

ANOVA
PRECISION™
OVEN 2.0

KÄYTTÖOPAS

SISÄLTÖ

TERVETULOA ANOVA PRECISION™ OVENIINI!.....	3
VAROITUKSIA JA TURVALLISUUSTIETOJA	4
TEKNISET TIEDOT	6
TEKNISET TIEDOT JATKUU	8
TARVIKKEET	9
ALOITA.....	10
LUE YHTEYTTÄ	11
KYPSENNYSTILAT	12
OMINAISUUDET.....	14
RUOKA-ANTURIN LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖ.....	15
RESEPTIEN MUUNTAMINEN MUKAUTETUSSA TILASSA.....	16
HOITO JA PUHDISTUS	18
FCC/IC-VAATIMUSTENMUKAISUUS	20
TAKUU	21

TERVETULOA ANOVA PRECISION™ OVENIIN!

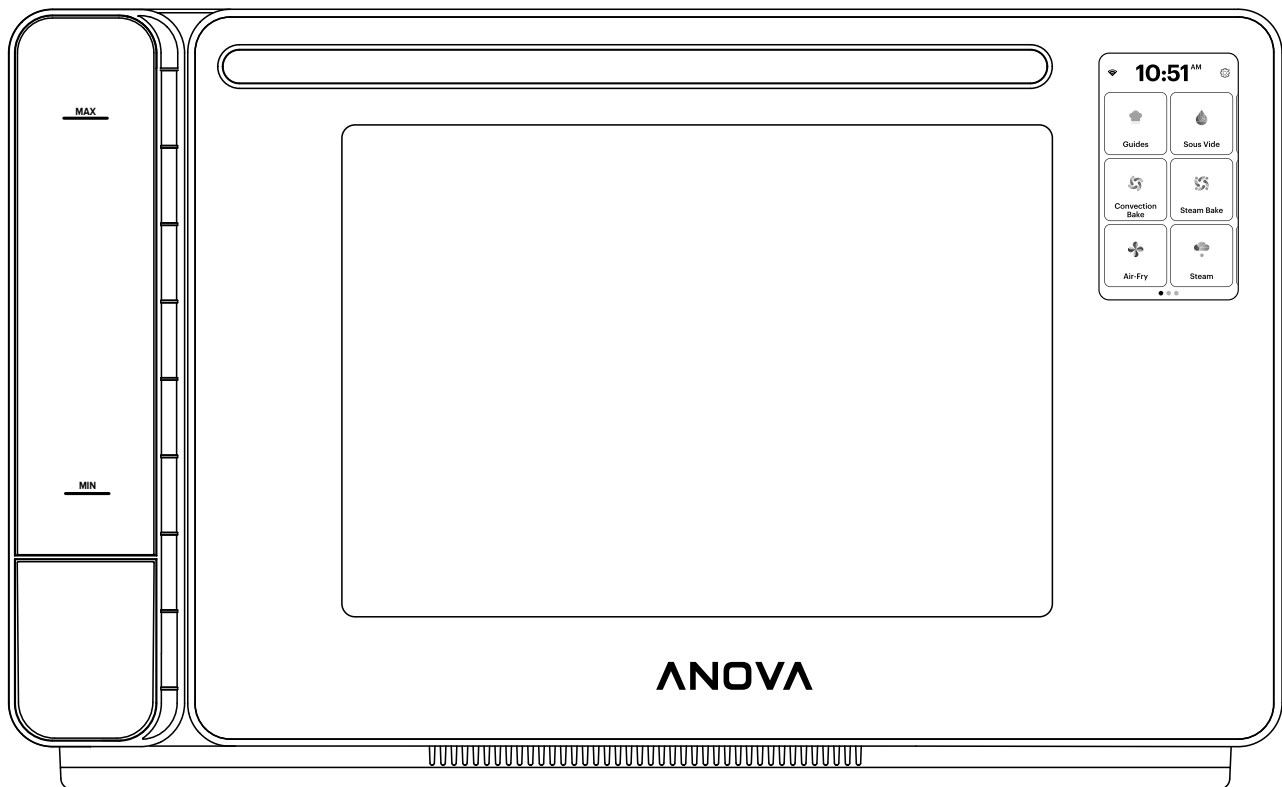
Ruoanlaitto Anova Precision™ Oven 2.0:lla on vähän kuin interaktiivinen seikkailuromaani. Tämä uuni on sinulle täydellinen, etsitpä sitten yksinkertaisia paistiruokia, pussittomia sous vide -pihvejä, ammattilaistason leivänpaistoa tai jotain siltä väliltä. Aloita ruoanlaitto nopeasti kamerapohjaiseen ruoantunnistukseen perustuvien ainesosaoppaiden avulla tai selaa satoja ainutlaatuisia reseptejä sovelluksessa.

Pidä silmällä sovellusta, sillä julkaisemme säännöllisesti uusia reseptejä, opetussisältöä ja langattomia päivityksiä, jotta sinä ja uunisi voitte kokata parhaalla mahdollisella tavalla.

Haluaisimme mielellämme nähdä, millaisia luomuksia keksit, joten pidä yhteyttä verkkosivustollamme ja sosiaalisissa kanavissamme olevien #AnovaFoodNerd-yhteisöjen kautta.

Täyttä höyryä eteenpäin!

Anova-tiimi



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 OLEVIENTEN 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.
- ▶ Tämä laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden (mukaan lukien lapset) kanssa, joilla on heikentyneet fyysiset, aistilliset tai kognitiiviset kyvyt tai joilta puuttuu kokemus ja tieto, ellei heitä valvo tai ohjeista laitteen käyttöön heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö.
- ▶ Lapset on pidettävä valvonnassa, jotta he eivät leiki laitteella.
- ▶ VAROITUS: Jos pinta on haljennut, katkaise laitteen virta estääksesi sähköiskun vaaran.
- ▶ Käytön aikana laite kuumenee. Vältä koskemasta uunin sisällä oleviin lämmityselementteihin.
- ▶ VAROITUS: Laite ja sen saavutettavissa olevat osat kuumenevat käytön aikana.
- ▶ Vältä koskemasta lämmityselementteihin.
- ▶ Alle 8-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, elleivät he ole jatkuvan valvonnan alaisina.
- ▶ Älä käytä voimakkaita hankaavia puhdistusaineita tai teräviä metallikaapimia uunin luukun lasin tai liesitasoon kuuluvien saranoitujen kansien lasin puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

- ▶ Liialliset roiskeet on poistettava ennen puhdistusta, ja on ilmoitettava, mitkä astiat voidaan jättää uuniin puhdistuksen aikana
- ▶ Puhdistusta varten käyttäjän tulee asettaa säätimet korkeampaan asentoon kuin normaalissa ruoanlaitossa; tällöin pinnat voivat kuumeta tavallista enemmän, ja lapset on pidettävä poissa.

