

ANOVA
PRECISION™
FORNO 2.0

MANUALE UTENTE

MODELLO:
AN950-10

CONTENUTI

BENVENUTI AL FORNO ANOVA PRECISION™!	3
AVVERTENZE E INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	4
SPECIFICHE	6
ACCESSORI	9
INIZIARE	10
COLLEGARE	11
MODALITÀ DI COTTURA	12
CARATTERISTICHE	14
UTILIZZO DEL TERMOMETRO A SONDA PER ALIMENTI	15
CONVERSIONE DI RICETTE IN MODALITÀ PERSONALIZZATA	16
CURA E PULIZIA	18
CONFORMITÀ FCC/IC	20
GARANZIA DI 2 ANNI	21

BENVENUTI AL FORNO ANOVA PRECISION™!

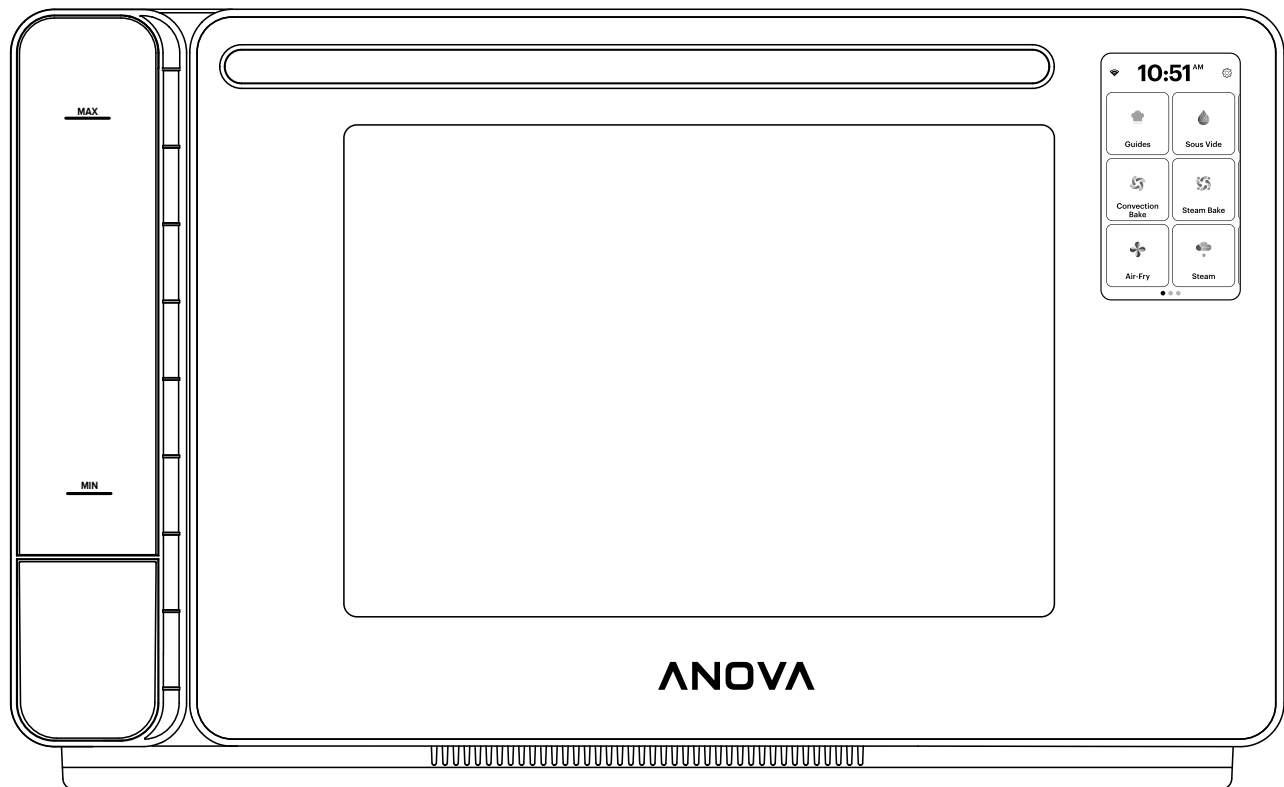
Cucinare con il forno Anova Precision™ 2.0 è un po' come un scegliere un romanzo d'avventura. Che siate alla ricerca di semplici piatti in padella, di bistecche sous vide senza sacchetto, di una cottura del pane di livello professionale o di una via di mezzo, questo forno è perfetto per voi. Cucinate rapidamente con le guide agli ingredienti grazie al riconoscimento degli alimenti basato sulla telecamera, oppure sfogliate centinaia di ricette uniche nell'app.

Tenete d'occhio l'app perché pubblichiamo regolarmente nuove ricette, contenuti educativi e aggiornamenti over-the-air per far sì che voi e il vostro forno possiate cucinare al meglio.

Ci piacerebbe vedere le vostre creazioni, quindi tenetevi in contatto con le comunità #AnovaFoodNerd sul nostro sito web e sui canali social.

A tutto vapore!

Il team Anova



AVVERTENZE E INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

- ▶ Questo forno può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso del forno in modo sicuro e comprendano i pericoli connessi.
- ▶ Non lasciare che i bambini giochino con il forno.
- ▶ Tenere tutte le confezioni lontano dalla portata dei bambini e smaltirle in modo appropriato.
- ▶ Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dal forno quando è in funzione o quando si raffredda. Le parti accessibili sono calde.
- ▶ I bambini non devono effettuare la pulizia e la manutenzione del forno senza supervisione.
- ▶ I bambini di età non superiore ai 3 anni devono essere sempre tenuti lontani dal forno quando è in funzione.
- ▶ Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- ▶ I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▶ **AVVERTENZA:** Se la superficie è crepata, spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.
- ▶ Durante l'uso, l'apparecchio diventa caldo. Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- ▶ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano caldi durante l'uso.
- ▶ Prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- ▶ I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati
- ▶ Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi né raschietti metallici affilati per pulire il vetro della

porta del forno / i coperchi in vetro incernierati (se applicabile), poiché potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.

- ▶ Le fuoriuscite eccessive devono essere rimosse prima della pulizia. Specificare quali utensili possono essere lasciati nel forno durante la pulizia.
- ▶ Per la pulizia, l'utente deve impostare i comandi su una posizione superiore rispetto a quella della normale cottura; in tali condizioni le superfici possono diventare più calde del solito e i bambini devono essere tenuti lontani.

SICUREZZA GENERALE AVVERTENZE

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

INSTALLAZIONE

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

COLLEGAMENTO ELETTRICO

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

UTILIZZO

- ▶ Si tratta di un apparecchio da cottura. Le parti e gli accessori sono caldi durante l'uso. Usare guanti da forno e sottopentole per proteggere le mani e le superfici dalle ustioni. Maneggiare con cura gli oggetti caldi.
- ▶ Il forno è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- ▶ Non modificare le specifiche del forno.
- ▶ Non lasciare i bambini soli o incustoditi nell'area mentre il forno è in funzione.
- ▶ Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate. L'area intorno alle bocchette sarà calda durante e dopo l'uso.
- ▶ Tenersi di lato e fare attenzione quando si apre la porta mentre il forno è in funzione. Si possono liberare aria calda e vapore. Se si utilizzano ingredienti contenenti alcol, prestare particolare attenzione perché i vapori sono infiammabili.
- ▶ Non esercitare pressione o appoggiare oggetti sullo sportello aperto.
- ▶ Non utilizzare il forno come superficie di lavoro o di stoccaggio.
- ▶ Non collocare prodotti infiammabili o oggetti bagnati con prodotti infiammabili all'interno, vicino o sopra il forno.
- ▶ Per evitare di danneggiare o scolorire l'acciaio:
 - ▶ non appoggiare stoviglie o altri oggetti direttamente sul fondo del forno.
 - ▶ non mettere un foglio di alluminio direttamente sul fondo del forno.
 - ▶ non tenere nel forno piatti e alimenti umidi dopo aver terminato la cottura.
 - ▶ fare attenzione quando si rimuovono o si installano gli accessori.
- ▶ La decolorazione dell'acciaio non influisce sulle

prestazioni del forno.

- ▶ Per le torte umide, utilizzare una teglia profonda per evitare che trabocchino. I succhi di frutta causano macchie che possono essere permanenti.
- ▶ Il forno va usato solo per cucinare. Non deve essere utilizzato per altri scopi, come il riscaldamento degli ambienti.
- ▶ Cucinare sempre con lo sportello del forno chiuso.
- ▶ Non posizionare il forno dietro un mobile (ad esempio una porta), poiché durante il funzionamento si possono accumulare calore e umidità che potrebbero danneggiare il forno, l'unità abitativa o il pavimento.

COTTURA A VAPORE

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

MANUTENZIONE

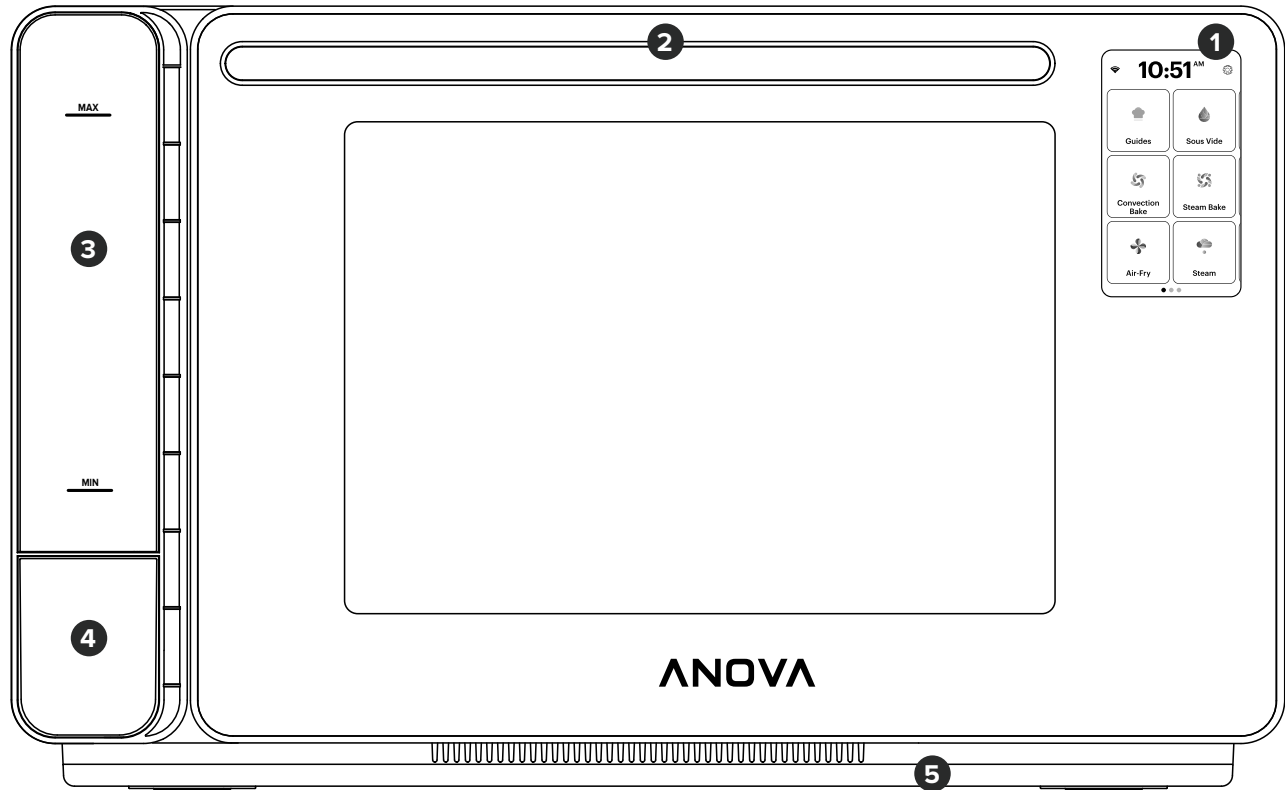
- ▶ Prima di effettuare la manutenzione, scollegare il forno e la spina dalla presa di corrente.
- ▶ Assicurarsi che il forno sia freddo. Se puliti a caldo i pannelli di vetro rischiano di rompersi.
- ▶ Se i pannelli di vetro della porta si danneggiano o si rompono, contattare immediatamente l'assistenza.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

ASSISTENZA

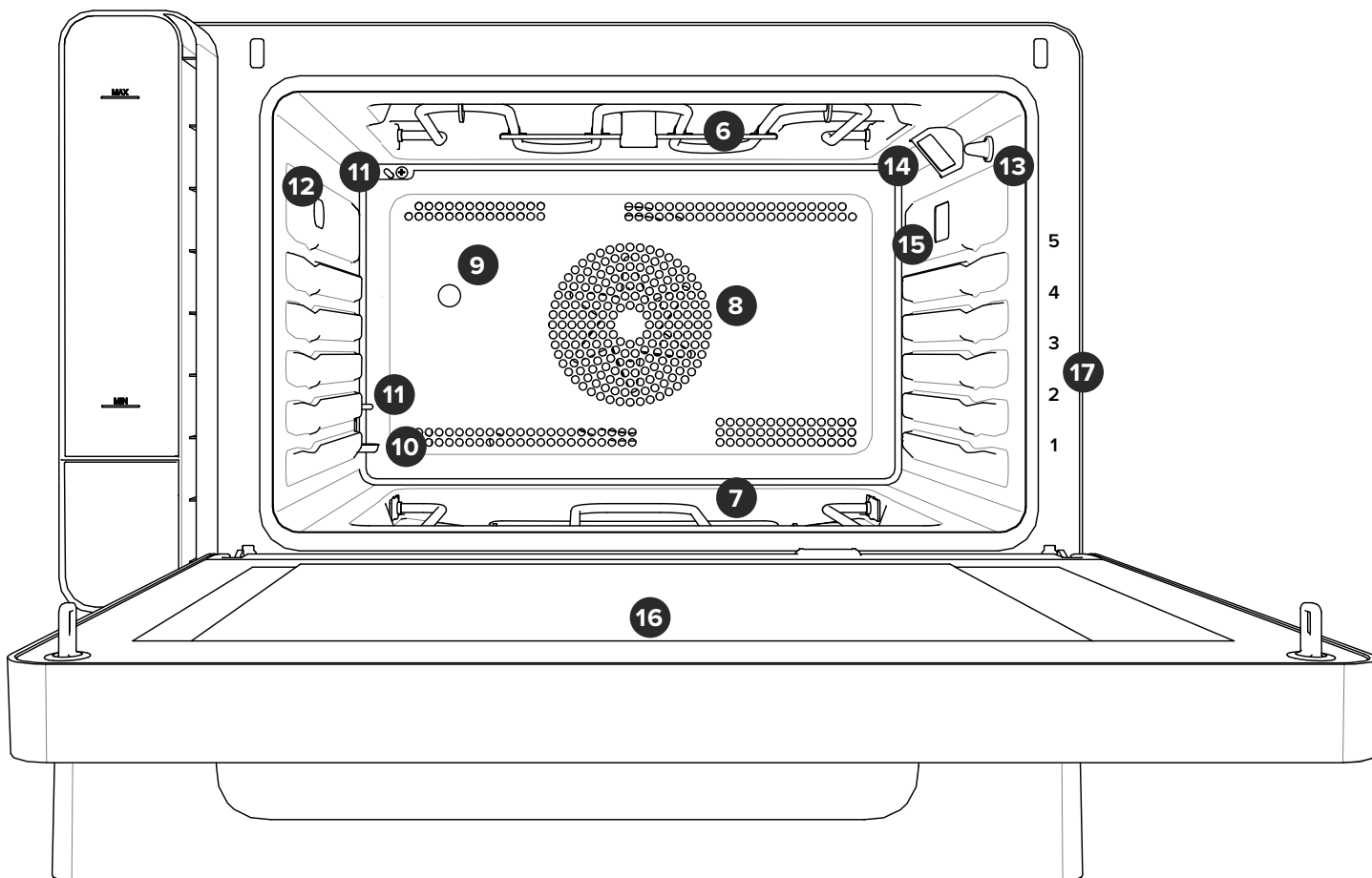
Contattare il servizio clienti Anova:

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

SPECIFICHE



1. Pannello di controllo
2. Maniglia
3. Serbatoio dell'acqua
4. Serbatoio delle acque reflue
5. Vassoio di raccolta



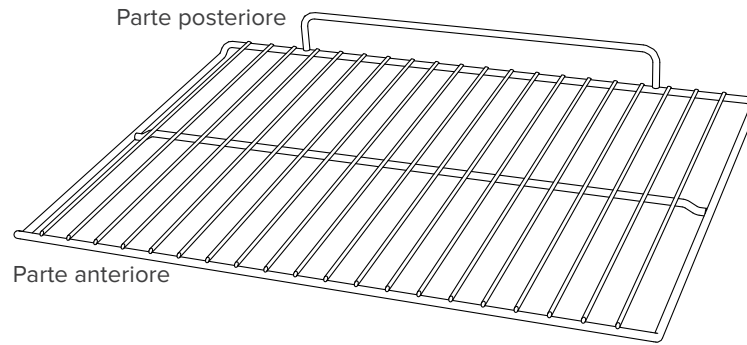
- 6. Elemento riscaldante superiore
- 7. Elemento riscaldante inferiore / Evaporatore
- 8. Elemento riscaldante posteriore / Ventola di convezione
- 9. Ingresso del vapore
- 10. Sensore di temperatura a bulbo umido
- 11. Sensore di temperatura a bulbo secco
- 12. Ingresso aria secca
- 13. Porta della sonda alimentare
- 14. Telecamera
- 15. Luce di cavità
- 16. Luci di cottura
- 17. Posizioni del vassoio (5)

SPECIFICHE CONTINUA

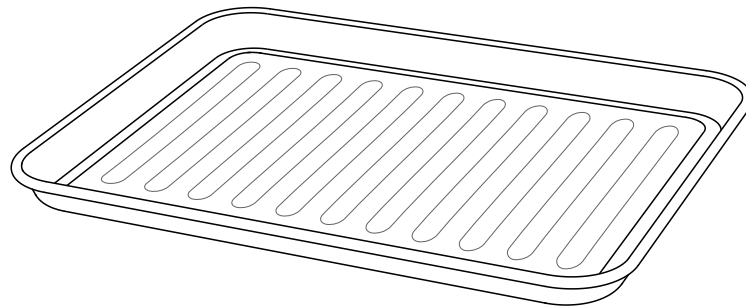
DIMENSIONI ESTERNE	582 mm x 358 mm x 508 mm
PESO	23,5 kg
DIMENSIONI INTERNE	417 mm x 254 mm x 320 mm
VOLUME INTERNO	35 L
VOLUME DEL SERBATOIO DELL'ACQUA	2.4 L
VOLUME DEL SERBATOIO DELL'ACQUA DI SCARICO	0.5 L
SENSORI	2 sensori a bulbo secco (ambiente) 1 sensore a bulbo umido 1 sonda alimentare 1 sensore della caldaia a vapore Fotocamera: 1080 x 1920
INTERVALLO DI TEMPERATURA	25 - 250 °C
CONTROLLO DEL VAPORE	0–100 %
DISPLAY	Pannello IPS da 5 pollici 16,7M colori 720 x 1280
CONNETTIVITÀ	WiFi 2,4 e 5 GHz
POTENZA	220 - 240 V / 60 Hz / 1700 - 2100 W
DIMENSIONI DELLA TEGLIA	300 mm x 380 mm

ACCESSORI

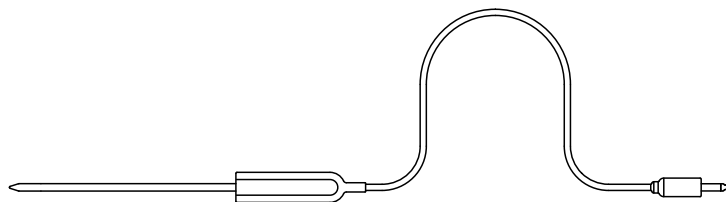
GRIGLIA (2)



TEGLIA SOLIDA



SONDA ALIMENTARE



INIZIARE

Il forno è un apparecchio da banco. Quando si trova un posto per il forno, assicurarsi che ci siano almeno 5 cm di spazio su tutti i lati e 10 cm di spazio sopra il forno e che ci sia una presa di corrente nelle vicinanze.

Rimuovere tutti i nastri e gli imballaggi dal forno prima del primo utilizzo. Fissare il vassoio di raccolta con il lato della ciotola rivolto verso l'alto sotto lo sportello. Deve scattare in posizione.

Vi sono due serbatoi d'acqua. Il serbatoio dell'acqua dolce (in alto) e il serbatoio dell'acqua di scarico (in basso). Entrambi i serbatoi dell'acqua possono essere rimossi spingendo il serbatoio verso il retro del forno fino a far scattare il meccanismo di inserimento/disinserimento. I serbatoi si estraggono dalla cassa del forno e possono scorrere liberamente.

Pulire il serbatoio superiore prima del primo utilizzo. Non riempire oltre la linea MAX dell'acqua. Riportare il serbatoio dell'acqua nel forno e farlo scattare in posizione.

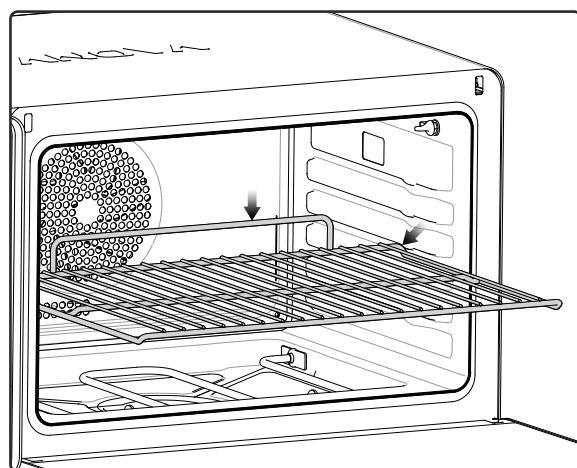
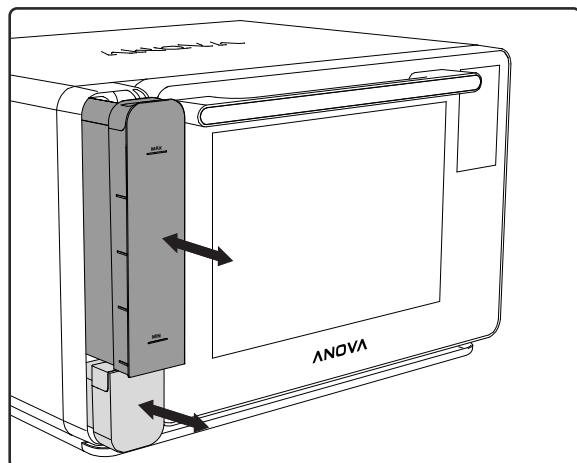
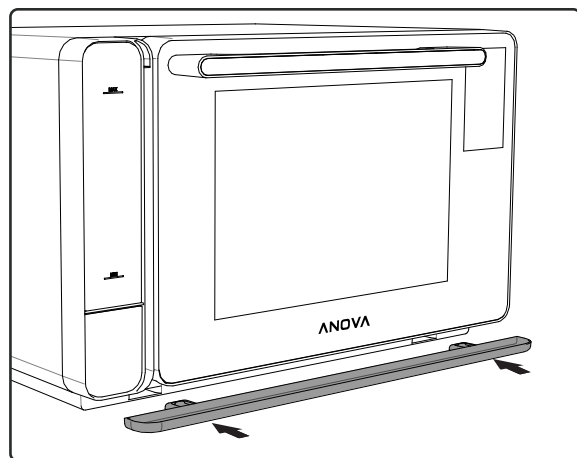
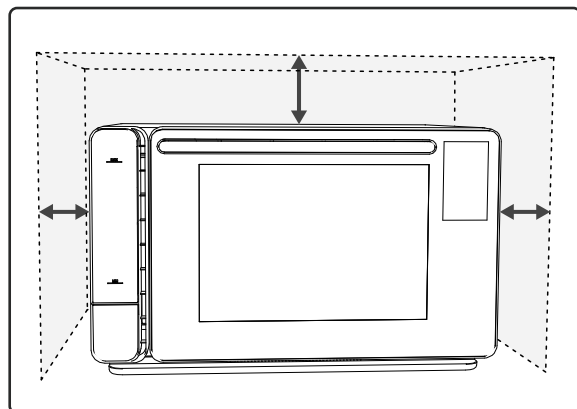
Il serbatoio inferiore cattura l'umidità in eccesso che non viene esaurita. Viene utilizzato anche durante il processo di decalcificazione.

Quando si inserisce la griglia in filo metallico, notare l'incavo nella cavità del forno e inclinare leggermente la griglia verso l'alto mentre la si fa scorrere all'indietro.

Questo incavo serve a ridurre la possibilità che la griglia si ribalti quando si estrae il vassoio.

La barra alta sul retro della griglia serve a evitare che le pentole scivolino fuori.

Assicurarsi che sia posizionata sul retro e rivolta verso l'alto.



COLLEGARE

Il forno Anova Precision™ 2.0 richiede una connessione WiFi per ricevere gli aggiornamenti software. È necessario un abbonamento attivo per accedere alle guide più recenti, alle modalità di cottura, alle funzionalità della telecamera, alle ricette e per tenere traccia della cronologia di cottura del forno.

Seguire le istruzioni sullo schermo e nell'app per impostare il forno.

Per scaricare l'app Anova Oven e abbonarsi, scansionare il codice QR.

NOTA: La connessione Wi-Fi, l'app e l'abbonamento non sono necessari per utilizzare il forno. Tuttavia, alcune funzioni potrebbero non essere disponibili con l'uso manuale.








Si consiglia di utilizzare acqua distillata per ridurre al minimo l'accumulo di calcare e mantenere il corretto funzionamento.

Durante la configurazione iniziale verrà richiesto di completare la preparazione dell'elemento riscaldante. Assicurarsi che il forno sia situato in un'area ben ventilata. Alcuni vapori e odori sono normali durante il primo ciclo. Pulire il forno e gli accessori prima del primo utilizzo.

MODALITÀ DI COTTURA

Ogni modalità di cottura è stata sviluppata per fornire opzioni semplici e chiare per cucinare rapidamente. Di seguito è riportato un elenco dettagliato di ciascuna modalità, delle relative opzioni e dei suggerimenti su come e quando utilizzarla.

MODALITÀ	TEMPERATURA	VAPORE	DESCRIZIONE
 Sous Vide	25 - 100 °C	100%	Il sistema Sous Vide garantisce la perfezione da bordo a bordo nella cottura di proteine e altro, senza sacchetto o a bagnomaria. Utilizzare il sensore di temperatura a bulbo umido per misurare la temperatura superficiale dell'alimento; quando si imposta la temperatura del forno, questa sarà uguale a quella dell'alimento, proprio come in un bagnomaria sous vide. Per una cottura più rapida, impostare la temperatura del forno da 5 a 20°F (da 3 a 11°C) più alta della sonda.
 Sous Vide a secco	25 - 100 °C	Spento	Il sistema Sous Vide a secco garantisce la perfezione da bordo a bordo nella cottura di proteine e altro, senza sacchetto o a bagnomaria. La cottura sous vide a vapore spento mantiene la pelle di proteine come il pollo o il pesce asciutta e pronta per la doratura. Per una cottura più rapida, impostare la temperatura del forno da 5 a 20°F (da 3 a 11°C) più alta della sonda. Questa impostazione deve essere utilizzata solo per cotture di 4 ore o meno. Non utilizzare con alimenti in busta.
 Cottura a convezione	100 - 250 °C	Spento	La cottura a convezione utilizza il calore posteriore e una ventola a convezione alta per un'efficiente circolazione del calore. Questa impostazione è molto versatile e può essere utilizzata per qualsiasi cosa, dai prodotti da forno alle proteine. La cottura a convezione è perfetta quando si desidera cuocere rapidamente alimenti, come il pollo, con un esterno croccante e un interno succoso.
 Cottura a vapore	100 - 250 °C	10–100%	La cottura a vapore aggiunge il vapore alle impostazioni di cottura a convezione. L'aggiunta di vapore a un forno caldo aumenta ulteriormente l'efficienza del forno e favorisce la ritenzione dell'umidità. La moderata quantità di vapore aggiunta in questa modalità di cottura consente comunque di dorare alimenti come i broccoli, mantenendo un interno tenero.
 Frittura ad aria	100 - 250 °C	Spento	La frittura ad aria combina il calore superiore e posteriore e la ventola di convezione per dorare e rendere rapidamente cricchanti gli alimenti. Funziona benissimo per i piatti che normalmente si friggono, oltre che per preparazioni come il cavolfiore arrostito, che beneficiano di un calore alto e secco per evitare che la verdura diventi molliccia.

MODALITÀ	TEMPERATURA	VAPORE	DESCRIZIONE
 Arrostato a vapore`	100 - 250 °C	0–100%	La cottura a vapore utilizza il potere dell'aria calda e umida, combinata con la ventola di convezione e il calore superiore e posteriore, per trasferire rapidamente ed efficacemente il calore e favorire la doratura. Per le proteine come il pollo con carne scura, può persino aiutare a ottenere un interno tenero che si sfalda facilmente con una pelle croccante e dorata.
 Grigliare	100 - 250 °C	Spento	La modalità di cottura tradizionale utilizza il calore superiore e inferiore per replicare un forno convenzionale. Oltre a garantire risultati perfetti per i tuoi prodotti da forno preferiti, è ideale anche per preparare toast, bagel e muffin inglesi per la colazione.
 Grigliare	204 - 250 °C	Spento	La cottura alla griglia utilizza l'elemento riscaldante superiore e il calore elevato per dorare rapidamente gli alimenti senza l'uso del vapore. In questa modalità si può scegliere di utilizzare la ventola di convezione per una circolazione del calore ancora più efficiente, oppure di disattivarla per ottenere un risultato simile a quello di una griglia tradizionale.
 Vapore	93 - 104 °C	100%	La cottura a vapore utilizza il 100% di vapore e una temperatura del forno vicina al punto di ebollizione dell'acqua per replicare il processo di cottura a vapore di verdure, gnocchi e riso. Regolare la temperatura del forno verso l'alto o verso il basso a seconda della delicatezza della cottura.
 Prova	25 - 38 °C	0–100%	Trasformate il vostro forno in un'efficiente camera di lievitazione a bassa temperatura e, se lo desiderate, a vapore. Aumentare la temperatura fino a 90°F (32°C) per gli impasti dolci o per accelerare il tempo di lievitazione se si ha fretta. NOTA: La temperatura e l'umidità non possono essere mantenute inferiori alle condizioni ambientali del locale.
 Disidratare	25 - 74 °C	Spento	La combinazione di una temperatura di cottura relativamente bassa con l'elemento riscaldante inferiore e la ventola consente di utilizzare il forno come disidratatore per carne secca, frutta essiccata e altro ancora.
	25 - 250 °C	0–100%	Se si desidera il massimo controllo sulle impostazioni, la risposta è Personalizzata. È possibile definire gli elementi riscaldanti, la velocità della ventola, la modalità sous vide e altro ancora. Alcune combinazioni potrebbero non essere possibili, come il riscaldamento posteriore con la ventola spenta.

CARATTERISTICHE

COTTURA GUIDATA

La sezione delle guide è il luogo ideale per iniziare a conoscere i metodi ideali per cucinare i vostri ingredienti preferiti. Con un elenco sempre più ampio di opzioni, potrete esplorare tutto ciò che riguarda la cottura di un pollo arrosto perfetto, la cottura di verdure croccanti, la preparazione di toast dorati e molto altro ancora.

RICONOSCIMENTO DELLA TELECAMERA E DEGLI ALIMENTI

La telecamera ad alta definizione del forno ha molteplici funzioni, tra cui il riconoscimento degli alimenti, per offrire la migliore esperienza di cottura possibile. Con un elenco crescente di elementi che il forno è in grado di identificare, potrete iniziare a cucinare immediatamente.

- ▶ Per utilizzare la telecamera per cucinare, è sufficiente inserire nel forno il cibo preparato e condito. La telecamera riconosce il cibo e suggerisce il modo migliore per cucinarlo utilizzando le impostazioni ottimali del forno. Selezionare la cottura desiderata (se applicabile) e premere il tasto Start. Non è necessario riscaldare prima il forno.

CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE DELLA TELECAMERA

- ▶ Al termine di una cottura viene generato automaticamente un timelapse della cottura stessa. Conservatelo come parte della vostra ricetta o condividetelo con amici e familiari.
- ▶ Mantenete il vostro forno aggiornato per accedere alle funzioni più recenti.

NOTA: Per ottenere risultati ottimali, pulire l'involucro della telecamera dopo ogni utilizzo.

CRONOLOGIA DELLA COTTURA

È possibile accedere alla cronologia completa delle cotture direttamente sul forno. È possibile richiamare ricette, guide e manuali di cucina preparati in precedenza ogni volta che se ne ha bisogno.

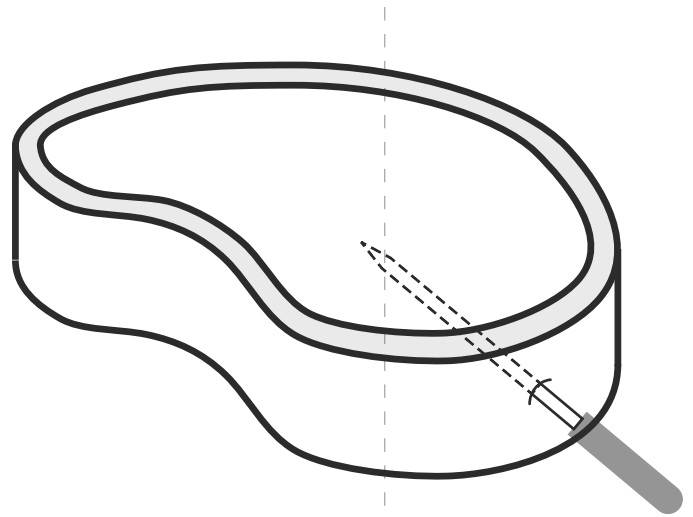
ESPERIENZA PERSONALIZZATA

È possibile modificare l'ordine della schermata iniziale in base alle proprie preferenze e alle modalità di cottura più utilizzate. È sufficiente scorrere la schermata e toccare il pulsante "modifica ordine". Nelle impostazioni è possibile impostare il volume, la luminosità, l'unità di misura della temperatura (Fahrenheit o Celsius) e la funzionalità della luce del forno.

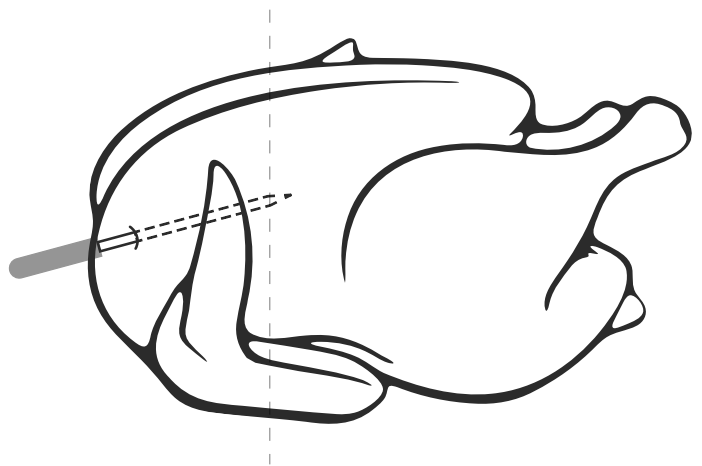
UTILIZZO DEL TERMOMETRO A SONDA PER ALIMENTI

La sonda per alimenti fornisce una lettura in tempo reale della temperatura interna dell'alimento e, per ottenere un risultato preciso, è importante inserirla correttamente. Il sensore di temperatura si trova nella punta della sonda, quindi questa sezione della sonda deve essere inserita al centro dell'alimento. La sonda per alimenti misura la temperatura interna fino a 100°C (212°F).

Per gli arrosti disossati e i prodotti più piccoli come bistecche, petti di pollo e pesce, appoggiare la sonda sopra l'alimento per individuare la profondità a cui inserirla per raggiungere il centro dell'area più spessa. Una volta ottenuto questo risultato, segnare con le dita la posizione della sonda e inserirla nel cibo dal lato, attraverso e nella sezione più spessa. Per gli arrosti con osso, utilizzare la stessa tecnica di inserimento, ma assicurarsi di non toccare l'osso con la sonda.



Per il pollame intero come il pollo, il tacchino e l'anatra, inserire la sonda alimentare nella parte più spessa di uno dei petti usando la stessa tecnica descritta sopra.



CONVERSIONE DI RICETTE IN MODALITÀ PERSONALIZZATA

La modalità personalizzata del forno Anova Precision offre la possibilità di controllare ogni singola impostazione. Questo può essere utile per convertire le vostre ricette preferite al forno Precisione, ma ci sono molti componenti a cui pensare. Indipendentemente dalle impostazioni, la prima volta che si adatta una ricetta è necessario monitorare attentamente il cibo per evitare di cuocerlo troppo.

Ecco alcuni buoni punti di partenza.

SOUS VIDE

Se state adattando una ricetta da forno tradizionale al forno di Precision, non preoccupatevi della modalità sous vide. È sufficiente premere l'icona Sous Vide per spegnerla. Se state convertendo una ricetta sous vide, si consiglia di utilizzare le modalità di cottura Sous Vide o Dry Sous Vide.

ELEMENTI DI RISCALDAMENTO E POSIZIONAMENTO DELLA GRIGLIE

Il forno Precision utilizza per impostazione predefinita l'elemento riscaldante posteriore per tutte le cotture manuali; si tratta di un buon elemento riscaldante con cui iniziare a convertire le ricette. Se si desidera una maggiore doratura sulla parte superiore del cibo, aggiungere l'elemento riscaldante superiore alla prossima cottura. Se notate che i cibi non si dorano abbastanza sul fondo, passate agli elementi riscaldanti superiore+inferiore o posteriore+inferiore. Per la maggior parte degli alimenti si consiglia di utilizzare il 3° ripiano del forno. Avvicinare o allontanare gli alimenti dagli elementi riscaldanti per aumentare o diminuire la doratura.

TEMPERATURA DEL FORNO, CONVEZIONE E VAPORE

Il forno di precisione consente di aggiungere il vapore e/o la ventola di convezione alle vostre cotture, ed entrambi questi elementi aumentano l'efficienza del processo di cottura. Se si aggiunge la ventola di convezione, provare prima a diminuire la temperatura del forno di 14°C (25°F) e poi iniziare a controllare la cottura da 5 a 10 minuti prima di quanto si farebbe normalmente. La ventola di convezione è impostata di default su alta; si consiglia di lasciarla su questa impostazione, a meno che non si noti che la ventola sta asciugando il cibo o sta facendo sgonfiare un alimento delicato, come un soufflé.

È possibile aumentare ulteriormente l'efficienza cucinando con il vapore. Come il calore per convezione, il vapore accelera il trasferimento del calore e può anche ridurre i tempi di cottura. Si consiglia di iniziare con una quantità di vapore relativamente bassa (dal 10 al 50%). Quando si aggiunge il vapore a una cottura non in modalità "sous vide", si può pensare alla percentuale come all'emissione continua di vapore; il 100% di vapore sarà l'emissione massima di vapore possibile per l'intera cottura, mentre le percentuali inferiori saranno frazioni di tale emissione. (Per maggiori dettagli sull'utilizzo del vapore, visitare il sito <https://anovaculinary.com>).

È possibile utilizzare il forno anche per preparare cibi tradizionalmente cotti al vapore, come carciofi, bao o riso. Per questi piatti si consiglia di utilizzare la modalità di cottura a vapore. I cibi cotti al vapore danno il meglio quando l'aria e il vapore possono circolare su tutti i lati. Se avete una teglia forata, usatela. Per gli articoli più grandi, come i carciofi, è possibile cuocere a vapore direttamente su un ripiano del forno. Se non avete una padella forata e state cuocendo a vapore oggetti più piccoli o più fragili, potete invece mettere il cibo su una

rastrelliera metallica e posizionarla direttamente sulla rastrelliera del forno. Posizionare una teglia sul ripiano più basso del forno può aiutare a raccogliere le gocce e a facilitare la pulizia del forno, ma non è necessario. Il riso funziona meglio se viene cotto al vapore in uno strato sottile. Utilizzare una teglia o una pirofila grande.

Per le ricette di pane, una cottura in più fasi può replicare un forno professionale utilizzando la modalità di cottura a vapore per avviare il processo di cottura e migliorare la molla del forno. Successivamente, utilizzare la modalità di cottura a convezione per dorare e terminare la cottura del pane. La prova di cottura può essere incorporata in un programma di ricette nell'app creando una cottura in tre fasi, a partire dalla modalità di cottura di prova.

Se non si aggiunge la convezione o il vapore, si possono mantenere i tempi e le temperature della ricetta tradizionale; tuttavia, a causa del maggior livello di controllo di precisione e delle dimensioni ridotte della cavità, si consiglia di controllare da 5 a 10 minuti prima di quanto suggerito dalla ricetta.

SONDA ALIMENTARE

Se si cucinano proteine, è possibile utilizzare la sonda alimentare per garantire la precisione. Se si utilizza una temperatura del forno relativamente alta, non si otterrà la stessa cottura uniforme da bordo a bordo come con la modalità Sous Vide, ma si saprà esattamente quando la proteina ha raggiunto la perfetta cottura. È possibile utilizzare la sonda anche per monitorare il grado di cottura di alcuni prodotti da forno, anche se sarà difficile inserirla in modo sicuro nelle ricette a base di pastella.

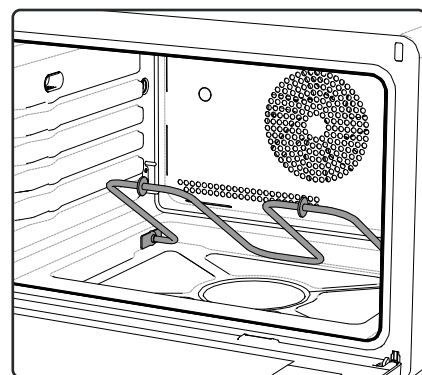
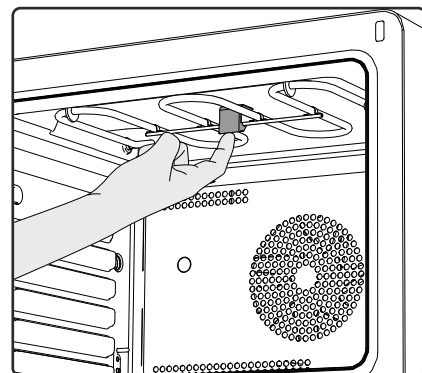
GUIDA RAPIDA ALLE CONVERSIONI DEI FORNI TRADIZIONALI

TIPO	REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA	REGOLAZIONE DEL TEMPO	VAPORE	ELEMENTI RISCALDANTI	GRIGLIA	SONDA	VENTOLA	MODO SV
Arrostire	-25°F (-14°C)	Da -5 a 10 minuti	10–50%	Parte posteriore o Superiore + posteriore	3	Sì o No	Sì	No
Cottura al forno	-25°F (-14°C)	Da -5 a 10 minuti	10–50%	Parte posteriore o In alto + in basso	3	No	Sì o No	No
Cottura a vapore	punto di ebollizione dell'acqua	Nessuno	100%	Parte posteriore	Qualsiasi	Sì o No	Sì	Sì o No
Pane	-25°F (-14°C)	Da -5 a 10 minuti	100% primo stadio, 0% secondo stadio	Parte posteriore o In alto + in basso	1, 2 o 3	No	Sì	No

CURA E PULIZIA

NOTE SULLA PULIZIA

- ▶ Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che il forno sia completamente freddo.
- ▶ Pulire la parte anteriore del forno utilizzando un panno morbido con acqua calda e un detergente delicato.
- ▶ Per pulire le superfici metalliche, utilizzare un detergente per acciaio inossidabile.
- ▶ In caso di accumulo di calcare sul fondo dell'interno, utilizzare alcune gocce di aceto distillato mescolate con acqua calda e una spugna morbida per pulire.
- ▶ Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. L'accumulo di grasso o di altri resti di cibo può provocare un incendio.
- ▶ Pulire le macchie ostinate con un detergente per forni.
- ▶ Non utilizzare spugne abrasive o detersivi aggressivi. Possono danneggiare le parti in acciaio inossidabile.
- ▶ L'elemento riscaldante superiore può essere ruotato verso il basso per facilitare la pulizia. Individuare la clip al centro dell'elemento riscaldante e tirarla delicatamente in avanti per sganciarla. Ruotare l'elemento verso il basso. Una volta pulito, ruotare l'elemento verso l'alto e premerlo in posizione finché non si sente un suono "a scatto".
- ▶ L'elemento riscaldante inferiore può anche essere ruotato verso l'alto per facilitare la pulizia. Una volta pulito, ruotare l'elemento verso il basso fino a farlo entrare in contatto con il fondo del forno.



ACCESSORI

- ▶ Pulire la sonda per alimenti con una spugna, acqua calda e sapone per piatti. Non immergere la sonda in acqua e non metterla in lavastoviglie.
- ▶ Pulire la padella e le rastrelliere in dotazione in lavastoviglie o a mano. Non utilizzare detersivi abrasivi, spazzole o oggetti appuntiti. Possono danneggiare le parti in acciaio inossidabile.
- ▶ Pulire tutti gli accessori dopo ogni utilizzo e lasciarli asciugare.
- ▶ Controllare e svuotare il serbatoio dell'acqua di scarico e la vaschetta di raccolta prima e dopo ogni cottura per assicurarsi che non trabocchi.

SERBATOIO DELL'ACQUA

- ▶ Entrambi i serbatoi dell'acqua possono essere rimossi spingendo il serbatoio verso il retro del forno fino a far scattare il meccanismo di inserimento/disinserimento. I serbatoi si estraggono dalla cassa del forno e possono scorrere liberamente.
- ▶ Rimuovere il coperchio dei serbatoi dell'acqua sollevandoli direttamente verso l'alto. NON sollevare da un'estremità o dall'altra.
- ▶ Lavare delicatamente i serbatoi e i coperchi con un panno morbido o una spugna non abrasiva, acqua calda e sapone per piatti. Risciacquare e lasciare asciugare.



NON UTILIZZARE SPUGNE ABRASIVE. NON COLLOCARE SERBATOI D'ACQUA ALL'INTERNO DI UNA LAVASTOVIGLIE.

- ▶ Riposizionare il coperchio e far scorrere nuovamente il serbatoio nell'apposito canale sul lato sinistro del forno. Riempire con acqua distillata utilizzando il foro di riempimento. Spingere finché il meccanismo a scatto non lo blocca in posizione.
- ▶ Far scorrere il serbatoio delle acque reflue nel suo canale e spingere fino a quando il meccanismo a scatto si blocca in posizione.

DECALCIFICAZIONE

Quando il generatore di vapore è in funzione, si verifica un graduale accumulo e deposito di calcare all'interno della caldaia a causa del contenuto di calcio nell'acqua. Questo può avere un effetto negativo sulle prestazioni della caldaia e sulla qualità degli alimenti. L'uso di acqua distillata rallenta questo processo, ma si verifica comunque. Per evitare la formazione di calcare, è necessario decalcificare periodicamente il forno. È possibile acquistare il liquido decalcificante sul sito Web di Anova o utilizzare un liquido decalcificante generico di propria scelta.

Il forno richiede di decalcificare il forno dopo 30 ore di utilizzo del vapore. È inoltre possibile eseguire il processo di decalcificazione in qualsiasi momento dalle impostazioni. L'interfaccia utente vi guiderà attraverso la procedura. La durata della procedura completa è di circa 40 minuti.

CONFORMITÀ FCC/IC

Questo dispositivo è conforme alla Parte 15 delle norme FCC /Innovazione, scienza e sviluppo economico RSS esenti da licenza del Canada. Il funzionamento è soggetto alle due condizioni seguenti: (1) questo dispositivo non causa interferenze. (2) questo dispositivo deve accettare qualsiasi interferenza, comprese quelle che possono causare un funzionamento indesiderato del dispositivo.

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.

Cambiamenti o modifiche non espressamente approvati dalla parte responsabile della conformità possono invalidare l'autorizzazione dell'utente a utilizzare l'apparecchiatura.

Questa apparecchiatura è stata testata ed è risultata conforme ai limiti previsti per i dispositivi digitali di Classe B, ai sensi della parte 15 delle norme FCC. Questi limiti sono concepiti per fornire una protezione ragionevole contro le interferenze dannose in un'installazione residenziale. Questa apparecchiatura genera e può irradiare energia in radiofrequenza e, se non viene installata e utilizzata secondo le istruzioni, può causare interferenze dannose alle comunicazioni radio. Tuttavia, non è possibile garantire che non si verifichino interferenze in una particolare installazione. Se questa apparecchiatura causa interferenze dannose alla ricezione radiotelevisiva, che possono essere determinate spegnendo e riaccendendo l'apparecchiatura, l'utente è invitato a cercare di correggere l'interferenza con una o più delle seguenti misure:

- Riorientare o riposizionare l'antenna ricevente.
- Aumentare la distanza tra l'apparecchiatura e il ricevitore.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente su un circuito diverso da quello a cui è collegato il ricevitore.
- Consultare il concessionario o un tecnico radiotelevisivo esperto.

PROMEMORIA MPE

Per soddisfare i requisiti di esposizione alle radiofrequenze FCC & IC, è necessario mantenere una distanza di almeno 20 cm tra l'antenna di questo dispositivo e le persone durante il funzionamento. Per garantire la conformità, si sconsiglia di operare a una distanza inferiore a quella indicata.

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.

Garanzia di 2 anni

Garanzia limitata. Tutti i dettagli sono disponibili su anovaculinary.com/warranty

Anova®, Precision®, Precision®Cooker e HemiFlow™ sono marchi o marchi registrati di Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, USA | Stoccolma, SE. Tutti i diritti riservati.

Apple, il logo Apple e iPhone sono marchi di Apple Inc. registrati negli Stati Uniti e in altri Paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple Inc. Android, Google Play e il logo Google Play sono marchi di Google Inc. Tutti gli altri marchi e nomi commerciali appartengono ai rispettivi proprietari.

INFORMAZIONI SUL PRODOTTO E DETTAGLI IN CONFORMITÀ CON I REGOLAMENTI EUROPEI

Nome del fornitore	Anova Applied Electronics, Inc
Identificazione del modello	AN950-EU00
Indice di efficienza energetica per cavità	70
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico con un carico standard, in modalità convenzionale	0,66 kWh/ciclo
Consumo energetico con un carico standard, in modalità ventilata	0,49 kWh/ciclo
Numero di cavità	1
Fonte di calore per cavità (elettricità o gas)	Elettricità
Volume per cavità	35 L
Tipo di forno	Sul piano
Massa dell'apparecchio	23,7 kg
Consumo in modalità spenta	0.3 W
Consumo in standby con display acceso	0.8 W
Consumo in standby con display spento	0.5 W
Tempo massimo per il passaggio automatico alla modalità a basso consumo	20 min

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM