

ANOVA PRECISION[®] OVEN

USER GUIDE

SAFETY STANDARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock, do not place cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner, contact Anova immediately. www.support.anovaculinary.com
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
9. Do not place on or near a hot gas or electric hob, or in a heated oven or microwave.
10. Do not use appliance for other than intended use.
11. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
12. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause serious injuries.
13. When operating the oven keep at least 4 inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
14. The oven should only be placed on granite, stainless steel, concrete, marble, stone or other material verified to meet the temperature requirements of 194 °F (90 °C). No butcher blocks, laminated/coated wood, laminate composite or other material should be used that is not verified to meet temperature requirements.
15. To disconnect, press the Start/Stop button during operation, and then remove the cord by grasping and pulling out the plug. Never unplug by pulling on the cord.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil, or other hot liquids.
17. Do not cover any part of the Oven with metal foil. This may cause overheating of the Oven.
18. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.

SAFETY STANDARDS

19. Oversized foods or metal utensils must not be inserted into the Oven, as they may create a fire or a risk of electric shock.
20. While in operation, a fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like. Do not store, or lay any item on the oven during operation.
21. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
22. Do not place any of the following materials in the Oven: cardboard, plastic, paper, or other flammable materials.
23. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this Oven when not in use.
24. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot Oven.
25. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can break, but the pieces will not have sharp edges. Avoid scratching door surface or nicking edges. If the door has a scratch or nick, contact Anova immediately.
www.support.anovaculinary.com

26. To turn the Oven off, press and briefly hold the Start/ Stop button during operation. Some lights and buttons will still be visible on the display when the unit is turned off.

INITIAL SET-UP

- ▶ Remove all the packaging and labels.
- ▶ Do not install or use a damaged appliance.
- ▶ Always take care when moving the appliance, as it is heavy. Wear closed toe footwear to protect your feet.
- ▶ Do not pull or lift the oven by the handle.
- ▶ Keep a minimum distance of 4 inches from other appliances and units, walls or cabinets.

ELECTRICAL CONNECTION

- ▶ The appliance must be plugged into a grounded outlet.
- ▶ Plug directly into a wall outlet.
- ▶ Do not use multi-plug adapters and extension cables.

SAFETY STANDARDS

USAGE

- ▶ This is a cooking appliance. Parts and accessories will be hot when in use. Use oven gloves and trivets to protect hands and surfaces from burns. Handle hot items carefully.
- ▶ This appliance is for household use only.
- ▶ Do not change the specification of this appliance.
- ▶ Do not leave children alone or unattended in the area where the Oven is in use.
- ▶ Make sure that the ventilation openings are not blocked. The area around the vent will be hot during and after use.
- ▶ Stand to the side and be careful when you open the door while the appliance is in operation. Hot air and steam can release.
- ▶ Do not apply pressure or rest items on the open door.
- ▶ Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- ▶ Do not use Anova accessories with other ovens or appliances. This can cause damage to the accessories.
- ▶ Open the Oven door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- ▶ Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- ▶ Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.
- ▶ To prevent damage or discolouration to the steel:
 - do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the Oven.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of the Oven.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.

SAFETY STANDARDS

- ▶ Discolouration of the steel has no effect on the performance of the appliance.
- ▶ Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- ▶ This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- ▶ Always cook with the oven door closed.
- ▶ Do not position oven behind a furniture panel (e.g. a door) as heat and moisture can build up during operation that could cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor.

STEAM COOKING

- ▶ Even when cooking without steam, steam may escape from the the Steam Exhaust Outlet below the Water Tank. Keep body parts and objects away from this area.
- ▶ Released steam can cause burns. Stand to the side and be careful when you open the door when the steam function is activated or after steam cooking. Keep bare hands and face away.

- ▶ Do not use the Oven close to cabinetry. Excessive steam use can cause damage to furniture and cabinetry.

MAINTENANCE

- ▶ Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the plug from the power outlet.
- ▶ Make sure the appliance is cold. There is a risk that the glass panels may break.
- ▶ If the door glass panels become damaged or break, contact support immediately.
- ▶ Clean the appliance regularly to prevent deterioration of the surface material.
- ▶ Do not clean with any abrasive cleaning materials or agents, or metal objects.
- ▶ If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

SERVICE

Contact customer service:

support@anovaculinary.com

www.support.anovaculinary.com

WELCOME

Thank you for choosing the Anova Precision® Oven!

We're excited to bring this amazing technology into your home. With the worktop, combi steam-enabled Anova Precision® Oven, you'll get the same high-quality and precise temperature control customers have come to expect from Anova, and so much more.

The Anova Precision® Oven will change the way you make everything. We can't wait to see what magic you cook up in the kitchen!

Cheers,

The Anova Team



STOP! READ BEFORE PROCEEDING

Prepare the Oven before use. Refer to diagrams and information on pages 8–12 of this guide for operation details.

HEATING ELEMENT PREPARATION

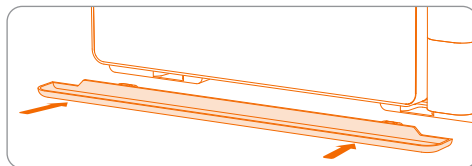
1. Make sure the Oven is situated in a well-ventilated area and plugged in.
2. Remove all original packaging, as well as accessories, from the appliance.
3. Set the oven to 180°C (356°F) using the **REAR HEATING ELEMENT** for 15 minutes and press **START**.
4. Allow the oven to cool. Open the door to allow air to ventilate out.
5. Set the oven to 180°C (356°F) using the **TOP AND BOTTOM HEATING ELEMENTS** for 15 minutes and press **START**.
6. Clean the appliance and the accessories before first use. Refer to “Care and Cleaning” section for details.

NOTE: The heating elements may create some vapours and odours as their coatings burn off.

ATTACH PARTS

Install the Water Tank by sliding it from front to back along the right side of the Oven. Fill with distilled water. Do not fill beyond the **MAX** water line.

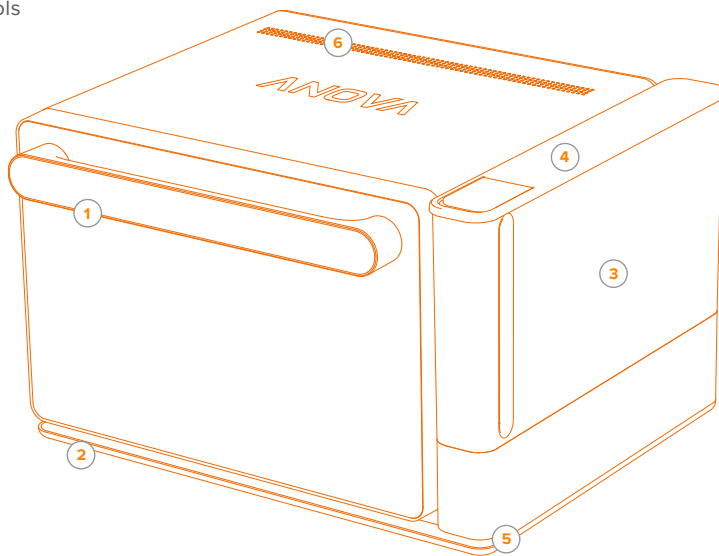
Attach the included Drip Tray by sliding it under the Oven door with the open reservoir side facing up.



NOTE: Distilled water is recommended to minimise scale build-up and maintain correct operating function.

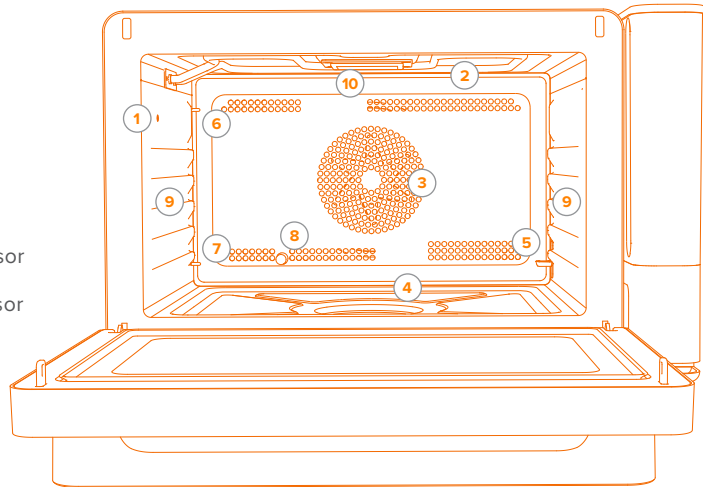
YOUR OVEN

- 1 Handle / Display Controls
- 2 Drip Tray
- 3 Water Tank
- 4 Water Tank Lid
- 5 Steam Exhaust Outlet
- 6 Ventilation

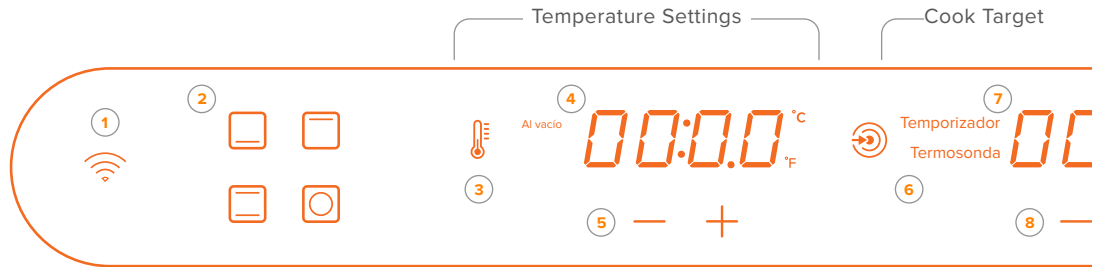


INSIDE YOUR OVEN

- 1 Food Probe Port
- 2 Upper Heating Element
- 3 Rear Heating Element / Convection Fan
- 4 Lower Heating Element
- 5 Wet Bulb Sensor
- 6 Upper Temperature Sensor
- 7 Lower Temperature Sensor
- 8 Descale Drain Outlet
- 9 Tray Positions (5)
- 10 Light



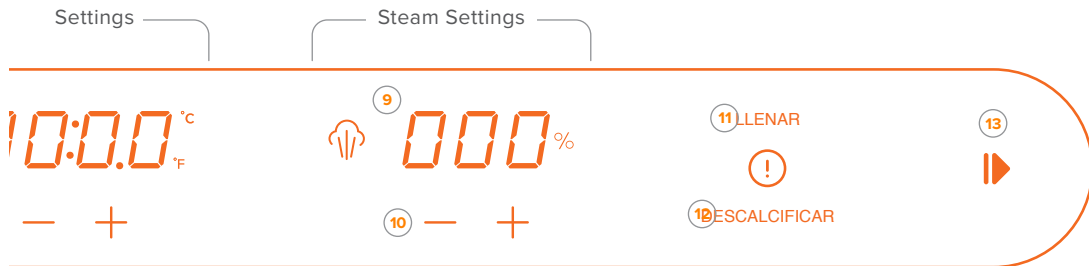
DISPLAY CONTROLS



The handle of the door on the Anova Precision® Oven is also the touchscreen display.

Oven settings can be controlled manually from the display or the Anova Precision® Oven App.

- 1 Wi-Fi Connection Indicator
- 2 Heating Element Selector
 - Bottom
 - Top
 - Both
 - Rear
- 3 Temperature Mode
- 4 Temperature Display
- 5 Temperature Controls
- 6
- 7
- 8



6 Cook Target Selector

7 Cook Target Display

8 Cook Target Controls

9 Steam Display

10 Steam Controls

11 Fill Water Tank Indicator

12 Descale Indicator

13 Start/Stop

NOTE: The Start/Stop button will turn from white to red if there is an error.

HEATING ELEMENTS

The Anova Precision® Oven has three heating elements and a fan. Choosing your heating elements is separate from setting temperature targets.

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

The Rear Heating Element is located behind the back wall of the oven cavity. It wraps around the Convection Fan, which helps to circulate heat throughout the oven.

BEST FOR:

- air-frying
- bread baking
- browning roasts or poultry
- Sous Vide Mode

NOTE: The convection fan will always run at high speed while the rear element is in use.

TOP ELEMENT 1900 W, max 250°C (482°F)

The Top Heating Element is located inside the oven ceiling. This element is the best choice when you want intense, direct, heat.

BEST FOR:

- searing
- toasting

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

The Bottom Heating Element is under the floor of the oven. This element is lower power than the others, and the best choice when you want low, gentle, indirect heating.

BEST FOR:

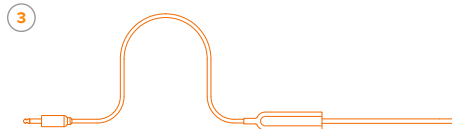
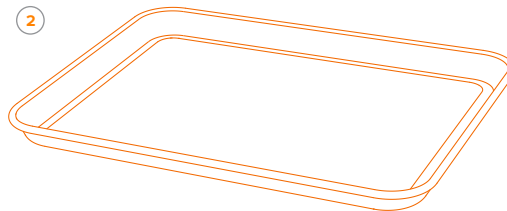
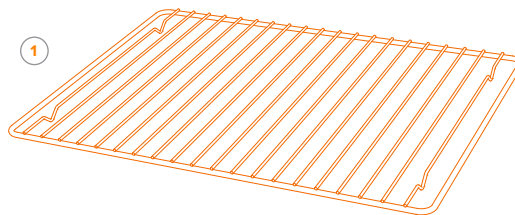
- proofing
- fermentation
- dehydrating

NOTE: Using both Top and Bottom Elements together is best for recipes based on traditional baking.

INCLUDED ACCESSORIES

- 1 Wire Rack (2)
- 2 Solid Pan
- 3 Food Probe




NOTE: The stainless steel pan and wire rack included with the Anova Precision® Oven are designed to work with the Anova Precision® Oven. Do not use the pans with other ovens or appliances, as it may result in damage to the pans, which will cause them to no longer work with the Anova Precision® Oven as designed.



SETTINGS

These pages refer to the Display diagram found on Page 10-11.

TEMPERATURE AND COOK TARGET

-  Press **TEMPERATURE MODE** to turn Sous Vide Mode on or off.
Hold for 5 seconds to change unit of temperature (°C/°F).
Press or hold the + **AND - TEMPERATURE CONTROLS** to adjust temperature.
-  Press **COOK TARGET** to switch between **TIMER** or **PROBE**. The display will change depending on the target you have selected.
Press or hold the + **AND - COOK TARGET CONTROLS** to adjust the **TIMER (HH:MM)** or **PROBE** target temperature.
-  Press **START/STOP** to start cooking after choosing settings, or to stop cooking at any time.

NOTE: You can cook a recipe based on meeting a temperature, instead of completing an amount of time. A timer is not required to begin cooking.

TEMPERATURE RANGE

SOUS VIDE MODE ON: 25–100°C (77–212°F)

SOUS VIDE MODE OFF: 25–250°C (77–482°F)

SOUS VIDE MODE

SOUS VIDE MODE is an innovative method of cooking with the Anova Precision® Oven. It enables you to cook foods similar to traditional sous vide, where your food gently reaches precise, edge-to-edge doneness, without overcooking. You can use the same cooking times and temperatures you're used to from sous vide, but with the added benefit of no longer needing to seal your food or fill a tub of water.

SETTINGS

When Sous Vide Mode is on, the Oven continuously measures the temperature your food experiences using the state-of-the-art **WET BULB SENSOR**. This sensor measures the temperature of water evaporation throughout your cook, and the Oven regulates that temperature so that your food never cooks past your setting.

Just as in sous vide, foods will not brown or crisp using Sous Vide Mode. In order to finish your food with searing, browning, or a crispy texture, add a separate Cooking Stage with high heat and Sous Vide Mode turned off. You can program Cooking Stages for your recipe in the Anova Precision® Oven App, or manually input new settings on the Display.

USING THE FOOD PROBE

Use the **FOOD PROBE** to measure the core temperature of your food as it cooks. Insert the probe into the thickest part, or the centre, of your food. As you slide your pan into the Oven, connect the opposite end of the probe cable into the Food Probe Port, located in the upper left corner inside the Oven (see page 5). Both the Oven display and the Anova Precision® Oven App will show you the core temperature of the food while the probe is in use, and allow you to input your desired core temperature while cooking. The Food Probe can be used with Sous Vide Mode on or off.

NOTE: The Food Probe measures core food temperature up to 100°C (212°F).

SETTINGS

This page refers to the Display diagram on Page 10-11.

USING STEAM



Press the + **OR - STEAM CONTROLS** to adjust Steam percentage.

To stop using steam, press the - **STEAM CONTROL** until the percentage reaches 0 and the display says “OFF”.



If the Water Tank is empty during or before cooking with Steam, the **FILL INDICATOR** will blink. Fill the Water Tank, then press the Fill Indicator to continue the flow of Steam.

NOTE: The Oven can't dehumidify the air beyond the humidity in your own kitchen. If you are cooking in a humid environment, the Oven may not be able to reach low Relative Humidity inputs.

STEAM GENERATION

You can add steam to the cooking process by specifying a Steam Percentage (0–100%) on the Display or in the App. This will activate the boiler to add humidity inside the Oven.

When cooking at 100°C (212°F) or lower, the Steam Percentage you set is interpreted as a Relative Humidity percentage. In this temperature range, the Oven only activates the boiler when necessary to maintain humidity levels, which may be infrequent.

However, when used at temperatures above 100°C (212°F), Steam is generated constantly throughout the cooking process. In this mode, the Oven does not measure or react to the amount of humidity inside.

CONNECT TO WI-FI

Connecting your Oven to the Anova Precision® Oven App with Wi-Fi gives you the ultimate cooking experience.

- 1 **DOWNLOAD** the Anova Precision® Oven App on your smartphone or tablet.
- 2 **CONNECT** to your preferred Wi-Fi network.
- 3 **OPEN** the app and follow the on-screen instructions to connect.



ON THE OVEN DISPLAY

The Wi-Fi icon on the Oven Display will show your connection status.

PULSING LIGHT: searching/connecting

SOLID LIGHT: connected

BENEFITS OF USING THE APP

- ▶ Set your Oven remotely, and monitor the cooking process from anywhere.
- ▶ Browse and cook from a collection of easy-to-follow recipes made exclusively for Anova.
- ▶ Make and share your own recipes, with ingredients, steps, and photos.
- ▶ Save all your favourite recipes.

NOTE: Wi-Fi connection and the App are not required to use the Oven. However, some functions may not be available with manual use.

CARE AND CLEANING

GENERAL CLEANING

- ▶ Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- ▶ To clean metal surfaces, use a stainless steel cleaner.
- ▶ In case of mineral build-up on the bottom of the interior, use some drops of distilled vinegar with warm water and a soft sponge.
- ▶ Clean the appliance interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- ▶ Clean stubborn dirt with an oven cleaner.
- ▶ Do not use abrasive scrubbers or cleaning agents. These can cause damage to the Oven finishes and parts.

ACCESSORIES

- ▶ For the Food Probe, clean with warm water and washing up liquid. Do not submerge the probe in water or put in the dishwasher.
- ▶ Included pans and wire rack are dishwasher safe, or can be hand washed. Do not clean them using abrasive agents or scrubbers or sharp-edged objects. These can cause damage to the stainless steel.
- ▶ Clean all accessories after each use and let them dry completely.
- ▶ Check and empty the Drip Tray before and after each cook to ensure it does not overflow.

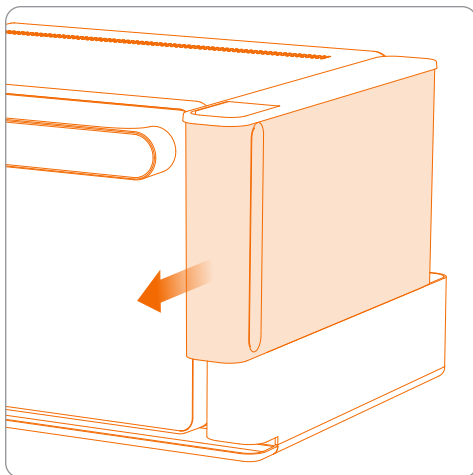


figure 1: removing the Water Tank

CLEANING THE WATER TANK

1. Remove the water tank by sliding outwards as shown in fig. 1.
2. Remove the lid of the water tank.
3. Gently wash the tank and lid with a soft cloth or non-abrasive sponge with warm water and washing up liquid.
4. Carefully dry the Water Tank with a microfibre cloth, then slide it back into position on the side of the oven.
5. Fill the Water Tank with fresh distilled water and replace the lid on the tank.

NOTE: Tank and lid are not dishwasher safe.

DESCALE CYCLE

When the steam generator operates, there is an accumulation of limestone inside because of calcium content in the water. Periodic descaling of residual build-up can increase the life span of your Oven and prevent any decline in performance.

Descaling is recommended after 30 hours of steam usage. The automated Descale cycle takes about 40 minutes to complete.

You will need a descaling solution and water to perform this cycle.

NOTE: Distilled water is recommended to help maintain correct operating function.

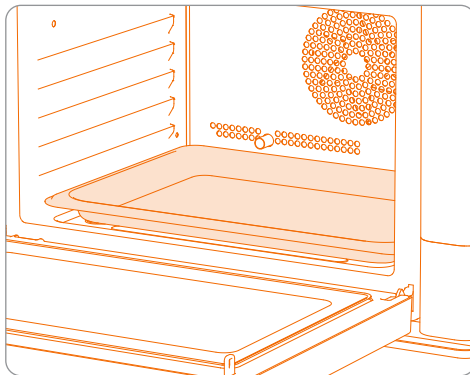


figure 2: pan placement during descaling

DESCALE CYCLE

DESCALING STEPS

1. Remove all accessories. Put the solid pan on the bottom of the cavity so that the Descale drain outlet is protruding out over the edge of the tray to catch liquids. See fig. 2.
2. Remove and empty the water tank, then reattach to the oven.
3. Mix 3/4 Cup (about 200 mL) descaling solution with 1 L (1 Quart) water, and pour into the Water Tank.
4. Activate the Descale cycle by pressing the **DESCALE INDICATOR** on the Display or in the App. The first phase is about 30 minutes.
5. After the end of the first stage, make sure there is no remaining cleaning solution inside the Water Tank. If there is, remove the tank, empty the solution, rinse the tank with water, and reattach.
6. Add 1 L (1 Quart) distilled water to the Water Tank.
7. Activate the second phase of the cycle by pressing the **DESCALE INDICATOR** on the Display or in the App. The second phase is about 10 minutes.
8. When the cycle is complete, remove the solid pan and clean the pan.
9. Wipe away any moisture inside the Oven with a dry cloth. Let it dry fully with the door open.

REPLACE LIGHT BULB

The Anova Precision® Oven uses a high temperature G9 Halogen Lamp, 220-240 V, 25 W inside the cavity. If the light requires replacement, follow these steps:

1. Unplug the oven from the power supply
2. Ensure the oven is cool before attempting.
3. Open the door and look to the upper surface of the cavity.
4. Carefully remove all four screws that hold the light cover in place. See fig. 3.
5. While removing the fourth and final screw, place a hand over the cover to stop it falling off.
6. Set the cover aside.
7. Carefully grasp the bulb and pull it straight out of the socket (towards the front of the oven).

8. Insert a new bulb and follow these steps in reverse to reassemble.

NOTE: Do not over-tighten the screws as this could damage the glass.

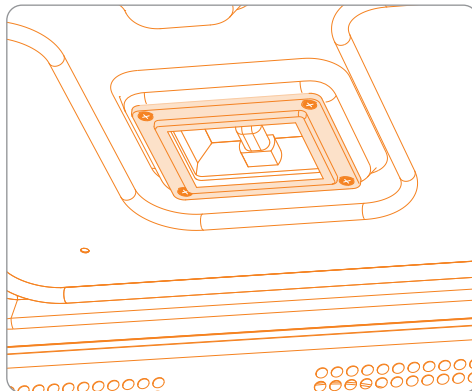


figure 3: light cover and screws

HORNO ANOVA PRECISION®

MANUAL DEL USUARIO

NORMAS DE SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos siga siempre las precauciones de seguridad básicas, como las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no coloque el cable, el enchufe o el electrodoméstico en agua u otro líquido.
4. Cuando use un electrodoméstico cerca de niños, o cuando ellos lo usen, es necesario supervisarlos de cerca.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas.
6. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañados. Si el electrodoméstico falla o se ha dañado de alguna manera, contacte con Anova de inmediato.
www.support.anovaculinary.com
7. No lo use en exteriores.
8. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes ni que cuelgue por el borde de una mesa o mostrador donde un niño pueda tirar de él o tropezar accidentalmente con él.
9. No coloque el electrodoméstico encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno o microondas caliente.
10. No use el electrodoméstico para ningún fin que no sea su uso original.
11. No limpie el electrodoméstico con esponjas de metal. Podrían desprenderse fragmentos de las mismas y entrar en contacto con piezas eléctricas, generando riesgo de descarga eléctrica.
12. El uso de accesorios adicionales no recomendados por el fabricante de este electrodoméstico puede provocar heridas graves.
13. Cuando utilice el horno, deje al menos 4 pulgadas de espacio en todos los lados del horno para permitir que el aire circule de manera adecuada.
14. El horno sólo debe colocarse sobre granito, acero inoxidable, hormigón, mármol, piedra u otro material que se haya comprobado que cumple los requisitos de resistencia a temperaturas de 90 °C (194 °F). No deben utilizarse bloques de carnicero, madera laminada/revestida, compuesto laminado ni cualquier otro material que no se haya verificado que cumple los requisitos de temperatura.
15. Para desconectarlo, presione el botón Inicio/Parada cuando esté en funcionamiento y después, retire el cable sujetando el enchufe y tirando de él. Nunca lo desenchufe tirando del cable.
16. Tenga extremo cuidado cuando mueva un electrodoméstico que contenga aceite u otros líquidos calientes.

NORMAS DE SEGURIDAD

17. No cubra ninguna parte del horno con láminas metálicas. Esto podría ocasionar que el horno se sobrecaliente.
18. Tenga extremo cuidado cuando retire bandejas o deseche grasa u otros líquidos calientes.
19. No deben colocarse en el horno alimentos de gran tamaño o utensilios de metal, ya que pueden ocasionar riesgo de incendio o descarga eléctrica.
20. Puede ocurrir un incendio durante el funcionamiento del horno si está cubierto o en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes y similares. No almacene ni coloque ningún objeto dentro del horno cuando esté en funcionamiento.
21. Tenga extremo cuidado cuando use recipientes de un material que no sea metal o vidrio.
22. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: cartón, plástico, papel u otros materiales inflamables.
23. No almacene ningún otro material aparte de los accesorios recomendados por el fabricante dentro del horno cuando no esté en uso.
24. Utilice siempre guantes protectores aislantes cuando introduzca o retire objetos del horno caliente.
25. Esta unidad cuenta con una puerta de seguridad de vidrio templado. Este vidrio es más fuerte que el vidrio normal y es más resistente a la rotura. El vidrio templado se puede romper, pero los fragmentos no

tendrán bordes afilados. Evite rayar la superficie de la puerta o astillar los bordes. Si la puerta está rayada o astillada, contacte con Anova de inmediato.

www.support.anovaculinary.com

26. Para apagar el horno, mantenga presionado brevemente el botón Inicio/Parada durante el funcionamiento. Algunas luces y botones seguirán visibles en la pantalla cuando la unidad esté apagada.

CONFIGURACIÓN INICIAL

- ▶ Retire todo el embalaje y las etiquetas.
- ▶ No instale ni use un electrodoméstico dañado.
- ▶ Tenga siempre cuidado al mover el electrodoméstico porque es pesado. Use calzado cerrado para protegerse los pies.
- ▶ No tire del horno ni lo levante con la manija.
- ▶ Mantenga una distancia mínima de 4 pulgadas con otros electrodomésticos y unidades, paredes o armarios.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- ▶ El electrodoméstico debe enchufarse a una toma de corriente conectada a tierra.
- ▶ Enchúfelo directamente a una toma de corriente de pared.
- ▶ No use adaptadores múltiples ni cables extensores.

NORMAS DE SEGURIDAD

USO

- ▶ Este es un electrodoméstico para cocinar. Las piezas y accesorios estarán calientes cuando esté en uso. Use guantes para horno y salvamanteles para proteger sus manos y superficies de las quemaduras. Manipule los objetos calientes con cuidado.
 - ▶ Este electrodoméstico es solo para uso doméstico.
 - ▶ No cambie las especificaciones de este electrodoméstico.
 - ▶ No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se está usando el horno.
 - ▶ Asegúrese de que las rejillas de ventilación no estén bloqueadas. El área alrededor de la rejilla de ventilación estará caliente durante y después del uso del horno.
 - ▶ Póngase a un lado y tenga cuidado al abrir la puerta del electrodoméstico cuando esté en funcionamiento. Puede salir aire y vapor caliente.
 - ▶ No haga presión ni deje objetos en la puerta abierta.
 - ▶ No use el electrodoméstico como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- ▶ No use los accesorios de Anova en otros hornos o electrodomésticos. Esto puede dañar los accesorios.
 - ▶ Abra la puerta del horno con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede causar una mezcla de alcohol y aire.
 - ▶ No deje que las chispas o las llamas abiertas entren en contacto con el electrodoméstico cuando abra la puerta.
 - ▶ No coloque productos inflamables u objetos empapados con productos inflamables dentro, cerca o encima del electrodoméstico.
 - ▶ Para prevenir daños o la decoloración del acero:
 - No coloque vajilla refractaria u otros objetos directamente en la parte inferior del horno.
 - No coloque láminas de aluminio directamente en la parte inferior del horno.
 - No mantenga platos húmedos ni comida dentro del electrodoméstico después de terminar de cocinar.
 - Tenga cuidado al quitar o instalar los accesorios.
 - ▶ La decoloración del acero no afecta al funcionamiento del electrodoméstico.

NORMAS DE SEGURIDAD

- ▶ Use una fuente profunda para los pasteles húmedos. El zumo de fruta causa manchas que pueden ser permanentes.
- ▶ Este electrodoméstico es solo para cocinar. No se debe usar para otros propósitos, como por ejemplo, la calefacción.
- ▶ Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- ▶ No coloque el horno detrás del panel de un mueble (por ejemplo, una puerta) ya que el calor y la humedad pueden acumularse durante el funcionamiento y esto puede causar daños posteriores al electrodoméstico, la unidad de vivienda o el suelo.

COCINAR CON VAPOR

- ▶ Incluso cuando cocine sin vapor, el vapor puede salir por la salida de vapor de escape debajo del depósito de agua. Mantenga las partes del cuerpo y los objetos lejos de este área.
- ▶ El vapor que salga puede causar quemaduras. Póngase a un lado y tenga cuidado al abrir la puerta cuando la función de vapor esté activada o después de cocinar al vapor. Mantenga sus manos y cara expuestas lejos del horno.
- ▶ No use el horno cerca de armarios. El uso excesivo de vapor puede dañar los muebles y armarios.

MANTENIMIENTO

- ▶ Antes del mantenimiento, desactive el electrodoméstico y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Asegúrese de que el electrodoméstico esté frío. Hay riesgo de que los paneles de vidrio se rompan.
- ▶ Si los paneles de vidrio de la puerta se dañan o rompen, contacte con asistencia al cliente de inmediato.
- ▶ Limpie el electrodoméstico con regularidad para prevenir el deterioro del material de las superficies.
- ▶ No lo limpie con materiales o agentes de limpieza abrasivos ni con objetos de metal.
- ▶ Si usa un spray para hornos, siga las instrucciones de seguridad indicadas.

SERVICIO

Póngase en contacto con asistencia al cliente:

support@anovaculinary.com

www.support.anovaculinary.com

BIENVENIDO

¡Gracias por escoger el horno Anova Precision®!

Nos emociona llevar esta increíble tecnología a su casa. Con el horno combinado a vapor para la encimera Anova Precision® tendrá el mismo control de temperatura preciso y de alta calidad que los clientes esperan de Anova y mucho más.

El horno Anova Precision® cambiará la forma en la que lo hace todo. ¡No podemos esperar a ver la magia que prepara en la cocina!

Saludos,

El equipo de Anova



¡ALTO! LEA ESTO ANTES DE PROCEDER

Prepare el horno antes de usarlo. Consulte los diagramas y la información de las páginas 30-34 de este manual para obtener los detalles del funcionamiento.

PREPARACIÓN DEL ELEMENTO CALEFACTOR

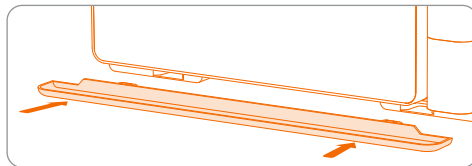
1. Asegúrese de que el horno esté ubicado en un área bien ventilada y de que esté enchufado.
2. Quite el embalaje original y los accesorios del electrodoméstico.
3. Configure el horno a 180°C (356°F) usando el **ELEMENTO CALEFACTOR POSTERIOR** durante 15 minutos y presione **INICIO**.
4. Deje que el horno se enfríe. Abra la puerta y deje que el aire salga.
5. Configure el horno a 180°C (356°F) usando el **ELEMENTO CALEFACTOR SUPERIOR E INFERIOR** durante 15 minutos y presione **INICIO**.
6. Limpie el electrodoméstico y los accesorios antes del primer uso. Consulte la sección “Cuidado y limpieza” para obtener más información.

NOTA: los elementos calefactores pueden generar vapor y olores a medida que su revestimiento se quema.

COLOCACIÓN DE PIEZAS

Instale el depósito de agua deslizándolo de adelante hacia atrás por el lado derecho del horno. Llénelo con agua destilada. No lo llene por encima de la línea **MÁXIMA** de agua.

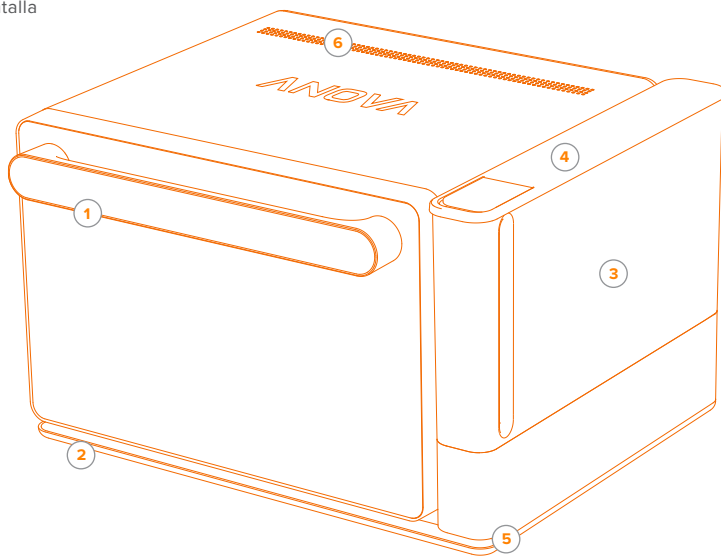
Coloque la bandeja de goteo incluida deslizándola por debajo de la puerta del horno con el lado del depósito abierto hacia arriba.



NOTA: se recomienda usar agua destilada para minimizar la acumulación de incrustaciones y mantener el correcto funcionamiento.

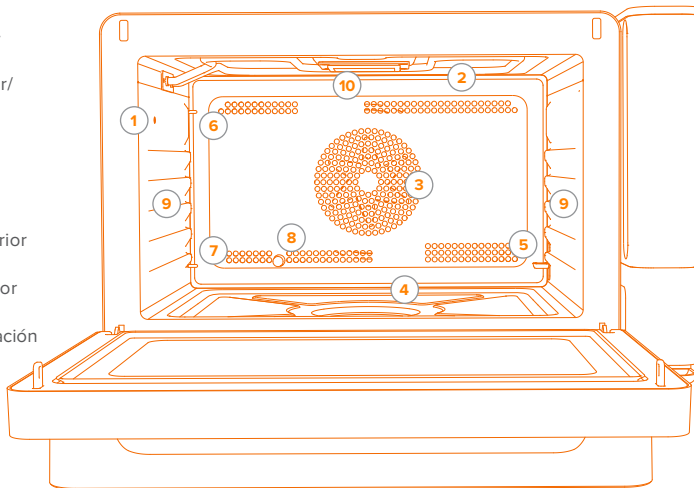
SU HORNO

- 1 Manija/Controles de la pantalla
- 2 Bandeja de goteo
- 3 Depósito de agua
- 4 Tapa del depósito de agua
- 5 Salida de vapor de escape
- 6 Ventilación

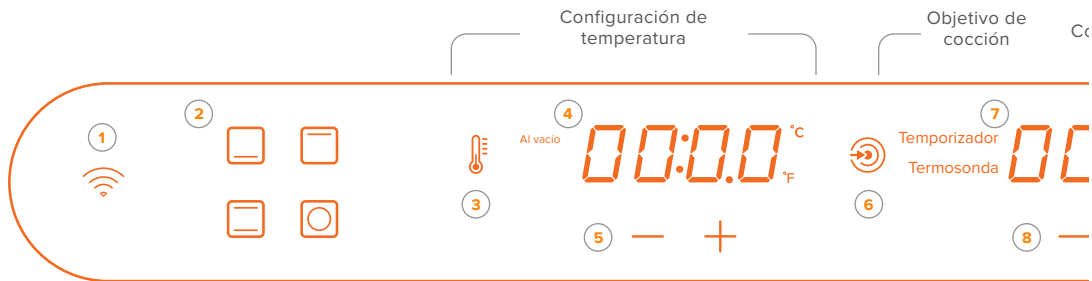


DENTRO DE SU HORNO

- 1 Puerto de la termosonda para alimentos
- 2 Elemento calefactor superior
- 3 Elemento calefactor posterior/
Ventilador de convección
- 4 Elemento calefactor inferior
- 5 Sensor de bulbo húmedo
- 6 Sensor de temperatura superior
- 7 Sensor de temperatura inferior
- 8 Salida de agua de descalcificación
- 9 Posiciones para la bandeja (5)
- 10 Luz



CONTROLES DE LA PANTALLA



La manija de la puerta del horno Anova Precision® es también la pantalla táctil.

La configuración del horno se puede controlar manualmente desde la pantalla o con la aplicación del horno Anova Precision®.

- 1 Indicador de conexión a wifi
- 2 Selector del elemento calefactor
 - Inferior
 - Superior
 - Ambos
 - Posterior
- 3 Modo de temperatura
- 4 Pantalla de temperatura
- 5 Controles de temperatura
- 6
- 7
- 8



6 Selector de objetivo de cocción

7 Pantalla de objetivo de cocción

8 Controles de objetivo de cocción

9 Pantalla de vapor

10 Controles de vapor

11 Indicador de llenado del depósito de agua

12 Indicador de descalcificación

13 Inicio/Parada

NOTA: el botón de Inicio/Parada cambiará de blanco a rojo si hay un error.

ELEMENTOS CALEFACTORES

El horno Anova Precision® tiene tres elementos calefactores y un ventilador. La elección de los elementos calefactores es independiente de la configuración de objetivos de temperatura.

ELEMENTO POSTERIOR 2000 W, máximo 250 °C (482 °F)

El elemento calefactor posterior está ubicado detrás de la pared trasera de la cavidad del horno. Envuelve el ventilador de convección, lo que ayuda a hacer circular el calor por todo el horno.

LA MEJOR OPCIÓN PARA:

- freír con aire
- hornear pan
- dorar asados o aves
- modo al vacío

NOTA: el ventilador de convección siempre funcionará a alta velocidad mientras el elemento posterior esté en uso.

ELEMENTO SUPERIOR 1900 W, máximo 250 °C (482 °F)

El elemento calefactor superior está ubicado dentro del techo del horno. Este elemento es la mejor opción cuando se desea un calor intenso y directo.

LA MEJOR OPCIÓN PARA:

- dorar
- tostar

ELEMENTO INFERIOR 700 W, máximo 180 °C (356 °F)

El elemento calefactor inferior está debajo de la base del horno. Este elemento tiene menor potencia que los otros y es la mejor opción cuando se desea un calor indirecto, suave y bajo.

LA MEJOR OPCIÓN PARA:

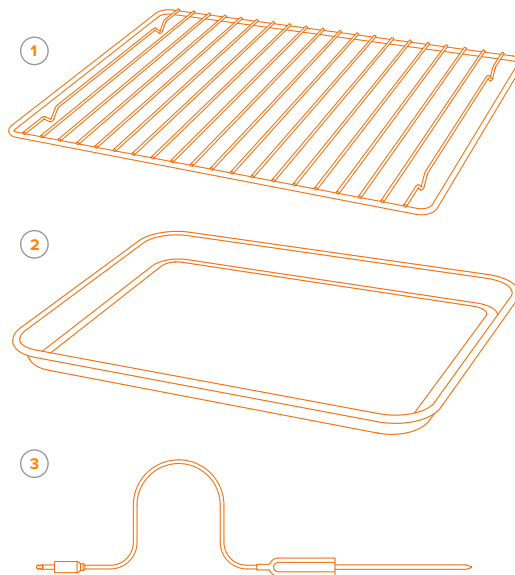
- levantamiento
- fermentación
- deshidratación

NOTA: usar el elemento superior e inferior juntos es la mejor opción para recetas basadas en un horneado tradicional.

ACCESORIOS INCLUIDOS

- 1 Rejilla (2)
- 2 Fuente sólida
- 3 Termosonda para alimentos

NOTA: la fuente de acero inoxidable y la rejilla incluidas con el horno Anova Precision® están diseñadas para funcionar en el horno Anova Precision®. No utilice las fuentes en otros hornos o electrodomésticos porque pueden dañarse y eso hará que dejen de funcionar como fueron diseñadas para el horno Anova Precision®.



CONFIGURACIÓN

Estas páginas se refieren al diagrama de pantalla que se encuentra en la página 10-11.

TEMPERATURA Y OBJETIVO DE COCCIÓN



Presione el **MODO TEMPERATURA** para activar o desactivar el modo al vacío.

Manténgalo presionado durante 5 segundos para cambiar la unidad de temperatura (F°/C°).

Presione o mantenga presionados los **CONTROLES DE TEMPERATURA + Y** - para ajustar la temperatura.



Presione **OBJETIVO DE COCCIÓN** para cambiar el **TEMPORIZADOR** o la **TERMOSONDA**. La pantalla cambiará dependiendo del objetivo que haya seleccionado.

Presione o mantenga presionado los **CONTROLES DE OBJETIVO DE COCCIÓN + Y** - para ajustar el **TEMPORIZADOR (HH:MM)** o la **TERMOSONDA** para la temperatura objetivo.



Presione **INICIO/PARADA** para comenzar la cocción después de escoger la configuración o para detener la cocción en cualquier momento.

NOTA: puede cocinar una receta basada en alcanzar una temperatura en lugar de completar cierta cantidad de tiempo. No se necesita un temporizador para comenzar a cocinar.

RANGO DE TEMPERATURA

MODO AL VACÍO ENCENDIDO: 25–100 °C (77–212 °F)

MODO AL VACÍO APAGADO: 25–250 °C (77–482 °F)

MODO AL VACÍO

EL MODO AL VACÍO es un método innovador de cocina con el horno Anova Precision®. Le permite cocinar alimentos similares al vacío tradicional, donde su comida alcanza poco a poco un punto de cocción preciso de borde a borde sin cocinarla de más. Puede usar los mismos tiempos y temperaturas de cocción a los que está acostumbrado con el método al vacío, pero con el beneficio adicional de que ya no necesita sellar sus alimentos o llenar un envase con agua.

CONFIGURACIÓN

Cuando el modo al vacío está encendido, el horno mide constantemente la temperatura de su comida usando el **SENSOR DE BULBO HÚMEDO DE ÚLTIMA GENERACIÓN**. Este sensor mide la temperatura de evaporación del agua a lo largo de la cocción y el horno regula esa temperatura para que la comida nunca se cocine más de lo programado.

Al igual que en el método al vacío, los alimentos no se volverán marrones ni crujientes al usar el modo al vacío. Para terminar la cocción con una textura soazada, dorada o crujiente, incluya una etapa de cocción distinta con mucho calor y el modo al vacío desactivado. Puede programar las etapas de cocción de su receta en la aplicación del horno Anova Precision® o puede introducir una nueva configuración manualmente en la pantalla.

USO DE LA TERMOSONDA PARA ALIMENTOS

Use la **TERMOSONDA PARA ALIMENTOS** para medir la temperatura interna de la comida mientras esta se cocina. Inserte la sonda en la parte más gruesa o en el centro de la comida. A medida que deslice la fuente dentro del horno, conecte el extremo opuesto del cable de la sonda al puerto de la termosonda para alimentos, el cual está ubicado en la esquina superior izquierda dentro del horno (consulte la página 5). Tanto la pantalla del horno como la aplicación del horno Anova Precision® mostrarán la temperatura interna de los alimentos cuando la termosonda esté en uso y le permitirán ingresar la temperatura interna deseada mientras cocina. Se puede usar la termosonda para alimentos con el modo al vacío activado o desactivado.

NOTA: la termosonda para alimentos mide la temperatura interna de la comida hasta 100 °C (212 °F).

CONFIGURACIÓN

Esta página se refiere al diagrama de pantalla de la página 10-11.

USO DEL VAPOR



Presione los **CONTROLES DE VAPOR + O** - para ajustar el porcentaje de vapor.

Para dejar de usar el vapor, presione el **CONTROL DE VAPOR** - hasta que el porcentaje llegue a 0 y la pantalla diga "APAGADO".



Si el depósito de agua está vacío durante o antes de cocinar con vapor, el **INDICADOR DE LLENADO** parpadeará. Llene el depósito de agua y después, presione el indicador de llenado para continuar con el flujo de vapor.

NOTA: el horno no puede deshumidificar el aire más allá de la humedad de la cocina. Si está cocinando en un ambiente húmedo, es posible que el horno no pueda alcanzar configuraciones bajas de humedad relativa.

GENERACIÓN DE VAPOR

Se puede agregar vapor al proceso de cocción especificando el porcentaje de vapor (0–100 %) en la pantalla o en la aplicación. Esto activará la caldera para generar humedad dentro del horno.

Cuando cocine a 100 °C (212 °F) o menos, el porcentaje de vapor que establezca se interpreta como un porcentaje relativo de humedad. En este intervalo de temperatura, el horno solo activa la caldera cuando es necesario para mantener los niveles de humedad, lo que puede ser poco frecuente.

Sin embargo, cuando se usan temperaturas superiores a 100 °C (212 °F), se genera vapor durante todo el proceso de cocción. En este modo, el horno no mide o reacciona a la cantidad de humedad en el interior.

CONECTARSE AL WIFI

Conectar su horno Anova Precision® a la aplicación con wifi hará que tenga la mejor experiencia de cocina.

- 1 **DESCARGUE** la aplicación del horno Anova Precision® en su teléfono o tableta.
- 2 **CONÉCTESE** a su red wifi favorita.
- 3 **ABRA** la aplicación y siga las instrucciones de la pantalla para conectarse.



EN LA PANTALLA DEL HORNO

El icono de wifi en la pantalla del horno mostrará el estado de su conexión.

LUZ PARPADEANTE: buscando/conectando

LUZ FIJA: conectado

BENEFICIOS DE USAR LA APLICACIÓN

- ▶ Configure su horno de manera remota y monitoree el proceso de cocción desde cualquier lugar.
- ▶ Busque y cocine con una colección de recetas fáciles de seguir hechas exclusivamente para Anova.
- ▶ Cree y comparta sus propias recetas con ingredientes, pasos y fotos.
- ▶ Guarde todas sus recetas favoritas.

NOTA: no se necesita una conexión wifi ni la aplicación para usar el horno. Sin embargo, es posible que algunas funciones no estén disponibles con el uso manual.

CUIDADO Y LIMPIEZA

LIMPIEZA GENERAL

- ▶ Limpie la parte frontal del electrodoméstico con un paño suave con agua tibia y un agente de limpieza.
- ▶ Para limpiar las superficies de metal, use un limpiador de acero inoxidable.
- ▶ En caso de acumulación de minerales en la parte inferior del interior, use unas cuantas gotas de vinagre destilado con agua tibia y una esponja suave.
- ▶ Limpie el interior del electrodoméstico después de cada uso. Es posible que la acumulación de grasa u otros restos de comida causen un incendio.
- ▶ Limpie la suciedad difícil con un limpiador de hornos.
- ▶ No use cepillos o agentes de limpieza abrasivos. Estos pueden dañar los acabados y las piezas del horno.

ACCESORIOS

- ▶ Limpie la termosonda para alimentos con agua tibia y detergente para platos. No sumerja la sonda en agua ni la ponga en el lavavajillas.
- ▶ Las fuentes y rejillas incluidas son aptas para lavavajillas y también se pueden limpiar a mano. No las limpie con agentes o cepillos abrasivos ni con objetos puntiagudos. Estos pueden dañar el acero inoxidable.
- ▶ Limpie todos los accesorios después de casa uso y deje que se sequen por completo.
- ▶ Revise y vacíe la bandeja de goteo antes y después de cada cocción para asegurarse de que no se derrame.

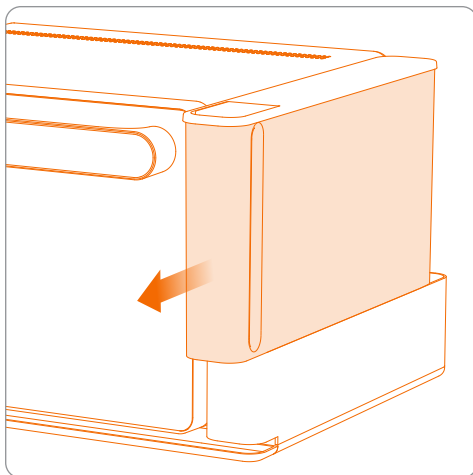


figura 1: retirar el depósito de agua

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE AGUA

1. Retire el depósito de agua deslizándolo hacia afuera como se muestra en la fig. 1.
2. Retire la tapa del depósito de agua.
3. Limpie con cuidado el depósito y la tapa usando un paño suave o una esponja no abrasiva con agua tibia y detergente para platos.
4. Seque con cuidado el depósito de agua usando un paño de microfibra y luego vuelva a colocarlo en su lugar al costado del horno.
5. Llene el depósito con agua destilada nueva y vuelva a colocar la tapa.

NOTA: ni el depósito ni la tapa son aptos para el lavaplatos.

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN

Cuando el generador de vapor funciona, la caliza se acumula en el interior debido al contenido de calcio en el agua. La descalcificación periódica de la acumulación residual puede incrementar la vida útil de su horno y evitar cualquier deterioro en el rendimiento.

Se recomienda descalcificarlo después de haber usado vapor durante 30 horas. El ciclo de descalcificación automática dura unos 40 minutos.

Para realizar este ciclo, se necesitará una solución descalcificante y agua.

NOTA: se recomienda usar agua destilada para ayudar a mantener el correcto funcionamiento.

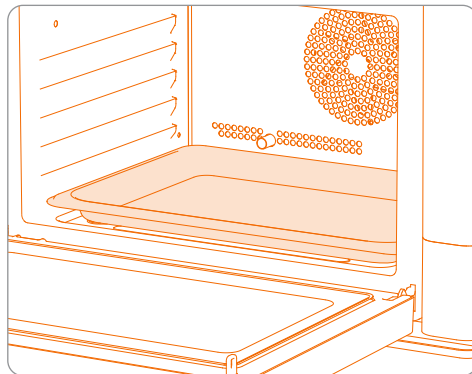


figura 2: colocación de la fuente durante la descalcificación

CICLO DE DESCALCIFICACIÓN

PASOS PARA DESCALCIFICAR

1. Retire todos los accesorios. Ponga la fuente sólida en la parte inferior de la cavidad de modo que la salida de agua descalcificada sobresalga por encima el borde de la fuente para retener el líquido. Vea la fig. 2.
2. Retire y vacíe el depósito de agua y después, vuelva a colocarlo en el horno.
3. Mezcle 3/4 de taza (aproximadamente 200 ml) de solución descalcificante con 1 cuarto de galón (1 l) de agua y vierta la mezcla en el depósito de agua.
4. Active el ciclo de descalcificación presionando el **INDICADOR DE DESCALCIFICACIÓN** en la pantalla o en la aplicación. La primera parte dura cerca de 30 minutos.
5. Una vez finalizada la primera etapa, asegúrese de que no quede solución descalcificante dentro del depósito de agua. Si aún queda, retire el depósito, vacíe la solución, enjuague el depósito con agua y vuelva a colocarlo.
6. Coloque 1 litro de agua destilada en el depósito de agua.
7. Active la segunda parte del ciclo presionando el **INDICADOR DE DESCALCIFICACIÓN** en la pantalla o en la aplicación. La segunda parte dura cerca de 10 minutos.
8. Cuando termine el ciclo, retire la fuente y límpiela.
9. Limpie la humedad del interior del horno con un paño seco. Deje que seque por completo con la puerta abierta.

SUSTITUCIÓN DEL FOCO DE LUZ

El horno Anova Precision® usa un foco halógeno G9 para altas temperaturas de 220-240 V y 25 W dentro de la cavidad. Si necesita cambiar la luz, siga los siguientes pasos:

1. Desenchufe el horno de la fuente de alimentación.
2. Asegúrese de que el horno esté frío antes de empezar.
3. Abra la puerta del horno y mire la parte superior de la cavidad.
4. Retire con cuidado los cuatro tornillos que mantienen la tapa de la luz en su lugar. Vea la fig. 3.
5. Mientras retira el cuarto y último tornillo, coloque una mano sobre la tapa para evitar que esta se caiga.
6. Ponga la tapa a un lado.
7. Agarre el foco con cuidado y extráigalo del zócalo (hacia la parte delantera del horno).

8. Coloque un foco nuevo y siga estos pasos a la inversa para volverlo a instalar.

NOTA: no ajuste demasiado los tornillos porque esto podría dañar el vidrio.

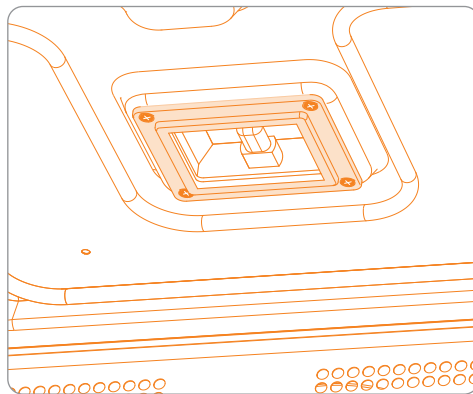


figura 3: tapa de la luz y tornillos

ANOVA FOUR PRECISION®

GUIDE DE L'UTILISATEUR

NORMES DE SÉCURITÉ

Respecter scrupuleusement les consignes de sécurité élémentaires suivantes lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. Lire toutes les instructions.
 2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser des poignées ou boutons.
 3. Pour protéger de l'électrocution, ne pas mettre les câbles, les prises ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
 4. Une attention toute particulière est requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou près d'un enfant.
 5. Débrancher l'appareil lorsque ce dernier n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de remonter ou démonter toute pièce.
 6. Ne pas utiliser d'appareils dont le cordon ou la prise est endommagé. En cas de mauvais fonctionnement ou de dommage quel qu'il soit de l'appareil, contacter immédiatement Anova. www.support.anovaculinary.com
 7. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
 8. Ne pas laisser le câble en contact avec des surfaces chaudes ou pendre sur le rebord d'une table ou d'un comptoir au risque de trébucher par inadvertance ou d'être tiré par les enfants.
 9. Ne pas poser l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz, d'une plaque chauffante ou dans un four ou four à micro-ondes chaud.
 10. Ne pas utiliser les appareils à d'autres fins que celles pour lesquelles ils sont conçus.
11. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Le tampon peut se déchirer et entrer en contact avec les éléments électriques avec risque d'électrocution.
 12. L'utilisation d'accessoires non recommandée par le fabricant peut provoquer des blessures graves.
 13. Lorsque le four est en marche, laisser au moins dix centimètres d'espace de chaque côté du four pour permettre une ventilation adéquate.
 14. Le four ne doit être placé que sur du granit, de l'acier inoxydable, du béton, du marbre, de la pierre ou tout autre matériau dont il a été vérifié qu'il répond aux exigences de température de 90 °C (194 °F). Il ne faut pas utiliser de blocs de boucherie, de bois stratifié ou revêtu, de matériaux composites stratifiés ou d'autres matériaux dont la conformité aux exigences de température n'a pas été vérifiée.
 15. Pour débrancher, appuyer sur le bouton Marche/Arrêt pendant le fonctionnement, puis enlever le câble en prenant et retirant la prise. Ne jamais débrancher en tirant sur le câble.
 16. Manipuler les appareils contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud avec la plus grande précaution.
 17. Ne pas recouvrir le four de feuille d'aluminium. Cela peut provoquer la surchauffe du four.
 18. Retirer la plaque ou nettoyer les graisses chaudes ou autres liquides chauds avec la plus grande précaution.

NORMES DE SÉCURITÉ

19. Ne pas mettre dans le four des aliments volumineux ou des ustensiles en métal au risque de provoquer un incendie ou une électrocution.
20. En cours de fonctionnement, un incendie peut se déclarer si le four est couvert ou en contact avec une matière inflammable, dont des rideaux, tentures, murs, etc. Ne stocker ni poser aucun objet sur le four pendant son fonctionnement.
21. Faire extrêmement attention en utilisant des récipients autres qu'en métal ou verre.
22. Ne placer aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier ou autres matériaux inflammables.
23. Ne ranger aucun objet, autre que les accessoires recommandés par le fabricant dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
24. Porter toujours des gants de cuisine isolants en enfournant ou retirant des plats du four chaud.
25. Cet appareil possède une porte en verre trempé de sécurité. Le verre est plus solide qu'un verre ordinaire et plus résistant au risque de casse. Le verre trempé peut se casser, mais les brisures ne seront pas coupantes. Éviter de gratter la surface de la porte ou les bords de coupe. En cas d'égratignure ou coupure sur la porte, contacter Anova immédiatement.
www.support.anovaculinary.com

26. Pour éteindre le four, appuyer et maintenir brièvement le bouton Marche/Arrêt en cours de fonctionnement. Lorsque l'appareil est éteint, certains voyants et boutons seront encore visibles sur l'écran d'affichage.

INSTALLATION INITIALE

- ▶ Retirer tous les emballages et les étiquettes.
- ▶ Ne pas installer ni brancher un appareil endommagé.
- ▶ Faire toujours attention en déplaçant l'appareil qui est lourd. Porter des chaussures fermées pour se protéger les pieds.
- ▶ Ne pas tirer ni soulever le four par la poignée.
- ▶ Garder toujours une distance minimum de dix centimètres par rapport aux autres appareils, murs ou placards.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- ▶ L'appareil doit être branché dans une prise reliée à la terre.
- ▶ Brancher directement dans une prise murale.
- ▶ Ne pas utiliser d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.

NORMES DE SÉCURITÉ

UTILISATION

- ▶ Il s'agit d'un appareil de cuisine. Les éléments et accessoires seront chauds pendant l'utilisation. Utiliser des gants de cuisine et des dessous de plat pour protéger les mains et les surfaces des brûlures. Manipuler les articles chauds avec précaution.
 - ▶ Cet appareil est destiné à l'usage domestique seulement.
 - ▶ Ne pas changer les spécifications de cet appareil.
 - ▶ Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans l'endroit où le four est utilisé.
 - ▶ S'assurer que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés. L'air autour de la ventilation sera chaud pendant et après l'utilisation.
 - ▶ Vous tenir sur le côté et faire attention en ouvrant la porte en cours de fonctionnement de l'appareil. De l'air brûlant et de la vapeur peuvent s'en échapper.
 - ▶ Ne pas exercer de pression ni poser des objets sur la porte ouverte.
 - ▶ Ne pas utiliser l'appareil comme un plan de travail ou une surface de rangement.
- ▶ Ne pas utiliser les accessoires Anova avec d'autres fours ou appareils. Ceci pourrait provoquer des dommages aux accessoires.
 - ▶ Ouvrir la porte du four avec précaution. L'utilisation d'ingrédients contenant de l'alcool peut créer un mélange d'alcool et d'air.
 - ▶ Ne pas laisser des étincelles ou flammes nues entrer en contact avec l'appareil à l'ouverture de la porte.
 - ▶ Ne pas approcher de produits inflammables ou des objets humides à l'intérieur, à proximité ou sur le dessus de l'appareil.
 - ▶ Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'acier :
 - Ne pas placer de plats ou autres objets allant au four sur la sole du four.
 - Ne pas mettre de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.
 - Une fois la cuisson terminée, ne pas laisser de plats et d'aliments humides dans le four.
 - Faire attention en retirant ou en mettant en place les accessoires.

NORMES DE SÉCURITÉ

- ▶ La décoloration de l'acier n'influe pas sur la performance de l'appareil.
- ▶ Utiliser un moule profond pour les gâteaux moelleux. Les jus de fruits peuvent causer des taches indélébiles.
- ▶ Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson. Il ne saurait être utilisé à d'autres fins, comme chauffage domestique par exemple.
- ▶ La porte du four doit être toujours fermée en cours de cuisson.
- ▶ Ne pas placer le four derrière un panneau (par ex. une porte), car la chaleur et l'humidité créées pendant l'opération pourraient causer des dommages à l'appareil, son meuble ou le sol.

CUISSON À LA VAPEUR

- ▶ Même lorsque la cuisson ne se fait pas à la vapeur, il est toujours possible qu'il s'en échappe de l'orifice d'évacuation de la vapeur situé sous le réservoir d'eau. Tenir les éléments et objets à distance de cet endroit.
- ▶ La vapeur dégagée peut causer des brûlures. Se tenir sur le côté et faire attention en ouvrant la porte lorsque la fonction vapeur est activée ou après la cuisson à la vapeur. Éloigner les mains nues et le visage.

- ▶ Ne pas utiliser le four près des placards. L'usage excessif de la vapeur peut entraîner des dommages aux meubles et placards.

ENTRETIEN

- ▶ Avant l'entretien, éteindre l'appareil et débrancher la prise.
- ▶ S'assurer que l'appareil est froid. Les panneaux en verre sont susceptibles de se casser.
- ▶ En cas d'endommagement ou de casse des panneaux de verre de la porte, contacter immédiatement le service à la clientèle.
- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement pour éviter la détérioration du revêtement.
- ▶ Ne pas utiliser de tissus ou produits abrasifs ou des objets en métal.
- ▶ Pour l'utilisation d'un spray nettoyant pour four, suivre les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

SERVICE

Contactez le service à la clientèle :
support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

BIENVENUE

Merci d'avoir choisi le four Anova Precision® !

Nous sommes ravis d'introduire cette technologie exceptionnelle dans votre foyer. Le four Anova Precision® de comptoir combiné vapeur vous offrira,

entre autres avantages, la même qualité supérieure et le même contrôle précis de la température que les clients attendent d'Anova.

Le four Anova Precision® changera votre façon de faire. Nous avons hâte de voir les bonnes choses que vous préparez dans la cuisine !

Salutations,

L'équipe Anova



STOP ! LIRE AVANT DE PROCÉDER

Préparer le four avant son utilisation. Se reporter aux diagrammes et informations pages 52 à 56 de ce guide pour les détails de fonctionnement.

PRÉPARATION DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

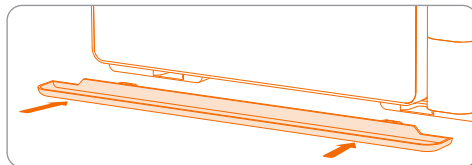
1. S'assurer que le four est situé dans un endroit bien ventilé et qu'il est branché.
2. Retirer de l'appareil tous les emballages d'origine, ainsi que les accessoires.
3. Régler le four à 180 °C (356 °F) en utilisant l'**ÉLÉMENT CHAUFFANT ARRIÈRE** pendant 15 minutes puis appuyer sur **MARCHE**.
4. Laisser le four refroidir. Ouvrir la porte pour permettre à l'air de s'échapper.
5. Régler le four à 180 °C (356 °F) en utilisant les **ÉLÉMENTS CHAUFFANTS HAUT ET BAS** pendant 15 minutes puis appuyer sur **MARCHE**.
6. Nettoyer l'appareil et les accessoires avant de l'utiliser pour la première fois. Pour les détails, se reporter à la section « Entretien et nettoyage ».

REMARQUE : Les éléments chauffants sont susceptibles de créer de la vapeur et des odeurs au fur et à mesure que leurs enduits brûlent.

FIXATION DES PIÈCES

Mettre le réservoir d'eau en place en le glissant d'avant en arrière le long du côté droit du four. Le remplir d'eau distillée. Ne pas dépasser la ligne **MAX** de niveau d'eau.

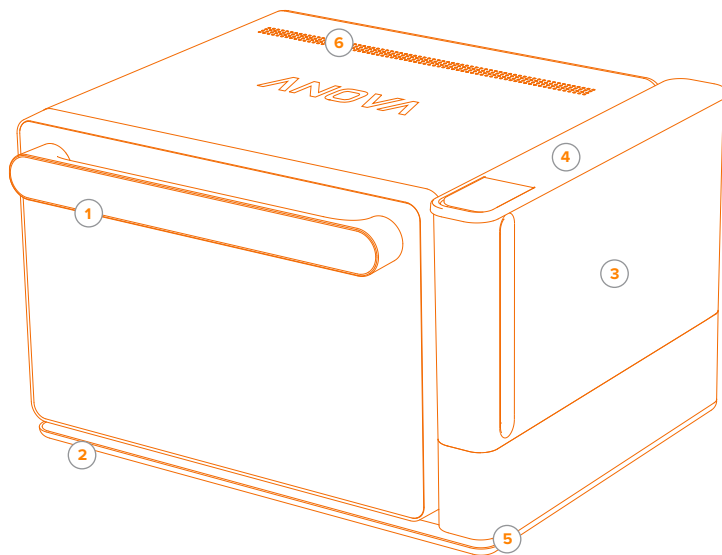
Mettre en place l'égouttoir inclus en le glissant sous la porte du four, côté ouvert vers le haut.



REMARQUE : Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée pour réduire l'accumulation de tartre et maintenir un bon fonctionnement.

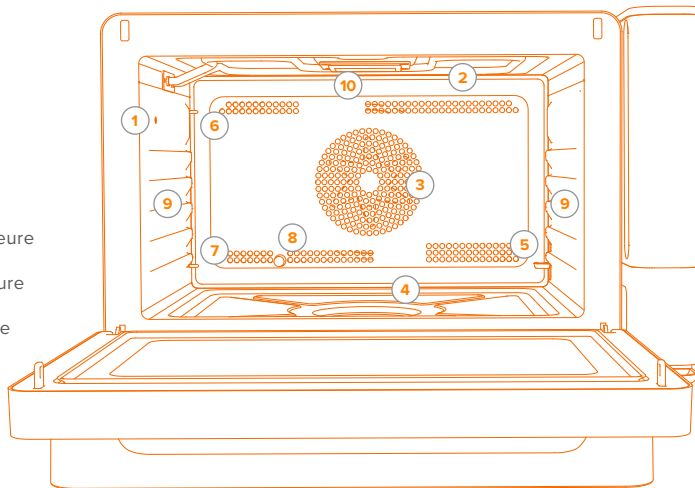
VOTRE FOUR

- 1 Poignée/Commandes
écran d'affichage
- 2 Égouttoir
- 3 Réservoir d'eau
- 4 Couvercle du
réservoir d'eau
- 5 Orifice de sortie
de la vapeur
- 6 Ventilation

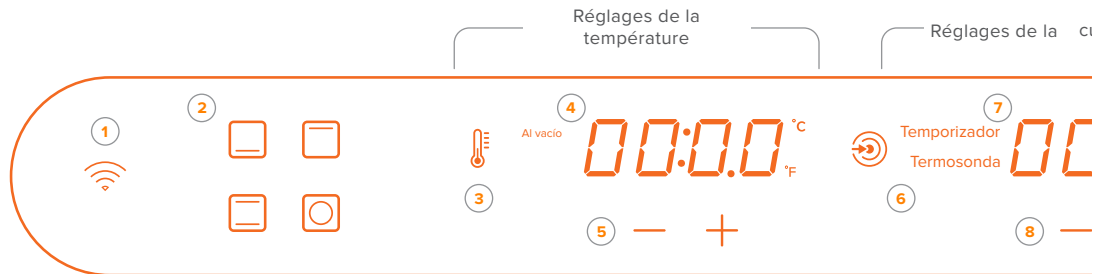


DANS VOTRE FOUR

- 1 Orifice de la sonde alimentaire
- 2 Élément chauffant supérieur
- 3 Élément chauffant arrière/
Ventilateur de convection
- 4 Élément chauffant inférieur
- 5 Capteur à ampoule humide
- 6 Capteur température supérieure
- 7 Capteur température inférieure
- 8 Orifice vidange de détartage
- 9 Positions de la plaque (5)
- 10 Éclairage



COMMANDES ÉCRAN D'AFFICHAGE



La poignée de la porte du four Anova Precision® est aussi l'écran tactile d'affichage.

Les réglages du four sont contrôlés manuellement sur l'écran d'affichage ou l'application du four Anova Precision®.

- 1 Indicateur de connexion Wi-Fi
- 2 Sélecteur d'élément chauffant
 - Bas
 - Les deux
 - Haut
 - Arrière
- 3 Mode température
- 4 Affichage température
- 5 Commandes de température
- 6
- 7 Temporizador
- 8 Termosonda



6 Sélecteur de cuisson cible

7 Affichage cuisson cible

8 Commandes de cuisson cible

9 Affichage vapeur

10 Commandes de vapeur

11 Indicateur de remplissage
du réservoir d'eau

12 Indicateur de détartrage

13 Marche/Arrêt

REMARQUE : Le bouton Marche/Arrêt passera du blanc au rouge en cas d'erreur.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Le four Anova Precision® possède trois éléments chauffants et un ventilateur. Le choix des éléments chauffants se fait à part du réglage des températures.

ÉLÉMENT ARRIÈRE 2000 W, max 250 °C (482 °F)

L'élément chauffant arrière est situé derrière la cloison arrière de la cavité du four. Il entoure le ventilateur convecteur permettant à l'air de circuler dans le four.

RECOMMANDÉ POUR :

- friture à l'air
- cuisson du pain
- rôtis ou volaille
- mode sous vide

REMARQUE : Le ventilateur de convection fonctionnera toujours à haute vitesse lorsque l'élément arrière est utilisé.

ÉLÉMENT AVANT 1900 W, max 250 °C (482 °F)

L'élément chauffant supérieur est situé dans le plafond du four. Cet élément est le meilleur choix pour avoir une chaleur intense et directe.

RECOMMANDÉ POUR :

- cuisson four brûlant
- grill

ÉLÉMENT INFÉRIEUR 700 W, max 180 °C (356 °F)

L'élément chauffant inférieur se trouve sous la sole du four. Cet élément a une puissance plus faible que les autres, c'est la meilleure option pour la cuisson à basse chaleur indirecte.

RECOMMANDÉ POUR :

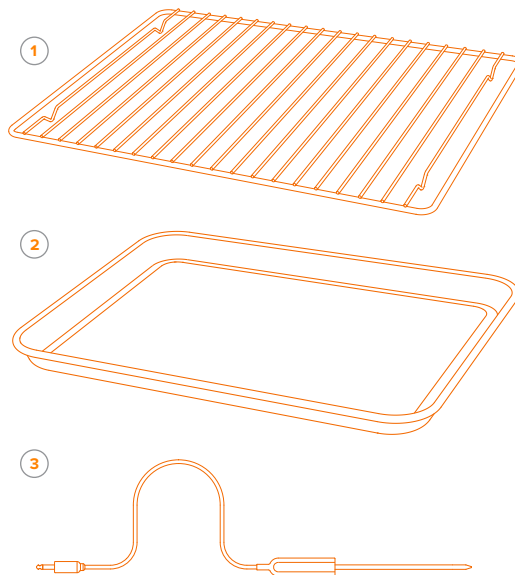
- maintien au chaud
- fermentation
- déshydratation

REMARQUE : Il est recommandé d'utiliser ensemble les deux éléments chauffants supérieur et inférieur pour les recettes à cuisson traditionnelle.

