



ANOVA PRECISION[®] COOKER MINI / LITE

Quick Start Guide

English • Français • Italiano • Español
Deutsch • Português • Nederlands • Dansk
Suomalainen • Svenska • Norsk



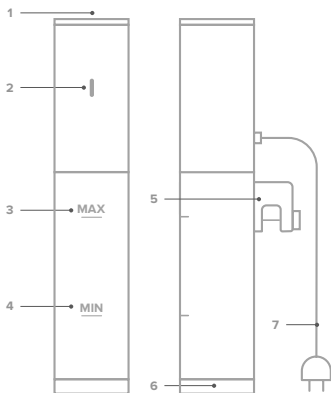
YOUR COOKER

- 1 Button
- 2 LED Indicator
- 3 Maximum Water Level Line
- 4 Minimum Water Level Line
- 5 Clamp
- 6 Removable Bottom Cap
- 7 Plug

LED LIGHT MODES

- *White: idle*
- ⦿ *Pulsing Blue: preheating*
- *Solid Blue: cooking*
- *Red: low water or error*
- ⦿ *Pulsing White: pairing*

2

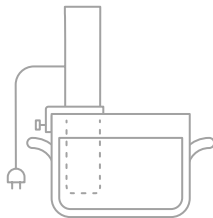




WHAT YOU'LL NEED



Sealable
bags



Your pot
(any pot)



Something
tasty



GET CONNECTED

The Anova Precision® Cooker Mini/Lite requires a connection to be used. A subscription is required to connect to WiFi, receive software updates, and to access the latest guides, recipes, and track your cook history.

You can still connect and operate your Anova Precision® Cooker Mini/Lite without a subscription via Bluetooth.

Simply download the Anova app by scanning the QR code.





SETTING UP

FILL A POT


- Fill a pot or container with water.
- Place it on a heat-safe surface or trivet, away from counter edges.

ATTACH YOUR COOKER

- Loosen the rear screw on your Anova Precision® Cooker clamp.
- Fit the clamp over the edge of your pot or container.
- Tighten the rear screw so it is snug against the wall of the pot.



PLUG IN

- Plug in your Anova Precision® Cooker.
 - Place your food in a sealable bag and lower the bag into the water.
 - Clip the bag to the side of the pot or container. *(optional)*
- 

COOKING GUIDE



STEAK

THICKNESS

1" (25mm)

TEMPERATURE

130°F (54.4°C)

COOK TIME

1 hour



**POULTRY
(BONELESS)**

THICKNESS

2" (50mm)

TEMPERATURE

150°F (65.5°C)

COOK TIME

1 hour



PORK CHOPS

THICKNESS

2" (50mm)

TEMPERATURE

140°F (60°C)

COOK TIME

2 hours



SALMON

THICKNESS

1-2" (25-50mm)

TEMPERATURE

125°F (51.5°C)

COOK TIME

30-40 mins



**ROOT
VEGETABLES**

THICKNESS

1" (25mm)

TEMPERATURE

183°F (84°C)

COOK TIME

1 hour



**EGGS
(SOFT BOILED)**

THICKNESS

-

TEMPERATURE

143°F (62°C)

COOK TIME

45 mins



CARE AND CLEANING

REMOVING SCALE BUILD UP

Frequent use can result in scale build up on the heater, resulting in a decrease in performance. It is important to clean regularly and it is quite simple.

- Dilute equal parts water and vinegar in a small pot.
- Place your cooker in the pot and secure with the clamp.
- Set the temperature to 158°F/70°C and let your cooker reach temperature.
- Run for 30 minutes.
- Rinse and your cooker is ready to go.

CLEANING



This method is best for cleaning your cooker if you experience a broken bag during a cook.

- Add water and a small amount of dishwashing detergent in a small pot.
- Place your cooker in the pot and secure with the clamp.
- Set the temperature to 158°F/70°C and let your cooker reach temperature.
- Run for 30 minutes.
- Rinse and your cooker is ready to go.



TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, OR INJURY:

1. Do not use with damaged cord or plug.
2. If appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, do not attempt to use the device again. Contact Anova Support at support@anovaculinary.com for assistance.
3. Do not use outdoors.
4. Unplug the electrical cord when not in use and before servicing.
5. Do not allow to be used as a toy. Close attention is necessary when used by or near children.
6. Use only as described in this manual. Use only manufacturer's recommended attachments.
7. Do not pull or carry by cord or use cord as a handle.
8. Do not use extension cords or outlets with inadequate current carrying capacity.
9. Do not unplug by pulling on cord. To unplug, grasp the plug.
10. Do not handle plug or appliance with wet hands.
11. Do not put any object into openings. Do not use with any opening blocked; keep free of dust, lint, hair, and anything that may reduce water flow.
12. Do not use appliance in flammable or combustible liquids such as gasoline, or use in areas where they may be present.
13. Store your appliance indoors in a cool, dry area.
14. Do not use a voltage converter or adapter, or plug a device into an outlet with unmatched voltage.



ALWAYS EXERCISE BASIC SAFETY PRECAUTIONS WHEN OPERATING ELECTRICAL APPLIANCES, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. Read all instructions, including the instructions you're reading now.
2. Do not touch hot surfaces.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plugs, or the device's electrical components in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow device to cool before assembling or disassembling.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. Do not operate the appliance if it has malfunctioned or been damaged in any manner. For assistance contact Anova Support at support@anovaculinary.com.
7. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer and may cause injuries.
8. Do not let cord hang over the edge of the table or counter. Do not let the cord come in contact with hot surfaces.
9. Do not place the device on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. Use extreme caution when moving an appliance containing hot liquids.
11. Do not unplug while device is running.
12. Do not use appliance for anything other than its intended use.
13. Do not open bottom enclosure while device is plugged in or operating as there are heating elements and moving parts.
14. Do not use directly on a granite or marble surface. Always place an insulating surface between the hot pot and granite or marble surface.




FCC/IC COMPLIANCE

This device complies with Part 15 of the FCC Rules / Industry Canada licence-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Caution: Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device contains licence-exempt transmitter(s)/receiver(s) that comply with Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause interference.
 2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.
- 

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:



- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

To satisfy FCC & IC RF exposure requirements, a separation distance of 20 cm or more should be maintained between the antenna of this device and persons during device operation.

To ensure compliance, operations at closer than this distance is not recommended

Limited by local law regulations, version for North America does not have region selection option.

The device for operation in the band 5150-5250 MHz is only for indoor use to reduce the potential for harmful interference to co-channel mobile satellite systems;





ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM

Limited warranty. Full details available at anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision® Cooker, and HemiFlow™ are trademarks or registered trademarks of Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US. 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 PRECISION[®] MINI CUISEUR

Guide de démarrage rapide

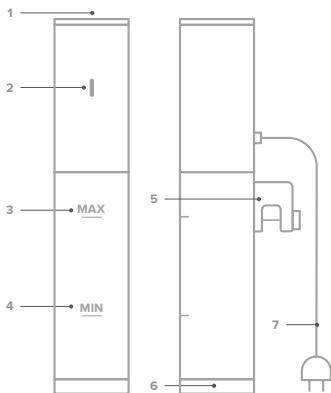
VOTRE CUISEUR

- 1 Bouton
- 2 Indicateur LED
- 3 Maximum Ligne de niveau d'eau
- 4 Minimum Ligne de niveau d'eau
- 5 Pince
- 6 Bouchon inférieur amovible
- 7 Fiche

MODES D'ÉCLAIRAGE PAR LED

- *Blanc : inactif*
- ⦿ *Bleu pulsé : préchauffage*
- *Bleu uni : cuisson*
- *Rouge : manque d'eau ou erreur*
- ⦿ *Blanc pulsé : appariement*

14

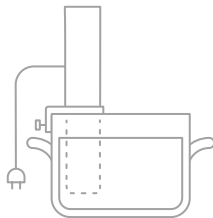




CE DONT VOUS AUREZ BESOIN



Sacs
hermétiques



Votre casserole
(toute casserole)



Un festin pour
les papilles



SE CONNECTER AU WI-FI

Le cuiseur Anova Précision® Mini/Lite nécessite une connexion. Un abonnement est requis pour se connecter au Wi-Fi, recevoir des mises à jour logicielles et accéder aux tout derniers guides, aux recettes et suivre votre historique culinaire.

Vous pouvez toujours connecter et utiliser votre Anova Precision® Cooker Mini/Lite sans abonnement via Bluetooth.

Il suffit de télécharger l'application Anova en scannant le code QR.





MISE EN PLACE

REMP LISSEZ UNE CASSEROLE

- Remplissez une casserole ou un récipient d'eau.
 - Placez-la sur une surface ou un dessous de plat résistant à la chaleur, à l'écart des bords du comptoir.

FIXEZ VOTRE CUISEUR

- Desserrez la vis arrière de votre cuiseur Anova Precision®
- Ajustez la pince sur le bord de votre casserole ou récipient.
- Serrez la vis arrière de manière à ce qu'elle soit bien ajustée contre la paroi de la casserole.

BRANCHER

- Branchez votre cuiseur Anova Precision®
- Placez vos aliments dans un sac hermétique et immergez le sac dans l'eau.
- Fixez le sac sur le côté de la casserole ou du récipient. *(facultatif)*

GUIDE DE CUISSON



STEAK

ÉPAISSEUR
1 po (25mm)
TEMPÉRATURE
130°F (54,4°C)

TEMPS DE CUISSON
1 heure



VOLAILLE (SANS OS)

ÉPAISSEUR
2 po (50mm)
TEMPÉRATURE
150°F (65,5°C)

TEMPS DE CUISSON
1 heure



CÔTELETTES DE PORC

ÉPAISSEUR
2 po (50mm)
TEMPÉRATURE
140°F (60°C)

TEMPS DE CUISSON
2 heures



SAUMON

ÉPAISSEUR
1-2 po (25-50mm)
TEMPÉRATURE
125°F (51-5°C)

TEMPS DE CUISSON
30-40 minutes



LÉGUMES RACINES

ÉPAISSEUR
1 po (25mm)
TEMPÉRATURE
183°F (84°C)

TEMPS DE CUISSON
1 heure



ŒUFS (À LA COQUE)

ÉPAISSEUR
-
TEMPÉRATURE
143°F (62°C)

TEMPS DE CUISSON
45 mins



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ÉLIMINER LES DÉPÔTS DE CALCAIRE

L'utilisation fréquente de l'appareil peut entraîner une accumulation de tartre sur le réchauffeur, ce qui réduit ses performances. Il est important de nettoyer régulièrement et c'est assez simple.

- Diluer l'eau et le vinaigre à parts égales dans une petite casserole.
- Placez votre cuiseur dans la marmite et fixez-le à l'aide du collier de serrage.
- Réglez la température sur 158°F/70°C et laissez votre cuiseur atteindre la température.
- Laissez-le pendant 30 minutes.
- Rincez et votre cuiseur est prêt à fonctionner.

NETTOYAGE Cette méthode est la meilleure pour nettoyer votre cuiseur si vous avez un sac cassé pendant la cuisson.

- Ajoutez de l'eau et une petite quantité de détergent à vaisselle dans une petite casserole.
- Placez votre cuiseur dans la marmite et fixez-le à l'aide du collier de serrage.
- Réglez la température sur 158°F/70°C et laissez votre cuiseur atteindre la température.
- Laissez-le pendant 30 minutes.
- Rincez et votre cuiseur est prêt à fonctionner.



**POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE,
D'ÉLECTROCUTION OU DE BLESSURE :**

1. N'utilisez pas avec un cordon ou une fiche endommagé(e).
2. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il le devrait, s'il est tombé, s'il a été endommagé, s'il est resté à l'extérieur ou s'il est tombé dans l'eau, n'essayez pas de l'utiliser à nouveau. Contactez le support Anova à support@anovaculinary.com pour obtenir de l'aide.
3. N'utilisez pas à l'extérieur.
4. Débranchez le cordon électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute opération d'entretien.
5. Ne le laissez pas être utilisé comme un jouet. Une attention particulière est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
6. N'utilisez que ce qui est décrit dans ce manuel. N'utilisez que les accessoires recommandés par le fabricant.
7. Il ne faut pas tirer ou transporter par le cordon, ni utiliser le cordon comme poignée.
8. N'utilisez pas de rallonges ou de prises de courant dont la capacité de charge est insuffisante.
9. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon. Pour débrancher, saisissez la fiche.
10. Ne manipulez pas la fiche ou l'appareil avec des mains mouillées.
11. Ne mettez aucun objet dans les ouvertures. Ne l'utilisez pas si l'ouverture est bloquée ; gardez-le à l'abri de la poussière, des peluches, des cheveux et de tout ce qui pourrait réduire l'écoulement de l'eau.
12. N'utilisez pas l'appareil dans des liquides inflammables ou combustibles tels que l'essence, ou dans des zones où ils peuvent être présents.
13. Conservez votre appareil à l'intérieur, dans un endroit frais et sec.
14. N'utilisez pas de convertisseur de tension ou d'adaptateur, et ne branchez pas un appareil sur une prise dont la tension n'est pas adaptée.

20



PRENEZ TOUJOURS DES MESURES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES LORSQUE VOUS UTILISEZ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES, NOTAMMENT LES SUIVANTES :

1. Lisez toutes les instructions, y compris celles que vous êtes en train de lire.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes.
3. Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou les composants électriques de l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de l'assembler ou de le désassembler.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé. N'utilisez pas l'appareil s'il a mal fonctionné ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Pour obtenir de l'aide, contactez Anova Support à support@anovaculinary.com.
7. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant de l'appareil et peut entraîner des blessures.
8. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
10. Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez un appareil contenant des liquides chauds.
11. Ne débranchez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
12. N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
13. N'ouvrez pas le fond du boîtier lorsque l'appareil est branché ou en fonctionnement, car il contient des éléments chauffants et des pièces mobiles.
14. Il ne faut pas l'utiliser directement sur une surface en granit ou en marbre. Placez toujours une surface isolante entre la marmite et la surface en granit ou en marbre.



Garantie limitée. Tous les détails sont disponibles sur anovaculinary.com/garantie.

Anova®, Precision®, Precision® Cooker, et HemiFlow™ sont des marques commerciales ou des marques déposées d'Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, États-Unis. Tous droits réservés.

Apple, le logo Apple et iPhone sont des marques déposées d'Apple Inc. aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Android, Google Play et le logo Google Play sont des marques déposées de Google Inc. Toutes les autres marques et appellations commerciales sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.





ANOVA PRECISION[®] MINI COOKER

Guida rapida

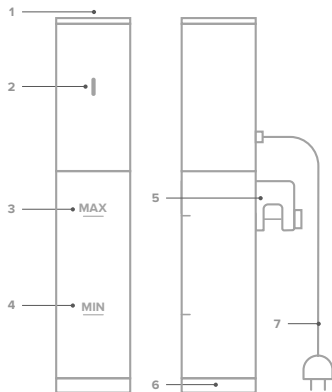
LA TUA PENTOLA

- 1 Pulsante
- 2 Indicatore LED
- 3 Linea di livello massimo dell'acqua
- 4 Linea di livello minimo dell'acqua
- 5 Morsetto
- 6 Tappo inferiore rimovibile
- 7 Spina

MODALITÀ DI ILLUMINAZIONE A LED

- Bianco: inattivo
- ◉ Blu lampeggiante: preriscaldamento
- Blu solido: cottura
- Rosso: acqua bassa o errore
- ◉ Bianco lampeggiante: accoppiamento

24

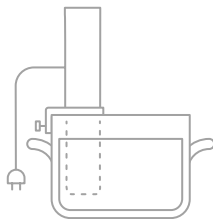




CHE COSA TI SERVE



Sacchetti
richiudibili



La tua pentola
(qualsiasi
pentola)



Qualcosa di
gustoso



CONNETTERSI AL WI-FI

Per usare l'Anova Precision® Cooker Mini/Lite è necessaria una connessione. Serve necessariamente un abbonamento per connettersi al WiFi, ricevere aggiornamenti software e accedere alle guide e alle ricette più recenti e tenere traccia della cronologia della cucina.

Puoi comunque connetterti e utilizzare il tuo Anova Precision® Cooker Mini/Lite senza abbonamento tramite Bluetooth.

Basta scaricare l'app Anova scansionando il codice QR.





IMPOSTARE

RIEMPIRE UNA PENTOLA

- Riempire d'acqua una pentola o un contenitore.
- Posizionare su una superficie o un sottopentola sicuri per il calore, lontano dai bordi del bancone.

FISSARE LA PENTOLA

- Allentare la vite posteriore del morsetto della pentola Anova Precision®.
- Inserire il morsetto sul bordo della pentola o del contenitore.
- Serrare la vite posteriore in modo che sia aderente alla parete della pentola.

COLLEGARE

- Collegare il Cooker Anova Precision®.
- Mettere il cibo in un sacchetto sigillabile e immergerlo nell'acqua.
- Agganciare il sacchetto al lato della pentola o del contenitore. *(opzionale)*

GUIDA ALLA COTTURA



BISTECCA

SPESSORE
1" (25mm)

TEMPERATURA
130°F (54,4°C)

TEMPO DI COTTURA
1 ora



**POLLAME
(SENZA OSSA)**

SPESSORE
2" (50mm)

TEMPERATURA
150°F (65,5°C)

TEMPO DI COTTURA
1 ora



**COSTOLETTE
DI MAIALE**

SPESSORE
2" (50mm)

TEMPERATURA
140°F (60°C)

TEMPO DI COTTURA
2 ore



SALMONE

SPESSORE
1-2" (25-50mm)

TEMPERATURA
125°F (51,5°C)

TEMPO DI COTTURA
30-40 minuti



TUBERI

SPESSORE
1" (25mm)

TEMPERATURA
183°F (84°C)

TEMPO DI COTTURA
1 ora



**UOVA
(SODE)**

SPESSORE
-

TEMPERATURA
143°F (62°C)

TEMPO DI COTTURA
45 minuti



CURA E PULIZIA

RRIMOZIONE ACCUMULI DI CALCARE

L'uso frequente può provocare l'accumulo di calcare sul riscaldatore, con conseguente riduzione delle prestazioni. È importante pulire regolarmente ed è abbastanza semplice.

- Diluire acqua e aceto in parti uguali in un pentolino.
- Posizionare la pentola e fissarla con il morsetto.
- Impostare la temperatura a 158°F/70°C e lasciare che la pentola raggiunga la temperatura.
- Eseguire per 30 minuti.
- Risciacquare e la vostra pentola è pronta per l'uso.

PULIZIA

Questo metodo è il migliore per pulire la pentola se si verifica una rottura del sacchetto durante la cottura.

- Aggiungere acqua e una piccola quantità di detersivo per piatti in un pentolino.
- Posizionare la pentola e fissarla con il morsetto.
- Impostare la temperatura a 158°F/70°C e lasciare che la pentola raggiunga la temperatura.
- Eseguire per 30 minuti.
- Risciacquare e la vostra pentola è pronta per l'uso.



**PER RIDURRE IL RISCHIO DI INCENDIO,
SCOSSE ELETTRICHE O LESIONI:**

1. Non utilizzare con cavo o spina danneggiati.
2. Se l'apparecchio non funziona come dovrebbe, è caduto, è stato danneggiato, è stato lasciato all'aperto o è caduto in acqua, non tentare di utilizzarlo di nuovo. Per assistenza, contattare l'assistenza Anova all'indirizzo support@anovaculinary.com.
3. Non utilizzare all'aperto.
4. Scollegare il cavo elettrico quando non viene utilizzato e prima di effettuare interventi di manutenzione su.
5. Non lasciare che venga utilizzato come giocattolo. È necessario prestare molta attenzione in caso di utilizzo da parte o in prossimità di bambini.
6. Utilizzare solo come descritto in questo manuale. Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore.
7. Non tirare o trasportare con il cavo e non usare il cavo come impugnatura.
8. Non utilizzare prolunghe o prese di corrente di capacità insufficiente.
9. Non staccare la spina tirando il cavo. Per staccare la spina, afferrarla.
10. Non maneggiare la spina o l'apparecchio con le mani bagnate.
11. Non inserire oggetti nelle aperture. Non utilizzare con le aperture ostruite; tenere libere da polvere, lanugine, capelli e qualsiasi cosa che possa ridurre il flusso dell'acqua.
12. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di liquidi infiammabili o combustibili come la benzina, né in aree in cui potrebbero essere presenti.
13. Conservare l'apparecchio al chiuso, in un luogo fresco e asciutto.
14. Non utilizzare convertitori o adattatori di tensione, né collegare un dispositivo a una presa di corrente con una tensione non corrispondente.

QUANDO SI UTILIZZANO APPARECCHI ELETTRICI, ADOTTARE SEMPRE LE PRECAUZIONI DI SICUREZZA DI BASE, TRA CUI LE SEGUENTI:

1. Leggere tutte le istruzioni, comprese quelle che si stanno leggendo adesso.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o i componenti elettrici del dispositivo in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria una stretta sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non la si usa e prima di pulirla. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di montarlo o smontarlo.
6. Non mettere in funzione alcun apparecchio con un cavo o una spina danneggiati. Non mettere in funzione l'apparecchio se è malfunzionante o se è stato danneggiato in qualche modo. Per assistenza contattare l'Assistenza Anova all'indirizzo support@anovaculinary.com.
7. L'uso di accessori non è raccomandato dal produttore dell'apparecchio e può causare lesioni.
8. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del tavolo o del bancone. Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde.
9. Non collocare il dispositivo su o vicino a bruciatori a gas o elettrici caldi, o in un forno riscaldato.
10. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente liquidi caldi.
11. Non staccare la spina mentre il dispositivo è in funzione.
12. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
13. Non aprire l'involucro inferiore mentre il dispositivo è collegato o è in funzione, poiché sono presenti elementi riscaldanti e parti mobili.
14. Non utilizzare direttamente su superfici in granito o marmo. Porre sempre una superficie isolante tra la pentola calda e il granito o la superficie di marmo.



Garanzia limitata. Tutti i dettagli sono disponibili su anovaculinary.com/garanzia.

Anova®, Precision®, Precision®Cooker e HemiFlow™ sono marchi o marchi registrati di Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US. Tutti i diritti riservati.

Apple, il logo Apple e iPhone sono marchi di Apple Inc. registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple Inc. Android, Google Play e il logo Google Play sono marchi di Google Inc. Tutti gli altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari.





ANOVA PRECISION[®] COCINA MINI

Guía de inicio rápido

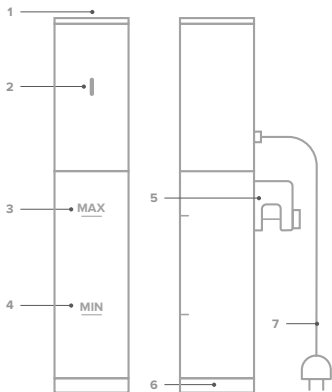
TU COCINA

- 1 Botón
- 2 Indicador LED
- 3 Línea de nivel máximo de agua
- 4 Línea de nivel mínimo de agua
- 5 Pinza
- 6 Tapa inferior extraíble
- 7 Enchufe

MODOS DE LUZ LED

- *Blanco: inactivo*
- ⦿ *Azul pulsante: precalentamiento*
- *Azul fijo: cocinar*
- *Rojo: bajo nivel de agua o error*
- ⦿ *Blanco pulsante: emparejamiento*

34

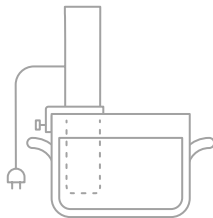




LO QUE NECESITARÁ



Bolsas
sellables



Su olla
(cualquier olla)



Algo
sabroso





CONECTARSE A WI-FI

El horno Anova Precisión® Cooker Mini/Lite necesita una conexión para poder funcionar. Es necesario suscribirse para conectarse a wifi, recibir actualizaciones de software y acceder a las últimas guías y recetas, y realizar un seguimiento de su historial de cocina.

Puede conectar y utilizar su horno Anova Precision® Cooker Mini/Lite sin necesidad de una suscripción a través de Bluetooth.

Solo tiene que descargar la aplicación Anova





CONFIGURANDO

LLENAR UNA OLLA

- Llene una olla o un recipiente con agua.
- Colóquelo sobre una superficie o salvamanteles resistentes al calor, lejos de los bordes de la encimera.

COLOCAR SU COCINA

- Afloje el tornillo trasero de la abrazadera de cocina Anova Precision®.
- Coloque la pinza sobre el borde de la olla o recipiente.
- Apriete el tornillo trasero para que quede ajustado contra la pared de la olla.

ENCHUFAR

- Enchufe su olla Anova Precision®.
- Ponga los alimentos en una bolsa con cierre hermético y sumerja la bolsa en el agua.
- Sujete la bolsa a un lado de la olla o recipiente. *(opcional)*

GUÍA DE COCINA



FILETE

GROSOR
1" (25 mm)
TEMPERATURA
130 °F (54,4 °C)

TIEMPO DE COCCIÓN
1 hora



**AVES DE CORRAL
(GROSOR)**

GROSOR
2" (50 mm)
TEMPERATURA
150 °F (65,5 °C)

TIEMPO DE COCCIÓN
1 hora



**CHULETAS
DE CERDO**

GROSOR
2" (50 mm)
TEMPERATURA
140 °F (60 °C)

TIEMPO DE COCCIÓN
2 horas



SALMÓN

GROSOR
1-2" (25-50 mm)
TEMPERATURA
125 °F (51,5 °C)

TIEMPO DE COCCIÓN
30-40 mins



TUBERCULOS

GROSOR
1" (25 mm)
TEMPERATURA
183 °F (84 °C)

TIEMPO DE COCCIÓN
1 hora



**HUEVOS
(HERVIDOS)**

GROSOR
-
TEMPERATURA
143 °F (62 °C)

TIEMPO DE COCCIÓN
45 mins



CUIDADO Y LIMPIEZA

ELIMINAR LA ACUMULACIÓN DE INCRUSTACIONES

El uso frecuente puede provocar que se acumulen incrustaciones en el calentador, lo que reduce el rendimiento. Es importante limpiarla con regularidad y es bastante sencillo.

- Diluya partes iguales de agua y vinagre en una olla pequeña.
- Coloque la cocina en la olla y asegúrela con la pinza.
- Ajuste la temperatura a 158°F/70°C y deje que la cocina alcance la temperatura.
- Deje que funcione durante 30 minutos.
- Enjuague y la cocina está lista para su uso.

LIMPIEZA

Este método es el más adecuado para limpiar la cocina si se rompe una bolsa durante la cocción.

- Agregue agua y una pequeña cantidad de detergente para lavar platos en una olla pequeña.
- Coloque la cocina en la olla y asegúrela con la pinza.
- Ajuste la temperatura a 158°F/70°C y deje que la cocina alcance la temperatura.
- Deje que funcione durante 30 minutos.
- Enjuague y la cocina está lista para su uso.



PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIONES:

1. No lo use si el cable o el enchufe están dañados.
2. Si el aparato no funciona como debería, se ha caído, está dañado, se ha dejado al aire libre o se ha caído al agua, no intente volver a utilizar el dispositivo. Póngase en contacto con el servicio de asistencia de Anova en support@anovaculinary.com para obtener ayuda.
3. No lo use al aire libre.
4. Desenchufe el cable eléctrico cuando no lo utilice y antes de repararlo.
5. No permita que se utilice como juguete. Es necesario prestar mucha atención cuando lo usen niños o se encuentren alrededor.
6. Úselo únicamente como se describe en este manual. Solamente debe utilizar los accesorios recomendados por el fabricante.
7. No tire ni transporte con cable ni use el cable como asa.
8. No utilice alargadores ni enchufes con una capacidad de carga de corriente inadecuada.
9. No lo desenchufe tirando del cable. Para desconectarlo, sujete el enchufe.
10. No manipule el enchufe ni el aparato con las manos mojadas.
11. No coloque ningún objeto en las aberturas. No lo use con ninguna abertura bloqueada; manténgalo libre de polvo, pelusa, pelo y cualquier cosa que pueda reducir el flujo de agua.
12. No use el aparato en líquidos inflamables o combustibles, como gasolina, ni lo utilice en zonas donde puedan estar presentes.
13. Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
14. No utilice un convertidor o adaptador de voltaje, ni enchufe un dispositivo a una toma de corriente con un voltaje inigualable.

40



TOME SIEMPRE LAS PRECAUCIONES DE SEGURIDAD BÁSICAS CUANDO UTILICE APARATOS ELÉCTRICOS, INCLUIDAS LAS QUE SE INDICAN A CONTINUACIÓN:

1. Lea todas las instrucciones, incluidas las que está leyendo en este momento.
2. No toque superficies calientes.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni los componentes eléctricos del dispositivo en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca el aparato cuando lo utilicen niños o se encuentren alrededor.
5. Desconéctelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que el dispositivo se enfríe antes de montarlo o desmontarlo.
6. No use ningún aparato si el cable o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si no funciona correctamente o se ha dañado de alguna forma. Póngase en contacto con el servicio de asistencia de Anova en support@anovaculinary.com.
7. El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios y puede provocar lesiones.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera. Tenga cuidado para evitar que el cable entre en contacto con superficies calientes.
9. No coloque el dispositivo sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente, ni en un horno caliente.
10. Extreme la precaución al mover un aparato que contenga líquidos calientes.
11. No lo desconecte de la red eléctrica mientras el dispositivo esté en funcionamiento.
12. No utilice el aparato para ninguna otra finalidad distinta a la que fue diseñado.
13. No abra la carcasa inferior con el dispositivo enchufado o funcionando, ya que hay elementos calefactores y piezas móviles.
14. No lo use directamente sobre una superficie de granito o mármol. Coloque siempre una superficie aislante entre la olla caliente y la superficie de granito o mármol.



Garantía limitada. Puede encontrar información completa en anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision® Cooker y HemiFlow™ son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, EE. UU. Todos los derechos reservados.

Apple, el logotipo de Apple y iPhone son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. Android, Google Play y el logotipo de Google Play son marcas comerciales de Google Inc. Todas las demás marcas comerciales y nombres comerciales son propiedad de sus respectivos propietarios.





ANOVA

PRÄZISION[®]

MINI KOCHER

Schnellstart-Anleitung

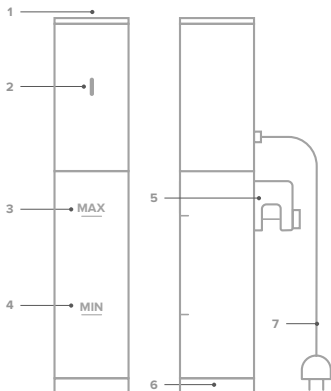
IHR KOCHER

- 1 Schaltfläche
- 2 LED-Anzeige
- 3 Maximum Wasserstandslinie
- 4 Minimum Wasserstandslinie
- 5 Klemme
- 6 Abnehmbare untere Kappe
- 7 Stecker

LED-LICHT-MODI

- *Weiß: Leerlauf*
- ⦿ *Pulsierendes Blau: Vorheizen*
- *Unifarbenes Blau: Kochen*
- *Rot: Wassermangel oder Fehler*
- ⦿ *Pulsierendes Weiß: Paarung*

44

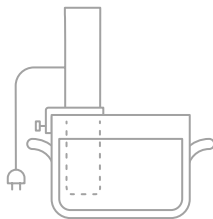




WAS SIE BRAUCHEN



Verschließbare
Beutel



Ihr Topf
(beliebiger Topf)



Etwas
Leckeres





MIT WI-FI VERBINDEN

Für die Verwendung des Anova Precisión® Cooker Mini/Lite ist eine Verbindung erforderlich. Ein Abonnement ist erforderlich, um eine WiFi-Verbindung herzustellen, Software-Updates zu erhalten, auf die neuesten Anleitungen und Rezepte zuzugreifen und Ihren Kochverlauf zu verfolgen.

Sie können Ihren Anova Precision® Cooker Mini/Lite auch ohne ein Abonnement über Bluetooth verbinden und bedienen.

Laden Sie einfach die Anova-App herunter, indem Sie den QR-Code scannen.





EINRICHTEN

FÜLLEN SIE EINEN TOPF

- Füllen Sie einen Topf oder Behälter mit Wasser.
- Stellen Sie ihn auf eine hitzebeständige Unterlage oder einen Untersetzer, entfernt von den Kanten der Arbeitsfläche.

BEFESTIGEN SIE IHREN KOCHER

- Lösen Sie die hintere Schraube an Ihrer Anova Precision® Kocherklemme.
- Setzen Sie die Klammer über den Rand Ihres Topfes oder Behälters.
- Ziehen Sie die hintere Schraube an, so dass sie fest an der Wand des Topfes anliegt.

EINSTECKEN

- Schließen Sie Ihren Anova Precision® Kocher an.
- Geben Sie Ihre Lebensmittel in einen verschließbaren Beutel und senken Sie den Beutel in das Wasser.
- Befestigen Sie den Beutel an der Seite des Topfes oder Behälters. *(optional)*

KOCHLEITFADEN



STEAK

STÄRKE
1" (25mm)
TEMPERATUR
130°F (54.4°C)
GARZEIT
1 Stunde



**GEFLÜGEL
(KNOCHENLOS)**

STÄRKE
2" (50mm)
TEMPERATUR
150°F (65.5°C)
GARZEIT
1 Stunde



SCHWEINEKOTELETT

STÄRKE
2" (50mm)
TEMPERATUR
140°F (60°C)
GARZEIT
2 hours



LACHS

STÄRKE
1-2" (25-50mm)
TEMPERATUR
125°F (51.5°C)
GARZEIT
30-40 Min.



WURZELGEMÜSE

STÄRKE
1" (25mm)
TEMPERATUR
183°F (84°C)
GARZEIT
1 Stunde



**EIER
(WEICHGEKOCHT)**

STÄRKE
-
TEMPERATUR
143°F (62°C)
GARZEIT
45 mins



PFLEGE UND REINIGUNG

ENTFERNUNG VON ABKALKUNGEN

Häufiger Gebrauch kann zu Ablagerungen auf dem Heizelement führen, was eine Leistungsminderung zur Folge hat. Es ist wichtig, regelmäßig zu reinigen, und es ist ganz einfach.

- Wasser und Essig zu gleichen Teilen in einem kleinen Topf verdünnen.
- Setzen Sie den Kocher in den Topf und befestigen Sie ihn mit der Klammer.
- Stellen Sie die Temperatur auf 158°F/70°C und lassen Sie Ihren Herd auf Temperatur kommen.
- Laufen Sie 30 Minuten lang.
- Abspülen und schon ist der Kocher einsatzbereit.

REINIGUNG

Diese Methode eignet sich am besten für die Reinigung Ihres Kochers, wenn während des Kochens ein Beutel kaputt geht.

- Geben Sie Wasser und eine kleine Menge Geschirrspülmittel in einen kleinen Topf.
- Setzen Sie den Kocher in den Topf und befestigen Sie ihn mit der Klammer.
- Stellen Sie die Temperatur auf 158°F/70°C und lassen Sie Ihren Herd auf Temperatur kommen.
- Laufen Sie 30 Minuten lang.
- Abspülen und schon ist der Kocher einsatzbereit.



**UM DIE GEFAHR VON BRÄNDEN,
STROMSCHLÄGEN ODER VERLETZUNGEN
ZU VERRINGERN:**

1. Nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker verwenden.
2. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen ist, beschädigt wurde, im Freien steht oder ins Wasser gefallen ist, versuchen Sie nicht, das Gerät wieder zu benutzen. Wenden Sie sich an den Anova-Support unter support@anovaculinary.com, um Hilfe zu erhalten.
3. Nicht im Freien verwenden.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es warten.
5. Darf nicht als Spielzeug verwendet werden. Bei der Verwendung durch oder in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
6. Verwenden Sie das Gerät nur wie in diesem Handbuch beschrieben. Verwenden Sie nur die vom Hersteller empfohlenen Anbaugeräte.
7. Nicht an der Schnur ziehen oder tragen oder die Schnur als Griff verwenden.
8. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Steckdosen mit unzureichender Strombelastbarkeit.
9. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Um den Stecker herauszuziehen, fassen Sie ihn an.
10. Fassen Sie den Stecker oder das Gerät nicht mit nassen Händen an.
11. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn eine Öffnung blockiert ist; halten Sie es frei von Staub, Flusen, Haaren und allem, was den Wasserfluss beeinträchtigen könnte.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht in entflammaren oder brennbaren Flüssigkeiten wie z. B. Benzin oder in Bereichen, in denen diese vorhanden sein könnten.
13. Lagern Sie Ihr Gerät in einem kühlen, trockenen Raum.
14. Verwenden Sie keinen Spannungswandler oder Adapter und schließen Sie kein Gerät an eine Steckdose mit nicht angepasster Spannung an.

50





BEACHTEN SIE BEIM BETRIEB VON ELEKTROGERÄTEN STETS DIE GRUNDLEGENDEN SICHERHEITSVORKEHRUNGEN, EINSCHLIESSLICH DER FOLGENDEN:

1. Lesen Sie alle Anleitungen, auch die, die Sie gerade auf lesen.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.
3. Tauchen Sie zum Schutz vor Stromschlägen das Kabel, den Stecker oder die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es montieren oder demontieren.
6. Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an den Anova-Support unter support@anovaculinary.com, um Hilfe zu erhalten.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen wird vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
8. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante oder den Tresen hängen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern, oder in einen heißen Ofen.
10. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißen Flüssigkeiten bewegen.
11. Ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, während das Gerät läuft.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
13. Öffnen Sie das untere Gehäuse nicht, wenn das Gerät eingesteckt oder in Betrieb ist, da sich dort Heizelemente und bewegliche Teile befinden.
14. Nicht direkt auf einer Granit- oder Marmoroberfläche verwenden. Legen Sie immer eine isolierende Unterlage zwischen den heißen Topf und die Granit- oder Marmoroberfläche.



Begrenzte Garantie. Alle Einzelheiten finden Sie unter anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision®Kocher und HemiFlow™ sind Marken oder eingetragene Marken von Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US. Alle Rechte vorbehalten.

Apple, das Apple-Logo und iPhone sind Marken von Apple Inc. und in den USA und anderen Ländern eingetragen. App Store ist eine Dienstleistungsmarke von Apple Inc. Android, Google Play und das Google Play-Logo sind Marken von Google Inc. Alle anderen Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.





ANOVA PRECISION[®] MINI COOKER

Guia de início rápido

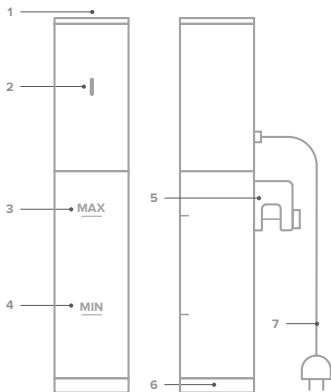
A SUA PANELA

- 1 Botão
- 2 Indicador LED
- 3 Linha de nível máximo de água
- 4 Linha de nível mínimo de água
- 5 Grampo
- 6 Tampa inferior amovível
- 7 Ficha

MODOS DE LUZ LED

- Branco: inativo
- ⦿ Azul pulsante: pré-aquecimento
- Azul sólido: cozedura
- Vermelho: pouca água ou erro
- ⦿ Branco pulsante: emparelhamento

54

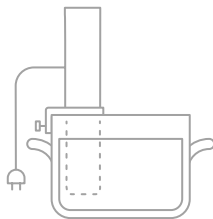




O QUE É NECESSÁRIO



Sacos
seláveis



A sua panela
(qualquer panela)



Algo
saboroso



LIGAÇÃO A WI-FI

O Anova Precision® Cooker Mini/Lite requer uma ligação para ser utilizado. É necessária uma assinatura para se ligar ao Wi-Fi, receber atualizações de software e aceder aos mais recentes guias, receitas e acompanhar o seu histórico de cozinhados.

Pode ainda ligar e operar o seu Anova Precision® Cooker Mini/Lite sem uma assinatura através do Bluetooth.

Basta descarregar a aplicação Anova lendo o código QR.





CONFIGURAÇÃO

ENCHER UMA

- panela ou um recipiente com água.
- Colocar numa superfície segura para o calor ou numa base de apoio, longe das bordas do balcão.

FIXAR O SEU FOGÃO

- Desapertar o parafuso traseiro da sua pinça para fogão Anova Precision®
- Encaixar a braçadeira sobre a borda da sua panela ou recipiente.
- Apertar o parafuso traseiro de modo a que fique bem apertado contra a parede da panela.

LIGAR

- Ligar a sua Panela de Precisão Anova®
- Colocar os alimentos num saco selável e coloque-o na água.
- Prender o saco ao lado da panela ou do recipiente. *(opcional)*

GUIA DE COZINHA



BIFE

ESPESSURA

25 mm (1")

TEMPERATURA

54,4 °C (130 °F)

TEMPO DE COZEDURA

1 hora



**AVES
(DESOSSADO)**

ESPESSURA

50 mm (2")

TEMPERATURA

65,5 °C (150 °F)

TEMPO DE COZEDURA

1 hora



**COSTELETAS
DE PORCO**

ESPESSURA

50 mm (2")

TEMPERATURA

60 °C (140 °F)

TEMPO DE COZEDURA

2 horas



SALMÃO

ESPESSURA

25-50 mm (1"-2")

TEMPERATURA

51,5 °C (125 °F)

TEMPO DE COZEDURA

30-40 minutos



**LEGUMES
TUBÉRCULOS**

ESPESSURA

25 mm (1")

TEMPERATURA

84 °C (183 °F)

TEMPO DE COZEDURA

1 hora



OVOS

ESPESSURA

-

TEMPERATURA

62 °C (143 °F)

TEMPO DE COZEDURA

45 minutos



CUIDADOS E LIMPEZA

REMOÇÃO DA ACUMULAÇÃO DE RESÍDUOS

O uso frequente pode resultar na acumulação de resíduos no aquecedor, resultando numa diminuição do desempenho. É importante limpar regularmente e é bastante simples.

- Diluir partes iguais de água e de vinagre numa panela pequena.
- Coloque o seu aparelho na panela e fixe-o com a pinça.
- Regule a temperatura para 70 °C e deixe a panela atingir a temperatura.
- Ponha a funcionar durante 30 minutos.
- Enxague e a sua panela está pronta a funcionar.

LIMPEZA

Este método é o mais indicado para limpar o seu aparelho se tiver saco de romper durante a cozedura.

- Juntar água e uma pequena quantidade de detergente da loiça numa panela pequena.
- Coloque o seu aparelho na panela e fixe-o com a pinça.
- Regule a temperatura para 70 °C e deixe a panela atingir a temperatura.
- Ponha a funcionar durante 30 minutos.
- Enxague e a sua panela está pronta a funcionar.



**PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO,
CHOQUE ELÉTRICO OU FERIMENTOS:**

1. Não utilizar com o cabo ou a ficha danificados.
2. Se o aparelho não estiver a funcionar como deveria, se tiver caído, se estiver danificado, se tiver sido deixado ao ar livre ou se tiver caído na água, não volte a tentar utilizar o aparelho. Contacte o Suporte da Anova em support@anovaculinary.com para obter assistência.
3. Não utilizar no exterior.
4. Desligue o cabo elétrico quando não estiver a ser utilizado e antes de efetuar a manutenção.
5. Não permitir que seja utilizado como brinquedo. É necessária muita atenção quando utilizado por ou perto de crianças.
6. Utilizar apenas como descrito neste manual. Utilize apenas os acessórios recomendados pelo fabricante.
7. Não puxar ou transportar pelo cabo ou utilizar o cabo como pega.
8. Não utilize cabos de extensão ou tomadas com capacidade de corrente inadequada.
9. Não desligar a ficha puxando pelo cabo. Para desligar, agarrar na ficha.
10. Não manusear a ficha ou o aparelho com as mãos molhadas.
11. Não colocar nenhum objeto nas aberturas. Não utilizar com qualquer abertura bloqueada; manter livre de pó, cabelo e qualquer coisa que possa reduzir o fluxo de água.
12. Não utilize o aparelho em líquidos inflamáveis ou combustíveis como a gasolina, nem o utilize em áreas onde estes possam estar presentes.
13. Guarde o seu aparelho no interior, num local fresco e seco.
14. Não utilize um conversor ou adaptador de voltagem, nem ligue um dispositivo a uma tomada com uma voltagem diferente.

