

ANOVA PRECISION[®] OFEN

BENUTZERHANDBUCH

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden, darunter die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
3. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten gelegt werden.
4. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Geräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt werden.
5. Entfernen Sie das Gerät vom Stromausgang, wenn es nicht in Gebrauch ist sowie vor dem Reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder abnehmen.
6. Unterlassen Sie den Gebrauch von Apparaten, bei denen das Kabel oder der Stecker beschädigt sind. Sollte das Gerät nicht funktionieren oder in irgendeiner Weise beschädigt worden sein, wenden Sie sich umgehend an Anova. www.support.anovaculinary.com
7. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
8. Lassen Sie das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen oder über die Tischkante oder die Arbeitsplatte hängen, wo Kinder unbeaufsichtigt daran ziehen oder unbeabsichtigt darüber stolpern können.
9. Nicht auf oder in die Nähe von heißem Gas oder einem Elektrobrenner, in einem beheizten Ofen oder die Mikrowelle stellen.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
11. Nicht mit Metallscheuerschwämmen reinigen. Es könnten Partikel vom Schwamm abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
12. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu schweren Verletzungen führen.
13. Halten Sie beim Betrieb des Ofens auf allen Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm ein, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
14. Der Ofen sollte nur auf Granit, Edelstahl, Beton, Marmor, Stein oder Materialien stehen, die nachweislich die Temperaturanforderungen von 90 °C (194 °F) erfüllen. Es dürfen keine Metzgerblöcke, laminiertes/beschichtetes Holz, Laminat oder andere Materialien verwendet werden, die die Temperaturanforderungen nicht nachweislich erfüllen.
15. Um die Verbindung zu trennen, drücken Sie während des Betriebs die Start/Stop-Taste und entfernen Sie dann das Kabel, indem Sie den Netzstecker festhalten und herausziehen. Ziehen Sie den Netzstecker niemals durch Ziehen am Kabel heraus.
16. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
17. Bedecken Sie keinen Teil des Ofens mit Metallfolie. Dies kann zu einer Überhitzung des Ofens führen.
18. Gehen Sie beim Entfernen des Backblechs oder beim Entsorgen von heißem Fett oder anderen heißen Flüssigkeiten äußerst vorsichtig vor.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

19. Übergroße Lebensmittel oder Metallgeschirr dürfen nicht in den Ofen gegeben werden, da diese einen Brand oder die Gefahr eines Stromschlags verursachen können.
20. Während des Betriebs kann ein Brand entstehen, wenn der Ofen abgedeckt ist oder mit entzündlichem Material in Berührung kommt, einschließlich Vorhängen, Gardinen, Wänden und ähnlichem. Während des Betriebs dürfen keine Gegenstände auf dem Ofen gelagert oder darauf gelegt werden.
21. Bei der Verwendung von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen, ist äußerste Vorsicht geboten.
22. Geben Sie folgende Materialien nicht in den Ofen: Karton, Plastik, Papier oder andere brennbare Materialien.
23. Bewahren Sie in diesem Ofen keine anderen Materialien als die vom Hersteller empfohlenen Zubehörteile auf, wenn er nicht in Gebrauch ist.
24. Tragen Sie stets schützende, isolierte Ofenhandschuhe, wenn Sie Dinge in den heißen Ofen geben oder aus dem heißen Ofen entnehmen.
25. Dieses Gerät hat eine Tür aus gehärtetem Sicherheitsglas. Das Glas ist stärker als normales Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann brechen, allerdings haben die Bruchstücke keine scharfen Kanten. Vermeiden Sie das Verkratzen der Türoberfläche oder das Einkerbieren von Kanten. Wenn die Tür einen Kratzer oder eine Kerbe hat, wenden Sie sich sofort an Anova.
www.support.anovaculinary.com

26. Um den Ofen auszuschalten, drücken und halten Sie während des Betriebs kurz die Start/Stop-Taste. Einige Leuchten und Knöpfe sind auch dann noch auf dem Display sichtbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

INBETRIEBNAHME

- ▶ Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Etiketten.
- ▶ Installieren oder verwenden Sie kein beschädigtes Gerät.
- ▶ Gehen Sie immer vorsichtig vor, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist. Tragen Sie geschlossenes Schuhwerk, um Ihre Füße zu schützen.
- ▶ Ziehen oder heben Sie den Ofen nicht am Griff.
- ▶ Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm zu anderen Geräten und Apparaten, Wänden oder Schränken ein.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- ▶ Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- ▶ Schließen Sie es direkt an einer Wandsteckdose an.
- ▶ Verwenden Sie keine Mehrfachstecker oder Verlängerungskabel.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

VERWENDUNG

- ▶ Dies ist ein Kochgerät. Teile und Zubehör werden bei der Verwendung heiß. Verwenden Sie Ofenhandschuhe und Untersetzer, um Hände und Oberflächen vor Verbrennungen zu schützen. Heiße Gegenstände vorsichtig handhaben.
- ▶ Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- ▶ Ändern Sie die Spezifikation dieses Geräts nicht.
- ▶ Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem der Ofen benutzt wird.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Der Bereich um die Lüftungsöffnung ist während und nach dem Gebrauch heiß.
- ▶ Stellen Sie sich zur Seite und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen, während das Gerät in Betrieb ist. Heiße Luft und Dampf können austreten.
- ▶ Wenden Sie keinen Druck an und legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Tür.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- ▶ Verwenden Sie Anova-Zubehör nicht mit anderen Öfen oder Geräten. Dies kann zu Beschädigungen des Zubehörs führen.
- ▶ Öffnen Sie die Ofentür vorsichtig. Die Verwendung von Inhaltsstoffen mit Alkohol kann zu einer Vermischung von Alkohol und Luft führen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Berührung kommen.
- ▶ Legen Sie niemals brennbare Produkte oder Gegenstände, die mit brennbaren Produkten befeuchtet sind, in, in die Nähe oder auf das Gerät.
- ▶ Um Beschädigungen oder Verfärbungen des Stahls zu verhindern:
 - Stellen Sie kein Ofengeschirr oder andere Gegenstände direkt auf den Boden des Ofens.
 - Legen Sie keine Aluminiumfolie direkt auf den Boden des Ofens.
 - Bewahren Sie nach dem Kochen keine feuchten Speisen und Lebensmittel im Gerät auf.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Zubehör entfernen oder installieren.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- ▶ Verfärbungen des Stahls haben keinen Einfluss auf die Leistung des Geräts.
- ▶ Benutzen Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte können dauerhafte Flecken verursachen.
- ▶ Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt. Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, wie z. B. zum Heizen von Räumen.
- ▶ Kochen Sie immer mit geschlossener Ofentür.
- ▶ Stellen Sie den Ofen nicht hinter eine Möbelplatte (z. B. eine Tür), da sich während des Betriebs Hitze und Feuchtigkeit ansammeln können, die Schäden am Gerät, an der Wohneinheit oder am Boden verursachen können.

DAMPFGAREN

- ▶ Auch beim Kochen ohne Dampf kann Dampf aus dem Dampfauslass unter dem Wassertank austreten. Halten Sie Körperteile und Gegenstände von diesem Bereich fern.
- ▶ Austretender Dampf kann zu Verbrennungen führen. Stellen Sie sich zur Seite und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen, wenn die Dampffunktion aktiviert ist oder nach dem Dampfgaren. Halten Sie Hände und das Gesicht fern.

- ▶ Verwenden Sie den Ofen nicht in der Nähe von Schränken. Zu starker Dampfgebrauch kann zu Schäden an Möbeln und Schränken führen.

WARTUNG

- ▶ Deaktivieren Sie das Gerät vor der Wartung und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen können.
- ▶ Wenn die Türglasscheiben beschädigt werden oder brechen, wenden Sie sich sofort an den Kundendienst.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu vermeiden.
- ▶ Reinigen Sie es nicht mit scheuernden Reinigungsmaterialien oder -mitteln oder Metallgegenständen.
- ▶ Wenn Sie ein Ofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung.

SERVICE

Wenden Sie sich an den Kundenservice:

support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

WILLKOMMEN

Vielen Dank, dass Sie sich für den Anova Precision®-Ofen entschieden haben!

Wir freuen uns, diese erstaunliche Technologie in Ihr Zuhause zu bringen. Mit dem mit Kombidampf betriebenen Anova Precision®-Ofen für die Arbeitsplatte erhalten Sie die gleiche hochwertige und präzise Temperaturregelung, die Kunden von Anova gewohnt sind, und noch viel mehr.

Der Anova Precision®-Ofen wird die Art und Weise, wie Sie Dinge zubereiten, verändern. Wir können es kaum erwarten, zu sehen, was Sie in Ihrer Küche zaubern werden.

Guten Appetit wünscht

Das Anova-Team



STOP! VOR DEM FORTFAHREN LESEN

Bereiten Sie den Ofen vor dem Gebrauch vor. Einzelheiten zur Bedienung finden Sie in den Diagrammen und Informationen auf den Seiten 74-78 dieses Handbuchs.

VORBEREITUNG DER HEIZELEMENTE

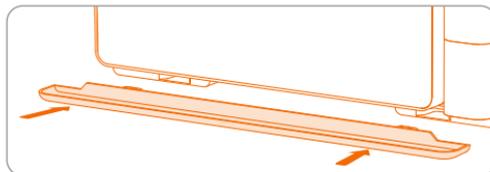
1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen in einem gut belüfteten Raum steht und an das Stromnetz angeschlossen ist.
2. Entfernen Sie sämtliche Originalverpackungen sowie das Zubehör aus dem Gerät.
3. Stellen Sie den Ofen über das **HINTERE HEIZELEMENT** für 15 Minuten auf 180 °C (356 °F) und drücken Sie auf **START**.
4. Lassen Sie den Ofen abkühlen. Öffnen Sie die Tür, damit die Luft ausströmen kann.
5. Stellen Sie den Ofen über das **OBERE UND UNTERE HEIZELEMENT** für 15 Minuten auf 180 °C (356 °F) und drücken Sie auf **START**.
6. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch. Einzelheiten finden Sie im Abschnitt „Pflege und Reinigung“.

HINWEIS: Die Heizelemente können beim Abbrennen ihrer Beschichtungen einige Dämpfe und Gerüche erzeugen.

TEILE ANBRINGEN

Installieren Sie den Wassertank, indem Sie ihn von vorne nach hinten entlang der rechten Seite des Ofens schieben. Füllen Sie ihn mit destilliertem Wasser. Nicht über die **MAX.** Wasserlinie hinaus befüllen.

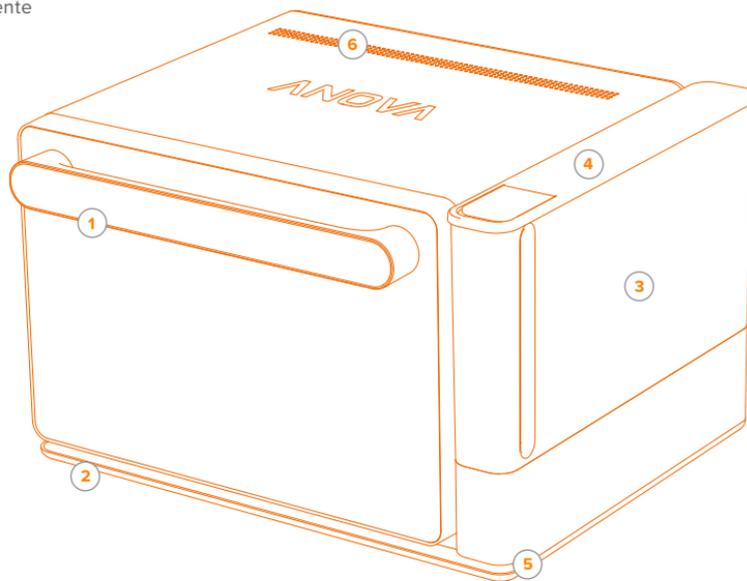
Befestigen Sie die mitgelieferte Tropfschale, indem Sie sie mit der offenen Behälterseite nach oben unter die Ofentür schieben.



HINWEIS: Um Kalkablagerungen zu minimieren und die korrekte Betriebsfunktion aufrechtzuerhalten, wird destilliertes Wasser empfohlen.

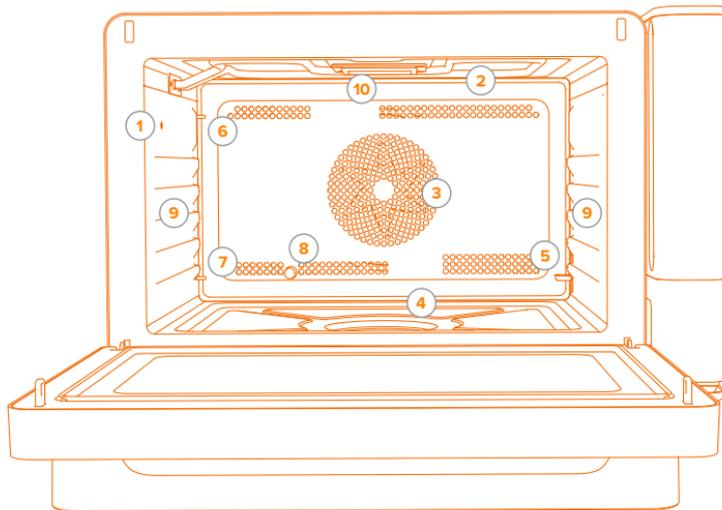
IHR OFEN

- 1 Griff / Display-Steurelemente
- 2 Tropfschale
- 3 Wassertank
- 4 Wassertankdeckel
- 5 Dampfauslass
- 6 Belüftung

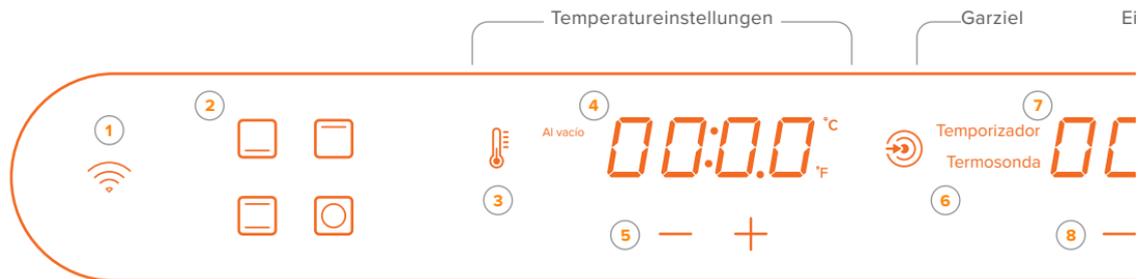


DAS INNERE IHRES OFENS

- 1 Anschluss für Lebensmittelsonde
- 2 Oberes Heizelement
- 3 Hinteres Heizelement / Konvektionsgebläse
- 4 Unteres Heizelement
- 5 Feuchtkugel-Sensor
- 6 Oberer Temperatursensor
- 7 Unterer Temperatursensor
- 8 Entkalkungs-Ablauf
- 9 Positionen des Backblechs (5)
- 10 Leuchte



DISPLAY-STEUERELEMENTE



Der Türgriff des Anova Precision®-Ofens ist gleichzeitig das Touchscreen-Display.

Die Ofeneinstellungen können manuell über das Display oder die Anova Precision® Ofen-App gesteuert werden.

- 1 Anzeige für WLAN-Verbindung
- 2 Auswahl des Heizelements
 - Unten
 - Oben
 - Beide
 - Hinten
- 3 Temperaturmodus
- 4 Temperaturanzeige
- 5 Temperatursteuerungen
- 6
- 7
- 8



6 Garziel-Auswahl

7 Garziel-Anzeige

8 Garziel-Steuerungen

9 Dampfanzeige

10 Dampfsteuerungen

11 Wassertank-Füllstandsanzeige

12 Entkalkungsanzeige

13 Start/Stop

HINWEIS: Die Start/Stop-Taste wechselt von weiß zu rot, wenn ein Fehler aufgetreten ist.

HEIZELEMENTE

Der Anova Precision®-Ofen verfügt über drei Heizelemente und einen Ventilator. Die Auswahl Ihrer Heizelemente ist unabhängig von der Festlegung der Temperaturziele.

HINTERES ELEMENT 2000 W, max. 250 °C (482 °F)

Das hintere Heizelement befindet sich hinter der Rückwand des Ofenraums. Es umschließt den Konvektionslüfter, der die Wärme im gesamten Ofen zirkulieren lässt.

AM BESTEN GEEIGNET FÜR:

- Frittieren mit heißer Luft
- Brotbacken
- Bräunen von Braten oder Geflügel
- Sous Vide-Modus

HINWEIS: Der Konvektionslüfter läuft immer mit hoher Geschwindigkeit, während das hintere Element in Betrieb ist.

OBERES ELEMENT 1900 W, max. 250 °C (482 °F)

Das obere Heizelement befindet sich innerhalb der Ofendecke. Dieses Element ist die beste Wahl, wenn Sie intensive, direkte Wärme wünschen.

AM BESTEN GEEIGNET FÜR:

- Anbraten
- Toasten

UNTERES ELEMENT 700 W, max. (180 °C) (356 °F)

Das untere Heizelement befindet sich unter dem Boden des Ofens. Dieses Element hat eine geringere Leistung als die anderen und ist die beste Wahl, wenn Sie eine niedrige, sanfte, indirekte Erwärmung wünschen.

AM BESTEN GEEIGNET FÜR:

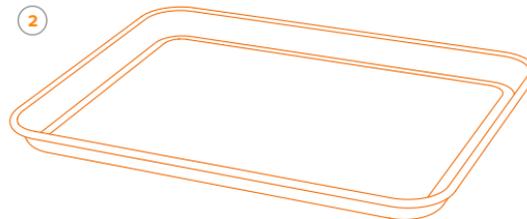
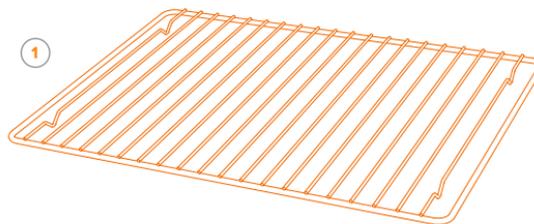
- Gären
- Fermentieren
- Dehydrieren (Entwässern)

HINWEIS: Für Rezepte, die auf traditionellem Backen basieren, ist es am besten, die oberen und unteren Elemente zusammen zu verwenden.

MITGELIEFERTES ZUBEHÖR

- 1 Backofengitter (2)
- 2 Feste Schale
- 3 Lebensmittelsonde

HINWEIS: Die im Lieferumfang des Anova Precision®-Ofens enthaltene Schale aus Edelstahl und die Backofengitter sind für den Einsatz mit dem Anova Precision®-Ofen konzipiert. Verwenden Sie die Schalen nicht in anderen Öfen oder Geräten, da dies zu Schäden an den Schalen führen kann. Dadurch funktionieren diese nicht mehr wie vorgesehen mit dem Anova Precision® -Ofen.



EINSTELLUNGEN

Diese Seiten beziehen sich auf das Display-Diagramm auf Seite 10-11.

TEMPERATUR UND GARZIEL



Drücken Sie **TEMPERATURMODUS**, um den Sous Vide-Modus ein- oder auszuschalten.

Halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt, um die Temperatureinheit (F°/C°) zu ändern.

Drücken oder halten Sie die **TEMPERATURREGLER + UND** - gedrückt, um die Temperatur anzupassen.



Drücken Sie **GARZIEL**, um zwischen **TIMER** oder **SONDE** zu wechseln. Die Anzeige ändert sich je nach dem von Ihnen gewählten Ziel.

Drücken oder halten Sie die **+ UND - GARZIEL- STEUERUNGEN** gedrückt, um den **TIMER (HH:MM)** oder die **SONDEN-Zieltemperatur** einzustellen.



Drücken Sie **START/STOP**, um mit dem Kochen zu beginnen, nachdem Sie die Einstellungen gewählt haben, oder um das Kochen jederzeit zu beenden.

HINWEIS: Sie können ein Rezept basierend auf der Einhaltung einer vorgegebenen Temperatur zubereiten, anstatt eine bestimmte Zeitspanne einzuhalten. Ein Timer ist nicht erforderlich, um mit dem Kochen zu beginnen.

TEMPERATURBEREICH

SOUS VIDE-MODUS EIN: 25-100 °C (77-212 °F)

SOUS VIDE-MODUS AUS: 25-250 °C (77-482 °F)

SOUS VIDE-MODUS

SOUS VIDE-MODUS ist eine innovative Methode des Kochens mit dem Anova Precision®-Ofen. Es ermöglicht Ihnen das Zubereiten von Speisen ähnlich wie mit dem traditionellen Sous Vide, bei dem Ihre Speisen sanft und präzise gegart werden, ohne dabei zu überkochen. Sie können die gleichen Garzeiten und Temperaturen verwenden, die Sie vom Sous-Vide gewohnt sind, aber mit dem zusätzlichen Vorteil, dass Sie Ihr Essen nicht mehr versiegeln oder eine Wanne mit Wasser füllen müssen.

EINSTELLUNGEN

Wenn der Sous Vide-Modus eingeschaltet ist, misst der Ofen kontinuierlich die Temperatur Ihrer Speisen mit Hilfe eines hochmodernen **FEUCHTKUGEL-SENSORS**. Dieser Sensor misst die Temperatur der Wasserverdunstung im gesamten Kochbereich. Der Ofen reguliert diese Temperatur so, dass Ihr Essen nie über Ihre Einstellung hinaus gart.

Genau wie beim Kochen mit Sous Vide werden Lebensmittel im Sous Vide-Modus nicht braun oder knusprig. Um Ihre Gerichte mit angebratenen, gebräunten oder knusprigen Texturen zu vollenden, verwenden Sie eine separate Kochstufe mit hoher Hitze und ausgeschaltetem Sous Vide-Modus. Sie können die Kochstufen für Ihr Rezept in der Anova Precision®-Ofen-App programmieren oder neue Einstellungen manuell über das Display eingeben.

VERWENDUNG DER LEBENSMITTELSONDE

Verwenden Sie die **LEBENSMITTELSONDE**, um die Kerntemperatur der Lebensmittel beim Kochen zu messen. Führen Sie die Sonde in die dickste Stelle oder Mitte des Lebensmittels ein. Wenn Sie die Schale in den Ofen schieben, schließen Sie das gegenüberliegende Ende des Sondenkabels an den Anschluss für die Lebensmittelsonde an, der sich in der oberen linken Ecke im Ofen befindet (siehe Seite 5). Sowohl das Display des Ofens als auch die Anova Precision®-Ofen-App zeigen Ihnen die Kerntemperatur des Lebensmittels an, während die Sonde in Betrieb ist, und ermöglichen Ihnen die Eingabe der gewünschten Kerntemperatur während des Garens. Die Lebensmittelsonde kann mit ein- oder ausgeschaltetem Sous Vide-Modus verwendet werden.

HINWEIS: Die Lebensmittelsonde misst die Kerntemperatur von Lebensmitteln bis zu 100 °C (212 °F).

EINSTELLUNGEN

Diese Seite bezieht sich auf das Display-Diagramm auf Seite 10-11.

DAMPF VERWENDEN



Drücken Sie die + **ODER- DAMPFSTEUERUNGEN**, um den Dampfprozentatz anzupassen.

Um die Verwendung von Dampf zu beenden, drücken Sie die - **DAMPFSTEUERUNG**, bis der Prozentsatz 0 erreicht und auf dem Display „AUS“ angezeigt wird.



Wenn der Wassertank während oder vor dem Kochen mit Dampf leer ist, blinkt die **FÜLLANZEIGE**. Füllen Sie den Wassertank und drücken Sie dann auf die Füllanzeige, um den Dampfstrom fortzusetzen.

HINWEIS: Der Ofen kann die Luft nicht über die Feuchtigkeit in Ihrer eigenen Küche hinaus entfeuchten. Wenn Sie in einer feuchten Umgebung kochen, kann es sein, dass der Ofen nicht in der Lage ist, niedrige relative Luftfeuchtigkeitswerte zu erreichen.

DAMPFERZEUGUNG

Sie können dem Garvorgang Dampf hinzufügen, indem Sie einen Dampfprozentatz (0-100 %) auf dem Display oder in der App angeben. Dies aktiviert den Warmwasserbereiter, um Feuchtigkeit in den Ofen einzubringen.

Wenn Sie bei 100 °C (212 °F) oder niedriger kochen, wird der von Ihnen eingestellte Dampfprozentatz als Prozentsatz der relativen Luftfeuchtigkeit interpretiert. In diesem Temperaturbereich aktiviert der Ofen den Warmwasserbereiter nur bei Bedarf, um die Luftfeuchtigkeit aufrechtzuerhalten, was möglicherweise nur selten der Fall ist.

Bei Temperaturen über 100 °C (212 °F) wird während des gesamten Kochprozesses jedoch ständig Dampf erzeugt. In diesem Modus misst oder reagiert der Ofen nicht auf die Feuchtigkeitsmenge im Inneren.

MIT WLAN VERBINDEN

Wenn Sie Ihren Ofen mit WLAN mit der Anova Precision®-Ofen-App verbinden, erleben Sie das ultimative Kocherlebnis.

- 1 **HERUNTERLADEN** der Anova Precision®-Ofen-App auf Ihr Smartphone oder Tablet.
- 2 **VERBINDEN** Sie sich mit Ihrem bevorzugten WLAN-Netzwerk.
- 3 **ÖFFNEN** Sie die App und folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm, um sich zu verbinden.



AUF DEM OFEN-DISPLAY

Das WLAN-Symbol auf dem Display des Ofens zeigt Ihren Verbindungsstatus an.

PULSIERENDES LICHT: Suchen/Verbinden
DURCHGEHENDES LICHT: Verbunden

VORTEILE DER NUTZUNG DER APP

- ▶ Stellen Sie Ihren Ofen aus der Ferne ein und überwachen Sie den Garprozess von überall.
- ▶ Stöbern und kochen Sie aus einer Sammlung von leicht verständlichen Rezepten, die exklusiv für Anova kreiert wurden.
- ▶ Stellen Sie Ihre eigenen Rezepte mit Zutaten, Schritten und Fotos zusammen und teilen Sie sie mit anderen.
- ▶ Speichern Sie alle Ihre Lieblingsrezepte.

HINWEIS: Eine WLAN-Verbindung und die App sind für die Nutzung des Ofens nicht erforderlich. Es kann jedoch sein, dass einige Funktionen bei manueller Nutzung nicht verfügbar sind.

PFLEGE UND REINIGUNG

ALLGEMEINE REINIGUNG

- ▶ Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts mit einem weichen Tuch mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen von Metalloberflächen einen Edelstahlreiniger.
- ▶ Bei Kalkablagerungen auf dem Boden des Innenraums, verwenden Sie einige Tropfen destillierten Essigs mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm.
- ▶ Reinigen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Nahrungsmittelreste können zu einem Brand führen.
- ▶ Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit einem Ofenreiniger.
- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden Lappen oder Reinigungsmittel. Diese können Schäden an den Oberflächen und Teilen des Ofens verursachen.

ZUBEHÖR

- ▶ Reinigen Sie die Lebensmittelsonde mit warmem Wasser und Spülmittel. Tauchen Sie die Sonde nicht in Wasser ein und legen Sie sie nicht in den Geschirrspüler.
- ▶ Die mitgelieferten Schalen und das Gitter sind spülmaschinenfest oder können von Hand gewaschen werden. Reinigen Sie sie nicht mit Scheuermitteln oder scheuernden oder scharfkantigen Gegenständen. Diese können Schäden am Edelstahl verursachen.
- ▶ Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie vollständig trocknen.
- ▶ Prüfen und leeren Sie die Tropfschale vor und nach jedem Koch, um sicherzustellen, dass sie nicht überläuft.

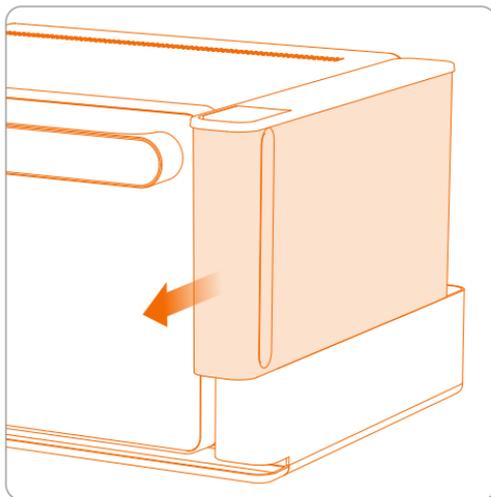


Abbildung 1: Wassertank entfernen

REINIGUNG DES WSSERTANKS

1. Entfernen Sie den Wassertank, indem Sie ihn, wie in Abb. 1 dargestellt, nach außen schieben.
2. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks.
3. Waschen Sie den Tank und den Deckel vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm mit warmem Wasser und Spülmittel.
4. Trocknen Sie den Wassertank vorsichtig mit einem Mikrofasertuch ab und schieben Sie ihn dann seitlich wieder zurück an den Ofen.
5. Füllen Sie den Wassertank mit frischem, destilliertem Wasser und setzen Sie den Deckel des Tanks wieder auf.

HINWEIS: Tank und Deckel sind nicht spülmaschinenfest.

ENTKALKLUNGSZYKLUS

Wenn der Dampferzeuger arbeitet, kommt es aufgrund des Kalziumgehalts im Wasser zu einer Ansammlung von Kalkablagerungen im Inneren. Regelmäßiges Entkalken von Restablagerungen kann die Lebensdauer Ihres Ofens verlängern und einen Leistungsabfall verhindern.

Eine Entkalkung wird nach 30 Stunden Dampfverbrauch empfohlen. Der automatische Entkalkungszyklus dauert etwa 40 Minuten.

Zur Durchführung dieses Zyklus benötigen Sie eine Entschlackungslösung und Wasser.

HINWEIS: Um die korrekte Betriebsfunktion aufrechtzuerhalten, wird destilliertes Wasser empfohlen.



Abbildung 2: Positionierung der Schale während der Entkalkung

ENTKALKUNGSZYKLUS

ENTKALKUNGSSCHRITTE

1. Entfernen Sie alles Zubehör. Stellen Sie die feste Schale auf den Boden des Garraums, so dass der Entkalkungsablauf über den Rand der Schale hinausragt, um Flüssigkeiten aufzufangen. Siehe Abb. 2.
2. Entfernen und entleeren Sie den Wassertank und befestigen Sie ihn dann wieder am Ofen.
3. Mischen Sie 3/4 Becher (ca. 200 ml) Entkalkungslösung mit 1 l Wasser und gießen Sie sie in den Wassertank.
4. Aktivieren Sie den Entkalkungszyklus, indem Sie die **ENTKALKUNGSANZEIGE** auf dem Display oder in der App drücken. Die erste Phase dauert etwa 30 Minuten.
5. Vergewissern Sie sich nach dem Ende der ersten Phase, dass sich keine Reinigungslösung mehr im Wassertank befindet. Ist dies der Fall, entfernen Sie den Tank, entleeren Sie die Lösung, spülen Sie den Tank mit Wasser aus und setzen Sie ihn wieder ein.
6. Geben Sie 1 l destilliertes Wasser in den Wassertank.
7. Aktivieren Sie die zweite Phase des Zyklus, indem Sie die **ENTKALKUNGSANZEIGE** auf dem Display oder in der App drücken. Die zweite Phase dauert etwa 10 Minuten.
8. Wenn der Zyklus abgeschlossen ist, entfernen Sie die feste Schale und reinigen Sie diese.
9. Wischen Sie die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens mit einem trockenen Tuch ab. Lassen Sie ihn bei geöffneter Tür vollständig trocknen.

LEUCHTMITTEL AUSTAUSCHEN

Der Anova Precision®-Ofen verwendet eine G9-Hochtemperatur-Halogenlampe, 220-240 V, 25 W innerhalb des Garraums. Wenn die Leuchte ersetzt werden muss, befolgen Sie diese Schritte:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Stellen Sie sicher, dass der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie beginnen.
3. Öffnen Sie die Tür und schauen Sie im Garraum nach oben.
4. Entfernen Sie vorsichtig alle vier Schrauben, die die Leuchtenabdeckung an ihrem Platz halten. Siehe Abb. 3.
5. Während Sie die vierte und letzte Schraube entfernen, legen Sie eine Hand über die Abdeckung, damit diese nicht herunterfällt.
6. Legen Sie die Abdeckung beiseite.
7. Fassen Sie das Leuchtmittel vorsichtig an und ziehen Sie es gerade aus der Fassung (zur Vorderseite des Ofens hin).

8. Setzen Sie das neue Leuchtmittel ein und führen Sie die folgenden Schritte zum Zusammenbau in umgekehrter Reihenfolge aus.

HINWEIS: Ziehen Sie die Schrauben nicht zu fest an, da dies zu Schäden am Glas führen könnte.

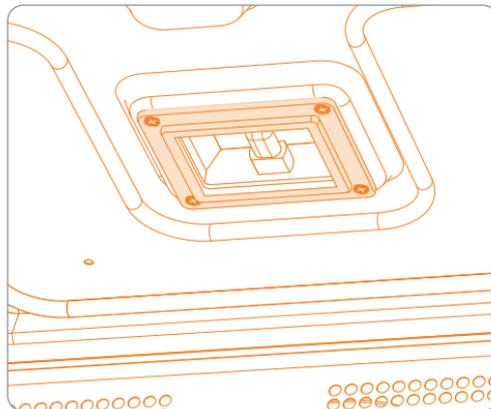


Abbildung 3: Leuchtmittelabdeckung und Schrauben

Limited warranty. Full details at anovaculinary.com/warranty

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

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

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM
SUPPORT@ANOVACULINARY.COM

