



**Faneuse « De Ton »**  
**Faneuse « De Krui »**  
**Faneuse « De Trog »**

## MANUEL D'UTILISATION

**Fabricant :** De Nisse Hoeve

**Adresse :** Paul Krügerstraat 20, 4443 AK Nisse, Pays-Bas

**Numéro d'enregistrement à la Chambre de commerce :** 24279080

**Numéro de TVA :** NL001638119B32

**Contact :** info@nissehoeve.nl – +31 6 28135526

**Site web :** <https://nissehoeve.nl>

**Date de publication :** juin 2025

**Version :** 1.0

**Langue :** néerlandais

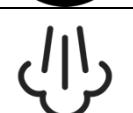
*Veuillez lire attentivement ce manuel avant utilisation.*

*Conservez ce manuel dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.*

**Nous vous remercions de votre confiance.**

- Le mode d'emploi fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le soigneusement ! Lisez attentivement et intégralement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

**Explication des symboles utilisés**

	Ce symbole indique un danger potentiel pour vous ou pour l'outil. Sous ce symbole, vous trouverez des informations importantes sur la manière d'éviter les blessures et les dommages à l'outil électrique.
	Il indique des conseils d'utilisation et d'autres informations particulièrement utiles.
	Attention : de la vapeur peut s'échapper des bords de la plaque à vapeur.
	Attention : risque de brûlure : la surface peut devenir chaude pendant l'utilisation.
	Portez des gants de sécurité appropriés pendant l'utilisation.
	Portez des lunettes de sécurité appropriées pendant l'utilisation.

# Table des matières

1. INFORMATIONS SUR LE FABRICANT .....	4
2. DÉSIGNATION DU TYPE DE MACHINE .....	5
3. DÉCLARATION DE COMPOSITION .....	6
4. DESCRIPTION GÉNÉRALE DE LA MACHINE .....	7
5. DESSINS, SCHÉMAS ET EXPLICATIONS .....	8
6. POSTES DE TRAVAIL DE L'OPÉRATEUR.....	9
7. UTILISATION PRÉVUE DE LA MACHINE .....	10
8. UTILISATION INCORRECTE ET DÉCONSEILLÉE.....	11
9. MONTAGE, INSTALLATION ET RACCORDEMENT.....	12
10. LIMITATION DU BRUIT ET DES VIBRATIONS .....	13
12. RISQUES RÉSIDUELS .....	14
13. CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES DES ACCESSOIRES ET DES PIÈCES .....	15
14. STABILITÉ PENDANT L'UTILISATION, LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE .....	16
15. INSTRUCTIONS POUR LE TRANSPORT, LE DÉPLACEMENT ET LE STOCKAGE .....	17
16. PROCÉDURE À SUIVRE EN CAS D'ACCIDENT OU DE PANNE.....	18
17. ENTRETIEN ET RÉGLAGES PAR L'UTILISATEUR.....	19
19. OUTILS POUVANT ÊTRE MONTÉS SUR LA MACHINE .....	21
20. STABILITÉ PENDANT L'UTILISATION, LE STOCKAGE ET LE TRANSPORT .....	22
21. PANNES ET ACCIDENTS – PROCÉDURE À SUIVRE .....	22
22. INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN ET MESURES PRÉVENTIVES .....	23
23. INSTRUCTIONS POUR UN RÉGLAGE ET UN ENTRETIEN EN TOUTE SÉCURITÉ .....	24
24. OUTILS POUVANT ÊTRE MONTÉS SUR LA MACHINE .....	24

## 1. Informations sur le fabricant

Cette faucheuse-conditionneuse est un appareil composite composé de pièces marquées CE et fourni par :

### 1.1 Fabricant / Distributeur

#### De Nisse Hoeve

Paul Krügerstraat 20  
4443 AK Nisse  
Pays-Bas

Numéro d'enregistrement à la Chambre de commerce : 24279080  
Numéro de TVA : NL001638119B32

E-mail : [info@nissehoeve.nl](mailto:info@nissehoeve.nl)  
Site web : <https://nissehoeve.nl>  
Téléphone : +31 6 2813 5526

Aucun mandataire distinct n'a été désigné au sein de l'Union européenne. Le fabricant est également responsable de la composition et de la livraison du produit.

**Remarque importante :**



Cet appareil est destiné à un usage privé sous la surveillance d'un adulte. Son utilisation est autorisée uniquement conformément aux instructions figurant dans ce manuel. Le produit n'est pas adapté à un usage commercial ou industriel.

## 2. Désignation du type de machine

La faneuse est livrée sous forme de produit assemblé sous la marque **De Nisse Hoeve**. Le fonctionnement et les consignes de sécurité s'appliquent à toutes les variantes disponibles. Il existe différents modèles avec un fonctionnement technique identique, mais dont la taille, la forme et la conception du bac à foin varient.

### 2.1 Variantes de modèles de bac à foin

Nom du modèle	Dimensions (L×l×H)	Couleur(s)	Roues	Poids
De Ton	80 × 66 × 93 cm de haut	Noir ou vert	Non	8 kg
Le Krui	94 × 52 × 56 cm de haut	Noir	Oui	5 kg
La mangeoire	100 × 59 × 66 cm de haut	Noir	Oui	7,3 kg

Tous les modèles sont équipés de :

- une **grille à vapeur** amovible au fond du bac (à environ 5 cm au-dessus du fond) afin que le foin n'entre pas en contact avec l'eau résiduelle. La grille est **amovible** pour faciliter le nettoyage ;
- un **raccord fixe pour le tuyau à vapeur** ;
- un ou plusieurs **autocollants avec le logo et/ou le nom** de la marque De Nisse Hoeve.

En outre, les bacs à foin peuvent être équipés en option d'un **trou de drainage avec bouchon en caoutchouc**. Dans ce cas, le bac **n'est pas entièrement étanche**. Il faut en tenir compte lors du remplissage ou du nettoyage.

Aucun numéro de série ni autocollant de production n'est apposé. La configuration du modèle livré figure sur le ticket de caisse ou la confirmation de commande. L'année de construction correspond à la date de livraison. Le bac à foin n'est pas un composant électrique.

### 2.2 Vaporisateur

Le vaporisateur fourni est un vaporisateur à papier peint d'origine d'une marque de premier plan (tel que le SteamForce de Wagner ou similaire), équipé :

- un tuyau à vapeur fixe du fabricant,
- d'une étiquette de marque et d'un indicateur de niveau de remplissage,
- son propre mode d'emploi.



**Remarque :** le tuyau du vaporisateur peut être remplacé en option par une version à raccord rapide. Celle-ci est fournie comme pièce détachée.

### 2.3 Minuterie (en option)

L'utilisation d'une **minuterie** est nécessaire pour une utilisation sûre du vaporisateur à foin. Celle-ci est fournie comme pièce détachée et doit être réglée par l'utilisateur sur la durée de vaporisation appropriée (par exemple 75 minutes).

### 3. Déclaration de composition

Le soussigné,

**De Nisse Hoeve**

Paul Krügerstraat 20

4443 AK Nisse, Pays-Bas

Numéro d'enregistrement à la Chambre de commerce : 24279080

déclare par la présente que les vaporiseurs à foin livrés sont composés de pièces déjà marquées CE, dont un vaporisateur à papier peint d'origine d'une marque reconnue (tel que le SteamForce de Wagner ou similaire).

