



ZTOVE

Bruksanvisning och installationsmanual

Induktionshällmodeller:
ZIG804 / ZIG604

Innehållsförteckning

Säkerhet.....	2
Säkerhetsföreskrifter före användning.....	3
Användning av apparaten.....	3
Grytor och pannor lämpliga för induktionsspis.....	4
Säkerhetsföreskrifter för att förhindra skador på apparaten.....	4
Säkerhetsföreskrifter vid apparatfel.....	5
Övriga försiktighetsåtgärder.....	5
Automatisk avstängning.....	7
Produktbeskrivning.....	7
Kogepladens layout og effekt.....	8
Hällens kontrollpanel.....	9
Användning av apparaten.....	11
Slå på hällen och ställ in effektläge.....	11
Slå på hällen och ställ in en temperatur – för Ztove köksredskap.....	12
Justera temperaturen på Ztove köksredskap.....	12
Flytte Ztove kökredskap från en zon till en ny zon.....	12
Justera uppvärmningshastigheten med Ztove köksredskap.....	13
Ställ in temperaturen med hjälp av temperaturguiden.....	13
Sous Vide-funktion.....	13
Stäng av en zon.....	14
Inställning av timer (alarm) med automatisk avstängning.....	15
Inställning av stoppur.....	15
Stäng av stoppur eller alarm.....	15
Barnsäkring.....	15
Rengöring och underhåll.....	16
Stäng av apparaten innan rengöring.....	16
Så här tar du bort beläggningar och fastbrända rester från hällen.....	16
Felsökning.....	16
Hällen eller värmezonen startar inte.....	16
En Ztove-gryta eller -panna värmer inte.....	17
En Ztove-gryta eller -panna når inte rätt temperatur.....	17
En zon eller hela hällen är avstängd.....	17

Hällen fungerar inte som förväntat:.....	17
Miljöhänsyn.....	18
Miljövänlig borttagning av apparaten:.....	18
Släng inte apparaten tillsammans med hushållsavfallet:.....	18
Försäkran om överensstämmelse.....	18
Installationsanvisning.....	19
Så monteras tätningen:.....	19
Installation av hällen:.....	20
Elektrisk anslutning.....	20
Konfigurationsinställningar:.....	22
1-fas 230V~1P+N:.....	22
2-fas 400V~2P+N:.....	22
Allmän temperaturguide.....	23

Säkerhet

Läs bruksanvisningen noggrant innan apparaten tas i bruk. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig om apparaten används felaktigt och orsakar skador. Förvara alltid bruksanvisningen tillsammans med apparaten för eventuell framtida användning.

Säkerhetsföreskrifter före användning

- Packa upp produkten och ta bort alla delar av förpackningen.
- Installation och elektrisk anslutning av apparaten ska utföras av en certifierad tekniker.
- Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som orsakats av installations- eller anslutningsfel.
- Apparaten ska installeras i ett köksskåp och på en anpassad och godkänd arbetsyta.
- Denna hushållsapparat är uteslutande avsedd för matlagning och får inte användas för hushålls-, kommersiella eller industriella ändamål.
- Ta bort alla etiketter och självhäftande material från glasytan på induktionshällen.
- Inga ändringar får göras på apparaten.
- Induktionshällen får inte användas som arbetsyta.
- Apparaten måste vara jordad och ansluten i enlighet med lokala standarder.
- Använd inga förlängningssladdar till anslutningen.
- Apparaten får inte användas ovanpå en diskmaskin eller torktumlare: Ånga kan skada apparatens elektronik.

Användning av apparaten

- Stäng av värmezonen efter användning.
- Håll uppsikt över matlagningen. Tillredning med fett eller olja kan vara farligt och orsaka brand. Försök aldrig att släcka en brand med vatten, utan stäng av apparaten och kväv elden med ett lock eller en brandfilt.
- Var försiktig så att du inte bränner dig under eller efter användning av apparaten.
- Se till att inga kablar från fasta eller rörliga apparater kommer i kontakt med den keramiska glasytan eller den varma induktionshällen.
- Magnetiska föremål (kreditkort, disketter, miniräknare) bör inte placeras nära den aktiva apparaten.

- Metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på värmezonens yta eftersom de kan bli varma.
- Generellt bör metallföremål inte placeras på glasytan, förutom grytor och pannor avsedda för ändamålet. Vid oavsiktlig aktivering eller restvärme kan glaset bli varmt, smälta eller till och med orsaka brand.
- Täck aldrig apparaten med en trasa eller något skyddande material. Detta kan bli mycket varmt och antändas.
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller utan erfarenhet och kunskap, om de inte övervakas eller instrueras om användning av en person ansvarig för deras säkerhet.
- Barn ska övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.

Grytor och pannor lämpliga för induktionshäll

- Denna spismodell erbjuder enbart värmezoner för induktionsanvändning. Det är därför viktigt att du endast använder köksredskap som specifikt är designade och/eller godkända för användning med induktionshällar.

VARNING: Låt aldrig melamin- eller plastbehållare komma i kontakt med värmezoner.

Säkerhetsföreskrifter för att förhindra skador på apparaten

- Grova pannbottnar eller skadade grytor (t.ex. ej emaljerade gjutjärnsgrytor) kan skada den keramiska glasytan och repa ytan.
- Sand eller andra slipande material kan skada den keramiska glasytan.
- Undvik att låta vassa och hårda föremål falla ner på induktionshällen.
- Slå inte kanterna på grytor mot det keramiska glaset.
- Se till att apparatens ventilation fungerar enligt tillverkarens anvisningar.

- Socker, syntetiska/plastmaterial eller aluminiumfolie får inte komma i kontakt med värmezonen. Dessa kan orsaka sprickor eller andra skador på den keramiska glasytan vid avkylning. Stäng av apparaten och ta bort dem omedelbart från den varma värmezonen.
- Placera aldrig en varm behållare på kontrollpanelen.
- Om det finns en låda under den inbyggda apparaten, säkerställ att utrymmet mellan lådans innehåll och apparatens undersida är tillräckligt stort (2 cm). Detta är avgörande för att säkerställa korrekt ventilation.
- Placera aldrig några brandfarliga föremål (t.ex. sprayburkar) i lådan under den keramiska induktionshällen. Lådor under hällen måste vara värmebeständiga.
- Var försiktig: Bränn dig inte!

Säkerhetsföreskrifter vid apparatfel

- Om en defekt upptäcks ska apparaten stängas av och strömförsörjningen brytas.
- Om den keramiska glasytan är sprucken eller har gått sönder ska du bryta strömförsörjningen i elskåpet eller koppla bort apparaten från strömmen och kontakta återförsäljaren.
- Reparationer ska utföras av specialister. Öppna aldrig apparaten själv.

VARNING: Om glasytan är sprucken ska apparaten stängas av för att undvika risk för elektrisk stöt.

Övriga försiktighetsåtgärder

- Se alltid till att grytor och pannor är centrerade över värmezonen. Botten av grytor och pannor bör täcka värmezonen så mycket som möjligt.
- För användare med pacemaker kan det magnetiska fältet påverka dess funktion. Vi rekommenderar att du söker information från leverantören eller läkaren.
- Använd inte aluminium- eller syntetiska materialbehållare; de kan smälta på varma värmezoner.

Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stänger induktionshällen av sig automatiskt efter en viss tid. Den specifika tiden beror på den valda effektinställningen. Se de exakta tiderna i tabellen nedan:

Effektinställning	Automatisk avstängning efter antal timmar
1 – 2	6
3 – 4	5
5	4
6 – 9	1,5

När induktionshällen används med Ztove köksredskap kommer zonen inte att stängas av efter den inställda tiden. Istället går den till en låg watt-inställning som kan hålla maten varm utan att utgöra en säkerhetsrisk.

Produktbeskrivning

Produkten är en induktionshäll med stöd för temperaturstyrt köksredskap. Temperaturen kan styras direkt på hällen eller via smartphone eller surfplatta. Denna manual beskriver funktionaliteten när hällen används utan app.

Produkten kan uppdateras via trådlöst internet eller Bluetooth. Vi rekommenderar att installera appen och uppdatera hällen vid första användning. Den senaste manualen finns alltid på www.ztove.com.

Tillhörande köksredskap kan köpas på www.ztove.com. Tillhörande app kan laddas ner från "Google Play" för Android eller "App Store" för iOS. Sök efter "Ztove" eller skanna QR-koden nedan.

Observera: Vi rekommenderar att använda Ztove-appen för att komma igång med temperaturbaserad matlagning. Den innehåller hjälp för val av temperatur, recept och automatiska matlagningsprogram. (Skanna QR-koden till höger)

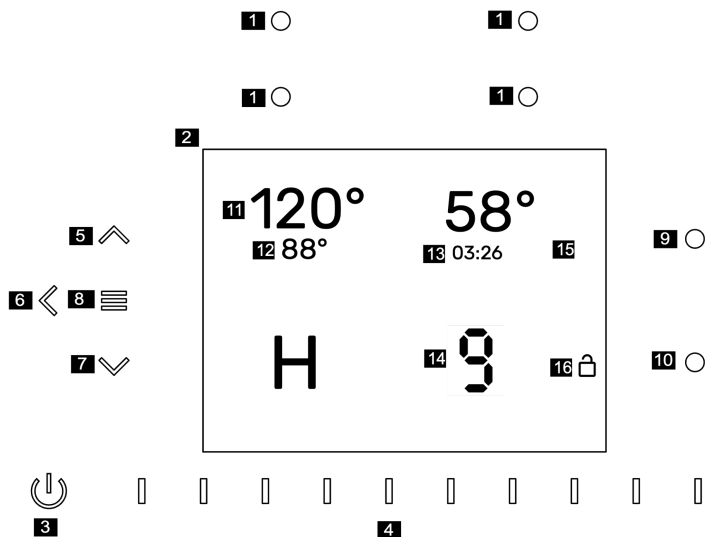


Induktionshällens layout och effekt

Typ	Total effekt	Placering av värmezonerna	Nominell effekt	Zone diameter
ZIG604/01	Max. 7400 W*	Främre vänster	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bakre vänster	1400 W (Booster: 2100 W)	160 mm
		Främre höger	1400 W (Booster: 2100 W)	160 mm
		Bakre höger	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
ZIG804/01	Max. 7400 W*	Främre vänster	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bakre vänster	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Främre höger	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm
		Bakre höger	2300 W (Booster: 3000 W)	200 mm

Dessa modeller är utrustade med PowerManagement. Detta innebär att hällen aldrig överskrider den säkert tillgängliga strömmen. På grund av detta kan hällen automatiskt minska strömmen till en annan zon för att hålla sig inom strömgränsen.

Hällens kontrollpanel



1	Zonaväljare
2	Display
3	På / Av
4	Skjutreglage (justera temperatur eller effekt)
5	Navigera upp / justera temperatur med +1 °C
6	Navigera tillbaka
7	Navigera ner / justera temperatur med -1 °C
8	Meny / välj
9	Specialfunktion 1
10	Specialfunktion 2
11	Måltemperatur
12	Nuvarande temperatur
13	Timer eller stoppur
14	Effektläge (för köksredskap som inte är med Ztove-teknologi)
15	Ikon för specialfunktion 1
16	Ikon för specialfunktion 2

VARNING: DISPLAYEN ÄR VÄRMEKÄNSLIG. PLACERA INTE VARMA FÖREMÅL PÅ DISPLAYEN!

Översikt över symboler som kan förekomma på displayen.

Display	Förklaring	Funktion
1...9	Effektläge	Effektläge
P	Boost-funktion	Hög effekt under en kort period
E	Felmeddelande	Felmeddelande som kräver åtgärd
H	Restvärme	Värmezonen är varm
F	Gryta saknas	Ingen passande gryta registrerad
120° (stor skrift)	Måltemperatur	Visar önskad temperatur
88° (lille skrift)	Nuvarande temperatur	Visar nuvarande temperatur
HH:MM:SS	Timer eller stoppur	Tidtagningsfunktion
Wi-Fi logo	Wi-Fi-anslutning	Visas när det finns en Wi-Fi-anslutning
Bluetooth logo	Bluetooth-anslutning	Visas när det finns en anslutning till app

Speciella funktioner

Speciella funktioner är variabla. De varierar beroende på om en zon är aktiverad eller inte. Generella funktioner som används överallt är tillgängliga när ingen zon är vald. Zon-specifika funktioner är tillgängliga när en zon är aktiverad. Nedan följer ikoner för funktioner:



Barnlås



Stoppur

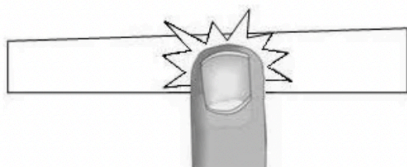


Timer

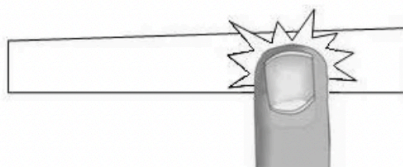
Fler speciella funktioner kan läggas till genom programvaruuppdateringar. Kom ihåg att se de senaste manualerna och produktdokumentation på www.ztove.com.

Skjutreglage

Temperatur eller effekt väljs med skjutreglaget. Du kan antingen dra med fingret längs med skjutreglaget eller ändra nivå direkt genom att trycka på den valda nivån.



“Skjut åt vänster eller höger”



”Direkt åtkomst”

Användning av apparaten

Hällen är utrustad med elektroniska kontroller och känsliga tryckknappar. De relevanta tryckknapparna lyser upp när de kan användas.

Slå på hällen och ställ in effektläge

1. Placera en gryta mitt på en zon. Håll ned på/av-knappen i minst 1 sekund.
⇒ Induktionshällen kommer att pipa en gång.
2. Tryck på den önskade zonaväljarknappen.
⇒ Reglaget aktiveras.
3. Använd reglaget för att ställa in önskat effektläge för den valda zonen. Det finns 9 effektlägen och en boost-nivå (P).
⇒ Efter en tid kommer reglaget att sluta vara aktivt. Den valda zonen är inte längre aktiv och måste väljas igen för att göra en ny inställning.

Observera: Det är inte möjligt att använda full effekt på alla 4 zoner samtidigt. När effektläget är inställt för en zon väljer systemet automatiskt optimal effektfördelning. Detta kan innebära att effekten i en annan zon reduceras eller helt stängs av.

Slå på hällen och ställ in en temperatur – för Ztove köksredskap

1. Placera en Ztove-gryta eller -panna mitt på en zon. Håll ned på/av-knappen i minst 1 sekund.
⇒ Induktionshällen kommer att pipa.
2. Tryck på den önskade zonaväljarknappen.
⇒ Reglaget aktiveras.
3. Använd reglaget för att ställa in önskat effektläge för den valda zonen. Det finns 9 effektlägen och en boost-nivå (P). Effektläget bestämmer uppvärmningshastigheten när Ztove köksredskap används. Grytan eller pannan startar vid standardtemperaturen.
⇒ Efter en tid kommer reglaget att inaktiveras. Den valda zonen är inte längre aktiv och måste väljas igen om ytterligare inställningar krävs.

VIKTIGT: Starta endast en zon åt gången och se till att grytan registreras korrekt innan du aktiverar en annan zon eller gryta. Ett grönt blinkande ljus på handtaget till Ztove köksredskapet indikerar en korrekt anslutning. Zonaväljaren på induktionshällen lyser grönt när en korrekt anslutning till Ztove köksredskap har upprättats.

Justera temperaturen på Ztove köksredskap

1. Aktivera en zon med en Ztove-gryta eller -panna.
2. Dra med fingret för att ändra temperaturen:
⇒ Att dra till höger ökar temperaturen med 5 °C.
⇒ Att dra till vänster sänker temperaturen med 5 °C.
3. Använd knappen "Meny upp" för att ändra temperaturen:
⇒ Att trycka på "Meny upp" ökar temperaturen med 1 °C.
⇒ Att trycka på "Meny ner" sänker temperaturen med 1 °C.
4. Tryck på skjutreglaget för att ändra temperaturen. Håll ned i 2 sekunder. Hällen piper två gånger.
⇒ Om du trycker på reglaget under en längre tid ställs en förprogrammerad temperatur in.
5. 30 sekunder efter sista interaktionen inaktiveras zonen.

Flytta Ztove köksredskap från en zon till en ny zon

1. Aktivera zonen med Ztove köksredskapet som du vill flytta.
2. Tryck på reglaget för att ställa in zonen till '0' (av).
3. ⇒ Grytan eller pannan kopplas bort.
4. Aktivera den nya zonen och flytta Ztove köksredskapet till den nya zonen.
5. Tryck på reglaget för att ställa in zonen till en hög inställning, t.ex. 9.
6. ⇒ Grytan eller pannan återställer anslutningen och minns sin temperaturinställning. Kontrollera att anslutningen är korrekt genom att notera det gröna blinkande ljuset på Ztove köksredskapet.

Justera uppvärmningshastigheten med Ztove köksredskap

1. Aktivera en zon med Ztove köksredskap.
2. Tryck och håll ned på en markering på reglaget. Hällen piper en gång.
3. ⇒ Detta ställer in effektläget, som bestämmer hastigheten för att nå den önskade temperaturen. Normalt rekommenderas en hög effektinställning (9), såvida inte långsam uppvärmning önskas för ömtåliga livsmedel.

Observera: Effektlägesmarkeringarna på reglaget lyser upp när en zon är aktiverad.

Ställ in temperaturen med hjälp av temperaturguiden

1. Aktivera en zon med en Ztove-gryta eller -panna.
2. Tryck på "meny"-knappen.
⇒ Menyn öppnas.
3. Välj "Temperaturguide".
4. Navigera upp/ner och använd "meny" för att välja temperatur.
⇒ Den rekommenderade temperaturen för den valda maten ställs in.

Sous Vide-funktion

Sous Vide-funktionen kan användas för att tillaga mat vid en konstant och exakt temperatur i ett vattenbad. Denna funktion fungerar endast med

3L-grytan och 5L-grytan, som kräver minst 1,5 liter vatten och lock. Maten ska lyftas upp från botten av köksredskapet för att säkerställa vattencirkulation. Detta kan göras med en sous vide-korg eller en handfull skedar.

1. Aktivera en zon med en Ztove-gryta eller -panna.
2. Tryck på "meny"-knappen.
⇒ Menyn öppnas.
3. Välj "Sous Vide".
4. Navigera upp/ner och använd "meny" för att välja temperatur och tid.
⇒ Den rekommenderade temperaturen för den valda maten ställs in.

Sous Vide-läget är aktivt tills det avbryts av en användare eller när Ztove-grytan eller -pannan tas bort från zonen under en längre period.

VIKTIGT: Sous Vide-läget använder en algoritm för att visa vattentemperaturen istället för sensortemperaturen längst ner i grytan. Därför måste denna funktion aktiveras för att korrekt följa Sous Vide-recept.

Stäng av en zon

Displayen visar ett effektläge mellan 1 och 9 eller 'P' med icke-Ztove köksredskap eller en temperatur med Ztove köksredskap.

1. Aktivera zonen genom att trycka på zonväljarknappen.
2. Tryck på markeringen 'O' (av) på reglaget.

⇒ Zonen stängs av.

⇒ Om alla zoner är inställda på 'O' och inga andra processer är aktiva stängs hållen av automatiskt.

Restvärmeindikator

Efter att en zon har stängts av eller hållen har stoppats förblir zonerna varma och visar [H] på displayen. Symbolen [H] försvinner när zonerna är tillräckligt kalla för att vidröras säkert. Vidrör inte zonerna eller placera värmekänsliga föremål på dem medan restvärmeindikatorerna är aktiva, eftersom det finns risk för brännskador och brand.

Inställning av timer (alarm) med automatisk avstängning

Varje värmezona har sin egen, separata nedräkningstimer, som varierar från 1 sekund till 24 timmar.

1. Aktivera en zon med ett aktivt Ztove köksredskap.
2. Använd specialfunktionen med ikonen:
⇒ Vänta 2 sekunder.
3. Använd reglaget för att välja varaktighet. Använd "meny" för att växla mellan timmar, minuter och sekunder.
4. Tryck på timglasikonen för att ställa in timern.
⇒ Nedräkningstimern startar.

OBS: För Ztove köksredskap är nedräkningstimern kopplad till grytan eller pannan, inte till zonen. När Ztove köksredskapet flyttas till en annan zon visas timern på den nya zonen.

Inställning av stoppur

Från att det startas räknar stoppuren sekunder tills det har gått 24 timmar, zonen kopplas bort eller tills det stängs av av användaren.

1. Aktivera en zon.
2. Använd specialfunktionen med ikonen:
⇒ Timern startar.

OBS: För Ztove-grytor eller -pannor följer stoppuren grytan eller pannan från värmezona till värmezona.

Stäng av stoppur eller alarm

1. Aktivera en zon.
2. Tryck på samma knapp för "Timer" eller "Stoppur" igen.
⇒ Vänta 2 sekunder.
⇒ Nedräkningstimern eller alarmet stoppas.

Barnsäkring

Denna inställning är användbar för att förhindra att barn använder hällen eller för att rengöra hällen utan att oavsiktligt aktivera knappar.

1. Se till att ingen zon är aktiverad.

2. Använd specialfunktionen med låsikonen:

⇒ Kontrollpanelen är nu låst.

Avaktivera barnsäkringen genom att trycka på ikonen i 5 sekunder.

Rengöring och underhåll

Stäng av apparaten innan rengöring.

Rengör inte hällen om glaset är för varmt, eftersom det finns risk för brännskador.

- Ta bort lätta märken med en fuktig trasa och använd diskmedel utspätt med vatten. Skölj därefter med kallt vatten och torka av ytan noggrant.
- Starka korrosiva eller abrasiva rengöringsmedel och rengöringsutrustning som kan orsaka repor bör absolut undvikas.
- Använd aldrig någon form av ångdriven eller tryckbaserad apparat för rengöring.
- Använd inte verktyg eller vassa föremål som kan repa det keramiska glaset.
- Se till att grytor och pannor är torra och rena. Kontrollera att det inte finns damm eller smuts på det keramiska glaset eller på pannorna, eftersom skarpa partiklar kan repa ytan.
- Spill av socker, marmelad, gelé osv. ska tas bort omedelbart medan ytan fortfarande är varm. Detta förhindrar skador på ytan.

Så här tar du bort beläggningar och fastbrända rester från hällen

- Använd den medföljande skrapan avsedd för ändamålet. Placera skrapan i en sned vinkel mot glaskanten och ta bort rester genom att föra bladet över ytan. Rengör därefter apparaten med en mjuk trasa och lite diskmedel. Avsluta med att torka av med en ren trasa.

Felsökning

Hällen eller värmezonen startar inte:

- Hällen är dåligt ansluten till det elektriska nätverket.
- Kretsbrytaren har lösts ut.
- Låsfunktionen är aktiverad.
- De känsliga touchknapparna är täckta av fett eller vatten.

- Ett objekt är placerat på en touchknapp.

En Ztove-gryta eller -panna värms inte upp:

- Kontrollera att grytan är ansluten till rätt zon.
- Kontrollera att effektläget är tillräckligt högt för att värma grytan eller pannan. Se kapitlet "Ändra uppvärmningshastighet med Ztove köksredskap.

En Ztove-gryta eller -panna når inte rätt temperatur:

- Det är viktigt att förstå att den visade temperaturen motsvarar sensorns värde längst ner i grytan eller pannan. Detta värde kan skilja sig från temperaturen för innehållet i grytan eller pannan.
- För vatten kommer temperaturen inte att överskrida 100 grader, oavsett den inställda måltemperaturen, tills vattnet har avdunstat.
- Kontrollera att effektläget är tillräckligt högt för att värma grytan eller pannan. Se kapitlet "Ändra uppvärmningshastighet med Ztove köksredskap.

En zon eller hela hällen är avstängd:

- Säkerhetssystemet är aktiverat.
- Du glömde att stänga av hällen under lång tid, vilket ledde till automatisk avstängning.
- En eller flera känsliga knappar är täckta.
- Grytan är tom och botten är överhettad.
- Hällen har ett automatiskt reduceringssystem för effektläget och ett automatiskt avstängningssystem vid överhettning.

Hällen fungerar inte som förväntat:

Läs manualen noggrant för eventuella särskilda överväganden vid användning av Ztove.

Som en sista utväg, stäng av huvudströmbrytaren i din säkringsbox och slå på den igen. Se till att hålla den avstängd i minst 15 sekunder. Detta kan hjälpa till att återställa hällen.

Om inget av detta fungerar, skapa en supportförfrågan via Ztove-appen

Miljöhänsyn

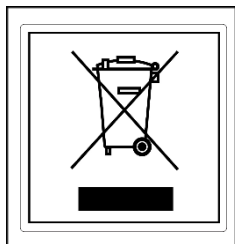
Miljövänlig avfallshantering av apparaten:

Förpackningsmaterialen är miljövänliga och återvinningsbara.

Elektroniska apparater består av återvinningsbara komponenter och kan innehålla material som är skadliga för miljön. Dessa komponenter är nödvändiga för korrekt funktionalitet och apparatens säkerhet.

Släng inte apparaten tillsammans med hushållsavfallet:

Förpackningsmaterial ska bortskaffas på ett ansvarsfullt sätt i enlighet med myndigheternas föreskrifter. Kontakta en återvinningscentral i din kommun, som ansvarar för återvinning av hushållsapparater.



- Släng inte apparaten tillsammans med hushållsavfallet.
- Kontakta återvinningscentralen i din kommun, som ansvarar för återvinning av hushållsapparater.

Försäkran om överensstämmelse

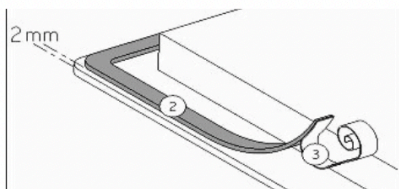
Vi intygar härmed att våra produkter uppfyller gällande direktiv, förordningar och regler samt de krav som anges i relevanta standarder. Den fullständiga texten till EU:s försäkran om överensstämmelse finns på webbadressen: www.ztove.com/DoC.

Installationsanvisning

Installationen ska endast utföras av en certifierad fackman. Installatören ska följa lagstiftning och relevanta standarder.

Så monteras tätningen:

Tätningen, som levereras med hällen, förhindrar att vätskor tränger in under hällen. Installationen ska utföras noggrant i enlighet med följande ritning:



Placera packningen (2) två millimeter från glasets ytterkant efter att skyddsfilmerna under limmet (3) har tagits bort.

Hällens mått:

Ref.	Hålmått [mm]		Utvändiga mått [mm]		
	Bredd	Djup	Bredd	Djup	Tjocklek
ZIG604/01	560	490	590	520	4
ZIG804/01	750-770	490	800	520	4

Installation av hällen:

- Se till att det finns ett avstånd på 50 mm mellan hällen och väggen på alla sidor.
- Helst bör hällen installeras med gott om utrymme på alla sidor. Hällen får inte installeras innesluten mellan väggar eller andra höga väggfasta föremål, såsom ett kylskåp. Det är möjligt att installera hällen i ett hörn, så länge det finns en vägg på baksidan och en vägg på ena sidan.
- Möbeln eller underlaget där hällen monteras, samt möbelkanterna, laminatbeläggningarna och limmet som används för att fästa, måste tåla temperaturer upp till 100 °C.
- Väganslutningslisterna ska vara värmebeständiga.
- Hällen får inte byggas in över ugnar eller diskmaskiner.
- För att säkerställa tillräcklig ventilation av elektroniken i hällen finns det behov av en luftspalt på 20 mm under hällen.
- Om det finns en låda under hällen får inga brandfarliga föremål, såsom tändstickor, aerosoler eller sprayburkar, förvaras i den.
- Bänkskivans kanter där utskärningen för hällen görs ska behandlas med speciell lack, silikon eller tätningsmassa för att förhindra att materialet sväller på grund av fukt. Tätningslistan som medföljer ska användas noggrant.
- Tillverkarens säkerhetsavstånd mellan apparaten och en fläkt måste alltid följas. Om inga specifika instruktioner finns ska detta avstånd vara minst 760 mm.
- Se till att hällens anslutningskabel efter installationen inte utsätts för mekanisk belastning, t.ex. från en låda.

Elektrisk anslutning

- Installationen av denna apparat och dess anslutning till det elektriska nätverket ska endast utföras av en certifierad elektriker som är bekant med normer och standarder samt följer dem noggrant.
- De elektriska delarna ska alltid skyddas efter installationen.
- Relevanta anslutningsdata finns på märkningen som är placerad på apparatens undersida.

- Hällen ska byggas in i den fasta installationen i enlighet med nationella och lokala installationsföreskrifter.
- Strömkabeln ska placeras så att den inte vidrör några varma delar av hällen eller ugnen och inte kan klämmas av närliggande komponenter, lådor eller möbler.

Varning!!

- Anslut alltid jordledningen.
- Respektera kopplingsschemat.
- Anslutningslådan är placerad under baksidan av hällen. För att öppna locket ska du använda en medelstor skruvmejsel. Placera den i spåren och öppna locket.

Nätström	Anslutnings typ	Antal och tvärsnitt av elkablar	Kabeltyp	Säkringsskala
230V~1P+N 50Hz	1 fas + 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 *

* Beräknat enligt standard EN 60 335-2-6/1990

Konfigurationsinställningar:

Hällen kan anslutas på olika sätt:

- 1-fas 230V~1P+N
- 2-fas 400V~2P+N
- För de olika typerna av anslutningar ska du använda kopplingarna som finns i lådan bredvid terminalen. Följ kopplingsschemat på undersidan av hällen.

1-fas 230V~1P+N:

- Placera kopplingen mellan terminal 1 och 2.
- Anslut jordledningen till terminalen "jord", neutralledningen N till terminal 4 och fasledningen L till en av terminalerna 1 eller 2. Använd en kabel på minst 3 x 2,5 mm².

2-fas 400V~2P+N:

- Anslut jordledningen till terminalen "jord", neutralledningen N till terminal 4, fasledningen L1 till terminal 1 och fasledningen L2 till terminal 2. Använd en kabel på minst 4 x 1,5 mm².

Viktigt! Se till att ledningarna är korrekt anslutna, att kopplingarna är korrekt installerade och att skruvarna är åtdragna ordentligt.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för några incidenter som beror på felaktig anslutning eller som kan uppstå på grund av användning av en apparat som inte är jordad eller som är utrustad med en defekt jordanslutning.

Allmän temperaturguide

Temperaturintervall	Allmän beskrivning
0 °C – 100 °C	Låg värme
100 °C – 140 °C	Medelvärme
140 °C – 180 °C	Medelhög värme
180 °C – 220 °C	Hög värme
220 °C – 250 °C	Mycket hög värme

Kokning med temperatur

För att koka vatten rekommenderas att temperaturen ställs högt i början, cirka 150 °C, för att säkerställa snabb uppvärmning av vattnet. Håll ett öga på grytan och rör om, om det finns mat i den. Sänk sedan temperaturen till den önskade matlagningstemperaturen. Bra temperaturer för kokning:

- 100 °C (kokpunkt).
- 103 °C (vattnet kokar utan att producera för mycket ånga).
- 108 °C (reduktion – avdunstning av vatten).
- 112 °C (kraftig kokning).

OBS: Om grytan innehåller något annat än rent vatten, såsom salt i botten, kan det skapa ett isolerande lager som hindrar optimal värmeöverföring. Lösningen är att röra om i vattnet eller tillsätta salt efter att den önskade temperaturen har uppnåtts.

Stekning med temperatur

När man steker på en konventionell häll börjar man normalt med att värma upp pannan till en hög temperatur. När en biff placeras i pannan sjunker temperaturen. Normalt krävs därefter mer effekt från hällen för att höja temperaturen igen. Med temperaturkontroll upprätthåller hällen den önskade temperaturen konstant. Detta eliminerar behovet av att värma pannan över den önskade matlagningstemperaturen och det finns inget behov av att justera temperaturen upp eller ner därefter.

Temperaturguide

Väldigt hög värme	250°C	Rostade gröna kaffebönor
	215°C	Pilgrismusslor, rostade pinjenötter
	210°C	Lax med skal, tigerräkor
	200°C	Karamellisering av socker, fritering
Hög värme	195°C	Lax utan skinn, panerad fisk/kött, stekt potatis
	190°C	Pannkakor, smörstekt bröd
	185°C	Stek i smör, nötkött, fläsk
	180°C	Ankbröst med skinn
Medelvärme	175°C	Bacon, köttbullar, kycklingbröst med skinn
	170°C	Kycklingbröst utan skinn
	165°C	Grillad ostmacka, brödkrutonger, fiskköttbullar
	150°C	Omelett, mjuk lök, rostade nötter, pumpafrön
Låg värme	135°C	Äggröra, stekt ägg
	112°C	Kokande vatten
Koka upp	108°C	Reducera buljong och såser
	103°C	Vatten puttrar - gott till ris och pasta
Sjudning	100°C	Risgrynsgröt, vaniljsås, glass, havregryn
	95°C	Pochering grönsaker
Poserar	90°C	Krämig rörägg
	75°C	Glögg
	65°C	Håll maten varm utan vidare tillagning
	60°C	Smält gelatin
	58°C	Emulgerade såser som bearnaise och hollandaise
Emulgering	50°C	Smält choklad, smält smör
Smältning	40°C	Snabb upptining av frysta varor för omedelbar användning

Kontaktinformation

Ztove Nordic ApS
Landbrugsvej 10
DK-5260 Odense S

Telefon: +45 78 707 707

Hemsida: www.ztove.com

E-post: support@ztove.com