



ZTOVE

Bruksanvisning og installasjonsveiledning

Induksjonstoppmodeller:
ZIG804 / ZIG604

Innholdsfortegnelse

Sikkerhet.....	2
Forholdsregler før bruk.....	3
Bruk av apparatet.....	3
Gryter og panner egnet til induksjonstopper.....	4
Forholdsregler for å forhindre skade på apparatet.....	4
Forholdsregler ved apparatsvikt.....	5
Andre forholdsregler.....	5
Automatisk avslåing.....	6
Produktbeskrivelse.....	6
Induksjonstoppens layout og effekt.....	7
Induksjonstoppens betjeningspanel.....	8
Bruk av apparatet.....	10
Slå på apparatet og still inn et effektnivå.....	10
Slå på induksjonstoppen og still inn en temperatur – for Ztove kokeutstyr.....	11
Justér temperaturen på Ztove-kokeutstyr.....	11
Flytt Ztove-kokeutstyr fra en sone til en ny sone.....	11
Juster oppvarmingshastigheten med Ztove-kokeutstyr.....	12
Still inn temperaturen med hjelp av temperaturguiden.....	12
Sous Vide-funksjon.....	12
Slå av en sone.....	13
Innstilling av timer (Alarm) med automatisk avstenging.....	13
Innstilling av stoppeklokke.....	14
Deaktiver stoppeklokke eller alarm.....	14
Barnesikring.....	14
Rengjøring og vedlikehold.....	15
Slå av apparatet før rengjøring.....	15
Fjern belegget og fastbrente rester på induksjonstoppen.....	15
Feilhåndtering.....	15
Induksjonstoppen eller sonen starter ikke.....	15
En Ztove-gryte eller -panne varmer ikke.....	15
En Ztove-gryte eller -panne når ikke den korrekte temperaturen.....	16
En sone eller hele induksjonstoppen er slått av.....	16

Induksjonstoppen fungerer ikke som forventet:.....	16
Miljøhensyn.....	16
Miljøvennlig avhending av apparatet:.....	16
Ikke kast apparatet sammen med husholdningsavfallet:.....	17
Samsvarserklæring.....	17
Installasjonsveiledning.....	18
Slik monteres tetningslisten:.....	18
Installasjon av induksjonstoppen:.....	19
Elektrisk tilkobling:.....	19
Innstilling av konfigurasjonene:.....	21
1-faset 230V~1P+N:.....	21
2-faset 400V~2P+N:.....	21
Generell temperaturguide.....	22

Sikkerhet

Les bruksanvisningen grundig før apparatet tas i bruk. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig dersom apparatet brukes feil eller hvis bruken forårsaker skade. Oppbevar alltid bruksanvisningen sammen med apparatet for eventuell fremtidig bruk.

Forholdsregler før bruk

- Pakk ut produktet og fjern alle deler av emballasjen.
- Installasjon og elektrisk tilkobling av apparatet skal utføres av en sertifisert tekniker.
- Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader forårsaket av installasjons- eller tilkoblingsfeil.
- Apparater skal installeres i et kjøkkenskap og på en tilpasset og godkjent arbeidsflate.
- Dette husholdningsapparatet er utelukkende beregnet på matlaging og må ikke brukes til andre husholdningsformål, kommersielle eller industrielle formål.
- Fjern alle merkelapper og selvklebende materialer fra den keramiske glassoverflaten.
- Det må ikke gjøres endringer på apparatet.
- Koketoppen må ikke brukes som arbeidsflate.
- Apparater skal være jordet og koblet til i samsvar med lokale standarder.
- Ikke bruk noen form for skjøteledning til tilkoblingen.
- Apparater må ikke brukes over en oppvaskmaskin eller tørketrommel: Damp kan skade apparatets elektronikk.

Bruk av apparatet

- Slå av varmesonene etter bruk.
- Følg nøye med under matlagingen. Tilberedning med fett eller olje kan være farlig og føre til brann. Forsøk aldri å slukke brann med vann, men slå av apparatet og kvel flammene med et lokk eller et brannteppe.
- Pass på at du ikke brenner deg under eller etter bruk av apparatet.

- Sørg for at ingen kabler fra faste eller bevegelige apparater kommer i kontakt med den keramiske glassoverflaten eller en varm induksjonstopp.
- Magnetiske gjenstander (kredittkort, disketter, lommekalkulatorer) bør ikke plasseres nær det aktive apparatet.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer eller lokk må ikke plasseres på overflaten av varmesonen, da de kan bli varme.
- Generelt bør du ikke plassere metallgjenstander på glasset, med unntak av egnet kokeutstyr. Ved utilsiktet aktivering eller restvarme kan glasset bli varmt, smelte eller til og med antennes.
- Dekk aldri apparatet med en klut eller et beskyttelseslokk. Dette kan bli svært varmt og antennes.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (inkludert barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapasitet, eller mangel på erfaring og kunnskap, med mindre de er under tilsyn eller har fått opplæring i bruken av apparatet av en person ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

Gryter og panner egnet til induksjonstopper

- Denne induksjonsmodellen tilbyr utelukkende varmesoner til induksjonsbruk. Det er derfor viktig at du kun bruker kokeutstyr som er spesifikt designet og/eller godkjent til bruk på induksjonstopper.

ADVARSEL: La aldri melamin- eller plastbeholdere komme i kontakt med varmesonene.

Forholdsregler for å forhindre skade på apparatet

- Ru grytebunner eller skadede gryter (ikke emaljerte støpejernsgryter) kan skade den keramiske glassoverflaten og ripe den.
- Sand eller andre slipende materialer kan skade den keramiske glassoverflaten.
- Unngå å la skarpe og harde gjenstander falle ned på induksjonstoppen.
- Ikke slå grytekanten mot det keramiske glasset.

- Sørg for at apparatets ventilasjon fungerer i henhold til produsentens anvisninger.
- Sukker, syntetiske/plastmaterialer eller aluminiumsfolie må ikke komme i kontakt med varmesonen. Disse kan forårsake sprekker eller andre skader på den keramiske glassoverflaten ved avkjøling. Slå av apparatet og fjern dem straks fra den varme varmesonen.
- Plasser aldri en varm beholder over kontrollpanelet.
- Hvis det er en skuff under det innebygde apparatet, må du sørge for at avstanden mellom skuffens innhold og apparatets nederste del er tilstrekkelig stor (2 cm). Dette er avgjørende for å sikre korrekt ventilasjon.
- Plasser aldri brannfarlige gjenstander (f.eks. spraybokser) i skuffen under den keramiske induksjonstoppen. Skuffer til bestikk under induksjonstoppen skal være varmebestandige.
- Vær forsiktig: Ikke brenn deg!

Forholdsregler ved apparatsvikt

- Hvis det oppdages en feil, skal apparatet slås av, og strømforsyningen kobles fra.
- Hvis den keramiske glassoverflaten er sprukket eller revnet, må du koble apparatet fra strømforsyningen i sikringsskapet eller trekke ut støpselet og kontakte selgeren.
- Reparasjoner skal utføres av spesialister. Ikke åpne apparatet selv.

ADVARSEL: Hvis overflaten er sprukket, skal apparatet slås av for å unngå risiko for elektrisk støt.

Andre forholdsregler

- Sørg alltid for at gryter og panner er sentrert på varmesonen. Bunnen av gryter og panner skal dekke varmesonen så godt som mulig.
- For brukere av pacemakere kan det magnetiske feltet påvirke funksjonen. Vi anbefaler å innhente informasjon fra leverandøren eller legen din.
- Ikke bruk beholdere av aluminium eller syntetiske materialer: disse kan smelte på varme varmesoner.

Automatisk avslåing

Av sikkerhetsgrunner slår induksjonstoppen seg automatisk av etter en viss tid. Den spesifikke tiden avhenger av det valgte effekttrinnet. Se den spesifikke tiden i tabellen nedenfor:

Effekttrinn	Automatisk avslåing etter antall timer
1 – 2	6
3 – 4	5
5	4
6 – 9	1,5

Når induksjonstoppen brukes med Ztove kokeutstyr, vil sonen ikke slå seg av etter den innstilte tiden, men i stedet gå til en lav watt-innstilling som kan holde maten varm uten å utgjøre en sikkerhetsrisiko.

Produktbeskrivelse

Produktet er en induksjonstopp med støtte for temperaturstyrt kokeutstyr. Temperaturen kan styres direkte på induksjonstoppen eller via smarttelefon eller nettbrett. Denne manualen beskriver funksjonaliteten når induksjonstoppen brukes uten app.

Produktet kan oppdateres via trådløst internett eller Bluetooth. Vi anbefaler sterkt å installere appen og oppdatere induksjonstoppen ved førstegangsbruk. Den nyeste manualen kan alltid finnes på www.ztove.com.

Tilhørende kokeutstyr kan kjøpes på www.ztove.com. Tilhørende app kan lastes ned på "Google Play" for Android eller "App Store" for iOS. Søk etter "Ztove" eller skann QR-koden nedenfor.

Merk: Det anbefales å bruke Ztove-appen for å komme i gang med temperaturbasert matlaging. Den inneholder hjelp til valg av temperaturer, oppskrifter og automatiske kokeprogrammer. (Skann QR-koden til høyre)

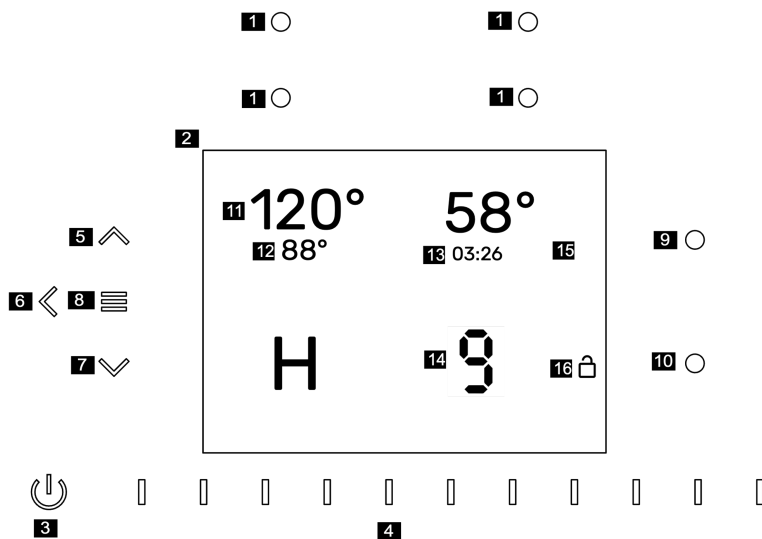


Induksjonstoppens layout og effekt

Type	Samlet effekt	Plassering av varmesonen	Nominell effekt	Sone-dia meter
ZIG604/01	Max. 7400 W*	Foran til venstre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bak til venstre	1400 W (Booster: 2100 W)	160 mm
		Foran til høyre	1400 W (Booster: 2100 W)	160 mm
		Bak til høyre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
ZIG804/01	Max. 7400 W*	Foran til venstre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bak til venstre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Foran til høyre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bak til høyre	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm

*Disse modellene er utstyrt med **PowerManagement**. Dette betyr at induksjonstoppen aldri vil overskride den sikkert tilgjengelige strømmen. Av denne grunn kan induksjonstoppen automatisk redusere strømmen til en annen sone for å forbli innenfor strømmens grense.

Induksjonstoppens betjeningspanel



1	Sonevelger
2	Display
3	På / av
4	Glidekontroll (justerer temperatur eller effekt)
5	Naviger opp / juster temperatur med +1°C
6	Naviger tilbake
7	Naviger ned / juster temperatur med -1°C
8	Meny / velg
9	Spesialfunksjon 1
10	Spesialfunksjon 2
11	Måltemperatur
12	Nåværende temperatur
13	Timer eller stoppeklokke
14	Effektnivå (for kokeutstyr uten Ztove-teknologi)
15	Ikon for spesialfunksjon 1
16	Ikon for spesialfunksjon 2

ADVARSEL: DISPLAYET ER VARMEFØLSOMT. IKKE PLASSER VARME GJENSTANDER PÅ DISPLAYET!

Oversikt over symboler som kan vises på displayet:

Display	Forklaring	Funksjon
1...9	Effektnivå	Viser effektnivå
P	Boost-funksjon	Høy effekt i en kort periode
E	Feilmelding	Feilmelding som krever oppmerksomhet
H	Restvarme	Varmesonen er varm
F	Gryte mangler	Ingen passende gryte registrert
120° (stor skrift)	Måltemperatur	Viser ønsket temperatur
88° (lille skrift)	Nåværende temperatur	Viser nåværende temperatur
HH:MM:SS	Timer eller stoppeklokke	Tidtakingsfunksjon
Wi-Fi logo	Wi-Fi-forbindelse	Vises når det er forbindelse til Wi-Fi
Bluetooth logo	Bluetooth-forbindelse	Vises når det er forbindelse til app via Bluetooth

Spesielle funksjoner

Spesielle funksjoner er variable. De varierer avhengig av om en sone er aktivert eller ikke. Generelle funksjoner som brukes overalt er tilgjengelige når ingen sone er valgt. **Sonespesifikke** funksjoner er tilgjengelige når en sone er aktivert. Nedenfor er ikoner til funksjoner:



Barnelås



Stoppeklokke



Timer

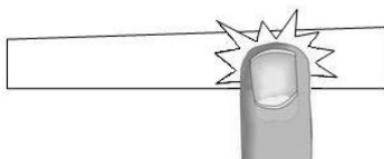
Flere spesielle funksjoner kan bli lagt til med programvareoppdateringer. Husk å se de nyeste **manualene** og produktdokumentasjonen på www.ztove.com.

Skyvekontroll

Temperatur eller effekt velges med skyvekontrollen. Du kan enten dra fingeren langs "Skyvekontrollen" eller endre nivået direkte ved å trykke på det valgte nivået.



"Skyvekontroll"



"Direkte tilgang"

Bruk av apparatet

Induksjonstoppen er utstyrt med elektroniske kontroller og følsomme trykknapper. De relevante trykknappene lyser opp når de kan brukes.

Slå på apparatet og still inn et effektnivå

1. Plasser en gryte midt på en sone. Hold på/av-knappen inne i minst 1 sekund.
⇒ Induksjonstoppen vil gi fra seg et lydsignal én gang.
2. Trykk på den ønskede sonevelgerknappen.
⇒ Skyvekontrollen vil bli aktivert.
3. Bruk skyvekontrollen til å stille inn det ønskede effektnivået for den valgte sonen. Det er 9 effektnivåer og et boost-nivå (P).
⇒ Etter en stund vil skyveknappen deaktivere seg. Den valgte sonen er ikke lenger aktiv og må velges igjen for å gjøre en ny innstilling.

Merk: Det er ikke mulig å bruke full effekt på alle fire soner samtidig. Når effektnivået er stilt inn for én av sonene, fordeler systemet automatisk den

optimale effektfordelingen. Det kan skje at effekten i en annen sone blir redusert eller helt slått av.

Slå på induksjonstoppen og still inn en temperatur – for Ztove kokeutstyr

1. Plasser en Ztove-gryte eller panne midt på en sone. Hold på/av-knappen inne i minst 1 sekund.
⇒ Induksjonstoppen vil gi fra seg et lydsignal.
2. Trykk på ønsket sonevelgerknapp.
⇒ Skyvekontrollen vil aktiveres.
3. Bruk skyvekontrollen til å stille inn ønsket effektnivå for den valgte sonen. Det er 9 effektnivåer og et boost-nivå (P). Effektnivået bestemmer oppvarmingshastigheten når det brukes med Ztove kokeutstyr. Gryten eller pannen starter ved standardtemperaturen.
⇒ Etter en stund vil skyvekontrollen deaktivere seg. Den valgte sonen er ikke lenger aktiv og må velges igjen når en ny innstilling er nødvendig.

VIKTIG: Start kun én sone av gangen og sørg for at gryten registreres korrekt før du aktiverer en annen sone og gryte. Et grønt blinkende lys på Ztove-kokeutstyrets håndtak indikerer korrekt tilkobling. Sonevelgeren på induksjonstoppen lyser grønt når det er korrekt tilkobling til Ztove-kokeutstyret.

Justér temperaturen på Ztove-kokeutstyr

1. Aktiver en sone med en Ztove-gryte eller -panne.
2. Skyv for å endre temperaturen:
⇒ Å skyve til høyre øker temperaturen med 5 °C.
⇒ Å skyve til venstre senker temperaturen med 5 °C.
3. Bruk "meny opp"-knappen for å endre temperaturen:
⇒ Å trykke "Meny opp" øker temperaturen med 1 °C.
⇒ Å trykke "Meny ned" senker temperaturen med 1 °C.
4. Trykk på skyvekontrollen for å endre temperaturen. Hold i 2 sekunder. Induksjonstoppen piper to ganger.
⇒ Å trykke på skyvekontrollen stiller inn en forhåndsprogrammert temperatur når den holdes lenge.
5. 30 sekunder etter siste interaksjon blir sonen deaktivert.

Flytt Ztove-kokeutstyr fra en sone til en ny sone

1. Aktiver sonen med Ztove-kokeutstyret som du vil flytte.

2. Trykk på skyvekontrollen for å stille inn sonen til "0" (av).
⇒ Gryten eller pannen kobles fra.
3. Aktiver den nye sonen, og flytt Ztove-kokeutstyret til den nye sonen.
4. Trykk på skyvekontrollen for å stille inn sonen til en høy innstilling, f.eks. 9.
⇒ Gryten eller pannen vil gjenopprette forbindelsen og huske sin temperaturinnstilling. Sørg for korrekt tilkobling ved å merke det grønne, blinkende lyset på Ztove-kokeutstyret.

Juster oppvarmingshastigheten med Ztove-kokeutstyr

1. Aktiver en sone med Ztove-kokeutstyr.
2. Trykk og hold på en markering på skyvekontrollen. Induksjonstoppen piper én gang.
⇒ Dette justerer effektnivået, som bestemmer hastigheten for å nå den ønskede temperaturen. Normalt anbefales en høy effekttinnstilling (9), med mindre langsom oppvarming er ønsket for skjøre matvarer.

Merk: Effektnivå-markeringene på skyvekontrollen lyser opp når en sone er aktivert.

Still inn temperaturen med hjelp av temperaturguiden

1. Aktiver en sone med et Ztove-kokeutstyr.
2. Trykk på "meny"-knappen.
⇒ Menyen åpnes.
3. Velg "Temperaturguide."
4. Naviger opp/ned og bruk "meny" for å velge temperatur.
⇒ Den anbefalte temperaturen for den valgte maten er stilt inn.

Sous Vide-funksjon

Sous Vide-funksjonen kan brukes til å tilberede mat ved en konstant temperatur i et vannbad. Denne funksjonen fungerer kun med 3L-gryten og 5L-gryten, som krever minst 1,5 liter vann og lokk. Maten skal løftes opp fra bunnen av kokeutstyret for å sikre vann-sirkulasjon. Dette kan gjøres med en sous vide-kurv eller en håndfull skjeer.

1. Aktiver en sone med et Ztove-kokeutstyr.
2. Trykk på "meny"-knappen.

⇒ Menyen åpnes.

3. Velg "Sous Vide."
4. Naviger opp/ned og bruk "meny" for å velge temperatur og tid.

⇒ Den anbefalte temperaturen for den valgte maten er stilt inn.

Sous Vide-modus er aktiv inntil den avbrytes av en bruker eller ved å fjerne Ztove-kokeutstyret fra sonen i en lengre periode.

VIKTIG: Sous Vide-modus bruker en algoritme for å vise vanntemperaturen i stedet for sensortemperaturen nederst i gryten. Derfor må denne funksjonen aktiveres for korrekt bruk av Sous Vide-oppskrifter.

Slå av en sone

Displayet viser et effektnivå mellom 1 og 9 eller 'P' med ikke-Ztove-kokeutstyr eller en temperatur med Ztove-kokeutstyr.

1. Aktiver sonen ved å trykke på sonevelgerknappen.
2. Trykk på slider-markeringen '0' (slå av).
⇒ Sonen slås av.
⇒ Hvis alle soner er stilt til '0' og ingen andre prosesser er aktive, slås induksjonstoppen automatisk av."

Restvarmeindikator

Etter at en sone er slått av eller platetoppen er stoppet, forblir sonene varme og viser [H] på displayet. Symbolet [H] forsvinner når sonene er kalde nok til å kunne berøres trygt. Ikke berør sonene eller plasser varmesensitive gjenstander på dem mens restvarmeindikatorerne er aktive, da det er risiko for forbrenninger og brann.

Innstilling av timer (Alarm) med automatisk avstenging

Hver sone har sin egen, separate nedtellingsfunksjon, som kan variere fra 1 sekund til 24 timer.

1. Aktiver en sone med et aktivt Ztove-kokeutstyr."

2. Bryk spesialfunksjonen med ikonet:
⇒ vent 2 sekunder.
3. Bruk slideren for å velge varighet. Bruk "meny" for å bytte mellom timer, minutter og sekunder.
4. Trykk på fluebenet for å stille inn timeren.
⇒ Nedtellingstimeren starter.

MERK: For Ztove-kokeutstyr er nedtellingstimeren knyttet til gryten eller pannen, ikke sonen. Når Ztove-kokeutstyret flyttes til en annen sone, vil timeren vises på den nye sonen.

Innstilling av stoppeklokke

Når den er startet, teller stoppeklokken sekunder til den har gått i 24 timer, sonen kobles fra, eller den slås av av brukeren.

1. Aktiver en sone.
2. Bruk spesialfunksjonen med ikonet:
⇒ Timeren starter.

MERK: For Ztove-gryter eller -panner følger stoppeklokken gryten eller pannen fra sone til sone.

Slå av stoppeklokke eller alarm

1. Aktiver en zone.
2. Genaktiver den samme knapp for "Timer" eller "Stoppeklokke".
⇒ vent 2 sekunder.
⇒ Nedtellingstimeren eller alarmen stopper.

Barnesikring

Denne innstillingen er nyttig for å forhindre barn i å betjene induksjonstoppen eller for å rengjøre induksjonstoppen uten å aktivere knappene ved et uhell.

1. Sørg for at ingen zoner er aktivert.
2. Bruk spesialfunksjonen med låseikonet:
⇒ Brukerpanelet er nå låst.

Deaktiver barnesikringen igjen ved å trykke på ikonet i 5 sekunder.

Rengjøring og vedlikehold

Slå av apparatet før rengjøring

Ikke rengjør induksjonstoppen hvis glasset er for varmt, da det er risiko for forbrenning.

- Fjern lette merker med en fuktig klut ved å bruke oppvaskmiddel fortynnet med vann. Skyll deretter med kaldt vann og tørk overflaten grundig.
- Sterkt korrosive eller slipende rengjøringsmidler og rengjøringsutstyr som kan forårsake riper, må unngås.
- Aldri bruk dampdrevet eller trykkbasert utstyr for rengjøring.
- Ikke bruk noen verktøy eller skarpe gjenstander som kan ripe det keramiske glasset.
- Sørg for at gryter og panner er tørre og rene. Sørg også for at det ikke er støvkorn på den keramiske induksjonstoppen eller på kokeutstyret, da dette kan ripe overflaten.
- Søl av sukker, syltetøy, gelé osv. skal fjernes umiddelbart mens overflaten fremdeles er varm. Dette forhindrer skader på overflaten.

Fjern belegg og fastbrente rester på induksjonstoppen

- Bruk den medfølgende skrapen beregnet for dette formålet. Hold skrapen skrått mot glasset og fjern rester ved å føre bladet over overflaten. Tørk deretter apparatet av med en fuktig klut og litt oppvaskmiddel. Tørk til slutt med en ren klut.

Feilhåndtering

Induksjonstoppen eller sonen starter ikke:

- Induksjonstoppen er dårlig tilkoblet det elektriske nettverket.
- Kretssikkerheten er avbrutt.
- Låsefunksjonen er aktivert.
- De følsomme berøringsknappene er dekket av fett eller vann.
- En gjenstand ligger på en berøringsknapp.

En Ztove-gryte eller -panne varmer ikke:

- Sjekk at gryten er koblet til riktig sone.
- Sjekk at effektnivået er tilstrekkelig høyt til å varme gryten eller pannen. Se kapittelet "Endring av oppvarmingshastighet med Ztove-kokeutstyr.

En Ztove-gryte eller -panne når ikke den korrekte temperaturen:

- Det er viktig å forstå at den viste temperaturen viser verdien fra sensoren nederst i gryten eller pannen. Denne verdien kan være annerledes enn temperaturen for innholdet i gryten eller pannen.
- For vann vil temperaturen ikke overstige 100 grader, uansett den innstilte måletemperaturen, før vannet har fordampet.
- Sjekk at effektnivået er tilstrekkelig høyt til å varme gryten eller pannen. Se kapittelet "Endring av oppvarmingshastighet med Ztove-kokeutstyr."

En sone eller hele induksjonstoppen er slått av:

- Sikkerhetssystemet er aktivert.
- Du glemte å slå av induksjonstoppen i tide, og den slår seg av automatisk.
- En eller flere berøringsknapper er dekket.
- Gryten er tom, og bunnen er overopphetet.
- Induksjonstoppen har et automatisk reduksjonssystem for effektnivå og et automatisk avstengingssystem ved overoppheting.

Induksjonstoppen fungerer ikke som forventet:

Les manualen grundig for eventuelle spesielle hensyn når du bruker Ztove.

Som en siste løsning, slå av hovedbryteren i sikringsskapet og slå den på igjen. Sørg for å holde den av i minst 15 sekunder. Dette kan hjelpe med å nullstille induksjonstoppen.

Hvis ingen av disse tiltakene fungerer, opprett en supportsak via Ztove-appen.

Miljøhensyn

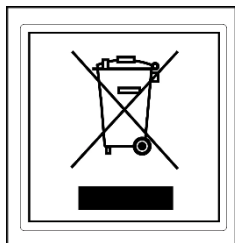
Miljøvennlig avhending av apparatet:

Emballasjematerialene er miljøvennlige og resirkulerbare.

Elektroniske apparater består av resirkulerbare komponenter og kan inneholde skadelige materialer for miljøet. Disse komponentene er nødvendige for riktig funksjonalitet og sikkerheten til apparatet.

Ikke kast apparatet sammen med husholdningsavfall:

Emballasjematerialene skal avhendes forsvarlig i henhold til myndighetenes bestemmelser. Kontakt avfallsinnsamlings-senteret i din kommune, som er ansvarlig for resirkulering av husholdningsapparater.



- Kast ikke apparatet sammen med husholdningsavfall.
- Kontakt avfallsinnsamlings-senteret i din kommune, som er ansvarlig for resirkulering av husholdningsapparater.

Samsvarserklæring

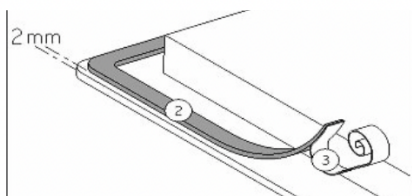
Vi erklærer herved at våre produkter overholder de gjeldende direktiver, forskrifter og standarder, samt kravene som er angitt i de relevante standardene. Den fullstendige teksten til EU-samsvarserklæringen finnes på følgende nettside: www.ztove.com/DoC.

Installasjonsveiledning

Installasjonen skal utelukkende utføres av en sertifisert fagperson. Installatøren må følge lovgivningen og relevante standarder.

Slik monteres tetningslisten:

Tetningslisten som følger med induksjonstoppen, forhindrer inntrenging av væsker under induksjonstoppen. Installasjonen må utføres nøye i samsvar med følgende tegning.



Plasser pakningen (2) to millimeter fra den ytre kanten av glasset etter å ha fjernet beskyttelseslaget under limet (3).

Induksjonstoppens mål:

Ref.	Hulmål [mm]		Utvendige mål [mm]		
	Bredde	Dybde	Bredde	Dybde	Tykkelse
ZIG604/01	560	490	590	520	4
ZIG804/01	750-770	490	800	520	4

Installasjon av induksjonstoppen:

- Sørg for at det er en avstand på 50 mm mellom induksjonstoppen og vegg eller sidene.
- Ideelt sett bør induksjonstoppen installeres med god plass på alle sider. Induksjonstoppen må ikke installeres klemmt mellom vegger eller noe annet høyt veggliggende som et kjøleskap. Det er mulig å installere induksjonstoppen i et hjørne, slik at det er en vegg bak og en vegg på én av sidene.
- Møbelet eller understellet der induksjonstoppen er montert, samt møbelkantene, laminatbeleggene og limet som brukes til festing, må tåle temperaturer opp til 100 °C.
- Tetningslistene skal være varmebestandige.
- Induksjonstoppen må ikke bygges inn over ovner uten ventilator eller oppvaskmaskiner.
- For å oppnå tilstrekkelig ventilasjon for elektronikken i induksjonstoppen, må det være en luftspalte på 20 mm under platen.
- Hvis det er en skuff under induksjonstoppen, må det ikke oppbevares brennbare gjenstander i skuffen, for eksempel spraybokser.
- Skjæreflatene på det hullet som er skåret i benkeplaten, skal behandles med spesiallakk, silikon eller tetningsmasse for å forhindre at fuktighet skader platen. Påfør tetningslisten nøye i henhold til veiledningen.
- Hold sikkerhetsavstanden mellom apparatet og en ventilator i henhold til produsentens spesifikasjoner. Hvis dette ikke er oppgitt, skal avstanden være minst 760 mm.
- Sørg for at tilkoblingskabelen til induksjonstoppen ikke utsettes for mekanisk belastning, for eksempel fra en skuff.

Elektrisk tilkobling:

- Installasjonen av dette apparatet og tilkoblingen til det elektriske nettet må kun utføres av en sertifisert elektriker som er kjent med gjeldende normer og standarder, og som følger disse nøye.
- De elektriske delene skal alltid beskyttes etter installasjon.
- Relevante tilkoblingsdata finnes på merkeskiltene plassert på undersiden av apparatet.

- Induksjonstoppen skal bygges inn i den faste installasjonen i samsvar med nasjonale og lokale installasjonsbestemmelser.
- Strømkabelen skal plasseres slik at den ikke berører noen av de varme delene på induksjonstoppen eller ovnen, og ikke kan klemmes av nærliggende komponenter, skuffer eller møbler.

Advarsel!

- Tilkoble alltid jordledningen.
- Respekter tilkoblingsdiagrammet.
- Tilkoblingsboksen er plassert under bunnen på baksiden av induksjonstoppen. For å åpne dekselet, bruk en middels stor skrutrekker. Plasser den i sporene og åpne dekselet.

Nettilkobling	Tilkoblingstype	Antall og tverrsnitt av elkabler	Ledningstype	Sikringsklasse
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

Innstilling av konfigurasjonene:

Induksjonstoppen kan kobles til på forskjellige måter.

- 1-faset 230V~1P+N
- 2-faset 400V~2P+N
- For de forskjellige typene tilkobling må du bruke broene som ligger i esken ved siden av terminalen. Følg tilkoblingsdiagrammet på undersiden av induksjonstoppen.

1-faset 230V~1P+N:

- Sett broen mellom terminal 1 og 2.
- Koble jordledningen til terminalen "jord", nøytrallederen (N) til terminal 4, og fasen (L) til en av terminalene 1 eller 2. Bruk en kabel på minst 3 x 2,5 mm².

2-faset 400V~2P+N:

- Koble jordledningen til terminalen "jord", nøytrallederen (N) til terminal 4, fasen (L1) til terminal 1 og fasen (L2) til terminal 2. Bruk en kabel på minst 4 x 1,5 mm².

Viktig! Sørg for at kablene er korrekt tilkoblet broene, og at skruene er strammet korrekt og tilstrekkelig.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for noen hendelser som skyldes feilaktig tilkobling eller som kan oppstå som følge av bruk av et apparat som ikke er jordet, eller som er utstyrt med en defekt jordforbindelse.

Generell temperaturguide

Temperaturområde	Generell beskrivelse
0 °C – 100 °C	Lav varme
100 °C – 140 °C	Medium varme
140 °C – 180 °C	Medium-høy varme
180 °C – 220 °C	Høy varme
220 °C – 250 °C	Svært høy varme

Koking med temperatur

For å koke vann anbefales det å sette temperaturen høyt i starten, rundt 150 °C, for å sikre rask oppvarming av vannet. Hold øye med gryten og rør, hvis det er matvarer i den. Senk deretter temperaturen til ønsket tilberedningstemperatur. Gode temperaturer til koking:

- 100 °C (kokepunkt).
- 103 °C (vann koker uten å produsere for mye damp).
- 108 °C (reduksjon – fordamping av vann).
- 112 °C (vann koker kraftig).

Merk: Hvis gryten inneholder noe annet enn rent vann, som salt på bunnen, kan det skape et isolerende lag som hindrer optimal varmeoverføring. Løsningen er å røre i vannet eller tilsette salt etter at ønsket temperatur er nådd.

Steking med temperatur

Når man steker på en tradisjonell induksjonstopp, starter man vanligvis med å varme pannen opp til en høy temperatur. Når en biff plasseres på pannen, faller temperaturen i pannen. Normalt ville man deretter øke induksjonstoppen for å heve temperaturen på pannen igjen. Med temperaturkontroll holder induksjonstoppen selv den ønskede temperaturen konstant. Dette eliminerer behovet for å varme opp pannen over den ønskede tilberedningstemperaturen, og det er ikke behov for å justere temperaturen opp eller ned etterpå.

Temperaturliste

Veldig høy varme	250°C	Ristede grønne kaffebønner
	215°C	Kamskjell, ristede pinjekjerner
	210°C	Laks med skinn, tigerreker
	200°C	Karamelliserende sukker, frituresteking
Høy varme	195°C	Laks uten skinn, panert fisk/kjøtt, stekte poteter
	190°C	Pannekaker, smørstekt brød
	185°C	Stek i smør, oksekjøtt, svin
	180°C	Andebryst med skinn
Middels varme	175°C	Bacon, kjøttboller, kyllingbryst med skinn
	170°C	Kyllingbryst uten skinn
	165°C	Grillet ostesmørbrød, brødkrutonger, fiskekjøttboller
	150°C	Omelett, myk løk, ristede nøtter, gresskarfrø
Lav varme	135°C	Eggerøre, speilegg
	112°C	Vann som koker
Kok opp	108°C	Reduser buljong og sauser
	103°C	Vannet putrer - godt til ris og pasta
Svak koking	100°C	Rispudding, vaniljesaus, iskrem, havregryn
	95°C	Posjere grønnsaker
Posjering	90°C	Kremet eggerøre
	75°C	Gløgg
	65°C	Hold maten varm uten videre koking
	60°C	Smelt gelatin
Emulgering	58°C	Emulgerte sauser som bearnaise og hollandaise
	50°C	Smelt sjokolade, smelt smør
Smelting	40°C	Rask tining av frossenvarer for umiddelbar bruk

Kontaktinformasjon

Ztove Nordic ApS
Landbrugsvej 10
DK-5260 Odense S

Telefon: +45 78 707 707

Nettside: www.ztove.com

E-post: support@ztove.com