

ANOVA **PRECISION™** FOUR 2.0

MANUEL DE L'UTILISATEUR

MODÈLE :
AN950-10

SOMMAIRE

NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR LE FOUR ANOVA PRECISION™ !	3
AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	4
CARACTÉRISTIQUES	6
ACCESSOIRES	9
DÉMARRAGE.....	10
SE CONNECTER.....	11
MODES DE CUISSON	12
CARACTÉRISTIQUES	14
UTILISATION DU THERMOMÈTRE À SONDE ALIMENTAIRE.....	15
CONVERSION DE RECETTES EN MODE PERSONNALISÉ.....	16
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	18
CONFORMITÉ FCC/IC.....	20
GARANTIE	21

NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR LE FOUR ANOVA PRECISION™ !

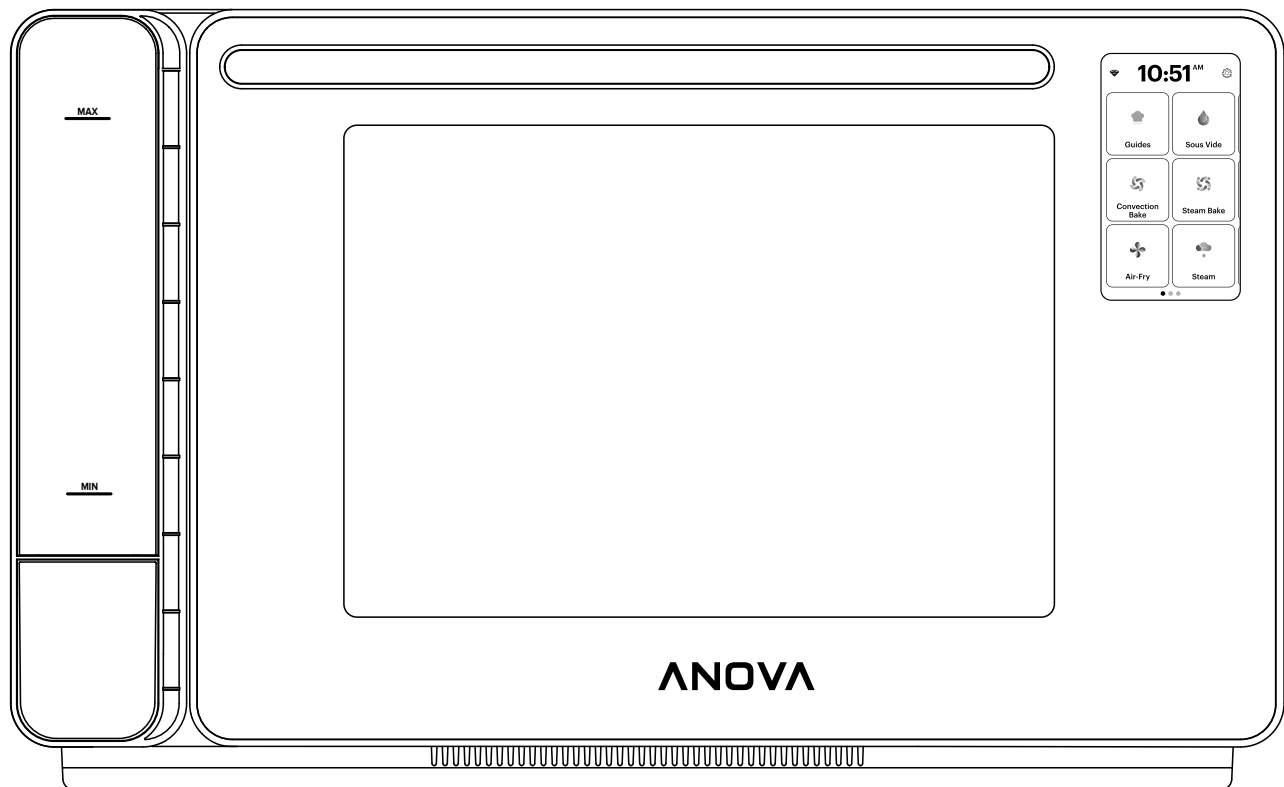
Utiliser le four Anova Precision™ 2.0, c'est comme ouvrir un livre d'aventures, où chaque plat est une nouvelle quête gourmande. Que vous rêviez de concocter des mets simples à la poêle, des steaks cuits sous vide sans nécessité de sac, des pains dignes d'un boulanger professionnel, ou bien quelque chose d'entre-deux, ce four est votre complice idéal. Délectez-vous en un clin d'œil grâce aux guides d'ingrédients capturés par l'objectif magique de votre appareil photo, ou explorez une multitude de recettes originales à travers notre application.

Restez à l'affût sur notre application, où nous dévoilons fréquemment de nouvelles recettes alléchantes, des astuces éducatives et des mises à jour en temps réel pour vous permettre, vous et votre four, de déployer tout votre talent culinaire.

Nous sommes impatients de savourer vos réalisations culinaires ! Rejoignez-nous sans tarder via nos communautés #AnovaFoodNerd sur notre site web et nos réseaux sociaux.

En avant toute !

L'équipe Anova



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser le four, lisez attentivement les instructions fournies. Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou des dommages résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte. Conservez toujours les instructions dans un endroit sûr et accessible pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- ▶ Ce four peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation du four en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
- ▶ Ne laissez pas les enfants jouer avec le four.
- ▶ Tenez l'emballage hors de portée des enfants et mettez-le au rebut de manière appropriée.
- ▶ Tenez les enfants et les animaux à l'écart du four lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- ▶ Les enfants ne doivent pas procéder au nettoyage et à l'entretien du four sans surveillance.
- ▶ Les enfants âgés de 3 ans et moins doivent être tenus à l'écart du four lorsqu'il fonctionne à tout moment.
- ▶ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- ▶ Pendant l'utilisation, l'appareil devient chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- ▶ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation
- ▶ Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- ▶ Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs puissants

ni de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four / les couvercles vitrés articulés (le cas échéant), car ils peuvent rayer la surface et provoquer l'éclatement du verre.

- ▶ Les débordements excessifs doivent être éliminés avant le nettoyage. Précisez quels ustensiles peuvent rester dans le four pendant le nettoyage.
- ▶ Pour le nettoyage, l'utilisateur doit régler les commandes à un niveau supérieur à celui de la cuisson normale ; dans ce cas, les surfaces peuvent devenir plus chaudes que d'habitude et les enfants doivent être tenus à l'écart.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE AVERTISSEMENTS

- ▶ Le four et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart du four, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre en place des accessoires ou des ustensiles de cuisine.
- ▶ Débranchez toujours le four avant toute opération d'entretien afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre, car ils risquent de rayer la surface et de faire éclater le verre.
- ▶ Si le câble d'alimentation principale est endommagé, n'essayez pas de le brancher. Contactez immédiatement le service d'assistance.
- ▶ Utilisez uniquement la sonde alimentaire fournie avec le four.

