

NINJA™

Foodi™

StaySharp

KNIFE BLOCK

with Integrated Sharpener

6-PIECE SET

**BRUGSANVISNING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES
NOTICE D'UTILISATION
ISTRUZIONI
INSTRUCTIES
INSTRUKSJONER
INSTRUÇÕES
OHJEET
ANVISNINGAR**



FLYT KNIVBLOKKEN

Fjern alle knive, før du flytter blokken. Din blok har fire sugekopper i bunden for at stabilisere blokken, mens du sliber dine knive. Løft forsigtigt den ene side af blokken og derefter den anden, for at trække blokken mod dig. Placer den igen på bordet og tryk for at aktivere sugekopperne. Hvis sugekopperne ikke sidder fast, rengør bordet og sugekopperne for at fjerne snavs.

RENGØRING AF STENSLIBEHJULET

Stenslibehjulet optager metalsplinter over tid, når du bruger sliberen. Hvis du sliber kniven hver anden uge (anbefalet), anbefaler vi, at du renser hjulet hver sjette måned. Følg trinnene i afsnittet nedenfor for at fjerne hjulet. Rens hjulet under rindende vand og bruge en blød børste til at fjerne metalsplinter. Tør hjulet med det samme med et håndklæde eller viskestykke, inden det samles inde i slibemaskinen.

UDSKIFTNING AF STENSLIBEHJULET

Stenslibehjulet inde i din slibemaskine er den komponent, der skærper bladkanten. Med tiden slides dette hjul og skal udskiftes. Hvis du sliber dine knive hver anden uge, anbefales det at udskifte hjulet hvert andet år. Besøg ninjakitchen.co.uk for at købe et udskiftningshjul.

UDSKIFT STENSLIBEHJULET

- 1 Fjern alle knive fra blokken.
- 2 Flyt slibearmen til bundpositionen. Drej blokken, og vip blokken fremad, så du let kan få adgang til bagsiden. Åbn lågen til stenslibning af hjul. **BEMÆRK:** Der kan være metalsplinter inde i sliberen. Tør med et håndklæde for at fjerne dette.
- 3 Når du holder håndtaget i den nedadgående position med din venstre hånd, skal du trække hjulholderen nedad og mod dig selv med din højre hånd. Hjulholderen skal forbinde med indsatsfunktionen, der skal holdes på plads. **BEMÆRK:** Hjulholderen kan være fedtet og/eller olieret.
- 4 Fjern hjulet ved at løsne og dreje hjulstiftklemmen 90 grader opad. Skub hjulstiften ud, og fjern hjulet. Kassér hjulet, behold hjulstiften.
- 5 Udskift hjulet ved at placere det nye hjul i hjulholderen. Det kan installeres i begge retninger. Sæt hjulstiften gennem hjulet, og klik hjulklemmen på plads.
- 6 Kontroller, at hjulet er installeret korrekt ved at dreje hjulet. Hjulet skal rotere i hjulholderen. Hvis det sidder fast, vrikker eller let springer ud, skal du gentage trin fem, indtil det ruller frit. **BEMÆRK:** Hjulet er beregnet til at være vinklet i hjulholderen.
- 7 Løft forsigtigt hjulholderen tilbage til sin oprindelige position inde i slibemaskinen. Fjern din venstre hånd fra håndtaget. Luk lågen til stenslibehjulet.
- 8 Vip blokken tilbage, så den står oprejst på bordet. Flyt håndtaget op og ned 3 gange for at sikre, at sliberen ikke sidder fast. Hvis det gør, gentag trin to til otte. Sæt dine knive tilbage på deres bestemte pladser.

NINJA™ Foodi™

STAYSHARP KNIVSYSTEM**BRUGS- & VEDLIGEHOLDELSERVEJLEDNING**

Tak for dit køb af Ninja™ Foodi™ StaySharp™ knivsystem og velkommen til Ninja-familien! Vi håber, at du elsker dine knive og vil blive inspireret til at skabe noget nyt i dit køkken.

Denne vejledning indeholder forslag til, hvordan du vedligeholder dine knive.

⚠ ADVARSEL—REDUCER RISIKOEN FOR SKADER:

- Hold knive væk fra børn.
- **RØR IKKE** ved knivens skarpe blad.
- **BRUG IKKE** knive som skruetrækkere eller dåseåbnere. Dette er ikke deres tilsigtede formål, og de kan bøje eller knække bladet og forårsage personskade.
- **GRIB ALDRIG** en faldende kniv.
- **LÆG ALDRIG** en kniv i en vask fuld af vand.
- Hold knive væk fra bordkanten.
- Bær kniven med spidsen pegende nedad.
- Vask én kniv ad gangen. Lad knivbladet vende væk fra dig, når du vasker kniven.
- Skær på en stabil overflade, helst et træ-, bambus- eller plastskaerbræt.
- Efter håndtering af en kniv lægges den ned i et ryddet område med bladet væk fra kroppen og en sikker afstand fra kanten af skæreområdet.
- **RÆK IKKE** ud efter en kniv uden at kigge; tag fat i håndtaget.
- Opbevar knive korrekt i Ninja-knivblokken.
- En skarp kniv er en sikker kniv og giver mere kontrol. En stump kniv kan glide på grund af det ekstra tryk, der er nødvendigt for at skære.
- Hold kniven på plads under slibning.

Registrer dit Ninja™ Foodi™ StaySharp™-knivsystem for at holde dig opdateret om nyheder fra Ninja.

**REGISTRER DIT KØB**

 registryourninja.eu

 Scan QR-koden med en mobilenhed

For yderligere information, tips, tricks og ofte stillede spørgsmål, besøg ninjakitchen.co.uk eller kontakt kundeservice på 0800 862 0453.

INDEN FØRSTE BRUG

Læs alle instruktioner omhyggeligt. Vask kniven med varmt sæbevand, skyl efter og tør den grundigt. Knive af skarpe ved ankomst. Slib kun hver kniv efter to ugers brug, og følg derefter den anbefalede vedligeholdelsesrutine.

VEDLIGEHOLDELSESANBEFALING

- Brug den korrekte størrelse og type kniv til opgaven.
- Brug knive med et skærebæret af træ, bambus eller plast.
- **BRUG IKKE** en kniv til at stikke, trække eller løfte materialer.
- Skær væk fra kroppen om muligt.

VEDLIGEHOLDELSE AF KNIVSÆGET

Knive holder sig ikke skarpe for evigt. Ved brug vil en knivsæg i sidste ende blive skæv, hvilket fører til en stump kniv. Det er vigtigt at bevare knivens kant regelmæssigt for at forny skæreydelsen. Brug StaySharp In-Block Sharpener for at holde dine knive skarpe (se **BRUG AF SLIBEREN**-afsnittet for yderligere detaljer).

OPBEVARING

Knive skal opbevares et sikkert sted, med beskyttet knivsæg og forhindre skader. Ninja-knivblokken anbefales til let opbevaring og til at holde dig og dine knive sikre.

SKÆREOVERFLADER

- Brug skærebretter til at give en stabil overflade, beskytte bordplader, servere mad og transportere mad fra købering til madlavning.
- Skærebretter af træ eller bambus anbefales frem for skærebretter af polyethylen for at beskytte din knivsæg.
- Skæreflader skal være glatte, lette at rengøre og "give sig" ved kontakt med knivsæggen.
- Undgå følgende skæreflader for at forhindre beskadigelse eller sløvning af knivsæg: marmor, glas, keramik, porcelæn, fliser, granit, rustfri bordplader, porcelæn, laminat, metal.

PLEJE

- Intet metal er pletfrit. Lad ikke sure fødevarer, såsom tomater, citroner og sennep, blive på knivbladet efter brug. Dette kan forårsage misfarvning af bladet.
- Hvis dit knivblad viser tegn på misfarvning, skal du bruge en ikke-slibende metalpolering til rengøring eller scrubbe forsigtigt én-til-én-blanding af hvid eddike og vand med en ikke-slibende svamp. Skyl og tør med det samme.
- **SKÆR IKKE** igennem knogler med knive eller brug knive til at stikke, løfte eller dele frossen mad.
- **BRUG IKKE** knive som skruetrækkere eller dåseåbnere. Dette er ikke deres tilsigtede formål, og de kan bøje eller knække bladet og forårsage personskaade.

RENGØRING

- For de bedste resultater skal du vaske knive med sæbe og vand og tørre dem med et håndklæde med det samme for at forhindre pletter og rust. Lufttørring kan føre til vandmærker og pletter på knivene.

- **SÆT IKKE** knivene i opvaskemaskinen. Varmen og vaskemidlet kan forårsage hakker og korrosion på knivene og beskadigelse af håndtagene.
- For at rengøre overfladen af knivblokken skal du bruge en opvaskeklud eller køkkenrulle fugtet med sæbe og vand.
- **BRUG IKKE** eventuelle skuresvampe, da de kan forårsage ridser.
- Skil saksene ad for nemmere rengøring.

STAYSHARP IN-BLOCK SHARPENER

StaySharp In-Block Sharpener genopretter let din knivsæg for at sikre optimal skarphed ved brug. Dine Ninja-knive er specielt designet med en halv forstærket overgang fra bladet til håndtaget for at sikre, at bladet kan skærpes helt. **BRUG IKKE** sliberen på knive med savtakkede kanter, f.eks. brødknive. Slib kun rene knive.

HVORNÅR SKAL DE SLIBES

For knive, der bruges dagligt, anbefaler vi at slibe mindst hver anden uge for at bevare kanterne for en StaySharp-oplevelse. Knive, der bruges sjældnere skal slibes så snart du bemærker en reduktion i skæreydelsen og/eller stumpe kanter.

BRUG AF SLIBEREN

- 1 For at forhindre beskadigelse af kniven og stenslibehjulet, skal du skubbe slibearmen helt til bunden af blokken, før du sætter kniven i for at slibe den.
- 2 Sæt kniven i den tildelte slibespalte, indtil bladet stopper. Knive med store håndtag (kokkeknive og snitteknive) skal indsættes i den øvre slibespalte. Knive med små håndtag (grøntsags- og skrælleknive) skal indsættes i den nedre slibespalte.
- 3 Mens du let holder knivhåndtaget på plads med din venstre hånd, skal du trække håndtaget helt op mod kniven og derefter skubbe håndtaget ned langs slibemaskinen, indtil den når enden af blokken. Skub håndtaget helt op og ned 10 gange ved hjælp af en jævn, ensartet bevægelse. Et lille klik høres, når håndtaget bevæger sig helt til bunden af blokken. **FØR IKKE** kun håndtaget halvvejs og tilbage til toppen af knivblokken, da det kan skade kniven og sliberen. Sørg for føre håndtaget den fulde længde for at forhindre beskadigelse af knivspidsen.
- 4 Når den er færdig, skal du forsigtigt fjerne den slebne kniv fra slibespalten med håndtaget i nederste position. Hold hænderne væk fra knivens kant, mens du fjerner kniven fra slibebløkken.
- 5 Skyl knivbladet rent med vand for at fjerne eventuelle sliberester og tør det grundigt. Opbevares i en knivblokspalte eller brug dem til madlavning. Hvis kniven ikke har fået den foretrukne skarphed, gentages trinnene ovenfor.

BEMÆRK: Brug kun tilhørende, ikke-takkede Ninja-knive med sliberen. Brug af slibemaskinen på andre knive kan føre til skader på slibemaskinen og/eller knivene.

BEMÆRK: Hvis knive ikke er blevet slebet i en længere periode (fire uger eller mere), skal skærpningsen øges til 20–30 stryg med håndtaget (flere strygninger kan være nødvendige for svært stumpe knive), og derefter genoptages den almindelige vedligeholdelsesrutine (ti strøg hver anden uge).

Ninja® INTEGRIERTER SCHÄRFER

Der im Messerblock integrierte Schärfert von Ninja stellt die Schneidfähigkeit Ihrer Messer mühelos wieder her und sorgt für optimale Schärfe bei jedem Gebrauch. **NICHT** den Schärfert bei Messern mit Wellenschliff verwenden. Für optimale Leistung sollten die Messer wöchentlich geschärft werden, um die Messerschneide zu erhalten.

WANN GESCHÄRFT WERDEN SOLL

Bei täglichem Gebrauch der Messer empfehlen wir, diese **wöchentlich** zu schärfen, um die Schärfe zu erhalten. Bei Messern, die seltener benutzt werden, schärfen Sie sie, sobald Sie eine Verminderung der Schneidleistung feststellen.

SO VERWENDEN SIE DEN INTEGRIERTEN SCHÄRFER

- 1 Schieben Sie den Hebel ganz nach unten, bevor Sie das Messer zum Schärfen einsetzen.
- 2 Führen Sie das Messer in den Schleifschlitz ein. Messer mit großen Griffen (Koch- und Fleischmesser) sollten in den oberen Schlitz eingesetzt werden. Messer mit kleinen Griffen (Universal- und Gemüsemesser) sollten in den unteren Schlitz eingesetzt werden.
- 3 Ziehen Sie den Hebel ganz nach oben in Richtung des Messers und schieben Sie den Hebel dann nach unten, bis er das Ende des Schlittens erreicht. **NICHT** den Hebel bis zur Hälfte schieben und wieder nach oben schieben, da dies das Messer und das Schleifgerät beschädigen könnte.
- 4 Wiederholen Sie den Schleifvorgang 10 Mal mit einer gleichmäßigen, konstanten Bewegung.
- 5 Entfernen Sie das geschliffene Messer aus dem Schleifschlitz, indem Sie das Messer aus dem Schlitz ziehen.
- 6 Spülen Sie die Messerklinge mit Wasser ab, um alle Schleifrückstände zu entfernen, und trocknen Sie sie gründlich. Bewahren Sie das Messer in dem dafür vorgesehenen Messerblock auf oder verwenden Sie es für die Zubereitung von Speisen.

HINWEIS: Versuchen Sie niemals, Ninja-Messer mit Säge- oder Wellenschliff oder Scheren mit dem integrierten Schleifer zu schärfen.

HINWEIS: Verwenden Sie nur Ninja-Messer mit dem integrierten Schärfert. Die Verwendung des Schärfers an anderen Messern kann zur Beschädigung des Schleiferblocks und/oder des Messers führen.



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

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist eine registrierte Marke von SharkNinja Operating LLC.
© 2021 SharkNinja Operating LLC
GEDRUCKT IN CHINA

K32006EU_UseCareGuide_EB0_210817_Mv2

NINJATM

FoodiTM

KÜCHENMESSER



DEUTSCH

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vielen Dank für Ihren Kauf von Ninja® Foodi® Küchenmessern und willkommen in der Ninja-Familie! Wir hoffen, dass Ihnen Ihre Messer gefallen und dass Sie sich inspirieren lassen, etwas Neues in Ihrer Küche zu kreieren.

Diese Anleitung enthält Vorschläge für die Pflege Ihrer Messer.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Berühren Sie nicht die scharfe Klingenkante eines Messers.
- Halten Sie Messer von der Kante Ihrer Arbeitsplatte fern.
- Legen Sie ein Messer niemals in ein Spülbecken voller Wasser.
- Tragen Sie Messer mit der Klingenschneide nach unten.
- Waschen Sie ein Messer nach dem anderen. Die Klinge muss von Ihnen weg zeigen.
- Schneiden Sie auf einer stabilen Oberfläche, vorzugsweise auf einem Holz- oder Bambusschneidebrett.
- Ein scharfes Messer ist ein sicheres Messer und bietet mehr Kontrolle. Ein stumpfes Messer kann aufgrund des zusätzlichen Drucks, der zum Schneiden erforderlich ist, abrutschen.
- Lagern Sie Messer ordnungsgemäß in stabilen Scheiden, Ablagen oder einem Aufbewahrungsblock.
- Legen Sie ein Messer nach dem Gebrauch in einem aufgeräumten Bereich mit der Klinge vom Körper weg und in sicherem Abstand zur Schnittkante ab.
- Greifen Sie nicht blindlings nach einem Messer, sondern bewusst nach dem Griff.
- Halten Sie Messer von Kindern fern.
- Versuchen Sie niemals, ein fallendes Messer aufzufangen.

