

# ANOVA PRECISION<sup>®</sup> OVN

BRUKERVEILEDNING

## SIKKERHETSSTANDARDER

---

Utfør alltid grunnleggende sikkerhetstiltak når du bruker elektriske apparater, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene.
2. Ikke rør varme flater. Bruk håndtak eller brytere.
3. For å beskytte mot elektrisk støt, må ikke ledninger, støpsler eller apparatet legges i vann eller annen væske.
4. Nøye tilsyn er nødvendig når apparatet brukes av eller i nærheten av barn.
5. Ta ut støpselet fra stikkkontakten når du ikke bruker apparatet og før rengjøring. La det avkjøles før du monterer eller demonterer deler.
6. Ikke bruk noe apparat med skadet ledning eller støpsel. Hvis apparatet ikke virker som det skal, eller er skadet på noen måte, ta straks kontakt med Anova. **[www.support.anovaculinary.com](http://www.support.anovaculinary.com)**
7. Må ikke brukes utendørs.
8. La ikke ledningen komme i kontakt med varme flater eller henge over kanten på et bord eller en benk der barn kan ta tak i den eller snuble over den.
9. Må ikke plasseres på eller i nærheten av varm gass eller elektrisk kokeplate, eller i en oppvarmet ovn eller mikrobølgeovn.
10. Husholdningsapparatet må ikke brukes til noe annet formål enn det det er beregnet til.
11. Må ikke rengjøres med stålull. Biter kan bryttes av platen og komme i kontakt med elektriske deler og medføre elektrisk støt.
12. Produsenten av husholdningsapparatet anbefaler ikke bruk av tilleggssutstyr og kan forårsake alvorlige skader.
13. Når ovnen er i bruk, sørg for minst 4 tommer (10 cm) luft på alle sider av ovnen for å gi tilstrekkelig luftsirkulasjon.
14. Ovnen bør kun plasseres på granitt, rustfritt stål, betong, marmor, stein eller annet materiale som er bekreftet å tåle temperaturer opptil 90 °C (194 °F). Slakterblokker, laminert/lakkert tre, komposittlaminat eller annet materiale som ikke er bekreftet å møte temperaturkravene, bør ikke brukes.
15. For å koble fra, trykk på Start/Stopp-knappen under bruk og fjern deretter ledningen ved å ta tak i støpselet og trekke det ut. Trekk aldri ut kontakten ved å trekke i ledningen.
16. Vær ekstremt forsiktig når du flytter et apparat som inneholder varm olje eller annen varm væske.
17. Ikke dekk til noen del av ovnen med aluminiumsfolie. Dette kan føre til overoppheting av ovnen.
18. Vær ekstremt forsiktig når du fjerner brett eller kaster

## SIKKERHETSSTANDARDER

---

- varmt fett eller annen varm væske.
19. Volumøs mat eller store metallredskaper må ikke settes i ovnen, da de kan føre til brann eller risiko for elektrisk støt.
  20. Når ovnen er i bruk kan brann oppstå hvis ovnen dekkes til eller er i kontakt med brannfarlig materiale, inkludert gardiner, vegger, o.l. Ikke oppbevar eller legg noe på ovnen når den er i bruk.
  21. Det må utvises ekstrem forsiktighet ved bruk av beholdere som er laget av annet enn metall eller glass.
  22. Ikke legg noe av følgende i ovnen: papp, plast, papir eller andre brannfarlige materialer.
  23. Ikke oppbevar noe annet i ovnen når den ikke er i bruk, enn tilbehør anbefalt av produsenten.
  24. Bruk alltid beskyttende, isolerte gryteklater når noe settes inn eller tas ut fra den varme ovnen.
  25. Dette apparatet har en dør av herdet sikkerhetsglass. Glasset er sterkere enn vanlig glass og mer resistent mot knusing. Herdet glass kan knuses, men bitene vil ikke ha skarpe kanter. Unngå å ripe dørflaten eller lage hakk i kantene. Hvis det er en ripe eller et hakk i døren, ta straks kontakt med Anova. **www.support.anovaculinary.com**

26. For å slå av ovnen, trykk på Start/Stopp-knappen under bruk og hold knappen inne et øyeblikk. Noen lys og knapper vil fortsatt være synlige på skjermen når enheten er avslått.

### FØRSTEGANGSOPPSETT

- ▶ Fjern all emballasje og etiketter.
- ▶ Ikke installer eller bruk et skadet apparat.
- ▶ Vær alltid forsiktig når det flyttes, da det er tungt. Bruk lukket fottøy for å beskytte føttene.
- ▶ Ikke trekk eller løft ovnen etter håndtaket.
- ▶ Sørg for minimumsavstand på 4 tommer (10 cm) fra andre apparater og enheter, vegger eller skap.

### ELEKTRISK TILKOBLING

- ▶ Apparatet må kobles til et jordet uttak.
- ▶ Koble direkte til et vegguttak.
- ▶ Ikke bruk grenuttak og skjøteledninger.

## SIKKERHETSSTANDARDER

---

### BRUK

- ▶ Dette er et apparat for tilberedning av matvarer. Deler og utstyr er varme når ovnen er i bruk. Bruk grytekluter og underlag for å beskytte hender og overflater mot varmen. Vær forsiktig ved håndtering av varme ting.
  - ▶ Dette apparatet er kun til husholdningsbruk.
  - ▶ Ikke endre spesifikasjonene for dette apparatet.
  - ▶ Ikke la barn være alene eller uten tilsyn der ovnen er i bruk.
  - ▶ Påse at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert. Området rundt ventilen er varmt under og etter bruk.
  - ▶ Stå til siden og vær forsiktig når du åpner døren mens apparatet er i bruk. Varm luft og damp kan slippe ut.
  - ▶ Ikke bruk trykk eller la gjenstander ligge på den åpne døren.
  - ▶ Ikke bruk apparatet som en arbeidsflate eller underlag for oppbevaring av ting.
- ▶ Ikke bruk Anova-tilbehør med andre ovner eller apparater. Dette kan føre til skade på tilbehøret.
  - ▶ Åpne ovnsdøren forsiktig. Bruken av ingredienser med alkohol kan føre til en blanding av alkohol og luft.
  - ▶ Ikke la gnister eller åpne flammer komme i kontakt med apparatet når du åpner døren.
  - ▶ Ikke legg brannfarlige produkter eller gjenstander som er fuktet med brannfarlige produkter, i nærheten av eller på apparatet.
  - ▶ For å unngå skade eller misfarging av stålet:
    - Ikke legg kokekar eller andre gjenstander direkte på bunnen av ovnen.
    - Ikke legg aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen.
    - Ikke oppbevar fuktige fat og mat i apparatet etter at tilberedningen er fullført.
    - Vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehøret.

## SIKKERHETSSTANDARDER

---

- ▶ Misfarging av stålet har ingen effekt på apparatets ytelse.
- ▶ Bruk en dyp panne til saftige kaker. Fruk juice kan gi permanente flekker.
- ▶ Dette apparatet er kun til tilberedning av mat. Det må ikke brukes til andre formål, for eksempel oppvarming av rom.
- ▶ Påse at døren alltid er lukket ved tilberedning av mat.
- ▶ Ikke plasser ovnen bak et møbelpanel (f.eks. en dør) da varme og fuktighet kan bygges opp under bruk, som kan medføre skade på apparatet, kabinettet eller gulvet.

### DAMPKOKING

- ▶ Selv når du tilbereder mat uten damp, kan damp slippe ut fra damputløpet under vanntanken. Sørg for at kroppsdeler og gjenstander holdes borte fra dette området.
- ▶ Damp som slipper ut, kan gi brannskader på hud og gjenstander. Stå til siden og vær forsiktig når du åpner døren mens dampfunksjonen er aktivert eller etter dampkoking. Hold unna hender og ansikt.

- ▶ Ikke bruk ovnen i nærheten av kjøkkenskap. For mye bruk av damp kan føre til skade på møbler og skap.

