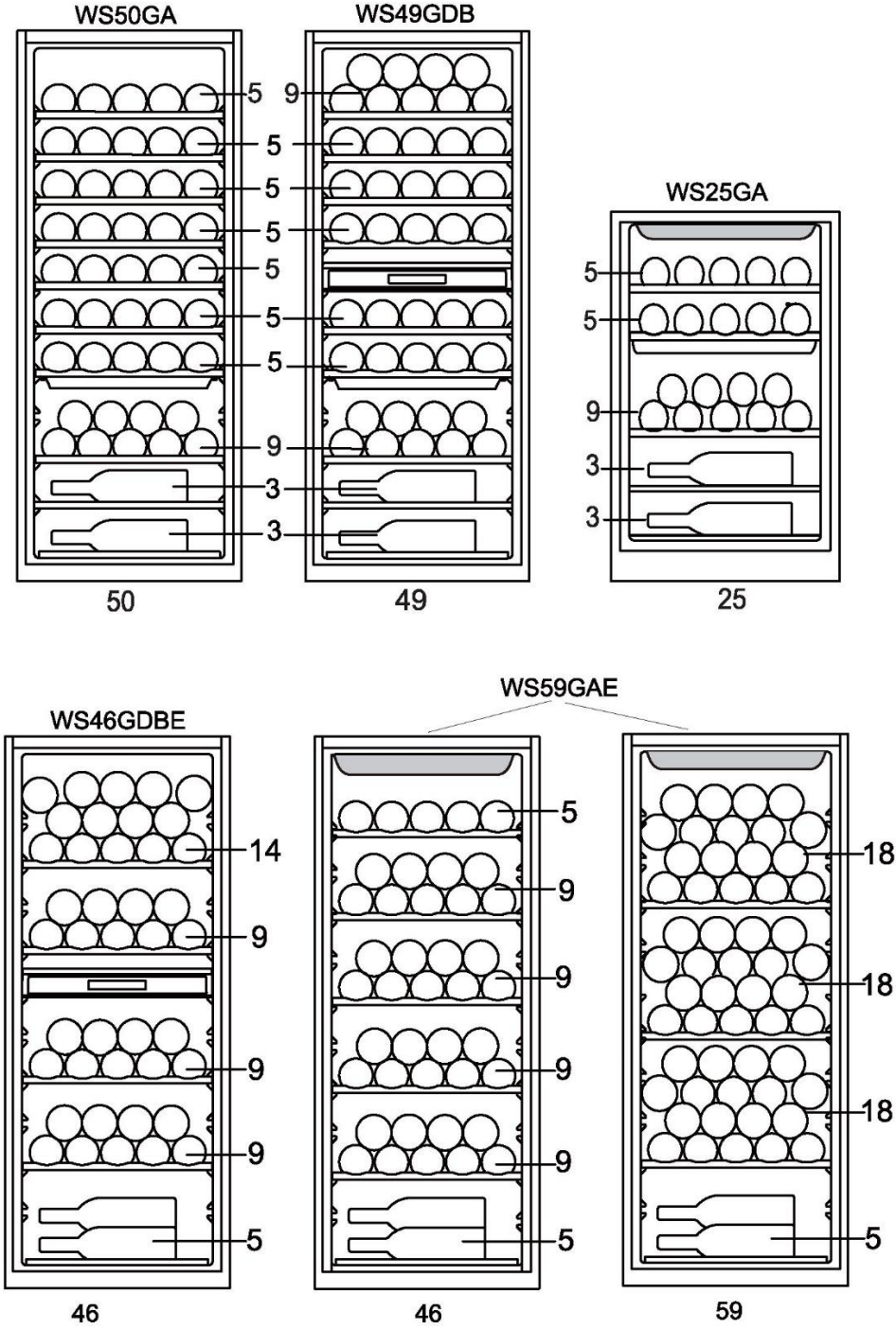






Wine Cellar - ***User Manual***
Cantina per vini - ***Manuale dell'utente***
Bodega - ***Manual del usuario***
Weinkühlschrank - ***Bedienungsanleitung***
Cave à vin - ***Mode d'emploi***
Wijnkast - ***Gebruikershandleiding***
Vinotéka - ***Uživatelská příručka***
Chłodziarka do wina - ***Instrukcja Obslugi***
Холодильник для вина - ***Руководство пользователя***
Garrafeira - ***Manual do Utilizador***

WS**GA(E)
WS**GDB(E)
HWS**GA


WS50GA
WS49GDB
WS25GA
WS46GDBE
WS59GAE
5
9
5
5
5
5
5
5
9
3
3
5
5
9
3
3
14
9
9
9
5
5
9
9
9
5
18
18
18
5
50
49
25
46
46
59

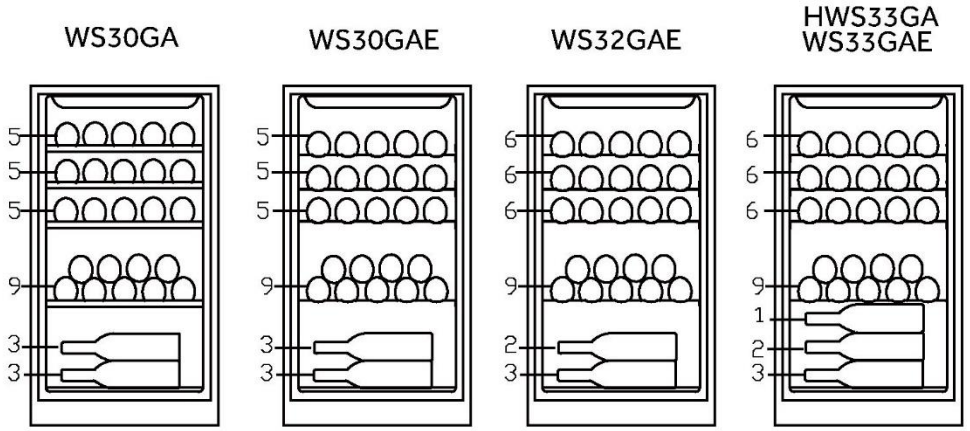
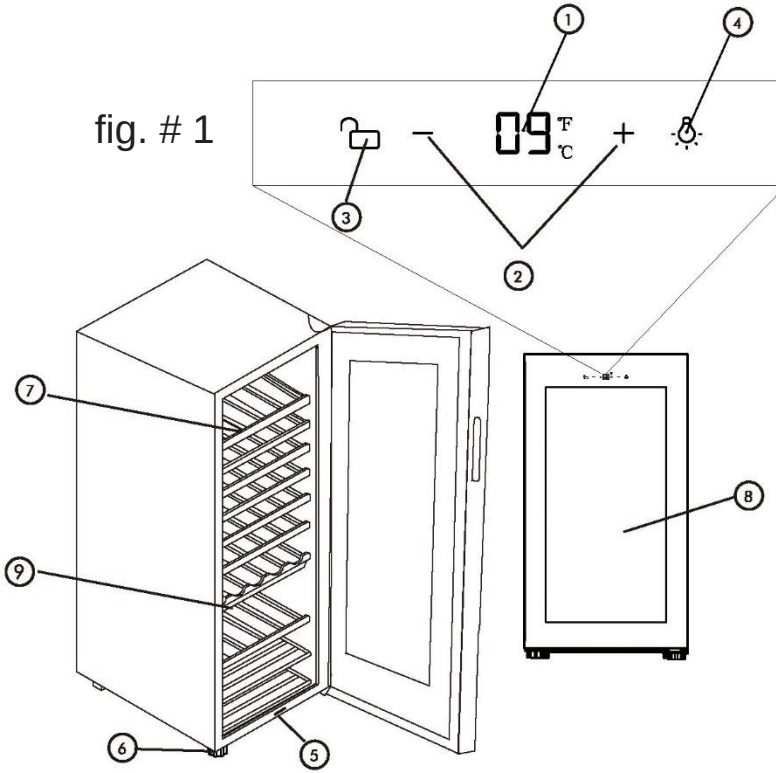
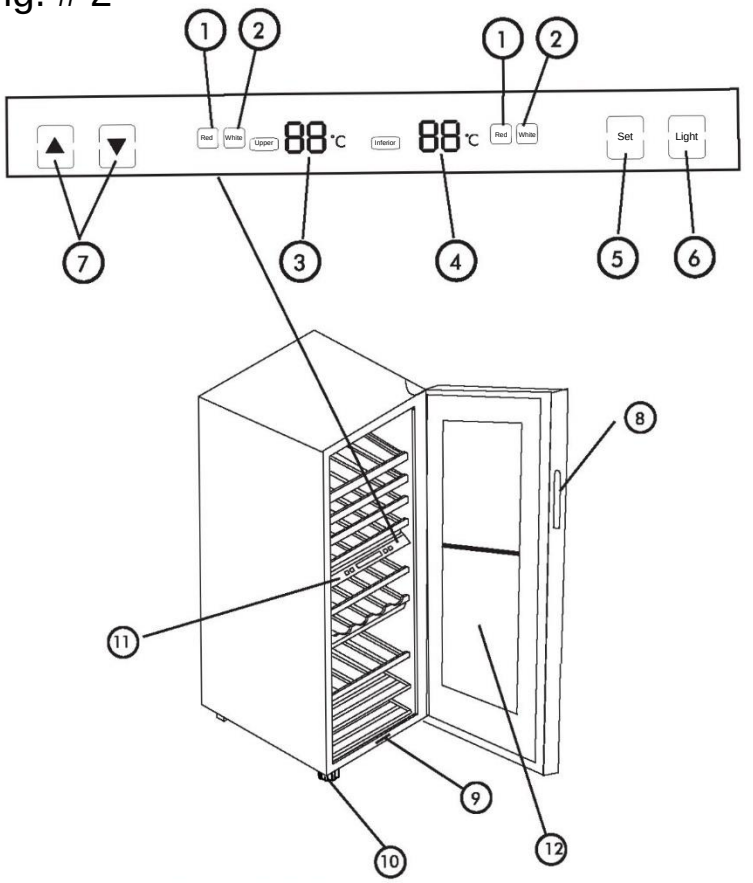

WS30GA
WS30GAE
WS32GAE
HWS33GA
WS33GAE
5
5
5
9
3
3
5
5
5
9
3
3
6
6
6
9
2
3
6
6
6
9
1
2
3
30
30
32
33

fig. # 1


1
4
09
F
C
3
2
7
8
9
6
5

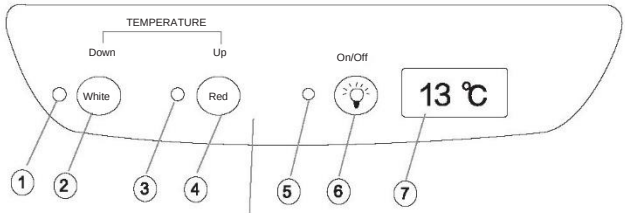
WS50GA

fig. # 2



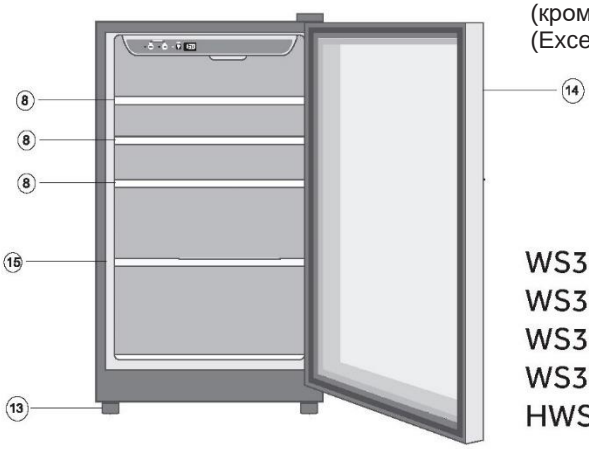
WS49GDB
WS46GDBE

fig. # 3



WS25GA
WS59GAE

(Except	10)
(Tranne	10)
(Excepto	10)
(Außer	10)
(Sauf	10)
(Behalve	10)
(Kromě	10)
(Z wyjątkiem	10)
(кроме	10)
(Exceto	10)



WS30GA
WS30GAE
WS32GAE
WS33GAE
HWS33GA

English

Table Of Contents

PAGE

Important safeguards **1**

Installing Your Wine Cellar **2**
Unpacking Your Wine Cellar 2
Leveling Your Wine Cellar 2
Proper Air Circulation 2
Electrical Requirement 3
Install Limitations 3
Use of Extension Cord 3

Wine Cellar Features And Use **4**
Initial Setup 4
Temperature Adjustments 4
Shelving 6
Interior Light 6
Normal Operating Sounds You May Hear 6

Proper Wine Cellar Care and Cleaning **7**
Cleaning and Maintenance 7
Power Interruptions 7
Vacation and Moving Care 7

Troubleshooting **8**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, always exercise basic safety precautions, including the following:

1. **Read all of the instructions before using this appliance.**
2. Use this appliance only for its intended purpose as described in this use and care guide.
3. This wine cellar must be properly installed in accordance with the installation instructions before it is used. Refer to the earthing / grounding instructions in the installation section of this manual.
4. It is intended strictly for household use. If using it for industrial or commercial purpose, be sure to observe the relevant regulations and national laws. 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. Child should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
8. Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
9. Do not damage the refrigerant circuit.
10. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
11. If the light is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12. This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.
13. Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cellar, take off the doors. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

Installing Your Wine Cellar

Unpacking Your Wine Cellar

1. Remove all packaging material. This includes the foam base and all adhesive tape holding the wine cellar accessories inside and outside.
2. Inspect and remove any remains of packing, tape or printed materials before powering on the wine cellar.

