

Maintenance program

	Spare parts ref	Qté	Labour	12 months	24 months	36 months	48 months
8 wine pipes kit	WB8VACPUMP	1	25'		✓		✓
8 extensions kit	WB8PISTAS8	1	25'		✓		✓
Checkings		1	30'	✓	✓	✓	✓

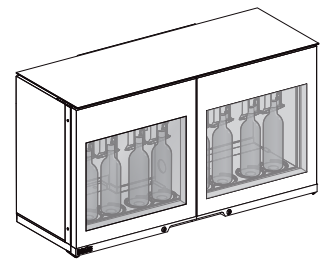


Checkings

- Check the power cord and the appliance power supply
(socket is earthed and the installation is protected by a differential circuit breaker 30 mA)
- Check the air circulation around the unit
(with a minimum space of 50 mm all around sides, top, back)
- Check the correct sealing of the door gasket (2 doors)
- Check the correct alignment of both doors and right operating of both locks
- Clean the condenser and its fan at the rear of the unit by removing the dust with a vacuum cleaner
- Check that each fan is operating correctly
(mixing fan in the left side compartment, in the dividing wall, and condenser fan)
- Check the right tilt of appliance slightly to the back (by 2-3°) to allow condensation water to drain away
- Empty each water tray
- Check the operating temperature of both compartments according to the settings adjusted by the Customer :
OK if display = +/-1°C (closed door with a 5 ' time).
Use the U button to display the temperatures measured by the temperature sensors
- Check the lighting (using the instruction manual of the remote control)
- Clean the rubber seal of each vacuum head, this daily maintenance has to be done also by the Customer (see instruction manual)
- Clean the inner parts of both compartments
- Check if vacuum system is operating correctly for each vacuum head
- In case of performing maintenance on the vacuum system, check that each vacuum head is working correctly by using a bottle (see instruction manual)



Note: Make sure that the Customer carries out daily maintenance on the appliance in order to guarantee the quality of the wine (see instructions manual)



Programme de maintenance

	Référence pièces détachées	Qté	MO	12 mois	24 mois	36 mois	48 mois
Pompe vide	WB8VACPUMP	1	25'		✓		✓
KIT 8 pistons	WB8PISTAS8	1	25'		✓		✓
Contrôles		1	30'	✓	✓	✓	✓



Contrôles

- Vérifier l'état du cordon secteur et le branchement de l'appareil (prise reliée à la terre avec disjoncteur différentiel 30 mA)
- Vérifier la circulation d'air autour de l'appareil (espace minimum de 50 mm autour de l'appareil, côtés, dessus, arrière)
- Vérifier la bonne étanchéité des joints de porte
- Vérifier l'alignement des 2 portes et le bon fonctionnement des serrures
- Nettoyer le condenseur et son ventilateur à l'arrière de l'appareil en enlevant la poussière avec un aspirateur
- Vérifier que tous les ventilateurs fonctionnent (brassage compartiment gauche, aspiration paroi centrale, condenseur)
- Vérifier la bonne inclinaison du produit légèrement vers l'arrière (2 à 3 °) pour permettre l'écoulement des condensats
- Vider les bacs des condensats
- Vérifier la température de fonctionnement des 2 compartiments en fonction des réglages du Client :
OK si affichage = consignes +/-1°C (porte fermée avec stabilisation de 5').
Utiliser la touche U pour afficher les températures instantanées
- Vérifier le fonctionnement de l'éclairage (cf. notice sur utilisation télécommande)
- Nettoyer le joint de chaque piston, nettoyage quotidien par le Client (cf. notice)
- Nettoyer l'intérieur des deux compartiments
- Vérifier la mise au vide sur chaque piston
- Attention : en cas de maintenance sur le système vide, vérifier le bon fonctionnement de chaque piston après intervention à l'aide d'une bouteille d'eau (cf. notice)



Nota : s'assurer que l'entretien quotidien est bien effectué par le Client afin de ne pas altérer la qualité des vins (cf. notice)