



ZTOVE

Brugsanvisning og installationsvejledning

Kogeplademodeller: ZIG804 / ZIG604

Indholdsfortegnelse

Sikkerhed.....	3
Forholdsregler før brug	3
Brug af apparatet	3
Gryder og pander egnet til induktionskomfur	4
Forholdsregler for at forhindre skade på apparatet.....	4
Forholdsregler i tilfælde af apparatsvigt	5
Andre forholdsregler	5
Automatisk slukning	6
Produktbeskrivelse	6
Kogepladens layout og effekt	7
Kogepladens betjeningspanel.....	8
Brug af apparatet	10
Tænd for komfuret og indstil et effektniveau	10
Tænd for komfuret og indstil en temperatur – til Ztove kogegej.....	10
Juster temperatur på Ztove kogegej	11
Flyt Ztove kogegej fra en zone til en ny zone.....	11
Juster opvarmningshastigheden med Ztove kogegej	11
Indstil temperatur ved hjælp af temperaturguiden	12
Sous Vide-funktion	12
Sluk for en zone	12
Indstilling af timer (Alarm) med automatisk sluk	13
Indstilling af stopur	13
Sluk stopur eller alarm	13
Børnesikring.....	14
Rengøring og vedligehold	14
Sluk apparatet, før rengøring.....	14
Sådan fjernes belægninger og fastbrændte rester på kogepladen	14

Fejlhåndtering	15
Kogepladen eller kogezone starter ikke:.....	15
En Ztove-gryde eller -pande varmer ikke:.....	15
En Ztove-gryde eller -pande når ikke den korrekte temperatur:.....	15
En zone eller hele kogepladen er slukket:.....	15
Kogepladen fungerer ikke som forventet:	16
Miljøhensyn	16
Miljøvenlig bortskaffelse af apparatet:	16
Smid ikke apparatet ud med husholdningsaffaldet:	16
Overensstemmelseserklæring	16
Installationsvejledning	17
Sådan monteres tætningslisten:.....	17
Kogepladens mål.....	17
Installation af kogepladen:	18
Elektrisk tilslutning.....	18
Opsætning af konfigurationerne:	20
1-faset 230V~1P+N:	20
2-faset 400V~2P+N:	20
Generel temperaturguide	21
Kogning med temperatur	21
Stegning med temperatur	21

Sikkerhed

Læs brugsanvisningen grundigt, før apparatet tages i brug. Producenten kan ikke drages til ansvar, hvis apparatet bruges forkert og anvendelsen forårsager skade. Opbevar altid brugsanvisningen sammen med apparatet til eventuel fremtidig brug.

Forholdsregler før brug

- Pak produktet ud og fjern alle dele af emballagen.
- Installation og elektrisk tilslutning af apparatet skal udføres af en certificeret tekniker.
- Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaget af installations- eller tilslutningsfejl.
- Apparatet skal installeres i et køkkenskab og på en tilpasset og godkendt arbejdsflade.
- Dette husholdningsapparat er udelukkende beregnet til madlavning, med udelukkelse af enhver anden husholdningsmæssig, kommerciel eller industrielt brug.
- Fjern alle mærkater og selvkylende materialer fra den keramiske glasoverflade.
- Der må ikke foretages ændringer på apparatet.
- Kogepladen må ikke bruges som arbejdsflade.
- Apparatet skal være jordet og tilsluttet i overensstemmelse med lokale standarder.
- Brug ikke nogen form for forlængerledning til tilslutning.
- Apparatet må ikke bruges over en opvaskemaskine eller en tørretumbler: Damp kan beskadige apparatets elektronik.

Brug af apparatet

- Sluk for varmezonerne efter brug.
- Hold øje med madlavningen. Tilberedning med fedtstof eller olie kan være farligt og medføre brand. Forsøg aldrig at slukke ild med vand, men sluk for apparatet og tildæk ilden med et låg eller et brandtæppe.
- Pas på ikke at brænde dig selv under eller efter brug af apparatet.
- Sørg for, at ingen kabler fra faste eller bevægelige apparater, kommer i kontakt med den keramiske glasoverflade eller varmt kogeobjekt.

- Magnetiske genstande (kreditkort, floppydiske, lommeregner) bør ikke placeres nær det tændte apparat.
- Metalgenstande såsom knive, gaffer, skeer og låg bør ikke placeres på overfladen af varmezonen, da de kan blive varme.
- Generelt bør der ikke placeres metalgenstande på glasset, undtagen egnede gryder og pander. Ved uventet aktivering eller restvarme kan glasset blive varmt, smelte eller endda brænde.
- Dæk aldrig apparatet med en klud eller et beskyttelseslag. Dette kan blive meget varmt og antændes.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsat fysisk, sensorisk eller mental evne, eller manglende erfaring og viden, medmindre de bliver overvåget eller instrueret i brugen af apparatet af en person ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Gryder og pander egnet til induktionskomfur

- Denne komfurmodel tilbyder udelukkende varmezoner til induktionsbrug. Det er derfor vigtigt, at du kun bruger kogegrej, der specifikt er designet og/eller godkendt til brug på induktionskomfurer.

ADVARSEL: Lad aldrig melamin- eller plastbeholdere komme i kontakt med varmezonerne.

Forholdsregler for at forhindre skade på apparatet

- Ru pandebunde eller beskadigede gryder (ikke emaljerede støbejernsgryder) kan beskadige den keramiske glasoverflade og ridse overfladen.
- Sand eller andre slibende materialer kan beskadige den keramiske glasoverflade.
- Undgå at lade skarpe og hårde genstande falde ned på kogepladen.
- Slå ikke kanten af gryder mod det keramiske glas
- Sørg for, at apparatets ventilation fungerer i henhold til producentens anvisninger.
- Sukker, syntetiske/plastmaterialer eller aluminiumsark må ikke komme i kontakt med varmezonerne. Disse kan forårsage brud eller andre ændringer af den keramiske glasoverflade ved afkøling: Sluk for apparatet og fjern dem straks fra den varme varmezone.
- Placer aldrig en varm beholder over kontrolpanelet.

- Hvis der er en skuffe under det indbyggede apparat, skal du sørge for, at rummet mellem skuffens indhold og apparatets nederste del er tilstrækkelig stort (2 cm). Dette er afgørende for at sikre korrekt ventilation.
- Placer aldrig nogen brandfarlig genstand (f.eks. spraydåser) i skuffen under den keramiske kogeplade. Skuffer til bestik under kogepladen skal være varmebestandige.
- Vær forsigtig: Brænd dig ikke!

Forholdsregler i tilfælde af apparatsvigt

- Hvis der konstateres en defekt, skal apparatet slukkes, og strømforsyningen afbrydes.
- Hvis den keramiske glasoverflade er revnet eller sprækket, skal du afbryde strømforsyningen i sikringsskabet eller afbryde apparatet fra strømmen og kontakte sælger.
- Reparation skal udføres af specialister. Åbn ikke apparatet selv.

ADVARSEL: Hvis overfladen er revnet, skal apparatet slukkes for at undgå risiko for elektrisk stød.

Andre forholdsregler

- Sørg altid for, at gryder og pander er centreret på varmezonen. Bunden af gryder og pander skal dække varmezonen så meget som muligt.
- For brugere af pacemakere kan det magnetiske felt påvirke dens funktion. Vi anbefaler at få information fra leverandøren eller lægen.
- Brug ikke aluminiums- eller syntetiske materialebeholdere: de kan smelte på varme varmezoner.

Automatisk slukning

Grundet sikkerhed slukker kogepladen automatisk efter et vist stykke tid. Den specifikke tid er afhængig af det valgte effekttrin. Se den specifikke tid i tabellen nedenfor:

Effekttrin	Automatisk slukning efter antal timer
1 – 2	6
3 – 4	5
5	4
6 – 9	1,5

Når kogepladen bruges med Ztove kogegrej, vil zonen ikke slukke efter den indstillede tid, men i stedet gå til en lav watt-indstilling som kan holde maden varm uden at udgøre en sikkerhedsrisiko.

Produktbeskrivelse

Produktet er en induktionskogeplade med understøttelse af temperaturstyret kogegrej. Temperaturen kan styres direkte på kogepladen eller via smartphone eller tablet. Denne manual beskrives funktionaliteten når kogepladen benyttes uden app.

Produktet kan opdateres via. trådløst internet eller bluetooth. Vi anbefaler kraftigt at installere app og opdatere kogepladen ved første brug. Den nyeste manual kan altid findes på www.ztove.com .

Tilhørende kogegrej kan købes på www.ztove.com . Tilhørende App kan downloades på "google play" på android eller "app store" på iOS. Søg efter "Ztove" eller scan QR-kode nedenfor.

Bemærk: Det anbefales at benytte Ztove appen til at komme i gang med temperaturbaseret madlavning. Den indeholder hjælp til valg af temperature, opskrifter og automatiske kogeprogrammer. (Scan QR kode til højre)

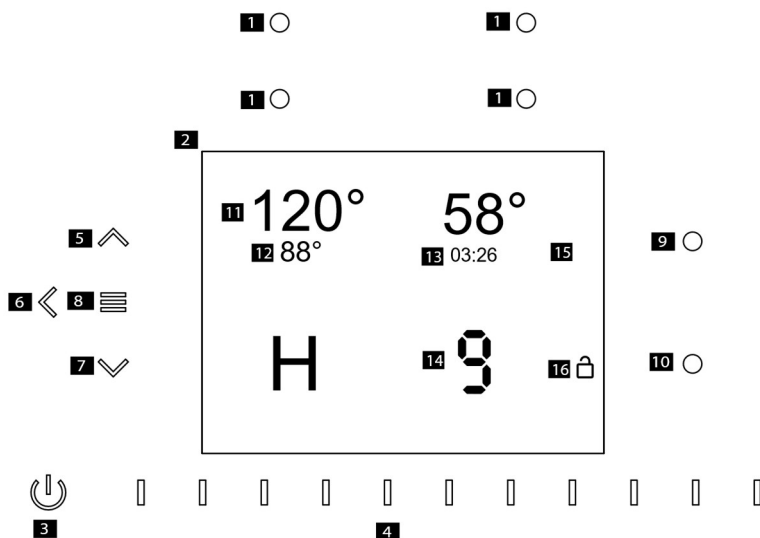


Kogepladens layout og effekt

Type	Samlet effekt	Placering af varmezonen	Nominel effekt	Zone diameter
ZI604/01	Max. 7400 W*	Foran til venstre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bagerst til venstre	1400 W (Booster: 2100 W)	160 mm
		Foran til højre	1400 W (Booster: 2100 W)	160 mm
		Bagerst til højre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
ZI804/01	Max. 7400 W*	Foran til venstre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bagerst til venstre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Foran til højre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bagerst til højre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm

*Disse modeller er udstyret med PowerManagement. Dette betyder, at kogepladen aldrig vil overskride den sikkert tilgængelige strøm. Af denne grund kan kogepladen automatisk reducere strømmen til en anden zone for at forblive under strømgrænsen.

Kogepladens betjeningspanel



1	Zonevælger
2	Display
3	Tænd / sluk
4	Glidebetjeningen (juster temperatur eller effekt)
5	Naviger op / juster temperatur med +1°C
6	Naviger tilbage
7	Naviger ned / juster temperatur med -1°C
8	Menu / vælg
9	Specialfunktion 1
10	Specialfunktion 2
11	Måltemperatur
12	Nuværende temperatur
13	Timer eller stopur
14	Effektniveau (for kogegej der ikke er med Ztove teknologi)
15	Ikon for specialfunktion 1
16	Ikon for specialfunktion 2

ADVARSEL: DISPLAYET ER VARMEFØLSOMT. PLACER IKKE VARME GENSTANDE PÅ DISPLAYET!

Overblik over tegn der kan forekomme på display.

Display	Forklaring	Funktion
1...9	Effektniveau	Viser effektniveau
P	Boost-funktion	Høj effekt i en kort periode
E	Fejlmeddelelse	Fejlmeddelelse, som skal reageres på
H	Restvarme	Varmezonen er varm
F	Gryde mangler	Ingen passende gryde registreret
120° (stor skrift)	Måltemperatur	Viser ønsket temperatur
88° (lille skrift)	Nuværende temperatur	Viser nuværende temperatur
HH:MM:SS	Timer eller stopur	Tidtagningsfunktion
Wi-Fi logo	Wi-Fi-forbindelse	Vises, når der er forbindelse til Wi-Fi
Bluetooth logo	Bluetooth-forbindelse	Vises, når der er forbindelse til app via Bluetooth

Specielle funktioner

Specielle funktioner er variable. De varierer alt efter, om en zone er aktiveret eller ej. Generelle funktioner der bruges overalt er tilgængelige når ingen zone er valgt. Zonespecifikke funktioner er tilgængelige når en zone er aktiveret. Nedenfor ikoner til funktioner:



Børnelås

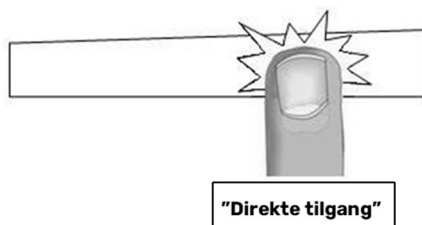
Stopur

Timer

Flere specielle funktioner kan blive tilføjet med softwareopdateringer. Husk at se den nyeste manualer og produktdokumentation på www.ztove.com.

Glidebetjning

Temperatur eller effekt vælges med glidebetjeningen. Der kan enten glides med fingeren langs "Glidebetjeningen" eller der kan ændres niveau direkte ved at trykke direkte på et valgte niveau.



Brug af apparatet

Kogepladen er udstyret med elektroniske kontroller og følsomme trykknapper. De relevante trykknapper lyser op når de kan bruges.

Tænd for komfuret og indstil et effektniveau

1. Placer en gryde midt på en zone. Hold tænd/sluk-knappen nede i mindst 1 sekund.
⇒ Induktionskomfuret vil bippe én gang.
2. Tryk på den ønskede zonevælgerknop.
⇒ Slideren vil blive aktiveret.
3. Brug slideren til at indstille det ønskede effektniveau for den valgte zone. Der er 9 effektniveauer og et boost-niveau (P).
⇒ Efter et stykke tid vil slider-knappen slukke. Den valgte zone er ikke længere aktiv og skal vælges igen for at lave en ny indstilling.

Bemærk: Det er ikke muligt at bruge fuld effekt på alle 4 zoner samtidigt. Når effektniveauet er indstillet for en af zonerne vælger systemet automatisk den optimale effektfordeling. Det kan ske, at effekten i en anden zone bliver reduceret eller helt slukket.

Tænd for komfuret og indstil en temperatur – til Ztove kogevej

1. Placer en Ztove gryde eller pande midt på en zone. Hold tænd/sluk-knappen nede i mindst 1 sekund.
⇒ induktionskomfuret vil bippe
2. Tryk på den ønskede zonevælgerknop.
⇒ Slideren vil blive aktiveret.
3. Brug slideren til at indstille det ønskede effektniveau for den valgte zone. Der er 9 effektniveauer og et boost-niveau (P). Effektniveauet

bestemmer opvarmningshastigheden, når det bruges med Ztove kogegej. Gryden eller panden starter ved standardtemperaturen.

- ⇒ Efter et stykke tid vil slider-knappen slukke. Den valgte zone er ikke længere aktiv og skal vælges igen, når en anden indstilling er nødvendig.

VIGTIGT: Start kun én zone ad gangen og sørg for, at gryden registreres korrekt, inden du aktiverer en anden zone og gryde. Et grønt blinkende lys på Ztove kogegejets håndtag indikerer korrekt forbindelse. Zonevælgeren på induktionskomfuret lyser grønt, når der er korrekt forbindelse til Ztove kogegej.

Juster temperatur på Ztove kogegej

1. Aktivér en zone med en Ztove gryde eller pande
2. Glid for at ændre temperaturen
⇒ At glide til højre øger temperaturen med 5 °C
⇒ At glide til venstre sænker temperaturen med 5 °C
3. Brug "menu op" knappen for at ændre temperaturen
⇒ At trykke "Menu op" øger temperaturen med 1 °C
⇒ At trykke "Menu ned" sænker temperaturen med 1 °C
4. Tryk på glidebetjeningen for at ændre temperaturen. Hold i 2 sekunder. Kogepladen bipper to gange.
⇒ At trykke på glidebetjeningen indstiller en forud programmeret temperatur når der holdes længe.
5. 30 sekunder efter sidste interaktion bliver zonen deaktiveret.

Flyt Ztove kogegej fra en zone til en ny zone

1. Aktiver zonen med Ztove kogegejet, som du vil flytte.
2. Tryk på slideren for at indstille zone til '0' (sluk).
⇒ Gryden eller panden afbrydes.
3. Aktiver den nye zone, og flyt Ztove kogegejet til den nye zone.
4. Tryk på slideren for at indstille zone til en høj indstilling, f.eks. 9.
⇒ Gryden eller panden vil genoprette forbindelsen og huske sin temperaturindstilling. Sørg for korrekt forbindelse ved at bemærke det grønne, blinkende lys på Ztove kogegejet.

Juster opvarmningshastigheden med Ztove kogegej

1. Aktiver en zone med Ztove kogegej.
2. Tryk og hold på en slider-markering. Kogepladen bipper én gang.

- ⇒ Dette indstiller effektniveauet, som bestemmer hastigheden for at nå den ønskede temperatur. Normalt anbefales en høj effektindstilling (9), medmindre langsom opvarmning ønskes til skrøbelige madvarer.

Bemærk: effektniveau-markeringerne på slideren lyser op, når en zone er aktiveret.

Indstil temperatur ved hjælp af temperaturguiden

1. Aktiver en zone med en Ztove-gryde eller -pande.
2. Tryk på "menu"-knappen.
⇒ Menuen åbner.
3. Vælg "Temperaturguide".
4. Naviger op/ned og brug "menu" til at vælge temperatur.
⇒ Den anbefalede temperatur for den valgte mad er indstillet.

Sous Vide-funktion

Sous Vide-funktionen kan bruges til at tilberede mad ved en konstant temperatur i et vandbad. Denne funktion fungerer kun med 3L gryden og 5L gryden, der kræver mindst 1,5 liter vand og låg på. Maden skal løftes over bunden af kogegrejet for at sikre vandcirkulation. Dette kan gøres med en sous vide kurv eller en håndfuld skeer.

1. Aktiver en zone med en Ztove-gryde eller -pande.
2. Tryk på "menu"-knappen.
⇒ Menuen åbner.
3. Vælg "Sous Vide".
4. Naviger op/ned og brug "menu" til at vælge temperatur og tid.
⇒ Den anbefalede temperatur for den valgte mad er indstillet.

Sous Vide-tilstand er aktiv, indtil den afbrydes af en bruger eller ved at fjerne Ztove-gryden eller -panden fra zonen i en længere periode.

VIGTIGT: Sous Vide-tilstand bruger en algoritme til at vise vandtemperaturen frem for sensortemperaturen nederst i gryden. Derfor skal denne funktion aktiveres for korrekt at følge Sous Vide-opskrifter.

Sluk for en zone

Displayet viser et effektniveau mellem 1 og 9 eller 'P' med ikke-Ztove kogegrej eller en temperatur med Ztove kogegrej.

1. Aktiver zonen ved at trykke på zonevælgerknappen.

2. Tryk på slider-markeringen '0' (sluk).
⇒ Zonen slukkes.
⇒ Hvis alle zoner er indstillet til '0', og ingen andre processer er aktive, slukker komfuret automatisk.

Restvarmeindikator

Efter slukning af en zone eller stoppet komfur forbliver zonerne varme og viser [H] på displayet. Symbolet [H] forsvinder, når zonerne er kolde nok til at blive rørt sikkert. Rør ikke ved zonerne eller placér varmesensitive genstande på dem, mens restvarmeindikatorerne er aktive, da der er risiko for forbrændinger og brand.

Indstilling af timer (Alarm) med automatisk sluk

Hver kogezone har sin egen, separate nedtællingstimer, der varierer fra 1 sekund til 24 timer.

1. Aktiver en zone med et aktivt Ztove-kogegrej.
2. Brug specialfunktionen med ikonet:
⇒ vent 2 sekunder.
3. Brug slideren til at vælge varighed. Brug "menu" til at skifte mellem timer, minutter og sekunder.
4. Tryk på fluebenet for at indstille timeren.
⇒ Nedtællingstimeren starter.

BEMÆRK: For Ztove-kogegrej er nedtællingstimeren knyttet til gryden eller panden, ikke zonen. Når Ztove-kogegrejet flyttes til en anden zone, vil timeren blive vist på den nye zone.

Indstilling af stopur

Når det startes, tæller stopuret sekunder, indtil det har kørt i 24 timer, zonen frakobles, eller det slukkes af brugeren.

1. Aktiver en zone.
2. Brug specialfunktionen med ikonet:
⇒ Timeren starter.

BEMÆRK: For Ztove-gryder eller -pander følger stopuret gryden eller panden fra kogezone til kogezone.

Sluk stopur eller alarm

1. Aktiver en zone.

2. Genaktiver den samme knap for "Timer" eller "Stopur".
⇒ vent 2 sekunder.
⇒ Nedtællingstimeren eller alarmen stopper.

Børnesikring

Denne indstilling er nyttig for at forhindre børn i at betjene komfuret eller for at rengøre komfuret uden ved et uheld at aktivere knapper.

1. Sørg for, at ingen zone er aktiveret.
2. Brug specialfunktionen med låseikonet:
⇒ Brugerpanelet er nu låst.

Deaktiver børnesikringen igen ved at trykke på ikonet i 5 sekunder.

Rengøring og vedligehold

Sluk apparatet, før rengøring.

Rengør ikke kogepladen, hvis glasset er for varmt, da der er risiko for forbrænding.

- Fjern lette mærker med en fugtig klud ved at bruge opvaskemiddel fortyndet med vand. Skyl derefter med koldt vand og tør overfladen grundigt.
- Stærkt korrosive eller abrasive rengøringsmidler og rengøringsudstyr, der kan forårsage ridser, skal absolut undgås.
- Brug aldrig nogen form for dampdrevet eller trykbaseret apparat til rengøring.
- Brug ikke nogen værktøjer eller spidse genstande, der kan ridse det keramiske glas.
- Sørg for, at gryder og pander er tørre og rene. Sørg for, at der ikke er støvkorn på din keramiske kogeplade eller på panden. At skubbe med grove gryder kan ridse overfladen.
- Udslib af sukker, marmelade, gelé osv. skal fjernes med det samme, så længe overfladen stadig er varm. Dette vil forhindre skader på overfladen.

Sådan fjernes belægninger og fastbrændte rester på kogepladen

- Benyt den medfølgende skraber beregnet til formålet. Sæt skraberens skræt ned mod glaskeramikken, og fjern rester ved at køre bladet hen over overfladen. Tør derefter apparatet af med en

fugtig klud og lidt opvaskemiddel. Slut med at tørre efter med en ren klud.

Fejlhåndtering

Kogepladen eller kogezone starter ikke:

- Kogepladen er dårligt tilsluttet det elektriske netværk.
- Kredsløbsbeskyttelsen er afbrudt.
- Låsefunktionen er aktiveret.
- De følsomme berøringsknapper er dækket af fedt eller vand.
- Et objekt er placeret på en berøringsknap.

En Ztove-gryde eller -pande varmer ikke:

- Tjek, at gryden er tilsluttet den korrekte zone.
- Tjek, at effektniveauet er tilstrækkeligt højt til at varme gryden eller panden. Se kapitlet "Ændring af opvarmningshastighed med Ztove kogevej".

En Ztove-gryde eller -pande når ikke den korrekte temperatur:

- Det er vigtigt at forstå, at den viste temperatur viser værdien af sensoren nederst i gryden eller panden. Denne værdi kan være anderledes end temperaturen for indholdet i gryden eller panden.
- For vand vil temperaturen ikke overstige 100 grader, uanset den indstillede måltemperatur, indtil vandet er fordampet.
- Tjek, at effektniveauet er tilstrækkeligt højt til at varme gryden eller panden. Se kapitlet "Ændring af opvarmningshastighed med Ztove kogevej".

En zone eller hele kogepladen er slukket:

- Sikkerhedssystemet er aktiveret.
- Du glemte at slukke for kogepladen i lang tid, hvorefter den automatisk slukker.
- En eller flere følsomme knapper er dækket.
- Gryden er tom, og bunden er overophedet.
- Kogepladen har et automatisk reduktionssystem for effektniveau og et automatisk slukningssystem i tilfælde af overophedning.

Kogepladen fungerer ikke som forventet:

Læs manualen grundigt for eventuelle særlige overvejelser, når du bruger Ztove.

Som en sidste udvej, sluk for hovedafbryderen i din sikringsboks og tænd den igen. Sørg for at holde den slukket i mindst 15 sekunder. Dette kan hjælpe med at nulstille kogepladen.

Hvis intet af dette virker, opret en supportticket ved hjælp af Ztove-appen.

Miljøhensyn

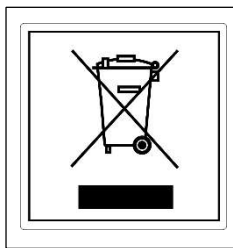
Miljøvenlig bortskaffelse af apparatet:

Emballagematerialerne er miljøvenlige og genanvendelige.

De elektroniske apparater består af genanvendelige komponenter og kan indeholde skadelige materialer for miljøet. Disse komponenter er nødvendige for korrekt funktionalitet og apparatets sikkerhed.

Smid ikke apparatet ud med husholdningsaffaldet:

Indpakningsmaterialer skal bortskaffes på forsvarlig vis i henhold til myndighedernes bestemmelser. Kontakt affaldsindsamlingscentret i din kommune, som er ansvarlig for genanvendelse af husholdningsapparater.



- Bortskaf ikke dit apparat med husholdningsaffaldet
- Tag kontakt til affaldsindsamlingscentret i din kommune, som er ansvarlig for genanvendelse af husholdningsapparater.

Overensstemmelseserklæring

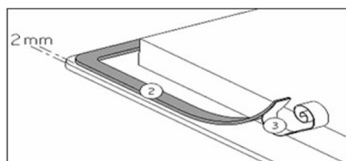
Vi erklærer hermed at vores produkter opfylder de gældende direktiver, ordrer og regulativer, såvel som de krav, der er angivet i de relevante standarder. Den fulde ordlyd af EU's overensstemmelseserklæring kan findes på internetadressen: www.ztove.com/DoC

Installationsvejledning

Installationen bør udelukkende foretages af en certificeret fagmand.
Installatøren skal overholde lovgivningen og relevante standarder.

Sådan monteres tætningslisten:

Tætningslisten, der leveres med kogepladen, forhindrer indtrængning af væsker under kogepladen. Installationen skal udføres omhyggeligt i overensstemmelse med følgende tegning.



Placer pakningen (2) to millimeter fra den ydre kant af glasset efter at have fjernet beskyttelsen under limen (3).

Kogepladens mål:

Ref.	Hulmål [mm]		Udvendige mål [mm]		
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse
ZI604/01	560	490	590	520	4
ZI804/01	750-770	490	800	520	4

Installation af kogepladen:

- Sørg for, at der er en afstand på 50 mm mellem komfuret og væggen eller siderne.
- Ideelt set bør kogepladen installeres med masser af plads til alle sider. Kogepladen må ikke installeres indeklemt mellem to vægge eller noget andet højt væglignende som fx et køleskab. Det er muligt at installere kogepladen i et hjørne, således der er en væg op mod bagsiden bagtil samt en væg på den ene side.
- Møblet eller understellet, hvor kogepladen er monteret, samt møbelkanterne, laminatbelæggningerne og den lim, der bruges til fastgørelse, skal kunne modstå temperaturer op til 100°C.
- Vægafslutningslisterne skal være varmebestandige.
- Kogepladen må ikke indbygges over komfurer uden ventilator eller opvaskemaskiner.
- For at opnå tilstrækkelig ventilation af elektronikken i kogepladen er der behov for en luftspalte på 20 mm under pladen.
- Hvis der er en skuffe under kogepladen, må der ikke opbevares brandbare genstande i skuffen, f.eks. spraydåser.
- Skæreoverfladerne på det hul der er skåret i bordpladen skal forsegles med speciel lak, silikonegummi eller støbemasse for at forhindre opsvulmning på grund af fugt. Sørg for omhyggeligt at påføre den medfølgende tætningsstrimmel.
- Der skal overholdes den sikkerhedsafstand, der er angivet af producenten, mellem apparatet og en emhætte. Hvis der ikke er nogen oplysninger, skal denne afstand være mindst 760 mm.
- Sørg for, at kogepladens tilslutningskabel efter installationen ikke udsættes for mekanisk belastning, f.eks. fra en skuffe.

Elektrisk tilslutning

- Installationen af dette apparat og tilslutningen til det elektriske netværk bør kun foretages af en certificeret elektriker, der er bekendt med normer og standarder samt overholder dem omhyggeligt.
- De elektriske dele skal altid beskyttes efter installationen.
- De relevante tilslutningsdata findes på mærkaterne placeret på bunden af apparatet.

- Kogepladen skal indbygges i den faste installation i overensstemmelse med nationale og lokale installationsbestemmelser.
- Strømkablet skal placeres, så det ikke berører nogen af de varme dele af kogepladen eller ovnen og ikke kan klemmes af nærliggende komponenter, skuffer eller møbler.

Advarsel!

- Tilslut altid jordledningen.
- Respektér tilslutningsdiagrammet.
- Tilslutningsboksen er placeret under bunden på bagsiden af kogepladen. For at åbne dækslet skal du bruge en medium skruetrækker. Placer den i spalterne og åbn dækslet.

Netstrøm	Forbindelses type	Antal og tværsnit af elkabeltråde	Ledningstype	Beskyttelseskvalitet
230V~1P+N 50Hz	1 fase + N	3 x 2.5 mm ²	H05VV-F H05RR-F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 faser + N	4 x 1.5 mm ²	H05VV-F H05RR-F	16 A *

* Beregnet i henhold til standard EN 60 335-2-6/1990

Opsætning af konfigurationerne:

Kogepladen kan tilsluttes på forskellige måder:

- 1-faset 230V~1P+N
- 2-faset 400V~2P+N
- For de forskellige typer tilslutning skal du bruge broerne, der er i kassen ved siden af terminalen. Følg tilslutningsdiagrammet på undersiden af kogepladen.

1-faset 230V~1P+N:

- Sæt broen mellem terminal 1 og 2.
- Tilslut jordledningen til terminalen "jord", neutralledningen N til terminal 4 og faseledningen L til en af terminalerne 1 eller 2. Brug et kabel på min. 3 x 2,5 mm².

2-faset 400V~2P+N:

- Tilslut jordledningen til terminalen "jord", neutralledningen N til terminal 4, faseledningen L1 til terminal 1 og faseledningen L2 til terminal 2. Brug et kabel på min. 4 x 1,5 mm².

Vigtigt! Sørg for at ledningerne er korrekt tilsluttet broerne og skruerne er strammet korrekt og tilstrækkeligt.

Producenten kan ikke holdes ansvarlige for nogen hændelser, der skyldes forkert tilslutning eller som kan opstå som følge af brug af et apparat, der ikke er jordet, eller som er udstyret med en defekt jordforbindelse.

Generel temperaturguide

Temperaturspænd	Almindelig beskrivelse
0 °C – 100 °C	Lav varme
100 °C – 140 °C	Medium varme
140 °C – 180 °C	Medium høj varme
180 °C – 220 °C	Høj varme
220 °C – 250 °C	Meget høj varme

Kogning med temperatur

For at koge vand anbefales det at sætte temperaturen højt i starten, omkring 150 °C, for at sikre hurtig opvarmning af vandet. Hold øje med gryden og rør, hvis der er madvarer i den. Reducer derefter temperaturen til den ønskede madlavningstemperatur. Gode temperaturer til kogning:

- 100 °C (kogepunkt).
- 103 °C (vand koger uden at producere for meget damp).
- 108 °C (reduktion - fordampning af vand).
- 112 °C (vand koger kraftigt).

NOTE: Hvis gryden indeholder noget andet end rent vand, såsom salt på bunden, kan det skabe et isolerende lag, der hindrer optimal varmeoverførsel. Løsningen er at røre i vandet eller tilsætte salt efter at den ønskede temperatur er nået.

Stegning med temperatur

Når man steger på en konventionel kogeplade, starter man normalt med at varme panden op til en høj temperatur. Når en bøf placeres på panden, falder temperaturen på panden. Normalt ville man derefter skrue op for kogepladens effekt for at hæve temperaturen på panden igen. Med temperaturkontrol opretholder kogepladen selv den ønskede temperatur konstant. Dette eliminerer behovet for at varme panden over den ønskede madlavningstemperatur, og der er ikke behov for at justere temperaturen op eller ned derefter.

Temperatur guide

Meget høj varme	250°C	Ristede grønne kaffebønner
	215°C	Kammuslinger, ristede pinjekerner
	210°C	Laks m. skind, tigerrejer
	200°C	Karamelliserer sukker, friturestegning
Høj varme	195°C	Laks uden skind, paneret fisk/kød, sauterede kartofler
	190°C	Pandekager, smørristet brød
	185°C	Steg i smør, oksekød, svinekød
	180°C	Andebryst med skind
Middel varme	175°C	Bacon, frikadeller, kyllingebryst med skind
	170°C	Kyllingebryst uden skind
	165°C	Grillet ostesandwich, brødcroutoner, fiskefrikadeller
	150°C	Omelet, bløde løg, ristede nødder, græskarkerner
Lav varme	135°C	Røræg, spejlæg
	112°C	Vand der koger hurtigt
Bring i kog	108°C	Reducer bouillon, saucer osv.
	103°C	Vandet simrer - godt til ris og pasta
Let kogning	100°C	Risengrød, vanillecreme, is, havregrød
	95°C	Pocher grøntsager
Porcherer	90°C	Cremeret røræg
	75°C	Gløgg
	65°C	Hold maden varm uden yderligere tilberedning
	60°C	Smelt gelatine
Emulgering	58°C	Emulgerede saucer som bearnaise og hollandaise
	50°C	Smelt chokolade, smelt smør
Smeltning	40°C	Hurtig optøning af frosne varer til øjeblikkelig bruge

Kontaktinformation

Ztove Nordic ApS
Landbrugsvej 10
DK-5260 Odense S

Telefon: +45 78 707 707

Hjemmeside: www.ztove.com

E-mail: support@ztove.com

