



**WINE KEG DISPENSER**  
***DISTRIBUTEUR de FÛT de VIN***  
**Model / Modèle SBC635MWKD**

Use and Care Guide  
*Mode d'emploi*

**BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL SAFETY RULES AND OPERATING INSTRUCTIONS.**

Keep proof of original sales date (such as your sales slip) with this manual to establish the warranty period.

Write the Serial Number below. You'll find it on a plate located either on the back of the appliance or on an interior wall.

---

***AVANT UTILISATION, S'IL VOUS PLAÎT LIRE ET SUIVRE LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION.***

*Conserver une preuve de la date d'achat d'origine (comme votre ticket de caisse) avec ce manuel pour établir la période de garantie.*

*Écrire numéro de série ici. Vous le trouverez sur une plaque située soit sur l'arrière de l'appareil ou sur un mur intérieur.*

---

**Felix Storch, Inc.**  
**An ISO 9001:2015 registered company**  
**770 Garrison Avenue**  
**Bronx, NY 10474**  
**[www.summitappliance.com](http://www.summitappliance.com)**

# TABLE OF CONTENTS

<b>Important Safeguards</b> .....	<b>2 – 3</b>
<b>Location of Parts</b> .....	<b>4</b>
<b>Before Using for the First Time</b> .....	<b>4</b>
<b>Placement and Installation</b> .....	<b>5 - 6</b>
<i>Choosing the right place</i> .....	5
<i>Installation</i> .....	5
<i>Applications</i> .....	5
<i>Connecting to power supply</i> .....	5
<i>Reversing the door swing</i> .....	6
<b>Wine Keg Dispenser Flow and Parts</b> .....	<b>7</b>
<b>Wine Keg Dispenser Assembly</b> .....	<b>8 – 10</b>
<i>Caster Assembly</i> .....	8
<i>Guardrail Installation</i> .....	8
<i>Wine Tap Installation</i> .....	8
<i>Gas Regulator Installation</i> .....	9
<i>Gas Regulator &amp; Tap Connection Examples</i> .....	10
<b>How to Tap a Wine Keg</b> .....	<b>11</b>
<b>Operation</b> .....	<b>12 – 13</b>
<i>Using Your Wine Keg Dispenser</i> .....	12
<i>Control Panel</i> .....	12
<i>Temperature Control</i> .....	12
<i>Switching Between Celsius and Fahrenheit</i> .....	12
<i>'Rapid Cooling' Function</i> .....	12 - 13
<i>Automatic Defrosting</i> .....	13
<i>Error Prompts</i> .....	13
<i>Normal Functioning</i> .....	13
<b>Maintenance of the Wine Keg Dispenser</b> .....	<b>14 - 15</b>
<i>Cleaning</i> .....	14
<i>Storing Your Wine Keg Dispenser</i> .....	14
<i>Transporting the unit</i> .....	14
<i>Disposing of a Worn-Out Unit</i> .....	15
<b>Accessories</b> .....	<b>16</b>
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>17</b>
<b>Limited Warranty</b> .....	<b>18</b>
<b>French version of this manual</b> .....	<b>19 - 39</b>

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## WARNING!

To reduce the risk of fire, electric shock or injury when using this appliance, follow these basic precautions:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. The appliance must be correctly connected to the power supply.
3. Immediately replace worn power cords, loose plugs and faulty power outlets.
4. Do not operate your appliance in the presence of explosive fumes.
5. Disconnect the appliance from the power supply before cleaning or repairing it. Only a qualified technician should repair it.
6. Never stand on top of or inside this appliance or swing on the door. Avoid putting weight on top of the appliance.
7. To reduce likelihood of injury, do not let children play with this appliance.
8. Do not operate the valve control unless the cylinder is completely installed and connected.
9. Do not attempt to repair or replace any part unless this is recommended in this *Use and Care Guide*. Leave other service matters to qualified technical personnel.
10. Keep packing materials away from children as they could become a choking hazard.
11. Do not spray or flush the wine keg dispenser with water, and avoid keeping it in a damp place since this could damage the electrical insulation.
12. This unit is intended for UPRIGHT, FREE-STANDING USE ONLY. Do not install in a cabinet or enclosed spaces. Do not use under a bar or counter.

### **DANGER! Risk of child entrapment!**

Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned appliances are still dangerous, even if they will "just sit at the curb for a few days."

*Before discarding your old appliance:*

- *Take off the door.*
  - *Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.*
- This appliance is CFC- and HFC-free and contains small quantities of Isobutane (R600a) which is environmentally friendly, but flammable. It does not damage the ozone layer, nor does it increase the greenhouse effect. Care must be taken during transportation and setting up of the appliance that no parts of the cooling system are damaged. Leaking coolant can ignite and may damage the eyes.  
In the event of any damage:
    - Avoid open flames and anything that creates a spark,
    - Disconnect from the electrical power line,
    - Air the room in which the appliance is located for several minutes, and
    - Contact the Service Department for advice.
  - The more coolant there is in an appliance, the larger the room it should be installed in. In the event of a leakage, if the appliance is in a small room, there is the danger of combustible gases building up. For every ounce of coolant at least 325 cubic feet of room space is required. The amount of coolant in the appliance is stated on the data plate on the back of the appliance. It is hazardous for anyone other than an Authorized Service Person to carry out servicing or repairs to this appliance.

- Take serious care when handling, moving, and using the appliance to avoid either damaging the refrigerant tubing or increasing the risk of a leak.
- Replacing component parts and servicing shall be done by factory authorized service personnel so as to minimize the risk of possible ignition due to incorrect parts or improper service.

#### **SAFETY PRECAUTIONS REGARDING ELECTRICAL MATTERS**

1. Do not pull on the power cord when unplugging the machine. Grasp the plug firmly and pull it straight out of the socket. Do not pull the plug with wet hands.
2. Keep the power cord at the back of the appliance to avoid tripping accidents or damage to the cord.
3. If the power cord is damaged or frayed, it must be replaced by a qualified service professional.
4. Use only a standard three-hole grounded power socket rated above 10A. The socket should not be shared with other appliances.
5. Be sure the plug fits firmly into the socket and that the socket is grounded.
6. The use of an extension cord is NOT recommended.
7. The wine dispenser requires an AC power supply of 110~120V/60Hz. The fuse or circuit breaker should be rated at 15A.
8. If the leakage of a combustible gas is detected, turn off the gas valve and open the doors and windows. To reduce the risk of fire caused by a spark, do not pull out the plug of the wine dispenser or of any other electrical device.

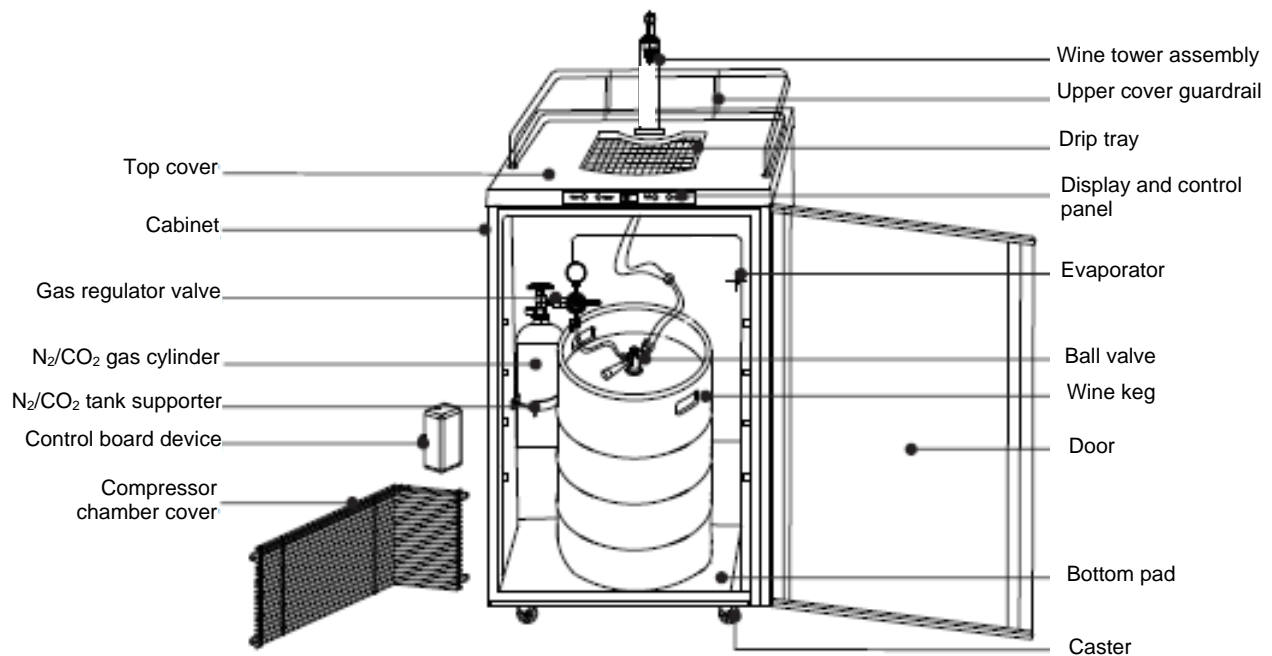
#### **SAFETY PRECAUTIONS, WARNINGS & DANGER NOTICES: NITROGEN/CARBON DIOXIDE**

Use a blend of 75% nitrogen (N<sub>2</sub>) and 25% carbon dioxide (CO<sub>2</sub>) to pressurize your wine dispenser. This blend of gases is readily available.

1. **DANGER!** Pressurized gas is potentially dangerous. Canisters or cylinders are under high pressure and proper handling is essential for safety. Familiarize yourself with canister installation and replacement before operating this unit. **HANDLE WITH CARE.** Never jostle, toss or treat cylinders roughly.
2. **INTENDED FOR UPRIGHT, FREE-STANDING USE ONLY.** Do not install in cabinet or enclosed spaces.
3. Store gas cylinders away from heat or explosive gases. Keep in a cool, dry space (lower than 70°F) and chain canisters upright to avoid tipping or knocking. Always wear gloves and safety glasses when around chemicals.
4. Review and follow instructions for changing cylinders. To avoid a potential explosion that could result in grave injury or even death, **NEVER CONNECT A GAS CANISTER DIRECTLY TO THE UNIT. ALWAYS CONNECT THE CANISTER TO THE GAS REGULATOR.** There are two safety valves, located separately. One is in the regulator and one on the gas canister. **DO NOT REMOVE VALVES, AND DO NOT EXCEED 60 PSI.**
5. **DO NOT ATTEMPT TO REFILL GAS CANISTERS!** Refills are available where most canisters are sold (see page 9 for more information).
6. **DO NOT USE PURE CARBON DIOXIDE (CO<sub>2</sub>) TO PRESSURIZE THIS UNIT – IT WILL AFFECT THE TASTE OF THE WINE.**

**– SAVE THESE INSTRUCTIONS –**

## LOCATION OF PARTS



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

The SBC635MWKD is designed for dispensing wine only, and is not recommended for storing perishable foods such as meats or dairy products.

Before connecting the appliance to the power supply, leave it standing for 2 to 3 hours. This allows the refrigerant to drain back into the compressor and reduces the risk of malfunctions in the cooling system caused by shipping.

Clean the appliance thoroughly, especially the interior. (See *Maintenance of the Wine Dispenser*.) Proper grounding must be ensured to reduce the risk of shock and fire. Do not cut or remove the grounding plug!

### Tips for Saving Energy

Try not to open the door too often, especially when the weather is hot and humid. Once you open the door, try to close it as soon as possible.

If possible, disconnect the power before changing a keg of wine.

Keep the unit out of direct sunlight.

Periodically, check that the wine dispenser seals well and that none of the contents prevent the door from closing.

# PLACEMENT AND INSTALLATION

## Choosing the Right Place

To ensure that your wine dispenser works at the maximum efficiency it was designed for, install it in a location where there are proper air circulation and electrical connections.

Choose a location where the wine dispenser will be away from any heat sources and will not be exposed to direct sunlight.

Remove all packing materials before using the wine dispenser.

Place the machine on a smooth, flat and sturdy surface.

## Installation

Your appliance is not designed to operate in enclosed spaces. When placing your unit, make sure you allow at least 4" of clearance at the sides, rear and top to allow for adequate airflow.

