

# ANOVA PRECISION<sup>®</sup> 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](http://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](http://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 ovns bund.
  - Placer aldrig stanniol direkte på ovns 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.

### VEDLIGEHOELDELSE

- ▶ 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

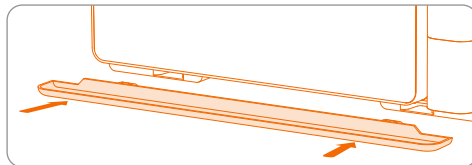
1. Sørg for, at ovnen står et sted med god ventilation, og at stikket er sat i stikdåsen.
2. Fjern al original emballage og alt tilbehør fra apparatet.
3. Indstil ovnen til 180 °C ved at bruge det **BAGESTE VARMELEMENT** i 15 minutter, og tryk derefter på **START**.
4. Lad ovnen køle af. Åbn ovenlågen 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 ovenlågen, så den åbne beholderside vender opad.

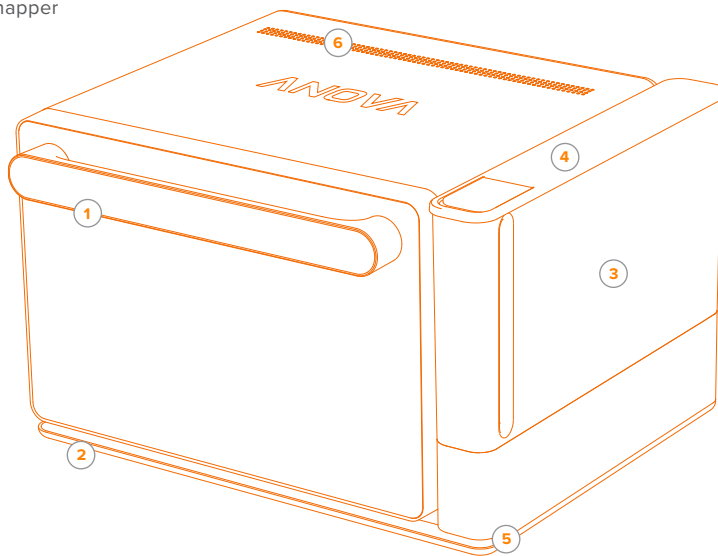


**BEMÆRK:** Det anbefales at bruge destilleret vand for at minimere kalkaflejringer og sikre en korrekt funktion.

## DIN OVN

---

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

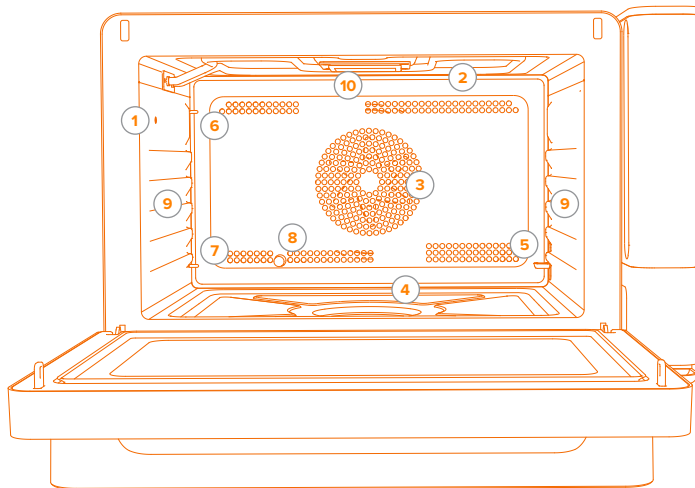




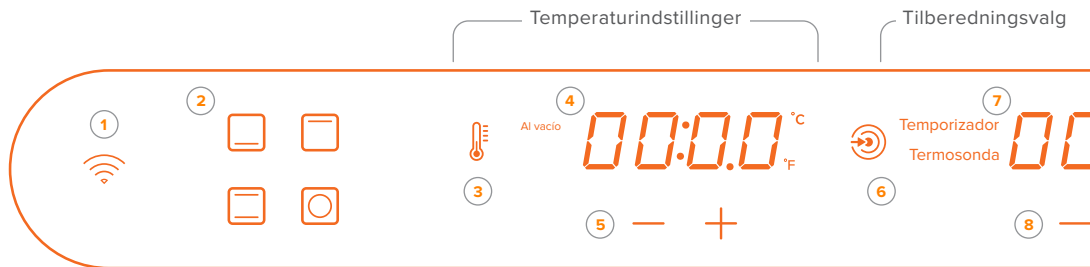
## OVNRUMMET

---

- 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 ovnloftet. 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 ovnbunden. 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

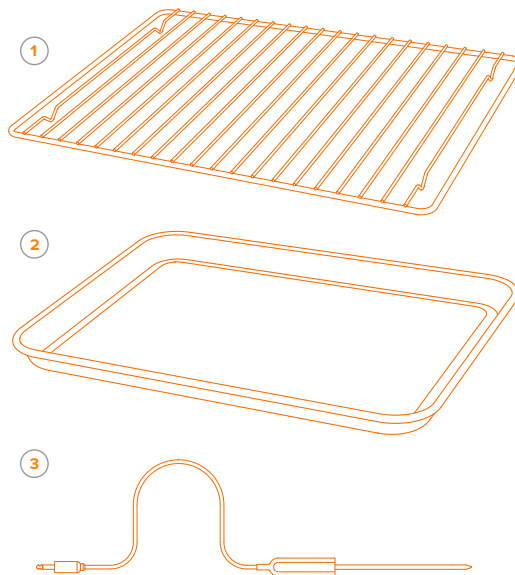
**BEMÆRK:** Traditionelle bageopskrifter fungerer bedst ved anvendelse af både det øverste og det nederste varmeelement.

## 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 kernetemperatur 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 kernetemperatur, mens termometret er i brug, og her kan man også indstille den ønskede kernetemperatur under tilberedningen. Stegetermometret kan anvendes både med aktiveret og deaktiveret sous-vide-funktion.

**BEMÆRK:** Stegetermometret kan måle kernetemperaturer 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:** Ovnen 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

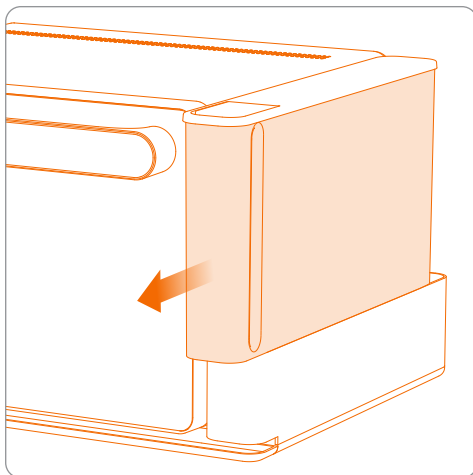
---

### 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

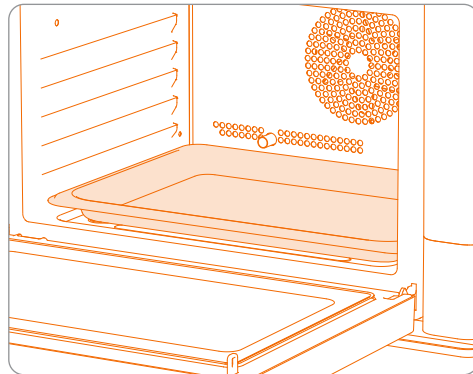
---

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.

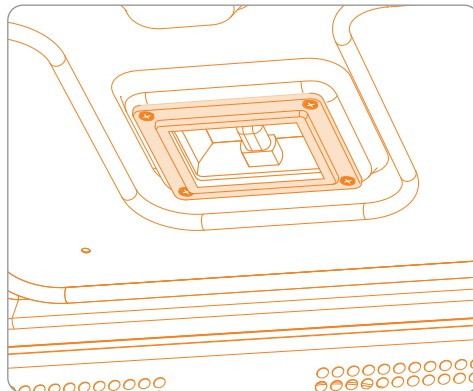
## UDSKIFTNING AF PÆREN

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

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

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

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

**ANOVA CULINARY**



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

