



**ANOVA**

**PRECISION<sup>®</sup>**

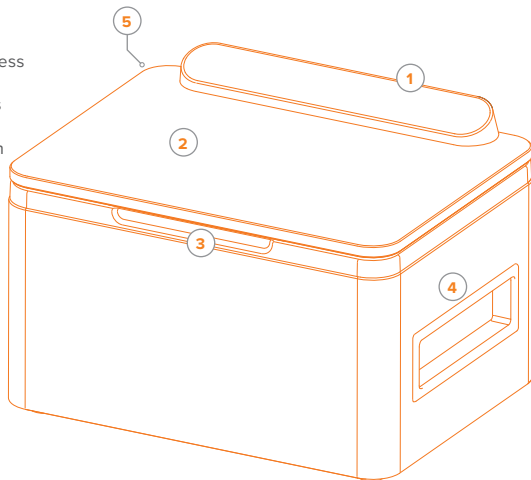
CHAMBER VACUUM  
SEALER

**Quick Start Guide**



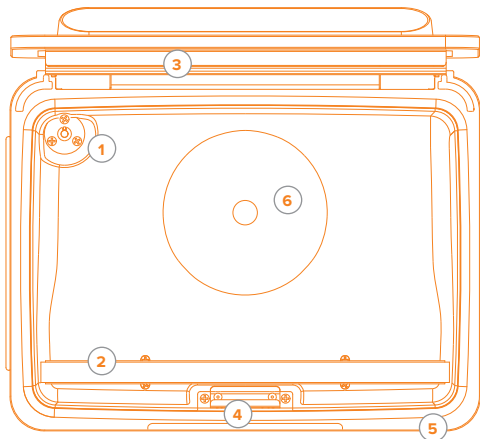
## YOUR CHAMBER VACUUM SEALER

- 1 Display
- 2 Glass door
- 3 Opening recess
- 4 Side handles
- 5 Power switch (back side)

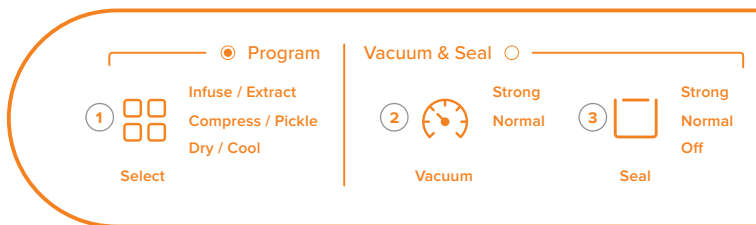


## INSIDE THE CHAMBER

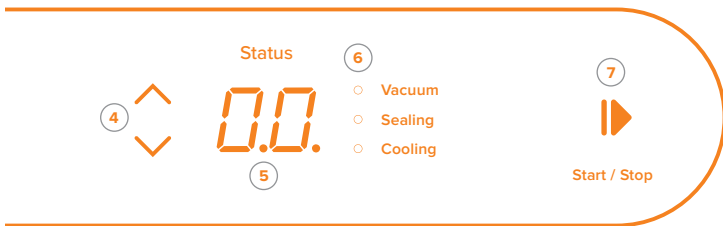
- 1 Vacuum
- 2 Sealing element
- 3 Sealing strip
- 4 Bag holder
- 5 Door seal
- 6 Flat area (for jars)



## CONTROL PANEL



- 1 Pre-programmed settings
- 2 Manual vacuum settings
- 3 Manual seal settings
- 4 Skip stage / Edit time
- 5 Timer status display
- 6 Status indicators
- 7 Start / Stop



### USING THE CONTROLS

To activate a Program, press the Select icon to cycle through the three options.

To use the standard Vacuum & Seal program, press either the Vacuum or Seal icon to activate. You can adjust each setting by pressing the icons repeatedly.

To edit the time for Vacuum or Seal, press and hold the respective icon for 3 seconds. The icon will begin to blink and up / down arrows will appear along with the default time on the Status display. To accept, press and hold the Vacuum or Seal icon or allow it to time out (5 seconds).

During operation, the Start / Stop button and the Status icons will light up blue. The down arrow will appear allowing you to end the current stage if desired.





## PROGRAMS

---

NOTE: The sealing bar is not used in Program modes.

