



Systèmes de refroidissement de cave à vin canalisé et à tuyaux verticaux Wine Guardian Manuel de montage, d'utilisation et d'entretien

Modèles à 60 Hz : D025, D050, D088, D0200, D050V, D088V

Modèles à 50 Hz : WG40, WG75, WG100, WG175



Fabriqué par :



Wine Guardian se réserve le droit d'apporter des modifications à ce document sans notification et à sa seule discrétion.

Veuillez trouver la version la plus récente du manuel Wine Guardian et toute autre documentation sur notre site web.

Wine Guardian est une marque déposée (2.972.262) d'Air Innovations, Inc.

Édition 08-2020

© Air Innovations, 2016

Part No. 15H0127-00

Table des matières

Répertoire des termes	7
Réception, inspection et déballage de l'appareil Wine Guardian	8
Réception et inspection de l'appareil.....	8
Vérifiez sur le bordereau de livraison que les informations suivantes sont correctes :.....	8
Vérifiez que l'appareil comporte:	8
Description générale	9
Caractéristiques de base	10
L'appareil Wine Guardian comporte.....	10
Accessoires et matériel en option.....	11
Serpentins de chauffage	11
Option de refroidissement à l'eau.....	11
Colliers de serrage et tuyaux flexibles.....	11
Garantie étendue du compresseur.....	11
Option pour air ambiant de basse température	11
Pompe à condensat.....	11
Humidificateur et humidostat.....	11
Température ambiante élevée - Modèles D025, D050, WG40 et WG75 uniquement.....	11
Vue d'ensemble de l'appareil Wine Guardian.....	12
Illustration globale de l'appareil Wine Guardian	13
Illustration globale du système refroidi à l'eau.....	15
Illus. 4	15
Schémas de câblage D025, D050, D050V, WG40 et WG75	16
Schémas de câblage D025, D050, D050V, WG40 et WG75 (suite)	17
Schéma de câblage D088, modèle vertical D088V et WG100	18
Schéma de câblage D088, modèle vertical D088V et WG100 (suite).....	19
Schéma de câblage D088, modèle vertical D088V et WG100	20
Schéma de câblage D088, modèle vertical D088V et WG100 (suite).....	21
Schéma de câblage D200 et WG175.....	22
Schéma de câblage D200 et WG175 (suite)	23
Schéma de câblage refroidi par eau D025 et D050.....	24
Schéma de câblage refroidi par eau D025 et D050 (suite)	25
Schéma de câblage refroidi par eau D088 et D200.....	26
Schéma de câblage refroidi par eau D088 et D200 (suite)	27
Dimensions du Wine Guardian	28
Dimensions du Wine Guardian	29
Dimensions des modèles à 60 Hz Wine Guardian	29
Dimensions des modèles à 50Hz Wine Guardian	29
Fiche signalétique Wine Guardian - modèles 60 Hz.....	30
Fiche signalétique Wine Guardian - modèles 50Hz.....	31
Sécurité	32
Conventions en matière de messages de sécurité.....	32

Danger.....	32
Avertissement.....	32
Attention.....	32
Procédure de consignation/déconsignation.....	33
Considérations de sécurité.....	33
Dangers.....	33
Dangers liés à l'électricité.....	33
Dangers d'électrocution.....	33
Dangers liés aux pièces chaudes.....	33
Dangers liés aux pièces mobiles.....	34
Verrouillages de sécurité pour la sécurité du matériel.....	34
Interrupteur d'alimentation principal.....	34
Installation.....	36
Test de pré-installation.....	36
Illustration du débit d'air.....	37
Illustration du débit d'air pour le modèle vertical.....	37
Planification de l'installation.....	38
Aborder les différents points du processus de planification.....	38
Effectuer une vérification de pré-installation.....	38
Placer l'appareil.....	38
Grilles.....	39
Atténuer le bruit produit par l'appareil.....	39
Montage de l'appareil à l'extérieur.....	39
Montage de l'appareil.....	40
Installation au sol.....	40
Installation murale.....	40
Installation au plafond.....	40
Montage du raccordement du système de drainage du condensat.....	40
Montage du circuit de drainage.....	41
Amorcer le siphon.....	41
Câblage de l'appareil pour le brancher au courant.....	41
Installation du thermostat et du câble de communication.....	43
Interface à distance supplémentaire:.....	44
Spécification du contrôleur.....	44
Montage du contrôleur d'interface à distance (Mode câblé).....	45
Montage du contrôleur d'interface à distance (Mode sans fil).....	46
Montage du capteur à distance Wine Guardian.....	47
Monter le capteur à distance câblé (Mode câblé).....	47
Monter le capteur à distance (Mode sans fil).....	49
Instructions de couplage du capteur à distance – Capteurs multiples (Mode sans fil)...	50
Fonctionnalités standard du contrôleur.....	51
.....	52
<i>Codes d'alarme</i>	58
Montage du tuyau et des grilles.....	60

Tableau des tailles des tuyaux flexibles isolés recommandés.....	60
Emplacement des grilles de soufflage et de retour.....	61
Recommandations générales sur les tuyaux.....	61
Utilisation du réseau de tuyaux.....	62
Air froid vers /partant de la cave à vin.....	62
Air chaud entrant dans le/en provenance du condenseur.....	62
Agencements classiques de montage.....	63
Tailles des adaptateurs de tuyaux.....	64
Options de tuyaux.....	65
Montage du tuyau à une seule bouche de soufflage.....	65
Liste de vérification d'inspection et de démarrage.....	66
Réception et inspection.....	66
Manipulation et montage.....	66
Démarrage de l'appareil.....	66
Mise en service et utilisation de l'appareil Wine Guardian.....	67
Mise sous tension de l'appareil.....	67
Test du ventilateur.....	67
Utilisation de l'appareil.....	67
Le cycle de l'appareil.....	68
Réglage du thermostat.....	68
Réglage de la température de la cave à vin.....	68
Modification de la direction du débit d'air.....	68
Entretien.....	69
DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	69
Nettoyage des filtres.....	70
Nettoyage du système de drainage du condensat.....	70
Nettoyage de l'humidificateur (en option).....	70
Serpentin de chauffage en option.....	70
Option pour air ambiant de basse température.....	71
Calendrier d'entretiens (recommandés).....	71
Mensuellement.....	71
Annuellement.....	71
Dépannage.....	72
 AVERTISSEMENT .....	72
Problèmes de démarrage typiques.....	72
L'appareil ne démarre pas.....	72
La lumière de l'interrupteur est éteinte.....	72
La lumière de l'interrupteur est allumée et la lumière du thermostat est éteinte.....	72
La lumière de l'interrupteur est allumée et la lumière du thermostat est allumée.....	72
L'appareil fonctionne et souffle de l'air de l'évaporateur,.....	73
Difficultés à contrôler la température de la cave à vin.....	73
La température de la cave est trop basse (en-dessous de 10°C) lorsque l'appareil est sous tension.....	73

La température de la cave est trop basse (en-dessous de 10°C) lorsque l'appareil est hors tension	73
Difficultés à contrôler l'humidité de la cave	74
Le niveau d'humidité est trop bas ou l'air fourni est trop froid sans l'aide d'un humidificateur autonome optionnel	74
Le niveau d'humidité est trop bas sans l'aide d'un humidificateur optionnel	74
Le niveau d'humidité est trop bas, même avec un humidificateur optionnel –	74
Le niveau d'humidité est trop élevé lorsque l'appareil est sous tension mais ne refroidit pas	74
Le niveau d'humidité est trop élevé lorsque l'appareil est hors tension	75
Le niveau d'humidité est trop élevé lorsque l'appareil est sous tension et produit du froid	75
Autres problèmes variés	75
L'appareil fonctionne, mais la lumière de l'interrupteur n'est pas allumée	75
De l'eau fuit dans l'appareil	75
L'appareil fonctionne correctement, mais produit trop de bruit	75
Le bruit provient du débit d'air	75
Réorientez le débit d'air.....	75
Le pressostat de haute pression a éteint l'appareil.....	76
.....	76
Instructions pour le ré-enclenchement du pressostat	76
Dépannage avancé	77
Le serpentin de l'évaporateur est gelé	77
Le pressostat de haute pression s'enclenche continuellement.....	77
L'appareil effectue plus de 8 cycles/h.....	77
Son aigu ou bruyant, cliquetis ou vibration.....	77
Remplacer les soufflantes.....	77
Garantie.....	78
Information de contact et de garantie	79
Comment nous contacter	79
Garantie et procédures de garantie.....	79

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;
2. L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Répertoire des termes

Air ambiant – La zone environnante du cellier, telle une pièce, une cave, un garage ou l'extérieur.

L²/S – Litres au cube par seconde Unité de mesure de la quantité d'air brassé par le ventilateur.

M³/m – mètre cube par minute. Unité de mesure de la quantité d'air brassé par le ventilateur.

Condensat/ condensation – L'eau qui se forme à partir de l'air lorsqu'il est refroidi au-dessous d'une certaine température (appelée point de rosée). Souvent appelée « sueur » lorsqu'observée sur les tuyaux et les surfaces froides. Cette eau s'accumule au fond de l'évaporateur ou du serpentin de refroidissement et est évacué de l'appareil via le circuit de drainage.

Serpentin/compartiment (d'évacuation de la chaleur) – Le compartiment du condenseur utilise un compresseur, un condenseur et un ventilateur pour évacuer la chaleur de l'agent réfrigérant vers l'air ambiant à l'extérieur de la cave à vin. Le mot « condenseur » se réfère à l'appareil qui condense l'agent réfrigérant pour passer du stade gazeux au stade liquide.

CE – Certificat européen de conformité

ACNOR/ETL – Association Canadienne de Normalisation/Electric Testing Laboratory

Air évacué – L'air sortant du compartiment de l'évaporateur ou du condenseur de l'appareil Wine Guardian.

Serpentin/Compartiment (de refroidissement) de l'évaporateur – L'évaporateur utilise un serpentin de refroidissement et un ventilateur pour extraire la chaleur à l'intérieur de la cave à vin à l'aide de l'agent réfrigérant afin de refroidir l'air et de condenser l'humidité afin de l'éliminer de l'air. Le mot « évaporateur » se réfère à l'appareil qui permet l'évaporation de l'agent réfrigérant pour passer du stade liquide au stade gazeux à l'intérieur du serpentin. L'évaporateur est raccordé à la cave à vin ou se trouve à l'intérieur.

Tuyau flexible – Tuyaux ronds dotés d'un revêtement en plastique avec renfort en acier, d'une couche d'isolation et d'une couche extérieure de plastique utilisés pour acheminer l'air de l'appareil jusqu'à la cave à vin ou jusqu'à l'espace ambiant.

Grille ou diffuseur – Bouches de pulsion et d'extraction d'air dont l'objectif est de diriger le débit d'air ou de protéger l'intérieur de l'appareil.

Gain/perte de chaleur – L'intensité, exprimée en Watts, du transfert de froid ou de chaleur entre la cave à vin et l'espace environnant. Le Wine Guardian doit compenser cette charge.

Air admis – L'air admis dans le compartiment de l'évaporateur ou du condenseur de l'appareil Wine Guardian.

Air admis – L'air repris de la cave à vin passant par le serpentin du ventilateur Wine Guardian.

D.I. – Diamètre interne

CEN – Code électrique national

D.E. – Diamètre externe

Lb/po2 - livre-force par pouce carré

CEN – Code électrique national

Rétablissement – Le degré de refroidissement nécessaire pour que l'appareil rétablisse la température fixée dans la cave à vin après l'introduction d'une nouvelle charge, correspondant à l'entrée dans la cave à vin de personnes ou de nouvelles caisses de vin plus chaud.

Air repris - L'air quittant la cave à vin et retournant à l'admission du serpentin de l'évaporateur.

PS – Pression statique. Unité de mesure (millimètres de colonne d'eau) de la pression de l'air brassé par le ventilateur.

Valeur de réglage – Niveau de température ou d'humidité réglé sur le thermostat ou l'humidostat.

Air fourni - L'air rentrant dans la cave à vin à la suite de la décharge du serpentin de l'évaporateur.

Réception, inspection et déballage de l'appareil Wine Guardian

Réception et inspection de l'appareil

NOTE : Les appareils Wine Guardian sont assemblés en usine et testés avant livraison.

Les appareils Wine Guardian sont livrés individuellement dans des cartons ondulés.

- ✓ Soulevez l'appareil uniquement par les poignées ou soulevez-le par le dessous. Peuvent être livrés avec l'appareil une ou plusieurs boîtes contenant des accessoires.
- ✓ Avant l'ouverture de la boîte, examinez la caisse ou la boîte à la recherche de signes manifestes de dégâts ou de mauvaise manipulation.
- ✓ Notez sur le connaissance toute différence avec votre commande ou tout dégât visible avant de signer.
- ✓ Inspectez l'ensemble du matériel pour détecter des dégâts provoqués lors du transport.
- ✓ Signalez tout dégât visible ou invisible au transporteur et remplissez une réclamation immédiatement.
- ✓ Inspectez le contenu des boîtes avec attention pour détecter d'éventuels dégâts ou pièces lâches.

IMPORTANT

Si ce procédé n'est pas respecté, la société de transport peut rejeter la réclamation et le destinataire risque de devoir assumer la perte. Ne renvoyez pas la marchandise à l'usine.

Vérifiez sur le bordereau de livraison que les informations suivantes sont correctes :

- ✓ Le numéro du modèle
- ✓ Les options installées en usine
- ✓ Accessoires de l'appareil

Si l'un des points répertoriés sur le bordereau de livraison ne correspond pas à vos informations, contactez le lieu d'achat immédiatement.

Vérifiez que l'appareil comporte:

- ✓ Un câble d'alimentation électrique
- ✓ Un thermostat doté d'un câble de transmission branché sur le côté de l'appareil
- ✓ Un tuyau de drainage sortant de l'appareil

Description générale

Voir les illustrations globales dès la page 12

L'appareil de refroidissement Wine Guardian est un dispositif autonome de climatisation de qualité professionnelle conçu spécifiquement pour l'entreposage de vin à température de cave. Il est conçu pour être facile d'installation et d'utilisation. Wine Guardian utilise des commandes électroniques numériques et l'agent réfrigérant R-134a. L'ensemble de l'appareil est soumis à des tests en usine et expédié sous un seul emballage. Toutes ses pièces sont de haute qualité commerciale. L'ensemble de l'appareil est approuvé par ETL selon les normes de sécurité d'UL 1995 et d'ACNOR. Tous les câblages correspondent au NEC (National Electric Code) Chaque appareil est fourni avec un câble d'alimentation scellé approuvé par UL et une prise. Tous les appareils **Wine Guardian fonctionnant à 50 Hz** portent la mention CE. Chaque appareil est fourni avec un câble d'alimentation scellé approuvé par CE ainsi qu'une prise.

Les systèmes de refroidissement de cave à vin Wine Guardian, en position horizontale et verticale, sont complètement autonomes et comportent soit un condenseur à eau intégré, soit un condenseur à air intégré (seulement pour les modèles horizontaux à tuyaux, cela ne vaut pas pour les modèles verticaux). D'un point de vue fonctionnel, l'appareil est divisé en deux compartiments, l'évaporateur, ou compartiment de refroidissement, et le condenseur, ou compartiment d'évacuation de la chaleur. Chaque compartiment contient un serpentin afin d'ajouter ou de retirer de la chaleur et un ventilateur pour déplacer l'air à travers le serpentin et le faire rentrer dans la cave à vin ou l'espace adjacent ou pour l'en faire sortir. Les systèmes de refroidissement Wine Guardian sont conçus pour être des appareils à tuyaux externes montés à distance de la cave à vin.

L'appareil Wine Guardian est complètement autonome et comporte soit un condenseur à eau intégré, soit un condenseur à air intégré. D'un point de vue fonctionnel, l'appareil est divisé en deux compartiments, l'évaporateur, ou compartiment de refroidissement, et le condenseur, ou compartiment d'évacuation de la chaleur. Chaque compartiment contient un serpentin afin d'ajouter ou de retirer de la chaleur et un ventilateur pour déplacer l'air à travers le serpentin et le faire rentrer dans la cave à vin ou l'espace adjacent ou pour l'en faire sortir. L'appareil Wine Guardian est conçu pour être un appareil à tuyaux externes monté à distance de la cave à vin.

Tout d'abord, l'air passe à travers le serpentin de refroidissement et est refroidi par l'agent réfrigérant à l'intérieur du serpentin. Cela provoque une condensation de toute l'humidité excédentaire qui est ensuite captée dans le bac de récupération et est évacuée hors de l'appareil par des tuyaux. Ensuite, l'air rentre dans le ventilateur, où il est mis sous pression et déchargé de l'appareil. Les serpentins de chauffage en option se trouvent entre le serpentin de refroidissement et le ventilateur. Ces serpentins réchauffent l'air afin de maintenir une température suffisamment haute dans la cave. Le thermostat, situé dans la cave à vin, active le refroidissement ou le chauffage selon les besoins afin de maintenir la valeur de réglage. Il ne permet pas d'activer en même temps le refroidissement et le chauffage.

Les compartiments du compresseur et du condenseur sont activés lorsque l'appareil est en phase de refroidissement. Le ventilateur du condenseur aspire de l'air de l'espace ambiant soit directement soit grâce à un tuyau. L'air est d'abord aspiré dans un filtre afin d'en enlever toutes les particules de poussière pour garder le serpentin propre. L'air circule à travers le serpentin du condenseur, où il absorbe la chaleur de l'agent réfrigérant dans le serpentin. L'air est ensuite évacué de l'appareil par le ventilateur du condenseur.

Le système Wine Guardian à refroidissement par eau nécessite le passage d'eau de refroidissement à travers des tubes dans l'appareil pour un fonctionnement normal. L'eau de refroidissement absorbe la chaleur de l'agent réfrigérant à travers le serpentin du condenseur refroidi à l'eau de l'appareil. L'eau chaude est ensuite évacuée de l'appareil vers le système de refroidissement d'eau ou vers un orifice de drainage.

IMPORTANT

Sur les appareils refroidis à l'air, l'air évacué par le ventilateur du condenseur est chaud et peut être de 15 à 18 °C au-dessus de la température d'entrée. Cela peut poser des problèmes de surchauffe lors des mois d'été, particulièrement dans des conditions de forte humidité. Evacuez l'air chaud vers l'extérieur. En hiver, cet air chauffé peut faciliter le chauffage des espaces adjacents.

Caractéristiques de base

REMARQUE : Le modèle et les caractéristiques peuvent être modifiés sans préavis.

L'appareil Wine Guardian comporte

- ✓ Une valve d'expansion thermique afin de contrôler le débit d'agent réfrigérant dans le serpentin de l'évaporateur
- ✓ Un filtre sécheur pour protéger l'agent réfrigérant de la saleté et des agents contaminants.
- ✓ Un indicateur visuel permettant de vérifier le niveau d'agent réfrigérant.
- ✓ Un pressostat à haute pression à ré-enclenchement manuel pour protéger le système contre les pressions trop élevées
- ✓ L'appareil utilise uniquement l'agent réfrigérant R-134a
- ✓ Un bac de récupération du condensat intégré. (aucun bac externe n'est nécessaire)

Les modèles à 60 Hz Wine Guardian produisent et dépassent leur puissance nominale en BTU/H et en m³/m dans les conditions de cave et de pression statique extérieure. **Les modèles Wine Guardian à 50 Hz** produisent et dépassent leur puissance nominale en Watts et en litres cube par seconde dans les conditions de cave et de pression statique. Les ventilateurs de l'évaporateur et du condenseur peuvent produire leur puissance nominale en m³/m contre la pression statique externe exercée par le réseau de tuyaux recommandé. Les deux ventilateurs sont des ventilateurs roue libre motorisés équilibrés statiquement et dynamiquement et utilisent des moteurs lubrifiés en permanence qui ne nécessitent aucun entretien.

L'intégralité du compartimentage de l'appareil Wine Guardian est constitué d'aluminium de 1,6 mm d'épaisseur avec revêtement en poudre anti-rouille et anti-corrosion. Tous les serpentins sont des tubes d'aluminium avec ailettes en aluminium. Les appareils utilisent un système de drainage externe pour évacuer l'humidité excédentaire et l'empêcher de retourner dans la cave à vin ou l'espace ambiant. Des trappes amovibles à accès multiples sont fournies afin de faciliter le nettoyage et l'entretien, le raccordement des tuyaux et l'accès aux pièces et au câblage.

Les serpentins du condenseur sont dotés de pré-filtres sur l'entrée d'air afin d'empêcher que de la poussière et de la saleté viennent salir les serpentins et aient ainsi un effet négatif sur leur rendement. Chaque appareil est doté au minimum de trois buses de soufflage tant sur le serpentin de l'évaporateur que sur le serpentin du condenseur afin de faciliter l'adaptation du système aux besoins du client. Les appareils refroidis à l'eau sont dotés de tubes droits de raccordement en cuivre pour l'admission et l'évacuation de l'eau de refroidissement.

Chaque appareil est doté d'un thermostat numérique électronique pré-câblé et testé pour un montage dans la cave à vin. Le thermostat remplit plusieurs fonctions de commande pour les ventilateurs, le refroidissement et le chauffage. Il est doté d'un mode qui permet d'alterner de manière complètement automatique entre chauffage et refroidissement.

Les compresseurs, s'auto-lubrifiant, sont rotatifs, scellés hermétiquement de manière permanente et dotés d'une protection interne contre les surcharges ainsi que d'une garantie du fabricant d'un an au moins et de cinq ans sous garantie optionnelle. Les compresseurs sont installés sur des isolateurs en caoutchouc afin de réduire les bruits et les vibrations.

L'alimentation en courant électrique se fait à l'aide d'un seul câble d'alimentation et d'une seule prise fournis d'usine. Toutes les commandes extérieures sont numériques et spécifiques aux produits Wine Guardian. Seuls les câbles de transmission et les contrôleurs Wine Guardian homologués permettent un fonctionnement correct du système.

Accessoires et matériel en option

Serpentins de chauffage

Un serpentin de chauffage en option est intégré et ne nécessite aucune source de courant supplémentaire. Le chauffage électrique en option est monté en usine et comprend des dispositifs de protection primaires et secondaires contre la surchauffe respectant les normes UL et NEC.

Option de refroidissement à l'eau

Une option de refroidissement à l'eau est disponible. Elle utilise un échangeur de chaleur de tube à tube au lieu du serpentin et du ventilateur du condenseur. La chaleur résiduelle de l'agent réfrigérant est transférée à l'eau. Un pressostat est utilisé pour réguler le débit d'eau afin de maintenir la pression piézométrique à un niveau stable.

Colliers de serrage et tuyaux flexibles

Le réseau de tuyaux pour l'appareil Wine Guardian est vendu en kits par taille pour chaque appareil. Chaque kit comprend deux colliers de réglage, un tuyau flexible rond de 7,3 mètres de longueur et deux attaches. Le nombre de kits de réseaux de tuyaux nécessaire dépend de la configuration. La taille du kit dépend du modèle Wine Guardian choisi. Suivez les instructions de montage avec précaution. Un montage incorrect des tuyaux peut mener à une dégradation sensible du rendement de votre appareil.

Garantie étendue du compresseur

Wine Guardian n'utilise que les meilleurs compresseurs disponibles sur le marché. Cependant, puisque le compresseur est la pièce la plus chère de l'appareil, il est recommandé d'acheter l'option de garantie étendue de cinq ans.

Option pour air ambiant de basse température

Une option pour air ambiant de basse température montée d'usine est disponible. Elle permet à l'appareil Wine Guardian une exposition à des températures ambiantes basses. Cette option contrôle le fonctionnement du ventilateur du condenseur sur base de la pression piézométrique et chauffe le réservoir d'huile. L'option pour air ambiant de basse température (LAO) est recommandée lorsque le compartiment du condenseur est exposé à un air plus froid que 4 °C. Cela peut être le cas si l'appareil est placé dans un garage ou sous une canopée, ou si l'appareil se trouve à l'intérieur d'un espace chauffé, mais que l'air du condenseur est introduit par tuyaux de l'extérieur.

Pompe à condensat

Une pompe à condensat automatique Wine Guardian en option est disponible. Elle permet de pomper l'eau pour l'évacuer vers un évier ou vers l'extérieur. Elle nécessite une prise de 120 Volt pour les modèles à 60 Hz et une prise de 220/240 Volt pour les modèles à 50 Hz.

Humidificateur et humidostat

L'humidificateur est l'une des autres options en vogue pour l'appareil Wine Guardian. L'humidificateur est disponible comme appareil autonome alimenté par le système Wine Guardian, comme appareil autonome doté de son propre câble d'alimentation et de son propre humidostat ou comme appareil intégré vissé au côté de n'importe quel système Wine Guardian équipé de tuyaux. L'humidificateur Wine Guardian nécessite une réserve d'eau et un système de drainage pour fonctionner.



SUIVEZ AVEC ATTENTION LES INSTRUCTIONS DE MONTAGE FOURNIES AVEC L'HUMIDIFICATEUR. VOIR LES INSTRUCTIONS FOURNIES AVEC LA BOÎTE DE L'HUMIDOSTAT.

Température ambiante élevée - Modèles D025, D050, WG40 et WG75 uniquement.

Une option de résistance aux hautes températures ambiantes montée d'usine est disponible. Cette option permet à l'appareil Wine Guardian de résister à l'exposition aux températures élevées. L'option de résistance aux hautes températures consiste en un ventilateur de condenseur et un ventilateur et un serpentin à rendement élevé.

L'option de résistance aux hautes températures est recommandée lorsque le compartiment du condenseur est exposé à des températures d'air comprises entre 37 et 48° C.

Vue d'ensemble de l'appareil Wine Guardian

Voir illustrations globales à partir de la page 13

Boîtier – Le boîtier et les trappes d'accès sont construites en aluminium avec revêtement par poudre pour une protection anti-corrosion et un aspect attrayant ne demandant aucun entretien. Les zones en contact avec des températures basses sont isolées afin d'éviter que ne se forme de la condensation.

Compartment de condensation - L'air ambiant circule à travers le condenseur grâce à un ventilateur centrifuge motorisé à entraînement direct lubrifié en permanence. Ce compartiment comprend également le compresseur et les commandes électriques. Si vous achetez l'option de refroidissement à eau, un échangeur de chaleur est utilisé au lieu du serpentin de condenseur et du ventilateur.

Compartment de l'évaporateur – L'air de la cave à vin est conduit à travers le compartiment de l'évaporateur par un autre ventilateur du même genre que celui mentionné plus haut. La grande surface frontale du serpentin de l'évaporateur élimine le transfert de condensat, réduit la baisse de pression d'air et optimise le transfert de chaleur. Un bac de récupération est situé directement sous le serpentin pour récolter le condensat et est constitué d'aluminium afin d'éviter la rouille et la corrosion. Le serpentin de chauffage électrique, si vous l'avez commandé, est installé d'usine entre le serpentin de l'évaporateur et le ventilateur, et est complété de contacteurs et de thermostats de sécurité.

Commandes électriques - La plupart des pièces et des commandes électriques se situent dans un espace séparé accessible sur le côté de l'appareil. Tous les appareils respectent les normes NEC. Les câbles sont numérotés et codés par couleurs pour correspondre aux plans de câblage.

Testé en usine - Tous les appareils Wine Guardian sont soumis à des tests en batterie en usine et leur performance opérationnelle est vérifiée.

Filtres - Un filtre nominal de 25 mm d'épaisseur est fourni avec l'entrée du condenseur pour protéger les serpentins de la poussière et de la saleté. Ce filtre est lavable et ré-utilisable.

Option humidité - L'humidificateur en option est fourni complètement assemblé et testé pour montage au Wine Guardian sans câblage électrique supplémentaire nécessaire. Il augmente automatiquement le taux d'humidité dans la cave à vin grâce à l'évaporation d'eau via une plaque de distribution. Le contrôleur du thermostat Wine Guardian fourni avec l'appareil Wine Guardian gère automatiquement l'humidité et la température.

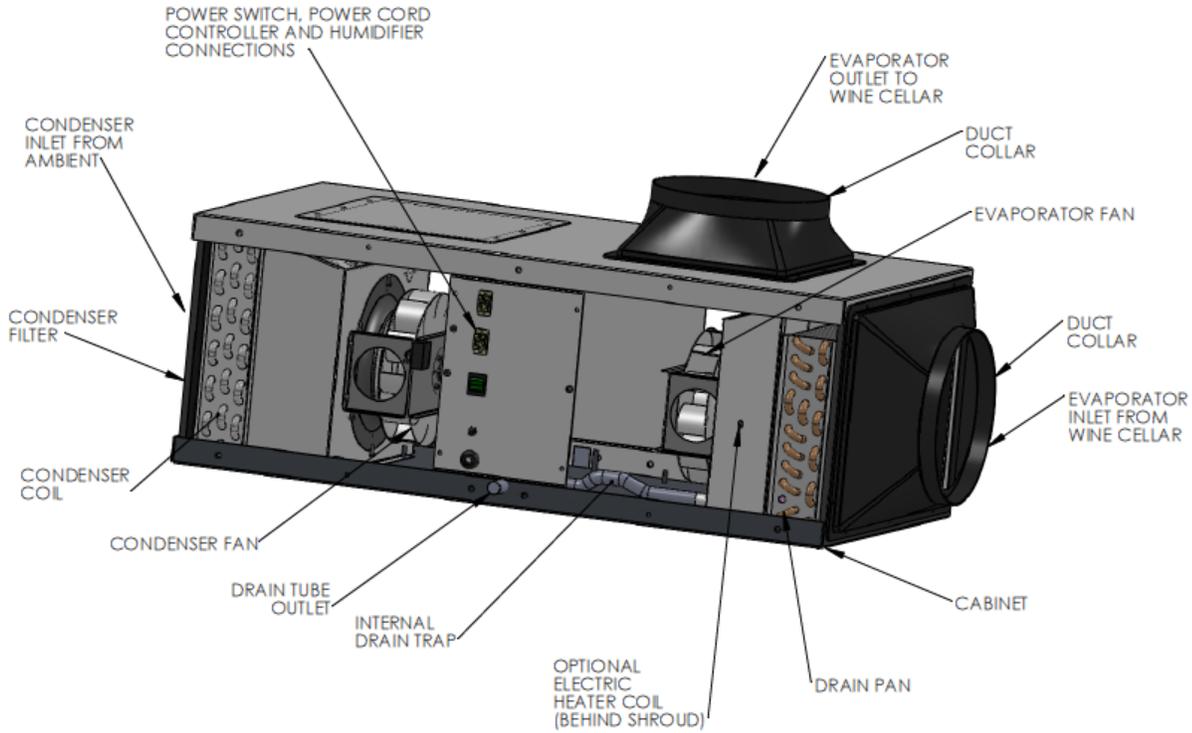
Siphon interne - Le condensat provenant du serpentin de l'évaporateur remplit le siphon et forme un bouchon d'eau qui empêche l'air de retourner dans le système par le tube de drainage. Cela permet au bac de récupération de drainer le condensat sans problème. Aucun bac externe n'est requis.

Circuit de refroidissement - Le circuit livré de série contient également une valve d'expansion thermique avec un égaliseur externe, un indicateur visuel d'humidité, un filtre sécheur, un thermo-contact de basse température et un pressostat à ré-enclenchement manuel. Pour l'option de basse température ambiante, un pressostat automatique contrôle le fonctionnement du ventilateur du condenseur et une pièce de chauffage est ajoutée au réservoir à huile du compresseur. **Voir illus. 1 - Illustration du refroidissement à la page suivante.**

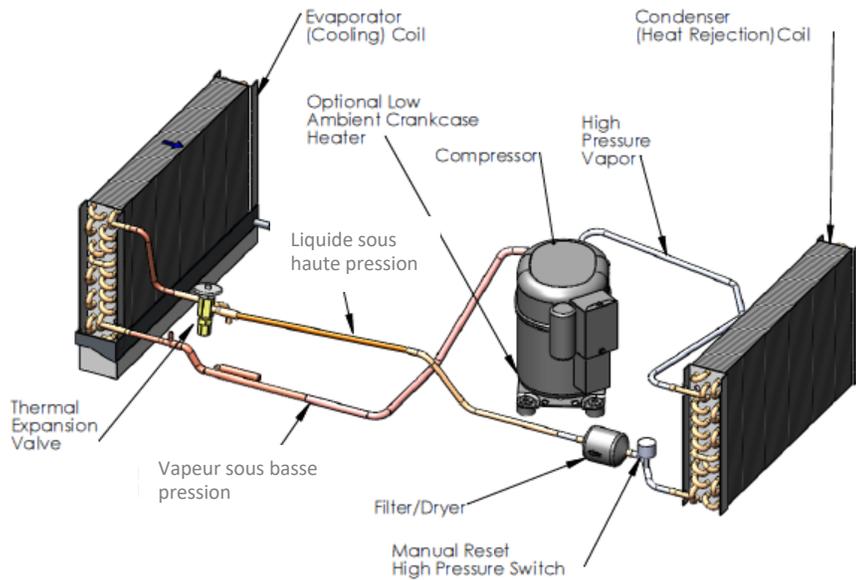
Grilles de soufflage et de retour - Une grille monodirectionnelle d'acier avec revêtement de poudre est montée sur la sortie du compartiment du condenseur. Une grille est fournie pour chaque sortie. La grille est interchangeable avec les trappes d'accès pour contrôler et diriger le débit d'air. Ces grilles peuvent être utilisées dans la pièce à 4 extrémités des tuyaux dans les systèmes à tuyaux.

Illustration globale de l'appareil Wine Guardian

Illus. 1



Overview Illustration - Vapor Compression System



Illus. 2

Illustration globale des modèles verticaux à tuyaux

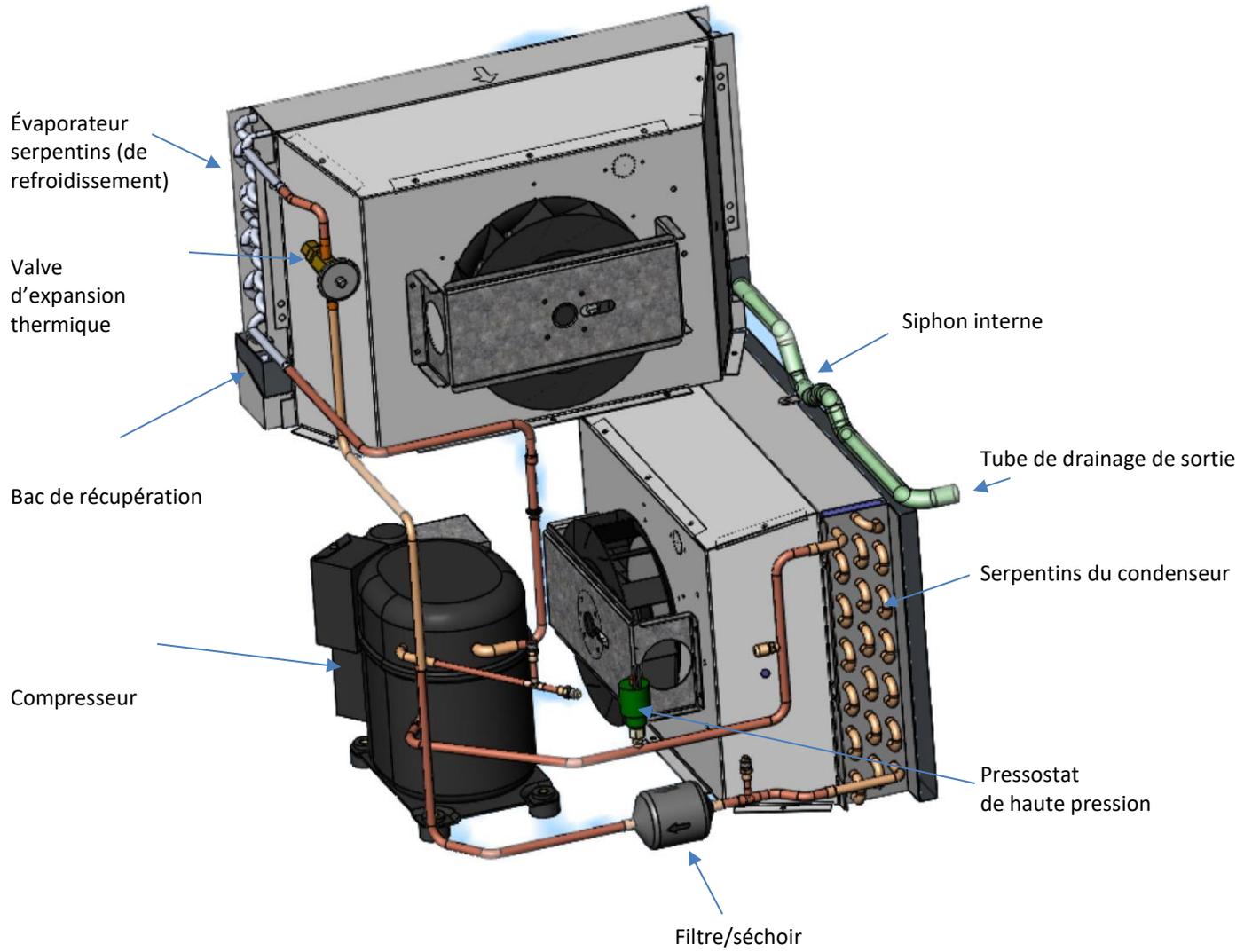
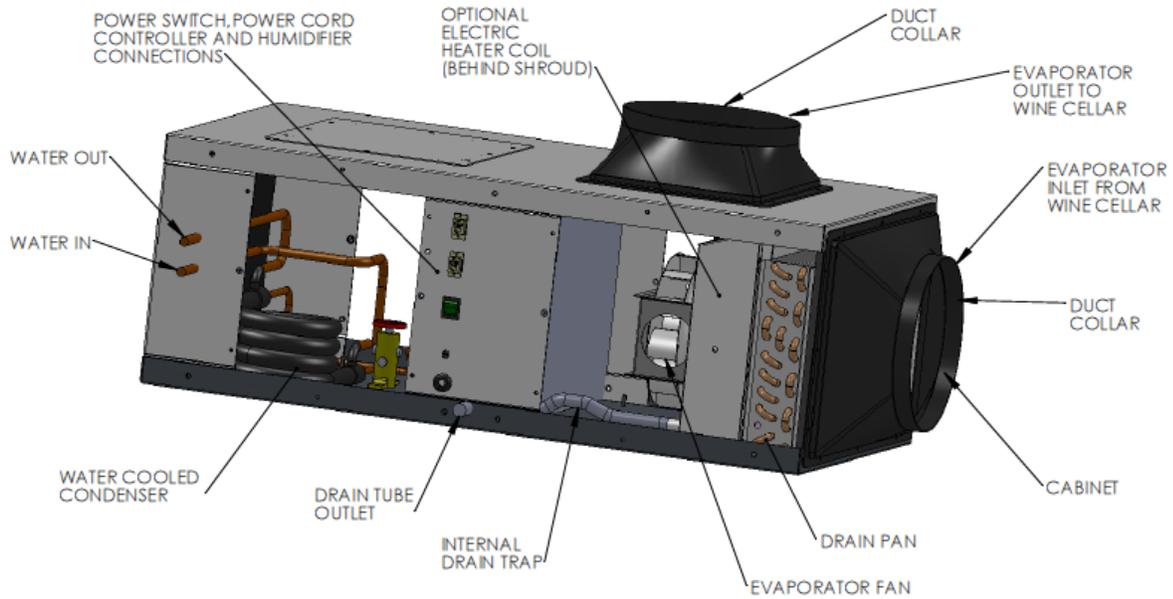
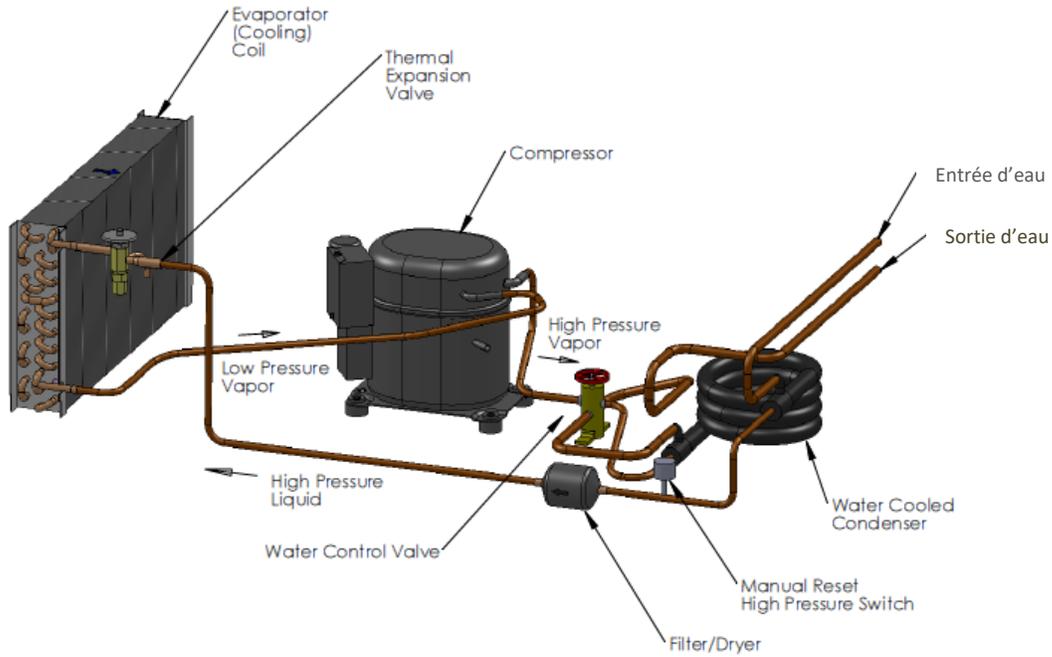


Illustration globale du système refroidi à l'eau

Illus. 3 Water In

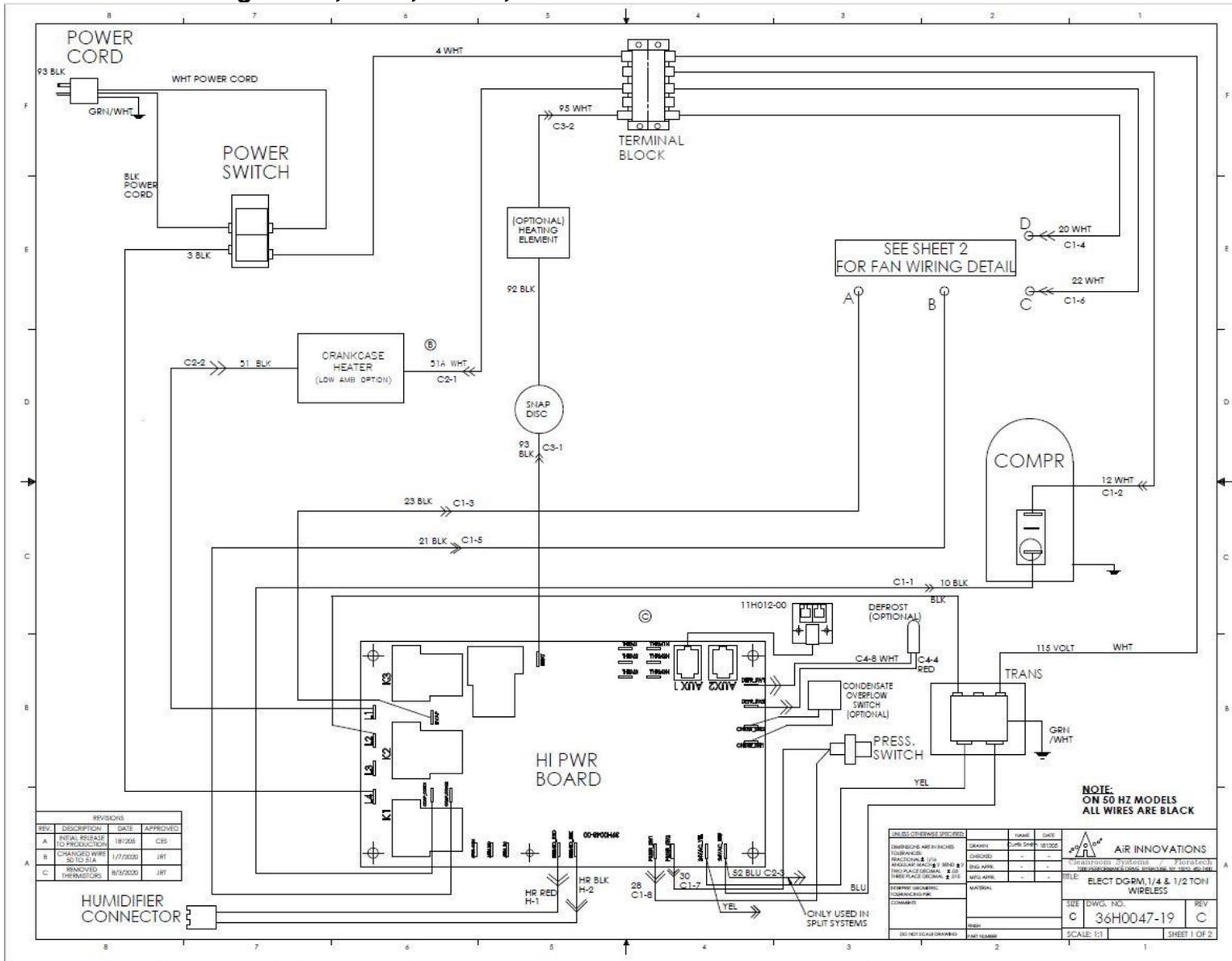


Overview Illustration - Vapor Compression System



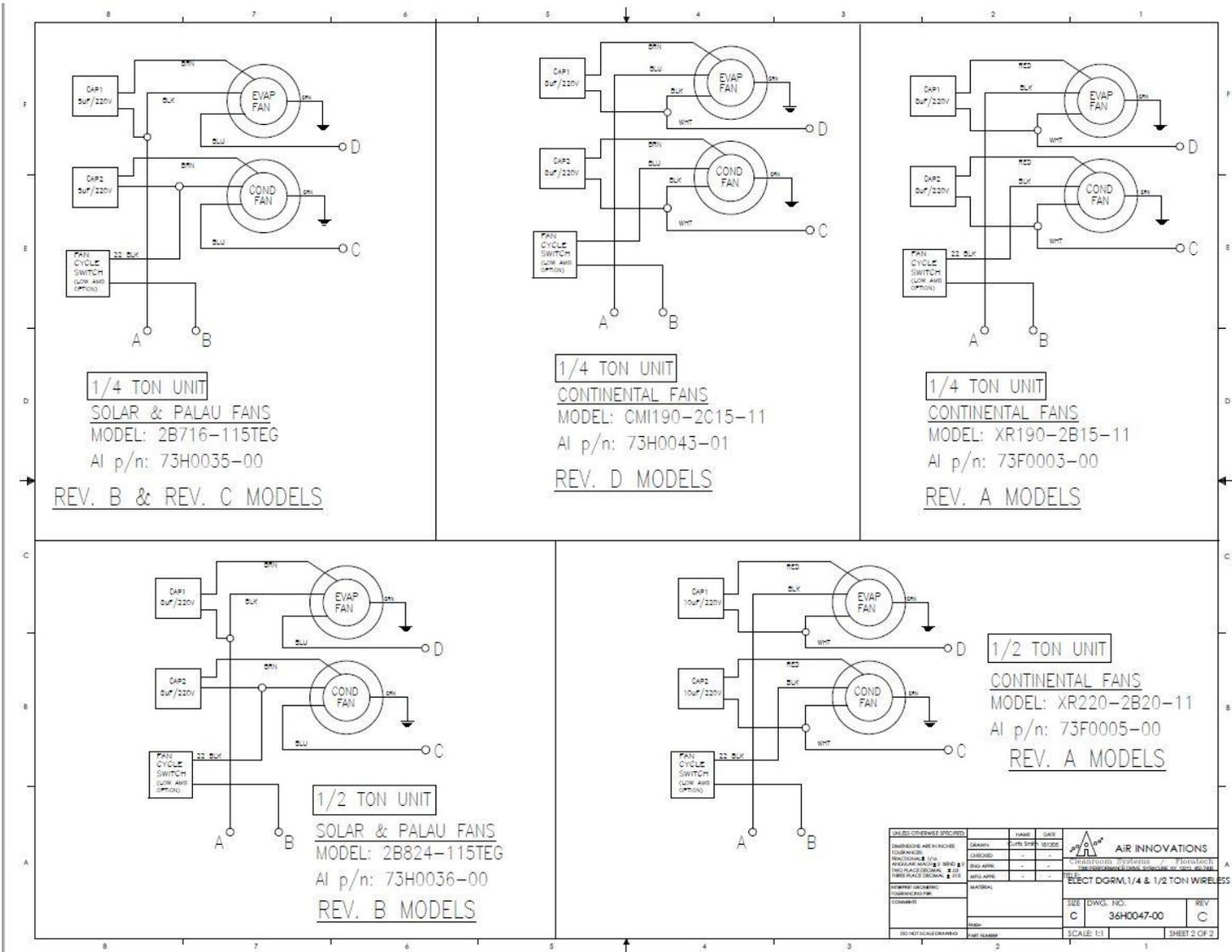
Illus. 4

Schémas de câblage D025, D050, D050V, WG40 et WG75



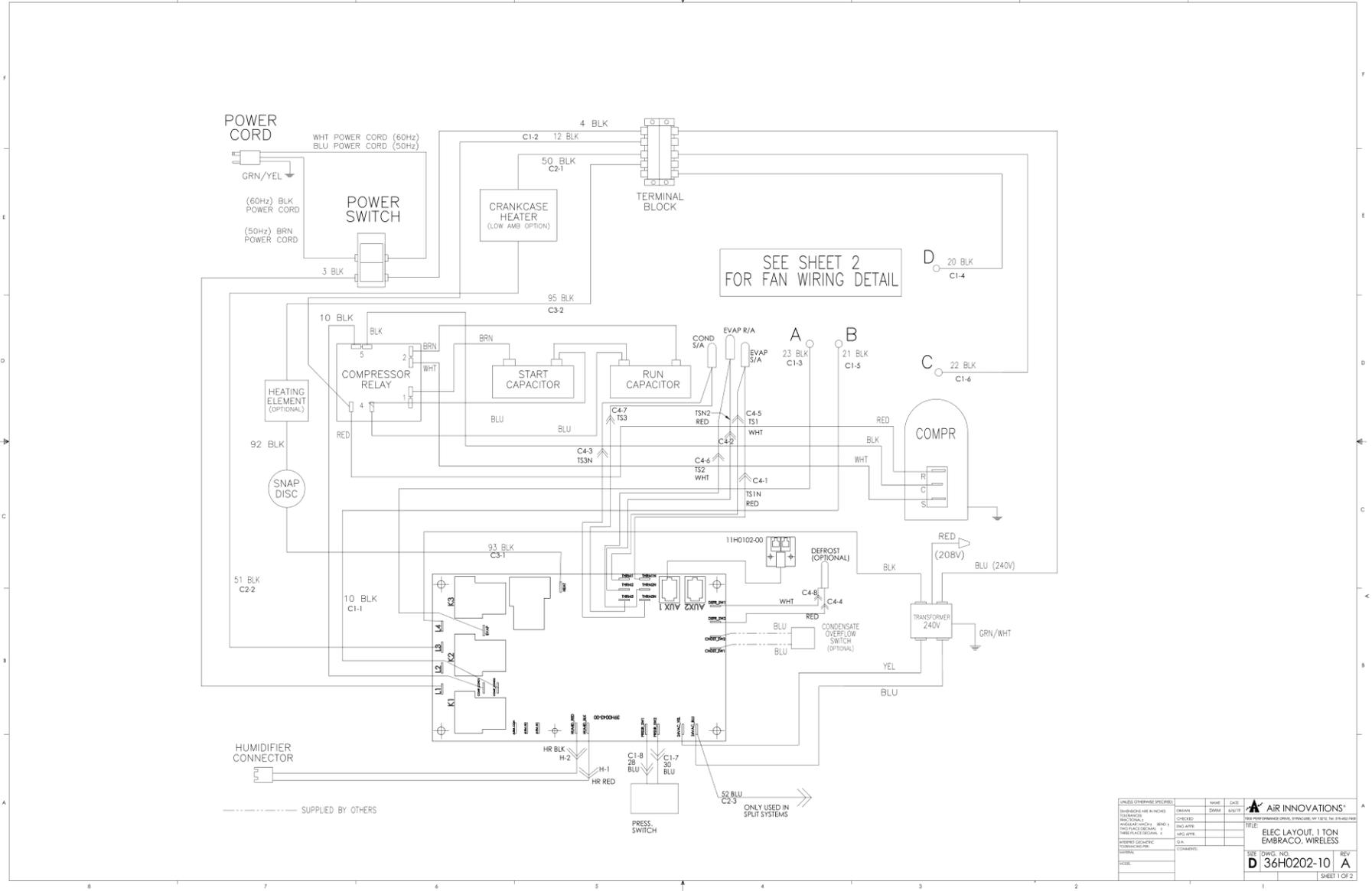
Illus.5

Schémas de câblage D025, D050, D050V, WG40 et WG75 (suite)



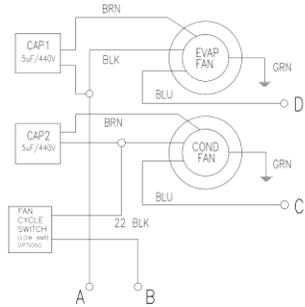
Illus.6

Schéma de câblage D088, modèle vertical D088V et WG100

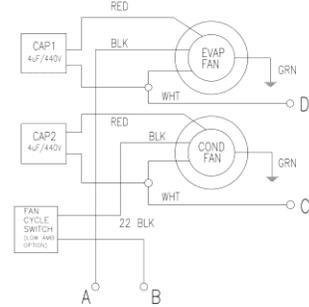


Illus.7

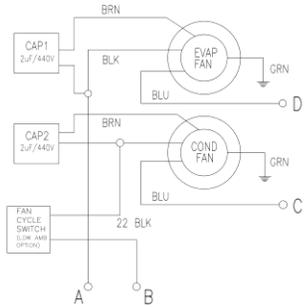
Schéma de câblage D088, modèle vertical D088V et WG100 (suite)



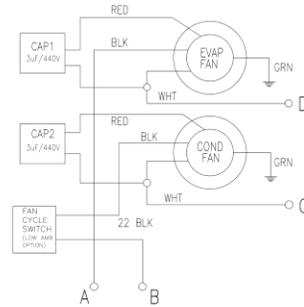
1 TON UNIT
 SOLAR & PALAU FANS
 MODEL: 2B827-230TEG
 AI p/n: 73H0037-00
 REV. B MODELS



1 TON UNIT
 CONTINENTAL FANS
 MODEL: XR225-2B35-12
 AI p/n: 73H0020-00
 REV. A MODELS



2 TON UNIT
 SOLAR & PALAU FANS
 MODEL:
 AI p/n:



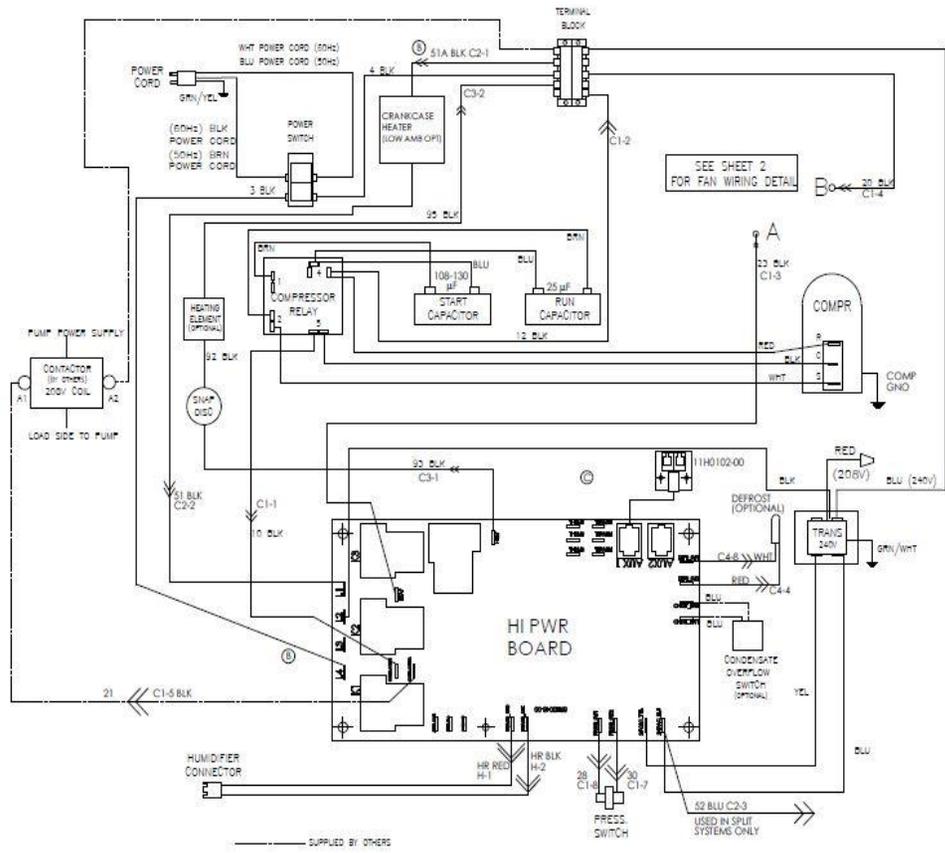
2 TON UNIT
 CONTINENTAL FANS
 MODEL: TMK280-4-12
 AI p/n: 73H0012-01

DATE	BY	CHKD	APP'D	REV
04/15/18	BGL			

DESIGNED BY	DATE	SCALE	TITLE
BGL	04/15/18		ELEC LAYOUT, 1 TON EMBRACO, WIRELESS
CHECKED BY	DATE	SCALE	REV
			A
DESIGNED BY	DATE	SCALE	TITLE
			ELEC LAYOUT, 1 TON EMBRACO, WIRELESS
CHECKED BY	DATE	SCALE	REV
			A
DESIGNED BY	DATE	SCALE	TITLE
			ELEC LAYOUT, 1 TON EMBRACO, WIRELESS
CHECKED BY	DATE	SCALE	REV
			A

Schéma de câblage D088, modèle vertical D088V et WG100

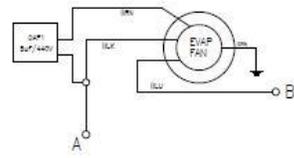
REVISED			
REV	DESCRIPTION	DATE	APPROVED
A	INITIAL RELEASE TO PRODUCTION	1/17/00	JET
B	WIRING NUMBER CHANGE	1/17/00	JET
C	REMOVED THERMISTOR	8/12/00	JET



DATE	BY	CHKD	APP'D
1/17/00	JET	JET	JET
1/17/00	JET	JET	JET
8/12/00	JET	JET	JET

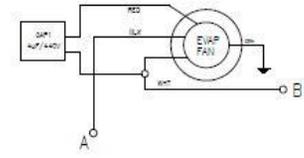
AIR INNOVATIONS
 ELEC DGMN H2O WRLS
 BMBRACO
 36H0047-23
 SHEET 1 OF 2

Schéma de câblage D088, modèle vertical D088V et WG100 (suite)



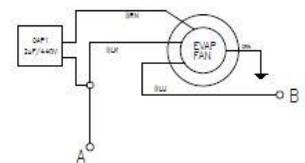
1 TON UNIT
 SOLAR & PALAU FANS
 MODEL: 2B827--230TEG
 Al p/n: 73H0037--00

REV. B MODELS

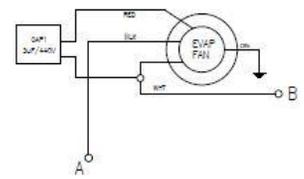


1 TON UNIT
 CONTINENTAL FANS
 MODEL: XR225--2B35--12
 Al p/n: 73H0020--00

REV. A MODELS



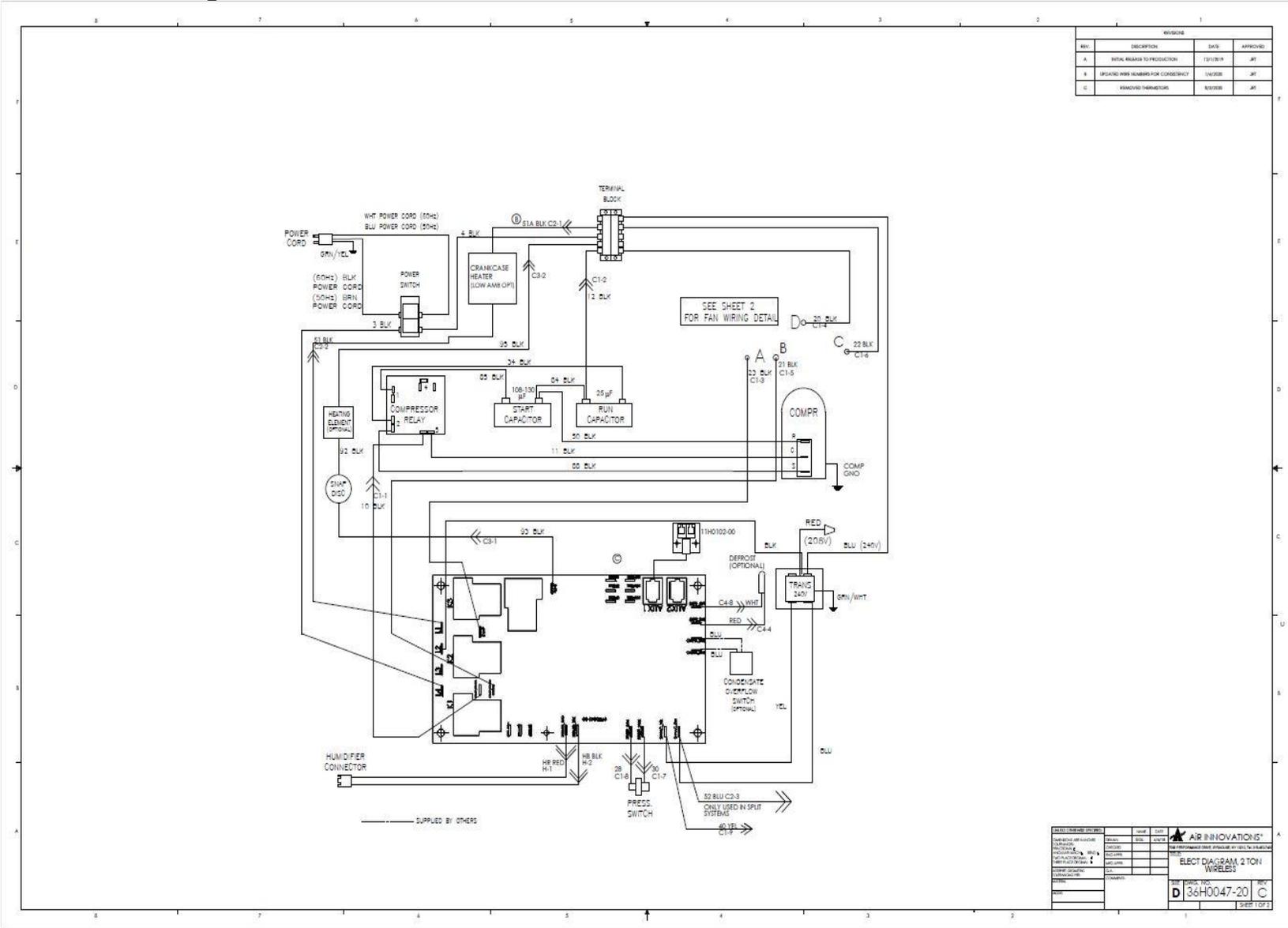
2 TON UNIT
 SOLAR & PALAU FANS
 MODEL:
 Al p/n:



2 TON UNIT
 CONTINENTAL FANS
 MODEL: TMK280--4--12
 Al p/n: 73H0012--01

DATE: 05/04/2010	TIME: 10:00	BY: JAC	APP: JAC	AIR INNOVATIONS®
PROJECT: 36H0047-23	DRAWING: 36H0047-23	SCALE: 1:1	REV: 0	ELEC DGRM 1TON H2O WRLS
ELEC DGRM 1TON H2O WRLS				EMBRACO
ELEC DGRM 1TON H2O WRLS				1.5 TON WATER COOLED
ELEC DGRM 1TON H2O WRLS				D 36H0047-23 C
ELEC DGRM 1TON H2O WRLS				SHEET 2 OF 3

Schéma de câblage D200 et WG175

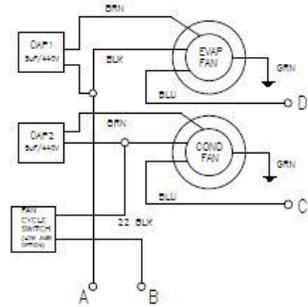


REVISIONS			
REV.	DESCRIPTION	DATE	APPROVED
A.	INITIAL RELEASE TO PRODUCTION	12/10/19	JPT
B.	UPGRADED FROM REMOVAL FOR COMPATIBILITY	11/10/20	JPT
C.	REMOVED THERMOSTATS	04/03/20	JPT

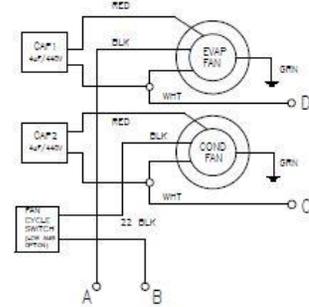
CHECKED BY			
DATE	BY	DATE	BY

AIR INNOVATIONS
 ELECT DIAGRAM 2 TON WIRELESS
 D 36H0047-20
 SHEET 1 OF 2

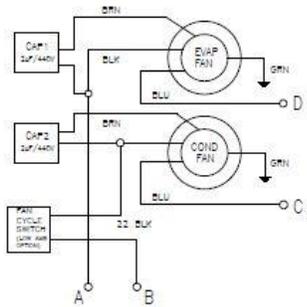
Schéma de câblage D200 et WG175 (suite)



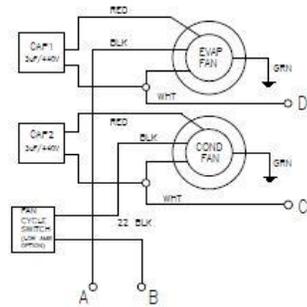
1 TON UNIT
 SOLAR & PALAU FANS
 MODEL: 2B827-230TEG
 Al p/n: 73H0037-00
 REV. B MODELS



1 TON UNIT
 CONTINENTAL FANS
 MODEL: XR225-2B35-12
 Al p/n: 73H0020-00
 REV. A MODELS



2 TON UNIT
 SOLAR & PALAU FANS
 MODEL:
 Al p/n:



2 TON UNIT
 CONTINENTAL FANS
 MODEL: TMK280-4-12
 Al p/n: 73H0012-01

REVISION	DATE	BY	CHKD

AIR INNOVATIONS®
 THE PERFORMANCE DRIVEN APPROACH TO CLIMATE SOLUTIONS

ELECT DIAGRAM, 2 TON WIRELESS

DATE: 08/14/18
 MODEL: 36H0047-20
 REV: C

1 2 3 4 5 6 7 8

Schéma de câblage refroidi par eau D025 et D050

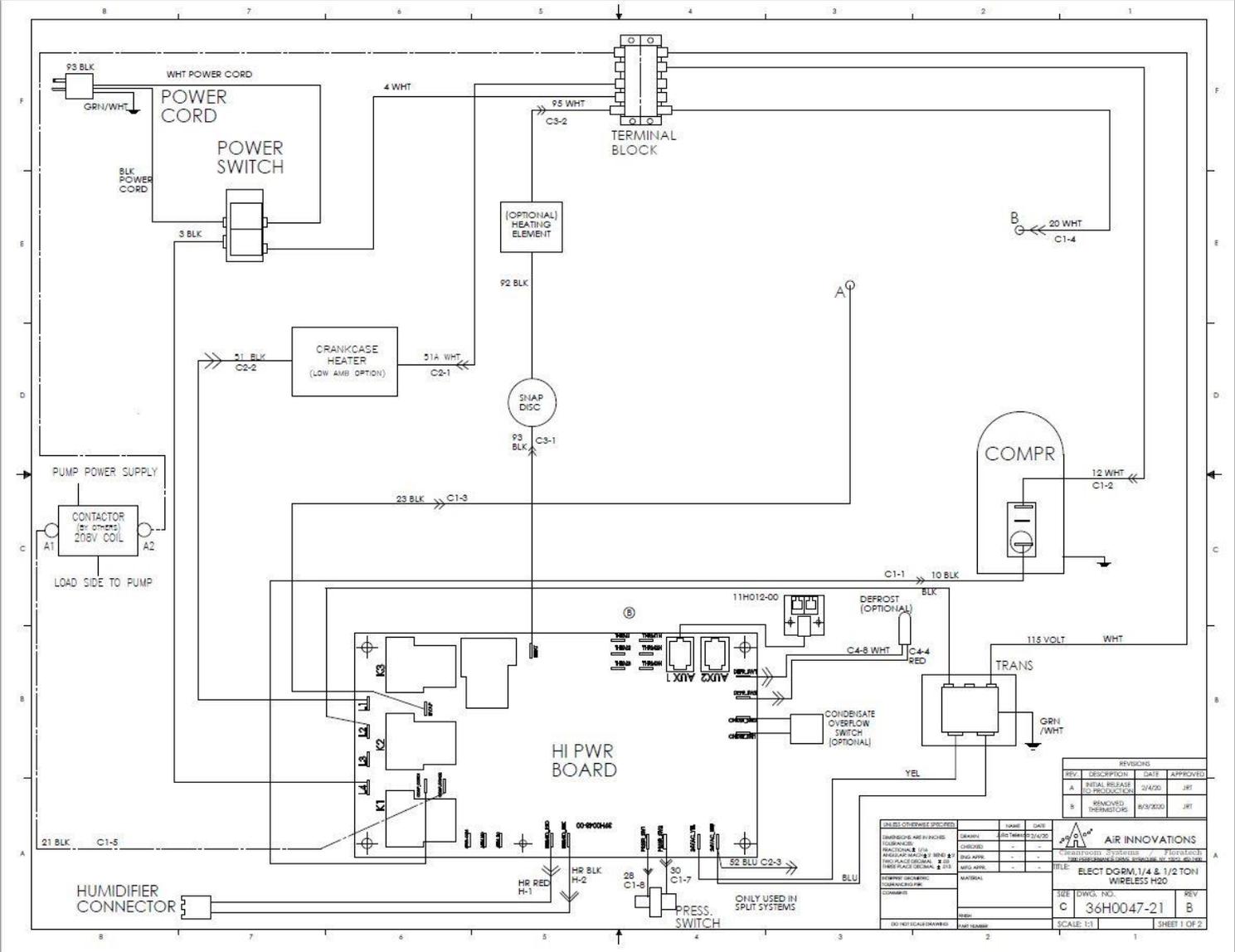
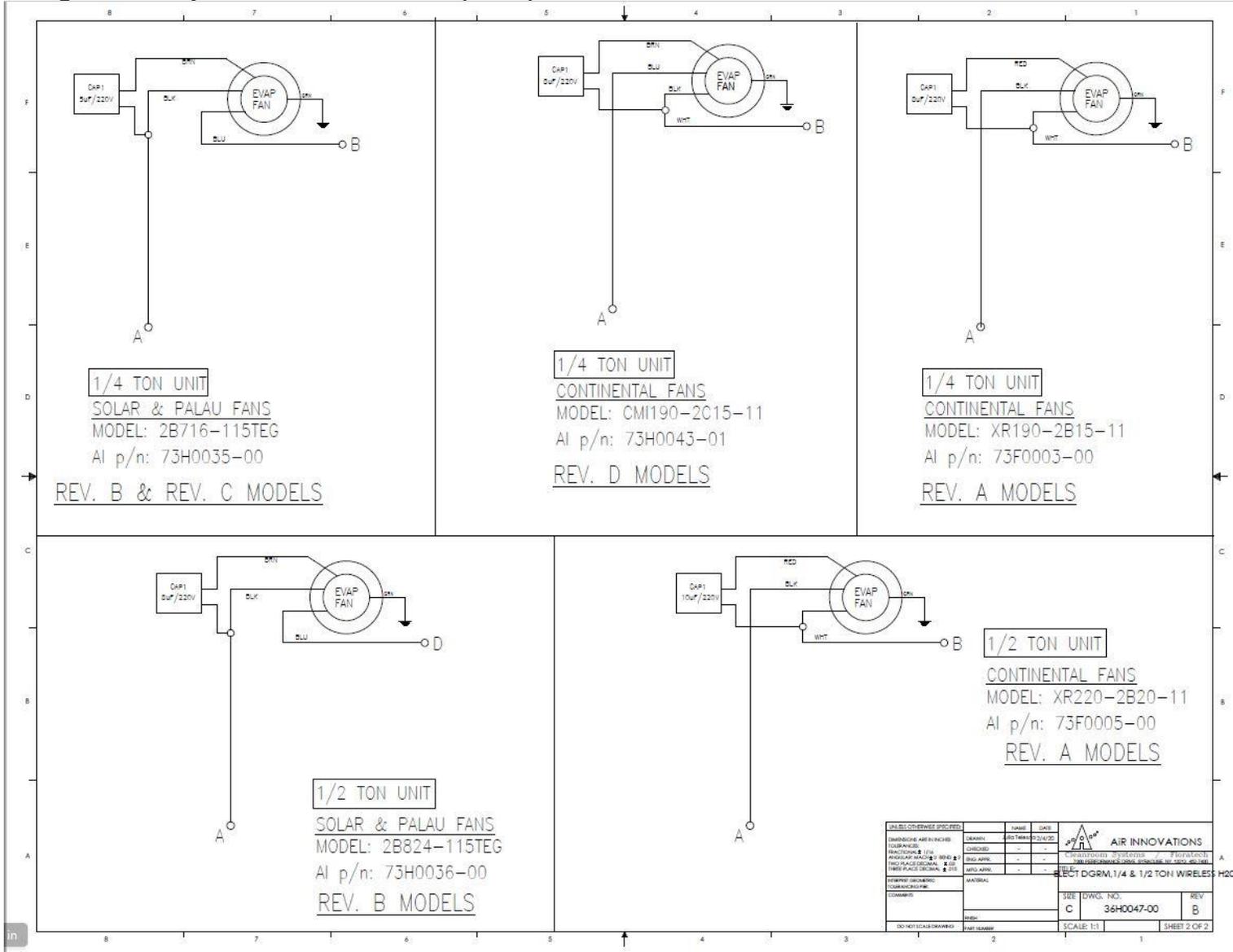
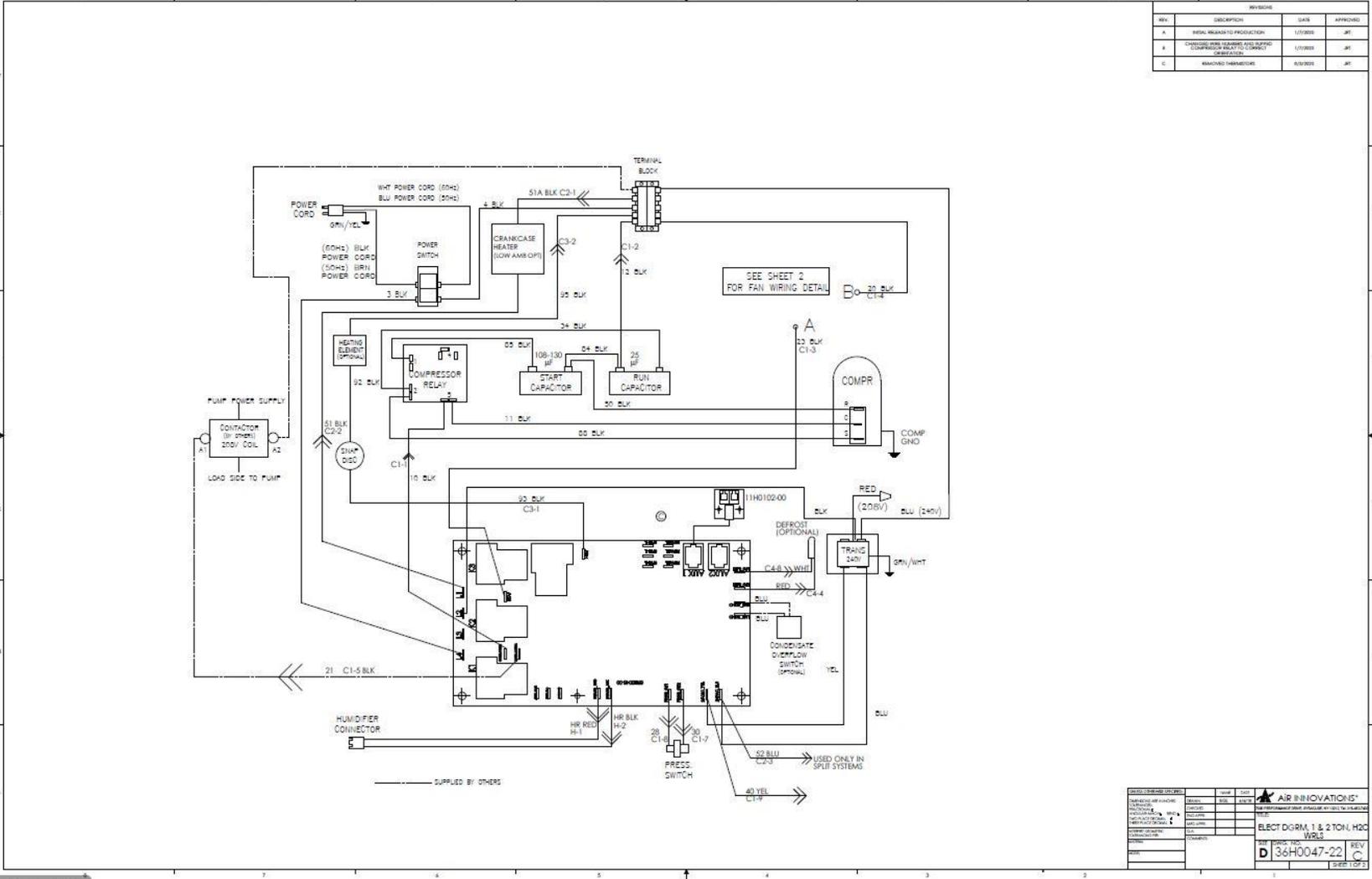


Schéma de câblage refroidi par eau D025 et D050 (suite)



UNLESS OTHERWISE SPECIFIED:		UNITS	DATE	 AIR INNOVATIONS
DIMENSIONS ARE IN INCHES	UNITS	REVISED	2014/02	
FRIGORIFER	CONDENSE	---	---	AIR INNOVATIONS SYSTEMS - EQUIVALENT 1800 BRIDGEWAY DRIVE, BRIDGEWAY, ONTARIO, CANADA TEL: (905) 881-1111 FAX: (905) 881-1112 WWW.AIRINNOVATIONS.COM
REACTOR & I/O	BRN WHT	---	---	
TRIP POINTS (NORMAL & SET)	WHT WHT	---	---	
TRIP POINTS (NORMAL & SET)	WHT WHT	---	---	SELECT DQRM 1/4 & 1/2 TON WIRELESS H20
REPAIR/REPAIRING	MATERIAL			SIZE DWG. NO. REV C 36H0047-00 B
COMMENTS	DATE			SCALE: 1:1 SHEET 2 OF 2
DO NOT SCALE DRAWING	DATE			

Schéma de câblage refroidi par eau D088 et D200

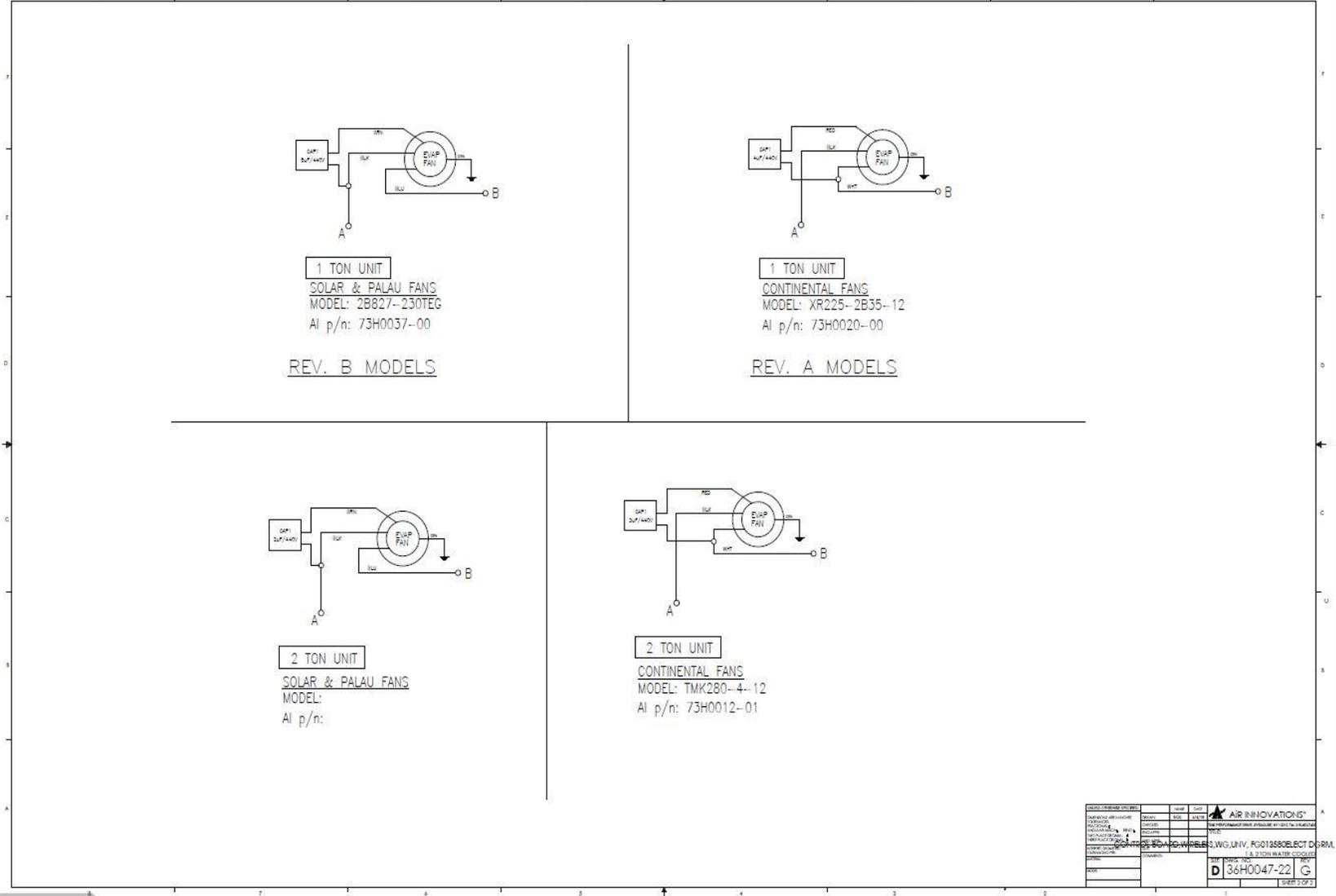


REVISIONS			
REV	DESCRIPTION	DATE	APPROVED
A	INITIAL RELEASE TO PRODUCTION	1/17/2003	JPT
B	CHANGED WIRE NUMBER AND SIZE FOR COMPRESSOR WIRING CORRECT CONNECTION	1/17/2003	JPT
C	REVISED TERMINAL BLOCK	5/12/2003	JPT

DESIGN/ISSUE CONTROL		DATE	BY
DESIGNED BY	DATE	1/17/03	JPT
DRAWN BY	DATE		
CHECKED BY	DATE		
APPROVED BY	DATE		
DATE			

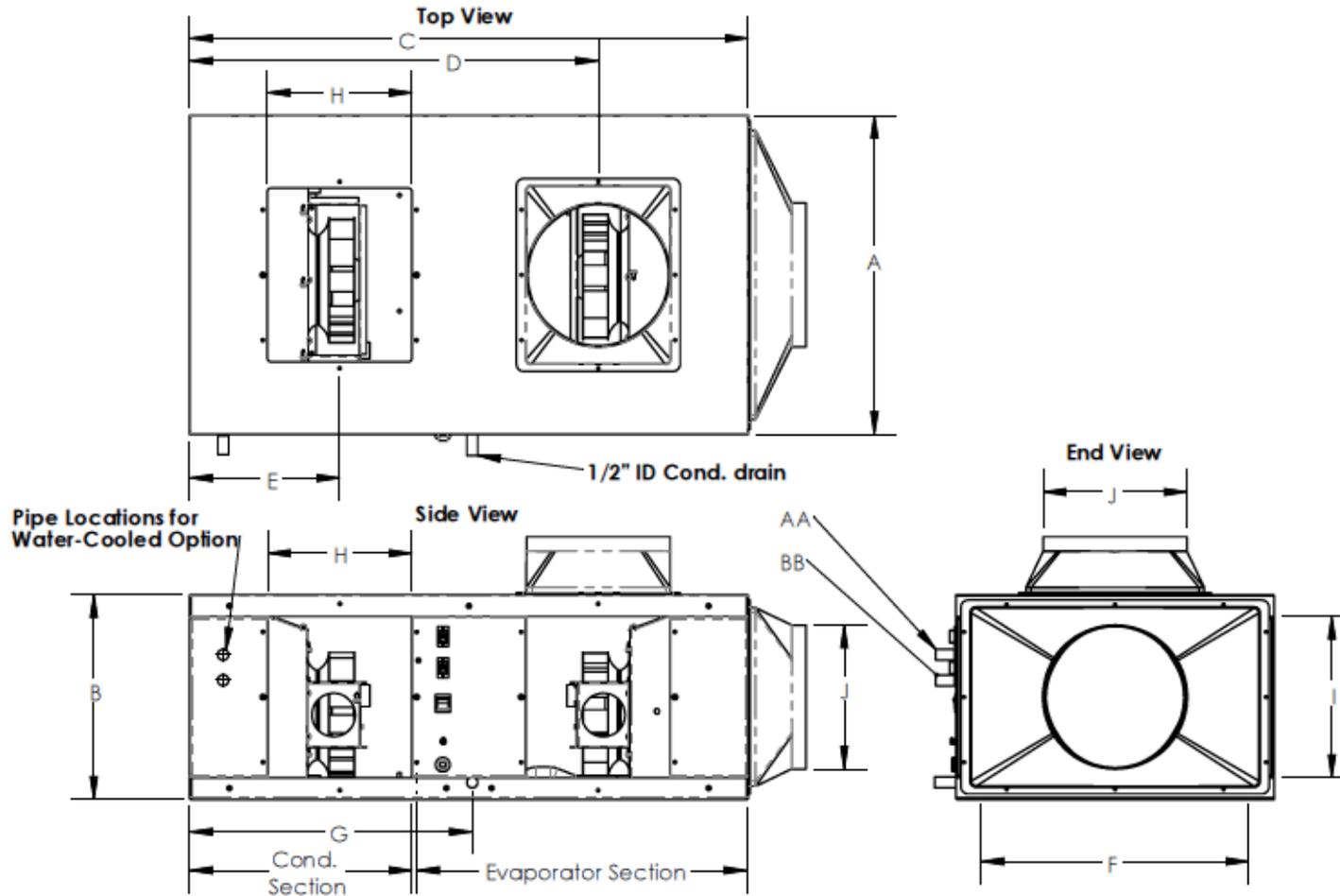
AIR INNOVATIONS
 ELECT DGRM, 1 & 2 TON, H2C
 W05L
D 36H0047-22 REV C
 SHEET 1 OF 2

Schéma de câblage refroidi par eau D088 et D200 (suite)



Dimensions du Wine Guardian

Wine Guardian



Dimensions du Wine Guardian

Tableau 1

Dimensions des modèles à 60 Hz Wine Guardian

Numéro du modèle		D050	D088	D200	D050V- D088V	
Dimensions nominales - ajoutez 9,525 cm pour chaque grille						
A - profondeur	Pouces	14	22	22	22,38	22
B - Hauteur	Pouces	14	14	14	18	28,84
C - Largeur	Pouces	32,63	32,63	32,63	49,50	22
D - Évacuation de	Pouces	23,38	23,38	23,38	37,19	11
E - Évacuation du condenseur	Pouces	9,25	9,25	9,25	12,31	11
F - Largeur de l'ouverture de	Pouces	10	10	10	18,88	10
G - Évacuation du bac de	Pouces	16,31	16,31	16,31	28,75	1,0
H - Largeur de l'évacuation	Pouces	10	10	10	11,63	10
I - Hauteur de l'ouverture de	Pouces	12	12	12	15	11,6
J - Ouverture du tuyau	Pouces	8	10	10	12	10
AA - Sortie d'eau (D.E)	Pouces	0,625	0,625	0,625	0,625	NA
BB - Entrée d'eau (D.E)	Pouces	0,625	0,625	0,625	0,625	NA
Poids	Lbs	80	125	130	200	125/130

Dimensions des modèles à 50Hz Wine Guardian

Numéro du modèle		WG40	WG75	WG100	WG175
Dimensions - nominales - ajouter 9,5 mm pour chaque grille					
A - Largeur	Mm	356	559	559	559
B - Hauteur	Mm	356	356	356	457
C- Longueur	Mm	838	838	838	1270
D - Évacuation du condenseur	Mm	540	591	591	660
E - Évacuation de l'évaporateur	Mm	137	137	137	137
F - Largeur de l'ouverture de	Mm	267	470	470	479
G - Évacuation du bac de	Mm	502	552	552	619
H - Largeur de l'ouverture de	Mm	63	254	254	295
I - Hauteur de l'ouverture de	Mm	202	282	282	381
J - Position par rapport au mur	Mm	368	419	419	457
Poids	Kg	36,3	56,7	65,8	88,4
Charge de l'agent réfrigérant -	g	539	737	964	1417

Fiche signalétique Wine Guardian - modèles 60 Hz

 SPECIFICATIONS							
Systèmes avec conduite et verticaux							
Model Number		D025	D050/D050V	D088/D088V		D200	
Puissance nécessaire	volt/phases/Hz	115/1/60	115/1/60	208/1/60	230/1/60	208/1/60	230/1/60
Rendement							
Compresseur nominal	HP	0.33	0.50	1	1	2.5	2.5
Capacité de refroidissement nette							
		Total/Sensible	Total/Sensible	Total/Sensible	Total/Sensible	Total/Sensible	Total/Sensible
Air d'entrée du condenseur à 60°F	BTUH	4520/9250	6920/4620	10700/7120	10830/7500	17570/12430	17880/12790
Air d'entrée du condenseur à 70°F	BTUH	4300/2915	6570/4740	9900/6800	10250/7160	16580/11650	16720/12000
Air d'entrée du condenseur à 80°F	BTUH	3780/2715	6320/4510	9420/5810	9500/6850	15350/11100	15680/11780
Air d'entrée du condenseur à 90°F	BTUH	3540/2580	5880/4230	8600/5120	8780/6210	14000/10580	15000/10870
Air d'entrée du condenseur à 110°F	BTUH	3260/2400	4865/3620	N/A	N/A	N/A	N/A
Air d'entrée du condenseur à 120°F	BTUH	3000/2260	4585/3590	N/A	N/A	N/A	N/A
Commandes							
Type		Electronique numérique	Electronique numérique	Electronique numérique	Electronique numérique	Electronique numérique	Electronique numérique
Précision température/Précision HR%		1F / 10%	1F / 10%	1F / 10%		1F / 10%	
Section de l'évaporateur							
Taille du moteur du ventilateur	Watts	75	100	175	195	160	180
Débit d'air nominal (souffle libre)	CFM	245	380	435	485	760	810
Débit d'air nominal à perte de pression	CFM	200 à 0,10" wc	320 à 0,20" wc	370 à 0,20" wc	440 à 0,20" wc	710 à 0,35" wc	745 à 0,35" wc
Section du condenseur refroidi par air							
Taille du moteur du ventilateur	Watts	75	100	175	195	160	180
Débit d'air nominal (souffle libre)	CFM	245	380	435	485	760	810
Débit d'air nominal à perte de pression	CFM	200 à 0,10" wc	320 à 0,20" wc	370 à 0,20" wc	440 @ 0,20" wc	700 à 0,35" wc	725 à 0,35" wc
Section du condenseur refroidie à l'eau (Option)							
Consommation d'eau à une augmentation à 40 Deg F	GMP	0.30	0.60	1.20		2.50	
Chute de pression	PSI	0.40	0.40	0.08		1.20	
Taille du branchement du tuyau (entree) D.E.	Inches	0.50	0.63	0.50		0.63	
Chauffage (Option)							
Type		Electrique	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
Capacité	Watt/BTUH	1000/9400	1000/9400	1635/9582	2000/6800	1635/9582	2000/6800
Humidificateur (Option)							
Type		Tampon amovible avec ventilateur intégral					
Capacité - temp eau de 60 Deg F	lbs./hr	0.42					
Capacité - temp eau de 90 Deg F	lbs./hr	0.97					
Capacité - temp eau de 100 Deg F	lbs./hr	1.11					
Exigences électriques							
Dessin courant - Mode refroidissement	Amps	7.1	11.3	9.8	8.8	15.6	14.1
Dessin courant - Mode chauffage	Amps	9.4	9.6	8.8	9.5	8.8	9.5
Intensité minimum circuit (chauffage/ pas de chauffage)	Amps	11.8/6.6	11.8/13.7	10.7/11.8	11.7/10.6	10.7/19.1	11.7/17.2
Température ambiante basse optionnelle	Amps	0.4	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2
Température ambiante haute optionnelle	Amps	0.2	0	N/A	N/A	N/A	N/A
Humidificateur (Option)	Amps	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
Coffret							
Construction		Aluminium					
Finition		Black - textured epoxy powder coat					
Poids	lbs.		D050	D050V	D088	D088V	200
Dimensions (pouces)	Largeur	33	33	22	33	22	50
	Profondeur	14	22	22	22	22	22
	Hauteur	14	14	29	14	29	18
Branchement vidange condensat (DI)	pouces	50"	50"	50"	50"	50"	50"
		UL 1995 / CSA C22.2		UL 1995 / CSA C22.2		UL 1995 / CSA C22.2	
	ETL	UL 1995 / CSA C22.2					

1. Capacité de refroidissement nette à la température d'entrée et dans des conditions d'humidité de 57 Deg F et 55 % HR au débit d'air nominal. Réduire la capacité de 3 % chaque 10 % de réduction dans le débit d'air de

2. Wine Guardian se réserve le droit de modifier ce document à tout moment sans préavis à son entière discrétion.

3. Tous les calibres sont au niveau de la mer.

4. Débit d'air D200 basé sur une pression statique externe Wine Guardian 0,35 pouces en utilisant des tuyaux de flexibles de 50", des grilles et des coffers.

Rev.02-2016

7000 Performance Drive | North Syracuse, New York 13212 USA
 800-825-3288 | 315-452-7400 | www.wineguardian.com | info@wineguardian.com
 Wine Guardian® est une marque de commerce enregistrée d'Air Innovations

Fiche signalétique Wine Guardian - modèles 50Hz

					
SPECIFICATIONS					
Modèles 50Hz avec conduite					
Numéro de modèle		WG40	WG75	WG100	WG175
Rendement					
Capacité de refroidissement nette*					
à une température ambiante 21 Deg C	Watts	906	1629	2430	4399
à une température ambiante de 27 deg C	Watts	880	1570	2290	3812
à une température ambiante de 32 deg C	Watts	880	1570	1760	3754
Commandes					
Type	Thermostat non programmable monté dans la pièce				
Précision	± 2°C				
Section de l'évaporateur					
Taille du moteur du ventilateur	Watts	75	100	195	240
Débit d'air nominal	M3/H	451	706	808	1051
Débit d'air avec 8 mètres de tuyau flexible	M3/H	400	635	727	(*4. *) 946
Section du condenseur refroidi par air					
Taille du ventilateur	Watts	75	100	195	240
Débit d'air nominal	M3/H	468	748	850	1105
Débit d'air avec 8 mètres de tuyau flexible	M3/H	421	673	765	995
Section du condenseur refroidi par eau (Optionnel)					
Consommation d'eau à une montée à 22 Deg C	L/sec	0.02	0.04	0.08	0.16
Chute de pression	Kg/cm ²	0.03	0.03	0.06	0.08
Taille du branchement du tuyau (ent/srt)	mm	15	15	15	15
Chauffage					
Type	Serpentin chauffant électrique intégral				
Capacité	Watt	1000	1000	2000	2000
Élévation température - ventilateur inclus	Deg C	7.5	5.0	6.7	4.5
Humidificateur					
Type	Tampon avec ventilateur intégral				
Temps eau alim de 16 Deg C	Lj	6.0			
Temps eau alim de 32 Deg C	Lj	13.2			
Temps eau alim de 49 Deg C	Lj	19.3			
Contrôle					
Humidostat numérique monté au plafond					
Exigences électriques					
Exigences électriques	V/P/H	240/1/50	240/1/50	240/1/50	240/1/50
Consommation - Mode refroidissement	Amps	4.8	4.9	9.5	14.2
Consommation - Mode chauffage	Amps	4.4	4.4	8.7	8.7
Taille du circuit minimum	Amps	15	15	15	20
Température ambiante basse en option	Amps	04	04	02	02
Température ambiante haute en option	Amps	0.3	0.3	0.2	0.2
<p>1. Capacité de refroidissement nette à une température d'entrée et dans des conditions d'humidité de 13 Deg C et 60 % HR au débit d'air nominal. Réduire la capacité de 3 % tous les 10 % de réduction dans le débit d'air du condenseur ou de l'évaporateur, 5 % pour les deux.</p> <p>2. Wine Guardian se réserve le droit de modifier ce document sans préavis à son entière discrétion.</p> <p>3. Tous les calibrages sont au niveau de la mer.</p> <p>4. Débit d'air WG175 basé sur une pression statique externe de 4,5 mm wg.</p> <p>5. La température de l'eau autorisée pour l'option refroidie à l'eau est de 7 Deg C et de 29 Deg C.</p>					
<p>7000 Performance Drive North Syracuse, New York 13212 USA 800-825-3288 315-452-7400 www.wineguardian.com info@wineguardian.com Wine Guardian* est une marque de commerce enregistrée d'Air Innovations</p>					

Sécurité

Avant de monter l'appareil Wine Guardian ou de commencer l'entretien, exécutez les tâches suivantes :

1. Lire ces instructions.
2. Conserver ces instructions.
3. Tenir compte de tous les avertissements.
4. Suivre toutes les instructions.

IMPORTANT

Le matériel décrit dans ce manuel utilise de l'électricité. Assurez-vous de bien suivre les procédures de sécurité décrites dans le manuel Wine Guardian.

Conventions en matière de messages de sécurité

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

Danger

Un message **DANGER** indique une situation de danger imminent qui, en cas d'inaction, causera un 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 **ATTENTION** tel qu'il pourrait apparaître dans le manuel :

 **DANGER** 
HAUTE TENSION - RISQUE DE BLESSURES GRAVES OU DE MORT
Du courant à haute tension passe dans les boîtiers
Avant d'ouvrir les panneaux, coupez le courant.
UTILISEZ LA PROCÉDURE DE CONSIGNATION/DÉCONSIGNATION

Avertissement

Le message **AVERTISSEMENT** indique une situation potentiellement dangereuse qui, en cas d'inaction, pourrait provoquer un décès ou des blessures graves.

Ci-dessous, un exemple typique de message **AVERTISSEMENT** tel qu'il pourrait apparaître dans le manuel :

 **AVERTISSEMENT** 
RISQUE DE BLESSURES OU DE DÉGÂTS À L'INSTALLATION
Toute modification de l'installation peut provoquer des blessures.

Attention

Un message **ATTENTION** indique une situation potentiellement dangereuse qui, en cas d'inaction, pourrait provoquer des blessures légères. Ce message peut également être utilisé pour signaler des pratiques dangereuses.

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



RISQUE DE SE BLESSER OU D'ENDOMMAGER LE MATÉRIEL

Une installation incorrecte peut engendrer un dysfonctionnement du matériel et un risque pour votre sécurité;

Prière de lire toutes les instructions d'installation avant d'installer l'appareil Wine Guardian.

Procédure de consignation/déconsignation

1. Éteignez l'interrupteur d'alimentation (la lumière indicatrice devrait être éteinte)
2. Débranchez l'appareil de la prise électrique et couvrez cette dernière pour éviter de mettre l'appareil sous tension par accident.

Considérations de sécurité

Le matériel traité dans ce manuel est conçu pour un fonctionnement sûr et fiable pour autant qu'il soit installé et utilisé dans le respect de ses normes de conception. Afin d'éviter toute blessure et tout dégât au matériel ou à votre propriété lors de l'installation ou l'usage de ce matériel, il est essentiel qu'un personnel qualifié et expérimenté remplisse ces fonctions en faisant usage de son bon sens et de bonnes pratiques en matière de sécurité. Prière de lire les avertissements ci-dessous.

L'installation et l'entretien de ce matériel ne peuvent être effectués que par du personnel qualifié familier avec les codes et les lois locaux et ayant de l'expérience avec ce type de matériel.

Dangers

Seul le personnel d'entretien travaillant sur l'appareil peut s'exposer au danger. Lors de l'entretien, utilisez toujours la procédure de consignation/déconsignation décrite dans ce chapitre. Veuillez respecter les règles de sécurité du manuel Wine Guardian.

Dangers liés à l'électricité

Travailler sur ce matériel peut impliquer l'exposition à des niveaux de tension dangereusement élevés. Assurez-vous de connaître le niveau de danger électrique lorsque vous travaillez sur ce système. Lisez bien toutes les étiquettes d'avertissement collées sur l'appareil.

Dangers d'électrocution

Tout courant doit être coupé avant l'installation et l'entretien de cet matériel. Il peut y avoir plus d'une source de courant. Débranchez toutes les sources de courant afin d'éviter toute électrocution et tout choc électrique.

Dangers liés aux pièces chaudes

Les éléments de chauffage par résistance électrique doivent être débranchés avant l'entretien. Les radiateurs électriques peuvent démarrer de manière automatique, débranchez donc tout circuit électrique et tout circuit de commande avant de commencer l'entretien afin d'éviter des brûlures.

Dangers liés aux pièces mobiles

Le moteur et le ventilateur doivent être débranchés avant l'ouverture des panneaux d'accès. Le moteur peut démarrer automatiquement. Débranchez tous les circuits électriques et de commande avant l'entretien afin d'éviter des blessures graves ou des mutilations.

Les ventilateurs sont en roue libre lorsque le courant est débranché. Laissez aux ventilateurs le temps de s'arrêter complètement avant l'entretien afin d'éviter des coupures ou des mutilations. Le système Wine Guardian comporte des ailettes de **ventilateur tournantes**. Laisser sa main dans un ventilateur à l'air libre lorsqu'il est sous tension risque de provoquer des blessures graves. Assurez-vous d'utiliser la procédure de consignation/déconsignation lorsque vous travaillez dans cette zone, ou débranchez le câble électrique.

Verrouillages de sécurité pour la sécurité du matériel

Aucun verrouillage de sécurité électrique n'est installé dans ce système. Le câble électrique attaché à la boîte de commande doit être débranché des sources de courant avant tout travail sur n'importe quel compartiment du système électrique.

Interrupteur d'alimentation principal

L'interrupteur d'alimentation principal se trouve sur le côté de l'appareil Wine Guardian. (**Voir l'illustration globale à la page 12**) Il coupe le courant de l'appareil.

Type d'énergie **Électrique**

DangerÉlectrocution, brûlures électriques et décharge électrique

Ampleur120 VAC et 230 VAC, 1 phase, 60 cycles

.....230 volts AC 1 phase, 50 cycles

Méthode de contrôleDébranchez le câble d'alimentation et éteignez l'interrupteur

Marche/Arrêt

- Ne **jamais** tendre la main dans le système tant que le ventilateur tourne.
- N'ouvrez jamais la trappe d'accès à un ventilateur lorsque le ventilateur fonctionne.
- **Débranchez** le câble d'alimentation et l'interrupteur avant de travailler sur l'appareil. Il peut être nécessaire de débrancher plus d'une source de courant de l'appareil.
- **Évitez** tout risque de brûlure ou de choc électrique. N'exposez pas le système à la pluie ou à l'humidité.



- **Vérifiez** les poids afin d'assurer que le matériel de gréement peut supporter et déplacer l'appareil Wine Guardian en toute sûreté. Prenez connaissance de toute instruction concernant le matériel de gréement spécifique et le montage contenue dans le chapitre sur le montage du manuel Wine Guardian.
- Tous les appuis de l'appareil **doivent** être capables de soutenir de manière sûre l'intégralité du poids du matériel et de toute autre charge mobile ou morte rencontrée.

- Tous les appuis de l'appareil **doivent** être conçus pour respecter les codes et règlements locaux.
- **Ne retirez pas** les panneaux d'accès tant que les rotors de ventilateurs ne se sont pas arrêtés complètement. La pression développée par les rotors en mouvement peut exercer une force excessive sur les panneaux d'accès.
- Les rotors de ventilateur continuent de tourner (en roue libre) après la mise hors tension.



- **Nettoyez** uniquement avec un chiffon sec.
- Ne **jamais** mettre le matériel sous pression au-delà des conditions de pression fixées pour les tests. Voir fiche signalétique Wine Guardian
- **N'utilisez pas l'appareil Wine Guardian près de l'eau.**
- **Ne** bouchez **aucune** bouche et aucun tuyau d'air fourni ou d'air repris. Effectuez l'installation en accord avec les instructions contenues dans le manuel Wine Guardian. Respectez l'objectif de sécurité de la fiche polarisée ou de terre. La fiche polarisée est dotée de deux lames dont l'une est plus large que l'autre. La fiche de terre est dotée de deux lames et d'une broche de terre. La lame large et la broche de terre sont là pour assurer votre sécurité. Si la fiche fournie n'est pas adaptée à votre prise, consultez un électricien pour remplacer la prise obsolète.
- **Protégez** le câble d'alimentation de tout piétinement ou pincement, particulièrement au niveau de la prise de courant, des fiches et de l'endroit d'où il sort de l'appareil.
- N'utilisez **que** des fixations et des accessoires spécifiés par le constructeur.
- Alimentez **toujours** ce matériel à l'aide de courant 120 VAC, 1 phase et 60 Hz ou 230 VAC, 1 phase 50 Hz uniquement.
- **Mettez toujours** la prise à la terre afin de vous protéger de manière adéquate contre les montées subites de tension et l'accumulation de charges statiques.
- **Tout entretien** doit être effectué par le personnel de service qualifié. Un entretien est nécessaire lorsque l'appareil a été endommagé d'une manière ou d'une autre, comme lorsque :
 - ✓ Le câble d'alimentation électrique ou la prise est endommagé.
 - ✓ Des liquides ont été renversés sur l'appareil ou des objets sont tombés dedans.
 - ✓ L'appareil a été exposé à la pluie ou à l'humidité.
 - ✓ L'appareil ne fonctionne pas normalement.
 - ✓ L'appareil a été lâché sur le sol.

Installation

 **ATTENTION** 
BORDS COUPANTS
RISQUE DE BLESSURES GRAVES
LE SYSTÈME WINE GUARDIAN CONTIENT DES BORDS COUPANTS

Test de pré-installation

Testez le système avant de l'installer afin de détecter d'éventuels dégâts non-visibles occasionnés lors du transport.

Afin de tester le système :

- ✓ Placez le système sur le sol ou sur une surface plane stable.
- ✓ Branchez le système.
- ✓ Appuyez sur le bouton marche/arrêt et vérifiez que la commande s'illumine. Ceci indique que le système est sous tension.
- ✓ **L'horloge intégrée empêche le fonctionnement en courts cycles et la mise en marche immédiate du système.** Le système démarre et fonctionne tant que la température de l'espace dépasse la valeur de réglage du thermostat. Après plusieurs minutes, l'air froid sort du système par le compartiment de l'évaporateur et de l'air chaud s'échappe du compartiment du condenseur. Tendez l'oreille à la recherche de n'importe quel son ou vibration inhabituel.

 **AVERTISSEMENT** 
RISQUE DE BLESSURES OU DE DÉGÂTS AU MATÉRIEL
La modification du matériel peut provoquer des blessures ou des dégâts au matériel

-  **DANGER** 
- ✓ **Ce matériel est lourd. Placez l'unité sur le sol ou sur une surface plane et stable capable de résister au poids de l'unité.**
 - ✓ **Ne modifiez pas le matériel, cela pourrait l'endommager et entraînera la nullité de la garantie.**
 - ✓ **Ne placez jamais rien sur l'unité.**
 - ✓ **Ne bloquez et ne couvrez jamais aucune des ouvertures ou des orifices de refoulement de l'appareil.**
 - ✓ **Ne laissez jamais rien reposer sur le câble d'alimentation ou rouler dessus.**
 - ✓ **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 jamais surcharger 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 les partiteurs dotés de la capacité et de la configuration prévues pour le modèle de l'appareil.**

 **ATTENTION** 
RISQUE DE SE BLESSER OU D'ENDOMMAGER LE MATÉRIEL
Une installation incorrecte peut engendrer un dysfonctionnement du matériel et un risque pour votre sécurité; Prière de lire toutes les instructions d'installation avant d'installer le système Wine Guardian.

Illustration du débit d'air.

Illus. 1

Illus. 2

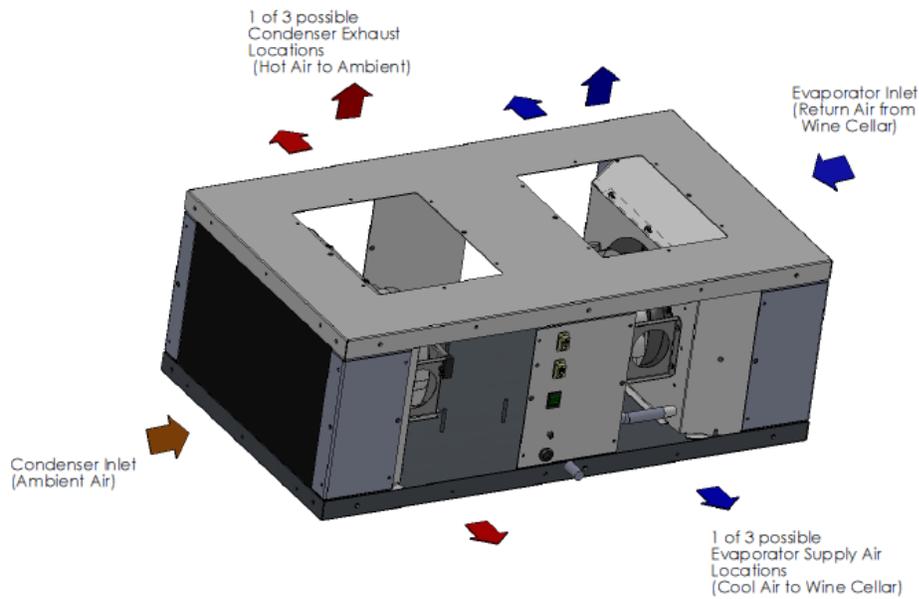
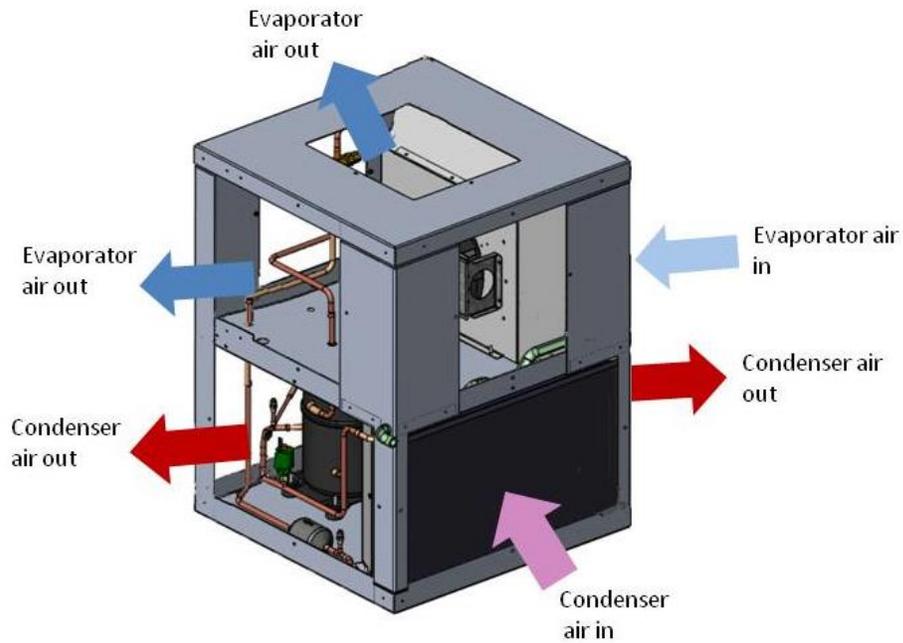


Illustration du débit d'air pour le modèle vertical



Planification de l'installation

Aborder les différents points du processus de planification

- ✓ Où placer l'appareil? Devrait-on encastrer l'appareil dans le mur ou le monter à distance de la cave à vin et le relier à cette dernière par un tuyau?
- ✓ Comment monter l'appareil?
- ✓ Décidez de l'emplacement des grilles d'air fourni et d'air de retour dans la pièce afin d'obtenir le niveau de température et de circulation d'air désiré.
- ✓ Placez la prise de courant près de l'unité, dans le cellier ou en dehors. **N'utilisez pas de rallonges!**
- ✓ Le système d'évacuation de chaleur du condenseur doit-il être équipé d'un canal pour évacuer la chaleur?
- ✓ Où placer le thermostat?
- ✓ Où faire passer le circuit de drainage?
- ✓ Tous les composants sont-ils disponibles pour terminer l'installation?

Effectuer une vérification de pré-installation

- ✓ Vérifiez que la configuration de la fiche électrique est correcte.
- ✓ Vérifiez que les dimensions de votre marteau démolisseur sont adaptées.
- ✓ Le cellier a-t-il été construit avec l'isolation et les pare-vapeurs adaptés?
- ✓ Les tuyaux 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 accessible autour de l'appareil pour l'entretien et la réparation?

Placer l'appareil

Les appareils Wine Guardian sont généralement montés à l'intérieur près de la cave afin d'éviter de trop étendre le tuyau. Chaque appareil est équipé d'une entrée, ou entrée d'air repris, et de trois possibles sorties d'air pour chacun des compartiments de l'évaporateur et du condenseur. Il est recommandé de ne pas dépasser une longueur totale cumulative de 7,5 m pour les tuyaux d'air fourni et d'air repris (coudes compris). Si des tuyaux plus longs sont nécessaires, utilisez plus d'une ouverture d'air fourni pour réduire de moitié le débit d'air de chaque tuyau. **Voir le tableau des tailles de réseaux de tuyaux flexibles à la page 49.**

Laissez 1 mètre d'espace libre autour de l'appareil pour pouvoir retirer les grilles ou le réseau de tuyaux pour l'accès aux filtres et l'entretien de l'appareil. Si vous utilisez un humidificateur, laissez un espace d'accès devant pour l'entretien.

Grilles

Une grille est fournie pour la sortie du condenseur. La grille peut être retirée et remplacée par un collier de serrage s'il devait s'avérer nécessaire d'évacuer l'air chaud de l'espace de montage à l'aide de tuyaux. Des grilles supplémentaires peuvent être achetées en option et pour servir de grilles murales à l'intérieur de la cave à vin. L'air repris, ou entrée d'air, dans l'appareil doit être raccordé à la bouche de ventilation d'air repris de la cave à vin. N'importe laquelle des bouches d'entrée de l'air fourni de l'appareil peut être raccordée au réseau de tuyaux menant à la grille d'entrée à l'intérieur de la cave à vin. Le tuyau d'air fourni monté d'usine peut être re-monté sur n'importe laquelle des ouvertures. Les procédures expliquées ci-dessous s'appliquent au compartiment tant de l'évaporateur que du condenseur. Dans la plupart des cas, aucun tuyau n'est monté sur le compartiment du condenseur parce que l'appareil se trouve dans un local technique ou un espace de stockage. Si vous n'avez pas besoin de la chaleur d'échappement, utilisez des colliers de serrage et un réseau de tuyaux pour évacuer la chaleur à l'extérieur ou vers un autre espace.

Atténuer le bruit produit par l'appareil

Pensez au bruit lorsque vous choisissez de placer l'appareil près de la cave à vin ou près d'un espace adjacent occupé. Un morceau de caoutchouc ou de polystyrène épais de 25 ou 55 mm revêtu d'une feuille d'aluminium entre l'appareil et le mur permet d'absorber et de réduire le bruit produit par l'appareil. Pour le bruit de l'air, utilisez des grilles plus grandes ou un réseau de tuyaux flexibles pour absorber le bruit. Le bruit se propage généralement en ligne droite. Le bruit est réduit lorsqu'il prend un tournant, comme lorsqu'il passe à travers une courbe dans un réseau de tuyaux. Si l'appareil est soutenu par un mur ou une poutre, utilisez un coussin de caoutchouc sous l'appareil afin de réduire la transmission de vibrations.

Montage de l'appareil à l'extérieur

L'appareil Wine Guardian n'est **PAS** conçu ou homologué pour un montage direct à l'extérieur. Si l'appareil est placé à l'extérieur, il **DOIT** être protégé à l'aide d'un coffret résistant à la pluie.

- ✓ Montez-le au-dessus du sol sur une surface solide et étanche pour protéger l'appareil de l'eau s'écoulant sur le sol.
- ✓ Ne le placez pas à un endroit où des coupures d'herbe et des feuilles peuvent être soufflées à l'intérieur de l'appareil.
- ✓ Gardez l'espace autour de l'appareil propre et dépourvu de déchets.
- ✓ Protégez l'appareil de tout dégât lorsqu'il se trouve dans un garage ou une remise non chauffée. Dans les deux cas, l'appareil **DOIT** être équipé de commandes contre la température ambiante basse.
- ✓ Des tuyaux d'isolation doubles avec isolation pour l'extérieur sont recommandés pour garder les tuyaux secs et fonctionnels. Wine Guardian suggère d'insérer un tuyau flexible adapté dans un tuyau plus grand là où le réseau de tuyaux est exposé.
- ✓ Laissez suffisamment d'espace des deux côtés de l'appareil pour démonter le réseau de tuyaux et pour l'entretien.

Montage de l'appareil



RISQUE DE SE BLESSER OU D'ENDOMMAGER LE MATÉRIEL

**Vérifiez que la structure de soutien est capable de supporter le poids de l'appareil Wine Guardian
Tous les appuis du système doivent être conçus pour respecter les codes et règlements locaux.
En cas de doute, consultez un architecte, un ingénieur ou un entrepreneur qualifié.**

REMARQUE: Revoyez les illustrations d'installation à la page 52 avant de monter l'appareil.

Installation au sol

Installez l'appareil Wine Guardian sur le sol, mais surélevez-le à l'aide d'une surface en bois contreplaqué pour le protéger de l'eau. Laissez un espace suffisant pour le système de drainage externe.

Installation murale

Si l'appareil est installé en traversée de mur, soutenez-le de manière suffisante des deux côtés du mur. Utilisez le sol ou des attelles pour genoux pour transférer la charge de l'appareil au sol ou au mur.

Installation au plafond

Construisez une plateforme structurellement solide et à niveau où placer l'appareil lorsque vous le pendez 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 pour vous assurer que l'appareil est soutenu en ses quatre coins. Laissez un espace suffisant 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 mm près de bout en bout et plus ou moins 3 mm d'un côté à l'autre pour un fonctionnement normal. Placez l'appareil aussi près de la cave à vin que possible afin de réduire la longueur du réseau de tuyaux. Si possible, utilisez des tuyaux courts et droits dans tous vos réseaux. L'ajout de coussins de caoutchouc de 6 mm d'épaisseur permet de réduire la transmission des vibrations et des bruits.

Montage du raccordement du système de drainage du condensat

L'appareil Wine Guardian permet de déshumidifier l'intérieur de la cave à vin. Il refroidit l'air jusqu'au point de rosée, correspondant à la température de réglage du thermostat. Si le pare-vapeur de la cave à vin est mal construit ou si la cave contient de l'humidité excédentaire, l'appareil doit éliminer l'humidité excédentaire de la cave à vin. L'humidité apparaît dans le système de drainage du condensat de l'appareil.

NOTE: Si le niveau d'humidité devient trop élevé, installez un déshumidificateur de pièce pour déshumidifier la cave afin de ne pas saturer le système Wine Guardian.

Montage du circuit de drainage

- ✓ Le circuit de drainage doit partir de l'appareil pour arriver à un tuyau d'évacuation externe ou à un site d'élimination.
N'utilisez pas des tubes de drainage plus petits que 12,7 mm de dimensions internes sur l'appareil.
- ✓ Joignez l'extension du drain à la sortie d'eau avec un petit bout de tuyau de cuivre de 12,7 mm et fixez avec des fermetures.
- ✓ Si vous ne disposez pas d'une bouche d'évacuation, utilisez un seau ou une pompe à condensat. N'étendez pas le tube de drainage plus loin que le bord du seau. Videz le seau régulièrement.

L'appareil Wine Guardian est fourni avec un siphon intégré. Le siphon crée un bouchon d'eau pour empêcher l'air de retourner dans le bac de récupération et de faire déborder le bac de récupération. Ne créez pas des siphons secondaires dans le circuit de drainage externe.

Laissez une hauteur suffisante pour que le circuit de drainage fonctionne correctement. Si vous évacuez l'eau vers un évier proche, l'appareil doit être élevé suffisamment haut au-dessus du bord de l'évier pour que l'eau s'écoule par gravité. Comptez une élévation de 6,25 mm par tranche de 30,48 cm de terrain parcouru. **Ne branchez pas** le circuit de drainage directement au système d'égouts sanitaire. Cf. chapitre sur les accessoires et le matériel optionnel pour toute information concernant la pompe à condensat.

Amorcer le siphon

Le siphon interne s'amorce automatiquement une fois que l'appareil a fonctionné pendant une durée donnée et après que le système ait terminé un cycle. Ceci est confirmé par un égouttement d'eau par le tube.

Câblage de l'appareil pour le brancher au courant



DANGER

**DANGER D'ÉLECTROCUTION
RISQUE DE BLESSURE GRAVE OU DE MORT
L'installation de la prise électrique et du câblage doit
répondre aux codes de construction nationaux et locaux.**

À FAIRE :

- ✓ Branchez le câblage électrique au câble fourni d'usine du Wine Guardian.
- ✓ Établissez les branchages et le câblage du système.
- ✓ Adaptez les dimensions du câblage et du disjoncteur à la charge nominale comme indiqué sur la plaque nominative et dans ce guide. Voir l'exemple de plaque signalétique à la page suivante.

Exemple de plaque signalétique

Model#	D025		Serial#	XXXXXXXXXX
Electrical	115/1/60			8.7
Locked Rotor Amps	29	Humidifier Amps (opt.)		0.3
Compressor RLA	7.2	Crankcase Htr. Amps (opt.)		0.4
Condenser Fan Amps	0.7	Min. Circuit Amps (w/o opt.)		10.6
Evaporator Fan Amps	0.7	Refrigerant		R-134-A
Condensate Heater	N/A	System Charge		1lb. 3oz.
Total Unit Amps (w/o opt.)	8.6	Test Pressure		275psi
7000 Performance Drive, North Syracuse, New York 13212				
Ph:800-535-3295 * 315-452-7400 * Fax: 315-452-7420				

À NE PAS FAIRE :

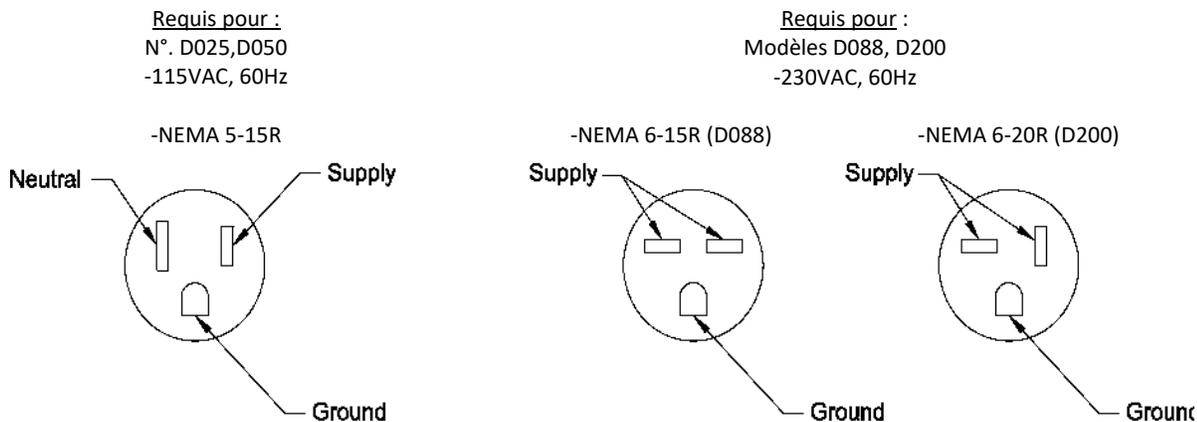
- ✓ NE PAS MODIFIER LES PRISES D'UNE QUELCONQUE MANIÈRE!
- ✓ N'utilisez pas de rallonges.

IMPORTANT

L'alimentation en électricité doit être soit de 115 V AC mono 60Hz, soit de 240V AC mono 50 Hz, selon le modèle de l'appareil, et il ne peut pas y avoir de variations de plus d'environ 4%, sans quoi l'appareil court le risque d'être endommagé.

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

Illus. 1 Configurations des fiches



Installation du thermostat et du câble de communication



manières :

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

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 connectivité par radiofréquence via l'un des douze canaux sélectionnables.

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.

Interface à distance supplémentaire:

Avant d'ajouter une interface distante supplémentaire au système, vous devrez modifier le paramètre 30 sur la première commande pour lui donner une adresse différente. Reportez-vous à la page 50 pour obtenir des instructions sur l'accès aux paramètres d'interface et accéder au paramètre 30 (illustré à la page 56).

Spécification du contrôleur

Application	Wine Guardian uniquement, refroidissement ou chauffage à une phase Humidification
Programmable	Non
Commutation	Automatique ou manuel, ventilateur sur MARCHÉ 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

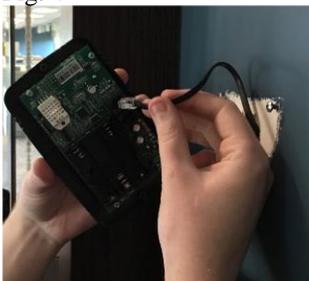


Fig. 5

1. Débranchez le câble de communication du côté de l'unité Wine Guardian et le contrôleur d'interface à distance. (Fig.1)
 - a. 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.

Montage du contrôleur d'interface à distance (Mode sans fil)



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).
7. 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

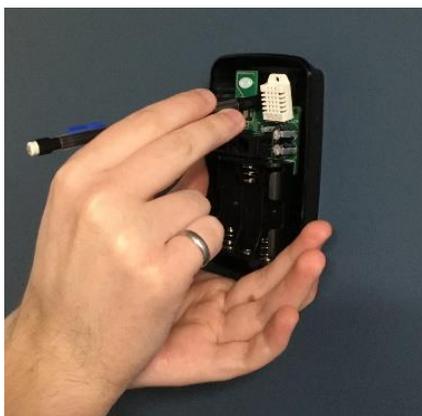


Fig. 2

1. 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 capteur à distance (Mode sans fil)



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

1. Débranchez le câble du contrôleur du côté de l'unité Wine Guardian et conservez-le pour une utilisation future.
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 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).
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 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.
5. Insérez les trois piles AA.
(Ne concerne que les installations sans fil)
6. Couplez le capteur à l'unité.
(Consultez la page 59 du manuel pour les instructions de couplage).

REMARQUE : une fois couplés, les relevés de l'interface à distance seront inclus dans les moyennes de température et d'humidité du système.

7. Montez le capteur à distance sur le mur (Fig. 4).
8. Remettez la plaque frontale du capteur (Fig. 5).

Instructions de couplage du capteur à distance – 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. Pour modifier le numéro du capteur à distance, consultez les instructions suivantes :
 - 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. Pour modifier le canal RF du capteur à distance, consultez les instructions suivantes :

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

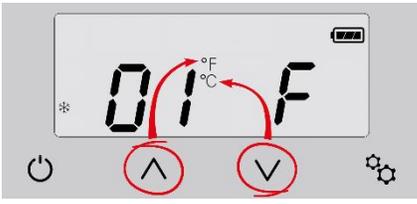
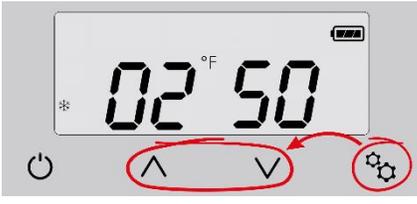
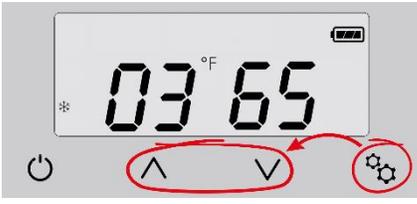
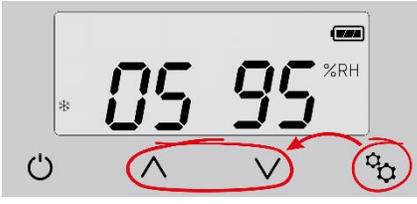
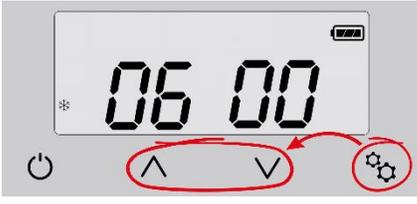
- a. Utilisez une épingle pour appuyer sur le bouton rouge situé à l'arrière du capteur à distance pendant 5 secondes jusqu'à ce que la LED clignote rapidement, puis relâchez le bouton.
- b. La LED clignote un certain nombre de fois pour indiquer le canal RF sur lequel elle est réglée et se répète 3 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.

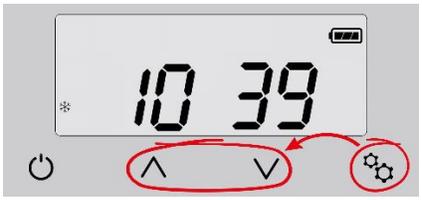
Fonctionnalités standard du contrôleur



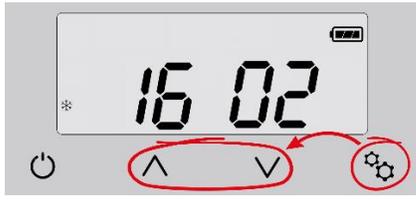
<i>Comment :</i>		
Mettre le système sous/hors tension		Appuyez une fois sur le bouton « Marche/Arrêt ». Remarque : il y a un décalage de cinq (5) minutes avant que le système ne s'allume ou ne s'éteigne.
Régler la température		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez une fois sur la flèche Vers le haut. L'écran affichera le point de consigne de température existant. Appuyez sur les boutons fléchés Vers le haut et Vers le bas pour régler la température au point de consigne souhaité.
Changer l'humidité		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez une fois sur la flèche Vers le haut. L'écran affichera le point de consigne de température existant. Appuyez une fois sur le bouton « Réglages » pour afficher le point de consigne « Humidité ». Appuyez sur « Haut » ou « Bas » pour régler l'humidité au point de consigne souhaité. <p>Note : un humidificateur Wine Guardian doit être installé et le réglage 6 positionné sur « 1 » ou « 2 » avant que le contrôleur ne vous permette de changer le pourcentage d'humidité.</p>
Changer les paramètres de Refroidissement/ Chauffage/Auto		<ul style="list-style-type: none"> Appuyez une fois sur le bouton Réglages pour afficher les fonctions de paramétrage en bas de l'écran. Appuyez à nouveau sur le bouton Réglages pour faire défiler uniquement les paramètres de refroidissement, de chauffage ou les deux – mode automatique.

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

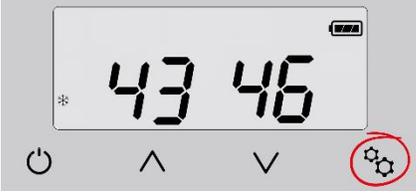
<p>Degrés Fahrenheit ou Celsius</p>		<p>Réglage 1</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton marqué d'une flèche vers le haut pour passer de l'affichage de la température en F à celui en C. Appuyez sur le bouton marqué d'une flèche vers le bas pour passer de l'affichage de la température en C à celui en F.
<p>Point de consigne d'alarme de basse température</p>		<p>Réglage 2</p> <ul style="list-style-type: none"> 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).
<p>Point de consigne d'alarme de haute température</p>		<p>Réglage 3</p> <ul style="list-style-type: none"> 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).
<p>Point de consigne d'alarme faible taux d'humidité</p>		<p>Réglage 4</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 %.
<p>Point de consigne d'alarme taux d'humidité élevé</p>		<p>Réglage 5</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 %.
<p>Ajouter ou supprimer un humidificateur</p>		<p>Réglage 6</p> <ul style="list-style-type: none"> 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

<p>Ventilateur AUTO ou ON</p>		<p>Réglage 7</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 7. • 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). <p>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</p>
<p>Temps du fonctionnement anti cycles courts du compresseur</p>		<p>Réglage 8</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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</p> <p>WINE GUARDIAN DÉCONSEILLE DES PARAMÈTRES PLUS BAS QUE LES RÉGLAGES D'USINE.</p>
<p>Activation ou désactivation du capteur de dégivrage</p>		<p>Réglage 9</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 ».
<p>Température d'activation du dégivrage</p>		<p>Réglage 10</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>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.</p>

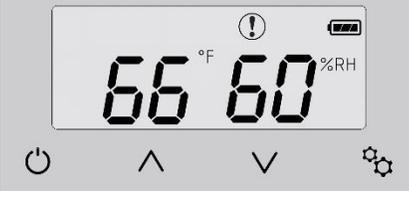
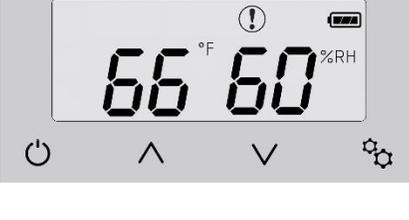
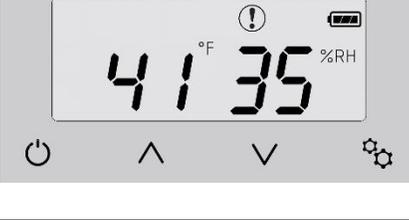
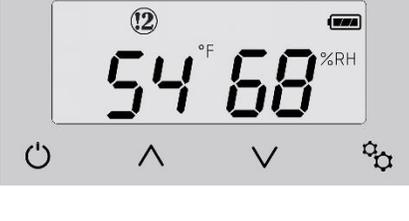
<p>Température de désactivation du dégivrage</p>		<p>Réglage 11</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 11. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. Ce réglage pourra être réglé de 35°F à 50°F (-1,66 C à 10°C). Le réglage par défaut sera de 40°F (4,44 C). <p>Remarque : ce point de consigne doit être supérieur de 1° F/C au réglage 10.</p> <p>Note : si vous sélectionner la température en °C et puis retournez aux °F, le paramètre par défaut de la désactivation sera changé à 41°F (5°C).</p>
<p>Intervalle de vérification du dégivrage</p>		<p>Réglage 12</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 12. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de 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.
<p>Décalage de température de la pièce</p>		<p>Réglage 13</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 13. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers 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). <p>La valeur d'écart du capteur remplace le relevé actuel (température uniquement) par la valeur de ce réglage. Exemple : relevé du capteur = 55°F (13°C) Réglage 13 réglé à +4 Relevé affiché = 59°F (15°C)</p>
<p>Calibrage RH (Humidité relative)</p>		<p>Réglage 14</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 14. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. Ce réglage permettra de régler le relevé %RH de +/-10 %. Le réglage par défaut d'usine est de 0 %.

Réglage de la température différentielle		Réglage 15 <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 15. Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité. Ce réglage change le réglage du système/compresseur et fait passer la température au-dessus du point de consigne souhaité. Le réglage par défaut d'usine est 1°F. <p>Exemple : relevé du capteur = 55°F (13°C) Réglage 17 réglé sur +3°F Le système/compresseur se met en marche à 58°F (14°C)</p>
Réglage de la zone morte		Réglage 16 <ul style="list-style-type: none"> 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		Réglage 17 <ul style="list-style-type: none"> 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		Réglage 20 Réglage relatif au système. NE PAS CHANGER.
Réservé		Réglages 21 à 29 Réservés à des champs additionnels.

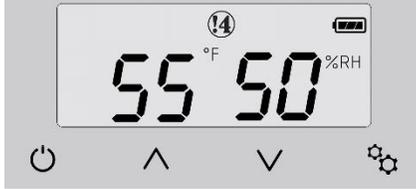
<p>Définir l'interface utilisateur à distance</p>		<p>Réglage 30</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 30. <p>Appuyez sur les boutons marqués d'une flèche vers le haut ou vers le bas pour régler le point de consigne souhaité.</p> <p>1 = Interface 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</p>
<p>Sélection du canal RF</p>		<p>Réglage 31</p> <ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton « Réglages » pour passer au réglage 31. <p>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.</p> <p>0 = RF désactivé : le système doit être câblé 1 à 12 = RF activé et 12 canaux disponibles</p>
<p>Réservé</p>		<p>Réglages 32 à 39 Réservé à des champs additionnels.</p>
<p>Thermistance 1</p>		<p>Réglage 40 Indisponible Réservé à la thermistance</p>
<p>Thermistance 2</p>		<p>Réglage 41 Indisponible Réservé à la thermistance</p>
<p>Thermistance 3</p>		<p>Réglage 42 Indisponible Réservé à la thermistance</p>

Thermistance 4		Réglage 43 <ul style="list-style-type: none"> 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		Réglage 50 <ul style="list-style-type: none"> 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		Réglage 70 <ul style="list-style-type: none"> 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		Réglage 71 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> 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

<p>Alarme température haute Nombre clignotant indiquant la température</p>		<p>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).</p>
<p>Alarme température basse Nombre clignotant indiquant la température</p>		<p>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).</p>
<p>Alarme humidité haute Nombre clignotant indiquant l'humidité</p>		<p>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).</p>
<p>Alarme humidité basse Nombre clignotant indiquant l'humidité</p>		<p>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).</p>
<p>!1 = Défaillance de l'interrupteur haute pression</p>		<p>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.</p>
<p>!2 = CS (Défaillance de l'interrupteur de condensation)</p>		<p>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.</p>

<p>! 3 = Défaillance du capteur de dégivrage</p>		<p>LE SYSTÈME RESTE OPÉRATIONNEL PENDANT CETTE ALARME</p> <p>Le capteur de dégivrage a été court-circuité, déconnecté ou ouvert.</p> <p>« ! 3 » restera à l'écran jusqu'à ce que la défaillance du capteur de dégivrage soit résolue.</p>
---	---	--

<p>!4 = Perte de communication</p>		<p>LE SYSTÈME RESTE OPÉRATIONNEL PENDANT CETTE ALARME</p> <p>Transfert de données incorrect ou inexistant entre le dispositif de détection et la carte de commande principale.</p> <p>« ! 4 » restera à l'écran jusqu'à ce que la communication soit rétablie.</p>
---	---	---

! 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

Montage du tuyau et des grilles

Utilisez un tuyau pour raccorder l'appareil aux bouches d'air fourni et d'air repris dans la cave à vin. N'utilisez qu'un tuyau isolé pour réduire au minimum les pertes de froid, éviter la formation de condensation et réduire la production de bruit.

Attachez un tuyau au compartiment du condenseur pour réorienter ou absorber le bruit, aspirer de l'air de l'extérieur dans l'entrée d'air de l'appareil et/ou évacuer l'air chaud hors de l'espace ambiant.

NOTE : Pour l'ensemble du réseau de tuyaux d'air fourni et d'air repris, une longueur de 15 mètres ne peut pas être dépassée.

Tableau des tailles des tuyaux flexibles isolés recommandés

Pour les modèles à 60 Hz						
Serpentin (de refroidissement) de l'évaporateur (d'évacuation de la				Serpentin chaleur) du condenseur		
# de modèle		Admission (Air repris) Seul	Sortie (air fourni) Double		Entrée Seule	Sortie Double
D025	8.	8.	6.	8.	8.	6.
D050	10.	10.	8.	10.	10.	8.
D088	10.	10.	8.	10.	10.	8.
D200	12.	12.	10.	12.	12.	10.
D050V	10	10	8	10	10	8
D088V	10	10	8	10	10	8

Pour les modèles à 50Hz

		Evaporator Coil		Condenser Coil		
Model	Inlet	Single Outlet	Double Outlet	Inlet	Single Outlet	Double Outlet
WG40	200	200	150	200	200	150
WG75	250	250	200	250	250	200
WG100	250	250	200	250	250	200
WG175	300	300	250	300	300	250

Notes :

1. Les tailles mentionnées plus haut pour les modèles à 60 Hz sont des diamètres internes en pouces et ceux des modèles à 50 Hz sont en millimètres (mm)

2. Si une seule bouche d'alimentation d'air est utilisée, mais que l'air fourni est ensuite partagé en deux tuyaux, la taille recommandée ci-dessus doit être utilisée pour les doubles entrées après la séparation.



ATTENTION



RISQUE DE DÉGÂTS AU MATÉRIEL

Évitez de pincer les tuyaux flexibles. Cela provoque un étranglement de l'intérieur du tuyau et réduit le débit d'air, ce qui provoque un fonctionnement irrégulier de l'appareil. Assurez-vous que tous les tuyaux et que toutes les surfaces en contact avec le débit d'air sont isolés et équipées d'un pare-vapeur sur la surface extérieure.

REMARQUE : *Les tuyaux et les surfaces non isolés provoquent de la condensation sur les surfaces de métal exposées, une détérioration de l'isolation et une réduction des capacités de refroidissement du matériel.*

Emplacement des grilles de soufflage et de retour

Choisissez un emplacement pour les grilles de soufflage et de retour à l'intérieur de la cave à vin pour créer un patron de débit d'air qui permet une circulation d'air maximale à l'intérieur de la pièce. Évitez la circulation courte de l'air.

À NE PAS FAIRE :

- Monter les grilles d'air repris directement sur le sol puisque les grilles recueilleront alors la poussière du sol.
- Placer la grille de soufflage ou de reprise d'air à un endroit où elle pourrait être bloquée par des bouteilles, des boîtes ou des caisses.
- Placer la grille de soufflage de telle sorte qu'elle souffle directement sur le thermostat.

Déplacer une grille sur l'appareil Wine Guardian

- 1) Retirez les fixations de la grille.
- 2) Retirez les fixations de la trappe d'accès pour la remplacer par la grille.
- 3) Déplacez la grille de sortie vers son nouvel emplacement et fixez-la à l'aide de fixations.
- 4) Placez la trappe d'accès là où la grille se trouvait.

Recommandations générales sur les tuyaux

- ✓ Soutenez le tuyau flexible pour empêcher qu'il se fléchisse ou s'écrase.
- ✓ Étirez le tuyau pour obtenir une surface interne plus lisse avec moins de résistances d'air.
- ✓ Pour obtenir une courbure de 90 degrés, insérez un tube coudé en métal à l'intérieur du tuyau flexible pour éviter les pincements.
- ✓ Ne serrez pas et ne réduisez pas le diamètre interne des tuyaux. Cela réduit le débit d'air.
- ✓ Utilisez des réseaux de tuyaux courts et droits.
- ✓ Voir le schéma de configuration sur l'illustration de vue d'ensemble page 12 pour toute information concernant les panneaux disponibles pour le raccordement et l'entretien des tuyaux.
- ✓ Retirez les panneaux ou les grilles des ouvertures pour raccorder le réseau de tuyaux.
- ✓ Vérifiez que toutes les lames de ventilateur bougent librement.
- ✓ Vérifiez qu'aucun objet étranger ne se trouve dans les circuits d'air.
- ✓ Raccordez les tuyaux flexibles ronds à l'appareil Wine Guardian en utilisant les colliers de tuyaux fournis avec le kit d'accessoires de tuyaux.

- ✓ Retirez l'emballage de plastique externe et l'isolation du bout du tuyau pour dénuder le revêtement intérieur renforcé du tuyau.
- ✓ Utilisez des attaches de serrage autour du **revêtement interne** afin de fixer le collier de serrage.

Ne serrez pas autour de l'isolation extérieure. Cela la comprime et la déserre avec le temps.

- ✓ Fixez le collier de serrage à l'appareil à l'aide des vis fournies. Veillez à ne pas endommager ou plier le joint.

Utilisation du réseau de tuyaux

Air froid vers /partant de la cave à vin

- ✓ Raccordez le réseau de tuyaux d'air fourni provenant de la cave à vin au collier de serrage du tuyau d'air fourni de l'appareil Wine Guardian.
- ✓ Raccordez le réseau de tuyaux d'air repris de la cave à vin au collier de serrage du tuyau d'air repris vers l'appareil Wine Guardian.

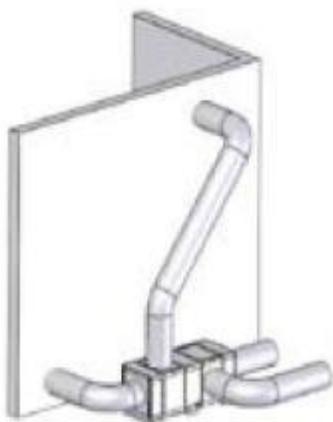
Air chaud entrant dans le/en provenance du condenseur

- ✓ Raccordez le réseau de tuyaux au condenseur afin d'éloigner la chaleur et le bruit de l'air des habitants du bâtiment.
- ✓ Raccordez le réseau de tuyaux à un autre espace à l'intérieur de la cave ou vers l'extérieur si vous ne voulez pas de la chaleur évacuée.

Agencements classiques de montage

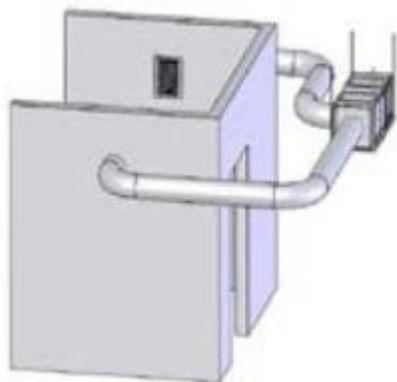
Les illustrations suivantes contiennent des propositions d'agencement du montage. Ces illustrations n'ont pas pour objectif d'être exhaustives et détaillées. Pour toute question ou assistance pour ce qui est du montage, contactez le service après-vente au numéro payant 1-315-452-7400, au numéro vert 800-825-3268, fax 1-315-452-7420 ou envoyez par courriel info@wineguardian.com un dessin expliquant le lieu d'installation proposé pour l'appareil.

Montage à distance sur le sol

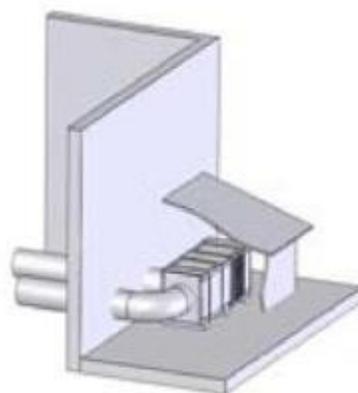


Entrée et évacuation du condenseur - vers l'extérieur

Montage au plafond



Montage à distance à l'extérieur



Tailles des adaptateurs de tuyaux

Modèles à 60 Hz

MODÈLE	POSITION	ARRONDIS TAILLE DU TUYAU	DIMENSIONS DE L'OUVERTURE		DIAMÈTRE	
			LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR	HAUTEUR
D025	Entrée	7,938	10,500	11,125	11,625	13,625
D025	Sortie	7,938	10,000	11,125	11,625	13,625
D050, D088 / D050V-88V	Entrée	9,938	18,500	11,125	21,625	13,625
D050, D088 / D050V-88V	Sortie	9,938	10,000	11,125	11,625	13,625
D088	Double sortie	7,938	10,000	11,125	11,625	13,625
D0200	Entrée	11,938	18,875	14,983	21,625	17,625
D0200	Sortie	11,928	11,625	14,983	13,625	17,625
D0200	Double sortie	9,938	11,625	14,983	13,625	17,625

Dimensions en pouces

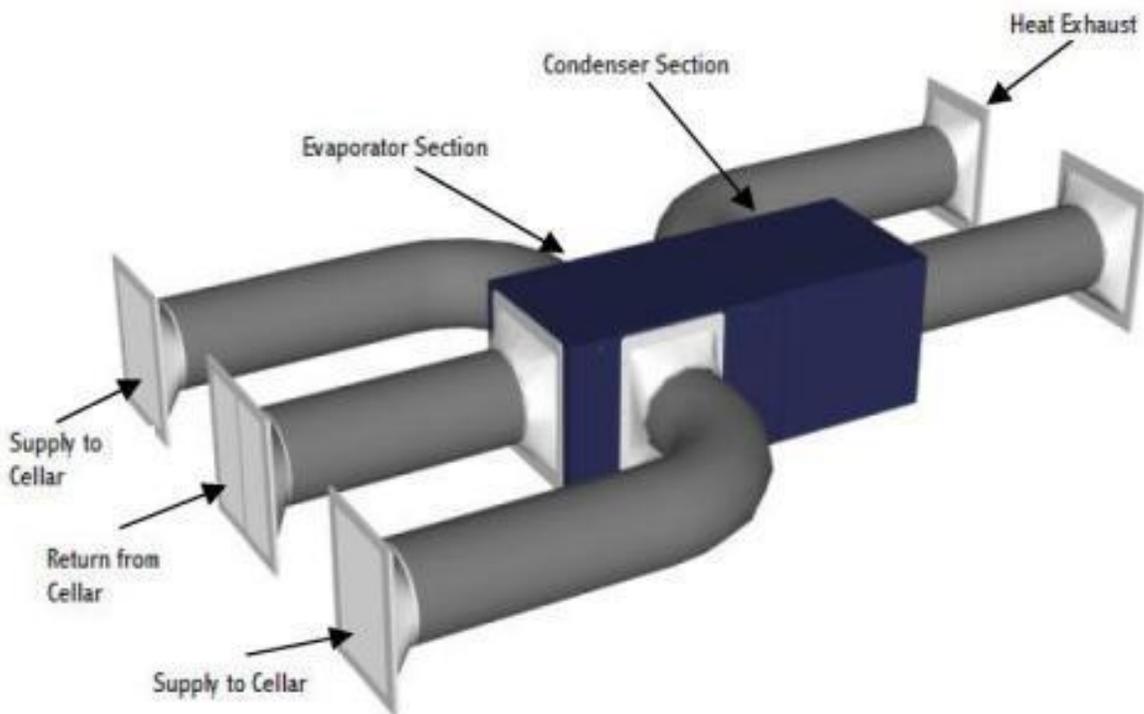
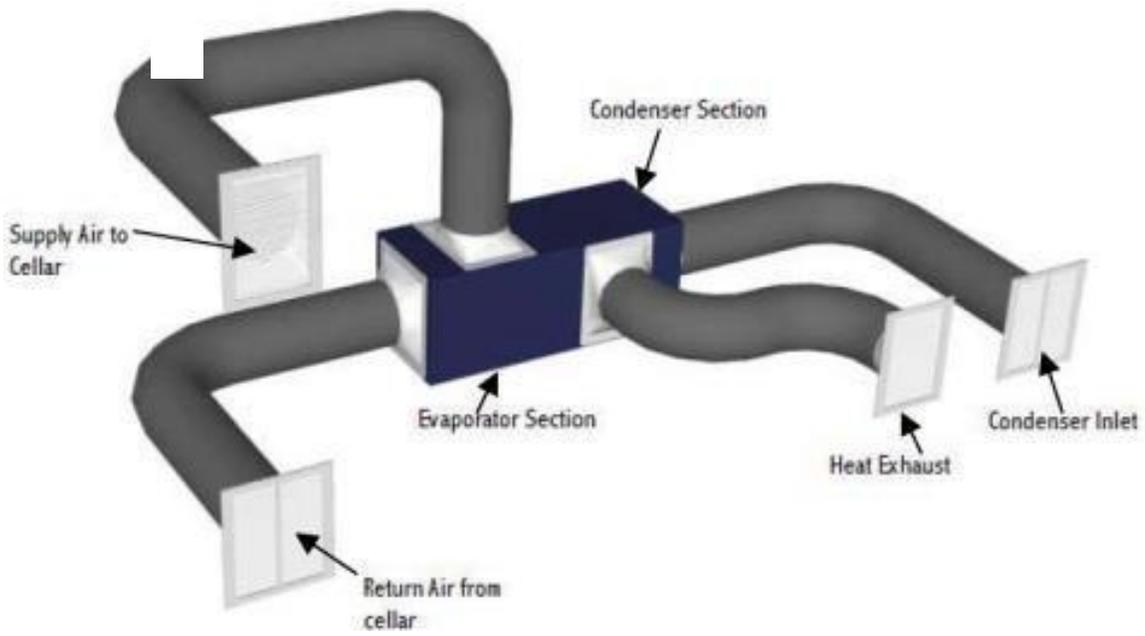
Modèles à 50Hz

TAILLE DE L'APPAREIL	POSITION	ARRONDIS TAILLE DU TUYAU	DIMENSIONS DE L'OUVERTURE		DIAMÈTRE	
			LARGEUR	HAUTEUR	LARGEUR	HAUTEUR
¼	Entrée	202	267	283	295	346
1/4	Sortie	202	203	283	244	346
1/2 & 1	Entrée	252	346	283	549	346
1/2 & 1	Sortie	253	254	283	295	346
1	Double sortie	202	254	283	295	346
2	Entrée	303	479	381	549	448
2	Sortie	303	295	381	346	448
2	Double sortie	252	295	381	346	448

Dimensions en millimètres

Options de tuyaux

Montage du tuyau à une seule bouche de soufflage



Liste de vérification d'inspection et de démarrage

Réception et inspection

- L'appareil a été réceptionné en parfait état
- L'appareil a été réceptionné tel que commandé, accessoires compris

Manipulation et montage

- Appareil monté sur une surface solide et plate
- Espace suffisant laissé pour l'accès à l'appareil et aux accessoires. Installation électrique adaptée fournie
- L'humidificateur est alimenté en eau chaude
- Circuit de drainage et siphon montés correctement
- Réseau de tuyaux, raccords et grilles installés correctement
- Toutes les surfaces froides des tuyaux sont isolées
- Le contrôle de l'air ambiant de basse température est inclus s'il gèle. Aucune obstruction du débit d'air du condenseur

Démarrage de l'appareil

- 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
- Démarrez l'appareil
- Vérifiez l'absence de fuites d'air dans les tuyaux et dans les raccordements
- Distribution de l'air équilibrée
- Confirmez que le débit de l'air du condenseur n'est pas bloqué
- Vérifiez le fonctionnement normal du refroidissement et du chauffage
- Vérifiez l'absence de bruits ou de vibrations excessifs.

Mise en service et utilisation de l'appareil Wine Guardian

À présent que le montage est achevé, il est temps de démarrer l'appareil. Vérifiez que l'intégralité du réseau de tuyaux et des raccordements électriques est sûre.

Remplacez tous les panneaux qui ont été retirés lors du montage. Vérifiez que toutes les ouvertures sur l'appareil sont couvertes d'un panneau, d'un raccordement de tuyau ou d'une grille.



ATTENTION

RISQUE DE BLESSURE

Couvrez toutes les ouvertures de l'appareil afin d'empêcher l'accès à l'intérieur de l'appareil à toute main et à tout doigt.

Mise sous tension de l'appareil

Branchez l'appareil. Activez l'interrupteur sur le côté de l'appareil. L'interrupteur s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. L'appareil peut ne pas démarrer tout de suite à cause d'une minuterie interne programmée dans les circuits pour empêcher les cycles courts.

Test du ventilateur

(Paramètre de configuration 7)

Le fonctionnement du ventilateur est réglé d'usine sur « AUTO ». Pour modifier le réglage du ventilateur, voir page 37 de ce manuel.

- L'appareil est sous tension et le circuit de contrôle est alimenté et fonctionne.
- AUTO signifie que le ventilateur ne fonctionne que lorsque le thermostat signale un besoin de refroidissement, ou lorsque l'humidostat en option exige une humidification.

Utilisation de l'appareil

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

Au début, l'appareil peut fonctionner en continu pendant plusieurs heures, jusqu'à un jour ou plus, le temps de baisser la température de la cave à vin. Une fois que l'appareil a atteint la valeur de réglage de la température, il s'éteint et rentre dans un cycle tout en continuant à refroidir la température des bouteilles pour la garder à la valeur de réglage. L'air de la cave à vin atteint la valeur de réglage avant les bouteilles. Si la température de la cave à vin était au début de 24 °C, la température de l'air fourni soufflé par l'appareil sera de 10 à 11°C plus basse. Pendant que la température de la cave à vin descend à 13 °C, le différentiel de température fournie baisse pour atteindre des températures plus froides de 4,45 à 6,67 °C.

REMARQUE : Le contrôleur d'interface à distance affichera l'alerte « Hi Temp » jusqu'à ce que la température de la cave à vin tombe en-dessous de 18 °C. Voir page 40 pour les détails concernant l'alarme de haute température.

Le cycle de l'appareil

Les ventilateurs continueront à tourner en roue libre pendant plusieurs minutes après que l'appareil soit passé dans sa phase éteinte. C'est normal. Si l'appareil est doté d'une commande de basse température, le ventilateur du condenseur alterne entre la phase allumée et la phase éteinte lors du refroidissement. Cela maintient la pression piézométrique exercée sur le compresseur à des conditions ambiantes basses et est tout à fait normal. Le fond du compresseur reste chaud même lorsque l'appareil est éteint pour maintenir l'huile de lubrification chaude et séparée de l'agent réfrigérant.

Réglage du thermostat

Les paramètres normaux se situent entre 12 et 14 °C. Si un serpentin de chauffage en option est équipé, encodez un réglage de température séparé afin de préserver le réglage le plus bas. Afin d'empêcher l'appareil d'effectuer des cycles courts, le réglage du chauffage et du refroidissement ne peuvent être proches de plus d'1,67 °C.

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 entre le sol et le plafond. Pour augmenter ou baisser la température dans différents espaces, modifiez le schéma d'écoulement de l'air.

Afin de garder l'ensemble de la cave à vin à la même température, réglez le thermostat pour faire fonctionner en permanence le ventilateur refoulant, et pas seulement lorsque le mode de refroidissement fonctionne. Réglez l'interrupteur du ventilateur sur « MARCHE » au lieu de « AUTO ».

REMARQUE : Pour contrôler la température de la cave à vin, placez des thermomètres à différents endroits de la cave pour contrôler les différentes zones de température. Modifiez la température des différentes zones en modifiant les schémas d'écoulement de l'air.

Modification de la direction du débit d'air

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

Lorsque vous utilisez plusieurs réseaux de tuyaux, équilibrez le débit d'air entre les réseaux de tuyaux. Si le débit d'air d'un tuyau est trop fort par rapport à l'autre, montez un clapet ou un autre obstacle dans le tuyau par lequel passe trop d'air. Cela poussera plus d'air à passer par l'autre tuyau.

Entretien

DISPOSITIONS GÉNÉRALES



AVERTISSEMENT



AVANT D'EFFECTUER L'ENTRETIEN SUR L'APPAREIL, LISEZ ATTENTIVEMENT LES INFORMATIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ AU CHAPITRE SUR LA SÉCURITÉ DU MANUEL WINE GUARDIAN.



DANGER



HAUTE TENSION - RISQUE DE BLESSURE GRAVE OU DE MORT

Du courant à haute tension passe dans les boîtiers. Coupez toutes les sources de courant. Utilisez la procédure de consignation/déconsignation avant d'ouvrir les panneaux.



ATTENTION



**BORDS COUPANTS
RISQUE DE BLESSURE GRAVE**

Les roues de ventilateur, le logement, les ailettes et les serpentins présentent des bords coupants.

L'entretien des appareils Wine Guardian implique une exposition à du courant à haute tension et à du métal en feuilles présentant potentiellement des bords coupants. Seul le personnel qualifié peut effectuer l'entretien. Certaines tâches nécessitent la connaissance de procédés mécaniques et électriques. Assurez-vous d'avoir pris conscience de toutes les procédures et étiquettes de sécurité présentes sur l'appareil.



ATTENTION



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

L'eau stagnante dans les bacs de récupération facilite la formation d'une flore microbienne (moisissure) qui provoque des odeurs désagréables et des 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 stérilisez la pièce concernée de l'appareil.

Le système Wine Guardian est conçu pour nécessiter le minimum d'entretien. Le système de refroidissement est scellé hermétiquement et ne nécessite aucun entretien. Les ventilateurs sont lubrifiés en permanence et ne nécessitent aucun entretien. Un entretien du système peut être nécessaire en cas de poussière ou de saleté dans le débit d'air.

Nettoyage des filtres

Le serpentin du condenseur est fourni avec un filtre à air réutilisable et lavable. Le filtre protège le serpentin afin qu'il ne soit pas couvert ou bouché par la poussière. La fréquence des nettoyages des filtres dépend de la masse de poussière ou de saleté produite dans la cave.

1. Retirez le collier de serrage du tuyau du côté de l'entrée de l'appareil. (En option)
2. Retirez le filtre qui couvre l'avant du serpentin.
3. Nettoyez-le à l'eau chaude.
4. Secouez-le pour le débarrasser de l'eau excédentaire.
5. Examinez et nettoyez la face du serpentin.



ATTENTION

BORDS COUPANTS RISQUES DE BLESSURE GRAVE
Les ailettes et les serpentins comportent des bords coupants.

6. Réinstallez le filtre.
7. Remplacez le collier de serrage du tuyau.

Nettoyage du système de drainage du condensat

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

1. Éteignez l'interrupteur et débranchez l'appareil.
2. Retirez la grille ou le tuyau sur la bouche d'admission de l'évaporateur.
3. Retirez le filtre et examinez le bac de récupération sous le serpentin.
4. Si le bac de récupération semble sale, versez-y un peu d'eau chaude et d'eau de javel (solution diluée) sur toute la longueur du bac pour vidanger la saleté par le tube de drainage.
5. Répétez ce procédé jusqu'à ce que le bac soit propre.
6. Remontez le filtre et la grille ou le collier de serrage.
7. Branchez l'appareil et redémarrez-le.

Nettoyage de l'humidificateur (en option)

Si l'appareil est fourni avec un humidificateur, ce dernier nécessite un entretien régulier. Suivez les instructions figurant dans le guide 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 tuyau de transition. Il contient l'élément chauffant et les thermostats de haute température. Le serpentin de chauffage est câblé de telle sorte qu'il fonctionne en synergie avec le thermostat. Puisque le thermostat empêche les circuits de chauffage et de refroidissement de fonctionner en même temps, aucun câblage électrique supplémentaire n'est nécessaire. Wine Guardian recommande l'utilisation du mode AUTO sur le thermostat afin qu'il puisse alterner automatiquement entre le chauffage et le refroidissement selon les besoins du client. Si vous utilisez le mode de chauffage ou le mode de refroidissement uniquement, le thermostat ne changera **pas** automatiquement.

Le serpentin de chauffage ne nécessite aucun entretien supplémentaire. Afin de vérifier le bon fonctionnement du serpentin de chauffage, régler le thermostat sur CHAUFFAGE et réglez la température au-dessus de la température de la cave à vin. La température de l'air fourni devrait alors augmenter pour dépasser la température de l'air repris d'un nombre de degrés indiqué dans les spécifications.

Option pour air ambiant de basse température

L'objectif de l'option pour air ambiant de basse température est de protéger le système du compresseur et de l'agent réfrigérant. Il est composé de deux pièces distinctes, une résistance de carter afin de garder chaude l'huile dans le compresseur et empêcher le bouchage du système lors du démarrage, et un système de contrôle de la pression piézométrique pour faire alterner le ventilateur du condenseur entre la phase active et la phase inactive afin de maintenir la pression piézométrique normale du système.

Pour confirmer que le système fonctionne bien, touchez le fond du chauffage lorsque le compresseur est en phase d'arrêt. Lorsque l'appareil démarre, le ventilateur du condenseur ne démarre pas en même temps que le compresseur. Le ventilateur du condenseur démarre suite à l'accumulation de pression piézométrique. Tant que l'appareil fonctionne, le ventilateur du condenseur alterne entre la phase d'arrêt et la phase d'activation tout en maintenant la pression piézométrique au niveau déterminé. La fréquence et la durée des cycles dépendent de la température de l'air. Plus l'air est froid, plus les cycles sont fréquents et longs.

Calendrier d'entretiens (recommandés)

Mensuellement

(ou tous les trois mois selon votre cave à vin)

- ✓ Examinez le filtre et le siphon - nettoyez-les si nécessaire.
- ✓ Vérifiez l'absence de bruits ou de vibrations.
- ✓ Vérifiez que le système ne fonctionne pas en courts cycles - en allumant et en éteignant le compresseur plus de huit (8) fois/heure.

Annuellement

(En complément des vérifications mensuelles)

- ✓ Remplacez les filtres s'ils sont usés ou trop bouchés pour être nettoyés.
- ✓ Vérifiez le niveau de saleté dans le serpentin de l'évaporateur et du condenseur - utilisez un aspirateur avec brosse intégrée pour nettoyer les serpentins.
- ✓ Videz et nettoyez les bacs de récupération du condensat sous le serpentin de l'évaporateur. Veillez à ôter tout déchet des bacs de récupération.
- ✓ Inspectez le boîtier à la recherche de corrosion ou de rouille - si nécessaire, nettoyez et repeignez.
- ✓ Cherchez sur et dans l'appareil toute accumulation de poussière. Nettoyez l'appareil en y passant l'aspirateur ou en l'essuyant intégralement.
- ✓ Cherchez toute isolation, fixation, joint ou connexion détaché ou lâche.
- ✓ Vérifiez le câblage et l'intégrité des câbles.
- ✓ Examinez les tuyaux à la recherche de fissures ou de brèches.
- ✓ Vérifiez le ventilateur et le solénoïde de l'humidificateur.
- ✓ Remplacez le tampon de l'humidificateur (s'il est usé).

Dépannage



AVERTISSEMENT

AVANT DE CONTINUER À LIRE, LISEZ LES INFORMATIONS LIÉES À LA SÉCURITÉ FIGURANT DANS LE CHAPITRE DU MANUEL WINE GUARDIAN DÉDIÉ À LA SÉCURITÉ .

IMPORTANT

Ce chapitre a pour unique objectif de servir d'outil de diagnostic. Pour le procédé détaillé de réparation ou de remplacement de pièces, prenez contact avec une société de services qualifiée. Prenez connaissance des solutions présentées dans le tableau ci-dessous avant d'appeler un technicien d'entretien.

Problèmes de démarrage typiques	
Cause possible Un câble de thermostat ou d'humidostat détaché, inadapté ou défectueux.	Solution Vérifiez le câble d'alimentation et celui du thermostat ou de l'humidostat.
Configuration inadaptée du thermostat ou de l'humidostat (en option)	Vérifiez la configuration du thermostat et de l'humidostat pour l'application
Les paramètres du thermostat ont été modifiés	Il arrive souvent que l'utilisateur n'attende pas assez longtemps pour laisser aux minuteries internes le temps de terminer leur décompte.
L'appareil ne démarre pas	
La lumière de l'interrupteur est éteinte	
Cause possible Interrupteur éteint Aucun courant dans prise Appareil pas branché	Solution Allumez interrupteur Vérifiez coupe-circuit et câblage Branchez l'appareil
La lumière de l'interrupteur est allumée et la lumière du thermostat est éteinte	
Cause possible Thermostat pas alimenté en courant	Solution Vérifiez lampe L.E.D. du pupitre de commande central Vérifiez s'il n'y a pas des raccords lâches, rompus ou
La lumière de l'interrupteur est allumée et la lumière du thermostat est allumée	
Cause possible Thermostat pas configuré correctement	Solution Vérifiez configuration du thermostat dans guide. Appuyez sur le bouton MARCHE du ventilateur pour vérifier uniquement le ventilateur du condenseur

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

Cause possible	Solution
Thermostat pas configuré correctement Compresseur ne fonctionne pas	Vérifiez configuration thermostat page 58 Pressostat de haute pression (bouton dressé) Une alarme apparaîtra sur le thermostat
Le débit d'air du condenseur est bloqué Nettoyez le filtre et le serpentin (si nécessaire)	Retirez l'obstacle
Pressostat de haute pression ouvert	Ré-enclenchez pressostat de haute pression Voir instructions de ré-enclenchement page 65

Difficultés à contrôler la température de la cave à vin

NOTE : Vous rencontrez des problèmes même lorsque l'appareil semble parfaitement opérationnel - le ventilateur de l'évaporateur souffle de l'air dans la

La température de la cave est trop basse (en-dessous de 10°C) lorsque l'appareil est sous tension	
Cause possible	Solution
Thermostat réglé sur température de refroidissement basse	Réglez le thermostat à une température plus élevée
Serpentin de chauffage (en option) ne fonctionne pas	Vérifiez augmentation de température sur l'ensemble du serpentin
Température de chauffage du thermostat trop basse	Réglez thermostat à température de chauffage plus élevée
Le thermostat ne contrôle pas la température	Le thermostat installé sur endroit inadapté
La température de la cave est trop basse (en-dessous de 10°C) lorsque l'appareil est hors tension	
Cause possible	Solution
Pertes de chaleur vers pièces adjacentes trop importantes	Améliorez isolation des réseaux de tuyaux Vérifiez et nettoyez le filtre et le serpentin Le serpentin est gelé - laissez l'appareil éteint pendant deux heures
Charges venant de la cave à vin sont trop hautes	Installez plus d'isolation Remplacez votre appareil actuel par un appareil de plus grandes dimensions

Difficultés à contrôler l'humidité de la cave

<i>Le niveau d'humidité est trop bas ou l'air fourni est trop froid sans l'aide d'un humidificateur autonome optionnel</i>	
Cause possible	Solution
Débit d'air de l'évaporateur insuffisant	Retirez l'obstacle dans le tuyau de soufflage ou de retour Vérifiez et nettoyez le filtre et le serpentin Le serpentin est gelé - laissez l'appareil éteint pendant deux heures
Vanne d'expansion thermique	Si sous garantie, appelez pour entretien Hors garantie, appelez un technicien expert en réfrigération
Température de réglage trop froide thermostat	Augmentez la température de réglage du thermostat
<i>Le niveau d'humidité est trop bas sans l'aide d'un humidificateur optionnel</i>	
Cause possible	Solution
Aucune humidité ajoutée à la cave à vin	Ajoutez un humidificateur Wine Guardian ou un humidificateur de pièce
<i>Le niveau d'humidité est trop bas, même avec un humidificateur optionnel –</i>	
Cause possible	Solution
Humidificateur ne fonctionne pas	Vérifiez s'il n'y a pas des raccords lâches, rompus ou emmêlés Vérifiez la configuration de l'humidostat Vérifiez le débit d'eau & le fonctionnement de la soupape solénoïde
Humidificateur fonctionne	Vérifiez si l'eau est chaude Vérifiez le bac de réception - remplacez-le si du tartre s'est formé Aucun pare-vapeur n'est installé autour de la cave à vin
<i>Le niveau d'humidité est trop élevé lorsque l'appareil est sous tension mais ne refroidit pas</i>	
Cause possible	Solution
Compresseur ne fonctionne pas	Vérifiez et ré-enclenchez le pressostat de haute pression Retirez l'obstacle du débit d'air du condenseur
Température ambiante trop élevée	Réduisez la température ou tirez l'air du condenseur d'un autre espace

<i>Le niveau d'humidité est trop élevé lorsque l'appareil est hors tension</i>	
Cause possible	Solution
L'appareil doit fonctionner pour déshumidifier les ouvertures autour des portes (joints et	Démarrez l'appareil. Scellez les
<i>Le niveau d'humidité est trop élevé lorsque l'appareil est sous tension et produit du froid</i>	
Cause possible	Solution
Trop d'humidité dans la cave à vin	Mauvais montage du pare-vapeur Dysfonctionnement de l'humidificateur, voir les instructions concernant l'humidificateur Ajoutez un déshumidificateur à l'espace

Autres problèmes variés

<i>L'appareil fonctionne, mais la lumière de l'interrupteur n'est pas allumée</i>	
Cause possible	Solution
L'ampoule est grillée	Remplacez l'ampoule
<i>De l'eau fuit dans l'appareil</i>	
Cause possible	Solution
Tuyauterie entre appareil et drain bloquée	Changez la tuyauterie pour éliminer les siphons externes
Le siphon est bouché	Nettoyez le siphon
Bac de récupération bouché	Retirez l'obstacle et nettoyez
L'appareil n'est pas à niveau	Mettez-le à niveau à l'aide de cales
<i>L'appareil fonctionne correctement, mais produit trop de bruit</i>	
Cause possible	Solution
Le bruit provient du débit d'air	Réorientez le débit d'air Ajoutez des déflecteurs Ajoutez des tuyaux isolés
Le bruit provient de l'appareil	Ajoutez des déflecteurs de bruits entre l'appareil et les pièces habitées

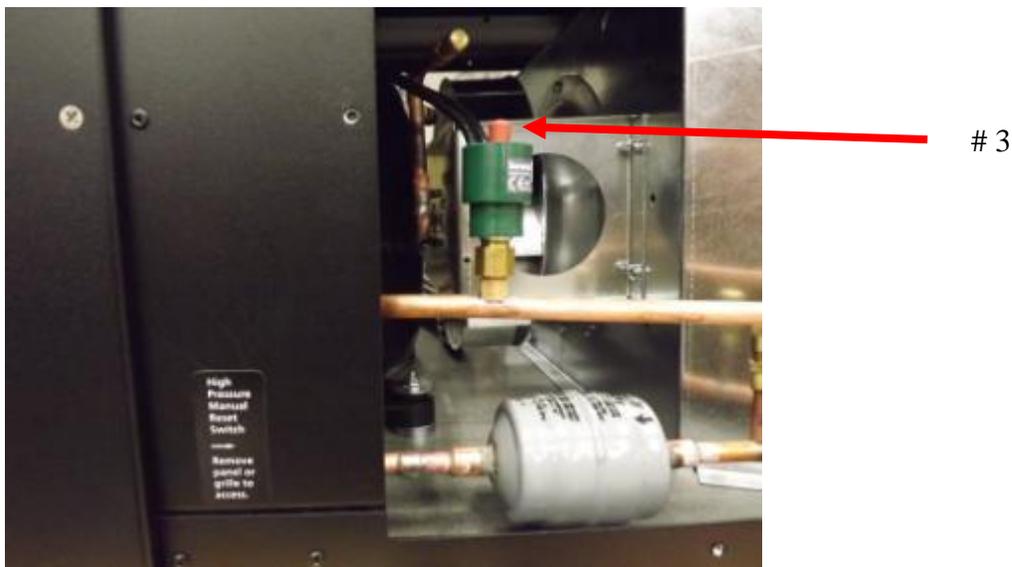
Le pressostat de haute pression a éteint l'appareil

Chaque appareil Wine Guardian est équipé d'un pressostat de haute pression à ré-enclenchement 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 commune d'une augmentation anormale de la pression. Cela peut être dû à de la poussière qui recouvre le serpentín ou à un obstacle qui bloque le débit d'air dans le tuyau ou dans la grille.

Cause possible	Solution
Pression piézométrique dans l'appareil trop élevée, car Un obstacle réduit le débit d'air	Retirez obstacle dans tuyau ou grille ou nettoyez le filtre. Ensuite, redémarrez l'appareil après avoir ré-enclenché le pressostat.

Instructions pour le ré-enclenchement du pressostat

1. Retirez la trappe d'accès ou le collier de serrage à l'ouverture du condenseur marquée « ré-enclenchement manuel du pressostat de haute pression → Retirez le panneau pour y accéder »
2. Trouvez l'emplacement du pressostat de haute pression près du compresseur (un dispositif cylindrique raccordé au système de réfrigération par deux fils avec un bouton rouge sur le dessus).
3. Exercez une pression sur le bouton jusqu'à ce qu'il soit en position et verrouillé.
4. Poussez l'interrupteur pour redémarrer l'appareil.



Dépannage avancé

IMPORTANT

*Ce chapitre est destiné aux techniciens qualifiés experts en réfrigération uniquement.
Le technicien répète toutes les étapes du dépannage avant d'employer ces solutions plus techniques.*

Le serpentin de l'évaporateur est gelé	
Cause possible	Solution
Charge trop basse	Vérifiez indicateur de niveau Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites Ajoutez de l'agent réfrigérant
TXV dysfonctionne	Réparez ou remplacez-le
Le pressostat de haute pression s'enclenche continuellement <i>Même lorsque vous avez vérifié qu'il n'y avait ni obstacle ni saleté sur les serpentins/filtres</i>	
Cause possible	Solution
Ventilateur du condenseur ne fonctionne pas	Réparez ou remplacez-le
Interrupteur défectueux	Remplacez
L'appareil effectue plus de 8 cycles/h	
Cause possible	Solution
Le thermostat dysfonctionne	Lisez le guide du thermostat pour toute information concernant le thermostat
Pression d'aspiration basse	Vérifiez le pressostat de basse pression Vérifiez la pression et réglez le chauffage
Son aigu ou bruyant, cliquetis ou vibration	
Cause possible	Solution
Les ventilateurs sont lâches ou dysfonctionnent	Réparez ou remplacez-les
Vibrations excessives du compresseur	Remplacez-le
TXV dysfonctionne	Réparez ou remplacez-le
Remplacer les soufflantes	
NOTE : Lorsque vous remplacez le ventilateur ou le moteur, remplacez le ventilateur et le moteur en même temps. Ne retirez pas le moteur de la roue centrifuge.	

Garantie

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Wine Guardian garantit, à l'acheteur original, que les biens et tous ses composants, sont dépourvus de défauts de matériel 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 sera limitée 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 lors de la première année à partir de la date de facture, **Wine Guardian** s'engage à rembourser le prix, dans la limite de la raison, de la main-d'œuvre nécessaire pour la réparation pour autant que l'autorisation est obtenue de la part de l'un de nos représentants agréés avant le paiement du coût de la main-d'œuvre.

LIMITES DE LA RESPONSABILITÉ

LES PRÉSENTES GARANTIES SONT ÉTABLIES À LA PLACE DE TOUTES AUTRES GARANTIES EXPLICITES OU IMPLICITES, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER ET À LA PLACE DE TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ, Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ POUR TOUT INCIDENT OU DOMMAGES CONSÉCUTIFS. **Wine Guardian** ne pourra être tenue responsable d'aucun frais ou d'aucune responsabilité dus à une installation ou à un entretien inadaptes de son matériel Si **Wine Guardian** ou ses distributeurs sont réputés responsables des dommages dus à un défaut ou une non-conformité es produits, leur responsabilité totale pour chaque produit défectueux ne peut 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 par les biens vendus par **Wine Guardian** à l'acheteur.

GOUVERNEMENT ÉTRANGER ET NATIONS INDIENNES

Si l'acheteur est un gouvernement étranger ou une nation indienne, 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 des États et fédéraux des États-Unis.

DIVISIBILITÉ

Si une ou plusieurs provisions du présent contrat doivent, pour quelque raison que ce soit, être jugées nulles, illégales ou non applicables à quelque titre, 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 actions correctives. Ne renvoyez aucun composant ni ne supportez aucun frais pour lesquels vous espérez un remboursement conformément à la présente garantie sans avoir reçu la présente autorisation. En cas de remplacement de composants conformément à la présente garantie, les pièces défectueuses doivent être retournées sous enveloppe affranchie sous 30 jours. La présente garantie est nulle et non avenue dans son intégralité si le numéro de série de l'appareil de climatisation ou du compresseur est modifié, retiré ou dégradé.

Information de contact et de garantie

Comment nous contacter

Wine Guardian

7000 Performance Drive
North Syracuse, NY 13212
Numéro vert : Édition 825-3268

Service après-vente Appuyez sur 3
Direct : +1 315 452 -7400
Service après-vente : ext. 7434

Heures ouvrables normales : de 8h à 17h, heure de l'Est, de lundi à vendredi.

Après les heures ouvrables, contactez : +1 315 452 -8747

Site web : www.airinnovations.com

Adresse e-mail : info@airinnovations.com

Garantie et procédures de garantie

Le numéro de série dont est doté l'appareil Wine Guardian est noté sur toutes les listes d'emballage et les connaissements et, comme la date de livraison, est conservé dans les dossiers de Wine Guardian à fin de garantie. **Tout courrier concernant la garantie doit comporter le numéro du modèle et le numéro de série de l'appareil concerné.** Notez que la garantie est nulle et non avenue si le numéro de série affiché sur l'appareil ou le compresseur est modifié, retiré ou dégradé. Toutes questions et courriers au sujet de la garantie doivent être traités en respect de la « garantie » et adressées à :

Wine Guardian

7000 Performance Drive
North Syracuse, New York 13212
Attn: Service après-vente,
Numéro vert : (800) 825-3268
Fax (315) 452-7420

Cette procédure comprend, sans s'y limiter :

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