TOME SEMPRE AS PRECAUÇÕES BÁSICAS DE SEGURANÇA AO UTILIZAR APARELHOS ELÉTRICOS, INCLUINDO AS SEGUINTE:

1. Leia todas as instruções, incluindo as instruções que está a ler agora.
2. Não tocar em superfícies quentes.
3. Para se proteger contra choques eléctricos, não mergulhe o cabo, as fichas ou os componentes eléctricos do dispositivo em água ou outros líquidos.
4. É necessária uma supervisão apertada quando o aparelho é utilizado por ou perto de crianças.
5. Desligue o aparelho da tomada quando não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixar arrefecer o aparelho antes de o montar ou desmontar.
6. Não utilize qualquer aparelho com um cabo ou ficha danificados. Não utilizar o aparelho em caso de avaria ou de qualquer outro tipo de dano. Contacte o Suporte da Anova em support@anovaculinary.com para obter assistência.
7. A utilização de acessórios não é recomendada pelo fabricante do aparelho e pode causar ferimentos.
8. Não deixar o cabo pendurado na borda da mesa ou do balcão. Não deixar o cabo entrar em contacto com superfícies quentes.
9. Não coloque o aparelho sobre ou perto de um queimador quente a gás ou elétrico, ou num forno aquecido.
10. Tenha muito cuidado ao deslocar um aparelho que contenha líquidos quentes.
11. Não desligue a ficha enquanto o aparelho estiver a funcionar.
12. Não utilizar o aparelho para outros fins que não os previstos.
13. Não abra a caixa inferior enquanto o dispositivo estiver ligado à corrente ou a funcionar, pois existem elementos de aquecimento e peças móveis.
14. Não utilizar diretamente sobre uma superfície de granito ou mármore. Colocar sempre uma superfície isolante entre a panela quente e o granito ou a superfície de mármore.



Garantia limitada. Informações completas disponíveis em anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision®Cooker e HemiFlow™ são marcas comerciais ou marcas registadas da Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. São Francisco, CA, EUA. Todos os direitos reservados.

Apple, o logótipo da Apple e iPhone são marcas comerciais da Apple Inc., registadas nos EUA e noutros países. App Store é uma marca de serviço da Apple Inc. Android, Google Play e o logótipo Google Play são marcas comerciais da Google Inc. Todas as outras marcas comerciais e nomes comerciais são propriedade dos respetivos proprietários.





ANOVA PRECISION[®] MINI FORNUIS

Snelstartgids

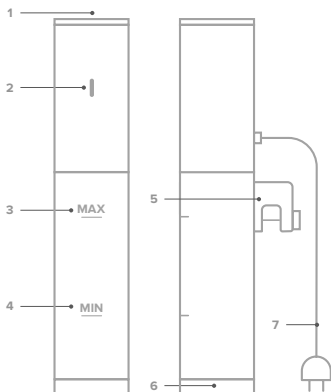
JE FORNUIS

- 1 Knop
- 2 LED-indicator
- 3 Maximale waterpeilijn
- 4 Minimale waterpeilijn
- 5 Klem
- 6 Afneembare onderkap
- 7 Plug

LED-LICHTMODI

- Wit: *inactief*
- ⦿ Pulserend blauw: *voorverwarmen*
- Stevig blauw: *koken*
- Rood: *laag water of fout*
- ⦿ Pulsing White: *koppelen*

64

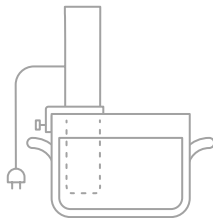




WAT JE NODIG HEBT



Afsluitbare
zakken



Jouw pot
(elke pot)



lets
lekkers



MAAK VERBINDING MET WIFI

Om de Anova Precision® Cooker Mini/Lite te gebruiken is een verbinding vereist. Een abonnement is vereist om verbinding te maken met WiFi, software-updates te ontvangen en toegang te krijgen tot de nieuwste handleidingen, recepten en om uw kookgeschiedenis bij te houden.

U kunt uw Anova Precision® Cooker Mini/Lite nog steeds zonder abonnement via Bluetooth verbinden en bedienen.

U kunt de Anova app downloaden door de QR-code te scannen.





OPZETTEN

VUL EEN POT

- Vul een pot of bak met water.
- Plaats het op een hittebestendig oppervlak of onderzetter, uit de buurt van de randen van het aanrecht.

BEVESTIG JE FORNUIS

- Draai de achterste schroef van uw Anova Precision® Cooker-klem los.
- Plaats de klem over de rand van je pot of bak.
- Draai de achterste schroef vast zodat deze goed tegen de wand van de pot zit.

AANSLUITEN

- Sluit uw Anova Precision® Cooker aan.
- Plaats uw eten in een afsluitbare zak en laat de zak in het water zakken.
- Klem de zak aan de zijkant van de pot of bak. *(optioneel)*

KOOKGIDS



STEAK

TYKKELSE
1" (25mm)
TEMPERATUR
130°F (54.4°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



**FJERKRÆ
(BENFRI)**

TYKKELSE
2" (50mm)
TEMPERATUR
150°F (65.5°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



SVINEKOTELETT

TYKKELSE
2" (50mm)
TEMPERATUR
140°F (60°C)

TILBEREDNINGSTID
2 timer



LAKS

TYKKELSE
1-2" (25-50mm)
TEMPERATUR
125°F (51.5°C)

TILBEREDNINGSTID
30-40 min



RODGRØNTSAGER

TYKKELSE
1" (25mm)
TEMPERATUR
183°F (84°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



**ÆG
(BLØDKOGT)**

TYKKELSE
-
TEMPERATUR
143°F (62°C)


TILBEREDNINGSTID
45 min



VERZORGING EN REINIGING


KALKAANSLAG VERWIJDEREN

Veelvuldig gebruik kan leiden tot kalkaanslag op de verwarming, wat resulteert in een afname van de prestaties. Het is belangrijk om regelmatig schoon te maken en het is vrij eenvoudig.

- Verdun gelijke delen water en azijn in een kleine pan.
 - Plaats het fornuis in de pan en zet het vast met de klem.
 - Stel de temperatuur in op 158°F/70°C en laat je fornuis op temperatuur komen.
 - Laat de kooktoestel 30 minuten draaien.
 - Spoel af en je fornuis is klaar voor gebruik.
- 

SCHOONMAAK

Deze methode is het beste om je fornuis schoon te maken als je tijdens het koken een kapotte zak ervaart.

- Voeg water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel toe in een kleine pot.
 - Plaats het fornuis in de pan en zet het vast met de klem.
 - Stel de temperatuur in op 158°F/70°C en laat je fornuis op temperatuur komen.
 - Laat de kooktoestel 30 minuten draaien.
 - Spoel af en je fornuis is klaar voor gebruik.
- 



OM HET RISICO OP BRAND, ELEKTRISCHE SCHOKKEN OF LETSEL TE VERMINDEREN:

1. Niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker/plug.
2. Als het apparaat niet naar behoren werkt, als het is gevallen, beschadigd is, buiten is achtergelaten of in het water is gevallen, probeer het apparaat dan niet opnieuw te gebruiken. Neem contact op met Anova Support via support@anovaculinary.com voor hulp.
3. Niet buitenshuis gebruiken.
4. Haal de stekker/plug uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is en voor onderhoud.
5. Niet als speelgoed gebruiken. Bij gebruik door of in de buurt van kinderen is veel aandacht nodig.
6. Alleen gebruiken zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen hulpstukken.
7. Trek niet aan een koord of draag het niet en gebruik het koord niet als handvat.
8. Gebruik geen verlengsnoeren of stopcontacten met onvoldoende stroomdraagvermogen.
9. Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Pak de stekker vast om de stekker uit het stopcontact te halen.
10. Gebruik de stekker of het apparaat niet met natte handen.
11. Plaats geen voorwerpen in openingen. Niet gebruiken als een opening verstopt is; blijf vrij van stof, pluïsjes, haar en alles wat de waterstroom kan belemmeren.
12. Gebruik het apparaat niet in ontvlambare of brandbare vloeistoffen zoals benzine, of op plaatsen waar ze aanwezig kunnen zijn.
13. Bewaar je apparaat binnenshuis op een koele, droge plaats.
14. Gebruik geen spanningsomvormer of adapter en sluit geen apparaat aan op een stopcontact met een ongeëvenaarde spanning.

70



**NEEM ALTIJD BASISVEILIGHEIDSMATREGELEN
IN ACHT BIJ HET GEBUIK VAN ELEKTRISCHE
APPARATEN, WAARONDER DE VOLGENDE:**

1. Lees alle instructies, inclusief de instructies die je nu aan het lezen bent.
2. Raak hete oppervlakken niet aan.
3. Ter bescherming tegen elektrische schokken mag u het snoer, de stekkers of de elektrische onderdelen van het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
4. Nauwgezet toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u gaat schoonmaken. Laat het apparaat afkoelen voordat u het monteert of demonteert.
6. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigd snoer of stekker. Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt of op enigerlei wijze is beschadigd. Neem voor hulp contact op met Anova Support via support@anovaculinary.com.
7. Het gebruik van hulpstukken voor accessoires wordt door de fabrikant van het apparaat niet aanbevolen en kan letsel veroorzaken.
8. Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen. Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met hete oppervlakken.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete gas- of elektrische branders of in een verwarmde oven.
10. Wees uiterst voorzichtig bij het verplaatsen van een apparaat dat hete vloeistoffen bevat.
11. Haal de stekker niet uit het stopcontact terwijl het apparaat actief is.
12. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
13. Open de onderste behuizing niet terwijl het apparaat is aangesloten of in gebruik is, aangezien er verwarmingselementen en bewegende delen zijn.
14. Niet rechtstreeks op een granieten of marmeren ondergrond gebruiken. Plaats altijd een isolerend oppervlak tussen de hete pot en het granieten of marmeren oppervlak.



Beperkte garantie. Alle informatie is beschikbaar op anovaculinary.com/warranty.

Anova[®], Precision[®], Precision[®] Cooker en HemiFlow[™] zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US. Alle rechten voorbehouden.

Apple, het Apple-logo en iPhone zijn handelsmerken van Apple Inc., geregistreerd in de VS en andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc. Android, Google Play en het Google Play-logo zijn handelsmerken van Google Inc. Alle andere handelsmerken en handelsnamen zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.





ANOVA PRECISION[®] KOGER MINI

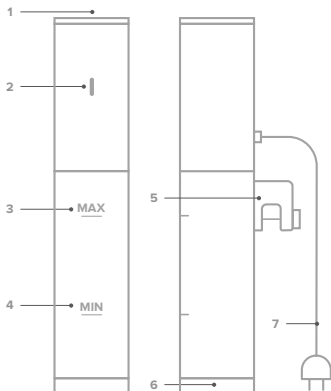
Lynguide

DIN KOGER

- 1 Knap
- 2 LED-indikator
- 3 Maksimum vandstandslinje
- 4 Minimum vandstandslinje
- 5 Klemme
- 6 Aftageligt bunddæksel
- 7 Stik

TILSTANDE FOR LED-LYS

- Hvid: inaktiv
- ⦿ Pulserende blå: forvarmer
- Ensfarvet blå: tilberedning
- Rød: lavt vandniveau eller fejl
- ⦿ Pulserende hvid: parring

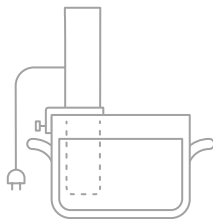




HVAD DU SKAL BRUGE



Forseglbare
poser



Din gryde
(enhver gryde)



Noget
velsmagende



OPRET FORBINDELSE TIL WI-FI

Anova Procesion Cooker® Mini/Lite kræver en forbindelse for at blive taget i brug. Der kræves abonnement for at blive tilsluttet Wi-Fi, modtage softwareopdateringer og få adgang til de nyeste vejledninger, opskrifter samt til sporing af din madlavningshistorik.

Du kan stadig tilslutte og betjene din Anova Precision® Cooker Mini/Lite uden abonnement via Bluetooth. Du skal blot downloade Anova-appen ved at scanne QR-koden.





OPSÆTNING


FYLD EN GRYDE

- Fyld en gryde eller beholder med vand.
- Sæt den på en varmesikret flade eller bordskåner væk fra køkkenbordets kanter.

FASTGØR KOGEREN

- Løsn den bageste skrue på din Anova Precision® kogerlemme.
- Sæt klemmen over kanten af gryden eller beholderen.
- Stram den bageste skrue, så den sidder tæt ind mod grydens væg.

SÆT STIKKET I

- Sæt stikket i din Anova Precision® Koger.
 - Læg maden i en forseglingspose, og sænk posen ned i vandet.
 - Sæt posen fast på siden af gryden eller beholderen. *(valgfrit)*
- 

TILBEREDNINGSGVEJLEDNING



STEAK

TYKKELSE
1" (25mm)
TEMPERATUR
130°F (54.4°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



**FJERKRÆ
(BENFRI)**

TYKKELSE
2" (50mm)
TEMPERATUR
150°F (65.5°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



SVINEKOTELETTER

TYKKELSE
2" (50mm)
TEMPERATUR
140°F (60°C)

TILBEREDNINGSTID
2 timer



LAKS

TYKKELSE
1-2" (25-50mm)
TEMPERATUR
125°F (51.5°C)

TILBEREDNINGSTID
30-40 min



RODGRØNTSAGER

TYKKELSE
1" (25mm)
TEMPERATUR
183°F (84°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



**ÆG
(BLØDKOGT)**

TYKKELSE
-
TEMPERATUR
143°F (62°C)

TILBEREDNINGSTID
45 min



PLEJE OG RENGØRING

FJERNE KALKAFLEJRINGER

Hypig brug kan forårsage kalkaflejringer på varmelegemet og forårsage en forringelse af ydelsen. Det er vigtigt at rengøre enheden ofte, og det er ganske let.

- Fortynd lige dele vand og eddike i en lille gryde.
- Læg kogerens i gryden, og sæt det fast med klemmen.
- Indstil temperaturen på 158°F/70°C, og lad kogerens nå temperaturen.
- Kør i 30 minutter.
- Skyl, så er komfuret klar til brug.

RENGØRING

Brug helst denne metode til at rengøre kogerens, hvis du oplever, at en pose går i stykker under tilberedningen.

- Tilsæt vand og en lille smule opvaskemiddel i en lille gryde.
- Læg kogerens i gryden, og sæt det fast med klemmen.
- Indstil temperaturen på 158°F/70°C, og lad kogerens nå temperaturen.
- Kør i 30 minutter.
- Skyl, så er komfuret klar til brug.



FOR AT NEDSÆTTE RISIKOEN FOR BRAND, ELEKTRISK STØD ELLER PERSONSKADE:

1. Nedsæt risikoen for brand, elektrisk stød eller personskaade.
2. Hvis apparatet ikke fungerer, som det skal, er blevet tabt, beskadiget, efterladt udendørs eller faldet ned i vand, må du ikke forsøge at bruge det igen. Kontakt Anova Support på support@anovaculinary.com for at få hjælp.
3. Må ikke bruges udendørs.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, og inden service.
5. Må ikke bruges som legetøj. Man skal være meget opmærksom, når den bruges af eller i nærheden af børn.
6. Må kun bruges efter anvisningerne i denne manual. Brug kun producentens anbefalede tilbehør.
7. Må ikke trækkes eller bæres i ledningen, og ledningen må ikke bruges som håndtag.
8. Brug ikke forlængerledninger eller stikudtag med utilstrækkelig strømkapacitet.
9. Træk ikke stikket ud ved at trække i ledningen. Tag fat i stikket for at trække det ud.
10. Håndter ikke stik eller apparat med våde hænder.
11. Sæt ingen genstande i åbningerne. Må ikke bruges med en åbning blokeret; hold den fri for støv, fnug, hår og andet, der kan reducere vandgennemstrømningen.
12. Brug ikke apparatet i brandfarlige eller brændbare væsker, f.eks. benzin, og brug det ej heller i områder, hvor de kan forefindes.
13. Opbevar apparatet inden døre på et køligt, tørt sted.
14. Brug ikke en spændingsomformer eller -adapter, og slut ikke enheden til en stikkontakt med uensartet spænding.

**TRÆF ALTID GRUNDLÆGGENDE
SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER, NÅR DU
BRUGER ELEKTRISKE APPARATER,
HERUNDER FØLGENDE:**

1. Læs alle anvisninger, inkl. den, du sidder og læser nu.
2. Rør ikke ved varme overflader.
3. For at beskytte mod elektrisk stød må du ikke sænke ledningen, stikket eller enhedens elektriske komponenter i vand eller anden væske.
4. Det er nødvendigt at være opmærksom, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
5. Træk stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, og før rengøring. Lad enheden køle af, før den samles eller skilles ad.
6. Brug ikke tilbehør med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik. Brug ikke apparatet, hvis det ikke fungerer korrekt eller er beskadiget på nogen måde. Kontakt Anova Support på 8support@anovaculinary.com for at få hjælp.
7. Brug af ekstraudstyr anbefales ikke af apparatets producent og kan forårsage skader.
8. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller disken. Lad ikke ledningen komme i kontakt med varme overflader.
9. Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en varm gas- eller elbrænder, eller i en opvarmet ovn.
10. Vær yderst forsigtig, når du flytter et apparat, der indeholder varme væsker.
11. Træk ikke stikket ud, mens enheden kører.
12. Brug ikke apparatet til andet end det, det er beregnet til.
13. Åbn ikke bundkabinettet, mens enheden er tilsluttet eller i drift, da der er varmeelementer og bevægelige dele.
14. Må ikke bruges direkte på en granit- eller marmorflade. Placer altid en isolerende overflade mellem den varme gryde og granitten eller marmoroverfladen.



Begrænset garanti. Alle detaljer findes på anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision®Cooker og HemiFlow™ er varemærker eller registrerede varemærker tilhørende Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US. Alle rettigheder forbeholdt.

Apple, Apple-logoet og iPhone er varemærker tilhørende Apple Inc. og registreret i USA og andre lande. App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc. Android, Google Play og Google Play-logoet er varemærker tilhørende Google Inc. Alle andre varemærker og handelsnavne tilhører deres respektive ejere.





ANOVA
PRECISION[®]
COOKER MINI

Pikaopas

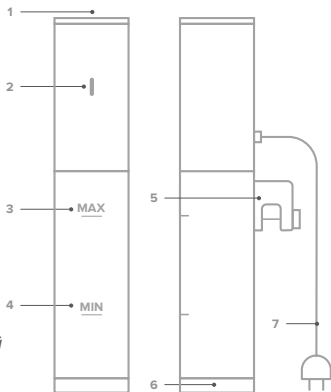


LAITTEESI

- 1 Painike
- 2 LED-merkkivalo
- 3 Korkein veden taso
- 4 Matalin veden taso
- 5 Kiinnike
- 6 Irrotettava pohjakorkki
- 7 Tulppa

LED-VALOTILAT

- Valkoinen: lepotilassa
- ⦿ Välikkyvä sininen: esilämmitys
- Tasaisesti palava sininen: kypsentää
- Punainen: vesi on vähissä tai on tapahtunut virhe
- ⦿ Välikkyvä valkoinen: laiteparia muodostetaan

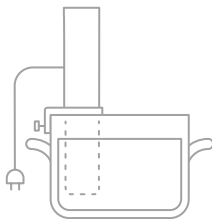




MITÄ TARVITSET



Suljettavat
pussit



Sinun kattilasi
(mikä tahansa
kattila)



Jotain
maukasta



MUODOSTA YHTEYS WI-FI-VERKKOON

Anova Precision® Cooker Minin/Liten käyttö vaatii verkkoyhteyden. Wi-Fiin yhdistämiseen, ohjelmistopäivitysten saamiseen ja uusimpien oppaiden ja reseptien lukemiseen sekä kypsennyshistorian seuraamiseen vaaditaan tilaus.

Bluetoothin avulla voit silti yhdistää Anova Precision® Cooker Minin/Liten ja käyttää sitä.

Lataa vain Anovan sovellus skannaamalla QR-koodi.





KÄYTTÖÖNOTTO

TÄYTÄ KATTILA

- Täytä kattila tai astia vedellä.
- Aseta se lämmönkestävälle pinnalle tai alustalle, kauas tiskin reunoista.

KIINNITÄ LAITTEESI

- Löysää Anova Precision[®] Cookerisi kiinnikkeen takaruuvia.
- Aseta kiinnike kattilan tai astian reunan yli.
- Kiristä takaruuvia niin, että se on tiukasti kattilan seinää vasten.

KYTKE PISTORASIAAN

- Kytke Anova Precision[®] Cooker pistorasiaan.
- Aseta ruokasi suljettavaan pussiin ja laske pussi veteen.
- Kiinnitä pussi kattilan tai astian sivulle. *(valinnainen)*

RUOANLAITTO-OPAS



PIHVI

PAKSUUS
1" (25mm)

LÄMPÖTILA
130°F (54,4°C)

KYPSENNYSAIKA
1 tunti



**SIIPIKARJA
(LUUTON)**

PAKSUUS
2" (50mm)

LÄMPÖTILA
150°F (65,5°C)

KYPSENNYSAIKA
1 tunti



PORSAANKYLJYS

PAKSUUS
2" (50mm)

LÄMPÖTILA
140°F (60°C)

KYPSENNYSAIKA
2 tuntia



LOHI

PAKSUUS
1-2" (25-50mm)

LÄMPÖTILA
125°F (51,5°C)

KYPSENNYSAIKA
30-40 minuuttia



JUUREKSET

PAKSUUS
1" (25mm)

LÄMPÖTILA
183°F (84°C)

KYPSENNYSAIKA
1 tunti



**KANANMUNAT
(PEHMEÄKSI KEITETTY)**

PAKSUUS
-

LÄMPÖTILA
143°F (62°C)

KYPSENNYSAIKA
45 minuuttia



HOITO JA PUHDISTUS

KALKKIKERTYMIEN POISTAMINEN

Toistuva käyttö voi johtaa kalkin kertymiseen lämmittimeen, mikä johtaa suorituskyvyn heikkenemiseen.

Säännöllinen puhdistaminen on tärkeää ja se on varsin yksinkertaista.

- Laimenna yhtä suureen osaan vettä ja etikkaa pienessä kattilassa.
- Aseta laite kattilaan ja kiinnitä se kiinnikkeellä.
- Aseta lämpötila 158°F:iin / 70°C:een ja anna laitteen saavuttaa haluttu lämpötila.
- Anna käydä 30 minuutin ajan.
- Huuhtelee ja laitteesi on käyttövalmis.

PUHDISTUS

Tämä menetelmä soveltuu parhaiten laitteesi puhdistamiseen, jos pussi rikkoutuu kypsentämisen aikana.

- Lisää vettä ja pieni määrä astianpesuainetta pieneen kattilaan.
- Aseta laite kattilaan ja kiinnitä se kiinnikkeellä.
- Aseta lämpötila 158°F:iin / 70°C:een ja anna laitteen saavuttaa haluttu lämpötila.
- Anna käydä 30 minuutin ajan.
- Huuhtelee ja laitteesi on käyttövalmis.



**TULIPALON, SÄHKÖISKUN TAI
LOUKKAANTUMISEN RISKIN
VÄHENTÄMISEKSI:**

1. Älä käytä, jos johto tai pistoke on vaurioitunut.
2. Jos laite ei toimi niin kuin sen pitäisi, jos se on pudonnut, vaurioitunut, jätetty ulos tai pudonnut veteen, älä yritä käyttää sitä uudelleen. Ota yhteyttä Anovan tukeen osoitteessa support@anovaculinary.com saadaksesi apua.
3. Älä käytä ulkona.
4. Irrota virtajohto pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen huoltoa.
5. Älä salli sitä käytettävän leluna. Suurta varovaisuutta on noudatettava, kun laitetta käytetään lasten toimesta tai heidän lähetyvillään.
6. Käytä vain tässä käyttöoppaassa kuvatulla tavalla. Käytä vain valmistajan suosittelemia lisälaitteita.
7. Älä vedä johdosta tai kannalta laitetta siitä äläkä käytä johtoa kahvana.
8. Älä käytä jatkojohtoja tai pistorasioita, joiden virranjohtamiskyky on riittämätön.
9. Älä irrota pistorasiasta vetämällä johdosta. Irrota pistoke tarttumalla pistokkeesta.
10. Älä käsittele pistoketta tai laitetta käsien ollessa märät.
11. Älä laita mitään esineitä aukkoihin. Älä käytä aukkojen ollessa tukossa; pidä puhtaana pölystä, nukasta, hiuksista ja kaikesta, mikä voi vähentää veden virtausta.
12. Älä käytä laitetta syttyvissä tai palavissa nesteissä, kuten bensiinissä, äläkä käytä alueilla, joissa niitä voi olla.
13. Säilytä laitetta sisätiloissa viilleässä ja kuivassa paikassa.
14. Älä käytä jännitteenmuuntajaa tai adapteria äläkä kytke laitetta pistorasiaan, jonka jännite ei sovi laitteelle.

90



**NOUDATA AINA PERUSTURVALLISUUSOHJEITA
KÄYTTÄESSÄSI SÄHKÖLAITTEITA, MUKAAN
LUKIEEN SEURAAVAT:**

1. Lue kaikki ohjeet, mukaan lukien ohjeet, joita luet nyt.
2. Älä kosketa kuumia pintoja.
3. Suojautuaksesi sähköiskulta älä upota johtoa, pistokkeita tai laitteen sähköosia veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Tarkka valvonta on tarpeen, kun laitetta käyttävät lapset tai kun sitä käytetään heidän lähellään.
5. Irrota pistoke pistorasiasta, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen sen kokoamista tai purkamista.
6. Älä käytä laitetta, jonka johto tai pistoke on vaurioitunut. Älä käytä laitetta, jos siinä on toimintahäiriö tai jos se on vaurioitunut millään tavalla. Saadaksesi apua ota yhteyttä Anovan tukeen osoitteessa support@anovaculinary.com.
7. Laitteen valmistaja ei suosittele lisävarusteiden käyttöä, ja se voi aiheuttaa vammoja.
8. Älä anna johdon roikkua pöydän tai tiskin reunan yli. Älä anna johdon joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
9. Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähköpolttimen päälle tai lähelle tai lämmitettyyn uuniin.
10. Ole erittäin varovainen siirtäessäsi kuumia nesteitä sisältävää laitetta.
11. Älä irrota laitetta pistorasiasta, kun se on käynnissä.
12. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
13. Älä avaa pohjakoteloa laitteen ollessa kytkettynä pistorasiaan tai käytössä, koska siinä on lämmityselementtejä ja liikkuvia osia.
14. Älä käytä suoraan graniitti- tai marmoripinnalla. Aseta aina eristävä pinta kuuman kattilan ja graniitti- tai marmoripinnan väliin.



Rajoitettu takuu. Täydelliset tiedot ovat saatavilla osoitteessa anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision® Cooker ja HemiFlow™ ovat Anova Applied Electronics, Inc.:n tavaramerkkejä tai rekisteröityjä tavaramerkkejä. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US. Kaikki oikeudet pidätetään.

Apple, Apple-logo ja iPhone ovat Apple Inc.:n tavaramerkkejä, jotka on rekisteröity Yhdysvalloissa ja muissa maissa. App Store on Apple Inc:n palvelumerkki. Android, Google Play ja Google Play -logo ovat Google Inc:n tavaramerkkejä. Kaikki muut tavaramerkit ja kaupanimet ovat omistajiensa omaisuutta.





ANOVA PRECISION[®] COOKER MINI

Snabbstartguide

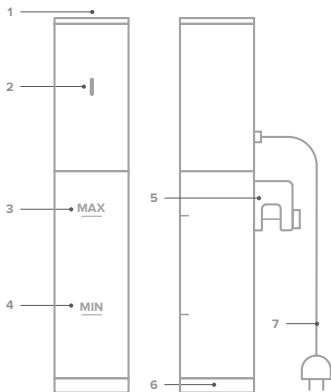
DIN KOKARE

- 1 Knapp
- 2 LED-visare
- 3 Högsta vattennivålinje
- 4 Lägsta vattennivålinje
- 5 Klämma
- 6 Avtagbart bottenlock
- 7 Plugg

LEDLJUSLÄGEN

- Vit: Inaktiv
- ⦿ Pulserande blå: Förvärmning
- Fast blå: Matlagning
- Röd: lågt vatten eller fel
- ⦿ Pulserande vit: parning

94

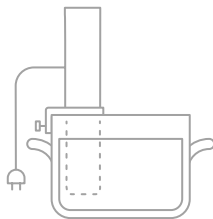




VAD DU BEHÖVER



Förslutningsbara
påsar



Din kastrull
(vilken kastrull
som helst)



Något gott



ANSLUT TILL WI-FI

Anova Precision® Cooker Mini/Lite kräver en anslutning för att användas. Ett abonnemang krävs för att ansluta till WiFi, ta emot programuppdateringar, och för att få tillgång till de senaste guiderna, recepten och för att spåra din matlagningshistorik.

Du kan fortfarande ansluta och använda din Anova Precision® Cooker Mini/Lite utan ett abonnemang via Bluetooth.

Ladda bara ner Anova-appen genom att skanna QR-koden.





MONTERING

FYLL EN KASTRULL


- Fyll en kastrull eller behållare med vatten.
- Ställ den på en värmesäker yta eller grytunderlägg, borta från bänkanter.

STÄLL DEN PÅ SPISEN

- Lossa den bakre skruven på Anova Precision®-spisklämman.
- Montera klämman över kanten på kastrullen eller behållaren.
- Dra åt den bakre skruven så att den sitter tätt mot grytans vägg.



KOPPLA IN

- Koppla in din Anova Precision® Cooker.
 - Lägg maten i en förslutningsbar påse och sänk ner påsen i vattnet.
 - Sätt fast en klämma på påsen på sidan av kastrullen eller behållaren. *(valfritt)*
- 

MATLAGNINGSGUIDE



STEG

TJOCKLEK
1" (25mm)
TEMPERATUR
130°F (54,4°C)
TILLAGNINGSTID
1 timme



FÅGEL (BONELESS)

TJOCKLEK
2" (50mm)
TEMPERATUR
150°F (65,5°C)
TILLAGNINGSTID
1 timme



FLÄSKKOTLETTER

TJOCKLEK
2" (50mm)
TEMPERATUR
140°F (60°C)
TILLAGNINGSTID
2 timmar



LJÖK

TJOCKLEK
1-2" (25-50mm)
TEMPERATUR
125°F (51,5°C)
TILLAGNINGSTID
30-40 minuter



ROTFRUKTER

TJOCKLEK
1" (25mm)
TEMPERATUR
183°F (84°C)
TILLAGNINGSTID
1 timme



ÄGG (MJUKKOKTA)

TJOCKLEK
-
TEMPERATUR
143°F (62°C)
TILLAGNINGSTID
45 minuter



SKÖTSEL OCH RENGÖRING

AVLÄGSNA AVLAGRINGAR Frekvent användning kan leda till avlagringar på beredaren, vilket leder till en minskning av prestandan. Det är viktigt att göra rent regelbundet och det är ganska enkelt.

- Späd lika delar vatten och vinäger i en liten kastrull.
- Placera kokare i kastrullen och säkra med klämman.
- Ställ in temperaturen på 158 °F/70 °C och låt spisen uppnå temperaturen.
- Låta kastrullen stå på i 30 minuter.
- Skölj och din kokare är redo att användas igen.

RENGÖRING Denna metod är bäst för rengöring av din kokare om du är med om en trasig påse under en kokning.

- Tillsätt vatten och en liten mängd diskmedel i en liten kastrull.
- Placera kokare i kastrullen och säkra med klämman.
- Ställ in temperaturen på 158 °F/70 °C och låt spisen uppnå temperaturen.
- Låta kastrullen stå på i 30 minuter.
- Skölj och din kokare är redo att användas igen.



**FÖR ATT MINSKA RISKEN FÖR BRAND,
ELEKTRISKA STÖTAR ELLER PERSONSKADOR:**

1. Använd inte om sladd eller stickpropp är skadad.
2. Om apparaten inte fungerar som den ska, har tappats, skadats, lämnats utomhus eller tappats i vatten ska du inte använda den igen. Kontakta Anova Support på support@anovaculinary.com för hjälp.
3. Använd den inte utomhus.
4. Dra ur sladden när den inte används och före service.
5. Får inte användas som leksak. Uppmärksamhet krävs när den används av eller nära barn.
6. Använd endast enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. Använd endast tillverkarens rekommenderade tillbehör.
7. Dra eller bär inte med sladden eller använd sladden som handtag.
8. Använd inte förlängningssladdar eller uttag med otillräcklig strömkapacitet.
9. Dra inte ur kontakten genom att dra i sladden. För att dra ur kontakten, ta tag i kontakten.
10. Hantera inte stickproppen eller apparaten med våta händer.
11. Placera inga föremål i öppningarna. Använd inte med en blockerad öppning; håll den fri från damm, ludd, hår och annat som kan minska vattenflödet.
12. Använd den inte apparaten i brandfarliga eller brännbara vätskor såsom bensin, eller använd den i områden där de kan förekomma.
13. Förvara apparaten inomhus på en sval och torr plats.
14. Använd inte en spänningsomvandlare eller adapter eller ansluta en enhet till ett uttag med olik spänning.

100





**IAKTTA ALLTID GRUNDLÄGGANDE
SÄKERHETSÅTGÄRDER VID ANVÄNDNING
AV ELEKTRISKA APPARATER, INKLUSIVE
FÖLJANDE:**

1. Läs alla instruktioner, inklusive instruktionerna du läser nu.
2. Rör inte heta ytor.
3. För att skydda sig mot elektriska stötar, sänk inte ned sladden, kontakterna eller enhetens elektriska komponenter i vatten eller annan vätska.
4. Noggrann övervakning är nödvändig när apparaten används av eller i närheten av barn.
5. Dra ur kontakten ur vägguttaget när den inte används och före rengöring. Låt enheten svalna före montering eller demontering.
6. Använd inte någon apparat med skadad sladd eller stickpropp. Använd inte apparaten om den har fungerat felaktigt eller skadats på något sätt. Kontakta Anova Support på support@anovaculinary.com för hjälp.
7. Användning av tillbehör rekommenderas inte av apparattillverkaren och kan orsaka skador.
8. Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkanten. Låt inte sladden komma i kontakt med heta ytor.
9. Placera inte enheten på eller i närheten av het gas eller elektriska brännare eller i en uppvärmd ugn.
10. Var ytterst försiktig när du flyttar en apparat som innehåller heta vätskor.
11. Dra inte ur kontakten när enheten är igång.
12. Använd inte apparaten för något annat än avsedd användning.
13. Öppna inte bottenhöljet medan enheten är ansluten eller i drift eftersom det finns värmeelement och rörliga delar.
14. Använd inte direkt på en granit- eller marmoryta. Placera alltid en isolerande yta mellan den heta kastrullen och granit- eller marmorytan.



Begränsad garanti. Fullständig information finns på anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision® Cooker och HemiFlow™ är varumärken eller registrerade varumärken som tillhör Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US. Med ensamrätt.

Apple, Apples logotyp och iPhone är varumärken som tillhör Apple Inc., registrerade i USA och andra länder. App Store är ett servicemärke som tillhör Apple Inc. Android, Google Play och Google Play-logotypen är varumärken som tillhör Google Inc. Alla andra varumärken och handelsnamn tillhör sina respektive ägare.





ANOVA PRECISION[®] COOKER MINI

Oppstarts manual

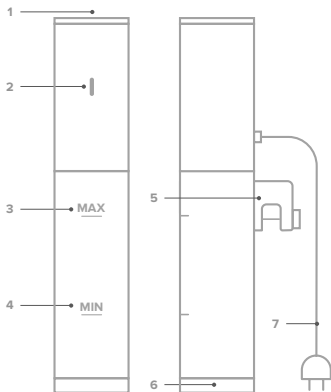
DIN COOKER

- 1 Knapp
- 2 LED-indikator
- 3 Maksimal Fyllelinje
- 4 Minimum Fyllelinje
- 5 Klemme
- 6 Avtakbar bunnhette
- 7 Støpsel

LED LYS MODUS

- *Hvit: inaktiv*
- ⦿ *Pulserende blått: forvarming*
- *Solid blå: matlaging*
- *Rød: lite vann eller feil*
- ⦿ *Pulserende hvit: Paring*

104

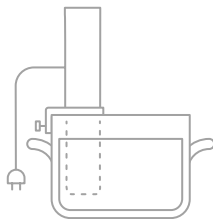




HVA DU TRENGER



Forseglbare
poser



Din gryte
(hvilken som
helst gryte)



Noe godt



KOBLE TIL WI-FI

Anova Precision cooker mini/Lite trenger en tilkobling for å brukes. Det trengs et abonnement for å koble til WiFi, motta programvare oppdateringer og for å få tilgang til de nyeste guidene, oppskrifter og spore din matlagingshistorikk.

Du kan fortsatt koble til og bruke din Anova Precision Cooker Mini-Lite uten et abonnement via Bluetooth.

Bare last ned Anova appen ved å skanne QR koden.





SETT OPP

FYLL EN GRYTE

- Fyll en gryte eller beholder med vann.
- Plasser den på en varmesikker overflate eller isolert underlag, vekke fra benkekanten.

FEST DIN COOKER

- Løs skruen på baksiden av Anova Precision Cooker klemmen.
- Plasser klemmen over kanten på gryten eller beholderen.
- Fest så den bakre skruen så den er godt festet til gryteveggen.

PLUGG I

- Plugg i din Anova Precision Cooker.
- Plasser maten din i en forseglbar pose og senk den ned i vannet.
- Fest posen på siden av gryten eller beholderen. (valgfritt)

MATLAGINGS GUIDE



STEK

TYKKELSE
1" (25mm)

TEMPERATUR
130°F (54.4°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



**FJÆRKRE
(BEINFRI)**

TYKKELSE
2" (50mm)

TEMPERATUR
150°F (65.5°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



SVINEKOTELETTER

TYKKELSE
2" (50mm)

TEMPERATUR
140°F (60°C)

TILBEREDNINGSTID
2 timer



LAKS

TYKKELSE
1-2" (25-50mm)

TEMPERATUR
125°F (51.5°C)

TILBEREDNINGSTID
30-40 min



ROTGRØNNSAKER

TYKKELSE
1" (25mm)

TEMPERATUR
183°F (84°C)

TILBEREDNINGSTID
1 time



**EGG
(BLØTKOKT)**

TYKKELSE
-

TEMPERATUR
143°F (62°C)

TILBEREDNINGSTID
45 min



VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

FJERNING AV KALKOPPBYGGING

Hypig bruk kan resultere i kalkoppbygging på varmeenheten, noe som kan føre til redusert ytelse. Det er viktig å rengjøre regelmessig og det er ganske enkelt.

- Fortynn like mengder vann og eddik i en liten gryte.
- Plasser din Cooker i en gryte og fest den med klemmen.
- Sett temperaturen til 158°F/70°C og la din Cooker nå temperaturen.
- Kjør i 30 minutter.
- Skyll, og din Cooker er klar til bruk.

RENGJØRING

Denne metoden er best for å rengjøre din Cooker hvis posen går i stykker under matlagingen.

- Tilsett vann og en liten mengde oppvaskmiddel i en liten gryte.
- Plasser din Cooker i en gryte og fest den med klemmen.
- Sett temperaturen til 158°F/70°C og la din Cooker nå temperaturen.
- Kjør i 30 minutter.
- Skyll, og din Cooker er klar til bruk.



**FOR Å REDUSERE RISIKO FOR BRANN,
ELEKTRISK STØT ELLER PERSONSKADE;**

1. Ikke bruk en skadet ledning eller støpsel.
2. Hvis apparatet ikke virker som det skal, har falt i gulvet, blitt skadet, blitt stående utendørs, eller falt i vann, må du ikke skru den på igjen. Kontakt Anova Support via support@anovaculinary.com for assistanse.
3. Må ikke brukes utendørs.
4. Trekk ut støpselet når den ikke er i bruk og før service.
5. La den ikke bli brukt som leketøy. Nøye oppmerksomhet er nødvendig når den brukes av eller i nærheten av barn.
6. Bruk kun som beskrevet i denne bruksanvisningen. Bruk kun produsentens anbefalte tilbehør.
7. Ikke trekk eller bær i ledningen eller bruk ledningen som håndtak.
8. Bruk ikke skjoteledninger eller stikkontakter med utilstrekkelig strømbærende kapasitet.
9. Ikke trekk i ledningen for å dra ut støpselet. For å dra ut kontakten, ta tak i støpselet.
10. Ikke håndter støpsel eller apparatet med våte hender.
11. Ikke stikk noen gjenstander inn i åpningene. Ikke bruk dersom noen åpninger er blokkert; hold fri for støv, lo, hår og alt som kan redusere vann strømning.
12. Ikke bruk apparatet i brennbare eller lettantennelige væsker som bensin, eller bruk i områder hvor slike væsker kan være til stede.
13. Oppbevar apparatet innendørs på et kjølig og tørt område.
14. Ikke bruk spenningskonverterer eller adapter, og ikke plugg en enhet i en stikkontakt med annen spenning.

110





**ALLTID IVARETA GRUNNLEGGENDE
SIKKERHETSTILTAK VED BRUK AV
ELEKTRISKE APPARATER, INKLUDERT
FØLGENDE:**

1. Les alle instruksjonene, inkludert instruksjonene du leser nå.
2. Ikke ta på varme overflater.
3. For å beskytte mot elektrisk støt, må du ikke senke ledning, støpsel, eller enhetens elektroniske komponenter ned i vann eller andre væsker.
4. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet er i bruk av eller ved barn.
5. Trekk ut støpsel fra stikkontakt når den ikke er i bruk eller før rengjøring. Tillat enheten til å kjøles ned før montering eller demontering.
6. Ikke bruk noen apparater med skadet ledning eller støpsel. Ikke bruk apparatet hvis det har funksjonsfeil eller blitt skadet på noen måte. For assistanse kontakt Anova Support på support@anovaculinary.com.
7. Bruken av tilbehør er ikke anbefalt av produsenten og kan føre til personskader.
8. Ikke la ledningen henge over kanten på bordet eller benken. Ikke la ledningen komme i kontakt med varme overflater.
9. Ikke plasser enheten på eller i nærheten av varm gass- eller elektriske brennere, eller i en oppvarmet ovn.
10. Vær svært forsiktig når du flytter apparatet som inneholder varm væske.
11. Ikke dra ut kontakten når enheten er i bruk.
12. Ikke bruk apparatet til noe annet enn det den er tilegnet.
13. Ikke åpne bunnetten mens enheten er tilkoblet eller i bruk, ettersom det finnes varmeelementer og bevegelige deler.
14. Ikke bruk direkte på granitt- eller marmoroverflater. Alltid plasser isolerende underlag mellom den varme gryten og granitt- eller marmoroverflaten.



Begrenset garanti. Alle detaljer tilgjengelig på anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision® Cooker, og HermiFlow™ er varemerket eller registrert varemerket av Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US. Alle rettigheter forbeholdt.

Apple, Apple-logo og iPhone er varemerket for Apple Inc., registrert i USA og andre land. App Store er en tjenestemerke tilhørende Apple Inc. Android, Google Play, og Google Play logo er varemerket av Google Inc. Alle andre varemerker og handelsnavn tilhører sine respektive eiere.