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. Hedelmämeheit 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 luukkuja, 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

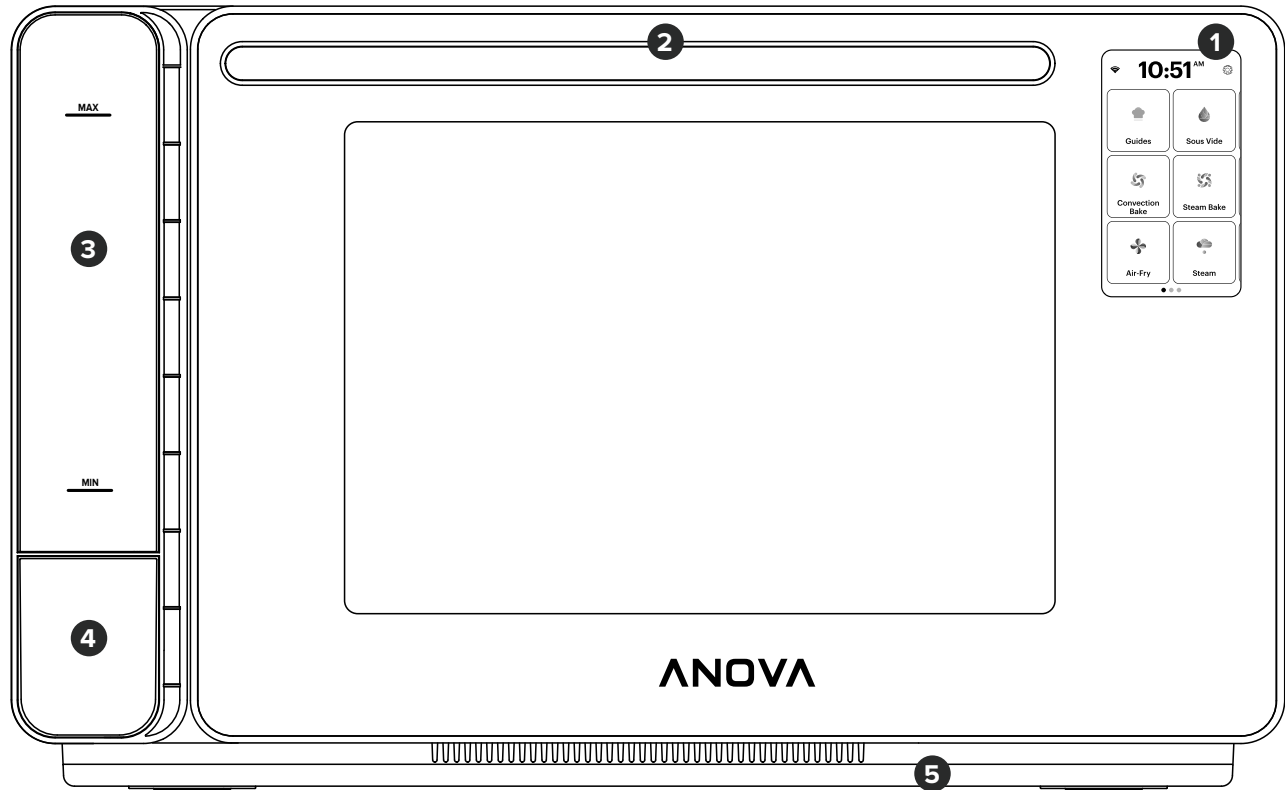
- ▶ Irrota uuni pistorasiasta ja irrota pistoke pistorasiasta ennen huoltoa.
- ▶ Varmista, että uuni on kylmä. On olemassa vaara, että lasilevyt rikkoutuvat, jos ne puhdistetaan niiden ollessa kuumat.
- ▶ Jos oven lasilevyt vaurioituvat tai rikkoutuvat, ota välittömästi yhteyttä asiakaspalveluun.
- ▶ Puhdista uuni säännöllisesti, jotta pintamateriaali ei heikkene.
- ▶ Älä puhdista hankaavilla puhdistusmateriaaleilla tai -aineilla tai metalliesineillä.
- ▶ Jos käytät uunisuihketta, noudata pakkauksen turvallisuusohjeita.

PALVELU

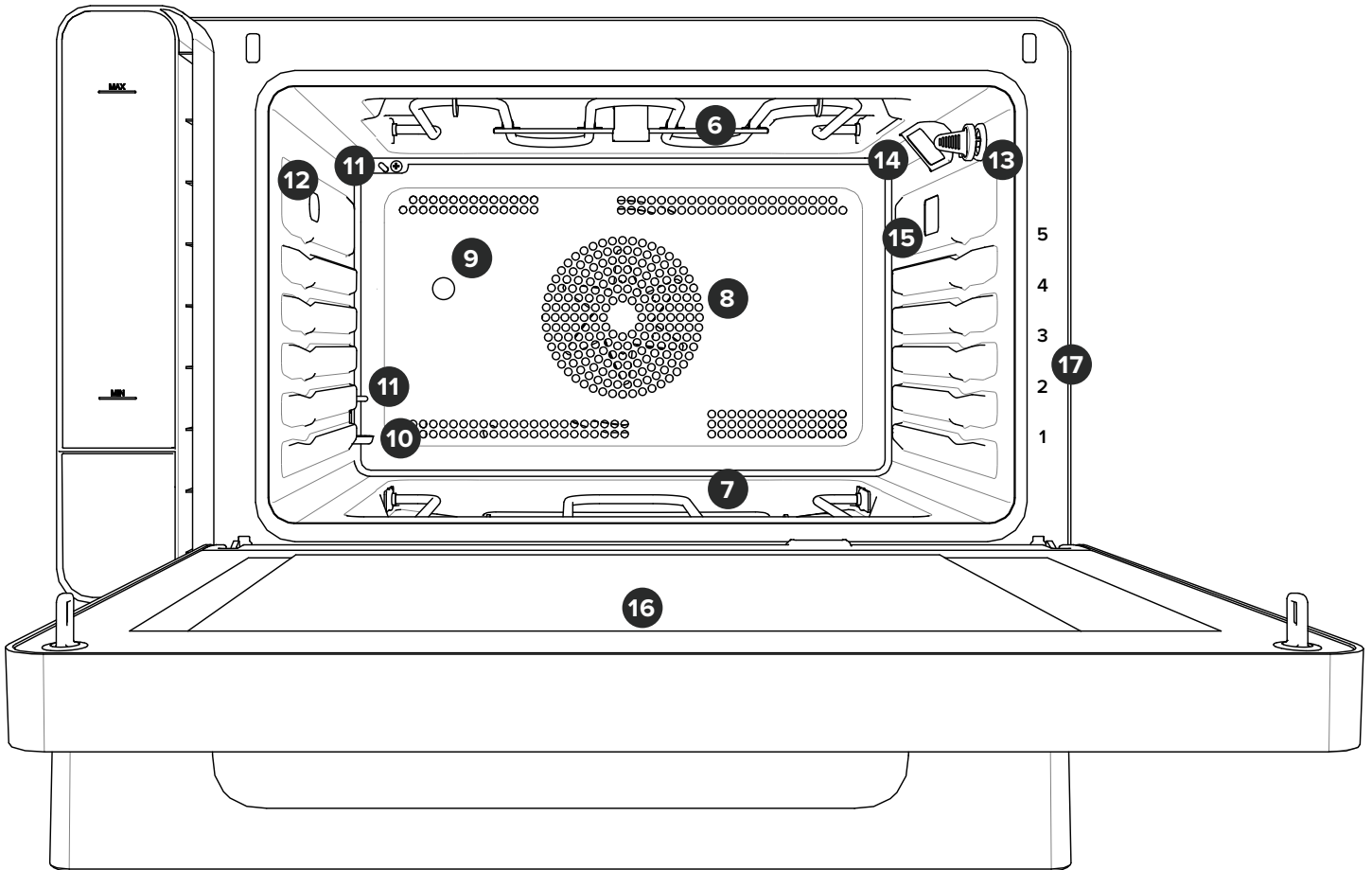
Ota yhteyttä Anovan asiakaspalveluun:

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

TEKNISET TIEDOT



1. Ohjauspaneeli
2. Kahva
3. Vesisäiliö
4. Jäteveesisäiliö
5. Tippa-alusta



- 6. Ylempi lämmityselementti
- 7. Alempi lämmityselementti / höyrystin
- 8. Takaosan lämmityselementti / konvektiopuhallin
- 9. Höyryn tuloaukko
- 10. Märkälämpötila-anturi
- 11. Kuivalämpötila-anturit
- 12. Kuivan ilman tuloaukko
- 13. Ruoka-anturin portti
- 14. Kamera
- 15. Ontelon valo
- 16. Ruoanvalmistusvalot
- 17. Lokeron paikat (5)

TEKNISET TIEDOT JATKUU

ULKOMITAT 582 mm x 358 mm x 508 mm

PAINO: 23,5 kg

SISÄMITAT 417 mm x 254 mm x 320 mm

SISÄTILAVUUS 35 L

VESISÄILIÖN TILAVUUS 2,4 L

JÄTESÄILIÖN TILAVUUS 0,5 L

ANTURIT 2x kuiva-anturi (ympäristön lämpötila)
1x kostea-anturi
1x ruokaprobe
1x höyrykattilan anturi
Kamera: 1080 x 1920

LÄMPÖTILA-ALUE 25–250 °C

HÖYRYN HALLINTA 0–100 %

NÄYTTÖ 5 tuuman IPS-paneeli
16,7 miljoonaa väriä
720 x 1 280

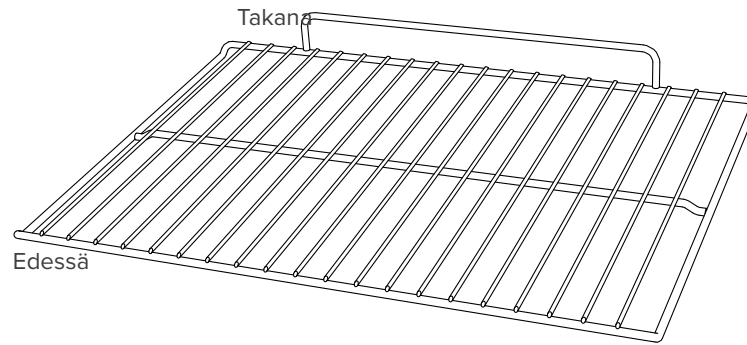
LIITETTÄVYYS: WiFi 2,4 ja 5 GHz

TEHO: 220 - 240 V / 60 Hz / 1700 - 2100 W

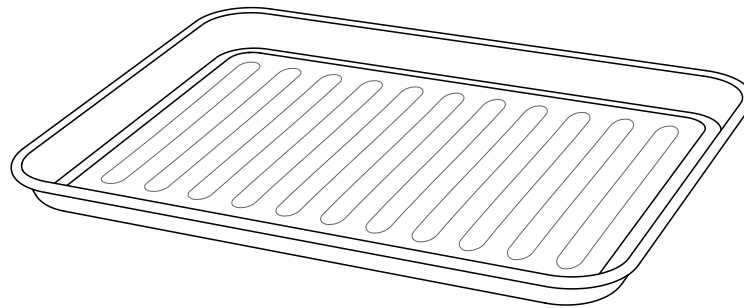
VUOKIEN KOOT 300 mm x 380 mm

TARVIKKEET

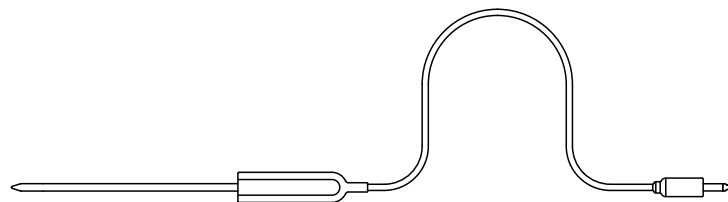
LANKATELINE (2)



KIIINTEÄ VUOKA



RUOKA-ANTURI



ALOITA

Uuni on pöytälaite. Kun etsit uunille paikkaa, varmista, että uunin kaikilla sivuilla on vähintään 5 cm (2 tuumaa) tilaa ja uunin yläpuolella 10 cm (4 tuumaa) tilaa ja että lähellä on pistorasia.

Poista kaikki teipit ja pakkaukset uunista ennen ensimmäistä käyttökertaa. Kiinnitä tippalevy kulhopuoli ylöspäin oven alle. Sen pitäisi napsauttaa paikalleen.

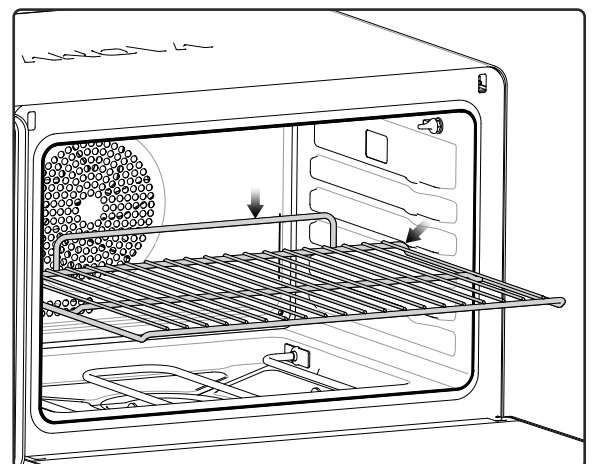
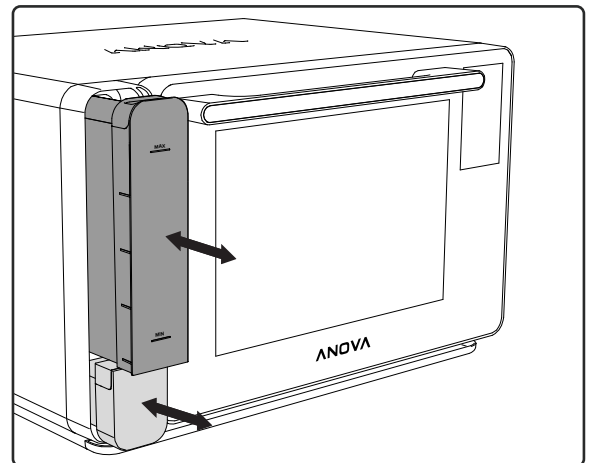
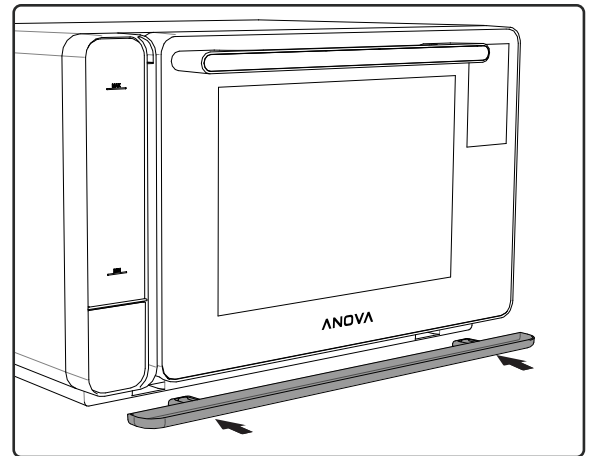
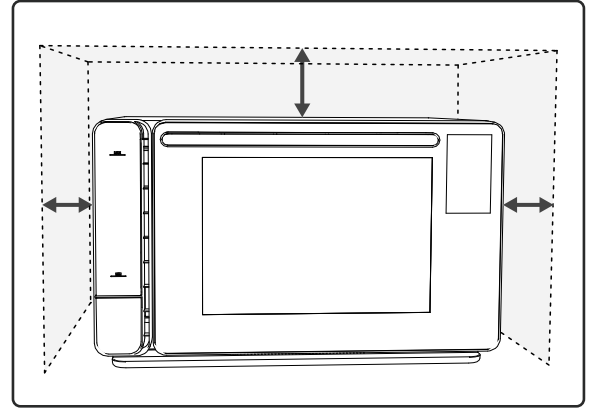
Vesisäiliöitä on kaksi. Makean veden säiliö (ylempi) ja jätevesisäiliö (alempi). Molemmat vesisäiliöt voidaan irrottaa työntämällä säiliötä uunin takaosaa kohti, kunnes napsahdusmekanismi käynnistyy. Säiliöt tulevat ulos uunin kotelosta ja voivat liukua ulos vapaasti.

Puhdista ylempi säiliö ennen ensimmäistä käyttökertaa. Älä täytä veden täyttörajan yli. Laita vesisäiliö takaisin uuniin ja napsauta se paikalleen.

Alempi säiliö ottaa talteen ylimääräisen kosteuden, jota ei poistettu. Sitä käytetään myös kalkinpoistoprosessin aikana.

Kun asetat ritilähyllyä paikalleen, kiinnitä huomiota uunin ontelon painanteeseen ja kallista hyllyä hieman ylöspäin, kun työntät sitä taaksepäin. Tämä painanne vähentää hyllyn kaatumisen riskiä, kun vedät tarjotinta ulos.

Hyllyn takana oleva korkea tanko estää keittiövälineitä liukumasta pois hyllyltä. Varmista, että se on takana ja ylöspäin päin.



LUE YHTEYTTÄ

Anova Precision™ Oven 2.0 vaatii WiFi-yhteyden saadakseen ohjelmistopäivityksiä. Aktiivinen tilaus vaaditaan, jotta voit käyttää uusimpia oppaita, kypsennystiloja, kameratoimintoja ja reseptejä sekä seurata uunin kokkaushistoriaa.

Seuraa näytön ja sovelluksen ohjeita uunin määrittämiseksi.

Voit ladata Anova Oven -sovelluksen ja tilata sen skannaamalla QR-koodin.

HUOMAUTUS: Uunin käyttäminen ei edellytä Wi-Fi-yhteyttä, sovellusta tai tilausta. Jotkin toiminnot eivät kuitenkaan välttämättä ole käytettävissä manuaalisessa käytössä.








On suositeltavaa käyttää tislattua vettä, jotta kalkkikertymät saadaan minimoitua ja laite toimii oikein.

Alkuasennuksen aikana sinua pyydetään suorittamaan lämmityselementin valmistelu. Varmista, että uuni sijaitsee hyvin tuuletetulla alueella. Höyryä ja hajuja voi esiintyä ensimmäisen syklin aikana. Puhdista uuni ja lisävarusteet ennen ensimmäistä käyttökertaa.

KYPSENNYSTILAT

Kukin keittotila on kehitetty tarjoamaan yksinkertaisia ja selkeitä vaihtoehtoja, jotta ruoanlaitto saadaan nopeasti käyntiin. Alla on yksityiskohtainen luettelo kustakin tilasta, sen vaihtoehtoista ja vinkkejä siitä, milloin ja miten sitä käytetään.

TILA	LÄMPÖTILA	HÖYRY	KUVAUS
 Sous Vide	25–100 °C	100 %	Sous Vide takaa täydellisyyden reunasta reunaan kun kypsennät proteiineja ja muuta – ilman pussia tai vesihauteessa. Se mittaa elintarvikkeen pintalämpötilan märkälämpötila-anturilla; kun asetat uunin lämpötilan, se on sama kuin elintarvikkeesi lämpötila, aivan kuten sous vide -vesihauteellakin. Jos haluat nopeuttaa kypsennystä, aseta uunin lämpötila 5–20 °F (3–11°C) korkeammaksi kuin anturin lämpötila.
 Kuiva Sous Vide	25–100 °C	Pois päältä	Kuiva Sous Vide takaa täydellisyyden reunasta reunaan, kun kypsennät proteiinipitoisia ruokalajeja joissa on nahkaa – ilman pussia tai vesihauteessa. Kypsennys sous vide -tyyliin ilman höyryä pitää proteiinien, kuten kanan tai kalan, nahan kuivana ja ruskistusvalmiina. Jos haluat nopeuttaa kypsennystä, aseta uunin lämpötila 5–20 °F (3–11°C) korkeammaksi kuin anturin lämpötila. Tätä asetusta tulee käyttää vain noin 4 tunnin tai sitä lyhyempiin kypsennyksiin. Älä käytä pussiruokien kanssa.
 Konvektio-paistaminen	100–250 °C	Pois päältä	Convection Bake tehostaa lämmönkiertoa takalämmöllä ja korkean konvektion tuulettimella. Tämä asetusta on erittäin monipuolinen, ja sitä voidaan käyttää aina leivonnaisista proteiineihin. Konvektiokypsennys sopii täydellisesti kanan kaltaisten ruokien nopeaan kypsennykseen niin, että ne ovat rapeita ulkoa ja mehukkaita sisältä.
 Höyrykypsennys	100–250 °C	10–100 %	Steam Bake lisää höyryä konvektiokypsennysasetuksiin. Höyryn lisääminen kuumaan uuniin lisää entisestään uunin tehokkuutta ja edistää kosteuden säilymistä. Tässä kypsennystilassa lisätty kohtuullinen määrä höyryä mahdollistaa edelleen parsakaalin kaltaisten ruokien ruskistumisen säilyttäen samalla pehmeän sisuksen.
 Ilmapaisto	100–250 °C	Pois päältä	Air Frying yhdistää ylä- ja takalämmön sekä konvektiotuulettimen ruoan ruskistamiseksi nopeasti ja paistamiseksi rapeaksi. Se sopii erinomaisesti ruokiin, joita normaalisti friteeraat, ja myös paahdetun kukkakaalin kaltaisille valmisteille, jotka hyötyvät korkeasta, kuivasta lämmöstä, jotta vihannekset eivät muuttuisi läpimäriksi.

TILA	LÄMPÖTILA	HÖYRY	KUVAUS
 Höyrypaisto	100–250 °C	0–100 %	Höyrypaisto hyödyntää kuuman, kostean ilman voimaa yhdessä kiertoilmapuuhaltimen sekä ylä- ja takalämmön kanssa lämmön nopeaan ja tehokkaaseen siirtoon sekä ruskistumisen edistämiseen. Proteiineille, kuten tummalle kanalle, se voi jopa auttaa saavuttamaan murean, helposti hajoavan sisuksen ja rapean, ruskistuneen pinnan.
 Paistaminen	100–250 °C	Pois päältä	Paistoasetus käyttää ylä- ja alalämpöä jäljitelläkseen perinteistä uunia. Tämän asetuksen avulla voit täydentää suosikkileivonnaisesi, ja se sopii myös erinomaisesti aamupalaleivän, bagelien ja englantilaisten muffineiden valmistukseen.
 Pariloiminen	204–250 °C	Pois päältä	Pariloiminen käyttää ylälämmityselementtiä ja korkeaa lämpöä ruokien ruskistamiseksi nopeasti ilman höyryä. Voit käyttää konvektio tuuletinta tässä tilassa, jolloin lämpö kiertää entistäkin tehokkaammin, tai kytkeä sen pois päältä, jolloin lopputulos on perinteisen broilerin kaltainen.
 Höyry	93–104 °C	100 %	Höyrytyksessä käytetään 100 % höyryä ja uunin lämpötilaa, joka on lähellä veden kiehumispistettä, jotta voidaan jäljitellä keittotasolla tapahtuvaa vihannesten, nyyttien ja riisin höyrytysprosessia. Säädä uunin lämpötilaa ylös tai alas sen mukaan, kuinka hellävaraisesti haluat ruoan kypsytävän.
 Kohotus	25–38 °C	0–100 %	Tee uunistasi tehokas kohotuslaatikko, jossa käytetään matalaa lämpötilaa ja halutessa höyryä. Nosta lämpötilaa 32 °C:een (90 °F) valmistaessasi makeita taikinoita tai nopeuttaaksesi taikinan kohotusaikaa, jos sinulla on kiire. HUOMAUTUS: Lämpötilaa ja ilmankosteutta ei voida pitää huoneessa vallitsevia olosuhteita alhaisempina.
 Kuivaa	25–74 °C	Pois päältä	Yhdistämällä suhteellisen matalan kypsennyslämpötilan sekä alemman lämmityselementin ja tuulettimen voit käyttää uunia kuivauslaitteena kuivalihan, kuivattujen hedelmien muiden ruokien valmistuksessa.
 Mukautettu	25–250 °C	0–100 %	Jos haluat hallita asetuksia täydellisesti, Mukautettu on vastaus. Voit määrittää lämmityselementit, tuulettimen nopeuden, sous vide -tilan ja paljon muuta. Tietyt yhdistelmät eivät ehkä ole mahdollisia, kuten takalämmitys tuulettimen ollessa pois päältä.

OMINAISUUDET

OHJATTU RUOANLAITTO

Oppaat-osio on täydellinen paikka aloittaa ja oppia ihanteellisia menetelmiä suosikkiraaka-aineiden valmistukseen. Kasvavan valikoiman avulla voit tutkia kaikkea täydellisen paistetun kanan valmistamisesta rapeiden vihannesten höyryttämiseen, kullanruskean paahtoleivän valmistamiseen ja paljon muuta.

KAMERA JA RUOAN TUNNISTAMINEN

Uunin teräväpiirtokamerassa on useita toimintoja, kuten ruoan tunnistaminen, parhaan mahdollisen ruoanlaittokokemuksen tarjoamiseksi. Kun uuni tunnistaa yhä useampia kohteita, voit aloittaa ruoanlaiton välittömästi.

- ▶ Jos haluat käyttää kameraa ruoanlaittoon, aseta vain esivalmisteltu ja maustettu ruoka uuniin. Kamera tunnistaa ruoan ja ehdottaa parhaita tapoja kypsentää se optimaalisia uuniasetuksia käyttäen. Valitse haluamasi kypsyyssaste (tarvittaessa) ja paina käynnistysnäppäintä. Uunia ei tarvitse lämmittää ensin.

KAMERAN LISÄOMINAISUUDET

- ▶ Kypsennyksen päätyttyä nopeutettu video kypsennyksestä luodaan automaattisesti. Tallenna tämä osaksi omaa reseptiäsi tai jaa se ystäväsi ja perheesi kanssa.
- ▶ Pidä uunisi ajan tasalla, jotta saat käyttöösi uusimmat ominaisuudet.

HUOMAUTUS: Parhaan tuloksen saat pyyhkimällä kameran kotelon jokaisen käyttökerran jälkeen.

KYPSENNYSHISTORIA

Sinulla on pääsy koko kypsennyshistoriaan suoraan uunissa. Voit palauttaa aiemmin laaditut reseptit, oppaat ja manuaaliset kypsennykset mieleesi aina kun tarvitset niitä.

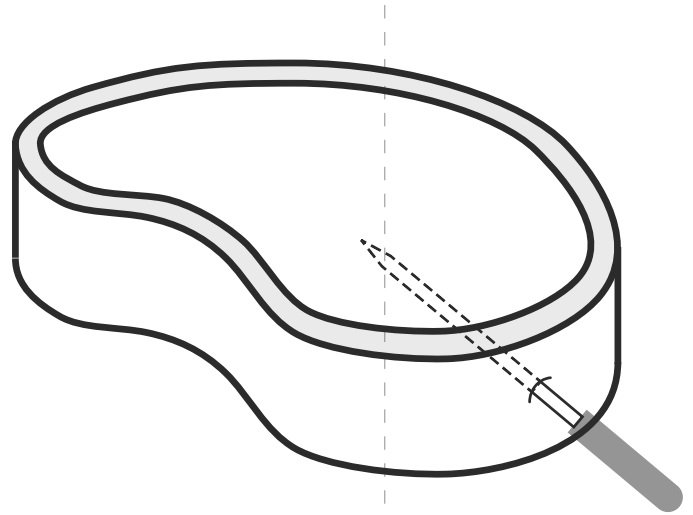
YKSILÖITY KOKEMUS

Voit muokata aloitusnäytön järjestystä vastaamaan mieltymyksiäsi ja eniten käyttämiäsi kypsennystiloja. Selaa vain näyttöä ja napauta "muokkaa tilausta" -painiketta. Aseta haluamasi äänenvoimakkuus, kirkkaus, lämpötilan yksikkö (Fahrenheit tai Celsius) ja uunin valotoiminto asetuksissa.

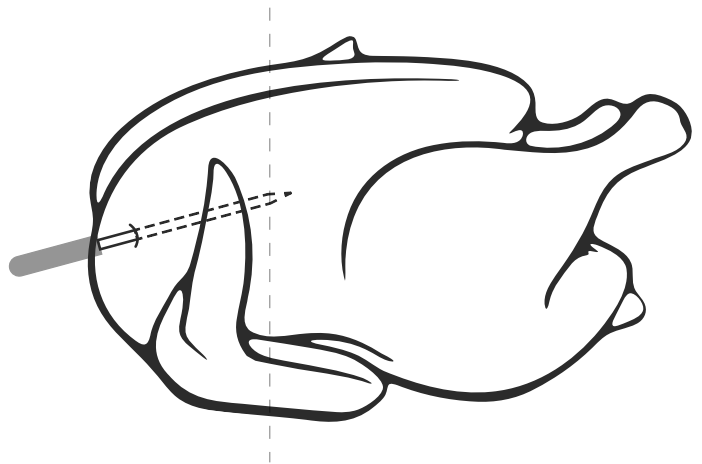
RUOKA-ANTURIN LÄMPÖMITTARIN KÄYTTÖ

Ruoka-anturi antaa reaaliaikaisen lukeman ruoan sisälämpötilasta, ja tarkimman tuloksen saamiseksi on tärkeää, että se asetetaan oikein. Lämpötila-anturi sijaitsee ruoka-anturin kärjessä, joten anturin tämä osa on työnnettävä elintarvikkeen keskelle. Ruoka-anturi mittaa sisälämpötilan 100 °C:een (212 °F) asti.

Kun kyseessä on luuton paisti ja pienemmät tuotteet, kuten pihvi, kananrinta ja kala, aseta anturi ruoan päälle, jotta löydät syvyyden, johon se on työnnettävä, jotta se ylittää paksuimman alueen keskelle. Kun olet saanut tämän selville, merkitse sormillasi anturin paikka ja työnnä se ruokaan sivusta, läpi ja paksuimpaan osaan. Käytä luutonta paistia varten samaa pistotekniikkaa, mutta vältä koskettamasta luuta anturilla.



Kun kyseessä on kokonainen siipikarja, kuten kana, kalkkuna ja ankka, työnnä elintarvikesondi yhden rinnan paksuimpaan osaan käyttäen samaa edellä kuvattua tekniikkaa.



RESEPTIEN MUUNTAMINEN MUKAUTETUSSA TILASSA

Anova Precision Ovenin mukautetussa tilassa voit hallita jokaista asetusta. Tämä voi olla hyödyllistä, jos muunnat suosikkireseptesi Precision Ovenille, mutta siinä on paljon komponentteja, joita pitää miettiä. Riippumatta asetuksista, sinun kannattaa seurata ruokaa tarkasti, kun mukautat reseptiä ensimmäistä kertaa, jotta et kypsennä ruokaa liikaa.

Tässä on muutamia hyviä paikkoja aloittaa.

SOUS VIDE

Jos mukautat perinteistä uunireseptiä Precision Ovenille, älä mieti sous vide -tilaa. Paina Sous Vide -kuvaketta kytkeäksesi sen pois päältä. Jos muunnat sous vide- reseptiä, suosittellemme käyttämään Sous Vide- tai Dry Sous Vide -kypsennystiloja.

LÄMMITYSELEMENTIT JA TELINEIDEN PAIKAT

Precision Oven käyttää oletusarvoisesti takaosan lämmityselementtiä kaikissa manuaalisissa kypsennyksissä; tästä lämmityselementistä on hyvä aloittaa, kun muunnat reseptejä. Jos haluat, että ruoka ruskistuu paremmin, lisää seuraavalla kerralla päällimmäinen lämmityselementti. Ja jos huomaat, että ruoka ei ole tarpeeksi ruskeaa pohjasta, vaihda joko yläosan + alaosan tai takaosan + alaosan lämmityselementtiin. Useimmille ruoille suosittellemme 3. uuniritilän sijoittamista. Siirrä ruokaa lähemmäs tai kauemmas lämmityselementeistä tarpeen mukaan lisätäksesi tai vähentääksesi ruskistumista.

UUNIN LÄMPÖTILA, KONVEKTIO JA HÖYRYSTYS

Precision Ovenin avulla voit lisätä höyryä ja/tai konvektiotuulettimen kokkauksiisi, ja molemmat näistä elementeistä lisäävät kypsennysprosessin tehokkuutta. Jos lisäät konvektiotuulettimen, yritä ensin laskea uunin lämpötilaa 14 °C:lla (25 °F) ja aloita kypsyyden tarkistaminen 5–10 minuuttia aikaisemmin kuin normaalisti. Suosittelemme jättämään sen tähän asetukseen, ellet huomaa, että tuuletin kuivattaa ruokaa tai aiheuttaa kohokkaan kaltaisen herkän ruoan paisumista.

Voit lisätä tehokkuutta entisestään keittämällä höyryllä. Höyry nopeuttaa konvektiolämmön tavoin lämmön siirtymistä ja voi myös lyhentää kypsennysaikaa. Suosittelemme aloittamaan suhteellisen pienellä höyrymäärällä (10–50 %). Kun lisäät höyryä muuhun kuin sous vide -keittoon, voit ajatella prosenttiosuutta jatkuvana höyryntuotona; 100-prosenttinen höyry on suurin mahdollinen höyryntuotto koko kypsennyksen ajan, kun taas pienemmät prosenttiosuudet ovat murto-osia tästä höyryntuotosta. (Lisätietoja höyryn käytöstä on osoitteessa <https://anovaculinary.com>).

Uunissa voi valmistaa myös perinteisesti höyrytettyjä ruokia, kuten artisokkia, bao-sämpylöitä tai riisiä. Suosittelemme käyttämään höyrykypsennystilaa näillä ruokalajeilla. Höyrytettyt ruokat valmistuvat parhaiten, kun ilma ja höyry pääsevät kiertämään joka puolelta. Jos sinulla on rei'itetty vuoka, käytä sitä. Suuremmat ruuat, kuten artisokat, voit höyrystää suoraan uuniritilällä. Jos sinulla ei ole rei'itettyä vuokaa ja höyrystät pienempiä tai herkempiä ruokia, voit sen sijaan asettaa ruoan ritilälle ja asettaa sen suoraan uuniritilälle. Levyvuoan asettaminen alimmalle uuniritilälle voi auttaa keräämään tippoja ja helpottaa uunin puhdistamista, mutta se ei ole välttämätöntä. Riisi kypsyy parhaiten, jos se höyrytetään ohuena kerroksena. Käytä levyvuokaa tai suurta leivinvuokaa.

Leipäreseptejä varten monivaiheinen kokki voi jäljitellä ammattimaista uunia käyttämällä Steam Bake Cooking Mode -toimintoa leivontaprosessin käynnistämiseksi ja uunissa kohoamisen tehostamiseksi. Ruskista ja viimeistele leipä sen jälkeen Convection Bake Cooking Mode -toiminnolla. Kohotus voidaan sisällyttää sovelluksen reseptiohjelmaan luomalla kolmivaiheinen kypsennys, joka alkaa Proof Cooking -tilasta.

Jos et lisää konvektiota tai höyryä, voit pitää ajat ja lämpötilat samoina kuin perinteisessä reseptissä; tarkemman tarkkuuden ja pienemmän ontelon koon vuoksi suosittelemme kuitenkin tarkistamaan ruuan 5–10 minuuttia aikaisemmin kuin reseptissä ehdotetaan.

RUOKA-ANTURI

Proteiineja kypsentaessäsi voit varmistaa tarkkuuden ruoka-anturilla. Jos käytät suhteellisen korkeaa uunin lämpötilaa, samanlaista reunasta reunaan ulottuvaa tasaista kypsyyttä kuin Sous Vide -tilassa ei synny, mutta tiedät tarkalleen, milloin proteiini on saavuttanut täydellisen kypsyyden. Voit jopa käyttää anturia joidenkin leivonnaisten kypsyyden seurantaan, vaikka sitä onkin vaikea asettaa tukevasti taikinapohjaisiin resepteihin.

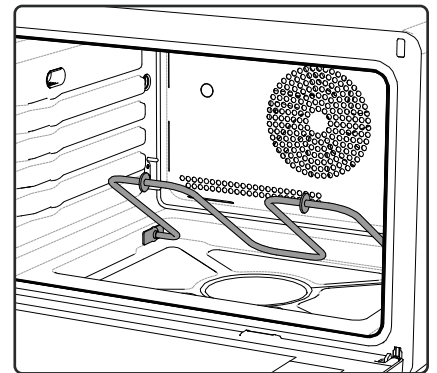
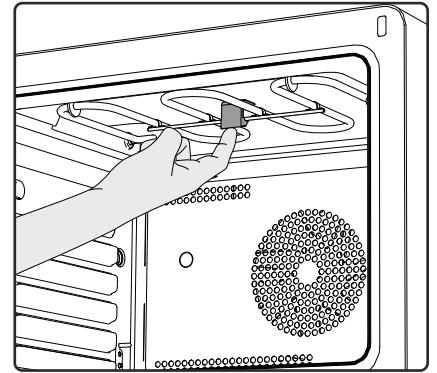
PIKAOPAS PERINTEISILLE UUNIMUUNNOKSILLE

TYYPPI	LÄMPÖTILAN SÄÄTÖ	AJAN SÄÄTÖ	HÖYRY	LÄMMITYSELEMENTIT	TELINENE	ANTURI	TUULETIN	SV-TILA
Paahtaminen	-25 °F (-14 °C)	-5–10 minuuttia	10–50 %	Takana tai Ylhäällä + takana	3	Kyllä tai Ei	Kyllä	Ei
Leivonta	-25 °F (-14 °C)	-5–10 minuuttia	10–50 %	Takana tai Ylhäällä + alhaalla	3	Ei	Kyllä tai Ei	Ei
Höyrystäminen	veden kiehumispiste	Ei ole	100 %	Takana	Mikä tahansa	Kyllä tai Ei	Kyllä	Kyllä tai Ei
Leipä	-25 °F (-14 °C)	-5–10 minuuttia	100 % ensimmäinen vaihe, 0 % toinen vaihe	Takana tai Ylhäällä + alhaalla	1, 2, tai 3	Ei	Kyllä	Ei

HOITO JA PUHDISTUS

PUHDISTUSTA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA

- ▶ Varmista, että uuni on täysin jäähtynyt ennen puhdistusta.
- ▶ Puhdista uunin etuosa pehmeällä liinalla, jossa on lämmintä vettä ja mietoa puhdistusainetta.
- ▶ Käytä metallipintojen puhdistamiseen ruostumattoman teräksen puhdistusainetta.
- ▶ Jos sisätilojen pohjalle on kerääntynyt kalkkia, käytä puhdistamiseen pehmeää sientä sekä muutamaa tippaa tislattua etikkaa, joka on sekoitettu lämpimään veteen.
- ▶ Puhdista uunin sisätilat jokaisen käyttökerran jälkeen. Rasvakertymät tai muut ruokajäämät voivat aiheuttaa tulipalon.
- ▶ Puhdista sitkeät tahrat uuninpuhdistusaineella.
- ▶ Älä käytä hankaavia sieniä tai aggressiivisia pesuaineita. Ne voivat vahingoittaa ruostumattomasta teräksestä valmistettuja osia.
- ▶ Ylempi lämmityselementti voidaan kääntää alaspäin puhdistuksen helpottamiseksi. Etsi lämmityselementin keskellä oleva pidike ja vedä sitä varovasti eteenpäin irrottaaksesi sen. Kierrä elementtiä alaspäin. Kun olet puhdistanut elementin, käännä se takaisin ylöspäin ja paina se paikalleen, kunnes kuulet "napsahdusäänen".
- ▶ Myös alempi lämmityselementti voidaan kääntää ylöspäin puhdistamisen helpottamiseksi. Kun elementti on puhdistettu, käännä se takaisin alaspäin, kunnes se koskettaa uunin pohjaa.



TARVIKKEET

- ▶ Puhdista ruoka-anturi sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Älä upota anturia veteen tai laita sitä astianpesukoneeseen.
- ▶ Puhdista mukana tuleva vuoka ja ritalätelineet astianpesukoneessa tai käsin. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, hankaimia tai teräväreunaisia esineitä. Ne voivat vahingoittaa ruostumatonta terästä.
- ▶ Puhdista kaikki tarvikkeet jokaisen käyttökerran jälkeen ja anna niiden kuivua.
- ▶ Tarkista ja tyhjennä jätevesisäiliö ja tippa-alusta ennen ja jälkeen jokaisen kypsennyskerran, jotta ne eivät pääse ylivuotamaan.

VESISÄILIÖT

- ▶ Molemmat vesisäiliöt voidaan irrottaa työntämällä säiliötä uunin takaosaa kohti, kunnes napsahdusmekanismi käynnistyy. Säiliöt tulevat ulos uunin kotelosta ja voivat liukua vapaasti ulos.
- ▶ Irrota vesisäiliöiden kansi nostamalla ne suoraan ylös. ÄLÄ NOSTA toiselta puolelta.
- ▶ Pese vesisäiliöt ja kannet varovasti pehmeällä liinalla tai hankaamattomalla sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Huuhtelee ja anna kuivua.



ÄLÄ KÄYTÄ HANKAAVIA SIENIÄ. ÄLÄ LAITA VESISÄILIÖITÄ ASTIANPESUKONEEN SISÄLLE.

- ▶ Aseta kansi takaisin paikalleen ja liu'uta säiliö takaisin uunin vasemmalla puolella olevaan oikeaan kanavaan. Täytä tislattulla vedellä täyttöaukon kautta. Työnnä, kunnes napsahdusmekanismi lukitsee sen paikalleen.
- ▶ Liu'uta jätevesisäiliö takaisin kanavaansa ja työnnä, kunnes napsahdusmekanismi lukittuu paikalleen.

KALKINPOISTO

Höyrykehittimen toimiessa kattilan sisälle kerääntyy vähitellen kalkkikiveä veden kalsiumpitoisuuden vuoksi. Tämä voi vaikuttaa negatiivisesti keittimen suorituskykyyn ja ruoan laatuun. Tislattun veden käyttö hidastaa tätä prosessia, mutta se tapahtuu silti. Kalkin muodostumisen estämiseksi kalkki on poistettava uunista säännöllisesti. Voit ostaa kalkinpoistoainetta Anovan verkkosivustolta tai käyttää mitä tahansa valitsemaasi yleistä kalkinpoistoainetta.

Uuni kehottaa sinua suorittamaan kalkinpoiston sen jälkeen, kun höyryä on käytetty 30 tunnin ajan. Voit myös käynnistää kalkinpoistoprosessin milloin tahansa asetuksista. Käyttöliittymä opastaa sinut menettelyn läpi. Koko toimenpide kestää noin 40 minuuttia.

FCC/IC-VAATIMUSTENMUKAISUUS

Tämä laite on FCC:n sääntöjen osan 15 / Innovation, Science and Economic Development Canadian lisenssivapaan radiostandardieritelmän/-eritelmien mukainen. Laitteen käyttö edellyttää seuraavia kahta olosuhdetta: (1) tämä laite ei saa aiheuttaa häiriöitä. (2) tämän laitteen on hyväksyttävä kaikki häiriöt, mukaan lukien häiriöt, jotka voivat aiheuttaa laitteen ei-toivottua toimintaa.

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.

Muutokset tai modifikaatiot, joita vaatimustenmukaisuudesta vastaava osapuoli ei ole nimenomaisesti hyväksynyt, voivat mitätöidä käyttäjän oikeuden käyttää laitetta.

Tämä laite on testattu luokan B digitaalisten laitteiden rajoilla FCC-sääntöjen osan 15 mukaisesti ja sen on todettu täyttävän ne. Nämä rajat on suunniteltu tarjoamaan kohtuullinen suoja haitallisilta häiriöiltä asuinrakennuksissa. Tämä laite tuottaa, käyttää ja voi säteillä radiotaajuista energiaa, ja jos sitä ei asenneta ja käytetä ohjeiden mukaisesti, se voi aiheuttaa haitallisia häiriöitä radioviestinnälle. Ei kuitenkaan ole mitään takeita siitä, että häiriöitä ei ilmene tietyssä asennuksessa. Jos tämä laite aiheuttaa haitallisia häiriöitä radio- tai televisiovastaanottimille, mikä voidaan määrittää sammuttamalla ja käynnistämällä laite, käyttäjää kehoitetaan yrittämään korjata häiriö yhdellä tai useammalla seuraavista toimenpiteistä:

- Suuntaa vastaanottoantenni uudelleen tai siirrä se eri paikkaan.
- Lisää laitteen ja vastaanottimen välistä etäisyyttä.
- Kytke laite pistorasiaan, joka on eri virtapiirissä kuin se, johon vastaanotin on kytketty.
- Pyydä apua jälleenmyyjältä tai kokeneelta radio-/TV-tekniikolta.

SALLITTUA ENIMMÄISALTISTUSTA KOSKEVA MUISTUTUS

FCC-/IC-radiotaajuusaltistusvaatimusten täyttämiseksi tämän laitteen antennin ja henkilöiden välillä on pidettävä vähintään 20 cm:n etäisyys laitteen käytön aikana. Vaatimustenmukaisuuden varmistamiseksi tätä etäisyyttä lähempänä tapahtuvaa toimintaa ei suositella.

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.

TAKUU

Rajoitettu takuu. Täydelliset tiedot ovat osoitteessa anovaculinary.com/warranty

Anova[®], Precision[®], Precision[®] Cooker ja HemiFlow[™] ovat Anova Applied Electronics, Inc.:n tavaramerkkejä tai rekisteröityjä tavaramerkkejä.

©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, USA | Tukholma, SE. Kaikki oikeudet pidätetään.

Apple, Apple-logo ja iPhone ovat Apple Inc.:n tavaramerkkejä, jotka on rekisteröity Yhdysvalloissa ja muissa maissa. App Store on Apple Inc.:n palvelumerkki. Android, Google Play ja Google Play -logo ovat Google Inc.:n tavaramerkkejä. Kaikki muut tavaramerkit ja kauppanimet ovat omistajiensa omaisuutta.

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	35 L
Uunityyppi	Pöytämalli
Laitteen paino	23,7 kg
Virrankulutus pois päältä -tilassa	0,3 W
Virrankulutus valmiustilassa näyttö päällä	0,8 W
Virrankulutus valmiustilassa näyttö pois päältä	0,5 W
Maksimiaika automaattiseen siirtymiseen virransäästötilaan	20 min

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM