

**ANOVA**  
**PRECISION™**  
OVEN 2.0

**USER MANUAL**

# CONTENTS

---

WELCOME TO THE ANOVA PRECISION™ OVEN!.....	3
WARNINGS AND SAFETY INFORMATION .....	4
SPECIFICATIONS .....	26
ACCESSORIES .....	29
GET STARTED .....	30
GET CONNECTED .....	31
COOKING MODES .....	32
FEATURES .....	34
USING THE FOOD PROBE THERMOMETER .....	35
CONVERTING RECIPES IN CUSTOM MODE .....	36
CARE AND CLEANING.....	38
FCC/IC COMPLIANCE.....	40
WARRANTY .....	41

**FR** Pour consulter le manuel d'utilisation traduit complet, veuillez visiter <https://support.anovaculinary.com>

**IT** Per visualizzare il manuale utente tradotto completo, visitare <https://support.anovaculinary.com>

**ES** Para ver el manual de usuario traducido completo, visite <https://support.anovaculinary.com>

**DE** Um das vollständig übersetzte Benutzerhandbuch anzusehen, besuchen Sie bitte <https://support.anovaculinary.com>

**PT** Para ver o manual do usuário completo traduzido, visite <https://support.anovaculinary.com>

**NL** Om de volledig vertaalde handleiding te bekijken, ga naar <https://support.anovaculinary.com>

**DA** For at se den komplette oversatte brugermanual, besøg venligst <https://support.anovaculinary.com>

**FI** Katso koko käännetty käyttöopas osoitteessa <https://support.anovaculinary.com>

**SV** För att se den fullständiga översatta användarhandboken, besök <https://support.anovaculinary.com>

**NO** For å se den komplette oversatte brukerveiledningen, vennligst besøk <https://support.anovaculinary.com>

# WELCOME TO THE ANOVA PRECISION™ OVEN!

---

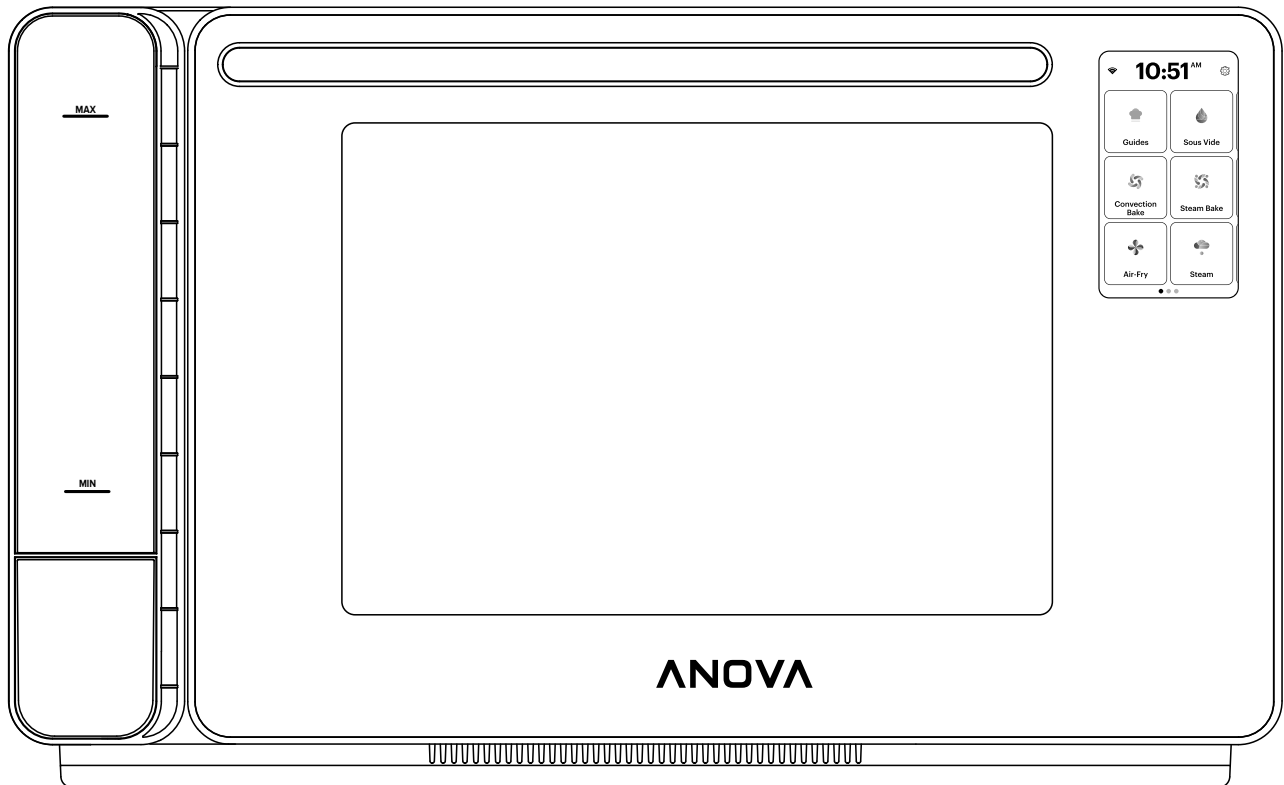
Cooking with the Anova Precision™ Oven 2.0 is a bit like a choose-your-own-adventure novel. Whether you're looking for simple sheet pan meals, bagless sous vide steaks, professional-level bread baking, or something in between, this oven is perfect for you. Get cooking quickly with ingredient guides using camera-based food recognition, or browse hundreds of unique recipes in the app.

Keep an eye out in the app as we're regularly releasing new recipes, educational content, and over-the-air updates to keep you and your oven cooking at your best.

We'd love to see what creations you come up with, so keep in touch via any of the #AnovaFoodNerd communities on our website and social channels.

Full steam ahead!

**The Anova Team**



# WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

---

Before the installation and use of the Oven, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

## CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE

### SAFETY

- ▶ This Oven can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the Oven in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Do not let children play with the Oven.
- ▶ Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- ▶ Keep children and pets away from the Oven when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- ▶ Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the Oven without supervision.
- ▶ Children aged 3 years and under must be kept away from the Oven when it is in operation at all times.

## GENERAL SAFETY WARNINGS

- ▶ The Oven and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away from the oven unless continuously supervised.
- ▶ Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- ▶ Always unplug the oven before maintenance to avoid the possibility of electric shock.
- ▶ Do not use a steam cleaner to clean the Oven.
- ▶ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ▶ If the main power supply cable is damaged, do not attempt to plug in. Contact support immediately.
- ▶ Only use the food probe included with this Oven.

## INSTALLATION

- ▶ Remove all the packaging and labels.
- ▶ Do not install or use a damaged Oven.
- ▶ Always take care when moving the Oven as it is heavy. Always wear enclosed footwear.
- ▶ Do not pull or lift the Oven by the door handle.
- ▶ Keep a minimum distance of 4 inches from other Ovens and units, walls, or cabinets.

## ELECTRICAL CONNECTION

- ▶ The Oven must be plugged into a grounded outlet.
- ▶ Plug directly into a wall outlet.
- ▶ Do not use multi-plug adapters and/or extension cables.
- ▶ The Oven should not share a circuit with other major appliances, such as a refrigerator or toaster oven, that might be running at the same time as the Oven.

## USAGE

- ▶ This is a cooking appliance. Parts and accessories will be hot when in use. Use oven gloves and trivets to protect hands and surfaces from burns. Handle hot items carefully.
- ▶ The Oven is for household use only.
- ▶ Do not change the specification of the Oven.
- ▶ Do not leave children alone or unattended in the area while the Oven is in use.
- ▶ Make sure that the ventilation openings are not blocked. The area around the vents will be hot during and after use.
- ▶ Stand to the side and be careful when you open the door while the Oven is in operation. Hot air and steam can be released. If using ingredients containing alcohol, be especially careful as the vapors are flammable.
- ▶ Do not apply pressure or rest items on the open door.

- 
- ▶ Do not use the Oven as a work surface or as a storage surface.
  - ▶ Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the Oven.
  - ▶ To prevent damage or discoloration to the steel:
    - ▶ do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the Oven.
    - ▶ do not put aluminum foil directly on the bottom of the Oven.
    - ▶ do not keep moist dishes and food in the Oven after you finish cooking.
    - ▶ be careful when you remove or install the accessories.
  - ▶ Discoloration of the steel has no effect on the performance of the Oven.
  - ▶ Use a deep pan for moist cakes to prevent overflow. Fruit juices cause stains that can be permanent.
  - ▶ The Oven is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes such as room heating.
  - ▶ Always cook with the oven door closed.
  - ▶ Do not position the oven behind a furniture panel (e.g. a door) as heat and moisture can build up during operation that could cause subsequent damage to the Oven, housing unit, or floor.

## **STEAM COOKING**

- ▶ Even when cooking without steam, steam may emerge from the exhaust outlet between the tanks and door.
- ▶ Released steam can cause burns. Stand to the side and be careful when you open the door when the steam function is activated or after steam cooking. Keep bare hands and face away.
- ▶ Do not use the Oven close to cabinetry. Excessive steam can cause damage to furniture and cabinetry.

## **MAINTENANCE**

- ▶ Before maintenance, unplug the Oven and disconnect the plug from the power outlet.

- ▶ Make sure the Oven is cold. There is a risk that the glass panels may break if cleaned while hot.
- ▶ If the door glass panels become damaged or break, contact support immediately.
- ▶ Clean the Oven regularly to prevent deterioration of the surface material.
- ▶ Do not clean with any abrasive cleaning materials or agents, or with metal objects.
- ▶ If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

## **SERVICE**

Contact Anova customer service:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser le four, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou des dommages résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte. Conservez toujours les instructions dans un endroit sûr et accessible pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

## SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- ▶ Ce four peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation du four en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- ▶ Ne laissez pas les enfants jouer avec le four.
- ▶ Tenez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut de manière appropriée.
- ▶ Tenez les enfants et les animaux à l'écart du four lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- ▶ Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage et à l'entretien du four sans surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de 3 ans et moins doivent être tenus à l'écart du four lorsqu'il fonctionne à tout moment.

## SÉCURITÉ GÉNÉRALE AVERTISSEMENTS

- ▶ Le four et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart du four, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre en place des accessoires ou des ustensiles de cuisine.
- ▶ Débranchez toujours le four avant toute opération d'entretien afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre, car ils risquent de rayer la surface et de faire éclater le verre.
- ▶ Si le câble d'alimentation principale est endommagé, n'essayez pas de le brancher. Contactez immédiatement le service d'assistance.

- ▶ Utilisez uniquement la sonde alimentaire fournie avec le four.

## INSTALLATION

- ▶ Retirez tous les emballages et les étiquettes.
- ▶ N'installez pas ou n'utilisez pas un four endommagé.
- ▶ Faites toujours attention lorsque vous déplacez le four, car il est lourd. Portez toujours des chaussures fermées.
- ▶ Ne tirez pas ou ne soulevez pas le four par la poignée de la porte.
- ▶ Gardez une distance minimale de 4 pouces par rapport aux autres fours et appareils, aux murs ou aux armoires.

## RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- ▶ Le four doit être branché sur une prise de terre.
- ▶ Branchez directement sur une prise murale.
- ▶ N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et/ou de câbles d'extension.
- ▶ Le four ne doit pas partager un circuit avec d'autres appareils importants, tels qu'un réfrigérateur ou un grille-pain four, qui pourraient fonctionner en même temps que le four.

## UTILISATION

- ▶ Il s'agit d'un appareil de cuisson. Les pièces et les accessoires sont chauds lorsqu'ils sont utilisés. Utilisez des gants de cuisine et des dessous de plat pour protéger les mains et les surfaces contre les brûlures. Manipulez les objets chauds avec précaution.
- ▶ Le four est destiné à un usage domestique uniquement.
- ▶ Ne modifiez pas les spécifications du four.
- ▶ Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où le four est utilisé.
- ▶ Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées. La zone autour des bouches d'aération sera chaude pendant et après l'utilisation.
- ▶ Tenez-vous sur le côté et faites attention lorsque vous ouvrez la porte pendant que le four fonctionne. De l'air chaud et de la vapeur peuvent

---

être libérés. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, soyez particulièrement prudent car les vapeurs sont inflammables.

- ▶ N'exercez pas de pression et ne posez pas d'objets sur la porte ouverte.
- ▶ N'utilisez pas le four comme surface de travail ou de stockage.
- ▶ Ne mettez pas de produits inflammables ou d'objets mouillés par des produits inflammables dans, près ou sur le four.
- ▶ Pour éviter d'endommager ou de décolorer l'acier :
  - ▶ ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou d'autres objets directement sur le fond du four.
  - ▶ ne mettez pas de papier d'aluminium directement sur le fond du four.
  - ▶ ne laissez pas de plats ou d'aliments humides dans le four après la fin de la cuisson.
  - ▶ soyez prudent lorsque vous retirez ou installez les accessoires.
- ▶ La décoloration de l'acier n'a aucun effet sur les performances du four.
- ▶ Utilisez un moule profond pour les gâteaux humides afin d'éviter tout débordement. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- ▶ Le four est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'une pièce.
- ▶ La porte du four doit toujours être fermée.
- ▶ Ne placez pas le four derrière un meuble (une porte, par exemple), car la chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler pendant le fonctionnement et endommager le four, le boîtier ou le sol.

