

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 (recommended), it is recommended to replace the wheel every 2 years. To purchase a replacement wheel, visit ninjakitchen.com.

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.
- 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, but reserve 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 new 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 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™
NEVERDULL™ KNIFE SYSTEM
USE AND CARE GUIDE

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

This guide includes suggestions for how to maintain your cutlery.

Product
Registration



registeryourninja.com

REGISTER
AND
LEARN MORE

Scan QR code
using mobile device



Instructional
Videos



qr.ninjakitchen.com/
neverdull-ca

Register your Ninja™ Foodi™ NeverDull™ Knife System to stay up to date on what's new from Ninja and learn about our NeverDull guarantee.

⚠ **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.
- **DO NOT** use knives with wet hands. Dry knife handles well before using.
- 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 knife block.
- A sharp knife is a safe knife and provides more control. A dull knife may slip because of the added pressure needed to cut.
- Hold knife in place while sharpening.

For additional info, tips, tricks, and FAQs, visit ninjakitchen.com or contact Customer Service at 1 855 460-5431.

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 dull knife. It is important to maintain the knife's edge on a regular basis to renew cutting performance. Use the NeverDull 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 against injuries. The Ninja knife block is recommended for easy-to-access storage and for keeping you and your knives safe.

CUTTING SURFACES

- Use cutting boards to help provide a stable surface, protect counters, 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.
- All cutting surfaces should be thoroughly cleaned immediately after use to avoid bacteria growth. Hand-wash with hot, soapy water. For tougher jobs, sprinkle salt on half of a lemon and use as a scouring pad on cutting boards.
- For sanitary protection, separate cutting surfaces for meat, poultry, fish, and seafood.
- 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 steel or other metal, porcelain, laminate.

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 towel or paper towel dampened with soap and water.
- **DO NOT** use any brand of scour pads (such as Scotch Brite® Heavy Duty Scrub Sponges), as they can cause scrapping.
- Take apart the Shears for easy cleaning.

NEVERDULL IN-BLOCK SHARPENER

The NeverDull 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 Shears. 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 NeverDull experience. For knives used less often, sharpen as soon as you notice a reduction in cutting performance and/or dull edges.

USING THE SHARPENER

- 1 To prevent damage of the knife and stone sharpening wheel, slide 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, Santoku, and Slicing Knives) should be inserted into upper sharpening slot. Knives with small handles (Utility, Steak, Paring, and Boning Knives) 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 to prevent dulling of the blade edge. Keep hands away from knife edge while removing knife from sharpening slot.
- 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 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 dull knives), then resume the ordinary maintenance routine (10 swipes every 2 weeks).



DÉPLACER LE BLOC À COUTEAUX

Retirez tous les couteaux avant de déplacer le bloc. Votre bloc est doté de quatre ventouses sur le dessous pour stabiliser le bloc pendant que vous affûtez vos couteaux. Pour déplacer votre bloc vers vous, soulevez doucement un côté du bloc, puis l'autre. Remplacez doucement sur le comptoir et appuyez pour activer les ventouses. Si les ventouses ne collent pas, nettoyez le comptoir et les ventouses pour enlever les débris.

NETTOYER LA ROUE AFFÛTEUSE EN PIERRE

La roue affûteuse en pierre recueille les copeaux de métal au fil du temps lorsque vous utilisez votre affûteuse. Si vous affûtez vos couteaux toutes les 2 semaines (recommandé), il est recommandé de nettoyer la roue tous les 6 mois. Suivez les étapes de la section ci-dessous pour retirer la roue. Rincez la roue sous l'eau courante et utilisez une brosse à soies souples pour enlever tous copeaux de métal. Essuyez la roue avec un chiffon immédiatement avant de la remettre en place à l'intérieur de l'affûteuse.

REEMPLACER LA ROUE AFFÛTEUSE EN PIERRE

La roue affûteuse en pierre à l'intérieur de votre affûteuse est le composant qui affûte le tranchant de la lame. Avec le temps, cette roue s'use et doit être remplacée. Si vous affûtez vos couteaux toutes les 2 semaines (recommandé), il est recommandé de remplacer la roue tous les 2 ans. Pour acheter une roue de remplacement, visitez ninjakitchen.com.