ACCESSOIRES INCLUS

- 1 Grilles (2)
- 2 Plaque
- 3 Sonde alimentaire

REMARQUE : La plaque et les grilles en acier inoxydable incluses avec le four Anova Precision® sont conçues pour le four Anova Precision®. Ne pas utiliser les plaques avec d'autres fours ou appareils, ce qui risquerait de les abîmer et de les rendre inutilisables avec le four Anova Precision®.



RÉGLAGES

Ces pages figurent dans le diagramme d'écran d'affichage qui se trouve en pages 10 et 11.

TEMPÉRATURE ET CUISSON CIBLE



Appuyer sur **MODE TEMPÉRATURE** pour activer ou désactiver le mode sous vide.

Tenir appuyé 5 secondes pour changer l'unité de température (F°/C°).

Appuyer ou tenir appuyée la **COMMANDE DE TEMPÉRATURE + ET** - pour régler la température.



Appuyer sur **CUISSON CIBLE** pour alterner entre **MINUTERIE** et **SONDE**. L'écran d'affichage changera selon la cible choisie.

Appuyer sur ou tenir appuyée la **COMMANDE DE CUISSON CIBLE + ET** - pour régler la **MINUTERIE (HH:MM)** ou la **SONDE** de température ciblée.



Appuyer sur **MARCHE/ARRÊT** pour commencer la cuisson après avoir choisi les réglages, ou pour arrêter la cuisson à tout moment.

REMARQUE : Vous pouvez faire cuire une recette en fonction de la température sans compléter le temps de cuisson. La minuterie n'est pas nécessaire pour commencer la cuisson.

PLAGE DES TEMPÉRATURES

MODE SOUS VIDE ACTIVÉ : 25–100 °C (77–212 °F)

MODE SOUS VIDE DÉSACTIVÉ : 25–250 °C (77–482 °F)

MODE SOUS VIDE

LE MODE SOUS VIDE est une méthode de cuisson innovante avec le four Anova Precision®.

Il permet la cuisson de plats traditionnels sous vide, la nourriture étant amenée à point de façon homogène sans être trop cuite. Vous pouvez suivre les mêmes temps et températures de cuisson en mode sous vide, avec l'avantage supplémentaire de ne pas avoir besoin de sceller vos aliments ou de remplir un récipient d'eau.

RÉGLAGES

Lorsque le mode sous vide est activé, le four mesure en continu la température de votre nourriture grâce à la **SONDE À AMPOULE HUMIDE** de pointe. Cette sonde mesure la température de l'évaporation de l'eau pendant toute la cuisson, et le four régule cette température pour que vos aliments ne soient jamais trop cuits.

Tout comme lorsqu'ils sont préparés pour la cuisson sous vide, les aliments ne roussiront pas ni ne deviendront croquants en utilisant le mode sous vide. Pour saisir, dorer ou rendre vos aliments croustillants, ajouter une étape séparée de cuisson à température élevée en désactivant le mode sous vide. Les étapes de cuisson sont programmées dans l'application Anova Precision® Oven App, ou bien par réglage manuel sur l'écran d'affichage.

UTILISATION DE LA SONDÉ ALIMENTAIRE

Utiliser la **SONDE ALIMENTAIRE** pour mesurer la température interne des aliments en cours de cuisson. Introduire la sonde dans la partie la plus épaisse, ou au centre des aliments.

En introduisant la plaque dans le four, connecter l'extrémité opposée du câble de la sonde dans l'orifice de sonde alimentaire situé dans le coin supérieur gauche du four (voir page 5). L'écran d'affichage du four et l'application du four Anova Precision® indiqueront tous les deux la température interne des aliments pendant l'utilisation de la sonde, et permettront de régler la température interne désirée en cours de cuisson. La sonde alimentaire peut être utilisée avec le mode sous vide activé ou désactivé.

REMARQUE : La sonde alimentaire mesure des températures internes allant jusqu'à 100 °C (212 °F).

RÉGLAGES

Cette page se réfère au diagramme d'écran d'affichage en pages 10 et 11.

UTILISATION DE LA VAPEUR



Appuyer sur la **COMMANDE DE VAPEUR + OU** - pour régler le pourcentage de vapeur.

Pour arrêter l'utilisation de la vapeur, appuyer sur la **COMMANDE DE VAPEUR -** jusqu'à ce que le pourcentage atteigne 0 et que l'écran d'affichage indique « **DÉSACTIVÉ** ».



Lorsque le réservoir d'eau est vide pendant ou avant la cuisson à la vapeur, l'**INDICATEUR DE REMPLISSAGE** clignotera. Remplir le réservoir d'eau, puis appuyer sur l'indicateur de remplissage pour continuer l'émission de vapeur.

REMARQUE : Le four ne peut pas déshumidifier l'air au-delà de l'humidité ambiante de la cuisine. En environnement humide, il se peut que le four n'atteigne pas les valeurs basses d'humidité relative.

PRODUCTION DE VAPEUR

Il est possible d'ajouter de la vapeur au procédé de cuisson en spécifiant le pourcentage de vapeur (0-100 %) sur l'écran d'affichage ou dans l'application. Cela incitera la bouilloire à augmenter le taux d'humidité dans le four.

En cuisinant à 100 °C (212 °F) ou moins, le pourcentage de vapeur choisi est réinterprété en pourcentage d'humidité relative. Dans cette plage de températures, le four met la bouilloire en route seulement lorsque c'est nécessaire pour maintenir les niveaux d'humidité, ce qui ne s'avère pas fréquent.

Toutefois, lorsque la cuisson se fait à une température supérieure à 100 °C (212 °F), la vapeur se dégage en continu au cours de la cuisson. Dans ce mode, le four ne mesure pas ni ne réagit au montant d'humidité à l'intérieur.

SE CONNECTER AU WI-FI

En connectant votre four à l'application Anova Precision® Oven App via Wi-Fi, vous cuisinerez de la meilleure façon possible.

- 1 **TÉLÉCHARGER** l'application Anova Precision® Oven App sur votre smartphone ou tablette.
- 2 **VOUS CONNECTER** au réseau Wi-Fi de votre choix.
- 3 **OUVRIR** l'application et suivre les instructions qui s'affichent à l'écran pour vous connecter.



SUR L'ÉCRAN D'AFFICHAGE DU FOUR

L'icône Wi-Fi sur l'écran d'affichage du four indiquera le statut de votre connexion.

VOYANT CLIGNOTANT : recherche/connexion

VOYANT FIXE : connecté

AVANTAGES DE L'APPLICATION

- ▶ Le four est programmé à distance et le processus de cuisson est contrôlé d'où que ce soit.
- ▶ Regarder et choisir parmi les recettes faciles rédigées exclusivement pour Anova.
- ▶ Réaliser et partager vos recettes à vous, avec les ingrédients, les étapes et des photos.
- ▶ Sauvegarder vos recettes préférées.

REMARQUE : La connexion Wi-Fi et l'application ne sont pas nécessaires pour utiliser le four. Toutefois, en utilisation manuelle, certaines fonctions ne seront pas accessibles.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE COMPLET

- ▶ Nettoyer le devant de l'appareil avec un chiffon doux à l'eau tiède avec un produit nettoyant.
- ▶ Utiliser un nettoyant pour acier inoxydable pour nettoyer les surfaces en métal.
- ▶ En cas d'accumulation de minéraux sur la sole de l'intérieur, nettoyer avec une éponge douce et quelques gouttes de vinaigre distillés dans de l'eau chaude.
- ▶ Nettoyer l'intérieur du four après chaque usage. L'accumulation de graisse et autres résidus alimentaires peut provoquer un incendie.
- ▶ Nettoyer la saleté récalcitrante avec un produit nettoyant pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de tampons ni de détergents abrasifs. Cela pourrait endommager les finitions et pièces du four.

ACCESSOIRES

- ▶ Nettoyer la sonde alimentaire à l'eau chaude avec du liquide à vaisselle. Ne pas tremper la sonde alimentaire dans l'eau ni la mettre dans le lave-vaisselle.
- ▶ Les plateaux et les grilles sont lavables au lave-vaisselle ou à la main. Ne pas les nettoyer en utilisant des agents ou tampons abrasifs ou des objets pointus. Ils pourraient endommager l'acier inoxydable.
- ▶ Nettoyer tous les accessoires après usage et les laisser sécher complètement.
- ▶ Vérifier et vider l'égouttoir avant et après chaque cuisson pour s'assurer qu'il ne déborde pas.

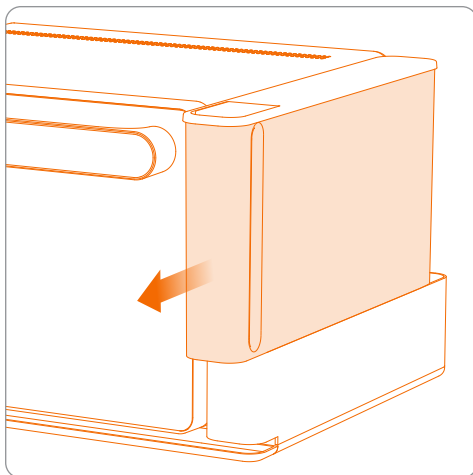


figure 1 : enlever le réservoir d'eau

NETTOYAGE DU RÉSERVOIR D'EAU

1. Retirer le réservoir d'eau en le glissant vers l'extérieur comme indiqué à la figure 1.
2. Enlever le couvercle du réservoir d'eau.
3. Nettoyer le réservoir et le couvercle avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive à l'eau chaude et au liquide à vaisselle.
4. Essuyer soigneusement le réservoir d'eau avec un chiffon microfibre, puis le reglisser en position sur le côté du four.
5. Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau distillée fraîche et remettre son couvercle en place.

REMARQUE : Le réservoir et le couvercle ne sont pas lavables au lave-vaisselle.

CYCLE DE DÉTARTRAGE

Lorsque le générateur de vapeur est en marche, une accumulation de tartre se crée à l'intérieur en raison du contenu en calcium de l'eau. Un détartrage régulier des résidus contribue à prolonger la durée de vie du four et empêcher une diminution de sa performance.

Le détartrage est recommandé après 30 heures d'utilisation de la vapeur. Le cycle de détartrage automatique dure environ 40 minutes.

Une solution détartrante et de l'eau sont nécessaires pour ce cycle.

REMARQUE : Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée pour un bon fonctionnement opérationnel.

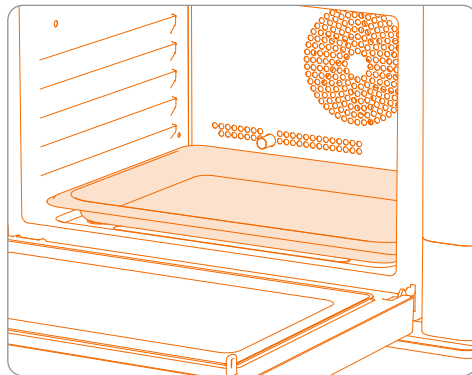


figure 2 : emplacement de la plaque pendant le détartrage

CYCLE DE DÉTARTRAGE

ÉTAPES DE DÉTARTRAGE

1. Enlever tous les accessoires. Mettre la plaque sur la sole de la cavité de telle sorte que l'orifice d'égouttement du détartrage dépasse au-dessus du bord du plateau pour récupérer les liquides. Voir fig. 2.
2. Retirer et vider le réservoir d'eau, puis le refixer au four.
3. Mélanger 3/4 de tasse (environ 200 ml) de solution détartrante à 1 quart de gallon (1 l) d'eau, et verser dans le réservoir d'eau.
4. Activer le cycle de détartrage en appuyant sur l'**INDICATEUR DE DÉTARTRAGE** sur l'écran d'affichage ou dans l'application. La première étape dure environ 30 minutes.
5. À la fin de la première étape, s'assurer qu'il ne reste pas de solution nettoyante dans le réservoir d'eau. Si ce n'est pas le cas, retirer le réservoir, vider la solution, rincer le réservoir à l'eau et le remettre en place.
6. Ajouter 1 quart de gallon (1 l) d'eau distillée au réservoir d'eau.
7. Activer la deuxième étape du cycle de détartrage en appuyant sur l'**INDICATEUR DE DÉTARTRAGE** sur l'écran d'affichage ou dans l'application. La deuxième étape dure environ 10 minutes.
8. Lorsque le cycle est terminé, enlever la plaque et la nettoyer.
9. Essuyer toute trace d'humidité à l'intérieur du four avec un chiffon sec. Laisser sécher complètement en laissant la porte ouverte.

CHANGEMENT DE L'AMPOULE

Le four Anova Precision® est équipé d'une ampoule halogène G9 pour four, 220-240 V, 25 W à l'intérieur de sa cavité. Pour changer l'ampoule, suivre ces étapes :

1. Débrancher le four de sa prise de courant.
2. S'assurer que le four est froid.
3. Ouvrir la porte et aller sur la surface supérieure de la cavité.
4. Enlever avec précaution les quatre vis qui maintiennent le couvercle de l'ampoule en place. Voir fig. 3.
5. Maintenir le couvercle tout en dévissant les vis pour l'empêcher de tomber.
6. Mettre le couvercle de côté.
7. Attraper l'ampoule avec précaution et la retirer de la douille (vers le devant du four).

8. Remettre une ampoule neuve et suivre ces étapes dans le sens inverse.

REMARQUE : Ne pas trop serrer les vis, car cela pourrait endommager le verre.

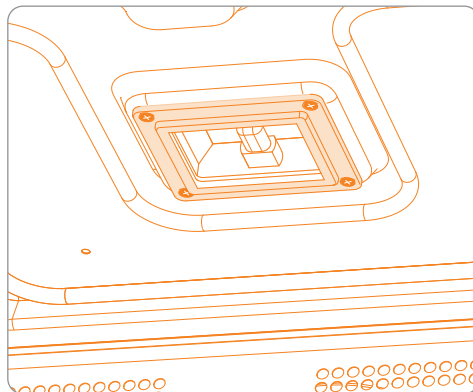


figure 3 : couvercle de l'ampoule et vis

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

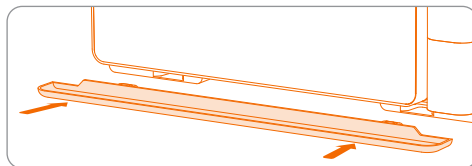
1. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen in einem gut belüfteten Raum steht und an das Stromnetz angeschlossen ist.
2. Entfernen Sie sämtliche Originalverpackungen sowie das Zubehör aus dem Gerät.
3. Stellen Sie den Ofen über das **HINTERE HEIZELEMENT** für 15 Minuten auf 180 °C (356 °F) und drücken Sie 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.

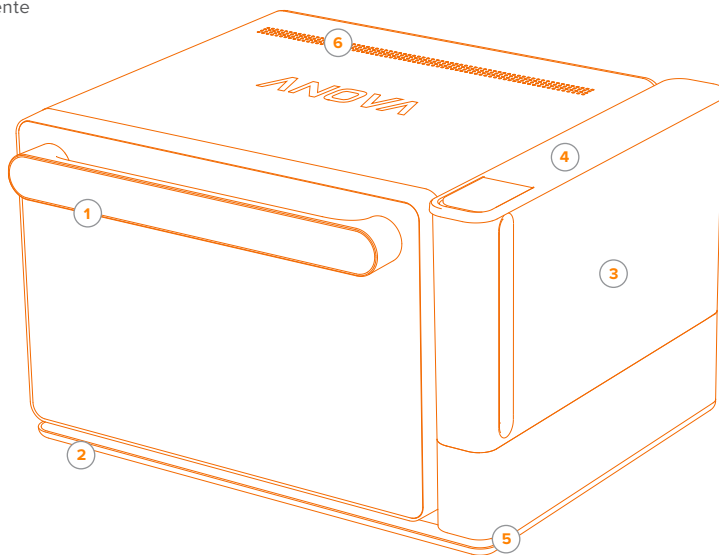
Befestigen Sie die mitgelieferte Tropfschale, indem Sie sie mit der offenen Behälterseite nach oben unter die Ofentür schieben.



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

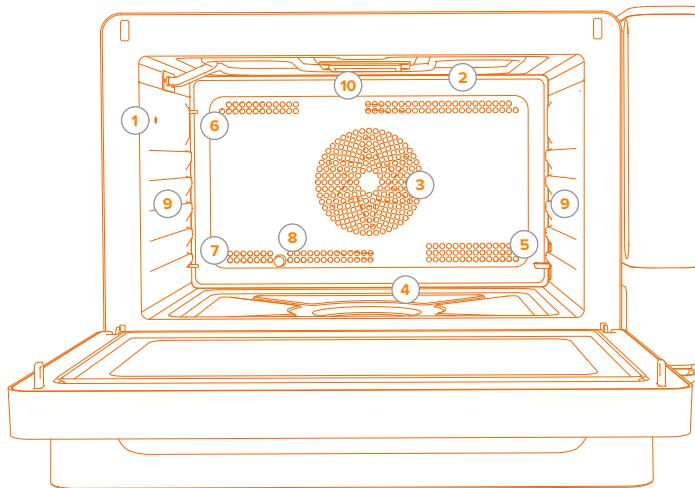
IHR OFEN

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

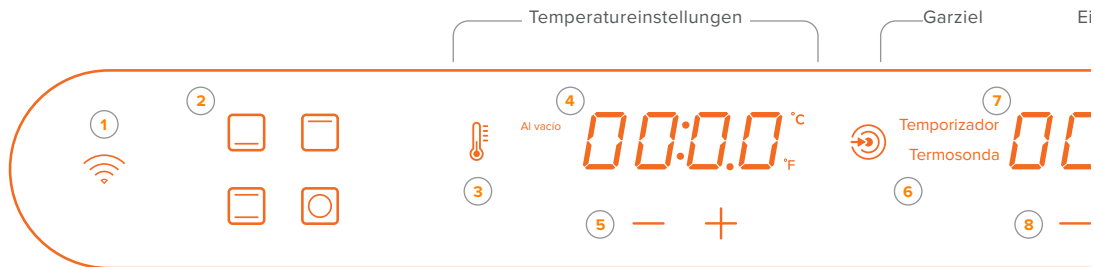


DAS INNERE IHRES OFENS

- 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 Temporizador
- 7 Termosonda
- 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:

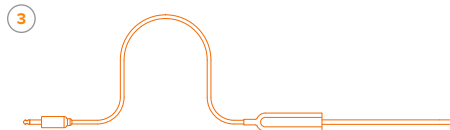
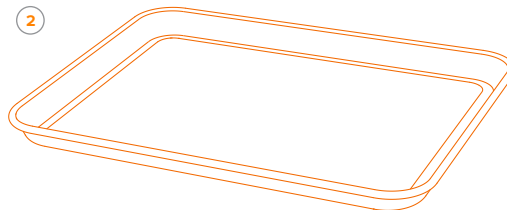
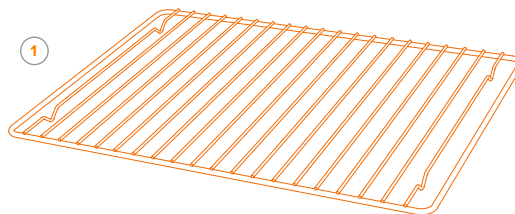
- Gären
- Fermentieren
- Dehydrieren (Entwässern)

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 Dampfprozensatz 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 Dampfprozensatz (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 Dampfprozensatz 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.

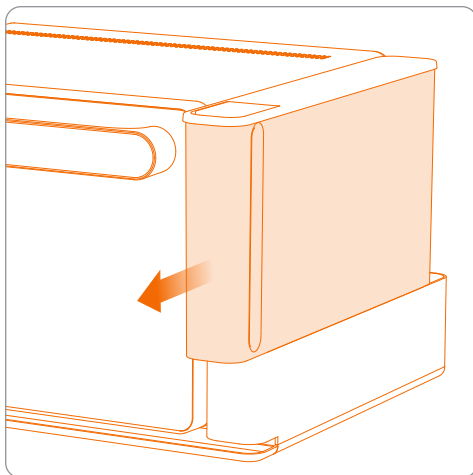


Abbildung 1: Wassertank entfernen

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 Mikrofaser Tuch 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.

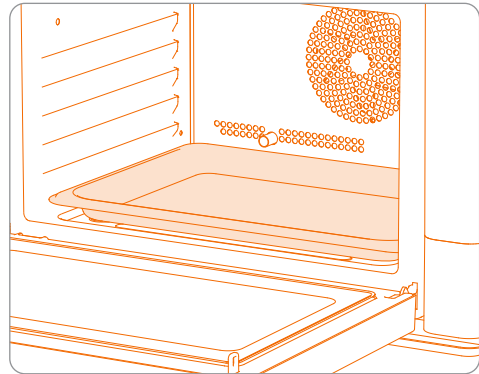


Abbildung 2: Positionierung der Schale während der Entkalkung

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.

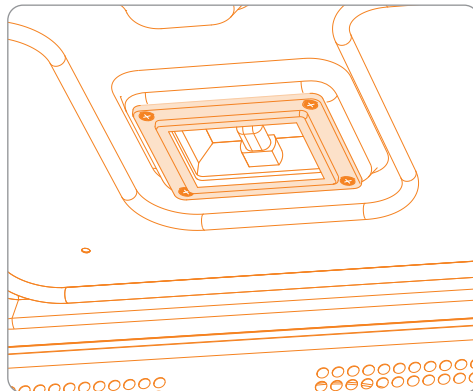


Abbildung 3: Leuchtmittelabdeckung und Schrauben

FORNO ANOVA PRECISION[®]

MANUALE D'USO

NORME DI SICUREZZA

Durante l'utilizzo di apparecchi elettrici, occorre sempre adottare le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
3. Per evitare scosse elettriche, non immergere cavi, spine o apparecchi in acqua o altri liquidi.
4. È necessaria un'attenta sorveglianza quando un qualsiasi apparecchio viene utilizzato dai bambini o vicino a loro.
5. Scollegare l'apparecchio dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare i componenti.
6. Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati. Se l'apparecchio non funziona o è stato danneggiato in qualche modo, contattare immediatamente Anova. www.support.anovaculinary.com
7. Non usare all'esterno.
8. Non lasciare che il cavo entri in contatto con superfici calde o che penzoli sopra il bordo del tavolo o del piano di lavoro, poiché può essere tirato dai bambini o ci si può inciampare inavvertitamente.
9. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi, né in forni riscaldati o forni a microonde.
10. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
11. Non pulire con spugne abrasive in metallo. Pezzi di spugna possono staccarsi e toccare componenti elettrici, con il rischio di scosse elettriche.
12. L'uso di dispositivi accessori non raccomandati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni gravi.
13. Durante il funzionamento, mantenere almeno 10 cm di spazio su tutti i lati del forno per consentire un'adeguata ventilazione.
14. Il forno deve essere posizionato solo su granito, acciaio inossidabile, cemento, marmo, pietra o altri materiali che soddisfino i requisiti di temperatura di 90 °C (194 °F). Non si devono utilizzare blocchi da macelleria, legno laminato/rivestito, laminato composito o altri materiali che non siano stati verificati per soddisfare i requisiti di temperatura.
15. Per scollegare, premere il pulsante Avvia/Arresta durante il funzionamento e successivamente rimuovere il cavo afferrando e staccando la spina. Non scollegare mai la spina tirando il cavo.
16. È necessario usare estrema cautela quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
17. Non coprire nessun componente del forno con fogli di alluminio: ciò può causarne il surriscaldamento.
18. Rimuovere la leccarda e smaltire il grasso caldo o altri liquidi caldi con estrema cautela.

NORME DI SICUREZZA

19. Gli alimenti o gli utensili metallici di dimensioni eccessive non devono essere inseriti nel forno, poiché possono causare un incendio o una scossa elettrica.
20. Durante il funzionamento, può verificarsi un incendio se il forno è coperto o entra in contatto con materiale infiammabile, tra cui tende, tessuti da arredamento, pareti e materiali simili. Non conservare o appoggiare alcun oggetto sul forno durante il funzionamento.
21. È necessario prestare la massima cautela quando si utilizzano contenitori non realizzati in metallo o in vetro.
22. Non posizionare all'interno del forno nessuno dei seguenti materiali: cartone, plastica, carta o altri materiali infiammabili.
23. Quando il forno non è in uso, non conservare al suo interno materiali diversi dagli accessori raccomandati dal produttore.
24. Usare sempre presine da forno protettive e isolate quando si introducono o si estraggono oggetti dal forno caldo.
25. Questo apparecchio è dotato di uno sportello di sicurezza in vetro temperato. Questo vetro è più forte di quello comune e, pertanto, più resistente alla rottura. Il vetro temperato può rompersi, ma i pezzi non avranno bordi taglienti. Evitare di graffiare la superficie dello sportello o di incrinarne i bordi. Se sullo sportello sono presenti graffi o incrinature,

contattare immediatamente Anova. **www.support.anovaculinary.com**

26. Per spegnere il forno, tenere premuto brevemente il tasto Avvia/Arresta durante il funzionamento. Alcune luci e pulsanti saranno ancora visibili sul display quando il dispositivo è spento.

CONFIGURAZIONE INIZIALE

- ▶ Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette.
- ▶ Non montare o utilizzare un apparecchio danneggiato.
- ▶ Prestare sempre attenzione quando si sposta l'apparecchio, trattandosi di un oggetto pesante. Indossare calzature a punta chiusa per proteggere i piedi.
- ▶ Non tirare o sollevare il forno dalla maniglia.
- ▶ Mantenere una distanza minima di 10 cm da altri apparecchi e dispositivi, pareti o mobili.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- ▶ L'apparecchio deve essere collegato a una presa con messa a terra.
- ▶ Collegare direttamente a una presa a muro.
- ▶ Non utilizzare adattatori multipresa e prolungha.

NORME DI SICUREZZA

MODALITÀ D'USO

- ▶ Questo è un apparecchio per la cottura. I componenti e gli accessori saranno caldi durante il funzionamento. Utilizzare presine da forno e sottopentole per proteggere mani e superfici dalle bruciature. Maneggiare con cura gli oggetti caldi.
 - ▶ Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
 - ▶ Non modificare le specifiche di questo apparecchio.
 - ▶ Non lasciare i bambini da soli o senza sorveglianza nel luogo in cui il forno è in uso.
 - ▶ Assicurarsi che i fori di ventilazione non siano ostruiti. L'area intorno alla bocchetta sarà calda durante e dopo l'uso.
 - ▶ Posizionarsi lateralmente e fare attenzione quando si apre lo sportello mentre l'apparecchio è in funzione: possono fuoriuscire aria calda e vapore.
 - ▶ Non esercitare pressione e non appoggiare oggetti sullo sportello aperto.
 - ▶ Non utilizzare l'apparecchio come superficie di lavoro o come superficie di appoggio.
- ▶ Non utilizzare gli accessori Anova con altri forni o apparecchi. Tale utilizzo può causare danni agli accessori.
 - ▶ Aprire lo sportello del forno con cautela. L'uso di ingredienti a base di alcol può creare una miscela di alcol e aria.
 - ▶ Non lasciare che scintille o fiamme libere entrino in contatto con l'apparecchio quando si apre lo sportello.
 - ▶ Non inserire prodotti infiammabili o oggetti bagnati con prodotti infiammabili all'interno, vicino o sopra l'apparecchio.
 - ▶ Per evitare danni o scolorimenti all'acciaio:
 - non posizionare pirofile o altri oggetti direttamente sul fondo del forno;
 - non collocare fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno;
 - non tenere piatti e cibi umidi all'interno dell'apparecchio dopo aver finito di cucinare;
 - prestare attenzione quando si rimuovono o si installano gli accessori.

NORME DI SICUREZZA

- ▶ La decolorazione dell'acciaio non produce alcun effetto sulle prestazioni dell'apparecchio.
- ▶ Utilizzare una teglia profonda per torte umide. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- ▶ Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere utilizzato per altri scopi, ad esempio per il riscaldamento di ambienti.
- ▶ Durante la cottura, tenere sempre lo sportello del forno chiuso.
- ▶ Non posizionare il forno dietro il pannello di un mobile (ad es. uno sportello), poiché durante il funzionamento possono accumularsi calore e umidità che potrebbero causare danni all'apparecchio, all'unità di alloggiamento o al pavimento.

COTTURA A VAPORE

- ▶ Anche durante la cottura senza vapore, questo può fuoriuscire dallo scarico del vapore sotto il serbatoio dell'acqua. Tenere qualsiasi parte del corpo e oggetto lontani da questa zona.
- ▶ Il vapore rilasciato può causare bruciature. Posizionarsi lateralmente e fare attenzione durante l'apertura dello sportello quando la funzione vapore è attivata o dopo la cottura a vapore. Mantenere a distanza le mani e il viso non protetti.

- ▶ Non utilizzare il forno vicino ai mobili. Un uso eccessivo del vapore può causare danni ai mobili e all'arredamento.

MANUTENZIONE

- ▶ Prima di eseguire la manutenzione, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Assicurarsi che l'apparecchio sia freddo. Esiste il rischio che i pannelli di vetro possano rompersi.
- ▶ Se i pannelli di vetro dello sportello si danneggiano o si rompono, contattare immediatamente l'assistenza.
- ▶ Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare il deterioramento del materiale di superficie.
- ▶ Non pulire con materiali o agenti detergenti abrasivi o oggetti metallici.
- ▶ Se si utilizza uno spray da forno, attenersi alle indicazioni di sicurezza riportate sulla confezione.

ASSISTENZA

Contattare l'assistenza clienti:
support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

BENVENUTI

Grazie per aver scelto il forno Anova Precision®!

Siamo entusiasti di portare questa incredibile tecnologia nelle vostre case. Con Anova Precision®, il forno da banco combinato con la cottura a vapore, otterrete la stessa elevata qualità e precisione nel controllo della temperatura che i clienti si aspettano da Anova, e molto altro ancora.

Il forno Anova Precision® cambierà il vostro modo di cucinare qualsiasi cosa.

Non vediamo l'ora di assistere alle vostre magiche ricette in cucina!

Cordialmente,

Il team Anova



ATTENZIONE! LEGGERE PRIMA DI CONTINUARE

Preparare il forno prima dell'uso. Per i dettagli sul funzionamento, consultare gli schemi e le informazioni alle pagine 96-100 della presente guida.

PREPARAZIONE DELLA RESISTENZA

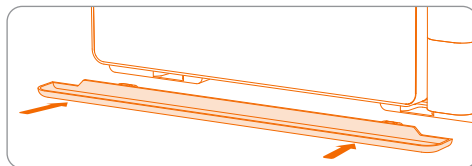
1. Assicurarsi che il forno sia collegato e situato in un'area ben ventilata.
2. Rimuovere dall'apparecchio tutti gli imballaggi originali e gli accessori.
3. Impostare il forno a 180 °C utilizzando la **RESISTENZA POSTERIORE** per 15 minuti e premere **AVVIA**.
4. Lasciare raffreddare il forno. Aprire lo sportello per consentire la fuoriuscita di aria.
5. Impostare il forno a 180 °C utilizzando le **RESISTENZE SUPERIORE E INFERIORE** per 15 minuti e premere **AVVIA**.
6. Pulire l'apparecchio e gli accessori prima del primo utilizzo. Fare riferimento alla sezione "Manutenzione e pulizia" per maggiori dettagli.

NOTA: le resistenze possono creare vapori e odori quando i rivestimenti si bruciano.

COMPONENTI DI FISSAGGIO

Montare il serbatoio dell'acqua facendolo scorrere da davanti a dietro lungo il lato destro del forno. Riempirlo con acqua distillata. Non superare il livello **MASSIMO** dell'acqua.

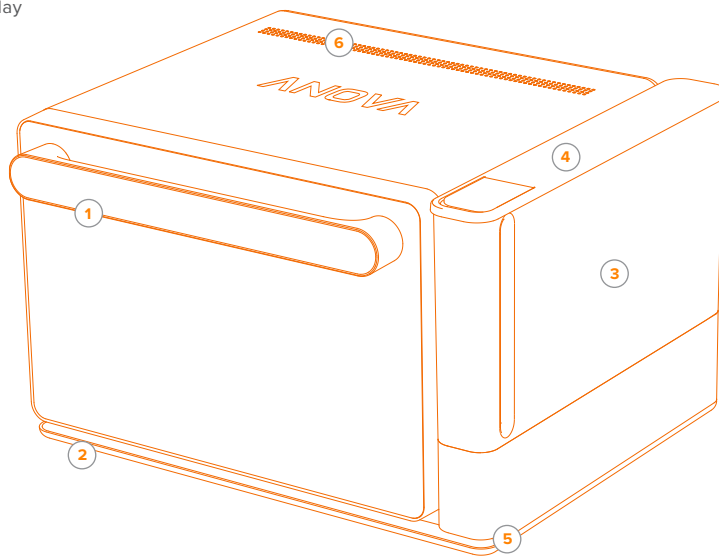
Fissare la leccarda in dotazione facendola scorrere sotto lo sportello del forno con il lato del serbatoio aperto rivolto verso l'alto.



NOTA: si raccomanda l'uso di acqua distillata per ridurre al minimo l'accumulo di incrostazioni e garantire il corretto funzionamento.

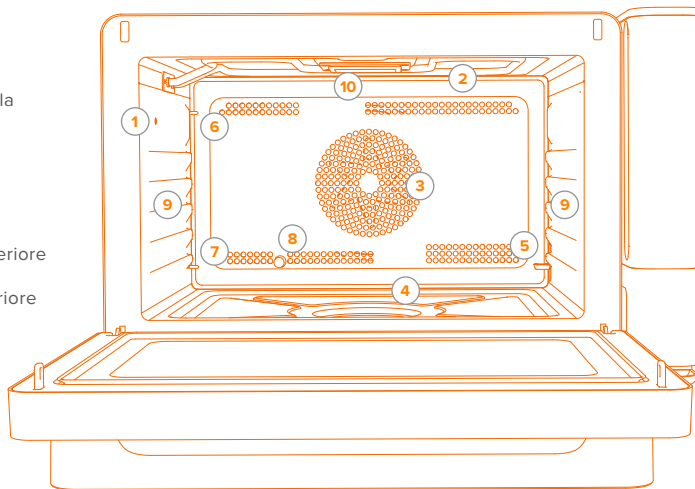
IL FORNO

- 1 Maniglia/Comandi sul display
- 2 Leccarda
- 3 Serbatoio dell'acqua
- 4 Coperchio serbatoio dell'acqua
- 5 Scarico del vapore
- 6 Fori di ventilazione

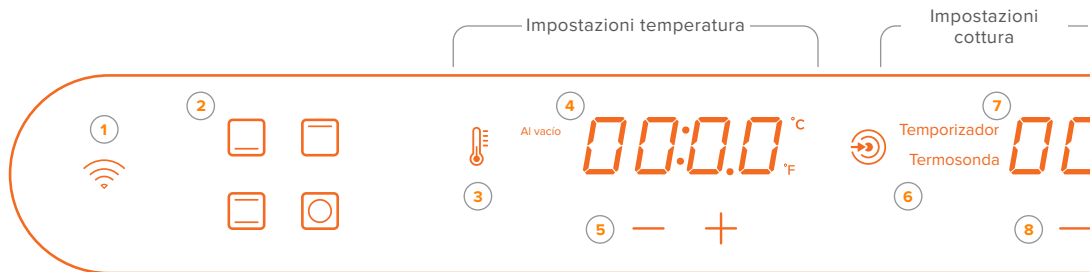


PARTE INTERNA DEL FORNO

- 1 Ingresso sonda di temperatura dell'alimento
- 2 Resistenza superiore
- 3 Resistenza posteriore/Ventola di convezione
- 4 Resistenza inferiore
- 5 Sensore a bulbo umido
- 6 Sensore di temperatura superiore
- 7 Sensore di temperatura inferiore
- 8 Scarico di decalcificazione
- 9 Posizioni teglia (5)
- 10 Luce



COMDANDI SUL DISPLAY



La maniglia dello sportello del forno Anova Precision® è anche il display touchscreen.

