

# NINJA® Foodi

**ZEROSTICK®**

**COOKWARE  
POÊLES ET CASSEROLES  
TÖPFE & PFANNEN  
KØKKENGREJ  
OLLAS Y SARTENES  
SET DI PADELLE  
COOKWARE  
GRYTER  
UTENSÍLIO DE COZINHA  
RUOANLAITTOASTIAT  
KOKKÄRL**

**USE & CARE GUIDE**

**GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN**

**GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG**

**BRUGS- OG VEDLIGEHOLDELSSESVEJLEDNING**

**GUÍA DE USO Y CUIDADO**

**MANUALE D'USO E MANUTENZIONE**

**HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD**

**BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING**

**GUIA DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS**

**KÄYTTÖ- JA HOITO-OPAS**

**ANVÄNDNINGSGUIDE OCH SKÖTSELGUIDE**

Thank you for your purchase of Ninja® Foodi ZEROSTICK® Cookware and welcome to the Ninja family! We hope you love your cookware and will be inspired to create something new in your kitchen.

This guide includes suggestions for how to maintain your cookware.

#### Features:

- Compatible with all hob types, including induction
- Cookware and lids are dishwasher safe
- Safe for use with all utensil materials, including metal
- Oven and grill safe up to 260°C
- PFOA, Lead & Cadmium free

Register your Ninja Foodi ZEROSTICK Cookware to stay up-to-date with what's new from Ninja.



#### REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.eu



Scan QR code using mobile device

#### BEFORE FIRST USE

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

#### USE ON THE HOB

Safe for use on gas, electric, electric coil, halogen, induction and ceramic hobs.

Be sure to use an appropriately sized burner for the pan you are cooking with and never allow the handle to extend over the burner. If cooking on a gas range, do not allow the flame to rise along the outside of the pan, as this may lead to discolouration and cause the handle to get hot. Avoid sliding cookware on the hob, as this can lead to scratching on the surface.

#### PREHEAT

Preheat the pan for 2 to 3 minutes using the heat setting you intend to use when cooking. To determine if the pan is hot enough for cooking, simply add a few drops of water. If you hear a sizzle, the pan is ready for use. **DO NOT** rush the preheating process by using high heat. We recommend using lower temperatures when you first begin using your cookware to avoid overcooking and burning until you become familiar with how your pan cooks.

- Use **high** heat for boiling liquids and searing. Never leave an empty pan on high for more than 3 minutes as this can damage the pan and lead to sticking.

- Use **medium-high** heat for sautéing, frying, stir-frying and making omelettes.
- Use **medium** heat for reducing liquids and making pancakes and sandwiches.
- Use **low** heat to warm foods, simmer ingredients or prepare delicate sauces.

#### OVEN & GRILL USE

Ninja cookware and lids are oven and grill safe to 260°C.

If using cookware in an oven at temperatures between 200°C and 260°C, do not leave lids in oven for longer than 30 minutes. Allow lids to cool before immersing in water.

#### HANDLES

Our exclusively designed stainless steel handles are comfortable to hold and securely attached with double rivets, so they won't become loose over time. Please note, short handles, high cooking temperatures and long cook times can cause handles to get hot on the hob and all handles will be hot when used in the oven.

#### UTENSILS

Metal utensils including spatulas, spoons, whisks and tongs are safe for use with your Ninja Foodi ZEROSTICK cookware. Never use sharp instruments such as knives or forks or appliances such as electric mixers to cut, chop or whip foods in any non-stick pan. Such use will damage the non-stick finish and void the guarantee.

#### CLEANING & CARE

Remove all packaging and wash cookware before first use. Allow cookware to cool completely before washing. Never immerse a hot pan in cold water, as this may lead to irreparable warping. Always clean cookware thoroughly after use, as grease build-up over time can lead to food sticking.

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

#### DISHWASHER

Use automatic dishwashing detergent without bleach or citrus additives. Prolonged, regular dishwashing may eventually mark or discolour your cookware. If regularly washed in the dishwasher, some darkening of the exterior of the base may occur—this is normal and will not affect cooking performance.

#### HAND-WASHING

Use mild washing-up liquid. Abrasive pads and sponges should only be used if they are approved for use on non-stick cookware. **DO NOT** use harsh cleaners or abrasive pads for non-stick cookware as they can damage cookware.

## TIPS FOR USING YOUR COOKWARE ON AN INDUCTION HOB

With an induction hob (unlike electric or ceramic) only the outer edge of the hob detects the pot or pan by means of electromagnetics. For pots and pans with induction technology to be recognised on the hob, the bottom of the pot or pan must come into contact with the outer edge of the hob ring.

In the exceptional case that your pan is not recognised by your hob, try the following:

### 1. Place cookware on an appropriately sized hob ring

Induction technology only works effectively if the base of the cookware matches the size of the ring on the hob (see Figure 1).

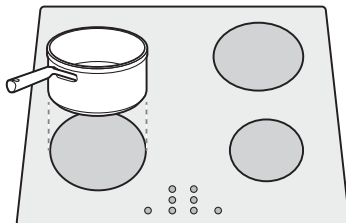


Figure 1

If a ring is used that is larger than the cookware, the cookware may not be recognised and so will not heat up (see Figure 2).

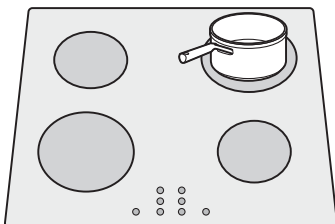


Figure 2

### 2. Place cookware on a small ring

If you do not have a ring that matches the base of your cookware then select a smaller ring. (See Figure 3)

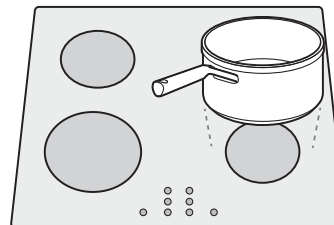


Figure 3

### 3. Refer to your instruction manual for your induction hob

Check which diameter of pan is suitable for which ring.

## STORAGE

Hang pans on a rack or store flat in a single layer in a cupboard. If stacking or nesting cookware, gently nest the smaller pans in the larger ones. Using a paper towel or soft cloth in between pans can help protect the cooking surfaces when stacking.

## PRESERVING THE LIFE OF YOUR COOKWARE AND YOUR REPLACEMENT GUARANTEE

Our cookware is designed to withstand the toughest use, but to keep it looking and performing like new, follow these guidelines:

- While our product is 100% dishwasher safe, hand-washing with a mild washing-up liquid is always best.
- Never preheat pans on high heat to speed up preheating. Excessive heat applied to an empty pan can damage the non-stick surface.
- Do not exceed 260°C on the hob or in the oven.
- Never use cooking sprays. These burn at low temperatures and will leave a residue that leads to sticking.
- Never allow cookware to boil dry.
- Never immerse a hot pan in cold water, as this may lead to irreparable warping.
- Never use sharp instruments such as knives, forks or appliances such as electric mixers.

For more information please visit [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**⚠ WARNING: BURN/SCALD HAZARD.** Shorter handles, high cooking temperatures and longer cooking times may cause handles to get hot. Exercise caution when cooking on the hob and always use a potholder or oven gloves to prevent burns when removing from the oven.

**⚠ WARNING: FIRE HAZARD.** Do not leave pots and pans unattended while cooking. Never let a pot or pan boil dry.

**⚠ WARNING: CHOKING HAZARD .** Protective separator clips between lid and pan are small parts and hazardous to children. Discard immediately when unpacking your cookware.

**⚠ CAUTION:** Birds are sensitive to cooking fumes and burned food fumes. These fumes can be caused from overheating your cookware or from burning food and can be hazardous or fatal to birds. Never keep pet birds in your kitchen.

Merci d'avoir acheté une poêle ou casserole ZEROSTICK® Ninja® Foodi et bienvenue dans la famille Ninja ! Nous espérons que vous apprécierez votre poêle ou casserole et serez inspiré(e) pour créer de nouveaux plats.

Ce guide inclut des suggestions sur la manière d'entretenir votre poêle ou casserole.

### Caractéristiques :

- Compatible avec toutes les tables de cuisson gaz, vitro-céramiques et induction.
- Les poêles, casseroles et couvercles vont au lave-vaisselle
- Peuvent être utilisés avec des poêle ou casseroles en tous matériaux, y compris le métal
- Vont au four et grill jusqu'à 260°C
- Sans PFOA, plomb ou cadmium

Enregistrez votre poêle ou casserole Ninja Foodi ZEROSTICK pour rester informé(e) des nouveautés de Ninja.



### ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



Scannez le code QR avec un appareil mobile

### AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez avec attention toutes les instructions. Lavez votre poêle ou casserole à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-la et séchez-la avec soin.

### UTILISER SUR LA TABLE DE CUISSON

Peut être utilisé sans risque sur les tables de cuisson gaz, vitro-céramiques et induction.

Assurez-vous d'utiliser un brûleur de taille appropriée pour la poêle ou casserole avec laquelle vous cuisinez et ne laissez jamais le manche dépasser au-dessus du brûleur. Si vous cuisinez sur une cuisinière à gaz, ne laissez pas la flamme dépasser à l'extérieur de la poêle ou casserole, car cela peut entraîner une décoloration et faire chauffer le manche. Évitez de faire glisser les poêles ou casseroles sur des tables de cuisson en verre, car cela pourrait abîmer la surface.

### PRÉCHAUFFER

Préchauffer la poêle ou casserole pendant 2 à 3 minutes en sélectionnant le degré de chaleur que vous souhaitez utiliser pour cuisiner. Pour déterminer si la poêle ou casserole est suffisamment chaude pour cuisiner, ajouter simplement quelques gouttes d'eau. Si vous entendez un grésillement, la poêle ou casserole est prête à l'utilisation. **N'ACCÉLÉREZ** pas le processus de préchauffage en utilisant une température trop élevée. Nous recommandons d'utiliser des températures basses lorsque vous commencez à utiliser la poêle ou casserole, pour éviter de trop cuire ou de brûler, jusqu'à ce que vous soyez habitué(e) à utiliser vos poêles et casseroles.

- Utilisez une chaleur **élevée** pour faire bouillir des liquides ou faire rissoler. Ne jamais laisser une ou casserole vide sur une source de chaleur pendant plus de 3 minutes car cela peut endommager son revêtement antiadhésif.

- Utilisez une chaleur **moyenne-élevée** pour faire sauter et frire.
- Utilisez une chaleur **moyenne** pour faire réduire des sauces, préparer des crêpes, omelettes ou croques-monsieur.
- Utilisez une chaleur **faible** pour réchauffer des aliments, faire mijoter ou préparer des sauces délicates.

#### UTILISATION AU FOUR & GRILL

Les poêle ou casserole et couvercles Ninja peuvent être utilisés au four et au grill jusqu'à 260°C. Si vous utilisez un poêle ou casserole dans un four à des températures entre 200°C et 260°C, ne laissez pas les couvercles dans le four pendant plus de 30 minutes. Laissez les couvercles refroidir avant de les mettre sous l'eau.

#### MANCHES

Nos manches de conception exclusive en acier inoxydable sont confortables d'utilisation, et attachés de manière sûre avec des doubles rivets, pour qu'ils ne se desserrent pas au fil du temps. Veuillez noter que des températures de cuisson élevées et des durées de cuisson longues peuvent chauffer les manches sur la table de cuisson et que les manches seront toujours chauds en cas d'utilisation au four.

#### POÊLE OU CASSEROLES

Les poêle ou casserole en métal, y compris les spatules, fouets et pinces peuvent être utilisés avec votre poêle ou casserole Ninja Foodi ZEROSTICK. N'utilisez jamais d'instruments pointus, tels que couteaux ou fourchettes, ou d'appareils comme des mixers électriques pour couper, piquer ou battre des aliments dans une poêle anti-adhésive. Une telle utilisation endommagera la finition anti-adhésive et annulera la garantie.

#### NETTOYAGE & ENTRETIEN

Retirez tous les emballages et nettoyez votre poêle ou casserole avant la première utilisation. Laissez la poêle ou casserole refroidir entièrement avant le lavage. Ne plongez jamais une poêle ou casserole chaude dans de l'eau froide, car cela peut causer un gauchissement irréparable. Nettoyez toujours votre poêle ou casserole minutieusement après utilisation, car le dépôt de graisse au fil du temps peut faire coller les aliments.

Si vous remarquez de la graisse ou une décoloration des manches en acier inoxydable, ou sur la base d'induction en acier inoxydable, nettoyez-les minutieusement avec du bicarbonate de soude et du vinaigre blanc, puis essuyez avec une éponge ou un chiffon doux.

#### LAVE-VAISSELLE

Utilisez un détergent pour lave-vaisselle sans additifs décolorants ou acides. Un lavage en machine prolongé et régulier peut causer une marque ou une décoloration de vos poêles ou casseroles. Si elles sont lavées régulièrement en lave-vaisselle, un noircissement peut apparaître à l'extérieur ou sur la base ; cela est normal et n'affectera pas les performances lors de la cuisson.

#### LAVAGE À LA MAIN

Utilisez un liquide de lavage doux. Les tampons et éponges abrasives ne doivent être utilisés que s'ils sont approuvés pour utilisation sur les poêles et casseroles anti-adhésives. **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants durs ou d'éponges abrasives pour les poêles et casseroles antiadhésives, car ils peuvent les endommager.

## CONSEILS D'UTILISATION DE VOS POÊLES ET CASSEROLES SUR UNE TABLE À INDUCTION

Avec une table à induction (à la différence des tables électriques ou vitro-céramiques), seul le bord extérieur de la table détecte la casserole ou la poêle par des moyens électromagnétiques. Pour que les casseroles ou poêles à induction soient reconnues sur la table, le dessous de la casserole ou de la poêle doit venir en contact avec le bord extérieur du foyer de cuisson.

Au cas exceptionnel où votre poêle ou casserole ne serait pas reconnue par votre table de cuisson, essayez la procédure suivante :

### 1. Placez votre poêle ou casserole sur un foyer de taille appropriée

La technologie à induction ne fonctionne efficacement que si la base de la poêle ou casserole correspond à la taille du foyer de cuisson (voir la Figure 1).

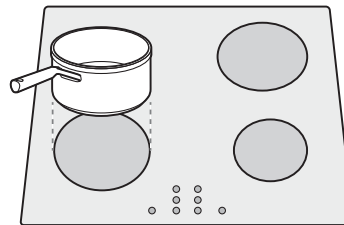


Figure 1

Si un foyer d'une taille supérieure à la poêle ou casserole est utilisé, elle ne sera pas toujours reconnue et ne chauffera pas (voir Figure 2).

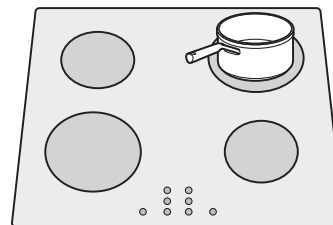


Figure 2

## 2. Placez votre poêle ou casserole sur un petit foyer

Si vous n'avez pas de foyer correspondant à la base de votre poêle ou casserole, choisir un foyer plus petit. (Voir Figure 3)

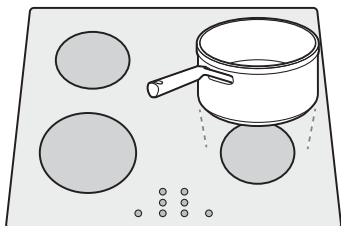


Figure 3

## 3. Référez-vous au guide d'utilisation de votre table à induction

Vérifiez quel diamètre de poêle ou casserole est adapté à quel foyer.

## RANGEMENT

Accrochez les poêles et casseroles à un égouttoir ou posez-les à plat sans les entasser dans un placard. Si vous empilez les poêles ou casseroles, insérez délicatement les plus petites dans les plus grands. Utiliser une serviette en papier ou un chiffon doux entre les poêles peut aider à protéger les surfaces de cuisson lors de l'empilage.

## PRÉSERVER LA LONGÉVITÉ DE VOS POÊLES ET CASSEROLES DANS LE CADRE DE NOTRE GARANTIE

Nos poêles et casseroles sont conçues pour résister à l'utilisation la plus stricte, mais pour qu'elles conservent leur apparence et leur performance, suivez les directives suivantes :

- Même si la poêle ou casserole est 100 % résistante au lave-vaisselle, il est toujours mieux de la laver à la main avec un liquide de lavage doux.
- Ne jamais préchauffer les poêles ou casseroles à température élevée pour accélérer le pré-chauffage. Une chaleur excessive appliquée à la poêle ou casserole vide peut endommager la surface antiadhésive.
- Ne pas dépasser 260°C sur la table de cuisson ou dans le four.
- Ne jamais utiliser de sprays de cuisson. Ils brûlent à des températures faibles et laisseront un résidu qui collera à la surface.
- Ne jamais laisser le contenu d'une poêle ou casserole bouillir jusqu'à évaporation totale.
- Ne jamais plonger une poêle ou casserole chaude dans de l'eau froide, cela peut causer un gauchissement irréparable.
- Ne jamais utiliser d'instruments pointus tels que couteaux, fourchettes ou des appareils comme des mixers électriques.

Pour plus d'informations veuillez consulter [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE DE BRÛLURE.** Des manches plus courts, des températures de cuisson élevées et des durées de cuisson plus longues peuvent entraîner l'échauffement des manches. Faites attention en cuisinant sur la table de cuisson et utilisez toujours une manique ou des gants de cuisine, pour éviter les brûlures en retirant la poêle ou casserole du feu.

**⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'INCENDIE.** Ne jamais laisser les casseroles et poêles sans surveillance lorsque vous cuisinez. Ne jamais laisser le contenu d'une casserole ou d'une poêle bouillir jusqu'à évaporation totale.

**⚠ AVERTISSEMENT : RISQUE D'ÉTOUFFEMENT.** Les clips séparateurs de protection entre le couvercle et la poêle sont des petites pièces qui peuvent être dangereuses pour les enfants. Éliminez-les immédiatement lorsque vous déballez votre poêle ou casserole.

**⚠ ATTENTION :** Les oiseaux sont sensibles aux odeurs de cuisine et d'aliments brûlés. Ces odeurs peuvent être dues à une surchauffe de votre poêle ou casserole ou aux aliments brûlés et peuvent être dangereuses, voire fatales pour les oiseaux. Ne jamais laisser d'oiseaux domestiques dans votre cuisine.

Vielen Dank für Ihren Kauf des Ninja® Foodi ZEROSTICK®-Töpfe & Pfannen und Willkommen in der Ninja-Familie! Wir hoffen, dass Ihnen Ihr Kochgeschirr gefällt und dass Sie sich inspirieren lassen, etwas Neues in Ihrer Küche zu kreieren.

Diese Anleitung enthält Vorschläge für die Pflege Ihres Kochgeschirrs.

#### Eigenschaften:

- Kompatibel mit allen Herdarten, einschließlich Induktion
- Kochgeschirr und Deckel sind spülmaschinenfest
- Sicher in der Verwendung mit sämtlichen Utensilien, einschließlich aus Metall
- Ofen- und grillssicher bis 260°C
- PFOA-, Blei- und kadmiumfrei

Registrieren Sie Ihr Ninja Foodi ZEROSTICK-Kochgeschirr, um immer über Neuigkeiten von Ninja auf dem Laufenden zu bleiben.



#### IHREN KAUF REGISTRIEREN



ninjakitchen.eu



Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

#### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

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

#### VERWENDUNG AUF DEM KOCHFELD

Sicher zur Verwendung auf Gas-, Elektro-, Halogen-, Induktions- und Ceranochfeldern.

Achten Sie darauf, dass Sie für die Pfanne, mit der Sie kochen, eine angemessen große Flamme verwenden und dass der Haltegriff niemals über die Flamme herausragt. Wenn Sie auf einem Gasherd kochen, lassen Sie die Flamme nicht entlang der Außenseite der Pfanne aufsteigen, da dies zu Verfärbungen führt und der Haltegriff heiß werden kann. Vermeiden Sie, Kochgeschirr über den Herd zu ziehen, da dies die Oberfläche zerkratzen kann.

#### VORHITZEN

Erhitzen Sie die Pfanne für 2 bis 3 Minuten mit der Temperatureinstellung, die Sie beim Kochen verwenden möchten. Um festzustellen, ob die Pfanne heiß genug zum Kochen ist, geben Sie einfach ein paar Tropfen Wasser hinzu. Wenn Sie ein Brutzeln hören, ist die Pfanne einsatzbereit. Überstürzen Sie den Vorheizprozess **NICHT** durch den Einsatz hoher Temperaturen. Wir empfehlen, beim ersten Gebrauch Ihres Kochgeschirrs niedrigere Temperaturen zu verwenden, um ein Überkochen und Anbrennen zu vermeiden, bis Sie sich mit dem Kochen in Ihrer Pfanne vertraut gemacht haben.

#### OFEN- UND GRILLGEBRAUCH

Die Ninja Töpfe & Pfannen (inkl. Deckeln) sind backofen- und grillfest bis 260°C. Wenn Sie Ihren Kochgeschirr im Ofen bei Temperaturen zwischen 200°C und 260°C verwenden, lassen Sie die Deckel nicht länger als 30 Minuten im Ofen. Lassen Sie die Deckel vor dem Einlegen in Wasser abkühlen.

#### GRIFFE

Unsere exklusiv entworfenen Edelstahlgriffe sind angenehm zu halten und mit Doppelnieten sicher befestigt, so dass sie sich nicht mit der Zeit lockern. Bitte beachten Sie, dass kurze Haltegriffe, hohe Gartemperaturen und lange Garzeiten dazu führen können, dass Haltegriffe auf dem Herd heiß werden. Alle Haltegriffe werden heiß, wenn sie im Ofen verwendet werden.

#### UTENSILIEN

Utensilien aus Metall wie Spatel, Löffel, Schneebesen und Greifer sind zur Verwendung mit Ihren Ninja Foodi ZEROSTICK Töpfe & Pfannen geeignet. Verwenden Sie niemals scharfe Instrumente wie Messer, Gabeln oder Geräte wie elektrische Stabmixer, um Lebensmittel in einer antihafbeschichteten Pfanne zu schneiden, zu hacken oder aufzuschlagen. Eine solche Verwendung beschädigt die Antihafbeschichtung und führt zum Erlöschen der Garantie.

#### REINIGUNG UND PFLEGE

Entfernen Sie vor der ersten Verwendung die gesamte Verpackung und reinigen Sie die Töpfe & Pfannen. Lassen Sie das Kochgeschirr vor dem Abspülen vollständig abkühlen. Tauchen Sie eine heiße Pfanne niemals in kaltes Wasser, da dies zu irreparablen Verformungen führen kann. Reinigen Sie das Kochgeschirr nach dem Gebrauch immer gründlich, da sich mit der Zeit Fett ansammelt, das zum Anhaften von Lebensmitteln führen kann.

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

#### GESCHIRRSPÜLMASCHINE

Verwenden Sie ein Maschinengeschirrspülmittel ohne Bleichmittel oder Zitruszusätze. Langwieriges, regelmäßiges Geschirrspülen kann Ihr Kochgeschirr eventuell beschädigen oder verfärben. Wenn das Produkt regelmäßig in der Spülmaschine gespült wird, kann es zu einer leichten Verdunkelung der Außenseite des Bodens kommen—dies ist normal und beeinträchtigt die Kochleistung nicht.

#### HANDWÄSCHE

Verwenden Sie mildes Spülmittel. Scheuerpads und -schwämme sollten nur verwendet werden, wenn sie für die Verwendung auf antihafbeschichtetem Kochgeschirr zugelassen sind. Verwenden **Sie KEINE** scharfen Reinigungsmittel oder Scheuerpads für ihr antihafbeschichtetes Kochgeschirr, da diese das Kochgeschirr beschädigen können.

## TIPPS ZUR VERWENDUNG IHRES KOCHGESCHIRRS AUF EINEM INDUKTIONSKOCHFELD

Bei einem Induktionskochfeld (im Gegensatz zu einem elektrischen oder keramischen Kochfeld) erkennt nur der äußere Rand des Kochfeldes den Topf oder die Pfanne mit Hilfe der Elektromagnetik. Damit Töpfe und Pfannen mit Induktionstechnik auf dem Kochfeld erkannt werden, muss der Boden des Topfes oder der Pfanne mit dem äußeren Rand der Kochzone in Verbindung kommen.

In dem Ausnahmefall, dass Ihre Pfanne von Ihrem Kochfeld nicht erkannt wird, versuchen Sie Folgendes:

### 1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine Kochzone geeigneter Größe

Die Induktionstechnologie funktioniert nur dann effektiv, wenn der Boden des Kochgeschirrs mit der Größe der Kochzone auf dem Kochfeld übereinstimmt (siehe Abbildung 1).

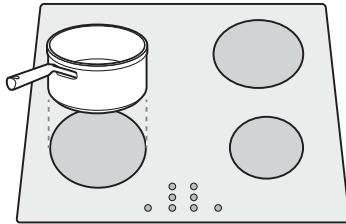


Abbildung 1

Wenn eine Kochzone verwendet wird, die größer als das Kochgeschirr ist, wird das Kochgeschirr möglicherweise nicht erkannt und erwärmt sich daher nicht (siehe Abbildung 2).

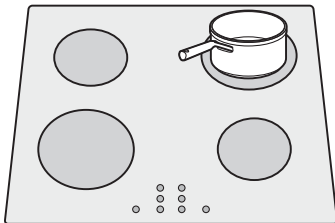


Abbildung 2

### 2. Platzieren Sie das Kochgeschirr auf einer kleinen Kochzone

Wenn Sie keine Kochzone haben, die zum Boden Ihres Kochgeschirrs passt, wählen Sie eine kleinere Kochzone. (Siehe Abbildung 3)

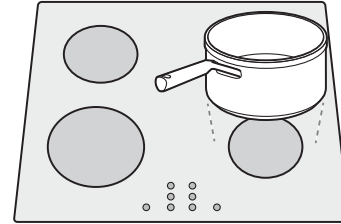


Abbildung 3

### 3. Sehen Sie in der Bedienungsanleitung für Ihr Induktionskochfeld nach

Prüfen Sie, welcher Pfannendurchmesser für welche Kochzone geeignet ist.



**LAGERUNG**

Hängen Sie Pfannen auf eine entsprechende Ablage oder lagern Sie sie flach einlagig in einem Küchenschrank. Wenn Sie Kochgeschirr stapeln oder ineinander schachteln, stecken Sie die kleineren Pfannen vorsichtig in die größeren. Die Verwendung eines Papiertuchs oder eines weichen Tuchs zwischen den Pfannen kann beim Stapeln zum Schutz der Kochflächen beitragen.

**DIE ERHALTUNG DES HEBEGRIFFS IHRES KOCHGESCHIRRS UND IHRE ERSATZGARANTIE**

Unser Kochgeschirr ist so konstruiert, dass es den härtesten Beanspruchungen standhält, aber damit es wie neu aussieht und funktioniert, befolgen Sie bitte folgende Leitlinien:

- Obwohl unser Produkt 100 % spülmaschinenfest ist, ist die Handwäsche mit einem milden Geschirrspülmittel immer am besten.
- Erhitzen Sie Pfannen niemals auf hoher Hitze, um das Vorwärmen zu beschleunigen. Übermäßige Hitze bei leerer Pfanne kann die Antihaftoberfläche beschädigen.
- Überschreiten Sie die Temperatur von 260°C auf dem Herd oder im Ofen nicht.
- Verwenden Sie niemals Kochsprays. Diese verbrennen bei niedrigen Temperaturen und hinterlassen Rückstände, die zu Anhaftungen führen.
- Lassen Sie Kochgeschirr niemals einbrennen.
- Tauchen Sie eine heiße Pfanne niemals in kaltes Wasser, da dies zu irreparablen Verformungen führen kann.
- Verwenden Sie niemals scharfe Instrumente wie Messer, Gabeln oder Geräte wie etwa elektrische Mixer.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**⚠ WARNHINWEIS: VERBRENNUNGS-/VERBRÜHUNGSGEFAHR.** Kürzere Griffe, hohe Kochtemperaturen und längere Kochzeiten können dazu führen, dass Griffe heiß werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie auf dem Kochfeld kochen, und verwenden Sie stets einen Topflappen oder Ofenhandschuhe, um Verbrennungen beim Herausnehmen aus dem Ofen zu vermeiden.

**⚠ WARNHINWEIS: BRANDGEFAHR.** Lassen Sie Töpfe und Pfannen während des Kochens nicht unbeaufsichtigt. Lassen Sie eine Pfanne oder einen Topf niemals einbrennen.

**⚠ WARNHINWEIS: ERSTICKUNGSGEFAHR.** Trennschutzklemmen zwischen Deckel und Pfanne sind Kleinteile und für Kinder gefährlich. Beim Auspacken des Kochgeschirrs sofort entsorgen.

**⚠ VORSICHT:** Vögel sind empfindlich gegenüber Kochdämpfen und verbrannten Küchendämpfen. Diese Dämpfe können durch Überhitzung Ihres Kochgeschirrs oder durch das Anbrennen von Lebensmitteln entstehen und können für Vögel gefährlich oder tödlich sein. Halten Sie Hausvögel niemals in Ihrer Küche.

Tak for dit køb af Ninja® Foodi ZEROSTICK® køkkengrej og velkommen til Ninja-familien! Vi håber, at du elsker dit køkkengrej og vil blive inspireret til at skabe noget nyt i dit køkken.

Denne vejledning indeholder forslag til, hvordan du vedligeholder dit køkkengrej.

**Funktioner:**

- Kompatibelt med alle komfurtyper, herunder induktion
- Køkkengrej og låg kan vaskes i opvaskemaskinen
- Sikkert til brug med alle bestik-materialer, herunder metal
- Ovn- og grillsikkert op til 260 °C
- PFOA, bly og cadmium-fri

Registrer dit Ninja Foodi ZEROSTICK-køkkengrej, så du holder dig opdateret med nyheder fra Ninja.

**REGISTRER DIT KØB**

[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



Scan QR-koden med en mobilenhed

**FØR FØRSTE BRUG**

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

**BRUG PÅ KOMFUR**

Sikkert til brug på gas-, el-, elektriske spiral-, halogen-, induktions- og keramiske komfurer.

Sørg for at bruge en brænder af passende størrelse til den pande, du laver mad på, og lad aldrig håndtaget stikke ud over brænderen. Hvis der tilberedes på et gaskomfur, må flammen ikke nå op langs ydersiden af panden, da dette kan medføre misfarvning og få håndtaget til at blive varmt.

**FORVARMNING**

Forvarm panden i to til tre minutter ved hjælp af den varmeindstilling, du vil bruge, når du laver mad. For at afgøre, om panden er varm nok til at lave mad, skal du blot tilsætte et par dråber vand. Hvis du hører en syden, er panden klar til brug. **DU MÅ IKKE** skynde på forvarmningsprocessen ved at bruge høj varme. Vi anbefaler, at du bruger lavere temperaturer, når du begynder at bruge køkkengrejet for at undgå at maden tilberedes i for lang tid og brænder på, før du bliver bekendt med, hvordan din pande varmer. Undgå at skubbe køkkengrej på kogepladen, da det kan føre til ridser på overfladen.

- Brug **høj** varme til kogende væsker og svitsning. Lad aldrig en tom pande stå ved høj temperatur i mere end tre minutter, da det kan beskadige panden og føre til fastklæbning.

- Brug **medium-høj** varme til sautering, stegning og lynstegning samt til at lave omeletter.
- Brug **medium** varme til at reducere væsker, lave pandekager og sandwiches.
- Brug **lav** varme til varm mad, lad ingredienserne simre, eller tilbered fine saucer.

### BRUG AF OVN OG GRILL

Ninja køkkengrej og låg er sikre at bruge i ovnen op til 260 °C. Hvis der bruges køkkengrej i en ovn ved temperaturer mellem 200 °C og 260 °C, må lågene ikke være inde i ovnen i mere end 30 minutter. Lad lågene køle af, inden de nedsænkes i vand.

### HÅNDTAG

Vores eksklusivt designede håndtag i rustfrit stål er behagelige at holde fast i og er sikkert fastgjorte med dobbelte nitter, så de ikke bliver løse med tiden. Bemærk, at korte håndtag, høje madlavningstemperaturer og lange tilberedningstider kan få håndtag til at blive varme på komfuret, og alle håndtag bliver varme, når de bruges i ovnen.

### BESTIK

Metalbestik, herunder paletknive, skeer, piskeris og tænger er sikre at bruge sammen med Ninja Foodi ZEROSTICK-køkkengrej. Brug aldrig skarpe objekter som f.eks. knive eller gaffer eller husholdningsapparater såsom elektriske mixere til at klippe, hakke eller piske madvarer i en slip-let stegepande. Dette vil beskadige slip-let-overfladen og ugyldiggøre garantien.

### RENGØRING OG PLEJE

Fjern al emballage og vask køkkengrejet før brug. Lad køkkengrejet køle af før det vaskes. En varm pande må aldrig nedsænkes i koldt vand, da det kan føre til uoprettelig skævvridning. Rengør altid køkkengrejet grundigt efter brug, da fedtphobning over tid kan føre til mad der sidder fast.

Hvis du bemærker fedt eller misfarvning af rustfri stålhåndtag eller induktionsbase i rustfrit stål, skal du rengøre grundigt med natron og lys eddike og derefter tørre med en svampe eller en blød klud.

### OPVASKEMASKINE

Brug automatisk opvaskemiddel uden blegemiddel eller citrustilsætningsstoffer. Langvarig, hyppig opvask kan føre til pletter eller misfarvning af dit køkkengrej. Hvis der vaskes regelmæssigt i opvaskemaskinen, kan der forekomme en vis formørkelse af basens yderside – dette er normalt og påvirker ikke tilberedningsevnen.

### HÅNDVASK

Brug mildt opvaskemiddel. Slibepuder og svampe bør kun anvendes, hvis de er godkendt til brug på slip-let stegepander. **BRUG IKKE** skrabe rengøringsmidler eller slibepuder til slip-let stegepander, da de kan beskadige køkkengrejet.

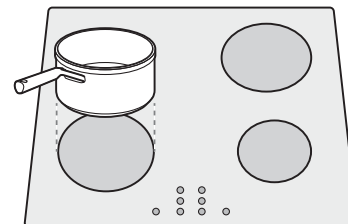
## TIPS TIL AT BRUGE DIT KØKKENGREJ PÅ ET INDUKTIONSKOMFUR

Med et induktionskomfur (i modsætning til elektrisk eller keramisk) registrerer kun den yderste kant af komfuret gryden eller panden ved hjælp af elektromagnetisme. Ved gryder og pander med induktionsteknologi, der skal genkendes på komfuret, skal bunden af gryden eller panden bringes i kontakt med yderkanten af komfur-ringen.

I det sjældne tilfælde, at din pande ikke genkendes af din kogeplade, skal du prøve følgende:

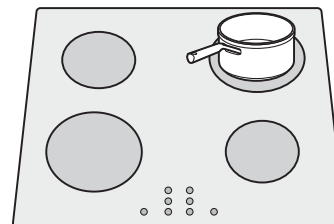
### 1. Placér køkkengrejet på en komfur-ring i passende størrelse

Induktionsteknologi virker kun effektivt, hvis bunden af køkkengrejet svarer til størrelsen på ringen (se figur 1).



Figur 1

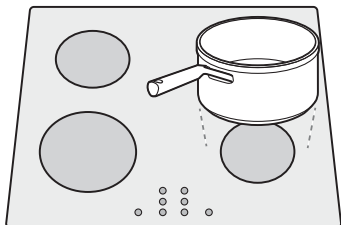
Hvis der bruges en ring, der er større end køkkengrejet, kan køkkengrejet ikke genkendes, og vil ikke blive opvarmet (se figur 2).



Figur 2

## 2. Placer køkkengrejet på en lille ring

Hvis du ikke har en ring, der passer til bunden af køkkengrejet, skal du vælge en mindre ring. (Se figur 3)



Figur 3

## 3. Se manualen til dit induktionskomfur

Kontrollér, hvilken pande-diameter der passer til hvilken ring.

## OPBEVARING

Hæng pander på et stativ eller opbevar dem fladt i et enkelt lag i et skab. Når køkkengrejet skal opbevares, skal de mindre pander nænsomt lægges indeni de større. Brug af et papirhåndklæde eller en blød klud mellem pander kan hjælpe med at beskytte madlavningsoverfladerne ved stabling.

## SÅDAN BEVARER DU DIT KØKKENGREJS OVERFLADEEGENSKABER OG DIN UDSKIFTNINGSGARANTI

Vores køkkengrej er designet til at modstå den hårdeste behandling, men for at få det til at vedblive med at se godt ud og fungere som var det nyt, anbefaler vi, at du følger disse retningslinjer:

- Selvom vores produkt er 100 % sikkert at komme i opvaskemaskinen, er vask i hånden med et mildt opvaskemiddel altid det bedste.
- Forvarm aldrig pander ved høj varme for at fremskynde forvarmning. For stor varme, der påføres en tom pande, kan beskadige slip-let-overfladen.
- Overskrid ikke 260 °C på kogepladen eller i ovnen.
- Brug aldrig madlavningsspray. Disse brænder ved lave temperaturer og efterlader en klæbrig rest.
- Lad aldrig køkkengrejet koge til det er tørt.
- En varm pande må aldrig nedsænkes i koldt vand, da det kan føre til uoprettelig skævvridning.
- Brug aldrig skarpe instrumenter som f.eks. knive, gafler eller apparater såsom elektriske mixere.

For yderligere oplysninger, besøg [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**⚠ ADVARSEL: FARE FOR FORBRÆNDING/SKOLDNING.** Kortere håndtag, høje tilberedningstemperaturer og længere tilberedningstider kan medføre, at håndtagene bliver varme. Udvis forsigtighed ved tilberedning af mad på komfuret, og brug altid en grydelap eller ovnhandsker til at undgå forbrændinger, når noget fjernes fra ovnen.

**⚠ ADVARSEL: BRANDFARE.** Efterlad ikke gryder og pander uden opsyn under tilberedningen. Lad aldrig en gryde eller pande koge til den er tør.

**⚠ ADVARSEL: KVÆLNINGSFARE.** Beskyttende separationsklemmer mellem låg og pande er små dele og farlige for børn. Put dem i affaldsspanden straks, når du pakker køkkengrejet ud.

**⚠ FORSIGTIG:** Fugle er følsomme over for dampe fra madlavning og mad, der er brændt på. Disse dampe kan skyldes overophedning af dit køkkengrej eller brændt mad og kan være farlige eller livsfarlige for fugle. Hold aldrig fugle i dit køkken.

Gracias por adquirir una olla o sartén Ninja® Foodi ZEROSTICK® y bienvenido a la familia Ninja. Esperamos que le guste su olla o sartén y que le inspire a dar rienda suelta a su creatividad en la cocina.

Esta guía incluye sugerencias sobre cómo mantener en buen estado su olla o sartén.

### Características:

- Compatible con todo tipo de cocinas, incluidas las placas de inducción
- Las ollas, sartenes y tapas son aptas para limpieza en lavavajillas
- Aptas para uso con utensilios de cualquier material, incluidos los utensilios metálicos
- Aptas para uso en horno y parrilla, hasta una temperatura máxima de 260°C
- Sin PFOA, Plomo ni cadmio

Registre su olla o sartén Ninja Foodi ZEROSTICK para mantenerse al día sobre las novedades de Ninja.



### REGISTRE SU PRODUCTO



ninjakitchen.eu



Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

### 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.

### USO EN FOGÓN/PLACA

Apto para uso en cocinas de gas, eléctricos y de bobinas eléctricas, además de sistemas halógenos, de inducción y cerámicos.

Asegúrese de utilizar un fogón o una placa de tamaño adecuado para la sartén u olla con la que esté cocinando y nunca permita que el asa quede encima del fogón o la placa. Si está cocinando en una cocina de gas, no permita que la llama suba por la parte exterior de la sartén u olla, ya que esto puede provocar decoloración y que el asa se caliente. Evite deslizar los utensilios de cocina sobre la placa, ya que esto podría rayar la superficie.

### PRECALENTAMIENTO

Precalente la olla o sartén durante 2-3 minutos utilizando el ajuste de temperatura en el fogón u olla que tiene previsto usar para cocinar. Para determinar si la olla o sartén ya está lo suficientemente caliente para cocinar, simplemente añada unas gotas de agua. Si oye un chisporroteo, el recipiente está listo para su uso. **NO** se precipite y acelere el proceso de precalentamiento utilizando un ajuste de temperatura más alto del necesario. Le recomendamos que, al empezar a utilizar su olla o sartén y mientras se familiariza con el producto, utilice temperaturas más bajas para evitar quemar o cocinar en exceso los alimentos.

- Use el ajuste de temperatura **alta** para hervir líquidos y para dorar. Nunca deje una olla o sartén vacía a fuego alto durante más de 3 minutos ya que esto podría dañarla y provocar que los alimentos se peguen.
- Use el ajuste de temperatura **media-alta** para saltear, freír, preparar sofritos y hacer tortillas.
- Use el ajuste de temperatura **media** para reducir líquidos o preparar crepes y sándwiches.
- Use el ajuste de temperatura **baja** para calentar alimentos, cocinar a fuego lento o preparar salsas delicadas.

### USO EN EL HORNO Y PARRILLA

Las ollas, sartenes y tapas Ninja son aptas para horno y parrilla hasta una temperatura máxima de 260 °C. Si las utiliza en un horno a temperaturas entre 200 °C y 260 °C, no deje las tapas en el horno durante más de 30 minutos. Deje que las tapas se enfríen antes de sumergirlas en agua.

### ASAS

Nuestras asas de acero inoxidable, de diseño exclusivo, son cómodas y están unidas firmemente con remaches dobles, por lo que no se soltarán según pase el tiempo. Tenga en cuenta que las asas cortas, las temperaturas de cocinado elevadas y los largos tiempos de cocinado pueden provocar que las asas se calienten en la placa o fogón; y que todas las asas se calientan en el horno.

### UTENSILIOS

Puede usar sin miedo todo tipo de utensilios de metal, como espátulas, cucharas, varillas y pinzas, en las ollas y sartenes Ninja Foodi ZEROSTICK. No utilice nunca instrumentos afilados, como cuchillos, tenedores o batidores eléctricos, para cortar, trocear o batir alimentos directamente en una olla o sartén antiadherente. Eso dañará el acabado antiadherente y anulará la garantía.

### LIMPIEZA Y CUIDADO

Retire el producto del embalaje y lávelo antes de usarlo por primera vez. Deje que se enfríe completamente antes de lavarlo. Nunca sumerja un recipiente caliente en agua fría, ya que esto podría causar una deformación irreparable. Lave siempre bien la olla o sartén después de su uso, ya que la acumulación de grasa con el tiempo puede provocar que los alimentos se peguen.

Si observa grasa o decoloración en las asas de acero inoxidable o en la base de inducción de acero inoxidable, límpielo todo bien con bicarbonato sódico y vinagre blanco y luego pase una esponja o un paño suave.

### LAVAVAJILLAS

Utilice detergente para lavavajillas automático sin lejía ni aditivos cítricos. La limpieza habitual y prolongada en lavavajillas puede acabar creando marcas o decoloración en la olla o sartén. Si se lava habitualmente en lavavajillas, es posible que se produzca un oscurecimiento en la parte exterior de la base, algo normal y que no afectará al rendimiento del producto al cocinar.

### LAVADO A MANO

Utilice un líquido lavavajillas suave. Las esponjas abrasivas solo deben utilizarse si están aprobadas para su uso en ollas o sartenes antiadherentes. **NO** utilice limpiadores abrasivos o estropajos para limpiar ollas y sartenes antiadherentes, ya que pueden dañarlos.

## CONSEJOS PARA UTILIZAR SUS OLLAS Y SARTENES EN PLACAS DE INDUCCIÓN

En las placas de inducción (a diferencia de las placas eléctricas o cerámicas), solo el borde exterior de la placa detecta la olla o sartén a través de un sistema electromagnético. Para que las placas con tecnología de inducción detecten las ollas y sartenes en la placa, la parte inferior de la olla o sartén debe estar en contacto con el borde exterior del fogón de la placa.

En el caso poco habitual de que la placa no reconozca su olla o sartén, pruebe lo siguiente:

### 1. Coloque la olla o sartén en un fogón de tamaño adecuado en la placa de inducción

La tecnología de inducción solo funciona eficazmente si la base de la olla o sartén coincide con el tamaño del fogón en la placa (ver figura 1).

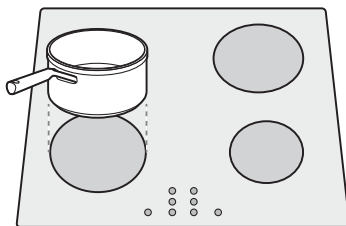


Figura 1

Si se utiliza un fogón más grande que la olla o sartén, es posible que la placa no la reconozca y que por lo tanto no se caliente (ver figura 2).

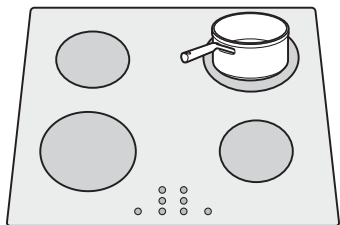


Figura 2

### 2. Coloque la olla o sartén en un fogón pequeño

Si no tiene un fogón cuyo tamaño coincida con la base de su olla o sartén, elija un fogón más pequeño. (Ver figura 3)

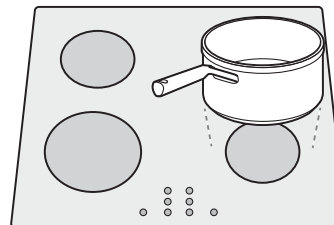


Figura 3

### 3. Consulte el manual de instrucciones de su placa de inducción

Compruebe cuál es el diámetro de recipiente adecuado para cada fogón.

## ALMACENAMIENTO

Cuelgue las ollas o sartenes en un estante o guárdelas en un armario sin apilarlas. Si fuese necesario apilar las ollas o sartenes, hágalo con delicadeza, anidando las ollas y sartenes más pequeñas dentro de las más grandes. Al usar un papel absorbente o un paño suave entre los recipientes ayudará a proteger las superficies de cocción cuando las apile.

## CÓMO ALARGAR LA VIDA ÚTIL DE SUS OLLAS Y SARTENES Y GARANTÍA DE SUSTITUCIÓN

Nuestras ollas y sartenes están diseñadas para resistir a los usos más duros, pero para mantenerlas como nuevas durante más tiempo, siga estas directrices:

- Si bien nuestros productos son 100 % aptos para lavaplatos, se recomienda lavarlos a mano con un líquido lavavajillas suave.
- Nunca precaliente las sartenes u ollas a fuego alto para acelerar el precalentamiento. Aplicar un calor excesivo a una olla o sartén vacía puede dañar la superficie antiadherente.
- No supere los 260 °C en el fogón o en el horno.
- No utilice nunca un aerosol para cocinar. Estos aerosoles tienen un punto de humo bajo y dejarán un residuo que se pegará a la sartén.
- Nunca deje la olla o sartén hirviendo hasta quedarse seca.
- Nunca sumerja un recipiente caliente en agua fría, ya que esto podría causar una deformación irreparable.
- No utilice nunca instrumentos afilados como cuchillos, tenedores o batidoras eléctricas.

Para obtener más información, visite [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**⚠️ ADVERTENCIA: PELIGRO DE QUEMADURAS/ESCALDAMIENTO.** Las asas más cortas, las temperaturas de cocción elevadas y los tiempos de cocción más largos pueden provocar que las asas se calienten. Tenga cuidado al cocinar en la placa o fogón y utilice siempre portacazuelas o guantes de horno para evitar quemaduras al retirar la olla o sartén del horno.

**⚠️ ADVERTENCIA: PELIGRO DE INCENDIO.** No deje nunca ollas o sartenes sin vigilancia mientras esté cocinando. No deje nunca que una olla o sartén hierva hasta quedarse seca.

**⚠️ ADVERTENCIA: PELIGRO DE ASFIXIA.** Los clips protectores de separación colocados entre la tapa y el recipiente son piezas pequeñas que pueden resultar peligrosas para los niños. Deséchelos inmediatamente una vez desembalado el producto.

**⚠️ PRECAUCIÓN:** Las aves son sensibles a los humos de cocina y a los humos de alimentos quemados. Estos humos pueden producirse por el sobrecalentamiento de su olla o sartén o al quemar alimentos, y pueden ser peligrosos o incluso mortales para las aves. No tenga nunca sus pájaros de compañía en la cocina.

Grazie per aver acquistato il set di padelle Ninja® Foodi ZEROSTICK® e benvenuto nella famiglia Ninja! Ci auguriamo che sarai soddisfatto del tuo set e che troverai la giusta ispirazione per nuove creazioni culinarie. Questa guida include suggerimenti sulla manutenzione del tuo set.

## Caratteristiche:

- Compatibile con tutti i tipi di piani cottura, compresa l'induzione
- Le padelle e i coperchi sono lavabili in lavastoviglie
- Uso sicuro con utensili di qualsiasi materiale, metallo incluso
- Uso sicuro in forno e sulla griglia fino a 260 °C
- Senza PFOA, Piombo e cadmio

Registra il tuo set di padelle Ninja Foodi ZEROSTICK per rimanere aggiornato sulle novità Ninja.



## REGISTRARE IL PROPRIO ACQUISTO



[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



Leggere il codice QR con il cellulare

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

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

## USO SUL PIANO COTTURA

Uso sicuro su piani a gas, elettrici, con resistenza elettrica, alogeni, a induzione e in ceramica.

Assicurarsi di utilizzare un fornello di dimensioni adeguate per la padella in uso e non collocare il manico sopra la fonte di calore. Se si cucina su un fornello a gas, non lasciare che la fiamma si estenda all'esterno della padella, in quanto ciò potrebbe causarne lo scolorimento e provocare il surriscaldamento del manico. Evitare di far strisciare pentole e padelle sul piano cottura per evitare di graffiare la superficie.

## PRERISCALDAMENTO

Preriscaldare la padella per 2-3 minuti utilizzando l'impostazione di calore che si intende utilizzare durante la cottura. Per capire se la padella è abbastanza calda, basta versare qualche goccia d'acqua. Se sfrigola, la padella è pronta all'uso. **NON** accelerare il preriscaldamento utilizzando un livello di calore eccessivo. All'inizio consigliamo di utilizzare temperature inferiori per evitare la cottura eccessiva e le bruciature finché non si acquisirà dimestichezza con le nuove padelle.

- Usare un livello di calore **alto** per bollire i liquidi e dorare gli alimenti. Non lasciare mai una padella vuota su un livello di calore alto per più di 3 minuti, in quanto ciò potrebbe danneggiarla e causare l'attaccatura dei cibi.

- Usare un livello di calore **medio-alto** per rosolare, friggere, saltare in padella e preparare le omelette.
- Usare un livello di calore **medio** per ridurre i liquidi e preparare pancake e panini.
- Usare un livello di calore **basso** per riscaldare i cibi, sobbollire o preparare salse delicate.

### USO DI FORNO E GRILL

Il set di padelle e coperchi Ninja puo' essere utilizzato in forno e sulla griglia fino a 260 °C. Se si utilizzano padelle in forno a temperature comprese tra i 200 °C e i 260 °C, non lasciare i coperchi in forno per più di 30 minuti. Lasciare raffreddare i coperchi prima di immergerli in acqua.

### MANICI

I nostri esclusivi manici in acciaio inox sono comodi da impugnare e saldamente fissati con doppi rivetti, per non allentarsi nel tempo. Attenzione: manici corti, temperature di cottura elevate e tempi di cottura prolungati possono provocare il riscaldamento dei manici sul piano cottura. Inoltre, tutti i manici si scaldano se utilizzati nel forno.

### UTENSILI

Con il set di padelle Ninja Foodi ZEROSTICK si possono usare in tutta sicurezza utensili metallici, comprese spatole, cucchiaini, fruste e pinze. Non utilizzare mai nelle padelle aderenti strumenti affilati come coltelli o forchette o elettrodomestici quali sbattitori elettrici per montare, tagliare o affettare alimenti. Tale uso danneggerà il rivestimento antiaderente e invaliderà la garanzia.

### PULIZIA E CURA

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e lavare il set prima del primo utilizzo. Lasciare raffreddare completamente il set prima di lavarlo. Non immergere mai una padella calda in acqua fredda, in quanto potrebbe deformarsi irrimediabilmente. Pulire sempre accuratamente il set dopo l'uso, in quanto il grasso accumulato nel tempo può portare all'attaccatura dei cibi.

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

### LAVASTOVIGLIE

Utilizzare un detersivo apposito per lavastoviglie senza candeggina o additivi agrumati. Il lavaggio prolungato e regolare in lavastoviglie può segnare o scolorire il set. Se lavato regolarmente in lavastoviglie, il set potrebbe scurirsi sull'esterno della base: ciò è normale e non influisce sulle prestazioni di cottura.

### LAVAGGIO A MANO

Utilizzare un detersivo delicato. Spugne e spugnette abrasive devono essere utilizzate solo se approvate per l'uso su pentole da cucina antiaderenti. **NON** utilizzare detersivi aggressivi o spugnette abrasive su pentole antiaderenti, in quanto possono danneggiarle.

## CONSIGLI PER L'USO DEL SET DI PADELLE SU UN PIANO COTTURA A INDUZIONE

Con i piani a induzione (a differenza di quelli elettrici o in ceramica), solo il bordo esterno del piano rileva la pentola o la padella mediante elettromagneti. Per permettere il rilevamento sul piano cottura di pentole e padelle con tecnologia a induzione, il fondo della pentola o della padella deve entrare in contatto con il bordo esterno dell'anello di cottura del piano.

Nell'eccezionale eventualità che la padella non venga rilevata dal piano cottura, provare quanto segue:

### 1. Collocare la padella su un anello di cottura di dimensioni adeguate

La tecnologia a induzione funziona efficacemente solo se la base della pentola o della padella corrisponde alle dimensioni dell'anello di cottura (vedere Figura 1).

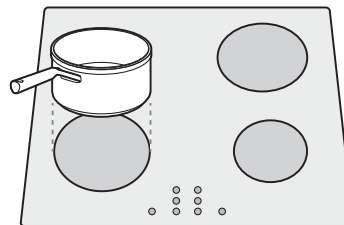


Figura 1

Se si utilizza un anello di cottura più grande della pentola o della padella, questa può non essere rilevata, e di conseguenza, non riscaldata. (vedere Figura 2).

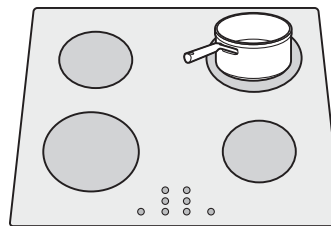


Figura 2

## 2. Posizionare la padella su un anello di cottura di piccole dimensioni

Se non si dispone di un anello di cottura corrispondente alla base della padella, selezionarne uno più piccolo. (Vedere Figura 3)

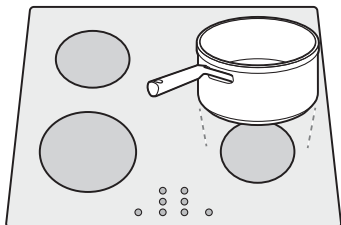


Figura 3

## 3. Consultare il manuale di istruzioni del proprio piano cottura a induzione

Verificare che il diametro della padella sia adatto all'anello di cottura disponibile.

## CONSERVAZIONE

Appendere le padelle a un gancio o riporle orizzontalmente nella credenza in un'unica fila. Se si impilano o si inseriscono l'una nell'altra, le padelle più piccole devono essere delicatamente appoggiate su quelle più grandi. L'uso di un panno carta o di un panno morbido tra le padelle impilate può contribuire a proteggere le superfici di cottura.

## PROTEZIONE DEL RIVESTIMENTO DEL SET DI PADELLE E GARANZIA DI SOSTITUZIONE

Il nostro set di padelle è progettato per resistere all'uso più intenso, ma per preservarlo come nuovo, seguire queste istruzioni:

- Il nostro prodotto è lavabile in lavastoviglie al 100%, ma è sempre preferibile il lavaggio a mano con un detersivo delicato.
- Non riscaldare mai le padelle a temperature elevate per accelerare il preriscaldamento. Il calore eccessivo applicato a una padella vuota può danneggiare la superficie antiaderente.
- Non superare i 260 °C sul piano cottura o nel forno.
- Non utilizzare mai spray per cucinare. Gli spray bruciano a basse temperature lasciando un residuo che provoca l'attaccatura dei cibi.
- Non bollire a secco.
- Non immergere mai una padella calda in acqua fredda, in quanto potrebbe deformarsi irrimediabilmente.
- Non utilizzare mai strumenti affilati come coltelli, forchette o elettrodomestici quali sbattitori elettrici.

Per ulteriori informazioni, visitare la pagina [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**⚠ AVVERTENZA: PERICOLO DI USTIONI/BRUCIATURE.** Manici più corti, temperature di cottura elevate e tempi di cottura più lunghi possono provocare il surriscaldamento dei manici. Prestare attenzione quando si cucina sul piano cottura e utilizzare sempre presine o guanti da forno per evitare ustioni durante la rimozione dal forno.

**⚠ AVVERTENZA: PERICOLO DI INCENDIO.** Non lasciare pentole e padelle incustodite durante la cottura. Evitare la bollitura a secco.

**⚠ AVVERTENZA: PERICOLO DI SOFFOCAMENTO.** Le clip di protezione che separano il coperchio dalla padella sono componenti piccoli, pericolosi per i bambini. Gettarli immediatamente quando si rimuove l'imballaggio dal set.

**⚠ ATTENZIONE:** Gli uccelli sono sensibili ai fumi di cottura e ai fumi alimentari bruciati. Questi fumi possono essere causati dal surriscaldamento delle padelle o dalla bruciatura dei cibi e possono essere pericolosi o fatali per gli uccelli. Non tenere mai uccelli domestici in cucina.



Hartelijk dank voor uw aankoop van Ninja® Foodi ZEROSTICK® Cookware en welkom bij de Ninja-familie! We hopen dat u van uw pan geniet en geïnspireerd zult zijn om iets nieuws te creëren in uw keuken.

Deze handleiding bevat suggesties voor het onderhouden van uw pan.

### Eigenschappen:

- Geschikt voor alle kookplaten, inclusief inductie
- Pannen en deksels zijn vaatwasmachinebestendig
- Veilig voor gebruik met gereedschap van alle soorten materiaal, inclusief metaal
- Veilig tot 260°C in oven en grill
- Vrij van PFOA en cadmium

Registreer uw Ninja Foodi ZEROSTICK Cookware om up-to-date te blijven van het nieuws van Ninja.



### REGISTREER UW AANKOOP



ninjakitchen.eu



Scan de QR-code met een mobiel apparaat

### VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

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

### GEBRUIK OP DE KOOKPLAAT

Veilig voor gebruik op gas, elektrische, halogeen, inductie en keramische kookplaat.

Zorg ervoor dat u de kookring van de juiste maat gebruikt voor de pan waar u mee kookt en laat de handgreep nooit over de brander steken. Als u op een gasfornuis kookt, laat de vlam dan niet langs de buitenkant van de pan staan, omdat dit kan leiden tot verkleuring en het handvat heet kan laten worden. Vermijd het schuiven van kookgerei op de kookplaat, want dat kan leiden tot krassen op het oppervlak.

### VOORVERWARMEN

Verwarm de pan 2 tot 3 minuten op met de warmte-instelling die u wilt gebruiken bij het bakken. Laat om te bepalen of de pan heet genoeg is voor koken, een paar druppels water in de pan vallen. Als u een gesis hoort, is de pan klaar voor gebruik. Het voorverwarmen **NIET** haasten door een hogere stand te gebruiken. We raden aan om lagere temperaturen te gebruiken wanneer u voor het eerst de kookplaat gebruikt om overkoken en verbranden te voorkomen, totdat u vertrouwd raakt met hoe de pan kookt.

- Gebruik **high** voor het koken van vloeistoffen en dichtschroeien van vlees. Laat een lege pan nooit langer dan 3 minuten op high staan, omdat dit de pan kan beschadigen en tot aanrooksel kan leiden.
- Gebruik **middelhoog** vuur voor sauteren, bakken, roerbakken en omeletten maken.

- Gebruik een **matige warmte** voor het inkoken van vloeistoffen en het maken van pannenkoeken en broodjes.
- Gebruik **low** om voedsel op te warmen, te sudderen of er een fijne saus mee te bereiden.

### GEBRUIK OVEN & GRILL

Ninja pannen en deksels zijn oven- en bakplaatveilig tot 260°C. Bij gebruik van pannen in een oven bij temperaturen tussen 200°C en 260°C, de deksels niet langer dan 30 minuten in de oven laten. Laat de deksels afkoelen voordat ze in water worden ondergedompeld.

### HANDGREPEN

Onze exclusief ontworpen roestvrijstalen handgrepen zijn comfortabel vast te houden en zitten stevig vast met dubbele klinknagels, zodat ze na verloop van tijd niet losraken. Let op: korte handvatten, hoge kooktemperaturen en lange kooktijden kunnen ervoor zorgen dat de handgrepen warm worden op de kookplaat en alle handgrepen heet zijn wanneer ze in de oven worden gebruikt.

### INSTRUMENTEN

Metalen gerei, inclusief spatels, lepels, gardes en tangen zijn veilig voor gebruik met uw Ninja Foodi ZEROSTICK-pan. Gebruik nooit scherpe instrumenten, zoals messen of vorken of apparaten zoals elektrische mixers om voedsel te snijden, hakken of voedsel in een non-stick pan. Dergelijk gebruik zal de niet-beklede afwerking beschadigen en de garantie ongeldig maken.

### REINIGING EN ONDERHOUD

Verwijder alle verpakking en was de pan vóór het eerste gebruik. Laat de pan volledig afkoelen voordat u hem wast. Dompel een hete pan nooit onder in koud water, omdat dit kan leiden tot onherstelbare vervormingen. Reinig altijd grondig na gebruik, omdat vet in de loop der tijd ertoe kan leiden dat voedsel aanbakt.

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

### VAATWASSER

Gebruik vaatwasmachinemiddel zonder bleekmiddel of citrusadditieven. Langdurig, regelmatig afwassen kan er uiteindelijk toe leiden dat uw pannen krassen of verkleuren. Als de pan regelmatig in de afwasmachine wordt gewassen, kan de buitenkant wat donkerder worden bij de basis. Dit is normaal en heeft geen invloed op de kookprestaties.

### MET DE HAND AFWASSEN

Gebruik mild afwasmiddel. Schuursponsjes mogen alleen worden gebruikt als ze goedgekeurd zijn voor gebruik voor non-stick pannen. Gebruik **GEEN** agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes voor non-stick pannen, omdat ze de pan kunnen beschadigen.

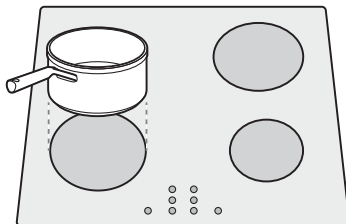
## TIPS VOOR HET GEBRUIK VAN PANNEN OP EEN INDUCTIEKOOKPLAAT

Met een inductiekookplaat detecteert (in tegenstelling tot elektrische of keramische kookplaat) alleen de buitenste rand van de kookplaat de pot of pan door middel van elektromagnetisme. Voor potten en pannen met inductietechnologie die op de kookplaat wordt herkend, moet de bodem van de pot of pan contact maken met de buitenrand van de kookring.

In het uitzonderlijke geval dat uw pan niet wordt herkend door uw kookplaat, probeer het volgende:

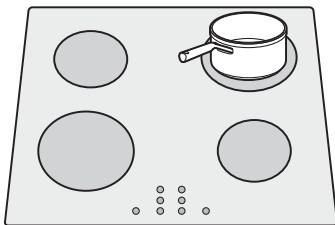
### 1. Plaats de pan op een kookring van de juiste maat

Inductietechnologie werkt alleen effectief als de basis van het kookstuk overeenkomt met de grootte van de ring op de kookplaat (zie afbeelding 1).



Afbeelding 1

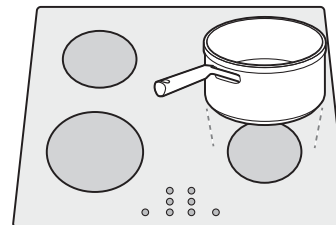
Als er een ring wordt gebruikt die groter is dan de pan, wordt de pan mogelijk niet herkend en zal hij dus niet warm worden (zie afbeelding 2).



Afbeelding 2

### 2. Plaats pan op een kleine ring

Als u geen ring hebt die overeenkomt met de basis van uw pan, selecteer dan een kleinere ring (zie afbeelding 3).



Afbeelding 3

### 3. Raadpleeg de instructiehandleiding voor uw inductieplaat

Controleer welke diameter van de pan geschikt is voor welke ring.

**BEWAREN**

Hang pannen op een rek of bewaar plat in een enkele laag in een kast. Zet bij het stapelen van pannen de kleinere pannen voorzichtig in de grotere. Het gebruik van een stuk keukenrol of een zachte doek tussen de pannen kan helpen de kookoppervlakken te beschermen tijdens het stapelen.

**HET BEHOUD VAN UW PANNEN EN UW VERVANGINGSGARANTIE**

Onze pannen zijn ontworpen om het zwaarste gebruik te weerstaan, maar volg deze richtlijnen om ze er als nieuw uit te laten zien:

- Hoewel ons product 100% vaatwasbestendig is, is met de hand afwassen met een mild afwasmiddel altijd het beste.
- Verwarm de pannen nooit op hoge hitte om het voorverwarmen te versnellen. Overmatig verhitten van een lege pan kan het non-stick oppervlak beschadigen.
- Het fornuis of de oven mag niet hoger zijn dan 260°C.
- Gebruik nooit kooksprays. Deze branden bij lage temperaturen aan en zullen een residu achterlaten dat blijft plakken.
- Laat de pan nooit droog koken.
- Dompel een hete pan nooit onder in koud water, omdat dit kan leiden tot onherstelbare vervormingen.
- Gebruik nooit scherpe instrumenten, zoals messen, vorken, of apparaten, zoals elektrische mixers.

Voor meer informatie kunt u terecht op [ninjakitchen.eu](https://ninjakitchen.eu)

**⚠ WAARSCHUWING: GEVAAR VOOR BRANDWONDEN/ VERBRANDING.** Kortere handgrepen, hoge kooktemperaturen en langere kooktijden kunnen ervoor zorgen dat de handgrepen warm worden. Wees voorzichtig bij het bakken op het fornuis en gebruik bij het verwijderen uit de oven altijd een pannenlap of ovenhandschoen om brandwonden te voorkomen.

**⚠ WAARSCHUWING: BRANDGEVAAR.** Laat potten en pannen niet onbewaakt achter tijdens het koken. Laat een pan of pan nooit droog koken.

**⚠ WAARSCHUWING: VERSTIKKINGSGEVAAR.** Beschermende scheidingsclips tussen deksel en pan zijn kleine onderdelen en gevaarlijk voor kinderen. Gooi ze onmiddellijk weg bij het uitpakken van uw pan.

**⚠ LET OP:** Vogels zijn gevoelig voor het kookdampen en verbrande voedingsdampen. Deze dampen kunnen veroorzaakt worden door oververhitting van uw pan of door het verbranden van voedsel en kunnen gevaarlijk of dodelijk zijn voor vogels. Houd nooit vogels in uw keuken.

Takk for ditt kjøp av Ninja® Foodi ZEROSTICK®-gryter og velkommen til Ninja-familien! Vi håper du elsker grytene dine og inspireres til å lage noe nytt på kjøkkenet ditt.

Denne veiledningen inneholder forslag til hvordan du vedlikeholder grytene.

**Egenskaper:**

- Kompatibel med alle platetyper, inkludert induksjon
- Gryte og lokk tåler oppvaskmaskin
- Trygg for bruk med alle redskaper, inkludert metall
- Stekeovn og grill trygt opptil 260 °C
- PFOA- og kadmiumpfri

Registrer ditt Ninja Foodi ZEROSTICK-grytesett for å holde deg oppdatert på nyheter fra Ninja.

**REGISTRER KJØPET DITT**

[ninjakitchen.eu](https://ninjakitchen.eu)



Skann QR-koden med en mobilenhet

**FØR FØRSTE GANGS BRUK**

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

**BRUK PÅ PLATETOPP**

Sikker for bruk på gass, elektriske, elektriske spiraler, halogen, induksjons og keramiske topper.

Sørg for å bruke en brenner av egnet størrelse for gryten du koker med og la aldri håndtaket gå over brenneren. Hvis du lager mat på en gasskomfyr, må du ikke la flammen stige langs utsiden av pannen, da dette kan føre til misfarging og at håndtaket blir varmt. Unngå å skyve kokekar på kokeplaten, da dette kan føre til riper på overflaten.

**FORVARMING**

Forvarm pannen i 2 til 3 minutter ved hjelp av varmeinnstillingen du har tenkt å bruke ved matlaging. For å avgjøre om pannen er varm nok til matlaging, prøv ganske enkelt med noen dråper vann. Hvis du hører det frese er pannen klar til bruk. **IKKE** fremskynd forvarmingsprosessen ved å bruke høy varme. Vi anbefaler å bruke lavere temperaturer når du først begynner å bruke grytene for å unngå overkokning og brenning til du blir kjent med hvordan grytene oppfører seg.

- Bruk **høy** varme for koking av væsker og bruning. La aldri en tom panne stå på høy varme i mer enn 3 minutter, da dette kan skade pannen og føre til klebing.
- Bruk **middels høy** varme for sautering, steking og å lage omeletter.

- Bruk **medium** varme for å redusere væsker og lage pannekaker og smørbrød.
- Bruk **lav** varme til å varme opp matvarer, småingredienser eller lage delikate sauser.

### BRUK AV STEKEOVN OG GRILL

Ninja-gryter og -lokk er trygg i stekeovn og grill inntil 260 °C. Hvis det brukes gryter i en ovn ved temperaturer mellom 200 °C og 260 °C, må ikke lokkene være i ovnen i mer enn 30 minutter. La lokkene kjøles ned før du legger dem i vann.

### HÅNDTAK

Våre spesialdesignede håndtak i rustfritt stål har et komfortabelt grep og sikkert feste med doble nagler, slik at de ikke løsner over tid. Vær oppmerksom på at korte håndtak, høye temperaturer og lange steketider kan føre til at håndtakene blir varme på platetoppen, og at alle håndtak vil være varme når de brukes i ovnen.

### REDSKAPER

Metallredskaper, inkludert slikkepottes, skjeer, visp og klyper er trygge å bruke med Ninja Foodi ZEROSTICK-gryter. Bruk aldri skarpe redskaper som kniver eller gafler eller apparater som elektriske kjøkkenmaskiner til å kutte, skjære eller piske mat i en non-stick gryte. Slik bruk vil skade non-stick-overflaten og ugyldiggjøre garantien.

### RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Fjern all emballasje og vask kokekar før første gangs bruk. La grytene avkjøles helt før vask. Senk aldri en varm gryte i kaldt vann, da dette kan føre til uopprettelig deformering. Rengjør alltid grytene grundig etter bruk, da fettoppbygging over tid kan føre til at maten sitter fast.

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

### OPPVASKMASKIN

Bruk automatisk oppvaskmiddel uten blekemiddel eller sitrustilsetningsstoffer. Langvarig, vanlig oppvaskmiddel kan til slutt markere eller misfarge grytene. Hvis det vaskes regelmessig i oppvaskmaskinen kan det forekomme at utsiden av basen er i gang – dette er normalt og vil ikke påvirke matlagingsytelsen.

### HÅNDVASK

Bruk mild oppvaskvæske. Slipeputer og svamper skal bare brukes hvis de er godkjent for bruk på non-stick gryte. **IKKE** bruk sterke rengjøringsmidler eller slipemidler til non-stick gryter, da de kan skade grytene.

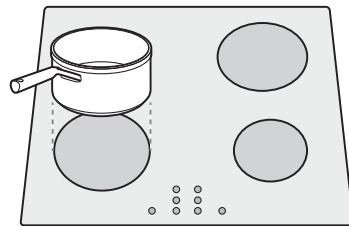
## TIPS FOR BRUK AV GRYTER PÅ INDUKSJONSTOPP

Med induksjonstopp (i motsetning til elektrisk eller keramisk), gjenkjennes gryten eller pannen langs den ytre kanten av platetoppen ved hjelp av elektromagneter. For gryter og panner med induksjonsteknologi som skal gjenkjennes på platetoppen, må bunnen av gryten eller pannen komme i kontakt med den ytre kanten av platetoppingen.

I det ekstraordinære tilfellet at pannen ikke gjenkjennes av platetoppen, prøv følgende:

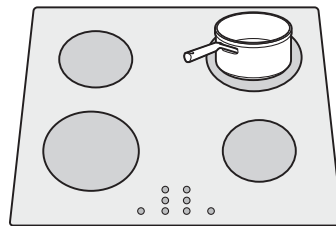
### 1. Plasser grytene på en platetopp i passende størrelse

Induksjonsteknologi fungerer bare effektivt hvis bunnen av grytene tilsvarer størrelsen på ringen på platetoppen (se figur 1).



Figur 1

Hvis det brukes en ring som er større enn grytene, vil grytene kanskje ikke gjenkjennes og derfor vil ikke varmes opp (se figur 2).



Figur 2

## 2. Plasser grytene på en liten ring

Hvis du ikke har en ring som samsvarer med bunnen av grytene, velger du en mindre ring. (Se figur 3)

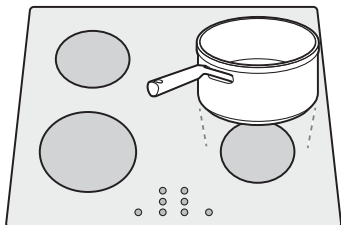


Figure 3

## 3. Se brukerhåndboken for induksjonstoppen

Kontroller hvilken grytediameter som passer på hvilken ring.

## LAGRING

Heng panner på et stativ eller oppbevar dem flatt på samme nivå i skapet. Hvis du stabler eller fletter gryter, må du forsiktig sette de mindre pannerne oppi de større. Bruk av papirhåndkle eller en myk klut mellom panner kan bidra til å beskytte kokeoverflatene når du stabler.

## Å BEVARE FILMEN PÅ GRYTENE OG ERSTATNINGSGARANTIEN

Våre gryter er designet for å tåle den tøffeste bruken, men for å holde den i stand både utseende- og prestasjonsmessig følger du disse retningslinjene:

- Selv om det er 100 % trygt å vaske grytene våre i oppvaskmaskin, er håndvask med mildt oppvaskmiddel alltid best.
- Forvarm aldri panner på høy varme for å øke forvarmingen. Overdreven varme på en tom panne kan skade non-stick-overflaten.
- Ikke overskrid 260 °C på platetoppen eller i ovnen.
- Bruk aldri stekespray. Disse brenner ved lave temperaturer og etterlater et reststoff som fører til klebing.
- La aldri grytene kokes tørre.
- Senk aldri en varm panne i kaldt vann, da dette kan føre til uopprettelig deformering.
- Bruk aldri skarpe instrumenter som kniver, gafler eller apparater som elektriske kjøkkenmaskiner.

For mer informasjon, besøk [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**⚠ ADVARSEL: BRANN-/SKÅLDINGSFARE.** Kortere håndtak, høye temperaturer og lengre tilberedningstid kan føre til at håndtakene blir varme. Vær forsiktig når du steker på platetoppen og bruk alltid en gryteholder eller grytekluter for å forhindre brannskader når du tar ut av ovnen.

**⚠ ADVARSEL: BRANNFARE.** Ikke la gryter og panner stå uten tilsyn under matlaging. La aldri en gryte eller panne kokes tørr.

**⚠ ADVARSEL: KVELNINGSFARE .** Beskyttende separatorklemmer mellom lokk og panne er små deler og farlig for barn. Kast umiddelbart når du pakker ut grytene.

**⚠ FORSIKTIG:** Fugler er følsomme for koking av damp og avgasser. Avgasser kan skyldes overoppheting av grytene eller fra brennende mat, og kan være farlige eller dødelige for fugler. Hold aldri fugler som kjæledyr på kjøkkenet.

Obrigado por comprar o Utensílio de Cozinha Ninja® Foodi ZEROSTICK®. Damos-lhe as boas-vindas à família Ninja! Esperamos que desfrute da utilização do seu utensílio de cozinha e se inspire para criar novos sabores na sua cozinha.

Este guia inclui sugestões sobre como efetuar a manutenção do seu utensílio de cozinha.

### Funções:

- Compatível com todos os tipos de fogões, incluindo de indução
- Os utensílios de cozinha e as tampas podem ser lavados na máquina de lavar loiça
- Utilização segura com todos os materiais de peças de cozinha, incluindo metálicos
- Utilização segura em fornos e grelhas a temperaturas até 260°C
- Sem PFOA e cádmio

Registe o seu Utensílio de Cozinha Ninja Foodi ZEROSTICK para se manter a par das novidades da Ninja.



### REGISTE A SUA COMPRA



ninjakitchen.eu



Leia o código QR com o telemóvel

### ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia todas as instruções com atenção. Lave o utensílio de cozinha em água quente com detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente.

### UTILIZAÇÃO NO FOGÃO

Pode ser utilizado em fogões cerâmicos, elétricos, a gás, de resistência elétrica, de halogénio e de indução.

Certifique-se de que utiliza um queimador de tamanho adequado ao utensílio utilizado e nunca deixe que a pega fique por cima do queimador. Se cozinhar num fogão a gás, não deixe que a chama se eleve acima do utensílio, pois tal pode fazer com que perca cor e a pega aqueça. Evitar deslizar utensílios de cozinha na placa, pois pode riscar a superfície.

### PRÉ-AQUECIMENTO

Pré-aqueça o utensílio durante 1 ou 2 minutos na definição de temperatura que pretende utilizar para cozinhar. Para determinar se o utensílio está suficientemente quente para cozinhar, basta adicionar algumas gotas de água. Se ouvir estalidos, significa que o utensílio está pronto a ser usado. **NÃO** acelere o processo de pré-aquecimento ao utilizar temperaturas elevadas. Até que se familiarize com o funcionamento do utensílio de cozinha, recomendamos que recorra a temperaturas inferiores nas primeiras utilizações para evitar que os alimentos cozam em excesso ou queimem.

- Utilize uma temperatura **alta** para ferver líquidos e grelhar. Nunca deixe um utensílio vazio numa temperatura alta durante mais do que 2 ou 3 minutos, pois tal pode danificá-lo e causar aderência.

- Utilize uma temperatura **média-alta** para saltear, fritar, refogar e fazer omeletes.
- Utilizar calor **médio** para reduzir líquidos e fazer panquecas e sanduíches.
- Utilize uma temperatura **baixa** para aquecer comida, cozinhar em lume brando ou preparar molhos suaves.

### UTILIZAÇÃO NO FORNO E NA GRELHA

Os utensílios de cozinha e as tampas Ninja podem ser utilizados em fornos e grelhas a temperaturas até 260°C. Se utilizar os utensílios de cozinha num forno a uma temperatura entre 200°C e 260°C, não deixe as tampas no forno durante mais de 30 minutos. Deixe que as tampas arrefeçam antes de as colocar debaixo de água.

### PEGAS

As nossas exclusivas pegas em aço inoxidável são confortáveis e estão bem fixas com rebites duplos para que não se desapertem com o passar do tempo. Tenha em atenção que as pegas pequenas, temperaturas de cozedura elevadas e períodos de cozedura longos podem fazer com que as pegas fiquem quentes no fogão, sendo que todas as pegas aquecem quando colocadas no forno.

### PEÇAS DE COZINHA

É seguro utilizar peças metálicas, incluindo espátulas, colheres, batedores e tenazes no utensílio de cozinha Ninja Foodi ZEROSTICK. Nunca use instrumentos afiados (como facas ou garfos) ou eletrodomésticos (como batedeiras) para cortar ou preparar alimentos em qualquer utensílio antiaderente. Este tipo de utilização irá danificar o acabamento antiaderente e invalidar a garantia.

### LIMPEZA E CUIDADOS

Retire todos os materiais da embalagem e lave o utensílio de cozinha antes da primeira utilização. Deixe arrefecer completamente o utensílio de cozinha antes da lavagem. Nunca mergulhe um utensílio quente em água fria, pois tal pode produzir uma deformação irreparável. Limpe sempre cuidadosamente o utensílio de cozinha após a utilização, pois a acumulação de gordura ao longo do tempo pode provocar a aderência dos alimentos.

Caso detete que as pegas em aço inoxidável ou a base de indução em aço inoxidável têm gordura ou perderam cor, limpe-as bem com bicarbonato de sódio e vinagre de vinho branco e, em seguida, esfregue com uma esponja ou um pano suave.

### MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA

Utilize detergentes para máquina de lavar loiça que não contenham lixívia nem aditivos cítricos. Lavagens regulares e prolongadas na máquina de lavar loiça podem causar a perda de cor ou o aparecimento de marcas no utensílio de cozinha. Caso efetue lavagens regulares na máquina de lavar loiça, a parte exterior da base do utensílio pode escurecer (isto é normal e não afetará o desempenho de cozedura).

### LAVAGEM À MÃO

Utilize um detergente suave. As esponjas e almofadas abrasivas só devem ser utilizadas caso sejam aprovadas para utilização em utensílios de cozinha antiaderentes. **NÃO** utilize produtos de limpeza agressivos ou almofadas abrasivas em utensílios de cozinha antiaderentes, pois podem danificá-los.

## SUGESTÕES PARA UTILIZAR OS SEUS UTENSÍLIOS DE COZINHA NUM FOGÃO DE INDUÇÃO

Num fogão de indução (ao contrário de fogões elétricos ou vitrocerâmicos), apenas a extremidade exterior do fogão deteta o tacho ou a panela por meio de eletromagnetismo. Para tachos e panelas com tecnologia de indução serem reconhecidos pelo fogão, o seu fundo tem de entrar em contacto com o contorno exterior do foco do fogão.

No caso excecional de o seu tacho não ser reconhecido pelo fogão, tente o seguinte:

### 1. Coloque o utensílio sobre um foco do fogão de tamanho adequado

A tecnologia de indução só funciona eficazmente se a base dos utensílios corresponder ao tamanho do foco no fogão (consulte a Figura 1).

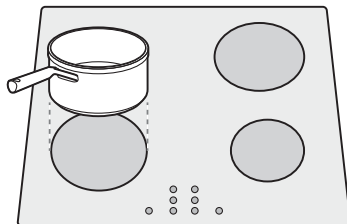


Figura 1

Se for utilizado um foco maior do que o utensílio, este pode não ser reconhecido e, portanto, não irá aquecer (consulte a Figura 2).

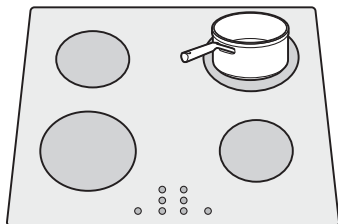


Figura 2

### 2. Coloque o utensílio num foco mais pequeno

Se não tiver um foco que corresponda à base do seu utensílio, selecione um foco mais pequeno. (Consulte a Figura 3)

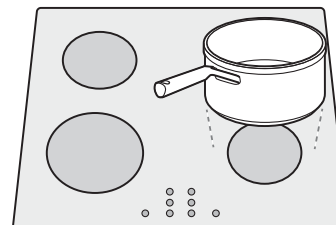


Figura 3

### 3. Consulte o manual de instruções do seu fogão de indução

Verifique que diâmetro de panela é adequado para cada foco.

## ARMAZENAMENTO

Pendure os utensílios de cozinha num gancho ou coloque-os numa superfície lisa de um armário, sem colocar nada por cima dos mesmos. Caso precise de empilhar ou encaixar utensílios de cozinha, coloque os mais pequenos dentro dos maiores. Se empilhar, pode utilizar papel de cozinha ou panos suaves entre os utensílios para proteger as superfícies de cozedura.

## PRESEVAR A VIDA ÚTIL DOS UTENSÍLIOS DE COZINHA E A SUA GARANTIA DE SUBSTITUIÇÃO

Os nossos utensílios de cozinha são concebidos para suportar utilizações rigorosas. Porém, para mantê-los com um aspeto e desempenho como novo, siga estas orientações:

- Apesar de os nossos produtos serem 100% laváveis na máquina de lavar loiça, é sempre melhor lavá-los à mão com um detergente suave.
- Nunca aqueça os utensílios de cozinha previamente numa temperatura muito elevada para acelerar o pré-aquecimento. O calor excessivo aplicado a um utensílio vazio pode danificar a superfície antiaderente.
- Ao utilizar o fogão ou o forno, não exceda os 260°C.
- Nunca utilize sprays aerossóis culinários. Este tipo de produto queima a temperaturas baixas e deixa um resíduo que causa aderência.
- Nunca deixe os utensílios de cozinha ferver até o conteúdo secar.
- Nunca mergulhe um utensílio quente em água fria pois isso pode produzir uma deformação irreparável.
- Nunca utilize instrumentos afiados, como facas, garfos ou eletrodomésticos como batedeiras.

Para obter mais informações, aceda a [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**⚠️ AVISO: PERIGO DE QUEIMADURA.** Em pegadas mais curtas, as temperaturas de cozedura elevadas e os períodos de cozedura mais longos podem fazer com que as pegadas aqueçam. Tenha cuidado ao cozinhar no fogão e utilize sempre luvas ou pegadas de forno para prevenir queimaduras ao remover o utensílio do forno.

**⚠️ AVISO: PERIGO DE INCÊNDIO.** Não deixe tachos e painéis sem vigilância durante o processo de cozedura. Nunca deixe um tacho ou uma panela ferver até o conteúdo secar.

**⚠️ AVISO: PERIGO DE ASFIXIA.** Os cliques de separação protetores entre a tampa e o utensílio são peças pequenas que podem ser perigosas para crianças. Deite-os fora imediatamente depois de desembalar o seu utensílio de cozinha.

**⚠️ CUIDADO:** As aves são sensíveis aos vapores de cozedura e de alimentos queimados. Estes vapores podem ser causados pelo sobreaquecimento do utensílio de cozinha ou por alimentos queimados, podendo ser perigosos ou fatais para aves. Nunca mantenha aves de estimação na cozinha.

Kiitos, että ostit Ninja® Foodi ZEROSTICK® -ruoanlaittoastian, ja tervetuloa Ninja-perheeseen! Toivomme, että ihastut astiaasi ja inspiroidut luomaan keittiössäsi jotain uutta.

Tämä opas sisältää ehdotuksia astioiden säilyttämiseen.

### Ominaisuudet:

- Yhteensopiva kaikkien keittolevytyyppien kanssa, mukaan lukien induktioliesi
- Astiat ja kannet ovat konepesun kestäviä
- Turvallinen käytettäväksi kaikkien ruoanlaittovälinemateriaalien kanssa, mukaan lukien metalli
- Turvallinen käytettäväksi uunissa ja grillissä jopa 260 °C:ssa
- Ei sisällä PFOA-yhdisteitä tai kadmiumia

Rekisteröi Ninja Foodi ZEROSTICK -ruoanlaittoastiasi pysyäksesi ajan tasalla Ninjan tarjoamista uutuksista.



### REKISTERÖI OSTOKSESI



[ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)



Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

### ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

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

### KÄYTTÖ KEITTOLEVYLLÄ

Turvallinen käytettäväksi kaasu-, sähkö-, halogeeni-, induktio- ja keraamisilla keittolevyillä.

Muista käyttää pannun kokoa vastaavaa levyä, äläkä koskaan anna kahvan jäädä levyn ylle. Jos käytät kaasuhellaa, älä anna liekkiä nousta pannun ulkopuolelle. Se voi aiheuttaa pannuun värimuutoksia ja saada kahvan kuumenemaan. Vältä liu'uttamista ruoanlaittoastioiden keittolevyillä, jotta pinta ei naarmuunnu.

### ESILÄMMITYS

Esilämmitä pannua 2-3 minuuttia käyttämällä samaa lämpöasetusta, jota aiot käyttää kypsennyksen aikana. Voit selvittää, onko pannu tarpeeksi kuuma ruoanlaittoon, lisäämällä pannulle muutaman tipan vettä. Jos kuulet sihinää, pannu on käyttövalmis. **ÄLÄ** nopeuta esilämmitystä käyttämällä korkeaa lämpötilaa. Suosittelemme käyttämään matalampia lämpötiloja, kun käytät ruoanlaittoastiaa ensimmäisiä kertoja välttääksesi ruoan palamisen ja yli kypsymisen sekä tutustuaksesi siihen, miten ruoka valmistuu pannulla.

- Käytä **korkeaa** lämpötilaa nesteiden kiehumiseen ja ruskistamiseen. Älä koskaan jätä tyhjää pannua korkealle lämpötilalle yli 3 minuutiksi, sillä se voi vahingoittaa pannua ja tarttumaton pinta.
- Käytä **melko korkeaa** lämpötilaa kuullottamiseen, paistamiseen, öljyssä kypsentämiseen ja munakkaiden valmistamiseen.



- Käytä **keskitason** lämpötilaa nesteiden haihduttamiseen ja pannukakkujen sekä voileipien valmistamiseen.
- Käytä **matalaa** lämpötilaa ruokien lämmitykseen, ainesten hauduttamiseen tai herkästi palavien kastikkeiden valmistukseen.

### KÄYTTÖ UUNISSA JA GRILLISSÄ

Ninja-ruoanlaittoastiat ja -kannet ovat uunin ja grillin kestäviä 260°C:seen asti. Jos käytät ruoanlaittoastioita uunissa 200–260 °C:n lämpötilassa, älä jätä kansi uuniin yli 30 minuutiksi. Anna kansion jäähtyä ennen kuin upotat ne veteen.

### KAHVAT

Yksinomaisesti tähän tarkoitukseen suunnitellut, ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat tuntuvat mukavilta kädessä. Ne on kiinnitetty turvallisesti kaksinkertaisilla niiteillä, jotta ne eivät irtoa ajan myötä. Huomaathan, että lyhyet kahvat, korkeat kypsennyslämpötilat ja pitkät keittoajat voivat aiheuttaa kahvojen kuumenemisen keittolevyllä. Kaikki kahvat ovat kuumia, kun astioita käytetään uunissa.

### RUOANLAITTOVÄLINEET

Metalliset ruoanlaittovälineet, kuten lastat, lusikat, vispilät ja pihdit, ovat sopivat käytettäväksi Ninja Foodi ZEROSTICK -ruoanlaittoastioiden kanssa. Älä koskaan käytä teräviä välineitä, kuten veitsiä tai haarukoita tai laitteita, kuten sähkövatkaimia, leikataksesi, pilkkoaksesi tai vatkataksesi ruokaa tarttumattomalla pinnalla varustetussa pannussa. Tällainen käyttö vahingoittaa tarttumattonta pintaa ja mitätöi takuun.

### PUHDISTUS JA HOITO

Poista kaikki pakkaukset ja pese astiat ennen ensimmäistä käyttökertaa. Anna astioiden jäähtyä täysin ennen pesua. Älä koskaan upota kuumaa pannua kylmään veteen, sillä se voi johtaa vääntymiseen, jota ei voi korjata. Puhdista astiat aina huolellisesti käytön jälkeen, sillä rasvan kertyminen voi ajan myötä johtaa ruoan tarttumiseen astian pintaan.

Jos huomaat rasvaa tai värjäymiä ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa kahvoissa tai induktiopohjassa, puhdista ne huolellisesti ruokasoodalla ja etikalla ja pyyhi ne sen jälkeen sienellä tai pehmeällä liinalla.

### ASTIANPESUKONE

Käytä astianpesuainetta, joka ei sisällä valkaisuainetta tai sitrusperäisiä lisäaineita. Pitkäaikainen, säännöllinen pesu astianpesukoneessa voi lopulta jättää astioihin jälkiä tai värjäymiä. Jos astioita pestään säännöllisesti astianpesukoneessa, pohjan ulkopinnan tummuminen on normaalia, eikä se vaikuta kypsennystehoön.

### KÄSINPESU

Käytä miettoa astianpesuainetta. Hankaavia liinoja ja sieniä saa käyttää vain, jos ne on hyväksytty käytettäväksi tarttumattomien ruoanlaittoastioiden kanssa. **ÄLÄ** käytä voimakkaita puhdistusaineita tai hankaavia liinoja tarttumattomiin ruoanlaittoastioihin, koska ne voivat vahingoittaa astioita.

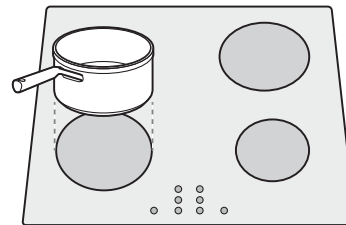
## VINKKEJÄ RUOANLAITTOASTIOIDEN KÄYTTÖÖN INDUKTIOLIEDELLÄ

Induktioliedellä (toisin kuin sähkö- tai keraamisella liedellä) vain levyyn ulkoreuna havaitsee kattilan tai pannun sähkömagneettisesti. Jotta levy tunnistaa induktiotekniikalla varustetut kattilat tai pannut, kattilan tai pannun pohjan on kosketettava keittolevyyn ulkoreunaa.

Jos keittolevyysi ei tunnista pannua, kokeile seuraavaa:

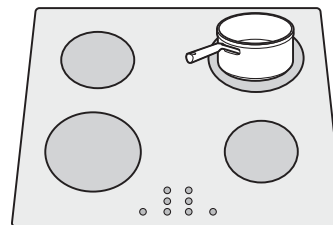
### 1. Aseta astiat sopivan kokoiselle keittolevyille

Induktiotekniikka toimii tehokkaasti vain, jos ruoanlaittoastian pohja vastaa keittolevyyn kokoa (katso kuva 1).



Kuva 1

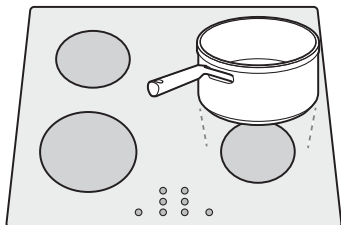
Jos käytetään ruoanlaittoastiaa suurempaa keittolevyä, astiaa ei välttämättä tunnisteta eikä se kuumene (katso kuva 2).



Kuva 2

## 2. Aseta astia pienelle keittolevyllä

Jos keittotasolla ei ole keittolevyä, joka vastaa ruoanlaittoastiasii pohjaa, valitse pienempi keittolevy. (Katso kuva 3)



Kuva 3

## 3. Katso induktiolieden käyttöohje

Tarkista, mikä pannu sopii halkaisijaltaan millekin keittolevyllä.

## SÄILYTYS

Ripusta pannut telineeseen tai säilytä vierekkäin hyllyllä. Jos pinoat ruoanlaittoastioita, aseta pienemmät pannut suurempien sisään varoen. Talouspaperin palan tai pehmeän liinan käyttö pannujen välissä voi auttaa suojaamaan paistopintoja astioita pinottaessa.

## ASTIOIDEN KUNNON SÄILYTTÄMINEN JA VAIHTOTAKUU

Astiamme on suunniteltu kestävämmän kovaa käyttöä, mutta pitääksesi ne ulkonäöltään ja suorituskyvyltään uutta vastaavina, noudata seuraavia ohjeita:

- Vaikka tuottemme onkin täysin astianpesukoneen kestävä, käsinpesua miedolla astianpesuaineella suositellaan.
- Älä koskaan esilämmitä pannuja korkeassa lämpötilassa esilämmityksen nopeuttamiseksi. Tyhjään astiaan kohdistuva liiallinen kuumuus voi vaurioittaa tarttumaton pintaa.
- Keittolevyn tai uunin lämpötila ei saa ylittää 260 °C.
- Älä koskaan käytä öljyspraytä. Sprayt palavat matalissa lämpötiloissa ja saattavat aiheuttaa tarttumattoman pinnan vahingoittumisen.
- Älä koskaan anna astioiden kiehua kuivaksi.
- Älä koskaan upota kuumaa pannua kylmään veteen, sillä se voi johtaa vääntymiseen, jota ei voi korjata.
- Älä koskaan käytä teräviä välineitä, kuten veitsiä, haarukoita tai laitteita, kuten sähkövatkaimia.

Lisätietoja saat osoitteesta [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu)

**VAROITUS: PALOVAMMOJEN VAARA.** Lyhyemmät kahvat, korkeat kypsennyslämpötilat ja pidemmät kypsennysajat voivat aiheuttaa kahvojen kuumenemisen. Ole varovainen käyttäessäsi keittolevyä, ja käytä aina patalappua tai uunikinnasta palovammojen välttämiseksi ottaessasi astian pois uunista.

**VAROITUS: TULIPALON VAARA.** Älä jätä kattiloita ja pannuja kypsennyksen aikana ilman valvontaa. Älä koskaan anna kattilan tai pannun kiehua kuivaksi.

**VAROITUS: TUKEHTUMISVAARA.** Kannen ja pannun välissä olevat suojaikkunat ovat pieniä, lapsille vaarallisia osia. Hävitä ne heti, kun olet poistanut astian pakkauksesta.

**HUOMIO:** Linnut ovat herkkiä ruoanlaittohöyryille ja palaneen ruoan höyryille. Tällaisia höyryjä voi aiheutua ruoanlaittoastioiden ylikuumentumisesta tai ruoan palamisesta, ja ne voivat olla linnuille vaarallisia tai johtaa jopa kuolemaan. Älä koskaan pidä lemmikkielintuja keittiössäsi.

Tack för ditt köp av Ninja® Foodi ZEROSTICK®-kockkärl och välkommen till Ninja-familjen! Vi hoppas att du älskar dina kockkärl och kommer att inspireras till att skapa något nytt i köket.

Den här guiden innehåller förslag på hur du underhåller dina kockkärl.

### Egenskaper:

- Kompatibla med alla typer av kokplattor, inklusive induktionsplattor
- Kockkärl och lock tål maskindisk
- Tål användning med redskap i alla material, inklusive metall
- Ugns- och grillsäkra upp till 260 °C
- PFOA-, bly- och kadmiumpfria

Registrera dina Ninja Foodi ZEROSTICK-kockkärl för att hålla dig uppdaterad om nyheter från Ninja.



### REGISTRERA DITT KÖP



ninjakitchen.eu



Skanna QR-kod med mobilenhet

### FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

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

### ANVÄNDNING PÅ KOKPLATTAN

Säker för användning på gas, el, elektrisk spole, halogen, induktionsplattor och keramiska kokplattor.

Se till att använda en värmekälla i lämplig storlek för den panna du använder för tillagning och låt aldrig handtaget sträcka sig över värmekällan. Om tillagningen sker med gas får du inte låta lågan stiga upp längs pannas utsida eftersom detta kan leda till missfärgning och till att handtaget blir varmt. Undvik att flytta runt kockkärl på plattan, eftersom det kan leda till repor på ytan.

### FÖRVARMNING

Förvärm pannan i 2 till 3 minuter med den värmeinställning som du tänker använda vid tillagningen. För att avgöra om pannan är tillräckligt varm för tillagning tillsätter du bara några droppar vatten. Om du hör ett fräsande ljud är pannan klar att användas. **PÅSKYND A INTE** förvärmningsprocessen med hög värme. Vi rekommenderar att du använder lägre temperaturer när du först börjar använda dina kockkärl för att undvika överkokning och bränning fram tills att du har lärt dig hur dina pannor fungerar vid tillagning.

- Använd **hög** värme för att koka vätskor och bryna. Lämna aldrig en tom panna på hög värme i mer än 3 minuter eftersom detta kan skada pannan och leda till att maten fastnar.

- Använd **medelhög** till hög värme för sautering, stekning, wokning och att göra omeletter.
- Använd **medelhög** värme för att koka bort vätskor och att göra pannkakor och smörgåsar.
- Använd **låg** värme för att värma mat, sjuda eller tillaga fina såser.

### ANVÄNDNING AV UGN OCH GRILL

Kockkärl och lock från Ninja är ugns- och grillsäkra upp till 260 °C. Om du använder kockkärlen i en ugn där temperaturen är mellan 200°C och 260 °C ska du inte låta locken ligga kvar i ugnen längre än 30 minuter. Låt locken svalna innan de sänks ned i vatten.

### HANDTAG

Våra exklusivt utformade handtag i rostfritt stål är bekväma att hålla och sitter säkert fast med dubbla nitar så att de inte lossnar över tid. Observera att korta handtag, höga tillagningstemperaturer och långa tillagningstider kan göra att handtagen blir varma på kokplattan och att alla handtag blir varma när de används i ugnen.

### TILLBEHÖR

Metallredskap, inklusive spastlar, skedar, vispar och tänger tål att användas tillsammans med dina Ninja Foodi ZEROSTICK-kockkärl. Använd aldrig vassa instrument såsom knivar eller gafflar eller hushållsapparater som elektriska mixers för att skära, hacka eller vispa mat i en non-stick-panna. Sådan användning skadar non-stick-ytan och garantin upphör att gälla.

### RENGÖRING OCH SKÖTSEL

Ta bort allt förpackningsmaterial och tvätta kockkärlen före första användningen. Låt kockkärlen svalna helt innan de tvättas. Sänk aldrig ned en varm panna i kallt vatten eftersom det kan leda till irreparabla deformationer. Rengör alltid kockkärlen noggrant efter användning eftersom fettavlagringar över tid kan leda till att maten fastnar.

Om du lägger märke till fett eller missfärgning på handtagen i rostfritt stål eller den rostfria induktionsbotten ska du rengöra dem grundligt med bikarbonat och vitättika och sedan torka med en svamp eller en mjuk trasa.

### DISKMASKIN

Använd diskmedel för automatisk diskning utan blekmedel eller citrustillsatser. Regelbunden diskning kan så småningom lämna märken på eller missfärga kockkärlen. Vid regelbunden diskning i diskmaskinen kan ytterkanten på botten bli mörk. Detta är normalt och påverkar inte tillagningsresultatet.

### HANDTVÄTT

Använd mild tvättvätska. Sliprondeller och svampar ska endast användas om de är godkända för användning på non-stick-kockkärl. **ANVÄND EJ** starka rengöringsmedel eller slipande kuddar på non-stick-kockkärl eftersom de kan skada köksredskapen.

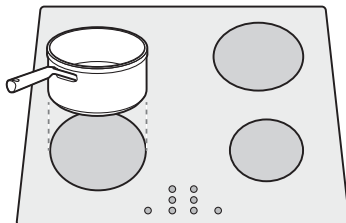
## TIPS FÖR ATT ANVÄNDA DINA KOKKÄRL PÅ EN INDUKTIONSPLATTA

Med en induktionsplatta (till skillnad från en elektrisk eller keramisk) är det bara den yttre kanten av kokplattan som elektromagnetiskt detekterar kastrullen eller pannan. För att kastruller och pannor ska upptäckas på en kokplatta med induktionsteknik måste botten på kastrullen eller pannan komma i kontakt med kokplattans yttre kant.

Om din panna för ovanlighetens skull inte skulle kännas igen av din kokplatta provar du följande:

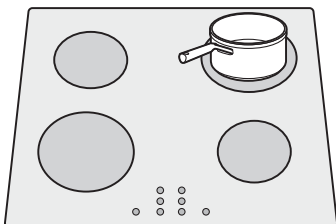
### 1. Placera kokkärlen på en kokplatta av lämplig storlek

Induktionstekniken fungerar endast effektivt om kokkärlets botten matchar kokplattans storlek (se figur 1).



Figur 1

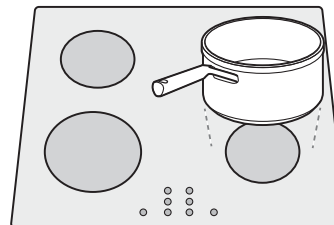
Om kokplattan är större än kokkärlen kanske kokkärlen inte känns igen och kommer därför inte att värmas upp (se figur 2).



Figur 2

### 2. Placera kokkärlen på en liten ring

Om du inte har någon ring som matchar kokkärlens botten väljer du en mindre ring. (Se figur 3)



Figur 3

### 3. Se bruksanvisningen för din induktionsplatta

Kontrollera vilken diameter på pannan som passar för vilken ring.







**SharkNinja Europe Limited**  
**3150 Century Way**  
**Thorpe Park**  
**Leeds**  
**LS15 8ZB UK**  
**ninjakitchen.eu**

**SharkNinja Germany GmbH,**  
**c/o Regus Management GmbH**  
**Excellent Business Center 10**  
**+11/Stock Westhafenplatz 1**  
**60327 Frankfurt am Main, Germany**  
**ninjakitchen.eu**

NINJA and ZEROSTICK are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.