



ZTOVE

Käyttöohjeet ja asennusohjeet

Induktioallasmallit:
ZIG804 / ZIG604

Sisällysluettelo

Turvallisuus.....	2
Ennen käyttöä.....	3
Laitteen käyttö.....	3
Kattilat ja pannut, jotka soveltuvat induktiotasolle.....	4
Ohjeet laitteen vahingoittumisen estämiseksi.....	4
Laitteen toimintahäiriöihin liittyvät varotoimet.....	5
Muut varotoimet.....	5
Automaattinen sammutus.....	6
Tuotekuvaus.....	6
Induktiotason tekniset tiedot ja teho.....	7
Induktiotason ohjauspaneeli.....	8
Laitteen käyttö.....	10
Keittotason käynnistäminen ja tehotason säätäminen.....	10
Käynnistä keittotaso ja säädä lämpötila – Ztove-keittoastioille.....	11
Säädä lämpötilaa Ztove-keittoastioilla.....	11
Siirrä Ztove-keittoastia yhdeltä alueelta toiselle.....	12
Säädä lämpenemisen nopeutta Ztove-keittoastioilla.....	12
Aseta lämpötila lämpötilaoppaan avulla.....	12
Sous Vide -toiminto.....	12
Alueen sammuttaminen.....	13
Ajastimen (Hälytys) asettaminen automaattisella sammutuksella.....	13
Sekuntikellon asettaminen.....	14
Sekuntikellon tai hälytyksen sammutus.....	14
Lapsilukko.....	14
Puhdistus ja ylläpito.....	15
Katkaise virta laitteesta ennen puhdistusta.....	15
Jäämien ja kiinnipalanneiden tahrojen poisto induktiotasolta...	15
Vianetsintä.....	15
Induktiotaso tai keittoalue ei käynnisty:.....	15
Ztove-kattila tai -pannu ei lämpene:.....	16
Ztove-kattila tai -pannu ei saavuta oikeaa lämpötilaa:.....	16
Yksi alue tai koko keittolevy on sammunut:.....	16

Keittolevy ei toimi odotetulla tavalla:.....	16
Ympäristöystävällisyys.....	17
Laitteen ympäristöystävällinen hävittäminen:.....	17
Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana:.....	17
Vaativuuden mukaisuusvakuutus.....	17
Asennusohjeet.....	18
Tiivistyslistan asentaminen:.....	18
Keittotason asennus:.....	19
Sähköliitäntä.....	19
Konfiguraatioiden asetukset:.....	21
1-vaiheinen 230V~1P+N:.....	21
2-vaiheinen 400V~2P+N:.....	21
Yleinen lämpötilaopas.....	22

Turvallisuus

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Valmistaja ei ole vastuussa laitteen väärästä käytöstä tai sen aiheuttamista vahingoista. Säilytä käyttöohje aina laitteen mukana mahdollisia tulevia tarpeita varten.

Käyttöohjeet ennen käyttöä

- Poista tuotteen pakkaukset ja kaikki niiden osat.
- Laitteen asennus ja sähköliitäntä on suoritettava sertifioidun teknikon toimesta.
- Valmistaja ei ole vastuussa asennus- tai sähköliitännävirheistä johtuvista vahingoista.
- Laitteen on oltava asennettuna keittiökaappiin tai tasoon, joka on asianmukainen ja hyväksytty käyttöön.
- Tämä kodinkone on tarkoitettu yksinomaan kotitalouskäyttöön eikä kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.
- Poista kaikki tarrat ja kiinnitetyt materiaalit keraamiselta lasipinnalta.
- Laitetta ei saa muokata millään tavalla.
- Induktioallas ei saa käyttää työtasona.
- Laitteen on oltava maadoitettu ja liitetty paikallisten standardien mukaisesti.
- Älä käytä jatkojohtoja laitteen liittämiseen.
- Laitetta ei saa käyttää astianpesukoneen tai kuivausrummun päällä: höyry voi vahingoittaa laitteen elektroniikkaa.

Laitteen käyttö

- Sammuta keittoalueet käytön jälkeen.
- Valvo ruoanlaittoa. Ruoan valmistaminen rasvalla tai öljyllä voi olla vaarallista ja aiheuttaa tulipalon. Älä koskaan yritä sammuttaa liekkejä vedellä, vaan sammuta laite ja peitä tuli palopeitteellä tai kattilan kannella.
- Ole varovainen, ettet polta itseäsi laitteen käytön aikana tai sen jälkeen.
- Varmista, että kaapelit tai kiinteät liikkuvat osat eivät kosketa keraamisen lasipinnan kuumia osia tai keittoastioita.
- Magneettisia esineitä (luottokortit, levykkeet, laskimet) ei saa sijoittaa käynnissä olevan laitteen lähelle.

- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita tai kansia, ei saa asettaa keittoalueiden päälle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä koskaan aseta lasille metalliesineitä, ellei kyseessä ole soveltuva keittoastia, kuten kattilat ja pannut. Odottamaton aktivointi tai jälkilämpö voi kuumentaa lasia, sulattaa tai jopa sytyttää esineitä.
- Älä koskaan peitä laitetta liinalla tai muulla suojamateriaalilla. Tämä voi kuumentua ja syttyä palamaan.
- Tämä laite ei ole tarkoitettu henkilöille (mukaan lukien lapset), joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen kapasiteetti, riittämätön kokemus tai tietämys, ellei laitteen käyttöä valvo tai sitä opasta heidän turvallisuudestaan vastuussa oleva henkilö.
- Lapsia tulee valvoa varmistamaan, etteivät he leiki laitteella.

Kattilat ja pannut, jotka soveltuvat induktiotasolle

- Tämä keittomallisto tarjoaa lämpöalueita vain induktiokäyttöön. Siksi on erittäin tärkeää käyttää ainoastaan keittoastioita, jotka on suunniteltu ja/tai hyväksytty käytettäväksi induktiotasoilla.

VAROITUS: Älä koskaan anna melamiini- tai muoviasioiden joutua kosketuksiin lämpöalueiden kanssa.

Ohjeet laitteen vahingoittumisen estämiseksi

- Karkeapintaiset kattilan- tai pannunpohjat ja vahingoittuneet astiat (ei emaloidut tai valurautapannut) voivat vahingoittaa keraamista lasipintaa ja naarmuttaa sitä.
- Hiekka tai muut hankaavat materiaalit voivat vahingoittaa keraamista lasia.
- Vältä terävien tai kovien esineiden putoamista keittotasolle.
- Älä koskaan iske kattilan reunoja keraamista lasia vasten.
- Varmista, että laitteen tuuletus toimii valmistajan ohjeiden mukaisesti.
- Sokeri, synteettiset/muovimateriaalit tai alumiinikalvot eivät saa joutua kosketuksiin lämpöalueiden kanssa. Tämä voi aiheuttaa keraamisen lasipinnan murtumisen tai muita muutoksia jäähtyessään: Sammuta laite ja poista materiaalit heti kuumilta lämpöalueilta.
- Älä koskaan aseta kuumaa astiaa ohjauspaneelin päälle.

- Jos sisäänrakennetun laitteen alla on laatikko, varmista, että laatikon sisällön ja laitteen pohjan välissä on riittävästi tilaa (2 cm). Tämä on välttämätöntä oikean ilmanvaihdon takaamiseksi.
- Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä (esim. spraypulloja) laatikossa keraamisen keittotason alla. Laatikoiden tulee olla lämpöä kestäviä.
- **Varo:** Älä polta itseäsi!

Laitteen toimintahäiriöihin liittyvät varotoimet

- Jos laitteessa havaitaan vika, laite tulee sammuttaa ja virransyöttö katkaista.
- Jos keraaminen lasipinta on haljennut tai murtunut, katkaise virransyöttö sähkökaapista tai irrota laite virtalähteestä ja ota yhteyttä jälleenmyyjään.
- Korjaukset on suoritettava asiantuntijoiden toimesta. Älä avaa laitetta itse.

VAROITUS: Jos pinta on haljennut, laite on sammutettava sähköiskujen välttämiseksi.

Muut varotoimet

- Varmista aina, että kattilat ja pannut ovat keskitettyinä lämpöalueelle. Kattiloiden ja pannujen pohjan tulisi peittää lämpöalue mahdollisimman hyvin.
- Tahdistimen käyttäjille: Magneettikenttä voi vaikuttaa laitteen toimintaan. Suosittelemme ottamaan yhteyttä laitteen toimittajaan tai lääkäriin lisätietoja varten.
- Älä käytä alumiini- tai synteettisiä materiaalista valmistettuja astioita: ne voivat sulaa kuumilla lämpöalueilla.

Automaattinen sammutus

Turvallisuuden vuoksi induktiotaso sammuu automaattisesti tietyn ajan kuluttua. Tietty aika riippuu valitusta tehotasosta. Tarkat ajat löytyvät alla olevasta taulukosta:

Tehotaso	Automaattinen sammutus (tuntia)
1 – 2	6
3 – 4	5
5	4
6 – 9	1,5

Kun induktiotasoa käytetään Ztove-keittoastioiden kanssa, alue ei sammua asetetun ajan jälkeen, vaan siirtyy matalalle tehonsäädölle, joka pitää ruoan lämpimänä aiheuttamatta turvallisuusriskiä.

Tuotekuvaus

Tuote on induktiotaso, joka tukee lämpötilasäädelyjä keittoastioita. Lämpötilaa voi ohjata suoraan induktiotasolla tai älypuhelimien tai tabletin avulla. Tämä käyttöohje kuvaa laitteen toiminnallisuuden ilman sovelluksen käyttöä.

Tuote voidaan päivittää langattoman internetin tai Bluetoothin kautta. Suosittelemme lataamaan sovelluksen ja päivittämään induktiotason ennen ensimmäistä käyttöä. Uusin käyttöohje löytyy aina osoitteesta www.ztove.com.

Yhteensopivia keittoastioita voi ostaa osoitteesta www.ztove.com. Yhteensopiva sovellus voidaan ladata Google Playsta Androidille tai App Storesta iOS:lle. Hae sovellusta nimellä "Ztove" tai skannaa oikealla oleva QR-koodi.

Huomautus: Suosittelemme käyttämään Ztove-sovellusta lämpötilapohjaista ruoanlaittoa varten. Se sisältää apua lämpötilojen valintaan, reseptejä ja automaattisia keitto-ohjelmia.

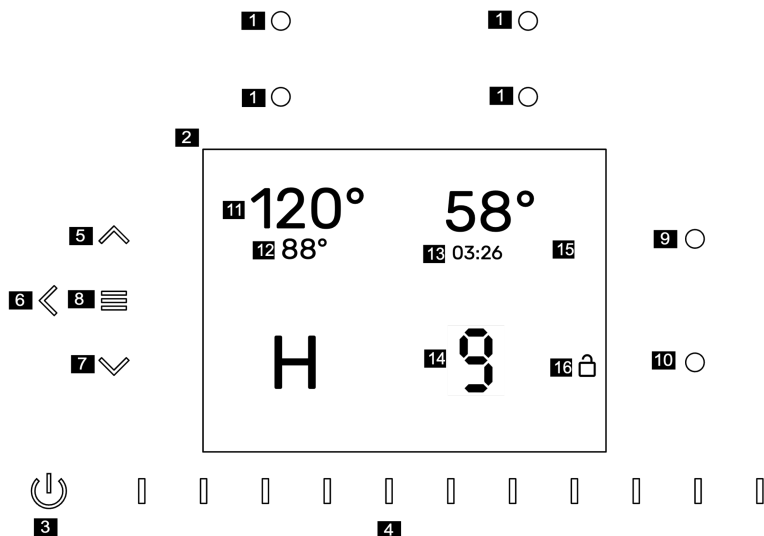


Induktiotason tekniset tiedot ja teho

Tyyppi	Kokonaisteho	Lämpöalueen sijainti	Nimellisteho	Alueen halkaisija
ZIG604/01	Max. 7400 W*	Edessä vasemmalla	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Takana vasemmalla	1400 W (Booster: 2100 W)	160 mm
		Edessä oikealla	1400 W (Booster: 2100 W)	160 mm
		Takana oikealla	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
ZIG804/01	Max. 7400 W*	Edessä vasemmalla	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Takana vasemmalla	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Edessä oikealla	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Takana oikealla	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm

Huomautus: Nämä mallit on varustettu PowerManagement-toiminnolla. Tämä tarkoittaa, että induktiotaso ei koskaan ylitä turvallista käytettävissä olevaa virtaa. Tästä syystä induktiotaso voi automaattisesti vähentää virtaa toiselta alueelta pysyäkseen virranrajoituksen alapuolella.

Induktiotason ohjauspaneeli



1	Aluevalitsin
2	Näyttö
3	Virtapainike (Päälle/Pois)
4	Liukusäädin (Säädä lämpötilaa tai tehoa)
5	Liu'uta ylös / Säädä lämpötilaa (+1°C)
6	Liu'uta taaksepäin
7	Liu'uta alas / Säädä lämpötilaa (-1°C)
8	Valikko / Valitse
9	Erikoistoiminto 1
10	Erikoistoiminto 2
11	Tavoitelämpötila
12	Nykyinen lämpötila
13	Ajastin tai sekuntikello
14	Tehotaso (kattiloille ja pannuille ilman Ztove-tekniikkaa)
15	Erikoistoiminto 1 - Ikoni
16	Erikoistoiminto 1 - Ikoni

VAROITUS: Näyttö on herkkä kuumuudelle. Älä aseta kuumia esineitä näytön päälle!

Yleisnäkymä näytön symboleista

Symboli	Selitys	Toiminto
1...9	Tehotaso	Näyttää nykyisen tehotason
P	Tehostefunktio	Näyttää lyhytaikaisen korkean tehon
E	Virheilmoitus	Näyttää virheen, johon tulee reagoida
H	Jälkilämpö	Induktioitaso on edelleen kuuma
F	Jälkilämpö	Ei rekisteröity sopivaa kattilaa
120° (isolla)	Tavoitelämpötila	Näyttää asetetun lämpötilan
88° (pienellä)	Nykyinen lämpötila	Näyttää nykyisen lämpötilan
HH:MM:SS	Ajastin tai sekuntikello	Ajastintoiminto
Wi-Fi logo	Wi-Fi-yhteys	Näkyy, kun Wi-Fi-yhteys on aktiivinen
Bluetooth logo	Bluetooth-yhteys	Näkyy, kun sovellus on yhteydessä Bluetoothin kautta

Erityistoiminnot

Erityistoiminnot vaihtelevat sen mukaan, onko jokin alue aktivoitu. Yleisiä toimintoja voi käyttää missä tahansa, kun taas **aluespesifit toiminnot** ovat saatavilla vain aktiivisille alueille. Alle on listattu toimintoihin liittyvät kuvakkeet:



Lapsilukko



Ajastin

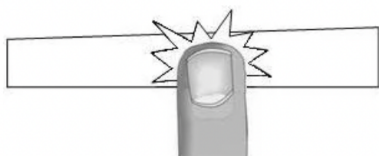


Sekuntikello

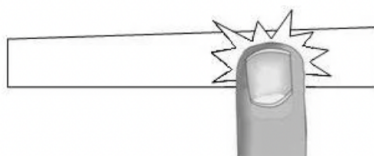
Lisää erityistoimintoja voidaan lisätä ohjelmistopäivityksillä. Muista tarkistaa aina viimeisin käyttöopas ja tuotedokumentaatio osoitteessa www.ztove.com.

Liu'utustoiminto

Lämpötilaa tai tehoa säädetään **liukutoiminnolla**. Voit liu'uttaa sormella liukupainikkeen yli tai valita halutun tason suoraan napauttamalla kyseistä kohtaa.



“Vedä vasemmalle tai oikealle”



“Suora pääsy”

Laitteen käyttö

Keittotaso on varustettu elektronisilla säätimillä ja herkillä painikkeilla. Vain valitut painikkeet syttyvät käyttöä varten.

Keittotason käynnistäminen ja tehotason säätäminen

1. Aseta kattila keskelle **aluetta**. Paina käynnistys/sammutus-painiketta vähintään yhden sekunnin ajan.
⇒ Induktio-tila antaa äänimerkin.
2. Paina haluttua **aluevalintapainiketta**.
⇒ Liukupainike aktivoituu.
3. Sääda haluamasi tehotaso liukupainikkeella valitulle alueelle. Alueella on 9 tehotasoa ja boost-taso (P).
⇒ Hetken kuluttua liukupainike sammuu. Valittu alue ei ole enää aktiivinen, ja sitä tulee painaa uudelleen uuden asetuksen tekemiseksi.

Huomio: Kaikkia neljää aluetta ei voi käyttää täydellä teholla samanaikaisesti. Kun **tehotaso** on asetettu uudelle alueelle, järjestelmä jakaa automaattisesti optimaalisen tehon. Tämä voi johtaa toisen alueen tehon alentamiseen tai sammuttamiseen.

Käynnistä keittotaso ja säädä lämpötila – Ztove-keittoastioille

1. Aseta Ztove-kattila tai -pannu keskelle **aluetta**. Paina käynnistys/sammutus-painiketta vähintään yhden sekunnin ajan.
⇒ Induktiotaso antaa äänimerkin.
2. Paina haluttua **aluevalintapainiketta**.
⇒ Liukupainike aktivoituu.
3. Käytä liukupainiketta valitaksesi halutun tehotason valitulle alueelle. Alueella on 9 tehotasoa sekä boost-taso (P). Tehotaso määrittää Ztove-keittoastioiden lämpenemisnopeuden. Kattila tai pannu alkaa kuumentua **vakiolämpötilaan**.
⇒ Hetken kuluttua liukupainike sammuu. Valittu alue ei ole enää aktiivinen ja se tulee aktivoida uudelleen uuden säädön tekemiseksi.

HUOMIO! Aktivoi vain yksi alue kerrallaan ja varmista, että kattila rekisteröidään oikein ennen uuden alueen ja astian aktivoimista. Vilkuva vihreä valo Ztove-keittoastian kahvassa osoittaa onnistuneen yhteyden. Aluevalitsimen vihreä valo palaa, kun induktiotaso on yhteydessä Ztove-keittoastiaan.

Säädä lämpötilaa Ztove-keittoastioilla

1. Aktivoi vyöhyke Ztove-kattilalla tai -pannulla.
2. Liu'uta lämpötilan muuttamiseksi:
⇒ Liu'uttamalla oikealle lämpötila nousee 5 °C.
⇒ Liu'uttamalla vasemmalle lämpötila laskee 5 °C.
3. Käytä "menu ylöspäin" -painiketta lämpötilan muuttamiseksi:
⇒ Paina "Menu ylös" nostataksesi lämpötilaa 1 °C.
⇒ Paina "Menu alas" laskeaksesi lämpötilaa 1 °C.
4. Paina liu'utuspainiketta muuttaaksesi lämpötilaa. Pidä painettuna 2 sekuntia.
⇒ Liukusäätimen painaminen pitkään asettaa ennalta ohjelmoidun lämpötilan.
5. Keittoalue deaktivoituu automaattisesti 30 sekunnin kuluttua viimeisestä käytöstä.

Siirrä Ztove-keittoastia yhdeltä alueelta toiselle

1. Aktivoi alue, jossa Ztove-keittoastia on ja jonka haluat siirtää.
2. Paina liukusäädintä asettaaksesi alueen tehotaso "0" (sammuta).
⇒ Kattila tai pannu irrotetaan alueelta.

3. Aktivoi uusi alue ja siirrä Ztove-keittoastia sille.
4. Paina liukusäädintä asettaaksesi alueelle korkean tehotason, esimerkiksi 9.
⇒ Kattila tai pannu yhdistetään uudelleen ja muistaa lämpötila-asetuksensa.
Varmista oikea yhteys tarkistamalla vihreä vilkkuva valo Ztove-keittoastian kahvassa.

Säädä lämpenemisen nopeutta Ztove-keittoastioilla

1. Aktivoi alue, jossa Ztove-keittoastia on.
2. Pidä liukusäätimen kohtaa painettuna. Induktiotaso antaa yhden äänimerkin.
⇒ Tämä asettaa **tehotason**, joka määrittää nopeuden tavoitelämpötilan saavuttamiseksi. Suositeltava korkea tehotaso on 9, mutta alhaisempaa tehoa (esim. 6) voidaan käyttää, jos hidas lämmitys on tarpeen herkille raaka-aineille.

Huomio: Tehotasoilmaisimet liukusäätimessä syttyvät, kun alue on aktivoitu.

Aseta lämpötila lämpötilaoppaan avulla

1. Aktivoi alue, jossa on Ztove-kattila tai -pannu.
2. Paina "**menu**"-painiketta.
⇒ Valikko avautuu.
3. Valitse "**Lämpötilaopas**".
4. Käytä valikkonavigointia (+ ja -) asettaaksesi halutun lämpötilan.
⇒ Oppaan suosittelema lämpötila valitulle ruoalle asetetaan.

Sous Vide -toiminto

Sous Vide -toiminto mahdollistaa ruoan kypsentämisen tarkassa ja tasaisessa lämpötilassa vesihauteessa. Tämä toiminto toimii vain 3 litran ja 5 litran kattiloilla, jotka vaativat vähintään 1,5 litraa vettä ja kannen käyttöä. Ruoan tulisi olla nostettuna irti kattilan pohjasta vedenkierron varmistamiseksi, mikä voidaan tehdä sous vide -korilla tai asettamalla lusikoita ruoan alle.

1. Aktivoi alue Ztove-kattilalla tai -pannulla.
2. Paina "**menu**"-painiketta.
⇒ Valikko avautuu.
3. Valitse "**Sous Vide**".

4. Selaa ylös/alas ja käytä "menu"-painiketta valitaksesi lämpötilan ja ajan.
⇒ Valitulle ruoalle suositeltu lämpötila ja aika on asetettu.

Sous Vide -tila on aktiivinen, kunnes käyttäjä keskeyttää sen tai Ztove-kattila tai -pannu poistetaan induktiotasolta pitkäksi aikaa.

Tärkeää: Sous Vide -tila käyttää algoritmia veden lämpötilan mittaamiseen kattilan pohjassa olevan **anturin** avulla. Tämä tila on aktivoitava tarkasti Sous Vide -reseptien seuraamiseksi.

Alueen sammuttaminen

Jos näyttö näyttää tehotason 1–9 tai "P" ei-Ztove-keittoastioiden kanssa tai lämpötilan Ztove-keittoastioiden kanssa.

1. Aktivoi alue painamalla **aluetoinnin valintapainiketta**.
2. Paina liukusäädintä "0" (pois päältä).
⇒ Alue sammuu.
⇒ Jos kaikki alueet on asetettu "0":aan eikä muita prosesseja ole aktiivisena, koko induktiotaso sammuu automaattisesti.

Jäännöslämpöilmaisin

Kun alue sammutetaan tai induktiotaso pistetään pois päältä, alueet pysyvät kuumina ja näyttöön ilmestyy [H]. Symboli [H] katoaa, kun alueet ovat jäähtyneet turvalliseen kosketuslämpötilaan. Älä kosketa alueita tai aseta niiden päälle lämpöherkkiä esineitä, kun jäännöslämpöilmaisimet ovat aktiivisia, koska se voi aiheuttaa palovammoja tai tulipalon.

Ajastimen (Hälytys) asettaminen automaattisella sammutuksella

Jokaisella keittoalueella on oma erillinen ajastin, joka vaihtelee 1 sekunnista 24 tuntiin.

1. Aktivoi alue, jolla käytät Ztove-keittoastioita.
2. Käytä erityistoimintoa, jossa on kuva:
⇒ Odota 2 sekuntia.
3. Säädä kesto liukusäätimellä. Käytä "valikko"-painiketta vaihtaaksesi tuntien, minuuttien ja sekuntien välillä.
4. Paina nuolipainiketta asettaaksesi ajastimen.
⇒ Ajastin käynnistyy.

Huomautus: Ztove-keittoastioiden ajastin liittyy kattilaan tai pannuun, ei alueeseen. Kun Ztove-keittoastiat siirretään toiseen alueeseen, ajastin näkyy uudella alueella.

Sekuntikellon asettaminen

Kun sekuntikello käynnistetään, se laskee sekunteja, kunnes:

- 24 tuntia on kulunut,
 - alue irrotetaan käytöstä, tai
 - käyttäjä sammuttaa sen.
1. Aktivoi vyöhyke.
 2. Käytä erityistoimintoa kuvakella:
⇒ **Ajastin käynnistyy.**

HUOMAUTUS: Sekuntikello Ztove-kattiloille tai -pannuille siihen liitettyä astiaa, kun se siirretään vyöhykkeeltä toiselle.

Sekuntikellon tai hälytyksen sammutus

1. Aktivoi alue.
2. Aktivoi uudelleen sama painike joko "Ajastimelle" tai "Sekuntikellolle".
⇒ Odota 2 sekuntia.
⇒ Sekuntikello tai hälytys sammuu.

Lapsilukko

Tämä asetus on hyödyllinen estämään lapsia käyttämästä keittotasoa tai vahingossa aktivoimasta painikkeita puhdistuksen aikana.

1. Varmista, että mikään vyöhyke ei ole aktiivinen.
2. Käytä erityistoimintoa lukko-kuvakkeella:
3. ⇒ Ohjauspaneeli on nyt lukittu.

Poista lapsilukko käytöstä painamalla kuvaketta uudelleen 5 sekunnin ajan.

Puhdistus ja ylläpito

Katkaise virta laitteesta ennen puhdistusta.

Älä puhdista induktiotasoa, jos lasi on liian kuuma, sillä se voi aiheuttaa palovamman.

- Poista kevyet tahrat kostealla liinalla käyttäen vettä ja laimennettua astianpesuainetta. Huuhtelee sitten kylmällä vedellä ja kuivaa pinta huolellisesti.
- Vältä voimakkaiden, syövyttävien tai hankaavien puhdistusaineiden ja siivousvälineiden käyttöä, sillä ne voivat aiheuttaa naarmuja.
- Älä koskaan käytä höyrypuhdistimia tai painepohjaisia laitteita puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä tai työkaluja, jotka voivat naarmuttaa keraamista lasia.
- Varmista, että kattilat ja pannut ovat puhtaita ja kuivia. Varmista myös, ettei keraamiselle pinnalle tai pannun pohjaan ole jäänyt pölyä, joka voi aiheuttaa naarmuja.
- Poista sokeri, hillo, hyytelö yms. välittömästi lasilta, jos pinta on edelleen lämmin. Tämä estää pintavaurioita.

Jäämien ja kiinnipalanneiden tahrojen poisto induktiotasolta

- Käytä mukana toimitettua kaavinta, joka on suunniteltu tätä tarkoitusta varten. Aseta kaavin viistosti keraamista lasia vasten ja poista jäämät vetämällä terää pinnan yli.
- Pyyhi laite kostealla liinalla ja lisää hieman astianpesuainetta. Viimeistele kuivaten puhtaalla liinalla.

Vianetsintä

Induktiotaso tai keittoalue ei käynnisty:

- Induktiotaso on huonosti kytketty sähköverkkoon.
- Piirisuojatoiminto on aktivoitu.
- Lukitustoiminto on aktivoitu.
- Kosketuspainikkeet ovat rasvaisia tai märkiä.
- Esine on asetettu kosketuspainikkeiden päälle.

Ztove-kattila tai -pannu ei lämpene:

- Varmista, että kattila on liitetty oikeaan keittoalueeseen.
- Tarkista, että tehotaso on riittävän korkea lämmittämään kattilan tai pannun. Katso luku "Ztove-keittoastioiden lämmityksen nopeuden säätäminen."

Ztove-kattila tai -pannu ei saavuta oikeaa lämpötilaa:

- On tärkeää ymmärtää, että näytössä näkyvä lämpötila näyttää anturin mittaaman arvon kattilan tai pannun pohjassa. Tämä arvo voi poiketa kattilan tai pannun sisällön lämpötilasta.
- Veden lämpötila ei ylitä 100 astetta riippumatta asetetusta tavoitelämpötilasta, ennen kuin vesi on haihtunut.
- Varmista, että tehotaso on riittävän korkea kattilan tai pannun lämmittämiseen. Katso luku "Lämmitysnopeuden säätäminen Ztove-keittoastioilla."

Yksi alue tai koko keittolevy on sammunut:

- Turvajärjestelmä on aktivoitu.
- Unohdit sammuttaa keittolevyn pitkän käytön jälkeen, minkä jälkeen se sammuu automaattisesti.
- Yksi tai useampi herkkä painike on peitetty.
- Kattila on tyhjä ja pohja on ylikuumentunut.
- Keittolevyssä on automaattinen tehonsäätöjärjestelmä ja automaattinen sammutusjärjestelmä ylikuumenemisen varalta.

Keittolevy ei toimi odotetulla tavalla:

Lue käyttöopas huolellisesti mahdollisten erityisohjeiden varalta, kun käytät Ztovea.

Viimeisenä keinona sammuta pääkytkin sulaketaulussa ja käynnistä se uudelleen. Varmista, että kytkin on pois päältä vähintään 15 sekuntia. Tämä voi auttaa nollaamaan keittolevyn.

Jos mikään näistä ei toimi, luo tukipyyntö Ztove-sovelluksen avulla.

Ympäristöystävällisyys

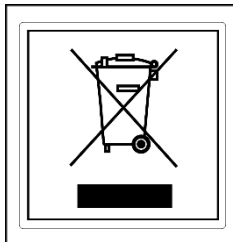
Laitteen ympäristöystävällinen hävittäminen:

Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

Elektroniset laitteet koostuvat kierrätettävistä komponenteista, mutta ne voivat sisältää ympäristölle haitallisia materiaaleja. Nämä komponentit ovat välttämättömiä laitteen toiminnallisuuden ja turvallisuuden kannalta.

Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana:

Pakkausmateriaalit on hävitettävä vastuullisesti voimassa olevien määräysten mukaisesti. Ota yhteyttä paikalliseen kierrätyskeskukseen, joka vastaa kotitalouslaitteiden kierrätyksestä.



- Älä hävitä laitetta kotitalousjätteen mukana.
- Ota yhteyttä paikalliseen kierrätyskeskukseen, joka vastaa kotitalouslaitteiden kierrätyksestä.

Vaatimustenmukaisuusvakuutus

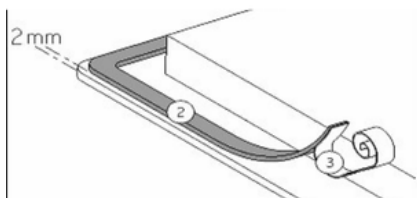
Vakuutamme, että tuotteemme täyttävät sovellettavat direktiivit, määräykset ja vaatimukset, jotka on määritelty asiaankuuluviissa standardeissa. EU-vaatimustenmukaisuusvakuutuksen täydellinen teksti löytyy osoitteesta: www.ztove.com/DoC

Asennusohjeet

Asennuksen saa suorittaa vain sertifioitu ammattilainen. Asentajan on noudatettava lainsäädäntöä ja asiaankuuluvia standardeja.

Tiivistyslistan asentaminen:

Keraamisen keittotason mukana toimitettu tiivistyslista estää nesteiden pääsyn keittotason alle. Asennus on suoritettava huolellisesti seuraavan kaavion mukaisesti.



Aseta tiiviste (2) kahden millimetrin päähän lasin ulkoreunasta poistettuasi suojakerroksen liiman (3) alta.

Keittotason mitat:

Ref.	Aukon mitat [mm]		Ulkomitat [mm]		
	Leveys	Syvyys	Leveys	Syvyys	Paksuus
ZIG604/01	560	490	590	520	4
ZIG804/01	750-770	490	800	520	4

Keittotason asennus:

- Varmista, että keittotason ja seinän tai sivujen väliin jää 50 mm etäisyys.
- Ihanteellisesti keittotaso tulee asentaa niin, että sen ympärillä on reilusti tilaa kaikilta puolilta. Keittotasoa ei saa asentaa kiilautuneena seinien väliin tai korkealle seinään kiinni, kuten esimerkiksi jääkaapin viereen. On mahdollista asentaa keittotaso kulmaan niin, että sen takasivut ovat vasten kaapin takaseinää ja yksi sivu vasten seinää.
- Huonekalun tai alustan, johon keittotaso on kiinnitetty, sekä reunojen, laminaattipinnoitteiden ja kiinnitykseen käytettävän liiman on kestettävä lämpötiloja jopa 100 °C asti.
- Seinien liitoslistojen on oltava lämmönkestäviä.
- Keittotasoa ei saa asentaa uunin, liesituulettimen tai astianpesukoneen yläpuolelle.
- Elektroniikan riittävän tuuletuksen takaamiseksi keittotason alla on oltava vähintään 20 mm ilmanvaihtotila.
- Jos keittotason alapuolella on vetolaatikko, siinä ei saa säilyttää palavia aineita, kuten spraypurkkeja.
- Työtasoon leikattujen aukkojen reunat on käsiteltävä erikoislakalla, silikonikumilla tai tiivistemassalla, jotta kosteus ei aiheuta materiaalin turpoamista. Kiinnitä mukana toimitettu tiivistysnauha huolellisesti.
- Noudata valmistajan ohjeita turvallisuusetäisyyksistä keittotason ja liesituulettimen välillä. Jos tietoa ei ole annettu, etäisyyden on oltava vähintään 760 mm.
- Varmista, että keittotason liitäntäkaapeli ei asennuksen jälkeen joudu alttiiksi mekaaniselle rasitukselle, kuten vetämiselle.

Sähköliitäntä

- Tämän laitteen asennuksen ja sähköverkkoon liittämisen saa suorittaa vain sertifioitu sähköasentaja, joka tuntee normit ja standardit ja noudattaa niitä huolellisesti.
- Sähköosat on aina suojattava asennuksen jälkeen.
- Laitteen pohjassa olevista merkinnöistä löytyy tarvittavat liitäntätiedot.

- Keittotaso on asennettava kiinteään rakenteeseen kansallisten ja paikallisten asennusmääräysten mukaisesti.
- Virtajohto on sijoitettava niin, ettei se kosketa keittotason tai uunin kuumia osia eikä jää puristuksiin muiden osien, laatikoiden tai kalusteiden väliin.

Varoitus!

- Kytke aina maadoitusjohto.
- Noudata kytkentäkaaviota.
- Liitäntärasia sijaitsee keittotason pohjan takapuolella. Avaa kansi käyttämällä keskikokoista ruuvimeisseliä. Aseta ruuvimeisseli uraan ja avaa kansi.

Verkkojännite	Liitäntätyyppi	Johtimien poikkipinta-ala	Johdintyyppi	Sulakkeen koko
230V~1P+N 50Hz	1 vaihe + N	3 x 2.5 mm ²	H05VV-F H05RR-F	25 A *
400V~2P+N 50Hz	2 vaihetta + N	4 x 1.5 mm ²	H05VV-F H05RR-F	16 A *

* Standardin EN 60 335-2-6/1990 mukaisesti.

Konfiguraatioiden asetukset:

Keittotaso voidaan liittää seuraavilla tavoilla:

- 1-vaiheinen 230V~1P+N
- 2-vaiheinen 400V~2P+N
- Eri liitântätapojen mukaan käytä siltoja, jotka löytyvät liittimen vierestä laatikosta. Noudata keittotason pohjassa olevaa kytkentäkaaviota.

1-vaiheinen 230V~1P+N:

- Aseta silta terminaalien 1 ja 2 väliin.
- Kytke maadoitusjohto terminaaliin "maa", nollajohdin (N) terminaaliin 4 ja vaihejohdin (L) johonkin terminaaleista 1 tai 2. Käytä kaapelia, jonka koko on vähintään 3 x 2,5 mm².

2-vaiheinen 400V~2P+N:

- Kytke maadoitusjohto terminaaliin "maa", nollajohdin (N) terminaaliin 4, vaihejohdin (L1) terminaaliin 1 ja vaihejohdin (L2) terminaaliin 2. Käytä kaapelia, jonka koko on vähintään 4 x 1,5 mm².

Tärkeää!

Varmista, että johdot on kytketty oikein siltojen avulla ja että ruuvit on kiristetty kunnolla ja riittävästi.

Valmistajaa ei voida pitää vastuullisena vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä liitännästä tai laitteen käytöstä, jos laitetta ei ole maadoitettu tai se on varustettu viallisella maadoitusliitännällä.

Yleinen lämpötilaopas

Lämpötila-alue	Yleinen kuvaus
0 °C – 100 °C	Matala lämpö
100 °C – 140 °C	Keskilämpö
140 °C – 180 °C	Keskikorkea lämpö
180 °C – 220 °C	Korkea lämpö
220 °C – 250 °C	Erittäin korkea lämpö

Keittäminen lämpötilan avulla

Veden keittämiseen suositellaan aluksi korkeaa lämpötilaa, noin 150 °C, jotta vesi lämpenee nopeasti. Tarkkaile kattilaa ja sekoita, jos siinä on elintarvikkeita. Alenna sen jälkeen lämpötila haluttuun kypsennyslämpötilaan. Hyviä lämpötiloja keittämiseen ovat:

- 100 °C (kiehumispiste).
- 103 °C (vesi kiehuu tuottamatta liikaa höyryä).
- 108 °C (reduktion aikana – veden haihdutus).
- 112 °C (vesi kiehuu voimakkaasti).

HUOMAUTUS: Jos kattilan pohjassa on muuta kuin puhdasta vettä, kuten suolaa, se voi muodostaa eristävän kerroksen, joka estää optimaalisen lämmönsiirron. Ratkaisu on sekoittaa vettä tai lisätä suola sen jälkeen, kun haluttu lämpötila on saavutettu.

Paistaminen lämpötilan avulla

Kun paistat perinteisellä keittotasolla, aloitat yleensä lämmittämällä pannun korkeaan lämpötilaan. Kun pihvi asetetaan pannulle, pannun lämpötila laskee. Normaalisti nostaisit tämän jälkeen keittotason tehoa, jotta pannun lämpötila nousisi takaisin.

Lämpötilan hallinnan avulla keittotaso pitää automaattisesti halutun lämpötilan vakaana. Tämä poistaa tarpeen kuumentaa pannua yli halutun kypsennyslämpötilan, eikä lämpötilaa tarvitse säätää ylös tai alas kypsennyksen aikana

Lämpötilaopas

Erittäin korkea lämpö	250°C	Paahdetut vihreät kahvipavut
	215°C	Kampasimpukat, paahdetut pinjansiemenet
	210°C	Lohta nahkoineen, tiikeriravut
	200°C	Karamellisoitu sokeri, uppopaistaminen
Korkea lämpö	195°C	Lohta ilman nahkaa, leivitetty kala/liha, paistetut perunat
	190°C	Pannukakut, voissa paahdettu leipä
	185°C	Paistaminen voissa, naudanliha, sianliha
	180°C	Ankanrinta nahkoineen
Keskilämpö	175°C	Pekoni, lihapullat, kananrinta nahkoineen
	170°C	Kananrinta ilman nahkaa
	165°C	Grillatut juustovoileivät, leipäkrutongit, kalapullat
Matala lämpö	150°C	Munakas, pehmeä sipuli, paahdetut pähkinät, kurpitsansiemenet
	135°C	Munakokkeli, paistetut munat
	112°C	Vesi kiehuu nopeasti
Kiehauttaminen	108°C	Liemien ja kastikkeiden vähentäminen
	103°C	Vesi kiehuu hiljalleen – hyvä riisille ja pastalle
Kevyt keittäminen	100°C	Riisipuuro, vaniljakastike, jäätelö, kaurapuuro
	95°C	Kasvisten hauduttaminen
Hauduttaminen	90°C	Kermaisa munakokkeli
	75°C	Glögi
	65°C	Pidä ruoka lämpimänä ilman lisäkypsennystä
	60°C	Liivattien sulattaminen
	58°C	Emulgoidut kastikkeet, kuten bearnaise ja hollandaise
Sulattaminen	50°C	Suklaan ja voin sulattaminen
	40°C	Nopea pakasteiden sulatus välitöntä käyttöä varten

Yhteystiedot

Ztove Nordic ApS
Landbrugsvej 10
DK-5260 Odense S

Puhelin: +45 78 707 707

Verkkosivusto: www.ztove.com

Sähköposti: support@ztove.com