

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

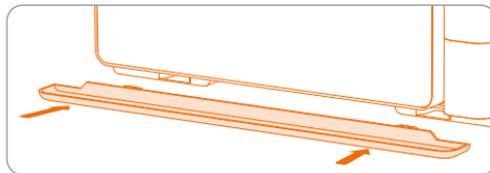
1. Asegúrese de que el horno esté ubicado en un área bien ventilada y de que esté enchufado.
2. Quite el embalaje original y los accesorios del electrodoméstico.
3. Configure el horno a 180°C (356°F) usando el **ELEMENTO CALEFACTOR POSTERIOR** durante 15 minutos y presione **INICIO**.
4. Deje que el 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.

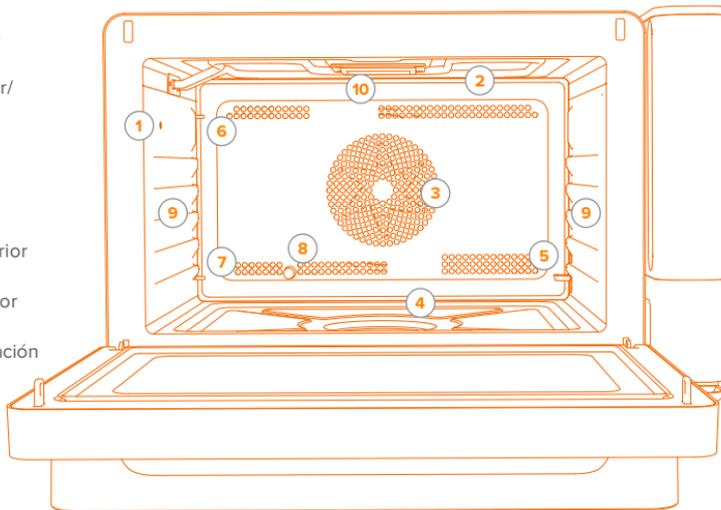
SU HORNO

- 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
- 7 Temporizador
- 8 Termostato



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:

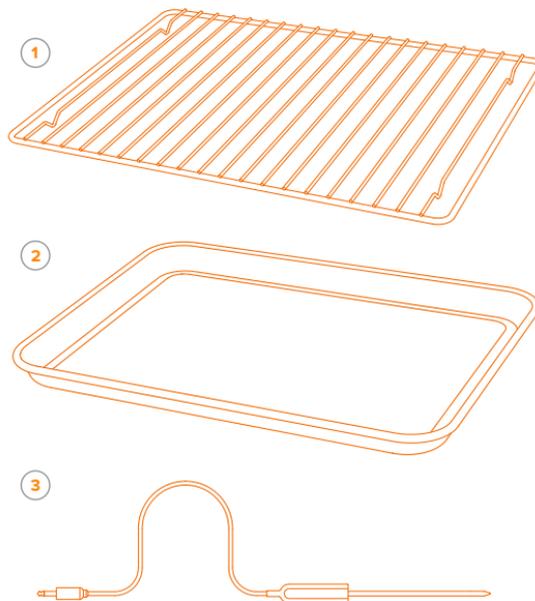
- levantamiento
- fermentación
- deshidratación

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 + 0** - 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.

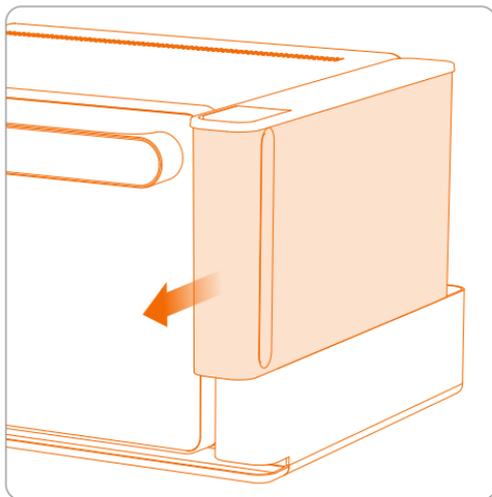


figura 1: retirar el depósito de agua

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.

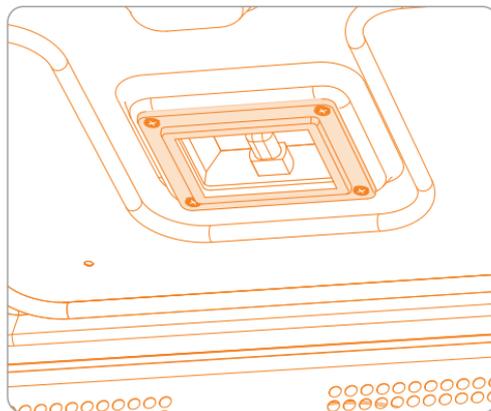


figura 3: tapa de la luz y tornillos

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

