

# ANOVA PRECISION<sup>®</sup> OVEN

GEBRUIKSAANWIJZING

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

Wanneer elektrische apparaten worden gebruikt, moeten de basisveiligheidsmaatregelen altijd worden gevolgd, inclusief de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handgrepen en knoppen.
3. Om kortsluiting te voorkomen mag het snoer, de stekker, of het apparaat niet in water of een andere vloeistof worden geplaatst.
4. Scherp toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
5. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer u de oven niet gebruikt en voordat u het apparaat gaat reinigen. Laat de oven afkoelen voordat u er onderdelen op aanbrengt of vanaf haalt.
6. Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker beschadigd zijn. Als het apparaat niet goed werkt, of op welke manier dan ook is beschadigd, neem onmiddellijk contact op met Anova. [www.support.anovaculinary.com](http://www.support.anovaculinary.com)
7. Niet buitenshuis gebruiken.
8. Zorg ervoor dat het snoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken en dat het snoer niet over de rand van een tafel of het keukenblad hangt waardoor kinderen eraan kunnen trekken of er per ongeluk over kunnen struikelen.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gas- of elektrisch fornuis, of in een verwarmde oven of magnetron.
10. Gebruik het apparaat niet voor iets anders dan waar het voor is bedoeld.
11. Niet reinigen met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes afbreken van de schuursponsjes die in aanraking kunnen komen met onderdelen die onder stroom staan waardoor kortsluiting zou kunnen ontstaan.
12. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan ernstig letsel veroorzaken.
13. Als de oven wordt gebruikt, moet er minstens 10 cm ruimte rondom de oven zitten zodat er voldoende luchtcirculatie mogelijk is.
14. De oven mag alleen worden geplaatst op graniet, roestvrij staal, beton, marmer, steen of een ander materiaal waarvan is vastgesteld dat het voldoet aan de temperatuurvereisten van 90 °C (194 °F). Gebruik geen slagersblokken, gelamineerd/bekleed hout, laminaatcomposiet of ander materiaal waarvan niet geverifieerd is dat het aan de temperatuurvereisten voldoet.
15. Voor het uitschakelen van het apparaat, drukt u op de Start/Stop-knop en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Probeer nooit om de stekker uit het stopcontact te halen door te trekken aan het snoer.
16. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
17. Bedek geen enkel deel van de oven met aluminiumfolie. Dit zou oververhitting van de oven kunnen veroorzaken.
18. Wees uiterst voorzichtig als u de bakplaat eruit haalt of wanneer u heet vet of andere hete vloeistoffen moet verwijderen.

## VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN

---

19. Te grote hoeveelheden voedsel of metalen keukengereedschap dat te groot is mogen niet in de oven worden geplaatst, omdat hierdoor brand kan ontstaan of het kan leiden tot kortsluiting.
20. Als de oven wordt gebruikt, kan er brand ontstaan als er iets op de oven ligt of als er brandbaar materiaal tegen de oven aankomt, bijvoorbeeld gordijnen, vitrage, panelen, etc. Als de oven wordt gebruikt, mag er niets op de oven worden geplaatst en moet er niets in de oven worden bewaard.
21. Wees uiterst voorzichtig met het gebruik van schalen of potjes die niet van metaal of glas zijn gemaakt.
22. De volgende materialen mogen niet in de oven worden geplaatst: karton, plastic, papier, of andere brandbare materialen.
23. Afgezien van de door de fabrikant aangeraden accessoires mag er niets in de oven worden bewaard als deze niet wordt gebruikt.
24. Gebruik altijd beschermende, dikke ovenwanten als er schalen in de hete oven worden geplaatst of als deze uit de hete oven worden gehaald.
25. Dit apparaat heeft een deur van gehard veiligheidsglas. Het glas is sterker dan normaal glas en breekt minder snel. Gehard glas kan breken, maar de stukjes glas hebben geen scherpe randen. Maak geen krassen op het deuropervlak en beschadig de hoeken ervan niet. Als er een kras op de deur zit of als er een klein stukje glas ontbreekt, neem onmiddellijk contact op met Anova.  
**[www.support.anovaculinary.com](http://www.support.anovaculinary.com)**

26. Om de oven uit te zetten, druk op de Start/Stop-knop en houd deze kort ingedrukt als de oven aanstaat. Als het apparaat is uitgeschakeld, zijn sommige lichtjes en knoppen nog zichtbaar op de display.

### EERSTE INSTALLATIE

- ▶ Verwijder alle verpakkingsmateriaal en de stickers.
- ▶ Een beschadigd apparaat mag niet worden geïnstalleerd of gebruikt.
- ▶ Als u het apparaat verplaatst, moet u altijd voorzichtig zijn omdat het zwaar is. Draag dichte schoenen om uw voeten te beschermen.
- ▶ Gebruik de handgreep niet om de oven naar voren te trekken of op te tillen.
- ▶ Zorg ervoor dat er minimaal 10 cm ruimte is tussen de oven en andere apparaten en keukenblokken, muren of kasten.

### ELEKTRISCHE AANSLUITING

- ▶ Het apparaat moet aangesloten worden op een geaard stopcontact.
- ▶ Steek de stekker rechtstreeks in een wandcontactdoos.
- ▶ Gebruik geen stekkerdozen met meerdere aansluitingen en verlengsnoeren.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### GEBRUIK

- ▶ Dit is een apparaat om eten te bereiden. Onderdelen en accessoires zullen heet zijn tijdens het gebruik. Gebruik ovenwanten en onderzetters om handen en oppervlakken te beschermen tegen verbranden. Ga voorzichtig om met hete voorwerpen.
  - ▶ Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
  - ▶ Breng geen wijzigingen aan in de productspecificatie van dit apparaat.
  - ▶ Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de ruimte waar de oven gebruikt wordt.
  - ▶ Zorg ervoor dat de ventilatie-openingen niet geblokkeerd worden. Het gebied rond de ventilatie-openingen zal heet zijn tijdens en na het gebruik.
  - ▶ Ga niet recht voor de oven staan en wees voorzichtig als u de deur opent terwijl het apparaat wordt gebruikt. Er kan hete lucht of stoom uit de oven ontsnappen.
  - ▶ Druk niet op de open deur en zet niets op de open deur.
  - ▶ Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak en plaats er niets op.
- ▶ Gebruik Anova-accessoires niet voor andere ovens of apparaten. Hierdoor kunnen de accessoires beschadigen.
  - ▶ Maak de oven deur voorzichtig open. Als er ingedriënten met alcohol worden gebruikt, kan er een mengsel van alcohol en lucht ontstaan.
  - ▶ Zorg ervoor dat er geen vonken of vlammen tegen het apparaat aankomen als u de deur opent.
  - ▶ Plaats geen brandbare producten of voorwerpen die doordrenkt zijn met een brandbaar product in de oven, in de buurt van de oven of op de oven.
  - ▶ Om beschadiging of verkleuring van het staal te voorkomen:
    - plaats geen ovenschalen of andere voorwerpen rechtstreeks op de bodem van de oven.
    - plaats geen aluminiumfolie rechtstreeks op de bodem van de oven.
    - nadat u klaar bent met het bereiden, moet u ervoor zorgen dat er geen vochtige ovenschalen en voedsel in de oven blijven liggen.
    - wees voorzichtig met het verwijderen of plaatsen van accessoires.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

- ▶ Verkleuring van het staal heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
- ▶ Gebruik een diepe bakvorm voor vochtige cake. Fruitsap kan vlekken veroorzaken die blijvend kunnen zijn.
- ▶ Dit apparaat is alleen bedoeld om voedsel in te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld om een kamer te verwarmen.
- ▶ Als u de oven gebruikt, moet de deur altijd gesloten zijn.
- ▶ Plaats de oven nooit achter een deurtje in een kast, omdat warmte en vocht zich kunnen ophopen tijdens de bereiding en beschadiging van het apparaat, de ombouw of de vloer kunnen veroorzaken.

### STOOMOVEN

- ▶ Zelfs als de stoomfunctie niet wordt gebruikt, kan er stoom ontsnappen uit de stoomafvoeropening onder de watertank. Zorg ervoor dat uzelf en anderen en voorwerpen hier uit de buurt blijven.
- ▶ De stoom die naar buiten komt kan verbrandingen veroorzaken. Ga niet recht voor de oven staan en wees voorzichtig als u de deur opent wanneer de stoomfunctie is ingeschakeld of nadat u de stoomfunctie heeft gebruikt. Blijf uit de buurt met uw blote handen en uw gezicht.

- ▶ Gebruik de oven niet te dicht in de buurt van kasten. Het teveel aan stoom kan beschadiging van meubels en kasten veroorzaken.

### ONDERHOUD

- ▶ Voordat u het apparaat gaat reinigen, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- ▶ Controleer of de oven koud is. Er is een risico dat de glaspanelen kunnen breken.
- ▶ Als de glaspanelen van de deur beschadigd worden of kapot gaan, moet u onmiddellijk contact opnemen met de klantenservice.
- ▶ Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het oppervlaktemateriaal wordt aangetast.
- ▶ Niet reinigen met schurende schoonmaakmiddelen of stoffen, of met metalen voorwerpen.
- ▶ Als u een ovenspray gebruikt, volg de veiligheidsinstructies op die op de verpakking staan.

### KLANTENSERVICE

Neem contact op met de klantenservice:  
**support@anovaculinary.com**  
**www.support.anovaculinary.com**

## WELKOM

---

Bedankt dat u de Anova Precision® Oven hebt uitgekozen!

We zijn heel blij dat we deze fantastische technologie bij u thuis kunnen brengen. Met de vrijstaande, Anova Precision® combi-oven met stoomfunctie krijgt u dezelfde nauwkeurige temperatuurbeheersing van hoge kwaliteit die klanten gewend zijn van Anova, en nog heel veel meer.

De Anova Precision® Oven zal de manier veranderen waarop u al uw eten bereidt. We kunnen niet wachten om te zien wat u allemaal uit uw keuken tevoorschijn tovert!

Tot ziens,

Het Anova-team



## STOP! LEES DIT VOORDAT U VERDER GAAT

De oven voor gebruik voorbereiden. Bekijk de diagrammen en lees de informatie op pagina's 162-166 van deze gids voor bedieningsinformatie.

### VOORBEREIDING VERWARMINGSELEMENT

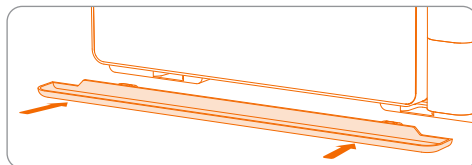
1. Zorg ervoor dat de oven op een goed geventileerde plek staat en is aangesloten op een stopcontact.
2. Verwijder de oorspronkelijke verpakking helemaal en haal ook de accessoires uit het apparaat.
3. Stel het apparaat in op 180°C met het **ACHTERSTE VERWARMINGSELEMENT** gedurende 15 minuten en druk op **START**.
4. Laat de oven afkoelen. Open de deur zodat de lucht eruit kan ontsnappen.
5. Stel het apparaat in op 180°C met de **BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENTEN** gedurende 15 minuten en druk op **START**.
6. Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik. Lees het "Onderhoud en reiniging" gedeelte voor meer informatie.

**LET OP:** Door het verbranden van de coating op de verwarmingselementen kunnen er dampen en stank ontstaan.

### ONDERDELEN INSTALLEREN

Installeer de watertank door deze van voor naar achter te laten glijden langs de rechterkant van de oven. Vul de tank met gedestilleerd water. Niet vullen met te veel water, het water mag niet voorbij het **MAX** waterstreepje komen.

Plaats de bijgeleverde lekbak door deze onder de ovendeur te laten glijden met de open reservoirkant naar boven.

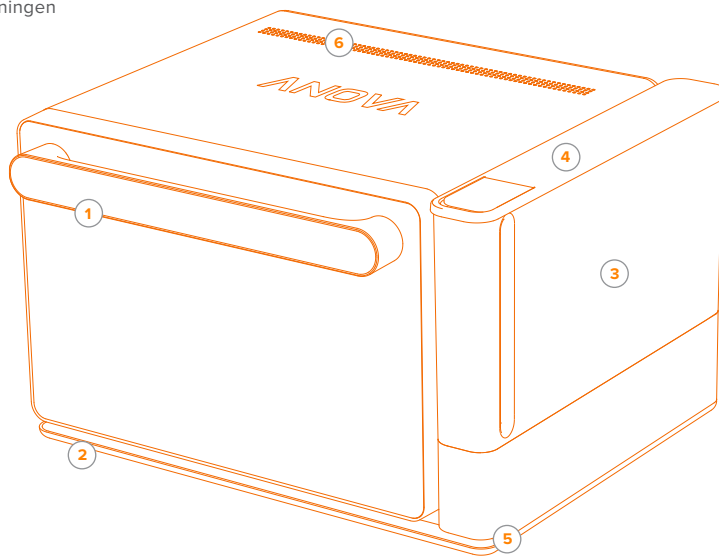


**LET OP:** Gedestilleerd water wordt aanbevolen om het ontstaan van kalksteenafzetting te minimaliseren en een correcte werking te behouden.

## UW OVEN

---

- 1 Handgreep / Displaybedieningen
- 2 Lekbak
- 3 Watertank
- 4 Deksel watertank
- 5 Stoomafvoeropening
- 6 Ventilatie

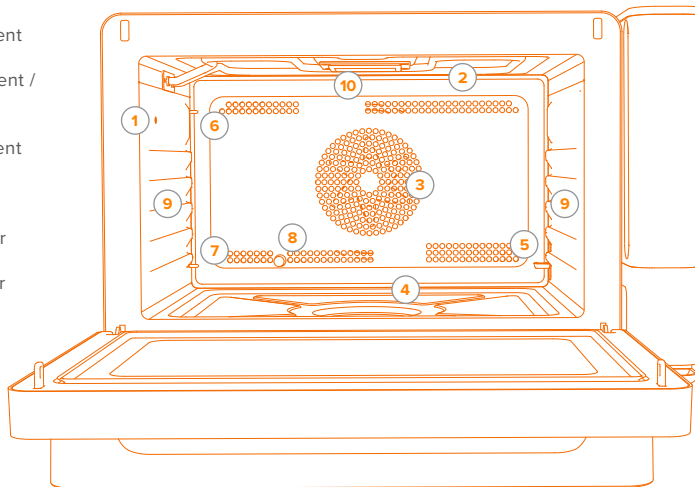




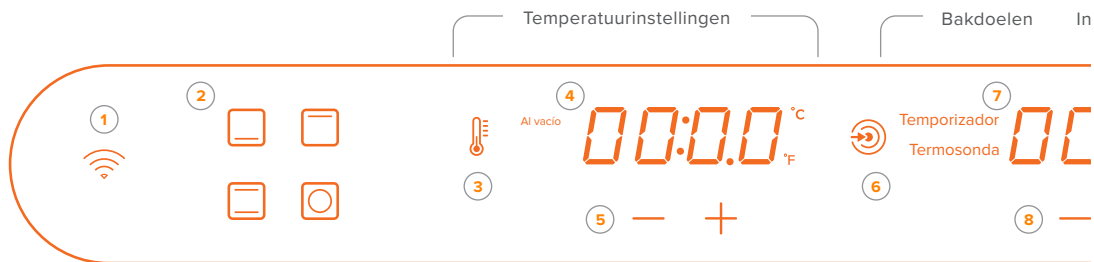
## BINNENIN UW OVEN

---

- 1 Voedselsensorpoort
- 2 Bovenste verwarmingselement
- 3 Achterste verwarmingselement / convectieventilator
- 4 Onderste verwarmingselement
- 5 Natteboltemperatuursensor
- 6 Bovenste temperatuursensor
- 7 Onderste temperatuursensor
- 8 Ontkalkingsafvoer
- 9 Bakplaatposities (5)
- 10 Licht



## DISPLAYBEDIENINGEN



De handgreep van de deur van de Anova Precision® Oven is ook het touchscreen display.

De instellingen van de oven kunnen handmatig geregeld worden via het display of via de Anova Precision® Oven app.

- 1 Wifi-verbindingindicator
- 2 Keuzeschakelaar verwarmingselement
  - Onderkant
  - Bovenkant
  - Beide
  - Achterkant
- 3 Temperatuurinstelling
- 4 Temperatuurweergave
- 5 Temperatuurregelaars

Instellingen

Stoominstellingen

10:00 °C  
°F

9  
000%

11 LLENAR

13

— +

10 — +

12 DESCALCIFICAR



6 Keuze bakdoeltemperatuur

9 Stoomweergave

12 Indicator ontkalken

7 Bakdoeltemperatuurweergave

10 Stoomregelaars

13 Start/Stop

8 Bakdoeltemperatuurregelaars

11 Indicator watertank vullen

**LET OP:** De Start/Stop-knop zal van wit naar rood gaan als er een fout is.

## VERWARMINGSELEMENTEN

---

De Anova Precision® Oven heeft drie verwarmingselementen en een ventilator. Het kiezen van de verwarmingselementen staat los van het instellen van de temperatuurdoelen.



**ACHTERSTE ELEMENT** 2000 W, max 250°C

Het achterste verwarmingselement zit achter de achterwand van de ovenruimte. Het bevindt zich rond en achter de convectieventilator die helpt bij het laten circuleren van de warmte door de hele oven.

### HET BESTE VOOR:

- frituren met hete lucht
- broodbakken
- een bruin korstje op gebraden vlees of gevogelte
- Sous-vide instelling

**LET OP:** De convectieventilator zal altijd op hoge snelheid werken terwijl het achterste verwarmingselement wordt gebruikt.



**BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT** 1900 W, max 250°C

Het bovenste verwarmingselement bevindt zich in het plafond van de oven. Dit element is de beste keuze als u intense, rechtstreekse warmte wilt.

### HET BESTE VOOR:

- aanbraden
- roosteren



**ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT** 700 W, max 180°C

Het onderste verwarmingselement bevindt zich onder de vloer van de oven. Dit element is minder krachtig dan de andere twee elementen, en de beste keuze als u lage, langzame indirecte warmte wilt.

### HET BESTE VOOR:

- rijzen
- fermenteren
- drogen

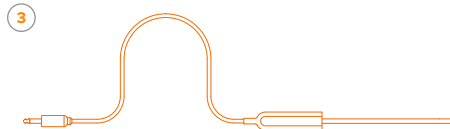
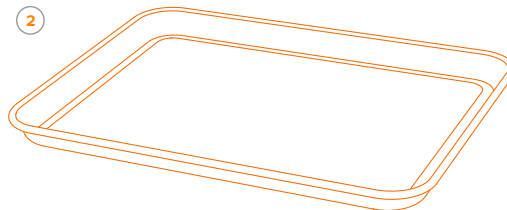
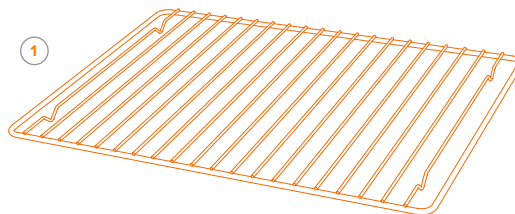
**LET OP:** Het gebruik van zowel de bovenste als onderste verwarmingselementen is het beste voor recepten waarin traditioneel wordt gebakken.

## BIJGELEVERDE ACCESSOIRES

---

- 1 Rooster (2)
- 2 Bakplaat
- 3 Voedselthermometer

**LET OP:** De roestvrijstalen bakplaat en het rooster die bij de Anova Precision® Oven worden geleverd zijn ontworpen om te worden gebruikt in de Anova Precision® Oven. Gebruik de bakplaten niet met andere ovens of apparaten, omdat de bakplaten hierdoor beschadigd kunnen worden zodat ze niet langer functioneren als bedoeld voor de Anova Precision® Oven.



## INSTELLINGEN

---

De informatie op deze pagina's is ontleend aan het display schema dat op pagina's 10-11 staat.

### TEMPERATUUR EN BAKDOEL



Druk op **TEMPERATUURINSTELLING** om de Sous-Vide instelling aan of uit te zetten.

Houd 5 seconden ingedrukt om de temperatuureenheid te veranderen (F°/C°).

Druk op de + **EN - TEMPERATUURREGELAARS OF HOUD DEZE INGEDRUKT** om de temperatuur aan te passen.



Druk op **BAKDOEL** om te schakelen tussen **KOOKWEKER** of **SENSOR**. Het display zal veranderen afhankelijk van het doel dat u heeft geselecteerd.

Druk op de + **EN - BAKDOELREGELAARS** of houd deze ingedrukt om de **KOOKWEKER (HH:MM)** of de doelt temperatuur van de **SENSOR** aan te passen.



Druk op **START/STOP** om te beginnen met de bereiding nadat u de instellingen heeft gekozen of om op elk moment te stoppen met de bereiding.

**LET OP:** U kunt een recept bereiden op basis van het behalen van een temperatuur, in plaats van het instellen van een bepaalde tijdsduur. U heeft geen kookwekker nodig om te beginnen met het bereiden van voedsel.

### TEMPERATUURBEREIK

**SOUS-VIDE INSTELLING AAN:** 25–100°C

**SOUS-VIDE INSTELLING UIT:** 25–250°C

### SOUS-VIDE INSTELLING

**SOUS-VIDE INSTELLING** is een innovatieve voedselbereidingsmethode met de Anova Precision® Oven. Het stelt u in staat om voedsel te bereiden op dezelfde manier als op de traditionele sous-vide manier, waarbij uw gerecht rustig en precies volledig gaar wordt, zonder dat het te gaar wordt. U kunt dezelfde bereidingstijden en temperaturen gebruiken die u gewend bent bij de traditionele sous-vide methode, maar hier heeft u het voordeel dat u uw gerecht niet meer vacuüm hoeft te verpakken in een zak en geen waterbadje hoeft te vullen.

## INSTELLINGEN

---

Als de sous-vidé instelling aan staat, wordt in de oven voortdurend de temperatuur gemeten waar uw gerecht aan wordt blootgesteld met de nieuwste **NATTEBOLTEMPERATUURSENSOR**. Deze sensor meet de temperatuur van waterverdamping gedurende het hele bereidingsproces, en de oven regelt de temperatuur zodat uw gerecht nooit te ver doorgaart.

Net als bij de traditionele sous-vidé methode zal uw gerecht niet bruin of knapperig worden als u de sous-vidé instelling gebruikt. Als u het gerecht wilt afmaken door het aan te braden, of als u een bruin of knapperig korstje wilt, kunt u een bereidingsfase toevoegen met hoge temperatuur en de sous-vidé instelling uitschakelen. U kunt bereidingsfasen voor uw recept toevoegen in de Anova Precision® Oven app, of handmatig nieuwe instellingen toevoegen via het display.

## DE VOEDSELSENSOR GEBRUIKEN

Gebruik de **VOEDSELSENSOR** om de kerntemperatuur van uw gerecht te meten terwijl het wordt bereid. Plaats de sensor in het dikste deel, of in het midden van uw gerecht. Wanneer u uw bakplaat in de oven laat glijden, steekt u het uiteinde van het sensorsnoer in de voedselsensorpoort, links bovenaan in de hoek binnenin de oven (zie pagina 5). De kerntemperatuur van het gerecht zal op het display van de oven en in de Anova Precision® Oven app worden getoond terwijl de sensor wordt gebruikt, en u kunt uw gewenste kerntemperatuur invoeren tijdens de bereiding. De voedselsensor kan gebruikt worden met de sous-vidé instelling aan of uit.

**LET OP:** De voedselsensor meet de kerntemperatuur van het gerecht tot maximaal 100°C.

## INSTELLINGEN

---

De informatie op deze pagina's is ontleend aan het display schema dat op pagina's 10-11 staat.

### STOOM GEBRUIKEN

 Druk op de + **OF - STOOMREGELAARS** om het stoompercentage aan te passen.

Om te stoppen met het gebruiken van stoom, druk op de - **STOOMREGELAAR** tot het percentage op 0 staat en op het display UIT wordt weergegeven.

 Als de watertank leeg is tijdens of voor het koken met stoom, zal de **VULINDICATOR** knipperen. Vul de watertank, druk daarna op de vulindicator om door te gaan met de aanvoer van stoom.

**LET OP:** Het is niet mogelijk om in de oven de lucht minder vochtig te maken dan de luchtvochtigheid in uw eigen keuken. Als u voedsel bereidt in een vochtige omgeving, is het mogelijk dat het niet mogelijk is om in de oven lage relatieve luchtvochtigheid te behalen.

### STOOMOPWEKKING

U kunt stoom toevoegen aan het bereidingsproces door het aangeven van een stoompercentage (0-100%) op het display of in de app. De waterketel gaat werken en zal stoom toevoegen binnenin de oven.

Als u werkt met een temperatuur van 100°C of lager, wordt het stoompercentage geïnterpreteerd als een relatief vochtigheidspercentage. Binnen dit temperatuurbereik wordt de waterketel alleen geactiveerd als het noodzakelijk is om het vochtigheidsniveau op peil te houden, wat mogelijk niet vaak gebeurt.

Maar als het wordt gebruikt bij temperaturen boven 100°C wordt er voortdurend stoom opgewekt gedurende het hele bereidingsproces. In deze instelling wordt de vochtigheid binnenin niet gemeten en wordt er niet op gereageerd door de oven.



## VERBINDEN MET WI-FI

---

Als u uw oven met Wi-Fi verbinding laat maken met de Anova Precision® Oven app, levert dit de ultieme bakervaring op.

