ANOVA

PRECISION™ UGN 2.0

ANVÄNDARHANDBOK

MODELL:
AN950-10

INNEHÅLL

VÄLKOMMEN TILL ANOVA PRECISION™ UGNEN! 3

VARNINGAR OCH SÄKERHETSINFORMATION 4

SPECIFIKATIONER 6

TILLBEHÖR 9

KOMMA IGÅNG 10

KOPPLA UPP 11

MATLAGNINGSLÄGEN 12

FUNKTIONER 14

ANVÄNDNING AV MATPROBSTERMOMETER 15

OMVANDLA RECEPT I ANPASSAT LÄGE 16

VÅRD OCH RENGÖRING 18

FCC/IC-KOMPLIANS 20

GARANTI 21

VÄLKOMMEN TILL ANOVA PRECISION™ UGNEN!

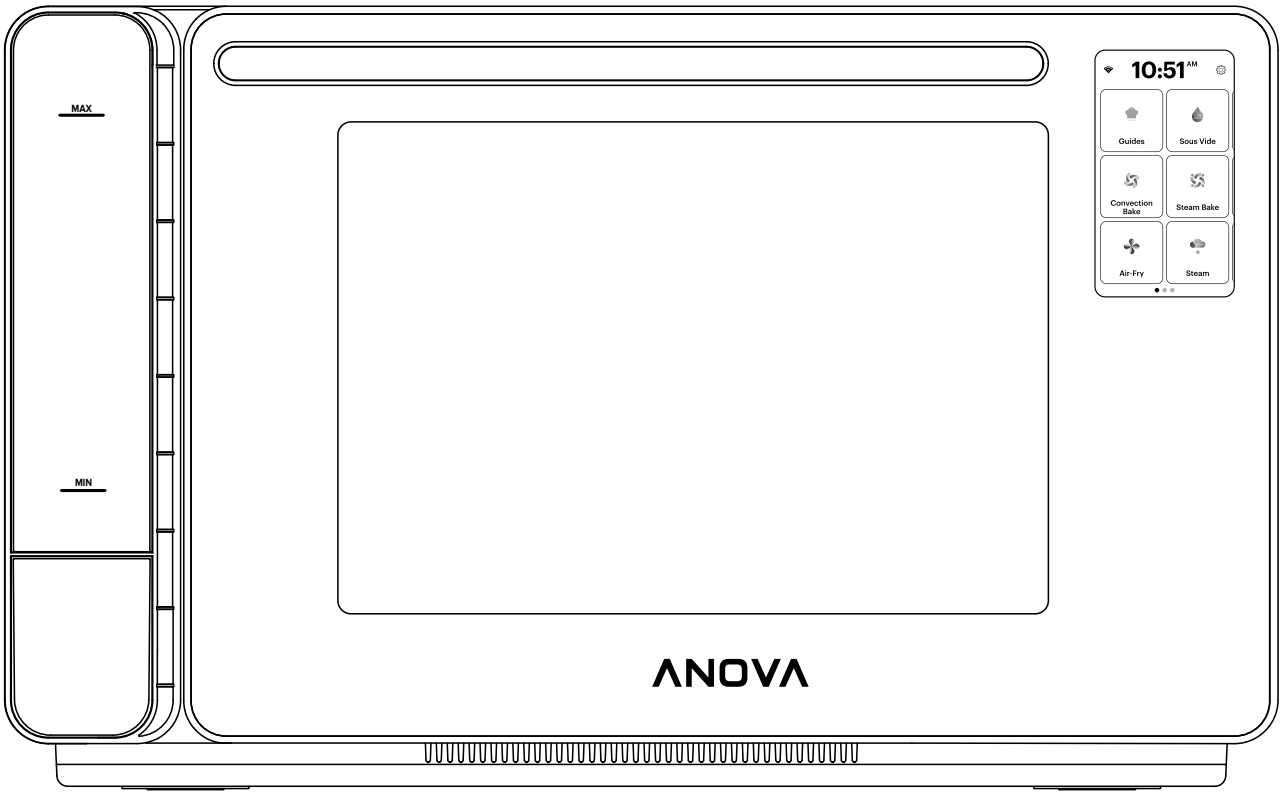
Att laga mat med Anova Precision™ Oven 2.0 är lite som att läsa en välj-din-egen-äventyr-roman. Oavsett om du letar efter enkla måltider på bakplåt, sous vide-biffar utan påse, professionell brödbakning eller något däremellan, är den här ugnen perfekt för dig. Kom igång snabbt med ingrediensguider med hjälp av kamerabaserad matigenkänning, eller bläddra bland hundratals unika recept i appen.

Håll utkik i appen eftersom vi regelbundet släpper nya recept, utbildningsinnehåll och överlufts-uppdateringar för att hålla dig och din ugn på topp vid matlagningen.

Vi skulle gärna vilja se vilka kreationer du kommer på, så håll kontakten via något av de #AnovaFoodNerd-samhällen som finns på vår webbplats och i våra sociala kanaler.

Full ånga framåt!

Anova-teamet



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.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller har fått instruktion om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- VARNING: Om ytan är sprucken, stäng av apparaten för att undvika risk för elektrisk stöt.
- Under användning blir apparaten varm. Var försiktig och undvik att röra vid värmeelementen inne i ugnen.
- VARNING: apparaten och dess åtkomliga delar blir varma vid användning.
- Var försiktig och undvik att röra vid värmeelementen.
- Barn under 8 år ska hållas borta om de inte är under ständig övervakning.
- Använd inte starka slipmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens dörrglas eller glaset på gångjärnsförsedda lock på spishällen (vid behov), eftersom de kan repa ytan och orsaka att glaset går sönder.
- Överskjutande spill måste tas bort innan rengöring, och det ska anges vilka redskap som kan lämnas kvar i ugnen under rengöring.
- Vid rengöring ska användaren ställa in kontrollerna på en högre inställning än för normal matlagning; under sådana förhållanden kan ytorna bli varmare än vanligt och barn ska hållas borta.