Le impostazioni del forno possono essere controllate manualmente dal display o dall'app del forno Anova Precision®.

- ① Spia di connessione Wi-Fi
- ② Selezionatore delle resistenze
 - Inferiore
 - Superiore
 - Entrambe
 - Posteriore
- ③ Modalità temperatura
- ④ Visualizzazione temperatura
- ⑤ Regolazione temperatura
- ⑥
- ⑦ Temporizador
- ⑧ Termosonda



6 Selezionatore cottura desiderata

7 Visualizzazione cottura desiderata

8 Regolazione cottura desiderata

9 Visualizzazione vapore

10 Regolazione vapore

11 Spia riempimento del serbatoio dell'acqua

12 Spia di decalcificazione

13 Avvia/Arresta

NOTA: il pulsante Avvia/Arresta passa da bianco a rosso in caso di errore.

RESISTENZE

Il forno Anova Precision® dispone di tre resistenze e una ventola. La scelta delle resistenze è separata dall'impostazione della temperatura desiderata.



RESISTENZA POSTERIORE 2000 W, max 250 °C

La resistenza posteriore si trova dietro la parete posteriore della cavità del forno. Circonda la ventola di convezione e aiuta a far circolare il calore in tutto il forno.

SOLUZIONE IDEALE PER:

- frittura ad aria
- cottura del pane
- rosolatura di arrosti o pollame
- modalità cottura sottovuoto

NOTA: la ventola di convezione funzionerà sempre ad alta velocità mentre la resistenza posteriore è in uso.



RESISTENZA SUPERIORE 1900 W, max 250 °C

La resistenza superiore si trova all'interno della parte superiore del forno. Questa resistenza è la scelta ottimale quando si desidera un calore intenso e diretto.

SOLUZIONE IDEALE PER:

- doratura
- tostatura



RESISTENZA INFERIORE 700 W, max 180 °C

La resistenza inferiore si trova sotto la parte inferiore del forno. Questa resistenza è di potenza inferiore rispetto alle altre ed è la scelta ottimale quando si desidera un calore basso, lento e indiretto.

SOLUZIONE IDEALE PER:

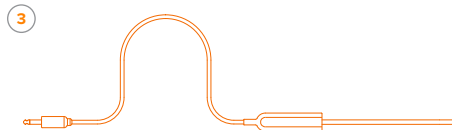
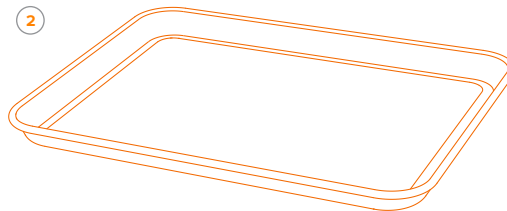
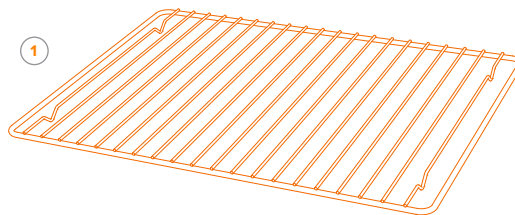
- lievitazione
- fermentazione
- disidratazione

NOTA: l'uso congiunto della resistenza superiore e inferiore è ottimale per le ricette con una cottura tradizionale.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

- 1 Griglia (2)
- 2 Teglia
- 3 Sonda di temperatura dell'alimento

NOTA: la teglia e la griglia in acciaio inossidabile in dotazione con il forno Anova Precision® sono progettate per essere utilizzate esclusivamente con questo forno. Non utilizzare le teglie con altri forni o apparecchi, in quanto tale uso improprio potrebbe danneggiarle e, pertanto, renderle inutilizzabili con il forno Anova Precision® come previsto.



IMPOSTAZIONI

Queste pagine fanno riferimento allo schema del display che si trova a pagina 10-11.

TEMPERATURA E COTTURA DESIDERATE



Premere **MODALITÀ TEMPERATURA** per attivare o disattivare la modalità di cottura sottovuoto. Tenere premuto per 5 secondi per cambiare l'unità di temperatura (F°/C°).

Premere o tenere premuti i **REGOLATORI + E** - per regolare la temperatura.



Premere il **SELEZIONATORE COTTURA DESIDERATA** per passare da **TIMER** a **SONDA**. Il display cambia a seconda dell'opzione selezionata.

Premere o tenere premuti i **REGOLATORI + E** - per regolare il **TIMER (HH:MM)** o la temperatura desiderata della **SONDA**.



Premere **AVVIA/ARRESTA** per avviare la cottura dopo aver selezionato le impostazioni o per arrestare la cottura in qualsiasi momento.

NOTA: è possibile cucinare una ricetta in base al raggiungimento di una temperatura, anziché al raggiungimento di una quantità di tempo. Non è necessario un timer per iniziare la cottura.

INTERVALLO DI TEMPERATURA

MODALITÀ COTTURA SOTTOVUOTO ATTIVATA: 25-100 °C

MODALITÀ COTTURA SOTTOVUOTO DISATTIVATA: 25-250 °C

MODALITÀ COTTURA SOTTOVUOTO

LA MODALITÀ DI COTTURA SOTTOVUOTO rappresenta un metodo innovativo di cottura con il forno Anova Precision®. Consente una cottura dei cibi simile al tradizionale sottovuoto, grazie alla quale il cibo raggiunge un grado di cottura precisa e omogenea, senza cuocere troppo. È possibile seguire gli stessi tempi di cottura e utilizzare le stesse temperature della cottura sottovuoto, ma con l'ulteriore vantaggio di non dover più sigillare il cibo o riempire una vaschetta d'acqua.

IMPOSTAZIONI

Quando la modalità di cottura sottovuoto è attiva, il forno misura continuamente la temperatura del cibo utilizzando il **SENSORE A BULBO UMIDO DI ULTIMA GENERAZIONE**. Questo sensore misura la temperatura dell'evaporazione dell'acqua durante la cottura e il forno regola tale temperatura in modo che il cibo non superi mai l'impostazione desiderata.

Proprio come nel sottovuoto, usando la modalità cottura sottovuoto i cibi non si rosoleranno né diventeranno croccanti. Per ultimare la cottura del cibo con doratura, rosolatura o una consistenza croccante, aggiungere una fase di cottura separata con calore elevato e la modalità cottura sottovuoto disattivata. È possibile programmare le fasi di cottura per la propria ricetta tramite l'app del forno Anova Precision®, oppure inserendo manualmente le nuove impostazioni sul display.

USO DELLA SONDA DI TEMPERATURA DELL'ALIMENTO

Utilizzare la **SONDA DI TEMPERATURA DELL'ALIMENTO** per misurare la temperatura interna dell'alimento in fase di cottura. Inserire la sonda nella parte più spessa o al centro dell'alimento. Mentre si fa scorrere la teglia nel forno, collegare l'estremità opposta del cavo della sonda nell'ingresso della sonda di temperatura dell'alimento, situato nell'angolo in alto a sinistra all'interno del forno (vedere pagina 5). Sia il display sia l'app del forno Anova Precision® mostreranno la temperatura interna dell'alimento mentre la sonda è in uso, e permetteranno di inserire la temperatura interna desiderata durante la cottura. La sonda di temperatura dell'alimento può essere utilizzata con la modalità di cottura sottovuoto attivata o disattivata.

NOTA: la sonda di temperatura dell'alimento misura la temperatura interna del cibo fino a 100 °C.


IMPOSTAZIONI

Questa pagina fa riferimento allo schema del display a pagina 10-11.

USO DEL VAPORE

 Premere i **REGOLATORI + 0** - per regolare la percentuale di vapore.

Per interrompere l'uso del vapore, premere il **PULSANTE** - fino a quando la percentuale raggiunge lo 0 e il display indica "OFF".

 Se il serbatoio dell'acqua è vuoto durante o prima della cottura a vapore, la **SPIA DI RIEMPIMENTO** lampeggia. Riempire il serbatoio dell'acqua, quindi premere la spia di riempimento per continuare il flusso di vapore.

NOTA: il forno non può deumidificare l'aria oltre l'umidità della cucina. Se la cottura avviene in un ambiente umido, il forno potrebbe non essere in grado di raggiungere bassi valori di umidità relativa.

GENERAZIONE VAPORE

È possibile aggiungere vapore al processo di cottura specificando una percentuale di vapore (0-100%) sul display o nell'app. In questo modo si attiva il boiler per aggiungere umidità all'interno del forno.

Durante la cottura a una temperatura pari a 100 °C o inferiore, la percentuale di vapore impostata viene interpretata come percentuale di umidità relativa. In questo intervallo di temperatura, il forno attiva il boiler solo quando necessario per mantenere i livelli di umidità, che possono essere inconsueti.

Tuttavia, se utilizzato a temperature superiori a 100 °C, il vapore viene generato costantemente durante tutto il processo di cottura. In questa modalità, il forno non misura o reagisce alla quantità di umidità all'interno.

CONNESSIONE AL WI-FI

Collegando il forno all'app di Anova Precision® tramite Wi-Fi sarà possibile vivere un'esperienza di cottura straordinaria.

- 1 **SCARICARE** l'app del forno di Anova Precision® su smartphone o tablet.
- 2 **CONNETTERSI** alla rete Wi-Fi preferita.
- 3 **APRIRE** l'app e seguire le istruzioni visualizzate per connettersi.



SUL DISPLAY DEL FORNO

L'icona Wi-Fi sul display del forno mostra lo stato della connessione.

LUCE INTERMITTENTE: ricerca/connessione in corso

LUCE FISSA: connesso

VANTAGGI DELL'USO DELL'APP

- ▶ Impostare il forno a distanza e monitorare il processo di cottura da qualsiasi luogo.
- ▶ Sfogliare un'ampia raccolta di ricette facili da seguire, realizzate in esclusiva per Anova.
- ▶ Preparare e condividere le proprie ricette, con ingredienti, passaggi e foto.
- ▶ Salvare tutte le ricette preferite.

NOTA: la connessione Wi-Fi e l'app non sono necessarie per utilizzare il forno. Tuttavia, alcune funzioni potrebbero non essere disponibili con l'uso manuale.

MANUTENZIONE E PULIZIA

PULIZIA GENERALE

- ▶ Pulire la parte anteriore dell'apparecchio con un panno morbido, con acqua tiepida e un detergente.
- ▶ Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente per acciaio inossidabile.
- ▶ In caso di accumulo di minerali sul fondo della parte interna, utilizzare alcune gocce di aceto distillato con acqua tiepida e una spugna morbida.
- ▶ Pulire la parte interna dell'apparecchio dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grassi o altri resti di cibo può provocare un incendio.
- ▶ Pulire lo sporco ostinato con un detergente per forni.
- ▶ Non utilizzare prodotti o detersivi abrasivi. Questi possono causare danni alle rifiniture e ai componenti del forno.

ACCESSORI

- ▶ Pulire la sonda di temperatura dell'alimento con acqua tiepida e sapone per piatti. Non immergere la sonda in acqua né metterla in lavastoviglie.
- ▶ La teglia e la griglia in dotazione sono lavabili in lavastoviglie o possono essere lavate a mano. Non pulirle con prodotti abrasivi, spugnette ruvide o oggetti appuntiti. Questi possono causare danni all'acciaio inossidabile.
- ▶ Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare completamente.
- ▶ Controllare e svuotare la leccarda prima e dopo ogni cottura per assicurarsi che non trabocchi.

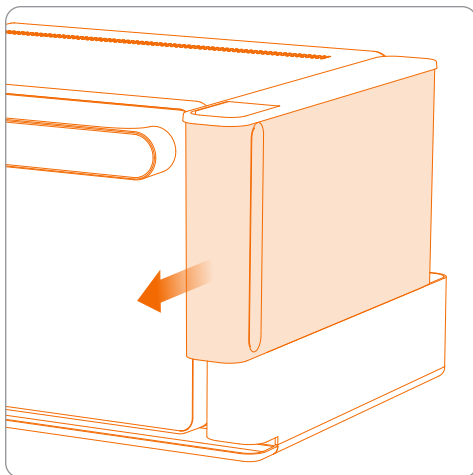


Figura 1. Rimozione del serbatoio dell'acqua

PULIZIA DEL SERBATOIO DELL'ACQUA

1. Rimuovere il serbatoio dell'acqua facendolo scorrere verso l'esterno come mostrato in Fig. 1.
2. Rimuovere il coperchio del serbatoio dell'acqua.
3. Lavare delicatamente il serbatoio e il coperchio con un panno morbido o una spugna non abrasiva con acqua tiepida e sapone per piatti.
4. Asciugare con cura il serbatoio dell'acqua con un panno in microfibra, dopodiché farlo scorrere nuovamente in posizione sul lato del forno.
5. Riempire il serbatoio dell'acqua con acqua distillata fresca e riposizionare il coperchio sul serbatoio.

NOTA: il serbatoio e il coperchio non sono lavabili in lavastoviglie.

CICLO DI DECALCIFICAZIONE

Durante l'uso del generatore di vapore, si crea un accumulo di calcare all'interno a causa del contenuto di calcio presente nell'acqua. La decalcificazione periodica dell'accumulo residuo può aumentare la durata del forno ed evitare un calo delle prestazioni.

Si raccomanda di eseguire la decalcificazione dopo 30 ore di utilizzo del vapore. Per il completamento del ciclo automatico di decalcificazione sono necessari circa 40 minuti.

Per eseguire questo ciclo sono necessari una soluzione di decalcificazione e acqua.

NOTA: si raccomanda l'uso di acqua distillata per garantire il corretto funzionamento.

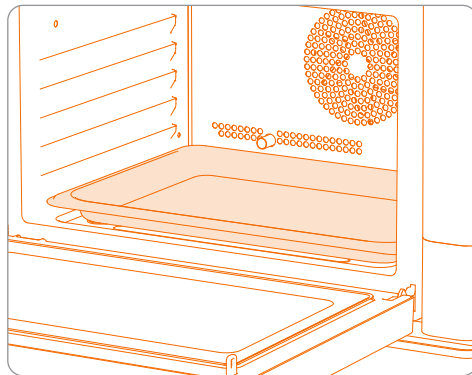


Figura 2. Posizionamento della teglia durante la decalcificazione

CICLO DI DECALCIFICAZIONE

FASI DI DECALCIFICAZIONE

1. Rimuovere tutti gli accessori. Posizionare la teglia sul fondo della cavità in modo che lo scarico di decalcificazione sporga oltre il bordo della leccarda per raccogliere i liquidi. Vedere Fig. 2.
2. Rimuovere e svuotare il serbatoio dell'acqua, quindi riattaccarlo al forno.
3. Mescolare circa 200 ml di soluzione decalcificante con 1 L di acqua, e versare nel serbatoio dell'acqua.
4. Attivare il ciclo di decalcificazione premendo la **SPIA DI DECALCIFICAZIONE** sul display o dall'app. La prima fase ha una durata di circa 30 minuti.
5. Al termine della prima fase, assicurarsi che non vi siano residui di soluzione detergente all'interno del serbatoio dell'acqua. Se vi sono dei residui, rimuovere il serbatoio, svuotarlo della soluzione, sciacquare il serbatoio con acqua e riattaccarlo.
6. Aggiungere 1 L di acqua distillata al serbatoio dell'acqua.
7. Attivare la seconda fase del ciclo premendo la **SPIA DI DECALCIFICAZIONE** sul display o dall'app. La seconda fase ha una durata di circa 10 minuti.
8. Al termine del ciclo, rimuovere la teglia e pulirla.
9. Eliminare l'umidità all'interno del forno con un panno asciutto. Lasciarlo asciugare completamente con lo sportello aperto.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Il forno Anova Precision® utilizza una lampadina alogena G9 ad alta temperatura, 220-240 V, 25 W all'interno della cavità. Qualora sia necessario sostituire la lampadina, attenersi alla seguente procedura:

1. Scollegare il forno dalla presa di corrente elettrica.
2. Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di continuare.
3. Aprire lo sportello e guardare verso la superficie superiore della cavità.
4. Rimuovere con cautela tutte e quattro le viti che fissano il coperchio della lampadina. Vedere Fig. 3.
5. Durante la rimozione della quarta e ultima vite, posizionare una mano sopra il coperchio per evitare che cada.
6. Mettere da parte il coperchio.
7. Afferrare con cautela la lampadina ed estrarla direttamente dalla presa (verso la parte anteriore del forno).

8. Inserire una nuova lampadina e ripetere questa procedura al contrario per il rimontaggio.

NOTA: non serrare eccessivamente le viti, poiché ciò potrebbe causare danni al vetro.

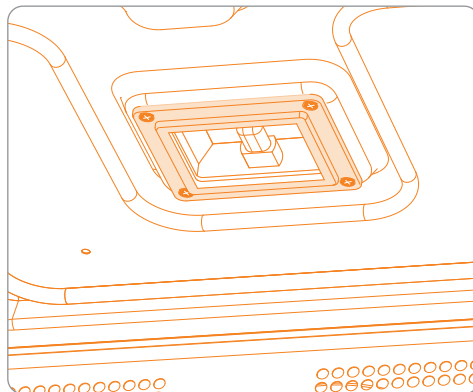


Figura 3. Coperchio della lampadina e viti

FORNO ANOVA PRECISION[®]

GUIA DO UTILIZADOR

NORMAS DE SEGURANÇA

Ao usar aparelhos elétricos, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou manipuladores.
3. Para se proteger contra choque elétrico, não coloque o cabo, as fichas ou o aparelho na água ou noutro líquido.
4. É necessária uma supervisão rigorosa quando o aparelho é usado por crianças ou perto delas.
5. Desligue da tomada quando não estiver em uso e antes de limpar. Deixe arrefecer antes de colocar ou retirar peças.
6. Não opere nenhum aparelho com um cabo ou ficha danificado. Se o aparelho não funcionar corretamente ou tiver sido danificado de alguma forma, entre em contacto com a Anova imediatamente.
www.support.anovaculinary.com
7. Não use ao ar livre.
8. Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes ou pendurado na beira da mesa ou balcão, onde pode ser puxado por crianças ou fazer tropeçar involuntariamente.
9. Não coloque em cima ou perto de uma boca de um fogão a gás ou elétrico, ou num forno aquecido ou micro-ondas.
10. Não use o aparelho para algo que não seja o seu uso pretendido.
11. Não limpe com esfregões de metal. O esfregão pode desfazer-se em pedaços e tocar em partes elétricas, envolvendo risco de choque elétrico.
12. O uso de acessórios adicionais não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos graves.
13. Ao operar o forno, mantenha pelo menos 10 cm de espaço em todos os lados do forno para permitir a circulação de ar adequada.
14. O forno só deve ser colocado sobre granito, aço inoxidável, betão, mármore, pedra ou outro material que cumpra os requisitos de temperatura de 90 °C (194 °F). Não deve utilizar blocos de talho, madeira laminada/ revestida, compósito laminado ou outro material que não tenha sido verificado como satisfazendo os requisitos de temperatura.
15. Para desligar, pressione o botão Iniciar/Parar durante a operação e, em seguida, remova o cabo segurando e puxando a ficha. Nunca desligue puxando pelo cabo.
16. Tenha extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
17. Não cubra nenhuma parte do forno com folha de metal. Isto pode causar sobreaquecimento do forno.
18. Tenha muito cuidado ao remover a bandeja ou ao eliminar gordura quente ou outros líquidos quentes.
19. Alimentos muito grandes ou utensílios de metal não devem ser inseridos no forno, pois podem causar

NORMAS DE SEGURANÇA

- incêndio ou risco de choque elétrico.
20. Durante a operação, pode ocorrer um incêndio se o forno for coberto ou tocar em material inflamável, incluindo cortinas, reposteiros, paredes e semelhantes. Não armazene ou coloque nenhum item sobre o forno durante o funcionamento.
 21. Tenha extremo cuidado ao usar recipientes fabricados com materiais que não sejam metal ou vidro.
 22. Não coloque nenhum dos seguintes materiais no forno: papelão, plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.
 23. Não guarde nenhum material, exceto os acessórios recomendados pelo fabricante, neste forno quando não estiver em uso.
 24. Use sempre luvas de proteção isoladas ao inserir ou remover itens do forno quente.
 25. Este aparelho possui uma porta de vidro temperado de segurança. O vidro é mais forte do que o vidro comum e mais resistente à quebra. O vidro temperado pode partir, mas os pedaços não terão arestas afiadas. Evite arranhar a superfície da porta ou cortar as arestas. Se a porta tiver um arranhão ou corte, entre em contacto com a Anova imediatamente.

www.support.anovaculinary.com

26. Para desligar o forno, pressione e segure brevemente o botão Iniciar/Parar durante a operação. Algumas luzes e botões ainda estarão visíveis no visor quando a unidade for desligada.

CONFIGURAÇÃO INICIAL

- ▶ Remova todas as embalagens e rótulos.
- ▶ Não instale ou use um aparelho danificado.
- ▶ Tome sempre cuidado ao mover o aparelho, pois é pesado. Use calçado fechado para proteger os seus pés.
- ▶ Não puxe ou levante o forno pela pega.
- ▶ Mantenha uma distância mínima de 10 cm de outros aparelhos e unidades, paredes ou armários.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

- ▶ O aparelho deve ser ligado a uma tomada ligada à terra.
- ▶ Ligue diretamente a uma tomada de parede.
- ▶ Não use adaptadores de fichas múltiplas e cabos de extensão.

NORMAS DE SEGURANÇA

UTILIZAÇÃO

- ▶ Este é um aparelho de cozinha. As peças e acessórios ficam quentes durante o uso. Use luvas e bases de forno para proteger as mãos e as superfícies de queimaduras. Manuseie os itens quentes com cuidado.
 - ▶ Este aparelho é apenas para uso doméstico.
 - ▶ Não altere as especificações deste aparelho.
 - ▶ Não deixe crianças sozinhas ou sem supervisão na área onde o forno está a ser usado.
 - ▶ Certifique-se de que as aberturas de ventilação não estão bloqueadas. A área à volta da ventilação estará quente durante e após o uso.
 - ▶ Fique de lado e tenha cuidado ao abrir a porta com o aparelho em funcionamento. Ar quente e vapor podem ser libertados.
 - ▶ Não faça pressão ou coloque itens na porta aberta.
 - ▶ Não use o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- ▶ Não use acessórios Anova com outros fornos ou aparelhos. Isto pode causar danos aos acessórios.
 - ▶ Abra a porta do forno com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode causar uma mistura de álcool e ar.
 - ▶ Não permita que faíscas ou chamas abertas entrem em contacto com o aparelho ao abrir a porta.
 - ▶ Não coloque produtos inflamáveis ou itens molhados com produtos inflamáveis dentro, perto ou sobre o aparelho.
 - ▶ Para evitar danos ou descoloração do aço:
 - não coloque panelas ou outros objetos diretamente no fundo do forno.
 - não coloque papel de alumínio diretamente no fundo do forno.
 - não guarde pratos e alimentos húmidos no aparelho após terminar de cozinhar.
 - tenha cuidado ao remover ou instalar os acessórios.

NORMAS DE SEGURANÇA

- ▶ A descoloração do aço não afeta o desempenho do aparelho.
- ▶ Use uma panela funda para bolos húmidos. Os sumos de fruta podem causar manchas que podem ser permanentes.
- ▶ Este aparelho destina-se apenas para cozinhar. Não deve ser usado para outros fins, por exemplo, aquecimento de divisões.
- ▶ Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- ▶ Não posicione o forno atrás de um painel de mobília (por exemplo, uma porta), pois o calor e a humidade podem acumular-se durante a operação e causar danos subsequentes ao aparelho, à unidade de habitação ou ao chão.

CONFEÇÃO A VAPOR

- ▶ Mesmo ao cozinhar sem vapor, o vapor pode sair pela saída de exaustão de vapor abaixo do reservatório de água. Mantenha partes do corpo e objetos longe desta área.
- ▶ O vapor libertado pode causar queimaduras. Fique de lado e tenha cuidado ao abrir a porta quando a função de vapor estiver ativada ou após cozinhar a vapor. Mantenha as mãos desprotegidas e o rosto afastados.

- ▶ Não use o forno perto de armários. O uso excessivo de vapor pode causar danos aos móveis e armários.

MANUTENÇÃO

- ▶ Antes da manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada.
- ▶ Verifique se o aparelho está frio. Existe o risco de os painéis de vidro se partirem.
- ▶ Se os painéis de vidro da porta forem danificados ou se partirem, entre em contacto com o apoio ao cliente imediatamente.
- ▶ Limpe o aparelho regularmente para evitar a deterioração do material da superfície.
- ▶ Não limpe com materiais ou agentes de limpeza abrasivos ou objetos de metal.
- ▶ Se usar um spray para forno, siga as instruções de segurança na embalagem.

SERVIÇO

Contacte o apoio ao cliente:
support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

BEM-VINDO

Obrigado por escolher o Forno Anova Precision®!

Estamos entusiasmados por trazer esta tecnologia incrível para sua casa. Com o forno combi Anova Precision® ativado para vapor para bancada, terá a mesma alta qualidade e controlo de temperatura preciso que os clientes esperam da Anova, e muito mais.

O forno Anova Precision® mudará a forma como faz tudo. Mal podemos esperar para ver que magia prepara na cozinha!

Felicidades,

A Equipa Anova



PARE! LEIA ANTES DE PROSSEGUIR

Prepare o forno antes de usar. Consulte os diagramas e as informações nas páginas 118-122 deste guia para detalhes de operação.

PREPARAÇÃO DO ELEMENTO DE AQUECIMENTO

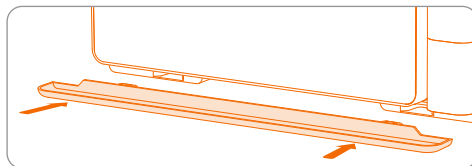
1. Certifique-se de que o forno está situado numa área bem ventilada e ligado à tomada.
2. Remova todas as embalagens originais, bem como os acessórios, do aparelho.
3. Defina o forno para 180 °C (356° F) usando o **ELEMENTO DE AQUECIMENTO TRASEIRO** durante 15 minutos e pressione **INICIAR**.
4. Deixe o forno arrefecer. Abra a porta para permitir a ventilação do ar.
5. Defina o forno para 180 °C (356° F) usando os **ELEMENTOS DE AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR** durante 15 minutos e pressione **INICIAR**.
6. Limpe o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização. Consulte a secção “Cuidados e limpeza” para obter detalhes.

NOTA: Os elementos de aquecimento podem criar alguns vapores e odores quando os seus revestimentos queimam.

ANEXAR PEÇAS

Instale o reservatório de água deslizando-o da frente para trás ao longo do lado direito do forno. Encha com água destilada. Não encha além da linha de água **MÁX.**

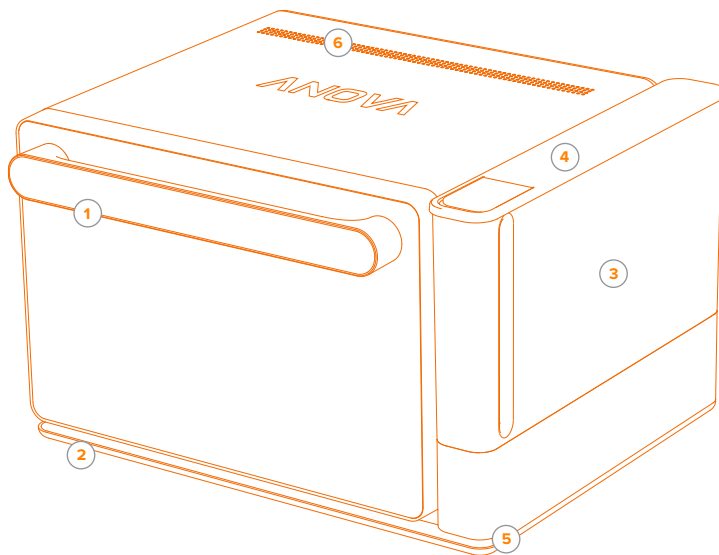
Anexe a bandeja coletora incluída deslizando-a sob a porta do forno com o reservatório aberto voltado para cima.



NOTA: Recomendamos água destilada para minimizar a acumulação de calcário e manter a função operacional correta.

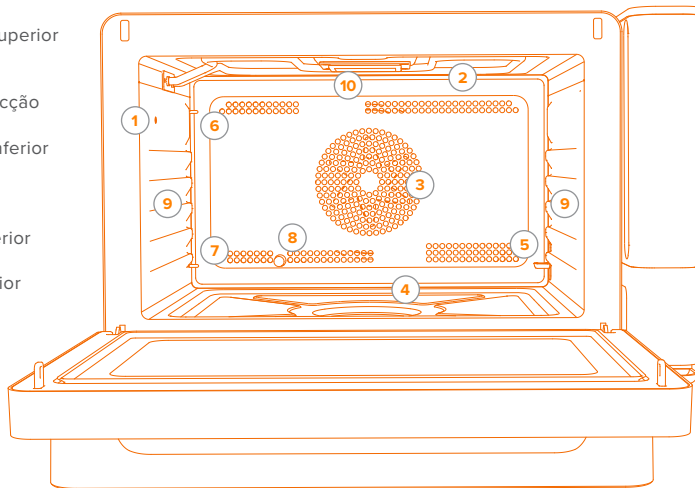
O SEU FORNO

- 1 Pega/Controlos do visor
- 2 Bandeja coletora
- 3 Reservatório de água
- 4 Tampa do reservatório de água
- 5 Saída de exaustão de vapor
- 6 Ventilação

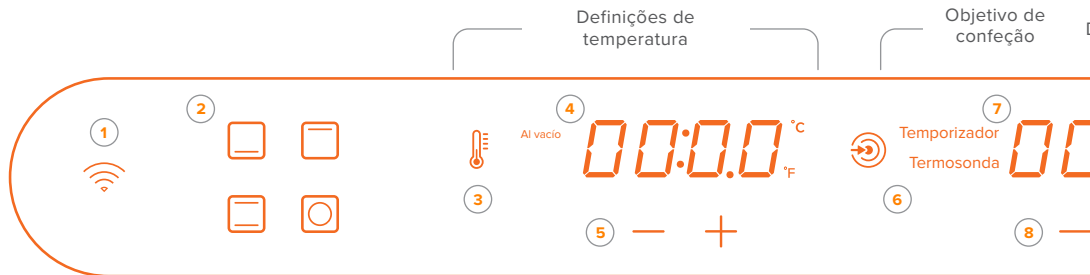


DENTRO DO SEU FORNO

- 1 Porta de sonda de cozinha
- 2 Elemento de aquecimento superior
- 3 Elemento de aquecimento traseiro/ventilador de convecção
- 4 Elemento de aquecimento inferior
- 5 Sensor de lâmpada húmida
- 6 Sensor de temperatura superior
- 7 Sensor de temperatura inferior
- 8 Saída de drenagem de descalcificação
- 9 Posições da bandeja (5)
- 10 Luz



CONTROLOS DO VISOR



O manípulo da porta do forno Anova Precision® também é o visor do ecrã tátil.

As definições do forno podem ser controladas manualmente a partir do visor ou da aplicação do forno Anova Precision®.

- 1 Indicador de ligação Wi-Fi
- 2 Seletor de elemento de aquecimento
 - Inferior
 - Superior
 - Ambos
 - Traseiro

- 3 Modo de temperatura
- 4 Visor de temperatura
- 5 Controlos de temperatura



6 Seletor de objetivo de confeitura

7 Visor de objetivo de confeitura

8 Controlos de objetivo de confeitura

9 Visor de vapor

10 Controlos de vapor

11 Indicador de enchimento do reservatório de água

12 Indicador de descalcificação

13 Iniciar/Parar

NOTA: O botão Iniciar/Parar mudará de branco para vermelho se houver um erro.

ELEMENTOS DE AQUECIMENTO

O forno Anova Precision® possui três elementos de aquecimento e um ventilador. Escolher os seus elementos de aquecimento é diferente de definir objetivos de temperatura.

 **ELEMENTO TRASEIRO** 2000 W, máx.
250° C (482° F)

O elemento de aquecimento traseiro está localizado atrás da parede posterior da cavidade do forno. Este envolve o ventilador de convecção, que ajuda a fazer o calor circular pelo forno.

IDEAL PARA:

- fritar
- panificação
- fazer assados ou aves
- Modo Sous Vide

NOTA: O ventilador de convecção funcionará sempre em alta velocidade enquanto o elemento traseiro estiver em uso.

 **ELEMENTO SUPERIOR** 1900 W, máx.
250° C (482° F)

O elemento de aquecimento superior está localizado dentro do teto do forno. Este elemento é a escolha ideal para quando deseja um calor intenso e direto.

IDEAL PARA:

- dourar
- tostar

 **ELEMENTO INFERIOR** 700 W, máx.
180° C (356° F)

O elemento de aquecimento inferior fica sob o piso do forno. Este elemento tem menor potência do que os outros e é a escolha ideal para quando deseja um aquecimento indireto baixo e suave.

IDEAL PARA:

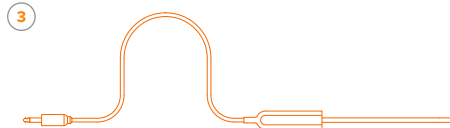
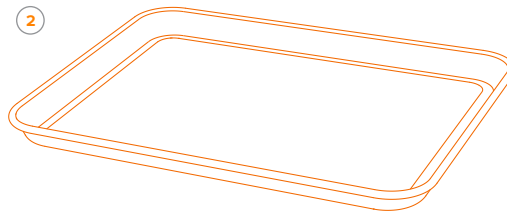
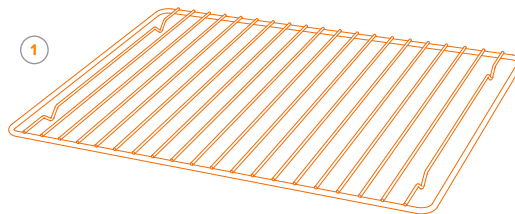
- provar
- fermentar
- desidratar

NOTA: Usar os elementos superior e inferior juntos é a melhor opção para receitas baseadas em métodos de confeitaria tradicionais.

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS

- 1 Grelha (2)
- 2 Tabuleiro
- 3 Sonda de cozinha

NOTA: O tabuleiro e a grelha de aço inoxidável incluídos com o forno Anova Precision® são concebidos para funcionar com o forno Anova Precision®. Não use os tabuleiros com outros fornos ou aparelhos, pois isso pode resultar em danos aos tabuleiros, o que fará com que deixem de funcionar com o forno Anova Precision®, conforme concebido.



DEFINIÇÕES

Estas páginas referem-se ao diagrama do Visor encontrado na página 10-11.

TEMPERATURA E OBJETIVO DE COZEDURA



Pressione o **MODO DE TEMPERATURA** para ligar ou desligar o modo Sous Vide.

Pressione durante 5 segundos para alterar a unidade de temperatura (F°/C°).

Pressione ou mantenha premido **OS CONTROLOS DE TEMPERATURA + E** - para ajustar a temperatura.



Pressione **OBJETIVO DE COZEDURA** para alternar entre **TEMPORIZADOR** ou **SONDA**. O visor mudará dependendo do objetivo que selecionou.

Pressione ou mantenha premidos os controlos **+ E - DO OBJETIVO DE COZEDURA** para ajustar o **TEMPORIZADOR (HH:MM)** ou a temperatura desejada da **SONDA**.



Pressione **INICIAR/PARAR** para começar a cozinhar após escolher as definições ou para parar a qualquer momento.

NOTA: Pode preparar uma receita com base na temperatura, em vez de concluir um determinado período de tempo. Não é necessário cronómetro para começar a cozinhar.

INTERVALO DE TEMPERATURA

MODO SOUS VIDE ON: 25–100° C (77-212° F)

MODO SOUS VIDE OFF: 25–250°C (77-482° F)

MODO SOUS VIDE

O **MODO SOUS VIDE** é um método inovador de cozinhar com o forno Anova Precision®. Este modo permite cozinhar alimentos semelhantes ao sous vide tradicional, no qual os alimentos atingem a cozedura precisa, de ponta a ponta, sem cozinhar demais. Pode usar os mesmos tempos e temperaturas de cozedura aos quais está habituado no sous vide, mas com a vantagem adicional de já não precisar de pré-cozinhar a comida ou encher um recipiente com água.