Le produit dans son ensemble n'est pas une machine modifiée, mais une combinaison de pièces standard, sans modifications structurelles du système électrique. Les pièces électriques (le vaporisateur) conservent leur fonction d'origine et leur marquage CE. Les pièces non électriques (bac à foin, tuyau, grille) ont été assemblées par De Nisse Hoeve et sont conformes aux exigences générales de sécurité des produits destinés à un usage domestique.

Le vaporisateur de foin est conçu pour **un usage non commercial et privé sous la surveillance d'un adulte**. L'utilisation de l'appareil en dehors des instructions et applications spécifiées ne relève pas de la responsabilité du fabricant.

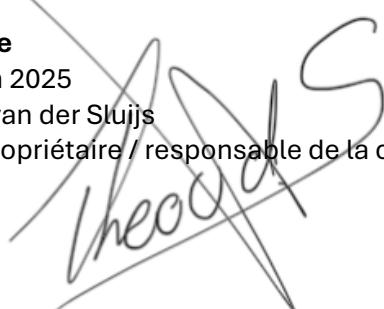
La présente déclaration de composition a été établie conformément à l'annexe II, partie B, de la directive 2006/42/CE et peut être présentée lors d'une inspection ou d'un contrôle éventuel.

**Signé à Nisse**

**Date :** 30 juin 2025

**Nom :** Theo van der Sluijs

**Fonction :** Propriétaire / responsable de la composition

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Theo van der Sluijs". The signature is somewhat stylized and written over a diagonal line.

## 4. Description générale de la machine

Le stérilisateur à vapeur de **De Nisse Hoeve** est un outil utilisé pour traiter le foin destiné aux chevaux à la vapeur. La vaporisation du foin permet de réduire considérablement les particules de poussière, les bactéries, les moisissures et autres irritants potentiels pour les voies respiratoires des chevaux. Cela contribue à améliorer la qualité du foin et à assainir les voies respiratoires, en particulier chez les chevaux sensibles ou en convalescence.

Le vaporisateur de foin se compose d'une combinaison de :

- un **nettoyeur vapeur électrique** (initialement destiné au décapage de papier peint),
- un **bac à foin en plastique** avec grille amovible,
- un **tuyau à vapeur** (standard ou en option avec raccord rapide),
- et, en option, un **interrupteur à minuterie** pour l'arrêt automatique.

Le générateur de vapeur est rempli d'eau du robinet propre, la chauffe pour la transformer en vapeur et achemine la vapeur vers le bac à foin via un tuyau. À l'intérieur du bac se trouve une grille sur laquelle le foin est placé en vrac ou dans des filets à foin (le foin doit toujours être séparé et démêlé). La vapeur se répand dans le bac fermé et chauffe le foin pendant une période prédéfinie.

Le processus dure généralement **75 minutes**. Une fois terminé, le foin cuit à la vapeur doit **refroidir pendant** au moins **15 minutes dans le bac**, puis **15 minutes à l'air libre**, avant d'être donné au cheval. Le foin cuit à la vapeur doit idéalement être donné dans les 12 heures et au plus tard dans les 24 heures, afin d'éviter la prolifération bactérienne.

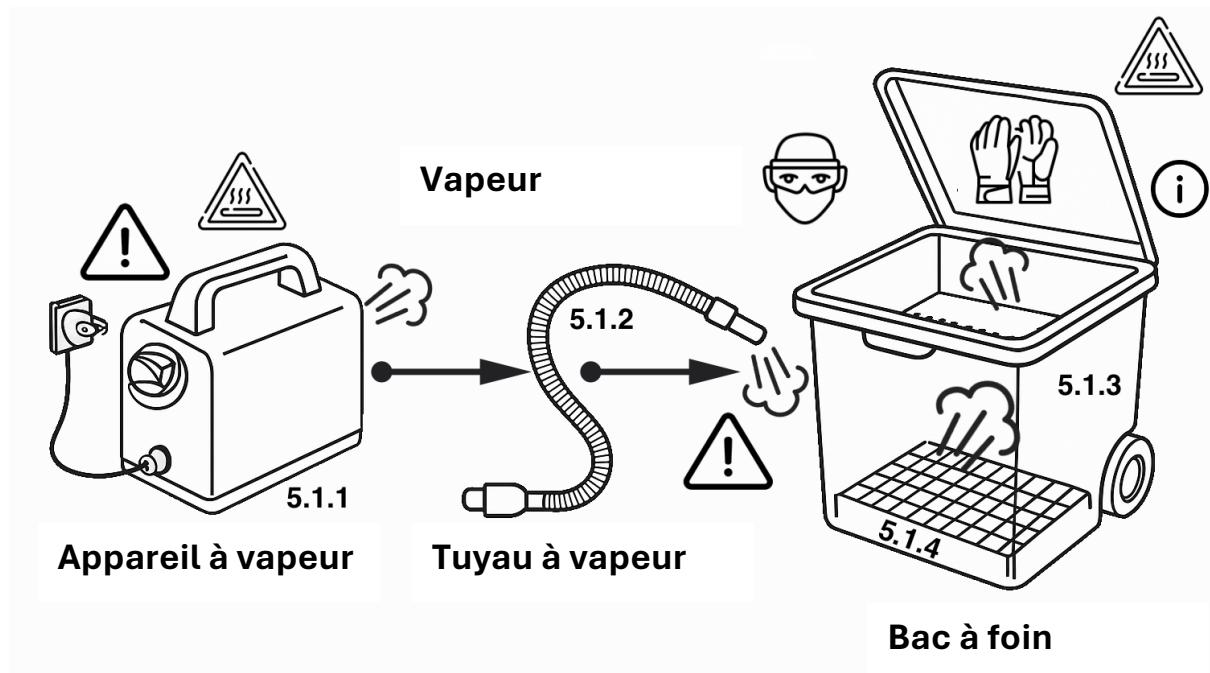
Le cuiseur à vapeur pour foin est exclusivement destiné à **un usage privé sous la surveillance d'un adulte**. Une utilisation incorrecte peut entraîner des situations dangereuses telles que des brûlures, des chocs électriques ou des dommages à l'équipement.



**Attention :** ne jamais ouvrir le couvercle pendant ou immédiatement après la cuisson à la vapeur. Une surpression et de la vapeur chaude se forment à l'intérieur. Consultez toujours ce manuel et le mode d'emploi d'origine du cuiseur à vapeur avant de l'utiliser.

## 5. Dessins, schémas et explications

L'illustration ci-dessous montre la configuration de base du nettoyeur à vapeur et ses différents composants.



### 5.1 Aperçu de la configuration

#### 5.1.1 Générateur de vapeur

Unité électrique à vapeur qui se branche sur une prise standard de 230 V. Le vaporisateur chauffe l'eau du robinet jusqu'à ce qu'elle se transforme en vapeur .