### VEDLIKEHOLD

- ▶ Før vedlikehold utføres, deaktiver apparatet og koble fra støpselet fra strømuttaket.
- ▶ Påse at apparatet er kaldt. Det er risiko for at glasspanelene kan knuses.
- ▶ Ta straks kontakt med teknisk support hvis glasspanelene i døren skades eller knuses.
- ▶ Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å forhindre at overflatematerialet svekkes.
- ▶ Ikke rengjør med slipende rengjøringsmaterialer eller -stoffer, eller metallgjenstander.
- ▶ Hvis du bruker en ovnspray, følg sikkerhetsinstruksjonene på emballasjen.

### SERVICE

Ta kontakt med kundesupport:  
[support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)  
[www.support.anovaculinary.com](http://www.support.anovaculinary.com)

## VELKOMMEN

---

Takk for at du valgte Anova Precision® ovn!

Vi er glad for å gi hjemmet ditt denne utrolige teknologien. Med den dampaktiverte kombiovn Anova Precision® får du den samme kontrollen av høy kvalitet og presise temperaturen som kunder har skjønnet de kan forvente fra Anova, og mye mer.

Anova Precision® ovn vil forandre måten du tilbereder all mat på. Vi gleder oss til å se magien du lager på kjøkkenet!

Hilsen

Anova-teamet



## STOPP! LES FØR DU FORTSETTER

Klargjør ovnen til bruk. Se diagrammer og informasjon på side 228-232 i denne veiledningen for detaljer om bruk.

### KLARGJØRING AV VARMEELEMENT

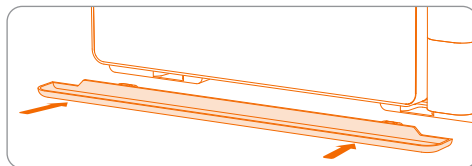
1. Påse at ovnen er plassert på et godt ventilt sted og at støpselet er satt i.
2. Fjern all original emballasje, i tillegg til tilbehør, fra apparatet.
3. Still ovnen til 356 °F (180 °C) med **BAKRE VARMEELEMENT** i 15 minutter og trykk på **START**.
4. La ovnen avkjøles. Åpne døren for at luft ventilleres ut.
5. Still ovnen til 356 °F (180 °C) med **ØVRE OG NEDRE VARMEELEMENTER** i 15 minutter og trykk på **START**.
6. Rengjør apparatet og tilbehøret før førstegangsbruk. Se avsnittet «Vedlikehold og rengjøring» for mer informasjon.

**MERK:** Varmeelementene kan avgis damp og lukt når beleggene brennes av.

### SETT PÅ DELER

Installer vanntanken ved å skyve den forfra og bakover langs høyre side av ovnen. Fyll med destillert vann. Ikke fyll på forbi **MAKS** vannstreken.

Koble til dryppskålen som følger med, ved å skyve den under ovnsdøren med siden med det åpne reservoaret vendt opp.

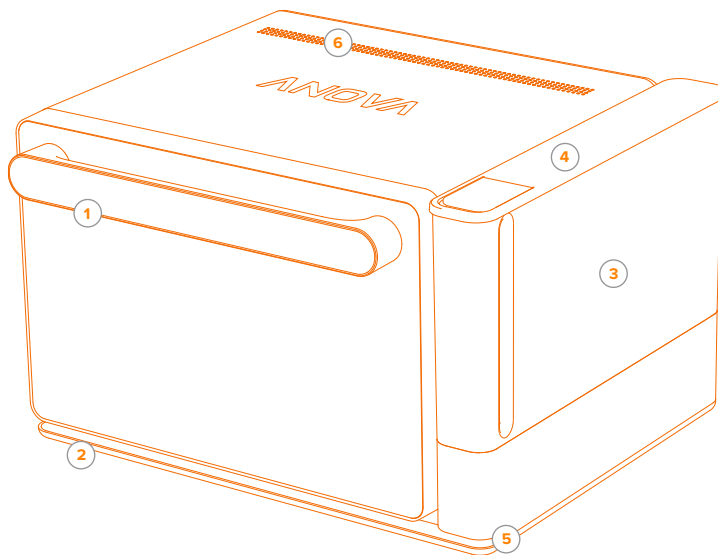


**MERK:** Destillert vann anbefales for å minimere kalkansamling og ivareta riktig funksjon.

## DIN OVN

---

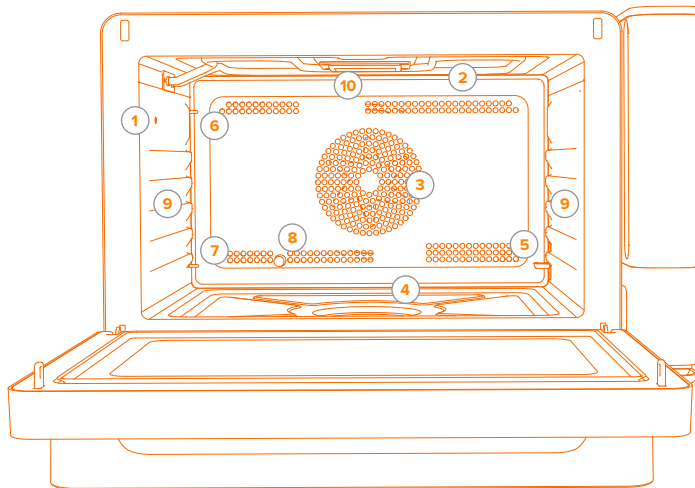
- 1 Håndtak / skjermkontroller
- 2 Dryppskål
- 3 Vanntank
- 4 Lokk til vanntank
- 5 Damputløp
- 6 Ventilasjon



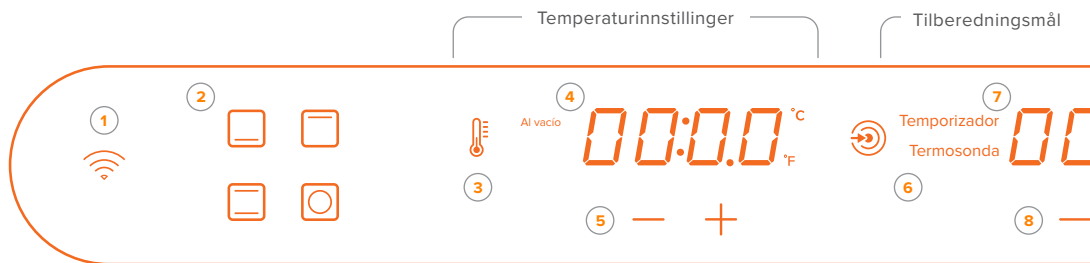


## INNSIDEN AV OVNEN

- 1 Åpning til matsonde
- 2 Øvre varmeelement
- 3 Bakre varmeelement / konveksjonsvifte
- 4 Nedre varmeelement
- 5 Våttemperatursensor
- 6 Øvre temperatursensor
- 7 Nedre temperatursensor
- 8 Avkalkings avløp
- 9 Brettposisjoner (5)
- 10 Lys



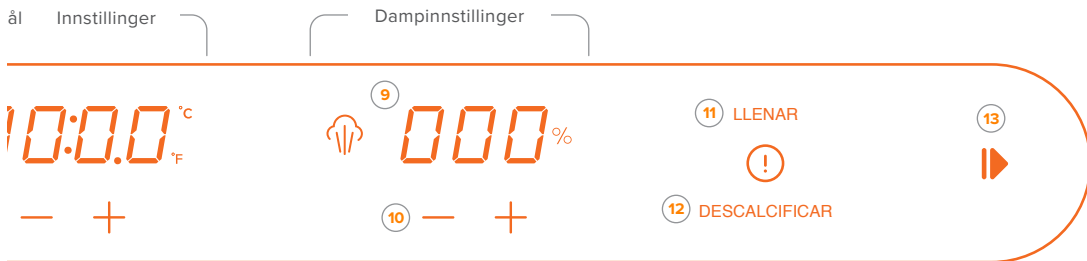
## SKJERMKONTROLLER



Dørhåndtaket på Anova Precision® ovn er også berøringsskjermen.

Ovnsinnstillinger kan styres manuelt fra skjermen eller Anova Precision® ovn-appen.

