

**ANOVA**  
**PRECISION™**  
**OVEN 2.0**

**GEBRUIKERSHANDLEIDING**

MODEL:  
AN950-10

# INHOUD

---

WELKOM BIJ DE ANOVA PRECISION™ OVEN! .....	3
WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEIDSINFORMATIE .....	4
SPECIFICATIES .....	6
SPECIFICATIES VERVOLG .....	8
ACCESSORIES .....	9
AAN DE SLAG .....	10
MAAK VERBINDING.....	11
KOOKFUNCTIES .....	12
FUNCTIES.....	14
MET BEHULP VAN DE OVENTHERMOMETER .....	15
RECEPTEN CONVERTEREN IN CUSTOM MODE .....	16
VERZORGING EN REINIGING.....	18
FCC/IC-CONFORM.....	20
GARANTIE .....	21

# WELKOM BIJ DE ANOVA PRECISION™ OVEN!

---

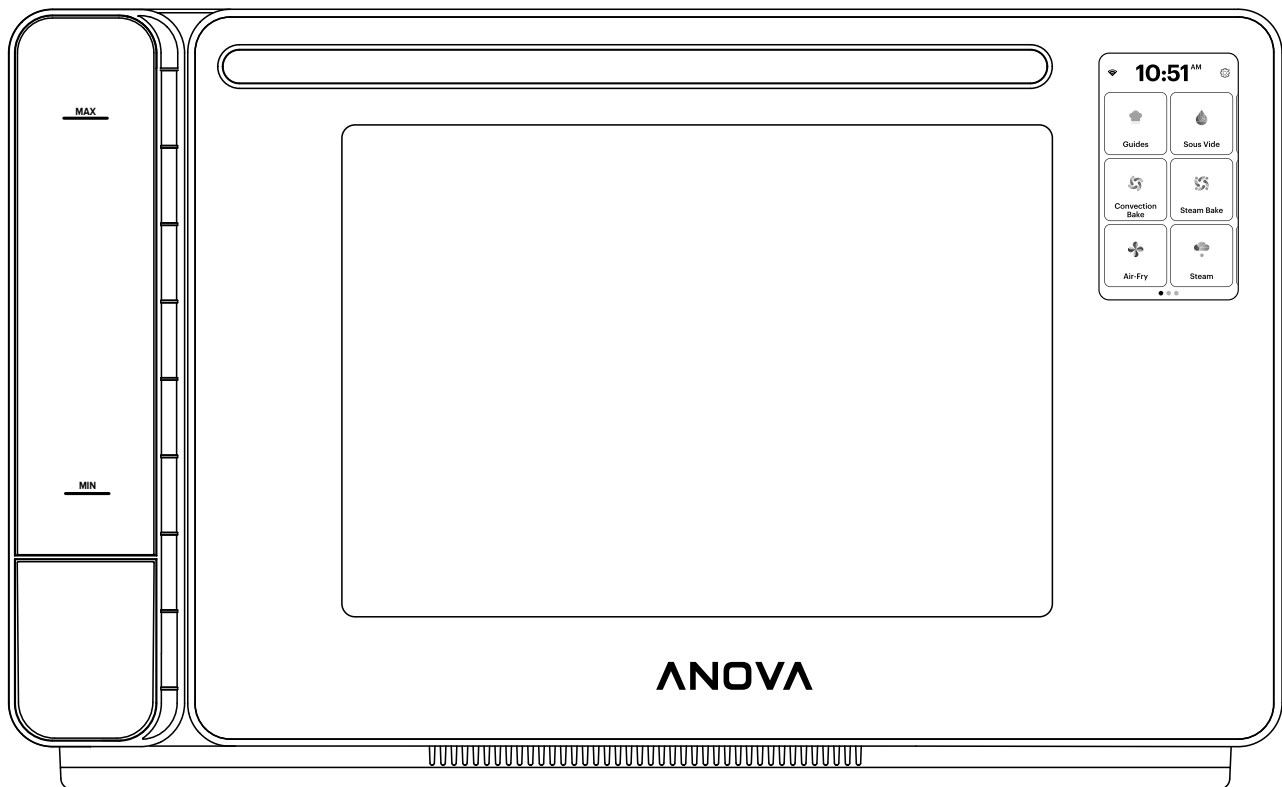
Koken met de Anova Precision™ oven 2.0 lijkt een beetje op een zelf gekozen avonturenroman. Of je nu op zoek bent naar eenvoudige bakmaaltijden, sous-vide-steaks zonder zak, brood bakken op professioneel niveau of iets daartussenin, deze oven is perfect voor jou. Kook snel met ingrediëntenhandleidingen met behulp van voedselherkenning op basis van camera's of blader door honderden unieke recepten in de app.

Houd de app in de gaten, want we publiceren regelmatig nieuwe recepten, educatieve inhoud en draadloze updates zodat jij en je oven zo goed mogelijk kunnen koken.

We willen graag zien welke creaties je bedenkt, dus houd contact via een van de #AnovaFoodNerd-community's op onze website en sociale media's.

Volle kracht vooruit!

**Het Anova-team**



# WAARSCHUWINGEN EN VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

## VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

- ▶ Deze oven kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met een gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van de oven en de gevaren begrijpen.
- ▶ Laat kinderen niet met de oven spelen.
- ▶ Houd alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen en verwijder ze op de juiste manier.
- ▶ Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de oven wanneer deze aan staat of afkoelt. Toegankelijke onderdelen zijn heet.
- ▶ Kinderen mogen de oven niet zonder toezicht schoonmaken en onderhouden.
- ▶ Kinderen van 3 jaar en jonger moeten altijd uit de buurt van de oven worden gehouden wanneer deze in bedrijf is.
- ▶ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- ▶ Kinderen moeten worden begeleid om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.
- ▶ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel dan het apparaat uit om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- ▶ Tijdens gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- ▶ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.
- ▶ Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten worden weggehouden, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- ▶ Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur of

- het glas van scharnierende deksels op de kookplaat schoon te maken, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
- ▶ Overtollig gemorste vloeistof moet vóór het reinigen worden verwijderd, en het moet worden aangegeven welke gebruiksvoorwerpen in de oven mogen blijven tijdens het reinigen.
- ▶ Voor reiniging moet de gebruiker de bediening op een hogere stand zetten dan voor normaal koken; onder deze omstandigheden kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk en moeten kinderen uit de buurt worden gehouden.

## ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

## INSTALLATIE

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

## ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

## GEBRUIK

- ▶ Dit is een kooktoestel. Onderdelen en accessoires worden warm tijdens gebruik. Gebruik ovenhandschoenen en onderzetters om handen en oppervlakken te beschermen tegen brandwonden. Kijk uit met hete voorwerpen.
- ▶ De oven is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- ▶ De specificaties van de oven niet wijzigen.
- ▶ Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte terwijl de oven in gebruik is.
- ▶ Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn. Het gebied rond de ventilatieopeningen zal tijdens en na gebruik warm zijn.
- ▶ Houd afstand en kijk uit wanneer je de deur opent terwijl de oven in werking is. Er kunnen hete lucht en stoom vrijkomen. Wees extra voorzichtig als je ingrediënten gebruikt die alcohol bevatten, aangezien de dampen ontvlambaar zijn.
- ▶ Oefen geen druk uit en zet geen voorwerpen op de open deur.
- ▶ Gebruik de oven niet als werkblad of als bergruimte.
- ▶ Plaats geen brandbare producten of natte voorwerpen bij brandbare producten in, bij of op de oven.
- ▶ Om beschadiging of verkleuring van het staal te voorkomen:
  - ▶ plaats geen ovengerei of andere voorwerpen rechtstreeks op de bodem van de oven.
  - ▶ leg aluminiumfolie niet rechtstreeks op de bodem van de oven.
  - ▶ bewaar geen vochtige gerechten en etenswaren in de oven als je klaar bent met koken.
  - ▶ let op wanneer je de accessoires verwijdert of installeert.
- ▶ Verkleuring van het staal heeft geen invloed op de prestaties van de oven.
- ▶ Gebruik een diepe pan voor vochtige cakes om

overlopen te voorkomen. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die bijna niet verwijderd kunnen worden.

- ▶ De oven is alleen bedoeld voor voedselbereiding. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals ruimteverwarming.
- ▶ Kook altijd met de ovendeur dicht.
- ▶ Plaats de oven niet achter een meubelpaneel (bijvoorbeeld een deur), omdat er zich tijdens het gebruik warmte en vocht kunnen ophopen die vervolgens schade aan de oven, de behuizing of de vloer kunnen veroorzaken.

## KOKEN MET STOOM

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

## ONDERHOUD

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

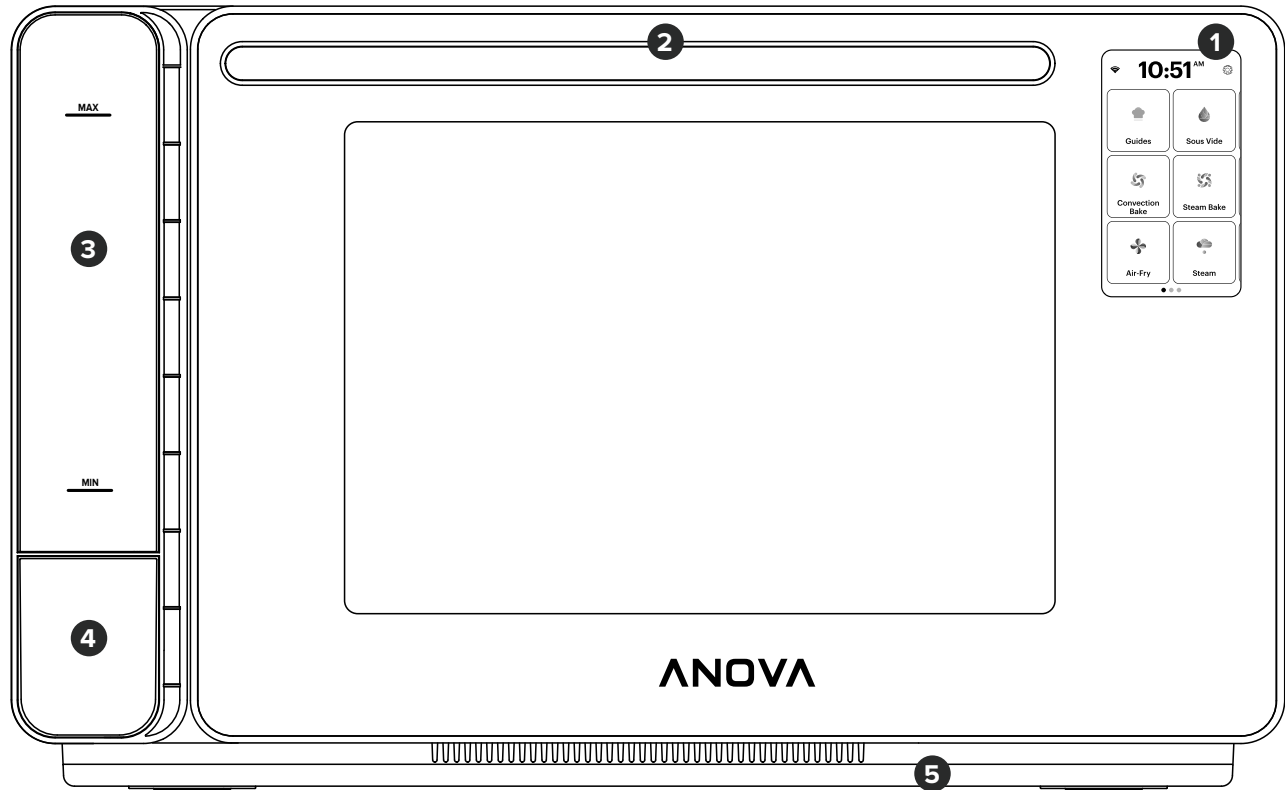
## SERVICE

Neem contact op met de klantenservice van Anova:

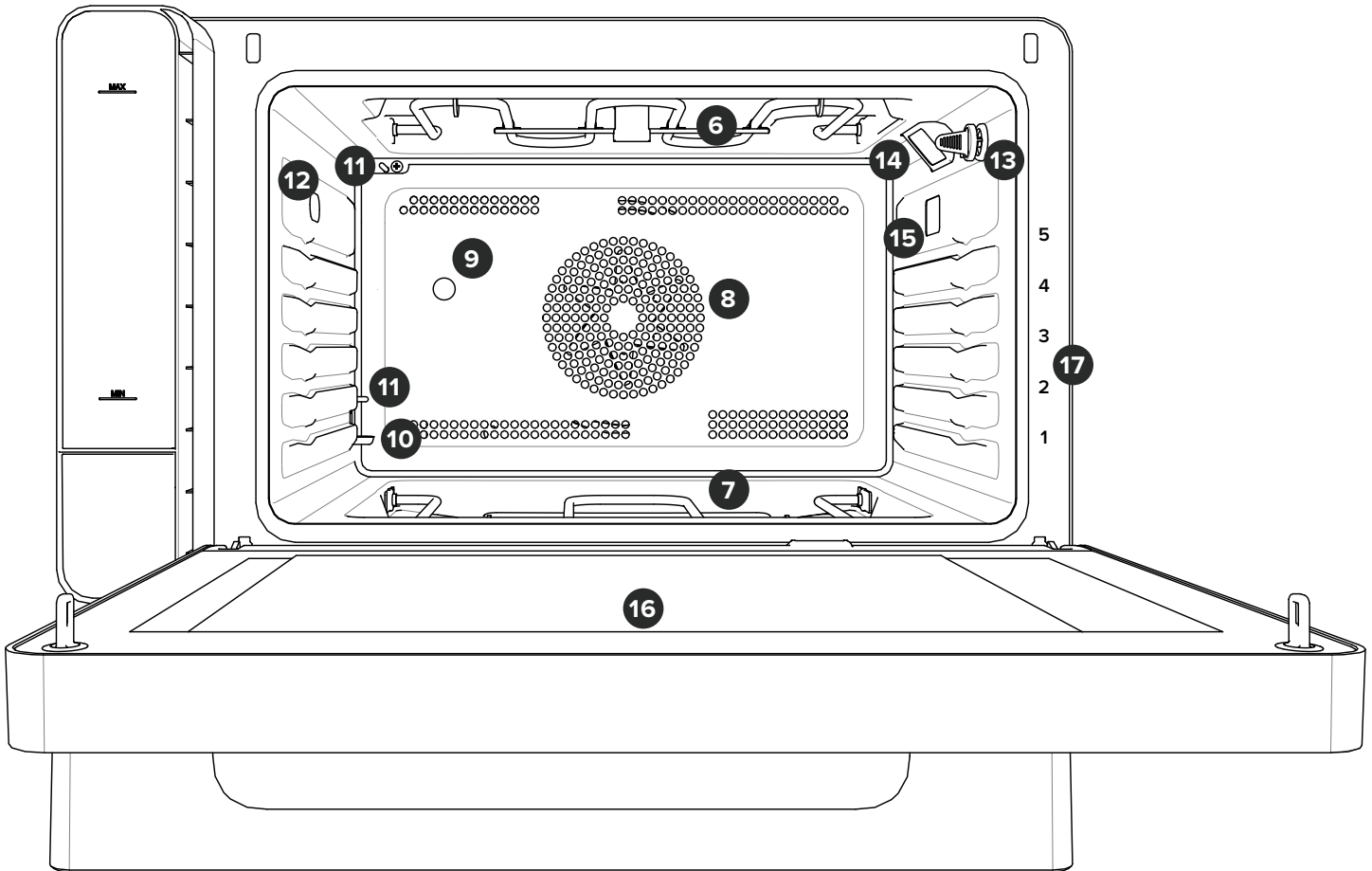
- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# SPECIFICATIES

---



1. Bedieningspaneel
2. Handgreep
3. Watertank
4. Afvalwatertank
5. Lekbak



- 6. Bovenste verwarmingselement
- 7. Onderste verwarmingselement/verdamper
- 8. Verwarmingselement achter/Convectieventilator
- 9. Stoominlaat
- 10. Natteboltemperatuursensor
- 11. Drogeboltemperatuursensor
- 12. Droge luchtinlaat
- 13. Poort voor oventhermometer
- 14. Camera
- 15. Ruimteverlichting
- 16. Baklampen
- 17. Posities van de lade (5)

# SPECIFICATIES VERVOLG

---

**BUITENAFMETINGEN** 582 mm x 358 mm x 508 mm

---

**GEWICHT** 23,5 kg

---

**BINNENAFMETINGEN** 417 mm x 254 mm x 320 mm

---

**BINNENVOLUME** 35 l

---

**VOLUME WATERTANK** 2.4 l

---

**VOLUME AFVALTANK** 0,5 l

---

**SENSOREN** 2x droge bol (omgeving) sensoren  
1x natte bol sensor  
1x voedselsonde  
1x stoomketel sensor  
Camera: 1080 x 1920

---

**TEMPERATUURBEREIK** 25 – 250 °C

---

**STOOMREGELING** 0–100 %

---

**DISPLAY** IPS 5"-paneel  
16,7M kleuren  
720 x 1280

---

**CONNECTIVITEIT** WiFi 2,4 en 5 GHz

---

**VERMOGEN** 220 - 240 V / 60 Hz / 1700 - 2100 W

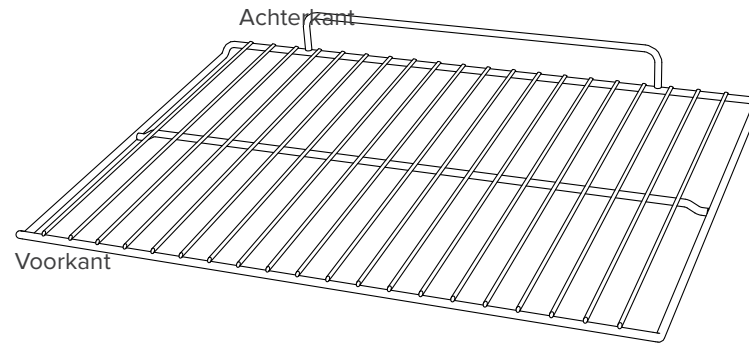
---

**PANMATEN** 300 mm x 380 mm

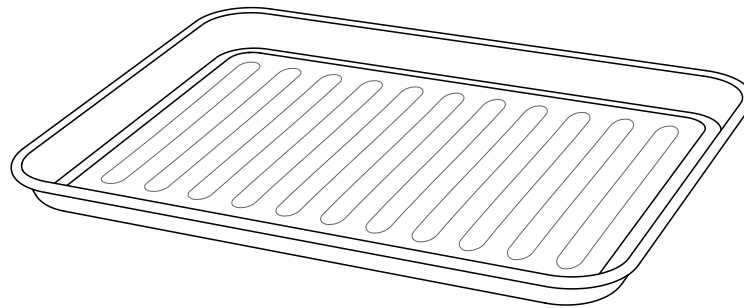
# ACCESSORIES

---

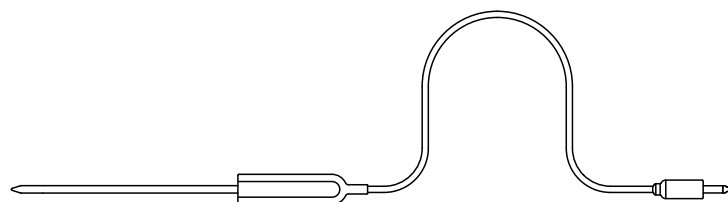
## ROOSTER (2)



## GEWONE PAN



## OVENTHERMOMETER



# AAN DE SLAG

De oven is een apparaat voor op het aanrecht. Let er bij het vinden van een plek voor je oven op dat deze aan alle kanten minimaal 5 cm ruimte heeft en 10 cm ruimte aan de bovenkant en dat er een stopcontact in de buurt is.

Verwijder voor het eerste gebruik al het plakband en de verpakking uit je oven. Bevestig de lekbak met de komzijde naar boven onder de deur. Deze moet op zijn plaats vastklikken.

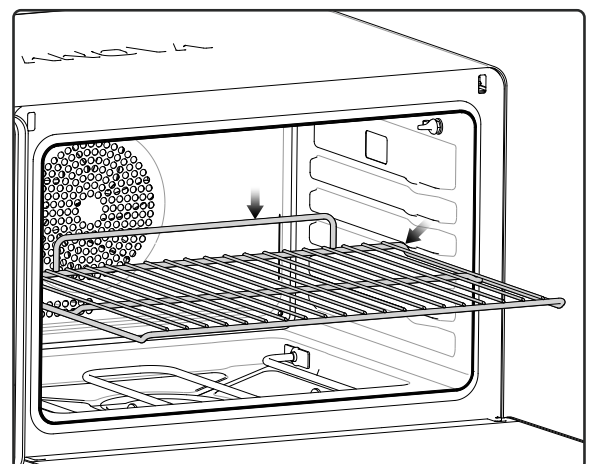
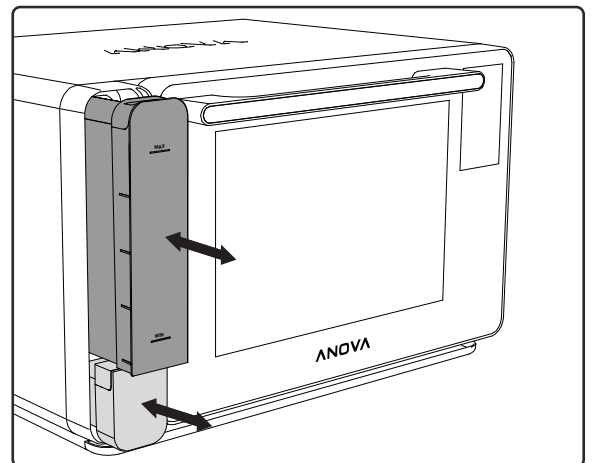
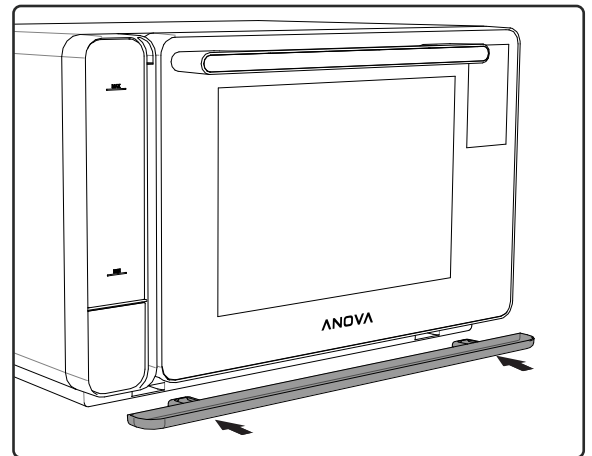
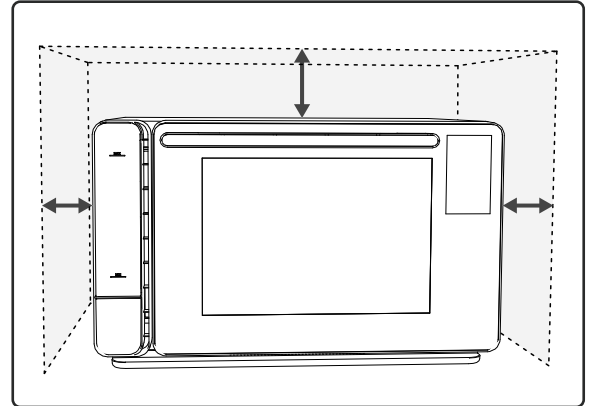
Er zijn twee watertanks. De watertank voor schoon water (boven) en de afvalwatertank (onder). Beide watertanks kunnen worden verwijderd door de tank naar de achterkant van de oven te duwen totdat je het klikmechanisme activeert. De tanks springen uit de ovenbehuizing en kunnen vrij naar buiten worden geschoven.

Maak de bovenste tank voor het eerste gebruik schoon. Niet verder vullen dan de MAX-lijn. Plaats de watertank terug in de oven en klik hem op zijn plaats vast.

De onderste tank vangt overtollig vocht op dat niet wordt afgevoerd. Hij wordt ook gebruikt tijdens het ontkalkingsproces.

Bij het plaatsen van het draadrek in positie, let op de inkeping in de ovenruimte en kantel het rek lichtjes omhoog terwijl je het naar achteren schuift. Deze inkeping vermindert de kans dat het rek kantelt wanneer je je bakplaat eruit schuift.

De hoge stang aan de achterkant van het rek voorkomt dat kookgerei van het rek glijdt. Zorg ervoor dat deze aan de achterkant zit en naar boven is gericht.



# MAAK VERBINDING

---

De Anova Precision™ oven 2.0 heeft een WiFi-verbinding nodig om software-updates te ontvangen. Een actief abonnement is vereist om toegang te krijgen tot de nieuwste handleidingen, kookfuncties, camerafunctionaliteit en recepten en om je kookgeschiedenis op je oven bij te houden.

Volg de instructies op het scherm en in de app om je oven in te stellen.

Scan de QR-code om de Anova oven-app te downloaden en je in te schrijven.

**OPMERKING:** Wifi-verbinding, app en abonnement zijn niet vereist om de oven te gebruiken. Sommige functies zijn echter mogelijk niet beschikbaar bij handmatig gebruik.








**Het wordt aanbevolen om gedestilleerd water te gebruiken om kalkaanslag tot een minimum te beperken en de juiste werking te behouden.**








Tijdens de eerste installatie word je gevraagd het verwarmingselement verder voor te bereiden. Zorg ervoor dat de oven zich in een goed geventileerde ruimte bevindt. Er kunnen vreemde dampen en geuren optreden tijdens de eerste cyclus.

Maak de oven en de accessoires voor het eerste gebruik schoon.

# KOOKFUNCTIES

Elke kookfunctie is ontwikkeld om eenvoudige en duidelijke opties te bieden om het koken te versnellen. Hieronder vind je een gedetailleerde lijst van elke functie, de bijbehorende opties en tips over wanneer/hoe je deze kunt gebruiken.

FUNCTIE	TEMPERATUUR	STOOM	BESCHRIJVING
 Sous-vide	25–100°C	100%	Sous-vide zorgt voor perfectie van rand tot rand bij het bereiden van eiwitten en meer — zonder zak of waterbad. Het maakt gebruik van de natteboltemperatuursensor om de oppervlaktetemperatuur van je eten te meten; wanneer je de oventemperatuur instelt, is deze hetzelfde als het eten, net als in een sous-vide waterbad. Stel de oventemperatuur 5 tot 20° F (3 tot 11° C) hoger in dan de thermometer om sneller te koken.
 Sous-vide drogen	25–100°C	Uit	Sous-vide drogen zorgt voor perfectie van rand tot rand bij het bereiden van eiwitten en meer — zonder zak of waterbad. Door sous-vide te koken met stoom uit blijft de schil van eiwitten zoals kip of vis droog en kan deze snel bruin worden. Stel de oventemperatuur 5 tot 20° F (3 tot 11° C) hoger in dan de thermometer om sneller te koken. Deze instelling mag alleen ca vier uur of korter worden gebruikt. Niet gebruiken met levensmiddelen in zakken.
 Bakken met convectie	100–250°C	Uit	Bakken met convectie maakt gebruik van de achterwarmte en een ventilator met hoge convectie voor een efficiënte warmtecirculatie. Deze instelling is zeer veelzijdig en kan voor alles worden gebruikt, van gebakken producten tot eiwitten. Bakken met convectie is perfect als je snel voedsel wilt bereiden, zoals kip, met een knapperige buitenkant en een sappige binnenkant.
 Stoom bakken	100–250°C	10–100%	Stoom bakken voegt stoom toe aan de instellingen voor bakken met convectie. Het toevoegen van stoom aan een hete oven verhoogt de efficiëntie van de oven verder en bevordert het vasthouden van vocht. De matige hoeveelheid stoom die in deze kookfunctie wordt toegevoegd, maakt het nog steeds mogelijk om voedsel zoals broccoli te bruiden, terwijl de binnenkant mals blijft.
 Airfry	100–250°C	Uit	Airfrying combineert boven- en achterwarmte en de heteluchtventilator om gerechten snel bruin en knapperig te maken. Het werkt uitstekend voor gerechten die je normaal zou frituren, naast bereidingen zoals geroosterde bloemkool, die baat hebben bij hoge, droge hitte om te voorkomen dat de groente vochtig wordt

FUNCTIE	TEMPERATUUR	STOOM	BESCHRIJVING
 Stoombraden	100–250°C	10–100%	Stoombraden maakt gebruik van de kracht van hete, vochtige lucht, gecombineerd met de heteluchtventilator en boven- en achterwarmte, om warmte snel en efficiënt over te dragen en het bruinen te bevorderen. Voor eiwitten zoals donker kippenvlees kan het zelfs helpen een mals, uit elkaar vallend binnenste te bereiken met een knapperige, gebruikte huid.
 Bakken	100–250°C	Uit	De bakstand gebruikt boven- en onderwarmte om een traditionele oven na te bootsen. Naast het perfect bereiden van je favoriete gebak, is deze modus ook ideaal voor het maken van je ochtendtoast, bagels en Engelse muffins.
 Grillen	204–250°C	Uit	Bij het grillen wordt het bovenste verwarmingselement en de hoge stand gebruikt om voedsel snel te bruin zonder stoom. Je kunt ervoor kiezen om de convectieventilator in deze functie te gebruiken voor een nog efficiëntere warmtecirculatie, of deze uit te schakelen voor een resultaat dat vergelijkbaar is met dat van een traditionele grill.
 Stoom	93–104°C	100%	Stomen maakt gebruik van 100% stoom en een oventemperatuur die dicht bij het kookpunt van water ligt om het stoomproces van groenten, dumplings en rijst na te bootsen. Stel de oventemperatuur hoger of lager in, afhankelijk van hoe langzaam je het eten wilt bereiden.
 Rijzen	25–38°C	0–100%	Maak van je oven een efficiënte rijskast met lage temperaturen en, indien gewenst, stoom. Verhoog de temperatuur tot 90° F (32° C) voor zoet deeg of om de rijstijd te versnellen als je haast hebt. <b>OPMERKING:</b> Temperatuur en vochtigheid mogen niet lager worden gehouden dan de omgevingsomstandigheden in de ruimte.
 Dehydreren	25–74°C	Uit	Door een relatief lage baktemperatuur te combineren met het verwarmingselement aan de onderkant en de ventilator kun je de oven gebruiken als voedseldroger voor jerky, gedroogd fruit en meer.
 Manual	25–250°C	0–100%	Als je ultieme controle over instellingen wilt, is Custom het antwoord. Je kunt de verwarmingselementen, de ventilatorsnelheid, de sous-vide-modus en meer definiëren. Bepaalde combinaties zijn misschien niet mogelijk, zoals achterverwarming met uitgeschakelde ventilator.

# FUNCTIES

---

## BEGELEID KOKEN

De sectie met handleidingen is een perfecte plek om aan de slag te gaan en meer te lezen over de ideale methoden om je favoriete ingrediënten te bereiden. Met een groeiende lijst aan opties kun je alles ontdekken, van een perfecte gebraden kip bereiden tot knapperige groenten stomen, goudbruine toast maken en meer.

## CAMERA EN VOEDSELHERKENNING

De high-definition camera van de oven heeft meerdere functies, waaronder voedselherkenning, om de best mogelijke kookervaring te bieden. Met een groeiende lijst van items die de oven kan identificeren, kun je direct aan de slag.

- ▶ Om de camera te gebruiken om te koken, plaats je eenvoudig uw bereide en gekruide gerechten in de oven. De camera herkent het voedsel en stelt de beste manieren voor om het te bereiden met de optimale oveninstellingen. Selecteer de gewenste gaarheid (indien van toepassing) en klik op start. Je hoeft de oven niet eerst te verwarmen.

## EXTRA CAMERAFUNCTIES

- ▶ Er wordt automatisch een timelapse van je kok gegenereerd nadat een bereiding klaar is. Bewaar dit als onderdeel van je eigen recept of deel het met je vrienden en familie.
- ▶ Houd je oven up-to-date voor toegang tot de nieuwste functies.

OPMERKING: Voor het beste resultaat veeg je de camerabehuizing na elk gebruik schoon.

## KOOKGESCHIEDENIS

Je hebt toegang tot je volledige kookgeschiedenis direct in de oven. Je kunt eerder bereide recepten, handleidingen en handmatige kookinstellingen onthouden wanneer je die nodig hebt.

## GEPERSONALISEERDE ERVARING

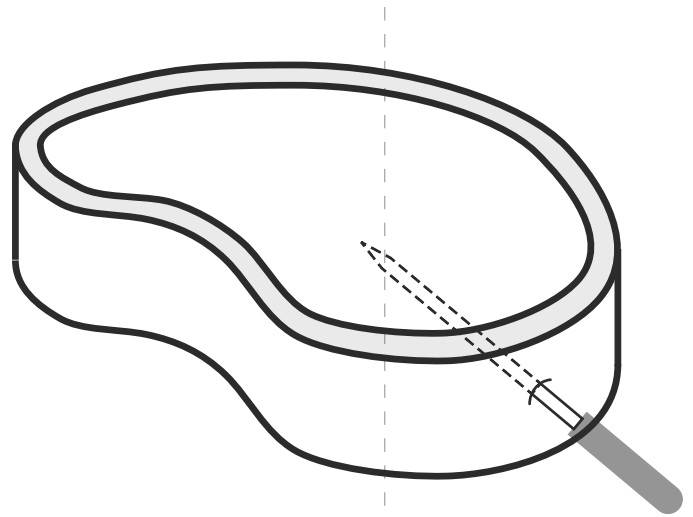
Je kunt de volgorde van het startscherm aanpassen aan je voorkeuren en de meest gebruikte kookfuncties. Blader gewoon door het scherm en tik op de knop „Bestelling bewerken”. Stel in de instellingen het gewenste volume, de helderheid, de temperatuureenheid (Fahrenheit of Celsius) en de ovenlichtfunctie in.

# MET BEHULP VAN DE OVENTHERMOMETER

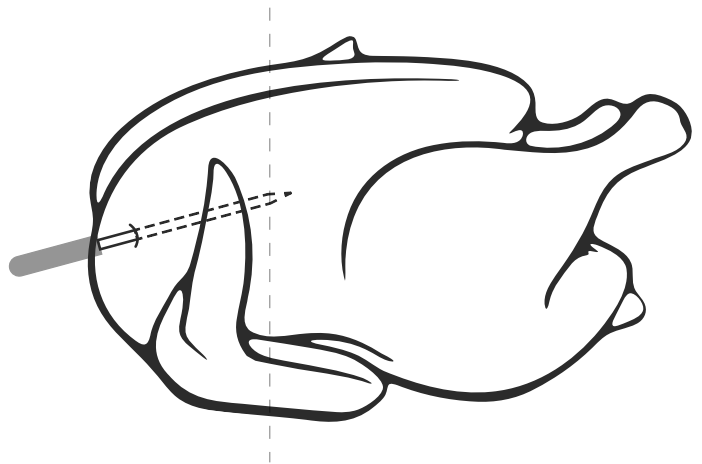
---

De oventhermometer geeft een actuele meting van de temperatuur in de kern van het voedsel en voor het meest nauwkeurige resultaat is het belangrijk om deze correct in te voeren. De temperatuursensor bevindt zich in de punt van de oventhermometer, dus dit gedeelte van de thermometer moet in het midden van het voedsel worden geplaatst. De oventhermometer meet de kerntemperatuur tot 212° F (100° C).

Voor braadstukken zonder been en kleinere producten zoals biefstuk, kipfilet en vis, leg je de thermometer bovenop het product om de diepte te vinden waarin je hem moet inbrengen om naar het midden van het dikste stuk te gaan. Als je dit eenmaal hebt gevonden, gebruik je je vingers om de locatie op de thermometer te markeren en deze vanaf de zijkant, door en in het dikste stuk te steken. Volg voor braadstukken met bot dezelfde inbrengtechniek, maar zorg ervoor dat je het bot niet met de thermometer aanraakt.



Voor heel gevogelte, zoals kip, kalkoen en eend, steek de oventhermometer in het dikste deel van een van de borst met dezelfde techniek als hierboven beschreven.



# RECEPTEN CONVERTEREN IN CUSTOM MODE

---

De Custom Mode van de Anova Precision oven biedt de mogelijkheid om elke instelling te regelen. Dit kan handig zijn als je je favoriete recepten wilt converteren naar de Precision Oven, maar er zijn veel onderdelen om over na te denken. Wat de instellingen ook zijn, de eerste keer dat je een recept aanpast, moet je je gerecht goed in de gaten houden, zodat het niet te gaar wordt.

Hier zijn enkele goede plekken om te beginnen.

## **SOUS-VIDE**

Als je een traditioneel ovenrecept aanpast aan de Precision Oven, hoef je je geen zorgen te maken over de sous-vide-functie. Druk gewoon op het Sous Vide-pictogram om UIT te schakelen. Als je een sous vide-recept converteert, raden we je aan de kookfuncties Sous-vide of Sous-vide drogen te gebruiken.

## **VERWARMINGSELEMENTEN EN PLAATSING VAN REKKEN**

De Precision Oven gebruikt standaard het verwarmingselement aan de achterkant voor alle handmatige bereidingen; dit is een goed verwarmingselement om mee te beginnen bij het converteren van recepten. Als je merkt dat je eten meer bruin wilt worden, voeg dan de volgende keer dat je kookt het bovenste verwarmingselement toe. En als je merkt dat je eten aan de onderkant niet bruin genoeg is, schakel dan over naar verwarmingselementen boven, onder of achter en onder. We raden aan om voor de meeste gerechten het 3e ovenrek te gebruiken. Plaats je gerecht zo nodig dicht bij of verder weg van de verwarmingselementen om het bruinen te verhogen of te verminderen.

## **OVENTEMPERATUUR, CONVECTIE EN STOOM**

Met de Precision Oven kun je stoom en/of de heteluchtventilator aan uw kookinstellingen toevoegen, en beide elementen verhogen de efficiëntie van het kookproces. Als je de heteluchtventilator toevoegt, probeer dan eerst de oventemperatuur met 25° F (14° C) te verlagen en begin dan 5 tot 10 minuten eerder dan normaal te controleren of het gerecht gaar is. De convectieventilator staat standaard op hoog; we raden je aan deze instelling te laten staan, tenzij je merkt dat de ventilator het eten uitdroogt of ervoor zorgt dat een delicaat gerecht, zoals een soufflé, inzakt.

Je kunt de efficiëntie verder verhogen door met stoom te koken. Net als convectiewarmte versnelt stoom de warmteoverdracht en kan het ook de kooktijd verkorten. We raden aan te beginnen met een relatief kleine hoeveelheid stoom (10 tot 50%). Als je stoom toevoegt aan een niet-sous vide-kookinstelling, kun je het percentage zien als de continue stoomproductie; 100% stoom is de maximale stoomproductie die mogelijk is voor de hele kookinstelling, terwijl lagere percentages fracties van die output zijn. (Ga voor meer informatie over het gebruik van Stoom naar <https://anovaculinary.com>).

Je kunt de oven ook gebruiken om traditioneel gestoomde gerechten te bereiden, zoals artisjokken, bao of rijst. We raden aan om voor deze gerechten de stoomkookfunctie te gebruiken. Gestoomde gerechten doen het het beste als de lucht en stoom aan alle kanten kunnen circuleren. Als je een geperforeerde pan hebt, gebruik die dan. Voor grotere stukken, zoals artisjokken, kun je rechtstreeks op een ovenrek stomen. Als je geen geperforeerde pan hebt en kleinere of kwetsbaardere producten stoomt, kun je het eten in plaats daarvan op een rooster plaatsen en dat direct op het ovenrek zetten. Door een bakplaat op het onderste ovenrek te plaatsen, kunnen druppels worden opgevangen en is de oven gemakkelijker schoon te maken, maar dat is niet

nodig. Rijst lukt het beste als die in een dunne laag wordt gestoomd. Gebruik een bakplaat of grote ovenschaal.

Voor broodrecepten kan een kookinstelling in meerdere fasen een professionele oven nabootsen door de stoombakfunctie te gebruiken om het bakproces te starten en het oven rijzen te verbeteren. Gebruik daarna de Convection Bake Cooking Mode om het brood te bruinen en het bakken af te maken. Rijzen kan worden geïntegreerd in een receptenprogramma in de app door een bereiding in drie fasen te creëren, te beginnen met de Rijsfunctie.

Als je geen convectie of stoom toevoegt, kun je de tijden en temperaturen hetzelfde houden als je traditionele recept; vanwege de hogere mate van precisiecontrole en kleinere ruimte raden we echter aan om 5 tot 10 minuten eerder te controleren dan het recept suggereert.

### OVENTHERMOMETER

Als je eiwitten kookt, kun je de oventhermometer gebruiken om precisie te garanderen. Als je een relatief hoge oventemperatuur gebruikt, krijg je niet dezelfde egale gaarheid als met de Sous-vide-functie, maar je weet wel precies wanneer het eiwit zijn perfecte gaarheid heeft bereikt. Je kunt de oventhermometer zelfs gebruiken om de gaarheid van sommige bakproducten te controleren, hoewel het moeilijk zal zijn om deze veilig in te voegen in recepten bestaande uit beslag.

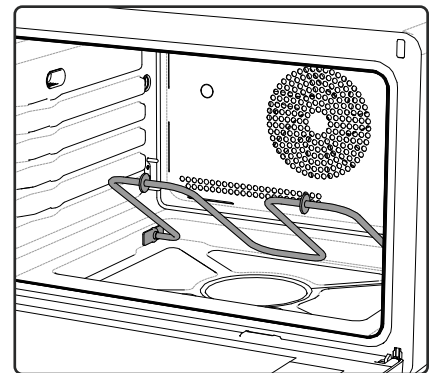
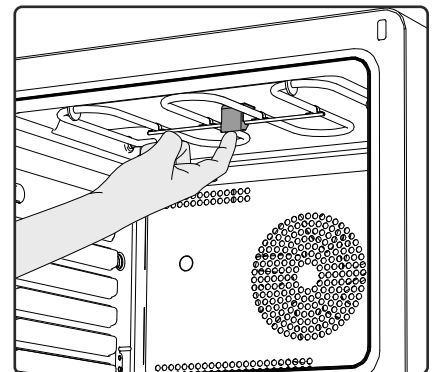
### BEKNOPTE HANDLEIDING VOOR TRADITIONELE OVENCONVERSIES

TYPE	AANPAS- SING VAN DE TEM- PERA- TUUR	AAN- PAS- SING VAN DE TIJD	STOOM	VERWAR- MINGS- ELEMEN- TEN	REK	THER- MO- METER	VEN- TILA- TOR	SV-FUNC- TIE
Grillen	-25°F (-14°C)	-5 tot 10 minuten	10–50%	Achterkant of Bovenkant + achterkant	3	Ja of nee	Ja	Nee
Bakken	-25°F (-14°C)	-5 tot 10 minuten	10–50%	Achterkant of Boven + onder	3	Nee	Ja of nee	Nee
Stomen	kookpunt van water	Geen	100%	Achterkant	Alle	Ja of nee	Ja	Ja of nee
Brood	-25°F (-14°C)	-5 tot 10 minuten	100% eerste fase, 0% tweede fase	Achterkant of Boven + onder	1, 2 of 3	Nee	Ja	Nee

# VERZORGING EN REINIGING

## OPMERKINGEN OVER SCHOONMAKEN

- ▶ Zorg ervoor dat de oven volledig is afgekoeld voordat je deze schoonmaakt.
- ▶ Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel.
- ▶ Gebruik een roestvrijstaalreiniger om metalen oppervlakken te reinigen.
- ▶ In geval van kalkaanslag op de bodem van de binnenkant, gebruik je een paar druppels gedistilleerde azijn gemengd met warm water en een zachte spons om schoon te maken.
- ▶ Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Vetophoping of andere voedselresten kunnen brand veroorzaken.
- ▶ Hardnekkige vlekken verwijderen met een ovenreiniger.
- ▶ Gebruik geen schurende sponzen of agressieve reinigingsmiddelen. Deze kunnen de roestvrijstalen onderdelen beschadigen.
- ▶ Het bovenste verwarmingselement kan naar beneden worden gedraaid voor eenvoudige reiniging. Plaats de clip in het midden van het verwarmingselement en trek deze voorzichtig naar voren om los te maken. Draai het element naar beneden. Na reiniging draai je het element weer omhoog en druk je het op zijn plaats totdat je een klik hoort.
- ▶ Het onderste verwarmingselement kan ook omhoog worden gedraaid voor eenvoudige reiniging. Na reiniging draai je het element weer naar beneden totdat het in contact komt met de bodem van de oven.



## ACCESSOIRES

- ▶ Maak de oventhermometer schoon met een spons, warm water en afwasmiddel. Dompel de oventhermometer niet onder in water en zet hem niet in de vaatwasser.
- ▶ Maak de meegeleverde pan en draadrekken in de vaatwasser of met de hand schoon. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schrobbers of voorwerpen met scherpe randen. Deze kunnen de roestvrijstalen onderdelen beschadigen.
- ▶ Maak alle accessoires na elk gebruik schoon en laat ze drogen.
- ▶ Controleer en leeg het afvalwaterreservoir en de lekbak voor en na elke bereiding zodat deze niet overlopen.

---

## WATERTANK

- ▶ Beide watertanks kunnen worden verwijderd door de tank naar de achterkant van de oven te duwen totdat je het klikmechanisme activeert. De tanks springen uit de ovenbehuizing en kunnen vrij naar buiten worden geschoven
- ▶ Verwijder het deksel van de watertanks door direct op te tillen. NIET van het ene of het andere einde tillen.
- ▶ Was de watertanks en deksels voorzichtig met een zachte doek of niet-schurende spons, warm water en afwasmiddel. Afspoelen en laten drogen.



## **GEBRUIK GEEN SCHUURSPONZEN. PLAATS GEEN WATERTANKS IN EEN VAATWASSER.**

- ▶ Plaats het deksel terug en schuif de tank terug in het daarvoor bestemde ruimte aan de linkerkant van de oven. Vul met gedestilleerd water via de vulopening. Druk totdat het klikmechanisme de knop op zijn plaats vergrendelt.
- ▶ Schuif de afvalwatertank terug in de ruimte en duw totdat het klikmechanisme vastklikt.

## ONTKALKEN

Wanneer de stoomgenerator werkt, vindt er een geleidelijke ophoping en afzetting van kalkaanslag plaats in de ketel vanwege het calciumgehalte in het water. Dit kan een negatief effect hebben op de prestaties van de ketel, maar ook op de voedselkwaliteit. Het gebruik van gedestilleerd water vertraagt dit proces, maar niet voorkomen. Om kalkaanslag te voorkomen, moet je de oven regelmatig ontkalken. Je kunt ontkalkingsvloeistof kopen op de website van Anova of een generieke ontkalkingsvloeistof naar keuze gebruiken.

De oven zal je vragen om te ontkalken na 30 uur stoomgebruik. Je kunt het ontkalkingsproces ook op elk gewenst moment via de instellingen uitvoeren. De gebruikersinterface leid je door de procedure. De duur van de volledige procedure is ongeveer 40 minuten.

# FCC/IC-CONFORM

---

Dit apparaat voldoet aan deel 15 van de FCC-regels/de licentievrije RSS (s) van Innovation, Science and Economic Development Canada. De bediening is onderworpen aan de volgende twee voorwaarden: (1) dit apparaat mag geen interferentie veroorzaken. (2) dit apparaat moet elke interferentie accepteren, inclusief interferentie die een ongewenste werking van het apparaat kan veroorzaken.

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.

Wijzigingen of aanpassingen die niet uitdrukkelijk zijn goedgekeurd door de partij die verantwoordelijk is voor de naleving, kunnen de bevoegdheid van de gebruiker om de apparatuur te bedienen ongeldig maken.

Deze apparatuur is getest en voldoet aan de limieten voor een digitaal klasse B apparaat, overeenkomstig deel 15 van de FCC-regels. Deze limieten zijn bedoeld om redelijke bescherming te bieden tegen schadelijke interferentie in een residentiële installatie. Deze apparatuur genereert, gebruikt en kan radiofrequentie-energie uitstralen en kan, indien niet geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de instructies, schadelijke interferentie veroorzaken in de radiocommunicatie. Er is echter geen garantie dat er geen interferentie zal optreden in een bepaalde installatie. Als deze apparatuur schadelijke interferentie veroorzaakt bij de radio- of televisieontvangst, wat kan worden vastgesteld door de apparatuur uit en weer in te schakelen, is het goed als de gebruiker probeert de interferentie te corrigeren met een of meer van de volgende maatregelen:

- heroriënteer of verplaats de ontvangstantenne.
- vergroot de afstand tussen de apparatuur en de ontvanger.
- sluit het apparaat aan op een stopcontact op een ander circuit dan waarop de ontvanger is aangesloten.
- raadpleeg de dealer of een ervaren radio-/tv-technicus voor hulp.

## **MPE-HERINNERING**

Om te voldoen aan de vereisten voor RF-blootstelling van de FCC en IC, moet tijdens het gebruik van het apparaat een afstand van 20 cm of meer worden aangehouden tussen de antenne van dit apparaat en personen. Om aan de regels te voldoen, worden handelingen op een afstand van minder dan deze afstand afgeraden

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.

# GARANTIE

---

Beperkte garantie. Alle informatie is beschikbaar op [anovaculinary.com/warranty](https://anovaculinary.com/warranty).

Anova<sup>®</sup>, Precision<sup>®</sup>, Precision<sup>®</sup> Cooker en HemiFlow<sup>™</sup> zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. Alle rechten voorbehouden.

Apple, het Apple-logo en iPhone zijn handelsmerken van Apple Inc., geregistreerd in de VS en andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc. Android, Google Play en het Google Play-logo zijn handelsmerken van Google Inc. Alle andere handelsmerken en handelsnamen zijn eigendom van hun respectieve eigenaars.

## PRODUCTINFORMATIE EN PRODUCTDETAILS VOLGENS EUROPESE REGELGEVING

Leveranciersnaam	Anova Applied Electronics, Inc
Modelidentificatie	AN950-EU00
Energie-efficiëntie-index per caviteit	70
Energie-efficiëntieklasse	A+
Energieverbruik met een standaardlading in de conventionele modus	0,66 kWh/cyclus
Energieverbruik met een standaardlading in de heteluchtmodus	0,49 kWh/cyclus
Aantal caviteiten	1
Warmtebron per caviteit (elektriciteit of gas)	Elektriciteit
Volume per caviteit	35 L
Type oven	Bovenop het werkblad
Apparaatgewicht	23,7 kg
Stroomverbruik in uitgeschakelde modus	0,3 W
Stroomverbruik in standby met display aan	0,8 W
Stroomverbruik in standby met display uit	0,5 W
Maximale tijd tot automatische overgang naar lage-energiemodus	20 min

**ANOVA CULINARY**



**ANOVACULINARY.COM**

**SUPPORT@ANOVACULINARY.COM**