

Please make sure to read the enclosed Ninja® Use and Care Guide prior to using your unit.

NINJA Foodi

ZEROSTICK

The non-stick that lasts!



Before First Use

Read all instructions carefully. Wash cookware in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly.

For Best Results

Preheat the pan for 1 to 2 minutes using the heat setting you intend to use when cooking.

Metal utensils including spatulas, spoons, whisks and tongs are safe for use.

Heat Settings



LOW

Use **low** heat to warm foods, simmer or prepare delicate sauces.



MEDIUM

Use **medium** heat for reducing liquids, making pancakes, sandwiches and omelets.



MEDIUM-HIGH

Use **medium-high** heat for sautéing, frying and stir-frying.



HIGH

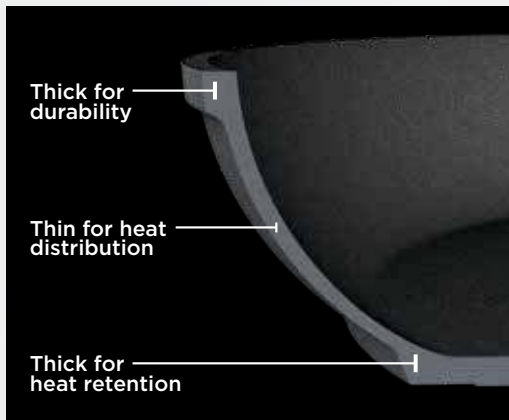
Use **high** heat for boiling liquids and searing.

Not Recommended

- Never use sharp instruments such as knives, forks or appliances such as electric mixers.
- Never use aerosol cooking spray.
- Do not cook in oven at temperatures above 260°C.
- Never leave an empty pan on high heat for more than 2 or 3 minutes.



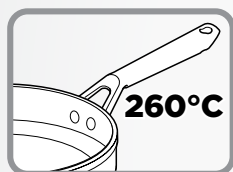
Please make sure to read the enclosed Ninja® Use and Care Guide prior to using your unit.



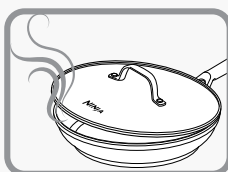
ZEROSTICK cookware is not your typical cookware.

Our forged construction is designed for even heat distribution and control. The thicker gauge aluminum may lead to **longer preheat times** than you are used to but results in a forgiving pan that gives you consistent results again and again.

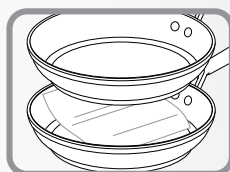
Tips & Tricks



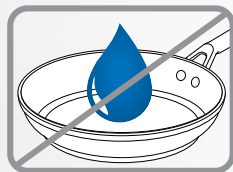
Our stainless-steel handles, lids and cooking surfaces are uniquely designed to be oven safe up to 260°C.



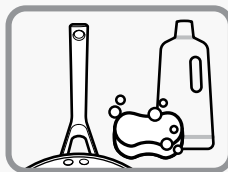
To allow steam to release when using your tempered glass lids for steaming or boiling, simply lift or angle the lid slightly to release steam.



When stacking your cookware to store, place a paper towel between each piece to protect the cooking surface.



Make sure your cookware and lids are dried thoroughly before using on the hob or in the oven.



If you notice grease or discolouring on the stainless steel handles, clean thoroughly with bicarbonate of soda and white vinegar and then scrub with a sponge or soft cloth.



If you have any questions that come up while using your cookware, turn to the use and care guide for more details.

Cleaning & Care Instructions

RECOMMENDED

- Let pans cool before cleaning.
- While our pans are 100% dishwasher safe, hand-washing with a mild washing up liquid is always best.

NOT RECOMMENDED

- Do not place hot pans in cold water.
- Do not use metallic or abrasive sponges.

NINJA Foodi

ZEROSTICK

L'anti-adhésif qui dure !



Avant la première utilisation

Lire avec soin toutes les instructions. Lavez votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-le et séchez-le avec soin.

Pour des résultats optimaux

Préchauffez la poêle 1 à 2 minutes en utilisant le degré de chaleur que vous souhaitez utiliser pour cuisiner.

Les ustensiles en métal, y compris les spatules, cuillères, fouets et pinces sont sans risque.

Réglages de chaleur



LOW

Utilisez une chaleur **faible** pour réchauffer des aliments, faire mijoter ou préparer des sauces délicates.



MEDIUM

Utilisez une chaleur **moyenne** pour réduire des liquides, préparer des pancakes, toasts et omelettes.



MEDIUM-HIGH

Utilisez une chaleur **moyenne-élevée** pour faire sauter et frire.



HIGH

Utiliser une chaleur **élevée** pour faire bouillir des liquides et rissoler.

Déconseillé

- Ne jamais utiliser d'instruments pointus tels que couteaux, fourchettes ou des appareils comme des mixers électriques.
- Ne jamais utiliser de spray de cuisson contenant un aérosol.
- Ne pas cuisiner au four à des températures au-dessus de 260 °C.
- Ne jamais laisser une poêle vide sur une chaleur élevée plus de 2 ou 3 minutes.



Assurez-vous de lire le guide d'utilisation et d'entretien
Ninja® inclus avant d'utiliser votre appareil.

L'ustensile ZEROSTICK n'est pas votre ustensile habituel.

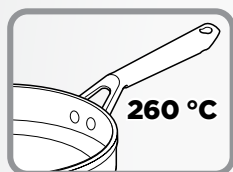
Notre structure forgée est conçue pour une répartition égale et un contrôle de la chaleur. L'aluminium de calibre plus épais peut nécessiter des délais de pré-chauffage **plus longs** que ceux auxquels vous êtes habitué(e), mais permet d'obtenir une poêle fiable, qui vous donnera des résultats toujours constants.

Épais
pour
durer

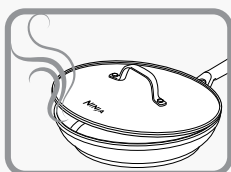
Fin pour la
distribution
de la chaleur

Épais pour la
rétention de
la chaleur

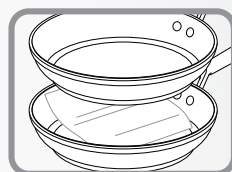
Conseils et astuces



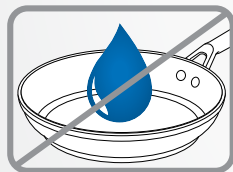
Nos poignées, couvercles et surfaces de cuisson en acier inoxydable ont une conception unique pour aller au four jusqu'à 260 °C.



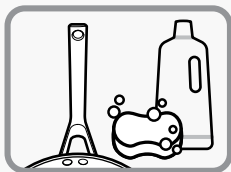
Pour permettre à la vapeur de s'échapper en utilisant vos couvercles en verre trempé pour faire cuire ou bouillir, soulevez simplement ou tournez légèrement le couvercle pour relâcher la vapeur.



Lorsque vous empilez vos ustensiles pour les ranger, placez une serviette en papier entre chaque élément pour protéger la surface de cuisson.



Assurez-vous que vos ustensiles et vos couvercles soient bien secs avant de les utiliser sur la plaque de cuisson ou au four.



Si vous remarquez de la graisse ou une décoloration des poignées en acier inoxydable, nettoyez-les avec soin avec du bicarbonate de soude et du vinaigre blanc, puis frottez avec une éponge ou un chiffon doux.



Si vous avez des questions lors de l'utilisation de votre ustensile, consultez votre guide d'utilisation et d'entretien pour plus d'informations.

Instructions de nettoyage et d'entretien

RECOMMANDÉ

- Laissez les poêles se refroidir avant de les nettoyer.
- Même si nos poêles sont 100 % résistantes au lave-vaisselle, il est toujours plus sûr de les laver à la main avec un liquide nettoyant doux.

DÉCONSEILLÉ

- Ne mettez pas les poêles chaudes dans l'eau froide.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques ou abrasives.

Bitte beachten Sie unbedingt die beiliegende Gebrauchs- und Pflegeanleitung von Ninja®, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.

NINJA Foodi

ZEROSTICK

Die Antihäftbeschichtung,
die hält!



Vor der ersten Verwendung

Lesen Sie alle Anleitungen sorgfältig durch. Waschen Sie das Kochgeschirr in heißem Spülwasser und spülen und trocknen Sie es anschließend gründlich ab.

Für optimale Ergebnisse

Erhitzen Sie die Pfanne für 1 bis 2 Minuten unter Verwendung der Temperatureinstellung, die Sie beim Kochen verwenden möchten.

Utensilien aus Metall wie Spatel, Löffel, Schneebeesen und Zange können sicher verwendet werden.

Temperatureinstellungen



LOW

Verwenden Sie **Low** (geringe Temperatur), um Speisen zu erwärmen, zu köcheln oder feine Soßen zuzubereiten.



MEDIUM

Verwenden Sie **Medium** (mittlere Temperatur) zum Reduzieren, zum Zubereiten von Pfannkuchen, Sandwiches und Omeletts.



MEDIUM-HIGH

Verwenden Sie **Medium-high** (mittelhohe Temperatur) zum Anbraten, Braten und Frittieren.

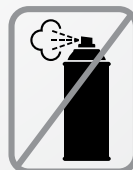


HIGH

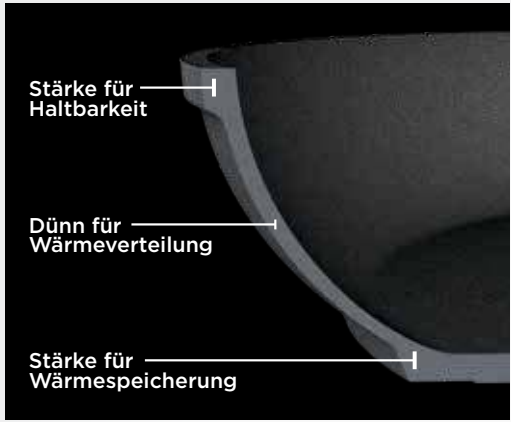
Verwenden Sie **High** (hohe Temperatur) zum Sieden von Flüssigkeiten und zum Anbraten.

Nicht empfohlen

- Verwenden Sie niemals scharfe Instrumente wie Messer, Gabeln oder Geräte wie etwa elektrische Mixer.
- Verwenden Sie niemals Kochspray mit Aerosol.
- Garen Sie nicht im Ofen bei Temperaturen über 260°C.
- Lassen Sie eine leere Pfanne nie länger als 2 oder 3 Minuten auf hoher Hitze stehen.



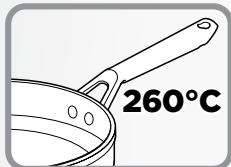
Bitte beachten Sie unbedingt die beiliegende Gebrauchs- und Pflegeanleitung von Ninja®, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.



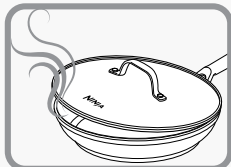
ZEROSTICK-Kochgeschirr ist nicht Ihr typisches Kochgeschirr.

Unsere geschmiedete Konstruktion ist für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und -regelung ausgelegt. Das dickere Aluminium kann zu **längeren Vorwärmzeiten** führen, als Sie es gewohnt sind, führt aber zu einer einfach zu verwendenden Pfanne, die Ihnen immer wieder konsistente Ergebnisse liefert.

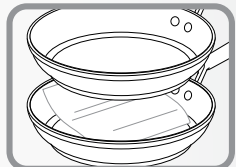
Tipps und Tricks



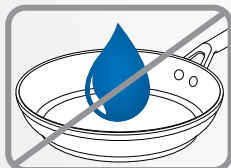
Unsere Edelstahlgriffe, -deckel und -kochflächen sind so gestaltet, dass sie bis zu 260°C backofenfest sind.



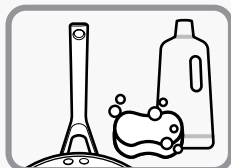
Damit Dampf entweichen kann, wenn Sie Ihre Deckel aus gehärtetem Glas zum Dämpfen oder Kochen verwenden, heben oder neigen Sie den Deckel einfach leicht an.



Wenn Sie Ihr Kochgeschirr zum Aufbewahren stapeln, legen Sie ein Papiertuch zwischen jedes Stück, um die Kochfläche zu schützen.



Achten Sie darauf, dass Ihr Kochgeschirr und Ihre Deckel gründlich getrocknet sind, bevor Sie sie auf dem Herd oder im Ofen verwenden.



Wenn Sie Fett oder Verfärbungen an den Edelstahlgriffen feststellen, reinigen Sie sie gründlich mit Natronlauge und weißem Essig und wischen Sie sie dann mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch ab.



Wenn Sie Fragen haben, die bei der Benutzung Ihres Kochgeschirrs auftauchen, lesen Sie die Gebrauchs- und Pflegeanleitung für weitere Einzelheiten.

Anleitung zur Reinigung und Pflege

EMPFOHLEN

- Lassen Sie die Pfannen vor dem Reinigen abkühlen.
- Obwohl unsere Pfannen 100 % spülmaschinenfest sind, ist das Waschen von Hand mit einem milden Geschirrspülmittel immer am besten.

NICHT EMPFOHLEN

- Stellen Sie heiße Pfannen nicht in kaltes Wasser.
- Verwenden Sie keine metallischen oder scheuernden Schwämme.

Sørg for at læse den vedlagte Ninja® brugs- og vedligeholdelsesvejledning, inden du bruger enheden.

DANSK

NINJA Foodi

ZEROSTICK

Slip-let-produktet der holder!



Inden første brug

Læs alle instruktioner omhyggeligt. Vask køkkengrejet i varmt sæbevand og skyl derefter grundigt med vand.

Sådan opnås de bedste resultater

Forvarm panden i et til to minutter ved hjælp af den varmeindstilling, du vil bruge, når du laver mad.

Metalredskaber, herunder paletknive, skeer, piskeris og tænger er sikre at bruge.

Varmeindstillinger



LAV

Brug **lav** varme til varm mad, lad det simre eller tilbered delikate saucer.



MEDIUM

Brug **medium** varme til at reducere væsker, lave pandekager, sandwiches og omeletter.



MEDIUM-HØJ

Brug **medium-høj** varme til sautering, stegning og lynstegning.

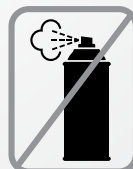


HØJ

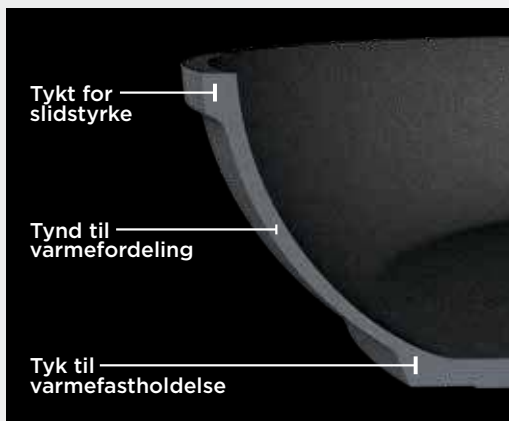
Brug **høj** varme til kogende væsker og svitsning.

Anbefales ikke

- Brug aldrig skarpe genstande som f.eks. knive, gaffer eller apparater såsom elektriske mixere.
- Brug aldrig aerosolspray til madlavning.
- Tilbered ikke i ovnen ved temperaturer over 260°C.
- Efterlad aldrig en tom pande ved høj varme i mere end to eller tre minutter.



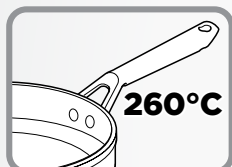
Sørg for at læse den vedlagte Ninja® brugs- og vedligeholdelsesvejledning, inden du bruger enheden.



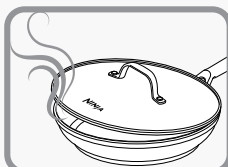
ZEROSTICK køkkengrej er ikke det køkkengrej du kender.

Vores smedede konstruktion er designet til at give en ensartet varmefordeling og kontrol. Det tykke aluminium kan føre til **længere forvarmningstider** end du er vant til, men resultatet er en eftergivende pande, som leverer ensartede resultater igen og igen.

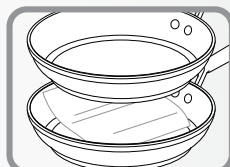
Tips og tricks



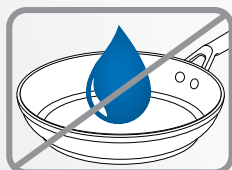
Vores håndtag i rustfrit stål, låg og madlavningsoverflader er unikt designet til at være ovnsikre op til 260°C.



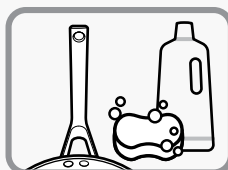
For at lade dampen slippe ud, når du bruger hærdet glas til dampning eller kogning, skal du blot løfte eller lette lidt på låget for at frigive damp.



Når du stabler dit køkkengrej til opbevaring, skal du placere et papirhåndklæde mellem hver del for at beskytte madlavningsoverfladen.



Sørg for, at dit køkkengrej og dine låg tørres grundigt, før du bruger dem på komfuret eller i ovnen.



Hvis du bemærker fedt eller misfarvning af de rustfrie stålhåndtag, skal du rense dem grundigt med natron og lys eddike og derefter skrubbe med en svamp eller en blød klud.



Hvis du har spørgsmål, der dukker op, mens du bruger køkkengrejet, er der hjælp at finde i brugs- og vedligeholdelsesvejledningen.

Rengørings- og vedligeholdelsesanvisninger

ANBEFALES

- Lad panderne køle af før de rengøres.
- Selvom vores pander er 100 % sikre at putte i opvaskemaskinen, er vask i hånden med et mildt opvaskemiddel altid det bedste.

ANBEFALES IKKE

- Anbring ikke varme pander i koldt vand.
- Brug ikke metalsvampe eller slibende svampe.

Asegúrese de leer las instrucciones de uso y cuidado de Ninja® (adjuntas) antes de usar la unidad.

NINJA Foodi ZEROSTICK

¡El antiadherente que dura!



Antes del primer uso

Lea todas las instrucciones detenidamente. Lave las ollas y sartenes en agua caliente y jabón y, a continuación, enjuáguelas y séquelas bien.

Para obtener los mejores resultados

Precaliente el recipiente durante 1-2 minutos utilizando el ajuste de temperatura en el fogón que tiene previsto usar para cocinar.

Puede usar sin miedo los utensilios de metal, como espátulas, cucharas, varillas o pinzas.

Ajuste de temperatura (fogón)



LOW (BAJO)

Use el ajuste de temperatura **baja** para calentar alimentos, cocinar a fuego lento o preparar salsas delicadas.



MEDIUM (MEDIO)

Use el ajuste de temperatura **media** para reducir líquidos o preparar crepes, sándwiches y tortillas.



MEDIUM-HIGH (MEDIO-ALTO)

Use el ajuste de temperatura **media-alta** para saltear, freír y preparar sofritos.



HIGH (ALTO)

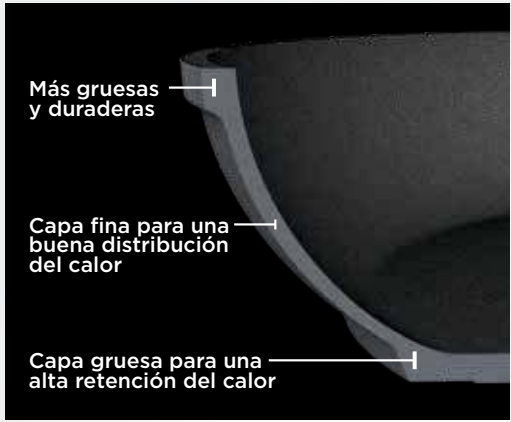
Use el ajuste de temperatura **alta** para hervir líquidos y para dorar.

No recomendado

- No utilice nunca instrumentos afilados como cuchillos, tenedores o batidoras eléctricas.
- No utilice nunca un aerosol para cocinar.
- No cocine con la sartén en un horno a temperaturas superiores a 260 °C.
- Nunca deje la sartén vacía en un fogón a fuego alto durante más de 2-3 minutos.



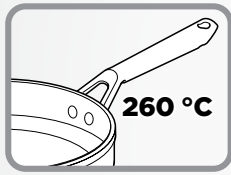
Asegúrese de leer las instrucciones de uso y cuidado de Ninja® (adjuntas) antes de usar la unidad.



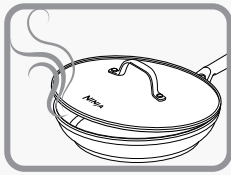
Las ollas y sartenes ZEROSTICK no son las típicas ollas y sartenes.

Nuestro diseño forjado permite lograr una distribución y control de calor uniformes. Usamos aluminio de espesor más grueso, lo que puede provocar un tiempo de **precalentamiento más largo** de lo habitual, pero da como resultado una sartén de tolerancia elevada que le ayudará a lograr resultados uniformes una y otra vez al cocinar.

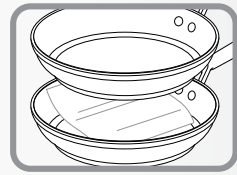
Consejos y trucos



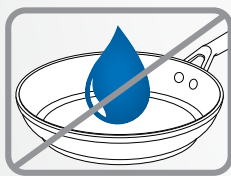
Nuestras asas, tapas y superficies de cocción son de acero inoxidable y están diseñadas de forma exclusiva para poderse usar en un horno hasta 260 °C.



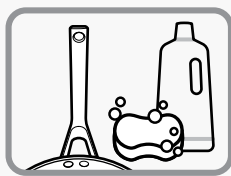
Para permitir que el vapor se libere al utilizar las tapas de vidrio templado mientras cocine al vapor o hierva, simplemente levante o mueva la tapa ligeramente para liberar el vapor.



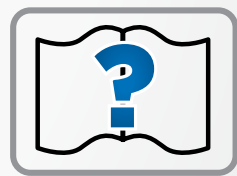
Cuando apile sus ollas y sartenes para guardarlas, coloque un papel absorbente entre cada sartén/olla para proteger la superficie de cocinado.



Asegúrese de que sus ollas, sartenes y tapas se secan bien antes de usarlas en la placa, fogón o en el horno.



Si observa grasa o decoloración en las asas de acero inoxidable, límpielas bien con bicarbonato sódico y vinagre blanco y luego frote con una esponja o un paño suave.



Si tiene alguna pregunta que se le ocurra mientras utiliza sus ollas y sartenes, consulte la guía de uso y cuidado para obtener más información.

Instrucciones de limpieza y cuidado

RECOMENDADO

- Deje que las sartenes se enfríen antes de limpiarlas.
- Si bien nuestras sartenes son 100 % aptas para el lavaplatos, se recomienda lavarlas a mano con un líquido lavavajillas suave.

NO RECOMENDADO

- No coloque sartenes calientes en agua fría.
- No utilice estropajos de acero ni esponjas abrasivas.

NINJA Foodi

ZEROSTICK

L'antiaderenza che
dura nel tempo!



Prima del primo utilizzo

Leggere attentamente tutte le istruzioni. Lavare il set in acqua calda saponata, quindi risciacquare e asciugare accuratamente.

Per risultati ottimali

Preriscaldare la padella per 1-2 minuti utilizzando l'impostazione di calore che si intende utilizzare durante la cottura.

Si possono usare in tutta sicurezza utensili metallici, tra cui spatole, cucchiai, fruste e pinze.

Impostazioni di calore



BASSO

Usare un livello di calore **basso** per riscaldare i cibi, sobbollire o preparare salse delicate.



MEDIO

Usare un livello di calore **medio** per ridurre i liquidi e preparare pancake, panini e omelette.



MEDIO-ALTO

Usare un livello di calore **medio-alto** per rosolare, friggere e saltare in padella.

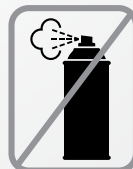



ALTO

Usare un livello di calore **alto** per bollire i liquidi e dorare gli alimenti.

Non consigliato

- Non utilizzare mai strumenti affilati come coltelli, forchette o elettrodomestici quali sbattitori elettrici.
- Non utilizzare mai spray per cucinare.
- Non cuocere in forno a temperature superiori a 260 °C.
- Non lasciare mai una padella vuota su un livello di calore alto per più di 2 o 3 minuti.





Spessore maggiore per una lunga durata

Abbastanza sottile per la distribuzione del calore

Abbastanza spesso per trattenere il calore

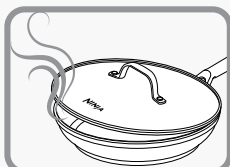
Il set di padelle ZEROSTICK non è il solito set da cucina.

La struttura forgiata è progettata per la distribuzione e il controllo uniformi del calore. Lo spessore dell'alluminio può comportare **tempi di preriscaldamento più lunghi** rispetto a quelli a cui si è abituati, ma i risultati saranno cotture generose e sempre uniformi.

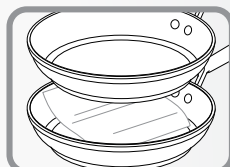
Consigli e trucchi



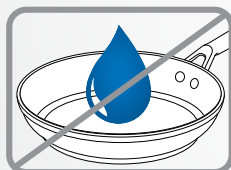
I nostri esclusivi manici, coperchi e superfici di cottura in acciaio inox sono progettati per garantire un funzionamento sicuro in forno fino a 260 °C.



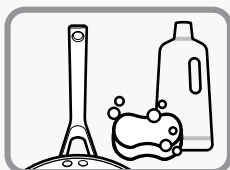
Per la cottura a vapore o la bollitura degli alimenti, sollevare o inclinare leggermente il coperchio in vetro temperato per consentire il rilascio del vapore.



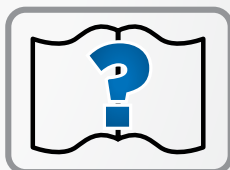
Quando si impilano le padelle per riporle, posizionare un panno carta tra ognuna per proteggere la superficie di cottura.



Assicurarsi che il set e i coperchi siano ben asciutti prima di usarli sul piano cottura o nel forno.



Se si notano grasso o scolorimento sui manici in acciaio inox, pulire accuratamente con bicarbonato e aceto bianco, quindi strofinare con una spugna o un panno morbido.



Per qualsiasi dubbio relativo all'utilizzo del set di padelle, consultare il Manuale d'uso e manutenzione.

Istruzioni di pulizia e manutenzione

CONSIGLIATO

- Lasciare raffreddare le padelle prima della pulizia.
- Il nostro prodotto è lavabile in lavastoviglie al 100%, ma è sempre preferibile il lavaggio a mano con un detersivo delicato.

NON CONSIGLIATO

- Non immergere le padelle calde in acqua fredda.
- Non utilizzare spugne metalliche o abrasive.

Zorg ervoor dat u de bijgesloten Ninja® gebruiks- en onderhoudsgids hebt gelezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt.

NINJA Foodi ZEROSTICK

De non-stick die niet slijt!



Voor het eerste gebruik

Lees alle instructies zorgvuldig door. Was de pan in een warm sopje, spoel af en droog grondig af.

Voor de beste resultaten

Verwarm de pan 1 tot 2 minuten op met de warmte-instelling die u wilt gebruiken bij het bakken.

Metalen kookgerei, inclusief spatels, lepels, gardes en tangen, zijn veilig te gebruiken.

Warmte-instellingen



LOW

Gebruik **low** om voedsel op te warmen, te sudderen of er een fijne saus mee te bereiden.



MEDIUM

Gebruik **medium** voor het inkoken van vloeistoffen, het bakken van pannenkoeken, sandwiches en omeletten.



MEDIUM-HIGH

Gebruik **medium-high** voor het bakken, frituren en roerbakken.



HIGH

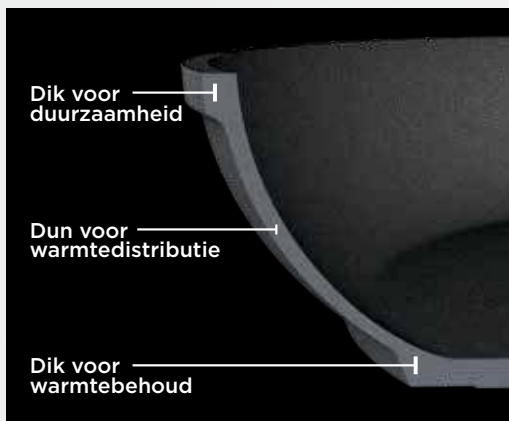
Gebruik **high** voor het koken van vloeistoffen en dichtschroeien van vlees.

Niet aanbevolen

- Gebruik nooit scherpe instrumenten, zoals messen, vorken, of apparaten, zoals elektrische mixers.
- Gebruik nooit spuitbussen.
- Niet in oven verhitten bij temperaturen hoger dan 260°C.
- Laat een lege pan nooit langer dan 2 of 3 minuten op hoge hitte staan.



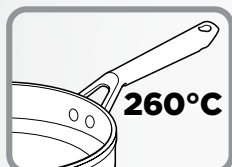
Zorg ervoor dat u de bijgesloten Ninja® gebruiks- en onderhoudsgids hebt gelezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt.



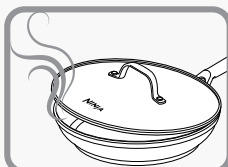
ZEROSTICK kookgerei is geen normaal kookgerei.

Onze gesmede constructie is ontworpen voor gelijkmatige warmte distributie en -controle. Het dikkere aluminium kan leiden tot **langer voorverwarmingstijden** dan u gewend bent, maar resulteert in een pan die u steeds weer de beste resultaten geeft.

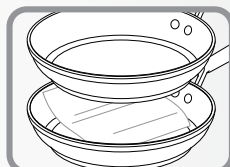
Tips en trucs



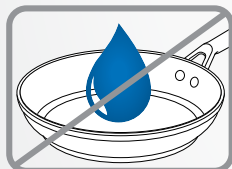
Onze roestvrijstalen handgrepen, deksels en kookoppervlakken zijn speciaal ontworpen zodat ze veilig tot 260°C in de oven kunnen worden gebruikt.



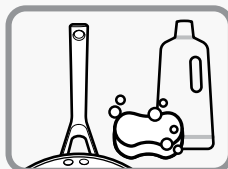
Om stoom te laten vrijkomen bij gebruik van uw geharde glazen deksels voor stomen of koken, hoeft u het deksel slechts iets op te tillen of iets schuin zette om stoom te laten ontsnappen.



Leg bij het stapelen van uw kookgerei een stuk keukenrol tussen elk pan om het kookoppervlak te beschermen.



Zorg ervoor dat het kookgerei en de deksels grondig worden gedroogd voordat ze op de kookplaat of in de oven worden gebruikt.



Als u vet of verkleuring op de roestvrijstalen handgrepen opmerkt, moet u grondig schoonmaken met zuiveringszout en schoonmaakazijn en vervolgens met een spons of zachte doek schrobben.



Als u vragen hebt die tijdens het gebruik van uw kookwerk opkomen, ga dan naar de gebruiks- en onderhoudsgids voor meer informatie.

Instructies voor schoonmaken en onderhoud

AANBEVOLEN

- Laat de pannen afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- Hoewel onze pannen 100% vaatwasserbestendig zijn, is met de hand afwassen met een mild afwasmiddel altijd het beste.

NIET AANBEVOLEN

- Plaats hete pannen nooit in koud water.
- Gebruik geen metalen of schuurspenzen.

Sørg for å lese den vedlagte Veiledningen for bruk og vedlikehold av Ninja® før du bruker enheten.

NORSK

NINJA Foodi

ZEROSTICK

Non-stick gryter som varer!



Før første gangs bruk

Les alle instruksjonene nøye.
Vask grytene i varmt såpevann,
skyll deretter og tørk grundig.

For best resultat

Forvarm pannen i 1 til 2 minutter ved hjelp av varmeinnstillingen du har tenkt å bruke ved matlaging.

Kjøkkenredskaper, inkludert spatler, skjeer, skjeer og klyper er trygge å bruke.

Varmeinnstillinger



LOW

Bruk **lav** varme opp til varm mat, småkoke eller lag delikate sauser.



MEDIUM

Bruk **medium** varme for å redusere væsker, lage pannekaker, sandwicher og omeletter.



MIDDELS-HØY

Bruk **middels høy** varme for sauting, steking og røring.

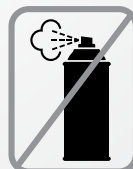


HØY

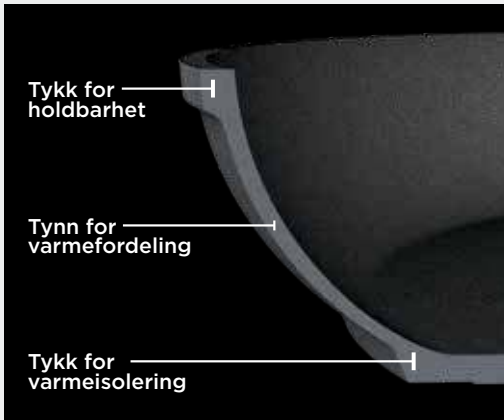
Bruk **høy** varme for kokende væske og brunng.

Anbefales ikke

- Bruk aldri skarpe instrumenter som kniver, gafler eller apparater som elektriske blandere.
- Bruk aldri aerosolkokespray.
- Må ikke stekes i ovn ved temperaturer over 260°C°.
- La aldri en tom panne stå på høy varme i mer enn 2 eller 3 minutter.



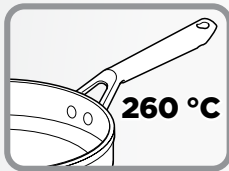
Sørg for å lese den vedlagte Veiledningen for bruk og vedlikehold av Ninja® før du bruker enheten.



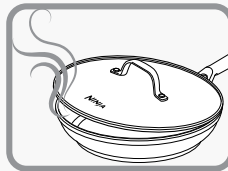
ZEROSTICK grytesett er ikke vanlige gryter.

Utformingen er tiltenkt for jevn varmfordeling og kontroll. Den tykkere aluminiumsveggen kan føre til **lengre opphetingstider** enn du er vant til, men resulterer i en tilgivende gryte som gir deg konsekvente resultater om og om igjen.

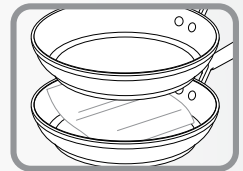
Tips og triks



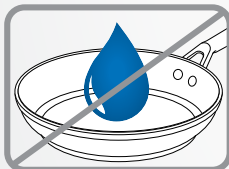
Våre håndtak i rustfritt stål, lokk og kokeflater er unikt utformet for å være trygge opptil 260 °C.



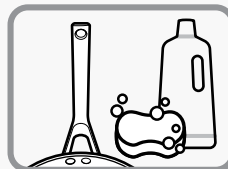
For å slippe ut damp når du bruker de tempererte glasslokkene til damping eller koking, bør du løfte eller vinkle lokket litt for å frigjøre damp.



Legg et papirhåndkle mellom hver gryte for å beskytte kokeoverflaten når du skal stable grytene.



Sørg for at grytene og lokkene er tørket grundig før bruk på platetopp eller i ovnen.



Hvis du merker fett eller misfarging på håndtakene i rustfritt stål, rengjør grundig med bikarbonat og hvit eddik, og skrubb deretter med en svamp eller en myk klut.



Hvis du har spørsmål som kommer opp mens du bruker grytene, kan du se på bruks- og vedlikeholdsveiledningen for mer informasjon.

Instruksjoner for rengjøring og vedlikehold

ANBEFALT

- La pannene avkjøles før rengjøring.
- Selv om det er 100 % trygt å vaske grytene våre i oppvaskmaskin, er håndvask med mildt oppvaskmiddel alltid best.

ANBEFALES IKKE

- Ikke plasser varme panner i kaldt vann.
- Ikke bruk metalliske eller slipende svamper.

NINJA Foodi

ZEROSTICK

Tarttumaton pinta,
joka kestää!



Ennen ensimmäistä käyttöä

Lue kaikki ohjeet huolellisesti.
Pese astiat kuumassa
saippuavedessä, huuhtele ja
kuivaa sitten huolellisesti.

Parhaan tuloksen saamiseksi

Esilämmitä pannua 1-2 minuuttia käyttämällä
samaa lämpöasetusta, jota aiot käyttää
kypsennyksen aikana.

Metalliset välineet, kuten lastat, lusikat,
vispilät ja pihdit, sopivat käytettäväksi.

Lämpöasetukset



LOW (matala)

Käytä **matalaa** lämpötilaa
ruokien lämmitykseen,
hauduttamiseen tai herkästi
palavien kastikkeiden
valmistukseen.



MEDIUM (keskitaso)

Käytä **keskitason** lämpötilaa
nesteiden haihuttamiseen ja
pannukakkujen, voileipiä ja
munakkaiden valmistukseen.



MEDIUM-HIGH (melko korkea)

Käytä **melko korkeaa**
lämpötilaa kuullottamiseen,
paistamiseen ja öljyssä
kypsentämiseen.

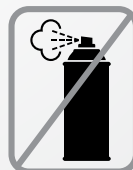


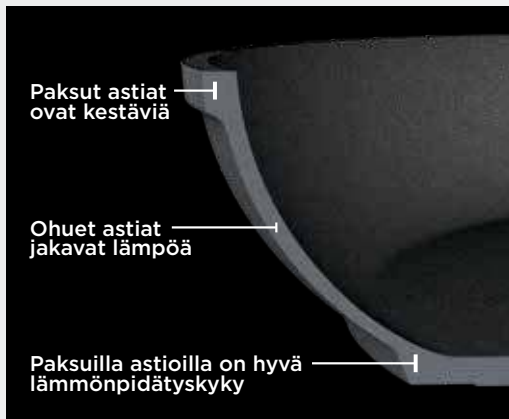
HIGH (korkea)

Käytä **korkeaa**
lämpötilaa nesteiden
kiehuttamiseen ja
ruskistamiseen.

Ei suositella

- Älä koskaan käytä teräviä välineitä,
kuten veitsiä, haarukoita tai laitteita,
kuten sähkövatkaimia.
- Älä koskaan käytä öljyspraytä.
- Älä kypsennä uunissa yli 260 °C:ssa.
- Älä koskaan jätä tyhjää pannua
korkeaan lämpötilaan yli 2-3 minuutiksi.





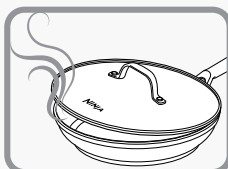
ZEROSTICK-astiat eivät ole tavallisia ruoanvalmistusastioita.

Valurakenne on suunniteltu tasaisen lämmönjakautumisen ja -hallinnan varmistamiseksi. Paksumpi alumiini saattaa edellyttää **pidemmän esilämmitysajan** kuin mihin olet tottunut. Pannu on kuitenkin helppokäyttöinen, sillä se takaa tasaisen laadun kerta toisensa jälkeen.

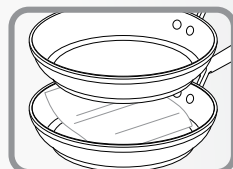
Vinkkejä



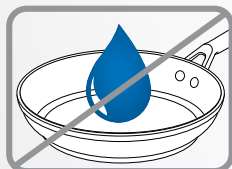
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat, kannet ja paistopinnat on suunniteltu kestävämmän poikkeuksellisesti jopa 260 °C:n uunilämpötila.



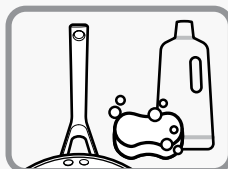
Käyttäessäsi karkaistusta lasista valmistettua kantta höyryttämiseen tai kiehumiseen nosta tai kallista kantta hieman höyryn vapauttamiseksi.



Kun pinoat astioita säilytykseen, aseta talouspaperin pala jokaisen astian väliin paistopinnan suojaamiseksi.



Varmista, että astiat ja kannet on kuivattu huolellisesti ennen kuin käytät niitä keittolevyllä tai uunissa.



Jos huomaat rasvaa tai värjäymiä ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa kahvoissa, puhdista ne huolellisesti ruokasoodalla ja etikalla ja hankaa niitä sitten sienellä tai pehmeällä liinalla.



Jos sinulla on astioiden käyttöön liittyviä kysymyksiä, katso lisätietoja käyttö- ja hoito-oppaasta.

Puhdistus- ja hoito-ohjeet

SUOSITELLAAN

- Anna pannujen jäähtyä ennen puhdistusta.
- Vaikka pannumme ovatkin täysin astianpesukoneen kestäviä, käsinpesua miedolla astianpesuaineella suositellaan.

EI SUOSITELLA

- Älä aseta kuumia pannuja kylmään veteen.
- Älä käytä metallisia tai hankaavia sieniä.

Se till att läsa den medföljande användnings- och skötselguiden från Ninja® innan du använder din enhet.

SVENSKA

NINJA Foodi

ZEROSTICK

Non-stick som håller!



Före första användning

Läs alla anvisningar noga. Tvätta kokkärlen i en varm tvållösning, skölj sedan och torka ordentligt.

För bästa resultat

Förvärm pannan i 1 till 2 minuter med den värmeinställning som du tänker använda under tillagningen.

Det går bra att använda metallredskap inklusive spatlar, skedar, vispar och tänger.

Värmeinställningar



LÅG

Använd **låg** värme för att värma mat, sjuda eller tillaga fina såser.



MEDIUM

Använd **medium** värme för att koka bort vätskor, tillaga pannkakor, smörgåsar och omeletter.



MEDIUM-HÖG

Använd **medium-hög** värme för sautering och stekning.

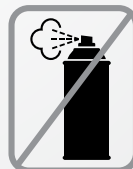


HÖG

Använd **hög** värme för att koka vätskor och bryna.

Rekommenderas ej

- Använd aldrig vassa instrument såsom knivar, gafflar eller apparater som eldrivna mixers.
- Använd aldrig matlagingspray.
- Tillaga inte i ugn vid temperaturer som överstiger 260 °C.
- Lämna aldrig en tom panna i hög värme under mer än 2 eller 3 minuter.



Se till att läsa den medföljande användnings- och skötselguiden från Ninja® innan du använder din enhet.

ZEROSTICK är inte som dina vanliga kokkärl.

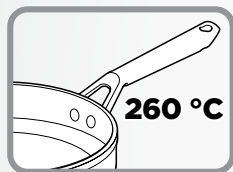
Vår smidda konstruktion är utformad för jämn värmefördelning och kontroll. Tjockare aluminium kan leda till **längre förvärmningstider** än du är van vid men ger en förlåtande panna med konsekvent resultat om och om igen.

Tjock för hållbarhet

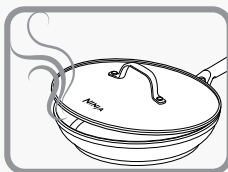
Tunn för värmefördelning

Tjock för värnehållning

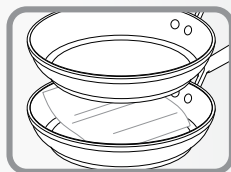
Tips och tricks



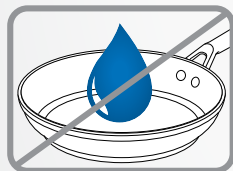
Våra handtag, lock och matlagingsytor i rostfritt stål är unikt utformade för att vara ugnsäkra upp till 260 °C.



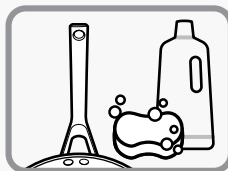
För att ånga ska kunna frigöras när de härdade glaslocken används för ångning eller kokning kan du helt enkelt lyfta eller vinkla locket lite för att släppa ut ånga.



När du staplar kokkärlen lägger du en pappershandduk mellan varje del för att skydda matlagingsytan.



Se till att dina kokkärl och lock torkas ordentligt innan du använder dem på kokplattan eller i ugnen.



Om du lägger märke till fett eller missfärgning på handtagen i rostfritt stål rengör du dem grundligt med bikarbonat och vitättika och skrubbar dem sedan med en svamp eller mjuk trasa.



Om du har några frågor medan du använder dina kokkärl vänder du dig till användnings- och skötselguiden för mer information.

Rengörings- och skötselanvisningar

REKOMMENDERAS

- Låt pannorna svalna före rengöring.
- Våra pannor tål maskindisk till 100 % men handtvätt med en mild tvättvätska är alltid bäst.

REKOMMENDERAS EJ

- Lägg inte varma pannor i kallt vatten.
- Använd inte slipande svampar eller metallsvampar.