

ANOVA
PRECISION™
OVEN 2.0

BRUKERHÅNDBOK

INNHOOLD

VELKOMMEN TIL ANOVA PRECISION OVEN.....	3
ADVARSLER OG SIKKERHETSINFORMASJON.....	4
SPESIFIKASJONER	6
SPESIFIKASJONER FORTSETTER.....	8
TILBEHØR.....	9
KOM I GANG.....	10
KOBLE TIL.....	11
MATLAGINGSMETODER.....	12
FUNKSJONER.....	14
BRUKE STEKETERMOMETERET	15
KONVERTER OPPSKRIFTER I EGENDEFINERT MODUS.....	16
VEDLIKEGOLD OG RENGJØRING.....	18
FCC/IC-SAMSVAR.....	20
GARANTI.....	21

VELKOMMEN TIL ANOVA PRECISION OVEN

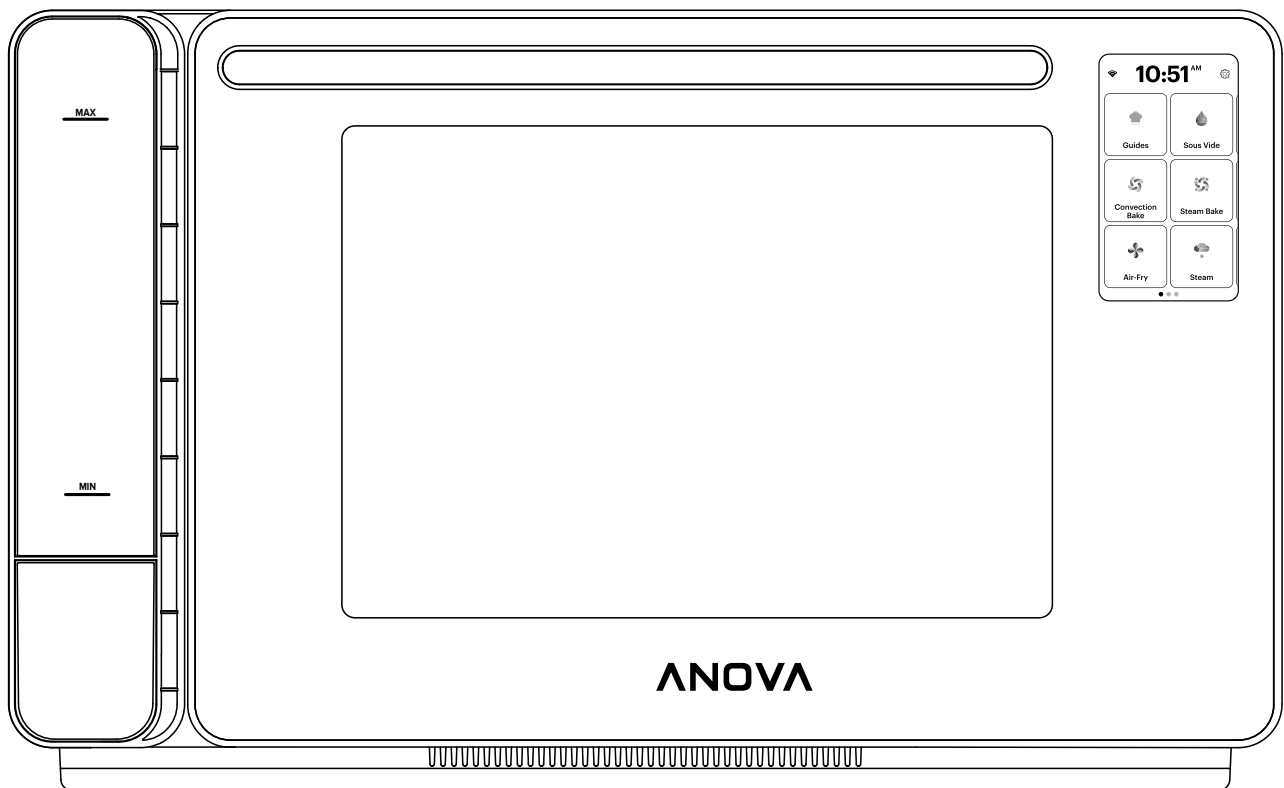
Matlagning med Anova Precision Oven 2.0 Er litt som en velg-ditt-eget-eventyr roman. Om du letter etter et enkelt stekeplate måltid, poseløse sous vide biffer, profesjonelt brødbakenivå, eller noe i mellom, er denne ovnen perfekt for deg. Begynn matlagingen raskt med ingrediensveiledning ved bruk av kamerabasert mat gjenkjenning, eller bla gjennom hundrevis av unike oppskrifter i appen.

Følg med i appen, siden vi regelmessig gir ut nye oppskrifter, lærerikt innhold, og kringkastet oppdateringer for å gi deg og din ovn det beste matlaging opplevelse.

Vi ønsker å se hva du skaper, så hold kontakten via en av #AnovaFoodNerd -samfunnene på vår nettside og sosiale medier.

Full fart framover!

Anova-teamet



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 opefter 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.
- ▶ Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- ▶ Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ▶ **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- ▶ Under brug bliver apparatet varmt. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.
- ▶ **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- ▶ Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- ▶ Brug ikke kraftige slibemidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas eller glaslågene på kogezone (efter behov), da de kan ridse overfladen og forårsage, at glasset splintrer

- ▶ Overskydende spild skal fjernes, inden rengøring påbegyndes, og det skal specificeres, hvilke redskaber der kan blive i ovnen under rengøring.
- ▶ Ved rengøring skal brugeren indstille betjeningsknapperne til en højere position end ved normal madlavning; under disse forhold kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn skal holdes væk.

GENEREL SIKKERHED ADVARSLER

- ▶ Ovn 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.
- ▶ Ovn må ikke trækkes eller løftes med dørgrebet.
- ▶ Hold en afstand på mindst 4 in. til andre ovne og enheder, vægge eller skabe.

ELEKTRISK TILSLUTNING

- ▶ Ovn skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- ▶ Sæt stikket direkte i en stikkontakt.

