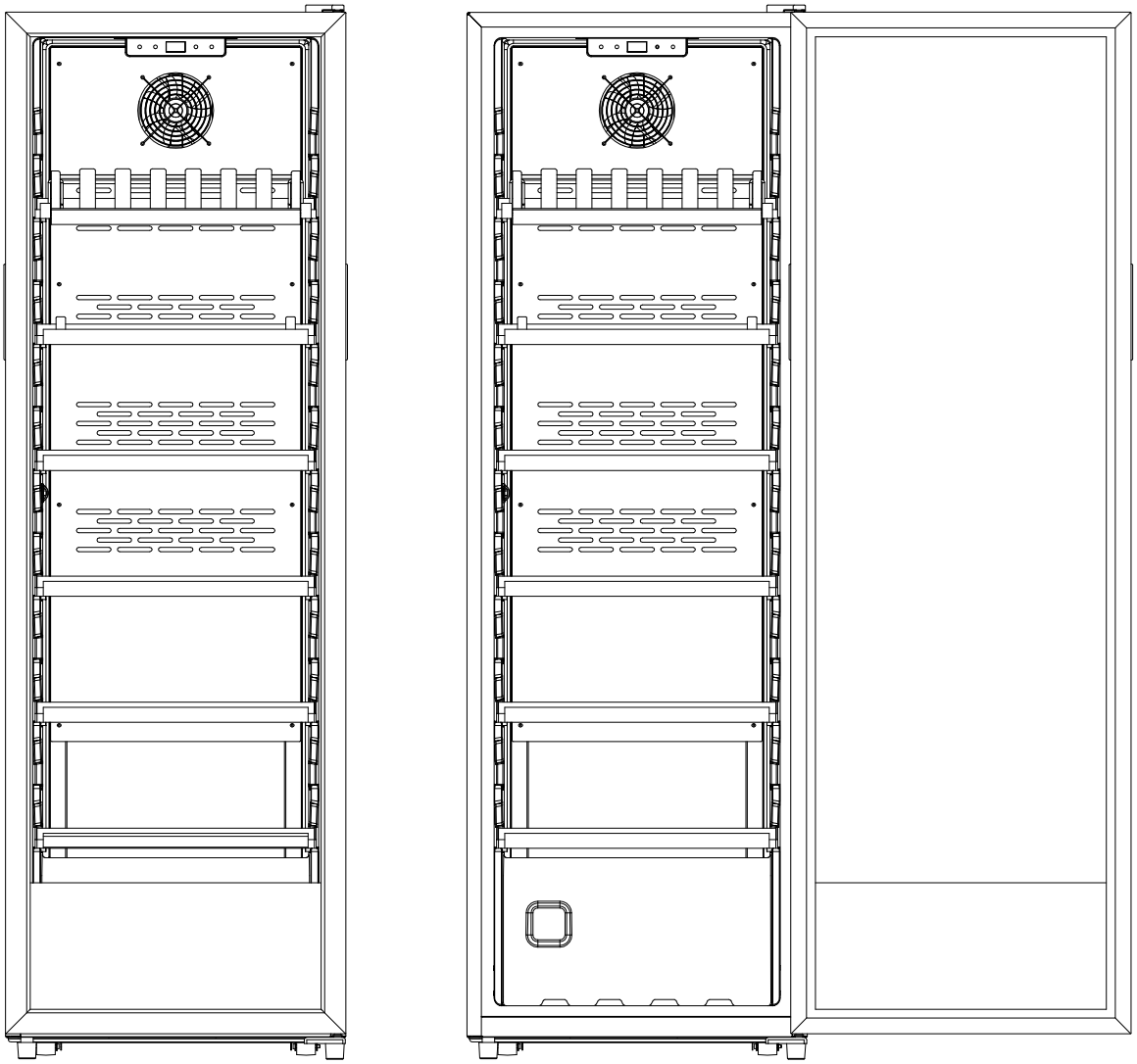
LeCépage

Instructions D'utilisation

ZONE UNIQUE

CAVE À VIN



www.lecepage.fr

MODÈLE: AGK168PVX



⚠ CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT!
Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et conservez-les pour une référence ultérieure.

FELICITATIONS

Félicitations et merci d'avoir choisi LeCepage pour introduire un nouveau confort de cuisine dans votre maison, Nous sommes sûrs que vous trouverez votre nouvel appareil agréable à utiliser et un atout majeur pour votre cuisine.

Cet appareil est conforme à toutes les exigences de sécurité applicables en France. Une utilisation inappropriée peut toute fois entrainer des blessures corporelles et des dommages matériels.

Afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant l'installation et l'utilisation. Ce manuel d'utilisation vous fournit toutes les instructions nécessaires relatives à la sécurité, l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Pour référence future, veuillez conserver ce livret dans un endroit sûr et assurez-vous que tous les utilisateurs en connaissent le contenu. Transmettez-les à tout futur propriétaire de l'appareil.

Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle : .....

Numéro de série : .....

Enregistrez votre produit **www.lecepage.fr**

Des informations supplémentaires sur les produits, les accessoires, la garantie, les pièces de rechange et les services sont disponibles sur le site **www.lecepage.fr**

TABLE DES MATIÈRES

SECURITE GENERALE 3
UTILISATION 5
DESCRIPTION DE L'APPAREIL 7
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 7
FICHE PRODUIT RELATIVE À L'ENERGIE 8
INSTALLATION 9
A- Emplacement 9
B- Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage. 10
C- Réglage des pieds 10
D- Avant de remplir l'appareil 11
E- Température ambiante 11
F- Changement du sens d'ouverture de la porte : 11
CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ 13
AVANT UTILISATION 14
UTILISATION 15
A- Chargement de votre cave à vin 15
B- Plan de chargement 16
C- Clayettes réglables 17
D- Fonctions et réglage de température 18
E-Tableau des températures de service du vin : 20
F- Coupure de courant 21
ENTRETIEN ET NETTOYAGE 22
A- Dégivrage 22
B- Nettoyage 22
PANNES ET SOLUTIONS 24
CONSEILS EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT 26
GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE 26

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Nous vous invitons à lire attentivement et intégralement ce guide d'utilisation avant d'installer et utiliser cet appareil.

Il est important que ce guide d'utilisation soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation.

Si cet appareil devait être donné à une autre personne, assurez-vous que le guide d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.



Dans ce guide d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés.

	Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et comment éviter d'endommager l'appareil.
	Informations générales et conseils
	Informations sur l'environnement
	Risque d'incendie
	Risque de choc électrique

SECURITE GENERALE

Pour votre sécurité et celle d'autrui, nous vous prions de lire attentivement ces avertissements des sécurités avant d'installer et d'utiliser votre cave à vin.

Cet appareil est destiné à un usage domestique (cadre privé) ou dans les applications analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,

- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,

- les environnements du type chambres d'hôtes,

à l'exclusion de :

la restauration et des autres applications similaires y compris la vente au détail.

- Cette cave à vin ne doit pas être utilisée à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel elle a été conçue. Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Vérifiez que la tension indiquée sur le produit correspond à votre alimentation électrique, avant de brancher l'appareil.
- Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage de l'appareil ; de procéder à son dégivrage ; de changer la lampe d'éclairage (lorsqu'elle est remplaçable) ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- Ne retirez pas la prise électrique en tirant sur le cordon. Pour la retirer, prenez-la en main et retirez-la prudemment de la prise murale.

MISE EN GARDE : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

Frigorigène



ATTENTION : Risque d'incendie.

- Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R600a). Il s'agit d'un gaz inflammable. Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veillez à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique.
- N'utilisez aucun outil coupant ou pointu pour dégivrer l'appareil.
- N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de la cave à vin.
- Si le système de réfrigération est endommagé :
  - N'utilisez pas de flamme près de l'appareil.

- Évitez les étincelles – n'allumez pas d'appareil électrique ou de lampe électrique.
- Ventilez immédiatement la pièce.

Pour votre sécurité, respectez les recommandations suivantes :

La superficie de la pièce dans laquelle l'appareil sera installé doit être au moins égale à 1 m^3 par 8 grammes de fluide frigorigène. La quantité du gaz réfrigérant contenue dans cet appareil est indiquée en grammes, sur la plaque signalétique de l'appareil.

SÉCURITÉ DES ENFANTS



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissances, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

BRANCHEMENT

- Cet appareil appartient aux appareils de la classe de protection électrique I, et doit donc être raccordé à un conducteur équipé d'une mise à la terre.
- Vérifiez régulièrement la fiche secteur et le cordon d'alimentation afin de détecter d'éventuels dommages.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e).



AVERTISSEMENT : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.



Instructions de mise à la terre :

- La prise de terre réduit le risque de choc électrique. La cave à vin est équipée d'un cordon d'alimentation avec un fil de terre. Elle doit être branchée dans une prise électrique correctement fixée et mise à la terre.
- Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner le risque d'électrocution.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusibles).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.

Remarque : Dans des lieux où il y a des orages fréquents, il est conseillé d'utiliser des prises paratonnerre.

ATTENTION : N'immergez pas le cordon dans l'eau, ne manipulez pas l'appareil ni la prise avec les mains humides.

- La prise sur laquelle est branché l'appareil doit être facilement accessible, afin que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Pour éteindre complètement l'appareil: débranchez-le.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble et n'enroulez pas le câble autour de l'appareil.
- Éteignez l'appareil avant de retirer la prise secteur.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer et avant de le laisser inutilisé pendant une longue période.
- En cas d'incendie, commencez par débrancher la prise secteur ou séparer l'appareil du secteur par un autre moyen avant de prendre les mesures de lutte contre l'incendie.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

UTILISATION

DANGER D'ELECTROCUTION !

Tout entretien ou réparation de cet appareil doit être effectué par un réparateur professionnel agréé. N'essayez en aucun cas de réparer l'appareil vous-même.

-**ATTENTION :** Les ouvertures de ventilation du boîtier de l'appareil doivent rester dégagées. Veillez à ne pas les obstruer, par exemple avec un tapis placé devant la cave à vin.

-**ATTENTION :** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.

-**ATTENTION :** Ne pas endommager le circuit de refroidissement.

-**ATTENTION :** N'utilisez pas d'appareils électriques dans la cave à vin, autres que ceux recommandés par le fabricant.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, veuillez débrancher la prise d'alimentation de la prise murale ou couper l'alimentation électrique.

N'entreposez pas de matières explosives telles que les contenants aérosol avec un propulseur inflammable dans cet appareil.

INSTALLATION

- Cet appareil est lourd : faites attention lors de tout déplacement de l'appareil.
- Lors du transport et de l'installation, veillez à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique.

  Important ! Laissez votre appareil vertical pendant 24 heures avant de brancher pour la première fois la prise, afin de permettre l'égalisation du gaz réfrigérant.

Si votre appareil a été couché pendant le transport, attendre 48h avant de le mettre en fonctionnement.

Après installation, vérifiez que l'appareil ne repose pas sur le câble d'alimentation électrique.

NETTOYAGE

ATTENTION : Ne pas utiliser d'appareils électriques pour nettoyer votre cave à vin.

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits inflammables. Les vapeurs risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.
- En ce qui concerne l'utilisation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1.Contrôle électronique

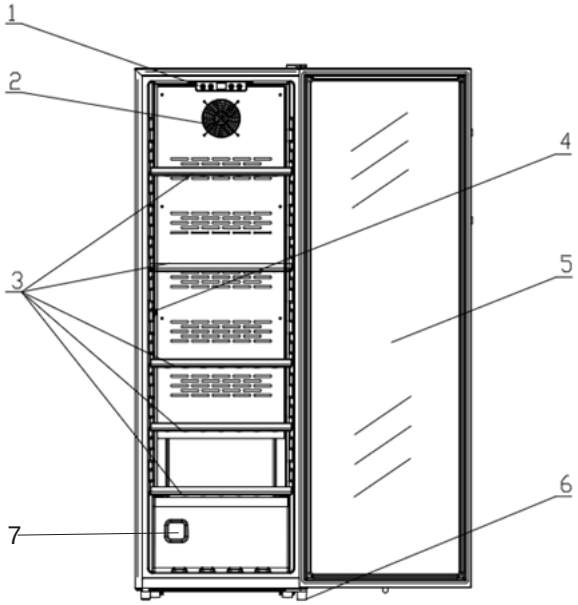
2.Ventilateur

3.Clayettes métal avec fronton en bois

4.Capteur

5.Porte

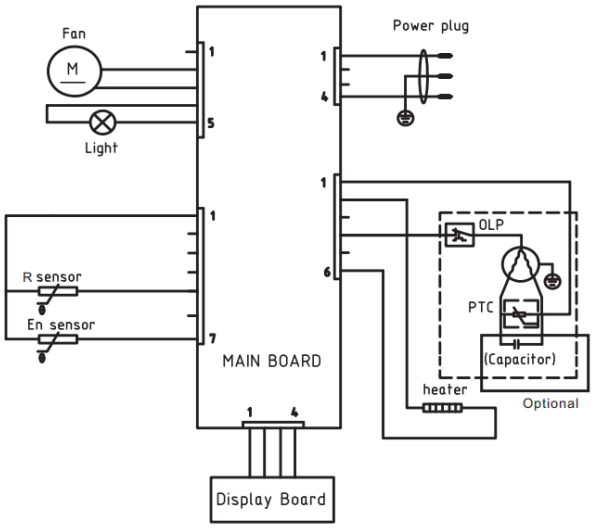
6.Pieds ajustables



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence	AGK168PVX
Modèle	JC-310
Alimentation électrique	220-240 V~
Courant électrique	2.0A
Puissance de la lampe	2W
Dimensions LxPxH	545*600*1674 mm
Poids	55 kg
Type d'installation	Pose libre
Sens d'ouverture de la porte	Droite (réglage usine)

Schéma électrique



FICHE PRODUIT RELATIVE À L'ENERGIE	
Référence	AGK168PVX
Catégorie d'appareil de réfrigération ménager	Catégorie 2
Volume utile des compartiments	301L
Température de stockage la plus froide pouvant être réglée par l'utilisateur et être maintenue en permanence conformément aux instructions du fabricant	+5°C
Dégivrage	Automatique
Classe climatique	Classe climatique N/ST. Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre +16°C et +38°C
Émissions acoustiques dans l'air **(dB(A) re 1 pW)**	43 dB
Appareil intégrable	Non
Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin	

INSTALLATION

Recommandations :

L'emplacement que vous avez sélectionné pour votre cave à vin doit être :

- libre et bien aéré

- loin de toute source de chaleur et des rayons directs du soleil ;

- ne pas être trop humide (buanderie, cellier, salle de bains etc.) ;

- avoir un plancher plat ;

- obtenir un approvisionnement en électricité fiable et standard

- éloigné du four à micro-ondes. Certains fours à micro-ondes n'ont pas de bouclier de brouillage d'ondes. Lorsqu'il est placé à moins de 1 mètre de la cave à vin, il peut affecter le fonctionnement de votre cave à vin.

L'appareil est conçu pour la classe climatique N-ST. Protégez l'appareil de la chaleur (au-dessus de 38° C) et du froid (en-dessous de 16 °C), de la poussière, de l'humidité, des projections d'eau et des éclaboussures.

AVERTISSEMENT

- La cave à vin doit être positionnée de manière à ce que la prise électrique reste accessible après son installation.

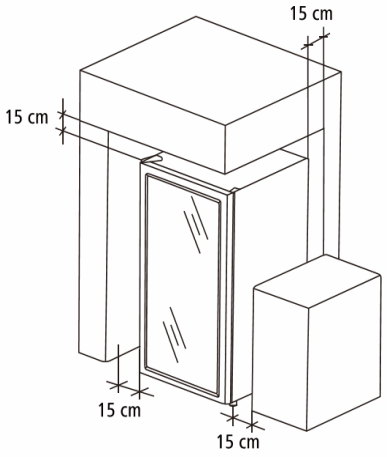
- Libérez le cordon d'alimentation, ne le branchez pas encore à l'alimentation électrique.

- Installez votre cave à vin à son emplacement définitif avant de la charger. En effet, en cas de déplacement chargée, les parois de l'appareil seraient définitivement déformées.

IMPORTANT: L'installation de l'appareil nécessite l'intervention de 2 personnes.

A- Emplacement

Afin d'assurer une aération suffisante de l'appareil, respectez un espacement minimal de 15 cm entre les parois de votre cave à vin et les parois à proximité (murs ou plan de travail par exemple) comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



B- Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage.

Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.

• Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.

• Les matériaux portant le symbole sont recyclables, par exemple :

>PE< = polyéthylène ;

>PS< = polystyrène ;

>PP< = polypropylène ;

Cela signifie qu'ils peuvent être recyclés en les déposant dans des conteneurs de collecte appropriés.

• Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.

C- Réglage des pieds

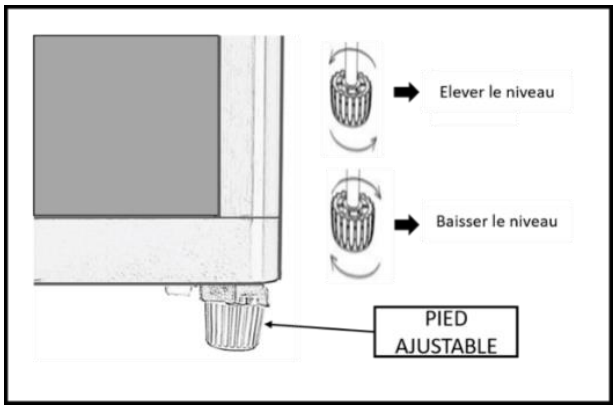
Votre cave à vin est équipée d'un pied réglable pour faciliter sa mise à niveau.

Il est recommandé de régler et ajuster les pieds avant pour mettre à niveau la cave à vin. Le bon réglage du niveau et des pieds limitera les vibrations et les bruits qui en découlent.

Tournez le pied réglable à la main (faites attention de ne pas vous blesser les mains).

- Dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : pour élever le niveau de la cave à vin

- Dans le sens des aiguilles d'une montre : pour abaisser le niveau de la cave à vin



D- Avant de remplir l'appareil

Mise à niveau de votre cave à vin : La cave à vin doit être mise à niveau avant le chargement de vos vins, dans un endroit dont le sol peut supporter celle-ci chargée (1 bouteille pleine pèse en général 1,3kg, sans compter le poids de l'appareil).

E- Température ambiante

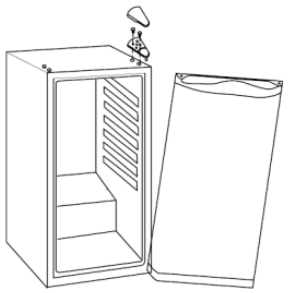
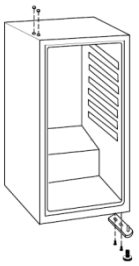
La cave à vin doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 16 et 38°C (voir la classe climatique dans le chapitre I : DESCRIPTION DE L'APPAREIL). Si la température ambiante est au-dessus ou en-dessous de la classe climatique, cela affectera les performances de la cave à vin. Des conditions de températures froides ou chaudes peuvent causer des températures de cave fluctuantes, et celle-ci n'atteindra pas la température idéale, voire s'arrêtera de fonctionner.

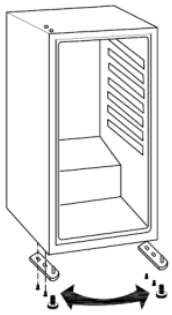
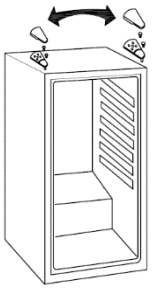
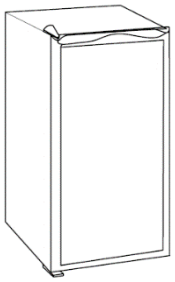
F- Changement du sens d'ouverture de la porte :

Le sens d'ouverture de la porte peut être changé en suivant les instructions ci-dessous.

Ce changement nécessite l'intervention de 2 personnes.

Instructions pour le démontage de la porte « tirant droite » et son remontage « tirant gauche » :

1. Débranchez la prise secteur. Basculez votre cave à vin de 45° vers l'arrière et maintenez-la ou fixez-la fermement. 2. Retirez le cache de charnière supérieure. 3. Dévissez les vis de la charnière supérieure et retirez-la, puis retirez la porte en la soulevant en douceur.	
4. Dévissez le grand pied (avant droit) et retirez-le. 5. Dévissez les vis de la charnière inférieure et retirez-la.	

6. Placez la charnière inférieure sur le côté opposé après avoir enlevé le pied avant gauche, et fixez la charnière en revissant les vis. 7. Revissez le grand pied, désormais placé du côté gauche. Revissez également le pied du côté droit. 8. Ramenez votre cave à vin en position verticale.	
9. Placez la porte sur la charnière inférieure. Assurez-vous que la porte vitrée soit en position verticale et qu'elle se ferme facilement.	
10. Placez la charnière supérieure sur le côté opposé et la porte, puis replacez les vis de la charnière sans serrer définitivement.	
11 Une fois la porte installée, ajustez les distances pour garder la porte verticale puis serrez définitivement les vis de la charnière supérieure. 12. Remontez le cache de charnière supérieure.	

Remarque : Le joint de porte peut sortir de son emplacement lors du changement de côté. Si vous remarquez des ouvertures entre le joint et l'encadrement du compartiment lorsque la porte est fermée, tirez avec précautions sur le joint afin de refermer ces ouvertures. Le positionnement correct du joint est important pour garantir l'étanchéité de votre cave à vin.

Il est parfois nécessaire de chauffer le joint à faible température afin de lui redonner son élasticité, puis il reprend sa bonne position et étanchéité progressivement.

Contrôle de l'humidité

Cette cave de vieillissement dispose d'un système de gestion de l'humidité, grâce à la récupération de l'eau de condensation. Le taux d'humidité sera compris entre 50% et 80% en moyenne, et vous pourrez le visualiser à l'aide de l'hygromètre intégré dans l'affichage digital (voir paragraphe D- Fonctions et réglage de la température).

L'humidité va varier selon plusieurs paramètres physiques (nombre de bouteilles stockées, nombre d'ouvertures de porte, changement fréquent de température demandée, emplacement de la cave, etc.), et selon des paramètres de température ambiante ou météorologiques entrainant parfois des excès d'humidité qu'il faudra essuyer ou à l'inverse un manque d'humidité.

Si l'humidité est supérieure à 80%, cela n'a pas d'incidence sur la qualité du vin. L'humidité entrainera un excès de condensation visible sur les parois intérieures, les clayettes, étiquettes ou porte (sur une porte verre, l'humidité sera visible de l'extérieur et sera amplifiée par le contraste d'humidité lors des ouvertures de porte). Nous vous prions d'essuyer cet excès d'humidité afin d'éviter un développement trop important de moisissures (dans une cave naturelle, chez un vigneron, les bouteilles sont stockées en cave et entourée de moisissures sans endommager le vin, mais pour des raisons esthétiques et pour la qualité de l'étiquette il est conseillé d'essuyer l'humidité excessive).

A l'inverse, si l'humidité est inférieure à 50% du fait d'une sécheresse temporaire ou autre phénomène local, il est conseillé de compenser temporairement le niveau d'humidité en ajoutent un petit récipient rempli d'eau en bas de l'appareil (un verre ou une coupelle d'eau permettra de redonner de l'humidité par évaporation), action à renouveler jusqu'au retour naturel au-delà de 50% d'humidité.

Les paramètres jouant sur le taux d'humidité sont nombreux, inconstant et variables d'une habitation à une autre, nous vous remercions pour votre compréhension si une intervention citée ci-dessus est nécessaire.

AVANT UTILISATION

 Attendez 24 heures avant la mise en marche de votre cave à vin.

Pendant ce temps nous vous recommandons de laisser votre cave à vin à la verticale, la nettoyer à l'eau savonneuse et la laisser porter ouverte afin d'éliminer les odeurs résiduelles.

Recommandations :

- Placez l'appareil dans un endroit frais à l'abri des rayons du soleil et des sources de chaleur.

- Certains paramètres tels que la température de la pièce, le temps d'ouverture des portes ou le nombre de bouteilles stockées à l'intérieur pourraient affecter la température interne de votre cave à vin. Nous vous recommandons de procéder régulièrement à la vérification de la température interne et de l'ajuster si cela est nécessaire.

- Ne couvrez pas les grilles d'aération.

Bruits de fonctionnement :

Pour atteindre la température désirée, cette cave à vin, comme toutes les caves à vin avec compresseurs, peut produire certains bruits, qui sont des bruits normaux de fonctionnement.

- Bruit de gargouillis : causé par le réfrigérant qui circule dans le circuit de réfrigération de l'appareil.

- Craquement ou son aigu : résultant de la contraction et l'expansion du gaz permettant de produire le froid.

> *La perception du bruit par l'individu est directement liée à l'environnement dans lequel la cave à vin est située. Le bruit en fonctionnement normal n'est pas une cause d'application de la garantie.*

UTILISATION

A- Chargement de votre cave à vin

Vous pouvez charger vos bouteilles de vin en simple ou double rangée.

- Pour le chargement, prenez note de ce qui suit : si vous n'avez pas assez de bouteilles pour remplir totalement votre cave à vin, il est préférable de répartir la charge sur toute la hauteur de la cave à vin afin d'éviter un déséquilibre thermique en haut ou en bas de l'appareil.

La répartition équilibrée des bouteilles sur toute la hauteur de la cave à vin est le moyen le plus efficace d'utiliser l'énergie de fonctionnement de l'appareil.

La capacité de remplissage est exprimée en bouteilles de type « bordelaise allégée75cl ». Bien évidemment, si vous remplissez la cave avec une majorité de bouteilles de bourgogne, plus larges, ou que vous ajoutiez des clayettes, la capacité serait automatiquement réduite.

Pour accueillir le plus grand type de bouteilles ou augmenter la capacité de la cave en empilant les bouteilles vers le haut lorsque cela est nécessaire, il faut retirer ou déplacer les clayettes (voir le paragraphe Clayettes Réglables).

Gardez un espace entre le fond et les bouteilles pour permettre une circulation d'air. Comme en cave souterraine, la circulation de l'air est importante pour une température homogène à l'intérieur de votre cave à vin.

Cela permettra également de réduire la consommation d'énergie de votre cave à vin.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA TEMPÉRATURE DE VIEILLISSEMENT DU VIN

Les vins fins nécessitent des développements longs et doux, et ont besoin de conditions spécifiques permettant d'atteindre leur plein potentiel.

Votre cave à vin a été conçue pour garantir des conditions optimales de stockage de vos vins, à température constante.

Tout comme pour des caves naturelles utilisées par les producteurs de vin pour une longue période d'hivernage, ce n'est pas la température exacte qui est importante, mais bien sa constance. En d'autres termes, tant que la température de votre cave à vin est constante (idéalement entre 12ºC à 14 °C, plus largement entre 11°C et 16°C selon l'environnement dans lequel elle se trouve et la quantité de bouteilles qu'elle contient), vos vins seront stockés dans des conditions parfaites.

Important : les températures élevées accélèrent le vieillissement prématuré du vin.

Certains vins doivent être consommés à un stade précoce (2 à 3 ans), alors que d'autres ont une capacité de vieillissement importante (10 ans et plus). Tous les vins ont un pic de maturité, même si on considère un vieillissement moyen pour un vin rouge de dix ans, il faut vérifier auprès de votre marchand de vin afin d'obtenir les informations pertinentes pour la conservation de vos bouteilles.

TYPES DE RÉGLAGE : Veuillez noter que selon les paramètres choisis et le chargement, cela prend environ 24 heures pour que la cave à vin atteigne la température souhaitée et indique la stabilisation de la température sur l'écran digital. Pendant ce temps, la température semble se déplacer de façon erratique, c'est normal et cela se produit lorsque le paramètre est modifié ou chaque fois qu'une grande quantité de bouteilles est ajoutée dans la cave.

La cave à vin est conçue pour stocker et faire vieillir tous les vins : rouge, rosé et blanc. Elle reproduit les conditions idéales pour le stockage du vin, à une température constante de 12ºC (température recommandée). Tous vos vins vieilliront à la même température.

Cependant, vous pouvez utiliser votre cave pour fournir la température de service idéale. Dans ce cas, votre vin sera conservé dans d'excellentes conditions et prêt à être dégusté car la température de la cave est réglable de 5 à 20°C. Sauf contre-indication par le producteur de vin sur la bouteille, nous recommandons 7ºC pour le champagne, 12 ºC pour les blancs et 18 °C pour les rouges (se référer au tableau de recommandation de « Température de Service du vin »).

FONCTION HIVER L'appareil dispose d'une résistance électrique permettant de compenser une température ambiante trop faible, jusqu'à 5°C en moyenne. Néanmoins, l'hiver, nous conseillons de surveiller la température intérieure lorsque la cave est située dans un garage, une véranda ou autre pièce faiblement isolée, car la nuit les températures sont souvent négatives mais on ne peut pas s'en rendre compte au lever du soleil. Une température excessive peut altérer le gout du vin, voire endommager ou extraire le bouchon.

Quel que soit la cause, si vous remarquez ponctuellement une température ou humidité anormale à l'intérieur de votre cave à vin, seule une exposition longue et fréquente à ces conditions anormales peut causer un effet néfaste sur vos vins.

B- Plan de chargement

Votre cave à vin peut accueillir jusqu'à 168 bouteilles, de type bordelais légère, avec un empilage basé sur trois clayettes, mais pour des raisons de confort d'utilisation nous l'avons équipé de cinq clayettes.

Cette configuration est idéale pour faire vieillir plusieurs types de vins en même temps, en réglant le thermostat sur 12 degrés en moyenne (voir paragraphe D- Fonctions et réglage de température).

Cette cave à vin a pour principal objectif le vieillissement du vin, à une température identique quel que soit le type de vin, même si à l'intérieur la température varie entre le bas et le haut de la cave par un phénomène naturel d'inertie (l'air frais tombe, l'air chaud remonte).

Le ventilateur intérieur limitera les écarts de température, en facilitant la circulation de l'air, nous vous conseillons de ne pas ouvrir trop souvent la porte de votre cave afin de ne pas perturber le fonctionnement.

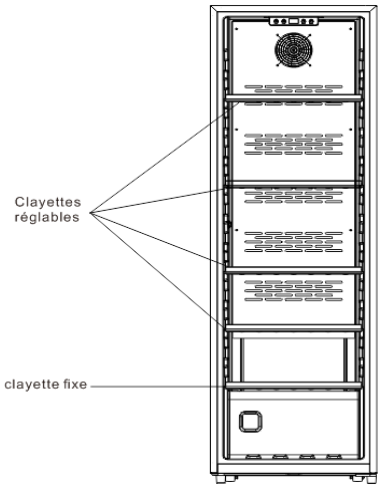
 Pendant le chargement de plusieurs niveaux de bouteilles sur une même clayette, veuillez ranger délicatement vos bouteilles de la 1ère rangée afin d'éviter qu'elles s'entrechoquent avec les bouteilles de la 2ième rangée. Rangez les bouteilles en « tête bêche », c'est-à-dire en croisant le goulot et le bas de chaque bouteille, afin de pouvoir vous approcher de la capacité maximale annoncée.

Si vous stockez des bouteilles de type « bourgogne » ou « Rhône », ou que vous ajoutez des clayettes pour accéder plus facilement à vos bouteilles, la capacité de rangement diminuera fortement.

C- Clayettes réglables

Votre cave à vin est dotée de 4 clayettes réglables et 1 clayette fixe en métal, ce qui confère la solidité pour empiler plusieurs rangées de bouteilles tête bêche (le niveau du bas dispose de moulures pour stocker des bouteilles également).

Les 4 clayettes métal réglables, avec un fronton en bois, peuvent être ajustées sur les douze niveaux en fonction de vos besoins et du niveau de remplissage de votre cave à vin.



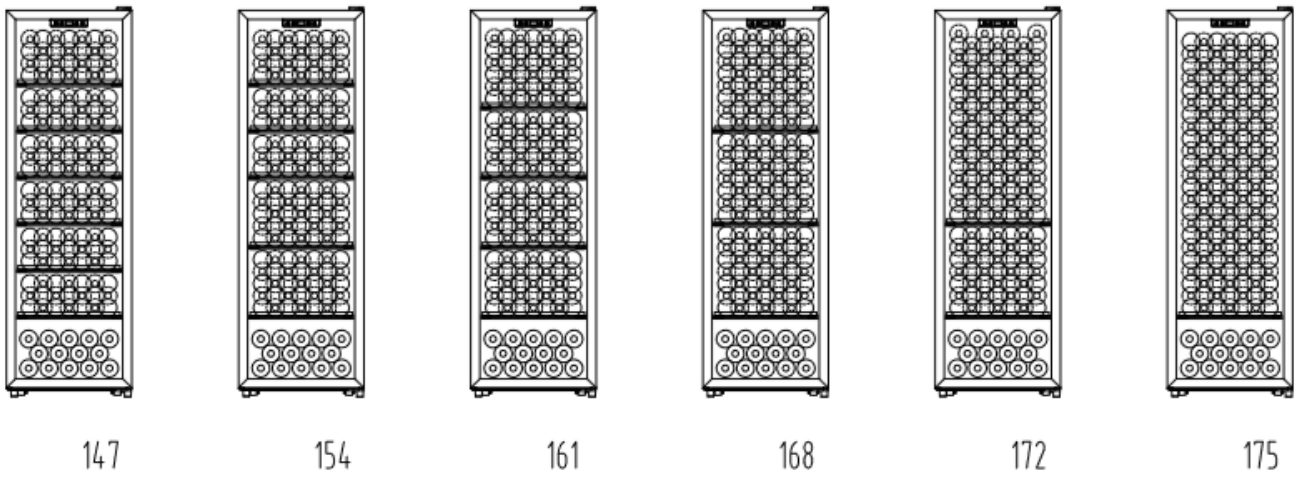
- Protection du joint de la porte : assurez-vous d'ouvrir entièrement la porte lorsque vous retirez les clayettes de leurs rails.

- Ne pas faire glisser les clayettes vers l'extérieur pour éviter que les bouteilles ne tombent ou risquent de faire basculer la cave à vin vers l'avant.

- Ne pas recouvrir les clayettes avec une feuille d'alliage ou d'autre matériau. Ceci entravera la circulation de l'air à l'intérieur de la cave à vin.

- Ne pas déplacer votre cave à vin alors qu'elle est chargée avec des bouteilles. Cela pourrait déformer les parois de la cave à vin et vous causer des blessures au dos.

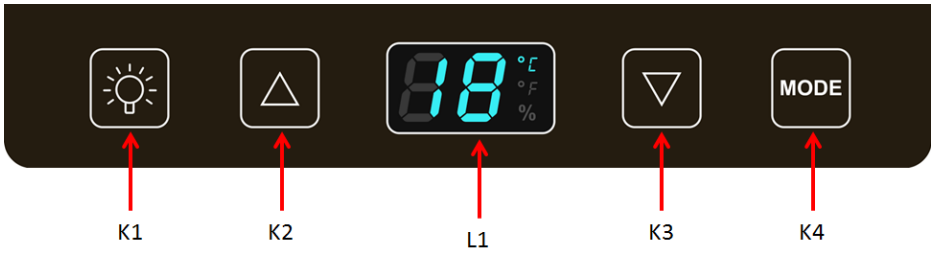
Comme indiqué précédemment, la façon de charger et le nombre de clayettes déterminent la capacité, vous trouverez ci-dessous un schéma explicatif pour exemple (capacité avec chargement tête bêche) :



D- Fonctions et réglage de température

Veuillez noter que selon les paramètres choisis et le chargement, cela prend environ 24 heures pour que la cave à vin atteigne la température souhaitée.

- Branchez la prise secteur sur une borne secteur adaptée.
- **Réglez le thermostat afin d'adapter la température sur 12 degrés l'aide des touches K2 et K3**





Bouton lumière

K1: Ce bouton permet d'allumer ou d'éteindre la lumière intérieure



Bouton augmentation

K2: Appuyez une fois sur la touche, l'affichage à LED clignotera indiquant la température actuelle. Appuyez à nouveau pour régler la température. Une pression augmentera la température de 1 degré. Le clignotement s'arrête après 5 secondes sans action de votre part, et la nouvelle température demandée est enregistrée. L'affichage LED indique ensuite la température réelle à l'intérieur.

Fonctionnement naturel de votre cave à vin à prendre en compte :

La température intérieure de la cave à vin va évoluer en permanence à + ou – 3 degrés de la température souhaitée, car votre cave contrôle la température qui évolue naturellement au fil des minutes.

- En effet, dès que la température intérieure remonte à plus de 3 degrés de la température souhaitée, le thermostat va relancer le moteur afin de refroidir lentement la cavité. Une fois que la température demandée est à nouveau atteinte et même dépassée, alors le thermostat coupera le moteur, ce travail est permanent, ce qui explique que la température intérieure travaillera continuellement entre 9 et 15 degrés par exemple pour une température demandée à 12 degrés (la température moyenne sur quelques heures de fonctionnement sera donc proche de 12 degrés).

- Il ne faut donc pas vous inquiéter si vous constatez que la température change constamment, c'est justement le travail de votre cave afin d'assurer une température moyenne proche de votre demande, n'ouvrez pas les portes trop souvent afin de contrôler la température au risque de perturber le thermostat en faisant entrer de l'air chaud et humide.



Affichage de la température

L1: La température peut être ajustée de 5 à 20 degrés selon le cycle ci-dessous (une pression = 1 degré supplémentaire)

5—6—7—8—9—10—11—12

20—19—18—17—16—15—14—13



Bouton réduction

K3: Appuyez une fois sur la touche, l'affichage à LED clignotera indiquant la température actuelle. Appuyez à nouveau pour régler la température. Une pression réduira la température de 1 degré. Le clignotement s'arrête après 5 secondes sans action de votre part, et la nouvelle température programmée est enregistrée. L'affichage LED indique ensuite la température réelle à l'intérieur.



Mode Fahrenheit/Celsius / Contrôle de l'humidité

K4: Basculez l'affichage de la température entre Fahrenheit / Celsius en appuyant sur la touche. Vous pouvez aussi contrôler le taux d'humidité dans la cave à vin (il n'est pas possible de modifier l'humidité via l'écran électronique).

Attention

Lorsque le capteur de température est en défaut suite coupure de courant ou bug, un code d'erreur s'affiche.

E1 problème de température dans la cave à vin ;

E2 problème de température ambiante ;

CE pour échec de communication

E-Tableau des températures de service du vin :

Avant de consommer vos vins blanc, rosé et champagne, il faudra prévoir de les rafraichir. Concernant le vin rouge, il faut idéalement le déboucher et le laisser décanter dans une carafe quelques heures avant dégustation.

Le tableau ci-dessous indique la température généralement conseillée pour la dégustation du vin concerné.

Vin	Température conseillée
Champagne, pétillant, mousseux	6 ºC
Blanc : Sémillon, Sauvignon Blanc	8 °C
Champagne millésime	10 °C
Blanc sec : Chardonnay	10 ºC
Blanc sec : Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris	10 °C
Blanc doux vendanges tardives : Sauternes, Barsac, Monbazillac	10ºC
Beaujolais	13ºC
Vin blanc doux : Sauternes...	14 °C
Blanc Chardonnay millésime	14 ºC
Rouge Pinot Noir,	16 °C
Grenache rouge, Syrah	16 °C
Rouge millésime Pinot Noir	18ºC
Autres vins rouges	Température ne dépassant pas 20 °C

F- Coupure de courant

 En cas d'une coupure de courant, tous les paramètres de température seront automatiquement préservés, sauf si vous modifiez le réglage du thermostat.

Une coupure de courant d'une heure ou deux n'affecteront pas la température de votre cave à vin. Pour éviter un changement brusque de température lorsque l'alimentation est coupée, vous devriez éviter d'ouvrir la porte. En cas d'une coupure prolongée, des mesures doivent être prises pour préserver votre vin.

 Si vous prévoyez d'arrêter temporairement le courant électrique ou en cas d'une coupure programmée par votre fournisseur d'électricité, il est impératif de débrancher la prise de courant plutôt que de faire disjoncter votre compteur électrique. L'arrêt brutal du courant pourrait endommager la carte électronique de votre cave à vin.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

A- Dégivrage

Votre cave à vin est conçue avec un système de dégivrage «naturel». Lorsque le moteur est arrêté, les surfaces réfrigérées de la cave à vin dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage descend dans un conteneur de drainage, situé près du compresseur à l'arrière de la cave à vin. Une partie de cette eau est évaporée par la chaleur produite par le compresseur. L'autre partie est réutilisée pour maintenir le niveau recommandé d'humidité évitant le desséchement des bouchons en liège.

***Important** : gardez propre le trou d'écoulement et la gouttière pour éviter un bouchage et l'écoulement de l'eau à l'intérieur de la cave à vin.*

B- Nettoyage



Avant le nettoyage ou la remise en fonctionnement, commencez par débrancher la prise secteur.

N'utilisez jamais de produits abrasifs, ni d'éponge avec grattoir pour le nettoyage intérieur ou extérieur de votre appareil.

- Retirez tous les accessoires (clayettes, réservoir d'eau…). Lavez-les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit non parfumé pour la vaisselle par exemple), rincez à l'eau javellisée et séchez soigneusement.

- Lavez les parois intérieures de la même façon ; soignez particulièrement les supports de clayettes.

- Lavez le joint de porte sans omettre de nettoyer également sous le joint d'étanchéité.

- Rebranchez l'appareil et remettez-le en fonctionnement.

De temps en temps, dépoussiérez le condenseur à l'arrière de l'appareil si celui-ci en est équipé; une accumulation de poussière risquerait de diminuer le rendement de l'appareil.

En cas d'absence prolongée, videz et nettoyez l'appareil ; maintenez la porte entrouverte pendant la durée de non-utilisation.

Important !

Lorsque la cave à vin n'est pas utilisée,

- Débranchez la prise du secteur.

- Retirez tous les objets contenus à l'intérieur.

- Nettoyez et séchez l'espace intérieur de la cave à vin en suivant les instructions.

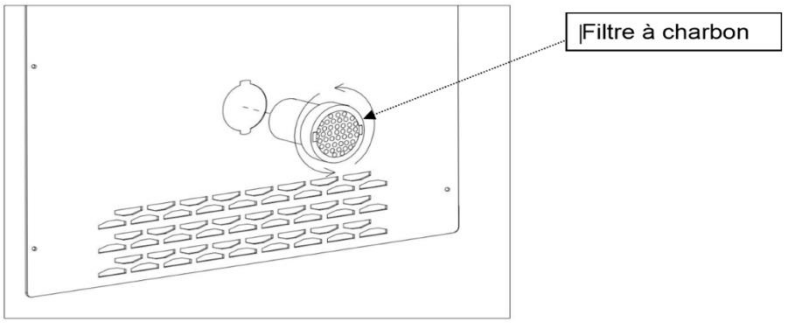
- Laissez la porte légèrement entrouverte, afin d'éviter les moisissures.

REMPLACEMENT DU FILTRE A CHARBON ACTIF

Le filtre à charbon actif sert à assainir l'air diffusé à l'intérieur de la cave à vin. Il va notamment absorber les mauvaises odeurs, évitant ainsi à votre vin d'être contaminé et de perdre des qualités gustatives.

Pour garantir un fonctionnement efficace, il est important de remplacer le filtre à charbon actif tous les 6 mois.

Méthode pour changer le filtre à charbon



1. Ouvrez la porte de la cave à vin et retirez les clayettes nécessaires au bon accès.

2. Tournez à la main le filtre à charbon pour le retirer de la paroi arrière.

3. Insérez un filtre à charbon neuf dans l'orifice prévu et serrez-le.

PANNES ET SOLUTIONS

Certains dysfonctionnements peuvent être facilement résolus. Avant de faire appel au service après-vente ou à un réparateur, veuillez consulter le tableau suivant :

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
La cave à vin ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché ou il est éteint Le disjoncteur est déclenché ou le fusible est endommagé. Vérifier si la prise de courant est alimentée en connectant un autre appareil électrique.
La cave à vin n'est pas assez froide.	Vérifier le réglage de température. Température ambiante élevée, peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte s'ouvre trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas correctement positionné.
Le compresseur fonctionne et s'éteint souvent.	La température de la pièce est plus chaude que la normale. Une grande quantité de contenu a été ajoutée dans la cave à vin. La porte s'ouvre trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le contrôle de la température n'est pas défini correctement. Le joint de la porte n'est pas correctement positionné.
La lumière ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible est endommagé. Le bouton d'éclairage est coincé sur« OFF ».
Vibrations.	Vérifiez si la cave à vin est à niveau.

La cave à vin semble faire trop de bruit.	Le grincement ou claquement peut provenir de la circulation du gaz réfrigérant, ce qui est normal. En fin de cycle, le compresseur émet un bruit provoqué par le passage du fluide frigorigène dans votre cave à vin. La contraction et l'expansion du gaz à l'intérieur des parois peut émettre des sifflements et craquements. La cave à vin n'est à niveau, vérifiez le réglage des pieds.
La porte ne se ferme pas correctement.	La porte a été inversée puis pas correctement réinstallée. Le joint est défectueux. (l'aimant ou le caoutchouc est altéré) Les clayettes bloquent la fermeture de la porte.

Si votre cave à vin ne semble pas fonctionner normalement, débranchez l'appareil pendant quelques minutes, puis branchez à nouveau afin de réinitialiser l'électronique.

Si le problème persiste ou pour tout autre problème survenant à votre appareil: **contacter le Service Après-Vente：Contact@lecepage.fr**

Toute intervention sur le circuit de froid doit être effectuée par un professionnel agréé (frigoriste) qui devra procéder à une inspection du circuit réfrigérant.

De même, toute intervention sur le circuit électrique doit être effectuée par un électricien qualifié.

Note : *Toute intervention effectuée par un technicien non agréé entrainera l'annulation de la garantie.*

CONSEILS EN MATIÈRE D'ENVIRONNEMENT

Respectez toutes les consignes de sécurité et d'avertissement pendant l'utilisation (voir la section "Consignes générales de sécurité").

Élimination Considérable

Les emballages de transport et de protection ont été sélectionnés dans des matériaux dont l'élimination est respectueuse de l'environnement et qui peuvent normalement être recyclés.

Le recyclage des emballages permet de réduire l'utilisation de matières premières dans le processus de fabrication et de réduire la quantité de déchets dans les décharges. Veillez à ce que les emballages en plastique, les sacs, etc. soient éliminés en toute sécurité et tenus hors de portée des bébés et des jeunes enfants. Risque de suffocation.

Mise au rebut de votre ancien appareil

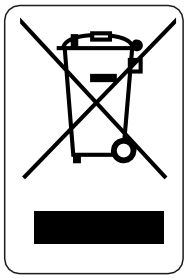
Les appareils électriques portant ce label ne peuvent pas être jetés dans les ordures ménagères à la fin de leur utilisation.

Les appareils électriques et électroniques contiennent souvent des matériaux précieux. Ils contiennent également des matériaux, des composés et des composants spécifiques, essentiels à leur bon fonctionnement et à leur sécurité. Ils peuvent être dangereux pour la santé humaine et pour l'environnement s'ils sont jetés avec les ordures ménagères ou s'ils ne sont pas manipulés correctement. Ne jetez donc pas votre ancien appareil avec les ordures ménagères.

Veuillez vous débarrasser de ces matériaux en contactant les autorités locales et en demandant la méthode d'élimination correcte.

Assurez-vous que votre ancien appareil ne présente aucun risque pour les enfants lorsqu'il est stocké avant d'être mis au rebut.

En éliminant ce produit conformément à la réglementation, vous protégez l'environnement et la santé de votre entourage des conséquences négatives.



GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Respectez toutes les consignes de sécurité et d'avertissement pendant l'utilisation (voir la section "Consignes générales de sécurité").

En cas de panne à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter Linärie.

Garantie

La garantie du fabricant pour cet appareil est de 2 ans.

Service après-vente

Les coordonnées de Linärie sont indiquées au début et à la fin de ces instructions.

Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle :.....
Numéro de série :.....

Enregistrez votre produit www.lecepage.fr

Remplacement des pièces de rechange

Lorsque vous contactez LeCepage, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque signalétique, après avoir retiré le filtre à graisse.

Des composants incorrects peuvent entraîner des blessures ou endommager l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine LeCepage.

Les modifications, ajouts ou altérations de l'appareil peuvent entraîner des risques pour la sécurité. L'utilisation de pièces détachées ou d'accessoires d'autres fabricants entraîne l'annulation de la garantie, et la responsabilité de LeCepage ne peut être engagée.

Veuillez consulter le site **www.lecepage.fr** pour plus d'informations.

LeCépage

VOUS VOULEZ EN SAVOIR PLUS ?

Pour plus d'information sur les appareils LeCepage ou pour obtenir les dimensions détaillées ainsi que les informations d'installation, contactez par téléphone ou email notre équipe de service clientèle ou bien consultez notre site web :

France

LeCepage Contact
contact@lecepage.fr

Suivez nous sur
@lecepage.fr

© lecepage

Instructions d'utilisation et d'installation: **Original** **√ Traduction**

BYB
3 IMPASSE DES JARDINIERS
77400 LAGNY SUR MARNE

LeCepage Contact
contact@lecepage.fr



La distribution et la duplication de ce document, ainsi que l'utilisation et la divulgation de son contenu sont interdites, sauf autorisation expresse.

Ces instructions d'utilisation et d'installation ont été rédigées avec le plus grand soin. Il n'est cependant pas exclu que des modifications techniques ultérieures n'aient pas encore été intégrées ou que le contenu n'ait pas encore été adapté. Nous vous prions de bien vouloir nous en excuser. Une version actualisée peut être demandée à notre équipe. Sous réserve de fautes d'impression et d'erreurs.

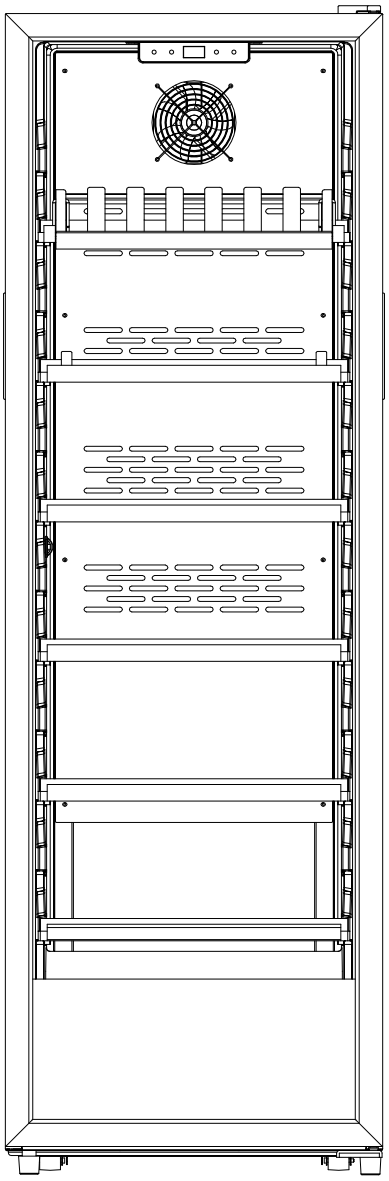
© lecepage

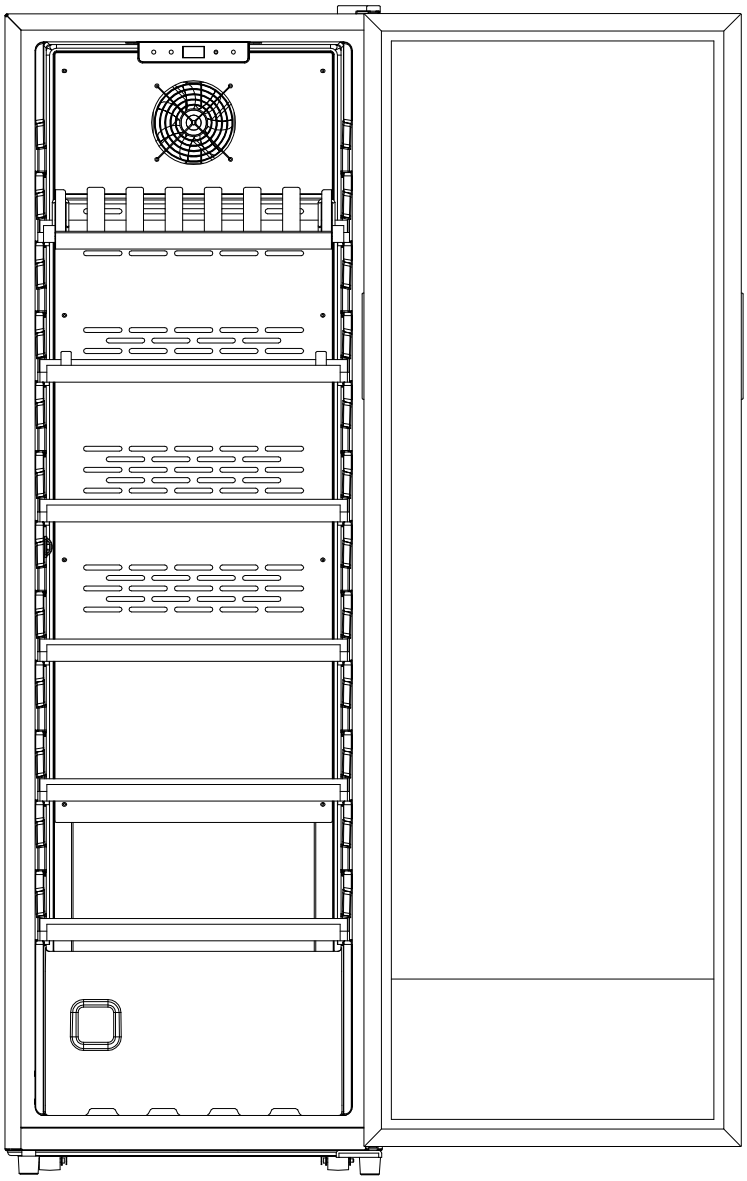
Tous droits réservés.

LeCépage

Instruction Manual

SINGLE-ZONE WINE CABINET





www.lecepage.fr

MODLE: AGK168PVX

CONGRATULATIONS

Congratulations and thank you for choosing LeCepage for your wine storage solution.

This appliance complies with all relevant safety requirements in France. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property.

In order to operate the unit correctly and safely, please read this instruction manual carefully before installation and use. This user manual which provides you with all required instructions related to safety, installation, use and maintenance of the appliance.

For future reference, please store this booklet in a safe place and ensure that all users are familiar with the contents. Pass them on to any future owner of the appliance.

Record Model & Serial Number

Model:.....

Serial Number .....

Register your product at **www.lecepage.fr**

⚠ IMPORTANT

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for health and safety. Failure to strictly adhere to the requirements in this manual may result in personal injury, property damage and affect your ability to make a claim under the LeCepage manufacturer's warranty provided with your product. Products must be used, installed and operated in accordance with this manual. You may not be able to claim on the LeCepage manufacturer's warranty in the event that your product fault is due to failure to adhere this manual.

Correct Conditions of Use

- The appliance is intended for use in the home and similar environments only. It is not intended for commercial use.
- The appliance is not suitable for outdoor use, non-stationary installation.
- This wine cooler can be only used to store various types of wines

ⓘ Installation must comply with the valid standards, regulations and laws. All safety and warning information and the operating and installation instructions must be complied with.

Additional information on products, accessories, warranty, replacement parts and services can be found at **www.lecepage.fr**

TABLE OF CONTENTS

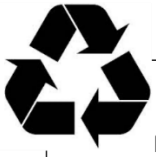
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 2
GENERAL SAFETY 3
CHILD SAFETY 3
CONNECTION 3
ELECTRICAL SAFETY 4
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE **4**
TECHNICAL CHARACTERISTICS 5
Electrical scheme 5
ENERGY-RELATED PRODUCT SHEET 5
INSTALLATION 6
CLEANING 6
A. Location 6
B. Unpacking the device and discarding the packaging. 6
C. Foot adjustment 7
D. Before loading the fridge 7
E. Ambient temperature 7
F. Change in the orientation of the door: 7
BEFORE USE **9**
USING YOUR WINE FRIDGE 9
A. Loading your wine fridge 9
B. Loading plan 10
C. Adjustable shelves 10
D. Functions and temperature setting 11
E. Wine service temperatures: 12
F. Power outage 12
MAINTENANCE AND CLEANING 13
A. Defrosting 13
B. Cleaning 13
TROUBLESHOOTING **14**
ENVIRONMENTAL TIPS **15**
WARRANTY & AFTER SALES SERVICE 15

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this user guide carefully and in full before installing and using the wine fridge.

It is important that this guide is kept with the fridge for future reference.

If the wine fridge is given to another person, make sure the user guide follows the fridge so that the new owner can properly install and use the fridge.



Please recycle. At the end of the product's life, consider bringing it to a collection point or drop it off at a recycling centre near your home.

The meaning of these symbols in this user guide is outlined below.

	Important information about your personal safety and how to avoid damaging the fridge.
	General information and advice
	Environmental information
	Fire risk
	Risk of electric shock

GENERAL SAFETY

For your safety and the safety of others, please read these safety instructions carefully before installing and using your wine fridge.

- This fridge is intended for domestic use or in similar settings such as:
  - kitchen areas in an office or other business environments; and
  - hotels (for guest use), motels and other residential environments.
- This wine fridge should not be used for commercial or industrial purposes or for any purpose other than the one for which it was designed. This fridge is intended for wine storage.
- Do not use outdoors.
- Make sure the voltage on the product matches your power supply before plugging it in.
- Check the condition of your fridge regularly. Do not use the device if it is damaged.
- Always unplug the fridge at the power socket before cleaning the unit; defrosting it; changing the lighting lamp (when it is replaceable); moving the fridge or cleaning the ground under the fridge.
- Do not remove the electrical socket by pulling on the cord. To remove it, hold the plug and carefully remove it from the wall socket.

WARNING: Do not dismantle or otherwise damage the refrigeration system.
WARNING: Fire hazard. Contains refrigerant gas.



- The refrigerant gas contained in this device is isobutane (R600a). It is a flammable gas. When transporting and installing the unit, be careful not to damage any part of the refrigeration system.
- Do not use anything sharp to defrost the device.
- Do not use any electrical appliance inside the wine fridge.
- If the refrigeration system is damaged:
  - Do not use a flame near the device.
  - Avoid sparks - do not turn on an electrical appliance or electric lamp.
  - Immediately ventilate the room.

For your safety, follow these installation recommendations:
The room in which the fridge will be installed must be at least $1m^3$ per 8 grams of refrigerant gas. The amount of refrigerant gas contained in this fridge is shown in grams on the rating label at the back of the fridge.

CHILD SAFETY

This fridge may be used by children aged 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge, if they are properly monitored, or if instructions on the safe use of the fridge have been given and if the risks involved have been appropriately assessed.

- The fridge is not a toy. Children should be monitored to ensure proper use of the fridge.
- Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.

CONNECTION

- Check the plug and power cord regularly for damage.
- Do not use the device if the power cord or socket is damaged.

WARNING: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or people of similar qualification to avoid danger.

ELECTRICAL SAFETY

- Do not connect the fridge to a power outlet that is not protected from overloads.
- Never use power boards with multiple sockets to connect the device.

WARNING: Do not immerse the cord in water, handle the electrical components or grip them with wet hands.

- The power socket to which the wine fridge is connected must be easily accessible, so it can be disconnected quickly in an emergency.
- Do not unplug the fridge by pulling on the cord and do not wrap the cord around the fridge.
- Turn the fridge off before unplugging the power cord from the socket.
- Always unplug the fridge before cleaning it.
- In the event of a fire, unplug the power cord if safe to do so or separate the unit from the area by another means before taking fire action.
- This fridge is not intended to be activated by an external timer, by a separate remote-control system or any other device that automatically switches on the device.
- If you do not use the device for a long period of time, please turn it off and unplug it from the power supply.
- Do not store explosive materials such as aerosol containers with a flammable thruster in this device.
- Any maintenance or repair of this device must be carried out by a licensed professional. Do not attempt to repair the device yourself.

WARNING: Danger of Electrocution

WARNING: The ventilation openings on the fridge's casing must remain uncovered. Be careful not to block them.

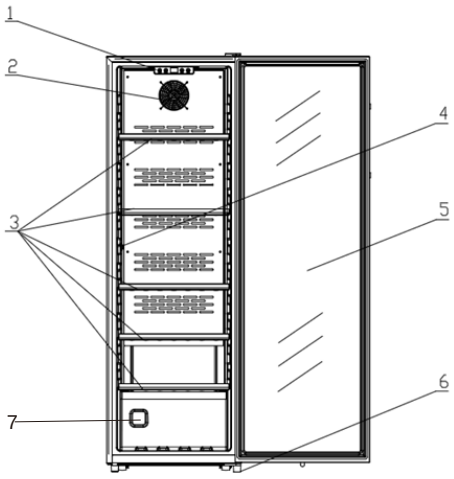
WARNING: Do not use mechanical devices inside the wine fridge.

WARNING: Do not dismantle or otherwise damage the refrigeration system.

WARNING: Do not use electrical appliances in the wine fridge, other than those recommended by the manufacturer.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

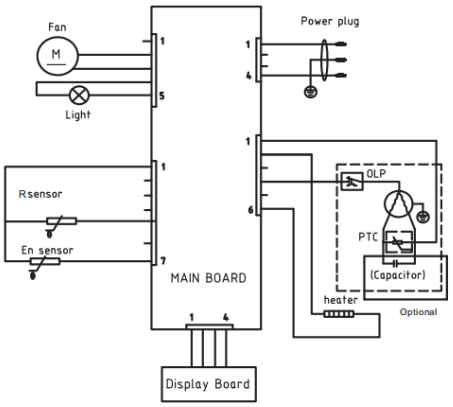
1. Digital control panel & display
2. Fan
3. Metal shelves with wooden trim
4. Temperature sensor
5. UV glass door
6. Adjustable foot



TECHNICAL CHARACTERISTICS

Item number	AGK168PVX
Model	JC-310
Power supply	220-240 V
Electric current	2.0A
Power of the lamp	2W
Dimensions W x D x H	545 x 600 x 1674 mm
Weight	53kg
Type of installation	Free standing
Door orientation	Right (factory setting)

Electrical scheme



ENERGY-RELATED PRODUCT SHEET	
Brand	LeCepage
Reference	AGK168PVX
Capacity (L)	301L
The coldest storage temperature setting that can be maintained continuously	5°C
Defrost	Automatic
Climate class	Climate class N/ST. This fridge is designed to be used in an ambient temperature of between 16-38°C.
Noise (dB)	43
Integrable device	No
This device is intended only for the storage of wine	

INSTALLATION

Recommendations:
The location you have selected for your wine fridge should:
- be well ventilated
- be away from any source of heat and direct sunlight;
- not be frequently wet (e.g. laundry, bathroom);
- have a level floor;
- have a reliable electricity supply; and
- be away from the microwave. Some microwaves do not have a wave jamming shield so when the wine fridge is placed less than 1m from a microwave, the operation of the wine fridge can be affected.

The device is designed for the N-ST climate class. Protect the device from heat (above 38 °C) and cold (below 16 °C), dust, moisture, flooding events and splashes.

- The wine fridge must be positioned so that the power socket remains accessible after installation.
- Unwind the power cord but do not plug it into the electricity supply immediately.
- Install your wine cellar in its final location before loading it. If the fridge is moved while loaded, the fridge walls may be permanently deformed.

IMPORTANT: Two people are required to properly and safely install the fridge.

- This wine fridge is heavy. Be careful when moving it.
- When transporting the fridge, be careful not to damage any part of the refrigeration system.
- Important! Leave your device vertical for 24 hours before plugging it in for the first time so the refrigerant gas can equalise.
- If your device has been horizontal during transport, wait 48 hours before turning it on.
- After installation, make sure the fridge is not resting on the power cable.

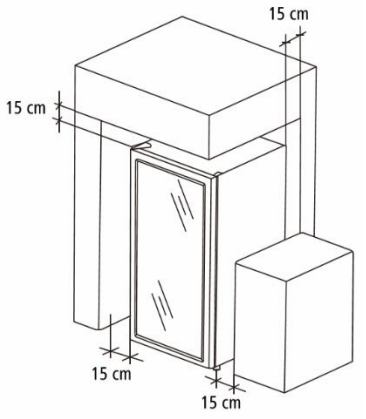
CLEANING

- Never clean the appliance with flammable products. The fumes could cause a fire or explosion.
- When it comes to the use, handling, cleaning and disposal of the device, refer to the following chapters of the user guide.

WARNING: Do not use electrical appliances to clean your wine cellar.

A. Location

To ensure adequate ventilation of the fridge, allow a minimum of 15 cm between the wine fridge and the nearby walls as shown in the illustration below.



B. Unpacking the device and discarding the packaging.

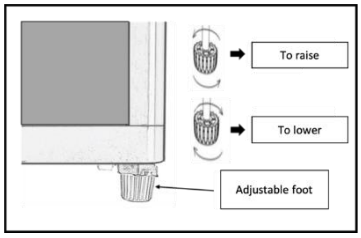
Remove all packaging, as well as protective elements inside the device's compartments, before turning it on.

The carton and paper packaging are recyclable. Please dispose of paper packaging in recycling bins.

Materials bearing the symbol are recyclable. Including: Polyethylene; Polystyrene; and Polypropylene. These materials can be recycled if you dispose of them in collection containers.
Other packaging items (e.g. fasteners) must be disposed of with household waste.

C. Foot adjustment

Your wine fridge is equipped with an adjustable foot to facilitate levelling.
It is recommended to adjust the front feet to level the wine fridge. Correctly levelled feet will limit noise and vibration of the wine fridge.
Turn the adjustable foot by hand (be careful not to jam your fingers).



- *Turn the foot anti-clockwise to raise the level of the wine cellar*
- *Turn the foot clockwise to lower the level of the wine cellar*

D. Before loading the fridge

- Levelling: The wine fridge must be levelled before loading your wine
- Stable floor: Place the fridge on a stable surface where the ground can support the loaded weight (1 full bottle usually weighs 1.3kg).

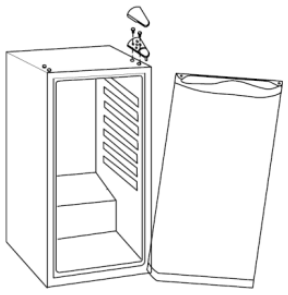
E. Ambient temperature

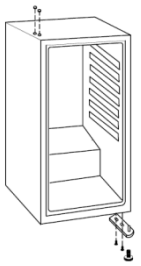
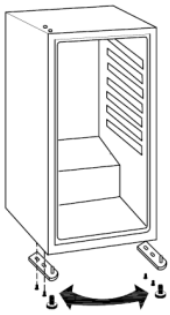
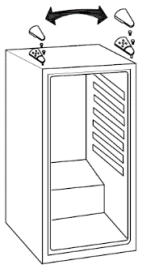
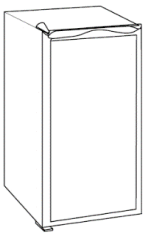
The wine fridge should be placed in a room with temperatures between 16-38°C. If the ambient temperature is above or below the climatic class, the performance of the wine fridge will be impacted. Cold or warm temperatures can cause fluctuating fridge temperatures, the fridge may not reach the set temperature or may stop working.

F. Change in the orientation of the door:

The door can be right or left opening. Change the door by following the instructions below.
Making this change requires 2 people.

Instructions for changing the "right-hung" door and reassembling it so it is "left-hung":

1. Unplug the power cord from the socket. 2. Remove the top hinge cover. 3. Unscrew the top hinge and remove it, then remove the door by gently lifting it.	

4. Unwind the front right foot completely until it comes off. Remove it. 5. Unscrew the lower hinge and remove it.	
6. Place the lower hinge on the opposite side after removing the front foot and attach the hinge with the screws you have just removed from the right side. 7. Replace the foot on the left side of the fridge with the adjustable foot removed from the right side. Screw the smaller foot onto the right side.	
8. Place the door on the lower hinge. Make sure the glass door is upright and closes easily.	
9. Place the top hinge on the opposite side. 10. Place the door on the fridge, then loosely screw the hinge without tightening completely.	
11 Once the door is installed, adjust the hinge by tightening the screws until the door is in the correct place. 12. Replace the top hinge cover.	

Note: The door seal may come out of its place when changing the door. If you notice gaps between the seal and the fridge frame when the door is closed, pull carefully on the seal to close these openings. The correct positioning of the seal is important to ensure the fridge is waterproof.

BEFORE USE

 Wait 24 hours before starting your wine fridge.

We recommend that you leave your wine fridge upright, clean it with soapy water and leave it open to eliminate residual odors.

Recommendations:

- Place the fridge in a cool place away from sunlight and heat sources.
- Certain parameters such as room temperature, door opening time or the number of bottles stored inside could affect the internal temperature of your wine fridge. We recommend that you check the internal temperature regularly and adjust it if necessary.
- Do not cover the vents.

Operating noise:

To reach the desired temperature, this wine fridge, like all wine fridges with compressor cooling systems, can produce certain noises, which are normal operating noises.

- Gurgling noise: caused by the refrigerant gas circulating in the refrigeration area of the unit.
- Cracking noise: resulting from the contraction and expansion of the gas to produce the cold.

The perception of noise by the individual is directly related to the environment in which the wine fridge is located. Noise in normal operation is not a cause of the warranty's application.

USING YOUR WINE FRIDGE

A. Loading your wine fridge

- You can load your wine bottles in single or double rows.
- For loading, take note of the following: if you don't have enough bottles to completely fill your wine fridge, it's best to spread the load over the entire height of the wine cellar to avoid a thermal imbalance at the top or bottom of the fridge.
- The balanced distribution of bottles throughout the height of the wine cellar is the most efficient way to use the energy of the appliance.
- The bottle capacity is expressed in bottles of the "Bordeaux" type. If larger bottles are stored, or if additional shelves are used, the maximum bottle capacity is reduced.
- To accommodate the largest type of bottle or increase the capacity of the cellar by stacking the bottles when necessary, the shelves must be removed or moved (see paragraph adjustable shelves).
- Keep a gap between the bottom of the fridge and the bottles to allow air to flow. As in an underground wine cellar, air circulation is important for a homogeneous temperature inside your wine fridge.

This will also reduce energy consumption.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE SERVING TEMPERATURE OF WINE

Your wine fridge has been designed to allow you to set desired serving temperature of your wine. Each wine varietal is served at a different ideal temperature.

The temperature of the cellar is adjustable from 5-20 °C. Unless the wine producer says recommends a different temperature for your particular wine, champagne should be served at 7°C, white wine should be served at 12°C and red wine should be served at 18°C (see "Wine Service Temperature" recommendation table).

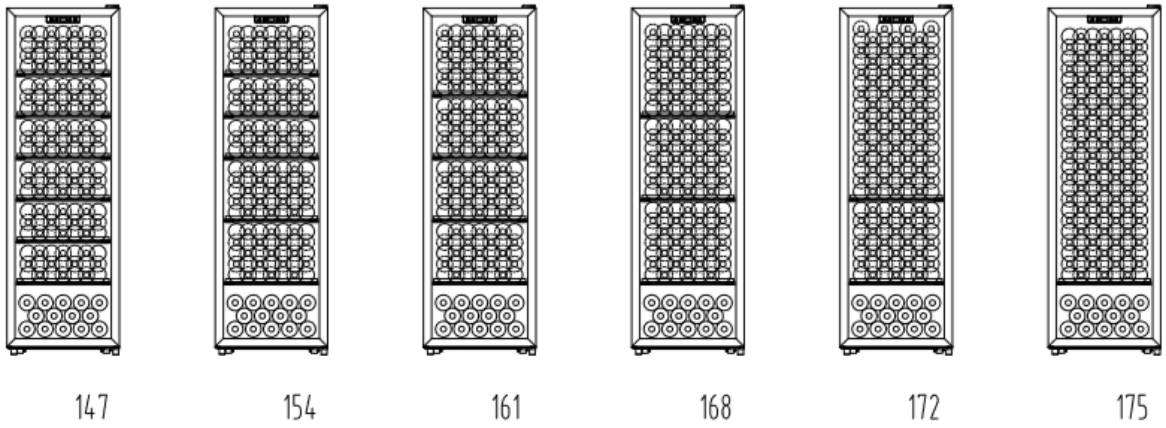
Some wines can be served young (2 to 3 years), while others are much better aged (10 years and older). Each wine peaks at a different age. Check the ideal drinking age for your wine with your wine merchant.

SETTING TYPES: Please note that depending on where your wine fridge is kept, how often the door is open, the ambient temperate and the loading, the time taken to reach the set temperate varies. Usually, it takes about 24 hours for the wine fridge to reach the desired temperature and indicate a stable temperature on the digital display. The temperature displayed will change when the desired temperature is adjusted or whenever a large number of bottles are added to the fridge.

B. Loading plan

Your wine fridge can accommodate up to 168 Bordeaux bottles with a stack based on three shelves however the fridge comes with five shelves.

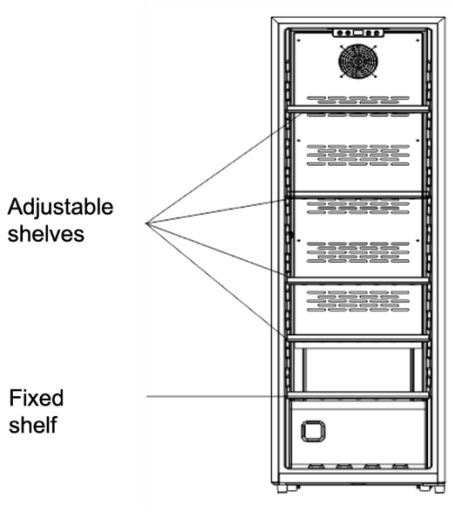
While loading several levels of bottles on the same shelf, please gently store your bottles in the 1st row to prevent them from colliding with the 2nd row. Store the bottles in a "head to tail" - crossing the neck and bottom of each bottle, so you can get close to the stated maximum capacity.
If you store larger bottles or add a shelf to more easily access your bottles, storage capacity will be reduced. The way you load your fridge and the number of shelves, determines capacity. Below you will find an explanatory diagram for loading (capacity with load "head to tail"):



The indoor fan helps keep the temperature consistent throughout the fridge. The fridge door should not be kept open for long periods of time as it will impact the fridge's ability to remain cool.
This wine fridge is called mono temperature, which means that you have a single choice of temperature.
If storing red, rosé and whites together, set the thermostat on average between 11 and 13 degrees and store the red wines on the top shelves and whites at the bottom. This will make the most of the 'hot air rises' phenomenon. Consider the ambient temperature of your room when setting the thermostat.
For wines stored at the top of the fridge: bottles of red wine. Before serving, uncork and let it decant in a carafe a few hours before tasting (to slowly rise to 16 to 18 degrees).
For wines stored in the middle of the fridge: white wine. Cool before serving according to your preference (8-10 degrees)
For wines stored at the bottom: rosé and champagne. Cool them for about an hour before serving (6-8 degrees).

C. Adjustable shelves

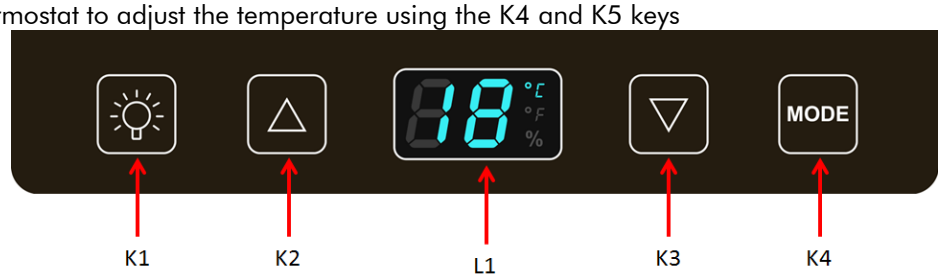
Your wine fridge has 4 adjustable metal shelves and 1 fixed metal shelf, which gives the strength to stack several rows of bottles (the moulding at the bottom of the fridge allows bottles to be stacked underneath the bottom shelf).
The 4 shelves can be adjusted to different spacings depending on your needs.



• Door seal protection: Ensure you open the door completely before removing shelves from their rails.
• Do not slide multiple loaded shelves outwards as it may cause bottles to fall or may cause the wine fridge to tip forward.
• Do not cover shelves with material like aluminum foil or metal plate as this will impact internal airflow.
• Do not move your wine fridge while it is loaded with bottles. This could distort the walls of the wine fridge and cause back injuries.

D. Functions and temperature setting

Please note that depending on the selected settings and the loading, it can take 24 hours for the wine fridge to reach the desired temperature.
• Plug the power cord into a suitable power supply
• Set the thermostat to adjust the temperature using the K4 and K5 keys





Light

K1: This button allows you to turn on / off the inside light



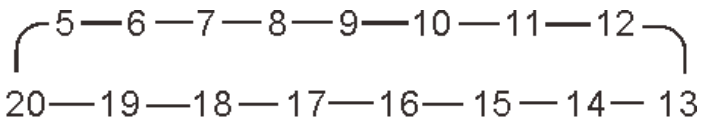
Increase temperature

K2: Press the button once, the LED display will flash indicating the current temperature. Press again to set the temperature. 1 touch will increase the temperature by 1 degree. The blink stops after 5 seconds without action on your part, and the new temperature requested is recorded. The LED display then shows the actual temperature inside.



Temperature display

K3: The temperature can be adjusted from 5 to 20 degrees depending on the cycle below





Decrease temperature

K4: Press the button once, the LED display will flash indicating the current temperature. Press again to set the temperature. 1 touch will reduce the temperature by 1 degree. The blink stops after 5 seconds without action on your part, and the newly set temperature is recorded. The LED display then shows the actual inside temperature



Mode Fahrenheit/Celsius

K4: Switch the temperature display between Fahrenheit/Celsius by pressing the button.

Please do not open the door too often as this will disrupt the operation of the temperature sensors. The fridge automatically adjusts moisture and condensation levels within the fridge as required.

Attention

When the temperature sensor is failing due to power outage or bug, an error code appears.
E1 internal temperature problem
E2 ambient temperature problem
CE communication problem

E. Wine service temperatures:

The table below shows the recommended serving temperatures for different wine.

Wine	Recommended temperature
Champagne, sparkling	6°C
White: Sémillon, Sauvignon Blanc	8°C
Vintage Champagne	10°C
Dry white: Chardonnay	10°C
Dry white: Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris	10°C
Sweet late harvested white: Sauternes, Barsac, Monbazillac	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet white wine: Sauternes	14°C
White Chardonnay vintage	14°C
Pinot Noir	16°C
Red Grenache, Syrah	16°C
Red vintage	18°C
Other red wines	Temperature not exceeding 20°C

To bring the wine to the serving temperature, it is recommended to place it in your wine cellar at least 48 hours before serving and uncork or aerate a few minutes before tasting.

F. Power outage

In the event of a power outage, all temperature settings will be automatically preserved, unless you change the thermostat setting.
A power outage of an hour or two will not affect the temperature of your wine cellar. To avoid a sudden change in temperature when the power supply is turned off, you should avoid opening the door. In the event of a prolonged cut, storage alternatives must be found to preserve your wine.

If you plan to temporarily shut off the electrical power or if there is a power outage scheduled by your power provider, it is imperative to disconnect the power socket rather than have your power meter shut down. A sudden shutdown of the current could damage the mother board in your wine fridge

MAINTENANCE AND CLEANING

A. Defrosting

Your wine cellar is designed with a "natural" defrosting system. When the engine is shut down, the refrigerated surfaces of the wine cellar automatically defrost. The de-icing water descends into a drainage container near the compressor at the back of the wine fridge. This water is evaporated by the heat produced by the compressor.

Important: Keep the drain and gutter clean to prevent it to clog and water to flow inside the wine fridge.

B. Cleaning



Before cleaning or restarting, unplug at the socket.

Never use abrasive products or sponges with scrapers for cleaning inside or outside your device.

- Remove all accessories (e.g. shelves, water tank). Wash them with lukewarm water with a mild, odorless detergent (an unscented dish liquid, for example), rinse with water containing bleach and dry thoroughly.
- Wash the interior walls in the same way; take special care of the shelves.
- Wash the door seal without omitting to clean also under the door seal
- Reconnect the device and get it back into operation.

Occasionally, dust the condenser at the back of the unit; a build-up of dust could reduce the performance of the unit.

At certain times of the year, condensation on the door may occur. If this happens, wipe the water from the door and avoid opening the door of the fridge often as this amplifies the difference between the inside of the fridge and the ambient temperature.

In case of prolonged absence, empty and clean the appliance; keep the door ajar for the duration of non-use.

Important!

When the wine fridge is not used:

- Unplug the appliance
- Remove all objects inside.
- Clean and dry the interior space of the wine fridge per the above instructions.
- Leave the door slightly ajar to avoid mold.

TROUBLESHOOTING

Some issues can be easily resolved. Before using after-sales service or a repairman, please see the following table:

Problem	POSSIBLE CAUSES
The wine cellar doesn't work.	The fridge is not plugged in or it is switched off The circuit breaker is triggered, or the fuse is damaged. Check to see if the power outlet is powered by connecting another electrical appliance.
The wine cellar is not cold enough.	Check the temperature setting. A high ambient temperature may require a lower setting. The door is opened too often. The door is not completely closed. The door seal is not properly positioned.
The compressor works and goes out often.	The room temperature is warmer than normal. A large quantity of bottles has been added to the wine cellar. The door is opened too often. The door is not completely closed. Temperature control is not properly defined. The door seal is not properly positioned.
The light doesn't work.	The socket is not plugged in. The circuit breaker has gone off or a fuse is damaged. The lighting button is stuck on "OFF."
Vibration.	The wine fridge may not be level.
The wine cellar seems to be making too much noise.	Squeaking or slamming may come from the circulation of the refrigerant gas, which is normal. At the end of the cycle, the compressor emits a noise caused by the passage of the refrigerant into your wine cellar. The contraction and expansion of the gas inside the walls can emit hissing and crackling. The wine cellar is not level, check the setting of the feet.
The door doesn't close properly.	The door was reversed and not properly reinstalled. The seal is defective (the magnet or rubber is altered). The shelves block the door closure.

If your wine fridge doesn't seem to be working normally, unplug the device for a few minutes, then plug it again to reset the fridge

If the problem persists or for any other problems occurring at your device: **contact the After-Sale Service by email: contact@lecepage.fr**

Any service or repair on the cooling process must be carried out by a licensed professional who will have to carry out an inspection of the refrigeration circuit.

Similarly, any service or repairs on the electrical circuit must be carried out by a qualified electrician.

Note: Any repair by an unlicensed technician will result in cancellation of the warranty.

ENVIRONMENTAL TIPS

Observe all safety and warning information during operation (see the "General Safety Instructions" section).

Disposal considerations

The transport and protective packaging has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal, and can normally be recycled.

Recycling the packaging reduces the use of raw materials in the manufacturing process and also reduces the amount of waste in landfill sites. Ensure that any plastic wrappings, bags etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation.





For more information about disposing of your fridge, you can contact your local or regional government. Electronic products that have not been selectively sorted are potentially hazardous to the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

This wine cellar contains flammable foaming agents.
At the end of your product life, it must be disposed of in an appropriate location, capable of recycling refrigerators, freezers, and wine cellars. To do this contact your local council.

Under no circumstances should you dispose of this wine fridge during curbside collections.

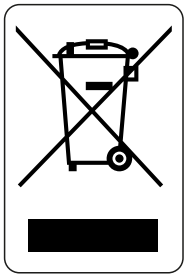
Disposing of your old appliance

Electrical devices marked with this label may not be disposed of in domestic waste at the end of their service life.

Electrical and electronic appliances often contain valuable materials. They also contain specific materials, compounds and components, which were essential for their correct function and safety. These could be hazardous to human health and to the environment if disposed of with your domestic waste or if handled incorrectly. Please do not, therefore, dispose of your old appliance with your household waste.

Please dispose of those materials by contacting your local authorities and ask for the correct method of disposal. Please ensure that your old appliance poses no risk to children while being stored prior to disposal.

By disposing of this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences.



WARRANTY & AFTER SALES SERVICE

Observe all safety and warning information during operation (see the "General Safety Instructions" section).

In the event of a fault which you cannot remedy yourself, please contact LeCepage.

Warranty

The manufacturer's warranty for this appliance is 2 years.

After sales service

The contact details for LeCepage are given at the beginning and end of these instructions.
When contacting LeCepage please quote the model and serial number of your appliance. These can be found on the data plate at the back of the Wine Cooler.

Record model & serial number

Model:.....
Serial Number:.....

Register your product **www.lecepage.fr**

Replacement of spare parts

Incorrect components can lead to personal injury or damage to the appliance. Use only genuine original LeCepage spare parts.

Modifications, additions or alterations to the appliance can lead to safety risks. If spare parts or accessories from other manufacturers are used, the warranty will be invalidated, and LeCepage cannot accept liability.

Please check **www.lecepage.fr** for more information.

LIKE TO KNOW MORE?

For further information on all LeCepage products, or to obtain detailed dimension and installation information, phone or email our Customer Care team or visit our website:

www.lecepage.fr

Operating and installation instructions: Original √ Translation

BYB
3 IMPASSE DES JARDINIERS
77400 LAGNY SUR MARNE

LeCepage Contact
contact@lecepage.fr
www.lecepage.fr

The distribution and duplication of this document, as well as the use and disclosure of its contents are prohibited unless expressly authorised.

These operating and installation instructions have been drawn up with the greatest of care. But it cannot be ruled out that subsequent technical modifications have not yet been incorporated or the relevant content has not yet been adapted. Please accept our apologies in this eventuality. An updated version can be requested from our team. Subject to printing errors and mistakes.

© LeCepage

All rights reserved.