

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

**MANUAL DO UTILIZADOR**

MODELO:  
AN950-10

# ÍNDICE

---

BEM-VINDO AO FORNO ANOVA PRECISION™!	3
AVISOS E INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA	4
ESPECIFICAÇÕES	6
ACESSÓRIOS	9
COMEÇAR	10
CONECTE-SE	11
MODOS DE COZEDURA	12
CARACTERÍSTICAS	14
UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO DE SONDA PARA ALIMENTOS	15
CONVERSÃO DE RECEITAS EM MODO PERSONALIZADO	16
CUIDADOS E LIMPEZA	18
CONFORMIDADE FCC/IC	20
GARANTIA	21

# BEM-VINDO AO FORNO ANOVA PRECISION™!

---

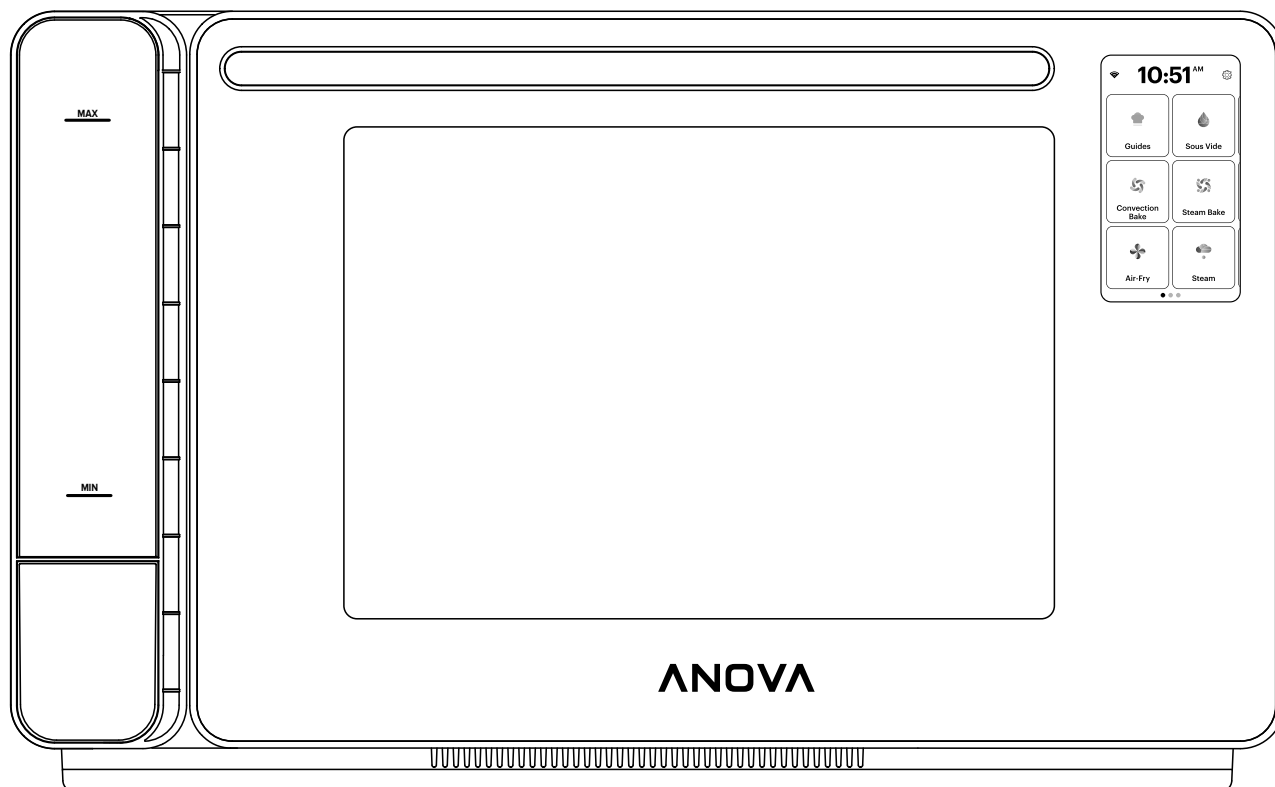
Cozinhar com o Forno Anova Precision™ 2.0 é um pouco como um romance do tipo "escolha a sua própria aventura". Quer esteja à procura de refeições simples em tabuleiro, bifés sous vide sem saco, cozedura de pão de nível profissional ou algo intermédio, este forno é perfeito para si. Comece a cozinhar rapidamente com guias de ingredientes utilizando o reconhecimento de alimentos baseado na câmara, ou navegue por centenas de receitas únicas na aplicação.

Esteja atento à aplicação, uma vez que lançamos regularmente novas receitas, conteúdos educativos e atualizações sem fios para o manter a si e ao seu forno a cozinhar no seu melhor.

Gostaríamos muito de ver as suas criações, por isso, mantenha-se em contacto através de qualquer uma das comunidades #AnovaFoodNerd no nosso sítio Web e nos canais sociais.

A todo o vapor!

A equipa Anova



# AVISOS E INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Antes da instalação e da utilização do forno, leia atentamente as instruções fornecidas. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos que resultem de uma instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções num local seguro e acessível para consulta futura.

## SEGURANÇA DAS CRIANÇAS E DAS PESSOAS VULNERÁVEIS

- ▶ Este Forno pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do Forno de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.
- ▶ Não deixar as crianças brincarem com o Forno.
- ▶ Manter todas as embalagens longe do alcance das crianças e eliminá-las de forma adequada.
- ▶ Mantenha as crianças e os animais de estimação afastados do Forno quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis estão quentes.
- ▶ As crianças não devem efetuar a limpeza e a manutenção do forno sem supervisão.
- ▶ As crianças com idade igual ou inferior a 3 anos devem ser mantidas sempre afastadas do Forno quando este estiver a funcionar.
- ▶ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham sido supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ▶ As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ▶ AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar risco de choque elétrico.
- ▶ Durante a utilização, o aparelho aquece. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- ▶ AVISO: O aparelho e as partes acessíveis tornam-se quentes durante a utilização.
- ▶ Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento.
- ▶ As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que estejam sob supervisão contínua.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro

da porta do forno / tampas de vidro articuladas (conforme aplicável), pois podem riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.

- ▶ Derramamentos excessivos devem ser removidos antes da limpeza. Especifique quais utensílios podem permanecer no forno durante a limpeza.
  - ▶ Para a limpeza, o utilizador deve ajustar os comandos para uma posição superior à da cozedura normal; nestas condições, as superfícies podem aquecer mais do que o normal e as crianças devem ser mantidas afastadas.
- Smallpdf

## SEGURANÇA GERAL AVISOS

- ▶ O Forno e as suas partes acessíveis aquecem durante a utilização. Deve ter-se o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento. Manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas do forno, exceto se estiverem sob vigilância permanente.
- ▶ Utilizar sempre luvas de forno para retirar ou colocar acessórios ou utensílios de forno.
- ▶ Desligue sempre o forno antes da manutenção para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- ▶ Não utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno.
- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta de vidro, uma vez que podem riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
- ▶ Se o cabo de alimentação principal estiver danificado, não tente ligá-lo. Contactar imediatamente a assistência.
- ▶ Utilize apenas a sonda de alimentos fornecida com este Forno.