- ▶ Brug ikke adaptere med flere stik og/eller forlængerkabler.
- ▶ Ovnen 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.
- ▶ Ovnen er kun til husholdningsbrug.
- ▶ Ovnenes 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

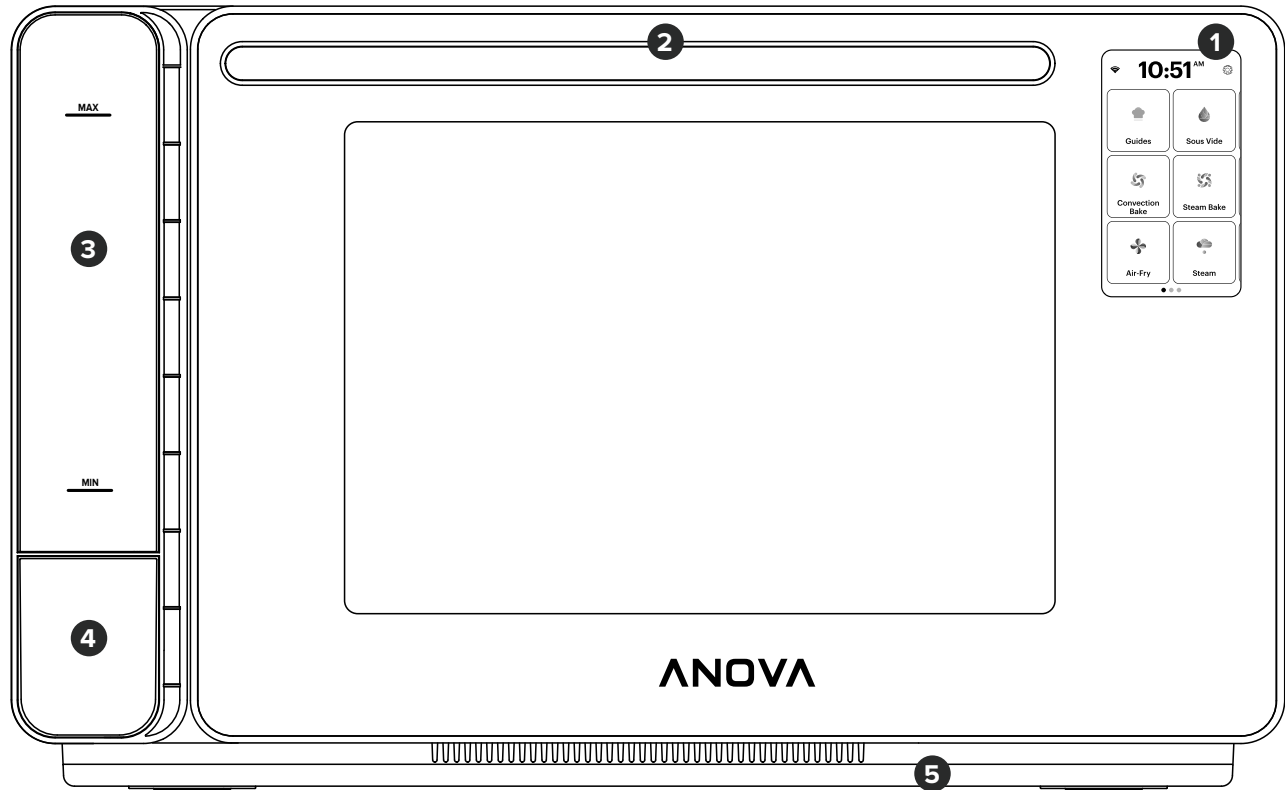
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten inden service- og vedligeholdelse.
- ▶ Sørg for, at ovnen er kold. Der er risiko for, at glaspanelerne kan gå i stykker, hvis de rengøres, mens de er varme.
- ▶ Hvis dørens glaspaneler bliver beskadiget eller går i stykker, skal du straks kontakte teknisk support.
- ▶ 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

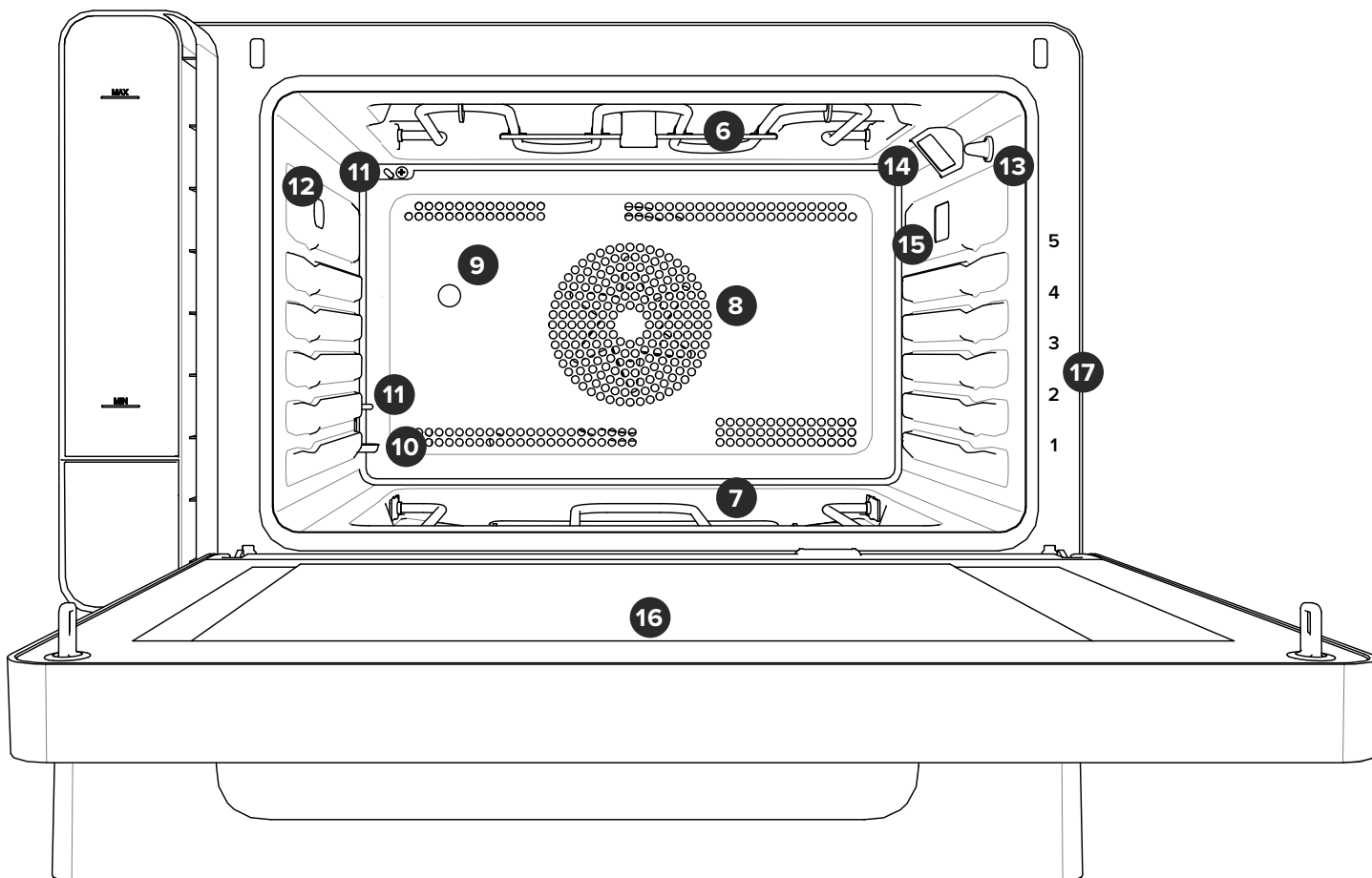
Kontakt Anova kundeservice:

- ▶ support@anovaculinary.com
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

SPESIFIKASJONER



1. Kontrollpanel
2. Håndtak
3. Vanntank
4. Avløpstank
5. Dryppbrett



6. Topp varmeelement
7. Nedre varmeelement/ Fordampler
8. Bakre varmeelement / Varmluftsvifte
9. Dampinntak
10. Våt pære temperatursensor
11. Tørr pære temperatursensor
12. Tørrluftinntak
13. Steketermometer port
14. Kamera
15. Innredningslys
16. Matlagingslys
17. Brett posisjoner (5)

SPESIFIKASJONER FORTSETTER

YTRE DIMENSJONER 582 mm x 358 mm x 508 mm

VEKT 23,5 kg

INNVENDIGE DIMENSJONER 417 mm x 254 mm x 320 mm

INNVENDIG VOLUM 35 L

VANNTANKVOLUM 2,4 L

AVFALLTANKVOLUM 0,5 L

SENSORER 2x tørre bulb (omgivende) sensorer
1x våd bulb sensor
1x madprobe
1x dampkedel sensor
Kamera: 1080 x 1920

TEMPERATUROMRÅDE 25 – 250 °C

DAMPKONTROLL 0–100%

SKJERM 5 tommers IPS-panel
16,7M farger
720 x 1280

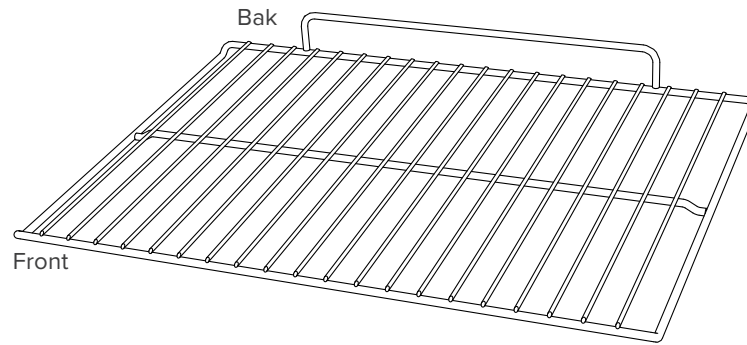
TOLKOBLINGSMULIGHETER WiFi 2,4 og 5 GHz

EFFEKT 220 - 240 V / 60 Hz / 1700 - 2100 W

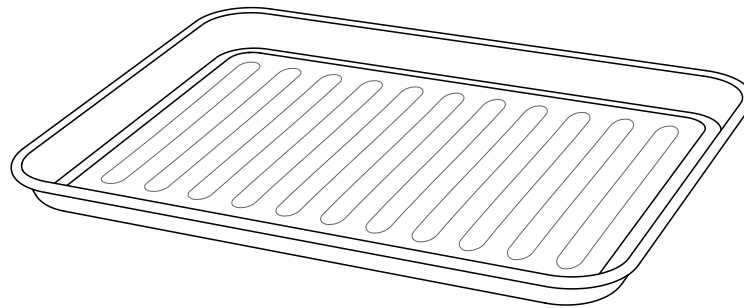
PANNESTØRRELSE Opp til 300 mm x 380 mm

TILBEHØR

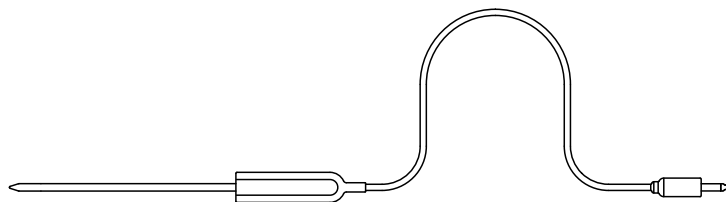
RIST (2)



SOLID PANNE



STEKETERMOMETER



KOM I GANG

Ovnen er et benkeplateapparat. Når du ser etter et sted å sette Ovnen din, sørg for at det er minimum 2 tommer (5cm) med rom på alle sider og 4 tommer (10cm) med rom over ovnen og at det er en stikkontakt i nærheten.

Fjern all tape og emballasje fra ovnen din før første bruk. Fest dryppbrettet med skålsiden vendt opp under døren. Den skal klikke på plass.

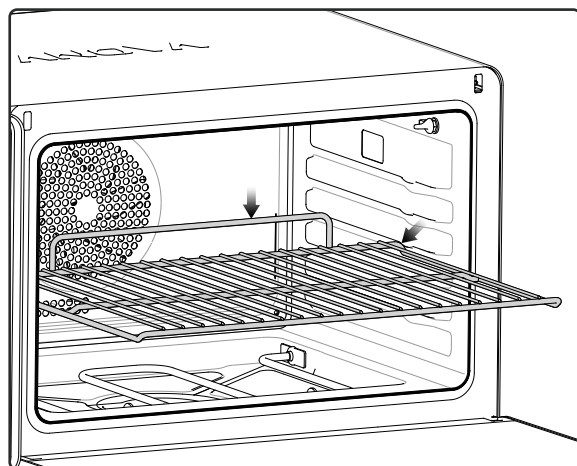
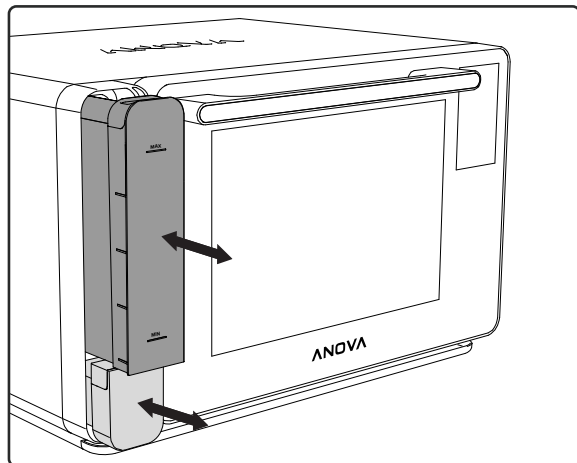
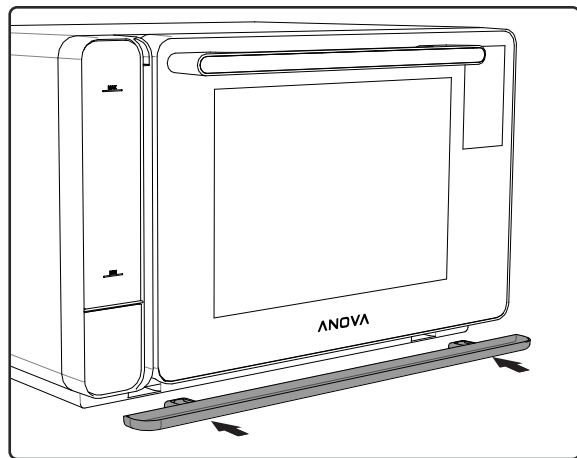
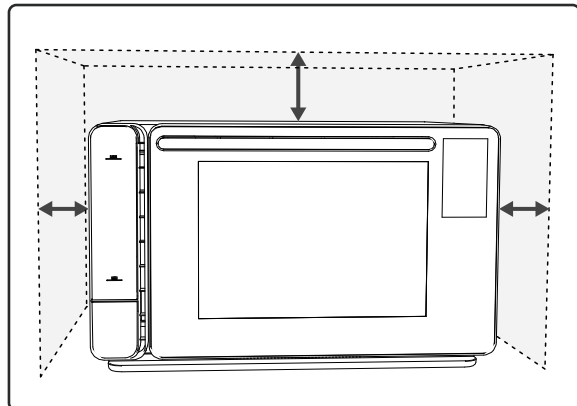
Det er to vanntanker. Ferskvannstanken (øvre), og avløpstanken (nedre). Begge vanntanker kan fjernes ved å trykke tanken mot baksiden av ovnen til du utløser klink-inn/klink-ut mekanismen. Tankene vil komme ut av ovnshuset og kan gli fritt ut.

Rengjør øvre tank før første bruk. Ikke fyll over MAX linjen. Returner vanntanken til Ovnen og klink på plass.

Den nedre tanken vil fange overflødig fuktighet som ikke er brukt opp. Den er også brukt under avkalkingsprosessen.

Når du indsætter trådhylden på plads, så bemærk fordybningen i ovnrummet, og vip hylden let opad, mens du skubber den tilbage. Denne fordybning er for at mindske risikoen for, at hylden tipper, når du trækker din bakke ud.

Den høje bøjle bag på hylden skal forhindre, at køkkengrej glider af hylden. Sørg venligst for, at den er placeret bagest og vender opad.



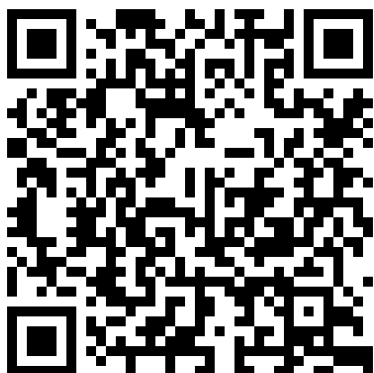
KOBLE TIL

Avona Precision Oven 2.0 trenger en WiFi-tilkobling for å motta programvareoppdateringer. Et aktivt abonnement trenger for å få tilgang til de nyeste guidene, matlagingsmodusene, kamerafunksjonene og oppskriftene og for å spore din matlagingshistorikken på ovnen.

Følg instruksene på skjermen og i appen for å sette opp Ovnen din.

For å laste ned Anova Oven appen og abonnere, vennligst skann QR-koden.

NOTAT: WiFi-tilkobling, appen og abonnementet er ikke nødvendig for å bruke ovnen. Men det kan være noen funksjoner ikke er tilgjengelig ved manuell bruk.















Det er anbefalt at du bruker destillert vann for å minke oppbygging av kalk og opprettholde riktig driftfunksjoner.

Under første oppsett vil du bli bedt om å fullføre en forberedelse av varmeelementene. Forsikre deg om at Ovnen er plassert i et godt ventilert område. Noe damp og lukt er normalt under første syklus. Rengjør Ovnen og tilbehøret før første bruk.

MATLAGINGSMETODER

Hver matlagingsmetode er utviklet for å gi en lett og enkel alternativ for rask matlaging. Under er en detaljert liste over hver metode, dens alternativer og tips om når/hvordan du bruker de.

MODUS	TEMPERATUR	DAMP	BESKRIVELSE
 Sous Vide	25–100°C	100%	Sous Vide sørger for perfektjon fra ende-til-ende når du tilbereder proteiner og mer - uten pose og vannbad. Den bruker våt pære temperatursensor for å måle overflatetemperaturen til maten din; når du stiller inn ovnstemperaturen, vil den være det samme som det maten din opplever, akkurat som et sous vide vannbad. For raskere matlaging, sett ovnstemperaturen 5 til 20°F (3 til 11°C) høyere enn steketermometeret.
 Tørr Sous Vide	25–100°C	Av	Sous Vide sørger for perfektjon fra ende-til-ende når du tilbereder proteiner med skinn på - uten pose og vannbad. Tilberede sous vide med damp av holder proteiner med skinn på, som kylling eller fisk, tørr og klar til å brune. For raskere matlaging, sett ovnstemperaturen 5 til 20°F (3 til 11°C) høyere enn steketermometeret. Denne innstillingen bør bare bruke til matlaging på 4 timer eller mindre. Ikke bruk pakket mat.
 Varmluftsbaking	100–250°C	Av	Varmluftsbaking bruker bakre varme og høy varmluftsvifte til effektiv varmesirkulasjon. Denne innstillingen er veldig anvendelig og kan bli brukt til alt fra bakevarer til proteiner. Varmluftsbaking er perfekt for når du ønsker å lage mat raskt, som kylling, med en sprø ytre og en saftig indre.
 Dampbaking	100–250°C	10–100%	Dampbaking tilfører damp til varmvifte bakeinnstillingene. Tilføre damp til en varm ovn øker ovnens effektivitet og bidrar til å beholde fuktigheten. Den moderate mengden med damp tilført matlagingsmodusen tillater fortsatt bruning på mat som brokkoli, mens den oppbevarer et mørt indre.
 Air Fry	100–250°C	Av	Air Frying kombinerer øvre- og bakre varme og varmluftsviften for en rask bruning og sprø mat. Det fungerer for retter du vanligvis ville fritert, i tillegg til tilberedelser som stekt blomkål, som tar nytte av høy, tørr varme for å unngå at grønnsaken blir vassen.

MODUS	TEMPERATUR	DAMP	BESKRIVELSE
 Dampstegning	100–250°C	10–100%	Dampstegning udnytter kraften fra varm, fugtig luft kombinert med konveksjonsventilatoren samt varme fra top og bag, for hurtigt og effektivt at overføre varme og fremme bruningen. For proteiner som mørkt kyllingekød kan det endda hjelpe med at opnå en mør, fald-apart inderside med sprødt, brunet skind.
 Bag	100–250°C	10–100%	Bagestillingen bruker varme fra både top og bund for at etterligne en tradisjonell ovn. Ud over at hjelpe med at perfektionere dine yndlingsbagværk, er denne tilstand også ideell til at lave din morgen-toast, bagels og engelske muffins.
 Grilling	204–250°C	Av	Grilling bruker toppvarmeelementet og høy varmet for å brune maten raskt uten bruk av damp. Du kan velge å bruke varmluftvifte i denne modusen for enda mer effektiv varmesirkulasjon, eller skru den av for et resultat likt en vanlig grill.
 Damp	93–104°C	100%	Damping bruker 100% damp og ovnstemperaturen nær kokepunktet for vann for å gjenskape kokeplattens dampprosess for grønnsaker, dumplinger og ris. Juster ovnstemperaturen opp eller ned avhengig av hvor sakte du vil maten skal tilberedes.
 Heving	25–38°C	0–100%	Gjør ovnen din til en effektiv hevingboks ved bruk av lav temperatur og, om ønsket, damp. Øk temperaturen til 90°F (32°C) for søt deig eller for å øke hastigheten på hevetiden hvis du har det travelt. NOTAT: Temperaturen og fuktigheten kan ikke være lavere enn omgivelsesforholdene i rommet.
 Dehydrering	25–74°C	Av	Ved å kombinere en relativt lav koketemperatur med nedre varmeelementet og viften, kan du bruke ovnen som en dehydrerer for jerky, tørket frukt og mer.
 Egendefinert	25–250°C	0–100%	Hvis du vil ha den ultimate kontrollen over innstillingen, er Egendefinert svaret. Du kan definere varmeelementet, vifte hastighet, sous vide modus og mer. Visse kombinasjoner er kanskje ikke mulig, sånn som bakre varme med viften av.

FUNKSJONER

VEILEDET MATLAGING

Veiledningsseksjonen er et perfekt sted for å komme i gang og lære om de ideelle metodene for tilberedelse av dine favoritt ingredienser. Med en voksende liste over alternativer, vil du kunne utforske alt fra hvordan lage perfekt stekt kylling til dampe sprø-møre grønnsaker, lage gyllen brun toast og mer.

KAMERA OG MATGJENKJENNING

Ovnens HD-kamera har flere funksjoner, inkludert mat gjenkjenning, for å gi best mulig matlagingsopplevelse. Med voksende liste av gjenstander ovnen kan gjenkjenne, vil du kunne lage mat umiddelbart.

- ▶ For å bruke kamerat til matlagning, sett den tilberedte og krydrete maten inn i ovnen. Kameraet vil gjenkjenne maten og foreslå den beste måten å tilberede den ved bruk av optimale ovninnstillinger. Velg din foretrukne ferdighet (om aktuelt) og trykk start. Ikke noe behov for å varme opp ovnen først.

EKSTRA KAMERA FUNKSJONER

- ▶ En timelapse av matlagingen din er automatisk generert etter at maten er ferdig. Lagre dette som en del av din egen oppskrift eller del den med dine venner og familie.
- ▶ Hold ovnen din oppdatert for tilgang til de nyeste funksjonene.

NOTAT: For de beste resultatene, tørk av kamerahuset etter hvert bruk.

MATLAGINGSHISTORIKK

Du har tilgang til hele matlagingshistorikken din rett på ovnen. Du kan gjenkalle tidligere tilberedte oppskrifter, guider og manuelle matlagingsmetoder når du trenger det.

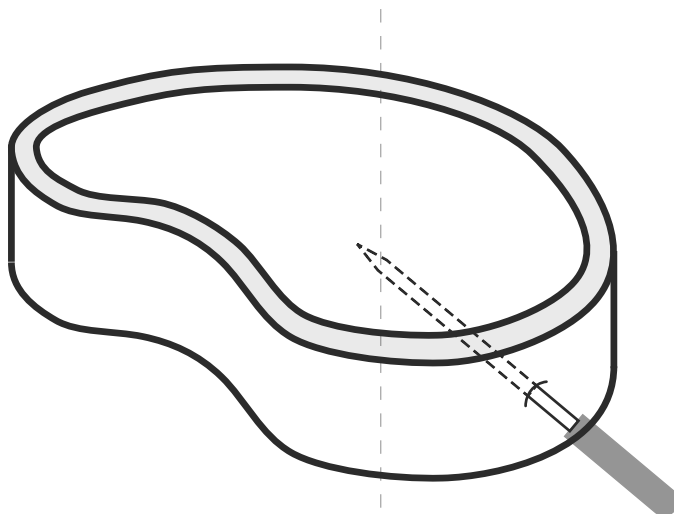
PERSONLIG TILPASSET OPPLEVELSE

Du kan endre rekkefølgen på startskjermen for å passe dine preferanser og mest brukte matlagingsmetoder. Bare bla gjennom skjermen og trykk på «Edit Order» knappen. Sett ønsket volum, lysstyrke, temperatur enhet (Fahrenheit eller Celsius) og ovnslys funksjonalitet i innstillinger.

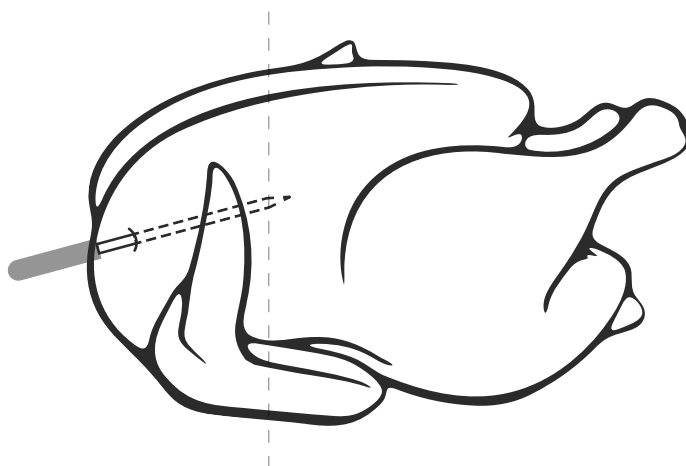
BRUKE STEKETERMOMETERET

Steketermometeret gir en aktiv lesning av matens kjernetemperatur, og for å gi den mest nøyaktige resultatet, er det viktig å sette den inn riktig. Temperatursensoren er plassert i spissen av steketermometeret, så denne delen av termometeret må settes inn i midten av maten. Steketermometeret måler kjernetemperatur opp til 212°F (100°C).

For beinløs steik og mindre gjenstander som biff, kylling bryst og fisk, legg steketermometeret på toppen av maten for å finne dybden du trenger på sette den inn for å nå midten av den tykkeste delen. Når du har funnet dette, bruker du fingrene for å marker plasseringen på termometeret og sett den inn i maten fra siden, gjennom og inn i den tykkeste delen. For bein-i-steik, bruk samme innsettingsteknikk, men sørg for å unngå berøring av beinet med termometeret.



For hele fjærkre som kylling, kalkun og and, sett inn steketermometeret inn i den tykkeste delen av et av brystene ved å bruke samme teknikk som beskrevet over.



KONVERTER OPPSKRIFTER I EGENDEFINERT MODUS

Anova Precision Oven Egendefinert Modus gir mulighet til å kontrollere hver enkelt innstilling. Dette kan være nytting hvis du konverterer favorittoppskriftene dine til Precision Oven, men det er mange komponenter å ta hensyn til. Uansett innstillingen, må du overvåke maten din nøye første gang du tilpasser oppskriften slik at den ikke blir overkokt.

Her er noen gode eksempler du kan begynne med.

SOUS VIDE

Hvis du tilpasser en tradisjonell ovn oppskrift til en Precision Oven, ikke bekymre deg med sous vide modusen. Bare trykk på Sous Vide ikonet for å skru den AV. Hvis du konverterer en sous vide oppskrift, anbefaler vi bruken av Sous Vide eller Tør Sous Vide Matlagingsmodus.

VARMVIFTEELEMENT OG HYLLE PLOSSERING.

Precision Oven setter bakre varmeelement for all manuell matlaging; dette er et bra alternativ til å begynne med når du konverterer oppskrifter. Hvis du ser du ønsker mer bruning på toppen av maten, kan du legge til øvre varmeelement neste gang du lager mat. Og hvis du merker at maten ikke bruner nok på bunnen, bytter du til enten topp+nedre eller bakre+nedre varmeelement. Vi anbefaler å bruke tredje hylle plassering for fleste matvarer. Flytt maten nærmere eller lengre vekk fra varmeelementet etter behov for øke eller reduserer bruning.

OVNSTEMPERATUR, VARMLUFT OG DAMP

Precision Oven gjør det mulig for deg å legge til damp og/eller varmluftvifte til matlagingen din, og begge disse elementene øke effektiviteten i matlagingsprosessen. Hvis du tilfører varmluftsvifte, prøv først å senk ovnstemperaturen med 25°F (14°C) og så begynn å sjekk om den er ferdig 5 til 10 minutter tidligere enn du normalt ville gjort. Varmluftsviften står som standard på høy; vi anbefaler å la den stå på dette med mindre du merker at viften tørker ut maten eller forårsaker delikat mat, som soufflé, til å punktere.

Du kan øke effektiviteten ytterligere ved å lage mat med damp. Sann som varmluft, øker damp hastigheten på varmeoverføring og kan også redusere steketid. Vi anbefaler å begynne med en relativt liten mengde damp (10 to 50%). Når du tilsetter damp til en ikke-sous vide oppskrift, kan du tenke på prosenter som en kontinuerlig dampproduksjon; 100% damp er maksimal dampproduksjon mulig for hele matlagingen, mens lavere prosenter vil en andel av denne effekten. (For mer informasjon om dampbruk, besøk <https://anovaculinary.com>).

Du kan også bruke ovnen til å lage mat som tradisjonelt er dampet, for eksempel artisjokker, bao eller ris. Vi anbefaler å bruke Damp Koke Modusen for disse rettene. Dampet mat er best når luft og damp kan sirkulerer på alle sider. Dersom du har en panne med hull i, bruk denne. For større gjenstander, sann som artisjokker, kan disse dampes direkte på en ovnshylle. Hvis du ikke har en hullet panne og damper mindre eller mer skjøre gjenstander, kan du istedenfor sette maten på en risten og plassere den direkte på en ovnshyllen. Ved å plassere en stekeplate på den laveste ovnshyllen kan bidra til å fange drypp og gjøre rengjøring av ovnen lettere, men det er ikke nødvendig. Ris fungerer best hvis den er dampet i tynne lag. Bruk stekeplate eller en store langpanne.

For brød oppskrifter kan en flertrinns matlagingsprosess etterligne en profesjonell ovn ved å bruke Damp Baking Modus til å begynne bakeprosessen og forbedre heving. Bruk deretter bruk Varmluft Bake Metoden til å brune og fullføre bakingen av brødet. Heving kan bli innarbeidet i et oppskriftsprogram i appen ved å lage en tretrinns prosess, som starter med Heve Modus.

Om du ikke legger til varmluft eller damp, kan du holde tiden og temperaturen en samme som i din tradisjonelle oppskrift; På grunn av høyere nøyaktighets kontroll og mindre indre størrelse, anbefaler vi å sjekke 5 til 10 minutter tidligere en det oppskriften sier.

STEKETERMOMETER

Om du lager protein, kan du bruke steketermometeret for å sikre nøyaktighet. Om du bruker en relativt høy ovnstemperatur, vil du ikke få den jevne kant-til-kant ferdighet som med Sous Vide Modus, men du vil vite nøyaktig når proteiner har nådd perfekt resultat. Du kan til og med bruke steketermometeret til å overvåke klarheten med noen bakevarer, selv om det kan bli vanskelig å sikre den i rørebaserte oppskrifter.

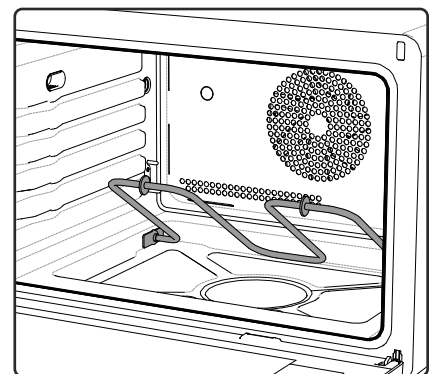
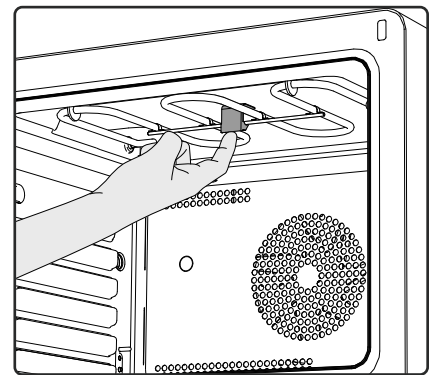
OPPSTARTS MANUAL TIL TRADISJONELL OVN KONVERTERING

TYPE	TEMP JUSTERING	TID JUSTERING	DAMP	VAR-MEELE-MENTER	HYL-LE	STE-KE-TER-MO-METER	VIFTE	SV MO-DUS
Grilling	-25° F (-14° C)	-5 til 10 minutter	10–50%	Bakre eller Topp + Bakre	3	Ja eller Nei	Ja	Nei
Baking	-25° F (-14° C)	-5 til 10 minutter	10–50%	Bakre eller Topp + Nedre	3	Nei	Ja eller Nei	Nei
Damping	Kokepunkt for vann	Ingen	100%	Bakre	Hvilken som helst	Ja eller Nei	Ja	Ja eller Nei
Brød	-25° F (-14° C)	-5 til 10 minutter	100% første trinn, 0% andre trinn	Bakre eller Topp + Nedre	1, 2, eller 3	Nei	Ja	Nei

VEDLIKEGOLD OG RENGJØRING

NOTATER FOR RENGJØRING

- ▶ Pass på at Ovnens er helt avkjølt før rengjøring.
- ▶ Rengjør fronten på Ovnens ved å bruke en skånsom knut med varmt vann og mild rengjøringsmiddel.
- ▶ For å rengjøre overflaten, bruk rustfritt stål middel.
- ▶ Dersom kalk har dannet seg på bunnen av interiøret, bruk et par dråper av destillert eddik blandet i varmt vann og en skånsom svamp for å rengjøre.
- ▶ Rengjør Ovnens interiør etter hvert bruk. Fett oppbygning eller andre matrester kan føre til brann.
- ▶ Rengjør vanskelige flekker med et ovn rengjøringsmiddel.
- ▶ Bruk ikke skuresvamper eller aggressive vaskemidler. Disse kan forårsake skade på de delene av rustfritt stål.
- ▶ Øvre varmeelement kan bli rotert ned for enklere rengjøring. Finn klemmene i midten av varmeelementet og dra den forsiktig framover for å løsne. Roter elementet ned. Når det er rengjort, roter elementet tilbake og press den på plass til du hører en «klikk» lyd.
- ▶ Nedre varmeelement kan også bli rotert ut for lett rengjøring. Etter rengjort, roter elementet ned igjen til det er i kontakt med bunnen av ovnen.



TILBEHØR

- ▶ Rengjør steketermometeret med en svamp, varmt vann og oppvaskmiddel. Senk ikke termometeret ned i vann eller sett de i oppvaskmaskinen.
- ▶ Rengjør den inkluderte panne og rist i oppvaskmaskinen eller for hånd. Bruk ikke sterke rengjøringsmidler, skuresvamper eller skape gjenstander. Disse kan forårsake skader på det rustfrie stålet.
- ▶ Rengjør tilbehøret etter hvert bruk og la de tørke.
- ▶ Sjekk og tøm avløpstanken og dryppbrettet før og etter hver bruk for å sikre at de ikke renner over.

VANNTANKER

- ▶ Begge vanntanker kan fjernes ved å trykke tanken mot baksiden av ovnen til du utløser klikk-inn/klikk-ut mekanismen. Tankene vil komme ut av ovnshuset og gli ut fritt ut for rengjøring og fylling.
- ▶ Fjern lokket av vanntankene ved å løfte de rett av. IKKE løft fra ene eller andre enden.
- ▶ Forsiktig vaske vanntankene og lokkene med en skånsom klut eller en ikke skurende svamp, varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og la tørke.



IKKE BRUK SKURESVAMPER. IKKE PUTT VANNTANKENE I OPPVASKMASKINEN.

- ▶ Sett på lokket på nytt og gli tanken tilbake på rett plass på venstre side av ovnen. Fyll med destillert vann ved bruk av fyllerullet. Press inn til klikk-inn mekanismen låser den på plass.
- ▶ Gli avløpsvanntanken tilbake på plass og trykk til klikk-inn mekanismen låser den på plass.

AVKALKNING

Når dampgeneratoren brukes, vil det gradvis dannes og oppbygge seg kalkstein inne i ovnen på grunn av kalsiuminnhold i vannet. Dette kan ha en negativ effekt på ovnens ytelse, samt kvaliteten på maten. Ved bruk av destillert vann er denne prosessen sattet ned, men det vil fortsatt skje. For å forhindre kalkoppbygging, må du periodisk avkalke ovnen. Du kan kjøpe avkalkingsvæske på Anova hjemmesiden eller bruke en hvilken som helst avkalkingsvæske du selv ønsker.

Ovnen vil be deg om å avkalke ovnen etter 30 timer dampbruk. Du kan også kjøre avkalkingsprosessen når som helst fra innstillingene. Brukergrensesnittet vil veilede deg gjennom prosedyren. Varigheten på hele prosedyren er rundt 40 minutter.

FCC/IC-SAMSVAR

Denne enheten samsvarer med Del 15 av FCC-Reglene / Innovasjon, Vitenskap og Økonomi Utvikling Canadas lisensfrie RSS(s). Bruk er underlagt følgende to betingelser: (1) denne enheten kan forårsake skadelig interferens. (2) denne enheten må akseptere all interferens mottatt, inkludert interferens som kan føre til uønsket drift.

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.

Endringer eller modifikasjoner som ikke er uttrykkelig godkjent av parten ansvarlig for samsvar kan oppheve brukerens rett til å bruke utstyret.

Dette utstyret har blitt testet og funnet å være i samsvar med grensen for klasse B digital enhet, i henhold til del 15 i FCC-reglene. Disse grensene er utformet for å gi rimelig beskyttelse mot skadelig interferens i en boliginstallasjon. Dette utstyret genererer, bruker og kan utstråle radiofrekvensenergi, og hvis ikke installert og brukt i samsvar med instruksjonene, kan forårsake skadelige interferens til radio kommunikasjon. Det er imidlertid ingen garant for at det ikke kan oppstå interferens i en bestemt installasjon. Hvis dette apparatet forårsaker skadelig interferens til radio eller TV-mottak, som kan fastslås ved å slå apparatet av og på, oppfordres bruker til å prøve å korrigere interferens ved en eller flere av følgende tiltak:

- Omorientering eller flytt mottakerantennen.
- Øk avstanden mellom apparatet og mottaker.
- Koble apparatet til en annen stikkontakt på en annen krets enn den andre mottakeren er koblet til.
- Kontakt forhandler eller en erfaren radio/TV-tekniker for hjelp.

MPE-PÅMINNELSE

For å tilfredsstille FCC / IC RF-eksponeringskriterium, skal det holdes en avstand på 20 cm eller mer mellom antennen på denne enheten og personer under bruk av enheten. For å sikre samsvar er bruk nærmere en denne avstanden ikke anbefalt.

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.

GARANTI

Begrenset garanti. Alle detaljer tilgængelig på anovaculinary.com/warranty.

Anova Precision, Precision Cooker, og HermiFlow er varemærket eller registreret varemærket av Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. Alle rettigheter forbeholdt.

Apple, Apple-logo og iPhone er varemærket for Apple Inc., registrert i USA og andre land. App Store er en tjenestemerke tilhørende Apple Inc. Android, Google Play, og Google Play logo er varemærket av Google Inc. Alle andre varemærker og handelsnavn tilhører sine respektive eiere.

DANSK

PRODUKTINFORMATION OG PRODUKTDETAILS I OVERENSSTEMMELSE MED EUROPEISKE FORSKRIFTER

Leverandørnavn	Anova Applied Electronics, Inc
Modelidentifikasjon	AN950-EU00
Energieffektivitet Indeks per rum	70
Energieffektivitet 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	35 L
Ovntype	Moduloven
Apparatets vøgt	23,7 kg
Strømforbrug i slukket tilstand	0,3 W
Strømforbrug i standby med display tændt	0,8 W
Strømforbrug i standby med display slukket	0,5 W
Maks. tid før automatisk overgang til lavenergitalstand	20 min

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM