



ANOVA PRECISION COOKER WI-FI

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Термостат Precision™ Cooking - секрет идеально приготовленных блюд

Тщательно скрываемый секрет профессиональных поваров, технология приготовления пищи «сувид», сохраняет соки и питательные вещества, создавая изысканные блюда с насыщенным вкусом.

Ваш термостат Precision™ Cooker WI-FI позволяет получить результат настолько сочным и нежным, что он не может быть достигнут с помощью любой другой технологии приготовления.

Приготовьте самые вкусные ребрышки в своей жизни. Приготовьте самый сочный стейк.

Подавайте идеальную домашнюю птицу – все это легко.

Настройка Вашего термостата Precision™ Cooker WI-FI

Для настройки Вашего термостата Precision™ WI-FI Вам понадобятся несколько основных компонентов:

- Ваш термостат Precision™ Cooker WI-FI и зажим
- Кастрюля или контейнер, глубиной мин. 4,25 дюйма (11 см)
- Прихватка или кухонное полотенце, чтобы положить под кастрюлю
- Электрическая розетка неподалеку (мы рекомендуем избегать розеток, которые уже используются другой крупной бытовой техникой, например, холодильником или духовкой).

Чтобы начать работу с термостатом Precision™ Cooker просто:

1. Разместите кастрюлю на прихватке и убедитесь, что поблизости имеется электрическая розетка
2. Прикрепите зажим к стенке кастрюли, закручивая нижние ручки до тех пор, пока зажим не будет крепко держаться.
3. Поместите термостат Precision™ Cooker WI-FI в зажим и затягивайте верхнюю ручку до тех пор, пока термостат не будет устойчив в зажиме (примечание: ничего страшного, если пластмассовая крышка касается дна кастрюли).
4. Подключите Ваш термостат Precision™ Cooker WI-FI к розетке, чтобы включился дисплей
5. Для переключения между температурной шкалой Фаренгейта и Цельсия нажмите и удерживайте кнопку «Start/Stop» в течение 3 секунд.

Настройка WI-FI®

С помощью термостата Precision™ WI-FI® Вы можете запланировать готовку с Вашего телефона и вернуться домой к готовности наивкуснейшего блюда. Оставаться в сети означает быть в курсе каждого шага приготовления Ваших продуктов, независимо от того, где Вы находитесь. Начните готовить откуда угодно и приготовьтесь удивить свою семью, как только они переступят порог двери!

Ваш термостат Precision™ Cooker WI-FI® достаточно умен, чтобы подключаться к сети WI-FI® каждый раз, когда Вы готовите. Ниже приведены шаги для выполнения одноразовой начальной настройки:

1. Загрузите приложение Anova Culinary WI-FI®.
2. Убедитесь, что WI-FI® и Bluetooth® Вашего телефона включены
3. Убедитесь, что Ваш телефон подключен к Вашей сети WI-FI®
4. Подготовьте пароль к сети WI-FI®
5. Откройте приложение Anova Culinary WI-FI® на телефоне
6. Пройдите процесс настройки на своем телефоне
7. В приложении появится экран подтверждения
8. Теперь Ваш термостат подключен к WI-FI®!

Приготовление методом су вид в первый раз: что Вам понадобится

ГОТОВКА В ДВА СЧЕТА

Достижение совершенства в су виде - это простой процесс из трех этапов. Вот основы, как использовать Ваш термостат Precision™ WI-FI для приготовления пищи. Просто подготовьте ингредиенты, выберите параметры приготовления и получайте удовольствие. Давайте приготовим Ваш первый кулинарный шедевр!

Для приготовления пищи Вам понадобятся:

- Настроенный термостат Precision™ Cooker (как указано на предыдущей странице)
- Все, что Вы планируете приготовить ... стейк, курица, лосось, кукуруза (море, вариантов!)
- Запечатываемый пакет для Вашей еды (с замком на молнии или вакуумный пакет)
- Вода для заполнения кастрюли (обратите внимание на то, что вода не будет соприкасаться с пищей)
- Дополнительно: зажим (подойдет зажим для бумаги), чтобы закрепить пакет с едой к кастрюле.

Приготовление методом су вид в первый раз: настройка

ШАГ 1: НАСТРОЙТЕ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Наполните кастрюлю/контейнер водой. Убедитесь, что уровень воды соответствует или превышает минимальную линию и находится ниже максимальной линии на стальной части корпуса термостата. Большее количество воды уместно для более длительного приготовления из-за испарения воды.
2. Убедитесь, что Ваш термостат подключен к источнику питания.
3. Убедитесь, что Ваш термостат подключен к источнику питания
4. Выполните запуск нажатием кнопки "Start" в приложении, чтобы предварительно разогреть воду и начать готовить.*

* Также Вы можете установить температуру вручную (вращайте колесо прокрутки) и нажать кнопку запуска на устройстве.

Приготовление методом су вид в первый раз: подготовка

Приготовление методом су вид в первый раз: подготовка

1. Подготовьте и заправьте ингредиенты. Поместите их в запечатываемый пакет с замком на молнии (см. Раздел «Советы и рекомендации» для ознакомления с техникой вытеснения водой для выпуска лишнего воздуха) или используйте вакуумный пакет для герметичной упаковки ингредиентов.
2. После завершения предварительного нагрева воды и достижения желаемой температуры приготовления, поместите запечатанные ингредиенты в воду. Убедитесь, что все ингредиенты в пакете погружены в воду (используйте щипцы, если вода горячая).
3. Дополнительно: закрепите пакет на стенку кастрюли/контейнера для удобства доступа.
4. Вы можете идти (работать, заниматься делами, вздремнуть ...).

Приготовление методом су вид в первый раз: последние штрихи

ШАГ 3: ДОБАВЬТЕ ПОСЛЕДНИЕ ШТРИХИ

Как только Ваше блюдо приготовилось в течение необходимого количества времени, остановите работу устройства, нажав кнопку «Start/Stop» на термостате или через приложение.

1. Достаньте запечатанный пакет из кастрюли/контейнера (вода может быть горячей, поэтому используйте щипцы, если они у вас есть!)
2. Опустошите пакет и добавьте последние штрихи (см. Раздел «Советы и рекомендации»).
3. Подавайте и наслаждайтесь!

Планирование готовки с помощью WI-FI®

Благодаря WI-FI®, Вы можете теперь готовить со своего телефона в любом месте и в любое время. Ваш телефон необязательно должен быть подключен к той же сети WI-FI®, что и термостат, подойдет любая сеть WI-FI®. Вы можете даже готовить, используя свою сотовую сеть. Для получения самой последней информации о WI-FI® и ознакомления со списком совместимых устройств, перейдите по ссылке support.anovaculinary.com

Ваш термостат Precision™ WI-FI® позволяет Вам пойти работать, потренироваться в спортзале, забрать детей и вернуться домой к наивкуснейшему блюду. Он позволяет Вам всегда готовить как профессионал. Ваша безопасность стоит на первом месте, поэтому мы приняли меры обеспечения безопасности пищевых продуктов и Ваша еда всегда будет готовиться безопасно и вкусно, независимо от того, во сколько Вы решите вернуться домой.

Для получения последней информации о том, как планировать свою готовку и готовить удаленно с телефона с помощью термостата Precision™ Cooker WI-FI®, посетите страницу support.anovaculinary.com

Советы и рекомендации: обжарка и завершение приготовления пищи

Вот несколько полезных советов, которые помогут Вам использовать термостат Precision™ Cooker с максимальной пользой. Наслаждайтесь!

ОБЖАРКА И ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Для белков, например, рыбы, птицы или мяса, Вам придется по вкусу добавление некоторых штрихов для еще более аппетитного внешнего вида и привлекательного карамельного вкуса. Так что обжарьте и наслаждайтесь результатами!

Это легко. Просто достаньте еду из запечатанного пакета, дайте лишней влаге стечь и поджарьте ее в жарочной печи, на гриле на открытом воздухе, спомощью кулинарной горелки или в кастрюле на небольшом количестве сливочного или оливкового масла (завершающий штрих: быстро приготовьте соус, вылив соки из пакета в кастрюлю после поджаривания мяса).

Советы и рекомендации: кастрюли и контейнеры

ВЫБОР ВАШЕГО КОНТЕЙНЕРА

При выборе кастрюли или контейнера, выбирайте вариант наименьшего размера с учетом того, что Вы планируете приготовить. Это позволяет воде быстрее нагреваться и помогает экономить энергию.

Если Вы используете контейнер, не предназначенный для готовки, но подходящий для приготовления пищи (вместо кастрюли), можете вырезать отверстие в крышке и вставить в него термостат Precision™ Cooker. Это позволит уменьшить испарение и поможет поддержанию постоянной температуры.

Советы и рекомендации: уровень воды

УРОВЕНЬ ВОДЫ И ИСПАРЕНИЕ

Для таких продуктов, как курица и рыба, которые требуют небольшого времени приготовления, испарение не доставит проблем. Но для продуктов с более длительным временем приготовления, например, для ребрышек, которые можно готовить в течение 72 часов, лучше всего свести испарение к минимуму с использованием алюминиевой фольги (блестящей стороной вверх), пищевой пленки или емкости для приготовления пищи с крышкой (см. Советы и рекомендации по выбору кастрюль и контейнеров).

Советы и рекомендации: всплывание еды

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ВСПЛЫВАНИЯ ЕДЫ

Всегда следите за тем, чтобы еда была полностью погружена в воду, чтобы избежать неравномерного приготовления пищи. С погружением некоторых продуктов могут возникать трудности.

Вот несколько советов, которые могут Вам помочь:

- Используйте зажимы для крепления пакета к стенке кастрюли
- Поместите тяжелый предмет, например, большую ложку, на пакет
- Положите пищевую гирю из нержавеющей стали в пакет

Советы и рекомендации: запечатываемые пакеты

СПОСОБ ВЫТЕСНЕНИЯ ВОДОЙ ДЛЯ ЗАПЕЧАТЫВАНИЯ ПОЛИЭТИЛЕНОВЫХ ПАКЕТОВ С ЗАМКОМ НА МОЛНИИ

При готовке наилучшие результаты достигаются тогда, когда весь воздух полностью вытеснен из пакета. Вам не обязательно использовать вакуум. При использовании для приготовления полиэтиленовых пакетов с замком на молнии, поместите продукты в пакет и выпустите как можно больше воздуха. Запечатайте пакет почти полностью, оставив небольшое отверстие открытым. Затем медленно опустите запечатанный пакет в кастрюлю с водой, чтобы выпустить оставшийся воздух. Воздух выйдет как только пакет будет погружен в воду. Перед тем как пакет будет полностью погружен, закройте оставшуюся часть замка, чтобы полностью закрыть пакет.

Советы и рекомендации: запечатываемые пакеты

ТЕМПЕРАТУРА: СЕКРЕТ ТЕХНОЛОГИИ СУВИД

Вместо того, чтобы подвергать Вашу еду высоким температурам, технология приготовления "су вид" окружает Вашу еду идеальной температурой приготовления, следовательно, обеспечивая результаты с насыщенным вкусом. Запомните эти советы по выбору температуры:

- Для продуктов, требующих высокотемпературной варки, предварительно разогрейте воду на плите, затем прикрепите термостат Precision™ Cooker
- Не нагревайте воду выше температуры, которую требует Ваш рецепт
- Положите еду в пакет в один слой, чтобы обеспечить ее равномерное приготовление

Советы и рекомендации: выбор времени

СОВЕТЫ ПО ВЫБОРУ ВРЕМЕНИ

При использовании технологии «су вид» куда важнее позаботиться о температуре, чем о времени готовки. Готовка с использованием термостата Precision™ Cooker WI-FI адаптируется под Ваши планы. Во многих случаях продление приготовления блюда на несколько дополнительных минут или даже часов все еще обеспечивает невероятный вкус и потрясающие результаты. Для большинства рецептов время не так важно.

Советы и рекомендации: приправы

ДОБАВЬТЕ ПРИПРАВЫ В ВАШЕ БЛЮДО

Добавление приправ в Ваш запечатываемый пакет помогает сохранить аромат. Важно помнить следующее:

- Лучше всего использовать сушеные, порошковые специи
- Неплохо добавить соль, перец и чесночный порошок, поскольку они хорошо работают при более продолжительном времени готовки.

