



Imerosa Expert

Manuale utente



Precision Appliance Technology, Inc.

Sito web: www.vestaprecision.com

SOMMARIO

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	2
VANTAGGI DELLA COTTURA SOTTOVUOTO	3
INTRODUZIONE ALLA COTTURA SOTTOVUOTO.....	3
COMPONENTI DEL PRODOTTO.....	4
PANNELLO DEI COMANDI.....	6
CONNESSIONE WI-FI	10
COTTURA SOTTOVUOTO.....	12
MANUTENZIONE.....	14
COME DECALCIFICARE.....	16
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	17
PARAMETRI TECNICI	18
GARANZIA LIMITATA E SERVIZIO POST-VENDITA	19
Resi	19
Cambi.....	19
Sostituzioni in garanzia	20
Spese di spedizione	20
Articoli danneggiati e difettosi.....	21
Cosa non copre questa garanzia limitata?.....	21

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Durante l'utilizzo di questo apparecchio elettrico è necessario osservare sempre le misure di sicurezza fondamentali, fra cui:

1. Leggere e comprendere tutte le istruzioni.
2. Attivare l'apparecchio in ambienti chiusi solo su una superficie asciutta, stabile e rigida.
3. Collegare unicamente a una presa dotata di messa terra di classificazione corretta.
4. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore, su una superficie rovente o esposto all'umidità.
5. Per evitare scosse elettriche, non immergere la parte superiore dell'apparecchio in acqua o altri liquidi.
6. Non utilizzare l'apparecchio con acqua in quantità inferiore al livello di minimo o superiore al livello di massimo indicato.
7. Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro prima di rimuoverlo dal bagnomaria o se inutilizzato o prima di pulirlo.
8. Scollegare l'apparecchio staccando sempre la spina e mai tirando per il cavo.
9. Non attivare l'apparecchio nel caso di danneggiamento del cavo o della spina.
10. Non attivare l'apparecchio in caso di malfunzionamento o danneggiamento.
11. Non far usare questo apparecchio ai bambini. Durante l'utilizzo in presenza di bambini, occorre che vi sia un'attenta supervisione da parte di un adulto e che l'apparecchio venga tenuto lontano dalla loro portata.
12. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure inesperte di apparecchi di cottura.
13. Non utilizzare una prolunga con questo prodotto.

14. Prestare attenzione alle parti metalliche poiché diventano roventi e possono causare infortuni.
15. Utilizzare questo apparecchio unicamente per l'uso previsto.

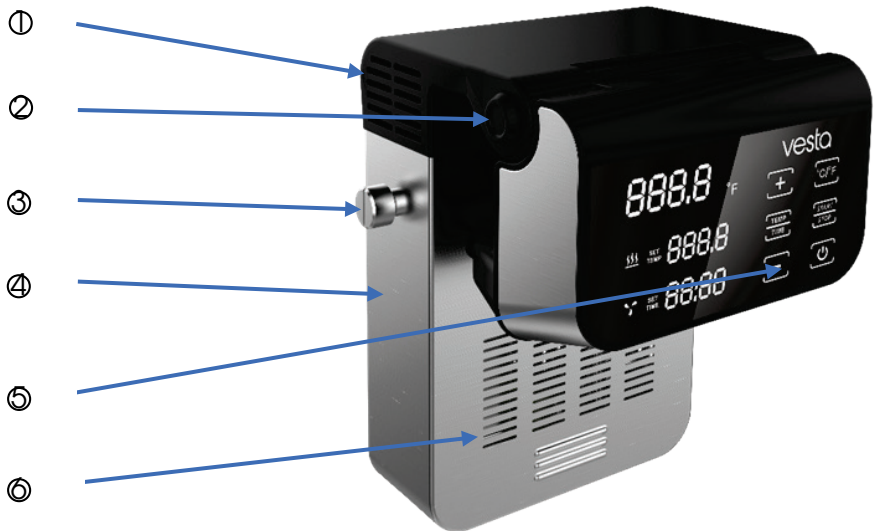
VANTAGGI DELLA COTTURA SOTTOVUOTO

Sviluppata in Francia negli anni '70, la tecnica culinaria del sottovuoto prevede che il cibo venga sigillato senza aria e cotto a bagnomaria a bassa temperatura costante per un tempo prolungato. Ideale per le famiglie molte impegnate e salutiste, la cottura sottovuoto consente di realizzare dei facili piatti in formule adatte per dei degni pasti. Il sottovuoto garantisce la cottura uniforme di proteine, frutta e verdura, cereali e amidi, nonché di dessert, salse e infusi.

