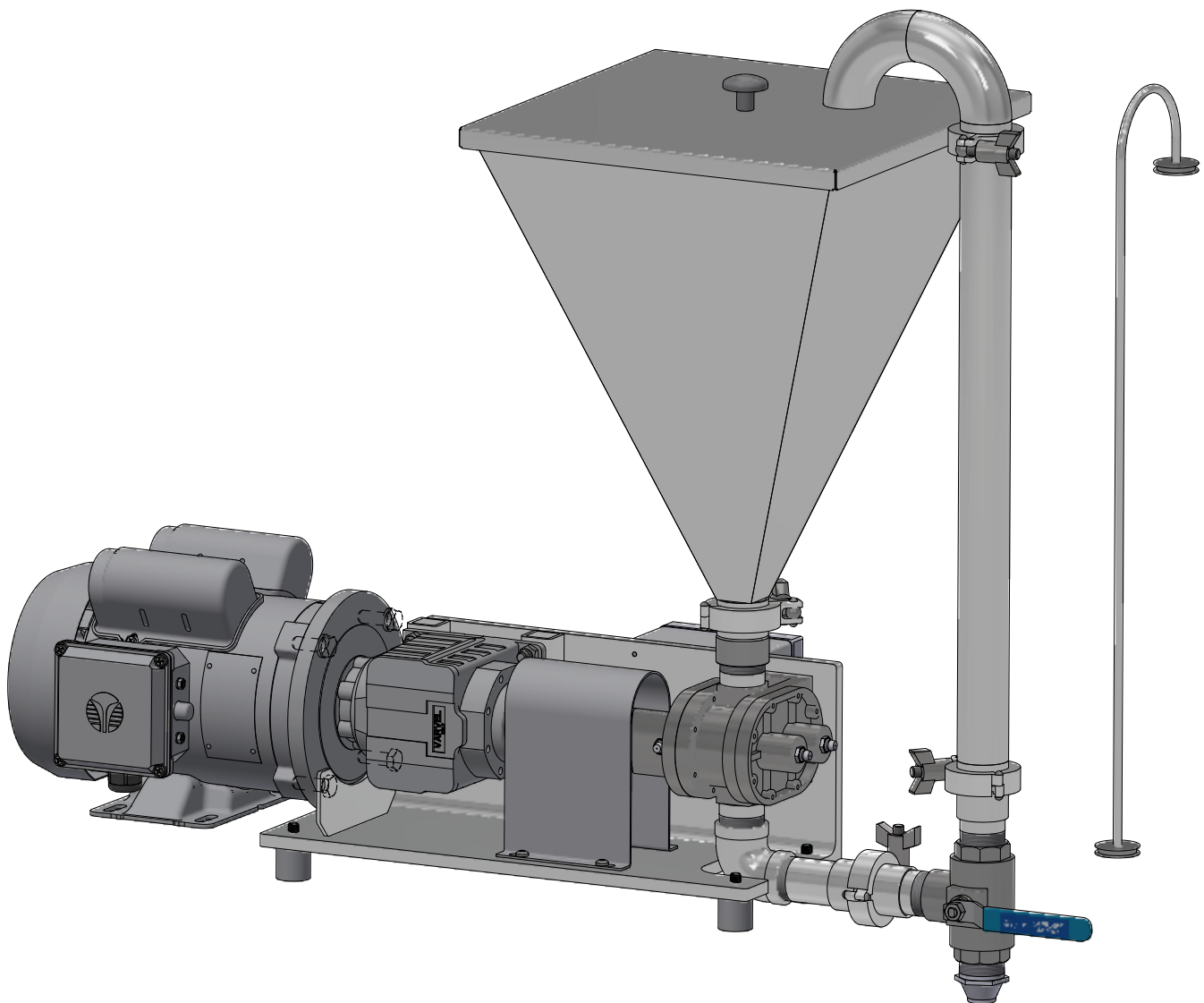

BRASSEUR À BEURRE D'ÉRABLE 1 HP



MANUEL DE L'UTILISATEUR

Mars 2026 | Version 01

LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE © Tous droits réservés - 2026



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.

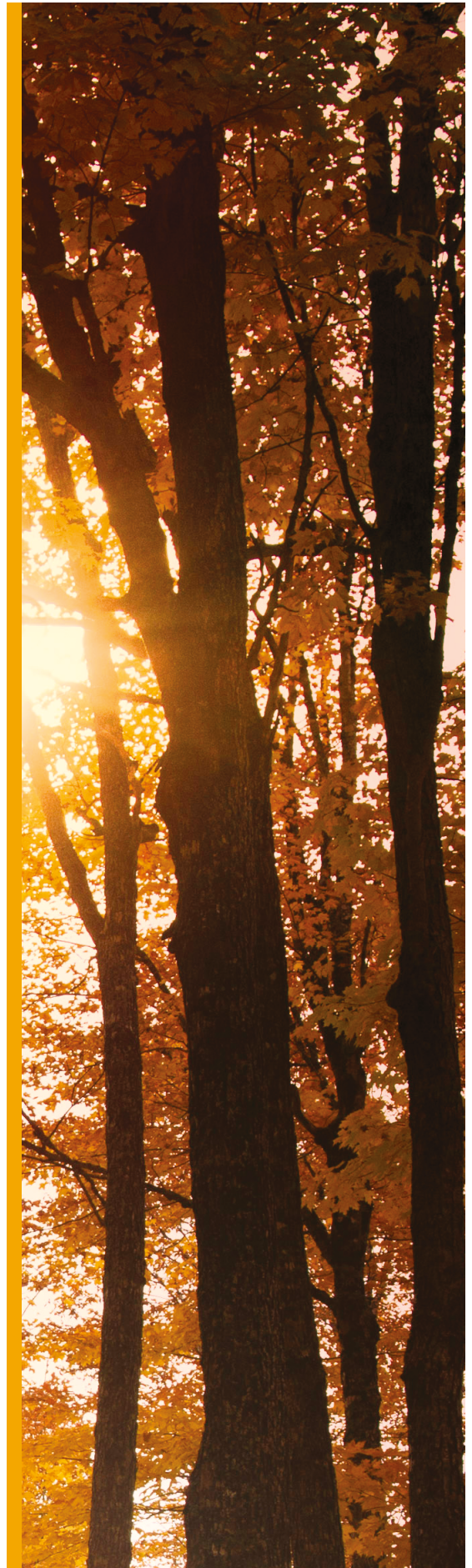
Merci!

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



BRASSEUR À BEURRE D'ÉRABLE 1 HP



- **IMPORTANT | TÉLÉCHARGEMENT DE VOTRE MANUEL DE L'UTILISATEUR :** Nous vous recommandons de **TÉLÉCHARGER DÈS RÉCEPTION DE VOTRE ÉQUIPEMENT** votre manuel de l'utilisateur sur notre site Internet sous « Documents/Manuels de l'utilisateur ». Assurez-vous que la **DATE** et le **NUMÉRO DE VERSION** que vous allez télécharger sont les mêmes que ceux retrouvés sur le couvert de votre manuel imprimé. Les anciennes versions de manuel ne sont pas disponibles sur notre site Internet.

TABLE DES MATIÈRES

LAPIERRE innovateur de nature	C2
1. Informations relatives à votre équipement	2
2. Consignes de sécurité	3
2.1 Instructions	3
2.2 Informations préventives (électricité, liquides, autres)	3
2.3 Réparations et entretiens	4
3. Ce que vous devez vérifier à la réception de votre brasseur à beurre	5
3.1 État de votre brasseur à beurre	5
3.2 Bon de commande	5
4. Installation de votre brasseur à beurre	6
5. Nettoyer et graisser votre nouveau brasseur à beurre	7
5.1 Nettoyer votre nouveau brasseur à beurre	7
5.2 Graisser au besoin la pompe de votre brasseur à beurre	9
6. Entretiens saisonniers et à l'utilisation de votre brasseur à beurre	10
6.1 Entretien de début de saison	10
6.2 Entretien à l'utilisation pendant la saison	10
6.3 Entretien de fin de saison	10
7. Modalités d'opération	11
8. Trousse de dépannage	13
8.1 Question L'engrenage est bloqué	13
9. Garantie générale (Certificat de garantie)	14
10. Disponibilité des pièces	21

TABLE DES ILLUSTRATIONS

ILLUSTRATION 1 Composants du brasseur à beurre	8
ILLUSTRATION 2 Tige de récupération du beurre d'érable	8



TABLE DES AVERTISSEMENTS

Installé de manière sécuritaire sur une surface horizontale et parfaitement stable	6
Nettoyage de l'acier inoxydable	7
Le non-respect de ces instructions d'entretien	10
Protégez les enfants	11
Conservez votre facture d'achat	14

SECTION 1 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 **votre facture**.

Informations sur l'équipement	Facture	Noter ici ces informations
Date d'achat	✓	
Numéro de la facture	✓	

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.

2.2 INFORMATIONS PRÉVENTIVES

Électricité

- Avant de mettre l'équipement sous tension, vérifier les spécifications en alimentation électrique. Vous les trouverez sur la plaque signalétique de la pompe du brasseur à beurre. 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.

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 brasseur à beurre.

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 : Nettoyer et graisser votre nouveau brasseur à beurre* pour plus d'informations à ce propos.
- Ne jamais démonter les composants électriques de cet équipement.

3.1 ÉTAT DE VOTRE BRASSEUR À BEURRE

- Vérifier l'état de votre brasseur à beurre dès son arrivée.
- Bien que LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE applique un contrôle de la qualité rigoureux en usine et avant l'expédition, merci de noter, de photographier et d'indiquer à votre représentant toutes défauts ou imperfections pouvant être observées **dans les cinq jours ouvrables** de la réception de votre équipement.

3.2 BON DE COMMANDE

- Avoir en main le bon de commande.
- Selon la commande de votre brasseur à beurre et de ce qui est inclus, s'assurer par un décompte visuel que vous avez bien reçu tous les articles tels que le brasseur à beurre préassemblé, l'embout du tuyau d'alimentation (*Illustration 1 n° 8*), la tige de récupération du beurre d'érable (*Illustration 2*) et le manuel de l'utilisateur.
- S'assurer également que tous les articles sont en bon état.

SECTION 4 INSTALLATION DE VOTRE BRASSEUR À BEURRE

Votre brasseur à beurre vous est livré préassemblé.

Il ne reste qu'à le déposer sur une surface de travail solide, horizontale et stable de manière à dégager la valve et l'embout (*Illustration 1 n^{os} 2 et 8*) pour effectuer le remplissage de vos contenants.

Lorsque le brasseur est en place, installer en serrant sans pression excessive l'embout à la valve.



Votre brasseur à beurre 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. Son poids peut représenter un réel danger.

5.1 NETTOYER VOTRE NOUVEAU BRASSEUR À BEURRE

Préalablement à une première utilisation à vie ou saisonnière de votre brasseur à beurre, il est essentiel de nettoyer ses composants, ses surfaces, sa tuyauterie et son engrenage. Ce nettoyage est aussi recommandé à la fin de chaque utilisation durant la saison et il en va de même pour l'entretien à effectuer en fin de saison.

CE QU'IL FAUT PRÉVOIR | Pour effectuer le nettoyage de votre brasseur à beurre, vous aurez besoin :

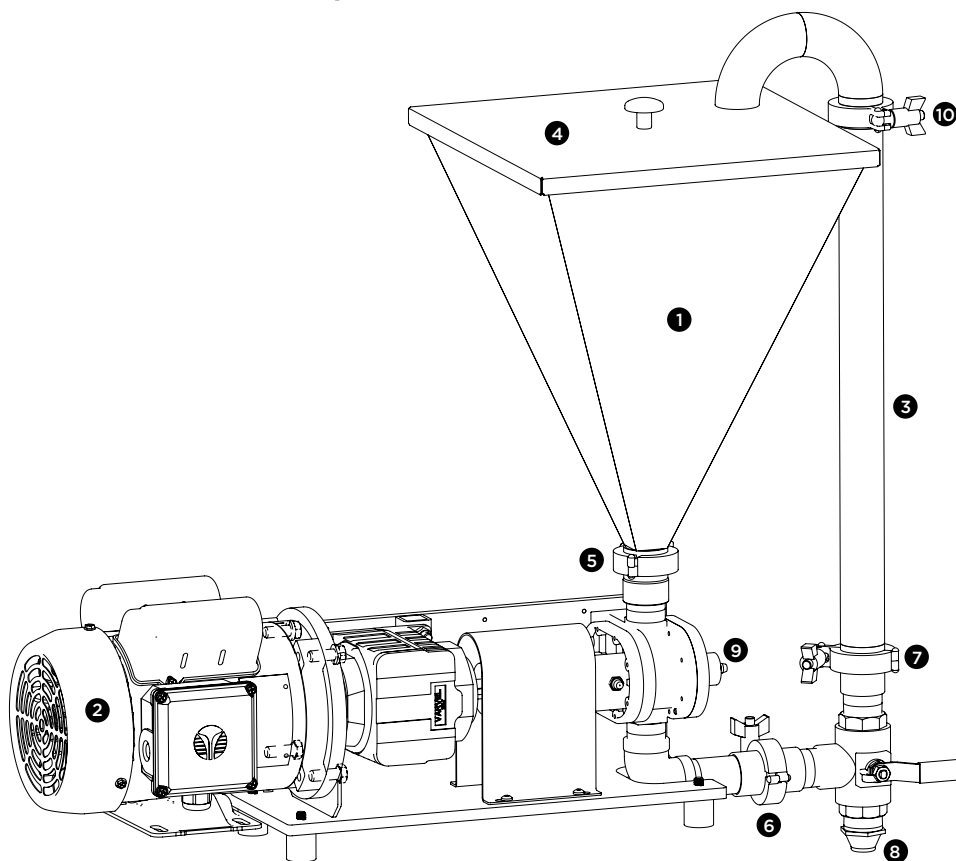
- d'un sceau,
- d'eau chaude,
- de savon à vaisselle,
- de plusieurs chiffons doux et propres.



NETTOYAGE DE L'ACIER INOXYDABLE. 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 d'acier inoxydable de votre brasseur à beurre. L'utilisation de brosses métalliques et de laines d'acier est aussi à proscrire.

1. Nettoyer d'abord à l'**eau chaude savonneuse** tous les composants et surfaces de votre nouveau brasseur à beurre.
2. Rincer à l'**eau claire**.
3. Remplir de moitié d'**eau chaude savonneuse** le cône de déversement (1) du brasseur.
 - S'assurer que la valve (2) du tuyau d'alimentation (3) est en mode recirculation, en position horizontale, comme présentée dans l'*Illustration 1*.
4. Mettre en marche le brasseur à beurre de manière à faire circuler l'eau chaude savonneuse entre l'engrenage (9), la valve, le tuyau d'alimentation et le cône de déversement.
 - Veiller à ce que le couvert (4) du cône de déversement soit enlevé.
 - Laisser fonctionner le brasseur environ deux minutes, puis l'éteindre.
5. Mettre la valve en mode remplissage, en position verticale, et utiliser un sceau pour récupérer l'eau souillée.
 - Se débarrasser de l'eau souillée de manière écoresponsable.
6. Remettre la valve en mode recirculation et rincer l'engrenage, la valve, le tuyau d'alimentation et le cône de déversement en répétant les *étapes 3, 4 et 5* à l'**eau chaude claire** seulement.
 - Recommencer l'*étape 6* autant de fois que vous le jugez nécessaire.
7. Utiliser des chiffons secs pour assécher tous les composants et les surfaces de votre brasseur à beurre.
8. Remettre le couvert sur le cône de déversement lors du remisage temporaire ou annuel de votre brasseur à beurre. Mettre également la valve en mode recirculation.

ILLUSTRATION 1 | Composants du brasseur à beurre



N° Description de la pièce

- 1. Cône de déversement
- 2. Valve 3 voies de recirculation ou de remplissage
- 3. Tuyau d'alimentation
- 4. Couvert du cône de déversement
- 5. Attache fêrule du cône de déversement
- 6. Attache fêrule du coude de la pompe
- 7. Attache fêrule du tuyau d'alimentation
- 8. Embout du tuyau d'alimentation
- 9. Engrenage de la pompe
- 10. Attache fêrule du tuyau d'alimentation coude en U 180°

MODE RECIRCULATION

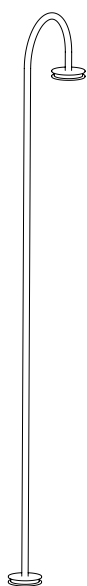
La position de la valve est illustrée HORIZONTALE, en mode recirculation vers le cône de déversement.

MODE REMPLISSAGE

La position de la valve serait alors VERTICALE, pour remplir les contenants de beurre d'érable.

ILLUSTRATION 2 | Tige de récupération du beurre d'érable

Cette tige de récupération du beurre d'érable est utilisée à la *Section 7 Étape 9* pour récupérer le beurre d'érable restant dans les parties droite (*Illustration 1 n° 3*) et coudée en U 180° du tuyau d'alimentation.



5.2 GRAISSER AU BESOIN LA POMPE DE VOTRE BRASSEUR À BEURRE

La pompe de votre brasseur à beurre comporte quatre embouts de graissage (raccords zerk).

CE QU'IL FAUT PRÉVOIR | Pour effectuer le graissage de la pompe de votre brasseur à beurre, vous aurez besoin :

- d'un pistolet graisseur.

PREMIÈRE UTILISATION À VIE | Bien que le graissage ait été effectué en usine avant l'expédition, il est préférable de vérifier son état avant la première utilisation et de graisser la pompe de votre brasseur au besoin.

ENTRETIEN SAISONNIER | Il est préférable de vérifier l'état du niveau de la graisse en début et en fin de saison, et de graisser la pompe de votre brasseur au besoin. À titre préventif, il est aussi recommandé d'effectuer aléatoirement quelques vérifications durant la saison.

6.1 ENTRETIEN DE DÉBUT DE SAISON

Il est préférable de nettoyer et de graisser au besoin votre brasseur à beurre lors de sa première utilisation saisonnière.

Reportez-vous aux instructions des *Sections 5.1 et 5.2* pour l'entretien à effectuer sur votre brasseur à beurre au début de la saison.

6.2 ENTRETIEN À L'UTILISATION PENDANT LA SAISON

Le nettoyage de votre brasseur à beurre est recommandé à la fin de chaque utilisation durant la saison. Reportez-vous aux instructions de la *Section 5.1* pour l'entretien à effectuer sur votre brasseur.

IMPORTANT | AUCUN RÉSIDU ne doit rester sur les parois intérieures du cône de déversement et dans l'engrenage.

Dans des conditions normales d'utilisation, le graissage n'est pas requis durant la saison. À titre préventif il est toutefois recommandé d'effectuer aléatoirement quelques vérifications.

6.3 ENTRETIEN DE FIN DE SAISON

Reportez-vous aux instructions des *Sections 5.1 et 5.2* pour l'entretien à effectuer en fin de saison sur votre brasseur à beurre.

IMPORTANT | AUCUN RÉSIDU ne doit rester sur les parois intérieures du cône de déversement et dans l'engrenage.



LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS D'ENTRETIEN peut entraîner des inconvénients et des dommages lors de la prochaine utilisation de votre brasseur à beurre.

SECTION 7 MODALITÉS D'OPÉRATION



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.

Préalablement à l'utilisation de votre brasseur à beurre s'assurer :

- qu'il est propre et prêt à l'utilisation, se reporter à la **Section 6.1 ou 6.2** selon le cas,
- qu'il fonctionne en testant sa mise en marche et à l'arrêt,
- que la valve (2) du tuyau d'alimentation (3) est en mode recirculation,
- que son cône de déversement (1) et son tuyau d'alimentation (3) sont solidement fixés en vérifiant les attaches férules (5, 6, 7 et 10) de ces deux composants,
- que tous vos contenants sont prêts au remplissage,
- d'avoir une palette de bois à bout plat suffisamment longue et robuste,
- d'avoir votre tige de récupération du beurre d'érable (*Illustration 2*),
- d'avoir un appareil vous permettant au besoin de réchauffer les parois du chaudron,
- que tous vos accessoires sont à portée de main,
- que votre environnement de travail immédiat est libre d'obstacles et adapté à tous vos besoins : espaces de travail, tables, autres,
- prévoir la disponibilité d'une bonne quantité d'eau bouillante pour le désucrage du brasseur à la toute fin de l'opération.

Procéder ensuite à la production de votre beurre d'érable en effectuant les tâches suivantes :

Faire la préparation

1. Cuire en chaudron d'un à trois gallons de sirop d'érable selon votre préparation habituelle de beurre.
2. À l'atteinte de votre température maximale de cuisson, procéder rapidement au refroidissement du chaudron et du sirop pour freiner sa cuisson.
3. Poursuivre la procédure jusqu'à l'atteinte de votre température de refroidissement, habituellement située entre 70 et 80 °F (21,11 et 26,67 °C).
 - Ce mélange refroidi NE DOIT PAS ÊTRE BRASSÉ jusqu'à son transvidage dans le cône de déversement.

Tourner le sirop en beurre d'érable

4. Transvider soigneusement le chaudron de sirop d'érable refroidi dans le cône de déversement du brasseur à beurre.
 - À cette étape, il peut être nécessaire de réchauffer les parois extérieures du chaudron pour réduire les pertes et faciliter l'écoulement du sirop.
5. Démarrer le brasseur et utiliser une palette de bois à bout plat pour ramener le sirop des côtés vers le centre du cône et ainsi favoriser son homogénéité.
6. En l'espace de quelques minutes, le sirop va changer graduellement de couleur et de texture pour tourner en beurre.

ATTENTION | Ce changement peut se faire très rapidement selon votre préparation.

Mettre en contenants

7. Tout en laissant le brasseur en marche mettre la valve (2) en mode remplissage et transvider rapidement tout le beurre du cône dans vos contenants, les uns à la suite des autres, SANS ARRÊTER LE BRASSEUR.
 - Bien que le beurre puisse toujours être chaud et liquide, sa cristallisation se poursuit encore pendant quelques instants après sa coulée dans le contenant.
8. En cours de transvidage, frotter par moments les parois du cône avec la palette de bois pour amener le beurre vers le fond du cône.
9. Lorsque le transvidage du cône est terminé :
 - mettre hors tension le brasseur à beurre,
 - retirer le tuyau d'alimentation (*Illustration 1 n° 3*) du brasseur à beurre en enlevant l'attache férule du bas du tuyau (*Illustration 1 n° 7*),
 - désassembler les parties droite et coudée en U 180° du tuyau d'alimentation en enlevant l'attache férule (*Illustration 1 n° 10*) qui les rattache ensemble,
 - utiliser la tige de récupération (*Illustration 2*) fournie avec votre brasseur pour récupérer et mettre en contenants le beurre d'érable restant dans les parties droite (*Illustration 1 n° 3*) et coudée en U 180° du tuyau d'alimentation.
10. Remettre le tuyau d'alimentation complet en place.

Désucre le brasseur

11. À la fin de l'opération de remplissage de vos contenants, il est essentiel de désucre le brasseur.
 - Pour ce faire :
 - s'assurer que la valve est en mode recirculation,
 - remplir le cône de déversement d'eau très chaude,
 - faire circuler l'eau dans le brasseur pendant deux minutes ou plus,
 - vidanger l'eau par la valve en mode remplissage,
 - recommencer l'opération le nombre de fois que vous le jugez nécessaire, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sucre dans le cône et l'engrenage et que l'eau soit claire à la sortie de la valve.

Nettoyer le brasseur

12. Se reporter aux instructions de la *Section 6.2 ou 6.3*, selon le cas, pour le nettoyage de votre brasseur à beurre.

IMPORTANT | Les résidus de cristallisation d'un brasseur à beurre non nettoyé peuvent engendrer une accélération de la cristallisation du sirop lors de la prochaine opération. Cette réduction de temps de brassage risque de provoquer une diminution de l'homogénéité et une augmentation de la granularité du beurre.

8.1 QUESTION | L'ENGRENAGE EST BLOQUÉ

Solution

1. S'assurer que la valve soit en mode recirculation, en position horizontale.
2. Verser suffisamment d'eau bouillante pour immerger l'engrenage de la pompe situé à la base du cône de déversement.
3. Laisser reposer quelques minutes et mettre sous tension le brasseur.

• L'engrenage est débloqué :

- vidanger les résidus et l'eau par la valve en mode remplissage,
- remettre la valve en mode recirculation,
- rajouter suffisamment d'eau bouillante et laisser circuler l'eau pendant quelques minutes avant de la vidanger par la valve en mode remplissage.

Répéter la séquence jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire et sans résidu de sucre.

• Malgré les étapes 1, 2 et 3, l'engrenage est toujours bloqué :

Séquence 1

- vidanger le brasseur par la valve en mode remplissage,
- remettre la valve en mode recirculation,
- verser suffisamment d'eau bouillante pour immerger l'engrenage de la pompe situé à la base du cône de déversement,
- laisser reposer quelques minutes et mettre sous tension le brasseur.

Si l'engrenage reste bloqué mettre le brasseur hors tension et reprendre la séquence 1 jusqu'à ce que l'engrenage soit débloqué.

Séquence 2 (lorsque l'engrenage est débloqué)

- Vidanger les résidus et l'eau par la valve en mode remplissage,
- remettre la valve en mode recirculation,
- rajouter suffisamment d'eau bouillante et laisser circuler l'eau pendant quelques minutes avant de la vidanger par la valve en mode remplissage.

Répéter la séquence 2 jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire et sans résidu de sucre.



GARANTIE GÉNÉRALE (CERTIFICAT DE GARANTIE)

1. Garantie limitée de deux ans
2. Garantie limitée d'un an
3. Garantie limitée de trois mois
4. Garantie du fabricant d'origine
5. Autre garantie
6. Transférabilité de la garantie
7. Admissibilité de réparations et de modifications sur garantie
8. Exclusions au certificat de garantie
 - 8.1 Conditions observées
 - 8.2 Frais et pertes
 - 8.3 Évaporateurs
 - 8.4 Extracteurs et réservoirs de transfert
9. Produits sans garantie

10. TABLEAU DU RÉSUMÉ DES GARANTIES

11. Dénégation de responsabilité
12. 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 LIMITÉE DE DEUX ANS

Le FABRICANT garantit que *tout produit neuf qu'il fabrique* est exempt de vices de fabrication, de matériau et de main-d'œuvre. La garantie est valide à l'utilisateur final pour une période de deux ans, sur les pièces et la main-d'œuvre effectuée en atelier, à compter de la date de facturation du produit.

D'autre part, la garantie sur les pièces et la main-d'œuvre effectuée sur place, chez le client, est valide pour une période pouvant aller jusqu'à deux ans selon le produit.

La garantie s'applique uniquement 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 5 jours à compter de la date de facturation.

Se reporter à la *Section 10*, au *TABLEAU DU RÉSUMÉ DES GARANTIES*, pour obtenir plus d'informations sur les garanties.

2. GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

PRODUITS ET ÉQUIPEMENTS NEUFS | Cette garantie s'applique à certains produits de nos fournisseurs, certaines pièces d'usure de nos évaporateurs, aux pompes d'extracteurs, ainsi qu'à certains services de main-d'œuvre effectués soit par le FABRICANT, soit par l'un de nos fournisseurs.

Le FABRICANT garantit que tout produit neuf est exempt de vices de fabrication, de matériau et de main-d'œuvre. La garantie est valide à l'utilisateur final pour une période d'un an, sur les pièces et la main-d'œuvre, à compter de la date de facturation du produit. Elle s'applique uniquement lorsque le produit répond à des conditions normales d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Les dispositions de la *Section 1*, *DÉFECTUOSITÉ DU PRODUIT*, *PIÈCES DÉFECTUEUSES* et *ESTHÉTIQUE* s'appliquent également.

PRODUITS ET ÉQUIPEMENTS USAGÉS | Cette garantie s'applique aux produits usagés, sauf avis contraire.

Le FABRICANT garantit que tout produit usagé est exempt de vices de fabrication et de matériau. La garantie est valide à l'utilisateur final pour une période d'un an, sur les pièces et la main-d'œuvre en atelier, à compter de la date de facturation du produit. Elle s'applique uniquement lorsque le produit répond à des conditions normales d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Les dispositions de la *Section 1*, *DÉFECTUOSITÉ DU PRODUIT* et *PIÈCES DÉFECTUEUSES* s'appliquent. La disposition sur l'*ESTHÉTIQUE* ne s'applique pas.

RÉPARATIONS HORS GARANTIE | Cette garantie s'applique également aux réparations hors garantie, sauf avis contraire.

Le FABRICANT garantit toutes réparations hors garantie pour une période d'un an, sur les pièces remplacées et leurs mains-d'œuvre respectives en atelier, à compter de la date de facturation de la réparation. Elle s'applique uniquement lorsque le produit répond à des conditions normales d'installation, d'utilisation et d'entretien.

SECTION 9 Garantie générale (certificat de garantie) (suite)

Les dispositions de la *Section 1, DÉFECTUOSITÉ DU PRODUIT* et *PIÈCES DÉFECTUEUSES* s'appliquent. La disposition sur l'*ESTHÉTIQUE* ne s'applique pas.

Se reporter à la *Section 10* au *TABLEAU DU RÉSUMÉ DES GARANTIES* pour obtenir plus d'informations sur les garanties.

3. GARANTIE LIMITÉE DE 3 MOIS

La quincaillerie et les accessoires provenant de fournisseurs.

4. GARANTIE DU FABRICANT D'ORIGINE

Les outils et les instruments provenant de fournisseurs.

5. AUTRE GARANTIE

La tubulure et les raccords de collecte possèdent leur propre garantie — certificat de garantie. Se reporter au document : *CERTIFICAT DE GARANTIE — Tubulure et raccords de collecte*.

6. TRANSFÉRABILITÉ DE LA GARANTIE

Cette garantie est transférable et applicable sur présentation de la facture originale d'achat ou une copie lisible de celle-ci.

7. ADMISSIBILITÉ DE RÉPARATIONS ET DE MODIFICATIONS SUR GARANTIE

Pour être admissible à la garantie, toute modification ou réparation sur garantie doit PRÉALABLEMENT ET OBLIGATOIREMENT ÊTRE APPROUVÉE par le FABRICANT, qu'elle soit effectuée par un de SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS ou par toutes autres tierces parties.

8. EXCLUSIONS AU CERTIFICAT DE GARANTIE

8.1 CONDITIONS OBSERVÉES

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

8.1.1 Un numéro de série altéré, modifié ou enlevé

8.1.2 Un produit endommagé par :

8.1.2.1 L'utilisateur

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

8.1.2.2 La 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 fournies par le FABRICANT.

8.1.2.3 L'Installation, la modification ou la réparation de l'équipement

- Une installation dans un endroit non adapté à une utilisation normale.
- Une modification ou une réparation non autorisée par le FABRICANT.

8.1.2.4 Une pièce d'équipement non conforme

- L'utilisation de pièces d'équipements autres que les pièces d'origine du FABRICANT.
- L'utilisation de pièces d'équipements 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 d'équipements susceptibles d'altérer ou d'endommager l'équipement.

8.1.2.5 Un problème électrique

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

8.1.2.6 Un problème avec les produits nettoyants

- L'utilisation de produits nettoyants ou d'acides susceptibles d'altérer ou d'endommager l'équipement, ou l'utilisation sans avoir suivi les recommandations de leur fabricant respectif.

8.1.2.7 Un entreposage inapproprié de produits corrosifs

- Les produits corrosifs tels que le chlore, à titre d'exemple, ne doivent pas être entreposés dans la même pièce que votre équipement.

8.1.2.8 Un événement hors de contrôle

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

8.2 FRAIS ET PERTES

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

8.2.1 Les frais pour :

- transporter l'équipement au lieu de réparation et le rapporter chez le client,
- rendre le produit accessible 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'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 après la 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,
- les mises au point annuelles de l'équipement.

8.2.2 Les pertes :

- de revenus causées par :
 - o des pertes de récolte d'eau d'érable,
 - o la qualité du sirop;
- de production, en quantité comme en qualité, liées aux dispositions couvertes par cette garantie.

8.3 ÉVAPORATEURS

Retrouvez ci-dessous trois conditions d'exclusions au certificat de garantie particulières aux évaporateurs.

8.3.1 Utilisation de bois, d'agents et de combustibles inappropriés

Cette garantie devient nulle si l'apparition d'une défectuosité est causée par l'utilisation :

- de bois peinturé, traité, contenant des produits chimiques ou des substances adhésives (colle),
- de tout agent ajouté dans les évaporateurs,
- de tout matériau, substance ou combustible autre que le bois naturel, pour les évaporateurs au bois,
- de tout combustible autre que le mazout n° 2, pour les évaporateurs à l'huile.

8.3.2 Esthétique intérieure des casseroles (pannes)

L'apparence esthétique intérieure des casseroles (pannes) n'est pas couverte par la garantie.

8.3.3 Vitre céramique de l'évaporateur Vision^{MD}

La vitre céramique de l'évaporateur Vision^{MD} n'est pas couverte par cette garantie.

8.4 EXTRACTEURS ET RÉSERVOIRS DE TRANSFERT

L'étanchéité absolue d'un extracteur ou d'un réservoir de transfert n'est pas couverte par cette garantie.


9. PRODUITS SANS GARANTIE

Le FABRICANT n'offre aucune garantie pour les produits suivants :

- les batteries installées sur les équipements,
- les sondes de pH,
- les pièces électroniques comme par exemple, les composants de réparation achetés à l'unité,
- les produits identifiés « Liquidation/Vente finale » sur la facture — aucun retour, aucune garantie.

10. TABLEAU DU RÉSUMÉ DES GARANTIES

Le *Tableau du résumé des garanties* suivant illustre l'applicabilité ou non d'une garantie par produit ou service ainsi que sa durée, le cas échéant.

TABLEAU DU RÉSUMÉ DES GARANTIES				
	PIÈCES	MAIN-D'ŒUVRE		
		En atelier	Support sur place (diagnostic, réparation)	Support à distance
Concentrateurs	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
Datacer	2 ans	2 ans	1 an	2 ans
Équipements de finition et de transformation incluant brasseurs à beurre, embouteilleuses, machines à bonbons, sirotiers bain-marie et autres	2 ans	2 ans	1 an	N/A
Évaporateurs incluant pièces et lave-pannes	2 ans <i>Pièces d'usure* : 1 an</i>	2 ans <i>Pièces d'usure* : 1 an</i>	2 ans <i>Pièces d'usure* : 1 an</i> <i>Ajustement des brûleurs : 1 an</i>	2 ans
Extracteurs	2 ans <i>Pompe : 1 an</i>	2 ans <i>Pompe : 1 an</i>	2 ans <i>Pompe : 1 an</i>	2 ans
Pompes à vide **	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
Réservoirs (bassins)	Structure : 2 ans Coulage : 5 ans	N/A	2 ans <i>Structure seulement</i>	N/A
Réservoirs de transport	1 an	N/A	1 an	N/A
Silos	1 an	N/A	1 an	N/A
Produits et équipements usagés	1 an <i>Sauf avis contraire</i>	1 an <i>Sauf avis contraire</i>	N/A	N/A
Cheminées homologuées	20 ans <i>Au prorata</i>	N/A	N/A	N/A
Outils et instruments	Du fabricant d'origine	N/A	N/A	N/A
Quincailleries et accessoires de fournisseurs	3 mois	N/A	N/A	N/A
Raccords*** et accessoires pour tubulure	1 à 5 ans <i>Au prorata</i>	N/A	N/A	N/A
Tubulure***	10 à 15 ans <i>Au prorata</i>	N/A	N/A	N/A
Réparations hors garantie	1 an <i>Sauf avis contraire</i>	1 an <i>Sauf avis contraire</i>	N/A	N/A

SECTION 9 Garantie générale (certificat de garantie) (suite)

JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ | Tous les joints d'étanchéité, peu importe l'équipement, sont des pièces d'usure garanties pour une période d'**un an**.

BATTERIES, SONDES DE pH, PIÈCES ÉLECTRONIQUES | **Aucune garantie** ne couvre les batteries, les sondes de pH et les pièces électroniques telles que les composants de réparation achetés à l'unité.

SONDES SUBMERSIBLES | La garantie de **2 ans**, applicable aux sondes submersibles, **est annulée** lorsqu'elles gèlent ou sont endommagées par une mauvaise manipulation ou un entretien négligent.

* Les pièces d'usure se détériorent graduellement à l'utilisation de l'équipement. Celles retrouvées sur les évaporateurs sont les suivantes : les joints d'étanchéité et les matériaux réfractaires tels que les briques et le béton.

** La garantie est celle du fabricant d'origine. Cette garantie est nulle lorsqu'il y a présence d'eau dans la pompe.

*** La tubulure et les raccords de collecte possèdent leur propre garantie. Se reporter au point n° 5.

11. DÉNÉGATION DE RESPONSABILITÉ

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

Lors d'une réclamation de garantie, le FABRICANT ne porte 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, de remplacement des pièces ou d'entreposage.

12. 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, si nécessaire.
- **IMPORTANT** | Pour toute réclamation, vous devez obligatoirement présenter votre facture, ou une copie lisible de celle-ci. Dans le cas contraire, le FABRICANT n'acceptera pas votre réclamation.
- Le cas échéant, le FABRICANT procède à une inspection de votre équipement et confirme si votre réclamation sous garantie est acceptée.

Dans l'**affirmative**, le FABRICANT procède à une opération de service après-vente selon les dispositions spécifiées dans les *sections 1. GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS* ou *2. GARANTIE LIMITÉE D'UN AN*.

Dans la **négative**, une estimation des coûts vous est proposée. Celle-ci peut inclure les frais de déplacement d'un technicien et son kilométrage; le temps de travail du technicien au taux horaire en vigueur; une indemnité journalière pour les repas; ainsi que d'autres frais, si applicables.

- Le cas échéant, l'équipement fonctionnel est ensuite retourné au client dans un état comparable à celui dans lequel il était lorsqu'il a été reçu. Cet *état comparable* a 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.

Certificat de garantie : Juillet 2025 (V08)

SECTION 10 **DISPONIBILITÉ DES PIÈCES**

Les pièces pour votre brasseur à beurre d'érable 1HP 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 à 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



Nous apprécions sincèrement votre confiance.

Merci!



Imprimé au Canada • LES ÉQUIPEMENTS LAPIERRE © Tous droits réservés - 2026

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