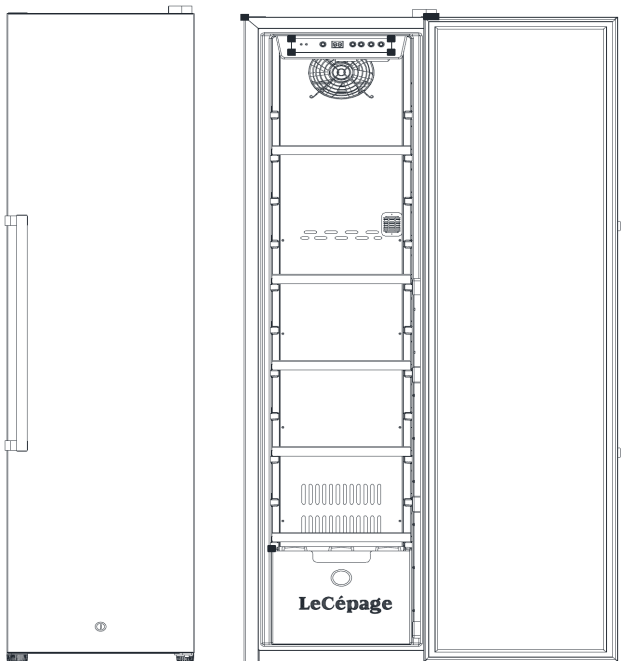
LeCépage

Instructions d’utilisation

VIEILLISSEMENT

CAVE À VIN



MODÈLE : AGCV70PPN

www.lecepage.com

CET APPAREIL EST DESTINÉ EXCLUSIVEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE !
Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et les conserver pour toute consultation ultérieure.

Table des matières

1 Félicitations **3**
1.1 Important 3
1.2 Conditions d'utilisation correctes 3
1.3 Enregistrer le modèle et le numéro de série 3
2 Informations générales **3**
3 Consignes générales de sécurité **4**
3.1 Enfants et personnes ayant des besoins particuliers 4
3.2 Modifications non autorisées 4
3.3 Nettoyage et entretien 4
3.4 Consignes de sécurité – Installation 4
3.5 Utilisation et fonctionnement corrects 5
3.6 Démontage et mise au rebut de l'appareil 5
3.7 Accessoires et pièces détachées 6
4 Caractéristiques techniques **6**
5 Fiche d'information produit **6**
6 Description de l'appareil **8**
7 Installation **8**
7.1 Précautions pour l'installation 8
7.2 Emplacement 9
8 Précautions d'emploi **9**
9 Modes opératoires **10**
9.1 Panneau de commande 10
9.2 Réglage de la température 10
9.3 Humidité : affichage et réglage manuel 11
9.4 Fonction hiver 12
9.5 Filtre à charbon actif 12
9.6 Fluctuations de température et fonctionnement du compresseur 12
10 Entretien et nettoyage **12**
10.1 Nettoyage 12
11 Stockage et vieillissement du vin **13**
11.1 Informations importantes concernant la température de vieillissement du vin 13
11.2 Chargement de votre cave à vin 14
11.3 Clayettes amovibles 14
12 Températures idéales du vin **14**
12.1 Types de réglage 14
12.2 Températures de service recommandées 15
13 Dépannage **16**
14 Conseils en matière d'environnement **17**
14.1 Considérations relatives à l'élimination 17
14.2 Mise au rebut de l'appareil usagé 17
15 Garantie et service après-vente **17**
15.1 Garantie 17
15.2 Service après-vente 18
15.3 Remplacement des pièces de rechange 18
16 Contact et service client **18**

1 Félicitations

Félicitations et merci d'avoir choisi LeCépage. Nous sommes certains que vous apprécierez votre nouvelle cave à vin de vieillissement et qu'elle deviendra un atout précieux pour vos vins. Ce produit est conforme aux directives européennes et aux normes harmonisées en vigueur. La déclaration UE de conformité est disponible auprès du fabricant. Une utilisation inappropriée peut toutefois entraîner des blessures et des dommages matériels.

Afin d'utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité, veuillez lire attentivement cette notice d'installation et d'utilisation. Elle contient toutes les instructions nécessaires relatives à la sécurité, à l'installation, à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil.

Conservez ce document en lieu sûr pour toute consultation ultérieure et assurez-vous que tous les utilisateurs en connaissent le contenu. Transmettez-le à tout futur propriétaire de l'appareil.

1.1 Important

Le respect des instructions d'utilisation figurant dans cette notice est extrêmement important pour votre santé et votre sécurité. Le non-respect des exigences de cette notice peut entraîner des blessures et des dommages matériels et compromettre vos droits au titre de la garantie fabricant LeCépage fournie avec votre produit. Les produits doivent être utilisés, installés et exploités conformément à cette notice. Si le défaut de votre produit résulte du non-respect de cette notice, vous pourriez ne pas pouvoir faire valoir la garantie fabricant LeCépage.

1.2 Conditions d'utilisation correctes

- L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique et à des environnements similaires. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- Cette cave à vin est un appareil en **pose libre** : elle n'est pas conçue pour être encastrée. Elle ne convient pas à une utilisation en extérieur ni à une installation mobile (véhicule, caravane, bateau).
- Cette cave à vin de vieillissement est destinée exclusivement à la conservation et au vieillissement du vin – rouge, rosé, blanc et effervescent. Ne l'utilisez pas pour conserver des denrées alimentaires ou des médicaments.

L'installation doit être conforme aux normes, réglementations et lois en vigueur. Toutes les consignes de sécurité et d'avertissement ainsi que les instructions d'utilisation et d'installation doivent être respectées.

1.3 Enregistrer le modèle et le numéro de série

Modèle : .....

Numéro de série : .....

Enregistrez votre produit sur www.lecepage.com.

2 Informations générales

- Un appareil endommagé peut être dangereux. Si vous constatez que l'appareil est endommagé ou rayé, signalez-le dans un délai de 7 jours si vous souhaitez faire valoir ces dommages au titre de la garantie fabricant. Vos droits légaux n'en sont pas affectés. N'utilisez pas un appareil endommagé.
- La garantie fabricant est annulée si l'appareil n'est pas réparé par un technicien agréé.
- Les composants défectueux ne doivent être remplacés que par des pièces de rechange d'origine LeCépage. Le fabricant ne peut garantir la sécurité de l'appareil que si des pièces d'origine sont utilisées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé par LeCépage ou par un électricien qualifié afin d'éviter tout danger.

- LeCépage décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de ces instructions ou d'une utilisation incorrecte ou inappropriée.

3 Consignes générales de sécurité

Ce produit est conforme aux directives européennes et aux normes harmonisées en vigueur. La déclaration UE de conformité est disponible auprès du fabricant. L'utilisateur est responsable du nettoyage, de l'entretien et de l'utilisation sûre de l'appareil. Une utilisation inappropriée peut entraîner des blessures et des dommages matériels.

3.1 Enfants et personnes ayant des besoins particuliers

■ **AVERTISSEMENT :** Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.

- L'appareil n'est PAS adapté à une utilisation par des enfants sans surveillance.
- Les jeunes enfants doivent être surveillés à proximité de l'appareil afin qu'ils ne jouent pas avec celui-ci.
- Les enfants peuvent s'empêtrer dans le matériel d'emballage ou le tirer sur leur tête – risque d'étouffement. Tenez les enfants à l'écart de tout matériel d'emballage.

3.2 Modifications non autorisées

Les modifications non autorisées peuvent rendre l'appareil dangereux. N'apportez aucune modification à l'appareil.

3.3 Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé régulièrement. La saleté peut entraîner la formation d'odeurs (voir la section « Entretien et nettoyage »).

- Nettoyez toujours l'appareil comme indiqué dans la notice d'utilisation.
- Veillez toujours à ce que l'appareil soit débranché avant de le nettoyer ou de remplacer des pièces.
- Nettoyez l'appareil immédiatement après tout renversement (vin, eau du bac d'humidité) et remplacez régulièrement le filtre à charbon actif afin de préserver la qualité de l'air intérieur (voir 9.5).
- Il existe un risque d'incendie si le nettoyage n'est pas effectué comme décrit.
- Veillez à ce qu'aucune eau ne pénètre dans les composants électriques lors du nettoyage. N'utilisez pas de nettoyeur vapeur – la vapeur pourrait atteindre les composants électriques et provoquer un court-circuit.
- Dans les zones susceptibles d'être infestées par des cafards ou d'autres nuisibles, veillez tout particulièrement à maintenir l'appareil et son environnement propres. Les dommages causés par les nuisibles ne sont pas couverts par la garantie.

3.4 Consignes de sécurité – Installation

■ **AVERTISSEMENT :** L'appareil doit être installé conformément aux instructions de cette notice et aux réglementations électriques nationales en vigueur. Cette cave à vin est un appareil en pose libre : elle ne doit pas être encastrée dans un meuble ou une niche.

- Afin d'éviter tout danger potentiel, les instructions d'installation doivent être respectées.
- Lors de l'installation, de l'entretien et des réparations, l'appareil doit être débranché du réseau électrique. Il n'est complètement isolé du réseau que si le disjoncteur est coupé, ou si la fiche est retirée de la prise murale.
- Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.

- Ne raccordez pas l'appareil par l'intermédiaire d'une multiprise ou d'une rallonge. Les rallonges présentent un risque d'incendie et n'offrent pas la sécurité requise.
- Toute intervention sur les raccordements électriques ou les pièces mécaniques est très dangereuse et peut entraîner des dysfonctionnements. N'ouvrez jamais le boîtier de l'appareil ; confiez toute réparation à un technicien agréé.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- N'endommagez pas le circuit frigorifique.

■ **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT RELIÉ À LA TERRE.** Il est très important que cette exigence de sécurité fondamentale soit respectée et contrôlée régulièrement ; en cas de doute, l'installation électrique domestique doit être vérifiée par un électricien qualifié. LeCépage décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect de ces instructions.

- En raison des caractéristiques particulières du verre trempé, celui-ci peut se briser avec une probabilité de 3‰–5‰ (estimation du secteur ; contrôlée strictement en interne à 3‰).
- Après l'installation, la fiche doit rester facilement accessible afin de pouvoir être débranchée rapidement en cas d'incident.
- Pour toute information relative à l'installation, à la manipulation, à l'entretien et à l'élimination, reportez-vous aux sections « Installation », « Entretien et nettoyage » et « Dépannage ».

3.5 Utilisation et fonctionnement corrects

- Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit être utilisé qu'après avoir été correctement positionné et mis à niveau.
- Avant utilisation, retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que les données de raccordement indiquées sur la plaque signalétique (tension [V] et fréquence [Hz]) correspondent à votre alimentation électrique domestique. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- NE stockez et NE pulvérisez PAS de matières inflammables (par ex. aérosols) dans l'appareil ou à proximité.
- Évitez toute pénétration d'eau dans les parties électriques. Ne rincez ni n'aspergez jamais l'appareil avec de l'eau et ne le placez pas dans un endroit humide ou exposé aux projections d'eau, afin de ne pas altérer l'isolation électrique. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, un incendie ou d'autres accidents. Utilisez uniquement le bac à eau fourni pour gérer l'humidité intérieure (voir 9.3).
- Ne touchez jamais les surfaces de refroidissement intérieures avec les mains mouillées.
- Nettoyez régulièrement les surfaces accessibles. Si l'appareil reste vide pendant une longue période, débranchez-le, videz le bac à eau, nettoyez-le, séchez-le et laissez la porte entrouverte afin d'éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Une ouverture prolongée de la porte peut entraîner une hausse importante de la température à l'intérieur de la cave.

■ **AVERTISSEMENT :** Le circuit frigorifique de l'appareil contient du réfrigérant isobutane (R600a), un gaz naturel très respectueux de l'environnement mais inflammable. Lors du transport et de l'installation, veillez à ce qu'aucun composant du circuit frigorifique ne soit endommagé.

3.6 Démontage et mise au rebut de l'appareil

L'appareil ne doit être démonté que par des spécialistes formés qui connaissent et respectent les réglementations nationales en vigueur ainsi que les réglementations complémentaires des fournisseurs d'électricité locaux. Les travaux sur les composants électriques ne doivent être effectués que par du personnel électricien qualifié (voir la section « Conseils en matière d'environnement »).

3.7 Accessoires et pièces détachées

Des composants inadaptés peuvent entraîner des blessures ou endommager l'appareil. Pour les réparations, utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine LeCépage. Les modifications, ajouts ou transformations 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 dégage LeCépage de toute responsabilité. Plus d'informations sur www.lecepage.com.

4 Caractéristiques techniques

Paramètre	Valeur
Modèle	AGCV70PPN
Type d'appareil	Cave à vin de vieillissement, pose libre
Tension / fréquence	220–240 V AC, 50 Hz
Réfrigérant / quantité	R600a / 35 g
Volume utile	128 L
Capacité	68 bouteilles (bordelaise 75 cl)
Plage de réglage de la température	5–20 °C (réglage d'usine : 12 °C)
Humidité	Affichage de l'humidité relative (non réglable) ; réglage manuel par bac à eau
Fonction hiver	Résistance de chauffage intégrée
Filtration de l'air	Filtre à charbon actif
Poids net	38 kg
Dimensions de l'appareil (L × P × H)	340 × 580 × 1420 mm
Dimensions de l'emballage (L × P × H)	405 × 640 × 1440 mm

Remarque sur la capacité : la capacité indiquée est la capacité maximale calculée avec des bouteilles de 75 cl au format « bordelaise allégée ». D'autres formats de bouteilles (bourgogne, champagne…) ainsi que des clayettes supplémentaires réduisent la capacité de stockage.

5 Fiche d'information produit

Fiche d'information produit conforme au règlement délégué (UE) 2019/2016 (numéro d'enregistrement EPREL 2812253).

Paramètre	Valeur
Nom ou marque du fournisseur	LeCépage
Adresse du fournisseur	BYB, 3 impasse des Jardiniers, 77400 Lagny-sur-Marne
Référence du modèle	AGCV70PPN
Appareil silencieux	non

Type de construction	pose libre
Appareil de stockage du vin	oui
Autre appareil de réfrigération	non
Dimensions hors tout H × L × P (mm)	1420 × 340 × 580
Volume total (dm³ ou l)	130
Indice d’efficacité énergétique (IEE)	118
Classe d’efficacité énergétique	F
Émissions de bruit acoustique dans l’air (dB(A) re 1 pW)	40
Classe d’émission de bruit acoustique	C
Consommation d’énergie annuelle (kWh/a)	100
Classe climatique	SN / N / T
Température ambiante minimale (°C)	16
Température ambiante maximale (°C)	38
Réglage hiver	non
Compartiment de stockage du vin : volume / température recommandée / type de dégivrage	128 l / 12 °C / dégivrage automatique (A)
Nombre de bouteilles de vin standard	68
Type de source lumineuse / classe d’efficacité	–/–
Durée minimale de la garantie offerte par le fabricant	24 mois
Numéro d’enregistrement EPREL	2812253

Tous les autres types de compartiments (garde-manger, denrées fraîches, compartiment froid, compartiments étoilés, compartiment à température variable) ainsi qu’une fonction de congélation rapide ne sont pas présents sur cet appareil. Cet appareil est destiné exclusivement au stockage du vin.

6 Description de l’appareil

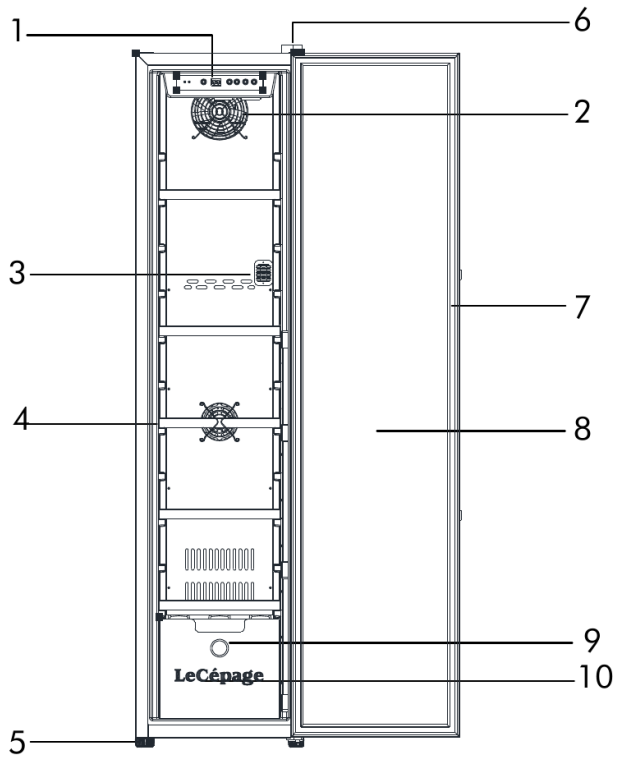


Fig. : Description de l’appareil

Repère	Composant
1	Panneau de commande
2	Ventilateur intérieur
3	Capteur
4	Clayette en bois
5	Pieds réglables
6	Charnière
7	Joint de porte
8	Porte pleine isolée
9	Hygromètre
10	Tiroir en bois

Accessoires fournis (dans le carton) :
• Bac à eau transparent pour l’humidité – à placer au fond de la cave, contre la paroi arrière (voir 9.3).
• Filtre à charbon actif – à fixer à l’intérieur de la cave (voir 9.5).

7 Installation

7.1 Précautions pour l’installation

- La cave à vin ne doit pas être inclinée de plus de 45° lors du transport et de la manipulation. Après tout déplacement, laissez-la reposer en position verticale pendant au moins 2 heures avant de la brancher.
- Placez la cave à vin sur un sol plan et stable, capable de supporter son poids une fois chargée. Si elle doit être surélevée, utilisez un support stable, solide et ininflammable. N’utilisez jamais la mousse d’emballage comme support.
- N’installez pas l’appareil dans un endroit humide ou exposé aux projections d’eau. Essuyez rapidement les éclaboussures avec un chiffon doux afin d’éviter la rouille et l’altération de l’isolation électrique.
- N’installez pas l’appareil dans un local dont la température est inférieure à 5 °C et ne l’exposez pas à la pluie. Tenez-le éloigné des sources de chaleur et du rayonnement solaire direct (voir aussi 9.4 « Fonction hiver »).
- L’appareil doit être alimenté exclusivement en courant alternatif monophasé 220–240 V / 50 Hz. Utilisez une prise murale correctement reliée à la terre, conformément aux réglementations en vigueur.
- Si le cordon d’alimentation est endommagé, ne le remplacez pas vous-même ; contactez le service après-vente.
- La prise doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants. En cas de doute, contactez votre installateur.
- Réglez les pieds réglables afin que la cave soit parfaitement de niveau ; la porte se fermera ainsi correctement et l’appareil fonctionnera sans bruit excessif.

7.2 Emplacement

Cette cave à vin est un appareil en pose libre. 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. N'obstruez jamais les ouvertures de ventilation.

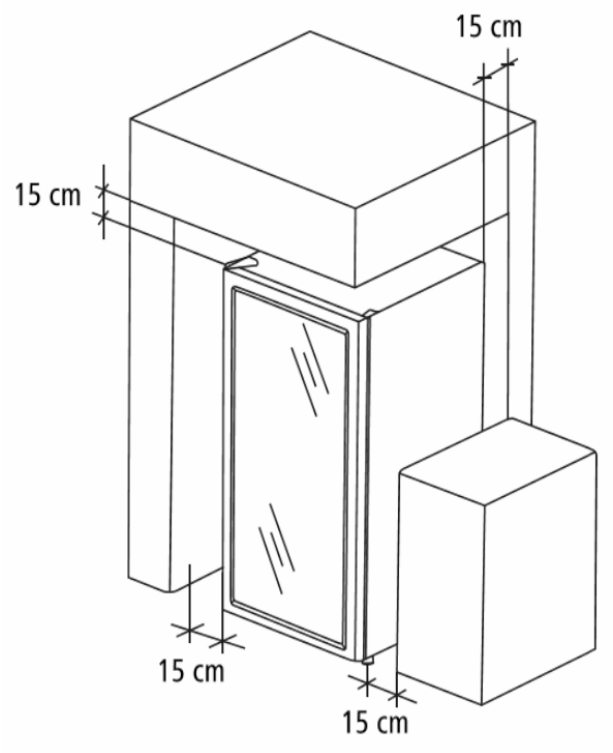


Fig. : Espacements minimaux autour de la cave à vin

8 Précautions d'emploi

1. Nettoyez l'intérieur de la cave à vin (voir 10.1).
2. Mettez la cave à vin à niveau. Après la mise à niveau et le nettoyage, ne la branchez pas immédiatement. Laissez l'appareil immobile pendant au moins 2 heures, puis branchez-le afin d'assurer un fonctionnement normal.
3. Avant la première utilisation, placez le bac à eau et fixez le filtre à charbon actif fournis (voir 9.3 et 9.5).
4. Fermez la porte et branchez le cordon d'alimentation. Dès la mise sous tension, l'appareil commence à fonctionner. S'il ne fonctionne pas, vérifiez la prise et le circuit électrique. Après 2 à 3 heures, réglez la température et chargez la cave. Comptez environ 24 heures pour que la température se stabilise (voir 12.1). Il est normal que le compresseur fonctionne plus longtemps lors de la première mise en service ; il fonctionne ensuite par intermittence.
5. En règle générale, n'éteignez pas l'appareil. Après avoir débranché le cordon d'alimentation, attendez au moins 5 minutes avant de le rebrancher.
6. Ne coupez l'alimentation électrique qu'en cas de nécessité – une interruption fait monter la température intérieure, ce qui peut nuire au vieillissement de vos vins.
7. Laissez un peu d'espace entre les bouteilles et la paroi arrière afin que l'air puisse circuler (voir 11.2).
8. Il est interdit de rincer la carrosserie à l'eau ou de l'essuyer avec de l'essence ou d'autres solvants organiques.
9. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel spécialisé du fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire.
10. Toutes les prises de courant doivent être correctement reliées à la terre.

9 Modes opératoires

9.1 Panneau de commande

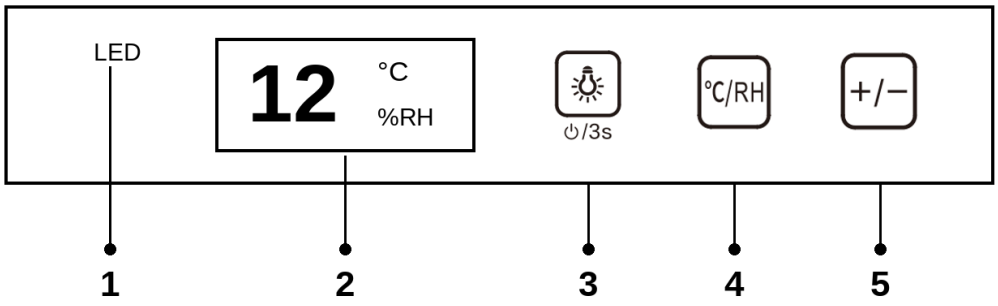


Fig. : Panneau de commande – ① Indication LED · ② Afficheur · ③ Touche Éclairage / Marche-Arrêt · ④ Touche °C/RH · ⑤ Touche +/–

Touche / indicateur	Fonction
① Indication « LED »	S'allume lorsque l'éclairage intérieur est allumé.
② Afficheur	Affiche la température intérieure réelle (°C) ou l'humidité relative mesurée (% HR). En fonctionnement normal, l'afficheur indique les valeurs réelles à l'intérieur de la cave.
⏻/3s ③ Éclairage / Marche-Arrêt	**Appui court :** un bip retentit, l'éclairage intérieur LED s'allume et l'indication « LED » s'allume sur le panneau. Nouvel appui court : l'éclairage et l'indication « LED » s'éteignent. **Appui long (3 s) :** la cave se met en veille – l'afficheur indique « oF », le compresseur, l'éclairage et le ventilateur s'arrêtent. Nouvel appui long (3 s) : la cave reprend son fonctionnement normal.
°C/RH ④ °C/RH	**Appui court :** bascule l'affichage entre la température et l'humidité. En mode température, la température de consigne s'affiche ; en mode humidité, l'humidité relative mesurée s'affiche. Sans action pendant 10 secondes, l'afficheur revient automatiquement aux valeurs réelles.
+/– ⑤ +/–	**En mode température :** chaque appui court augmente la température de consigne de 1 °C, de 5 °C à 20 °C. Après 20 °C, le réglage revient à 5 °C (réglage en boucle). Sans action pendant 15 secondes, la consigne est enregistrée et l'afficheur indique de nouveau la température et l'humidité réelles. **En mode humidité :** l'humidité est uniquement affichée ; elle ne peut pas être réglée avec cette touche (voir 9.3).

Remarque : la mise en veille (« oF ») ne coupe pas l'appareil du réseau électrique. Débranchez toujours la fiche avant tout nettoyage ou entretien.

9.2 Réglage de la température

1. Si l'afficheur indique l'humidité, appuyez brièvement sur la touche °C/RH pour passer en mode température.
2. Appuyez brièvement sur la touche +/– autant de fois que nécessaire jusqu'à obtenir la température souhaitée (5–20 °C, par pas de 1 °C).
3. Relâchez la touche : la consigne est enregistrée automatiquement après 15 secondes et l'afficheur indique de nouveau la température intérieure réelle.

La température est réglée en usine sur 12 °C, la température recommandée pour le vieillissement de tous les vins (voir sections 11 et 12).

9.3 Humidité : affichage et réglage manuel

Une hygrométrie adaptée empêche le dessèchement des bouchons et limite l'évaporation du vin au cours du vieillissement. Une humidité relative comprise entre 60 % et 80 % est recommandée.

> **Important :** votre cave à vin mesure et affiche l'humidité, mais elle ne la régule pas automatiquement et l'humidité **ne peut pas être réglée** depuis le panneau de commande. Le taux d'humidité se règle manuellement à l'aide du bac à eau fourni.

Mise en place du bac à eau

1. Le bac à eau transparent est livré dans le carton de la cave à vin.
2. Placez-le au fond de la cave, contre la paroi arrière, sous la clayette inférieure.
3. Remplissez-le d'eau propre, sans aucun additif, sans le faire déborder.
4. Fermez la porte et contrôlez l'humidité après 24 à 48 heures.

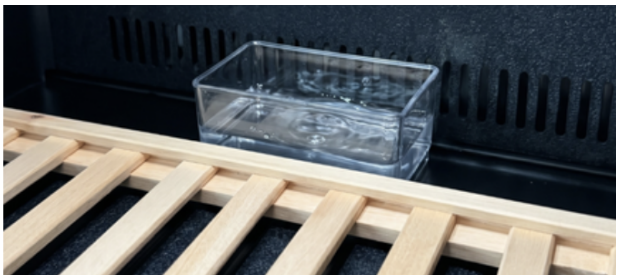


Fig. : Bac à eau placé au fond de la cave

Ajuster l'humidité selon vos besoins

- **Humidité trop faible (inférieure à 60 %) :** ajoutez de l'eau dans le bac.
- **Humidité trop élevée (supérieure à 80 %) ou condensation à l'intérieur :** réduisez la quantité d'eau ou retirez temporairement le bac.
- Contrôlez régulièrement le niveau d'eau et complétez-le si nécessaire. Videz et rincez le bac à l'eau claire environ une fois par mois afin d'éviter les dépôts et les moisissures.

Contrôler l'humidité

Vous pouvez consulter le taux d'humidité de deux façons :

- sur l'afficheur du panneau de commande, en appuyant sur la touche °C/RH (voir 9.1) ;
- sur l'hygromètre à aiguille intégré à la façade du tiroir en bois (repère 9, section 6).

De légers écarts entre les deux indications sont normaux.



Fig. : Hygromètre du tiroir en bois

9.4 Fonction hiver

L'appareil dispose d'une résistance électrique permettant de compenser une température ambiante trop faible, jusqu'à 5 °C en moyenne. Néanmoins, en hiver, nous conseillons de surveiller la température intérieure lorsque la cave est située dans un garage, une véranda ou toute autre pièce faiblement isolée : la nuit, les températures sont souvent négatives, sans qu'on puisse s'en rendre compte au lever du jour. Une température trop basse peut altérer le goût du vin, voire endommager ou faire sortir le bouchon.

9.5 Filtre à charbon actif

Le filtre à charbon actif assure un air propre à l'intérieur de la cave à vin, exempt d'odeurs extérieures, afin que le vin conserve sa saveur et son arôme de haute qualité pendant le vieillissement.



Fig. : Filtre à charbon actif

Mise en place – le filtre est livré dans le carton et se fixe manuellement à l'intérieur de la cave :

1. Débranchez la cave. Nettoyez et séchez soigneusement l'emplacement choisi sur une paroi intérieure, à un endroit où l'air circule librement (par exemple en partie haute de la paroi arrière), sans gêner les clayettes ni les bouteilles.
2. Retirez le film de protection de l'adhésif situé au dos du filtre.
3. Collez le filtre et appuyez fermement pendant quelques secondes.

Remplacement – le charbon actif perd progressivement son efficacité. Nous recommandons de remplacer le filtre environ une fois par an, ou plus tôt si des odeurs apparaissent. Ne lavez pas le filtre. Pour obtenir un filtre de remplacement, contactez le service client LeCépage.

9.6 Fluctuations de température et fonctionnement du compresseur

Il est tout à fait normal d'observer de légères variations de température à l'intérieur de votre cave à vin. La température intérieure fluctue généralement dans une plage de ±3 °C autour de la température de consigne. Il s'agit d'une caractéristique normale du refroidissement thermodynamique par compresseur :

- **Le cycle de refroidissement :** pour préserver l'efficacité énergétique et éviter une formation excessive de givre, le compresseur se met en marche pour refroidir la cave et s'arrête une fois la température cible atteinte. Au fil des cycles, la température de l'air monte et descend naturellement de quelques degrés.
- **L'inertie thermique du liquide :** les bouteilles de vin possèdent une masse thermique bien supérieure à celle de l'air. Alors que l'afficheur reflète les variations rapides de la température de l'air, la température du vin à l'intérieur des bouteilles reste stable, ce qui garantit un vieillissement sûr et serein de votre vin.

10 Entretien et nettoyage

10.1 Nettoyage

1. Pour des performances optimales et une longue durée de vie, l'appareil doit être entretenu régulièrement. Avant tout entretien, débranchez la fiche et assurez-vous que l'alimentation électrique est coupée.
2. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
3. Nettoyez soigneusement l'intérieur une fois par an. Pour cela, débranchez l'appareil, videz la cave et retirez le bac à eau. Nettoyez l'intérieur avec un chiffon doux et humide ou une éponge imbibée d'eau propre ou de savon

liquide (ou de tout autre nettoyant doux et non corrosif). Sont interdits : solvants organiques, nettoyants alcalins, eau bouillante, lessive en poudre, acides, etc. N'utilisez ni brosses, ni produits abrasifs, ni essence, diluant, alcool ou pétrole.

4. Dans un environnement humide ou par temps pluvieux, de la condensation peut se former sur la face extérieure de la porte au contact de l'air humide. Essuyez alors la surface avec un chiffon sec.
5. Le filtre à charbon actif ne se nettoie pas : remplacez-le (voir 9.5). Rincez régulièrement le bac à eau à l'eau claire (voir 9.3).
6. Contrôlez régulièrement la cave à vin ; en cas d'anomalie, contactez immédiatement le service client LeCépage.
7. Ne rincez jamais le compartiment du compresseur à l'eau lors du nettoyage. Après le nettoyage, essuyez l'appareil avec un chiffon sec afin d'éviter la rouille.



Fig. : N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de solvants ni de produits abrasifs.

11 Stockage et vieillissement du vin

11.1 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 de vieillissement a été conçue pour garantir des conditions optimales de stockage de tous vos vins – rouges, rosés, blancs et effervescents – à température constante.

Tout comme pour les 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 12 °C et 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 : renseignez-vous auprès de votre caviste afin d'obtenir les informations pertinentes pour la conservation de vos bouteilles.

11.2 Chargement de votre cave à vin

Plan de chargement recommandé (68 bouteilles) : la capacité maximale de 68 bouteilles est atteinte en disposant les bouteilles tête-bêche (goulots et fonds alternés) et empilées, comme indiqué sur l'illustration : 12 bouteilles (3 couches) dans la partie supérieure, 16 bouteilles (4 couches) sur chacune des trois clayettes suivantes et 8 bouteilles dans la partie inférieure.

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 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 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 allégée 75 cl ». Bien évidemment, si vous remplissez la cave avec une majorité de bouteilles de bourgogne, plus larges, ou si vous ajoutez des clayettes, la capacité est automatiquement réduite.

Pour accueillir les plus grands formats de bouteilles ou augmenter la capacité de la cave en empilant les bouteilles lorsque cela est nécessaire, il faut retirer ou déplacer les clayettes (voir 11.3).

Gardez un espace entre le fond de la cave et les bouteilles pour permettre la circulation de l'air. Comme dans une cave souterraine, la circulation de l'air est importante pour une température homogène à l'intérieur de votre cave à vin. Cela permet également de réduire la consommation d'énergie de votre cave à vin. Veillez à ne pas obstruer le ventilateur intérieur ni le bac à eau.

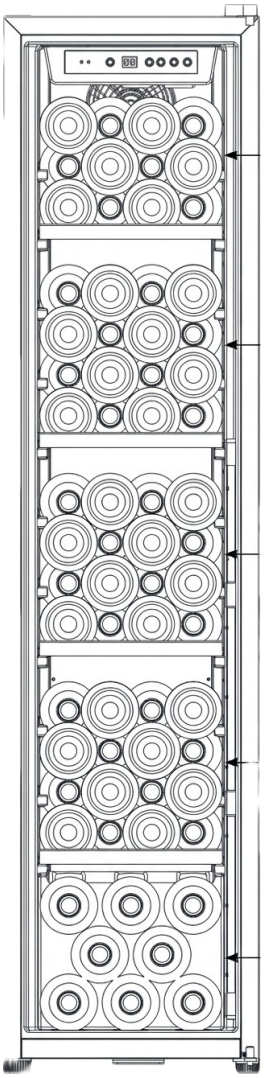


Fig. : Plan de chargement – 68 bouteilles bordelaises 75 cl

11.3 Clayettes amovibles

Les clayettes en bois peuvent être retirées ou déplacées. Retirez d'abord les bouteilles de la clayette, ouvrez la porte en grand, puis tirez la clayette vers vous et sortez-la de ses supports. Pour la remettre en place, procédez dans l'ordre inverse en veillant à ce qu'elle repose correctement sur ses supports.

12 Températures idéales du vin

12.1 Types de réglage

Veuillez noter que, selon les paramètres choisis et le chargement, il faut environ 24 heures pour que la cave à vin atteigne la température souhaitée et que la température se stabilise sur l'afficheur. Pendant ce temps, la température semble varier de façon irrégulière : c'est normal, et cela se produit lorsque le réglage est modifié ou chaque fois qu'une grande quantité de bouteilles est ajoutée dans la cave.

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

Service : vous pouvez cependant utiliser votre cave pour obtenir 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 du producteur sur la bouteille, nous recommandons 7 °C pour le champagne, 12 °C pour les blancs et 18 °C pour les rouges (voir le tableau ci-dessous).

12.2 Températures de service recommandées

Vin	Température de service
Champagne / vins effervescents	7 °C
Bordeaux blanc	6 °C
Passito di Pantelleria	6 °C
Vin blanc sec et fruité	8 °C
Verdicchio di Matelica & dei Castelli di Jesi	8 °C
Vin blanc aromatique	10 °C
Loire, blanc sec	10 °C
Bourgogne blanc	11 °C
Trentino, blanc	11 °C
Franciacorta	11 °C
Frioul (Friulano), blanc	11 °C
Rosé de Provence	12 °C
Rosé / vin jeune	12 °C
Beaujolais	13 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Loire, rouge	14 °C
Vin rouge léger aux tanins souples	14 °C
Côtes du Rhône, rouge	15 °C
Chianti Classico	16 °C
Vin rouge peu tannique	16 °C
Amarone Classico	17 °C
Barbaresco	17 °C
Barolo	17 °C
Bordeaux rouge	17 °C
Brunello di Montalcino	17 °C
Bourgogne rouge	18 °C
Passito (vin liquoreux)	8–18 °C

Mise hors service : si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, éteignez-le, débranchez-le, videz le bac à eau et nettoyez soigneusement l'appareil. Laissez la porte entrouverte afin d'éviter la formation d'odeurs et de moisissures.

13 Dépannage

Si vous constatez un dysfonctionnement, débranchez l'appareil et vérifiez-le à l'aide du tableau ci-dessous. Contactez le service après-vente si nécessaire.

Problème	Cause et solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fiche non branchée ou alimentation coupée → vérifiez la prise et le disjoncteur. Le compresseur est en mode protection → l'intervalle de redémarrage du compresseur est de 5 minutes. La carte de commande est défectueuse → contactez le service après-vente.
L'afficheur indique « oF ».	La cave est en veille → maintenez la touche Éclairage / Marche-Arrêt enfoncée pendant 3 secondes pour la remettre en marche.
La température affichée varie de quelques degrés.	C'est normal : la température de l'air fluctue d'environ ±3 °C autour de la consigne au rythme des cycles du compresseur, tandis que la température du vin reste stable (voir 9.6). Après un changement de réglage ou un chargement important, comptez environ 24 heures de stabilisation.
L'humidité affichée est trop faible.	Le bac à eau est vide ou absent → placez le bac au fond de la cave et remplissez-le d'eau propre (voir 9.3).
L'humidité est trop élevée / condensation à l'intérieur.	Trop d'eau dans le bac → réduisez la quantité d'eau ou retirez temporairement le bac. Porte ouverte trop souvent ou mal fermée → vérifiez la fermeture et le joint de porte.
Bruit excessif.	L'appareil n'est pas de niveau → réglez les pieds. L'appareil touche un mur ou un meuble → respectez les espacements (voir 7.2).
De la buée se forme sur la face extérieure de la porte.	La porte est ouverte trop souvent ou trop longtemps → ne la laissez pas ouverte trop longtemps. Environnement très humide → essuyez avec un chiffon sec.
L'éclairage ne s'allume pas.	Vérifiez que l'appareil est bien alimenté et n'est pas en veille. Éclairage LED défectueux → contactez le service après-vente.
La porte n'est pas étanche ; l'air frais s'échappe.	L'appareil n'est pas de niveau → réglez les pieds. Le joint de porte s'est déformé → réchauffez prudemment la zone déformée (par ex. avec l'air tiède d'un sèche-cheveux), fermez la porte et laissez le joint reprendre sa forme.
Le compresseur fonctionne très longtemps.	Un fonctionnement prolongé est normal lors de la mise en service, après un chargement important ou par fortes chaleurs. Vérifiez : porte mal fermée ou ouverte trop souvent ; bouteilles trop serrées gênant la circulation de l'air ; espacements autour de l'appareil insuffisants.
La cave ne refroidit pas suffisamment.	Vérifiez la température de consigne. L'appareil est exposé au soleil ou proche d'une source de chaleur. Une grande quantité de bouteilles à température ambiante vient d'être chargée. Les bouteilles sont trop serrées et gênent la circulation de l'air. La porte est ouverte trop souvent ou ne se ferme pas correctement.

Odeur à l’intérieur.	Une cave neuve peut sentir légèrement le plastique ; l’odeur disparaît progressivement. Nettoyez l’intérieur (voir 10.1). Vérifiez que le filtre à charbon actif est en place et remplacez-le s’il est usé (voir 9.5). Rincez le bac à eau.
Bruit d’écoulement.	Le bruit est dû à la circulation du réfrigérant dans le circuit frigorifique. C’est normal ; aucune intervention n’est nécessaire.
Craquements en fonctionnement.	Lors du démarrage / de l’arrêt, les composants électriques (relais, protection thermique) émettent des bruits. De plus, les différents matériaux se dilatent et se contractent lors des variations de température, ce qui peut provoquer de légers craquements. C’est normal.

14 Conseils en matière d’environnement

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

14.1 Considérations relatives à l’élimination

L’emballage de transport et de protection est composé de matériaux pouvant être éliminés de manière écologique et généralement recyclables. Le recyclage de l’emballage réduit la consommation de matières premières et la quantité de déchets mis en décharge. Veillez à ce que les films plastiques, sachets, etc. soient éliminés en toute sécurité et tenus hors de portée des bébés et des jeunes enfants. Risque d’étouffement.

14.2 Mise au rebut de l’appareil usagé



Ce symbole apposé sur le produit, son emballage ou les documents d’accompagnement indique que l’appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie.

Les appareils électriques et électroniques contiennent des matières premières précieuses et des matériaux recyclables. Ils peuvent également contenir des substances et des composants susceptibles d’avoir des effets néfastes sur l’environnement et la santé humaine en cas d’élimination inappropriée.

À la fin de sa durée de vie, déposez donc l’appareil dans un point de collecte approprié pour les déchets d’équipements électriques et électroniques. Vous pouvez obtenir des informations sur les systèmes de reprise et de collecte disponibles auprès de votre mairie, de votre service de gestion des déchets ou de votre revendeur.

Cet appareil est soumis aux exigences de la réglementation européenne relative aux déchets d’équipements électriques et électroniques (DEEE). En l’éliminant correctement, vous contribuez de manière importante à la protection de l’environnement et à la préservation des ressources naturelles.

L’appareil contient un fluide frigorigène. Son démontage ou son élimination doit être effectué exclusivement conformément aux dispositions légales en vigueur.

15 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 LeCépage.

15.1 Garantie

La garantie fabricant de cet appareil est de 2 ans.

15.2 Service après-vente

Les coordonnées de LeCépage figurent à la fin de cette notice (section 16).

15.3 Remplacement des pièces de rechange

Lorsque vous contactez LeCépage, veuillez indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil ; ceux-ci figurent sur la plaque signalétique. Des composants inadaptés peuvent entraîner des blessures ou des dommages. Utilisez exclusivement des pièces de rechange d'origine LeCépage. L'utilisation de pièces ou d'accessoires d'autres fabricants entraîne l'annulation de la garantie. Plus d'informations sur www.lecepage.com.

16 Contact et service client

En cas de panne à laquelle vous ne pouvez pas remédier vous-même, veuillez contacter LeCépage en indiquant le modèle et le numéro de série de votre appareil (plaque signalétique).

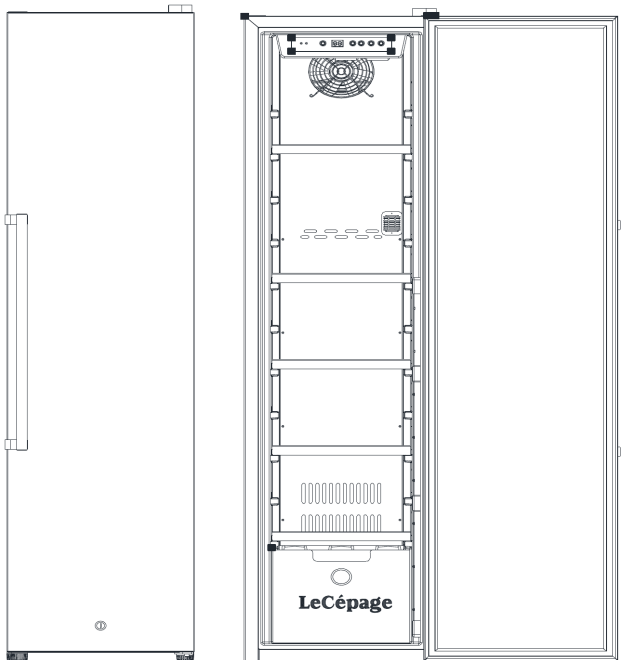
LeCépage · BYB · 3 impasse des Jardiniers · 77400 Lagny-sur-Marne
E-mail : contact@lecepage.com · Web : www.lecepage.com · Réseaux sociaux : @lecepage.com

LeCépage

Gebrauchsanweisung

REIFUNG

WEINKLIMASCHRANK



MODELL: AGCV70PPN

www.lecepage.com

DIESES GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH BESTIMMT!
Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.

Inhaltsverzeichnis

1 Herzlichen Glückwunsch . . . 21
1.1 Wichtig . . . 21
1.2 Korrekte Einsatzbedingungen . . . 21
1.3 Modell und Seriennummer notieren . . . 21
2 Allgemeine Informationen . . . 21
3 Allgemeine Sicherheitshinweise . . . 22
3.1 Sicherheit für Kinder und Personen mit besonderen Bedürfnissen . . . 22
3.2 Nicht zugelassene Änderungen . . . 22
3.3 Reinigung und Wartung . . . 22
3.4 Sicherheitshinweise – Installation . . . 22
3.5 Verwendung und Funktion . . . 23
3.6 Demontage und Entsorgung . . . 23
3.7 Zubehör und Ersatzteile . . . 24
4 Technische Daten und Merkmale . . . 24
5 Energiebezogenes Produktdatenblatt . . . 24
6 Beschreibung des Geräts . . . 26
7 Installation . . . 26
7.1 Vorsichtsmaßnahmen für die Installation . . . 26
7.2 Aufstellort . . . 27
8 Hinweise zum Betrieb . . . 27
9 Funktionen und Bedienung . . . 28
9.1 Bedienfeld . . . 28
9.2 Temperatureinstellung . . . 29
9.3 Luftfeuchtigkeit: Anzeige und manuelle Regulierung . . . 29
9.4 Winterfunktion . . . 30
9.5 Aktivkohlefilter . . . 30
9.6 Temperaturschwankungen und Kompressorbetrieb . . . 31
10 Wartung und Reinigung . . . 31
10.1 Reinigung . . . 31
11 Weinlagerung und Weinreifung . . . 32
11.1 Wichtige Informationen zur Reifetemperatur des Weins . . . 32
11.2 Beladen Ihres Weinklimaschranks . . . 33
11.3 Herausnehmbare Einlegeböden . . . 33
12 Ideale Weintemperaturen . . . 33
12.1 Einstellmöglichkeiten . . . 33
12.2 Empfohlene Serviertemperaturen . . . 34
13 Fehlersuche . . . 35
14 Umwelthinweise . . . 36
14.1 Hinweise zur Entsorgung . . . 36
14.2 Entsorgung des Altgeräts . . . 36
15 Garantie & Kundendienst . . . 36
15.1 Garantie . . . 36
15.2 Kundendienst . . . 37
15.3 Austausch von Ersatzteilen . . . 37
16 Kontakt und Kundendienst . . . 37

1 Herzlichen Glückwunsch

Herzlichen Glückwunsch und vielen Dank, dass Sie sich für LeCépage entschieden haben. Wir sind sicher, dass Sie Ihren neuen Weinklimaschrank zur Weinreifung gerne nutzen werden und er Ihren Weinen eine große Bereicherung sein wird. Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Richtlinien und harmonisierten Normen. Die EU-Konformitätserklärung ist beim Hersteller erhältlich. Eine unsachgemäße Verwendung kann jedoch zu Verletzungen und Sachschäden führen.

Um das Gerät korrekt und sicher zu verwenden, lesen Sie bitte diese Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie enthält alle notwendigen Anweisungen zu Sicherheit, Aufstellung, Gebrauch und Wartung des Geräts.

Bewahren Sie dieses Dokument zur späteren Bezugnahme an einem sicheren Ort auf und stellen Sie sicher, dass alle Benutzer mit dem Inhalt vertraut sind. Geben Sie es an jeden zukünftigen Besitzer des Geräts weiter.

1.1 Wichtig

Die Einhaltung der Gebrauchsanweisungen in dieser Anleitung ist für Ihre Gesundheit und Sicherheit äußerst wichtig. Die Nichtbeachtung der Anforderungen in dieser Anleitung kann zu Personen- und Sachschäden führen und Ihre Ansprüche im Rahmen der mit Ihrem Produkt gelieferten LeCépage-Herstellergarantie beeinträchtigen. Die Produkte müssen gemäß dieser Anleitung verwendet, aufgestellt und betrieben werden. Falls der Defekt Ihres Produkts auf die Nichtbeachtung dieser Anleitung zurückzuführen ist, können Sie möglicherweise keinen Anspruch auf die LeCépage-Herstellergarantie geltend machen.

1.2 Korrekte Einsatzbedingungen

- Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.
- Dieser Weinklimaschrank ist ein **freistehendes Gerät** und nicht für den Einbau vorgesehen. Er ist nicht für den Einsatz im Freien oder für eine mobile Aufstellung (Fahrzeug, Wohnwagen, Boot) geeignet.
- Dieser Weinklimaschrank dient ausschließlich der Lagerung und Reifung von Wein – Rot-, Rosé-, Weiß- und Schaumwein. Verwenden Sie ihn nicht zur Aufbewahrung von Lebensmitteln oder Medikamenten.

Die Aufstellung muss den geltenden Normen, Vorschriften und Gesetzen entsprechen. Alle Sicherheits- und Warnhinweise sowie die Betriebs- und Aufstellungsanweisungen müssen beachtet werden.

1.3 Modell und Seriennummer notieren

Modell: .....

Seriennummer: .....

Registrieren Sie Ihr Produkt unter www.lecepage.com.

2 Allgemeine Informationen

- Ein beschädigtes Gerät kann gefährlich sein. Stellen Sie fest, dass das Gerät beschädigt oder zerkratzt ist, melden Sie dies innerhalb von 7 Tagen, falls Sie die Schäden im Rahmen der Herstellergarantie geltend machen möchten. Ihre gesetzlichen Rechte bleiben unberührt. Verwenden Sie kein beschädigtes Gerät.
- Die Herstellergarantie erlischt, wenn das Gerät nicht von einem zugelassenen Techniker repariert wird.
- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile von LeCépage ersetzt werden. Der Hersteller kann die Sicherheit des Geräts nur gewährleisten, wenn Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es von einem durch LeCépage zugelassenen Techniker oder einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- LeCépage haftet nicht für Schäden infolge der Nichtbeachtung dieser Anweisungen oder einer unsachgemäßen oder fehlerhaften Verwendung.

3 Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Produkt entspricht den geltenden europäischen Richtlinien und harmonisierten Normen. Die EU-Konformitätserklärung ist beim Hersteller erhältlich. Der Benutzer ist für Reinigung, Wartung und sichere Verwendung des Geräts verantwortlich. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen und Sachschäden führen.

3.1 Sicherheit für Kinder und Personen mit besonderen Bedürfnissen

■ **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.

- Das Gerät ist NICHT für die unbeaufsichtigte Verwendung durch Kinder geeignet.
- Kleine Kinder sind in der Nähe des Geräts zu beaufsichtigen, damit sie nicht damit spielen.
- Kinder können sich im Verpackungsmaterial verfangen oder es sich über den Kopf ziehen – Erstickungsgefahr. Halten Sie Kinder vom Verpackungsmaterial fern.

3.2 Nicht zugelassene Änderungen

Nicht zugelassene Änderungen können das Gerät gefährlich machen. Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor.

3.3 Reinigung und Wartung

Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden. Schmutz kann zu Geruchsbildung führen (siehe Abschnitt „Wartung und Reinigung“).

- Reinigen Sie das Gerät immer wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder Teile austauschen.
- Reinigen Sie das Gerät sofort, wenn etwas verschüttet wurde (Wein, Wasser aus der Feuchtigkeitsschale), und ersetzen Sie den Aktivkohlefilter regelmäßig, um die Luftqualität im Inneren zu erhalten (siehe 9.5).
- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht wie beschrieben erfolgt.
- Achten Sie darauf, dass beim Reinigen kein Wasser in elektrische Bauteile gelangt. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät – der Dampf könnte die elektrischen Komponenten erreichen und einen Kurzschluss verursachen.
- In Bereichen, die von Schaben oder anderen Schädlingen befallen werden können, halten Sie das Gerät und seine Umgebung besonders sauber. Schäden durch Schädlinge sind nicht von der Garantie abgedeckt.

3.4 Sicherheitshinweise – Installation

■ **WARNUNG:** Das Gerät muss gemäß den Anweisungen dieser Anleitung und den geltenden nationalen Elektrovorschriften aufgestellt werden. Dieser Weinklimaschrank ist ein freistehendes Gerät: Er darf nicht in einen Schrank oder eine Nische eingebaut werden.

- Um mögliche Gefahren zu vermeiden, müssen die Aufstellungsanweisungen beachtet werden.
- Bei Aufstellung, Wartung und Reparatur muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Es ist nur dann vollständig vom Netz getrennt, wenn der Sicherungsautomat ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern am Stecker, um das Gerät vom Netz zu trennen.

- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel an. Verlängerungskabel stellen eine Brandgefahr dar und bieten nicht die erforderliche Sicherheit.
- Eingriffe an elektrischen Anschlüssen oder mechanischen Teilen sind sehr gefährlich und können zu Fehlfunktionen führen. Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Geräts; lassen Sie Reparaturen nur von einem zugelassenen Techniker durchführen.
- Verwenden Sie zum Beschleunigen des Abtauens keine mechanischen Geräte oder anderen Mittel, außer den vom Hersteller empfohlenen.
- Beschädigen Sie den Kältemittelkreislauf nicht.

■ **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN.** Es ist sehr wichtig, dass diese grundlegende Sicherheitsanforderung erfüllt und regelmäßig überprüft wird; im Zweifelsfall muss die Hausinstallation von einem qualifizierten Elektriker überprüft werden. LeCépage haftet nicht für Schäden infolge der Nichtbeachtung dieser Anweisungen.

- Aufgrund der besonderen Eigenschaften von gehärtetem Glas kann dieses mit einer Wahrscheinlichkeit von 3‰–5‰ (laut Branchenschätzungen; intern streng auf 3‰ kontrolliert) zerspringen.
- Nach der Aufstellung muss der Stecker leicht zugänglich bleiben, um ihn im Störungsfall schnell ziehen zu können.
- Hinweise zu Aufstellung, Handhabung, Wartung und Entsorgung finden Sie in den Abschnitten „Installation“, „Wartung und Reinigung“ und „Fehlersuche“.

3.5 Verwendung und Funktion

- Aus Sicherheitsgründen darf dieses Gerät erst verwendet werden, nachdem es korrekt aufgestellt und waagerecht ausgerichtet wurde.
- Entfernen Sie vor der Verwendung das gesamte Verpackungsmaterial und vergewissern Sie sich, dass die Anschlusswerte auf dem Typenschild (Spannung [V] und Frequenz [Hz]) mit Ihrer Hausstromversorgung übereinstimmen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
- Lagern oder versprühen Sie KEINE entflammbaren Materialien (z. B. Aerosole) im Gerät oder in dessen Nähe.
- Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in elektrische Teile. Spülen oder besprühen Sie das Gerät niemals mit Wasser und stellen Sie es nicht in einem feuchten oder spritzwassergefährdeten Bereich auf, um die elektrische Isolierung nicht zu beeinträchtigen. Die Nichtbeachtung kann zu Stromschlag, Brand oder anderen Unfällen führen. Verwenden Sie zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit ausschließlich die mitgelieferte Wasserschale (siehe 9.3).
- Berühren Sie die inneren Kühlflächen niemals mit nassen Händen.
- Reinigen Sie regelmäßig die zugänglichen Flächen. Bleibt das Gerät über längere Zeit leer, ziehen Sie den Netzstecker, leeren Sie die Wasserschale, reinigen und trocknen Sie das Gerät und lassen Sie die Tür einen Spalt offen, um Schimmel- und Geruchsbildung zu vermeiden.
- Längeres Öffnen der Tür kann zu einem deutlichen Temperaturanstieg im Innenraum führen.

■ **WARNUNG:** Der Kältekreislauf des Geräts enthält das Kältemittel Isobutan (R600a), ein sehr umweltfreundliches, aber brennbares Naturgas. Achten Sie beim Transport und bei der Aufstellung darauf, dass kein Bauteil des Kältekreislaufs beschädigt wird.

3.6 Demontage und Entsorgung

Das Gerät darf nur von geschulten Fachleuten demontiert werden, die die nationalen Vorschriften und die ergänzenden Vorschriften der örtlichen Stromversorger kennen und einhalten. Arbeiten an elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Elektrofachpersonal durchgeführt werden (siehe Abschnitt „Umwelthinweise“).

3.7 Zubehör und Ersatzteile

Falsche Bauteile können zu Verletzungen führen oder das Gerät beschädigen. Verwenden Sie für Reparaturen ausschließlich Original-Ersatzteile von LeCépage. Änderungen, Ergänzungen oder Umbauten können Sicherheitsrisiken verursachen. Bei Verwendung von Ersatzteilen oder Zubehör anderer Hersteller erlischt die Garantie, und LeCépage übernimmt keine Haftung. Weitere Informationen unter www.lecepage.com.

4 Technische Daten und Merkmale

Parameter	Wert
Produktmodell	AGCV70PPN
Gerätetyp	Weinklimaschrank zur Weinreifung, freistehend
Spannung / Frequenz	220–240 V AC, 50 Hz
Kältemittel / Menge	R600a / 35 g
Nutzvolumen	128 L
Fassungsvermögen	68 Flaschen (Bordeaux 0,75 l)
Temperatureinstellbereich	5–20 °C (Werkseinstellung: 12 °C)
Luftfeuchtigkeit	Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit (nicht einstellbar); manuelle Regulierung über Wasserschale
Winterfunktion	Integriertes Heizelement
Luftfilterung	Aktivkohlefilter
Nettogewicht	38 kg
Geräteabmessungen (B × T × H)	340 × 580 × 1420 mm
Verpackungsmaße (B × T × H)	405 × 640 × 1440 mm

Hinweis zur Kapazität: Die angegebene Kapazität ist die maximal berechnete Kapazität mit 0,75-l-Flaschen im Format „Bordeaux, leicht“. Andere Flaschenformen (Burgunder, Champagner …) sowie zusätzliche Einlegeböden verringern die Lagerkapazität.

5 Energiebezogenes Produktdatenblatt

Produktdatenblatt gemäß Delegierter Verordnung (EU) 2019/2016 (EPREL-Registriernummer 2812253).

Parameter	Wert
Name oder Marke des Lieferanten	LeCépage
Adresse des Lieferanten	BYB, 3 impasse des Jardiniers, 77400 Lagny-sur-Marne
Modellkennung	AGCV70PPN
Geräuscharmes Gerät	nein
Bauart	freistehend
Weinlagergerät	ja

Anderes Kühlgerät	nein
Abmessungen H × B × T (mm)	1420 × 340 × 580
Gesamtvolumen (dm³ oder l)	130
Energieeffizienzindex (EEI)	118
Energieeffizienzklasse	F
Luftschallemissionen (dB(A) re 1 pW)	40
Luftschallemissionsklasse	C
Jährlicher Energieverbrauch (kWh/a)	100
Klimaklasse	SN / N / T
Min. Umgebungstemperatur (°C)	16
Max. Umgebungstemperatur (°C)	38
Wintereinstellung	nein
Weinlagerfach: Volumen / empfohlene Temperatur / Abtauart	128 l / 12 °C / automatisch (A)
Anzahl Standard-Weinflaschen	68
Art der Lichtquelle / Energieeffizienzklasse	–/–
Mindestdauer der Herstellergarantie	24 Monate
EPREL-Registriernummer	2812253

Alle übrigen Fachtypen (Vorratsfach, Frischlebensmittelfach, Kaltlagerfach, Sterne-Fächer, Fach mit variabler Temperatur) sowie eine Schnellgefrierfunktion sind bei diesem Gerät nicht vorhanden. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Lagerung von Wein bestimmt.

6 Beschreibung des Geräts

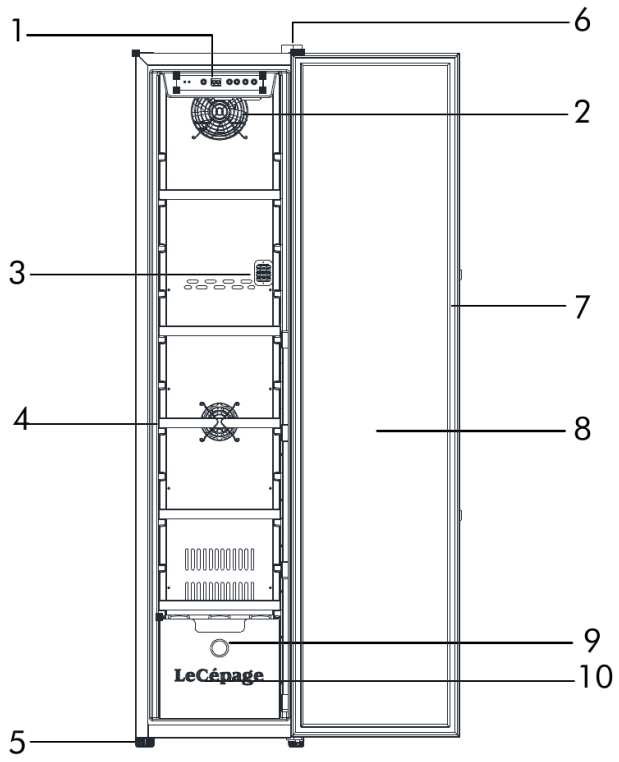


Abb.: Gerätebeschreibung

Position	Bauteil
1	Bedienfeld
2	Innenventilator
3	Fühler
4	Holz-Einlegeboden
5	Verstellfüße
6	Scharnier
7	Türdichtung
8	Isolierte Volltür
9	Hygrometer
10	Holzschublade

Mitgeliefertes Zubehör (im Karton):
• Transparente Wasserschale für die Luftfeuchtigkeit – auf dem Boden des Geräts an der Rückwand aufstellen (siehe 9.3).
• Aktivkohlefilter – im Innenraum anbringen (siehe 9.5).

7 Installation

7.1 Vorsichtsmaßnahmen für die Installation

- Der Weinklimaschrank darf bei Transport und Handhabung nicht mehr als 45° geneigt werden. Lassen Sie ihn nach jedem Transport mindestens 2 Stunden aufrecht stehen, bevor Sie ihn ans Netz anschließen.
- Stellen Sie den Weinklimaschrank auf einen ebenen, stabilen Boden, der sein Gewicht in beladenem Zustand tragen kann. Muss er erhöht aufgestellt werden, verwenden Sie einen stabilen, festen und nicht brennbaren Untergrund. Verwenden Sie niemals den Verpackungsschaum als Unterlage.
- Stellen Sie das Gerät nicht in feuchten oder spritzwassergefährdeten Bereichen auf. Entfernen Sie Spritzwasser umgehend mit einem weichen Tuch, um Rost und eine Beeinträchtigung der elektrischen Isolierung zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einem Raum mit einer Temperatur unter 5 °C auf und setzen Sie es keinem Regen aus. Halten Sie es von Wärmequellen und direkter Sonneneinstrahlung fern (siehe auch 9.4 „Winterfunktion“).
- Das Gerät darf nur mit einphasigem Wechselstrom 220–240 V / 50 Hz betrieben werden. Verwenden Sie eine ordnungsgemäß geerdete Wandsteckdose gemäß den geltenden Vorschriften.
- Ist das Netzkabel beschädigt, tauschen Sie es nicht selbst aus, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich, aber außerhalb der Reichweite von Kindern sein. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren Installateur.
- Stellen Sie die Verstellfüße so ein, dass das Gerät genau waagerecht steht; so schließt die Tür korrekt und das Gerät arbeitet ohne übermäßige Geräusche.

7.2 Aufstellort

Dieser Weinklimaschrank ist ein freistehendes Gerät. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, halten Sie zwischen den Wänden des Geräts und angrenzenden Flächen (z. B. Wänden oder Arbeitsplatte) einen Mindestabstand von 15 cm ein, wie in der Abbildung unten dargestellt. Decken Sie die Lüftungsöffnungen niemals ab.

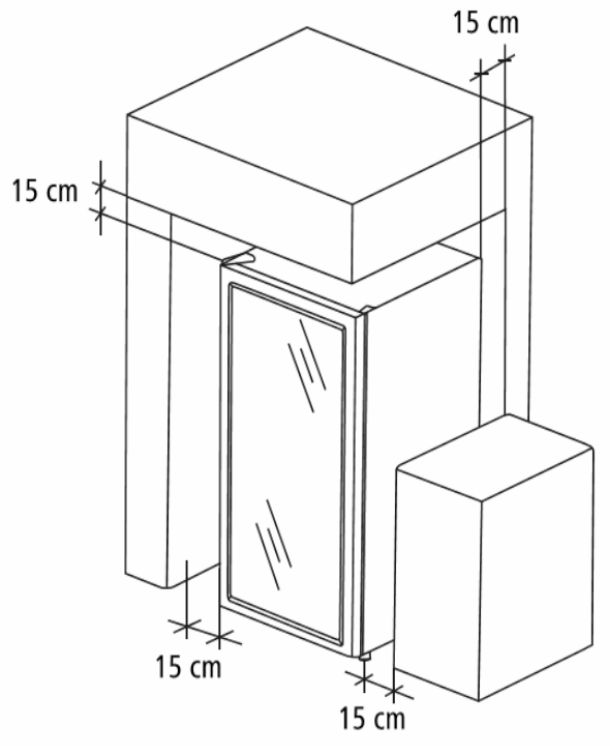


Abb.: Mindestabstände rund um den Weinklimaschrank

8 Hinweise zum Betrieb

1. Reinigen Sie den Innenraum des Weinklimaschranks (siehe 10.1).
2. Richten Sie den Weinklimaschrank waagerecht aus. Nach dem Ausrichten und Reinigen nicht sofort ans Netz anschließen. Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden ruhig stehen und schließen Sie es erst dann an, um einen normalen Betrieb sicherzustellen.
3. Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch die mitgelieferte Wasserschale auf und bringen Sie den Aktivkohlefilter an (siehe 9.3 und 9.5).
4. Schließen Sie die Tür und stecken Sie das Netzkabel ein. Sobald die Stromversorgung hergestellt ist, beginnt das Gerät zu arbeiten. Funktioniert es nicht, prüfen Sie Steckdose und Stromkreis. Stellen Sie nach 2–3 Stunden die Temperatur ein und beladen Sie das Gerät. Bis sich die Temperatur stabilisiert hat, dauert es etwa 24 Stunden (siehe 12.1). Es ist normal, dass der Kompressor bei der ersten Inbetriebnahme länger läuft; danach arbeitet er intermittierend.
5. Schalten Sie das Gerät in der Regel nicht aus. Warten Sie nach dem Ziehen des Netzsteckers mindestens 5 Minuten, bevor Sie ihn wieder einstecken.
6. Trennen Sie die Stromversorgung nur, wenn es notwendig ist – eine Unterbrechung lässt die Innentemperatur ansteigen, was der Reifung Ihrer Weine schaden kann.
7. Lassen Sie zwischen den Flaschen und zur Rückwand etwas Abstand, damit die Luft zirkulieren kann (siehe 11.2).
8. Es ist verboten, das Gehäuse mit Wasser abzuspülen oder mit Benzin oder anderen organischen Lösungsmitteln abzuwischen.

9. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Fachpersonal des Herstellers, dessen Kundendienst oder einer gleichwertig qualifizierten Person ersetzt werden.
10. Alle Steckdosen müssen ordnungsgemäß geerdet sein.

9 Funktionen und Bedienung

9.1 Bedienfeld

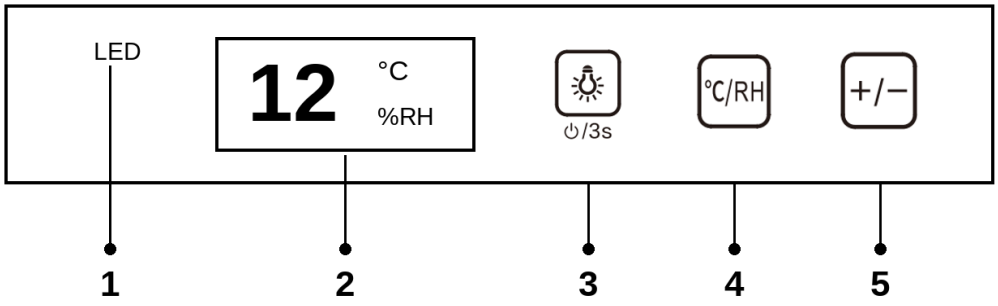


Abb.: Bedienfeld – ① LED-Anzeige · ② Display · ③ Taste Beleuchtung / Ein-Aus · ④ Taste °C/RH · ⑤ Taste +/–

Taste / Anzeige	Funktion
① Anzeige „LED“	Leuchtet, wenn die Innenbeleuchtung eingeschaltet ist.
② Display	Zeigt die tatsächliche Innentemperatur (°C) oder die gemessene relative Luftfeuchtigkeit (% RH) an. Im Normalbetrieb zeigt das Display die Istwerte im Innenraum an.
/3s ③ Beleuchtung / Ein-Aus	**Kurz drücken:** Ein Signalton ertönt, die LED-Innenbeleuchtung schaltet sich ein und die Anzeige „LED“ auf dem Bedienfeld leuchtet. Erneut kurz drücken: Beleuchtung und Anzeige „LED“ erlöschen. **Lang drücken (3 s):** Das Gerät wechselt in den Standby – im Display erscheint „oF“, Kompressor, Beleuchtung und Ventilator schalten sich ab. Erneut lang drücken (3 s): Das Gerät nimmt den Normalbetrieb wieder auf.
°C/RH ④ °C/RH	**Kurz drücken:** Wechselt die Anzeige zwischen Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Im Temperaturmodus wird die eingestellte Solltemperatur angezeigt; im Feuchtigkeitsmodus wird die gemessene relative Luftfeuchtigkeit angezeigt. Ohne Bedienung kehrt das Display nach 10 Sekunden automatisch zur Anzeige der Istwerte zurück.
+/– ⑤ +/–	**Im Temperaturmodus:** Jedes kurze Drücken erhöht die Solltemperatur um 1 °C, von 5 °C bis 20 °C. Nach 20 °C springt die Einstellung wieder auf 5 °C (Einstellung im Kreislauf). Ohne Bedienung wird der Sollwert nach 15 Sekunden gespeichert und das Display zeigt wieder die tatsächliche Temperatur und Luftfeuchtigkeit an. **Im Feuchtigkeitsmodus:** Die Luftfeuchtigkeit wird nur angezeigt; sie kann mit dieser Taste nicht eingestellt werden (siehe 9.3).

Hinweis: Der Standby („oF“) trennt das Gerät nicht vom Stromnetz. Ziehen Sie vor jeder Reinigung oder Wartung immer den Netzstecker.

9.2 Temperatureinstellung

1. Zeigt das Display die Luftfeuchtigkeit an, drücken Sie kurz die Taste °C/RH, um in den Temperaturmodus zu wechseln.
2. Drücken Sie die Taste +/– so oft kurz, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird (5–20 °C, in Schritten von 1 °C).
3. Lassen Sie die Taste los: Der Sollwert wird nach 15 Sekunden automatisch gespeichert und das Display zeigt wieder die tatsächliche Innentemperatur an.

Die Temperatur ist werkseitig auf 12 °C eingestellt – die empfohlene Temperatur für die Reifung aller Weine (siehe Abschnitte 11 und 12).

9.3 Luftfeuchtigkeit: Anzeige und manuelle Regulierung

Eine geeignete Luftfeuchtigkeit verhindert das Austrocknen der Korken und begrenzt die Verdunstung des Weins während der Reifung. Empfohlen wird eine relative Luftfeuchtigkeit zwischen 60 % und 80 %.

> **Wichtig:** Ihr Weinklimaschrank misst und zeigt die Luftfeuchtigkeit an, regelt sie jedoch nicht automatisch – die Luftfeuchtigkeit **kann nicht** über das Bedienfeld **eingestellt werden**. Sie wird manuell mit der mitgelieferten Wasserschale reguliert.

Aufstellen der Wasserschale

1. Die transparente Wasserschale liegt dem Karton des Weinklimaschranks bei.
2. Stellen Sie sie auf den Boden des Geräts an die Rückwand, unter den untersten Einlegeboden.
3. Füllen Sie sie mit sauberem Wasser ohne Zusätze, ohne sie zu überfüllen.
4. Schließen Sie die Tür und prüfen Sie die Luftfeuchtigkeit nach 24 bis 48 Stunden.

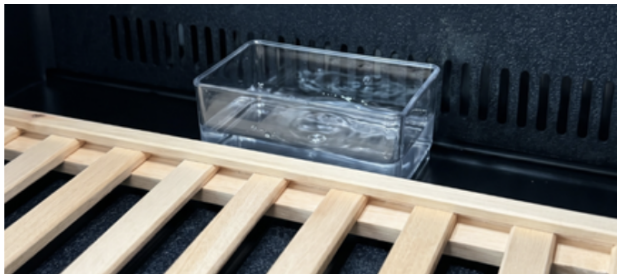


Abb.: Wasserschale auf dem Geräteboden

Luftfeuchtigkeit nach Bedarf anpassen

- **Luftfeuchtigkeit zu niedrig (unter 60 %):** Füllen Sie Wasser in die Schale nach.
- **Luftfeuchtigkeit zu hoch (über 80 %) oder Kondenswasser im Innenraum:** Verringern Sie die Wassermenge oder nehmen Sie die Schale vorübergehend heraus.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand und füllen Sie bei Bedarf nach. Leeren und spülen Sie die Schale etwa einmal im Monat mit klarem Wasser, um Ablagerungen und Schimmel zu vermeiden.

Luftfeuchtigkeit kontrollieren

Sie können die Luftfeuchtigkeit auf zwei Arten ablesen:

- auf dem Display des Bedienfelds durch Drücken der Taste °C/RH (siehe 9.1);
- am Zeiger-Hygrometer in der Front der Holzschublade (Position 9, Abschnitt 6).

Geringe Abweichungen zwischen beiden Anzeigen sind normal.



Abb.: Hygrometer an der Holzschublade

9.4 Winterfunktion

Das Gerät verfügt über ein elektrisches Heizelement, das eine zu niedrige Umgebungstemperatur bis durchschnittlich 5 °C ausgleicht. Dennoch empfehlen wir, im Winter die Innentemperatur zu überwachen, wenn das Gerät in einer Garage, einem Wintergarten oder einem anderen schlecht isolierten Raum steht: Nachts sind die Temperaturen oft negativ, was man am Morgen nicht mehr bemerkt. Eine zu niedrige Temperatur kann den Geschmack des Weins verändern oder sogar den Korken beschädigen oder herausdrücken.

9.5 Aktivkohlefilter

Der Aktivkohlefilter sorgt für saubere Luft im Weinklimaschrank, frei von Fremdgerüchen, damit der Wein während der Reifung seinen hochwertigen Geschmack und sein Aroma bewahrt.

Anbringen – der Filter liegt dem Karton bei und wird manuell im Innenraum angebracht:

1. Ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie die gewählte Stelle an einer Innenwand gründlich – an einer Stelle, an der die Luft frei zirkuliert (z. B. im oberen Bereich der Rückwand), ohne Einlegeböden oder Flaschen zu behindern.
2. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Klebestreifen auf der Rückseite des Filters ab.
3. Kleben Sie den Filter auf und drücken Sie ihn einige Sekunden fest an.



Abb.: Aktivkohlefilter

Austausch – die Aktivkohle verliert mit der Zeit an Wirkung. Wir empfehlen, den Filter etwa einmal pro Jahr zu ersetzen, oder früher, wenn Gerüche auftreten. Waschen Sie den Filter nicht. Einen Ersatzfilter erhalten Sie über den LeCépage-Kundendienst.

9.6 Temperaturschwankungen und Kompressorbetrieb

Es ist völlig normal, dass Sie im Inneren Ihres Weinklimaschranks leichte Temperaturschwankungen beobachten. Die Innentemperatur schwankt in der Regel in einem Bereich von ±3 °C um die eingestellte Solltemperatur. Dies ist eine normale Eigenschaft der thermodynamischen Kompressorkühlung:

- **Der Kühlzyklus:** Um die Energieeffizienz zu erhalten und übermäßige Reifbildung zu vermeiden, schaltet sich der Kompressor ein, um den Innenraum zu kühlen, und schaltet sich ab, sobald die Zieltemperatur erreicht ist. Mit jedem Zyklus steigt und fällt die Lufttemperatur auf natürliche Weise leicht.
- **Thermische Trägheit der Flüssigkeit:** Weinflaschen haben eine wesentlich größere thermische Masse als Luft. Während das Display die schnellen Änderungen der umgebenden Lufttemperatur anzeigt, bleibt die Temperatur des Weins in den Flaschen stabil – so reift Ihr Wein sicher und ungestört.

10 Wartung und Reinigung

10.1 Reinigung

1. Für beste Leistung und lange Lebensdauer muss das Gerät regelmäßig gewartet werden. Ziehen Sie vor jeder Wartung den Netzstecker und stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung unterbrochen ist.
2. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel heraus.
3. Reinigen Sie den Innenraum einmal jährlich gründlich. Ziehen Sie dazu den Netzstecker, leeren Sie das Gerät und nehmen Sie die Wasserschale heraus. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch oder einem mit sauberem Wasser oder Flüssigseife (oder einem anderen milden, nicht ätzenden Reinigungsmittel) getränkten Schwamm. Verboten sind organische Lösungsmittel, alkalische Reiniger, kochendes Wasser, Waschpulver, Säuren usw. Verwenden Sie keine Bürsten, Scheuermittel, Benzin, Verdünner, Alkohol oder Petroleum.
4. In feuchter Umgebung oder bei Regenwetter kann sich auf der Außenseite der Tür Kondenswasser bilden, wenn die Oberfläche mit feuchter Luft in Kontakt kommt. Wischen Sie die Oberfläche in diesem Fall mit einem trockenen Tuch ab.
5. Der Aktivkohlefilter kann nicht gereinigt werden: Ersetzen Sie ihn (siehe 9.5). Spülen Sie die Wasserschale regelmäßig mit klarem Wasser aus (siehe 9.3).
6. Überprüfen Sie den Weinklimaschrank regelmäßig; bei Auffälligkeiten wenden Sie sich umgehend an den LeCépage-Kundendienst.
7. Spülen Sie beim Reinigen niemals das Kompressorfach mit Wasser. Wischen Sie das Gerät nach dem Reinigen mit einem trockenen Tuch ab, um Rost zu vermeiden.



Abb.: Keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Scheuermittel verwenden.

11 Weinlagerung und Weinreifung

11.1 Wichtige Informationen zur Reifetemperatur des Weins

Edle Weine benötigen eine lange und sanfte Entwicklung sowie besondere Bedingungen, um ihr volles Potenzial zu entfalten.

Ihr Weinklimaschrank wurde entwickelt, um optimale Lagerbedingungen bei konstanter Temperatur für alle Ihre Weine zu gewährleisten – Rot-, Rosé-, Weiß- und Schaumweine.

Wie in den natürlichen Kellern, in denen Winzer ihre Weine über lange Zeit lagern, ist nicht die exakte Temperatur entscheidend, sondern ihre Konstanz. Solange die Temperatur Ihres Weinklimaschranks konstant bleibt (idealerweise zwischen 12 °C und 14 °C, allgemein zwischen 11 °C und 16 °C, je nach Umgebung und Anzahl der eingelagerten Flaschen), werden Ihre Weine unter perfekten Bedingungen gelagert.

> **Wichtig:** Hohe Temperaturen beschleunigen die vorzeitige Alterung des Weins.

Manche Weine sollten jung getrunken werden (2 bis 3 Jahre), während andere ein großes Reifepotenzial haben (10 Jahre und mehr). Jeder Wein hat einen Höhepunkt seiner Reife: Erkundigen Sie sich bei Ihrem Weinhändler nach den passenden Informationen zur Lagerung Ihrer Flaschen.

11.2 Beladen Ihres Weinklimaschranks

Empfohlener Beladungsplan (68 Flaschen): Das maximale Fassungsvermögen von 68 Flaschen wird erreicht, wenn die Flaschen wechselseitig (Hals und Boden abwechselnd) und gestapelt eingelagert werden, wie in der Abbildung gezeigt: 12 Flaschen (3 Lagen) im oberen Bereich, je 16 Flaschen (4 Lagen) auf den drei folgenden Einlegeböden und 8 Flaschen im unteren Bereich.

Sie können Ihre Weinflaschen in einfacher oder doppelter Reihe einlagern.

Beachten Sie beim Beladen Folgendes: Wenn Sie nicht genügend Flaschen haben, um den Weinklimaschrank vollständig zu füllen, verteilen Sie die Flaschen am besten über die gesamte Höhe des Geräts, um ein thermisches Ungleichgewicht im oberen oder unteren Bereich zu vermeiden. Die gleichmäßige Verteilung der Flaschen über die gesamte Höhe ist die effizienteste Art, die Betriebsenergie des Geräts zu nutzen.

Das Fassungsvermögen bezieht sich auf 0,75-l-Flaschen im Format „Bordeaux, leicht“. Wenn Sie überwiegend breitere Burgunderflaschen einlagern oder zusätzliche Einlegeböden verwenden, verringert sich das Fassungsvermögen entsprechend.

Um größere Flaschenformate aufzunehmen oder das Fassungsvermögen durch Stapeln der Flaschen zu erhöhen, müssen Einlegeböden herausgenommen oder versetzt werden (siehe 11.3).

Lassen Sie zwischen der Rückwand und den Flaschen einen Abstand, damit die Luft zirkulieren kann. Wie in einem unterirdischen Keller ist die Luftzirkulation wichtig für eine gleichmäßige Temperatur im Inneren Ihres Weinklimaschranks. Dies verringert außerdem den Energieverbrauch. Achten Sie darauf, den Innenventilator und die Wasserschale nicht zu verdecken.

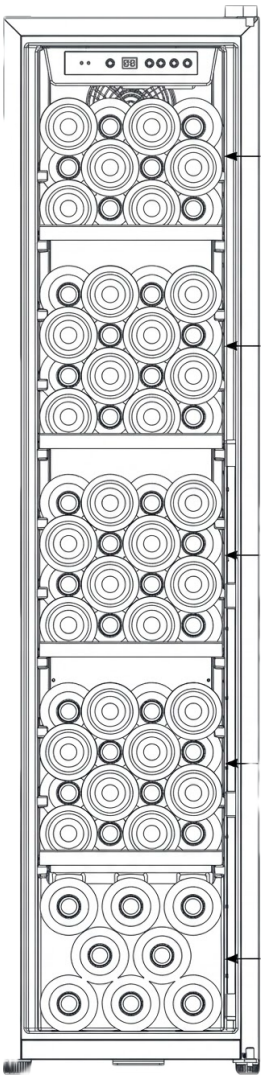


Abb.: Beladungsplan – 68 Bordeaux-Flaschen 0,75 l

11.3 Herausnehmbare Einlegeböden

Die Holz-Einlegeböden können herausgenommen oder versetzt werden. Nehmen Sie zuerst die Flaschen vom Einlegeboden, öffnen Sie die Tür vollständig, ziehen Sie den Einlegeboden zu sich heraus und nehmen Sie ihn aus seinen Halterungen. Zum Wiedereinsetzen gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor und achten darauf, dass der Einlegeboden korrekt auf seinen Halterungen aufliegt.

12 Ideale Weintemperaturen

12.1 Einstellmöglichkeiten

Bitte beachten Sie, dass es je nach gewählter Einstellung und Beladung etwa 24 Stunden dauert, bis der Weinklimaschrank die gewünschte Temperatur erreicht und sich die Temperatur auf dem Display stabilisiert. In dieser Zeit scheint die Temperatur unregelmäßig zu schwanken: Das ist normal und tritt auf, wenn die Einstellung geändert wird oder wenn eine größere Anzahl von Flaschen eingelagert wird.

Reifung: Der Weinklimaschrank ist für die Lagerung und Reifung aller Weine konzipiert: Rot-, Rosé-, Weiß- und Schaumwein. Er bildet die idealen Bedingungen für die Weinlagerung bei einer konstanten Temperatur von 12 °C (empfohlene Temperatur) nach. Alle Ihre Weine reifen bei derselben Temperatur.

Servieren: Sie können Ihren Weinklimaschrank jedoch auch verwenden, um die ideale Serviertemperatur zu erreichen. In diesem Fall wird Ihr Wein unter ausgezeichneten Bedingungen aufbewahrt und ist trinkbereit, da die Temperatur zwischen 5 und 20 °C einstellbar ist. Sofern der Erzeuger auf der Flasche nichts anderes angibt, empfehlen wir 7 °C für Champagner, 12 °C für Weißweine und 18 °C für Rotweine (siehe Tabelle unten).

12.2 Empfohlene Serviertemperaturen

Wein	Serviertemperatur
Champagner / Schaumweine	7 °C
Bordeaux Blanc (Weißwein)	6 °C
Passito di Pantelleria	6 °C
Weißwein, trocken und fruchtig	8 °C
Verdicchio di Matelica & dei Castelli di Jesi	8 °C
Weißwein, aromatisch	10 °C
Loire, trockener Weißwein	10 °C
Bourgogne Blanc (weißer Burgunder)	11 °C
Trentino, Weißwein	11 °C
Franciacorta	11 °C
Friaul (Friulano), Weißwein	11 °C
Rosé aus der Provence	12 °C
Rosé / junger Wein	12 °C
Beaujolais	13 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Loire, Rotwein	14 °C
Leichter Rotwein mit weichen Tanninen	14 °C
Côtes du Rhône, Rotwein	15 °C
Chianti Classico	16 °C
Rotwein mit wenig Tanninen	16 °C
Amarone Classico	17 °C
Barbaresco	17 °C
Barolo	17 °C
Bordeaux Rouge (Rotwein)	17 °C
Brunello di Montalcino	17 °C
Bourgogne Rouge (roter Burgunder)	18 °C
Passito (Süßwein)	8–18 °C

Außerbetriebnahme: Wird das Gerät über längere Zeit nicht genutzt, schalten Sie es aus, ziehen Sie den Netzstecker, leeren Sie die Wasserschale und reinigen Sie das Gerät gründlich. Lassen Sie die Tür einen Spalt offen, um Geruchs- und Schimmelbildung zu vermeiden.

13 Fehlersuche

Stellen Sie eine Störung fest, ziehen Sie den Netzstecker und prüfen Sie das Gerät anhand der folgenden Tabelle. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Kundendienst.

Problem	Ursache und Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker nicht eingesteckt oder Stromversorgung unterbrochen → Steckdose und Sicherung prüfen. Der Kompressor ist im Schutzmodus → das Wiederanlaufintervall des Kompressors beträgt 5 Minuten. Die Steuerplatine ist defekt → Kundendienst kontaktieren.
Im Display erscheint „oF“.	Das Gerät ist im Standby → halten Sie die Taste Beleuchtung / Ein-Aus 3 Sekunden gedrückt, um es wieder einzuschalten.
Die angezeigte Temperatur schwankt um einige Grad.	Das ist normal: Die Lufttemperatur schwankt im Rhythmus der Kompressorzyklen um etwa ±3 °C um den Sollwert, während die Temperatur des Weins stabil bleibt (siehe 9.6). Nach einer Änderung der Einstellung oder einer großen Beladung dauert die Stabilisierung etwa 24 Stunden.
Die angezeigte Luftfeuchtigkeit ist zu niedrig.	Die Wasserschale ist leer oder fehlt → Schale auf den Geräteboden stellen und mit sauberem Wasser füllen (siehe 9.3).
Die Luftfeuchtigkeit ist zu hoch / Kondenswasser im Innenraum.	Zu viel Wasser in der Schale → Wassermenge verringern oder Schale vorübergehend herausnehmen. Tür wird zu oft geöffnet oder schließt nicht richtig → Türverschluss und Türdichtung prüfen.
Zu laute Geräusche.	Das Gerät steht nicht waagerecht → Verstellfüße einstellen. Das Gerät berührt eine Wand oder ein Möbelstück → Mindestabstände einhalten (siehe 7.2).
Auf der Außenseite der Tür bildet sich Kondenswasser.	Die Tür wird zu oft oder zu lange geöffnet → nicht zu lange offen lassen. Sehr feuchte Umgebung → mit einem trockenen Tuch abwischen.
Die Beleuchtung leuchtet nicht.	Prüfen Sie, ob das Gerät mit Strom versorgt wird und nicht im Standby ist. LED-Beleuchtung defekt → Kundendienst kontaktieren.
Die Tür schließt nicht dicht; kühle Luft entweicht.	Das Gerät steht nicht waagerecht → Verstellfüße einstellen. Die Türdichtung ist verformt → erwärmen Sie die verformte Stelle vorsichtig (z. B. mit lauwarmer Luft eines Föhns), schließen Sie die Tür und lassen Sie die Dichtung ihre Form wiederfinden.
Der Kompressor läuft sehr lange.	Ein langer Betrieb ist bei der Erstinbetriebnahme, nach einer großen Beladung oder bei hohen Außentemperaturen normal. Prüfen Sie: Tür nicht richtig geschlossen oder zu oft geöffnet; Flaschen zu dicht, sodass die Luftzirkulation behindert wird; unzureichende Abstände rund um das Gerät.
Das Gerät kühlt nicht ausreichend.	Solltemperatur prüfen. Das Gerät steht in der Sonne oder nahe einer Wärmequelle. Es wurde gerade eine große Anzahl Flaschen mit Raumtemperatur eingelagert. Die Flaschen stehen zu dicht und behindern die Luftzirkulation. Die Tür wird zu oft geöffnet oder schließt nicht richtig.

Geruch im Innenraum.	Ein neues Gerät kann leicht nach Kunststoff riechen; der Geruch verschwindet nach und nach. Reinigen Sie den Innenraum (siehe 10.1). Prüfen Sie, ob der Aktivkohlefilter angebracht ist, und ersetzen Sie ihn, wenn er verbraucht ist (siehe 9.5). Spülen Sie die Wasserschale aus.
Fließgeräusch.	Das Geräusch entsteht durch das strömende Kältemittel im Kältekreislauf. Das ist normal; es ist keine Maßnahme erforderlich.
Knackgeräusche im Betrieb.	Beim Anlaufen/Abschalten erzeugen elektrische Bauteile (Relais, Thermoschutz) Geräusche. Zudem dehnen sich die verschiedenen Materialien bei Temperaturänderungen aus und ziehen sich zusammen, was leichte Knackgeräusche verursachen kann. Das ist normal.

14 Umwelthinweise

Beachten Sie während des Betriebs alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe Abschnitt „Allgemeine Sicherheitshinweise“).

14.1 Hinweise zur Entsorgung

Die Transport- und Schutzverpackung besteht aus Materialien, die umweltfreundlich entsorgt werden können und in der Regel recycelbar sind. Das Recycling der Verpackung reduziert den Rohstoffverbrauch und verringert die Abfallmenge auf Deponien. Stellen Sie sicher, dass alle Kunststofffolien, Beutel usw. sicher entsorgt und außerhalb der Reichweite von Babys und Kleinkindern aufbewahrt werden. Erstickungsgefahr.

14.2 Entsorgung des Altgeräts



Dieses Symbol auf dem Produkt, der Verpackung oder den Begleitunterlagen weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf.

Elektro- und Elektronikgeräte enthalten wertvolle Rohstoffe und wiederverwertbare Materialien. Sie können außerdem Stoffe und Bauteile enthalten, die bei unsachgemäßer Entsorgung negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben können.

Geben Sie das Gerät daher am Ende seiner Lebensdauer bei einer geeigneten Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte ab. Informationen zu den verfügbaren Rückgabe- und Sammelsystemen erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Entsorgungsbetrieb oder Ihrem Händler.

Dieses Gerät unterliegt den Anforderungen der europäischen Vorschriften über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Durch die ordnungsgemäße Entsorgung leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz der Umwelt und zur Schonung natürlicher Ressourcen.

Das Gerät enthält ein Kältemittel. Eine Demontage oder Entsorgung darf ausschließlich gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften erfolgen.

15 Garantie & Kundendienst

Beachten Sie während des Betriebs alle Sicherheits- und Warnhinweise (siehe Abschnitt „Allgemeine Sicherheitshinweise“). Bei einer Störung, die Sie nicht selbst beheben können, wenden Sie sich bitte an LeCépage.

15.1 Garantie

Die Herstellergarantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahre.

15.2 Kundendienst

Die Kontaktdaten von LeCépage finden Sie am Ende dieser Anleitung (Abschnitt 16).

15.3 Austausch von Ersatzteilen

Wenn Sie sich an LeCépage wenden, geben Sie bitte Modell und Seriennummer Ihres Geräts an; diese finden Sie auf dem Typenschild. Falsche Bauteile können zu Verletzungen oder Schäden führen. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile von LeCépage. Bei Verwendung von Teilen oder Zubehör anderer Hersteller erlischt die Garantie. Weitere Informationen unter www.lecepage.com.

16 Kontakt und Kundendienst

Bei einem Defekt, den Sie nicht selbst beheben können, wenden Sie sich bitte an LeCépage. Geben Sie dabei Modell und Seriennummer Ihres Geräts an (Typenschild).

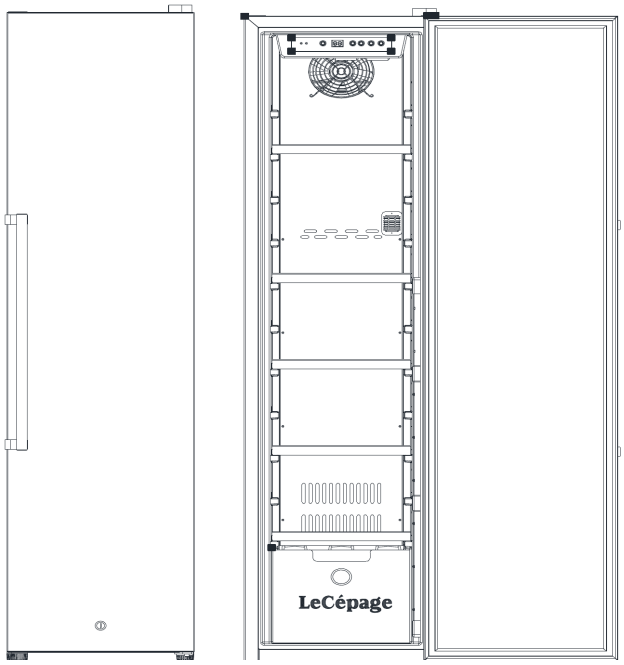
LeCépage · BYB · 3 impasse des Jardiniers · 77400 Lagny-sur-Marne
E-Mail: contact@lecepage.com · Web: www.lecepage.com · Social Media: @lecepage.com

LeCépage

User Manual

AGEING

WINE CABINET



MODEL: AGCV70PPN

www.lecepage.com

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR DOMESTIC USE ONLY!
Please read all instructions carefully before first use and keep them for future reference.

Table of Contents

1 Congratulations **40**
1.1 Important 40
1.2 Correct Conditions of Use 40
1.3 Record Model & Serial Number 40
2 General Information **40**
3 General Safety Instructions **41**
3.1 Children and People with Special Needs 41
3.2 Unauthorised Modifications 41
3.3 Cleaning & Maintenance 41
3.4 Safety Instructions – Installation 41
3.5 Correct Use and Operation 42
3.6 Disassembling and Disposal of the Appliance 42
3.7 Accessories and Spare Parts 42
4 Technical Data and Features **43**
5 Product Information Sheet **43**
6 Description of the Appliance **45**
7 Installation **45**
7.1 Installation Precautions 45
7.2 Location 46
8 Operating Precautions **46**
9 Use Instructions **47**
9.1 Control Panel 47
9.2 Setting the Temperature 47
9.3 Humidity: Display and Manual Adjustment 48
9.4 Winter Function 49
9.5 Activated Charcoal Filter 49
9.6 Temperature Fluctuations & Compressor Operation 49
10 Maintenance and Cleaning **49**
10.1 Cleaning 49
11 Wine Storage and Ageing **50**
11.1 Important Information on Wine Ageing Temperature 50
11.2 Loading Your Wine Cabinet 51
11.3 Removable Shelves 51
12 Ideal Wine Temperatures **51**
12.1 Setting Options 51
12.2 Recommended Serving Temperatures 51
13 Troubleshooting **52**
14 Environmental Tips **53**
14.1 Disposal Considerations 54
14.2 Disposing of Your Old Appliance 54
15 Warranty & After Sales Service **54**
15.1 Warranty 54
15.2 After Sales Service 54
15.3 Replacement of Spare Parts 54
16 Contact and Customer Service **54**

1 Congratulations

Congratulations and thank you for choosing LeCépage. We are confident that you will enjoy your new ageing wine cabinet and that it will be a great asset for your wines. This product complies with the applicable European directives and harmonised standards. The EU declaration of conformity is available from the manufacturer. Improper use can, however, lead to personal injury and damage to property.

In order to operate the appliance correctly and safely, please read these installation and operating instructions carefully. They contain all required instructions related to the safety, installation, use and maintenance of the appliance.

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

1.1 Important

Adherence to the directions for use in this manual is extremely important for your health and safety. Failure to adhere to the requirements in this manual may result in personal injury and property damage and may affect your ability to make a claim under the LeCépage 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 under the LeCépage manufacturer's warranty if the fault of your product is due to failure to adhere to this manual.

1.2 Correct Conditions of Use

- The appliance is intended for use in the home and similar environments only. It is not intended for commercial use.
- This wine cabinet is a **freestanding** appliance and is not designed to be built in. It is not suitable for outdoor use or for mobile installation (vehicle, caravan, boat).
- This ageing wine cabinet is intended exclusively for storing and ageing wine – red, rosé, white and sparkling. Do not use it to store food or medicines.

Installation must comply with the applicable standards, regulations and laws. All safety and warning information as well as the operating and installation instructions must be observed.

1.3 Record Model & Serial Number

Model: .....

Serial number: .....

Register your product at www.lecepage.com.

2 General Information

- A damaged appliance can be dangerous. If you find that the appliance is damaged or scratched, you must report it within 7 days if you wish to claim for the damage under the manufacturer's warranty. This does not affect your statutory rights. Do not use a damaged appliance.
- The manufacturer's warranty will be invalidated if the appliance is not repaired by an approved service technician.
- Faulty components may only be replaced by genuine LeCépage spare parts. The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when genuine spare parts are used.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a LeCépage-approved service technician or a suitably qualified electrician in order to avoid a hazard.

- LeCépage cannot be held liable for damage resulting from non-compliance with these instructions or from incorrect or improper use.

3 General Safety Instructions

This product complies with the applicable European directives and harmonised standards. The EU declaration of conformity is available from the manufacturer. The user is responsible for cleaning and maintaining the appliance and for its safe use. Improper use can lead to personal injury and damage to property.

3.1 Children and People with Special Needs

■ **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- The appliance is NOT suitable for use by children without supervision.
- Young children must be supervised near the appliance to ensure that they do not play with it.
- Children may become entangled in packaging material or pull it over their heads – risk of suffocation. Keep children away from all packaging material.

3.2 Unauthorised Modifications

Unauthorised modifications can make the appliance dangerous. Do not make any modifications to the appliance.

3.3 Cleaning & Maintenance

The appliance must be cleaned regularly. Dirt can lead to the build-up of odours (see the “Maintenance and Cleaning” section).

- Always clean the appliance as indicated in the operating instructions.
- Always ensure that the appliance is unplugged before cleaning it or replacing parts.
- Clean the appliance immediately after any spillage (wine, water from the humidity tray) and replace the activated charcoal filter regularly to maintain the quality of the air inside (see 9.5).
- There is a risk of fire if cleaning is not carried out as described.
- Make sure that no water gets into electrical components when cleaning. Do not use a steam cleaner – the steam could reach electrical components and cause a short circuit.
- In areas which may be subject to infestation by cockroaches or other vermin, take particular care to keep the appliance and its surroundings clean at all times. Damage caused by vermin is not covered by the warranty.

3.4 Safety Instructions – Installation

■ **WARNING:** The appliance must be installed in accordance with the instructions in this manual and the applicable national electrical regulations. This wine cabinet is a freestanding appliance: it must not be built into a cupboard or recess.

- In order to avoid any potential hazard, the installation instructions must be followed.
- During installation, maintenance and repair work, the appliance must be disconnected from the mains supply. It is only completely isolated from the mains when the circuit breaker is switched off or the plug has been removed from the wall socket.
- To disconnect the appliance from the mains, pull the plug, not the power cord.
- Do not connect the appliance via a multi-socket unit or an extension lead. Extension leads are a fire hazard and do not provide the required safety.

- Tampering with electrical connections or mechanical parts is highly dangerous and can cause malfunctions. Never open the housing of the appliance; have any repairs carried out by an approved technician.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.

■ **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE PROPERLY EARTHED.** It is very important that this basic safety requirement is met and tested regularly; if in doubt, the household wiring must be inspected by a qualified electrician. LeCépage cannot be held liable for damage resulting from non-compliance with these instructions.

- Due to the special characteristics of tempered glass, it may shatter with a probability of 3‰–5‰ (industry estimate; strictly controlled internally to 3‰).
- After installation, the plug must remain easily accessible so that it can be removed quickly in the event of an incident.
- For information on installation, handling, maintenance and disposal, please refer to the “Installation”, “Maintenance and Cleaning” and “Troubleshooting” sections.

3.5 Correct Use and Operation

- For safety reasons, this appliance may only be used after it has been correctly positioned and levelled.
- Before use, remove all packaging materials and make sure that the connection data on the rating plate (voltage [V] and frequency [Hz]) match your household power supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- DO NOT store or spray flammable materials (e.g. aerosols) in or near the appliance.
- Prevent water from entering electrical parts. Never rinse or spray the appliance with water and do not place it in a damp area or an area exposed to splashing water, so as not to impair the electrical insulation. Failure to observe this may result in electric shock, fire or other accidents. Use only the supplied water tray to manage the humidity inside (see 9.3).
- Never touch the interior cooling surfaces with wet hands.
- Regularly clean accessible surfaces. If the appliance is left empty for a long period, unplug it, empty the water tray, clean and dry the appliance, and leave the door ajar to prevent mould and odours from developing.
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature inside the cabinet.

■ **WARNING:** The refrigerant circuit of the appliance contains the refrigerant isobutane (R600a), a natural gas with a high level of environmental compatibility which is nevertheless flammable. During transport and installation, ensure that none of the components of the refrigerant circuit is damaged.

3.6 Disassembling and Disposal of the Appliance

The appliance may only be disassembled by trained specialists who are familiar with and comply with the national regulations and the supplementary regulations of the local electricity suppliers. Work on electrical components may only be carried out by qualified electrical personnel (see the “Environmental Tips” section).

3.7 Accessories and Spare Parts

Incorrect components can lead to personal injury or damage to the appliance. Only use genuine LeCépage spare parts for repairs. Modifications, additions or alterations can cause safety risks. If spare parts or accessories from other manufacturers are used, the warranty will be invalidated and LeCépage cannot accept liability. For more information, visit www.lecepage.com.

4 Technical Data and Features

Parameter	Value
Product model	AGCV70PPN
Appliance type	Ageing wine cabinet, freestanding
Voltage / frequency	220–240 V AC, 50 Hz
Refrigerant / weight	R600a / 35 g
Effective volume	128 L
Loading capacity	68 bottles (Bordeaux 75 cl)
Temperature setting range	5–20 °C (factory setting: 12 °C)
Humidity	Relative humidity display (not adjustable); manual adjustment with water tray
Winter function	Built-in heating element
Air filtration	Activated charcoal filter
Net weight	38 kg
Unit dimensions (W × D × H)	340 × 580 × 1420 mm
Packing dimensions (W × D × H)	405 × 640 × 1440 mm

Note on capacity: the stated capacity is the maximum calculated capacity using 75 cl “lightweight Bordeaux” bottles. Other bottle shapes (Burgundy, Champagne …) and additional shelves reduce the storage capacity.

5 Product Information Sheet

Product information sheet according to Delegated Regulation (EU) 2019/2016 (EPREL registration number 2812253).

Parameter	Value
Supplier’s name or trade mark	LeCépage
Supplier’s address	BYB, 3 impasse des Jardiniers, 77400 Lagny-sur-Marne
Model identifier	AGCV70PPN
Low-noise appliance	no
Design type	freestanding
Wine storage appliance	yes
Other refrigerating appliance	no
Overall dimensions H × W × D (mm)	1420 × 340 × 580
Total volume (dm³ or l)	130
Energy efficiency index (EEI)	118

Energy efficiency class	F
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)	40
Airborne acoustical noise emission class	C
Annual energy consumption (kWh/a)	100
Climate class	SN / N / T
Minimum ambient temperature (°C)	16
Maximum ambient temperature (°C)	38
Winter setting	no
Wine storage compartment: volume / recommended temperature / defrosting type	128 l / 12 °C / auto-defrost (A)
Number of standard wine bottles	68
Type of light source / energy efficiency class	–/–
Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer	24 months
EPREL registration number	2812253

All other compartment types (pantry, fresh food, chill, star-rated compartments, variable temperature compartment) as well as a fast-freeze function are not present on this appliance. This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.

6 Description of the Appliance

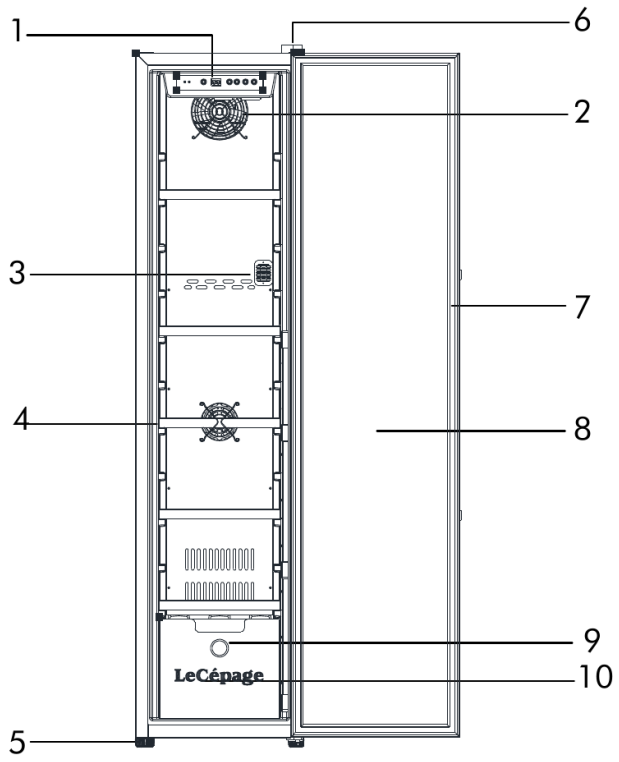


Fig.: Description of the appliance

No.	Component
1	Control panel
2	Inside fan
3	Sensor
4	Wooden shelf
5	Levelling feet
6	Hinge
7	Door seal
8	Solid insulated door
9	Hygrometer
10	Wooden drawer

Supplied accessories (in the carton):
• Transparent water tray for humidity – to be placed on the bottom of the cabinet, against the rear wall (see 9.3).
• Activated charcoal filter – to be fixed inside the cabinet (see 9.5).

7 Installation

7.1 Installation Precautions

- The wine cabinet must not be tilted by more than 45° during transport and handling. After moving it, leave it standing upright for at least 2 hours before connecting it to the mains.
- Place the wine cabinet on a flat, stable floor that can support its weight when fully loaded. If it has to be raised, use a stable, solid and non-flammable base. Never use the packaging foam as a base.
- Do not place the appliance in damp areas or areas exposed to splashing water. Remove water splashes promptly with a soft cloth to prevent rust and impairment of the electrical insulation.
- Do not install the appliance in a room where the temperature is below 5 °C and do not expose it to rain. Keep it away from heat sources and direct sunlight (see also 9.4 “Winter Function”).
- The appliance may only be operated on a single-phase alternating current supply of 220–240 V / 50 Hz. Use a properly earthed wall socket in accordance with the applicable regulations.
- If the power cord is damaged, do not replace it yourself; contact the after-sales service.
- The socket must be easily accessible but out of the reach of children. If in doubt, contact your installer.
- Adjust the levelling feet so that the cabinet stands perfectly level; this ensures that the door closes correctly and that the appliance runs without excessive noise.

7.2 Location

This wine cabinet is a freestanding appliance. To ensure sufficient ventilation, keep a minimum clearance of 15 cm between the walls of your wine cabinet and any adjacent surfaces (e.g. walls or worktop), as shown in the illustration below. Never obstruct the ventilation openings.

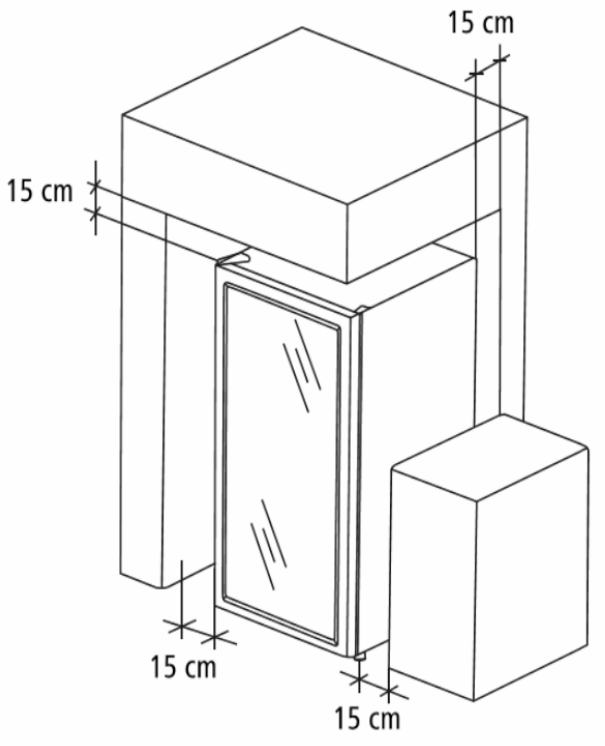


Fig.: Minimum clearances around the wine cabinet

8 Operating Precautions

1. Clean the inside of the wine cabinet (see 10.1).
2. Level the wine cabinet. After levelling and cleaning, do not connect it to the mains immediately. Leave the appliance standing still for at least 2 hours, then connect it to ensure normal operation.
3. Before first use, place the supplied water tray and fix the activated charcoal filter (see 9.3 and 9.5).
4. Close the door and plug in the power cord. As soon as power is supplied, the appliance starts working. If it does not work, check the socket and the electrical circuit. After 2–3 hours, set the temperature and load the cabinet. Allow approximately 24 hours for the temperature to stabilise (see 12.1). It is normal for the compressor to run longer when first started; afterwards it operates intermittently.
5. As a rule, do not switch the appliance off. After unplugging the power cord, wait at least 5 minutes before plugging it in again.
6. Only disconnect the power supply when necessary – an interruption raises the inside temperature, which can harm the ageing of your wines.
7. Leave some space between the bottles and the rear wall so that air can circulate (see 11.2).
8. Do not rinse the cabinet with water or wipe it with petrol or other organic solvents.
9. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer’s specialist staff, its after-sales service or a similarly qualified person.
10. All power sockets must be properly earthed.

9 Use Instructions

9.1 Control Panel

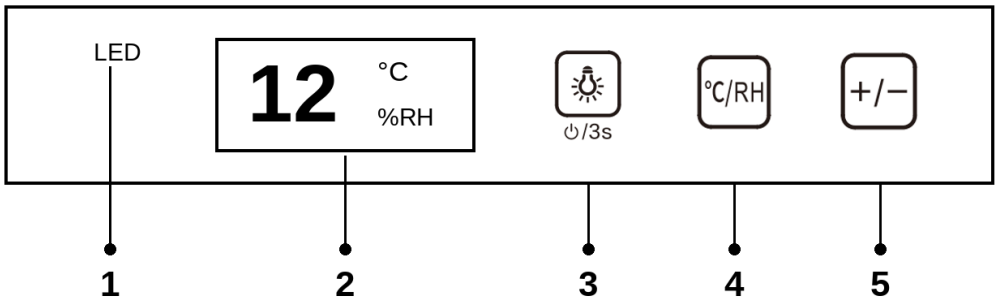


Fig.: Control panel – ① LED indicator · ② Display · ③ Light / On-Off key · ④ °C/RH key · ⑤ +/– key

Key / indicator	Function
① "LED" indicator	Lights up when the interior light is on.
② Display	Shows the actual interior temperature (°C) or the measured relative humidity (% RH). In normal operation, the display shows the actual values inside the cabinet.
⏻/3s ③ Light / On-Off	**Short press:** a beep sounds, the LED interior light switches on and the "LED" indicator lights up on the panel. Short press again: the light and the "LED" indicator switch off. **Long press (3 s):** the cabinet goes into standby – the display shows "oF" and the compressor, light and fan stop. Long press again (3 s): the cabinet resumes normal operation.
°C/RH ④ °C/RH	**Short press:** switches the display between temperature and humidity. In temperature mode, the set temperature is shown; in humidity mode, the measured relative humidity is shown. After 10 seconds without any action, the display automatically returns to the actual values.
+/– ⑤ +/–	**In temperature mode:** each short press raises the set temperature by 1 °C, from 5 °C to 20 °C. After 20 °C, the setting returns to 5 °C (setting loops round). After 15 seconds without any action, the setting is saved and the display again shows the actual temperature and humidity. **In humidity mode:** humidity is displayed only; it cannot be adjusted with this key (see 9.3).

Note: standby ("oF") does not disconnect the appliance from the mains. Always unplug the appliance before any cleaning or maintenance.

9.2 Setting the Temperature

1. If the display shows humidity, briefly press the °C/RH key to switch to temperature mode.
2. Briefly press the +/– key as many times as necessary until the desired temperature is shown (5–20 °C, in 1 °C steps).
3. Release the key: the setting is saved automatically after 15 seconds and the display again shows the actual interior temperature.

The temperature is factory-set to 12 °C, the recommended temperature for ageing all wines (see sections 11 and 12).

9.3 Humidity: Display and Manual Adjustment

Correct humidity prevents corks from drying out and limits wine evaporation during ageing. A relative humidity of between 60 % and 80 % is recommended.

> **Important:** your wine cabinet measures and displays the humidity, but it does not control it automatically and the humidity **cannot be adjusted** from the control panel. The humidity level is adjusted manually using the supplied water tray.

Placing the water tray

1. The transparent water tray is supplied in the wine cabinet carton.
2. Place it on the bottom of the cabinet, against the rear wall, under the lowest shelf.
3. Fill it with clean water, without any additives, taking care not to overfill it.
4. Close the door and check the humidity after 24 to 48 hours.

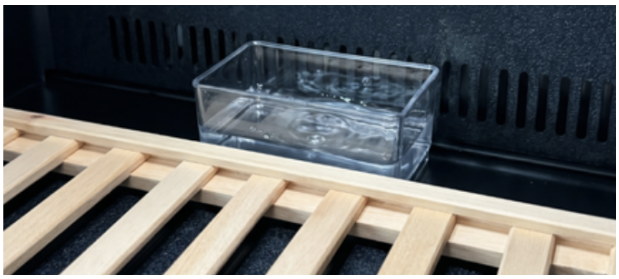


Fig.: Water tray placed on the bottom of the cabinet

Adjusting the humidity to your needs

- **Humidity too low (below 60 %):** add water to the tray.
- **Humidity too high (above 80 %) or condensation inside:** reduce the amount of water or remove the tray temporarily.
- Check the water level regularly and top up if necessary. Empty and rinse the tray with clean water about once a month to prevent deposits and mould.

Checking the humidity

You can check the humidity level in two ways:

- on the control panel display, by pressing the °C/RH key (see 9.1);
- on the needle hygrometer built into the front of the wooden drawer (item 9, section 6).

Slight differences between the two readings are normal.



Fig.: Hygrometer on the wooden drawer

9.4 Winter Function

The appliance has an electric heating element that compensates for an ambient temperature that is too low, down to 5 °C on average. Nevertheless, in winter we recommend monitoring the interior temperature when the cabinet is located in a garage, conservatory or any other poorly insulated room: at night, temperatures are often below freezing, which cannot be noticed in the morning. An excessively low temperature can alter the taste of the wine, or even damage or push out the cork.

9.5 Activated Charcoal Filter

The activated charcoal filter ensures clean air inside the wine cabinet, free from outside odours, so that the wine keeps its high-quality flavour and aroma during ageing.

Fitting – the filter is supplied in the carton and is fixed manually inside the cabinet:

1. Unplug the cabinet. Thoroughly clean and dry the chosen spot on an interior wall, in a place where air circulates freely (for example the upper part of the rear wall), without obstructing the shelves or bottles.
2. Peel the protective film off the adhesive on the back of the filter.
3. Stick the filter in place and press firmly for a few seconds.



Fig.: Activated charcoal filter

Replacement – activated charcoal gradually loses its effectiveness. We recommend replacing the filter about once a year, or sooner if odours appear. Do not wash the filter. To obtain a replacement filter, contact LeCépage customer service.

9.6 Temperature Fluctuations & Compressor Operation

It is entirely normal to observe slight temperature variations inside your wine cabinet. The internal temperature will typically fluctuate within a range of ±3 °C (approx. ±5 °F) around your selected setpoint. This is a standard characteristic of thermodynamic compressor cooling:

- **The cooling cycle:** to maintain energy efficiency and prevent excessive frost build-up, the compressor turns on to cool the cabinet and turns off once the target temperature is reached. As the system cycles, the air temperature naturally rises and falls slightly.
- **Liquid thermal inertia:** wine bottles possess significantly more thermal mass than air. While the digital display reflects rapid changes in the surrounding air temperature, the temperature of the wine inside the bottles remains stable, ensuring your wine matures safely and undisturbed.

10 Maintenance and Cleaning

10.1 Cleaning

1. For best performance and a long service life, the appliance must be maintained regularly. Before any maintenance, unplug the appliance and make sure that the power supply is disconnected.
2. Do not unplug the appliance by pulling the cord.
3. Clean the interior thoroughly once a year. To do so, unplug the appliance, empty the cabinet and remove the water tray. Clean the interior with a soft, damp cloth or a sponge soaked in clean water or liquid soap (or any other

mild, non-corrosive cleaning agent). Organic solvents, alkaline cleaners, boiling water, washing powder, acids etc. are prohibited. Do not use brushes, abrasives, petrol, thinner, alcohol or paraffin.

4. In a humid environment or in rainy weather, condensation may form on the outside of the door when the surface comes into contact with moist air. In this case, wipe the surface with a dry cloth.
5. The activated charcoal filter cannot be cleaned: replace it (see 9.5). Rinse the water tray regularly with clean water (see 9.3).
6. Check the wine cabinet regularly; if you notice anything unusual, contact LeCépage customer service immediately.
7. Never rinse the compressor compartment with water when cleaning. After cleaning, wipe the appliance with a dry cloth to prevent rust.



Fig.: Do not use aggressive cleaning agents, solvents or abrasives.

11 Wine Storage and Ageing

11.1 Important Information on Wine Ageing Temperature

Fine wines need a long, gentle development and require specific conditions to reach their full potential.

Your ageing wine cabinet has been designed to guarantee optimal storage conditions at a constant temperature for all your wines – red, rosé, white and sparkling.

Just as in the natural cellars used by winemakers for long periods of storage, it is not the exact temperature that matters but its stability. In other words, as long as the temperature of your wine cabinet remains constant (ideally between 12 °C and 14 °C, more broadly between 11 °C and 16 °C depending on the surroundings and the number of bottles stored), your wines will be kept in perfect conditions.

> **Important:** high temperatures accelerate the premature ageing of wine.

Some wines should be enjoyed young (2 to 3 years), while others have a considerable ageing potential (10 years or more). Every wine has a peak of maturity: ask your wine merchant for the relevant information on keeping your bottles.

11.2 Loading Your Wine Cabinet

Recommended loading plan (68 bottles): the maximum capacity of 68 bottles is reached by placing the bottles head-to-tail (necks and bases alternating) and stacked, as shown in the illustration: 12 bottles (3 layers) in the upper section, 16 bottles (4 layers) on each of the next three shelves and 8 bottles in the lower section.

You can load your wine bottles in single or double rows.

When loading, please note the following: if you do not have enough bottles to fill your wine cabinet completely, it is best to spread them over the full height of the cabinet to avoid a thermal imbalance at the top or bottom of the appliance. Distributing the bottles evenly over the full height is the most efficient way to use the appliance's operating energy.

The loading capacity is expressed in 75 cl "lightweight Bordeaux" bottles. If you fill the cabinet mainly with wider Burgundy bottles, or add shelves, the capacity is naturally reduced.

To accommodate larger bottle formats, or to increase the capacity by stacking bottles when necessary, remove or move the shelves (see 11.3).

Keep a space between the rear wall and the bottles to allow air to circulate. As in an underground cellar, air circulation is important for an even temperature inside your wine cabinet. This also reduces the energy consumption of your wine cabinet. Take care not to obstruct the inside fan or the water tray.

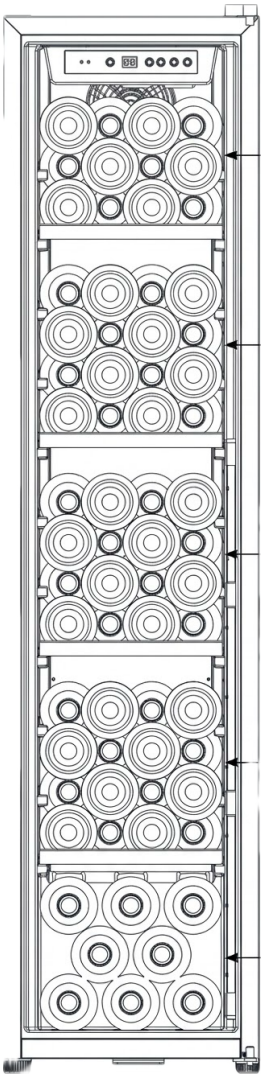


Fig.: Loading plan – 68 Bordeaux bottles 75 cl

11.3 Removable Shelves

The wooden shelves can be removed or repositioned. First remove the bottles from the shelf, open the door fully, then pull the shelf towards you and lift it out of its supports. To refit it, proceed in reverse order, making sure that the shelf rests correctly on its supports.

12 Ideal Wine Temperatures

12.1 Setting Options

Please note that, depending on the selected setting and the load, it takes approximately 24 hours for the wine cabinet to reach the desired temperature and for the temperature to stabilise on the display. During this time the temperature may appear to vary irregularly: this is normal and happens when the setting is changed or whenever a large number of bottles is added to the cabinet.

Ageing: the wine cabinet is designed to store and age all wines: red, rosé, white and sparkling. It recreates the ideal conditions for storing wine at a constant temperature of 12 °C (recommended temperature). All your wines will age at the same temperature.

Serving: you can, however, also use your cabinet to bring wine to its ideal serving temperature. In this case your wine will be kept in excellent conditions and ready to enjoy, as the cabinet temperature can be set from 5 to 20 °C. Unless the producer states otherwise on the bottle, we recommend 7 °C for Champagne, 12 °C for white wines and 18 °C for red wines (see the table below).

12.2 Recommended Serving Temperatures

Wine	Serving temperature
Champagne / sparkling wines	7 °C

Bordeaux Blanc (white)	6 °C
Passito di Pantelleria	6 °C
White wine, dry and fruity	8 °C
Verdicchio di Matelica & dei Castelli di Jesi	8 °C
White wine, aromatic	10 °C
Loire, dry white	10 °C
Bourgogne Blanc (white Burgundy)	11 °C
Trentino, white	11 °C
Franciacorta	11 °C
Friuli (Friulano), white	11 °C
Provence rosé	12 °C
Rosé / young wine	12 °C
Beaujolais	13 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Loire, red	14 °C
Light red wine with soft tannins	14 °C
Côtes du Rhône, red	15 °C
Chianti Classico	16 °C
Red wine with low tannins	16 °C
Amarone Classico	17 °C
Barbaresco	17 °C
Barolo	17 °C
Bordeaux Rouge (red)	17 °C
Brunello di Montalcino	17 °C
Bourgogne Rouge (red Burgundy)	18 °C
Passito (dessert wine)	8–18 °C

Taking out of service: if the appliance is not used for a long period, switch it off, unplug it, empty the water tray and clean the appliance thoroughly. Leave the door ajar to prevent odours and mould from forming.

13 Troubleshooting

If you notice a malfunction, unplug the appliance and check it using the table below. Contact the after-sales service if necessary.

Problem	Cause and solution
The appliance does not work.	Plug not inserted or power supply interrupted → check the socket and the circuit breaker. The compressor is in protection mode → the compressor restart interval is 5 minutes. The control board is defective → contact the after-sales service.
The display shows “oF”.	The cabinet is in standby → press and hold the Light / On-Off key for 3 seconds to switch it back on.
The displayed temperature varies by a few degrees.	This is normal: the air temperature fluctuates by about ±3 °C around the setpoint in line with the compressor cycles, while the wine temperature remains stable (see 9.6). After changing the setting or loading many bottles, allow about 24 hours for stabilisation.
The displayed humidity is too low.	The water tray is empty or missing → place the tray on the bottom of the cabinet and fill it with clean water (see 9.3).
Humidity too high / condensation inside.	Too much water in the tray → reduce the amount of water or remove the tray temporarily. Door opened too often or not closing properly → check the door closure and door seal.
Too much noise.	The appliance is not level → adjust the feet. The appliance is touching a wall or piece of furniture → keep the minimum clearances (see 7.2).
Condensation forms on the outside of the door.	The door is opened too often or for too long → do not leave it open too long. Very humid environment → wipe with a dry cloth.
The light does not come on.	Check that the appliance is powered and not in standby. LED light defective → contact the after-sales service.
The door does not seal; cool air escapes.	The appliance is not level → adjust the feet. The door seal is deformed → carefully warm the deformed area (e.g. with lukewarm air from a hair dryer), close the door and let the seal regain its shape.
The compressor runs for a very long time.	Long running times are normal at first start-up, after loading many bottles or in hot weather. Check: door not closed properly or opened too often; bottles packed too tightly, obstructing air circulation; insufficient clearance around the appliance.
The cabinet does not cool enough.	Check the set temperature. The appliance is in direct sunlight or near a heat source. A large number of bottles at room temperature has just been loaded. The bottles are too close together and obstruct air circulation. The door is opened too often or does not close properly.
Odour inside.	A new cabinet may smell slightly of plastic; the odour gradually disappears. Clean the interior (see 10.1). Check that the activated charcoal filter is fitted and replace it if it is spent (see 9.5). Rinse the water tray.
Flowing noise.	The noise is caused by the refrigerant flowing through the cooling circuit. This is normal; no action is required.
Clicking noises during operation.	When starting/stopping, electrical components (relay, thermal protector) make noises. In addition, the different materials expand and contract with temperature changes, which may cause slight clicking noises. This is normal.

14 Environmental Tips

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

14.1 Disposal Considerations

The transport and protective packaging is made of materials that can be disposed of in an environmentally friendly way and are normally recyclable. Recycling the packaging reduces the consumption of raw materials and the amount of waste in landfill sites. Ensure that all plastic wrapping, bags etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation.

14.2 Disposing of Your Old Appliance



This symbol on the product, its packaging or the accompanying documents indicates that the appliance must not be disposed of with household waste at the end of its service life.

Electrical and electronic appliances contain valuable raw materials and recyclable materials. They may also contain substances and components that can have negative effects on the environment and human health if disposed of improperly.

At the end of its service life, please therefore take the appliance to a suitable collection point for waste electrical and electronic equipment. Information on the available return and collection systems can be obtained from your local authority, your waste disposal company or your retailer.

This appliance is subject to the requirements of the European regulations on waste electrical and electronic equipment (WEEE). By disposing of it correctly, you make an important contribution to protecting the environment and conserving natural resources.

The appliance contains a refrigerant. It may only be dismantled or disposed of in accordance with the applicable legal regulations.

15 Warranty & After Sales Service

Observe all safety and warning information during operation (see the “General Safety Instructions” section). In the event of a fault that you cannot remedy yourself, please contact LeCépage.

15.1 Warranty

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

15.2 After Sales Service

The contact details of LeCépage can be found at the end of these instructions (section 16).

15.3 Replacement of Spare Parts

When contacting LeCépage, please quote the model and serial number of your appliance; these can be found on the rating plate. Incorrect components can lead to personal injury or damage. Only use genuine LeCépage spare parts. If parts or accessories from other manufacturers are used, the warranty will be invalidated. For more information, visit www.lecepage.com.

16 Contact and Customer Service

In the event of a fault that you cannot remedy yourself, please contact LeCépage. Please quote the model and serial number of your appliance (rating plate).

LeCépage · BYB · 3 impasse des Jardiniers · 77400 Lagny-sur-Marne
E-mail: contact@lecepage.com · Web: www.lecepage.com · Social: @lecepage.com