- 1 **DOWNLOAD** de Anova Precision® Oven app op uw smartphone of tablet.
- 2 **MAAK VERBINDING** met het gewenste Wi-Fi-netwerk.
- 3 **OPEN** de app en volg de instructies op het scherm om verbinding te maken.



### OP HET DISPLAY VAN DE OVEN

Het Wi-Fi icoontje op het ovensdisplay zal aangeven wat de status is van de verbinding.

**KNIPPEREND LAMPJE:** zoeken/verbinding maken  
**BRANDEND LAMPJE:** verbonden

### VOORDELEN VAN HET GEBRUIK VAN DE APP

- ▶ Op afstand uw oven instellen, en de mogelijkheid om waar dan ook het bereidingsproces in de gaten te houden.
- ▶ Bekijk een verzameling van gemakkelijke recepten die exclusief voor Anova zijn samengesteld en maak deze gerechten.
- ▶ Maak en deel uw eigen recepten, met ingrediënten, stappen en foto's.
- ▶ Bewaar al uw favoriete recepten.

**LET OP:** Wi-Fi verbinding en de app zijn niet vereist voor het gebruik van de oven. Maar sommige functies zijn wellicht niet beschikbaar als u de oven handmatig instelt.

## ONDERHOUD EN REINIGING

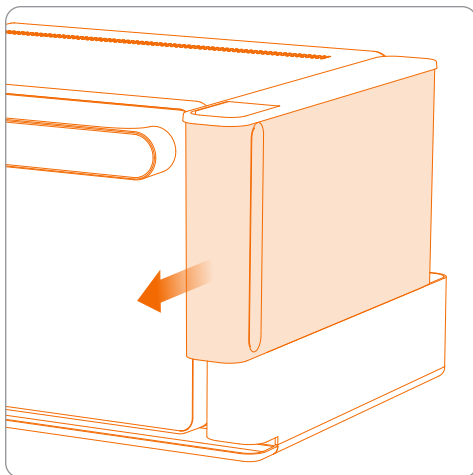
---

### ALGEMENE REINIGING

- ▶ Reinig de voorkant van het apparaat met een zachte doek met warm water en een schoonmaakmiddel.
- ▶ Voor het reinigen van metalen oppervlakken gebruikt u een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal.
- ▶ In het geval dat er kalkaanslag is ontstaan op de ovensvloer, gebruik een paar druppels azijn met warm water en een zachte spons.
- ▶ Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Ophoping van vet of andere voedselresten kan leiden tot brand.
- ▶ Verwijder hardnekkig vuil met een ovenreiniger.
- ▶ Gebruik geen schuursponzen of schurende schoonmaakmiddelen. Hiermee kan de afwerking van de oven en ovenonderdelen worden beschadigd.

### ACCESSOIRES

- ▶ Voor de voedselsensor geldt dat deze kan worden gereinigd met warm water en afwasmiddel. Dompel de sensor niet onder in water en plaats deze niet in de afwasmachine.
- ▶ De bijgeleverde bakplaten en het rooster kunnen in de afwasmachine worden gereinigd, of kunnen met de hand worden afgewassen. Gebruik bij het reinigen geen schurende stoffen of schuursponzen of voorwerpen met scherpe randen. Deze kunnen roestvrij staal beschadigen.
- ▶ Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat deze volledig droog worden.
- ▶ Controleer de lekbak en leeg deze voor en na elk gebruik van de oven om ervoor te zorgen dat deze niet overstroomt.



*afbeelding 1: het verwijderen van de watertank*

## HET REINIGEN VAN DE WATERTANK

1. Verwijder de watertank door deze naar buiten te laten glijden zoals getoond wordt in afb. 1.
2. Haal het deksel van de watertank af.
3. Reinig de tank en het deksel voorzichtig met een zachte doek of spons met warm water en afwasmiddel.
4. Maak de watertank zorgvuldig droog met een microvezeldoekje, schuif daarna de tank op zijn plek aan de zijkant van de oven.
5. Vul de watertank met gedestilleerd water en plaats het deksel op de tank.

**LET OP:** Tank en deksel kunnen niet in de afwasmachine.

## ONTKALKINGSCYCLUS

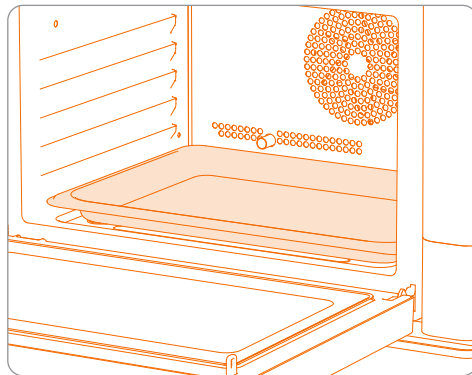
---

Als er stoom wordt opgewekt, zal er binnenin kalksteen ontstaan door de kalk in het water. Regelmatig ontkalken kan de levensduur van uw oven verlengen en voorkomt vermindering van het functioneren van de oven.

Ontkalken wordt aangeraden na 30 uur stoomgebruik. De automatische ontkalkingscyclus duurt ongeveer 40 minuten.

U heeft een ontkalkingsoplossing en water nodig om deze cyclus uit te kunnen voeren.

**LET OP:** Gedestilleerd water wordt aanbevolen omdat het helpt bij het behouden van de correcte werking van de oven.



*afbeelding 2: plaatsing van de bakplaat tijdens het ontkalken*

## ONTKALKINGSCYCLUS

---

### ONTKALKINGSSTAPPEN

1. Verwijder alle accessoires. Plaats de bakplaat op de bodem van de oven zodat de ontkalkingsafvoer uitsteekt over de rand van de plaat om vloeistof op te vangen. Zie afb. 2.
2. Verwijder de watertank en laat deze leeg lopen, maak deze daarna weer vast aan de oven.
3. Vermeng 200 ml ontkalkingsoplossing met 1 l water en giet dit in de watertank.
4. Activeer de ontkalkingscyclus door te drukken op de **ONTKALKINGSINDICATOR** op het display of in de app. De eerste fase duurt ongeveer 30 min.
5. Na het einde van de eerste fase moet u controleren of er geen schoonmaakoplossing meer aanwezig is in de watertank. Als dat wel zo is, maak de tank los van de oven, laat de oplossing eruit lopen, spoel de watertank schoon met water, en maak de tank weer vast.
6. Giet 1 l gedestilleerd water in de watertank.
7. Activeer de tweede fase van de cyclus door te drukken op de **ONTKALKINGSINDICATOR** op het display of in de app. De tweede fase duurt ongeveer 10 minuten.
8. Als de cyclus is voltooid, verwijdert u de bakplaat en reinigt u deze.
9. Veeg vocht weg binnenin de oven met een droge doek. Laat de oven volledig drogen met de deur open.

## LAMPJE VERVANGEN

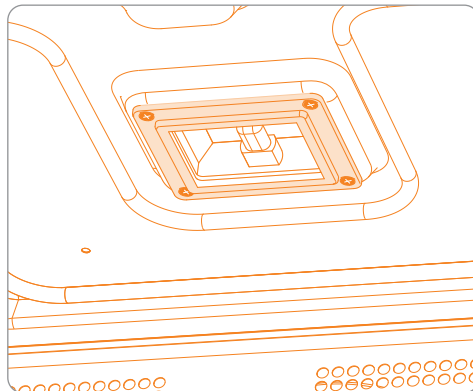
---

Binnenin de Anova Precision® Oven wordt een hoge temperatuur G9 halogeenlampje, 220-240V, 25 W gebruikt. Voer de volgende stappen uit al het lampje moet worden vervangen:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld voordat u het lampje gaat vervangen.
3. Open de deur en kijk naar het plafond van de oven.
4. Verwijder voorzichtig alle vier schroeven die het lichtkapje op zijn plaats houden. Zie afb. 3.
5. Terwijl u de vierde en laatste schroef losdraait, plaatst u een hand onder het kapje om ervoor te zorgen dat het niet naar beneden valt.
6. Plaats het kapje naast de oven.
7. Pak het lampje voorzichtig beet en trek het recht uit de fitting (naar de voorkant van de oven toe).

8. Plaats er een nieuw lampje in en volg deze stappen in omgekeerde volgorde om het kapje er weer op te plaatsen.

**LET OP:** Draai de schroeven niet te strak aan omdat hierdoor het glas zou kunnen worden beschadigd.



**afbeelding 3:** lichtkapje en schroeven

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

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

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

**ANOVA CULINARY**



**ANOVACULINARY.COM**  
SUPPORT@ANOVACULINARY.COM

