



MARQUE: **HAiER**
REFERENCE: **WS105GA**
CODiC: **4375602**



NOTICE
↓

Haier

Wine Cellar



WS105GA

WS171GA

EN

IT

ES

DE

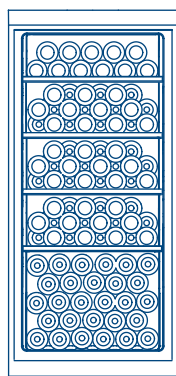
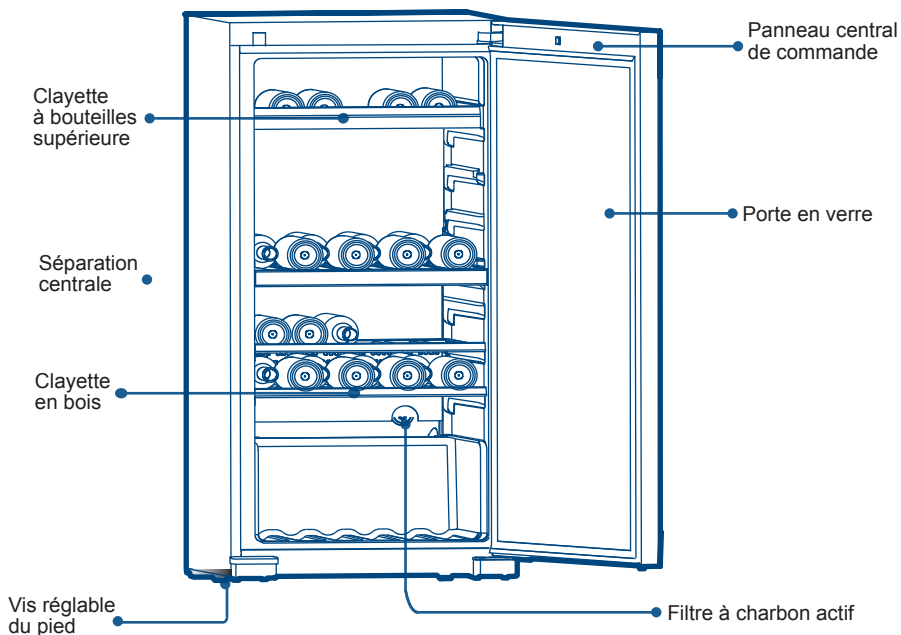
FR

NL

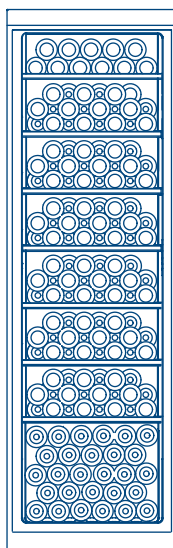
CZ

PL

Nom des éléments de la cave à vin



WS105GA
(capacité de
105 bouteilles)



WS171GA
(capacité de
171 bouteilles)

	Page
MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	52
Installation de votre cave à vin.....	53
Déballage de votre cave à vin	53
Mise à niveau de votre cave à vin.....	53
Circulation de l'air	53
Exigences électriques	54
Restrictions d'installation.....	54
Utilisation d'une rallonge	54
Première mise en route.....	54
Présentation des fonctions principales de l'appareil.....	55
1.Réglages de la température	55
2.Éclairage intérieur	55
3.Conversion « °F/°C »	55
4.Alarme d'ouverture de la porte	56
5.Fonction de mémorisation de température en cas de coupure	56
6.Alimentation	56
Précautions liées à l'utilisation de la cave à vin.....	57
Dégivrage automatique	57
Clayettes.....	58
Bruits normaux de fonctionnement.....	58
Entretien et nettoyage de la cave à vin.....	59
Nettoyage et entretien	59
Coupures de courant.....	59
Précautions en cas d'absence et de déplacement de l'appareil.....	59
Dépannage.....	60
Informations techniques•Contenu de l'emballage	61

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Cet appareil est exclusivement destiné au stockage de bouteilles de vin. Lorsque vous utilisez cet appareil, prenez toujours les mesures de précaution de base suivantes :

1. **Lisez l'ensemble des instructions avant d'utiliser cet appareil.**
2. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné et conformément aux indications du présent mode d'emploi.
3. Cette cave à vin doit être installée conformément aux instructions d'installation avant toute utilisation. Voir les instructions de mise à la terre dans la section consacrée à l'installation.
4. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique. En cas d'usage à des fins industrielles ou commerciales, assurez-vous de respecter les normes et réglementations correspondantes. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ainsi que par des personnes ne disposant pas de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sous réserve d'avoir bénéficié d'un encadrement adapté ou d'avoir reçu des instructions leur permettant d'utiliser l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers inhérents à une telle utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
5. L'appareil doit être installé de telle façon que la fiche soit accessible.
6. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il convient de le faire remplacer par le fabricant, un agent de service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
7. Les orifices de ventilation prévus dans le corps de l'appareil ou dans la structure encastrable doivent être libres de toute obstruction.
8. N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou tout autre moyen pour accélérer le dégivrage, à l'exception de ceux recommandés par le fabricant.
9. N'endommagez pas le circuit de réfrigération.
10. N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf s'ils correspondent au type recommandé par le fabricant.
11. Si l'éclairage est endommagé, il convient de le faire remplacer par le fabricant, un agent de service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter tout danger.
12. Cet appareil est exclusivement destiné au stockage de bouteilles de vin.
13. Un enfant pourrait s'y enfermer. Démontez les portes de votre cave à vin usagée avant de la mettre au rebut. Laissez les clayettes à leur place afin d'empêcher les enfants de grimper dans l'appareil.
14. N'entreposez pas de substances explosives, telles que des bombes aérosol à gaz inflammable, dans cet appareil.

Déballage de votre cave à vin

1. Retirez tous les éléments d'emballage, y compris la base en mousse et les rubans adhésifs qui maintiennent les accessoires de la cave à vin en place à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.
2. Inspectez et retirez les résidus éventuels d'emballage, de ruban adhésif ou de matériaux imprimés avant de mettre la cave à vin sous tension.

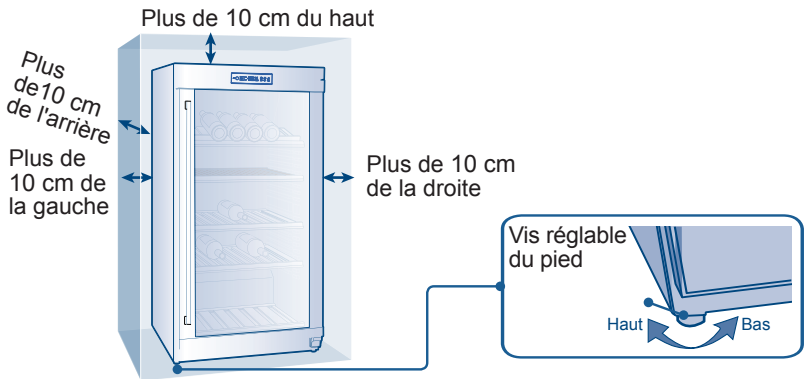
Mise à niveau de votre cave à vin

- Votre cave à vin est équipée de quatre pieds réglables situés aux angles avant et arrière de l'appareil. Positionnez votre cave à vin à son emplacement définitif avant de la mettre à niveau.
- Vous pouvez ajuster la hauteur des pieds réglables en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (pour élever l'appareil) ou dans le sens contraire (pour abaisser l'appareil). La porte de la cave à vin se fermera plus facilement si les pieds réglables sont déployés.

Circulation de l'air

- Afin de garantir un fonctionnement optimal de votre cave à vin, installez-la dans un endroit bien ventilé et équipé de raccords de plomberie et électriques adéquats.
- Nous vous recommandons de laisser les espaces de dégagement suivants autour de la cave à vin :
Côtés 100 mm
Haut 100 mm
Arrière 100 mm
- Ne surchargez pas votre cave à vin afin de garantir un refroidissement optimal.

FR



Remarque : si votre cave à vin s'est trouvée en position inclinée pour quelque raison que ce soit, attendez 24 heures avant de la brancher.

Exigences électriques

- Assurez-vous de disposer d'une prise de courant adéquate (220-240 V, 15 A) reliée à la terre pour brancher la cave à vin.
- Evitez d'utiliser des adaptateurs à trois broches ou de couper la broche de mise à la terre pour loger la fiche dans une prise à deux broches. Cette pratique est dangereuse car elle n'assure pas la mise à la terre de la cave à vin et peut provoquer des chocs électriques.

Restrictions d'installation

- N'installez pas la cave à vin dans un endroit qui n'est pas suffisamment isolé ou chauffé (garage, etc.). Cette cave à vin n'a pas été conçue pour fonctionner à une température ambiante inférieure à 10 °C.
- Installez la cave à vin dans un endroit adapté, sur une surface dure et plane à l'abri de la lumière directe du soleil et de toute source de chaleur (radiateurs, plinthes chauffantes, appareils de cuisson, etc.). Toute irrégularité du sol doit être corrigée à l'aide des pieds réglables, situés aux quatre coins avant et arrière de l'appareil.
- Votre cave à vin est conçue pour une installation sur pieds uniquement. Elle ne peut pas être encastrée.

Utilisation d'une rallonge

- Evitez d'utiliser une rallonge, vous risqueriez de compromettre la sécurité de l'appareil dans certaines conditions. Si vous avez besoin d'une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à trois broches avec prise de terre compatible avec la fiche de l'appareil. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être supérieure ou égale à celle de l'appareil.

Première mise en route

Une fois l'appareil branché sur une prise de courant, laissez-le fonctionner pendant au moins 30 minutes avant d'effectuer le moindre réglage et ainsi le laisser s'acclimater à son environnement. Pendant ce temps, en fonction de la température interne, le voyant du vin rouge ou blanc reste allumé pour le compartiment supérieur et le voyant du vin rouge ou blanc reste allumé pour le compartiment inférieur. L'écran LED indique la température interne actuelle.

.....Panneau de commande







La plage de température du panneau d'affichage est comprise entre 5 et 20° C (41 et 68° F) .


La température par défaut est de 12° C (54° F).

Vous pouvez régler la température en fonction de vos exigences en matière de stockage du vin.



1. Réglages de la température

Pour régler la température, appuyez sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. L'icône de température du IN.T clignote ensuite. Appuyez sur le bouton  ou  pour augmenter ou réduire la température. Une fois la température souhaitée atteinte, appuyez sur le bouton .

2. Éclairage intérieur

Sublimez l'apparence de votre collection grâce l'éclairage fin installé dans votre cellier. Il vous suffit d'appuyer sur le bouton  pour l'allumer, et d'appuyer à nouveau sur le bouton pour l'éteindre. Lorsque la porte est ouverte, la lumière s'allume. Une fois la porte fermée, la lumière s'éteint.

3. Conversion « °F/°C »

Appuyez sur  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes ; la température affichée en degré Fahrenheit symbolisé par « °F » se convertit en degré Celsius symbolisé par « °C ». Appuyez à nouveau sur  et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes ; la température affichée en degré Celsius symbolisé par « °C » se convertit en degré Fahrenheit symbolisé par « °F ».

4. Alarme d'ouverture de la porte


Si la porte reste ouverte pendant plus de 1 min, une alarme se déclenche et ne s'arrête que lorsque vous refermez la porte ou appuyez sur une touche du panneau d'affichage.


5. Fonction de mémorisation de température en cas de coupure

En cas de panne de courant, le cellier enregistre automatiquement la température réglée.

Une fois l'alimentation rétablie, il se met en marche en tenant compte de la température réglée avant la panne de courant tandis que les autres fonctions retournent aux réglages par défaut.

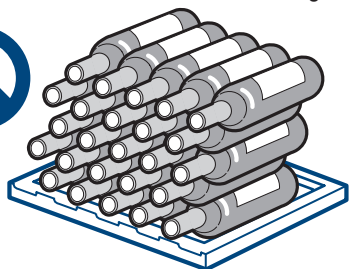
6. Alimentation

Appuyez sur la touche  et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes ; l'alimentation principale s'arrête (tous les dispositifs internes s'arrêtent et l'appareil se met en veille).

Si l'appareil est éteint, vous pouvez rétablir l'alimentation en appuyant sur la touche  et en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes ; toutes les icônes de l'écran s'allument.

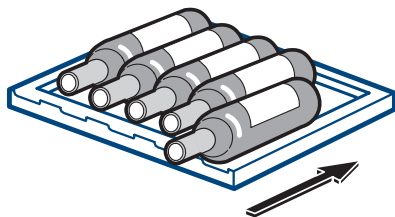
Précautions liées à l'utilisation de la cave à vin

Ne placez pas trop de bouteilles de vin dans la cave pour ne pas dépasser la capacité d'accueil des clayettes à bouteilles. Ne placez pas plus de trois couches de bouteilles sur chaque clayette. Chaque clayette ne doit pas comporter plus de trois rangées de bouteilles de vin, pour une capacité d'accueil maximale de 35 kg.



Avant de placer les bouteilles dans la cave à vin, vérifiez que les clayettes à bouteilles sont complètement stables.

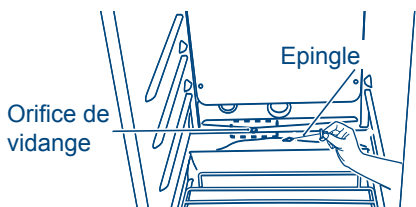
Vérifiez par ailleurs qu'aucune bouteille ne dépasse des étagères pour éviter qu'elles ne heurtent la vitre de la porte lorsque vous refermez cette dernière.



FR

Dégivrage automatique

Cet appareil dispose d'une fonction de dégivrage automatique. Lorsque vous utilisez cet appareil pour la première fois, placez une épingle munie d'un trou dans l'orifice de vidange. Pendant l'utilisation de la cave à vin, vérifiez que l'orifice de vidange n'est pas bloqué pour laisser l'eau de dégivrage couler doucement au travers de l'orifice de vidange jusqu'au récepteur d'eau situé à l'intérieur de la cabine de la cave. Si l'orifice est bloqué, retirez l'épingle de l'orifice de vidange, éliminez ce qui obstrue l'intérieur de l'orifice, puis remettez en place l'épingle.



Nettoyez régulièrement les récepteurs d'eau en bas des compartiments supérieur et inférieur ; utilisez un chiffon sec pour absorber l'eau qui se trouve à l'intérieur des récepteurs d'eau et séchez-les (cette opération doit être effectuée tous les trois mois).

Echange d'air avec le filtre à charbon actif

La manière dont le vin vieillit dépend des conditions ambiantes. La qualité de l'air est donc un élément crucial de la conservation du vin. Un filtre à charbon actif a été intégré à la partie inférieure de la paroi arrière de l'appareil pour permettre à l'air de conserver une qualité optimale.



ATTENTION

Nous vous recommandons de remplacer le filtre une fois par an. Vous pouvez vous procurer des filtres auprès de votre revendeur.

Changement du filtre :

Attrapez le filtre par la poignée. Tournez-le sur la gauche et retirez-le.

Insertion du filtre :

Insérez le filtre avec la poignée en position verticale. Tournez-le sur la droite et insérez-le.



Clayettes

- Les clayettes sont conçues pour offrir une esthétique agréable et faciliter le nettoyage. Les bouteilles de grande taille ou les Magnums peuvent être plus facilement stockées sur les clayettes transversales situées dans la partie basse de la cave à vin.
- Certaines clayettes vous permettent de stocker et de sortir facilement vos bouteilles de vin.

Bruits normaux de fonctionnement

- En circulant dans le circuit de refroidissement, le réfrigérant peut émettre des bruits de bouillonnement, des gargouillements ou de légères vibrations.
- Le thermostat émet un clic lorsqu'il s'enclenche, de même que lorsqu'il s'arrête.

Nettoyage et entretien

Attention : Pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez toujours votre cave à vin avant de la nettoyer. Le non-respect de cette consigne peut provoquer des blessures graves ou mortelles.

Attention : Avant d'utiliser des produits nettoyants, lisez et respectez les instructions et les mises en garde du fabricant pour éviter tout dommage corporel ou matériel.

Général :

- Préparez une solution nettoyante en mélangeant 3-4 cuillères à café de bicarbonate de soude dans de l'eau chaude. Utilisez une éponge ou un chiffon doux imbibé de cette solution pour essuyer votre cave à vin.
- Rincez à l'eau chaude puis séchez avec un chiffon doux.
- N'utilisez pas de produits chimiques abrasifs, d'ammoniaque, d'eau de Javel, de détergents concentrés, de solvants ou de tampons à récurer en métal. CERTAINS de ces produits chimiques risquent de dissoudre, d'endommager et/ou de décolorer votre cave à vin.

Joints de porte : • Nettoyez les joints de porte tous les trois mois conformément aux instructions générales. Les joints doivent rester propres et flexibles pour assurer une étanchéité optimale.

- Appliquez un peu de vaseline sur la charnière des joints pour conserver cette flexibilité et cette étanchéité.

Clayette à bouteilles horizontale :

Si des gouttelettes de vin ou d'eau se sont accidentellement déposées sur la clayette à bouteilles, polissez-la à l'aide de papier de verre (grain 300-400), puis essuyez les résidus au moyen d'un chiffon doux. N'utilisez pas une serviette ou un chiffon imbibé d'eau.

Coupures de courant

- Des coupures de courant peuvent survenir en cas d'orage ou dans d'autres circonstances. En cas de panne de courant, débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. Une fois le courant rétabli, rebranchez-le.

Précautions en cas d'absence et de déplacement de l'appareil

- Si vous partez en vacances ou que vous vous absentez pendant une période prolongée, débranchez la cave à vin et nettoyez-la entièrement (y compris les joints de porte) en respectant les instructions de nettoyage détaillées dans le paragraphe « Instructions générales ». Laissez les portes ouvertes afin de laisser l'air circuler à l'intérieur.
- Lorsque vous déplacez la cave à vin, maintenez-la toujours en position verticale. Ne déplacez pas l'appareil en position horizontale, vous risqueriez d'endommager le système d'étanchéité.

Remarque : une fois la cave à vin déplacée, attendez 24 heures avant de la brancher à nouveau.

La cave à vin ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la cave à vin est branchée sur le secteur.
- Vérifiez que le courant circule dans la prise secteur en inspectant le disjoncteur.

Le vin ne semble pas assez frais :

- Les portes sont ouvertes trop fréquemment.
- Les bouteilles de vin rangées récemment dans l'appareil ont besoin d'un certain temps pour atteindre la température souhaitée.
- Vérifiez que les joints de porte assurent une parfaite étanchéité.
- Nettoyez le condenseur.
- Diminuez le réglage de la température.

La température du vin est trop basse :

- Si le réglage de la température est trop bas, augmentez-le.

La cave à vin se met en route trop fréquemment :

- Cela peut être normal car l'appareil doit maintenir une température constante pendant les périodes de forte chaleur et d'humidité.
- Les portes ont été ouvertes trop souvent ou pendant une période prolongée.
- Nettoyez le condenseur.
- Vérifiez que les joints assurent une parfaite étanchéité.
- Vérifiez que les portes sont bien fermées.

De l'humidité se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la cave à vin :

- Cela est normal pendant les périodes de forte humidité.
- Les portes sont ouvertes trop souvent ou pendant une période prolongée.
- Vérifiez que les joints de porte assurent une parfaite étanchéité.

La porte de la cave à vin ne se ferme pas correctement :

- Mettez la cave à vin à niveau.
- Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque la fermeture des portes, p. ex., des bouteilles de vin ou des clayettes.



Ne jetez pas les appareils électriques dans vos déchets domestiques non triés ; ayez recours aux dispositifs de tri sélectif. Contactez votre mairie pour obtenir les informations au sujet des systèmes de collecte disponibles. Si les appareils électriques sont stockés dans des décharges ou des dépotoirs sauvages, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans la nappe phréatique, s'introduire dans la chaîne alimentaire et nuire à la santé et au bien-être de la population. Lors du remplacement d'appareils usagers par de nouveaux modèles, le revendeur est légalement tenu de reprendre gratuitement l'ancien produit pour sa mise au rebut.

Informations techniques

Modèle	Type de climat	Choc électrique Type de résistance	Capacité disponible (l)	Tension nominale (V)	Fréquence nominale (Hz)	Puissance d'entrée (W)
WS105GA	SN-ST	I	210	220-240	50	100
WS171GA	SN-ST	I	360	220-240	50	100

Plage de température (°C)	Réfrigérant (R600a) (g)	Mode de branchement du cordon d'alimentation	Poids (kg)	Bruit (niveau de puissance acoustique) dB (A)	Encombrement (profondeur × largeur × hauteur) (mm)
5-20	45	Y	71	38	695×595×1 265
5-20	75	Y	92	38	695×595×1 850

FR

Remarques :

- Conformément aux normes internationales, si le climat est de type SN-ST, la température ambiante pour le fonctionnement de la cave à vin est comprise entre 10 °C et 38 °C.
- La mention « Bruit » (niveau de puissance acoustique) indiqué dans les informations techniques se rapporte à un espace semi-anéchoïde défini conformément aux normes nationales : si la cave à vin est vide, un coussin en caoutchouc résilient d'une épaisseur de 5 mm à 6 mm est placé à l'intérieur. Elle peut fonctionner pendant au moins 30 minutes une fois la porte fermée. Un test sera réalisé une fois le fonctionnement stabilisé (hors démarrage et arrêt). Le bruit de fond sera testé à 1 m des surfaces avant, arrière, gauche et droite de la cave à vin.

Pendant l'utilisation, il est normal que le bruit réel soit différent du bruit indiqué en raison des effets provoqués par le type de vin conservé dans la cave à vin, le bruit ambiant, l'ouverture et la fermeture des portes, le démarrage et l'arrêt du compresseur, etc.

Contenu de l'emballage

Des améliorations sont apportées en continu à cet appareil. Nous nous réservons le droit de modifier les éléments de la cave à vin sans préavis.

Quantité Modèle	Nom					
	Mode d'emploi	Kit d'information	Petite clayette en bois	Clayette en bois	Epingle	Touche
WS105GA	1	1	1	3	1	2
WS171GA	1	1	1	5	1	2



0070510021A

Version: 2017Version 01

Private No.: 0070512622

Manufacturer Code: V13026