DEFINIÇÕES

Quando o Modo Sous Vide está ativado, o forno mede continuamente a temperatura que a sua comida necessita usando o **SENSOR DE LÂMPADA HÚMIDA DE ÚLTIMA GERAÇÃO**. Este sensor mede a temperatura de evaporação da água durante a cozedura, e o forno regula essa temperatura para que a sua comida nunca cozinhe além do necessário.

Assim como no sous vide tradicional, os alimentos não ficam dourados ou crocantes no modo Sous Vide. Para finalizar a sua comida com uma textura tostada, dourada ou crocante, adicione uma fase de cozedura separada com temperatura alta e o modo Sous Vide desativado. Pode programar as fases de cozedura para a sua receita na aplicação do forno Anova Precision® ou inserir manualmente as novas definições no visor.

USAR A SONDA DE COZINHA

Use a **SONDA DE COZINHA** para medir a temperatura central da sua comida enquanto coze. Insira a sonda na parte mais grossa, ou no centro da sua comida. Conforme desliza a sua panela no forno, ligue a extremidade oposta do cabo da sonda na Porta da Sonda de Cozinha, localizada no canto superior esquerdo dentro do forno (consulte a página 5). O visor do forno e a aplicação do forno Anova Precision® mostram a temperatura interna do alimento enquanto a sonda está em uso e permitem que insira a temperatura interna desejada durante a cozedura. A sonda de cozinha pode ser usada com o modo Sous Vide ativado ou desativado.

NOTA: A sonda de cozinha mede a temperatura central dos alimentos até 100° C (212° F).

DEFINIÇÕES

Esta página refere-se ao diagrama do Visor na página 10-11.

USAR O VAPOR



Pressione os controlos **VAPOR + OU** - para ajustar a percentagem do vapor.

Para parar de usar o vapor, pressione - **NO CONTROLO DO VAPOR** até que a percentagem alcance 0 e o visor mostre “OFF”.



Se o reservatório de água estiver vazio durante ou antes de cozinhar com vapor, **O INDICADOR DE ENCHIMENTO** piscará. Encha o reservatório de água e pressione o indicador de enchimento para continuar o fluxo de vapor.

NOTA: O forno não pode desumidificar o ar além da humidade na sua própria cozinha. Se estiver a cozinhar num ambiente húmido, o forno pode não ser capaz de atingir entradas de humidade relativa baixas.

GERAÇÃO DE VAPOR

Pode adicionar vapor ao processo de cozedura especificando uma percentagem de vapor (0–100%) no visor ou na aplicação. Isto irá ativar a caldeira para adicionar humidade dentro do forno.

Ao cozinhar a 100° C (212° F) ou menos, a percentagem de vapor que definir é interpretada como uma percentagem de humidade relativa. Neste intervalo de temperatura, o forno aciona a caldeira apenas quando necessário para manter os níveis de humidade, que podem ser pouco frequentes.

No entanto, quando usado em temperaturas acima de 100° C (212° F), o vapor é gerado constantemente durante o processo de cozedura. Neste modo, o forno não mede nem reage à quantidade de humidade interna.

LIGAR AO WI-FI

Conectar o seu forno à aplicação de forno Anova Precision® com Wi-Fi oferece a melhor experiência culinária.

- 1 **DESCARREGUE** a aplicação Anova Precision® no seu smartphone ou tablet.
- 2 **LIGUE-SE** à sua rede Wi-Fi preferida.
- 3 **ABRA** a aplicação e siga as instruções no ecrã para estabelecer a ligação.



NO VISOR DO FORNO

O ícone Wi-Fi no visor do forno mostrará o estado da ligação.

LUZ PULSANTE: a pesquisar/a ligar

LUZ SÓLIDA: ligado

VANTAGENS DE USAR A APP

- ▶ Configure o seu forno remotamente e monitorize o processo de cozedura a partir de qualquer lugar.
- ▶ Pesquise e cozinhe numa coleção de receitas fáceis de seguir, criadas exclusivamente para a Anova.
- ▶ Faça e partilhe as suas próprias receitas, com ingredientes, passos e fotografias.
- ▶ Guarde todas as suas receitas favoritas.

NOTA: A ligação Wi-Fi e a aplicação não são necessárias para usar o forno. No entanto, algumas funções podem não estar disponíveis com o uso manual.

CUIDADOS E LIMPEZA

LIMPEZA GERAL

- ▶ Limpe a frente do aparelho com um pano macio com água morna e detergente.
- ▶ Para limpar as superfícies de metal, use um detergente específico para aço inoxidável.
- ▶ Em caso de acumulação de resíduos minerais na parte inferior do interior, use algumas gotas de vinagre destilado com água morna e uma esponja macia.
- ▶ Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros restos de comida pode resultar em incêndio.
- ▶ Limpe a sujidade mais difícil com um detergente de forno.
- ▶ Não use esfregões ou detergentes abrasivos. Isto pode causar danos aos acabamentos e peças do forno.

ACESSÓRIOS

- ▶ Para a sonda de cozinha, limpe com água morna e sabão. Não mergulhe a sonda em água nem coloque na máquina de lavar louça.
- ▶ Os tabuleiros e a grelha incluídos podem ser lavados à mão ou na máquina. Não os limpe com detergentes abrasivos ou esfregões ou objetos com pontas afiadas. Isto pode causar danos ao aço inoxidável.
- ▶ Limpe todos os acessórios após cada uso e deixe secar completamente.
- ▶ Verifique e esvazie a bandeja coletora antes e depois de cada cozedura, para garantir que não transborda.

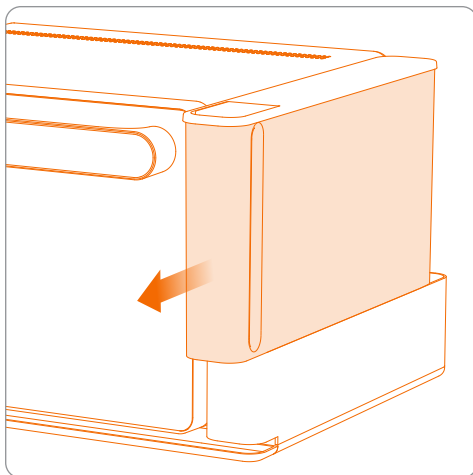


figura 1: remover o reservatório de água

LIMPAR O RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1. Remova o reservatório de água deslizando para fora, conforme mostrado na fig. 1.
2. Remova a tampa do reservatório de água.
3. Lave suavemente o reservatório e a tampa com um pano macio ou uma esponja não abrasiva com água morna e sabão.
4. Seque cuidadosamente o reservatório de água com um pano de microfibra e deslize-o de volta para a posição ao lado do forno.
5. Encha o reservatório de água com água destilada fresca e coloque novamente a tampa do reservatório.

NOTA: O reservatório e a tampa não podem ser lavados na máquina de lavar louça.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO

Quando o gerador de vapor funcionar, há uma acumulação de calcário no seu interior devido ao teor de cálcio na água. A descalcificação periódica de acumulações residuais pode aumentar a vida útil do seu forno e evitar uma redução no desempenho.

A descalcificação é recomendada após 30 horas de uso do vapor. O ciclo de descalcificação automatizado demora cerca de 40 minutos para ser concluído.

Precisará de uma solução de descalcificação e água para realizar este ciclo.

NOTA: Recomendamos água destilada para ajudar a manter o funcionamento correto.

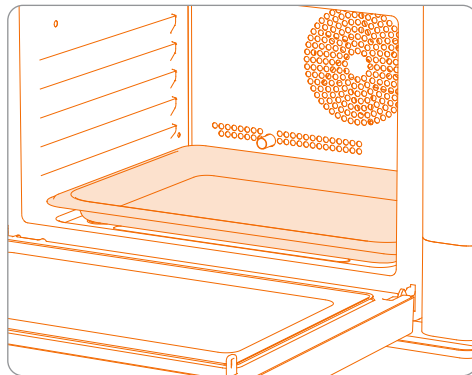


figura 2: colocação da bandeja durante a descalcificação

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO

PASSOS DE DESCALCIFICAÇÃO

1. Remova todos os acessórios. Coloque a bandeja sólida no fundo da cavidade de forma que a saída do dreno de descalcificação fique projetada para fora da extremidade da bandeja para recolher líquidos. Consulte a fig. 2.
2. Remova e esvazie o reservatório de água e, em seguida, coloque-o novamente no forno.
3. Misture 3/4 de chávena (cerca de 200 ml) de solução descalcificante com 1 quarto (1 l) de água e despeje no reservatório de água.
4. Ative o ciclo de descalcificação pressionando o **INDICADOR DE DESCALCIFICAÇÃO** no visor ou na aplicação. A primeira fase dura cerca de 30 minutos.
5. Após o fim da primeira fase, certifique-se de que não há solução de limpeza remanescente dentro do reservatório de água. Se houver, remova o reservatório, esvazie a solução, enxague o reservatório com água e coloque novamente.
6. Adicione 1 quarto (1 l) de água destilada ao reservatório de água.
7. Ative a segunda fase do ciclo pressionando o **INDICADOR DE DESCALCIFICAÇÃO** no visor ou na aplicação. A segunda fase dura cerca de 10 minutos.
8. Quando o ciclo estiver completo, remova a bandeja sólida e limpe-a.
9. Limpe qualquer humidade dentro do forno com um pano seco. Deixe secar completamente com a porta aberta.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

O forno Anova Precision® usa uma lâmpada de halogênio G9 de alta temperatura, 220-240 V, 25W dentro da cavidade. Se for necessário substituir a lâmpada, siga estes passos:

1. Desligue o forno da fonte de alimentação
2. Verifique se o forno está frio antes de tentar.
3. Abra a porta e observe a superfície superior da cavidade.
4. Remova com cuidado os quatro parafusos que prendem a tampa da lâmpada no lugar. Consulte a fig. 3.
5. Ao remover o quarto e último parafuso, coloque a mão sobre a tampa para evitar que caia.
6. Coloque a tampa de lado.
7. Pegue na lâmpada com cuidado e puxe-a para

fora da tomada (para a frente do forno).

8. Insira uma nova lâmpada e siga estes passos na ordem inversa para montar novamente

NOTA: Não aperte demais os parafusos, pois isto pode causar danos ao vidro.

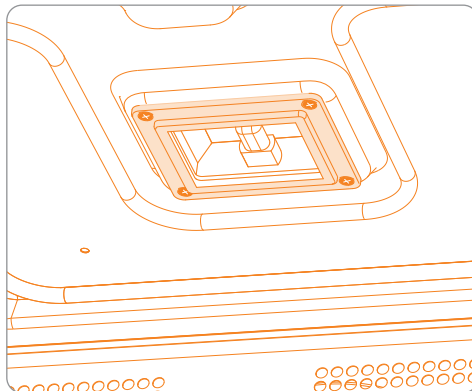


figura 3: tampa da lâmpada e parafusos

ANOVA PRECISION[®] UGN

BRUKSANVISNING

SÄKERHETSSTANDARDER

Grundläggande säkerhetsåtgärder ska alltid vidtas när du hanterar elektriska apparater, inklusive följande:

1. Läs alla instruktioner.
2. Rör inte varma ytor. Använd handtag eller vreden.
3. För att skydda mot elektrisk chock får du inte placera sladdar, kontakter eller apparaten i vatten eller annan vätska.
4. Alla apparater måste hållas under noggrann uppsyn när de används av eller i närheten av barn.
5. Dra ur kontakten från uttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt den svalna innan du sätter dit eller tar bort delar.
6. Använd inte någon apparat med skadad sladd eller kontakt. Om apparaten inte fungerar eller har skadats på något sätt ska du omedelbart kontakta Anova. www.support.anovaculinary.com
7. Använd inte utomhus.
8. Låt inte sladden vidröra varma ytor eller hänga över kanten på ett bord eller en bänkskiva där den kan nås av barn eller snubblas på av misstag.
9. Placera inte nära en varm gasbrännare eller elektrisk brännare eller i en varm ugn eller mikrovågsugn.
10. Använd inte apparaten till något annat än det som den är avsedd för.
11. Rengör inte med skursvampar av metall. Delar kan lossna från svampen och vidröra elektriska delar och därmed medföra en risk för elektrisk chock.
12. Användningen av tillbehör som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka allvarliga skador.
13. När ugnen används ska det vara minst 10 cm fri yta på alla sidor av ugnen för att tillåta ordentlig luftcirkulation.
14. Ugnen bör endast placeras på granit, rostfritt stål, betong, marmor, sten eller annat material som har verifierats att uppfylla temperaturkraven på 194 °F (90 °C). Inga slaktblock, laminerat/belagt trä, laminatkomposit eller annat material som inte är verifierat att uppfylla temperaturkraven ska användas.
15. För att koppla ur trycker du på knappen Start/ Stopp under drift och drar sedan ur sladden genom att ta tag i och dra ur kontakten. Dra aldrig ur kontakten genom att dra i sladden.
16. Var väldigt försiktig när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
17. Täck inte någon del av ugnen med metallfolie. Detta kan leda till överhettning av ugnen.
18. Var väldigt försiktig när du tar ut en ugnsplåt eller kasserar hett fett eller andra varma vätskor.

SÄKERHETSSTANDARDS

19. Stora mat- och metallbestick får inte föras in i ugnen eftersom detta kan leda till brand eller risk för elektrisk chock.
20. Brand kan uppstå under användning om ugnen är täckt eller berör lättantändligt material som till exempel gardiner, draperier, väggar och liknande. Förvara eller lägg inte föremål på ugnen under användning.
21. Extrem försiktighet bör beaktas vid användning av behållare som är tillverkade av något annat än metall eller glas.
22. Placera inte några av följande material i ugnen: kartong, plast, papper eller andra lättantändliga material.
23. Förvara inga material, utöver tillbehör som rekommenderas av tillverkaren, i denna ugn då den inte används.
24. Bär alltid skyddande, isolerande grytvantar när du sätter in eller tar ut något ur den varma ugnen.
25. Denna apparat har en tempererad säkerhetslucka av glas. Glaset är starkare än vanligt glas och går inte lika lätt sönder. Tempererat glas kan gå sönder men bitarna kommer inte att ha vassa kanter. Undvika att repa luckans yta eller skada dess kanter.
Om luckan har en repa eller skada ska du omedelbart kontakta Anova.

www.support.anovaculinary.com

26. För att stänga av ugnen trycker du på knappen Start/Stop och håller in den en kort stund under användning. Vissa lampor och knappar kommer fortfarande att synas på skärmen när apparaten är avstängd.

INLEDANDE FÖRBEREDELSE

- ▶ Ta bort allt förpackningsmaterial och alla etiketter.
- ▶ En skadad apparat ska inte installeras eller användas.
- ▶ Var alltid försiktig när du flyttar apparaten eftersom den är tung. Ha skor med täckt tå för att skydda dina fötter.
- ▶ Ugnen får inte dras eller lyftas med hjälp av handtaget.
- ▶ Håll ett minsta avstånd på 10 cm från andra apparater och enheter, väggar eller skåp.

ELANSLUTNING

- ▶ Apparaten måste anslutas till ett jordat eluttag.
- ▶ Sätt i kontakten direkt i ett vägguttag.
- ▶ Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.

SÄKERHETSSTANDARDER

ANVÄNDNING

- ▶ Detta är en apparat för matlagning. Delar och tillbehör kommer att vara varma vid användning. Använd grytvantar och skyddande underlägg för att skydda händer och ytor från brännskador. Hantera varma föremål med försiktighet.
 - ▶ Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
 - ▶ Ändra inte någon specifikation för denna apparat.
 - ▶ Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området där ugnen används.
 - ▶ Se till att ventilationsöppningar inte är blockerade. Området runt ventilen kommer att vara varmt under och efter användning.
 - ▶ Stå vid sidan om och var försiktig då du öppnar luckan medan apparaten används. Varm luft och ånga kan släppas ut.
 - ▶ Applicera inte något tryck eller låt föremål vila på den öppna luckan.
 - ▶ Använd inte apparaten som arbets- eller förvaringsyta.
- ▶ Använd inte Anova-tillbehör med andra ugnar eller apparater. Detta kan skada tillbehören.
 - ▶ Öppna ugnsluckan försiktigt. Användning av ingredienser som innehåller alkohol kan skapa en blandning av alkohol och luft.
 - ▶ Låt inte gnistor eller flammor komma i kontakt med apparaten när du öppnar luckan.
 - ▶ Placera inte lättantändliga produkter eller föremål som är indränkta i lättantändliga produkter i, nära eller på apparaten.
 - ▶ För att undvika skada eller missfärgning av stålet:
 - placera inte ugnsformar eller andra föremål direkt på ugnens botten.
 - placera inte aluminiumfolie direkt på ugnens botten.
 - förvara inte fuktiga formar och mat i apparaten efter att du slutat laga mat.
 - var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehör.

SÄKERHETSSTANDARDER

- ▶ Missfärgning av stålet påverkar inte apparatens prestanda.
- ▶ Använd en djup långpanna för mjuka kakor. Fruktsafter kan orsaka permanenta fläckar.
- ▶ Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål, till exempel uppvärmning av ett rum.
- ▶ Laga alltid mat med ugnsluckan stängd.
- ▶ Placera inte ugnen bakom en möbelpanel (t.ex. en dörr) eftersom värme och fukt kan samlas under användning och som kan orsaka väsentlig skada på apparaten, bostaden eller golvet.

MATLAGNING MED ÅNGA

- ▶ Även då man inte lagar mat med ånga kan ånga komma ut från ångtömningsventilen under vattentanken. Håll kroppsdelar och föremål borta från detta område.
- ▶ Frisläppt ånga kan orsaka brännskador. Stå åt sidan och var försiktig när du öppnar luckan då ångfunktionen är aktiverad eller efter att ha lagat mat med ånga. Håll oskyddade händer och ansikte borta.

- ▶ Använd inte ugnen i närheten av köksskåp. Överdriven ånga kan orsaka skada på inredning och skåp.

UNDERHÅLL

- ▶ Före underhåll ska du stänga av apparaten och dra ur kontakten ur eluttaget.
- ▶ Se till att apparaten är kall. Det finns en risk att glaspaneler kan gå sönder.
- ▶ Om glaspaneler i luckan skadas eller går sönder ska du omedelbart kontakta kundtjänst.
- ▶ Rengör apparaten regelbundet för att förhindra att ytmaterialets kvalitet försämras.
- ▶ Rengör inte med några slipande rengöringsmaterial eller rengöringsmedel eller metallföremål.
- ▶ Om du använder ugnsurengöringsspray ska du följa säkerhetsinstruktionerna på förpackningen.

SERVICE

Kontaktuppgifter till kundtjänst:
support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

VÄLKOMMEN

Tack för att du valt ugnen Anova Precision® Oven!

Vi är mycket glada för att få introducera denna fantastiska teknik i ditt hem. Med Anova Precision® Oven kombibänkugn med ångfunktion får du samma höga kvalitet och exakta temperaturkontroll som kunder förväntar sig från Anova, plus mycket mer.

Ugnen Anova Precision® Oven kommer att förändra sättet som du lagar all din mat. Vi ser förväntansfullt fram emot vad du kommer att laga i ditt kök!

Med vänliga hälsningar

Anova-teamet



STOPP! LÄS INNAN DU FORTSÄTTER

Förberedelser av ugnen före användning. Se bilderna och informationen på sidan 140-144 i denna bruksanvisning för mer användarinformation.

FÖRBEREDELSE AV VÄRMEELEMENT

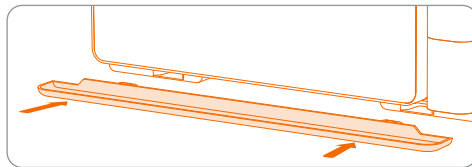
1. Se till att ugnen är placerad på en väl ventilerad plats och att kontakten sitter i eluttaget.
2. Ta bort all originalförpackning liksom tillbehör från apparaten.
3. Ställ ugnen på 356 °F (180 °C) med hjälp av det **BAKRE VÄRMEELEMENTET** under 15 minuter och tryck på **START**.
4. Låt ugnen svalna. Öppna luckan för att låta luften ventileras ut.
5. Ställ ugnen på 356 °F (180 °C) med hjälp av de **ÖVERSTA OCH NEDERSTA VÄRMEELEMENTEN** under 15 minuter och tryck på **START**.
6. Rengör apparaten och tillbehören innan du använder dem första gången. Se avsnittet "Vård och rengöring" för mer information.

OBSERVERA: Värmeelementen kan skapa vissa ångor och dofter när deras beläggningar bränns av.

FÄST DELAR

Installera vattentanken genom att skjuta den framifrån och bakåt längs den högra sidan av ugnen. Fyll med destillerat vatten. Fyll inte över linjen som anvisar **MAX** mängd vatten.

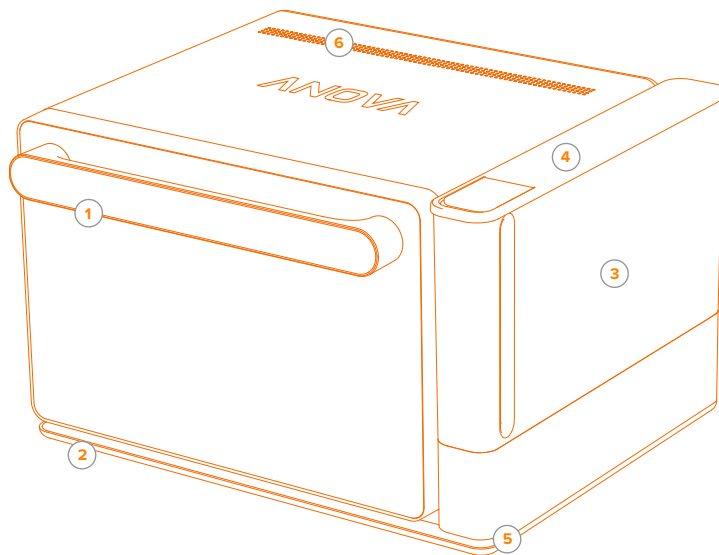
Fäst den medföljande droppbrickan genom att skjuta den under ugnsluckan med den öppna reservoaren vänd uppåt.



OBSERVERA: Destillerat vatten rekommenderas för att minimera ansamling av förkalkningar och för att bevara korrekt funktion.

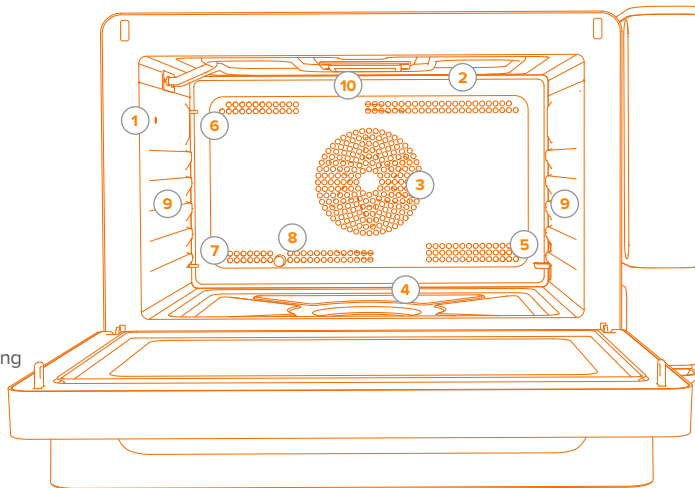
DIN UGN

- 1 Handtag/skärmeplåt
- 2 Droppbricka
- 3 Vattentank
- 4 Lock till vattentank
- 5 Ångtömningsventil
- 6 Ventilation

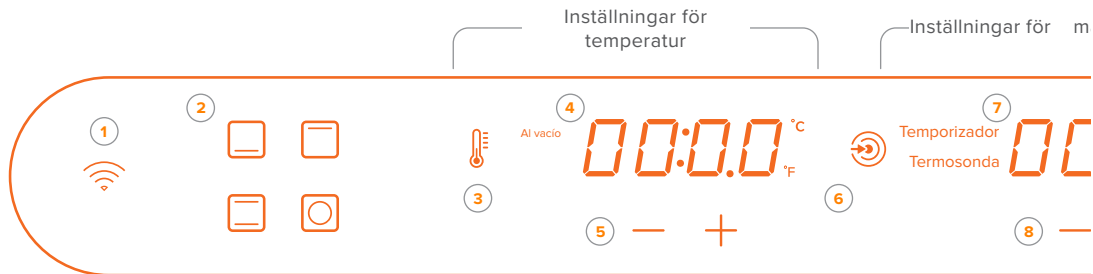


INUTI DIN UGN

- 1 Uttag för stektermometer
- 2 Övre värmeelement
- 3 Bakre värmeelement/
varmluftsfläkt
- 4 Nedre värmeelement
- 5 Våttemperatursensor
- 6 Sensor för övre temperatur
- 7 Sensor för nedre temperatur
- 8 Dräneringsventil för avkalkning
- 9 Falsar (5)
- 10 Lampa



SKÄRMREGLAGE



Ugnsluckans handtag på Anova Precision® Oven är även en pekskärm.

Ugnsinställningar kan kontrolleras manuellt från skärmen eller med Anova Precision® Oven-appen.

- | | | | |
|---|---------------------------------|---------|-------------------|
| 1 | Indikator för Wi-Fi-uppkoppling | 3 | Temperaturläge |
| 2 | Väljare för värmeelement | 4 | Temperaturskärm |
| | • Nedre | • Övre | |
| | • Båda | • Bakre | |
| | | 5 | Temperaturreglage |



- 6 Väljare för att ställa in matlagningsmål
- 7 Skärm för matlagningsmål
- 8 Reglage för matlagningsmål

- 9 Ångskärm
- 10 Ångreglage
- 11 Indikator för fyllning av vattentank

- 12 Indikator för avkalkning
- 13 Start/stopp

OBSERVERA: Knappen Start/Stopp kommer att skifta från vit till röd om ett fel föreligger.

VÄRMEELEMENT

Anova Precision® Oven har tre värmeelement och en fläkt. Värmeelementen väljs separat från att ställa in temperaturmål.

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

Det bakre värmeelementet är beläget bakom den bakre väggen i ugnsutrymmet. Den omger varmluftsfläkten som hjälper till att cirkulera luften genom ugnen.

BÄST FÖR ATT:

- luftfritera
- baka bröd
- bryna en stek eller kyckling
- Sous Vide-läge

OBSERVERA: Varmluftsfläkten kommer alltid köra på hög hastighet när de bakre elementen används.

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

Det övre värmeelementet är beläget innanför taket på ugnsutrymmet. Detta element väljs med fördel när du vill ha intensiv, direkt hetta.

BÄST FÖR ATT:

- bryna
- rosta

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

Det nedre värmeelementet är beläget under ugnsutrymmets golv. Detta element har lägre styrka än de andra och väljs med fördel när du vill ha låg, svag, indirekt värme.

BÄST FÖR ATT:

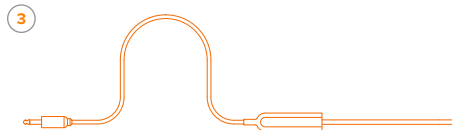
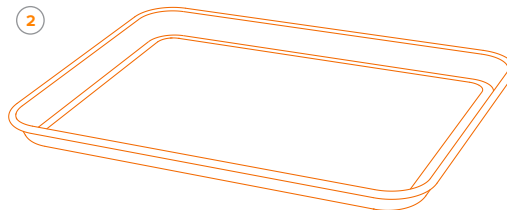
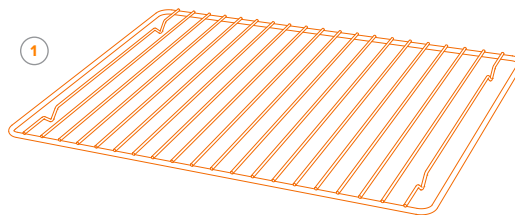
- andra jäsning
- jäsning
- torkning

OBSERVERA: Att använda både det övre och nedre elementet tillsammans är bäst för recept baserade på traditionell bakning.

MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

- 1 Galler (2)
- 2 Långpanna
- 3 Stektermometer

OBSERVERA: Långpanna och galler i rostfritt stål som medföljer Anova Precision® Oven är utformade för att användas med Anova Precision® Oven. Använd inte långpannorna med andra ugnar eller apparater eftersom detta kan skada plåtarna varvid de inte längre fungerar som avsett med Anova Precision® Oven.



INSTÄLLNINGAR

Dessa sidor hänvisar till Skärmbilden på sida 10–11.

TEMPERATUR OCH MATLAGNINGSMÅL



Tryck på **TEMPERATURLÄGE** för att slå på eller av Sous Vide-läget.

Håll in i 5 sekunder för att ändra temperaturenhet (F°/C°).

Tryck på och håll in **TEMPERATURREGLAGEN + OCH -** för att justera temperaturen.



Tryck på **MATLAGNINGSMÅL** för att byta mellan **TIMER** och **STEKTERMOMETER**. Skärmen kommer ändras beroende på det mål du valt.

Tryck på och håll in **REGLAGEN + OCH - FÖR MATLAGNINGSMÅL** för att justera **TIMERN (TT:MM)** eller måltemperatur för **STEKTERMOMETERN**.



Tryck på **START/STOPP** för att börja laga mat efter att ha valt inställning eller för att sluta laga mat när som helst.

OBSERVERA: Du kan följa ett recept baserat på att uppnå en temperatur, istället för att fullfölja en viss tid. En timer är inte nödvändigt för att börja laga mat.

TEMPERATURINTERVALL

SOUS VIDE-LÄGE PÅ: 77–212 °F (25–100 °C)

SOUS VIDE-LÄGE AV: 77–482 °F (25–250 °C)

SOUS VIDE-LÄGE

SOUS VIDE-LÄGE är en innovativ matlagningssätt med Anova Precision® Oven. Det låter dig laga mat på liknande sätt som traditionell sous vide, där din mat försiktigt tillagas med exakthet utan att lagas för länge. Du kan använda samma matlagningstider och temperaturer som du är van vid för sous vide men med den extra fördelen att du inte längre behöver försegla maten eller fylla en behållare med vatten.

INSTÄLLNINGAR

När Sous Vide-läge är aktiverat mäter ugnen kontinuerligt temperaturen din mat utsätts för med en topmodern **VÄTTEMPERATURENSOR**. Denna sensor mäter temperaturen på förångat vatten under matlagningen och ugnen reglerar temperaturen så att din mat aldrig lagas mer än vad du ställt in.

Precis som vid sous vide-matlagningen kommer maten inte brynas eller bli krispig med Sous Vide-läget. För att avsluta din matlagning med att ge maten en stekt, brynt eller krispig yta lägger du till ett separat matlagingssteg med hög värme och Sous Vide-läget avstängt. Du kan programmera matlagingsstadier för ditt recept i Anova Precision® Oven-appen eller genom att manuellt ställa in nya inställningar på skärmen.

ATT ANVÄNDA STEKTERMOMETERN

Använd **STEKTERMOMETERN** för att mäta kärntemperaturen i maten när den lagas. För in termometern i den tjockaste delen, eller mitten, av din mat. När du skjuter in långpannan i ugnen ska du koppla in den andra änden av termometersladden i porten för stektermometer som är belägen i övre vänstra hörnet inuti ugnen (se sida 5). Både ugnens skärm och Anova Precision® Oven-appen kommer att visa dig kärntemperaturen i maten medan termometern används och låta dig ange din önskade kärntemperatur medan du lagar mat. Stektermometern kan användas med Sous Vide-läget på- eller avslaget.

OBSERVERA: Stektermometern mäter kärntemperaturen i maten upp till 212 °F (100 °C).

INSTÄLLNINGAR

Denna sida hänvisar till Skärmbilden på sida 10–11.

ATT ANVÄNDA ÅNGA



Tryck på **ÅNGREGLAGEN + ELLER** - för att justera ångprocent.

För att sluta använda ånga trycker du på **ÅNGREGLAGET** - tills procentantalet når 0 och skärmen visar "AV".



Om vattentanken är tom under eller före tillagning med ånga kommer

FYLLNADSINDIKATORN att blinka. Fyll vattentanken och tryck sedan på fyllnadsindikatorn för att fortsätta ångflödet.

OBSERVERA: Ugnen kan inte avfukta luften lägre än luftfuktigheten än i ditt eget kök. Om du lagar mat i en miljö med hög luftfuktighet kanske ugnen inte kan uppnå inställningarna för låg relativ luftfuktighet.

ÅNGBILDNING

Du kan lägga till ånga till matlagningsprocessen genom att specificera en ångprocent (0–100 %) på skärmen eller i appen. Detta kommer att aktivera ångkokaren att lägga till luftfuktighet inuti ugnen.

När man lagar mat vid 212 °F (100 °C) eller lägre, tolkas den ångprocent du anger som procent relativ luftfuktighet. I detta temperaturintervall aktiverar ugnen endast ångkokaren när det är nödvändigt för att bibehålla luftfuktighetsnivåer, vilket kan ske olika ofta.

När den är inställd på över 212 °F (100 °C) skapas emellertid ånga konstant genom matlagningsprocessen. I detta läge mäter eller reagerar inte ugnen på luftfuktigheten inuti den.

ANSLUT TILL WI-FI

Att ansluta din ugn till Anova Precision® Oven-appen via Wi-Fi ger dig den ultimata matlagningssupplevelsen.

- 1 **LADDA NER** Anova Precision® Oven-appen på din smarttelefon eller surfplatta.
- 2 **ANSLUT** till valfritt Wi-Fi-nätverk.
- 3 **ÖPPNA** appen och följ instruktionerna på skärmen för att ansluta.



SKÄRMEN PÅ UGNEN

Wi-Fi-ikonen på ugnens skärm kommer att visa din anslutningsstatus.

PULSERANDE LJUS: söker/ansluter
FAST LJUS: ansluten

FÖRDELAR MED ATT ANVÄNDA APPEN

- ▶ Fjärrinställ din ugn och övervaka matlagningsprocessen från vilken plats som helst.
- ▶ Bläddra bland och laga mat från recept som är enkla att följa och komponerade exklusivt för Anova.
- ▶ Tillaga och dela dina egna recept, med ingredienser, steg och fotografier.
- ▶ Spara alla dina favoritrecept.

OBSERVERA: Wi-Fi-anslutning och appen är inte nödvändigt för att använda ugnen. Vissa funktioner finns dock eventuellt inte tillgängliga vid manuell användning.

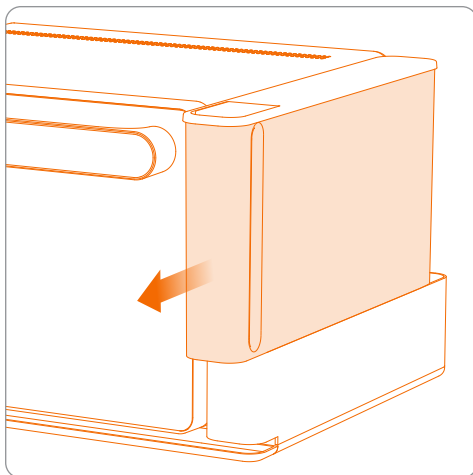
UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

ALLMÄN RENGÖRING

- ▶ Rengör framsidan av apparaten med en mjuk trasa med varmt vatten och ett rengöringsmedel.
- ▶ För att rengöra metallytor ska du använda ett rengöringsmedel för rostfritt stål.
- ▶ Vid ansamling av mineraler på botten av ugnens insida ska du använda några droppar destillerad vinäger med varmt vatten och en mjuk svamp.
- ▶ Rengör apparatens insida efter varje användning. Ansamling av fett eller andra matrester kan leda till brand.
- ▶ Rengör envis smuts med ett ugnrensningssmedel.
- ▶ Använd inte slipande skrubbsvampar eller rengöringsmedel. Dessa kan skada ugnens ytor och delar.

TILLBEHÖR

- ▶ Stektermometern görs ren med varmt vatten och diskmedel. Ugnstermometern får inte sänkas ned i vatten eller diskas i diskmaskin.
- ▶ De medföljande långpannorna och gallren tål diskmaskin eller kan diskas för hand. Rengör dem inte med slipande medel eller skrubbsvampar eller med vassa föremål. Dessa kan skada rostfritt stål.
- ▶ Rengör alla tillbehör efter att de använts och låt dem torka helt och hållet.
- ▶ Kontrollera och töm droppbrickan före och efter varje matlagningstillfälle för att se till att den inte svämmer över.



Figur 1: borttagning av vattentanken

ATT RENGÖRA VATTENTANKEN

1. Ta bort vattentanken genom att skjuta den utåt på det sätt som visas i figur 1.
2. Ta bort locket på vattentanken.
3. Tvätta försiktigt tanken och locket med en mjuk trasa eller icke-slipande tvättsvamp med varmt vatten och diskmedel.
4. Torka försiktigt vattentanken med en mikrofibertrasa och skjut den sedan tillbaka i rätt läge på sidan av ugnen.
5. Fyll vattentanken med nytt destillerat vatten och sätt tillbaka locket på tanken.

OBSERVERA: Tank och lock tål inte att diskas i diskmaskin.

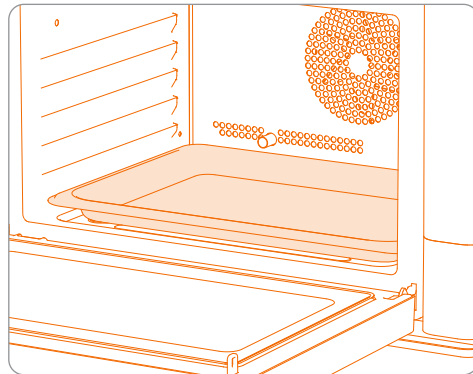
AVKALKNINGSCYKEL

När ångmaskinen är i drift blir det en ansamling av kalk inuti på grund av vattnets kalciuminnehåll. Regelbunden avkalkning av kvarvarande förkalkningar kan öka din ugn livslängd och förebygga eventuell försämrade prestanda.

Avkalkning rekommenderas efter 30 minuter av ånganvändning. Den automatiserade avkalkningscykeln tar cirka 40 minuter att fullborda.

Du behöver en avkalkningslösning och vatten för att genomföra denna cykel.

OBSERVERA: Destillerat vatten rekommenderas för att hjälpa till att bibehålla korrekt funktion.



Figur 2: placering av långpanna under avkalkning

AVKALKNINGSCYKEL

AVKALKNINGSTEG

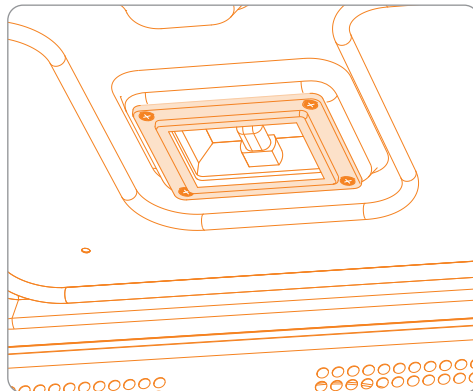
1. Ta bort alla tillbehör. Lägg långpannan på botten av ugnens inre utrymme så att dräneringsventilen för avkalkning sticker ut över kanten på pannan för att fånga upp vätska. Se fig. 2.
2. Ta bort och töm vattentanken och sätt tillbaka den på ugnen.
3. Blanda ca 200 ml avkalkningsvätska med en l vatten och häll i vattentanken.
4. Aktivera avkalkningscykeln genom att trycka på **AVKALKNINGSSINDIKATORN** på skärmen eller på appen. Första fasen tar cirka 30 minuter.
5. Efter att första steget är klart ska du se till att det inte finns någon rengöringslösning kvar inuti vattentanken. Om det finns vätska kvar ska du ta bort tanken, tömma ut lösningen, skölja tanken med vatten och sätta tillbaka tanken.
6. Tillsätt 1 liter destillerat vatten i vattentanken.
7. Aktivera den andra fasen i avkalkningscykeln genom att trycka på **AVKALKNINGSSINDIKATORN** på skärmen eller på appen. Den andra fasen tar cirka 10 minuter.
8. När cykeln är fullbordad ska du ta bort långpannan och rengöra den.
9. Torka bort eventuell fukt från ugnens insida med en torr trasa. Låt den torka helt och hållet med luckan öppen.

BYTA GLÖDLAMPA

Anova Precision® Oven använder sig av en G9 Halogen-lampa för höga temperaturer, 220-240 V, 25 W inuti ugnens utrymme. Om lampan behöver bytas ska du följa dessa steg:

1. Dra ur elkontakten ur eluttaget.
2. Se till att ugnen är sval innan du börjar byta lampa
3. Öppna luckan och titta på den övre ytan i ugnsutrymmet.
4. Ta försiktigt bort alla fyra skruvarna som håller lampkåpan på plats. Se fig. 3.
5. Medan du tar bort den fjärde och sista skruven ska du sätta en hand över kåpan så att den inte ramlar av.
6. Sätt kåpan åt sidan.
7. Ta försiktigt tag i glödlampan och dra den rakt ut ur uttaget (mot främre delen av ugnen).
8. Sätt i en ny glödlampa och följ ovanstående steg baklänges för att montera allt på plats igen

OBSERVERA: Skruva inte åt skruvarna för hårt eftersom detta kan skada glaset.



Figur 3: lampkåpa och skruvar

ANOVA PRECISION[®] 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
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

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.

VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

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

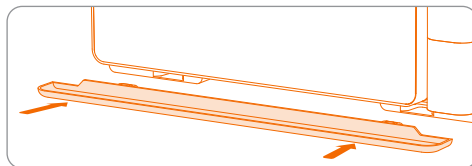
1. Zorg ervoor dat de oven op een goed geventileerde plek staat en is aangesloten op een stopcontact.
2. Verwijder de oorspronkelijke verpakking helemaal en haal ook de accessoires uit het apparaat.
3. Stel het apparaat in op 180°C met het **ACHTERSTE VERWARMINGSELEMENT** gedurende 15 minuten en druk 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.

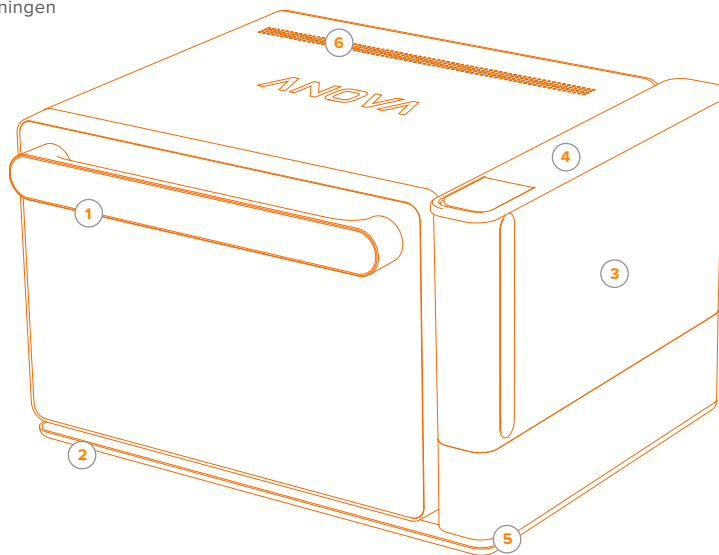
Plaats de bijgeleverde lekbak door deze onder de ovendeur te laten glijden met de open reservoirkant naar boven.



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

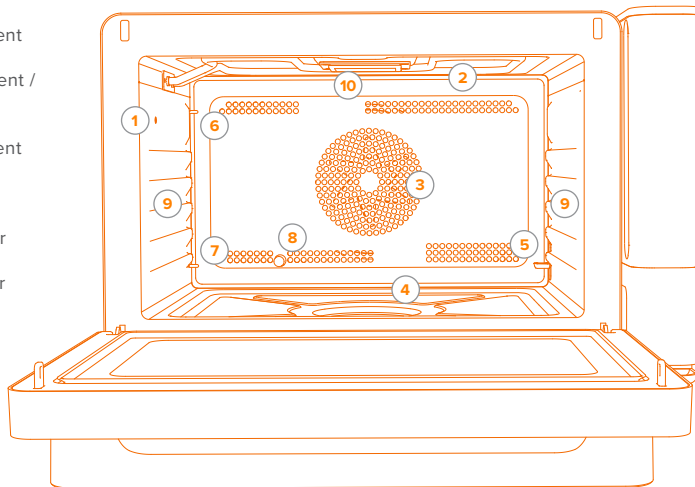
UW OVEN

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

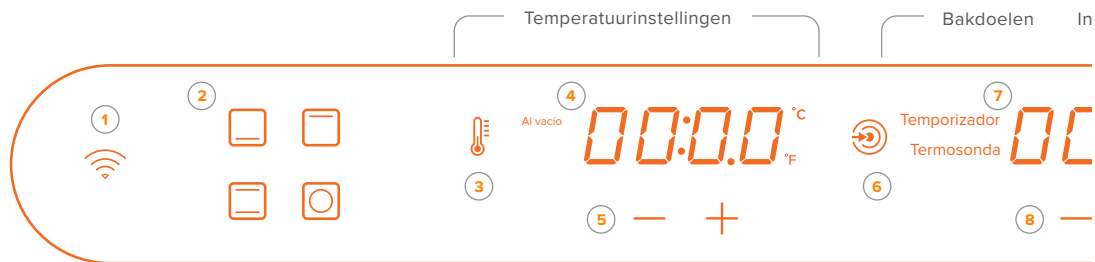


BINNENIN UW OVEN

- 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



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:

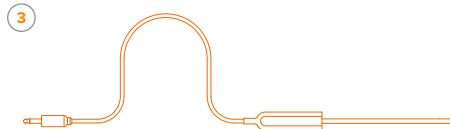
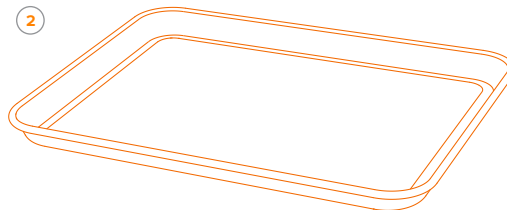
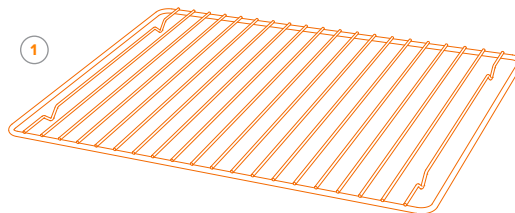
- rijzen
- fermenteren
- drogen

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-vide 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-vide methode zal uw gerecht niet bruin of knapperig worden als u de sous-vide 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-vide instelling uitschakelen. U kunt bereidingsfasen voor uw recept toevoegen in de Anova Precision® Oven app, of handmatig nieuwe instellingen toevoegen via het display.

DE VOEDSELSSENSOR GEBRUIKEN

Gebruik de **VOEDSELSSENSOR** 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-vide 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.

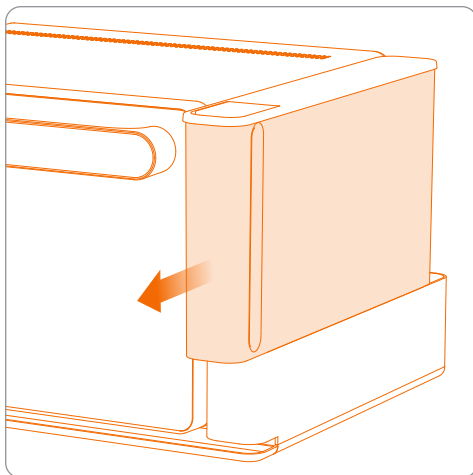
ONDERHOUD EN REINIGING

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.

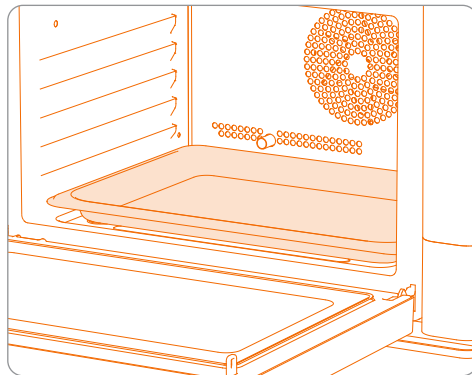
ONTKALKINGSCYCLUS

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.

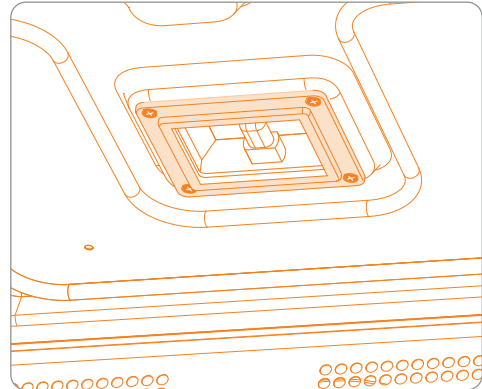
LAMPJE VERVANGEN

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

ANOVA PRECISION[®] OVN

BRUGERVEJLEDNING

SIKKERHEDSSTANDARDE

Overhold altid grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger, når du bruger elektriske apparater, herunder følgende:

1. Læs alle instrukser.
2. Rør ikke varme overflader. Brug håndtag eller greb.
3. Placer aldrig ledninger, stik eller hele apparatet i vand eller andre væsker, da dette kan medføre elektriske stød.
4. Tæt bevågenhed er nødvendig, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
5. Tag ledningen ud af stikdåsen, når apparatet ikke bruges og før rengøring. Lad apparatet køle af forud for på- eller afmontering af dele.
6. Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis apparatet ikke virker eller er blevet beskadiget, skal man straks kontakte Anova:
www.support.anovaculinary.com
7. Brug ikke apparatet udendørs.
8. Lad ikke ledningen røre ved varme overflader eller hænge ud over bordkanten, hvor der er fare for, at børn kan trække i ledningen, eller at man kan falde over den.
9. Stil ikke apparatet på eller tæt ved varme gas- eller el-kogeplader, i en varm ovn eller i en mikrobølgeovn.
10. Brug ikke apparatet til andet end det tiltænkte formål.
11. Rengør ikke apparatet med ståluld. Dele kan falde af og komme i berøring med elektriske dele, hvilket kan medføre elektriske stød.
12. Anvendelse af tilbehør, som ikke er anbefalet af apparatets producent, kan forårsage alvorlige kvæstelser.
13. Der skal være mindst 10 cm plads hele vejen rundt om ovnen for at sikre tilstrækkelig luftcirkulation.
14. Ovnens dele må kun placeres på granit, rustfrit stål, beton, marmor, sten eller andet materiale, der er verificeret til at opfylde temperaturkravene på 90 °C (194 °F). Der må ikke bruges slagterblokke, lamineret/belagt træ, kompositlaminat eller andet materiale, som ikke er verificeret til at opfylde temperaturkravene.
15. For at afbryde apparatet skal man trykke på start-/stop-knappen, når ovnen er tændt, og herefter frakoble ledningen ved at trække stikket ud. Træk aldrig stikket ud ved at hive i ledningen.
16. Vær meget forsigtig ved flytning af et apparat, der indeholder varm olie eller andre varme væsker.
17. Ovnens dele må aldrig dækkes til med stanniol. Dette kan medføre overophedning af ovnen.
18. Vær meget forsigtig ved udtrækning af bakken eller tømning af varmt fedt eller varme væsker.

SIKKERHEDSSTANDARDE

19. Meget store madvarer og metalredskaber må ikke sættes eller lægges ind i ovnen, da de kan medføre risiko for brand eller elektriske stød.
20. Når ovnen er i brug, kan der opstå brand, hvis ovnen dækkes til eller kommer i berøring med brændbare materialer, herunder gardiner, forhæng, vægge og lignende. Undlad at opbevare eller lægge ting oven på ovnen, imens den er i brug.
21. Vær meget forsigtig ved anvendelse af beholdere, der er lavet af andre materialer end metal eller glas.
22. Følgende materialer må ikke sættes eller lægges ind i ovnen: Pap, plastik, papir og andre brændbare materialer.
23. Opbevar ikke andre materialer end det tilbehør, som producenten anbefaler, i ovnen, når den ikke er i brug.
24. Brug altid beskyttende, tykke ovnhandsker, når du sætter ting i eller tager ting ud af ovnen.
25. Apparatet er udstyret med en låge af hærdet sikkerhedsglas. Glasset er stærkere end almindeligt glas og går ikke så let i stykker. Hærdet glas kan gå i stykker, men glasskårene har ingen skarpe kanter. Undgå at ridse lågens overflade eller lave hakker i kanterne. Hvis lågen er ridset eller har hakker, skal man straks kontakte Anova:
www.support.anovaculinary.com

26. For at slukke ovnen skal man trykke på start-/stop-knappen og holde den nede et kort øjeblik, imens ovnen er i brug. Når apparatet er slukket, er bestemte lamper og knapper stadig synlige på skærmen.

FØRSTE IBRUGTAGNING

- ▶ Fjern al emballage og alle mærkater.
- ▶ Et beskadiget apparat må ikke installeres eller anvendes.
- ▶ Vær altid forsigtig, når apparatet flyttes, da det er tungt. Tag lukkede sko på for at beskytte fødderne.
- ▶ Undlad at trække eller løfte ovnen ved hjælp af håndtaget.
- ▶ Der skal være en afstand på mindst 10 cm til andre apparater og køkkenelementer, vægge og skabe.

ELEKTRISK FORBINDELSE

- ▶ Apparatet skal tilsluttes til en stikdåse med jordforbindelse.
- ▶ Sæt stikket direkte i en stikdåse i væggen.
- ▶ Undlad at anvende adaptere til flere stik eller forlængerledninger.

SIKKERHEDSSTANDARDE

ANVENDELSE

- ▶ Dette produkt er et madlavningsapparat. Dele og tilbehør bliver varme under anvendelsen. Brug ovnhandsker og bordskånere for at beskytte hænder og overflader mod forbrændinger. Vær forsigtig ved håndtering af varme genstande.
- ▶ Apparatet må kun anvendes til husholdningsbrug.
- ▶ Undlad at ændre apparatets specifikationer.
- ▶ Undgå at efterlade børn alene eller uden opsyn i det område, hvor ovnen er i brug.
- ▶ Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er dækket til. Området omkring ventilatoren er varmt under og efter anvendelsen af ovnen.
- ▶ Man skal stå ved siden af ovnen og være forsigtig, hvis man åbner lågen, imens ovnen er i brug. Varm luft og damp kan trænge ud af ovnen.
- ▶ Tryk ikke den åbne låge nedad og undlad at sætte genstande på den.
- ▶ Brug ikke apparatet som en arbejdsoverflade eller til opbevaring af andre genstande.
- ▶ Brug ikke tilbehøret fra Anova sammen med andre ovne eller apparater. Dette kan beskadige tilbehøret.
- ▶ Vær meget forsigtig ved åbning af ovnlågen. Anvendelsen af alkoholiske ingredienser kan føre til dannelse af en blanding af alkohol og luft.
- ▶ Sørg for, at gnister og åben ild ikke kommer i kontakt med apparatet, når lågen åbnes.
- ▶ Placer aldrig brændbare produkter eller genstande, der er gennemvædet af brændbare produkter, i nærheden af eller på apparatet.
- ▶ Forebyggelse af beskadigelse eller misfarvning af ståldelene:
 - Placer aldrig ildfaste fade eller andre genstande direkte på ovnens bund.
 - Placer aldrig stanniol direkte på ovnens bund.
 - Efterlad aldrig retter med væske i apparatet efter tilberedningen.
 - Vær forsigtig ved på- eller afmontering af tilbehør.

SIKKERHEDSSTANDARDE

- ▶ Misfarvning af ståldelene påvirker ikke apparatets ydelse.
- ▶ Brug en dyb bradepande til saftige kager. Frugtsaft kan danne pletter, der eventuelt ikke kan fjernes.
- ▶ Apparatet må kun anvendes til madlavning. Det må ikke anvendes til andre formål, f.eks. opvarmning af lokalet.
- ▶ Ovnlågen skal altid være lukket under brug.
- ▶ Ovnens må ikke placeres bag ved et møbel eller et panel (f.eks. en dør), da varme og fugt kan ophobes under brug, hvilket kan medføre beskadigelse af apparatet, køkkenelementerne i nærheden eller gulvet.

DAMPFUNKTION

- ▶ Selvom man ikke bruger dampfunktionen, kan der komme damp ud af dampventilationsåbningen under vandtanken. Sørg for, at ingen personer eller genstande befinder sig i dette område.
- ▶ Udtrængende damp kan medføre forbrændinger. Man skal stå ved siden af ovnen og være forsigtig, når man åbner lågen, imens dampfunktionen er eller lige har været aktiveret. Hold bare hænder og ansigtet væk fra ovnen.

- ▶ Brug ikke ovnen i nærheden af genstande af træ. Hyppig brug af dampfunktionen kan medføre skader på møbler og træ.

VEDLIGEHOLDELSE

- ▶ Forud for vedligeholdelsesarbejde skal apparatet slukkes, og stikket skal trækkes ud af stikdåsen.
- ▶ Sørg for, at apparatet er kølet af. Der er risiko for, at glaspanelerne går i stykker.
- ▶ Hvis lågens glaspaneler bliver beskadiget eller går i stykker, skal man straks kontakte serviceafdelingen.
- ▶ Rengør apparatet regelmæssigt for at undgå odelæggelse af overfladematerialet.
- ▶ Anvend ikke slibende rengøringsmidler eller metalgenstande under rengøringen.
- ▶ Ved anvendelse af en ovnspray skal man overholde sikkerhedsinstrukserne på emballagen.

SERVICE

Kontakt serviceafdelingen:
support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

VELKOMMEN

Tak, fordi du har valgt en Anova Precision®-ovn!

Vi er glade for at kunne tilbyde dig denne fantastiske teknologi til hjemmebrug. Anova Precision®-ovnen med kombi-damp-funktion til placering på køkkenbordet tilbyder samme præcise temperaturkontrollfunktioner i bedste kvalitet, som vores kunder er vant til hos os – og meget mere.

Anova Precision®-ovnen ændrer den måde, som du laver mad på. Vi glæder os til at se alle dine lækre retter!

Venlig hilsen

Anova-teamet



STOP! LÆS DETTE

Klargøring af ovnen før brug. Se diagrammerne og informationerne om anvendelse af ovnen på side 184-188 i denne brugervejledning.

KLARGØRING AF VARMEELEMENT

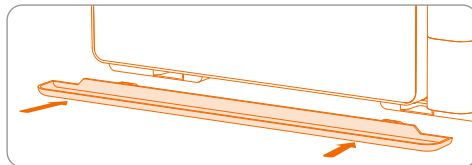
1. Sørg for, at ovnen står et sted med god ventilation, og at stikket er sat i stikdåsen.
2. Fjern al original emballage og alt tilbehør fra apparatet.
3. Indstil ovnen til 180 °C ved at bruge det **BAGESTE VARMELEMENT** i 15 minutter, og tryk derefter på **START**.
4. Lad ovnen køle af. Åbn ovnlågen for at udlufte ovnen.
5. Indstil ovnen til 180 °C ved brug af de **ØVERSTE OG NEDERSTE VARMELEMENTER** i 15 minutter, og tryk derefter på **START**.
6. Rengør apparatet og tilbehøret inden første anvendelse. Se afsnittet "Vedligeholdelse og rengøring" for yderligere informationer.

BEMÆRK: Varmeelementerne kan danne damp og lugte, når belægningen bliver brændt af.

PÅMONTERING AF TILBEHØR

Installer vandtanken ved at skubbe den ind forfra på højre side af ovnen. Fyld den op med destilleret vand. Fyld kun tanken op til linjen **MAX**.

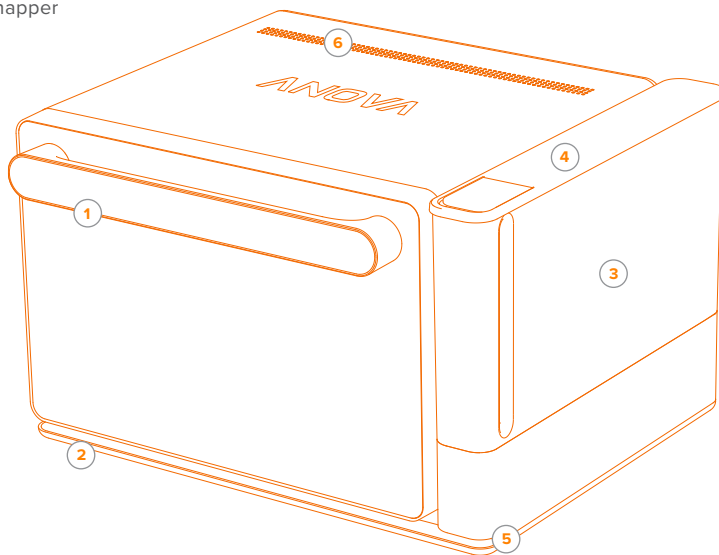
Monter drypbakken ved at skubbe den ind under ovnlågen, så den åbne beholderside vender opad.



BEMÆRK: Det anbefales at bruge destilleret vand for at minimere kalkaflejringer og sikre en korrekt funktion.

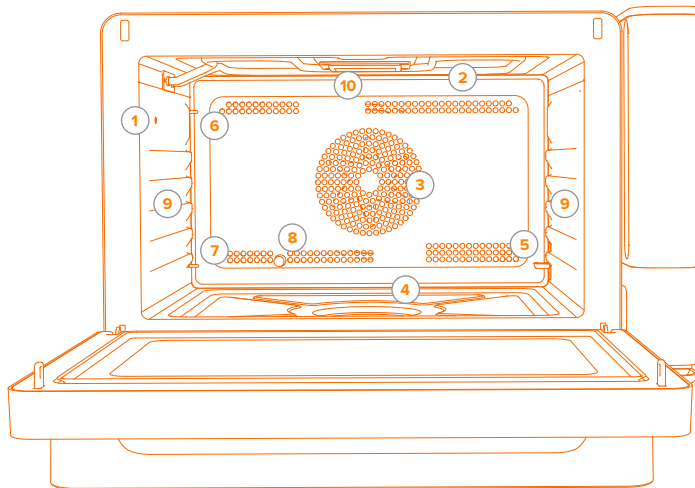
DIN OVN

- 1 Håndtag/skærmkontrolknapper
- 2 Drypbakke
- 3 Vandtank
- 4 Låg til vandtank
- 5 Dampventilationsåbning
- 6 Ventilation

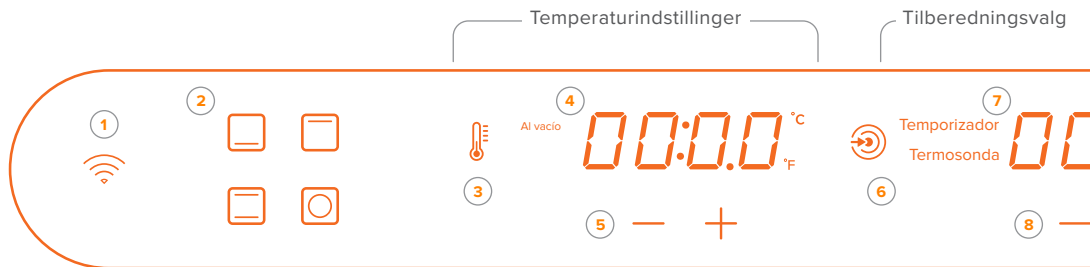


OVNRUMMET

- 1 Stegetermometerport
- 2 Øverste varmeelement
- 3 Bageste varmeelement/
ventilator
- 4 Nederste varmeelement
- 5 Fugtføler
- 6 Øverste temperaturføler
- 7 Nederste temperaturføler
- 8 Afkalkningsåbning
- 9 Bakkepositioner (5)
- 10 Lys



SKÆRMKONTROLKNAPPER



Dørhåndtaget på din Anova Precision®-ovn er samtidig en touchscreen.

Ovnens indstillinger kan kontrolleres manuelt via skærmen eller via Anova Precision®-ovn-app'en.

- 1 Indikator for wi-fi-forbindelse
- 2 Valg af varmeelement
 - Nederste
 - Øverste
 - Begge
 - Bageste
- 3 Temperaturfunktion
- 4 Temperaturvisning
- 5 Temperaturkontrolknapper



6 Valgknap til tilberedningsmål

7 Visning af tilberedningsmål

8 Måltemperaturindstilling

9 Dampprocent

10 Dampkontrolknapper

11 Indikator for opfyldning af vandtank

12 Indikator for afkalkning

13 Start-/stop-knap

BEMÆRK: Start-/stop-knappen skifter farve fra hvid til rød i tilfælde af en fejl.

VARMEELEMENTER

Anova Precision®-ovnen har tre varmeelementer og en ventilator. Valget af varmeelementer sker uafhængigt af indstilling af den ønskede temperatur.

BAGESTE ELEMENT 2000 W, max 250 °C

Det bageste varmeelement er monteret bag ved ovnrummets bagvæg. Det befinder sig rundt om ventilatoren, hvilket hjælper med at cirkulere varmen i hele ovnen.

BEDST TIL:

- Varmluftstegning
- Bagning af brød
- Bruning af stege eller fjerkræ
- Sous-vide-funktion

BEMÆRK: Ventilatoren kører altid med høj hastighed, når det bageste varmeelement er i brug.

ØVERSTE ELEMENT 1900 W, max 250 °C

Det øverste varmeelement befinder sig i ovenloftet. Dette element er det bedste valg, hvis man ønsker en intensiv, direkte varme.

BEDST TIL:

- Bruning
- Ristning

NEDERSTE ELEMENT 700 W, max 180 °C

Det nederste element befinder sig under ovenbunden. Dette element er ikke så effektivt som de andre, og det er det bedste valg, hvis man ønsker en lav, skånsom eller indirekte varme.

BEDST TIL:

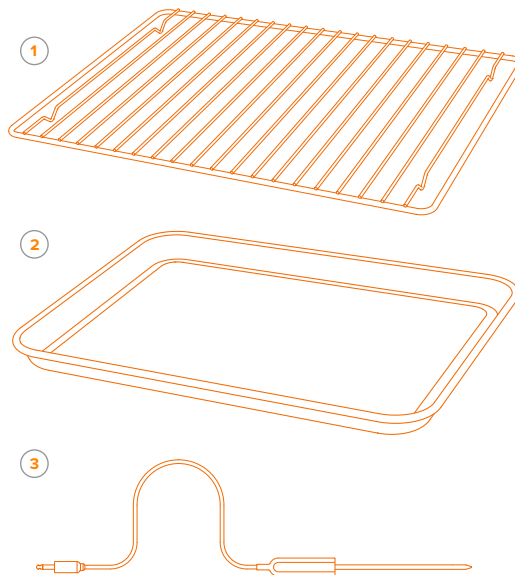
- Efterhævning
- Fermentering
- Dehydrering

BEMÆRK: Traditionelle bageopskrifter fungerer bedst ved anvendelse af både det øverste og det nederste varmeelement.

MEDLEVERET TILBEHØR

- 1 Rist (2)
- 2 Bradepande
- 3 Stegetermometer

BEMÆRK: Bradepanden og risten i rustfrit stål, som leveres sammen med Anova Precision®-ovnen, er designet til brug sammen med Anova Precision®-ovnen. Brug ikke bradepanderne sammen med andre ovne eller apparater, da dette kan medføre beskadigelse af bradepanderne, så de ikke længere kan anvendes sammen med Anova Precision®-ovnen som tiltænkt.



INDSTILLINGER


Disse sider henviser til skærmdiagrammet på side 10 og 11.

TEMPERATUR OG TILBEREDNINGSVALG

 Tryk på **TEMPERATURFUNKTION** for at aktivere eller deaktivere sous-vide-funktionen.

Hold knappen inde i 5 sekunder for at skifte temperaturenhed (F°/C°).

Tryk eller hold **temperaturkontrolknapperne + OG -** nede for at justere temperaturen.

 Tryk på **TILBEREDNINGSMÅL** for at skifte mellem **TIMER** og **TERMOMETER**. Skærmen ændrer sig afhængigt af det valgte mål.

Tryk på **kontrolknapperne til tilberedningsmål + OG -**, eller hold dem inde, for at justere **TIMEREN (TT:MM)** eller **TERMOMETRETS** måltemperatur.

 Tryk på **START-/STOP-KNAPPEN** for at starte tilberedningen efter valg af indstillinger eller for at stoppe tilberedningen til enhver tid.

BEMÆRK: Man kan tilberede en ret baseret på opnåelse af en bestemt temperatur i stedet for en bestemt tid. En timer er ikke nødvendig for at kunne tilberede mad.

TEMPERATURINTERVAL

SOUS-VIDE-FUNKTION TIL: 25-100 °C

SOUS-VIDE-FUNKTION FRA: 25-250 °C

SOUS-VIDE-FUNKTION

SOUS-VIDE-FUNKTIONEN er en innovativ tilberedningsmetode i Anova Precision®-ovnen. Med denne funktion kan man tilberede retter på samme måde som med den traditionelle sous-vide-metode, hvor maden skånsomt tilberedes, så den er mør uden at være kogt eller stegt for længe. Man kan anvende de samme tilberedningsvarigheder og -temperaturer, som man er vant til fra sous-vide, men med den yderligere fordel, at man ikke længere skal pakke ingredienserne ind eller lave et vandbad.

INDSTILLINGER

Når sous-vide-funktionen er aktiveret, måler ovnen kontinuerligt den temperatur, som maden udsættes for, ved hjælp af den moderne **FUGTFØLER**. Denne føler måler temperaturen i vanddampen under tilberedningen, og ovnen regulerer den temperatur, så maden aldrig tilberedes for længe.

Som hos sous-vide bliver maden hverken brunet eller sprød ved anvendelse af sous-vide-funktionen. For at brune maden eller gøre den sprød skal man tilføje et separat tilberedningstrin ved høj varme og deaktiveret sous-vide-funktion. Man kan programmere tilberedningstrinnene for den aktuelle opskrift i Anova Precision[®]-ovn-app'en eller vælge nye indstillinger manuelt på skærmen.

ANVENDELSE AF STEGETERMOMETRET

Brug **STEGETERMOMETRET** til at måle rettens kerntemperatur under tilberedningen. Stik termometret ind i den tykkeste del eller midten af retten. Når man skubber bradepanden ind i ovnen, skal man tilslutte den modsatte ende af termometrets ledning til termometerporten, som befinder sig i ovnens øverste venstre hjørne (se side 5). Både ovnskærmen og Anova Precision[®]-ovn-app'en viser madens kerntemperatur, mens termometret er i brug, og her kan man også indstille den ønskede kerntemperatur under tilberedningen. Stegetermometret kan anvendes både med aktiveret og deaktiveret sous-vide-funktion.

BEMÆRK: Stegetermometret kan måle kerntemperaturer på op til 100 °C.

INDSTILLINGER

Denne side henviser til skærmdiagrammet på side 10 og 11.

ANVENDELSE AF DAMP



Tryk på **DAMPKONTROLKNAPPERNE + ELLER** - for at justere dampprocenten.

For at stoppe anvendelsen af damp skal man **TRYKKE PÅ DAMPKONTROLKNAPPEN**, indtil procenttallet er på 0, og der står "OFF" på skærmen.



Hvis vandtanken er tom under eller efter tilberedning med damp, blinker **INDIKATOREN FOR OPFYLDNING**. Fyld vandtanken op og tryk derefter på indikatoren for opfyldning for at fortsætte tilførslen af damp.

BEMÆRK: Ovnene kan ikke affugte luften ud over luftfugtigheden i køkkenet. Hvis man tilbereder mad i et fugtigt miljø, kan ovnen eventuelt ikke nå lave indstillinger for det relative fugtighedsniveau.

DAMPDANNELSE

Man kan tilføje damp til tilberedningsprocessen ved at vælge en dampprocent (0-100 %) på skærmen eller i app'en. Herved aktiveres kedlen, der danner fugt inde i ovnen.

Ved tilberedning ved 100 °C eller en lavere temperatur anses den dampprocent, der vælges, for at være den relative fugtighedsprocent. Inden for dette temperaturinterval aktiverer ovnen kun kedlen ved behov for at opretholde det indstillede fugtighedsniveau, og denne aktivering kan være uregelmæssig.

Ved tilberedning ved over 100 °C dannes dampen konstant under hele tilberedningsprocessen. I denne funktion måler og reagerer ovnen ikke på mængden af fugt i ovnen.

OPRET FORBINDELSE TIL WI-FI

Ved at oprette forbindelse til Anova Precision®-ovn-app'en gennem wi-fi får du en optimal madlavningsoplevelse.

- 1 **HENT** Anova Precision®-ovn-app'en på din smartphone eller tablet.
- 2 **OPRET** forbindelse til det foretrukne wi-fi-netværk.
- 3 **ÅBN** app'en og følg instrukserne på skærmen for at oprette forbindelse.



PÅ OVNSKÆRMEN

Wi-fi-ikonet på ovnskærmen vises, når ovnen er tilsluttet til en wi-fi-forbindelse.

LYSET BLINKER: Søger/opretter forbindelse

LYSET ER KONSTANT: Tilsluttet

FORDELE VED ANVENDELSE AF APP'EN

- ▶ Indstil ovnen og hold øje med tilberedningsprocessen fra et hvilket som helst sted.
- ▶ Bliv inspireret af og brug et væld af nemme opskrifter, som er lavet specielt til Anova.
- ▶ Tilbered og del egne opskrifter, herunder ingredienser, tilberedningstrin og billeder.
- ▶ Gem dine yndlingsopskrifter.

BEMÆRK: En forbindelse til wi-fi og app'en er ikke påkrævet for at kunne anvende ovnen. Visse funktioner er dog ikke til rådighed ved manuel anvendelse.

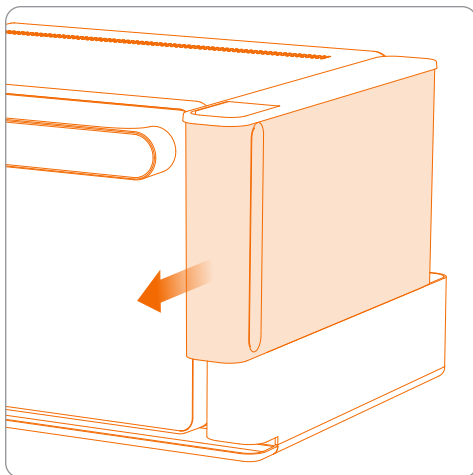
PLEJE OG RENGØRING

GENEREL RENGØRING

- ▶ Rengør apparatets forside med en blød klud med varmt vand og et rengøringsmiddel.
- ▶ Brug et rengøringsmiddel til rustfrit stål til at rengøre metaloverfladerne med.
- ▶ I tilfælde af mineralaflejringer på ovnbunden kan man fjerne dette med en blød svamp, et par dråber destilleret eddike og varmt vand.
- ▶ Rengør ovnrummet efter hver anvendelse. Fedtophobninger og andre madrester kan medføre brand.
- ▶ Fjern genstridigt snavs ved hjælp af et ovnrensningemiddel.
- ▶ Brug ikke ståluld eller slibende rengøringsmidler. De kan beskadige ovnens belægninger og dele.

TILBEHØR

- ▶ Rengør stegetermometret med varmt vand og lidt opvaskemiddel. Termometret må ikke nedsænkes i vand eller vaskes i opvaskemaskinen.
- ▶ Medleverede bradepander og riste er egnet til opvaskemaskine eller manuel afvaskning. De må ikke rengøres ved hjælp af slibende rengøringsmidler, ståluld eller spidse genstande. Dette kan beskadige belægningen af rustfrit stål.
- ▶ Rengør alt tilbehør efter brug og lad det tørre helt.
- ▶ Tjek og tøm drypbakken før og efter hver tilberedningsproces for at sikre, at den ikke løber over.



Figur 1: Sådan tages vandtanken af

RENGØRING AF VANDTANKEN

1. Fjern vandtanken ved at trække den ud som vist på figur 1.
2. Tag låget af vandtanken.
3. Vask tanken og låget forsigtigt med en blød klud eller en ikke-slibende svamp med varmt vand og lidt opvaskemiddel.
4. Tør vandtanken grundigt af med en mikrofiberklud og sæt den derefter tilbage på siden af ovnen.
5. Fyld vandtanken op med destilleret vand og sæt låget på.

BEMÆRK: Tanken og låget må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

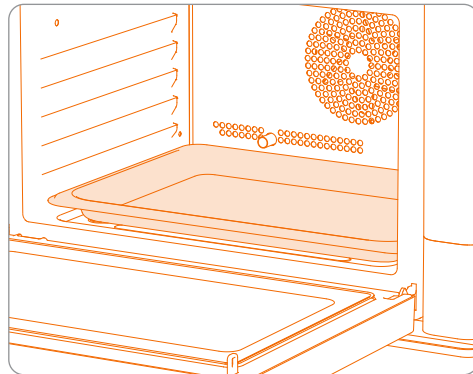
AFKALKNINGSCYKLUS

Når dampgeneratoren er aktiveret, ophober kalk sig i apparatet på grund af vandets kalkindhold. Regelmæssig afkalkning kan øge ovnens servicetid og forebygge nedsat effektivitet.

Det anbefales at afkalke apparatet efter 30 timers dampfunktion. Den automatiske afkalkningscyklus varer i ca. 40 minutter.

Man skal bruge et afkalkningsmiddel og vand for at udføre afkalkningen.

BEMÆRK: Det anbefales at anvende destilleret vand for at sikre, at ovnen fungerer korrekt.



Figur 2: Bradepandens position under afkalkningen

AFKALKNINGSCYKLUS

AFKALKNINGSTRIN

1. Fjern alt tilbehør. Sæt bradepanden ind i bunden af ovnrummet, så afkalkningsåbningen befinder sig oven over bradepanden, og udtrængende væsker kan dryppe ned i den. Se fig. 2.
2. Fjern og tøm vandtanken, og sæt den derefter fast på ovnen igen.
3. Bland 200 ml afkalkningsmiddel med 1 l vand og hæld blandingen ned i vandtanken.
4. Aktivér afkalkningscyklussen ved at trykke på **INDIKATOREN FOR AFKALKNING** på skærmen eller i app'en. Første fase varer ca. 30 minutter.
5. Efter afslutning af første fase skal man sørge for, at der ikke er mere afkalkningsmiddel i vandtanken. Hvis tanken endnu ikke er tom, skal den tømmes, hvorefter vandtanken skylles med vand og sættes på ovnen igen.
6. Hæld 1 l destilleret vand ned i vandtanken.
7. Aktivér afkalkningscyklussens anden fase ved at trykke på **INDIKATOREN FOR AFKALKNING** på skærmen eller i app'en. Anden fase varer ca. 10 minutter.
8. Når cyklussen er blevet gennemført, skal man fjerne bradepanden og rengøre den.
9. Tør fugt af ovnrummet med en tør klud. Lad ovnrummet tørre helt med åben låge.

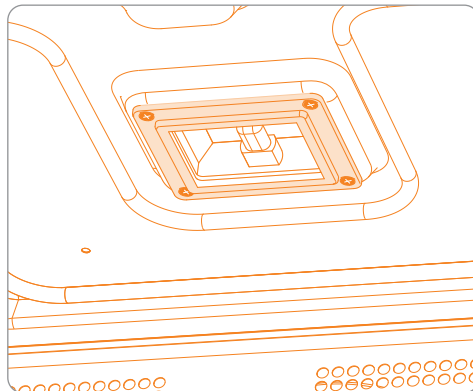
UDSKIFTNING AF PÆREN

Anova Precision®-ovnen er udstyret med en G9-halogenpære, 220-240 V, 25 W, til høje temperaturer i ovnrummet. Hvis pæren skal udskiftes, skal man gøre følgende:

1. Afbryd strømforsyningen til ovnen.
2. Sørg for, at ovnen er kold forud for udskiftningen.
3. Åbn lågen og se på ovnrummets øverste overflade.
4. Fjern forsigtigt alle fire skruer, der holder dækpladen på plads. Se fig. 3.
5. Placer en hånd under dækpladen, når den fjerde og sidste skrue fjernes, for at undgå, at den falder ned.
6. Læg dækpladen til side.
7. Tag forsigtigt fat i pæren og træk den lige ud af fatningen (hen imod ovnens forreste del).

8. Sæt en ny pære i og følg de samme trin i omvendt rækkefølge for at udføre påmonteringen.

BEMÆRK: Undgå at stramme skruerne for meget, da dette kan beskadige glasset.



Figur 3: Dækplade og skruer

ANOVA PRECISION[®] -UUNI

KÄYTTÖOPAS

TURVALLISUUSSTANDARDIT

Noudata aina perusvarotoimia sähkölaitteita käyttäessäsi, mukaan lukien seuraavia ohjeita:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja ja säätimiä.
3. Ehkäistäksesi sähköiskut älä aseta johtoja, pistokkeita tai laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
4. Tarkka valvonta on tarpeellista, kun laite on lasten käytössä tai sitä käytetään lasten läheisyydessä.
5. Irrota laite virtalähteestä, kun sitä ei käytetä ja ennen puhdistamista. Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin lisäät siihen osia tai irrotat niitä.
6. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vaurioitunut. Jos laite toimii virheellisesti tai se on vahingoittunut millään tavalla, ota välittömästi yhteyttä Anovaan. www.support.anovaculinary.com
7. Älä käytä ulkotiloissa.
8. Älä anna johdon koskettaa kuumia pintoja tai roikkua pöydän reunan yli, jolloin lapsi voi vetää sitä tai jolloin siihen voi kompastua vahingossa.
9. Älä pidä laitetta kaasu- tai sähkölieden päällä tai lähellä tai kuumentetussa uunissa tai mikroaaltouunissa.
10. Älä käytä laitetta mihinkään muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen.
11. Älä puhdistu metallisella hankaustyynyllä. Hankaustyynystä saattaa irrota paloja, jolloin ne saattavat koskea sähköosiin ja aiheuttaa sähköiskun.
12. Sellaisten lisäosien käyttö, joita laitteen valmistaja ei ole suositellut, voi aiheuttaa vakavia vammoja.
13. Käyttäessäsi uunia varmista, että sen jokaisella puolella on vähintään 10 cm tyhjää tilaa, jotta ilma kiertää tarpeeksi hyvin.
14. Uunin saa asettaa vain graniitille, ruostumattomalle teräkselle, betonille, marmorille, kivelle tai muulle materiaalille, jonka on todistettu täyttävän 194 °F (90 °C) lämpötilavaatimukset. Puusta tehtyä työtasoa/leikkuulautaa, laminoitua/pinnoitettua puuta, laminaattikomposiittia tai muita materiaaleja, jotka eivät täytä lämpötilavaatimuksia, ei saa käyttää.
15. Katkaise yhteys painamalla Start/Stop-painiketta toiminnan aikana ja irrota sitten johto vetämällä pistokkeesta. Älä irrota pistoketta vetämällä johdosta.
16. Ole äärimmäisen varovainen, kun siirrät laitetta, joka sisältää kuumaa öljyä tai muita kuumia nesteitä.
17. Älä peitä mitään uunin osaa foliolla. Tämä saattaa johtaa uunin ylikuumentumiseen.
18. Ole äärimmäisen varovainen, kun otat pellin ulos tai hävität kuumaa rasvaa tai muita kuumia nesteitä.

TURVALLISUUSSTANDARDIT

19. Älä laita uuniin liian suuria ruokamääriä tai metallisia välineitä, sillä ne saattavat aiheuttaa tulipalon tai sähköiskuriskin.
20. Käytön aikana uuni saattaa sytyttää tulipalon, jos se on peitetty tai jos se on kosketuksessa herkästi syttyvien materiaalien, kuten verhojen tai seinien kanssa. Älä säilytä uunissa mitään käytön aikana.
21. Ole erittäin varovainen, kun käytät muusta kuin metallista tai lasista valmistettuja astioita.
22. Älä laita uuniin mitään seuraavista materiaaleista: pahvi, muovi, paperi tai muut herkästi syttyvät materiaalit.
23. Älä säilytä tässä uunissa mitään materiaaleja, paitsi valmistajien suosittelemia lisävarusteita, kun uuni ei ole käytössä.
24. Käytä suojaavia, eristettyjä uunikintaita aina, kun laitat kuumaan uuniin jotain tai otat sieltä jotain ulos.
25. Tässä laitteessa on karkaistusta lasista tehty turvaovi. Lasi on tavallista lasia vahvempaa, eikä se hajoa yhtä helposti. Karkaistua lasia voi hajota, mutta se ei hajoa teräväreunaisiksi sirpaleiksi. Vältä oven pinnan naarmuttamista tai reunojen vaurioittamista. Jos ovelta on naarmu, ota yhteyttä Anovaan välittömästi. www.support.anovaculinary.com

26. Sammuta uuni painamalla Start/Stop-painiketta hetken aikaa toiminnan aikana. Jotkut valot ja painikkeet näkyvät näytössä silloinkin, kun laite on pois päältä.

ALKUASENNUS

- ▶ Poista kaikki pakkausmateriaalit ja laput.
- ▶ Älä asenna tai käytä vahingoittunutta laitetta.
- ▶ Ole aina varovainen siirtäessäsi laitetta, sillä se on painava. Käytä umpikärkisiä kenkiä suojataksesi jalkojasi.
- ▶ Älä vedä tai nosta uunia kahvasta.
- ▶ Pidä vähintään 10 cm:n etäisyys muihin laitteisiin, seiiniin tai kaappeihin.

SÄHKÖLIITÄNTÄ

- ▶ Laite tulee liittää maadoitettuun pistorasiaan.
- ▶ Liitä suoraan seinäpistorasiaan.
- ▶ Älä käytä monipistokesovittimia tai jatkojohtoja.

TURVALLISUUSSTANDARDIT

KÄYTTÖ

- ▶ Tämä laite on tarkoitettu ruuanlaittoon. Osat ja lisävarusteet ovat kuumia käytön aikana. Käytä uunikintaita ja pannunalusia suojataksesi käsiä ja pintoja palamiselta. Käsittele kuumia kohteita varovaisesti.
- ▶ Tämä laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön.
- ▶ Älä muuta tämän laitteen määrittelyä.
- ▶ Älä jätä lapsia yksin tai valvomatta alueelle, jossa uuni on käytössä.
- ▶ Varmista, että tuuletusaukkojen edessä ei ole esteitä. Tuuletusaukon ympärillä oleva alue on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen.
- ▶ Seiso sivulla ja ole varovainen, kun avaat oven laitteen ollessa toiminnassa. Se saattaa vapauttaa kuumaa ilmaa ja höyryä.
- ▶ Älä paina ovea tai laita esineitä avoimen oven päälle.
- ▶ Älä käytä laitetta työtasona tai laskualustana.
- ▶ Älä käytä Anovan lisävarusteita muiden uunien tai laitteiden kanssa. Tämä saattaa vahingoittaa lisävarusteita.
- ▶ Avaa uunin ovi varovaisesti. Alkoholia sisältävien ainesosien käyttö saattaa johtaa alkoholin ja ilman seokseen.
- ▶ Älä anna kipinöiden tai avoimen tulen tulla kontaktiin laitteen kanssa, kun avaat oven.
- ▶ Älä laita laitteen lähelle tai päälle herkästi syttyviä tuotteita tai märkiä kohteita, joiden sisällä on herkästi syttyviä tuotteita.
- ▶ Ehkäise teräksen vauriot tai haalistuminen seuraavilla keinoilla:
 - Älä laita astioita tai muita esineitä suoraan uunin pohjalle.
 - Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
 - Älä pidä kosteita astioita ja ruokaa laitteen sisällä ruuanlaiton päätyttyä.
 - Ole varovainen, kun irrotat tai asennat lisävarusteita.

TURVALLISUUSSTANDARDIT

- ▶ Teräksen värin haalistuminen ei vaikuta laitteen toimintaan.
- ▶ Käytä syvää vuokaa tehdessäsi kosteita kakuja. Hedelmämehu aiheuttaa tahroja, jotka voivat olla pysyviä.
- ▶ Tämä laite on tarkoitettu vain ruuanlaittoa varten. Laitetta ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- ▶ Valmista ruokaa aina uunin ovi suljettuna.
- ▶ Älä sijoita uunia huonekalupaneelin (esim. oven) taakse, sillä käytön aikana kertyvä lämpö ja kosteus saattavat vaurioittaa laitetta, koteloa tai lattiaa.

HÖYRYKYPSENNYS

- ▶ Vaikka valmistaisit ruokaa ilman höyryä, vesisäiliön alapuolella olevasta höyryn poistoaukosta saattaa tulla ulos höyryä. Pidä kehonosat ja esineet pois tältä alueelta.
- ▶ Uunista tuleva höyry saattaa aiheuttaa palovammoja. Seiso pois tieltä ja ole varovainen, kun avaat oven höyrytoiminnon ollessa käytössä tai kun olet kypsentänyt ruokaa höyryllä. Pidä kädet ja kasvat pois tieltä.

- ▶ Älä käytä uunia kaapistojen lähellä. Höyryn liiallinen käyttö saattaa vaurioittaa huonekaluja ja kaapistoja.

HUOLTO

- ▶ Laita laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta ennen huoltoa.
- ▶ Varmista, että laite on kylmä. On olemassa riski, että lasipaneelit hajoavat.
- ▶ Jos oven lasipaneelit vahingoittuvat tai hajoavat, ota yhteyttä tukeen välittömästi.
- ▶ Puhdista laite säännöllisesti ehkäistaksesi pintamateriaalien heikkenemisen.
- ▶ Älä puhdista hankaavilla materiaaleilla tai puhdistusaineilla. Älä käytä puhdistuksessa myöskään metalliesineitä.
- ▶ Jos käytät uunisuihketta, noudata pakkauksen turvallisuusohjeita.

PALVELU

Ota yhteyttä asiakastukeen:
support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

TERVETULOA

Kiitos, että valitsit Anova Precision® -uunin!

Olemme iloisia siitä, että saamme tuoda tämän upean teknologian kotiisi. Työtasolle asetettava monikäyttöinen Anova Precision® -uuni, jossa on höyrytoiminto, tarjoaa saman korkealaatuisen ja tarkan lämpötilanhallinnan, jota asiakkaat nykyään odottavat Anovalta, sekä paljon muuta.

Anova Precision® -uuni muuttaa tapasi tehdä asioita. Emme malta odottaa, että näemme, mitä taikoja teet keittiössäsi!

Terveisin,

Anova-tiimi



PYSÄHDY! LUE ENNEN JATKAMISTA

Valmistele uuni ennen käyttöä. Tutustu sivuilla 206-210 oleviin kaavioihin ja tietoihin, jotta saat tietoja uunin toiminnasta.

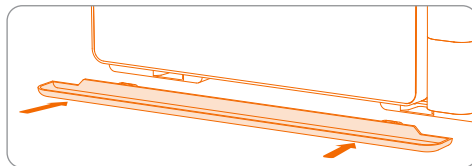
LÄMPÖVASTUKSEN VALMISTELEMINEN

1. Varmista, että uuni on sijoitettu hyvin tuuletetulle alueelle ja että se on kytketty pistorasiaan.
2. Poista laitteesta kaikki alkuperäiset pakkausmateriaalit sekä lisävarusteet.
3. Aseta uuni 15 minuutin ajaksi 180 °C:een käyttämällä **TAKALÄMPÖVASTUSTA** ja paina **START-PAINIKETTA**.
4. Anna uunin jäähtyä. Avaa ovi, jotta ilma pääsee ulos.
5. Aseta uuni 15 minuutin ajaksi 180 °C:een käyttämällä **YLÄ- JA ALALÄMPÖVASTUKSIA** ja paina **START-PAINIKETTA**.
6. Puhdista laite ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa. Lisätietoja on osiossa Hoito ja puhdistus.

HUOMAUTUS: Lämpövastukset saattavat tuottaa höyryä tai hajua, kun niiden pinnoite palaa pois.

OSIEN LIITTÄMINEN

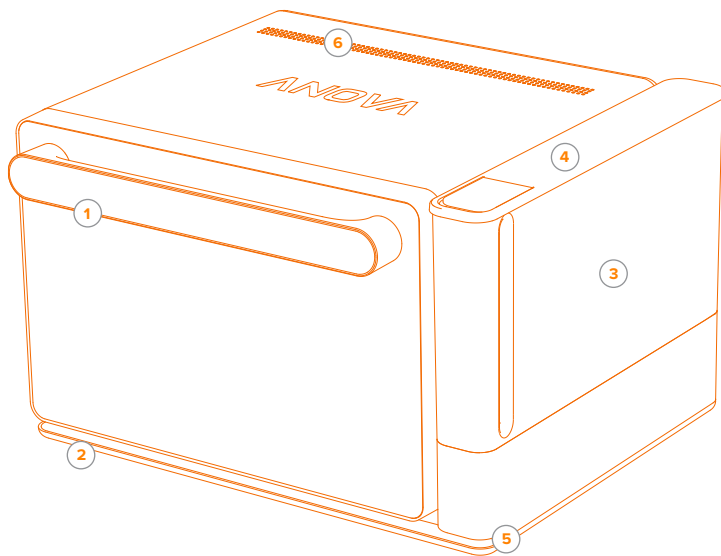
Asenna vesisäiliö liu'uttamalla se edestä taaksepäin uunin oikeaa puolta pitkin. Täytä tislattulla vedellä. Älä ylitä **MAKSIMI** vesirajaa. Aseta mukana tuleva tiputusastia paikalleen liu'uttamalla se uunin oven alle niin, että säiliön avoin puoli on ylöspäin.



HUOMAUTUS: Tislattun veden käyttö on suositeltavaa kalkkikertymien minimoimiseksi ja toiminnan ylläpitämiseksi.

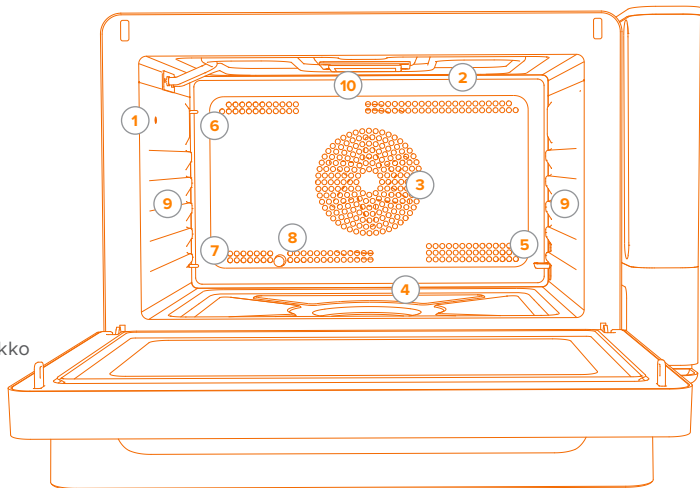
UUNISI

- 1 Kahva / Näytön säätimet
- 2 Tiputusastia
- 3 Vesisäiliö
- 4 Vesisäiliön kansi
- 5 Höyryn poistumisaukko
- 6 Ilmanvaihto



UUNIN SISÄLLÄ

- 1 Ruoka-anturin liitântä
- 2 Ylälämpövastus
- 3 Takalämpövastus / Kiertoilmatuuletin
- 4 Alalämpövastus
- 5 Kosteusanturi
- 6 Yläosan lämpötila-anturi
- 7 Alaosan lämpötila-anturi
- 8 Kalkinpoiston tyhjennysaukko
- 9 Kannattimet (5)
- 10 Valo



NÄYTÖN SÄÄTIMET



Anova Precision® -uuniin oven kahva on myös kosketusnäyttö.

Uunin asetuksia voi säätää manuaalisesti näytöllä tai Anova Precision® -uunin sovelluksessa.

- | | | | |
|---|----------------------------------|---|-------------------|
| 1 | Wi-Fi-yhteyden ilmainen | 3 | Lämpötilan tila |
| 2 | Lämpövastuksen valitsin | 4 | Lämpötilänäyttö |
| | • Ala • Ylä | 5 | Lämpötilasäätimet |
| | • Molemmat • Taka | | |

Asetukset

Höyryasetukset

10:00 °C
°F

9
000%

11 LLENAR

13

— +

10 — +

12 DESCALCIFICAR



6 Kypsystavoitteen valitsin

9 Höyrynäyttö

12 Kalkinpoiston ilmaisin

7 Kypsystavoitteen näyttö

10 Höyrysäätimet

13 Start/Stop

8 Kypsystavoitteen säätimet

11 Vesisäiliön täytön ilmaisin

HUOMAUTUS: Start/Stop-painike palaa valkoisen sijaan punaisena, jos on tapahtunut virhe.

LÄMPÖVASTUKSET

Anova Precision® -uunissa on kolme lämpövastusta ja tuuletin. Lämpövastukset valitaan erillään lämpötilan asettamisesta.



TAKAVASTUS 2000 W, max. 250 °C

Takalämpövastus sijaitsee uunin takaseinän takana. Se on kiertoilmatuulettimen ympärillä, mikä auttaa kierrättämään kuumaa ilmaa koko uunissa.

SOVELTUU PARHAITEN SEURAAVIIN TARKOITUKSIIN:

- ilmafriteeraus
- leipien leipominen
- paistien ja siipikarjan ruskistaminen
- Sous Vide -tila

HUOMAUTUS: Kiertoilmatuuletin toimii suurella nopeudella aina, kun takavastus on käytössä.



YLÄVASTUS 1900 W, max. 250 °C

Ylälämpövastus sijaitsee uunin katossa. Tämä vastus on paras vaihtoehto, kun haluat käyttää intensiivistä, suoraa lämpöä.

SOVELTUU PARHAITEN SEURAAVIIN TARKOITUKSIIN:

- ruskistaminen
- paahtaminen



ALAVASTUS 700 W, max. 180 °C

Alalämpövastus on uunin pohjan alapuolella. Tämä vastus kuluttaa muita vähemmän energiaa, ja se on paras vaihtoehto, kun haluat matalaa, hellää ja epäsuoraa lämmitystä.

SOVELTUU PARHAITEN SEURAAVIIN TARKOITUKSIIN:

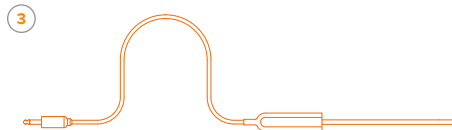
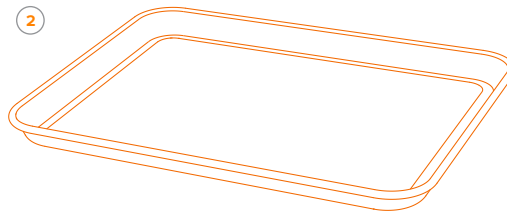
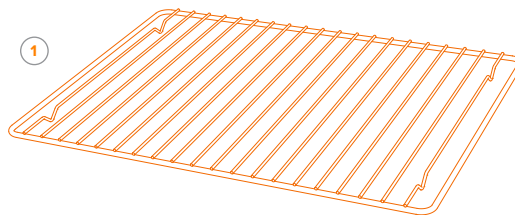
- kohottaminen
- fermentointi
- kuivaaminen

HUOMAUTUS: Perinteiseen leipomiseen perustuvissa resepteissä on paras käyttää sekä ylä- että alavastusta samaan aikaan.

MUKANA TOIMITETTAVAT LISÄVARUSTEET

- 1 Ritiä (2)
- 2 Pelti
- 3 Ruoka-anturi

HUOMAUTUS: Anova Precision® -uunin mukana toimitettavat ruostumattomasta teräksestä valmistettu pelti ja ritiä on suunniteltu toimimaan Anova Precision® uunin kanssa. Älä käytä peltejä muissa uuneissa tai laitteissa, sillä tämä saattaa vaurioittaa peltejä, jolloin ne eivät enää toimi Anova Precision® -uunissa suunnitellulla tavalla.



ASETUKSET

Näillä sivuilla viitataan sivuilla 10–11 olevaan näyttökaavioon.

LÄMPÖTILA JA KYPSYYSTAVOITE



Paina **LÄMPÖTILAN TILAA** laittaaksesi Sous Vide -tilan päälle tai pois päältä.

Paina viiden sekunnin ajan vaihtaaksesi lämpötilan mittayksikköä (F°/C°).

Paina pitkään **LÄMPÖTILAPAINIKKEITA + JA** - säätääksesi lämpötilaa.



Paina **KYPSYYSTAVOITETTA** vaihtaaksesi **AJASTIMEN** ja **ANTURIN** välillä. Näyttö muuttuu valintasi mukaan.

Paina pitkään **KYPSYYSTAVOITTEEN PAINIKKEITA + JA** - säätääksesi **AJASTINTA (TT:MM)** tai **ANTURIN** tavoitelämpötilaa.



Paina **START/STOP** aloittaaksesi ruuanlaiton asetusten valitsemisen jälkeen tai lopettaaksesi ruuanlaiton milloin tahansa.

HUOMAUTUS: Voit valmistaa reseptin saavuttamalla halutun lämpötilan sen sijaan, että määrittelet valmistusajan reseptiin merkityn ajan perusteella. Ruuanlaiton voi aloittaa ilman ajastinta.

LÄMPÖTILA

SOUS VIDE -TILA PÄÄLLÄ: 25–100 °C

SOUS VIDE -TILA POIS PÄÄLTÄ: 25–250 °C

SOUS VIDE -TILA

SOUS VIDE -TILA on innovatiivinen ruuanvalmistustapa Anova Precision® -uunissa. Sen ansiosta voit valmistaa perinteisen sous videen tapaisia ruokia, jolloin ruoka saavuttaa tarkan, tasaisen kypsyyden ilman, että se on ylikypsiä. Voit käyttää samoja valmistusaikoja ja lämpötiloja kuin perinteisessä sous vide -ruuanlaitossa, mutta ilman tarvetta vakuumpakata ruokaa tai täyttää vesisäiliötä.

ASETUKSET

Kun Sous Vide -tila on päällä, uuni mittaa ruuan lämpötilaa jatkuvasti käyttämällä huippuluokan **KOSTEUSANTURIA**. Anturi mittaa valmistuksen aikana haihtuvan veden lämpötilaa, ja uuni säätelee lämpötilaa, jotta ruoka ei ikinä kypsy enemmän kuin haluat.

Aivan kuten sous videssä, ruoka ei ruskistu eikä siitä tule rapeaa, kun käytät Sous Vide -tilaa. Jos haluat viimeistellä ruokasi ruskistamalla tai rapeuttamalla sen, lisää erillinen valmistusvaihe, jossa on korkea lämpötila ja jossa Sous Vide -tila on pois päältä. Voit ohjelmoida valmistusvaiheita reseptillesi Anova Precision® -uunin sovelluksessa tai syöttää uudet asetukset näyttöön manuaalisesti.

RUOKA-ANTURIN KÄYTTÖ

Käytä **RUOKA-ANTURIA** mitataksesi ruokiesi sisälämpötilat niiden kypsyessä. Aseta anturi ruuan paksuimpaan kohtaan tai sen keskelle. Kun liu'utat pellin uuniin, yhdistä anturijohdon toinen pää ruoka-anturin liitäntään, joka on uunin sisäpuolella vasemmassa yläkulmassa (katso sivu 5). Sekä uunin näyttö että Anova Precision® -uunin sovellus näyttävät ruuan ytimen lämpötilan anturin ollessa käytössä, ja voit määrittää haluamasi ytimen lämpötilan ruuanlaiton aikana. Ruoka-anturia voi käyttää, kun Sous Vide -tila on päällä tai pois päältä.

HUOMAUTUS: Ruoka-anturi mittaa ruuan ytimen lämpötilan 100 °C:een saakka.

ASETUKSET

Tällä sivulla viitataan näyttökaavioon sivuilla 10–11.

HÖYRYN KÄYTTÖ



Paina **HÖYRYPAINIKKEITA + TAI** - sääätäksesi höyryprosenttia.

Lopeta höyryn käyttö painamalla **HÖYRYSÄÄDINTÄ** -, kunnes prosenttimäärä on 0 ja näytössä lukee POIS PÄÄLTÄ.



Jos vesisäiliö on tyhjä ruuanlaiton aikana tai höyrytoiminnon käytön jälkeen, **TÄYTTÖILMAISIN** vilkkuu. Täytä vesisäiliö ja paina täyttöilmaisin jatkaaksesi höyrytoiminnon käyttöä.

HUOMAUTUS: Uuni ei voi vähentää ilmankosteutta keittiösi kosteutta matalammaksi. Jos valmistat ruokaa kosteassa ympäristössä, uuni ei välttämättä saavuta matalaa suhteellista kosteutta.

HÖYRYN TUOTTO

Voit lisätä ruuanvalmistusprosessiin höyryä valitsemalla höyryprosentin (0–100 %) näytössä tai sovelluksessa. Tämä aktivoi höyrytimen, joka lisää kosteutta uunin sisällä.

Kun uunia käytetään enintään 100 °C:n lämpötilassa, valitsemasi höyryprosentti tulkitaan suhteellisena kosteusprosenttina. Näissä lämpötiloissa uuni aktivoi höyrytimen vain, kun se on tarpeellista kosteustasojen ylläpitämiseksi, mikä saattaa olla harvinaista.

Kun höyrytoimintoa käytetään yli 100 °C:n lämpötiloissa, höyryä tuotetaan koko ruuanvalmistusprosessin aikana. Tässä tilassa uuni ei mittaa tai reagoi uunin sisällä olevaan kosteusmäärään.

YHDISTÄ WI-FI-VERKKOON

Kun yhdistät uunisi Anova Precision® -uunin sovellukseen Wi-Fi-yhteyden avulla, saat ainutlaatuisen ruuanlaittokokemuksen.

- 1 **LATAA** Anova Precision® -uunin sovellus älypuhelimellesi tai tablettiisi.
- 2 **MUODOSTA YHTEYS** haluamaasi Wi-Fi-verkkoon.
- 3 **AVAA** sovellus ja muodosta yhteys noudattamalla näyttöön tulevia ohjeita.



UUNIN NÄYTÖSSÄ

Uunin näytössä oleva Wi-Fi-kuvake näyttää yhteyden tilan.

SYKKIVÄ VALO: etsitään/yhdistetään

PYSYVÄ VALO: yhdistetty

SOVELLUKSEN KÄYTÖN EDUT

- ▶ Säädä uuniasi etänä ja seuraa ruuanvalmistusprosessia mistä tahansa.
- ▶ Selaa ja valmista ruokaa Anovaa varten tehtyjen reseptien avulla.
- ▶ Tee ja jaa omat reseptisi ja lisää sovellukseen ainesosat, vaiheet ja kuvat.
- ▶ Tallenna kaikki suosikkireseptisi.

HUOMAUTUS: Uunin käyttöön ei tarvita Wi-Fi-yhteyttä tai sovellusta. Jotkut toiminnot eivät kuitenkaan välttämättä ole saatavilla manuaalisessa käytössä.

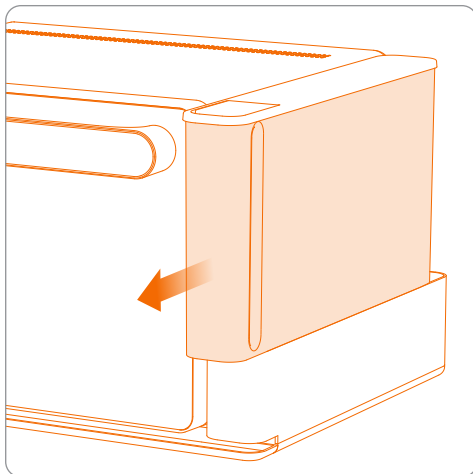
HOITO JA PUHDISTUS

YLEISPUHDISTUS

- ▶ Puhdista laitteen etuosa pehmeällä liinalla, lämpimällä vedellä ja puhdistusaineella.
- ▶ Käytä metallipinnoilla ruostumattomalle teräkselle tarkoitettua puhdistusainetta.
- ▶ Jos sisäpuolella alaosassa on mineraalikertymiä, käytä muutama tippa etikkaa, lämmintä vettä ja pehmeää sientä.
- ▶ Puhdista laitteen sisäpuoli jokaisen käytön jälkeen. Rasvakertymät ja muut ruokajäämät saattavat aiheuttaa tulipalon.
- ▶ Puhdista pinttynyt lika uuninpuhdistusaineella.
- ▶ Älä käytä hankaavia pesulaitteita tai puhdistusaineita. Nämä saattavat vahingoittaa uunin pintoja ja osia.

LISÄVARUSTEET

- ▶ Ruoka-anturin voi puhdistaa lämpimällä vedellä ja astianpesusaippualla. Älä upota anturia veteen tai laita sitä astianpesukoneeseen.
- ▶ Mukana tulevat ritilä ja pelti ovat astianpesukoneen kestäviä, tai ne voi pestä käsin. Älä puhdista niitä käyttämällä hankaavia puhdistusaineita tai välineitä tai teräväreunaisia esineitä. Nämä voivat vaurioittaa ruostumatonta terästä.
- ▶ Puhdista kaikki lisävarusteet jokaisen käytön jälkeen ja anna niiden kuivua täysin.
- ▶ Tarkista ja tyhjennä tiputusastia ennen ja jälkeen jokaista käyttöä varmistaaksesi, että se ei vuoda yli.



Kuva 1: Vesisäiliön irrottaminen

VESISÄILIÖN PUHDISTUS

1. Irrota vesisäiliö liu'uttamalla se ulospäin kuvan 1 osoittamalla tavalla.
2. Irrota vesisäiliön kansi.
3. Pese säiliö ja kansi hellävaraisesti pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesusaippualla.
4. Kuivaa vesisäiliö huolellisesti mikrokuituliinalla ja liu'uta se sitten paikalleen uunin sivulle.
5. Täytä vesisäiliö raikkaalla tislatulla vedellä ja laita kansi takaisin säiliön päälle.

HUOMAUTUS: Säiliö ja kansi eivät ole astianpesukoneen kestäviä.

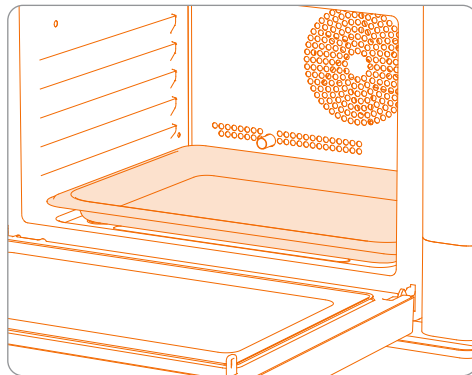
KALKINPOISTO-OHJELMA

Kun höyrystin on käytössä, laitteen sisälle kertyy kalkkikiveä veden kalkkipitoisuuden vuoksi. Jäännöskertymien säännöllinen kalkinpoisto pidentää uunin käyttöikää ja ehkäisee suorituskyvyn heikkenemistä.

Kalkinpoistoa suositellaan höyryttimen 30 käyttötunnin jälkeen. Automaattinen kalkinpoisto-ohjelma kestää noin 40 minuuttia.

Tämän ohjelman suorittamiseen tarvitaan kalkinpoistoainetta ja vettä.

HUOMAUTUS: Tislattun veden käyttö on suositeltavaa toiminnan ylläpitämiseksi.



Kuva 2: Pellin paikka kalkinpoiston aikana

KALKINPOISTO-OHJELMA

KALKINPOISTON VAIHEET

1. Irrota kaikki lisävarusteet. Laita pelti uunin pohjalle niin, että kalkinpoiston poistoaukko työntyy pellin reunan yli ja kaikki nesteet valuvat pellille. Katso kuva 2.
2. Irrota ja tyhjennä vesisäiliö, ja kiinnitä se sitten uudelleen uuniin.
3. Sekoita noin 200 ml kalkinpoistoainetta 1 litraan vettä, ja kaada se vesisäiliöön.
4. Aloita kalkinpoisto-ohjelma painamalla **KALKINPOISTON ILMAISINTA** näytössä tai sovelluksessa. Ensimmäinen vaihe kestää noin 30 minuuttia.
5. Varmista ensimmäisen vaiheen jälkeen, että vesisäiliössä ei ole jäljellä puhdistusainetta. Jos on, irrota vesisäiliö, tyhjennä puhdistusaine, huuhtelee säiliö vedellä ja kiinnitä se takaisin paikalleen.
6. Lisää vesisäiliöön 1 litra tislattua vettä.
7. Aloita ohjelman toinen vaihe painamalla **KALKINPOISTON ILMAISINTA** näytössä tai sovelluksessa. Toinen vaihe kestää noin 10 minuuttia.
8. Kun ohjelma on päättynyt, ota pelti pois uunista ja puhdista se.
9. Pyyhi uunin sisältä kosteus kuivalla liinalla. Anna sen kuivua kokonaan ovi auki.

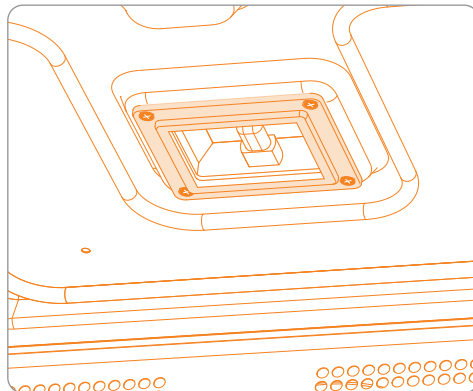
VAIHDA VALOPOLTTIMO

Anova Precision® -uuni käyttää korkean lämpötilan G9-halogeenilamppua, 220-240 V, 25 W luukun sisällä. Jos valo pitää vaihtaa, noudata näitä ohjeita:

1. Irrota uunin sähköjohto irti pistorasiasta
2. Varmista, että uuni on jäähtynyt ennen polttimon vaihtoa.
3. Avaa ovi ja katso uunin yläpintaa.
4. Irrota varovasti kaikki neljä ruuvia, joilla valon suojuksen kiinnitetty. Katso kuva 3.
5. Kun irrotat viimeistä ruuvia, laita käsi suojuksen päälle, jotta se ei putoa.
6. Aseta suojuksen syrjään.
7. Tartu polttimoon varovaisesti ja vedä se suoraan pois liitännästä (kohti uunin etuosaa).

8. Aseta uusi polttimo paikalleen ja noudata näitä ohjeita takaperin laittaaksesi kaikki osat paikoilleen.

HUOMAUTUS: Älä kiristä ruuveja liian tiukalle, sillä tämä saattaa vaurioittaa lasia.



Kuva 3: Valon suojuksen ja ruuvit

ANOVA PRECISION[®] OVN

BRUKERVEILEDNING

SIKKERHETSSTANDARDER

Utfør alltid grunnleggende sikkerhetstiltak når du bruker elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Ikke rør varme flater. Bruk håndtak eller brytere.
3. For å beskytte mot elektrisk støt, må ikke ledninger, støpsler eller apparatet legges i vann eller annen væske.
4. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
5. Ta ut støpselet fra stikkkontakten når du ikke bruker apparatet og før rengjøring. La det avkjøles før du monterer eller demonterer deler.
6. Ikke bruk noe apparat med skadet ledning eller støpsel. Hvis apparatet ikke virker som det skal, eller er skadet på noen måte, ta straks kontakt med Anova. **www.support.anovaculinary.com**
7. Må ikke brukes utendørs.
8. La ikke ledningen komme i kontakt med varme flater eller henge over kanten på et bord eller en benk der barn kan ta tak i den eller snuble over den.
9. Må ikke plasseres på eller i nærheten av varm gass eller elektrisk kokeplate, eller i en oppvarmet ovn eller mikrobølgeovn.
10. Husholdningsapparatet må ikke brukes til noe annet formål enn det det er beregnet til.
11. Må ikke rengjøres med stålull. Biter kan bryttes av platen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
12. Produsenten av husholdningsapparatet anbefaler ikke bruk av tilleggssutstyr og kan forårsake alvorlige skader.
13. Når ovnen er i bruk, sørg for minst 4 tommer (10 cm) luft på alle sider av ovnen for å gi tilstrekkelig luftsirkulasjon.
14. Ovnen bør kun plasseres på granitt, rustfritt stål, betong, marmor, stein eller annet materiale som er bekreftet å tåle temperaturer opptil 90 °C (194 °F). Slakterblokker, laminert/lakkert tre, komposittlaminat eller annet materiale som ikke er bekreftet å møte temperaturkravene, bør ikke brukes.
15. For å koble fra, trykk på Start/Stopp-knappen under bruk og fjern deretter ledningen ved å ta tak i støpselet og trekke det ut. Trekk aldri ut kontakten ved å trekke i ledningen.
16. Vær ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller annen varm væske.
17. Ikke dekk til noen del av ovnen med aluminiumsfolie. Dette kan føre til overoppheting av ovnen.
18. Vær ekstremt forsiktig når du fjerner brett eller kaster

SIKKERHETSSTANDARDER

- varmt fett eller annen varm væske.
19. Volumøs mat eller store metallredskaper må ikke settes i ovnen, da de kan føre til brann eller risiko for elektrisk støt.
 20. Når ovnen er i bruk kan brann oppstå hvis ovnen dekkes til eller er i kontakt med brannfarlig materiale, inkludert gardiner, vegger, o.l. Ikke oppbevar eller legg noe på ovnen når den er i bruk.
 21. Det må utvises ekstrem forsiktighet ved bruk av beholdere som er laget av annet enn metall eller glass.
 22. Ikke legg noe av følgende i ovnen: papp, plast, papir eller andre brannfarlige materialer.
 23. Ikke oppbevar noe annet i ovnen når den ikke er i bruk, enn tilbehør anbefalt av produsenten.
 24. Bruk alltid beskyttende, isolerte gryteklater når noe settes inn eller tas ut fra den varme ovnen.
 25. Dette apparatet har en dør av herdet sikkerhetsglass. Glasset er sterkere enn vanlig glass og mer resistent mot knusing. Herdet glass kan knuses, men bitene vil ikke ha skarpe kanter. Unngå å ripe dørflaten eller lage hakk i kantene. Hvis det er en ripe eller et hakk i døren, ta straks kontakt med Anova. **www.support.anovaculinary.com**

26. For å slå av ovnen, trykk på Start/Stopp-knappen under bruk og hold knappen inne et øyeblikk. Noen lys og knapper vil fortsatt være synlige på skjermen når enheten er avslått.

FØRSTEGANGSOPPSETT

- ▶ Fjern all emballasje og etiketter.
- ▶ Ikke installer eller bruk et skadet apparat.
- ▶ Vær alltid forsiktig når det flyttes, da det er tungt. Bruk lukket føttøy for å beskytte føttene.
- ▶ Ikke trekk eller løft ovnen etter håndtaket.
- ▶ Sørg for minimumsavstand på 4 tommer (10 cm) fra andre apparater og enheter, vegger eller skap.

ELEKTRISK TILKOBLING

- ▶ Apparatet må kobles til et jordet uttak.
- ▶ Koble direkte til et vegguttak.
- ▶ Ikke bruk grenuttak og skjøteledninger.

SIKKERHETSSTANDARDER

BRUK

- ▶ Dette er et apparat for tilberedning av matvarer. Deler og utstyr er varme når ovnen er i bruk. Bruk grytekluter og underlag for å beskytte hender og overflater mot varmen. Vær forsiktig ved håndtering av varme ting.
 - ▶ Dette apparatet er kun til husholdningsbruk.
 - ▶ Ikke endre spesifikasjonene for dette apparatet.
 - ▶ Ikke la barn være alene eller uten tilsyn der ovnen er i bruk.
 - ▶ Påse at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert. Området rundt ventilen er varmt under og etter bruk.
 - ▶ Stå til siden og vær forsiktig når du åpner døren mens apparatet er i bruk. Varm luft og damp kan slippe ut.
 - ▶ Ikke bruk trykk eller la gjenstander ligge på den åpne døren.
 - ▶ Ikke bruk apparatet som en arbeidsflate eller underlag for oppbevaring av ting.
- ▶ Ikke bruk Anova-tilbehør med andre ovner eller apparater. Dette kan føre til skade på tilbehøret.
 - ▶ Åpne ovnsdøren forsiktig. Bruken av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
 - ▶ Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.
 - ▶ Ikke legg brannfarlige produkter eller gjenstander som er fuktet med brannfarlige produkter, i nærheten av eller på apparatet.
 - ▶ For å unngå skade eller misfarging av stålet:
 - Ikke legg kokekar eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnen.
 - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen.
 - Ikke oppbevar fuktige fat og mat i apparatet etter at tilberedningen er fullført.
 - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehøret.

SIKKERHETSSTANDARDER

- ▶ Misfarging av stålet har ingen effekt på apparatets ytelse.
- ▶ Bruk en dyp panne til saftige kaker. Fruktjuice kan gi permanente flekker.
- ▶ Dette apparatet er kun til tilberedning av mat. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rom.
- ▶ Påse at døren alltid er lukket ved tilberedning av mat.
- ▶ Ikke plasser ovnen bak et møbelpanel (f.eks. en dør) da varme og fuktighet kan bygges opp under bruk, som kan medføre skade på apparatet, kabinettet eller gulvet.

DAMPKOKING

- ▶ Selv når du tilbereder mat uten damp, kan damp slippe ut fra damputløpet under vanntanken. Sørg for at kroppsdeler og gjenstander holdes borte fra dette området.
- ▶ Damp som slipper ut, kan gi brannskader på hud og gjenstander. Stå til siden og vær forsiktig når du åpner døren mens dampfunksjonen er aktivert eller etter dampkoking. Hold unna hender og ansikt.

- ▶ Ikke bruk ovnen i nærheten av kjøkkenskap. For mye bruk av damp kan føre til skade på møbler og skap.

VEDLIKEHOLD

- ▶ Før vedlikehold utføres, deaktiver apparatet og koble fra støpselet fra strømuttaket.
- ▶ Påse at apparatet er kaldt. Det er risiko for at glasspanelene kan knuses.
- ▶ Ta straks kontakt med teknisk support hvis glasspanelene i døren skades eller knuses.
- ▶ Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre at overflatematerialet svekkes.
- ▶ Ikke rengjør med slipende rengjøringsmaterialer eller -stoffer, eller metallgjenstander.
- ▶ Hvis du bruker en ovnspray, følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen.

SERVICE

Ta kontakt med kundesupport:
support@anovaculinary.com
www.support.anovaculinary.com

VELKOMMEN

Takk for at du valgte Anova Precision® ovn!

Vi er glad for å gi hjemmet ditt denne utrolige teknologien. Med den dampaktiverte kombiovn Anova Precision® får du den samme kontrollen av høy kvalitet og presise temperaturen som kunder har skjønnet de kan forvente fra Anova, og mye mer.

Anova Precision® ovn vil forandre måten du tilbereder all mat på. Vi gleder oss til å se magien du lager på kjøkkenet!

Hilsen

Anova-teamet



STOPP! LES FØR DU FORTSETTER

Klargjør ovnen til bruk. Se diagrammer og informasjon på side 228-232 i denne veiledningen for detaljer om bruk.

KLARGJØRING AV VARMEELEMENT

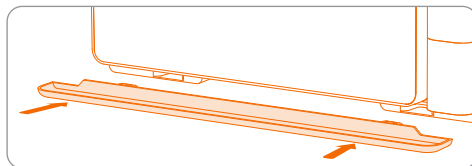
1. Påse at ovnen er plassert på et godt ventilerert sted og at støpselet er satt i.
2. Fjern all original emballasje, i tillegg til tilbehør, fra apparatet.
3. Still ovnen til 356 °F (180 °C) med **BAKRE VARMEELEMENT** i 15 minutter og trykk på **START**.
4. La ovnen avkjøles. Åpne døren for at luft ventilleres ut.
5. Still ovnen til 356 °F (180 °C) med **ØVRE OG NEDRE VARMEELEMENTER** i 15 minutter og trykk på **START**.
6. Rengjør apparatet og tilbehøret før førstegangsbruk. Se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring» for mer informasjon.

MERK: Varmeelementene kan avgis damp og lukt når beleggene brennes av.

SETT PÅ DELER

Installer vanntanken ved å skyve den forfra og bakover langs høyre side av ovnen. Fyll med destillert vann. Ikke fyll på forbi **MAKS** vannstreken.

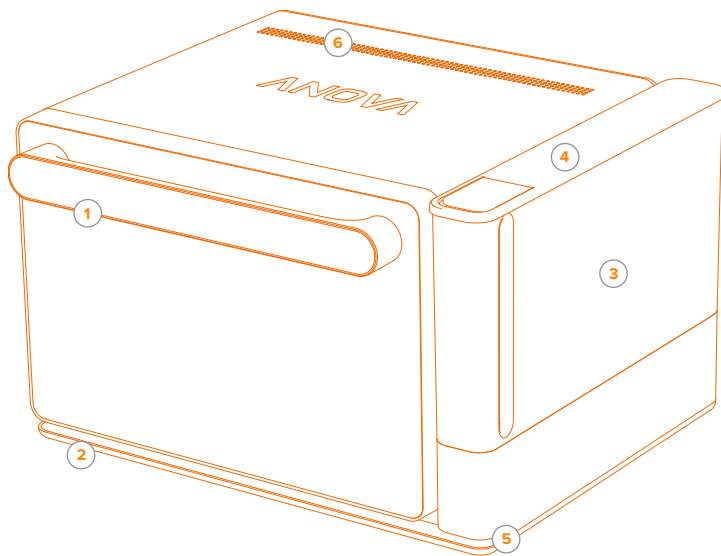
Koble til dryppskålen som følger med, ved å skyve den under ovnsdøren med siden med det åpne reservoaret vendt opp.



MERK: Destillert vann anbefales for å minimere kalkansamling og ivareta riktig funksjon.

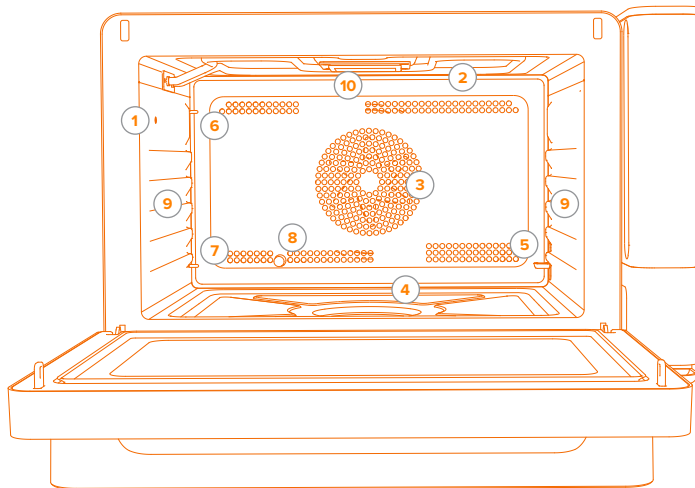
DIN OVN

- 1 Håndtak / skjermkontroller
- 2 Dryppskål
- 3 Vanntank
- 4 Lokk til vanntank
- 5 Damputløp
- 6 Ventilasjon

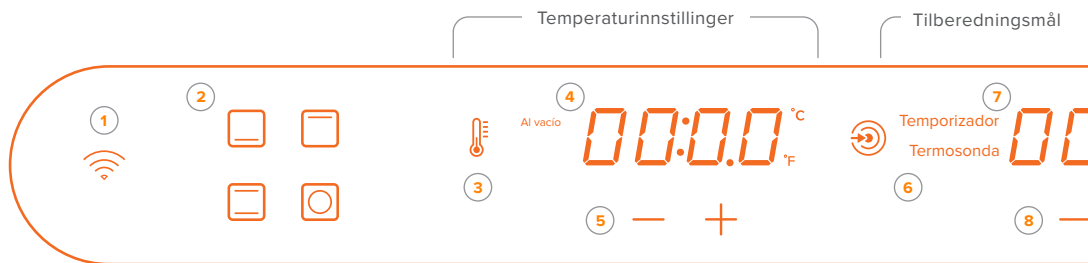


INNSIDEN AV OVNEN

- 1 Åpning til matsonde
- 2 Øvre varmeelement
- 3 Bakre varmeelement / konveksjonsvifte
- 4 Nedre varmeelement
- 5 Våttemperatursensor
- 6 Øvre temperatursensor
- 7 Nedre temperatursensor
- 8 Avkalkings avløp
- 9 Brettposisjoner (5)
- 10 Lys



SKJERMKONTROLLER



Dørhåndtaket på Anova Precision® ovn er også berøringsskjermen.

Ovnsinnstillinger kan styres manuelt fra skjermen eller Anova Precision® ovn-appen.

- 1 Indikator for wifi-tilkobling
- 2 Varmeelementvelger
 - Nederste
 - Øverste
 - Begge
 - Bakre
- 3 Temperaturmodus
- 4 Temperaturskjerm
- 5 Temperaturkontroller
- 6
- 7
- 8



- 6 Tilberedningsmålvelger
- 7 Tilberedningsmålskjerm
- 8 Tilberedningsmålskontroller

- 9 Dampskjerm
- 10 Dampkontroller
- 11 Indikator for påfylling av vanntank

- 12 Avkalkingsindikator
- 13 Start/Stopp

MERK: Start/Stopp-knappen går fra hvit til rød hvis det er en feil.

VARMEELEMENTER

Anova Precision® ovn har tre varmeelementer og en vifte. Valg av varmeelementer skjer atskilt fra innstilling av temperaturmålene.



BAKRE ELEMENT 2000 W, maks. 482 °F (250 °C)

Bakre varmeelement sitter bak bakveggen i ovnsrommet. Det strekker seg rundt konveksjonsviften, og gjør det enklere å sirkulere varme gjennom hele ovnen.

BEST FOR:

- luft-steking
- brødbaking
- bruning av stek eller fjærfe
- Sous Vide-modus

MERK: Konveksjonsviften vil alltid kjøre ved høy hastighet når det bakre elementet er i bruk.



ØVRE ELEMENT 1900 W, maks. 482 °F (250 °C)

Det øvre varmeelementet er plassert inni taket i ovnen. Dette elementet er det beste valget når du ønsker intens, direkte varme.

BEST FOR:

- grilling
- toasting



NEDRE ELEMENT 700 W, maks. 356 °F (180 °C)

Det nedre varmeelementet ligger under bunnen av ovnen. Dette elementet har lavere effekt enn de andre, og er det beste valget når du vil ha lav, skånsom, indirekte varme.

BEST FOR:

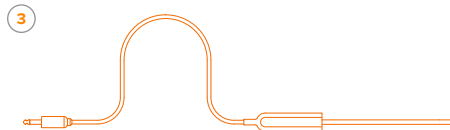
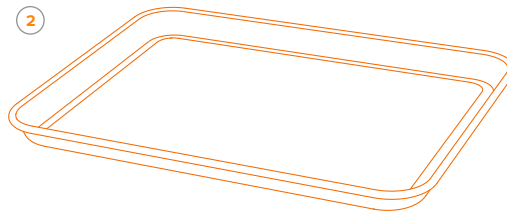
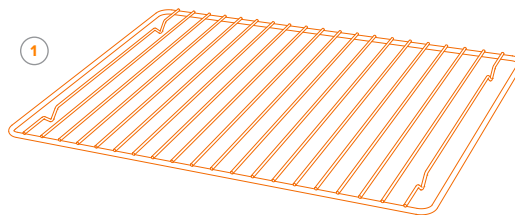
- heving
- fermentering
- dehydrering

MERK: Bruk av både øvre og nedre elementer samtidig er best for oppskrifter basert på tradisjonell baking.

TILBEHØR SOM ER INKLUDERT

- 1 Metallrist (2)
- 2 Lukket panne
- 3 Matsonde

MERK: Pannen og risten av rustfritt stål som følger med Anova Precision® ovn er designet til å brukes sammen med Anova Precision® ovn. Ikke bruk pannene med andre ovner eller apparater, da det kan resultere i skade på pannene, så de ikke lenger vil virke med Anova Precision® ovn som tiltenkt.



INNSTILLINGER

Disse sidene henviser til skjermdiagrammet på side 10-11.

TEMPERATUR OG STEKEMÅL



Trykk på **TEMPERATURMODUS** for å slå Sous Vide-modus på eller av.

Hold inne i 5 sekunder for å bytte temperaturenhet (F°/C°).

Trykk eller hold inne **temperaturkontrollene + OG** - for å justere temperaturen.



Trykk på **STEKEMÅL** for å veksle mellom **TIDTAKER** eller **SONDE**. Skjermen endres avhengig av målet du har valgt.

Trykk eller holde inne **målkontrollene + OG** - for å justere **TIDTAKEREN (TT:MM)** eller **SONDENS** måltemperatur.



Trykk på **START/STOPP** for å starte tilberedningen etter at innstillingene er valgt, eller for å avbryte mattilberedningen når som helst.

MERK: Du kan tilberede en oppskrift basert på en temperatur i stedet for en mengde tid. En tidtaker kreves ikke til å starte tilberedningen.

TEMPERATUROMRÅDE

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

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

SOUS VIDE-MODUS

SOUS VIDE-MODUS er en innovativ metode for matlaging med Anova Precision® ovn. Du kan bruke den til å tilberede mat på en måte som ligner på tradisjonell sous vide, der maten skånsomt når presis gjennomsteking fra kant til kant, uten oversteking. Du kan bruke samme tilberedningstider og temperaturer som du er vant til med sous vide, men med tilleggsfordelen med at du ikke lenger trenger å pakke inn maten eller fylle et kar med vann.

INNSTILLINGER

Når Sous Vide-modus er på, måler ovnen kontinuerlig temperaturen maten utsettes for ved hjelp av den høyteknologiske **VÅTTEMPERATURENSENOREN**. Denne sensoren måler temperaturen på vannfordampningen gjennom hele tilberedningen, og ovnen regulerer den temperaturen så maten aldri stekes utover innstillingen.

Akkurat som i Sous Vide-modus, blir ikke mat brunet og får ingen sprø skorpe med Sous Vide-modus. For å fullføre maten med grilling, bruning eller en sprø konsistens, legg til et eget stekestadium med høy varme og Sous Vide-modus avslått. Du kan programmere stekestadier for oppskriften din i Anova Precision® ovn-appen, eller legge inn nye innstillinger manuelt på skjermen.

BRUKE MATSONDEN

Bruk **MATSONDEN** til å måle matens kjernetemperatur under steking. Sett sonden inn i den tykkeste delen, eller midt i maten. Når du skyver pannen inn i ovnen, sett den motsatte enden av sondekabelen inn i matsondeporten, som sitter øverst til venstre i ovnen (se side 5). Både ovnskjermen og Anova Precision® ovn-appen viser deg kjernetemperaturen på maten når sonden er i bruk, slik at du kan legge inn ønsket kjernetemperatur under tilberedning. Matsonden kan brukes med Sous Vide-modus av eller på.

MERK: Matsonden måler matens kjernetemperatur opptil 212 °F (100 °C).

INNSTILLINGER

Denne siden henviser til skjermdiagrammet på side 10-11.

BRUKE DAMP



Trykk på **dampkontrollene + ELLER** - for å justere dampprosenten.

For å slutte å bruke damp, trykk på **dampkontrollen** - til prosenten blir 0 og det står "AV" på skjermen.



Hvis vanntanken er tom under eller før tilberedning med damp, blinker **PÅFYLLINGSINDIKATOREN** . Fyll vanntanken og trykk deretter på påfyllingsindikatoren for å fortsette dampstrømmen.

MERK: Ovnene kan ikke avfukte luften utover fuktigheten i ditt eget kjøkken. Hvis du steker i et fuktig miljø, er det mulig at ovnen ikke kan nå lav relativ fuktighet.

DAMPGENERERING

Du kan tilsette damp til tilberedningsprosessen ved å oppgi en dampprosent (0–100 %) på skjermen eller i appen. Da tilsettes fuktighet i ovnen.

Når du steker ved 212 °F (100 °C) eller lavere, blir dampprosenten du stilte inn tolket som en prosent av relativ fuktighet. I dette temperaturområdet aktiverer ovnen kun dampgeneratoren når det er nødvendig for å opprettholde fuktighetsnivåene, som kan være sjeldent.

Men når damp brukes ved temperaturer over 212 °F (100 °C), genereres damp konstant gjennom tilberedningsprosessen. I denne modusen måler eller reagerer ikke ovnen på mengden med fuktighet på innsiden.

KOBLE TIL WIFI

Når du kobler ovnen til Anova Precision® ovn-app med wifi, får du den ultimate tilberedningsopplevelsen.

- 1 **LAST NED** Anova Precision® ovn-app på smarttelefonen eller nettbrettet ditt.
- 2 **KOBLE** til ditt foretrukne wifi-nettverk.
- 3 **ÅPNE** appen og følg instruksjonene på skjermen for å koble til.



PÅ OVNSKJERMEN

Wifi-ikonet på ovnskjermen viser tilkoblingsstatus.

PULSERENDE LYS: søker/kobler til

KONTINUERLIG LYS: tilkoblet

FORDELER MED Å BRUKE APPEN

- ▶ Still inn ovnen med fjernkontroll, og følg med på tilberedningsprosessen fra hvor som helst.
- ▶ Bla og lag mat fra en samling av brukervennlige oppskrifter, laget eksklusivt for Anova.
- ▶ Lag og del dine egne oppskrifter med ingredienser, prosedyre og bilder.
- ▶ Lagre alle favorittoppskriftene dine.

MERK: WiFi-tilkobling og appen kreves ikke for å bruke ovnen. Men noen funksjoner vil kanskje ikke være tilgjengelige ved manuell bruk.

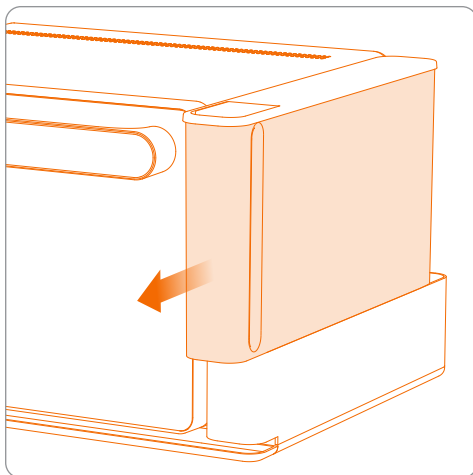
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

GENERELL RENGJØRING

- ▶ Rengjør fronten av apparatet med en myk klut med varmt vann og rengjøringsmiddel.
- ▶ Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål for å rengjøre metallflater.
- ▶ Ved mineralsk ansamling i bunnen av ovnen innvendig, bruk noen dråper destillert eddik med varmt vann og en myk svamp.
- ▶ Rengjør alltid innsiden av apparatet etter bruk. Fettakkumulering eller andre matrester kan resultere i brann.
- ▶ Fjern vanskelig smuss med ovnrengjøringsmiddel.
- ▶ Ikke bruk stålull eller slipende rengjøringsmidler. Disse kan føre til skade på utsiden av ovnen og deler av den.

TILBEHØR

- ▶ Rengjør matsonden med varmt vann og oppvasksåpe. Ikke senk sonden i vann eller legg den i oppvaskmaskinen.
- ▶ Både brettene og risten kan vaskes i oppvaskmaskin, eller for hånd. Ikke rengjør dem med slipemidler, skrubbesvamper eller skarpe gjenstander. Disse kan skade overflaten av rustfritt stål.
- ▶ Rengjør alt tilbehør etter bruk og la dem tørke helt.
- ▶ Sjekk og tøm dryppskålen før og etter hver gang mat tilberedes for å sikre at den ikke renner over.



figur 1: ta ut vanntanken

RENGJØRING AV VANNTANK

1. Ta ut vanntanken ved å skyve den utover som vist i fig. 1.
2. Ta av lokket på vanntanken.
3. Vask tanken og lokket forsiktig med en myk klut eller ikke-slipende svamp med varmt vann og oppvasksåpe.
4. Tørk av vanntanken forsiktig med mikrofiberklut. Skyv den deretter tilbake på plass i siden av ovnen.
5. Fyll vanntanken med friskt, destillert vann og sett lokket på tanken igjen.

MERK: Tanken og lokket kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

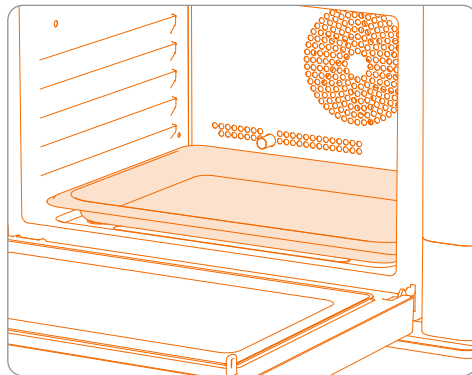
DESKALERINGSSYKLUS

Når dampgeneratoren er i bruk, skjer det en ansamling av kalk inne i den på grunn av vannets kalsiuminnhold. Periodisk avkalking av restansamling kan forlenge levetiden på ovnen og forhindre svekkelse i ytelse.

Avkalking anbefales etter 30 timers bruk av damp. Den automatiske avkalkingssyklusen tar ca. 40 minutter.

Du må bruke en avkalkingsløsning og vann for å utføre denne syklusen.

MERK: Destillert vann anbefales for å bidra til riktig driftsfunksjon.



figur 2: plassering av brett under avkalking

DESKALERINGSSYKLUS

AVKALKINGSPROSEDYRE

1. Ta ut alt tilbehøret. Legg brettet nederst i ovnsrommet slik at avkalkingsutløpet stikker ut over kanten på brettet for å fange opp væsken. Se fig. 2.
2. Ta ut vanntanken og tøm den, og sett den deretter tilbake i ovnen.
3. Bland ca. 200 ml avkalkingsløsning med 1 liter vann og hell det i vanntanken.
4. Aktiver avkalkingssyklusen ved å trykke på **AVKALKINGSINDIKATOREN** på skjermen eller i appen. Den første fasen tar ca. 30 minutter.
5. Etter slutten på den første fasen, påse at det ikke ligger noe rengjøringsmiddel igjen i vanntanken. Ta i så fall ut tanken, tøm ut løsningen, skyll tanken med vann og sett den inn igjen.
6. Tilsett 1 liter destillert vann til vanntanken.
7. Aktiver andre fase av syklusen ved å trykke på **AVKALKINGSINDIKATOREN** på skjermen eller i appen. Den andre fasen tar ca. 10 minutter.
8. Når syklusen er fullført, ta ut brettet og rengjør det.
9. Tørk av eventuell fuktighet i ovnen med tørr klut. La den tørke helt med døren åpen.

SKIFT LYSPÆRE

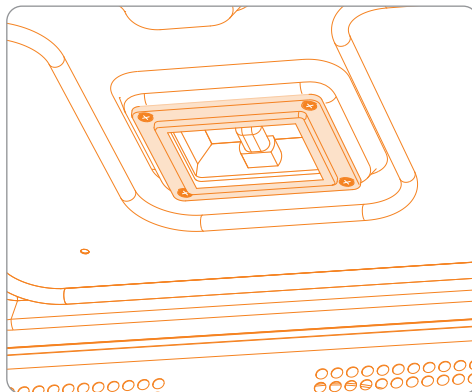
Anova Precision® ovn benytter høytemperatur G9 halogenlampe, 220-240 V, 25 W inne i ovnsrommet. Følg prosedyren under hvis lampen må byttes ut:

1. Trekk ut støpselet til ovnen fra strømforsyningen
2. Sjekk at ovnen er avkjølt.
3. Åpne døren og se opp på den øvre flaten i ovnsrommet.
4. Ta forsiktig ut alle fire skruer som holder lysdekelet på plass. Se fig. 3.
5. Når du tar ut fjerde og siste skruer, legg en hånd over dekelet for å forhindre at det faller av.
6. Ta dekelet til side.
7. Ta forsiktig tak i pæren og trekk den rett ut

fra kontakten (mot forsiden av ovnen).

8. Sett i en ny pære og følg disse punktene i motsatt rekkefølge for å montere igjen

MERK: Ikke stram skruene for hardt, da dette kan skade glasset.



figur 3: lysdeksel og skruer

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

