

# ANOVA PRECISION<sup>®</sup> -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](http://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. Karkaistu lasi voi hajota, mutta se ei hajoa teräväreunaisiksi sirpaleiksi. Vältä oven pinnan naarmuttamista tai reunojen vaurioittamista. Jos ovelle on naarmu, ota yhteyttä Anovaan välittömästi. [www.support.anovaculinary.com](http://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 kakkuja. 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](mailto:support@anovaculinary.com)  
[www.support.anovaculinary.com](http://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.

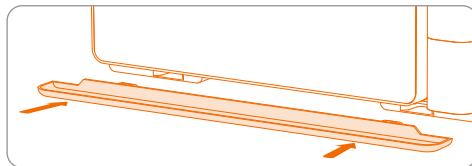
### LÄMPÖVASTUKSEN VALMISTELEMINEN

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.

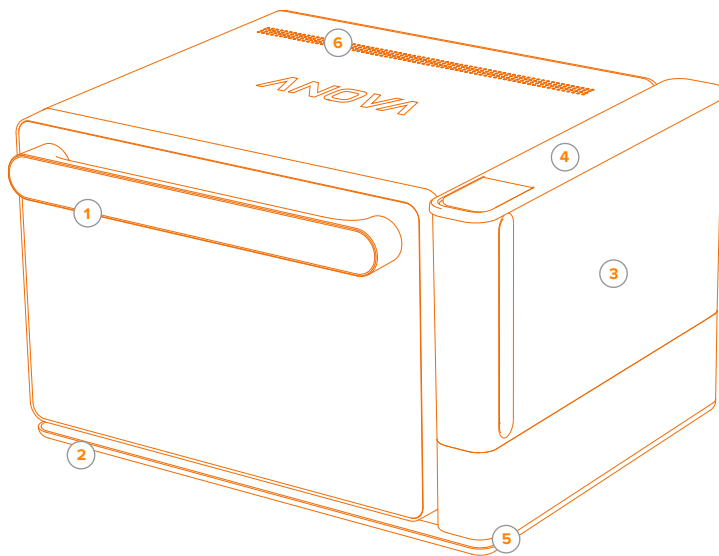


**HUOMAUTUS:** Tislattun veden käyttö on suositeltavaa kalkkikertymien minimoimiseksi ja toiminnan ylläpitämiseksi.

## UUNISI

---

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

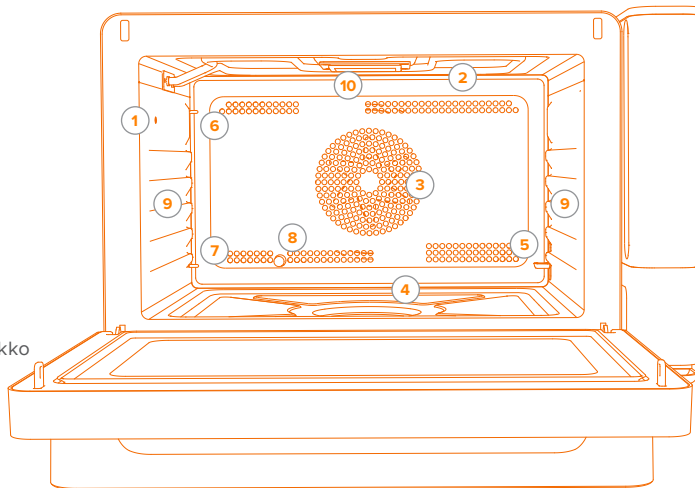




## UUNIN SISÄLLÄ

---

- 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
- 2 Lämpövastuksen valitsin
  - Ala
  - Ylä
  - Molemmat
  - Taka
- 3 Lämpötilan tila
- 4 Lämpötilanäyttö
- 5 Lämpötilasäätimet
- 6
- 7
- 8

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:

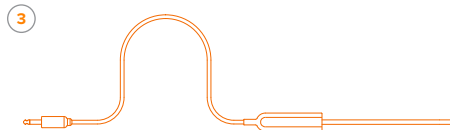
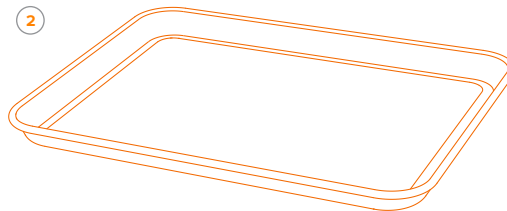
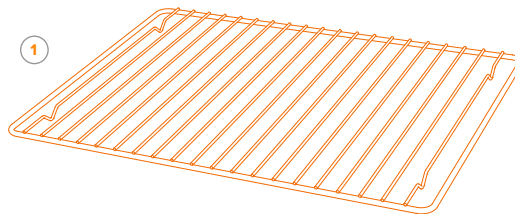
- kohottaminen
- fermentointi
- kuivaaminen

**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 ylikypsä. 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** - säätääksesi 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 jatkaksesi 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

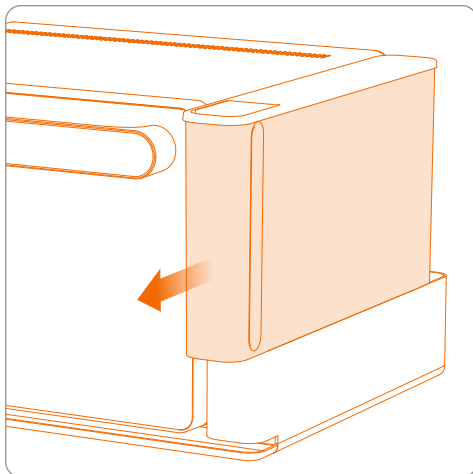
---

### 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

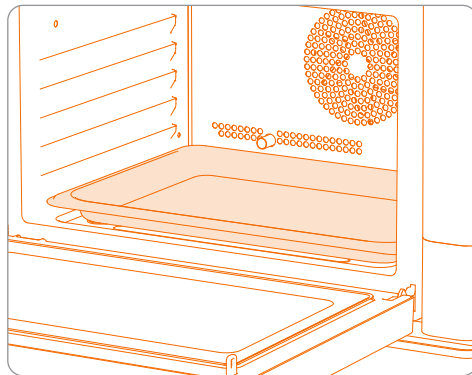
---

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.

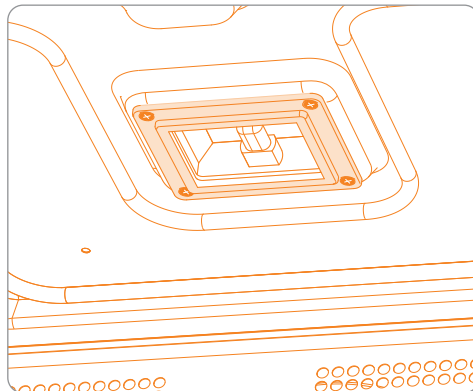
## VAIHDA VALOPOLTTIMO

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

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

