

איך לנקות את Anova Precision® Cookern

הניקוי פשוט וקל לביצוע. ישנן כמה דרכים שונות – ניתן לבחור את זו שהכי מתאימה לצורך הניקוי או לשלב ביניהן

1. ניקוי השרוול (Skirt)

- הסירו את השרוול ואת המכסה התחתון
ראה בקישור הוראות ברורות
<https://support.anovaculinary.com/hc/en-us/articles/204010284-How-do-I-disassemble-reassemble-my-Anova-Precision-Cooker>

- ניתן לשטוף את השרוול והמכסה במדיח כלים.
- לחלופין, אפשר לשטוף בכיור עם מים חמים וסבון כלים.

2. אמבט חומץ – להסרת אבנית/משקעים

- מהלו בחלקים שווים מים וחומץ לבן בסיר קטן.
 - הכניסו את המכשיר לסיר.
 - כווננו את הטמפרטורה ל- 60°C
 - השאירו את המכשיר פועל עד שהמים מגיעים לטמפרטורה (או למשך כ-30 דקות).
- מיועד להסרת הצטברויות מינרליות (אבנית) שמגיעות ממי ברז. ההצטברות יכולה להיות חומה, שחורה או ירקרקה – בהתאם לצנרת ולמקור המים.

3. אמבט עם נוזל כלים – לניקוי פנימי לאחר חדירת מזון

- מלאו סיר במים עד מעל קו הMIN
 - הוסיפו מעט נוזל כלים
 - כווננו את הטמפרטורה ל-70°C
 - השאירו את המכשיר פועל במים למשך כ-30 דקות.
- שיטה זו מומלצת במיוחד אם במהלך הבישול שקית נקרעה וחומרי מזון חדרו פנימה.

4. ניקוי פנימי (Insides)

- בעזרת מברשת שיניים וחומר ניקוי עדין (כמו נוזל כלים) לשפשף בעדינות את:
 - מנוע הזרימה (Circulator)
 - המדחף (Impeller)
 - גוף החימום (Heating Coil)

○ ציר המשאבה (Pump Shaft)

○ החיישן (Sensor)

• לשטוף במטלית לכה.

⚠ חשוב: יש להיזהר לא לכופף את ציר המדחף. אם הוא יתעקם, הוא עלול להתחכך בשרוול הפלדה לאחר ההרכבה מחדש.

5. ניקוי המסך והחלקים החיצוניים

• להרטיב מטלית מיקרופייבר במעט מים.

• לנגב בעדינות את המסך.

• לייבש בעדינות במטלית מיקרופייבר יבשה.

⚠ אין להטביל את יחידת המנוע במים.