## INSTALAÇÃO

- ▶ Retirar todas as embalagens e etiquetas.
- ▶ Não instalar nem utilizar um Forno danificado.
- ▶ Tenha sempre cuidado ao deslocar o Forno, uma vez que este é pesado. Usar sempre calçado fechado.
- ▶ Não puxar nem levantar o Forno pelo puxador da porta.
- ▶ Mantenha uma distância mínima de 4 polegadas de

---

outros Fornos e unidades, paredes ou armários.

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

- ▶ O Forno deve ser ligado a uma tomada elétrica com ligação à terra.
- ▶ Ligar diretamente a uma tomada de parede.
- ▶ Não utilizar adaptadores multi-ficha e/ou cabos de extensão.
- ▶ O Forno não deve partilhar um circuito com outros aparelhos principais, como um frigorífico ou uma torradeira, que possam estar a funcionar ao mesmo tempo que o Forno.

## UTILIZAÇÃO

- ▶ Este é um aparelho de cozinha. As peças e acessórios estarão quentes quando estiverem a ser utilizados. Utilize luvas de forno e grelhas para proteger as mãos e as superfícies de queimaduras. Manusear os objetos quentes com cuidado.
- ▶ O Forno destina-se exclusivamente a uso doméstico.
- ▶ Não alterar as especificações do Forno.
- ▶ Não deixar as crianças sozinhas ou sem vigilância na área enquanto o Forno estiver a ser utilizado.
- ▶ Certifique-se de que as aberturas de ventilação não estão bloqueadas. A área em redor das aberturas de ventilação estará quente durante e após a utilização.
- ▶ Mantenha-se de lado e tenha cuidado ao abrir a porta quando o Forno estiver a funcionar. O ar quente e o vapor podem ser libertados. Se utilizar ingredientes que contenham álcool, tenha especial cuidado, pois os vapores são inflamáveis.
- ▶ Não exercer pressão nem apoiar objetos sobre a porta aberta.
- ▶ Não utilizar o Forno como superfície de trabalho ou como superfície de arrumação.
- ▶ Não colocar produtos inflamáveis ou objetos que estejam molhados com produtos inflamáveis dentro, perto ou em cima do Forno.
- ▶ Para evitar danos ou descoloração do aço:
  - ▶ não colocar utensílios de cozinha ou outros objetos diretamente no fundo do Forno.
  - ▶ não colocar papel de alumínio diretamente no fundo do Forno.
  - ▶ não manter pratos e alimentos húmidos no Forno depois de terminar de cozinhar.
  - ▶ tenha cuidado ao retirar ou instalar os acessórios.

- ▶ A descoloração do aço não afeta o desempenho do Forno.
- ▶ Utilize uma forma funda para bolos húmidos para evitar que transbordem. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- ▶ O Forno destina-se exclusivamente a cozinhar. Não deve ser utilizado para outros fins, como aquecer ambientes.
- ▶ Cozinhar sempre com a porta do forno fechada.
- ▶ Não coloque o forno atrás de um painel de mobiliário (por exemplo, uma porta), uma vez que o calor e a humidade podem acumular-se durante o funcionamento e causar danos subsequentes no Forno, na unidade de alojamento ou no chão.

## COZINHAR A VAPOR

- ▶ Mesmo quando se cozinha sem vapor, pode sair vapor da saída de escape entre as cubas e a porta.
- ▶ O vapor libertado pode provocar queimaduras. Mantenha-se de lado e tenha cuidado ao abrir a porta quando a função de vapor estiver ativada ou após a cozedura a vapor. Manter as mãos desprotegidas e o rosto afastado.
- ▶ Não utilizar o forno perto de armários. O excesso de vapor pode danificar os móveis e os armários.

## MANUTENÇÃO

- ▶ Antes da manutenção, desligue o forno e retire a ficha da tomada elétrica.
- ▶ Certifique-se de que o forno está frio. Existe o risco de os painéis de vidro se partirem se forem limpos a quente.
- ▶ Se os painéis de vidro da porta ficarem danificados ou se partirem, contacte imediatamente a assistência.
- ▶ Limpar regularmente o forno para evitar a deterioração do material da superfície.
- ▶ Não limpar com materiais ou agentes de limpeza abrasivos ou com objetos metálicos.
- ▶ Se utilizar um spray de forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

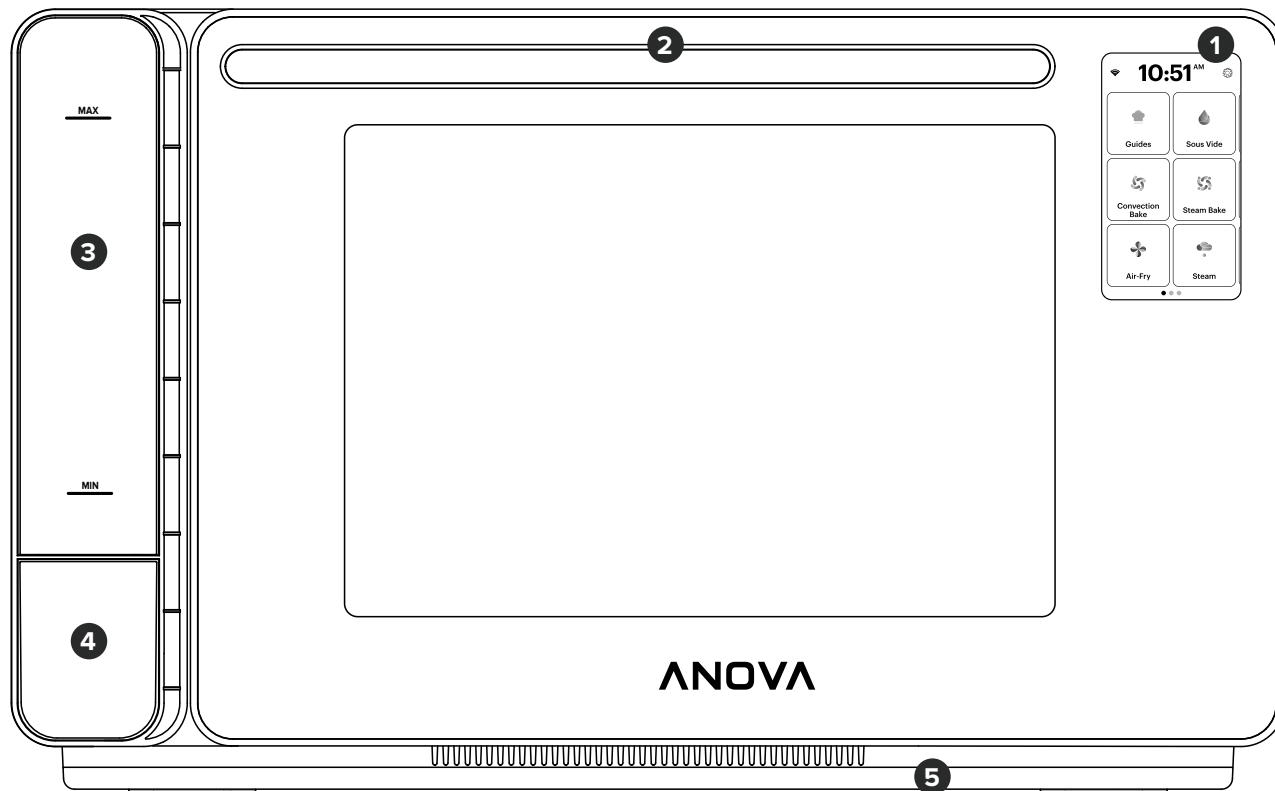
## SERVIÇO

Contactar o serviço de apoio ao cliente da Anova:

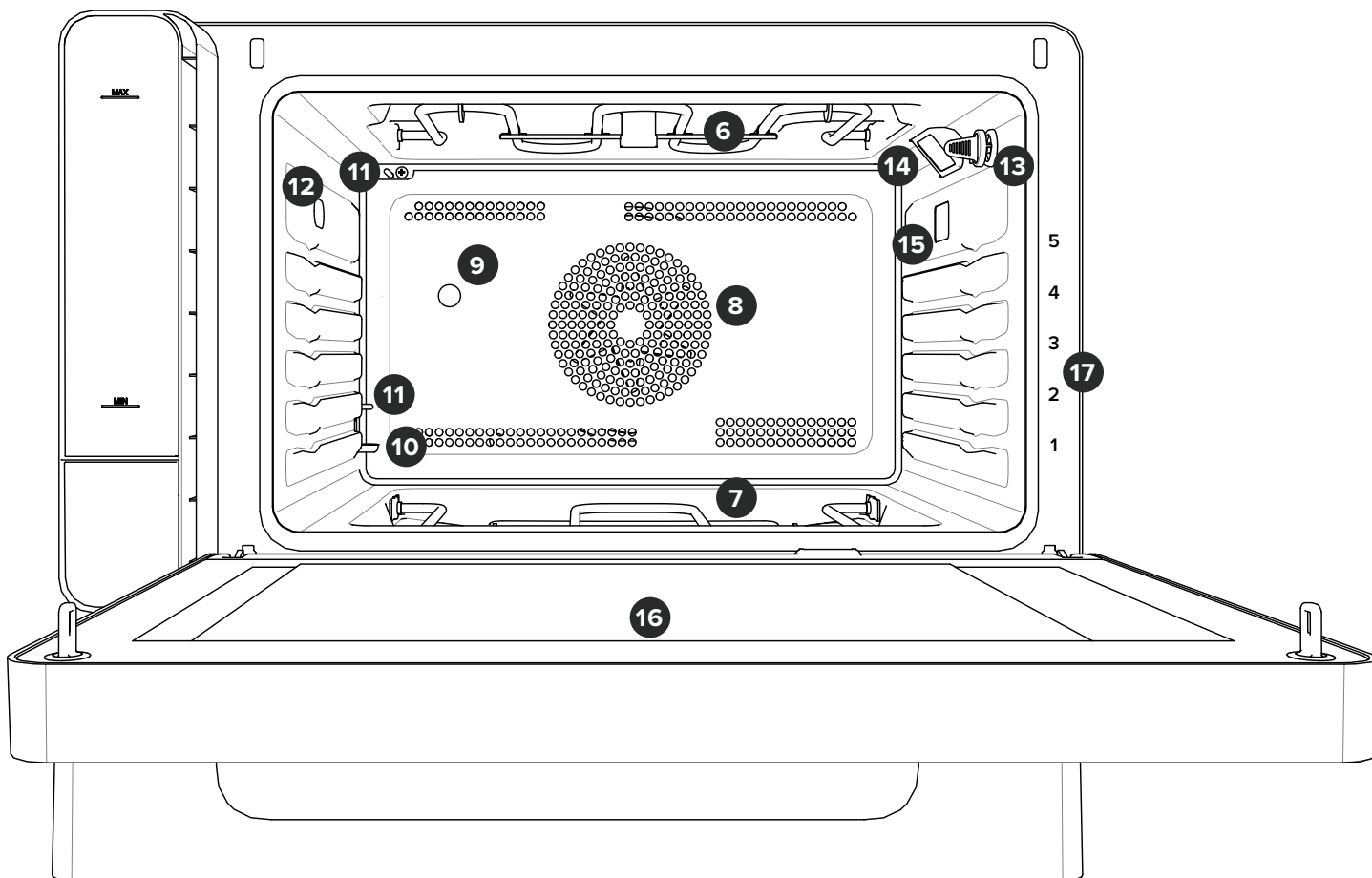
- ▶ [support@anovaculinary.com](mailto:support@anovaculinary.com)
- ▶ <https://support.anovaculinary.com>

# ESPECIFICAÇÕES

---



1. Painel de controlo
2. Pega
3. Depósito de água
4. Depósito de águas residuais
5. Tabuleiro de recolha de água



6. Elemento de aquecimento superior
7. Elemento de aquecimento inferior / Evaporador
8. Elemento de aquecimento traseiro / Ventoinha de convecção
9. Entrada de vapor
10. Sensor de temperatura de bolbo húmido
11. Sensores de temperatura de bolbo seco
12. Entrada de ar seco
13. Porta da sonda de alimentos
14. Câmara
15. Luz de cavidade
16. Lâmpadas de cozinha
17. Posições dos tabuleiros (5)

# ESPECIFICAÇÕES CONTINUAÇÃO

---

**DIMENSÕES EXTERNAS** 582 mm x 358 mm x 508 mm

---

**PESO** 23,5 kg

---

**DIMENSÕES INTERIORES** 417 mm x 254 mm x 320 mm

---

**VOLUME INTERIOR** 35 L

---

**VOLUME DO DEPÓSITO DE  
ÁGUA** 2,4 L

---

**VOLUME DO DEPÓSITO DE  
ÁGUA** 0,5 L

---

**SENSORES**  
2x sensores de bulbo seco (ambiente)  
1x sensor de bulbo úmido  
1x sonda para alimentos  
1x sensor da caldeira de vapor  
Câmera: 1080 x 1920

---

**GAMA DE TEMPERATURAS** 25 – 250 °C

---

**CONTROLO DO VAPOR** 0–100 %

---

**ECRÃ**  
Painel IPS de 5 polegadas  
16,7 milhões de cores  
720 x 1280

---

**CONECTIVIDADE** WiFi 2.4 & 5 GHz

---

**ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA** 220 - 240 V / 60 Hz / 1700 - 2100 W

---

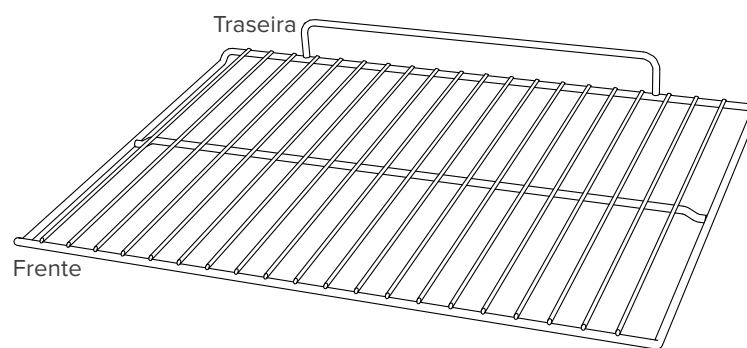
**TAMANHOS DE PANEIAS** 300 mm x 380 mm

---

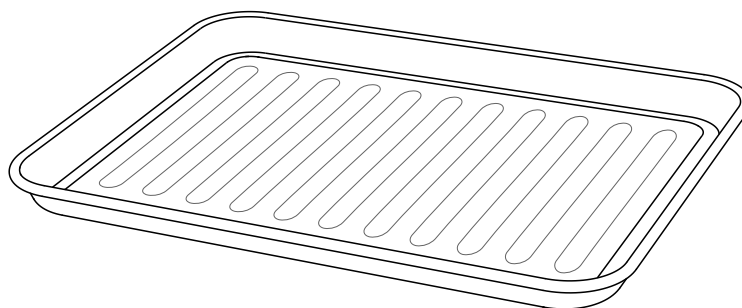
# ACESSÓRIOS

---

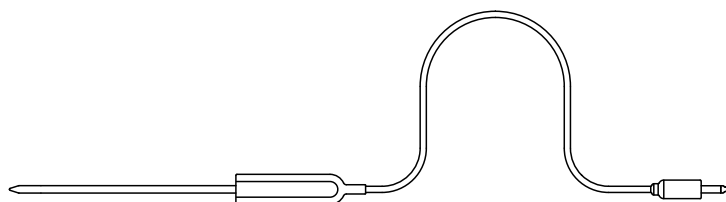
## GRELHA DE ARAME (2)



## PANELA SÓLIDA



## SONDA ALIMENTAR



# COMEÇAR

O forno é um aparelho de bancada. Ao encontrar um local para o seu forno, certifique-se de que tem um mínimo de 5 cm (2 polegadas) de espaço em todos os lados e 10 cm (4 polegadas) de espaço acima do forno e que existe uma tomada elétrica por perto.

Retire todas as fitas e embalagens do seu forno antes da primeira utilização. Fixe o tabuleiro de recolha de água com o lado da tampa virado para cima por baixo da porta. Deve encaixar no sítio certo.

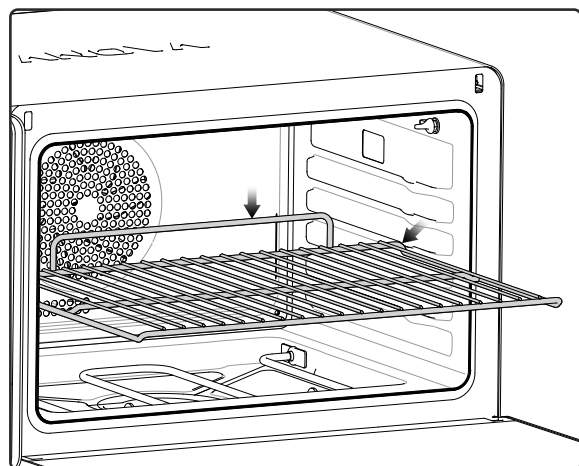
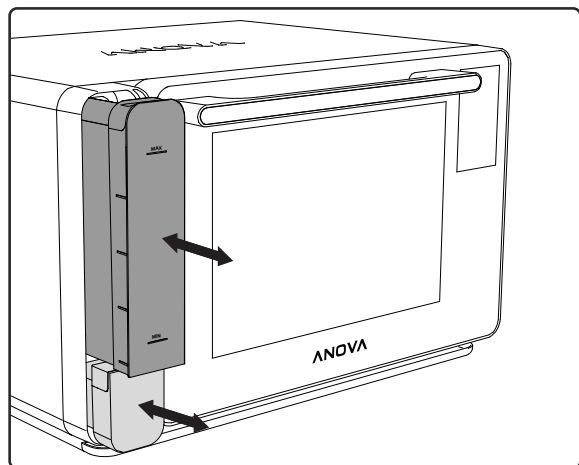
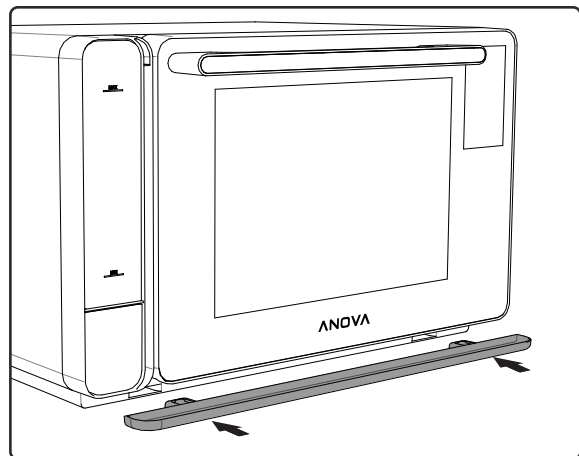
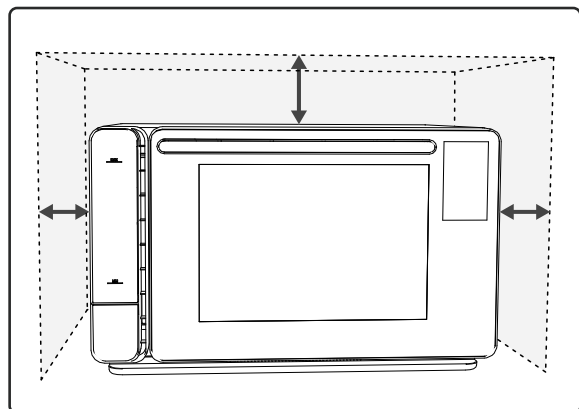
Existem dois reservatórios de água. O reservatório de água doce (superior) e o reservatório de águas residuais (inferior). Ambos os depósitos de água podem ser retirados empurrando o depósito para a parte de trás do forno até acionar o mecanismo de encaixe/saída. Os depósitos saem da caixa do forno e podem deslizar livremente.

Limpar o depósito superior antes da primeira utilização. Não encher para além da linha de água MÁX. Volte a colocar o depósito de água no forno e encaixe-o no lugar.

O reservatório inferior capta o excesso de humidade que não é esgotado. Também é utilizado durante o processo de descalcificação.

Ao inserir a grade de arame na posição, observe a reentrância na cavidade do forno e incline ligeiramente a grade para cima enquanto a desliza para trás. Essa reentrância serve para reduzir a possibilidade da grade inclinar ao puxar a bandeja.

A barra alta na parte de trás da grade serve para evitar que as panelas deslizem para fora. Por favor, certifique-se de que ela esteja posicionada na parte traseira e voltada para cima.



## CONECTE-SE

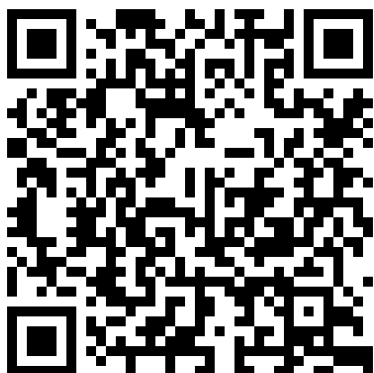
---

O Anova Precision™ Oven 2.0 requer uma ligação WiFi para receber atualizações de software. É necessária uma subscrição ativa para aceder aos guias, modos de cozedura, funcionalidades da câmara e receitas mais recentes e para acompanhar o seu histórico de cozedura no seu forno.

Siga as instruções no ecrã e na aplicação para configurar o seu Forno.

Para descarregar a aplicação Anova Oven e subscrever, leia o código QR.

**NOTA:** A ligação Wi-Fi, a aplicação e a subscrição não são necessárias para utilizar o forno. No entanto, algumas funções podem não estar disponíveis com a utilização manual.








**Recomenda-se a utilização de água destilada para minimizar a acumulação de calcário e manter a função de funcionamento correta.**

Durante a configuração inicial, ser-lhe-á pedido que complete a preparação da resistência. Certifique-se de que o forno está situado numa área bem ventilada. É normal a existência de vapor e odores durante o primeiro ciclo. Limpar o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

# MODOS DE COZEDURA

Cada modo de cozedura foi desenvolvido para oferecer opções simples e claras para começar a cozinhar rapidamente. Segue-se uma lista detalhada de cada modo, as suas opções e sugestões sobre quando/como utilizá-lo.

MODO	TEMPERATURA	VAPOR	DESCRIÇÃO
 Sous Vide	25–100 °C	100%	O Sous Vide garante a perfeição de ponta a ponta ao cozinhar proteínas e muito mais — sem saco ou banho-maria. Utiliza o sensor de temperatura de bolbo húmido para medir a temperatura da superfície dos alimentos; quando define a temperatura do seu forno, esta será a mesma que os alimentos estão a sentir, tal como num banho-maria sous vide. Para uma cozedura mais rápida, regule a temperatura do forno para 3 a 11 °C (5 a 20 °F) acima da temperatura da sonda.
 Sous Vide seco	25–100 °C	Desligado	O Dry Sous Vide garante uma perfeição de borda a borda ao cozinhar proteínas com pele — sem um saco ou banho de água. A cozedura sous vide sem vapor mantém a pele de proteínas como o frango ou o peixe seca e pronta a alourar. Para uma cozedura mais rápida, regule a temperatura do forno para 3 a 11 °C (5 a 20 °F) acima da temperatura da sonda. Esta definição só deve ser utilizada para cozeduras de cerca de 4 horas ou menos. Não utilizar com alimentos ensacados.
 Cozedura por convecção	100–250 °C	Desligado	A cozedura por convecção utiliza o calor traseiro e uma ventoinha de alta convecção para uma circulação de calor eficiente. Esta definição é muito versátil e pode ser utilizada para tudo, desde produtos de pastelaria a proteínas. A cozedura por convecção é perfeita quando se pretende cozinhar rapidamente alimentos, como frango, com um exterior estaladiço e um interior suculento.
 Cozedura a vapor	100–250 °C	10–100%	A função Cozedura a vapor adiciona vapor às definições de cozedura por convecção. A adição de vapor a um forno quente aumenta ainda mais a eficiência do forno e ajuda a promover a retenção de humidade. A quantidade moderada de vapor adicionada neste modo de cozedura permite ainda dourar alimentos como os brócolos, mantendo um interior tenro.
 Fritar ao ar livre	100–250 °C	Desligado	A fritura ao ar livre combina o calor superior e posterior e a ventoinha de convecção para dourar e estalar rapidamente os alimentos. Funciona muito bem para pratos que normalmente fritaria, para além de preparações como a couve-flor assada, que beneficiam de um calor elevado e seco para evitar que o vegetal fique empapado.

MODO	TEMPERATURA	VAPOR	DESCRIÇÃO
 Assar a vapor	100–250 °C	10–100%	O assado a vapor utiliza o poder do ar quente e úmido, combinado com o ventilador de convecção e o aquecimento superior e traseiro, para transferir o calor de forma rápida e eficiente e promover o dourado. Para proteínas como o frango de carne escura, pode até ajudar a obter um interior macio e que se desfaz, com uma pele crocante e dourada.
 Assar	100–250 °C	Desligado	A configuração de assar utiliza o calor superior e inferior para replicar um forno tradicional. Além de ajudar a preparar perfeitamente seus produtos assados favoritos, este modo também é ideal para fazer sua torrada matinal, bagels e muffins ingleses.
 Broil	204–250°C	Desligado	A grelha utiliza a resistência superior e o calor elevado para dourar rapidamente os alimentos sem utilizar vapor. Pode optar por utilizar a ventoinha de convecção neste modo para uma circulação de calor ainda mais eficiente, ou desligá-la para obter um resultado semelhante a um grelhador tradicional.
 Vapor	93–104 °C	100%	A cozedura a vapor utiliza 100% de vapor e uma temperatura de forno próxima do ponto de ebulição da água para reproduzir o processo de cozedura a vapor no fogão para legumes, bolinhos de massa e arroz. Ajuste a temperatura do forno para cima ou para baixo, dependendo do grau de suavidade com que pretende que os alimentos sejam cozinhados.
 Prova	25-38 °C	0–100%	Transforme o seu forno numa caixa de fermentação eficaz, utilizando uma temperatura baixa e, se desejar, vapor. Aumente a temperatura até 32 °C (90 °F) para massas doces ou para acelerar o tempo de fermentação se estiver com pressa. NOTA: A temperatura e a humidade não podem ser mantidas abaixo das condições ambientais da sala.
 Desidratar	25-74 °C	Desligado	A combinação de uma temperatura de cozedura relativamente baixa com a resistência inferior e a ventoinha permite-lhe utilizar o forno como desidratador para carne seca, frutos secos e muito mais.
 Personalizado	25-250 °C	0–100%	Se pretende ter o máximo controlo sobre as definições, Personalizar é a resposta. Pode definir os elementos de aquecimento, a velocidade da ventoinha, o modo sous vide e muito mais. Algumas combinações podem não ser possíveis, como o aquecimento traseiro com a ventoinha desligada.

# CARACTERÍSTICAS

---

## COZINHA GUIADA

A secção de guias é um local perfeito para começar e aprender sobre os métodos ideais para cozinhar os seus ingredientes favoritos. Com uma lista crescente de opções, poderá explorar tudo, desde como cozinhar um frango assado perfeito até cozer legumes estaladiços, fazer torradas douradas e muito mais.

## RECONHECIMENTO DE CÂMARAS E ALIMENTOS

A câmara de alta definição do forno tem várias funções, incluindo o reconhecimento de alimentos, para proporcionar a melhor experiência de cozedura possível. Com uma lista crescente de itens que o forno pode identificar, poderá começar a cozinhar imediatamente.

- ▶ Para utilizar a câmara para cozinhar, basta introduzir os alimentos preparados e temperados no forno. A câmara reconhecerá os alimentos e sugerirá as melhores formas de os cozinhar utilizando as definições de forno ideais. Selecione o ponto de cozedura pretendido (se aplicável) e prima Iniciar. Não é necessário aquecer o forno primeiro.

## CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DA CÂMARA

- ▶ Após a conclusão de um cozinhado, é gerado automaticamente um timelapse do seu cozinhado. Guarde-a como parte da sua própria receita ou partilhe-a com os seus amigos e familiares.
- ▶ Mantenha o seu forno atualizado para aceder às funcionalidades mais recentes.

NOTA: Para obter melhores resultados, limpe o compartimento da câmara após cada utilização.

## COOK HISTORY

Tem acesso a todo o seu histórico de cozinhados diretamente no forno. Pode recuperar receitas previamente preparadas, guias e manuais de cozinha sempre que precisar deles.

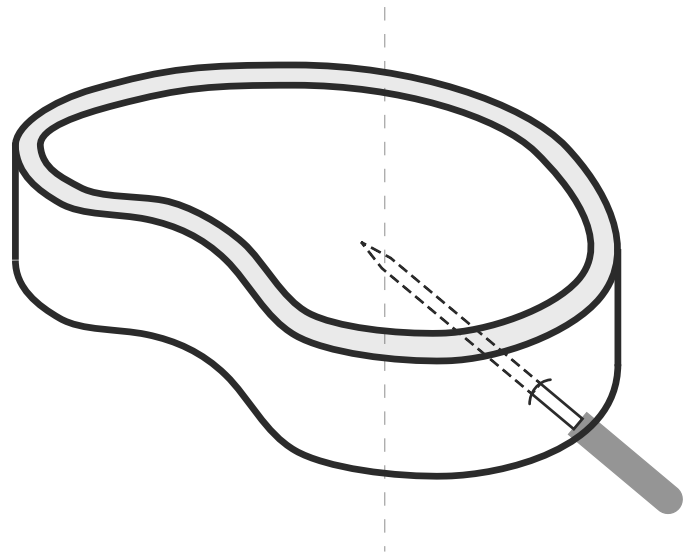
## EXPERIÊNCIA PERSONALIZADA

Pode editar a ordem do ecrã inicial de acordo com as suas preferências e modos de cozedura mais utilizados. Basta percorrer o ecrã e tocar no botão "editar encomenda". Defina o volume, o brilho, a unidade de temperatura (Fahrenheit ou Celsius) e a funcionalidade da luz do forno nas definições.

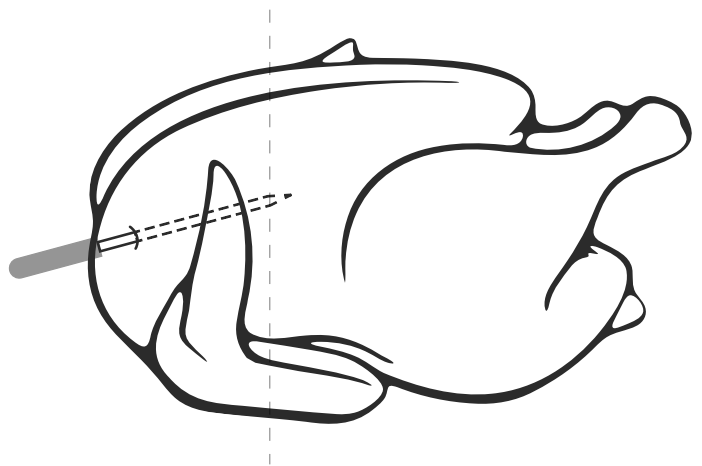
# UTILIZAÇÃO DO TERMÓMETRO DE SONDA PARA ALIMENTOS

A sonda de alimentos fornece uma leitura em tempo real da temperatura central dos alimentos e, para obter o resultado mais exato, é importante inseri-la corretamente. O sensor de temperatura está localizado na ponta da sonda de alimentos, pelo que esta secção da sonda deve ser inserida no centro dos alimentos. A sonda de alimentos mede a temperatura do núcleo até 100 °C (212 °F).

Para assados desossados e itens mais pequenos como bife, peito de frango e peixe, coloque a sonda em cima do alimento para encontrar a profundidade a que a deve inserir para atingir o centro da área mais espessa. Depois de o ter feito, use os dedos para marcar o local na sonda e insira-a no alimento a partir do lado, através e na secção mais grossa. Para assados com osso, utilize a mesma técnica de inserção, mas certifique-se de que evita tocar no osso com a sonda.



Para aves de capoeira inteiras, como frango, peru e pato, insira a sonda alimentar na parte mais grossa de um dos peitos utilizando a mesma técnica descrita acima.



# CONVERSÃO DE RECEITAS EM MODO PERSONALIZADO

---

O modo personalizado do forno Anova Precision oferece a possibilidade de controlar cada uma das definições. Isto pode ser útil se estiver a converter as suas receitas favoritas para o Forno Precision, mas há muitos componentes a ter em conta. Independentemente das definições, deve monitorizar atentamente os alimentos na primeira vez que adapta uma receita para não os cozer demasiado.

Eis alguns bons sítios para começar.

## SOUS VIDE

Se estiver a adaptar uma receita de forno tradicional ao Forno Precision, não se preocupe com o modo sous vide. Basta premir o ícone Sous Vide para o desligar. Se estiver a converter uma receita sous vide, recomendamos que utilize os modos de cozedura Sous Vide ou Dry Sous Vide.

## ELEMENTOS DE AQUECIMENTO E COLOCAÇÃO EM BASTIDOR

O Forno Precision utiliza, por defeito, a resistência traseira para todos os cozinhados manuais; esta é um boa resistência para começar quando estiver a converter receitas. Se quiser os alimentos mais dourados, adicione a resistência superior da próxima vez que cozinhar. E se notar que os alimentos não estão suficientemente dourados na parte inferior, mude para os elementos de aquecimento superior+inferior ou posterior+inferior. Recomendamos a utilização da 3ª posição da grelha do forno para a maioria dos alimentos. Aproxime ou afaste os alimentos dos elementos de aquecimento, conforme necessário, para aumentar ou diminuir o dourado.

## TEMPERATURA DO FORNO, CONVECÇÃO E VAPOR

O Forno Precision permite-lhe adicionar vapor e/ou a ventoinha de convecção aos seus cozinhados, e ambos os elementos aumentam a eficiência do processo de cozedura. Se adicionar a ventoinha de convecção, tente primeiro diminuir a temperatura do forno em 14 °C (25 °F) e depois comece a verificar a cozedura 5 a 10 minutos mais cedo do que normalmente faria. A ventoinha de convecção está predefinida como alta; recomendamos que a deixe nesta definição, a não ser que note que a ventoinha está a secar os alimentos ou a fazer com que um alimento delicado, como um soufflé, fique vazio.

É possível aumentar ainda mais a eficiência cozinhando com vapor. Tal como o calor de convecção, o vapor acelera a transferência de calor e pode também diminuir o tempo de cozedura. Recomendamos que comece com uma quantidade relativamente pequena de vapor (10 a 50%). Ao adicionar vapor a uma cozedura não-sous vide, pode pensar na percentagem como a saída contínua de vapor; 100% de vapor será a saída máxima de vapor possível para toda a cozedura, enquanto as percentagens mais baixas serão fracções dessa saída. (Para mais pormenores sobre a utilização do vapor, visite <https://anovaculinary.com>).

Também pode utilizar o forno para preparar alimentos que são tradicionalmente cozinhados a vapor, como alcachofras, bao ou arroz. Recomendamos a utilização do modo de cozedura a vapor para estes pratos. Os alimentos cozinhados a vapor dão-se melhor quando o ar e o vapor circulam por todos os lados. Se tiver uma frigideira perfurada, utilize-a. Para os produtos maiores, como as alcachofras, pode cozer a vapor diretamente numa grelha de forno. Se não tiver uma frigideira perfurada e estiver a cozinhar a vapor artigos mais pequenos ou mais

frágeis, pode colocar os alimentos numa grelha e colocá-la diretamente na grelha do forno. Colocar um tabuleiro na grelha mais baixa do forno pode ajudar a apanhar os pingos e facilitar a limpeza do forno, mas não é necessário. O arroz fica melhor se for cozido a vapor numa camada fina. Utilize um tabuleiro ou um prato de ir ao forno grande.

Para as receitas de pão, uma panela de várias fases pode reproduzir um forno profissional utilizando o modo de cozedura de cozedura a vapor para iniciar o processo de cozedura e melhorar a mola do forno. Em seguida, utilize o modo de cozedura de cozedura por convecção para dourar e terminar de cozer o pão. A prova pode ser incorporada num programa de receitas na aplicação, criando uma cozedura em três fases, começando com o modo de cozedura de prova.

Se não adicionar convecção ou vapor, pode manter os tempos e as temperaturas iguais aos da receita tradicional; no entanto, devido ao maior nível de controlo de precisão e ao tamanho mais pequeno da cavidade, recomendamos que verifique 5 a 10 minutos mais cedo do que a receita sugere.

## SONDA DE ALIMENTOS

Se estiver a cozinhar proteínas, pode utilizar a sonda de alimentos para garantir a precisão. Se estiver a utilizar uma temperatura de forno relativamente elevada, não obterá a mesma cozedura uniforme de ponta a ponta que no modo Sous Vide, mas saberá exatamente quando a proteína atingiu a cozedura perfeita. Pode até utilizar a sonda para monitorizar o cozimento de alguns produtos de pastelaria, embora seja difícil inseri-la com segurança em receitas à base de massa.

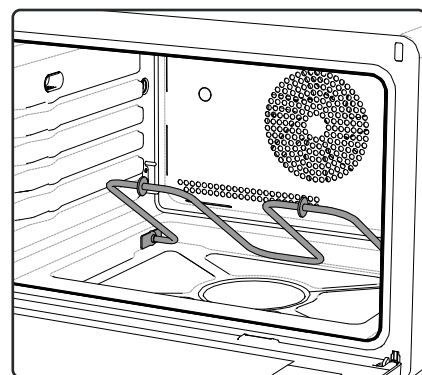
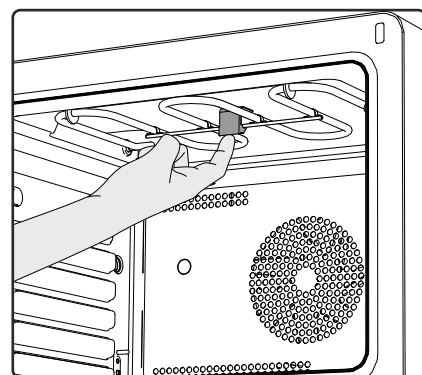
## GUIA RÁPIDO PARA A CONVERSÃO DE FORNOS TRADICIONAIS

TIPO	AJUSTE DA TEMPERATURA	AJUSTE DO TEMPO	VAPOR	RESISTÊNCIAS	TREMPE	SONDA	VENTOINHA	MODO SV
Assar	-25 °F (-14 °C)	-5 a 10 minutos	10–50%	Traseira ou Topo + Traseira	3	Sim ou Não	Sim	Não
Cozinhar	-25 °F (-14 °C)	-5 a 10 minutos	10–50%	Traseira ou Parte superior + parte inferior	3	Não	Sim ou Não	Não
Cozinhar a vapor	ponto de ebulição da água	Nenhum	100%	Traseira	Qualquer	Sim ou Não	Sim	Sim ou Não
Pão	-25 °F (-14 °C)	-5 a 10 minutos	100% primeira fase, 0% segunda fase	Traseira ou Parte superior + parte inferior	1, 2 ou 3	Não	Sim	Não

# CUIDADOS E LIMPEZA

## NOTAS SOBRE A LIMPEZA

- ▶ Certifique-se de que o forno está completamente frio antes de o limpar.
- ▶ Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um produto de limpeza suave.
- ▶ Para limpar superfícies metálicas, utilize um produto de limpeza para aço inoxidável.
- ▶ Em caso de incrustações no fundo do interior, utilize algumas gotas de vinagre destilado misturado com água morna e uma esponja macia para limpar.
- ▶ Limpar o interior do forno após cada utilização. A acumulação de gordura ou de outros restos de comida pode provocar um incêndio.
- ▶ Limpe as manchas mais difíceis com um produto de limpeza de fornos.
- ▶ Não utilizar esponjas abrasivas ou detergentes agressivos. Podem danificar as peças de aço inoxidável.
- ▶ A resistência superior pode ser rodada para baixo para facilitar a limpeza. Localize o clipe no centro da resistência e puxe-o cuidadosamente para a frente para o soltar. Rode o elemento para baixo. Depois de limpo, volte a rodar o elemento para cima e pressione-o no lugar até ouvir um som de "estalido".
- ▶ O elemento de aquecimento inferior também pode ser rodado para cima para facilitar a limpeza. Depois de limpo, rodar o elemento para baixo até ficar em contacto com o fundo do forno.



## ACESSÓRIOS

- ▶ Limpe a sonda de alimentos com uma esponja, água morna e detergente da loiça. Não submergir a sonda em água nem colocá-la na máquina de lavar loiça.
- ▶ Limpe o tabuleiro e as grelhas incluídos na máquina de lavar loiça ou à mão. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos, esfregões ou objetos com arestas vivas. Estes podem causar danos no aço inoxidável.
- ▶ Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar.
- ▶ Verificar e esvaziar o reservatório de águas residuais e o tabuleiro de recolha de água antes e depois de cada cozedura para garantir que não transborda.

---

## TANQUES DE ÁGUA

- ▶ Ambos os depósitos de água podem ser retirados empurrando o depósito para a parte de trás do forno até acionar o mecanismo de encaixe/saída. Os reservatórios saem da caixa do forno e deslizam livremente para limpeza e enchimento.
- ▶ Retirar a tampa dos reservatórios de água, levantando-os diretamente para cima. NÃO levantar por uma extremidade nem pela outra.
- ▶ Lave suavemente os depósitos de água e as tampas com um pano macio ou uma esponja não abrasiva, água morna e detergente da loiça. Enxague e deixe secar.



### **NÃO UTILIZAR ESPONJAS ABRASIVAS. NÃO COLOCAR OS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA DENTRO DA MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA.**

- ▶ Recolocar a tampa e fazer deslizar o reservatório de volta para o canal adequado no lado esquerdo da câmara de cozimento. Encher com água destilada utilizando o orifício de enchimento. Empurrar até que o mecanismo de encaixe a bloqueie no lugar.
- ▶ Deslize o depósito de águas residuais de volta para o seu canal e empurre-o até que o mecanismo de encaixe bloqueie no lugar.

## DESCALCIFICAÇÃO

Quando o gerador de vapor funciona, há uma acumulação gradual e depósito de calcário no interior da caldeira devido ao conteúdo de cálcio na água. Isto pode ter um efeito negativo no desempenho da caldeira, bem como na qualidade dos alimentos. A utilização de água destilada atrasa este processo, mas pode continuar a ocorrer. Para evitar a acumulação de calcário, é necessário descalcificar periodicamente a câmara de cozimento. Pode adquirir o líquido descalcificante no sítio Web da Anova ou utilizar um líquido descalcificante genérico à sua escolha.

O forno solicita a descalcificação da câmara de cozimento após 30 horas de utilização do vapor. Também pode executar o processo de descalcificação em qualquer altura a partir das definições. A interface do utilizador guiá-lo-á através do procedimento. A duração do procedimento completo é de cerca de 40 minutos.

# CONFORMIDADE FCC/IC

---

Este dispositivo está em conformidade com a Parte 15 das Regras da FCC / Inovação, Ciência e Desenvolvimento Económico RSS(s) isento(s) de licença do Canadá. O funcionamento está sujeito às duas condições seguintes: (1) este dispositivo pode não causar interferências prejudiciais. (2) este dispositivo deve aceitar quaisquer interferências recebidas, incluindo interferências que possam causar um funcionamento indesejado.

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.

As alterações ou modificações não expressamente aprovadas pela parte responsável pela conformidade podem anular a autoridade do utilizador para operar o equipamento.

Este equipamento foi testado e está em conformidade com os limites de um dispositivo digital de Classe B, de acordo com a parte 15 das normas da FCC. Estes limites foram concebidos para proporcionar uma proteção razoável contra interferências nocivas numa instalação residencial. Este equipamento gera, utiliza e pode irradiar energia de radiofrequência e, se não for instalado e utilizado de acordo com as instruções, pode causar interferências nocivas nas comunicações via rádio. No entanto, não há garantia de que não ocorram interferências numa determinada instalação. Se este equipamento causar interferências prejudiciais à receção de rádio ou televisão, o que pode ser determinado ligando e desligando o equipamento, o utilizador é aconselhado a tentar corrigir as interferências através de uma ou mais das seguintes medidas:

- Reorientar ou deslocar a antena de receção.
- Aumentar a separação entre o equipamento e o recetor.
- Ligar o equipamento a uma tomada num circuito diferente daquele a que o recetor está ligado.
- Consultar o concessionário ou um técnico de rádio/TV experiente para obter ajuda.

## LEMBRETE DE MPE

Para satisfazer os requisitos de exposição à radiofrequência da FCC / IC, deve ser mantida uma distância de separação de 20 cm ou mais entre a antena deste dispositivo e as pessoas durante o funcionamento do dispositivo. Para garantir a conformidade, não se recomenda o funcionamento a uma distância inferior a esta.

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.

# GARANTIA

---

Garantia limitada. Todos os pormenores em [anovaculinary.com/warranty](https://anovaculinary.com/warranty)

Anova®, Precision®, Precision®Cooker e HemiFlow™ são marcas comerciais ou marcas registadas da Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. Todos os direitos reservados.

Apple, o logótipo da Apple e iPhone são marcas comerciais da Apple Inc., registadas nos EUA e noutros países. App Store é uma marca de serviço da Apple Inc. Android, Google Play e o logótipo Google Play são marcas comerciais da Google Inc. Todas as outras marcas comerciais e nomes comerciais são propriedade dos respetivos proprietários.

## INFORMAÇÕES DO PRODUTO E DETALHES DE ACORDO COM REGULAMENTOS EUROPEUS

Nome do fornecedor	Anova Applied Electronics, Inc
Identificação do modelo	AN950-EU00
Índice de eficiência energética por cavidade	70
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com carga padrão, no modo convencional	0,66 kWh/ciclo
Consumo de energia com carga padrão, no modo ventilado	0,49 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor por cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade
Volume por cavidade	35 L
Tipo de forno	Sobre a bancada
Massa do aparelho	23,7 kg
Consumo em modo desligado	0,3 W
Consumo em espera com visor ligado	0,8 W
Consumo em espera com visor desligado	0,5 W
Tempo máximo para ativação automática do modo de baixo consumo	20 min

**ANOVA CULINARY**



**ANOVACULINARY.COM**

**SUPPORT@ANOVACULINARY.COM**