- 1 Indikator for wifi-tilkobling
- 2 Varmeelementvelger
  - Nederste
  - Øverste
  - Begge
  - Bakre
- 3 Temperaturmodus
- 4 Temperaturskjerm
- 5 Temperaturkontroller



- 6 Tilberedningsmålvelger
- 7 Tilberedningsmålskjerm
- 8 Tilberedningsmålkontroller

- 9 Dampskjerm
- 10 Dampkontroller
- 11 Indikator for påfylling av vanntank

- 12 Avkalkingsindikator
- 13 Start/Stopp

**MERK:** Start/Stopp-knappen går fra hvit til rød hvis det er en feil.

## VARMEELEMENTER

---

Anova Precision® ovn har tre varmeelementer og en vifte. Valg av varmeelementer skjer atskilt fra innstilling av temperaturmålene.



**BAKRE ELEMENT** 2000 W, maks. 482 °F (250 °C)

Bakre varmeelement sitter bak bakveggen i ovnsrommet. Det strekker seg rundt konveksjonsviften, og gjør det enklere å sirkulere varme gjennom hele ovnen.

**BEST FOR:**

- luft-steking
- brødbaking
- bruning av stek eller fjærfe
- Sous Vide-modus

**MERK:** Konveksjonsviften vil alltid kjøre ved høy hastighet når det bakre elementet er i bruk.



**ØVRE ELEMENT** 1900 W, maks. 482 °F (250 °C)

Det øvre varmeelementet er plassert inni taket i ovnen. Dette elementet er det beste valget når du ønsker intens, direkte varme.

**BEST FOR:**

- grilling
- toasting



**NEDRE ELEMENT** 700 W, maks. 356 °F (180 °C)

Det nedre varmeelementet ligger under bunnen av ovnen. Dette elementet har lavere effekt enn de andre, og er det beste valget når du vil ha lav, skånsom, indirekte varme.

**BEST FOR:**

- heving
- fermentering
- dehydrering

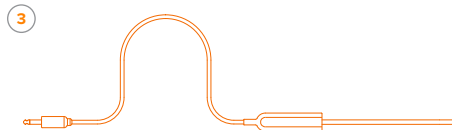
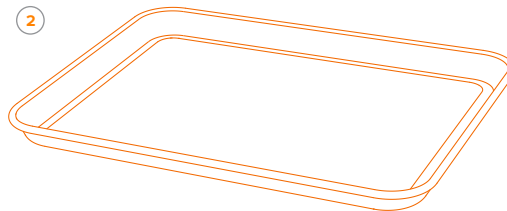
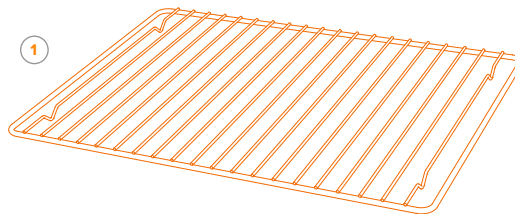
**MERK:** Bruk av både øvre og nedre elementer samtidig er best for oppskrifter basert på tradisjonell baking.

## TILBEHØR SOM ER INKLUDERT

---

- 1 Metallrist (2)
- 2 Lukket panne
- 3 Matsonde

**MERK:** Pannen og risten av rustfritt stål som følger med Anova Precision® ovn er designet til å brukes sammen med Anova Precision® ovn. Ikke bruk pannene med andre ovner eller apparater, da det kan resultere i skade på pannene, så de ikke lenger vil virke med Anova Precision® ovn som tiltenkt.



## INNSTILLINGER

---

Disse sidene henviser til skjermdiagrammet på side 10-11.

### TEMPERATUR OG STEKEMÅL



Trykk på **TEMPERATURMODUS** for å slå Sous Vide-modus på eller av.

Hold inne i 5 sekunder for å bytte temperaturenhet (F°/C°).

Trykk eller hold inne **temperaturkontrollene + OG** - for å justere temperaturen.



Trykk på **STEKEMÅL** for å veksle mellom **TIDTAKER** eller **SONDE**. Skjermen endres avhengig av målet du har valgt.