INTRODUZIONE ALLA COTTURA SOTTOVUOTO

Sono necessari diversi elementi per una perfetta cottura sottovuoto. Innanzitutto, determinare la temperatura e il tempo necessari per cucinare gli alimenti scelti. L'app Vesta offre molteplici impostazioni di tempi e temperature per una gran varietà di ingredienti. In secondo luogo, condire e sigillare sottovuoto il prodotto alimentare. Condire l'ingrediente prima di sigillarlo sottovuoto ne rende il sapore ottimale. In terzo luogo, posizionare il cibo sigillato sottovuoto nel bagnomaria preriscaldato per il tempo specificato. Tramite le informazioni sulla temperatura e sul tempo, determinare quando si desidera mangiare per poi trascorrere liberamente il resto della giornata.

COMPONENTI DEL PRODOTTO



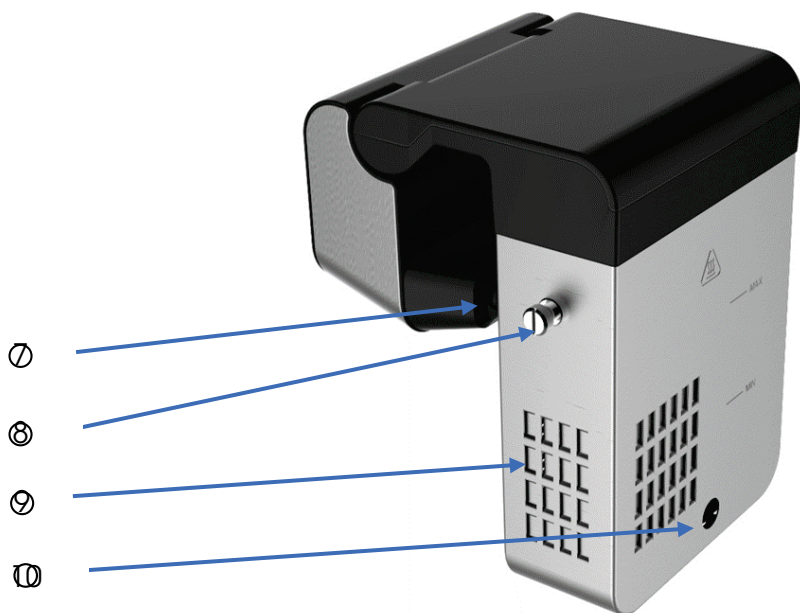
1. Ventola

2. Pulsante di rilascio del pannello dei comandi

3. Vite rapida 4. Corpo principale

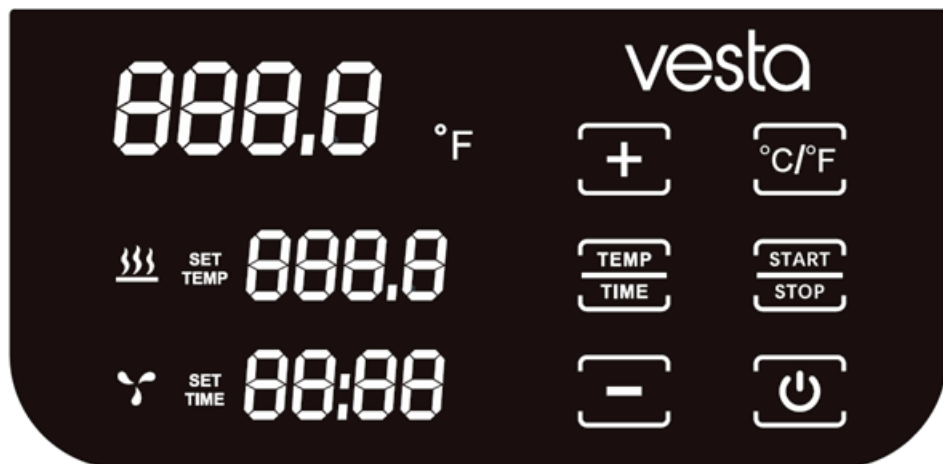
5. Pannello dei comandi

6. Ingresso acqua



7. Superficie gommata 8. Vite rapida
9. Ingresso acqua 10. Uscita della pompa

PANNELLO DEI COMANDI



1. Pulsante di accensione

Quando si collega alla corrente elettrica, tutti i pulsanti e gli indicatori lampeggiano per due secondi prima che il dispositivo entri in modalità di risparmio energetico e rimanga illuminato solo il pulsante di accensione.

Quando il dispositivo è in modalità di risparmio energetico, premere il pulsante di accensione per attivare la modalità standby. In modalità standby, la visualizzazione numerica grande mostra l'ultima temperatura dell'acqua impostata e la visualizzazione numerica piccola mostra l'ultimo tempo impostato. Premendo di nuovo il pulsante di accensione si attiva la modalità di risparmio energetico.

2. Pulsante di selezione della scala di temperatura (°C/°F)

Premere il pulsante "°C/°F" per scegliere fra la misurazione di temperatura in scala Celsius e Fahrenheit.

3. Pulsante di selezione della temperatura e del timer (Temp/Time)

Premere il pulsante indicante "Temp/Time" per impostare la temperatura o il tempo. Premendolo una sola volta, la visualizzazione della temperatura lampeggia e premendo "+" oppure "-" si imposta la temperatura desiderata. Premendolo una seconda volta, la visualizzazione del timer lampeggia e premendo "+" oppure "-" si imposta il tempo desiderato.

Dopo circa 10 secondi senza che sia stata modificata l'opzione selezionata, il dispositivo uscirà dalla modalità di impostazione della temperatura o del timer. Premere di nuovo il pulsante "Temp/Time" per accedere alla modalità di impostazione.

Tenere premuto il pulsante "Temp/Time" per tre secondi per visualizzare la temperatura e il tempo impostati al momento.

4. Pulsante Start/Stop

In modalità standby, premere una volta il pulsante "Start/Stop" per avviare il riscaldatore e la pompa per preriscaldare il bagnomaria fino alla temperatura desiderata.

Quando viene raggiunta la temperatura desiderata, il dispositivo emette tre segnali acustici. Per iniziare la cottura, posizionare i prodotti sigillati sottovuoto nel bagnomaria e premere il pulsante "Start/Stop" per avviare il timer. Il timer inizierà il conto alla rovescia fino ad indicare "00:00" e l'icona delle fiamme rimarrà comunque illuminata per visualizzare l'effettivo mantenimento della temperatura desiderata.

Quando il timer indica finalmente "00:00" e viene emesso un segnale acustico oppure al termine della cottura, premere il pulsante "Start/Stop" per arrestare il dispositivo. Il timer si fermerà e l'icona delle fiamme non sarà più illuminata.

5. Pulsanti di regolazione della temperatura e del timer (- +)

Premere il pulsante "Temp/Time" per selezionare il valore da impostare, successivamente premere "+" oppure "-" per fissare la temperatura o il tempo desiderato.

6. Visualizzazione della temperatura presente (parte superiore)

7. Visualizzazione della temperatura desiderata (parte inferiore)

8. Visualizzazione del timer

In modalità standby, viene visualizzato il tempo desiderato.

Quando il dispositivo è attivo, viene visualizzato il tempo rimanente sul timer.

9. Icona del wireless

L'icona del wireless si illumina quando il dispositivo è connesso alla rete wireless.

10. Icona delle fiamme

L'icona delle fiamme lampeggia quando il dispositivo si sta riscaldando o sta già mantenendo la temperatura desiderata.

11. Icona della ventola

L'icona della ventola ruota quando il dispositivo si sta riscaldando o sta già mantenendo la temperatura desiderata.

CONNESSIONE WI-FI

Prima di collegarsi alla propria rete wi-fi...

1. Assicurarsi di aver installato l'app Vesta scaricandola da Google Playstore per telefoni Android oppure Apple AppStore per telefoni Apple/iOS.
2. Collegarsi alla propria rete 2.4 GHz avendo a disposizione la propria password di rete e SSID.
3. Aprire l'app Vesta e registrarsi o accedere al proprio account.
4. Collegare Imersa Expert alla corrente elettrica e premere il pulsante di accensione per passare alla modalità standby.

Durante l'accesso all'app con Imersa Pro in modalità standby...

1. Selezionare "Gestisci dispositivi" oppure "Collega dispositivi" nell'angolo in basso a destra dell'app.
2. Cliccare su "+" per aggiungere un nuovo dispositivo.
3. Selezionare l'SSID in uso (l'app lo popolerà in default) per la rete wireless 2.4 GHz e inserire la password prima di premere su "Avanti".
4. Quando richiesto, tenere premuti i pulsanti "°C/°F" e "Start/Stop" finché l'icona del wireless presente sul pannello dei comandi non inizia a lampeggiare.
5. Cliccare su "Avanti" nell'app per avviare il processo di accoppiamento.
6. Tenere il telefono e il dispositivo accostati finché il processo di accoppiamento non sia completo per una durata tra 15 e 60 secondi circa.
7. Se il processo di accoppiamento non ha esito positivo, verificare che la password sia corretta e, inoltre, tenere il telefono e il dispositivo accostati prima di procedere con un

secondo tentativo. Ulteriori suggerimenti per affrontare eventuali problematiche sono disponibili nella sezione intitolata "Risoluzione dei problemi".

COTTURA SOTTOVUOTO

1. Selezionare un contenitore di dimensioni adeguate e montare l'Imersa Pro sul lato.
 - a) Fissare il dispositivo sul lato del contenitore premendo il pulsante di rilascio del pannello dei comandi (componente del prodotto ④) per ruotare il pannello dei comandi verso l'alto (allargare lo spazio tra esso e il corpo principale).
 - b) Inserire il dispositivo nel contenitore posizionandovi il pannello dei comandi all'esterno.
 - c) Premere il pannello dei comandi verso il basso bloccato contro la parte esterna del contenitore.
2. Aggiungere acqua nel contenitore fino a superare il livello di minimo e non superare quello di massimo indicati sul retro del dispositivo. NOTA: Da tenere in considerazione l'eventuale spostamento degli alimenti da cuocere.
3. Collocare il contenitore su un apposito appoggio di protezione termica (in sughero o altro materiale) e collegare il dispositivo alla corrente elettrica. Il display del pannello dei comandi si illumina per due secondi e viene emesso un segnale acustico prima di passare alla modalità di risparmio energetico.
4. Premere il pulsante di accensione per accedere alla modalità standby.
5. Premere il pulsante indicante "°C/°F" per selezionare l'unità di visualizzazione della temperatura per il dispositivo. L'impostazione iniziale predefinita corrisponde alla scala Celsius. Il valore selezionato rimarrà memorizzato fino all'accensione successiva del dispositivo.

6. Cliccare su "Temp/Time" per impostare la temperatura. Mentre appare lampeggiando il valore della temperatura, regolarlo con i tasti "+" e "-".
7. Cliccare su "Temp/Time" per impostare il timer. Mentre il timer lampeggia, regolare il valore con i tasti "+" e "-".
8. Una volta fissate le impostazioni di temperatura e timer, cliccare su "Start/Stop" per avviare il ciclo di riscaldamento. L'icona delle fiamme lampeggerà mentre il riscaldatore e la pompa sono in azione.
9. Quando l'acqua raggiunge la temperatura desiderata, il dispositivo emette un segnale acustico per tre volte consecutive. Porre gli alimenti sottovuoto nell'acqua.
10. Premere il pulsante "Start/Stop" per avviare il timer. L'icona delle fiamme rimarrà illuminata per indicare che il riscaldatore e la pompa sono in funzione.
11. Quando il timer arriva ad indicare "00:00", il macchinario emette un segnale acustico per avvertire che l'alimento è cotto. Premere "Start/Stop" per far arrestare la pompa e il riscaldatore. NOTA: Se non si esegue nessuna azione quando il timer arriva ad indicare "00:00", il dispositivo manterrà la temperatura impostata.
12. Rimuovere il prodotto alimentare dal bagnomaria e terminare la preparazione del piatto come desiderato.
13. Al termine dell'utilizzo del dispositivo, premere il pulsante di accensione per accedere alla modalità di risparmio energetico e scollegare il dispositivo dalla corrente elettrica. Lasciar raffreddare prima di svuotare dell'acqua, asciugare e riporre.

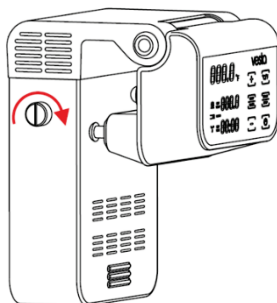
MANUTENZIONE

Per evitare possibili infortuni dovuti a superfici roventi, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione.

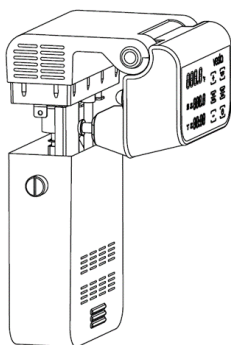
1. Posizionare il dispositivo in verticale dopo averlo pulito per consentire il drenaggio completo e non posizionarlo in orizzontale o capovolto.
2. Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne corrosive per pulire il macchinario al fine di evitare di graffiarne la superficie.
3. Pulire il macchinario esternamente con una spugna o un panno morbido e inumidito, usando del sapone per piatti delicato e dell'acqua calda qualora risultasse necessario.
4. Asciugare il macchinario delicatamente ed accuratamente con un panno morbido e pulito.
5. Una volta disassemblato il dispositivo, pulirne con cura i componenti interni. Se si ritiene che ci possa essere un danno, contattare il servizio clienti di Vesta. Non tentare di procedere con riparazioni non autorizzate. Vedere di seguito i passaggi da seguire per il disassemblaggio.
6. A seconda della durezza o morbidezza della propria acqua, potrebbe essere necessario ricorrere alla decalcificazione del dispositivo. Se si nota una riduzione del flusso della pompa, seguire i passaggi descritti in [Come decalcificare](#).

Come disassemblare

1. Allentare le due manopole su ogni lato.



2. Far scorrere delicatamente verso il basso l'alloggiamento in acciaio inossidabile per scoprire la pompa, la serpentina riscaldante e le sonde di temperatura.



3. Rimuovere eventuali incrostazioni e accumuli presenti sui componenti scoperti con un detergente delicato e una spugna o una spazzola morbida. Risciacquare accuratamente con acqua pulita.

4. Si procede con il riassettaggio in maniera inversa del disassemblaggio.

COME DECALCIFICARE

I minerali disciolti in acqua possono aderire ai componenti metallici all'interno del proprio lmersa Pro e, nel tempo, impattare negativamente sulle sue prestazioni. La pulizia e la decalcificazione periodiche manterranno il proprio dispositivo in perfetto stato.

1. Riempire un contenitore con una miscela composta da 75% di acqua e 25% di aceto fino al livello massimo indicato sul macchinario.
2. Accendere il dispositivo, impostare la temperatura di lavoro su 80°C/(176°F), impostare il timer su 3 ore (03:00) e cliccare su "Start/Stop". Quando viene raggiunta la temperatura desiderata, premere "Start/Stop" per avviare il timer.
3. Quando il timer indica "00:00", arrestare il dispositivo e spegnerlo. Scollegare dalla presa elettrica e lasciar raffreddare.
4. Svuotare il contenitore e sciacquare il dispositivo in acqua pulita.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice errore	Causa	Procedura per la risoluzione del problema
E01	Il livello dell'acqua è inferiore al livello minimo o superiore al livello massimo indicato.	Se il livello dell'acqua è troppo basso, aggiungere la quantità adeguata di acqua al contenitore. Se il livello dell'acqua è troppo alto, rimuovere dell'acqua dal contenitore.
E02	Possibile ostruzione degli ingressi per l'acqua o della pompa.	Verificare che gli ingressi dell'acqua non siano ostruiti. Se l'errore persiste, contattare il servizio clienti Vesta.
LP	Perdita di alimentazione durante l'uso	Seguire le linee guida sulla sicurezza alimentare in merito alla manipolazione di qualsiasi alimento in tale situazione

** Nell'eventualità si verifichi un qualsiasi altro problema o errore, contattare il servizio clienti Vesta. Non tentare di procedere con riparazioni non autorizzate.

PARAMETRI TECNICI

Tensione nominale: 110-120 V~ / 220-240 V~

Frequenza nominale: 60HZ / 50HZ

Potenza nominale: 1500 W / 2300 W

Intervallo di temperatura: 5 - 95 °C / 41 - 203 °F

Intervallo di tempo: da 5 minuti a 99 ore

Precisione: ± 1 °F

Dimensioni: 176x163x218mm (6,9x6,4x8,6 pollici)

Peso: 2 kg / 4,4 lb.

GARANZIA LIMITATA E SERVIZIO POST- VENDITA

Resi

In caso non si fosse completamente soddisfatti, i nostri prodotti sono coperti da una garanzia di rimborso a 30 giorni e senza domande. Per poter beneficiare di un rimborso totale, occorre:

- Aver acquistato il prodotto negli ultimi 30 giorni direttamente da Vesta Precision
- Avere a disposizione il numero d'ordine originale o l'email tramite cui si è effettuato l'acquisto
- Inviare per email la propria richiesta di reso e rimborso totale

I rimborsi totali possono essere eseguiti solo entro 30 giorni dall'acquisto direttamente da Vesta Precision. I dispositivi acquistati tramite rivenditori, partner commerciali o altri siti web non possono beneficiare di reso e rimborso totale. Per ulteriori informazioni, consultarne le rispettive politiche di reso. Non possiamo fornire un rimborso totale per qualsiasi dispositivo danneggiato non coperto dalla nostra garanzia limitata.

Cambi

Forniamo prodotti con alcune opzioni diverse. I cambi di merce sono ammissibili entro 30 giorni dalla data di acquisto originale. Per poter beneficiare di un cambio, occorre:

- Aver acquistato il prodotto negli ultimi 30 giorni direttamente da Vesta Precision
- Avere a disposizione il numero d'ordine originale o l'email tramite cui si è effettuato l'acquisto
- Inviarci un'email tramite cui richiedere il cambio

I cambi di merce possono essere eseguiti solo entro 30 giorni dall'acquisto direttamente da Vesta Precision. I prodotti acquistati tramite rivenditori, partner commerciali o altri siti web non possono beneficiare di un cambio. Per ulteriori informazioni, consultarne le rispettive politiche sui cambi di merce. Non possiamo effettuare il cambio per qualsiasi dispositivo danneggiato non coperto dalla nostra garanzia limitata.

Sostituzioni in garanzia

I nostri prodotti sono coperti da una garanzia limitata di due anni. Le sostituzioni in garanzia sono ammissibili entro due anni dalla data di acquisto originale. Per poter beneficiare di una sostituzione in garanzia, occorre:

- Aver acquistato il prodotto negli ultimi due anni
- Avere a disposizione il numero d'ordine originale o l'email tramite cui si è effettuato l'acquisto. Se si è acquistato tramite un rivenditore, partner commerciale o altro sito web occorre fornire copia della ricevuta originale
- Inviarci un'email tramite cui richiedere il servizio di garanzia

Le sostituzioni in garanzia possono essere eseguite solo entro due anni dalla data di acquisto originale. Non possiamo eseguire una sostituzione in garanzia per qualsiasi dispositivo danneggiato non coperto dalla nostra garanzia limitata.

Spese di spedizione

Le spese di spedizione sostenute in relazione ad eventuale reso, cambio o sostituzione in garanzia sono a carico di Vesta tramite lettera di vettura prepagata emessa dal team di supporto.

Articoli danneggiati e difettosi

In caso si riceva un prodotto danneggiato o difettoso, occorre informarcene immediatamente per ricevere assistenza via telefono od e-mail oppure supporto web. Da notare che se non disponiamo di un identico prodotto per la sostituzione dell'articolo provvederemo con uno simile di valore pari o superiore.

Cosa non copre questa garanzia limitata?

Questa garanzia limitata non copre danni direttamente o indirettamente derivanti o risultanti da o durante

- un uso non previsto del prodotto per qualsiasi scopo non descritto nel manuale utente e
- un uso non previsto con un altro prodotto o altro danno o perdita derivante da tale uso o in combinazione con qualsiasi altro articolo
- incidente, uso scorretto o improprio, vandalismo, sbalzi di corrente o eventi naturali (inclusi fulmini e altre situazioni meteorologiche)
- manutenzione impropria o inadeguata
- disassemblaggio o modifica non autorizzata
- riparazioni da parte di un tecnico dell'assistenza non autorizzato

NON SIAMO RESPONSABILI E QUESTA GARANZIA LIMITATA NON SI ESTENDE A NESSUN DANNO CONSEGUENZIALE, INDIRETTO, SPECIALE, ACCIDENTALE O PUNITIVO DERIVANTE O RELATIVO ALL'UNITÀ. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni accidentali o consequenziali, pertanto la limitazione di cui sopra potrebbe non essere applicabile. Questa garanzia limitata non è trasferibile ed è limitata all'acquirente originale.



Precision Appliance Technology, Inc.

Domande o problemi?

Contattare il servizio assistenza tramite

Sito web: www.vestaprecision.com

Email: support@vestaprecision.com

Telefono: +18335045101 (USA)

+442039363041 (UE)