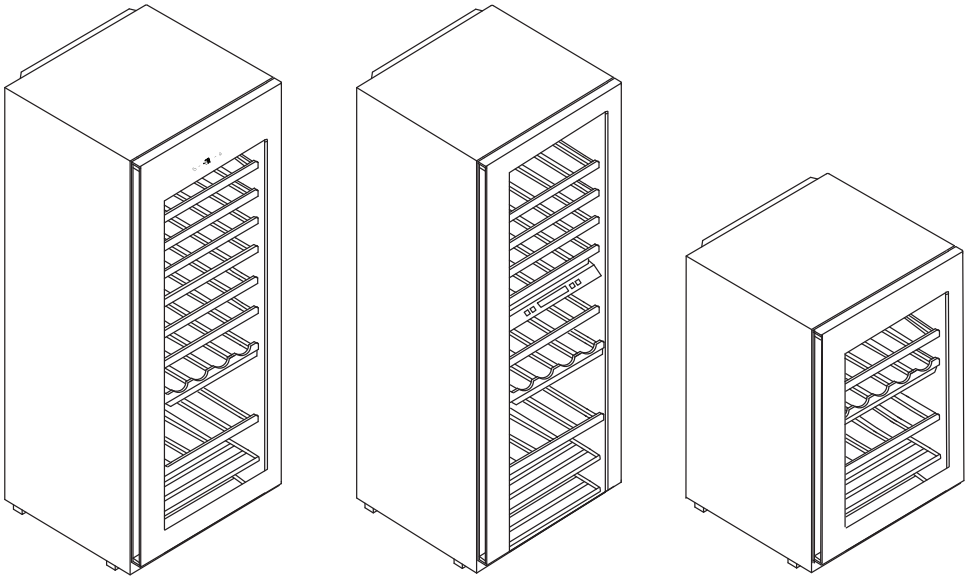
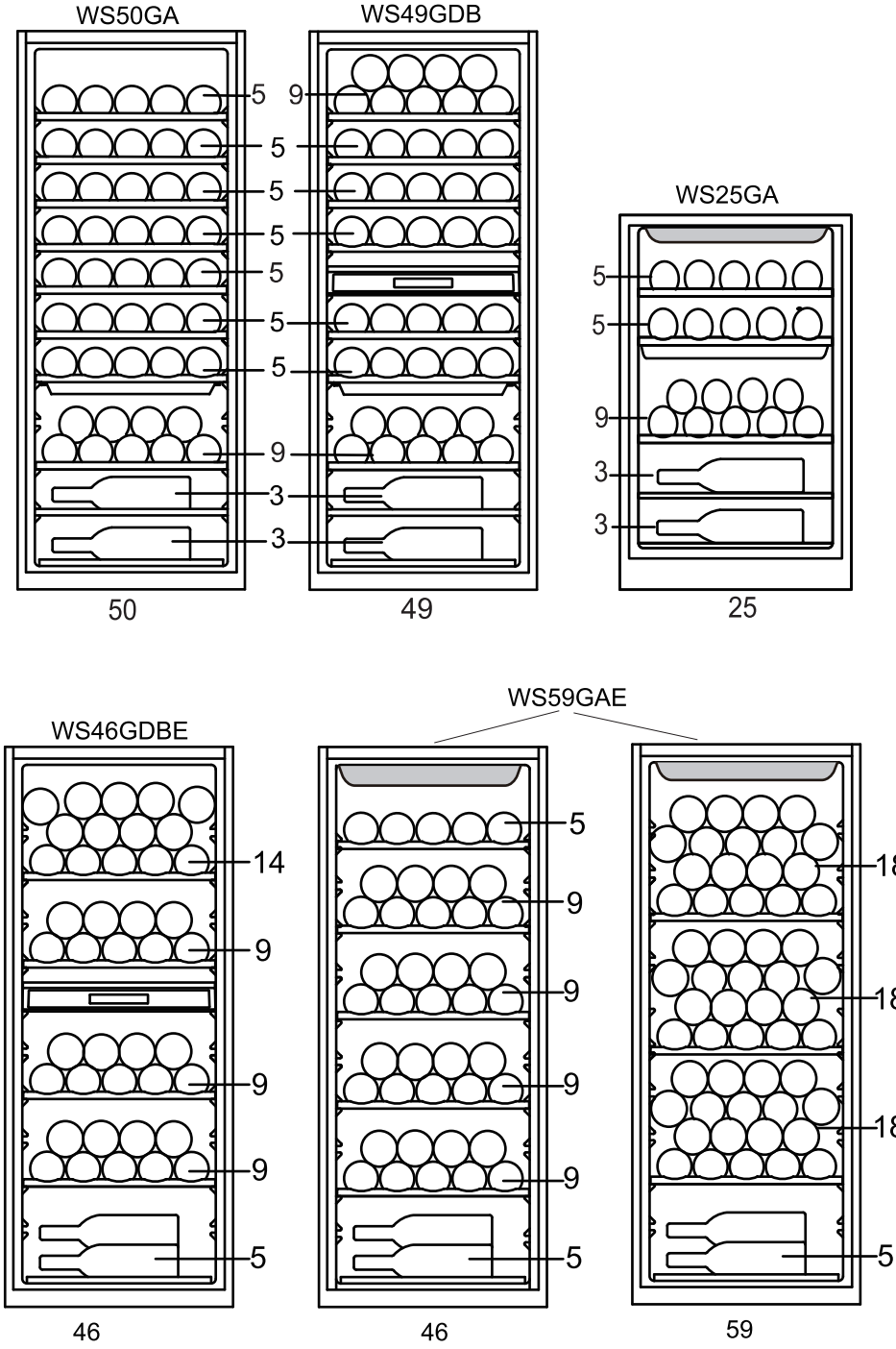
Haier

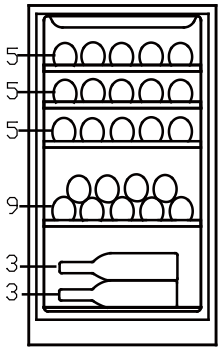


Wine Cellar - *User Manual*
Cantina per vini - *Manuale dell'utente*
Bodega - *Manual del usuario*
Weinkühlschrank - *Bedienungsanleitung*
Cave à vin - *Mode d'emploi*
Wijnkast - *Gebruikershandleiding*
Vinotéka - *Uživatelská příručka*
Chłodziarka do wina - *Instrukcja Obsługi*
Холодильник для вина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

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

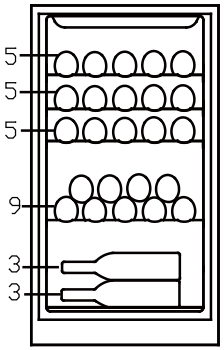

WS50GA
WS49GDB
WS25GA
WS46GDBE
WS59GAE
5
9
5
5
5
5
5
5
9
3
3
5
5
9
3
3
14
9
9
9
5
5
9
9
9
9
5
5
18
18
18
5
50
49
25
46
46
59

WS30GA



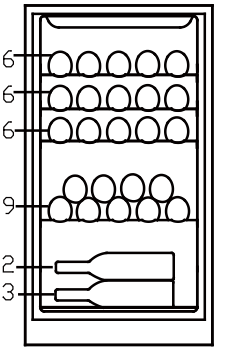
30

WS30GAE



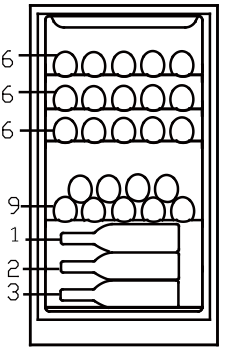
30

WS32GAE



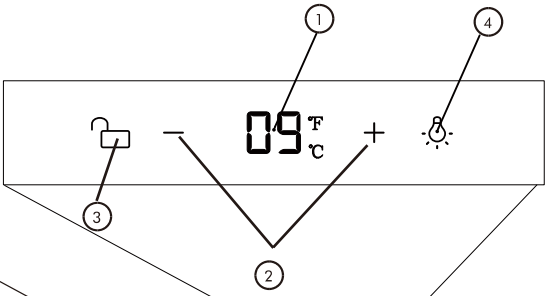
32

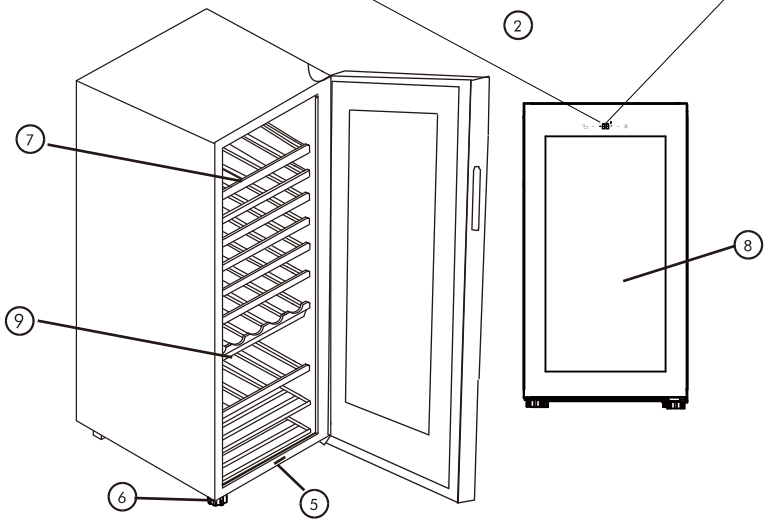
HWS33GA
WS33GAE



33

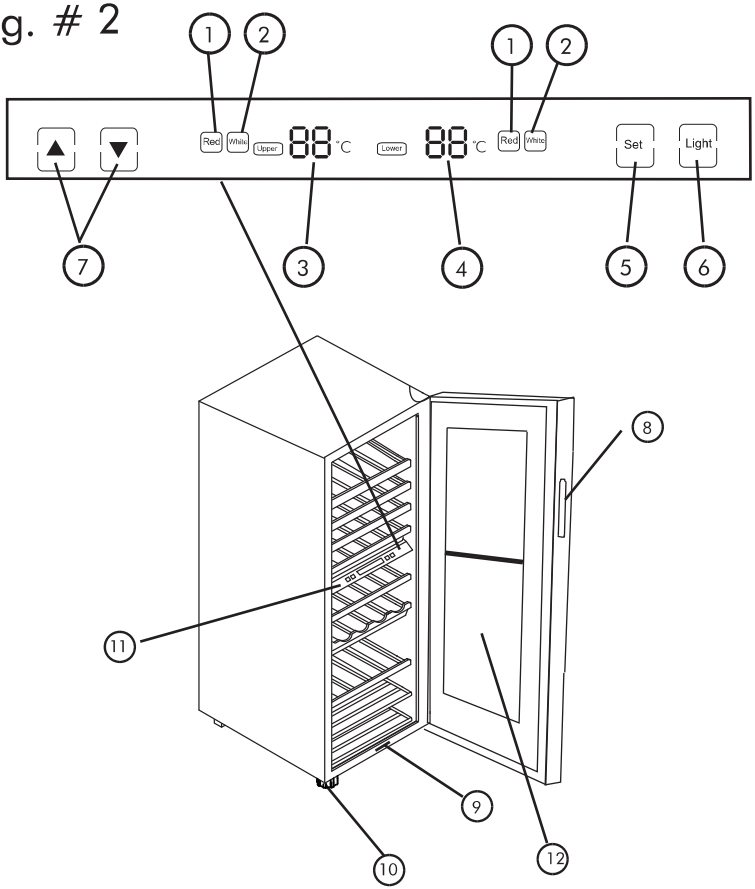
fig. # 1





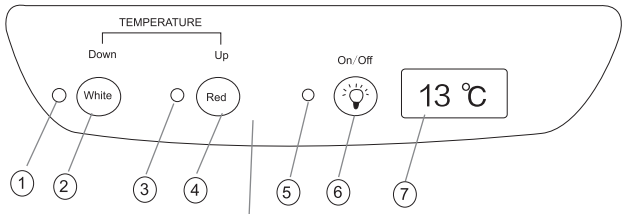
WS50GA

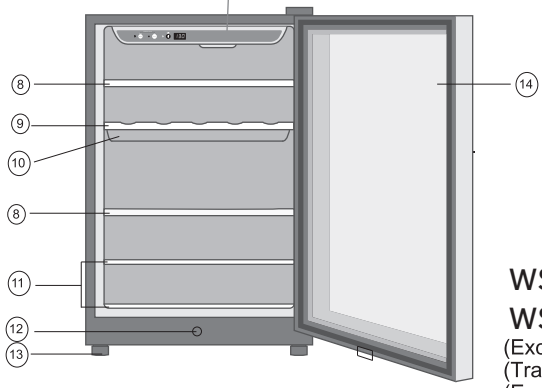
fig. # 2



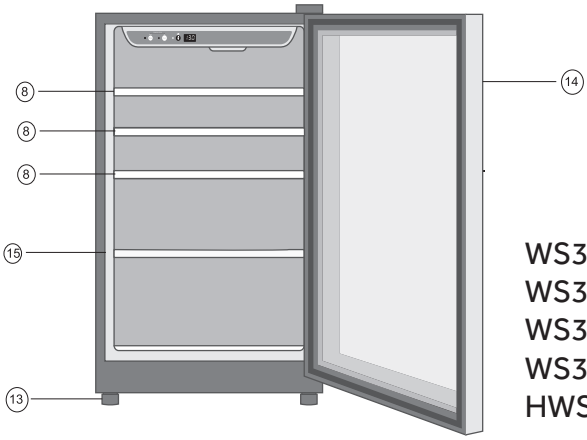
WS49GDB
WS46GDBE

fig. # 3





WS25GA
WS59GAE
(Except 10)
(Tranne 10)
(Excepto 10)
(Außer 10)
(Sauf 10)
(Behalve 10)
(Kromě 10)
(Z wyjątkiem 10)
(кроме 10)



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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Supplier	Haier				
Model	WS30GA(E) WS32GAE WS33GAE HWS33GA	WS50GA	WS49GDB WS46GDBE	WS59GAE	WS25GA
Category	Wine storage	Wine storage	Wine storage	Wine storage	Wine storage
Energy efficiency class	A	A	B	A	A
Energy consumption (kWh per year)	133	146	190/182	146	128
Net capacity (Litters)	104	167	162	167	87
Temperature range °C	6~18	5~20	6~18	6~18	6~18
Climate class*	N	ST	ST	SN~ST	N
Noise level dB(A)	38	42	42	42	42
This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine					

*=This appliance is intended to be used at an ambient temperature indicated below

Climate class	Ambient average temperature °C
SN	+ 10 to + 32
N	+ 16 to + 32
ST	+ 16 to + 38
T	+ 16 to + 43

Note 1
The design temperature of ‘other compartments’ within the meaning of point (n) of Annex I.
For wine storage compartments, the coldest storage temperature, either pre-set in the compartment or capable of being set by an end-user and capable of being maintained continuously according to the manufacturer’s instructions, shall be given;