



MANUEL DE L'USAGER



BRASSEUR À BEURRE D'ÉRABLE CDL

Les Équipements d'Érablière CDL Inc.

Merci d'avoir choisi un brasseur à beurre d'érable CDL. Nos années d'expérience au service des acériculteurs garantissent que vous avez acquis un équipement performant et de qualité. Avant d'installer et utiliser votre équipement, assurez-vous de bien comprendre toutes les instructions de ce manuel. De plus, s'il y a le moindre problème à la réception de votre équipement, contactez immédiatement CDL ou votre représentant local.

TROUVER L'INFORMATION

Inscrire ces détails pour référence future

Marque : _____

Date d'achat : _____

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____
Le numéro de série est situé sur le côté du brasseur



Dimensions

Largeur.....63cm /25po

Hauteur.....68cm /27po

Profondeur.....50cm /20po

Poids total.....41kg /90lb



MISE EN GARDE IMPORTANTE

Avant la première utilisation

Préparer une solution d'eau chaude savonneuse et ajouter l'équivalent d'une tasse de vinaigre (250 ml) ou 15ml (1/2 oz) d'acide acétique par gallon (4L) de solution produite.

Nettoyer à la main chaque composante (tuyaux, raccords, et valves en acier inoxydable) susceptible d'être en contact avec l'eau d'érable ou le sirop d'érable. Rincer et sécher à l'aide d'un linge doux et propre.

Ceci permet de retirer toutes traces résiduelles d'huile de fabrication, de pâte de polissage et/ou de débris d'emballage.



TABLE DES MATIÈRES

Trouver l'information	2
Table des matières	3
Mise en garde	3
Sécurité	4
Installation	5
Opération	5
Nettoyage	7
Guide de dépannage	8
Pièces	9
Garantie	11

SÉCURITÉ

Même si à la première vue, il ne semble y avoir aucun risque, des accidents peuvent survenir en opérant un brasseur à beurre d'érable. Toujours penser à la sécurité en opérant n'importe quel équipement. Ne jamais introduire d'objet dans le trou de l'entonnoir. Ne jamais mettre sa main ni ses doigts dans le fond de l'entonnoir. Si le brasseur à beurre est installé sur une table, s'assurer qu'il est au niveau, stable et que le brasseur est suffisamment loin du bord de la table. Quand le brasseur est en fonction, celui-ci pourrait bouger. Si il tombe de la table, son poids pourrait sérieusement blesser quelqu'un.

Un brasseur à beurre d'érable est passablement lourd. Si vous avez à le bouger, soyez deux personnes à le manipuler afin d'éviter des blessures au dos.

Ne jamais tourner une machine à beurre d'érable sur le côté ni à l'envers. L'huile contenue dans le réducteur de vitesse attaché au moteur pourrait s'écouler.

Manipuler du sirop d'érable chaud peut être dangereux. Toujours porter des gants résistant à la température lorsque vous manipulez une casserole remplie de sirop d'érable



chaud et assurez-vous de ne pas renverser le contenu sur vous ou sur quelqu'un près de vous. De sérieuses brûlures pourraient être causées par le sirop chaud.

INSTALLATION

Installer le brasseur à beurre d'érable sur une surface plate et stable. Il est recommandé de le nettoyer avant de l'utiliser pour la première fois. Remplir à la moitié l'entonnoir avec de l'eau chaude. Brancher l'appareil dans une prise de courant 120 volts. Mettre en fonction et laissez la pompe circuler l'eau pendant environ une minute. **Débrancher le courant** et nettoyez tout résidu restant dans l'entonnoir si nécessaire. Ensuite, ouvrir la valve de drainage et le laisser se vider. Quand toute l'eau est évacuée, essuyer toutes les parois afin d'assécher l'appareil. Vous êtes maintenant prêt à faire du beurre d'érable.

OPÉRATION

COMMENT FAIRE DU BEURRE D'ÉRABLE AVEC LE BRASSEUR À BEURRE D'ÉRABLE CDL

- 1- Avant de commencer, s'assurer que l'appareil est propre.
- 2- Prendre une casserole assez grande. La paroi doit être 2 fois plus haute que le niveau de sirop.
- 3- Préparer un bain de refroidissement pour le sirop. Préféablement, utiliser une panne ayant une surface au moins 3 fois plus grande que la casserole. Le niveau d'eau dans la panne doit être au moins au même niveau que le sirop dans la casserole. Ne pas oublier d'installer un espaceur au fond de la panne. L'eau doit circuler sous la casserole. Finalement, la température de l'eau de refroidissement doit rester constante. Donc, de l'eau doit couler constamment dans la panne pour maintenir la température froide. Si l'eau courante n'est pas disponible, mettre de la neige ou de la glace aux 30 minutes. **NE JAMAIS METTRE LA CASSEROLE DIRECTEMENT DANS LA NEIGE OU LA GLACE, ÇA NE FONCTIONNERA PAS.** (La glace devient un isolant.)

CUISSON DU SIROP

- 4- Calibrer le thermomètre de cuisson. Idéalement, prendre un thermomètre spécifique à la cuisson du sirop d'érable. Pour le calibrer, amenez de l'eau à ébullition et ajustez l'aiguille à 0°F (donc 0°F égale 212°F ou 100°C). L'utilisation d'un 2e thermomètre est recommandée afin de valider les résultats du premier.
- 5- Verser le sirop dans la casserole. Pour le petit modèle, prendre 7 litres (1.5 gallon US) de sirop et 15 litres (3 gallons US) pour le grand modèle.
- 6- Idéalement, cuire le sirop sur un brûleur au propane. Utiliser une cuisinière pourrait être difficile à nettoyer si un dégât arrivait.



- 7- Ouvrir le gaz au maximum.
 - 8- Mettre une cuillère à table d'antimousse Kosher (2 pour la grande machine) dans le sirop.
 - 9- Badigeonner un corps gras dans le pourtour intérieur de la casserole au-dessus du sirop, environ 1" d'épais.
 - 10- Mettre le thermomètre dans le sirop.
 - 11- Laissez la température augmenter.
 - 12- Quand la température atteint 2⁰F au-dessus du point d'ébullition de l'eau, réduire la chaleur de moitié.
 - 13- Le sirop devrait commencer à bouillir à 5⁰F.
 - 14- À CE POINT, FAIRE TRÈS ATTENTION, QUAND LE SIROP COMMENCE À BOUILLIR, TRÈS SOUVENT LA MOUSSE MONTE RAPIDEMENT ET IL Y A UN RISQUE QUE LE SIROP RENVERSE. C'EST POURQUOI LA CHALEUR EST RÉDUITE.
 - 15- Quand la mousse commence à monter, on peut ajouter une cuillère à thé d'antimousse ou ¼ de cuillère à thé d'un corps gras directement dans la casserole.
 - 16- Quand la mousse se stabilise et que les bulles se brisent rapidement, on peut remettre la chaleur au maximum (à environ 10⁰F)
 - 17- Le sirop sera prêt à 22⁰F.
 - 18- Toujours porter des gants imperméables résistant à la chaleur pour manipuler la casserole.
 - 19- IMPORTANT, NE PAS DÉPASSER 22⁰F. IL EST PRÉFÉRABLE D'ARRÊTER LA CUISSON À 21.5⁰F, LA TEMPÉRATURE DU SIROP CONTINUERA À MONTER ENCORE UN PEU QUAND LA CASSEROLE SERA RETIRÉE DU BRÛLEUR. Si la température monte trop haut, le sirop deviendra solide dans le brasseur et il sera impossible de faire du beurre.
 - 20- Dès que le sirop atteint 22⁰F, prendre la casserole et la déposer dans la panne de refroidissement.
 - 21- Vaporisez un peu d'eau froide sur la surface du sirop afin de prévenir la formation de cristaux de sucre.
 - 22- S'assurer que de l'eau courante coule dans la panne de refroidissement.
 - 23- Laissez le sirop refroidir au moins 6 heures dans la panne, idéalement 12 heures.
 - 24- Retirer la casserole de la panne de refroidissement. Il est recommandé de laisser refroidir le sirop à la température de la pièce pendant un autre 4 heures.
- BRASSAGE**
- 25- Remplir la panne de refroidissement (ou un autre contenant assez grand) d'eau chaude. Tremper la casserole de sirop d'érable dans l'eau chaude pendant 1 minute afin de faciliter le déversement du sirop dans le brasseur.
 - 26- Verser le sirop dans l'entonnoir du brasseur à beurre (ne jamais monter le niveau du sirop au-dessus de l'entrée du tuyau dans l'entonnoir).
 - 27- Démarrer le brasseur à beurre.
 - 28- Pendant le brassage du sirop, à l'aide d'une spatule, décollez constamment le sirop des parois de l'entonnoir vers le centre du cône afin d'uniformiser le mélange.



- 29- Laisser opérer pendant approximativement 10 minutes tout en continuant de ramener le sirop des parois vers le centre. **NE PAS ARRÊTER LE BRASSEUR TANT QU'IL N'EST PAS VIDE. SI LE BRASSEUR EST ARRÊTÉ, LE BEURRE VA SE SOLIDIFIER.**
- 30- Le mélange sera prêt quand les lignes à la surface du beurre deviennent plus pâles et espacées. De plus, la surface deviendra matte (non brillante).
- 31- Quand le beurre est prêt, ouvrir la valve et commencer à remplir les contenants tout en laissant le brasseur tourner.
- 32- Pousser le beurre restant sur les parois de l'entonnoir vers le centre afin d'éviter tout gaspillage.
- 33- Si vous avez fait bouillir plusieurs recettes de sirop, vous pouvez les passer dans le brasseur une derrière l'autre, sans nettoyer le brasseur entre chaque brassée.
- 34- Quand tout le sirop est transformé, arrêter le brasseur, enlever le tube et le vider dans un des contenants de beurre d'érable.
- 35- Réassembler le tube et remplir d'eau chaude, **non bouillante**. Démarrer et laissez rouler jusqu'à ce que tous les résidus de beurre soient dissouts.
- 36- Vider l'eau et rincer avec de l'eau chaude afin d'éviter que les surfaces ne restent collantes.
- 37- Essuyer complètement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le seul entretien requis est de garder l'appareil propre. Après la production de beurre d'érable, verser de l'eau chaude non bouillante dans l'entonnoir et laissez fonctionner jusqu'à ce que tous les résidus soient dissouts. Ensuite, ouvrir la valve pour évacuer l'eau. Rincer avec de l'eau chaude afin d'éviter que les surfaces ne restent collantes. Enfin, essuyer et recouvrir l'entonnoir avec un linge afin que des objets ou la poussière ne pénètrent pas dans la pompe.

De préférence, entreposer dans un endroit sec.



GUIDE DE DÉPANNAGE

Le moteur du brasseur ne tourne pas :

- Vérifier l'interrupteur ou le disjoncteur.

Le moteur tourne, mais il n'y a pas de mouvement dans le brasseur :

- Problème avec les engrenages du réducteur ou le joint universel. Remplacer le joint universel ou le réducteur selon le cas.

Le moteur tourne, mais il y a très peu de mouvement dans le brasseur :

- Les engrenages de la pompe sont usés. Remplacer la pompe au complet.

Du beurre d'érable sort de la pompe :

- Parce que le brasseur fabrique de la nourriture, la pompe a été fabriquée avec des tolérances lui permettant de fonctionner sans lubrifiant. Il est donc possible qu'une petite quantité d'eau coule de la pompe lors du nettoyage. Cependant, si du beurre s'échappe de la pompe, le joint mécanique de la pompe doit être remplacé.

Le brasseur tourne sans arrêt, mais le sirop ne se transforme pas en beurre :

- Le sirop n'a pas été suffisamment cuit, vider le brasseur, remettre de l'eau dans le sirop et bouillir à nouveau à la bonne température. Changer ou vérifier le thermomètre.
- Il y a trop de sucre inverti dans le sirop. C'est un problème fréquent avec du sirop foncé ou fait à la fin de la saison. Le taux de sucre inverti peut être mesuré avec un « kit » disponible sur le marché. Le taux maximum pour faire du beurre d'érable est de 2.0, au-dessus de ce niveau, il est impossible de faire du beurre d'érable.
- Le sirop n'a pas été refroidi suffisamment longtemps.
- Les conditions ambiantes sont trop humides. Le beurre d'érable doit être fabriqué dans un environnement contrôlé, idéalement à l'air climatisé. Si l'air est trop humide, le sucre ne cristallisera pas.

Le sirop est devenu solide dans le brasseur :

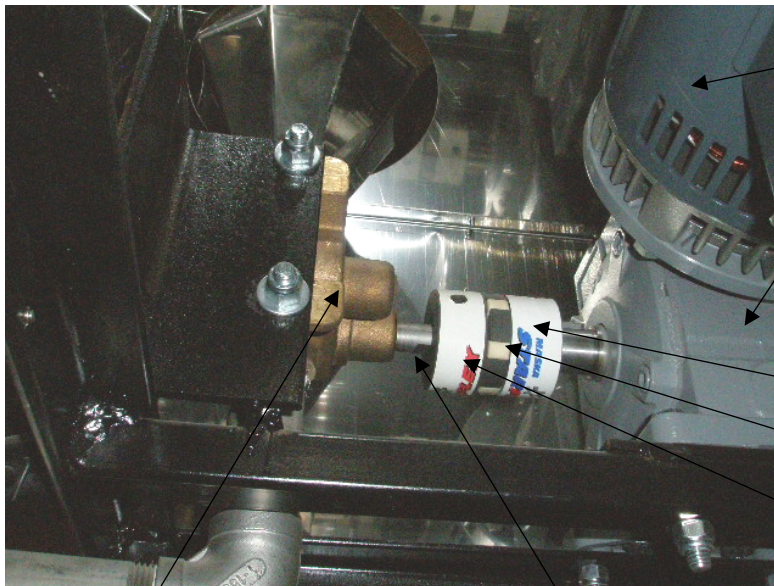
- Le sirop a trop cuit. Arrêter l'appareil, verser un peu de sirop d'érable dans l'entonnoir et mélanger à la main jusqu'à ce que le mélange soit assez liquide pour être pompé et terminer le travail. Si vous ne pouvez pas obtenir de



beurre, vider le brasseur, mettre de l'eau chaude dans le produit et bouillir à nouveau.

- Le sirop tourne au solide trop rapidement. Appliquer la solution du point précédent.

Pièce # 668828 : Petit brasseur à beurre 8 litres



Moteur : 66G250

Réducteur : 668859

Bague 1" : 429058

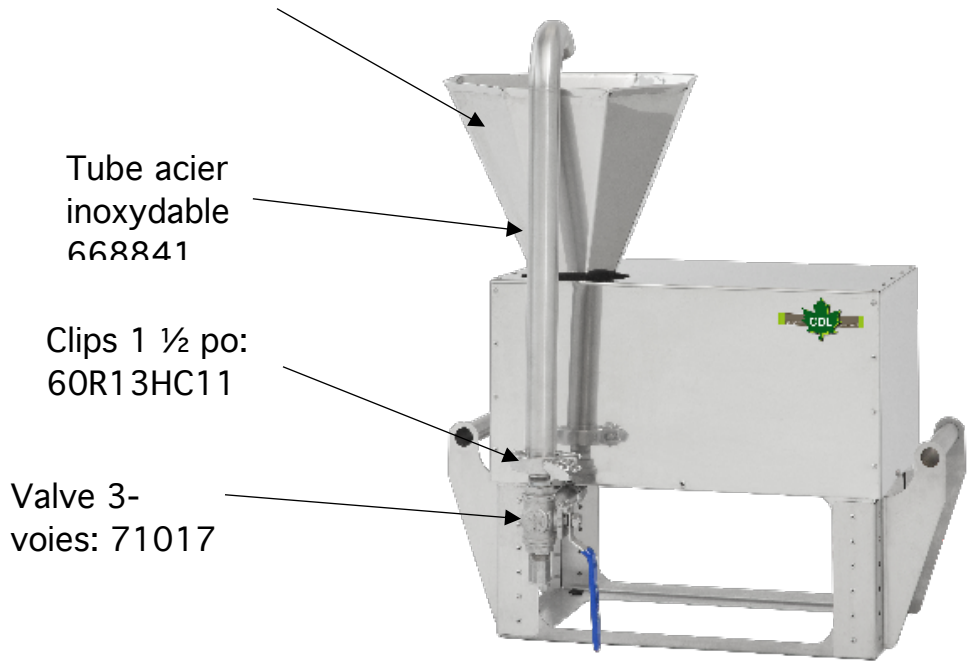
Joint universel:

Bague 1" : 429058

Pompe :
66207A

Clé :

Entonnoir :
67811102

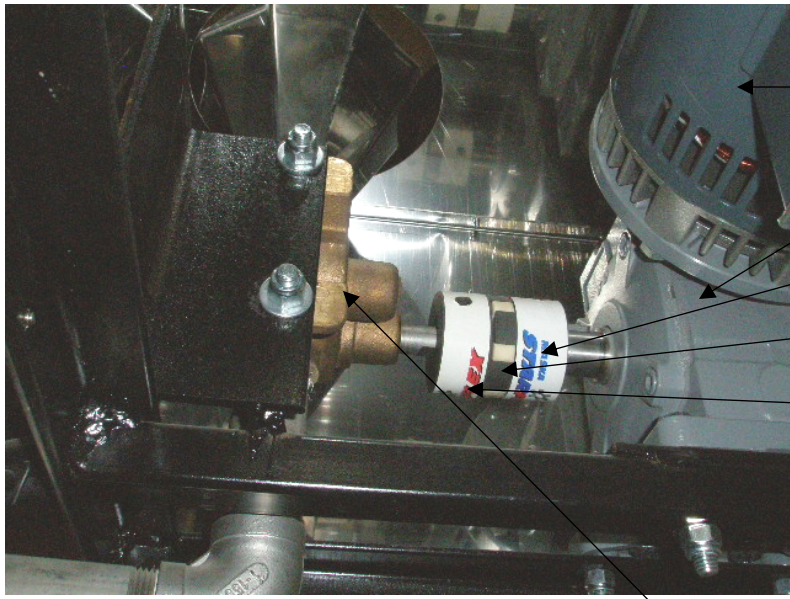


Tube acier
inoxydable
668841

Clips 1 ½ po:
60R13HC11

Valve 3-
voies: 71017

Pièce # 668827 : Grand brasseur à beurre 16 Litres



Moteur :

Réducteur : 668863

Bague 1" : 429021

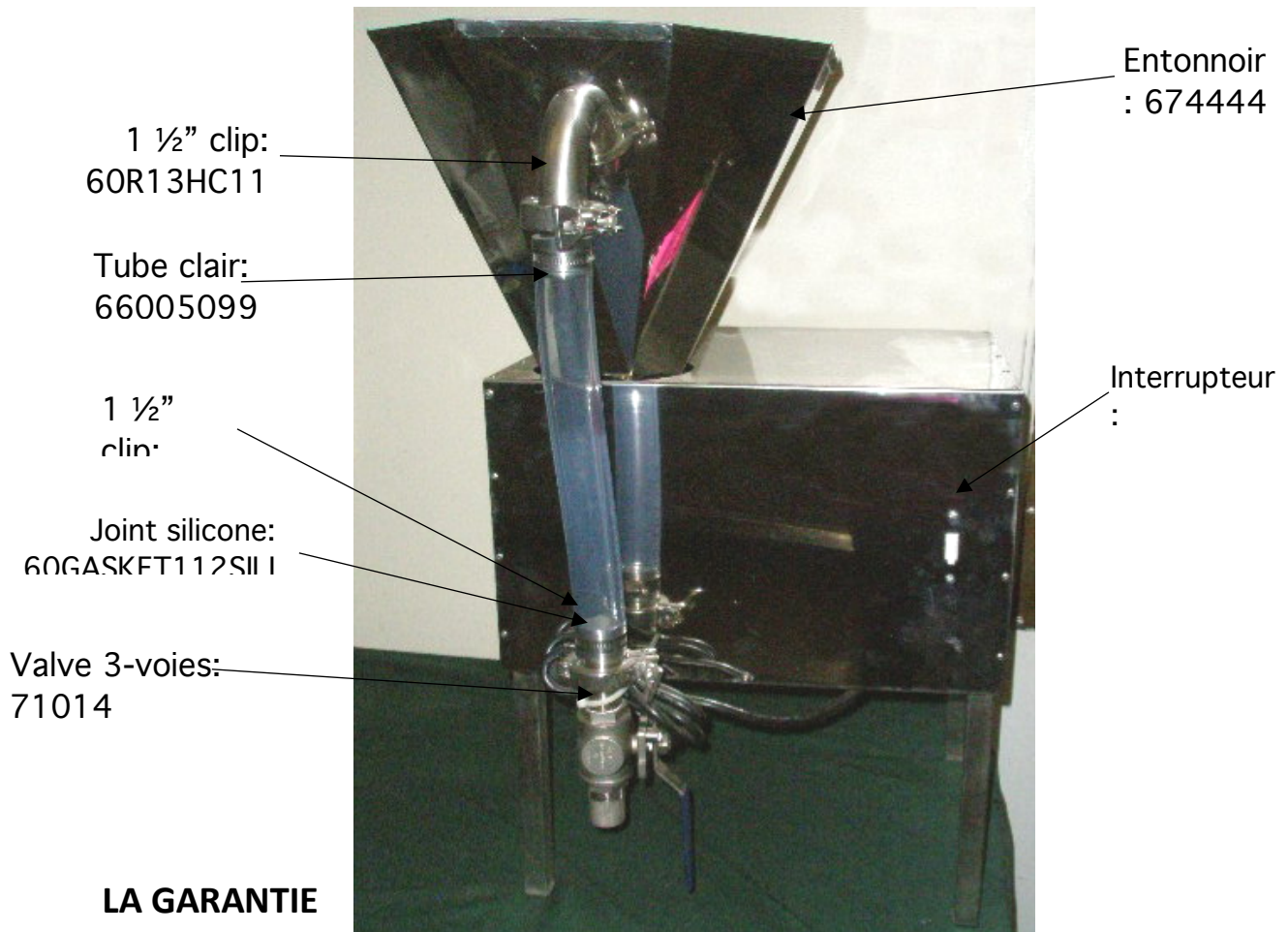
Joint universel:

Bague 5/8" : 429058

Pompe : 66399M

Joint silicone:
60GASKET112SIL





LA GARANTIE

Votre brasseur à beurre d'érable est couvert par une garantie limitée de deux ans. 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.

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 gardée 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.

Avvertissement 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 a 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

St-Lazare, Québec, Canada

G0R 3J0

(418) 883-5158

www.cdlinc.ca

