

gifam
Le groupement des marques
d'appareils pour la maison



**Tout savoir sur la cave
à vin**

La cave à vin

▶ Les différents types de caves à vin

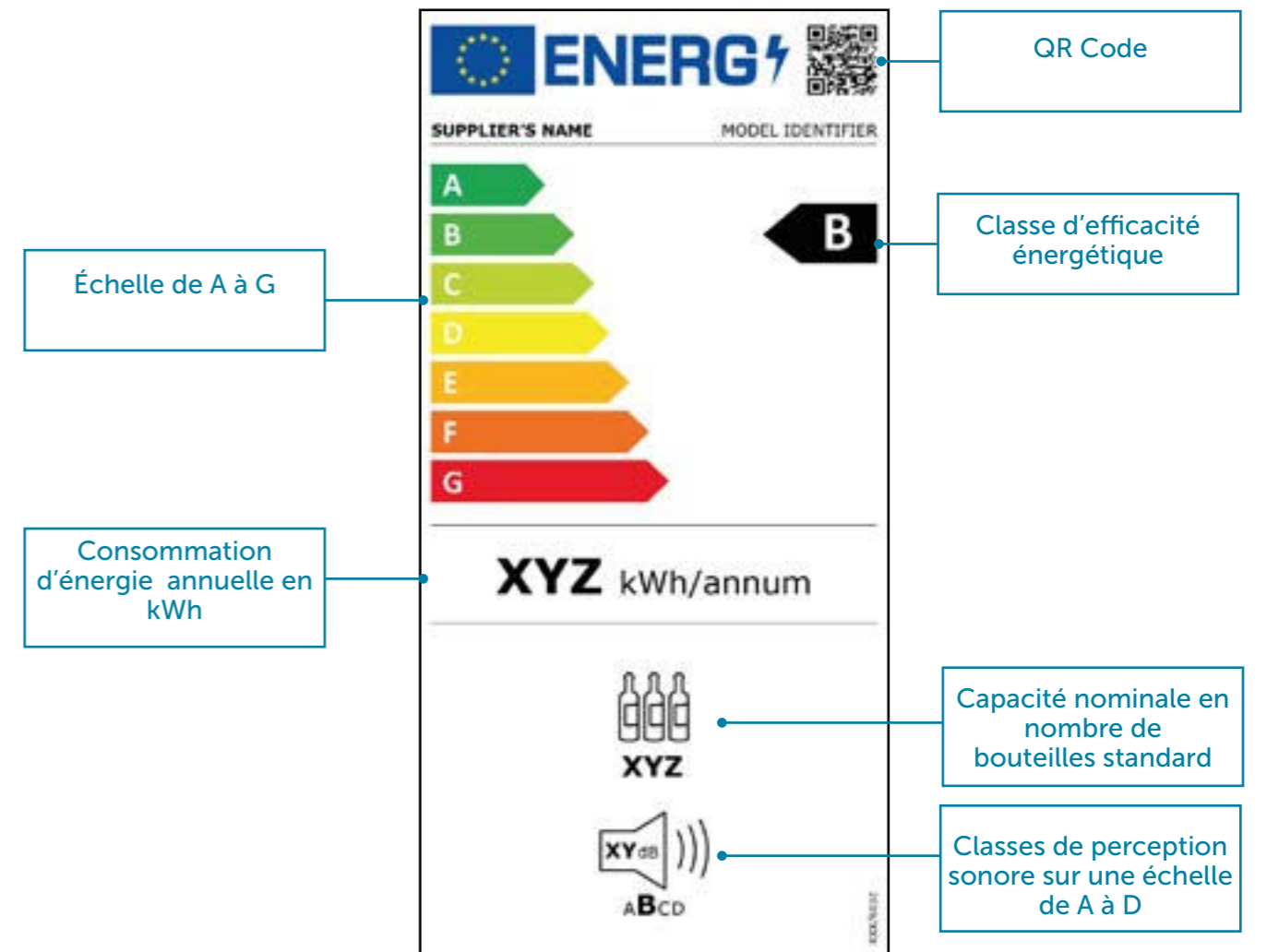
Que vous soyez dégustateurs réguliers, œnophiles ou collectionneurs férus, vous êtes assurés de trouver le modèle qui correspond à vos besoins et attentes :

- La cave de vieillissement permet au vin de vieillir et de se bonifier dans des conditions réguliées grâce à la stabilité de la température (autour de 12°C), la bonne circulation de l'air, de l'hygrométrie (entre 60 et 80%) et l'absence de vibration.
- La cave de mise en température permet de conserver les bouteilles à température de dégustation.
- La cave combiné ou multi-températures est, comme son nom l'indique, une cave polyvalente. Elle permet de stocker différentes sortes de vin sur plusieurs étages à des températures différentes offrant ainsi la possibilité à la fois de vieillissement et de mise en température.

Un appareil citoyen

▶ Qui consomme moins

L'étiquette énergie de la cave à vin présente les mêmes caractéristiques générales que l'étiquette des appareils de réfrigération, mais au lieu des volumes en litres des compartiments de stockage des denrées réfrigérées ou congelées, elle indique la capacité nominale de l'appareil en nombre de bouteilles standard (75cl) pouvant y être placées.



Un concentré de technologie et d'innovation

▷ Un design en adéquation avec les intérieurs d'aujourd'hui

- Selon l'effet recherché, la cave à vin à porte pleine sait se faire invisible tout en étant plus économe en énergie. Les modèles à porte vitrée anti UV participent à la décoration de la pièce et mettent en valeur vos bouteilles.
- Les couleurs s'invitent et s'harmonisent avec votre pièce : noir, inox, bronze.
- Le design est soigné à l'intérieur comme à l'extérieur, les charnières et les serrures savent se faire discrètes.
- Le modèle inox, parfois traité anti-traces de doigts, s'adapte aux tendances maison.

▷ Confort

- Clayettes et rails télescopiques participent à l'ergonomie en permettant un rangement judicieux.
- L'éclairage à l'aide de leds est très performant et contribue à réduire encore la consommation d'énergie de l'appareil.
- L'affichage digital permet un contrôle précis de la température au degré près.
- La présence de filtres à charbon actif permet de protéger le vin contre d'éventuelles effluves.

Bien choisir, installer et utiliser sa cave à vin

▷ Comment choisir sa cave à vin ?

- S'assurer que sa classe climatique est adaptée à la température de la pièce où elle va être installée (attention aux températures ambiantes trop hautes ou trop basses qui peuvent empêcher le bon fonctionnement de l'appareil).
- Évaluer au mieux la capacité de stockage nécessaire. Pour les modèles de vieillissement, choisir plutôt un modèle présentant une capacité plus importante afin de permettre à votre cave à vin d'évoluer au fil des ans selon vos envies.

▷ Comment bien installer sa cave à vin ?

- Ne pas l'installer près d'une source de chaleur (four, radiateur, etc.)
- Laisser quelques centimètres entre l'appareil et le mur contre lequel il est placé (1 cm de part et d'autre et 5 cm au dessus) pour garantir sa bonne ventilation.
- S'assurer que la cave à vin repose sur un sol stable et plat ; si besoin, agir sur le réglage de la hauteur des pieds de l'appareil.
- Veiller à ne pas obturer la grille d'aération si l'appareil figure dans une cuisine intégrée.

▷ Comment bien utiliser sa cave à vin ?

- Régler convenablement la température à l'aide du thermostat selon les informations figurant dans la notice d'utilisation.
- Éviter les temps d'ouverture de la porte trop longs et trop fréquents.

Bien entretenir sa cave à vin

▷ Pourquoi ?

- Un entretien régulier, a minima annuel, permet d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, de réduire sa consommation électrique et d'allonger sa durée de vie.

▷ Les différentes étapes

- Débrancher l'appareil et vérifier l'état du cordon d'alimentation.
- Retirer toutes les bouteilles et toutes les clayettes, puis déplacer la cave à vin de manière à pouvoir accéder à sa face arrière. Dépoussiérer alors le condenseur qui se présente sous la forme d'une « grille noire » pour éviter une augmentation de la consommation d'électricité de l'appareil, puis nettoyer le bac des condensats.
- Nettoyer les parois intérieures avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle sur une éponge, rincer, puis sécher avec un chiffon doux.
- Enlever les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage de l'eau de condensation situé dans le bas de la cavité.
- Remplacer le filtre à charbon.
- Repositionner la cave à vin à son emplacement habituel et vérifier qu'elle est bien de niveau.
- Nettoyer l'intérieur de la porte ainsi que le joint de porte, bien rincer et sécher.
- Vérifier le réglage de la porte et l'état du joint.
- Remettre en place vos clayettes, replacer soigneusement vos précieuses bouteilles de vin.
- Rebrancher l'appareil.
- Dans le cas d'une cave à vin encastrable, nettoyer également, trois à quatre fois par an, le filtre d'aération. Pour cela, enlever la grille, passer le filtre sous l'eau puis laisser-le sécher avant de remonter l'ensemble.

Bien entretenir sa cave à vin

▷ Pourquoi remplacer régulièrement le filtre à charbon ?

- Le filtre à charbon permet de réguler l'humidité dans la cave à vin ainsi que d'éviter la formation de mauvaises odeurs et de moisissures grâce à un système d'aération naturelle par « effet soupirail ». La majorité des caves à vin sont équipées d'un compteur qui déclenche une alarme visuelle tous les 365 jours, qu'il faut réinitialiser après chaque changement de filtre.

Recyclage

▷ Recyclage : que fait-on des appareils en fin de vie ?

Il existe trois solutions éco-responsables pour se débarrasser d'un appareil en fin de vie :

- S'il fonctionne encore, il peut être donné à un proche ou à une association telle qu'[Envie](#) ou [Emmaüs](#) pour être réemployé ;
- Il peut également être rapporté ou repris par le vendeur qui a l'obligation de le reprendre en cas de rachat d'un appareil neuf ;
- Il peut être apporté dans une déchèterie qui collecte les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Le site www.ecosystem.eco recense les points de collecte agréés de la filière et vous permettra d'identifier la déchèterie la plus proche de chez vous.

Les marques

Les marques de caves à vin du Gifam :

ARTHUR MARTIN, ARTEVINO, AVINTAGE, BOSCH, CANDY, CLIMADIFF, ELECTROLUX, EUROCAVE, FAURE, FRIGELUX, GAGGENAU, HOOVER, KITCHENAID, LA SOMMELIERE, LE CELLIER, LIEBHERR, MIELE, ROSIERES, SMEG, TRIOMPH, VINOSTYLE, WHIRLPOOL.

À propos du Gifam

Groupement des marques d'appareils pour la maison, le Gifam rassemble plus d'une centaine de marques, grands groupes internationaux et PME, qui accompagnent le consommateur au quotidien en proposant des produits innovants en électroménager et confort thermique électrique sous des marques de grande notoriété. Son rôle est d'animer et promouvoir la filière électroménager en soutenant l'innovation, la qualité et le service au bénéfice du consommateur.

Le Gifam a pour mission de représenter la profession auprès des pouvoirs publics, des médias et des acteurs institutionnels et d'informer les consommateurs sur le choix, le bon usage, l'entretien et le recyclage des appareils électroménagers et thermiques électriques. Le Gifam est adhérent de la FIEEC (Fédération des Industries Electriques, Electroniques et de Communication) et d'APPLiA (Home Appliance Europe).