INSTALLATION

- ▶ Retirez tous les emballages et les étiquettes.
- ▶ N'installez pas ou n'utilisez pas un four endommagé.
- ▶ Faites toujours attention lorsque vous déplacez le four, car il est lourd. Portez toujours des chaussures fermées.
- ▶ Ne tirez pas ou ne soulevez pas le four par la poignée de la porte.
- ▶ Gardez une distance minimale de 4 pouces par rapport aux autres fours et appareils, aux murs ou aux armoires.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- ▶ Le four doit être branché sur une prise de terre.
- ▶ Branchez directement sur une prise murale.
- ▶ N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et/ou de câbles d'extension.
- ▶ Le four ne doit pas partager un circuit avec d'autres appareils importants, tels qu'un réfrigérateur ou un grille-pain four, qui pourraient fonctionner en même temps que le four.

UTILISATION

- ▶ Il s'agit d'un appareil de cuisson. Les pièces et les accessoires sont chauds lorsqu'ils sont utilisés. Utilisez des gants de cuisine et des dessous de plat pour protéger les mains et les surfaces contre les brûlures. Manipulez les objets chauds avec précaution.
- ▶ Le four est destiné à un usage domestique uniquement.
- ▶ Ne modifiez pas les spécifications du four.
- ▶ Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où le four est utilisé.
- ▶ Veillez à ce que les ouvertures de ventilation ne soient pas obstruées. La zone autour des bouches d'aération sera chaude pendant et après l'utilisation.
- ▶ Tenez-vous sur le côté et faites attention lorsque vous ouvrez la porte pendant que le four fonctionne. De l'air chaud et de la vapeur peuvent être libérés. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, soyez particulièrement prudent car les vapeurs sont inflammables.
- ▶ N'exercez pas de pression et ne posez pas d'objets sur la porte ouverte.
- ▶ N'utilisez pas le four comme surface de travail ou de stockage.
- ▶ Ne mettez pas de produits inflammables ou d'objets mouillés par des produits inflammables dans, près ou sur le four.
- ▶ Pour éviter d'endommager ou de décolorer l'acier :
 - ▶ ne posez pas d'ustensiles de cuisine ou d'autres objets directement sur le fond du four.
 - ▶ ne mettez pas de papier d'aluminium directement sur le fond du four.
 - ▶ ne laissez pas de plats ou d'aliments humides dans le four après la fin de la cuisson.
 - ▶ soyez prudent lorsque vous retirez ou installez les accessoires.
- ▶ La décoloration de l'acier n'a aucun effet sur les performances du four.

- ▶ Utilisez un moule profond pour les gâteaux humides afin d'éviter tout débordement. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- ▶ Le four est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, comme le chauffage d'une pièce.
- ▶ La porte du four doit toujours être fermée.
- ▶ Ne placez pas le four derrière un meuble (une porte, par exemple), car la chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler pendant le fonctionnement et endommager le four, le boîtier ou le sol.

CUISSON À LA VAPEUR

- ▶ Même en cas de cuisson sans vapeur, de la vapeur peut s'échapper de la sortie d'échappement située entre les cuves et la porte.
- ▶ La vapeur dégagée peut provoquer des brûlures. Tenez-vous sur le côté et soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte lorsque la fonction vapeur est activée ou après une cuisson à la vapeur. Gardez les mains nues et le visage à l'écart.
- ▶ N'utilisez pas le four à proximité d'un meuble. Un excès de vapeur peut endommager les meubles et les armoires.

ENTRETIEN

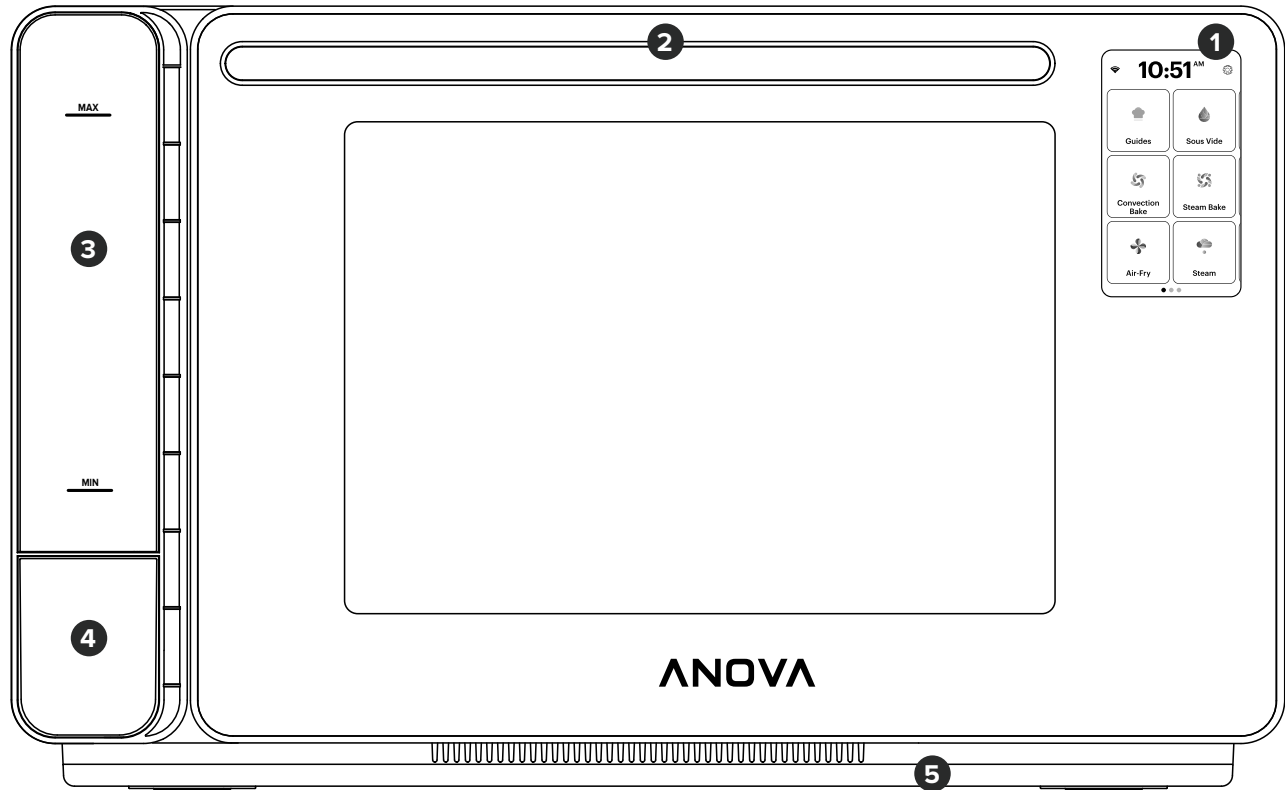
- ▶ Avant de procéder à l'entretien, débranchez le four et déconnectez la fiche de la prise de courant.
- ▶ Assurez-vous que le four est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser s'ils sont nettoyés à chaud.
- ▶ Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés ou se cassent, contactez immédiatement le service d'assistance.
- ▶ Nettoyer régulièrement le four pour éviter la détérioration du matériau de surface.
- ▶ Ne nettoyez pas avec des produits de nettoyage abrasifs ou des objets métalliques.
- ▶ Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

