



**Systèmes de refroidissement  
de cave à vin autonomes à conduits**  
**Manuel d'installation, d'utilisation et de maintenance**  
**Modèles de 60 Hz : D025**  
**Modèles de 50 Hz : WG40**



**Fabriqués par**



AIR INNOVATIONS

Syracuse, NY

[wineguardian.com](http://wineguardian.com)

[airinnovations.com](http://airinnovations.com)

Wine Guardian se réserve le droit, sans notification, d'apporter des modifications à ce document à sa seule discrétion. Veuillez consulter notre site web pour obtenir la version la plus récente du manuel du

Wine Guardian et d'autres documents.

Wine Guardian est une marque de commerce déposée (2 972 262) de Air Innovations, Inc.

Édition 12/2021 (Instructions d'origine)

© Air Innovations 2021

N° de référence : 15H0325-00

## Table des matières

Sécurité .....	5
Procédure de verrouillage/étiquetage.....	6
Avertissements de sécurité .....	6
Réception, inspection et déballage .....	6
Répertoire des termes .....	7
Présentation générale.....	8
Accessoires/options .....	11
Présentation des composants .....	12
Schémas de câblage.....	15
Dimensions/spécifications.....	19
Spécifications .....	21
Installation .....	23
Avant l'installation .....	23
Planification avant l'installation .....	23
Réduction de la génération de bruit.....	24
Réseau de gaines.....	24
Collier de conduit et ajustement de panneau .....	26
Conduit de vidange.....	27
Câblage jusqu'à l'alimentation.....	27
Installation de l'interface à distance et du câble de communication .....	29
Interface à distance supplémentaire.....	30
Spécifications du contrôleur.....	30
Montage du contrôleur de l'interface à distance (câblé).....	31
Montage du contrôleur de l'interface à distance (sans fil) .....	32
Installation du capteur à distance Wine Guardian .....	33
Montage du capteur à distance (câblé).....	33
Montage du capteur à distance (sans fil) .....	35
Appariement de capteur à distance – plusieurs capteurs (sans fil) .....	36
Fonctions de l'interface à distance .....	37
Codes d'alarme.....	44
Démarrage.....	46
Maintenance .....	47
Rinçage du robinet automatique de débit d'eau – refroidissement par eau uniquement .....	48
Nettoyage de l'humidificateur (en option) .....	48

<b>Programme de maintenance</b> .....	48
<b>Mensuel</b> .....	48
<b>Annuel</b> .....	48
<b>Dépannage</b> .....	49
<b>Réarmement du pressostat haute pression</b> .....	49
<b>Coordonnées et garantie</b> .....	51
<b>Coordonnées</b> .....	52
<b>Garantie</b> .....	52

**Remarque** : cet équipement a été testé et reconnu conforme aux limites appliquées à un appareil numérique de classe B, selon la partie 15 des réglementations de la 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 une énergie de radiofréquence ; s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux consignes, il peut provoquer des interférences nuisibles dans les communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie de l'absence d'interférences dans une installation en particulier. Si cet équipement provoque en effet des interférences nuisibles dans la réception radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant puis en rallumant l'équipement, il est conseillé à l'utilisateur d'essayer de corriger ces interférences en appliquant une ou plusieurs mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne de réception.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Connecter l'équipement sur une prise d'un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Demander de l'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

#### RSS GEN (anglais)

This device contains license-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's license-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 (français)

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.

## **Sécurité**

Les messages de sécurité contenus dans ce manuel sont mis en avant par des caractères rouges et gras pour une identification rapide. Un message Danger indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves. Les messages identifiés par le mot DANGER sont utilisés avec parcimonie et uniquement pour ces situations spécifiques présentant les risques les plus graves. Vous trouverez ci-dessous un exemple typique d'un message Danger tel qu'il peut apparaître dans ce manuel.



**TENSION ÉLEVÉE - RISQUE DE BLESSURES GRAVES OU DE MORT**  
**Des tensions élevées sont présentes dans les coffrets. Avant d'ouvrir les**  
**panneaux, coupez toute l'alimentation.**  
**Utilisez la procédure de verrouillage/étiquetage.**

L'équipement traité dans ce manuel est conçu pour un fonctionnement sûr et fiable quand il est installé et utilisé dans le respect de ses spécifications définies. Pour éviter les blessures ou les dégâts sur l'équipement ou d'autres biens lors de l'installation ou de l'utilisation de cet équipement, il est essentiel que du personnel qualifié et expérimenté accomplisse ces tâches, en faisant preuve de jugement et en appliquant les pratiques de sécurité. Consultez les mises en garde suivantes. L'installation et la maintenance de cet équipement doivent être réalisées uniquement par du personnel qualifié connaissant bien les codes et réglementations locaux et expérimentés dans ce type d'équipement.

L'exposition aux dangers est limitée au personnel de maintenance qui travaille dans et autour de l'appareil. Lors de la réalisation d'une opération de maintenance, appliquez toujours la procédure de verrouillage/étiquetage, tel que décrite dans ce chapitre. Respectez les consignes de sécurité relatives à la maintenance du manuel Wine Guardian.

**Risques électriques** - toute opération sur l'équipement peut induire une exposition à une tension dangereusement élevée. Assurez-vous d'être conscient du niveau de risque électrique quand vous travaillez sur le système. Respectez toutes les étiquettes d'avertissement électrique sur l'appareil. Il n'y a aucun verrouillage de sécurité électrique installé dans l'appareil. Le cordon d'alimentation fixé sur le boîtier de commande doit être débranché des sources d'alimentation avant de travailler sur n'importe quelle pièce du système électrique.

**Risques liés aux pièces chaudes** - les appareils de chauffage électriques peuvent démarrer de manière automatique, débranchez donc tous les circuits d'alimentation et de commande avant tout entretien sur l'appareil pour éviter des brûlures.

**Risques liés aux pièces en mouvement** - le moteur peut démarrer de manière automatique. Débranchez tous les circuits d'alimentation et de commande avant tout entretien afin d'éviter des blessures graves ou de possibles mutilations. Assurez-vous d'appliquer la procédure de verrouillage/étiquetage quand vous travaillez sur ces appareils.

## **Procédure de verrouillage/étiquetage**

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation sur arrêt (le témoin indicateur doit être éteint).
2. Débranchez l'appareil de la prise électrique et recouvrez la prise pour éviter un branchement par inadvertance de l'appareil.

## **Avertissements de sécurité**

- Ne mettez pas vos mains dans un appareil tant que le ventilateur fonctionne.
- Débranchez toutes les sources d'alimentation avant de travailler sur l'appareil.
- Vérifiez les poids pour vous assurer que l'équipement de levage peut supporter et déplacer l'appareil Wine Guardian en toute sécurité. **Remarque** : les consignes spécifiques au levage et à l'installation sont situées dans la [partie Installation](#) du manuel Wine Guardian.
- N'enlevez les panneaux d'accès que lorsque les roues des ventilateurs se sont complètement arrêtées. La pression exercée par les roues en mouvement peut créer une force excessive contre les panneaux d'accès.
- Ne mettez jamais l'équipement sous pression au-dessus de la pression de test spécifiée (~20,7 bar [~300 psi]).
- Reliez toujours la prise à la terre afin de fournir une protection adéquate contre les surtensions et les accumulations de charges électrostatiques.
- Veuillez confier tout l'entretien au personnel d'entretien qualifié. Un entretien est nécessaire dès que l'appareil a été endommagé de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas de rallonges.
- Ne modifiez pas l'équipement ; cela pourrait endommager l'équipement et annulera la garantie.

## **Réception, inspection et déballage**

Lorsque vous recevez l'appareil, assurez-vous qu'il est intact et qu'il est accompagné de tous les accessoires commandés.

**Remarque** : les appareils Wine Guardian sont assemblés en usine et testés avant d'être expédiés. Les appareils Wine Guardian sont expédiés dans des cartons ondulés individuels.

- ✓ Soulevez aux endroits désignés pour les mains uniquement ou soutenez-les entièrement par le dessous. Une cargaison peut comprendre une ou plusieurs boîtes contenant des accessoires.
- ✓ Avant d'ouvrir, inspectez les caisses ou les boîtes d'emballage pour détecter des signes évidents de dommages ou de mauvaise manipulation.
- ✓ Écrivez toute anomalie ou tout dommage visuel sur le connaissance avant de le signer.
- ✓ Inspectez tout l'équipement pour détecter tout signe de dommage causé pendant le transport.
- ✓ Signalez au transporteur tout dommage visuel ou caché et déposez immédiatement une réclamation.
- ✓ Inspectez minutieusement le contenu pour détecter tout dommage visible ou toute pièce détachée.

### **IMPORTANT**

Si cette procédure n'est pas suivie, le transporteur peut rejeter la réclamation et le destinataire peut avoir à supporter la perte. Ne renvoyez pas la cargaison à l'usine.

Passez en revue le bordereau de marchandises pour vérifier ce qui suit :

- ✓ N° de modèle
- ✓ Options installées en usine
- ✓ Accessoires de l'appareil

Si des éléments indiqués sur le bordereau de marchandises ne correspondent pas à vos informations de commande, contactez immédiatement le point d'achat.

Vérifiez ces éléments au niveau de l'appareil :

- ✓ Un cordon d'alimentation électrique raccordé à l'appareil
- ✓ Une interface à distance avec un câble de communication de 15 m (50 pi)
- ✓ 2 m (7 pi) de tuyau de vidange en plastique transparent
- ✓ Guide de démarrage rapide
- ✓ Guide d'utilisation de l'interface à distance
- ✓ Gabarit de montage de l'interface à distance

## **Répertoire des termes**

- **Air ambiant** – la zone environnante hors de la cave, comme une pièce, un sous-sol, un garage ou l'extérieur.
- **CFM** – pieds cubes par minute. Une unité de mesure pour représenter la quantité d'air soufflée par le ventilateur.
- **Condensat / Condensation** – l'eau formée à partir de l'air quand il est refroidi en dessous d'une certaine température (appelée point de rosée). On parle parfois de « suintement » sur les conduites et les surfaces froides. Cette eau s'accumule en bas de l'évaporateur ou du serpentín de refroidissement et est évacuée hors de l'appareil via le conduit de vidange.
- **Condenseur (évacuation de la chaleur) Section / Serpentin** – la section du condenseur utilise le compresseur, le serpentín du condenseur et le ventilateur pour transférer la chaleur du fluide frigorigène vers l'air ambiant hors de la cave à vin. Le mot condenseur fait référence à la condensation du fluide frigorigène lors du passage de l'état gazeux à l'état liquide.
- **CE** – certificat de conformité européenne
- **CSA/ETL** – Association canadienne de normalisation/laboratoire de test électrique
- **Air évacué** – l'air qui sort de la section de l'évaporateur ou du condenseur de l'appareil Wine Guardian.
- **Évaporateur (refroidissement) Section / Serpentin** – la section de l'évaporateur utilise le serpentín de refroidissement et le ventilateur pour transférer la chaleur de l'air situé à l'intérieur de la cave à vin vers le fluide frigorigène, en refroidissant l'air et en condensant l'humidité hors de l'air. Le mot évaporateur fait référence à l'évaporation du fluide frigorigène lors du passage de l'état liquide à l'état gazeux dans le serpentín. La section de l'évaporateur est raccordée à ou située à l'intérieur de la cave à vin.
- **Gaine flexible** – conduits ronds avec un revêtement en plastique renforcé avec de l'acier, une couche d'isolant et une couche extérieure en plastique qui servent à acheminer l'air depuis l'appareil vers la cave ou l'espace ambiant.
- **Grille ou diffuseur** – plaques d'entrée ou de sortie pour diriger le flux d'air ou protéger l'intérieur de l'appareil.

- **Gain / perte de chaleur** – l'amplitude, exprimée en watts, du refroidissement ou du chauffage transféré entre la cave à vin et l'espace ambiant. Le Wine Guardian doit compenser cette charge.
- **Air admis** – l'air qui entre dans les sections de l'évaporateur et du condenseur de l'appareil Wine Guardian.
- **D.I.** – diamètre intérieur
- **D.E.** – diamètre extérieur
- **NEC** – National Electrical Code.
- **Livres psig** – pression manométrique en livres par pouce carré
- **Rétablissement** – l'amplitude du refroidissement réalisé par l'appareil pour ramener la cave à sa température de consigne après l'introduction d'une nouvelle charge, comme des personnes ou de nouvelles caisses de vin chaud qui entrent dans la cave.
- **Air repris** - l'air qui quitte la cave et qui retourne à l'entrée du serpentin de l'évaporateur.
- **SP** – pression statique. Unité de mesure (pouces de colonne d'eau) de la pression de l'air soufflé par le ventilateur.
- **Point de consigne** – la température ou l'humidité souhaitées qui sont paramétrées sur le thermostat ou l'humidostat.
- **Air soufflé** - l'air qui entre dans la cave à partir de la sortie du serpentin de l'évaporateur.

## **Présentation générale**

L'unité de refroidissement Wine Guardian est une unité de climatisation autonome, de qualité professionnelle, fabriquée aux États-Unis, conçue spécifiquement pour le stockage du vin à des températures de cave. Elle est conçue pour une installation et un fonctionnement faciles. Wine Guardian utilise des commandes électroniques numériques et un fluide frigorigène R-134a. L'ensemble de l'appareil est testé en usine et expédié dans un seul et même colis. Tous les composants sont d'une qualité commerciale standard élevée. L'ensemble du système est approuvé par l'ETL conformément aux normes de sécurité UL 1995 et CSA. Tout le câblage est conforme aux normes NEC. Chaque appareil est fourni avec un cordon d'alimentation et une fiche certifiés UL et scellés. Toutes les unités 50 Hz Wine Guardian portent la marque CE. Chaque appareil est fourni avec un cordon d'alimentation et une fiche certifiés CE et scellés.

Les systèmes de refroidissement de cave à vin Wine Guardian sont complètement autonomes et incluent un condenseur intégré refroidi par air ou par eau. Les unités sont divisées de manière fonctionnelle en deux sections : l'évaporateur (ou la section refroidissement) et le condenseur (ou la section évacuation de la chaleur). Chaque section contient un serpentin qui ajoute ou enlève de la chaleur et un ventilateur qui déplace l'air à travers le serpentin ainsi que vers l'intérieur ou hors de la cave ou de l'espace adjacent. Les systèmes de refroidissement Wine Guardian sont conçus pour être utilisés comme des unités montées à distance avec des raccordements de réseau de gaines externes.

L'air passe tout d'abord à travers le serpentin de refroidissement et est refroidi par le fluide frigorigène à l'intérieur du serpentin. Ce processus entraîne la condensation de l'excès d'humidité de l'air, qui est capté dans le bac de récupération et évacué hors de l'appareil par une conduite. L'air entre ensuite dans le ventilateur où il est pressurisé et évacué de l'appareil. Des serpentins de chauffage optionnels sont situés entre le serpentin de refroidissement et le ventilateur. Ces serpentins chauffent l'air pour éviter les basses températures dans la cave. Le thermostat, situé dans la cave, active le refroidissement (ou le chauffage facultatif) en fonction des besoins pour maintenir son point de consigne. Il ne permet pas une activation simultanée du refroidissement et du chauffage.



Les sections du compresseur et du condenseur sont activées dès que l'appareil refroidit. Le ventilateur du condenseur aspire l'air de l'espace environnant ou ambiant soit directement soit par le biais d'un conduit. L'air est tout d'abord aspiré à travers un filtre pour retirer les particules de poussière en suspension dans l'air et garder ainsi le serpentin propre. L'air passe à travers le serpentin du condenseur où il absorbe la chaleur provenant du fluide frigorigène dans le serpentin. L'air est ensuite évacué de l'appareil par le ventilateur du condenseur. L'air évacué par le ventilateur du condenseur sur les appareils refroidis par air est chaud et sera de 15 °C à 18 °C (25 °F à 35 °F) supérieur à la température d'entrée. Cela peut provoquer des problèmes de surchauffe en été, notamment quand le taux d'humidité est élevé. Évacuez l'air chaud vers l'extérieur ou vers un espace au minimum trois fois plus grand que la cave à vin. Par temps froid, cet air chauffé peut contribuer à chauffer l'espace environnant.

Le système Wine Guardian refroidi par eau nécessite un acheminement de l'eau de refroidissement par des conduites jusqu'à l'appareil pour un fonctionnement correct. L'eau de refroidissement absorbe la chaleur du fluide frigorigène par le biais du serpentin du condenseur refroidi par eau de l'appareil. L'eau chaude est ensuite dirigée hors de l'appareil pour revenir au système d'eau de refroidissement. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'un système refroidi par eau si vous utilisez un approvisionnement en eau municipale.

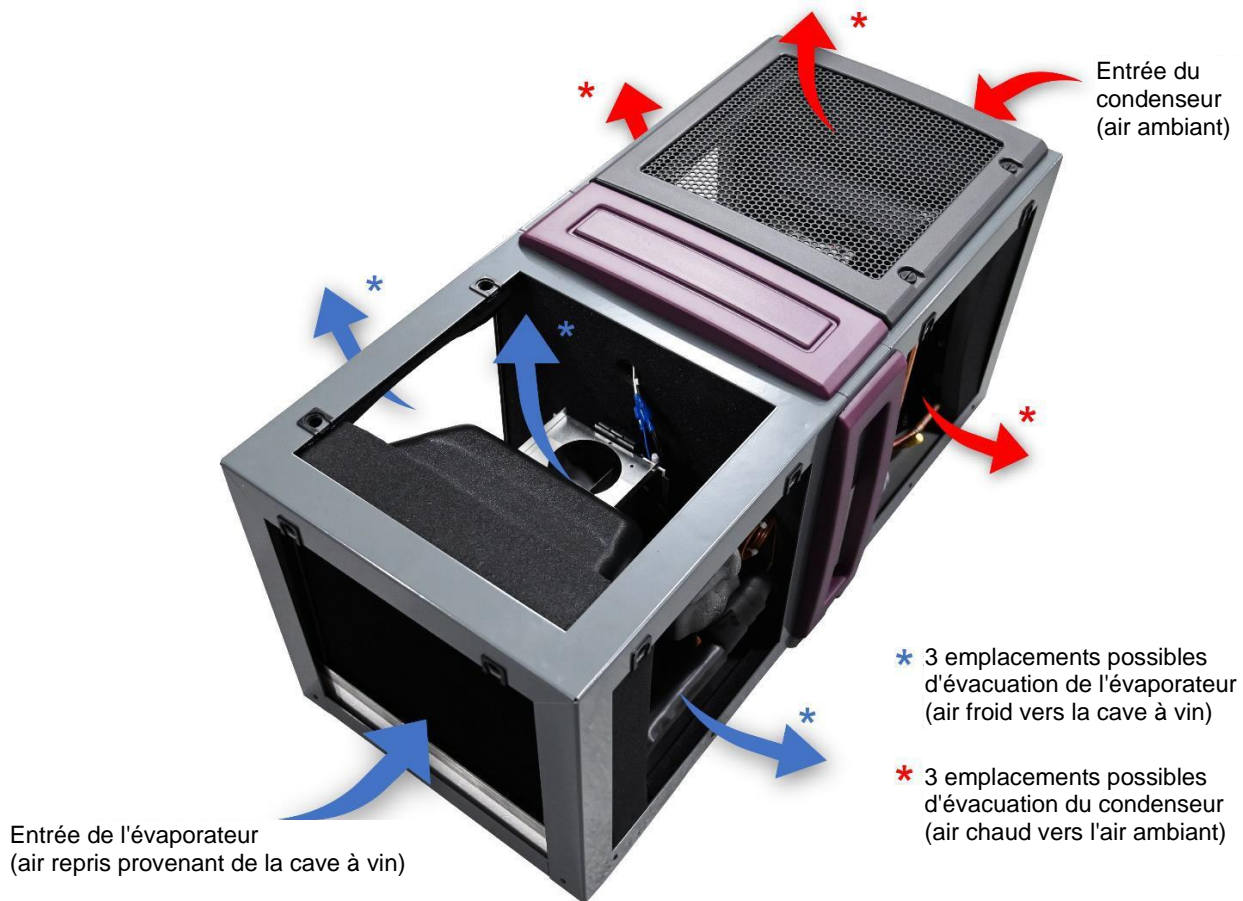
Chaque système Wine Guardian autonome à conduits contient :

- ✓ Un détendeur thermique pour contrôler le flux de fluide frigorigène dans le serpentin de l'évaporateur
- ✓ Un déshydrateur-filtre
- ✓ Un pressostat haute pression à réarmement manuel pour protéger le système contre les pressions élevées
- ✓ Des orifices d'entretien de la réfrigération pour le raccordement d'appareils de mesure
- ✓ Un drain à siphon de condensat intégré. (N'installez pas de siphon externe.)

Les modèles 60 Hz de Wine Guardian atteignent ou dépassent leurs capacités nominales de BTU/h et CFM totaux aux conditions de cave et pressions statiques externes prévues. Les modèles 50 Hz de Wine Guardian atteignent ou dépassent leurs capacités nominales de watts et litres cubes par seconde totaux aux conditions de cave et pressions statiques externes prévues. Les ventilateurs de l'évaporateur et du condenseur sont capables de fournir leur valeur de CFM nominale contre la pression statique externe imposée par le réseau de gaines recommandé. Les deux ventilateurs sont de type roue libre motorisée, avec un équilibre statique et dynamique ; ils utilisent des moteurs à entraînement direct lubrifiés en permanence ne nécessitant aucun entretien.

L'ensemble du cadre extérieur du Wine Guardian est en aluminium revêtu de poudre pour éviter la rouille et la corrosion. Tous les serpentins d'évaporateur ont des tubes et ailettes en aluminium avec un revêtement protecteur anti-corrosion. L'unité utilise un drainage externe pour éliminer l'excès d'humidité et ne pas la réintroduire dans la cave ou l'espace ambiant. De multiples portes d'accès amovibles sont fournies pour faciliter le nettoyage et la maintenance, les raccordements des conduits et l'accès aux composants et au câblage. Les serpentins de condenseur possèdent des préfiltres au niveau de leur entrée pour éviter que de la poussière et de la saleté n'encrassent les serpentins et ne finissent par réduire leur capacité. Chaque unité présente au moins trois sorties d'évacuation sur les serpentins d'évaporateur et de condenseur pour faciliter les installations personnalisées. Les unités refroidies par eau comportent des raccordements de tube droits en cuivre pour l'entrée et la sortie de l'eau de refroidissement.

Chaque unité est fournie avec un thermostat numérique électronique pré-câblé et testé pour un montage à distance dans la cave. Le thermostat présente de multiples fonctions de commande pour les ventilateurs, le refroidissement et le chauffage. Il dispose d'un mode entièrement automatique qui bascule entre le chauffage et le refroidissement (pour les unités configurées avec un appareil de chauffage). Les compresseurs sont rotatifs, autolubrifiants, à étanchéité permanente, hermétiques et alternatifs, avec une protection interne contre les surcharges et un démarrage par condensateur. Ils bénéficient d'une garantie du fabricant d'un minimum d'un an d'entretien et de deux ans pour les pièces, avec une garantie en option pour les compresseurs de cinq ans. Les compresseurs sont montés sur des caoutchouc isolateurs en cisaillement pour réduire le bruit et les vibrations. L'alimentation électrique est fournie par un seul cordon avec fiche fourni par l'usine. Toutes les commandes externes sont numériques et appartiennent aux produits de Wine Guardian. Seuls le câble de communication et les contrôleurs Wine Guardian agréés sont adaptés au bon fonctionnement du système.



## **Accessoires/options**

Toutes les températures de vin (disponible pour les systèmes refroidis par air et par eau)

Une sonde de dégivrage à la température de service et un élément chauffant électrique sont installés pendant la production. L'option de chauffage électrique est installée en usine et comprend des dispositifs de protection primaire et secondaire contre les surchauffes, conformément aux normes UL et NEC.

Protection climatique extrême (uniquement disponible pour les systèmes refroidis par air)

Cet ensemble comprend les améliorations Température ambiante faible et Température ambiante élevée installées en usine, ainsi qu'un revêtement anti-corrosion sur le serpentin du condenseur pour le protéger contre l'air salé et d'autres environnements corrosifs. La fonctionnalité Température ambiante faible permet au Wine Guardian d'être exposé à des températures ambiantes faibles. Cette fonctionnalité contrôle le fonctionnement du ventilateur du condenseur en se basant sur la pression de refoulement et chauffe le réservoir d'huile ; elle inclut également un serpentin de condenseur à 3 rangs. Cet ensemble est recommandé dès que le système rencontre des températures d'entrée dans le condenseur en dessous de 4 °C (40 °F) ou au-dessus de 37 °C (100 °F) pour protéger le système et lui permettre de continuer à fonctionner avec des températures extrêmes. Cet ensemble protège le système des températures pouvant aller jusqu'à -6,7 °C (20 °F) au plus bas ou 46 °C (115 °F) au plus haut.

Ensemble ultime (uniquement disponible pour les systèmes refroidis par air)

Cet ensemble comprend tous les ajouts des ensembles Toutes les températures de vin et Protection climatique extrême.

### **Humidificateur et humidostat**

Une autre option très prisée pour l'appareil autonome à conduits Wine Guardian est un humidificateur. L'humidificateur est disponible sous la forme d'un appareil indépendant alimenté par le système Wine Guardian avec son propre cordon d'alimentation et humidostat ou sous la forme d'un appareil intégré, qui se fixe sur le côté de n'importe quel système à conduits Wine Guardian. L'humidificateur Wine Guardian nécessite un approvisionnement en eau et un drain pour pouvoir fonctionner. Veuillez vous référer au manuel de l'humidificateur pour connaître ses consignes d'installation.

### **Kits de colliers de conduits**

Les conduits pour le Wine Guardian sont vendus par kits de taille pour chaque appareil. Chaque kit contient deux colliers adaptateurs, une longueur de 7,3 m (25 pi) de gaine flexible ronde et deux sangles. Le nombre de kits de conduit nécessaire dépend de la configuration. La taille du kit dépend du modèle Wine Guardian choisi. Suivez avec attention les consignes d'installation. Des conduits mal installés ou installés de manière incorrecte peuvent nuire considérablement aux performances de votre appareil.

## Extension de la garantie du compresseur

Le Wine Guardian n'utilise que les meilleurs compresseurs disponibles sur le marché. Cependant, comme le compresseur est le composant le plus cher de l'unité, il est recommandé d'acheter l'option d'extension de garantie.

## Présentation des composants

Coffret – le coffret (boîtier extérieur) est constitué d'aluminium avec une finition recouverte de poudre pour une protection contre la corrosion.

Section du condenseur – l'air ambiant est soufflé à travers la section du condenseur par le biais d'un ventilateur centrifuge motorisé, lubrifié en permanence, à entraînement direct. Cette section contient également le compresseur et les commandes électriques. Si vous avez acheté l'option de refroidissement par eau, un échangeur de chaleur est utilisé à la place du ventilateur et du serpentin du condenseur.

Section de l'évaporateur – l'air de la cave est soufflé à travers la section de l'évaporateur par le biais d'un autre ventilateur, similaire à celui de la section du condenseur. La grande surface du serpentin de l'évaporateur élimine la circulation de condensat, réduit la baisse de pression de l'air et optimise le transfert de chaleur. Un bac de récupération est situé directement en dessous du serpentin pour recueillir le condensat. Il est fabriqué en aluminium pour éviter la rouille et la corrosion. Le serpentin de chauffage électrique, si vous en avez commandé un, est installé en usine entre le ventilateur et le serpentin de l'évaporateur. Il est accompagné de contacteurs et de limiteurs.

Commandes électriques – la plupart des composants et commandes électriques se trouvent dans une zone séparée, accessible sur le côté de l'appareil. Tout le câblage est conforme aux normes NEC. Les fils sont numérotés et codés par couleur pour correspondre aux schémas de câblage.

Filtres – un filtre nominal de 25 mm (1 po) d'épaisseur est fourni au niveau de l'entrée du condenseur pour protéger les serpentins de la poussière et de la saleté. Ce filtre est lavable et réutilisable.

Drain à siphon interne - le condensat d'eau provenant du serpentin de l'évaporateur remplit le siphon et crée un tampon qui empêche l'air de revenir par le biais du tube de vidange. Ce processus permet au bac de récupération de se vider librement. Aucun siphon externe n'est nécessaire.

Collier de conduit d'alimentation/de retour – deux colliers de conduit sont fournis avec l'appareil – un pour l'entrée et un autre pour la sortie de la section de l'évaporateur. Chaque collier de conduit est interchangeable avec les portes d'accès, ce qui vous permet de contrôler et de diriger le flux d'air. Chaque collier de conduit à direction unique est constitué d'un matériau composite. Ces colliers de conduit peuvent être retirés à l'aide des deux vis quart de tour.

Grille de soufflage – une grille à direction unique en matériau composite est fournie au niveau de la sortie de la section du condenseur. Une grille est fournie sur une sortie. La grille est interchangeable avec les portes d'accès, ce qui vous permet de contrôler et de diriger le flux d'air.

Panneaux amovibles – des panneaux isolés et amovibles en matériau composite sont fournis au niveau de l'évaporateur et du condenseur de l'appareil. Ces panneaux peuvent être retirés à l'aide des deux vis quart de tour.

# REFROIDISSEMENT PAR AIR

Fig. 1

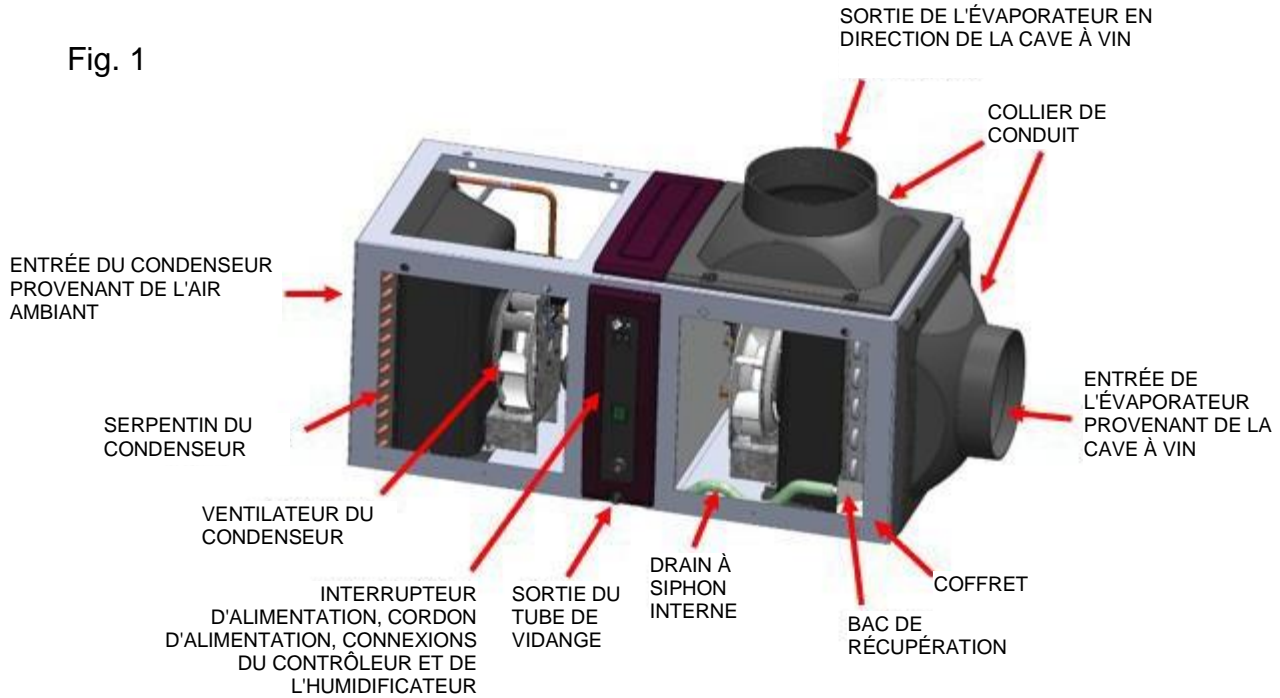
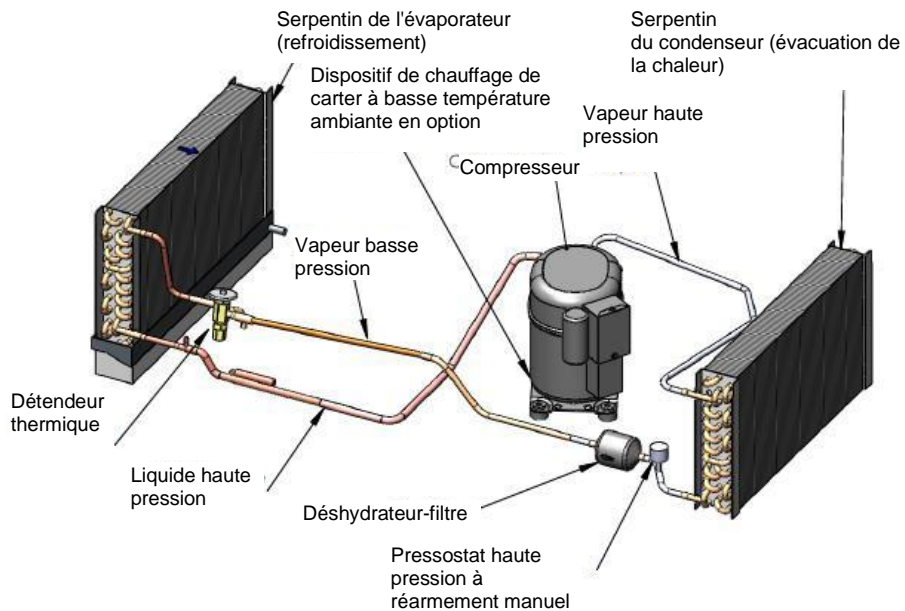


Fig. 2

## Illustration générale - Système de compression de la vapeur



# REFROIDISSEMENT PAR EAU

Fig. 3

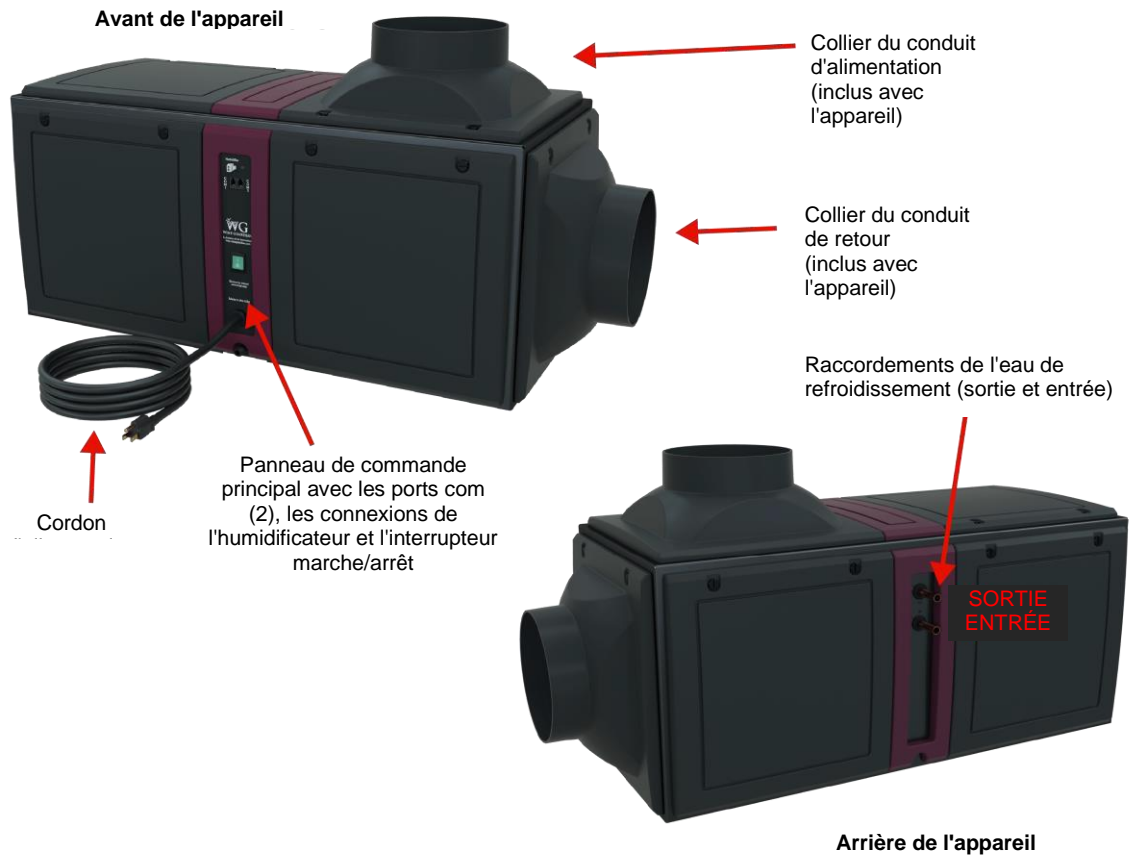


Fig. 4

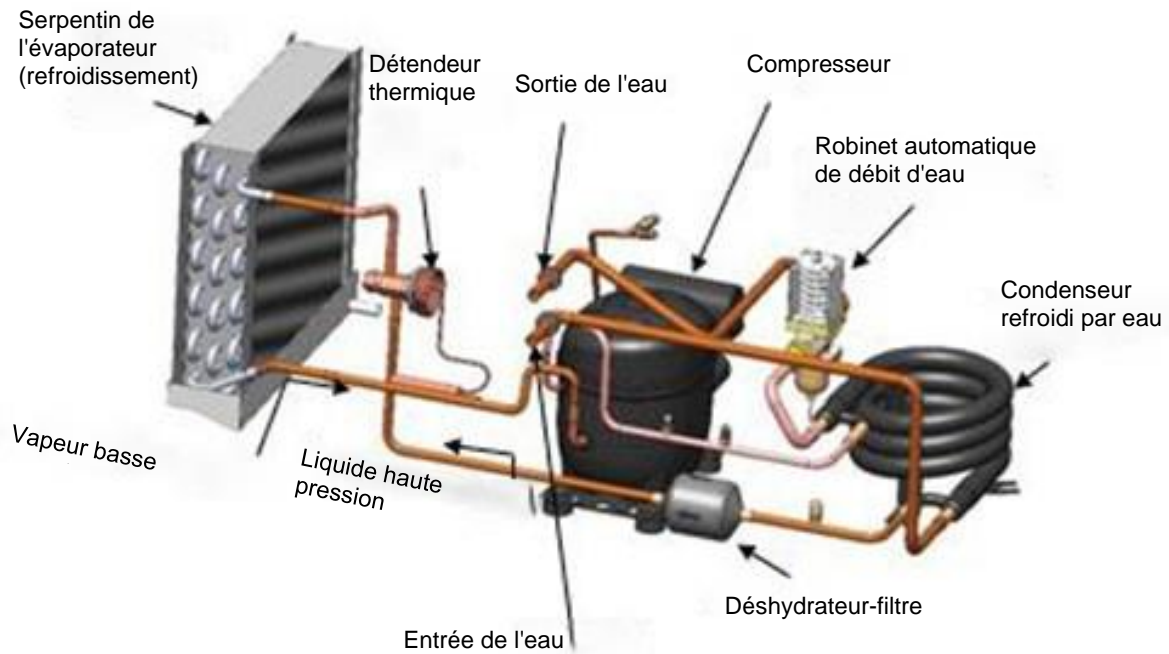
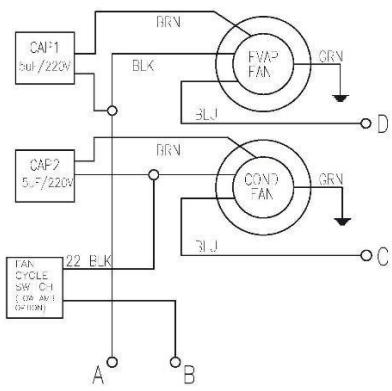




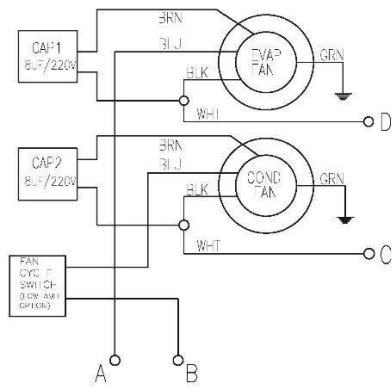


Fig. 6 (D025, WG40 suite)

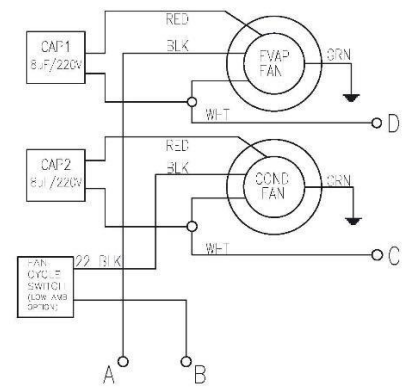
REVISIONS				
ZONE	REV.	DESCRIPTION	DATE	APPROVED
-	D	REMOVED SCHEMATICS FOR OBSOLETE 1/2 TON FAN MODEL: 73000300 & 73000300	9/14/21	BGL



**1/4 TON UNIT**  
 SOLAR & PALAU FANS  
 MODEL: 2B716-115TEG  
 Al p/n: 73H0035-00  
REV. B & REV. C MODELS



**1/4 TON UNIT**  
 CONTINENTAL FANS  
 MODEL: CMI190-2C15-11  
 Al p/n: 73H0043-01  
REV. D MODELS



**1/4 TON UNIT**  
 CONTINENTAL FANS  
 MODEL: XR190-2B15-11  
 Al p/n: 73F0003-00  
REV. A MODELS

UNLESS OTHERWISE SPECIFIED:	DESIGNER	DATE	SCALE
DRAWN BY: A. K. P. F. F. F.	DATE	2/15/22	
CHECKED BY:	DATE		
APPROVED BY:	DATE		
PROJECT:	SCALE:		
DATE:	SCALE:		
BY:	SCALE:		
DATE:	SCALE:		
BY:	SCALE:		
DATE:	SCALE:		
BY:	SCALE:		
DATE:	SCALE:		

**AIR INNOVATIONS**  
 Cleanroom Systems / Fibratech  
 10000 WILSON BLVD, SUITE 100, FORT WORTH, TX 76154  
 TEL: 817-441-1111 FAX: 817-441-1112  
 WWW.AIRINNOVATIONS.COM

**ELECT DGRM, 1/4 & 1/2 TON WIRELESS**

SHEET 2 OF 3



Fig. 9 (D025, WG40 suite)

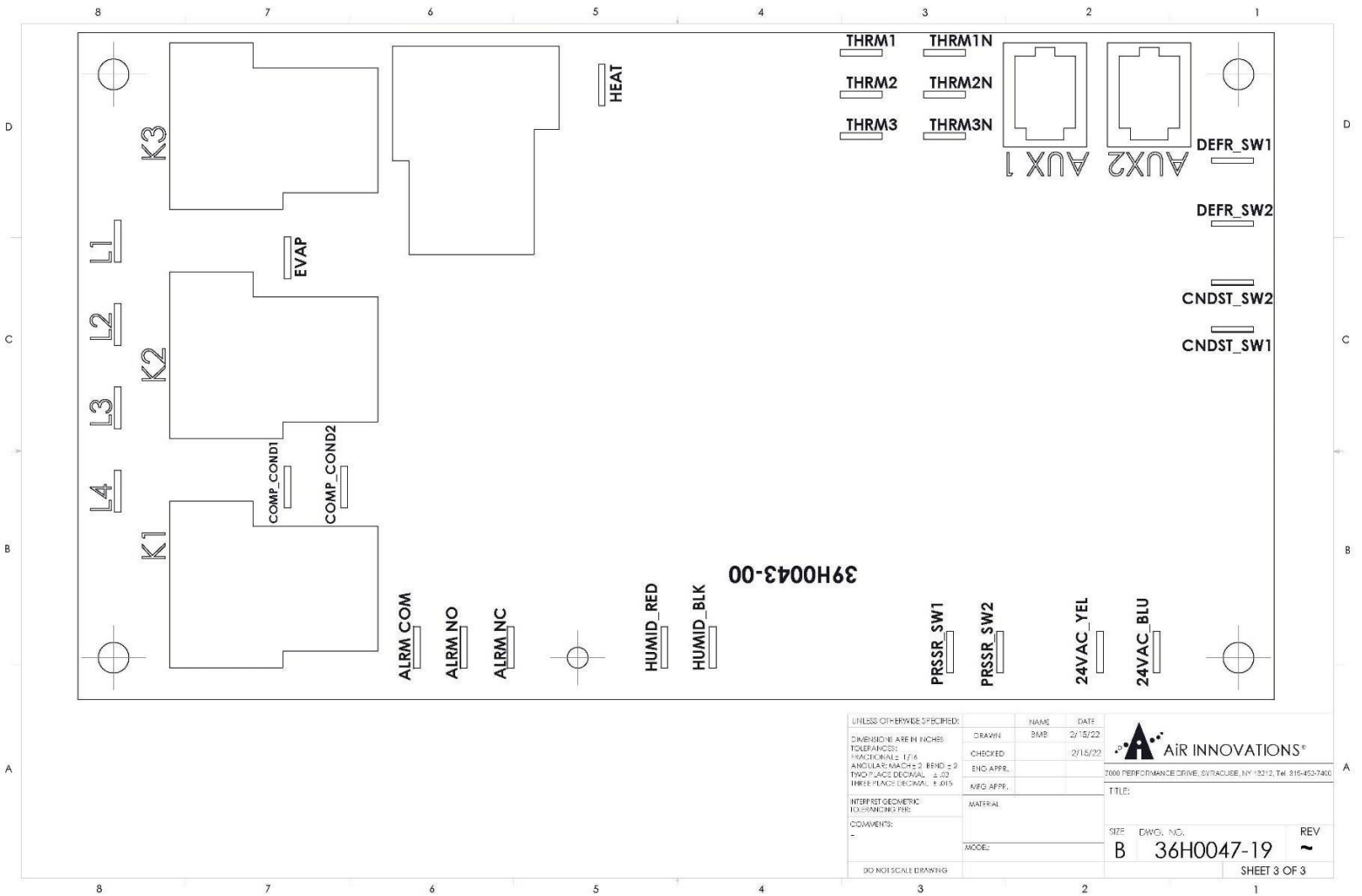
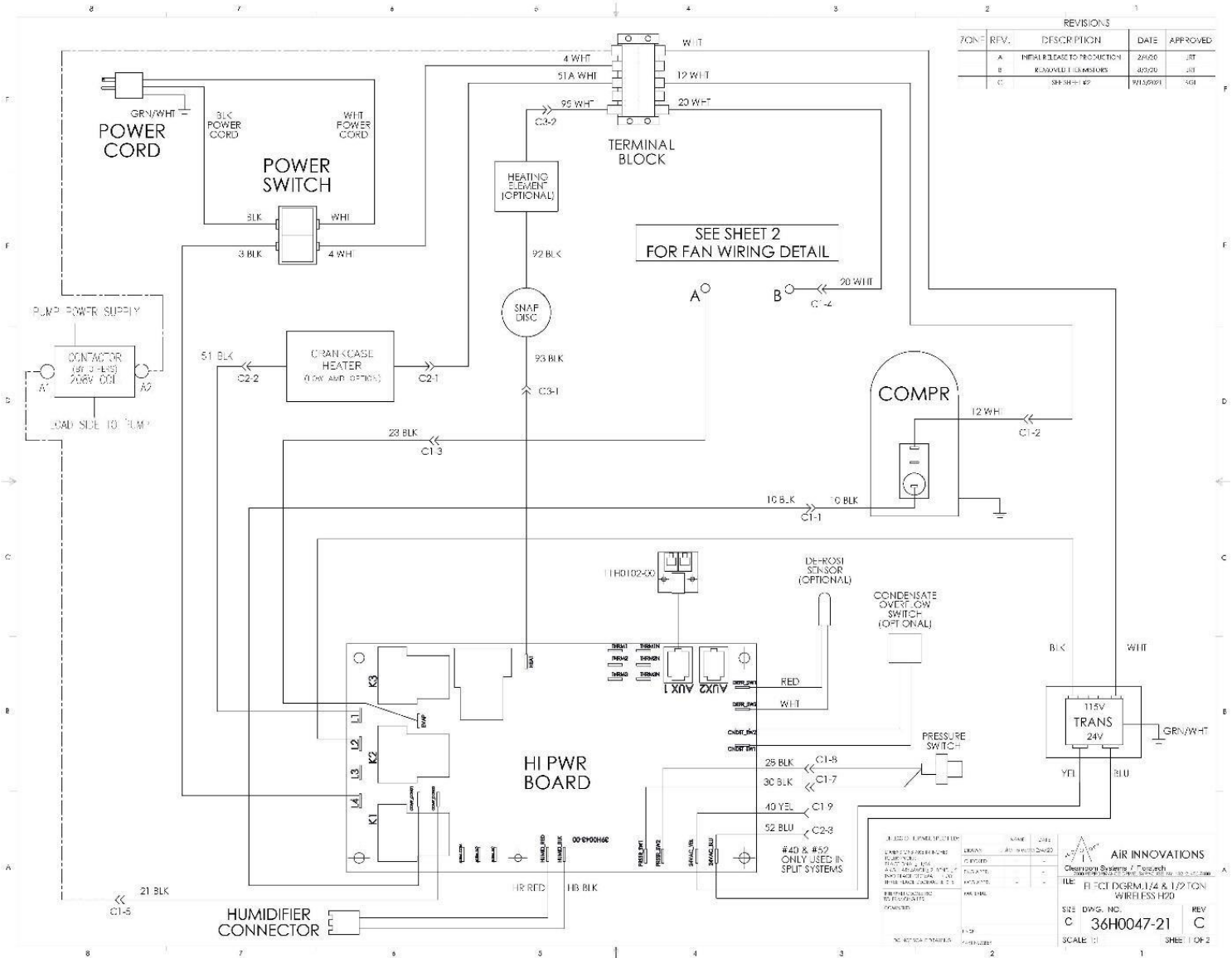


Fig. 8 (refroidissement par eau D025, WG40)



REVISIONS				
NO.	REV.	DESCRIPTION	DATE	APPROVED
1	A	INITIAL RELEASE TO PRODUCTION	2/16/20	JST
2	B	REWORKED FOR REVISIONS	3/23/20	JST
3	C	REVISION #40	11/15/20	JST

**AIR INNOVATIONS**  
 Cleanroom Systems / Technology  
 115V TRANS 24V

FILE: F-CT-DGRM-14 & 1/2 TON WIRELESS H2O

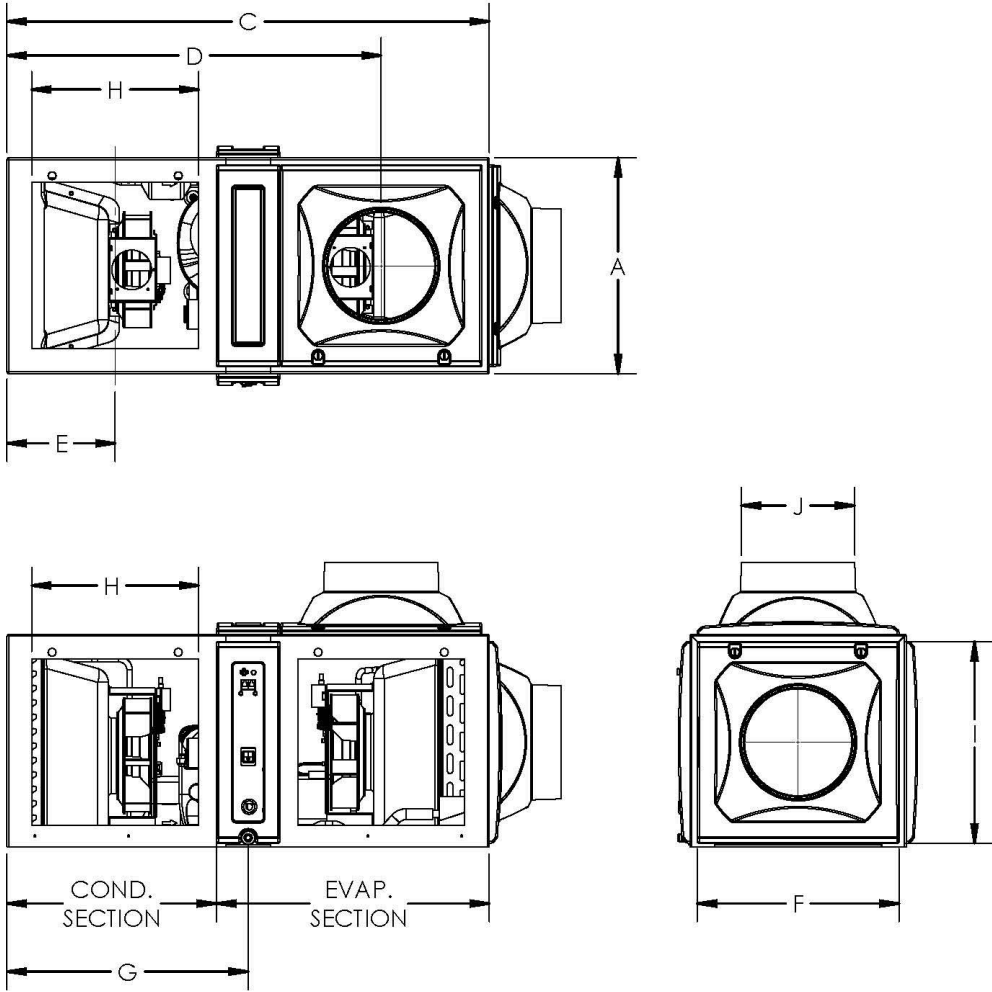
SIZ: C DWG. NO. 36H0047-21 REV C

SCALE: 1:1 SHEET 1 OF 2

3-USED COMPONENTS

COMPONENT	QTY	DATE
115V TRANS 24V	1	2/16/20

**Dimensions/spécifications**



Données concernant les dimensions des modèles 60 Hz

Numéro de modèle		D025
<b>Dimensions - nominales - ajoutez 0,375 po pour chaque grille</b>		
A – Profondeur	Pouces	16,6
B – Hauteur	Pouces	15,56
C – Largeur	Pouces	33,45
D – Emplacement de sortie de l'évaporateur	Pouces	26,19
E – Emplacement de sortie du condenseur	Pouces	7,26
F – Largeur de l'ouverture d'entrée	Pouces	14,52
G – Emplacement de sortie du drain	Pouces	16,73
F – Largeur d'ouverture de la sortie	Pouces	14,52
F – Hauteur de l'ouverture d'entrée	Pouces	14,52
J – Ouverture de conduit	Pouces	8
AA – Sortie d'eau (D.E.)	Pouces	0,50
BB – Entrée d'eau (D.E.)	Pouces	0,50
<b>Poids</b>	lb	80

Données concernant les dimensions des modèles 50 Hz

Numéro de modèle		WG40
<b>Dimensions - nominales - ajoutez 9,5 mm pour chaque grille</b>		
A - Largeur	mm	422
B – Hauteur	mm	395
C - Longueur	mm	850
D – Emplacement de sortie de l'évaporateur	mm	665
E – Emplacement de sortie du condenseur	mm	185
F – Largeur de l'ouverture d'entrée	mm	369
G – Emplacement de sortie du drain	mm	425
H – Largeur d'ouverture de la sortie	mm	369
I – Hauteur de l'ouverture d'entrée	mm	369
<b>Poids</b>	kg	36,3
<b>Charge du fluide frigorigène – 134A</b>	g	539

# Spécifications

## Fiche technique Wine Guardian – modèles de 60 Hz

<b>Numéro de modèle</b>		<b>D025 (R134A)</b>
<b>Exigences en matière d'alimentation électrique</b>	Volts/phase/Hz	115/1/60
<b>Performances</b>		
Capacité de refroidissement nette*		Total/sensible
à 60 °F au niveau de l'air d'entrée du condenseur	BTUH	4520/3050
à 70 °F au niveau de l'air d'entrée du condenseur	BTUH	4300/2915
à 80 °F au niveau de l'air d'entrée du condenseur	BTUH	3760/2715
à 90 °F au niveau de l'air d'entrée du condenseur	BTUH	3540/2580
à 110 °F au niveau de l'air d'entrée du condenseur	BTUH	3260/2400
à 120 °F au niveau de l'air d'entrée du condenseur	BTUH	3000/2260
<b>Commandes</b>		
Type		Numérique électronique
Précision de la température/précision du taux d'humidité relative		1 °F / 10 %
<b>Section de l'évaporateur</b>		
Dimension du moteur du ventilateur	Watts	75
Débit d'air nominal (soufflage direct)	CFM	245
Débit d'air nominal avec perte de pression	CFM	200 avec 0,10 po colonne d'eau
<b>Section du condenseur refroidi par air</b>		
Dimension du moteur du ventilateur	Watts	75
Débit d'air nominal (soufflage direct)	CFM	245
Débit d'air nominal avec perte de pression	CFM	200 avec 0,10 po colonne d'eau
<b>Section du condenseur refroidi par eau (en option)</b>		
Utilisation de l'eau avec une augmentation de 20 °F	GPM	0,50
Baisse de pression	PSI	0,20
Dimension de raccordement de tuyauterie (entrée/sortie) D.E.	Pouces	0,50
<b>Chauffage (en option)</b>		
Type		Électrique
Capacité	Watt/BTUH	1000/3400
<b>Humidificateur (en option)</b>		
Type		Tampon d'égouttement amovible avec ventilateur intégré
Capacité - température de l'eau de 60 °F	lb/h	0,42
Capacité - température de l'eau de 90 °F	lb/h	0,97
Capacité - température de l'eau de 100 °F	lb/h	1,11
<b>Exigences en matière d'électricité</b>		
Appel de courant - mode refroidissement	Ampères	7,1
Appel de courant - mode chauffage	Ampères	9,4
Ampères minimum du circuit (chauffage / pas de chauffage)	Ampères	11,6/8,6
Température ambiante faible en option	Ampères	0,4
Température ambiante élevée en option	Ampères	0,2
Humidificateur en option	Ampères	0,4
<b>Coffret</b>		
Construction		Châssis en aluminium et panneaux en plastic certifiés UL
Finition		Mélange acrylique PVC texturé/revêtement en poudre époxy gris métallique
Poids	lb	78
Dimensions (pouces)	Largeur	33,45
	Profondeur	16,6
	Hauteur	15,56
<b>Raccordement du drain de condensat (DI)</b>	pouces	0,5
<b>Approbation d'agence</b>	ETLc	UL 1995 / CSA C22.2

1. Capacité de refroidissement nette avec des conditions de température et d'humidité à l'entrée de 57 °F et 55 % d'HR et un débit d'air nominal. Réduisez la capacité de 3 % pour chaque réduction de 10 % du débit d'air de l'évaporateur.
2. Wine Guardian se réserve le droit de modifier ce document sans préavis à sa seule discrétion.
3. Toutes les valeurs nominales correspondent au niveau de la mer.

Usine et siège de Wine Guardian :  
7000 Performance Drive | North Syracuse, New York 13212 États-Unis

Bureau européen de Wine Guardian :  
Pestalozzistrasse 2, CH-8201 Schaffhausen, Suisse

help.wineguardian.com | info@wineguardian.com  
Wine Guardian® est une marque de commerce déposée de Air Innovations

## Fiche technique Wine Guardian – modèles de 50 Hz

Numéro de modèle		WG40 (R134A)	WG40 (R513A)
Exigences en matière d'alimentation électrique	Volts/phase/Hz	240/1/50	240/1/50
<b>Performances</b>			
Capacité de refroidissement nette*		Total/sensible	Total/sensible
à 21 °C au niveau de l'air d'entrée du condenseur	Watts	916/850	935/755
à 27 °C au niveau de l'air d'entrée du condenseur	Watts	858/831	940/760
à 32 °C au niveau de l'air d'entrée du condenseur	Watts	791/791	890/735
<b>Commandes</b>			
Type		Numérique électronique	Numérique électronique
Précision de la température/précision du taux d'humidité relative		1 °F / 10 %	1 °F / 10 %
<b>Section de l'évaporateur</b>			
Dimension du moteur du ventilateur	Watts	75	75
Débit d'air nominal (soufflage direct)	M3/H	451	451
Débit d'air nominal avec une perte de pression (gaine flexible de 8 mètres)	M3/H	400	400
<b>Section du condenseur refroidi par air</b>			
Dimension du moteur du ventilateur	Watts	75	75
Débit d'air nominal (soufflage direct)	M3/H	468	468
Débit d'air nominal avec une perte de pression (gaine flexible de 8 mètres)	M3/H	421	421
<b>Section du condenseur refroidi par eau (en option)</b>			
Utilisation de l'eau avec une augmentation de 11 °C	L/s	0,03	0,03
Baisse de pression	kPa	1,38	1,38
Dimension de raccordement de tuyauterie (entrée/sortie) diamètre extérieur	mm	12,70	12,70
<b>Chauffage (en option)</b>			
Type		Électrique	Électrique
Capacité / montée de la température (y compris le ventilateur)	W / °C	1000 / 7,5	1000 / 7,5
<b>Humidificateur (en option)</b>			
Type		Tampon d'égouttement amovible avec ventilateur intégré	Tampon d'égouttement amovible avec ventilateur intégré
Capacité - température de l'eau de 16 °C	L/jour	6	6
Capacité - température de l'eau de 32 °C	L/jour	13,20	13,20
Capacité - température de l'eau de 49 °C	L/jour	19,30	19,30
<b>Exigences en matière d'électricité</b>			
Appel de courant - mode refroidissement	Ampères	4,8	4,8
Appel de courant - mode chauffage	Ampères	4,4	4,4
Ampères minimum du circuit (chauffage / pas de chauffage)	Ampères		
Température ambiante faible en option	Ampères	0,4	0,4
Humidificateur en option	Ampères	0,3	0,3
<b>Coffret</b>			
Construction		Châssis en aluminium et panneaux en plastic certifiés UL	Châssis en aluminium et panneaux en plastic certifiés UL
Finition		Mélange acrylique PVC texturé/revêtement en poudre époxy gris métallique	Mélange acrylique PVC texturé/revêtement en poudre époxy gris métallique
Poids	kg	35,38	35,38
Dimensions (cm)	Largeur	84,96	84,96
	Profondeur	42,16	42,16
	Hauteur	39,52	39,52
Raccordement du drain de condensat (DI)	cm	1,27	1,27
Approbation d'agence	CE	2014/30/UE	2014/30/UE
1. Capacité de refroidissement nette avec des conditions de température et d'humidité à l'entrée de 14 °C et 55 % d'HR et un débit d'air nominal. Réduisez la capacité de 3 % pour chaque réduction de 10 % du débit d'air de l'évaporateur. 2. Wine Guardian se réserve le droit de modifier ce document sans préavis à sa seule discrétion. 3. Toutes les valeurs nominales correspondent au niveau de la mer.			
Usine et siège de Wine Guardian : 7000 Performance Drive   North Syracuse, New York 13212 États-Unis  Bureau européen de Wine Guardian : Pestalozzistrasse 2, CH-8201 Schaffhausen, Suisse  <a href="http://help.wineguardian.com">help.wineguardian.com</a>   <a href="mailto:info@wineguardian.com">info@wineguardian.com</a> Wine Guardian® est une marque de commerce déposée de Air Innovations			

## **Installation**

Pour toute question ou pour obtenir de l'aide en ce qui concerne l'installation, contactez le service à la clientèle au numéro 1-315-452-7400 ou envoyez par e-mail à [info@wineguardian.com](mailto:info@wineguardian.com) un croquis de l'endroit où vous proposez d'installer l'appareil.

### **Avant l'installation**

Testez le système avant de l'installer pour vérifier l'absence de dégâts dus à l'expédition qui ne seraient pas visibles.

- ✓ Placez le système sur le sol ou une surface plane robuste.
- ✓ Branchez le système.
- ✓ Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt et vérifiez que la commande s'allume. Cela indique que le système est alimenté.
- ✓ Le minuteur intégré évite les cycles courts et empêche le compresseur de s'allumer tout de suite.



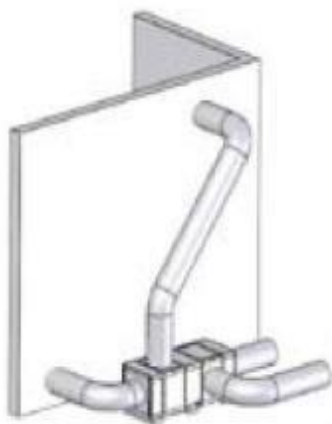
**RISQUE DE BLESSURE OU DE DÉGÂT SUR L'ÉQUIPEMENT DES BORDS COUPANTS SONT PRÉSENTS À L'INTÉRIEUR DU SYSTÈME WINE GUARDIAN**

### **Planification avant l'installation**

Avant l'installation, déterminez la meilleure manière de monter l'appareil. Veuillez vous assurer de la présence d'un espace libre d'1 m (3 pi) minimum pour pouvoir réaliser l'entretien.

Montage sur le sol - montez le serpentin du ventilateur Wine Guardian sur le sol mais élevez-le de 10 cm (4 po) au minimum sur un cadre avec une surface en contreplaqué pour le protéger de l'eau. Laissez suffisamment d'espace pour le drain externe.

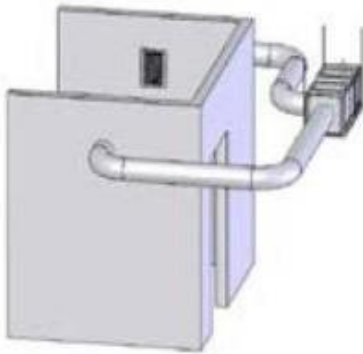
Fig. 1



Montage sur un mur - si l'appareil doit être monté sur la surface d'un mur, soutenez-le de manière adéquate des deux côtés du mur. Utilisez le sol ou des jambes de force pour transférer la charge de l'appareil sur le sol ou le mur.

Montage au plafond - construisez une plateforme horizontale avec une structure solide sur laquelle vous placerez l'appareil lorsque vous le suspendrez aux solives du plafond. Le système Wine Guardian n'est PAS conçu pour être suspendu par le haut de l'appareil ; il doit être soutenu par sa partie inférieure. Placez l'appareil sur une plateforme de manière à ce que l'appareil soit soutenu au niveau de ses quatre coins. Laissez suffisamment d'espace en haut de l'appareil pour pouvoir retirer les portes d'accès lors de l'entretien.

Fig. 2



Dans tous les cas, l'appareil doit être à l'horizontale avec  $\pm 6,35$  mm ( $\pm 0,25$  po) entre les extrémités et  $\pm 3,18$  mm ( $\pm 1/8$  po) entre les côtés pour un fonctionnement correct. Placez l'appareil aussi près que possible de la cave à vin pour réduire la longueur des tracés des gaines. Si possible, utilisez des conduits droits sur tous les tracés des gaines.

### **Réduction de la génération de bruit**

Prenez en compte le bruit quand vous placez l'appareil près de la cave ou d'un espace occupé adjacent. L'ajout de coussinets en caoutchouc de 6,35 mm (0,25 po) d'épaisseur sous l'appareil contribue à éviter la transmission des vibrations et du bruit. Un morceau de 25 ou 50 mm (1 ou 2 po) d'amortisseur de bruit entre l'appareil et le mur absorbe et réduit le bruit provenant de l'appareil. Pour réduire les bruits liés à l'air, utilisez des gaines flexibles afin d'absorber le bruit. Le son se déplace généralement en ligne visuelle. Le son est réduit quand il passe un coin, comme lorsqu'il passe une courbe dans les conduits. Si l'appareil est soutenu à partir d'un mur ou d'une solive, utilisez un coussinet en caoutchouc sous l'appareil pour réduire la transmission des vibrations.

### **Réseau de gaines**

Les appareils Wine Guardian sont généralement installés à l'intérieur près de la cave à vin pour réduire au minimum les tracés des gaines. Chaque appareil est doté d'une entrée d'air entrant ou repris et de trois sorties d'air soufflé possibles pour chacune des sections d'évaporateur et de condenseur. Une longueur cumulée totale maximale de 7,5 m (25 pi) est recommandée pour les conduits d'alimentation et de retour (y compris les courbes). Si des tracés plus longs sont nécessaires, examinez votre tracé de gaines en utilisant notre

[Calculateur de réseau de gaines](#)

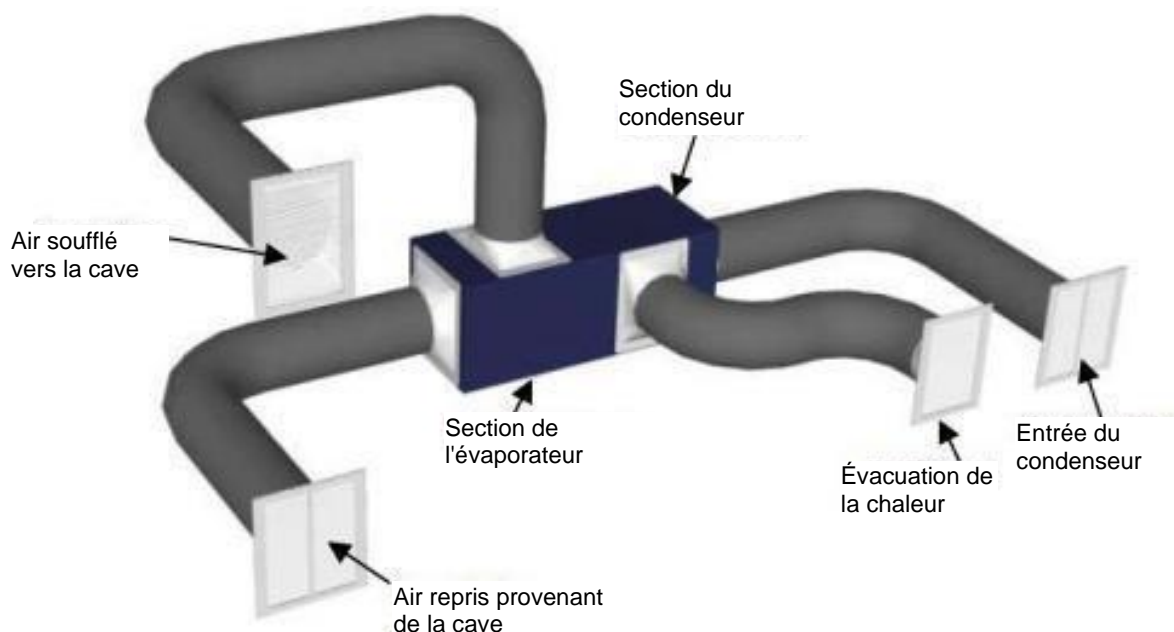


Utilisez le réseau de gaines pour raccorder l'appareil aux sorties d'alimentation et de retour dans la cave à vin. Utilisez uniquement un réseau de gaines isolées afin de réduire au minimum les pertes de refroidissement, éviter le suintement et diminuer le bruit.

Utilisez le réseau de gaines de la section du condenseur pour rediriger ou absorber le son, acheminer de l'air extérieur jusqu'à l'entrée de l'appareil et/ou évacuer l'air chaud hors de l'espace ambiant.

Diamètres des gaines (pouces) – unités 60 Hz Wine Guardian				
N° de modèle	Évaporateur (côté air froid)		Condenseur (côté air chaud)	
	Tracé de gaines simples	Tracé de gaines doubles	Tracé de gaines simples	Tracé de gaines doubles
D025	8	6	8	6
Diamètres des gaines (millimètres) – unités 50 Hz Wine Guardian				
N° de modèle	Évaporateur (côté air froid)		Condenseur (côté air chaud)	
	Tracé de gaines simples	Tracé de gaines doubles	Tracé de gaines simples	Tracé de gaines doubles
WG40	203,2	152,4	203,2	152,4
Il est préférable de surdimensionner les gaines si les diamètres de gaines exacts ne sont pas facilement disponibles ou accessibles				

**Remarque :** les dimensions mentionnées ci-dessus correspondent au diamètre interne en pouces pour 60 Hz et en millimètres pour 50 Hz. Si un conduit d'alimentation simple est utilisé, puis se sépare en deux conduits, la dimension de conduit recommandée pour les tracés de gaines doubles est utilisée après la séparation (par ex. un conduit de 203,2 mm [8 po] se sépare en deux conduits de 152,4 mm [6 po]).



**Remarque :** les conduits et surfaces non isolés provoquent un suintement sur le métal exposé, ce qui peut entraîner une dégradation de l'isolation, une perte de la capacité de refroidissement et, dans certains cas, des dégâts dus à l'eau.

## Collier de conduit et ajustement de panneau



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

Pour remplacer ou modifier l'emplacement des panneaux et colliers de conduits, veuillez consulter les consignes ci-dessous :


1. Déterminez le panneau qui a besoin d'être remplacé (Fig. 1).
2. Utilisez un tournevis plat, une pièce ou un autre outil adapté sur l'élément de fixation imperdable (Fig. 2).
3. Effectuez un simple quart de tour dans le sens antihoraire pour détacher l'élément de fixation du boîtier (Fig. 3).
4. Retirez le panneau en faisant glisser le panneau/collier vers le haut pour détacher le crochet inférieur du boîtier avant d'enlever complètement le panneau/collier de l'appareil (Fig. 4).
5. Pour remettre en place le panneau/collier, suivez simplement à l'envers les étapes précédentes. Appuyez le panneau contre l'ouverture et faites-le glisser vers le bas pour accrocher le crochet inférieur du panneau/collier sur le boîtier (Fig. 5). Appuyez sur la partie supérieure du panneau pour le faire entrer et alignez les éléments de fixation sur les orifices du boîtier. Insérez l'outil dans l'élément de fixation et tournez d'un quart de tour dans le sens horaire pour verrouiller en place.

## Conduite de vidange

Raccordez la conduite de vidange au raccord cannelé de la sortie de vidange. Le diamètre intérieur de la conduite de vidange doit être d'1,3 cm (1/2 po). La conduite de vidange doit s'étendre de l'unité jusqu'à un siphon de sol ouvert ou une pompe à condensat. N'installez PAS de siphon externe sur la conduite de vidange, chaque unité Wine Guardian à conduits est dotée d'un siphon interne. Laissez suffisamment de hauteur pour que la conduite de vidange puisse fonctionner correctement. Si vous évacuez dans un évier à proximité, l'appareil doit être élevé au-dessus du bord de l'évier pour que l'eau puisse s'évacuer par la gravité. Installez avec 6,4 mm (1/4 po) par pied linéaire de longueur. **Ne reliez pas** directement la conduite de vidange du condensat au système d'égout sanitaire. Le drain à siphon interne s'amorce automatiquement une fois que l'unité a fonctionné pendant un certain temps et après que l'unité se soit désactivée. Ce processus est confirmé par la présence d'eau qui s'égoutte du drain.

## Câblage jusqu'à l'alimentation

Le câblage électrique doit correspondre au cordon fourni sur le Wine Guardian. Prévoyez un circuit et un câblage dédiés pour le système. Faites correspondre le câblage et la taille du disjoncteur à la charge nominale, comme indiqué sur la plaque de série et dans ce guide. Veuillez consulter l'illustration d'exemple de plaque de série.

 WINE GUARDIAN™	
<b>MODEL: D025</b>	
<b>P/N : 99H0250-20</b>	
<b>S/N : XX-XX-XXX</b>	
<b>REV : X</b>	
<b>Refrigerant</b>	<b>R-134A</b>
<b>System Charge</b>	<b>19 oz</b>
<b>Test Pressure</b>	<b>275 psi</b>
Electrical	115/1/60
Min. Circuit amps	8.9
Compressor RLA	5.82
Locked Rotor Amps	32
Condenser Fan Amps	0.8
Evaporator Fan Amps	0.8
Humidifier Amps	0.3
Total Unit Amps	7.4



**RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE RISQUE  
DE BLESSURES GRAVES OU DE MORT**  
**La prise électrique et l'installation du câblage  
doivent respecter  
les codes du bâtiment nationaux et locaux.**



Conforms to UL STD 1995  
Certified to CAN/CSA STD C22.2 NO. 236

 AIR INNOVATIONS  
7000 Performance Dr.  
North Syracuse, New York USA 13212  
help.wineguardian.com

FCC ID: 2AQX3-WG  
IC ID: 24453-2AQX3WG

*This device complies with part 15 of the FCC Rules.  
Operation is subject to the following two conditions:  
1) This device may not cause harmful interference,  
and  
2) This device must accept any interference received,  
including interference that may cause  
undesired operation.*

**S/N : XX-XX-XXX**  
**MODEL: D025**  
**help.wineguardian.com**

Ne modifiez **PAS** les fiches de quelque manière que ce soit.  
N'utilisez **PAS** de rallonges.

En fonction du modèle, l'alimentation électrique doit être soit de 115 V soit de 230 V CA, monophasée, 60 cycles. Pour les systèmes de 50 Hz, l'alimentation électrique doit être de 240 V, monophasée, 50 cycles. L'alimentation électrique ne peut pas varier de plus ou moins 4 %, sinon l'unité pourrait être endommagée.

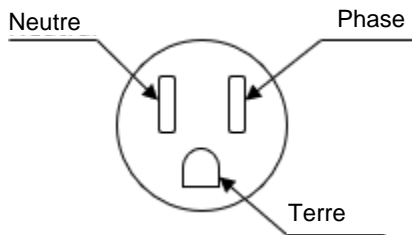
Branchez l'appareil dans la prise murale, tirez doucement sur la fiche pour vous assurer qu'elle est bien insérée.

Fig. 1 : configurations de fiches

Nécessaire pour :  
Modèles D025

-115 V CA, 60 Hz

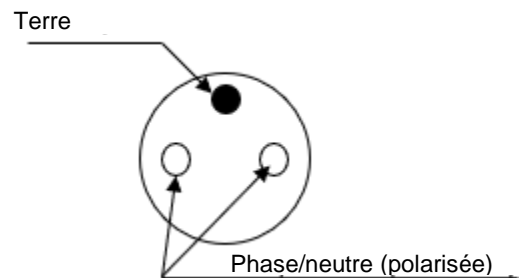
-NEMA 5-15P



Nécessaire pour :  
Modèles WG40

-240 V CA, 50 Hz

-UE 1-16P



## **Installation de l'interface à distance et du câble de communication**



Le contrôleur d'interface à distance Wireless2Base™ Wine Guardian est un contrôleur de la température et de l'humidité avec un contrôle en une seule étape du refroidissement, du chauffage et de l'humidité. Son écran tactile capacitif intègre un interrupteur marche/arrêt, des flèches de réglage et des boutons de paramétrage pour une utilisation et une programmation faciles. Le contrôleur peut être installé de l'une des deux manières :

### ***IMPORTANT***

*Une installation sans fil peut présenter une plage de communication limitée et des problèmes de connectivité en fonction de la construction du bâtiment et de la distance entre l'appareil Wine Guardian et le contrôleur d'interface à distance et/ou les capteurs à distance.*

**Câblé (recommandé)** – relié directement à l'appareil Wine Guardian par un câble de communication RJ-9. 15,25 m (50 pi) de câble de commande sont inclus avec chaque contrôleur, des longueurs plus importantes sont disponibles en option.

### ***IMPORTANT***

*Si possible, nous recommandons vivement de relier directement le contrôleur d'interface à distance à l'appareil Wine Guardian par câble pour éviter les changements réguliers de piles et assurer un service sans interruption.*

**Sans fil** - se connecte sans fil à l'appareil Wine Guardian via une connectivité par radiofréquence en utilisant l'un des douze canaux sélectionnables.

Le contrôleur d'interface à distance Wireless2Base Wine Guardian est un appareil configurable par le biais d'une série de paramètres individuels. Le contrôleur intègre huit (8) points d'alarme de température, d'humidité et de système clés. L'indication d'alarme à distance est possible par le biais de connexions de point de branchement au niveau de notre panneau de commande principal.

Dans la plupart des applications, le contrôleur d'interface à distance est monté à l'intérieur de la cave à vin. Le contrôleur d'interface à distance peut également être monté directement à l'extérieur de la cave à vin ou dans n'importe quelle autre pièce du domicile ou du bâtiment. Quand 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 à l'intérieur de la cave à vin.

### ***IMPORTANT***

*Qu'il soit relié par câble ou sans fil, chaque système Wine Guardian peut comporter au maximum deux (2) contrôleurs d'interface à distance et trois (3) capteurs à distance.*

## **Interface à distance supplémentaire**

Avant d'ajouter une interface à distance supplémentaire dans le système, vous devez modifier le paramètre 30 sur le premier contrôleur afin de lui donner une adresse différente. Veuillez vous référer à la page 36 pour découvrir les consignes expliquant comment accéder aux paramètres de l'interface et parvenir au paramètre 30 (illustré à la page 41).

### **Spécifications du contrôleur**

<b>Application</b>	<b>WG uniquement, refroidissement ou chauffage en une seule étape Humidification</b>
<b>Programmable</b>	<b>Non</b>
<b>Changement</b>	<b>Auto ou manuel, ventilateur marche ou auto</b>
<b>Couleur</b>	<b>Noir (uniquement)</b>
<b>Interface utilisateur</b>	<b>Écran tactile</b>
<b>Commande de dégivrage automatique</b>	<b>Oui, avec l'option température de service</b>
<b>Connexion</b>	<b>Communication – câble RJ-9</b>
<b>Plage de communication sans fil jusqu'à la base</b>	<b>Ligne de site de 12,2 m (40 pi)</b>
<b>Canaux sans fil jusqu'à la base</b>	<b>12</b>
<b>Capteurs à distance</b>	<b>Câblés ou sans fil</b>
<b>Ajustement de la température</b>	<b>1 à 36 °C (34 à 97 °F)</b>
<b>Tolérance de température</b>	<b>+/- 1,1 °C (+/- 2 °F)</b>
<b>Ajustement du taux d'humidité</b>	<b>2 à 93 % d'HR</b>
<b>Tolérance du taux d'humidité</b>	<b>+/- 10 % d'HR</b>
<b>Diagnostics de température du système</b>	<b>Non disponibles</b>
<b>Alarmes</b>	<b>Température élevée, température faible. Taux d'humidité élevé, taux d'humidité faible. Défaut pression élevée. Erreur de condensat, de dégivrage et de communication</b>

## Montage du contrôleur de l'interface à distance (câblé)



Fig. 1

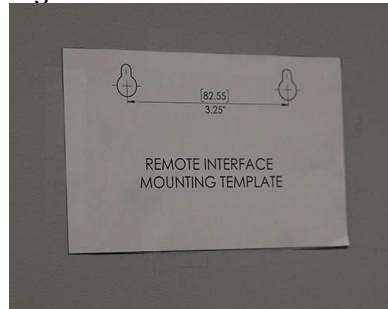


Fig. 2

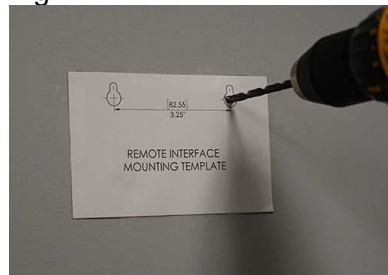


Fig. 3



Fig. 4

1. Retirez le câble de communication du sac à fermeture par pression et glissière et branchez-le sur le côté de l'appareil Wine Guardian (Fig. 1).
  - a. Acheminez 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 du contrôleur souhaité.
  - b. Prévoyez de monter le contrôleur d'interface à distance sur une surface solide loin des portes, des coins, des sorties d'air, des courants d'air ou des équipements produisant de la chaleur. Ne montez pas le contrôleur d'interface à distance directement sur un mur extérieur, un mur adjacent à une chaufferie ou un autre endroit chaud. Placez de l'isolant en mousse derrière le capteur pour l'isoler d'une surface chaude ou froide. La hauteur recommandée est de 1,5 à 1,8 m (5 à 6 pi) au-dessus du sol fini.
2. Placez le gabarit de montage sur le mur à l'endroit où le contrôleur va être monté (Fig. 2). Utilisez les croix sur le gabarit pour vous aider à le mettre à l'horizontale.
3. Percez deux orifices de 3,2 mm (1/8 po) et insérez les pièces d'ancrage au niveau des emplacements marqués. Des pièces d'ancrage peuvent ne pas être nécessaires si vous fixez sur un poteau mural ou un système de rayonnage. Insérez les vis dans les orifices et testez l'ajustement de la plaque de fixation pour vous assurer qu'elle se monte facilement sur les deux vis et glisse librement vers le bas sur les ouvertures fendues (Fig. 3).
4. Branchez le câble de communication à l'arrière de la plaque de fixation du contrôleur d'interface à distance.
  - a. Si vous utilisez plusieurs interfaces à distance, soit vous connectez chaque capteur entre eux en série à l'aide d'un câble RJ9 soit vous achetez un répartiteur RJ9 pour l'utiliser sur l'appareil.
5. Fixez le contrôleur sur le mur (Fig. 4).

***Remarque : si vous reliez une interface à distance avec un câble, n'installez PAS de piles dans l'interface.***



## Montage du contrôleur de l'interface à distance (sans fil)

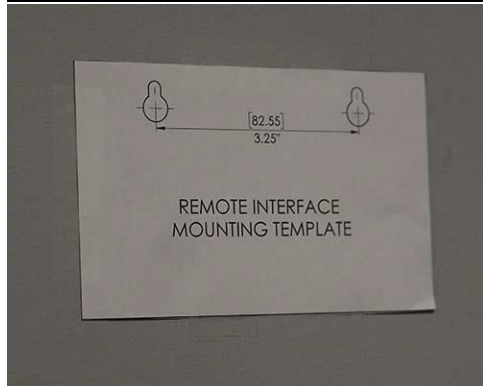


Fig. 1

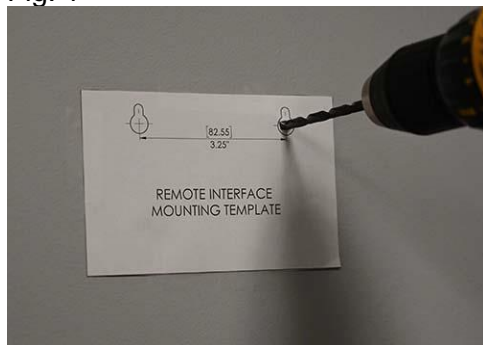


Fig. 2

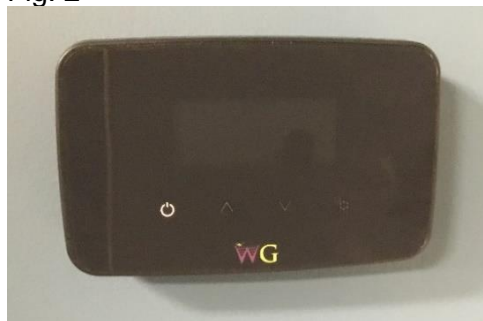


Fig. 3

1. Prévoyez de monter le contrôleur d'interface à distance sur une surface solide loin des portes, des coins, des sorties d'air, des courants d'air ou des équipements produisant de la chaleur. Ne montez pas le contrôleur d'interface à distance directement sur un mur extérieur, un mur adjacent à une chaufferie ou un autre endroit chaud. Placez de l'isolant en mousse derrière le capteur pour l'isoler d'une surface chaude ou froide. La hauteur recommandée est de 1,5 à 1,8 m (5 à 6 pi) au-dessus du sol fini.
2. Placez le gabarit de montage sur le mur à l'endroit où le contrôleur va être monté (Fig. 1). Utilisez les croix sur le gabarit pour vous aider à le mettre à l'horizontale.
3. Percez deux orifices de 3,2 mm (1/8 po) et insérez les pièces d'ancrage dans la surface de montage. Des pièces d'ancrage peuvent ne pas être nécessaires si vous fixez sur un poteau mural ou un système de rayonnage. Insérez les vis dans les orifices et testez l'ajustement de la plaque de fixation pour vous assurer qu'elle se monte facilement sur les deux vis et glisse librement vers le bas sur les ouvertures fendues (Fig. 2)
4. Insérez les trois piles AA.  
(Uniquement applicable pour les installations sans fil.)
5. Le système reconnaîtra automatiquement un dispositif sans fil (interface à distance ou capteur à distance). Rendez-vous sur le paramètre « 30 » pour définir l'utilisation de l'interface utilisateur à distance.
6. Fixez le contrôleur sur le mur (Fig. 3).



## **Installation du capteur à distance Wine Guardian**



Le capteur à distance sans fil est un capteur de température et d'humidité uniquement. Il est conçu pour être monté à l'intérieur de la cave à vin et peut être utilisé en association avec le contrôleur d'interface à distance ou jusqu'à deux capteurs à distance supplémentaires pour lire et contrôler plusieurs zones à l'intérieur de la cave à vin.

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

## **Montage du capteur à distance (câblé)**



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

1. Retirez le câble de communication du sac à fermeture par pression et glissière et branchez-le sur le côté de l'appareil Wine Guardian. Acheminez 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 du contrôleur souhaité.
2. Prévoyez de monter le capteur à distance sur une surface solide loin des portes, des coins, des sorties d'air, des courants d'air ou des équipements produisant de la chaleur. Ne montez pas le capteur à distance directement sur un mur extérieur, un mur adjacent à une chaufferie ou un autre endroit chaud. Placez de l'isolant en mousse derrière le capteur pour l'isoler d'une surface chaude ou froide. La hauteur recommandée est de 1,5 à 1,8 m (5 à 6 pi) au-dessus du sol fini.
3. Enlevez le couvercle du capteur à distance (Fig. 1) et marquez les points de montage au niveau des emplacements souhaités à l'intérieur de la cave à vin (Fig. 2). En outre, marquez l'emplacement de la connexion du câble de communication car cette zone nécessitera un espace libre suffisant pour que le câble puisse sortir du mur et se brancher à l'arrière du capteur.
4. Percez deux orifices de 3,2 mm (1/8 po) et insérez les pièces d'ancrage dans la surface de montage. Des pièces d'ancrage peuvent ne pas être nécessaires si vous fixez sur un poteau mural ou un système de rayonnage. Insérez les vis dans les orifices et testez l'ajustement de la plaque de fixation pour vous assurer qu'elle se monte facilement sur les deux vis et glisse librement vers le bas sur les ouvertures fendues. (Fig. 3)



Fig. 4



Fig. 5

5. Branchez le câble de communication sur le capteur à distance et montez le capteur à distance sur le mur. (Fig. 3)
6. Remettez le couvercle du capteur (Fig. 4)
7. Si vous utilisez plusieurs capteurs, soit vous connectez chaque capteur entre eux en série à l'aide d'un câble RJ9 soit vous achetez un répartiteur RJ9 (Fig. 5) pour le connecter à l'appareil.

**Remarque** : les capteurs à distance sont toujours considérés comme « activés » quand ils sont câblés. Leurs mesures de température et d'humidité sont toujours calculées par le système en faisant une moyenne.

**Remarque** : si le contrôleur d'interface à distance sera situé à l'extérieur de la cave à vin, modifiez le paramètre 30 sur 3 ou 4 pour désactiver ses capteurs. Cela permettra de contribuer à réduire la possibilité de mesures incorrectes.

## Montage du capteur à distance (sans fil)



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5

1. Prévoyez de monter le capteur à distance sur une surface solide loin des portes, des coins, des sorties d'air, des courants d'air ou des équipements produisant de la chaleur. Ne montez pas le capteur à distance directement sur un mur extérieur, un mur adjacent à une chaufferie ou un autre endroit chaud, car cela pourrait risquer d'influencer ses mesures de température. La hauteur recommandée est de 1,5 à 1,8 m (5 à 6 pi) au-dessus du sol fini.
2. Retirez le couvercle du capteur (Fig. 1). Marquez les points de montage au niveau des emplacements souhaités à l'intérieur de la cave à vin (Fig. 2).
3. Percez deux orifices de 3,2 mm (1/8 po) et insérez les pièces d'ancrage dans la surface de montage. Des pièces d'ancrage peuvent ne pas être nécessaires si vous fixez sur un poteau mural ou un système de rayonnage. Insérez les vis pour fixer le capteur sur le mur et assurez-vous qu'il se monte facilement sur les deux vis et glisse librement vers le bas sur les ouvertures fendues.
4. Insérez les trois piles AA. (Fig. 3)  
(Uniquement applicable pour les installations sans fil.)
5. Appariez le capteur à l'appareil  
(Consultez la page 35 pour connaître les consignes d'appariement.)

***Remarque : une fois appariée, les mesures de l'interface à distance sont incluses dans les moyennes de température et d'humidité du système.***

6. Montez le capteur à distance sur le mur (Fig. 4)
7. Remettez le couvercle du capteur (Fig. 5)

## **Appariement de capteur à distance – plusieurs capteurs (sans fil)**



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

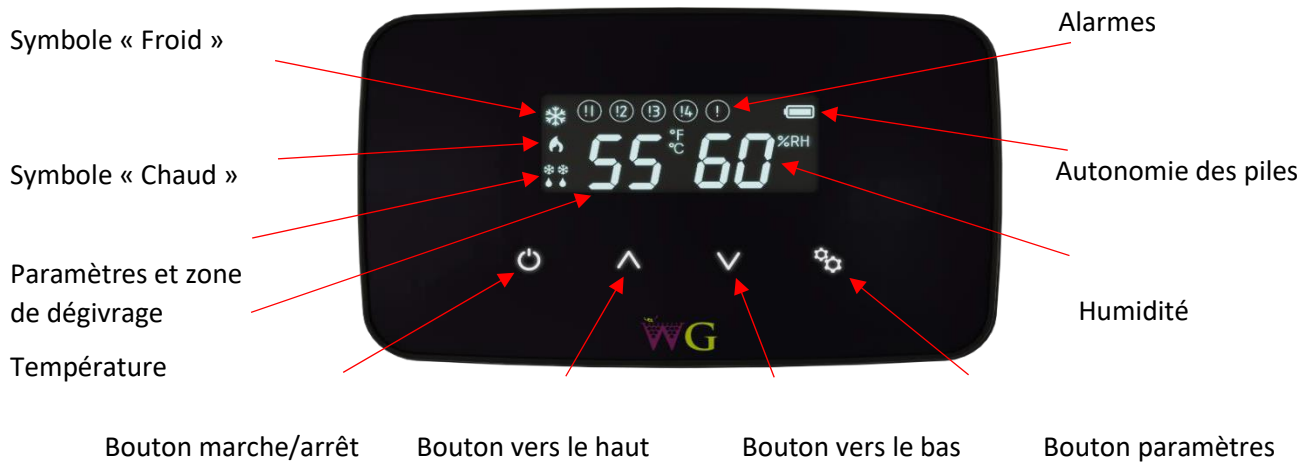
Si vous utilisez plusieurs capteurs de température/humidité à distance dans votre application, veuillez vous référer aux chiffres et à la procédure ci-dessous pour modifier le numéro de dispositif de chaque capteur à distance (trois capteurs à distance maximum). Chaque capteur à distance doit posséder son propre numéro de dispositif et doit également se trouver sur le même canal RF (paramètre 31) que le système avec lequel il est apparié.



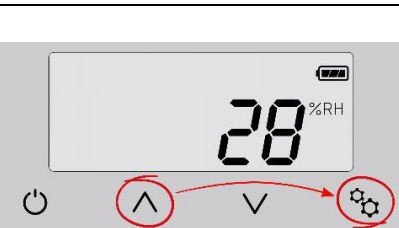
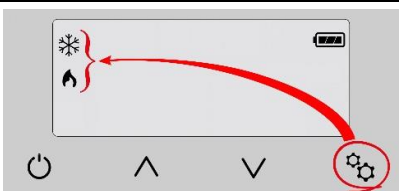
1. Pour modifier le numéro de dispositif du capteur à distance, suivez les consignes suivantes :
  - a. Utilisez une tige pour appuyer sur le bouton pendant environ une demi-seconde, puis relâchez (Fig. 1).
  - b. Observez la DEL sur le côté du capteur à distance (Fig. 2 et 3). La DEL clignote une fois pour le dispositif n° 1, deux fois pour le n° 2 et trois fois pour le n° 3. À tout moment, dans ce mode, appuyez une fois sur le bouton pour changer de numéro de dispositif. Une fois que chaque capteur à distance possède son propre numéro de dispositif unique, attendez simplement que la DEL cesse de clignoter pour que le paramétrage soit enregistré.
2. Pour modifier le canal RF du capteur à distance, suivez les consignes suivantes :

***Remarque : vérifiez sur quel canal RF votre système est paramétré en utilisant le paramètre 31 pour connecter plus facilement vos capteurs à distance.***

- a. Utilisez une tige pour appuyer sur le bouton rouge à l'arrière du capteur à distance pendant 5 secondes jusqu'à ce que la DEL clignote rapidement, puis relâchez le bouton.
- b. La DEL clignote plusieurs fois pour indiquer sur quel canal RF le capteur est paramétré et répète 3 fois en tout.
- c. Pour modifier le canal RF, appuyez une fois sur le bouton pour augmenter d'une unité le canal RF. Il y a 12 canaux RF possibles. Tous les capteurs à distance doivent être sur le même canal pour que le système puisse les détecter. Pour enregistrer le paramétrage du canal RF, attendez simplement que le délai du mode soit écoulé en n'appuyant pas sur le bouton.

## Fonctions de l'interface à distance

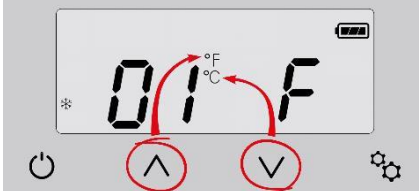
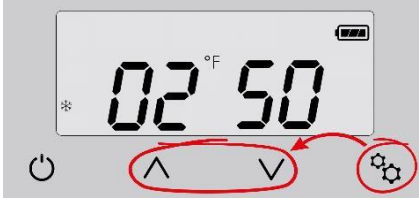
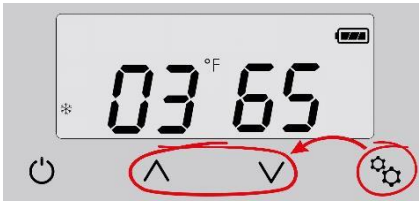
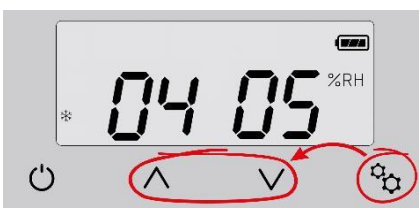
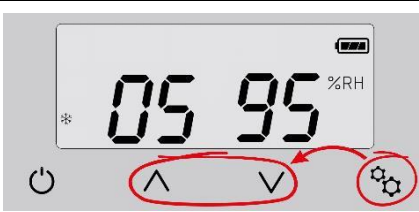
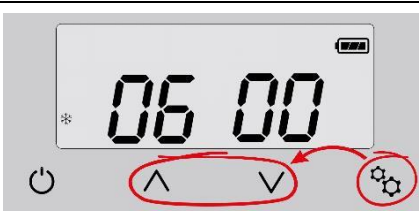






Comment :		
<b>Allumer/éteindre le système</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez une fois sur le bouton marche/arrêt.</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> il y a un délai de cinq (5) minutes avant que le système s'allume ou s'éteigne.</p>
<b>Modifier la température</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez une fois sur la flèche vers le haut. L'écran affiche le point de consigne actuel pour la température.</li> <li>Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne de température souhaité.</li> </ul>
<b>Modifier le taux d'humidité</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez une fois sur la flèche vers le haut. L'écran affiche le point de consigne actuel pour la température.</li> <li>Appuyez sur le bouton paramètres une fois pour afficher le point de consigne du taux d'humidité.</li> <li>Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne de taux d'humidité souhaité.</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> un humidificateur Wine Guardian doit être installé et le paramètre 6 doit être réglé sur « 1 » ou « 2 » avant que le contrôleur vous laisse modifier le taux d'humidité.</p>
<b>Modifier les paramètres refroidissement/chauffage/auto</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez une fois sur le bouton paramètres pour afficher la fonction de paramétrage en bas de l'écran.</li> <li>Appuyez à nouveau sur le bouton paramètres pour parcourir les paramètres : froid uniquement, chaud uniquement ou chaud/froid uniquement (mode auto).</li> </ul>



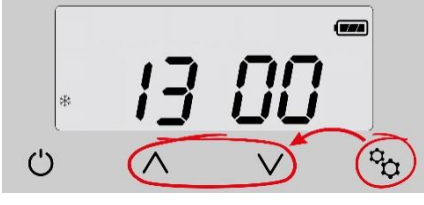


**Paramètres – maintenez enfoncé le bouton paramètres pendant cinq (5) secondes pour accéder aux paramètres suivants.**


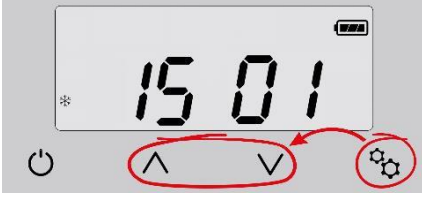
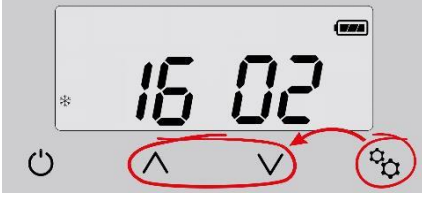
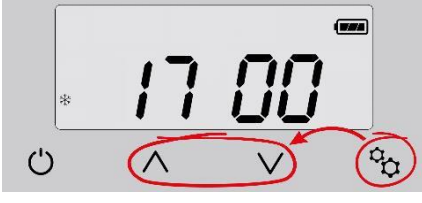
**APPUYEZ UNE FOIS SUR UNE TOUCHE FLÈCHE POUR RÉVEILLER LE CONTRÔLEUR**

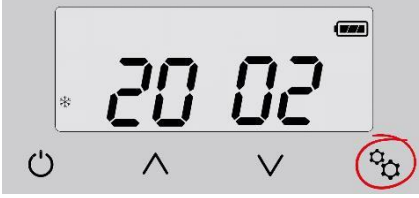


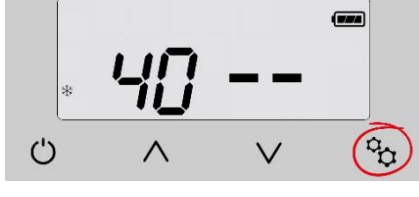
<p><b>Degrés F ou degrés C</b></p>		<p><b>Paramètre 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur la flèche vers le haut pour passer des °F aux °C.</li> <li>• Appuyez sur la flèche vers le bas pour passer des °C aux °F.</li> </ul>
<p><b>Point de consigne d'alarme de température faible</b></p>		<p><b>Paramètre 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 2.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. La valeur par défaut réglée en usine est de 10 °C (50 °F).</li> </ul>
<p><b>Point de consigne d'alarme de température élevée</b></p>		<p><b>Paramètre 3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 3.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. La valeur par défaut réglée en usine est de 18 °C (65 °F).</li> </ul>
<p><b>Point de consigne d'alarme de taux d'humidité faible</b></p>		<p><b>Paramètre 4</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 4.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. La valeur par défaut réglée en usine est de 40 %.</li> </ul>
<p><b>Point de consigne d'alarme de taux d'humidité élevé</b></p>		<p><b>Paramètre 5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 5.</li> <li>• Appuyez sur les boutons flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. La valeur par défaut réglée en usine est de 95 %.</li> </ul>
<p><b>Ajouter ou enlever un humidificateur</b></p>		<p><b>Paramètre 6</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 6.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. La valeur par défaut réglée en usine est zéro (0). Zéro (0) = pas d'humidificateur Un (1) = humidificateur monté Wine Guardian intégré Deux (2) = humidificateur monté à distance indépendant</li> </ul>

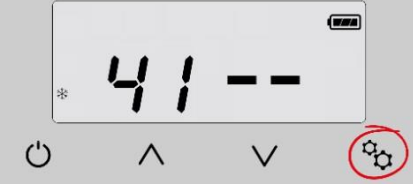
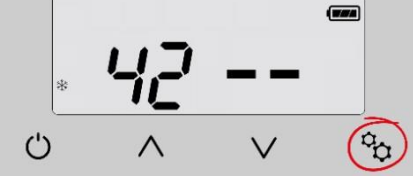
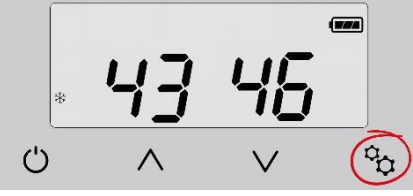

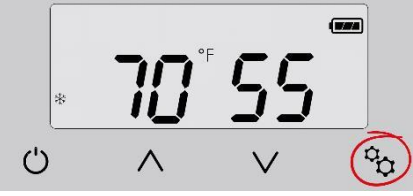
<p><b>Auto ou marche du ventilateur</b></p>		<p><b>Paramètre 7</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 7.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le numéro du point de consigne souhaité. La valeur par défaut réglée en usine est zéro (0).</li> </ul> <p>Zéro (0) = auto – le ventilateur ne fonctionne que lorsqu'un refroidissement ou chauffage est activé (1) = ventilateur marche – le ventilateur fonctionne en continu</p>
<p><b>Anti-cycle court du compresseur</b></p>		<p><b>Paramètre 8</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 8.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer la durée souhaitée par intervalles d'une minute. Le maximum est de 10 minutes ; le minimum est de 3 minutes. La valeur par défaut réglée en usine est de 5 minutes.</li> </ul> <p>La durée anti-cycle court du compresseur correspond au délai admis entre un arrêt et un redémarrage du compresseur. Un démarrage/arrêt rapide des compresseurs peut provoquer des défaillances prématurées.</p> <p><b>WINE GUARDIAN NE RECOMMANDE PAS DES PARAMÈTRES INFÉRIEURS AUX VALEURS PAR DÉFAUT RÉGLÉES EN USINE.</b></p>
<p><b>Activation/désactivation de la sonde de dégivrage</b></p>		<p><b>Paramètre 9</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 9.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. 1 correspond à activé et 0 (zéro) correspond à désactivé.</li> </ul> <p>Si le paramètre de dégivrage est activé alors qu'aucune sonde n'est présente, l'appareil affiche !3, ce qui arrête le système.</p>
<p><b>Température d'enclenchement du dégivrage</b></p>		<p><b>Paramètre 10</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 10.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Ce paramètre peut être réglé de 25 à 40 °F (-3,9 à 4,4 °C). La valeur par défaut réglée en usine est de 39 °F (3,9 °C).</li> </ul> <p>Il doit y avoir au moins une différence de 1°F entre les points de consigne d'enclenchement et de déclenchement du dégivrage.</p>

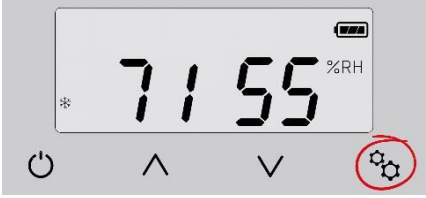

<p><b>Température de déclenchement du dégivrage</b></p>	 <p>The image shows a digital display with the number '11 40'. Below the display are four buttons: a power button on the left, two arrow buttons (up and down) in the center, and a gear icon on the right. Red circles highlight the arrow buttons and the gear icon, with red arrows pointing from the gear icon to the arrow buttons.</p>	<p><b>Paramètre 11</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 11.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Ce paramètre peut être réglé de 35 à 50 °F (1,7 à 10 °C). La valeur par défaut réglée en usine est de 40 °F (4,4 °C).</li> </ul> <p><b>Remarque :</b> ce point de consigne doit être 1°F/°C supérieur au paramètre 10.</p> <p><b>Remarque :</b> si vous avez sélectionné °C puis que vous revenez aux °F, le déclenchement par défaut passera à 41 °F (5 °C).</p>
<p><b>Intervalle de vérification du dégivrage</b></p>	 <p>The image shows a digital display with the number '12 01'. Below the display are four buttons: a power button on the left, two arrow buttons (up and down) in the center, and a gear icon on the right. Red circles highlight the arrow buttons and the gear icon, with red arrows pointing from the gear icon to the arrow buttons.</p>	<p><b>Paramètre 12</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 12.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Ce paramètre peut être réglé sur 30 min avec 0 (zéro), 1 heure avec 1, puis par intervalles d'1 heure jusqu'à un maximum de 12 heures avec 12.</li> </ul>
<p><b>Écart de température ambiante</b></p>	 <p>The image shows a digital display with the number '13 00'. Below the display are four buttons: a power button on the left, two arrow buttons (up and down) in the center, and a gear icon on the right. Red circles highlight the arrow buttons and the gear icon, with red arrows pointing from the gear icon to the arrow buttons.</p>	<p><b>Paramètre 13</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 13.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Le paramètre maximum est de +5 °F (+2,8 °C), le paramètre minimum est de -5 °F (-2,8 °C). La valeur par défaut réglée en usine est zéro (0).</li> </ul> <p>L'écart de température ambiante modifie la valeur réellement affichée (température uniquement) de la valeur de ce paramètre.</p> <p>Exemple : Mesure du capteur = 55 °F (12,8 °C)  Paramètre 13 réglé sur +4  Mesure affichée = 59 °F (15 °C)</p>



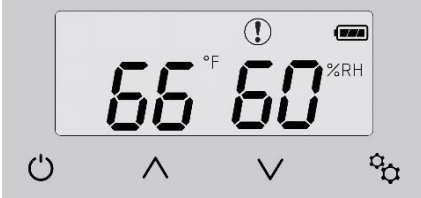
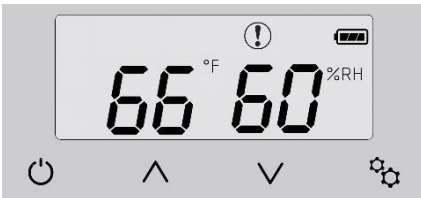
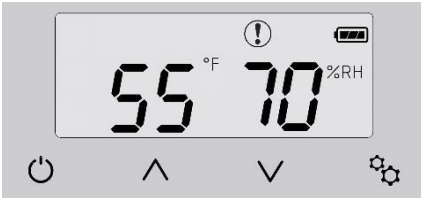
<p><b>Écart d'HR</b></p>		<p><b>Paramètre 14</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 14</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Ce paramètre permet d'ajuster la valeur du taux d'humidité de +/-10 %. La valeur par défaut réglée en usine est de 0 % HR.</li> </ul>
<p><b>Ajustement de la différence de température</b></p>		<p><b>Paramètre 15</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 15</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Ce paramètre modifie la température d'activation du système/compresseur au-dessus du point de consigne. La valeur par défaut réglée en usine est de 1 °F (0,6 °C). Exemple : Mesure du capteur = 55 °F (12,8 °C) Le paramètre 15 est réglé sur +3 °F (+1,7 °C) Le système/compresseur s'active à 58 °F (14,4 °C)</li> </ul>
<p><b>Zone morte de température</b></p>		<p><b>Paramètre 16</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 16.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Ce paramètre est la différence de température admissible minimum entre les points de consigne de chauffage et de refroidissement. Le maximum est de 5 °F (2,8 °C), le minimum est de 1 °F (0,6 °C). La valeur par défaut réglée en usine est de 2 °F (1,1 °C).</li> </ul>
<p><b>Commutateur de condensat</b></p>		<p><b>Paramètre 17</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 17.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Ce paramètre active ou désactive le commutateur de condensat. 0 (zéro) correspond à désactivé, 1 correspond à activé. La valeur par défaut réglée en usine est 0.</li> </ul>
<p><b>Réservé</b></p>		<p><b>Paramètres 18 et 19</b> Réservés pour des champs supplémentaires.</p>

<b>Défauts de type système</b>		<b>Paramètre 20</b> Paramètre du système. <b>NE PAS MODIFIER.</b>
<b>Réservé</b>		<b>Paramètres 21-29</b> Réservés pour des champs supplémentaires.
<b>Définir l'interface utilisateur à distance</b>		<b>Paramètre 30</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 30</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. <ul style="list-style-type: none"> <li>1 = Interface utilisateur à distance n° 1 montée à l'intérieur de la cave à vin et activée</li> <li>2 = Interface utilisateur à distance n° 2 montée à l'intérieur de la cave à vin et activée</li> <li>3 = Interface utilisateur à distance n° 1 désactivée qui affiche uniquement et peut être montée à l'extérieur de la cave à vin</li> <li>4 = Interface utilisateur à distance n° 2 désactivée qui affiche uniquement et peut être montée à l'extérieur de la cave à vin</li> </ul> </li> </ul>
<b>Sélection du canal RF</b>		<b>Paramètre 31</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 31.</li> <li>• Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité.</li> </ul> <p>Dans chaque système, tous les dispositifs doivent être sur le même canal RF.</p> <p>0 = RF désactivée - le système doit être câblé  1 à 12 = RF activée et 12 canaux disponibles</p>
<b>Réservé</b>		<b>Paramètres 32-39</b> Réservés pour des champs supplémentaires.
<b>Thermistance 1</b>  <i><b>Plus applicable</b></i>		<b>Paramètre 40</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 40.</li> </ul> <p>Non disponible  Réservé pour la thermistance</p>

<p><b>Thermistance 2</b></p> <p><i><u>Plus applicable</u></i></p>		<p><b>Paramètre 41</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 41. Non disponible Réservé pour la thermistance</li> </ul>
<p><b>Thermistance 3</b></p> <p><i><u>Plus applicable</u></i></p>		<p><b>Paramètre 42</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 42. Non disponible Réservé pour la thermistance</li> </ul>
<p><b>Thermistance 4</b></p> <p><i><u>Plus applicable</u></i></p>		<p><b>Paramètre 43</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 43. Pas d'ajustement de paramètre. Affiche la température de la sonde de dégivrage.</li> </ul>
<p><b>Réservé</b></p>		<p><b>Paramètre 44-49</b></p> <p>Réservés pour des champs supplémentaires.</p>
<p><b>Test de sortie</b></p>		<p><b>Paramètre 50</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 50.</li> <li>Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité. Étapes à travers les relais pour test de sortie. 0 = désactivé 1 = activé</li> </ul>
<p><b>Réservé</b></p>		<p><b>Paramètre 51-69</b></p> <p>Réservés pour des champs supplémentaires.</p>
<p><b>Température par défaut</b></p>		<p><b>Paramètre 70</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 70. Pas d'ajustement de paramètre. Point de consigne de température initial. Le système revient à ce paramètre en cas de panne de courant.</li> </ul>

<p><b>Taux d'humidité relative par défaut</b></p>		<p><b>Paramètre 71</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 71.</li> </ul> <p>Pas d'ajustement de paramètre.</p> <p>Point de consigne du taux d'humidité relative initial. Le système revient à ce paramètre en cas de panne de courant.</p>
<p><b>Mode par défaut</b></p>		<p><b>Paramètre 72</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Appuyez sur le bouton paramètres pour passer au paramètre 72.</li> <li>Appuyez sur les flèches vers le haut ou le bas pour paramétrer le point de consigne souhaité.</li> </ul> <p>Point de consigne du mode initial. Le système revient à ce paramètre en cas de panne de courant.</p> <p>1 = Auto 2 = Refroidissement 3 = Chauffage</p>

### Codes d'alarme

<p><b>Alarme de température élevée</b></p> <p><b>Chiffre de température clignotant</b></p>		<p>Chiffre de température clignotant accompagné du symbole (!) qui reste à l'écran jusqu'à ce que la température descende en dessous du point de consigne d'alarme de température élevée (paramètre 3).</p>
<p><b>Alarme de température faible</b></p> <p><b>Chiffre de température clignotant</b></p>		<p>Chiffre de température clignotant accompagné du symbole (!) qui reste à l'écran jusqu'à ce que la température augmente au-dessus du point de consigne d'alarme de température faible (paramètre 2).</p>
<p><b>Alarme de taux d'humidité élevé</b></p> <p><b>Chiffre de taux d'humidité clignotant</b></p>		<p>Chiffre de taux d'humidité clignotant accompagné du symbole (!) qui reste à l'écran jusqu'à ce que le taux d'humidité descende en dessous du point de consigne d'alarme de taux d'humidité élevé (paramètre 5).</p>

<p><b>Alarme de taux d'humidité faible</b></p> <p><b>Chiffre de taux d'humidité clignotant</b></p>		<p>Chiffre de taux d'humidité clignotant accompagné du symbole (!) qui reste à l'écran jusqu'à ce que le taux d'humidité augmente au-dessus du point de consigne d'alarme de taux d'humidité faible (paramètre 4).</p>
<p><b>!1 = défaillance du pressostat haute pression</b></p>		<p><b>CETTE ALARME PROVOQUE UN ARRÊT DU SYSTÈME</b></p> <p>(!1) reste à l'écran jusqu'à ce que le pressostat haute pression ait été réarmé. Consultez le guide de dépannage à la page 53 pour découvrir les « Consignes de réarmement du pressostat haute pression ».</p>
<p><b>!2 = défaillance du commutateur de condensat</b></p>		<p><b>CETTE ALARME PROVOQUE UN ARRÊT DU SYSTÈME</b></p> <p>(!2) reste à l'écran jusqu'à ce que la défaillance du commutateur de condensat ait été résolue et que celui-ci ait été réarmé.</p>
<p><b>!3 = défaillance de la sonde de dégivrage</b></p>		<p><b>LE SYSTÈME RESTE OPÉRATIONNEL PENDANT CETTE ALARME</b></p> <p>La sonde de dégivrage a été court-circuitée, débranchée ou ouverte. (!3) reste à l'écran jusqu'à ce que le problème lié à la sonde de dégivrage ait été résolu.</p>
<p><b>!4 = perte de communication</b></p>		<p><b>LE SYSTÈME RESTE OPÉRATIONNEL PENDANT CETTE ALARME</b></p> <p>Mauvais ou absence de transfert de données entre le dispositif de détection et le panneau de commande principal. « !4 » reste à l'écran jusqu'à ce que la communication soit rétablie.</p>

**! AVERTISSEMENT !**

**Si plusieurs appareils sont installés à proximité les uns des autres, assurez-vous que la radio est coupée (paramètre 31)**

## **Démarrage**

- Vérifiez l'installation et assurez-vous que toutes les connexions du câblage sont correctes
- Examinez tous les raccordements de conduits, les grilles et les panneaux pour vérifier que tout est bien fixé
- Démarrez l'appareil
- Vérifiez la présence éventuelle de fuites d'air au niveau des conduits et raccordements de conduits
- Assurez-vous que le flux d'air dans le condenseur ne rencontre pas d'obstacles

Maintenant que l'installation est terminée, branchez l'appareil. Mettez l'interrupteur marche/arrêt sur marche, sur le côté de l'appareil. L'interrupteur marche/arrêt s'allume pour indiquer que l'appareil est alimenté. Il est possible que l'appareil ne démarre pas tout de suite à cause du minuteur intégré dans le circuit qui protège le compresseur contre les cycles courts. Le ventilateur ne fonctionne que lorsque le système doit refroidir, ce qui lui est demandé quand la température de la cave à vin est supérieure au point de consigne (par défaut 13 °C, ou 55 °F). Une fois que l'appareil commence à refroidir, attendez les 5 minutes allouées pour que le compresseur commence à fonctionner. Pour vérifier que le compresseur fonctionne, vérifiez si de l'air froid sort de l'évaporateur ou si vous entendez un bourdonnement au niveau du compresseur lui-même.

Lors du démarrage initial, l'appareil peut fonctionner en continu pendant plusieurs heures, jusqu'à un jour ou plus, pendant qu'il abaisse la température de la cave. Une fois que l'appareil a atteint la température du point de consigne, il s'arrête et commence à démarrer et s'arrêter pour continuer d'abaisser la température des bouteilles jusqu'au point de consigne. L'air de la cave atteint le point de consigne avant les bouteilles. Si la température de la cave est partie de 24 °C (75 °F), la température de l'air soufflé fourni par l'appareil sera probablement de 8 à 11 °C (15 à 20 °F) plus froide. Tandis que la température de la cave diminue à 13 °C (55 °F), la différence de température de l'air soufflé diminue de 4 à 7 °C (8 à 12 °F) plus froide.

Pour diminuer le temps de fonctionnement de l'appareil, il est recommandé d'appliquer un processus par étapes. Par exemple, si vous visez un point de consigne de 13 °C (55 °F), vous paramétrez tout d'abord un point de consigne de 17 °C (63 °F). Une fois que le système a atteint 17 °C (63 °F), modifiez le point de consigne pour 16 °C (60 °F), puis 13 °C (55 °F). Baissez le point de consigne par intervalles, de manière à ce que le système ait le temps de faire des cycles au lieu de fonctionner en continu pour atteindre le point de consigne souhaité.

Veillez noter que le contrôleur d'interface à distance affichera une alarme de température élevée jusqu'à ce que la température de la cave à vin soit descendue en dessous du point de consigne. Veuillez consulter la partie *Codes d'alarme* du manuel.

## Maintenance



**DANGER**



**Tension élevée**

Risque de blessures graves ou de mort

Utilisez la procédure de verrouillage/étiquetage avant d'ouvrir les panneaux

**Bords coupants**

Risque de blessures graves

Des bords coupants sont présents sur les roues des ventilateurs, le boîtier, les ailettes et les serpentins

La maintenance sur les appareils Wine Guardian nécessite de travailler en présence de tension élevée et de tôle avec de potentiels bords coupants. Seul le personnel qualifié doit réaliser les opérations de maintenance. Certaines tâches nécessitent une connaissance des méthodes mécaniques et électriques. Assurez-vous de bien connaître tous les dangers, les procédures liées à la sécurité générale et les étiquettes de sécurité présentes sur l'appareil.

De l'eau stagnante dans les bacs de récupération favorise la croissance microbienne (moisissure) qui provoque des odeurs désagréables et de graves problèmes de qualité de l'air intérieur liés à la santé. Si vous trouvez de la moisissure, enlevez-la immédiatement et désinfectez cette partie de l'appareil.

Le Wine Guardian est conçu pour nécessiter un minimum de maintenance. Le système de fluide frigorigène est fermé hermétiquement et ne nécessite aucune maintenance. Les ventilateurs sont lubrifiés en permanence et ne nécessitent aucune maintenance. Quelques opérations de maintenance sur l'appareil peuvent être nécessaires en raison de la présence de poussière ou de saletés dans le flux d'air.

Le serpentin du condenseur est fourni avec un filtre à air réutilisable et lavable. Le filtre empêche le serpentin d'être recouvert ou obstrué par de la poussière. La fréquence de nettoyage des filtres est basée sur la quantité de poussière ou de saletés générées dans la cave ou le sous-sol.

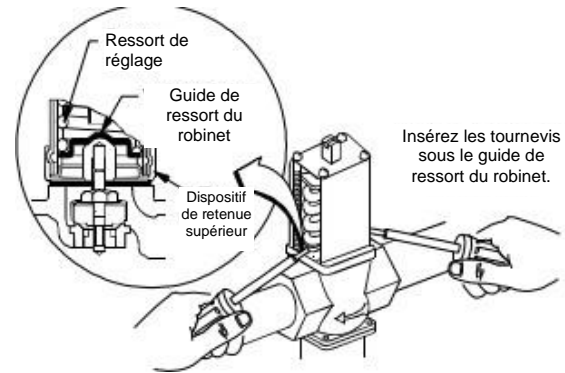
1. Retirez le collier de conduit situé au niveau de l'extrémité d'entrée de l'appareil. (En option.)
2. Retirez le filtre qui recouvre la face du serpentin.
3. Lavez-le sous l'eau chaude.
4. Secouez pour enlever l'excès d'eau.
5. Inspectez et nettoyez la face du serpentin. **Des bords coupants sont présents sur les ailettes et les serpentins.**
6. Remettez en place le filtre.
7. Remettez en place le collier de conduit.

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

1. Mettez l'interrupteur basculant sur arrêt et débranchez l'appareil.
2. Retirez la grille ou le conduit au niveau de l'entrée de l'évaporateur.
3. Inspectez le bac de récupération sous le serpentin.
4. Si le bac de récupération semble sale, versez de l'eau chaude mélangée à de l'eau de Javel (solution diluée) sur toute la longueur du bac pour rincer la saleté et l'évacuer par le tube de vidange. Continuez ce traitement jusqu'à ce que le drain apparaisse propre et sans saleté.
5. Collier de conduit.
6. Branchez l'appareil et redémarrez.

## **Rinçage du robinet automatique de débit d'eau – refroidissement par eau uniquement**

Pour enlever les sédiments qui pourraient s'être accumulés, les robinets doivent être rincés manuellement en insérant des tournevis sous les deux côtés du ressort principal et en levant vers le haut pour rincer le robinet. Le rinçage manuel n'affecte pas les ajustements du robinet.



## **Nettoyage de l'humidificateur (facultatif)**

Si l'appareil est équipé d'un humidificateur, ce dernier nécessite un entretien périodique. Suivez les instructions du guide de l'humidificateur.

## **Programme de maintenance**

### **Mensuel**

(ou trimestriel en fonction de votre expérience avec la cave)

- Vérifiez le filtre et le drain à siphon – nettoyez si nécessaire.
- Observez s'il y a du bruit ou des vibrations.
- Observez si l'appareil fait des cycles courts : le compresseur est démarré et arrêté plus de huit fois/heure.

### **Annuel**

(en plus de la maintenance mensuelle)

- Remplacez les filtres s'ils sont usés ou obstrués sans pouvoir être nettoyés.
- Regardez s'il y a de la saleté sur les serpentins de l'évaporateur et du condenseur – utilisez un aspirateur avec une brosse pour nettoyer les serpentins.
- Nettoyez le bac du condensat sous le serpentin de l'évaporateur en le rinçant. Veillez à ce que les bacs de récupération soient exempts de débris.
- Regardez s'il y a de la corrosion ou de la rouille sur le coffret – nettoyez et peignez.
- Regardez s'il y a une accumulation de saletés sur ou à l'intérieur de l'appareil. Nettoyez l'appareil avec un aspirateur ou en essuyant.
- Regardez si de l'isolant, des éléments de fixation, des joints ou des raccords sont desserrés.
- Vérifiez les connexions du câblage et l'intégrité des cordons.
- Regardez si les conduits présentent des fissures ou des brèches.
- Vérifiez le ventilateur et le solénoïde de l'humidificateur.
- Remettez en place le tampon d'égouttement de l'humidificateur (le cas échéant)



## **Dépannage**

**Avant de poursuivre, veuillez lire et comprendre les consignes de sécurité contenues dans la partie Sécurité du manuel Wine Guardian**

Pour un dépannage plus approfondi, veuillez vous adresser à :

[Help.wineguardian.com](http://Help.wineguardian.com)

### **Réarmement du pressostat haute pression**

Le pressostat haute pression a arrêté l'appareil	
Chaque appareil Wine Guardian possède un pressostat haute pression à réarmement manuel dans son système de réfrigération. Ce pressostat coupe le compresseur et le condenseur si la pression de refoulement dans le système est trop élevée. Il sert à protéger le compresseur. Un flux d'air restreint dans le condenseur est la raison la plus courante d'une pression trop élevée. Il peut être dû à de la poussière qui recouvre le filtre ou à un obstacle qui bloque le flux d'air dans le conduit ou la grille.	
Cause possible	Solution
La pression de refoulement dans l'appareil est trop élevée parce qu'un obstacle gêne l'écoulement de l'air	Enlevez l'obstacle dans le conduit/la grille ou nettoyez le filtre. Puis redémarrez l'appareil après avoir réarmé le pressostat haute pression

1. Coupez l'appareil au niveau de l'interrupteur d'alimentation. Retirez le panneau d'accès, la grille ou le collier de conduit au niveau du condenseur pour avoir accès au pressostat haute pression.
2. Repérez le pressostat haute pression près du compresseur (Fig. 1).
3. Appuyez sur le bouton pour réarmer le pressostat haute pression.
4. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour redémarrer l'appareil.



Fig. 1

Veillez consulter le lien ci-dessous pour regarder une vidéo montrant comment réarmer le pressostat haute pression  
<https://www.youtube.com/watch?v=TFGFTWZVeAs>

## **Coordonnées et garantie**

### **GÉNÉRAL**

Wine Guardian garantit, à l'acheteur initial, que ses biens, et toutes les pièces de ceux-ci, sont exempts de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de deux (2) ans à partir de la date de facturation en présumant UNE UTILISATION ET UN ENTRETIEN NORMAUX.

### **RESPONSABILITÉ**

La responsabilité de Wine Guardian doit être limitée à la réparation ou au remplacement (à son gré) de la ou les pièces qui sont, à notre seule discrétion, considérées comme défectueuses. L'acheteur doit payer tous les frais de transport. En outre, en cas de dysfonctionnement pendant la première année qui suit la date de facturation, Wine Guardian rembourse le coût raisonnable de la main d'œuvre nécessaire pour la réparation ou le remplacement à la condition qu'une autorisation a été obtenue auprès de l'un de nos représentants autorisés avant d'encourir des frais de main d'œuvre.

### **LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ**

CES GARANTIES REMPLACENT TOUTES LES AUTRES GARANTIES EXPLICITES OU IMPLICITES, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, ET REMPLACENT TOUTE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ, Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES INDIRECTS OU CONSÉCUTIFS. Wine Guardian ne sera pas tenue responsable pour les coûts ou responsabilités, quels qu'ils soient, dus à une installation ou un entretien inappropriés de son équipement. Si Wine Guardian ou ses distributeurs sont jugés responsables d'un dommage lié à un défaut ou une non-conformité des produits, leur responsabilité totale pour chaque produit défectueux ne doit pas dépasser le prix d'achat de ces produits défectueux. Aucune personne ni aucun représentant n'est autorisé à modifier ces garanties ou à assumer d'autres obligations ou responsabilités pour Wine Guardian en lien avec la vente de ses systèmes.

### **INDEMNISATION**

L'acheteur accepte d'indemniser, de dégager de toute responsabilité et de défendre le vendeur et ses cadres, dirigeants, agents et employés en lien avec tous les réclamations, responsabilités, coûts et dépenses découlant de ou liés à l'utilisation des produits par l'acheteur, ou, de quelque manière que ce soit, concernant des blessures ou des dégâts ou accidents provoqués par les produits vendus par Wine Guardian à l'acheteur.

### **GOVERNEMENT ÉTRANGER ET NATIONS INDIENNES**

Si l'acheteur est un gouvernement étranger ou une nation indienne, l'acheteur renonce expressément par les présentes à sa défense d'immunité souveraine en cas de litige entre l'acheteur et Wine Guardian à propos de cette facture et l'acheteur accepte expressément la juridiction des tribunaux fédéraux et étatiques des États-Unis.

### **DIVISIBILITÉ**

Si une ou plusieurs dispositions de ce contrat sont considérées, pour quelque raison que ce soit, comme non valables, illégales ou inapplicables de quelque façon que ce soit, cette invalidité, illégalité ou inapplicabilité ne doit pas porter atteinte aux dispositions de ce contrat, mais ce contrat doit être considéré comme s'il n'avait jamais contenu cette disposition non valable, illégale ou inapplicable.

### **EXIGENCES ADDITIONNELLES**

En cas de défaut couvert par la garantie, contactez Wine Guardian pour obtenir l'autorisation de

mettre en œuvre la mesure corrective. Ne renvoyez pas des pièces et n'encourez aucun frais dont vous souhaiteriez avoir le remboursement en vertu de cette garantie sans avoir reçu cette autorisation. Si des pièces sont remplacées en vertu de cette garantie, les pièces défectueuses doivent être renvoyées en port payé dans les 30 jours. Cette garantie est nulle et non avenue dans son intégralité si le numéro de série sur le climatiseur ou le compresseur est altéré, enlevé ou dégradé.

### **Coordonnées**

Wine Guardian  
7000 Performance Drive  
North Syracuse, NY, 13212 États-Unis

Sites Internet : [wineguardian.com](http://wineguardian.com)  
[Help.wineguardian.com](http://Help.wineguardian.com)

E-mail : [info@wineguardian.com](mailto:info@wineguardian.com)

### **Garantie**

Le numéro de série de l'appareil Wine Guardian est noté sur tous les listes de colisage et connaissements tandis que, avec la date d'expédition, il est conservé dans des dossiers chez Wine Guardian à des fins de garantie. **Toute correspondance concernant la garantie doit inclure le numéro de modèle et le numéro de série de l'appareil concerné. Veuillez noter** que la garantie est nulle et non avenue si le numéro de série sur l'appareil ou le compresseur est altéré, enlevé ou dégradé. Toutes les demandes ou toute correspondance concernant la garantie doivent être gérées conformément à la « Garantie » et adressées à :

**Wine Guardian**  
7000 Performance Drive  
North Syracuse, New York, 13212 États-Unis  
Attn: Service Department

Cette procédure inclut, sans s'y limiter

- Obtenir une autorisation de Wine Guardian avant d'encourir des frais de réparation ou de remplacement sous garantie.
- Ou renvoyer en port payé dans les 30 jours les pièces défectueuses.