Registrieren Sie Ihre Ninja® Foodi® Küchenmesser, um immer über Neuigkeiten von Ninja auf dem Laufenden zu bleiben und erfahren Sie mehr über unsere lebenslange Garantie.



IHREN KAUF REGISTRIEREN



ninjakitchen.eu/register-guarantee



Scannen Sie den QR-Code mit einem Mobilgerät

Für zusätzliche Infos, Tipps, Tricks und FAQs besuchen Sie ninjakitchen.eu oder wenden Sie sich an den Kundendienst unter 0800 862 0453.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Lesen Sie alle Anleitungen sorgfältig durch. Reinigen Sie die Messer mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie dann und trocknen Sie sie gut ab.

EMPFEHLUNGEN ZUR VERWENDUNG

- Verwenden Sie die richtige Größe und den richtigen Messertyp für die jeweilige Aufgabe.
- Verwenden Sie Messer mit einem Schneidebrett aus Holz oder Bambus.
- Verwenden Sie ein Messer nicht zum Stechen, Ziehen oder Heben von Materialien.
- Schneiden Sie, wenn möglich, vom Körper weg.

MESSERREINIGUNG

- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Messer von Hand mit Wasser und Seife waschen und sofort mit einem Handtuch abtrocknen, um Flecken und Rostbildung zu vermeiden.
- Wir empfehlen, Messer nicht in den Geschirrspüler zu geben. Die Hitze und das Reinigungsmittel können Kerben und Korrosion an den Klingen und Schäden an den Griffen verursachen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Aufbewahrungsblocks ein mit Wasser und Seife angefeuchtetes Geschirrhandtuch oder Papiertuch.

PFLEGE DER MESSERKLINGEN

Messer bleiben nicht ewig scharf. Durch den Gebrauch wird die Schneide eines Messers irgendwann falsch ausgerichtet, was zu einem stumpfen Messer führt. Es ist wichtig, die Messerklinge regelmäßig zu pflegen, um die Schneidleistung zu erneuern. Verwenden Sie den integrierten Ninja® Schärfer, um Ihre Messer scharf zu halten (siehe Abschnitt **VERWENDUNG DES INTEGRIERTEN SCHÄRFERS** für weitere Details).

VERWENDUNG DES INTEGRIERTEN SCHÄRFERS**MESSERPFLEGE**

- Kein Metall ist komplett rostfrei. Lassen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel, wie z. B. Tomaten, Zitronen und Senf, nach dem Gebrauch auf der Messerklinge zurück. Dies kann zum Anlaufen der Klinge führen.
- Wenn Ihre Messerklinge Anzeichen von Flecken aufweist, verwenden Sie zur Reinigung eine nicht scheuernde Metallpolitur.
- **NICHT** mit Messern durch Knochen schneiden oder Messer verwenden, um in gefrorenen Lebensmitteln zu stochern, zu stechen oder sie zu trennen.
- **NICHT** Messer als Schraubendreher oder Dosenöffner verwenden. Dies ist nicht ihr Bestimmungszweck und kann die Klinge verbiegen oder brechen und Körperverletzungen verursachen.

MESSERAUFBEWAHRUNG

Messer müssen sicher aufbewahrt werden, um die Schneide zu schützen und Verletzungen vorzubeugen. Für eine leicht zugängliche Ablage sowie zur Ihrer Sicherheit und die Ihrer Messer werden Aufbewahrungsblöcke empfohlen.

SCHNEIDEBRETTER & OBERFLÄCHEN

- Verwenden Sie Schneidebretter zum Schutz von Arbeitsflächen, zum Servieren von Speisen und zum Transport von Lebensmitteln vom Schneiden bis zum Kochen.
- Schneidebretter aus Holz oder Bambus werden gegenüber Schneidebrettern aus Polyethylen empfohlen, um die Schneide Ihres Messers zu schützen.
- Alle Schneidflächen sollten sofort nach Gebrauch gründlich gereinigt werden, um Bakterienwachstum zu vermeiden. Von Hand mit heißem Seifenwasser abspülen. Für besonders hartnäckige Arbeiten können Sie eine halbe Zitrone mit Salz bestreuen und als Scheuerschwamm auf Schneidebrettern verwenden.
- Trennen Sie zum Hygieneschutz die Schneideflächen für Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte.
- Schneidflächen sollten:

- Glatt sein
- Einfach zu reinigen sein
- Bei Kontakt mit der Messerschneide „nachgeben“

- Vermeiden Sie folgende Schneidflächen, um Beschädigungen oder Abstumpfungen der Messerschneiden zu vermeiden:
 - Marmor
 - Glas
 - Keramik
 - Porzellan
 - Kacheln
 - Granit
 - Edelstahl-Arbeitsplatten
 - Porzellan
 - Formica

ARTEN VON MESSERN UND IHRE VERWENDUNG**Kochmesser:**

Mehrzweckmesser zum Schneiden, Hacken, Zerkleinern und Würfeln. Verwenden Sie es, um Zwiebeln zu würfeln, Petersilie fein zu hacken, Ananas zu entkernen und Karotten zu hacken.

**Brotmesser:**

Zum Schneiden von Brot, ohne es herunterzudrücken oder zu quetschen. Kann auch verwendet werden, um Tomaten und Zitrusfrüchte schonend in dünne Scheiben zu schneiden.

**Universalmesser:**

Zum dünneren Schneiden, Trimmen und Filetieren. Kann zum Schneiden, Schälen, Tranchieren und Hacken der meisten Lebensmittel verwendet werden.

**Gemüsemesser:**

Zum Schneiden, Entfernen von überschüssigem Fett und Schälen von Obst und Gemüse.

**Fleischmesser:**

Zum Schneiden dünnerer Scheiben von Fleischbraten, Aufschnitt, Obst und Gemüse.

**Schere:**

Zum Schnippeln von Kräutern und Stängeln, Schneiden, Trimmen von Fett oder Öffnen von Verpackungen.



MOVING THE KNIFE BLOCK

Remove all knives before moving the block. Your block has four suction cups on the bottom to stabilize the block while you sharpen your knives. To move your block towards you, gently lift one side of the block and then the other. Place gently back on the counter and push down to activate suction cups. If suction cups are not sticking, clean the counter and the suction cups to remove debris.

CLEANING THE STONE SHARPENING WHEEL

The stone sharpening wheel collects metal shavings over time as you use your sharpener. If you sharpen your knives every 2 weeks (recommended), it is recommended to clean the wheel every 6 months. Follow the steps in the section below to remove the wheel. Rinse the wheel under running water and use a soft bristle brush to remove any metal shavings. Towel dry the wheel immediately before reassembling inside the sharpener.

REPLACING THE STONE SHARPENING WHEEL

The stone sharpening wheel inside your sharpener is the component that sharpens the blade edge. Over time, this wheel wears down and must be replaced. If you sharpen your knives every 2 weeks, it is recommended to replace the wheel every 2 years. To purchase a replacement wheel, visit ninjakitchen.co.uk.

TO REPLACE THE STONE SHARPENING WHEEL

- 1 Remove all knives from your block.
- 2 Move the sharpener lever to the bottom position. Rotate block and tilt the block forward so you can easily access the back. Open the stone sharpening wheel access door. **NOTE:** There may be metal shavings inside the sharpener. Wipe with a towel to remove.
- 3 As you hold the lever in the down position with your left hand, pull the wheel holder down and towards you with your right hand. The wheel holder should connect with the snap feature to be held in place. **NOTE:** The wheel holder may be greasy and/or oily.
- 4 Remove the wheel by unsnapping and rotating the wheel pin clip upwards 90 degrees. Slide the wheel pin out and remove the wheel. Discard the wheel, keep the wheel pin.
- 5 Replace the wheel by placing the new wheel in the wheel holder. It can be installed in either direction. Insert the wheel pin through the wheel and snap the wheel pin clip in place.
- 6 Verify the wheel is installed correctly by spinning the wheel. The wheel should rotate in the wheel holder. If it is jammed, is wobbly, or easily pops out, repeat step 5 until it rolls freely. **NOTE:** The wheel is meant to be angled in the wheel holder.
- 7 Gently raise the wheel holder back to its original position inside the sharpener. Remove your left hand from the lever. Close the stone sharpening wheel access door.
- 8 Tilt block back so it is standing upright on counter. Move the lever up and down 3 times to ensure the sharpener is not jammed. If it is, repeat steps 2–8. Store your knives back in their designated slots.

NINJA™

Foodi™

STAYSHARP KNIFE SYSTEM**USE AND CARE GUIDE**

Thank you for your purchase of Ninja™ Foodi™ StaySharp Knife System and welcome to the Ninja family! We hope you love your knives and will be inspired to create something new in your kitchen.

This guide includes suggestions for how to maintain your knives.

⚠ WARNING—TO REDUCE THE RISK OF INJURY:

- Keep knives away from children.
- **DO NOT** touch a knife's sharp blade edge.
- **DO NOT** use knives as screwdrivers or can openers. This is not their intended purpose and can bend or break the blade and cause bodily injury.
- **NEVER** try to catch a falling knife.
- **NEVER** put a knife in a sink full of water.
- Keep knives away from the edge of your worktop.
- Carry knives with the blade edge pointing down.
- Wash one knife at a time. Wash with the blade facing away from you.
- Cut on a stable surface, preferably a wood, bamboo, or plastic cutting board.
- After handling a knife, lay it down in a cleared area with the blade away from the body and a safe distance from the edge of the cutting area.
- **DO NOT** reach blindly for a knife; reach deliberately for the handle.
- Store knives properly in the Ninja block.
- A sharp knife is a safe knife and provides more control. A blunt knife may slip because of the added pressure needed to cut.
- Hold knife in place while sharpening.

Register your Ninja™ Foodi™ StaySharp Knife System to stay up to date on what's new from Ninja.

**REGISTER YOUR PURCHASE**

registeryourninja.eu



Scan QR code using mobile device

For additional info, tips, tricks, and FAQs, visit ninjakitchen.co.uk or contact Customer Service at 0800 862 0453.

BEFORE FIRST USE

Read all instructions carefully. Wash knives in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. Knives arrive sharp. Only sharpen each knife after 2 weeks of use and then follow the recommended maintenance routine.

USAGE RECOMMENDATIONS

- Use the correct size and type of knife for the job.
- Use knives with a wood, bamboo, or plastic cutting board.
- **DO NOT** use a knife to stab, pull, or lift materials.
- Cut away from the body when possible.

MAINTAINING KNIVES' EDGES

Knives do not stay sharp forever on their own. Through use, a knife's edge will eventually get misaligned, leading to a blunt knife. It is important to maintain the knife's edge on a regular basis to renew cutting performance. Use the StaySharp In-Block Sharpener to keep your knives sharp (see the **USING THE SHARPENER** section for more details).

STORAGE

Knives must be stored in a safe place, protecting the cutting edge and preventing injury. The Ninja knife block is recommended for easy-to-access storage and for keeping you and your knives safe.

CUTTING SURFACES

- Use chopping boards to help provide a stable surface, protect worktops, serve foods, and transport food from cutting to cooking.
- Wood or bamboo cutting boards are recommended over polyethylene cutting boards to protect your knife's edge.
- Cutting surfaces should be smooth, be easy to clean, and "give" on contact with the knife edge.
- Avoid the following cutting surfaces to prevent damaging or dulling knife edges: marble, glass, ceramic, china, tile, granite, stainless countertops, porcelain, laminate, metal.

CARE

- No metal is completely stainless. Do not allow acidic foods, such as tomatoes, lemons, and mustard, to remain on knife blade after use. This may cause tarnishing of the blade.
- If your knife blade shows signs of staining, use a non-abrasive metal polish for cleaning or gently scrub a 1:1 mixture of white vinegar and water with a non-abrasive sponge. Rinse and dry immediately.
- **DO NOT** cut through bone with knives or use knives to poke, pry, or separate frozen foods.
- **DO NOT** use knives as screwdrivers or can openers. This is not their intended purpose and can bend or break the blade and cause bodily injury.

CLEANING

- For best results, hand-wash knives with soap and water and towel dry immediately to prevent spots and rusting. Air drying can lead to watermarks and spotting on the blades.

- **DO NOT** put knives in the dishwasher. The heat and detergent may cause nicks and corrosion on the blades and damage to the handles.
- To clean the surface of the knife block, use a dish cloth or paper towel dampened with soap and water.
- **DO NOT** use any scour pads, as they can cause scratching.
- Take apart the Shears for easy cleaning.

STAYSHARP IN-BLOCK SHARPENER

The StaySharp In-Block Sharpener easily restores the edge of your knives to ensure optimal sharpness with every use. Your Ninja knives are specially designed with a half bolster transition from the blade to the handle to ensure your blade edges can be fully sharpened. **DO NOT** use the sharpener on knives with serrated edges, such as the Bread Knife and scissors. Only sharpen clean knives.

WHEN TO SHARPEN

For knives used daily, we recommend sharpening at least every 2 weeks to maintain their edges for a StaySharp experience. For knives used less often, sharpen as soon as you notice a reduction in cutting performance and/or blunt edges.

USING THE SHARPENER

- 1 To prevent damage to the knife and stone sharpening wheel, slide the sharpener lever all the way to the bottom of the block before inserting knife to sharpen.
- 2 Insert the knife into the designated sharpening slot until the blade comes to a hard stop. Knives with large handles (Chef and Slicing Knives) should be inserted into upper sharpening slot. Knives with small handles (Utility and Paring) should be inserted into lower sharpening slot.
- 3 While lightly holding the knife handle in place with your left hand, pull the lever all the way up towards the knife, then slide lever down the sharpener until it reaches the end of the block. Slide the lever all the way up and down 10 times, using a steady, consistent motion. A slight click will be heard when the lever travels all the way to the bottom of the block. **DO NOT** slide the lever only halfway down and then back to the top of the knife block, as this could damage the knife and sharpener. Make sure to travel the full-length of the block with the lever to prevent damage to the knife tip.
- 4 Once completed, carefully remove sharpened knife from the sharpening slot with the lever in the bottom position. Keep hands away from the knife edge while removing the knife from the sharpening block
- 5 Rinse knife blade clean with water to remove any sharpening residue and dry thoroughly. Store in designated knife block slot or use for food preparation. If knife has not been returned to preferred sharpness, repeat steps above.

NOTE: Only use dedicated non-serrated Ninja knives with the sharpener. Using the sharpener on other knives can lead to damage of the sharpener and/or knives.

NOTE: If knives have not been sharpened for an extended period of time (4 weeks or more), increase the sharpening to 20–30 swipes of the lever (more swipes may be needed for severely blunt knives), then resume the ordinary maintenance routine (10 swipes every 2 weeks).

NINJA™ Foodi™

SISTEMA DE CUCHILLOS STAYSHARP

GUÍA DE USO Y CUIDADO

CÓMO MOVER EL BLOQUE DE CUCHILLOS

Retira todos los cuchillos antes de mover el bloque. Tu bloque tiene cuatro ventosas en la parte inferior para estabilizar el bloque mientras afilas tus cuchillos. Para mover el bloque hacia ti, levanta delicadamente un lado del bloque y luego el otro. Vuelve a colocarlo delicadamente sobre la encimera y empuja hacia abajo para activar las ventosas. Si las ventosas no se adhieren, limpia la encimera y las ventosas para eliminar la suciedad.

LIMPIEZA DE LA RUEDA DE AFILAR DE PIEDRA

Con el tiempo, la rueda de afilar de piedra acumula virutas de metal a medida que utiliza el afilador. Si afilas sus cuchillos cada dos semanas (recomendado), se recomienda limpiar la rueda cada seis meses. Sigue los pasos de la siguiente sección para retirar la rueda. Aclara la rueda bajo el grifo y utiliza un cepillo de cerdas suaves para eliminar las virutas de metal. Seca la rueda con una toalla justo antes de volver a volver a montarla dentro del afilador.

SUSTITUCIÓN DE LA RUEDA DE AFILAR DE PIEDRA

La rueda de afilar de piedra dentro de su afilador es el componente que afila el filo de los cuchillos. Con el tiempo, esta rueda se desgasta y debe sustituirse. Si afilas tus cuchillos cada dos semanas, se recomienda sustituir la rueda cada dos años. Para comprar una rueda de recambio, visita ninjakitchen.co.uk.

PARA SUSTITUIR LA RUEDA DE AFILAR DE PIEDRA

- 1 Retira todos los cuchillos de tu bloque.
- 2 Mueve la palanca del afilador a la posición inferior. Gira el bloque e inclínalo hacia delante para poder acceder fácilmente a la parte trasera. Abre la puerta de acceso a la rueda de afilar de piedra. **NOTA:** Podría haber virutas de metal dentro del afilador. Limpia con una toalla para eliminarlas.
- 3 Mientras mantienes la palanca en la posición inferior con la mano izquierda, tira del soporte de la rueda hacia abajo y hacia ti con la mano derecha. El soporte de la rueda debe conectarse con el elemento de enganche para mantenerse en su lugar. **NOTA:** El soporte de la rueda puede estar engrasado o aceitoso.
- 4 Retira la rueda liberando y girando el clip del pasador de la rueda 90 grados hacia arriba. Desliza el pasador hacia afuera y retira la rueda. Desecha la rueda, pero conserva el pasador.
- 5 Sustituye la rueda, colocando la nueva en el soporte. Se puede instalar en cualquier dirección. Inserta el pasador a través de la rueda y engancha el clip del pasador en su posición.
- 6 Comprueba que la rueda está instalada correctamente haciéndola girar. La rueda debe girar en el soporte de la rueda. Si se atasca, tambalea o sale fácilmente, repite el paso 5 hasta que ruede libremente. **NOTA:** La rueda debe estar inclinada en el soporte de la rueda.
- 7 Levanta delicadamente el soporte de la rueda hasta su posición original dentro del afilador. Retira la mano izquierda de la palanca. Cierra la puerta de acceso a la rueda de afilar de piedra.
- 8 Inclina el bloque hacia atrás para que quede en posición vertical sobre la encimera. Mueve la palanca hacia arriba y hacia abajo tres veces para asegurarse de que el afilador no esté atascado. Si lo está, repite los pasos 2-8. Vuelve a guardar los cuchillos en sus ranuras correspondientes.

FOODI y NINJA son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

IMPRESO EN CHINA

K32006EU_UseCareGuide_EBO_210817_Mv2

¡Gracias por tu compra del sistema de cuchillos Ninja™ Foodi™ StaySharp™ y bienvenido a la familia Ninja! Esperamos que ames tus cuchillos y te inspires para crear algo nuevo en tu cocina.

Esta guía incluye sugerencias para el mantenimiento de tus cuchillos.

⚠ ADVERTENCIA — PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES:

- Mantén los cuchillos fuera del alcance de los niños.
- **NO** toques el filo de un cuchillo.
- **NO** utilices los cuchillos como destornilladores o abrelatas. Este no es su propósito previsto y puede doblar o romper la hoja y causar lesiones corporales.
- **NUNCA** intentes atrapar un cuchillo que esté cayendo.
- **NUNCA** pongas un cuchillo en un fregadero lleno de agua.
- Mantén los cuchillos alejados del borde de la encimera.
- Lleva los cuchillos con el filo hacia abajo.
- Lava un cuchillo a la vez. Lávalos con la hoja en dirección contraria a ti.
- Corta sobre una superficie estable, preferiblemente una tabla de cortar de madera, bambú o plástico.
- Después de manipular un cuchillo, colócalo en una zona despejada con la hoja alejada del cuerpo y a una distancia segura del borde de la zona de corte.
- **NO** cojas un cuchillo a ciegas; coge deliberadamente el mango.
- Guarda los cuchillos correctamente en el bloque de cuchillos Ninja.
- Un cuchillo afilado es un cuchillo seguro y proporciona más control. Un cuchillo sin filo puede resbalar debido a la presión adicional necesaria para cortar.
- Mantén el cuchillo en su sitio durante el afilado.

Registra tu sistema de cuchillos Ninja™ Foodi™ StaySharp™ para estar al día de las novedades de Ninja.



REGISTRA TU PRODUCTO

 registryourinja.eu

 Escanea el código QR utilizando un dispositivo móvil

Para obtener más información, consejos, trucos y respuestas a las preguntas más frecuentes, visita ninjakitchen.co.uk o ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 0800 862 0453.

ANTES DEL PRIMER USO

Lee detenidamente todas las instrucciones. Lava los cuchillos en agua caliente jabonosa, luego acláralos y sécalos bien. Los cuchillos se entregan afilados. Afila cada cuchillo sólo después de dos semanas de uso y luego sigue la rutina de mantenimiento recomendada.

RECOMENDACIONES DE USO

- Utiliza un cuchillo de tamaño y tipo adecuados para el trabajo.
- Utiliza los cuchillos con una tabla de cortar de madera, bambú o plástico.
- **NO** utilices un cuchillo para apuñalar, tirar o levantar materiales.
- Corta lejos del cuerpo cuando sea posible.

MANTENIMIENTO DEL FILO DE LOS CUCHILLOS

Los cuchillos no se mantienen afilados para siempre por sí mismos. Con el uso, el filo de un cuchillo acabará por desalinearse, dando lugar a un cuchillo desafilado. Es importante mantener el filo del cuchillo de forma regular para renovar su rendimiento de corte. Utiliza el afilador en bloque StaySharp para mantener tus cuchillos afilados (consulta la sección **USO DEL AFILADOR** para obtener más detalles).

ALMACENAMIENTO

Los cuchillos deben almacenarse en un lugar seguro, protegiendo el filo para evitar lesiones. Se recomienda el bloque de cuchillos Ninja para poder guardarlos con facilidad y para que tú y tus cuchillos estéis seguros.

SUPERFICIES DE CORTE

- Utiliza tablas de cortar para conseguir una superficie estable, proteger las encimeras y servir y transportar los alimentos desde el corte hasta la cocción.
- Se recomiendan las tablas de cortar de madera o bambú en lugar de las de polietileno para proteger el filo de los cuchillos.
- Las superficies de corte deben ser lisas, fáciles de limpiar y "ceder" al contacto con el filo del cuchillo.
- Evita las siguientes superficies de corte para evitar dañar o desafilan los filos de los cuchillos: mármol, vidrio, cerámica, loza, azulejos, granito, encimeras de acero inoxidable, porcelana, laminado y metal.

CUIDADO

- Ningún metal es completamente inoxidable. No permitas que alimentos ácidos, como tomates, limones y mostaza, permanezcan en la hoja del cuchillo después de su uso. Esto puede provocar el oscurecimiento de la hoja.
- Si la hoja de su cuchillo muestra signos de manchas, utiliza un pulidor de metales no abrasivo para su limpieza o frota suavemente una mezcla 1:1 de vinagre blanco y agua con una esponja no abrasiva. Aclara y seca de inmediato.
- **NO** cortes huesos con cuchillos ni utilices cuchillos para penetrar, hacer palanca o separar alimentos congelados.
- **NO** utilices los cuchillos como destornilladores o abrelatas. Este no es su propósito previsto y puede doblar o romper la hoja y causar lesiones corporales.

LIMPIEZA

- Para obtener los mejores resultados, lava los cuchillos a mano con agua y jabón y sécalos de inmediato con una toalla para evitar manchas y oxidación. El secado al aire puede provocar marcas de agua y manchas en las hojas.

- **NO** introduzcas los cuchillos en el lavavajillas. El calor y el detergente pueden causar mellas y corrosión en las hojas y dañar los mangos.
- Para limpiar la superficie del bloque de cuchillos, utiliza un paño de cocina o una toalla de papel humedecida con agua y jabón.
- **NO** utilices estropajos, ya que pueden provocar arañazos.
- Desmonta las cizallas para facilitar su limpieza.

AFILADOR EN BLOQUE STAYSHARP

El afilador en bloque StaySharp restaura fácilmente el filo de tus cuchillos para garantizar un afilado óptimo en cada uso. Tus cuchillos Ninja están especialmente diseñados con una transición de media virola de la hoja al mango para garantizar que los filos de las hojas se puedan afilar por completo. **NO** utilices el afilador en cuchillos con bordes dentados, como un cuchillo para pan. Afila únicamente cuchillos limpios.

CUÁNDO SE DEBE AFILAR

Para cuchillos de uso diario, recomendamos afilarlos al menos cada dos semanas a fin de mantener sus filos para una experiencia StaySharp. Para los cuchillos que se utilizan con menos frecuencia, afílanlos en cuanto notes una reducción del rendimiento de corte o bordes romos.

USO DEL AFILADOR

- 1 Para evitar daños en la cuchilla y en la rueda de afilar de piedra, desliza por completo la palanca del afilador hasta el fondo del bloque antes de introducir el cuchillo que se va a afilar.
- 2 Introduce el cuchillo en la ranura de afilado designada hasta que la hoja haga tope. Los cuchillos con mangos grandes (cuchillos de chef y de rebanar) deben introducirse en la ranura de afilado superior. Los cuchillos con mangos pequeños (utilitarios y de mondar) deben introducirse en la ranura de afilado inferior.
- 3 Mientras sujetas ligeramente el mango del cuchillo con la mano izquierda, tira de la palanca hasta el final hacia el cuchillo, luego desliza la palanca hacia abajo del afilador hasta que llegue al final del bloque. Desliza la palanca hacia arriba y hacia abajo 10 veces, con un movimiento constante y consistente. Se oirá un ligero clic cuando la palanca llegue hasta el fondo del bloque. **NO** deslices la palanca sólo hasta la mitad y luego de vuelta a la parte superior del bloque de cuchillos, ya que podría dañar el cuchillo y el afilador. Asegúrate de recorrer todo el bloque con la palanca para evitar que se dañe la punta del cuchillo.
- 4 Tras finalizar, retira con cuidado el cuchillo afilado de la ranura de afilado con la palanca en la posición inferior. Mantén las manos alejadas del filo del cuchillo mientras lo sacas del bloque de afilado.
- 5 Enjuaga la hoja del cuchillo con agua para eliminar cualquier residuo de afilado y sécala bien. Guarda el cuchillo en la ranura designada del bloque de afilado o utilízalo para la preparación de alimentos. Si el cuchillo no ha recuperado su afilado preferido, repite los pasos anteriores.

NOTA: Utiliza únicamente cuchillos Ninja específicos no dentados con el afilador. El uso del afilador en otros cuchillos puede provocar daños en el afilador o en los cuchillos.

NOTA: Si los cuchillos no se han afilado durante un periodo de tiempo prolongado (cuatro semanas o más), aumente el afilado a 20-30 pasadas de la palanca (podrían ser necesarias más pasadas para los cuchillos muy desafilados) y luego reanude la rutina de mantenimiento ordinaria (10 pasadas cada dos semanas).

NINJA™

Foodi™

BLOC COUTEAUX STAYSHARP POUR DES LAMES TOUJOURS TRANCHANTES

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le bloc couteaux Ninja™ Foodi™ StaySharp™ et bienvenue dans la famille Ninja ! Nous espérons que vous apprécierez vos couteaux et serez inspiré(e) en cuisine pour créer de nouveaux plats.

Cette notice inclut des suggestions sur la manière d'entretenir vos couteaux.

⚠ AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE :

- Garder les couteaux hors de portée des enfants.
- **NE PAS** toucher le bord tranchant de la lame d'un couteau.
- **NE PAS** utiliser les couteaux comme tournevis ou ouvre-boîtes. Ce n'est pas leur but et les lames risquent de se plier ou de se casser et de causer des blessures corporelles.
- **NE JAMAIS** essayer d'attraper un couteau qui tombe.
- **NE JAMAIS** mettre un couteau dans un évier rempli d'eau.
- Garder les couteaux loin du bord de votre plan de travail.
- Manipuler les couteaux avec le bord de la lame dirigé vers le bas.
- Laver un couteau à la fois. Les laver avec la lame tournée vers l'extérieur.
- Couper sur une surface stable, de préférence une planche à découper en bois, en bambou ou en plastique.
- Après avoir manipulé un couteau, le poser dans une zone dégagée, la lame éloignée du corps et à une distance sûre du bord de la zone de coupe.
- **NE PAS** tenter d'attraper un couteau à l'aveugle, l'attraper par le manche.
- Ranger correctement les couteaux dans le bloc couteaux Ninja.
- Un couteau bien aiguisé est un couteau sûr et permet un meilleur contrôle.
- Un couteau émoussé peut glisser en raison de la pression supplémentaire nécessaire pour couper.

Enregistrez votre bloc couteaux Ninja™ Foodi™ StaySharp™ pour rester au courant des nouveautés Ninja.



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 registryourninja.eu

 Scannez le QR code avec un appareil mobile

DÉPLACER LE BLOC COUTEAUX

Retirer toutes les lames avant de manipuler le bloc. Votre bloc est doté de quatre ventouses sur le dessous pour le stabiliser pendant que vous aigüisez vos couteaux. Pour déplacer le bloc vers vous, soulever doucement un côté du bloc, puis l'autre. Reposez-le doucement sur le plan de travail et poussez-le vers le bas pour coller les ventouses. Si les ventouses ne collent pas, nettoyez le plan de travail et les ventouses pour éliminer les saletés.

NETTOYER LA MEULE D'AFFÛTAGE

La meule d'affûtage recueille des copeaux de métal au fil du temps lorsque vous utilisez votre aigüiseur. Si vous aigüisez vos lames toutes les 2 semaines (ce qui est recommandé), il est conseillé de nettoyer la meule tous les 6 mois. Suivez les étapes de la section ci-dessous pour retirer la meule. Rincer la meule à l'eau claire et utiliser une brosse à poils doux pour enlever les copeaux de métal. Sécher la meule à l'aide d'un linge propre immédiatement avant de la replacer à l'intérieur de l'aigüiseur.

REMPLENER LA MEULE D'AFFÛTAGE

La meule d'affûtage qui se trouve à l'intérieur de votre aigüiseur est l'élément qui aigüise la lame. Avec le temps, cette meule s'use et doit être remplacée. Si vous aigüisez vos lames toutes les 2 semaines, il est recommandé de remplacer la meule tous les 2 ans. Pour acheter une meule de rechange, visitez le site ninjakitchen.eu.

POUR REMPLACER LA MEULE D'AFFÛTAGE

- 1 Retirer toutes les lames du bloc.
- 2 Placer le levier de l'aigüiseur en position basse. Faire tourner le bloc et l'incliner vers l'avant pour pouvoir accéder facilement à l'arrière. Ouvrir la trappe d'accès à la meule d'affûtage. **REMARQUE :** Il peut y avoir des copeaux de métal à l'intérieur de l'aigüiseur. Essuyer avec un linge propre pour les retirer.
- 3 Tout en maintenant le levier en position basse avec votre main gauche, tirer le support de la meule vers le bas et vers vous avec votre main droite. Clipser le support de la meule pour être sûr(e) de sa bonne fixation. **REMARQUE :** Le support de la meule peut être gras et/ou huileux.
- 4 Retirer la meule en déclinçant le loquet retenant la tige et en le faisant pivoter de 90° vers le haut. Faire glisser la tige de la meule pour la retirer. Jeter la meule mais conserver la tige.
- 5 Remplacer la meule en plaçant la nouvelle dans le support. Elle peut être installée dans n'importe quel sens. Faire passer la tige à travers la meule et reclipser le loquet.
- 6 Vérifier que la meule est installée correctement en la faisant tourner. La meule doit tourner dans son support. Si elle est coincée, si elle est bancale ou si elle se détache facilement, répéter l'étape 5 jusqu'à ce qu'elle tourne de manière fluide. **REMARQUE :** La meule est censée être inclinée dans le support.
- 7 Remettre délicatement le support de meule dans sa position initiale à l'intérieur de l'aigüiseur. Retirer votre main gauche du levier. Fermer la trappe d'accès à la meule d'affûtage
- 8 Incliner le bloc vers l'arrière de façon à ce qu'il tienne droit sur le plan de travail. Déplacer le levier de haut en bas 3 fois pour vous assurer que l'aigüiseur n'est pas bloqué. Si c'est le cas, répéter les étapes 2 à 8. Ranger vos couteaux dans leurs emplacements dédiés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lire avec soin toutes les instructions. Laver les couteaux avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincer et sécher avec soin. Les couteaux arrivent déjà aiguisés. N'affûter chaque couteau qu'après 2 semaines d'utilisation et suivre ensuite le programme d'entretien recommandé.

RECOMMANDATIONS D'UTILISATION

- Utiliser un couteau de taille et de type adaptés à la tâche à réaliser.
- Utiliser les couteaux sur une planche à découper en bois, en bambou ou en plastique.
- **NE PAS** utiliser un couteau pour planter, tirer ou soulever des matériaux.
- Couper loin du corps lorsque c'est possible.

ENTRETIEN DES LAMES

Les couteaux ne restent pas aiguisés éternellement. À force d'être utilisés, le couteau finit par perdre de son tranchant ce qui donne un couteau émoussé. Il est important d'entretenir régulièrement la lame du couteau pour maintenir un tranchant optimal. Utilisez le bloc couteaux StaySharp avec aiguiser intégré pour garder vos couteaux bien aiguisés (voir la section **UTILISER L'AIGUISEUR** pour plus de détails).

RANGEMENT

Les couteaux doivent être rangés dans un endroit sûr, pour protéger la lame et éviter les blessures. L'utilisation du bloc couteaux Ninja est recommandée pour un rangement facile d'accès et pour assurer votre sécurité et celle de vos couteaux.

SURFACES DE COUPE

- Utiliser une planche à découper pour fournir une surface stable, protéger le plan de travail, servir les aliments et les transporter jusqu'à la surface de cuisson.
- Les planches à découper en bois ou en bambou sont recommandées par rapport aux planches à découper en polyéthylène afin de protéger la lame de votre couteau.
- Les surfaces de coupe doivent être lisses, faciles à nettoyer et « céder » au contact de la lame du couteau.
- Éviter les surfaces de coupe suivantes pour éviter d'endommager ou d'émousser la lame du couteau : marbre, verre, céramique, porcelaine, carrelage, granit, comptoirs en inox, stratifié, métal.

ENTRETIEN

- Aucun métal n'est totalement inoxydable. Ne pas laisser d'aliments acides, comme les tomates, les citrons et la moutarde, sur la lame du couteau après utilisation. Cela peut provoquer un ternissement de la lame.
- Si la lame du couteau présente des signes de taches, utiliser un produit de polissage pour métaux non abrasif pour la nettoyer ou frotter doucement un mélange de vinaigre blanc et d'eau avec une éponge non abrasive. Rincer et sécher immédiatement.
- **NE PAS** couper des os avec les couteaux ou les utiliser pour percer, faire levier ou séparer des aliments surgelés.
- **NE PAS** utiliser les couteaux comme tournevis ou ouvre-boîtes. Ce n'est pas leur but et les lames risquent de se plier ou de se casser et de causer des blessures corporelles.

NETTOYAGE

- Pour de meilleurs résultats, laver les couteaux à la main avec de l'eau et du savon et les sécher immédiatement avec un linge propre pour éviter les taches et la rouille. Le séchage à l'air libre peut entraîner des traces d'eau et des taches sur les lames.

- **NE PAS** mettre les couteaux au lave-vaisselle. La chaleur et le produit de lavage peuvent provoquer des entailles et de la corrosion sur les lames et endommager les manches.
- Pour nettoyer la surface du bloc couteaux, utiliser un torchon à vaisselle ou une serviette en papier imbibée d'eau et de savon.
- **NE PAS** utiliser d'éponge abrasive, car elles peuvent provoquer des rayures.
- Démontez les ciseaux pour un nettoyage facile.

BLOC COUTEAUX STAYSHARP AVEC AIGUISEUR INTÉGRÉ

L'aiguiser intégré StaySharp affûte facilement vos couteaux pour garantir un tranchant optimal à chaque utilisation. Vos couteaux Ninja sont spécialement conçus avec demi-mitre entre la lame et le manche pour garantir un affûtage complet des bords de la lame. **NE PAS** utiliser l'ur des couteaux dentelés, comme le couteau à pain. N'aiguiser que des couteaux propres.

QUAND AIGUISER ?

Pour les couteaux utilisés quotidiennement, nous recommandons de les affûter au moins toutes les deux semaines afin de conserver un tranchant optimal pour une vraie expérience StaySharp. Pour les couteaux utilisés moins souvent, affûtez-les dès que vous constatez une diminution du pouvoir de coupe et/ou des bords émoussés.

UTILISER L'AIGUISEUR

- 1 Pour éviter d'endommager la lame et la meule d'affûtage faire glisser le levier de l'aiguiser jusqu'au fond du bloc avant d'insérer la lame.
- 2 Insérer le couteau dans la fente d'affûtage prévue à cet effet jusqu'à ce qu'elle s'arrête net. Les couteaux à grand manche (couteaux de chef et couteaux à découper) doivent être insérés dans la fente d'affûtage supérieure. Les couteaux à petit manche (d'office) doivent être insérés dans la fente d'affûtage inférieure.
- 3 Tout en maintenant légèrement le manche du couteau en place avec la main gauche, tirer le levier à fond vers le couteau, puis faire glisser le levier vers le bas de l'aiguiser jusqu'à ce qu'il atteigne l'extrémité du bloc. Faire glisser le levier de haut en bas 10 fois, dans un mouvement régulier et constant. Un léger clic se fait entendre lorsque le levier se déplace jusqu'au fond du bloc. **NE PAS** faire glisser le levier à moitié vers le bas en le ramenant ensuite vers le haut du bloc, car cela pourrait endommager le couteau et l'aiguiser. Veillez à parcourir toute la longueur du bloc avec le levier pour éviter d'endommager la pointe du couteau.
- 4 Une fois l'opération terminée, retirer délicatement le couteau affûté de la fente en plaçant le levier en position basse. Garder les mains à distance du bord tranchant de la lame en retirant le couteau de l'aiguiser.
- 5 Rincer la lame du couteau à l'eau pour éliminer tout résidu d'affûtage et la sécher soigneusement. Ranger les couteaux dans la fente prévue à cet effet dans le bloc couteaux ou les utiliser pour vos préparations culinaires. Si le couteau n'est pas suffisamment aiguisé, répéter les étapes ci-dessus.

REMARQUE : N'utiliser l'aiguiser qu'avec des couteaux Ninja non dentelés. L'utilisation de l'aiguiser sur d'autres couteaux peut l'endommager et/ou endommager les couteaux.

REMARQUE : Si les couteaux n'ont pas été aiguisés pendant une longue période (4 semaines ou plus), augmenter l'affûtage à 20-30 coups de levier (plus de coups peuvent être nécessaires pour les couteaux très émoussés), puis reprendre la routine d'entretien ordinaire (10 coups toutes les 2 semaines).

NINJA™ Foodi™

SISTEMA DI COLTELLI STAYSHARP

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

MUOVERE IL CEPPA PER COLTELLI

Togliere tutti i coltelli prima di muovere il ceppo. Il ceppo ha quattro ventose attaccate alla base per mantenerlo stabile mentre si affilano i coltelli. Per avvicinare il ceppo al corpo, sollevare delicatamente un lato del ceppo, poi sollevare l'altro. Appoggiarlo delicatamente sul bancone e premere per attivare le ventose. Se le ventose non si attaccano, pulire il bancone e le ventose per rimuovere eventuali residui.

PULIRE LA PIETRA DELLA RUOTA AFFILATRICE

La pietra rotante per affilare raccoglie trucioli di metallo che si formano nel tempo usando l'affilatore. Se si affilano i coltelli ogni 2 settimane (consigliato), si raccomanda di pulire la ruota ogni 6 mesi. Seguire i passi descritti qui sotto per rimuovere la ruota. Risciacquare la ruota sotto l'acqua corrente e usare una spazzola a setole morbide per rimuovere eventuali trucioli di metallo. Asciugare subito la ruota con un asciugamano prima di inserire l'affilatore.

SOSTITUIRE LA PIETRA DELLA RUOTA AFFILATRICE

La pietra rotante nell'affilatore è la parte che affila il bordo della lama. Col passare del tempo, la ruota si usura e deve essere sostituita. Se si affilano i coltelli ogni 2 settimane, si raccomanda di sostituire la ruota ogni 2 anni. Per acquistare una ruota di sostituzione, visitare ninjakitchen.co.uk.

PER SOSTITUIRE LA PIETRA AFFILATRICE

- 1 Rimuovere tutti i coltelli dal ceppo.
- 2 Spostare la leva dell'affilatore fino alla posizione inferiore. Ruotare il ceppo e inclinarlo in avanti per poter accedere facilmente alla parte posteriore. Aprire lo sportello di accesso della pietra affilatrice. **NOTA:** dentro all'affilatore potrebbero essere presenti trucioli di metallo. Passare uno straccio per rimuoverli.
- 3 Mantenendo la leva rivolta verso il basso con la mano sinistra, premere il supporto della ruota verso il basso avvicinandolo con la mano destra. Il supporto della ruota deve essere agganciato all'accessorio a scatto per rimanere saldamente attaccato. **NOTA:** Il supporto della ruota potrebbe essere sporco di grasso e/o olio.
- 4 Rimuovere la ruota sbloccando e ruotando di 90 gradi verso l'alto il suo fermaglio a perno. Far scorrere fuori il perno della ruota e rimuoverla. Smaltire la ruota, tenere il perno della ruota.
- 5 Sostituire la ruota inserendo quella nuova nell'apposito supporto. Può essere installata in qualsiasi direzione. Inserire il perno della ruota attraverso la ruota e far scattare in posizione il suo fermaglio a perno.
- 6 Verificare che la ruota sia installata correttamente facendola girare. La ruota dovrebbe ruotare nel supporto della ruota. Se è inceppata, traballante o fuoriesce facilmente, ripetere il passo 5 fino a quando la rotazione è scorrevole. **NOTA:** La ruota deve restare dentro al supporto inclinata.
- 7 Sollevare delicatamente il supporto della ruota e riportarlo alla posizione originale dentro all'affilatore. Togliere la mano sinistra dalla leva. Chiudere lo sportello di accesso della pietra affilatrice.
- 8 Rimettere il ceppo al proprio posto in modo che sia in posizione verticale sul banco. Muovere la maniglia su e giù 3 volte per assicurarsi che l'affilatore non sia incastrato. Qualora sia incastrato, ripetere i passi 2-8. Riporre i coltelli al loro posto nelle fessure.

Grazie di avere acquistato il sistema di coltelli Ninja™ Foodi™ StaySharp™, e benvenuto/a nella famiglia Ninja! Ci auguriamo che sarai soddisfatto dei tuoi coltelli e che troverai la giusta ispirazione per nuove creazioni culinarie.

Questa guida include suggerimenti sulla manutenzione dei tuoi coltelli.

⚠ AVVERTENZA — PER RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI:

- Tenere i coltelli lontani dai bambini.
- **NON** toccare il bordo della lama di un coltello.
- **NON** usare i coltelli come cacciavite e apriscatole in quanto non è l'uso previsto e può piegare o spezzare la lama e causare lesioni fisiche.
- **NON CERCARE MAI** di prendere al volo un coltello che sta cadendo.
- **NON METTERE MAI** i coltelli nel lavandino pieno d'acqua.
- Tenere i coltelli lontani dal bordo del ripiano di lavoro.
- Trasportare i coltelli con la punta della lama rivolta verso il basso.
- Lavare un coltello alla volta. Lavare con la lama non rivolta verso il corpo.
- Tagliare su una superficie stabile, preferibilmente di legno, bambù o un tagliere di plastica.
- Dopo aver maneggiato un coltello, appoggiarlo in una zona sicura con la lama non diretta verso il corpo, a distanza di sicurezza dal bordo della superficie di taglio.
- **NON** cercare di prendere un coltello alla cieca; afferrare con attenzione il manico.
- Conservare i coltelli correttamente nel ceppo per coltelli Ninja.
- Un coltello affilato è un coltello sicuro e permette un maggiore controllo.
- Un coltello smussato potrebbe scivolare per via della pressione aggiunta, necessaria per tagliare.
- Tenere fermo il coltello durante l'affilatura.

Registrare il sistema di affilatura coltelli Ninja™ Foodi™ StaySharp™ per ricevere gli ultimi aggiornamenti sulle novità da Ninja.



REGISTRARE IL PROPRIO ACQUISTO

- 📱 [registryourninja.eu](https://www.ninjakitchen.co.uk/register)
- 📱 Leggere il codice QR con il cellulare

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Leggere attentamente tutte le istruzioni. Lavare i coltelli in acqua calda saponata, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. I coltelli arrivano affilati. Affilare ogni coltello solo dopo 2 settimane di utilizzo e seguire la routine di manutenzione consigliata.

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

- Usare il coltello della misura e del tipo adeguati.
- Usare i coltelli con taglieri di legno, bambù o plastica.
- **NON** usare un coltello per colpire, tirare o sollevare materiali.
- Tenere lontano dal corpo quando si taglia.

MANUTENZIONE DELLA LAMA DEI COLTELLI

I coltelli non restano affilati da soli per sempre. Durante l'utilizzo, la lama di un coltello perde l'affilatura smussandosi. È importante affilare regolarmente le lame per ripristinare le prestazioni di taglio. Usare l'affilatore StaySharp In-Block per tenere affilati i coltelli (vedere la sezione **USARE L'AFFILATORE** per ulteriori dettagli).

SISTEMAZIONE A RIPOSO

I coltelli devono essere conservati in un posto sicuro per proteggere il filo della lama e prevenire eventuali lesioni. Il ceppo per coltelli Ninja è raccomandato per conservare i coltelli in modo facile e in tutta sicurezza.

SUPERFICI DA TAGLIO

- Usare taglieri per avere una superficie stabile, proteggere il bancone della cucina, servire il cibo e usare gli alimenti tagliati per cucinare.
- Si consiglia di preferire le tavole da taglio di legno e bambù rispetto a quelle in polietilene, per proteggere il filo della lama.
- Le superfici da taglio devono essere lisce, facili da pulire ed "docili" al contatto con la lama del coltello.
- Evitare le seguenti superfici da taglio per evitare di danneggiare o smussare le lame: marmo, vetro, ceramica, maiolica, mattonelle, granito, superfici inossidabili, porcellana, laminato, metallo.

CURA

- Nessun metallo è completamente inossidabile. Dopo l'uso non lasciare a lungo la lama sporca di alimenti acidi, come pomodori, limoni e senape, in quanto possono macchiarla.
- Se la lama del coltello mostra segni di macchie, pulire con un prodotto non abrasivo per la lucidazione dei metalli oppure strofinare delicatamente con una miscela 1:1 di aceto bianco e acqua, utilizzando una spugna non abrasiva. Risciacquare ed asciugare subito.
- **NON** usare i coltelli per tagliare ossa o per rompere, strappare o separare cibi surgelati.
- **NON** usare i coltelli come cacciavite e apriscatole in quanto non è l'uso previsto e può piegare o spezzare la lama e causare lesioni fisiche.

PULIZIA

- Per risultati ottimali, lavare a mano i coltelli con acqua e sapone e asciugare subito con un asciugamano per evitare la formazione di macchie e ruggine. Lasciare asciugare i coltelli all'aria può portare alla formazione di macchie sulla lama.

- **NON** mettere i coltelli in lavastoviglie. Il calore e il detersivo possono intaccare e corrodere la lama e danneggiare le maniglie.
- Per pulire la superficie di un ceppo per coltelli, usare uno strofinaccio da cucina o un tovagliolo di carta bagnato con acqua e sapone.
- **NON** usare spugne in materiale abrasivo in quanto possono causare graffi.
- Togliere le cesoie per pulire facilmente.

AFFILATORE STAYSHARP IN-BLOCK

L'affilatore StaySharp In-Block ripristina facilmente il filo della lama dei coltelli, portandoli a un'affilatura ottimale durante ogni utilizzo. I coltelli Ninja sono progettati appositamente con una giuntura rinforzata tra lama e manico per garantire che le lame siano affilate completamente. **NON usare l'affilatore su coltelli con bordi seghettati, come il coltello da pane. Affilare solo coltelli puliti.**

QUANDO AFFILARE

Consigliamo di affilare i coltelli usati quotidianamente almeno ogni 2 settimane per mantenere il filo della lama e garantire un'esperienza StaySharp. I coltelli usati meno frequentemente possono essere affilati non appena si nota una diminuzione del taglio e/o i bordi sono smussati.

UTILIZZO DELL'AFFILATORE

- 1 Per evitare di danneggiare il coltello e la ruota dell'affilatore, far scorrere la leva completamente in giù fino alla base del ceppo, prima di inserire il coltello per l'affilatura.
- 2 Inserire il coltello nell'apposita fessura fino a quando la lama si blocca. I coltelli con manici lunghi (coltelli da chef e per affettare) devono essere inseriti nelle fessure superiori. I coltelli con manici corti (coltelli universali e da verdure) devono essere inseriti nelle fessure inferiori.
- 3 Mentre si mantiene il manico del coltello al suo posto con la mano sinistra, muovere la leva in su verso il coltello, quindi farla scorrere in giù fino a quando arriva alla base del ceppo. Muovere la leva completamente su e giù per 10 volte, con un movimento fermo e costante. Si sentirà un leggero scatto quando la leva arriva fino alla parte inferiore del ceppo. **NON** muovere la leva solo per metà lunghezza e poi rimetterla in alto sul ceppo dei coltelli, perché potrebbe danneggiare il coltello e l'affilatore. Assicurarsi di muovere la leva per tutta la lunghezza del ceppo, per non danneggiare la punta del coltello.
- 4 Quando si è terminato, rimuovere con cautela il coltello affilato dalla fessura di affilatura con la leva in posizione inferiore. Non mettere le mani sul bordo del coltello quando lo si rimuove dal ceppo di affilatura.
- 5 Risciacquare bene la lama del coltello con acqua per rimuovere i residui dell'affilatura e asciugare con cura. Riporre nell'apposito ceppo o usare per tagliare il cibo. Se il coltello non ha raggiunto l'affilatura desiderata, ripetere i passi precedenti.

NOTA: Usare solo gli appositi coltelli Ninja non seghettati con l'affilatore. Usare l'affilatore su altri coltelli può danneggiare l'affilatore e/o i coltelli.

NOTA: Se i coltelli non sono stati affilati per un lungo periodo di tempo (4 settimane o più), aumentare l'affilatura a 20-30 passaggi della leva (in caso di lame molto smussate potrebbero essere necessari più passaggi), quindi riprendere la routine di manutenzione abituale (10 passaggi ogni 2 settimane).

HET MESSENBLOK VERPLAATSEN

Verwijder alle messen voordat u het blok verplaatst. Uw blok heeft aan de onderkant vier zuignappen voor stabilisatie als u uw messen slijpt. Om het blok naar u toe te verplaatsen, til dan voorzichtig een kant van het blok op en dan de andere kant. Zet hem voorzichtig terug op het werkblad en zet hem stevig neer om de zuignappen te activeren. Als de zuignappen niet blijven plakken, maak dan het werkblad en de zuignappen schoon om vuil te verwijderen.

HET STENEN SLIJPWIEL SCHOONMAKEN

Het stenen slijpwiel verzamelt metalen schaafsels als u de slijper een tijdje gebruikt. Als u uw messen iedere 2 weken slijpt (aanbevolen), dan wordt aanbevolen om uw wiel iedere 6 maanden schoon te maken. Volg de stappen hieronder om het wiel te verwijderen. Spoel het wiel af onder de kraan en gebruik een zachte borstel om metalen schaafsels te verwijderen. Droog het wiel meteen met een handdoek af, voordat u de binnenkant van de slijper weer in elkaar zet.

HET STENEN SLIJPWIEL VERVANGEN

Het stenen slijpwiel in uw slijper is het component dat de mesrand scherp maakt. Dit wiel verslijt na een tijdje en moet dan vervangen worden. Als u uw messen iedere 2 weken slijpt dan is het aanbevolen om het wiel iedere 2 jaar te vervangen. Ga naar ninjakitchen.co.uk om een vervangend wiel te kopen.

ZO VERVANGT U HET STENEN SLIJPWIEL

1. Verwijder alle messen uit uw blok.
2. Verplaats de hendel naar de onderste positie. Draai het blok en kantel het naar voren zodat u gemakkelijk bij de achterkant kunt. Open de toegangsdeur naar het stenen slijpwiel. **LET OP:** Er kan metalen schaafsels in de slijper zitten. Veeg met een handdoek op om dat te verwijderen.
3. Als u de hendel in de onderste positie vasthoudt met uw linkerhand, kunt u de wielhouder met uw rechterhand naar beneden en naar u toe trekken. De wielhouder moet verbinding maken met de snapfunctie om op zijn plek gehouden te worden. **LET OP:** De wielhouder kan vettig en/of olie-achtig zijn.
4. Verwijder het wiel door de wielpinclip los te maken en in een hoek van 90 graden omhoog te draaien. Haal de wielpin eruit en verwijder het wiel. Leg het wiel weg, maar houd de wielpin bij u.
5. Vervang het wiel door een nieuw wiel in de wielhouder te plaatsen. Het kan geïnstalleerd worden in iedere richting. Doe de wielpin door het wiel en klik de wielpinclip weer op zijn plek.
6. Check of het wiel goed geïnstalleerd is door aan het wiel te draaien. Het wiel moet draaien in de wielhouder. Als het wiel vastzit, wiebelig is of eruit valt, herhaal dan stap 5 totdat het wiel gemakkelijk draait. **LET OP:** Het wiel moet in een hoek in de wielhouder zitten.
7. Til de wielhouder voorzichtig naar zijn originele positie in de slijper. Haal uw linkerhand van de hendel. Sluit de toegangsdeur naar het stenen slijpwiel.
8. Kantel het blok terug zodat het rechtop op het werkblad staat. Verplaats de hendel drie keer op en neer om zeker te weten dat de slijper niet vastloopt. Als die wel vastloopt, herhaal dan de stappen 2-8. Zet de messen terug in hun eigen gleuf.

NINJA™ Foodi™

STAYSHARP MESSENSYSTEEM**HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD**

Bedankt dat u het Ninja™ Foodi™ StaySharp™ Messensysteem heeft aangeschaft en welkom bij de Ninja-familie! We hopen dat u van uw messen houdt en geïnspireerd bent om iets nieuws te creëren in uw keuken.

Deze handleiding bevat suggesties voor het onderhouden van uw messen.

⚠ WAARSCHUWING - OM HET RISICO OP VERWONDING TE VERMINDEREN:

- Houd messen uit de buurt van kinderen.
- **Raak de scherpe kant van het mesblad NIET aan.**
- **Gebruik de messen NIET als schroevendraaiers of blikopeners.** Dit is niet hun eigenlijke functie en kan de messtof of het blad breken en zo verwondingen aan het lichaam veroorzaken.
- **Probeer NOOIT** een vallend mes op te vangen.
- **Stop een mes NOOIT** in een wasbak vol met water.
- Houd messen weg van de rand van uw werkblad.
- Houd messen vast met het blad naar beneden.
- Was slechts een mes tegelijk af. Was af met het blad van u af gericht.
- Snijd op een stabiele ondergrond, bij voorkeur een houten, bamboe of plastic snijplank.
- Als u een mes gebruikt heeft, leg het dan neer in een vrije omgeving met het blad van het lichaam af gericht en op veilige afstand van de rand van het de plek waar u snijdt.
- **Grijp NIET** zonder te kijken naar een mes en richt altijd op het handvat.
- Berg messen veilig op in het Ninja-messenblok.
- Een scherp mes is een veilig mes en biedt u meer controle. Een bot mes kan uitschieten, omdat er meer druk nodig is om te snijden.
- Houd het mes op zijn plek als het geslepen wordt.

Registreer uw Ninja™ Foodi™ StaySharp™ Messensysteem om updates te ontvangen van Ninja.

**REGISTREER UW AANKOOP**

registeryourninja.eu



Scan de QR-code met een mobiel apparaat

Voor meer info, tips en tricks en FAQs, ga naar ninjakitchen.co.uk of neem contact op met Klantenservice via 0800 862 0453.

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

Lees alle instructies zorgvuldig door. Was de messen in een warm sopje, spoel af en droog grondig af. Messen zijn scherp bij aankomst. Slijp ieder mes pas na 2 weken gebruik en volg dan de aanbevolen onderhoudsroutine.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Gebruik een mes dat qua grootte en type past bij de klus.
- Gebruik messen met een houten, bamboe of plastic snijplank.
- **GEBRUIK EEN MES NIET** om materialen te doorsteken, trekken of op te tillen.
- Snijd van het lichaam af als dat kan.

ONDERHOUD VAN DE MESSENRANDEN

Messen blijven niet altijd uit zichzelf scherp. Bij gebruik zal de rand van het mes uiteindelijk anders uitgelijnd worden, waardoor het mes bot wordt. Het is belangrijk om de mesrand op regelmatige basis te onderhouden om de snijkracht te vernieuwen. Gebruik de StaySharp In-Block Sharpener om uw messen scherp te houden (zie de **DE SLIJPER GEBRUIKEN**-sectie voor meer details).

OPSLAG

Messen moeten op een veilige plek worden opgeborgen, om het snijblad te beschermen en verwondingen te voorkomen. Het Ninja messenblok wordt aanbevolen voor opslag waar u gemakkelijk bij kunt en om u en uw messen veilig te houden.

SNIJBLADEN

- Gebruik snijplanken voor een stabiele oppervlakte, het beschermen van uw werkblad, eten op te serveren en eten te vervoeren van snijden naar koken.
- Houten of bamboe snijplanken worden aanbevolen boven polyethyleen snijplanken om de randen van elk mes te beschermen.
- Snijoppervlaktes moeten glad, gemakkelijk schoon te maken en “meegeven” bij contact met de rand van het mes.
- Vermijd de volgende snijoppervlaktes om schade aan het mes en om botte messenranden te voorkomen: marmer, glas, keramiek, porselein, tegels, graniet, roestvrijstalen werkbladen, laminaat, metaal.

VERZORGING

- Metalen zijn nooit compleet roestvrij. Zorg dat er geen zuur voedsel zoals tomaten, citroenen en mosterd op het mes blijft zitten na gebruik. Dit kan het blad aantasten.
- Als uw mes tekenen van roest laat zien, gebruik dan een niet-schurende metaalpolijster om het mes schoon te maken of wrijf voorzichtig met een 1:1-mix van witte azijn en water met een niet-schurende spons. Spoel af en maak meteen droog.
- **Snijd NIET** door botten met messen en gebruik je mes NIET om in bevroren voedsel te porren, wrikken of om het los te maken.
- **Gebruik messen NIET** als schroevendraaiers of blikopeners. Dit is niet hun eigenlijke functie en kan de messen of het blad breken en zo verwondingen aan het lichaam veroorzaken.

SCHOONMAKEN

- Was de messen met de hand met zeep en water; droog ze onmiddellijk met een handdoek af om vlekken en roestvorming te voorkomen. Laten drogen aan de lucht kan zorgen voor watervlekken en andere vlekken op de bladen.

- **DOE DE MESSEN NIET** in de afwasmachine. De hitte en het schoonmaakmiddel kunnen kerven en corrosie op de bladen veroorzaken of schade aan het handvat.
- Gebruik een vaatdoek of een stuk keukenrol dat natgemaakt is met zeep en water.
- **Gebruik GEEN** schuursponsjes, want die kunnen voor krassen zorgen.
- Haal de scharen uit elkaar om gemakkelijk schoon te maken.

STAYSHARP IN-BLOCK SHARPENER

De StaySharp In-Block Sharpener slijpt heel gemakkelijk de randen van uw messen om ervoor te zorgen dat de messen bij ieder gebruik scherp zijn. Uw Ninja-messen zijn speciaal ontworpen met een halve bolstertransitie uit het blad zodat de randen van het blad helemaal geslepen kunnen worden. **Gebruik de slijper NIET** om gekartelde messen zoals het broodmes te slijpen. Slijp alleen schone messen.

WANNEER SLIJPEN

We raden aan om messen die u dagelijks gebruikt ten minste iedere 2 weken te slijpen voor een StaySharp-beleving. Messen die u minder vaak gebruikt kunt u slijpen zodra u merkt dat ze minder goed snijden en/of botte randen krijgen.

DE SLIJPER GEBRUIKEN

1. Om schade aan het mes en het stenen slijpwielt te voorkomen, moet u de hengel helemaal naar beneden halen voordat u het mes erin doet om te slijpen.
2. Doe het mes in de juiste slijpgleuf totdat het blad hard tot stilstand komt. Messen met grote handvaten (Chef en Slicing Knives) moeten in de bovenste gleuf. Messen met kleine handvaten (Utility en Paring) moeten in de onderste gleuf.
3. Houd het handvat van het mes lichtjes op zijn plek met uw linkerhand en haal de hengel helemaal naar boven richting het mes. Haal de hengel over de slijper tot deze het einde van het blok bereikt. Verplaats de hengel tien keer helemaal naar boven en beneden met een stabiele en consistente beweging. U hoort een zachte klik als de hengel helemaal aan het eind van het blok is. **Doe de hengel NIET** slechts half naar beneden en dan weer naar boven, want dat kan het mes en de slijper beschadigen. Zorg dat u de hengel over de hele lengte van het blok verschuift om schade aan de punt van het mes te voorkomen.
4. Bent u klaar, verwijder het geslepen mes dan voorzichtig van de slijpergleuf met de hengel in de onderste positie. Houd uw handen weg van de rand van het mes als u het mes van het slijpblok verwijdert
5. Spoel het messenblad schoon met water om het slijpresidu te verwijderen en droog het mes zorgvuldig af. Berg het mes op in de juiste messenblokgleuf of gebruik het om je voedsel klaar te maken. Als het mes niet scherp geworden is, herhaal dan bovenstaande stappen.

LET OP: Gebruik alleen niet-gekartelde Ninja-messen met de slijper. Het gebruiken van de slijper op andere messen kan leiden tot schade aan de slijper en/of de messen.

LET OP: Als messen al lange tijd niet geslepen zijn (4 weken of langer), slijp de messen dan 20-30 keer (nog vaker slijpen kan nodig zijn voor hele botte messen), en ga verder met de normale onderhoudsroutine (10 keer slijpen iedere 2 weken).

FLYTTJE KNIVBLOKKEN

Ta ut alle knivene før flytting av knivblokken. Blokken har fire sugekopper på bunnen for å stabilisere den mens du sliper knivene dine. For å flytte blokken mot deg, løft forsiktig en side av blokken og deretter den andre. Plasser forsiktig på benken og skyv ned for å aktivere sugekoppene. Dersom sugekoppene ikke fester seg, rengjør benken og sugekoppene for å fjerne skitt.

RENGJØRING AV STENSLIPEHJULET

Stenslipehjulet samler metallspån over tid når du bruker sliperen. Dersom du sliper knivene dine hver annen uke (anbefalt), anbefales det at du renser hjulet hver 6. måned. Følg skrittene nedenfor for å fjerne hjulet. Rens hulet under rennende vann og bruk en myk børste med bust for å fjerne alt metallspån. Tørk hjulet umiddelbart med håndkle for det settes inn i sliperen på nytt.

BYTTE AV STENSLIPEHJULET

Stenslipehjulet inne i knivsliperen din er den delen som gjør kniveggen skarp. Over tid vil hjulet bli slitt ned og må byttes. Dersom du sliper knivene dine hver annen uke (anbefalt), anbefales det at du erstatter hjulet hvert 2. år. For å kjøpe et erstatningshjul, gå til ninjakitchen.co.uk.

FOR Å ERSTATTE STENSLIPEHJULET

- 1 Fjern alle knivene fra blokken din.
- 2 Sett knivsliperens spak i den nedre posisjonen. Roter blokken og vipp den forover slik at du får lett tilgang til baksiden. Åpne døren til slipestenen. **MERK:** Det kan være metallspån inne i sliperen. Tørk med et håndkle for å fjerne.
- 3 Hold spaken i bunnposisjonen med din venstre hånd, trekk hjulholderen ned og mot deg med høyre hånd. Hjulholderen skal koble til med festefunksjonen så den holdes på plass. **MERK:** Hjulholderen kan være fettete eller oljete.
- 4 Fjern slipeskiven ved å løsne og rotere hjulets festespenne 90 grader oppover. Skyv hjulets festepinne ut og ta bort slipeskiven. Kast skiven, behold festepinnen.
- 5 Bytt ut hjulet ved å plassere det nye hjulet i hjulholderen. Den kan settes inn i begge retninger. Sett skivens festepinne gjennom slipeskiven og skyv festepinnen på plass.
- 6 Sjekk at hjulet er riktig installert ved å spinne hjulet. Hjulet skal rotere i holderen. Om det sitter fast, vinglet eller faller ut lett, gjenta trinn 5 til det ruller fritt. **MERK:** Hjulet er ment å stå i en vinkel i holderen.
- 7 Hev forsiktig hjulholderen til sin opprinnelige posisjon inne i knivsliperen. Ta venstre hånd bort fra spaken. Lukk døren til slipehjulet.
- 8 Vipp blokken opp slik at den står rett opp ned på benken. Beveg spaken opp og ned 3 ganger for å være sikker på at sliperen ikke er blokkert. Om den er, gjenta trinnene 2-8. Sett knivene tilbake i sporene de hører til.

FOODI og NINJA er varemerker som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

TRYKKET I KINA

K32006EU_UseCareGuide_EBO_210817_Mv2

NINJA™

Foodi™

STAYSHARP KNIVSYSTEM**BRUKS- OG VEDLIKEHOLDSVEILEDNING**

Takk for at du kjøpte Ninja™ Foodi™ StaySharp™ knivsystem og velkommen til Ninja-familien! Vi håper du elsker knivene dine og inspireres til å lage noe nytt på kjøkkenet ditt.

Denne veiledningen inneholder forslag til hvordan du vedlikeholder knivene.

⚠ ADVARSEL - FOR Å REDUSERE RISIKOEN FOR SKADE:

- Hold knivene borte fra barn.
- **IKKE** berør den skarpe eggen på en kniv.
- **IKKE** bruk knivene som skrutrekker eller boksåpner. Dette er ikke formål de er laget for og kan bøye eller brykke bladet og forårsake fysisk skade.
- **ALDRI** forsøk i gripe en kniv som faller.
- **ALDRI** plasser en kniv i en oppvaskkum full av vann.
- Hold kniver borte fra kanten av arbeidsflaten din.
- Bær kniver med eggen pekende ned.
- Vask én kniv av gangen. Vask med bladet vendt bort fra deg.
- Skjær på en stabil overflate, helst på en skjæreplate av tre, bambus eller plastikk.
- Etter bruk, legg den ned på et åpent område med bladet bort fra deg og i trygg avstand fra skæreamrådet.
- **IKKE** forsøk å strekke deg etter kniven uten å se, grip håndtaket forsiktig.
- Lagre kniver riktig i Ninja-knivblokken.
- En skarp kniv er en trygg kniv og gir bedre kontroll. En uskarp kniv kan skli på grunn av det ekstra trykket som trengs for å skjære.
- Hold kniven på plass under sliping.

Registrer ditt Ninja Foodi™ StaySharp™ knivsystem for å holde deg oppdatert om nyheter fra Ninja.

**REGISTRER KJØPET DITT**

 [registeryourninja.eu](https://www.registeryourninja.eu)

 Skann QR-koden med en mobilenhet

For ytterligere info, tips, tricks og OSS, gå til ninjakitchen.co.uk eller kontakt Kundestøtte på 0800 862 0453.

FØR DU BRUKER DEN FØRSTE GANG

Les alle instruksjonene nøye. Vask knivene i varmt såpevann, skylt deretter og tørk grundig. Knivene er skarpe når de kommer. Bare slipp hver kniv etter 2 ukers bruk og følg deretter anbefalte vedlikeholdsrutiner.

BRUKSANBEFALINGER

- Bruk korrekt størrelse og type kniv for oppgaven.
- Bruk knivene med en tre-, bambus- eller plastikk skjærepåse.
- **IKKE** bruk en kniv for å stikke, trekke eller løfte materialer.
- Kutt i retning vekk fra kroppen når mulig.

VEDLIKEHOLDE KNIVEGGENE

Kniver holder seg ikke skarpe til evig tid av seg selv. Ved bruk vil kniveggen etterhvert bli feilinnrettet og sløv. Det er viktig å vedlikeholde kniveggen på regulær basis for å fornye skjæreytelsen. Bruk StaySharp-knivsliperen for å holde knivene dine skarpe (se **BRUKE KNIVSLIPEREN**-seksjonen for mer informasjon).

OPPBEVARING

Kniver må oppbevares på et trygt sted som beskytter eggen og forebygger skader. Ninja-knivblokken anbefales for lagring med enkel tilgang og for å holde deg og knivene trygge.

SKJÆREOVERFLATER

- Bruk skjærefjel for å få en stabil overflate, beskytte benker, servere mat og transportere mat fra skjæring til koking.
- Skjærefjeler i tre eller bambus anbefales over overflater av polyetylen for å beskytte kniveggene.
- Skjæreoverflater bør være jevne, være lettere å rengjøre og «gi etter» ved kontakt med kniveggen.
- Unngå følgende skjæreoverflater for å unngå å skade knivene eller gjøre dem uskarpe: marmor, glass, keramikk, porselen, fliser, granitt, rustfrie benkeplater, laminat og metall.

STELL

- Ingen type metall er helt flekkfri. Ikke la syreholdige matvarer, som tomater, sitroner og sennep, forbli på knivbladet etter bruk. Dette kan forårsake misfargin av bladet.
- Dersom knivbladene viser tegn på flekking, bruk en ikke-slipende metallpolish for rengjøring eller gni forsiktig med en 1-1 blanding av hvit eddik og vann med en ikke-slipende svamp. Rens og tørk umiddelbart.
- **IKKE** kutt gjennom ben med kniver eller bruk kniver for å stikke, bende eller skille fra hverandre frosne matdeler.
- **IKKE** bruk knivene som skrutrekker eller boksåpnere. Dette er ikke formål de er laget for og kan bøye eller brette bladet og forårsake fysisk skade.

RENGJØRING

- For beste resultater, håndvask knivene med såpe og vann og tørk dem umiddelbart med et håndkle for å unngå flekking og rusting. Lufttørring kan føre til vannmerker eller flekking på bladene.

- **IKKE** vask knivene i oppvaskmaskin. Varmen og vaskemidlene kan føre til hakk og rust på bladene og skade håndtakene.
- For å rengjøre overflaten til knivblokken, bruk en oppvaskklut eller et papirhåndkle med såpe og vann.
- **IKKE** bruk skuresvampene siden de kan forårsake riper.
- Ta fra hverandre sakene for enkel rengjøring.

STAYSHARP KNIVSLIPER

StaySharp knivsliperer gjenoppretter enkelt eggen på knivene dine for å gå optimal skarphet med hver bruk. Ninja-knivene dine er spesielt designet med en overgang (half bolster) mellom bladet og håndtaket for å sikre at knivbladene dine kan bli helt skjerpet. **IKKE** bruk sliperen på kniver med sagtakkeblad, slik som brødkniven. Bare skjærp rene kniver.

NÅR SLIPE

For kniver som brukes daglig, anbefaler vi sliping minst hver annen uke for å vedlikeholde eggene deres for en StaySharp-opplevelse. Kniver som brukes sjeldnere bør slipes når skjæreytelsen blir redusert og (eller) eggene blir sløve.

BRUK AV SLIPEREN

- 1 For å hindre skade på kniven og slipeverktøyet, før spaken hele veien til bunnen av blokken før kniven settes inn.
- 2 Sett kniven inn i slipesporet til bladet stopper. Kniver med store håndtak (Chief- og kuttekniver) bør innføres i det øvre slipesporet. Kniver med små håndtak (nytte- og preparering) bør innføres i det nedre slipesporet.
- 3 Mens du holder knivhåndtaket på plass med venstre hånd, trekk spaken hele veien opp mot kniven, la så spaken gli ned mot sliperen til det når enden av blokken. Før spaken opp og ned 10 ganger med en jevn, konsistent bevegelse. Et lett klikk vil høres når spaken går hele veien til bunnen av blokken. **IKKE** la spaken gå bare halvveis ned og så tilbake til toppen, da dette kan skade kniven og sliperen. Pass på å gå hele veien langs blokken med spaken for å hindre skade på knivslipen.
- 4 Når du er ferdig, ta forsiktig ut kniven fra sporet med spaken i bunnposisjonen. Hold hendene unna kniveggen mens du tar kniven ut av sliperen.
- 5 Rens knivbladet med vann for å fjerne rester fra sliping og tørk nøye. Lagre den i dens plass i blokken eller bruk for mattilberedning. Dersom kniven ikke er skarp nok, gjenta trinnene ovenfor.

MERK: Bruk kun Ninja-kniver som ikke er sagtaggede med sliperen. Bruk av sliperen på andre kniver kan medføre skade på knivene eller sliperen.

MERK: Dersom knivene ikke har blitt slipt på lengde (4 uker eller mer), øk skjerpingen til 20–30 ganger med spaken (enda flere kan trenge for svært sløve kniver), og fortsett så med ordinær vedlikeholdsrutine (ti drag med spaken hver 2. uke).

NINJA™ Foodi™

SISTEMA DE FACAS STAYSHARP

GUIA DE UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

DESLOCAR O BLOCO DE FACAS

Retirar todas as facas antes de deslocar o bloco. O seu bloco dispõe de quatro ventosas no fundo para ficar estabilizado enquanto afia as facas. Para deslocar o bloco na sua direção, levante ligeiramente um lado do bloco e depois o outro. Volte a colocá-lo suavemente sobre a bancada e prima-o para baixo para ativar as ventosas. Se as ventosas não estiverem a aderir, limpe a bancada e as ventosas para remover resíduos.

LIMPAR A RODA DE AFIAÇÃO DE PEDRA

A roda de afiação de pedra acumula limalhas metálicas ao longo do tempo de uso do afiador. Se afiar as facas a cada 2 semanas (recomendado), deve limpar a roda a cada 6 meses. Siga os passos na secção abaixo para retirar a roda. Enxague a roda com água corrente e use um esfregão suave para remover qualquer limalha metálica. Seque a roda com uma toalha imediatamente antes de a montar novamente no afiador.

SUBSTITUIR A RODA DE AFIAÇÃO DE PEDRA

A roda de afiação de pedra dentro do afiador é o componente que afia o gume. Ao longo do tempo, esta roda fica desgastada e tem de ser substituída. Se afiar as suas facas a cada 2 semanas, recomenda-se que substitua a roda a cada 2 anos. Para adquirir uma roda de substituição, visite ninjakitchen.co.uk.

PARA SUBSTITUIR A PEDRA DE AFIAÇÃO DE PEDRA

- 1 Retirar todas as facas do bloco.
- 2 Deslocar a alavanca do afiador para a posição inferior. Rodar o bloco e incliná-lo para a frente para conseguir aceder facilmente à parte traseira. Abrir a porta de acesso à roda de afiação de pedra. **NOTA:** Pode haver limalhas metálicas no interior do afiador. Limpar com uma toalha para remover.
- 3 Enquanto segura a alavanca na posição inferior com a mão esquerda, empurre o suporte da roda para baixo e para si com a mão direita. O suporte da roda deve ligar-se ao grampo de fixação para ficar fixado no lugar. **NOTA:** O suporte da roda poderá estar engor durado e/ou oleoso.
- 4 Retire a roda soltando-a e rodando o clipe do pino da roda para cima num ângulo de 90 graus. Deslize o pino da roda para fora e retire a roda. Elimine a roda e guarde o pino da roda.
- 5 Substitua a roda colocando a roda nova no respetivo suporte. Pode ser instalada em qualquer direção. Introduza o pino da roda pelo interior da roda e fixe o clipe do pino da roda no devido lugar.
- 6 Verifique se a roda está corretamente instalada fazendo-a girar. A roda deve girar no suporte da roda. Se estiver encravada, vacilante ou saltar facilmente, repita o passo 5 até rodar livremente. **NOTA:** A roda deve estar inclinada no suporte da roda.
- 7 Levante ligeiramente o suporte da roda para trás até à sua posição original dentro do afiador. Retire a mão esquerda da alavanca. Feche a porta de acesso à roda de afiação de pedra.
- 8 Incline o bloco para trás para que fique posicionado verticalmente na bancada. Desloque a alavanca para cima e para baixo 3 vezes para garantir que o afiador não está obstruído. Se estiver, repita os passos 2-8. Volte a colocar as facas nas ranhuras respetivas.

Obrigado por comprar o Sistema de Facas Ninja™ Foodi™ StaySharp™ e seja bem-vindo à família Ninja! Esperamos que goste das facas e que se inspire a criar novos pratos na sua cozinha.

Este guia inclui sugestões para efetuar a manutenção das suas facas.

⚠ AVISO — PARA REDUZIR O RISCO DE FERIMENTOS:


- Mantenha as facas afastadas de crianças.
- **NÃO** toque no gume da faca.
- **NÃO** use as facas como chaves de fendas ou abre-latas. Essa não é a sua finalidade e pode dobrar ou partir a lâmina e provocar ferimentos.
- **NUNCA** tente apanhar uma faca a cair.
- **NUNCA** coloque uma faca numa banca cheia de água.
- Mantenha as facas afastadas da extremidade da bancada.
- Transporte as facas com o gume voltado para baixo.
- Lave uma faca de cada vez. Não lave a faca com a lâmina voltada para si.
- Corte sobre uma superfície estável, preferencialmente sobre uma tábua de madeira, bambu ou plástico.
- Depois de usar uma faca, pouse-a numa zona vazia com a lâmina afastada do corpo e a uma distância segura da extremidade da zona de corte.
- **NÃO** pegue na faca de qualquer maneira; pegue nela conscientemente pelo cabo.
- Guarde as facas corretamente no bloco de facas Ninja.
- Uma faca afiada é uma faca segura e proporciona mais controlo. Uma faca romba pode deslizar devido à pressão adicional necessária para fazer o corte.
- Segure a faca no lugar enquanto a afia.

Registe o seu sistema de facas Ninja™ Foodi™ StaySharp™ para receber as últimas novidades da Ninja.



REGISTE A SUA COMPRA

 registry.ninja.eu

 Leia o código QR com o telemóvel

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia todas as instruções com atenção. Lave as facas com água quente e detergente e, em seguida, enxague e seque cuidadosamente. As facas são fornecidas afiadas. Afie cada faca somente após 2 semanas de utilização e depois siga a rotina de manutenção recomendada.

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Utilize uma faca com o tamanho e tipo correto para a tarefa.
- Utilize as facas com uma tábua de corte de madeira, bambu ou plástico.
- **NÃO** utilize uma faca para perfurar, empurrar ou levantar materiais.
- Corte numa posição afastada do corpo sempre que possível.

MANTER AS EXTREMIDADES DAS FACAS

As facas não se mantêm afiadas para sempre sozinhas. Com o uso, o gume da faca acabará por ficar desalinhado, produzindo uma faca cega. É importante fazer uma manutenção regular do gume da faca para repor a capacidade de corte. Utilize o Afiador com Bloco StaySharp para manter as suas facas afiadas (consultar a secção **USAR O AFIADOR** para obter mais detalhes).

GUARDAR

As facas têm de ser guardadas num local seguro, protegendo o gume e prevenindo ferimentos. Recomenda-se o bloco de facas Ninja para um armazenamento de fácil acesso e para o manter a si e às suas facas em segurança.

SUPERFÍCIES DE CORTE

- Utilize tábuas de corte para ajudar a criar uma superfície estável, proteger as bancadas, servir alimentos e transportar alimentos da zona de corte para a zona de confeção.
- As tábuas de corte de madeira ou de bambu são recomendadas relativamente às tábuas de corte de polietileno para proteger o gume das facas.
- As superfícies de corte devem ser suaves, fáceis de limpar e “ceder” ao contactar com o gume da faca.
- Evite as seguintes superfícies de corte para prevenir que os gumes fiquem danificados ou cegos: mármore, vidro, cerâmica, porcelana, azulejos, granito, bancadas inoxidáveis, loiça, laminado e metal.

CUIDADOS

- Nenhum metal é completamente inoxidável. Não permita que alimentos ácidos, como tomates, limões e mostarda, fiquem na lâmina da faca depois de a usar. Isso provocará o embaciamento da lâmina.
- Se a faca evidenciar sinais de manchas, use um polidor de metal não abrasivo para limpar, ou esfregue suavemente com uma mistura de vinagre branco e água na proporção de 1:1 usando uma esponja não abrasiva. Enxague e seque de imediato.
- **NÃO** corte osso com as facas nem use as facas para perfurar, forçar ou separar alimentos congelados.
- **NÃO** use as facas como chaves de fendas ou abre-latas. Essa não é a sua finalidade e pode dobrar ou partir a lâmina e provocar ferimentos.

LIMPEZA

- Para obter os melhores resultados, lave as facas à mão com água e detergente e seque-as logo com uma toalha para prevenir o aparecimento de manchas e ferrugem. Deixar secar ao ar pode deixar marcas de água e pintas nas lâminas.

- **NÃO** coloque as facas na máquina de lavar a loiça. O calor e o detergente podem provocar fissuras e corrosão nas lâminas e danificar os cabos.
- Para limpar a superfície do bloco de facas, use um pano de loiça ou papel de cozinha embebido em água e detergente.
- **NÃO** utilize esfregões porque podem riscar.
- Abra as tesouras para uma limpeza fácil.

AFIADOR COM BLOCO STAYSHARP

O Afiador com Bloco StaySharp restaura facilmente o gume das facas para garantir um corte ideal em cada utilização. As facas Ninja foram especialmente concebidas com uma transição de apoio intermédia entre a lâmina e o cabo para garantir que os gumes possam ser totalmente afiados. **NÃO** use o afiador em facas de serrilha, como uma faca de pão. Afie apenas facas limpas.

QUANDO AFIAR

Para facas usadas todos os dias, recomendamos que sejam afiadas pelo menos a cada 2 semanas para manter os gumes e permitir uma experiência StaySharp. Para facas usadas com menos frequência, afie assim que notar uma redução na capacidade de corte e/ou gumes cegos.

USAR O AFIADOR

- 1 Para impedir danos na faca e na roda de afiação de pedra, deslize a alavanca do afiador completamente para o fundo do bloco antes de introduzir a faca que deseja afiar.
- 2 Introduza a faca na ranhura de afiação correta até que a lâmina toque numa superfície rígida. As facas com cabos grandes (de chef de cozinha e de fatiar) devem ser introduzidas na ranhura de afiação superior. As facas com cabos pequenos (de descascar ou de tornear) devem ser introduzidas na ranhura de afiação inferior.
- 3 Enquanto segura ligeiramente o cabo da faca no lugar com a mão esquerda, puxe a alavanca totalmente para cima na direção da faca, depois deslize a alavanca para baixo do afiador até que chegue à extremidade do bloco. Deslize a alavanca totalmente para cima e para baixo 10 vezes com um movimento firme e consistente. Ouvirá um pequeno estalido quando a alavanca tiver chegado ao fundo do bloco. **NÃO** deslize a alavanca apenas até meio do percurso e depois de novo para cima do bloco de facas porque pode danificar a faca e o afiador. Certifique-se de que faz todo o percurso do bloco com a alavanca para prevenir danos na ponta da faca.
- 4 Quando tiver concluído, retire cuidadosamente a faca afiada da ranhura de afiação com a alavanca na posição inferior. Mantenha as mãos afastadas do gume ao retirar a faca do bloco de afiação
- 5 Lave a lâmina enxaguando com água para remover qualquer resíduo provocado pela afiação e seque-a cuidadosamente. Guarde-a na ranhura do bloco de facas respetiva ou use-a para preparar alimentos. Se a faca não tiver recuperado a capacidade de corte desejada, repita os passos acima.

NOTA: Use apenas facas Ninja sem serrilha dedicadas com o afiador. Usar o afiador noutro tipo de facas pode provocar danos no afiador e/ou nas facas.

NOTA: Se as facas não tiverem sido afiadas durante um longo período de tempo (4 semanas ou mais), aumente a afiação para 20-30 passagens da alavanca (podem ser necessárias mais passagens para facas que estejam bastante cegas) e depois retome a rotina de manutenção normal (10 passagens a cada 2 semanas).

NINJA™ Foodi™

STAYSHARP-VEITSIJÄRJESTELMÄ

KÄYTTÖ- JA HOITO-OPAS

VEITSILOHKON SIIRTÄMINEN

Poista kaikki veitset ennen lohkon siirtämistä. Lohkon alapuolella olevat neljä imukupia pitävät lohkoa paikallaan sillä aikaa, kun teroitat veitsiä. Siirrä lohko lähemmäs itseäsi nostamalla sen yksi sivu varovaisesti ja sitten toinen. Aseta se takaisin pöydälle varovaisesti ja paina sitä alas aktivoiaksesi imukupit. Jos imukupit eivät tartu, puhdista pöytätasoa ja imukupit poistaaksesi roskat.

KIVISEN TEROITUSLEVYN PUHDISTAMINEN

Kivinen teroituslevy kerää metallilastuja teroitinta käyttäessäsi. Jos teroitat veitsesi 2 viikon välein (suositus), suosittelemme levyä puhdistamista 6 kuukauden välein. Poista levy seuraamalla alla olevan kohdan vaiheita. Huuhtelee levy juoksevan veden alla ja käytä pehmeää harjaa metallilastujen poistamiseen. Pyyhkeuivaa levy välittömästi ennen kuin kokoat teroitimen sisäosaan.

KIVISEN TEROITUSLEVYN VAIHTAMINEN

Teroittimen sisällä oleva kivinen teroituslevy on osa, joka teroittaa veitsen terän. Ajan kuluessa tämä levy kuluu ja se on vaihdettava. Jos teroitat veitsesi 2 viikon välein, suosittelemme levyä vaihtamista 2 vuoden välein. Ostaaksesi uuden levyä, käy sivuilla ninjakitchen.co.uk.

KIVISEN TEROITUSPYÖRÄN VAIHTAMINEN

1 Poista kaikki lohkoissa olevat veitset.

- Siirrä teroitimen vipu ala-asentoon. Kierrä lohkoa ja kallista sitä itseäsi kohden, jotta pääset helposti käsiksi takaosaan. Avaa kivisen teroituslevyn huoltoluukku. **HUOMAUTUS:** Teroittimen sisällä saattaa olla metallilastuja. Poista lastut pyyhkimällä liinalla.
- Pitäessäsi vipua ala-asennossa vasemmalla kädelläsi, vedä levyä kannattina alaspäin ja itseäsi kohden oikealla kädellä. Levyn kannattimen tulee koskettaa napsahdusominaisuutta pysyäkseen paikallaan. **HUOMAUTUS:** Levyn kannatin saattaa olla rasvainen ja/tai öljyinen.
- Poista levy napsauttamalla ja kiertämällä levyä sokkaa ylöspäin 90 astetta. Liu'uta levyä sokkaa ulos ja irrota levy. Hävitä levy, säilytä levyä sokkaa.
- Vaihda levy asettamalla uusi levy kannattimeen. Se voidaan asentaa kummin päin tahansa. Syötä levyä sokkaa levyä läpi ja napsauta sokkaa paikalleen.
- Varmista, että levy on asennettu oikein pyöryttämällä sitä. Levyn tulisi pyöriä kannattimessa. Jos se on jumissa, vaappuu tai menee helposti paikoiltaan, toista vaihe 5, kunnes se pyörii vapaasti. **HUOMAUTUS:** Levyn on tarkoitus olla vinosti levyn kannattimessa.
- Nosta levyn kannatin varovaisesti takaisin paikoilleen alkuperäiseen paikkaan teroitimen sisään. Ota vasen kätesi pois vivulta. Sulje kivisen teroituslevyn huoltoluukku.
- Kallista lohkoa takaisin niin, että se on pystysuorassa pöytätasolla. Siirrä vipua ylös ja alas 3 kertaa varmistaaksesi, että teroitin ei ole jumissa. Jos se on, toista vaiheet 2-8. Laita veitset takaisin niille tarkoitettuihin aukkoihin.

Kiitos Ninja™ Foodi™ StaySharp™ -veitsijärjestelmän ostosta ja tervetuloa Ninja-perheeseen! Toivomme, että ihastut veitsiisi ja inspiroidut luomaan keittiössäsi jotain uutta.

Tämä opas sisältää ehdotuksia veitsien huoltoon.


VAROITUS - VÄHENTÄÄKSESI LOUKKAANTUMISRISKIÄ:

- Pidä veitset poissa lasten ulottuvilta.
- ÄLÄ** kosketa veitsen terää.
- ÄLÄ** käytä veitsiä ruuvimeisseleinä tai purkinavaajina. Tämä ei ole niiden käyttötarkoitus ja se voi taivuttaa terän ja aiheuttaa ruumiinvamman.
- ÄLÄ KOSKAAN** yritä saada kiinni putoavaa veistä.
- ÄLÄ KOSKAAN** laita veistä tiskialtaaseen, joka on täynnä vettä.
- Säilytä veitset siten, että ne eivät ole työtason reunalla.
- Kanna veitsiä terä alaspäin.
- Pese yksi veitsi kerrallaan. Pese siten, että terä on sinusta poispäin.
- Leikkaa vakaalla pinnalla, mieluiten puu-, bambu- tai muovileikkulaudalla.
- Käsittelyn jälkeen laita veitsi alas tyhjään kohtaan ja osoita terä poispäin kehostasi ja turvallisen matkan päähän leikkuualueen reunasta.
- ÄLÄ** kurota sokeasti veistä kohden; pyri kurottamaan kohti kahvaa.
- Säilytä veitset asianmukaisesti Ninja-veitsilohkossa.
- Terävä veitsi on turvallinen veitsi ja helpompi kontrolloida. Tylsä veitsi voi lipsahtaa, koska leikkaamiseen tarvitaan enemmän voimaa.
- Pidä veistä paikallaan teroitettaessa.

Rekisteröi Ninja™ Foodi™ StaySharp™ -veitsijärjestelmäsi pysyväksi ajan tasalla Ninjan tapahtumista.



REKISTERÖI OSTOKSESI

 registryourninja.eu

 Skannaa QR-koodi mobiililaitteella

Lisätietoja, vinkkejä, vihjeitä ja usein kysytyjä kysymyksiä voi katsoa osoitteessa ninjakitchen.co.uk tai ottamalla yhteyttä asiakaspalveluun numeroon 0800 862 0453.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

Lue kaikki ohjeet huolellisesti. Pese veitset kuumassa saippuavedessä, huuhtele ja kuivaa sitten huolellisesti. Veitset saapuvat terävinä. Teroita veitset vasta 2 viikon käytön jälkeen ja noudata sitten huoltosuosituksia.

KÄYTTÖSUOSITUKSET

- Käytä tarkoituksen kannalta sopivankokoista ja -tyyppistä veistä.
- Käytä veitsiä puu-, bambu- tai muovileikkuulaudalla.
- **ÄLÄ** käytä veistä pistämään, vetämään tai nostamaan materiaaleja.
- Leikkaa siten, että se tapahtuu pois päin kehostasi.

VEISTEN TERIEN HUOLTO

Veitset eivät pysy terävinä ikuisesti. Käytössä veitsen terä vähitellen vääntyy ja johtaa viime kädessä tylsään veitseen. On tärkeää ylläpitää veitsen terää säännöllisesti, jotta voit leikata terävällä veitsellä. Käytä StaySharpin lohkon sisäistä teroitinta pitääksesi veitset terävinä (katso **TEROITTIMEN KÄYTTÖ** -kohdasta lisätietoja).

SÄILYTYKSE

Veitset tulee säilyttää turvallisessa paikassa, jotta leikkuuterää voidaan suojella ja loukkaantumisia estää. Ninja-veitsilohkoa suositellaan helposti saatavilla olevaan säilytykseen ja käyttäjän ja veitsien turvassa pitämiseen.

LEIKKUUPINNAT

- Käytä leikkuulautoja tarjoamaan tasaisen pinnan, suojelemaan työtasoja, tarjoilemaan ruokia ja kuljettamaan ruokaa leikkuusta kypsennykseen.
- Puu- tai bambuleikkuulautoja suositellaan polyeteenileikkuulautojen sijaan veitsen terän suojaamiseksi.
- Leikkuupintojen tulee olla tasaisia, helppoja puhdistaa ja "myönteillä" kosketuksessa veitsenterän kanssa.
- Vältä seuraavia leikkuupintoja, jotta veitsenterä ei vahingoitu tai tylsisty: marmori, lasi, keraaminen, astia, laatta, graniitti, ruostumaton teräs, posliini, laminaatti, metalli.

HUOLTO

- Mikään metalli ei ole täysin ruostumaton. Älä anna happamien ruokien kuten tomaattien, sitruunoiden ja sinapin pysyä veitsen terällä käytön jälkeen. Se saattaa aiheuttaa terän tahrantumista.
- Jos veitsen terässä näkyy tahroja, käytä ei-hankaavaa metallinkiillotusainetta puhdistukseen tai varovaisesti hankaa seoksella, jossa on 1:1-suhteessa valkoista viinietikkaa ja vettä ei-hankaavalla pesusienellä. Huuhtele ja kuivaa välittömästi.
- **ÄLÄ** leikkaa luuta veitsillä tai käytä veitsiä tökkimään, vääntämään tai erottelemaan pakastettuja ruokia.
- **ÄLÄ** käytä veitsiä ruuvimeisseleinä tai purkinavaajina. Tämä ei ole niiden käyttötarkoitusta ja se voi vaiuttaa terän tai aiheuttaa ruumiinvamman.

PUHDISTUS

- Voit saada parhaat tulokset pesemällä veitset käsin saippualla ja vedellä ja pyyhkeivaamalla välittömästi estääksesi tahrat ja ruostumisen. Ilmakuivaus voi jättää terään vesitahroja ja pilkkuja.

- **ÄLÄ** laita veitsiä astianpesukoneeseen. Kuumuus ja pesuaine aiheuttavat naarmuja ja korroosiota teriin ja vaurioita kahvoin.
- Puhdista veitsilohko käyttämällä astiapyyhettä tai paperipyhettä, joka on kostutettu saippualla ja vedellä.
- **ÄLÄ** käytä hankaussieniä, sillä ne saattavat naarmuttaa.
- Pura sakset osiin puhdistamisen helpottamiseksi.

STAYSHARPIN LOHKON SISÄINEN TEROITIN

StaySharpin lohkon sisäinen teroitin helposti palauttaa veitsen terien terävyyden varmistuen optimaalisen terävyyden joka käyttöön. Ninja-veitsesi on erityisesti suunniteltu puolihelalla terän ja kahvan välissä, jotta terän reunat voidaan täysin teroittaa. **ÄLÄ** käytä teroitinta veitsille, joissa on sahalaidat, kuten leipäveitselle. Teroita vain puhtaita veitsiä.

MILLOIN TEROITETAAN

Päivittäin käytettäville veitsille suosittelemme teroittamista vähintään 2 viikon välein, jotta niiden terien StaySharp-kokemus voidaan ylläpitää. Vähemmän käytettyjen veitsien kohdalla teroita heti, kun huomaat leikkuujäljen heikentyneen ja/tai terän tylsistyneen.

TEROITTIMEN KÄYTTÖ

- 1 Estääksesi veitsen ja kivisen teroituspyörän vahingoittumisen, liu'uta teroitinvipu täysin lohkon pohjaan ennen kuin syötät veitsen teroittimeen.
- 2 Syötä veitsi sille tarkoitettuun teroitinaukkoon, kunnes terä pysähtyy. Veitset, joissa on suuret kahvat (kokki- ja silppuamisveitset), tulee syöttää ylempään teroitusaukkoon. Veitset, joissa on pienet kahvat (yleis- ja kuorintaveitset), tulee syöttää alempaan teroitusaukkoon.
- 3 Samalla kun kevyesti pitelet veitsen kahvaa paikallaan vasemmalla kädellä, vedä vipu koko matkalta veistä kohden, sitten liu'uta vipua alaspäin teroittimessa, kunnes se saavuttaa lohkon lopun. Liu'uta vipua täysin ylös ja alas 10 kertaa tasaisilla, yhtenäisillä liikkeillä. Kuulet hienonaisen napsauksen, kun vipu menee täysin lohkon pohjaan. **ÄLÄ** liu'uta vipua alas vain puoliväliin ja sitten takaisin veitsilohkon yläosaan, sillä tämä saattaa vahingoittaa veistä ja teroitinta. Varmista että vipu siirtyy koko lohkon pituuden, jotta veitsen kärki ei vahingoitu.
- 4 Kun olet valmis, poista teroitettu veitsi huolellisesti teroitusaukosta, kun vipu on ala-asennossa. Älä kosketa käsillä veitsen terää poistaessasi veistä teroituslohkosta
- 5 Huuhtele veitsen terä puhtaaksi vedellä poistaaksesi teroitusjäännökset ja kuivaa sitten perusteellisesti. Säilytä veitsilohkon aukossa tai käytä ruoan valmistuksessa. Jos veitsi ei ole edelleenkaan tarpeeksi terävä, toista edellä mainitut vaiheet.

HUOMAUTUS: Käytä teroitimen kanssa vain asianmukaisia ei-sahalaitaisia Ninja-veitsiä. Teroittimen käyttö muita veitsiä varten voi johtaa teroitimen ja/tai veitsien vahingoittumiseen.

HUOMAUTUS: Jos veitsiä ei ole teroitettu pitkään aikaan (4 viikkoa tai kauemmin), lisää teroitusmääräksi 20–30 vipuliikettä (enemmän vipuliikkeitä saatetaan tarvita tylsempää veitsiä varten), ja palaa sitten tavalliseen huoltorutiiniin (10 vipuliikettä 2 viikon välein).



FLYTTA KNIVBLOCKET

Ta bort alla knivar innan du flyttar blocket. Blocket har fyra sugkoppar på undersidan som stabiliserar det medan du slipar dina knivar. För att flytta blocket mot dig, lyft försiktigt ena sidan av blocket och sedan den andra. Placera försiktigt på bänken och tryck nedåt för att aktivera sugkopparna. Om sugkopparna inte fastnar, rengör bänken och sugkopparna för att ta bort eventuell smuts.

RENGÖRA SLIPSTENSHJULET

Slipstenshjulet samlar upp metallrester när du använder slipen. Om du slipar dina knivar varannan vecka (rekommenderat intervall) bör du rengöra hjulet var sjätte månad. Följ stegen i avsnittet nedan för att ta loss hjulet. Skölj hjulet under rinnande vatten och använd en mjuk borste för att ta bort eventuella metallrester. Torka omedelbart hjulet med en handduk innan du sätter tillbaka det i slipen.

BYTA UT SLIPSTENSHJULET

Slipstenshjulet inuti slipen är den komponent som slipar knivseggen. Hjulet slits ner över tid och måste till slut bytas ut. Om du slipar dina knivar varannan vecka bör du ersätta hjulet vartannat år. För att köpa ett ersättningshjul, besök ninjakitchen.co.uk.

FÖR ATT BYTA UT SLIPSTENSHJULET

- 1 Ta bort alla knivar från blocket.
- 2 Flytta sliphandtaget till bottenläget. Roter blocket och luta det framåt så att du får enkel åtkomst till baksidan. Öppna slipstenshjulets lucka. **OBS!** Det kan finnas metallrester inuti slipen. Torka bort med en handduk.
- 3 Medan du håller handtaget i bottenläget med vänster hand, dra hjulhållaren nedåt och mot dig med höger hand. Hjulhållaren bör knäppa fast för att hållas på plats. **OBS!** Hjulhållaren kan vara flottig och/eller oljig.
- 4 Ta bort hjulet genom att knäppa loss och rotera hjulstiftsklämman 90 grader uppåt. Skjut ut hjulstiftet och ta bort hjulet. Kasta hjulet, behåll hjulstiftet.
- 5 Byt ut hjulet genom att placera det nya hjulet i hjulhållaren. Det kan sättas in i båda riktningarna. För in hjulstiftet genom hjulet och knäpp fast hjulstiftklämman.
- 6 Kontrollera att hjulet är korrekt installerat genom att snurra det. Hjulet ska rotera i hjulhållaren. Om det sitter fast, är ostadigt eller lossnar lätt, upprepa steg 5 tills det snurrar utan problem. **OBS!** Hjulet är tänkt att vara vinklat i hjulhållaren.
- 7 Lyft försiktigt hjulhållaren till dess ursprungliga position inuti slipen. Ta bort vänster hand från handtaget. Stäng slipstenshjulets lucka.
- 8 Luta blocket bakåt så att det står upprätt på bänken. Flytta handtaget upp och ner tre gånger för att säkerställa att slipen inte sitter fast. Om den gör det, upprepa steg 2-8. Sätt tillbaka din knivar på deras angivna platser.

NINJA™ Foodi™

STAYSHARP KNIVSYSTEM**ANVÄNDINGS- OCH SKÖTSELGUIDE**

Tack för att du köpt Ninja™ Foodi™ StaySharp™ knivsystem och välkommen till Ninja-familjen! Vi hoppas att du älskar dina knivar och kommer att inspireras till att skapa något nytt i köket.


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

⚠ VARNING - FÖR ATT MINSKA RISKEN FÖR SKADOR:

- Håll knivarna borta från barn.
- Rör **INTE** den vassa knivseggen.
- Använd **INTE** knivarna som skruvmejsel eller burköppnare. Detta är inte deras avsedda syfte samt kan böja eller bryta bladet och orsaka personskador.
- Försök **ALDRIG** att fånga en kniv som faller.
- Lägg **ALDRIG** en kniv i en vattenfylld diskho.
- Håll knivarna borta från kanten av köksbänken.
- Bär knivarna med knivseggen riktad nedåt.
- Tvätta en kniv i taget. Rengör med knivseggen riktad bort från kroppen.
- Skär på en stabil yta, helst en skärbräda i trä, bambu eller plast.
- Efter att du har hanterat en kniv, lägg ner den på en tom yta med bladet riktat bort från kroppen och på ett säkert avstånd från skärområdet.
- Sträck dig **INTE** efter en kniv utan att titta; sträck dig medvetet efter handtaget.
- Förvara knivarna ordentligt i Ninja-knivblocket.
- En vass kniv är en säker kniv och ger större kontroll. En slö kniv kan slinta på grund av det ökade trycket som behövs för att skära.
- Håll kniven på plats medan du skär.

Registrera ditt Ninja™ Foodi™ StaySharp™ knivsystem för att hålla dig uppdaterad om nyheter från Ninja.

**REGISTRERA DITT KÖP**

 registeryourninja.eu

 Skanna QR-kod med mobilenhet

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Läs alla anvisningar noga. Tvätta knivarna i en varm tvällösning, skölj sedan och torka ordentligt. Knivarna kommer vassa. Slipa endast knivarna varannan vecka och följ sedan rekommenderat underhåll.

ANVÄNDNINGSPREKREMMATIONER

- Använd rätt knivstorlek och -typ för jobbet.
- Använd knivarna med en skärbräda i trä, bambu eller plast.
- Använd **INTE** en kniv till att sticka, dra eller lyfta material.
- Skär bortåt från kroppen om möjligt.

UNDERHÅLLA KNIVSEGGARNA

Knivar håller sig inte vassa på egen hand. Knivseggen justeras vid användning, vilket leder till en slö kniv. Det är viktigt att underhålla knivseggen regelbundet för att återfå prestandan. Använd StaySharp In-Block Sharpener för att hålla dina knivar vassa (se avsnittet **ANVÄNDA SLIPEN** för mer information).

FÖRVARING

Knivarna måste förvaras på en säkert plats, så att skäreggen skyddas och skador förhindras. Vi rekommenderar Ninja-knivblocket som ger enkel åtkomst och håller dina knivar skyddade.

SKÄRYTOR

- Använd skärbrädor för att få en stabil yta, skydda bänkar, servera mat och transportera mat från skärbräda till kokkärl.
- Vi rekommenderar skärbrädor i trä eller bambu framför plast för att skydda dina knivsegg.
- Skärytorna ska vara platta, lätta att rengöra och "ge efter" vid kontakt med knivseggen.
- Undvik följande skärtytor för att inte skada eller slita på knivseggen: marmor, glas, keramik, porslin, tegel, granit, bänkar i rostfritt stål, laminat, metall.

SKÖTSEL

- Ingen metall är helt rostfri. Lämna inte sura livsmedel såsom tomat, citron eller senap på knivseggen efter användning. Detta kan skada eggen.
- Om din knivsegg är fläckig, använd en metallpolish utan slipmedel eller skrubba försiktigt med lika delar vitvinsvinäger och vatten samt en icke-slipande tvättsvamp. Skölj av och torka omedelbart.
- Skär **INTE** genom ben med knivar. Använd heller inte till att peta på, bända loss eller dela fryst mat.
- Använd **INTE** knivarna som skruvmejsel eller burköppnare. Detta är inte deras avsedda syfte samt kan böja eller bryta bladet och orsaka personsador.

RENGÖRING

- För bästa resultat, diska knivarna för hand med diskmedel och vatten. Torka omedelbart med en handduk för att förebygga fläckar och rost. Lufttorkning kan leda till vattenmärken och fläckar på bladen.

- Lagg **INTE** i diskmaskinen. Värmen och diskmedlet kan orsaka rost på bladen samt skada handtagen.
- För att rengöra knivblockets yta, använd en disktrasa eller ett papper fuktat med diskmedel och vatten.
- Använd **INTE** skurdynor då de kan orsaka repor.
- Ta isär Shears för enkel rengöring.

STAYSHARP IN-BLOCK SHARPENER

StaySharp In-Block Sharpener återställer dina knivseggar och ger en optimal skärpa vid varje användning. Dina Ninja-knivar är utformade med en övergång mellan bladet och handtaget som gör att dina knivseggar kan slipas helt. Använd **INTE** slipen på tandade knivar, såsom brödkniven. Slipa endast rena knivar.

NÄR DU SKA SLIPA

För knivar som används dagligen, slipa minst varannan vecka för att underhålla eggarna och behålla din StaySharp-upplevelse. För knivar som används mer sällan, slipa så fort du märker en försämrad prestanda och/eller slöa knivseggar.

ANVÄNDA SLIPEN

- 1 För att undvika att kniven och slipstenshullet skadas, tryck ner sliphandtaget på blocket helt innan du sätter in kniven som ska slipas.
- 2 För in kniven i det angivna sliphålet tills bladet stannar. Knivar med stora handtag (kock- och skivknivar) ska sättas i det övre sliphålet. Knivar med små handtag (verktygs- och skalknivar) ska sättas i det nedre sliphålet.
- 3 Medan du håller kniven på plats med vänster hand, dra handtaget hela vägen upp mot kniven och för det sedan nedåt tills det når botten av blocket. För handtaget hela vägen upp och ner 10 gånger med en stadig, jämn rörelse. Ett litet klick hörs när handtaget når botten av blocket. För **INTE** handtaget halvvägs ner och tillbaka till toppen av knivblocket då detta kan skada både kniv och slip. Se till att handtaget rör sig längs med hela blocket för att förebygga skador på knivseggen.
- 4 När du är klar, ta försiktigt loss den slipade kniven från knivhålet med handtaget i bottenläget. Håll händerna borta från knivseggen när du tar bort kniven från slipblocket
- 5 Skölj ren knivseggen med vatten för att ta bort eventuella sliprester och torka noggrant. Förvara på angiven plats i knivblocket eller använd för matlagning. Om knivarna inte har önskad skärpa, upprepa stegen ovan.

OB! Använd endast avsedda icke-tandade Ninja-knivar med slipen. Om du använder slipen med andra knivar kan slipen och/eller knivarna skadas.

OB! Om knivarna inte har slipats under en längre tid (fyra veckor eller längre), öka antalet rörelser med handtaget till 20–30 stycken (fler kan behövas för väldigt slöa knivar). Fortsätt sedan med normalt underhåll (10 rörelser varannan vecka).



DANSK

Illustrationerne kan afvige fra det aktuelle produkt. Vi bestræber os hele tiden på at forbedre vores produkter, hvorfor specifikationerne i denne brugsanvisning kan blive ændret uden varsel.

NINJA er et registreret varemærke tilhørende Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKT I KINA

DEUTSCH

Die Abbildungen können vom tatsächlichen Produkt abweichen. Im ständigen Bemühen um die fortlaufende Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns Änderungen der hierin enthaltenen Spezifikationen ohne Ankündigung vor.

NINJA ist eine eingetragene Marke von SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. GEDRUCKT IN CHINA

ENGLISH

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA is a registered trademark of Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PRINTED IN CHINA

ESPAÑOL

Las ilustraciones pueden variar con respecto al producto. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo tanto, las especificaciones incluidas en la presente guía están sujetas a cambio sin aviso previo.

NINJA es una marca registrada de SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESO EN CHINA

FRANÇAIS

Les illustrations peuvent être différentes du produit réel. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, par conséquent, les spécifications contenues dans ce manuel peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA est une marque déposée de Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRIMÉ EN CHINE

ITALIANO

Il prodotto illustrato può essere diverso dal prodotto effettivo. Ci impegniamo costantemente a migliorare i nostri prodotti, pertanto le specifiche descritte nel presente documento possono essere soggette a modifiche senza preavviso.

NINJA è un marchio registrato di Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. STAMPATO IN CINA

SharkNinja Europe Limited
3150 Century Way

Thorpe Park
Leeds
LS15 8ZB
UK

ninjakitchen.eu

K32006EU_UseCareGuide_EBO_210817_Mv2

NEDERLANDS

De afbeeldingen kunnen afwijken van het werkelijke product. Wij streven er constant naar om onze producten te verbeteren, daarom zijn de specificaties in dit document onderhevig aan wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

NINJA is een geregistreerd handelsmerk van SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC.

GEDRUKT IN CHINA

NORSK

Illustrasjonene kan avvike fra det faktiske produktet. Vi streber kontinuerlig etter å forbedre produktene våre, derfor kan spesifikasjonene i dette dokumentet bli endret uten varsel.

NINJA er et registrert varemerke som tilhører SharkNinja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYKKET I KINA

PORTUGUESE

As ilustrações podem diferir do produto real. Melhoramos continuamente os nossos produtos, assim, as especificações aqui contidas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

NINJA é uma marca registada da Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. IMPRESSO NA CHINA

SUOMI

Kuvat saattavat näyttää erilaisilta kuin varsinainen tuote. Pyrimme jatkuvasti parantamaan tuotteitamme. Siksi tässä annetut tiedot voivat muuttua milloin tahansa ilman erillistä ilmoitusta.

NINJA on Shark Ninja Operating LLC -yhtiön rekisteröity tavaramerkki.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. PAINETTU KIINASSA

SVENSKA

Illustrationerna kan avvika från den verkliga produkten. Vi strävar ständigt efter att förbättra våra produkter och därför kan specifikationerna i detta dokument ändras utan föregående meddelande.

NINJA är ett registrerat varumärke som tillhör Shark Ninja Operating LLC.

© 2021 SharkNinja Operating LLC. TRYCKT I KINA

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

ninjakitchen.eu