

La Sommelière

NOTICE D'UTILISATION



Modèle / Model : CIG251

CAVE À CIGARES / CIGARS CELLAR

*Veillez 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 uniquement. 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.

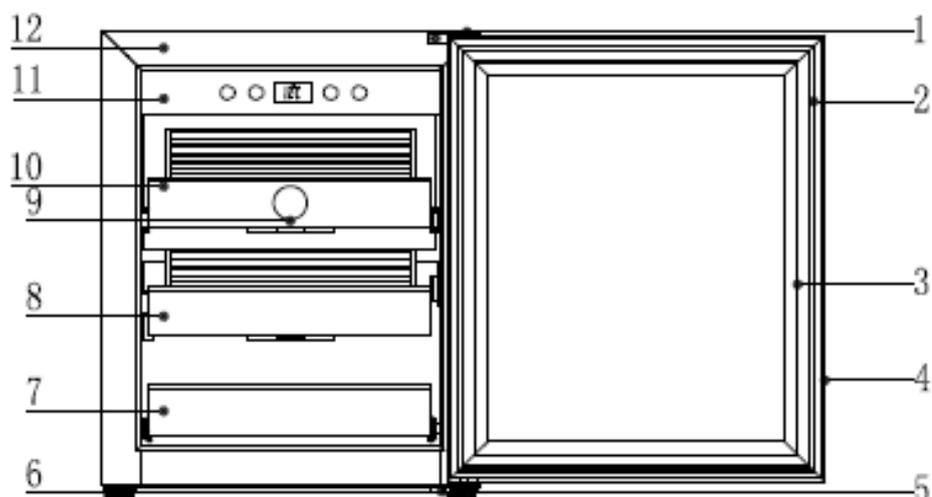
Le cigare doit aussi être conservé à l'abri des odeurs extérieures desquelles il pourrait s'imprégner. Il doit également être conservé à l'abri de la lumière. Hermétique et dotée d'une porte vitrée traitée anti-UV, vos cigares seront à l'abri dans votre cave.

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 !

Descriptif de la cave à cigares



1	Charnière supérieure
2	Joint de la porte
3	Porte traitée anti-UV avec serrure
4	Poignée intégrée
5	Charnière inférieure
6	Pieds
7	Tiroir du bas
8	Tiroir de présentation du milieu
9	Hygromètre mécanique
10	Tiroir de présentation du haut
11	Panneau de contrôle (hygrométrie, température et éclairage)
12	Corps de la cave

Pour en savoir plus sur votre produit, consulter la Base EPREL en ligne. Tel que défini dans le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission, toutes les informations relatives à cet appareil de réfrigération sont disponibles sur la Base EPREL (European Product Database for energy labelling).

Cette base vous permet de consulter les informations et la documentation technique de votre appareil de réfrigération. Vous pouvez accéder à la Base EPREL en scannant le QR code présent sur l'étiquette énergie de votre appareil ou en vous rendant directement sur : www.ec.europa.eu et en renseignant le modèle de votre appareil de réfrigération.



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

Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Respectez impérativement les consignes suivantes. Nous déclinons toute responsabilité et toute garantie en cas de non-respect de ces recommandations pouvant entraîner des dégâts matériels ou corporels.

Votre appareil doit être installé, fixé si nécessaire, et utilisé conformément aux instructions de ce guide d'installation et d'utilisation, ce afin de lui éviter tout dommage et d'éviter les dangers dus à son éventuelle instabilité ou à une mauvaise installation.

Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, mettez-le à la verticale et attendez deux heures avant de le brancher. Une petite quantité d'huile peut s'être écoulée dans le circuit de réfrigération, vous devez lui laisser le temps de refluer vers le moteur avant de brancher l'appareil, faute de quoi vous risquez de l'endommager.

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités réduites sur le plan physique, sensoriel ou mental, ou n'ayant pas appris à utiliser l'appareil, dans le cadre où ils sont encadrés par une personne informée et ayant conscience des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.**
- 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

Avant toute opération d'entretien, débranchez la fiche d'alimentation électrique. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.



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.

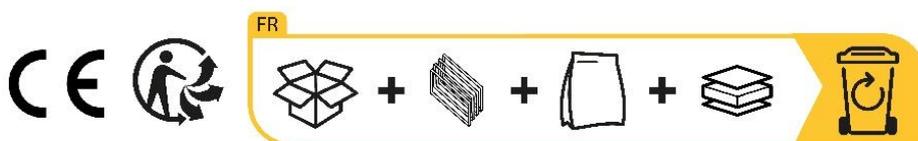


R600A

Instructions de sécurité

- Attention : N'obstruer aucune grille de ventilation de L'appareil.
- Attention : Ne pas stocker des substances explosives comme les bombes d'aérosol avec un propulseur inflammable dans cet appareil.
- Attention : Ne pas endommager le circuit frigorifique de l'appareil.
- Attention : Les unités de réfrigération fonctionnant avec de l'isobutane (R600a), elles ne peuvent être placées dans une zone avec des sources d'ignition (par exemple descellé contacts électriques ou lorsque le fluide frigorigène pourrait rassembler en cas de fuite). Le type de fluide frigorigène est indiqué sur la plaque signalétique de l'armoire.
- Attention : Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil, sauf si elles sont du type recommandé par le fabricant.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes en vigueur et à leurs modifications éventuelles.



Branchement électrique

L'installation électrique doit être conforme à la norme NF C 15-100, en particulier pour **la prise de terre**.

Ligne 3x2,5 mm 2 mono 230V raccordée à :

- Un compteur mono 230V-50Hz
- Un disjoncteur différentiel et un fusible (10 ou 16A suivant le modèle)

Nous ne pouvons pas être tenus pour responsables de tout incident causé par une mauvaise installation électrique.

Conseils pour l'installation électrique de votre appareil :

- N'utilisez ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple.
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, ne procédez pas à son remplacement mais contactez votre service après-vente.**
- Ne supprimez jamais la mise à la terre.
- La prise de courant doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants.

En cas d'incertitude, adressez-vous à votre installateur.

Entretien et nettoyage

Nettoyage de votre cave :

- Débranchez la cave de la prise d'alimentation
- 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.

Économies 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.

Recommandations d'agencement :

L'agencement des équipements de votre appareil (clayettes, tiroirs...), est recommandé pour que l'énergie soit utilisée le plus rationnellement possible par l'appareil de réfrigération. Tout changement de cet agencement peut impacter la consommation énergétique de l'appareil.

Installation

Lorsque vous sélectionnez une position pour votre appareil, vous devez vous assurer que le plancher est plat et ferme, et que la pièce est bien aérée. Cet appareil est indiqué pour un fonctionnement dans des pièces dont la température ambiante est bien spécifique, cette classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique. La température ambiante a une incidence sur la température intérieure et l'hygrométrie de votre cave. Pour un fonctionnement optimal, les réglages de votre cave sont effectués pour des températures ambiantes de 23°C à 25°C.

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.

Conseil : une fois votre appareil installé, réglez ses pieds de manière à ce qu'il soit légèrement incliné vers l'arrière, vous faciliterez ainsi la bonne fermeture de la porte.

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.

Votre appareil n'est pas conçu pour être placé dans un garage, sous-sol ou autre lieu du même type.

Mise en marche de votre appareil

Lors de la première mise en marche, veillez à laisser votre cave en fonctionnement à vide pendant au minimum 48 heures, pour que l'intérieur de la cave et les tiroirs s'humidifient correctement. Une fois ce délai dépassé, l'atmosphère de votre cave est idéale pour conserver vos cigares.

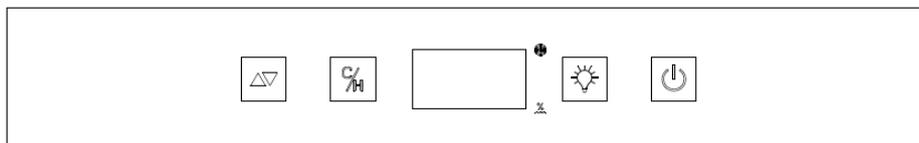
Attention : il se peut que le taux d'humidité baisse lorsque vous ajoutez une quantité importante de cigares. En effet, il faut laisser un peu de temps aux nouveaux cigares de se mettre à la température et à l'hygrométrie de la cave.

Chargez donc progressivement votre cave, dans l'idéal, remplissez la d'1/3 de sa capacité, soit environ 50 cigares, pour s'assurer que le taux d'humidité ne baisse pas fortement. Attendez à nouveau

plusieurs heures, le temps que les nouveaux cigares s'humidifient correctement pour en ajouter de nouveau.

Instructions d'utilisation

➤ Description du panneau de contrôle



Touche pour sélectionner l'hygrométrie ou la température.



Touche pour régler l'hygrométrie ou la température .



Touche pour allumer ou éteindre la lumière.



Touche pour allumer ou éteindre votre cave (mais pas l'alimentation électrique).

➤ Réglage de l'hygrométrie et de la température

Votre cave a été conçue pour gérer le taux d'humidité afin de conserver vos cigares dans les meilleures conditions. Nous vous recommandons de ne pas modifier la température, et d'ajuster simplement le taux d'humidité en fonction de vos préférences de stockage des cigares.

Le panneau de contrôle affiche en permanence le taux d'humidité réglée.

Par défaut, **votre appareil est réglé à 70% d'humidité et 20°C** pour une préservation optimum des cigares. Nous vous recommandons de ne pas modifier les réglages d'usine.

Réglage de l'hygrométrie :

Le taux d'humidité peut être réglé entre 50 à 75%.

- Pour **réglage le taux d'humidité**, appuyez sur la touche  par appuis successifs jusqu'à atteindre la valeur souhaitée. Une fois sélectionnée, la valeur clignotera 4 fois et l'icône  s'affichera pour vous indiquer que la cave est en cours de réglage. La cave atteindra progressivement le taux demandé.
- Pour **afficher le taux d'humidité réel** dans la cave, appuyez une fois sur la touche , la valeur s'affichera.

Réglage de la température :

La température peut être réglée entre 10 et 22°C.

- Pour **régler la température**, appuyez 2 fois consécutifs sur la touche , la valeur précédemment réglée s'affichera. Appuyez sur la touche  par appuis successifs jusqu'à atteindre la valeur souhaitée. Une fois sélectionnée, la valeur clignotera 4 fois et l'icône  s'affichera pour vous indiquer que la cave est en cours de réglage.
- Pour **afficher la température réelle** dans la cave, appuyez 3 fois consécutifs sur la touche , la valeur s'affichera.

➤ Gestion de l'hygrométrie avec le bac à eau

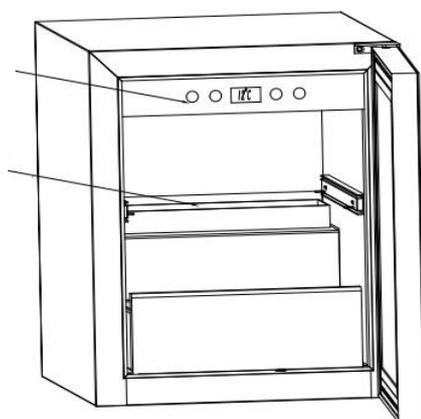
L'hygrométrie nécessaire à la conservation des cigares est également produite grâce au bac à eau située à l'intérieur de la cave, au fond. Grâce à la ventilation intérieure, l'hygrométrie sera homogène dans toute la cave.

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 le tiroir du milieu 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

Éclairage intérieur

Vous pouvez contrôler l'éclairage intérieur grâce à la touche désignant une ampoule . Il vous suffit d'appuyer sur la touche pour activer ou 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 trois tiroirs, les deux premiers pour présenter ou stocker des cigares et le tiroir du bas pour stocker des cigares ou des boîtes.

Les deux premiers tiroirs permettent 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 entre 200 et 250 cigares dans votre cave, selon la taille de vos cigares et si vous les stockez dans leur emballage d'origine. Nous vous déconseillons néanmoins de la remplir complètement afin de laisser l'air circuler librement.

Informations techniques

- Référence : CIG251
- Type de cave : Cave à cigares
- Volume : 32L
- Accessoires : 3 tiroirs en bois dont 2 de présentation
- Porte : vitrée traitée anti-UV
- Consommation énergétique : 93 kWh/an
- Classe énergétique : F
- Dimensions produit : L396 x P520 x H506 mm
- Dimensions emballage : L455 x P570 x H580 mm
- Poids net/ brut : 23,5 / 25,5 kg
- Classe climatique : ST (16-38°C)
- Voltage : 220-240V
- Fréquence : 50Hz
- Puissance : 60W
- Plage d'ajustement de la température : 10-22°C
- Plage d'ajustement de l'hygrométrie 50-75%
- Technologie : Compresseur - R600A (23g)
- Niveau sonore : 41 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.

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.

Les pièces de rechange esthétiques et fonctionnelles conformément au RÈGLEMENT (UE) 2019/2019 (Annexe II, point 3.), sont mises à disposition des réparateurs professionnels et utilisateurs finaux pour une période 7 ans ou 10 ans (Liste en Annexe II, point 3.a.1 et 3.a.2) à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle. La liste des pièces de rechange et la procédure pour les commander (accès professionnels / accès particulier) sont accessibles sur le site internet suivant : www.interfroidservices.fr ou par voie postale à l'adresse suivante : FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE Pour les autres pièces détachées fonctionnelles et non spécifiées dans le règlement UE 2019/2019, elles sont disponibles pour une durée de 10 ans. La garantie constructeur est de 1 an pièces fonctionnelles.

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.
Le niveau d'hygrométrie est bas	Vérifiez que le réglage de l'hygrométrie sur le bandeau de commande est correct Vérifiez que le réservoir d'eau est rempli Vérifiez que la porte soit correctement fermée Évitez les ouvertures fréquentes de la porte, l'apport d'air ambiant modifie le niveau d'hygrométrie à l'intérieur de la cave.
Le niveau d'hygrométrie est trop haut	Vérifiez que le réglage de l'hygrométrie sur le bandeau de commande est correct, et baissez-le afin de réduire le taux d'hygrométrie
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 / FRIO Entreprise
143 Boulevard Pierre Lefaucheur
72230 – ARNAGE – France
www.lasommeliere.com

Cigares 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.

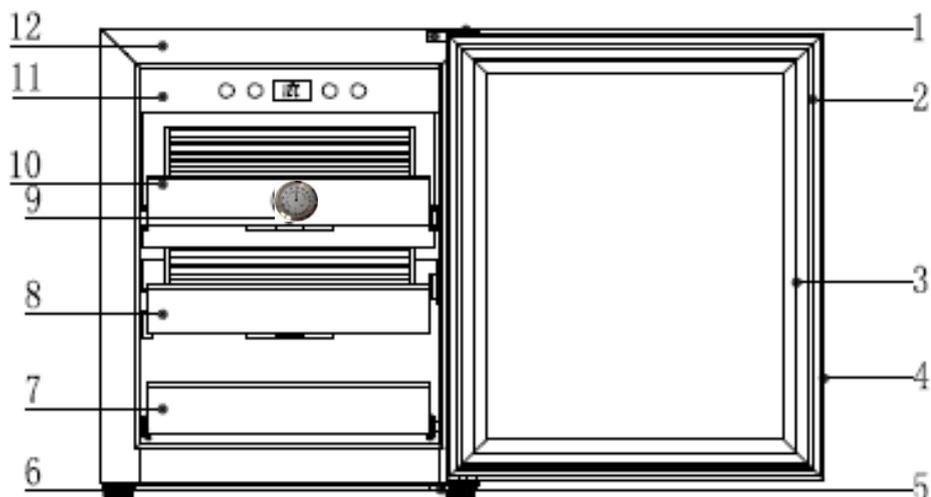
To restore all its flavor, the cigar needs a constant humidity of between 65 % and 75%, and a temperature between 16 and 20°C. The cigar does not like temperature or humidity variations, so make sure to keep them in a stable and controlled environment.

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	Upper hinge cover
2	Door sealing
3	Glass door
4	Recessed handle
5	Lower hinge
6	Foot
7	Lower drawer
8	Middle presentation drawer
9	Mechanical hygrometer
10	Upper presentation drawer
11	Control panel (hygrometry, temperature and light)
12	Body

To find out more about your product, consult the online EPREL database. As defined in Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2016, all information relating to this refrigeration appliance is available on the EPREL Base (European Product Database for energy labeling). This database enables you to consult the information and technical documentation of your refrigeration appliance. You can access the EPREL Database by scanning the QR code on the energy label of your appliance or by going directly to: www.ec.europa.eu and searching the reference of your refrigeration appliance.

Aesthetic and functional spare parts in accordance with REGULATION (EU) 2019/2019 (Annex II, point 3.), are made available to professional repairers and end users for a period of 7 years or 10 years (List in Annex II, point 3.a.1 and 3.a.2) from the time the last unit of the model is placed on the market. The list of spare parts and the procedure for ordering them (professional access / special access) are available on the following website: www.interfroidservices.fr or by post at the following address: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE For other

functional spare parts not specified in EU regulation 2019/2019, they are available for a period of 10 years. The manufacturer's warranty is 1 year for functional parts.

SECURITY



Your device conforms to European Directives and their changes.

This appliance is intended for domestic use only. For your own safety and for the proper use of the appliance, read this manual carefully, including the warnings and recommendations, before installing the appliance and using it for the first time. To avoid any risk of injury, keep this manual. The manufacturer declines any liability whatsoever in the case of operating/handling errors concerning the appliance.

Your appliance must be installed, fixed if necessary and used in compliance with the instructions in this operating and installation instructions manual in order to avoid any damage and /or danger due to any lack of stability or faulty installation.

If the appliance has been delivered to your home in a horizontal position, stand it upright and then wait 2 hours before plugging it in. A small amount of oil may have flowed into the refrigeration circuit, and you must allow time for this to flow back towards the motor before connecting the appliance. Failure to do so may damage the appliance.

This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance

This appliance may be used by children aged 8 years and above, and by persons who are physically, sensorially or mentally handicapped, or who have not learned to use the appliance, providing they are supervised by a person familiar with the appliance and who is aware of the risks involved. Children should not be allowed to play with the appliance. User cleaning and servicing operations should not be carried out by children, unless they are more than 8 years old and are supervised.

- 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

Disconnect your appliance prior to performing any maintenance operation. Grasp the plug directly, instead of pulling on the power cable.



Your appliance's refrigeration circuit is filled with isobutene refrigerant (R600a), a natural, non-polluting gas that is, however, inflammable. Ensure that none of the

components in your appliance's refrigeration circuit have been damaged during transport or installation. If you detect any damage, keep your appliance away from flames or any type of source of heat or combustion and ventilate its location.

SECURITY



R600A Safety instructions

Caution: Do not obstruct any ventilation grids of the appliance.

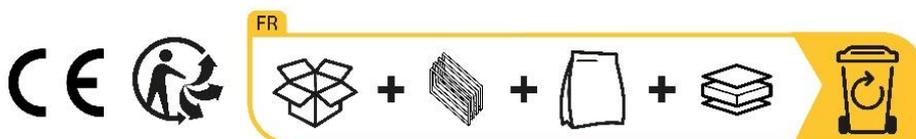
Caution: Do not store explosive substances such as aerosol cans with flammable propellants in this device.

Warning: Do not damage the refrigeration circuit of the appliance.

Caution: Refrigeration units operating with isobutane (R600a), they cannot be placed in an area with sources of ignition (for example unsealed electrical contacts or where the refrigerant could collect in the event of a leak). The type of refrigerant is indicated on the nameplate of the cabinet.

Warning: Do not use electrical appliances in the compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

This device complies with all applicable European directives and their possible modifications.



Electrical connection

For your own safety, you must comply with the instructions given below.

Electrical installation must comply with Standard NF C *15-100, in particular concerning **the Earth**.

Three-core flex 3x2.5 mm², 230V single-phase connected to:

- 20A single-phase 230V-50Hz supply
- ELCB and an individual fuse (10 or 16A depending on the model)

We cannot be held responsible for any incident caused by faulty electrical installation.

Recommendations for the electrical installation of your appliance:

- Do not use extension leads, adaptors, or socket strips.
- **If the power cable is damaged, do not replace it by yourself, and contact your after sales service**
- Always make sure your circuit is earthed.
- The socket must always remain accessible, yet be out of the reach of children.

If you have any doubts, contact your installer.

Cleaning

Disconnect your appliance prior to performing any maintenance operation. Grasp the plug directly, instead of pulling on the power cable.

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.

Recommendation combination:

The combination of shelves, drawers is recommended for energy to be used as efficiently as possible by the refrigeration unit. Any change to this arrangement may impact the energy consumption of the device.

Installation

When selecting a location for your appliance you should make sure the floor is flat and firm, and the room is well ventilated. This device is suitable for operation in rooms with a very specific ambient temperature, this climatic class is indicated on the nameplate. The ambient temperature affects the interior temperature and humidity of your cellar. For optimal operation, your cellar settings are made for ambient temperatures of 23 ° C to 25 ° C.

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.

Once you have installed your appliance, adjust its feet so that it is tilting backwards slightly, this helps the door to close correctly.

This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.
Your device is not designed to be placed in a garage, basement, or similar location.

Turning on your cellars

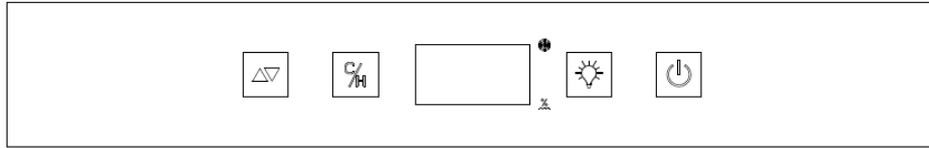
When starting your cellar for the first time, leave it running for at least 4 hours, so that the inside of the cellar and the drawers moisten properly. Once exceeded this time, the atmosphere of your cellar is ideal to preserve your cigars.

Caution: the humidity may drop when you add a significant number of cigars. Indeed, it is necessary to allow a little time to the new cigars to put to the temperature and the hygrometry of the cellar.

So gradually load your cellar, ideally, fill the 1/3 of its capacity, or about 50 cigars, to ensure that the humidity does not drop sharply. Wait a few more hours, the time the new cigars moisten properly to add them again.

Use instructions

➤ Panel control description



Key to select the hygrometry or temperature function.



Key to set the humidity or temperature value



Key to switch off or on the light



Key to switch off or on the appliance

➤ Hygrometry and temperature setting

Your appliance has been developed to manage the humidity level in order to preserve your cigars in the best conditions. We strongly recommend not to change the temperature, and just adjust the humidity level according to your cigar storage taste.

By default, **your device is set at 70% humidity and 20°C** for optimum preservation of cigars. We recommend that you do not change the factory settings. The display shows continuously the humidity set.

Hygrometry adjustment :

The hygrometry rate can be adjusted between 50 and 75%.

- **To set the humidity rate**, press the key  until you select the value wished. Once selected, the value will blink 4 times and the icon  appears on the display until the set humidity is reached. The appliance will achieve progressively the requested humidity rate selected.
- **To see the actual humidity**, press the key  the first time. The value is displayed.

Temperature adjustment :

The temperature can be adjusted between 10 and 22°C.

- **To set the temperature**, press the key  the second time. Press the key  until you select the value wished. Once selected, the value will blink 4 times and the icon  appears on the display until the set temperature is reached.
- **To see the actual temperature in the cellar**, press the key  the third time. The value is

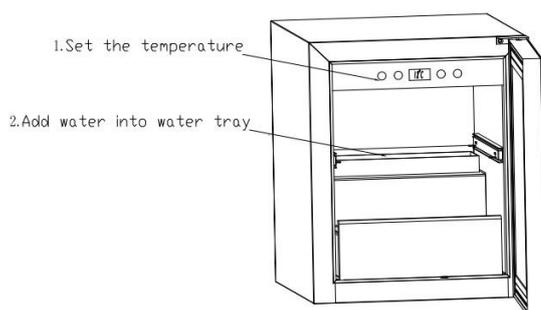
displayed.

➤ Hygrometry adjustment by water tank

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

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 middle drawer 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 light 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 three drawers, the two first to present cigars and the bottom one for storing cigars or boxes. The 2 upper drawers 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 between 200 and 250 cigars in your humidor. However, we do not recommend filling completely to allow air to circulate freely.

Technical information

- Reference : CIG251
- Type of cellar: cigar cellar
- Net capacity : 32L
- Accessories: 3 wooden drawers included 2 presentation drawers
- Door: glass door UV-treated
- Energy consumption : 93 kWh/year
- Energy class : F
- Dimensions : W396 x D520 x H506 mm
- Dimensions carton : W455 x D570 x H580 mm
- Net/gross weight : 23,5 / 25,5 kg
- Climate class : ST (16-38°C)
- Voltage : 220-240V
- Frequency : 50Hz
- Power : 60W
- Temperature range : 10°C - 22°C
- Humidity range : 50-75%
- Technology : compressor (R600A, 23g)
- Noise level : 41 db(A)
- For free standing only

Recycling



— This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in municipal receptacles provided for this purpose.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

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.
Hygrometry level is too low	Check that hygrometry setting on control panel is correct Check that tank water is full of water Check that door is properly closed Avoid frequent door opening that will affect the hygrometry stability level.
Hygrometry level is too high	Check that hygrometry setting on control panel is correct and lower it to reduce the hygrometry level.
The light does not work	Check the service center.
Vibrations	Check to assure that the refrigerator is level.
The cellar seems to make too 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 / FRIO ENTREPRISE
143 Boulevard Pierre Lefauchaux
72230 ARNAGE - France

www.lasommeliere.com