

ANOVA **PRECISION™** **OVEN 2.0**

EN	USER MANUAL	2
FR	MANUEL D'UTILISATION	22

MODEL:
AN950-10

WELCOME TO THE ANOVA PRECISION™ OVEN! 2

WARNINGS AND SAFETY INFORMATION..... 4

SPECIFICATIONS 6

ACCESSORIES..... 9

GET STARTED..... 10

GET CONNECTED 11

COOKING MODES..... 12

FEATURES 14

USING THE FOOD PROBE THERMOMETER..... 15

CONVERTING RECIPES IN CUSTOM MODE..... 16

CARE AND CLEANING 18

FCC/IC COMPLIANCE..... 20

WARRANTY 21

WELCOME TO THE ANOVA PRECISION™ OVEN!

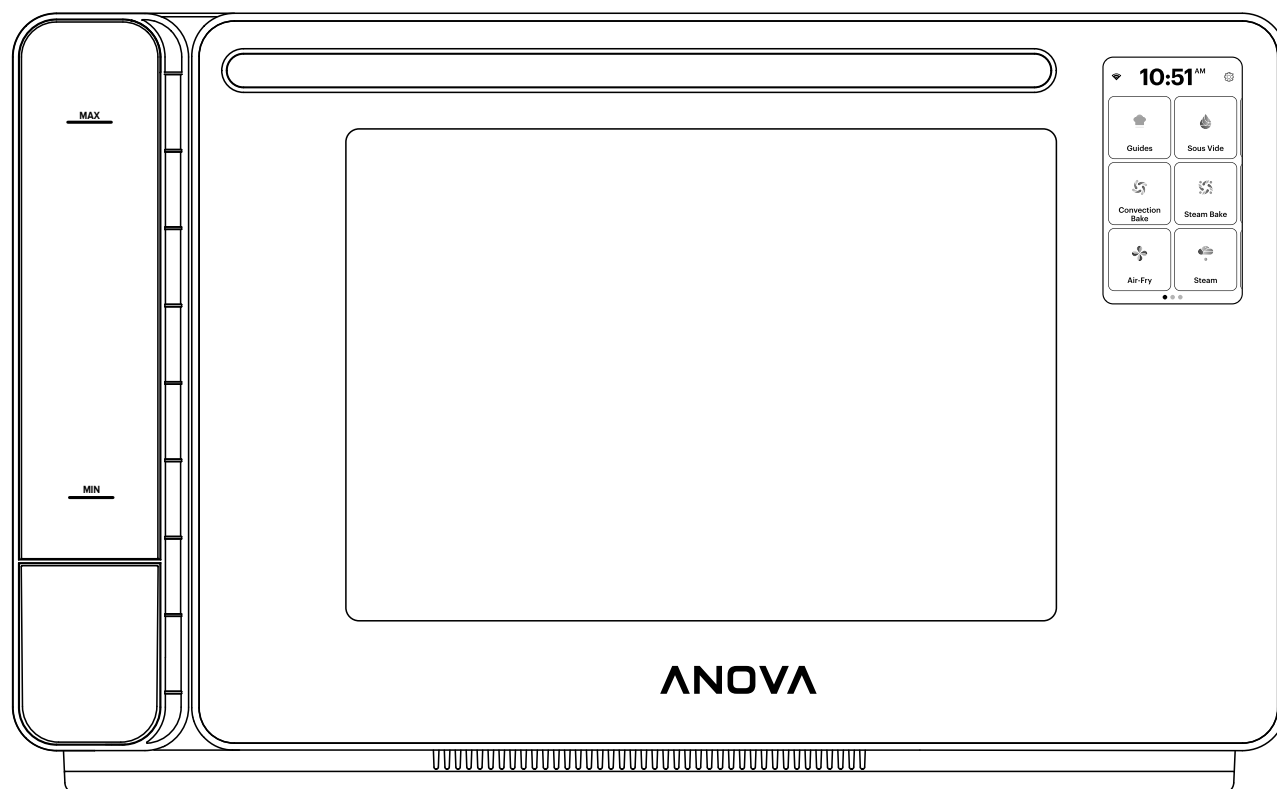
Cooking with the Anova Precision™ Oven 2.0 is a bit like a choose-your-own-adventure novel. Whether you're looking for simple sheet pan meals, bagless sous vide steaks, professional-level bread baking, or something in between, this oven is perfect for you. Get cooking quickly with ingredient guides using camera-based food recognition, or browse hundreds of unique recipes in the app.

Keep an eye out in the app as we're regularly releasing new recipes, educational content, and over-the-air updates to keep you and your oven cooking at your best.

We'd love to see what creations you come up with, so keep in touch via any of the #AnovaFoodNerd communities on our website and social channels.

Full steam ahead!

The Anova Team



WARNINGS AND SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the Oven, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

- ▶ This Oven can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the Oven in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Do not let children play with the Oven.
- ▶ Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- ▶ Keep children and pets away from the Oven when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- ▶ Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the Oven without supervision.
- ▶ Children aged 3 years and under must be kept away from the Oven when it is in operation at all times.

GENERAL SAFETY WARNINGS

- ▶ The Oven and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away from the oven unless continuously supervised.
- ▶ Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- ▶ Always unplug the oven before maintenance to avoid the possibility of electric shock.
- ▶ Do not use a steam cleaner to clean the Oven.
- ▶ Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- ▶ If the main power supply cable is damaged, do not attempt to plug in. Contact support immediately.
- ▶ Only use the food probe included with this Oven.

INSTALLATION

- ▶ Remove all the packaging and labels.
- ▶ Do not install or use a damaged Oven.
- ▶ Always take care when moving the Oven as it is heavy. Always wear enclosed footwear.
- ▶ Do not pull or lift the Oven by the door handle.
- ▶ Keep a minimum distance of 4 inches from other Ovens and units, walls, or cabinets.

ELECTRICAL CONNECTION

- ▶ The Oven must be plugged into a grounded outlet.
- ▶ Plug directly into a wall outlet.
- ▶ Do not use multi-plug adapters and/or extension cables.
- ▶ The Oven should not share a circuit with other major appliances, such as a refrigerator or toaster oven, that might be running at the same time as the Oven.

USAGE

- ▶ This is a cooking appliance. Parts and accessories will be hot when in use. Use oven gloves and trivets to protect hands and surfaces from burns. Handle hot items carefully.
- ▶ The Oven is for household use only.
- ▶ Do not change the specification of the Oven.
- ▶ Do not leave children alone or unattended in the area while the Oven is in use.
- ▶ Make sure that the ventilation openings are not blocked. The area around the vents will be hot during and after use.
- ▶ Stand to the side and be careful when you open the door while the Oven is in operation. Hot air and steam can be released. If using ingredients containing alcohol, be especially careful as the vapors are flammable.
- ▶ Do not apply pressure or rest items on the open door.

-
- ▶ Do not use the Oven as a work surface or as a storage surface.
 - ▶ Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the Oven.
 - ▶ To prevent damage or discoloration to the steel:
 - ▶ do not put ovenware or other objects directly on the bottom of the Oven.
 - ▶ do not put aluminum foil directly on the bottom of the Oven.
 - ▶ do not keep moist dishes and food in the Oven after you finish cooking.
 - ▶ be careful when you remove or install the accessories.
 - ▶ Discoloration of the steel has no effect on the performance of the Oven.
 - ▶ Use a deep pan for moist cakes to prevent overflow. Fruit juices cause stains that can be permanent.
 - ▶ The Oven is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes such as room heating.
 - ▶ Always cook with the oven door closed.
 - ▶ Do not position the oven behind a furniture panel (e.g. a door) as heat and moisture can build up during operation that could cause subsequent damage to the Oven, housing unit, or floor.

STEAM COOKING

- ▶ Even when cooking without steam, steam may emerge from the exhaust outlet between the tanks and door.
- ▶ Released steam can cause burns. Stand to the side and be careful when you open the door when the steam function is activated or after steam cooking. Keep bare hands and face away.
- ▶ Do not use the Oven close to cabinetry. Excessive steam can cause damage to furniture and cabinetry.

MAINTENANCE

- ▶ Before maintenance, unplug the Oven and disconnect the plug from the power outlet.

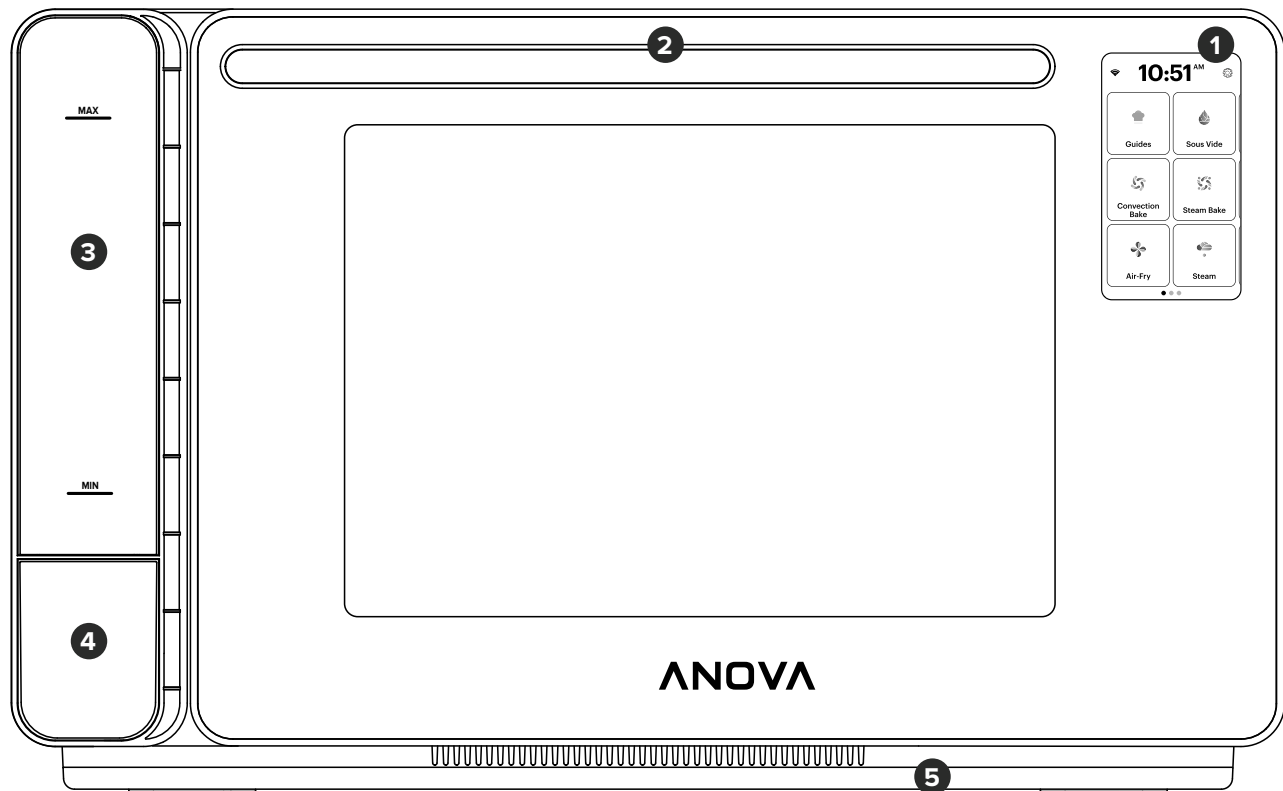
- ▶ Make sure the Oven is cold. There is a risk that the glass panels may break if cleaned while hot.
- ▶ If the door glass panels become damaged or break, contact support immediately.
- ▶ Clean the Oven regularly to prevent deterioration of the surface material.
- ▶ Do not clean with any abrasive cleaning materials or agents, or with metal objects.
- ▶ If you use an oven spray, follow the safety instructions on the packaging.

SERVICE

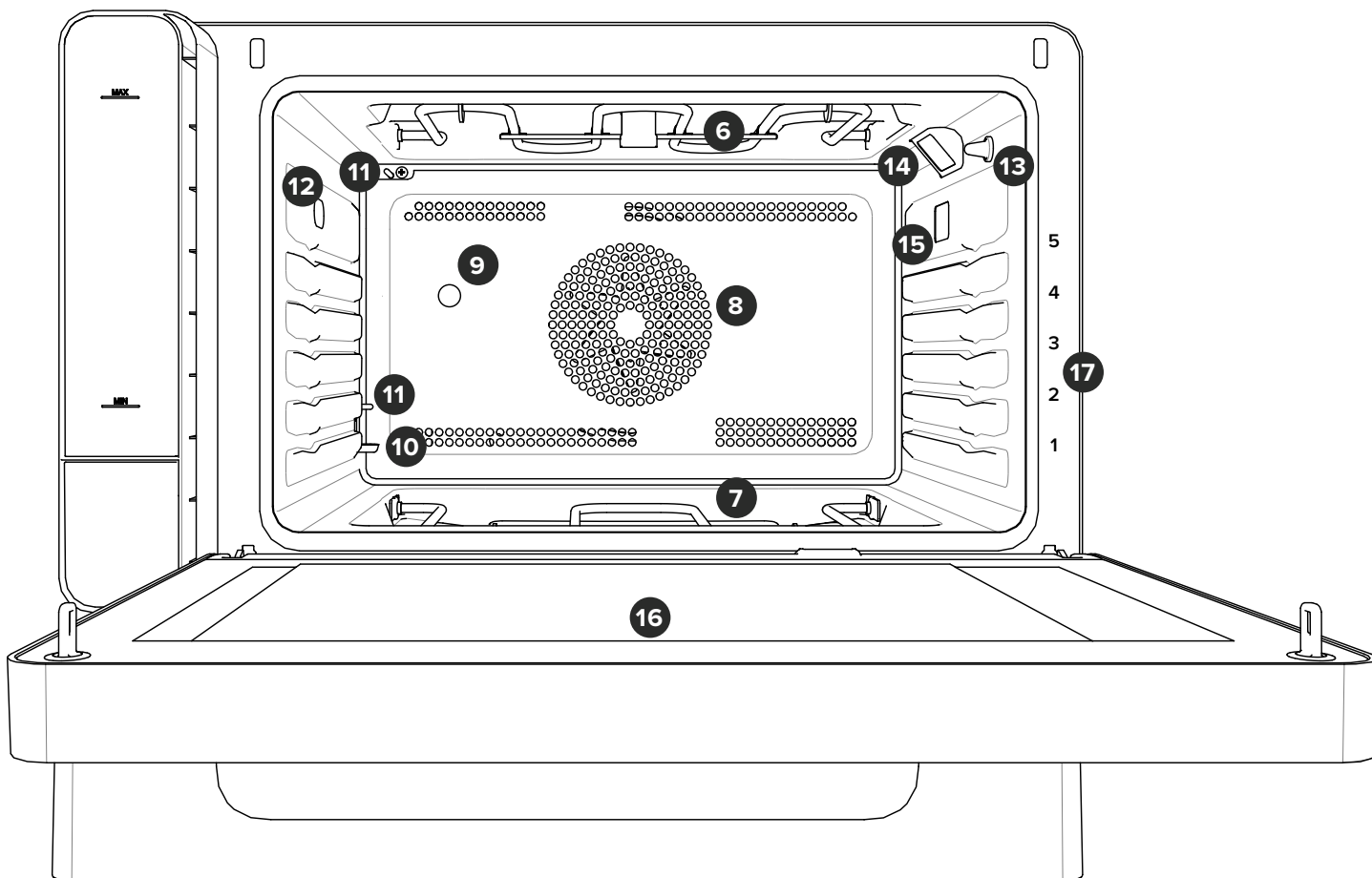
Contact Anova customer service:

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

SPECIFICATIONS



1. Control panel
2. Handle
3. Water tank
4. Waste water tank
5. Drip tray



- 6. Top heating element
- 7. Bottom heating element / Evaporator
- 8. Rear heating element / Convection fan
- 9. Steam inlet
- 10. Wet bulb temperature sensor
- 11. Dry bulb temperature sensors
- 12. Dry air inlet
- 13. Food probe port
- 14. Camera
- 15. Cavity light
- 16. Cooking lights
- 17. Tray positions (5)

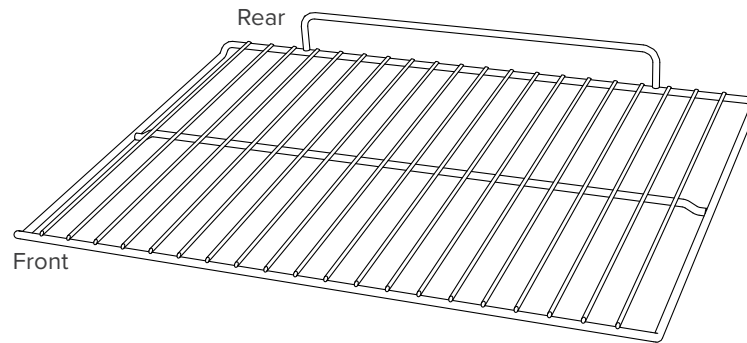
SPECIFICATIONS

 CONTINUED

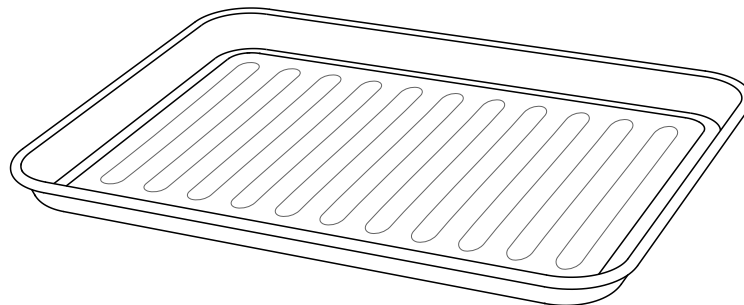
EXTERNAL DIMENSIONS	22.9 in x 14.1 in x 20.0 in 582 mm x 358 mm x 508 mm
WEIGHT	51.8 lbs 23.5 kg
INTERIOR DIMENSIONS	16.4 x 10 x 12.4in 417 mm x 254 mm x 320 mm
INTERIOR VOLUME	1.2 cu ft 38 L
WATER TANK VOLUME	10 cups 2.4 L
WASTE TANK VOLUME	2 cups 0.5 L
SENSORS	2x dry bulb (ambient) sensors 1x wet bulb sensor 1x Food Probe 1x Steam Boiler Sensor Camera: 1080 x 1920
TEMPERATURE RANGE	77 – 482 °F 25 – 250 °C
STEAM CONTROL	0–100 %
DISPLAY	5 inch IPS panel 16.7M colors 720 x 1280
CONNECTIVITY	WiFi 2.4 & 5 GHz
POWER	120 V / 60 Hz / 1800 W
PAN SIZES	Up to 12 in x 15 in 300 mm x 380 mm

ACCESSORIES

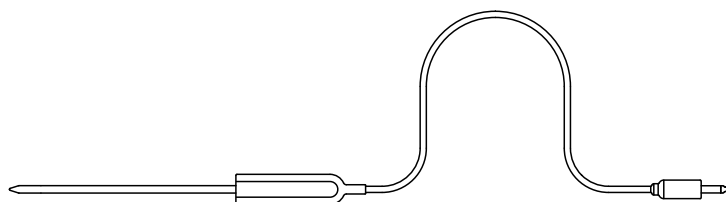
WIRE RACK (2)



SOLID PAN



FOOD PROBE



GET STARTED

The Oven is a countertop appliance. When finding a place for your Oven, ensure it has a minimum of 2 inches (5cm) of space on all sides and 4 inches (10cm) of space above the oven and there is an outlet close by.

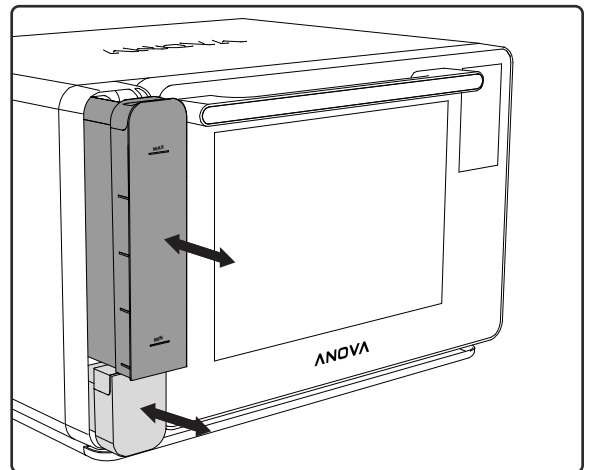
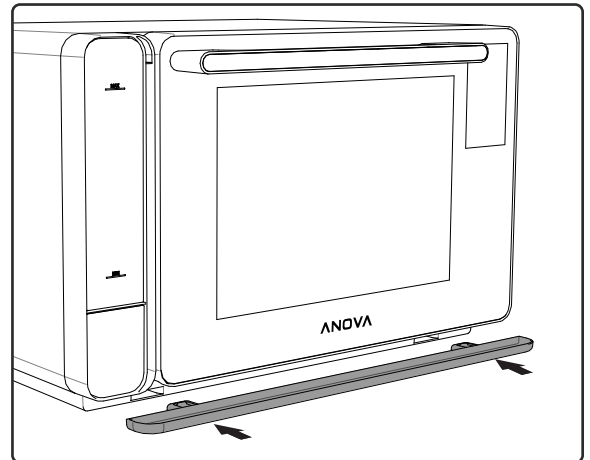
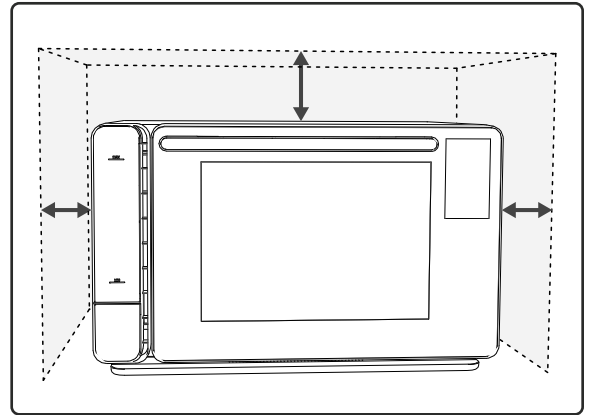
Remove all tape and packaging from your oven before first use.

Attach the drip tray with the bowl side facing up under the door. It should click into place.

There are two water tanks. The fresh water tank (upper), and the waste water tank (lower). Both water tanks may be removed by pushing the tank toward the back of the oven until you trigger the click-in/click-out mechanism. The tanks will pop out of the oven case and can slide out freely.

Clean the upper tank before first use. Do not fill beyond the MAX water line. Return the water tank to the Oven and click into place.

The lower tank will catch any excess moisture that is not exhausted. It is also used during the descale process.



It is recommended you use distilled water to minimize scale buildup and maintain the correct operating function.

During initial setup you will be prompted to complete heating element preparation. Make sure the Oven is situated in a well-ventilated area. Some vapor and odors are normal during the first cycle. Clean the Oven and the accessories before first use.

GET CONNECTED

The Anova Precision™ Oven 2.0 requires a WiFi connection to receive software updates. An active subscription is required to access the latest guides, cooking modes, camera functionality, and recipes and to track your cook history on your oven.

Follow the instructions on the screen and in the app to set up your Oven.

To download the Anova Oven app and subscribe, please scan the QR code.

NOTE: Wi-Fi connection, app, and subscription are not required to use the oven. However, some functions may not be available with manual use.



COOKING MODES

Each cook mode has been developed to provide simple and clear options to get cooking quickly. Below is a detailed list of each mode, its options, and tips on when/how to use it.

MODE	TEMPERATURE	STEAM	DESCRIPTION
 Sous Vide	75–208°F (25–98°C)	100%	Sous Vide ensures edge-to-edge perfection when cooking proteins and more — without a bag or water bath. It uses the wet bulb temperature sensor to measure the surface temperature of your food; when you set your oven temperature, it will be the same as what your food is experiencing, just like in a sous vide water bath. For faster cooking, set the oven temperature 5 to 20°F (3 to 11°C) higher than the probe.
 Dry Sous Vide	75–197°F (25–92°C)	Off	Dry Sous Vide ensures edge-to-edge perfection when cooking skin-on proteins — without a bag or water bath. Cooking sous vide with steam off keeps the skin of proteins like chicken or fish dry and ready to brown. For faster cooking, set the oven temperature 5 to 20°F (3 to 11°C) higher than the probe. This setting should only be used for cooks around 4 hours or shorter. Don't use with bagged foods.
 Convection Bake	212–482°F (100–250°C)	Off	Convection Bake uses the rear heat and a high convection fan for efficient heat circulation. This setting is very versatile and can be used for everything from baked goods to proteins. Convection baking is perfect when you want to quickly cook foods, like chicken, with a crisp exterior and juicy interior.
 Steam Bake	212–482°F (100–250°C)	10–100%	Steam Bake adds steam to the convection bake settings. Adding steam to a hot oven further increases the oven's efficiency and helps to promote moisture retention. The moderate amount of steam added in this cooking mode still allows for browning on foods like broccoli while maintaining a tender interior.
 Air Fry	212–482°F (100–250°C)	Off	Air Frying combines top and rear heat and the convection fan to quickly brown and crisp foods. It works great for dishes you'd normally deep fry, in addition to preparations like roasted cauliflower, which benefit from high, dry heat to prevent the vegetable turning soggy.

MODE	TEMPERATURE	STEAM	DESCRIPTION
 Steam Roast	212–482°F (100–250°C)	10–100%	Steam Roasting uses the power of hot, moist air, combined with the convection fan and top and rear heat, to quickly and efficiently transfer heat and promote browning. For proteins like dark meat chicken, it can even help achieve a tender, fall-apart interior with crisp, browned skin.
 Bake	212–482°F (100–250°C)	Off	The bake setting uses the top and bottom heat to replicate a traditional oven. In addition to helping perfect your favorite baked goods, this mode is also ideal for making your morning toast, bagels, and English muffins.
 Broil	400–482°F (204–250°C)	Off	Broiling uses the top heating element and high heat to quickly brown foods without the use of steam. You can choose to use the convection fan in this mode for even more efficient heat circulation, or turn it off for a result similar to a traditional broiler.
 Steam	200–220°F (93–104°C)	100%	Steaming uses 100% steam and an oven temperature near to the boiling point of water to replicate the stovetop steaming process for vegetables, dumplings, and rice. Adjust the oven temperature up or down depending on how gently you'd like the food cooked.
 Proof	75–100°F (25–38°C)	0–100%	Turn your oven into an efficient proofing box using low temperature and, if desired, steam. Increase the temperature up to 90°F (32°C) for sweet doughs or to speed up proofing time if you're in a hurry. NOTE: Temperature and humidity cannot be held lower than the ambient conditions in the room.
 Dehydrate	75–165°F (25–74°C)	Off	Combining a relatively low cooking temperature with the bottom heating element and the fan enables you to use the oven as a dehydrator for jerky, dried fruit, and more.
 Manual	75–482°F (25–250°C)	0–100%	If you want ultimate control over settings, Manual is the answer. You can define the heating elements, fan speed, sous vide mode, and more. Certain combinations may not be possible, such as rear heat with fan off.

FEATURES

GUIDED COOKING

The guides section is a perfect place to get started and learn about the ideal methods for cooking your favorite ingredients. With a growing list of options, you'll be able to explore everything from how to cook a perfect roast chicken to steaming crisp-tender vegetables, making golden brown toast, and more.

CAMERA AND FOOD RECOGNITION

The oven's high-definition camera has multiple functions, including food recognition, to provide the best possible cooking experience. With a growing list of items the oven can identify, you will be able to get cooking immediately.

- ▶ To use the camera for cooking, simply insert your prepped and seasoned food into the oven. The camera will recognize the food and suggest the best ways to cook it using the optimal oven settings. Select your desired doneness (if applicable) and hit start. No need to heat the oven first.

ADDITIONAL CAMERA FEATURES

- ▶ A timelapse of your cook is automatically generated after a cook is finished. Save this as part of your own recipe or share it with your friends and family.
- ▶ Keep your oven up to date for access to the latest features.

NOTE: For best results, wipe the camera enclosure after each use.

COOK HISTORY

You have access to your full cook history right on the oven. You can recall previously prepared recipes, guides, and manual cooks whenever you need them.

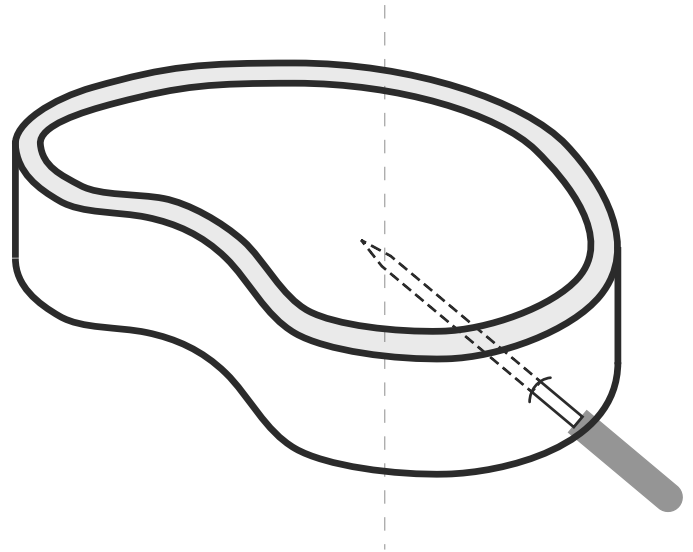
PERSONALIZED EXPERIENCE

You can edit the order of the home screen to match your preferences and most used cooking modes. Simply scroll through the screen and tap the "edit order" button. Set your preferred volume, brightness, temperature unit (Fahrenheit or Celsius), and oven light functionality in settings.

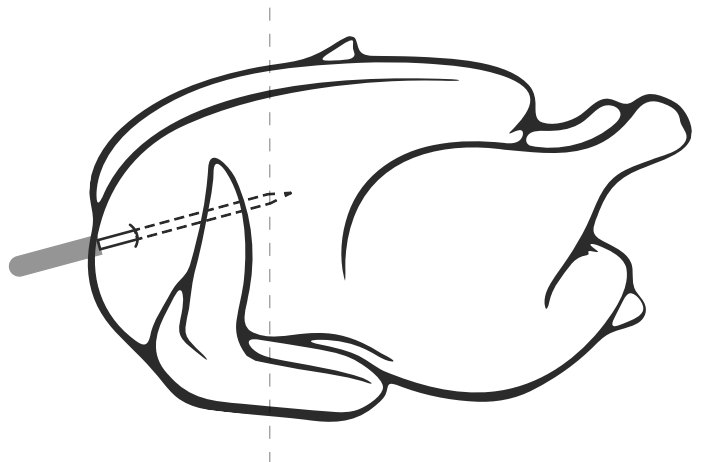
USING THE FOOD PROBE THERMOMETER

The food probe gives a live reading of the core temperature of the food, and in order to give the most accurate result, it is important to insert it correctly. The temperature sensor is located in the tip of the food probe, so this section of the probe should be inserted into the center of the food. The food probe measures core temperature up to 212°F (100°C).

For boneless roasts and smaller items like steak, chicken breast, and fish, lay the probe on top of the food to find the depth to which you need to insert it in order to reach the center of the thickest area. Once you have this, use your fingers to mark the location on the probe and insert it into the food from the side, through and into the thickest section. For bone-in roasts, use the same insertion technique, but be sure to avoid touching the bone with the probe.



For whole poultry like chicken, turkey, and duck, insert the food probe into the thickest part of one of the breasts using the same technique outlined above.



CONVERTING RECIPES IN CUSTOM MODE

The Anova Precision Oven's Custom Mode offers the ability to control each and every setting. This can be useful if you're converting your favorite recipes to the Precision Oven, but there are lots of components to think about. No matter the settings, you'll want to monitor your food closely the first time you adapt a recipe so that you do not overcook the food.

Here are some good places to start.

SOUS VIDE

If you're adapting a traditional oven recipe to the Precision Oven, don't worry about sous vide mode. Simply press the Sous Vide icon to turn it OFF. If you're converting a sous vide recipe, we recommend using the Sous Vide or Dry Sous Vide Cooking Modes.

HEATING ELEMENTS AND RACK PLACEMENTS

The Precision Oven defaults to the rear heating element for all manual cooks; this is a good heating element to start with when you're converting recipes. If you find that you'd like more browning on the top of your food, add the top heating element the next time you cook. And if you are noticing that your food isn't brown enough on the bottom, switch to either top+bottom or rear+bottom heating elements. We recommend using the 3rd oven rack placement for most foods. Move your food closer to or further away from the heating elements as needed to increase or decrease browning.

OVEN TEMPERATURE, CONVECTION, AND STEAM

The Precision Oven allows you to add steam and/or the convection fan to your cooks, and both of these elements increase the efficiency of the cooking process. If you add the convection fan, first try decreasing the oven temperature by 25°F (14°C) and then start checking for doneness 5 to 10 minutes sooner than you normally would. The convection fan will default to high; we recommend leaving it at this setting unless you notice that the fan is drying out the food or causing a delicate food, such as a soufflé, to deflate.

You can further increase efficiency by cooking with steam. Like convection heat, steam speeds up heat transfer and can also decrease cooking time. We recommend starting with a relatively small amount of steam (10 to 50%). When adding steam to a non-sous vide cook, you can think about the percentage as the continuous steam output; 100% steam will be the maximum output of steam possible for the entire cook, while lower percentages will be fractions of that output. (For more details on steam usage, visit <https://anovaculinary.com>).

You can also use the oven to prepare foods that are traditionally steamed, such as artichokes, bao, or rice. We recommend using the Steam Cooking Mode for these dishes. Steamed foods do best when the air and steam are allowed to circulate on all sides. If you have a perforated pan, use it. For larger items, such as artichokes, you can steam directly on an oven rack. If you don't have a perforated pan and are steaming smaller or more fragile items, you can instead place the food on a wire rack and set that directly on the oven rack. Placing a sheet pan on the lowest oven rack can help catch drips and make the oven easier to clean, but it is not necessary. Rice works best if it is steamed in a thin layer. Use a sheet pan or large baking dish.

For bread recipes, a multi-stage cook can replicate a professional oven by using the Steam Bake Cooking Mode to start the baking process and improve oven spring. Afterwards, use the Convection Bake Cooking Mode to brown and finish baking the bread. Proofing can be incorporated into a recipe program in the app by creating a three-stage cook, starting with the Proof Cooking Mode.

If you don't add convection or steam, you can keep the times and temps the same as your traditional recipe; however, due to the higher level of precision control and smaller cavity size, we recommend checking 5 to 10 minutes earlier than the recipe suggests.

FOOD PROBE

If you're cooking protein, you can utilize the food probe to ensure precision. If you're using a relatively high oven temperature, you won't get the same edge-to-edge even doneness as with Sous Vide Mode, but you will know exactly when the protein has reached its perfect doneness. You can even use the probe to monitor doneness with some baked goods, although it will be difficult to insert securely in batter-based recipes.

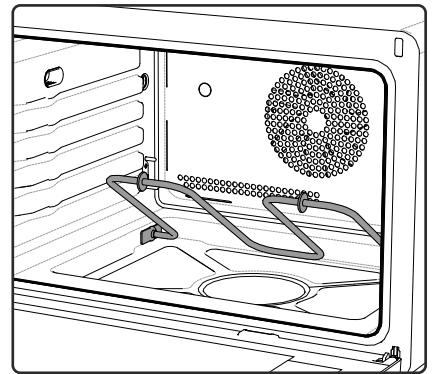
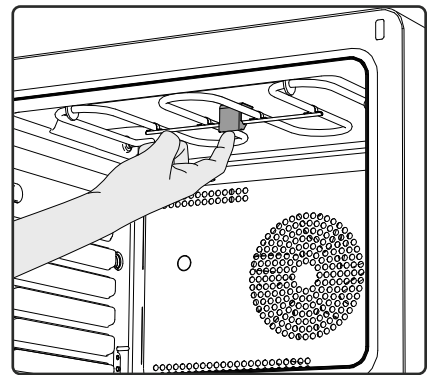
QUICK GUIDE TO TRADITIONAL OVEN CONVERSIONS

TYPE	TEMP	TIME	STEAM	HEATING	RACK	PROBE	FAN	SV MODE
Roasting	-25°F (-14°C)	-5 to 10 minutes	10–50%	Rear or Top + Rear	3	Yes or No	Yes	No
Baking	-25°F (-14°C)	-5 to 10 minutes	10–50%	Rear or Top + Bottom	3	No	Yes or No	No
Steaming	boiling point of water	None	100%	Rear	Any	Yes or No	Yes	Yes or No
Bread	-25°F (-14°C)	-5 to 10 minutes	100% first stage, 0% second stage	Rear or Top + Bottom	1, 2, or 3	No	Yes	No

CARE AND CLEANING

NOTES ON CLEANING

- ▶ Make sure the Oven is completely cool before cleaning.
- ▶ Clean the front of the Oven using a soft cloth with warm water and a mild cleaning agent.
- ▶ To clean metal surfaces, use a stainless steel cleaner.
- ▶ In case of scale build-up on the bottom of the interior, use a few drops of distilled vinegar mixed with warm water and a soft sponge to clean.
- ▶ Clean the Oven interior after each use. Fat accumulation or other food remains may result in a fire.
- ▶ Clean stubborn stains with an oven cleaner.
- ▶ Do not use abrasive sponges or aggressive detergents. They can cause damage to the stainless-steel parts.
- ▶ The top heating element can be rotated down for easier cleaning. Locate the clip in the center of the heating element and gently pull it forward to unhook. Rotate the element down. Once cleaned, rotate the element back up and press it into place until you hear a “snap” sound.
- ▶ The bottom heating element can also be rotated up for easy cleaning. Once cleaned, rotate the element back down until it is in contact with the bottom of the oven.



ACCESSORIES

- ▶ Clean the food probe with a sponge, warm water, and dish soap. Do not submerge the probe in water or put it in the dishwasher.
- ▶ Clean the included pan and wire racks in the dishwasher or by hand. Do not use abrasive cleaning agents, scrubbers, or sharp-edged objects. These can cause damage to the stainless steel.
- ▶ Clean all accessories after each use and let them dry.
- ▶ Check and empty the waste water tank and drip tray before and after each cook to ensure it does not overflow.

WATER TANKS

- ▶ Both water tanks may be removed by pushing the tank toward the back of the oven until you trigger the click-in/click-out mechanism. The tanks will pop out of the oven case and slide out freely for cleaning and filling.
- ▶ Remove the lid of the water tanks by lifting them directly up. DO NOT lift from one end or the other.
- ▶ Gently wash the water tanks and lids with a soft cloth or non-abrasive sponge, warm water, and dish soap. Rinse and let dry.



DO NOT USE ABRASIVE SPONGES. DO NOT PUT WATER TANKS INSIDE A DISHWASHER.

- ▶ Replace the lid and slide the tank back into the appropriate channel on the left side of the oven. Fill with distilled water using the fill hole. Push until the click-in mechanism locks it in place.
- ▶ Slide the waste water tank back into its channel and push until the click-in mechanism locks in place.

DESCALING

When the steam generator operates, there is a gradual accumulation and deposit of limestone scale inside the boiler because of calcium contents in the water. This can have a negative effect on the performance of the boiler, as well as the food quality. Using distilled water slows down this process, but it will still happen. To prevent scale build up, you will need to periodically descale the oven. You can purchase descaling liquid on the Anova website or use any generic descaling liquid of your choice.

The Oven will prompt you to descale the oven after 30 hours of steam usage. You can also run the descale process at any time from the settings. The user interface will guide you through the procedure. The duration of the complete procedure is about 40 minutes.

FCC/IC COMPLIANCE

This device complies with Part 15 of the FCC Rules / Innovation, Science and Economic Development Canada's licence-exempt RSS(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference. (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

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.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

MPE REMINDER

To satisfy FCC / IC RF exposure requirements, a separation distance of 20 cm or more should be maintained between the antenna of this device and persons during device operation. To ensure compliance, operations at closer than this distance is not recommended.

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.

WARRANTY

Limited warranty. Full details at anovaculinary.com/warranty

Anova®, Precision®, Precision® Cooker, and HemiFlow™ are trademarks or registered trademarks of Anova Applied Electronics, Inc. ©2024 Anova Applied Electronics, Inc. San Francisco, CA, US | Stockholm, SE. All Rights Reserved.

Apple, the Apple logo and iPhone are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc. Android, Google Play, and the Google Play logo are trademarks of Google Inc. All other trademarks and trade names are properties of their respective owners.

BIENVENUE AU FOUR DE PRÉCISION™ ANOVA 2.0!	23
AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	24
CARACTÉRISTIQUES	26
ACCESSOIRES	29
COMMENCER	30
SE CONNECTER.....	31
MODES DE CUISSON	32
CARACTÉRISTIQUES	34
UTILISATION DU THERMOMÈTRE À SONDE ALIMENTAIRE.....	35
CONVERSION DE RECETTES EN MODE PERSONNALISÉ.....	36
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	38
CONFORMITÉ FCC/IC.....	40
GARANTIE	41

BIENVENUE À LA ANOVA PRECISION™ OVEN!

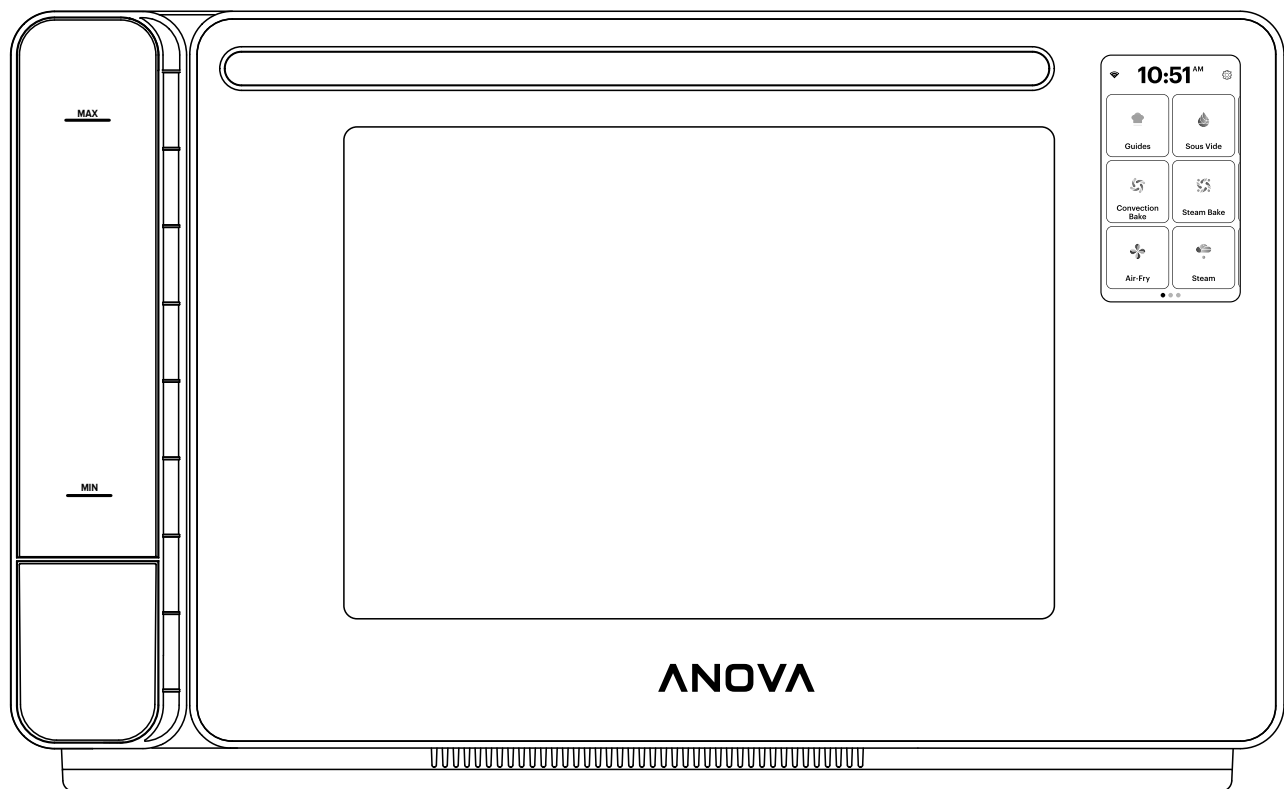
Cuisiner avec le Anova Precision Oven™ 2.0 est un peu comme un roman d'aventure à choisir. Que vous soyez à la recherche de plats simples à la poêle, de steaks sous vide sans sac, d'une cuisson au pain de niveau professionnel ou de quelque chose entre les deux, ce four est parfait pour vous. Cuisinez rapidement avec les guides d'ingrédients à l'aide de la reconnaissance des aliments par caméra ou parcourez des centaines de recettes uniques dans l'application.

Gardez un œil sur l'application car nous publions régulièrement de nouvelles recettes, du contenu éducatif et des mises à jour en direct pour vous garder, vous et votre four à votre meilleur.

Nous aimerions voir quelles créations vous proposez, alors restez en contact via l'une des communautés #AnovaFoodNerd sur notre site Web et nos réseaux sociaux.

À toute vapeur!

L'équipe Anova



AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions fournies avant l'installation et l'utilisation du four. Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou des dommages résultant d'une installation ou d'une utilisation incorrecte. Gardez toujours les instructions dans un endroit sûr et accessible pour référence future.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- ▶ Ce four peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes à physique réduite, les capacités sensorielles, mentales ou le manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation du four de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.
- ▶ Ne laissez pas les enfants jouer avec le four.
- ▶ Gardez tous les emballages loin des enfants et jetez-les correctement.
- ▶ Éloignez les enfants et les animaux domestiques du four lorsqu'il fonctionne ou lorsqu'il refroidit. Les pièces accessibles sont chaudes.
- ▶ Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur du four sans supervision.
- ▶ Les enfants âgés de 3 ans et moins doivent être tenus à l'écart du four lorsqu'il est en service en tout temps.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE AVERTISSEMENTS

- ▶ Le four et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants. Gardez les enfants de moins de 8 ans à l'écart du four, à moins d'être surveillés en permanence.
- ▶ Utilisez toujours des gants de four pour retirer ou mettre dans les accessoires ou la vaisselle.
- ▶ Débranchez toujours le four avant l'entretien pour éviter tout risque de décharge électrique.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre, car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre.
- ▶ N'essayez pas de brancher le câble d'alimentation principale s'il est endommagé. Contactez le

département de soutien immédiatement.

- ▶ Utilisez uniquement la sonde alimentaire fournie avec ce four.

INSTALLATION

- ▶ Retirez tous les emballages et étiquettes.
- ▶ Ne pas installer ou utiliser un four endommagé.
- ▶ Soyez toujours prudent lorsque vous déplacez le four, car il est lourd. Portez toujours des chaussures fermées.
- ▶ Ne pas tirer ou soulever le four par la poignée de porte.
- ▶ Gardez une distance minimale de 10,2 cm (4 po) des autres fours et unités, murs ou armoires.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- ▶ Le four doit être branché à une prise mise à la terre.
- ▶ Brancher directement dans une prise murale.
- ▶ Ne pas utiliser d'adaptateurs à plusieurs cosses ou de câbles d'extension.
- ▶ Le four ne doit pas partager un circuit avec d'autres appareils importants, tels qu'un réfrigérateur ou un four grille-pain, qui pourraient fonctionner en même temps que le four.

UTILISATION

- ▶ Ceci est un appareil de cuisson. Les pièces et accessoires seront chauds lors de leur utilisation. Utilisez des gants et des dessous de four pour protéger les mains et les surfaces des brûlures. Manipuler les articles chauds avec précaution.
- ▶ Le four est à usage domestique seulement.
- ▶ Ne modifiez pas les spécifications du four.
- ▶ Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone pendant que le four est utilisé.
- ▶ Assurez-vous que les ouvertures de ventilation ne sont pas bloquées. La zone autour des événements sera chaude pendant et après utilisation.
- ▶ Tenez-vous sur le côté et soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte pendant que le four

fonctionne. L'air chaud et la vapeur peuvent être libérés. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, soyez particulièrement prudent car les vapeurs sont inflammables.

- ▶ Ne pas appliquer de pression ou de repos sur la porte ouverte.
- ▶ Ne pas utiliser le four comme surface de travail ou de stockage.
- ▶ Ne mettez pas de produits inflammables ou d'articles qui sont mouillés avec des produits inflammables dans, près ou sur le four.
- ▶ Pour éviter d'endommager ou de décolorer l'acier :
 - ▶ Ne placez pas de vaisselle ou d'autres objets directement au fond du four.
 - ▶ Ne pas mettre de papier d'aluminium directement au fond du four.
 - ▶ Ne gardez pas les plats et les aliments humides dans le four après 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 une casserole profonde pour les gâteaux humides pour éviter le débordement. Les jus de fruits causent des taches qui peuvent être permanentes.
- ▶ Le four est à des fins de cuisson seulement. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins telles que le chauffage des locaux.
- ▶ Toujours cuire avec la porte du four fermée.
- ▶ Ne placez pas le four derrière un panneau de meubles (p. ex., une porte), car la chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler pendant le fonctionnement et endommager le four, l'unité de logement ou le plancher.

CUISSON À LA VAPEUR

- ▶ Même lors de la cuisson sans vapeur, la vapeur peut émerger de la sortie d'échappement entre les réservoirs et la porte.
- ▶ La vapeur libérée peut causer des brûlures. Tenez-vous sur le côté et soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte lorsque la fonction vapeur est activée ou après la cuisson à la vapeur. Gardez les mains et le visage à l'écart.

- ▶ Ne pas utiliser le four à proximité des armoires. Une vapeur excessive peut endommager les meubles et les armoires.

MAINTENANCE

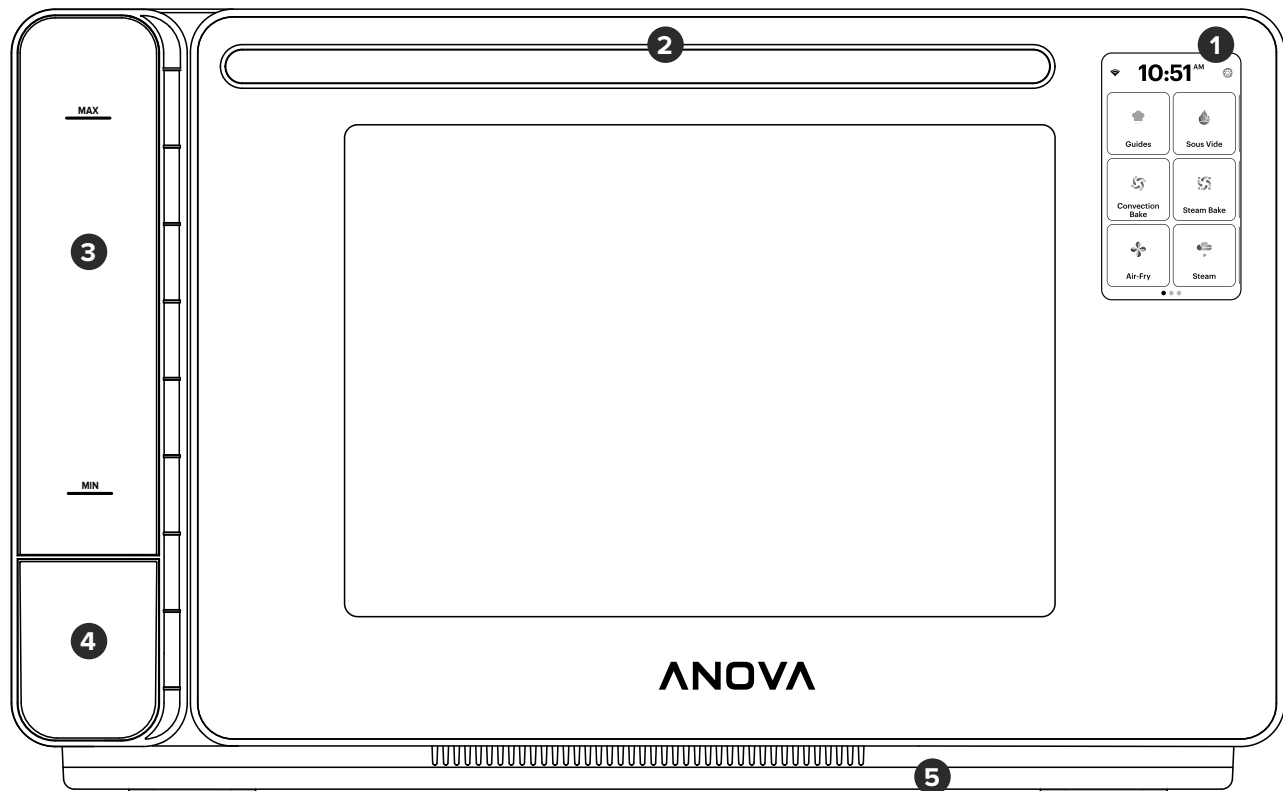
- ▶ Avant la maintenance, débrancher le four et débrancher la fiche de la prise de courant.
- ▶ Assurez-vous que le four est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser s'ils sont nettoyés à chaud.
- ▶ Si les panneaux de verre de la porte sont endommagés ou cassés, contactez immédiatement le support.
- ▶ Nettoyer régulièrement le four pour éviter la détérioration du matériau de surface.
- ▶ Ne pas nettoyer avec des produits ou des agents de nettoyage abrasifs ou avec des objets métalliques.
- ▶ Suivez les instructions de sécurité sur l'emballage si vous utilisez un vaporisateur pour four.

MAINTENANCE

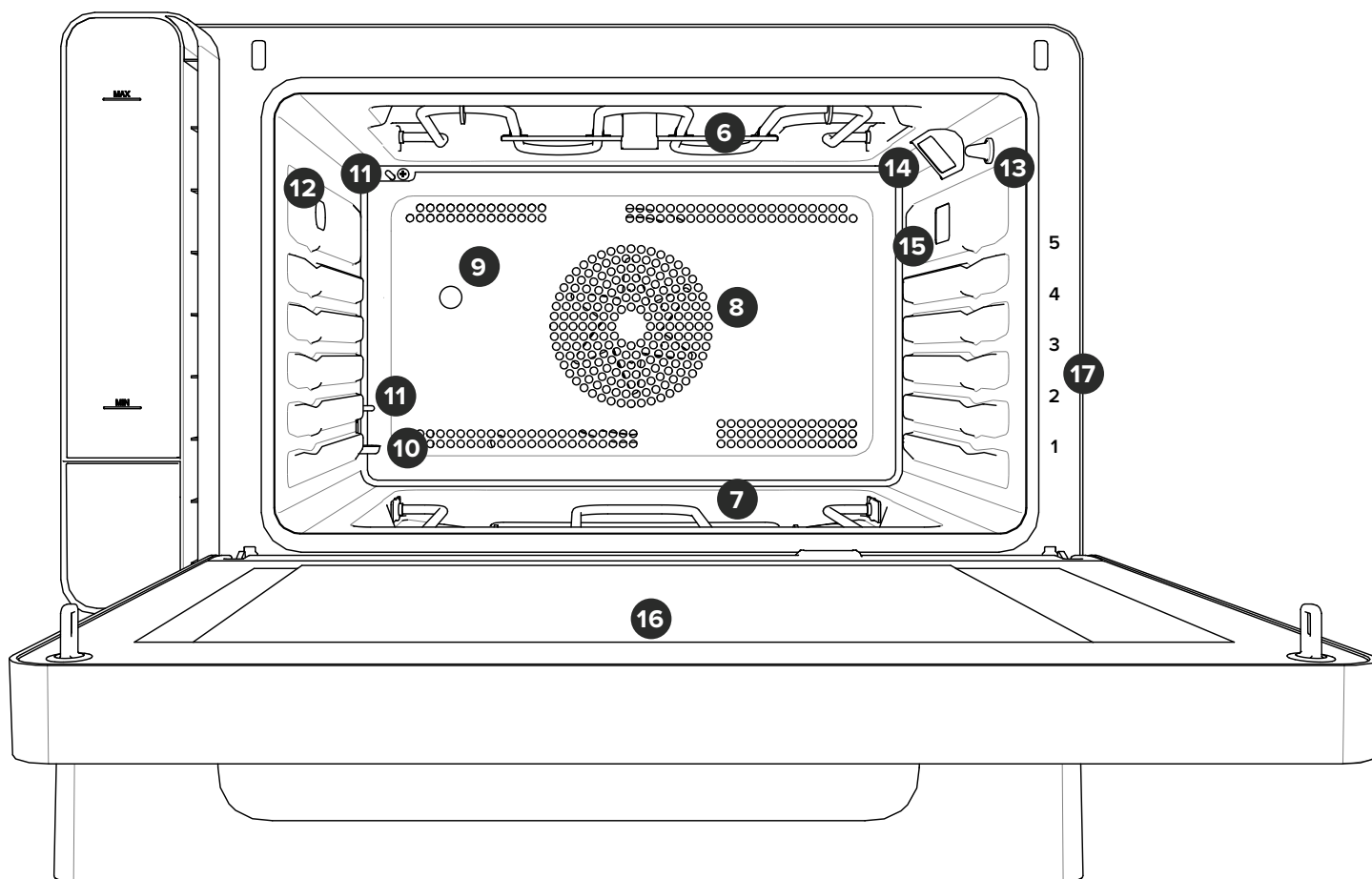
Contactez le service à la clientèle Anova :

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

CARACTÉRISTIQUES



1. Panneau de commande
2. Poignée
3. Réservoir d'eau
4. Réservoir d'eaux usées
5. Gouttière



- 6. Élément chauffant supérieur
- 7. Élément chauffant inférieur/évaporateur
- 8. Élément chauffant arrière/ventilateur à convection
- 9. Entrée de vapeur
- 10. Capteur de température à ampoule humide
- 11. Capteurs de température du thermomètre sec
- 12. Entrée d'air sec
- 13. Port de sonde alimentaire
- 14. Caméra
- 15. Lumière de cavité
- 16. Feux de cuisson
- 17. Positions des plateaux (5)

CARACTÉRISTIQUES SUITE

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	22,9 po x 14,1 po x 20,0 po 582 mm x 358 mm x 508 mm
-------------------------------	---

POIDS	51,8 lb 23,5 kg
--------------	--------------------

DIMENSIONS INTÉRIEURES	16,4 po x 10,0 po x 12,4 po 417 mm x 254 mm x 320 mm
-------------------------------	---

VOLUME INTÉRIEUR	1,34 pi cu 38 L
-------------------------	--------------------

VOLUME DU RÉSERVOIR D'EAU	10 tasses 2,4 L
----------------------------------	--------------------

VOLUME DU RÉSERVOIR DE DÉCHETS	2 tasses 0,5 L
---------------------------------------	-------------------

CAPTEURS	2x capteurs à ampoule sèche (ambiante) 1x capteur à bulbe humide 1x sonde alimentaire 1x capteur de chaudière à vapeur Caméra : 1080 x 1920
-----------------	---

PLAGE DE TEMPÉRATURE	77 – 482 °F 25 – 250 °C
-----------------------------	----------------------------

STEAM CONTROL	0 – 100 %
----------------------	-----------

AFFICHAGE	Panneau IPS de 12,7 cm (5 po) 16,7M couleurs 720 x 1280
------------------	---

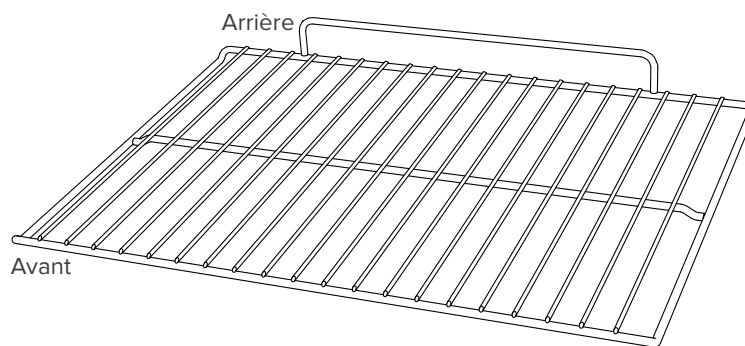
CONNECTIVITÉ	WiFi 2.4 & 5 GHz
---------------------	------------------

POUVOIR	120 V/60 Hz/1800 W
----------------	--------------------

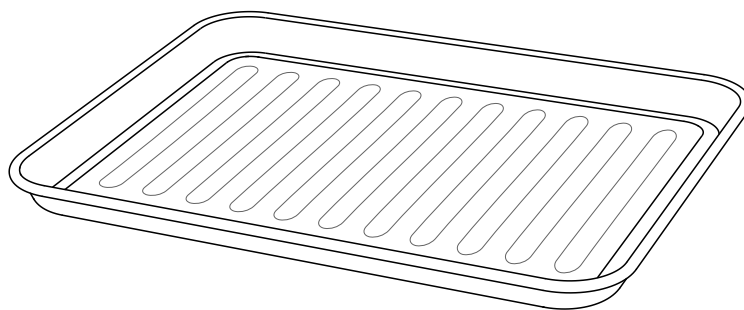
TAILLES DE CASSEROLE	Jusqu'à 11.8 po x 15 po 300 mm x 380 mm
-----------------------------	--

ACCESSOIRES

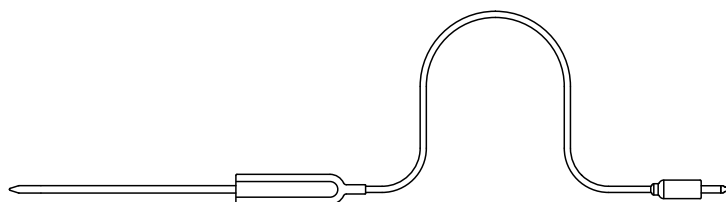
GRILLE MÉTALLIQUE (2)



CASSEROLE PLEINE

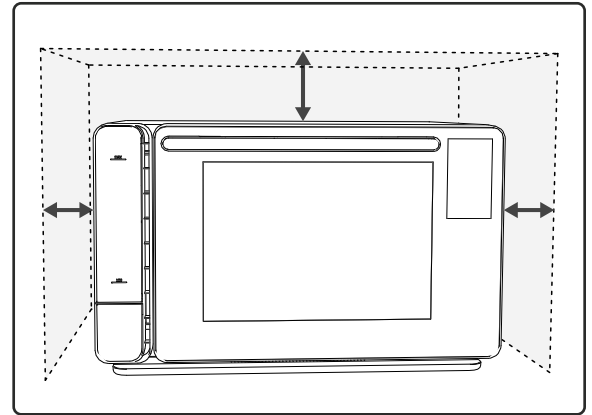


SONDE ALIMENTAIRE

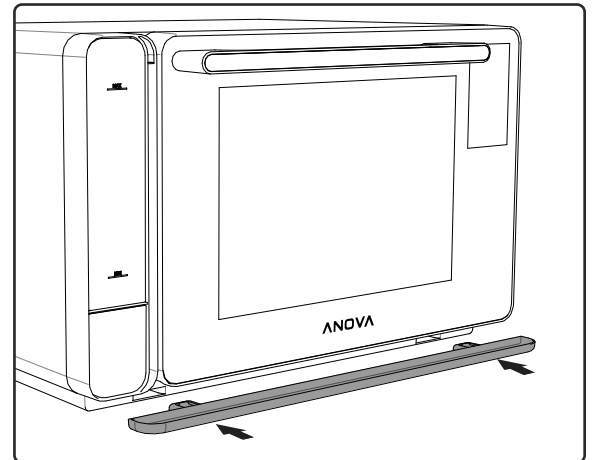


COMMENCER

Le four est un appareil de comptoir. Lorsque vous trouvez un endroit pour votre four, assurez-vous qu'il a au moins 2 pouces (5 cm) d'espace sur tous les côtés et 4 pouces (10 cm) d'espace au-dessus du four et qu'il y a une sortie à proximité.



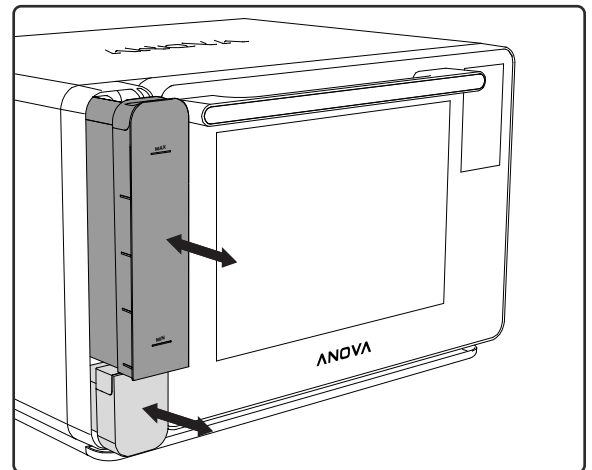
Retirez tout le ruban adhésif et l'emballage de votre four avant la première utilisation. Fixez le plateau d'égouttement avec le côté du bol vers le haut sous la porte. Il devrait cliquer en place.



Il y a deux réservoirs d'eau. Le réservoir d'eau douce (supérieur) et le réservoir d'eaux usées (inférieur). 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'insertion ou de retrait. Les réservoirs sortiront du boîtier du four et peuvent glisser librement.

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

Le réservoir inférieur attrapera toute humidité excédentaire qui n'est pas épuisée. Il est également utilisé pendant le processus de détartrage.



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

Vous serez invité à terminer la préparation de l'élément chauffant lors de la configuration initiale. Assurez-vous que le four est bien ventilé. Certaines vapeurs et odeurs sont normales pendant le premier cycle. Nettoyer le four et les accessoires avant la première utilisation.

SE CONNECTER

Le Anova Precision™ Oven 2.0 nécessite une connexion WiFi pour recevoir les mises à jour logicielles. Un abonnement actif est requis pour accéder aux derniers guides, modes de cuisson, fonctionnalités de l'appareil photo et recettes et pour suivre votre historique de cuisson 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. Cependant, certaines fonctions peuvent ne pas être disponibles avec une utilisation manuelle.



MODES DE CUISSON

Chaque mode de cuisson a été développé pour fournir des options simples et claires pour cuisiner rapidement. Vous trouverez ci-dessous une liste détaillée de chaque mode, de ses options et des conseils sur quand ou comment l'utiliser.

MODE	TEMPÉRATURE	VAPEUR	DESCRIPTION
 Sous Vide	75 – 208 °F (25 à 98 °C)	100 %	Le Sous Vide assure la perfection d'un bord à l'autre de la cuisson des protéines et plus encore, sans sac ni bain-marie. Il utilise le capteur de température à ampoule humide pour mesurer la température de surface de vos aliments; Lorsque vous réglez la température de votre four, elle sera la même que celle de vos aliments, tout comme dans un bain d'eau sous vide. Pour une cuisson plus rapide, régler la température du four 5 à 20 °F (3 à 11 °C) plus élevée que la sonde.
 Dry Sous Vide	75 – 197 °F (25 à 92 °C)	Off	Le Dry Sous Vide assure la perfection d'un bord à l'autre de la cuisson des protéines sur la peau, sans sac ni bain-marie. La cuisson sous vide à la vapeur garde la peau des protéines comme le poulet ou le poisson sèche et prête à brunir. Pour une cuisson plus rapide, régler la température du four 5 à 20 °F (3 à 11 °C) plus élevée que la sonde. Ce réglage ne doit être utilisé que pour les cuiseurs d'environ 4 heures ou moins. Ne pas utiliser avec des aliments en sac.
 Cuisson à convection	213 – 482 °F (101 à 250 °C)	Off	La fonction de cuisson par convection (Convection Bake) utilise la chaleur arrière et un ventilateur à convection élevée pour une circulation efficace de la chaleur. Ce réglage est très polyvalent et peut être utilisé pour tout, des produits de boulangerie aux protéines. La cuisson par convection est parfaite lorsque vous voulez cuire rapidement des aliments, comme le poulet, avec un extérieur croustillant et un intérieur juteux.
 Cuisson à la vapeur	213 – 482 °F (101 à 250 °C)	10 – 100 %	La fonction de cuisson à la vapeur (Steam Bake) 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 aide à favoriser la rétention d'humidité. La quantité modérée de vapeur ajoutée dans ce mode de cuisson permet toujours de dorer sur des aliments comme le brocoli tout en conservant un intérieur tendre.
 Frire à l'air (Air Fry)	213 – 482 °F (101 à 250 °C)	Off	La fonction de friture à l'air (Air Frying) combine la chaleur supérieure et arrière et le ventilateur à convection pour dorer rapidement les aliments croustillants. Elle fonctionne très bien pour les plats à frire normalement, en plus des préparations comme le chou-fleur rôti, qui bénéficient d'une chaleur élevée et sèche pour éviter que le légume ne devienne détrempé.

MODE	TEMPÉRATURE	VAPEUR	DESCRIPTION
 Rôtissage à la vapeur	212–482°F (100–250°C)	0–100%	La cuisson à la vapeur utilise la puissance de l'air chaud et humide, combinée au ventilateur de convection et à la chaleur supérieure et arrière, pour transférer rapidement et efficacement la chaleur et favoriser le brunissement. Pour les protéines comme le poulet à viande brune, cela peut même aider à obtenir un intérieur tendre et qui se défait, avec une peau croustillante et dorée.
 Griller	400 –482 °F (204 à 250 °C)	Off	Le 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 à convection dans ce mode pour une circulation de chaleur encore plus efficace, ou l'éteindre pour un résultat similaire à un poulet à griller traditionnel.
 Vapeur	200 à 220 °F (93 à 104 °C)	100 %	La cuisson à la vapeur utilise 100 % de vapeur et une température du 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. Réglez la température du four vers le haut ou vers le bas en fonction de la douceur avec laquelle vous souhaitez que les aliments soient cuits.
 Apprêt	75–100 °F (de 25 à 38 °C)	0–100%	Transformez votre four en une boîte de fermentation efficace en utilisant la basse température et, si désiré, la vapeur. Augmentez la température jusqu'à 90 °F (32 °C) pour les pâtes sucrées ou pour accélérer le temps de fermentation si vous êtes pressé. REMARQUE : La température et l'humidité ne peuvent pas être maintenues inférieures aux conditions ambiantes dans la pièce.
 Déshydrater	75 – 165 °F (25 à 74 °C)	Off	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 les fruits séchés, séchés et plus encore.
 Coutume	75 – 482 °F (de 25 à 250 °C)	0–100%	Si vous voulez un contrôle ultime sur les paramètres, Personnalisable (Custom) est la réponse. Vous pouvez définir les éléments chauffants, la vitesse du ventilateur, le mode sous vide, etc. Certaines combinaisons peuvent ne pas être possibles, comme la chaleur arrière avec le ventilateur éteint.

CARACTÉRISTIQUES

CUISINE GUIDÉE

La section des guides est un endroit idéal pour commencer et en apprendre davantage sur les méthodes idéales pour cuisiner vos ingrédients préférés. Avec une liste croissante d'options, vous serez entre autres en mesure d'explorer tout, de la façon de cuisiner un poulet rôti parfait à cuire à la vapeur des légumes croquants-tendres, faire du pain grillé brun doré.

CAMÉRA ET RECONNAISSANCE ALIMENTAIRE

La caméra haute définition du four a de multiples fonctions, y compris la reconnaissance des aliments, pour offrir la meilleure expérience de cuisson possible. Vous pourrez cuisiner immédiatement avec une liste croissante d'éléments que le four peut identifier.

- ▶ Il suffit d'insérer vos aliments préparés et assaisonnés dans le four pour utiliser l'appareil photo pour la cuisson. La caméra reconnaîtra les aliments et suggérera les meilleures façons de les cuire en utilisant les réglages optimaux du four. Sélectionnez la cuisson désirée (le cas échéant) et appuyez sur Démarrer. Pas besoin de préalablement chauffer le four.

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES DE LA CAMÉRA

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

REMARQUE : Pour de meilleurs résultats, essuyez le boîtier de la caméra après chaque utilisation.

HISTOIRE CULINAIRE

Vous avez accès à votre historique de cuisson complet directement sur le four. Vous pouvez vous rappeler des recettes, des guides et des cuisiniers manuels préparés précédemment chaque fois que vous en avez besoin.

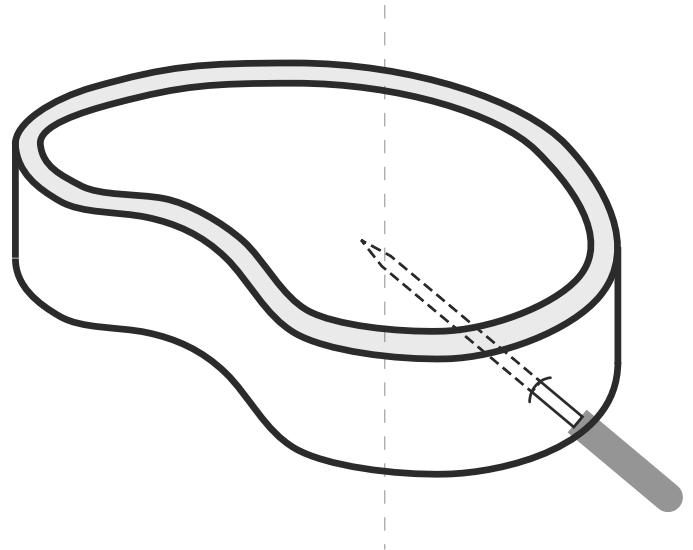
EXPÉRIENCE PERSONNALISÉE

Vous pouvez modifier l'ordre de l'écran d'accueil pour qu'il corresponde à vos préférences et aux modes de cuisson les plus utilisés. Faites simplement défiler l'écran et appuyez sur le bouton « Modifier l'ordre ». Réglez le volume, la luminosité, l'unité de température (Fahrenheit ou Celsius) et la fonctionnalité d'éclairage du four dans les paramètres.

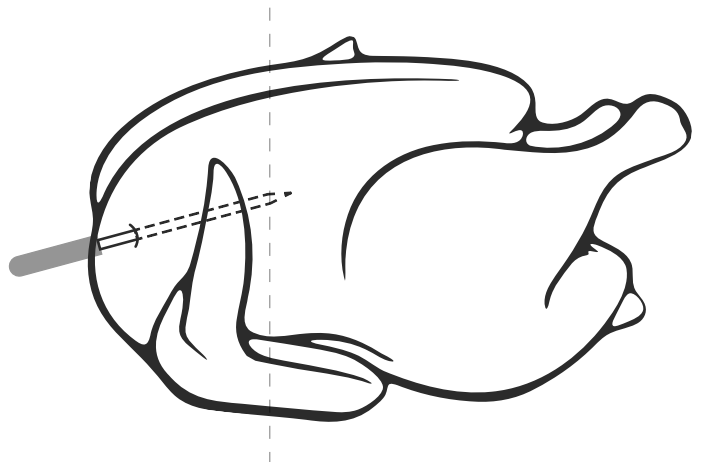
UTILISATION DU THERMOMÈTRE À SONDE ALIMENTAIRE

La sonde alimentaire donne une lecture en direct de la température centrale de l'aliment, et afin de donner le résultat le plus précis, il est important de l'insérer correctement. Le capteur de température est situé à l'extrémité de la sonde alimentaire, de sorte que cette section de la sonde doit être insérée au centre de la nourriture. La sonde alimentaire mesure la température à cœur jusqu'à 212 °F (100 °C).

Pour les rôtis désossés et les petits articles comme le steak, la poitrine de poulet et le poisson, posez la sonde sur la nourriture pour trouver la profondeur à laquelle vous devez l'insérer afin d'atteindre le centre de la zone la plus épaisse. Une fois que vous avez cela, utilisez vos doigts pour marquer l'emplacement sur la sonde et l'insérer dans la nourriture par le côté, à travers et dans la section la plus épaisse. Pour les rôtis avec os, utilisez la même technique d'insertion, mais évitez de 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 des poitrines en utilisant la même technique décrite ci-dessus.



CONVERSION DE RECETTES EN MODE PERSONNALISÉ

Le mode personnalisé du four de précision Anova offre la possibilité de contrôler chaque réglage. Cela peut être utile si vous convertissez vos recettes préférées au four de précision, mais il y a beaucoup de composants à considérer. Peu importe les paramètres, vous devrez surveiller vos aliments de près 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 de four traditionnel au four de précision, ne vous inquiétez pas du mode sous vide. Appuyez simplement sur l'icône Sous Vide pour l'éteindre. Si vous convertissez une recette sous vide, nous vous recommandons d'utiliser les modes de cuisson sous vide ou sous vide sec.

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS ET EMBLEMES DES GRILLES

Le four de précision utilise par défaut l'élément chauffant arrière pour tous les cuisiniers manuels. C'est un bon élément chauffant pour commencer lorsque vous convertissez des recettes. Si vous trouvez que vous souhaitez plus de brunissement sur le dessus de vos aliments, ajoutez l'élément chauffant supérieur la prochaine fois que vous cuisinez. Et si vous remarquez que votre nourriture n'est pas assez brune au fond, passez à des éléments chauffants haut + bas ou arrière + bas. Nous recommandons d'utiliser le 3^e emplacement de grille de four pour la plupart des aliments. Déplacez vos aliments plus près ou plus loin des éléments chauffants au besoin pour augmenter ou diminuer le brunissement.

TEMPÉRATURE, CONVECTION ET VAPEUR DU FOUR

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

Vous pouvez encore augmenter l'efficacité en cuisinant à la vapeur. Comme la chaleur par convection, la vapeur accélère le transfert de chaleur et peut également réduire le temps de cuisson. Nous recommandons de commencer avec une quantité relativement faible de vapeur (10 à 50 %). Lorsque vous ajoutez de la vapeur à un cuiseur vide sans vapeur, vous pouvez considérer le pourcentage comme la sortie de vapeur continue; 100 % de vapeur sera la sortie maximale de vapeur possible pour l'ensemble du cuisinier, tandis que les pourcentages inférieurs seront des fractions de cette sortie. (Pour plus de détails sur l'utilisation de la vapeur, visitez <https://anovaculinary.com>).

Vous pouvez également utiliser le four pour préparer des aliments qui sont traditionnellement cuits à la vapeur, tels que les artichauts, le bao ou le riz. Nous vous recommandons d'utiliser le mode de cuisson à la vapeur pour ces plats. Les aliments cuits à la vapeur fonctionnent mieux lorsque l'air et la vapeur circulent de tous les côtés. Si vous avez une casserole perforée, utilisez-la. Pour les articles plus volumineux, comme les artichauts, vous pouvez cuire à la vapeur directement sur une grille. Si vous n'avez pas de poêle perforée et que vous faites cuire à la vapeur des articles plus petits ou plus fragiles, vous pouvez plutôt placer les aliments sur une grille et les placer directement sur la grille du four. Placer une plaque de cuisson sur la grille la plus basse peut aider à attraper les gouttes et rendre le four plus facile à nettoyer, mais ce n'est pas nécessaire. Le riz fonctionne mieux s'il est cuit à la vapeur en une fine couche. Utilisez une plaque ou un grand plat de cuisson.

Pour les recettes de pain, un cuisinier en plusieurs étapes peut reproduire un four professionnel en utilisant le mode de cuisson à la vapeur pour démarrer le processus de cuisson et améliorer le printemps du four. Ensuite, utilisez le mode de cuisson par convection pour dorer et terminer la cuisson du pain. La fonction de fermentation (Proofing) peut être intégré dans un programme de recettes dans l'application en créant un cuisinier en trois étapes, en commençant par le mode de cuisson de fermentation (Proof).

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

SONDE ALIMENTAIRE

Si vous cuisinez des protéines, vous pouvez utiliser la sonde alimentaire pour assurer la précision. Si vous utilisez une température de four relativement élevée, vous n'obtiendrez pas la même cuisson bord à bord qu'avec le mode Sous Vide, mais vous saurez exactement quand la protéine a atteint sa cuisson parfaite. Vous pouvez même utiliser la sonde pour surveiller la cuisson avec certains produits de boulangerie, bien qu'il sera difficile d'insérer solidement dans les recettes à base de pâte.

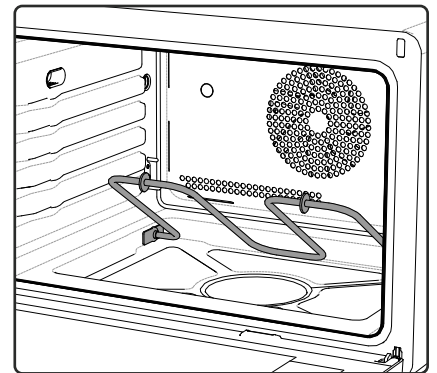
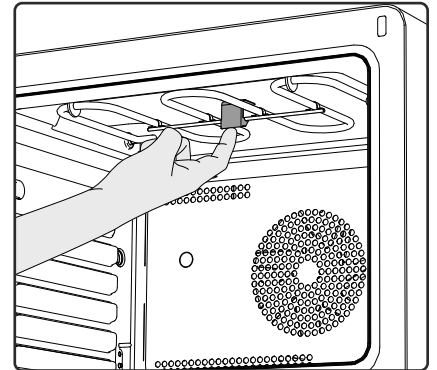
GUIDE RAPIDE DES CONVERSIONS DE FOUR TRADITIONNEL

TYPE	AJUSTEMENT TEMPORAIRE	RÉGLAGE DU TEMPS	VAPEUR	ÉLÉMENTS CHAUFFANTS	GRILLE	PROBE	VENTILATEUR	MODE SV
Torréfaction	-25 °F (-14 °C)	-5 à 10 minutes	10 – 50 %	Arrière Ou Haut + arrière	3	Oui ou Non	Oui	Non
Cuisson	-25 °F (-14 °C)	-5 à 10 minutes	10 – 50 %	Arrière Ou Haut + Bas	3	Non	Oui ou Non	Non
Fumant	point d'ébullition de l'eau	Aucun	100 %	Arrière	Toute	Oui ou Non	Oui	Oui ou Non
Pain	-25 °F (-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

NOTES SUR LE NETTOYAGE

- ▶ Assurez-vous que le four est complètement froid avant de le nettoyer.
- ▶ Nettoyez l'avant du four à l'aide d'un chiffon doux avec de l'eau tiède et un agent nettoyant doux.
- ▶ Pour nettoyer les surfaces métalliques, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable.
- ▶ En cas d'accumulation de tartre au fond du four, utilisez quelques gouttes de vinaigre distillé mélangé avec 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 alimentaires peut provoquer un incendie.
- ▶ Nettoyez les taches tenaces avec un nettoyant 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 un nettoyage plus facile. Placez le clip au centre de l'élément chauffant et tirez-le doucement vers l'avant pour le décrocher. Faites pivoter l'élément vers le bas. Une fois nettoyé, faites pivoter l'élément vers le haut et appuyez-le en place jusqu'à ce que vous entendiez un « claquement ».
- ▶ L'élément chauffant inférieur peut également être tourné vers le haut pour un nettoyage facile. 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 tiède et du savon à vaisselle. Ne pas immerger la sonde dans l'eau ni la mettre au lave-vaisselle.
- ▶ Nettoyez la casserole et les grilles dans le lave-vaisselle ou à la main. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, d'épurateurs ou d'objets à bords 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'eaux usées et le bac d'égouttement avant et après chaque cuisson pour vous assurer qu'il ne déborde 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'insertion ou de retrait. Les réservoirs sortiront du boîtier du four et glisseront librement pour le nettoyage et le remplissage.
- ▶ Retirez le couvercle des réservoirs d'eau en les soulevant directement. NE PAS soulever d'un côté ou de l'autre.
- ▶ Lavez doucement les réservoirs d'eau et les couvercles avec un chiffon doux ou une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du savon à vaisselle. Rincer et laisser sécher.



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

- ▶ Replacez le couvercle et faites glisser le réservoir dans le canal approprié sur le côté gauche du four. Remplir avec de l'eau distillée à l'aide du trou de remplissage. Poussez jusqu'à ce que le mécanisme de clic le verrouille en place.
- ▶ Faites glisser le réservoir d'eaux usées dans son canal et poussez jusqu'à ce que le mécanisme d'encliquetage se verrouille en place.

DÉTARTAGE

Lorsque le générateur de vapeur fonctionne, il y a une accumulation progressive et un dépôt de calcaire à l'intérieur de la chaudière en raison de la teneur en calcium dans 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 cela se produira toujours. Vous devrez détartrer périodiquement le four pour éviter l'accumulation de tartre. Vous pouvez acheter du liquide de détartrage sur le site Anova ou utiliser n'importe quel 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 exécuter le processus de détartrage à tout moment à partir des paramètres. L'interface utilisateur vous guidera tout au long de la procédure. La procédure complète dure environ 40 minutes.

CONFORMITÉ FCC/IC

Cet appareil est conforme à la partie 15 des CNR exempts de licence de FAC/Innovation, Sciences et Développement économique Canada. L'exploitation est soumise aux deux conditions suivantes : (1) ce dispositif ne doit pas causer d'interférences nuisibles. (2) ce dispositif doit accepter toute interférence reçue, y compris toute interférence susceptible 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 pourraient annuler le pouvoir de l'utilisateur d'utiliser l'équipement.

Cet équipement a été testé et jugé 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 des utilisations et peut émettre de l'énergie de radiofréquence 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 l'interférence ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, qui peuvent être déterminées en éteignant et en allumant l'équipement, l'utilisateur est prié d'essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la séparation entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le concessionnaire ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

RAPPEL MPE

Pour satisfaire aux exigences d'exposition de RF FCC/ IC, 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 assurer la conformité, il n'est pas recommandé d'effectuer des opérations à une distance inférieure à cette distance.

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/warranty

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 l'iPhone sont des marques commerciales d'Apple Inc., enregistrées 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 commerciales de Google Inc. Toutes les autres marques et noms commerciaux sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.

ANOVA CULINARY



ANOVACULINARY.COM

SUPPORT@ANOVACULINARY.COM