POUR REMPLACER LA ROUE AFFÛTEUSE EN PIERRE :

- 1 Retirez tous les couteaux de votre bloc.
- 2 Placez le levier de l'affûteuse en position inférieure. Faites pivoter le bloc et inclinez-le vers l'avant pour pouvoir facilement accéder à l'arrière. Ouvrez la porte d'accès de la roue affûteuse en pierre.
- 3 En tenant le levier en position abaissée avec la main gauche, tirez le porte-roue vers le bas et vers vous avec la main droite. Le porte-roue doit être fixé à l'aide de la fonction d'enclenchement pour être maintenu en place.
REMARQUE : Le porte-roue peut être graisseux ou huileux.
- 4 Retirez la roue en la détachant et en faisant tourner la goupille vers le haut de 90 degrés. Faites glisser la goupille de roue vers l'extérieur et retirez la roue. Jetez la roue, mais conservez la goupille de roue.
- 5 Remplacez la roue en plaçant la nouvelle roue dans le porte-roue. Elle peut être installée dans n'importe quelle direction. Insérer la nouvelle goupille de roue dans la roue et l'enclencher en place.
- 6 Vérifiez que la roue est correctement installée en la faisant tourner. La roue doit tourner dans le porte-roue. Si elle est coincée, branlante ou sort facilement, répétez l'étape 5 jusqu'à ce qu'elle roule librement.
REMARQUE : La roue est censée être inclinée dans le porte-roue.
- 7 Ramenez doucement le porte-roue à sa position initiale à l'intérieur de l'affûteuse. Retirez votre main du levier. Fermez la porte d'accès de la roue affûteuse en pierre.
- 8 Inclinez le bloc vers l'arrière pour qu'il soit à la verticale sur le comptoir. Déplacez le levier vers le haut et vers le bas 3 fois pour vous assurer que l'affûteuse n'est pas coincée. Si c'est le cas, répétez les étapes 2 à 8. Rangez vos couteaux dans les fentes appropriées.

SharkNinja Operating LLC US : Needham, MA 02494 1 855 460-5431 | ninjakitchen.com

FOODI, NEVERDULL et NINJA sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.
Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour obtenir de plus amples renseignements.
© 2021 SharkNinja Operating LLC.
IMPRIMÉ EN CHINE

K3000-K1000Cseries_UseCareGuide_MP_E_F_Mv6

LIRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

NINJA™
Foodi
SYSTÈME DE COUTEAUX NEVERDULL™
GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Merci d'avoir acheté le système de couteaux Ninja™ Foodi™ NeverDull™ et bienvenue dans la famille Ninja! Nous espérons que vous aimerez votre coutellerie et que vous serez inspiré à créer de la nouveauté dans votre cuisine.

Ce guide contient des suggestions pour l'entretien de votre coutellerie.

Enregistrement
du produit



registryourninja.com

ENREGISTREZ ET
APPRENEZ-EN PLUS

Balayez le code QR à l'aide
de votre appareil mobile



Vidéos d'instructions



qr.ninjakitchen.com/
neverdull-ca

Enregistrez votre système de couteaux Ninja™ Foodi™ NeverDull™ pour vous tenir informé sur les nouveautés de Ninja et pour en savoir plus sur notre garantie NeverDull.

⚠ Avertissement - Pour réduire le risque
de blessure :

- Gardez les couteaux hors de la portée des enfants.
- **NE touchez PAS** le tranchant coupant de la lame d'un couteau.
- **N'utilisez PAS** les couteaux comme tournevis ou ouvre-boîte. Il ne s'agit pas de leur usage prévu et cela pourrait plier ou briser la lame et causer des blessures corporelles.
- **N'essayez JAMAIS** d'attraper un couteau qui tombe.
- **NE mettez JAMAIS** un couteau dans un évier rempli d'eau.
- Ne laissez pas les couteaux sur le bord du comptoir.
- Transportez les couteaux en pointant le tranchant de la lame vers le bas.
- Lavez un couteau à la fois. Lavez avec la lame orientée loin de vous.
- **N'essayez PAS** utiliser les couteaux avec des mains mouillées. Bien sécher les manches des couteaux avant de les utiliser.
- Coupez sur une surface stable, de préférence sur une planche à découper en bois, en bambou ou en plastique.
- Après avoir manipulé un couteau, déposez-le dans une zone dégagée, la lame éloignée de vous et à une distance sécuritaire du bord de la surface de coupe.
- **N'essayez PAS** d'atteindre aveuglément un couteau; prenez délibérément le manche.
- Rangez les couteaux correctement dans le bloc à couteaux Ninja.
- Un couteau tranchant est sécuritaire et procure un meilleur contrôle. Un couteau émoussé peut glisser en raison de la pression supplémentaire requise pour couper.
- Tenez le couteau en place pendant l'affûtage.

Pour de plus amples renseignements, des conseils, des astuces et les FAQ, visitez le site ninjakitchen.com ou communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 460-5431.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lisez attentivement toutes les instructions. Lavez les couteaux dans de l’eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Les couteaux sont tranchants initialement. Affûtez chaque couteau seulement après 2 semaines d’utilisation, puis suivez la routine d’entretien recommandée.

RECOMMANDATIONS SUR L’UTILISATION

- Utilisez la bonne taille et le bon type de couteau pour la tâche.
- Utilisez des couteaux avec une planche à découper en bois, en bambou ou en plastique.
- **N’UTILISEZ PAS** un couteau pour piquer, tirer ou soulever des matériaux.
- Lorsque possible, coupez avec la lame orientée loin de vous.

ENTRETIEN DES TRANCHANTS DES COUTEAUX

Les couteaux ne restent pas affûtés à jamais par eux-mêmes. Avec l’utilisation, le tranchant d’un couteau finira par devenir mal aligné, ce qui donne un couteau émoussé. Il est important d’entretenir le tranchant du couteau sur une base régulière pour renouveler le rendement de coupe. Utilisez l’affûteuse à l’intérieur du bloc de NeverDull pour garder vos couteaux bien affûtés (consultez la section **UTILISATION DE L’AFFÛTEUSE** pour plus de détails).

RANGEMENT

Les couteaux doivent être rangés dans un endroit sûr, afin de protéger le tranchant coupant et de prévenir les blessures. Le bloc à couteaux Ninja est recommandé pour un rangement facile d’accès et pour garder vous et vos couteaux en sécurité.

SURFACES DE COUPE

- Utilisez des planches à découper pour offrir une surface stable, protéger les comptoirs, servir les aliments et transporter les aliments de la coupe à la cuisson.
- Les planches à découper en bois ou en bambou sont recommandées par rapport aux planches à découper en polyéthylène pour protéger le tranchant de votre couteau.
- Toutes les surfaces de coupe doivent être nettoyées soigneusement immédiatement après l’utilisation pour éviter la croissance de bactéries. Laver à la main avec de l’eau chaude savonneuse. Pour les tâches difficiles, saupoudrez du sel sur la moitié d’un citron et utilisez-le comme tampon à récurer sur les planches à découper.
- Pour une protection sanitaire, séparez les surfaces de coupe pour la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer.
- Les surfaces de coupe doivent être lisses, faciles à nettoyer et « fléchir » au contact du tranchant du couteau.
- Évitez les surfaces de coupe suivantes pour prévenir d’endommager ou d’émousser les tranchants des couteaux : marbre, verre, céramique, porcelaine, tuile, granite, acier inoxydable ou autre métal, laminé.

ENTRETIEN

- Aucun métal n’est complètement inoxydable. Ne laissez pas d’aliments acides, comme les tomates, les citrons et la moutarde, sur la lame du couteau après usage. Cela pourrait causer le ternissement de la lame.
- Si la lame de votre couteau présente des signes de taches, utilisez un poli à métal non abrasif pour nettoyer, ou frottez doucement un mélange 1:1 de vinaigre blanc et d’eau avec une éponge non abrasive. Rincez et séchez immédiatement.
- **NE coupez PAS** d’os avec les couteaux et ne les utilisez pas pour piquer, forcer ou séparer des aliments congelés.
- **N’utilisez PAS** les couteaux comme tournevis ou ouvre-boîte. Il ne s’agit pas de leur usage prévu et cela pourrait plier ou briser la lame et causer des blessures corporelles.

NETTOYAGE

- Pour de meilleurs résultats, lavez les couteaux à la main avec de l’eau et du savon et essuyez-les immédiatement pour prévenir les taches et la rouille. Le séchage à l’air peut causer des coulisses et des taches sur les lames.

- **NE METTEZ PAS** les couteaux au lave-vaisselle. La chaleur et le détergent peuvent causer des entailles et de la corrosion sur les lames et endommager les manches.
- Pour nettoyer la surface du bloc à couteaux, utilisez un linge à vaisselle ou un essuie-tout imbibé d’eau et de savon.
- **N’utilisez AUCUNE** marque de tampons à récurer (comme les éponges à récurer Scotch Brite® pour gros travaux), car elles peuvent causer des rebuts.
- Démontez les ciseaux pour un nettoyage facile.

AFFÛTEUSE À L’INTÉRIEUR DU BLOC DE NEVERDULL

L’affûteuse à l’intérieur du bloc de NeverDull restaure facilement le tranchant de vos couteaux pour assurer un tranchant optimal à chaque utilisation. Vos couteaux Ninja sont spécialement conçus avec une transition à demi soutenue de la lame au manche pour assurer que vos tranchants de lames puissent être pleinement affûtés. **N’utilisez PAS** l’affûteuse sur les couteaux à lame dentelée, comme le couteau à pain et les ciseaux. Affûtez seulement des couteaux propres.

QUAND AFFÛTER

Pour les couteaux utilisés quotidiennement, nous recommandons de les affûter au moins toutes les 2 semaines pour conserver leur tranchant, afin de profiter de l’expérience NeverDull. Pour les couteaux utilisés moins souvent, affûtez-les dès que vous remarquez une réduction du rendement de coupe ou des tranchants émoussés.

UTILISATION DE L’AFFÛTEUSE

- 1 Pour éviter d’endommager le couteau et la roue affûteuse en pierre, glissez le levier de l’affûteuse jusqu’au fond du bloc avant d’insérer le couteau à affûter.
- 2 Insérez le couteau dans la fente d’affûtage appropriée jusqu’à ce que la lame s’immobilise. Les couteaux dotés de manches larges (couteaux de chef, santoku et à trancher) doivent être insérés dans la fente d’affûtage supérieure. Les couteaux dotés de petits manches (couteaux tout usage, à steak, d’office et à désosser) doivent être insérés dans la fente d’affûtage inférieure.
- 3 En tenant légèrement le manche du couteau en place de la main gauche, tirez le levier jusqu’en haut vers le couteau, puis faites glisser le levier vers le bas de l’affûteuse jusqu’à ce qu’il atteigne l’extrémité du bloc. Faites glisser le levier jusqu’en haut et en bas 10 fois, en faisant des mouvements constants. Un léger déclic se fera entendre lorsque le levier se déplace jusqu’au bas du bloc. NE faites PAS glisser le levier seulement jusqu’à mi-chemin puis revenir au haut du bloc à couteaux, car cela pourrait endommager le couteau et l’affûteuse. Assurez-vous de parcourir toute la longueur du bloc avec le levier pour éviter d’endommager la pointe du couteau.
- 4 Une fois terminé, retirez soigneusement le couteau affûté de la fente d’affûtage en plaçant le levier en position inférieure pour prévenir le ternissement du tranchant de la lame. Tenez vos mains loin du tranchant du couteau en retirant le couteau de la fente d’affûtage.
- 5 Rincez la lame du couteau à l’eau pour éliminer les résidus d’affûtage, et séchez soigneusement. Rangez dans la fente appropriée du bloc à couteaux ou utilisez pour la préparation des aliments. Si le tranchant du couteau n’a pas été restitué, répétez les étapes ci-dessus.

NOTE : N'utilisez que des couteaux Ninja dédiés avec l'affûteuse. L'utilisation de l'affûteuse sur d'autres couteaux peut endommager l'affûteuse ou les couteaux.

REMARQUE : Si les couteaux n’ont pas été affûtés pendant une période prolongée (4 semaines ou plus), augmentez l’affûtage à 20 à 30 balayages du levier (plus de balayages pourraient être nécessaires pour les couteaux très émoussés), puis reprenez la routine d’entretien régulière (10 balayages toutes les 2 semaines).

RETOURNEZ POUR EN SAVOIR PLUS 

