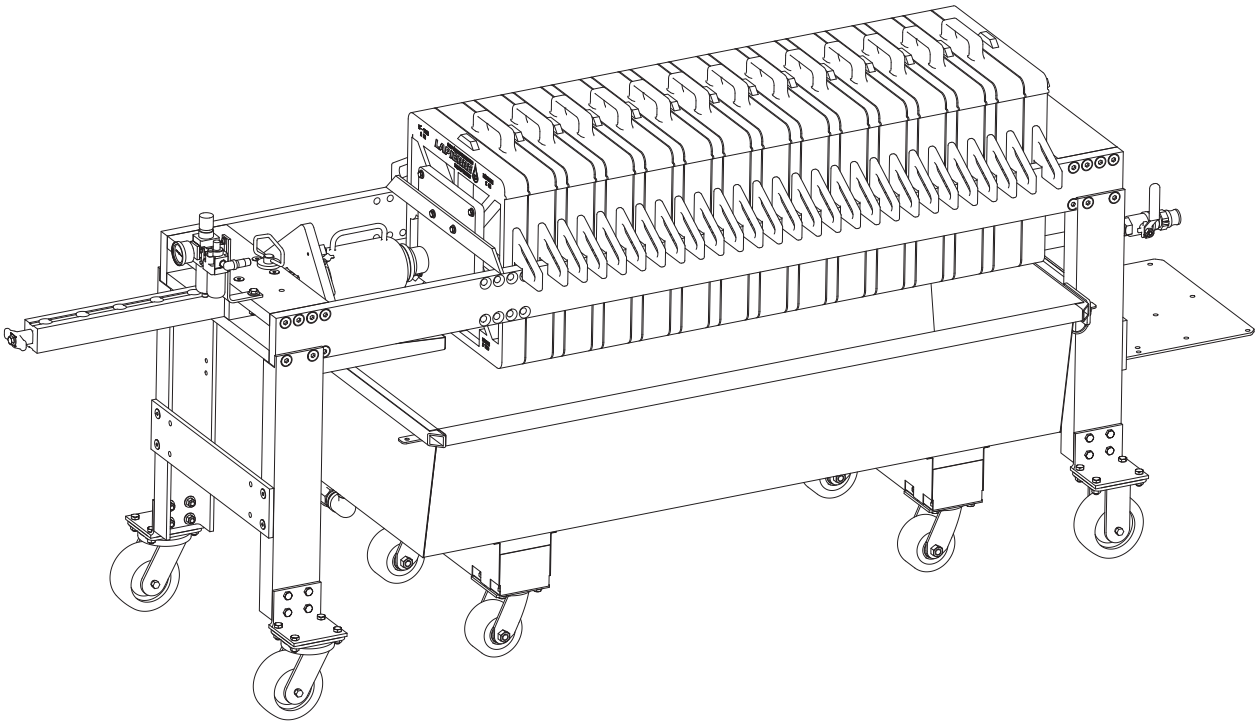
LAPIERRE

innovateur de nature

PRESSE À SIROP



MANUEL DE L'UTILISATEUR

JUIN 2021

LAPIERRE

innovateur *de nature*

Innovateur de nature

Chef de file dans les équipements et produits pour l'industrie acéricole, LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE se démarque par son désir d'innover et de développer des solutions performantes. C'est ce qui lui permet d'apporter des changements significatifs dans les techniques et les procédés de production pour ainsi produire du sirop de haute qualité et plus abondant.

LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE, c'est une riche expérience acquise au fil de trois générations d'acériculteurs. C'est aussi des gens animés par la passion et le désir profond de faire évoluer l'industrie dans le plus grand respect de la nature.

Honorée de votre clientèle

LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE est honorée d'assister activement les producteurs acéricoles du Québec, de l'est du Canada et du nord-est des États-Unis durant la période du temps des sucres.

Vous avez aujourd'hui fait un choix avantageux pour au moins deux bonnes raisons : la qualité supérieure de nos produits et l'excellence de tous nos conseillers experts sur le territoire.

Nous apprécions sincèrement votre confiance. Et nous serons heureux de vous servir à nouveau dans vos futures démarches d'acquisitions d'équipements, peu importe la taille de votre érablière.

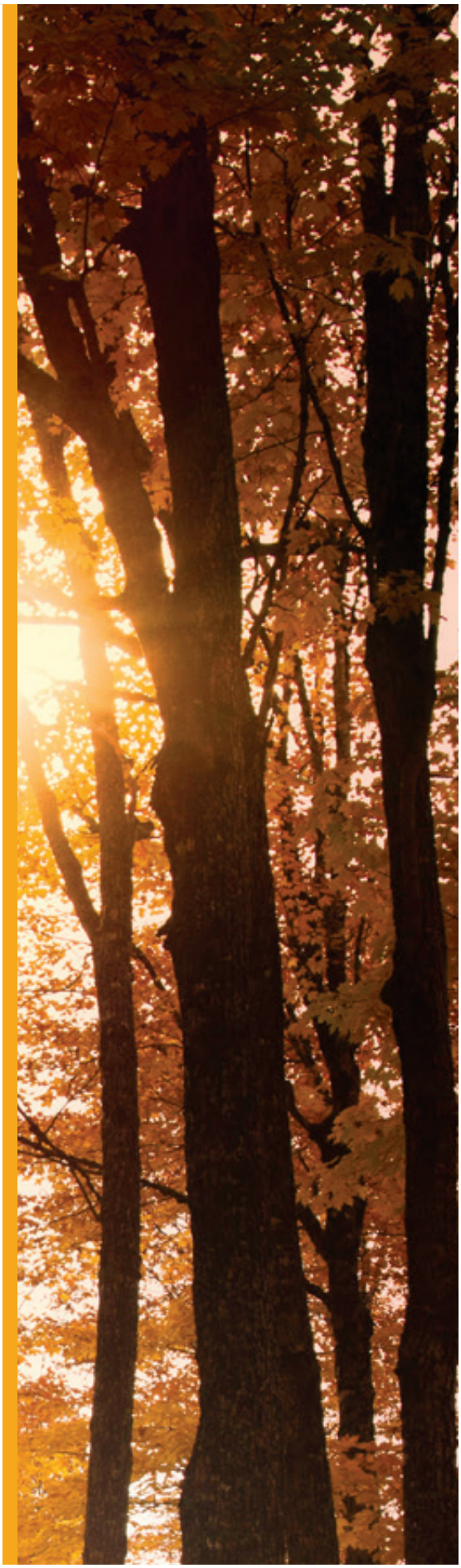
Merci!

Les Équipements Lapierre inc.

99, rue de l'Escale, Saint-Ludger (Québec) Canada G0M 1W0

819 548.5454 | 1 833 548.5454 | info@elapierre.com

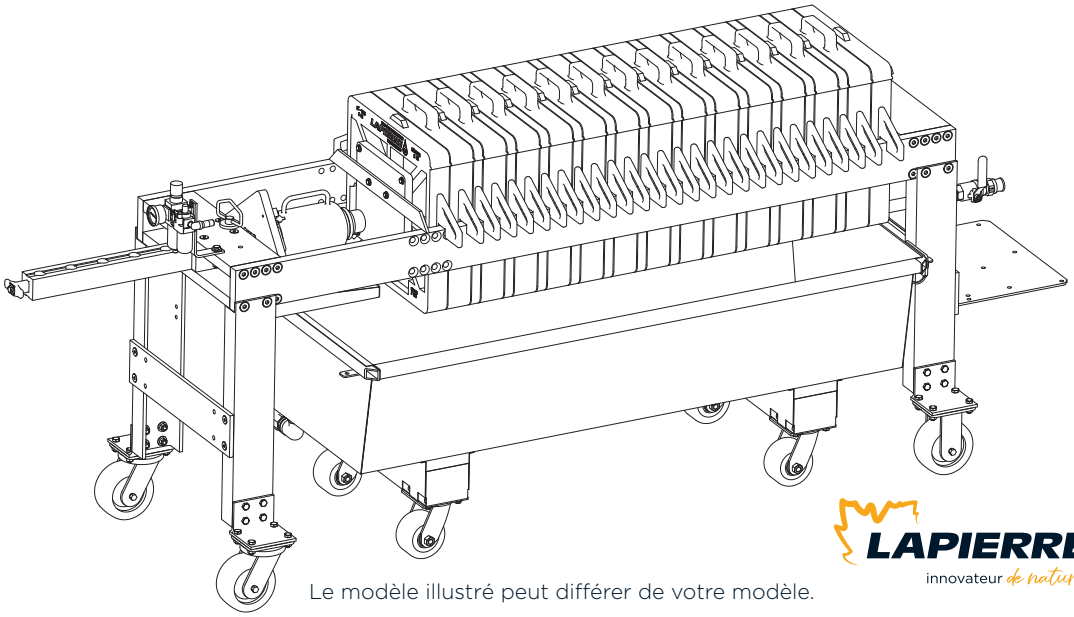
www.elapierre.com



LAPIERRE
innovateur de nature

PRESSE À SIROP

Veuillez noter ci-dessous les informations requises lors de vos échanges avec les professionnels du service à la clientèle. Vous trouverez facilement ces informations sur la **plaque signalétique** apposée sur votre presse à sirop ainsi que sur **votre facture**. Vous pouvez également consulter la *Section 1* de ce manuel pour trouver des informations supplémentaires.



Le modèle illustré peut différer de votre modèle.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR VOTRE PRESSE À SIROP

Service à la clientèle : 819 548.5454 | 1 833 548.5454 | info@elapierre.com

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____

Numéro de la facture : _____

C'est avec plaisir que nous répondrons à toutes vos questions, n'hésitez surtout pas à nous contacter.

PRESSE À SIROP

LAPIERRE
innovateur de nature

TABLE DES MATIÈRES

SECTIONS

1. Trouver les informations relatives à votre équipement . . . 4
2. Consignes de sécurité . . . 5
   2.1 Instructions . . . 5
   2.2 Électricité, liquides et autres . . . 5
      - Électricité . . . 5
      - Liquides . . . 5
      - Autres . . . 5
   2.3 Réparations et entretiens . . . 6
3. Installation de l'équipement; descriptions et codes des pièces . . . 7
   3.1 Presse à sirop carrée de 7 ou 10 pouces . . . 7
      - Repères pour l'installation conforme des blocs, des cadres et des plaques . . . 8
   3.2 Presse à sirop carrée de 15 pouces . . . 9
      - Repères pour l'installation conforme des blocs, des cadres et des plaques . . . 10
   3.3 Installation d'une plaque de restriction pour presse à sirop carrée de 15 pouces . . . 11
   3.4 Support long pour presse à sirop carrée de 15 pouces . . . 13
4. Modalités de mise en marche et d'opération . . . 16
   4.1 Valve d'alimentation . . . 16
   4.2 Pompe à diaphragme . . . 16
   4.3 Pompe à engrenages . . . 16
   4.4 Papiers-filtres, cadres, plaques et raccords . . . 16
   4.5 Sirotier bain-marie . . . 17
   4.6 Température du sirop . . . 17
   4.7 Poudre à filtrer . . . 17
      - Quantité à utiliser . . . 17
   4.8 Fuite de sirop . . . 18
   4.9 Drain de récupération . . . 18
5. Nettoyage de l'équipement . . . 19
6. Trousse de dépannage . . . 20
   6.1 Des particules dans le sirop? . . . 20
   6.2 Forte pression + débit faible ou nul? . . . 20
   6.3 Papiers-filtres neufs + faible débit? . . . 20
   6.4 Toujours pas de débit? . . . 20

7. Spécifications de l'équipement 21
8. Notre garantie 22
9. Disponibilité des pièces. 25

TABLE DES ILLUSTRATIONS

ILLUSTRATION 1 | Installation type, presse à sirop carrée de 7 ou 10 pouces 7
ILLUSTRATION 2 | Installation type, presse à sirop carrée de 15 pouces 9
ILLUSTRATION 3 | Installation type, plaque de restriction pour presse à sirop carrée de 15 pouces 11
ILLUSTRATION 4 | Installation type, support long pour presse à sirop carrée de 15 pouces. 13

TABLE DES AVERTISSEMENTS

Informations importantes sur votre presse à sirop 1
Assurances : validation de la conformité de votre installation 4
Protégez les enfants 6
Plaque de restriction : séquence de mise en place des composantes 12
Une presse à sirop est extrêmement chaude 16
Ne jamais déplacer l'équipement lorsqu'il est en marche. 16
Des lunettes de sécurité, des gants et des vêtements résistant à la chaleur 16
Une pression supérieure à 80 psi sur le papier-filtre 17
Résidu de produits nettoyants sur l'ensemble des composantes. 19

SECTION 1 TROUVER LES INFORMATIONS RELATIVES À VOTRE ÉQUIPEMENT

Lorsque vous contactez nos professionnels du service à la clientèle, il est important d'avoir sous la main certaines informations relatives à votre équipement puisqu'elles vous seront demandées.

Vous trouverez facilement ces informations sur la **plaque signalétique** apposée sur votre presse à sirop ainsi que sur **votre facture**.

Informations sur l'équipement	**Plaque signalétique** (apposée sur votre équipement)	**Facture**
Numéro de modèle	✓	✓
Numéro de série	✓	✓
Date d'achat	–	✓
Numéro de la facture	–	✓

MODÈLES

Presse 7, 10 ou 15 pouces	–	✓

OPTIONS

Configurations	–	✓
Plaque de restriction	–	✓
Support à bascule	–	✓

ASSURANCE : VALIDATION DE LA CONFORMITÉ DE VOTRE INSTALLATION

Il est recommandé de contacter votre assureur afin de valider la conformité de votre installation à ses propres exigences puisqu'elles peuvent différer d'une compagnie d'assurance à l'autre.

2.1 INSTRUCTIONS

- Il est important de lire, de comprendre et de respecter les instructions et les avertissements contenus dans ce manuel de l'utilisateur.
- Ce manuel doit être rangé dans un lieu connu et accessible en tout temps par le personnel.
- Tous les opérateurs du produit doivent être familiers avec le contenu de ce manuel.
- Certaines instructions pourraient ne pas s'appliquer à votre équipement, selon votre modèle.

2.2 ÉLECTRICITÉ, LIQUIDES ET AUTRES

Électricité

- Avant de mettre la pompe sous tension, vérifier les spécifications en alimentation électrique. Vous les trouverez sur la fiche signalétique apposée sur le moteur. Vérifier également les spécifications du circuit électrique que vous comptez utiliser. Assurez-vous ensuite de la compatibilité des deux composantes.
- Ne jamais brancher les cordons électriques à des circuits électriques surchargés.
- Ne jamais utiliser de rallonges plus longues que nécessaire ou de faible calibre.
- S'assurer que les cordons électriques sont en bon état d'usage, qu'ils ne sont ni coincés ni dénudés, et qu'ils n'ont aucune altération pouvant nuire à leur utilisation pleinement sécuritaire.
- Ne jamais toucher à un fil dénudé ou extirpé de son emprise électrique lorsqu'il est sous tension. Mettre alors la pompe hors tension et procéder à une réparation avant de la remettre sous tension et de l'utiliser.
- L'utilisateur doit vérifier le circuit de mise à la terre. Certains équipements doivent être utilisés ou connectés à d'autres équipements étant également équipés du circuit de mise à la terre. La désactivation ou le mauvais fonctionnement de ce circuit peut être à l'origine de conditions d'opération de l'équipement dangereuses pour ses utilisateurs.
- Toujours couper l'alimentation électrique de la pompe lorsqu'elle n'est pas utilisée pour une longue période de temps.

Liquides

- Ne jamais exposer l'équipement à la pluie ou à une condensation excessive.
- Ne jamais mettre de liquides en contact avec les composantes électroniques.
- Sauf indication contraire, ne jamais submerger les composantes électriques de cet équipement.

Autres

- Toujours garder les cheveux, les mains et les bijoux hors de portée des composantes de l'équipement qui sont ou pourraient de manière imprévue se mettre en marche.
- Ne jamais déposer d'objets lourds sur votre équipement, car leur poids pourrait endommager certaines parties de votre presse à sirop.

2.3 RÉPARATIONS ET ENTRETIENS

- Cesser immédiatement l'utilisation de l'équipement si un mauvais fonctionnement est détecté.
- Seule une personne autorisée par LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE peut effectuer une réparation sur cet équipement.
- Toutes modifications ou réparations non autorisées pourraient être à l'origine de conditions d'opération de l'équipement dangereuses pour ses utilisateurs. Ces conditions pourraient également provoquer des blessures à divers degrés à ses utilisateurs.
- Si vous utilisez une pompe électrique, toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer tout entretien ou réparation que ce soient.
- Il est recommandé d'effectuer de manière diligente les inspections et les entretiens de l'équipement afin d'assurer son fonctionnement optimal. Consulter la *Section 5 : Nettoyage de l'équipement* pour plus d'informations à ce propos.
- Ne jamais démonter les composantes électriques de cet équipement.

PROTÉGEZ LES ENFANTS

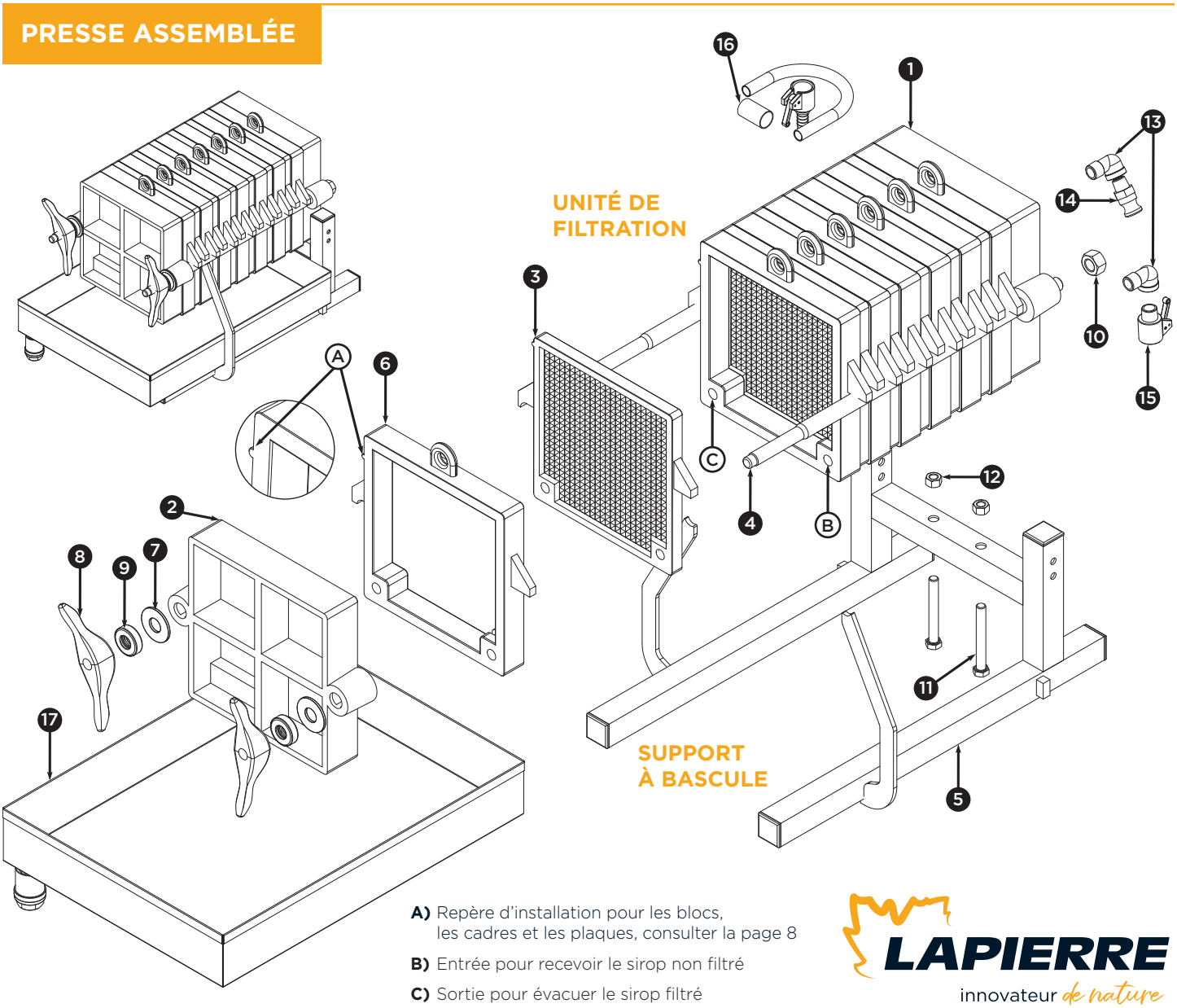
- Ne laissez jamais les enfants utiliser cet équipement.
- Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité de cet équipement, qu'il soit ou non en marche.

Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessure, il est très important de respecter les instructions suivantes lors de l'installation de votre équipement.

- L'installation de l'alimentation en électricité doit être confiée à un entrepreneur dument qualifié. Les travaux doivent être effectués en conformité avec la réglementation locale en vigueur.
- Si vous avez à effectuer des travaux dans les murs et les plafonds existants, veillez à ne pas endommager les canalisations électriques ou autres utilités pouvant s'y retrouver.
- Votre presse à sirop doit être installée sur une surface horizontale et parfaitement stable. Cette surface doit également être exempte d'encombres dans l'éventualité où un déplacement serait nécessaire.

3.1 PRESSE À SIROP CARRÉE DE 7 OU 10 POUCES

ILLUSTRATION 1 | Installation type, presse à sirop carrée de 7 ou 10 pouces



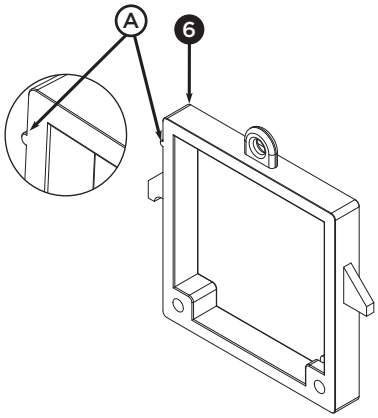
DESCRIPTIONS ET CODES DES PIÈCES

Équipement illustré ci-dessus :	Presse à sirop carrée de 10 pouces
Configuration illustrée :	7 cadres / 6 plaques
Numéro du modèle illustré :	**SR**010-070610**XX**
Note :	Sans unité de pompage

No	Qté	Description de la pièce	Dimension	Code de la pièce
1	1	Bloc arrière 10 po, entrée et sortie, pour presse carrée	13-7/16 po	**SR**405-100005**XX**
2	1	Bloc avant 10 po, fermeture, pour presse carrée	13-7/16 po	**SR**405-100009**XX**
3	6	Plaque 10 po, pour presse carrée	12-3/4 po	**SR**405-100008**XX**
4	2	Arbre, pour presse carrée standard, de 7 ou 10 po	23-7/8 po	**SR**405-000007**XX**
5	1	Support à bascule 10 po, avec barre de renforcement, pour presse carrée	s. o.	**SR**405-100001**XX**
6	7	Cadre 10 po, pour presse carrée	13-1/8 po	**SR**405-100007**XX**
7	2	Rondelle plate, en zinc, dimension intérieure 13/16 po, pour boulon 3/4 po	s. o.	**BU**200-000013**K**1
8	2	Poignée, pour presse carrée	s. o.	**SR**405-000011**XX**
9	2	Roulement à billes 4459-00 brgs, pour presse et filtre à eau	s. o.	**DV**234-445900**XX**
10	2	Écrou hexagonal, en zinc, 3/4 po-10	s. o.	**BU**207-001210**K**1
11	2	Boulon hexagonal, en zinc, 1/2 po-13 x 4 po, de grade 2	s. o.	**BU**202-081364**K**1
12	2	Écrou hexagonal, en zinc, 1/2 po-13	s. o.	**BU**207-000813**K**1
13	2	Coude, en acier inoxydable, 90 degrés, 1/2 po mpt x fpt	s. o.	**RA**754-000808**S**6
14	1	Raccord rapide, en aluminium, 1/2 po, partie F	s. o.	**RA**785-000008**A**1
15	1	Raccord rapide, en aluminium, 1/2 po, partie B	s. o.	**RA**781-000008**A**1
16	1	Tuyau transparent, 9/16 x 15/16 po, assemblé, 6 pi	s. o.	**SR**200-000027**XX**
17	1	Panne de 7 ou 10 po, pour presse carrée standard; incluant valve, en acier inoxydable, 3/4 po	s. o.	**SR**015-001007**SS**

Repères pour l'installation conforme des blocs, des cadres et des plaques
Cette saillie (A) se retrouve sur un seul côté des blocs, des cadres et des plaques et forme une ligne le long de la presse lorsque l'installation de ces composantes est complétée, comme le montre l'illustration 2.

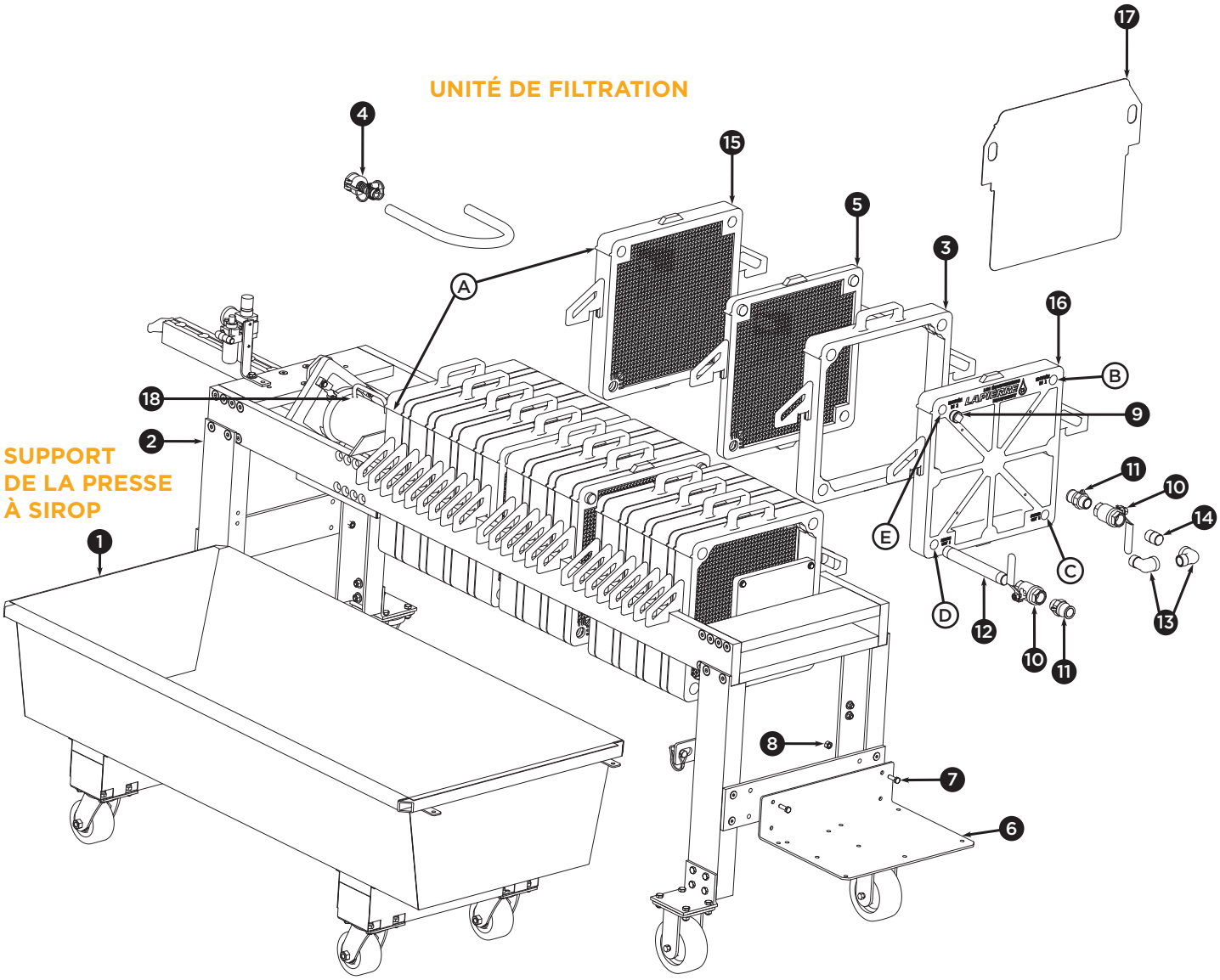
Lorsque vous faites face aux poignées de la presse (Illustration 1 no 8), la saillie doit être du côté gauche de la presse.



3.2 PRESSE À SIROP CARRÉE DE 15 POUCES

ILLUSTRATION 2 | Installation type, presse à sirop carrée de 15 pouces

PRESSE ASSEMBLÉE



A) Repères (saillies) pour l'installation conforme des blocs, des cadres et des plaques, consulter la page 10

B) Entrée no 1 pour recevoir le sirop non filtré

C) Drain de récupération du sirop résiduel à la fin de l'opération (voir *Section 4.9*)

D) Sortie pour évacuer le sirop filtré

E) Entrée no 2 non utilisée

LAPIERRE innovateur de nature

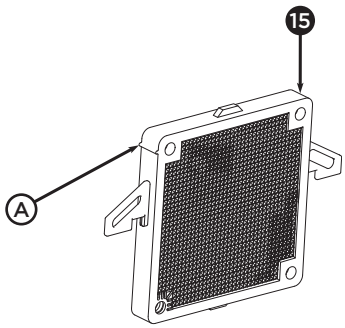
DESCRIPTIONS ET CODES DES PIÈCES

Équipement illustré ci-dessus :	Presse à sirop carrée de 15 pouces
Configuration illustrée :	13 cadres / 12 plaques
Numéro du modèle illustré :	**SR**010-131215**XX**
Note :	Sans unité de pompage

No	Qté	Description de la pièce	Code de la pièce
1	1	Panne de 15 po, pour presse carrée	**SR**015-010015**S**3
2	1	Support long, pour presse carrée	**SR**405-150002**NX**
3	13	Cadre 15 po, pour presse carrée	**SR**405-150007**XX**
4	1	Raccord rapide, en aluminium, 3/4 po; crochet; tuyau transparent 3/4 po, assemblé, 8 pi (tuyau non illustré)	**SR**405-081212**XX**
5	12	Plaque 15 po, pour presse carrée, avec douilles	**SR**405-150008**XX**
6	1	Tablette universelle	**SR**405-150237**A**7
7	2	Boulon hexagonal, en acier inoxydable, 5/16 po-18 x 1 po	**BU**202-051816**S**6
8	2	Écrou hexagonal, en acier inoxydable, 3/8 po-16	**BU**207-000616**S**6
9	1	Bouchon, en acier inoxydable, 3/4 po mpt	**RA**721-000012**S**6
10	2	Valve à billes, en acier inoxydable, 3/4 po 1000	**VA**001-001212**S**2
11	2	Raccord rapide, en aluminium, 3/4 po, partie F	**RA**785-000012**A**1
12	1	Mamelon, en acier inoxydable, 3/4 x 8 po	**RA**778-001208**S**6
13	2	Coude, en acier inoxydable, 90 degrés, 3/4 po mpt x fpt	**RA**754-001212**S**6
14	1	Mamelon, en acier inoxydable, 3/4 po x cl	**RA**778-001200**S**6
15	1	Bloc avant 15 po, fermeture, pour presse carrée	**SR**405-150009**XX**
16	1	Bloc arrière 15 po, entrée et sortie, pour presse carrée	**SR**405-150005**XX**
17	1	Plaque de restriction EN OPTION, en acier inoxydable, 15 po, pour presse	**SR**405-151632**S**4
18	1	Cric pneumatique, ensemble complet cric et accessoires, pour presse carrée 15 po	**SR**405-1506326**XX**
18	1	Cric pneumatique seulement, pour presse carrée 15 po	**SR**605-910128**XX**

Repères pour l'installation conforme des blocs, des cadres et des plaques
Cette saillie (A) se retrouve sur un seul côté des blocs, des cadres et des plaques et forme une ligne le long de la presse lorsque l'installation de ces composantes est complétée, comme le montre l'illustration 2.

Lorsque vous faites face à la tablette universelle (Illustration 2 no 6), la saillie doit être du côté gauche de la presse.

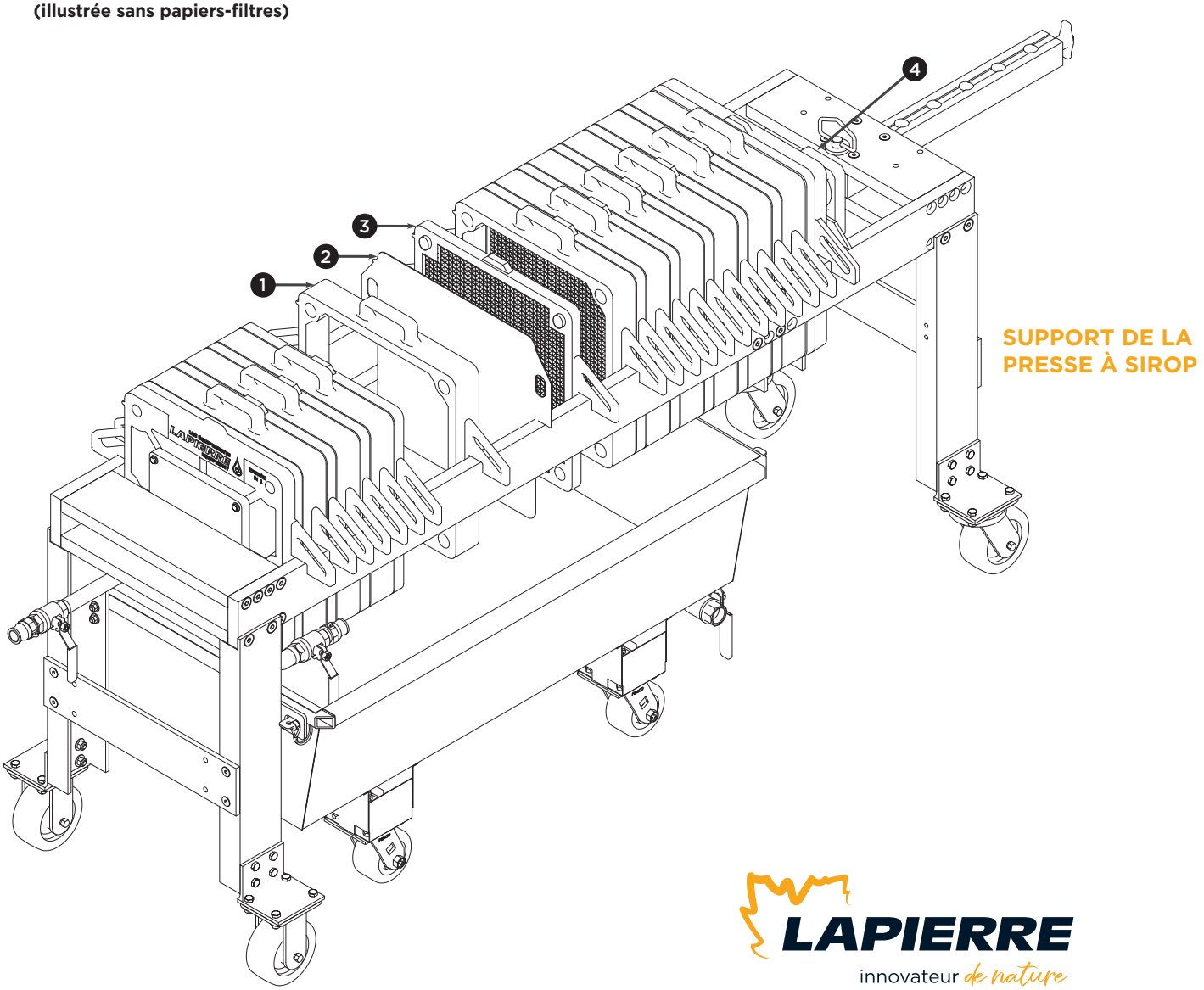


3.3 INSTALLATION D'UNE PLAQUE DE RESTRICTION POUR PRESSE À SIROP CARRÉE DE 15 POUCES

ILLUSTRATION 3 | Installation type, plaque de restriction pour presse à sirop carrée de 15 pouces

PRESSE ASSEMBLÉE

(illustrée sans papiers-filtres)



IMPORTANT
RESPECTER LA SÉQUENCE DE MISE EN PLACE DES COMPOSANTES

❶ CADRE | ❷ PLAQUE DE RESTRICTION | ❸ PLAQUE AVEC DOUILLES | → ❹ CRIC

Par rapport au cadre ❶, la plaque de restriction ❷ doit être du même côté que le cric ❹

1. Cadre de la presse à sirop	3. Plaque avec douilles
2. Plaque de restriction	4. Cric pneumatique

DESCRIPTION ET CODE DE LA PIÈCE

Équipement illustré ci-dessus :	Presse à sirop carrée de 15 pouces
Configuration illustrée :	10 cadres / 9 plaques
Numéro du modèle illustré :	**SR**010-100915**XX**

No	Qté	Description de la pièce	Code de la pièce
2	1	Plaque de restriction 15 po, en acier inoxydable, pour presse carrée	**SR**405-151632**S**4

Noter que la PLAQUE DE RESTRICTION est offerte EN OPTION.

Cette plaque vous permet d'utiliser seulement une partie de votre presse à sirop lors de la filtration du sirop d'érable.

Il est pratique d'utiliser cette plaque de restriction lorsque **la quantité de sirop à filtrer est minime ou en prévision d'une courte journée de filtration.**

Parmi les avantages à utiliser la plaque de restriction :

- Permet d'économiser sur la quantité de papiers-filtres et de poudre à filtrer utlisée,
- Permet de réduire le temps de nettoyage de l'équipement puisque moins de plaques et de cadres sont utilisés,
- Permet de réduire la perte de sirop.

Retrouvez ici la procédure d'installation de cette plaque de restriction.

1. Sélectionner une plaque avec douilles de la presse à sirop (Illustration 3 no 3).
   - La plaque sélectionnée devrait idéalement se situer dans la section centrale de la presse.
2. Espacer légèrement cette plaque du cadre (Illustration 3 no 1) qui est situé du côté opposé au cric (Illustration 3 no 4).
   - Espacer de manière à pouvoir insérer librement la plaque de restriction.
3. Insérer la plaque de restriction (Illustration 3 no 2) entre la plaque avec douilles et le cadre sélectionnés. Insérer également les papiers-filtres comme indiqué à la *Section 4.4 PAPIERS-FILTRES, CADRES, PLAQUES ET RACCORDS.*
4. Refermer la presse à sirop à l'aide du cric pneumatique (Illustration 3 no 4) en exerçant une pression non excessive sur les composantes de la presse.

Notes concernant la plaque avec douilles ADJACENTE à la plaque de restriction

Les douilles sont ajustées serrées en usine lors de leur mise en place dans les plaques. Bien qu'elles semblent fixes dans leur orifice, elles se déplaceront légèrement sous la pression exercée par le cric lors de la fermeture de la presse. Malgré ce léger déplacement forcé dans leur orifice, vous pourrez continuer à utiliser cette plaque avec douilles lors de vos prochaines journées de travail, que vous utilisiez ou non la plaque de restriction.

De plus, lors de futures utilisations de votre plaque de restriction, il est recommandé d'utiliser cette même plaque avec douilles - légèrement déplacées - comme composante voisine immédiate à votre plaque de restriction.

PLAQUE DE RESTRICTION : SÉQUENCE DE MISE EN PLACE DES COMPOSANTES

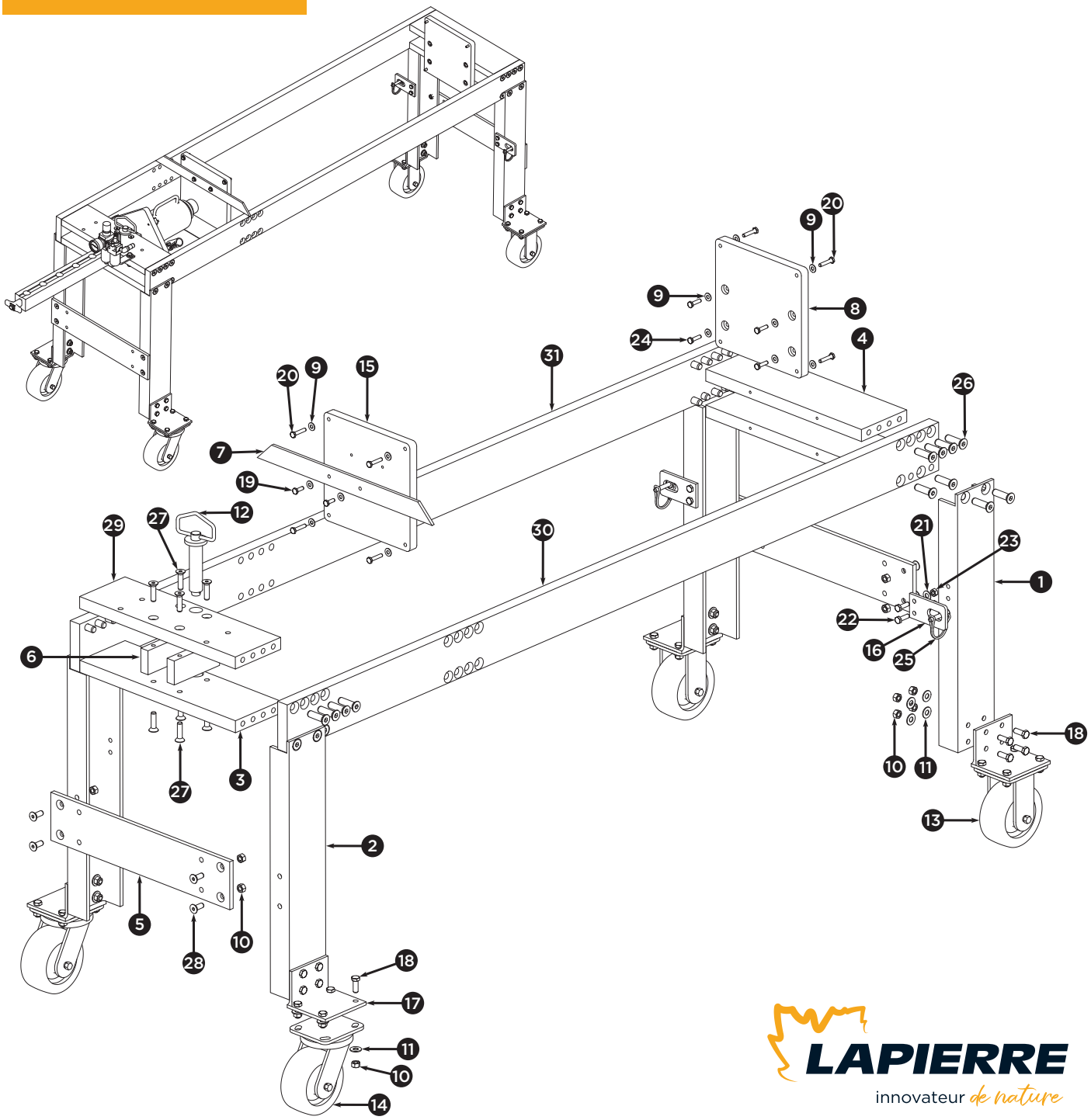
- Il est important de respecter la SÉQUENCE DE MISE EN PLACE des composantes en tenant compte de la position du cadre (1) et du cric (4) sur la presse à sirop.
- Par rapport au cadre (1), la plaque de restriction (2) doit être du même côté que le cric (4).

CADRE ❶ | PLAQUE DE RESTRICTION ❷ | PLAQUE AVEC DOUILLES ❸ | → CRIC ❹ (Illustration 3)

3.4 SUPPORT LONG POUR PRESSE À SIROP CARRÉE DE 15 POUCES

ILLUSTRATION 4 | Installation type, support long pour presse à sirop carrée de 15 pouces

SUPPORT ASSEMBLÉ



DESCRIPTIONS ET CODES DES PIÈCES

Équipement illustré ci-dessus : Support long pour presse à sirop carrée de 15 pouces

Numéro du modèle illustré : **SR**405-150002**NX**

No	Qté	Description de la pièce	Dimension	Code de la pièce
1	2	Montant vertical latéral, en aluminium	21-1/2 po	**SR**405-150224**A**1
2	2	Montant vertical latéral, en aluminium	21-1/2 po	**SR**405-150203**A**1
3	1	Plaque de maintien, en aluminium, dessous	16-5/16 po	**SR**405-150208**A**1
4	1	Plaque de maintien, en aluminium, dessus	16-5/16 po	**SR**405-150221**A**1
5	2	Montant horizontal, en aluminium, avant	17-5/16 po	**SR**405-150207**A**1
6	2	Plaque, en aluminium, guide de vis pour châssis	2 x 5 po	**SR**405-150113**A**1
7	1	Plaque, en aluminium, anti-rotation du cric	18-5/16 po	**SR**405-150218**A**1
8	1	Plaque, en aluminium, pour bloc arrière	9 x 9 po	**SR**405-150222**A**1
9	19	Rondelle plate, en acier inoxydable, dimension intérieure 5/16 po, pour boulon 1/4 po	s. o.	**BU**200-000005**S**6
10	41	Écrou hexagonal, en acier inoxydable, 3/8 po-16	s. o.	**BU**207-000616**S**6
11	35	Rondelle plate, en acier inoxydable, dimension intérieure 7/16 po, pour boulon 3/8 po	s. o.	**BU**200-000007**S**6
12	1	Attelage, en zinc, jaune	1 x 4-3/4 po	**BU**265-001673**K**3
13	2	Roue fixe, en résine phénolique et acier inoxydable, rouge, série 30	5 po	**DV**535-030080**R**4
14	2	Roue pivotante, en résine phénolique et en acier inoxydable, rouge, avec barrure, série 30	5 po	**DV**538-030080**R**4
15	1	Plaque en aluminium, pour bloc avant	9 x 9 po	**SR**405-150217**A**1
16	2	Centreur horizontal, pour panne	3-3/4 po	**SR**405-043260**A**1
17	4	Support de roue, en aluminium, pour presse	4-1/2 po	**SR**405-150209**A**1
18	33	Boulon hexagonal, en acier inoxydable, 3/8 po-16 x 1 po	s. o.	**BU**202-061616**S**6
19	2	Boulon hexagonal, en acier inoxydable, 1/4 po-20 x 3/4 po	s. o.	**BU**202-042012**S**6
20	11	Boulon hexagonal, en acier inoxydable, 1/4 po-20 x 1-1/4 po	s. o.	**BU**202-042020**S**6
21	4	Rondelle plate, en acier inoxydable, dimension intérieure de 3/8 po, pour boulon 5/16 po	s. o.	**BU**200-000006**S**6
22	4	Boulon hexagonal, en acier inoxydable, 5/16 po-18 x 1 po	s. o.	**BU**202-051816**S**6

No	Qté	Description de la pièce	Dimension	Code de la pièce
23	4	Écrou hexagonal, en acier inoxydable, 5/16 po-18	s. o.	**BU**207-000518**S**6
24	4	Boulon hexagonal, en acier inoxydable, 1/4 po-20 x 1 po	s. o.	**BU**202-042016**S**6
25	2	Goupille à anneau, en zinc, 5/16 x 1-3/4 po	s. o.	**BU**241-000528**K**1
26	32	Vis à tête fraisée à 6 pans creux, en acier inoxydable, 1/2 po-13 x 1-3/4 po	s. o.	**BU**232-081328**S**2
27	8	Vis à tête fraisée à 6 pans creux, en acier inoxydable, 3/8 po-16 x 1-1/2 po	s. o.	**BU**232-061624**S**2
28	8	Vis à tête fraisée à 6 pans creux, en acier inoxydable, 3/8 po-16 x 1	s. o.	**BU**232-061616**S**2
29	1	Plaque de maintien, en aluminium, dessus	16-5/16 po	**SR**405-150204**A**1
30	1	Montant horizontal latéral, en aluminium, droit	71-7/8 po	**SR**405-150201**A**1**D**
31	1	Montant horizontal latéral, en aluminium, gauche	71-7/8 po	**SR**405-150201**A**1**G**

En marche, **UNE PRESSE À SIROP EST EXTRÊMEMENT CHAUDE** : approximativement 230 ˚F (110 ˚C). La tuyauterie utilisée doit être à l'épreuve de cette température et résister à une pression pouvant atteindre 200 psi (14,06 kgf/cm^2). Le contact avec un tuyau ou sa rupture pourrait causer **des brûlures très sévères à l'opérateur et à toutes autres personnes se trouvant à proximité de l'équipement. Soyez donc très vigilants avec les enfants, les membres de la famille, les invités ainsi que les animaux domestiques.**

NE JAMAIS DÉPLACER L'ÉQUIPEMENT LORSQU'IL EST EN MARCHE. Le cas échéant, et seulement si nécessaire, mettre d'abord la pompe hors tension, débrancher le cordon électrique et vérifier que le plancher soit horizontal, parfaitement stable, et sans encombre tout le long du déplacement prévu.

Le sirop chaud peut causer des brûlures très sévères. Toujours porter **DES LUNETTES DE SÉCURITÉ** ainsi que **DES GANTS ET DES VÊTEMENTS RÉSISTANT À LA CHALEUR** pour travailler avec cet équipement.

4.1 VALVE D'ALIMENTATION

Vérifier que la valve d'alimentation du sirotier bain-marie soit bien ouverte et que son approvisionnement en sirop soit suffisant.

4.2 POMPE À DIAPHRAGME

Si vous utilisez une pompe à diaphragme, respecter les modalités suivantes.

- Conduit d'air : lors de chacune des utilisations, insérer une goutte d'huile dans le conduit d'air avant de procéder à la filtration.
- Répéter l'opération à la fin du nettoyage et avant d'entreposer l'équipement pour une longue période de temps. Ceci contribue à assurer le fonctionnement optimal de l'équipement lors de sa prochaine utilisation.

4.3 POMPE À ENGRENAGES

Si vous utilisez une pompe à engrenages, respecter les modalités suivantes.

- Nettoyer la pompe à l'eau tiède ou chaude à chacune de ses utilisations.
- Un graissage est également recommandé lors de cette même opération d'entretien.

4.4 PAPIERS-FILTRES, CADRES, PLAQUES ET RACCORDS

- Insérer, à votre choix, un ou deux papiers-filtres entre chacune des composantes de la presse, soit les blocs, les plaques et les cadres.
  - Vous devez également insérer un ou deux papiers-filtres sur la plaque de restriction, si vous en utilisez une.
- Vérifier que l'ensemble des blocs, des cadres et des plaques soient installés selon les indications spécifiées en pages 8 et 10 sous REPÈRES POUR L'INSTALLATION CONFORME DES BLOCS, DES CADRES ET DES PLAQUES. Vérifier également que les orifices du papier-filtre soient alignés avec les orifices des blocs, des cadres et des plaques de la presse.

- Assurez-vous que les joints d'étanchéité, situés dans les raccords rapides (Illustrations 1 no 15, 2 nos 4 et 11), sont souples et exempts de toutes craquelures. Fixez ensuite fermement les tuyaux de raccordement.

UNE PRESSION SUPÉRIEURE À 80 PSI (5.63 kgf/cm^2) **SUR LE PAPIER-FILTRE** pourrait causer sa rupture. La fuite de sirop à température élevée pourrait à son tour **causer des brûlures à divers degrés à l'utilisateur** ou à toutes autres personnes se trouvant à proximité de l'équipement.

4.5 SIROTIER BAIN-MARIE

Si vous utilisez un sirotier bain-marie, assurez-vous que le niveau d'eau recouvre le ou les éléments chauffants avant de les mettre sous tension.

4.6 TEMPÉRATURE DU SIROP

- Vous pouvez débuter la filtration lorsque le sirop a atteint la température de 185 ˚F (85 ˚C).
- Si la température du sirop descend sous les 180 ˚F (82 ˚C), mettre la pompe hors tension ou en mode recirculation. Attendre que la température atteigne les 185 ˚F (85 ˚C) à nouveau avant de repartir l'opération de filtration du sirop d'érable.

4.7 POUDRE À FILTRER

L'ajout de poudre à filtrer de types Dicalite ou Celite peut contribuer à augmenter la vitesse ainsi que la qualité de la filtration.

Ajouter la poudre directement dans le sirop et mélanger pour répartir la poudre de manière uniforme.

Il est conseillé de retourner les 3 premiers gallons de sirop (15 litres) à votre récipient afin d'amener les papiers-filtres à leur fonctionnement optimal avec la poudre à filtrer.

Lorsque cette opération est terminée, mettre la pompe hors tension et déplacer le tuyau de sortie de la presse dans le récipient servant à recevoir le sirop. Remettre ensuite la pompe sous tension et procéder avec la filtration.

Quantité à utiliser

La quantité de poudre à utiliser peut varier selon plusieurs caractéristiques de votre érablière. Parmi celles-ci, soulignons la pente, le type de sol, l'orientation géographique, la taille, la composition en matière de variétés d'arbres, le pourcentage d'érables à sucre et le moment actuel de la saison. À titre d'exemple, les débuts de saison posent des problèmes préoccupants pour la filtration en termes de quantité de sédiments, alors qu'en fin de saison la préoccupation principale se tourne vers la qualité générale de la sève. La quantité de poudre à utiliser sera donc naturellement influencée par ces variables.

Il faut déterminer la quantité adéquate de poudre à utiliser pour obtenir une efficacité optimale. Plus grande est la taille de la presse, plus il y aura de plaques, et plus la quantité de poudre à utiliser sera importante. Cela dit, l'essai-erreur demeure la technique la plus efficace pour déterminer la quantité de poudre à utiliser pour votre érablière. Toutefois, en guise d'éclairage à la situation, il faut considérer qu'une quantité agglomérée de poudre dans les filtres est jugée satisfaisante lorsqu'elle couvre la pleine surface des filtres de la presse.

4.8 FUITE DE SIROP

Si une fuite de sirop entre les cadres et les plaques se présente durant la filtration, mettre d'abord la pompe hors tension. Exercer ensuite une pression supplémentaire et non excessive sur les composantes de la presse à l'aide des poignées de fixation et d'ajustement de la pression sur les presses de 7 ou 10 pouces (Illustration 1 no 8) situées à l'extrémité de la presse, ou du cric (Illustration 2 no 18) sur les presses de 15 pouces, aussi situé à l'extrémité de la presse. Repartir l'opération de filtration et répéter la séquence au besoin jusqu'à ce que l'écoulement ait cessé.

4.9 DRAIN DE RÉCUPÉRATION

Ce drain de récupération est utilisé pour récupérer le sirop résiduel dans la presse à sirop après la journée de travail (voir Illustration 2-C).

SECTION 5 **NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT**

- Immédiatement après l'utilisation, utiliser de l'eau chaude en mode recirculation afin de nettoyer l'unité de filtration ainsi que la pompe et la tuyauterie.
- Démonter ensuite l'unité de filtration et laver l'ensemble des blocs, des cadres et des plaques à l'eau chaude.
- Démonter et laver la pompe selon les instructions du fabricant, puis l'assécher complètement. Ne jamais faire fonctionner une pompe à sec, peu importe le type, puisque le liquide est utilisé comme lubrifiant.
- Si vous utilisez une pompe à diaphragme, insérer une goutte d'huile dans le conduit d'air avant de procéder à l'entreposage temporaire ou annuel de l'équipement.
- Lubrifier les joints d'étanchéité de silicone avec de la graisse alimentaire afin d'éviter le dessèchement et l'apparition de craquelures.
- Les composantes d'acier inoxydable de votre équipement doivent être nettoyées à l'aide d'un produit spécialement conçu pour ce travail. **Ne jamais utiliser de liquide inflammable.** Des produits d'usage courant comme le bicarbonate de soude (petite vache), l'acide acétique (vinaigre) ou les nettoyants pour vitres sont tout indiqués pour redonner du lustre à l'acier inoxydable. L'utilisation d'un chiffon sec et doux est également recommandée.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs ni de produits contenant du chlore ou de l'acide muriatique (aussi appelé acide chlorhydrique) pour nettoyer les composantes de la presse à sirop. L'utilisation de brosses métalliques et de laines d'acier est aussi à proscrire.

Lors d'un entreposage prolongé, **le moindre RÉSIDU DE PRODUITS NETTOYANTS SUR L'ENSEMBLE DES COMPOSANTES** entraînera à l'évidence des inconvénients et des dommages au début de la saison suivante. Rincer à fond chacune des composantes nettoyées.

6.1 QUESTION | DES PARTICULES DANS LE SIROP?

Le sirop présente beaucoup de particules et n'est pas clair à sa sortie de presse.

Solutions

- La quantité de poudre utilisée est insuffisante. Ajouter, en séquence, de petites quantités de poudre en poursuivant le procédé de filtration jusqu'à ce que le sirop soit clair.
- Un papier-filtre est défectueux. Mettre la presse hors tension et remplacer le papier-filtre présentant une défectuosité.
- L'unité de filtration composée des blocs, des cadres, des plaques et des papiers-filtres n'a pas été installée correctement. Mettre la pompe hors tension, démonter et remonter l'unité en vous assurant de procéder correctement à chacune des étapes d'installation.

6.2 QUESTION | FORTE PRESSION + DÉBIT FAIBLE OU NUL?

La pompe exerce une pression élevée, mais le débit de sortie de la presse reste faible ou nul.

Solution

Les papiers-filtres sont à leur fin utile ou bouchés, procéder à leur remplacement.

6.3 QUESTION | PAPIERS-FILTRES NEUFS + FAIBLE DÉBIT?

Les papiers-filtres ont été remplacés et le débit de sortie reste toujours faible.

Solution

Nettoyer ou remplacer le préfiltre de type Banjo si vous en utilisez un.

6.4 QUESTION | TOUJOURS PAS DE DÉBIT?

Vous avez remplacé les papiers-filtres et nettoyé ou remplacé le préfiltre de type Banjo. Pourtant, vous avez toujours un débit de sortie faible ou nul.

Solution

Il est fort probable que votre pompe soit défectueuse ou à sa fin de vie utile. Il faut alors procéder à une réparation ou un remplacement de la pompe.

PRESSES À SIROP

MODÈLE	Épaisseur de plaque	Capacité de filtration approximative (entailles)	Numéro de modèle
Presse 7 pouces (17,78 cm) 3 cadres, 2 plaques Extensible à 5 cadres	1 po (2,54 cm)	0 à 5 000	**SR**010-030207**XX**
Presse 7 pouces (17,78 cm) 8 cadres, 7 plaques Extensible à 10 cadres	1 po (2,54 cm)	0 à 5 000	**SR**010-080707**XX**
Presse 7 pouces (17,78 cm) 10 cadres, 9 plaques	1 po (2,54 cm)	0 à 5 000	**SR**010-100907**XX**
Presse 10 pouces (25,4 cm) 3 cadres, 2 plaques Extensible à 5 cadres	1,5 po (3,81 cm)	5 000 à 10 000	**SR**010-030210**XX**
Presse 10 pouces (25,4 cm) 7 cadres, 6 plaques Extensible à 10 cadres	1,5 po (3,81 cm)	5 000 à 10 000	**SR**010-070610**XX**
Presse 10 pouces (25,4 cm) 10 cadres, 9 plaques	1,5 po (3,81 cm)	5 000 à 10 000	**SR**010-100910**XX**
Presse 15 pouces (38,10 cm) 6 cadres, 5 plaques	2,25 po (5,72 cm)	10 000 et plus	**SR**010-060515**XX**
Presse 15 pouces (38,10 cm) 10 cadres, 9 plaques	2,25 po (5,72 cm)	10 000 et plus	**SR**010-100915**XX**
Presse 15 pouces (38,10 cm) 11 cadres, 10 plaques	2,25 po (5,72 cm)	10 000 et plus	**SR**010-111015**XX**
Presse 15 pouces (38,10 cm) 13 cadres, 12 plaques	2,25 po (5,72 cm)	10 000 et plus	**SR**010-131215**XX**

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CERTIFICAT DE GARANTIE

1. Garantie de deux ans
2. Exclusions au certificat de garantie
   2.1 Conditions observées
   2.2 Frais et pertes
3. Dénégation de responsabilité
4. Présenter votre réclamation sous garantie

CONSERVEZ VOTRE FACTURE D'ACHAT

Il est très important de conserver la facture originale de l'achat de votre équipement ou une copie lisible de celle-ci. Dans le cas contraire, LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE INC. n'acceptera pas votre réclamation sous garantie.

Le terme FABRICANT est utilisé pour LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE afin d'alléger le texte.

1. GARANTIE DE DEUX ANS

Le FABRICANT garantit que tout produit neuf est exempt de vices de fabrication, de matériau et de main-d'œuvre. La garantie est valide pour une période de deux ans à compter de la date d'achat du produit. Elle s'applique lorsque le produit répond à des conditions normales d'installation, d'utilisation et d'entretien.

DÉFECTUOSITÉ DU PRODUIT. L'apparition d'une défectuosité avant la date d'échéance de la garantie doit être signalée immédiatement au FABRICANT. Celui-ci procède alors à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses par des pièces neuves équivalentes.

PIÈCES DÉFECTUEUSES. Les pièces défectueuses remplacées deviennent la propriété du FABRICANT. Elles sont récupérées lors de l'opération de service après-vente.

ESTHÉTIQUE. L'apparence esthétique des produits – pièces et équipements – est couverte par une garantie de 7 jours à compter de la date de livraison.

2. EXCLUSIONS AU CERTIFICAT DE GARANTIE

2.1 CONDITIONS OBSERVÉES

Cette garantie devient nulle lorsqu'une ou plusieurs des conditions suivantes sont observées.

2.1.1 Un numéro de série altéré, modifié ou enlevé

2.1.2 Un produit endommagé par :

2.1.2.1 Utilisateur

- Un usage jugé abusif ou négligent.
- Un accident causé par l'utilisateur.

2.1.2.2 Négligence à se conformer aux instructions du manuel de l'utilisateur

- Une négligence de l'utilisateur à suivre les instructions du manuel de l'utilisateur : consignes de sécurité, installation de l'équipement, modalités de mise en marche et de fonctionnement, entretien et nettoyage de l'équipement, ainsi que toutes autres recommandations d'installation fournies par le FABRICANT.

2.1.2.3 Installation, modification, réparation

- Une installation dans un endroit non adapté à une utilisation normale.
- Une réparation ou une modification non autorisée – n'ayant pas été approuvée par votre centre de services – effectuée par le client.
- Une réparation ou une modification effectuée par une tierce partie non autorisée par le FABRICANT.

2.1.2.4 Pièces

- L'utilisation de pièces autres que les pièces d'origine du FABRICANT.
- L'utilisation de pièces obtenues par l'entremise d'un centre de services, d'un technicien ou d'un distributeur non autorisé par le FABRICANT.
- L'utilisation de pièces causant la détérioration ou le bris du produit.

2.1.2.5 Électricité

- Une variation, une surcharge électrique ou une tension (voltage) excessive.
- Une mauvaise qualité d'alimentation ou de connexion électriques.

2.1.2.6 Produits nettoyants

- L'utilisation de produits nettoyants ou d'acides non recommandés, ou utilisés sans avoir suivi les recommandations de leur fabricant respectif.

2.1.2.7 Événements hors de contrôle

- Des événements qui sont hors de contrôle du FABRICANT tels qu'un choc mécanique; un dégât d'eau ou une inondation; le feu ou un incendie; une tempête, un tremblement de terre ou toutes autres catastrophes naturelles ou humaines.

2.2 FRAIS ET PERTES

Cette garantie ne couvre ni les frais ni les pertes suivantes.

2.2.1 Les frais pour :

- rendre le produit accessible lors d'un appel de service,
- le déplacement du technicien autorisé lors d'un appel de service,

- les appels de service pour des raisons autres que celles prévues dans la garantie. La garantie s'applique lorsqu'apparait une défectuosité ou un mauvais fonctionnement ou un vice de fabrication, de matériau ou de main-d'œuvre,
- les appels de service associés au démarrage du produit en début de saison, et à celui de fermeture en fin de saison ou post-saison. Les frais peuvent toutefois être couverts s'ils sont spécifiés dans le contrat d'achat,
- les appels de service reçus à l'échéance de la garantie, soit deux ans à compter de la date d'achat du produit.
- le remplacement des pièces qui est dû à l'usure normale tels les joints d'étanchéité,
- les mises au point annuelles de l'équipement.

2.2.2 Pour les pertes

- de revenus causées par la qualité du sirop,
- de production liées aux dispositions couvertes par cette garantie.

3. DÉNÉGATION DE RESPONSABILITÉ

Le FABRICANT ne pourra être tenu responsable des dommages accessoires ou indirects ni des dommages matériels implicites.

Le FABRICANT ne portera aucune responsabilité à l'égard de la perte directe ou consécutive de temps, de production ou de bénéfices, des inconvénients, des frais d'acquisition du matériel ou de remplacement des pièces ou d'entreposage en raison d'une réclamation de garantie.

4. PRÉSENTER VOTRE RÉCLAMATION SOUS GARANTIE

Voici la procédure pour présenter votre réclamation sous garantie.

- Contactez votre représentant ou distributeur, notre centre de services ou notre siège social pour présenter votre réclamation sous garantie et planifier l'opération de service après-vente nécessaire.
- IMPORTANT | Pour toute réclamation, **le client doit obligatoirement présenter une copie de sa facture.** Dans le cas contraire, le FABRICANT n'acceptera pas votre réclamation.
- Le FABRICANT procédera alors à une inspection de votre équipement et confirmera si votre réclamation sous garantie est acceptée. Dans l'affirmative, le FABRICANT procédera à une opération de service après-vente selon les dispositions spécifiées dans la *Section 1. GARANTIE DE DEUX ANS*.
- L'équipement fonctionnel sera ensuite retourné au client dans un *état comparable* à celui dans lequel il était lorsqu'il a été reçu. Cet *état comparable* aura été précédemment déterminé par le FABRICANT et/ou l'un de ses représentants ou distributeurs.
- Cette opération de service après-vente sous garantie **ne prolonge pas la durée de la garantie** de l'équipement. La date de fin de la garantie demeure la même, soit deux ans à compter de la date d'achat du produit.

Certificat de garantie : août 2020

SECTION 9 **DISPONIBILITÉ DES PIÈCES**

Les pièces pour votre presse à sirop ou tous autres équipements fabriqués chez LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE sont disponibles à notre usine principale en Beauce et à notre centre de services en Estrie. Toutefois, n'hésitez pas à nous contacter pour connaître le distributeur le plus près de chez vous.

SIÈGE SOCIAL et USINE PRINCIPALE
Les Équipements Lapierre inc.
99, rue de l'Escale
Saint-Ludger (Québec)
G0M 1W0

Sans frais 1 833 548.5454
Téléphone 819 548.5454
Télécopieur 819 548.5460
info@elapierre.com

CENTRE DE SERVICES et USINE DE PRODUCTION
Lapierre-Waterloo-Small inc.
201, rue Western
Waterloo (Québec)
J0E 2N0

Sans frais 1 833 548.5454
Téléphone 450 539.3663
Télécopieur 450 539.2660
info.lws@elapierre.com

www.elapierre.com

LAPIERRE

innovateur *de nature*

Nous apprécions sincèrement votre confiance.

Merci!

99, rue de l'Escale, Saint-Ludger (Québec) Canada G0M 1W0

819 548.5454 | 1 833 548.5454 | info@elapierre.com | www.elapierre.com