



**NINJA WOODFIRE™ PRO XL OUTDOOR
GRILL & SMOKER WITH BUILT-IN THERMOMETER**
OG900C Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



Read and review instructions to understand operation and use of product.



Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.



Avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.

⚠ WARNING

Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1 To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- 2 This appliance is for outdoor household use only.
- 3 **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- 4 **DO NOT** operate this appliance unattended.
- 5 **DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 6 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 7 To avoid property damage from flame or heat maintain a minimum distance of 3 feet from rear, sides and top to walls, rails, or other combustible constructions.
- 8 To avoid property damage and burn injury from flame or heat, **ALWAYS** maintain a minimum safe distance of at least 1 foot (30 cm) from the pellet box during smoking. Small flames can come out from the pellet box if the grill lid is lifted in windy conditions.
- 9 To avoid burn injury, **DO NOT** lean over grill while cooking.
- 10 **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 **ALWAYS** use pellet scoop when adding pellets to smoker box. **DO NOT** add pellets by hand.
- 12 To avoid burn injury and property damage, make sure the lid of the smoke box is fully closed to prevent flames from escaping out of the smoke box.
- 13 Pellets may continue to burn after cook time is complete. **DO NOT** touch or remove the smoke box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out, and the smoke box has cooled.
- 14 To avoid personal injury and burns allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 15 **DO NOT** allow pellets to overflow the pellet box. Doing so will introduce oxygen leading to combustion, flame, and damage to the unit which may result in burn injury.
- 16 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 17 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The basket will become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 18 Ensure the surface is level, stable, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of the surface the grill is placed on during operation.
- 19 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used near, cleaned, or maintained by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 20 **CONNECT ONLY TO GFCI GROUNDED ELECTRICAL OUTLET IF USING AN EXTENSION CORD**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING

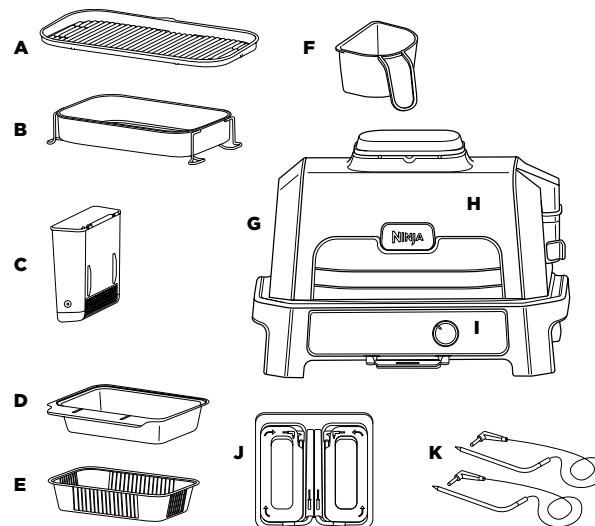
Failure to follow these instructions could result in electric shock, fire or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 21 A short power-supply cord is provided to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. When using an extension cord it must be specific for use outdoors and must have a "W" marking and tag stating: **SUITABLE FOR USE WITH OUTDOOR APPLIANCES**.
- 22 **ALWAYS** ensure the grill is completely cool before releasing and removing the cooking plates or moving the to avoid burns or personal injury.
- 23 **DO NOT** use the appliance without the grill plate installed.
- 24 To protect against electrical shock, keep the cord connection dry and **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 25 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 26 **NEVER** use outlet below countertop surface.
- 27 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use. **DO NOT** use without side handles attached.
- 28 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 29 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, counters or touch hot surfaces.
- 30 Only use recommended accessories included with this appliance or authorized by SharkNinja. The use of accessories or attachments not recommended by SharkNinja may cause a risk of fire or injury.
- 31 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 32 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 33 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 34 **DO NOT** place anything on top of the product when the hood is closed during use and stored.
- 35 Ensure the grill plate is correctly inserted and securely locked into position.
- 36 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 37 Some foods may cause oils or grease to splash. Use care when opening the grill to avoid burns.
- 38 Should a grease fire occur, or the unit emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 39 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 40 **DO NOT** use heating or any other non-food-grade pellets in the grill, due to potential hazardous contaminants and additives that may be present.
- 41 **DO NOT** use heating or any other non-food-grade pellets in the grill, due to potential hazardous contaminants and additives that may be present.
- 42 **NEVER** use heating fuel pellets, hardwood, charcoal, liquid fuels, or any other combustible material in the Smoker.
- 43 Keep hands and face away from Smoker Box when unit is in use and hot.
- 44 **ALWAYS** keep a fire extinguisher accessible while operating the smoker.
- 45 **ALWAYS** store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- 46 Keep your grill clean. **DO NOT** allow excess grease or ash to collect inside the grease tray, or on the smoke box and cartridge. Doing so significantly increases the chances of a grease fire and additional smoke which can taint the flavour of your food.
- 47 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 48 To disconnect, press the power button to turn the unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 49 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 50 When storing and not in use, keep out of reach of children.
- 51 Keep grill covered when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS & ACCESSORIES

- A Grill Grate
- B Crisper Basket
- C Smoke Box
- D Grease Tray
- E Grease Tray Liner
- F Pellet Scoop
- G Main Unit (power cord not shown)
- H Hood
- I Control Panel
- J Onboard Thermometer storage
- K Built-in Thermometer(s) (not all models include two thermometers)



NOTE: Included accessories may vary by model.

BEFORE FIRST USE

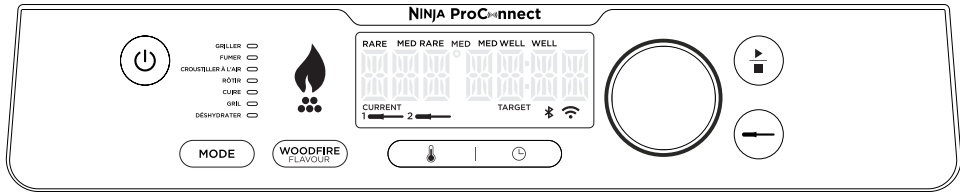
- 1 Remove all packaging material, and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the grill grate and crisper basket in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The grill grate, crisper basket and base unit are **NOT** dishwasher safe. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.
- 4 **DO NOT** use abrasive brushes or sponges on the cooking surfaces, as it will cause damage to the coating.

We recommend placing all accessories inside the grill and running it on GRILL, temp set to HI for 20 minutes without adding food. This removes any residues. This is completely safe and not detrimental to the performance of the grill.

EXTENSION CORD

- 1 Connect to properly 3-prong grounded GFCI outlets only.
- 2 Use only outdoor extension cords marked as "SJOW" and "suitable for use with outdoor appliances." For cords up to 25 feet, use 14-gauge. For 25 to 50-foot cords, use 12-gauge. Cords longer than 50 feet are not recommended. Using the incorrect cord could lead to the cord overheating, melting, and/or a drop in voltage. A drop in voltage can increase preheat times and impact cooking performance and/or cook times.

GETTING TO KNOW THE NINJA WOODFIRE™ PRO XL OUTDOOR GRILL & SMOKER WITH BUILT-IN THERMOMETER



NOTE: Not all functions included with every model.

FUNCTION BUTTONS

GRILL: Closed-hood cooking for top and bottom heat. Best when grilling large or thick cuts of meat or frozen food or for an all-around sear. Open the hood while grilling delicate foods or lean proteins to develop char-grilled textures without overcooking.

SMOKER: Create deep, smoky flavours while cooking low and slow to tenderize large cuts of meat.

AIR CRISP: Achieve crispiness and crunch with little to no oil and higher fan speeds.

ROAST: Tenderize meats, roast vegetables, and more.

BAKE: Bake cakes, treats, desserts, and more with lower fan speeds.

BROIL: Add a crispy finishing touch to meals or melt cheese on sandwiches.

DEHYDRATE: Dehydrate meats, fruits, and vegetables for healthy snacks.

OPERATING BUTTONS

DIAL: Use the dial to adjust your temperature, cook time, or thermometer settings.

NOTE: When the unit is powered on, the display will be illuminated.

WOODFIRE FLAVOUR: Press after selecting your cooking function to add authentic smoky flavours. Intended for use with the Grill, Air Crisp, Bake, Roast, and Dehydrate functions. When pressed, flame icon will illuminate on the display screen.

NOTE: Ninja Woodfire Flavour is automatically enabled when using the Smoker function.

: Press to change the grill temperature, use the dial to increase or decrease temperature.

: Press to change the cook time, use the dial to increase or decrease time.

: Press to start or stop the current cook function, or press and hold for 4 seconds to skip preheat.

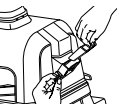
PREHEAT FOR BETTER RESULTS

For best grilling results, let the grill fully preheat before adding food. Adding food before preheating is complete may lead to overcooking, smoke, and longer preheat time.

After you set function, time, and temperature then press the unit will automatically begin preheating (except if using the Smoker/Broil function or the Dehydrate function without enabling Ninja Woodfire Flavour).

SMOKE BOX

Comes fully installed in the unit. Located on the right side of the hood. Always ensure the removable smoke box is inserted into place before adding pellets. Review all warnings before proceeding.



Installing the smoke box:

To install, pull the smoke box open with one hand and insert the removable smoke box so it sits into place.



Adding Ninja Woodfire™ Pellets:

Fill the pellet scoop to the top and level off to avoid spilling. While holding the smoke box open, use the pellet scoop to pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box.

Use only Ninja Woodfire Pellets for best results, performance, and flavour.



Removing the smoke box and cleaning:

To avoid burns, allow pellets to burn completely and the smoke box to cool completely, then remove smoke box and safely discard all contents.

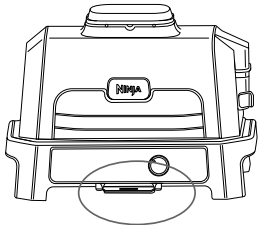
USING THE BUILT-IN THERMOMETER(S)

IMPORTANT: DO NOT place hands near built-in thermometer(s) cord(s) when in use to prevent burning or scalding.

Before First Use

Make sure the thermometer jack is free of any residue and the cord is free of knots before plugging it into the jack.

- Slide out the thermometer storage compartment from under the control panel, then unwind the cord from the compartment to remove the thermometer.



- Plug the thermometer into the top jack labeled "1" on the left side of the control panel. Push firmly on the plug until it cannot go into the jack any further. Slide the storage compartment back.

- After the thermometer is plugged into the jack, select the desired cook function and cook temperature.

NOTE: There is no need to set a cook time, as the grill will automatically turn off the heating element and alert you when your food has finished cooking.

- Press the Thermometer button, then use the dial to select your desired protein type or Manual. Press dial to confirm selection.
- Use the dial to select your desired doneness or manual internal temperature, then press dial to confirm selection.

NOTE: Cooking different proteins or the same ones to different doneness?
Use the **second thermometer**. Plug into the jack labeled "2". Press the Thermometer button again. The thermometer 2 icon will flash. Repeat steps 3-5 to program the second thermometer.


USING THE BUILT-IN THERMOMETER(S) - CONT'D

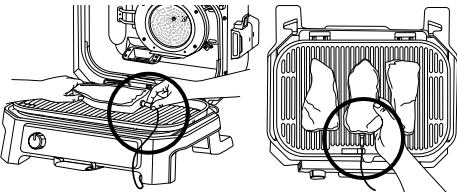
If selecting MANUAL, use the below recommended internal cook temperatures.

FOOD TYPE:	SET DONENESS TO:
Fish	Medium (130°F)
	Medium Well (140°F)
	Well Done (150°F)
Chicken/Turkey	Well Done (165°F)
Pork	Medium (130°F)
	Medium Well (150°F)
	Well Done (160°F)
Beef/Lamb	Rare (115°F)
	Medium Rare (125°F)
	Medium (130°F)
	Medium Well (145°F)
	Well Done (150°F)

NOTE: Reference USDA guidelines for food-safe temperature recommendations.

NOTE: Preset doneness temperatures for BEEF/LAMB are lower than normal recommendations, as unit will carry-over cook 10-15°F.

- 5 Place the accessory required for your selected cook function in the grill and close the hood. Press  to begin preheating.
- 6 While the grill is preheating, insert the thermometer horizontally into the center of the thickest part of the piece of protein. Refer to the chart on the next page for further thermometer placement instructions.
- 7 When the grill has preheated and "ADD FOOD" appears on the screen, open the hood, place food with inserted thermometer in the unit, and close the hood over the thermometer cord.



Correct thermometer placement. Thermometer grip is fully inside unit.

- 8 The progress bar at the top of the display will track doneness. Flashing doneness indicates progression to that doneness.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

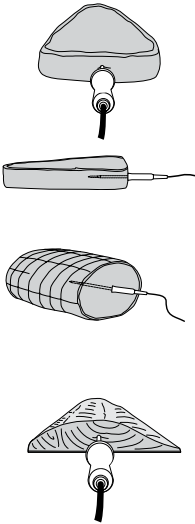
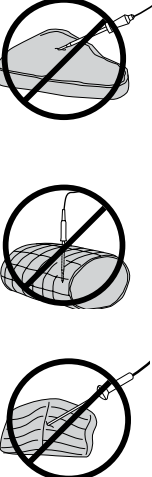
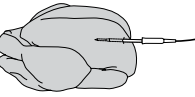

NOTE: When using Grill and Roast, the unit will beep and display FLIP. Flipping is optional, but recommended.

- 9 The grill will automatically stop when desired doneness is almost reached, as it accounts for carry-over cooking, and "GET FOOD" will display on the screen.
- 10 Transfer the protein to a plate while "REST" displays on the screen. Thermometer does not need to still be inserted. The protein will continue to carry-over cook to your set doneness, which will take about 3-5 minutes. This is an important step, as not resting could lead to results looking less cooked. Carry-over cook times can vary based on size of protein, cut of protein, and type of protein.

NOTE: The thermometer will be HOT. Use either oven mitts or tongs to take the thermometer out of the protein.

NOTE: To check the internal temperature of other pieces of protein, press and hold the Thermometer button and insert the thermometer into each piece of meat.

HOW TO CORRECTLY INSERT THE THERMOMETER

FOOD TYPE:	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Lamb chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	<ul style="list-style-type: none">Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat.Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle.Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the meat, not angled toward the bottom or top of it. <p>NOTE: The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits this area so that desired results are achieved.</p>		
Whole chicken	<ul style="list-style-type: none">Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to (but not touching) the bone.Make sure the tip reaches the center of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.		

NOTE: DO NOT use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat thinner than 1 inch.






COOKING FUNCTIONS


IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

Grill

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.

NOTE: If you are using the thermometer, refer to the Using the Built-In Thermometer(s) section.

- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4  If you plan to add Ninja Woodfire Flavour, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 5 Make sure the grill is plugged in and press the MODE button or use the dial to select the GRILL function.
- 6  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press  and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
- 8 To adjust cook time, press  and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
- 9 Press  to begin preheating. If using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the  button for 4 seconds. ADD FOOD will flash across the screen. Open the hood and place ingredients on the grill grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 12.

- 10 When preheating is complete, the grill will beep and ADD FOOD will appear on the display.
- 11 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.

NOTE: Want to cook with the hood open? After you've added food, keep the lid open, the timer will begin to count down after 30 seconds, and you will be cooking with bottom heat only.

- 12 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 13 Remove food from the grill grate.






Smoker

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.

NOTE: If you are using the thermometer, refer to the Using the Built-In Thermometer(s) section.

- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4 Pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow smoke box.
- 5 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Close the hood.
- 6 Make sure the grill is plugged in and press the MODE button or use the dial to select the SMOKER function.

NOTE: Ninja Woodfire Flavour is automatically enabled when using the Smoker function.






- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press  and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
- 8 To adjust cook time, press  and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock after 5 seconds.
- 9 Press  to begin cooking. There is no preheat time for the Smoker function. The pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 5-7 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.
- 10 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 11 Remove food from the grill grate.


IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

Air Crisp

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.
- 3 Place the crisper basket on the grill grate, positioning the basket feet in the designated indentations.

NOTE: If you are using the thermometer, refer to the Using the Built-in Thermometer section.

- 4 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 5  If you plan to add Ninja Woodfire™ Flavour, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 6 Make sure the grill is plugged in and press the MODE button or use the dial to select the AIR CRISP function.
- 7  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 8 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press  and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
- 9 To adjust cook time, press  and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
- 10 Press  to begin preheating. If using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).






NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the  button for 4 seconds. ADD FOOD will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 13.


- 11 When preheating is complete, the grill will beep and ADD FOOD will appear on the display.
- 12 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.
- 13 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 14 Remove food from the crisper basket.

Roast

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.

NOTE: If you are using the thermometer, refer to the Using the built-in Thermometer section.

- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4  If you plan to add Ninja Woodfire™ Flavour, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 5 Make sure the grill is plugged in and press the MODE button or use the dial to select the ROAST function.
- 6  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press  and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock after 5 seconds.
- 8 To adjust cook time, press  and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
- 9 Press  to begin preheating. If using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the  button for 4 seconds. ADD FOOD will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 12.

- 10 When preheating is complete, the grill will beep and ADD FOOD will appear on the display.
- 11 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will begin counting down.
- 12 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 13 Remove food from grill grate.






COOKING FUNCTIONS – CONT'D


IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

Bake

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.

NOTE: If you are using the thermometer, refer to the Using the Built-In Thermometer(s) section.

- 4  If you plan to add Ninja Woodfire Flavour, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 5 Make sure the grill is plugged in and press the MODE button or use the dial to select the BAKE function.
- 6  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press  and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock after 5 seconds.
- 8 To adjust cook time, press  and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
- 9 Press  to begin preheating. If using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

NOTE: While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the  button for 4 seconds. ADD FOOD will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in the crisper basket. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down. Skip to step 12.

- 10 When preheating is complete, the grill will beep and ADD FOOD will appear on the display.
- 11 Open the hood and place ingredients on the grate or place bake pan on the grate. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- 12 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 13 Remove food from the grill grate.




NOTE: When using the Bake function, make sure to use the proper accessory. For wet or battered ingredients, use a baking dish. For loose items, such as cinnamon rolls, hand pies, or biscuits, use the crisper basket.

Broil

NOTE: Ninja Woodfire Flavour cannot be used with the Broil function.






- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.

NOTE: If you are using the thermometer, refer to the Using the built-in Thermometer section.

- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Close the hood. There is no preheat.
- 5 Make sure the grill is plugged in and press the MODE button or use the dial to select the BROIL function.
- 6 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press  and use the dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
- 7 To adjust cook time, press  and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock in after 5 seconds.
- 8 Press  to begin cooking.
- 9 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 10 Remove food from the grill grate.

IMPORTANT: Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

Dehydrate

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits in place.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Close the hood.
- 5  If you plan to add Ninja Woodfire™ Flavour, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 6 Make sure the unit is plugged in and rotate the dial clockwise from the OFF position to select the DEHYDRATE function.
- 7  If adding Ninja Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 8 The default temperature setting will display. To adjust temperature, if desired, press  and dial to increase or decrease temperature. Press dial to confirm, otherwise temperature will lock in after 5 seconds.
- 9 To adjust cook time, press  and use the dial to increase or decrease cook time. Press dial to confirm, otherwise cook time will lock after 5 seconds.
- 10 Press  to begin cooking. There is no preheat time for the Dehydrate function. If you are using Ninja Woodfire Flavour, the pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 5-7 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.
- 11 When cook time reaches zero, the grill will beep and DONE will appear on the display.
- 12 Remove food from the grill grate.

GETTING TO KNOW THE NINJA WOODFIRE™ PRO XL OUTDOOR GRILL & SMOKER WITH BUILT-IN THERMOMETER

The grill should be cleaned thoroughly after each use. **ALWAYS** let the appliance and accessories cool before cleaning.

- Unplug the grill from power source before cleaning. Keep the hood open after removing your food to allow the unit to cool quicker.
- Remove smoke box and safely discard all contents after every use.
- The pellet scoop is dishwasher safe. The grill grate, crisper basket, grease tray, and smoke box are not dishwasher safe. **DO NOT** place the thermometer in the dishwasher.
- The Built-In Thermometer and holder are hand-wash only. **DO NOT** immerse any part of the thermometer in water or any other liquid. We recommend cleaning with a damp cloth only.
- Carefully remove cooled grease tray from back of unit and safely discard grease contents after each use. Hand-wash grease tray in warm, soapy water.
- It is not required to clean the smoke box after every use. We recommend using a wire brush to remove extra creosote after every 10 uses.

NOTE: DO NOT use liquid cleaning solution on the smoke box.

- The inner hood should be wiped down with a damp towel or cloth after each use to deodorize the unit and remove any grease.
- If food residue or grease is stuck on the grill grate or any other removable part, soak in warm, soapy water before cleaning.
- Remove non-stick grill grate and non-stick crisper basket (if used) after each use and hand-wash with warm, soapy water.
- Gently wipe down the inside of the hood with a damp cloth.
- When stacking the coated accessories to store, place a cloth or paper towel between each piece to protect the coated surfaces.


NOTE: NEVER use abrasive tools or cleaners. **NEVER** immerse the main unit in water or any other liquid. **DO NOT** place in dishwasher.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at **1 855 520-7816**. We ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ WARNING: To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

- **“Add Food” appears on the control panel display.**
The grill has completed preheating and it is now time to add your ingredients.
- **“Shut Lid” appears on the control panel display.**
The hood is open and needs to be closed for the selected function to start.
- **“Add Grill” appears on the control panel.**
The grill plate needs to be installed. Once installed, close the hood and press the START/STOP button to begin.
- **What does OTA mean?**
An update is being sent to the grill. Do not unplug during this process. Wait for OTA to finish before use.
- **“E” appears on the control panel display.**
The grill is not functioning properly. Contact Customer Service at 1-855-427-5125. So we may better assist you, please register your product online at registeryourninja.com and have the product on hand when you call.
- **“CLD” appears on the control panel display.**
Cold Smoking is to be used to provide smoke flavor to foods and is not intended for cooking. When used on meat, poultry, or fish, this process should always be used in conjunction with a separate step to bring food up to food-safe internal temperatures. Reference USDA guidelines for food-safe temperature recommendations.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
For best results, let the grill preheat before adding ingredients.
- **Why did a circuit breaker trip while using the unit?**
The unit uses 1760 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. Using an outlet on a 10-amp breaker will cause the breaker to trip. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker.
- **Do I need to completely fill the smoke box with pellets?**
Yes, always fill the smoke box to the top. We've perfected the amount of pellets needed for each smoke session. Regardless of the function or food load, the grill will burn through them appropriately.
- **“Plug In” appears on the control panel display.**
The thermometer is not plugged into the jack on the right side of the control panel. Plug the thermometer in before proceeding. Press the thermometer in until you hear a click.
- **Why does the unit have a 1-9 scale for the Beef Preset?**
Perception of what a specific internal doneness looks like differs from person to person, even restaurant to restaurant. The 1-9 scale provides a wide range of options for each doneness level so you can customize doneness to your liking.
- **“PRBE ERR” appears on the control panel display.**
This means the grill timed out before food reached the set internal temperature. As a protection for the unit, it can run for only certain lengths of time at specific temperatures.
- **Why is there a bend/dent on the inside of the lid?**
This is not a bend in the metal; it is designed to properly drain grease from the inside of the unit while cooking.
- **Why is my food overcooked or undercooked even though I used the thermometer?**
It is important to insert the thermometer lengthwise into the thickest part of the ingredient to get the most accurate reading. Make sure to allow food to rest for 3-5 minutes to complete cooking. For more information, refer to the Using the built-in Thermometer section.
- **When do I press the WOODFIRE FLAVOUR Button?**
Press the **WOODFIRE FLAVOUR** button before pressing  in order to add authentic smoky flavors for the Grill, Air Crisp, Roast, Bake, or Dehydrate function. Ninja Woodfire™ Flavour is automatically enabled when using the Smoker function.
- **Where should I keep my pellets stored?**
Always store pellets in a dry area. Any moisture in the pellets can compromise ignition and quality of smoke flavor.

TROUBLESHOOTING GUIDE – CONT'D

- **Should I use any oils or nonstick sprays when smoking?**

No, we do not recommend using any oils or nonstick sprays when smoking because smoke will not adhere to the food as well.