Trykk eller holde inne **målkontrollene + OG** - for å justere **TIDTAKEREN (TT:MM)** eller **SONDENS** måltemperatur.



Trykk på **START/STOPP** for å starte tilberedningen etter at innstillingene er valgt, eller for å avbryte mattilberedningen når som helst.

**MERK:** Du kan tilberede en oppskrift basert på en temperatur i stedet for en mengde tid. En tidtaker kreves ikke til å starte tilberedningen.

### TEMPERATUROMRÅDE

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

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

### SOUS VIDE-MODUS

**SOUS VIDE-MODUS** er en innovativ metode for matlaging med Anova Precision® ovn. Du kan bruke den til å tilberede mat på en måte som ligner på tradisjonell sous vide, der maten skånsomt når presis gjennomsteking fra kant til kant, uten oversteking. Du kan bruke samme tilberedningstider og temperaturer som du er vant til med sous vide, men med tilleggsfordelen med at du ikke lenger trenger å pakke inn maten eller fylle et kar med vann.

## INNSTILLINGER

---

Når Sous Vide-modus er på, måler ovnen kontinuerlig temperaturen maten utsettes for ved hjelp av den høyteknologiske **VÅTTEMPERATURENSENOREN**. Denne sensoren måler temperaturen på vannfordampningen gjennom hele tilberedningen, og ovnen regulerer den temperaturen så maten aldri stekes utover innstillingen.

Akkurat som i Sous Vide-modus, blir ikke mat brunet og får ingen sprø skorpe med Sous Vide-modus. For å fullføre maten med grilling, bruning eller en sprø konsistens, legg til et eget stekestadium med høy varme og Sous Vide-modus avslått. Du kan programmere stekestadier for oppskriften din i Anova Precision® ovn-appen, eller legge inn nye innstillinger manuelt på skjermen.

## BRUKE MATSONDEN

Bruk **MATSONDEN** til å måle matens kjernetemperatur under steking. Sett sonden inn i den tykkeste delen, eller midt i maten. Når du skyver pannen inn i ovnen, sett den motsatte enden av sondekabelen inn i matsondeporten, som sitter øverst til venstre i ovnen (se side 5). Både ovnskjermen og Anova Precision® ovn-appen viser deg kjernetemperaturen på maten når sonden er i bruk, slik at du kan legge inn ønsket kjernetemperatur under tilberedning. Matsonden kan brukes med Sous Vide-modus av eller på.

**MERK:** Matsonden måler matens kjernetemperatur opptil 212 °F (100 °C).

## INNSTILLINGER

---

Denne siden henviser til skjermdiagrammet på side 10-11.

### BRUKE DAMP



Trykk på **dampkontrollene + ELLER** - for å justere dampprosenten.

For å slutte å bruke damp, trykk på **dampkontrollen** - til prosenten blir 0 og det står "AV" på skjermen.



Hvis vanntanken er tom under eller før tilberedning med damp, blinker **PÅFYLLINGSINDIKATOREN** . Fyll vanntanken og trykk deretter på påfyllingsindikatoren for å fortsette dampstrømmen.

**MERK:** Ovnen kan ikke avfukte luften utover fuktigheten i ditt eget kjøkken. Hvis du steker i et fuktig miljø, er det mulig at ovnen ikke kan nå lav relativ fuktighet.

### DAMPGENERERING

Du kan tilsette damp til tilberedningsprosessen ved å oppgi en dampprosent (0–100 %) på skjermen eller i appen. Da tilsettes fuktighet i ovnen.

Når du steker ved 212 °F (100 °C) eller lavere, blir dampprosenten du stilte inn tolket som en prosent av relativ fuktighet. I dette temperaturområdet aktiverer ovnen kun dampgeneratoren når det er nødvendig for å opprettholde fuktighetsnivåene, som kan være sjeldent.

Men når damp brukes ved temperaturer over 212 °F (100 °C), genereres damp konstant gjennom tilberedningsprosessen. I denne modusen måler eller reagerer ikke ovnen på mengden med fuktighet på innsiden.



## KOBLE TIL WIFI

---

Når du kobler ovnen til Anova Precision® ovn-app med wifi, får du den ultimate tilberedningsopplevelsen.

- 1 **LAST NED** Anova Precision® ovn-app på smarttelefonen eller nettbrettet ditt.
- 2 **KOBLE** til ditt foretrukne wifi-nettverk.
- 3 **ÅPNE** appen og følg instruksjonene på skjermen for å koble til.



### PÅ OVNSKJERMEN

Wifi-ikonet på ovnskjermen viser tilkoblingsstatus.

**PULSERENDE LYS:** søker/kobler til

**KONTINUERLIG LYS:** tilkoblet

### FORDELER MED Å BRUKE APPEN

- ▶ Still inn ovnen med fjernkontroll, og følg med på tilberedningsprosessen fra hvor som helst.
- ▶ Bla og lag mat fra en samling av brukervennlige oppskrifter, laget eksklusivt for Anova.
- ▶ Lag og del dine egne oppskrifter med ingredienser, prosedyre og bilder.
- ▶ Lagre alle favorittoppskriftene dine.

**MERK:** WiFi-tilkobling og appen kreves ikke for å bruke ovnen. Men noen funksjoner vil kanskje ikke være tilgjengelige ved manuell bruk.

## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

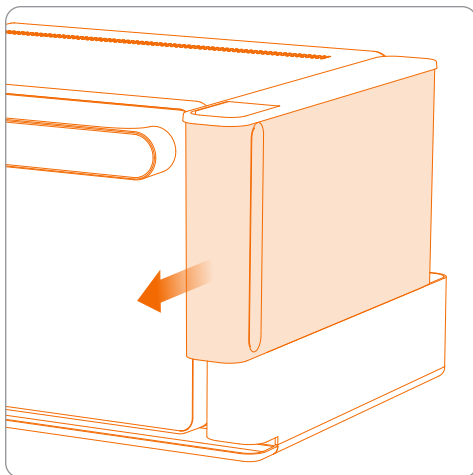
---

### GENERELL RENGJØRING

- ▶ Rengjør fronten av apparatet med en myk klut med varmt vann og rengjøringsmiddel.
- ▶ Bruk rengjøringsmiddel for rustfritt stål for å rengjøre metallflater.
- ▶ Ved mineralsk ansamling i bunnen av ovnen innvendig, bruk noen dråper destillert eddik med varmt vann og en myk svamp.
- ▶ Rengjør alltid innsiden av apparatet etter bruk. Fettakkumulering eller andre matrester kan resultere i brann.
- ▶ Fjern vanskelig smuss med ovnrengjøringsmiddel.
- ▶ Ikke bruk stålull eller slipende rengjøringsmidler. Disse kan føre til skade på utsiden av ovnen og deler av den.

### TILBEHØR

- ▶ Rengjør matsonden med varmt vann og oppvasksåpe. Ikke senk sonden i vann eller legg den i oppvaskmaskinen.
- ▶ Både brettene og risten kan vaskes i oppvaskmaskin, eller for hånd. Ikke rengjør dem med slipemidler, skrubbesvamper eller skarpe gjenstander. Disse kan skade overflaten av rustfritt stål.
- ▶ Rengjør alt tilbehør etter bruk og la dem tørke helt.
- ▶ Sjekk og tøm dryppskålen før og etter hver gang mat tilberedes for å sikre at den ikke renner over.



*figur 1: ta ut vanntanken*

## RENGJØRING AV VANNTANK

1. Ta ut vanntanken ved å skyve den utover som vist i fig. 1.
2. Ta av lokket på vanntanken.
3. Vask tanken og lokket forsiktig med en myk klut eller ikke-slipende svamp med varmt vann og oppvasksåpe.
4. Tørk av vanntanken forsiktig med mikrofiberklut. Skyv den deretter tilbake på plass i siden av ovnen.
5. Fyll vanntanken med friskt, destillert vann og sett lokket på tanken igjen.

**MERK:** Tanken og lokket kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

## DESKALERINGSSYKLUS

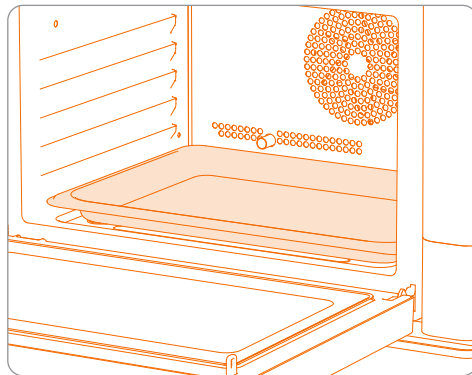
---

Når dampgeneratoren er i bruk, skjer det en ansamling av kalk inne i den på grunn av vannets kalsiuminnhold. Periodisk avkalking av restansamling kan forlenge levetiden på ovnen og forhindre svekkelse i ytelse.

Avkalking anbefales etter 30 timers bruk av damp. Den automatiske avkalkingssyklusen tar ca. 40 minutter.

Du må bruke en avkalkingsløsning og vann for å utføre denne syklusen.

**MERK:** Destillert vann anbefales for å bidra til riktig driftsfunksjon.



*figur 2: plassering av brett under avkalking*

## DESKALERINGSSYKLUS

---

### AVKALKINGSPROSEDYRE

1. Ta ut alt tilbehøret. Legg brettet nederst i ovnsrommet slik at avkalkingsutløpet stikker ut over kanten på brettet for å fange opp væsken. Se fig. 2.
2. Ta ut vanntanken og tøm den, og sett den deretter tilbake i ovnen.
3. Bland ca. 200 ml avkalkingsløsning med 1 liter vann og hell det i vanntanken.
4. Aktiver avkalkingssyklusen ved å trykke på **AVKALKINGSINDIKATOREN** på skjermen eller i appen. Den første fasen tar ca. 30 minutter.
5. Etter slutten på den første fasen, påse at det ikke ligger noe rengjøringsmiddel igjen i vanntanken. Ta i så fall ut tanken, tøm ut løsningen, skyll tanken med vann og sett den inn igjen.
6. Tilsett 1 liter destillert vann til vanntanken.
7. Aktiver andre fase av syklusen ved å trykke på **AVKALKINGSINDIKATOREN** på skjermen eller i appen. Den andre fasen tar ca. 10 minutter.
8. Når syklusen er fullført, ta ut brettet og rengjør det.
9. Tørk av eventuell fuktighet i ovnen med tørr klut. La den tørke helt med døren åpen.

## SKIFT LYSPÆRE

---

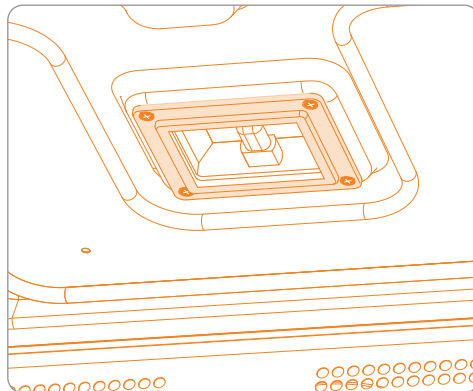
Anova Precision® ovn benytter høytemperatur G9 halogenlampe, 220-240 V, 25 W inne i ovnsrommet. Følg prosedyren under hvis lampen må byttes ut:

1. Trekk ut støpselet til ovnen fra strømforsyningen
2. Sjekk at ovnen er avkjølt.
3. Åpne døren og se opp på den øvre flaten i ovnsrommet.
4. Ta forsiktig ut alle fire skruer som holder lysdekelet på plass. Se fig. 3.
5. Når du tar ut fjerde og siste skruer, legg en hånd over dekelet for å forhindre at det faller av.
6. Ta dekelet til side.
7. Ta forsiktig tak i pæren og trekk den rett ut

fra kontakten (mot forsiden av ovnen).

8. Sett i en ny pære og følg disse punktene i motsatt rekkefølge for å montere igjen

**MERK:** Ikke stram skruene for hardt, da dette kan skade glasset.



figur 3: lysdeksel 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

