

# ANOVA PRECISION<sup>®</sup> UGN

BRUKSANVISNING

## SÄKERHETSSTANDARDER

---

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

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

## SÄKERHETSSTANDARDS

---

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

[www.support.anovaculinary.com](http://www.support.anovaculinary.com)

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

### INLEDANDE FÖRBEREDELSE

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

### ELANSLUTNING

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

# SÄKERHETSSTANDARDER

---

## ANVÄNDNING

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

## SÄKERHETSSTANDARDER

---

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

### MATLAGNING MED ÅNGA

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

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

### UNDERHÅLL

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

### SERVICE

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

## VÄLKOMMEN

---

Tack för att du valt ugnen Anova Precision® Oven!

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

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

Med vänliga hälsningar

Anova-teamet



## STOPP! LÄS INNAN DU FORTSÄTTER

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

### FÖRBEREDELSE AV VÄRMEELEMENT

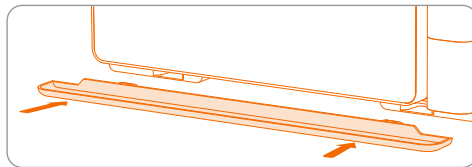
1. Se till att ugnen är placerad på en väl ventilerad plats och att kontakten sitter i eluttaget.
2. Ta bort all originalförpackning liksom tillbehör från apparaten.
3. Ställ ugnen på 356 °F (180 °C) med hjälp av det **BAKRE VÄRMEELEMENTET** under 15 minuter och tryck på **START**.
4. Låt ugnen svalna.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

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

### FÄST DELAR

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

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

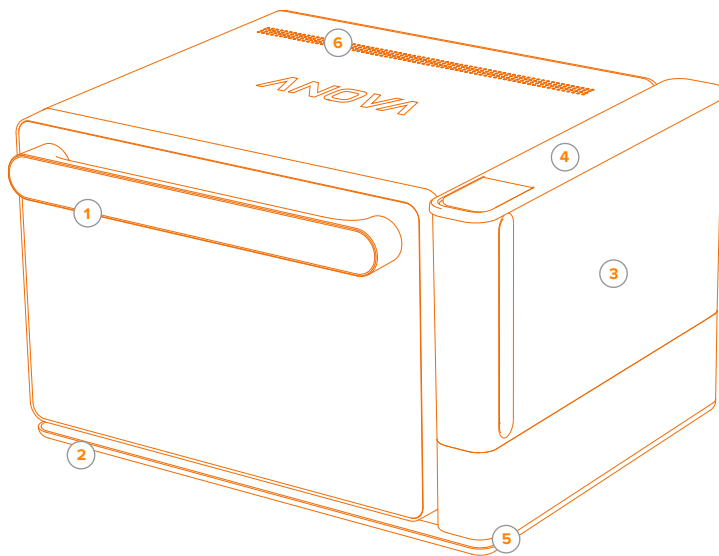


**OBSERVERA:** Destillerat vatten rekommenderas för att minimera ansamling av förkalkningar och för att bevara korrekt funktion.

## DIN UGN

---

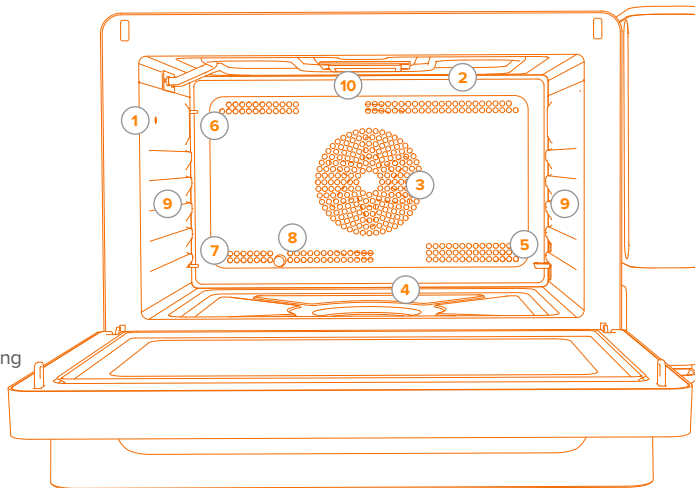
- 1 Handtag/skärmreglage
- 2 Droppbricka
- 3 Vattentank
- 4 Lock till vattentank
- 5 Ångtömningsventil
- 6 Ventilation



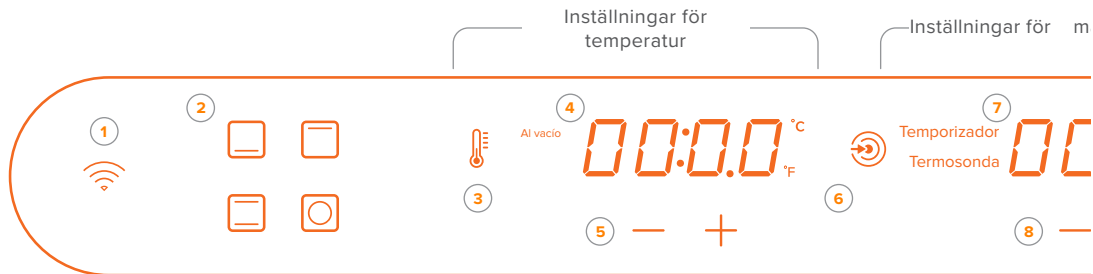


## INUTI DIN UGN

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



## SKÄRMREGLAGE



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

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

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



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

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

- 12 Indikator för avkalkning
- 13 Start/stopp

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

## VÄRMEELEMENT

---

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

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

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

#### **BÄST FÖR ATT:**

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

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

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

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

#### **BÄST FÖR ATT:**

- bryna
- rosta

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

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

#### **BÄST FÖR ATT:**

- andra jäsning
- jäsning
- torkning

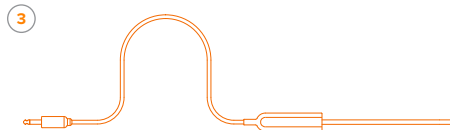
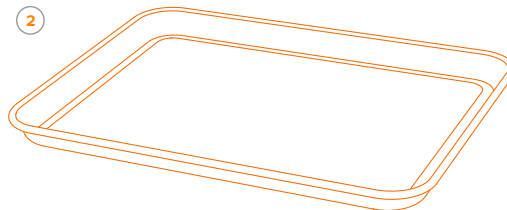
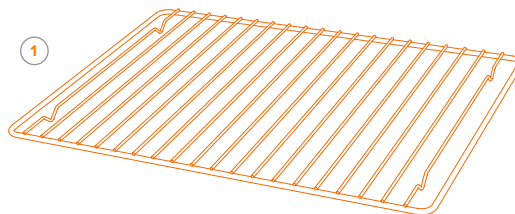
**OBSERVERA:** Att använda både det övre och nedre elementet tillsammans är bäst för recept baserade på traditionell bakning.

## MEDFÖLJANDE TILLBEHÖR

---

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

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



## INSTÄLLNINGAR

---

Dessa sidor hänvisar till Skärmbilden på sida 10–11.

### TEMPERATUR OCH MATLAGNINGSMÅL



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

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

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



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

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



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

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

### TEMPERATURINTERVALL

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

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

### SOUS VIDE-LÄGE

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

## INSTÄLLNINGAR

---

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

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

### ATT ANVÄNDA STEKTERMOMETERN

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

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

## INSTÄLLNINGAR

---

Denna sida hänvisar till Skärmbilden på sida 10–11.

### ATT ANVÄNDA ÅNGA



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

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



Om vattentanken är tom under eller före tillagning med ånga kommer

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

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

### ÅNGBILDNING

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

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

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



## ANSLUT TILL WI-FI

---

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

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



### SKÄRMEN PÅ UGNEN

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

**PULSERANDE LJUS:** söker/ansluter  
**FAST LJUS:** ansluten

### FÖRDELAR MED ATT ANVÄNDA APPEN

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

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

## UNDERHÅLL OCH RENGÖRING

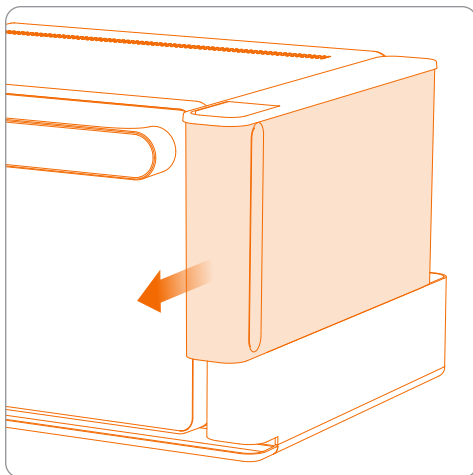
---

### ALLMÄN RENGÖRING

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

### TILLBEHÖR

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



*Figur 1: borttagning av vattentanken*

## ATT RENGÖRA VATTENTANKEN

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

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

## AVKALKNINGSCYKEL

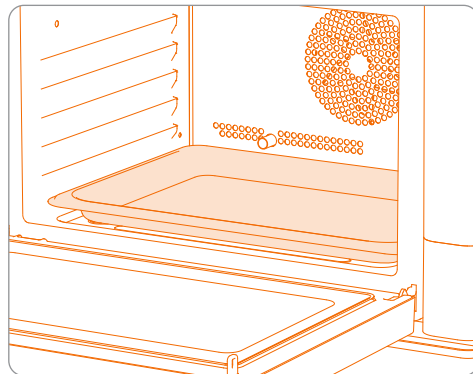
---

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

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

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

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



*Figur 2: placering av långpanna under avkalkning*

## AVKALKNINGSCYKEL

---

### AVKALKNINGSTEG

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

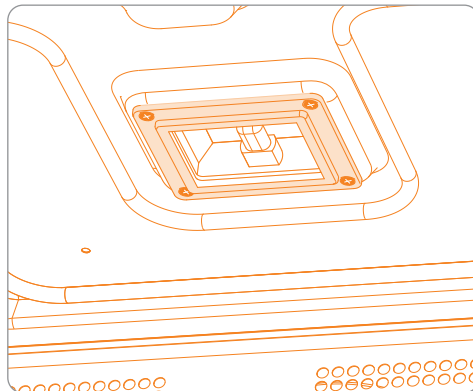
## BYTA GLÖDLAMPA

---

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

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

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



Figur 3: lampkåpa och skruvar

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