- **How do I dispose of burnt pellets after a cook cycle?**

Pellets may continue to burn after cook time is complete. Do not touch or remove the smoke box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out, and the smoke box has cooled. At that point, remove the smoke box and safely discard cooled ash contents.

- **Why is preheat taking so long?**

Preheat times vary by function and unit temperature.

GRILL: LOW: 9-12 minutes **MED:** 10-13 minutes **HIGH:** 13-15 minutes

AIR CRISP, BAKE, ROAST: 2-3 minutes


SMOKER, DEHYDRATE, BROIL: No preheat.

If adding Ninja Woodfire™ Flavour, ignition time will add an additional 3-6 minutes.


Using the unit in inclement weather with heavy rain could cause longer preheat times.

Longer cord length may also cause longer preheat times. We recommend using the shortest outdoor rated extension cord that fits your outdoor grill setup. We recommend using only outdoor extension cords marked as "SJOW" and "suitable for use with outdoor appliances."

For cords up to 25 feet, use 14 gauge. For 25- to 50-foot cords, use 12 gauge. Cords longer than 50 feet are not recommended.

While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the  button for 4 seconds. "ADD FOOD" will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in unit. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.

- **Can I turn off Ninja Woodfire Flavour?**

If you pressed **WOODFIRE FLAVOUR** and already started your cooking function by pressing , you can press the **WOODFIRE FLAVOUR** button again to turn it off if the ignition cycle is less than 75% complete (indicated by the progress bar on the display screen). If pellets have fully ignited and the grill has transitioned to the preheat cycle (indicated on the display screen), you cannot turn off Ninja Woodfire Flavour Technology.

- **Can I add more pellets during a cook cycle?**

When using the Smoker function, you can add more pellets once the first batch has fully burned. Press and hold the **WOODFIRE FLAVOUR** button for 3 seconds to ignite new full box of pellets.

To run back-to-back smoking sessions, we recommend refilling the smoke box using the pellet scoop when half the pellets have burned. **DO NOT** refill more than once or twice. **DO NOT** reignite pellets.

- **Wi-fi troubleshooting**

- Typical home Wi-Fi networks support both 2.4 GHz and 5 GHz.
- Do not use a VPN or a proxy server. Hotspot available to connect only at 2.4GHz.
- Make sure Wi-Fi isolation is turned off on the router.
- If you cannot connect, call **1- 855-427-5125**.

- **Still can't connect?**

- Restart your phone.
- Turn off your phone, wait a few minutes, then turn it back on and connect to Wi-Fi.
- Reboot your grill.
- Unplug your grill for 10 seconds, then plug it back in and press the power button.
- Reboot your router.
- Unplug the router power cable for 30 seconds, then plug it back in. Allow several minutes for your router to reboot completely.

- **What should I do if I verified a wireless network password that is incorrect?**

Close the app, then reopen it. Make sure to enter the correct Wi-Fi network password. In your phone's network settings, choose your home 2.4 GHz network, and select Forget. Reconnect to your home network. Make sure to use the correct password. (We recommend using the eye icon when entering your password to make sure it is correct.) If you were able to connect to your home network, proceed to the app setup process. Turn off your router and wait 30 seconds. Turn your router back on. Check to make sure your 2.4 GHz network is visible in your phone settings. Turn off the grill, then wait 10 seconds. Turn the grill back on. Hard-close the app and restart the connection process on the Grill. If you cannot locate your Wi-Fi password, please contact your Internet service provider.

TROUBLESHOOTING GUIDE – CONT'D

- **What should I do if my username or password is invalid?**

We recommend you select the eye icon next to the password entry to verify you are entering your password correctly. Select the "Forgot Password" option on the sign-in page. The automated system will email you a link to reset your password. If you do not see an email, search your inbox and spam folder for emails from **mysharkninja@sharkninja.com**. You can use the "Resend Email" option to send the email again.

- **What should I do if there is an issue resetting password (did not receive the email or token was invalid)?**

Select the "Forgot Password" option on the sign-in page. The automated system will email you a link to reset your password. If you do not see an email, search your inbox and spam folder for emails from **mysharkninja@sharkninja.com**. You can use the "Resend Email" option to send the email again.

NINJA COOKING CONNECTED GRILL

IMPORTANT: PLEASE READ THE TERMS AND CONDITIONS OF THIS LICENSE AGREEMENT CAREFULLY BEFORE CONTINUING WITH THIS PROGRAM INSTALL OR USE OF THIS PRODUCT:

SharkNinja Operating LLC's ("SharkNinja") End-User License Agreement ("EULA") is a legal agreement between You (either a single entity or an individual) and SharkNinja for SharkNinja's Software Applications, including those installed by You onto your SharkNinja products or already installed on your device, including all firmware (referred hereafter as "SN APPS"). By installing, copying, checking a box, clicking a button confirming your agreement to these terms, or otherwise continuing to use the SN APPS, You agree to be bound by the terms of this EULA. This license agreement represents the entire agreement concerning SN APPS between You and SharkNinja, and it supersedes any prior proposal, representation, or understanding between the parties. If You do not agree to the terms of this EULA, do not install or use the SN APPS or this product. The SN APPS are protected by copyright laws and international copyright treaties, as well as other intellectual property laws and treaties.

1. GRANT OF LICENSE. The SN APPS are licensed as follows:

- 1.1 Installation and Use. SharkNinja grants You the right to download, install, and use SN APPS on the specified platform for which the SN APP was designed and in connection with SharkNinja products with which the SN APPS are designed to operate ("SN Devices").
- 1.2 Backup Copies. You may also make a copy of SN APPS downloaded and installed by You for backup and archival purposes.

2. DESCRIPTION OF OTHER RIGHTS AND LIMITATIONS.

- 2.1 Maintenance of Copyright Notices. You must not remove or alter any copyright notices on any and all copies of the SN APPS.
- 2.2 Distribution. You may not distribute copies of the SN APPS to third parties.
- 2.3 Prohibition on Reverse Engineering, Decompilation, and Disassembly. You may not reverse engineer, decompile, or disassemble SN APPS, except and only to the extent that such activity is expressly permitted by applicable law notwithstanding this limitation.
- 2.4 Rental. You may not rent, lease, or lend SN APPS without written permission from SharkNinja.
- 2.5 NOT FOR RESALE SOFTWARE. Applications identified as "Not for Resale" or "NFR," may not be resold, transferred, or used for any purpose other than demonstration, test, or evaluation.
- 2.6 Support Services. SharkNinja may provide You with support services related to SN APPS ("Support Services"). Any supplemental software code provided to You as part of the Support Services shall be considered part of SN APPS and subject to the terms and conditions of this EULA.
- 2.7 Compliance with Applicable Laws. You must comply with all applicable laws regarding use of SN APPS.

3. UPDATES.

SharkNinja may provide You with upgrades or updates to SN APPS. This EULA will govern any upgrades provided by SharkNinja that replace and/or supplement SN APPS, unless such upgrade is accompanied by a separate EULA, in which case the terms of that EULA will govern. If You decide not to download and use an upgrade or update provided by SharkNinja, You understand that You could put SN Apps at risk to serious security threats or cause SN Apps to become unusable or unstable.

NINJA COOKING CONNECTED GRILL – CONT'D

IMPORTANT: PLEASE READ THE TERMS AND CONDITIONS OF THIS LICENSE AGREEMENT CAREFULLY BEFORE CONTINUING WITH THIS PROGRAM INSTALL OR USE OF THIS PRODUCT:

4. DATA AND PRIVACY.

SharkNinja is committed to ensuring your privacy by adhering to high standards of fairness and integrity. We are committed to keeping our customers informed about how we use the information we gather from You through the use of each of our websites or SN APPS. Our privacy practices are described in SharkNinja's Privacy Policy, as well as in separate notices given when an app, product, or service is purchased or downloaded. By using SN APPS or providing us with your personal information, You are accepting and consenting to the practices, terms, and conditions described in SharkNinja's Privacy Policy. At all times your information will be treated in accordance with the SharkNinja Privacy Policy, which is incorporated by reference into this EULA and can be viewed at the following URL: <http://www.sharkninja.com/privacypolicy>.

5. THIRD-PARTY APPLICATION LIBRARIES AND EMBEDDED SOFTWARE.

- 5.1 You acknowledge that Ayla Networks, Inc. ("Ayla") has provided certain application libraries that have been embedded into SN APPS ("Ayla Application Libraries") and enables SN Devices to connect to the Ayla Cloud Service ("Ayla Embedded Software").
- 5.2 You will not use the Ayla Application Libraries except as an incorporated portion of SN APPS, unmodified from the form provided to You.
- 5.3 You will not use the Ayla Embedded Software except as an incorporated portion of SN Devices, unmodified from the form provided to You.
- 5.4 You will not modify, adapt, translate, or create derivative works based on, or decompile, disassemble, reverse engineer, or otherwise attempt to derive the source code or underlying algorithms of, the Ayla Application Libraries or the Ayla Embedded Software.
- 5.5 SharkNinja retains all ownership of SN APPS (and the Ayla Application Libraries contained therein) and any software installed on SN Devices (including the Ayla Embedded Software) and only a license thereto is granted to You for use in connection with the SN APPS and SN Devices.
- 5.6 You will not use the Ayla Application Libraries or Ayla Embedded Software to attempt to gain unauthorized access to or use of the systems/services of SharkNinja's other licensors; nor will You transmit viruses, worms, Trojan horses, time bombs, spyware, malware, cancelbots, passive collection mechanisms, robots, data mining software, or any other malicious or invasive code or program into the systems/services of SharkNinja's other licensors.
- 5.7 You will not use the Ayla Application Libraries or Ayla Embedded Software to interfere with, breach, or circumvent any security feature, authentication feature, or any other feature that restricts or enforces limitations on the use of, or access to, the systems/services of SharkNinja's other licensors.
- 5.8 You will not probe, attack, scan, or test the vulnerability of the systems/services of SharkNinja's other licensors.
- 5.9 SharkNinja's other licensors of the SN APPS, Ayla Application Libraries, and the Ayla Embedded Software are the express third-party beneficiaries of this EULA, and the provisions of this Section of this EULA are made expressly for the benefit of such licensors, and are enforceable by such licensors.

6. TERMINATION.

Without prejudice to any other rights, SharkNinja may terminate this EULA if You fail to comply with the terms and conditions of this EULA. In such event, You must destroy all copies of SN APPS in your possession.

8. OPEN SOURCE SOFTWARE.

You hereby acknowledge that SN APPS may contain software that is subject to "open source" or "free software" licenses ("Open Source Software"). The license granted by this EULA does not apply to Open Source Software contained in the SN APPS. Rather, the terms and conditions in the applicable Open Source Software license shall apply to the Open Source Software. Nothing in this EULA limits your rights under, or grants You rights that supersede, any Open Source Software license. You acknowledge that the Open Source Software license is solely between You and the applicable licensor of the Open Source Software. To the extent the terms of the licenses applicable to the Open Source Software require SharkNinja to provide the Open Source Software, in either source or executable form, or to provide copies of applicable license terms or other required information, You may obtain a copy of the software by contacting SharkNinja at the below physical address. Additional information about the Open Source Software, and its terms of use, may be found at www.sharkclean.com/opensource.

9. NO WARRANTIES.

SharkNinja expressly disclaims any warranty for SN APPS, Ayla Application Libraries, or Ayla Embedded Software. SN APPS, Ayla Application Libraries, and Ayla Embedded Software are provided 'As Is' without any express or implied warranty of any kind, including but not limited to any warranties of merchantability, noninfringement, fitness of a particular purpose, or title. SharkNinja does not warrant or assume responsibility for the accuracy or completeness of any information, text, graphics, links, or other items contained within the SN APPS. SharkNinja makes no warranties respecting any harm that may be caused by the transmission of a computer virus, worm, logic bomb, or other such computer program. SharkNinja further expressly disclaims any warranty or representation to any third party.

10. LIMITATION OF LIABILITY.

In no event shall SharkNinja or its suppliers be liable for any special, incidental, punitive, indirect, or consequential damages whatsoever (including, but not limited to, damages for loss of profits or confidential or other information, for business interruption, for personal injury, for loss of privacy, for failure to meet any duty including of good faith or of reasonable care, for negligence, and for any other pecuniary or other loss whatsoever) arising out of or in any way related to the use of or inability to use SN Devices or SN APPS, the provision of or failure to provide support or other services, information, software, and related content through the product or otherwise arising out of the use of SN APPS, or otherwise under or in connection with any provision of this EULA, even in the event of the fault, tort (including negligence), strict liability, breach of contract, or breach of warranty of SharkNinja or any supplier, and even if SharkNinja or any supplier has been advised of the possibility of such damages. SharkNinja shall have no liability with respect to the content of the SN APPS or any part thereof, including but not limited to errors or omissions contained therein, libel, infringements of rights of publicity, privacy, trademark rights, business interruption, personal injury, loss of privacy, moral rights, or the disclosure of confidential information.

11. APPLICABLE LAW.

The laws of the Commonwealth of Massachusetts will govern this EULA and You hereby consent to exclusive jurisdiction and venue in the state and federal courts sitting in the Commonwealth of Massachusetts.

12. ASSIGNMENT.

SharkNinja may assign this EULA without notice to Licensor.

13. ENTIRE AGREEMENT.

This EULA (including any addendum or amendment to this EULA which is included with the SN Devices) is the entire agreement between You and SharkNinja relating to the SN APPS and supersedes all prior or contemporaneous oral or written communications, proposals and representations with respect to the SN APPS or any other subject matter covered by this EULA. To the extent the terms of any SharkNinja policies or programs for support services conflict with the terms of this EULA, the terms of this EULA shall control. If You have questions regarding this EULA, please contact SharkNinja at 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories.
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit support.ninjakitchen.ca for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

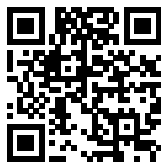
How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

THANK YOU FOR PURCHASING THE NINJA WOODFIRE™ PRO XL OUTDOOR GRILL & SMOKER WITH BUILT-IN THERMOMETER



REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.ca/register/guarantee



Scan QR code using mobile device

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V~, 60Hz
Power: 1760 Watts

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

FCC WARNINGS

This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to parts 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

This device complies with part 15 of the FCC rules. Operation is subject to the following conditions:

1. This device may not cause harmful interference.
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate this device.

ISED STATEMENT

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s). Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

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 WOODFIRE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.



GRIL ET FUMOIR D'EXTÉRIEUR NINJA WOODFIRE™ PRO XL

AVEC THERMOMÈTRE INTÉGRÉ

de la série OG900C | Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL



Veillez lire et passer en revue les instructions pour comprendre le fonctionnement et l'utilisation du produit.



Indique un risque de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé parce symbole est ignoré.



Évitez tout contact avec une surface chaude. Utilisez toujours des protections pour les mains afin d'éviter les brûlures.

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces directives peut entraîner un choc électrique, un incendie ou une brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

- 1 Pour éliminer tout risque d'étouffement chez les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil est destiné à un usage domestique à l'extérieur uniquement.
- 3 **N'utilisez PAS** cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 4 **NE faites PAS** fonctionner cet appareil sans surveillance.
- 5 **NE l'utilisez PAS** dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux.
- 6 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 7 Pour éviter tout dommage matériel causé par les flammes ou la chaleur, maintenez une distance minimale de 3 pieds (90 cm) entre l'arrière, les côtés et le haut des parois de l'appareil, des rails ou de tout composant combustible.
- 8 Pour éviter les brûlures et les dommages matériels causés par la chaleur ou les flammes, maintenez **TOUJOURS** une distance de sécurité minimale d'au moins 1 pi (30 cm) autour de la boîte de granules pendant le fonctionnement du fumoir. De petites flammes peuvent s'échapper de la boîte à granules si le couvercle du grill est soulevé par le vent.
- 9 Pour éviter toute brûlure, **NE** vous penchez **PAS** au-dessus du grill pendant la cuisson.
- 10 **NE** placez **PAS** l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud.
- 11 Pour éviter les brûlures, utilisez **TOUJOURS** une pelle pour ajouter des granules dans le fumoir. **N'ajoutez PAS** de granules à la main.
- 12 Pour éviter toute brûlure et tout dommage matériel, assurez-vous que le couvercle du fumoir est complètement fermé pour éviter que les flammes ne s'en échappent.
- 13 Les granules peuvent continuer à brûler après la cuisson. **NE** touchez **PAS** et **NE** retirez **PAS** le fumoir tant que de la fumée s'échappe du grill, que les granules ne sont pas complètement brûlés et que le fumoir est chaud.
- 14 Pour éviter toute blessure ou brûlure, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 15 Les granules **NE** doivent **PAS** déborder du fumoir. Cela introduira de l'oxygène et entraînera une combustion, une flamme et des dommages à l'appareil pouvant causer des brûlures.
- 16 **NE** touchez **PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées de l'appareil.
- 17 **NE** touchez **PAS** aux accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci. Le panier devient extrêmement chaud pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous le retirez de l'appareil. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, faites **TOUJOURS** attention lorsque vous manipulez le produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à long manche et de coussinets de protection ou de gants isolants.
- 18 Assurez-vous que la surface est de niveau, stable, propre et sèche. **NE** placez **PAS** l'appareil près du bord de la surface sur laquelle il est posé pour son utilisation.
- 19 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE** permettez **PAS** que l'appareil soit utilisé, nettoyé ou entretenu par des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 20 **SI VOUS UTILISEZ UN CORDON PROLONGATEUR, BRANCHEZ UNIQUEMENT L'APPAREIL DANS UNE PRISE DE COURANT MUNIE D'UNE MISE À LA TERRE**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

⚠ AVERTISSEMENT

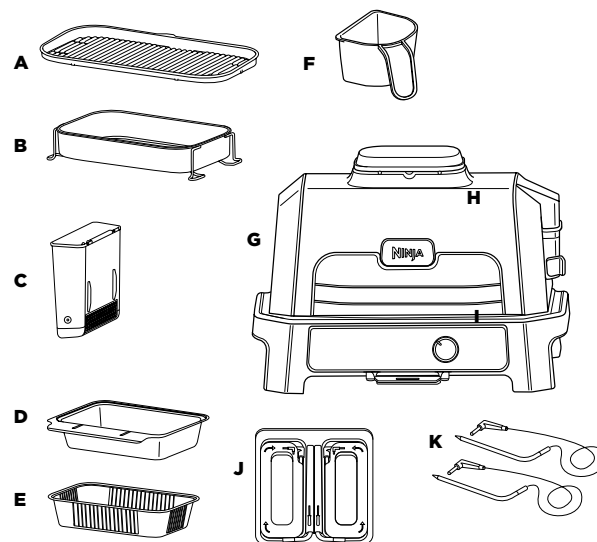
Le non-respect de ces directives peut entraîner un choc électrique, un incendie ou une brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment :

- 21 Le cordon d'alimentation est court pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher. Si vous utilisez un cordon prolongateur, il doit être spécifiquement conçu pour une utilisation à l'extérieur et porter la mention « W » et une étiquette indiquant : **CONVIENT AUX APPAREILS D'EXTÉRIEUR**.
- 22 Assurez-vous **TOUJOURS** que le gril est complètement refroidi avant de retirer les plaques de cuisson ou de le déplacer pour éviter les brûlures ou les blessures.
- 23 **N'utilisez PAS** l'appareil sans installer sa grille au préalable.
- 24 Pour vous protéger contre les chocs électriques, gardez la connexion du cordon sèche et **N'immergez PAS** le cordon, les fiches ou l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide.
- 25 Inspectez régulièrement l'appareil et son cordon d'alimentation. **N'utilisez PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. Si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser et communiquez avec le service à la clientèle.
- 26 **NE** branchez **JAMAIS** l'appareil dans une prise située sous un comptoir.
- 27 Assurez-vous que l'appareil est **TOUJOURS** bien assemblé avant l'utilisation. **NE** l'utilisez **PAS** si ses poignées latérales ne sont pas fixées.
- 28 **NE** branchez **JAMAIS** l'appareil sur une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- 29 **NE** placez **PAS** l'appareil de sorte que son cordon pende d'une table ou d'un comptoir ou qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- 30 Utilisez uniquement les accessoires recommandés inclus avec cet appareil ou autorisés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés par SharkNinja peut provoquer un incendie ou causer des blessures.
- 31 Avant d'insérer tout accessoire dans l'appareil, assurez-vous qu'ils sont propres et secs.
- 32 **NE** déplacez **PAS** l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 33 **NE** couvrez **PAS** la prise d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 34 **NE** déposez **PAS** d'objet sur l'appareil lorsque son couvercle est fermé, qu'il soit en cours d'utilisation ou rangé.
- 35 Assurez-vous que la grille du gril est correctement insérée et bien fixée en place.
- 36 **N'utilisez PAS** cet appareil pour faire de la grande friture.
- 37 Certains aliments peuvent causer des éclaboussures d'huile ou de graisse. Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le gril pour éviter les brûlures.
- 38 Si un feu de friture se produit ou si de la fumée noire s'échappe de l'appareil, débranchez-le immédiatement. Attendez qu'il n'y ait plus de fumée avant de retirer tout accessoire de cuisson.
- 39 La tension dans les prises peut varier, ce qui a une incidence sur le rendement de votre appareil. 25 Pour éviter tout risque de maladie, utilisez **TOUJOURS** un thermomètre externe pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 40 **N'utilisez PAS** d'éléments chauffants ou toute granule qui n'est pas de qualité alimentaire dans le gril, car ils peuvent contenir des contaminants et des additifs dangereux.
- 41 **N'utilisez PAS** d'éléments chauffants ou toute granule qui n'est pas de qualité alimentaire dans le gril, car ils peuvent contenir des contaminants et des additifs dangereux.
- 42 **N'utilisez JAMAIS** de granules de combustible, de bois dur, de charbon de bois, de combustibles liquides ou tout autre combustible dans le fumoir.
- 43 Gardez vos mains et votre visage à l'écart du fumoir lorsque l'appareil fonctionne et qu'il est chaud.
- 44 Gardez **TOUJOURS** un extincteur à portée de main lorsque vous utilisez le fumoir.
- 45 Entrez **TOUJOURS** les granules de bois dans un endroit sec, loin des appareils produisant de la chaleur et de tout autre contenant de combustible.
- 46 Gardez votre gril propre. **NE** laissez **PAS** la graisse ou les cendres s'accumuler de façon excessive à l'intérieur de la plaque de récupération des graisses ou sur le fumoir et la cartouche. Sinon, cela augmente considérablement les risques qu'un feu de graisse se déclenche et de production accrue de fumée, qui peuvent altérer la saveur de vos aliments.
- 47 Pour en savoir plus sur l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- 48 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il ne fonctionne pas et avant son nettoyage.
- 49 **NE** nettoyez **PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque d'électrocution.
- 50 Gardez l'appareil hors de portée des enfants lorsque vous le rangez et ne l'utilisez pas.
- 51 Couvrez le gril lorsqu'il n'est pas utilisé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A Grille du gril
- B Panier pour cuisson croustillante
- C Fumoir
- D Plaque de récupération des graisses
- E Revêtement intérieur de la plaque de récupération des graisses
- F Pelle à granules
- G Appareil principal (le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- H Couvercle
- I Panneau de commande
- J Rangement pour thermomètre intégré
- K Thermomètre(s) intégré(s) (tous les modèles ne comprennent pas deux thermomètres)



REMARQUE : Les accessoires inclus peuvent varier selon le modèle.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

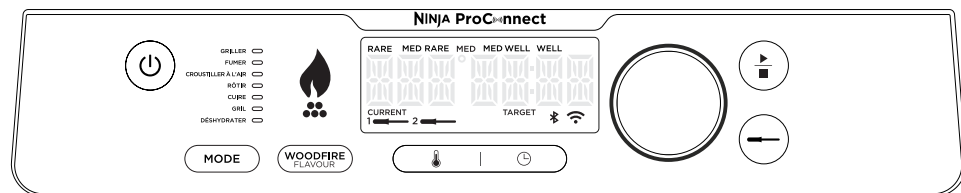
- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban collant de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez la grille du gril et le panier pour cuisson croustillante avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. La grille du gril, le panier pour cuisson croustillante et la base de l'appareil **NE** vont **PAS** au lave-vaisselle. **NE** lavez **JAMAIS** l'appareil principal au lave-vaisselle.
- 4 **N'utilisez pas** de brosses ou d'éponges abrasives sur les surfaces de cuisson, car elles endommageront le revêtement.

Nous vous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du gril et de le faire fonctionner à la fonction GRILL (griller) et à température élevée (HI) pendant 20 minutes, sans aliments à l'intérieur. Cela éliminera tout résidu. Cette procédure est complètement sécuritaire et ne nuit pas au rendement du gril.

CORDON PROLONGATEUR

- 1 Branchez l'appareil correctement uniquement dans des prises de courant munies d'une mise à la terre.
- 2 Utilisez uniquement des cordons prolongateurs conçus pour l'extérieur portant les mentions « SJOW » et « Convient aux appareils d'extérieur ». Pour les cordons d'une longueur inférieure à 25 pieds (7,5 m), utilisez un cordon de calibre 14. Pour les cordons de 25 à 50 pieds (7,5 à 15 m), utilisez un cordon de calibre 12. L'utilisation de cordons de plus de 50 pi (15 m) n'est pas recommandée. L'utilisation d'un cordon inapproprié peut entraîner sa surchauffe ou sa fonte et/ou une chute de tension. Une chute de tension peut augmenter le temps de préchauffage de l'appareil et avoir une incidence sur sa performance ou le temps de cuisson.

PRÉSENTATION DU GRIL ET FUMOIR D'EXTÉRIEUR WOODFIRE™ PRO XL AVEC THERMOMÈTRE INTÉGRÉ DE NINJA



REMARQUE : Tous les modèles ne sont pas dotés de toutes les fonctions.

BOUTONS DE FONCTION

GRILLER : Cuisson à couvercle fermé avec utilisation de la chaleur provenant du haut et du bas. Idéal pour griller de gros morceaux de viande ou des aliments congelés ou pour bien saisir les aliments. Ouvrez le couvercle pour cuire des aliments délicats ou de protéines maigres afin de créer des marques de grillade sans trop les cuire.

FUMER : Crée des saveurs intenses et fumées avec une cuisson lente et à basse température afin d'attendrir les grosses pièces de viande.

CROUSTILLER À L'AIR : Obtenez une texture croustillante et croquante avec peu ou pas d'huile et des vitesses de ventilation supérieures.

RÔTIR : Attendrissez la viande, faites rôtir des légumes et plus encore.

CUIRE : Préparez des gâteaux, des friandises, des desserts et plus encore avec des vitesses de ventilation inférieures.

GRIL : Conférez une touche croustillante à vos repas ou faites fondre du fromage sur vos sandwiches.

DÉSHYDRATER : Déshydratez les viandes, les fruits et les légumes pour déguster des collations santé.

BOUTONS DE COMMANDE

CADRAN : Utilisez le cadran pour régler la température, le temps de cuisson ou le thermomètre.

REMARQUE : Lorsque l'appareil est allumé, son écran est illuminé.

WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois) :

Appuyez sur cette touche après avoir sélectionné la fonction de cuisson pour conférer à vos aliments des saveurs de fumée authentiques. Cette fonction est conçue pour être utilisée avec les fonctions Griller, Croustiller à l'air, Cuire, Rôtir et Déshydrater. Lorsque cette fonction est activée, l'icône de flamme s'affiche à l'écran.

REMARQUE : La technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja est automatiquement activée lorsque vous utilisez la fonction Fumer.

: Appuyez sur pour modifier la température du gril; utilisez le cadran pour l'augmenter ou la réduire.

: Appuyez sur pour modifier le temps de cuisson; utilisez le cadran pour l'augmenter ou le réduire.

: Appuyez sur ce bouton pour lancer ou interrompre la fonction de cuisson, ou maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes pour sauter le cycle de préchauffage de l'appareil.

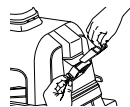
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS, PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL

Pour obtenir les meilleures grillades, laissez l'appareil préchauffer complètement avant d'y ajouter les aliments. L'ajout d'aliments avant la fin du préchauffage peut entraîner une cuisson excessive, de la fumée et un temps de préchauffage plus long.

Après avoir réglé la fonction, le temps et la température de cuisson, appuyez sur . L'appareil se préchauffera automatiquement (sauf si vous utilisez les fonctions Fumer, Gril ou Déshydrater sans la technologie de saveur de feu de bois [Woodfire Flavour]).

FUMOIR

Il est déjà complètement installé dans l'appareil. Il est situé sur le côté droit du couvercle. Assurez-vous toujours que le fumoir amovible est installé avant d'y ajouter des granules. Lisez attentivement toutes les directives à cet effet au préalable.



Installation du fumoir :

Pour l'installer, ouvrez son couvercle d'une main et insérez le fumoir amovible de sorte qu'il repose en place.



Ajout de granules Woodfire™ Ninja :

Remplissez complètement la pelle à granules et égalisez son contenu afin d'éviter tout déversement. Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, utilisez la pelle pour remplir complètement le fumoir de granules. Fermez ensuite le couvercle du fumoir.

N'utilisez que des granules Woodfire Ninja pour obtenir les meilleurs résultats, une meilleure performance et une meilleure saveur.



Retrait et nettoyage du fumoir :

Pour éviter les brûlures, laissez les granules brûler complètement et le fumoir refroidir complètement, puis retirez-le pour disposer de son contenu de façon sécuritaire.

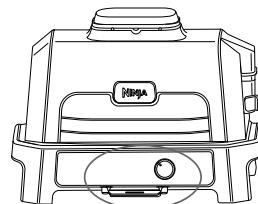
UTILISATION DU OU DES THERMOMÈTRES INTÉGRÉS

IMPORTANT : Pour éviter les brûlures, **NE** placez **PAS** vos mains près des cordons des thermomètres intégrés lorsqu'ils sont utilisés.

Avant la première utilisation

Assurez-vous que la prise du thermomètre est exempte de tout résidu et que le cordon ne présente aucun nœud avant de le brancher dans la prise.

- 1 Faites glisser le compartiment de rangement du thermomètre situé sous le panneau de commande, puis déroulez le cordon pour retirer le thermomètre.



- 2 Branchez le thermomètre dans la prise supérieure « 1 » située à la gauche du panneau de commande. Appuyez fermement jusqu'à ce qu'il ne puisse plus entrer plus profondément dans la prise. Refermez le compartiment de rangement.

- 3 Une fois le thermomètre branché dans la prise, sélectionnez la fonction et la température de cuisson désirées.

REMARQUE : Il n'est pas nécessaire de régler un temps de cuisson, car l'appareil éteindra automatiquement l'élément chauffant et vous avisera lorsque vos aliments sont cuits.

- 4 Appuyez sur le bouton identifié d'une icône de thermomètre, puis utilisez le cadran pour sélectionner le type de protéine ou le mode Manual (manuel). Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection.
- 5 Utilisez le cadran pour sélectionner le degré de cuisson désiré ou la température interne manuelle, puis appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection.

REMARQUE : Vous faites cuire différentes protéines ou plusieurs pièces d'une même viande à différents degrés de cuisson?

Utilisez le **deuxième thermomètre**. Branchez-le dans la prise « 2 ». Appuyez de nouveau sur le bouton identifié d'une icône de thermomètre. L'icône du thermomètre 2 clignote. Répétez les étapes 3 à 5 pour programmer le second thermomètre.


UTILISATION DU OU DES THERMOMÈTRES INTÉGRÉS (SUITE)

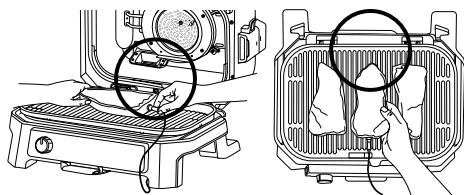
Si vous sélectionnez le mode Manual (manuel), utilisez les températures de cuisson internes recommandées ci-dessous.

TYPE D'ALIMENT :	DEGRÉ DE CUISSON :
Poisson	À point (130°F) À point-bien cuit (140°F) Bien cuit (150°F)
Poulet/dinde	Bien cuit (165°F)
Porc	À point (130°F) À point-bien cuit (150°F) Bien cuit (160°F)
Bœuf/agneau	Saignant (115°F) Mi-saignant (125°F) À point (130°F) À point-bien cuit (145°F) Bien cuit (150°F)

REMARQUE : Consultez les lignes directrices de l'USDA pour connaître les recommandations de températures permettant d'assurer la salubrité alimentaire.