## **CUISSON À LA VAPEUR**

- ▶ Même en cas de cuisson sans vapeur, de la vapeur peut s'échapper de la sortie d'échappement située entre les cuves et la porte.
- ▶ La vapeur dégagée peut provoquer des brûlures. Tenez-vous sur le côté et soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte lorsque la fonction vapeur est activée ou après une cuisson à la vapeur. Gardez les mains nues et le visage à l'écart.
- ▶ N'utilisez pas le four à proximité d'un meuble. Un

excès de vapeur peut endommager les meubles et les armoires.

## **ENTRETIEN**

- ▶ Avant de procéder à l'entretien, débranchez le four et déconnectez la fiche de la prise de courant.
- ▶ Assurez-vous que le four est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser s'ils sont nettoyés à chaud.
- ▶ Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés ou se cassent, contactez immédiatement le service d'assistance.
- ▶ Nettoyer régulièrement le four pour éviter la détérioration du matériau de surface.
- ▶ Ne nettoyez pas avec des produits de nettoyage abrasifs ou des objets métalliques.
- ▶ Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

## **SERVICE**

Contactez le service clientèle d'Anova :

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# AVVERTENZE E INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Prima dell'installazione e dell'uso del forno, leggere attentamente le istruzioni fornite. Il produttore non è responsabile di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un utilizzo non corretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per future consultazioni.

## SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

- ▶ Questo forno può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso del forno in modo sicuro e comprendano i pericoli connessi.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con il forno.
- ▶ Tenere tutte le confezioni lontano dalla portata dei bambini e smaltirle in modo appropriato.
- ▶ Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal forno quando è in funzione o quando si raffredda. Le parti accessibili sono calde.
- ▶ I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione del forno senza supervisione.
- ▶ I bambini di età non superiore ai 3 anni devono essere sempre tenuti lontani dal forno quando è in funzione.

## SICUREZZA GENERALE AVVERTENZE

- ▶ Il forno e le sue parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni lontano dal forno, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- ▶ Usare sempre i guanti da forno per rimuovere o inserire gli accessori o le stoviglie.
- ▶ Prima di effettuare la manutenzione, staccare sempre la spina del forno per evitare il rischio di scosse elettriche.
- ▶ Non utilizzare un pulitore a vapore per pulire il forno.
- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire la porta in vetro, poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- ▶ Se il cavo di alimentazione principale è danneggiato, non tentare di collegarlo. Contattare immediatamente l'assistenza.

- ▶ Utilizzare esclusivamente la sonda per alimenti fornita con questo forno.

## INSTALLAZIONE

- ▶ Rimuovere tutti gli imballaggi e le etichette.
- ▶ Non installare o utilizzare un forno danneggiato.
- ▶ Fare sempre attenzione quando si sposta il forno, poiché è pesante. Indossare sempre calzature chiuse.
- ▶ Non tirare o sollevare il forno dalla maniglia della porta.
- ▶ Mantenere una distanza minima di 10 cm da altri forni e unità, pareti o armadi.

## COLLEGAMENTO ELETTRICO

- ▶ Il forno deve essere collegato a una presa di corrente con messa a terra.
- ▶ Collegare direttamente alla presa di corrente.
- ▶ Non utilizzare adattatori multipli e/o cavi di prolunga.
- ▶ Il forno non deve condividere un circuito con altri grandi elettrodomestici, come il frigorifero o il tostapane, che siano in funzione contemporaneamente al forno.

## UTILIZZO

- ▶ Si tratta di un apparecchio da cottura. Le parti e gli accessori sono caldi durante l'uso. Usare guanti da forno e sottopentole per proteggere le mani e le superfici dalle ustioni. Maneggiare con cura gli oggetti caldi.
- ▶ Il forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non modificare le specifiche del forno.
- ▶ Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area mentre il forno è in funzione.
- ▶ Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate. L'area intorno alle bocchette sarà calda durante e dopo l'uso.
- ▶ Tenersi di lato e fare attenzione quando si apre la porta mentre il forno è in funzione. Si possono liberare aria calda e vapore. Se si utilizzano



---

ingredienti contenenti alcol, prestare particolare attenzione perché i vapori sono infiammabili.

- ▶ Non esercitare pressione o appoggiare oggetti sullo sportello aperto.
- ▶ Non utilizzare il forno come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- ▶ Non collocare prodotti infiammabili o oggetti bagnati con prodotti infiammabili all'interno, vicino o sopra il forno.
- ▶ Per evitare di danneggiare o scolorire l'acciaio:
  - ▶ non appoggiare stoviglie o altri oggetti direttamente sul fondo del forno.
  - ▶ non mettere un foglio di alluminio direttamente sul fondo del forno.
  - ▶ non tenere nel forno piatti e alimenti umidi dopo aver terminato la cottura.
  - ▶ fare attenzione quando si rimuovono o si installano gli accessori.
- ▶ La decolorazione dell'acciaio non influisce sulle prestazioni del forno.
- ▶ Per le torte umide, utilizzare una teglia profonda per evitare che trabocchino. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- ▶ Il forno va usato solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come il riscaldamento degli ambienti.
- ▶ Cucinare sempre con lo sportello del forno chiuso.
- ▶ Non posizionare il forno dietro un mobile (ad esempio una porta), poiché durante il funzionamento si possono accumulare calore e umidità che potrebbero danneggiare il forno, l'unità abitativa o il pavimento.

## **COTTURA A VAPORE**

- ▶ Anche quando si cucina senza vapore, è possibile che il vapore fuoriesca dall'uscita di scarico tra le vasche e la porta.
- ▶ Il vapore rilasciato può causare ustioni. Tenersi di lato e fare attenzione quando si apre lo sportello quando la funzione vapore è attivata o dopo la cottura a vapore. Tenere lontano mani e viso nudi.
- ▶ Non utilizzare il forno vicino a un mobile. Un vapore eccessivo può danneggiare mobili e armadietti.

## **MANUTENZIONE**

- ▶ Prima di effettuare la manutenzione, scollegare il forno e la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Assicurarsi che il forno sia freddo. Se puliti a caldo i pannelli di vetro rischiano di rompersi.
- ▶ Se i pannelli di vetro della porta si danneggiano o si rompono, contattare immediatamente l'assistenza.
- ▶ Pulire regolarmente il forno per evitare il deterioramento del materiale di superficie.
- ▶ Non pulire con materiali o agenti abrasivi o con oggetti metallici.
- ▶ Se si utilizza uno spray da forno, seguire le istruzioni di sicurezza riportate sulla confezione.

## **ASSISTENZA**

Contattare il servizio clienti Anova:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el horno, lea atentamente las instrucciones que se proporcionan. El fabricante no se hace responsable de ninguna lesión o daño derivada de una instalación o uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones en un lugar seguro y de fácil acceso para consultarlas en el futuro.

## SEGURIDAD DE LOS NIÑOS Y LAS PERSONAS VULNERABLES

- ▶ Este horno lo puede usar niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del horno de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- ▶ No deje que los niños jueguen con el horno.
- ▶ Mantenga todos los envases fuera del alcance de los niños y deséchelos de manera adecuada.
- ▶ Mantenga a los niños y las mascotas alejados del horno cuando esté en funcionamiento o cuando se enfríe. Las partes accesibles están calientes.
- ▶ Los niños no deberán realizar la limpieza ni el mantenimiento del horno sin supervisión.
- ▶ Los niños menores de 3 años deben permanecer alejados del horno mientras esté en funcionamiento en todo momento.

## ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- ▶ El horno y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del horno a menos que estén bajo supervisión continua.
- ▶ Utilice siempre guantes de horno para quitar o colocar los accesorios o utensilios del horno.
- ▶ Desenchufe siempre el horno antes de realizar tareas de mantenimiento para evitar que pueda ocurrir una descarga eléctrica.
- ▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar el horno.
- ▶ No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal, ya que pueden rayar la superficie y hacer que se rompa el cristal.
- ▶ Si el cable de alimentación principal está dañado, no intente enchufarlo. Póngase en contacto con el

servicio de asistencia de inmediato.

- ▶ Utilice únicamente la sonda para alimentos incluida con este horno.

## INSTALACIÓN

- ▶ Retire todo el embalaje y las etiquetas.
- ▶ No instale ni utilice un horno que parece dañado.
- ▶ Tenga siempre cuidado al mover el horno, ya que es pesado. Use siempre calzado cerrado.
- ▶ No tire ni levante el horno por el asa de la puerta.
- ▶ Mantenga una distancia mínima de 4 pulgadas de otros hornos y unidades, paredes o armarios.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- ▶ El horno debe estar enchufado a una toma de corriente con toma de tierra.
- ▶ Conéctelo directamente a una toma de pared.
- ▶ No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables alargadores.
- ▶ El horno no debe compartir un circuito con otros electrodomésticos importantes, como una nevera o un tostador, que puedan estar funcionando al mismo tiempo que el horno.

## USO

- ▶ Se trata de un aparato de cocina. Las piezas y los accesorios se calentarán cuando se utilice. Use guantes de horno y salvamanteles para proteger las manos y las superficies de posibles quemaduras. Manipule los artículos calientes con cuidado.
- ▶ El horno es solo para uso doméstico.
- ▶ No cambie las especificaciones del horno.
- ▶ No deje a los niños solos o desatendidos en la zona mientras el horno esté funcionando.
- ▶ Compruebe que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. El área alrededor de las rejillas de ventilación estará caliente durante y después

---

del uso.

- ▶ Colóquese a un lado y tenga cuidado al abrir la puerta mientras el horno esté en funcionamiento. Se puede liberar aire caliente y vapor. Si utiliza ingredientes que contienen alcohol, tenga especial cuidado ya que los vapores son inflamables.
- ▶ No aplique presión ni apoye objetos sobre la puerta abierta.
- ▶ No utilice el horno como superficie de trabajo o como superficie de almacenamiento.
- ▶ No coloque productos inflamables o artículos que estén mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del horno.
- ▶ Para evitar daños o decoloraciones en el acero:
  - ▶ no coloque utensilios de cocina u otros objetos directamente en la parte inferior del horno.
  - ▶ no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.
  - ▶ no guarde platos ni alimentos húmedos en el horno cuando haya terminado de cocinar.
  - ▶ tenga cuidado al quitar o instalar los accesorios.
- ▶ La decoloración del acero no afecta al rendimiento del horno.
- ▶ Use un molde hondo para los pasteles húmedos para evitar que se desborden. Los zumos de frutas causan manchas que pueden ser permanentes.
- ▶ El horno solamente se debe utilizar para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
- ▶ Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- ▶ No coloque el horno detrás de un panel de un mueble (por ejemplo, una puerta), ya que el calor y la humedad pueden acumularse durante el funcionamiento y provocar daños posteriores en el horno, la carcasa o el suelo.

## COCCIÓN AL VAPOR

- ▶ Incluso cuando se cocina sin vapor, puede salir vapor por la salida de escape entre los tanques y la puerta.

- ▶ El vapor liberado puede provocar quemaduras. Colóquese a un lado y tenga cuidado al abrir la puerta cuando la función de vapor esté activada o después de cocinar al vapor. Mantenga las manos y la cara desprotegidas alejadas.
- ▶ No utilice el horno cerca de armarios. El exceso de vapor puede dañar los muebles y armarios.

## MANTENIMIENTO

- ▶ Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el horno y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Verifique que el horno esté frío. Existe el riesgo de que los paneles de cristal se rompan si se limpian cuanto están calientes.
- ▶ Si los paneles de cristal de la puerta se dañan o se rompen, póngase en contacto con el servicio de asistencia inmediatamente.
- ▶ Limpie el horno con regularidad para evitar que el material de la superficie se deteriore.
- ▶ No limpie con ningún material o agente de limpieza abrasivo ni con objetos metálicos.
- ▶ Si usa un aerosol para horno, siga las instrucciones de seguridad del embalaje.

## SERVICIO TÉCNICO

Contacte con el servicio de atención al cliente de Anova:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# WARNUNGEN UND SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Benutzung des Backofens die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die auf eine unsachgemäße Installation oder Verwendung zurückzuführen sind. Bewahren Sie die Anleitung stets an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, damit Sie sie bei Bedarf nachlesen können.

## SICHERHEIT VON KINDERN UND GEFÄHRDETEN PERSONEN

- ▶ Dieser Backofen kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Backofens eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- ▶ Lassen Sie Kinder nicht mit dem Backofen spielen.
- ▶ Halten Sie alle Verpackungen von Kindern fern und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.
- ▶ Halten Sie Kinder und Haustiere vom Backofen fern, wenn er in Betrieb ist oder abkühlt. Zugängliche Teile sind heiß.
- ▶ Kinder dürfen die Reinigung und Wartung des Backofens nicht ohne Aufsicht durchführen.
- ▶ Kinder unter 3 Jahren müssen jederzeit vom Backofen ferngehalten werden, wenn dieser in Betrieb ist.

## ALLGEMEINE SICHERHEIT WARNUNGEN

- ▶ Der Backofen und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Backofen fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- ▶ Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr herausnehmen oder hineinstellen.
- ▶ Ziehen Sie vor der Wartung immer den Stecker aus der Steckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.

- ▶ Wenn das Hauptstromversorgungskabel beschädigt ist, versuchen Sie nicht, es anzuschließen. Kontaktieren Sie sofort den Support.
- ▶ Verwenden Sie nur den im Lieferumfang dieses Backofens enthaltenen Lebensmittelführer.