## Applications

The SBC635MWKD wine keg dispenser meets UL Standard 250 and is suitable for residential use.

## Connecting to Power Supply

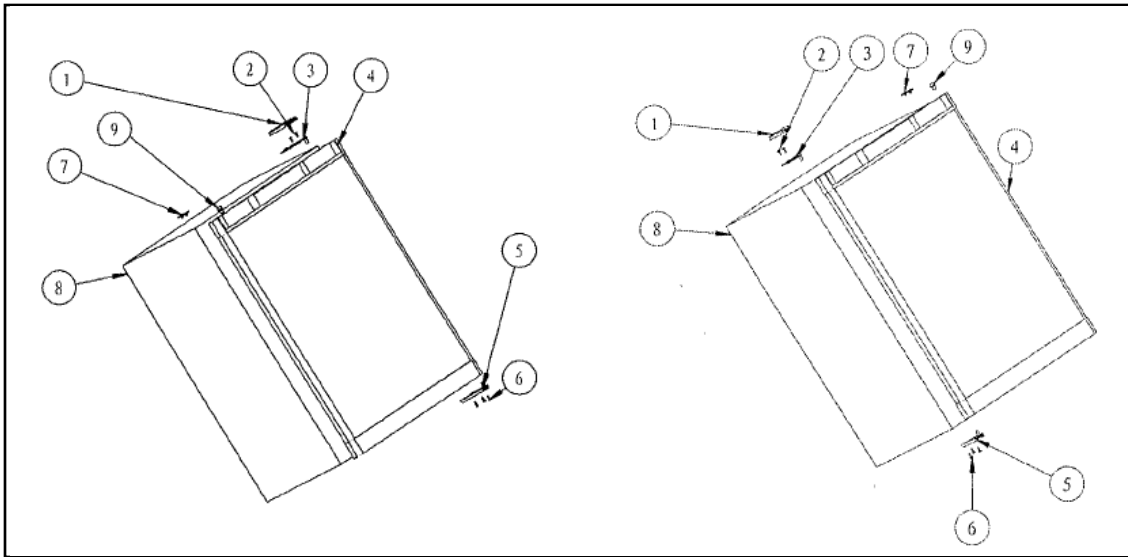
Connect this appliance to a 3-prong power supply socket (which has a ground terminal). If you only have a two-prong outlet, have it replaced by a qualified technician with an outlet that meets the local codes.

## **➤➤➤ DO NOT USE AN EXTENSION CORD ◀◀◀**

Required nominal voltage and frequency are indicated on the rating plate. The connection to the power supply and grounding has to be made according to current standards and regulations. The appliance resists temporary voltage fluctuations with a tolerance of  $\pm 10\%$ .

Once connected, allow the appliance to operate empty for two to three hours before putting a wine keg inside.

## Reversing the Door Swing



*Figure 1 (Default position)*

*Figure 2 (After door reversal)*

- 1. Upper hinge cover
- 2. Screws
- 3. Upper hinge
- 4. Door
- 5. Lower door hinge

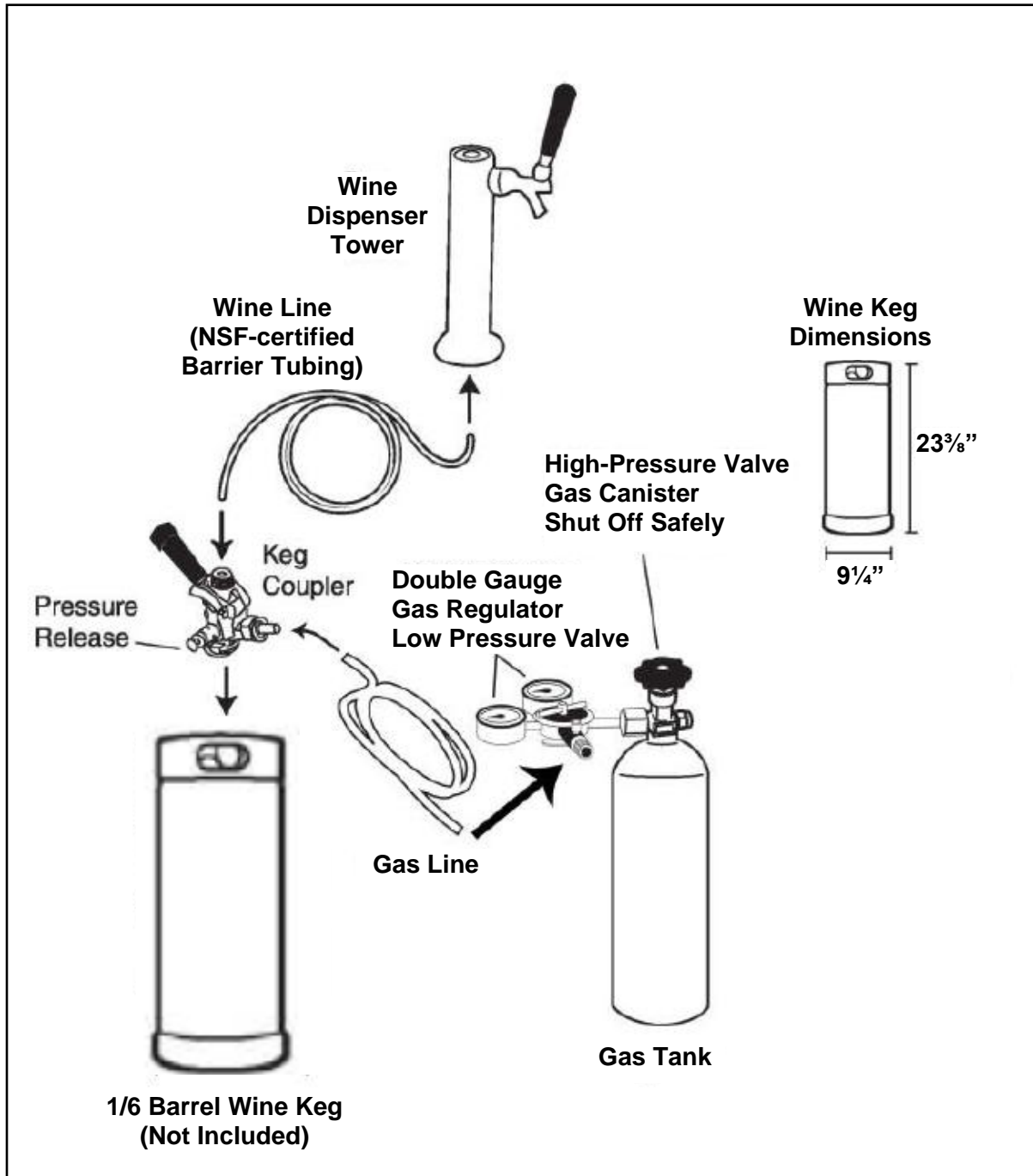
- 6. Screws
- 7. Hole cover
- 8. Cabinet
- 9. Pin cap

The wine dispenser can be opened from either the right side or the left. By default, the door hinge is on the right side. If you prefer it on the left, please follow these instructions:

**Note:** All of the parts that are removed must be kept for the reinstallation of the door.

1. Remove the three screws (6) holding lower door hinge (5). Keep hinge for later use.
2. Remove the door from the upper hinge (3), and keep the padded surface upward to prevent scratching.
3. Remove the upper hinge cover (1), remove the two screws (2), remove the upper hinge (3) and keep it for later use.
4. Remove the hole cover (7) and transfer it to the same location on the opposite side.
5. Insert the lower door hinge (5) into the left side, fixing the hinge into place by tightening all the screws (6).
6. Remove the pin cap (9) from the left side of the upper door frame and then transfer it to the same location on the opposite side.
7. Set the door on the lower door hinge (5), keep the door level, then fix the upper hinge (3) to the body (8) by the screws (2).
8. Put on the upper hinge cover (1).

# WINE KEG DISPENSER FLOW AND PARTS





# WINE KEG DISPENSER ASSEMBLY

Be sure you have a thorough familiarity with the assembly and installation process before turning on your wine keg dispenser.

**NOTE:** Once casters are assembled, place your unit in an upright position and allow it to sit for at least 8-10 hours before plugging into an outlet. This will allow the refrigerant to settle before operation.

## Caster Assembly

1. Remove everything from the cabinet and lay the unit on a clean, dry and padded surface.
2. Install casters into holes on bottom of unit as shown and tighten with a wrench. Two of the four casters provided are equipped with locks to prevent slippage of the unit on smooth surfaces such as hardwood floors, linoleum or tile. **These casters should be installed on the front of the unit.**
3. Once all four casters are attached, return the wine keg dispenser to an upright position and allow to remain for at least 8-10 hours. (See Note above.)

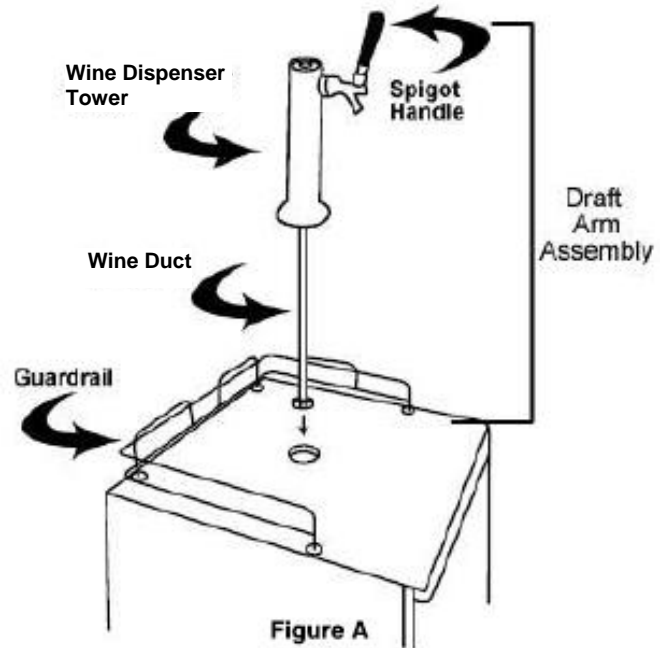


Figure A

## Guardrail Installation

To install the guardrail,

1. Place the guardrail on top of the wine keg dispenser and line up the feet of the guardrail with the holes on top of the cabinet.
2. Using the screws provided, secure each foot to the cabinet.

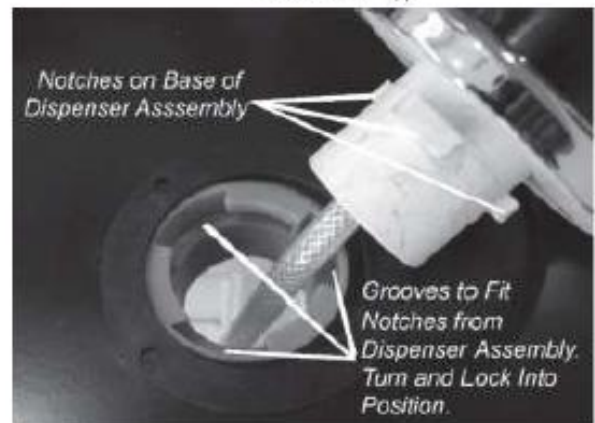


Figure B

## Wine Tap Installation

To install the wine tap, first line up the draft arm notches with the notches in the hole in the top of the wine keg dispenser. Feed the arm into the hole, making sure that the notches are aligned properly. Slide arm down and twist until the arm is secure. (No screws or fasteners are necessary.)

While not required, we recommend the use of the black rubber gasket when installing the wine tap. Using the gasket will provide a more secure seating for the arm assembly. (See figures A, B and C in the next column.)



Figure C

## WINE KEG DISPENSER ASSEMBLY, continued

Use a gas mixture consisting of 75% nitrogen ( $N_2$ ) and 25% carbon dioxide ( $CO_2$ ).

### Gas Regulator Installation

Proper installation of your gas regulator and a thorough understanding of gas canisters are essential to the safe use of this product. Review and follow instructions for handling gas cylinders and this section in particular to ensure your safety and the safety of others.

**NEVER CONNECT A GAS CANISTER DIRECTLY TO THE UNIT! To avoid potential explosion that could result in grave injury or even death, ALWAYS CONNECT THE CANISTER TO THE GAS REGULATOR.**

**IMPORTANT!** The gas canister is shipped to you **EMPTY** for safety reasons. You will need to get this canister filled before you can use your unit. In most areas, you can get canisters filled at:

- stores that sell kegs
- party stores or convenience stores
- fire and welding supply stores.

**DO NOT ATTEMPT TO REFILL GAS CANISTERS YOURSELF!**

**DANGER! Any pressurized gas is potentially dangerous. Canisters or cylinders are under pressure and proper handling is essential to safety. ALWAYS HANDLE WITH CARE!**

To install the dual-gauge regulator:

1. Insert the end of the gas line with the green coupler onto the bottom end of the regulator. (See Figure D above and Photo 1, next page.) Secure line to regulator by tightening the green coupler.
2. Next, insert the black rubber washer that comes with this unit into the attachment nut on the regulator (as shown in figure E).
3. Connect the regulator to the canister by screwing the attachment nut onto the canister valve (see Figure F). Tighten with an adjustable wrench (not provided), but **DO NOT OVERTIGHTEN**.
4. Secure the canister with the rubber restraining strap (on side of wine keg dispenser cabinet) as shown in Figure D. Be sure to situate the canister so that the gauges are easily readable and the shut-off valves are easily accessible.

See following page for examples of correct connections.

**SPECIAL PRECAUTIONS:** Ensure that the safety devices for your pressurized system are installed and remain installed. Once installed, **NEVER** remove the rubber washers in the regulator attachment nut to the canister or in the tap mechanism. **NEVER** bypass these safety features.

**Failure to comply will void your warranty and could result in serious injury or death!**

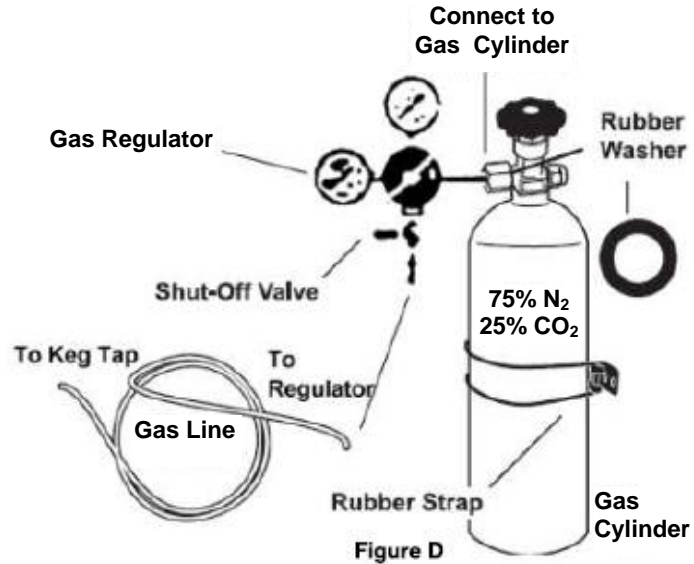


Figure E



Figure F

# WINE KEG DISPENSER ASSEMBLY, continued

## Gas Regulator & Tap Connection Examples

**PLEASE NOTE:** Your gas hose comes equipped and assembled with coupling connections for the regulator (green coupler) and the tap connection (silver coupler). The photos below show correct connections.



Photo1



Photo2



Photo3

Keg Coupler

# HOW TO TAP A WINE KEG

## INSTALLING KEG TAP ON SINGLE BARREL TYPE KEG

This wine dispenser's coupler is compatible only with a single 1/6 barrel keg, although a second untapped keg can be stored behind the tapped keg to keep it cold. Each 1/6 barrel keg holds approximately 5 gallons of wine.

### To tap a keg:

1. First be sure that the black dispenser handle of the keg coupler is closed (pushed up, see Fig. 1 below). Also, make sure the tower dispenser (on top of wine dispenser) handle is closed before proceeding with tap-to-keg connection.
2. Insert the keg coupler mechanism into the top of the keg neck and perform a quarter-turn clockwise to lock the coupler and keg together (Fig. 2).
3. Before proceeding, make sure that you insert a black rubber washer into the wing nut connector for the wine line (see page 7, bottom photo) before connecting the line to the tap. Take off the black protective cap from the tap and screw the wing nut with the washer to a firm finger-tightness.
4. Insert the end of the gas line with the silver coupler to the gas connection on the tap. Make sure the coupler connection is secure. Next, secure the connection between the wine line and tap with pliers (Fig. 3 and Photo 2, previous page). **Make sure there are no leaks.**
5. To finalize the connection, pull the black tap handle out and push down until it clicks securely. There will be an audible click, signaling that the gas and wine connections have been opened and that your keg is tapped (Fig. 4). Now you may open the regulator valve (top right photo) and open the valve on the gas tank itself as well. Set the regulator to read 5-7 psi by turning the regulator handle (bottom photo, right) clockwise.
6. Carefully tilt the keg onto the lip of the cabinet (using the keg support shown in Fig. 5) and position slowly into the cabinet body until the door can close. **HANDLE CAREFULLY.** Do not jostle or bang keg on gas canister.

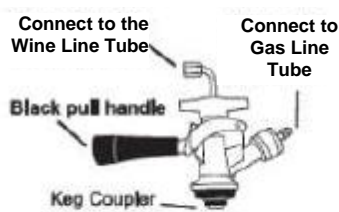
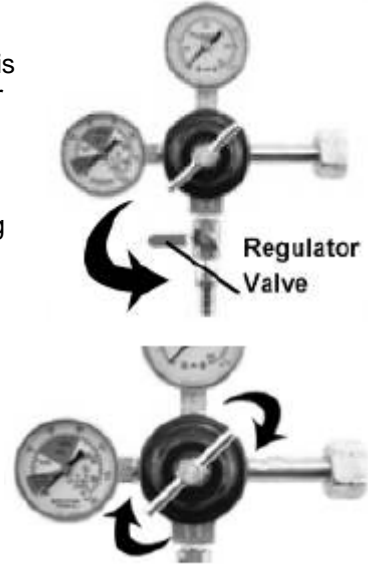


fig. 1



fig. 2



fig. 3



fig. 4

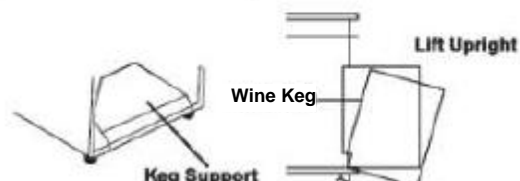


fig. 5

# OPERATION

## Using Your Wine Keg Dispenser

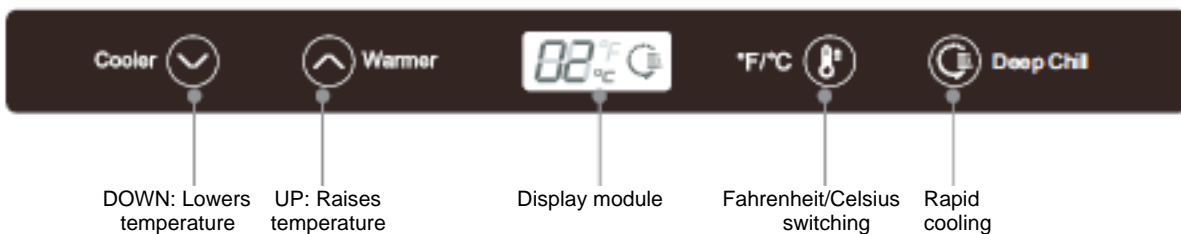
1. Make sure you are connected safely to the proper power supply: a 120V, 60Hz, and 15A power outlet, grounded. The use of an extension cord is not recommended. However, if an extension cord must be used, it should be rated at least 1875 watts with a minimum size of No. 14 AWG.
2. Slide the drip tray under the tap to catch the excess wine, then pull the handle of the tower toward you to open the spigot and dispense wine. Condensation on the tap and spigot is normal.

NOTE: If the wine does not dispense, check the previous sections on the regulator connection and tapping the keg.

3. If your wine is running too slowly, carefully adjust the pressure on the regulator. Normal operating pressure is 5-7 psi. **DO NOT EXCEED 12 PSI.**

## Control Panel

The control panel is located just above the door, and looks like this:



## Temperature Control

*NOTE: This unit is designed to store and serve white and rosé wines.*

You can set your desired storage temperature. (White wines are generally served at approximately 45°F.)

The display module shows the set temperature, and the temperature-controlled range varies from 32 to 50°F (0 to 10°C). Adjust the DOWN or UP button on the control panel until the display module shows the storage temperature you desire.

## Switching between Celsius and Fahrenheit

You can switch between a Celsius and Fahrenheit temperature display by pressing the °F/°C button. When the displayed temperature is in Celsius, the “°C” symbol will be illuminated; with a Fahrenheit display, “°F” will be illuminated.

## ‘Rapid Cooling’ Function

Press the Deep Chill button to enter the Rapid Cooling state. The “rapid cooling” icon on the display module will light and the temperature display will read “00”. After entering the Rapid Cooling mode, the appliance will work continuously for 24 hours and the icon will remain lit. After that time, the icon will turn off and the appliance will return to its former state.



You can cancel the Rapid Cooling mode any time during the 24 hour period by simply pressing the Deep Chill button again.

**Note:** The Rapid Cooling function is normally used only for cooling the first keg of wine in the appliance, when that keg is to be used as soon as possible. To prevent over-cooling the wine, do not use Rapid Cooling for succeeding kegs.

**Warning:** The Rapid Cooling function might not be suitable for certain types of wine.

### Automatic Defrosting

There is usually no need to defrost the wine dispenser because the ice deposited on the inner back wall is automatically defrosted. Ice deposits on the inner back wall during compressor operation. Later on, when the compressor is not operating, the ice defrosts and water drains through the outlet in the inner back wall into the drain pan situated above the compressor where it evaporates. If you see water building up in the rear of the unit, check that the drain trough is not clogged. Use a pipe cleaner or a piece of flexible wire. During extremely hot and humid weather, some ice may build up. If necessary, remove contents of the wine dispenser, unplug the unit and allow defrosting. A hair dryer may facilitate the process.

### Error Prompts

When the following prompts appear in the display module, there is a failure in the appliance. Although one of the fault conditions occurs, the wine dispenser may still work. However, you should contact our Service Department as soon as possible to obtain advice on handling the situation.

Prompt	E1	E4	E7
<b>Fault</b>	Temperature sensor failure in the refrigerated zone	Defrosting sensor failure in the refrigerator compartment	Ambient temperature sensor fault

**Note:** When two or more sensors fail simultaneously, all fault codes will display alternately on the display module. If the ambient temperature and defrost sensors fail, any key may be pressed. The temperature is adjustable. The fault display will be restored after 15 seconds.

### Normal Functioning

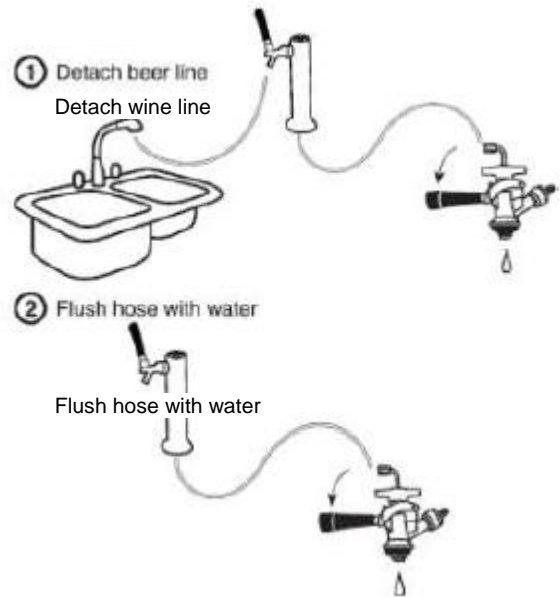
- If there is a sound of rushing water when the machine is in use, the noise is caused by the refrigerant flowing in the cooling pipes and running through the compressor. This is a normal phenomenon.
- The wine dispenser has no heating function. When the temperature is set higher than the ambient temperature, the machine will not run.

# MAINTENANCE OF THE WINE KEG DISPENSER

## Cleaning

To clean the lines and tap, first:

1. **TURN OFF THE GAS SUPPLY (N<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub> mix).**
2. Next, wipe the outside of the machine, clean drip tray and around guardrail. Clean the inside of the cabinet by wiping with a damp cloth. Clean gasket on door to help eliminate trapped, spilled wine which could produce mold and mildew.
3. Disconnect the wine hose from the tap coupler and twist dispenser faucet carefully off the top of the wine keg dispenser.
4. Set the dispenser handle to the open or down position before flushing, then position the faucet over a sink and hold the wine line under running water for approximately 5 minutes, allowing the water to flush out the faucet head. This will also help eliminate trapped, spilled wine which could produce mold and mildew.
5. Reconnect wine line and dispenser faucet when done or leave disconnected if you plan to store for a long period.



*NOTE: At least every three months, or when the wine is changed or replaced, the wine line and dispensing accessories should be cleaned thoroughly using special wine line cleaners. These cleaners are available in both alkaline and acidic formulations, and the use of these should be alternated. Follow instructions on the packaging.*

## Storing Your Wine Keg Dispenser

1. If you do not expect to use your wine dispenser for an extended period of time, rinse the wine line to prevent mold or bacterial buildup which could cause illness. Allow the door to remain open slightly to prevent the buildup of mold and odors.
2. Never use sharp objects in your wine keg dispenser. If you are storing your machine, be sure to prevent children from playing in or around the unit.

**DANGER!** Children can become trapped in an unsecured and unsupervised environment.

## Transporting the Unit

Firmly fix any loose items inside the wine dispenser with tape. Tape the door shut so it will not open during transportation.

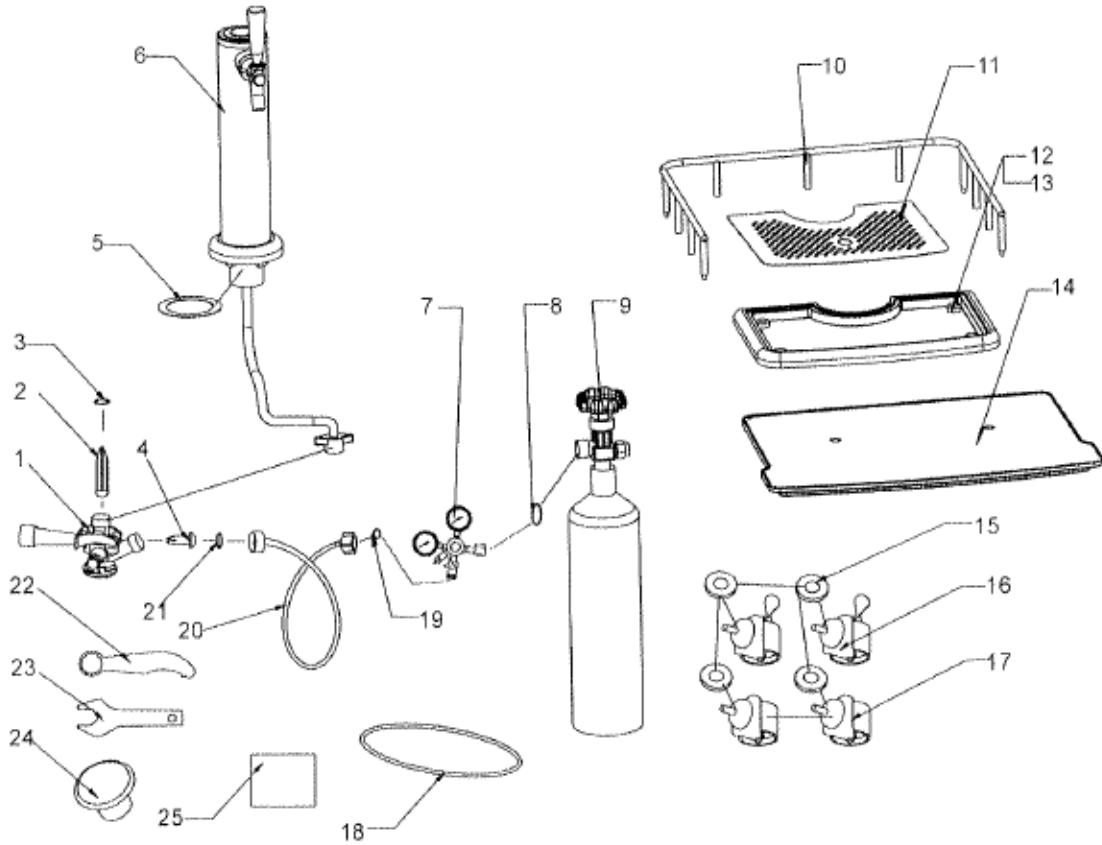
Loosen the two foot brakes before moving the unit.

### **Disposing of a Worn-Out Unit**

- When your appliance finally wears out, dispose of it.
- Before you dispose of an old appliance: Take the door or doors off but leave any shelves or drawers in place so that children cannot easily climb inside.
- The refrigerating system of the appliance is filled with refrigerant and insulating substances that should be recycled separately. Either have a licensed appliance repair company or dealer remove the appliance or call your local recycling office for the appropriate disposal information.
- For the sake of environmental protection, when moving the appliance, be careful not to damage the rear wall (the condenser unit or the tubes) or any part of the refrigeration system inside the appliance.
- This **wine keg** dispenser is 100% CFC-free, but the coolant is under pressure and inflammable, and puncturing the sealed system could be dangerous. The coolant used in the sealed system is non-toxic.
- Many older appliances may contain refrigerants that are harmful to the environment, and should be recycled by a lawfully licensed company.



# ACCESSORIES



ACCESSORIES	QUANTITY	ACCESSORIES	QUANTITY
1. KEG COUPLER	1	14. KEG BASE BOARD	1
2. BACKFLOW STOPPER	1	15. METAL WASHER	4
3. RUBBER WASHER	1	16. KEGORATOR CASTERS BRAKE	2
4. RUBBER DIRECTIONAL WASHER	1	17. KEGORATOR CASTERS	2
5. WINE TOWER WASHER	1	18. GAS TANK STRAP	1
6. WINE TOWER TAP/WINE HOSE ASSEMBLY	1	19. AIR HOSE WING NUT WASHER	1
7. GAS REGULATOR	1	20. AIR HOSE	1
8. HIGH PRESURE WASHER	1	21. AIR HOSE CONNECTOR WASHER	1
9. GAS TANK VALVE	1	22. WINE TAP WRENCH	1
10. GUARD RAIL	1	23. REGULATOR WRENCH	1
11. DRIP PAN TOP	1	24. WINE TOWER HOLE COVER	1
12. DRIP PAN	1	25. EXTRA WASHERS (3, 4, 8, 19, 21)	1
13. RUBBER FOOT	4		

*NOTE: Metallic tap accessories are constructed of 304 stainless steel so that the flavor of the wine will not be affected.*

# TROUBLESHOOTING

Many problems can be resolved without the need for a service call. See the following list for a reference to potential solutions of common problems.

## PROBLEMS WITH THE WINE KEG DISPENSER

**PROBLEM:** *The appliance is not operating.*

- Is the power supply cord unplugged? Plug into a grounded 3-prong outlet.
- Has a household fuse blown or a circuit breaker been tripped? Replace the fuse or reset the circuit.
- Is the digital thermostat set incorrectly? See *Temperature Control* section on page 12.

**PROBLEM:** *The motor is constantly running, or running too much.*

- Is it warmer than usual where the wine keg dispenser is located? At normal temperatures, the motor will typically run between 40% and 80% of the time. The motor will run even longer when the unit is in an unusually warm environment.
- Has a new wine keg been put into the unit? The motor will run longer while the keg is cooling down.
- Is the door frequently opened? Warm air entering the appliance causes the motor to run longer. Keep the door closed as much as possible.
- Is the thermostat set correctly? See *Temperature Control* on page 12.
- Is the door completely closed? Push the door firmly shut.
- Are the air vents clogged? This prevents proper air transfer and causes the motor to work harder. Clean the air vents.

**PROBLEM:** *The wine keg dispenser temperature is too warm.*

- Have you just added a new keg to the unit? This will warm the interior of the unit until the unit is able to cool down to the correct temperature.
- Is the control set correctly? See *Temperature Control* on page 12.

**PROBLEM:** *There is excessive moisture inside the wine keg dispenser.*

- Is the door opened frequently? If so, humidity from the room will enter the unit and cause moisture to build up. This will happen even more if the air in the room is very humid.

**PROBLEM:** *The door is hard to open*

- Is the gasket dirty or sticky? Clean the gasket and the surfaces that it touches. Rub a thin coat of paraffin wax on the gasket after cleaning.

**PROBLEM:** *The taste of the wine is "off".*

- Have the tap and accessories been cleaned recently? See page 14.

# LIMITED WARRANTY

## ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Within the 48 contiguous United States, for one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, warrantor will pay for factory-specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a designated service company. Outside the 48 states, all parts are warranted for one year from manufacturing defects. Plastic parts, shelves and cabinets are warranted to be manufactured to commercially acceptable standards, and are not covered from damage during handling or breakage.

## 5-YEAR COMPRESSOR WARRANTY

1. The compressor is covered for 5 years.
2. Replacement does not include labor.

### *ITEMS WARRANTOR WILL NOT PAY FOR:*

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace or repair fuses or to correct wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs or broken shelves. Consumable parts (such as filters) are excluded from warranty coverage.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by warrantor.
4. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

## DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR. WARRANTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.



**WARNING:** This product can expose you to chemicals including Nickel (Metallic) which is known to the State of California to cause cancer.

For more information go to [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

Note: Nickel is a component in all stainless steel and some other metal components.

**FELIX STORCH, INC.**  
770 Garrison Avenue  
Bronx, NY 10474  
Phone: (718) 893-3900  
Fax: (844) 478-8799  
[www.summitappliance.com](http://www.summitappliance.com)

# SUMMIT

For parts and accessory ordering,  
troubleshooting and helpful hints, visit:  
[www.summitapplianceparts.com](http://www.summitapplianceparts.com)

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Mesures de sécurité importants</b> .....	<b>20 – 22</b>
<b>Emplacement des pièces</b> .....	<b>23</b>
<b>Avant d'utiliser pour la première fois</b> .....	<b>23</b>
<b>Placement et installation</b> .....	<b>24 - 25</b>
<i>Choisir le bon endroit</i> .....	24
<i>Installation</i> .....	24
<i>Applications</i> .....	24
<i>Raccordement à l'alimentation</i> .....	24
<i>Inversion de l'ouverture de la porte</i> .....	25
<b>Flux et pièces du distributeur de fût de vin</b> .....	<b>26</b>
<b>Assemblage du distributeur de fût de vin</b> .....	<b>27 – 29</b>
<b>Comment percer un fût de vin</b> .....	<b>30</b>
<b>Opération</b> .....	<b>31 – 32</b>
<i>Utilisation de votre fût de vin</i> .....	31
<i>Panneau de contrôle</i> .....	31
<i>Réglage de la température</i> .....	31
<i>Changement entre Celsius et Fahrenheit</i> .....	31
<i>Fonction de refroidissement rapide</i> .....	31 - 32
<i>Le dégivrage automatique</i> .....	32
<i>Les messages d'erreur</i> .....	32
<i>Fonctionnement normal</i> .....	32
<b>Entretien du distributeur de fût de vin</b> .....	<b>33 - 34</b>
<i>Nettoyage</i> .....	33
<i>Stockage de votre distributeur de fût d vin</i> .....	33
<i>Transporter l'appareil</i> .....	34
<b>Mise au rebut d'appareil usagé</b> .....	<b>34</b>
<b>Accessoires</b> .....	<b>35</b>
<b>Dépannage</b> .....	<b>36</b>
<b>Garantie limitée</b> .....	<b>39</b>

# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Avant d'utiliser l'appareil, celui-ci doit être convenablement positionné et installé comme décrit dans ce manuel. Veuillez lire attentivement le manuel. Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de l'appareil, suivre les précautions nécessaires, y compris ce qui suit:

## DANGER

- Brancher sur une prise à 3 broches de sortie, ne pas retirer la broche de terre, ne pas utiliser un adaptateur ni de rallonge.
- Remplacer tous les panneaux avant de faire fonctionner.
- Il est recommandé d'utiliser un circuit distinct pour alimenter uniquement votre appareil. Utilisez des récipients qui ne peuvent pas être désactivés par un interrupteur ou une chaîne de traction.
- Ne jamais nettoyer des pièces d'appareils avec des liquides inflammables. Les émanations de ces produits peuvent provoquer un incendie ou une explosion. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Avant de procéder à des opérations de nettoyage et d'entretien, assurez-vous que la ligne d'alimentation de l'appareil soit débranchée.
- Ne pas brancher ou débrancher la prise électrique lorsque vos mains sont mouillées.
- Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant de nettoyer ou de réparer. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie quelconque de votre appareil à moins qu'il ne soit spécifiquement recommandé de le faire dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Cet appareil est destiné à l'UTILISATION DEBOUT, AUTONOME SEULEMENT. Ne pas installer dans une armoire ou des espaces fermés. Ne pas utiliser sous un bar ou un comptoir.
- Cet appareil est libre de CFC et de HFC et contient de petites quantités d'isobutane (R600a), qui est respectueux de l'environnement, mais inflammable. Il n'endommage pas la couche d'ozone, et n'augmente pas l'effet de serre. Il faut prendre soin pendant le transport et la mise en place de l'appareil à ce qu'aucune partie du système de refroidissement n'est endommagée. Liquide de refroidissement qui fuit peut se enflammer et peut endommager les yeux. Dans le cas de dégâts:
  - Éviter les flammes nues et tout ce qui crée une étincelle,
  - Débrancher la ligne d'énergie électrique,
  - Aérez la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant plusieurs minutes, et
  - Contactez le Service pour obtenir des conseils.
- Plus la quantité de réfrigérant qu'il est dans un appareil, plus grande la pièce où il doit être installé. Dans le cas d'une fuite, si l'appareil est dans une petite pièce, il y a le danger de l'accumulation de gaz combustibles. Pour chaque once de liquide de refroidissement au moins 325 pieds cubes d'espace de la pièce sont nécessaires. La quantité de liquide de refroidissement dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil. Il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne autorisée à procéder à l'entretien ou réparation de cet appareil.
- Prenez soin sérieux en manipulant, en mouvant, et en utilisant l'appareil pour éviter soit d'endommager le tube de réfrigérant soit d'augmenter le risque d'une fuite.
- Remplacement de composants et l'entretien doivent être effectués par un personnel de service agréé par l'usine de manière à minimiser le risque d'inflammation possible en raison de modules incorrects ou d'utilisation non conforme.



## AVERTISSEMENT

Suivez la légende AVERTISSEMENT ci-dessous que lorsque applicables à votre modèle.

- Deux personnes ou plus devraient déplacer et installer l'appareil. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures au dos ou autre.
- Pour assurer une bonne ventilation de votre appareil, le devant de l'unité doit être complètement dégagé. Choisissez un endroit bien aéré, avec des températures supérieures à 60°F (16°C) et au-dessous de 90°F (32°C). Cet appareil doit être installé dans une zone protégée contre les éléments, comme le vent, la pluie et les éclaboussures d'eau.
- L'appareil ne doit pas être placé à proximité de fours, grilles ou d'autres sources de chaleur élevée.
- L'appareil doit être installé avec toutes les connexions électriques, d'eau et de vidange conformes aux codes nationaux et locaux. Une alimentation électrique standard (115 V CA seulement, 60 Hz), mise à terre en conformité avec le National Electrical Code et les codes et ordonnances locaux, est requise.
- Ne pas plier ou pincer le cordon d'alimentation de l'appareil.
- La taille du fusible (ou disjoncteur) doit être de 15 ampères.
- Il est important que l'appareil soit mis à niveau afin de fonctionner correctement. Vous devrez peut-être faire plusieurs ajustements pour y arriver.
- Toutes les installations doivent être conformes aux exigences du code de plomberie.
- Assurez-vous que les tuyaux ne sont pas pincés, noués ou endommagés lors de l'installation.
- Vérifier s'il y a des fuites après la connexion.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser, jouer ou ramper à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage à base de solvants ou de produits abrasifs à l'intérieur. Ces nettoyeurs peuvent endommager ou décolorer l'intérieur.
- Servez-vous de cet appareil uniquement pour son usage prescrit, tel que décrit dans ce manuel.
- Gardez vos doigts loin des zones de "pinçage". L'espace entre la porte et l'armoire est toujours étroit. Fermez la porte soigneusement lorsque les enfants sont à proximité.

---

### **DANGER!**

### *Risque d'emprisonnement des enfants!*

Des enfants pris au piège et suffoqués n'est pas un scénario du passé. Les appareils jetés ou abandonnés sont encore dangereux, même s'ils sont "simplement entreposés dans le garage pendant quelques jours".

*Avant de jeter votre vieux réfrigérateur:*

- *Enlever les portes*
- *Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas y pénétrer facilement.*

---

### **PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ CONCERNANT LES QUESTIONS ÉLECTRIQUES**

1. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation lorsque vous débranchez la machine. Saisissez fermement la fiche et tirez-la directement de la douille. Ne tirez pas la fiche avec les mains humides.
2. Maintenez le cordon d'alimentation situé à l'arrière de l'appareil pour éviter tout accident ou endommagement du cordon.

3. Si le cordon d'alimentation est endommagé ou effiloché, il doit être remplacé par un professionnel qualifié.
4. Utilisez uniquement une prise de courant standard mise à la terre à trois trous évaluée au-dessus de 10A. Le socket ne doit pas être partagé avec d'autres appareils.
5. Assurez-vous que la fiche s'insère fermement dans la prise et que la prise soit mise à la terre.
6. L'utilisation d'une rallonge n'est PAS recommandée.
7. Le distributeur de vin nécessite une alimentation en courant alternatif de 110 ~ 120V / 60Hz. Le fusible ou le disjoncteur doit être évalué à 15A.
8. Si la fuite d'un gaz combustible est détectée, éteignez la vanne de gaz et ouvrez les portes et les fenêtres. Pour réduire le risque d'incendie causé par une étincelle, ne pas retirer la fiche du distributeur de vin ou de tout autre appareil électrique.

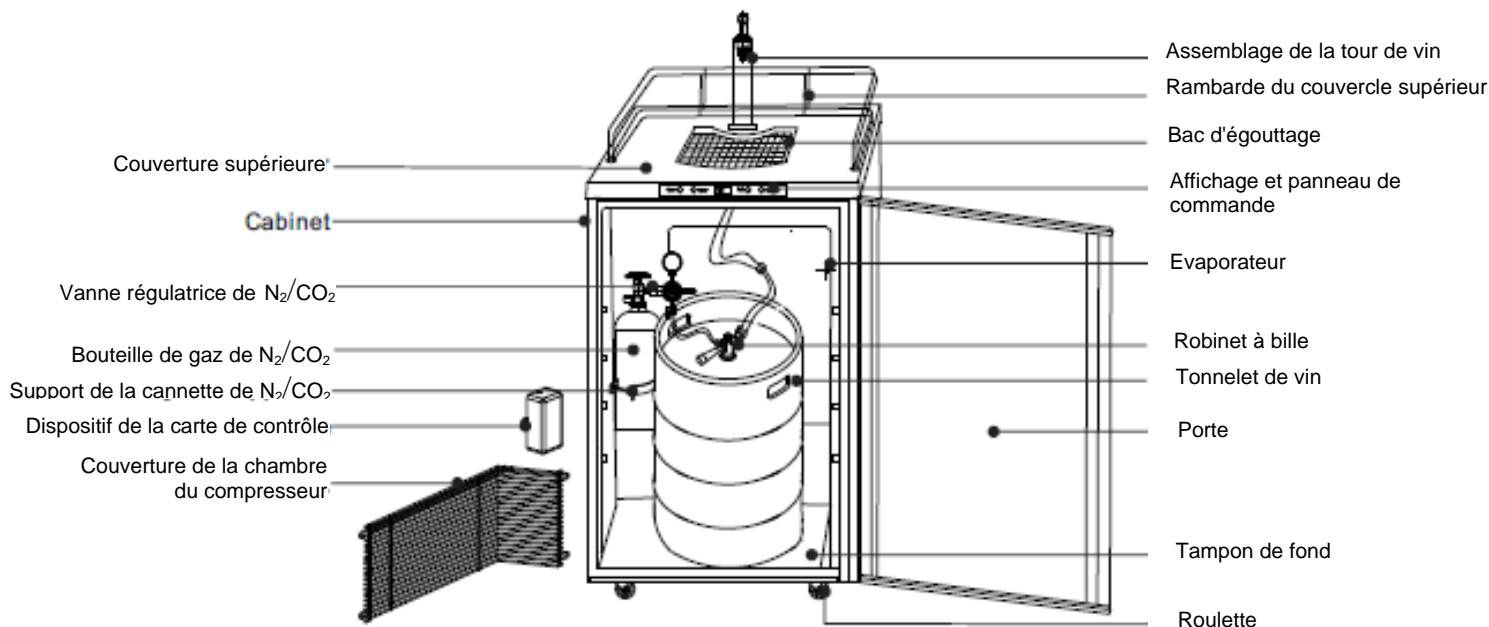
**PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ, AVERTISSEMENTS ET AVIS DE DANGER :**  
**AZOTE / DIOXYDE DE CARBONE**

Utilisez un mélange de 75% d'azote (N<sub>2</sub>) et 25% de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) pour pressuriser votre distributeur de vin. Ce mélange de gaz est facilement disponible.

1. DANGER! Le gaz pressurisé est potentiellement dangereux. Les boîtes ou les bouteilles métalliques sont sous haute pression et une bonne manipulation est essentielle pour la sécurité. Familiarisez-vous avec l'installation et le remplacement des cartouches avant d'utiliser cette unité. MANIPULER AVEC SOIN. Ne jamais bousculer, mélanger ou traiter les cylindres durement.
2. PRÉVU POUR L'UTILISATION LIBRE ET GRATUITE SEULEMENT. Ne pas installer dans un cabinet ou dans des espaces fermés.
3. Rangez les bouteilles de gaz loin de la chaleur ou des gaz explosifs. Conserver dans un endroit frais et sec (inférieur à 70 ° F) et garder les cannelures verticales avec des chaînes pour éviter de basculer ou de frapper. Toujours porter des gants et des lunettes de sécurité autour des produits chimiques.
4. Examinez et suivez les instructions pour changer les bouteilles. Pour éviter une explosion potentielle qui pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort, NE JAMAIS CONNECTER UN CANISTER DE GAZ DIRECTEMENT À L'UNITÉ. TOUJOURS CONNECTEZ LE CANISTER AU RÉGULATEUR DE GAZ. Il existe deux soupapes de sécurité séparées. L'un est dans le régulateur et l'autre sur la bouteille à gaz. NE RETIREZ PAS LES SOUPAPES, ET NE DÉPASSEZ PAS 60 PSI.
5. NE TANTEZ PAS DE REMPLIR LES CANISTERS DE GAZ! Les recharges sont disponibles lorsque la plupart des canisters sont vendus (voir page 28 pour plus d'informations).
6. N'UTILISEZ PAS DE DIOXYDE DE CARBONE PUR (CO<sub>2</sub>) POUR PRESSURISER CETTE UNITÉ - IL AFFECTE LE GOUT DU VIN.

**- CONSERVER CES INSTRUCTIONS -**

## EMPLACEMENT DES PIÈCES



## AVANT D'UTILISER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Le modèle SBC635MWKD est conçu uniquement pour distribuer du vin, et n'est pas recommandé pour l'entreposage des aliments périssables tels que les viandes ou les produits laitiers.

Avant de connecter l'appareil à l'alimentation, laissez-le reposer 2 à 3 heures. Cela permet au réfrigérant de s'écouler dans le compresseur et réduit le risque de dysfonctionnements dans le système de refroidissement causés par l'expédition.

Nettoyez soigneusement l'appareil, en particulier à l'intérieur. (Voir *Entretien du distributeur de fût de vin.*) Mise à la terre doit être garantie pour réduire le risque de choc et du feu. Ne pas couper ou retirer la fiche de mise à la terre!

### Conseils pour économiser l'énergie

Essayez de ne pas ouvrir la porte trop souvent, surtout lorsque le temps est chaud et humide. Une fois que vous ouvrez la porte, essayez de fermer-la dès que possible.

Si possible, débranchez l'alimentation avant de changer un tonneau de vin.

Conservez l'appareil hors de lumière directe du soleil.

Périodiquement, vérifiez que le distributeur de vin ferme parfaitement et qu'aucun des contenus empêchent la fermeture de la porte.



# PLACEMENT ET INSTALLATION

## Choisir le bon endroit

Pour vous assurer que votre distributeur de vin fonctionne à l'efficacité maximale pour laquelle il a été conçu, installez-le dans un endroit où il y a une bonne circulation de l'air et les connexions électriques appropriées.

Choisissez un endroit où l'appareil sera loin de toute source de chaleur et ne sera pas exposé à la lumière directe du soleil.

Retirez tous les matériaux d'emballage avant d'utiliser le distributeur de vin.

Placez la machine sur une surface lisse, plane et stable.

## installation

Votre appareil n'est pas conçu pour fonctionner dans des espaces clos. Lorsque vous placez votre appareil, assurez-vous de prévoir au moins 4 " de dégagement sur les côtés, à l'arrière et en haut pour permettre une ventilation adéquate.

## Applications

Le distributeur de vin SBC635MWKD rencontre la norme UL 250 et est adapté pour un usage résidentiel.

## Raccordement à l'alimentation

Connectez cet appareil à une prise d'alimentation à 3 broches (qui a une borne de terre). Si vous avez seulement une prise à deux broches, le faire remplacer par un technicien qualifié avec une prise conforme aux codes locaux.

## ➤➤➤ NE PAS UTILISER UNE RALLONGE ⚡⚡⚡

La tension nominale et la fréquence exigées sont indiquées sur la plaquette signalétique. La connexion à l'alimentation et la mise à la terre doit être faites selon les normes et règlements en vigueur. L'appareil résiste à des variations de tension temporaires avec une tolérance de  $\pm 10\%$ .

Une fois connecté, permettre à l'appareil de fonctionner à vide pendant deux à trois heures avant de mettre un tonnelet de vin à l'intérieur.

## Inversion de l'ouverture de la porte

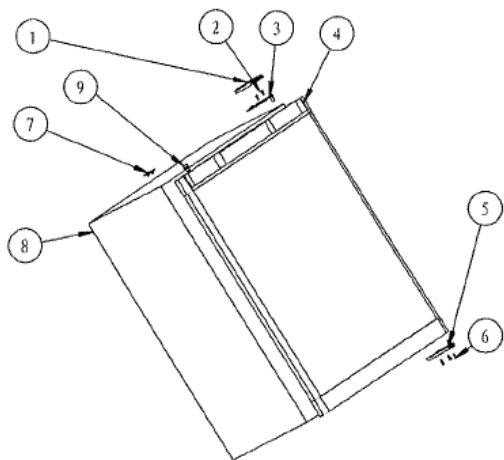


Figure 1 (La position par défaut)

1. Couverture du gond supérieur
2. Des vis
3. Gond supérieur
4. Porte
5. Gond inférieur de la porte

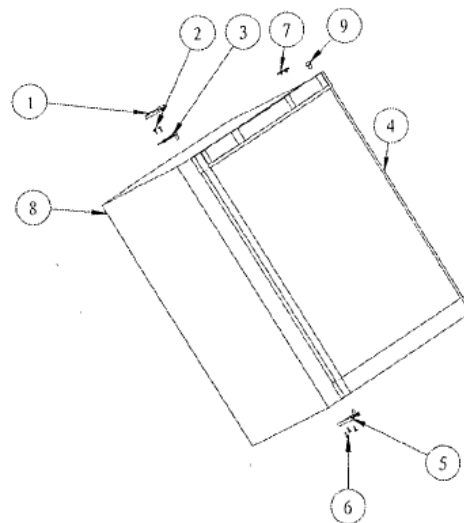


Figure 2 (Après l'inversion de la porte)

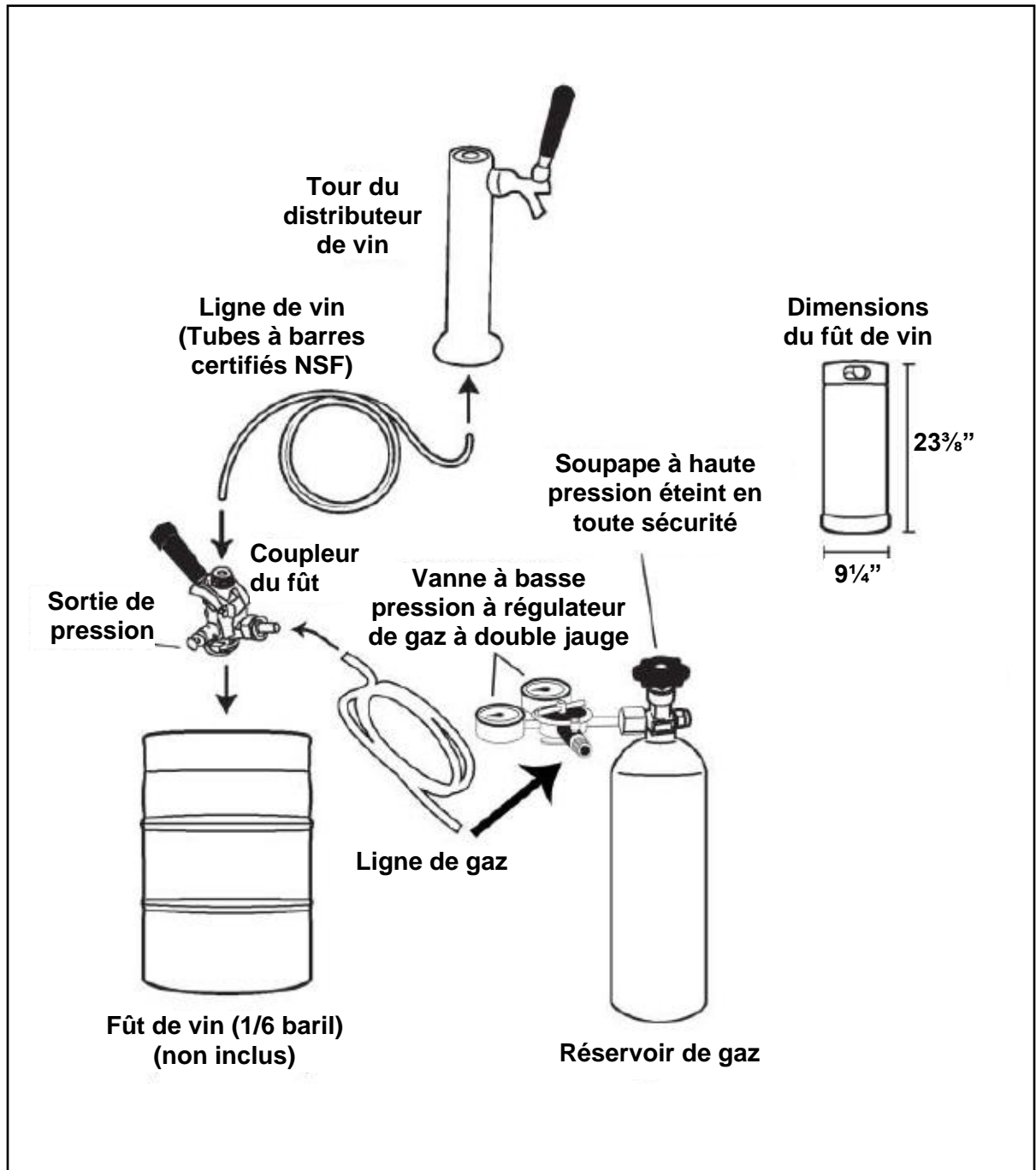
6. Des vis
7. Couverture du trou
8. Cabinet
9. Capuchon de goupille

Le distributeur de vin peut être ouvert du bord droit ou gauche. Par défaut, le gond de la porte est sur le côté droit. Si vous le préférez à gauche, s'il vous plaît suivez ces instructions:

**Remarque:** Toutes les pièces qui sont enlevées doivent être conservées pour la réinstallation de la porte.

1. Retirez les trois vis (6) qui maintiennent le gond inférieur de la porte (5). Gardez le gond pour une utilisation ultérieure.
2. Enlevez la porte du gond supérieur (3), et gardez la surface rembourrée vers le haut pour éviter les rayures.
3. Retirez le couvercle du gond supérieur (1), retirez les deux vis (2), retirez le gond supérieur (3) et le conservez pour un usage ultérieur.
4. Enlever le couvercle du trou (7) et le transférer vers le même emplacement sur le côté opposé.
5. Insérer le gond inférieur de la porte (5) sur le côté gauche, fixant le gond en place en serrant les vis (6).
6. Retirez le capuchon de goupille (9) du côté gauche du cadre supérieur de la porte et le transférez ensuite vers le même emplacement sur le côté opposé.
7. Réglez la porte sur le gond inférieur (5), maintenez la porte nivelée, puis fixez le gond supérieur (3) sur le cabinet (8) par les vis (2).
8. Mettez le couvercle du gond supérieur (1).

# FLUX et PIÈCES du DISTRIBUTEUR de FÛT de VIN



# ASSEMBLAGE DU DISTRIBUTEUR DE FÛT DE VIN

Assurez-vous d'avoir une connaissance approfondie du processus d'assemblage et d'installation avant d'allumer votre distributeur de fût de vin.

**NOTE:** Une fois que les roulettes sont assemblées, placez votre appareil dans une position verticale et laissez-le reposer pendant au moins 8 à 10 heures avant de brancher une prise. Cela permettra au réfrigérant de s'installer avant l'opération.

## Assemblage des roulettes

1. Retirez tout de l'armoire et placez l'appareil sur une surface propre, sèche et rembourrée.
2. Installez les roulettes dans les trous situés au bas de l'unité comme indiqué et serrez avec une clé. Deux des quatre roulettes fournies sont équipées de serrures pour empêcher le glissement de l'unité sur des surfaces lisses telles que des planchers de bois franc, du linoléum ou de la tuile. **Ces roulettes doivent être installées à l'avant de l'unité.**
3. Une fois que toutes les quatre roulettes sont attachées, renvoyer le distributeur de fût de vin sur une position verticale et laisser rester pendant au moins 8 à 10 heures. (Voir la note ci-dessus.)



## Installation de la rambarde

Pour installer la rambarde,

1. Placez la rambarde sur le distributeur de fût de vin et alignez les pieds de la rambarde avec les trous sur le dessus de l'armoire.
2. À l'aide des vis fournies, fixez chaque pied à l'armoire.

## Installation du robinet de vin

Pour installer le robinet de vin, alignez d'abord les entailles du bras à la pression avec les encoches dans le trou dans le haut du distributeur de fût de vin. Introduisez le bras dans le trou, en vous assurant que les encoches sont bien alignées. Faites glisser le bras vers le bas et tournez-le jusqu'à ce que le bras soit bien fixé. (Aucune vis ou attache n'est nécessaire.)

Bien que cela ne soit pas nécessaire, nous recommandons l'utilisation du joint en caoutchouc noir lors de l'installation du robinet de vin. L'utilisation du joint d'étanchéité fournira un siège plus sûr pour l'assemblage du bras. (Voir les figures A, B et C dans la colonne suivante.)

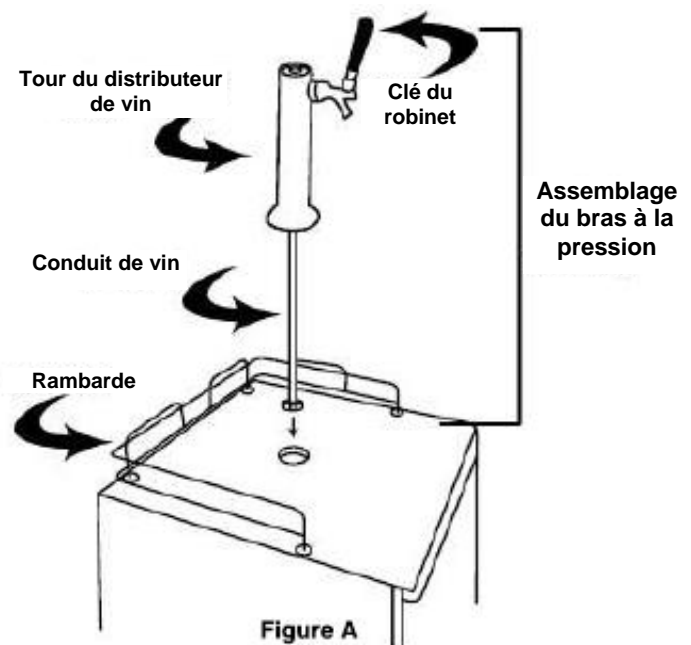


Figure B



Figure C

## ASSEMBLAGE DU DISTRIBUTEUR, a continué

Utilisez un mélange de gaz composé de 75% d'azote (N<sub>2</sub>) et 25% de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>).

### Installation du régulateur de gaz

Une installation correcte de votre régulateur de gaz et une compréhension approfondie des boîtes de gaz sont essentielles à l'utilisation sécurisée de ce produit. Examinez et suivez les instructions pour la manipulation des bouteilles de gaz et cette section en particulier pour assurer votre sécurité et la sécurité des autres.

**NE JAMAIS CONNECTER une cartouche de gaz directement à l'unité! Pour éviter toute explosion potentielle qui pourrait entraîner des blessures graves ou même la mort, TOUJOURS CONNECTEZ LE CANISTER AU RÉGULATEUR DE GAZ.**

**IMPORTANT!** Le bac à gaz vous est expédié VIDÉ pour des raisons de sécurité. Vous devrez remplir ce bac avant de pouvoir utiliser votre appareil. Dans la plupart des domaines, vous pouvez avoir des bidons remplis à:

- magasins qui vendent des barillets
- magasins de fête ou épiceries
- magasins de fournitures de feu et de soudure.

**NE TENTEZ PAS DE REMPLIR À NOUVEAU LES CANISTERS DE GAZ À TOUS!**

**DANGER! Tout gaz sous pression est potentiellement dangereux. Les boîtes ou les bouteilles sont sous pression et une manipulation appropriée est essentielle à la sécurité. TOUJOURS MANIPULER AVEC SOIN!**

Pour installer le régulateur à double jauge:

1. Insérez la fin de la conduite de gaz avec le coupleur vert sur l'extrémité inférieure du régulateur. (Voir la figure D ci-dessus et la photo 1, page suivante.) Fixez la ligne au régulateur en serrant le coupleur vert.
2. Ensuite, insérez la rondelle en caoutchouc noir qui accompagne cette unité dans l'écrou de fixation sur le régulateur (comme indiqué sur la figure E).
3. Connectez le régulateur à la cartouche en vissant l'écrou de fixation sur la vanne de la cartouche (voir la figure F). Serrer avec une clé à molette (non fournie), mais **NE PAS TROP SERRER**.
4. Fixez le bidon avec la sangle de retenue en caoutchouc (sur le côté de l'armoire du distributeur de fût de vin), comme indiqué sur la Figure D. Assurez-vous de placer le bac afin que les jauges soient facilement lisibles et que les vannes d'arrêt soient facilement accessibles. Voir la page suivante pour des exemples de connexions correctes.

**PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES: Assurez-vous que les dispositifs de sécurité de votre système pressurisé sont installés et restent installés. Une fois installé, NE JAMAIS retirer les rondelles en caoutchouc dans l'écrou de fixation du régulateur à la cartouche ou dans le mécanisme du robinet. NE JAMAIS contourner ces caractéristiques de sécurité.**

**Le non-respect de la loi annulera votre garantie et pourrait entraîner des blessures graves ou la mort!**

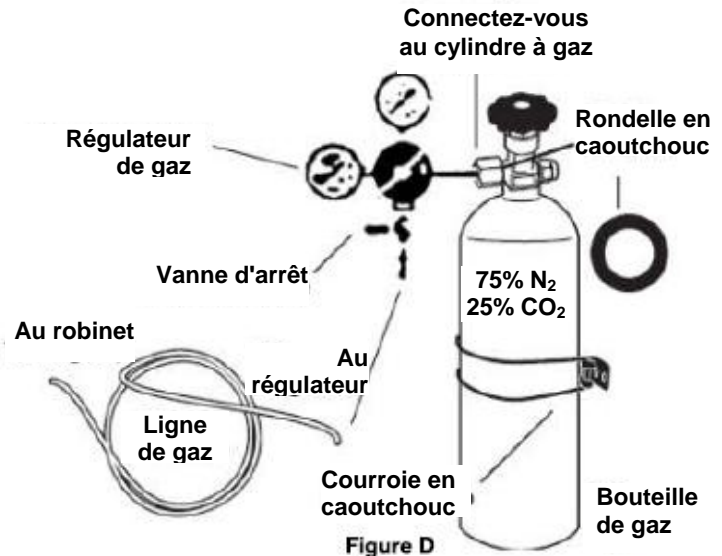


Figure E



Figure F

# ASSEMBLAGE DU DISTRIBUTEUR, à continué

## Exemples de régulateur de gaz et de connexion du robinet

**NOTEZ S'IL VOUS PLAÎT:** Votre tuyau de gaz est équipé et assemblé avec des raccords d'accouplement pour le régulateur (coupleur vert) et le raccord du robinet (coupleur en argent). Les photos ci-dessous montrent les connexions correctes.



Photo1



Photo2



Photo3

Coupleur de fût



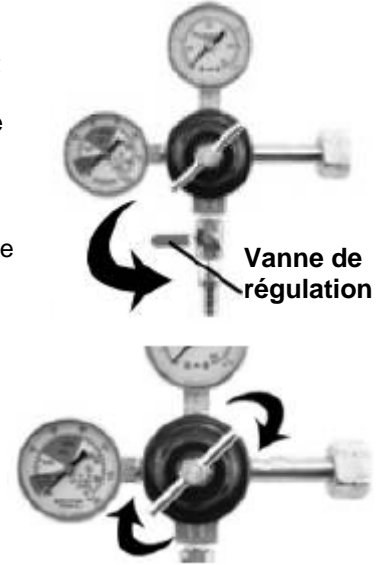
# COMMENT PERCER UN FÛT DE VIN

## INSTALLATION DU ROBINET SUR UN FÛT DE 1/6 BARIL

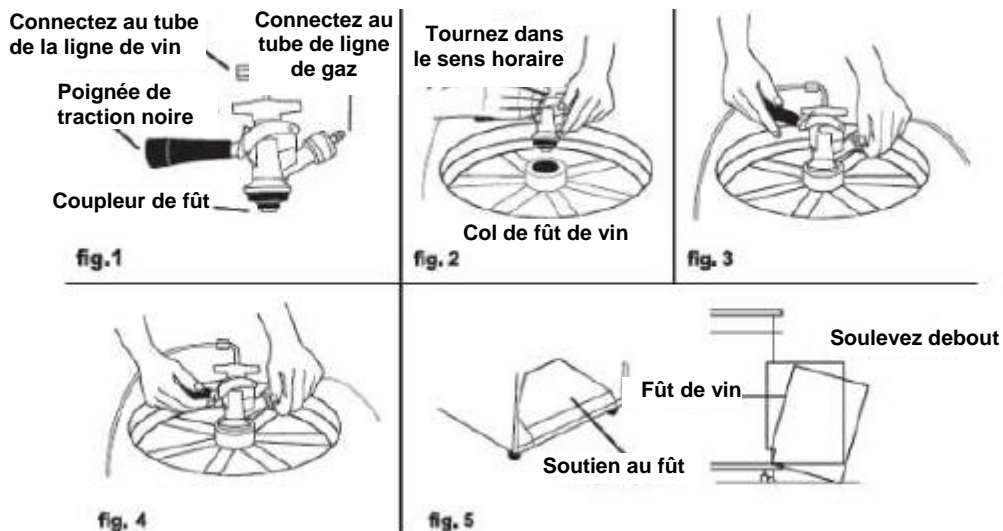
Le coupleur du distributeur de vin n'est compatible qu'avec un seul fût de 1/6 de baril, bien qu'un deuxième fût inexploité puisse être stocké derrière le fût taraudé pour le garder froid. Chaque fût de 1/6 de baril contient environ 5 gallons (~19 litres) de vin.

### Pour percer un fût:

1. Soyez certain que la poignée du distributeur noir du coupleur de fût est fermée (poussée vers le haut, voir la figure 1 ci-dessous). De plus, assurez-vous que la manette de la cartouche de la tour (sur le dessus du distributeur de vin) est fermée avant de procéder à la connexion au robinet.
2. Insérez le mécanisme du coupleur de fût dans le haut du col du fût et effectuez un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller le coupleur et le fût ensemble (figure 2).
3. Avant de procéder, assurez-vous d'insérer une rondelle en caoutchouc noir dans le connecteur d'écrou à ailette pour la ligne de vin (voir page 7, photo en bas) avant de connecter la ligne au robinet. Retirez le capuchon de protection noir du robinet et visser l'écrou à ailette avec la rondelle pour une étanchéité ferme.
4. Insérez la fin de la conduite de gaz avec le coupleur en argent sur le raccord de gaz du robinet. Assurez-vous que la connexion du coupleur est sécurisée. Ensuite, fixez la connexion entre la ligne de vin et percez avec des pinces (Fig. 3 et Photo 2, page précédente). **Assurez-vous qu'il n'y ait pas de fuites.**
5. Pour finaliser la connexion, tirez la poignée du robinet noir et appuyez vers le bas jusqu'à ce qu'il clique correctement. Il y aura un clic sonore, signalant que les connexions de gaz et de vin ont été ouvertes et que votre fût est percé (figure 4). Maintenant, vous pouvez ouvrir la vanne de régulation (photo en haut à droite) et ouvrir la vanne sur le réservoir de gaz lui-même ainsi. Réglez le régulateur pour lire 5-7 psi en tournant la poignée du régulateur (photo en bas, à droite) dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Inclinez soigneusement le fût sur le bord de l'armoire (en utilisant le support de fût illustré à la figure 5) et placez-le lentement dans le corps de l'armoire jusqu'à ce que la porte soit fermée. **MANIPULER ATTENTIVEMENT.** Ne pas se bousculer ou frapper le fût sur cartouche de gaz.



**Note: La jauge du régulateur gauche indique la pression totale du réservoir.**



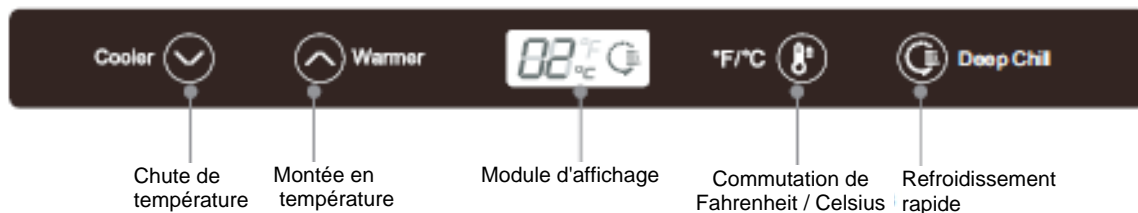
# OPÉRATION

## Utilisation de votre distributeur de fût de vin

- Assurez-vous d'être connecté en toute sécurité à l'alimentation appropriée: une prise secteur de 120 V, 60 Hz et 15 A, mise à la terre. L'utilisation d'une rallonge n'est pas recommandée. Cependant, si l'on doit utiliser, le cordon doit être évalué à **au moins 1875 Watts et à une taille minimale N ° 14 AWG.**
- Faites glisser le bac d'égouttement sous le robinet pour attraper l'excès de vin, puis tirez la poignée de la tour vers vous pour ouvrir le robinet et distribuer du vin. La condensation sur le robinet est normale.  
NOTE: Si le vin ne se dispense pas, vérifiez les sections précédentes sur le branchement du régulateur et le perçage du fût.
- Si votre vin coule trop lentement, ajustez judicieusement la pression sur le régulateur. La pression de fonctionnement normale est de 5-7 psi. **NE PAS DEPASSER 12 PSI.**

## Panneau de contrôle

Le panneau de contrôle est situé juste au-dessus de la porte, et ressemble à cela:



## Réglage de la température

**Remarque:** Cette unité est conçue pour stocker et servir des vins blancs et rosés.

Vous pouvez définir la température de stockage souhaitée. (Les vins blancs sont généralement servis à environ 45 ° F.)

Le module d'affichage indique la température réglée et la plage de température contrôlée varie de 32 à 50 ° F (0 à 10 ° C). Réglez le bouton DOWN ou UP sur le panneau de commande jusqu'à ce que le module d'affichage montre la température de stockage souhaitée.

## Changement entre Celsius et Fahrenheit

Vous pouvez alterner l'affichage de la température entre Celsius et Fahrenheit en appuyant sur le bouton °F / °C. Lorsque la température est affichée en degrés Celsius, le symbole "°C" sera illuminé; avec un affichage en degrés Fahrenheit, "°F" sera éclairé.

## Fonction de refroidissement rapide

Appuyez sur le bouton **Deep Chill** à entrer dans l'état de refroidissement rapide. L'icône "Rapid cooling" (refroidissement rapide) sur le module d'affichage allume et l'affichage de température indique "00". Après être entré dans le mode de refroidissement rapide, l'appareil fonctionnera en continu pendant 24 heures et l'icône reste allumée. Après ce temps, l'icône se met hors tension et l'appareil revient à son état antérieur.



Vous pouvez annuler le mode de refroidissement rapide tout moment au cours de la période de 24 heures en appuyant simplement sur le bouton **Deep Chill** à nouveau.

**Remarque:** La fonction de refroidissement rapide est normalement utilisée pour refroidir le premier fût de vin dans l'appareil, lorsque que le fût doit être utilisé dès que possible. Pour éviter un sur-refroidissement du vin, ne pas utiliser la fonction de refroidissement rapide pour fûts successifs.

**Attention:** La fonction Refroidissement rapide peut ne pas convenir à certains types de vin.

### **Le dégivrage automatique**

Il n'est généralement pas nécessaire de dégivrer le distributeur de vin parce que la glace déposée sur la paroi arrière est automatiquement décongelée. La glace se forme sur la paroi arrière pendant le fonctionnement du compresseur. Plus tard, lorsque le compresseur ne fonctionne pas, la glace fond et l'eau est évacuée par la sortie dans la paroi arrière dans le bac de récupération situé au-dessus du compresseur où il évapore. Si vous voyez une accumulation d'eau à l'arrière de l'appareil, vérifiez que le bac de vidange ne soit pas bouché. Utilisez un cure-pipe ou un morceau de fil souple. Par temps très chaud et humide, un peu de glace peut s'accumuler. Si nécessaire, retirez le contenu du distributeur de vin, débranchez l'appareil et permettre un dégivrage. Un sèche-cheveux peut faciliter le processus.

### **Les messages d'erreur**

Lorsque les indications suivantes apparaissent dans le module d'affichage, il y a une défaillance dans l'appareil. Bien que l'une des conditions d'erreur se produit, le distributeur de vin peut encore fonctionner. Cependant, vous devez contacter notre Service dès que possible pour obtenir des conseils sur la gestion de la situation.

<b>Indication</b>	<b>E1</b>	<b>E4</b>	<b>E7</b>
<b>Défaillance</b>	Défaillance du capteur de température dans la zone réfrigérée	Défaut en capteur de dégivrage dans le compartiment réfrigérateur	Défaut de capteur de température ambiante

**Remarque:** Lorsque deux ou plusieurs capteurs tombent simultanément en panne, les codes d'erreur afficheront alternativement sur le module d'affichage. Si les capteurs de température ambiante et de dégivrage échouent, une touche quelconque peut être actionnée. La température est réglable. L'affichage de défaut sera rétabli après 15 secondes.

### **Fonctionnement normal**

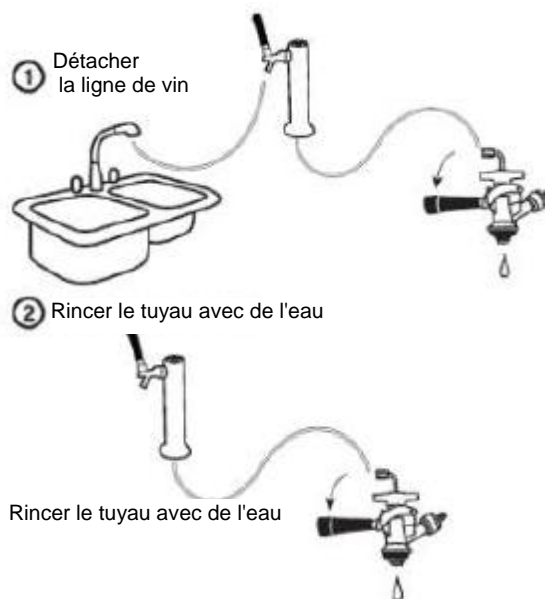
- S'il y a un bruit de l'eau précipitée lorsque la machine est en cours d'utilisation, le bruit est provoquée par le réfrigérant circulant dans les tubes de refroidissement et circulant à travers le compresseur. Ceci est un phénomène normal.
- Le distributeur de vin n'a pas de fonction de chauffage. Lorsque la température réglée est plus élevée que la température ambiante, la machine ne fonctionne pas.

# ENTRETIEN DU DISTRIBUTEUR DE FÛT DE VIN

## Nettoyage

Pour nettoyer les lignes et le robinet, d'abord:

1. COUPER L'ALIMENTATION DE GAZ (mélange de N<sub>2</sub> / CO<sub>2</sub>).
2. Ensuite, essuyez l'extérieur de la machine, nettoyez le bac d'égouttage et autour de la rambarde. Nettoyez l'intérieur de l'armoire en essuyant avec un chiffon hu Rincer le tuyau avec de l'eauumide. Nettoyer le joint d'étanchéité sur la porte pour aider à éliminer les vins renversés et piégés qui pourraient produire des moisissures.
3. Débranchez le tuyau de vin du coupleur de robinet et tournez le robinet du distributeur avec soin loin du haut du distributeur de fût de vin.
4. Réglez la poignée du distributeur sur la position ouverte ou vers le bas avant de rincer, puis positionnez le robinet sur un évier et maintenez la ligne de vin sous l'eau courante pendant environ 5 minutes, ce qui permet à l'eau de rincer la tête du robinet. Cela aidera également à éliminer les vins renversés et piégés qui pourraient produire des moisissures..
5. Reconnectez la ligne de vin et le robinet du distributeur lorsque vous avez terminé ou laissez la unité déconnectée si vous prévoyez de ranger-la pendant une longue période.



*NOTE: Au moins tous les trois mois, ou lorsque le vin est changé ou remplacé, la ligne de vin et les accessoires de distribution doivent être nettoyés à fond à l'aide de nettoyeurs spéciaux. Ces produits de nettoyage sont disponibles dans des formulations alcalines et acides, et l'utilisation de ceux-ci doit être alternée. Suivez les instructions sur l'emballage..*

## Stockage de votre distributeur de fût de vin

1. Si vous ne prévoyez pas utiliser votre distributeur de vin pendant une longue période de temps, rincez la ligne de vin afin d'éviter la formation de moisissures ou de bactéries qui pourraient causer des maladies. Permettre à la porte de rester légèrement ouverte pour éviter l'accumulation de moisissures et d'odeurs.
2. N'utilisez jamais d'objets tranchants dans votre distributeur de fût de vin. Si vous stockez votre machine, assurez-vous d'empêcher les enfants de jouer dans ou autour de l'unité.

**DANGER!** Les enfants peuvent être piégés dans un environnement non sécurisé et non surveillé

### **Transporter l'appareil**

Fixer solidement les articles en vrac à l'intérieur du distributeur de fût de vin avec du ruban adhésif. Tape la porte fermée afin de ne pas ouvrir pendant le transport. Desserrez les deux freins à pied avant de déplacer l'appareil.

## **MISE AU REBUT D'UN APPAREIL USAGÉ**

- Lorsque votre appareil est finalement usé, jetez-le.
- Avant de jeter d'un ancien appareil, enlever la porte ou les portes mais laisser des étagères ou des tiroirs en place afin que les enfants ne puissent pas y pénétrer facilement.
- Le système de réfrigération de l'appareil est rempli de réfrigérant et les matériaux d'isolation qui doivent être recyclés séparément. Appelez votre service de recyclage local pour les informations d'élimination appropriées.
- Pour des raisons de protection de l'environnement, lors du déplacement de l'appareil, veillez à ne pas endommager la paroi arrière (l'unité de condenseur ou les tubes) ou une partie du système de réfrigération à l'intérieur de l'appareil.
- Ce distributeur de vin est à 100% sans CFC, mais le liquide de refroidissement est sous pression et inflammable, et la perforation du système scellé pourrait être dangereuse. Le réfrigérant utilisé dans le système fermé est non toxique.
- Beaucoup de vieux appareils peuvent contenir des fluides frigorigènes qui sont nocifs pour l'environnement, et doivent être recyclés par une entreprise légalement autorisée.



## DÉPANNAGE

S'il y a un problème avec le distributeur de fût de vin, voyez si vous pouvez le trouver dans le tableau ci-dessous. Vous pouvez être en mesure de vous faire économiser le coût d'une visite de service.

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>
Le distributeur de vin ne fonctionne pas.	Alimentation pas bien branchée. Tension fournie est trop faible. Disjoncteur déclenché ou fusible grillé.
La machine se met en marche et s'éteint fréquemment.	La température d'intérieur est plus élevée que d'habitude. La porte de la machine est souvent ouverte. La porte n'est pas complètement fermée. Le contrôle de température n'est pas réglé correctement.
La porte ne peut être fermée correctement.	Le fût de vin n'est pas correctement placé. Le distributeur de vin n'est pas à niveau. La porte a été renversée et pas réinstallée correctement. La plaque de métal ou le fût de vin est hors de position.
Bruit	Un bruit ruant peut être le son de l'écoulement de fluide frigorigène, ce qui est normal. À la fin de chaque cycle, le gargouillis de l'écoulement fluide frigorigène peut être entendu. La contraction et l'expansion de la paroi interne peuvent provoquer des pops et craquements.

# NOTES

# NOTES

# GARANTIE LIMITÉE

## UN AN DE GARANTIE LIMITÉE

Dans les 48 États américains contigus, pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à, ou fournies avec le produit. Le garant paiera pour les pièces spécifiées en usine et pour la main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée. En dehors des 48 États, toutes les pièces sont garanties pendant un an pour les défauts de fabrication. Les pièces en plastique, étagères et armoires sont garanties être fabriqués conformément aux normes acceptées dans le commerce et ne sont pas couvertes contre les dommages ou le bris pendant la manipulation.

## GARANTIE DU COMPRESSEUR DE 5 ANS

1. Le compresseur est couvert par la garantie pendant 5 ans.
2. Le remplacement n'inclut pas la main-d'œuvre.

## **LE GARANT NE SERA PAS TENU DE PAYER POUR CES POINTS :**

1. Les appels de service pour rectifier l'installation de votre appareil, pour vous indiquer comment utiliser votre appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie.
2. Les appels de service pour réparer ou remplacer des ampoules ou des étagères cassées. Les pièces à usure (telles que des filtres) sont exclues de la couverture de la garantie.
3. Les dommages résultant d'un accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par le garant.
4. Les pièces de rechange ou les frais de réparation pour les appareils utilisés hors des États-Unis.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
6. Le retrait et la réinstallation de votre appareil s'il est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation.

## EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT TEL QUE PRÉCÉDEMMENT DÉCRIT. GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN. LE GARANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS POUVANT VARIER D'UN ÉTAT À L'AUTRE.



**AVERTISSEMENT : Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, y compris le nickel (métallisé), qui est connu de l'État de Californie pour causer le cancer.**

**Pour plus d'informations, visitez le site [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)**

Remarque : Le nickel est un composant de tout acier inoxydable et d'autres composants métalliques.

**FELIX STORCH, INC.**  
770 Garrison Avenue  
Bronx, NY 10474  
Téléphone: 718 893-3900  
Télécopieur: 844 478-8799  
[www.summitappliance.com](http://www.summitappliance.com)

# SUMMIT

Pour les pièces et la commande des accessoires, le dépannage et des conseils de service, visitez le site :  
[www.summitappliance.com/support](http://www.summitappliance.com/support)