

BRASSEUR À BEURRE D'ÉRABLE CDL



Table des matières

Introduction	4
Consignes de sécurité	5
Description du produit.....	6
Installation.....	7
Utilisation	8
Comment faire du beurre d'érable avec le brasseur à beurre CDL	8
Préparation	8
Cuisson du sirop	8
Brassage du beurre	9
Entretien et nettoyage	11
Entretien du boîtier d'engrenage	11
Entreposage.....	11
Dépannage	12
Garantie.....	14
Notes.....	16

Introduction

Merci d'avoir choisi un brasseur à beurre d'érable des Équipements d'érablière CDL.

Nous sommes fiers de vous offrir des produits de haute qualité conçus pour répondre aux besoins exigeants de l'industrie acéricole. Ce manuel de l'utilisateur a été conçu pour vous aider à tirer le meilleur parti de vos équipements, en vous fournissant des instructions claires et détaillées pour leur installation, utilisation, entretien et dépannage.

Chez CDL, nous nous engageons à innover et à améliorer constamment nos produits afin de vous offrir les solutions les plus efficaces et les plus fiables. Nous vous invitons à lire attentivement ce manuel et à le conserver pour référence future. Si vous avez des questions ou des préoccupations, n'hésitez pas à contacter notre équipe de support technique qui se fera un plaisir de vous assister.

Merci de faire confiance à CDL pour vos besoins en équipements d'érablière.

Consignes de sécurité

La sécurité est une priorité absolue lors de l'installation et de l'utilisation de votre équipement. Cette section fournit des informations essentielles pour en garantir une utilisation sécuritaire.

Veuillez lire attentivement toutes les consignes de sécurité avant de commencer toute opération. Les pictogrammes suivants sont utilisés dans ce manuel pour attirer votre attention sur les dangers spécifiques et les précautions à prendre. Comprendre et suivre ces consignes vous aidera à prévenir les accidents et à assurer un environnement de travail sûr.

Danger Général



Ce symbole indique un risque potentiel de blessures graves ou de dommages matériels. Toujours faire preuve de vigilance et utiliser l'équipement conformément aux consignes de sécurité.

Danger Électrique



Ce symbole signale un risque de choc électrique pouvant entraîner des blessures graves ou mortelles. Avant toute intervention, s'assurer que l'alimentation électrique est coupée et respecter les consignes de sécurité électrique.

Risque d'Écrasement



Ce symbole indique un danger potentiel d'écrasement pouvant entraîner des blessures graves. Ne jamais introduire d'objet, ni la main ou les doigts, dans l'entonnoir. S'assurer que le brasseur est installé sur une surface plane, stable et éloignée du bord. Lors de la manutention, manipuler l'équipement à deux personnes afin d'éviter les blessures.

