

# Eris HD10BT

Casque d'écoute professionnel avec suppression active du bruit et technologie sans fil Bluetooth®

Mode d'emploi



# Table des matières

## 1 Présentation — 1

- 1.1 Introduction — 1
- 1.2 Contenu de l'emballage — 1
- 1.3 Produits PreSonus complémentaires — 2

## 2 Branchements — 3

- 2.1 Connexions et commandes de l'écouteur droit — 3
  - 2.1.1 Mise sous tension et appairage Bluetooth — 3
  - 2.1.2 Navigation dans les pistes et volume Bluetooth — 3
  - 2.1.3 Commandes pour appel téléphonique — 4
  - 2.1.4 Câblage — 5
- 2.2 Connexions et commandes de l'écouteur gauche — 5
  - 2.2.1 Suppression active du bruit ou ANC (Active Noise Canceling) — 5
  - 2.2.2 Recharge — 5

## 1 Présentation

### 1.1 Introduction



**Merci** d'avoir acheté le casque d'écoute professionnel PreSonus® Eris™ HD10BT avec suppression active du bruit et technologie sans fil Bluetooth. Le casque PreSonus® Eris HD10BT offre des performances audio de qualité studio avec la mobilité et la liberté de la connectivité Bluetooth. La suppression active du bruit ou ANC (Active Noise Canceling) réduit les bruits ambiants de jusqu'à 18 dB. Ainsi, que vous marchiez dans une rue très passante ou que vous ayez un siège du milieu dans un avion, vous pouvez écouter votre musique, vos podcasts ou vos séries télévisées préférées avec une fidélité sonore frappante.

PreSonus Audio Electronics vise à constamment améliorer ses produits et nous apprécions grandement les suggestions de nos clients et leurs efforts de créativité. Nous vous sommes reconnaissants du soutien que vous nous témoignez au travers de votre achat du casque Eris HD10BT et sommes persuadés que vous l'apprécierez durant les années à venir !

### 1.2 Contenu de l'emballage

Le carton de votre Eris HD10BT contient :

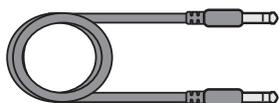
Casque d'écoute professionnel PreSonus Eris HD10BT



Guide de prise en main



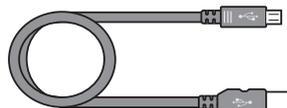
Câble mini-jack (3,5 mm) TRS – mini-jack (3,5 mm) TRS de 1 m



Adaptateur mini-jack (3,5 mm) TRS vers jack 6,35 mm TRS

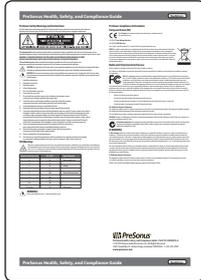


Câble de recharge USB de 1 m





Étui de transport rigide

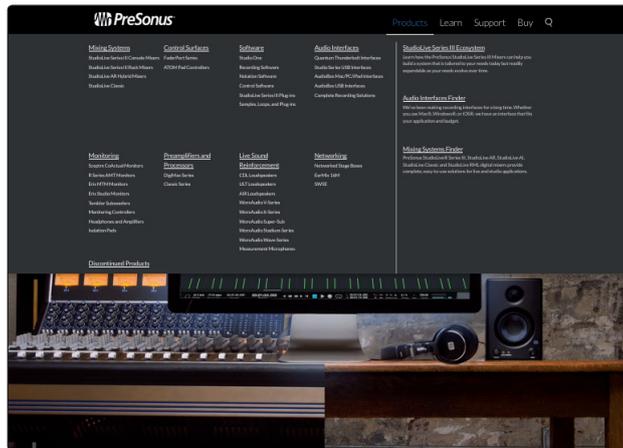


Guide de sécurité et de conformité PreSonus pour casque d'écoute

**1.3 Produits PreSonus complémentaires**

Merci d'avoir choisi PreSonus ! Notre entreprise étant orientée vers les solutions, nous croyons que la meilleure façon de prendre soin de nos clients (c'est-à-dire de vous), c'est de leur assurer la meilleure expérience possible du début à la fin de leur chaîne de signal. Pour atteindre cet objectif, nous avons dès le premier jour donné la priorité à l'intégration transparente, et cela lors de chaque phase de conception de ces produits. Il en résulte des systèmes qui communiquent comme prévu les uns avec les autres – dès leur déballage – sans difficultés de configuration excessives.

