

LE PETIT Fromager

PASTEURISATEUR-CAILLEUR MAISON
HOME CHEESEMAKER-PASTEURIZER-VAT

PAR/BY
LS BILODEAU



Faites votre fromage à la maison !

Guide de l'utilisateur

Félicitations pour votre achat de l'appareil *Le Petit Fromager* fabriqué au Québec par *L.S. Bilodeau inc.*

Afin de profiter de cet appareil en toute sécurité, veuillez lire ce guide de directives avant l'usage.

Table des matières

Mises en garde importantes	2
Introduction	4
Ingrédients pour faire votre fromage	5
Principales caractéristiques	5
Nettoyage et entretien	9
Garantie	9-10-11

Directives de sécurité importantes et mises en garde

L'utilisation de l'appareil *Le Petit Fromager*, un appareil électrique sécuritaire utilisant une connexion «DDFT» demande toutefois la prise de certaines précautions afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.

Déconnectez la fiche de la prise après chaque utilisation et avant nettoyage. DÉBRANCHER lorsque NON utilisé.

TOUJOURS REMPLIR LA RÉSERVE D'EAU DE LA DOUBLE PAROI AVEC L'ENTONNOIR. NE PAS SUIVRE CETTE DIRECTIVE PEUT OCCASIONNER DES BRULURES AU CONTACT DE LA SURFACE INTÉRIEURE DE LA CUVE OU

PEUT ENDOMMAGER L'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL.

SURFACE CHAUDE Pour éviter les chocs électriques ou endommager les pièces, ne jamais placer le cordon, la fiche, le boîtier du moteur/agitateur ou le boîtier de control dans l'eau ou un liquide.

Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.

N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagée, ou qui a mal fonctionné, qui a été échappé ou endommagé. Contactez le service technique de votre distributeur le plus près ou le fabricant *L.S. Bilodeau inc.*

Guide de l'utilisateur

Faites votre fromage à la maison !

L'utilisation d'accessoires ou autres ustensiles non recommandés par L.S. Bilodeau peut causer des blessures ou endommager l'appareil.

N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

Ne laissez pas le ou les cordons pendre le long d'une table, d'un comptoir ou autres, accessible à des enfants.

Ne placez pas l'appareil ou les cordons près, sur ou toucher à des surfaces chaudes, d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ni dans un four.

Utilisez l'appareil *Le Petit Fromager* que pour l'usage prévu et suivre les directives de montage contenu dans le document Mode d'emploi et recette fromage Cheddar.

Directives concernant le cordon d'alimentation.

L'appareil est fourni avec un disjoncteur de fuite à la terre «DDFT» incorporé dans la fiche d'alimentation électrique du cordon d'alimentation. Ce dispositif fournit une protection supplémentaire contre le risque de choc électrique.

Branchement de l'alimentation électrique : le cordon électrique devra être relié uniquement à une prise électrique conforme à la réglementation locale de sécurité. Le courant électrique devra être de 120V, 60 Hz avec un circuit dédié d'au moins 15 ampères.

Ne placez jamais l'appareil sur un élément d'une cuisinière.

N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, tampons de laine d'acier ni autre matière abrasive pour nettoyer la cuve ou autres pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENT : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ JAMAIS LE BOITIER DU MOTEUR/AGITATEUR, LE BOITIER DE LA BOITE DE CONTROL OU LE BOITIER DE L'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE. SEULE UNE PERSONNE AUTORISÉE COMPÉTENTE DE CHEZ L.S. BILODEAU INC. peut effectuer une réparation.

Conservez ces directives.



Utilisation d'une rallonge : Si vous utilisez une rallonge, la cote électrique de la rallonge doit être au moins égal à celle de l'appareil. La rallonge doit être d'une longueur maximale de 7,6 m (25 pi) et d'un calibre de 12 AWG. Utiliser exclusivement des rallonges pouvant être utilisées à l'extérieur. Ces rallonges sont marquées "Adaptées à un usage à l'extérieur : mettre à l'abri en cas de non-utilisation".

Ne pas utiliser de rallonges endommagées, vérifier la rallonge et la remplacer si elle est endommagée.

281 route 108 Est, Saint-Éphrem, QC G0M 1R0

418 484-2013 • lsbilodeau.com

Division Québec: 1025, 2^e Rang, Neuville, QC G0A 2R0

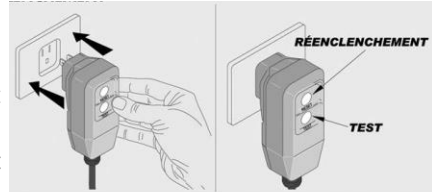
(Sortie 281-N Autoroute 40) • 418 876-0006

Ne pas utiliser de manière incorrecte et ne pas secouer pour débrancher.
Tenir les rallonges éloignées des sources de chaleur et d'arêtes vives.
Avant de débrancher l'appareil de la rallonge, débrancher celle-ci de la prise.

Une rallonge doit être disposée de façon à ce qu'elle ne pende pas d'un comptoir ou d'une table, là où elle pourrait être tirée ou accrochée par un enfant.

Tester le disjoncteur de fuite à la terre :

1. Brancher le disjoncteur de fuite à la terre dans la prise de courant. Le voyant lumineux devrait devenir rouge.
2. Appuyer sur le bouton de test. Le voyant lumineux rouge devrait disparaître.
3. Appuyer sur le bouton de ré-enclenchement pour l'utilisation.



Ne pas utiliser si le test ci-dessus n'est pas concluant.

NOTE : LE DISJONCTEUR DE FUITE A LA TERRE DOIT ETRE REENCLENCHE CHAQUE FOIS QUE LE PETIT FROMAGER EST BRANCHEE A UNE PRISE DE COURANT.

Réenclencher en appuyant simplement sur le bouton de ré-enclenchement sur la fiche d'alimentation électrique «DDFT» (à disjoncteur de fuite à la terre).

AVERTISSEMENT :

Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.
Ne modifiez en aucun cas la prise ou le cordon de quelque façon que ce soit.
Ne modifiez en aucun cas, aucun des éléments électriques de cet appareil ou

toutes autres pièces ou composants de l'appareil.

En cas de remplacement de la fiche ou du câble d'alimentation, n'utiliser que des pièces de rechange identiques. Contacter notre Service Clients pour des pièces de rechange adéquates.

Introduction

Le Petit Fromager est un appareil pasteurisateur-cailleux maison conçu pour faire votre fromage frais à la maison préprogrammé pour une recette de type cheddar, en grain, meule ou aromatisé selon vos goûts et votre créativité. Il est fabriqué

semblable à un pasteurisateur-cailleux grand format utilisé dans les fromageries commerciales, effectuant les étapes de transformation du lait : pasteurisation, fermentation, cuisson, finalisation.

Guide de l'utilisateur

Faites votre fromage à la maison !

Ingrédients pour un fromage de type cheddar

Lait

Lait cru (non-homogénéisé).

Ferments

Micro-organisme de fermentation pour faire coaguler le lait.

Présure

Coagulants (enzymes) pour séparer les protéines du lait. Il peut être de type animal, végétal, microbien ou fermentaire.

Eau non chlorée

Utilisé une eau de style eau de source (en bouteille) pour diluer ou dissoudre la présure (*suivre les indications de l'emballage*).

Proportion

L'appareil Le Petit Fromager est conçu pour transformer jusqu'à 20 litres de lait en 2.5 kg de fromage approximativement ou moins en proportionnant les quantités selon le nombre de litre de lait utilisé.

(Voir fiche Mode d'emploi).

Principales caractéristiques de l'appareil

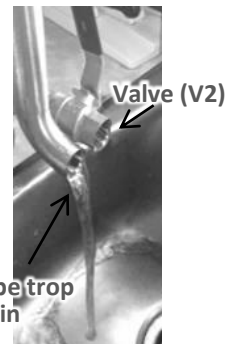
Voir étape 1 de la fiche «Mode d'emploi» pour l'ordre d'assemblage de l'appareil.

CUVE

Le Petit Fromager est un appareil avec une cuve à double paroi (réserve d'eau) pour une cuisson de type bain-marie.

La double paroi doit être remplie d'eau (parfois chaude, parfois froide : voir feuille mode d'emploi) à l'aide de l'entonnoir en utilisant un pichet ou le boyau extensible du robinet de l'évier. Le surplus d'eau

s'écoulera du tube **Trop Plein**. La double paroi sera vidangée avec la **Valve (V2)** à la fin du processus de fabrication du fromage avant le remisage de l'appareil.



281 route 108 Est, Saint-Éphrem, QC G0M 1R0

418 484-2013 • Isbilodeau.com

Division Québec: 1025, 2^e Rang, Neuville, QC G0A 2R0
(Sortie 281-N Autoroute 40) • 418 876-0006

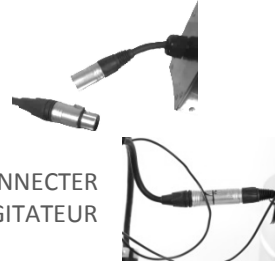
MOTEUR/AGITATEUR

Le moteur/agitateur à palettes est conçu pour un brassage idéal selon la recette du cheddar et il est préprogrammé en séquence de vitesse et de rotation inversée pour chacune des étapes.



Le moteur /agitateur possède des connexions distinctes pour faciliter le démontage et l'entreposage de l'appareil. Elles doivent être reliées afin de faire fonctionner le moteur/agitateur.

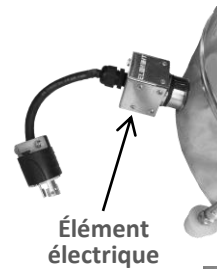
TOUJOURS DÉCONNECTER les connexions du moteur/agitateur après chaque utilisation et pour le nettoyage. Pour un nettoyage en profondeur vous pouvez démonter les palettes d'agitation du boîtier du moteur/agitateur en utilisant la clé Allen fourni. **DÉCONNECTER LORSQUE NON UTILISE. NE JAMAIS IMMERGER LE MOTEUR/AGITATEUR DANS L'EAU OU UN LIQUIDE.**



ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE

L'élément électrique est relié à une sonde de sécurité insérée (en usine) dans le puit de sonde de la double paroi. Il chauffera que lorsqu' il y aura détection d'eau dans la réserve d'eau (double paroi) ET le branchement de la connexion individuel de l'élément à celle correspondante du boîtier de contrôle. Par mesure de sécurité, **TOUJOURS REMPLIR LA RÉSERVE D'EAU DE LA DOUBLE PAROI AVEC L'ENTONNOIR. NE PAS SUIVRE CETTE DIRECTIVE PEUT OCCASIONNER DES BRULURES AU CONTACT DE LA SURFACE INTÉRIEURE DE LA CUVE OU PEUT ENDOMMAGER L'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL. TOUJOURS DÉCONNECTER** les connexions de l'élément électrique après chaque

utilisation et pour le nettoyage. **DÉCONNECTER LORSQUE NON UTILISE. NE JAMAIS IMMERGER LA CUVE avec L'ÉLÉMENT ÉLECTRIQUE DANS L'EAU OU UN LIQUIDE.**



Élément électrique



Connexion élément électrique



Sonde pour l'eau de la double paroi



Connecteur de conductivité

Guide de l'utilisateur

Faites votre fromage à la maison !

BOITIER DE CONTROL (Consultez et suivre les instructions de la fiche Mode d'emploi)

Le boîtier de control est préprogrammé en usine. Un avertissement sonore est enclenché à chaque changement d'étape.

L'écran d'information

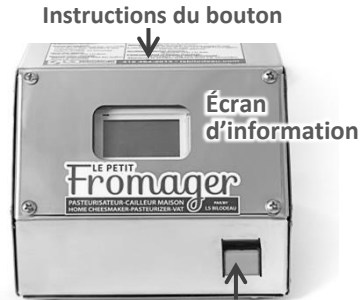
Toujours lire les instructions indiquées sur l'écran d'information.

Deux types d'écran d'information :

- 1- Après chaque alarme sonore de fin d'étape, un résumé des instructions de l'étape en cours s'affiche 60 secondes. Après lecture poursuivre avec le mode d'emploi fourni pour effectuer toutes les opérations nécessaires de cette étape.



- 2- Le 2^e écran affiché vous donne les informations sur l'étape en cours : No de l'étape en cours, température du lait ou à atteindre, durée de l'étape en secondes, temps écoulé, etc.



Remise à zéro
Arrêt alarme
Étape suivante

Des alarmes sonores avec écran d'informations et instructions sont aussi prévues dans les situations suivantes :

- Connecteurs de l'élément électrique non reliés (alarme après 60 minutes)
- Remplissage d'eau de la double paroi
- Sondes non placées dans leurs puits de sondes respectifs
- Etc.

Lire attentivement les instructions de l'écran d'information dès qu'un avertissement sonore se fait entendre.

Bouton à (3) fonctions « Remise à zéro/Arrêt d'alarme/Changement étape manuel »

Fonction «Remise à zéro»

Pour le démarrage d'un cycle de transformation du fromage, réinitialisé l'appareil en maintenant enfoncé le bouton jusqu'à voir le logo Le Petit Fromager dans l'écran d'information.

281 route 108 Est, Saint-Éphrem, QC G0M 1R0

418 484-2013 • Isbilodeau.com

Division Québec: 1025, 2^e Rang, Neuville, QC G0A 2R0

(Sortie 281-N Autoroute 40) • 418 876-0006

Fonction «Arrêt d'alarme»

Appuyer une fois sur le bouton.

Fonction «Étape suivante»

Certaines étapes sont à changement d'étape manuel. A ces étapes MAINTENIR ENFONCÉ LE BOUTON **TROIS (3) SECONDES** POUR EFFECTUER LE CHANGEMENT D'ETAPE MANUEL.

En cas d'urgence, COUPER L'ALIMENTATION ELECTRIQUE pour arrêter le cycle automatiquement. Lors d'un arrêt d'urgence ou d'une panne électrique, **il n'y a pas de remise à zéro du cycle de transformation automatiquement**. Au retour du courant, l'appareil reprendra à l'étape à laquelle l'arrêt c'est effectué.

Suivre les instructions indiquées sur l'écran d'information pour poursuivre.

Si la durée de la panne de courant est de plus de 5 minutes, pour s'assurer de la conformité des ingrédients et de réussir la transformation du fromage, nous vous conseillons de recommencer un cycle complet avec de nouveaux ingrédients.

SONDES

Le programme fonctionne avec une 1^{re} sonde de température pour le lait et une 2^e sonde de sécurité (blanche) pour contrôler le niveau et la température de l'eau. Il est nécessaire que les deux sondes soient dans leurs puits respectifs pour le bon fonctionnement de l'appareil. La double paroi de l'appareil doit être emplie d'eau, pour que l'élément électrique fonctionne.

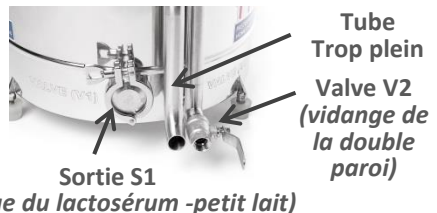
(Voir aussi la section élément électrique).



en trop lors des étapes de circulation d'eau soit chaude ou froide.

VALVES (V1 et V2) et Tube Trop Plein

Les valves servent à vidanger soit la cuve ou la réserve d'eau de la double paroi. Le trop plein laisse s'écouler l'eau



Guide de l'utilisateur

Faites votre fromage à la maison !

COUVERCLE 1 ET COUVERCLE 2

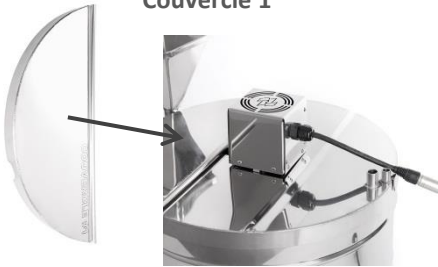
Le **Couvercle 2** sert de support pour le moteur/agitateur et le puit de sonde pour la sonde du lait est intégré à celui-ci.

Le **Couvercle 1** est utilisé à certaines étapes pour maintenir la température à l'intérieur de la cuve.



Couvercle 2
(support pour le moteur/
agitateur)

Couvercle 1



COUPEAU A CAILLE Et FILTRE A FROMAGE

NETTOYAGE

Toujours **débrancher** vidanger l'eau de la double paroi avant le nettoyage. Démontez et nettoyez en utilisant un savon doux (vaisselle).



NE JAMAIS UTILISER de nettoyant abrasif ou tampon récurant abrasif.

NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL OU LE MOTEUR /AGITATEUR DANS L'EAU OU UN LIQUIDE.

GARANTIE LIMITÉE PETITS APPAREILS Fabriqué par :  **L.S. Bilodeau**
FABRICATION DE PRODUITS EN ACIER

Couverture et Garantie limitée d'un an sur l'appareil et les pièces et composants.

L.S. Bilodeau inc. garantit par la présente que le petit appareil fabriqué par L.S. Bilodeau, ses pièces et composants, lorsqu'il est utilisé dans des conditions normales, sera exempt de défaut ou vice de fabrication ou de matériau durant une période de un (1) an de la date d'achat. Le terme de la garantie sera en vigueur tant que l'acheteur sera propriétaire de l'appareil et est non transférable. Dans l'éventualité d'un bris due à un défaut de fabrication ou de matériau qui se produirait à l'intérieur de la période de la garantie limitée, ce bris étant constaté par un représentant autorisé, L.S. Bilodeau inc. réparera ou remplacera, à sa discrétion, la pièce, le composant ou l'appareil. Si l'appareil ne peut être réparé et que l'on doit le remplacer, L.S. Bilodeau inc. le remplacera par un appareil semblable en tous points. Si au contraire cela n'est pas possible, l'appareil défectueux sera remplacé par un appareil qui sera le plus semblable.

281 route 108 Est, Saint-Éphrem, QC G0M 1R0

418 484-2013 • lsbilodeau.com

Division Québec: 1025, 2^e Rang, Neuville, QC G0A 2R0

(Sortie 281-N Autoroute 40) • 418 876-0006

L'acheteur original sera responsable de tous les coûts de dépose de l'appareil et des coûts d'installation du remplacement ainsi que de tous les frais de transport et de manutention à l'aller comme au retour de chez le fabricant et aussi de tout travail requis pour remettre en marche l'appareil L.S. Bilodeau. Chaque appareil défectueux, remplacé sous garantie, deviendra la propriété de *L.S. Bilodeau inc.* et, en tant que tel, sera renvoyée port payé par l'acheteur au centre de distribution de *L.S. Bilodeau inc.* La pièce ou le composant de remplacement ou l'appareil de remplacement sera garanti durant la période résiduelle de la garantie originale.

Exclusions.

Cette garantie est nulle et non avenue en cas de :

- 1- Vice ou panne résultant d'une installation, d'une réparation, d'un entretien ou d'un usage non conforme aux directives du manuel d'installation et d'entretien du fabricant; ou
- 2- Vice ou panne résultant d'une installation, d'une réparation, d'un entretien ou d'un usage non conforme à la réglementation en vigueur; ou
- 3- Vice ou panne résultante d'une installation, d'une réparation, d'un entretien ou d'un usage négligent ou résultant d'un bris causé par le propriétaire ou (entretien incorrect, mauvais usage, accident ou modification); ou
- 4- Vice ou panne causée par le gel, les inondations et les intempéries; ou
- 5- L'appareil ou ses composants ont subi des modifications ou changements non autorisés par le fabricant; ou
- 6- Vice ou panne résultant d'un mauvais entreposage ou d'une manutention erronée ailleurs que chez *L.S. Bilodeau inc.*; ou
- 7- Que le numéro de série s'il y a lieu ait été altéré ou effacé sur la plaque signalétique de l'appareil.

Limitations.

L.S. Bilodeau inc. ne sera responsable d'aucun dommage, perte ou inconvénient, de quelque nature que ce soit, directement ou indirectement, consécutif au bris ou au mauvais fonctionnement de l'appareil. Cette garantie limite les droits du bénéficiaire. Celui-ci jouit possiblement d'autres recours selon les juridictions. Vu que certaines provinces ou certains états ne permettant pas d'exclusions ou de limitations des dommages-intérêts directs ou indirects, les limitations ci-haut mentionnées ne pourraient pas s'appliquer. Cette garantie remplace toute autre garantie explicite ou implicite et constitue la seule obligation de *L.S. Bilodeau inc.* envers l'acheteur original. LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES COÛTS DE MANUTENTION OU D'EXPÉDITION POUR FAIRE RÉPARER OU REMPLACER LA PIÈCE DÉFECTUEUSE, NI LES COÛTS ADMINISTRATIFS ENCOURUS PAR L'ACHETEUR ORIGINAL.

L.S. Bilodeau inc. se réserve le droit d'apporter dans ses appareils des modifications à la conception, à la fabrication ou au matériau utilisé qui pourrait constituer une amélioration aux pratiques précédentes. Cette garantie n'est valable que pour les installations faites à l'intérieur des limites territoriales du Canada ou des États-Unis continentaux.

POUR SE PRÉVALOIR DE CETTE GARANTIE, L'ACHETEUR ORIGINAL DOIT REMPLIR ET RETOURNER LE FORMULAIRE DE RÉCLAMATION CI-JOINT EN MÊME TEMPS QUE L'APPAREIL DÉFECTUEUX LORSQU'IL AURA REÇU L'AUTORISATION DE RETOUR DE *L.S. Bilodeau inc.*

PROCÉDURE DE SERVICE SOUS GARANTIE.

Seul *L.S. Bilodeau inc.* ou son dépositaire peut assumer les obligations de la garantie. L'ACHETEUR OU SON INSTALLATEUR DOIT FOURNIR À *L.S. BILODEAU INC.*, LORS DU RETOUR DE L'APPAREIL DÉFECTUEUX, LES DOCUMENTS ET DÉTAILS SUIVANTS : UNE COPIE DE LA FACTURE ORIGINALE MONTRANT LA DATE D'ACHAT, LE MODÈLE ET LE NUMÉRO DE SÉRIE DE L'APPAREIL, L'AUTORISATION DE RETOUR AINSI QUE LE FORMULAIRE DE RÉCLAMATION DÛMENT REMPLI (voir page suivante). (Gar-2012-11-04)



FORMULAIRE DE RÉCLAMATION POUR UN APPAREIL L.S. BILDEAU ET AUTRES PIÈCES OU COMPOSANTS DE CET APPAREIL.

No d'autorisation de retour _____ Date d'achat ou d'installation _____

Nom (type) de l'appareil _____

No de modèle _____ No de série _____

No de pièce _____ No de série (pièce) _____

Nom de l'utilisateur/acheteur _____

Adresse _____

Ville _____ Province _____ Code postal _____

Brève description de la défectuosité : _____

Remarque : _____



L.S. Bilodeau INC.
www.lsbilodeau.com



DE TOUS POUR VOTRE ÉRABLIÈRE



CHAUFFAGE ET VENTILATION



ÉQUIPEMENTS INOX SUR MESURE



CHAUFFE-PISCINE

St-Éphrem 418 484-2013 • Neuville 418 876-0006