



Imerosa Tower

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
CONNEXION AU RÉSEAU SANS FIL	10
CUISSON SOUS VIDE	12
ENTRETIEN	14
COMMENT DÉTARTRE L' APPAREIL.....	16
DÉPANNAGE.....	17
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	18
GARANTIE LIMITÉE ET SERVICE APRÈS-VENTE.....	19
Retours.....	19
Échanges	19
Remplacement sous garantie	20
Frais de livraison	20
Articles endommagés ou défectueux.....	21
Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie limitée? ..	21

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 la partie supérieure de l'appareil.
6. Ne pas utiliser l'appareil si l'eau n'arrive pas entre les lignes « MAX » et « MIN ».
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le retirer de l'eau ou avant de le nettoyer.
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.

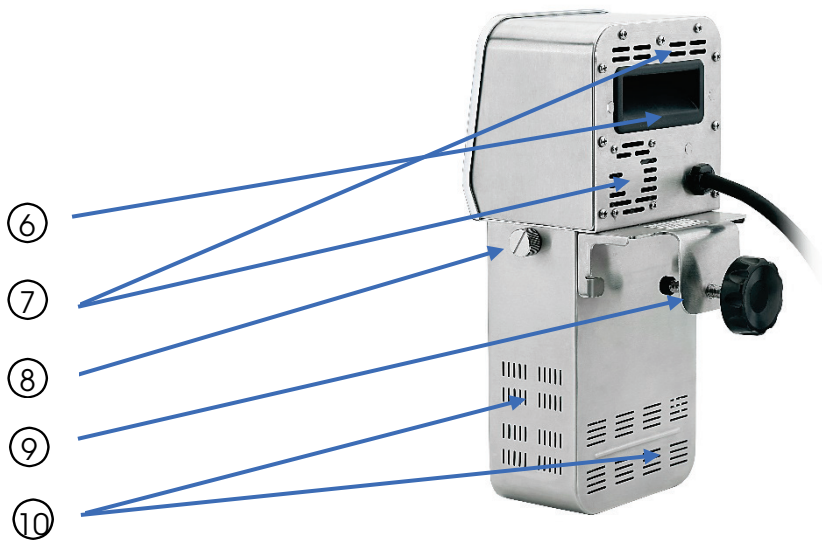
APERÇU DE LA CUISSON SOUS VIDE

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

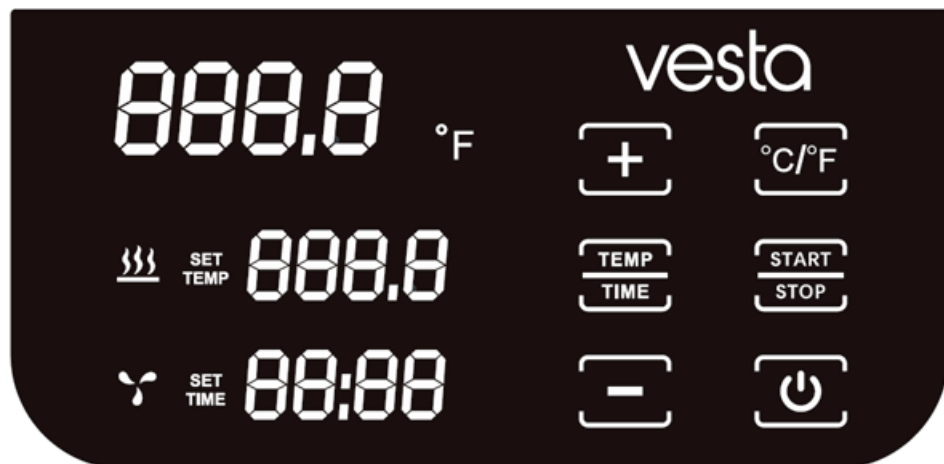


1. Panneau de commande
2. Vis
3. Corps de l'appareil
4. Prise d'eau
5. Sortie de la pompe



6. Manipuler 7. Évent 8. Vis
9. Pince à vis 10. Prise d'eau

PANNEAU DE COMMANDE



1. Bouton d'alimentation

Au branchement de l'appareil, tous les boutons et témoins clignotent pendant deux secondes, puis l'appareil entre en mode d'économie d'énergie (où seul le bouton d'alimentation est allumé).

Lorsque l'appareil est en mode d'économie d'énergie, appuyez sur le bouton d'alimentation pour activer le mode veille. Dans ce mode, le grand affichage numérique indique le dernier réglage de la température de l'eau, et le petit, celui de la minuterie. Appuyez de nouveau sur le bouton d'alimentation pour activer le mode d'économie d'énergie.

2. 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.

3. Bouton de sélection de la température et de la minuterie (Temp/Time)

Appuyez sur le bouton « Temp/Time » 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 « - ». 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 « - ».

Après environ 10 secondes sans changement à l'option sélectionnée, le mode de réglage de la température ou de la minuterie se désactivera. Appuyez de nouveau sur le bouton « Temp/Time » pour réactiver le mode de réglage.

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

4. 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.

5. Boutons de réglage de la température et de la minuterie (- +)

Appuyez sur le bouton « Temp/Time » pour sélectionner la valeur à régler, puis sur les boutons « + » ou « - » pour régler la température ou la minuterie.

6. Affichage de la température actuelle (supérieur)

7. Affichage de la température cible (inférieur)

8. Affichage de la minuterie

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.

9. Icône de réseau sans fil

L'icône de réseau sans fil s'allume lorsque l'appareil est connecté à un réseau sans fil.

10. Icône de flamme

L'icône de flamme clignote par pulsations lorsque l'appareil réchauffe l'eau ou la maintient à la température désirée.

11. Icône de ventilateur

L'icône de ventilateur tourne lorsque l'appareil réchauffe l'eau ou la maintient à la température désirée.

CONNEXION AU RÉSEAU SANS FIL

Avant de connecter l'appareil au réseau sans fil...

1. Assurez-vous d'avoir téléchargé et installé l'application Vesta, soit à partir de Google Play Store si vous avez un téléphone Android, soit à partir d'Apple AppStore si vous avez un téléphone Apple/iOS.
2. Connectez l'appareil à votre réseau 2,4 GHz. Vous devez connaître le nom (SSID) et le mot de passe du réseau.
3. Ouvrez l'application Vesta, et inscrivez-vous ou ouvrez une session avec votre compte.
4. Branchez l'appareil Imera Tower et appuyez sur le bouton d'alimentation pour le mettre en mode veille.

Lorsque vous êtes connecté à votre compte dans l'application et que l'appareil Imera Tower est en mode veille...

1. Sélectionnez « Gérer les appareils » ou « Connecter les appareils » dans le coin inférieur droit de l'application.
2. Cliquez sur le bouton « + » pour ajouter un nouvel appareil.
3. Sélectionnez le nom la bande 2,4 GHz de votre réseau sans fil (l'application remplira les champs par défaut), saisissez le mot de passe, puis appuyez sur « Next ».
4. Lorsque l'application vous le demandera, appuyez et maintenez les boutons « °C/°F » et « Start/Stop » sur l'appareil jusqu'à ce que l'icône de réseau sans fil du panneau de commande commence à clignoter.
5. Appuyez sur « Next » dans l'application pour démarrer le processus d'appariement.

6. Gardez le téléphone et l'appareil à proximité l'un de l'autre jusqu'à ce qu'ils soient appariés, soit pendant environ 15 à 60 secondes.
7. En cas d'échec du processus d'appariement, assurez-vous que le téléphone est connecté à la bande 2,4 GHz du réseau et que le mot de passe est correct et laissez le téléphone et l'appareil à proximité l'un de l'autre avant le prochain essai. Vous trouverez d'autres conseils de dépannage dans la section Dépannage de ce guide.

CUISSON SOUS VIDE

1. Choisissez un contenant d'un format approprié et installez l'appareil Imersa Tower sur un de ses rebords.
 - a) Pour fixer l'appareil sur le rebord du contenant, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panneau de commande (composant du produit ④) pour écarter le panneau de commande du corps de l'appareil.
 - b) Placez l'appareil dans le contenant, en gardant le panneau de commande à l'extérieur.
 - c) Appuyez sur la surface du panneau de commande pour le replier sur l'extérieur du contenant.
2. Ajoutez l'eau dans le contenant, 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. Installez le contenant sur une surface offrant une protection adéquate contre la chaleur (comme un dessous-de-plat en liège) et branchez l'appareil. Le panneau de commande s'allumera pendant 2 secondes, puis émettra un « bip » avant d'entrer en mode d'économie d'énergie.
4. Appuyez sur le bouton d'alimentation 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 « Temp/Time » pour régler la température. Lorsque l'affichage de la température clignote, réglez la valeur à l'aide des boutons « + » et « - ».

7. Appuyez sur « Temp/Time » pour régler la minuterie. Lorsque l'affichage de la minuterie clignote, réglez la valeur à l'aide des boutons « + » et « - ».
8. Une fois la température et la minuterie réglées, appuyez sur le bouton « Start/Stop » pour démarrer le cycle de chauffage. L'icône de flamme clignote lorsque l'élément chauffant et la pompe fonctionnent.
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. L'icône de flamme restera allumée pour indiquer que l'élément chauffant et la pompe sont en fonction.
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 pour le mettre en mode d'économie d'énergie, puis débranchez-le. Laissez d'abord l'appareil refroidir, puis s'égoutter et sécher avant de le ranger.

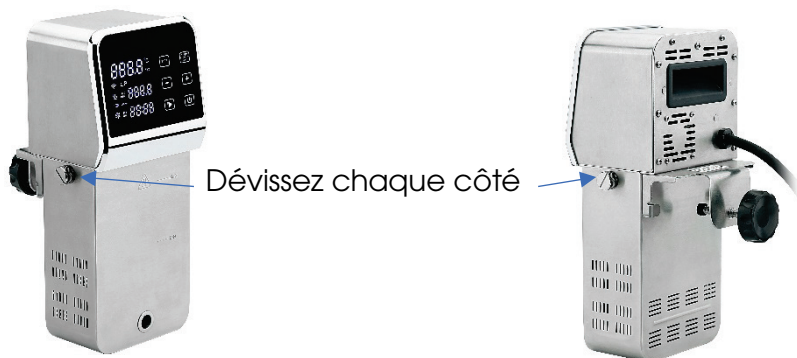
ENTRETIEN

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 réduction de l'efficacité de la pompe, veuillez suivre les instructions de la section [Comment détartrer l'appareil](#).

Comment démonter l'appareil

1. Desserrez les deux boutons de part et d'autre de l'appareil.



2. Faites doucement glisser le boîtier en acier inoxydable vers le bas, afin d'exposer la pompe, l'élément chauffant et les capteurs de température.



3. Nettoyez tout résidu de tartre accumulé sur les composants exposés à l'aide d'un détergent doux et d'une éponge ou d'une brosse douce. Rincez bien à l'eau propre.
4. Pour remonter l'appareil, faites les étapes du démontage à l'envers.

COMMENT DÉTARTRE L'APPAREIL

Les minéraux dissous dans l'eau peuvent adhérer aux composants métalliques internes de votre appareil Imer Tower 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 ou de la pompe.	Assurez-vous qu'aucune prise d'eau n'est obstruée. Si le problème persiste, communiquez avec le service à la clientèle de Vesta.
LP	Perte de courant durant le fonctionnement.	Suivez les directives de manipulation sécuritaire des aliments lorsque des aliments sont touchés par ce problème.

** 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 : 1800 W / 2300 W

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

Plage de minuterie : 5 minutes à 99 heures

Précision : ± 1 °F

Dimensions : 73 x 122 x 344 mm (2,9 x 4,8 x 13,5 po)

Poids : .79 kg / 1,7 lb

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