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

ENGLISH

Before First Use

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

For Best Results

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

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

Heat Settings

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

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

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

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

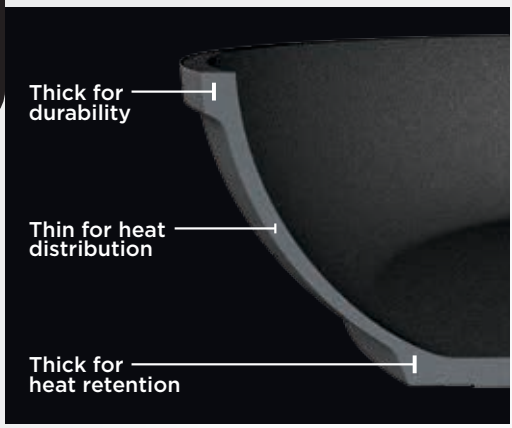
Not Recommended

- Never use sharp instruments such as knives, forks or appliances such as electric mixers.
- Never use aerosol cooking spray.
- Do not cook in oven at temperatures above 200°C.
- Never leave an empty pan on high heat for more than 2 or 3 minutes.

For additional information visit ninjakitchen.eu

ENGLISH

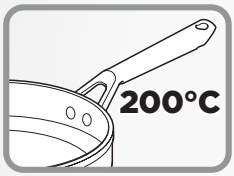
Please make sure to read the enclosed Ninja® Use and Care Guide prior to using your unit.



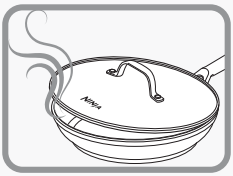
ZEROSTICK® cookware is not your typical cookware.

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

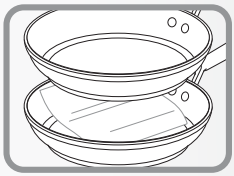
Tips & Tricks



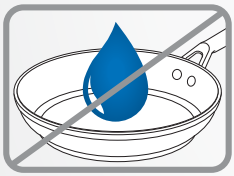
Our stainless-steel handles, lids and cooking surfaces are designed to be oven safe up to 200°C.



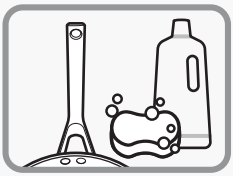
To allow steam to release when using your tempered glass lids for steaming or boiling, simply lift or angle the lid slightly to release steam.



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



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



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

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

Cleaning & Care Instructions

RECOMMENDED

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

NOT RECOMMENDED

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

FRANÇAIS

Assurez-vous de lire le guide d'utilisation et d'entretien Ninja® inclus avant d'utiliser vos poêles ou casseroles.

Avant la première utilisation

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

Pour des résultats optimaux

Préchauffez les poêles et casseroles 1 à 2 minutes en utilisant le degré de chaleur que vous souhaitez utiliser pour cuisiner.

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

Réglages de chaleur

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

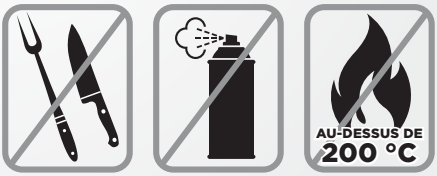
MEDIUM
Utilisez une chaleur **moyenne** pour faire réduire des sauces, préparer des crêpes, omelettes ou croques-monsieur.

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

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

Déconseillé

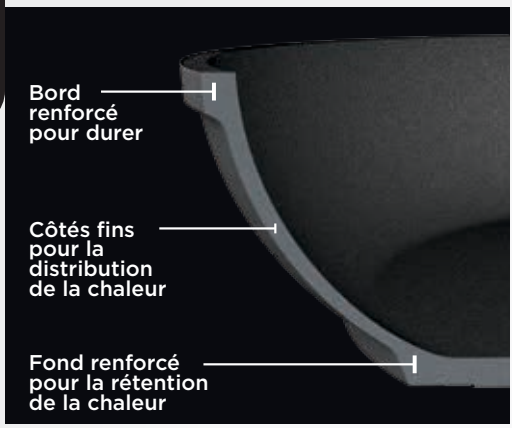
- Ne jamais utiliser d'instruments pointus tels que couteaux, fourchettes ou des appareils comme des mixers électriques.
- Ne jamais utiliser de spray de cuisson en aérosol.
- Ne pas cuisiner au four à des températures supérieures à 200°C.
- Ne jamais laisser une poêle vide sur une chaleur élevée plus de 2 ou 3 minutes.



Pour plus d'informations, consultez le site ninjakitchen.eu

FRANÇAIS

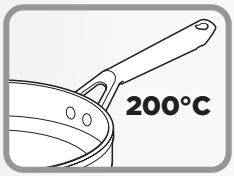
Assurez-vous de lire le guide d'utilisation et d'entretien Ninja® inclus avant d'utiliser vos poêles ou casseroles.



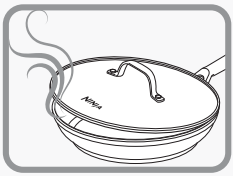
ZEROSTICK®, des poêles et casseroles qui durent dans le temps !

Les poêles et casseroles ZEROSTICK chauffent de manière uniforme et homogène pour une cuisson absolument parfaite. L'épaisseur de leurs bords peut nécessiter des délais de pré-chauffage **plus longs** que ceux auxquels vous êtes habitué(e), mais permet d'obtenir des poêles et casseroles durables, qui vous donneront des résultats toujours constants.

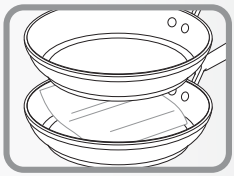
Conseils et astuces



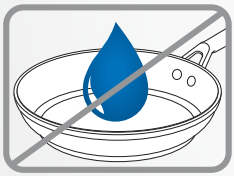
Nos poêles, casseroles et couvercles en acier inoxydable sont conçus pour aller au four jusqu'à 200°C.



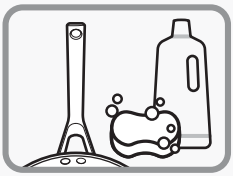
Pour permettre à la vapeur de s'échapper en utilisant vos couvercles en verre trempé pour faire cuire ou bouillir, soulevez simplement ou tournez légèrement le couvercle pour relâcher la vapeur.



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



Assurez-vous que vos poêles et casseroles soient bien sèches avant de les utiliser sur la plaque de cuisson ou au four.



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

Si vous avez des questions lors de l'utilisation de vos poêles et casseroles, consultez votre guide d'utilisation et d'entretien.

Instructions de nettoyage et d'entretien

RECOMMANDÉ

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

DÉCONSEILLÉ

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

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

Vor der ersten Verwendung

Lesen Sie alle Anleitungen sorgfältig durch. Waschen Sie die Töpfe & Pfannen in heißem Spülwasser und spülen und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab.

Für optimale Ergebnisse

Erhitzen Sie die Pfanne für 1 bis 2 Minuten auf die Temperatur, die Sie beim Kochen verwenden möchten.

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

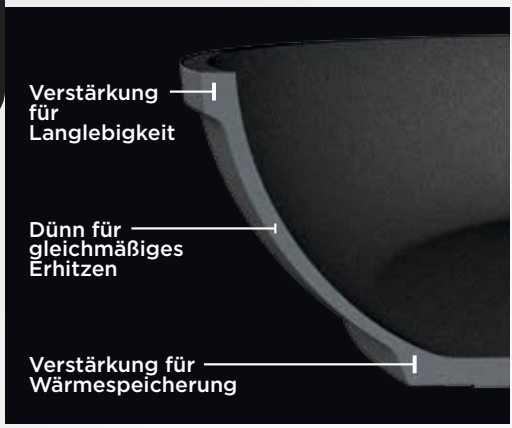
Nicht empfohlen

- Verwenden Sie niemals scharfe Utensilien wie Messer, Gabeln oder Geräte wie etwa elektrische Stabmixer.
- Verwenden Sie niemals Kochspray mit Aerosol.
- Garen Sie nicht im Ofen bei Temperaturen über 200°C.
- Lassen Sie eine leere Pfanne nie länger als 2 oder 3 Minuten auf hoher Hitze stehen.

Für weitere Informationen besuchen Sie ninjakitchen.eu

DEUTSCH

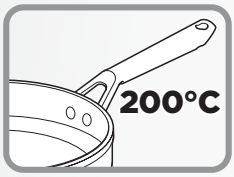
Bitte beachten Sie unbedingt die beiliegende Gebrauchs- und Pflegeanleitung von Ninja®, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.



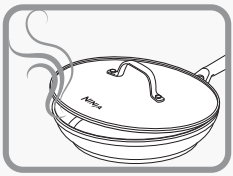
ZEROSTICK®-Töpfe & Pfannen - ein besonderes Kochgeschirr.

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

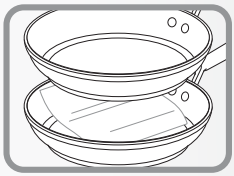
Tipps und Tricks



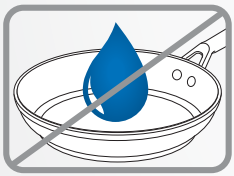
Unsere Edelstahlgriffe, -deckel und -kochflächen sind so gestaltet, dass sie bis zu 200°C backofenfest sind.



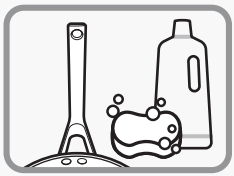
Damit Dampf entweichen kann, wenn Sie Ihre Deckel aus hitzebeständigem Glas zum Dämpfen oder Kochen verwenden, heben oder neigen Sie den Deckel einfach leicht an.



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



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



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

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

Anleitung zur Reinigung und Pflege

EMPFOHLEN

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

NICHT EMPFOHLEN

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

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

DANSK

Inden første brug

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

Sådan opnås de bedste resultater

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

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

Varmeindstillinger

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

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

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

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

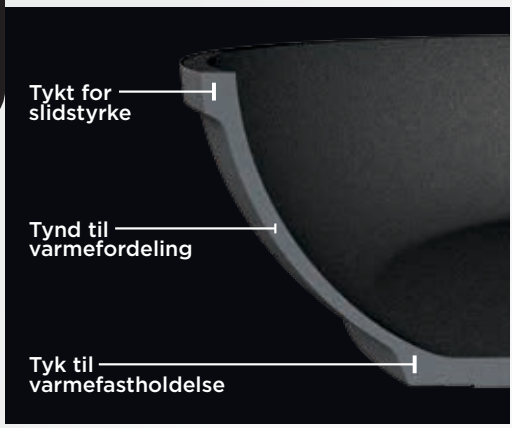
Anbefales ikke

- Brug aldrig skarpe genstande som f.eks. knive, gafler eller apparater såsom elektriske mixere.
- Brug aldrig aerosolspray til madlavning.
- Tilbered ikke i ovnen ved temperaturer over 200°C.
- Efterlad aldrig en tom pande ved høj varme i mere end to eller tre minutter.

For yderligere oplysninger besøg ninjakitchen.eu

DANSK

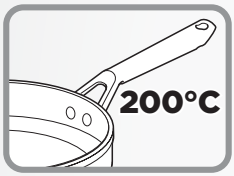
Sørg for at læse den vedlagte Ninja® brugs- og vedligeholdelsesvejledning, inden du bruger enheden.



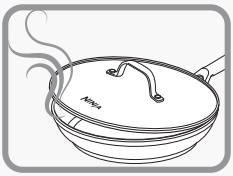
ZEROSTICK® køkkengrej er ikke det køkkengrej du kender.

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

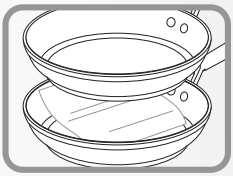
Tips og tricks



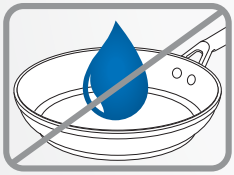
Vores håndtag i rustfrit stål, låg og madlavningsoverflader er designet til at være ovnsikre op til 200°C.



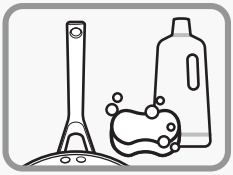
For at lade dampen slippe ud, når du bruger hærdet glas til dampning eller kogning, skal du blot løfte eller lette lidt på låget for at frigive damp.



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



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



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

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

Rengørings- og vedligeholdelsesanvisninger

ANBEFALES

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

ANBEFALES IKKE

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

ESPAÑOL

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

Antes del primer uso

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

Para obtener los mejores resultados

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

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

Ajuste de temperatura (fogón)

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

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

MEDIUM-HIGH (MEDIO-ALTO)
Use el ajuste de temperatura **media-alta** para saltear, freír y preparar sofritos.

HIGH (ALTO)
Use el ajuste de temperatura **alta** para hervir líquidos y para dorar.

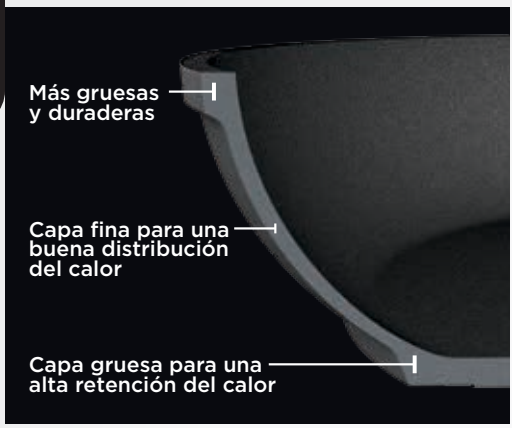
No recomendado

- No utilice nunca instrumentos afilados como cuchillos, tenedores o batidoras eléctricas.
- No utilice nunca un aerosol para cocinar.
- No cocine con la sartén en un horno a temperaturas superiores a 200 °C.
- Nunca deje la sartén vacía en un fogón a fuego alto durante más de 2-3 minutos.

Para obtener más información visite ninjakitchen.eu

ESPAÑOL

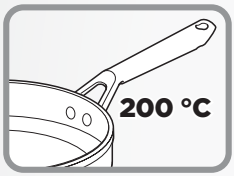
Asegúrese de leer las instrucciones de uso y cuidado de Ninja® (adjuntas) antes de usar la unidad.



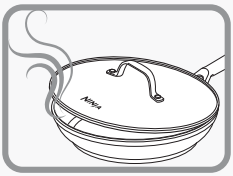
Las ollas y sartenes ZEROSTICK® no son las típicas ollas y sartenes.

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

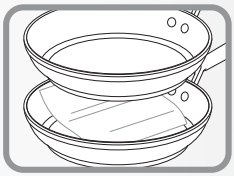
Consejos y trucos



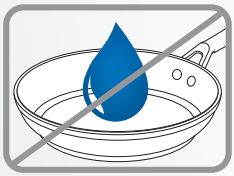
Nuestras asas, tapas y superficies de cocción son de acero inoxidable y están diseñadas de forma para poderse usar en un horno hasta 200 °C.



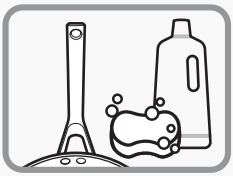
Para permitir que el vapor se libere al utilizar las tapas de vidrio templado mientras cocine al vapor o hierva, simplemente levante o mueva la tapa ligeramente para liberar el vapor.



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



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



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

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

Instrucciones de limpieza y cuidado

RECOMENDADO

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

NO RECOMENDADO

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

Prima di utilizzare il prodotto, leggere il Manuale d'uso e manutenzione Ninja® allegato.

ITALIANO

Prima del primo utilizzo

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

Per risultati ottimali

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

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

Impostazioni di calore

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

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

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

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

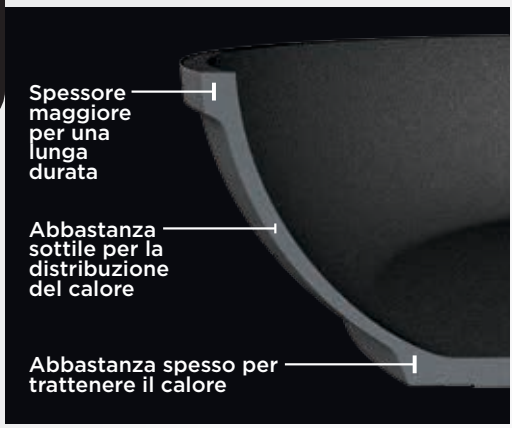
Non consigliato

- Non utilizzare mai strumenti affilati come coltelli, forchette o elettrodomestici quali sbattitori elettrici.
- Non utilizzare mai spray aerosol per cucinare.
- Non cuocere in forno a temperature superiori a 200 °C.
- Non lasciare mai una padella vuota su un livello di calore alto per più di 2 o 3 minuti.

Per ulteriori informazioni visitare ninjakitchen.eu

ITALIANO

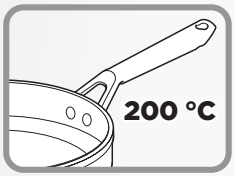
Prima di utilizzare il prodotto, leggere il Manuale d'uso e manutenzione Ninja® allegato.



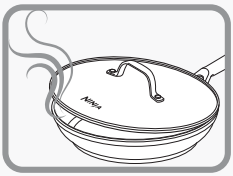
Il set di padelle ZEROSTICK® non è il solito set da cucina.

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

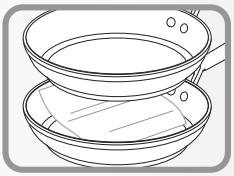
Consigli e trucchi



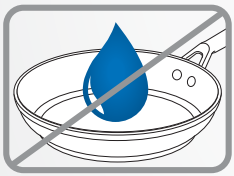
I nostri esclusivi manici, coperchi e superfici di cottura in acciaio inox sono progettati per garantire un funzionamento sicuro in forno fino a 200 °C.



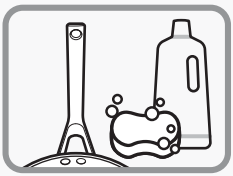
Per la cottura a vapore o la bollitura degli alimenti, sollevare o inclinare leggermente il coperchio in vetro temperato per consentire il rilascio del vapore.



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



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



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

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

Istruzioni di pulizia e manutenzione

CONSIGLIATO

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

NON CONSIGLIATO

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

NEDERLANDS

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

Voor het eerste gebruik

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

Voor de beste resultaten

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

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

Warmte-instellingen

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

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

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

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

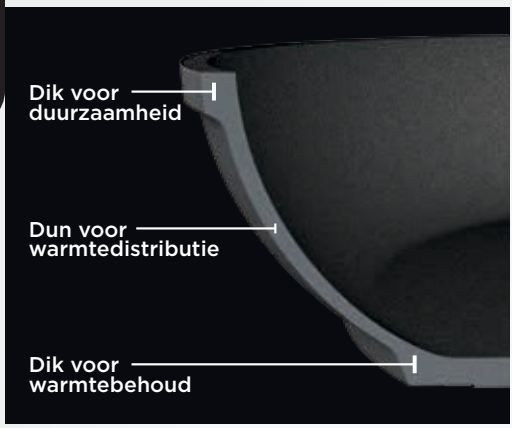
Niet aanbevolen

- Gebruik nooit scherpe instrumenten, zoals messen, vorken, of apparaten, zoals elektrische mixers.
- Gebruik nooit spuitbussen.
- Niet in oven verhitten bij temperaturen hoger dan 200°C.
- Laat een lege pan nooit langer dan 2 of 3 minuten op hoge hitte staan.

Ga naar ninjakitchen.eu voor meer informatie

NEDERLANDS

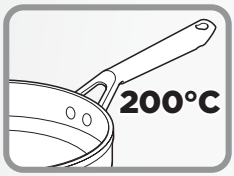
Zorg ervoor dat u de bijgesloten Ninja® gebruiks- en onderhoudsgids hebt gelezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt.



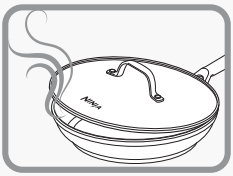
ZEROSTICK® kookgerei is geen normaal kookgerei.

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

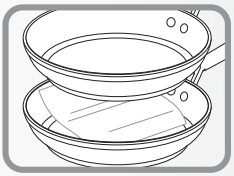
Tips en trucs



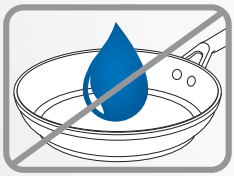
Onze roestvrijstalen handgrepen, deksels en kookoppervlakken zijn speciaal ontworpen zodat ze veilig tot 200°C in de oven kunnen worden gebruikt.



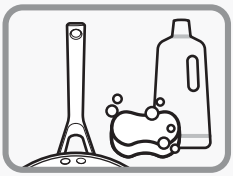
Om stoom te laten vrijkomen bij gebruik van uw geharde glazen deksels voor stomen of koken, hoeft u het deksel slechts iets op te tillen of iets schuin zette om stoom te laten ontsnappen.



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



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



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

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

Instructies voor schoonmaken en onderhoud

AANBEVOLEN

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

NIET AANBEVOLEN

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

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

Før første gangs bruk

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

For best resultat

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

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

Varmeinnstillinger

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

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

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

HØY
Bruk **høy** varme for kokende væske og bruning.

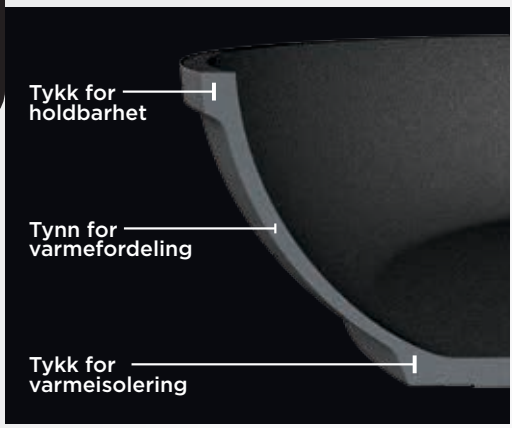
Anbefales ikke

- Bruk aldri skarpe instrumenter som kniver, gafler eller apparater som elektriske blandere.
- Bruk aldri aerosolkokespray.
- Må ikke stekes i ovn ved temperaturer over 200C°.
- La aldri en tom panne stå på høy varme i mer enn 2 eller 3 minutter.

For ytterligere informasjon besøk ninjakitchen.eu

NORSK

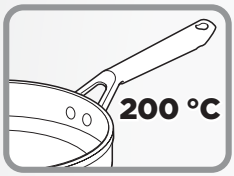
Sørg for å lese den vedlagte Veiledningen for bruk og vedlikehold av Ninja® før du bruker enheten.



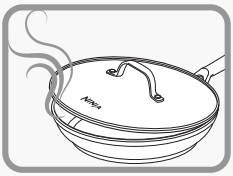
ZEROSTICK® grytesett er ikke vanlige gryter.

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

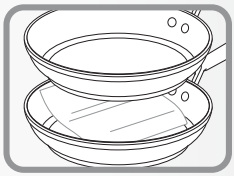
Tips og triks



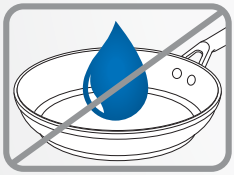
Våre håndtak i rustfritt stål, lokk og kokeflater er utformet for å være trygge opptil 200 °C.



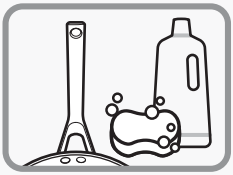
For å slippe ut damp når du bruker de tempererte glasslokkene til damping eller koking, bør du løfte eller vinkle lokket litt for å frigjøre damp.



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



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



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

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

Instruksjoner for rengjøring og vedlikehold

ANBEFALT

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

ANBEFALES IKKE

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

PORTUGUESE

Certifique-se de que lê o Guia de utilização e cuidados Ninja® incluído antes de utilizar o produto.

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.

Para melhores resultados

Pré-aqueça o utensílio durante 1 ou 2 minutos na definição de temperatura que pretende utilizar para cozinhar.

É seguro utilizar peças de cozinha metálicas, incluindo espátulas, colheres, batedores e tenazes.

Definições de temperatura

BAIXA

Utilize uma temperatura **baixa** para aquecer comida, cozinhar em lume brando ou preparar molhos suaves.

MÉDIA

Utilize uma temperatura **média** para redução de líquidos e para fazer panquecas, sanduíches e omeletes.

MÉDIA-ALTA

Utilize uma temperatura **média-alta** para saltear e fritar.

ALTA

Utilize uma temperatura **alta** para ferver líquidos e grelhar.

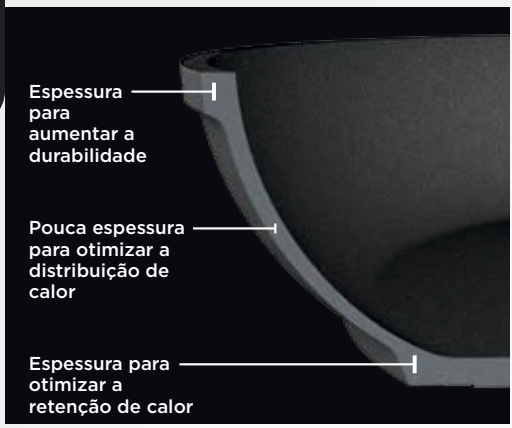
Não recomendado

- Nunca utilize instrumentos afiados, como facas, garfos ou eletrodomésticos como batedeiras.
- Nunca utilize spray aerossol culinário.
- Não utilize no forno a temperaturas superiores a 200 °C.
- Nunca deixe um utensílio vazio a temperaturas elevadas durante mais do que 2 ou 3 minutos.

Para obter mais informações, aceda a ninjakitchen.eu

PORTUGUESE

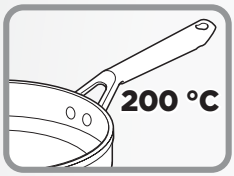
Certifique-se de que lê o Guia de utilização e cuidados Ninja® incluído antes de utilizar o produto.



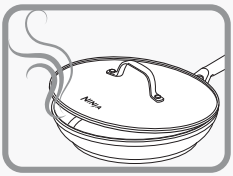
ZEROSTICK® não se trata de um utensílio de cozinha comum.

O nosso design rígido foi concebido para proporcionar controlo e uma distribuição de calor uniforme. O alumínio calibrado mais espesso pode resultar em **períodos de pré-aquecimento superiores** ao habitual, mas faz com que o utensílio proporcione sempre resultados consistentes.

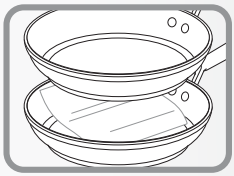
Sugestões e truques



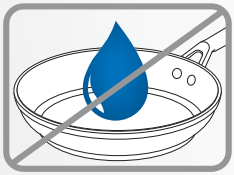
As nossas pegas, tampas e superfícies de cozedura em aço inoxidável foram concebidas para uma utilização segura no forno até 200 °C.



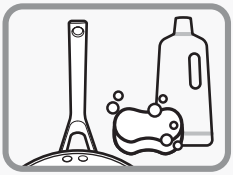
Para permitir que o vapor seja libertado quando utilizar as tampas de vidro temperado para cozinhar a vapor ou ferver, basta levantar ou inclinar ligeiramente a tampa para libertar o vapor.



Para armazenar o utensílio, coloque papel de cozinha entre cada peça de modo a proteger a superfície de cozedura.



Certifique-se de que os utensílios e as tampas estão bem secos antes de os colocar no fogão ou no forno.



Caso detete que as pegas 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 pano suave.

Se lhe surgirem dúvidas durante a utilização do utensílio de cozinha, consulte o guia de utilização e cuidados para obter informações.

Instruções de limpeza e cuidados

RECOMENDADO

- Deixe que os utensílios arrefeçam antes de os limpar.
- Apesar de os nossos utensílios serem 100% laváveis na máquina de lavar loiça, é sempre melhor fazê-lo com um detergente suave.

NÃO RECOMENDADO

- Não coloque os utensílios quentes em água fria.
- Não utilize esponjas metálicas ou abrasivas.

Lue mukana toimitettu Ninja® käyttö- ja hoito-opas ennen laitteen käyttöä.

Ennen ensimmäistä käyttöä

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

Parhaan tuloksen saamiseksi

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

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

Lämpöasetukset

LOW (matala)

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

MEDIUM (keskitaso)

Käytä **keskitason** lämpötilaa nesteiden haihduttamiseen ja pannukakkujen, voileipien ja munakkaiden valmistukseen.

MEDIUM-HIGH (melko korkea)

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

HIGH (korkea)

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

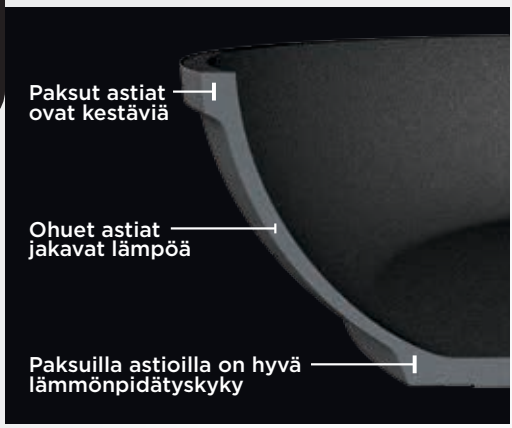
Ei suositella

- Älä koskaan käytä teräviä välineitä, kuten veitsiä, haarukoita tai laitteita, kuten sähkövatkaimia.
- Älä koskaan käytä öljyspraytä.
- Älä kypsennä uunissa yli 200 °C:ssa.
- Älä koskaan jätä tyhjää pannua korkeaan lämpötilaan yli 2–3 minuutiksi.

Lisätietoja saat osoitteesta ninjakitchen.eu

SUOMI

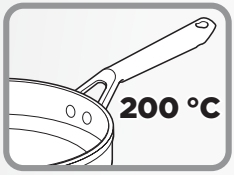
Lue mukana toimitettu Ninjan® käyttö- ja hoito-opas ennen laitteen käyttöä.



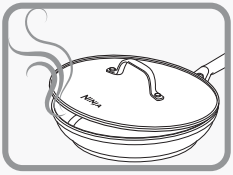
ZEROSTICK®-astiat eivät ole tavallisia ruoanvalmistusastioita.

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

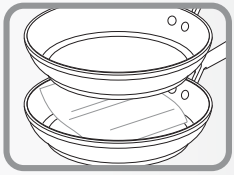
Vinkkejä



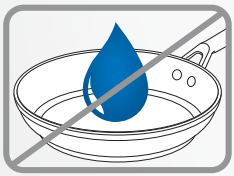
Ruostumattomasta teräksestä valmistetut kahvat, kannet ja paistopinnat on suunniteltu kestämään poikkeuksellisesti jopa 200 °C:n uunilämpötila.



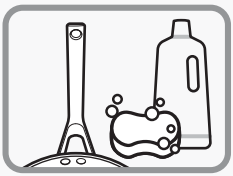
Käyttäessäsi karkaistusta lasista valmistettua kantta höyryttämiseen tai kiehuttamiseen nosta tai kallista kantta hieman höyryn vapauttamiseksi.



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



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



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

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

Puhdistus- ja hoito-ohjeet

SUOSITELLAAN

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

EI SUOSITELLA

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

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

Före första användning

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

För bästa resultat

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

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

Värmeinställningar

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

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

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

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

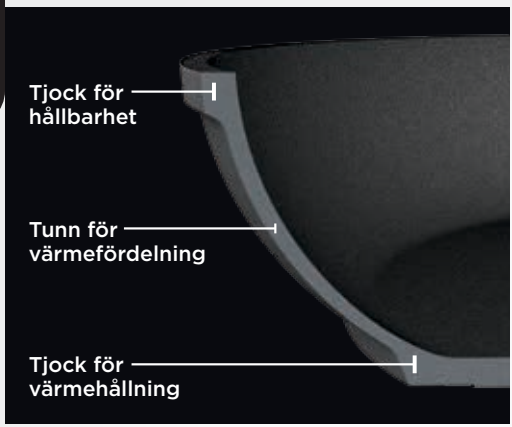
Rekommenderas ej

- Använd aldrig vassa instrument såsom knivar, gafflar eller apparater som eldrivna mixers.
- Använd aldrig matlagningsspray.
- Tillaga inte i ugn vid temperaturer som överstiger 200 °C.
- Lämna aldrig en tom panna i hög värme under mer än 2 eller 3 minuter.

Besök ninjakitchen.eu för ytterligare information

SVENSKA

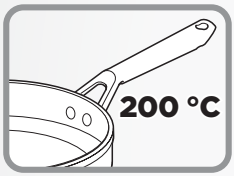
Se till att läsa den medföljande användnings- och skötselguiden från Ninja® innan du använder din enhet.



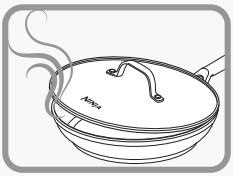
ZEROSTICK® är inte som dina vanliga kokkärl.

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

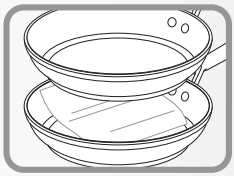
Tips och tricks



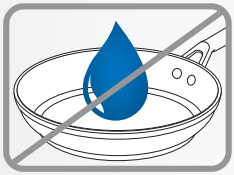
Våra handtag, lock och matlagningsytor i rostfritt stål är utformade för att vara ugnssäkra upp till 200 °C.



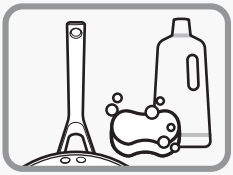
För att ånga ska kunna frigöras när de härdade glaslocken används för ångning eller kokning kan du helt enkelt lyfta eller vinkla locket lite för att släppa ut ånga.



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



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



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

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

Rengörings- och skötselanvisningar

REKOMMENDERAS

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

REKOMMENDERAS EJ

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

NOTES

NOTES