



Perfecta Pro

Guide d'utilisation



Precision Appliance Technology, Inc.

Site Web : www.vestaprecision.com

TABLE DES MATIÈRES

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS POUR LA SÉCURITÉ	2
AVANTAGES DE LA CUISSON SOUS VIDE.....	3
APERÇU DE LA CUISSON SOUS VIDE	3
COMPOSANTS DU PRODUIT	4
PANNEAU DE COMMANDE.....	6
CUISSON SOUS VIDE	8
ENTRETIEN.....	10
COMMENT DÉTARTRE L' APPAREIL	11
DÉPANNAGE	12
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	13
GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE APRÈS-VENTE	14
Retours	14
Échanges.....	14
Remplacement sous garantie.....	15
Frais de livraison	16
Articles endommagés ou défectueux	16
Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée? ..	16

RENSEIGNEMENTS IMPORTANTS POUR LA SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez cet appareil électrique, vous devez suivre en tout temps les consignes de sécurité de base, y compris :

1. Lire et comprendre toutes les instructions.
2. N'utiliser l'appareil qu'à l'intérieur, sur une surface sèche, stable et dure.
3. Brancher l'appareil uniquement dans des prises de calibre adéquat avec mise à la terre de calibre adéquat.
4. Ne pas utiliser l'appareil près d'une source de chaleur, sur une surface chaude ou dans des conditions humides.
5. Pour prévenir les décharges électriques, ne pas immerger l'appareil.
6. Ne pas utiliser l'appareil si l'eau dépasse la ligne « MAX » ou n'arrive pas à la ligne « MIN ».
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, et avant de le nettoyer, le sécher et le ranger.
8. Toujours débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, et non sur le cordon.
9. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés.
10. Ne pas utiliser l'appareil s'il fonctionne mal ou est endommagé.
11. Ne pas laisser un enfant utiliser cet appareil. Si des enfants sont à proximité lors de l'utilisation de l'appareil, celui-ci doit être maintenu hors de leur portée et une surveillance étroite par un adulte est nécessaire.
12. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui ont peu d'expérience avec les appareils de cuisson.

13. Ne pas brancher ce produit à l'aide d'un cordon prolongateur.
14. Faire preuve de prudence au contact de l'appareil; les pièces métalliques deviennent chaudes et peuvent causer des blessures.
15. N'utiliser cet appareil que pour son usage prévu.

AVANTAGES DE LA CUISSON SOUS VIDE

Inventée en France dans les années 1970, la cuisson sous vide est une technique culinaire qui consiste à placer les aliments dans un sachet scellé sous vide et de les faire bouillir lentement dans l'eau à une température faible et constante. Idéale pour les familles bien occupées qui prennent soin de leur santé, la cuisson sous vide offre des solutions de repas facile, pratiquement impossible à manquer. La cuisson sous vide produit des résultats identiques à tout coup, que l'on prépare de la viande, des fruits, des légumes, des céréales, des féculents, des desserts, des sauces ou des infusions.

APERÇU DE LA CUISSON SOUS VIDE

Certaines conditions sont nécessaires pour réussir la cuisson sous vide. Tout d'abord, déterminez la température et le temps de cuisson adéquats pour votre aliment. L'application Vesta est une ressource formidable pour connaître les réglages pour de nombreux ingrédients. Ensuite, assaisonnez l'aliment et scellez-le sous vide. En suivant cet ordre, vous optimiserez les saveurs. Enfin, placez l'aliment sous vide dans l'eau préchauffée et laissez-le cuire pendant la durée indiquée. En vous fiant aux renseignements sur la température et la durée de cuisson, vous pouvez planifier le moment du repas et retourner vaquer à vos occupations.

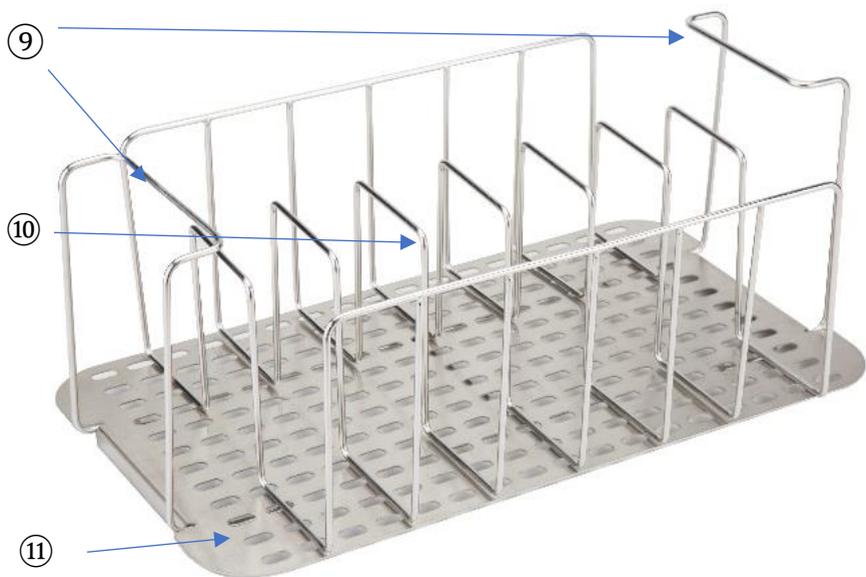
COMPOSANTS DU PRODUIT



1. Couverture 2. Panneau de commande 3. Corps de l'appareil
4. Poignée 5. Porte-couvercle

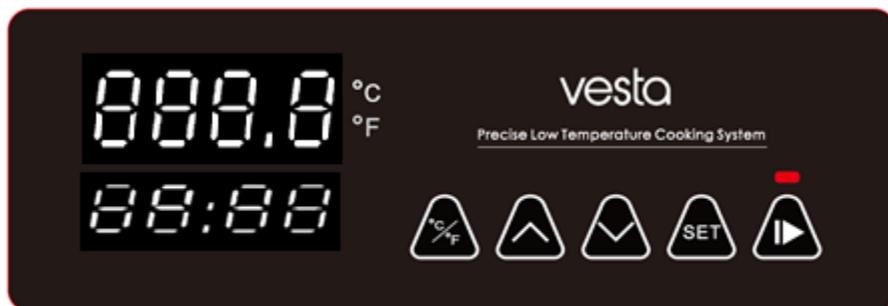


6. Robinet de vidange 7. Interrupteur d'alimentation 8. Prise



9. Poignées 10. Support 11. Plateau du bas

PANNEAU DE COMMANDE



1. Affichage de la température (supérieur)

Lorsque l'appareil est en mode veille, la température cible est affichée.

Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, la température actuelle est affichée.

2. Affichage de la minuterie (inférieur)

Lorsque l'appareil est en mode veille, la durée cible est affichée.

Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, le temps restant à la minuterie est affiché.

3. Bouton de sélection de l'échelle de température (°C/°F)

Appuyez sur le bouton « °C/°F » pour alterner entre la mesure de la température en Celsius et en Fahrenheit.

4. Boutons de réglage de la température et de la minuterie (^ v)

Appuyez sur le bouton « Set » pour sélectionner la valeur à régler, puis sur les boutons « ^ » ou « v » pour régler la température ou la minuterie.

5. Bouton de sélection de la température et de la minuterie (Set)

Appuyez sur le bouton « Set » pour alterner entre le réglage de la température et de la minuterie. Lorsqu'on appuie sur ce bouton une fois, l'affichage de la température se met à clignoter et on peut régler la température cible à l'aide des boutons « ^ » et « v ». Lorsqu'on appuie une deuxième fois, c'est l'affichage de la minuterie qui se met à clignoter et on peut régler la minuterie à l'aide des boutons « ^ » et « v ».

Après environ 10 secondes sans changement à l'option sélectionnée, le mode de réglage de la température ou de la minuterie se désactivera. Appuyez encore une fois sur « Set » pour accéder au mode de réglage.

Appuyez sur le bouton « Set » et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes pour afficher la température et le temps actuellement réglés.

6. Bouton d'arrêt et de démarrage (Start/Stop)

Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton « Start/Stop » une fois pour démarrer l'élément chauffant et la pompe, afin de préchauffer l'eau à la température désirée.

Une fois la température atteinte, l'appareil émettra trois « bips ». Pour commencer la cuisson, mettez le ou les aliments sous vide dans l'eau et appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer la minuterie. Le décompte jusqu'à 00:00 commencera, et l'icône de flamme restera allumée pour indiquer que l'appareil maintient la température désirée.

Lorsque la minuterie atteint zéro et que l'appareil émet un « bip », ou lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour arrêter l'appareil. La minuterie s'arrêtera, et l'icône de flamme ne sera plus allumée.

CUISSON SOUS VIDE

1. Choisissez un espace de travail solide et de niveau où placer l'appareil Perfecta Pro.
2. Ajoutez l'eau dans le cuiseur, de sorte qu'elle arrive entre les lignes « MIN » et « MAX » du dos de l'appareil. REMARQUE : Tenez compte du volume qu'occuperont les aliments à faire cuire dans l'eau.
3. Branchez l'appareil et appuyez sur l'interrupteur d'alimentation. Le panneau de commande indique « OFF ».
4. Appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour entrer en mode veille.
5. Appuyez sur le bouton « °C/°F » pour sélectionner l'unité d'affichage de la température de l'appareil. L'unité par défaut est le degré Celsius. L'appareil gardera en mémoire la valeur sélectionnée pour la prochaine utilisation.
6. Appuyez sur « Set » pour régler la température. Lorsque l'affichage de la température clignote, réglez la valeur à l'aide des boutons « ^ » et « v ».
7. Appuyez sur « Set » pour régler la minuterie. Lorsque l'affichage de la minuterie clignote, réglez la valeur à l'aide des boutons « ^ » et « v ».
8. Une fois la température et la minuterie réglées, appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer le cycle de chauffage.
9. Lorsque l'eau atteint la température cible, l'appareil émet trois « bips ». Mettez les aliments sous vide dans l'eau.
10. Appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer la minuterie.

11. Lorsque la minuterie atteint 00:00, l'appareil émet un « bip » signifiant que les aliments sont cuits. Appuyez sur « Start/Stop » pour arrêter la pompe et éteindre l'élément chauffant.
REMARQUE : Si l'utilisateur ne fait rien lorsque la minuterie arrive à zéro, l'appareil maintient la température réglée.
12. Retirez les aliments de l'eau et finissez la préparation du plat comme vous le souhaitez.
13. Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation, puis débranchez-le. Laissez d'abord l'appareil refroidir, puis s'égoutter et sécher avant de le ranger.

REMARQUE: Pour vider l'appareil, prenez toujours soin de fixer le tuyau au robinet de vidange, puis d'ouvrir le robinet.

ENTRETIEN

Pour éviter de vous brûler, veuillez éteindre l'appareil et le laisser refroidir avant tout entretien.

1. Posez l'appareil à la verticale après l'avoir nettoyé pour le laisser s'égoutter complètement. Ne le posez pas à l'horizontale ou à l'envers.
2. Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide de nettoyeurs abrasifs ou d'un tampon à récurer, car cela pourrait le rayer.
3. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un linge doux et humide ou d'une éponge et, au besoin, de savon à vaisselle doux et d'eau chaude.
4. Essuyez doucement, mais complètement l'appareil à l'aide d'un linge doux et propre.
5. Lorsque l'appareil est démonté, nettoyez ses composants internes avec soin. Si vous croyez que l'appareil a été endommagé, communiquez avec le service à la clientèle de Vesta. Ne tentez pas d'effectuer des réparations non autorisées. Voir les étapes de démontage plus loin.
6. Selon la dureté de votre eau, un détartrage de votre appareil pourrait être nécessaire. Si vous remarquez une perte d'efficacité de la pompe, veuillez suivre les instructions de la section [Comment détartrer l'appareil](#).

COMMENT DÉTARTRER L'APPAREIL

Les minéraux dissous dans l'eau peuvent adhérer aux composants métalliques internes de votre appareil Perfecta Pro, et avec le temps, diminuer son rendement. En nettoyant et en détartrant votre appareil à l'occasion, vous le maintiendrez en parfait état de fonctionnement.

1. Ajoutez une solution de 75 % d'eau et 25 % de vinaigre dans un contenant, jusqu'à la ligne « MAX » de l'appareil.
2. Allumez l'appareil, réglez la température de fonctionnement à 80 °C (176 °) et la minuterie à 3 heures (03:00), et appuyez sur « Start/Stop ». Une fois la température cible atteinte, appuyez sur « Start/Stop » pour lancer la minuterie.
3. Une fois le temps de la minuterie écoulé, arrêtez l'appareil et éteignez-le. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
4. Videz le contenant et rincez l'appareil à l'eau propre.

DÉPANNAGE

Code d'erreur	Cause	Étapes de dépannage
E01	Le niveau d'eau est inférieur au niveau minimum ou supérieur au niveau maximum.	Si le niveau d'eau est trop bas, ajoutez une quantité d'eau adéquate au contenant. Si le niveau d'eau est trop haut, retirez de l'eau du contenant.
E02	Possible obstruction des prises d'eau.	Assurez-vous qu'aucune prise d'eau n'est obstruée. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Vesta.

** Si d'autres problèmes ou erreurs surviennent, veuillez communiquer avec le service à la clientèle de Vesta. Ne tentez pas d'effectuer des réparations non autorisées.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension nominale : 110-120 VCA / 220-240 VCA

Fréquence nominale : 60 Hz / 50 Hz

Puissance nominale : 650 W / 620 W

Plage de températures : 5 à 95 °C / 41 à 203 °F

Plage de minuterie : 5 minutes à 99 heures

Précision : ± 1 °F

Dimensions : 569 x 455 x 310 mm (22,4 x 17,9 x 12,2 po)

GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Retours

Si vous n'êtes pas entièrement satisfait, nos produits comportent une garantie de remboursement de 30 jours, sans questions. Pour être admissible à un remboursement complet, vous devez :

- avoir acheté votre produit au cours des 30 derniers jours directement auprès de Vesta Precision;
- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat;
- envoyer votre demande de retour ou de remboursement complet par courriel.

L'offre de remboursement complet n'est valide qu'à l'intérieur d'une période de 30 jours suivant un achat fait directement auprès de Vesta Precision. Les appareils achetés auprès de revendeurs ou détaillants partenaires, ou sur d'autres sites Web, ne sont pas admissibles à un remboursement complet. Veuillez consulter la politique de retour du détaillant pour de plus amples renseignements. Nous ne pouvons pas offrir de remboursement complet pour les appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Échanges

Différentes options accompagnent nos produits. Il est possible de demander un échange dans les 30 jours suivant la date de l'achat initial. Pour être admissible à un échange, vous devez :

- avoir acheté votre produit au cours des 30 derniers jours directement auprès de Vesta Precision;

- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat;
- nous envoyer une demande d'échange par courriel.

L'offre d'échange n'est valide qu'à l'intérieur d'une période de 30 jours suivant un achat fait directement auprès de Vesta Precision. Les produits achetés auprès de revendeurs ou détaillants partenaires, ou sur d'autres sites Web, ne sont pas admissibles à un échange. Veuillez consulter la politique d'échange du détaillant pour de plus amples renseignements. Nous ne pouvons échanger les appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Remplacement sous garantie

Nos produits comportent une garantie limitée de deux ans. Il est possible de demander un remplacement sous garantie dans les deux ans suivant la date de l'achat initial. Pour être admissible à un remplacement sous garantie, vous devez :

- avoir acheté le produit au cours des deux dernières années;
- avoir le numéro de commande ou le courriel original de votre achat. Si vous avez acheté le produit auprès d'un revendeur ou détaillant partenaire, ou sur un autre site Web, vous devez fournir une copie de votre reçu original;
- nous envoyer une réclamation de garantie.

L'offre de remplacement sous garantie n'est en vigueur que dans les deux ans suivant la date de l'achat initial. Nous ne pouvons pas offrir de remplacement sous garantie pour les d'appareils endommagés non couverts par notre garantie limitée.

Frais de livraison

Les frais de livraison engagés relativement à un retour, un échange ou un remplacement sous garantie sont payés par Vesta par l'intermédiaire d'un bordereau prépayé émis par l'équipe de soutien.

Articles endommagés ou défectueux

Si vous avez reçu un produit endommagé ou défectueux, avisez-nous immédiatement par téléphone, par courriel ou sur notre site Web, pour obtenir de l'assistance. Veuillez noter que si nous ne disposons pas d'un article de remplacement identique au vôtre, nous le remplacerons par une unité semblable de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée?

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages résultant directement ou indirectement :

- de l'utilisation non prévue du produit à des fins non décrites dans le manuel de l'utilisateur;
- de l'utilisation non prévue avec un autre produit ou de tout autre perte ou dommage subi à la suite d'une telle utilisation ou en combinaison avec tout autre article;
- d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, du vandalisme, de surtensions ou de catastrophes naturelles (y compris les phénomènes météorologiques, comme la foudre);
- d'un entretien inadéquat ou insuffisant;
- de toute modification non autorisée, y compris le démontage;

- de réparations effectuées par un technicien non autorisé.

NOUS NE SOMMES PAS RESPONSABLES DES DOMMAGES INDIRECTS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU PUNITIFS RELATIFS À L'UNITÉ OU DÉCOULANT DE SON UTILISATION, ET LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À DE TELS DOMMAGES. Dans la mesure où certaines autorités interdisent la limitation ou l'exclusion de responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie limitée est exclusive à l'acheteur original et non transférable.



Precision Appliance Technology, Inc.

Des questions ou des problèmes?

Contactez le service à la clientèle :

Site Web : www.vestaprecision.com

Courriel : support@vestaprecision.com

Téléphone : +1-833-504-5101 (Amérique)

+442039363041 (Europe)