**Avertissement :** ne pas ouvrir ni remplir pendant l'utilisation ou dans les 15 minutes qui suivent.

#### 5.1.2 Tuyau à vapeur

Relie le générateur de vapeur au bac à foin. Il peut s'agir d'un tuyau fixe (fourni avec le générateur de vapeur) ou d'un tuyau optionnel avec raccord rapide.

**Avertissement :** ne jamais débrancher le tuyau pendant ou peu après l'utilisation.

#### 5.1.3 Bac à foin

Bac en plastique avec couvercle et grille amovible (~5 cm au-dessus du fond). Le bac recueille la vapeur et chauffe le foin.

**Risque de brûlure en cas d'ouverture pendant ou peu après la vaporisation.**

**Attention :** certains modèles sont équipés de roulettes ou d'un trou d'évacuation avec bouchon en caoutchouc.

### 5.1.4 Grille à vapeur

Amovible pour le nettoyage. Empêche le foin d'entrer en contact avec l'eau résiduelle.

- **Minuterie** (non illustrée)

Il est recommandé de couper automatiquement l'alimentation électrique après la durée de vapeur réglée (par exemple 75 minutes).

#### Remarques :



- Assurez-vous que le tuyau est bien raccordé avant d'allumer le vaporisateur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable.
- N'utilisez pas de rallonges électriques, sauf si elles sont entièrement déroulées et suffisamment épaisses (min.  $3 \times 1 \text{ mm}^2$ ).



Le vaporisateur ne doit jamais être utilisé sans surveillance et doit refroidir pendant au moins 15 minutes avant de déconnecter ou d'ouvrir des pièces.

## 6. Lieux de travail de l'opérateur

Le vaporisateur à foin est conçu pour être utilisé dans un espace ouvert ou bien ventilé, tel qu'une étable, une aire de lavage, un abri ou une cour. L'utilisateur doit rester à une distance de sécurité des pièces chaudes et des sorties de vapeur pendant toutes les phases d'utilisation : remplissage, raccordement, utilisation, contrôle, vidange et nettoyage.

### 6.1 Position de travail recommandée

- Pendant le remplissage du stérilisateur, l'opérateur se trouve à l'arrière de l'appareil (le bouchon de remplissage et le raccord du tuyau se trouvent à l'avant).
- Lors du démarrage ou du contrôle du processus, l'opérateur se trouve à côté ou derrière le vaporisateur, à une distance minimale de 50 cm du raccord du tuyau et du bouchon.
- Lors de l'ouverture du bac à foin après la vapeur, l'opérateur doit se tenir à une distance suffisante afin que la vapeur résiduelle ne lui arrive pas au visage et porter **des gants résistants à la chaleur et des lunettes de sécurité**.
- Lors de la mise en place ou du retrait des filets à foin, l'opérateur se tient **face à la benne**, mais **seulement après un refroidissement suffisant (au moins 15 minutes)** et porte **des gants résistants à la chaleur** et des **lunettes de sécurité**.

### 6.2 Attention aux zones dangereuses

- **Zone de vapeur** autour du tuyau et de l'ouverture du bac : risque de brûlure par la vapeur chaude ou les gouttes de condensation.
- **Couvercle** du bac à foin : lors de l'ouverture immédiatement après la vaporisation, de la vapeur peut encore s'échapper.
- Le **couvercle** du bac à foin ne doit pas être ouvert pendant ou juste après la vaporisation.
- **Tuyau à vapeur** : il peut être chaud au toucher et ne doit pas être touché sans protection.
- **Tuyau à vapeur** : ne doit pas être dévissé pendant ou juste après la vaporisation.
- **Vaporisateur / Capuchon du vaporisateur** : peut être chaud au toucher et ne doit pas être touché sans protection.
- **Capuchon du vaporisateur** : ne doit pas être dévissé pendant ou juste après la vaporisation.



### 6.3 Équipements de protection individuelle recommandés

- **Gants résistants à la chaleur** pour ouvrir le bac à foin et retirer la grille ;
- **Lunettes de sécurité ou écran de protection** pour protéger les yeux contre la vapeur ascendante ou la condensation chaude ;
- **Chaussures de travail fermées** avec semelles antidérapantes en cas d'utilisation sur des surfaces humides ou glissantes.

## 7. Utilisation prévue de la machine

Le désinfecteur de **foin De Nisse Hoeve** est conçu pour le traitement hygiénique du foin destiné aux chevaux (et autres ongulés), dans le but de :

- réduire les particules de poussière ;
- d'éliminer les moisissures et les bactéries ;
- améliorer la santé respiratoire des animaux sensibles ;
- augmenter l'appétence du foin sans ajout d'arômes ou d'exhausteurs de goût.

L'appareil est destiné à **être utilisé à l'extérieur ou dans une étable bien ventilée**. Le bac à foin peut être placé à l'extérieur, mais le vaporisateur doit toujours être placé dans un endroit sec et exempt de poussière.

L'utilisation de l'appareil doit se faire sous la surveillance d'un adulte qui a lu et compris au préalable l'intégralité du mode d'emploi.

**L'utilisation prévue comprend :**

- Le remplissage du vaporisateur avec de l'eau du robinet propre ;
- Le remplissage du bac à foin avec un ou plusieurs filets à foin ou du foin en vrac ;
- Le raccordement du tuyau au bac à foin ;
- Le démarrage du processus de vaporisation à l'aide d'une minuterie ;
- Le refroidissement contrôlé du foin vaporisé ;
- Donner le foin vaporisé aux chevaux **dans les 12 à 24 heures** suivant la vaporisation.



**Attention :** l'utilisation est strictement réservée à **un usage non professionnel et privé**.

L'utilisation commerciale ou industrielle du vaporisateur de foin n'est pas couverte par ce manuel et cette garantie.

**Non destiné à :**

- Utilisation par des enfants ou des personnes non autorisées ;
- Utilisation sans surveillance ;
- Utilisation à l'intérieur sans ventilation suffisante ;
- Utilisation dans des endroits sans surface plane et stable ;
- Utilisation d'additifs (tels que des huiles essentielles, du vinaigre ou des parfums) dans le défroisseur.

## 8. Utilisation incorrecte et déconseillée

Les utilisations suivantes du désherbeur à vapeur sont **expressément déconseillées et peuvent entraîner des situations dangereuses, endommager l'appareil et/ou entraîner la perte de la garantie :**

### 8.1 Interdit

#### Ouvrir le bac à foin ou le vaporisateur pendant ou peu après l'utilisation

- Risque de brûlure par échappement de vapeur chaude et d'eau de condensation bouillante.
- Attendez toujours au moins **15 minutes** après la fin du temps de vaporisation.

#### Remplir le vaporisateur lorsqu'il est chaud ou sous tension

- Danger de mort par explosion de vapeur ou court-circuit.
- Laissez d'abord **refroidir** le cuiseur vapeur pendant au moins **15 minutes**, débranchez toujours la fiche de la prise.

#### Utilisation d'additifs dans l'eau

- Tels que : parfums, vinaigre, huiles, désinfectants, extraits d'herbes.
- Ceux-ci peuvent entraîner des obstructions, des vapeurs toxiques ou endommager l'intérieur.
- Utilisez exclusivement **de l'eau du robinet propre**.

#### Utilisation sans minuterie ou sans surveillance

- Risque d'ébullition à sec, de surchauffe, de dommages causés par le feu ou de surcharge électrique.

#### Utilisation sur une surface inégale ou instable

- Le récipient ou le cuiseur vapeur peut basculer ou glisser, ce qui peut entraîner des fuites ou des blessures.

#### Utilisation dans un espace clos sans ventilation

- Accumulation de vapeur, condensation et risque de formation de moisissures ou d'asphyxie.

#### Utilisation de pièces endommagées

- Comme un tuyau à vapeur endommagé, un cordon défectueux, un bac qui fuit ou un filet à foin déchiré.
- Remplacez la pièce ou contactez De Nisse Hoeve.

#### Utilisation par des personnes non autorisées ou des enfants

- Seuls les adultes ayant lu ce manuel sont autorisés à utiliser le stérilisateur à vapeur.

#### Utilisation de rallonges qui ne sont pas complètement déroulées ou qui ne sont pas suffisamment épaisses

- Risque de surchauffe et de fusion.
- Utilisez uniquement des rallonges d'une longueur maximale de 10 mètres avec un conducteur d'eau moins  $3 \times 1 \text{ mm}^2$ .

**Important :** l'utilisation du préchauffeur d'une manière autre que celle décrite dans ce manuel **peut entraîner un danger pour les personnes et les animaux et ne relève pas de la responsabilité du fabricant.**



## 9. Montage, installation et raccordement

Le vaporisateur à foin est composé de plusieurs éléments : un vaporisateur, un bac à foin avec grille amovible, un tuyau à vapeur (avec ou sans raccord rapide) et, en option, une minuterie. Suivez les étapes ci-dessous pour une installation sûre et correcte.

### 9.1 Étape 1 – Mise en place des pièces

- Placez le **bac à foin** sur une **surface plane et stable** dans un endroit bien ventilé.
- Placez le vaporisateur sur une **surface plane et stable**, à l'écart de tout objet tel que des substances inflammables.
- Assurez-vous que le bac et le vaporisateur ne peuvent pas bouger ou basculer.
- Si le bac est équipé d'un **trou de drainage avec bouchon**, vérifiez que le bouchon est bien fermé afin d'éviter toute fuite.

### 9.2 Étape 2 – Préparation du foin

- Remplissez le bac à foin avec **un ou plusieurs filets** remplis de foin sec ou de foin en vrac.
- Veillez à bien aérer le foin.
- Placez les filets à foin ou le foin en vrac sur la **grille amovible**, qui se trouve à environ 5 cm au-dessus du fond.
- Veillez à ce que le foin ne dépasse pas du bord du bac.
- Veillez à ce que le couvercle ferme hermétiquement le bac à foin, afin qu'aucune vapeur ne puisse s'échapper.

### 9.3 Étape 3 – Remplissage du cuiseur vapeur

- Ouvrez le bouchon de remplissage du cuiseur vapeur (uniquement lorsqu'il **est complètement refroidi !**).
- Remplissez le cuiseur vapeur avec **de l'eau du robinet propre** jusqu'à la ligne MAX indiquée.
- Refermez bien le bouchon de remplissage.
- **N'utilisez jamais d'additifs ou de parfums** dans l'eau.

### 9.4 Étape 4 – Raccordement du tuyau

- Vérifiez que le tuyau est bien fixé côté **vaporisateur**.
- Raccordez l'autre extrémité du tuyau au raccord situé sur le bac à foin.
  - Pour les modèles avec raccord rapide : enfoncez fermement le raccord jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  - Pour un tuyau standard : serrez le raccord à la main (sans trop serrer).



**Vérifiez toujours que le tuyau est bien fixé avant de mettre le vaporisateur en marche.**

### 9.5 Étape 5 – Raccordement au réseau électrique

- Branchez le vaporisateur à l'aide d'un **interrupteur à minuterie** sur une prise de courant 230 V avec mise à la terre.
- Réglez la minuterie sur la durée de vapeur souhaitée (par défaut : **75 minutes**).
- Déroulez complètement les rallonges éventuelles et utilisez uniquement des câbles suffisamment épais (min. 3 x 1 mm<sup>2</sup>, max. 10 mètres).
- Assurez-vous que la **fiche est bien branchée** et qu'elle ne bouge pas.



**N'utilisez jamais de dévidoirs enroulés ou de rallonges endommagées.**

## 9.6 Contrôle avant la mise en marche

- Cuve placée de manière stable
- Le stomer est placé de manière stable, sans objets autour
- Le foin est correctement rempli dans les filets ou en vrac (le foin doit toujours être défaits)
- Niveau d'eau correct
- Tuyau correctement raccordé des deux côtés
- Minuterie correctement réglée
- Aucune pièce ou aucun câble endommagé

## 10. Limiter le bruit et les vibrations

Le stérilisateur fonctionne de manière pratiquement silencieuse et ne produit pas de vibrations notables. Les seuls bruits audibles sont le bouillonnement de l'eau et le souffle de vapeur pendant le chauffage.

Afin d'éviter tout nuisance ou dommage causé par le bruit ou les vibrations, veuillez respecter les consignes suivantes :

### 10.1 Montage et installation recommandés

- **Placez le cuiseur vapeur sur une surface plane et dure**, de préférence sur un sol non élastique.
- **Évitez tout contact avec des surfaces sensibles aux vibrations**, telles que les murs en bois, les plaques de plastique minces ou les planchers flottants.
- **Maintenez une distance minimale de 15 cm entre le défroisseur et les murs** ou autres objets.

### 10.2 Limiter le bruit

- Évitez la résonance en ne laissant pas le tuyau ou le vaporisateur reposer contre un mur dur ou une grille métallique.
- Ne placez jamais le bac à foin directement sur une surface surélevée ou creuse, sauf si celle-ci est renforcée.



**Remarque :** le vaporisateur lui-même ne contient aucune pièce mobile (telle qu'un moteur ou une pompe), ce qui permet de maintenir un faible niveau sonore. Dans la pratique, la nuisance sonore est très limitée.

## 11. Mise en service et utilisation

Le vaporisateur de foin est conçu pour une utilisation quotidienne dans un environnement sûr et contrôlé. Les étapes ci-dessous décrivent la procédure complète, du remplissage à l'alimentation du foin vaporisé.

### 11.1 Mode d'emploi - étape par étape

1. **Placez le bac à foin de manière stable sur une surface plane.**
  - Veillez à ce que le trou de drainage (le cas échéant) soit bien fermé avec le bouchon en caoutchouc.
  - Ne laissez pas le bac à l'extérieur sans surveillance pendant la cuisson à la vapeur en cas de vent fort ou de pluie.
2. **Remplissez un ou plusieurs filets à foin avec du foin** et placez-les (ou le foin en vrac) sur la grille amovible dans le bac.
  - Veillez à ce que le foin ne touche pas le couvercle.

- Un excès de foin peut entraver la circulation de la vapeur.
3. **Raccordez le tuyau à vapeur au bac.**
    - Vérifiez que le raccord (raccord rapide ou fileté) est bien serré.
    - Ne tirez pas sur le tuyau lorsqu'il est raccordé.
  4. **Remplissez le nettoyeur vapeur avec de l'eau du robinet propre jusqu'au niveau MAX indiqué.**
    - **N'ajoutez jamais d'additifs** (tels que du vinaigre, des huiles, des épices ou des parfums).
    - N'utilisez pas d'eau froide lorsque le défroisseur est encore chaud. Laissez-le refroidir pendant 15 minutes.
    - **Débranchez toujours l'appareil avant de le remplir.**
  5. **Branchez le défroisseur à l'aide d'une minuterie** et réglez-la sur la durée souhaitée.
    - Durée de vaporisation recommandée : **75 minutes**.
    - Utilisez toujours une minuterie homologuée et vérifiez les réglages.
  6. **Branchez le fer à vapeur dans la prise.**
    - Le défroisseur va maintenant commencer à chauffer (cela peut prendre jusqu'à 15 minutes).
    - Ne laissez jamais le vaporisateur sans surveillance.
  7. **Laissez le bac à foin complètement fermé jusqu'à ce que la minuterie s'éteigne.**
    - N'ouvrez **pas** le couvercle **pendant le fonctionnement**.
    - Une fois le cycle terminé, débranchez l'appareil.

## 11.2 Après la cuisson à la vapeur

1. **Attendez au moins 15 minutes avant d'ouvrir le couvercle.**
  - Il peut encore y avoir une surpression ou de la vapeur chaude à l'intérieur du bac.
  - Portez de préférence des gants résistants à la chaleur et des lunettes de sécurité.
2. **Laissez ensuite le foin refroidir pendant 15 minutes à l'extérieur du bac.**
  - Utilisez pour cela une brouette, un filet ou une mangeoire propres.
  - Laissez le foin bien s'évaporer avant de le donner à manger au cheval.
3. **Donnez le foin cuit à la vapeur de préférence dans les 12 heures**, et au plus tard dans les 24 heures.
  - Après 24 heures, des bactéries ou des moisissures peuvent à nouveau se développer.
  - N'utilisez jamais de foin qui sent le renfermé ou qui est humide ou chaud au toucher.

## 11.3 Après chaque utilisation

- Nettoyez le bac à l'eau et laissez-le sécher avec le couvercle ouvert.
- Ne laissez pas de résidus de foin ou de zones humides.
- Videz complètement le vaporisateur et laissez-le sécher à l'air libre, en position verticale.
- En hiver, ne laissez aucun élément à l'extérieur.

## 12. Risques résiduels

En cas d'utilisation normale du vaporisateur à foin, conformément aux instructions de ce manuel, le risque de blessure ou de dommage est minime. Néanmoins, certains risques résiduels ne peuvent être totalement exclus, même en cas d'utilisation prudente :

### 12.1 Risque de brûlure par la vapeur chaude et la condensation

- Pendant et immédiatement après le traitement à la vapeur, le bac à foin est sous pression et contient de la vapeur à une température supérieure à 100 °C.
- Même après la mise hors tension, de la vapeur peut s'échapper par le tuyau ou le couvercle.
- De la condensation chaude peut s'écouler du tuyau ou sous la grille.



- Ne débranchez **jamais** le tuyau pendant ou immédiatement après la vaporisation.
- N'ouvrez jamais** le couvercle ou le bouchon de remplissage pendant ou immédiatement après la vaporisation.

## 12.2 Risque électrique en cas de mauvais branchement

- L'utilisation de rallonges ou de prises endommagées peut entraîner un court-circuit ou une surchauffe.
- Un refroidissement insuffisant avant le remplissage peut entraîner une explosion de vapeur au contact de l'eau froide.



Utilisez toujours une minuterie et ne remplissez le réservoir que lorsque le défroisseur est complètement refroidi et éteint.

## 12.3 Risque de glissade dû à la condensation ou à l'eau résiduelle

- Pendant le repassage ou le vidage du bac, le sol peut être mouillé.
- L'accumulation d'eau sous la grille ou via le trou de drainage (le cas échéant) peut entraîner la formation de flaques.



Veillez à ce que le sol soit antidérapant et éliminez immédiatement l'eau résiduelle. Ou portez des chaussures à semelles antidérapantes.

## 12.4 Danger lié à l'utilisation d'additifs

- Les additifs tels que le vinaigre, les huiles, les extraits d'herbes ou les parfums peuvent produire des vapeurs toxiques lorsqu'ils sont chauffés ou endommager l'intérieur du cuiseur vapeur.



Utilisez exclusivement de l'eau du robinet propre, sans additifs.

## 12.5 Surchauffe en cas d'utilisation sans minuterie

- Si le défroisseur continue à chauffer sans interruption, l'élément chauffant peut surchauffer ou s'assécher.



Utilisez toujours une minuterie pour éviter ce risque.

**Important :** ces risques résiduels ne peuvent être totalement éliminés sur le plan technique, mais ils peuvent être réduits au minimum grâce à une utilisation et un entretien corrects et au respect du présent mode d'emploi.

# 13. Caractéristiques essentielles des accessoires et pièces détachées

Le stérilisateur à vapeur de De Nisse Hoeve se compose de différentes pièces fonctionnelles et accessoires. Vous trouverez ci-dessous les spécifications et les points à prendre en compte pour l'utilisation, l'entretien et le remplacement.

### 13.1 Vaporisateur (fourni en standard)

- Utilisation d'origine : décapeur de papier peint (marqué CE)
- Contenance : 4,5 à 5 litres (selon le type)
- Puissance : environ 2 000 à 2 750 watts
- Raccordement : 230 V
- Temps de chauffe : 10 à 15 minutes
- **La marque peut varier** (par exemple, le SteamForce de Wagner), mais est toujours conforme aux normes européennes
- Livré avec un tuyau d'origine et les instructions du fabricant, veuillez lire ces instructions !

### 13.2 Tuyau à vapeur (standard ou en option)

- **Standard** : fourni avec le défroisseur
- **En option** : tuyau avec raccord rapide (plus facile à détacher pour le nettoyage ou le transport)
- Longueur maximale : selon le type, en moyenne 3,5 à 4 mètres
- Le tuyau ne doit pas être plié, bloqué ou rallongé sans autorisation
- Vérifiez régulièrement l'absence d'usure ou de fuite

### 13.3 Bac à foin (standard)

- Bac en plastique (non électrique)
- Disponible en trois modèles (voir chapitre 2)
- Couleur : noir ou vert
- Grille : utilisable séparément, à environ 5 cm au-dessus du fond
- Bouchon : trou de drainage avec bouchon en caoutchouc en option
- Couvercle : inclus de série
- Autocollants avec nom de marque sur le côté
- Attention : le bac n'est pas étanche lorsque le bouchon de vidange est utilisé

### 13.4 Minuterie (option – fortement recommandée)

- Fonction : arrêt automatique après une durée prédéfinie (par exemple 75 minutes)
- Type : analogique ou numérique
- Raccordement : 230 V, adapté à une charge > 2000 W
- Non inclus en standard, mais fortement recommandé pour une utilisation en toute sécurité
- Utilisez uniquement des minuteries avec **prise de terre et marquage CE**

### 13.5 Grille (standard dans chaque bac)

- Matériau : plastique ou fer (selon le modèle)
- Forme : adaptée à la taille intérieure du bac à foin
- Fonction : maintient le foin au-dessus du niveau de l'eau
- **Amovible pour le nettoyage**

**Utilisez exclusivement des pièces d'origine ou équivalentes.**



Remplacez les pièces endommagées en temps utile. Les pièces qui ne proviennent pas de De Nisse Hoeve peuvent entraîner des situations dangereuses et entraîner la perte de la garantie et de la responsabilité.

## 14. Stabilité pendant l'utilisation, le transport et le stockage

Afin de garantir une utilisation sûre et une longue durée de vie du séchoir à foin, l'appareil doit toujours être stable et correctement positionné pendant l'utilisation, le transport, le stockage et l'entretien.

## 14.1 Pendant l'utilisation

- **Placez toujours la benne à foin et le vaporisateur sur une surface plane et dure.**
- Veillez à ce que le bac et le vaporisateur ne puissent pas glisser ou basculer, même en cas de vent ou de terrain irrégulier.
- Placez de préférence le vaporisateur à l'intérieur ou sous un auvent, sur un **sol stable**. Laissez le tuyau reposer sur le sol sans tension ni pliure.
- N'utilisez **pas** l'appareil **sur des surfaces inclinées**, de l'herbe, des palettes ou du gravier sans renfort.

## 14.2 Pendant le déplacement et le transport

- **Débranchez toujours le tuyau à vapeur** du bac avant de le déplacer ou de le basculer.
- **Laissez d'abord refroidir complètement le foin et l'appareil.**
- Déplacez le bac à foin par les côtés ou les poignées ; **ne le soulevez jamais par le tuyau**.
- Pour les modèles à roulettes, veillez à ce qu'elles roulent correctement et que le bac ne bascule pas sur un sol irrégulier.
- Lors du transport dans des véhicules, utilisez toujours des sangles ou du matériel de blocage pour éviter tout glissement.

## 14.3 Pendant la mise hors service ou en cas de non-utilisation temporaire

- **Videz complètement le vaporisateur** après utilisation en l'inclinant légèrement vers l'avant (par exemple au-dessus d'un évier).
- Conservez le nettoyeur à vapeur **en position verticale, au sec et à l'abri du gel**.
- Conservez le tuyau **à l'abri du gel**.
- Laissez le tuyau et le bac **sécher complètement** après utilisation afin d'éviter la formation de moisissures.
- **Ne rangez pas l'appareil à la lumière directe du soleil**, mais de préférence dans un endroit frais et sec.



Un stockage ou un transport inappropriate (par exemple dans des conditions humides ou glaciales) peut entraîner des fissures dans le plastique, le détachement des joints ou des dommages électriques au défroisseur.

# 15. Instructions pour le transport, le déplacement et le stockage

Afin d'éviter toute blessure, tout dommage ou tout dysfonctionnement lors du déplacement du nettoyeur à vapeur ou de ses composants, les directives ci-dessous doivent être respectées. Les instructions ont été rédigées conformément à la directive Machines.

## 15.1 Instructions générales pour le transport

- **Laissez toujours refroidir le vaporisateur et le bac** avant de les transporter ou de les stocker.
- **Videz complètement le vaporisateur** en l'inclinant légèrement vers l'avant ; l'eau restante dans le réservoir peut geler ou provoquer des fuites.
- **Débranchez le tuyau à vapeur** du bac à foin avant tout déplacement ou transport.
- Ne déplacez pas le bac avec un tuyau ou une fiche encore connectés.

## 15.2 Conditions de stockage

Pièce	Espace de stockage	Conditions importantes
Lave-vapeur	À l'intérieur, à l'abri du gel	Ne jamais stocker ou utiliser à l'état humide ou gelé
Bac à foin	À l'intérieur en cas de gel, sinon à l'extérieur sous abri	Éviter l'exposition directe au soleil, incliner en cas de fuite. Débrancher le tuyau avant d'incliner !
Tuyau	À l'intérieur, au sec et suspendu librement	Ne pas enrouler lorsqu'il est mouillé
Minuterie	À l'intérieur, au sec et sur une prise de terre	À utiliser uniquement à température ambiante

## 15.3 Informations sur le poids pour le levage et le transport

Modèle de bac	Poids (à vide)	Poignées	Roues présentes
Le tonneau	8 kg	Non	Non
Le Krui	5 kg	Oui	Oui
De Trog	7,3 kg	Oui	Oui
Cuiseur vapeur	env. 2,5 – 3 kg	Oui	Non



**Soulevez avec les deux mains**, gardez le dos droit, utilisez éventuellement un diable ou demandez l'aide d'une deuxième personne pour monter les escaliers ou sur un sol mouillé.

## 15.4 Instructions spéciales pour le stockage en hiver et pendant les périodes de gel

- **Rentrez toujours** le nettoyeur vapeur **lorsque la température est inférieure à 5 °C**.
- Conservez le tuyau **au sec et enroulé** dans un endroit à l'abri du gel.
- Videz le bac à foin à l'aide du bouchon (si présent) et placez-le de préférence **à l'envers** lors du stockage à l'extérieur.
- Si stocké dans une étable ou une grange : **recouvrir d'une bâche ou d'un tissu respirant**.

## 16. Procédure à suivre en cas d'accident ou de panne

Bien que le préchauffeur de foin soit robuste et sûr, des situations de dysfonctionnement ou de blocage peuvent survenir pendant son utilisation. Ce chapitre explique comment agir en toute sécurité en cas de problème et quelles mesures prendre ou éviter.

### 16.1 En cas de blocage ou de surpression (pendant le vaporisateur)

- **Débranchez immédiatement la fiche de la prise.**
- Laissez l'appareil **refroidir pendant au moins 15 minutes** avant de toucher les pièces.
- Vérifiez que :
  - Le tuyau n'est pas plié, bouché ou détaché.
  - Le bac à foin est correctement fermé.
  - Le cuiseur vapeur contenait suffisamment d'eau (il n'a pas fonctionné à sec).
- **N'ouvrez jamais le couvercle ou le bouchon du cuiseur vapeur et ne débranchez jamais le tuyau pendant ou immédiatement après l'utilisation** (risque de brûlure !).

## 16.2 En cas de panne ou de coupure de courant

- Vérifiez si le minuteur ou le fusible est désactivé.
- Attendez toujours que le cuiseur vapeur ait refroidi avant de le redémarrer.
- Ne redémarrez qu'après avoir vérifié que tous les raccordements (fiche, tuyau, couvercle) sont corrects.

## 16.3 En cas de fuite ou de perte d'eau

- Vérifiez :
  - Si le bouchon en caoutchouc est bien placé dans le bac à foin (si un trou de drainage est présent).
  - S'il y a de l'eau au fond du bac (à cause d'un excès d'eau ou d'une grille mal placée).
  - Si le tuyau est bien fixé au raccord rapide.
- **Laissez sécher le bac, videz le vaporisateur et ne recommencez qu'après avoir vérifié.**

## 16.4 En cas d'odeur, de fumée ou de surchauffe

- **Arrêtez immédiatement le nettoyage à la vapeur** et débranchez l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Vérifiez :
  - Si le cordon est chaud ou endommagé.
  - Si le défroisseur a été mis en marche sans eau.
- **N'utilisez pas l'appareil sans l'avoir inspecté ou réparé.**
- Contactez De Nisse Hoeve ou un réparateur agréé.

## 16.5 Pannes courantes et solutions

Problème	Cause possible	Solution
Pas de formation de vapeur	Pas ou trop peu d'eau dans le générateur de vapeur, ou générateur de vapeur entartré	Remplissez à nouveau, attendez 10 minutes ou détarrez le défroisseur
La vapeur s'échappe sous le couvercle	Le couvercle n'est pas bien fermé / est incliné	Fermer correctement et réessayer
Le tuyau fuit	Tuyau endommagé ou raccord mal fixé	Remplacer ou refixer
Prise chaude ou qui saute	Charge trop élevée, rallonge défectueuse	Utiliser une autre prise, pas de dévidoir



**En cas de blessure ou de doute concernant la sécurité :** contactez immédiatement un médecin (en cas de brûlures) et/ou De Nisse Hoeve.



**N'apportez jamais le défroisseur vous-même à un réparateur externe sans consultation préalable.** Les modifications ou réparations non conformes entraînent l'annulation de la garantie et de la responsabilité.

## 17. Entretien et réglages par l'utilisateur

Afin de maintenir le vaporisateur à foin en bon état et de garantir son fonctionnement en toute sécurité, un entretien régulier est essentiel. Ce chapitre décrit les opérations d'entretien et de contrôle que l'utilisateur

peut et doit effectuer lui-même. Les opérations décrites sont simples, ne nécessitent aucun outil et ne doivent être effectuées que lorsque le vaporisateur à foin est complètement refroidi et hors tension (fiche débranchée de la prise).

### 17.1 Entretien quotidien (après chaque utilisation de la vapeur)

- **Videz l'eau résiduelle** du nettoyeur vapeur en l'inclinant légèrement vers l'avant (débranchez le tuyau !).
- **Rincez le bac** à l'eau et éliminez les résidus de foin.
- **Nettoyez la grille.** Elle est amovible et facile à rincer.
- **Vérifiez que le tuyau ou le raccord ne présente pas d'obstruction, de pli ou de dommage.**
- **Débranchez toujours le tuyau du bac avant de le déplacer ou de le basculer.** Vous éviterez ainsi que le raccord ne se casse.

### 17.2 Entretien hebdomadaire

- **Retirez le foin ou la poussière tombés** au fond du bac à foin.
- **Nettoyez l'extérieur** du vaporisateur avec un chiffon sec ou légèrement humide.
- **Vérifiez que le cordon d'alimentation** n'est pas endommagé ou usé. En cas de dommage, remplacez-le immédiatement.
- **Vérifiez que le raccord rapide** (le cas échéant) ne présente pas de jeu ni de fuite.

### 17.3 Entretien périodique

- **Détartrez le vaporisateur au moins toutes les 12 utilisations**, en fonction de la dureté de l'eau.
  - Utilisez pour cela un détartrant approprié, conformément aux instructions du fabricant du défroisseur.
- **Vérifiez que le niveau d'eau reste correct** : en cas d'écart, le thermostat ou l'élément chauffant peut être défectueux.

### 17.4 Aucun réglage nécessaire

- Le défroisseur **ne comporte aucune pièce réglable**.
- La température et la pression de la vapeur sont régulées automatiquement par le thermostat interne de l'appareil à vapeur.
- **N'apportez aucune modification ou adaptation** au tuyau, au raccord, au bac ou au vaporisateur.

### 17.5 Réparations et modifications

- **Il est interdit d'apporter soi-même des modifications.**
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine ou des pièces de rechange fournies par De Nisse Hoeve.
- Faites effectuer les réparations sur l'appareil à vapeur par un technicien agréé ou contactez De Nisse Hoeve.



Un entretien régulier prolonge la durée de vie de votre vaporisateur à foin et prévient les pannes.



**Attention :** un entretien tardif peut entraîner un fonctionnement réduit ou des situations dangereuses telles que la surchauffe, l'entartrage ou la formation de moisissures.

## 18. Instructions pour un entretien sûr et mesures de protection

L'entretien du stérilisateur à vapeur doit toujours être effectué en toute sécurité et conformément aux directives. Vous trouverez ci-dessous les mesures de précaution et les équipements de protection

individuelle nécessaires que les utilisateurs doivent respecter afin d'éviter toute blessure et tout dommage.

## 18.1 Mesures de sécurité générales lors de l'entretien

- **Débranchez toujours l'appareil avant de commencer.**
- Laissez le défroisseur **refroidir complètement (au moins 15 minutes)** avant d'effectuer toute opération d'entretien.
- **N'ouvrez jamais le bouchon ou le couvercle pendant ou immédiatement après l'utilisation.**
- Laissez **toujours refroidir** le tuyau avant de le débrancher.
- **Débranchez toujours le tuyau avant de déplacer ou d'incliner le bac.**

## 18.2 Équipements de protection recommandés

Situation	EPI recommandé	Raison
Détartrage ou nettoyage à l'eau chaude	Gants ménagers en caoutchouc	Protection contre le contact avec des produits chimiques et la chaleur
Nettoyage du bac	Lunettes de sécurité (facultatif)	Pour éviter les projections dans les yeux
Entretien dans un espace humide	Chaussures de sécurité avec semelles antidérapantes	Pour éviter de glisser



Le port de lunettes de sécurité est recommandé lors du nettoyage avec un détartrant ou du rinçage de pièces sous pression.

## 18.3 Opérations à ne jamais effectuer

- Ne pas effectuer d'entretien lorsque le nettoyeur vapeur est sous tension.
- Ne jamais toucher au cordon, à la fiche ou aux pièces internes.
- Ne retirez aucune pièce pendant l'utilisation ou dans les 15 minutes suivant l'utilisation.
- Ne versez pas d'eau froide dans un nettoyeur vapeur chaud.
- N'utilisez jamais de produits chimiques pour nettoyer le bac à foin, le tuyau ou le nettoyeur vapeur.
- N'utilisez pas de jet haute pression ou d'eau courante sur le nettoyeur vapeur.



**Attention :** l'eau, la vapeur et l'électricité constituent une combinaison potentiellement dangereuse. Soyez donc toujours vigilant et effectuez l'entretien uniquement dans des conditions sûres.

## 19. Outils pouvant être montés sur la machine

Le nettoyeur vapeur est un système fermé qui **n'est pas conçu pour être complété par des outils ou des accessoires**. Néanmoins, certains composants sont fonctionnellement liés au nettoyeur vapeur et sont mentionnés dans ce chapitre.

### 19.1 Inclus en standard (selon la marque)

Composant	Fonction	Mode de montage
Tuyau à vapeur standard	Relie le vaporisateur au bac à foin	Fixe ou via un raccord rapide (selon le modèle)

Composant	Fonction	Mode de montage
Bac à foin avec grille	Contient le foin pendant la vaporisation	Aucune fixation nécessaire, il suffit de placer le tuyau dans le raccord à vapeur
Grille amovible dans le bac	Maintient le foin au-dessus du niveau de l'eau	Placé librement au fond

## 19.2 Accessoires disponibles en option

Accessoire	Description
Tuyau à vapeur avec raccord rapide	Pour faciliter le raccordement
Minuterie	Pour une mise hors tension automatique et sécurisée
Bac à foin avec trou d'évacuation	Pour un nettoyage facile (attention : non étanche)



**Attention :** il est interdit d'ajouter vos propres outils ou accessoires ou de modifier les pièces existantes. Cela peut entraîner des situations dangereuses et annuler la garantie et la responsabilité.

## 20. Stabilité pendant l'utilisation, le stockage et le transport

Le séchoir à foin est conçu pour **rester stable** dans des conditions normales d'utilisation, de déplacement, de stockage et de transport. Pour cela, il faut que :

- le bac à foin soit placé sur une surface plane et solide,
- le tuyau soit correctement raccordé et ne soit pas soumis à une charge,
- le bac ne soit pas déplacé pendant le vaporisage,
- et que le tuyau **soit toujours déconnecté avant de basculer ou de déplacer le bac.**

Lors du transport, le vaporisateur, le tuyau et le bac doivent être déplacés séparément afin d'éviter tout dommage ou instabilité. Pendant le stockage, le vaporisateur doit être placé dans un **endroit à l'abri du gel**. Le bac à foin peut être stocké à l'extérieur à condition qu'il soit propre et sec, sauf pendant les périodes de gel.



Si le système est utilisé correctement et installé conformément au manuel, sa stabilité est garantie à tout moment.

## 21. Pannes et accidents – procédure à suivre

En cas de dysfonctionnements ou de situations inhabituelles, les directives suivantes s'appliquent :

### 21.1 En cas de panne ou de fonctionnement suspect :

- **Éteignez immédiatement le séchoir à foin** à l'aide de la minuterie ou débranchez la fiche de la prise.
- **Laissez l'appareil refroidir (au moins 15 minutes)** avant de l'inspecter.
- **Vérifiez que le tuyau est bien raccordé**, que le bac est correctement positionné et que le niveau d'eau est suffisant.
- **Ne réutilisez pas le stérilisateur à vapeur** si :
  - le cordon ou le vaporisateur sont endommagés,
  - de la vapeur s'échappe d'autres parties que le tuyau ou l'ouverture du bac,
  - le nettoyeur à vapeur continue à bouillonner ou à gargouiller après la fin du cycle de vapeur.



**N'utilisez pas un appareil défectueux.** Faites-le remplacer ou contrôler par un professionnel.



**Ne touchez jamais les pièces chaudes,** n'ouvrez jamais le bouchon ou le couvercle et ne débranchez jamais le tuyau lorsqu'il y a de la vapeur ou sous pression.

## 21.2 En cas d'accident (brûlure) :

- Refroidissez immédiatement la zone touchée à l'eau tiède pendant au moins 10 minutes.
- Ne retirez pas les vêtements collés à la plaie.
- En cas de doute ou si la brûlure est plus grande qu'une pièce de monnaie, consultez toujours un médecin.



En cas d'accident grave : **appelez le 112** et précisez qu'il s'agit d'une brûlure causée par de la vapeur.

## 22. Instructions d'entretien et mesures préventives

Un entretien régulier prolonge la durée de vie du désherbeur à vapeur et réduit le risque de pannes ou de situations dangereuses.

### 22.1 Entretien quotidien (après chaque utilisation) :

- Débranchez le tuyau du bac.
- Débranchez la fiche du vaporisateur de la prise électrique.
- Videz complètement le bac à foin.
- Retirez le vieux foin et les restes de nourriture du bac et de la grille.
- Rincez le bac à l'eau claire.
- Laissez le système sécher complètement avant de le ranger.

### 22.2 Entretien hebdomadaire :

- Débranchez le tuyau de la mangeoire.
- Débranchez le vaporisateur de la prise électrique.
- Videz complètement le nettoyeur vapeur, même s'il reste de l'eau.
- Vérifiez que le tuyau n'est pas bouché ou usé.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
- Retirez le foin tombé au fond du bac (sous la grille).

### 22.3 Entretien périodique (toutes les 2, 4 à 6 semaines) :

- Détarrez le nettoyeur vapeur conformément au mode d'emploi du fabricant.
- Vérifiez l'étanchéité du bouchon en caoutchouc (le cas échéant) du trou d'évacuation.
- Vérifiez le bon fonctionnement de la minuterie (si elle est utilisée).

### 22.4 Mesures préventives :

- **N'ajoutez jamais d'eau froide à un défroisseur chaud.**

- **Utilisez toujours de l'eau du robinet**, de préférence décalcifiée.
- **Évitez que le défroisseur ne chauffe à sec** – utilisez toujours une minuterie réglée correctement.
- **Ne placez pas le bac et le cuiseur vapeur à la lumière directe du soleil.**
- **N'utilisez pas de câbles, de fiches ou de pièces endommagés.**



En cas de défauts : ne continuez pas à utiliser l'appareil, mais faites-le inspecter ou remplacer.

## 23. Instructions pour un réglage et un entretien en toute sécurité

Toutes les opérations d'entretien et de nettoyage ne doivent être effectuées que lorsque l'appareil **est complètement éteint, refroidi et débranché de la prise de courant**.

### 23.1 Mesures de sécurité générales :

- **Débranchez toujours l'appareil** avant de commencer à le nettoyer, à l'inspecter ou à le régler.
- **Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 15 minutes** avant d'ouvrir le bouchon, de débrancher le tuyau ou de retirer des pièces.
- **Si nécessaire, portez des gants de protection et des lunettes de sécurité**, en particulier lors du détartrage ou du nettoyage à l'eau chaude.
- **Évitez tout contact avec les pièces électriques** pendant le nettoyage du défroisseur.
- **N'utilisez pas d'objets pointus** pour retirer les résidus du tuyau ou du défroisseur.
- **N'utilisez que de l'eau ou un détartrant recommandé** pour le nettoyage – pas de produits nettoyants agressifs, d'arômes, de colorants ou d'agents aromatisants.

### 23.2 Réglage et contrôle :

- Le nettoyeur à vapeur ne nécessite aucun réglage technique.
- Vérifiez régulièrement que :
  - **le tuyau est correctement raccordé** au vaporisateur et au bac ;
  - **la grille est dégagée** et correctement positionnée (à  $\pm 5$  cm au-dessus du fond) ;
  - **le bouchon du trou de vidange** (le cas échéant) est correctement fermé.



N'apportez **jamais vos propres modifications** au vaporisateur, au tuyau ou au bac à foin.

## 24. Outils pouvant être montés sur la machine

**Aucun outil ou accessoire supplémentaire** susceptible d'influencer le fonctionnement du système **ne** doit être monté sur le vaporisateur à foin.

Les pièces fournies sont fonctionnellement suffisantes :

- le vaporisateur,
- le tuyau (standard ou en option avec raccord rapide),
- le bac à foin avec grille (amovible pour le nettoyage).

Il est interdit de monter des accessoires ou des outils supplémentaires ou d'apporter des modifications personnelles. Cela pourrait affecter le fonctionnement et la sécurité du système.