

ANOVA
PRECISION™
OVEN 2.0

BENUTZERHANDBUCH

MODELL:
AN950-10

Inhalt

WILLKOMMEN BEIM ANOVA PRECISION™ OVEN!	3
WARNUNGEN UND SICHERHEITSINFORMATIONEN.....	4
SPEZIFIKATIONEN	6
ZUBEHÖR	9
ANFANG.....	10
VERBINDET WERDEN	11
GARMODUS	12
FEATURES.....	14
VERWENDUNG DES LEBENSMITTELSONDENTHERMOMETERS.....	15
UMWANDLUNG VON REZEPTEN IM BENUTZERDEFINIERTEN MODUS.....	16
PFLEGE UND REINIGUNG	18
FCC/IC-KONFORMITÄT	20
GARANTIE.....	21

WILLKOMMEN BEIM ANOVA PRECISION™ OVEN!

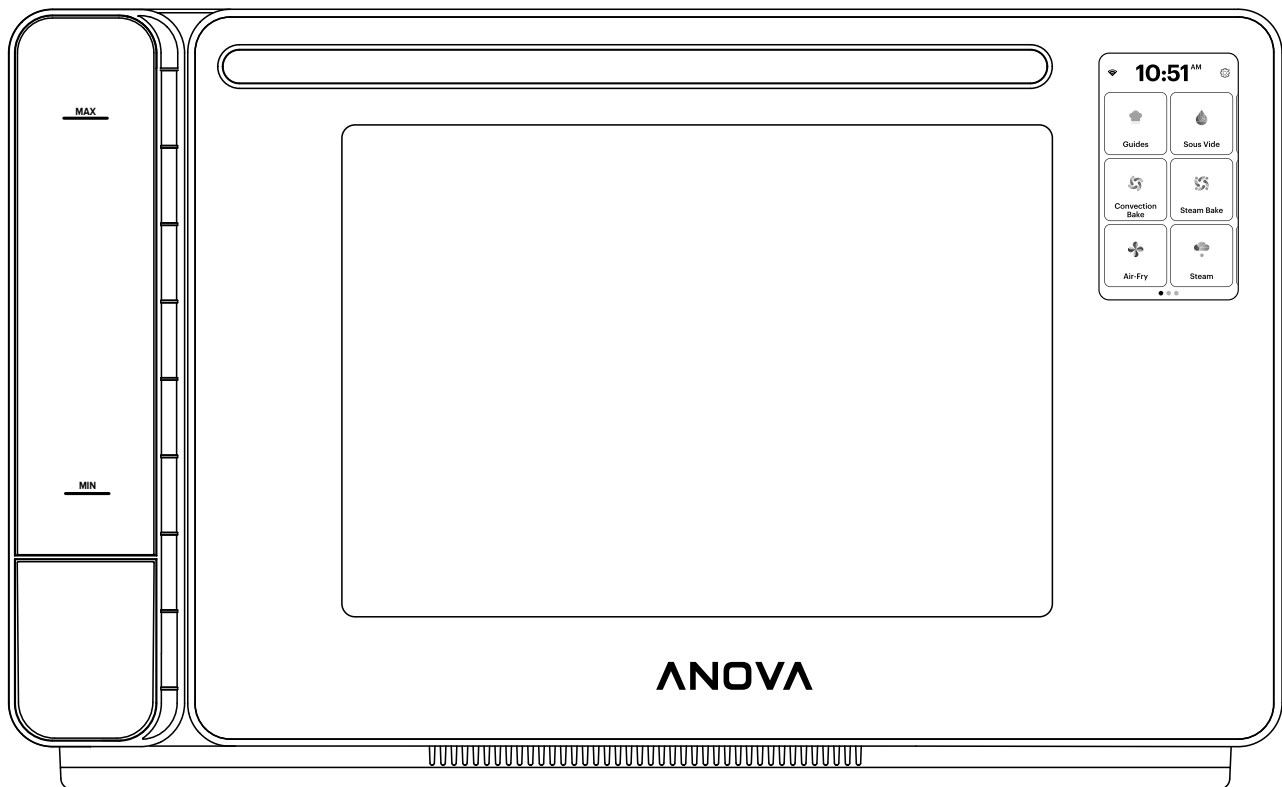
Das Kochen mit dem Anova Precision™ Oven 2.0 ist ein bisschen wie ein Abenteuerroman. Egal, ob Sie einfache Pfannengerichte, beutellose Sous-Vide-Steaks, professionelles Brotbacken oder irgendetwas dazwischen suchen, dieser Backofen ist perfekt für Sie. Mit der kamerabasierten Lebensmittelerkennung können Sie schnell mit dem Kochen beginnen oder Hunderte von einzigartigen Rezepten in der App durchsuchen.

Halten Sie in der App die Augen offen, denn wir veröffentlichen regelmäßig neue Rezepte, lehrreiche Inhalte und Over-the-Air-Updates, damit Sie und Ihr Backofen immer das Beste aus sich herausholen können.

Wir sind gespannt auf Ihre Kreationen. Melden Sie sich in einer der #AnovaFoodNerd-Communities auf unserer Website und in den sozialen Netzwerken.

Mit Volldampf voraus!

Das Anova-Team



WARNUNGEN UND SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Installation und Benutzung des Backofens die mitgelieferte Anleitung sorgfältig durch. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die auf eine unsachgemäße Installation oder Verwendung zurückzuführen sind. Bewahren Sie die Anleitung stets an einem sicheren und zugänglichen Ort auf, damit Sie sie bei Bedarf nachlesen können.

SICHERHEIT VON KINDERN UND GEFÄHRDETEN PERSONEN

- ▶ Dieser Backofen kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Backofens eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- ▶ Lassen Sie Kinder nicht mit dem Backofen spielen.
- ▶ Halten Sie alle Verpackungen von Kindern fern und entsorgen Sie sie ordnungsgemäß.
- ▶ Halten Sie Kinder und Haustiere vom Backofen fern, wenn er in Betrieb ist oder abkühlt. Zugängliche Teile sind heiß.
- ▶ Kinder dürfen die Reinigung und Wartung des Backofens nicht ohne Aufsicht durchführen.
- ▶ Kinder unter 3 Jahren müssen jederzeit vom Backofen ferngehalten werden, wenn dieser in Betrieb ist.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten Anweisungen zur sicheren Benutzung durch eine verantwortliche Person.
- ▶ Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche beschädigt ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- ▶ Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.
- ▶ **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß
- ▶ Berühren Sie keine Heizelemente.
- ▶ Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- ▶ Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel oder scharfen Metallschaber zum Reinigen der Ofentür-/Deckelgläser (falls vorhanden), da diese die

Oberfläche zerkratzen und zum Zerschneiden führen können.

- ▶ Starkes Überlaufen muss vor dem Reinigen entfernt werden. Geben Sie an, welche Utensilien während der Reinigung im Ofen verbleiben dürfen.
- ▶ Zum Reinigen sollte der Benutzer die Bedienelemente auf eine höhere Stufe als zum normalen Kochen stellen; dabei können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden, und Kinder sind fernzuhalten.