### **INFUSE / EXTRACT**

Infusion is about encouraging the cells in your food to open, allowing the desired infusion liquid to fill those openings before pressure is released, which locks in added flavor. During this process, some of the flavor from your food escapes and adds flavor to the surrounding liquid. An initial long vacuum will be drawn at this time followed by a number of pulses to cause variable pressure changes that further encourages infusion.

### **COMPRESS / PICKLE**

Compression of food is a popular technique used by chefs to change the texture and appearance of food. When using the compression technique, a strong vacuum is pulled and held for a period of time. Once that vacuum is released and the pressure in the chamber begins to normalize, the cells within the plant tissue collapse resulting in a darker appearance and denser texture. This technique is ideal for plant based foods, particularly porous fruits.

The same process can be used to quick pickle. To do this, you can





## PROGRAMS

---

place the food in an open container with your desired pickling recipe (but don't fill more than halfway). You will notice that before the vacuum is released, the liquid may start to boil. Right before the cells collapse, they will take in some of the pickling liquid. The end result will maintain a consistent texture while imparting additional flavor.

### **DRY / COOL**

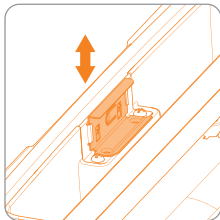
Under vacuum, the boiling point of water is reduced. This program is intended to leverage that change to enable the removal of additional moisture to speed up the drying / cooling of things such as a freshly baked loaf of bread. This can help to produce a crisper crust. A long vacuum is pulled with periodic atmospheric releases. This ensures the pressure is never drawn too low, causing unwanted expansion of trapped air bubbles. The program was designed to run for 60 seconds, so depending on the item being dried / cooled, running the program again (back-to-back) may be required.

## USING YOUR SEALER

### VACUUM AND SEALING

- Place your food in the bag.
- Open the lid and place the bag in the center of the chamber with the food positioned over the circle in the center.
- Straighten the open edge of the bag and lay it flat across the top of the sealing bar.
- Lift the bag holder up and position the edge of the bag underneath before pushing the holder down to secure the edge of the bag.
- Close the lid and start your vacuum and seal function.
- Wait until the cycle finishes before attempting to open the sealer.

**NOTE:** You can cancel the program at any time by pressing the start button again.





## USING YOUR SEALER - CONTAINER

---

### USING A CONTAINER / JAR

- Using a container or jar is a common option when running one of the pre-set programs.
- If infusing / pickling, place the food and liquid in an open container or jar that is no taller than 2.8in / 75mm.
- Do not fill more than halfway in the container. When a program is run, the pressure buildup under vacuum may cause the liquid to boil and could result in it spilling over the edge.





## CARE AND CLEANING

---

Unplug your Anova Precision® Chamber Vacuum Sealer before disassembling or cleaning.

### GENERAL CLEANING

- Clean the glass door inside and out with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Use a mild soap and warm, damp cloth to wipe away any food residue around components.
- After cleaning, dry thoroughly before use.
- Do not use abrasive scrubbers or cleaning agents. These can cause damage to the Chamber Sealer finishes and parts.
- The door seal is removable for cleaning. Ensure it is dry before re-assembling.





## SAFETY STANDARDS

---

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

1. Do not use the device if it has a damaged cord or plug.
2. If the device is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, do not attempt to use again. Contact Anova Support at [support@anovaculinary.com](mailto: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.
12. Do not block openings; keep free of dust, lint, hair, and anything that may reduce vacuum flow and venting.
13. Do not use the device in flammable or combustible liquids such as gasoline, or use in areas where they may be present.
14. Store your appliance indoors in a cool, dry area.
15. Do not use a voltage converter or adapter or plug a device into an outlet with unmatched voltage.





## SAFETY STANDARDS

---

**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.
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 a 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.

For assistance contact Anova Support at [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com).



## WARRANTY AND TRADEMARKS

---

Limited warranty. Full details available at [anovaculinary.com/warranty](http://anovaculinary.com/warranty)

Anova®, Precision®, Precision® Cooker, and HemiFlow™ are trademarks or registered trademarks of Anova Applied Electronics, Inc. ©2019 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. All Rights Reserved.

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





**ANOVA CULINARY**



**ANOVACULINARY.COM**





**ANOVA**

**PRECISION<sup>®</sup>**

ENSACHEUR SOUS  
VIDE À CHAMBRE

**Manuel de prise en main rapide**



## VOTRE ENSACHEUR SOUS VIDE À CHAMBRE

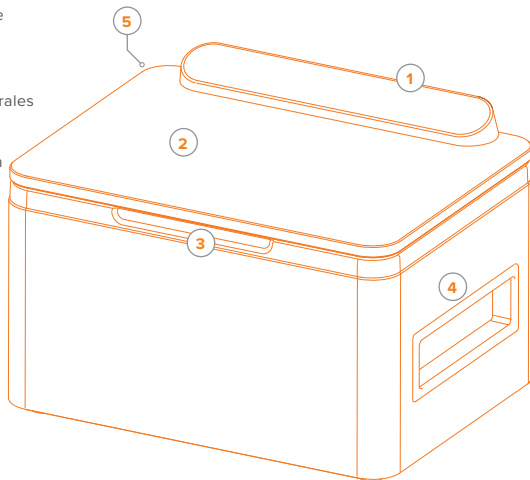
1 Écran d'affichage

2 Porte en verre

3 Logement  
d'ouverture

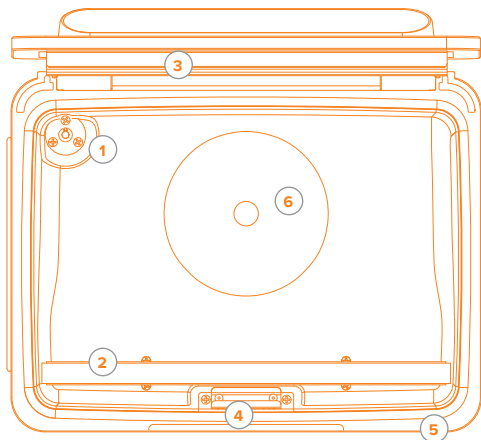
4 Poignées latérales

5 Bouton  
d'alimentation  
(arrière)

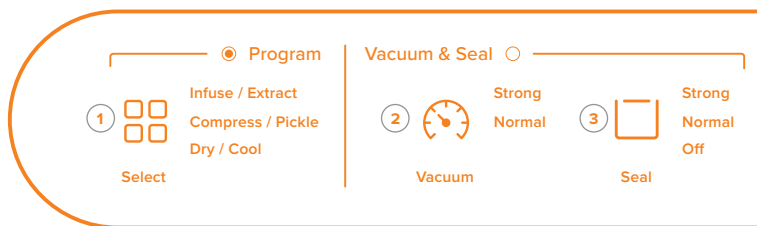


## À L'INTÉRIEUR DE LA CHAMBRE

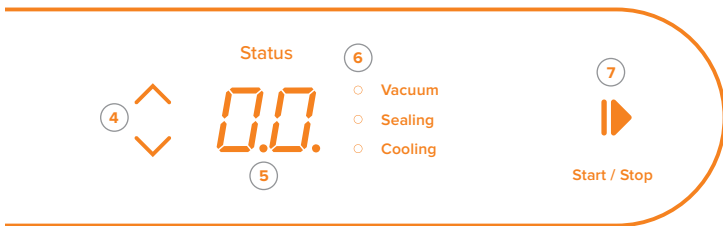
- 1 Vide
- 2 Élément d'étanchéité
- 3 Bande d'étanchéité
- 4 Porte-sac
- 5 Joint d'étanchéité de porte
- 6 Zone plane (pour les bocaux)



## PANNEAU DE COMMANDES



- 1 Paramètres préprogrammés
- 2 Paramètres de vide manuel
- 3 Paramètres d'emballage sous vide manuel
- 4 Passer l'étape / Modifier la durée
- 5 Écran d'état du minuteur
- 6 Indicateurs de statut
- 7 Marche / Arrêt



#### UTILISATION DES COMMANDES

Pour activer un programme, appuyer sur l'icône Sélectionner pour faire défiler les trois options.

Pour utiliser le programme standard Emballer sous vide, appuyer sur l'icône Vide ou Scellage pour l'activer. Vous pouvez ajuster chaque paramètre en appuyant à plusieurs reprises sur les icônes.

Pour modifier la durée du vide ou du scellage, appuyer sur l'icône correspondante et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes. L'icône commencera à clignoter et les flèches haut/bas apparaîtront avec la durée par défaut sur l'écran État. Pour accepter, appuyer sur l'icône Vide ou Scellage et la maintenir enfoncée, ou la laisser expirer (5 secondes).

Pendant le fonctionnement, le bouton Marche / Arrêt et les icônes d'état s'allument en bleu. La flèche vers le bas s'affiche pour vous permettre de terminer l'étape en cours si vous le souhaitez.





## PROGRAMMES

---

REMARQUE : La barre d'étanchéité n'est pas utilisée dans les modes Programme.

### **INFUSER / EXTRAIRE**

L'infusion consiste à encourager l'ouverture des cellules de votre aliment, ce qui permet au liquide d'infusion souhaité de remplir ces ouvertures avant que la pression ne soit libérée, ce qui retient la saveur ajoutée. Pendant ce processus, une partie de la saveur de vos aliments s'échappe et ajoute de la saveur au liquide environnant. Un long vide initial sera fait à ce moment-là, suivi d'un certain nombre d'impulsions pour provoquer des changements de pression variables qui encouragent davantage l'infusion.

### **COMPRIMER / SAUMURER**

La compression des aliments est une technique populaire utilisée par les chefs pour modifier la texture et l'apparence des aliments. Lors de l'utilisation de la technique de compression, un vide important est fait et maintenu pendant un certain temps. Une fois que ce vide est relâché et que la pression dans la chambre commence à se normaliser, les cellules à l'intérieur du tissu végétal s'effondrent, ce qui entraîne une apparence plus sombre et une texture plus dense. Cette technique est idéale pour les aliments végétaux, en particulier les fruits poreux.





## PROGRAMMES

---

Le même processus peut être utilisé pour une saumure rapide. Pour ce faire, vous pouvez placer les aliments dans un récipient ouvert avec la recette de saumure souhaitée (mais ne remplissez pas plus de la moitié). Vous remarquerez qu'avant le relâchement du vide, le liquide peut commencer à bouillir. Juste avant l'effondrement des cellules, ils absorberont une partie du liquide de saumure. Le résultat final maintiendra une texture cohérente tout en apportant une saveur supplémentaire.

### **SÉCHER / REFROIDIR**

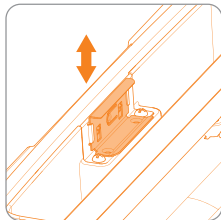
Sous vide, le point d'ébullition de l'eau est réduit. Ce programme est destiné à tirer parti de ce changement pour permettre l'élimination de l'humidité supplémentaire afin d'accélérer le séchage/refroidissement d'aliments tels qu'une miche de pain fraîchement cuite. Cela peut aider à produire une croûte plus croustillante. Un long vide est fait avec des rejets atmosphériques périodiques. Cela garantit que la pression n'est jamais trop basse, ce qui provoquerait une expansion indésirable des bulles d'air piégées. Le programme a été conçu pour fonctionner pendant 60 secondes. En fonction de l'aliment séché/refroidi, il peut être nécessaire de relancer le programme (directement).

## UTILISER VOTRE ENSACHEUR

### VIDE ET SCELLAGE

- Placer vos aliments dans le sac.
- Ouvrir le couvercle et placer le sac au centre de la chambre avec les aliments positionnés sur le cercle au centre.
- Redresser le bord ouvert du sac et le poser à plat sur la barre d'étanchéité.
- Soulever le porte-sac et positionner le bord du sac en-dessous avant de pousser le porte-sac vers le bas pour fixer le bord du sac.
- Fermer le couvercle et démarrer votre fonction de vide et de scellage.
- Attendre la fin du cycle avant d'essayer d'ouvrir l'ensacheur.

REMARQUE : Vous pouvez annuler le programme à tout moment en appuyant à nouveau sur le bouton de marche.





## UTILISATION DE VOTRE ENSACHEUR - CONTENEUR

### UTILISATION D'UN CONTENEUR / BOCAL

- L'utilisation d'un conteneur ou d'un bocal est une option courante lors de l'exécution de l'un des programmes prédéfinis.
- En cas d'infusion/de saumurage, placer la nourriture et le liquide dans un récipient ouvert ou un récipient dont la hauteur ne dépasse pas 75 mm.
- Ne pas remplir plus de la moitié du récipient. Lorsqu'un programme fonctionne, l'accumulation de pression sous vide peut faire bouillir le liquide et le faire déborder.





## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

Débrancher votre ensacheur sous vide à chambre Anova Precision® avant de le démonter ou de le nettoyer.

### NETTOYAGE COMPLET

- Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de la porte en verre à l'aide d'un chiffon doux et de l'eau tiède avec un produit de nettoyage.
- Nettoyer l'intérieur de l'ensacheur après chaque usage. Utiliser un savon doux et un chiffon chaud et humide pour essuyer les résidus alimentaires autour des composants.
- Après le nettoyage, le sécher soigneusement avant de le réutiliser.
- Ne pas utiliser de tampons ni de détergents abrasifs. Cela pourrait endommager les finitions et pièces de l'ensacheur à chambre.
- Le joint d'étanchéité de la porte est amovible pour le nettoyage. Assurez-vous qu'il est sec avant de le remettre en place.





## NORMES DE SÉCURITÉ

---

### **POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE DÉPART DE FEU, D'ÉLECTROCUTION OU DE BLESSURE :**

1. Ne pas utiliser l'appareil si son cordon ou sa prise sont endommagés.
2. Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas comme prévu, s'il a subi un choc, s'il est endommagé, s'il a été laissé à l'extérieur ou s'il a été immergé. En cas de besoin, contactez le service client d'Anova à l'adresse suivante : [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
3. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
4. Débrancher le cordon électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant toute opération d'entretien.
5. Cet appareil n'est pas un jouet et ne doit pas être utilisé comme tel. Une attention toute particulière est requise lors d'une utilisation par ou près d'un enfant.
6. Respecter scrupuleusement les règles d'utilisation de ce manuel. Utiliser uniquement les accessoires agréés par le fabricant.
7. Ne pas tirer sur le cordon et ne pas utiliser ce dernier comme poignée ou pour transporter l'appareil.
8. Ne pas utiliser de rallonge ou de prise n'étant pas adaptée à la tension.
9. Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon. Pour le débrancher, saisir la prise.
10. Ne pas manipuler la prise ou l'appareil avec des mains humides.
11. Ne pas insérer d'objets dans les ouvertures.
12. Ne pas obstruer les ouvertures ; veiller à ce qu'aucune matière (poussière, peluches, cheveux) n'empêche le vide et l'aération de circuler librement.
13. Ne pas immerger l'appareil dans des liquides inflammables ou combustibles (essence, etc.) et ne pas l'utiliser à proximité de ces derniers.
14. Conserver l'appareil à l'intérieur, dans un endroit sec et tempéré.
15. Ne pas utiliser de convertisseur de voltage ni d'adaptateur et ne pas relier à une prise de tension différente.



## NORMES DE SÉCURITÉ

### **VEUILLEZ RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ÉLÉMENTAIRES SUIVANTES LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES :**

1. Lire toutes les instructions, notamment celles-ci.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes.
3. Pour éviter l'électrocution, ne pas immerger le cordon, les prises ou les composants électriques de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Une attention toute particulière est requise lors de l'utilisation de l'appareil par ou près d'un enfant.
5. Débrancher l'appareil lorsque ce dernier n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de le démonter ou de le remonter.
6. Ne pas utiliser d'appareils dont le cordon ou la prise est endommagé. Ne pas utiliser l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre.  
En cas de besoin, contacter le service client d'Anova à l'adresse suivante : [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com).
7. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée par le fabricant et peut être à l'origine de blessures.
8. Ne pas laisser le cordon pendre depuis une table ou un plan de travail. Ne pas laisser le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne pas poser l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque chauffante ou d'un four en fonctionnement.
10. Manipuler les appareils contenant des liquides chauds avec la plus grande précaution.
11. Ne pas débrancher un appareil en marche.
12. Ne pas utiliser les appareils à d'autres fins que celles pour lesquelles ils sont conçus.





## GARANTIE ET MARQUES DÉPOSÉES

---

Garantie limitée. De plus amples renseignements sont disponibles sur la page [anovaculinary.com/warranty](http://anovaculinary.com/warranty)

Anova®, Precision®, Precision® Cooker et HemiFlow™ sont des marques déposées d'Anova Applied Electronics, Inc. ©2019 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, Californie, É.U. | Stockholm, Suède. Tous droits réservés.

Apple, le logo Apple et iPhone sont des marques déposées de Apple Inc., aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est un service déposé 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 appartiennent à leurs propriétaires respectifs.





**ANOVA CULINARY**



**ANOVACULINARY.COM**





**ANOVA**

**PRECISION<sup>®</sup>**

MACCHINA SIGILLATRICE

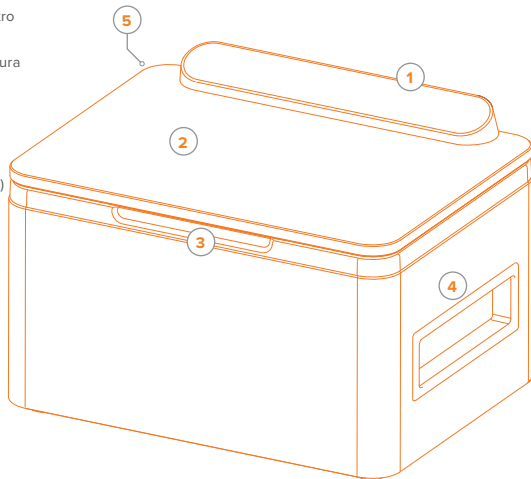
PER SOTTOVUOTO

**Guida rapida**



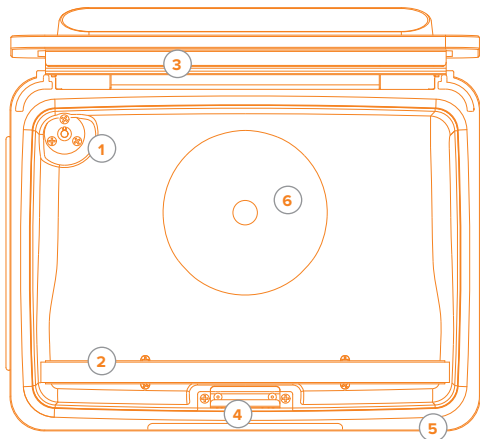
## LA TUA MACCHINA SIGILLATRICE PER SOTTOVUOTO

- 1 Display
- 2 Sportello in vetro
- 3 Incavo di apertura
- 4 Manici laterali
- 5 Interruttore di alimentazione (lato posteriore)

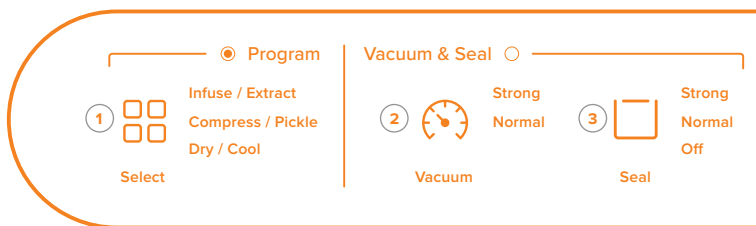


## INTERNO DELLA MACCHINA

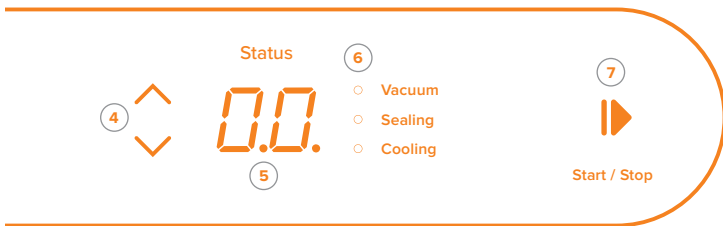
- 1 Aspirazione sottovuoto
- 2 Elemento sigillante
- 3 Striscia sigillante
- 4 Portasacchetti
- 5 Guarnizione sportello
- 6 Area piatta (per barattoli)



## PANNELLO DI CONTROLLO



- 1 Impostazioni pre-programmate
- 2 Impostazioni per sottovuoto manuale
- 3 Impostazioni per sigillatura manuale
- 4 Salta fase / Modifica ora
- 5 Display di stato del timer
- 6 Indicatori di stato
- 7 Avvia / Arresta



#### UTILIZZO DEI COMANDI

Per attivare un Programma, premere l'icona Seleziona per scorrere le tre opzioni.

Attivare il programma standard Sottovuoto e Sigilla premendo l'icona Sottovuoto o Sigilla. È possibile regolare ogni impostazione premendo ripetutamente le icone.

Per modificare il tempo di sottovuoto o di sigillatura, tenere premuta la rispettiva icona per 3 secondi. L'icona inizierà a lampeggiare e appariranno le frecce su/giù insieme all'orario predefinito nella schermata Stato. Per accettare, tenere premuta l'icona Sottovuoto o Sigilla, oppure attendere che smetta di lampeggiare (dopo 5 secondi).

Durante l'operazione, il pulsante Avvia / Arresta e le icone di stato si illumineranno di blu. Apparirà la freccia verso il basso che consente di terminare la fase in atto, se lo si desidera.





## PROGRAMMI

---

NOTA: La barra di sigillatura non viene utilizzata nelle modalità Programma .

### **METTI IN INFUSIONE / ESTRAI**

Mettere in infusione vuol dire far sì che le cellule dell'alimento si aprano, consentendo al liquido per infusione desiderato di riempirle, prima che la pressione venga rilasciata, aggiungendo sapore. Durante questo processo, parte del sapore dell'alimento fuoriesce e si meschia al sapore del liquido circostante. A questo punto viene effettuata una lunga aspirazione iniziale seguita da una serie di impulsi che determinano variazioni di pressione finalizzate a favorire ulteriormente l'infusione.

### **COMPRESI / SALAMOIA**

La compressione degli alimenti è una tecnica molto diffusa tra gli chef per modificarne la consistenza e l'aspetto. Quando si utilizza la tecnica di compressione, si esercita una forte azione di aspirazione, mantenendola per un certo periodo di tempo. Una volta che il sottovuoto viene rilasciato e la pressione nella camera inizia a normalizzarsi, le cellule all'interno del tessuto vegetale collassano, assumendo un colore più scuro e una consistenza più densa. Questa tecnica è ideale per gli alimenti a base vegetale, in particolare i frutti porosi.





## PROGRAMMI

---

Lo stesso processo può essere utilizzato per una rapida salamoia. Per effettuarla, è possibile collocare l'alimento in un contenitore aperto con la ricetta della salamoia desiderata (evitare di riempire il contenitore per più della metà). Si noterà che, prima che il vuoto venga rilasciato, il liquido potrebbe iniziare a bollire. Appena prima che le cellule collassino, assorbiranno parte del liquido della salamoia. Il risultato finale manterrà una consistenza uniforme, aggiungendo al contempo sapore.

### **ESSICA / RAFFREDDA**

Sottovuoto, il punto di ebollizione dell'acqua è più basso. Questo programma ha lo scopo di sfruttare tale proprietà per consentire la rimozione dell'umidità accumulata e accelerare l'essiccazione/il raffreddamento di alimenti quali ad esempio un filone di pane appena sfornato. Questo processo può aiutare a produrre una crosta più croccante. Viene effettuata una lunga aspirazione con periodici rilasci d'aria atmosferica. Questo assicura che il valore che la pressione assume in seguito all'aspirazione non sia mai troppo basso, causando l'espansione indesiderata delle bolle d'aria intrappolate. Il programma è stato progettato per funzionare per 60 secondi, quindi, a seconda dell'alimento da essiccare/raffreddare, potrebbe essere necessario eseguire nuovamente il programma (back-to-back).

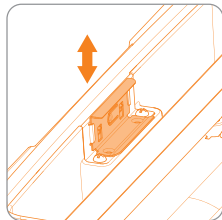


## UTILIZZO DELLA MACCHINA SIGILLATRICE

### ASPIRAZIONE SOTTOVUOTO E SIGILLATURA

- Mettere gli alimenti nel sacchetto.
- Sollevare il coperchio e posizionare il sacchetto al centro della camera con gli alimenti sul cerchio centrale.
- Raddrizzare il bordo aperto del sacchetto e stenderlo in piano sulla parte superiore della barra di sigillatura.
- Sollevare il supporto per sacchetti e collocarvi il bordo del sacchetto sottostante prima di spingere il supporto verso il basso per fissare il bordo del sacchetto.
- Chiudere il coperchio e avviare la funzione di aspirazione sottovuoto e sigillatura.
- Attendere il termine del ciclo prima di tentare di aprire la barra sigillatrice.

NOTA: È possibile annullare il programma in qualsiasi momento premendo nuovamente il pulsante di avvio.



## UTILIZZO DEL SIGILLATORE - CONTENITORE

### UTILIZZO DI UN CONTENITORE / BARATTOLO

- L'utilizzo di un contenitore o barattolo è una possibilità comune quando si esegue uno dei programmi preimpostati.
- In caso di infusione / salamoia, collocare alimento e liquido in un contenitore aperto o in un barattolo non più alto di 75 mm / 2,8 in.
- Non riempire il contenitore per più di metà.  
Quando si esegue un programma, l'accumulo di pressione sotto vuoto può causare l'ebollizione del liquido e può provocarne la fuoriuscita sul bordo.





## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

Scollegare la Macchina sigillatrice per sottovuoto Anova Precision® prima di smontarla o pulirla.

### PULIZIA GENERALE

- Pulire la porta in vetro all'interno e all'esterno con un panno morbido bagnato in acqua calda e detergente.

Pulire la parte interna dell'apparecchio dopo ogni utilizzo. Utilizzare un sapone delicato e un panno caldo e umido per rimuovere eventuali residui di cibo attorno ai componenti.

- Dopo la pulizia, asciugare accuratamente prima dell'uso.

Non utilizzare prodotti o detersivi abrasivi. Questi possono causare danni alle rifiniture e ai componenti della Macchina sigillatrice.

- La guarnizione della porta è rimovibile per la pulizia. Assicurarsi che sia asciutto prima di riassemblyarlo.





## NORME DI SICUREZZA

### PER RIDURRE IL RISCHIO D'INCENDIO, SCOSSE ELETTRICHE O LESIONI:

1. Non utilizzare il dispositivo se presenta un cavo o una spina danneggiati.
2. Se l'apparecchio non funziona come dovrebbe, è stato fatto cadere, è danneggiato, è stato lasciato all'esterno o è caduto in acqua, non tentare di riutilizzarlo. Contattare Anova Support all'indirizzo [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com) per ricevere assistenza.
3. Non usare all'esterno.
4. Scollegare il cavo elettrico quando non è in uso e prima di effettuare interventi di manutenzione.
5. Non permettere che venga usato come un giocattolo. È necessaria molta attenzione se utilizzato da o vicino ai bambini.
6. Usare solo come descritto in questo manuale. Utilizzare solo gli accessori consigliati dal produttore.
7. Non tirare il cavo o spostare l'apparecchio tenendolo per il cavo e non usare il cavo come manico.
8. Non utilizzare prolunghe o prese con una portata di corrente inadeguata.
9. Non scollegare tirando il cavo. Per scollegare, afferrare la spina.
10. Non maneggiare la spina o l'apparecchio con le mani bagnate.
11. Non inserire alcun oggetto nelle aperture.
12. Non bloccare le aperture; far sì che non sia sporco di polvere, residui, capelli e qualsiasi altra cosa che possa ridurre l'uscita dell'aria e il sottovuoto.
13. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di liquidi infiammabili o combustibili come benzina, o in aree in cui potrebbero essere presenti.
14. Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto.
15. Non utilizzare un convertitore di tensione o un adattatore, e non collegare il dispositivo a una presa con una tensione non conforme.





## NORME DI SICUREZZA

---

### **PRATICARE SEMPRE LE BASILARI PRECAUZIONI DI SICUREZZA DURANTE IL FUNZIONAMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE, INCLUSE LE SEGUENTI:**

1. Leggere tutte le istruzioni, comprese queste.
2. Non toccare le superfici calde.
3. Per proteggersi da scosse elettriche, non immergere il cavo, le spine o i componenti elettrici del dispositivo in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino ai bambini.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare il dispositivo prima di montarlo o smontarlo.
6. Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio se ha funzionato male o è stato danneggiato in alcun modo.  
Per assistenza contattare Anova Support all'indirizzo [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com).
7. L'uso di dispositivi accessori non è raccomandato dal produttore dell'apparecchio e può causare lesioni.
8. Non lasciare che il cavo penda sul bordo del tavolo o bancone. Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde.
9. Non posizionare il dispositivo sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in forni caldi.
10. Usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente liquidi caldi.
11. Non scollegare la spina mentre il dispositivo è in uso.
12. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.





## GARANZIA E MARCHI

---

Garanzia limitata. Tutti i dettagli sono disponibili su [anovaculinary.com/warranty](http://anovaculinary.com/warranty)

Anova®, Precision®, Precision® Cooker e HemiFlow™ sono marchi di fabbrica o marchi registrati di Anova Applied Electronics, Inc. © 2019 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, California, Stati Uniti | Stoccolma, Svezia. Tutti i diritti riservati.

Apple, il logo Apple e iPhone sono marchi commerciali 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 di Google Play sono marchi commerciali di Google Inc. Tutti gli altri marchi e nomi commerciali sono di proprietà dei rispettivi proprietari.





**ANOVA CULINARY**



**ANOVACULINARY.COM**