SERVICE

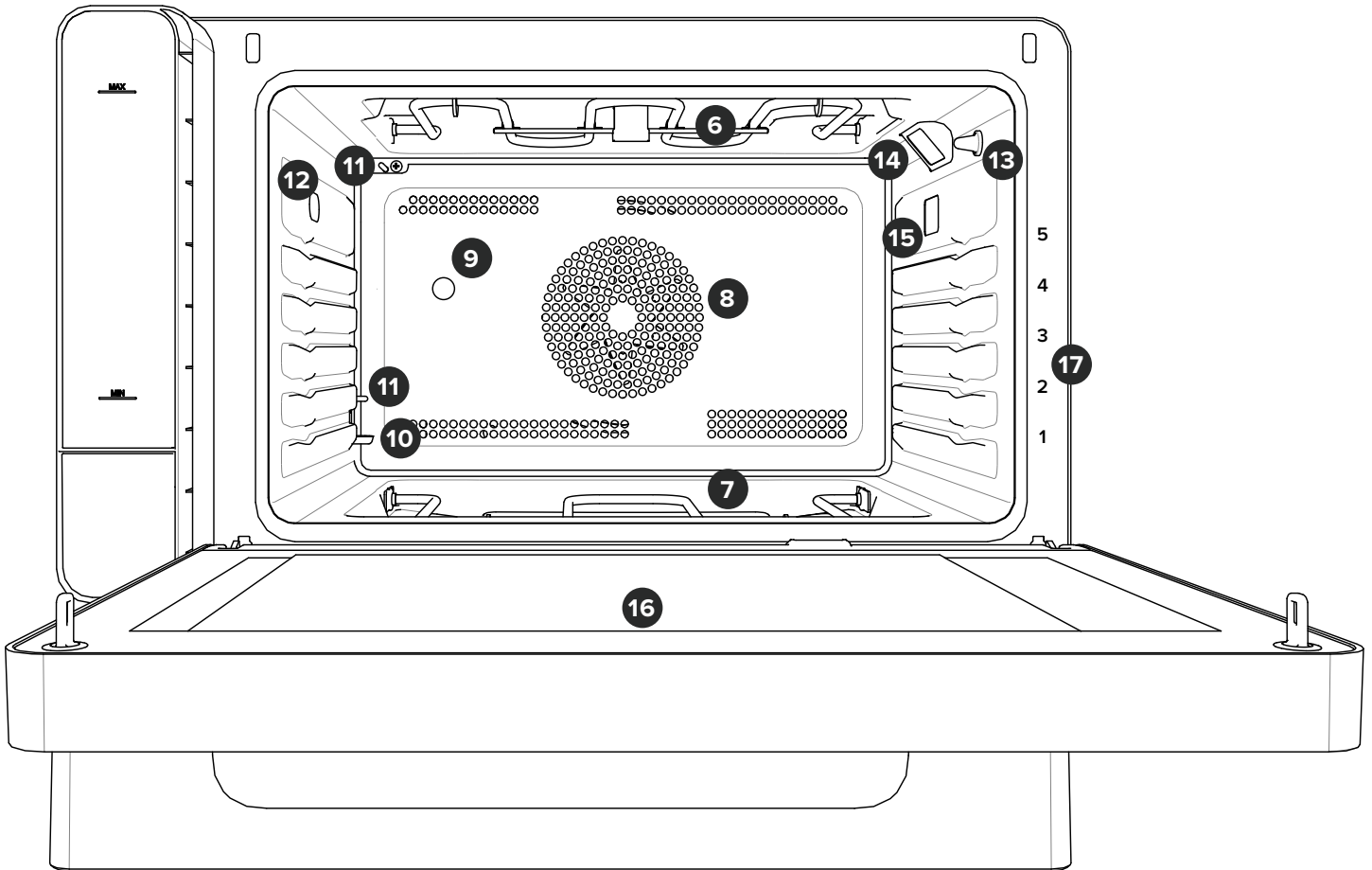
Contactez le service clientèle d'Anova :

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

CARACTÉRISTIQUES



1. Panneau de contrôle
2. Poignée
3. Réservoir d'eau
4. Réservoir d'eaux usées
5. Plateau d'égouttage



- 6. Élément chauffant supérieur
- 7. Élément chauffant inférieur/Évaporateur
- 8. Élément chauffant arrière/Ventilateur de convection
- 9. Entrée de vapeur
- 10. Sonde de température à bulbe humide
- 11. Capteurs de température à bulbe sec
- 12. Entrée d'air sec
- 13. Orifice de la sonde alimentaire
- 14. Appareil photo
- 15. Lumière de la cavité
- 16. Lampes de cuisson
- 17. Position des plateaux (5)

SPÉCIFICATIONS SUITE

DIMENSIONS EXTÉRIEURES 582 mm x 358 mm x 508 mm

POIDS 23,5 kg

DIMENSIONS INTÉRIEURES 420 mm x 328 mm x 300 mm

VOLUME INTÉRIEUR 35 L

**VOLUME DU RÉSERVOIR
D'EAU** 2.4 L

**VOLUME DU RÉSERVOIR À
DÉCHETS** 0.5 L

CAPTEURS 2 capteurs à bulbe sec (ambient)
1 capteur à bulbe humide
1 sonde alimentaire
1 capteur de chaudière à vapeur
Caméra : 1080 x 1920

PLAGE DE TEMPÉRATURE 25 - 250° C

CONTRÔLE DE LA VAPEUR 0–100 %

AFFICHAGE Écran IPS de 5 pouces
16,7 millions de couleurs
720 x 1280

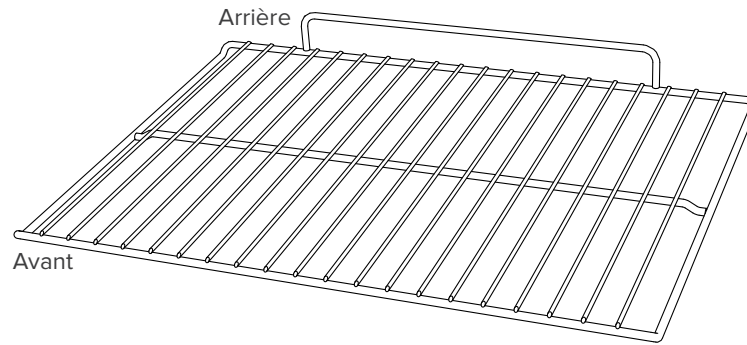
CONNECTIVITÉ WiFi 2.4 & 5 GHz

PUISSANCE 220 - 240 V / 60 Hz / 1700 - 2100 W

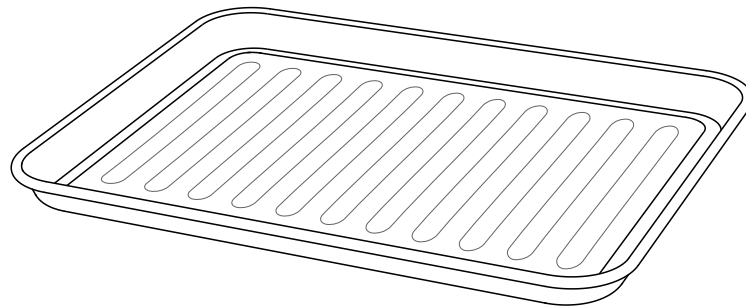
TAILLES DU PANIER Jusqu'à 300 mm x 380 mm

ACCESSOIRES

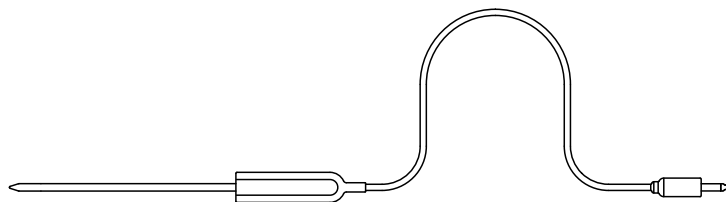
GRILLE MÉTALLIQUE (2)



PANIER SOLIDE



SONDE ALIMENTAIRE



DÉMARRAGE

Le four est un appareil de comptoir. Lorsque vous trouvez un emplacement pour votre four, assurez-vous qu'il y a au moins 5 cm d'espace sur tous les côtés et 10 cm au-dessus du four, et qu'il y a une prise de courant à proximité.

Retirez le ruban adhésif et l'emballage de votre four avant de l'utiliser pour la première fois. Fixez le plateau d'égouttage avec le côté du bol tourné vers le haut sous la porte. Il doit s'enclencher.

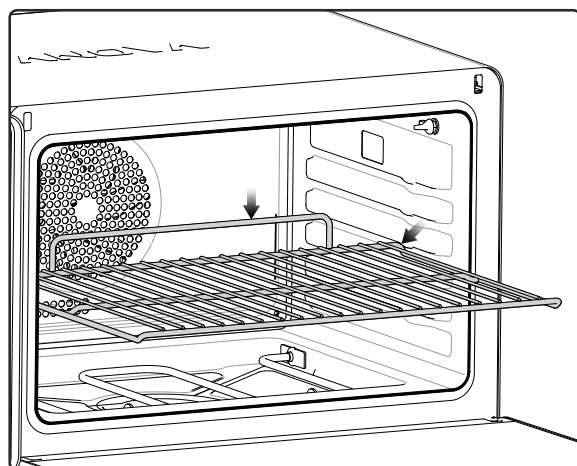
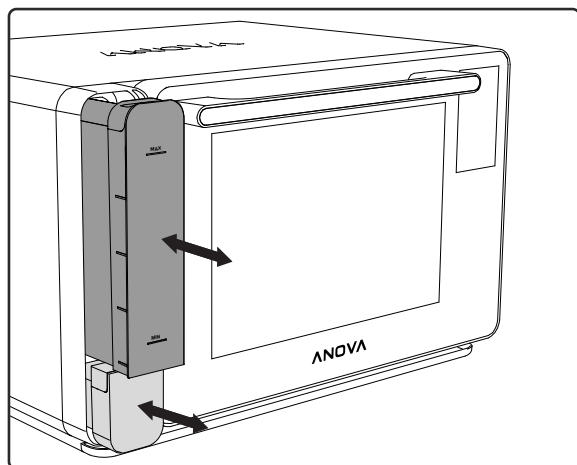
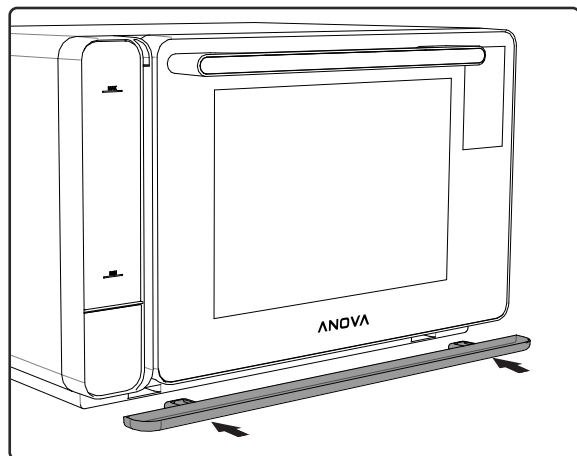
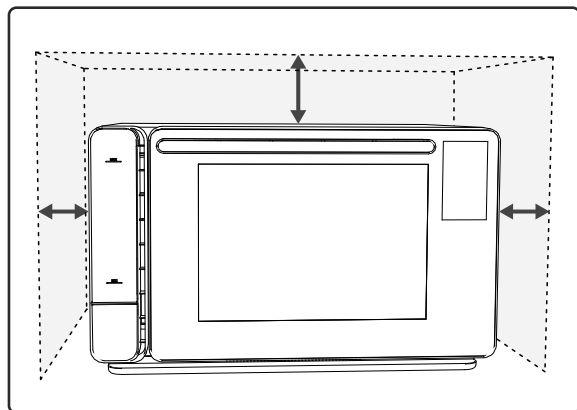
Il y a deux réservoirs d'eau. Le réservoir d'eau fraîche (en haut) et le réservoir d'eau usée (en bas). Les deux réservoirs d'eau peuvent être retirés en poussant le réservoir vers l'arrière du four jusqu'à ce que vous déclenchiez le mécanisme d'encliquetage/décliquetage. Les réservoirs sortent de l'enceinte du four et peuvent coulisser librement.

Nettoyez le réservoir supérieur avant la première utilisation. Ne remplissez pas au-delà de la ligne d'eau MAX. Remettez le réservoir d'eau dans le four et enclenchez-le.

Le réservoir inférieur recueille l'humidité excédentaire qui n'est pas évacuée. Il est également utilisé lors du processus de détartrage.

Lors de l'insertion de la grille métallique, repérez l'encoche dans la cavité du four et inclinez légèrement la grille vers le haut en la faisant glisser vers l'arrière. Cette encoche est conçue pour réduire le risque de basculement de la grille lorsque vous retirez un plateau.

La barre surélevée à l'arrière de la grille sert à empêcher les ustensiles de cuisson de glisser. Assurez-vous qu'elle soit bien orientée vers l'arrière et dirigée vers le haut.



SE CONNECTER

Le four Anova Precision™ 2.0 nécessite une connexion WiFi pour recevoir les mises à jour du logiciel. Un abonnement actif est nécessaire pour accéder aux derniers guides, modes de cuisson, fonctionnalités de l'appareil photo et recettes, ainsi que pour suivre l'historique de vos cuissons sur votre four.

Suivez les instructions à l'écran et dans l'application pour configurer votre four.

Pour télécharger l'application Anova Oven et vous abonner, veuillez scanner le code QR.

REMARQUE : La connexion Wi-Fi, l'application et l'abonnement ne sont pas nécessaires pour utiliser le four. Toutefois, certaines fonctions peuvent ne pas être disponibles en cas d'utilisation manuelle.















Il est recommandé d'utiliser de l'eau distillée pour minimiser l'accumulation de tartre et maintenir un fonctionnement correct.

Lors de l'installation initiale, vous serez invité à terminer la préparation de l'élément chauffant. Assurez-vous que le four est situé dans un endroit bien ventilé. Il est normal qu'il y ait des vapeurs et des odeurs pendant le premier cycle. Nettoyez le four et les accessoires avant la première utilisation.

MODES DE CUISSON

Chaque mode de cuisson a été conçu pour offrir des options simples et claires permettant de cuisiner rapidement. Vous trouverez ci-dessous une liste détaillée de chaque mode, de ses options et des conseils pour savoir quand/comment l'utiliser.

MODE	TEMPÉRATURE	VAPEUR	DESCRIPTION
 Sous Vide	25-98C	100 %	Le sous-vide garantit la perfection de la cuisson des protéines et autres, sans sac ni bain-marie. Il utilise la sonde de température à bulbe humide pour mesurer la température de surface de vos aliments. Lorsque vous réglez la température de votre four, elle sera identique à celle de vos aliments, comme dans un bain-marie sous vide. Pour une cuisson plus rapide, réglez la température du four de 3 à 11°C (5 à 20°F) plus haut que la sonde.
 Sous Vide à sec	25-98°C	Arrêt	Le sous-vide à sec garantit la perfection des bords lors de la cuisson des protéines avec la peau, sans sac ni bain-marie. La cuisson sous vide sans vapeur permet de garder la peau des protéines comme le poulet ou le poisson sèche et prête à brunir. Pour une cuisson plus rapide, réglez la température du four de 3 à 11°C (5 à 20°F) plus haut que la sonde. Ce réglage ne doit être utilisé que pour des cuissons d'environ 4 heures ou moins. N'utilisez pas avec des aliments en sachet.
 Cuisson par convection	100-250°C	Arrêt	La cuisson par convection utilise la chaleur arrière et un ventilateur de convection élevé pour une circulation efficace de la chaleur. Ce réglage est très polyvalent et peut être utilisé pour tout, des produits riche en protéines. La cuisson par convection est idéale lorsque vous souhaitez cuire rapidement des aliments, comme le poulet, avec un extérieur croustillant et un intérieur juteux.
 Cuisson à la vapeur	100-250°C	10–100 %	Steam Bake (cuisson à la vapeur) ajoute de la vapeur aux réglages de cuisson par convection. L'ajout de vapeur à un four chaud augmente encore l'efficacité du four et favorise la rétention de l'humidité. La quantité modérée de vapeur ajoutée dans ce mode de cuisson permet encore de faire dorer des aliments comme le brocoli tout en conservant un intérieur tendre.
 Friture à l'air	101-250°C	Arrêt	La friture à l'air combine la chaleur du haut et de l'arrière et le ventilateur de convection pour dorer et croustiller rapidement les aliments. Elle convient parfaitement aux plats que vous feriez normalement frire, ainsi qu'aux préparations telles que le chou-fleur rôti, qui bénéficient d'une chaleur élevée et sèche pour éviter que le légume ne se détrempe

MODE	TEMPÉRATURE	VAPEUR	DESCRIPTION
 Rôtissage vapeur	100–250°C	10–100%	Le rôtissage vapeur utilise la puissance de l'air chaud et humide, combinée au ventilateur de convection ainsi qu'à la chaleur supérieure et arrière, pour transférer rapidement et efficacement la chaleur et favoriser le brunissement. Pour les protéines comme la viande brune de poulet, cette méthode permet même d'obtenir une chair tendre qui se défait facilement, avec une peau croustillante et dorée.
 Cuisson au four	100-250°C	Arrêt	Le mode Cuisson utilise la chaleur supérieure et inférieure pour reproduire un four traditionnel. En plus de vous aider à réussir vos pâtisseries préférées, ce mode est également idéal pour préparer vos rôties du matin, vos bagels et vos muffins anglais.
 Griller	204-250°C	Arrêt	La cuisson au gril utilise l'élément chauffant supérieur et une chaleur élevée pour dorer rapidement les aliments sans utiliser de vapeur. Vous pouvez choisir d'utiliser le ventilateur de convection dans ce mode pour une circulation de la chaleur encore plus efficace, ou de le désactiver pour un résultat similaire à celui d'un gril traditionnel.
 Vapeur	93-104°C	100 %	La cuisson à la vapeur utilise 100 % de vapeur et une température de four proche du point d'ébullition de l'eau pour reproduire le processus de cuisson à la vapeur sur la cuisinière pour les légumes, les boulettes et le riz. Ajustez la température du four à la hausse ou à la baisse en fonction du degré de cuisson souhaité.
 Preuve	25-38°C	0–100%	Transformez votre four en une boîte de fermentation efficace en utilisant une température basse et, si vous le souhaitez, de la vapeur. Augmentez la température jusqu'à 32°C (90°F) pour les pâtes sucrées ou pour accélérer le temps de fermentation si vous êtes pressé. REMARQUE : La température et l'humidité ne peuvent être inférieures aux conditions ambiantes de la pièce.
 Déshydratation	25-74°C	Arrêt	La combinaison d'une température de cuisson relativement basse avec l'élément chauffant inférieur et le ventilateur vous permet d'utiliser le four comme déshydrateur pour la viande séchée, les fruits secs, etc.
 Sur mesure	25-250°C	0–100%	Si vous souhaitez avoir un contrôle total sur les paramètres, la personnalisation est la solution. Vous pouvez définir les éléments chauffants, la vitesse du ventilateur, le mode sous-vide, etc. Certaines combinaisons ne sont pas possibles, comme le chauffage arrière avec le ventilateur éteint.

CARACTÉRISTIQUES

CUISSON GUIDÉE

La section des guides est l'endroit idéal pour commencer et apprendre les méthodes idéales pour cuisiner vos ingrédients préférés. Avec une liste croissante d'options, vous pourrez tout explorer, de la cuisson d'un parfait poulet rôti à la cuisson à la vapeur de légumes tendres et croustillants, en passant par la préparation de toasts dorés, et bien plus encore.

CAMÉRA ET RECONNAISSANCE DES ALIMENTS

La caméra haute définition du four a de multiples fonctions, dont la reconnaissance des aliments, pour offrir la meilleure expérience de cuisson possible. Avec une liste croissante d'éléments que le four peut identifier, vous pourrez commencer à cuisiner immédiatement.

- ▶ Pour utiliser l'appareil photo pour cuisiner, il suffit d'insérer les aliments préparés et assaisonnés dans le four. L'appareil photo reconnaît les aliments et suggère les meilleures façons de les cuire en utilisant les réglages optimaux du four. Sélectionnez le degré de cuisson souhaité (le cas échéant) et appuyez sur « Start ». Il n'est pas nécessaire de chauffer le four au préalable.

CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES DE LA CAMÉRA

- ▶ Un chronogramme de votre cuisson est automatiquement généré une fois la cuisson terminée. Conservez ce produit pour votre propre recette ou partagez-le avec vos amis et votre famille.
- ▶ Maintenez votre four à jour pour accéder aux dernières fonctionnalités.

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, essuyez l'enceinte de l'appareil après chaque utilisation.

HISTORIQUE DE CUISSON

Vous avez accès à l'historique complet de vos cuissons directement sur le four. Vous pouvez rappeler des recettes déjà préparées, des guides et des manuels de cuisine chaque fois que vous en avez besoin.

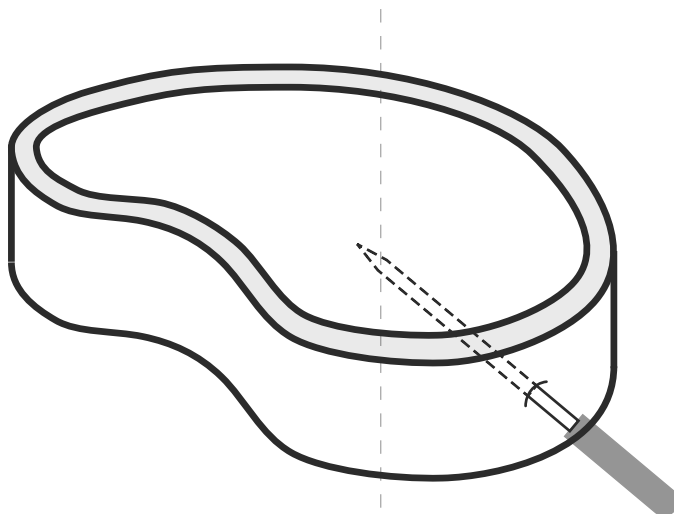
EXPÉRIENCE PERSONNALISÉE

Vous pouvez modifier l'ordre de l'écran d'accueil en fonction de vos préférences et des modes de cuisson les plus utilisés. Il suffit de faire défiler l'écran et d'appuyer sur le bouton « modifier l'ordre ». Réglez le volume, la luminosité, l'unité de température (Fahrenheit ou Celsius) et la fonction d'éclairage du four dans les paramètres.

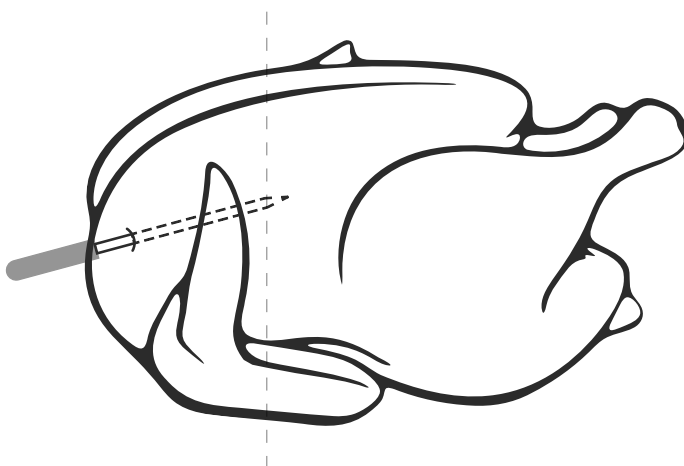
UTILISATION DU THERMOMÈTRE À SONDE ALIMENTAIRE

La sonde alimentaire donne une lecture en direct de la température à cœur de l'aliment, et pour obtenir le résultat le plus précis possible, il est important de l'insérer correctement. Le capteur de température est situé dans la pointe de la sonde alimentaire, cette section de la sonde doit donc être insérée au centre de l'aliment. La sonde alimentaire mesure la température à cœur jusqu'à 100°C (212°F).

Pour les rôtis désossés et les aliments plus petits tels que les steaks, les blancs de poulet et les poissons, posez la sonde sur l'aliment afin de déterminer la profondeur à laquelle vous devez l'insérer pour atteindre le centre de la zone la plus épaisse. Une fois que vous avez obtenu ce résultat, utilisez vos doigts pour marquer l'emplacement de la sonde et insérez-la dans l'aliment par le côté, à travers et dans la partie la plus épaisse. Pour les rôtis avec os, utilisez la même technique d'insertion, mais veillez à ne pas toucher l'os avec la sonde.



Pour les volailles entières comme le poulet, la dinde et le canard, insérez la sonde alimentaire dans la partie la plus épaisse de l'une des poitrines en utilisant la même technique que celle décrite ci-dessus.



CONVERSION DE RECETTES EN MODE PERSONNALISÉ

Le mode personnalisé du four de précision Anova permet de contrôler chaque paramètre. Cela peut être utile si vous convertissez vos recettes préférées au four de précision, mais il y a beaucoup de composants à prendre en compte. Quels que soient les réglages, vous devrez surveiller de près vos aliments la première fois que vous adapterez une recette, afin de ne pas trop les cuire.

Voici quelques bons points de départ.

SOUS VIDE

Si vous adaptez une recette traditionnelle au four de précision, ne vous préoccupez pas du mode sous vide. Il suffit d'appuyer sur l'icône Sous Vide pour le désactiver. Si vous convertissez une recette sous vide, nous vous recommandons d'utiliser les modes de cuisson sous vide ou sous vide à sec.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ET EMPLACEMENT DES SUPPORTS

Le four de précision utilise par défaut l'élément chauffant arrière pour toutes les cuissons manuelles ; il s'agit d'un bon élément chauffant pour commencer lorsque vous convertissez des recettes. Si vous souhaitez que le dessus de vos aliments brunisse davantage, ajoutez l'élément chauffant supérieur la prochaine fois que vous cuisinerez. Et si vous remarquez que vos aliments ne sont pas assez dorés sur le fond, passez aux éléments chauffants supérieur+fond ou arrière+fond. Nous recommandons d'utiliser la troisième grille du four pour la plupart des aliments. Rapprochez ou éloignez vos aliments des éléments chauffants pour augmenter ou diminuer le brunissement.

TEMPÉRATURE DU FOUR, CONVECTION ET VAPEUR

Le four de précision vous permet d'ajouter de la vapeur et/ou le ventilateur de convection à vos cuissons, et ces deux éléments augmentent l'efficacité du processus de cuisson. Si vous ajoutez le ventilateur de convection, essayez d'abord de diminuer la température du four de 14°C (25°F), puis commencez à vérifier la cuisson 5 à 10 minutes plus tôt que vous ne le feriez normalement. Le ventilateur de convection est réglé par défaut sur le niveau élevé ; nous vous recommandons de le laisser à ce niveau, sauf si vous remarquez que le ventilateur dessèche les aliments ou fait dégonfler un aliment délicat, tel qu'un soufflé.

Vous pouvez encore améliorer l'efficacité en cuisinant à la vapeur. Comme la chaleur de convection, la vapeur accélère le transfert de chaleur et peut également réduire le temps de cuisson. Il est recommandé de commencer par une quantité de vapeur relativement faible (10 à 50 %). Lorsque vous ajoutez de la vapeur à une cuisson sans vide, vous pouvez considérer le pourcentage comme la production continue de vapeur ; 100 % de vapeur correspondra à la production maximale de vapeur possible pour l'ensemble de la cuisson, tandis que les pourcentages inférieurs correspondront à des fractions de cette production. (Pour plus de détails sur l'utilisation de la vapeur, consultez le site <https://anovaculinary.com>).

Vous pouvez également utiliser le four pour préparer des aliments traditionnellement cuits à la vapeur, comme les artichauts, le bao ou le riz. Nous recommandons d'utiliser le mode de cuisson à la vapeur pour ces plats. Les aliments cuits à la vapeur donnent de meilleurs résultats lorsque l'air et la vapeur peuvent circuler de tous les côtés. Si vous avez un moule perforé, utilisez-le. Pour les produits plus volumineux, tels que les artichauts, vous pouvez les cuire à la vapeur directement sur une grille de four. Si vous n'avez pas de poêle perforée et que

vous cuisez à la vapeur des aliments plus petits ou plus fragiles, vous pouvez placer les aliments sur une grille métallique et la poser directement sur la grille du four. Placez une feuille d'aluminium sur la grille la plus basse du four pour permettre de récupérer les gouttes et de faciliter le nettoyage du four, mais ce n'est pas nécessaire. Le riz est meilleur s'il est cuit à la vapeur en fine couche. Utilisez une plaque ou un grand plat de cuisson.

Pour créer des pains dignes d'un maître boulanger, un cuisinier méticuleux peut émuler les performances d'un four professionnel en exploitant le mode de cuisson à la vapeur, instaurant ainsi un processus initial qui favorise le développement idéal de la pâte et assure un formidable ressort en bouche. Ensuite, utilisez le mode de cuisson par convection pour faire dorer et terminer la cuisson du pain. L'épreuve peut être incorporé dans un programme de recettes dans l'application en créant une cuisson en trois étapes, en commençant par le mode de cuisson d'épreuve.

Si vous n'ajoutez pas la convection ou la vapeur, vous pouvez conserver les mêmes durées et températures que dans la recette traditionnelle. Toutefois, en raison du niveau plus élevé de précision et de la taille plus petite de la cavité, nous recommandons de vérifier la cuisson 5 à 10 minutes plus tôt que ne le suggère la recette.

SONDE ALIMENTAIRE

Si vous cuisinez des protéines, vous pouvez utiliser la sonde alimentaire pour garantir la précision. Si vous utilisez une température de four relativement élevée, vous n'obtiendrez pas la même cuisson d'un bord à l'autre qu'avec le mode sous-vide, mais vous saurez exactement quand la protéine aura atteint sa cuisson parfaite. Vous pouvez même utiliser la sonde pour contrôler la cuisson de certains produits de boulangerie, bien qu'il soit difficile de l'insérer solidement dans les recettes à base de pâte à frire.

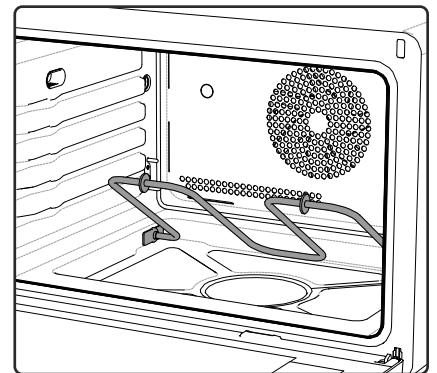
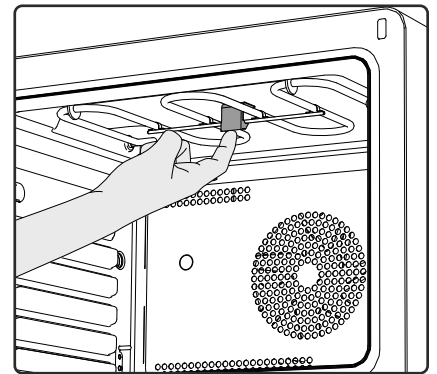
GUIDE RAPIDE DES CONVERSIONS DE FOURS TRADITIONNELS

TYPE	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	AJUSTEMENT DU TEMPS	VAPEUR	ÉLÉMENTS CHAUFFANTS	SUPPORT	SONDE	VENTILATEUR	MODE SV
Rôtissage	-14°C	-5 à 10 minutes	10–50%	Arrière ou Haut + arrière	3	Oui ou non	Oui	Non
Pâtisserie	-14°C	-5 à 10 minutes	10–50%	Arrière ou Haut + bas	3	Non	Oui ou non	Non
Cuisson à la vapeur	point d'ébullition de l'eau	Aucun	100 %	Arrière	Tous	Oui ou non	Oui	Oui ou non
Pain	-14°C	-5 à 10 minutes	100 % première étape, 0 % deuxième étape	Arrière ou Haut + bas	1, 2 ou 3	Non	Oui	Non

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

REMARQUES SUR LE NETTOYAGE

- ▶ Assurez-vous que le four est complètement refroidi avant de le nettoyer.
- ▶ Nettoyez l'avant du four à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et d'un produit de nettoyage doux.
- ▶ Pour nettoyer les surfaces métalliques, utilisez un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable.
- ▶ En cas d'accumulation de tartre sur le fond de l'intérieur, utilisez quelques gouttes de vinaigre distillé mélangées à de l'eau tiède et une éponge douce pour nettoyer.
- ▶ Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres restes d'aliments peut provoquer un incendie.
- ▶ Nettoyez les taches tenaces à l'aide d'un produit de nettoyage pour four.
- ▶ N'utilisez pas d'éponges abrasives ou de détergents agressifs. Ils peuvent endommager les pièces en acier inoxydable.
- ▶ L'élément chauffant supérieur peut être tourné vers le bas pour faciliter le nettoyage. Localisez le clip au centre de l'élément chauffant et tirez doucement vers l'avant pour le décrocher. Tournez l'élément vers le bas. Une fois nettoyé, faites pivoter l'élément vers le haut et appuyez dessus jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
- ▶ L'élément chauffant inférieur peut également être tourné vers le haut pour faciliter le nettoyage. Une fois nettoyé, faites pivoter l'élément vers le bas jusqu'à ce qu'il soit en contact avec le fond du four.



ACCESSOIRES

- ▶ Nettoyez la sonde alimentaire avec une éponge, de l'eau chaude et du produit vaisselle. N'immergez pas la sonde dans l'eau et ne la mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Nettoyez la casserole et les grilles incluses dans le lave-vaisselle ou à la main. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'éponges ou d'objets tranchants. Ceux-ci peuvent endommager l'acier inoxydable.
- ▶ Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher.
- ▶ Vérifiez et videz le réservoir d'eau usée et le bac de récupération avant et après chaque cuisson pour vous assurer qu'ils ne débordent pas.

RÉSERVOIRS D'EAU

- ▶ Les deux réservoirs d'eau peuvent être retirés en poussant le réservoir vers l'arrière du four jusqu'à ce que vous déclenchiez le mécanisme d'encliquetage/ décliquetage. Les réservoirs sortent de l'enceinte du four et glissent librement pour être nettoyés et remplis.
- ▶ Retirez le couvercle des réservoirs d'eau en les soulevant directement vers le haut. NE soulevez PAS d'un côté ou de l'autre.
- ▶ Lavez délicatement les réservoirs d'eau et les couvercles avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du produit vaisselle. Rincez et laissez sécher.



N'UTILISEZ PAS D'ÉPONGES ABRASIVES. NE PLACEZ PAS DE RÉSERVOIRS D'EAU À L'INTÉRIEUR D'UN LAVE-VAISSELLE.

- ▶ Remplacez le couvercle et faites glisser le réservoir dans le canal approprié sur le côté gauche du four. Remplissez d'eau distillée par l'orifice de remplissage. Poussez jusqu'à ce que le mécanisme d'encliquetage le verrouille en place.
- ▶ Faites glisser le réservoir d'eaux usées dans son canal et poussez-le jusqu'à ce que le mécanisme d'encliquetage s'enclenche.

DÉTARTRAGE

Lorsque le générateur de vapeur fonctionne, il y a une accumulation et un dépôt progressifs de calcaire à l'intérieur de la chaudière en raison de la teneur en calcium de l'eau. Cela peut avoir un effet négatif sur les performances de la chaudière, ainsi que sur la qualité des aliments. L'utilisation d'eau distillée ralentit ce processus, mais il se produit quand même. Pour éviter l'accumulation de tartre, vous devrez détartrer périodiquement le four. Vous pouvez acheter le liquide de détartrage sur le site Internet d'Anova ou utiliser le liquide de détartrage générique de votre choix.

Le four vous demandera de détartrer le four après 30 heures d'utilisation de la vapeur. Vous pouvez également lancer le processus de détartrage à tout moment à partir des paramètres. L'interface utilisateur vous guidera tout au long de la procédure. La durée de la procédure complète est d'environ 40 minutes.

CONFORMITÉ FCC/IC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des règles de la FCC / au(x) RSS(s) exempt(s) de licence du ministère de l'Innovation, des Sciences et du Développement économique du Canada. Le fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles. (2) cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

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.

Les changements ou modifications non expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur à faire fonctionner l'équipement.

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Cependant, il n'y a aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet appareil provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'appareil, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger ces interférences en prenant une ou plusieurs des mesures suivantes

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant située sur un circuit différent de celui sur lequel le récepteur est branché.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

RAPPEL MPE

Pour satisfaire aux exigences de la FCC / IC en matière d'exposition aux radiofréquences, une distance de séparation de 20 cm ou plus doit être maintenue entre l'antenne de cet appareil et les personnes pendant le fonctionnement de l'appareil. Pour garantir la conformité, il n'est pas recommandé d'opérer à une distance inférieure à celle-ci.

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

GARANTIE

Garantie limitée. Tous les détails sur anovaculinary.com/garantie

Anova®, Precision®, Precision® Cooker, et HemiFlow™ sont des marques commerciales ou des marques déposées d'Anova Applied Electronics, Inc.. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. Tous droits réservés.

Apple, le logo Apple et iPhone sont des marques déposées d'Apple Inc. aux États-Unis et dans d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc. Android, Google Play et le logo Google Play sont des marques déposées de Google Inc. Toutes les autres marques et appellations commerciales sont la propriété de leurs détenteurs respectifs.

INFORMATIONS PRODUIT ET DÉTAILS CONFORMÉMENT AUX RÉGLEMENTATIONS EUROPÉENNES

Nom du fournisseur	Anova Applied Electronics, Inc
Identification du modèle	AN950-EU00
Indice d'efficacité énergétique par cavité	70
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation énergétique avec charge standard, en mode conventionnel	0,66 kWh/cycle
Consommation énergétique avec charge standard, en mode à air pulsé	0,49 kWh/cycle
Nombre de cavités	1
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)	Électricité
Volume par cavité	35 L
Type de four	Posable
Masse de l'appareil	23,7 kg
Consommation en mode arrêt	0,3 W
Consommation en veille avec affichage allumé	0,8 W
Consommation en veille avec affichage éteint	0,5 W
Temps maximum pour atteindre automatiquement le mode basse consommation	20 min

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM