



ANOVAPRECISION™ COOKER

Zaskakująco proste narzędzie do gotowania
pysznych i wyszukanych potraw!

SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Mogłoby się wydawać, że technika sous vide to wyższa szkoła gotowania. Nic bardziej mylnego. Jeśli masz już urządzenie Anova Precision Cooker, jedyne czego jeszcze potrzebujesz to odpowiednie składniki, które pomogą stworzyć smaczne i wyjątkowe potrawy oraz szczelnie zamykane woreczki!

A Aktualna temperatura

B Wskaźnik łączności WiFi/ Bluetooth

C Wskaźnik docelowej temperatury

D Przycisk „start/ stop”

E Pokrętło regulacji temperatury

F Osłona grzałki

G Regulowany zacisk

H Zaślepka wirnika





Przygotuj swój cyrkulator Precision Cooker do gotowania

Przygotowanie urządzenia do pracy jest jeszcze prostsze niż gotowanie sous vide!

1. Załóż zacisk na metalową część obudowy urządzenia, a następnie przytwierdź cyrkulator do garnka dokręcając większą śrubę.
2. Ustaw Precision Cooker na odpowiedniej wysokości, a następnie zablokuj tę pozycję korzystając z mniejszej śruby.
3. Wystarczy już tylko podłączyć wtyczkę do prądu. Za chwilę staniesz się jeszcze lepszym kucharzem!

Gotowane jedzenie nigdy nie wyglądało tak dobrze!

Poznaj świat Anova Culinary

Przyszłość gotowania jest już w Twojej kuchni. Teraz pora połączyć się z nieskończoną bazą kulinarnych inspiracji.

W sklepie Google Play i App Store znajdziesz dedykowaną **aplikację Anova Culinary**. Dzięki niej zdobędziesz dostęp do setek przepisów, które dostarczą informacje o składnikach potraw, a także odpowiedniej temperaturze i czasie gotowania z urządzeniem Precision Cooker. Łączność bezprzewodowa pozwala dodatkowo kontrolować wszystkie parametry urządzenia z poziomu ekranu smartfona. Nie musisz już spędzać całych dni w kuchni - aplikacja da Ci znać, kiedy danie będzie gotowe.



Precision Cooker z łącznością WiFi

1. Włącz Wi-Fi i Bluetooth w swoim smartfonie i połącz się z odpowiednią siecią.
2. Pobierz aplikację Anova Culinary i uruchom ją na swoim urządzeniu.
3. Skonfiguruj połączenie aplikacji z Precision Cooker stosując się do prostych instrukcji, które wyświetlają się na ekranie Twojego smartfona.

Teraz jesteś gotowy na podbój kulinarnego świata Anova. Oddajemy w Twoje ręce owoc naszych wieloletnich doświadczeń – zarówno jeśli chodzi o doświadczenie zdobyte w kuchni, jak i pracę naszych inżynierów, którzy dopracowali urządzenie Precision Cooker do perfekcji.

Precision Cooker z łącznością Bluetooth

1. Upewnij się, że funkcja Bluetooth w Twoim smartfonie lub tablecie jest włączona.
2. Pobierz aplikację Anova Culinary i uruchom ją na swoim urządzeniu.
3. Sparuj Precision Cooker z aplikacją postępując zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

Spokojnie, to tylko awaria!

Żaden kucharz nie lubi, kiedy jego kulinarne plany krzyżują problemy natury technologicznej. Na szczęście masz nasze pełne wsparcie. W przypadku jakichkolwiek problemów z działaniem Anova Precision Cooker możesz zawsze liczyć na naszą pomoc. Większość sytuacji kryzysowych rozwiąże stara informatyczna rada: „proszę odpiąć urządzenie od źródła zasilania i podłączyć ponownie”. Dla pewności warto też przeinstalować aplikację mobilną i od nowa rozpocząć cały proces konfiguracji.

Nadal nie działa? Zdejmij na chwilę kuchenny fartuch i wyślij do nas maila na adres support@anovaculinary.com. Odpiszemy zanim ziemniaki zdążą ugotować się na tradycyjnej kuchence.

Więcej wskazówek dotyczących sprzętu Anova znajdziesz również na stronie support.anovaculinary.com.



BEZPIECZEŃSTWO I ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Zanim rozpoczniesz pracę z urządzeniem Anova Precision Cooker zapoznaj się z poniższymi informacjami:

- W trakcie użytkowania Precision Cooker nagrzewa wodę w garnku. Aby uniknąć poparzenia, przed jej wylaniem poczekaj, aż urządzenie i naczynie ostygną.
- Aby uniknąć pożaru lub porażenia prądem, nigdy nie nalewaj do garnka więcej wody, niż jest to zalecane. Wskaźniki „MIN” i „MAX” znajdziesz na metalowej części obudowy urządzenia.
- Gotując za pomocą Precision Cooker umieść garnek na podstawce, stabilnym podłożu lub płycie grzewczej piekarnika.
- Nigdy nie podłączaj Precision Cooker do przedłużaczy lub uszkodzonych gniazdek. Pamiętaj, że źródło prądu powinno być odpowiednio uziemione. Gdy skończysz gotować zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie stawiaj gorącego garnka na powierzchniach wykonanych z marmuru lub Corianu. Wysoka temperatura może je uszkodzić.
- Nigdy nie stawiaj garnka z Precision Cooker na kuchence lub piekarniku, jeśli którekolwiek z urządzeń ma uszkodzony przewód.
- Jedyne elementy, które możesz zdjąć z obudowy w celu wyczyszczenia Precision Cooker to zacisk i część ze stali nierdzewnej. Pod żadnym pozorem nie odłączaj nic innego!
- Nigdy nie używaj Precision Cooker w połączeniu z wodą demineralizowaną. Może to uszkodzić powierzchnię obudowy.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na urządzenie, jeśli w pobliżu znajdują się dzieci.
- Przed włożeniem jedzenia do garnka, w którym znajduje się Precision Cooker zamknij je w szczelnym woreczku.
- Spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa, drobiu, owoców morza, skorupiaków lub jajek zwiększa ryzyko zatrucia i zarażenia się chorobami przenoszonymi drogą pokarmową.

Anova Applied Electronics, Inc.
San Francisco, CA USA
Phone: 855.421.8282
Email: support@anovaculinary.com



Dystrybucja

Foxfoto S.C.
ul. Rąbieńska 18
94-227 Łódź
tel. 042 252 99 95