



Manuel d'utilisation

Instruction manual

Cave à cigares

Cigar Cellar

Ref: CIG250



Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et d'installation
Please read carefully and follow all safety rules and operating instructions.

Cet appareil est exclusivement réservé au stockage des cigares
This appliance is intended to be used exclusively for the storage of cigars

Conseils de conservation

Les cigares, comme le vin, ont besoin d'être conservés dans des conditions particulières afin de restituer tous ses arômes lors de la dégustation. Conservé dans un endroit trop chaud et humide, le tabac peut gonfler et la cape peut se fendre, et, lors de la dégustation, brûler de façon inégale voire s'éteindre régulièrement. Un environnement trop humide et non protégé favorisera également l'apparition de moisissures et de bactéries.

Conservé dans un endroit trop sec, le cigare risque de s'assécher et ainsi de perdre les arômes qui font sa personnalité (huile, sucre...), il perdra de sa saveur et sera peu agréable à la consommation.

Afin de restituer tous ses arômes, le cigare a besoin d'une hygrométrie comprise entre 65 et 75%, et une température comprise entre 16 et 20°C. Le cigare n'aime pas les variations de température ou d'hygrométrie, il faut donc veiller à les conserver dans un environnement stable et régulé.

Dans l'idéal et pour une conservation longue durée, il est préférable de conserver le cigare dans son emballage/sa boîte d'origine.

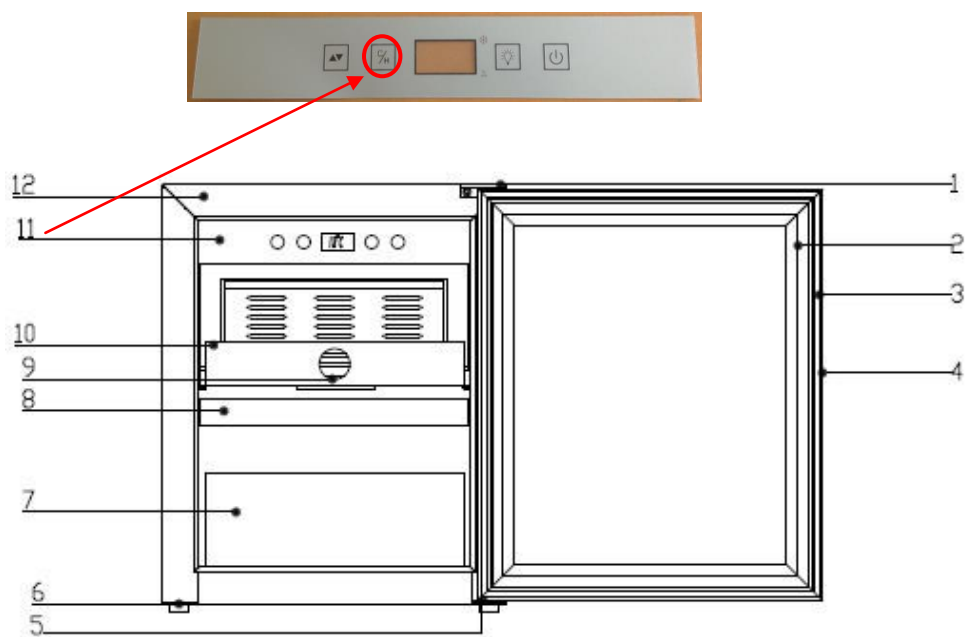
Le cigare doit aussi être conservé à l'abri des odeurs extérieures desquelles il pourrait s'imprégner. Il doit également être conservé à l'abri de la lumière. Hermétique et dotée d'une porte vitrée traitée anti-UV, vos cigares seront à l'abri dans votre cave.

Combien de temps conserver mes cigares ?

La durée de conservation est plus une affaire de goût. En vieillissant dans de bonnes conditions, certains cigares deviennent plus doux, les arômes s'harmonisent, la saveur évolue. Généralement la conservation conseillée après l'achat est de moins d'un an pour apprécier tous les arômes, mais selon les préférences il est possible de le laisser vieillir plus longtemps. Il n'y a pas de date de péremption pour des cigares conservés dans de bonnes conditions, il ne tient qu'à vous de déterminer votre durée optimale de conservation !

Bonne dégustation !

Schéma de la cave à cigares



1. Cache charnière supérieure
2. Joint de la porte
3. Porte vitrée traitée anti-UV avec serrure
4. Poignée intégrée
5. Charnière inférieure
6. Pied
7. Tiroir à cigares du bas
8. Bac à eau (fond de la cave)
9. Hygromètre
10. Tiroir à cigares du haut
11. Panneau de contrôle (température et éclairage) – **Attention modification du panneau de contrôle : avec ajout du contrôle d'hygrométrie de manière digitale – symbolisé par la fonction C/H**
12. Corps de la cave

Instructions de sécurité

Votre appareil est conforme aux directives européennes et à leurs modifications.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une fois votre cave déballée, vérifiez qu'aucun élément n'ai été endommagé, particulièrement le cordon d'alimentation. Brancher un appareil endommagé peut comporter des risques
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un service après-vente ou une personne qualifiée

- Mettez tous les éléments d'emballage (plastiques, cartons) hors de la portée des enfants
- Conservez la notice et le carton d'emballage pour tout besoin ultérieur
- Branchez votre cave sur une prise reliée à la terre
- Votre cave doit être utilisée uniquement ce pourquoi elle a été destinée, c'est-à-dire la conservation de cigares

Le circuit de réfrigération de l'appareil renferme de l'isobutane réfrigérant, un gaz naturel peu polluant mais néanmoins inflammable. Pendant le transport et l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'aucun des composants du circuit de réfrigération n'est endommagé. En cas de dommage, le laisser à l'écart des flammes et des sources d'inflammation et bien aérer la pièce où il se trouve.

Installation

Vérifiez que vous avez une prise qui est compatible avec la fiche fournie avec la cave.

NE METTRE EN MARCHÉ QUE QUATRE HEURES APRÈS LE DÉPLACEMENT DE LA CAVE.

Le liquide de refroidissement a besoin de temps pour s'installer. Si l'appareil est éteint à tout moment, attendez 30 minutes avant de le rebrancher pour permettre au fluide de refroidissement de se remettre en place correctement.

Votre cave doit être installée dans une pièce où la température ambiante est comprise entre 16 et 38°C. La température demandée pourrait ne pas être respectée si la température ambiante était trop élevée.

Ne placez pas votre cave à proximité de sources de chaleur ou à l'exposition directe des rayons du soleil.

L'air doit circuler autour de la cave afin d'évacuer la chaleur produite par le compresseur situé à l'arrière de votre appareil. Il est conseillé de laisser au minimum 5 cm d'espace sur chacun des côtés et sur le dessus ainsi que 10 cm à l'arrière entre le mur et l'appareil. La cave ne doit en aucun cas être encastrée ou installée à l'intérieur d'un meuble.

La cave doit être installée sur un sol ou meuble résistant au poids de celle-ci, elle doit être à niveau, si besoin vous pouvez ajuster le niveau avec le pied réglable.

Ne pas placer d'éléments lourds sur le dessus de la cave.

Entretien et nettoyage

Nettoyage de votre cave

- Débranchez la cave et videz-la de son contenu.
- Lavez l'intérieur et les plateaux avec un produit non abrasif, non chimique. Nous vous conseillons de laver avec une eau chaude et une solution de bicarbonate de soude. La solution doit être d'environ 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude pour un litre d'eau.
- L'extérieur de la cave doit être nettoyé avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Essuyez avec un chiffon doux après le lavage

Nous vous conseillons de nettoyer régulièrement les tiroirs en bois avec de l'eau chaude afin d'éviter toute formation de moisissures qui pourraient se former à cause de résidus et après une longue période sans nettoyage.

Economies d'énergie

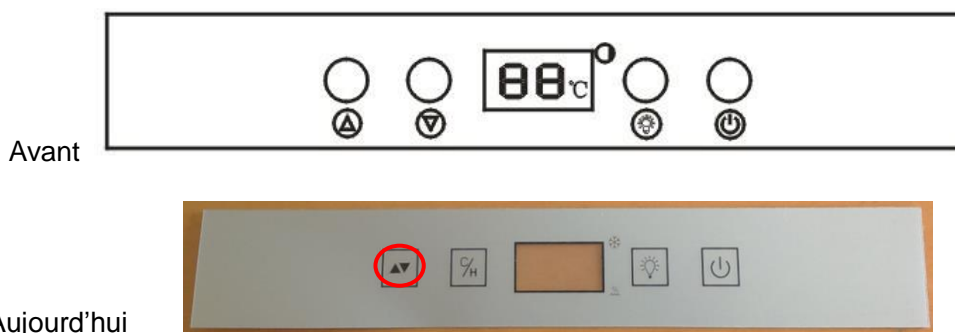
Afin de minimiser la consommation d'énergie, placez votre cave dans un endroit à l'abri de toute source de chaleur et à température ambiante raisonnable (autour de 22°C).

Ne remplissez jamais entièrement l'intérieur de la cave, l'air doit pouvoir circuler à l'intérieur et la température doit être facilement maintenue.

Contrôlez régulièrement l'état du joint et son étanchéité, contactez votre revendeur en cas de problème.

Réglage de la température

Attention changement au niveau du control panel pour le réglage de la température :



Votre cave peut être réglée de 3 à 22°C. Privilégiez un réglage entre 16 et 20°C pour y stocker vos cigares.

Vous pouvez changer l'affichage de la température en degrés ou en fahrenheit en appuyant simultanément sur les deux touches haut et bas (flèches) pendant 5 secondes.

Lorsque vous branchez votre cave, elle se met directement au réglage d'usine (18°C). Appuyez sur les touches « haut » et « bas » en forme de flèche afin de régler la température souhaitée. La température choisie clignotera puis l'écran affichera la température intérieure. La cave atteindra progressivement la température réglée.

La température qui s'affiche sur l'écran est toujours la température relevée à l'intérieur de votre cave.

Réglage de l'hygrométrie

Le réglage du taux d'hygrométrie souhaitée à l'intérieur de la cave peut se faire directement sur la nouvelle fonction digitale du panneau de contrôle C/H (cf photo ci-dessous du nouveau panneau de contrôle).

L'hygrométrie nécessaire à la conservation des cigares est également produite grâce au bac à eau située à l'intérieur de la cave, au fond. Grâce à la ventilation intérieure, l'hygrométrie sera homogène dans toute la cave.

L'hygrométrie doit être entre maintenue plus ou moins entre 65 et 75 % pour une bonne tenue de vos cigares et la conservation de tous les arômes. Vous pouvez contrôler à tout moment ce taux sur l'hygromètre situé sur le tiroir ou avec un hygromètre électronique disponible en accessoires sur notre site www.lasommeliere.com

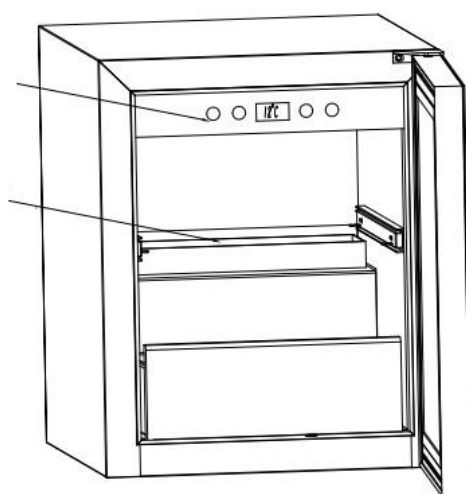
Pour cela il vous suffit de remplir régulièrement le bac à eau **avec de l'eau distillée ou déminéralisée** pour éviter la transmission et la prolifération de bactéries sur votre tabac.

Retirez les tiroirs puis remplissez le bac d'eau au deux tiers environ. Selon votre utilisation et la température réglée, cela devrait suffire pour environ 3 semaines. A renouveler lorsque nécessaire.




Panneau de commande

Bac à eau



Picture2

Eclairage intérieur

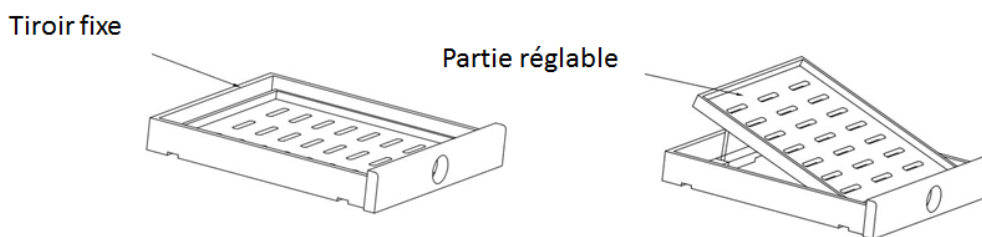
Vous contrôlez l'éclairage intérieur grâce au bouton désignant une ampoule . Il vous suffit de le toucher pour activer/désactiver l'éclairage intérieur. L'éclairage s'active manuellement et non automatiquement à l'ouverture de la porte.

La cave est équipée d'un éclairage LED inoffensif pour le contenu de votre cave.

Tiroirs et rangement de vos cigares

Vous disposez de deux tiroirs, celui du haut pour présenter des cigares et le tiroir du bas pour stocker des cigares.

La clayette du haut permet de présenter les cigares à plat ou inclinés grâce à un système de présentation simple et pratique. Soulever le fond du tiroir et lever la languette en bois. Elle peut se caler sur 4 niveaux différents permettant ainsi de présenter ses cigares d'un angle allant de 20 à 30° environ.



Nous vous conseillons de ranger les cigares dans leurs boîtes d'origine dans le tiroir du bas. En respectant le rangement conseillé vous pouvez stocker jusqu'à 250 cigares dans votre cave. Nous vous déconseillons néanmoins de la remplir complètement afin de laisser l'air circuler librement.

Informations techniques

- Référence : CIG250 (SW-12)
- **Ajout de la gestion de l'hygrométrie**
- Type de cave : Cave à cigares
- Volume : 42L
- Accessoires : 2 tiroirs en bois dont 1 de présentation
- Porte : vitrée traitée anti-UV
- Consommation énergétique : 117 kwh/an
- Classe énergétique : A
- Dimensions produit : L395xP490xH505 mm
- Dimensions emballage : L460xP545xH560 mm
- Poids net/brut : 25/30 kg
- Classe climatique ST (16-38°C)
- Voltage : 220-240V
- Fréquence : 50Hz
- Puissance : 80W
- Plage de température : 3-22°C
- Technologie : Compression R600A (15g)
- Niveau sonore : 39 db(A)
- Produit non encastrable

Mise au rebut et protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables.

Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Si vous devez vous débarrasser de votre appareil en fin de vie, veuillez utiliser les points de collecte qui sont à votre disposition. Renseignez-vous auprès de votre mairie des points de collecte existants pour les déchets électriques et électroniques.

Résolution des problèmes

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE
La cave ne fonctionne pas	Vérifiez que les caractéristiques de vos branchements correspondent au produit, ou il y a une coupure de courant.
La cave ne fait pas assez de froid	Vérifiez le réglage du thermostat. La température ambiante est trop élevée La porte est ouverte trop souvent ou est mal fermée. Le joint de la porte est endommagé.
La lumière ne marche pas	L'ampoule doit être changée
Il y a trop de vibrations	La cave n'est pas à niveau, il faut la régler avec les pieds
La cave semble faire trop de bruit	Elle n'est pas à niveau, ou quelque chose frotte le ventilateur
La porte ne ferme pas correctement	La cave n'est pas à niveau. Le joint est endommagé ou sal Les tiroirs ne sont pas bien mis
L'écran de contrôle ne s'allume pas	La cave n'est pas branchée ou il y a un problème avec le cordon d'alimentation.
Blocage sur l'écran de contrôle	Vous avez atteint le maximum ou minimum de réglage de la température

En cas de problème vous devez impérativement vous rapprocher de votre revendeur.

La Sommelière Int.

143 Boulevard Pierre Lefaucheur

72230 – ARNAGE – France

www.lasommeliere.com

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à

Votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Cet appareil est conforme à toutes les directives Européennes et à leurs modifications éventuelles.



EN

Chocolate storage: tips

Cigars, like wine, need to be stored in special conditions in order to restore all its aromas during tasting. Kept in a hot and humid place, tobacco can swell and Cape May split, and during the tasting, burn unevenly and even go out regularly. Extreme humidity and unprotected also promote the growth of moisture and bacteria.

Stored in a dry place, a cigar may dry out and lose flavor and which personality (oil, sugar ...), it will lose its flavor and is very pleasant to smoke.

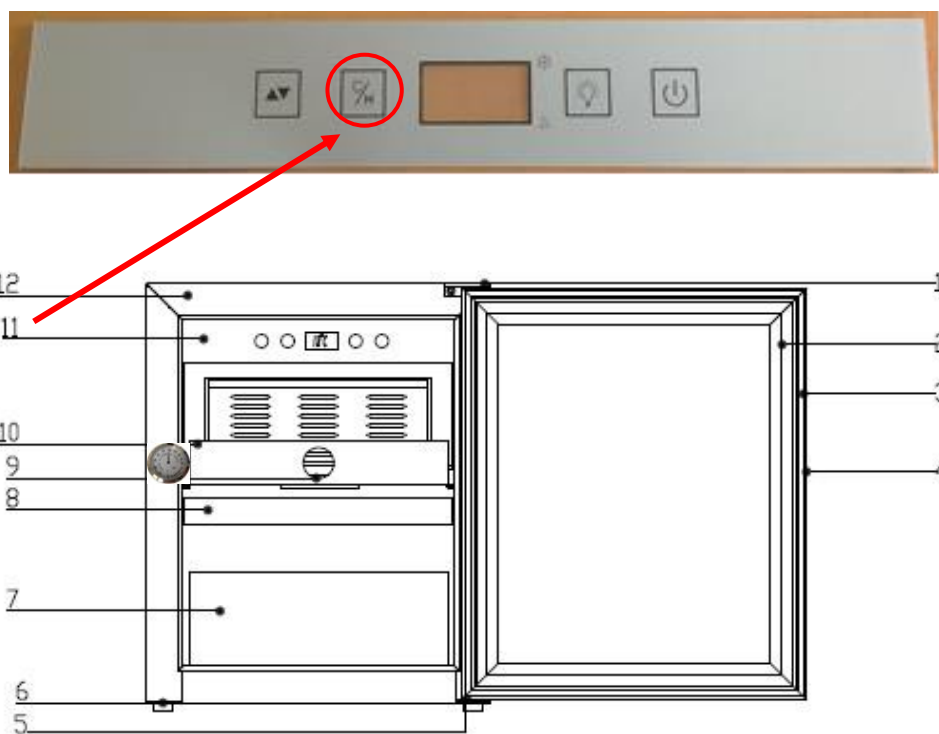
To restore all its flavor, the cigar needs a constant humidity of between 65 % and 75%, and a temperature between 16 and 20 ° C. The cigar does not like temperature or humidity variations, so make sure to keep them in a stable and controlled environment.

Ideally, for a long-term conservation, it is preferable to keep the cigar in its packaging / its original box. The cigar should also be kept free from external smells which could soak . It must also be kept away from light. Sealed and treated with a UV glass door, your cigars will be safe in our cigar cellar.

How long to keep my cigars?

The shelf life is a matter of taste. With age in good condition, some cigars become softer, the flavors blend, and flavor evolves. Conservation generally recommended after the purchase is less than a year to enjoy all the flavors, but according to the preferences you can let it age longer. There is no expiry date for stored under good conditions cigars, it's up to you to determine your optimal shelf life and the ideal moment to enjoy it!

Cigar cellar presentation



- (1) Up Hinge Cover
- (2) Door Sealing
- (3) Door Frame
- (4) Door Handle
- (5) Down Hinge
- (6) Foot
- (7) Down cigar drawer
- (8) Water tray
- (9) Hygrometer
- (10) Up cigar drawer
- (11) Control Panel **Please note change of control panel: with the addition of digital humidity control - symbolized by the function C / H**
- (12) Casing

SECURITY

Your device conforms to European Directives and their changes.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given by through a person responsible for their safety, supervision or instruction concerning use of the appliance.
- Once your appliance unpacked, check that nothing got damaged, especially the power cord. Connect a damaged appliance could be hazardous
- If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, after-sales service or a qualified person
- Put all packing materials (plastic, cardboard) out of the reach of children
- Keep the manual and cardboard packaging for any future need
- Connect your basement into an outlet grounded
- Your basement should be used only reason why it was intended, that is to say, the conservation and temperature of cigars

The cooling circuit refrigerant contains isobutane, but nevertheless a slightly hazardous flammable gas. During transportation and installation of the unit, make sure none of the components of the refrigerant circuit is damaged. In case of damage, leave away from flames and sources of ignition and ventilate the room where it is located.

Installation

Make sure you have a jack that is compatible with the plug supplied with the cellar.

DO NOT TURN THAT FOUR HOURS AFTER MOVING THE CELLAR.

The coolant needs time to settle. If the unit is turned off at any time, wait 30 minutes before reconnecting to allow the coolant to replace correctly.

Your cellar must be installed in a room where the ambient temperature is between 16 and 38 °C.

The required temperature can be disregarded if the ambient temperature is too high.

Do not place your cellar near sources of heat or direct exposure to sunlight.

The air must circulate around the basement to remove the heat produced by the thermoelectric plate on the back of your device. It is advisable to leave at least 5 cm of space on each side and

on the top and 10 cm at the back between the wall and the product. The cellar should never be built or installed in a cabinet.

The cellar must be installed on a floor or furniture resistant to the weight of it, it must be level, if necessary you can adjust the level with the adjustable foot.

Do not place heavy items on top of the cellar.

Cleaning

Cleaning your appliance:

- Unplug the cellar and empty its contents.
- Wash the inside and trays with a non-chemical, non-abrasive product. We recommend that you wash with warm water and a solution of baking soda. The solution should be about 2 table spoons of baking soda to a quart of water.
- The outside of the cellar should be cleaned with a mild detergent and warm water.
- Wipe with a soft cloth after washing

We recommend that you regularly clean wooden drawers with hot water to prevent the formation of moisture and bacteria that may form due to food residue and after a long time without cleaning.

Energy savings

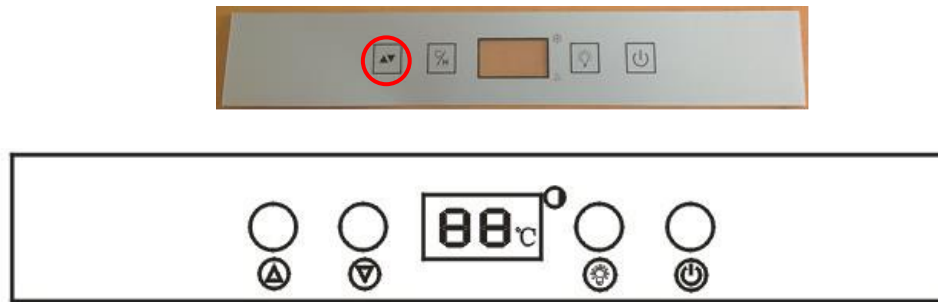
To minimize energy consumption, place your cellar in a place away from sources of heat and reasonable room temperature (around 22 ° C).

Never fill completely inside the cellar, the air must flow in and the temperature/hygrometry rate must be maintained easily.

Regularly check the condition of the gasket and sealing, contact your seller in case of problems.

Temperature setting

TEMPERATURE CONTROL NOW ON A SINGLE TOUCH



Your cellar can be adjusted from 3 to 22 ° C. Prefer a setting between 16 and 20 ° C to store your cigars.

You can change the temperature display in Celsius or Fahrenheit by pressing both up and down keys (arrows) for 5 seconds.

When you plug in your basement, it gets directly to the factory setting (18 ° C). Press the "up" and "down" arrow-shaped buttons to set the desired temperature

The temperature selected will flash and the display shows the interior temperature. The cellar will gradually reach the set temperature.

The temperature is displayed on the screen is always the measured temperature inside your cellar.

Hygrometry rate control

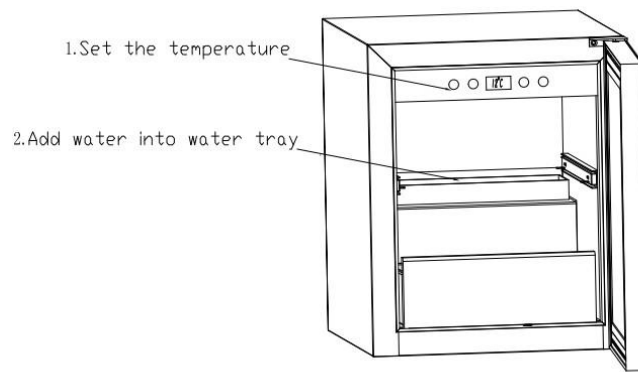
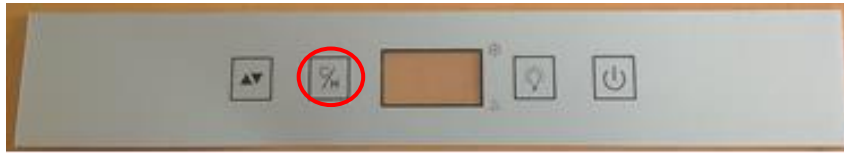
The desired humidity level inside the cellar can be managed directly on the new digital function control panel C/H (see photo below of the new control panel).

The humidity needed to preserve cigars is produced also with the water tank located inside the cave at the bottom. Through interior ventilation, humidity is uniform throughout the cellar.

The humidity should be maintained between roughly 65 and 75% for a good performance of your cigars and conservation of all flavors. You can check at any time that rate hygrometer located on the drawer or an electronic hygrometer available as accessories on our website www.lasommeliere.com

To do this you simply fill the water tank regularly **with distilled or demineralized water** to prevent the spread and proliferation of bacteria on your tobacco.

Remove the drawers and fill the tank with water to about two thirds. Depending on your use and the setting temperature, it should be enough for about 3 weeks. To be renewed when necessary.



Inside lighting

You control inside with the button for bulb lighting



Simply touch to activate / deactivate the interior lights. The light switches manually rather than automatically opening the door.

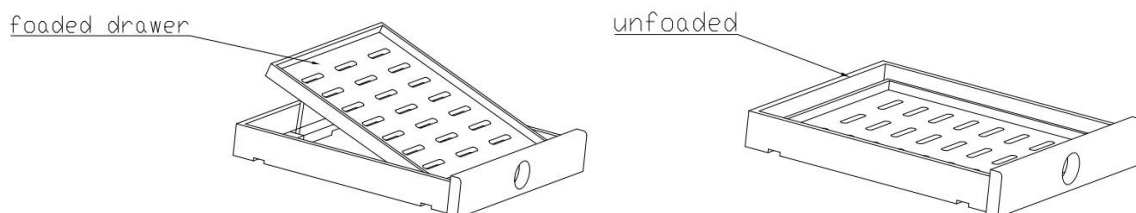
The cellar is equipped with LED lighting harmless for the content of your cellar.

Drawers and storage of your cigars

There are two drawers, the top one to present cigar and the bottom one for storing cigars.

The upper rack can present cigars flat or tilted through a system of simple and practical presentation.

Lift the bottom of the drawer and lift the wooden tongue. It can lock onto 4 different levels and to present his cigars an angle of 20-30 °.



We advise you to store cigars in their box in the bottom drawer. Respecting the recommended storage you can store up to 250 cigars in your humidor. However we do not recommend filling completely to allow air to circulate freely.

Technical information

- Reference : CIG250 (SW-12)
- **Added management hygrometry**
- Type of cellar : cigar cellar
- Net capacity : 42L
- Accessories : 2 wooden drawers included a presentation one
- Door : glass door uv-treated
- Energy consumption : 117 kwh/year
- Energy class : A
- Dimensions : W395xD490xH505 mm
- Dimensions carton : W460xD545xH560 mm
- Net/gross weight : 25/30 kg
- Climate class ST (16-38°C)
- Voltage : 220-240V
- Frequency : 50Hz
- Power : 80W
- Temperature range : 3-22°C
- Technology : Compressor (R600A 15g)
- Noise level : 39 db(A)
- For free standing only

Recycling

The packaging of this product materials are recyclable.

Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

If you need to dispose of your device at the end of life, please use the collection points are available. Check with your local council existing collection points for electrical and electronic waste.

Problems and solutions

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Cellar do not operate.	Not plugged in using different voltage. The circuit breaker tripped or a blown fuse.
Cellar is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is open too often. The door is not closed completely. The door seal does not seal properly. The cellar does not have the correct clearance.
The light does not work.	Check the service center.
Vibrations.	Check to assure that the refrigerator is level.

The cellar seems to make to much noise	The cellar refrigerator is not level. Check the fan.
The door will not close properly.	The cellar refrigerator is not level. The doors were reversed and not properly installed. The seal is weak. The shelves out of position.
LED could not display.	Main control board does not work. PCB Problem. There is some problem with the plug.
LED display error.	Weak quality of display. Temperature point is out off.
Bottoms are not functional.	Temperature controller panel is damaged.

In case of problem you must contact your seller.



La Sommelière Int.
143 Boulevard Pierre Lefauchaux
72230 ARNAGE - France

www.lasommeliere.com

Your appliance also contains many recyclable materials. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. The appliance recycling organized by your manufacturer will be done under the best conditions, in accordance with European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment. Please contact your local council or Your dealer for collection points closest to your home used appliances. Thank you for your help in protecting the environment.

This device complies with all European directives