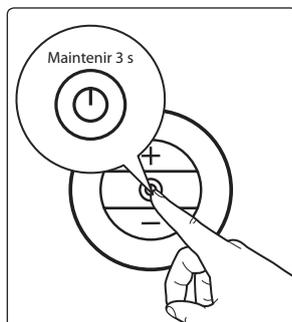
Nous sommes là pour vous. Pour en savoir plus : [www.presonus.com](http://www.presonus.com).



## 2 Branchements

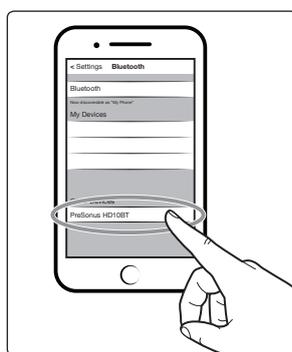
### 2.1 Connexions et commandes de l'écouteur droit

#### 2.1.1 Mise sous tension et appairage Bluetooth

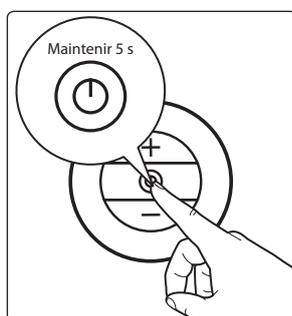


Pour allumer votre casque Eris HD10BT, maintenez le bouton central pressé pendant 3 secondes. Si aucun appareil Bluetooth n'est appairé ou si l'appareil Bluetooth précédemment appairé n'est pas disponible, votre casque Eris HD10BT passe en mode d'appairage.

En mode d'appairage, la LED en bas à droite de l'écouteur clignote en bleu et en rouge.



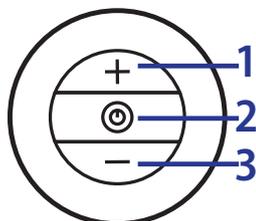
Sur votre appareil Bluetooth, sélectionnez « PreSonus HD10BT » dans le menu d'appairage.



Pour éteindre votre casque Eris HD10BT, maintenez le bouton central pressé pendant 5 secondes.

#### 2.1.2 Navigation dans les pistes et volume Bluetooth

Les commandes suivantes sont disponibles pour utiliser votre appareil Bluetooth favori en écoute audio :

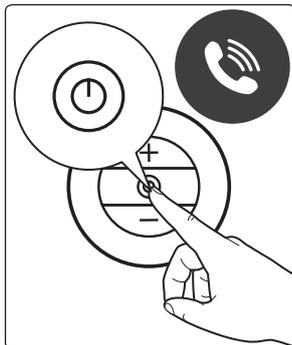


1. **Augmenter le volume / Piste précédente.** Appuyez une fois pour augmenter le volume de lecture Bluetooth. Maintenez le bouton pressé pour sauter à la piste précédente.
2. **Lecture/pause.** Appuyez sur ce bouton pour lancer et arrêter à distance la lecture sur votre appareil Bluetooth.
3. **Diminuer le volume / Piste suivante.** Appuyez une fois pour diminuer le volume de lecture Bluetooth. Maintenez le bouton pressé pour sauter à la piste suivante.

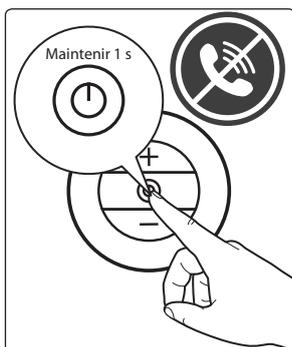
### 2.1.3 Commandes pour appel téléphonique

Le bouton central peut également servir à prendre ou rejeter des appels lorsque votre téléphone est appairé par Bluetooth à votre casque Eris HD10BT :

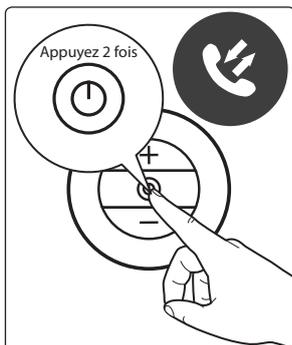
Appuyez une fois pour répondre à un appel.



Maintenez le bouton pressé pendant 1 seconde pour rejeter un appel.

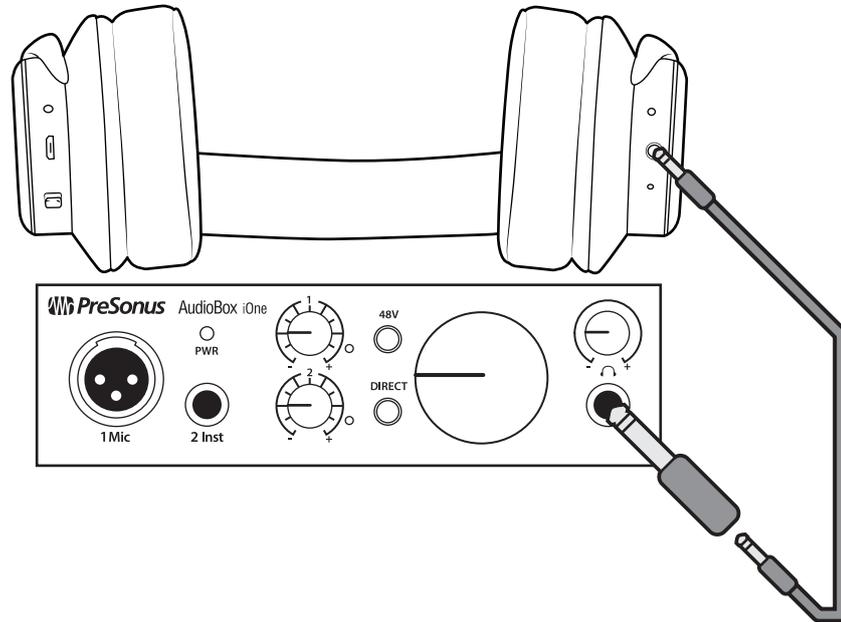


Appuyez deux fois pour recomposer le dernier numéro.



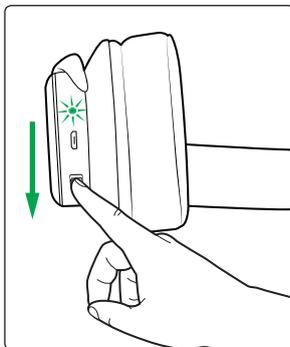
### 2.1.4 Câblage

Votre casque Eris HD10BT peut être raccordé par câble lorsque la batterie est déchargée, ou si vous souhaitez le connecter à un appareil qui n'offre pas le Bluetooth. La prise mini-jack TRS de 3,5 mm se trouve sous l'écouteur droit. Utilisez le câble fourni ou tout câble mini-jack 3,5 mm TRS standard.



## 2.2 Connexions et commandes de l'écouteur gauche

### 2.2.1 Suppression active du bruit ou ANC (Active Noise Canceling)

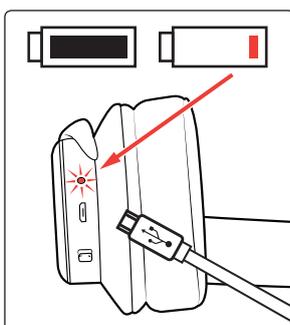


Sous l'écouteur gauche, vous trouverez le commutateur ANC. La suppression active du bruit peut être utilisée indépendamment de l'écoute Bluetooth. Cependant, l'ANC nécessite que votre casque Eris HD10BT soit allumé.

**Note :** l'utilisation de l'ANC déchargera plus rapidement votre batterie que la simple utilisation de la technologie sans fil Bluetooth.

Lorsque la fonction ANC est active, la LED adjacente est allumée en vert.

### 2.2.2 Recharge



Connectez le câble USB fourni au port de recharge pour recharger votre casque Eris HD10BT à l'aide d'un chargeur USB standard ou d'un ordinateur. La LED ANC sera allumée en rouge pendant la recharge. Quand la batterie est complètement chargée, la LED s'éteint. Une fois chargé, le casque Eris HD10BT offre jusqu'à 8 heures de reproduction par Bluetooth avec ANC activée, et jusqu'à 16 heures sans ANC.

N'utilisez pas le Bluetooth pendant la charge.

# Bonus supplémentaire :

## la recette PreSonus jusqu'à présent secrète du...

# Gumbo au poulet et à l'andouille

### Ingrédients :

- 130 g de farine
- 180 ml d'huile végétale
- 1 gros oignon coupé en dés
- 1 petit oignon coupé en quartiers
- 6 branches de céleri coupées en dés
- 1 gros poivron vert coupé en dés
- 3 gousses d'ail (2 émincées, 1 entière)
- 500 g d'andouille
- 4 cuisses de poulet
- 4 litres d'eau
- 4 feuilles de laurier
- 1 cuillerée à café de thym
- 1 cuillerée à café de mélange d'assaisonnement Old Bay seasoning
- 1/4 à 1/2 litre de gombos surgelés émincés
- 4 cuillerées à soupe de persil frais, haché
- 6-8 œufs (optionnel)

### Instructions de cuisson :

1. Dans un grand fait-tout, mélangez les cuisses de poulet entières, l'eau, l'oignon en quartiers, le mélange Old Bay, 2 feuilles de laurier et une gousse d'ail entière. Couvrez et portez à frémissement. Laissez mijoter jusqu'à ce que la chair du poulet se détache des os. Retirez le poulet et réservez. Jetez l'oignon, les feuilles de laurier et l'ail, en réservant le bouillon.
2. Dans une casserole à fond épais, faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile à feu moyen et faites dorer l'andouille jusqu'à ce qu'elle soit cuite à cœur. Réservez l'andouille.
3. Dans la même casserole, ajoutez et faites chauffer l'huile restante. Ajoutez doucement la farine, 1 à 2 cuillerées à soupe à la fois, en remuant continuellement. Continuez la cuisson en remuant le roux jusqu'à ce qu'il brunisse (il doit ressembler à du chocolat noir fondu). Faites attention à ne pas trop chauffer l'huile ou la farine brûlera, et vous devriez tout recommencer.
4. Une fois que le roux a atteint la bonne couleur, ajoutez les dés d'oignon, le céleri, le poivron vert et l'ail émincé. Faites cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres. Ne pas couvrir.
5. Ajoutez lentement un quart du bouillon du poulet et amenez à frémissement en remuant constamment.
6. Versez ce mélange dans une marmite et amenez à frémissement. Ne couvrez pas, le roux se déposerait au fond de la marmite et brûlerait.
7. Ajoutez le reste de bouillon du poulet, les feuilles de laurier et le thym. Laissez mijoter pendant 30 minutes.
8. Pendant que le gumbo mijote, désossez et déchiquetez la chair du poulet et coupez l'andouille en rondelles.
9. Ajoutez le poulet et l'andouille au gumbo et remettez à cuire à feu doux. Laissez mijoter pendant 30-45 minutes.
10. Incorporez les gombos surgelés et le persil et portez à ébullition à gros bouillons.
11. **Optionnel** : cassez un œuf dans une tasse et versez-le rapidement dans le gumbo bouillonnant. Répétez l'opération avec les autres œufs en veillant à les garder suffisamment écartés les uns des autres. Une fois les œufs remontés à la surface, baissez le feu et laissez mijoter.
12. Corrigez l'assaisonnement avec du sel et du poivre (rouge, blanc et/ou noir) si nécessaire.
13. Servez sur du riz avec une salade de pommes de terre.

### Pour 12 personnes

# Eris HD10BT

Casque d'écoute professionnel avec suppression active du bruit et technologie sans fil Bluetooth®

Mode d'emploi