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 livsmedelsonden 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 fleruttagsadaptrar 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

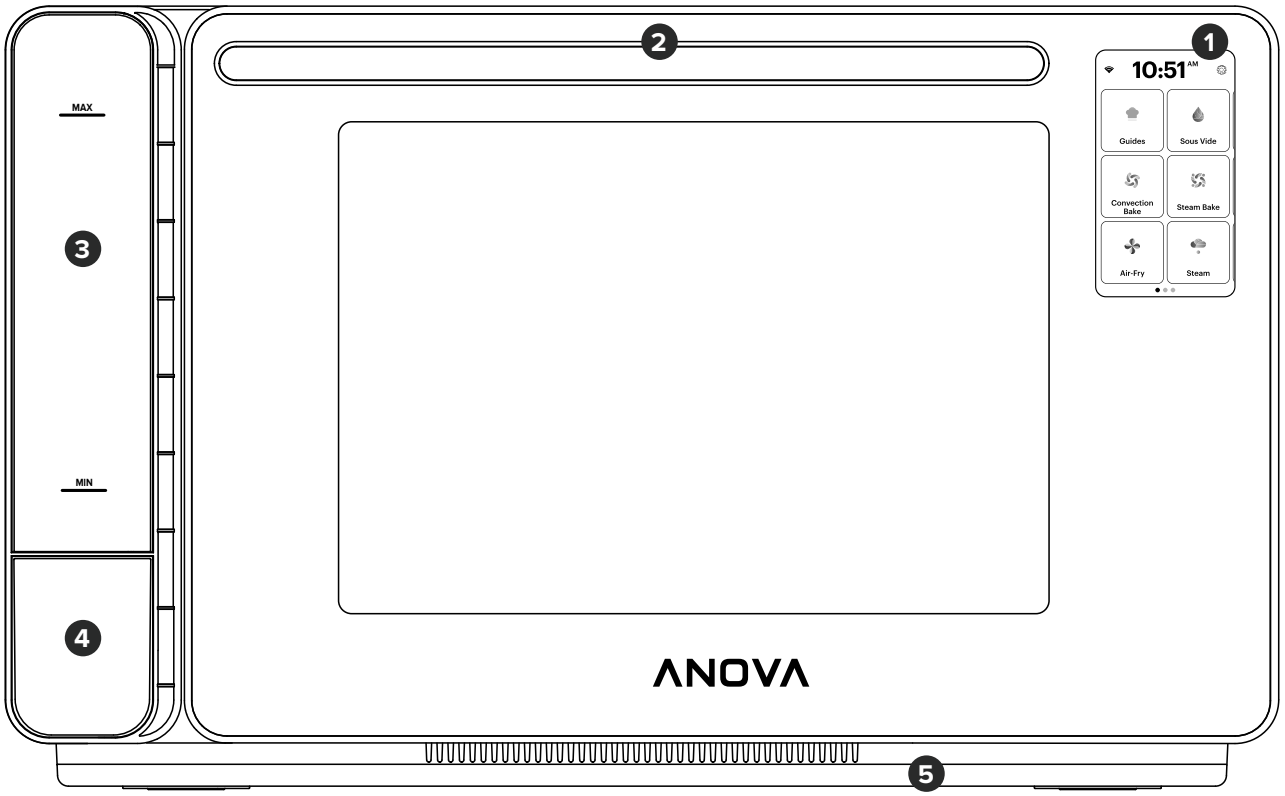
- Innan underhåll, koppla ur ugnen och dra ur kontakten från eluttaget.
- Se till att ugnen är kall. Det finns en risk att glaspanelerna kan spricka om de rengörs när de är varma.
- Om dörrglaspanelerna blir skadade eller går sönder, kontakta supporten omedelbart.
- Rengör ugnen regelbundet för att förhindra försämring av ytmaterialet.
- Använd inte några slipande rengöringsmaterial eller medel, eller metallföremål.
- Om du använder en ugnsspray, följ säkerhetsanvisningarna på förpackningen.

SERVICE

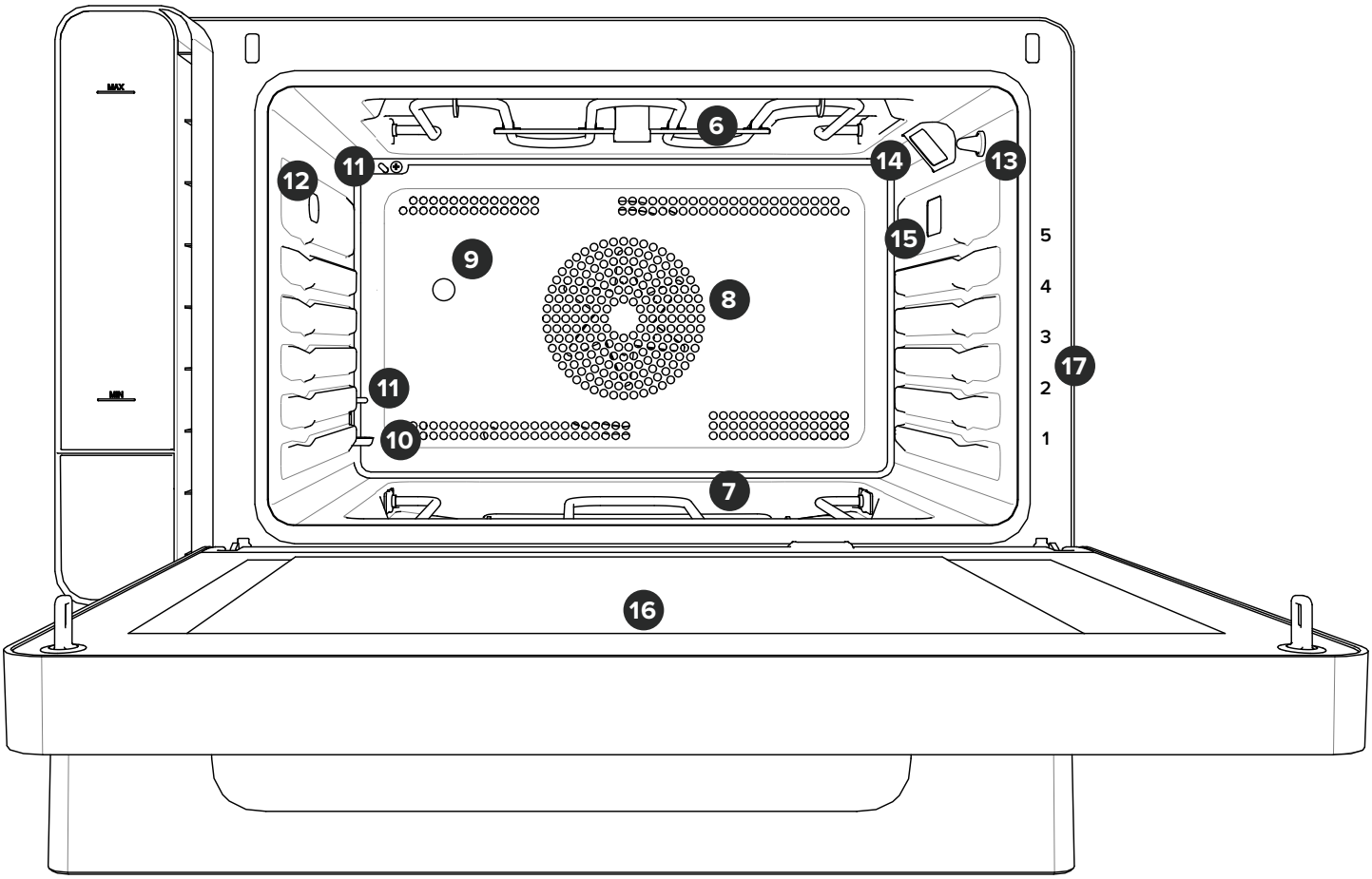
Kontakta Anovas kundtjänst:

- support@anovaculinary.com
- https://support.anovaculinary.com

SPECIFIKATIONER



1. Kontrollpanel
2. Handtag
3. Vattentank
4. Avloppstank
5. Droppbricka



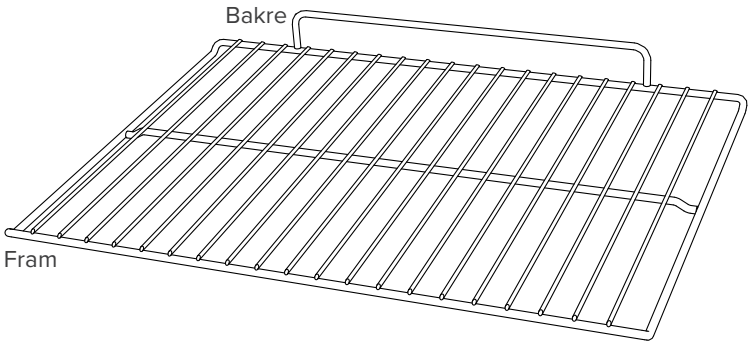
6. Övre värmeelement
7. Nedre värmeelement / Avdunstare
8. Bakre värmeelement / Konvektionsfläkt
9. Ånginlopp
10. Fuktig glödlampsensor
11. Torra glödlampsensorer
12. Torrluftinlopp
13. Matprobsport
14. Kamera
15. Hålspegelbelysning
16. Matlagningbelysning
17. Brickpositioner (5)

SPECIFIKATIONER FORTSATT

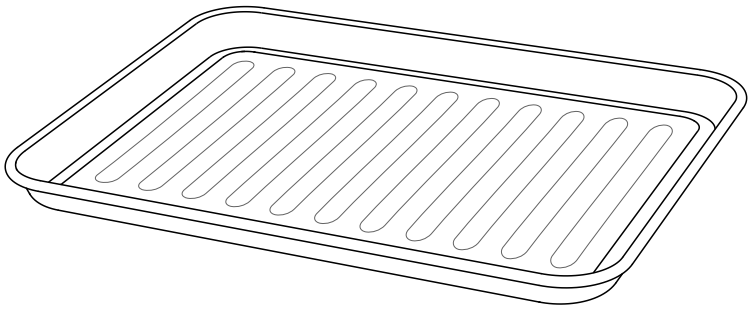
YTTRE MÅTT	582 mm x 358 mm x 508 mm
VIKT	23,5 kg
INTERIÖRA MÅTT	417 mm x 254 mm x 320 mm
INTERIÖRT VOLYM	35 L
VATTENTANK VOLYM	2,4 L
AVLOPPSTANK VOLYM	0,5 L
SENSORER	2x torrbulbssensorer (omgivning) 1x våtbulbssensor 1x mattprob 1x ångpannasensor Kamera: 1080 x 1920
TEMPERATURINTERVALL	25 – 250 °C
ÅNGKONTROLL	0–100 %
DISPLAY	5 tum IPS-panel 16,7M färger 720 x 1280
ANSUMLIGHET	WiFi 2,4 & 5 GHz
STRÖM	220 - 240 V / 60 Hz / 1700 - 2100 W
PANSTORLEKAR	300 mm x 380 mm

TILLBEHÖR

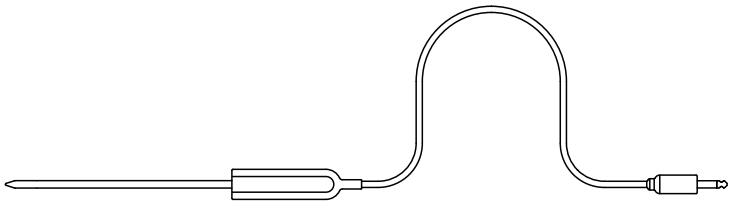
TRÅDHÄNGARE (2)



FAST PAN

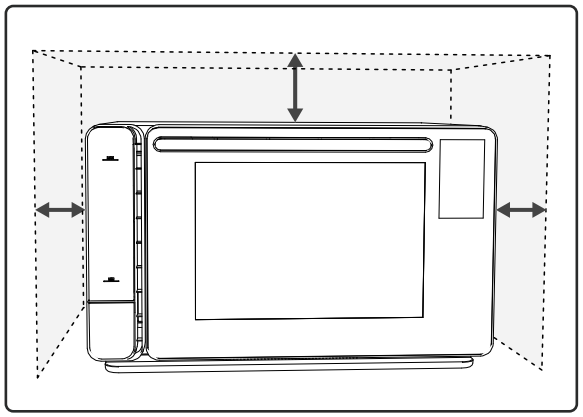


MATPROBE

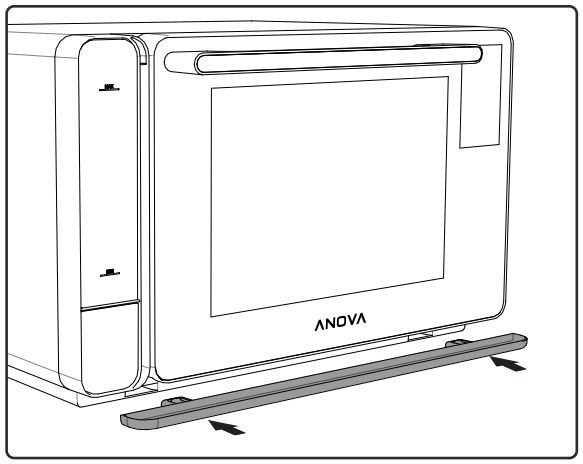


KOMMA IGÅNG

Ugnen är en bänkskapsapparat. När du hittar en plats för din ugn, se till att den har minst 2 tum (5 cm) utrymme på alla sidor och 4 tum (10 cm) utrymme ovanför ugnen och att det finns ett eluttag i närheten.



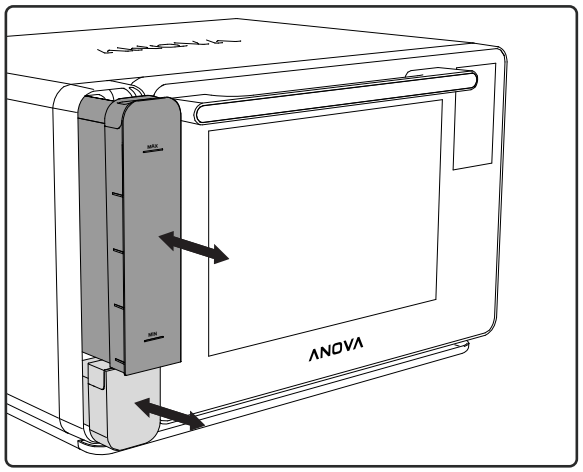
Ta bort all tejp och förpackning från din ugn innan första användningen. Fäst droppbrickan med bunten uppåt under dörren. Den ska klicka på plats.



Det finns två vattentankar. Den färska vattentanken (överst) och avloppsvattentanken (nederst). Båda vattentankarna kan tas bort genom att trycka tanken mot baksidan av ugnen tills du utlöser klicka-in/klicka-ut-mekanismen. Tankarna kommer att hoppa ut ur ugnskåpet och kan glida ut fritt.

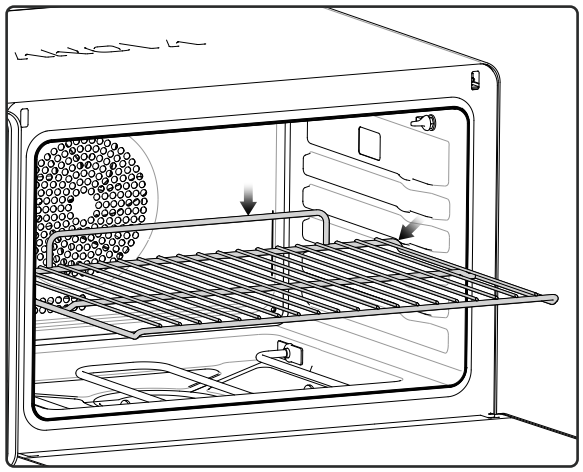
Rengör den övre tanken innan första användningen. Fyll inte över MAX-vattenlinjen. Återställ vattentanken till ugnen och klicka på plats.

Den nedre tanken fångar upp eventuell överflödig fukt som inte avdunstar. Den används också under avkalkningsprocessen.



När du sätter in gallerhyllan i rätt läge, notera urgröpningen i ugnsutrymmet och luta hyllan lätt uppåt medan du skjuter in den. Denna urgröpning är till för att minska risken att hyllan tippar när du drar ut din plåt.

Den höga stången längst bak på hyllan är till för att förhindra att köksredskap glider av. Se till att den är placerad längst bak och vänd uppåt.



KOPPLA UPP

Anova Precision™ Oven 2.0 kräver en WiFi-anslutning för att ta emot programuppdateringar. Ett aktivt abonnemang krävs för att få tillgång till de senaste guiderna, matlagningslägena, kamerafunktionaliteten och recepten samt för att spåra din matlagningshistorik på din ugn.

Följ instruktionerna på skärmen och i appen för att konfigurera din ugn.

För att ladda ner Anova Oven-appen och prenumerera, skanna QR-koden.

OBS: Wi-Fi-anslutning, app och prenumeration krävs inte för att använda ugnen. Vissa funktioner kanske inte är tillgängliga vid manuell användning.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

Det rekommenderas att du använder destillerat vatten för att minimera kalkuppbyggnad och bibehålla korrekt driftsfunktion.

Under den initiala konfigurationen kommer du att bli ombedd att slutföra förberedelserna för värmeelementen. Se till att ugnen är placerad på en välventilerad plats. Viss ånga och doft är normalt under den första cykeln. Rengör ugnen och tillbehören innan första användningen.

MATLAGNINGSLÄGEN

Varje matlagningsläge har utvecklats för att ge enkla och tydliga alternativ för att komma igång med matlagningen snabbt. Nedan följer en detaljerad lista över varje läge, dess alternativ och tips om när/hur du använder det.

LÄGE	TEMPERATUR	ÅNGA	BESKRIVNING
 Sous Vide	25–100°C	100%	Sous Vide säkerställer kant-till-kant-perfektion när du tillagar proteiner och mer — utan påse eller vattenbad. Den använder den fuktiga glödlampsensorn för att mäta ytvärmen på din mat; när du ställer in ugnstemperaturen kommer den att vara densamma som det din mat upplever, precis som i ett sous vide-vattenbad. För snabbare tillagning, ställ in ugnstemperaturen 5 till 20°F (3 till 11°C) högre än proben.
 Torr Sous Vide	25–100°C	Av	Torr Sous Vide säkerställer kant-till-kant-perfektion när du tillagar proteiner med skinn — utan påse eller vattenbad. Att laga sous vide med avstängd ånga håller skinnet på proteiner som kyckling eller fisk torrt och redo att brynas. För snabbare tillagning, ställ in ugnstemperaturen 5 till 20°F (3 till 11°C) högre än proben. Denna inställning bör endast användas för tillagning på cirka 4 timmar eller kortare. Använd inte med påsade livsmedel.
 Konvektionsbakning	100–250°C	Av	Konvektionsbakning använder den bakre värmen och en kraftig konvektionsfläkt för effektiv värmecirkulation. Denna inställning är mycket mångsidig och kan användas för allt från bakverk till proteiner. Konvektionsbakning är perfekt när du vill tillaga mat snabbt, som kyckling, med en krispig yttre och saftig inre.
 Ångbakning	100–250°C	10–100%	Ångbakning lägger till ånga till konvektionsbakningsinställningarna. Att lägga till ånga i en varm ugn ökar ugnens effektivitet ytterligare och hjälper till att bevara fukt. Den måttliga mängden ånga som läggs till i denna matlagningsläge tillåter fortfarande bryning på livsmedel som broccoli samtidigt som en mjuk interiör bibehålls.
 Air Fry	101–250°C	Av	Air Frying kombinerar övre och bakre värme samt konvektionsfläkten för att snabbt bryna och krispa livsmedel. Det fungerar bra för rätter som du normalt sett skulle fritera, utöver förberedelser som rostad blomkål, som gynnas av hög, torr värme för att förhindra att grönsaken blir blöt.

LÄGE	TEMPERATUR	ÅNGA	BESKRIVNING
 Ångrostning	100–250°C	0–100%	Ångrostning använder kraften från het, fuktig luft i kombination med konvektionsfläkten samt över- och bakvärme för att snabbt och effektivt överföra värme och främja bryning. För proteiner som kyckling med mörkt kött kan det till och med hjälpa till att uppnå ett mört, lättfallande inre med krispigt, brynt skinn.
 Baka	100–250°C	Av	Bakinställningen använder över- och undervärme för att efterlikna en traditionell ugn. Förutom att hjälpa dig att lyckas med dina favoritbakverk är detta läge också perfekt för att göra morgontoast, bagels och engelska muffins.
 Gratinering	204–250°C	Av	Gratinering använder det övre värmeelementet och hög värme för att snabbt bryna livsmedel utan att använda ånga. Du kan välja att använda konvektionsfläkten i detta läge för ännu effektivare värmecirkulation, eller stänga av den för ett resultat liknande en traditionell grill.
 Ånga	93–104°C	100%	Ångning använder 100% ånga och en ugnstemperatur nära vattenkokningspunkten för att efterlikna ångkokningsprocessen på spisen för grönsaker, dumplings och ris. Justera ugnstemperaturen upp eller ner beroende på hur försiktigt du vill att maten ska tillagas.
 Jäsning	25–38°C	0–100%	Förvandla din ugn till en effektiv jäsbox med låg temperatur och, om så önskas, ånga. Öka temperaturen upp till 90°F (32°C) för söta degar eller för att snabba upp jäsningstiden om du har bråttom. OBS: Temperaturen och luftfuktigheten kan inte hållas lägre än rummets omgivningsförhållanden.
 Torkning	25–74°C	Av	Genom att kombinera en relativt låg tillagningstemperatur med det nedre värmeelementet och fläkten kan du använda ugnen som en torkugn för jerky, torkad frukt och mer.
 Anpassad	25–250°C	0–100%	Om du vill ha ultimat kontroll över inställningarna är Anpassad svaret. Du kan definiera värmeelementen, fläkthastigheten, sous vide-läge och mer. Vissa kombinationer kan vara omöjliga, såsom bakre värme med avstängd fläkt.

FUNKTIONER

GUIDAD MATLAGNING

Avsnittet med guider är en perfekt plats att komma igång och lära dig om de idealiska metoderna för att tillaga dina favoritingredienser. Med en växande lista över alternativ kommer du att kunna utforska allt från hur man tillagar en perfekt rostkyckling till att ånga krispiga grönsaker, göra gyllenbrunt rostbröd och mer.

KAMERA OCH MATIGENKÄNNING

Ugnens högupplösta kamera har flera funktioner, inklusive matigenkänning, för att ge den bästa möjliga matlagningsupplevelsen. Med en växande lista över föremål som ugnen kan identifiera kommer du att kunna börja laga mat omedelbart.

- För att använda kameran för matlagning, sätt helt enkelt in din förberedda och kryddade mat i ugnen. Kameran kommer att känna igen maten och föreslå de bästa sätten att tillaga den med optimala ugninställningar. Välj din önskade färdighet (om tillämpligt) och tryck på start. Ingen nödvändighet att värma ugnen först.

YTTERLIGARE KAMERAFUNKTIONER

- En tidsförlopp av din matlagning genereras automatiskt efter att maten är klar. Spara detta som en del av ditt eget recept eller dela det med dina vänner och familj.
- Håll din ugn uppdaterad för tillgång till de senaste funktionerna.

OBS: För bästa resultat, torka av kamerahöljet efter varje användning.

MATLAGNINGSHISTORIK

Du har tillgång till hela din matlagningshistorik direkt på ugnen. Du kan återkalla tidigare förberedda recept, guider och manuella tillagningar när du behöver dem.

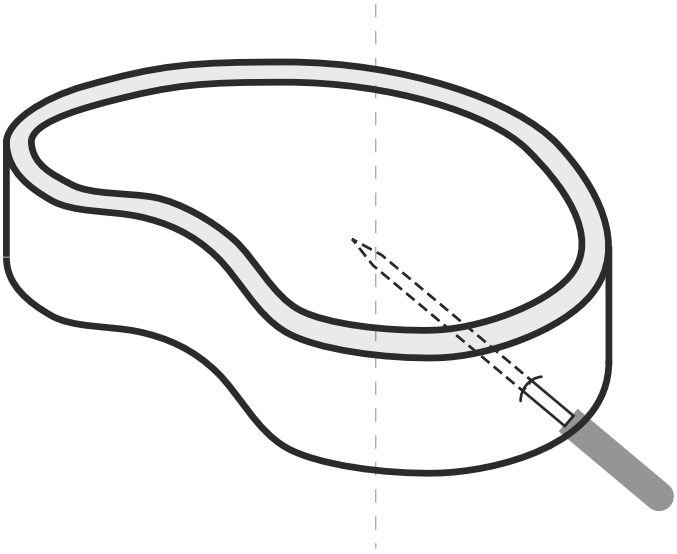
PERSONLIG UPPLEVELSE

Du kan redigera ordningen på startsidan för att matcha dina preferenser och mest använda matlagningslägen. Bläddra helt enkelt igenom skärmen och tryck på "redigera ordning"-knappen. Ställ in din önskade volym, ljusstyrka, temperaturmåttenhet (Fahrenheit eller Celsius) och ugnsljusets funktion i inställningarna.

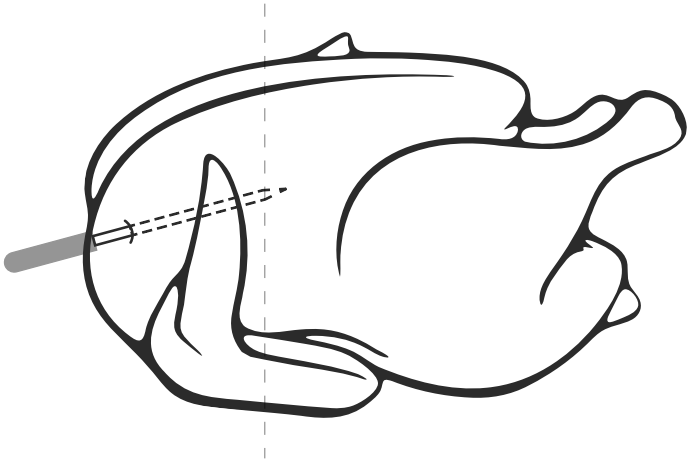
ANVÄNDNING AV MATPROBSTERMOMETER

Matproben ger en liveavläsning av matens kärntemperatur, och för att få det mest exakta resultatet är det viktigt att sätta in den korrekt. Temperatursensorn finns i spetsen på matproben, så den här delen av proben ska sättas in i mitten av maten. Matproben mäter kärntemperaturen upp till 212°F (100°C).

För benfria stekar och mindre föremål som biff, kycklingbröst och fisk, lägg proben ovanpå maten för att hitta djupet till vilket du behöver sätta in den för att nå mitten av det tjockaste området. När du har detta, använd dina fingrar för att markera platsen på proben och sätt in den i maten från sidan, genom och in i det tjockaste avsnittet. För benfria stekar, använd samma införingsteknik, men se till att undvika att röra vid benet med proben.



För hela fåglar som kyckling, kalkon och anka, sätt matproben i den tjockaste delen av en av brösten med samma teknik som beskrivs ovan.



OMVANDLA RECEPT I ANPASSAT LÄGE

Anova Precision Oven Custom Mode erbjuder möjligheten att kontrollera varje inställning. Detta kan vara användbart om du konverterar dina favoritrecept till Precision Oven, men det finns många komponenter att tänka på. Oavsett inställningar vill du noggrant övervaka din mat första gången du anpassar ett recept så att du inte överkokar maten.

Här är några bra ställen att börja på.

SOUS VIDE

Om du anpassar ett traditionellt ugnrecept till Precision Oven, oroa dig inte för sous vide-läge. Tryck helt enkelt på Sous Vide-ikonen för att stänga av den. Om du konverterar ett sous vide-recept rekommenderar vi att använda Sous Vide- eller Torr Sous Vide-lägen.

VÄRMEELEMENT OCH RACKPLACERINGAR

Precision Oven har som standard bakre värmeelement för alla manuella tillagningar; detta är ett bra värmeelement att börja med när du konverterar recept. Om du tycker att du vill ha mer bryning på toppen av din mat, lägg till det övre värmeelementet nästa gång du tillagar. Och om du märker att din mat inte är tillräckligt brunad på botten, byt till antingen övre+botten eller bakre+botten värmeelement. Vi rekommenderar att använda den 3:e ugnshyllplaceringen för de flesta livsmedel. Flytta din mat närmare eller längre bort från värmeelementen vid behov för att öka eller minska bryningen.

UGNSTEMPERATUR, KONVEKTION OCH ÅNGA

Precision Oven låter dig lägga till ånga och/eller konvektionsfläkten i dina tillagningar, och båda dessa element ökar effektiviteten i tillagningsprocessen. Om du lägger till konvektionsfläkten, försök först sänka ugnstemperaturen med 25°F (14°C) och börja sedan kontrollera om maten är färdig 5 till 10 minuter tidigare än du normalt skulle göra. Konvektionsfläkten kommer att vara inställd på hög som standard; vi rekommenderar att lämna den på den här inställningen om du inte märker att fläkten torkar ut maten eller får en känslig mat, som en soufflé, att sjunka ihop.

Du kan ytterligare öka effektiviteten genom att laga med ånga. Precis som konvektionsvärme, accelererar ånga överföringen av värme och kan också minska tillagningstiden. Vi rekommenderar att börja med en relativt liten mängd ånga (10 till 50 %). När du lägger till ånga till en icke-sous vide-tillagning kan du tänka på procentandelen som den kontinuerliga ångutgången; 100 % ånga kommer att vara den maximala ångutgången möjlig under hela tillagningen, medan lägre procentandelar kommer att vara bråkdelar av den utgången. (För mer detaljer om ånganvändning, besök https://anovaculinary.com).

Du kan också använda ugnen för att tillaga livsmedel som traditionellt ångas, som kronärtskockor, bao eller ris. Vi rekommenderar att använda Steam Cooking Mode för dessa rätter. Ångade livsmedel gör bäst ifrån sig när luft och ånga tillåts cirkulera runt på alla sidor. Om du har en perforerad form, använd den. För större föremål, som kronärtskockor, kan du ånga direkt på en ugnshylla. Om du inte har en perforerad form och ångar mindre eller mer ömtåliga föremål kan du istället placera maten

på en galler och ställa det direkt på ugnshyllan. Att placera en plåt på den lägsta ugnshyllan kan hjälpa till att fånga upp droppar och göra ugnen lättare att rengöra, men det är inte nödvändigt. Ris fungerar bäst om det ångas i ett tunt lager. Använd en plåt eller stor bakform.

För brödrecept kan en flerstegs-tillagning replikera en professionell ugn genom att använda Steam Bake Cooking Mode för att starta bakningsprocessen och förbättra ugnshöjden. Därefter kan du använda Convection Bake Cooking Mode för att bryna och avsluta bakningen av brödet. Proofing kan införlivas i ett receptprogram i appen genom att skapa en tre-stegs-tillagning, med början i Proof Cooking Mode.

Om du inte lägger till konvektion eller ånga kan du hålla tiderna och temperaturerna desamma som ditt traditionella recept; dock, på grund av den högre precisionen och den mindre ugnshöjden, rekommenderar vi att kontrollera 5 till 10 minuter tidigare än receptet föreslår.

MATPROB

Om du tillagar protein kan du använda matproben för att säkerställa precision. Om du använder en relativt hög ugnstemperatur får du inte samma jämnhet över hela ytan som med Sous Vide Mode, men du kommer att veta exakt när proteinet har nått sin perfekta doneness. Du kan även använda proben för att övervaka doneness med vissa bakverk, även om det kan vara svårt att säkert sätta in den i degbaserade recept.

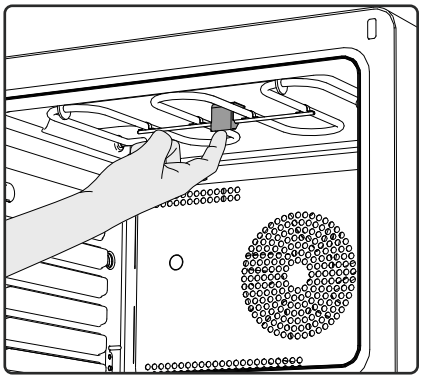
SNABBGUIDE TILL KONVERTERINGAR FÖR TRADITIONELL UGN

TYP	TEMPERATURJUSTERING	TIDSJUSTERING	ÅNGA	VÄRMEELEMENT	HYLLA	PROBE	FLÄKT	SV-LÄGE
Stekning	-25°F (-14°C)	-5 till 10 minuter	10–50%	Bakre eller Övre + Bakre	3	Ja eller Nej	Ja	Nej
Bakning	-25°F (-14°C)	-5 till 10 minuter	10–50%	Bakre eller ÖVRE + NEDRE	3	Nej	Ja eller Nej	Nej
Ånga	kokpunkten för vatten	Ingen	100%	Bakre	Vilken som helst	Ja eller Nej	Ja	Ja eller Nej
Bröd	-25°F (-14°C)	-5 till 10 minuter	100% första stadiet, 0% andra stadiet	Bakre eller ÖVRE + NEDRE	1, 2 eller 3	Nej	Ja	Nej

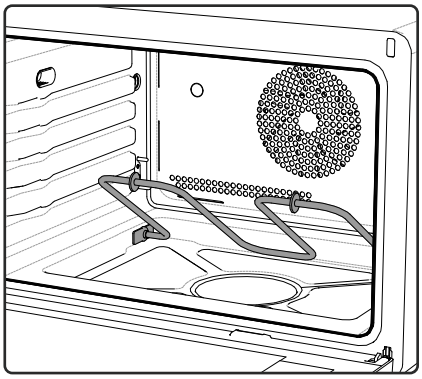
VÅRD OCH RENGÖRING

RENGÖRINGSANVISNINGAR

- Se till att ugnen är helt avsvalnad innan rengöring.
- Rengör ugnens framsida med en mjuk trasa med varmt vatten och ett milt rengöringsmedel.
- För att rengöra metall-ytor, använd en rostfri stålrengörare.
- Vid kalkuppbyggnad på ugnens botten, använd några droppar destillerad ättika blandat med varmt vatten och en mjuk svamp för rengöring.
- Rengör ugnens insida efter varje användning. Fettansamling eller andra matrester kan resultera i brand.
- Rengör envisa fläckar med en ugnrengörare.
- Använd inte rivande svampar eller aggressiva rengöringsmedel. De kan skada rostfria delar.
- Det övre värmeelementet kan vridas ned för enklare rengöring. Hitta klämman i mitten av värmeelementet och dra försiktigt fram den för att lösa från fästet. Vrid elementet nedåt. När det är rengjort, vrid elementet tillbaka upp och tryck det på plats tills du hör ett "klick" ljud.



- Det nedre värmeelementet kan också vridas upp för enkel rengöring. När det är rengjort, vrid elementet tillbaka nedåt tills det är i kontakt med ugnens botten.



TILLBEHÖR

- Rengör matproben med en svamp, varmt vatten och diskmedel. Doppa inte proben i vatten eller lägg den i diskmaskinen.
- Rengör den medföljande pannan och galleren i diskmaskinen eller för hand. Använd inte rivande rengöringsmedel, skurborstar eller vassa föremål. Dessa kan skada rostfritt stål.
- Rengör alla tillbehör efter varje användning och låt dem torka.
- Kontrollera och töm spillvattnet och droppbrickan före och efter varje tillagning för att säkerställa att den inte översvämmas.

VATTENTANKAR

- Båda vattentankarna kan tas bort genom att trycka tanken mot baksidan av ugnen tills du utlöser klicka-in/klicka-ut-mekanismen. Tankarna kommer att poppa ut ur ugnsskåpet och glida ut fritt för rengöring och påfyllning.
- Ta bort locket på vattentankarna genom att lyfta dem direkt uppåt. LYFT INTE från ena änden eller den andra.
- Tvätta försiktigt vattentankarna och locken med en mjuk trasa eller en icke-slipande svamp, varmt vatten och diskmedel. Skölj och låt torka.

ANVÄND INTE SLIPANDE SVAMPAR. SÄTT INTE VATTENTANKARNA I DISKMASKINEN.

- Ersätt locket och skjut tillbaka tanken i den lämpliga kanalen på vänster sida av ugnen. Fyll med destillerat vatten genom fyllningshålet. Tryck tills klicklåsmekanismen låser den på plats.
- Skjut tillbaka spillvattnet tillbaka i sin kanal och tryck tills klicklåsmekanismen låser på plats.

AVKALKNING

När ånggeneratorn används ackumuleras gradvis och avlagringar av kalk inuti pannan på grund av kalciuminnehållet i vattnet. Detta kan ha en negativ effekt på pannans prestanda, liksom matkvaliteten. Användning av destillerat vatten minskar ned denna process, men det kommer fortfarande att hända. För att förhindra kalkuppbyggnad behöver du periodiskt avkalka ugnen. Du kan köpa avkalkningsvätska på Anovas webbplats eller använda valfri generisk avkalkningsvätska.

Ugnsenheten kommer att uppmana dig att avkalka ugnen efter 30 timmars ånganvändning. Du kan också köra avkalkningsprocessen när som helst från inställningarna. Användargränssnittet kommer att guida dig genom proceduren. Varaktigheten av den kompletta proceduren är cirka 40 minuter.

FCC/IC-KOMPLIANS

Denna enhet uppfyller del 15 i FCC-reglerna / Innovation, Science and Economic Development Canadas licensfria RSS(s). Driften är föremål för följande två villkor: (1) Denna enhet får inte orsaka skadlig interferens. (2) Denna enhet måste acceptera all interferens som tas emot, inklusive interferens som kan orsaka oönskad 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.

Ändringar eller modifieringar som inte uttryckligen godkänts av den part som är ansvarig för överensstämmelse kan ogiltigförklara användarens behörighet att använda utrustningen.

Denna utrustning har testats och uppfyller gränsvärdena för en digital enhet av klass B enligt del 15 i FCC-reglerna. Dessa gränsvärden är utformade för att ge rimligt skydd mot skadlig interferens i en bostadsinstallation. Denna utrustning genererar och kan avge radiofrekvent energi och, om den inte installeras och används enligt instruktionerna, kan den orsaka skadlig interferens med radiosändningar. Det finns emellertid ingen garanti för att interferens inte kommer att uppstå i en viss installation. Om denna utrustning orsakar skadlig interferens med radio- eller TV-mottagning, vilket kan fastställas genom att stänga av och på utrustningen, uppmanas användaren att försöka åtgärda interferensen genom en eller flera av följande åtgärder:

- Orientera om eller flytta mottagarantennen.
- Öka avståndet mellan utrustningen och mottagaren.
- Anslut utrustningen till ett uttag på en annan krets än den som mottagaren är ansluten till.
- Rådfråga återförsäljaren eller en erfaren radio-/TV-tekniker för hjälp.

MPE–ANTECKNING

För att uppfylla FCC / IC RF-exponeringskrav bör ett avstånd på 20 cm eller mer hållas mellan antennens enhet och personer under enhetens drift. För att säkerställa överensstämmelse rekommenderas inte operationer närmare detta avstånd.

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

GARANTI

Begränsad garanti. Fullständiga detaljer på anovaculinary.com/garanti

Anova®, Precision®, Precision® Cooker och HemiFlow™ är varumärken eller registrerade varumärken som tillhör Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, USA | Stockholm, SE. Alla rättigheter förbehållna.

Apple, Apple-logotypen och iPhone är varumärken som tillhör Apple Inc., registrerade i USA och andra länder. App Store är en tjänstemark som tillhör Apple Inc. Android, Google Play och Google Play-logotypen är varumärken som tillhör Google Inc. Alla andra varumärken och företagsnamn är egendomar som tillhör sina respektive ägare.

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	35 L
Ugntyp	Över bänken
Apparaten vikt	23,7 kg
Energiförbrukning i avstängt läge	0,3 W
Energiförbrukning i standby med display på	0,8 W
Energiförbrukning i standby med display av	0,5 W
Maximal tid för att automatiskt nå energisparläge	20 min

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM