

FORNO ANOVA PRECISION®

GUIA DO UTILIZADOR

NORMAS DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou manipuladores.
3. Para se proteger contra choque elétrico, não coloque o cabo, as fichas ou o aparelho na água ou noutro líquido.
4. É necessária uma supervisão rigorosa quando o aparelho é usado por crianças ou perto delas.
5. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
6. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou ficha danificado. Se o aparelho não funcionar corretamente ou tiver sido danificado de alguma forma, entre em contacto com a Anova imediatamente.
www.support.anovaculinary.com
7. Não use ao ar livre.
8. Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes ou pendurado na beira da mesa ou balcão, onde pode ser puxado por crianças ou fazer tropeçar involuntariamente.
9. Não coloque em cima ou perto de uma boca de um fogão a gás ou elétrico, ou num forno aquecido ou micro-ondas.
10. Não use o aparelho para algo que não seja o seu uso pretendido.
11. Não limpe com esfregões de metal. O esfregão pode desfazer-se em pedaços e tocar em partes elétricas, envolvendo risco de choque elétrico.
12. O uso de acessórios adicionais não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos graves.
13. Ao operar o forno, mantenha pelo menos 10 cm de espaço em todos os lados do forno para permitir a circulação de ar adequada.
14. O forno só deve ser colocado sobre granito, aço inoxidável, betão, mármore, pedra ou outro material que cumpra os requisitos de temperatura de 90 °C (194 °F). Não deve utilizar blocos de talho, madeira laminada/ revestida, compósito laminado ou outro material que não tenha sido verificado como satisfazendo os requisitos de temperatura.
15. Para desligar, pressione o botão Iniciar/Parar durante a operação e, em seguida, remova o cabo segurando e puxando a ficha. Nunca desligue puxando pelo cabo.
16. Tenha extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
17. Não cubra nenhuma parte do forno com folha de metal. Isto pode causar sobreaquecimento do forno.
18. Tenha muito cuidado ao remover a bandeja ou ao eliminar gordura quente ou outros líquidos quentes.
19. Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não devem ser inseridos no forno, pois podem causar

NORMAS DE SEGURANÇA

- incêndio ou risco de choque elétrico.
20. Durante a operação, pode ocorrer um incêndio se o forno for coberto ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, reposteiros, paredes e semelhantes. Não armazene ou coloque nenhum item sobre o forno durante o funcionamento.
 21. Tenha extremo cuidado ao usar recipientes fabricados com materiais que não sejam metal ou vidro.
 22. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papelão, plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.
 23. Não guarde nenhum material, exceto os acessórios recomendados pelo fabricante, neste forno quando não estiver em uso.
 24. Use sempre luvas de proteção isoladas ao inserir ou remover itens do forno quente.
 25. Este aparelho possui uma porta de vidro temperado de segurança. O vidro é mais forte do que o vidro comum e mais resistente à quebra. O vidro temperado pode partir, mas os pedaços não terão arestas afiadas. Evite arranhar a superfície da porta ou cortar as arestas. Se a porta tiver um arranhão ou corte, entre em contacto com a Anova imediatamente.

www.support.anovaculinary.com

26. Para desligar o forno, pressione e segure brevemente o botão Iniciar/Parar durante a operação. Algumas luzes e botões ainda estarão visíveis no visor quando a unidade for desligada.

CONFIGURAÇÃO INICIAL

- ▶ Remova todas as embalagens e rótulos.
- ▶ Não instale ou use um aparelho danificado.
- ▶ Tome sempre cuidado ao mover o aparelho, pois é pesado. Use calçado fechado para proteger os seus pés.
- ▶ Não puxe ou levante o forno pela pega.
- ▶ Mantenha uma distância mínima de 10 cm de outros aparelhos e unidades, paredes ou armários.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

- ▶ O aparelho deve ser ligado a uma tomada ligada à terra.
- ▶ Ligue diretamente a uma tomada de parede.
- ▶ Não use adaptadores de fichas múltiplas e cabos de extensão.

NORMAS DE SEGURANÇA

UTILIZAÇÃO

- ▶ Este é um aparelho de cozinha. As peças e acessórios ficam quentes durante o uso. Use luvas e bases de forno para proteger as mãos e as superfícies de queimaduras. Manuseie os itens quentes com cuidado.
 - ▶ Este aparelho é apenas para uso doméstico.
 - ▶ Não altere as especificações deste aparelho.
 - ▶ Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o forno está a ser usado.
 - ▶ Certifique-se de que as aberturas de ventilação não estão bloqueadas. A área à volta da ventilação estará quente durante e após o uso.
 - ▶ Fique de lado e tenha cuidado ao abrir a porta com o aparelho em funcionamento. Ar quente e vapor podem ser libertados.
 - ▶ Não faça pressão ou coloque itens na porta aberta.
 - ▶ Não use o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- ▶ Não use acessórios Anova com outros fornos ou aparelhos. Isto pode causar danos aos acessórios.
 - ▶ Abra a porta do forno com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode causar uma mistura de álcool e ar.
 - ▶ Não permita que faíscas ou chamas abertas entrem em contacto com o aparelho ao abrir a porta.
 - ▶ Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis dentro, perto ou sobre o aparelho.
 - ▶ Para evitar danos ou descoloração do aço:
 - não coloque panelas ou outros objetos diretamente no fundo do forno.
 - não coloque papel de alumínio diretamente no fundo do forno.
 - não guarde pratos e alimentos húmidos no aparelho após terminar de cozinhar.
 - tenha cuidado ao remover ou instalar os acessórios.

NORMAS DE SEGURANÇA

- ▶ A descoloração do aço não afeta o desempenho do aparelho.
- ▶ Use uma panela funda para bolos húmidos. Os sumos de fruta podem causar manchas que podem ser permanentes.
- ▶ Este aparelho destina-se apenas para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins, por exemplo, aquecimento de divisões.
- ▶ Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- ▶ Não posicione o forno atrás de um painel de mobília (por exemplo, uma porta), pois o calor e a humidade podem acumular-se durante a operação e causar danos subsequentes ao aparelho, à unidade de habitação ou ao chão.

CONFEÇÃO A VAPOR

- ▶ Mesmo ao cozinhar sem vapor, o vapor pode sair pela saída de exaustão de vapor abaixo do reservatório de água. Mantenha partes do corpo e objetos longe desta área.
- ▶ O vapor libertado pode causar queimaduras. Fique de lado e tenha cuidado ao abrir a porta quando a função de vapor estiver ativada ou após cozinhar a vapor. Mantenha as mãos desprotegidas e o rosto afastados.

- ▶ Não use o forno perto de armários. O uso excessivo de vapor pode causar danos aos móveis e armários.

MANUTENÇÃO

- ▶ Antes da manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada.
- ▶ Verifique se o aparelho está frio. Existe o risco de os painéis de vidro se partirem.
- ▶ Se os painéis de vidro da porta forem danificados ou se partirem, entre em contacto com o apoio ao cliente imediatamente.
- ▶ Limpe o aparelho regularmente para evitar a deterioração do material da superfície.
- ▶ Não limpe com materiais ou agentes de limpeza abrasivos ou objetos de metal.
- ▶ Se usar um spray para forno, siga as instruções de segurança na embalagem.

SERVIÇO

Contacte o apoio ao cliente:
support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

BEM-VINDO

Obrigado por escolher o Forno Anova Precision®!

Estamos entusiasmados por trazer esta tecnologia incrível para sua casa. Com o forno combi Anova Precision® ativado para vapor para bancada, terá a mesma alta qualidade e controlo de temperatura preciso que os clientes esperam da Anova, e muito mais.

O forno Anova Precision® mudará a forma como faz tudo. Mal podemos esperar para ver que magia prepara na cozinha!

Felicidades,

A Equipa Anova



PARE! LEIA ANTES DE PROSSEGUIR

Prepare o forno antes de usar. Consulte os diagramas e as informações nas páginas 118-122 deste guia para detalhes de operação.

PREPARAÇÃO DO ELEMENTO DE AQUECIMENTO

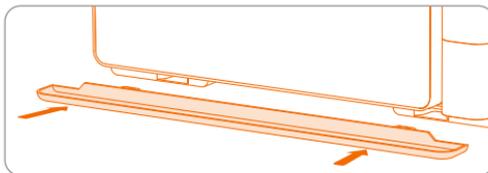
1. Certifique-se de que o forno está situado numa área bem ventilada e ligado à tomada.
2. Remova todas as embalagens originais, bem como os acessórios, do aparelho.
3. Defina o forno para 180 °C (356° F) usando o **ELEMENTO DE AQUECIMENTO TRASEIRO** durante 15 minutos e pressione **INICIAR**.
4. Deixe o forno arrefecer. Abra a porta para permitir a ventilação do ar.
5. Defina o forno para 180 °C (356° F) usando os **ELEMENTOS DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR** durante 15 minutos e pressione **INICIAR**.
6. Limpe o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização. Consulte a secção “Cuidados e limpeza” para obter detalhes.

NOTA: Os elementos de aquecimento podem criar alguns vapores e odores quando os seus revestimentos queimam.

ANEXAR PEÇAS

Instale o reservatório de água deslizando-o da frente para trás ao longo do lado direito do forno. Encha com água destilada. Não encha além da linha de água **MÁX.**

Anexe a bandeja coletora incluída deslizando-a sob a porta do forno com o reservatório aberto voltado para cima.



NOTA: Recomendamos água destilada para minimizar a acumulação de calcário e manter a função operacional correta.

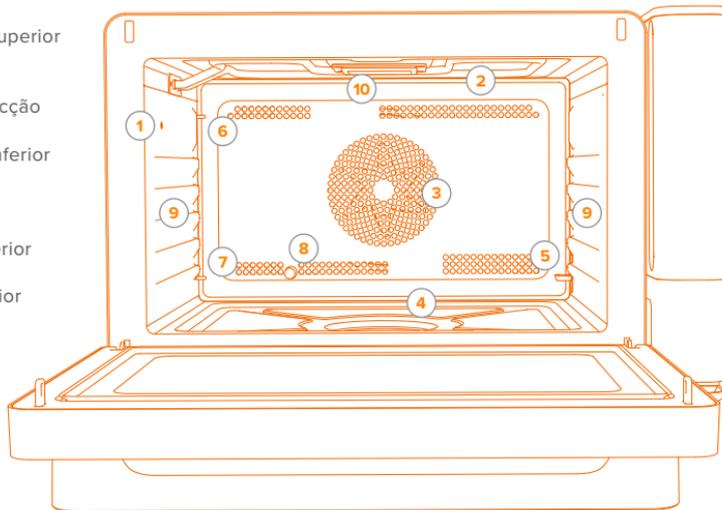
O SEU FORNO

- 1 Pega/Controlos do visor
- 2 Bandeja coletora
- 3 Reservatório de água
- 4 Tampa do reservatório de água
- 5 Saída de exaustão de vapor
- 6 Ventilação



DENTRO DO SEU FORNO

- 1 Porta de sonda de cozinha
- 2 Elemento de aquecimento superior
- 3 Elemento de aquecimento traseiro/ventilador de convecção
- 4 Elemento de aquecimento inferior
- 5 Sensor de lâmpada húmida
- 6 Sensor de temperatura superior
- 7 Sensor de temperatura inferior
- 8 Saída de drenagem de descalcificação
- 9 Posições da bandeja (5)
- 10 Luz



CONTROLOS DO VISOR



O manípulo da porta do forno Anova Precision® também é o visor do ecrã tátil.

As definições do forno podem ser controladas manualmente a partir do visor ou da aplicação do forno Anova Precision®.

- 1 Indicador de ligação Wi-Fi
- 2 Seletor de elemento de aquecimento
 - Inferior
 - Superior
 - Ambos
 - Traseiro

- 3 Modo de temperatura
- 4 Visor de temperatura
- 5 Controlos de temperatura



6 Seletor de objetivo de confeitão

7 Visor de objetivo de confeitão

8 Controlos de objetivo de confeitão

9 Visor de vapor

10 Controlos de vapor

11 Indicador de enchimento do reservatório de água

12 Indicador de descalcificação

13 Iniciar/Parar

NOTA: O botão Iniciar/Parar mudará de branco para vermelho se houver um erro.

ELEMENTOS DE AQUECIMENTO

O forno Anova Precision® possui três elementos de aquecimento e um ventilador. Escolher os seus elementos de aquecimento é diferente de definir objetivos de temperatura.

 **ELEMENTO TRASEIRO** 2000 W, máx.
250° C (482° F)

O elemento de aquecimento traseiro está localizado atrás da parede posterior da cavidade do forno. Este envolve o ventilador de convecção, que ajuda a fazer o calor circular pelo forno.

IDEAL PARA:

- fritar
- panificação
- fazer assados ou aves
- Modo Sous Vide

NOTA: O ventilador de convecção funcionará sempre em alta velocidade enquanto o elemento traseiro estiver em uso.

 **ELEMENTO SUPERIOR** 1900 W, máx.
250° C (482° F)

O elemento de aquecimento superior está localizado dentro do teto do forno. Este elemento é a escolha ideal para quando deseja um calor intenso e direto.

IDEAL PARA:

- dourar
- tostar

 **ELEMENTO INFERIOR** 700 W, máx.
180° C (356° F)

O elemento de aquecimento inferior fica sob o piso do forno. Este elemento tem menor potência do que os outros e é a escolha ideal para quando deseja um aquecimento indireto baixo e suave.

IDEAL PARA:

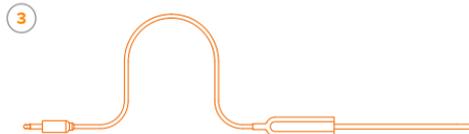
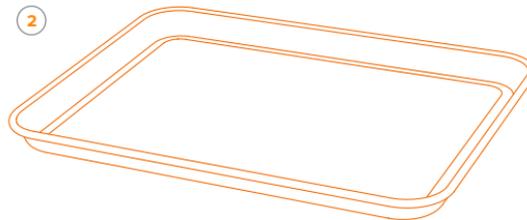
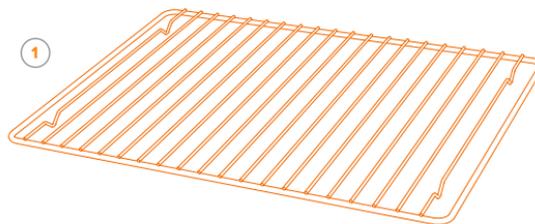
- provar
- fermentar
- desidratar

NOTA: Usar os elementos superior e inferior juntos é a melhor opção para receitas baseadas em métodos de confeitaria tradicionais.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

- 1 Grelha (2)
- 2 Tabuleiro
- 3 Sonda de cozinha

NOTA: O tabuleiro e a grelha de aço inoxidável incluídos com o forno Anova Precision® são concebidos para funcionar com o forno Anova Precision®. Não use os tabuleiros com outros fornos ou aparelhos, pois isso pode resultar em danos aos tabuleiros, o que fará com que deixem de funcionar com o forno Anova Precision®, conforme concebido.



DEFINIÇÕES

Estas páginas referem-se ao diagrama do Visor encontrado na página 10-11.

TEMPERATURA E OBJETIVO DE COZEDURA



Pressione o **MODO DE TEMPERATURA** para ligar ou desligar o modo Sous Vide.

Pressione durante 5 segundos para alterar a unidade de temperatura (F°/C°).

Pressione ou mantenha premido **OS CONTROLOS DE TEMPERATURA + E** - para ajustar a temperatura.



Pressione **OBJETIVO DE COZEDURA** para alternar entre **TEMPORIZADOR** ou **SONDA**. O visor mudará dependendo do objetivo que selecionou.

Pressione ou mantenha premidos os controlos **+ E - DO OBJETIVO DE COZEDURA** para ajustar o **TEMPORIZADOR (HH:MM)** ou a temperatura desejada da **SONDA**.



Pressione **INICIAR/PARAR** para começar a cozinhar após escolher as definições ou para parar a qualquer momento.

NOTA: Pode preparar uma receita com base na temperatura, em vez de concluir um determinado período de tempo. Não é necessário cronómetro para começar a cozinhar.

INTERVALO DE TEMPERATURA

MODO SOUS VIDE ON: 25–100° C (77-212° F)

MODO SOUS VIDE OFF: 25–250°C (77-482° F)

MODO SOUS VIDE

O **MODO SOUS VIDE** é um método inovador de cozinhar com o forno Anova Precision®. Este modo permite cozinhar alimentos semelhantes ao sous vide tradicional, no qual os alimentos atingem a cozedura precisa, de ponta a ponta, sem cozinhar demais. Pode usar os mesmos tempos e temperaturas de cozedura aos quais está habituado no sous vide, mas com a vantagem adicional de já não precisar de pré-cozinhar a comida ou encher um recipiente com água.

DEFINIÇÕES

Quando o Modo Sous Vide está ativado, o forno mede continuamente a temperatura que a sua comida necessita usando o **SENSOR DE LÂMPADA HÚMIDA DE ÚLTIMA GERAÇÃO**. Este sensor mede a temperatura de evaporação da água durante a cozedura, e o forno regula essa temperatura para que a sua comida nunca cozinhe além do necessário.

Assim como no sous vide tradicional, os alimentos não ficam dourados ou crocantes no modo Sous Vide. Para finalizar a sua comida com uma textura tostada, dourada ou crocante, adicione uma fase de cozedura separada com temperatura alta e o modo Sous Vide desativado. Pode programar as fases de cozedura para a sua receita na aplicação do forno Anova Precision® ou inserir manualmente as novas definições no visor.

USAR A SONDA DE COZINHA

Use a **SONDA DE COZINHA** para medir a temperatura central da sua comida enquanto coze. Insira a sonda na parte mais grossa, ou no centro da sua comida. Conforme desliza a sua panela no forno, ligue a extremidade oposta do cabo da sonda na Porta da Sonda de Cozinha, localizada no canto superior esquerdo dentro do forno (consulte a página 5). O visor do forno e a aplicação do forno Anova Precision® mostram a temperatura interna do alimento enquanto a sonda está em uso e permitem que insira a temperatura interna desejada durante a cozedura. A sonda de cozinha pode ser usada com o modo Sous Vide ativado ou desativado.

NOTA: A sonda de cozinha mede a temperatura central dos alimentos até 100° C (212° F).

DEFINIÇÕES

Esta página refere-se ao diagrama do Visor na página 10-11.

USAR O VAPOR



Pressione os controlos **VAPOR + OU** - para ajustar a percentagem do vapor.

Para parar de usar o vapor, pressione - **NO CONTROLO DO VAPOR** até que a percentagem alcance 0 e o visor mostre “OFF”.



Se o reservatório de água estiver vazio durante ou antes de cozinhar com vapor, **O INDICADOR DE ENCHIMENTO** piscará. Encha o reservatório de água e pressione o indicador de enchimento para continuar o fluxo de vapor.

NOTA: O forno não pode desumidificar o ar além da humidade na sua própria cozinha. Se estiver a cozinhar num ambiente húmido, o forno pode não ser capaz de atingir entradas de humidade relativa baixas.

GERAÇÃO DE VAPOR

Pode adicionar vapor ao processo de cozedura especificando uma percentagem de vapor (0–100%) no visor ou na aplicação. Isto irá ativar a caldeira para adicionar humidade dentro do forno.

Ao cozinhar a 100° C (212° F) ou menos, a percentagem de vapor que definir é interpretada como uma percentagem de humidade relativa. Neste intervalo de temperatura, o forno aciona a caldeira apenas quando necessário para manter os níveis de humidade, que podem ser pouco frequentes.

No entanto, quando usado em temperaturas acima de 100° C (212° F), o vapor é gerado constantemente durante o processo de cozedura. Neste modo, o forno não mede nem reage à quantidade de humidade interna.

LIGAR AO WI-FI

Conectar o seu forno à aplicação de forno Anova Precision® com Wi-Fi oferece a melhor experiência culinária.

- 1 **DESCARREGUE** a aplicação Anova Precision® no seu smartphone ou tablet.
- 2 **LIGUE-SE** à sua rede Wi-Fi preferida.
- 3 **ABRA** a aplicação e siga as instruções no ecrã para estabelecer a ligação.



NO VISOR DO FORNO

O ícone Wi-Fi no visor do forno mostrará o estado da ligação.

LUZ PULSANTE: a pesquisar/a ligar

LUZ SÓLIDA: ligado

VANTAGENS DE USAR A APP

- ▶ Configure o seu forno remotamente e monitorize o processo de cozedura a partir de qualquer lugar.
- ▶ Pesquise e cozinhe numa coleção de receitas fáceis de seguir, criadas exclusivamente para a Anova.
- ▶ Faça e partilhe as suas próprias receitas, com ingredientes, passos e fotografias.
- ▶ Guarde todas as suas receitas favoritas.

NOTA: A ligação Wi-Fi e a aplicação não são necessárias para usar o forno. No entanto, algumas funções podem não estar disponíveis com o uso manual.

CUIDADOS E LIMPEZA

LIMPEZA GERAL

- ▶ Limpe a frente do aparelho com um pano macio com água morna e detergente.
- ▶ Para limpar as superfícies de metal, use um detergente específico para aço inoxidável.
- ▶ Em caso de acumulação de resíduos minerais na parte inferior do interior, use algumas gotas de vinagre destilado com água morna e uma esponja macia.
- ▶ Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros restos de comida pode resultar em incêndio.
- ▶ Limpe a sujidade mais difícil com um detergente de forno.
- ▶ Não use esfregões ou detergentes abrasivos. Isto pode causar danos aos acabamentos e peças do forno.

ACESSÓRIOS

- ▶ Para a sonda de cozinha, limpe com água morna e sabão. Não mergulhe a sonda em água nem coloque na máquina de lavar louça.
- ▶ Os tabuleiros e a grelha incluídos podem ser lavados à mão ou na máquina. Não os limpe com detergentes abrasivos ou esfregões ou objetos com pontas afiadas. Isto pode causar danos ao aço inoxidável.
- ▶ Limpe todos os acessórios após cada uso e deixe secar completamente.
- ▶ Verifique e esvazie a bandeja coletora antes e depois de cada cozedura, para garantir que não transborda.

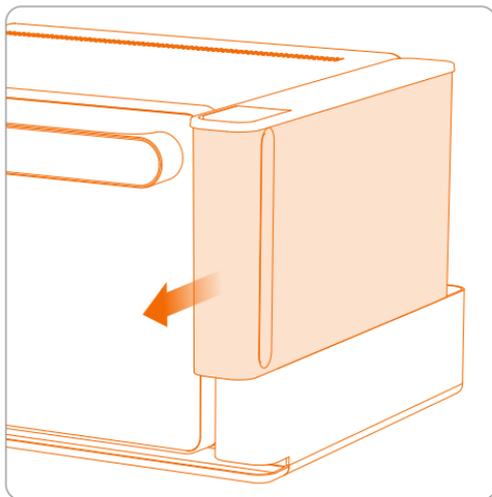


figura 1: remover o reservatório de água

LIMPAR O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Remova o reservatório de água deslizando para fora, conforme mostrado na fig. 1.
2. Remova a tampa do reservatório de água.
3. Lave suavemente o reservatório e a tampa com um pano macio ou uma esponja não abrasiva com água morna e sabão.
4. Seque cuidadosamente o reservatório de água com um pano de microfibra e deslize-o de volta para a posição ao lado do forno.
5. Encha o reservatório de água com água destilada fresca e coloque novamente a tampa do reservatório.

NOTA: O reservatório e a tampa não podem ser lavados na máquina de lavar louça.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO

Quando o gerador de vapor funcionar, há uma acumulação de calcário no seu interior devido ao teor de cálcio na água. A descalcificação periódica de acumulações residuais pode aumentar a vida útil do seu forno e evitar uma redução no desempenho.

A descalcificação é recomendada após 30 horas de uso do vapor. O ciclo de descalcificação automatizado demora cerca de 40 minutos para ser concluído.

Precisará de uma solução de descalcificação e água para realizar este ciclo.

NOTA: Recomendamos água destilada para ajudar a manter o funcionamento correto.



figura 2: colocação da bandeja durante a descalcificação

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO

PASSOS DE DESCALCIFICAÇÃO

1. Remova todos os acessórios. Coloque a bandeja sólida no fundo da cavidade de forma que a saída do dreno de descalcificação fique projetada para fora da extremidade da bandeja para recolher líquidos. Consulte a fig. 2.
2. Remova e esvazie o reservatório de água e, em seguida, coloque-o novamente no forno.
3. Misture 3/4 de chávena (cerca de 200 ml) de solução descalcificante com 1 quarto (1 l) de água e despeje no reservatório de água.
4. Ative o ciclo de descalcificação pressionando o **INDICADOR DE DESCALCIFICAÇÃO** no visor ou na aplicação. A primeira fase dura cerca de 30 minutos.
5. Após o fim da primeira fase, certifique-se de que não há solução de limpeza remanescente dentro do reservatório de água. Se houver, remova o reservatório, esvazie a solução, enxague o reservatório com água e coloque novamente.
6. Adicione 1 quarto (1 l) de água destilada ao reservatório de água.
7. Ative a segunda fase do ciclo pressionando o **INDICADOR DE DESCALCIFICAÇÃO** no visor ou na aplicação. A segunda fase dura cerca de 10 minutos.
8. Quando o ciclo estiver completo, remova a bandeja sólida e limpe-a.
9. Limpe qualquer humidade dentro do forno com um pano seco. Deixe secar completamente com a porta aberta.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

O forno Anova Precision® usa uma lâmpada de halogênio G9 de alta temperatura, 220-240 V, 25W dentro da cavidade. Se for necessário substituir a lâmpada, siga estes passos:

1. Desligue o forno da fonte de alimentação
2. Verifique se o forno está frio antes de tentar.
3. Abra a porta e observe a superfície superior da cavidade.
4. Remova com cuidado os quatro parafusos que prendem a tampa da lâmpada no lugar. Consulte a fig. 3.
5. Ao remover o quarto e último parafuso, coloque a mão sobre a tampa para evitar que caia.
6. Coloque a tampa de lado.
7. Pegue na lâmpada com cuidado e puxe-a para

fora da tomada (para a frente do forno).

8. Insira uma nova lâmpada e siga estes passos na ordem inversa para montar novamente

NOTA: Não aperte demais os parafusos, pois isto pode causar danos ao vidro.

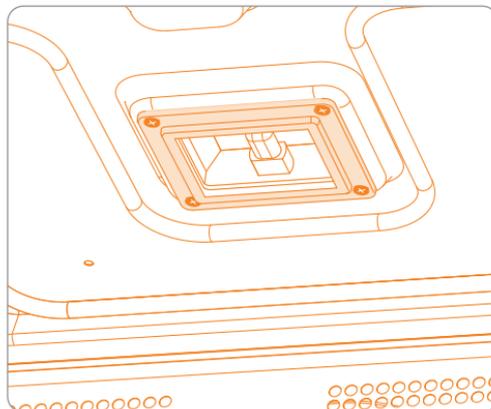


figura 3: tampa da lâmpada e parafusos

Limited warranty. Full details at anovaculinary.com/warranty

Anova®, Precision®, Precision® Cooker, and HemiFlow™ are trademarks or registered trademarks of Anova Applied Electronics, Inc. ©2020 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. All Rights Reserved.

Apple, the Apple logo and iPhone are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc. Android, Google Play, and the Google Play logo are trademarks of Google Inc. All other trademarks and trade names are properties of their respective owners.

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM
SUPPORT@ANOVACULINARY.COM

