

Guide d'utilisation

Unité de filtrage et embouteillage 16"x16"



LEADER[™]
WE HELP YOU GET MAPLE DONE

49, Jonergin Drive
Swanton, VT 05488
(802) 868-5444
h2oinnovation.net

Sommaire

INTRODUCTION	2
DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT	3
Pièces de l'Unité de Filtration et de Mise en Conserves 16" X 16".....	4
Équipement et Fournitures Optionnels	4
INSTALLATION ET UTILISATION DES UNITÉS DE FILTRATION ET DE MISE EN CONSERVES	5
ENTRETIEN	9
Entretien Quotidien	9
Démarrage.....	9
Arrêt	9
Fin de Saison	10
Utilisation et Entretien des Filtres	10
Utilisation des Filtres.....	10
Nettoyage des Filtres	10
Stockage et Réutilisation.....	11

INTRODUCTION

La filtration est essentielle pour clarifier le sirop d'érable. Lors de l'ébullition, le sirop concentre les sucres ainsi que les éléments indésirables comme le niter et le sable de sucre. La filtration élimine ces matériaux indésirables, améliorant ainsi la qualité et le goût du sirop d'érable.

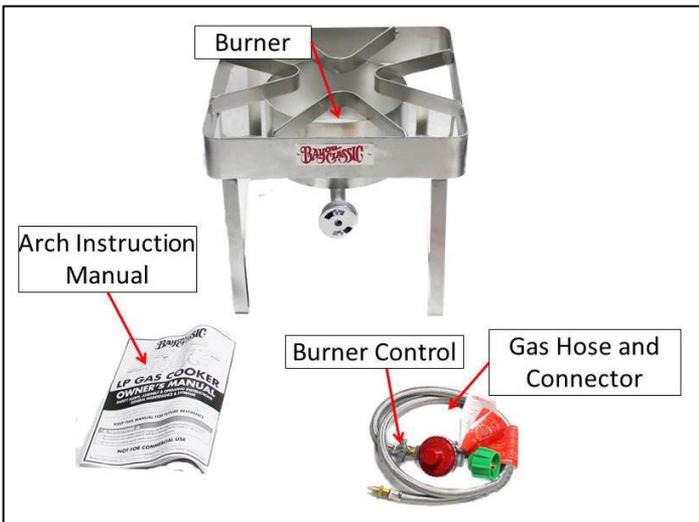
Une unité de filtration et de mise en conserves est conçue pour filtrer par gravité et fournir la source de chaleur nécessaire pour mettre en conserve le sirop d'érable. Le réservoir est en acier inoxydable et inclut un support de filtre, un couvercle et une arche à gaz. Le réservoir dispose d'une sortie filetée de ½" pour des accessoires tels qu'un robinet en acier inoxydable ou une vanne automatique d'arrêt de remplissage. Chaque réservoir possède également un raccord fileté de ¼" pour l'installation d'un thermomètre.

Une unité de mise en conserve de 16" X 16" est équipée d'un réservoir de 16" de large, 16" de long et 11" de profondeur. Elle a une capacité de filtration de 8 gallons. La capacité est indiquée avec le support de filtre en place.

DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT



Unité de Filtration et de Mise en Conserve 16" X 16"



Arche pour l'unité 16" X 16" représentée

Pièces de l'Unité de Filtration et Mise en Boîte 16" X 16"

ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE DU LEADER	DESCRIPTION/PHOTO
Réservoir, Support de Filtre et Couvercle 16" X 16"	55042	
Support de Filtre 16" X 16" (Partie de l'unité complète)	55045	
Arche de 16" X 16" (Partie de l'unité complète)	55046	
Réservoir 16" X 16" (Partie de l'unité complète)	55043	
Couvercle 16" X 16" (Partie de l'unité complète)		

Équipements et Fournitures Optionnels pour l'Installation

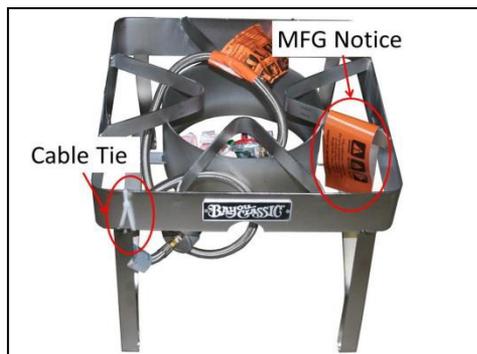
ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE DU LEADER	DESCRIPTION/PHOTO
Valve Distributrice avec Arrêt Alimentée en AC	61110	
Valve Distributrice avec Arrêt Alimentée en DC	61112	
Valve en Acier Inoxydable ½" avec Buse	61139	
Filtre Synthétique 24" X 30"	64016	

ARTICLE	NUMÉRO DE COMMANDE DU LEADER	DESCRIPTION/PHOTO
Pré-filtres en Rayonne/Douzaine 24" X 30"	64001	
Thermomètre à Cadran 3X6 (0 - 250°)	61019	
Coude de Rue en Acier Inoxydable 1/2" (2 nécessaires pour l'installation du Stop Remplissage)	72116	
Nipple Court en Acier Inoxydable 1/2"	72101	

INSTALLATION ET UTILISATION DES UNITÉS DE FILTRAGE & MISE EN BOÎTE

ATTENTION : Lors de la manipulation du sirop et de l'équipement pour le filtrage et la mise en boîte, ce sera CHAUD. Prenez les précautions nécessaires.

1. Avant utilisation, nettoyez le réservoir, le support de filtre et le couvercle avec de l'eau de source ou de puits propre, non adoucie et sans chlore.
2. Avant l'installation du brûleur, retirez le collier de serrage qui sécurise le brûleur. Enlevez et lisez les informations du fabricant attachées au support du brûleur.



Tournez le brûleur de sorte que l'extrémité soit à l'extérieur du cadre de l'arche et environ à 90 degrés du cadre. Serrez le boulon de fixation de 10 mm situé sous le brûleur pour le sécuriser.

emplacement. Si vous ne retirez pas le lien de câble et ne positionnez pas correctement le brûleur, cela endommagera l'unité.



4. Consultez le manuel fourni avec le brûleur à gaz pour les instructions de configuration et d'utilisation, les avis de sécurité et les mises en garde. Si un manuel n'était pas inclus avec l'unité, vous pouvez l'obtenir sur www.thebayou.com ou contacter le service client de Leader Evaporator. 6
5. Mettez l'arche dans la position d'utilisation. Une surface stable et sécurisée à une hauteur de travail confortable sera nécessaire. Nivelier l'arche. L'arche peut être nivelée avec des cales métalliques. Rappelez-vous que l'arche est une source de chaleur lors du choix de la surface pour poser l'unité.
6. Placez le réservoir sur l'arche. Centrez le réservoir sur l'arche. Vérifiez et ajustez pour que le réservoir soit de niveau.
7. Installez l'équipement de prélèvement à utiliser. Les instructions suivantes concernent un robinet de mise en conserve (Commande Leader # 61139). Si vous utilisez une vanne de remplissage LEADER (Modèle AC Commande # 61110 ou Modèle DC Commande # 61112), reportez-vous aux instructions d'installation pour cette unité ([Modèle AC](#) ou [Modèle DC](#)).
 - a. Enroulez du ruban Téflon sur l'extrémité exposée du mamelon de ½" du robinet.
 - b. Vissez l'extrémité enrubannée du robinet dans la sortie fileté de ½" du réservoir.
 - c. Serrez jusqu'à ce que la poignée de la vanne à bille soit positionnée pour une utilisation facile.

8. Installez un thermomètre, si vous le souhaitez.



- a. Retirez le bouchon en acier inoxydable du raccord fileté de ¼”.



- b. Enroulez du ruban autour des filets du thermomètre.



- c. Vissez le thermomètre dans le raccord fileté de ¼” sur le réservoir et serrez-le. Assurez-vous que le cadran du thermomètre est facilement lisible.

9. Placez le support de filtre dans le réservoir. La face avec le tamis doit être introduite en premier, les lèvres du support reposant sur les bords supérieurs du réservoir.
10. Prélavez le média filtrant (filtres et préfiltres de 24” X 30”) à utiliser. Le média doit être lavé dans de l'eau chaude non chlorée bouillante, rincé puis séché. Ne tordez pas les filtres pour essorer l'eau. Laissez-les sécher à l'air libre ou aplatissez-les.
11. Installez les filtres et préfiltres. Ils doivent être humidifiés avec de l'eau tiède non chlorée.



- a. Les filtres synthétiques et préfiltres à utiliser doivent mesurer 24" X 30
- b. Disposez une couche de filtre synthétique dans le support de filtre. Positionnez-le vers une extrémité, et lorsqu'il est « bouché », il peut être glissé vers l'autre extrémité pour continuer la filtration. 8
- c. Ajoutez 3 couches de préfiltres sur le filtre synthétique.
- d. Gardez le média filtrant éloigné du fond du réservoir de filtre où il y a de la chaleur. Repliez l'excès de matériau filtrant sur le dessus du réservoir. Le couvercle aidera à maintenir le média filtrant en place.

12. Commencez par verser lentement le sirop d'érable chaud dans les filtres pour les ajuster dans le support.
13. Remplissez les filtres jusqu'à ce qu'ils contiennent environ 1 – ½" de sirop. Ajoutez du sirop pour maintenir le même niveau. Gardez le couvercle en place entre les ajouts de sirop.
14. Si le sirop doit être mis en conserve après filtration, il doit être maintenu entre 185°F et 190°F. Utilisez une faible chaleur pour minimiser la formation de sable à sucre supplémentaire et de niter. Pour chauffer le sirop à la température de mise en conserve, allumez l'arche (après avoir mis du sirop dans le réservoir) en utilisant le livret d'instructions fourni avec l'arche.

REMARQUE : Assurez-vous de vérifier la densité correcte du sirop d'érable avant la mise en conserve. Le chauffage peut modifier la densité du sirop.

4. Utilisez de l'eau chaude pour nettoyer le réservoir et le matériel de soutirage utilisé. Rincez l'équipement avec de l'eau de puits ou de source non adoucie et non chlorée.
5. Déconnectez le réservoir de gaz propane. Assurez-vous d'abord de fermer le réservoir de gaz propane et laissez le gaz se consumer dans le brûleur avant de le déconnecter.

Fin de Saison

1. Videz le réservoir de filtration.
2. Nettoyez et rangez les filtres comme décrit dans la section UTILISATION ET ENTRETIEN DES FILTRES.
3. Lavez soigneusement le réservoir, le couvercle du rack et l'étagère, à l'intérieur et à l'extérieur.
4. Placez les pièces et le réservoir à l'abri dans un endroit propre. Couvrez-les avec du plastique ou un tissu propre.
5. Déconnectez et rangez le réservoir de gaz propane. Consultez le manuel d'instructions qui accompagnait l'appareil.

Utilisation et Entretien des Filtres

Utilisation des Filtres

- Les filtres doivent être utilisés humides.
- Le sirop à filtrer doit être chaud (85°C à 88°C pour la mise en conserves).
- Si les filtres ne fonctionnent plus aussi bien que des filtres neufs ou dégagent une odeur, remplacez-les.

Nettoyage des Filtres

- a. Lavez les filtres uniquement à l'eau chaude. N'utilisez AUCUN produit chimique pour les nettoyer.
- b. L'eau utilisée pour le nettoyage doit être de puits ou de source non chlorée.
- c. N'utilisez PAS de machine à laver pour nettoyer les filtres.
- d. Les filtres peuvent être pressés pour les aider à sécher (ex. en utilisant l'essoreuse d'une vieille machine à laver) mais ne les tordez PAS.
- e. Nettoyage :
- f. Pliez les extrémités du filtre ensemble pour former un "sac" avec le côté propre du filtre à l'extérieur du sac.

- b. Tenez le filtre au-dessus de la marmite à évaporation ou du bac à sirop (s'il n'y a pas de hotte) et versez le sirop chaud à l'extérieur du filtre.
- c. Plongez le filtre dans deux (2) seaux d'eau. L'eau peut être vidée dans la marmite à évaporation. 11
- d. Retournez le filtre à l'envers et plongez-le dans un troisième seau d'eau. L'eau de ce seau doit être jetée.

Stockage et Réutilisation

- À la fin de la saison, nettoyez le filtre soigneusement.
- Séchez complètement le filtre.
- Placez le filtre dans un récipient hermétique.
- Avant de réutiliser le filtre, sortez-le du récipient hermétique et faites un test olfactif approfondi. S'il y a une odeur, jetez le filtre.
- Tenez le filtre à la lumière et si des zones minces sont visibles, remplacez le filtre.
- Si le filtre ne fonctionne plus aussi bien qu'un neuf, remplacez-le.