



# 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 40 années d'expérience au service des acériculteurs garantis 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: \_\_\_\_\_

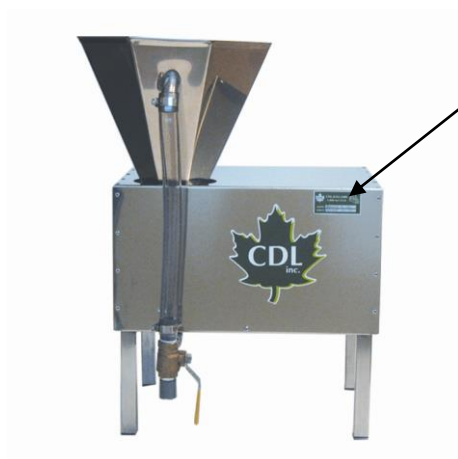
Date d'achat : \_\_\_\_\_

Numéro de modèle : \_\_\_\_\_

Numéro de série : \_\_\_\_\_

### Position du numéro de série

Le numéro de série est situé sur le côté du brasseur



## TABLE DES MATIÈRES

Trouver l'information	2
Table des matières	3
Sécurité	3
Description	4
Assemblage de la presse	5
Operation	6
Nettoyage	7
Capacité de filtration	8
Ajustement de la pression	8
Maintenance	9
Guide de dépannage	9
Garantie	10
Pièces	12

## SÉCURITÉ

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

Une machine à beurre est passablement lourde. Si vous avez à la bouger, soyez 2 à la manipuler afin d'éviter des blessures au dos.

Ne jamais tourner une machine à beurre sur le côté ou 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 résistants à la température lorsque vous manipuler une casserole remplie de sirop d'érable chaud et assurer 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.



## INSTALLATION

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

## OPÉRATION

### COMMENT FAIRE DU BEURRE D'ÉRABLE AVEC LA MACHINE CDL

- 1- Avant de commencer, s'assurer que la machine 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 niveau du 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. Si de l'eau courante n'est pas disponible, mettre de la neige ou de la glace au 30 minutes. **NE JAMAIS METTRE LA CASSEROLE DIRECTEMENT DANS LA NEIGE OU LA GLACE, ÇA NE FONCTIONNERA PAS.**
- 4- Calibrer le thermomètre de cuisson. Idéalement, prendre thermomètre spécifique à la cuisson du sirop d'érable. Pour le calibrer, amener de l'eau à ébullition et ajuster 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 1 gallon (1.25 gallon US) de sirop et 2.5 gallons (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 Kascher (2 pour la grande machine) dans le sirop.
- 9- Badigeonner du beurre dans le pourtour intérieur de la casserole au-dessus du sirop, environ 1" d'épais.
- 10- Mettre le thermomètre dans le sirop.



- 11- Laisser la température monter.
- 12- Quand la température atteint 2<sup>0</sup>F au-dessus du point d'ébullition de l'eau, réduire la chaleur de moitié.
- 13- Le sirop devrait commencer à bouillir à 5<sup>0</sup>F.
- 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 de beurre 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 10<sup>0</sup>F)
- 17- Le sirop sera prêt à 22<sup>0</sup>F.
- 18- Toujours porter des gants imperméables résistant à la chaleur pour manipuler la casserole.
- 19- IMPORTANT, NE PAS DÉPASSER 22<sup>0</sup>F. IL EST PRÉFÉRABLE D'ARRÊTER LA CUISSON À 21.5<sup>0</sup>F, 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 22<sup>0</sup>F, prendre la casserole et la déposer dans la panne de refroidissement.
- 21- Asperger 20 gouttes 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- Laisser 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.
- 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, constamment décollez le sirop des parois de l'entonnoir vers le centre du cône afin d'uniformiser le mélange.
- 29- Laisser la machine opérer pendant approximativement 10 minutes tout en continuant de ramener le sirop des parois vers le centre. NE PAS ARRÊTER LE BRASSEUR TANT QUE LA MACHINE N'EST PAS VIDE. Si elle est arrêtée, le beurre va se solidifier.
- 30- La crème sera prête quand les lignes à la surface de la crème deviennent plus pâles et espacées. De plus, la surface deviendra mate (non brillante).
- 31- Quand la crème est prête, ouvrir la valve et commencer à emplir les contenants tout en laissant la machine 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 lots de sirop, les passer dans le brasseur un derrière l'autre, sans nettoyer le brasseur entre chaque brassée.
- 34- Quand tout le sirop est transformé, stopper la machine, enlever le tube clair et le vider dans un des contenants de beurre d'érable.
- 35- Réassembler le tube et remplir la machine d'eau chaude, mais pas bouillante. Démarrer la machine et laisser rouler jusqu'à ce que tous les résidus de beurre soient dissouts.
- 36- Vider l'eau de la machine et rincer avec de l'eau chaude afin d'éviter que les surfaces ne restent collantes.
- 37- Essuyer la machine

## ENTRETIEN

Le seul entretien requis est de garder la machine propre. Après la production de beurre d'érable, verser de l'eau chaude non bouillante dans l'entonnoir et laisser la machine rouler 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 la machine



## 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 les engrenages ou la pompe au complet selon le cas.

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 de 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 conditionné. Si l'air est trop humide, le sucre ne cristallisera pas.

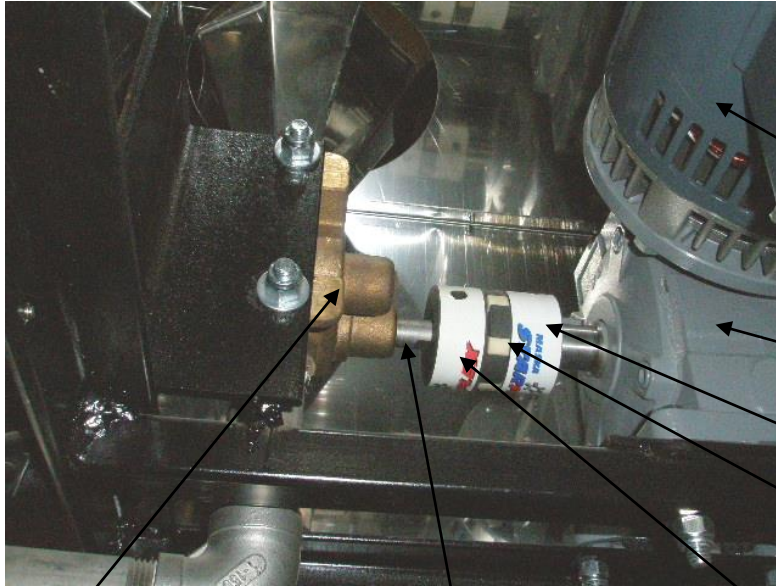
Le sirop est devenu solide dans le brasseur

Le sirop a trop cuit. Arrêter la machine, 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 a trop tourné dans la machine. Appliquer la solution du point précédent.

Pièce # 668828 : Petit brasseur à beurre



Moteur : 66G250

Réducteur : 668859

Coupling 1" : 429058

Joint universel : 429095

Pompe : 66397A

Clé : 660316

1" coupling :

Collet de serrage : 660824

Entonnoir : 678111029

Couvercle :

Tube clair : 660078 (1'-

Collet de serrage :  
660824

Interrupteur et fil :  
60LEV1451

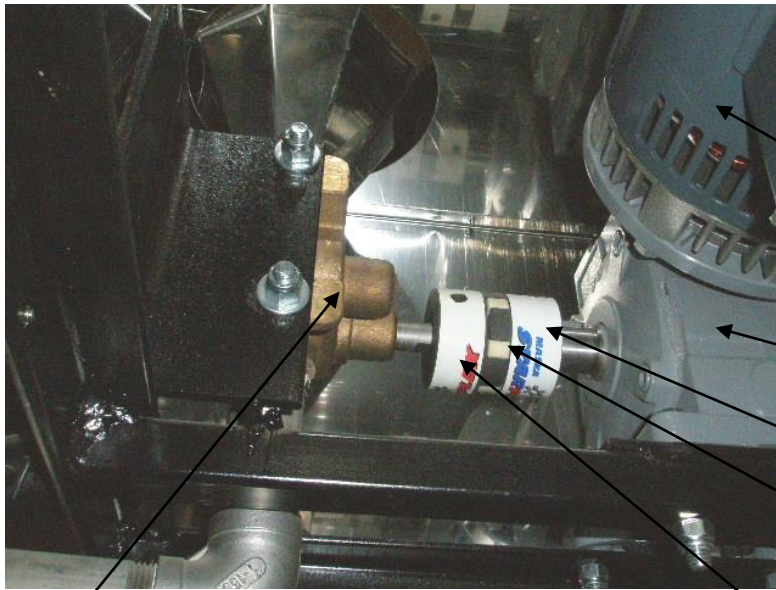
Sortie inox : 766634

Valve 3 voies : 71017





Pièce # 668827 : Grand brasseur à beurre



Moteur : 66G274

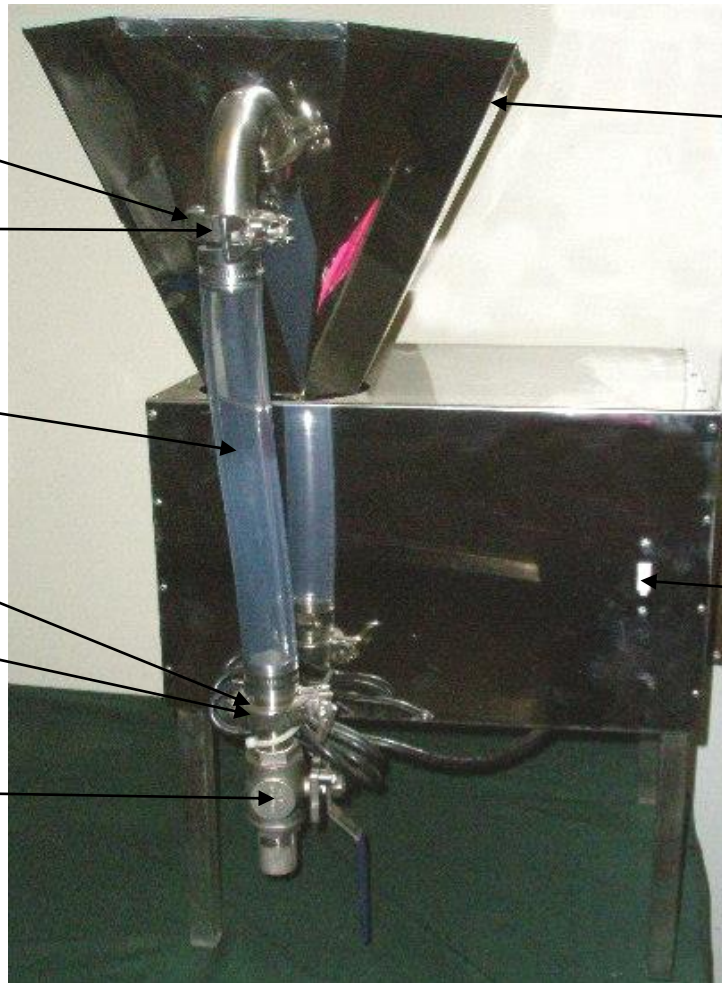
Réducteur : 668863

1" couplage : 429021

Joint universel : 429022

5/8" couplage : 429058

Pompe : 66399M



Silicone gasket :  
60GASKET112SILI

Entonnoir : 674444

1 1/2" clip : 60R13HC112

Tube clair :  
660050992001

1 1/2" clip : 60R13HC112

Silicone gasket :  
60GASKET112SILI

Interrupteur : 60LEV1451

Valve 3 voies : 71014



## 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 (CDL), répareront ou remplaceront 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 la presse est gardée dans un endroit où la température est plus basse que le point de congélation.
4. Si la procédure de maintenance de CDL n'est pas 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 endommagé par une utilisation abusive, 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.



### **Avertissement concernant les garanties implicites; 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 implicites, y compris les garanties implicites 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 ne pourront être tenus responsables des dommages accessoires ou indirects ni des dommages matériels et implicites. Certains états et provinces ne permettent aucune restriction ou exemption sur les dommages accessoires ou indirects ni restriction sur les garanties implicites. 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**

Conservez votre reçu, 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 aux adresses ou aux numéros de téléphone ci-dessous.

Le service pour votre évaporateur sera fait par CDL au Canada. Les caractéristiques et les spécifications décrites ou illustrées peuvent être modifiées sans préavis.

Les Équipements d'Érablière CDL  
257 Route 279  
St-Lazare, Québec, Canada  
GOR 3J0  
(418) 883-5158

CDL USA  
3 Lemnah Drive  
St. Albans, VT, 05478  
(802) 527-0000

