



ZTOVE

BRUGERMANUAL



Kom godt i gang

Tillykke med dit nye Ztove.

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

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



Når du skal have gang i din kogeplade

Sørg for at appen er installeret og åben på en telefon eller tablet.

Kogepladen kan kun være forbundet til én telefon eller tablet af gangen.

Gryder og pander fra Ztove aktiveres ved bevægelse. Når panden eller gryden blinker blå i håndtaget, betyder det, at den er tændt og klar til at forbinde.

Kom i gang med at bruge Ztove:

1. Åben Ztove app på telefon eller tablet
2. Tænd kogepladen
3. Placer Ztove gryde eller pande på en zone på kogepladen. Tjek at gryden blinker blå. Hvis den ikke blinker blå, aktiver da gryden eller panden ved at bevæge koge grejet
4. Tænd for den zone hvor koge grejet står
5. Gryden eller panden forbinder automatisk til zonen og kan nu ses i appen, hvor temperaturen kan indstilles

Ztove Appen kan downloades på "google play" på android eller "app store" på iOS. Søg efter "Ztove" eller scan QR-koden



Betjening af din kogeplade med appen

Tænd kogepladen på højeste effektrin og reguler temperaturen i appen.

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

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

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

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

Flytning af pander og gryder til ny kogezone

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

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

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

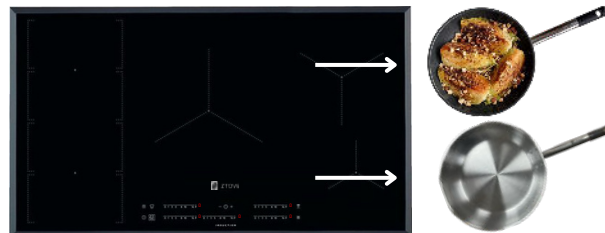
Det kan resultere i at Ztove registrerer kogegrej på en forkert zone, og det er derfor vigtigt at vente lidt imellem hver flytning af et kogegrej.

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

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

Genstart Ztove

1. Sluk for alle zoner.
2. Fjern alt kogegrej.
3. Sæt 1 kogegrej på ad gangen og tænd zonen.
4. Vent herefter 10 sekunder før du gentager med det næste kogegrej.







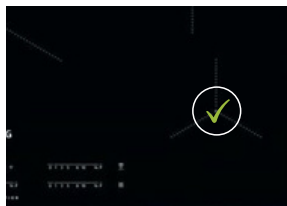
Placering af kogegrej på kogepladen

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

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

Det er vigtigt at:

-  1. Håndtag ikke krydser over hinanden.
-  2. Gryder og pander ikke står tæt op ad hinanden.
-  3. Gryder og pander placeres centreret på kogezone for en effektiv opvarmning og længst mulig holdbarhed på kogegrejets belægning.
-  4. Der ikke ligger genstande på kogepladen under brug




Automatisk slukning

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

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



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

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

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

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

To løsninger til at undgå autosluk

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

Temperaturstyring i bunden af kogegrejet

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

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



Stegning på Ztove

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

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

Kom godt i gang med stegning på Ztove med opskrifterne:

Stegt kyllingebryst



Rosastegt andebryst



Stegt laks



Stegt spidskål



☞ Tip - stegning i smør

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



☞ Kogning på Ztove

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

Gode temperaturer til at vedligeholde kogning af vand på Ztove:

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

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



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

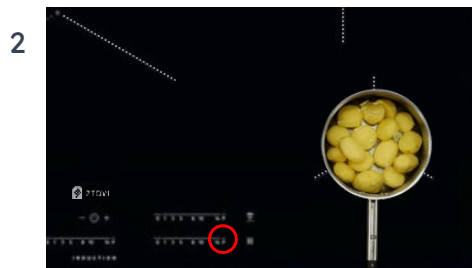
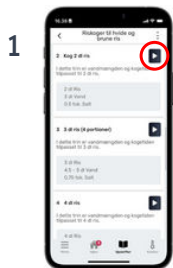
Automatiske opskrifter

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

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

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

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



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

*Riskoger til hvide og
brune ris*



*Kogte kartofler med ét
klik*



*Pastakogning - kog
pasta og spaghetti*



Foccacia brød



Sous Vide på Ztove

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

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

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



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

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



Det er vigtigt at indstille temperatur og tid, samt at huske at trykke play, for at sikre at sous vide-funktionen fortsætter med at varme. Af fødevarer sikkerhedshensyn fortsætter den med at varme, selv efter tiden er udløbet.

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

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

Sous vide Ribeye



Sous vide hel kylling



 **ZTOVE**

Tips

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

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

Temperaturguide

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

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

Stegning

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

Bring i kog

Kogning
- små bobler

Pochering

Kogning

Legering

Smeltning

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

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

Fejlfinding

Kogepladen vil ikke forbinde til app

- Tjek, at der er strøm på kogepladen ved at tænde/slukke kogepladen.
- Tjek at kogepladen ikke er forbundet til en anden telefon eller tablet. Hvis kogepladen er forbundet til en anden telefon eller tablet skal Ztove appen lukkes helt ned her, før der kan forbindes til Ztove.
- Tjek at den seneste app er installeret og fuldt opdateret.
- Tjek at bluetooth er aktiveret på telefon eller tablet.
- Tjek at appen har tilladelse til at benytte telefon eller tablets placering. Appen spørger automatisk om tilladelse ved første installation, og et ja er påkrævet på android. Hvis det er svært at finde indstillingen, kan den letteste løsning være at geninstallere appen og sikre sig at give tilladelse.
- Tjek at kogeplade og kogegej er opdateret med seneste firmware. Hvis der er en opdatering klar, giver appen besked ved en notifikation.

Gryde eller pande varmer ikke

- Tjek at gryden er forbundet til den rigtige zone. Kogegej kan navngives unikt i appen, hvorefter det kan aflæses direkte i appen, om kogegej er placeret korrekt i tilfælde af flere kogegej af samme type.
- Tjek at grydens starttemperatur er forskellig fra 0 °C.

En gryde eller pande med temperatursensor bliver registreret som almindeligt kogegej

- Tjek at kogegej er aktiveret ved at bevæge kogegej fra zonen tændes.
- Hvis Ztove er indstillet til at virke uden Ztove funktionaliteter når appen er slukket, husk da at forbinde til appen før gryde eller pande opstartes.

Kogepladen bliver ved med at søge efter kogegej uden at forbinde til korrekt zone

- Sørg for at overholde forholdsregler omkring placering og flytning af kogegej (side 3) og korrekt placering af kogegej, og at der ikke er fremmede genstande på kogepladen (side 5).
- Det vigtigste er at placere kogegej med ca. 5 sekunders mellemrum. Vent til kogegej viser signal om at være forbundet ved at blinke grønt, før næste kogegej påsættes.
- Sluk evt. for zonen med det kogegej der skal flyttes, før kogegej flyttes til en ny zone.

Kogepladen opfører sig underligt ved brug af helt almindeligt kogegrej uden appen er tændt

Kogepladen kan forbinde til Ztove kogegrej selvom appen ikke er tændt. Det giver mulighed for at bruge nogle af funktioniteterne fra Ztove uden app. Det kan medføre, at kogepladen ikke opfører sig fuldstændig som forventet af en normal kogeplade.

I indstillinger er det muligt at slå alle Ztove funktioniteter fra når kogepladen ikke er forbundet til appen. På den måde fungerer alt som det plejer uden temperaturstyring - også med Ztove kogegrej.

Gryde eller pande varmer til højere temperatur end indstillet

Tjek at gryden er registreret på den korrekte zone.

Gryde eller pande opnår ikke korrekt temperatur

Vær opmærksom på, at temperaturen på sensoren i gryden eller panden ikke nødvendigvis er den samme som temperaturen på indholdet i gryden eller panden (side 7).

Vær opmærksom på, at kogning af vand kan ske ved flere intensiteter (side 8).

Tjek at gryden eller panden er forbundet korrekt til den rigtige zone.

Vær opmærksom på, at temperaturen ikke kan efterprøves på en tom gryde med et infrarødt eller andet eksternt termometer pga. metallets glatte overflade og placeringen af sensoren i bunden.

En gryde eller pande blinker hvidt under brug

Hvidt lys indikerer dårlig batteriforbindelse. Tag kontakt til Ztove, hvis problemet fortsætter.

En gryde eller pande lyser rødt med hurtige blink

Gryden eller panden er blevet overophedet. Tag gryden eller panden af zonen og lad den køle af.

En gryde eller pande lyser rødt med langsomme blink

Gryden eller panden er ved at løbe tør for batteri. Tjek batteristatus i appen og skift til et nyt CR2032 batteri.

En gryde eller pande blinker i flere farver

Der er en fejl på gryden eller pandens sensor. Tag kontakt til Ztove.

En gryde eller pande blinker ikke blåt ved aktivering, men det ser ud til at virke

Det er muligt at slå blå blink fra i appen, tjek at indstillingen for blink er slået til, hvis aktiveringsblink ønskes vist.

Kogepladen skruer automatisk ned for effekten på en zone

Der er i kogepladen indbygget power management, der sørger for at kogepladen ikke trækker mere strøm, end der er tilgængeligt i en almindelig el-installation.

Indstillingen 9 eller P kan af den årsag ikke bruges på alle zoner på én gang. Det er sjældent nødvendigt at bruge maksimal effekt til at vedligeholde en temperatur på Ztove.

Det anbefales at bruge P til opkogning, friture eller hurtig opvarmning af store mængder mad. Når den ønskede temperatur er opnået, kan man med fordel reducere effektrinnet.

Appen opfører sig mærkeligt

Genstart appen. Vent 15 sekunder før den åbnes igen. Fortsætter problemet, kontakt venligst support via appen.

Kogeplade virker ikke som forventet og det hele er gået galt

Læs manualen grundigt igennem for specielle hensyn ved brug af Ztove. Følg fremgangsmåden til genstart af kogesession (side 4).

Tænd/sluk på hovedafbryderen i sikringskabet. Det er vigtigt at holde slukket i minimum 15 sekunder, hvor kogepladen nulstilles.

Hvis intet af dette virker så tag kontakt til support.

God fornøjelse!

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

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

De bedste hilsener