Советы и рекомендации: источники

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ

Для получения дополнительных идей посетите нашу страницу сообщества community.anovaculinary.com

Для получения рецептов посетите страницу recipes.anovaculinary.com

Для ознакомления с часто задаваемыми вопросами, с процессом выявления и устранения неисправностей или для обращения в службу поддержки перейдите на страницу [support . anovaculinary . com](https://support.anovaculinary.com) .

Если у Вас появятся вопросы, то дайте нам знать. Мы всегда рады помочь.

Приятного аппетита!

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом использования термостата Anova Precision™ ознакомьтесь с этой информацией по технике безопасности. Вы найдете дополнительные указания по технике безопасности в полном руководстве пользователя, которое представлено на сайте support.anovaculinary.com.

- При использовании термостат Precision™ Cooker становится горячим. Проявляйте осторожность во избежание получения ожогов и всегда давайте системе остыть до слива воды из варочной емкости/кастрюли.
- При использовании Вашего термостата Precision™ Cooker размещайте кастрюлю на прихватку или конфорку для обеспечения защиты Вашей столешницы.
- Никогда не используйте удлинители или поврежденный шнур или вилку с Вашим термостатом Precision™ Cooker. Используйте надлежащим образом заземленные электрические розетки и отсоединяйте термостат при неиспользовании.
- Никогда не размещайте варочную емкость/кастрюлю на мраморную столешницу или столешницу Corian®, так как тепло, создаваемое Вашим термостатом Precision™ Cooker, может повредить эти поверхности.
- Никогда не помещайте варочную емкость/кастрюлю, в которую погружен термостат Precision™ Cooker, на печку или в нагретую духовку во избежание повреждения шнура питания.
- Никогда не разбирайте термостат Precision™ Cooker для проведения очистки, кроме как в соответствии с шагами, приведенными в полном руководстве пользователя, находящемся на сайте support.anovaculinary.com.
- Никогда не используйте деионизированную воду (ДИ вода) с термостатом Precision™ Cooker, так как она может повредить поверхности термостата.
- Всегда следите за детьми, когда они находятся в зоне, где используется термостат Precision™ Cooker.
- Прежде чем погрузить еду в воду в кастрюле/контейнере, в котором находится термостат Precision™ Cooker, всегда помещайте еду в запечатываемый пакет/емкость.
- Потребление сырого или недоваренного мяса, птицы, морепродуктов, моллюсков или яиц может увеличить риск возникновения болезни, распространяющейся через пищеварительный тракт.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ANOVA

Следующая ограниченная гарантия, ограничение возмещения и ограничение ответственности за нанесенный ущерб распространяются на все продукты Anova. Покупка и использование термостата Anova Precision™ («продукт») означает принятие этой ограниченной гарантии, ограничения возмещения и ограничения ответственности за нанесенный ущерб. Средства возмещения, предусмотренные в соответствии с настоящей Ограниченной гарантией, являются исключительными и заменяют все другие средства Возмещения. Читайте внимательно - условия этой Ограниченной гарантии затрагивают Ваши законные права.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Компания Anova гарантирует Покупателю, что продукт не содержит дефектов материала и производства в течение одного (1) года с даты покупки продукта.

ВОЗВРАТЫ Для оформления запроса на возврат перейдите на страницу anovaculinary.com/pages/returns/ и следуйте инструкциям.

ДОСТАВКА Компания Anova отправит Покупателю предоплаченную транспортную маркировку, которая будет покрывать расходы на доставку и упаковку продукта, который будет возвращен компании Anova или ее уполномоченному представителю. После ремонта или замены компания Anova будет нести ответственность за доставку и упаковку для осуществления возврата продукта Покупателю.

СРОК ПРЕДЪЯВЛЕНИЯ ПРЕТЕНЗИИ Покупатель должен вернуть продукт и запись о покупке компании Anova или одному из уполномоченных представителей компании Anova в течение 10 рабочих дней с момента истечения этой Ограниченной гарантии, чтобы предъявить претензию в соответствии с настоящей Ограниченной гарантией.

ИСКЛЮЧЕНИЯ Настоящая Ограниченная гарантия не распространяется на повреждения продукта, возникшие в результате аварийного случая, ненадлежащего использования, неправильной установки или эксплуатации, не проведения соответствующего технического обслуживания, неразумного использования или неправильного обращения с продуктом или несоблюдения письменных инструкций по установке или эксплуатации. Ущерб, причиненный водой, в целом и ущерб, причиненный в результате использования деионизированной воды, не покрываются. Использование продукта в коммерческой среде аннулирует эту Ограниченную гарантию. Обслуживание, ремонт или модификация продукта Покупателем или любым физическим или юридическим лицом, не уполномоченным компанией аннулирует эту Ограниченную гарантию.

ОГРАНИЧЕНИЕ ВОЗМЕЩЕНИЯ И ОГРАНИЧЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НАНЕСЕННЫЙ УЩЕРБ

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ КОМПАНИИ ANOVA ЯВЛЯЕТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫМ СРЕДСТВОМ ЗАЩИТЫ ПОКУПАТЕЛЯ В ОТНОШЕНИИ ПРОДУКТА. НИ ЭТА ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ, НИ КАКОЕ-ЛИБО ДРУГОЕ СОДЕРЖИМОЕ ИЛИ ЗАЯВЛЕНИЕ НА САЙТЕ ANOVACULINARY.COM, НИКАКОЕ ДРУГОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ СО СТОРОНЫ ИЛИ ОТ ИМЕНИ КОМПАНИИ ANOVA НЕ ДОЛЖНО ТОЛКОВАТЬСЯ КАК ЯВНАЯ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМАЯ ГАРАНТИЯ ДЛЯ ЛЮБОГО ПРОДУКТА ANOVA. ПРОДУКТЫ ANOVA ПОКРЫВАЮТСЯ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ОГРАНИЧЕННОЙ ГАРАНТИЕЙ, ВКЛЮЧЕННОЙ В КАЖДЫЙ ПРОДУКТ, КОТОРАЯ ВКЛЮЧЕНА ВЗАМЕН ВСЕХ ДРУГИХ ГАРАНТИЙ, ЯВНЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ГАРАНТИИ ТОВАРНОЙ ПРИГОДНОСТИ ИЛИ ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ.

КОМПАНИЯ ANOVA НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПЕРЕД ПОКУПАТЕЛЕМ И ЛЮБЫМ ДРУГИМ ЛИЦОМ, ДЕЙСТВУЮЩИМ ПО ПОРУЧЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ, ПО КАКИМ-ЛИБО ОБЩИМ ИЛИ ФИНАНСОВЫМ ОБЯЗАТЕЛЬСТВАМ, ВКЛЮЧАЯ ОБЩИЕ ИЛИ ФИНАНСОВЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА, ВОЗНИКАЮЩИЕ ИЗ-ЗА НЕВЫПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА, НАРУШЕНИЯ ГАРАНТИИ, ЗАКОННЫХ ПРИТЯЗАНИЙ, НЕБРЕЖНОСТИ ИЛИ ДРУГИХ ПРАВОНАРУШЕНИЙ ИЛИ ЛЮБОЙ ТЕОРИИ ЖЕСТКИХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ В ОТНОШЕНИИ ПРОДУКТА ANOVA ИЛИ ДЕЙСТВИЙ ИЛИ УПУЩЕНИЙ КОМПАНИЙ ANOVA И ДР. ПОКУПАТЕЛЬ СОГЛАШАЕТСЯ С ТЕМ, ЧТО НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ КОМПАНИЯ ANOVA НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ПОБОЧНЫЕ, КОМПЕНСИРУЕМЫЕ, ШТРАФНЫЕ, КОСВЕННЫЕ, НЕПРЯМЫЕ, ОСОБЫЕ ИЛИ ИНЫЕ УБЫТКИ.

Anova Applied Electronics, Inc.
Сан-Франциско, Калифорния, США
Тел.: 855.421.8282
Email: support@anovaculinary.com

Precision™ является торговой маркой компании Anova Applied Electronics, Inc.™
2014 Anova Applied Electronics, Inc. Сан-Франциско, Калифорния, США.
Все права защищены.

Bluetooth® является зарегистрированной торговой маркой, принадлежащей компании Bluetooth SIG, Inc.
Все остальные торговые марки являются собственностью их соответствующих владельцев.