

# **ANOVA** **PRECISION™** HORNO 2.0

MANUAL DE USUARIO

MODELO:  
AN950-10

# CONTENIDO

---

¡BIENVENIDO AL HORNO ANOVA PRECISION™!	3
ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	4
ESPECIFICACIONES	6
ESPECIFICACIONES CONTINUACIÓN	8
ACCESORIOS	9
EMPEZAR	10
CONÉCTESE	11
MODOS DE COCCIÓN	12
CARACTERÍSTICAS	14
USO DEL TERMÓMETRO CON SONDA PARA ALIMENTOS	15
CONVERTIR RECETAS EN MODO PERSONALIZADO	16
CUIDADO Y LIMPIEZA	18
CONFORMIDAD CON LA FCC/IC	20
GARANTÍA	21

# ¡BIENVENIDO AL HORNO ANOVA PRECISION™!

---

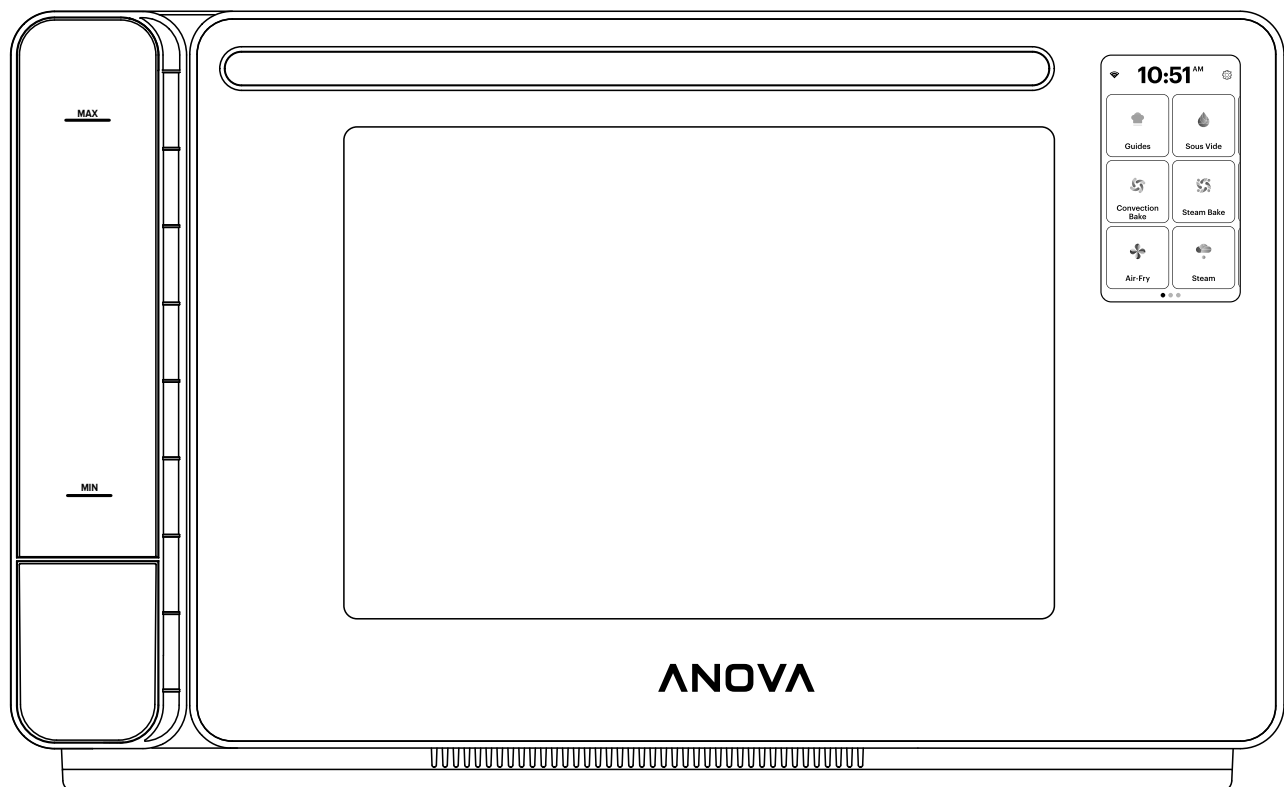
Cocinar con el horno Anova Precision™ 2.0 se parece a una novela en la que puede elegir su propia aventura. Ya sea que esté buscando comidas sencillas en sartén, filetes al vacío sin bolsa, horneado de pan de nivel profesional o algo intermedio, este horno es perfecto para sus necesidades. Empiece a cocinar rápidamente con las guías de ingredientes que utilizan el reconocimiento de alimentos por cámara o busque cientos de recetas únicas en la aplicación.

Esté atento a la aplicación, ya que publicamos regularmente nuevas recetas, contenido educativo y actualizaciones inalámbricas para que usted y su horno cocinen a su nivel.

Nos encantaría ver qué creaciones hacen, así que permanezcan en contacto a través de cualquiera de las comunidades #AnovaFoodNerd de nuestro sitio web y redes sociales.

¡A todo vapor!

## El equipo de Anova



# ADVERTENCIAS E INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el horno, lea atentamente las instrucciones que se proporcionan. El fabricante no se hace responsable de ninguna lesión o daño derivada de una instalación o uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones en un lugar seguro y de fácil acceso para consultarlas en el futuro.

## SEGURIDAD DE LOS NIÑOS Y LAS PERSONAS VULNERABLES

- ▶ Este horno lo puede usar niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del horno de manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- ▶ No deje que los niños jueguen con el horno.
- ▶ Mantenga todos los envases fuera del alcance de los niños y deséchelos de manera adecuada.
- ▶ Mantenga a los niños y las mascotas alejados del horno cuando esté en funcionamiento o cuando se enfríe. Las partes accesibles están calientes.
- ▶ Los niños no deberán realizar la limpieza ni el mantenimiento del horno sin supervisión.
- ▶ Los niños menores de 3 años deben permanecer alejados del horno mientras esté en funcionamiento en todo momento.
- ▶ Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- ▶ Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▶ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- ▶ Durante el uso, el aparato se calienta. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores dentro del horno.
- ▶ **ADVERTENCIA:** El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso.
- ▶ Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- ▶ Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados de forma continua.
- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar el

vidrio de la puerta del horno / las tapas de vidrio articuladas (según corresponda), ya que podrían rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.

- ▶ Se debe eliminar cualquier derrame excesivo antes de la limpieza. Indique qué utensilios pueden dejarse en el horno durante la limpieza.
- ▶ Para limpiar, el usuario debe ajustar los controles a una posición superior a la utilizada para la cocción normal; en esas condiciones, las superficies pueden calentarse más de lo habitual y se debe mantener a los niños alejados.

## ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- ▶ El horno y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Mantenga a los niños menores de 8 años alejados del horno a menos que estén bajo supervisión continua.
- ▶ Utilice siempre guantes de horno para quitar o colocar los accesorios o utensilios del horno.
- ▶ Desenchufe siempre el horno antes de realizar tareas de mantenimiento para evitar que pueda ocurrir una descarga eléctrica.
- ▶ No utilice un limpiador a vapor para limpiar el horno.
- ▶ No utilice limpiadores abrasivos fuertes ni raspadores metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal, ya que pueden rayar la superficie y hacer que se rompa el cristal.
- ▶ Si el cable de alimentación principal está dañado, no intente enchufarlo. Póngase en contacto con el servicio de asistencia de inmediato.
- ▶ Utilice únicamente la sonda para alimentos incluida con este horno.

## INSTALACIÓN

- ▶ Retire todo el embalaje y las etiquetas.
- ▶ No instale ni utilice un horno que parece dañado.
- ▶ Tenga siempre cuidado al mover el horno, ya que es pesado. Use siempre calzado cerrado.
- ▶ No tire ni levante el horno por el asa de la puerta.
- ▶ Mantenga una distancia mínima de 4 pulgadas de otros hornos y unidades, paredes o armarios.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA

- ▶ El horno debe estar enchufado a una toma de corriente con toma de tierra.
- ▶ Conéctelo directamente a una toma de pared.
- ▶ No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables alargadores.
- ▶ El horno no debe compartir un circuito con otros electrodomésticos importantes, como una nevera o un tostador, que puedan estar funcionando al mismo tiempo que el horno.

## USO

- ▶ Se trata de un aparato de cocina. Las piezas y los accesorios se calentarán cuando se utilice. Use guantes de horno y salvamanteles para proteger las manos y las superficies de posibles quemaduras. Manipule los artículos calientes con cuidado.
- ▶ El horno es solo para uso doméstico.
- ▶ No cambie las especificaciones del horno.
- ▶ No deje a los niños solos o desatendidos en la zona mientras el horno esté funcionando.
- ▶ Compruebe que las aberturas de ventilación no estén bloqueadas. El área alrededor de las rejillas de ventilación estará caliente durante y después del uso.
- ▶ Colóquese a un lado y tenga cuidado al abrir la puerta mientras el horno esté en funcionamiento. Se puede liberar aire caliente y vapor. Si utiliza ingredientes que contienen alcohol, tenga especial cuidado ya que los vapores son inflamables.
- ▶ No aplique presión ni apoye objetos sobre la puerta abierta.
- ▶ No utilice el horno como superficie de trabajo o como superficie de almacenamiento.
- ▶ No coloque productos inflamables o artículos que estén mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del horno.
- ▶ Para evitar daños o decoloraciones en el acero:
  - ▶ no coloque utensilios de cocina u otros objetos directamente en la parte inferior del horno.
  - ▶ no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.
  - ▶ no guarde platos ni alimentos húmedos en el horno cuando haya terminado de cocinar.
  - ▶ tenga cuidado al quitar o instalar los accesorios.
- ▶ La decoloración del acero no afecta al rendimiento

del horno.

- ▶ Use un molde hondo para los pasteles húmedos para evitar que se desborden. Los zumos de frutas causan manchas que pueden ser permanentes.
- ▶ El horno solamente se debe utilizar para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como calentar una habitación.
- ▶ Cocine siempre con la puerta del horno cerrada.
- ▶ No coloque el horno detrás de un panel de un mueble (por ejemplo, una puerta), ya que el calor y la humedad pueden acumularse durante el funcionamiento y provocar daños posteriores en el horno, la carcasa o el suelo.

## COCCIÓN AL VAPOR

- ▶ Incluso cuando se cocina sin vapor, puede salir vapor por la salida de escape entre los tanques y la puerta.
- ▶ El vapor liberado puede provocar quemaduras. Colóquese a un lado y tenga cuidado al abrir la puerta cuando la función de vapor esté activada o después de cocinar al vapor. Mantenga las manos y la cara desprotegidas alejadas.
- ▶ No utilice el horno cerca de armarios. El exceso de vapor puede dañar los muebles y armarios.

## MANTENIMIENTO

- ▶ Antes de realizar tareas de mantenimiento, desenchufe el horno y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- ▶ Verifique que el horno esté frío. Existe el riesgo de que los paneles de cristal se rompan si se limpian cuanto están calientes.
- ▶ Si los paneles de cristal de la puerta se dañan o se rompen, póngase en contacto con el servicio de asistencia inmediatamente.
- ▶ Limpie el horno con regularidad para evitar que el material de la superficie se deteriore.
- ▶ No limpie con ningún material o agente de limpieza abrasivo ni con objetos metálicos.
- ▶ Si usa un aerosol para horno, siga las instrucciones de seguridad del embalaje.

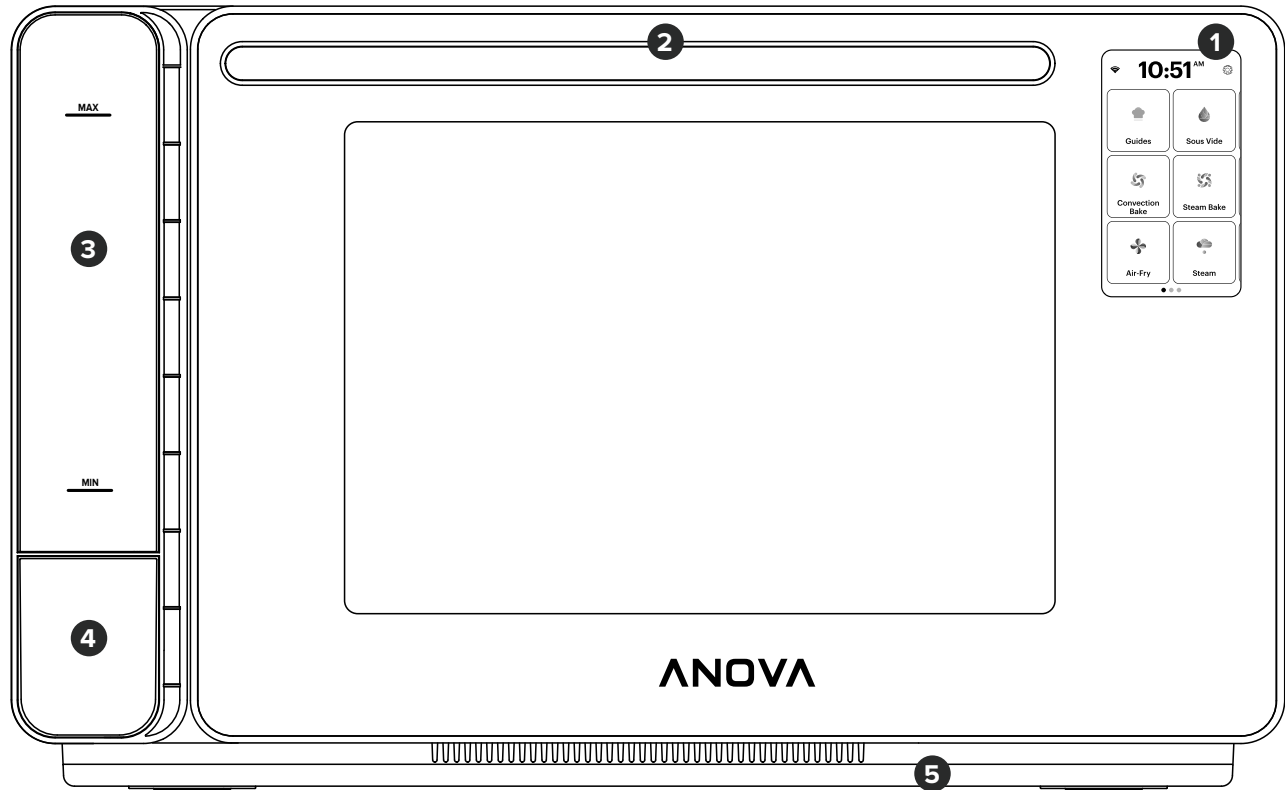
## SERVICIO TÉCNICO

Contacte con el servicio de atención al cliente de Anova:

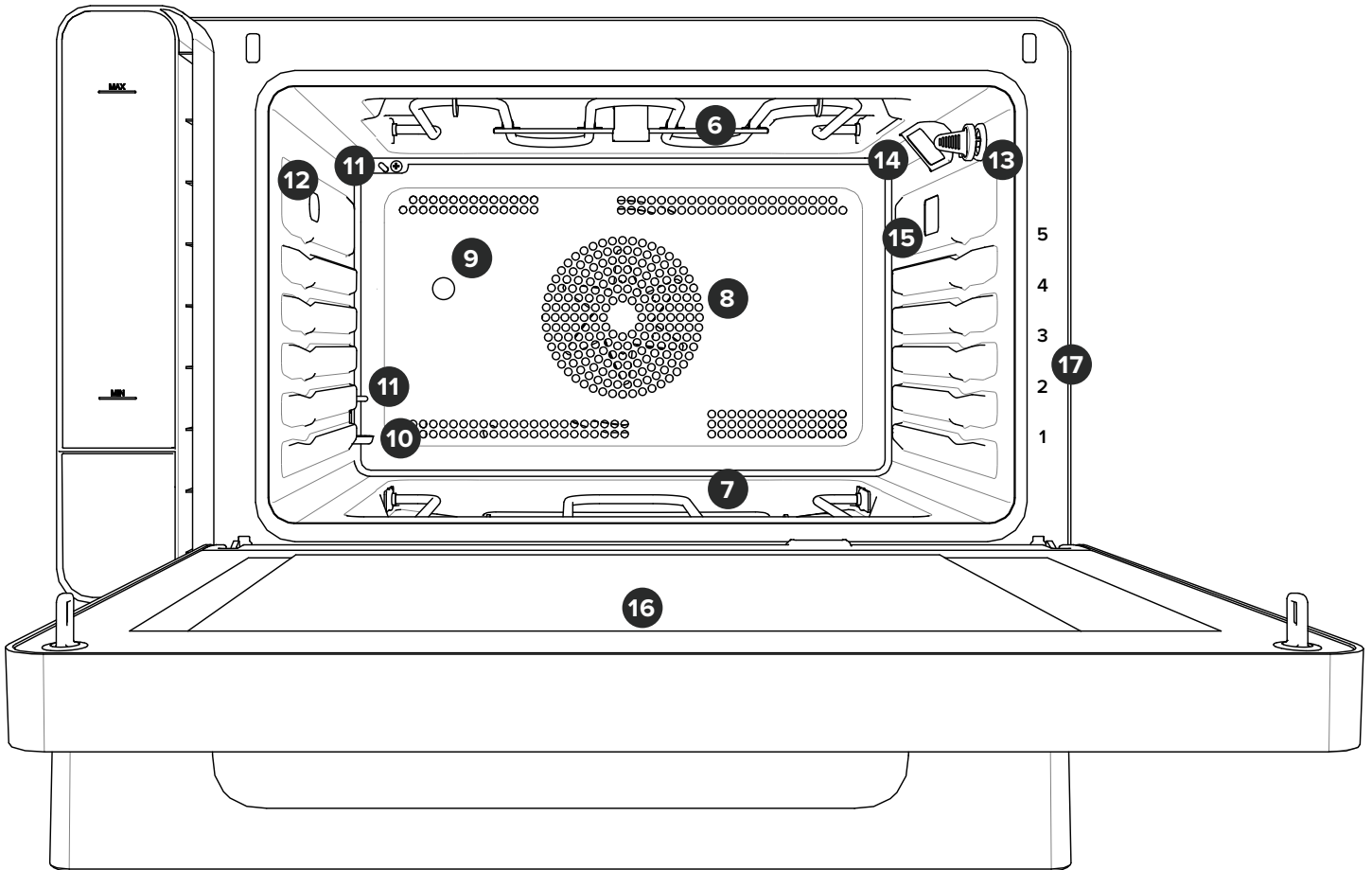
- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# ESPECIFICACIONES

---



1. Panel de control
2. Asa
3. Depósito de agua
4. Depósito de aguas residuales
5. Bandeja de goteo



- 6. Elemento calefactor superior
- 7. Elemento calefactor inferior/Evaporador
- 8. Elemento calefactor trasero/ventilador de convección
- 9. Entrada de vapor
- 10. Sensor de temperatura de bulbo húmedo
- 11. Sensores de temperatura de bulbo seco
- 12. Entrada de aire seco
- 13. Puerto de sonda alimentaria
- 14. Cámara
- 15. Luz de cavidad
- 16. Luces de cocina
- 17. Posiciones de la bandeja (5)

# ESPECIFICACIONES CONTINUACIÓN

---

**DIMENSIONES EXTERNAS** 582 mm x 358 mm x 508 mm

---

**PESO** 23,5 kg

---

**DIMENSIONES INTERIORES** 417 mm x 254 mm x 320 mm

---

**VOLUMEN INTERIOR** 35 L

---

**VOLUMEN DEL DEPÓSITO DE AGUA** 2.4 L

---

**VOLUMEN DEL DEPÓSITO DE RESIDUOS** 0.5 L

---

**SENSORES**  
2x sensores de bulbo seco (ambiente)  
1x sensor de bulbo húmedo  
1x sonda para alimentos  
1x sensor de caldera de vapor  
Cámara: 1080 x 1920

---

**RANGO DE TEMPERATURA** 25 – 250 °C

---

**CONTROL DE VAPOR** 0–100 %

---

**PANTALLA**  
Panel IPS de 5 pulgadas  
16,7 millones de colores  
720 x 1280

---

**CONECTIVIDAD** WiFi de 2,4 y 5 GHz

---

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

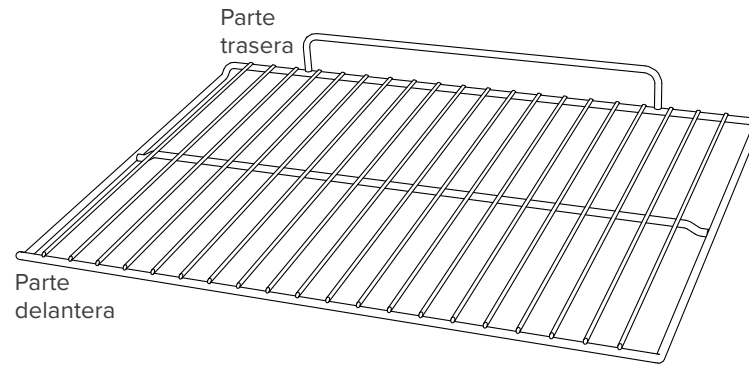
---

**TAMAÑOS DE SARTENES** 300 mm x 380 mm

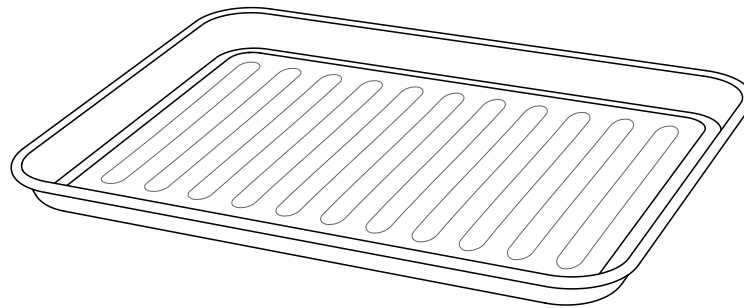
# ACCESORIOS

---

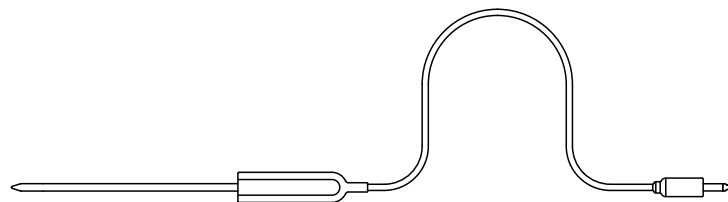
## REJILLA (2)



## SARTÉN SÓLIDA



## SONDA ALIMENTARIA



# EMPEZAR

El horno es un aparato de encimera. Cuando encuentre un lugar para Su horno, compruebe que tenga un mínimo de 2 pulgadas (5 cm) de espacio en todos los lados y 4 pulgadas (10 cm) de espacio por encima del horno y, de que haya una toma de corriente cerca.

Retire toda la cinta adhesiva y el embalaje del horno antes de usarlo por primera vez. Coloque la bandeja de goteo con el lado del tazón hacia arriba, debajo de la puerta. Debería encajar en su posición.

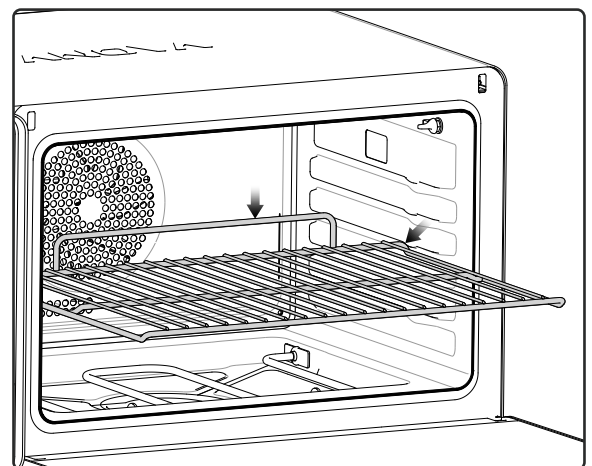
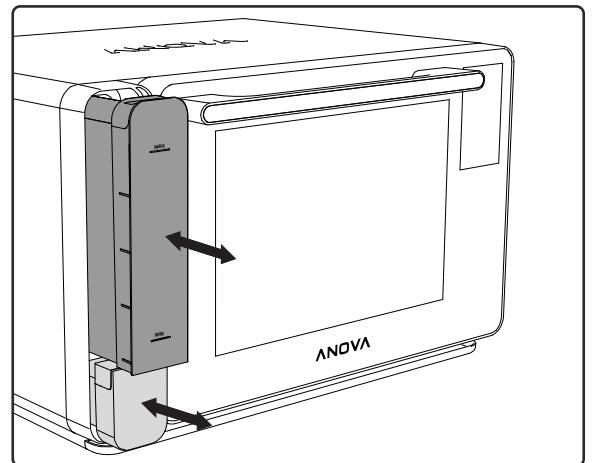
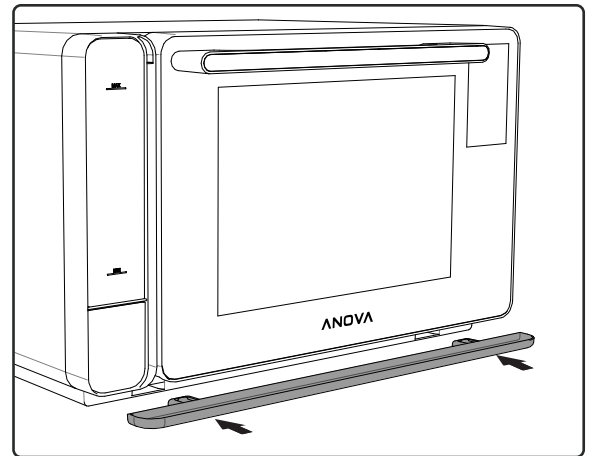
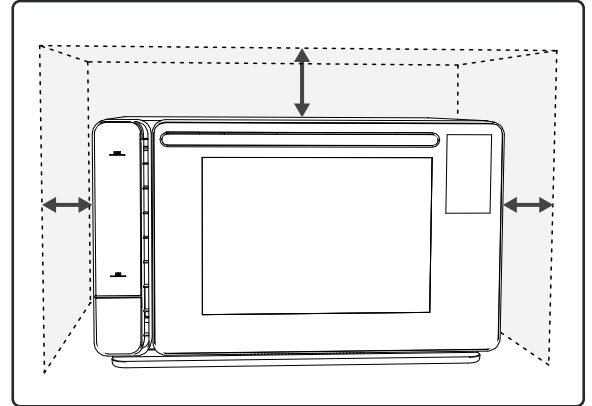
Hay dos depósitos de agua. El depósito de agua dulce (superior) y el depósito de aguas residuales (inferior). Ambos depósitos de agua se pueden retirar empujando el depósito hacia la parte posterior del horno hasta que se active el mecanismo de hacer clic para entrar y salir. Los depósitos salen de la carcasa del horno y se pueden deslizar libremente.

Limpie la parte superior del depósito antes del primer uso. No llene más allá de la línea de agua MAX. Vuelva a colocar el depósito de agua en el horno y encájelo en su posición.

El depósito inferior recogerá cualquier exceso de humedad que no se haya agotado. También se usa durante el proceso de descalcificación.

Al insertar la rejilla metálica en su posición, observa la hendidura en la cavidad del horno y inclina ligeramente la rejilla hacia arriba mientras la deslizas hacia atrás. Esta hendidura sirve para reducir la posibilidad de que la rejilla se vuelque al deslizar la bandeja hacia afuera.

La barra alta en la parte trasera de la rejilla evita que los utensilios de cocina se deslicen y caigan. Por favor, asegúrate de que esté colocada en la parte trasera y hacia arriba.



# CONÉCTESE

---

El horno Anova Precision™ 2.0 requiere una conexión WiFi para recibir actualizaciones de software. Se requiere una suscripción activa para acceder a las guías, los modos de cocción, la funcionalidad de la cámara y las recetas más recientes y, para realizar un seguimiento del historial de cocción en el horno.

Siga las instrucciones que aparecen en pantalla y de la aplicación para configurar el horno.

Para descargar la aplicación Anova Oven y suscribirse, escanee el código QR.

**NOTA:** No se requiere conexión Wi-Fi, aplicación ni suscripción para usar el horno. Sin embargo, es posible que algunas funciones no estén disponibles con el uso manual.



 **Se recomienda utilizar agua destilada para minimizar la acumulación de incrustaciones y mantener el funcionamiento correcto.**

Durante la configuración inicial, se le pedirá que complete la preparación del elemento calefactor. No olvide comprobar que el horno esté situado en un área bien ventilada. Algunos vapores y olores son normales durante el primer ciclo.

Limpie el horno y los accesorios antes del primer uso.

# MODOS DE COCCIÓN

Cada modo de cocción se ha desarrollado para ofrecer opciones sencillas y claras para cocinar rápidamente. A continuación, aparece una lista detallada de cada modo, sus opciones y consejos sobre cuándo y cómo usarlo.

MODO	TEMPERATURA	VAPOR	DESCRIPCIÓN
 Sous Vide	25–100 °C	100 %	El Sous Vide garantiza la perfección integral al cocinar proteínas y más, sin una bolsa ni un baño de agua. Utiliza el sensor de temperatura de bulbo húmedo para medir la temperatura de la superficie de los alimentos; cuando ajuste la temperatura del horno, será la misma que la que experimentan los alimentos, como en un baño de agua al vacío. Para una cocción más rápida, ajuste la temperatura del horno de 5 a 20 °F (3 a 11 °C) más alta que la de la sonda.
 Sous Vide seco	25–100 °C	Apagado	El Sous Vide seco garantiza la perfección integral al cocinar proteínas sobre la piel, sin necesidad de una bolsa ni un baño de agua. Cocinar al vacío sin vapor mantiene la piel de las proteínas, como el pollo o el pescado, seca y lista para dorarse. Para una cocción más rápida, ajuste la temperatura del horno de 5 a 20 °F (3 a 11 °C) más alta que la de la sonda. Este ajuste solo debe usarse para cocinar alrededor de 4 horas o menos. No la use con alimentos en bolsas.
 Horneado por convección	100–250 °C	Apagado	El horneado por convección utiliza el calor trasero y un ventilador de alta convección para hacer que el calor circule de forma eficaz. Este ajuste es muy versátil y se puede usar para todo, desde productos horneados hasta proteínas. La cocción por convección es perfecta cuando quiere cocinar rápidamente alimentos, como pollo, con un exterior crujiente y un interior jugoso.
 Horneado al vapor	100–250 °C	10–100 %	El horneado al vapor añade vapor a los ajustes de horneado por convección. Agregar vapor a un horno caliente aumenta aún más la eficiencia del horno y ayuda a que se retenga la humedad. La cantidad moderada de vapor que se agrega en este modo de cocción aún permite dorar alimentos como el brócoli y, al mismo tiempo, mantener un interior tierno.
 Freír con aire	100–250 °C	Apagado	La fritura con aire combina el calor superior y trasero y el ventilador de convección para dorar rápidamente los alimentos y dejarlos crujientes. Funciona muy bien para platos que normalmente se fríen, además de para preparaciones como la coliflor asada, que se benefician del calor alto y seco para evitar que la verdura se empape.

MODO	TEMPERATURA	VAPOR	DESCRIPCIÓN
 Asado al vapor	100–250 °C	10–100 %	El asado al vapor utiliza el poder del aire caliente y húmedo, combinado con el ventilador de convección y el calor superior y trasero, para transferir el calor rápida y eficientemente y promover el dorado. Para proteínas como el pollo de carne oscura, incluso puede ayudar a lograr un interior tierno que se deshace, con una piel crujiente y dorada.
 Hornear	100–250 °C	Apagado	La función de horneado utiliza el calor superior e inferior para replicar un horno tradicional. Además de ayudarte a perfeccionar tus productos horneados favoritos, este modo también es ideal para preparar tu tostada matutina, bagels y muffins ingleses.
 Asar	204–250 °C	Apagado	Para asar los alimentos se utiliza el elemento calefactor superior y una temperatura alta para dorar rápidamente los alimentos sin usar vapor. Puede optar por utilizar el ventilador de convección en este modo para una circulación del calor aún más eficiente, o apagarlo para obtener un resultado similar al de un asador tradicional.
 Vapor	93–104 °C	100 %	La cocción al vapor utiliza vapor al 100 % y una temperatura del horno cercana al punto de ebullición del agua para reproducir el proceso de cocción al vapor en la estufa para verduras, albóndigas y arroz. Ajusta la temperatura del horno hacia arriba o hacia abajo según la delicadeza con la que quiera cocinar los alimentos.
 Prueba	25–38 °C	0–100 %	Convierta su horno en una caja de fermentación eficiente a baja temperatura y, si lo desea, al vapor. Aumente la temperatura hasta 90 °F (32 °C) para las masas dulces o para acelerar el tiempo de fermentación si tiene prisa. NOTA: La temperatura y la humedad no pueden mantenerse por debajo de las condiciones ambientales de la habitación.
 Deshidratar	25–74 °C	Apagado	Gracias a la combinación de una temperatura de cocción relativamente baja con el elemento calefactor inferior y el ventilador, puede utilizar el horno como deshidratador para carne seca, frutos secos y más.
 Personalizado	25–250 °C	0–100 %	Si quiere tener el máximo control sobre los ajustes, el modo personalizado es la respuesta. Puede definir los elementos calefactores, la velocidad del ventilador, el modo sous vide y más. Es posible que no se puedan efectuar algunas combinaciones, como la calefacción trasera con el ventilador apagado.

# CARACTERÍSTICAS

---

## COCINA GUIADA

La sección de guías es el lugar perfecto para empezar y aprender sobre los métodos ideales para cocinar sus ingredientes favoritos. Con una lista cada vez mayor de opciones, podrá explorar todo, desde cómo cocinar un pollo asado perfecto hasta cocinar verduras tiernas y crujientes al vapor, hacer tostadas doradas, etc.

## CÁMARA Y RECONOCIMIENTO DE ALIMENTOS

La cámara de alta definición del horno tiene múltiples funciones, incluido el reconocimiento de alimentos, para ofrecer la mejor experiencia de cocción posible. Con una lista cada vez mayor de artículos que el horno puede identificar, podrá empezar a cocinar de inmediato.

- ▶ Para utilizar la cámara para cocinar, basta con introducir los alimentos preparados y condimentados en el horno. La cámara reconocerá los alimentos y sugerirá las mejores formas de cocinarlos utilizando los ajustes óptimos del horno. Seleccione el punto de cocción deseado (si corresponde) y pulse iniciar. No es necesario calentar el horno en primer lugar.

## FUNCIONES ADICIONALES DE LA CÁMARA

- ▶ Cuando haya terminado la cocción, se genera automáticamente un lapso de tiempo de su cocción. Guarde esto como parte de su propia receta o compártalo con sus amigos y familiares.
- ▶ Mantenga su horno actualizado para tener acceso a las funciones más recientes.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, limpie la carcasa de la cámara después de cada uso.

## HISTORIAL DE COCCIÓN

Puede acceder a su historial de cocción completo directamente en el horno. Puede recordar recetas, guías y cocinas manuales preparados anteriormente siempre que los necesite.

## EXPERIENCIA PERSONALIZADA

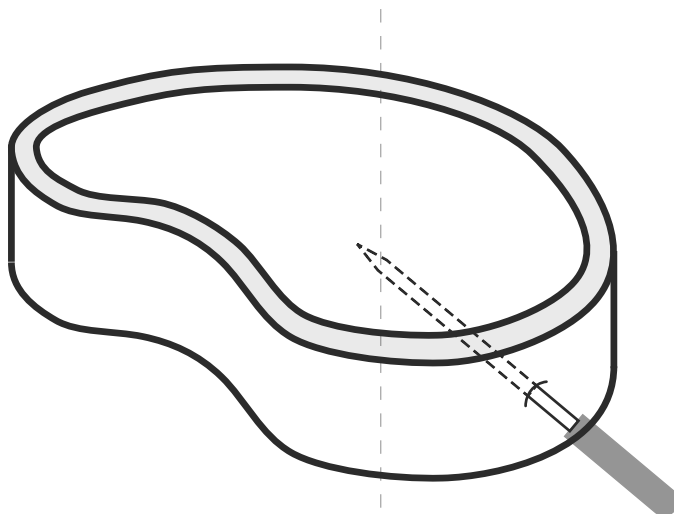
Puede editar el orden de la pantalla de inicio para que coincida con sus preferencias y los modos de cocción más utilizados. Simplemente desplácese por la pantalla y toque el botón «editar pedido». Configure el volumen, el brillo, la unidad de temperatura (Fahrenheit o Celsius) y la funcionalidad de la luz del horno que prefiera en los ajustes.

# USO DEL TERMÓMETRO CON SONDA PARA ALIMENTOS

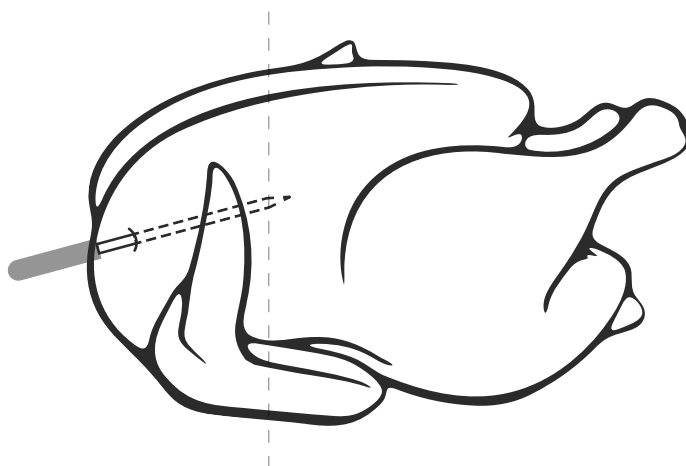
---

La sonda para alimentos proporciona una lectura en vivo de la temperatura central del alimento y, para obtener el resultado más preciso, es importante insertarla correctamente. El sensor de temperatura está ubicado en la punta de la sonda alimentaria, por lo que esta sección de la sonda debe insertarse en el centro del alimento. La sonda para alimentos mide la temperatura central hasta 212 °F (100 °C).

Para asados deshuesados y productos más pequeños como bistec, pechuga de pollo y pescado, coloque la sonda sobre el alimento para encontrar la profundidad a la que debe insertarlo para llegar al centro de la zona más gruesa. Una vez que lo tenga, marque con los dedos la ubicación de la sonda e insértela en el alimento desde un lado, a través y dentro de la sección más gruesa. Para asados con hueso, utilice la misma técnica de inserción, pero asegúrese de que no toca el hueso con la sonda.



Para aves de corral enteras, como pollo, pavo y pato, inserte la sonda para alimentos en la parte más gruesa de una de las pechugas con la misma técnica descrita anteriormente.



# CONVERTIR RECETAS EN MODO PERSONALIZADO

---

El modo personalizado del horno de precisión Anova ofrece la posibilidad de controlar todos y cada uno de los ajustes. Esto puede resultar útil si está convirtiendo sus recetas favoritas en el horno de precisión, pero hay muchos componentes en los que pensar. Independientemente de los ajustes, querrá controlar de cerca los alimentos la primera vez que adapte una receta para no cocinarlos demasiado.

Estos son algunos buenos lugares para empezar.

## **SOUS VIDE**

Si está adaptando una receta de horno tradicional al horno de precisión, no se preocupe por el modo sous vide. Simplemente pulse el icono Sous Vide para apagarlo. Si tiene previsto convertir una receta sous vide, le recomendamos usar los modos de cocción Sous Vide o Sous Vide seco.

## **ELEMENTOS CALEFACTORES Y UBICACIÓN DE LAS REJILLAS**

El horno de precisión utiliza por defecto el elemento calefactor trasero para todas las cocinas manuales; es un buen elemento calefactor para empezar a convertir recetas. Si te gustaría dorar más la parte superior de los alimentos, agregue el elemento calefactor superior la próxima vez que cocine. Y si nota que la comida no está lo suficientemente dorada en la parte inferior, cambie a los elementos calefactores superior+inferior o trasero+inferior. Le recomendamos que utilice la tercera rejilla del horno para la mayoría de los alimentos. Mueva los alimentos más cerca o más lejos de los elementos calefactores según sea necesario para aumentar o disminuir el dorado.

## **TEMPERATURA DEL HORNO, CONVECCIÓN Y VAPOR**

El horno de precisión le permite agregar vapor y/o el ventilador de convección a sus cocinas, y ambos elementos aumentan la eficiencia del proceso de cocción. Si agrega el ventilador de convección, primero intente reducir la temperatura del horno en 25 °F (14 °C) y, a continuación, comience a comprobar que esté cocido de 5 a 10 minutos antes de lo normal. El ventilador de convección estará encendido de forma predeterminada; le recomendamos dejarlo así a menos que observe que el ventilador está secando los alimentos o haciendo que un alimento delicado, como un soufflé, se desinflen.

Puede aumentar aún más la eficiencia cocinando con vapor. Al igual que el calor por convección, el vapor acelera la transferencia de calor y también puede reducir el tiempo de cocción. Le recomendamos que empiece con una cantidad relativamente pequeña de vapor (del 10 al 50 %). Cuando añada vapor a una cocción que no esté al vacío, puede pensar en el porcentaje como la producción continua de vapor; el 100 % de vapor será la máxima producción de vapor posible para toda la cocción, mientras que los porcentajes más bajos serán fracciones de esa producción. (Para obtener más información sobre el uso del vapor, visite <https://anovaculinary.com>).

También puede usar el horno para preparar alimentos que tradicionalmente se cuecen al vapor, como alcachofas, bao o arroz. Le recomendamos que use el modo de cocción al vapor para estos platos. Los alimentos cocidos al vapor funcionan mejor cuando el aire y el vapor pueden circular por todos lados. Si tiene una bandeja perforada, úsela. Para artículos más grandes, como alcachofas, puedes cocinarlos al vapor directamente sobre una rejilla del horno. Si no tiene una sartén perforada y está cocinando al vapor artículos más pequeños o frágiles, puede colocar los alimentos en una rejilla y colocarlos directamente sobre la rejilla del horno. Si coloca una bandeja para hornear en la rejilla más baja del horno, puede ayudar a atrapar las gotas y facilitar la limpieza del horno, pero no es necesario. El arroz se prepara mejor si se cuece al vapor en una capa delgada. Use una bandeja para hornear o una fuente grande para hornear.

En el caso de las recetas de pan, una cocina de varias etapas puede reproducir un horno profesional utilizando el modo de cocción al vapor para iniciar el proceso de horneado y mejorar la elasticidad del horno. A continuación, use el modo de cocción por convección para dorar y terminar de hornear el pan. La prueba se puede incorporar a un programa de recetas de la aplicación creando una cocción en tres etapas, empezando por el modo Proof Cooking.

Si no añade convección ni vapor, puede mantener los tiempos y temperaturas iguales a los de su receta tradicional; sin embargo, debido al mayor nivel de control de precisión y al menor tamaño de la cavidad, le recomendamos que compruebe de 5 a 10 minutos antes de lo que sugiere la receta.

### SONDA ALIMENTARIA

Si está cocinando proteínas, puede utilizar la sonda alimentaria para garantizar la precisión. Si utiliza una temperatura de horno relativamente alta, no obtendrá la misma cocción uniforme integral que con el modo Sous Vide, pero sabrá exactamente cuándo la proteína ha alcanzado su punto de cocción perfecto. Incluso puede usar la sonda para controlar la cocción de algunos productos horneados, aunque será difícil insertarlos de forma segura en las recetas a base de masa.

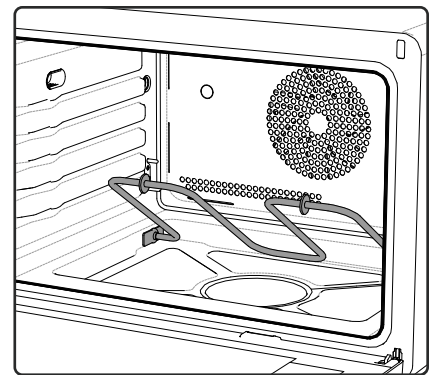
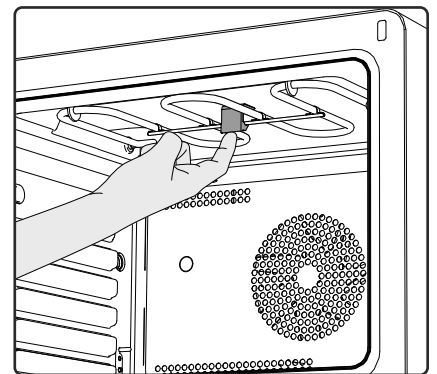
### GUÍA RÁPIDA DE CONVERSIONES DE HORNOS TRADICIONALES

TIPO	AJUSTE DE TEMPERATURA	AJUSTE DE TIEMPO	VAPOR	ELEMENTOS CALEFACTORES	RE-JILLA	SONDA	VENTILADOR	MODO SV
Tostado	-25 °F (-14 °C)	-5 a 10 minutos	10–50 %	Parte trasera o Parte superior + trasero	3	Sí o no	Sí	No
Horneado	-25 °F (-14 °C)	-5 a 10 minutos	10–50 %	Parte trasera o Arriba y abajo	3	No	Sí o no	No
Cocer al vapor	punto de ebullición del agua	Ninguna	100 %	Parte trasera	Cualquiera	Sí o no	Sí	Sí o no
Pan	-25 °F (-14 °C)	-5 a 10 minutos	100 % primera etapa, 0 % segunda etapa	Parte trasera o Arriba y abajo	1, 2 o 3	No	Sí	No

# CUIDADO Y LIMPIEZA

## NOTAS SOBRE LA LIMPIEZA

- ▶ Debe comprobar que el horno esté completamente frío antes de limpiarlo.
- ▶ Limpie la parte frontal del horno con un paño suave con agua tibia y un producto de limpieza suave.
- ▶ Para limpiar superficies metálicas, utilice un limpiador de acero inoxidable.
- ▶ En caso de que se acumulen incrustaciones en la parte inferior del interior, utilice unas gotas de vinagre destilado mezclado con agua tibia y una esponja suave para limpiar.
- ▶ Limpie el interior del horno después de cada uso. La acumulación de grasa u otros restos de comida pueden provocar un incendio.
- ▶ Limpie las manchas persistentes con un limpiador de horno.
- ▶ No utilice esponjas abrasivas ni detergentes agresivos. Se podrían dañar las piezas de acero inoxidable.
- ▶ El elemento calefactor superior se puede girar hacia abajo para facilitar la limpieza. Encuentre el clip en el centro del elemento calefactor y tire suavemente hacia adelante para desengancharlo. Gire el elemento hacia abajo. Una vez limpio, gire el elemento hacia arriba y presiónelo para que quede en su posición hasta que escuche un «chasquido».
- ▶ El elemento calefactor inferior también se puede girar hacia arriba para facilitar la limpieza. Una vez limpio, gire el elemento hacia abajo hasta que esté en contacto con la parte inferior del horno.



## ACCESORIOS

- ▶ Limpie la sonda para alimentos con una esponja, agua tibia y jabón para platos. No sumerja la sonda en agua ni la ponga en el lavavajillas.
- ▶ Limpie la bandeja y las rejillas incluidas en el lavavajillas o a mano. No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos ni objetos con bordes afilados. Esto puede dañar el acero inoxidable.
- ▶ Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar.
- ▶ Revise y vacíe el depósito de aguas residuales y la bandeja de goteo antes y después de cada cocción para garantizar que no se desborde.

---

## DEPÓSITOS DE AGUA

- ▶ Ambos depósitos de agua se pueden retirar empujando el depósito hacia la parte posterior del horno hasta que se active el mecanismo de hacer clic para entrar y salir. Los depósitos saldrán de la carcasa del horno y se deslizarán libremente para limpiarlos y llenarlos.
- ▶ Quite la tapa de los depósitos de agua levantándolos directamente hacia arriba. NO lo levante de un extremo o del otro.
- ▶ Lave suavemente los depósitos de agua y las tapas con un paño suave o una esponja no abrasiva, agua tibia y jabón para platos. Enjuague y deja que se seque.



### **NO UTILICE ESPONJAS ABRASIVAS. NO COLOQUE DEPÓSITOS DE AGUA DENTRO DE UN LAVAVAJILLAS.**

- ▶ Vuelva a colocar la tapa y deslice el depósito hacia el canal apropiado en el lado izquierdo del horno. Llénelo con agua destilada a través del orificio de llenado. Empuje hasta que el mecanismo de encaje lo bloquee en su posición.
- ▶ Vuelva a colocar el depósito de aguas residuales en su canal y empújelo hasta que el mecanismo de cierre se bloquee en su posición.

## DESCALCIFICACIÓN

Cuando el generador de vapor funciona, se produce una acumulación gradual y un depósito de incrustaciones de piedra caliza dentro de la caldera debido al calcio que contiene el agua. Esto puede tener un efecto negativo en el rendimiento de la caldera, así como en la calidad de los alimentos. El uso de agua destilada ralentiza este proceso, pero seguirá sucediendo. Para evitar que se acumulen incrustaciones, tendrá que descalcificar el horno de forma regular. Puede comprar un líquido desincrustante en el sitio web de Anova o utilizar cualquier líquido desincrustante genérico de su elección.

El horno le pedirá que descalcifique el horno después de 30 horas de uso del vapor. También puede ejecutar el proceso de descalcificación en cualquier momento desde los ajustes. La interfaz de usuario lo guiará a través del procedimiento. El procedimiento completo tarda unos 40 minutos.

# CONFORMIDAD CON LA FCC/IC

---

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC sobre Innovación, Ciencia y Desarrollo Económico de Canadá exentos de licencia. El funcionamiento está sujeto a las dos condiciones que se enumeran a continuación: (1) este dispositivo no puede causar interferencias dañinas. (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado.

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.

Cualquier cambio o modificación que no haya sido aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para utilizar el equipo.

Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital de clase B, conforme a la parte 15 de las normas de la FCC. Estos límites están diseñados para ofrecer una protección razonable contra las interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza siguiendo las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no podemos garantizar que no se produzcan interferencias en una instalación específica. Si este equipo causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia haciendo lo siguiente:

- Cambie la orientación o ubicación de la antena receptora.
- Aumente la distancia de separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a una toma de corriente de un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consulte al concesionario o a un técnico experimentado de radio/TV para obtener ayuda.

## RECORDATORIO DE MPE

Para cumplir con los requisitos de exposición a RF de la FCC y la IC, se debe mantener una distancia de separación de 20 cm o más entre la antena de este dispositivo y cualquier persona cuando el dispositivo esté funcionando. Para garantizar el cumplimiento, no se recomienda utilizar el dispositivo a una distancia inferior.

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.

# GARANTÍA

---

Garantía limitada. Puede encontrar información completa en [anovaculinary.com/warranty](https://anovaculinary.com/warranty).

Anova®, Precision®, Precision® Cooker y HemiFlow™ son marcas comerciales o marcas comerciales registradas de Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. Todos los derechos reservados.

Apple, el logotipo de Apple y iPhone son marcas comerciales de Apple Inc., registradas en EE. UU. y otros países. App Store es una marca de servicio de Apple Inc. Android, Google Play y el logotipo de Google Play son marcas comerciales de Google Inc. Todas las demás marcas comerciales y nombres comerciales son propiedad de sus respectivos propietarios.

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO Y DETALLES DE CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS EUROPEAS

Nombre del proveedor	Anova Applied Electronics, Inc
Identificación del modelo	AN950-EU00
Índice de eficiencia energética por cavidad	70
Clase de eficiencia energética	A+
Consumo de energía con una carga estándar, en modo convencional	0,66 kWh/ciclo
Consumo de energía con una carga estándar, en modo convección	0,49 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad
Volumen por cavidad	35 L
Tipo de horno	Sobremesa
Peso del aparato	23,7 kg
Consumo en modo apagado	0,3 W
Consumo en espera con pantalla encendida	0,8 W
Consumo en espera con pantalla apagada	0,5 W
Tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo automáticamente	20 min

**ANOVA CULINARY**



**ANOVACULINARY.COM**

**SUPPORT@ANOVACULINARY.COM**