
Utiliser mieux sa cave à vin



Un entretien régulier de la cave à vin, 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 BONS GESTES D'ENTRETIEN

Débranchez l'appareil et vérifiez l'état du cordon d'alimentation.

Retirez toutes les bouteilles et toutes les clayettes, puis **déplacez la cave à vin** de manière à pouvoir accéder à sa face arrière.

Déposez 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 nettoyez le bac des condensats.

Nettoyez les parois intérieures avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle sur une éponge, rincez puis séchez avec un chiffon doux.

Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage de l'eau de condensation situé dans le bas de la cavité.

Remplacez le filtre à charbon.

Repositionner la cave à vin à son emplacement habituel et vérifiez qu'elle est bien de niveau.

Nettoyez l'intérieur de la porte ainsi que le joint de porte, bien rincer et sécher.

Vérifiez le réglage de la porte et l'état du joint.

Remettez en place vos clayettes, replacer soigneusement vos précieuses bouteilles de vin.

Rebrancher l'appareil.

Dans le cas d'une cave à vin encastrable, nettoyez 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.

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.