

ANOVA
PRECISION™
OVEN 2.0

BRUGERMANUAL

MODEL:
AN950-10

INDHOLD

VELKOMMEN TIL ANOVA PRECISION™ OVNEN!.....	3
ADVARSLER OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	4
SPECIFIKATIONER.....	6
SPECIFIKATIONER FORTSAT	8
TILBEHØR	9
KOM GODT I GANG.....	10
BLIV FORBUNDET	11
TILBEREDNINGSMETODER	12
FUNKTIONER.....	14
BRUG AF STEGETERMOMETER TIL FØDEVARER	15
KONVERTERING AF OPSKRIFTER I BRUGERDEFINERET TILSTAND.....	16
PLEJE OG RENGØRING.....	18
FCC/IC-OVERENSSTEMMELSE.....	20
GARANTI	21

VELKOMMEN TIL ANOVA PRECISION™ OVNEN!

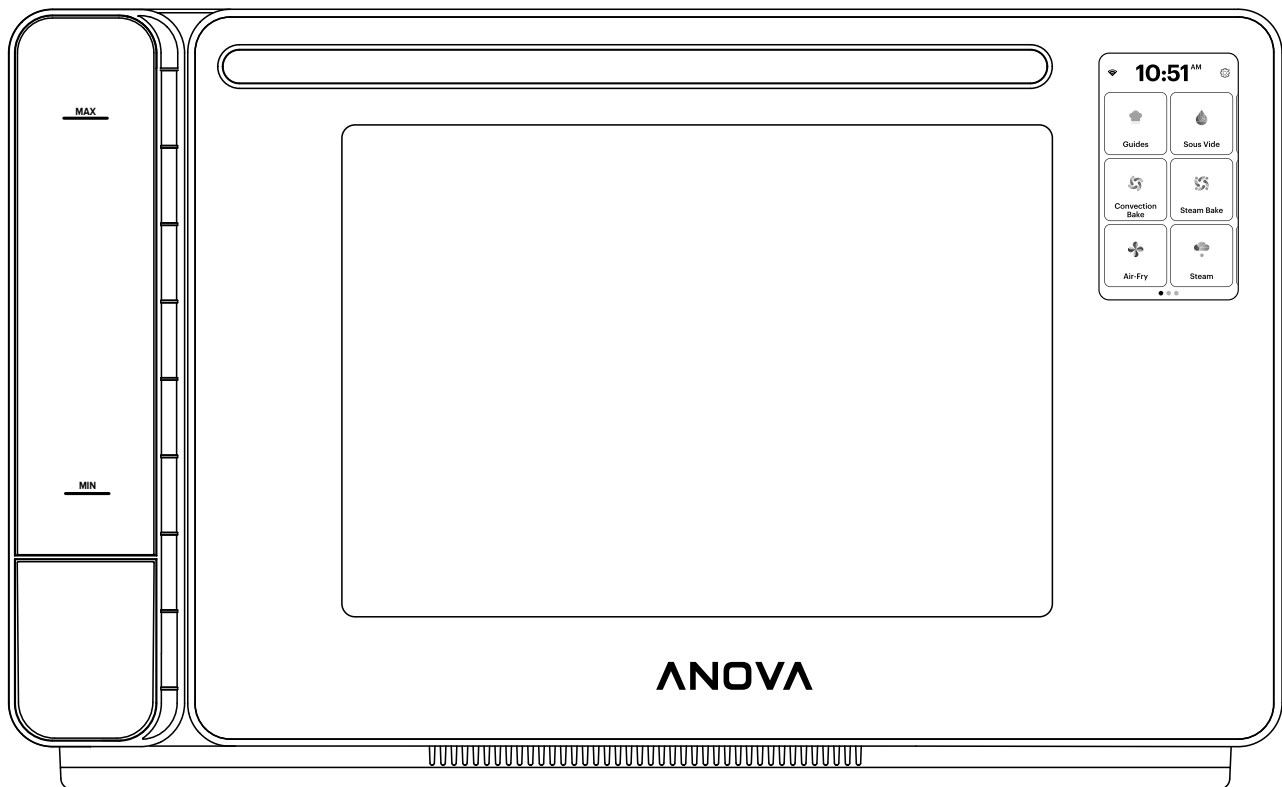
At lave mad med Anova Precision™ Oven 2.0 er lidt som at læse en spændende eventyrroman. Denne ovn er helt perfekt til dig, uanset om du vil lave enkle måltider på panden, poseløse sous vide-bøffer, eller bage perfekt brød - eller noget midt imellem. Kom hurtigt i gang med madlavningen med ingrediens-guider, der bruger kamerabaseret madgenkendelse, eller få vist flere hundrede enestående opskrifter i appen.

Hold øje med appen, da vi jævnligt udgiver nye opskrifter, pædagogisk indhold og luftbårne opdateringer, så du og din ovn altid kan præstere førsteklasses madlavning.

Vi vil meget gerne se, hvilke kulinariske påhit du finder på, så hold kontakten via et af #AnovaFoodNerd-fællesskaberne på vores hjemmeside og de sociale medier.

Fuld fart på!

Anova-teamet



ADVARSLER OG SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Før du installerer og tager ovnen i brug, skal du læse følgende instruktioner omhyggeligt. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert installation eller brug. Opbevar altid vejledningen et sikkert og tilgængeligt sted til senere brug.

SIKKERHED FOR BØRN OG SÅRBARE INDIVIDER

- ▶ Denne ovn kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge ovnen på en sikker måde og forstår de dermed forbundne risici.
- ▶ Børn må ikke lege med ovnen.
- ▶ Hold al emballage uden for børns rækkevidde, og bortskaf emballagen hensigtsmæssigt som affald.
- ▶ Hold børn og kæledyr væk fra ovnen, når den er i drift eller afkøles. De disponible dele er varme.
- ▶ Børn må ikke rengøre ovnen eller servicere den uden opsyn.
- ▶ Børn på 3 år og derunder skal altid holdes på forsvarlig afstand til ovnen, når den er i drift.
- ▶ Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har fået instruktion i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- ▶ Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ▶ ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- ▶ Under brug bliver apparatet varmt. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne inde i ovnen.
- ▶ ADVARSEL: Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug.
- ▶ Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
- ▶ Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- ▶ Brug ikke kraftige slibemidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre ovndørens glas eller glaslågene på kogezone (efter behov), da de kan ridse overfladen og forårsage, at glasset splintrer
- ▶ Overskydende spild skal fjernes, inden rengøring påbegyndes, og det skal specificeres, hvilke redskaber der kan blive i ovnen under rengøring.

- ▶ Ved rengøring skal brugeren indstille betjeningsknapperne til en højere position end ved normal madlavning; under disse forhold kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn skal holdes væk.

GENEREL SIKKERHED ADVARSLER

- ▶ Ovn og dens disponible dele bliver varme under brug. Pas godt på ikke at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes på forsvarlig afstand fra ovnen, medmindre de er under konstant opsyn.
- ▶ Brug altid ovnhandsker, når du fjerner eller kommer tilbehør eller ovnredskaber i ovnen.
- ▶ Træk altid stikket ud af ovnen inden vedligeholdelse for at undgå at få elektrisk stød.
- ▶ Brug ikke en damprenser til rengøring af ovnen.
- ▶ Brug ikke skrappe rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasdøren, da de kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset splintres.
- ▶ Hvis forsyningskablet til den primære strømforsyning er beskadiget, må det ikke forsøges tilsluttet. Kontakt teknisk support med det samme.
- ▶ Brug kun det stegetermometer, der følger med denne ovn.

INSTALLATION

- ▶ Fjern al emballage og alle mærkater.
- ▶ Undlad at installere eller bruge en beskadiget ovn.
- ▶ Flyt altid ovnen forsigtigt, da den er tung. Brug altid lukket fodtøj.
- ▶ Ovn må ikke trækkes eller løftes med dørgrebet.
- ▶ Hold en afstand på mindst 4 in. til andre ovne og enheder, vægge eller skabe.

ELEKTRISK TILSLUTNING

- ▶ Ovn skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
- ▶ Sæt stikket direkte i en stikkontakt.
- ▶ Brug ikke adaptere med flere stik og/eller

forlænger kabler.

- ▶ Ovnen må ikke dele kredsløb med andre større apparater, f.eks. et køleskab eller en brødrister, som kan være i gang samtidig med ovnen.

ANVENDELSE

- ▶ Dette er et husholdningsapparat til madlavning. Dele og tilbehør bliver varme, når de er i brug. Brug ovnhandsker og bordskånere for at beskytte hænder og overflader mod forbrændinger. Varme genstande skal håndteres forsigtigt.
- ▶ Ovnen er kun til husholdningsbrug.
- ▶ Ovnens specifikationer må ikke ændres.
- ▶ Lad ikke børn opholde sig i området uden opsyn, mens ovnen er i brug.
- ▶ Sørg for, at ventilationsåbningerne ikke er blokerede. Området omkring ventilationsåbningerne er varmt under og efter brug.
- ▶ Stå ved siden af ovnen, og vær forsigtig, når du åbner døren, mens ovnen er i drift. Der kan slippe varm luft og damp ud. Du skal især være forsigtig, hvis du bruger ingredienser, der indeholder alkohol, da dampene er brandfarlige.
- ▶ Undgå at udsætte den åbne dør for tryk eller lade genstande hvile på den.
- ▶ Brug ikke ovnen som arbejdsflade eller som opbevaringsflade.
- ▶ Læg ikke brændbare produkter eller genstande, der er gennemvædet af brændbare produkter, i ovnen eller i nærheden af den.
- ▶ Gør følgende for at undgå, at stålet beskadiges eller misfarves:
 - ▶ Sæt ikke ovnredskaber eller andre genstande direkte i bunden af ovnen.
 - ▶ Læg ikke aluminiumsfolie direkte i bunden af ovnen.
 - ▶ Opbevar ikke fugtige tallerkener og madvarer i ovnen, når du er færdig med at lave mad.
 - ▶ Vær forsigtig, når du fjerner eller installerer tilbehøret.
- ▶ Misfarvning af stålet har ingen indflydelse på ovnens ydeevne.
- ▶ Brug en dyb form til fugtige kager for at undgå

overløb. Frugtjuice giver pletter, som kan være permanente.

- ▶ Ovnen er kun beregnet til madlavning. Den må ikke bruges til andre formål, f.eks. opvarmning af rum.
- ▶ Tilbered altid mad med lukket ovndør.
- ▶ Placer ikke ovnen bag et panel (f.eks. en dør), da der kan dannes varme og fugt under driften, som kan forårsage efterfølgende skader på ovnen, huset eller gulvet.

DAMPKOGNING

- ▶ Selv når maden tilberedes uden damp, kan der slippe damp ud af aftræksåbningen mellem beholderne og døren.
- ▶ Frigjort damp kan forårsage forbrændinger. Stå ved siden af, og vær forsigtig, når du åbner døren, hvis dampfunktionen er aktiveret eller efter damptilberedning. Hold de bare hænder og ansigtet væk.
- ▶ Brug ikke ovnen tæt på et køkkenskab. Overdreven damp kan forårsage skader på møbler og køkkenskabe.

VEDLIGEHOLDELSE

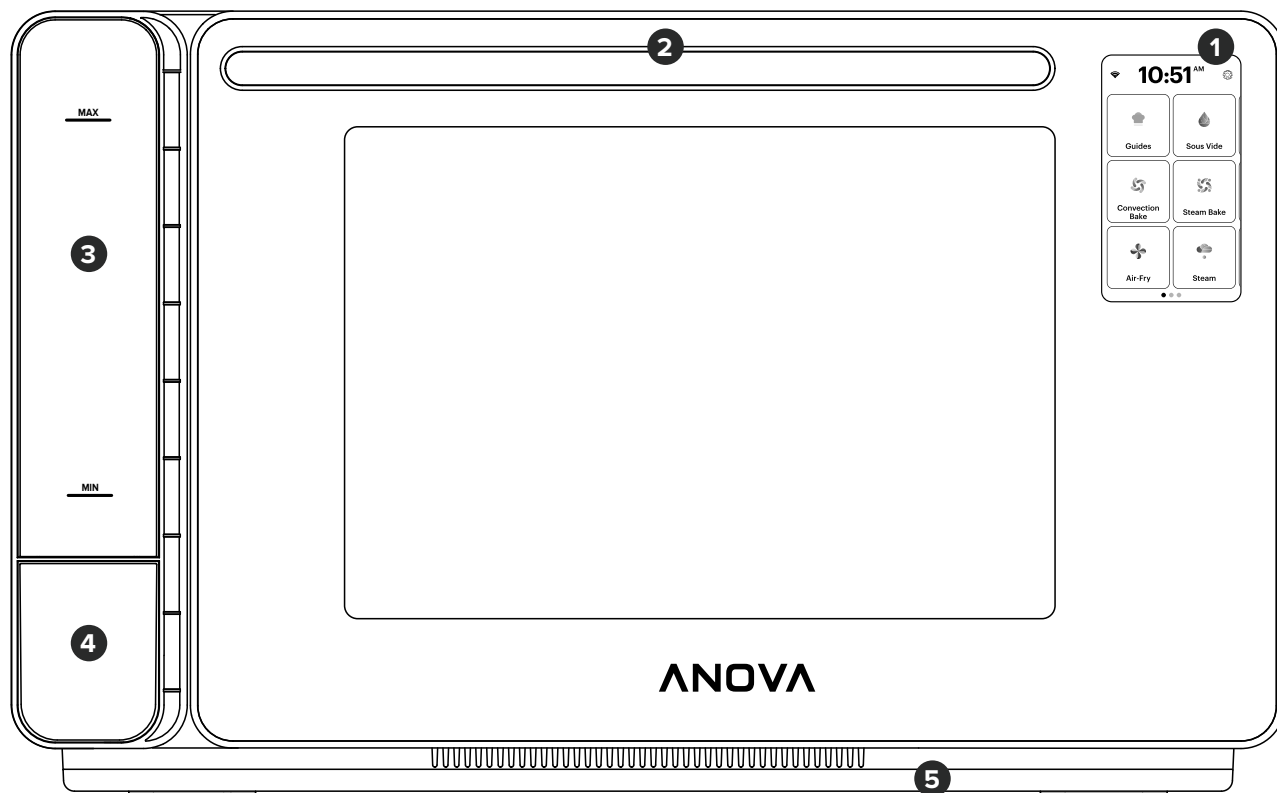
- ▶ Træk stikket ud af stikkontakten inden service- og vedligeholdelse.
- ▶ Sørg for, at ovnen er kold. Der er risiko for, at glaspanelerne kan gå i stykker, hvis de rengøres, mens de er varme.
- ▶ Hvis dørens glaspaneler bliver beskadiget eller går i stykker, skal du straks kontakte teknisk support.
- ▶ Rengør ovnen jævnlige for at forhindre, at overfladematerialet forringes.
- ▶ Rengør ikke med slibrige rengøringsmaterialer eller -midler eller med metalgenstande.
- ▶ Hvis du bruger en ovnspray, skal du følge sikkerhedsanvisningerne på emballagen.

SERVICE

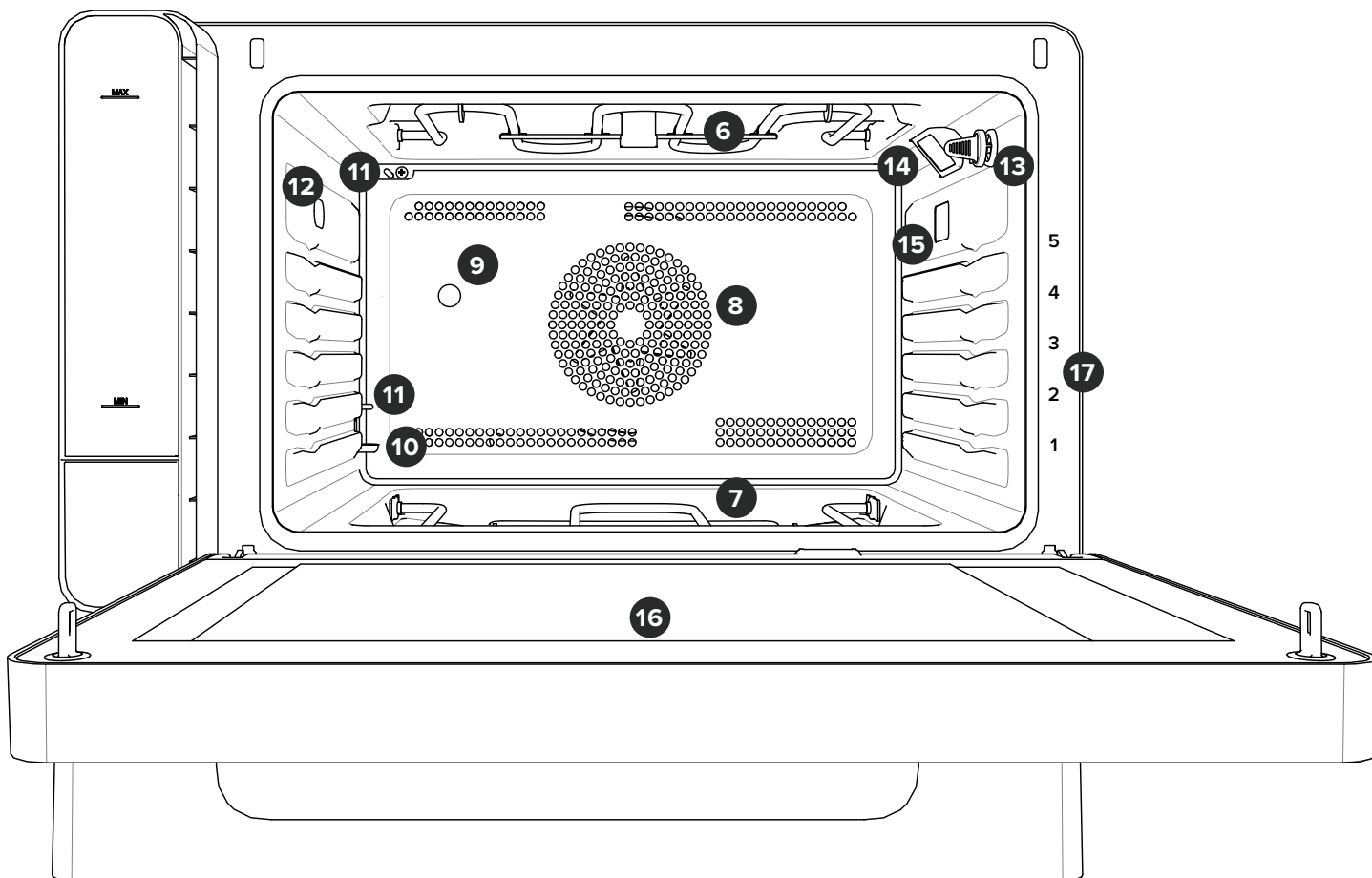
Kontakt Anova kundeservice:

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

Specifikationer



1. Kontrolpanel
2. Håndtag
3. Vandtank
4. Spildevandstank
5. Drypbakke



- 6. Topmonteret varmeelement
- 7. Bundmonteret varmeelement / Fordamper
- 8. Varmeelement bag / Konvektionsblæser
- 9. Dampindtag
- 10. Sensor for tør temperatur
- 11. Sensorer for tør temperatur
- 12. Tørluftindtag
- 13. Port til stegetermometer
- 14. Kamera
- 15. Lys i hulrum
- 16. Madlavningslys
- 17. Bakkepositioner (5)

SPECIFIKATIONER FORTSAT

UDVENDIGE MÅL 582 mm x 358 mm x 508 mm

VÆGT 23,5 kg

**INDVENDIGE
DIMENSIONER** 417 mm x 254 mm x 320 mm

INDVENDIG VOLUMEN 35 l

VANDTANKENS VOLUMEN 2,4 l

SPIILTANKENS VOLUMEN 0,5 l

SENSORER 2x tørføler (omgivelsestemperatur)
1x vådføler
1x madtermometer
1x damkedelsensor
Kamera: 1080 x 1920

TEMPERATUROMRÅDE 25 – 250 °C

DAMPKONTROL 0–100 %

DISPLAY 5 in. IPS-panel
16,7M farver
720 x 1280

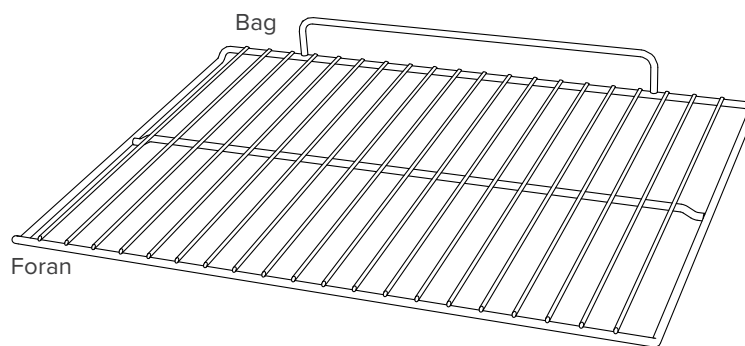
TILSLUTNING: WiFi 2,4 & 5 GHz

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

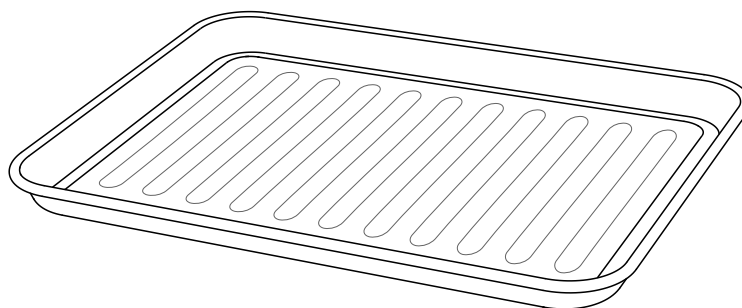
PANDESTØRRELSER 300 mm x 380 mm

TILBEHØR

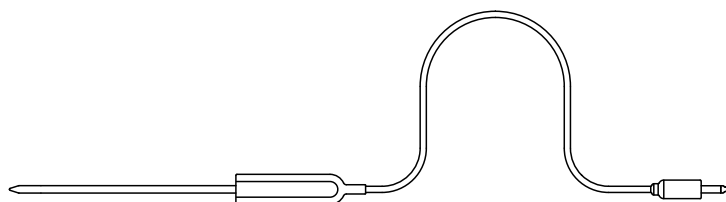
TRÅDRIST (2)



SOLID PANDE



STEGETERMOMETER



KOM GODT I GANG

Ovnen er et bordapparat. Når du finder et sted til din ovn, skal du sørge for, at der er mindst 5 cm plads på alle sider og 10 cm plads over ovnen, og at der er en stikkontakt i nærheden.

Fjern al tape og emballage fra ovnen inden den første brug. Sæt drypbakken fast med skålsiden opad under døren. Den skal klikke på plads.

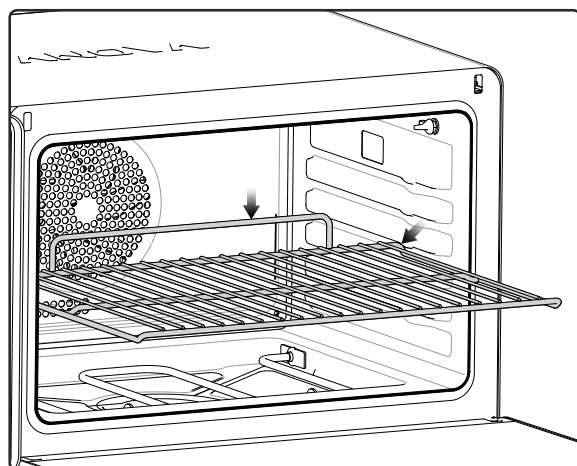
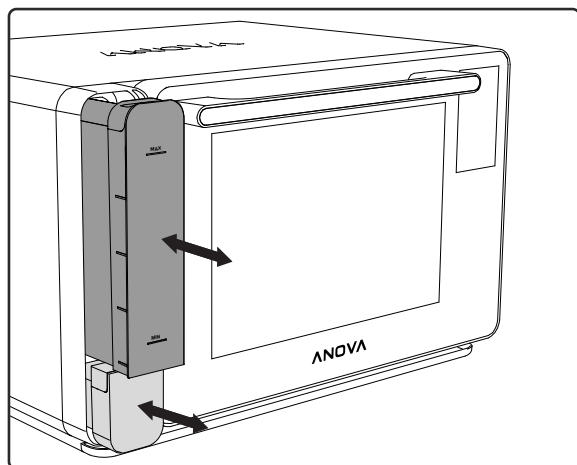
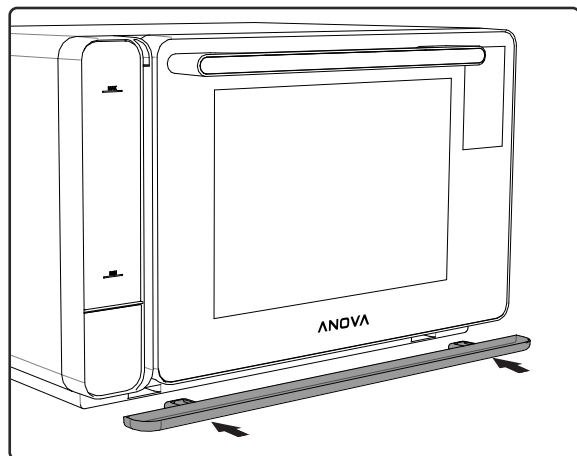
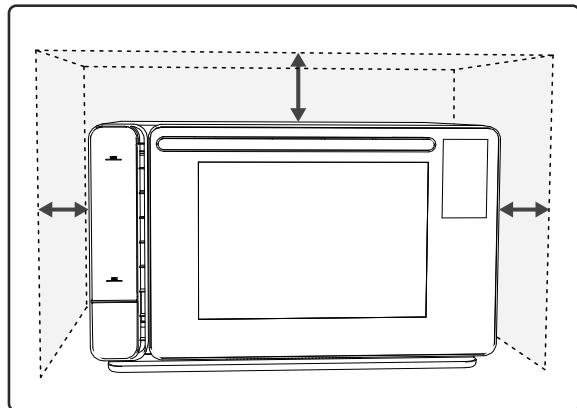
Der er to vandtanke. Ferskvandstanken (øverst) og spildevandstanken (nederst). Begge vandtanke kan tages ud ved at skubbe tanken mod ovnens bagside, indtil du udløser klik-ind/klik-ud-mekanismen. Tankene springer ud af ovnkassen og kan glide frit ud.

Rens den øverste tank inden den første brug. Fyld ikke ud over MAX-vandlinjen. Sæt vandtanken tilbage i ovnen, og klik den på plads.

Den nederste tank fanger den overskydende fugt, som ikke bliver udledt. Den bruges også under afkalkningsprocessen.

Når du indsætter trådhylden i ovnen, skal du være opmærksom på fordybningen i ovnrummet og vippe hylden en smule opad, mens du skubber den på plads. Denne fordybning er designet til at mindske risikoen for, at hylden tipper, når du trækker din bakke ud.

Den høje stang bag på hylden er med til at forhindre, at kogegrej glider af. Sørg for, at den vender opad og er placeret bagerst.



BLIV FORBUNDET

Anova Precision™ Oven 2.0 kræver en WiFi-forbindelse for at modtage softwareopdateringer. Der kræves et aktivt abonnement for at få adgang til de nyeste vejledninger, tilberedningsfunktioner, kamerafunktioner og opskrifter og for at følge tilberedningshistorikken på din ovn.

Følg anvisningerne på skærmen og i appen for at sætte din ovn op.

Scan QR-koden for at downloade nova Oven-appen og abonnere.

BEMÆRK: Wi-Fi-forbindelse, app og abonnement er ikke påkrævet for at bruge ovnen. Nogle funktioner er dog muligvis ikke tilgængelige ved manuel brug.








Det anbefales at bruge destilleret vand til minimering af ophobning af kalk og opretholdelse af den korrekte driftsfunktion.








Under den første opsætning vil du blive bedt om at færdiggøre forberedelsen af varmeelementet. Sørg for, at ovnen er placeret i et godt ventileret område. Lidt damp og lugt er normalt under den første cyklus.

Rengør ovnen og tilbehøret før første brug.

TILBEREDNINGSMETODER

Hver tilberedningstilstand er udviklet til at give enkle og klare muligheder for at komme hurtigt i gang med at lave mad. Nedenfor er der en detaljeret liste over hver tilstand, dens muligheder og tips til, hvornår/hvordan man bruger den.

MODE	TEMPERATUR	DAMP	BESKRIVELSE
 Sous Vide	25–100°C	100 %	Sous Vide sikrer perfektion fra kant til kant, når du tilbereder proteiner og andet - uden pose eller vandbad. Den bruger sensoren til vådtemperatur. For hurtigere tilberedning skal du indstille ovntemperaturen 3 til 11 °C (5 til 20 °F) højere.
 Sous Vide	25–100°C	Fra	Sous Vide sikrer perfektion fra kant til kant, når du tilbereder proteiner og andet - uden pose eller vandbad. Når man tilbereder sous vide uden damp, holder man skindet på proteiner som kylling eller fisk tørt og klar til at blive brunet. For hurtigere tilberedning skal du indstille ovntemperaturen 3 til 11 °C (5 til 20 °F) højere. Denne indstilling bør kun bruges til tilberedning i ca. 4 timer eller mindre. Må ikke bruges sammen med fødevarer i poser.
 Varmluftsbagning	100–250°C	Fra	Konvektionsbag-brugere med Denne indstilling er meget alsidig og kan bruges til alt fra bagværk til proteiner. Konvektionsbagning er perfekt til hurtig tilberedning af mad, f.eks. kylling, med et sprødt ydre og et saftigt indre.
 Dampbagning	100–250°C	10–100%	Med Steam Bake tilføjes indstillingerne for konvektionsbagning damp. Ved at tilføje damp til en varm ovn øges ovns effektivitet yderligere, og det hjælper med at holde på fugten. Den moderate dampmængde, der tilføres i denne tilberedningstilstand, gør det stadig muligt at brune madvarer som broccoli, mens de forbliver møre inde.
 varmluft	100–250°C	Fra	Med Air Frying kombineres top- og bagvarme og konvektionsblæseren til hurtigt brunning og sprødning af madvarer. Det fungerer godt til retter, du normalt frituresteger, ud over tilberedninger som ristet blomkål, der har gavn af høj, tør varme for at forhindre, at grøntsagen bliver blød.

MODE	TEMPERATUR	DAMP	BESKRIVELSE
 Dampstegning	100–250°C	10–100%	Med Air Frying kombineres top- og bagvarme og konvektionsblæseren til hurtigt brunning og sprødning af madvarer. Det fungerer godt til retter, du normalt frituresteger, ud over tilberedninger som ristet blomkål, der har gavn af høj, tør varme for at forhindre, at grøntsagen bliver blød.
 Bagning	100–250°C	Fra	Med Air Frying kombineres top- og bagvarme og konvektionsblæseren til hurtigt brunning og sprødning af madvarer. Det fungerer godt til retter, du normalt frituresteger, ud over tilberedninger som ristet blomkål, der har gavn af høj, tør varme for at forhindre, at grøntsagen bliver blød.
 Broil	204–250°C	Fra	Ved grillning bruges det øverste varmeelement og høj varme til hurtigt at brune madvarer uden brug af damp. Du kan vælge at bruge konvektionsblæseren i denne tilstand for at opnå en endnu mere effektiv varmecirkulation eller slå den fra for at få et resultat, der minder om en traditionel grill.
 Damp	93–104°C	100 %	Dampfunktionen bruger 100 % damp og en ovntemperatur tæt på kogepunktet for vand for at efterligne dampning af grøntsager, dumplings og ris på selve kogepladen. Stil ovntemperaturen op eller ned, alt efter hvor skånsomt du vil have maden tilberedt.
 Hævning	25–38°C	0–100%	Lav din ovn om til en effektiv hæveboks ved en lav temperatur, og hvis det ønskes, med damp. Hæv temperaturen til 32 °C (90°F) for søde deje eller for at fremskynde hævetiden, hvis du har travlt. BEMÆRK: Temperatur og luftfugtighed kan ikke holdes lavere end de omgivende forhold i rummet.
 Dehydrer	25–74°C	Fra	Ved at kombinere en relativt lav tilberedningstemperatur med det nederste varmeelement og blæseren kan du bruge ovnen som dehydrator til tørret kød, tørret frugt og meget mere.
 Manuel	25–250°C	0–100%	Hvis du vil have ultimativ kontrol over indstillingerne, er Custom svaret. Du kan definere varmeelementerne, blæserhastigheden, sous vide-tilstand og meget mere. Visse kombinationer er måske ikke mulige, f.eks. bagvarme med slukket blæser.

FUNKTIONER

GUIDET TILBEREDNING

Guidesektionen er et perfekt sted at starte og lære om de ideelle metoder til tilberedning af dine yndlingsingredienser. Med en voksende liste over muligheder kan du udforske alt fra, hvordan man tilbereder en perfekt stegt kylling til dampning af sprøde grøntsager, tilberedning af gyldenbrune toast og meget mere.

KAMERA OG GENKENDELSE AF FØDEVARER

Ovnens HD-kamera har flere funktioner, f.eks. madgenkendelse, for at give den bedst mulige madlavningsoplevelse. Med en voksende liste over ting, som ovnen kan identificere, kan du komme i gang med at lave mad med det samme.

- ▶ For at bruge kameraet til madlavning skal du blot sætte din forberedte og krydrede mad ind i ovnen. Kameraet genkender maden og foreslår den bedste måde at tilberede den på ved hjælp af de optimale ovnindstillinger. Vælg den ønskede gennemstegning (hvis relevant), og tryk på start. Det er ikke nødvendigt at varme ovnen op først.

YDERLIGERE KAMERA-FUNKTIONER

- ▶ Der genereres automatisk en timelapse af tilberedningen, når meden er lavet færdig. Gem den som en del af din egen opskrift, eller del den med dine venner og familie.
- ▶ Hold din ovn opdateret for at få adgang til de nyeste funktioner.

BEMÆRK: For at opnå de bedste resultater skal du tørre kamerakabinettet af efter hver brug.

TILBEREDNINGSHISTORIK

Du har adgang til hele din tilberedningshistorik direkte i ovnen. Du kan genfinde tidligere tilberedte opskrifter, vejledninger og kokebøger, når du har brug for dem.

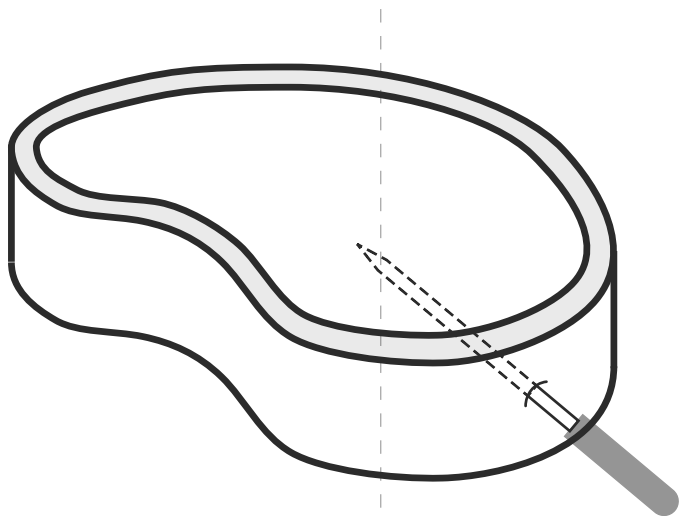
PERSONLIG OPLEVELSE

Du kan redigere rækkefølgen på startskærmen, så den passer til dine præferencer og dine mest anvendte tilberedningsmetoder. Du skal blot rulle gennem skærmen og trykke på knappen "edit order" (rediger ordre). Indstil din foretrukne lydstyrke, lysstyrke, temperatureenhed (Fahrenheit eller Celsius) og ovnlysets funktion i indstillingerne.

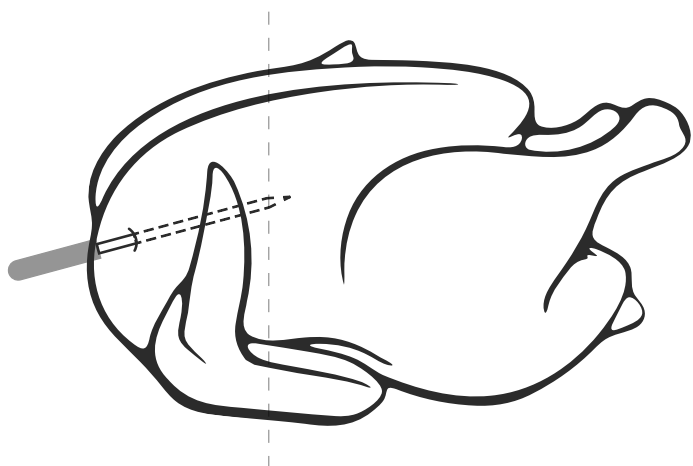
BRUG AF STEGETERMOMETER TIL FØDEVARER

Stegetermometeret giver en direkte aflæsning af madens kernetemperatur, og det skal sættes rigtigt i for at give det mest nøjagtige resultat. Temperatursensoren er placeret i spidsen af stegetermometeret, så denne del af stegetermometeret skal sættes ind i midten af maden. Stegetermometeret måler kernetemperaturen op til 100 °C (212 °F).

Til udbenede stege og mindre fødevarer som bøf, kyllingebryst og fisk skal du lægge stegetermometeret oven på maden for at finde ud af, hvor dybt du skal stikke termometeret ind for at nå ind til midten af det tykkeste område. Når du har det, skal du med fingrene markere stedet på termometeret og stikke det ind i maden fra siden, igennem og ind i den tykkeste del. Til ikke udbenede stege skal du bruge samme indføringsteknik, men undgå at røre benet med stegetermometeret.



For helt fjerkræ som kylling, kalkun og and skal stegetermometeret sættes ind i den tykkeste del af et af brysterne ved brug af samme teknik, som beskrevet ovenfor.



KONVERTERING AF OPSKRIFTER I BRUGERDEFINERET TILSTAND

Med den brugerdefinerede tilstand i Anova Precision Ovne er det muligt at kontrollere hver eneste indstilling. Det kan være hensigtsmæssigt, hvis du konverterer dine yndlingsopskrifter til Precision Oven, men der er mange komponenter at holde styr på. Uanset indstillingerne skal du overvåge maden nøje, første gang du tilpasser en opskrift, så du ikke overkoger maden.

Her er nogle gode steder at starte.

SOUS VIDE

Hvis du tilpasser en traditionel ovnopskrift til Precision Oven, skal du ikke bekymre dig om sous vide-tilstand. Tryk blot på Sous Vide-ikonet for at slå det fra. Hvis du konverterer en sous vide-opskrift, anbefaler vi, at du bruger tilberedningsmetoderne Sous Vide eller Dry Sous Vide.

VARMEELEMENTER OG PLACERING I OVNE

Precision Oven bruger som standard det bageste varmeelement til alle manuelle tilberedninger. Det er et godt varmeelement at starte med, når du konverterer opskrifter. Hvis du gerne vil have maden mere brun ovenpå, skal du tilføje det øverste varmeelement næste gang, du laver mad. Og hvis du opdager, at din mad ikke er brun nok i bunden, skal du skifte til varmeelementer enten i top+bund eller bagende+bund. Vi anbefaler at bruge den tredje ovnrister til de fleste fødevarer. Flyt maden tættere på eller længere væk fra varmeelementerne efter behov for at øge eller mindske bruningen.

OVNTEMPERATUR, KONVEKTION OG DAMP

Med Precision Oven kan du tilføje damp og/eller bruge konvektionsblæser i medlavningen, og begge disse elementer øger effektiviteten af tilberedningen. Hvis du aktiverer konvektionsblæseren, skal du først prøve at sænke ovntemperaturen med 14 °C (25 °F) og derefter begynde at tjekke tilberedningen 5 til 10 minutter tidligere, end du normalt ville gøre. Konvektionsblæseren står som standard på høj; vi anbefaler at lade den stå på denne indstilling, medmindre du opdager, at blæseren udtørre maden eller får en sart madvare, såsom en soufflé, til at tømmes for luft.

Du kan øge effektiviteten yderligere ved at tilberede med damp. Ligesom konvektionsvarme fremskynder damp varmeoverførslen og kan også reducere tilberedningstiden. Vi anbefaler at starte med en relativt lille mængde damp (10 til 50 %). Når du tilføjer damp til en ikke-sous vide-tilberedning, kan du tænke på procentdelen, som den kontinuerlige dampproduktion; 100 % damp vil være den størst mulige dampeffekt for hele tilberedningen, mens lavere procenter vil være brøkdele af denne produktion. (Besøg <https://anovaculinary.com> for yderligere oplysninger om dampforbrug).

Du kan også bruge ovnen til at tilberede madretter, der er traditionelt dampet, f.eks. artiskokker, bao eller ris. Vi anbefaler at til disse retter tilberedes med damp i Steam Cooking -tilstand. Dampede fødevarer har det bedst, når luften og dampen får lov til at cirkulere på alle sider. Hvis du har en perforeret bradepande, så brug den. Større ting, som f.eks. artiskokker, kan dampes direkte på en ovnrister. Hvis du ikke har en perforeret bradepande og skal dampe mere eller mindre skrøbelige emner, kan du i stedet lægge maden på en rist og sætte den direkte på ovnristeren. Hvis du sætter en bradepande på den nederste ovnrister, kan det hjælpe med at opsamle dryp og gøre ovnen lettere

at rengøre, men det er ikke nødvendigt. Ris fungerer bedst, hvis de dampes i et tyndt lag. Brug en bradepande eller et stort ildfast fad.

Til brødsopskrifter kan en tilberedning i flere trin efterligne en professionel ovn ved at bruge funktionen Steam Bake Cooking (dampbagning) til at starte bageprocessen og forbedre ovnens hæveeffekt. Brug derefter bagefunktionen Convection Bake Cooking til at brune brødskorpen, og bage det færdigt. Hævning kan indarbejdes i et opskriftsprogram i appen ved at oprette en tilberedning i tre trin, der starter med hævefunktionen Proof Cooking.

Hvis du ikke aktiverer konvektion eller damp, kan du holde de samme tider og temperaturer som i den traditionelle opskrift. På grund af den større præcisionskontrol og mindre hulrumstørrelse anbefaler vi, at du tjekker 5 til 10 minutter tidligere, end opskriften foreslår.

STEGETERMOMETER

Hvis du tilbereder protein, kan du bruge stegetermometeret til at sikre præcisionen. Hvis du bruger en relativt høj ovntemperatur, får du ikke den samme jævne stegeskorpe fra kant til kant som med Sous Vide-tilstand, men du ved præcis, hvornår proteinet er tilberedt perfekt. Du kan endda bruge stegetermometeret til at overvåge, om bagværket har fået nok, selv om det er svært at sætte det sikkert i dejbaserede opskrifter.

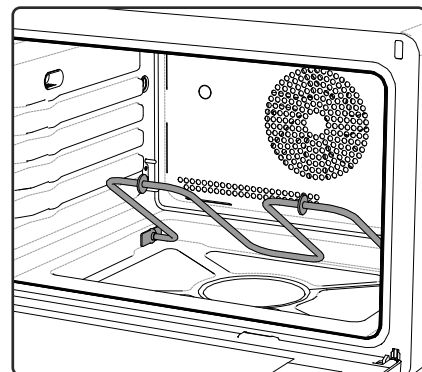
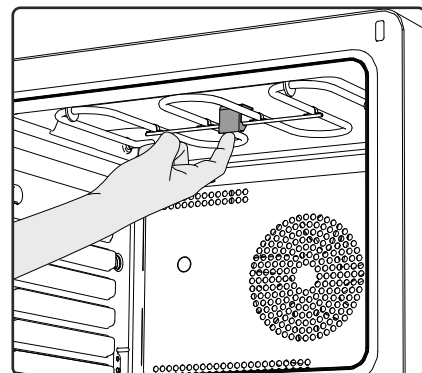
LYNGUIDE TIL OMREGNING AF TRADITIONELLE OVNE

TYPE	TEMPERATURINDSTILLING	TIDSINDSTILLING	DAMP	VARMEELEMENTER	RIST	TERMOMETER	BLÆSER	SV TILSTAND
Stegning	-14°C	-5 til 10 minutter	10–50 %	Bag eller Øverst + Bagerst	3	Ja eller Nej	Ja	Nej
Bagning	-14°C	-5 til 10 minutter	10–50 %	Bag eller Øverst + Nederst	3	Nej	Ja eller Nej	Nej
Dampning	vands kogepunkt	Ingen	100 %	Bagerst	Enhver	Ja eller Nej	Ja	Ja eller Nej
Brød	-14°C	-5 til 10 minutter	100% første trin, 0% andet trin	Bagerst eller Øverst + Nederst	1, 2 eller 3	Nej	Ja	Nej

PLEJE OG RENGØRING

BEMÆRKNINGER OM RENGØRING

- ▶ Sørg for, at ovnen er helt afkølet før rengøring.
- ▶ Rengør ovnens forside med en blød klud med varmt vand og et mildt rengøringsmiddel.
- ▶ Brug et rengøringsmiddel til rustfrit stål til at rengøre metaloverflader.
- ▶ Hvis der er ophobet kalk i bunden af kabinettet, kan du bruge et par dråber destilleret eddike blandet med varmt vand og en blød svamp til at rengøre med.
- ▶ Rengør ovnen indvendigt efter hver brug. Ophobede fedt- eller andre madrester kan forårsage ildebrand.
- ▶ Rengør genstridige pletter med et ovnrensningemiddel.
- ▶ Brug ikke skuresvampe eller kradse rengøringsmidler. De kan beskadige de rustfrie ståldele.
- ▶ Det øverste varmeelement kan drejes ned for at lette rengøringen. Find klemmen i midten af varmeelementet, og træk den forsigtigt fremad for at hægte den af. Drej elementet nedad. Når det er rengjort, skal du dreje elementet op igen og trykke det på plads, indtil du hører en "klik"-lyd.
- ▶ Det nederste varmeelement kan også drejes op for at lette rengøringen. Når det er rengjort, skal du dreje elementet ned igen, indtil det er i berøring med bunden af ovnen.



TILBEHØR

- ▶ Rengør stegetermometeret med en svamp, varmt vand og opvaskemiddel. Termometeret må ikke nedsænkes i vand eller kommes i opvaskemaskinen.
- ▶ Kom den medfølgende bradepande og trådristene i opvaskemaskinen, eller vask dem i hånden. Brug ikke slibrige rengøringsmidler, skrubbere eller skarpkantede genstande. De kan beskadige de rustfrie ståldele.
- ▶ Rengør alt tilbehør efter hver brug, og lad det tørre.
- ▶ Tjek, og tøm spildevandstanken og drypbakken før og efter hver tilberedning for at sikre, at den ikke løber over.

VANDTANKE

- ▶ Begge vandtanke kan tages ud ved at skubbe tanken mod ovnsens bagside, indtil du udløser klik-ind/klik-ud-mekanismen. Tankene springer ud af ovnboksen og kan glide frit ud til rengøring og opfyldning.
- ▶ Fjern låget på vandtankene ved at løfte dem direkte op. **LØFT IKKE** fra den ene eller den anden ende.
- ▶ Vask forsigtigt vandtanke og låg med en blød klud eller en ikke-slibrig svamp, varmt vand og opvaskemiddel. Skyl og lad tørre.



BRUG IKKE SLIBRIGE SVAMPE. SÆT IKKE VANDTANKE IND I EN OPVASKEMASKINE.

- ▶ Sæt låget på igen, og skub tanken tilbage i den rette kanal i venstre side af ovnen. Fyld destilleret vand på gennem fyldeåbningen. Tryk, indtil klikmekanismen låser den på plads.
- ▶ Skub spildevandstanken tilbage i kanalen, og skub, indtil klikmekanismen låses på plads.

AFKALKNING

Når dampgeneratoren er i drift, sker der en gradvis ophobning og aflejring af kalksten inden i kedlen på grund af vandets kalkindhold. Det kan påvirke kedlens ydeevne og madens kvalitet negativt. Brug af destilleret vand gør denne proces langsommere, men den vil stadig gennemføres. Afkalk ovnen med jævne mellemrum for at forhindre ophobet kalk. Du kan købe afkalkningsmiddel på Anovas hjemmeside eller bruge et generisk afkalkningsmiddel efter eget valg.

Ovnen vil minde dig om at afkalke ovnen efter 30 timers brug af damp. Du kan også til enhver tid køre afkalkningsprocessen fra indstillingerne. Du guides gennem proceduren af brugerinterfacet. Hele proceduren varer ca. 40 minutter.

FCC/IC-OVERENSSTEMMELSE

Denne enhed overholder del 15 i FCC-reglerne / Innovation, Science and Economic Development Canadas licensfritagne RSS(er). Betjeningen er underlagt følgende to betingelser: Denne enhed må ikke forårsage skadelig interferens. Denne enhed skal modstå enhver form for interferens, herunder interferens der kan forårsage uønsket drift af enheden.

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.

Ændringer eller modifikationer, der ikke udtrykkeligt er godkendt af den part, der er ansvarlig for overholdelse, kan annullere brugerens tilladelse til at betjene udstyret.

Dette udstyr er testet og fundet i overensstemmelse med grænserne for en digital enhed i klasse B i henhold til del 15 i FCC-reglerne. Disse grænser skal yde rimelig beskyttelse mod skadelig interferens i en boliginstallation. Dette udstyr genererer anvendelser og kan udstråle radiofrekvent energi, og hvis det ikke installeres og bruges i overensstemmelse med instruktionerne, kan det forårsage skadelig interferens med radiokommunikation. Der er dog ingen garanti for, at der ikke vil opstå interferens i en bestemt installation. Hvis dette udstyr forårsager skadelig interferens i radio- eller tv-modtagelsen, hvilket kan konstateres ved at slukke og tænde for udstyret, opfordres brugeren til at forsøge at afhjælpe interferensen ved hjælp af en eller flere af følgende foranstaltninger:

- drej, eller flyt modtagerantennen.
- Forhøj afstanden mellem udstyret og modtageren.
- Slut udstyret til en stikkontakt på et andet kredsløb end det, som modtageren er tilsluttet.
- Kontakt forhandleren eller en erfaren radio/tv-tekniker for at få hjælp.

PÅMINDELSE OM MPE

For at opfylde kravene til FCC & IC RF-eksponering skal der holdes en afstand på 20 cm eller mere mellem enhedens antenne og personer, når enheden er i brug. For at sikre overholdelse frarådes drift tættere på end denne afstand.

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

GARANTI

Begrænset garanti. Alle detaljer findes under anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision® Cooker og HemiFlow™ er varemærker eller registrerede varemærker tilhørende Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. Alle rettigheder forbeholdt.

Apple, Apple-logoet og iPhone er varemærker tilhørende Apple Inc. og registreret i USA og andre lande. App Store er et servicemærke tilhørende Apple Inc. Android, Google Play og Google Play-logoet er varemærker tilhørende Google Inc. Alle andre varemærker og handelsnavne tilhører deres respektive ejere.

PRODUKTINFORMATION OG PRODUKTDETAILS I OVERENSSTEMMELSE MED EUROPEISKE FORSKRIFTER

Leverandørnavn	Anova Applied Electronics, Inc
Modelidentifikation	AN950-EU00
Energieffektivitet Indeks per rum	70
Energieffektivitet Klasse	A+
Energiforbrug med standardlast i konventionel tilstand	0,66 kWh/cyklus
Energiforbrug med standardlast i varmluftstilstand	0,49 kWh/cyklus
Antal rum	1
Varmekilde per rum (elektricitet eller gas)	Electricitet
Volumen per rum	35 L
Ovntype	Moduloven
Apparatets vægt	23,7 kg
Strømforbrug i slukket tilstand	0,3 W
Strømforbrug i standby med display tændt	0,8 W
Strømforbrug i standby med display slukket	0,5 W
Maks. tid før automatisk overgang til lavenergibilstand	20 min

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM