
SYSTÈME D'EMBOUTEILLAGE PNEUMATIQUE à contrôle manuel et numérique (embouteilleuse)



Système d'embouteillage pneumatique
à contrôle numérique illustré



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.

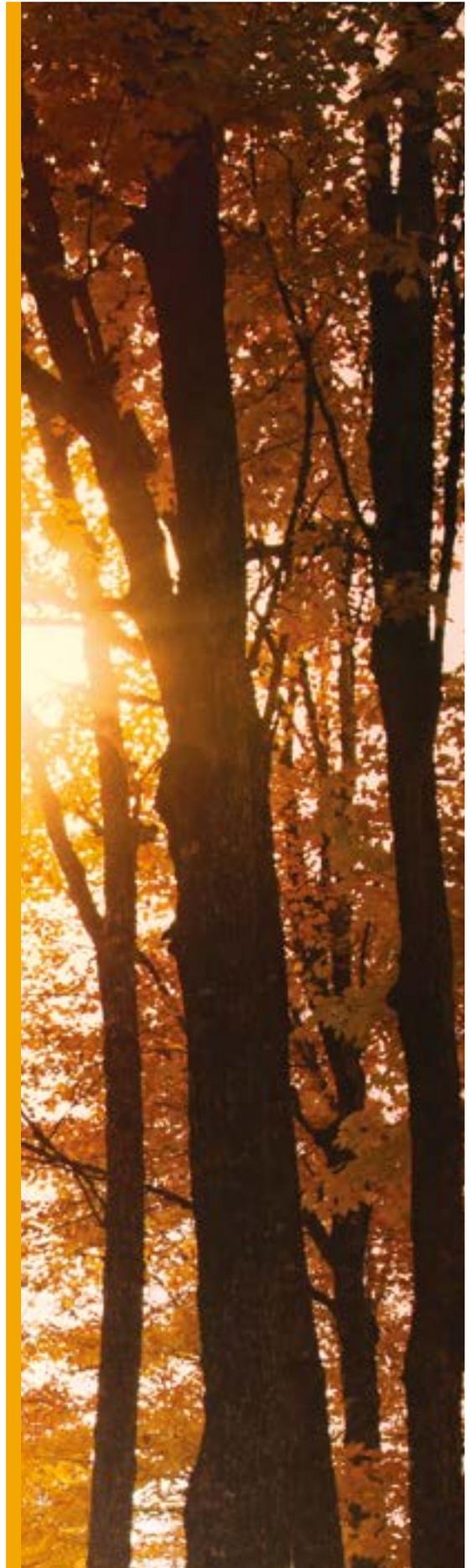
Merci!

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





SYSTÈME D'EMBOUTEILLAGE PNEUMATIQUE

Veillez 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 système d'embouteillage pneumatique 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 SYSTÈME D'EMBOUTEILLAGE PNEUMATIQUE

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.

GUIDES VIDÉOS PRATIQUES

SYSTÈME D'EMBOUTEILLAGE PNEUMATIQUE



Trois méthodes vous sont proposées pour lire nos vidéos.

Méthode n° 1 : Codes QR

- Ouvrir l'application photo de votre téléphone intelligent.
- Pointer le code QR ci-dessous.
- Cliquer sur le lien apparaissant à l'écran.
- Cette action vous mènera au lien de l'application YouTube de notre vidéo.

Méthode n° 2 : PDF version électronique

- Cliquer sur les liens ci-dessous si vous consultez ce document PDF en version électronique.

Méthode n° 3 : Notre site Web

- Ouvrir notre site Web : elapierre.com
- Se rendre sous l'onglet DOCUMENTS, puis sous l'onglet [VIDÉOS](#).
- Vous y trouverez plusieurs vidéos, dont celles présentées ci-dessous.



EMBOUTEILLEUSE PNEUMATIQUE LAPIERRE - PRÉSENTATION

[Version PDF : CLIQUER ICI.](#)



EMBOUTEILLEUSE PNEUMATIQUE LAPIERRE - GUIDE D'UTILISATION

[Version PDF : CLIQUER ICI.](#)

SYSTÈME D'EMBOUTEILLAGE PNEUMATIQUE



• **DERNIÈRE VERSION DU MANUEL** : Consulter notre site Web pour la dernière version de ce manuel de l'utilisateur.

TABLE DES MATIÈRES

LAPIERRE innovateur de nature.	C2
Informations importantes sur votre système d'embouteillage pneumatique	1
Guides vidéos pratiques : Système d'embouteillage pneumatique	2
SECTIONS	
1. Trouver les informations relatives à votre équipement.	5
2. Consignes de sécurité.	6
2.1 Instructions	6
2.2 Informations préventives	6
- Électricité	6
- Liquides	6
- Autres.	6
2.3 Réparations et entretiens	7
3. Installation de l'équipement; descriptions et codes des pièces	8
4. Modalités de mise en marche et d'opération.	14
4.1 Étapes à effectuer lors de l'installation de l'équipement ou du changement de contenant	14
4.1.1 Ajuster la hauteur des valves.	14
4.1.2 Positionner les butées	14
4.1.3 Ajuster la pression de l'air comprimé	15
4.1.4 Ajuster le niveau de sirop dans le contenant	15
4.2 Étapes à effectuer à chaque utilisation de votre système d'embouteillage pneumatique	16
4.2.1 Bain-marie : porter le sirop d'érable à la température nécessaire	16
4.2.2 Lubrifier les pistons	16
4.2.3 Réchauffer les composants et les valves	16
4.2.4 Ajuster la vitesse de remplissage	17
4.2.5 Ajuster le temps de consigne de remplissage (Contrôle NUMÉRIQUE seulement)	17
4.3 Embouteiller le sirop d'érable	18
4.3.1 À propos des capuchons et de la stérilisation	18
4.3.2 Système d'embouteillage pneumatique à contrôle manuel	19
4.3.3 Système d'embouteillage pneumatique à contrôle numérique	19

5. Nettoyage de l'équipement	21
6. Trousse de dépannage	22
6.1 Le niveau de remplissage n'est pas adéquat.	22
6.2 Le débit de remplissage est insuffisant	22
6.3 Le sirop fuit sur l'extérieur du contenant lors du remplissage	22
6.4 Le contenant bouge lors du retrait de la valve.	22
7. Spécifications de l'équipement.	23
8. Notre garantie (certificat de garantie)	24
9. Disponibilité des pièces	27

TABLE DES ILLUSTRATIONS

ILLUSTRATION 1 Installation type, système d'embouteillage pneumatique	9
ILLUSTRATION 2 Valve de remplissage 10 mm avec fixation 3/8 po-24	11
ILLUSTRATION 3 Valve de remplissage 15 mm avec fixation 3/8 po-24.	12
ILLUSTRATION 4 Contrôleur-afficheur du système à contrôle numérique	18
ILLUSTRATION 5 Tableau de commande du modèle à contrôle numérique.	20

TABLE DES TABLEAUX

TABLEAU 1 Valve de remplissage 10 mm, descriptions et codes des pièces	11
TABLEAU 2 Valve de remplissage 15 mm, descriptions et codes des pièces	12
TABLEAU 3 Valves de remplissage 3/8, 9/16 et 7/8 po, codes des pièces	13

TABLE DES ANNEXES

ANNEXE A AIDE-MÉMOIRE pour la mise en marche de votre système d'embouteillage pneumatique. . .	28
ANNEXE B AIDE-MÉMOIRE pour le nettoyage de votre système d'embouteillage pneumatique.	29



TABLE DES AVERTISSEMENTS

Informations importantes sur votre système d'embouteillage pneumatique	1
Protégez les enfants	7
Installé de manière sécuritaire sur une surface horizontale et parfaitement stable.	8
Respecter les consignes d'installation des fabricants de la pompe et du système de filtration.	8-14
Les tuyaux d'écoulement en pente descendante continue	13
Des lunettes de sécurité, des gants et des vêtements résistants à la chaleur.	14
Personnes se trouvant à proximité de l'équipement	14
Faire preuve de prévoyance avant d'activer le bouton-poussoir essai	20
Le moindre résidu de produits nettoyants sur l'ensemble des composants	21
Conservez votre facture d'achat.	24

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 système d'embouteillage pneumatique ainsi que sur **vos factures**.

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

À contrôle manuel	-	✓
À contrôle numérique	-	✓

OPTIONS

Valve(s) de remplissage 10 mm	-	✓
Valve(s) de remplissage 15 mm	-	✓
Tablette(s) d'appoint	-	✓

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 INFORMATIONS PRÉVENTIVES

Électricité

- Avant de mettre l'équipement sous tension, vérifier les spécifications en alimentation électrique. Vous les trouverez sur la fiche signalétique de votre système d'embouteillage. Vérifier également les spécifications du circuit électrique que vous comptez utiliser. Assurez-vous ensuite de la compatibilité des deux composants.
- 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 lorsqu'il est sous tension. Mettre alors l'équipement hors tension et procéder à une réparation avant de le 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 débrancher le cordon électrique de l'équipement lorsqu'il n'est pas utilisé pour une longue période de temps.
- Ne jamais brancher ou débrancher le système d'embouteillage lorsque vous avez les mains humides.

Liquides

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

Autres

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

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.
- Toujours couper l'alimentation électrique avant d'effectuer un entretien ou une réparation.
- Il est recommandé d'effectuer de manière diligente les inspections et les entretiens de l'équipement afin d'assurer l'intégrité optimale de son fonctionnement. Consulter la *Section 5 : Nettoyage de l'équipement* pour plus d'informations à ce propos.
- Ne jamais démonter les composants 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.

SECTION 3 INSTALLATION DE L'ÉQUIPEMENT; DESCRIPTIONS ET CODES DES PIÈCES

Pour réduire les risques d'incendies, 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 système d'embouteillage pneumatique doit être **INSTALLÉ DE MANIÈRE SÉCURITAIRE SUR UNE SURFACE HORIZONTALE ET PARFAITEMENT STABLE**. S'il verse ou bascule, il peut causer de sévères blessures ou brûlures à son opérateur et à toutes autres personnes se trouvant à proximité de l'équipement.

Retrouvez dans l'*illustration 1* suivante l'installation type d'un système d'embouteillage alimenté par une pompe suivie d'un système de filtration.

Noter bien la séquence des équipements :

→ BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE (*Illustration 1 n° 2*)

→ POMPE (*Illustration 1 n° 3*)

→ SYSTÈME DE FILTRATION (*Illustration 1 n° 4*)

→ SYSTÈME D'EMBOUTEILLAGE (*Illustration 1 n° 1*)

La pompe tire son sirop du bain-marie électrique qui est l'équipement idéal pour maintenir le degré de température nécessaire à l'encapsulation du sirop. Cette température doit être d'au moins 85 °C (185 °F).

La technologie de microfiltration utilise un tissu filtrant dont le maillage est seulement d'un micron, soit un millionième de mètre. Cette micro mesure permet d'obtenir un sirop d'érable d'une transparence presque absolue et de laisser un dépôt naturel pratiquement imperceptible, même lorsque vous utilisez des bouteilles en verre sans motifs.



Il est important de **RESPECTER LES CONSIGNES D'INSTALLATION DES FABRICANTS DE LA POMPE ET DU SYSTÈME DE FILTRATION** lors de la mise en place de vos équipements pour l'embouteillage.

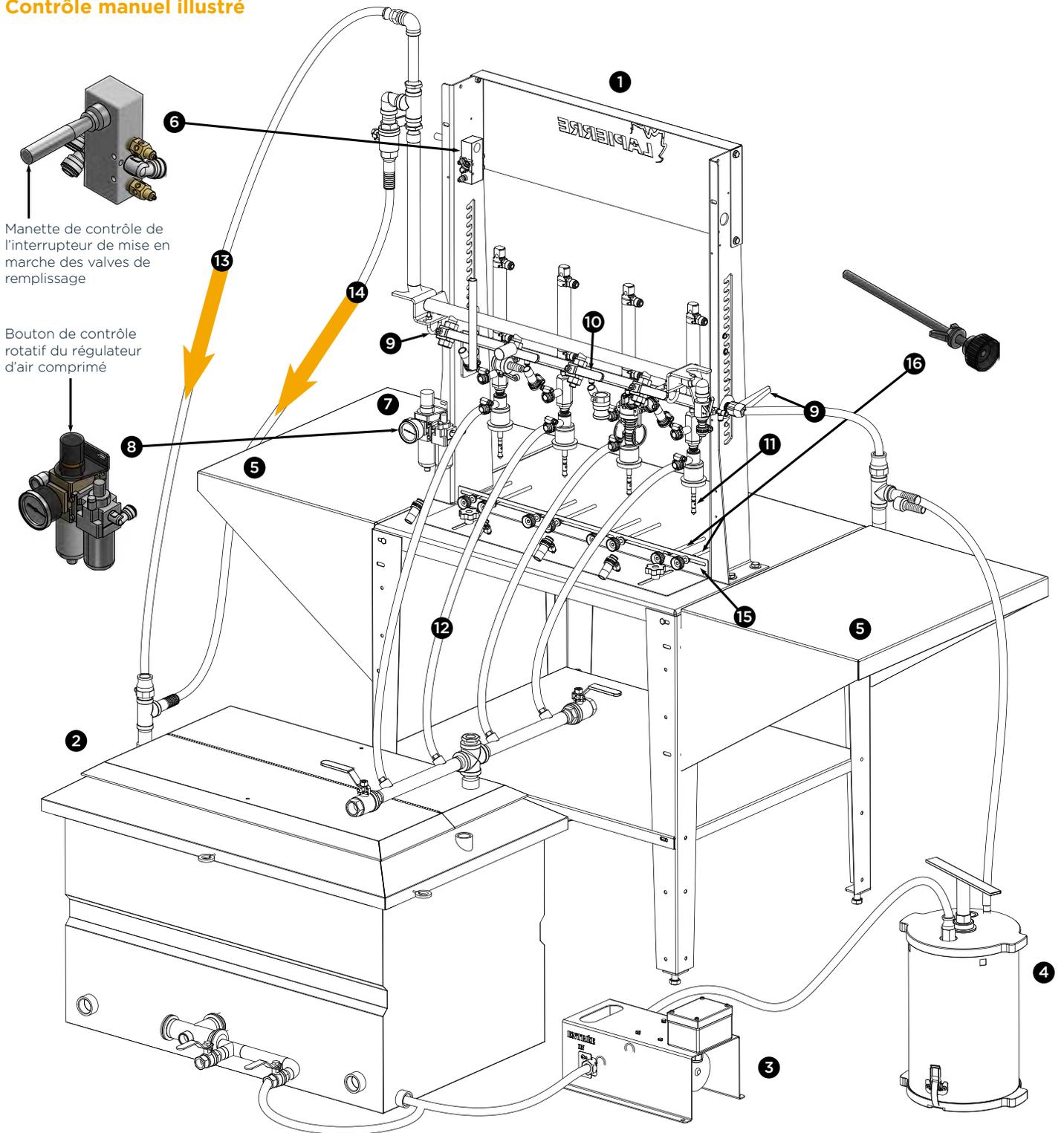
DESCRIPTIONS ET CODES DES PIÈCES

Équipement illustré ci-dessous :	Système d'embouteillage pneumatique (embouteilleuse) à contrôle manuel
Numéro du modèle illustré :	EM100-160102KT
Configuration illustrée :	Avec tablettes d'appoint et 4 valves (tablettes et valves en option)

ILLUSTRATION 1 | Installation type, système d'embouteillage pneumatique

VUE ARRIÈRE

Contrôle manuel illustré



Manette de contrôle de l'interrupteur de mise en marche des valves de remplissage

Bouton de contrôle rotatif du régulateur d'air comprimé

2

6

13

14

9

7

1

LAPIERRE

10

16

9

11

15

5

12

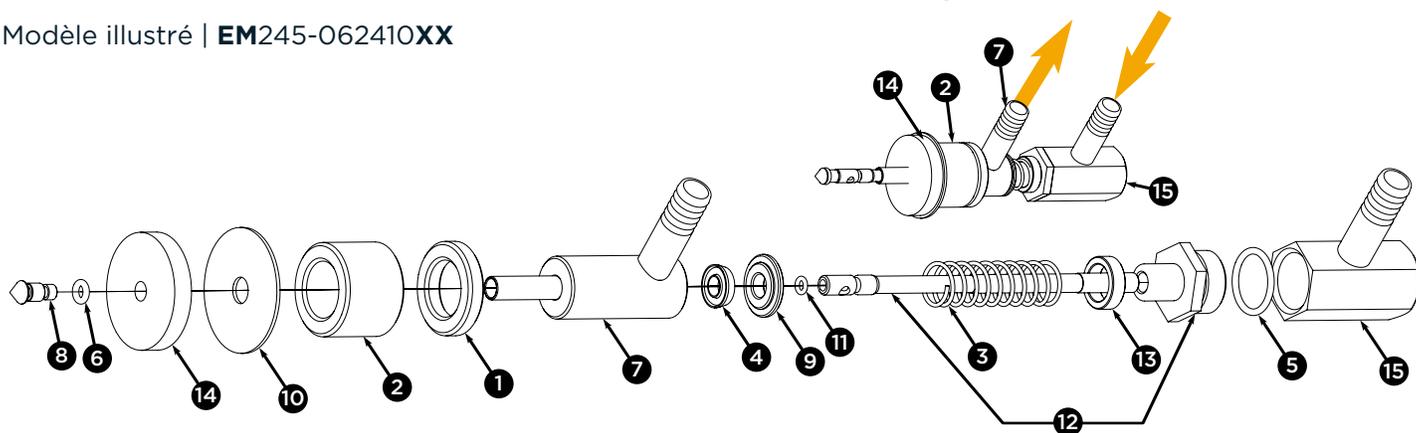
4

3

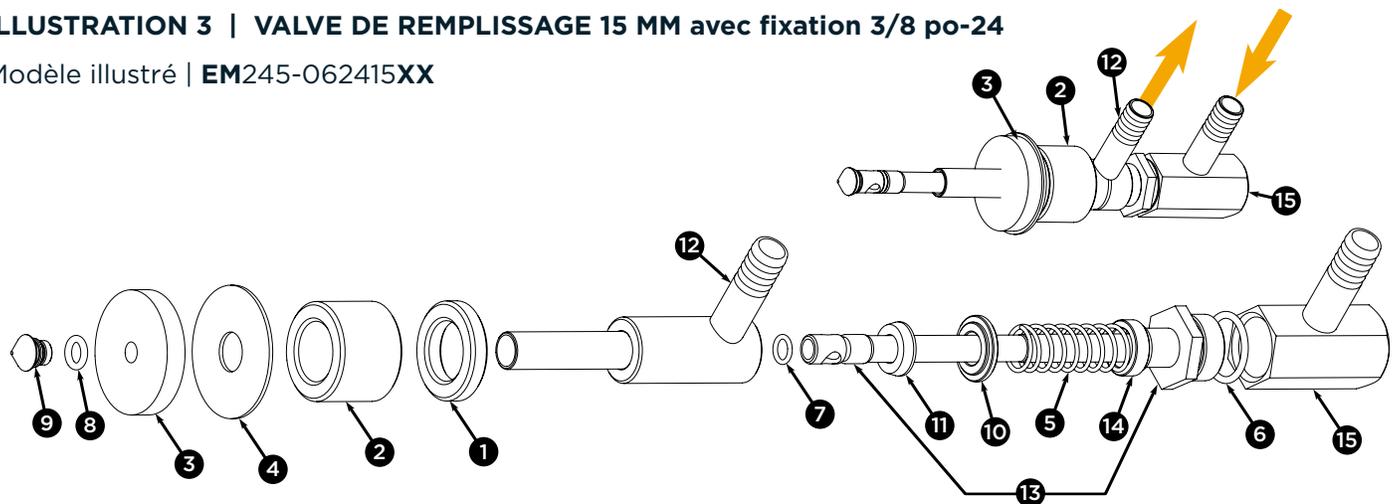
SECTION 3 Installation de l'équipement; descriptions et codes des pièces (suite)

N° Qté Description du composant ou de la pièce

1	1	Système d'embouteillage pneumatique (embouteilleuse)
2	1	Bain-marie électrique
3	1	Pompe
4	1	Système de filtration
5	2	Tablette d'appoint (option)
6	1	Interrupteur de mise en marche des valves de remplissage
7	1	Valve d'alimentation en air comprimé (ouverte/fermée) (non visible)
8	1	Régulateur d'air comprimé
9	2	Poignée d'ajustement de la hauteur de la valve de remplissage
10	4	Valve d'alimentation de la valve de remplissage
11	4	Valve de remplissage (option)
12	4	Tuyau d'écoulement du trop-plein
13	1	Tuyau de retour d'air
14	1	Tuyau de retour de sirop
15	1	Butée d'ajustement de l'axe de profondeur (plaque verticale)
16	8	Butée d'ajustement de l'axe gauche-droit (tige filetée) (4 paires)

ILLUSTRATION 2 | VALVE DE REMPLISSAGE 10 MM avec fixation 3/8 po-24Modèle illustré | **EM245-062410XX****TABLEAU 1 | Valve de remplissage 10 mm, descriptions et codes des pièces**

N°	Qté	Description de la pièce	Dimension	Code de la pièce
		Valve de remplissage 10 mm (unité complète)		EM245-062410XX
		Jeu complet de joints en coupelle (1) et toriques (3) pour la valve de remplissage 10 mm		DV201-100245XX
1	1	Écrou, en PVC, 0,300 po, pour la bague d'ajustement de la hauteur des valves de remplissage 3/8 et 9/16 po, dimension intérieure 0,921 po		EM345-060902P1
2	1	Bague d'ajustement de la hauteur des valves de remplissage 3/8 et 9/16 po, en PVC, dimension intérieure 0,921 po	1,125 po	EM345-060903P1
3	1	Ressort de compression, en acier inoxydable, 0,720 x 0,065 po	3 po	BU286-653000S6
4	1	Joint en coupelle, 18700312Q, dimension intérieure 5/16 po	11/16 X 3/16 po	DV200-187312XX
5	1	Joint torique, n° 118, Viton		DV201-000118V1
6	1	Joint torique, n° 106, Viton		DV201-000106V1
7	1	Retour du trop-plein, en acier inoxydable, pour valve de remplissage turbo 3/8 po		EM545-060010SS
8	1	Bouchon, en acier inoxydable, 0,842 po, pour valve de remplissage turbo 3/8 po		EM545-060001S1
9	1	Guide du ressort de compression, en acier inoxydable, pour valve de remplissage 10 mm, dimension intérieure 0,375 po		EM545-060008S1
10	1	Rondelle, en acier inoxydable, pour valve de remplissage 3/8 po, dimension intérieure 0,400 po	2 po	EM345-320400S5
11	1	Joint torique, n° 007, Viton		DV201-000007V1
12	1	Ensemble de remplissage pour valve de remplissage turbo 3/8 po		EM545-060716SS
13	1	Espaceur de tension, en PVC, pour valves de remplissage 3/8 et 9/16 po	1/4 po	EM345-060919P3
14	1	Rondelle d'étanchéité, en silicone bleu, pour valve de remplissage 3/8 po, 0,325 x dimension intérieure 0,250 po	1,875 po	EM345-060104U3L
15	1	Ensemble d'entrée, en acier inoxydable, pour valves de remplissage 3/8, 9/16 et 7/8 po	1/2 po	EM345-000911SS

ILLUSTRATION 3 | VALVE DE REMPLISSAGE 15 MM avec fixation 3/8 po-24Modèle illustré | **EM245-062415XX****TABEAU 2 | Valve de remplissage 15 mm, descriptions et codes des pièces**

N°	Qté	Description de la pièce	Dimension	Code de la pièce
		Valve de remplissage 15 mm (unité complète)		EM245-062415XX
		Jeu complet de joints en coupelle (1) et toriques (3) pour la valve de remplissage 15 mm		DV201-150245XX
1	1	Écrou, en PVC, 0,300 po, pour la bague d'ajustement de la hauteur des valves de remplissage 3/8 et 9/16 po, dimension intérieure 0,921 po		EM345-060902P1
2	1	Bague d'ajustement de la hauteur des valves de remplissage 3/8 et 9/16 po, en PVC, dimension intérieure 0,921 po	1,125 po	EM345-060903P1
3	1	Rondelle d'étanchéité, en silicone bleu, pour valve de remplissage 3/8 po, 0,325 x dimension intérieure 0,250 po	1,875 po	EM345-060104U3L
4	1	Rondelle, en acier inoxydable, pour valve de remplissage 9/16 po, dimension intérieure 0,600 po	2 po	EM345-320600S5
5	1	Ressort de compression, en acier inoxydable, 0,720 x 0,065 po	3 po	BU286-653000S6
6	1	Joint torique, n° 118, Viton		DV201-000118V1
7	1	Joint torique, n° 011, Viton		DV201-000011V1
8	1	Joint torique, n° 109, Viton		DV201-000109V1
9	1	Bouchon, en acier inoxydable, 0,617 po, pour valve de remplissage turbo 9/16 po		EM545-090001S1
10	1	Guide du ressort de compression, en acier inoxydable, pour valve de remplissage 15 mm, dimension intérieure 0,500 po		EM545-090008S1
11	1	Joint en coupelle, 18700437, dimension intérieure 0,437 po	0,812 x 0,187 po	DV200-187437XX
12	1	Retour du trop-plein, en acier inoxydable, pour valve de remplissage turbo 9/16 po		EM545-090010SS
13	1	Ensemble de remplissage pour valve de remplissage turbo 9/16 po		EM545-090716SS
14	1	Espaceur de tension, en PVC, pour valves de remplissage 3/8 et 9/16 po	1/4 po	EM345-060919P3
15	1	Ensemble d'entrée, en acier inoxydable, pour valves de remplissage 3/8, 9/16 et 7/8 po	1/2 po	EM345-000911SS

TABLEAU 3 | Valves de remplissage 3/8, 9/16 et 7/8 po, codes des pièces

Bien que les modèles de ces valves de remplissage soient discontinués, les jeux de joints sont toujours disponibles.

Description de la pièce	Code de la pièce
Jeu complet de joints en coupelle (1) et toriques (3) pour la valve de remplissage 3/8 po	DV201-060245XX
Jeu complet de joints en coupelle (1) et toriques (3) pour la valve de remplissage 9/16 po	DV201-090245XX
Jeu complet de joints en coupelle (1) et toriques (3) pour la valve de remplissage 7/8 po	DV201-140245XX

S'il s'agit donc d'une première installation de votre système d'embouteillage, il faut d'abord procéder au raccordement de ses tuyaux. Noter que les quatre tuyaux d'écoulement du trop-plein ainsi que les deux tuyaux de retour d'air et de sirop (*Illustration 1 n^{os} 12-13 et 14*) sont tous du même type et inclus avec votre équipement.

NOTE | La tuyauterie additionnelle est disponible auprès de votre distributeur LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE.

NOTE | Consulter l'*Annexe A* pour un AIDE-MÉMOIRE sur les étapes de mise en marche et d'installation du système d'embouteillage.

Raccorder les tuyaux

1. Raccorder d'abord les 4 tuyaux d'écoulement du trop-plein (*Illustration 1 n^o 12*) se situant entre le retour du trop-plein (*Illustration 2 n^o 7*) du système d'embouteillage et le sirotier bain-marie (*Illustration 1 n^o 2*).

NOTE | Avant de couper un tuyau pour son installation, prendre connaissance des conditions illustrées dans l'avertissement suivant.



LES TUYAUX D'ÉCOULEMENT du système d'embouteillage vers le sirotier doivent obligatoirement présenter une **PENTE DESCENDANTE CONTINUE**. Pour corriger la situation où les tuyaux présenteraient un creux où s'accumulerait du sirop, il suffit d'éloigner soigneusement les équipements l'un de l'autre de manière à tendre sans excès les tuyaux.

2. Raccorder ensuite les deux tuyaux de retour d'air (*Illustration 1 n^o 13*) et de sirop (*Illustration 1 n^o 14*) qui sont utilisés lorsque les valves de remplissage (*Illustration 1 n^o 11*) sont à l'arrêt.
3. Finalement raccorder selon les équipements de votre installation la tuyauterie, non fournie, entre le sirotier bain-marie et la pompe (*Illustration 1 n^o 3*), entre la pompe et le système de filtration (*Illustration 1 n^o 4*), ainsi qu'entre le système de filtration et le système d'embouteillage, tel qu'illustré dans l'*Illustration n^o 1*.



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.



Soyez également très vigilants avec toutes autres **PERSONNES SE TROUVANT À PROXIMITÉ DE L'ÉQUIPEMENT**, qu'elles soient des enfants, des membres de la famille ou des invités, ainsi qu'avec les animaux domestiques.



Il est important de **RESPECTER LES CONSIGNES D'UTILISATION DES FABRICANTS DE LA POMPE ET DU SYSTÈME DE FILTRATION** lors de l'utilisation de vos équipements pour l'embouteillage.



VIDÉOS EXPLICATIVES | Noter que deux courtes vidéos explicatives sont disponibles sur notre site Web. Consultez la page 2 pour vous y rendre.

4.1 Étapes à effectuer lors de l'installation de l'équipement ou du changement de contenant

Les étapes suivantes sont à effectuer lors de l'installation de l'équipement ou si vous changez de contenant lors d'une réutilisation. Ces étapes s'appliquent tant au modèle à contrôle manuel que numérique.

Retrouvez à l'*Annexe A* un aide-mémoire sur les étapes à suivre pour la mise en marche de votre système d'embouteillage.

4.1.1 Ajuster la hauteur des valves

Ajuster la hauteur des valves de remplissage (*Illustration 1 n° 11*).

- À l'aide des deux poignées d'ajustement de la hauteur des valves de remplissage (*Illustration 1 n° 9*) se situant de chaque côté de la tête de votre système d'embouteillage, ajuster d'abord la hauteur du support de l'ensemble des valves de manière qu'un de vos contenants ou bouteilles puisse être placé librement sous une des valves.
- Placer ensuite un contenant sous une des valves de manière que la valve puisse s'insérer librement dans le goulot du contenant lors de sa descente.

NOTE | Cette position sur la table d'embouteillage, centrée sous la valve, vous servira à l'étape 4.1.2 suivante.

- Fixer ensuite la hauteur des valves de remplissage afin que l'extrémité de la valve soit à environ 2,54 cm (1 po) au-dessus du goulot du contenant ou de la bouteille.
- Ainsi, lors du remplissage du contenant, les ressorts des valves sont comprimés à environ 90 % de leur longueur totale. Cette compression permet à l'ensemble de la rondelle d'étanchéité (*Illustrations 2 n° 14 ou 3 n° 3*) de reposer fermement sur le goulot du contenant au remplissage.

4.1.2 Positionner les butées

Positionner les butées d'ajustement des axes de profondeur et gauche-droit (*Illustration 1 n° 15 et 16*) de manière à aligner verticalement le goulot des contenants avec les valves de remplissage.

SECTION 4 Modalités de mise en marche et d'opération (suite)

- La valve doit s'insérer librement au centre du goulot.
 - Ajuster d'abord l'axe de profondeur en déplaçant vers l'avant ou vers l'arrière sa butée d'ajustement (la plaque verticale) (*Illustration 1 n° 15*) sur laquelle repose l'arrière du contenant lorsque vous faites face au système d'embouteillage.
 - Ajuster ensuite l'axe gauche-droit en déplaçant vers la gauche ou vers la droite chacune des deux butées (tiges filetées) (*Illustration 1 n° 16*) de manière que le corps du contenant s'insère librement tout en étant à l'étroit entre les deux butées.

4.1.3 Ajuster la pression de l'air comprimé

Ajuster la pression à l'aide du régulateur d'air comprimé (*Illustration 1 n° 8*).

- Régler la pression de manière à assurer l'étanchéité nécessaire de la rondelle d'étanchéité (*Tableau 1 n° 14*) lors du remplissage de vos contenants ou bouteilles.
 - Régler cette pression à l'aide du bouton de contrôle situé sur le dessus du régulateur d'air comprimé (*Illustration 1 n° 8*).
 - ✓ AUGMENTER la pression en tournant le bouton vers la DROITE.
 - ✓ DIMINUER la pression en tournant le bouton vers la GAUCHE.
 - S'il y a fuite lors du remplissage, consulter la *Trousse de dépannage, Section 6.3 point n° 2*.
- La pression déterminée doit, entre autres, tenir compte du type de matériau de votre contenant. Un matériau plastique, plus flexible que le verre, demande nécessairement moins de pression.

NOTE | Il pourrait être utile de noter, à l'*Annexe A*, la pression utilisée par type de contenant.

4.1.4 Ajuster le niveau de sirop dans le contenant

Voici la procédure pour ajuster le niveau de sirop des contenants sous chacune des valves.

1. Déterminer visuellement le niveau de liquide à atteindre dans un des contenants que vous comptez utiliser. Pour ce faire procéder comme suit :
 - a. remplir à la main un contenant avec le nombre de millilitres qu'il doit contenir,
 - b. marquer le niveau à atteindre sur votre contenant.
2. Placer un contenant vide sous une des valves de remplissage.
3. Mettre la pompe sous tension.
4. Porter la manette de l'interrupteur de mise en marche des valves de remplissage (*Illustration 1 n° 6*) vers le bas.
 - Le contenant se remplit et le surplus s'écoule par le tuyau d'écoulement du trop-plein (*Illustration 1 n° 12*).
5. Porter alors la manette de l'interrupteur vers le haut pour arrêter le remplissage. Les valves remontent à leur position d'origine.
6. Ajuster alors le niveau de sirop du contenant rempli en fonction du résultat de l'étape 1.
 - a. Pour ce faire, utiliser la bague d'ajustement de la hauteur (*Illustrations 2 n° 2 ou 3 n° 2*).
 - i. Pour AUGMENTER le niveau de sirop : tourner dans le sens ANTIHORAIRE.
 - La valve de remplissage (*Illustration 1 n° 11*) sous la rondelle d'étanchéité monte et est alors **plus courte**.
 - Puisqu'elle est **plus courte**, il y aura plus de sirop dans le contenant.
 - ii. Pour DIMINUER le niveau de sirop : tourner dans le sens HORAIRE.
 - La valve de remplissage (*Illustration 1 n° 11*) sous la rondelle d'étanchéité descend et est alors **plus longue**.
 - Puisqu'elle est **plus longue**, il y aura moins de sirop dans le contenant.

- b. Refaire un ou plusieurs test de remplissage si nécessaire, jusqu'à conformité de niveau avec le résultat de l'étape 1.
- c. Rectifier ensuite la hauteur des autres valves afin qu'elle soit égale à celle que vous venez d'ajuster.

4.2 Étapes à effectuer à chaque utilisation de votre système d'embouteillage pneumatique

Les étapes suivantes sont à effectuer à chaque utilisation de votre système d'embouteillage. Ces étapes s'appliquent tant au modèle à contrôle manuel que numérique.

4.2.1 Bain-marie : porter le sirop d'érable à la température nécessaire

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

- Mettre sous tension, porter le sirop d'érable à une température permettant de visser le capuchon alors que le sirop est à **AU MOINS 85 °C (185 °F) DANS LE CONTENANT**.
 - Vérifier la température d'un échantillon de sirop à l'aide d'un thermomètre (non fourni).

4.2.2 Lubrifier les pistons

Il est essentiel de lubrifier, avec un lubrifiant de grade alimentaire, les pistons de votre système d'embouteillage à quelques reprises pendant l'opération d'embouteillage. Ainsi, lubrifier :

- les pistons des valves de remplissage, situés à l'intérieur des ressorts de compression (*Tableau 1 n° 3*),
 - ces pistons sont découverts lorsque votre système d'embouteillage est en pause,
- et les pistons des cylindres supérieurs,
 - pour faire descendre ces pistons et y avoir accès, il faut porter la manette de l'interrupteur de mise en marche des valves de remplissage (*Illustration 1 n° 6*) vers le bas lorsqu'aucun contenant n'est disposé sous les valves de remplissage. Procéder alors à la lubrification. Porter ensuite la manette de l'interrupteur vers le haut pour remettre les pistons en place dans leur cylindre.

NOTE | Pendant l'opération d'embouteillage, il est recommandé de lubrifier les pistons à quelques reprises.

4.2.3 Réchauffer les composants et les valves

À sa sortie des valves de remplissage, le sirop doit avoir sensiblement la même température que celle du sirop dans le sirotier bain-marie.

NOTE | À cet effet un thermomètre, offert en option, peut-être installé à la sortie d'une valve de remplissage. Les thermomètres sont disponibles auprès de votre distributeur LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE.

Pour que la température soit sensiblement la même, il faut réchauffer l'ensemble des composants dans lequel circule le sirop entre le sirotier bain-marie et les valves.

• Réchauffement des composants de circulation excluant les valves de remplissage

Commencer en utilisant votre système d'embouteillage en mode recirculation. Pour ce faire vous n'avez qu'à :

- fermer toutes les valves d'alimentation des valves de remplissage (*Illustration 1 n° 10*),
- laisser recirculer le sirop pendant quelques minutes dans l'équipement.

• Réchauffement des valves de remplissage

Il faut ensuite réchauffer les valves de remplissage. Pour ce faire, il suffit d'embouteiller quelques contenants sous chacune des valves et de les transvider dans le sirotier bain-marie.

NOTE | En lien avec cette dernière opération, consulter la section suivante : *Ajuster la vitesse de remplissage*.

4.2.4 Ajuster la vitesse de remplissage

Simultanément à l'opération de réchauffement des valves de remplissage à la section précédente, où vous embouteillez quelques contenants et les transvidez dans le sirotier bain-marie, il faut procéder à l'ajustement de la vitesse de sortie du sirop des valves de remplissage, une à une.

L'objectif recherché est que le remplissage de tous les contenants se termine au même moment. Pour y arriver, il suffit d'ajuster la vitesse de sortie du sirop de chacune des valves à l'aide des valves d'alimentation des valves de remplissage (*Illustration 1 n° 10*).

Prendre comme référence la valve qui se remplit le plus rapidement. Ajuster les autres valves en conséquence.

4.2.5 Ajuster le temps de consigne de remplissage (Contrôle NUMÉRIQUE seulement)

En mode numérique, le remplissage des contenants est déterminé selon un temps de consigne fixé par l'opérateur. Ce temps est le même pour toutes les valves. Lorsque le temps est écoulé, les valves remontent à leur position d'origine automatiquement.

Pour calculer le temps de consigne de remplissage, procéder comme suit :

1. Mettre un contenant sous une des valves.
2. Effectuer un remplissage à l'aide de la touche ESSAI (*Illustration 5 n° 3*) et chronométrer le remplissage de votre contenant en secondes (ex. : 8 secondes).
3. Rajouter une seconde au compte (ex. : 8 + 1 = 9 secondes) et configurer ce temps de consigne de remplissage à l'aide du contrôleur sur le tableau de contrôle (*Illustration 5 n° 4*).

Pour configurer le temps de consigne au contrôleur, procéder comme suit :

- Appuyer successivement sur les quatre touches de réglage des temps (*Illustration 4 n°s 3a-b-c-d*) de manière à configurer le temps en secondes souhaité, soit 9 secondes dans notre exemple.

[0 0 9 . 0]

- Appuyer sur la haut de la touche pour augmenter la valeur.
- Appuyer sur le bas de la touche pour diminuer la valeur.

Ainsi, dans notre exemple, les réglages seraient les suivants :

- Touche 3a = 0
- Touche 3b = 0
- Touche 3c = 9
- Touche 3d = 0

Les chiffres verts (*Illustration 4 n° 2*) indiqueront alors : [0 0 9 . 0] secondes.

À la suite de cette étape, le temps de consigne est configuré.

ILLUSTRATION 4 | Contrôleur-afficheur du système à contrôle numérique



La seconde est l'unité de temps programmé en usine pour le contrôleur.

N°	Description	Action
1	Valeur courante en cours	Affiche la valeur restante de l'opération de remplissage en cours, et l'unité de temps (sec.). - Le temps passe donc de 9.0 à 0.0 secondes dans notre exemple.
2	Valeur de consigne	Affiche la valeur de consigne configurée pour le temps de remplissage, et l'unité de temps (sec.).
3	Touches (4) de réglage des temps (a, b, c et d)	Permet de régler chacun des chiffres de la valeur de consigne pour le temps de remplissage.

Noter que des informations complémentaires sont disponibles dans le manuel de l'utilisateur du fabricant d'origine fourni avec votre système d'embouteillage.

4.3 Embouteiller le sirop d'érable

4.3.1 À propos des capuchons et de la stérilisation

Le capuchon doit être vissé lorsque le sirop est à **une température d'au moins 85 °C (185 °F) dans le contenant**. En effet, au remplissage, le contenant va nécessairement refroidir le sirop de quelques degrés. Plus le contenant est petit, plus le sirop se refroidit rapidement. Il est donc avisé de mettre le sirop en contenant lorsqu'il est quelques degrés au-dessus de 85 °C (185 °F).

Le processus de stérilisation du capuchon débute lorsque celui-ci entre en contact avec le sirop chaud. Pour ce faire, immédiatement après avoir mis le capuchon, laisser reposer la bouteille à l'envers dans sa boîte ou sur le côté jusqu'au moment où le sirop atteint la température de la pièce. C'est également à ce moment que le processus de pasteurisation du sirop s'effectue.

4.3.2 Système d'embouteillage pneumatique à contrôle MANUEL

Voici la procédure à suivre pour l'embouteillage de vos contenants lorsque vous le faites en contrôle MANUEL.

1. Placer les contenants ou bouteilles aux butées (*Illustration 1 n°s 15 et 16*) sous les valves de remplissage (*Illustration 1 n° 11*).
2. Porter la manette de l'interrupteur de mise en marche des valves de remplissage (*Illustration 1 n° 6*) vers le bas.
 - Les valves descendent et procèdent au remplissage des contenants.
3. Lorsque le niveau de sirop atteint la limite fixée par l'opérateur (voir *Section 4.1.4*), le sirop s'écoule par le tuyau d'écoulement du trop-plein (*Illustration 1 n° 12*). Porter alors la manette de l'interrupteur de mise en marche des valves de remplissage vers le haut.
 - Les valves remontent à leur position d'origine.
4. Remplacer alors les contenants pleins par des vides.
 - Visser les capuchons sans tarder sur les contenants pleins et les placer à l'envers ou sur le côté.
5. Répéter la séquence 1 à 4 à votre convenance.

4.3.3 Système d'embouteillage pneumatique à contrôle NUMÉRIQUE

Voici la procédure à suivre pour l'embouteillage de vos contenants lorsque vous le faites en contrôle NUMÉRIQUE.

1. Placer les contenants ou bouteilles aux butées (*Illustration 1 n°s 15 et 16*) sous les valves de remplissage (*Illustration 1 n° 11*).
2. Appuyer sur le bouton-poussoir vert [MARCHE] (*Illustration 5 n° 1*) pour débiter le processus d'embouteillage.
 - Les valves descendent et procèdent au remplissage des contenants.
 - Lorsque le temps de remplissage est écoulé, les valves remontent à leur position d'origine.
3. Remplacer alors les contenants pleins par des vides.
 - Visser les capuchons sans tarder sur les contenants pleins et les placer à l'envers ou sur le côté.
4. Appuyer à nouveau sur le bouton-poussoir vert [MARCHE] pour poursuivre le processus d'embouteillage.
5. Répéter la séquence 1 à 4 à votre convenance.

ILLUSTRATION 5 | Tableau de commande du modèle à contrôle numérique



N°	Description et type	Action
1	MARCHÉ, Bouton-poussoir	Actionne l'opération d'embouteillage numérique en appuyant une fois sur le bouton-poussoir.
2	ARRÊT, Bouton-poussoir	Permet de mettre fin à une séquence d'embouteillage. Les valves reviennent alors en position d'origine.
3	ESSAI, Bouton-poussoir (Voir NOTE ci-dessous)	Permet la vérification manuelle de l'opération d'embouteillage numérique. Permet également de définir le temps de consigne de remplissage des contenants (voir <i>Section 4.2.5</i>).
4	Contrôleur-afficheur	Contrôleur permettant d'ajuster le temps de consigne de remplissage des valves de votre système d'embouteillage (voir <i>Section 4.2.5</i>). Il permet également de visualiser la valeur restante, en secondes, de l'opération de remplissage en cours.

NOTE | Le bouton-poussoir ESSAI permet de tester manuellement, en avance continue ou en essai de marche par à-coups, la séquence d'embouteillage. Maintenir et relâcher le doigt sur le bouton-poussoir au besoin.



FAIRE PREUVE DE PRÉVOYANCE AVANT D'ACTIVER LE BOUTON-POUSOIR ESSAI. L'opération manuelle avec cette touche comporte certains risques. Ainsi, s'assurer que personne ne se trouve à proximité de l'équipement pour éviter les accidents et les blessures.

SECTION 5 NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT

Retrouvez à l'Annexe B un aide-mémoire sur les étapes à suivre pour le nettoyage de votre système d'embouteillage.

1. Immédiatement après l'utilisation, mettre les éléments chauffants du bain-marie hors tension et faire circuler de l'eau chaude dans le bassin de chauffage afin de rincer et de nettoyer les parois et le fond intérieurs.
2. Simultanément à l'étape n° 1, embouteiller et transvider quelques contenants afin de rincer et de nettoyer les valves de remplissage. Puis, laisser circuler l'eau chaude quelques minutes supplémentaires en recirculation afin de rincer et de nettoyer à fond l'équipement.
3. **SI NÉCESSAIRE** | Une fois terminé, poursuivre l'opération de nettoyage en démontant la rondelle d'étanchéité (*Illustration 2 n° 14*) et la bague d'ajustement de la hauteur (*Illustration 2 n° 2*) des valves de remplissage qui exigent un nettoyage. Effectuer ce nettoyage de rondelles et de bagues seulement si elles présentent des accumulations de matières.
 - Faire tremper les pièces démontées dans l'eau chaude et nettoyer à fond.
 - Il est **TRÈS IMPORTANT D'EFFECTUER CETTE ÉTAPE AVEC RIGUEUR**. L'accumulation de matière sur ces composants occasionnera inévitablement leur mauvais fonctionnement lors de la prochaine utilisation.**NOTE** | Enlever la bague d'ajustement pour son nettoyage nécessitera d'ajuster à nouveau sa hauteur lors de la prochaine utilisation (*Section 4.1.4*).
4. Nettoyer le système de filtration du sirop selon les instructions du fabricant.
5. Nettoyer la pompe selon les instructions du fabricant.
6. Lubrifier les joints d'étanchéité de silicone avec un lubrifiant de grade alimentaire afin d'éviter le dessèchement et l'apparition de craquelures.
7. Purger le bassin du sirotier bain-marie de son eau de nettoyage et le rincer.
8. Les composants d'acier inoxydable de votre équipement doivent être nettoyés à l'aide d'un produit spécialement conçu pour ce travail. **Ne pas utiliser de liquide inflammable.**
 - Ne jamais utiliser de produits abrasifs, ni de produits contenant du chlore ou de l'acide muriatique (aussi appelé acide chlorhydrique) pour nettoyer les composants de votre système d'embouteillage.
 - 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 COMPOSANTS** entraînera à l'évidence des inconvénients et des dommages au début de la saison suivante. Rincer à fond chacun des composants nettoyés.

6.1 LE NIVEAU DE REMPLISSAGE N'EST PAS ADÉQUAT

Solution

Réajuster le niveau de remplissage des contenants à l'aide de la bague d'ajustement de la hauteur (*Illustration 2 n° 2*).

6.2 LE DÉBIT DE REMPLISSAGE EST INSUFFISANT

Solutions

1. Vérifier le niveau du sirop dans le sirotier bain-marie afin qu'il soit suffisant pour permettre l'alimentation de la pompe.
2. Vérifier que la pompe fonctionne normalement et que le sirop s'écoule avec aisance du tuyau d'évacuation vers le système de filtration.
3. Vérifier que le système de filtration fonctionne normalement et que le sirop s'écoule avec aisance du tuyau d'évacuation vers la valve d'alimentation maîtresse de votre système d'embouteillage.

6.3 LE SIROP FUIT SUR L'EXTÉRIEUR DU CONTENANT LORS DU REMPLISSAGE

1. L'écoulement peut être causé par un axe vertical piston-contenant faussé. Cette situation provoque une pression inégale de la rondelle d'étanchéité sur le contour du goulot. Une fuite localisée apparaît alors à l'endroit où la pression est insuffisante.

Solution

Vérifier la verticalité de l'axe piston-contenant et corriger la situation.

2. Une pression d'air insuffisante sur la rondelle d'étanchéité (*Illustration 2 n° 14*), qui repose sur le goulot du contenant, peut se traduire par un écoulement de sirop à l'extérieur de la bouteille pendant le cycle de remplissage.

Solution

Augmenter progressivement la pression à l'aide du bouton de contrôle rotatif du régulateur d'air comprimé (*Illustration 1 n° 8*) jusqu'à ce que s'arrête l'écoulement.

Augmentez la pression en tournant le bouton vers la droite. Diminuez la pression en tournant le bouton vers la gauche.

6.4 LE CONTENANT BOUGE LORS DU RETRAIT DE LA VALVE

Une pression d'air comprimé trop élevée peut exercer une force sur les contenants et entraîner leur déplacement lors du retrait des valves de remplissage. Elle pourrait également déplacer les contenants lors du remplissage.

Solution

Diminuer progressivement la pression à l'aide du bouton de contrôle rotatif du régulateur d'air comprimé (*Illustration 1 n° 8*) jusqu'à ce que la situation soit corrigée.

Diminuer la pression en tournant le bouton vers la gauche. Augmenter la pression en tournant le bouton vers la droite.

SYSTÈME D'EMBOUTEILLAGE PNEUMATIQUE (EMBOUTEILLEUSE)

	Valve(s) de remplissage	Numéro de modèle
MODÈLE	Valves	
À contrôle manuel	Jusqu'à 4	EM100-160102KT
Simple à contrôle manuel avec guide de bouteilles	Une seule	EM306-020506CMS
À contrôle numérique	Jusqu'à 4	EM100-160102CN

OPTIONS

Valve(s) de remplissage	Valves	
Valve(s) de remplissage 10 mm	Jusqu'à 4	EM306-062410KT
Valve(s) de remplissage 15 mm	Jusqu'à 4	EM306-062415KT
Tablette(s) d'appoint	Tablettes	
Tablette(s) d'appoint 45,72 cm (18 po)	Jusqu'à 2	EM306-161804KT

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 notre 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 autorisés 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,

SECTION 8 Notre garantie (certificat de garantie) (suite)

- les appels de service pour des raisons autres que celles prévues dans la garantie. La garantie s'applique lorsqu'apparaît 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 sa 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 2022 (V03)

SECTION 9 **DISPONIBILITÉ DES PIÈCES**

Les pièces pour votre système d'embouteillage pneumatique ou tout autre équipement fabriqué 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 ou consulter notre site Web 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)
GOM 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)
JOE 2N0

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

www.elapierre.com



Retrouvez, ci-dessous, un AIDE-MÉMOIRE pour la MISE EN MARCHÉ de votre système d'embouteillage pneumatique. Faire une copie de cette feuille, y inscrire vos notes, et l'installer à proximité de votre système d'embouteillage.

MISE EN MARCHÉ

INSTALLATION / NOUVEAU CONTENANT

1. Ajuster la **hauteur des valves** (Section 4.1.1)

Note :

2. Positionner les **butées** (Section 4.1.2)

Note :

3. Ajuster la **pression de l'air** comprimé (Section 4.1.3)

Note :

4. Ajuster le **niveau de sirop** dans le contenant (Section 4.1.4)

Note :

TYPE DE CONTENANT UTILISÉ

PRESSION NOTÉE

_____ psi

CHAQUE UTILISATION

1. Bain-marie : porter le sirop à la **température nécessaire** (Section 4.2.1)

Note :

2. **Lubrifier** les pistons (Section 4.2.2)

Note :

3. **Réchauffer** les composants et les valves (Section 4.2.3)

Note :

4. Ajuster la **vitesse** de remplissage (Section 4.2.4)

Note :

5. Ajuster le **temps de consigne** de remplissage (Contrôle NUMÉRIQUE seulement) (Section 4.2.5)

Note :

6. **Embouteiller** le sirop d'érable (Section 4.3)

Note :

7. **Lubrifier les pistons à quelques reprises** durant l'opération d'embouteillage (Section 4.2.2)

Note :



Retrouvez, ci-dessous, un AIDE-MÉMOIRE pour le NETTOYAGE de votre système d'embouteillage pneumatique. Faire une copie de cette feuille, y inscrire vos notes, et l'installer à proximité de votre système d'embouteillage.

NETTOYAGE

1. Mettre **hors tension les éléments chauffants** du sirotier bain-marie (*Section 5 n° 1*)

Note :

2. **Rincer et nettoyer le bassin** du sirotier bain-marie (*Section 5 n° 1*)

Note :

3. Rincer et **nettoyer les valves** de remplissage (*Section 5 n° 2*)

Note :

4. Faire **recirculer l'eau chaude** pour rincer et nettoyer votre système d'embouteillage (*Section 5 n° 2*)

Note :

5. **SI NÉCESSAIRE** | Faire **tremper les rondelles** d'étanchéité **et les bagues** d'ajustement de la hauteur (*Section 5 n° 3*)

Note :

6. **Nettoyer le système de filtration** (*Section 5 n° 4*)

Note :

7. **Nettoyer la pompe** (*Section 5 n° 5*)

Note :

8. **Lubrifier les joints d'étanchéité** (*Section 5 n° 6*)

Note :

9. **Purger le bassin** de votre sirotier bain-marie et le **rincer** (*Section 5 n° 7*)

Note :

10. **Nettoyer** les composants d'**acier inoxydable** de votre système d'embouteillage (*Section 5 n° 8*)

Note :



Nous apprécions sincèrement votre confiance.

Merci!



LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE © Tous droits réservés - 2024

99, rue de l'Escale, Saint-Ludger (Québec) Canada G0M 1W0
819 548.5454 | 1 833 548.5454 | info@elapierre.com | www.elapierre.com