## INSTALLATION

- ▶ Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten.
- ▶ Installieren oder verwenden Sie keinen beschädigten Backofen.
- ▶ Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie den Backofen bewegen, da er schwer ist. Tragen Sie immer geschlossenes Schuhwerk.
- ▶ Ziehen oder heben Sie den Backofen nicht am Türgriff.
- ▶ Halten Sie einen Mindestabstand von 4 Zoll zu anderen Öfen und Geräten, Wänden oder Schränken ein.

## ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- ▶ Der Backofen muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- ▶ Stecken Sie den Stecker direkt in eine Steckdose.
- ▶ Verwenden Sie keine Mehrfachstecker-Adapter und/oder Verlängerungskabel.
- ▶ Der Backofen sollte nicht in einem Stromkreis mit anderen größeren Geräten, wie z. B. einem Kühlschrank oder einem Toaster, betrieben werden, die gleichzeitig mit dem Backofen in Betrieb sein könnten.

## VERWENDUNG

- ▶ Dies ist ein Kochgerät. Teile und Zubehör werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie Backofenhandschuhe und Untersetzer, um Hände und Oberflächen vor Verbrennungen zu schützen. Gehen Sie vorsichtig mit heißen Gegenständen um.
- ▶ Der Backofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

- 
- ▶ Ändern Sie die Spezifikation des Backofens nicht.
  - ▶ Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem der Backofen in Betrieb ist.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Der Bereich um die Belüftungsöffnungen ist während und nach der Benutzung heiß.
  - ▶ Stellen Sie sich an die Seite und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen, während der Backofen in Betrieb ist. Heiße Luft und Dampf können freigesetzt werden. Bei der Verwendung von alkoholhaltigen Zutaten ist besondere Vorsicht geboten, da die Dämpfe entflammbar sind.
  - ▶ Üben Sie keinen Druck aus und legen Sie keine Gegenstände auf die offene Tür.
  - ▶ Verwenden Sie den Backofen nicht als Arbeitsfläche oder Ablagefläche.
  - ▶ Legen Sie keine brennbaren Produkte oder Gegenstände, die mit brennbaren Produkten benetzt sind, in, neben oder auf den Backofen.
  - ▶ Um Beschädigungen oder Verfärbungen des Stahls zu vermeiden:
    - ▶ Stellen Sie kein Backgeschirr oder andere Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens.
    - ▶ Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Backofens.
    - ▶ Bewahren Sie nach dem Kochen keine feuchten Speisen im Backofen auf.
    - ▶ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Zubehör entfernen oder installieren.
  - ▶ Die Verfärbung des Stahls hat keinen Einfluss auf die Leistung des Backofens.
  - ▶ Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Form, um ein Überlaufen zu vermeiden. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
  - ▶ Der Backofen ist nur für Kochzwecke geeignet. Es darf nicht für andere Zwecke wie die Raumheizung verwendet werden.
  - ▶ Kochen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
  - ▶ Stellen Sie den Backofen nicht hinter einer Möbelverkleidung (z. B. einer Tür) auf, da sich während des Betriebs Hitze und Feuchtigkeit stauen können, was zu späteren Schäden am Backofen, am Gehäuse oder am Boden führen kann.
- DAMPFGAREN**
- ▶ Auch beim Garen ohne Dampf kann Dampf aus der Abluftöffnung zwischen den Behältern und der Tür austreten.
  - ▶ Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen. Gehen Sie zur Seite und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen, wenn die Dampffunktion aktiviert ist oder nach dem Dampfgaren. Hände und Gesicht fernhalten.
  - ▶ Verwenden Sie den Backofen nicht in der Nähe von Schränken. Übermäßiger Dampf kann zu Schäden an Möbeln und Schränken führen.
- WARTUNG**
- ▶ Ziehen Sie vor der Wartung den Stecker des Backofens aus der Steckdose.
  - ▶ Stellen Sie sicher, dass der Backofen kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen, wenn sie in heißem Zustand gereinigt werden.
  - ▶ Wenn die Glasscheiben der Tür beschädigt werden oder brechen, wenden Sie sich sofort an den Kundendienst.
  - ▶ Reinigen Sie den Backofen regelmäßig, um eine Beschädigung des Oberflächenmaterials zu vermeiden.
  - ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuermitteln oder mit Metallgegenständen.
  - ▶ Wenn Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung.
- DIENST**
- Wenden Sie sich an den Anova-Kundendienst:
- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
  - ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# AVISOS E INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e da utilização do forno, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos que resultem de uma instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções num local seguro e acessível para consulta futura.

## SEGURANÇA DAS CRIANÇAS E DAS PESSOAS VULNERÁVEIS

- ▶ Este Forno pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do Forno de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- ▶ Não deixar as crianças brincarem com o Forno.
- ▶ Manter todas as embalagens longe do alcance das crianças e eliminá-las de forma adequada.
- ▶ Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados do Forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- ▶ As crianças não devem efetuar a limpeza e a manutenção do forno sem supervisão.
- ▶ As crianças com idade igual ou inferior a 3 anos devem ser mantidas sempre afastadas do Forno quando este estiver a funcionar.

## SEGURANÇA GERAL AVISOS

- ▶ O Forno e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento. Manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do forno, exceto se estiverem sob vigilância permanente.
- ▶ Utilizar sempre luvas de forno para retirar ou colocar acessórios ou utensílios de forno.
- ▶ Desligue sempre o forno antes da manutenção para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- ▶ Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- ▶ Se o cabo de alimentação principal estiver danificado, não tente ligá-lo. Contactar imediatamente a assistência.

- ▶ Utilize apenas a sonda de alimentos fornecida com este Forno.

## INSTALAÇÃO

- ▶ Retirar todas as embalagens e etiquetas.
- ▶ Não instalar nem utilizar um Forno danificado.
- ▶ Tenha sempre cuidado ao deslocar o Forno, uma vez que este é pesado. Usar sempre calçado fechado.
- ▶ Não puxar nem levantar o Forno pelo puxador da porta.
- ▶ Mantenha uma distância mínima de 4 polegadas de outros Fornos e unidades, paredes ou armários.

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

- ▶ O Forno deve ser ligado a uma tomada elétrica com ligação à terra.
- ▶ Ligar diretamente a uma tomada de parede.
- ▶ Não utilizar adaptadores multi-ficha e/ou cabos de extensão.
- ▶ O Forno não deve partilhar um circuito com outros aparelhos principais, como um frigorífico ou uma torradeira, que possam estar a funcionar ao mesmo tempo que o Forno.

## UTILIZAÇÃO

- ▶ Este é um aparelho de cozinha. As peças e acessórios estarão quentes quando estiverem a ser utilizados. Utilize luvas de forno e grelhas para proteger as mãos e as superfícies de queimaduras. Manusear os objetos quentes com cuidado.
- ▶ O Forno destina-se exclusivamente a uso doméstico.
- ▶ Não alterar as especificações do Forno.
- ▶ Não deixar as crianças sozinhas ou sem vigilância na área enquanto o Forno estiver a ser utilizado.
- ▶ Certifique-se de que as aberturas de ventilação não estão bloqueadas. A área em redor das aberturas de ventilação estará quente durante e após a utilização.
- ▶ Mantenha-se de lado e tenha cuidado ao abrir a porta quando o Forno estiver a funcionar. O



---

ar quente e o vapor podem ser libertados. Se utilizar ingredientes que contenham álcool, tenha especial cuidado, pois os vapores são inflamáveis.

- ▶ Não exercer pressão nem apoiar objetos sobre a porta aberta.
- ▶ Não utilizar o Forno como superfície de trabalho ou como superfície de arrumação.
- ▶ Não colocar produtos inflamáveis ou objetos que estejam molhados com produtos inflamáveis dentro, perto ou em cima do Forno.
- ▶ Para evitar danos ou descoloração do aço:
  - ▶ não colocar utensílios de cozinha ou outros objetos diretamente no fundo do Forno.
  - ▶ não colocar papel de alumínio diretamente no fundo do Forno.
  - ▶ não manter pratos e alimentos húmidos no Forno depois de terminar de cozinhar.
  - ▶ tenha cuidado ao retirar ou instalar os acessórios.
- ▶ A descoloração do aço não afeta o desempenho do Forno.
- ▶ Utilize uma forma funda para bolos húmidos para evitar que transbordem. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- ▶ O Forno destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como aquecer ambientes.
- ▶ Cozinhar sempre com a porta do forno fechada.
- ▶ Não coloque o forno atrás de um painel de mobiliário (por exemplo, uma porta), uma vez que o calor e a humidade podem acumular-se durante o funcionamento e causar danos subsequentes no Forno, na unidade de alojamento ou no chão.

## COZINHAR A VAPOR

- ▶ Mesmo quando se cozinha sem vapor, pode sair vapor da saída de escape entre as cubas e a porta.
- ▶ O vapor libertado pode provocar queimaduras. Mantenha-se de lado e tenha cuidado ao abrir a porta quando a função de vapor estiver ativada ou após a cozedura a vapor. Manter as mãos desprotegidas e o rosto afastado.
- ▶ Não utilizar o forno perto de armários. O excesso

de vapor pode danificar os móveis e os armários.

## MANUTENÇÃO

- ▶ Antes da manutenção, desligue o forno e retire a ficha da tomada elétrica.
- ▶ Certifique-se de que o forno está frio. Existe o risco de os painéis de vidro se partirem se forem limpos a quente.
- ▶ Se os painéis de vidro da porta ficarem danificados ou se partirem, contacte imediatamente a assistência.
- ▶ Limpar regularmente o forno para evitar a deterioração do material da superfície.
- ▶ Não limpar com materiais ou agentes de limpeza abrasivos ou com objetos metálicos.
- ▶ Se utilizar um spray de forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## SERVIÇO

Contactar o serviço de apoio ao cliente da Anova:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de bijgeleverde instructies voor de installatie en het gebruik van de oven. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor lichamelijk letsel of schade die het gevolg zijn van onjuiste installatie of gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige en toegankelijke locatie voor toekomstig gebruik.

## VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

- ▶ Deze oven kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van de oven en de gevaren begrijpen.
- ▶ Laat kinderen niet met de oven spelen.
- ▶ Houd alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen en verwijder ze op de juiste manier.
- ▶ Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven wanneer deze aan staat of afkoelt. Toegankelijke onderdelen zijn heet.
- ▶ Kinderen mogen de oven niet zonder toezicht schoonmaken en onderhouden.
- ▶ Kinderen van 3 jaar en jonger moeten altijd uit de buurt van de oven worden gehouden wanneer deze in bedrijf is.

## ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- ▶ De oven en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Let erop dat je de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van de oven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- ▶ Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of er ovengerei uit te halen of in te doen.
- ▶ Haal voor onderhoud altijd de stekker van de oven uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.
- ▶ Gebruik geen stoomreiniger om de oven te reinigen.
- ▶ Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken, waardoor het glas kan breken.

- ▶ Als de hoofdvoedingskabel beschadigd is, niet de stekker in het stopcontact steken. Neem onmiddellijk contact op met de klantenservice.
- ▶ Gebruik alleen de oventhermometer die bij deze oven is geleverd.

## INSTALLATIE

- ▶ Verwijder alle verpakkingen en etiketten.
- ▶ Installeer of gebruik geen beschadigde oven.
- ▶ Wees altijd voorzichtig bij het verplaatsen van de oven, want deze is zwaar. Draag altijd bijgesloten schoeisel.
- ▶ De oven niet aan de deurgreep trekken of optillen.
- ▶ Houd een minimale afstand van 4 cm aan tot andere ovens en apparaten, muren of kasten.

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

- ▶ De oven moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- ▶ Rechtstreeks op een stopcontact aansluiten.
- ▶ Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en/of verlengkabels.
- ▶ De oven mag geen groep delen met andere belangrijke apparaten, zoals een koelkast of broodrooster, die mogelijk tegelijkertijd met de oven draaien.

## GEBRUIK

- ▶ Dit is een kooktoestel. Onderdelen en accessoires worden warm tijdens gebruik. Gebruik ovenhandschoenen en onderzetters om handen en oppervlakken te beschermen tegen brandwonden. Kijk uit met hete voorwerpen.
- ▶ De oven is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- ▶ De specificaties van de oven niet wijzigen.
- ▶ Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte terwijl de oven in gebruik is.
- ▶ Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen



---

niet geblokkeerd zijn. Het gebied rond de ventilatieopeningen zal tijdens en na gebruik warm zijn.

- ▶ Houd afstand en kijk uit wanneer je de deur opent terwijl de oven in werking is. Er kunnen hete lucht en stoom vrijkomen. Wees extra voorzichtig als je ingrediënten gebruikt die alcohol bevatten, aangezien de dampen ontvlambaar zijn.
- ▶ Oefen geen druk uit en zet geen voorwerpen op de open deur.
- ▶ Gebruik de oven niet als werkblad of als bergruimte.
- ▶ Plaats geen brandbare producten of natte voorwerpen bij brandbare producten in, bij of op de oven.
- ▶ Om beschadiging of verkleuring van het staal te voorkomen:
  - ▶ plaats geen ovengerei of andere voorwerpen rechtstreeks op de bodem van de oven.
  - ▶ leg aluminiumfolie niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
  - ▶ bewaar geen vochtige gerechten en etenswaren in de oven als je klaar bent met koken.
  - ▶ let op wanneer je de accessoires verwijdert of installeert.
- ▶ Verkleuring van het staal heeft geen invloed op de prestaties van de oven.
- ▶ Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes om overlopen te voorkomen. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die bijna niet verwijderd kunnen worden.
- ▶ De oven is alleen bedoeld voor voedselbereiding. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals ruimteverwarming.
- ▶ Kook altijd met de ovendeur dicht.
- ▶ Plaats de oven niet achter een meubelpaneel (bijvoorbeeld een deur), omdat er zich tijdens het gebruik warmte en vocht kunnen ophopen die vervolgens schade aan de oven, de behuizing of de vloer kunnen veroorzaken.

- ▶ Zelfs als je zonder stoom kookt, kan er stoom uit de uitlaatopening tussen de ovenruimte en de deur komen.
- ▶ Vrijkomende stoom kan brandwonden veroorzaken. Hou afstand en wees voorzichtig wanneer je de deur opent wanneer de stoomfunctie is geactiveerd of na het koken met stoom. Blijf uit de buurt met blote handen en gezicht.
- ▶ Gebruik de oven niet in de buurt van de kasten. Overmatige stoom kan meubels en kasten beschadigen.

## **ONDERHOUD**

- ▶ Haal voor het onderhoud de stekker van de oven uit het stopcontact.
- ▶ Zorg ervoor dat de oven koud is. Het risico bestaat dat de glaspanelen breken als ze warm worden gereinigd.
- ▶ Als de glaspanelen van de deur beschadigd zijn of breken, neem dan onmiddellijk contact op met de klantenservice.
- ▶ Maak de oven regelmatig schoon om aantasting van het oppervlakten te voorkomen.
- ▶ Niet reinigen met schurende schoonmaakmiddelen of met metalen voorwerpen.
- ▶ Als je een ovenspray gebruikt, volg dan de veiligheidsinstructies op de verpakking.

## **SERVICE**

Neem contact op met de klantenservice van Anova:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# ADVARSLER OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER

---

Før du installerer og tager ovnen i brug, skal du læse følgende instruktioner omhyggeligt. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert installation eller brug. Opbevar altid vejledningen et sikkert og tilgængeligt sted til senere brug.

## SIKKERHED FOR BØRN OG SÅRBARE INDIVIDIDER

- ▶ Denne ovn kan bruges af børn fra 8 år og op efter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge ovnen på en sikker måde og forstår de dermed forbundne risici.
- ▶ Børn må ikke lege med ovnen.
- ▶ Hold al emballage uden for børns rækkevidde, og bortskaf emballagen hensigtsmæssigt som affald.
- ▶ Hold børn og kæledyr væk fra ovnen, når den er i drift eller afkøles. De disponible dele er varme.
- ▶ Børn må ikke rengøre ovnen eller servicere den uden opsyn.
- ▶ Børn på 3 år og derunder skal altid holdes på forsvarlig afstand til ovnen, når den er i drift.

## GENEREL SIKKERHED ADVARSLER

- ▶ Ovnens og dens disponible dele bliver varme under brug. Pas godt på ikke at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes på forsvarlig afstand fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.
- ▶ Brug altid ovnhandsker, når du fjerner eller kommer tilbehør eller ovnredskaber i ovnen.
- ▶ Træk altid stikket ud af ovnen inden vedligeholdelse for at undgå at få elektrisk stød.
- ▶ Brug ikke en damprenser til rengøring af ovnen.
- ▶ Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasdøren, da de kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset splintres.
- ▶ Hvis forsyningskablet til den primære strømforsyning er beskadiget, må det ikke forsøges tilsluttet. Kontakt teknisk support med det samme.

- ▶ Brug kun det stegetermometer, der følger med denne ovn.

## INSTALLATION

- ▶ Fjern al emballage og alle mærkater.
- ▶ Undlad at installere eller bruge en beskadiget ovn.
- ▶ Flyt altid ovnen forsigtigt, da den er tung. Brug altid lukket fodtøj.
- ▶ Ovnens må ikke trækkes eller løftes med dørgrebet.
- ▶ Hold en afstand på mindst 4 in. til andre ovne og enheder, vægge eller skabe.

## ELEKTRISK TILSLUTNING

- ▶ Ovnens skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- ▶ Sæt stikket direkte i en stikkontakt.
- ▶ Brug ikke adaptere med flere stik og/eller forlænger kabler.
- ▶ Ovnens må ikke dele kredsløb med andre større apparater, f.eks. et køleskab eller en brødrister, som kan være i gang samtidig med ovnen.

## ANVENDELSE

- ▶ Dette er et husholdningsapparat til madlavning. Dele og tilbehør bliver varme, når de er i brug. Brug ovnhandsker og bordskånere for at beskytte hænder og overflader mod forbrændinger. Varme genstande skal håndteres forsigtigt.
- ▶ Ovnens er kun til husholdningsbrug.
- ▶ Ovnens specifikationer må ikke ændres.
- ▶ Lad ikke børn opholde sig i området uden opsyn, mens ovnen er i brug.
- ▶ Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Området omkring ventilationsåbningerne er varmt under og efter brug.

- 
- ▶ Stå ved siden af ovnen, og vær forsigtig, når du åbner døren, mens ovnen er i drift. Der kan slippe varm luft og damp ud. Du skal især være forsigtig, hvis du bruger ingredienser, der indeholder alkohol, da dampene er brandfarlige.
  - ▶ Undgå at udsætte den åbne dør for tryk eller lade genstande hvile på den.
  - ▶ Brug ikke ovnen som arbejdsflade eller som opbevaringsflade.
  - ▶ Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er gennemvædet af brændbare produkter, i ovnen eller i nærheden af den.
  - ▶ Gør følgende for at undgå, at stålet beskadiges eller misfarves:
    - ▶ Sæt ikke ovnredskaber eller andre genstande direkte i bunden af ovnen.
    - ▶ Læg ikke aluminiumsfolie direkte i bunden af ovnen.
    - ▶ Opbevar ikke fugtige tallerkener og madvarer i ovnen, når du er færdig med at lave mad.
    - ▶ Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehøret.
  - ▶ Misfarvning af stålet har ingen indflydelse på ovnens ydeevne.
  - ▶ Brug en dyb form til fugtige kager for at undgå overløb. Frugtjuice giver pletter, som kan være permanente.
  - ▶ Ovnen er kun beregnet til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål, f.eks. opvarmning af rum.
  - ▶ Tilbered altid mad med lukket ovndør.
  - ▶ Placer ikke ovnen bag et panel (f.eks. en dør), da der kan dannes varme og fugt under driften, som kan forårsage efterfølgende skader på ovnen, huset eller gulvet.

## DAMPKOGNING

- ▶ Selv når maden tilberedes uden damp, kan der slippe damp ud af aftræksåbningen mellem beholderne og døren.

- ▶ Frigjort damp kan forårsage forbrændinger. Stå ved siden af, og vær forsigtig, når du åbner døren, hvis dampfunktionen er aktiveret eller efter damptilberedning. Hold de bare hænder og ansigtet væk.
- ▶ Brug ikke ovnen tæt på et køkkenskab. Overdreven damp kan forårsage skader på møbler og køkkenskabe.

## VEDLIGEHOLDELSE

- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten inden service- og vedligeholdelse.
- ▶ Sørg for, at ovnen er kold. Der er risiko for, at glaspanelerne kan gå i stykker, hvis de rengøres, mens de er varme.
- ▶ Hvis dørens glaspaneler bliver beskadiget eller går i stykker, skal du straks kontakte teknisk support.
- ▶ Rengør ovnen jævnlige for at forhindre, at overfladematerialet forringes.
- ▶ Rengør ikke med slibrige rengøringsmaterialer eller -midler eller med metalgenstande.
- ▶ Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge sikkerhedsanvisningerne på emballagen.

## SERVICE

Kontakt Anova kundeservice:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# VAROITUKSIA JA TURVALLISUUSTIETOJA

Lue huolellisesti mukana toimitetut ohjeet ennen uunin asentamista ja käyttöä. Valmistaja ei ole vastuussa vammoista tai vaurioista, jotka aiheutuvat väärästä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeet aina turvallisessa ja helposti saavutettavissa olevassa paikassa myöhempää käyttöä varten.

## LASTEN JA HAAVOITTUVASSA ASEMASSA OLEVIEN HENKILÖIDEN TURVALLISUUS

- ▶ Tätä uunia voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on heikentynyt fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole riittävästi kokemusta tai tietoa, jos heille on annettu valvontaa tai opastusta uunin turvalliseen käyttöön ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- ▶ Älä anna lasten leikkiä uunilla.
- ▶ Pidä kaikki pakkaukset poissa lasten ulottuvilta ja hävitä se asianmukaisesti.
- ▶ Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa uunin läheltä, kun se on käytössä tai kun se jäähtyy. Osat, joihin voidaan päästä käsiksi, ovat kuumia.
- ▶ Lapset eivät saa suorittaa uunin puhdistusta ja huoltoa ilman valvontaa.
- ▶ Alle 3-vuotiaat lapset on pidettävä aina poissa uunin läheltä, kun se on toiminnassa.

## YLEINEN TURVALLISUUS VAROITUKSET

- ▶ Uuni ja sen osat, joihin voidaan päästä käsiksi, kuumenevat käytön aikana. On varottava koskemasta lämmityselementteihin. Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa uunin luota, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- ▶ Käytä aina uunikäsineitä, kun poistat tai asetat lisävarusteita tai uuniastioita.
- ▶ Irrota uuni aina pistorasiasta ennen huoltoa sähköiskun vaaran välttämiseksi.
- ▶ Älä käytä höyrypuhdistinta uunin puhdistamiseen.
- ▶ Älä käytä lasioven puhdistamiseen kovia hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa, mikä voi johtaa lasin rikkoutumiseen.
- ▶ Jos päävirtalähteen kaapeli on vaurioitunut, älä yritä kytkeä sitä. Ota välittömästi yhteyttä asiakaspalveluun.
- ▶ Käytä vain tämän uunin mukana toimitettua ruoka-anturia.

## ASENNUS

- ▶ Poista kaikki pakkaukset ja etiketit.
- ▶ Älä asenna tai käytä vaurioitunutta uunia.
- ▶ Ole aina varovainen, kun siirrät uunia, sillä se on painava. Käytä aina suljettuja jalkineita.
- ▶ Älä vedä tai nosta uunia oven kahvasta.
- ▶ Pidä vähintään 4 tuuman etäisyys muista uuneista ja laitteista, seinistä tai kaapeista.

## SÄHKÖLIITÄNTÄ

- ▶ Uuni on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- ▶ Kytke laite suoraan pistorasiaan.
- ▶ Älä käytä monipistokesovittimia ja/tai jatkokaapeleita.
- ▶ Uuni ei saa käyttää samaa virtapiiriä muiden suurten laitteiden, kuten jääkaapin tai leivänpaahtimen kanssa, jotka saattavat olla käynnissä samaan aikaan uunin kanssa.

## KÄYTTÖ

- ▶ Tämä on ruoanlaittolaite. Osat ja lisävarusteet kuumenevat käytön aikana. Käytä uunikäsineitä ja -alustoja käsien ja pintojen suojaamiseksi palovammoilta. Käsittele kuumia esineitä varovasti.
- ▶ Uuni on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
- ▶ Älä muuta uunin ominaisuuksia.
- ▶ Älä jätä lapsia yksin tai ilman valvontaa alueella uunin ollessa käytössä.
- ▶ Varmista, että ilmanvaihtoaukot eivät ole tukossa. Ilmanvaihtoaukkojen ympärillä oleva alue on kuuma käytön aikana ja sen jälkeen.
- ▶ Seiso sivussa ja ole varovainen, kun avaat oven uunin ollessa toiminnassa. Kuumaa ilmaa ja höyryä voi vapautua. Jos käytät alkoholia sisältäviä ainesosia, ole erityisen varovainen, sillä höyryt ovat syttyviä.
- ▶ Älä paina avointa ovea tai aseta esineitä sen päälle.

- 
- ▶ Älä käytä uunia työtasona tai säilytysalustana.
  - ▶ Älä laita uuniin, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai esineitä, jotka ovat kostuneet syttyvistä tuotteista.
  - ▶ Teräksen vaurioitumisen tai värjäytymisen estämiseksi:
    - ▶ Älä laita uuniastioita tai muita esineitä suoraan uunin pohjalle.
    - ▶ Älä laita alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle.
    - ▶ Älä pidä kosteita astioita ja ruokaa uunissa ruoanvalmistuksen päätyttyä.
    - ▶ Ole varovainen, kun poistat tai asennat lisävarusteita.
  - ▶ Teräksen värjäytyminen ei vaikuta uunin suorituskykyyn.
  - ▶ Käytä kosteille kakuille syvää vuokaa, jotta se ei pääse vuotamaan yli. Hedelmämehut aiheuttavat tahroja, jotka voivat olla pysyviä.
  - ▶ Uuni on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmitykseen.
  - ▶ Kypsennä aina uunin luukku suljettuna.
  - ▶ Älä sijoita uunia huonekalupaneelin (esim. oven) taakse, koska käytön aikana voi muodostua lämpöä ja kosteutta, jotka voivat myöhemmin vahingoittaa uunia, koteloyksikköä tai lattiaa.

## HÖYRYKYPSENNYS

- ▶ Vaikka kypsennys tapahtuisi ilman höyryä, sitä voi nousta säiliöiden ja luukun välisestä poistoaukosta.
- ▶ Vapautuva höyry voi aiheuttaa palovammoja. Seiso sivussa ja ole varovainen avatessasi luukkua, kun höyrytoiminto on aktivoitu tai höyrykypsennyksen jälkeen. Pidä paljaat kädet ja kasvot etäällä uunista.
- ▶ Älä käytä uunia kaapistojen läheisyydessä. Liiallinen höyry voi vahingoittaa huonekaluja ja kaapistoja.

## HUOLTO

- ▶ Irrota uuni pistorasiasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen huoltoa.
- ▶ Varmista, että uuni on kylmä. On olemassa vaara,

että lasilevyt rikkoutuvat, jos ne puhdistetaan niiden ollessa kuumat.

- ▶ Jos oven lasilevyt vaurioituvat tai rikkoutuvat, ota välittömästi yhteyttä asiakaspalveluun.
- ▶ Puhdista uuni säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei heikkene.
- ▶ Älä puhdista hankaavilla puhdistusmateriaaleilla tai -aineilla tai metalliesineillä.
- ▶ Jos käytät uunisuihketta, noudata pakkauksen turvallisuusohjeita.

## PALVELU

Ota yhteyttä Anovan asiakaspalveluun:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# VARNINGAR OCH SÄKERHETSINFORMATION

---

Innan installation och användning av ugnen, läs noggrant igenom de medföljande anvisningarna. Tillverkaren ansvarar inte för några skador eller skador som är resultatet av felaktig installation eller användning. Håll alltid anvisningarna på en säker och lättillgänglig plats för framtida referens.

## SÄKERHET FÖR BARN OCH SÅRBARA

### PERSONER

- ▶ Denna ugn kan användas av barn från 8 år och uppåt samt personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om användning av ugnen på ett säkert sätt och förstår de faror som är involverade.
- ▶ Låt inte barn leka med ugnen.
- ▶ Håll all förpackning borta från barn och släng den på lämpligt sätt.
- ▶ Håll barn och husdjur borta från ugnen när den är i drift eller när den svalnar. Åtkomliga delar är heta.
- ▶ Barn får inte utföra rengöring och underhåll av ugnen utan tillsyn.
- ▶ Barn under 3 år måste hållas borta från ugnen när den är i drift hela tiden.

## ALLMÄN SÄKERHET VARNINGAR

- ▶ Ugnen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Var försiktig så att du inte rör vid värmeelementen. Håll barn under 8 år borta från ugnen om de inte övervakas kontinuerligt.
- ▶ Använd alltid ugnshandskar för att ta bort eller sätta i tillbehör eller ugnsgods.
- ▶ Koppla alltid ur ugnen innan du utför underhåll för att undvika risken för elektriska stötar.
- ▶ Använd inte en ångtvättare för att rengöra ugnen.
- ▶ Använd inte hårda slipande rengöringsmedel eller vassa metallspatlar för att rengöra glasdörren eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset krossas.
- ▶ Om huvudströmkabeln är skadad, försök inte att ansluta den. Kontakta supporten omedelbart.
- ▶ Använd endast livsmedelssonden som medföljer denna ugn.

## INSTALLATION

- ▶ Ta bort all förpackning och etiketter.
- ▶ Installera eller använd inte en skadad ugn.
- ▶ Var alltid försiktig när du flyttar ugnen eftersom den är tung. Använd alltid skor med skyddande tår.
- ▶ Dra eller lyft inte ugnen i dörrhandtaget.
- ▶ Håll ett minimiavstånd på 4 tum från andra ugnar och enheter, väggar eller skåp.

## ELEKTRISK ANSLUTNING

- ▶ Ugnen måste vara inkopplad i ett jordat uttag.
- ▶ Anslut direkt till ett vägguttag.
- ▶ Använd inte fleruttagsadapterar och/eller förlängningskablar.
- ▶ Ugnen bör inte dela krets med andra stora apparater, såsom kylskåp eller brödrostar, som kan vara igång samtidigt som ugnen.

## ANVÄNDNING

- ▶ Detta är en matlagningsapparat. Delar och tillbehör blir varma vid användning. Använd ugnshandskar och grytunderlägg för att skydda händer och ytor från brännskador. Hantera varma föremål försiktigt.
- ▶ Ugnen är endast avsedd för hushållsbruk.
- ▶ Ändra inte specifikationen för ugnen.
- ▶ Lämna inte barn ensamma eller utan uppsikt i området medan ugnen används.
- ▶ Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade. Området runt ventilerna blir varmt under och efter användning.
- ▶ Stå åt sidan och var försiktig när du öppnar dörren medan ugnen är i drift. Het luft och ånga kan släppas ut. Om du använder ingredienser som innehåller alkohol, var särskilt försiktig eftersom ångorna är brandfarliga.
- ▶ Applicera inte tryck eller lägg föremål på den öppna dörren.

- 
- ▶ Använd inte ugnen som arbetsyta eller förvaringsyta.
  - ▶ Lägg inte brandfarliga produkter eller föremål som är våta av brandfarliga produkter i, nära eller på ugnen.
  - ▶ För att förhindra skador eller missfärgning av stålet:
    - ▶ lägg inte ugnsgods eller andra föremål direkt på botten av ugnen.
    - ▶ lägg inte aluminiumfolie direkt på botten av ugnen.
    - ▶ håll inte fuktiga rätter och mat i ugnen efter att du har avslutat matlagningen.
    - ▶ var försiktig när du tar bort eller installerar tillbehören.
  - ▶ Missfärgning av stålet påverkar inte ugnens prestanda.
  - ▶ Använd en djup form för fuktiga kakor för att förhindra överflöd. Fruktsafter orsakar fläckar som kan vara permanenta.
  - ▶ Ugnen är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för andra ändamål såsom uppvärmning av rum.
  - ▶ Laga alltid mat med ugnsluckan stängd.
  - ▶ Placera inte ugnen bakom en möbelpanel (t.ex. en dörr) eftersom värme och fukt kan ansamlas under drift vilket kan orsaka efterföljande skador på ugnen, bostadsenheten eller golvet.

## ÅNGKOKNING

- ▶ Även när du lagar mat utan ånga kan ånga komma ut från avgasöppningen mellan tankarna och dörren.
- ▶ Släppt ånga kan orsaka brännskador. Stå åt sidan och var försiktig när du öppnar dörren när ångfunktionen är aktiverad eller efter ångkokning. Håll bar hand och ansikte borta.
- ▶ Använd inte ugnen nära skåp. Överdriven ånga kan skada möbler och skåp.

## UNDERHÅLL

- ▶ Innan underhåll, koppla ur ugnen och dra ur kontakten från eluttaget.
- ▶ Se till att ugnen är kall. Det finns en risk att

glaspanelerna kan spricka om de rengörs när de är varma.

- ▶ Om dörrglaspanelerna blir skadade eller går sönder, kontakta supporten omedelbart.
- ▶ Rengör ugnen regelbundet för att förhindra försämring av ytmaterialen.
- ▶ Använd inte några slipande rengöringsmaterial eller medel, eller metallföremål.
- ▶ Om du använder en ugnsspray, följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

## SERVICE

Kontakta Anovas kundtjänst:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>



# ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON

Før installasjon og bruk av Ovnen, les nøye medfølgende instruksjoner. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller ødeleggelser som skyldes feil installasjon eller bruk. Alltid oppbevar instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for framtidig referanse.

## SIKKERHET FOR BARN OG SÅRBARE

- ▶ Denne Ovnen kan brukes av barn i alderen 8 år og opp, og personer med redusert fysisk, sensorisk, og mental kapasitet eller mangle på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner om bruk av denne Ovnen på en sikker måte og forstår farene som er involvert.
- ▶ La ikke barn leke med Ovnen.
- ▶ Hold all emballasje borte fra barn og kast den på riktig måte.
- ▶ Hold barn og kjæledyr vekke fra Ovnen når den er i bruk eller når den kjøles ned. Tilgjengelige deler er varme.
- ▶ Barn skal ikke utføre rengjøring og vedlikehold av Ovnen uten tilsyn.
- ▶ Barn i alder 3 år og under må holdes vekke fra Ovnen til enhver tid når i bruk.

## Generelle Sikkerhets Advarsler

- ▶ Ovnen og dens tilgjengelige deler blir varme under bruk. Man bør være forsiktig for å unngå berøring av varmeelementene. Hold barn under 8 år borte fra Ovnen med mindre de kontinuerlig overvåkt.
- ▶ Bruk alltid grytekluter til å ta ut eller sette inn tilbehør eller ovnsformer.
- ▶ Dra alltid ut kontakten før vedlikehold for å unngå mulighet for elektrisk støt.
- ▶ Ikke bruk en damprenser for å rengjøre Ovnen.
- ▶ Bruk ikke steker skurende rengjøringsmidler eller spisse metallskraper for å rengjøre glassdøren, da dette kan skrape overflaten, som kan føre til knust glass.
- ▶ Hvis hovedstrømkabelen er skadet, må den ikke kobles til. Kontakt support umiddelbart.
- ▶ Bruk bare steketermometeret inkludert med denne Ovnen.

## Installasjon

- ▶ Fjern all emballasje og etiketter.

- ▶ Ikke installer eller bruk en ødelagt Ovn.
- ▶ Alltid vær forsiktig når du flytter Ovnen, da den er tung. Bruk alltid lukket fottøy.
- ▶ Ikke dra eller løft Ovnen etter dørhåndtaket.
- ▶ Hold en avstand på minimum 4 tommer fra andre Ovner og enheter, vegger eller skap.

## ELEKTRISK TILKOBLING

- ▶ Ovnen må være koblet til en jordet stikkontakt.
- ▶ Koble direkte til et montert støpsel.
- ▶ Ikke bruk en forgreiner og/eller skjøteledninger.
- ▶ Ovnen bør ikke dele krets med andre store apparater, sånn som kjøleskap eller brødrister, som kan være i bruk samtidig som Ovnen.

## BRUK

- ▶ Dette er et kokeapparat. Deler og tilbehør vil være varme når i bruk. Bruk grytekluter og gryteunderlag for å beskytte hender og overflater mot brannskader. Håndter varme gjenstander forsiktig.
- ▶ Ovnen er kun for husholdningsbruk.
- ▶ Ikke endre spesifikasjonene til Ovnen.
- ▶ La ikke barn være alene eller uten tilsyn i området mens Ovnen er i bruk.
- ▶ Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert. Området rundt ventilasjonen vil bli varm under og etter bruk.
- ▶ Stå til siden og vær forsiktig når du åpner døren mens Ovnen er i drift. Varm luft og damp kan slippes ut. Hvis du bruker ingredienser som inneholder alkohol, vær ekstra forsiktig da dampen er antennelig.
- ▶ Ikke press eller sett gjenstander på den åpne døren.
- ▶ Ikke bruk Ovnen som en arbeidsflate eller som lagringsplass.
- ▶ Ikke sett brannfarlige produkter eller gjenstander som er våte med brannfarlige produkter i, nær eller på Ovnen.



- 
- ▶ For å hindre skader eller misfarging til stålet:
    - ▶ ikke sett ovnsformer eller andre gjenstander direkte på bunnen av Ovn.
    - ▶ ikke sett aluminiumsfolie direkte på bunnen av Ovn.
    - ▶ ikke oppbevar fuktige retter og mat i Ovn etter du er ferdig med å lage mat.
    - ▶ vær forsiktig når du fjerner eller installerer tilbehør.
  - ▶ Missfarging av stålet har ingen effekt på Ovnens ytelse.
  - ▶ Bruk en dyp panne for fuktige kaker for å forhindre overfylling. Fruktjuice kan forårsake permanente flekker.
  - ▶ Ovn er kun for matlagingsformål. Den må ikke brukes til andre formål som romoppvarming.
  - ▶ Lag alltid mat med ovnsdøren lukket.
  - ▶ Ikke plasser Ovn bak møbelfronter (f.eks. dører), da varme og fuktighet kan oppbygges under drift som kan forårsake påfølgende skader til Ovn, huset eller gulvet.

## DAMPMATLAGING

- ▶ Selv når du lager mat uten damp, kan damp komme ut fra ventilasjonsutløpet mellom tankene og døren.
- ▶ Sluppet ut damp kan forårsake brannskader. Stå til siden og ta hensyn når du åpner døren når damp funksjonen er aktivert eller etter dampkoking. Hold bare hender og fjes unna.
- ▶ Ikke bruk Ovn nær kjøkken innredning. Overdreven damp kan forårsake skader på møbler og kjøkken innredning.

## VEDLIKEHOLD

- ▶ Før vedlikehold, koble fra Ovn og dra ut støpselet fra stikkontakten.
- ▶ Forsikre deg om at Ovn er kald. Det er risiko for at glasspanelet kan knuse om rengjort mens varm.
- ▶ Om glasspanelet på døren blir skadet eller knust, kontakt support umiddelbart.

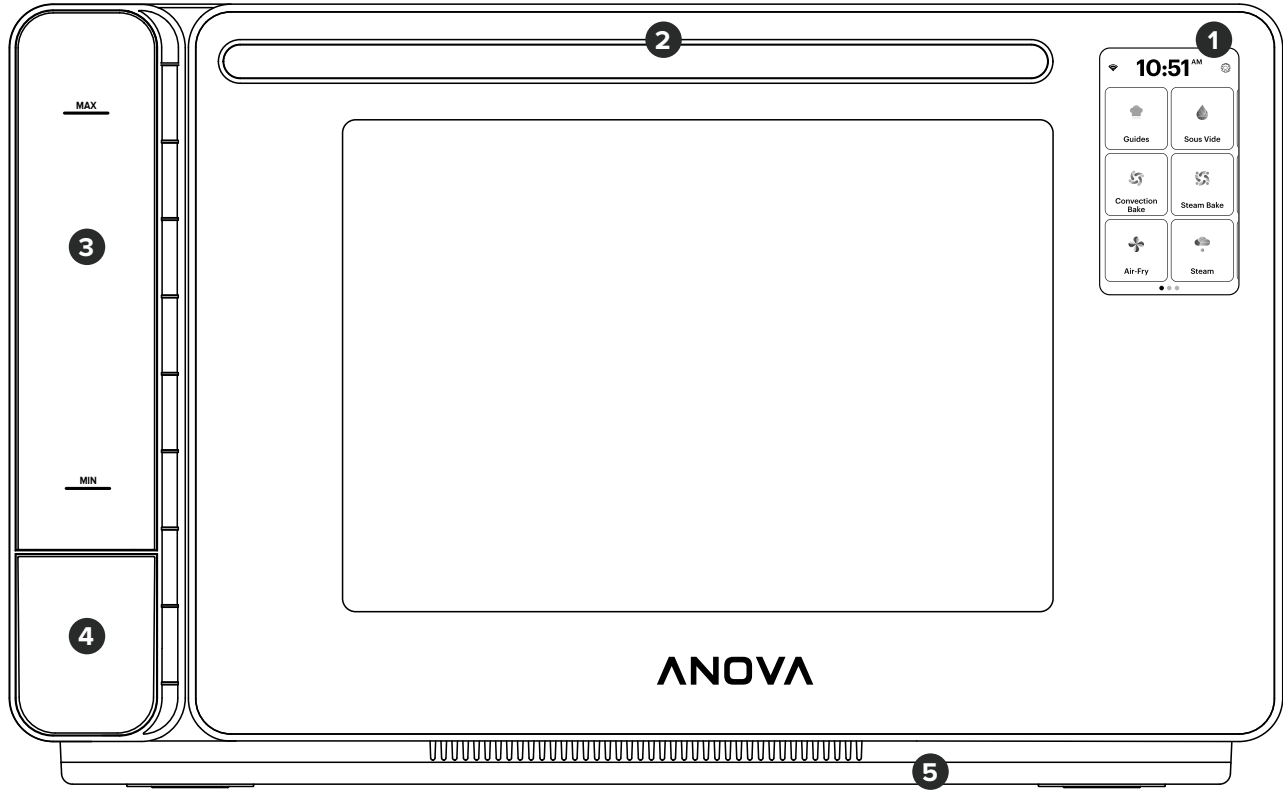
- ▶ Rengjør Ovn regelmessig for å forhindre at overflatematerialet blir svekket.
- ▶ Ikke rengjør med skurende rengjøringsmaterialer eller -midler, eller med metallgjenstander.
- ▶ Om du bruker ovnspray, følg sikkerhetsinstruksene på pakningen.

## SERVICE

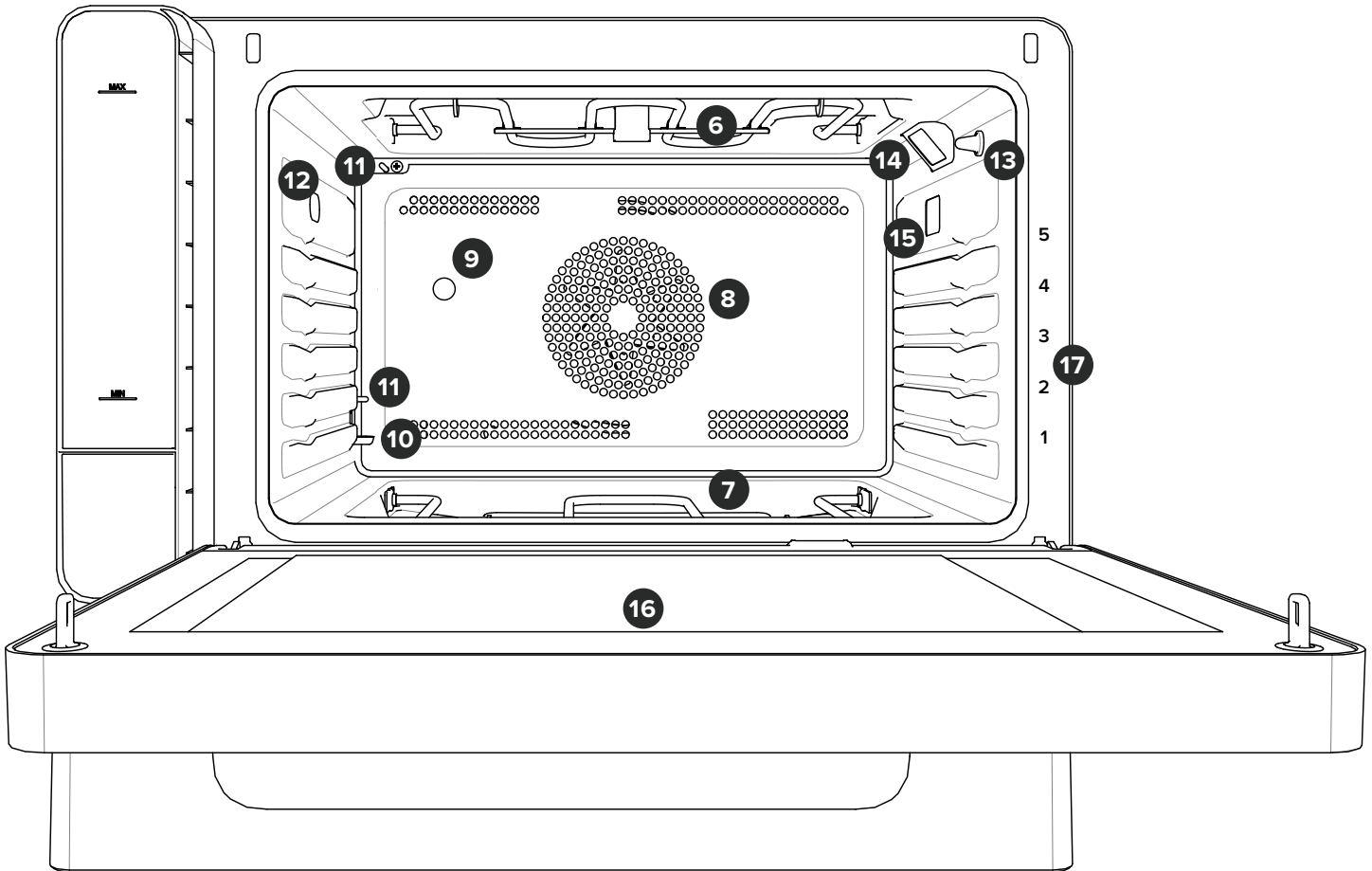
Kontakt Anova Kundeservice:

- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# SPECIFICATIONS



1. Control panel
2. Handle
3. Water tank
4. Waste water tank
5. Drip tray



- 6. Top heating element
- 7. Bottom heating element / Evaporator
- 8. Rear heating element / Convection fan
- 9. Steam inlet
- 10. Wet bulb temperature sensor
- 11. Dry bulb temperature sensors
- 12. Dry air inlet
- 13. Food probe port
- 14. Camera
- 15. Cavity light
- 16. Cooking lights
- 17. Tray positions (5)

**SPECIFICATIONS** CONTINUED

---

<b>EXTERNAL DIMENSIONS</b>	22.9 in x 14.1 in x 20.0 in 582 mm x 358 mm x 508 mm
----------------------------	---

---

<b>WEIGHT</b>	51.8 lbs 23.5 kg
---------------	---------------------

---

<b>INTERIOR DIMENSIONS</b>	16.4 x 10 x 12.4in 417 mm x 254 mm x 320 mm
----------------------------	--

---

<b>INTERIOR VOLUME</b>	1.2 cu ft 38 L
------------------------	-------------------

---

<b>WATER TANK VOLUME</b>	10 cups 2.4 L
--------------------------	------------------

---

<b>WASTE TANK VOLUME</b>	2 cups 0.5 L
--------------------------	-----------------

---

<b>SENSORS</b>	2x dry bulb (ambient) sensors 1x wet bulb sensor 1x Food Probe 1x Steam Boiler Sensor Camera: 1080 x 1920
----------------	---

---

<b>TEMPERATURE RANGE</b>	77 – 482 °F 25 – 250 °C
--------------------------	----------------------------

---

<b>STEAM CONTROL</b>	0–100 %
----------------------	---------

---

<b>DISPLAY</b>	5 inch IPS panel 16.7M colors 720 x 1280
----------------	--

---

<b>CONNECTIVITY</b>	WiFi 2.4 & 5 GHz
---------------------	------------------

---

<b>POWER</b>	120 V / 60 Hz / 1800 W
--------------	------------------------

---

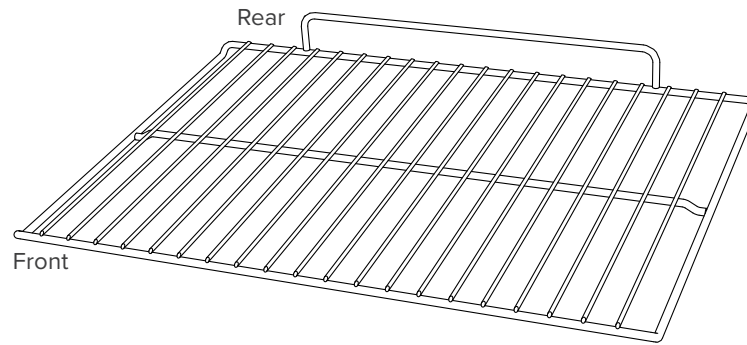
<b>PAN SIZES</b>	Up to 12 in x 15 in 300 mm x 380 mm
------------------	--

---

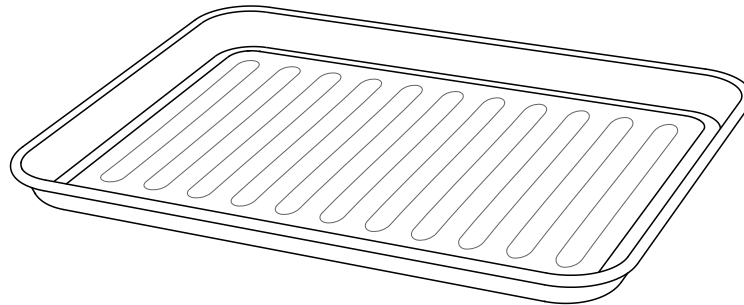
# ACCESSORIES

---

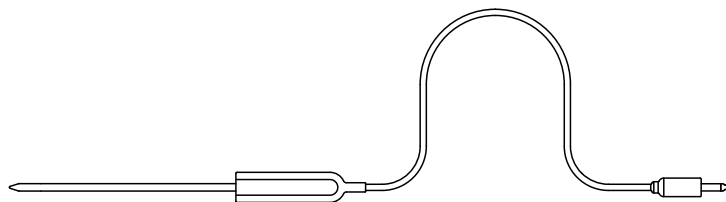
**WIRE RACK (2)**



**SOLID PAN**



**FOOD PROBE**



# GET STARTED

The Oven is a countertop appliance. When finding a place for your Oven, ensure it has a minimum of 2 inches (5cm) of space on all sides and 4 inches (10cm) of space above the oven and there is an outlet close by.

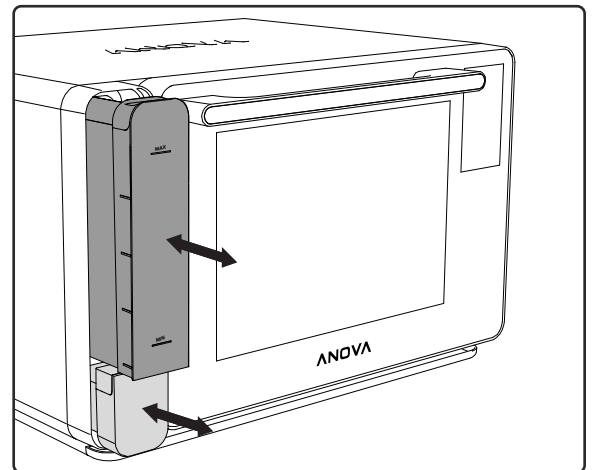
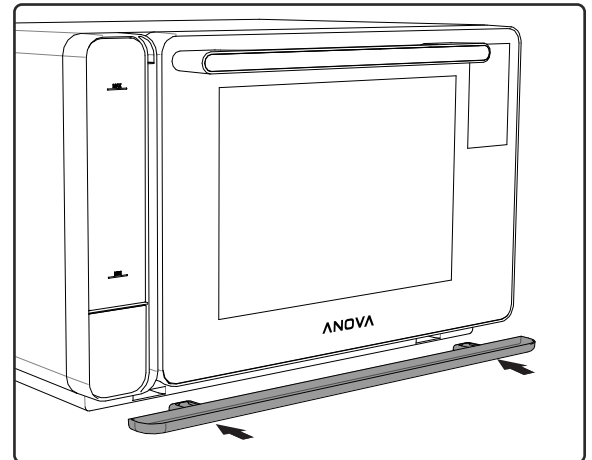
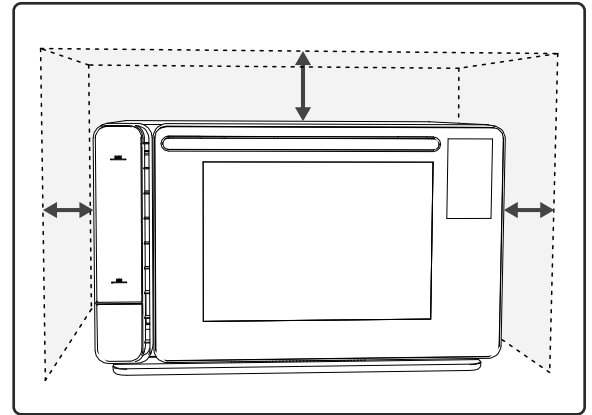
Remove all tape and packaging from your oven before first use.

Attach the drip tray with the bowl side facing up under the door. It should click into place.

There are two water tanks. The fresh water tank (upper), and the waste water tank (lower). Both water tanks may be removed by pushing the tank toward the back of the oven until you trigger the click-in/click-out mechanism. The tanks will pop out of the oven case and can slide out freely.

Clean the upper tank before first use. Do not fill beyond the MAX water line. Return the water tank to the Oven and click into place.

The lower tank will catch any excess moisture that is not exhausted. It is also used during the descale process.



**It is recommended you use distilled water to minimize scale buildup and maintain the correct operating function.**

During initial setup you will be prompted to complete heating element preparation. Make sure the Oven is situated in a well-ventilated area. Some vapor and odors are normal during the first cycle. Clean the Oven and the accessories before first use.

# GET CONNECTED

---

The Anova Precision™ Oven 2.0 requires a WiFi connection to receive software updates. An active subscription is required to access the latest guides, cooking modes, camera functionality, and recipes and to track your cook history on your oven.

Follow the instructions on the screen and in the app to set up your Oven.






To download the Anova Oven app and subscribe, please scan the QR code.

**NOTE:** Wi-Fi connection, app, and subscription are not required to use the oven. However, some functions may not be available with manual use.










# COOKING MODES

Each cook mode has been developed to provide simple and clear options to get cooking quickly. Below is a detailed list of each mode, its options, and tips on when/how to use it.

MODE	TEMPERATURE	STEAM	DESCRIPTION
 Sous Vide	75–208°F (25–98°C)	100%	Sous Vide ensures edge-to-edge perfection when cooking proteins and more — without a bag or water bath. It uses the wet bulb temperature sensor to measure the surface temperature of your food; when you set your oven temperature, it will be the same as what your food is experiencing, just like in a sous vide water bath. For faster cooking, set the oven temperature 5 to 20°F (3 to 11°C) higher than the probe.
 Dry Sous Vide	75–197°F (25–92°C)	Off	Dry Sous Vide ensures edge-to-edge perfection when cooking skin-on proteins — without a bag or water bath. Cooking sous vide with steam off keeps the skin of proteins like chicken or fish dry and ready to brown. For faster cooking, set the oven temperature 5 to 20°F (3 to 11°C) higher than the probe. This setting should only be used for cooks around 4 hours or shorter. Don't use with bagged foods.
 Convection Bake	212–482°F (100–250°C)	Off	Convection Bake uses the rear heat and a high convection fan for efficient heat circulation. This setting is very versatile and can be used for everything from baked goods to proteins. Convection baking is perfect when you want to quickly cook foods, like chicken, with a crisp exterior and juicy interior.
 Steam Bake	212–482°F (100–250°C)	10–100%	Steam Bake adds steam to the convection bake settings. Adding steam to a hot oven further increases the oven's efficiency and helps to promote moisture retention. The moderate amount of steam added in this cooking mode still allows for browning on foods like broccoli while maintaining a tender interior.
 Air Fry	212–482°F (100–250°C)	Off	Air Frying combines top and rear heat and the convection fan to quickly brown and crisp foods. It works great for dishes you'd normally deep fry, in addition to preparations like roasted cauliflower, which benefit from high, dry heat to prevent the vegetable turning soggy



MODE	TEMPERATURE	STEAM	DESCRIPTION
 Steam Roast	212–482°F (100–250°C)	10–100%	Steam Roasting uses the power of hot, moist air, combined with the convection fan and top and rear heat, to quickly and efficiently transfer heat and promote browning. For proteins like dark meat chicken, it can even help achieve a tender, fall-apart interior with crisp, browned skin.
 Bake	212–482°F (100–250°C)	Off	The bake setting uses the top and bottom heat to replicate a traditional oven. In addition to helping perfect your favorite baked goods, this mode is also ideal for making your morning toast, bagels, and English muffins.
 Broil	400–482°F (204–250°C)	Off	Broiling uses the top heating element and high heat to quickly brown foods without the use of steam. You can choose to use the convection fan in this mode for even more efficient heat circulation, or turn it off for a result similar to a traditional broiler.
 Steam	200–220°F (93–104°C)	100%	Steaming uses 100% steam and an oven temperature near to the boiling point of water to replicate the stovetop steaming process for vegetables, dumplings, and rice. Adjust the oven temperature up or down depending on how gently you'd like the food cooked.
 Proof	75–100°F (25–38°C)	0–100%	Turn your oven into an efficient proofing box using low temperature and, if desired, steam. Increase the temperature up to 90°F (32°C) for sweet doughs or to speed up proofing time if you're in a hurry. NOTE: Temperature and humidity cannot be held lower than the ambient conditions in the room.
 Dehydrate	75–165°F (25–74°C)	Off	Combining a relatively low cooking temperature with the bottom heating element and the fan enables you to use the oven as a dehydrator for jerky, dried fruit, and more.
 Manual	75–482°F (25–250°C)	0–100%	If you want ultimate control over settings, Manual is the answer. You can define the heating elements, fan speed, sous vide mode, and more. Certain combinations may not be possible, such as rear heat with fan off.

# FEATURES

---

## GUIDED COOKING

The guides section is a perfect place to get started and learn about the ideal methods for cooking your favorite ingredients. With a growing list of options, you'll be able to explore everything from how to cook a perfect roast chicken to steaming crisp-tender vegetables, making golden brown toast, and more.

## CAMERA AND FOOD RECOGNITION

The oven's high-definition camera has multiple functions, including food recognition, to provide the best possible cooking experience. With a growing list of items the oven can identify, you will be able to get cooking immediately.

- ▶ To use the camera for cooking, simply insert your prepped and seasoned food into the oven. The camera will recognize the food and suggest the best ways to cook it using the optimal oven settings. Select your desired doneness (if applicable) and hit start. No need to heat the oven first.

## ADDITIONAL CAMERA FEATURES

- ▶ A timelapse of your cook is automatically generated after a cook is finished. Save this as part of your own recipe or share it with your friends and family.
- ▶ Keep your oven up to date for access to the latest features.

NOTE: For best results, wipe the camera enclosure after each use.

## COOK HISTORY

You have access to your full cook history right on the oven. You can recall previously prepared recipes, guides, and manual cooks whenever you need them.

## PERSONALIZED EXPERIENCE

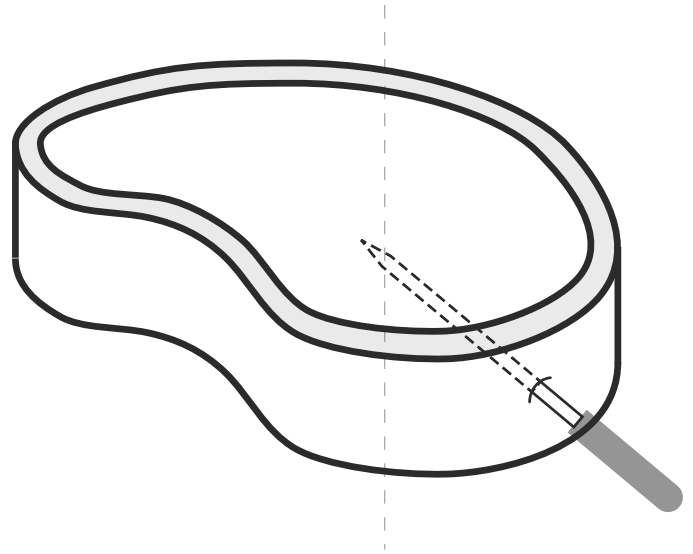
You can edit the order of the home screen to match your preferences and most used cooking modes. Simply scroll through the screen and tap the "edit order" button. Set your preferred volume, brightness, temperature unit (Fahrenheit or Celsius), and oven light functionality in settings.

# USING THE FOOD PROBE THERMOMETER

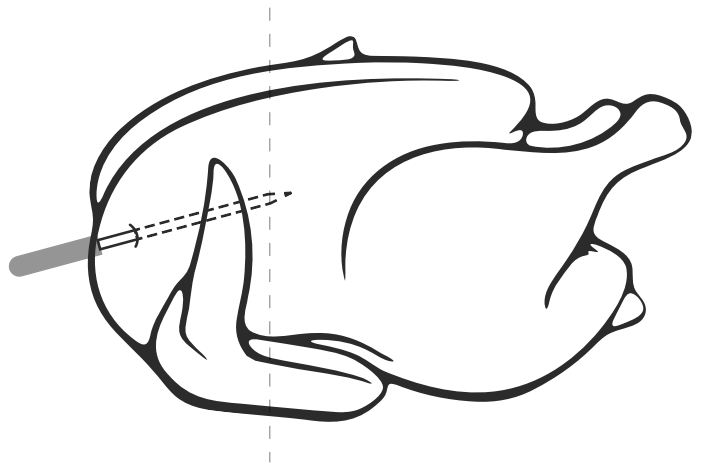
---

The food probe gives a live reading of the core temperature of the food, and in order to give the most accurate result, it is important to insert it correctly. The temperature sensor is located in the tip of the food probe, so this section of the probe should be inserted into the center of the food. The food probe measures core temperature up to 212°F (100°C).

For boneless roasts and smaller items like steak, chicken breast, and fish, lay the probe on top of the food to find the depth to which you need to insert it in order to reach the center of the thickest area. Once you have this, use your fingers to mark the location on the probe and insert it into the food from the side, through and into the thickest section. For bone-in roasts, use the same insertion technique, but be sure to avoid touching the bone with the probe.



For whole poultry like chicken, turkey, and duck, insert the food probe into the thickest part of one of the breasts using the same technique outlined above.



# CONVERTING RECIPES IN CUSTOM MODE

---

The Anova Precision Oven's Custom Mode offers the ability to control each and every setting. This can be useful if you're converting your favorite recipes to the Precision Oven, but there are lots of components to think about. No matter the settings, you'll want to monitor your food closely the first time you adapt a recipe so that you do not overcook the food.

Here are some good places to start.

## SOUS VIDE

If you're adapting a traditional oven recipe to the Precision Oven, don't worry about sous vide mode. Simply press the Sous Vide icon to turn it OFF. If you're converting a sous vide recipe, we recommend using the Sous Vide or Dry Sous Vide Cooking Modes.

## HEATING ELEMENTS AND RACK PLACEMENTS

The Precision Oven defaults to the rear heating element for all manual cooks; this is a good heating element to start with when you're converting recipes. If you find that you'd like more browning on the top of your food, add the top heating element the next time you cook. And if you are noticing that your food isn't brown enough on the bottom, switch to either top+bottom or rear+bottom heating elements. We recommend using the 3rd oven rack placement for most foods. Move your food closer to or further away from the heating elements as needed to increase or decrease browning.

## OVEN TEMPERATURE, CONVECTION, AND STEAM

The Precision Oven allows you to add steam and/or the convection fan to your cooks, and both of these elements increase the efficiency of the cooking process. If you add the convection fan, first try decreasing the oven temperature by 25°F (14°C) and then start checking for doneness 5 to 10 minutes sooner than you normally would. The convection fan will default to high; we recommend leaving it at this setting unless you notice that the fan is drying out the food or causing a delicate food, such as a souffle, to deflate.

You can further increase efficiency by cooking with steam. Like convection heat, steam speeds up heat transfer and can also decrease cooking time. We recommend starting with a relatively small amount of steam (10 to 50%). When adding steam to a non-sous vide cook, you can think about the percentage as the continuous steam output; 100% steam will be the maximum output of steam possible for the entire cook, while lower percentages will be fractions of that output. (For more details on steam usage, visit <https://anovaculinary.com>).

You can also use the oven to prepare foods that are traditionally steamed, such as artichokes, bao, or rice. We recommend using the Steam Cooking Mode for these dishes. Steamed foods do best when the air and steam are allowed to circulate on all sides. If you have a perforated pan, use it. For larger items, such as artichokes, you can steam directly on an oven rack. If you don't have a perforated pan and are steaming smaller or more fragile items, you can instead place the food on a wire rack and set that directly on the oven rack. Placing a sheet pan on the lowest oven rack can help catch drips and make the oven easier to clean, but it is not necessary. Rice works best if it is steamed in a thin layer. Use a sheet pan or large baking dish.

For bread recipes, a multi-stage cook can replicate a professional oven by using the Steam Bake Cooking Mode to start the baking process and improve oven spring. Afterwards, use the Convection Bake Cooking Mode to brown and finish baking the bread. Proofing can be incorporated into a recipe program in the app by creating a three-stage cook, starting with the Proof Cooking Mode.

If you don't add convection or steam, you can keep the times and temps the same as your traditional recipe; however, due to the higher level of precision control and smaller cavity size, we recommend checking 5 to 10 minutes earlier than the recipe suggests.

## FOOD PROBE

If you're cooking protein, you can utilize the food probe to ensure precision. If you're using a relatively high oven temperature, you won't get the same edge-to-edge even doneness as with Sous Vide Mode, but you will know exactly when the protein has reached its perfect doneness. You can even use the probe to monitor doneness with some baked goods, although it will be difficult to insert securely in batter-based recipes.

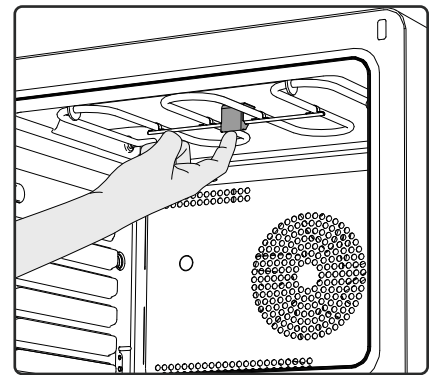
## QUICK GUIDE TO TRADITIONAL OVEN CONVERSIONS

TYPE	TEMP	TIME	STEAM	HEATING	RACK	PROBE	FAN	SV MODE
Roasting	-25°F (-14°C)	-5 to 10 minutes	10–50%	Rear or Top + Rear	3	Yes or No	Yes	No
Baking	-25°F (-14°C)	-5 to 10 minutes	10–50%	Rear or Top + Bottom	3	No	Yes or No	No
Steaming	boiling point of water	None	100%	Rear	Any	Yes or No	Yes	Yes or No
Bread	-25°F (-14°C)	-5 to 10 minutes	100% first stage, 0% second stage	Rear or Top + Bottom	1, 2, or 3	No	Yes	No

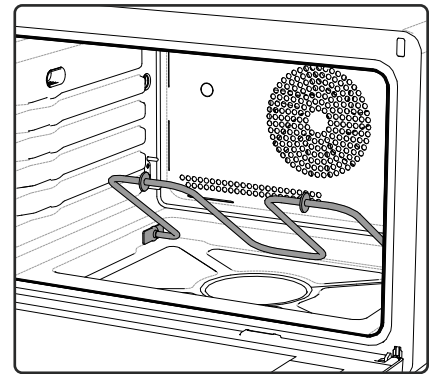
# CARE AND CLEANING

## NOTES ON CLEANING

- ▶ Make sure the Oven is completely cool before cleaning.
- ▶ Clean the front of the Oven using a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.
- ▶ To clean metal surfaces, use a stainless steel cleaner.
- ▶ In case of scale build-up on the bottom of the interior, use a few drops of distilled vinegar mixed with warm water and a soft sponge to clean.
- ▶ Clean the Oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- ▶ Clean stubborn stains with an oven cleaner.
- ▶ Do not use abrasive sponges or aggressive detergents. They can cause damage to the stainless-steel parts.
- ▶ The top heating element can be rotated down for easier cleaning. Locate the clip in the center of the heating element and gently pull it forward to unhook. Rotate the element down. Once cleaned, rotate the element back up and press it into place until you hear a “snap” sound.



- ▶ The bottom heating element can also be rotated up for easy cleaning. Once cleaned, rotate the element back down until it is in contact with the bottom of the oven.



## ACCESSORIES

- ▶ Clean the food probe with a sponge, warm water, and dish soap. Do not submerge the probe in water or put it in the dishwasher.
- ▶ Clean the included pan and wire racks in the dishwasher or by hand. Do not use abrasive cleaning agents, scrubbers, or sharp-edged objects. These can cause damage to the stainless steel.
- ▶ Clean all accessories after each use and let them dry.
- ▶ Check and empty the waste water tank and drip tray before and after each cook to ensure it does not overflow.

---

## WATER TANKS

- ▶ Both water tanks may be removed by pushing the tank toward the back of the oven until you trigger the click-in/click-out mechanism. The tanks will pop out of the oven case and slide out freely for cleaning and filling.
- ▶ Remove the lid of the water tanks by lifting them directly up. **DO NOT** lift from one end or the other.
- ▶ Gently wash the water tanks and lids with a soft cloth or non-abrasive sponge, warm water, and dish soap. Rinse and let dry.



### **DO NOT USE ABRASIVE SPONGES. DO NOT PUT WATER TANKS INSIDE A DISHWASHER.**

- ▶ Replace the lid and slide the tank back into the appropriate channel on the left side of the oven. Fill with distilled water using the fill hole. Push until the click-in mechanism locks it in place.
- ▶ Slide the waste water tank back into its channel and push until the click-in mechanism locks in place.

## DESCALING

When the steam generator operates, there is a gradual accumulation and deposit of limestone scale inside the boiler because of calcium contents in the water. This can have a negative effect on the performance of the boiler, as well as the food quality. Using distilled water slows down this process, but it will still happen. To prevent scale build up, you will need to periodically descale the oven. You can purchase descaling liquid on the Anova website or use any generic descaling liquid of your choice.

The Oven will prompt you to descale the oven after 30 hours of steam usage. You can also run the descale process at any time from the settings. The user interface will guide you through the procedure. The duration of the complete procedure is about 40 minutes.

# FCC/IC COMPLIANCE

---

This device complies with Part 15 of the FCC Rules / Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference. (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

L'émetteur/récepteur exempt de licence contenu dans le présent appareil est conforme aux CNR d'Innovation, Sciences et Développement économique Canada applicables aux appareils radio exempts de licence. L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes : (1) L'appareil ne doit pas produire de brouillage; (2) L'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

## **MPE REMINDER**

To satisfy FCC / IC RF exposure requirements, a separation distance of 20 cm or more should be maintained between the antenna of this device and persons during device operation. To ensure compliance, operations at closer than this distance is not recommended.

La FCC des états-unis stipule que cet appareil doit être en tout temps éloigné d'au moins 20 cm des personnes pendant son fonctionnement. Installer l'antenne de façon à ce que le personnel ne puisse approcher à 20 cm ou moins de la position centrale de l'antenne.



# WARRANTY

---

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. ©2024 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.

ENGLISH

## PRODUCT INFORMATION AND PRODUCT DETAILS IN ACCORDANCE WITH EUROPEAN REGULATIONS

Supplier name	Anova Applied Electronics, Inc
Model identification	AN950-EU00
Energy efficiency Index per cavity	70
Energy efficiency Class	A+
Energy consumption with a standard load, in conventional mode	0.66 kWh/cycle
Energy consumption with a standard load, in fan-forced mode	0.49 kWh/cycle
Number of cavities	1
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity
Volume per cavity	36 L
Type of oven	Counter top
Mass of the appliance	23.7 kg

FRANÇAIS

## INFORMATIONS PRODUIT ET DÉTAILS CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS EUROPÉENNES

Nom du fournisseur	Anova Applied Electronics, Inc
Identification du modèle	AN950-EU00
Indice d'efficacité énergétique par cavité	70
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie avec une charge standard, en mode conventionnel	0,66 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec une charge standard, en mode chaleur tournante	0,49 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité
Volume par cavité	36 L
Type de four	Sur le comptoir
Masse de l'appareil	23,7 kg

ITALIANO

## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO E DETTAGLI IN CONFORMITÀ CON I REGOLAMENTI EUROPEI

Nome del fornitore	Anova Applied Electronics, Inc
Identificazione del modello	AN950-EU00
Indice di efficienza energetica per cavità	70
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con un carico standard, in modalità convenzionale	0,66 kWh/ciclo
Consumo energetico con un carico standard, in modalità ventilata	0,49 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore per cavità (elettricità o gas)	Elettricità
Volume per cavità	36 L
Tipo di forno	Sul piano
Massa dell'apparecchio	23,7 kg

ESPAÑOL

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y DETALLES DE CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS EUROPEAS

Nombre del proveedor	Anova Applied Electronics, Inc
Identificación del modelo	AN950-EU00
Índice de eficiencia energética por cavidad	70
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, en modo convencional	0,66 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, en modo convección	0,49 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad
Volumen por cavidad	36 L
Tipo de horno	Sobremesa
Peso del aparato	23,7 kg

DEUTSCH

## PRODUKTINFORMATIONEN UND PRODUKTDDETAILS GEMÄSS DEN EUROPÄISCHEN VORSCHRIFTEN

Lieferantenname	Anova Applied Electronics, Inc
Modellbezeichnung	AN950-EU00
Energieeffizienzindex pro Fach	70
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardlast im konventionellen Modus	0,66 kWh/Zyklus
Energieverbrauch mit einer Standardlast im Heißluftmodus	0,49 kWh/Zyklus
Anzahl der Fächer	1
Wärmequelle pro Fach (Strom oder Gas)	Strom
Volumen pro Fach	36 L
Ofentyp	Unterbau
Gewicht des Geräts	23,7 kg

PORTUGUÊS

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO E DETALHES DE ACORDO COM REGULAMENTOS EUROPEUS

Nome do fornecedor	Anova Applied Electronics, Inc
Identificação do modelo	AN950-EU00
Índice de eficiência energética por cavidade	70
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com carga padrão, no modo convencional	0,66 kWh/ciclo
Consumo de energia com carga padrão, no modo ventilado	0,49 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade
Volume por cavidade	36 L
Tipo de forno	Sobre a bancada
Massa do aparelho	23,7 kg

NEDERLANDS

## PRODUCTINFORMATIE EN PRODUCTDETAILS VOLGENS EUROPESE REGELGEVING

Leveranciersnaam	Anova Applied Electronics, Inc
Modelidentificatie	AN950-EU00
Energie-efficiëntie-index per caviteit	70
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaardlading in de conventionele modus	0,66 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaardlading in de heteluchtmodus	0,49 kWh/cyclus
Aantal caviteiten	1
Warmtebron per caviteit (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Volume per caviteit	36 L
Type oven	Bovenop het werkblad
Apparaatgewicht	23,7 kg

DANSK

## PRODUKTINFORMATION OG PRODUKTDETAILS I OVERENSSTEMMELSE MED EUROPEISKE FORSKRIFTER

Leverandørnavn	Anova Applied Electronics, Inc
Modelidentifikation	AN950-EU00
Energieeffektivitet Indeks per rum	70
Energieeffektivitet Klasse	A+
Energiforbrug med standardlast i konventionel tilstand	0,66 kWh/cyklus
Energiforbrug med standardlast i varmluftstilstand	0,49 kWh/cyklus
Antal rum	1
Varmekilde per rum (elektricitet eller gas)	Electricitet
Volumen per rum	36 L
Ovnstype	Moduloven
Apparatets vægt	23,7 kg

SUOMALAINEN

## TUOTTEEN TIEDOT JA TUOTETIEDOT EUROOPAN SÄÄDÖKSIEN MUKAAN

Toimittajan nimi	Anova Applied Electronics, Inc
Mallin tunnus	AN950-EU00
Energiatehokkuusindeksi per lokero	70
Energiatehokkuusluokka	A+
Energiankulutus vakiokuormalla perinteisessä tilassa	0,66 kWh/syklissä
Energiankulutus vakiokuormalla kiertoilmatilassa	0,49 kWh/syklissä
Kammioiden lukumäärä	1
Lämmönlähde per kammio (sähkö tai kaasu)	Sähkö
Tilavuus per kammio	36 L
Uunityyppi	Pöytämalli
Laitteen paino	23,7 kg

SVENSKA

## PRODUKTINFORMATION OCH PRODUKTDETALJER ENLIGT EU-REGELVERK

Leverantörens namn	Anova Applied Electronics, Inc
Modellbeteckning	AN950-EU00
Energieffektivitetsindex per utrymme	70
Energieffektivitetsklass	A+
Energiförbrukning med standardlast i konventionellt läge	0,66 kWh/cykel
Energiförbrukning med standardlast i varmluftsläge	0,49 kWh/cykel
Antal utrymmen	1
Värmekälla per utrymme (elektricitet eller gas)	Electricitet
Volym per utrymme	36 L
Ugntyp	Över bänken
Apparaten vikt	23,7 kg

# PRODUKTINFORMASJON OG PRODUKTDETALJER I HENHOLD TIL EUROPEISKE FORSKRIFTER

Leverandørnavn	Anova Applied Electronics, Inc
Modellidentifikasjon	AN950-EU00
Energieffektivitet Indeks per rom	70
Energieffektivitet Klasse	A+
Energiforbruk med standardbelastning i konvensjonell modus	0,66 kWh/syklus
Energiforbruk med standardbelastning i varmluftmodus	0,49 kWh/syklus
Antall rom	1
Varmekilde per rom (elektrisitet eller gass)	Elektrisitet
Volum per rom	36 L
Ovn type	Bordmodell
Vekt på apparatet	23,7 kg







**ANOVA CULINARY**



**ANOVACULINARY.COM**

**SUPPORT@ANOVACULINARY.COM**