ALLGEMEINE SICHERHEIT WARNUNGEN

- ▶ Der Backofen und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Backofen fern, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- ▶ Benutzen Sie immer Backofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör oder Backofengeschirr herausnehmen oder hineinstellen.
- ▶ Ziehen Sie vor der Wartung immer den Stecker aus der Steckdose, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.
- ▶ Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zu einem Zerspringen des Glases führen kann.
- ▶ Wenn das Hauptstromversorgungskabel beschädigt ist, versuchen Sie nicht, es anzuschließen. Kontaktieren Sie sofort den Support.
- ▶ Verwenden Sie nur den im Lieferumfang dieses Backofens enthaltenen Lebensmittelfühler.

INSTALLATION

- ▶ Entfernen Sie alle Verpackungen und Etiketten.
- ▶ Installieren oder verwenden Sie keinen beschädigten Backofen.
- ▶ Seien Sie immer vorsichtig, wenn Sie den Backofen bewegen, da er schwer ist. Tragen Sie immer geschlossenes Schuhwerk.
- ▶ Ziehen oder heben Sie den Backofen nicht am Türgriff.

- ▶ Halten Sie einen Mindestabstand von 4 Zoll zu anderen Öfen und Geräten, Wänden oder Schränken ein.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- ▶ Der Backofen muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- ▶ Stecken Sie den Stecker direkt in eine Steckdose.
- ▶ Verwenden Sie keine Mehrfachstecker-Adapter und/oder Verlängerungskabel.
- ▶ Der Backofen sollte nicht in einem Stromkreis mit anderen größeren Geräten, wie z. B. einem Kühlschrank oder einem Toaster, betrieben werden, die gleichzeitig mit dem Backofen in Betrieb sein könnten.

VERWENDUNG

- ▶ Dies ist ein Kochgerät. Teile und Zubehör werden während des Betriebs heiß. Verwenden Sie Backofenhandschuhe und Untersetzer, um Hände und Oberflächen vor Verbrennungen zu schützen. Gehen Sie vorsichtig mit heißen Gegenständen um.
- ▶ Der Backofen ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- ▶ Ändern Sie die Spezifikation des Backofens nicht.
- ▶ Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem der Backofen in Betrieb ist.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind. Der Bereich um die Belüftungsöffnungen ist während und nach der Benutzung heiß.
- ▶ Stellen Sie sich an die Seite und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen, während der Backofen in Betrieb ist. Heiße Luft und Dampf können freigesetzt werden. Bei der Verwendung von alkoholhaltigen Zutaten ist besondere Vorsicht geboten, da die Dämpfe entflammbar sind.
- ▶ Üben Sie keinen Druck aus und legen Sie keine Gegenstände auf die offene Tür.
- ▶ Verwenden Sie den Backofen nicht als Arbeitsfläche oder Ablagefläche.
- ▶ Legen Sie keine brennbaren Produkte oder Gegenstände, die mit brennbaren Produkten benetzt sind, in, neben oder auf den Backofen.
- ▶ Um Beschädigungen oder Verfärbungen des Stahls zu vermeiden:
 - ▶ Stellen Sie kein Backgeschirr oder andere Gegenstände direkt auf den Boden des Backofens.
 - ▶ Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Backofens.
 - ▶ Bewahren Sie nach dem Kochen keine feuchten Speisen im Backofen auf.
 - ▶ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Zubehör entfernen oder installieren.
- ▶ Die Verfärbung des Stahls hat keinen Einfluss auf die

Leistung des Backofens.

- ▶ Verwenden Sie für feuchte Kuchen eine tiefe Form, um ein Überlaufen zu vermeiden. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- ▶ Der Backofen ist nur für Kochzwecke geeignet. Es darf nicht für andere Zwecke wie die Raumheizung verwendet werden.
- ▶ Kochen Sie immer bei geschlossener Backofentür.
- ▶ Stellen Sie den Backofen nicht hinter einer Möbelverkleidung (z. B. einer Tür) auf, da sich während des Betriebs Hitze und Feuchtigkeit stauen können, was zu späteren Schäden am Backofen, am Gehäuse oder am Boden führen kann.

DAMPFGAREN

- ▶ Auch beim Garen ohne Dampf kann Dampf aus der Abluftöffnung zwischen den Behältern und der Tür austreten.
- ▶ Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen. Gehen Sie zur Seite und seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen, wenn die Dampffunktion aktiviert ist oder nach dem Dampfgaren. Hände und Gesicht fernhalten.
- ▶ Verwenden Sie den Backofen nicht in der Nähe von Schränken. Übermäßiger Dampf kann zu Schäden an Möbeln und Schränken führen.

WARTUNG

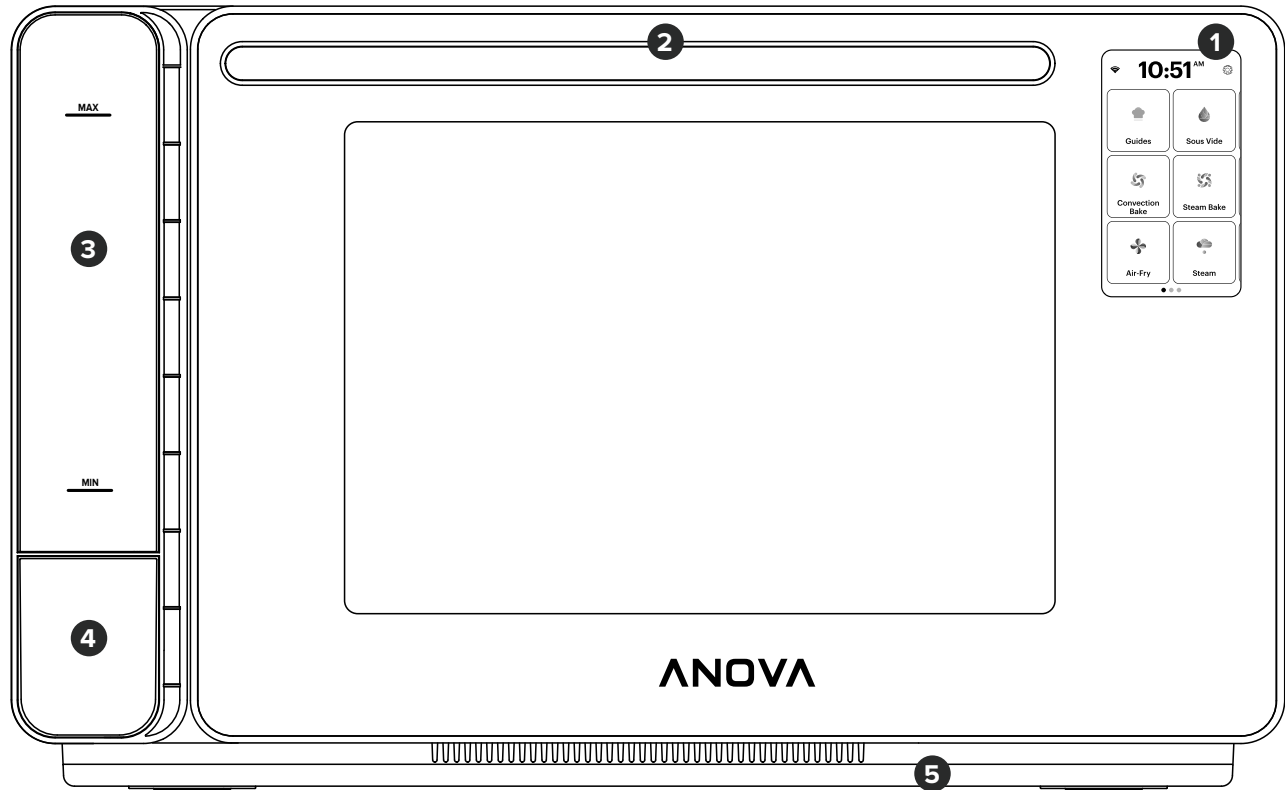
- ▶ Ziehen Sie vor der Wartung den Stecker des Backofens aus der Steckdose.
- ▶ Stellen Sie sicher, dass der Backofen kalt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben zerbrechen, wenn sie in heißem Zustand gereinigt werden.
- ▶ Wenn die Glasscheiben der Tür beschädigt werden oder brechen, wenden Sie sich sofort an den Kundendienst.
- ▶ Reinigen Sie den Backofen regelmäßig, um eine Beschädigung des Oberflächenmaterials zu vermeiden.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit Scheuermitteln oder mit Metallgegenständen.
- ▶ Wenn Sie ein Backofenspray verwenden, beachten Sie die Sicherheitshinweise auf der Verpackung.

DIENST

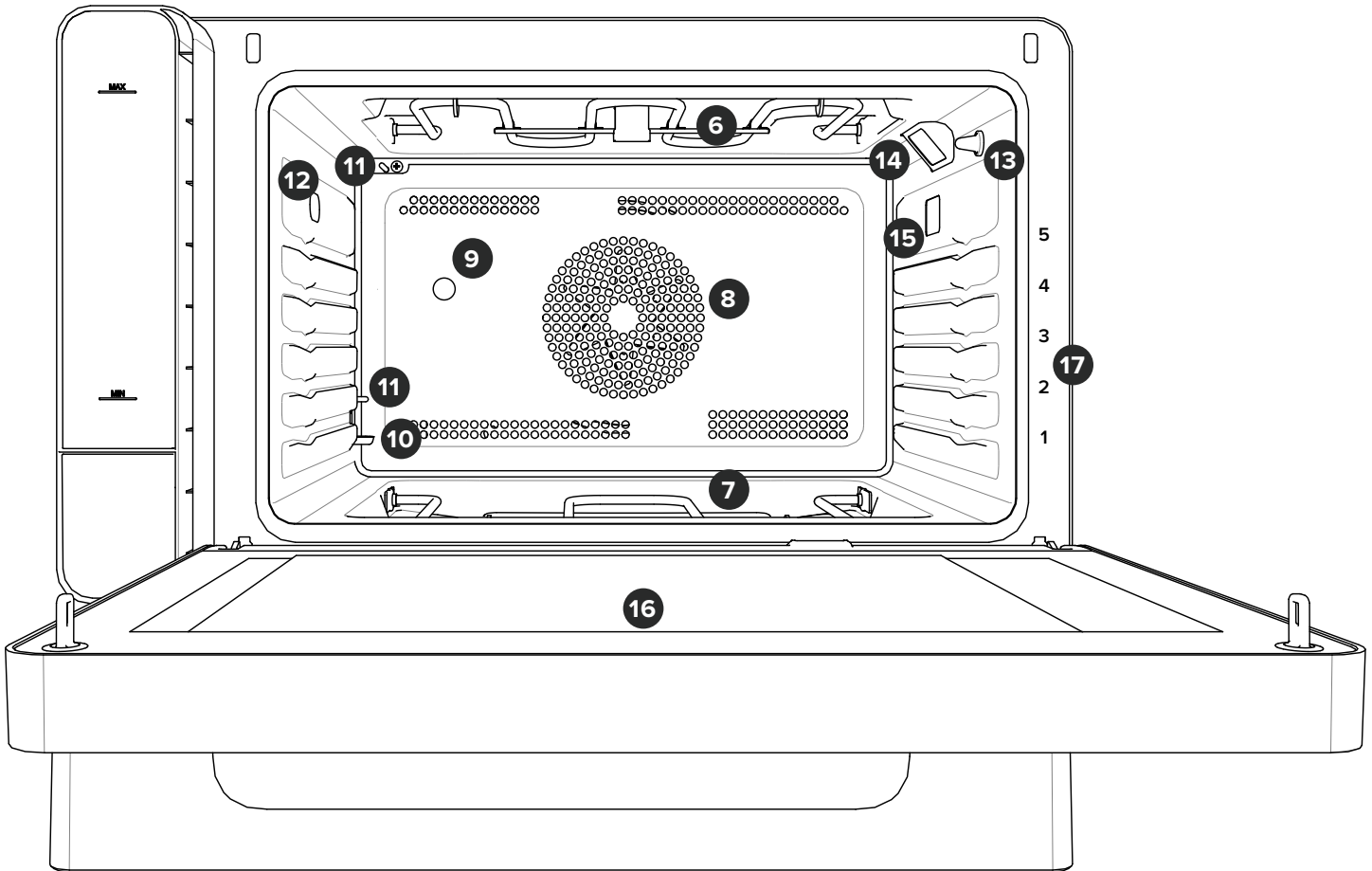
Wenden Sie sich an den Anova-Kundendienst:

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

Spezifikationen



1. Bedienfeld
2. Handgriff
3. Wassertank
4. Abwassertank
5. Tropfschale



- 6. Oberes Heizelement
- 7. Unteres Heizelement / Verdampfer
- 8. Hinteres Heizelement / Konvektionsgebläse
- 9. Dampfeinlass
- 10. Feuchtkugel-Temperatursensoren
- 11. Trockenkugel-Temperatursensoren
- 12. Trockenlufteinlass
- 13. Anschluss für Lebensmittelsonde
- 14. Kamera
- 15. Licht im Hohlraum
- 16. Kochende Lichter
- 17. Positionen der Ablage (5)

SPEZIFIKATIONEN FORTSETZUNG

AUSSENABMESSUNGEN 582 mm x 358 mm x 508 mm

GEWICHT: 23,5 kg

INNENABMESSUNGEN 417 mm x 254 mm x 320 mm

INNENRAUMVOLUMEN 35 L

WASSERTANKVOLUMEN 2.4 L

FÄKALIENTANKVOLUMEN 0.5 L

SENSOREN 2x Trockenkugel-(Umgebungs-)sensoren
1x Feuchtkugelsensor
1x Lebensmittelsensor
1x Dampfkesselsensor
Kamera: 1080 x 1920

TEMPERATURBEREICH 25 – 250 °C

DAMPFSTEUERUNG 0–100 %

DISPLAY 5 Zoll IPS-Bildschirm
16.7M Farben
720 x 1280

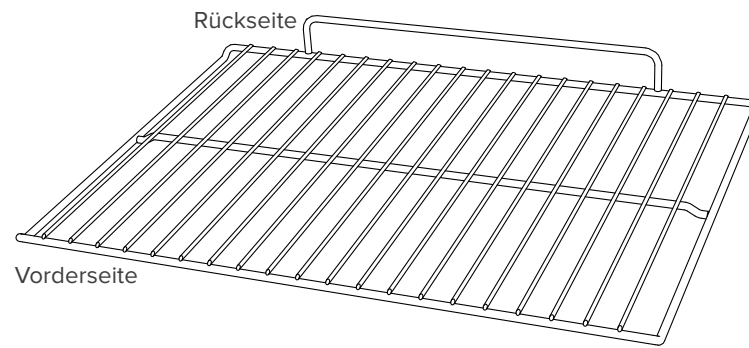
KONNEKTIVITÄT: WiFi 2,4 & 5 GHz

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

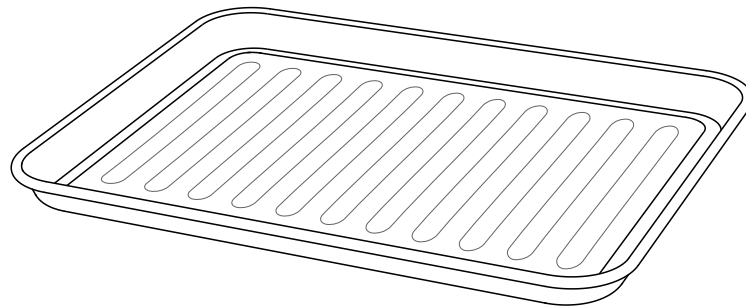
PAN GRÖSSEN 300 mm x 380 mm

ZUBEHÖR

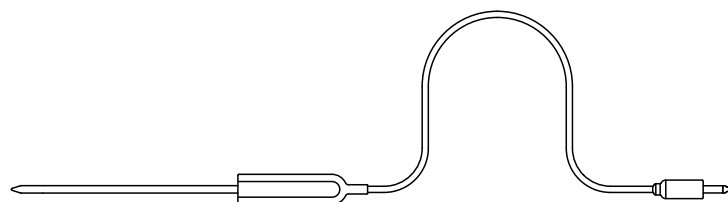
DRAHTGESTELL (2)



STABILE PFANNE



LEBENSMITTELSONDE



ANFANG

Der Backofen ist ein Arbeitsplattengerät. Achten Sie bei der Suche nach einem Platz für Ihren Backofen darauf, dass an allen Seiten mindestens 5 cm und über dem Backofen mindestens 10 cm Platz ist und sich in der Nähe eine Steckdose befindet.

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Klebebänder und Verpackungen von Ihrem Backofen. Befestigen Sie die Tropfschale mit der Schalenenseite nach oben unter der Tür. Sie sollte einrasten.

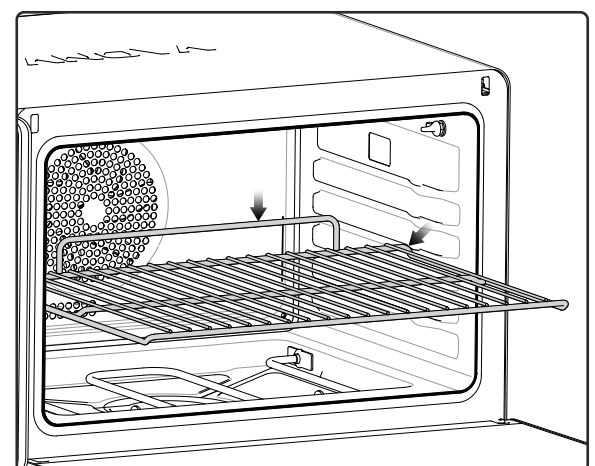
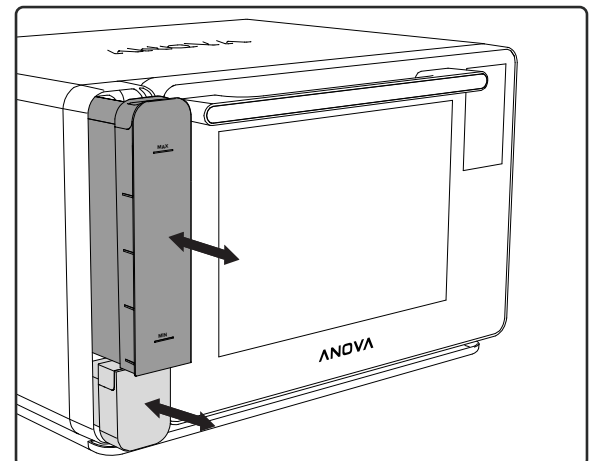
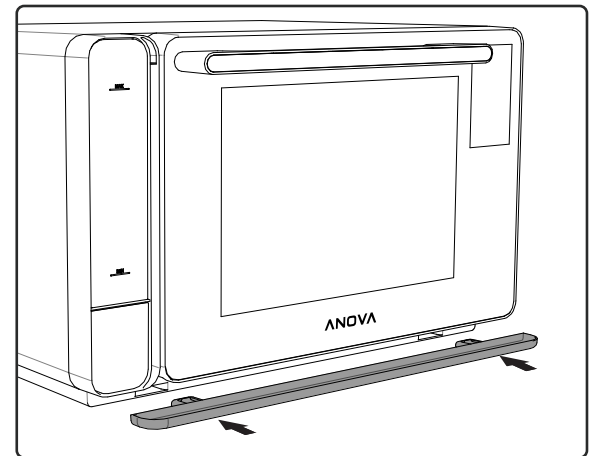
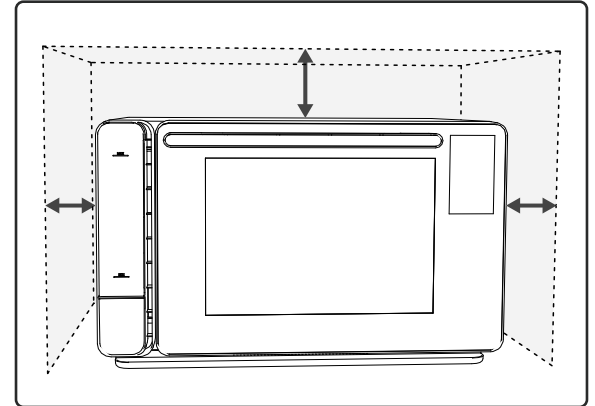
Es gibt zwei Wassertanks. Der Frischwassertank (oben) und der Abwassertank (unten). Beide Wassertanks können herausgenommen werden, indem Sie den Tank in Richtung Rückseite des Backofens schieben, bis Sie den Einrast-/Ausrastmechanismus auslösen. Die Tanks werden aus dem Backofengehäuse herauspringen und können frei herausgeschoben werden.

Reinigen Sie den oberen Tank vor dem ersten Gebrauch. Füllen Sie nicht über die MAX-Wasserlinie hinaus. Setzen Sie den Wassertank wieder in den Backofen ein und rasten Sie ihn ein.

Der untere Tank fängt die überschüssige Feuchtigkeit auf, die nicht abgeführt wird. Es wird auch während des Entkalkungsvorgangs verwendet.

Beim Einsetzen des Gitterrosts achten Sie auf die Vertiefung im Garraum und neigen Sie das Rost leicht nach oben, während Sie es nach hinten schieben. Diese Vertiefung dient dazu, das Kippen des Rosts zu verhindern, wenn Sie ein Blech herausziehen.

Die hohe Strebe an der Rückseite des Rosts soll verhindern, dass Kochgeschirr herunterrutscht. Achten Sie darauf, dass sie sich hinten befindet und nach oben zeigt.



VERBINDET WERDEN

Der Anova Precision™ Oven 2.0 benötigt eine WiFi-Verbindung, um Software-Updates zu erhalten. Ein aktives Abonnement ist erforderlich, um auf die neuesten Anleitungen, Kochmodi, Kamerafunktionen und Rezepte zuzugreifen und den Kochverlauf auf Ihrem Backofen zu verfolgen.

Befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm und in der App, um Ihren Herd einzurichten.

Um die Anova Oven App herunterzuladen und zu abonnieren, scannen Sie bitte den QR-Code.

HINWEIS: Wi-Fi-Verbindung, App und Abonnement sind für die Nutzung des Backofens nicht erforderlich. Einige Funktionen sind jedoch bei manueller Verwendung möglicherweise nicht verfügbar.








Es wird empfohlen, destilliertes Wasser zu verwenden, um die Bildung von Kalkablagerungen zu minimieren und die korrekte Funktionsweise zu erhalten.








Bei der Ersteinrichtung werden Sie aufgefordert, die Vorbereitung des Heizelements abzuschließen. Achten Sie darauf, dass der Backofen in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt wird. Einige Dämpfe und Gerüche sind während des ersten Zyklus normal.

Reinigen Sie den Backofen und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch.

GARMODUS

Jeder Kochmodus wurde so entwickelt, dass er einfache und klare Optionen für einen schnellen Kochvorgang bietet. Nachfolgend finden Sie eine detaillierte Liste der einzelnen Modi, ihrer Optionen und Tipps für die Verwendung.

MODUS	TEMPERATUR	STEAM	BESCHREIBUNG
 Sous Vide	25–100°C	100%	Sous Vide sorgt für randlose Perfektion beim Garen von Proteinen und mehr - ohne Beutel oder Wasserbad. Mit dem Feuchtkugel-Temperatursensor wird die Oberflächentemperatur der Lebensmittel gemessen. Wenn Sie die Temperatur im Backofen einstellen, entspricht sie der Temperatur, die die Lebensmittel im Sous-Vide-Wasserbad haben. Zum schnelleren Garen stellen Sie die Backofentemperatur um 3 bis 11°C (5 bis 20°F) höher ein als die Sonde.
 Trockenes Sous Vide	25–100°C	Aus	Sous Vide sorgt für randlose Perfektion beim Garen von Proteinen und mehr - ohne Beutel oder Wasserbad. Beim Sous-Vide-Garen mit abgeschaltetem Dampf bleibt die Haut von Proteinen wie Huhn oder Fisch trocken und kann gebräunt werden. Zum schnelleren Garen stellen Sie die Backofentemperatur um 3 bis 11°C (5 bis 20°F) höher ein als die Sonde. Diese Einstellung sollte nur für Garzeiten von etwa 4 Stunden oder kürzer verwendet werden. Nicht mit verpackten Lebensmitteln verwenden.
 Konvekti- onsbacken	100–250°C	Aus	Beim Konvektionsbacken werden die hintere Hitze und ein hoher Konvektionsventilator für eine effiziente Wärmezirkulation genutzt. Diese Einstellung ist sehr vielseitig und kann für alles verwendet werden, von Backwaren bis zu Proteinen. Konvektionsbacken ist perfekt, wenn Sie Lebensmittel wie Hähnchen schnell kross und innen saftig zubereiten möchten.
 Dampfba- cken	100–250°C	10–100%	Steam Bake fügt den Konvektionsbacken-Einstellungen Dampf hinzu. Die Zugabe von Dampf zu einem heißen Backofen erhöht die Effizienz des Backofens weiter und trägt dazu bei, die Feuchtigkeit zu halten. Die mäßige Menge an Dampf, die in diesem Kochmodus hinzugefügt wird, ermöglicht es, Lebensmittel wie Brokkoli zu bräunen, während das Innere zart bleibt.
 Luftbraten	100–250°C	Aus	Beim Luftfrittieren werden Ober- und Unterhitze sowie das Konvektionsgebläse kombiniert, um die Speisen schnell zu bräunen und knusprig zu machen. Er eignet sich hervorragend für Gerichte, die normalerweise frittiert werden, aber auch für Zubereitungen wie gebratenen Blumenkohl, der von hoher, trockener Hitze profitiert, damit das Gemüse nicht matschig wird.

MODUS	TEMPERATUR	STEAM	BESCHREIBUNG
 Grillen	100–250°C	0–100%	Beim Dampfgaren mit Heißluft wird die Kraft von heißer, feuchter Luft in Kombination mit dem Umluftventilator sowie Ober- und Rückhitze genutzt, um Wärme schnell und effizient zu übertragen und die Bräunung zu fördern. Bei Proteinen wie dunklem Hühnerfleisch kann diese Methode sogar helfen, ein zartes, auseinanderfallendes Inneres mit knuspriger, gebräunter Haut zu erzielen.
 Backen	100–250°C	Aus	Die Backeinstellung nutzt Ober- und Unterhitze, um einen herkömmlichen Ofen nachzuahmen. Neben dem perfekten Gelingen deiner Lieblingsbackwaren eignet sich diese Einstellung auch ideal für die Zubereitung deines morgendlichen Toasts, Bagels und English Muffins.
 Grillen	204–250°C	Aus	Beim Braten wird das obere Heizelement und die hohe Hitze genutzt, um die Speisen schnell und ohne Dampf zu bräunen. Sie können das Konvektionsgebläse in diesem Modus für eine noch effizientere Wärmezirkulation nutzen oder es ausschalten, um ein Ergebnis zu erzielen, das dem eines herkömmlichen Broilers ähnelt.
 Dampf	93–104°C	100%	Beim Dampfgaren wird 100 % Dampf und eine Backofentemperatur nahe dem Siedepunkt von Wasser verwendet, um das Dampfgaren von Gemüse, Knödeln und Reis auf dem Herd nachzuahmen. Passen Sie die Backofentemperatur nach oben oder unten an, je nachdem, wie schonend Sie das Essen garen möchten.
 Proof	25–38°C	0–100%	Verwandeln Sie Ihren Backofen in einen effizienten Gärschrank mit niedriger Temperatur und, falls gewünscht, mit Dampf. Erhöhen Sie die Temperatur auf bis zu 32°C (90°F) für süße Teige oder um die Gärzeit zu beschleunigen, wenn Sie in Eile sind. HINWEIS: Die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit dürfen nicht niedriger als die Umgebungsbedingungen im Raum sein.
 Dehydrieren	25–74°C	Aus	Durch die Kombination einer relativ niedrigen Gartemperatur mit dem unteren Heizelement und dem Gebläse können Sie den Backofen als Dörrgerät für Dörrfleisch, Trockenfrüchte und mehr verwenden.
 Benutzerdefiniert	25–250°C	0–100%	Wenn Sie die ultimative Kontrolle über die Einstellungen haben möchten, ist "Benutzerdefiniert" die richtige Wahl. Sie können die Heizelemente, die Lüftergeschwindigkeit, den Sous-Vide-Modus und vieles mehr festlegen. Bestimmte Kombinationen sind unter Umständen nicht möglich, z. B. Heizen mit ausgeschaltetem Gebläse.

FEATURES

GEFÜHRTES KÖCHEN

Die Rubrik "Ratgeber" ist ein idealer Ausgangspunkt, um sich über die idealen Zubereitungsmethoden für Ihre Lieblingszutaten zu informieren. Mit einer wachsenden Liste von Optionen können Sie alles erkunden, von der Zubereitung eines perfekten Brathähnchens über das Dämpfen von knackig-zartem Gemüse bis hin zur Zubereitung von goldbraunem Toast und vielem mehr.

KAMERA- UND LEBENSMITTELERKENNUNG

Die hochauflösende Kamera des Backofens verfügt über mehrere Funktionen, darunter auch die Lebensmittelerkennung, um ein optimales Kocherlebnis zu gewährleisten. Mit einer wachsenden Liste von Gegenständen, die der Backofen erkennen kann, können Sie sofort mit dem Kochen beginnen.

- ▶ Um die Kamera zum Kochen zu verwenden, schieben Sie die vorbereiteten und gewürzten Speisen einfach in den Backofen. Die Kamera erkennt die Lebensmittel und schlägt vor, wie sie am besten gegart werden können, indem sie die optimalen Backofeneinstellungen verwendet. Wählen Sie den gewünschten Gargrad (falls zutreffend) und drücken Sie auf Start. Der Backofen muss nicht erst aufgeheizt werden.

ZUSÄTZLICHE KAMERA-FUNKTIONEN

- ▶ Nach Abschluss eines Kochvorgangs wird automatisch ein Zeitraffer erstellt. Speichern Sie dies als Teil Ihres eigenen Rezepts oder teilen Sie es mit Ihren Freunden und Ihrer Familie.
- ▶ Halten Sie Ihren Backofen auf dem neuesten Stand, um Zugang zu den neuesten Funktionen zu erhalten.

HINWEIS: Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Kameragehäuse nach jedem Gebrauch abwischen.

KOCH GESCHICHTE

Sie haben direkt auf dem Herd Zugriff auf Ihre gesamte Kochgeschichte. Sie können bereits vorbereitete Rezepte, Leitfäden und Kochanleitungen abrufen, wann immer Sie sie benötigen.

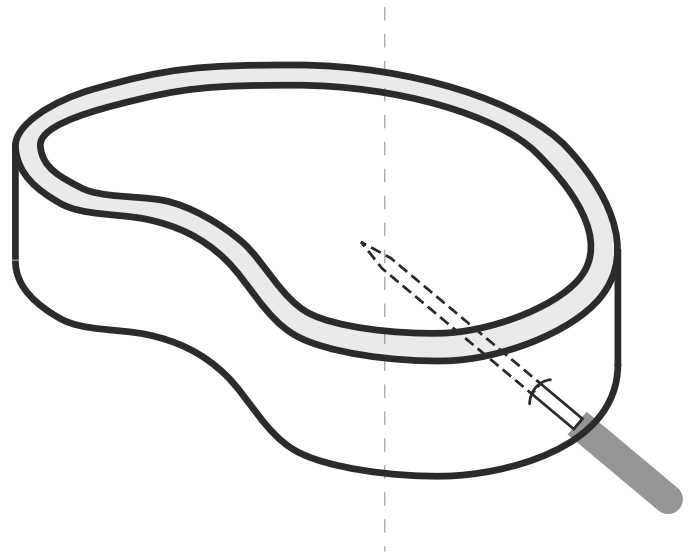
PERSONALISIERTE ERFAHRUNG

Sie können die Reihenfolge des Startbildschirms an Ihre Vorlieben und die am häufigsten verwendeten Kochmodi anpassen. Blättern Sie einfach durch den Bildschirm und tippen Sie auf die Schaltfläche "Bestellung bearbeiten". Legen Sie in den Einstellungen Ihre bevorzugte Lautstärke, Helligkeit, Temperatureinheit (Fahrenheit oder Celsius) und die Funktion der Backofenbeleuchtung fest.

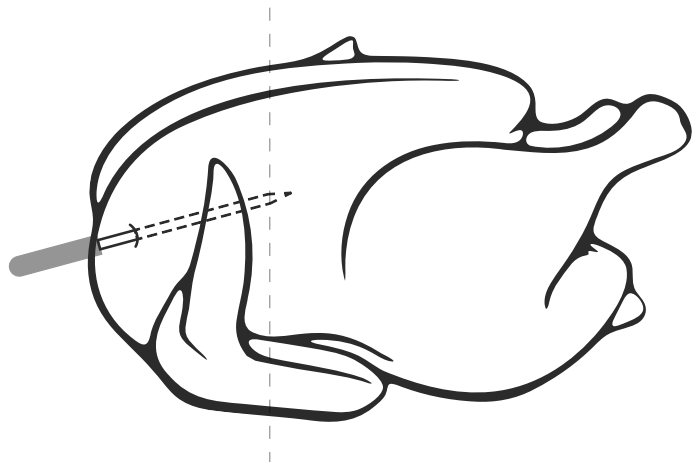
VERWENDUNG DES LEBENSMITTELSONDENTHERMOMETERS

Der Lebensmittelfühler zeigt die Kerntemperatur des Lebensmittels live an. Um ein möglichst genaues Ergebnis zu erzielen, ist es wichtig, ihn richtig einzusetzen. Der Temperatursensor befindet sich in der Spitze des Lebensmittelsensors, so dass dieser Teil des Sensors in die Mitte des Lebensmittels eingeführt werden sollte. Der Lebensmittelfühler misst die Kerntemperatur bis zu 100°C (212°F).

Bei Braten ohne Knochen und kleineren Gegenständen wie Steak, Hähnchenbrust und Fisch legen Sie die Sonde auf das Lebensmittel, um die Tiefe zu ermitteln, bis zu der Sie sie einführen müssen, um die Mitte der dicksten Stelle zu erreichen. Markieren Sie dann mit den Fingern die Stelle, an der Sie die Sonde ansetzen möchten, und führen Sie sie von der Seite her in das Lebensmittel ein, und zwar durch die dickste Stelle hindurch. Bei Braten mit Knochen wenden Sie die gleiche Einführtechnik an, aber achten Sie darauf, dass Sie den Knochen nicht mit der Sonde berühren.



Bei ganzem Geflügel wie Hähnchen, Truthahn und Ente führen Sie die Sonde in die dickste Stelle einer der Brüste ein und wenden dabei die oben beschriebene Technik an.



UMWANDLUNG VON REZEPTEN IM BENUTZERDEFINIERTEN MODUS

Der benutzerdefinierte Modus des Anova Präzisionsbackofens bietet die Möglichkeit, jede einzelne Einstellung zu steuern. Dies kann nützlich sein, wenn Sie Ihre Lieblingsrezepte auf den Präzisionsbackofen übertragen, aber es gibt viele Komponenten, an die Sie denken müssen. Unabhängig von den Einstellungen sollten Sie Ihr Essen genau überwachen, wenn Sie ein Rezept zum ersten Mal anpassen, damit es nicht überkocht.

Hier sind einige gute Anlaufstellen.

SOUS VIDE

Wenn Sie ein traditionelles Backofenrezept an den Precision Backofen anpassen, brauchen Sie sich keine Gedanken über den Sous-Vide-Modus zu machen. Drücken Sie einfach auf das Sous Vide-Symbol, um es auszuschalten. Wenn Sie ein Sous-Vide-Rezept umwandeln, empfehlen wir Ihnen, den Sous-Vide- oder Trocken-Sous-Vide-Garmodus zu verwenden.

HEIZELEMENTE UND GESTELLPLATZIERUNG

Der Präzisionsbackofen verwendet standardmäßig das hintere Heizelement für alle manuellen Kochvorgänge; dies ist ein gutes Heizelement für den Anfang, wenn Sie Rezepte umstellen. Wenn Sie eine stärkere Bräunung auf der Oberseite Ihrer Speisen wünschen, schalten Sie beim nächsten Mal das obere Heizelement zu. Und wenn Sie bemerken, dass Ihre Speisen auf der Unterseite nicht ausreichend braun werden, schalten Sie entweder auf die Heizelemente oben+unten oder hinten+unten um. Wir empfehlen, für die meisten Speisen den 3. Einschub zu verwenden. Bewegen Sie Ihre Speisen je nach Bedarf näher oder weiter weg von den Heizelementen, um die Bräunung zu erhöhen oder zu verringern.

OFENTEMPERATUR, KONVEKTION UND DAMPF

Mit dem Präzisionsbackofen können Sie Ihre Speisen mit Dampf und/oder einem Konvektionsgebläse zubereiten, die beide die Effizienz des Garkvorgangs erhöhen. Wenn Sie das Umluftgebläse einschalten, versuchen Sie zunächst, die Backofentemperatur um 14°C (25°F) zu senken, und beginnen Sie dann, den Gargrad 5 bis 10 Minuten früher als gewöhnlich zu prüfen. Wir empfehlen Ihnen, diese Einstellung beizubehalten, es sei denn, Sie stellen fest, dass das Gebläse die Speisen austrocknet oder empfindliche Speisen, wie z. B. Soufflés, aufbläht.

Sie können die Effizienz weiter steigern, indem Sie mit Dampf garen. Wie die Konvektionswärme beschleunigt auch der Dampf die Wärmeübertragung und kann die Garzeit verkürzen. Wir empfehlen, mit einer relativ geringen Dampfmenge zu beginnen (10 bis 50 %). Bei der Zugabe von Dampf zu einem Nicht-Sous-Vide-Garen können Sie sich den Prozentsatz als kontinuierlichen Dampfausstoß vorstellen; 100 % Dampf sind der maximal mögliche Dampfausstoß für den gesamten Garkvorgang, während niedrigere Prozentsätze Bruchteile dieses Ausstoßes sind. (Weitere Einzelheiten zur Dampfnutzung finden Sie unter <https://anovaculinary.com>).

Sie können den Backofen auch für die Zubereitung von Speisen verwenden, die traditionell gedämpft werden, wie Artischocken, Bao oder Reis. Wir empfehlen, für diese Gerichte den Dampfgar-Modus zu verwenden. Gedämpfte Speisen gelingen am besten, wenn die Luft und der Dampf von allen Seiten zirkulieren können. Wenn Sie eine gelochte Pfanne haben, verwenden Sie sie. Größere Produkte, wie Artischocken, können Sie direkt auf einem Backofenrost dämpfen. Wenn Sie keine gelochte Pfanne haben und kleinere oder empfindlichere Speisen dämpfen möchten, können Sie die Speisen stattdessen auf ein Drahtgitter legen

und dieses direkt auf den Backofenrost stellen. Wenn Sie ein Backblech auf den untersten Rost stellen, können Sie Tropfen auffangen und den Backofen leichter reinigen, aber das ist nicht notwendig. Reis gelingt am besten, wenn er in einer dünnen Schicht gedämpft wird. Verwenden Sie ein Backblech oder eine große Auflaufform.

Für Brotrezepte kann ein mehrstufiger Koch einen professionellen Backofen nachahmen, indem er den Dampfbackmodus verwendet, um den Backvorgang zu starten und die Backofenfederung zu verbessern. Verwenden Sie anschließend den Konvektionsbackmodus, um das Brot zu bräunen und fertig zu backen. Das Garen kann in ein Rezeptprogramm in der App integriert werden, indem ein dreistufiger Garvorgang erstellt wird, der mit dem Gärmodus Proof beginnt.

Wenn Sie keine Konvektion oder Dampf hinzufügen, können Sie die Zeiten und Temperaturen wie bei einem herkömmlichen Rezept beibehalten. Aufgrund der höheren Präzision und der kleineren Form empfehlen wir jedoch, 5 bis 10 Minuten früher zu prüfen, als im Rezept angegeben.

LEBENSMITTELSONDE

Wenn Sie Eiweiß zubereiten, können Sie den Lebensmittelfühler verwenden, um Präzision zu gewährleisten. Wenn Sie eine relativ hohe Backofentemperatur verwenden, werden Sie nicht den gleichen gleichmäßigen Gargrad wie im Sous Vide Modus erreichen, aber Sie wissen genau, wann das Eiweiß seinen perfekten Gargrad erreicht hat. Bei einigen Backwaren können Sie die Sonde sogar zur Überwachung des Gargrads verwenden, obwohl es schwierig sein wird, sie bei Rezepten auf Teigbasis sicher einzusetzen.

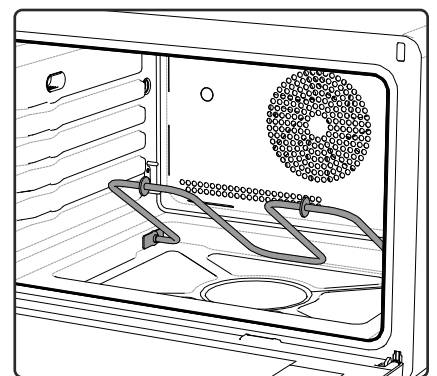
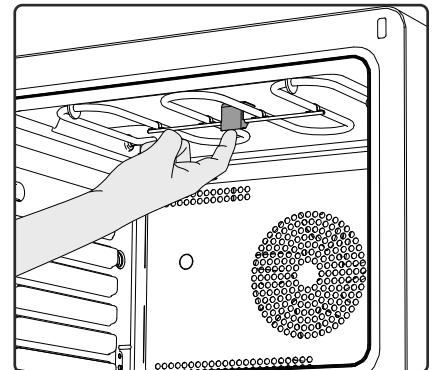
KURZANLEITUNG FÜR DIE UMRÜSTUNG TRADITIONELLER ÖFEN

TYP	TEMPERATURANPASSUNG	ZEITANPASSUNG	STEAM	HEIZELEMENTE	RACK	PROBE	FAN	SV-MODUS
Braten	-25°F (-14°C)	-5 bis 10 Minuten	10–50%	Rückseite oder Oben + Hinten	3	Ja oder Nein	Ja	Nein
Backen	-25°F (-14°C)	-5 bis 10 Minuten	10–50%	Rückseite oder Oben + Unten	3	Nein	Ja oder Nein	Nein
Dampfen	Siedepunkt von Wasser	Keine	100%	Rückseite	Jede	Ja oder Nein	Ja	Ja oder Nein
Brot	-25°F (-14°C)	-5 bis 10 Minuten	100% erste Stufe, 0% zweite Stufe	Rückseite oder Oben + Unten	oder	Nein	Ja	Nein

PFLEGE UND REINIGUNG

HINWEISE ZUR REINIGUNG

- ▶ Vergewissern Sie sich, dass der Backofen vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Reinigen Sie die Vorderseite des Backofens mit einem weichen Tuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- ▶ Zur Reinigung von Metalloberflächen verwenden Sie einen Edelstahlreiniger.
- ▶ Bei Kalkablagerungen auf dem Boden des Innenraums verwenden Sie einige Tropfen destillierten Essig, gemischt mit warmem Wasser und einem weichen Schwamm zur Reinigung.
- ▶ Reinigen Sie das Innere des Backofens nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste können zu einem Brand führen.
- ▶ Hartnäckige Flecken mit einem Backofenreiniger entfernen.
- ▶ Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder aggressive Reinigungsmittel. Sie können Schäden an den Edelstahlteilen verursachen.
- ▶ Das obere Heizelement kann zur leichteren Reinigung nach unten gedreht werden. Suchen Sie den Clip in der Mitte des Heizelements und ziehen Sie ihn vorsichtig nach vorne, um ihn auszuhaken. Drehen Sie das Element nach unten. Drehen Sie das gereinigte Element wieder nach oben und drücken Sie es hinein, bis Sie ein "Schnapp"-Geräusch hören.
- ▶ Das untere Heizelement kann zur einfachen Reinigung auch nach oben gedreht werden. Drehen Sie das gereinigte Element wieder nach unten, bis es mit dem Boden des Backofens in Berührung kommt.



ZUBEHÖR

- ▶ Reinigen Sie die Lebensmittelsonde mit einem Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Tauchen Sie die Sonde nicht in Wasser ein und geben Sie sie nicht in die Spülmaschine.
- ▶ Reinigen Sie die mitgelieferte Pfanne und die Drahtgestelle in der Spülmaschine oder von Hand. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Schrubber oder scharfkantige Gegenstände. Sie können Schäden an den Edelstahlteilen verursachen.
- ▶ Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen.
- ▶ Prüfen und entleeren Sie den Abwassertank und die Tropfschale vor und nach jedem Kochvorgang, um sicherzustellen, dass sie nicht überlaufen.

WASSERTANK

- ▶ Beide Wassertanks können herausgenommen werden, indem Sie den Tank in Richtung Rückseite des Backofens schieben, bis Sie den Einrast-/Ausrastmechanismus auslösen. Die Tanks werden aus dem Backofengehäuse herauspringen und können frei herausgeschoben werden.
- ▶ Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks, indem Sie ihn direkt anheben. NICHT von einem Ende zum anderen anheben.
- ▶ Reinigen Sie die Wassertanks und Deckel vorsichtig mit einem weichen Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel. Ausspülen und trocknen lassen.



VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERSCHWÄMME. STELLEN SIE KEINE WASSERTANKS IN EINEM GESCHIRRSPÜLER.

- ▶ Setzen Sie den Deckel wieder auf und schieben Sie den Behälter in den entsprechenden Kanal auf der linken Seite des Backofens zurück. Füllen Sie destilliertes Wasser über die Einfüllöffnung ein. Drücken Sie, bis der Einrastmechanismus einrastet.
- ▶ Schieben Sie den Abwassertank zurück in seinen Kanal und drücken Sie ihn, bis der Einrastmechanismus einrastet.

ENTKALKUNG

Wenn der Dampferzeuger in Betrieb ist, kommt es aufgrund des Kalziumgehalts im Wasser zu einer allmählichen Ansammlung und Ablagerung von Kalkstein im Kessel. Dies kann sich negativ auf die Leistung des Heizkessels und die Qualität der Lebensmittel auswirken. Die Verwendung von destilliertem Wasser verlangsamt diesen Prozess, aber er findet trotzdem statt. Um Kalkablagerungen zu vermeiden, müssen Sie den Backofen regelmäßig entkalken. Sie können die Entkalkungsflüssigkeit auf der Anova-Website kaufen oder eine generische Entkalkungsflüssigkeit Ihrer Wahl verwenden.

Der Backofen fordert Sie nach 30 Stunden Dampfbetrieb auf, den Backofen zu entkalken. Sie können den Entkalkungsvorgang auch jederzeit in den Einstellungen starten. Die Benutzeroberfläche führt Sie durch den Vorgang. Die Dauer des gesamten Verfahrens beträgt etwa 40 Minuten.

FCC/IC-KONFORMITÄT

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen / Innovation, Wissenschaft und wirtschaftliche Entwicklung Kanadas lizenzbefreiten RSS(s). Der Betrieb unterliegt den folgenden zwei Bedingungen: Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen. Dieses Gerät muss alle Interferenzen akzeptieren, einschließlich Interferenzen, die einen unerwünschten Betrieb des Geräts verursachen können.

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.

Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Stelle genehmigt wurden, können dazu führen, dass der Benutzer die Berechtigung zum Betrieb des Geräts verliert.

Dieses Gerät wurde getestet und entspricht den Grenzwerten für ein digitales Gerät der Klasse B gemäß Teil 15 der FCC-Vorschriften. Diese Grenzwerte sind so ausgelegt, dass sie einen angemessenen Schutz gegen schädliche Störungen in einer Wohnanlage bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet Hochfrequenzenergie und kann diese ausstrahlen. Wenn es nicht gemäß den Anweisungen installiert und verwendet wird, kann es schädliche Störungen des Funkverkehrs verursachen. Es kann jedoch nicht garantiert werden, dass bei einer bestimmten Installation keine Störungen auftreten. Wenn dieses Gerät den Radio- oder Fernsehempfang stört, was durch Ein- und Ausschalten des Geräts festgestellt werden kann, wird dem Benutzer empfohlen, die Störung durch eine oder mehrere der folgenden Maßnahmen zu beheben:

- Richten Sie die Empfangsantenne neu aus oder verlegen Sie sie.
- Vergrößern Sie den Abstand zwischen dem Gerät und dem Empfänger.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an, die nicht mit dem Stromkreis verbunden ist, an den der Empfänger angeschlossen ist.
- Wenden Sie sich an den Händler oder einen erfahrenen Radio-/Fernsehtechniker, um Hilfe zu erhalten.

MPE ERINNERUNG

Um die Anforderungen der FCC & IC an die HF-Belastung zu erfüllen, sollte während des Betriebs des Geräts ein Abstand von 20 cm oder mehr zwischen der Antenne dieses Geräts und Personen eingehalten werden. Um die Einhaltung der Vorschriften zu gewährleisten, wird ein Betrieb in einem geringeren Abstand als diesem nicht empfohlen.

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

Begrenzte Garantie. Alle Einzelheiten finden Sie unter anovaculinary.com/warranty.

Anova®, Precision®, Precision®Kocher und HemiFlow™ sind Marken oder eingetragene Marken von Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. Alle Rechte vorbehalten.

Apple, das Apple-Logo und iPhone sind Marken von Apple Inc. und in den USA und anderen Ländern eingetragen. App Store ist eine Dienstleistungsmarke von Apple Inc. Android, Google Play und das Google Play-Logo sind Marken von Google Inc. Alle anderen Marken und Markennamen sind Eigentum ihrer jeweiligen Inhaber.

DEUTSCH

PRODUKTINFORMATIONEN UND PRODUKTDDETAILS GEMÄSS DEN EUROPÄISCHEN VORSCHRIFTEN

Lieferantenname	Anova Applied Electronics, Inc
Modellbezeichnung	AN950-EU00
Energieeffizienzindex pro Fach	70
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardlast im konventionellen Modus	0,66 kWh/Zyklus
Energieverbrauch mit einer Standardlast im Heißluftmodus	0,49 kWh/Zyklus
Anzahl der Fächer	1
Wärmequelle pro Fach (Strom oder Gas)	Strom
Volumen pro Fach	35 L
Ofentyp	Unterbau
Gewicht des Geräts	23,7 kg
Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,3 W
Stromverbrauch im Standby mit eingeschaltetem Display	0,8 W
Stromverbrauch im Standby mit ausgeschaltetem Display	0,5 W
Maximale Zeit bis zum automatischen Wechsel in den Energiesparmodus	20 min

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM