



ZTOVE

BRUGERMANUAL



Kom godt i gang

Tillykke med dit nye Ztove.

Ztove fungerer anderledes end andre kogeplader, så der vil være nogle områder, hvor du skal ændre vaner for at få succes med Ztove.

Her er en kort introduktion til, hvordan du kommer godt i gang med temperaturstyret madlavning.



ZTOVE



Når du skal have gang i din kogeplade

Tænd kogepladen på højeste effekttrin og reguler temperaturen i appen.

Et almindeligt induktionskomfur fungerer ved, at man bestemmer, hvor meget varme der skal overføres fra kogeplade til kogeobjekt ved at trykke på betjeningsknapper (1-9, P).

Ztove fungerer anderledes ved, at man i stedet indstiller en bestemt temperatur. Det vil sige, at Ztove automatisk skruer op og ned for varmen for at ramme og fastholde den valgte temperatur.

Når du bruger Ztove, indikerer indstillingerne på kogepladen (1-9, P) ikke længere, hvor meget varme der konstant overføres fra kogeplade til kogeobjekt. I stedet kan indstillingerne forstås som et maksimum for, hvor meget varme der kan overføres fra kogeplade til kogeobjekt ad gangen.

Det vil sige, vælger du 1 på kogepladen, vil det gå langsomt med at opnå den ønskede temperatur. Vælger du P opnår du hurtigt den ønskede temperatur.



Flytning af pander og gryder til ny kogezone

Flyt kun et kogegrej ad gangen, og vent et par sekunder mellem hver flytning af kogegrej fra zone til zone.

Ztove forbinder automatisk kogegrej og kogezone. Dette foregår ved, at kogezoneerne sender et elektrisk signal, for at teste om der står et kogegrej, der kan forbindes til. Denne impuls sendes cirka hvert 3. sekund.

Hvis flere kogegrej sættes på kogepladen samtidigt eller flyttes fra zone til zone hurtigere end med 2 sekunders mellemrum, kan Ztove i nogle tilfælde ikke detektere kogegrejet hurtigt nok.

Det kan resultere i at Ztove registrerer kogegrej på en forkert zone, og det er derfor vigtigt at vente lidt imellem hver flytning af et kogegrej.

På næste side er der en beskrivelse for, hvordan du kan genstarte Ztove, hvis du alligevel kommer til at flytte for hurtigt på kogegrejet, og detektionen ikke rammer rigtigt.

Tip: Hvis du manuelt vil sende et signal om, at der ikke skal være forbindelse til en gryde på en zone, kan du sætte kogepladen til 0 på betjeningspanelet før flytning.

Genstart Ztove

1 - Sluk for alle zoner.

2 - Fjern alt kogegrej.

3 - Sæt 1 kogegrej på ad gangen og tænd zonen.

4 - Vent herefter 10 sekunder før du gentager med det næste kogegrej.



Placering af kogegejre på kogepladen

Det er vigtigt, at du placerer dine pander og gryder korrekt på zonerne.

Ztoves kogegejre er elektroniske produkter med trådløs teknologi. Det betyder, at der er nogle forholdsregler, der skal overholdes i forhold til placering af kogegejret, så signalet sendes bedst muligt.

Det er vigtigt at:

 1 - Håndtag ikke krydser over hinanden.

 2 - Gryder og pander ikke står tæt op ad hinanden.

 3 - Gryder og pander placeres centreret på kogezone for en effektiv opvarmning og længst mulig holdbarhed på kogegejrets belægning.

 4 - Der ikke ligger genstande på kogepladen under brug



Automatisk slukning

Vær opmærksom på, at kogepladen er produceret således, at den slukker efter en periode.

Grundet sikkerhedskrav slukker alle kogeplader automatisk efter et vist stykke tid. Den specifikke tid er afhængig af det valgte effekttrin.

Sikkerhedskravene gælder stadigvæk for Ztove, selvom der her er indbygget temperaturregulering, som reducerer risikoen for ulykker i køkkenet.

Nedenfor ses en oversigt over den typiske tid, der går før automatisk slukning ved forskellige indstillinger på effekttrinnet:

Effekttrin*	Aut. slukning efter
 , 1-2	6 timer
3-4	5 timer
5	4 timer
6-9	1,5 timer

**Effekttrin og tiden der går til automatisk slukning kan variere fra kogeplade til kogeplade*

To løsninger på dette:

-  1 - Brug et lavt effekttrin, f.eks. 1 eller 2. Dette vil generelt give 6+ timer til simremaden. Effekten her er typisk høj nok til at holde varmen.
-  2 - Brug "Sous Vide"-indstillingen i appen, og husk at trykke play. Ved denne indstilling fortsætter kogepladen med at varme i den valgte tidsperiode ved en lav effekt - også selvom komfuret ser slukket ud.

Temperaturstyring i bunden af kogegrejet

Sensoren sidder i bunden af gryden eller panden. Det er derfor bundens temperatur, der vises i appen.

Bunden overfører varme til det der tilberedes. Derfor kan der være forskel på temperaturen i appen, og temperaturen på det du tilbereder. Lidt ligesom du kender det fra en ovn.



Stegning på Ztove

Ved stegning af f.eks. en bøf på en normal kogeplade varmes panden først op til en høj varme, når bøffen lægges på falder temperaturen på panden. Det vil derfor være naturligt at skrue op for kogepladen for at øge temperaturen på panden igen.

Ztove fungerer i stedet ved, at man sætter en ønsket temperatur, og kogepladen sørger så selv for at holde denne konstant. Det vil sige, at det ikke er nødvendigt at varme panden højere op end den ønskede stegetemperatur, og det er ikke nødvendigt at skrue op/ned herefter.

Kom godt i gang med stegning på Ztove med opskrifterne:

Stegt kyllingebryst



Rosastegt andebryst



Stegt laks



Stegt spidskål



🔪 Tip - stegning i smør

Start på 140 °C og brus vandet fra smørret for at hindre, at det sprutter. Øg derefter temperatur til 170 - 185 °C, som er gode stegetemperaturer til det meste, der skal brunes.



🔪 Kogning på Ztove

Til opkogning af vand anbefales det først at sætte temperaturen højt, for at sikre, at der hurtigt kommer varme i vandet, f.eks. 150 °C. Hold øje med gryden og omrør, hvis der er fødevarer i. Skru herefter ned til den ønskede tilberedningstemperatur.

Gode temperaturer til at vedligeholde kogning af vand på Ztove:

- 100 °C (kogepunkt).
- 103 °C (vand koger uden at bringe for meget vand på dampform).
- 108 °C (reduktion - afdampning af vand).
- 112 °C (vand spilkoger).



Hvis gryden indeholder andet end rent vand, f.eks. salt i bunden af gryden, kan det skabe et isolerende lag på bunden, som gør at varmen ikke overføres optimalt. Løsningen er at røre i vandet, eller tilsætte salt efter den ønskede temperatur er opnået.

🔪 Tip - Der findes automatiske opskrifter i appen, der hjælper med at bringe vand i kog. Opskrifterne virker lige godt uanset, hvor meget salt der er i vandet, men det er en forudsætning at vandmængden er som i opskriften.

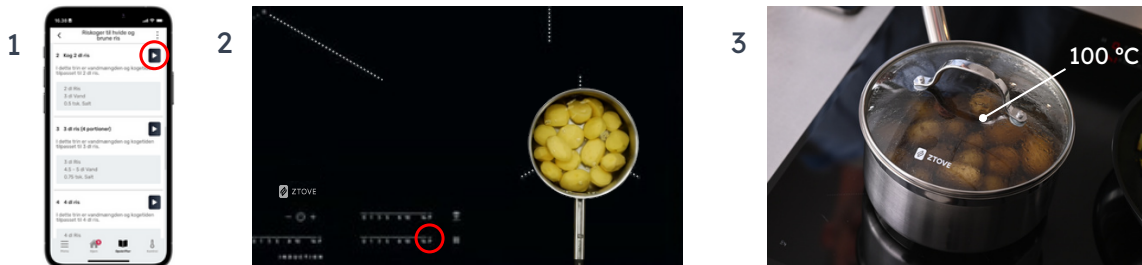
Automatiske opskrifter

Ztove tilbyder en række automatiske opskrifter, der kan startes igennem appen og derefter kører automatisk. Det gør Ztove ved, at den del der normalt skal håndteres ved at ændre indstillinger manuelt på kogepladen, bliver håndteret af appen, og kogepladen skruer så selv op og ned for temperaturen.

Ztove kan bl.a. gøre det nemmere at koge kartofler, koge ris, lave popcorn og endda hæve og bage brød.

Der er nogle forudsætninger, du skal efterkomme, for at de automatiske opskrifter virker efter hensigten:

- Start programmet i appen inden du tænder for den zone/kogegrej du vil benytte.
- Brug den højeste indstilling på kogepladen (9, 14, P eller andet afhængig af kogeplade).
- Sørg for at tablet eller telefon er forbundet til Ztove mens opskriften kører.
- Følg opskriften nøje med hensyn til mængder og fremgangsmåde.



Kom godt i gang med automatiske opskrifter på Ztove med programmerne:

Riskoger til hvide og brune ris



Kogte kartofler med ét klik



Pastakogning - kog pasta og spaghetti



Foccacia brød



Sous Vide på Ztove

Sous vide er en metode til tilberedning af fødevarer i vandbad ved en konstant temperatur.

Ved brug af "sous vide"-funktionen korrigerer Ztove for varmetabet op igennem vandmassen, og du kan derfor aflæse vandets temperatur direkte i appen.

Det gør, at du kan finde en sous vide opskrift i hvilken som helst kogebog og benytte den angivende temperatur og tid direkte med Ztove.



Det anbefales, at der ved sous vide på Ztove ikke er kontakt mellem bunden af gryden, og fødevaren der skal tilberedes. Årsagen er at sikre cirkulation omkring fødevaren, da vandets temperatur måles ved temperaturføleren i bunden af gryden.

Kom derfor gerne en lille rist eller en håndfuld teskeer i bunden af gryden, for at sikre at fødevaren hæves lidt.



Det er vigtigt at indstille temperatur og tid, samt at huske at trykke play, for at sikre at sous vide-funktionen fortsætter med at varme indtil den valgte tid er gået.

Kogepladen kan se slukket ud, men det er den ikke. Så længe der er en klik-lyd er der gang i sous vide.

Kom godt i gang med sous vide på Ztove med opskrifterne:

Sous vide Ribeye



Sous vide hel kylling



Tips

Her er nogle få ting, du bør være opmærksom på, når du bruger en kogeplade fra Ztove.

- Undgå at bruge "bridge-funktionen", hvis du har sådan en. Ztove producerer på nuværende tidspunkt ikke kogevej, der er så bredt, at det skal gå over 2 zoner.
- Det anbefales, at du bruger "P" på max 2 zoner ad gangen. Ofte er det slet ikke nødvendigt, at bruge "P" til andet end hurtigt at varme panden/gryden op til den ønskede temperatur.
- Ønsker du at lade noget simre i længere tid, så brug sous vide funktionen i appen. Her kan du eksempelvis sætte en simreret på 98 °C i op til 24 timer.
- Ønsker du at spare mere strøm, når du bruger programmer med låg, kan du med fordel lægge et viskestykke henover låget, så det tætnes endnu mere og holder bedre på varmen.
- Brug "P" eller højeste effekttrin (1-9/14) for at forbinde hurtigst muligt til dit kogevej.
- Ønsker du en langsom opvarmning (eksempelvis til carbonara eller røræg), så sæt effekttrinnet lavt (3-6). Så kan du følge mere med i temperaturens stigning.
- Der er mulighed for at styre temperatur direkte på kogepladen uden at have Ztove appen åben. Gå til indstillinger i appen for at få overblik over mulighederne.



Temperaturguide

Med disse forslag til temperaturer er du godt i gang med Ztove.
Prøv dig frem til du finder dine egne favoritter.

250°C	Rist grønne kaffebønner	Meget høj varme
215°C	Kammuslinger, rist pinjekerner	
210°C	Laks m. skind, tigerrejer	
200°C	Karameliser sukker, friturestegning	
195°C	Laks u. skind, paneret fisk/kød, brasekartofler	
190°C	Pandekager, smørrestet brød	Høj varme
185°C	Steg i smør, oksekød, svinekød	
180°C	Andebryst m. skind	
175°C	Bacon, frikadeller, kyllingebryst m. skind	
170°C	Kyllingebryst u. skind	
165°C	Grilled cheese-sandwich, brødcroutoner, fiskefrikadeller	Middel varme
150°C	Æggekage, bløde løg, rist nødder, græskarkerner mm.	
135°C	Røræg, spejlæg	Svag varme

Stegning

112°C Vand spilkoger	Kogning	Bring i kog
108°C Reducer fond, sauce mm.		
103°C Vand småkoger - godt til ris og pasta		Kogning - små bobler
100°C Risengrød, kagecreme, iscreme, havregrød		
95°C Pocher grøntsager		Pochering
90°C Cremet røræg		
75°C Glögg - under fordampningspunktet for alkohol		
65°C Hold mad varm uden at tilberede den yderligere		
60°C Smelt husblas/gelatine		
58°C Legeret saucer fx bearnaise, hollandaise		Legering
50°C Smelt chokolade, smelt smør		Smeltning
40°C Hurtig optøning af frostvarer til straks brug		

Når du tilsætter salt til en gryde med vand, så vil det danne en tung saltlage, som lægger sig i bunden af gryden som et isolerende lag. For at undgå dette, kan du vente med at tilsætte salt til vandet koger.

Alternativt kan du give vand og salt et opkog under omrøring ved 120 °C, når vandet så er kommet i kog, kan du skrue ned til din ønskede tilberedningstemperatur.

God fornøjelse!

Hvis du har spørgsmål eller brug for hjælp, så vil det være en stor fordel for os, hvis du skriver gennem supportfunktionen i app-menuen i venstre side.

Vi vil kunne yde den bedste hjælp, hvis du altid holder dine enheder opdateret til nyeste version, samt slår fejlfindingsdata til.

Hvis du nyder at bruge Ztove, så husk at du kan henvise en ven/bekendt via menuen i appen. De får 10% rabat på kogepladen, og du får et valgfrit kogeobjekt.

De bedste hilsener

