



Systèmes de refroidissement de cave à vin à deux blocs avec conduit

Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien

Modèles DS025, DS050, DS088, DS200 (60 Hz) Modèles WGS40, WGS75, WGS100, WGS175 (50 Hz)

Fabriqué par :



airinnovations.com wineguardian.com

Wine Guardian se réserve le droit d'apporter des modifications à ce document, sans préavis, à son unique discrétion.

Veuillez-vous rendre sur notre site internet pour consulter la dernière version du manuel Wine Guardian et toute autre documentation.

Wine Guardian est une marque déposée (2,972,626) d'Air Innovations, Inc. Brevet d'unité de condensation nº U.S. D791295, EU 003189349-0001 Édition 04-2021

© Air Innovations, 2021

Table des matières

Glossaire des termes	7
Réception, inspection et déballage de l'unité Wine Guardian	9
Examinez le bordereau d'expédition pour vérifier :	
Vérifiez que le ventilo-convecteur comporte	9
Vérifiez que l'unité de condensation est :	10
Description générale	10
Le système à deux blocs avec conduit Wine Guardian contient	
Ventilo-convecteur Wine Guardian	
Commandes électriques	11
Unité de condensation	11
Accessoires et équipement en option	12
Pompe de condensation (Partie # 94H0018-00)	12
Collets de conduits et conduits flexibles	12
Extension de garantie du compresseur	12
Serpentins de chauffage	12
Humidificateur	12
Xtreme Low Ambient (voir illustrations à la page suivante)	12
Illustrations Xtreme Low Ambient	13
Vue d'ensemble du ventilo-convecteur du Wine Guardian	14
Dimensions Wine Guardian pour les systèmes avec conduit DS025, WGS40, DS050, WGS7 DS088, WGS100, DS200 et WGS175	5, 14
Dimensions de l'unité de condensation	15
Schéma en deux dimensions du Wine Guardian pour les modèles DS025 et WGS40	16
Illustration du système de réfrigération	17
Image agrandie de l'unité de condensation	18
Schéma de câblage pour DS025 et DS050	20
Schéma de câblage pour les unités DS088 et WGS100	20
Schéma de câblage pour les unités DS200 et WGS175	21
Schéma de câblage pour les unités de condensation DS025 et WGS40	22
Schéma de câblage pour les unités de condensation DS050 et WGS75	23
Schéma de câblage pour les unités de condensation DS088 et WGS100	24
Schéma de câblage pour les unités de condensation DS200 et WGS175	25
Caractéristiques techniques des systèmes avec conduit – Modèles 60 Hz DS025, DS050, DS	08826
Caractéristiques techniques des systèmes avec conduit – Modèles 50 Hz WGS40, WGS100	
Sécurité	28
Conventions en matière de messages de sécurité	
Danger	
Avertissement	

Attention	28
Procédure de verrouillage/étiquetage	30
Consignes de sécurité	30
Risques liés à la sécurité	30
Risques liés à l'électricité	30
Risques d'électrocution	30
Risques liés aux parties chaudes	30
Risques liés aux parties en mouvement	30
Verrouillages de sécurité de l'équipement	30
Interrupteur d'alimentation principal	30
Installation	33
Test avant installation	33
Schéma du débit d'air	33
Planification de l'installation	35
Aborder les différents points du processus de planification	35
Effectuer les vérifications de pré-installation	35
Installation du ventilo-convecteur	36
Installation au sol	36
Installation murale	36
Installation au plafond	37
Dispositif de montage type	37
Manipulation et installation	37
Montage au sol	38
Montage mural	40
Installation des conduits et des grilles	40
Collets de conduits	40
Emplacement des grilles d'alimentation et de retour	40 <u>1</u>
Recommandations générales relatives aux conduits	41
Réduire les bruits émis par l'unité	41
Installation du raccordement de l'évacuation des condensats	42
Installation du conduit de vidange	42
Amorcer le siphon	42
Câblage du ventilo-convecteur pour le raccorder au courant	43
Installation de l'unité de condensation	44
Installation de conduites de réfrigérant raccordées (aspiration et liquide)	
Tableau des dimensions des raccordements de conduites du système à deux blocs	
Exemple de configuration de la tuyauterie	
Contrôle des fuites et processus d'évacuation	
Câblage	
Remplissage réfrigérant	50

Détermination du volume de remplissage	50
Procédures relatives au remplissage d'un système disposant du contrôle de la pression de re	foulement 50
Surchauffe	53
Sous-refroidissement	53
Tableau Fonctionnement des systèmes à deux blocs	55
Installation du thermostat et du câble de communication	57
Spécification du contrôleur	58
Montage du contrôleur d'interface à distance (Mode câblé)	60
Montage du contrôleur d'interface à distance (Mode sans fil)	60
Montage du capteur à distance Wine Guardian	61
Monter le capteur à distance câblé (Mode câblé)	61
Monter le capteur à distance (Mode sans fil)	
Instructions de couplage du capteur à distance – Capteurs multiples	
sans fil)	•
Fonctionnalités standard du contrôleur	65
Codes d'alarme	72
Inspection et liste de vérifications avant la mise en service	74
Réception et inspection	74
Manipulation et installation	74
Mise en service de l'unité	74
Mise en service et fonctionnement de l'unité Wine Guardian à deux l	blocs 77
Mise sous tension de l'unité	77
Tester le ventilateur	77
Faire fonctionner l'unité	77
Cycle de l'unité	78
Réglage de l'interface de contrôle à distance	78
Réglage de la température de la cave à vin	78
Modification du trajet de circulation du débit d'air	78
Entretien	80
Général	80
Nettoyage du système de vidange du condensat	80
Nettoyage de l'humidificateur	80
Serpentin de chauffage en option	80
Programme d'entretien	81
Tous les mois	81
Tous les ans	81
Dépannage	82
Problème types de mise en service	82
L'unité ne démarre pas	82

L'appareil fonctionne et souffle l'air de l'évaporateur, mais l'air entrant n'est pas plus l'air de retour provenant de la cave à vin	
Problèmes d'humidité	85
Trop faible, sans l'humidificateur en option	85
Humidité trop faible, avec l'humidificateur en option	85
Humidité trop élevée lorsque l'unité fonctionne mais n'est pas en phase de refroidiss	ement85
Humidité trop élevée lorsque l'unité est hors tension	85
Humidité trop élevée lorsque l'unité fonctionne et est en phase de refroidissement	85
L'unité fonctionne mais le voyant de l'interrupteur d'alimentation est ÉTEINT	86
De l'eau fuit de l'unité	86
L'unité fonctionne correctement mais produit un son inhabituel	86
Le pressostat de haute pression a provoqué l'extinction de l'unité	86
Instructions pour le réenclenchement du pressostat	86
Dépannage avancé	87
Le serpentin de l'évaporateur est gelé	87
L'unité effectue plus de 8 cycles/heure	87
Remplacer les souffleries	87
Coordonnées et informations relatives à la garantie	
Garantie	

Remarque: cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie radiofréquence et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut provoquer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par une ou plusieurs des mesures suivantes:

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio / TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

RSS GEN (English)

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

- 1. This device may not cause interference.
- 2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

RSS GEN (French)

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

- 1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage;
- L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Glossaire des termes

Air ambiant – La zone entourant la cave à vin tel qu'une pièce, un sous-sol, un garage ou l'extérieur.

BTU/h – British thermal units/heure. Une unité de mesure de la puissance de systèmes de chauffage ou de refroidissement.

CFM – Pieds cubes par minute. Une unité de mesure de la quantité d'air traité par le ventilateur.

Condensat / Condensation – L'eau formée à partir de l'air lorsque sa température est abaissée jusqu'à un certain point (appelée point de rosée). Plus communément désigné par le terme « transpiration » sur les tuyaux ou surfaces froides. Cette eau est recueillie au bas de l'évaporateur ou du serpentin de refroidissement et est évacuée en dehors de l'unité à travers le conduit de vidange.

Unité de condensation (Évacuation de la chaleur) — Le compresseur, le serpentin du condenseur et le ventilateur permettent à l'unité de condensation d'évacuer la chaleur du réfrigérant dans l'air ambiant à *l'extérieur* de la cave à vin. Le mot condenser se rapporte à la condensation du réfrigérant de l'état gazeux à l'état liquide.

CSA/ETL – Association canadienne de normalisation/Edison Testing Laboratory (conformité des produits aux normes de sécurité)

F – (Degrés) Fahrenheit

Ventilo-convecteur (Refroidissement de l'évaporateur) — Le serpentin de refroidissement et le ventilateur permettent au ventilo-convecteur d'évacuer la chaleur de l'air à l'intérieur de la cave à vin vers le réfrigérant, en refroidissant l'air et en condensant l'humidité présente dans l'air. Le mot évaporateur se rapporte à l'évaporation du réfrigérant de l'état liquide à l'état gazeux dans le serpentin. Le ventilo-convecteur est pourvu d'un conduit permettant de le raccorder ou peut être placé à l'intérieur de la cave à vin.

Conduit flexible – Conduits circulaires dont le revêtement en plastique est renforcé par de l'acier, une couche d'isolant et une couche externe de plastique, servant à acheminer l'air de l'unité jusqu'à la cave à vin ou l'air ambiant.

Grille ou diffuseur – Plaques d'entrée ou de sortie permettant de diriger le débit d'air ou de protéger l'intérieur de l'unité.

Gain/perte de chaleur – La quantité de refroidissement ou de chauffage exprimée en watts transférée entre la cave à vin et l'air ambiant. Le Wine Guardian doit compenser ce gain/cette perte de chaleur.

Air entrant – L'air revenant de la cave à vin au ventilo-convecteur Wine Guardian.

D.I. – Diamètre intérieur

NEC – National Electrical Code (Standards électriques aux États-Unis)

D.E. – Diamètre extérieur

Livre-force – Pression exercée par pouce carré (psi)

Récupération – La quantité de refroidissement que l'unité doit produire afin que la cave retrouve sa température de consigne après l'introduction d'une nouvelle charge

de chaleur, par l'entrée d'individus ou l'introduction dans la cave de nouvelles caisses de bouteilles de vin chaudes.

Air de reprise - L'air quittant la cave à vin et retournant à l'entrée du ventilo-convecteur. (Voir Air entrant ci-dessus)

TXV – Soupape de dilatation thermique

VAC – Courant alternatif (volts c.a.)

SP – Pression statique. Unité de mesure (pouces de colonne d'eau) de la pression de l'air traitée par le ventilateur.

Point de consigne – La température ou l'humidité souhaitée paramétrée sur l'interface de contrôle à distance ou l'hygrostat.

Air entrant - L'air pénétrant la cave à vin après libération par le ventilo-convecteur.

Réception, inspection et déballage de l'unité Wine Guardian

IMPORTANT

Cet appareil n'est pas destiné à l'usage par des personnes (dont les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances nécessaires, sauf si elles ont bénéficié d'un encadrement et de consignes concernant l'utilisation de l'appareil administrés par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez vos enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

REMARQUE: Les unités Wine Guardian sont assemblées et testées en usine avant expédition. Le système à deux blocs avec conduit Wine Guardian est constitué de deux composants séparés, le ventilo-convecteur et l'unité de condensation du Wine Guardian.

Chaque composant du Wine Guardian est expédié dans une boîte en carton ondulé. La livraison comprend un ou deux cartons contenant des accessoires.

- ✓ Soulevez uniquement par les poignées prévues à cet effet ou supportez complètement la charge par le dessous.
- ✓ Avant d'ouvrir, inspectez les cartons ou les boîtes afin de déceler tout signe évident de dommage causé lors du transport ou lors d'une mauvaise manipulation.
- ✓ Notez sur le connaissement toute différence ou dommage visible avant de le signer.
- ✓ Procédez à une inspection de tout l'équipement afin de repérer le moindre signe de dommage causé au cours du transport.
- ✓ Signalez tout dommage visible ou dissimulé au transporteur et remplissez immédiatement un formulaire de réclamation.
- ✓ Procédez à une inspection minutieuse du contenu afin de repérer tout dommage visible ou pièce desserrée.

IMPORTANT

Si cette procédure n'est pas suivie, le transporteur sera en mesure de rejeter la demande et le destinataire sera désigné responsable de la perte. Ne retournez pas les colis à l'usine.

Examinez le bordereau d'expédition pour vérifier :

- ✓ Numéro de modèle
- ✓ Options installées en usine
- ✓ Accessoires de l'unité

Si l'un des articles listés sur le bordereau d'expédition ne correspond pas au contenu de votre commande, veuillez immédiatement contacter le point de vente.

<u>Vérifiez que le ventilo-convecteur comporte :</u>

- ✓ Un cordon d'alimentation électrique
- ✓ Une interface de contrôle à distance dont le câble de transmission est branché sur le côté de l'unité
- ✓ Un conduit de vidange sortant de l'unité
- ✓ Un collet de conduit d'alimentation et un collet de conduit de retour

Vérifiez que l'unité de condensation est :

✓ Résistante aux intempéries, sur le dessus et sur les côtés

Description générale

IMPORTANT Le design et les caractéristiques techniques peuvent être amenés à être modifiés, sans préavis

Le système de refroidissement Wine Guardian est une unité de climatisation en deux blocs, de qualité professionnelle, fabriquée aux États-Unis, spécialement conçue pour le stockage du vin à des températures de cave à vin. Elle a été conçue pour une installation et une utilisation simples. Le Wine Guardian utilise des commandes électroniques numériques et du réfrigérant R-134a. Le ventilo-convecteur et l'unité de condensation sont testés dans leur intégralité en usine. Tous les composants sont d'une haute qualité commerciale.

L'intégralité du système est approuvée par l'ETL selon les normes de sécurité UL 1995 et celles de la CSA. Tout le câblage est conforme aux standards établis par le NEC. Chaque partie du ventilo-convecteur est fournie avec un câble et une prise d'alimentation approuvés par les normes UL et scellés.

Toutes les unités du Wine Guardian 50 Hz bénéficient du marquage CE. Chaque unité est fournie avec un câble d'alimentation marqué CE et scellé.

Le système à deux blocs avec conduit Wine Guardian contient

1. Un ventilo-convecteur Wine Guardian avec :

- ✓ Une soupape de dilatation thermique pour contrôler le débit de réfrigérant dans le serpentin de l'évaporateur
- ✓ Un réservoir à condensat intégré. Aucun siphon externe n'est nécessaire.
- ✓ Un panneau de commandes amovible pour en faciliter l'utilisation
- ✓ Un collet de conduit d'alimentation
- ✓ Un collet de conduit de retour
- ✓ Une interface de contrôle à distance et un câble de commande

2. Une unité de condensation comprenant :

- ✓ Un filtre déshydrateur afin de conserver le réfrigérant pur et libre de tout polluant
- ✓ Un repère transparent afin d'observer le niveau de réfrigérant
- ✓ Un pressostat haute pression à réenclenchement manuel sur le système d'évacuation pour protéger le compresseur des hautes pressions.
- ✓ Un pressostat basse pression à réenclenchement automatique
- ✓ Un contacteur 24 volts pour contrôler le ventilo-convecteur
- ✓ Un boîtier extérieur
- ✓ Une résistance de carter
- ✓ Des contrôles de réfrigération basse température (voir page 13 pour l'option Xtreme Low Ambient)

Ventilo-convecteur Wine Guardian

Le ventilo-convecteur Wine Guardian atteint sa capacité nominale pour les BTU/h et CFM totaux (Watts et m³/h pour 50 Hz) obtenus dans les conditions d'une cave et de pression statique externe souhaitées. Le ventilo-convecteur peut atteindre ce taux de CFM (m³/h pour 50 Hz) contre la pression statique imposée par les conduits recommandés. Il s'agit d'un ventilateur à turbine motorisée, statiquement et dynamiquement équilibré, qui a recours à des moteurs à entraînement direct continuellement lubrifiés ne nécessitant aucun entretien.

La section du ventilo-convecteur Wine Guardian fonctionne lorsque l'air circule à travers le serpentin de refroidissement et qu'il est refroidi par le réfrigérant présent dans ce dernier. Tout excédent d'humidité dans l'air est ainsi condensé et recueilli dans le bac de vidange avant d'être évacué à l'extérieur de l'unité. L'air pénètre ensuite dans le ventilateur où il est alors pressurisé et évacué de l'unité par l'une des cinq ouvertures. Des serpentins de chauffage en option sont situés entre le serpentin de refroidissement et le ventilateur. Ces serpentins réchauffent l'air afin d'empêcher la chute des températures à l'intérieur de la cave à vin.

L'intégralité de la structure extérieure du Wine Guardian est recouverte de poudre d'aluminium de 0,16 cm (0,063 pouces) d'épaisseur afin d'empêcher toute formation de rouille et corrosion. Tous les serpentins sont des tubes d'aluminium avec des ailettes d'aluminium, et sont ainsi protégés d'une corrosion prématurée. Un conduit d'évacuation externe est utilisé par l'unité pour évacuer l'excédent d'humidité afin qu'il ne soit pas réintroduit dans la cave ou dans l'air ambiant. De multiples trappes d'accès amovibles sont prévus afin de faciliter le nettoyage et l'entretien, le raccordement des câbles et l'accès aux composants et au câblage. Le ventilo-convecteur comporte au minimum cinq trappes d'accès afin de faciliter les installations personnalisées.

Chaque unité est fournie avec une interface de contrôle à distance testée et pré-branchée installée à l'intérieur de la cave à vin. L'interface de contrôle à distance comporte plusieurs options de contrôle du refroidissement, du chauffage et du fonctionnement. Il est pourvu d'un mode totalement automatique de permutation entre chauffage et refroidissement.

Commandes électriques

Le panneau de commande électrique principal et les composants sont placés sur un panneau séparé accessible par l'une des trappes latérales ou en retirant le panneau marche/arrêt du châssis du système. Tout le câblage est conforme aux standards du NEC. Les câbles sont numérotés et classés par couleur afin de correspondre aux schémas de câblage.

L'alimentation électrique est fournie par un câble et une prise montés en usine. Toutes les commandes externes sont numériques et propres aux produits Wine Guardian. Seuls les câbles de transmission et les interfaces de contrôle Wine Guardian sont adaptés pour garantir le bon fonctionnement du système.

Unité de condensation

Les compresseurs sont autolubrifiants, scellés de façon permanente, hermétiques et à piston, ils comportent une protection contre les surcharges internes et sont pourvus d'un démarrage par condensateur. L'unité de condensation est garantie pendant deux ans. Les compresseurs sont montés sur des isolateurs recouverts de caoutchouc pour réduire les bruits et les vibrations. Les autres fonctionnalités comprennent un filtre déshydrateur de conduite de liquide, un dispositif de commandes principales Sporlan, un récepteur de conduite de liquide et un repère transparent de réfrigérant. Chaque unité est placée dans un boîtier en aluminium peint adapté à l'installation en extérieur. Le boîtier extérieur comporte une zone adéquate pour la ventilation et les raccordements des tuyaux contenant le réfrigérant.

Toutes les unités sont configurées en usine avec une protection basse température en cas d'exposition à des conditions climatiques froides. Ce dispositif contrôle les pressions exercées sur le système afin d'empêcher le gel du serpentin de l'évaporateur (en se basant sur la pression) et réchauffe le réservoir du serpentin du compresseur.

IMPORTANT

L'air sortant de l'unité de condensation est chaud et sa température est entre 25 à 35 °F ou 15 à 20 °C supérieure à sa température d'entrée. Les unités de condensation sont calibrées pour une température maximale de 115 °F (46 °C). Les unités de condensation devraient idéalement être installées dans une zone bien ventilée pour assurer la circulation du débit d'air à travers le serpentin du condenseur et pour limiter les cycles courts.

Accessoires et équipement en option

Pompe de condensation (Partie # 94H0018-00)

Une pompe de condensation automatique Wine Guardian est disponible en option afin de pomper l'eau vers un évier éloigné, un conduit de vidange ou vers l'extérieur. Une sortie électrique indépendante de 120 volts est nécessaire. Les modèles 50Hz nécessitent une sortie électrique indépendante de 220/240 volts.

Collets de conduits et conduits flexibles

Les conduits du Wine Guardian sont vendus en kits par taille pour chaque unité. Chaque kit contient deux raccords pour collets, 7,6 mètres (25 pieds) de longueur de conduit circulaire flexible et deux courroies. La quantité de kits de conduits nécessaires varie selon l'agencement de la cave à vin et la mise en place du système. La taille du kit dépend du modèle Wine Guardian choisi. Suivez attentivement les consignes d'installation. Des conduits mal ou incorrectement installés peuvent considérablement affecter les performances de votre unité.

Extension de garantie du compresseur

Les Wine Guardian ne sont constitués que des meilleurs compresseurs commercialisés sur le marché. Cependant, étant donné que le compresseur est le composant le plus cher de l'unité, il est recommandé de souscrire à l'option d'extension de garantie.

Serpentins de chauffage

Un serpentin de chauffage en option est intégré et ne nécessite aucune autre source d'alimentation. L'option chauffage électrique est installée en usine et comporte des dispositifs primaires et secondaires de protection contre les surchauffes conformes aux normes UL et NEC.

Humidificateur

Une autre option appréciée sur le Wine Guardian est l'humidificateur. L'humidificateur est disponible pour l'installation d'un système à deux blocs et peut être intégré à toute autre unité Wine Guardian. Chaque humidificateur est fourni avec un câble d'alimentation à brancher sur le côté du ventilo-convecteur Wine Guardian. Il est alors contrôlé par la même interface de contrôle à distance que celle qui est utilisée pour le fonctionnement de l'unité Wine Guardian. L'humidificateur est monté directement sur l'unité Wine Guardian et nécessite un système d'alimentation en eau et un système de vidange pour pouvoir fonctionner.



SUIVRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ACCOMPAGNANT L'HUMIDIFICATEUR. CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS PRÉSENTES DANS LE CARTON DE L'HYGROSTAT.

Xtreme Low Ambient (voir illustrations à la page suivante)

Les options << Xtreme Low Ambient >> se composent de commandes de réfrigération installées en usine montées dans l'unité de condensation pour un fonctionnement continu de l'unité de refroidissement de la cave à vin en dessous d'une température de 20 degrés F (-7 degrés C). Les commandes de réfrigération sont incluses :

- Clapet anti-retour installé dans la ligne de liquide entre la soupape de commande de pression de tête et le récepteur
- Interrupteur cyclique du ventilateur
- Chauffage pour le récepteur avec contrôle du thermostat
- Minuterie de coupure basse pression réglable.

Illustrations Xtreme Low Ambient

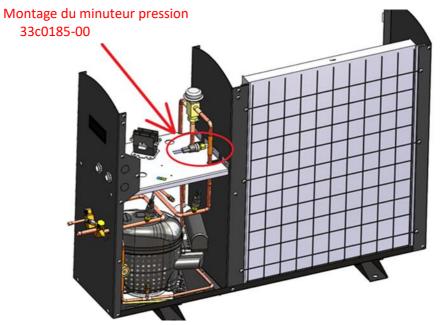


Fig. 1

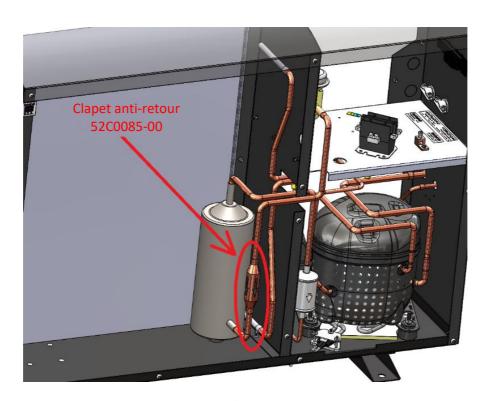
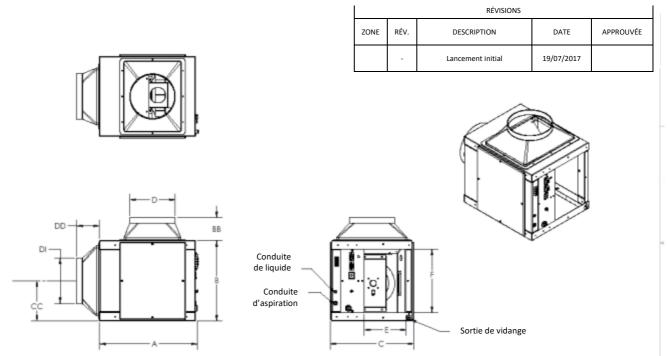


Fig. 2

Vue d'ensemble du ventilo-convecteur du Wine Guardian

Fig. 1



Dimensions Wine Guardian pour les systèmes avec conduit DS025, WGS40, DS050, WGS75, DS088, WGS100, DS200 et WGS175

Voir schéma à la page suivante pour l'unité de condensation

Numéro de modèle	DS025 -WGS40	DS050/WGS75	DS088/WGS100	DS200/WGS175
	Pouces/cm	Pouces/cm	Pouces/cm	Pouces/cm
A – Largeur	14,0 / 35,6	22,00 / 55,88	22,00 / 55,88	22,375 / 56,83
B – Hauteur	14,1 / 35,56	14,13 / 35,56	14,132 / 35,56	18,00 / 45,72
C – Longueur	16,7 / 42,5	16,7 / 42,54	16,75 / 45,55	20,50 / 52,07
D – Refoulement évaporateur (DE)	7,93 / 20,2	9,93 / 25,22	9,938 / 25,24	11,94 / 30,33
DI – Entrée évaporateur (DE)	7,94 / 20,1	9,938 / 25,22	9,938 / 25,24	11,94 / 30,33
E – Largeur du raccord de sortie	9,9 / 25,3	10,00 / 25,4	10,00 / 25,4	11,63 / 29,54
F - Hauteur du raccord de sortie	11,13 / 28,3	11,13 / 28,3	11,13 / 28,27	15,00 / 38,10
G – Emplacement conduit	0,656 / 1,65	0,919 / 2,33	0,919 / 2,33	0,848 / 2,15
d'évacuation				
AA – Hauteur ouverture du	7,50 / 19,0	7,50 / 19,0	7,50 / 19,05	9,188 / 23,34
refoulement				
BB – Largeur ouverture du	7,0 / 17,8	11,00 / 27,94	11,00 / 27,94	11,188 / 28,42
refoulement				
CC – Hauteur ouverture d'entrée	7,06 / 17,9	7,06 / 17,9	7,066 / 17,93	9,00 / 22,86
DD – Largeur ouverture d'entrée	7,0 / 17,8	11,00 / 27,94	11,00 / 27,94	11,188 / 28,42
EE – Conduite d'aspiration (DE)	0,375 / 0,952	0,375 / 0,952	0,50 / 1,27	0,50 / 1,27
FF – Conduite de liquide (DE)	0,25 / 0,64	0,25 / 0,64	0,25 / 0,64	0,357 / 0,952
CH – Hauteur condenseur	25,12 / 63,83	25,12 / 63,83	25,12 / 63,83	27,13 / 68,91
CL – Longueur condenseur	9,0 / 22,86	12,27 / 31,17	12,27 / 31,17	32,25 / 81,92
CW – Largeur condenseur	34,0 / 86,36	34,0 / 86,36	34,0 / 86,36	38,25 / 97,16

Dimensions de l'unité de condensation

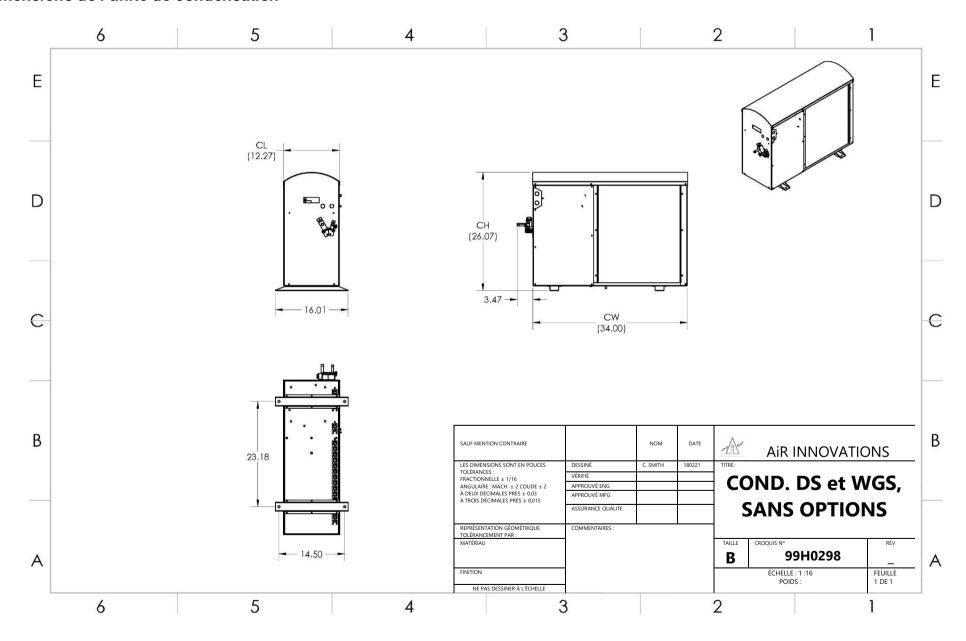
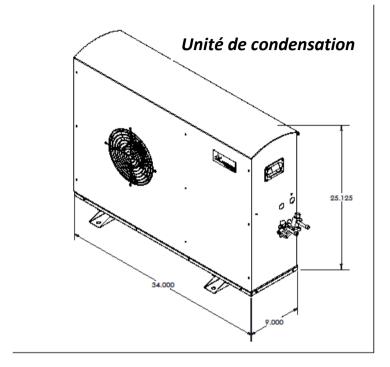
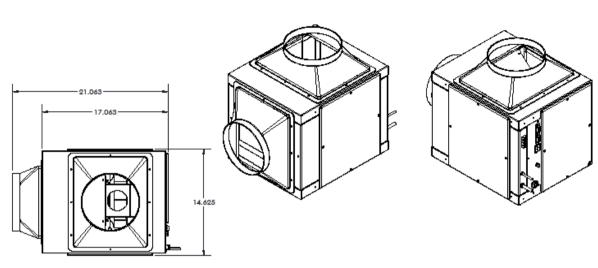
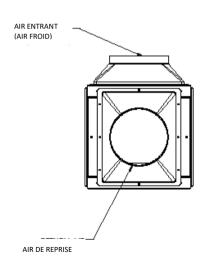


Schéma en deux dimensions du Wine Guardian pour les modèles DS025 et WGS40





Unités d'intérieur d'évaporateur raccordées par un conduit DS025/DS050



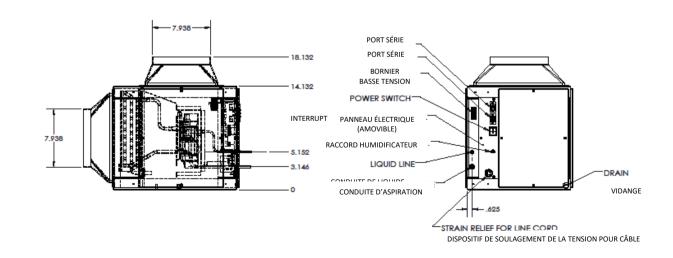


Illustration du système de réfrigération

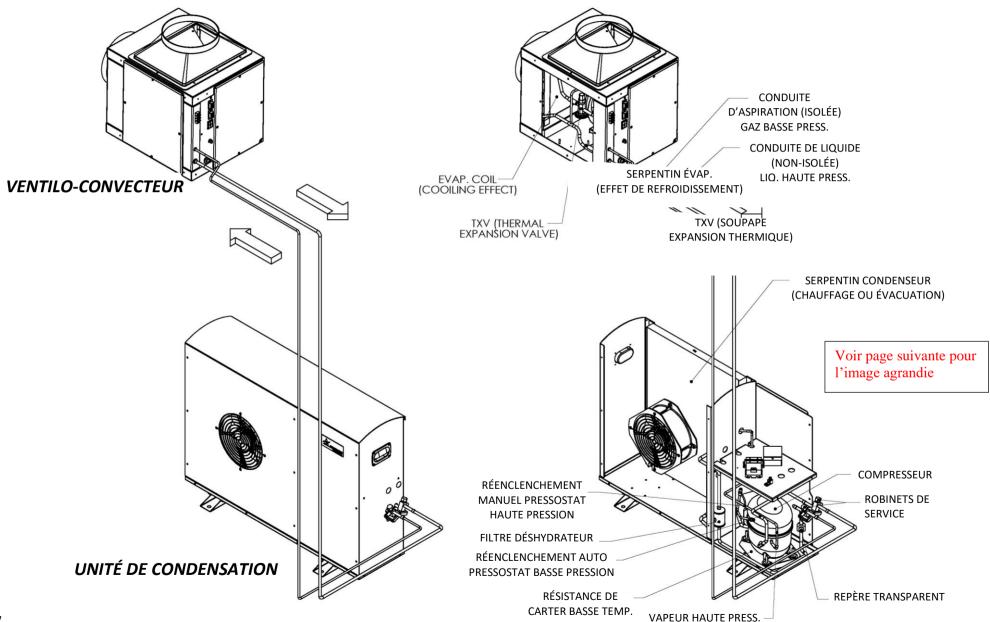


Image agrandie de l'unité de condensation

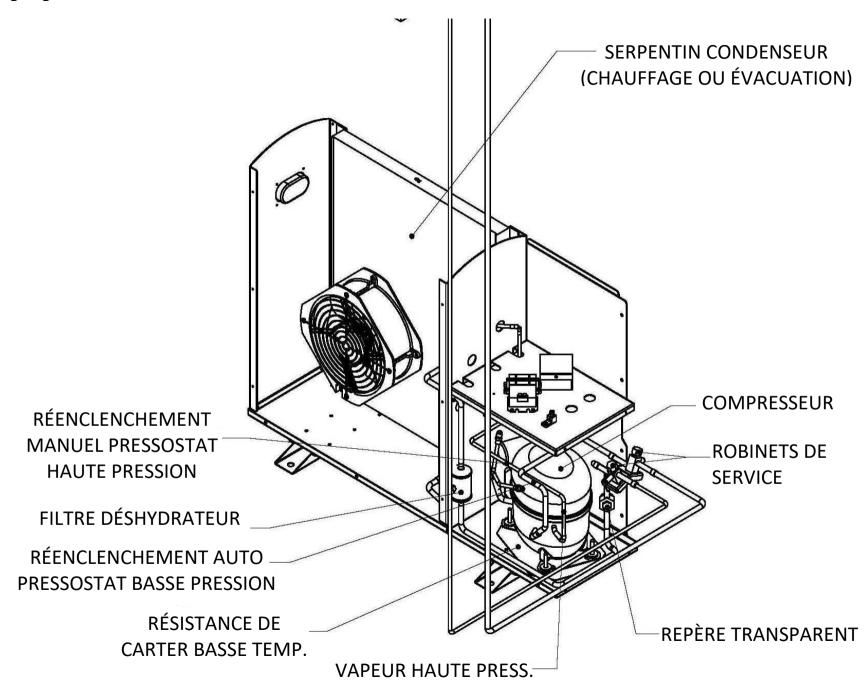


Schéma de câblage pour DS025 et DS050

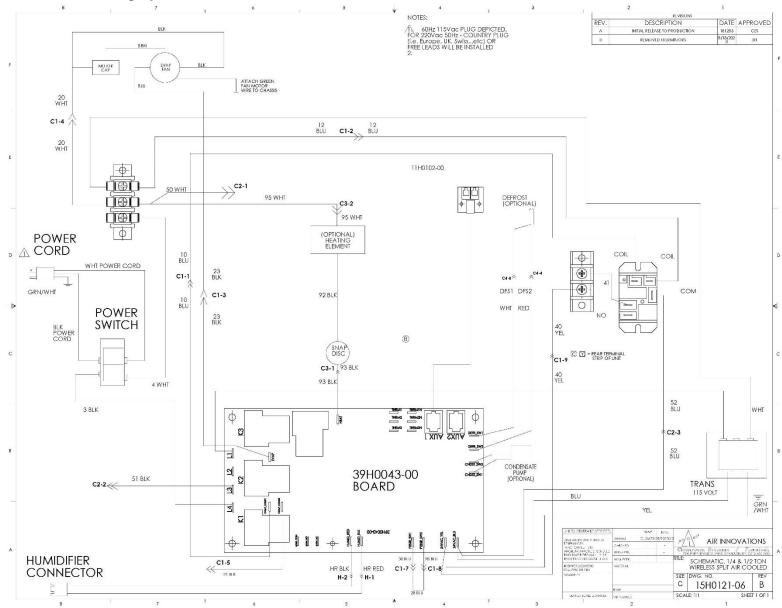


Schéma de câblage pour les unités DS088 et WGS100

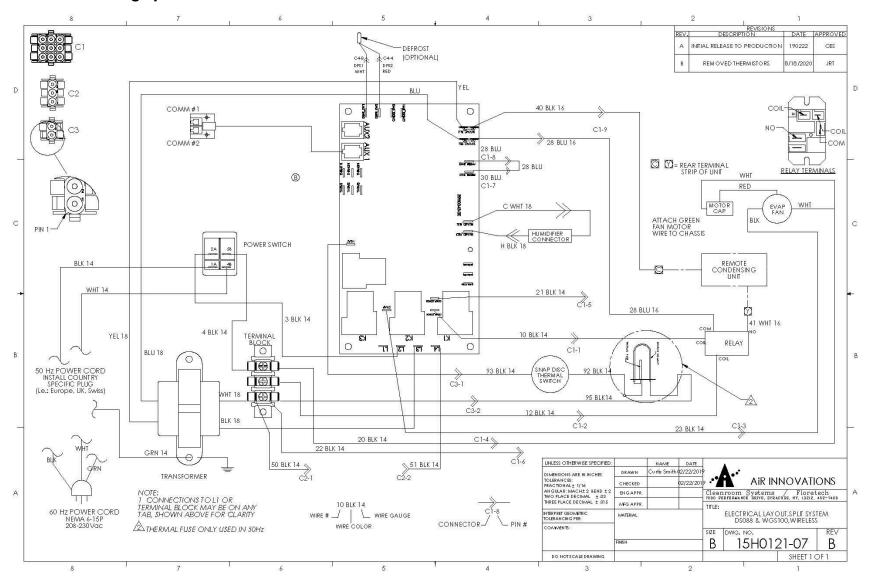


Schéma de câblage pour les unités DS200 et WGS175

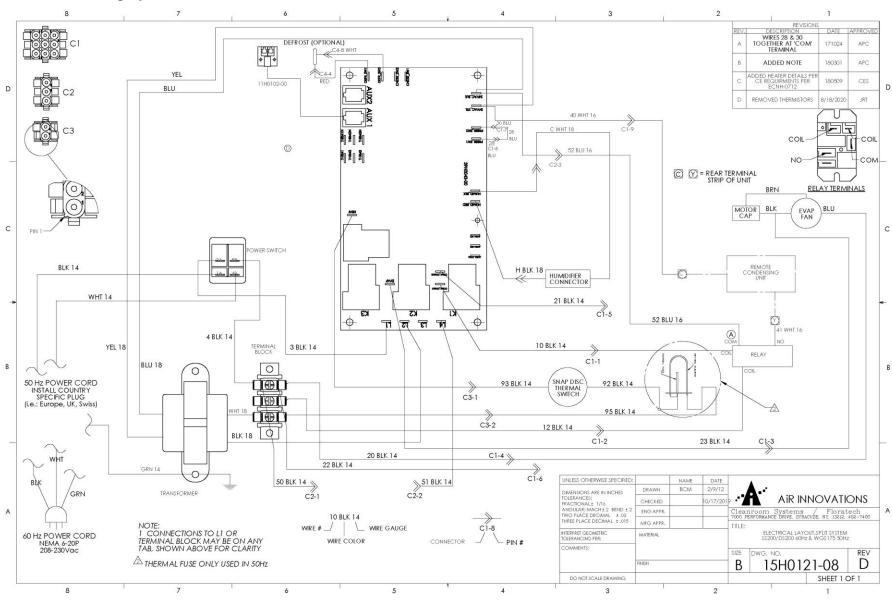


Schéma de câblage pour les unités de condensation DS025 et WGS40

22

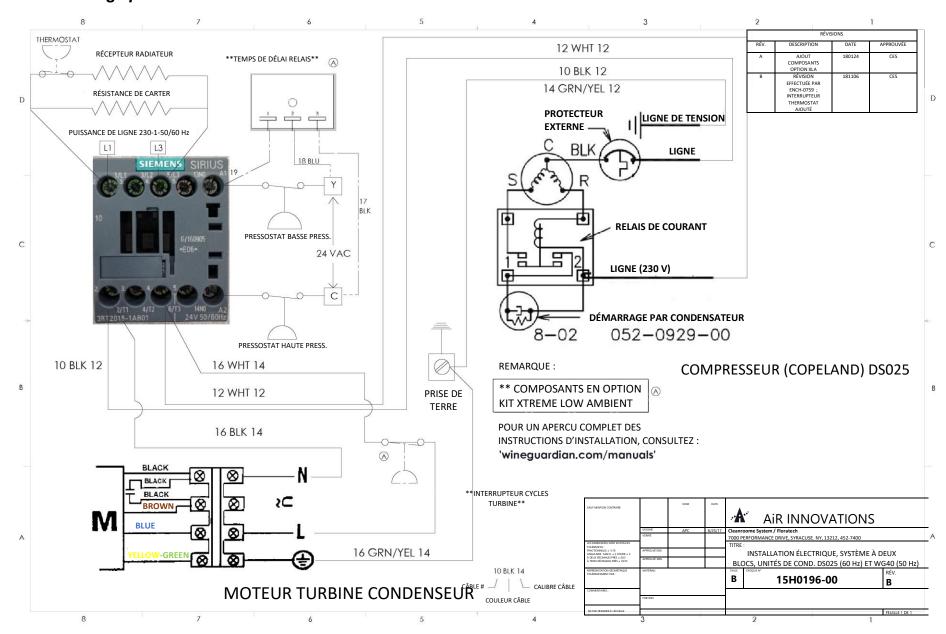


Schéma de câblage pour les unités de condensation DS050 et WGS75

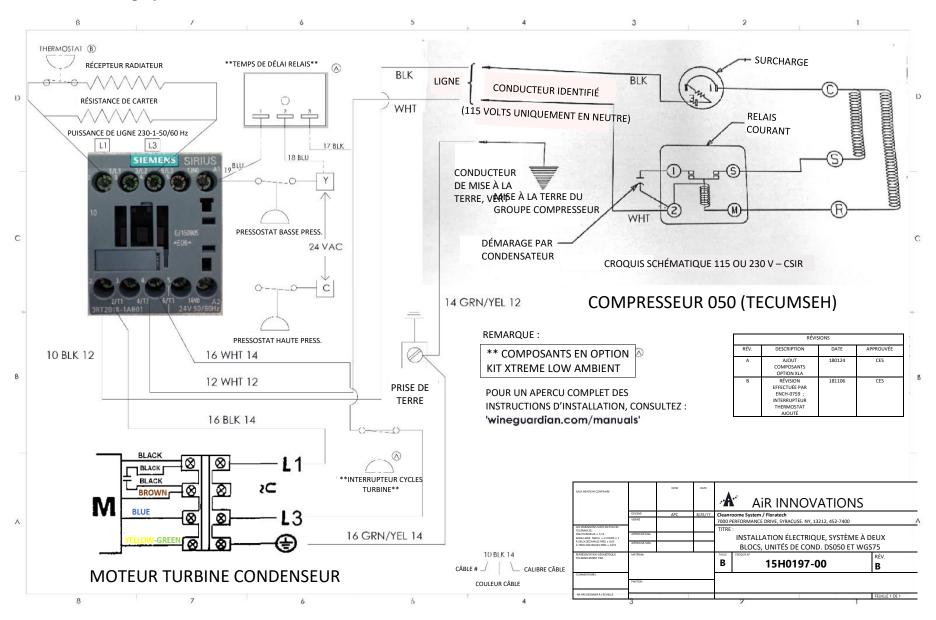


Schéma de câblage pour les unités de condensation DS088 et WGS100

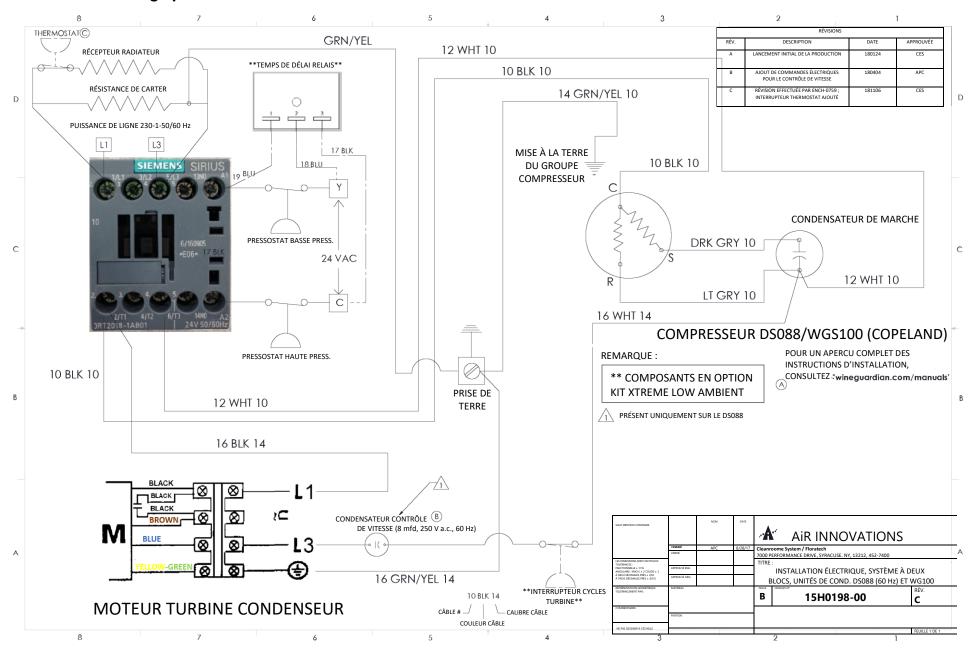
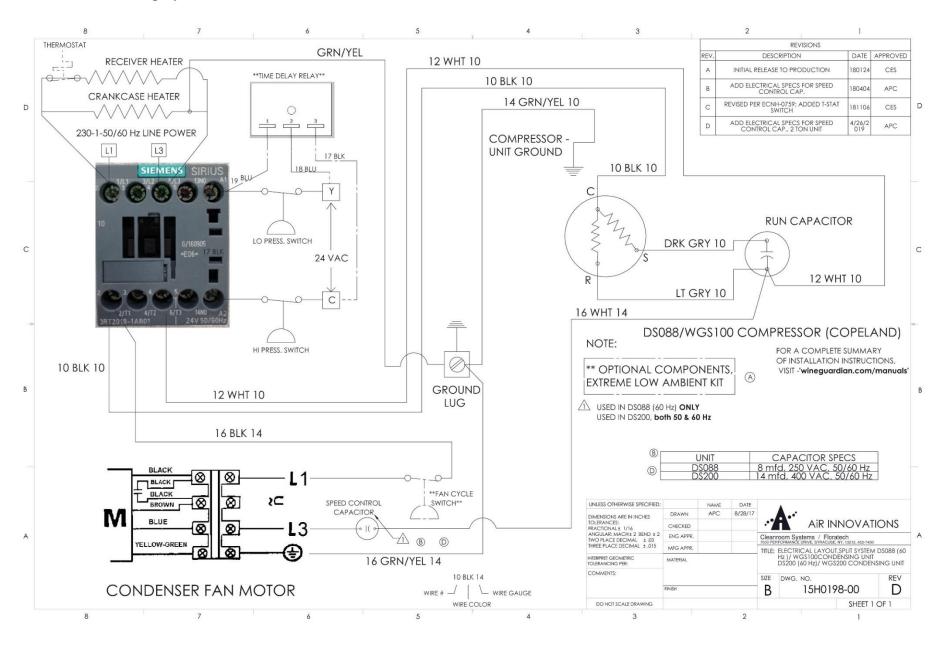


Schéma de câblage pour les unités de condensation DS200 et WGS175



Caractéristiques techniques des systèmes avec conduit – Modèles 60 Hz DS025, DS050, DS088

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	JES			
Système à deux blocs avec conduit –	_	_		
Numéro de modèle	DS025	DS050	DS088	DS200
Performances				
Refroidissement net * Total attendu		Total/	Attendu pour 208/230 V	
Air d'entrée condenseur à 10 ºF (-12 ºC)	4000/3100 BTU/h	5400/4100 BTU/h	10500/8400 BTU/h	N/A
Air d'entrée condenseur à 40 ºF (4 ºC)	3700/3100 BTU/h	6300/4900 BTU/h	10600/8600 BTU/h	17118/11173 BTUH
Air d'entrée condenseur à 60 ºF (15 ºC)	3400/3000 BTU/h	6600/5200 BTU/h	10200/8000 BTU/h	17425/11173 BTUH
Air d'entrée condenseur à 70 ºF (21 ºC)	3600/3000 BTU/h	6500/5000 BTU/h	10100/7700 BTU/h	16195/10988 BTUH
Air d'entrée condenseur à 80 °F (27 °C)	3400/3100 BTU/h	6300/4900 BTU/h	9600/7500 BTU/h	15785/10455 BTUH
Air d'entrée condenseur à 100 ºF (32 ºC)	3100/2700 BTU/h	5600/4400 BTU/h	9000/6900 BTU/h	14145/9738 BTUH
Air d'entrée condenseur à 115 ºF (46 ºC)	2900/2500 BTU/h	5000/3700 BTU/h	8500/6500 BTU/h	12608/8615 BTUH
Air d'entrée condenseur à 122 ºF (50 ºC)	2400/2400 BTU/h	4700/3400 BTU/h		N/A
Contrôles				,
Туре		Combinaison thermostat hygro	ostat non-programmable installée dans	s la niàce
Justesse température/justesse HR %			- 1 ºF / +/- 10 % HR	s la piece
		T/-	- 1 =F / +/- 10 % HK	
Ventilo-convecteur	Duissanse nem de 00 met	Duissanse nom de 445 met	Duissansa non- de 220 mette	Duissanse norre de 400 metho
Puissance moteur de la turbine	Puissance nom. de 90 watts	Puissance nom. de 115 watts	Puissance nom. de 220 watts	Puissance nom. de 180 watts
Puissance débit d'air (libre circulation) Puissance débit d'air @ Perte de pression max. autorisée	230 CFM 230 @ 0,10 pouces de colonne	410 CFM 380 @ 0,20 pouces de colonne	482 CFM 482 CFM @ 0,20 pouces de colonne	759 CFM 728 CFM @ 0,35 pouces de colonne d'eau /
•	d'eau / CFM	d'eau / CFM	d'eau / CFM	CFM
Chauffage (en option)				
Туре			Électrique	
Capacité	1000 watts	1000 watts	2000 watts	2000 watts
Humidificateur (en option)				
Туре		Bac d'égout	tement amovible avec turbine	
Capacité – température de l'eau de 60 ºF (15 ºC)			0,42 livres/h	
Capacité – température de l'eau de 90 ºF (32 ºC)			0,97 livres/h	
Capacité – température de l'eau de 120 ºF (49 ºC)			1,11 livres/h	
Prérequis électriques – Évaporateur			1,11 (1410.5) (1	
Puissance	115 volts/monophasé/60 Hz	115 volts/monophasé/60 Hz	208-230 volts/monophasé/60 Hz	208-230 volts/monophasé/60 Hz
Courant d'alimentation – Mode refroidissement	0,8 A	0,9 A	0,8 A	0,8 A
	9,4 A	9,6 A	9,5 A	9,5 A
Courant d'alimentation – Mode chauffage Intensité minimale de circuit (avec option chauffage)	9,4 A 11,6 A	9,6 A 11,8 A	9,5 A 11,7 A	9,5 A 11,7 A
			· ·	,
Humidificateur en option	0,3 A	0,3 A	0,3 A	0,3 A
Boîtier – Évaporateur				
Conception ventilo-convecteur			Aluminium	
Finition		Noir – revête	ment de poudre d'époxy texturé	
Poids	25 livres	35 livres	37 livres	56 livres
Longueur	16,7 pouces	16,7 pouces	16,75 pouces	21,0 pouces
Largeur	14,0 pouces	22,0 pouces	22,00 pouces	22,00 pouces
Hauteur	14,1 pouces	14,1 pouces	14,13 pouces	18,0 pouces
Conduit d'évacuation du condensat	0,5 pouces	0,5 pouces	0,5 pouces	0,5 pouces
Unité de condensation	Condenseur DS025	Condenseur DS050	Condenseur DS088	Condenseur DS088
Puissance nominale du compresseur	3,1 A	4,8 A	11,3 A	11,3 A
Puissance moteur de la turbine	75 watts	75 watts	11,3 A 150 watts	150 watts
Puissance débit d'air (libre circulation)	500 CFM	500 CFM	420 CFM	875 CFM
Poids	75 livres	76 livres	96 livres	120 livres
Boîtier – Unité de condensation				
Confection	T		Aluminium	
Finition	1		Revêtement laqué	
	12.2 nouses			12.2 mayees
Largeur	12,3 pouces	12,3 pouces	12,3 pouces 34,0 pouces	12,3 pouces
Longueur	34,0 pouces	34,0 pouces		34,0 pouces
Hauteur Prévaguis électriques Unité de condensation	26,07 pouces	26,07 pouces	26,07 pouces	26,07 pouces
Prérequis électriques – Unité de condensation				
Puissance	424		0 volts/monophasé/60 Hz	24.4.6
MCA (Intensité minimale du circuit)	4,2 A	6,4 A	14,9 A 25 A	24,4 A 40 A
MOP (Protection de surintensité maximale)	8,0 A	10,0 A		
Certification(s) par des organismes	ETLc	ETLC	ETLc	ETLc

^{1.} Capacité de refroidissement net à la température de départ et aux conditions d'humidité de 57 ºF (14 ºC) et 55 % HR du débit d'air. Réduire la capacité de 3 % pour chaque réduction de 10 % du débit d'air de l'évaporateur.

3. Toutes les cotes sont au niveau de la mer.

7000 Performance Drive | North Syracuse, New York 13212 USA 800-825-3268 | 315-452-7420 | Fax 315-452-7420 | www.wineguardian.com | info@wineguardian.com

Rev. 07//2018

^{2.} Wine Guardian se réserve le droit d'apporter des modifications à ce document, sans préavis, à son unique discrétion.

Caractéristiques techniques des systèmes avec conduit – Modèles 50 Hz WGS40, WGS75, WGS100

Système à deux blocs avec conduit –				
Numéro de modèle	WGS40	WGS75	WGS100	WGS175
Performances	VV 03-70	VV 0373	W 03100	W03173
Refroidissement net * Total attendu	T	Total/Atton	du pour 220/240V	
Air d'entrée condenseur à 10 ºF (-12 ºC)	1140/879 watts	1600/1300 watts	2960/2315 watts	
Air d'entrée condenseur à 40 °F (4 °C)	1140/937 watts	1780/1460 watts	2930/2315 watts	4520/3230 Watt
Air d'entrée condenseur à 60 ºF (15 ºC)	1115/860 watts	1715/1440 watts	3077/2256 watts	4530/2970 Watt
Air d'entrée condenseur à 70 ºF (21 ºC)	1110/850 watts	1750/1380 watts	2930/2168 watts	4420/3000 Watt
Air d'entrée condenseur à 80 ºF (27 ºC)	1055/835 watts	1550/1310 watts	2813/2110 watts	4100/2880 Watt
Air d'entrée condenseur à 100 ºF (32 ºC)	965/730 watts	1360/1150 watts	2520/1846 watts	3900/2720 Watt
Air d'entrée condenseur à 115 °F (46 °C)	850/675 watts	1300/1080 watts	2373/1758 watts	3490/2440 Watt
Air d'entrée condenseur à 122 ºF (50 ºC)	640/640 watts	1200/1000 watts		
Contrôles				
Туре			non-programmable installée dans la _l	oièce
Justesse température/justesse HR %		+/- 1 ºF	/ +/- 10 % HR	
Ventilo-convecteur				
Puissance moteur de la turbine	Puissance nom. de 85 watts	Puissance nom. de 120 watts	Puissance nom. de 230 watts	Puissance nom. de 290 wa
Puissance débit d'air (libre circulation)	390 m ³ /h	680 m³/h	N/A	1325 m ³ /h
Puissance débit d'air @ Perte de pression max. autorisée	374 m ³ /h	630 m ³ /h	750 m ³ /h	1200 m ³ /h
Chauffage (en option)				
Туре	I	ÉI	ectrique	
Capacité	1000 watts	1000 watts	2000 watts	2000 watts
Humidificateur (en option)				
Туре		Bac d'égouttemer	it amovible avec turbine	
Capacité – température de l'eau de 60 ºF (15 ºC)	0,19 kg/h	0,19 kg/h	0,19 kg/h	0,19 kg/h
Capacité – température de l'eau de 90 ºF (32 ºC)	0,44 kg/h	0,44 kg/h	0,44 kg/h	0,44 kg/h
Capacité – température de l'eau de 120 ºF (49 ºC)	0,5 kg/h	0,5 kg/h	0,5 kg/h	0,5 kg/h
Préreguis électriques — Évaporateur				
Puissance		220/240 volts	/monophasé/50 Hz	
Courant d'alimentation – Mode refroidissement	0,4 A	0,5 A	1,0 A	1,0 A
Courant d'alimentation – Mode chauffage	4,75 A	4,70 A	10,7 A	10,7 A
Intensité minimale de circuit (avec option chauffage)	5,84 A	5,75 A	13,1 A	13,1 A
Humidificateur en option	0,3 A	0,3 A	0,3 A	0,3 A
Boîtier – Évaporateur	0,3 A	0,3 A	U,3 A	0,3 A
Conception ventilo-convecteur	T	21	uminium	
Finition			le poudre d'époxy texturé	
Poids	11,3 kg	15,5 kg	15,5 kg	25,4 kg
Longueur	42,5 cm	42,5 cm	42,5 cm	53,3 cm
Largeur	35,6 cm	55,8 cm	55,8 cm	55,8 cm
Hauteur	35,8 cm	35,6 cm	35,8 cm	45,7 cm
		· ·	· ·	· ·
Conduit d'évacuation du condensat	12,7 mm	12,7 mm	12,9 mm	12,7 mm
Unité de condensation	Condenseur WGS40	Condenseur WGS75	Condenseur WGS100	Condenseur WGS10
Puissance nominale du compresseur	2,6 A	3,9 A	10,8 A	10,8 A
Puissance moteur de la turbine	68 watts	68 watts	120 watts	120 watts
Puissance débit d'air (libre circulation)	850 m ³ /h	850 m ³ /h	739 m³/h	1489 m³/h
Poids	34 kg	35 kg	44 kg	54 kg
Boîtier – Unité de condensation				
Confection			uminium	
Finition			nodisé	
Largeur	31,24 cm	31,24 cm	31,24 cm	31,24 cm
Longueur	86,36 cm	86,36 cm	86,36 cm	86,36 cm
Hauteur	68,73 cm	68,73 cm	68,73 cm	68,73 cm
Prérequis électriques – Unité de condensation				
Puissance		220/240 volts	/monophasé/50 Hz	·
MCA (Intensité minimale du circuit)	3,7 A	5,2 A	14,2 A	14,2 A
MOP (Protection de surintensité maximale)	6,0 A	9,0 A	20 A	20 A

Capacité de refroidissement net à la température de départ et aux conditions d'humidité de 57 ºF (14 ºC) et 55 % HR du débit d'air. Réduire la capacité de 3 % pour chaque réduction de 10 % du débit d'air de l'évaporateur.

7000 Performance Drive | North Syracuse, New York 13212 USA 800-825-3268 | 315-452-7420 | Fax 315-452-7420 | www.wineguardian.com | info@wineguardian.com Rev. 07//2018

^{2.} Wine Guardian se réserve le droit d'apporter des modifications à ce document, sans préavis, à son unique discrétion.

Toutes les cotes sont au niveau de la mer.

Sécurité

IMPORTANT

L'équipement présenté dans ce manuel fonctionne à l'électricité. Lorsque vous utilisez cet équipement, veillez à suivre les procédures de sécurité décrites dans ce manuel.

Conventions en matière de messages de sécurité

Les messages de sécurité présents dans ce manuel, DANGER, AVERTISSEMENT et ATTENTION sont en gras et en rouge afin d'être identifiés rapidement.

Danger

Un message de Danger signale une situation de danger imminent qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner le décès ou des blessures graves. Les messages identifiés par le mot **DANGER** sont utilisés avec parcimonie et seulement pour les situations représentant les dangers les plus sérieux.

Ci-dessous, un exemple type de message Danger tel qu'il pourrait apparaître dans le manuel :



HAUTE TENSION - RISQUE DE BLESSURE GRAVE OU DE DÉCÈS Des hautes tensions sont présentes dans les boîtiers. Coupez l'alimentation avant d'ouvrir les trappes. Utilisez la procédure de Verrouillage/Étiquetage.

Avertissement

Ci-dessous, un exemple type de message Avertissement tel qu'il pourrait apparaître dans le manuel :



RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE OU DE DÉGÂT MATÉRIEL La modification de l'équipement peut causer des blessures.

Attention

Un message Attention signale une situation de danger potentiel qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures légères à modérées. Il peut également être utilisé pour signaler une pratique dangereuse.

Ci-dessous, un exemple type de message Attention tel qu'il pourrait apparaître dans le manuel :

RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE OU DE DÉGÂT MATÉRIEL

Une installation incorrecte peut entraîner des défaillances de l'équipement et un risque pour la sécurité.

Veuillez lire attentivement toutes les instructions d'installation avant d'installer l'unité Wine Guardian.

Procédure de verrouillage/étiquetage

- 1) Positionnez l'interrupteur d'alimentation sur arrêt (le voyant lumineux devrait être éteint)
- 2) Débranchez l'unité de la prise électrique et recouvrez la prise pour éviter tout branchement accidentel de l'unité.
- 3) Arrêtez le disjoncteur ou positionnez l'interrupteur de l'unité de condensation sur arrêt.

Consignes de sécurité

L'équipement décrit dans ce manuel a été conçu pour fonctionner de manière sûre et fiable lorsqu'il est installé et utilisé dans les conditions optimales d'utilisation. Pour éviter les blessures corporelles ou les dégâts matériels lors de l'installation ou de l'utilisation de cet équipement, il est essentiel que du personnel qualifié et expérimenté exécute ces actions en faisant preuve de discernement et en adoptant des pratiques sûres. Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

IMPORTANT

L'installation et l'entretien de cet équipement doivent uniquement être réalisés par du personnel qualifié ayant pris connaissance des normes et réglementations locales et disposant de l'expérience nécessaire avec ce type d'équipement.

Risques liés à la sécurité

L'exposition aux risques de sécurité se limite au personnel d'entretien travaillant sur et autour de l'unité. Au cours de l'entretien, ayez toujours recours à la procédure de Verrouillage/Étiquetage, décrite dans ce chapitre. Veuillez suivre les consignes de sécurité d'entretien de ce manuel.

Risques liés à l'électricité

Le travail sur l'appareil peut impliquer l'exposition à une tension dangereusement élevée. Assurezvous de connaître le niveau de danger électrique lorsque vous travaillez sur le système. Suivez toutes les recommandations inscrites sur les étiquettes d'avertissement électrique sur l'unité.

Risques d'électrocution

Toute l'alimentation électrique devrait être coupée avant de procéder à l'installation et à la réparation de cet appareil. Il peut y avoir plusieurs sources d'alimentation électrique. Coupez toute source d'alimentation électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de blessures par choc électrique.

Risques liés aux parties chaudes

Les éléments chauffants de la résistance électrique doivent être débranchés avant de procéder à la réparation. Les dispositifs de chauffage électrique peuvent se mettre en marche automatiquement. Coupez tous les circuits d'alimentation et de commandes avant de réparer l'unité afin d'éviter les brûlures.

Risques liés aux parties en mouvement

Le moteur et la soufflerie doivent être mis hors tension avant l'ouverture des trappes d'accès. Le moteur peut se mettre en marche automatiquement. Coupez tous les circuits d'alimentation et de commandes avant de réparer l'unité afin d'éviter des blessures graves, voire un éventuel démembrement.

Les ventilateurs peuvent tourner librement lorsqu'ils sont hors tension. Patientez jusqu'à l'arrêt complet des ventilateurs avant de procéder à la réparation de l'unité afin d'éviter des coupures, voire un éventuel démembrement.

Des turbines de ventilateur rotatives sont présentes dans l'unité Wine Guardian. Mettre la main dans un ventilateur exposé lorsqu'il est sous tension peut entraîner de graves blessures. Veillez à suivre la procédure de Verrouillage/Étiquetage lorsque vous travaillez dans cette zone ou débranchez le câble d'alimentation.

Verrouillages de sécurité de l'équipement

L'unité ne comporte aucun verrouillage de sécurité électrique. Le câble d'alimentation relié au boîtier de commande doit être débranché des sources d'alimentation avant de commencer à travailler sur toute partie du système électrique.

Interrupteur d'alimentation principal

L'interrupteur d'alimentation principal se trouve sur le côté de l'unité Wine Guardian (voir Fig.1 à la page 47). Il permet de couper l'alimentation du ventilo-convecteur. Un interrupteur de déconnexion indépendant sera relié par un câble à l'unité de condensation. Ces deux interrupteurs doivent être positionnés sur arrêt avant de procéder à la réparation de l'appareil.

Type d'énergie	Électrique
Risque	Électrocution, brûlures et chocs électriques
Magnitude	120 volts et 230 volts / monophasé / 60 Hz (modèle DS) 220-240 volts / monophasé / 50 Hz (modèle WGS)
Méthode de contrôlel'interrupteur d'alimentation	Débrancher le câble d'alimentation et mettre hors tension



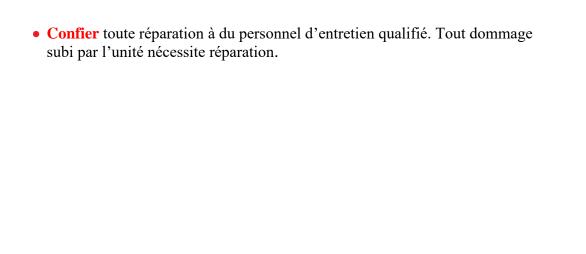
- Ne jamais introduire ses mains dans une unité lorsque le ventilateur est en marche.
- Ne jamais ouvrir une trappe d'accès à un ventilateur lorsque ce dernier est en marche.
- Mettre hors tension l'interrupteur du câble d'alimentation avant de travailler sur l'unité. L'unité peut avoir plusieurs sources d'alimentation qu'il sera nécessaire de débrancher.
- Éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique. Ne pas exposer l'unité à la pluie ou l'humidité.



- Vérifiez les poids afin de vous assurer que l'équipement de montage peut supporter et déplacer l'unité Wine Guardian en toute sécurité. Prenez en compte toute consigne relative au montage et à l'installation mentionnées dans la section Installation de ce manuel.
- Tous les supports de l'unité **doivent** pouvoir supporter en toute sécurité le poids de l'équipement et toute charge d'exploitation ou permanente supplémentaire.
- Tous les supports de l'unité **doivent** être conçus pour répondre aux normes et ordonnances locales en vigueur.
- Ne pas retirer les trappes d'accès tant que les turbines du ventilateur ne sont pas complètement à l'arrêt. La pression générée par les turbines en mouvement peut créer un excédent de force contre les trappes d'accès.
- Les turbines du ventilateur continuent de tourner (librement) même après la mise hors tens ion.



- Nettoyer uniquement à l'aide d'un linge sec.
- Ne jamais pressuriser l'équipement au-dessus de la pression test indiquée. Voir la fiche technique du Wine Guardian aux pages 26 et 27.
- Ne pas utiliser l'unité Wine Guardian à proximité d'eau.
- Ne pas bloquer les ouvertures d'air entrant ou d'air de retour ou les conduits. Installer conformément aux instructions de ce manuel. Ne pas entraver l'objectif de sécurité de la fiche polarisée ou de la fiche de terre. Une fiche polarisée possède deux broches, dont une est plus large que l'autre. Une fiche de terre possède deux broches et une troisième reliée à la terre. La broche plus large ou troisième broche est fournie pour votre sécurité. Si la fiche fournie n'entre pas dans votre prise secteur, veuillez faire appel à un électricien afin de remplacer la prise obsolète.
- **Protéger** le câble d'alimentation des risques de piétinement ou de pincement, en particulier au niveau des fiches de sortie, des prises secteur et au niveau de sa sortie de l'unité.
- N'utiliser que les pièces/accessoires mentionnés par le fabricant.
- Toujours faire fonctionner cet équipement à partir de sources d'alimentation de 120/230 volts c.a., monophasées, pour les modèles 60 Hz (modèles 50 Hz : 220/240 volts / monophasées).
- Toujours brancher la fiche sur une prise de terre afin de garantir une protection maximale contre les surtensions et l'accumulation de charges statiques.



Installation



Des bords tranchants sont présents à l'intérieur du système Wine Guardian.

Test avant installation

Testez le système avant de l'installer pour déceler d'éventuels dommages non

visibles causés au cours de la livraison. Afin de tester la section du

ventilo-convecteur Wine Guardian:

- ✓ Placez le système sur le sol ou sur une surface plane stable.
- ✓ Assurez-vous que le câble de commande et l'interface de contrôle à distance sont branchés à l'un des ports série.
- ✓ Branchez le système.
- ✓ Appuyez sur le bouton marche/arrêt et vérifiez que la commande s'allume. Ceci indique que le système est sous tension.
- ✓ Une minuterie intégrée au contrôleur empêche les cycles courts et la mise en marche instantanée du système. Au bout de cinq minutes, le ventilateur devrait se mettre en mouvement et commencer à envoyer de l'air. Tendez l'oreille à la recherche de n'importe quel son ou vibration inhabituels.

Fig. 1 Evaporator Inlet Raccordement évaporateur Raccordement évaporateur Bottom Opening

Ouverture par le dessous

RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE OU DE DÉGÂT MATÉRIEL Une modification de l'équipement peut causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels.



- ✓ Ce matériel est lourd. Posez l'unité au sol ou sur une surface plane et stable capable de résister au poids de l'unité.
- ✓ N'apportez aucune modification au matériel. L'apport de modifications pourrait endommager le matériel et entraîner la nullité de la garantie.
- ✓ Ne posez jamais rien sur l'unité.
- ✓ Ne bloquez et ne couvrez jamais aucune des ouvertures ou des sorties de l'unité.
- ✓ Ne laissez jamais rien rouler ou reposer sur le câble d'alimentation.
- ✓ Ne placez jamais l'unité à un endroit où le câble d'alimentation est susceptible d'être sujet à l'usure ou à un mauvais traitement.
- ✓ N'utilisez pas de rallonges.
- ✓ Ne surchargez pas les prises murales.
- ✓ Ne retirez pas et n'ouvrez pas les caches à moins que l'appareil soit hors tension et que le câble d'alimentation soit débranché.
- ✓ Utilisez uniquement des sources d'alimentation pouvant supporter la capacité et la configuration prévues pour ce modèle d'unité.



RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE OU DE DÉGÂT MATÉRIEL Une installation incorrecte peut entraîner des défaillances de l'équipement et un risque pour la sécurité. Veuillez lire attentivement toutes les instructions d'installation avant d'installer l'unité Wine Guardian.

Planification de l'installation

IMPORTANT

L'installation de systèmes à deux blocs dans des locaux résidentiels ou professionnels doit être effectuée par des techniciens d'entretien qualifiés ayant bénéficié de la formation adéquate concernant l'installation, la mise en marche, l'entretien et la réparation de ces systèmes. Une attestation autorisant la manipulation de réfrigérants est également nécessaire.

Aborder les différents points du processus de planification

- ✓ Où placer le ventilo-convecteur ? Devrait-on encastrer l'appareil dans le mur ou l'installer à l'extérieur de la cave à vin et le relier à cette dernière par un conduit ?
- ✓ Comment procéder au montage du ventilo-convecteur ?
- ✓ Choisissez l'emplacement dans la pièce des grilles d'air entrant et d'air de retour afin d'obtenir le gradient de température et la circulation d'air désirés.
- ✓ Placez l'unité près d'une source d'alimentation électrique. N'utilisez pas de rallonges!
- ✓ Placez l'unité de condensation dans une zone propre et bien ventilée.
- ✓ Où placer l'interface de contrôle à distance et/ou les capteurs à distance ?
- ✓ Comment installer le conduit de vidange ?
- ✓ Est-ce que je dispose de toutes les pièces nécessaires à l'installation ?

Effectuer les vérifications de pré-installation

- ✓ Vérifiez que la configuration de la fiche électrique est correcte.
- ✓ Vérifiez que les disjoncteurs sont adaptés à l'unité de condensation ainsi qu'au ventilo-convecteur.
- ✓ La cave à vin dispose-t-elle de l'isolation suffisante ainsi que de pare-vapeur adaptés ?
- ✓ Les conduits sont-ils installés au-dessus du plafond ou dans des espaces accessibles apprêtés correctement avant d'être couverts ?
- ✓ Y a-t-il suffisamment d'espace disponible autour de l'appareil pour l'entretien et les réparations ?

Installation du ventilo-convecteur

Les ventilo-convecteurs Wine Guardian sont généralement installés en intérieur près de la cave à vin afin de minimiser la longueur du réseau de conduits. Chaque unité est fournie avec une entrée d'alimentation en air ou de retour et cinq différentes sorties d'air entrant. La longueur cumulée maximale de conduits flexibles recommandée, pour les conduits d'alimentation en air et de retour (coudes inclus), est de 7,62 mètres (25 pieds). Si une longueur supérieure est nécessaire, veuillez utiliser plus d'une entrée d'alimentation afin de réduire de moitié le débit d'air dans chaque conduit, ou installez des conduits rigides qui sont généralement moins restrictifs. Ne dépassez pas une longueur totale de conduits de 15,2 mètres (50 pieds) sans avoir recours à des ventilateurs plus puissants. Voir le tableau de Dimensions des conduits flexibles recommandées à la page 39.

Laissez un mètre d'espace libre autour de l'unité afin de pouvoir retirer les conduits, ou afin de procéder à l'entretien de l'appareil. Si vous avez installé un humidificateur, laissez de l'espace devant afin de procéder à son entretien. (Voir manuel séparé dédié à l'humidificateur.)

Le ventilo-convecteur peut être positionné au-dessus ou en dessous de l'unité de condensation, si elle est située en hauteur. Wine Guardian recommande vivement que la différence de hauteur soit la plus minime possible.

Le ventilo-convecteur est équipé d'un interrupteur Marche/Arrêt, de deux ports série et d'une prise pour humidificateur en option. L'un des ports série est toujours réservé au branchement de l'interface de contrôle à distance installée en usine et est fourni avec un câble de transmission long de 15,2 mètres (50 pieds). Le second port série peut être utilisé pour d'autres options d'usine, tels que des capteurs de température ou d'humidité indépendants.



RISQUE DE BLESSURE CORPORELLE OU DE DÉGÂT MATÉRIEL

Vérifiez que la structure de soutien est capable de supporter le poids de l'appareil Wine Guardian. Tous les supports de l'unité doivent être conçus pour répondre aux normes et ordonnances locales en vigueur. En cas de doute, consultez un architecte, un ingénieur ou un entrepreneur qualifié.

REMARQUE : Consultez les Fig. 1 à 4 aux pages suivantes avant de procéder au montage de l'unité.

Installation au sol

Montez le ventilo-convecteur Wine Guardian sur une surface en contreplaqué, au moins 30,4 cm (12 pouces) au-dessus du sol afin qu'il soit protégé de l'eau. Laissez suffisamment d'espace pour le système de vidange externe.

Installation murale

Si l'unité est montée sur un mur, prévoyez suffisamment de soutien des deux côtés du mur afin de répartir le poids du système. Utilisez des jambes de force afin de transférer le poids de l'unité sur le mur. Une étagère peut être construite pour poser l'unité ou un kit de montage au mur peut être acheté chez l'un des distributeurs Wine Guardian.

Installation au plafond

Construire une plateforme horizontale à la structure solide pour y placer l'unité lorsqu'elle est suspendue aux solives du plafond. L'appareil Wine Guardian n'est PAS conçu pour être suspendu par le dessus de l'appareil ; il doit être soutenu par le dessous. Placez l'appareil sur une plateforme afin de vous assurer que l'appareil est soutenu en ses quatre coins. Laissez suffisamment d'espace au-dessus de l'appareil afin de pouvoir retirer les trappes d'accès pour l'entretien.

Dans tous les cas, l'appareil doit être à niveau à plus ou moins 6,35 mm (0.25 pouce) d'une extrémité à l'autre et plus ou moins 3,18 mm (1/8 pouce) d'un côté à l'autre pour garantir le bon fonctionnement. Placez l'appareil au plus près de la cave à vin afin de réduire la longueur du réseau de conduits. Si possible, utilisez des conduits courts et rectilignes dans tous vos réseaux.

Dispositif de montage type

Les illustrations suivantes sont des suggestions de dispositifs de montage. Ces illustrations n'ont pas pour objectif d'être des schémas d'installation complets et détaillés. Si vous avez des questions ou besoin d'aide pour l'installation, veuillez contacter un distributeur Wine Guardian ou envoyer par mail (info@wineguardian.com) un croquis de la zone où vous souhaiteriez installer l'unité.

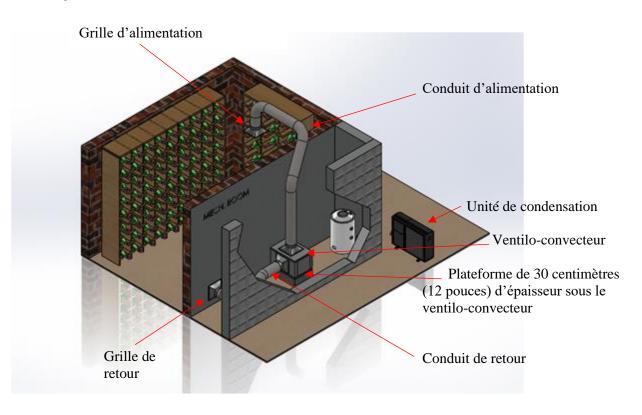
Manipulation et installation

- 1) Monter l'unité sur une surface solide et horizontale.
- 2) Conservez suffisamment d'espace pour accéder à l'unité et aux accessoires.
- 3) Assurez-vous que l'installation électrique est fonctionnelle.
- 4) Alimentez l'humidificateur en eau.
- 5) Le conduit de vidange doit être installé avec une pente suffisante.

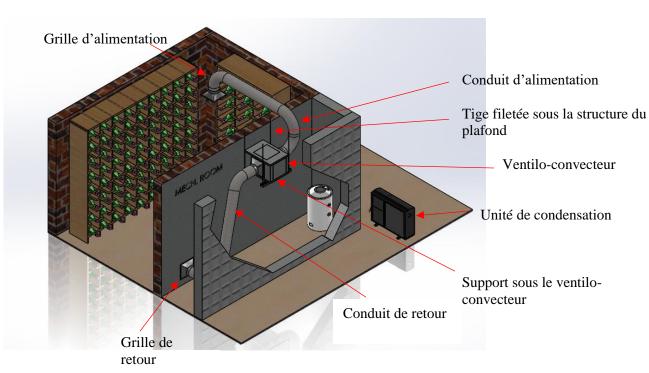
Montage au sol

Alimentation en air au plafond, retour au bas du mur

Fig. 1

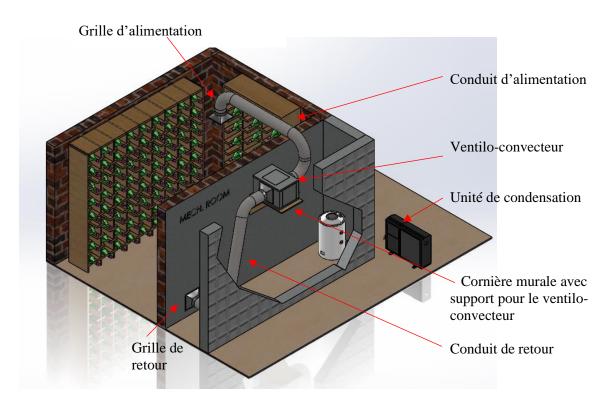


Montage au plafond



Montage mural

Fig. 3



Possibilité de raccordement des conduits sur le même mur

Fig. 4

Grille d'alimentation murale

Conduit d'alimentation

Unité de condensation

Ventilo-convecteur

Plateforme de 30 cm (12 pouces) d'épaisseur sous le ventilo-convecteur

Grille de retour

Conduit de retour

Installation des conduits et des grilles

Collets de conduits

Une sortie pour collet de conduit et une sortie pour évaporateur sont fournies avec chaque ventiloconvecteur en tant que matériel standard de l'usine. Les collets de conduits sont amovibles. Le collet de conduit de retour d'air ou d'alimentation doit être relié à la sortie d'air de la cave à vin. N'importe laquelle des cinq sorties d'air de l'unité peut être utilisée pour raccorder les conduits à/aux grille(s) d'alimentation à l'intérieur de la cave à vin. Le collet de conduit d'alimentation installé en usine peut être replacé sur n'importe laquelle des cinq ouvertures, à votre convenance.

Utilisez le réseau de conduits pour relier l'unité aux sorties d'alimentation en air et de retour de la cave à vin. N'utilisez qu'un réseau de conduits isolé afin de réduire l'évaporation du refroidissement, empêcher la transpiration des conduits et réduire le bruit.

REMARQUE : Ne dépassez pas une longueur totale cumulée de conduits de 7,62 mètres (25 pieds), pour les conduits d'alimentation et de retour.

Tableau 2

0.0.00.0					
Tableau de Dimensions des conduits flexibles isolés recommandées pour le serpentin (de refroidissement) de l'évaporateur					
Modèle#	Sortie (air entrant) Unique	Sortie (air entrant) Double	Entrée (air de retour) Unique		
DS025/WGS40	8 pouces / 20,3 cm	6 pouces / 15,2 cm	8 pouces / 20,3 cm		
DS050/WGS75	10 pouces / 25,4 cm	8 pouces / 20,3 cm	10 pouces / 25,4 cm		
DS088/WGS100	10 pouces/ 25,4 cm	8 pouces / 20,3 cm	10 pouces / 25,4 cm		
DS088/WGS100	12 pouces/ 30,48 cm	10 pouces / 25,4 cm	12 pouces / 30,48 cm		



Évitez de pincer les conduits flexibles. Ceci obstrue l'intérieur du conduit et réduit le débit d'air, l'unité peut alors se mettre à fonctionner de manière imprévisible.

Assurez-vous que tous les conduits et surfaces en contact avec le débit d'air sont isolés et comportent un pare-vapeur sur leur surface extérieure.

REMARQUE : Les conduits et surfaces non-isolées entraînent la transpiration des surfaces de métal dénudées et exposées, accélèrent l'usure de l'isolation et provoquent la perte de la capacité de refroidissement du matériel.

Emplacement des grilles d'alimentation et de retour

Placez les grilles d'alimentation et de retour d'air à l'intérieur de la cave à vin afin de générer un circuit de débit d'air permettant de maximiser la circulation de l'air au sein la pièce. Évitez les cycles courts de circulation d'air.

✓ N'installez pas les grilles de retour d'air directement sur le sol car les grilles pourraient aspirer la poussière du sol.

- ✓ Ne placez pas les grilles d'alimentation ou de retour d'air où elles pourraient être bloquées par des bouteilles, des cartons ou des caisses.
- ✓ Ne placez pas la grille d'alimentation à un endroit où elle soufflerait directement sur l'interface de contrôle à distance.

Recommandations générales relatives aux conduits

- ✓ Procurez le plus de soutien possible au conduit flexible afin d'éviter les affaissements ou les plis.
- ✓ Étirez le conduit afin que la surface intérieure soit la plus régulière possible et afin de réduire la résistance à l'air.
- ✓ Pour effectuer un angle à 90 degrés, insérez un coude de métal à l'intérieur du conduit flexible afin d'éviter tout pincement.
- ✓ Ne resserrez ou ne réduisez pas le diamètre intérieur des conduits. Ceci restreint le débit d'air.
- ✓ Utilisez un réseau de conduits court et rectiligne.
- ✓ Consultez le schéma de configuration sur le croquis de vue d'ensemble à la page 15 afin de savoir quelles trappes sont disponibles pour le raccordement et l'entretien des conduits.
- ✓ Retirez les trappes ou les grilles des entrées afin de raccorder les conduits du réseau.
- ✓ Vérifiez que les pales du ventilateur tournent librement.
- ✓ Assurez-vous qu'aucun élément extérieur n'obstrue le passage de l'air.
- ✓ Raccordez les conduits flexibles circulaires au Wine Guardian en utilisant les collets de conduits fournis avec le kit d'accessoires des conduits.
- ✓ Retirez la protection plastique extérieure et l'isolation de l'extrémité du conduit afin d'exposer le revêtement intérieur renforcé du conduit.
- ✓ Utilisez des clips de maintien de courroies autour du **revêtement intérieur** pour raccorder le collet de conduit.

REMARQUE : Ne pas utiliser ces clips autour du revêtement extérieur. Sinon il se comprimera et se détendra avec le temps.

Fixez le collet de conduit sur l'unité en utilisant les vis fournies. Assurez-vous de ne pas endommager ou tordre le joint.

Réduire les bruits émis par l'unité

Prévoyez la présence de bruit lorsque vous placez l'unité près de la cave à vin ou près d'un espace de vie adjacent. Un morceau de 2,5 à 5 cm (de 1 à 2 pouces) de caoutchouc épais ou de polystyrène doublé d'aluminium entre l'unité et le mur absorbe et réduit le son émis par l'unité. Si la circulation d'air fait du bruit, installez des grilles plus larges ou masquez le son à l'aide d'un morceau de bois massif ou de polystyrène. Le son se propage généralement de manière rectiligne. Le son est atténué lorsqu'il doit tourner dans un coin, lors de son passage dans un pli de conduit par exemple. Si l'unité est supportée par le mur ou des solives, installez une pièce de caoutchouc sous l'unité pour réduire la génération de vibrations.

Installation du raccordement de l'évacuation des condensats

L'unité Wine Guardian permet de déshumidifier l'intérieur de la cave à vin. Elle refroidit l'air jusqu'au point de rosée qui correspond à la température de consigne de l'interface de contrôle à distance. Si le pare-vapeur de la cave à vin est de mauvaise qualité ou s'il y a un excédent d'humidité dans le sous-sol, l'unité éliminera ces excédents d'humidité de la cave à vin. L'humidité est évacuée par le conduit d'évacuation des condensats de l'unité.

REMARQUE : Si le taux d'humidité devient excessif, installez un déshumidificateur adapté à la pièce afin de déshumidifier la cave et de ne pas surcharger votre Wine Guardian.

Installation du conduit de vidange

- ✓ Le conduit de vidange doit partir de l'unité pour arriver à un conduit d'évacuation externe ou à un site de traitement. Ne raccordez pas de tube de vidange de moins de 12,7 mm (0,5 pouce) de diamètre interne à l'unité.
- ✓ Si vous ne disposez pas de bouche d'évacuation, utilisez un seau. N'étendez pas le tube de vidange plus loin que le bord du seau. Videz le seau régulièrement.

L'unité Wine Guardian est fournie avec un siphon intégré. Le siphon crée un joint hydraulique afin d'empêcher l'air de retourner dans le bac de vidange et de le faire déborder. Ne créez pas de siphons secondaires dans le circuit de vidange externe.

Laissez une hauteur suffisante pour que le conduit de vidange fonctionne correctement. Si vous évacuez l'eau vers un évier proche, l'unité doit être surélevée par rapport au bord de l'évier afin que l'eau s'écoule par gravité. Comptez une surélévation de 6 mm (1/4 pouce) pour 30 cm (1 pied) de hauteur. **Ne raccordez pas** le conduit de vidange directement aux égouts sanitaires. Voir Accessoires et matériel en option à la page 12 pour plus d'information sur la pompe à condensat.

Amorcer le siphon

Le siphon interne s'amorce automatiquement une fois que l'unité a fonctionné pendant une durée déterminée et après que le système a terminé un cycle. Un écoulement d'eau par le conduit de vidange permet de le confirmer.

Câblage du ventilo-convecteur pour le raccorder au courant



RISQUE DE BLESSURE GRAVE OU DE DÉCÈS

L'installation de la prise d'alimentation et du câblage doit répondre aux normes de construction nationales et locales.

À FAIRE:

Branchez le câblage électrique au câble fourni sur le Wine Guardian.

Établissez les branchements et le câblage du système.

Adaptez les dimensions du câblage et du disjoncteur à la charge nominale tel qu'indiqué sur la plaque signalétique et dans ce manuel. Voir l'exemple de plaque signalétique ci-dessous.

99Н0340-00	WINE G	Serial # 16F288 Rev: A	104
Électrique	115/160	Intensité (A) Chauffage électrique (opt.)	8,7
Intensité (A) Rotor bloqué	48	Intensité (A) Humidificateur	0,:
Intensité nominale (A) Compresseur	9,5	Intensité (A) Résistance de carter (opt.)	0,4
Intensité (A) Turbine condenseur	1,0	Intensité (A) min. du circuit (sans option)	13,
Intensité (A) Turbine évaporateur	1,0	Réfrigérant	R-134
Chauffage condensat	N/A	Charge système 1 livre	12 once
Intensité tot. (A) Unité (sans option)	11,5	Pression test	275 ps

À NE PAS FAIRE:

43

- ✓ N'APPORTEZ AUCUNE MODIFICATION AUX PRISES!
- ✓ N'utilisez pas de rallonges.

IMPORTANT

L'alimentation électrique doit être soit de 115 volts soit de 230 volts c.a, monophasée, 60 Hz, pour le modèle DS et de 220/240 volts, monophasée, 50 Hz pour le modèle WGS.

Ceci ne peut pas varier de plus ou de moins de 4 % ou l'unité risquerait d'être endommagée.

Branchez l'unité sur la prise murale. Tirez doucement sur la prise afin de vérifier qu'elle est bien en

Gro

Requis pour les modèles Requis pour les modèles Requis pour les modèles DS025, DS050, WGS40, WGS75 DS088, WGS100 DS200, WGS175 -115 V c.a., 60 Hz -230 V c.a., 60 Hz -230 V c.a., 60 Hz - NEMA 6-20R - NEMA 5-15R - NEMA 6-15R **Phase** Neutre **Phase Phase** Terre Ground — Ground **Terre** Terre

Installation de l'unité de condensation

- Les unités de condensation sont assemblées en usine avec une protection extérieure en aluminium contre les éléments.
- Un espace minimum de 30 cm (12 pouces) est nécessaire autour du périmètre de l'unité de condensation pour une bonne ventilation à travers l'unité et afin de garantir le traitement d'un débit d'air suffisant. La moindre obstruction de ce débit d'air entraînera une baisse des performances, voire même une panne prématurée due à l'accumulation de hautes pressions au sein du système.
- L'unité de condensation a été conçue pour fonctionner dans des conditions de températures ambiantes comprises entre 0 °F - 115 °F (moins 18 °C - moins 46 °C), car elle dispose de nombreuses caractéristiques standards garantissant son bon fonctionnement sur ce large éventail.
- Installer l'unité de condensation au-dessus des niveaux des chutes de neige habituels, afin de permettre toute réparation nécessaire au cours de l'hiver. L'accumulation de neige ou la moindre obstruction du débit d'air entraînera une baisse des performances, voire même une panne prématurée due à l'accumulation de hautes pressions au sein du système.

Installation de conduites de réfrigérant raccordées (aspiration et liquide)

REMARQUE: Les conduites de réfrigérant en cuivre raccordées devraient être fournies par l'installateur. La conduite d'aspiration la plus large doit être totalement isolée sur toute sa longueur, de l'unité de condensation au ventilo-convecteur. Un filtre déshydrateur de conduite de liquide installé en usine est présent à l'intérieur de l'unité de condensation ; ainsi, aucun déshydrateur supplémentaire n'est nécessaire pour garantir le bon fonctionnement. Un repère transparent/d'humidité sur la conduite de liquide a été installé en usine sur l'unité de condensation afin de vérifier le niveau de réfrigérant et son état dans le système.

- Minimisez les distances horizontales et verticales séparant les sections intérieures et extérieures afin de réduire la quantité de réfrigérant nécessaire. Ceci réduira les problèmes relatifs à la gestion de l'huile qui pourraient affecter les performances et compromettre le graissage du compresseur.
- Prévoyez des poches de 2,5 cm (1 pouce) dans les conduites d'aspiration et de liquide reliées à l'évaporateur tous les 3 mètres (10 pieds) de tuyauterie afin d'éviter que tout réfrigérant condensé dans la ligne d'aspiration ne s'écoule jusqu'au compresseur lorsque l'unité est à l'arrêt. Ces deux conduites peuvent être acheminées et fixées ensemble, tant que la ligne d'aspiration est totalement isolée tel qu'indiqué précédemment.
- L'installation de siphons dans la colonne montante de la conduite d'aspiration n'est pas nécessaire si elle est suffisamment large pour conserver la vitesse du réfrigérant. L'ajout d'un siphon augmentera seulement la baisse de la pression.
- Éviter toute pente, affaissement ou autres points bas qui piégeront l'huile de refroidissement, ce qui pose problème, en particulier sur les longs parcours horizontaux. Utilisez un tuyau de réfrigérant en cuivre solide pour les grandes longueurs horizontales afin d'éviter d'éventuels problèmes de retour d'huile. (voir le schéma de la tuyauterie à la page 45)

• Lorsque les branchements sont effectués entre les conduites de raccordement, veillez à ce que l'intérieur de la canalisation soit propre avant d'installer l'unité. Utilisez une purge à l'azote sec pendant le soudage par brasure. Veuillez noter que les soupapes d'aspiration et d'évacuation du compresseur ne doivent pas être exposées à l'air libre plus de 15 minutes. Les compresseurs à huile POE (polyolester) sont rapidement contaminés une fois exposés à l'air libre. Sur toute installation, l'utilisation d'un filtre sur la conduite d'aspiration, d'un filtre déshydrateur sur la ligne de liquide et d'un indicateur de taux d'humidité est recommandée. Si la conduite d'aspiration fait plus de 6 mm (1/4 pouce) de large, un éliminateur de vibrations devrait être installé près du moteur-compresseur horizontalement et parallèlement au vilebrequin du compresseur ou verticalement et selon un angle de 90 degrés par rapport au vilebrequin du compresseur.

REMARQUE : La conduite d'aspiration devrait être fixée près de l'extrémité de l'entrée de l'éliminateur de vibrations. L'éliminateur de vibrations est placé entre le collier de serrage et le compresseur.

Tableau des dimensions des raccordements de conduites du système à deux blocs Tableau 3

Modèles 60 Hz

Modèle	Conduite de liquide (DE)	Raccordement liquide à l'évaporateur (OD)	Ligne d'aspiration (OD)	Min. Épaisseur de l'isolation de la ligne d'aspiration (po)	Raccord d'aspiration à l'évaporateur (OD)	Longueur de ligne « totale» maximale	Levée maximale (hauteur)
DS025	0.635 cm	0.635 cm	0.9525 cm	0.9525 cm	0.9525 cm	15.24 mètres	4.572 mètres
DS050	0.635 cm	0.635 cm	1.27 cm	0.9525 cm	*0.9525 cm	15.24 mètres	4.572 mètres
DS088	0.9525 cm	*0.635 cm	1.5875 cm	1.5875 cm	*1.27 cm	15.24 mètres	4.572 mètres
DS200	0.9525 cm	0.9525 cm	1.905 cm	1.5875 cm	*1.27 cm	15.24 mètres	4.572 mètres

^{*}Le tube d'interconnexion doit être réduit au niveau du raccordement de l'évaporateur

Modèles 50 Hz

Modèle	Conduite de liquide (DE)	Raccordeme nt liquide à l'évaporateu r (OD)	Ligne d'aspiration (OD)	Min. Épaisseur de l'isolation de la ligne d'aspiration (po)	Raccord d'aspiration à l'évaporateu r (OD)	Longueur de ligne « totale» maximale	Levée maximale (hauteur)
WGS40	0.635cm	0.635cm	0.952cm	0.952cm	0.952cm	15.24 meters	4.57 meters
WGS75	0.635cm	0.635cm	1.27cm	0.952cm	0.952cm ¹	15.24 meters	4.57 meters
WGS100	0.952cm	0.635cm	1.59cm	1.59cm	1.27cm ²	15.24 meters	4.57 meters
WGS175	0.952cm	0.952cm	1.905cm	1.59cm	1.27cm ³	15.24 meters	4.57 meters

 $^{^1 \}text{Utiliser}$ un réducteur de ½ "(1,27 cm) à 3/8" (0,952 cm) à l'évaporateur

Remarques:

Les longueurs de conduite sont exprimées en pieds/mètres équivalents = longueur de conduite réelle + marges de tolérance d'installation (ex. ~5 pieds ou 1,5 mètres pour chaque marge de tolérance de cintrage/coude).

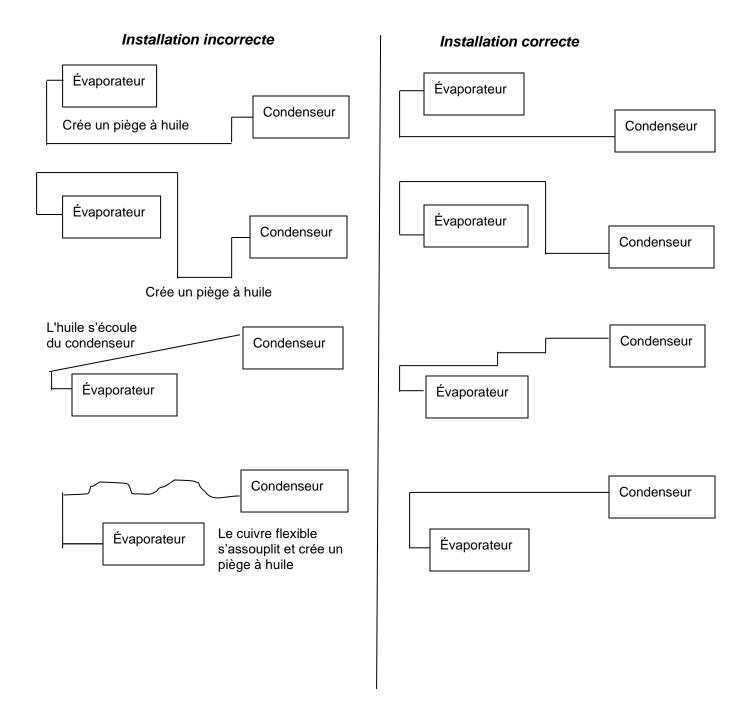
Utilisez uniquement des conduites déshydratées conçues pour la réfrigération.

Installez la tuyauterie de réfrigération selon les normes locales et les directives de l'ASHRAE.

 $^{^2}$ Utiliser un réducteur de 5/8 "(1,59 cm) à $1\!\!/\!2$ " (1,27 cm) à l'évaporateur

³ Utilisez un réducteur de 91 "(1,91 cm) à 1/2" (1,27 cm) à l'évaporateur

Exemple de configuration de la tuyauterie



Contrôle des fuites et processus d'évacuation

- Pressurisez et testez les raccordements des conduites, y compris au ventilo-compresseur, les raccords et les joints soudés en utilisant le réfrigérant prévu à cet effet, de l'azote ou de l'air sec pour déceler d'éventuelles fuites. Pour effectuer un test d'étanchéité, il est recommandé d'appliquer une pression égale à la basse pression test qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'unité. Réparez les fuites détectées. Branchez une puissante pompe à vide aux robinets de service inférieurs et supérieurs alors qu'ils sont toujours dans leur position d'usine, en isolant la charge de réfrigérant dans l'unité de condensation. Obtenez un vide profond d'au moins 15 microns pp. N'utilisez pas le moteur-compresseur pour aspirer un vide et n'utilisez pas le moteur-compresseur dans un vide.
- Évacuez le système pour le maintenir à 500 microns et cassez le vide en libérant la charge de réfrigérant d'usine dans l'unité de condensation pour raccorder les conduites et le ventilo-compresseur en ouvrant les robinets de service. Retirez la pompe à vide. Le système est à présent prêt pour le remplissage optimal. L'unité de condensation est livrée pré-remplie de réfrigérant pour une longueur de 3 mètres (10 pieds) de tuyaux de raccordement. Chargez le système avec la quantité correcte de réfrigérant et marquez la quantité utilisée, à l'aide d'un marqueur permanent, dans l'espace alloué sur la plaque signalétique de l'unité.

Consultez le Tableau du fonctionnement du système à deux blocs à la page 51 pour connaître la quantité approximative à ajouter pour une longueur de tubes de raccordement de plus de 3 mètres (10 pieds).

REMARQUE: Lors du remplissage par le robinet de service d'aspiration, le réfrigérant doit être injecté sous forme de vapeur. NE JAMAIS INJECTER SOUS FORME LIQUIDE. Le réfrigérant devrait toujours être injecté via un déshydrateur. Le remplissage sous forme liquide pourrait endommager le montage de la plaque de soupape et faire ressortir l'huile des paliers du compresseur.



LES MÉLANGES NON-AZÉOTROPES DOIVENT ÊTRE INJECTÉS SOUS FORME LIQUIDE UNIQUEMENT. POUR ÉVITER D'ENDOMMAGER LE COMPRESSEUR, LE LIQUIDE DOIT TOUJOURS ÊTRE INJECTÉ PAR LE HAUT OU VIA UN ACCUMULATEUR.

REMARQUE: Veillez à éviter toute surcharge de réfrigérant. Une surcharge pourrait laisser pénétrer du réfrigérant liquide dans le moteur-compresseur et endommager les soupapes, tiges, pistons, etc.

Câblage

- Câblez le système selon les schémas de câblage fournis à partir de la page 20 de ce manuel.
- Le ventilo-convecteur des modèles DS est alimenté par un câble d'alimentation fourni par l'usine (pour les modèles DS, pour les modèles WGS il est déjà branché), mais vous devrez installer des câbles électriques de 24 volts entre le bornier basse tension du ventilo-convecteur et le bornier dans la boîte de jonction de l'unité de condensation étiqueté Y & C. Il peut s'agir d'un câble de contrôleur type ou d'un câble isolé calibre 18. (Voir Fig. 2 et 3 à la page suivante)

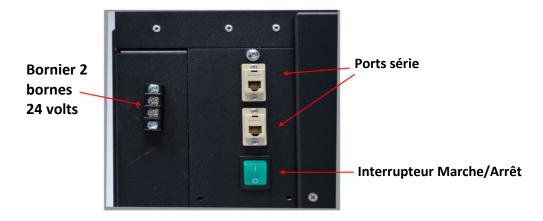


Fig. 1

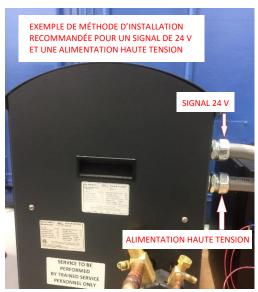




Fig. 2 Fig. 3

- L'unité de condensation doit être câblée pour supporter la haute tension nominale qui arrivera vers le contacteur installé en usine dans le boîtier de l'unité de condensation du côté ligne (L1 & L3) du contacteur. Consultez le tableau 1 pour connaître l'AWG (diamètre du câble électrique) minimum recommandé, N'UTILISEZ QUE DES
 CÂBLES EN CUIVRE. Installez un câble de terre à brancher au fil de terre/OEILLET de l'unité de condensation. Il existe un deuxième fil de terre indépendant pour les composants internes de l'unité de condensation (voir Fig. 3). Le côté charge du contacteur installé en usine sera câblé en usine.
- Mettre l'unité de condensation sous tension 24 heures avant le démarrage du système afin de laisser la résistance de carter chauffer le carter du compresseur.

Unité	AWG (diamètre du câble électrique) minimum recommandé
DS200 ; WGS175	12
DS088 ; WGS100	16
DS050 ; WGS75	16
DS025 ; WGS40	16
SS018 ; WGS25	16

Remplissage réfrigérant

REMARQUE: Les modèles DS et WGS comportent une soupape principale de régulation afin de contrôler la pression de refoulement dans des conditions de basse pression, et nécessitent donc une procédure de remplissage initial spécifique tel qu'indiqué cidessous.

Détermination du volume de remplissage – Faible température ambiante et température extrêmement basse (XLA)-Lorsque l'on a recours au contrôle de la pression de refoulement du « côté réfrigérant » sur un système, l'un des facteurs les plus importants est la détermination du taux de remplissage de réfrigérant total du système. Bien que le volume de remplissage soit indiqué sur l'unité pour la plupart des unités emballées, le taux de remplissage requis pour un système monté sur site peut ne pas être indiqué par le fabricant. Le remplissage est alors généralement effectué lorsque le système est en marche jusqu'à ce que les performances « optimales » du système soient atteintes. Cependant, cela reste déconseillé et si le système doit fonctionner correctement tout au long de l'année, le taux supplémentaire de remplissage requis doit être calculé en amont.

** VOIR LA PAGE 50 POUR LES QUANTITÉS CONÇUES DE CHARGE DE RÉFRIGÉRANT POUR VOTRE MODÈLE SPÉCIFIQUE DE SYSTÈME **

<u>Procédures relatives au remplissage d'un système disposant du contrôle</u> de la pression de refoulement

(Options Low Ambient DS et WGS uniquement)

REMARQUE : Lorsque vous remplissez un système comportant le dispositif de contrôle de la pression de refoulement, la température ambiante extérieure doit être connue.

Remplissage des systèmes avec contrôle de la pression de refoulement à des températures supérieures à 21 °C (70 °F) --Après les procédures normales d'évacuation :

- 1. Branchez la bouteille de réfrigérant sur le robinet de service de la conduite de liquide.
- 2. Remplissez le réfrigérant liquide par le haut du système. Il est conseillé de peser la charge.
- 3. Retirez le réservoir de réfrigérant et branchez-le au robinet de service d'aspiration.
- 4. Chargez la vapeur de réfrigérant par le bas. Ne laissez pas de réfrigérant **liquide** pénétrer par le bas.
- 5. Mettre en marche le système.
- 6. Gardez un œil sur le repère transparent (installé en usine) afin de vérifier si le système est suffisamment rempli de réfrigérant pour un cycle de réfrigération normal.



DES BULLES DANS LE *REPÈRE TRANSPARENT* PEUVENT ÊTRE CAUSÉES PAR UNE VAPORISATION INSTANTANÉE DUE À UNE CHUTE DE PRESSION AU NIVEAU DU TUYAU OU DES PERTES D'ACCESSOIRES, ETC.

7. Si le **repère transparent** présente des bulles, il sera peut-être nécessaire d'ajouter du réfrigérant, tout en laissant suffisamment de temps au réfrigérant pour qu'il se stabilise et quitte le **repère transparent.** Consultez les informations fournies aux pages suivantes pour déterminer le taux de remplissage final approprié.

Remplissage des systèmes avec contrôle de la pression de refoulement Sporlan à des températures inférieures à 21 °C (70 °F) (Après les procédures normales d'évacuation) :

REMARQUE: Lors d'un remplissage à une température ambiante inférieure à 21 °C (70 °F), il est très important de suivre la procédure. Assurez-vous de suivre attentivement les étapes suivantes. Dans le cas contraire, cela entraînera la surcharge du système.

- 1. Vous devez alimenter l'unité de condensation jusqu'à 24 heures avant la mise sous tension complète du système afin que le carter d'huile du compresseur chauffe. Si cette opération n'est pas réalisée plusieurs heures avant le démarrage du système / compresseur, il existe un risque de défaillance prématurée du compresseur non couvert par la garantie.
- 2. Suivre les instructions 1 à 7 ci-dessus.
- 3. Si le réglage de la soupape est correct pour le système rempli, il est fort possible que du réfrigérant retourne dans le condenseur et le **repère transparent** mettra en évidence la présence de bulles dans la conduite de liquide.
- 4. Ajoutez du réfrigérant, tout en laissant suffisamment de temps au réfrigérant pour qu'il se stabilise et quitte le **repère transparent.** Consultez les informations fournies aux pages suivantes pour déterminer le taux de remplissage final approprié.
- 5. Le système est alors correctement rempli pour ce type de contrôle de pression de refoulement à la température ambiante existante pendant le déroulement de la procédure de remplissage.
- 6. Si le système a été conçu pour fonctionner à une température ambiante inférieure à celle du moment du remplissage, une charge supplémentaire devra probablement être ajoutée à ce moment-là.

Le bon fonctionnement du système à une température ambiante basse dépend du remplissage de réfrigérant, il est par conséquent essentiel que cette phase de la procédure d'installation soit menée avec soin. Les mauvaises performances sont souvent causées par un remplissage de réfrigérant trop ou pas assez important, un facteur trop souvent négligé.

Lorsque le système est sous tension

- Après avoir suivi les instructions à la page précédente, Procédures relatives au remplissage d'un système disposant du contrôle de la pression de refoulement, et avec le réservoir maintenant relié à l'orifice de la conduite d'aspiration (côté inférieur), pour ajouter la charge restante à l'état gazeux, veuillez vous référer aux tableaux fournis pour connaître les données de fonctionnement optimal du système calculées selon une température ambiante de cave à vin de 13 °C (57 °F) / 55 % HR dans des conditions normales. Consultez le tableau Fonctionnement des systèmes à deux blocs à la page 51 pour connaître les pressions du système ainsi que les valeurs de sous-refroidissement et de surchauffe pour pouvoir procéder au remplissage de votre système de manière appropriée.
- En plus du tableau Fonctionnement des systèmes, l'unité de condensation (extérieure) est pourvue d'un repère transparent/humidité sur la conduite de liquide pour vous aider à déterminer si le système a été suffisamment rempli. CEPENDANT, un repère plein ou avec

des bulles n'indique pas nécessairement que le système est suffisamment ou pas assez rempli. D'autres facteurs peuvent affecter le repère transparent, ne remplissez donc pas uniquement en fonction du repère transparent. Un repère transparent plein couplé à de bonnes valeurs de pression, de sous-refroidissement et de surchauffe du système constitue la meilleure méthode pour confirmer que la charge du système est suffisante pour le bon fonctionnement.

Si vous avez des doutes sur la méthode de mise en évidence d'une surchauffe ou d'un sous-refroidissement :

Surchauffe

• Mesurez la température précise de conduite d'aspiration au niveau de la conduite d'aspiration et le plus près possible de l'entrée du compresseur. Dans le même temps, fixez un manomètre composé sur le système pour relever la pression d'aspiration du côté inférieur au niveau de l'ouverture du robinet de service d'aspiration (tige du robinet placée vers l'arrière pour laisser circuler le flux de réfrigérant de l'évaporateur au compresseur). Convertissez la pression d'aspiration en une température saturée en vous aidant du tableau pression/température. Étant donné que la température de la conduite d'aspiration est la valeur la plus élevée, soustrayez-lui la température saturée pour obtenir la valeur de surchauffe. Si votre cave à vin est déjà dans les conditions déterminées dans l'exemple, soit 13 °C (57 °F), 55 % HR, et si la surchauffe est très basse, voire nulle, vous avez peut-être trop rempli votre système.

Sous-refroidissement

• Avec le manomètre composé toujours installé sur le côté supérieur et connecté à l'orifice du robinet sur le réservoir de liquide (tige du robinet placée vers l'arrière pour laisser circuler le flux de réfrigérant du condenseur à l'évaporateur). Convertissez la pression du liquide en une température saturée en vous aidant du tableau pression/température. Par la suite, mesurez la température de votre conduite de liquide en effectuant un relevé précis sur la ligne de liquide AVANT l'expansion TXV (vanne d'expansion thermostatique) du côté intérieur. Obtenez cette température en accédant à l'unité d'évaporation. Soustrayez la température de la conduite de liquide à la température du liquide saturée pour obtenir la valeur de sous-refroidissement du système.

Quantité de charge du système :

Remarque: chaque unité de condensation des modèles DS et WGS est expédiée en étant déjà remplie de 16 onces/0,453 kg de réfrigérant. Cela doit être pris en compte pour les quantités totales indiquées ci-dessous, basées sur une longueur de raccordement de 25 pieds/7,62 mètres.

Pour les ajustements de la charge du système par rapport à la valeur d'usine de référence de 25 pieds/7,62 mètres :

DS025, DS050, WGS40, WGS75 Si le diamètre extérieur (DE) de la conduite de liquide est de ¹/₄ pouce/0,635 cm, les ajustements seront d'environ 0,50 once/pied ou 0,0465 kg/mètre.

DS088, WGS100, DS200, WGS175 Si le diamètre extérieur (DE) de la conduite de liquide est de 3/8 pouce/0,952 cm, les ajustements seront d'environ 1,0 once/pied ou 0,093 kg/mètre.

Pour référence : ci-dessous est fourni le tableau de la charge totale suggérée du système basée sur les essais en usine utilisant 7,62 mètres (25 pieds) de tuyauterie de raccord.

DS025	1,67 kg (59 onces) de charge totale
WGS40	1,64 kg (58 onces) de charge totale (1715 cm ³)
DS050	1,56 kg (55 onces) de charge totale
WGS75	1,81 kg (64 onces) de charge totale
DS088	2,98 kg (105 onces) de charge totale
WGS100	3,01 kg (106 onces) de charge totale
DS200	3,06 kg (108 onces) de charge totale
WGS175	3,12 kg (110 onces) de charge totale

Exemples d'ajustements:

Moins de 25 pieds/7,62 mètres : si un système WGS40 mesure seulement 15 pieds/4,57 mètres de longueur totale (10 pieds/3,05 mètres de moins que la valeur d'usine de référence de la charge dans le tableau ci-dessus). En appliquant un ajustement de 0,50 once/pied ou 0,0465 kg/mètre, cela équivaut à une diminution de la charge totale du système par rapport à la valeur d'usine de référence de 5 onces/0,142 kg, soit une charge totale du système de 53 onces/1,498 kg. Vous pouvez ensuite soustraire la charge d'usine initiale de 16 onces/0,453 kg de ce nouveau total et vous obtenez le montant que vous AJOUTEZ au système au démarrage.

Dans cet exemple = 37 onces/1,045 kg AJOUTÉ(E)S

Supérieur à 25 pieds/7,62 mètres : si un système WGS40 mesure 35 pieds/10,67 mètres de longueur totale (10 pieds/3,05 mètres de plus que la valeur d'usine de référence de la charge dans le tableau ci-dessus). En appliquant un ajustement de 0,50 once/pied ou 0,0465 kg/mètre, cela équivaut à une augmentation de la charge totale du système par rapport à la valeur d'usine de référence de 5 onces/0,142 kg, soit une charge totale du système de 63 onces/1,78 kg. Vous pouvez ensuite soustraire la charge d'usine initiale de 16 onces/0,453 kg de ce nouveau total et vous obtenez le montant que vous AJOUTEZ au système au démarrage.

Dans cet exemple = 47 onces/1,327 kg AJOUTÉ(E)S

Frais supplémentaires pour Xtreme Low Ambient Systems (Option XLA)

Pour les systèmes sur lesquels l'option XLA de Wine Guardian est installée. Ajoutez les frais supplémentaires suivants au système.

SS018, DS025, DS050	4,0 onces
WGS25, WGS40, WGS75	4,0 onces
DS088, DS200	6,0 onces
WGS100, WGS175	6,0 onces

Une fois le système chargé, comparez la pression du système côté haut à la « pression de la conduite de refoulement» figurant sur le «Tableau des opérations du système divisé» à la page 50 pour un fonctionnement correct. Si les pressions de refoulement réelles ne correspondent pas au tableau, comparez les valeurs de sous-refroidissement car des frais supplémentaires peuvent être nécessaires.

Tableau Fonctionnement des systèmes à deux blocs

*** Les données d'exploitation (DE) sont basées sur les conditions type d'une cave à vin de 14 °C (57 °F)DB/49 °FWB (55% HR)

DS025	Assisstics	Defeulement (nei)	Complements application	Cours refreiding amount
DE température ambiante (°F)	Aspiration (psi)	Refoulement (psi)	Surchauffe aspiration (°F)	Sous-refroidissement (°F)
10 °F / -12 °C	21	100	7 °F / -14 °C	23 °F / -5 °C
40 °F / 4 °C	24	104	13 °F / -10 °C	24 °F / -4 °C
60 °F / 15 °C	24	107	22 °F / -5 °C	20 °F / -6 °C
70 °F / 21 °C	24	108	25 °F / -4 °C	18 °F / -7 °C
80 °F / 26 °C	24	108	31 °F / -1 °C	16 °F / -8 °C
100 °F / 37 °C	27	150	38 °F / 3 °C	19 °F / -7 °C
115 °F / 46 °C	30	190	40 °F / 4 °C	21 °F / -6 °C
DS050				
DE température ambiante (°F)	Aspiration (psi)	Refoulement (psi)	Surchauffe aspiration (°F)	Sous-refroidissement (°F)
20 °F / -6 °C	22	96	15 °F / -9 °C	9 °F / -12 °C
30 °F / -1 °C	24	100	13 °F / -10 °C	10 °F / -12 °C
50 °F / 10 °C	26	102	16 °F / -8 °C	19 °F / -7 °C
60 °F / 15 °C	24	100	21 °F / -6 °C	16 °F / -8 °C
70 °F / 21 °C	26	98	23 °F / -5 °C	13 °F / -10 °C
80 °F / 26 °C	27	114	26 °F / -3 °C	15 °F / -9 °C
100 °F / 37 °C	28	160	32 °F / 0 °C	16 °F / -8 °C
115 °F / 46 °C	32	208	34 °F / 1 °C	18 °F / -7 °C
DS088				
DE température ambiante (°F)	Aspiration (psi)	Refoulement (psi)	Surchauffe aspiration (°F)	Sous-refroidissement
25 °F / -4 °C	23	98	8 °F / -13 °C	17 °F / -8 °C
40 °F / 4 °C	24	98	13 °F / -10°C	18 °F / -7 °C
60 °F / 15 °C	24	98	22 °F / -5 °C	16 °F / -9 °C
70 °F / 21 °C	24	104	24 °F / -4°C	10 °F / -12 °C
80 °F / 26 °C	24	130	30 °F / -1 °C	15 °F / -9 °C
100 °F / 37 °C	26	185	38 °F / 3 °C	19 °F / -7 °C
115 °F / 46 °C	28	235	31 °F /5 °C	21 °F / -6 °C
DS200				
DE température ambiante (°F)	Aspiration (psi)	Refoulement (psi)	Surchauffe aspiration (°F)	Sous-refroidissement
10 °F / -12 °C	21	100	12 °F / -11 °C	3 °F / -16 °C
40 °F / 4 °C	22	110	14 °F / -10 °C	4 °F / -15.5 °C
60 °F / 15 °C	22	132	16 °F / -9 °C	5 °F / -15 °C
70 °F / 21 °C	23	160	18 °F / -7 °C	6 °F / -14 °C
80 °F / 26 °C	23	213	20 °F / -6 °C	7 °F / -13 °C
100 °F / 37 °C	25	240	24 °F / -4°C	3 °F / -16 °C
		=		

WGS40				
DE température ambiante (°F)	Aspiration (psi)	Refoulement (psi)	Surchauffe aspiration (°F)	Sous-refroidissement (°F)
10 °F / -12 °C	23	95	6 °F / -14 °C	17 °F / -8 °C
40 °F / 4 °C	26	102	12 °F / 11°C	26 °F / -3 °C
60 °F / 15 °C	28	105	19 ° F / -7 °C	20 °F / -6 °C
70 °F / 21 °C	28	107	22 °F / -5 °C	18 °F / -7 °C
80 °F / 26 °C	28	106	27 °F / -3 °C	15 °F / -9 °C
100 °F / 37 °C	30	144	36 °F / 2 °C	16 °F / -8 °C
115 °F / 46 °C	32	180	37 °F / 3 °C	20 °F / -7 °C
WGS75				
DE température ambiante (°F)	Aspiration (psi)	Refoulement (psi)	Surchauffe aspiration (°F)	Sous-refroidissement (°F)
20 °F / -6 °C	26	96	6 °F / -14 °C	23 °F / -5 °C
30 °F / -1 °C	26	97	10 °F / -12 °C	23 °F / -5 °C
40 °F / 4 °C	26	97	13 °F / -10 °C	21 °F / -6 °C
60 °F / 15 °C	26	96	20 °F / -6 °C	15 °F / -6 °C
70 °F / 21 °C	26	98	27 °F / -3 °C	11 °F / -12 °C
80 °F / 26 °C	28	116	28 °F / -2 °C	12 °F / -11 °C
100 °F / 37 °C	30	167	35 °F / 2 °C	14 °F / -10 °C
WGS100				
DE température ambiante (°F)	Aspiration (psi)	Refoulement (psi)	Surchauffe aspiration (°F)	Sous-refroidissement (°F)
20 °F / -6 °C	25	100	11 °F / -12 °C	11 °F / -12 °C
40 °F / 4 °C	26	101	14 °F / -10 °C	17 °F / -8 °C
60 °F / 15 °C	26	98	18 °F / -8 °C	14 °F / -10 °C
70 °F / 21 °C	26	100	20 °F / -7 °C	10 °F / -12 °C
80 °F / 26 °C	28	125	22 °F / -6 °C	9 °F / -13 °C
100 °F / 37 °C	30	175	25 °F / -4 °C	8 °F / -13 °C
115 °F / 46 °C	29	217	32 °F / 0 °C	17 °F / -8 °C
WGS175				
DE température ambiante (°F)	Aspiration (psi)	Refoulement (psi)	Surchauffe aspiration (°F)	Sous-refroidissement (°F)
20 °F / -6 °C	22	96	15 °F / -9 °C	42 °F / 6 °C
40 °F / 4 °C	22	96	15 °F / -9 °C	39 °F / 4 °C
60 °F / 15 °C	22	107	21 °F / -6 °C	24 °F / -4 °C
70 °F / 21 °C	23	125	19 °F / -7 °C	24 °F / -4 °C
80 °F / 26 °C	23	146	22 °F / -6 °C	26 °F / -3 °C
100 °F / 37 °C	24	188	22 °F / -6 °C	27 °F / -3 °C
115 °F / 46 °C	27	233	22 °F / -6 °C	28 °F / -2 °C

<u>Installation du thermostat et du câble de</u> communication



Le contrôleur d'interface à distance sans fil Wine Guardian est un contrôleur de température et d'humidité combiné avec contrôle de refroidissement, de chauffage et d'humidité en une seule étape. Son écran tactile capacitif comprend un interrupteur marche/arrêt, des flèches et des boutons de réglage pour une utilisation et une programmation faciles. Le contrôleur peut être installé de deux manières :

En mode câblé (recommandé): relié directement à l'unité Wine Guardian via un câble de communication RJ-9. Un câble de commande de 15,25 mètres (50') est inclus avec chaque contrôleur et plusieurs longueurs sont disponibles en option.

IMPORTANT

Dans la mesure du possible, nous suggérons fortement de relier le contrôleur d'interface à distance directement à l'unité Wine Guardian pour éviter des changements de piles périodiques et une interruption de service.

En mode sans fil : se connecte sans fil à l'unité Wine Guardian au moyen d'une

IMPORTANT

L'installation sans fil peut entraîner une portée de communication limitée et des problèmes de connectivité en fonction du mode de construction du bâtiment et de la distance entre l'unité Wine Guardian et le contrôleur d'interface à distance et/ou les capteurs à distance.

Le contrôleur d'interface à distance sans fil de Wine Guardian est configurable et peut être réglé avec précision grâce à une série de réglages individuels. Il comprend huit (8) points clés de température, d'humidité et d'alarme du système. L'indication d'alarme à distance est possible via les connexions des points terminaux sur notre carte de commande principale.

Dans la plupart des applications, le contrôleur d'interface à distance sera monté dans la cave à vin. Il peut également être monté directement à l'extérieur de la cave à vin ou dans toute autre pièce de la maison ou du bâtiment. Lorsqu'il est monté à l'extérieur de la cave à vin, un kit de capteur à distance ou une deuxième interface à distance sans fil doit être acheté et installé dans la cave à vin.

IMPORTANT

Qu'il soit câblé ou sans fil, le système Wine Guardian peut avoir un maximum de deux (2) contrôleurs d'interface à distance et trois (3) capteurs à distance.

Spécification du contrôleur

Application	Wine Guardian uniquement, refroidissement ou chauffage à une phase Humidification
Programmable	Non
Commutation	Automatique ou manuel, ventilateur sur MARCHE ou AUTO
Couleur	Noir (uniquement)
Interface Utilisateur	Écran tactile
Contrôle du dégivrage automatique	Oui, avec option Température de service
Connexion	Câble de communication - RJ-9
Portée de la communication sans fil vers la base	40' à partir de la ligne d'emplacement
Canaux de communication sans fil vers la base	12
Capteurs à distance	Oui, câblé ou sans fil
Réglage de la température	34 à 97°F (1 à 36 °C)
Tolérance de température	+/- 2 F (+/- 1,1 C)
Réglage de l'humidité	2 % à 93 % d'humidité relative
Tolérance de l'humidité	+/- 10 % d'humidité relative
Diagnostics effectués par le système de température	Indisponible
Alarmes	Haute et basse température Taux d'humidité élevé ou bas Défaillance en cas de haute pression Erreur relative à la condensation, au dégivrage et à la communication

Montage du contrôleur d'interface à distance (Mode câblé)



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

- 1. Débranchez le câble de communication du côté de l'unité Wine Guardian et le contrôleur d'interface à distance. (Fig.1)
 - Faites passer le câble de communication à l'intérieur du mur et/ou la structure du plafond de la cave à vin jusqu'à l'emplacement de montage souhaité du contrôleur.
 - b. Prévoyez de monter le contrôleur d'interface à distance sur une surface solide à l'écart des portes, des coins, des sorties et des courants d'air ou des équipements générant de la chaleur. Ne montez pas le contrôleur d'interface à distance directement sur un mur extérieur, un mur adjacent à une chaufferie ou tout autre endroit chaud. Utilisez un morceau de mousse isolante derrière le capteur pour l'isoler d'une surface chaude ou froide. La hauteur recommandée est de quatre à cinq pieds (1,20/1,50 m) au-dessus du sol fini.
- 2. Retirez la plaque arrière du contrôleur (Fig. 2) en retirant les deux (2) vis qui le maintiennent en place sur l'interface à distance. Placez la plaque arrière contre le mur et marquez l'emplacement des deux points de montage (Fig. 3). Marquez également l'emplacement de pénétration du câble de communication, car cette zone nécessitera un espace suffisant pour que le câble sorte du mur et se fixe à l'arrière du contrôleur.
- 3. Percez deux trous d'un huitième de pouce (0,3 cm) et insérez des chevilles aux emplacements marqués. Les chevilles peuvent ne pas être nécessaires si vous les fixez à un montant mural ou à un système de rayonnage. Insérez les vis dans les trous et testez l'ajustement de la plaque d'appui pour vous assurer qu'elle se monte facilement sur les deux vis et glisse librement sur les ouvertures à fente (Fig. 4).
- 4. Réinstallez la plaque frontale en plastique sur la plaque d'appui.
- 5. Branchez le câble de communication à l'arrière de la plaque d'appui du contrôleur (Fig. 5).
 - a. Si vous utilisez plusieurs interfaces à distance, connectez chaque capteur en série à l'aide d'un câble RJ-9 ou achetez un séparateur RJ-9 qui sera connecté sur l'unité.
- 6. Fixez le contrôleur au mur.
- 7. Rebranchez le câble de communication sur le côté de l'unité de refroidissement Wine Guardian.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

- 1. Débranchez le fil du contrôleur du côté de l'unité Wine Guardian et conservez-le pour une utilisation future.
- 2. Prévoyez de monter le contrôleur d'interface à distance sur une surface solide à l'écart des portes, des coins, des sorties et des courants d'air ou des équipements générant de la chaleur. Ne montez pas le contrôleur d'interface à distance directement sur un mur extérieur, un mur adjacent à une chaufferie ou tout autre endroit chaud. Utilisez un morceau de mousse isolante derrière le capteur pour l'isoler d'une surface chaude ou froide. La hauteur recommandée est de quatre à cinq pieds (1,20/1,50 m) au-dessus du sol fini.
- 3. Dévissez et retirez la plaque arrière du contrôleur d'interface à distance (Fig.1).
- 4. Placez la plaque arrière contre le mur et marquez les points de montage à l'emplacement souhaité. (Fig.2).
- 5. Percez deux trous d'un huitième de pouce (0,3 cm) et insérez des chevilles dans la surface de montage. Les chevilles peuvent ne pas être nécessaires si vous les fixez à un montant mural ou à un système de rayonnage. Insérez les vis dans les trous et testez l'ajustement de la plaque de support pour le montage afin de vous assurer qu'elle se monte facilement sur les deux vis et glisse librement sur les ouvertures à fente (Fig.3).
- 6. Rattachez la plaque arrière au contrôleur d'interface à distance. (Fig.4).
- Insérez les trois piles AA.
 (Ne concerne que les installations sans fil).
- 8. Le système reconnaît automatiquement un périphérique sans fil (interface à distance ou capteur à distance). Accédez au paramètre « 30 » pour définir l'utilisation de l'interface utilisateur distante.
- 9. Fixez le contrôleur au mur.

Montage du capteur à distance Wine Guardian



Le capteur à distance sans fil est uniquement un capteur de température et d'humidité combiné. Il est conçu pour être monté dans la cave à vin et peut être utilisé conjointement avec le contrôleur d'interface à distance ou deux capteurs à distance supplémentaires au maximum pour observer et contrôler plusieurs zones de la cave à vin.

Pour une application câblée, vous aurez besoin d'un câble de communication RJ-9.

Monter le capteur à distance câblé (Mode câblé)



Fig. 1



Fig. 2

- Débranchez le câble de communication du côté de l'unité Wine Guardian et du capteur à distance. Faites passer le câble de communication à l'intérieur de la structure du mur et/ou du plafond de la cave à vin jusqu'à l'emplacement de montage souhaité du contrôleur.
- 2. Prévoyez de monter le capteur de télécommande sur une surface solide, loin des portes, des coins, des sorties et des courants d'air ou des équipements générant de la chaleur. Ne montez pas le capteur de télécommande directement sur un mur extérieur, un mur adjacent à une chaufferie ou tout autre endroit chaud. Utilisez un morceau de mousse isolante derrière le capteur pour l'isoler d'une surface chaude ou froide. La hauteur recommandée est de quatre à cinq pieds (1,20/1,50 m) au-dessus du plancher fini.
- 3. Retirez la plaque avant du capteur de télécommande (Fig. 1) et marquez les points de montage à l'emplacement souhaité dans la cave à vin (Fig. 2). Indiquez également l'emplacement de la connexion du câble de communication car cette zone nécessitera un espace suffisant pour que le câble sorte du mur et se fixe à l'arrière du capteur.



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

- 4. Percez deux trous d'un huitième de pouce (0,3 cm) et insérez des chevilles dans la surface de montage. Les chevilles peuvent ne pas être nécessaires si vous les fixez à un montant mural ou à un système de rayonnage. Insérez les vis dans les trous et testez la plaque d'appui pour le montage afin de vous assurer qu'elle se monte facilement sur les deux vis et glisse librement sur les ouvertures à fente. (Fig.3)
- 5. Branchez le câble de communication au capteur à distance et montez le capteur à distance sur le mur. (Fig.3)
- 6. Remettez la plaque avant du capteur en place (Fig.4)
- 7. Si plusieurs capteurs sont utilisés, connectez chaque capteur en série à l'aide d'un câble RJ-9 ou achetez un séparateur RJ-9 (Fig. 5) qui sera connecté à l'unité.

REMARQUE: les capteurs à distance seront toujours considérés comme « activés » lorsqu'ils sont câblés. Leurs relevés de température et d'humidité seront toujours calculés sur la moyenne, par le système.

Monter le canteur à distance (Mode sans fil)

- 1. Débranchez le câble du contrôleur du côté de l'unité Wine Guardian et conservez-le pour une utilisation future.
- Pérévoyez de monter le capteur de télécommande sur une surface solide, loin des portes, des coirs, des sorties et des courants d'air ou des équipements générant de la chaleur. Ne montez pas le capteur de télécommande directement sur un mur extérieur, un mur adjacent à une chaufferie ou une autre zone chaude car cela risque d'influencer ses lectures de température. La hauteur recommandée est de quatre à cinq pieds (1,20/1,50 m) au-dessus du plancher fini.
- 3. Retirez la plaque frontale du capteur (Fig. 1). Marquez les points de montage à l'emplacement souhaité dans la cave à vin (Fig. 2).
- - Percez deux trous d'un huitième de pouce (0,3 cm) et insérez des chevilles dans la surface de montage. Les chevilles peuvent ne pas être nécessaires si vous les fixez à un montant mural ou à un système de rayonnage. Insérez des vis pour fixer le capteur au mur pour vous assurer qu'il se monte facilement sur les deux vis et glisse librement sur les ouvertures à fente
 - Insérez les trois piles AA.
 (Ne concerne que les installations sans fil)
 - 6. Couplez le capteur à l'unité



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

<u>Instructions de couplage du capteur à distance</u> – Capteurs multiples (Mode sans fil)



Fig. 1



Fig. 2

Si vous utilisez plusieurs capteurs de température/d'humidité à distance dans votre application, reportez-vous aux illustrations et à la procédure ci-dessous pour modifier le numéro de chaque capteur à distance (trois capteurs à distance maximum). Chaque capteur à distance doit avoir son propre numéro et doit également être sur le même canal RF (réglage 31) que le système avec lequel il est couplé.

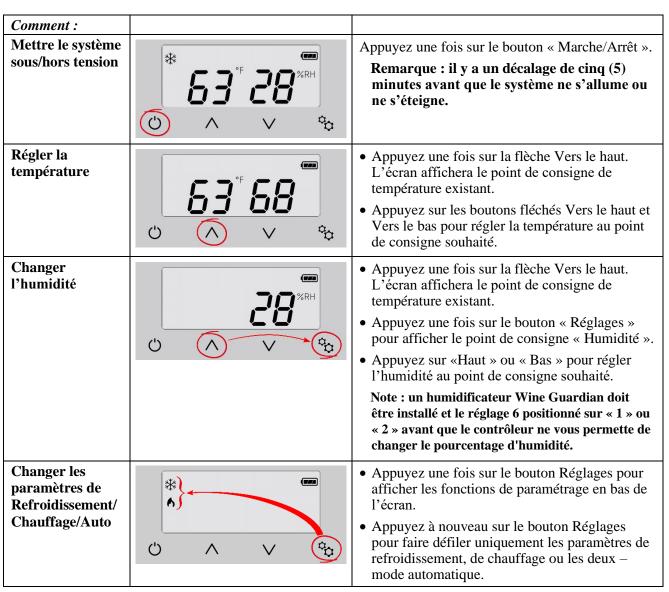
- 1. <u>Pour modifier le numéro du capteur à distance, consultez les instructions suivantes :</u>
- a. Utilisez une épingle pour appuyer sur le bouton pendant environ une demi-seconde puis relâchez (Fig. 1).
- b. Observez la LED sur le côté du capteur à distance (Fig.2). La LED clignote une fois pour l'appareil n°1, deux fois pour le n°2, trois fois pour le n°3. À tout moment, dans ce mode, appuyez une fois sur le bouton pour modifier le numéro de l'appareil. Une fois que chaque capteur à distance a son propre numéro unique, attendez simplement que la LED cesse de clignoter et le réglage sera enregistré.
- 2. <u>Pour modifier le canal RF du capteur à distance, consultez les instructions suivantes :</u>

REMARQUE : vérifiez sur quel canal RF le système est configuré et utilisez le paramètre 31 pour connecter plus facilement vos capteurs à distance.

- a. Utilisez une épingle pour appuyer sur le bouton rouge situé à l'arrière du capteur à distance pendant 5 secondes jusqu'à ce que la LED clignote rapidement, puis relâchez le bouton.
- b. La LED clignote un certain nombre de fois pour indiquer le canal RF sur lequel elle est réglée et se répète 3 fois au total.
- c. Pour changer le canal RF, appuyez une fois sur le bouton pour augmenter le canal RF. Il y a 12 canaux RF possibles. Tous les capteurs à distance devront être sur le même canal pour que le système puisse les détecter. Pour enregistrer le réglage du canal RF, attendez simplement que le mode expire en n'appuyant pas sur le bouton.

Fonctionnalités standard du contrôleur





Réglages : maintenez enfoncé le bouton « Paramètres » pendant cinq (5) secondes pour accéder aux réglages suivants

Degrés Fahrenheit ou Celsius	* ************************************	 Réglage 1 Appuyez sur le bouton marqué d'une flèche vers le haut pour passer de l'affichage de la température en F à celui en C. Appuyez sur le bouton marqué d'une flèche vers le bas pour passer de l'affichage de la température en C à celui en F.
Point de consigne d'alarme de basse température	* 02° 50	 Réglage 2 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 2. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. La valeur usine par défaut est 10°C (50°F).
Point de consigne d'alarme de haute température	* 03° 65	 Réglage 3 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au paramètre 3. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. La valeur usine par défaut est 65°F (18°C).
Point de consigne d'alarme faible taux d'humidité	* 04 05 %RH	 Réglage 4 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 4. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. La valeur usine par défaut est de 5 %.
Point de consigne d'alarme taux d'humidité élevé	* 05 95 %RH	 Réglage 5 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 5. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. La valeur usine par défaut est de 95 %.
Ajouter ou supprimer un humidificateur	* 05 00	 Réglage 6 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 6. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. La valeur usine par défaut est zéro (0). Zéro (0) = Pas d'humidificateur Un (1) = Humidificateur intégral Wine Guardian installé Deux (2) = Humidificateur autonome installé à distance

Ventilateur AUTO ou ON



Réglage 7

- Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage7.
- Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. La valeur usine par défaut est zéro (0).

Zéro (0) = Le ventilateur automatique ne se met en marche qu'en cas de demande de refroidissement ou de chauffage

Un (1) = Ventilateur activé : le ventilateur reste allumé en permanence

Temps du fonctionnement anti cycles courts du compresseur



Réglage 8

- Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 8.
- Appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas pour régler la durée souhaitée par augmentation d'une minute à la fois. Le maximum est de 10 minutes, le minimum de 3 minutes. La valeur usine par défaut est de 5 minutes.

Le temps de fonctionnement anti cycles courts du compresseur représente la période de temps autorisée entre l'arrêt et le redémarrage du compresseur. Un arrêt et un redémarrage trop rapides du compresseur peut provoquer une panne prématurée

WINE GUARDIAN DÉCONSEILLE DES PARAMÈTRES PLUS BAS QUE LES RÉGLAGES D'USINE.

Activation ou désactivation du capteur de dégivrage



Réglage 9

- Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au paramètre 9.
- Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité.
 - 1 équivaudra à « Activé » et 0 (zéro) équivaudra à « Désactivé ».

Température d'activation du dégivrage



Réglage 10

- Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 10.
- Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. Ce réglage pourra être réglé de 25°F à 40°F (-3,8°C à 4,44 C). Le réglage par défaut sera de 39°F (3,8 C).

Il doit au minimum y avoir une différence d'1°F/C entre les valeurs de réglage de l'activation et de la désactivation du dégivrage.

églage 15 Réglage 11 température desactivation du différentielle Appuyez sur le bouton « Réglages" pour passer au appuyez sur le bouton « Réglages" pour passer au réglage 15.11. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers o_o C le hauf ou vers le has prout tégle le noint de consigne saubaité ile ééglage ghapar la étéglage de de systeme/a souther the feature of the Exemple: relevé du capteur = 55°F (13°C) Remarque: ce point de consigne doit être supérieur géglage 17 réglége 10°F Note: si vous selectionner la température en % 58°E et puis retournez aux °F, le paramètre par défaut de la désactivation sera changé à 41°F (5°C). Intervalle de Réglage 12 vérification du Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au dégivrage réglage 12. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de C consigne souhaité. Ce paramètre est réglable de 30 min à 0 (zéro), 1 heure à 1, puis par palier de 1 heure jusqu'à un maximum de 12 heures à 12. Décalage de Réglage 13 température de Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au la pièce réglage 13. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers C o_o le haut ou vers le bas pour régler au point de consigne souhaité. Le réglage maximum est +5 et le réglage minimum est -5. Le réglage d'usine par défaut est zéro (0). La valeur d'écart du capteur remplace le relevé actuel (température uniquement) par la valeur de ce réglage. Exemple : relevé du capteur = $55^{\circ}F$ ($13^{\circ}C$) Réglage 15 réglé à +4 Relevé affiché = $59^{\circ}F$ ($15^{\circ}C$) Calibrage RH Réglage 14 (Humidité Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au relative) réglage 14. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de \bigcirc consigne souhaité. Ce réglage permettra de régler le relevé %RH de +/-10 %. Le réglage par défaut d'usine est de 0 %.

Réglage de la zone morte	* 15 02 O	 Réglage 16 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 16. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. Ce réglage est la différence de température autorisée minimum entre les points de consigne de chauffage et de refroidissement. Le maximum est de 5°F (3°C), le minimum est 1°F (1°C). Le réglage par défaut d'usine est réglé sur 2°F (1°C).
Interrupteur du condensateur	* 17 00 (CD)	 Réglage 17 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 17. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. Ce réglage désactive ou active l'interrupteur du condensateur. 0 (zéro) équivaut à désactivé, 1 équivaut à activé. La valeur par défaut d'usine est 0.
Réservé		Réglages 18 et 19 Réservés à des champs additionnels.
Valeurs par défaut du type de système	* 20 02 *	Réglage 20 Réglage relatif au système. NE PAS CHANGER.
Réservé		Réglages 21 à 29 Réservés à des champs additionnels.

Définir		Réglage 30
l'interface utilisateur à distance	* 30 0 1	Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 30.
uistance	0 0	Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité.
		1 = Interface utilisateur à distance n° 1 montée dans l'espace de la cave à vin et activée
		2 = Interface utilisateur à distance n° 2 montée dans l'espace de la cave à vin et activée
		3 = Interface utilisateur à distance n° 1 désactivée, s'affiche uniquement et peut être montée à l'extérieur de la cave à vin
		4 = Interface utilisateur à distance n° 2 désactivée, s'affiche uniquement et peut être montée à l'extérieur de la cave à vin
Sélection du		Réglage 31
canal RF	. 7 . 7 .	Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 31.
	0 0	Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. Chaque système a besoin que tous les appareils soient sur le même canal RF.
		0 = RF désactivé : le système doit être câblé
		1 à 12 = RF activé et 12 canaux disponibles
Réservé		Réglages 32 à 39
		Réservé à des champs additionnels.
Thermistance 1		Réglage 40
N/A	LID.	Indisponible
		Réservé à la thermistance
	Ů ∧ ∨ (°t)	
Thermistance 2		Réglage 41
N/A		Indisponible
	* ' ;	Réservé à la thermistance
	Ů ∧ ∨ ([©] ts)	

Thermistance 3

N/A



Réglage 42

Indisponible

Réservé à la thermistance

		Dáda 42
Thermistance 4	43 46 0 ^ v	 Réglage 43 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 43. Aucun réglage. Affiche la température du capteur de dégivrage.
Réservé		Réglages 44 à 49
		Réservé à des champs additionnels.
Test de rendement	* 50 00 o	 Réglage 50 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 50. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. Parcours des relais pour le test de rendement 0 = Désactivé 1 = Activé
Réservé		Réglages 51 à 69
		Réservé à des champs additionnels.
Température par défaut	- 70° 55 O A V	 Réglage 70 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 70. Aucun réglage. Point de consigne de la température initiale. Reviendra à ce réglage en cas de panne de courant.
%RH par défaut	* 7/55 %RH	 Réglage 71 Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 71. Aucun réglage. Point de consigne du taux d'humidité. Reviendra à ce réglage en cas de panne de courant.

Mode par défaut



Réglage 72

• Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 72.

Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité.

Point de consigne en mode initial. Reviendra à ce réglage en cas de panne de courant.

1 = Auto

2 = Froid

3 = Chaud

Codes d'alarme

Alarme température
haute
Nombre clignotant
indiquant la
température
-



Le nombre clignotant indiquant la température avec le symbole (!) restera sur l'écran jusqu'à ce que la température tombe en dessous du point de consigne de l'Alarme de température haute (Réglage 3).

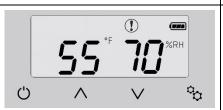
Alarme température basse

Nombre clignotant indiquant la température



Le nombre clignotant indiquant la température avec le symbole (!) restera sur l'écran jusqu'à ce que la température s'élève au-dessus du point de consigne de l'Alarme de température basse (Réglage 2).

Alarme humidité haute Nombre clignotant indiquant l'humidité



Le nombre clignotant indiquant l'humidité avec le symbole (!)restera sur l'écran jusqu'à ce que l'humidité tombe en dessous du point de consigne de l'Alarme d'humidité haute (Réglage 5).

Alarme humidité basse Nombre clignotant indiquant l'humidité



Le nombre clignotant indiquant l'humidité avec le symbole (!)restera sur l'écran jusqu'à ce que l'humidité s'élève au-dessus du point de consigne de l'Alarme d'humidité basse (Réglage 4).

!1 = Défaillance de l'interrupteur haute pression	50° 55° %RH	CETTE ALARME FORCE LE SYSTÈME À S'ARRÊTER « !1 » restera sur l'écran jusqu'à la réinitialisation de l'interrupteur de haute pression. Voir les « Instructions de réinitialisation de l'interrupteur haute pression » à la page 57 du guide de dépannage.
!2 = CS (Défaillance de l'interrupteur de condensation)	© %RH S %RH U ∧ ∨ © €	CETTE ALARME FORCE LE SYSTÈME À S'ARRÊTER « !2 » restera sur l'écran jusqu'à ce que la défaillance CS (interrupteur de condensation) soit résolue et réinitialisée.
! 3 = Défaillance du capteur de dégivrage	54°5 1%RH O A V	LE SYSTÈME RESTE OPÉRATIONNEL PENDANT CETTE ALARME Le capteur de dégivrage a été court-circuité, déconnecté ou ouvert. «! 3 » restera à l'écran jusqu'à ce que la défaillance du capteur de dégivrage soit résolue.
!4 = Perte de communication	55°F 50°KRH	LE SYSTÈME RESTE OPÉRATIONNEL PENDANT CETTE ALARME Transfert de données incorrect ou inexistant entre le dispositif de détection et la carte de commande principale. «! 4 » restera à l'écran jusqu'à ce que la communication soit rétablie.

! AVERTISSEMENT!

Une seule unité peut être configurée à la fois. Assurez-vous que les autres unités sont débranchées lors du couplage d'une unité afin de veiller à ce qu'il n'y ait aucun problème de communication entre les unités Wine Guardian

<u>Inspection et liste de vérifications avant la mise en</u> service

Réception et inspection

- ✓ L'unité a été réceptionnée en parfait état
- ✓ L'unité a été réceptionnée telle que commandée, accessoires compris

Manipulation et installation

- ✓ Unité montée sur une surface solide et horizontale
- ✓ Suffisamment d'espace prévu pour accéder à l'unité et aux accessoires
- ✓ Installation électrique adaptée existante
- ✓ Humidificateur alimenté en eau
- ✓ Circuit de drainage et siphon montés correctement
- ✓ Réseau de tuyaux, raccords et grilles installés correctement
- ✓ Toutes les surfaces froides des tuyaux sont isolées
- ✓ Aucune obstruction au débit d'air circulant autour de l'unité de condensation

Mise en service de l'unité

- ✓ L'inspection visuelle générale ne révèle aucun problème.
- ✓ Tous les câblages ont été vérifiés
- ✓ Tous les tuyaux, toutes les grilles et tous les panneaux sont en place
- ✓ Mettre l'unité en marche
- ✓ Absence de fuites d'air dans les tuyaux et dans les raccordements vérifiés
- ✓ Distribution de l'air équilibrée
- ✓ Le débit d'air du condenseur n'est pas restreint
- ✓ Vérification du fonctionnement normal du refroidissement et du chauffage
- ✓ Absence de bruits ou de vibrations excessifs vérifiée



LISTE DE CONTRÔLE DE DÉMARRAGE DU SYSTÈME WG SPLIT

Information système Numéro de série du ventilo-convecteur: Numéro de série du condenseur: (Étiquette située (Situé à droite du panneau de commande principal) près de la tuyauterie de réfrigérant) **Informations client** Prénom: Nom de famille: Adresse: Ville: Zip: Date d'achat: Etat: Email: Téléphone #: **Informations** sur l'installateur Nom de la compagnie: Date de démarrage: Licence# Adresse Technicien: Ville Numéro d'identification de la certification Source de certification (par exemple Etat: Zip: NATE): Numéro de téléphone de Numéro de téléphone du technicien: l'entreprise: Email de l'entreprise: Courriel du technicien:

Envoyez le formulaire rempli par e-mail à service@wineguardian.com

Pré-démarrage

Y a-t-il des dommages pendant le transport? Si oui, où?

Ces dommages empêcheront-ils le démarrage de l'unité?

Vérifiez l'alimentation électrique. Est-il d'accord avec l'unité?

Le fil de terre a-t-il été connecté?

La protection du circuit a-t-elle été dimensionnée et installée correctement?

Les câbles électriques de l'unité sont-ils dimensionnés et installés correctement?

Les boulons de maintien du compresseur ont-ils été desserrés (les rondelles d'amortissement sont bien serrées, mais pas serrées)?

Les contrôles

Les connexions des câbles de commande du thermostat et du ventilateur intérieur sont-elles effectuées et vérifiées?

Toutes les bornes de câblage (y compris l'alimentation principale) sont-elles bien serrées?

Le résistance du carter a-t-il été sous tension pendant 24 heures?

Unité intérieure

De l'eau a-t-elle été placée dans le bac de récupération pour confirmer un drainage adéquat?

Tuyauterie

Des vérifications de fuites ont-elles été effectuées au niveau du compresseur, des serpentins extérieurs et intérieurs, des TXV (Soupape de dilatation thermique), des filtres déshydrateurs, avec un détecteur de fuite?

L3:

Localisez, réparez et signalez toute fuite.

Les vannes de service ont-elles été ouvertes?

Vérifier la tension L1:

Démarrer

Après au moins 10 minutes de fonctionnement, enregistrez les mesures suivantes

Pression d'aspiration:

Température de la conduite d'aspiration:

Pressions de refoulement:

Température de la conduite de refoulement:

Saisie de la température de l'air de l'unité extérieure:

Température de l'air de sortie de l'unité extérieure:

Température d'entrée d'air DB (bulbe sec) de l'unité intérieure:

Température de l'air de sortie de l'unité intérieure WB (bulbe humide):

Température de l'air de sortie de l'unité intérieure DB (bulbe sec):

Température de l'air de sortie de l'unité intérieure WB (bulbe humide):

Ampères du compresseur

<u>Mise en service et fonctionnement de l'unité Wine Guardian à deux blocs</u>

Le montage à présent terminé, vérifiez que l'intégralité du réseau de tuyaux et des raccordements électriques sont correctement installés.

Remettez en place toutes les trappes d'accès retirées au cours du montage. Vérifiez que toutes les ouvertures sur l'unité sont couvertes d'une trappe, raccordées au réseau de tuyaux ou comportent une grille.



RISQUE DE BLESSURE PHYSIQUE COUVREZ TOUTES LES OUVERTURES DE L'UNITÉ POUR ÉVITER DE POUVOIR PASSER LA MAIN OU LE DOIGT À L'INTÉRIEUR DE L'UNITÉ.

Mise sous tension de l'unité

Branchez l'unité. Activez l'interrupteur sur le côté de l'unité. L'interrupteur s'allume pour indiquer que l'unité est sous tension. L'unité peut ne pas démarrer instantanément à cause de la minuterie interne programmée pour empêcher les cycles courts.

Tester le ventilateur

(Réglage de configuration 7)

Le réglage d'usine par défaut pour le fonctionnement du ventilateur est réglé sur « AUTO ». Afin de modifier le réglage du ventilateur, consultez la page 52 de ce manuel.

- ✓ ON signifie que le ventilateur fonctionne en continu, que l'alimentation est en marche et que le circuit de commande est alimenté et fonctionne.
- ✓ AUTO signifie que le ventilateur ne fonctionne que lorsque l'interface de contrôle à distance signale un besoin de refroidissement, de chauffage ou que l'humidostat signale un besoin d'humidification.

Faire fonctionner l'unité

- ✓ Vérifiez que le compresseur fonctionne, par exemple grâce au bourdonnement du compresseur ou grâce à la présence d'air froid s'échappant de l'unité.
- ✓ Vérifiez l'absence de tout bruit et de toute vibration inhabituels, tels qu'un cliquetis ou un frottement.

Dans un premier temps, l'unité devrait fonctionner en continu pendant plusieurs heures, jusqu'à un jour ou plus, le temps d'abaisser la température de la cave à vin. Une fois que l'unité a atteint la valeur du point de consigne de la température, elle s'éteint et redémarre un cycle tout en continuant à abaisser la température des bouteilles afin de la maintenir à la température de consigne. L'air de la cave à vin atteint la valeur du point de consigne avant les bouteilles. Si la température de la cave à vin était initialement de 23 °C (75 °F), la température de l'air soufflé par

l'unité sera de 9 à 11°C (12 à 15 °F) plus basse. Alors que la température de la cave à vin descend à 13 °C (55 °F), le différentiel de température fournie baisse pour atteindre des températures plus basses de 6 à 9 °C (8 à 12 °F).

REMARQUE : La température clignote lorsque la température de la cave à vin descend en-dessous de 18 °C (65 °F).

Voir page 56 pour les détails relatifs à l'alarme haute température.

Cycle de l'unité

Les ventilateurs continueront à tourner librement pendant plusieurs minutes après que l'unité a terminé son cycle. Ceci est normal. Si l'unité est dotée de la commande Xtreme Low Ambient (basse température), le ventilateur du condenseur alterne entre la phase active et la phase éteinte lors du refroidissement. Cela maintient la pression de refoulement exercée sur le compresseur aux conditions Xtreme Low Ambient (basse température) et est tout à fait normal. Le fond du compresseur reste chaud même lorsque l'unité est éteinte afin de maintenir l'huile de lubrification chaude et séparée de l'agent réfrigérant.

Réglage de l'interface de contrôle à distance

Les réglages normaux sont compris entre 12 et 14 °C (54 et 58 °F).

Réglage de la température de la cave à vin

Les caves à vin ont un gradient de température naturelle compris entre -15 et -12 °C (5 et 10 °F) entre le sol et le plafond. Pour augmenter ou baisser la température dans différents espaces, modifiez le trajet de circulation du débit d'air.

Afin de garder l'ensemble de la cave à vin à la même température, réglez l'interface de contrôle à distance afin de faire fonctionner en permanence le ventilateur refoulant, et non seulement lorsque le mode de refroidissement est actif. Passez du réglage 7 au réglage 1.

REMARQUE: Pour contrôler la température de la cave à vin, placez des thermomètres à différents endroits de la cave afin de contrôler les différentes zones de température. Faites varier la température dans différents espaces en modifiant le trajet de circulation du débit d'air.

Modification du trajet de circulation du débit d'air

Les grilles fournies en option avec le Wine Guardian sont unidirectionnelles. Faites pivoter les grilles pour modifier la direction du débit d'air.

Lorsque vous utilisez plusieurs réseaux de conduits d'alimentation, il est nécessaire d'équilibrer le débit d'air entre les réseaux de conduits. Si le débit d'air d'un conduit est trop puissant par rapport à l'autre, installez un clapet ou tout autre obstacle dans le conduit par lequel circule trop d'air. Ainsi, une quantité plus importante d'air circulera dans l'autre conduit.

Entretien

Général

🚹 AVERTISSEMENT 🕂

AVANT DE PROCÉDER À L'ENTRETIEN DE L'UNITÉ, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ AU CHAPITRE RELATIF À LA SÉCURITÉ DU MANUEL WINE GUARDIAN.



HAUTE TENSION - RISQUE DE BLESSURE GRAVE OU DE HAUTES TENSIONS SONT PRÉSENTES DANS LES BOÎTIERS. ÉTEIGNEZ TOUTES LES SOURCES D'ALIMENTATION. AYEZ RECOURS À LA PROCÉDURE DE VERROUILLAGE/ÉTIQUETAGE AVANT D'OUVRIR LES TRAPPES.



BORDS TRANCHANTS
RISQUE DE BLESSURE GRAVE
LES PALES DES VENTILATEURS, LE BOÎTIER, LES AILETTES ET LES SERPENTINS PRÉSENTENT
DES BORDS TRANCHANTS.

REMARQUE: Les travaux d'entretien sur les unités Wine Guardian impliquent de manipuler de hautes tensions et des tôles présentant d'éventuels bords tranchants. Seul le personnel qualifié devrait réaliser de tels travaux. Certaines tâches nécessitent des connaissances de procédures mécaniques et électriques. Veillez à prendre connaissance de tous les risques, des consignes générales de sécurité et des étiquettes de sécurité présentes sur l'unité.

UNE EXPOSITION À LA FLORE MICROBIENNE (MOISISSURE) PEUT ENGENDRER DE GRAVES PROBLÈMES DE SANTÉ

REMARQUE: L'eau stagnant dans les réservoirs de vidange favorise le développement de bactéries (moisissures) générant des odeurs désagréables et de graves problèmes de santé liés à la qualité de l'air à l'intérieur du bâtiment. Si vous trouvez de la moisissure, éliminez-la immédiatement et désinfectez cette partie de l'unité.

Le Wine Guardian a été conçu pour un entretien minimal. Le système de réfrigération est scellé hermétiquement et ne nécessite aucun entretien. Les ventilateurs sont lubrifiés en permanence et ne nécessitent aucun entretien. Un entretien du système s'avère nécessaire en cas de présence de poussière ou de saleté dans le flot d'air.



BORDS TRANCHANTS RISQUE DE BLESSURE GRAVE LES AILETTES ET LES SERPENTINS PRÉSENTENT DES BORDS TRANCHANTS.

Nettoyage du système de vidange du condensat

Le système de vidange du condensat capture la poussière et la saleté. Nettoyez le système de vidange une fois par an.

- 1. Éteignez l'interrupteur et débranchez l'unité.
- 2. Retirez le conduit fixé à l'entrée de l'évaporateur.
- 3. Examinez le bac de vidange sous le serpentin.
- 4. Si le bac de vidange semble sale, versez un peu d'eau chaude et d'eau de javel (solution diluée) sur toute la longueur du bac pour éliminer la saleté par le conduit de vidange.
- 5. Répétez ce procédé jusqu'à ce que le bac soit totalement propre.
- 6. Remontez les pièces ou le collet de conduit.
- 7. Branchez l'unité et la redémarrez.

Nettoyage de l'humidificateur (en option)

Si l'unité est équipée d'un humidificateur elle nécessitera un entretien régulier. Suivez les instructions du manuel de l'humidificateur.

Serpentin de chauffage en option

Le serpentin de chauffage se trouve entre le serpentin de l'évaporateur et le ventilateur à l'intérieur du conduit de transition. Il contient l'élément chauffant et les limiteurs de haute température. Le serpentin de chauffage est raccordé de manière à fonctionner conjointement avec l'interface de contrôle à distance. Puisque l'interface de contrôle à distance empêche les circuits de chauffage et de refroidissement de fonctionner en même temps, aucun câblage électrique supplémentaire n'est nécessaire. Nous recommandons l'utilisation du mode AUTO sur l'interface de contrôle à distance afin qu'elle puisse alterner automatiquement entre le chauffage et le refroidissement. En cas d'utilisation du mode chauffage ou refroidissement uniquement, l'interface de contrôle à distance **ne sera pas** mise en marche automatiquement.

Le serpentin de chauffage ne nécessite aucun entretien supplémentaire. Afin de vérifier le bon fonctionnement du serpentin de chauffage, régler l'interface de contrôle à distance sur CHAUFFAGE et réglez la température sur une valeur supérieure à celle de la température de la cave à vin. La température de l'air entrant devrait alors augmenter pour dépasser la température de l'air de retour d'un certain nombre de degrés indiqué dans les conditions d'utilisation.

Programme d'entretien

Tous les mois

- ✓ (ou tous les trois mois selon votre cave à vin)
 Procédez à une inspection et à une vidange nettoyez si nécessaire.
- ✓ Repérez tout bruit ou vibration.
- ✓ Vérifiez que le système ne fonctionne pas en cycles courts si le compresseur s'allume et s'éteint plus de huit fois/heure.

Tous les ans

(en complément des vérifications mensuelles)

- ✓ Inspectez l'évaporateur et l'unité de condensation afin de déceler d'éventuelles saletés utilisez un aspirateur pourvu d'une brosse pour nettoyer les serpentins.
- ✓ Nettoyez le réservoir à condensat sous le serpentin de l'évaporateur en le rinçant. Veillez à ôter tout débris des bacs de vidange.
- ✓ Inspectez le boîtier à la recherche de traces de corrosion ou de rouille si nécessaire, nettoyez et repeignez-le.
- ✓ Cherchez sur et dans l'appareil toute trace d'accumulation de poussière. Nettoyez l'unité en y passant l'aspirateur ou en la dépoussiérant intégralement.
- ✓ Cherchez tout isolant, fixation, joint ou raccordement détaché ou lâche.
- ✓ Inspectez le câblage et l'intégrité des câbles.
- ✓ Examinez les conduits pour déceler d'éventuelles fissures ou cassures.
- ✓ Inspectez le ventilateur et le solénoïde de l'humidificateur.
- ✓ Remplacez le tampon de l'humidificateur (s'il est usé).

<u>Dépannage</u>



AVANT DE CONTINUER À LIRE, LISEZ LES INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ FIGURANT DANS

LE CHAPITRE DU MANUEL WINE GUARDIAN DÉDIÉ À LA SÉCURITÉ.

Consultez notre page internet dédiée au dépannage <u>wineguardian.com/troubleshooting</u> pour plus d'informations.

Problème types de mise en service

Cause possible	Solution
Câble de l'interface de contrôle à distance ou de l'humidostat desserré, inadapté ou défectueux	Inspectez le câble de l'interface de contrôle à distance ou de l'humidostat et le câble d'alimentation
Réglages de l'interface de contrôle à distance ou de l'humidostat (en option) incorrects	Vérifiez la configuration de l'interface de contrôle à distance et de l'humidostat pour ce mode de fonctionnement
Réglages modifiés sur l'interface de contrôle à distance	Il arrive souvent que l'utilisateur ne laisse pas un délai suffisant aux minuteries internes pour terminer leur décompte

	leur decompte
L'unité ne démarre pas	
La lumière de l'interrupteur est éteinte	
Cause possible	Solution
L'interrupteur est éteint	Allumez l'interrupteur
Aucun courant ne provient de la prise	Vérifiez le disjoncteur et le câblage
L'unité n'est pas branchée	Branchez l'unité
La lumière de l'interrupteur est allumée et la lumièr	e de l'interface de contrôle à distance est éteinte
Cause possible	Solution
L'interface de contrôle à distance n'est pas alimentée	Vérifiez que le voyant LED du panneau de commande principal est allumé
	Vérifiez qu'aucune connexion n'est lâche, rompue ou usée
	Vérifiez que les épissures du câblage sont en bon état
	L'interface de contrôle à distance est peut-être défectueuse
La lumière de l'interrupteur est allumée et la lumièr	e de l'interface de contrôle à distance est allumée
Cause possible	Solution
L'interface de contrôle à distance est mal réglée	Vérifiez la configuration de l'interface de contrôle à distance dans le manuel
	Mettez l'interrupteur du ventilateur sur ON pour contrôler le ventilateur de l'évaporateur uniquement

L'appareil fonctionne et souffle l'air de l'évaporateur, mais l'air	entrant n'est pas plus froid que l'air de retour
provenant de la cave à vin	

Solution
Vérifiez la configuration de l'interface de contrôle à distance
dans le manuel du fabricant
Pressostat de haute pression ouvert (bouton de l'interrupteur relevé)
Un signal d'alarme s'affichera sur l'interface de contrôle à distance
Retirez l'obstacle
Nettoyez le filtre et le serpentin (si nécessaire)
Pressostat de haute pression (HP) ouvert
Réenclenchez le pressostat de HP Voir instructions de
réenclenchement à la p. 72.

La température de la cave à vin est trop basse (en-dessous de 10 °C (51 °F)) lorsque l'unité est sous tension	
Cause possible	Solution
Le réglage du refroidissement sur l'interface de contrôle à distance est trop bas	Réinitialisez l'interface de contrôle à distance sur une température de refroidissement plus haute
Le serpentin de réchauffage (en option) ne fonctionne pas	Vérifiez que la hausse réglée sur l'interface de contrôle à distance s'effectue par le serpentin
Le réglage du chauffage sur l'interface de contrôle à distance est trop bas	Réinitialisez l'interface de contrôle à distance sur une température de chauffage plus haute L'interface de contrôle à distance est installée au mauvais endroit
L'interface de contrôle à distance ne régule pas la température	

La température de la cave à vin est trop basse (en-dessous de 10 °C (51 °F)) lorsque l'unité est hors tension	
Cause possible	Solution
Pertes de chaleur vers les pièces adjacentes trop	Augmentez l'isolation autour des réseaux de conduits
importantes	Inspectez et nettoyez le filtre et le serpentin
	Serpentin gelé – éteignez l'unité pendant deux heures
	Ajoutez une couche d'isolation supplémentaire
Les charges de la cave à vin sont trop importantes	

Le niveau d'humidité est trop bas ou l'air entrant est trop froid, en l'absence de l'humidificateur en option	
Cause possible	Solution

Le débit d'air de l'évaporateur est trop faible	Retirez l'obstacle présent dans le conduit d'alimentation ou de retour Inspectez et nettoyez le filtre et le serpentin Serpentin gelé – éteignez l'unité pendant deux heures
La soupape de dilatation thermique est défectueuse	Si l'unité est sous garantie, contactez un réparateur Si l'unité n'est pas sous garantie, appelez un expert en réfrigération
La température est réglée sur une valeur trop basse	Augmentez la température de consigne

Problèmes d'humidité	
Trop faible, sans l'humidificateur en option	
Cause possible	Solution
Aucune humidité ajoutée à la cave	Ajoutez un humidificateur Wine Guardian ou un humidificateur intérieur

Humidité trop faible, avec l'humidificateur en option	
Cause possible	Solution
L'humidificateur ne fonctionne pas	Vérifiez qu'aucune connexion n'est lâche, rompue ou usée Vérifiez la configuration de l'humidostat Contrôlez le débit d'eau et le fonctionnement de la soupape solénoïde
L'humidificateur fonctionne	Vérifiez que l'eau est chaude Inspectez le bac d'égouttement – remplacez-le si écaillé Absence de pare-vapeur dans la cave à vin

Humidité trop élevée lorsque l'unité fonctionne mais n'est pas en phase de refroidissement	
Cause possible	Solution
Le compresseur ne fonctionne pas	Vérifiez et réenclenchez le pressostat de haute pression Retirez l'obstacle au débit d'air du condenseur
La température ambiante est trop élevée	Abaissez la température ou extrayez l'air du condenseur à partir d'un autre endroit

Humidité trop élevée lorsque l'unité est hors tension		
Cause possible	Solution	
L'unité doit fonctionner pour déshumidifier	Faites fonctionner l'unité. Scellez les ouvertures autour des portes (joint statique et brosse)	

Humidité trop élevée lorsque l'unité fonctionne et est en phase de refroidissement		
Cause possible	Solution	
Taux d'humidité dans la cave à vin trop élevé	Mauvaise installation du pare-vapeur	
	Dysfonctionnement de l'humidificateur, voir les instructions concernant l'humidificateur	
	Ajoutez un déshumidificateur dans la pièce	
	Ajoutez un desnumidificateur dans la piece	

L'unité fonctionne mais le voyant de l'interrupteur d'alimentation est ETEINT		
Cause possible	Solution	
L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule	
De l'eau fuit de l'unité		
Cause possible	Solution	
Il y a une poche d'air dans le tuyau reliant l'unité au	Refaites la tuyauterie afin d'éliminer les obstructions	
système d'évacuation	externes	
Le siphon est bouché	Nettoyez le siphon	
Le réservoir à condensat est bouché	Retirez l'obstacle et nettoyez	
L'unité n'est pas à niveau	Mettez-la à niveau à l'aide de cales	

Cause possible	Solution	
Le bruit provient du débit d'air	Réorientez le débit d'air Ajoutez des déflecteurs Ajoutez un conduit isolé	
Le bruit provient de l'unité	Ajoutez des déflecteurs de bruits entre l'unité et les pièces du bâtiment habitées	

Le pressostat de haute pression a provoqué l'extinction de l'unité

Chaque unité Wine Guardian est équipée d'un pressostat de haute pression à réenclenchement manuel dans le système de réfrigération. Ce pressostat met le compresseur et le condenseur hors

tension si la pression de condensation dans le système atteint un niveau trop élevé. Il est conçu pour protéger le compresseur. Une obstruction du débit d'air à travers le condenseur est la raison la plus fréquente de l'augmentation anormale de la pression. Cela peut être dû à de la poussière qui recouvre le filtre ou à un obstacle qui bloque le débit d'air dans le conduit ou à travers la grille.

Cause possible	Solution
Pression trop élevée au sein de l'unité, car un obstacle restreint le débit d'air	Retirez l'obstacle de l'unité de condensation ou nettoyez le serpentin du condenseur. Redémarrez ensuite l'unité après avoir réenclenché le pressostat.

Instructions pour le réenclenchement du pressostat

- 1. Retirez la trappe latérale de l'unité de condensation
- 2. Repérez le pressostat de haute pression près du compresseur
- 3. Appuyez sur le bouton de réenclenchement
- 4. Repositionnez les trappes supérieures et latérales

Dépannage avancé

IMPORTANT

Ce chapitre est uniquement destiné aux techniciens qualifiés experts en réfrigération. Le technicien doit avoir effectué toutes les précédentes opérations de dépannage avant d'avoir recours à ces solutions plus techniques.

Cause possible	Solution
Charge trop faible	Inspectez le repère transparent Repérez d'éventuelles fuites Ajoutez du réfrigérant
La soupape de dilatation thermique est défaillante	Réparez ou remplacez
Le pressostat de haute pression se désencle même après avoir vérifié l'absence d'obstacle	
Cause possible	Solution
Le ventilateur du condenseur ne fonctionne pas	Réparez ou remplacez
Le pressostat est défectueux	Remplacez
'unité effectue plus de 8 cycles/heure	•
Cause possible	Solution
L'interface de contrôle à distance est défaillante Pression d'aspiration basse	Consultez le manuel de l'interface de contrôle à distance pou obtenir plus d'informations sur l'interface de contrôle à distance
	Vérifiez le pressostat de basse pression Vérifiez la pression et ajustez le chauffage
Bruit aigu ou de frottement, cliquetis ou vibra	ations
Cause possible	Solution
Ventilateurs desserrés ou défaillants	Réparez ou remplacez
Vibrations excessives du compresseur	Remplacez
Défaillance de la soupape de dilatation thermique	Réparez ou remplacez

Lorsque vous remplacez le ventilateur ou le moteur, remplacez-les en même temps.

Ne retirez pas le moteur des pales.

87

Coordonnées et informations relatives à la garantie

Coordonnées

Wine Guardian

7000 Performance Drive North Syracuse, NY 13212 Numéro gratuit : (800) 825-3268

Service après-vente : appuyez sur 3 Direct : (315) 452-7434 Service après-vente : ext. 7434

Les bureaux sont normalement ouverts de 8h à 17h (heure de l'Est, New York), du lundi au vendredi.

En dehors des heures d'ouverture, veuillez téléphoner au : (315) 391-8747

Site internet : <u>www.airinnovations.com</u> E-mail : info@airinnovations.com

Garantie et procédure relative à la garantie

Le numéro de série de l'unité Wine Guardian est inscrit sur la plaque signalétique, les bordereaux de livraison et les connaissements et est conservé, tout comme la date de livraison, dans les archives de Wine Guardian aux fins de garantie. <u>Tout courrier concernant la garantie doit comporter le numéro du modèle et le numéro de série de l'unité concernée.</u> Notez que la garantie est nulle et non avenue si le numéro de série figurant sur l'unité ou le compresseur est altéré, effacé ou éliminé. Toutes les réclamations ou correspondances relatives à la garantie doivent être traitées conformément à la « Garantie » et adressées à :

Wine Guardian

7000 Performance Drive North Syracuse, New York 13212 À l'attention du : Service après-vente Numéro gratuit : (800) 825-3268 Fax (315) 452-7420

Cette procédure inclut mais ne se limite pas à :

- L'obtention d'une autorisation de la part de Wine Guardian avant d'engager tout frais de réparation ou de remplacement sous garantie.
- Le retour prépayé sous 30 jours de toute pièce défectueuse.

Garantie

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Wine Guardian garantit, à l'acheteur original, que les biens et tous ses composants, sont dépourvus de défauts matériels et de fabrication pour une période de deux (2) ans à compter de la date de facturation, en supposant une UTILISATION ET UN ENTRETIEN NORMAUX.

RESPONSABILITÉ

La responsabilité de **Wine Guardian** se limitera à la réparation ou au remplacement (selon l'option) de n'importe quelle pièce qui, à notre seule discrétion, sera considérée comme étant défectueuse. L'acheteur assumera tous les frais de transport. En outre, si un dysfonctionnement survient au cours de la première année à partir de la date de facturation, **Wine Guardian** s'engage à rembourser les frais, dans la limite du raisonnable, de main-d'œuvre nécessaires à la réparation ou au remplacement, si toutefois une autorisation a été accordée par l'un de nos représentants agréés avant l'engagement de frais de main-d'œuvre.

LIMITES DE RESPONSABILITÉ

LES PRÉSENTES GARANTIES REMPLACENT ET ANNULENT TOUTE AUTRE GARANTIE EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER ET REMPLACENT ET ANNULENT TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ, Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ POUR TOUT DOMMAGE FORTUIT OU CONSÉCUTIF. Wine Guardian ne pourra être tenu responsable d'aucun frais ou d'aucune responsabilité consécutifs à une installation ou à un entretien inadaptés de son matériel. Si Wine Guardian ou ses distributeurs sont tenus responsables de dommages dus à un défaut ou une non-conformité des produits, leur responsabilité totale pour chaque produit défectueux ne pourra dépasser le prix d'achat desdits produits défectueux. Aucune personne ou représentant n'est autorisé à modifier les présentes garanties ou à assumer toutes autres obligations ou responsabilités au nom de Wine Guardian en lien avec la vente de ses produits.

INDEMNISATION

L'acheteur consent à indemniser, à dégager de toute responsabilité et à protéger le vendeur et ses représentants, dirigeants, agents et employés d'une quelconque plainte, de toutes responsabilités, de tous frais et dépenses découlant ou inhérents à l'utilisation des biens par l'acheteur, ou impliquant de quelque façon que ce soit des dommages corporels, matériels ou un accident survenus au cours de l'utilisation de l'équipement vendu par **Wine Guardian** à l'acheteur.

GOUVERNEMENTS ÉTRANGERS ET NATIONS AUTOCHTONES

Si l'acheteur est un gouvernement étranger ou une nation autochtone, l'acheteur renonce formellement et expressément à recourir à son immunité souveraine en cas de litige entre l'acheteur et **Wine Guardian** concernant la présente marchandise et l'acheteur reconnaît expressément la compétence juridictionnelle des tribunaux d'États et des tribunaux fédéraux des États-Unis.

DIVISIBILITÉ

Si une ou plusieurs clauses du présent contrat doivent, pour quelque raison que ce soit, être jugées nulles, illégales ou non applicables à tous les égards ; ladite nullité, illégalité ou non-application ne doit avoir d'incidence sur aucune clause du présent contrat, mais le présent contrat doit être interprété comme si ladite clause nulle, illégale ou non applicable n'avait jamais été mentionnée dans le contrat.

OBLIGATIONS SUPPLÉMENTAIRES

Si un défaut couvert par la garantie survient, contactez Wine Guardian pour obtenir l'autorisation de procéder aux mesures nécessaires. Ne retournez aucun composant ni engagez aucun frais pour lesquels vous espérez un remboursement conformément à la présente garantie sans avoir reçu d'autorisation préalable. En cas de remplacement de composants conformément à la présente garantie, les pièces défectueuses doivent être retournées en port payé sous 30 jours. La présente garantie est nulle et non avenue dans son intégralité si le numéro de série du système de climatisation ou du compresseur est modifié, retiré ou dégradé.