

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

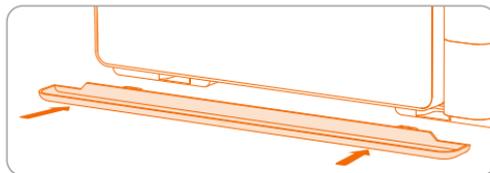
1. Assicurarsi che il forno sia collegato e situato in un'area ben ventilata.
2. Rimuovere dall'apparecchio tutti gli imballaggi originali e gli accessori.
3. Impostare il forno a 180 °C utilizzando la **RESISTENZA POSTERIORE** per 15 minuti e premere **AVVIA**.
4. Lasciare raffreddare il forno. Aprire 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.

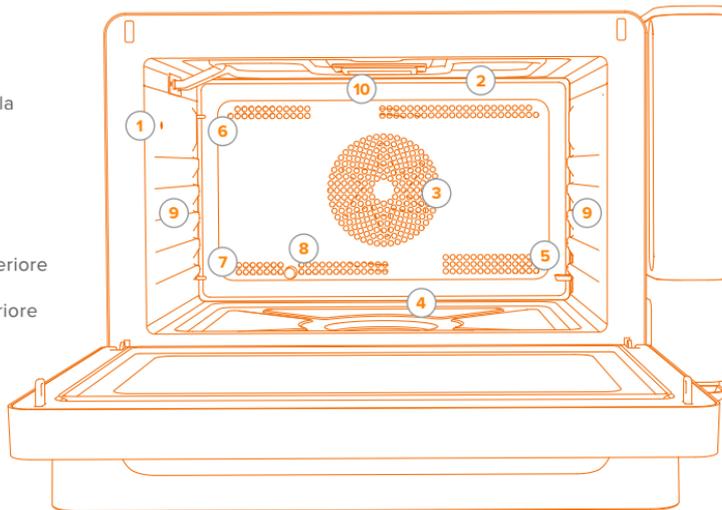
IL FORNO

- 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:

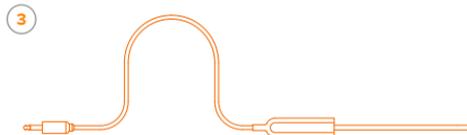
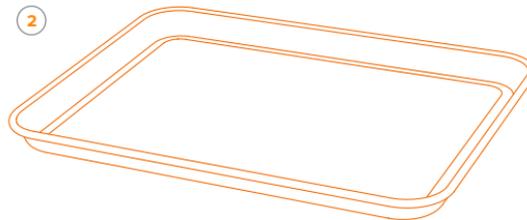
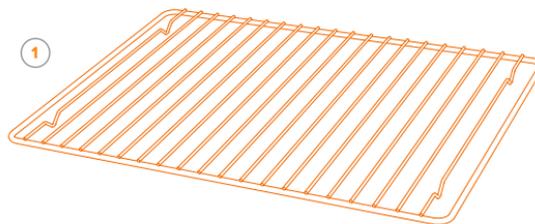
- lievitazione
- fermentazione
- disidratazione

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.

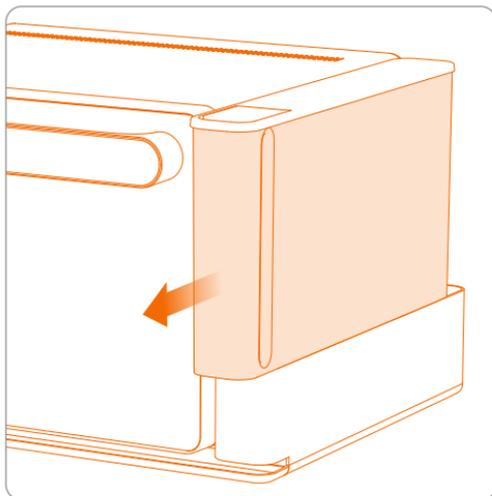


Figura 1. Rimozione del serbatoio dell'acqua

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.

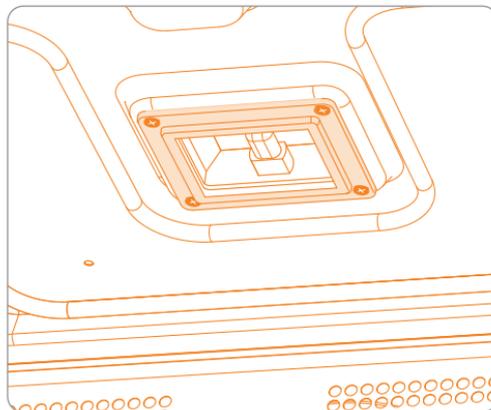


Figura 3. Coperchio della lampadina e viti

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