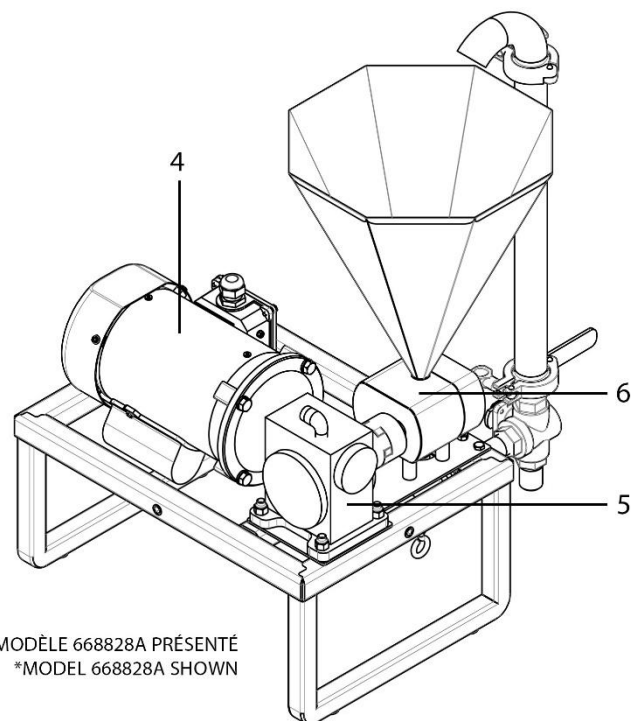
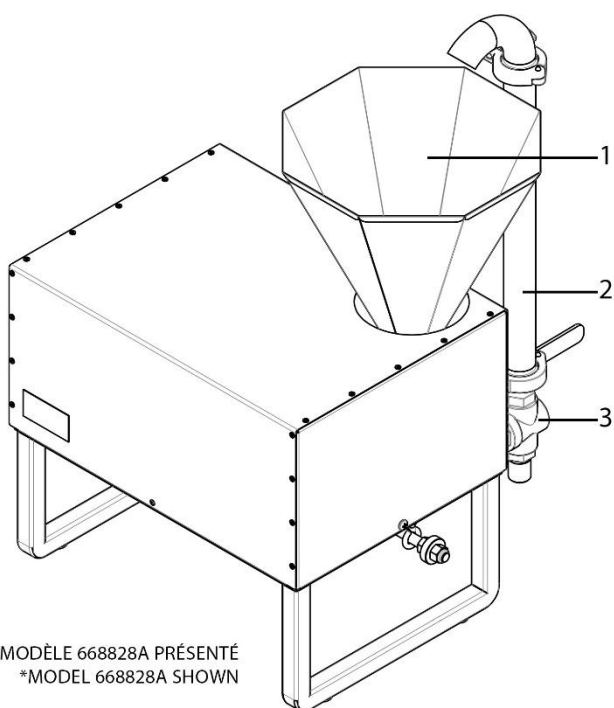
Risque de Brûlure



Ce symbole signale un danger potentiel de brûlure pouvant entraîner des blessures graves. La manipulation de sirop d'érable chaud peut entraîner des brûlures graves. Toujours porter des gants résistants à la chaleur et manipuler les contenants avec précaution.

Description du produit

Modèle	Codes stock	Capacité	Tension	Ampérage	Moteur	Poids
8 L	668828S 668828A	7 L 1.5 gal	120 V	11 AMP	¾ HP	~80 lb
16 L	668827S 668827A	15 L 3 gal	240 V	8 AMP	2 HP	~124 lb



Composantes principales	
1	Entonnoir
2	Tuyau
3	Valve 3 voies
4	Moteur électrique
5	Boîtier d'engrenage
6	Pompe

Installation

1. Installer le brasseur à beurre d'érable sur une surface **plate, stable et de niveau**.
2. Brancher l'appareil dans une prise électrique appropriée :
 - 110 V pour les modèles 8 litres
 - 220 V pour les modèles 16 litres
3. Nettoyage initial

Avant la première utilisation, un **nettoyage complet du brasseur à beurre d'érable est obligatoire** afin d'éliminer tout résidu de fabrication (huile, graisse, liquide de polissage ou fragments d'usinage).

Procédure

- a. Préparer une solution d'**eau chaude savonneuse** et ajouter **250 ml (1/4 de tasse) de vinaigre ou d'acide acétique glacial par gallon (4 L)**.
- b. Verser la solution dans le cône du brasseur.
- c. Mettre l'appareil en fonction et le laisser fonctionner **au moins 5 minutes**.
- d. Vider complètement le contenu et essuyer le cône.
- e. Rincer à l'eau chaude propre, puis vider.
- f. Essuyer l'excédent d'eau et assécher l'appareil.

Important



Cette procédure doit être effectuée **avant toute première production**.
CDL se dégage de toute responsabilité advenant une contamination causée par le non-respect de cette procédure.

4. Le brasseur à beurre d'érable est maintenant prêt à être utilisé.

Utilisation

Comment faire du beurre d'érable avec le brasseur à beurre CDL

Préparation

1. Avant de commencer, s'assurer que le brasseur est **propre et sec**.
2. Utiliser une **casserole suffisamment grande**, dont la paroi est au moins **deux fois plus haute que le niveau de sirop**.
3. Préparer un **bain de refroidissement** :
 - Utiliser une panne dont la surface est **au moins trois fois plus grande que la casserole**.
 - Le niveau d'eau doit être **au minimum égal au niveau du sirop** dans la casserole.
 - Installer un **espaceur au fond de la panne** afin de permettre la circulation de l'eau sous la casserole.
 - Maintenir une **température froide constante** :
 - Faire circuler de l'eau froide en continu dans la panne.
 - Si l'eau courante n'est pas disponible, ajouter de la neige ou de la glace **aux 30 minutes**.
 - **Ne jamais déposer la casserole directement dans la neige ou la glace**, car celles-ci deviennent isolantes et empêchent un refroidissement efficace.

Cuisson du sirop

4. Calibrer le thermomètre de cuisson :
 - Porter de l'eau à ébullition.
 - Ajuster le thermomètre à **0 °F**, correspondant à **212 °F (100 °C)**.
 - L'utilisation d'un **deuxième thermomètre** est recommandée pour validation.
5. Verser le sirop dans la casserole :
 - **Jusqu'à 7 litres (±1,5 gallon US)** pour les modèles 8L.
 - **Jusqu'à 15 litres (±3.5 gallons US)** pour les modèles 16L
6. Cuire idéalement sur un **brûleur au propane** afin de faciliter le nettoyage en cas de débordement.
7. Ouvrir le gaz au maximum.
8. Ajouter :

- **1 cuillère à table d'antimousse kosher** par 7 ou 8 litres de sirop.
9. Badigeonner un **corps gras** sur la paroi intérieure de la casserole, environ **1 po (25 mm)** au-dessus du niveau du sirop.
 10. Placer le thermomètre dans le sirop et laisser la température augmenter graduellement.
 11. Lorsque la température atteint **2°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau**, réduire la chaleur de moitié.
 12. Le sirop commencera à bouillir vers **5°F. au-dessus du point d'ébullition de l'eau**.

Attention : lorsque l'ébullition débute, la mousse peut monter rapidement et provoquer un débordement. La réduction de la chaleur est essentielle.

13. Si la mousse monte, ajouter :
 - **1 cuillère à thé d'antimousse**, ou
 - **1/4 de cuillère à thé de corps gras**.
14. Lorsque la mousse se stabilise et que les bulles éclatent rapidement, remettre la chaleur au maximum (environ **10°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau**).
15. Le sirop est prêt à **22°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau**.



Toujours porter des **gants imperméables résistants à la chaleur** pour manipuler la casserole.

Important :

- Ne jamais dépasser **22°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau**.
 - Il est recommandé d'arrêter la cuisson à **21,5°F au-dessus du point d'ébullition de l'eau**, car la température continue d'augmenter après le retrait du brûleur.
 - Une surcuisson rendra le sirop trop dur et **impropre au brassage**.
16. Dès que la température cible est atteinte, déposer immédiatement la casserole dans la panne de refroidissement.
 17. Vaporiser légèrement de l'eau froide à la surface du sirop afin de prévenir la formation de cristaux.
 18. S'assurer que l'eau froide circule continuellement dans la panne.
 19. Laisser refroidir le sirop **au minimum 6 heures**, idéalement **12 heures**.
 20. Retirer ensuite la casserole et laisser le sirop reposer **4 heures supplémentaires à température ambiante**.

Brassage du beurre

21. Remplir la panne de refroidissement (ou un autre contenant) d'**eau chaude**.

22. Tremper la casserole de sirop dans l'eau chaude **pendant environ 1 minute** afin de faciliter le déversement.
23. Verser le sirop dans l'entonnoir du brasseur, **en prenant soin de ne pas déborder**.
24. Démarrer le brasseur.
25. Pendant le brassage, à l'aide d'une spatule, **ramener constamment le sirop des parois vers le centre** de l'entonnoir afin d'uniformiser le mélange.
26. Laisser fonctionner **environ 10 minutes**, sans interrompre le brassage.
Ne jamais arrêter le brasseur tant qu'il n'est pas vide, au risque que le beurre se solidifie.
27. Le beurre est prêt lorsque :
 - Les lignes à la surface deviennent **plus pâles et espacées**.
 - Le beurre devient **mat (non brillant)**.
28. Ouvrir la valve et remplir les contenants **en laissant le brasseur en fonction**.
29. Racler les parois vers le centre afin d'éviter tout gaspillage.
30. Si plusieurs recettes ont été préparées, elles peuvent être brassées **consécutivement sans nettoyage intermédiaire**.
31. Une fois le brassage terminé, arrêter le brasseur, retirer le tube et le vider dans un contenant.
32. Réassembler le tube, remplir l'entonnoir d'**eau chaude (non bouillante)**, démarrer l'appareil et laisser circuler jusqu'à dissolution complète des résidus.
33. Vider, rincer à l'eau chaude, puis **essuyer complètement l'appareil**.

Entretien et nettoyage

L'entretien principal du brasseur à beurre d'érable est de **le maintenir propre**.

Après chaque production de beurre d'érable :

1. Verser de l'**eau chaude non bouillante** dans l'entonnoir.
2. Mettre l'appareil en fonction et laisser circuler l'eau jusqu'à ce que **tous les résidus de beurre soient dissous**.
3. Ouvrir la valve afin d'évacuer complètement l'eau.
4. Rincer à l'**eau chaude propre** pour éviter que les surfaces ne demeurent collantes.
5. Essuyer soigneusement l'entonnoir et les surfaces accessibles.
6. Recouvrir l'entonnoir avec un **linge propre** afin d'empêcher l'intrusion de poussière ou de corps étrangers dans la pompe.

Entretien du boîtier d'engrenage

Entretien régulier

- Couper l'alimentation électrique avant toute intervention.
- Vérifier le niveau d'huile une fois par mois.
- Le niveau d'huile doit être au centre de la fenêtre indicatrice, lorsque l'appareil est à l'arrêt.
- Utiliser uniquement une huile minérale ISO VG320.
- Ne jamais mélanger différents types d'huile.
- S'assurer que l'évent est propre et dégagé.

Changement d'huile

- Après les **100 premières heures d'utilisation** :
 - Vidanger l'huile.
 - Nettoyer le boîtier.
 - Remplir avec de l'huile minérale ISO VG320.
- Par la suite :
 - Changer l'huile **tous les 6 mois ou aux 2500 heures**, selon la première éventualité.
- Avant de changer de type d'huile :
 - Vidanger complètement et nettoyer soigneusement le boîtier.

Entreposage

Il est recommandé d'entreposer le brasseur à beurre d'érable dans un **endroit sec** lorsque celui-ci n'est pas en utilisation.

Dépannage

Cette section de dépannage est conçue pour vous aider à identifier et à résoudre rapidement les problèmes que vous pourriez rencontrer avec l'équipement. En cas de difficultés persistantes, votre représentant ou notre service clientèle reste à votre disposition pour vous offrir une assistance supplémentaire.

Problèmes et solutions

Problème observé	Cause possible	Solution recommandée
Le moteur du brasseur ne tourne pas	Interrupteur fermé ou disjoncteur déclenché	Vérifier l'interrupteur et le disjoncteur.
Le moteur tourne, mais il n'y a aucun mouvement dans le brasseur	Engrenages du réducteur ou joint universel défectueux	Remplacer le joint universel ou le réducteur, selon le cas.
Le moteur tourne, mais il y a très peu de mouvement dans le brasseur	Engrenages de la pompe usés	Remplacer la pompe complète.
De l'eau coule de la pompe lors du nettoyage	Fonctionnement normal sans lubrifiant	Aucune action requise.
Du beurre d'érable s'échappe de la pompe	Joint mécanique de la pompe défectueux	Remplacer le joint mécanique de la pompe.
Le brasseur fonctionne, mais le sirop ne se transforme pas en beurre	Sirop insuffisamment cuit	Vider le brasseur, ajouter de l'eau au sirop et refaire bouillir à la bonne température. Vérifier ou remplacer le thermomètre.
	Taux de sucre inverti trop élevé (sirop foncé ou de fin de saison)	Vérifier le taux de sucre inverti. Le maximum acceptable est 2,0 . Au-delà, il est impossible de produire du beurre d'érable.
	Sirop insuffisamment refroidi	Laisser refroidir le sirop plus longtemps avant le brassage.

	Humidité ambiante trop élevée	Produire le beurre d'érable dans un environnement contrôlé, idéalement climatisé.
Le sirop est devenu solide dans le brasseur	Sirop trop cuit	Arrêter l'appareil, ajouter un peu de sirop liquide et mélanger manuellement jusqu'à ce que le mélange soit pompable, puis terminer le brassage.
	Solidification trop rapide	Appliquer la procédure ci-dessus. Si nécessaire, vider le brasseur, ajouter de l'eau chaude et refaire bouillir à la température appropriée.

Garantie

Votre brasseur à beurre d'érable est couvert par une garantie limitée de deux ans. (deux saisons des sucres consécutives) en atelier. Pendant deux ans, à partir de la date d'achat d'origine, Les Équipements d'érablière CDL Inc., réparera ou remplacera les pièces de cet équipement qui présentent un défaut de matériau ou de fabrication, si cet équipement est installé, utilisé et entretenu selon les instructions fournies dans le manuel de l'utilisateur.

Exclusions

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit :

1. Les produits dont le numéro de série d'origine a été enlevé, modifié ou n'est pas facilement lisible.
2. Les équipements qui ont changé de propriétaire ou qui se trouvent à l'extérieur de l'Amérique du Nord.
3. Si le bris est causé parce que le brasseur a été gardé dans un endroit où la température est plus basse que le point de congélation.
4. Si la procédure de maintenance de CDL n'a pas été respectée.
5. Si la pompe est démarrée à sec (sans liquide à l'intérieur)
6. Les pertes de production dues à tout problème avec le brasseur.
7. Les pertes de revenus causées par la qualité du sirop ou du beurre.
8. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement, un défaut de fabrication ou un vice de matériau, ou pour les produits qui ne sont pas utilisés conformément aux instructions fournies.
9. Les appels de service pour vérifier l'installation de votre brasseur ou pour obtenir des instructions concernant l'utilisation de celui-ci.
10. Les appels de service après deux ans.
11. Les dommages causés par : des réparations faites par des techniciens non autorisés; l'utilisation de pièces autres que les pièces CDL d'origine ou l'utilisation de pièces qui n'ont pas été obtenues par l'entremise d'un technicien autorisé; ou les causes externes comme l'abus, la mauvaise utilisation, les accidents, les feux ou les catastrophes naturelles.
12. Les produits de consommation comme l'antimousse.
13. Si le brasseur a été modifié ou endommagé par une utilisation abusive, de la négligence, des modifications faites par le client ou des problèmes électriques.
14. Des dommages causés par l'utilisation de produits qui ne sont pas destinés à être utilisés dans un brasseur à beurre ou par la mauvaise utilisation de produits de nettoyage.

La garantie pour les moteurs électriques est couverte seulement sur approbation du département de service CDL. Tout appareil ou composante électrique ou électronique dont la source d'électricité provient d'une génératrice n'est pas couvert par la garantie CDL. Les problèmes causés par les variations de tension électriques ne sont pas couverts.

Avertissement concernant les garanties; limitations des recours

L'unique recours du client en vertu de cette garantie limitée est la réparation ou le remplacement du produit comme décrit précédemment. Les réclamations basées sur des garanties, y compris les garanties de qualité marchande ou d'adaptation à un usage particulier, sont limitées à deux ans ou à la période la plus courte permise par la loi, qui ne doit pas être inférieure à deux ans. Les Équipements d'érablières CDL Inc. ne pourra être tenu responsable des dommages accessoires ou indirects ni des dommages matériels. Certains états et provinces ne permettent aucune restriction ou exemption sur les dommages accessoires ou indirects ni restriction sur les garanties. Dans ce cas, ces restrictions ou exemptions pourraient ne pas être applicables. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux précis. Selon l'état ou la province, il se peut que vous disposiez d'autres droits.

Si vous devez faire appel au service de réparation

Conserver votre facture d'achat, votre bon de livraison ou toute autre preuve valide de paiement permettant d'établir la période de la garantie au cas où vous auriez besoin de faire appel au service de réparation. Si une réparation est effectuée, il est dans votre intérêt d'obtenir et de conserver tous les reçus. Le service auquel vous avez droit en vertu de cette garantie doit être obtenu en communiquant avec CDL à l'adresse ou au numéro de téléphone ci-dessous.

Le service pour votre brasseur à beurre d'érable sera fait par CDL au Canada. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

Les Équipements d'érablière CDL Inc.

257, route 279
Saint-Lazare-de-Bellechasse
(Québec) Canada
G0R 3J0

418 883-5158 | 1 800 361-5158
cdlinc.ca



Notes

[illegible]