Leveling Your Wine Cellar

- Your wine cellar has leveling feet which are located in the front and rear corners of your wine cellar. After properly placing your wine cellar in its final position, you can level your wine cellar.
- The leveling feet can be adjusted by turning them clockwise to raise your wine cellar or by turning them counterclockwise to lower your wine cellar. The wine cellar door will close easier when the leveling feet are extended.

Proper Air Circulation

- To assure your wine cellar works at the maximum efficiency it was designed for, you should install it in a location where there is proper air circulation, plumbing and electrical connections.
- The following are recommended clearances around the wine cellar:

  Sides..... 2" (50mm)
  Top..... 2" (50mm)
  Back..... 2" (50mm)
- Do not over fill your wine cellar for proper wine cooling.

Note: If your wine cellar has been tilted for any reason, wait 24 hours before plugging it in.

This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance

- extended temperate: ‘this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C’;
- temperate: ‘this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C’;
- subtropical: ‘this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C’;
- tropical: ‘this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C’;

Electrical Requirement

- Make sure there is a suitable power Outlet (220-240V, 15 amps outlet) with proper grounding to power the wine cellar.
- Avoid the use of plug adapters or cutting off the third earth or grounding pin in order to accommodate a two plug outlet. This is a dangerous practice since it provides no effective earth or grounding the wine cellar and may result in shock hazard.

Install Limitations

- Do not install your wine cellar in any location not properly insulated or heated e.g. garage etc. Your wine cellar was not designed to operate in ambient temperature below 16°C.
- Select a suitable location for the wine cellar on a hard even surface away from direct sunlight or heat source e.g. radiators, under floor heaters, cooking appliances etc. Any floor unevenness should be corrected with the leveling feet located on the front and rear bottom corners of the wine cellar.
- Your wine cellar is designed for free-standing installation only. It is not designed for built-in application.

Use of Extension Cord

- Avoid the use of an extension leads, cables or cords because of potential safety hazards under certain conditions. If it is necessary to use an extension cord, use only an extension cord that has a plug and an outlet with grounding function. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Energy saving tips

- ► Make sure the appliance is properly ventilated (see INSTALLATION).
- ► Do not install the appliance in direct sunlight or in the near of heat sources (e.g. stoves, heaters).
- ► Avoid unnecessarily low temperature in the appliance. The energy consumption increases the lower the temperature in the appliance is set.
- ► Open the appliance door as little and as briefly as possible.
- ► Do not exceed the designed amount of bottles to avoid obstructing the air flow.
- ► Keep door seals clean so that the door always closes correctly.
- ► The most energy-saving configuration requires shelves to be positioned in the appliance on factory-fresh condition, and wine to be placed without blocking the air outlet of the duct.

Wine Cellar Features And Use

Initial Setup

Once you have plugged the unit into an electrical outlet, let the unit run for at least 30 minutes to acclimatize itself before making any adjustments.

Temperature Adjustments:

WS50GA See fig. # 1

- The temperature of wine cellar is preset to 12 °C (54 °F) from the factory.
- The wine cellar can be set to any temperature between 5 °C (41 °F) and 20 °C (68 °F) in either the compartments to accommodate your wine storage requirements. To set the temperature hold the "" button for about 3 seconds. You will notice the temperature display blink. Press the "+" or "—" button to increase or decrease the temperature setting. Once the desired temperature is attained, press the "" button or stop operation about 5 seconds, panel will memorize the setting. The temperature display will revert back to display the inside temperature. It may take some time to reach the set temperature.
- Press the "" button about 3 seconds to transform "°C" and "°F" (the temperature display model) each other.

WS49GDB/WS46GDBE See fig. # 2

- The wine cellar is preset from the factory to automatically to accommodate temperature requirements for red or white wines.
- The wine cellar can be set to any temperature between 6 °C and 18 °C in either of the compartments to accommodate your wine storage requirements. To set the temperature hold the "Set" button for about 3 seconds. You will notice the temperature display blink for the upper compartment. Press the up or down arrow button to increase or decrease the temperature setting. Once the desired temperature is attained, press the "Set" button. Doing this, the electronic control panel will memorize the setting. The temperature display will revert back to display the inside temperature. It may take some time to reach the set temperature.

Wine Cellar Features And Use

- Once the temperature is set for the upper compartment, you will notice the temperature display blink for the lower compartment. Again press the up or down arrow button to increase or decrease the temperature. Once the desired temperature is attained, press the "Set" button. Doing this, the electronic control panel will memorize the setting. The temperature display will revert back to display the inside temperature. It may take some time to reach the set temperature.

WS25GA/WS59GAE/WS30GA/WS30GAE/WS-32GAE/WS33GAE/HWS33GA See fig. # 3

- The wine cellar is preset from the factory to automatically accommodate temperature requirements for red or white wines. If you store mostly white wines, press the "White Wine" button and the wine cellar will maintain an average temperature between 7° to 10 °C. Pushing the "Red Wine" button will yield an average temperature between 13 °C to 16 °C.
- The wine cellar can be set to any temperature you desire to accommodate your wine storage requirements. To set the temperature, press both the "White Wine" and "Red Wine" buttons simultaneously and hold for approximately 3 seconds. Now you are in temperature set mode. Decrease the temperature by pushing the "White Wine" button and increase the temperature by pressing the "Red Wine" button. Pressing the appropriate button 3 times will adjust the temperature 3 degrees, press 4 times equals 4 degrees, 5 times equals 5 degrees, and so on. Once you have selected the temperature you desire, push the "Light/Set" button. Now the wine cellar is programmed and the LED readout will return to current internal temperature reading.

Note: You can add water to the tray to increase the humidity inside the wine cellar. Some degree of humidity is required in order to keep wines with corks from drying out. Even when wine bottles are stored on their sides, one end of the cork is still exposed to air. If the cork begins to dry out, it can allow oxygen to enter the bottle, filling the u-llage space and possibly causing the wine to spoil or oxidize. Excessive humidity can also pose the risk of damaging wine labels, which may hinder identification or hurt potential resale value.(**WS50GA/WS49GDB/WS25GA**)

Shelving

- The shelves are designed for appearance and easy cleaning. Larger bottles or Magnums can be more easily accommodated at the cross shelves at the bottom of the cellar.
- There are some shelves for easy storage and removal of your wine.

Interior Light

- To complement the look of your wine collection, a light has been built into the wine cellar. Simply push the " " or "

" button and the light comes on, push again for off. For maximum energy efficiency, leave light off when not viewing your collection.
- When door is open the light will go on. Upon closing the door, the light will go off. (Except WS30GA/WS30GAE/WS32GAE/WS33G-AE/HWS33GA)

Normal Operating Sounds You May Hear

- Boiling water, gurgling sounds or slight vibrations that are the result of the refrigerant circulating through the cooling coils.
- The thermostat control will click when it cycles on and off.

To contact the technical assistance, visit our website:
https://corporate.haier-europe.com/en/
Under the section “website”, choose the brand of your product and your country. You willbe redirected to the specific website where you can find the telephone number and formto contact the technical assistance.
AVAILABILITY OF SPARE PARTS:
Thermostats, temperature sensors, printed circuit boards and light sources are available for a minimum period of seven years after placing the last unit of the model on the market.Door handles, door hinges, trays and baskets for a minimum period of seven years and door gaskets for a minimum period of 10 year, after placing the last unit of the model on the market
Minimum guarantee is: 2 years for EU Countries, 3 years for Turkey, 1 year for UK, 1 year for Russia, 3 years for Sweden, 2 years for Serbia, 5 years for Norway, 1 year for Morocco, 6 months for Algeria, Tunisia no legal warranty required.

Proper Wine Cellar Care and Cleaning

Cleaning and Maintenance

Warning: To avoid electric shock always unplug your wine cellar before cleaning. Ignoring this warning may result in death or injury.

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

Generall:
- Prepare a cleaning solution of 3-4 tablespoons of baking soda mixed with warm water. Use sponge or soft cloth, dampened with the cleaning solution, to wipe down your wine cellar.
- Rinse with clean warm water and dry with a soft cloth.
- Do not use harsh chemicals, abrasives, ammonia, chlorine bleach, concentrated detergents, solvents or metal scouring pads. Some of these chemicals may dissolve, damage and/or discolor your wine cellar.

Door Gaskets:
- Clean door gaskets every three months according to general instructions. Gaskets must be kept clean and pliable to assure a proper seal.
- Petroleum jelly applied lightly on the hinge side of gaskets will keep the gasket pliable and assure a good seal.

Power Interruptions

- Occasionally there may be power interruptions due to thunderstorms or other causes. Remove the power cord from AC outlet when a power outage occurs. When power has been restored, replug power cord to AC outlet.

Vacation and Moving Care

- For long vacations or absences, unplug the wine cellar and clean the wine cellar and door gaskets according to "General cleaning" section. Leave doors open, so air can circulate inside.
- When moving always move the wine cellar vertically. Do not move with the unit lying down, as possible damage to the sealed system could occur.

Note: After moving, wait for 24 hours before plugging in the wine cellar.

TroubleShooting

Wine Cellar Does Not Operate:

- Check if wine cellar is plugged in.
- Check if there is power in the AC outlet, by checking the circuit breaker.

Wine appears too warm:

- Frequent door openings.
- Allow time for recently added wine to reach desired temperature.
- Check gaskets for proper seal.
- Clean condenser coils.
- Adjust temperature control to colder setting.

Wine temperature is too cold:

- If temperature control setting is too cold, adjust to a warmer setting.

Wine cellar runs too frequently:

- This may be normal to maintain constant temperature during high temperature and humid days.
- Doors may have been opened frequently or for an extended period of time.
- Clean condenser coils.
- Check gasket for proper seal.
- Check to see if doors are completely closed.

Moisture build up on interior or exterior of the wine cellar:

- This is normal during high humidity periods.
- Prolonged or frequent door openings.
- Check door gaskets for proper seal.

Wine cellar door does not shut properly:

- Level the wine cellar.
- Check for blockages e.g. wine bottles, shelves.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

After Sales Service and Support.

In event of trouble refer to the warranty card for after sales service and support information or go to www.haier.com and go to the Service and Support tab and either e-mail or telephone the Service Centre.

For further information about the product, please consult https://eprel.ec.europa.eu/ or scan the QR on the energy label supplied with the appliance.

Sommario

PAGINA

Importanti misure di sicurezza 1

Installazione della cantina 2
Disimballaggio della cantina per vini 2
Messa in piano della cantina per vini 2
Circolazione adeguata dell'aria 2
Requisiti elettrici 3
Limitazioni per l'installazione 3
Utilizzo di cavi di prolunga 3

Funzioni e utilizzo della cantina per vini 4
Configurazione iniziale 4
Regolazione della temperatura 4
Ripiani 6
Luce interna 6
Rumori durante il funzionamento 6

Pulizia e manutenzione corrette della cantina per vini 7
Pulizia e manutenzione 7
Interruzioni di corrente 7
Manutenzione in caso di vacanze e trasporti 7

Risoluzione dei problemi 8

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo dell'apparecchio, seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari, tra cui:

1. **Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.**
2. Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo previsto, in base a quanto descritto nella presente guida relativa all'utilizzo e alla manutenzione.
3. Prima dell'utilizzo, la cantina per vini deve essere accuratamente installata in conformità alle istruzioni di installazione fornite. Vedere le istruzioni sulla messa a terra nella sezione relativa all'installazione.
4. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Se utilizzato per scopi industriali o commerciali, assicurarsi di osservare le normative in materia. Questo apparecchio non è idoneo per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive dell'adeguata esperienza e conoscenza del suo utilizzo, a meno che non vengano sorvegliate o non ricevano istruzioni da un responsabile per la sicurezza.
   Sorvegliare i bambini, per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Posizionare l'apparecchio in modo che la spina sia facilmente accessibile.
6. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, contattare il produttore, un tecnico dell'assistenza o un'altra persona qualificata per la sostituzione, al fine di evitare rischi.
7. Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura a incasso.
8. Non utilizzare nessuno strumento per accelerare il processo di sbrinamento, ad eccezione di quelli consigliati dal produttore.
9. Non danneggiare il circuito del refrigeratore.
10. Non utilizzare apparecchi elettrici nei vani di conservazione degli alimenti, ad eccezione di quelli di tipo consigliato dal produttore.
11. Se la spia è danneggiata, deve essere sostituita dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da altra persona qualificata per la sostituzione, al fine di evitare rischi.
12. Questo apparecchio è concepito per essere utilizzato esclusivamente per la conservazione del vino.
13. Rischio di intrappolamento bambini. Prima di disfarsi di una vecchia cantina per vini, è opportuno rimuovere gli sportelli. Non rimuovere i ripiani per evitare che i bambini possano introdursi all'interno.

Installazione della cantina

Disimballaggio della cantina per vini

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio, inclusa la base in schiuma e il nastro adesivo che fissa gli accessori all'interno e all'esterno.
2. Ispezionare e rimuovere eventuali rimanenze dell'imballaggio o di nastro e qualsiasi materiale stampato prima dell'accensione della cantina.

Messa in piano della cantina per vini

- La cantina dispone di piedini per la messa in piano, posizionati agli angoli anteriori e posteriori. Una volta stabilita la posizione definitiva, effettuare la messa in piano.
- I piedini possono essere regolati, ruotandoli in senso orario per alzare la cantina e in senso antiorario per abbassarla. L'estensione completa dei piedini agevola la chiusura e l'apertura dello sportello.

Circolazione adeguata dell'aria

- Per garantire il funzionamento ottimale della cantina, è necessario installare l'apparecchio in una posizione che consenta un'adeguata circolazione dell'aria e in cui siano presenti i collegamenti elettrici e l'impianto idraulico corretti.
- Spazio libero consigliato attorno alla cantina:

  Lati..... 50 mm
  Piano superiore ..... 50 mm
  Retro..... 50 mm

- Non sovraccaricare la cantina per consentire un corretto raffreddamento del vino.

Nota: se, per qualche motivo, la cantina è stata inclinata, attendere 24 ore prima di collegarla all'alimentazione.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla conservazione del vino.
Apparecchio di refrigerazione non destinato adessere utilizzato come apparecchio da incasso.

—temperata estesa: «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 10 °C e 32 °C»;
—temperata: «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 32 °C»;
—subtropicale: «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 38 °C»;
—tropicale: «Apparecchio di refrigerazione destinato a essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 43 °C»;

Requisiti elettrici

- Verificare la presenza di una presa di corrente idonea (220-240 V, 15 amp) con messa a terra corretta.
- Evitare l'utilizzo di adattatori tripolari o l'adattamento a una presa bipolare eliminando il polo della messa a terra. Si tratta di un'operazione pericolosa poiché elimina la messa a terra necessaria per la cantina, con conseguente pericolo di scosse elettriche.

Limitazioni per l'installazione

- Non installare la cantina per vini in ambienti non isolati o riscaldati correttamente, come garage, ecc. La cantina non è progettata per funzionare a una temperatura inferiore ai 16 °C.
- Scegliere una posizione idonea, con una superficie solida e piana, non esposta alla luce diretta del sole e lontana da fonti di calore, come radiatori, riscaldatori a zoccolo, apparecchiature per la cucina, ecc. Eventuali dislivelli del pavimento possono essere compensati regolando i piedini posizionati agli angoli anteriori e posteriori della cantina.
- La cantina è progettata per essere installata solo autonomamente e non in strutture a incasso.

Utilizzo di cavi di prolunga

- Evitare l'utilizzo di cavi di prolunga che, in alcune condizioni, possono causare potenziali rischi per la sicurezza. Se è necessario utilizzare un cavo di prolunga, utilizzare un cavo dotato di spina e terminale di messa a terra. La tensione elettrica del cavo deve essere uguale o superiore a quella indicata per l'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- ▶ Accertarsi che l'elettrodomestico sia adeguatamente ventilato (v. INSTALLAZIONE).
- ▶ Non installare l'elettrodomestico esposto alla luce diretta del sole o in prossimità di fonti di calore (ad es. stufe o radiatori).
- ▶ Evitare che la temperatura dell'elettrodomestico sia inutilmente bassa. Il consumo energetico aumenta quanto più bassa è la temperatura impostata nell'elettrodomestico.
- ▶ Aprire lo sportello dell'elettrodomestico senza spalancarlo e per il più breve tempo possibile.
- ▶ Per evitare ostruzioni del flusso d'aria, non superare la quantità di bottiglie indicata.
- ▶ Mantenere pulite le guarnizioni dello sportello in modo che si chiuda sempre correttamente.
- ▶ La configurazione a maggior risparmio energetico richiede che il cassetto, la scatola del cibo e i ripiani siano posizionati nell'apparecchio come freschi di fabbrica e il cibo da posizionare senza bloccare l'uscita dell'aria del condotto

Funzioni e utilizzo della cantina per vini

Configurazione iniziale

Dopo aver collegato l'unità a una presa elettrica, lasciarla in funzione per almeno 30 minuti per stabilizzare la temperatura, prima di procedere con le regolazioni desiderate.

Regolazione della temperatura:

WS50GA Vedere fig. # 1

- La temperatura predefinita della cantina è di 12 °C (54 °F).
- La temperatura può essere regolata su un valore compreso tra 5 °C (41 °F) e 20 °C (68 °F) in tutti gli scomparti, in base alle esigenze di conservazione del vino. Per impostare la temperatura, tenere premuto il tasto "🔓" per circa 3 secondi. Il display della temperatura inizierà a lampeggiare. Premere il tasto "+" o "—" per aumentare o diminuire il valore della temperatura.
  Una volta raggiunta la temperatura desiderata, premere il tasto "🔓" o interrompere l'operazione per 5 secondi; il pannello memorizzerà l'impostazione. Il display della temperatura tornerà a visualizzare la temperatura interna. È necessario qualche minuto affinché l'apparecchio raggiunga la temperatura impostata.
- Premere il tasto "-☼-" per circa 3 secondi per passare da "°C" a "°F" (modello del display della temperatura).

WS49GDB/WS46GDBE Vedere fig. # 2

- La cantina per vini è preimpostata dalla fabbrica per adattarsi ai requisiti di temperatura dei vini rossi o bianchi.
- La temperatura della cantina può essere impostata su qualsiasi valore compreso tra 6 °C e 18 °C in ogni scomparto, in base alle esigenze di conservazione del vino. Per impostare la temperatura, tenere premuto il tasto "Set" per circa 3 secondi. Il display della temperatura inizierà a lampeggiare per lo scomparto superiore. Premere i pulsanti freccia Su o Giù per aumentare o diminuire il valore della temperatura. Una volta raggiunto il valore desiderato, premere il tasto "Set". Il pannello di controllo memorizzerà l'impostazione. Il display della temperatura tornerà a visualizzare la temperatura interna. È necessario qualche minuto affinché l'apparecchio raggiunga la temperatura impostata.

Funzioni e utilizzo della cantina per vini

- Una volta impostata la temperatura dello scomparto superiore, il display della temperatura inizierà a lampeggiare per lo scomparto inferiore. Premere di nuovo i pulsanti freccia Su o Giù per aumentare o diminuire il valore della temperatura. Una volta raggiunto il valore desiderato, premere il tasto "Set". Il pannello di controllo memorizzerà l'impostazione. Il display della temperatura tornerà a visualizzare la temperatura interna. È necessario qualche minuto affinché l'apparecchio raggiunga la temperatura impostata.

WS25GA/WS59GAE/WS30GA/WS30GAE/WS-32GAE/WS33GAE/HWS33GA Vedere fig. # 3

- La cantina per vini è preimpostata dalla fabbrica per adattarsi ai requisiti di temperatura dei vini rossi o bianchi. Se vengono conservati in prevalenza vini bianchi, premere il tasto "White Wine"; la cantina manterrà una temperatura media compresa tra 7 °C e 10 °C. Premendo il tasto "Red Wine", la temperatura verrà portata a un valore medio compreso tra 13 °C e 16 °C.
- La temperatura della cantina può essere impostata su qualsiasi valore desiderato, in base alle esigenze di conservazione del vino. Per impostare la temperatura, tenere premuti entrambi i tasti "White Wine" e "Red Wine" simultaneamente per circa 3 secondi per entrare nella modalità di impostazione della temperatura. Diminuire la temperatura premendo il tasto "White Wine" e aumentarla premendo il tasto "Red Wine". Premendo 3 volte uno dei tasti, si modifica il valore della temperatura di 3 gradi, premendolo 4 volte si modifica di gradi, 5 volte di 5 gradi e così via. Una volta selezionata la temperatura desiderata, premere il tasto "Light/Set". La cantina per vini è ora programmata e il valore visualizzato sul LED indicherà la temperatura interna attuale.

Nota: versare nell'apposito contenitore la quantità di acqua adeguata per migliorare l'umidità all'interno della cantina. (**WS50GA/WS49GDB/WS25GA**)

Ripiani

- I ripiani sono progettati per una presentazione ottimale e una facile pulizia. Le bottiglie più grandi o Magnum possono essere sistemate più facilmente sui ripiani orizzontali in basso.
- Alcuni ripiani consentono di sistemare e rimuovere le bottiglie più facilmente.

Luce interna

- Per migliorare la presentazione della collezione di vini, la cantina è dotata di una luce interna. È sufficiente premere il tasto " " o "

" per accendere la luce e premerlo di nuovo per spegnerla. Per un risparmio energetico ottimale, lasciare la luce spenta quando non è necessario illuminare la collezione di vini.
- Aprendo lo sportello, la luce si accende. Chiudendolo, la luce si spegne. (Tranne WS30GA/WS30GAE/WS32GAE/WS33GAE/HWS33GA)

Rumori durante il funzionamento

- Gorgoglio dell'acqua o leggere vibrazioni causate dalla circolazione del liquido attraverso la serpentina di raffreddamento.
- Il controllo del termostato emette un "clic" quando si accende e si spegne.

Per contattare l'assistenza tecnica, visitare il nostro sito Web: https://corporate.haier-europe.com/en/ . Nella sezione "websites", scegli la marca del tuo prodotto e il tuo paese. Verrai reindirizzato al sito specifico dove potrai trovare il numero di telefono e il modulo per contattare l'assistenza tecnica

DISPONIBILITA' DEI RICAMBI

termostati, sensori di temperatura, schede a circuiti stampati e sorgenti luminose sono disponibili per un periodo minimo di sette anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello;maniglie e cerniere delle porte, vassoi e cesti sono disponibili per un periodo minimo di sette anni e guarnizioni delle porte per un periodo minimo di dieci anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello;

GARANZIA

La garanzia minima è: 2 anni per i Paesi UE, 3 anni per la Turchia, 1 anno per il Regno Unito, 1 anno per la Russia, 3 anni per la Svezia, 2 anni per la Serbia, 5 anni per la Norvegia, 1 anno per il Marocco, 6 mesi per l'Algeria, la Tunisia nessuna garanzia legale richiesta.

Pulizia e manutenzione corrette della cantina per vini

Pulizia e manutenzione

Avvertenza: Per evitare scosse elettriche, scollegare sempre il cavo di alimentazione della cantina prima delle operazioni di pulizia. Il mancato rispetto di tale avvertenza può causare lesioni gravi o morte.

Attenzione: Prima di utilizzare prodotti per la pulizia, leggere e attenersi sempre alle istruzioni e alle avvertenze fornite dal produttore al fine di evitare lesioni alle persone o danni al prodotto.

Informazioni generali:

- Preparare una soluzione detergente sciogliendo 3-4 cucchiai di bicarbonato di sodio in acqua calda. Utilizzare una spugna o un panno morbido inumiditi con la soluzione per detergere la cantina.
- Risciacquare con acqua calda pulita e asciugare con un panno morbido.
- Non utilizzare sostanze chimiche, abrasive, ammoniaca, candeggina, detergenti concentrati, solventi o spugnette metalliche. I prodotti chimici potrebbero dissolversi e danneggiare o scolorire la cantina.

Guarnizioni dello sportello:

- Pulire le guarnizioni dello sportello ogni tre mesi, seguendo le istruzioni generali. Le guarnizioni devono essere mantenute pulite e flessibili per garantire la perfetta aderenza.
- Una leggera applicazione di vasellina sulla cerniera delle guarnizioni aiuterà a mantenerle flessibili e garantire una buona aderenza.

Interruzioni di corrente

- Interruzioni di corrente occasionali possono verificarsi a causa di temporali o altri motivi. Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa CA in caso di interruzione della corrente elettrica. Una volta che la corrente elettrica è stata ripristinata, reinserire il cavo di alimentazione alla presa CA.

Manutenzione in caso di vacanze e trasporti

- In caso di periodi di assenza prolungati, scollegare la spina e pulire la cantina e le guarnizioni dello sportello seguendo le istruzioni indicate nella sezione relativa alla pulizia generale. Lasciare gli sportelli aperti per consentire la circolazione dell'aria all'interno dell'apparecchio.
- Per il trasporto dell'apparecchio, mantenere la cantina sempre in posizione verticale. Non trasportare la cantina in posizione orizzontale poiché potrebbero verificarsi danni al sistema di sigillatura.

Nota: dopo il trasporto, attendere 24 ore prima di ricollegare il cavo di alimentazione dell'apparecchio.

Risoluzione dei problemi

La cantina non funziona:
- Verificare il collegamento del cavo di alimentazione.
- Verificare il funzionamento della presa CA controllando l'interruttore differenziale.

Vino troppo caldo:
- Aperture frequenti dello sportello.
- È opportuno attendere affinché il vino appena inserito raggiunga la temperatura desiderata.
- Controllare che le guarnizioni siano perfettamente aderenti.
- Pulire la bobina del condensatore.
- Regolare la temperatura su un valore più basso.

Vino troppo freddo:
- Se la temperatura è impostata su un valore troppo basso, aumentare il valore.

La cantina si attiva troppo frequentemente.
- Tale condizione potrebbe essere normale per mantenere la temperatura costante in giornate molto calde e umide.
- Sportelli aperti troppo di frequente e per lungo tempo.
- Pulire la bobina del condensatore.
- Verificare che le guarnizioni siano perfettamente aderenti.
- Verificare che gli sportelli siano completamente chiusi.

Formazione di condensa sulla superficie interna o esterna della cantina:
- Non è insolito in periodi molto umidi.
- Aperture frequenti o prolungate dello sportello.
- Verificare che le guarnizioni dello sportello siano perfettamente aderenti.

Lo sportello della cantina non si chiude correttamente.
- Controllare la messa in piano della cantina.
- Verificare la presenza di eventuali oggetti che impediscono la chiusura, come bottiglie e ripiani.

Non smaltire gli elettrodomestici come rifiuti urbani indifferenziati; utilizzare impianti per la raccolta differenziata. Contattare le autorità locali per informazioni sui sistemi di raccolta disponibili. Se gli elettrodomestici vengono smaltiti in discarica, potrebbero fuoriuscire sostanze pericolose che, disperse nell'ambiente, possono entrare nella catena alimentare, provocando danni alla salute. Quando si sostituisce un vecchio elettrodomestico con uno nuovo, il rivenditore è obbligato a farsi carico gratuitamente dello smaltimento del vecchio elettrodomestico.

Per ulteriori informazioni sul prodotto, consultare https://eprel.ec.europa.eu/ o eseguire la scansione del QR sull'etichetta energetica fornita con l'apparecchio

Índice de contenido

PÁGINA

Advertencias de seguridad....1

Instalación de la bodega....2
Desembalaje de la bodega....2
Nivelación de la bodega....2
Ventilación....2
Requisitos eléctricos....3
Limitaciones de la instalación....3
Uso de la regleta de extensión....3

Funciones y uso de la bodega....4
Configuración inicial....4
Configuración de la temperatura....4
Estantes....6
Iluminación interior....6
Ruidos de funcionamiento normales....6

Cuidado y limpieza de la bodega....7
Limpieza y mantenimiento....7
Cortes en el suministro eléctrico....7
Cuidado durante las vacaciones y traslados....7

Solución de problemas....8

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Asegúrese de tomar las debidas precauciones de seguridad antes de utilizar el aparato:

1. **Lea estas instrucciones con detenimiento antes de utilizar la bodega por primera vez.**
2. Utilice este aparato sólo para el uso que se describe en esta guía de uso y mantenimiento.
3. Instale la bodega siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas antes de utilizar el producto. Consulte las instrucciones de conexión enumeradas en la sección dedicada a la instalación.
4. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. En caso de utilizarlo con fines comerciales o industriales, asegúrese de cumplir con las normativas y regulaciones pertinentes. Este producto no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad mental, sensorial o física, o bien por quienes no tienen experiencia o carecen de conocimiento, a menos que otra persona responsable de su seguridad supervise su uso o le indique cómo debe hacerlo.
   Deberá asegurarse de que los niños no juegan con el aparato.
5. El aparato debe situarse de manera que el enchufe quede accesible.
6. Si el cable de alimentación se daña, deberá sustituirlo el fabricante, un agente del servicio técnico o personal cualificado similar, para evitar que pueda ocurrir un accidente.
7. Mantenga las aperturas de ventilación libres de obstrucciones en el recinto donde esté colocado el aparato o en la estructura donde esté encastrado.
8. No intente acelerar el proceso de descongelación haciendo uso de un dispositivo mecánico ni por ningún otro medio que no sea el que recomiende el fabricante exclusivamente.
9. No dañe el circuito refrigerante.
10. No utilice aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.
11. Si la iluminación sufre algún daño, deberá sustituirla el fabricante, un agente del servicio técnico o personal cualificado similar, para evitar que pueda ocurrir un accidente.
12. El uso previsto de este electrodoméstico es el almacenamiento de vino.
13. Evite que los menores se queden atrapados en el aparato. Antes de deshacerse de su antigua bodega, retire las puertas. Coloque los estantes de la misma en un lugar seguro para evitar que los menores puedan introducirse dentro del aparato.

Instalación de la bodega

Desembalaje de la bodega

1. Retire todo el material de embalaje. Retire la base de espuma y la cinta adhesiva que sujeta los accesorios interiores y exteriores de la bodega.
2. Revise y elimine cualquier resto de embalaje, cinta o materiales impresos antes de conectar la bodega.

Nivelación de la bodega

- La bodega cuenta con patas de nivelación ubicadas en las esquinas delanteras y traseras del aparato. Coloque la bodega en el lugar adecuado y, a continuación, proceda a su nivelación.
- Si desea ajustar las patas de nivelación, gírelas en el sentido de las agujas del reloj para subir la bodega o en dirección contraria para bajarla. La puerta de la bodega se cerrará con más facilidad cuando se hayan extendido las patas de nivelación.

Ventilación

- Si desea que su bodega funcione con la máxima eficacia, debe instalarla en un lugar que garantice la circulación de aire sin obstáculos y cerca de conexiones eléctricas y tuberías.
- Se recomienda dejar los siguientes espacios mínimos alrededor de la bodega:

  Laterales..... 50 mm
  Parte superior..... 50 mm
  Parte trasera..... 50 mm

- Si desea que el sistema de refrigeración funcione correctamente, no sobrecargue la bodega.

Nota: si la bodega se ha inclinado por cualquier motivo, espere 24 horas antes de volver a conectarla.

Este aparato fue diseñado para ser utilizado exclusivamente para el almacenamiento de vino. Este aparato no está destinado a utilizarse como aparato encastrable

—tempérée élargie: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C»,
—tempérée: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C»,
—subtropicale: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C»,
—tropicale: «Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C»;

Requisitos eléctricos

- Compruebe que dispone de una toma de corriente (220 - 240 V, enchufe de 15 A) y una toma de tierra adecuadas antes de encender la bodega.
- Evite utilizar ladrones de tres enchufes o cortar la tercera toma de tierra para adaptar una toma de dos enchufes. Es una práctica muy peligrosa ya que no proporciona la toma de tierra que necesita la bodega y podría causar una descarga eléctrica.

Limitaciones de la instalación

- No instale la bodega en lugares que no se encuentren convenientemente aislados o climatizados, por ejemplo un garaje, etc. La bodega no ha sido diseñada para funcionar en entornos con una temperatura ambiente inferior a 16 °C.
- Seleccione una ubicación adecuada para la bodega y sitúela en una superficie plana resistente que se encuentre protegida de la radiación solar directa o de las fuentes de calor, por ejemplo radiadores, calentadores, aparatos de cocina, etc. Puede corregir cualquier desnivelación del suelo gracias a las patas de nivelación ubicadas en las esquinas delanteras y traseras de la bodega.
- La bodega ha sido diseñada exclusivamente para una instalación independiente. No ha sido diseñada para integrarse en otras aplicaciones.

Uso de la regleta de extensión

- Evite el uso de regletas de extensión ya que pueden representar un riesgo para la salud en determinadas condiciones. Si necesita utilizar una regleta de extensión, utilice una que incorpore un enchufe y una toma con conexión a tierra. La capacidad de la regleta de extensión debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- ▶ Asegúrese de que el electrodoméstico esté bien ventilado (consulte la sección Instalación).
- ▶ No instale el electrodoméstico bajo la luz directa del sol o cerca de fuentes de calor(p.ej.: fogones, estufas...).
- ▶ Evite una temperatura innecesariamente baja en el electrodoméstico. El consumo de energía aumenta la temperatura del electrodoméstico.
- ▶ Abra la puerta del electrodoméstico lo menos y lo más brevemente posible.
- ▶ No supere la cantidad de botellas para la que está diseñado este electrodoméstico para evitar obstruir el flujo de aire.
- ▶ Mantenga las juntas de la puerta limpias para que la puerta se cierre siempre correctamente.
- ▶ La configuración que ahorra más energía requiere colocar cajones, fiambreras y estantes en el product como si estuvieran frescos de fábrica, y que los alimentos se coloquen sin bloquear la salida de aire del conducto

Funciones y uso de la bodega

Configuración inicial

Cuando haya conectado la unidad a una toma de corriente, déjela funcionar durante al menos 30 minutos para que se aclimate antes de realizar los ajustes necesarios.

Configuración de la temperatura:

WS50GA Consulte fig. # 1

- La temperatura de la bodega viene prestablecida a 12 °C (54 °F) de fábrica.
- Puede configurar la temperatura de la bodega entre 5 °C (41 °F) y 20 °C (68 °F) para cualquiera de los compartimentos y adaptarla a las necesidades de los vinos almacenados. Para configurar la temperatura mantenga pulsado el botón "🔓" durante unos 3 segundos. La pantalla de temperatura comenzará a parpadear. Pulse el botón "+" o "—" para aumentar o disminuir la temperatura.
  Cuando haya encontrado la temperatura óptima, pulse el botón "🔓" o detenga la operación durante 5 segundos y el panel memorizará la configuración. A continuación, la pantalla de temperatura mostrará la temperatura interior. Alcanzar la temperatura establecida puede llevar cierto tiempo.
- Mantenga pulsado el botón "-💡-" durante unos 3 segundos para alternar entre "°C" y "°F" (modelo de visualización de la temperatura).

WS49GDB/WS46GDBE Consulte fig. # 2

- La bodega viene prestablecida de fábrica para adaptarse automáticamente a la temperatura de almacenamiento óptima para vinos tintos o blancos.
- Puede configurar la temperatura de la bodega entre 6 °C y 18 °C para cualquiera de los compartimentos y adaptarla a las necesidades de los vinos almacenados. Para configurar la temperatura mantenga pulsado el botón "Set" durante unos 3 segundos. La pantalla de temperatura del compartimento superior comenzará a parpadear. Pulse los botones de aumento y descenso para aumentar o disminuir la temperatura. Cuando haya encontrado la temperatura óptima, pulse el botón "Set". El panel de control electrónico memorizará la configuración. A continuación, la pantalla de temperatura mostrará la temperatura interior. Alcanzar la temperatura establecida puede llevar cierto tiempo.

Funciones y uso de la bodega

- Una vez que establezca la temperatura del compartimento superior, la pantalla de temperatura del compartimento inferior comenzará a parpadear. Pulse los botones de aumento y descenso para aumentar o disminuir la temperatura. Cuando haya encontrado la temperatura óptima, pulse el botón "Set". El panel de control electrónico memorizará la configuración. A continuación, la pantalla de temperatura mostrará la temperatura interior. Alcanzar la temperatura establecida puede llevar cierto tiempo.

WS25GA/WS59GAE/WS30GA/WS30GAE/WS-32GAE/WS33GAE/HWS33GA Consulte fig. # 3

- La bodega viene prestablecida de fábrica para adaptarse automáticamente a la temperatura de almacenamiento óptima para vinos tintos o blancos. Si principalmente va a almacenar vinos blancos, pulse el botón "White Wine" y la bodega mantendrá la temperatura media entre 7° y 10 °C. Si pulsa el botón "Red Wine", mantendrá la temperatura media entre 13 °C y 16 °C.
- Puede configurar la temperatura de la bodega para adaptarla a las necesidades de los vinos almacenados. Si desea configurar la temperatura, mantenga pulsados simultáneamente los botones "White Wine" y "Red Wine" durante aproximadamente 3 segundos y se activará el modo de configuración de la temperatura. Para disminuir la temperatura, pulse el botón "White Wine" y para aumentarla, el botón "Red Wine". Si pulsa el botón correspondiente 3 veces, la temperatura se ajusta 3 grados; si lo pulsa 4 veces, se ajusta 4 grados; si lo pulsa 5 veces, se ajusta 5 grados, y así sucesivamente. Cuando seleccione la temperatura deseada, pulse el botón "Light/Set". La bodega ya se encuentra programada y la pantalla LED volverá a mostrar la temperatura interna actual.

Nota: si desea mejorar el nivel de humedad del interior de la bodega, puede llenar de agua el depósito de la misma. (**WS50GA/WS49GDB/WS25GA**)

Estantes

- Los estantes han sido diseñados para mejorar el aspecto físico del aparato y facilitar su limpieza. Las botellas más grandes o de tamaño Magnum se adaptan con más facilidad a los estantes de rejilla situados en la parte posterior de la bodega.
- Existen varios estantes para facilitar el almacenamiento y la extracción del vino.

Iluminación interior

- Para complementar el diseño de su colección de vinos, se ha incorporado una iluminación interior a la bodega. Sólo tiene que pulsar el botón " " o "

" y se encenderá la luz. Púlselo de nuevo si desea apagarla. Si desea obtener un uso más eficiente del consumo energético, apague la luz cuando no necesite ver su colección.
- La luz se enciende cuando se abre la puerta y se apaga cuando se cierra. (Excepto WS30GA/WS30GAE/WS32GAE/WS33GAE/HWS33GA)

Ruidos de funcionamiento normales

- Los ruidos de gorgoteo o burbujeo y las ligeras vibraciones son el resultado de la circulación del refrigerante a través del serpentín de refrigeración.
- El control del termostato hace un clic cuando se activa y desactiva.

Para ponerse en contacto con la asistencia técnica, visite nuestro sitio web:https://corporate.haier-europe.com/en/. En la sección "websites", elija la marca de su producto y su país. Serás redirigido al sitio web específico donde podrás encontrar el número de teléfono y el formulario para contactar con la asistencia técnica.
DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS
Termostatos, sensores de temperatura, placas de circuitos impresos y fuentes luminosas,durante un período de, como mínimo, siete años tras la introducción en el mercado de la última unidad del modelo.
Mangos de puerta, bisagras, bandejas y cestos, durante un período de, como mínimo, siete años, y juntas de puerta durante un período de, como mínimo, diez años tras la introducción en el mercado de la última unidad del modelo;
GARANTÍA
La garantía mínima es: 2 años para los países de la UE, 3 años para Turquía, 1 año para el Reino Unido, 1 año para Rusia, 3 años para Suecia, 2 años para Serbia, 5 años para Noruega,1 año para Marruecos y 6 meses para Argelia. En Túnez no se requiere garantía legal.

Cuidado y limpieza de la bodega

Limpieza y mantenimiento

Advertencia: Desconecte la bodega antes de limpiarla para reducir el riesgo de descarga eléctrica. No prestar atención a estas precauciones podría causar lesiones graves o la muerte.

Precaución: Lea las instrucciones y advertencias del fabricante antes de utilizar productos de limpieza para evitar daños personales o en el producto.

General:
- Prepare una solución limpiadora de 3-4 cucharadas de bicarbonato de sodio mezclado con agua tibia. Humedezca una esponja o un paño suave con la solución y limpie la bodega.
- Aclare el aparato con agua tibia y séquelo con un paño suave.
- No utilice productos químicos, abrasivos, amoniaco, blanqueadores con cloro, detergentes concentrados, disolventes o estropajos de metal. Algunas de estas sustancias químicas podrían disolver, dañar o decolorar la bodega.

Juntas de la puerta:
- Limpie las juntas de la puerta cada tres meses de acuerdo con las instrucciones generales. Las juntas deben mantenerse limpias y flexibles para que la puerta se cierre correctamente.
- Puede aplicar un poco de vaselina en las bisagras de las juntas para mantener la flexibilidad de éstas y asegurarse de que las puertas se cierren correctamente.

Cortes en el suministro eléctrico

- De forma ocasional, pueden producirse cortes en el suministro eléctrico debido a tormentas eléctricas o a otras causas. En ese caso, debe retirar el cable de alimentación de la toma de corriente. Una vez que se restablezca el suministro, vuelva a conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Cuidado durante las vacaciones y traslados

- En caso de no usar el aparato durante un tiempo prolongado, desconecte y limpie la bodega y las juntas de la puerta tal como se indica en la sección"Limpieza general". Deje las puertas abiertas a fin de permitir la circulación de aire.
- Cuando vaya a mover el aparato, transpórtelo siempre en posición vertical. Si lo transporta en posición horizontal podría provocar daños en el sistema de cierre.

Nota: una vez trasladado el aparato, espere 24 horas antes de volver a conectarlo.

Solución de problemas

La bodega no funciona:
- Compruebe si el aparato se encuentra enchufado.
- Examine el disyuntor para comprobar si hay suministro en la toma de corriente.

La temperatura del vino es demasiado alta:
- Reduzca la frecuencia de apertura de las puertas.
- Espere a que el vino que acaba de almacenar alcance la temperatura deseada.
- Compruebe que las juntas de la puerta cierran correctamente.
- Limpie el condensador.
- Disminuya la temperatura de la bodega.

La temperatura del vino es demasiado baja:
- Aumente la temperatura de la bodega.

La bodega se pone en marcha con demasiada frecuencia:
- La bodega siempre intenta mantener la temperatura óptima, por lo que es normal que esto suceda durante periodos de altas temperaturas o humedad.
- También puede deberse a la frecuencia o a la duración de la apertura de las puertas.
- Limpie el condensador.
- Compruebe que las juntas de la puerta cierran correctamente.
- Compruebe que las puertas están completamente cerradas.

Se acumula humedad en el interior o en el exterior de la bodega:
- Es normal en periodos de alta humedad.
- Reduzca la frecuencia de apertura de las puertas y no las mantenga abiertas durante mucho tiempo.
- Compruebe que las juntas de la puerta cierran correctamente.

Las puertas de la bodega **no se cierran correctamente:**
- Nivele la bodega.
- Compruebe si la puerta está bloqueada, por ejemplo, por alguna botella de vino o un estante.

No deseche aparatos los eléctricos como si se tratara de basura urbana no clasificable, utilice las instalaciones correspondientes de reciclaje. Póngase en contacto con la administración local para obtener información relacionada con el sistema de recogida disponible. Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos o basureros normales, las sustancias peligrosas que contienen pueden filtrarse a las aguas subterráneas y llegar así hasta la cadena alimenticia, con el consiguiente daño para la salud de la población. Si desea sustituir su aparato antiguo por otro nuevo, el comerciante que se lo vendió está obligado por ley a recogerlo para su posterior reciclaje y sin coste alguno para el usuario.

Para más información sobre el producto, consulte https://eprel.ec.europa.eu/ o escanee el QR en la etiqueta energética suministrada con el aparato.

Inhaltsverzeichnis

SEITE

Wichtige Sicherheitshinweise 1

Weinkühlschrank installieren 2
Weinkühlschrank auspacken 2
Weinkühlschrank ausrichten 2
Ausreichende Luftzirkulation 2
Elektrische Anforderungen 2
Installationsbeschränkungen 3
Verlängerungskabel 3

Funktionen und Verwendung des Weinkühlschranks 4
Erste Verwendung 4
Temperatureinstellungen 4
Flaschenablagen 6
Innenbeleuchtung 6
Regulär auftretende Betriebsgeräusche 6

Ordnungsgemäße Pflege und Reinigung des Weinkühlschranks 7
Reinigung und Wartung 7
Stromausfälle 7
Pflege während des Urlaubs oder beim Umzug 7

Fehlerbehebung 8

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte beachten Sie bei der Verwendung dieses Geräts stets die grundsätzlichen Sicherheitshinweise:

1. **Lesen Sie alle Anweisungen vor der Verwendung des Geräts durch.**
2. Verwenden Sie dieses Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck und gemäß den Anweisungen in dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung.
3. Dieser Weinkühlschrank muss vor der Verwendung ordnungsgemäß und entsprechend den Installationsanweisungen installiert werden. Lesen Sie die Hinweise zur Erdung im Installationsabschnitt.
4. Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch ausgelegt. Wenn Sie es für industrielle oder kommerzielle Zwecke verwenden, müssen Sie dafür sorgen, dass alle geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden. Dieses Gerät ist für Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten sowie für unerfahrene Personen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
   Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
5. Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist.
6. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Fachkräften ausgetauscht werden, um Stromschläge zu vermeiden.
7. Halten Sie die Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder im Geräteinneren frei.
8. Verwenden Sie zum Beschleunigen des Abtauprozesses nur vom Hersteller empfohlene mechanische Geräte oder Mittel.
9. Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.
10. Verwenden Sie keine Elektrogeräte im Inneren der Kühlfächer, außer wenn diese sind speziell vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen sind.
11. Wenn die Beleuchtung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Fachkräften ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
12. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Lagerung von Wein vorgesehen.
13. Spielende Kinder können sich im Gerät einsperren. Nehmen Sie vor der Entsorgung des alten Weinkühlschranks die Türen ab. Nehmen Sie die Flaschenablagen nicht heraus, um zu vermeiden, dass spielende Kinder in das Gerät hineinklettern.

Weinkühlschrank installieren

Weinkühlschrank auspacken

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Dazu gehören das Styroporteil und das Klebeband, mit dem die Zubehörteile des Weinkühlschranks innen und außen befestigt sind.
2. Stellen Sie vor dem Einstecken des Weinkühlschranks sicher, dass alle Verpackungsteile, Klebebänder und Drucketiketten entfernt wurden.

Weinkühlschrank ausrichten

- Die Füße an allen Ecken des Weinkühlschranks sind verstellbar. Richten Sie den Weinkühlschrank nach der Aufstellung am endgültigen Ort in der Waagerechten aus.
- Wenn Sie die verstellbaren Füße im Uhrzeigersinn drehen, wird der Weinkühlschrank angehoben. Wenn Sie die Füße gegen den Uhrzeigersinn drehen, wird der Weinkühlschrank abgesenkt. Die Kühlschranktür lässt sich einfacher schließen, wenn die verstellbaren Füße ausgezogen sind.

Ausreichende Luftzirkulation

- Um sicherzustellen, dass Ihr Weinkühlschrank mit maximaler Effizienz arbeitet, sollte er an einem Ort mit ausreichender Luftzirkulation und angemessenen Leitungs- und Elektroverbindungen aufgestellt werden.
- Um den Weinkühlschrank sollten die folgenden Abstände eingehalten werden:

  Seiten ..... 50 mm
  Oberseite..... 50 mm
  Rückseite..... 50 mm

- Überfüllen Sie den Weinkühlschrank nicht, um eine ordnungsgemäße Kühlung zu gewährleisten.

Hinweis: Wenn Ihr Weinkühlschrank aus bestimmten Gründen gekippt wurde, warten Sie 24 Stunden, bevor Sie ihn einstecken.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Lagerung von Wein bestimmt.

Dieses Kühlgerät ist nicht als Einbaugerät vorgesehen
—erweiterte gemäßigte Zone: „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 10 °C bis 32 °C bestimmt.“;
—gemäßigte Zone: „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16°C bis 32 °C bestimmt.“;
—subtropische Zone: „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von16 °C bis 38 °C bestimmt.“;
—tropische Zone: „Dieses Kühlgerät ist für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen von 16°C bis 43 °C bestimmt.“;

Elektrische Anforderungen

- Sorgen Sie dafür, dass eine geeignete Steckdose (220-240 V, 15 A) mit ordnungsgemäßer Erdung für den Weinkühlschrank zur Verfügung steht.
- Verwenden Sie keine Dreifachsteckdose, und entfernen Sie nicht den dritten Pol für die Erdung, um eine Zweifachsteckdose zu verwenden. Dies ist äußerst gefährlich, da der Weinkühlschrank nicht ordnungsgemäß geerdet wird und damit Stromschlaggefahr besteht.

Installationsbeschränkungen

- Installieren Sie den Weinkühlschrank nicht an Orten, die nicht ordnungsgemäß isoliert oder beheizt werden, z. B. Garagen. Der Weinkühlschrank darf nicht bei einer Umgebungstemperatur unter 16 °C betrieben werden.
- Wählen Sie für den Weinkühlschrank einen geeigneten Aufstellort auf einer stabilen, geraden Fläche aus, und schützen Sie ihn vor direktem Sonnenlicht oder Wärmequellen wie Heizkörpern, Heizleisten, Kochgeräten usw. Unebenheiten am Boden können mit den vorderen und hinteren verstellbaren Füßen des Weinkühlschranks ausgeglichen werden.
- Der Weinkühlschrank eignet sich nur zur freistehenden Montage und nicht als Einbaugerät.

Verlängerungskabel

- Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels aufgrund der unter bestimmten Bedingungen auftretenden Sicherheitsrisiken. Falls sich der Einsatz eines Verlängerungskabels nicht umgehen lässt, verwenden Sie ausschließlich ein Kabel mit einem geerdeten Stecker sowie eine geerdete Steckdose. Die auf dem Verlängerungskabel angegebene Leistung muss mindestens der elektrischen Leistung des Geräts entsprechen.

Tipps zum Energiesparen

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß belüftet ist (siehe INSTALLATIONEN).
- Stellen Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Hitzequellen(z. B. Herden, Herden) auf.
- Vermeiden Sie unnötig niedrige Temperaturen im Gerät. Je niedriger die im Gerät einstellte Temperatur, umso höher der Energieverbrauch.
- Öffnen Sie die Gerätetür so wenig und so kurz wie möglich.
- Überschreiten Sie nicht die festgelegte Anzahl an Flaschen, um den Luftstrom nicht zubehindern.
- Halten Sie Türdichtungen sauber, damit die Tür immer richtig schließt.
- Die energiesparendste Konfiguration erfordert den Einsatz von Schubladen, Lebensmittelboxen und Regalböden wie im fabrikneuen Zustand im Gerät positioniert werden und Lebensmittel platziert werden, ohne den Luftauslass des Kanals zu blockieren

Funktionen und Verwendung des Weinkühlschranks

Erste Verwendung

Lassen Sie das Gerät nach dem Anschließen an die Steckdose mindestens 30 Minuten laufen, damit es sich akklimatisiert. Nehmen Sie erst dann Ihre Einstellungen vor.

Temperatureinstellungen:

WS50GA Siehe fig. # 1

- Die Temperatur des Weinkühlschranks ist werksseitig auf 12 °C (54 F) voreingestellt.
- Der Weinkühlschrank kann in beiden Klimazonen auf eine beliebige Temperatur zwischen 5 °C (41 F) und 20 °C (68 F) eingestellt werden, um Ihren Anforderungen bezüglich der Weinlagerung gerecht zu werden. Halten Sie zur Temperatureinstellung die Taste „⊓“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige blinkt. Drücken Sie die Taste „+“ oder „—“, um die Temperatur höher oder niedriger zu stellen.
  Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, drücken Sie die Taste „⊓“, oder drücken Sie 5 Sekunden lang keine weitere Taste. Dadurch wird die Einstellung im Bedienfeld gespeichert. Die Temperaturanzeige kehrt zur Anzeige der Innentemperatur zurück. Es kann einige Zeit dauern, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.
- Drücken Sie die Taste „☼“ etwa 3 Sekunden lang, um zwischen „°C“ und „°F“ (dem Temperaturanzeigemodus) zu wechseln.

WS49GDB/WS46GDBE Siehe fig. # 2

- Der Weinkühlschrank wurde werksseitig so voreingestellt, dass die Temperaturanforderungen von Rot- und Weißweinen automatisch erfüllt werden.
- Der Weinkühlschrank kann in beiden Klimazonen auf eine beliebige Temperatur zwischen 6 °C und 18 °C eingestellt werden, um Ihren Anforderungen bezüglich der Weinlagerung gerecht zu werden. Halten Sie zur Temperatureinstellung die Taste „Set“ etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Die Temperaturanzeige für die obere Klimazone blinkt. Drücken Sie nun die Pfeiltaste nach oben oder nach unten, um die Temperatur höher oder niedriger zu stellen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, drücken Sie die Taste „Set“. Dadurch wird die Einstellung im elektronischen Bedienfeld gespeichert. Die Temperaturanzeige kehrt zur Anzeige der Innentemperatur zurück. Es kann einige Zeit dauern, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.

Funktionen und Verwendung des Weinkühlschranks

- Wenn Sie die Temperatur für die obere Klimazone eingestellt haben, blinkt die Temperaturanzeige für die untere Zone. Drücken Sie nun erneut die Pfeiltaste nach oben oder nach unten, um die Temperatur höher oder niedriger zu stellen. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht wird, drücken Sie die Taste „Set“. Dadurch wird die Einstellung im elektronischen Bedienfeld gespeichert. Die Temperaturanzeige kehrt zur Anzeige der Innentemperatur zurück. Es kann einige Zeit dauern, bis die eingestellte Temperatur erreicht wird.

WS25GA/WS59GAE/WS30GA/WS30GAE/WS-32GAE/WS33GAE/HWS33GA Siehe fig. # 3

- Der Weinkühlschrank wurde werksseitig so voreingestellt, dass die Temperaturanforderungen von Rot- und Weißweinen automatisch erfüllt werden. Wenn Sie hauptsächlich Weißweine lagern, drücken Sie die Taste „White Wine“, und der Weinkühlschrank behält eine Durchschnittstemperatur von 7° bis 10 °C bei. Durch Drücken der Taste „Red Wine“ erhalten Sie eine Durchschnittstemperatur von 13 °C bis 16 °C.
- Der Weinkühlschrank kann auf eine beliebige Temperatur eingestellt werden, um Ihren Anforderungen bezüglich der Weinlagerung gerecht zu werden. Drücken Sie zum Einstellen der Temperatur gleichzeitig die Tasten „White Wine“ und „Red Wine“, und halten Sie sie etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Der Temperatureinstellungsmodus ist nun aktiviert. Sie können die Temperatur durch Drücken der Taste „White Wine“ senken und durch Drücken der Taste „Red Wine“ erhöhen. Wenn Sie eine der Tasten 3 Mal drücken, wird die Temperatur um 3 Grad angepasst, bei 4-maligem Drücken um 4 Grad, bei 5-maligem Drücken um 5 Grad usw. Drücken Sie nach Auswahl der gewünschten Temperatur die Taste „Light/Set“. Nun ist der Weinkühlschrank programmiert, und die LED-Anzeige kehrt zur aktuellen Innentemperatur zurück.

Hinweis: Wenn Sie den Wasserbehälter füllen, können Sie die Luftfeuchtigkeit im Weinkühlschrank erhöhen.（**WS50GA/WS49GDB/WS25GA**）

Flaschenablagen

- Die Flaschenablagen verfügen über ein ansprechendes Design und lassen sich einfach reinigen. Größere oder Magnumflaschen lassen sich einfacher in den Querablagen im unteren Bereich des Weinkühlschranks aufbewahren.
- Einige Flaschenablagen wurden speziell für die einfache Lagerung und Entnahme Ihrer Weine entwickelt.

Innenbeleuchtung

- Um Ihrer Weinsammlung gerecht zu werden, verfügt der Weinkühlschrank über eine eingebaute Beleuchtung. Drücken Sie einfach die Taste „ “ oder „ “, um die Beleuchtung einzuschalten. Durch erneutes Drücken wird sie ausgeschaltet. Für höchste Energieeffizienz sollten Sie die Beleuchtung nicht ständig eingeschaltet lassen, sondern nur bei Bedarf einschalten.
- Wenn Sie die Tür öffnen, wird die Beleuchtung eingeschaltet. Beim Schließen der Tür wird die Beleuchtung ausgeschaltet.(Außer WS30GA/ WS30GAE/WS32GAE/WS33GAE/HWS33GA)

Regulär auftretende Betriebsgeräusche

- Kochendes Wasser, Gurgelgeräusche oder leichte Vibrationen durch das Zirkulieren des Kühlmittels durch die Kühlschlangen.
- Der Thermostatregler klickt, wenn der Zyklus gestartet oder beendet wird.

Um die technische Unterstützung zu kontaktieren, besuchen Sie unsere Website:https://corporate.haier-europe.com/en/ . Wählen Sie im Bereich „Website“ die Marke Ihres Produkts und Ihr Land aus. Sie werden auf die jeweilige Website weitergeleitet, auf der Sie die Telefonnummer und das Formular finden, um die technische Unterstützung zu kontaktieren.
VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN
Thermostate, Temperatursensoren, Leiterplatten und Lichtquellen sind nach dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells mindestens sieben Jahre lang verfügbar.Türgriffe, Türscharniere, Tabletts und Körbe für einen Zeitraum von mindestens sieben Jahren und Türdichtungen für einen Zeitraum von mindestens zehn Jahren, nachdem die letzte Einheit des Modells auf den Markt gebracht wurde.
GARANTIE
Die Mindestgarantie beträgt: 2 Jahre für EU-Länder, 3 Jahre für die Türkei, 1 Jahr für Großbritannien, 1 Jahr für Russland, 3 Jahre für Schweden, 2 Jahre für Serbien, 5 Jahre für Norwegen, 1 Jahr für Marokko, 6 Monate für Algerien. Tunesien keine gesetzliche Garantie erforderlich.

Ordnungsgemäße Pflege und Reinigung des Weinkühlschranks

Reinigung und Wartung

Warnung: Um Stromschläge zu vermeiden, sollten Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker ziehen. Die Missachtung dieser Warnung kann zu Verletzungen oder zum Tod führen.

ACHTUNG! Lesen und beachten Sie vor der Verwendung von Reinigungsprodukten stets die Anweisungen und Warnhinweise des Herstellers, um Verletzungen oder Produktschäden zu vermeiden.

Allgemeine Reinigung:

- Stellen Sie eine Reinigungslösung aus 3-4 Esslöffeln Natron und warmem Wasser her. Wischen Sie den Weinkühlschrank mit einem mit der Reinigungslösung befeuchteten Schwamm oder weichen Tuch ab.
- Wischen Sie mit sauberem, warmem Wasser nach, und trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel bzw. kein Ammoniak, keine Chlorbleiche, keine konzentrierten Reinigungs- oder Lösungsmittel und keine Topfreiniger. Einige dieser Mittel enthalten chemische Substanzen, durch die der Weinkühlschrank beschädigt bzw. verfärbt werden könnte.

Türdichtungen:

- Reinigen Sie die Türdichtungen alle drei Monate gemäß den allgemeinen Anweisungen. Für eine ordnungsgemäße Abdichtung müssen die Dichtungen stets sauber und geschmeidig sein.
- Wenn Sie etwas Vaseline auf die Scharnierseite der Dichtungen auftragen, bleiben die Dichtungen geschmeidig und funktionsfähig.

Stromausfälle

- Bisweilen kann es aufgrund von Gewittern oder anderen Ursachen zu Stromausfällen kommen. Ziehen Sie das Netzkabel bei einem Stromausfall ab. Wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, können Sie das Netzkabel wieder einstecken.

Pflege während des Urlaubs oder beim Umzug

- Wenn Sie länger verreisen, sollten Sie den Netzstecker des Weinkühlschranks ziehen und alle Flächen sowie die Türdichtungen gemäß den Anweisungen in Abschnitt „Allgemeine Reinigung“ reinigen. Lassen Sie die Tür geöffnet, sodass Luft im Inneren zirkulieren kann.
- Im Falle eines Umzugs sollte der Weinkühlschrank immer vertikal transportiert werden. Transportieren Sie das Gerät nicht liegend, da dadurch das geschlossene System beschädigt werden könnte.

Hinweis: Warten Sie 24 Stunden nach einem Transport, bevor Sie den Netzstecker einstecken.

Fehlerbehebung

Der Weinkühlschrank funktioniert nicht:
- Überprüfen Sie, ob Sie der Netzstecker des Weinkühlschranks eingesteckt ist.
- Überprüfen Sie, ob die Steckdose Strom führt, indem Sie den Trennschalter kontrollieren.

Der Wein ist zu warm:
- Häufiges Öffnen der Tür.
- Geben Sie kürzlich hinzugefügtem Wein ausreichend Zeit, auf die gewünschte Temperatur abzukühlen.
- Überprüfen Sie, ob die Türdichtungen ordnungsgemäß schließen.
- Reinigen Sie die Kondensatorspulen.
- Stellen Sie eine niedrigere Temperatur ein.

Der Wein ist zu kalt:
- Erhöhen Sie die Temperatur, wenn diese zu kalt eingestellt ist.

Der Weinkühlschrank schaltet sich zu häufig ein:
- An heißen und feuchten Tagen kann dies normal sein, um eine konstante Temperatur sicherzustellen.
- Die Türen wurden möglicherweise häufig oder über einen längeren Zeitraum geöffnet.
- Reinigen Sie die Kondensatorspulen.
- Überprüfen Sie, ob die Türdichtung ordnungsgemäß schließt.
- Kontrollieren Sie, ob die Türen vollständig geschlossen sind.

Feuchtigkeitsbildung innen oder außen am Weinkühlschrank:
- Dies ist normal, wenn die Luftfeuchtigkeit hoch ist.
- Langes oder häufiges Öffnen der Türen.
- Überprüfen Sie, ob die Türdichtungen ordnungsgemäß schließen.

Die Weinkühlschranktür schließt nicht ordnungsgemäß:
- Richten Sie den Weinkühlschrank in der Waagerechten aus.
- Kontrollieren Sie, ob die Tür blockiert wird, z. B. durch Weinflaschen oder Flaschenablagen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, sondern mit dem Sondermüll. Informieren Sie sich bei den entsprechenden Behörden vor Ort über die Entsorgungssysteme. Wenn elektrische Geräte auf Mülldeponien entsorgt werden, können schädliche Stoffe ins Grundwasser und so in die Nahrungskette gelangen. Dies kann zu Gesundheitsschäden führen. Wenn Sie alte Geräte durch neue ersetzen, so ist der Händler dazu verpflichtet, Ihre alten Geräte gebührenfrei zur Entsorgung zurückzunehmen.

Weitere Informationen zum Produkt erhalten Sie unter https://eprel.ec.europa.eu/ oder scannen Sie den QR auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett

Índice

PÁGINA

Proteções importantes 1

Instalar a sua garrafeira.....2
Desembalar a sua garrafeira.....2
Nivelar a sua garrafeira.....2
Circulação de ar adequada.....2
Requisitos elétricos.....3
Limitações de instalação.....3
Utilização de cabo de extensão 3

Características e utilização da garrafeira 4
Configuração inicial.....4
Ajustes de temperatura: 4

Características e utilização da garrafeira 5
Prateleiras.....6
Luz interior 6
Sons normais de funcionamento que poderá ouvir.....6

Cuidados e limpeza adequados para a garrafeira.....7
Limpeza e manutenção.....7
Interrupções de energia 7
Cuidados quando em férias e em mudanças.....7

Resolução de problemas.....8

PROTEÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar este aparelho, exerça sempre precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes:

1. **Leia todas as instruções antes de utilizar este aparelho.**
2. Utilize este aparelho apenas para a finalidade a que se destina, tal como descrito neste guia de utilização e de cuidados.
3. Esta garrafeira deve ser instalada corretamente, de acordo com as instruções de instalação, antes de ser utilizada. Consulte as instruções de ligação à terra/ligação à massa na secção de instalação deste manual.
4. Destina-se estritamente a uma utilização doméstica. Se a utilizar para fins industriais ou comerciais, certifique-se de que tem em consideração os regulamentos e as leis nacionais pertinentes. Este aparelho não está concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, salvo se providas de supervisão e instrução referente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
5. O aparelho deve ser posicionado de modo a que a ficha fique acessível.
6. Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
7. Mantenha as aberturas de ventilação, no revestimento do aparelho ou na estrutura integrada, livres de obstruções.
8. Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelação, que não os recomendados pelo fabricante.
9. Não danifique o circuito refrigerante.
10. Não use aparelhos elétricos no interior dos compartimentos para alimentos do aparelho, a não ser que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.
11. Se a luz estiver danificada, tem de ser substituída pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por uma pessoa igualmente qualificada de forma a evitar um perigo.
12. Este aparelho destina-se exclusivamente ao armazenamento de vinho.
13. Risco de entalamento de crianças. Antes de deitar fora a sua garrafeira velha, retire as portas. Deixe as prateleiras na respetiva posição para que as crianças não possam facilmente subir para o seu interior.

Instalar a sua garrafeira

Desembalar a sua garrafeira

1. Remova todos os materiais de embalagem. Isto inclui a base de espuma e toda fita adesiva que segura os acessórios da garrafeira, dentro e fora.
2. Inspecione e remova quaisquer restos de embalagem, fita ou materiais impressos antes de ligar a garrafeira.

Nivelar a sua garrafeira

- A sua garrafeira tem pés de nivelamento localizados nos cantos dianteiros e traseiros. Após colocar a garrafeira na sua posição final, pode nivelá-la.
- Os pés de nivelamento podem ser ajustados rodando-os no sentido horário para elevar a garrafeira ou rodando-os no sentido anti-horário para a baixar. A porta da garrafeira fechará mais facilmente quando os pés de nivelamento forem estendidos.

Circulação de ar adequada

- Para garantir que a sua garrafeira funciona com a máxima eficiência para a qual foi concebida, deve instalá-la num local onde haja circulação de ar, canalização e ligações elétricas adequadas.
- Recomendam-se as seguintes folgas em redor da garrafeira:

  Lados ..... 2" (50 mm)
  Topo ..... 2" (50 mm)
  Traseira..... 2" (50 mm)
- Não encha demasiado a sua garrafeira, para permitir uma refrigeração adequada do vinho.

Nota: Se a sua garrafeira tiver sido inclinada por qualquer motivo, aguarde 24 horas antes de a ligar.

Este aparelho destina-se exclusivamente ao armazenamento de vinho. Este aparelho de refrigeração não se destina a ser utilizado como eletrodoméstico de encastrar

- temperatura prolongada: "este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes entre 10 °C e 32 °C";
- temperado: "este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes entre 16 °C e 32 °C";
- subtropical: "este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes entre 16 °C e 38 °C";
- tropical: "este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado a temperaturas ambientes entre 16 °C e 43 °C";

Requisitos elétricos

- Certifique-se de que existe uma tomada de alimentação adequada (220-240 V, saída de 15 amps) com ligação à terra adequada para alimentar a garrafeira.
- Evite a utilização de adaptadores ou cortar o terceiro pino de terra ou de massa para se adaptar a uma tomada de dois pinos. Esta é uma prática perigosa, pois o não fornecimento de terra ou massa eficaz da garrafeira e pode resultar em risco de choque elétrico.

Limitações de instalação

- Não instale a sua garrafeira num local que não esteja devidamente isolado ou aquecido como, por exemplo, uma garagem. A sua garrafeira não foi concebida para funcionar a uma temperatura ambiente inferior a 16 °C.
- Selecione um local adequado para a garrafeira numa superfície dura e uniforme, longe da luz solar direta ou de fonte de calor como, por exemplo, radiadores, aquecedores de chão, aparelhos para cozinhar, etc. Qualquer irregularidade do chão deve ser corrigida com os pés de nivelamento localizados nos cantos dianteiros e traseiros inferiores da garrafeira.
- A sua garrafeira foi concebida apenas para instalação autónoma. Não foi concebida para uma aplicação embutida.

Utilização de cabo de extensão

- Evite a utilização de fios ou cabos de extensão devido a potenciais riscos de segurança em determinadas condições. Se for necessário utilizar uma extensão, utilizar apenas uma extensão que tenha uma ficha e uma tomada com função de ligação à terra. A classificação marcada do cabo de extensão deve ser igual ou superior à classificação elétrica do aparelho.

Dicas de poupança de energia

► Certifique-se de que o aparelho está devidamente ventilado (ver INSTALAÇÃO).
► Não instale o aparelho sob luz solar direta ou na proximidade de fontes de calor (por exemplo, fogões, aquecedores).
► Evite temperaturas desnecessariamente baixas no aparelho. O consumo de energia aumenta quanto menor for a temperatura do aparelho.
► Abra a porta do aparelho o mínimo e tão brevemente quanto possível.
► Não exceda a quantidade de garrafas prevista para evitar obstruir o fluxo de ar.
► Mantenha os vedantes da porta limpos para que a porta feche sempre corretamente.
► A configuração mais economizadora de energia implica que as prateleiras estejam posicionadas no aparelho tal como vêm de fábrica, e que o vinho seja colocado sem bloquear a saída de ar das condutas.

Características e utilização da garrafeira

Configuração inicial

Após ligar a unidade a uma tomada elétrica, deixe a unidade funcionar durante pelo menos 30 minutos para aclimatizar-se antes de efetuar quaisquer ajustes.

Ajustes de temperatura:

WS50GA Ver fig. n.º 1

- A temperatura da garrafeira está pré-definida de fábrica para 12 °C (54 °F).
- A garrafeira pode ser regulada para qualquer temperatura entre 5 °C (41 °F) e 20 °C (68 °F) em ambos os compartimentos, para acomodar as suas necessidades de armazenamento de vinhos. Para regular a temperatura, mantenha premido o botão "🔓" durante cerca de 3 segundos. Notará o visor da temperatura a piscar. Prima o botão "+" ou "-" para aumentar ou diminuir a definição da temperatura. Uma vez atingida a temperatura desejada, prima o botão "🔓" ou pare a operação durante cerca de 5 segundos; o painel irá memorizar a definição. O visor da temperatura reverte voltará a exibir a temperatura interior. Poderá demorar algum tempo para alcançar a temperatura definida.
- Prima o botão "💡" durante cerca de 3 segundos para alternar entre "°C" e "°F" (o modelo de visualização da temperatura).

WS49GDB/WS46GDBE Ver fig. n.º 2

- A garrafeira está pré-ajustada de fábrica para acomodar automaticamente os requisitos de temperatura para vinhos tintos ou brancos.
- A garrafeira pode ser regulada para qualquer temperatura entre 6 °C e 18 °C em ambos os compartimentos, para acomodar as suas necessidades de armazenamento de vinhos. Para regular a temperatura, mantenha premido o botão "Set" durante cerca de 3 segundos. Notará que o visor da temperatura pisca para o compartimento superior. Prima o botão da seta para cima ou para baixo, para aumentar ou diminuir a definição da temperatura. Uma vez atingida a temperatura desejada, prima o botão "Set". Ao fazer isto, o painel de controlo eletrónico irá memorizar a definição. O visor da temperatura reverte voltará a exibir a temperatura interior. Poderá demorar algum tempo para alcançar a temperatura definida.

Características e utilização da garrafeira

- Uma vez definida a temperatura para o compartimento superior, irá notar que o visor da temperatura pisca para o compartimento inferior. Prima novamente o botão da seta para cima ou para baixo, para aumentar ou diminuir a temperatura. Uma vez atingida a temperatura desejada, prima o botão "Set". Ao fazer isto, o painel de controlo eletrónico irá memorizar a definição. O visor da temperatura reverte voltará a exibir a temperatura interior. Poderá demorar algum tempo para alcançar a temperatura definida.

WS25GA/WS59GAE/WS30GA/WS30GAE/WS-32GAE/WS33GAE/HWS33GA Ver fig. n.º 3

- A garrafeira está pré-ajustada de fábrica para acomodar automaticamente os requisitos de temperatura para vinhos tintos ou brancos. Se armazenar principalmente vinhos brancos, prima o botão "White Wine" e a garrafeira irá manter uma temperatura média entre 7 e 10 °C. Premir o botão "Red Wine" irá criar uma temperatura média entre 13 e 16 °C.
- A garrafeira pode ser regulada para qualquer temperatura pretendida, para acomodar as suas necessidades de armazenamento de vinhos. Para definir a temperatura, prima simultaneamente os botões "White Wine" e "Red Wine" e mantenha-os premidos durante cerca de 3 segundos. Está agora no modo de definição da temperatura. Diminua a temperatura premindo o botão "White Wine" e aumente a temperatura premindo o botão "Red Wine". Premir o botão apropriado 3 vezes irá ajustar a temperatura 3 graus, premir 4 vezes equivale a 4 graus, 5 vezes equivale a 5 graus e assim por diante. Uma vez selecionada a temperatura desejada, prima o botão "Light/Set". A garrafeira está agora programada e a indicação do LED voltará à indicação da temperatura interna atual.

Nota: Pode adicionar água ao tabuleiro para aumentar a humidade no interior da garrafeira. É necessário algum grau de humidade para evitar a secagem dos vinhos com rolhas. Mesmo quando as garrafas de vinho são armazenadas nas laterais, uma extremidade da rolha continuará exposta ao ar. Se a rolha começar a secar, pode permitir a entrada de oxigénio na garrafa, enchendo o espaço do volume livre e causar possivelmente a deterioração ou oxidação do vinho.
A humidade excessiva pode também representar o risco de danificar os rótulos dos vinhos, o que pode dificultar a identificação ou prejudicar o valor potencial. (WS50GA/WS49GDB/WS25GA)

Prateleiras

- As prateleiras foram concebidas para uma aparência e uma limpeza fácil. As garrafas maiores ou Magnums podem ser mais facilmente acomodadas nas prateleiras transversais, no fundo da garrafeira.
- Existem algumas prateleiras para facilitar o armazenamento e remoção do seu vinho.

Luz interior

- Para complementar a aparência da sua coleção de vinhos, foi integrada uma luz na garrafeira. Basta premir " " ou o botão " " e a luz acende; prima novamente para a desligar. Para máxima eficiência energética, mantenha a luz desligada quando não estiver a observar a sua coleção.
- Quando a porta é aberta, a luz acende. Ao fechar a porta, a luz apaga (Exceto WS30GA/WS30GAE/WS32GAE/WS33G-AE/HWS33GA)

Sons normais de funcionamento que poderá ouvir

- Água a ferver, ruídos de ebulição ou ligeiras vibrações que são o resultado do refrigerante que circula através das bobinas de refrigeração.
- O controlo do termóstato clicará quando este for ligado e desligado.

Para contactar a assistência técnica, consulte o nosso website:
https://corporate.haier-europe.com/en/
Na seção "website", escolha a marca do seu produto e o seu país. Será redirecionado para o website específico onde pode encontrar o número de telefone e o formulário para contatar a assistência técnica.
DISPONIBILIDADE DE PEÇAS SOBRESSELENTES:
Termostatos, sensores de temperatura, placas de circuitos impressos e fontes de luz estão disponíveis durante um período mínimo de sete anos após a colocação da última unidade do modelo no mercado. Puxadores da porta, dobradiças da porta, bandejas e cestos durante um período mínimo de sete anos e juntas da porta durante um período mínimo de 10 anos, depois de colocada a última unidade do modelo no mercado. A garantia mínima é de: 2 anos para os países da UE, 3 anos para a Turquia, 1 ano para o Reino Unido, 1 ano para a Rússia, 3 anos para a Suécia, 2 anos para a Sérvia, 5 anos para a Noruega, 1 ano para Marrocos, 6 meses para a Argélia, Tunísia nenhuma garantia legal necessária.

Cuidados e limpeza adequados para a garrafeira

Limpeza e manutenção

Aviso: Para evitar choques elétricos, desligue sempre a sua garrafeira antes da limpeza. Ignorar este aviso pode resultar em morte ou ferimentos.

Cuidado: Antes de utilizar produtos de limpeza, leia e siga sempre as instruções e avisos do fabricante para evitar ferimentos pessoais ou danos no produto.

Geral:

- Prepare uma solução de limpeza de 3-4 colheres de sopa de bicarbonato de sódio misturado com água morna. Utilize uma esponja ou um pano macio, humedecido com a solução de limpeza, para limpar a sua garrafeira.
- Enxague com água morna limpa e seque com um pano macio.
- Não utilize produtos químicos agressivos, abrasivos, amónia, branqueador de cloro, detergentes concentrados, solventes ou esfregões de metal. Alguns desses produtos químicos podem dissolver, danificar e/ou descolorar a sua garrafeira.

Vedantes da porta:

- Limpe os vedantes da porta a cada três meses de acordo com as instruções gerais. Os vedantes devem ser mantidos limpas e maleáveis para garantir uma vedação adequada.
- Aplicar uma leve camada de vaselina no lado da dobradiça dos vedantes irá manter o vedante maleável e irá garantir uma boa vedação.

Interrupções de energia

- Ocasionalmente, poderão ocorrer interrupções de energia devido a trovoadas ou a outras causas. Retire o cabo de alimentação da tomada CA quando ocorrer uma interrupção de energia. Quando a energia tiver sido restabelecida, volte a ligar o cabo de alimentação à tomada CA.

Cuidados quando em férias e em mudanças

- Em caso de férias ou ausências prolongadas, desligue a garrafeira e limpe os vedantes da garrafeira e da porta de acordo com a secção "Limpeza geral". Deixe as portas abertas, para que o ar possa circular no interior.
- Em caso de mudanças, desloque a garrafeira sempre na vertical. Não se desloque com a unidade deitada, pois podem ocorrer danos no sistema selado.

Nota: Após mover a garrafeira, aguarde 24 horas antes de a ligar.

Resolução de problemas

A garrafeira não funciona:
- Verifique se a garrafeira está ligada.
- Verificar se há corrente elétrica na tomada CA, verificando o disjuntor.

O vinho parece demasiado quente:
- Aberturas frequentes da porta.
- Dê tempo para que o vinho recentemente adicionado atinja a temperatura desejada.
- Verifique se os vedantes estão a vedar corretamente.
- Limpe as bobinas do condensador.
- Regule o controlo da temperatura para uma temperatura mais fria.

A temperatura do vinho é demasiado baixa:
- Se a regulação do controlo da temperatura for demasiado fria, ajuste para uma regulação mais quente.

A garrafeira funciona com demasiada frequência:
- Isto pode ser normal para manter a temperatura constante durante dias de alta temperatura e humidade.
- As portas podem ter sido abertas frequentemente ou por um período de tempo prolongado.
- Limpe as bobinas do condensador.
- Verifique se o vedante está a vedar corretamente.
- Verifique se as portas estão completamente fechadas.

Humidade acumulada no interior ou no exterior da garrafeira:
- Isto é normal durante períodos de elevada humidade.
- Aberturas prolongadas ou frequentes da porta.
- Verifique se os vedantes da porta estão a vedar corretamente.

A porta da garrafeira não fecha corretamente:
- Nivele a garrafeira.
- Verifique se existem bloqueios, por exemplo, garrafas de vinho, prateleiras.

Não elimine os aparelhos elétricos como resíduos urbanos não separados, utilize instalações de recolha específicas. Contacte as autoridades locais para obter informações sobre os sistemas de recolha disponíveis. Se os aparelhos elétricos forem eliminados em aterros ou lixeiras, as substâncias perigosas podem contaminar águas subterrâneas e entrar na cadeia alimentar, prejudicando a sua saúde e bem-estar. Ao substituir aparelhos antigos por novos, o revendedor é legalmente obrigado a receber gratuitamente o seu aparelho antigo para eliminação.

Serviço pós-venda e Suporte.

Em caso de problemas, consulte o cartão de garantia para obter informações sobre o serviço pós-venda e o suporte ou aceda a www.haier.com, separador Serviço e Suporte, tendo ainda como opção enviar um e-mail ou telefonar para o Centro de Assistência.

Para mais informações sobre o produto, consulte https://eprel.ec.europa.eu/ ou digitalize o código QR na etiqueta energética fornecida com o aparelho.