REMARQUE : Les températures de cuisson pré-réglées pour le BŒUF et l'AGNEAU sont inférieures à celles recommandées, car elles tiennent compte de la cuisson au repos (de 10 à 15°F).

- Placez l'accessoire requis pour la fonction de cuisson sélectionnée dans l'appareil et fermez le couvercle. Appuyez sur  pour préchauffer l'appareil.
- Pendant que le gril se préchauffe, insérez le thermomètre à l'horizontale au centre de la partie la plus épaisse de la protéine. **Consultez le tableau de la page suivante pour en savoir plus sur l'emplacement du thermomètre.**
- Lorsque le gril est préchauffé et que le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran, ouvrez le couvercle, placez les aliments dans lesquels le thermomètre est inséré dans l'appareil, puis fermez le couvercle par-dessus le cordon du thermomètre.



Bon positionnement du thermomètre.
La poignée du thermomètre est entièrement insérée à l'intérieur de l'appareil.

- Les barres de progression situées dans le haut de l'écran permettent de suivre le degré de cuisson. Le clignotement du degré de cuisson indique la progression vers ce degré de cuisson.

RARE > MED RARE < MED MED WELL WELL

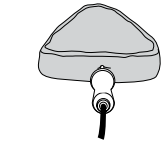

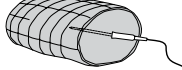
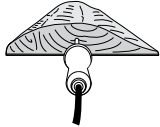



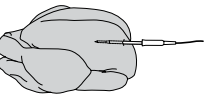

REMARQUE : Lorsque vous utilisez les fonctions de cuisson Griller et Rôtir, l'appareil émettra un signal sonore et le message « FLIP » (retourner les aliments) s'affichera à l'écran. Retourner les aliments est facultatif, mais recommandé.

- Le gril s'arrêtera automatiquement lorsque le degré de cuisson désiré est presque atteint, car il tient compte de la cuisson au repos; le message « GET FOOD » (retirer les aliments) s'affichera à l'écran.
- Transférez la protéine dans une assiette pendant que le message « REST » (laisser reposer) s'affiche à l'écran. Vous pouvez alors retirer le thermomètre de la protéine. Elle continuera de cuire au repos jusqu'au degré de cuisson réglé, pendant environ 3 à 5 minutes. Il s'agit d'une étape importante; la cuisson des viandes qui n'ont pas reposé pourrait être insuffisante. Les temps de cuisson au repos peuvent varier en fonction de la taille, de la coupe et du type de protéines.

REMARQUE : Le thermomètre sera CHAUD. Utilisez des gants isolants ou des pinces pour retirer le thermomètre de la protéine.

REMARQUE : Pour vérifier la température interne des autres morceaux de protéines, maintenez le bouton identifié d'une icône de thermomètre enfoncé, et insérez le thermomètre dans chaque pièce de viande.

VOICI COMMENT INSÉRER LE THERMOMÈTRE CORRECTEMENT

TYPE D'ALIMENTS :	POSITION	CORRECTE	INCORRECTE
Biftecks Côtelettes de porc Côtelettes d'agneau Poitrines de poulet Hamburgers Filets de viande Filets de poisson	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre horizontalement au centre de la partie la plus épaisse de la viande. Assurez-vous que le thermomètre est près de l'os (sans le toucher) et loin du gras ou des cartilages. Assurez-vous que la pointe du thermomètre se trouve au centre de la viande, et non en angle vers sa partie inférieure ou supérieure. <p>REMARQUE : La partie la plus épaisse du filet pourrait ne pas être le centre. Il est important que le bout du thermomètre soit dans cette partie pour obtenir les résultats souhaités.</p>	   	  
Poulet entier	<ul style="list-style-type: none"> Insérez le thermomètre à l'horizontale dans la partie la plus épaisse de la poitrine, parallèlement à l'os (mais sans le toucher). Assurez-vous que la pointe du thermomètre est au centre de la partie la plus épaisse de la poitrine, sans la transpercer pour ne pas aboutir dans la cavité. 		

REMARQUE : N'utilisez **PAS** le thermomètre pour cuire des protéines congelées ni pour les coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 1 po (2,5 cm).






FONCTIONS DE CUISSON


IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

Griller

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril à plat sur l'élément chauffant, de sorte qu'elle repose bien en place.

REMARQUE : Si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section Utilisation du ou des thermomètres intégrés.

- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 4  Si vous prévoyez utiliser la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour, soulevez le couvercle du fumoir et utilisez la pelle à granules pour le remplir de granules de bois Ninja; refermez le couvercle. **NE** remplissez **PAS** le fumoir de façon excessive.
- 5 Assurez-vous que le gril est branché et appuyez sur le bouton MODE ou utilisez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson GRILLER.
- 6  Pour conférer une saveur de fumée de bois à vos aliments, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)**.
- 7 La température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, si désiré, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou la réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, la température réglée s'activera après 5 secondes.
- 8 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, le temps de cuisson s'activera après 5 secondes.
- 9 Appuyez sur  pour lancer le cycle de préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le cycle de préchauffage du gril sera activé (PRE).
- 10 Une fois le gril préchauffé, il émettra un signal sonore et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran.

REMARQUE : Bien que le préchauffage de l'appareil soit fortement recommandé pour que vous obteniez les meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur  pendant 4 secondes. Le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois le couvercle refermé, la cuisson commencera et la minuterie s'activera. Passez directement à l'étape 12.

- 11 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois que le couvercle refermé, la cuisson débutera et la minuterie activera le compte à rebours.
- 12 À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message « DONE » (terminé) s'affiche à l'écran.

REMARQUE : Vous voulez cuisiner avec le couvercle ouvert? Après avoir ajouté vos aliments, gardez le couvercle ouvert; la minuterie s'activera après 30 secondes et vous ne cuisinerez qu'avec la chaleur provenant du bas de l'appareil.

- 13 Retirez les aliments de la grille du gril.




Fumer

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril à plat sur l'élément chauffant, de sorte qu'elle repose bien en place.

REMARQUE : Si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section Utilisation du ou des thermomètres intégrés.

- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 4 Soulevez le couvercle du fumoir et, à l'aide de la pelle à granules, remplissez-le complètement de granules de bois Ninja; refermez le couvercle. **NE** remplissez **PAS** le fumoir de façon excessive.
- 5 Ouvrez le couvercle et déposez les ingrédients sur la grille du gril. Fermez le couvercle.
- 6 Assurez-vous que le gril est branché et appuyez sur le bouton MODE ou utilisez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson FUMER.

REMARQUE : La technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja est automatiquement activée lorsque vous utilisez la fonction Fumer.






- 7 La température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, si désiré, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou la réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, la température réglée s'activera après 5 secondes.
- 8 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, le temps de cuisson s'activera après 5 secondes.
- 9 Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson. La fonction Fumer ne comporte pas de temps de préchauffage. Les granules de bois passeront par un cycle d'allumage (IGN) pendant 5 à 7 minutes, puis le gril lancera le cycle de cuisson et la minuterie affichera un compte à rebours.
- 10 Une fois la cuisson terminée, le gril émettra un signal sonore et le message « DONE » (terminé) s'affichera à l'écran.
- 11 Retirez les aliments de la grille du gril.


IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

Croustiller à l'air

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril à plat sur l'élément chauffant, de sorte qu'elle repose bien en place.
- 3 Déposez le panier pour cuisson croustillante sur la grille du gril en insérant ses pieds dans les cavités conçues à cet effet.

REMARQUE : Si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section Utilisation du ou des thermomètres intégrés.

- 4 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 5  Si vous prévoyez utiliser la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja, ouvrez le fumoir et utilisez la pelle à granules pour le remplir complètement de granules de bois Ninja Woodfire. **NE** remplissez **PAS** le fumoir de façon excessive.
- 6 Assurez-vous que le gril est branché et appuyez sur le bouton MODE ou utilisez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson CROUSTILLER À L'AIR.
- 7  Pour conférer une saveur de fumée de bois à vos aliments, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)**.
- 8 La température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, si désiré, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou la réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, la température réglée s'activera après 5 secondes.
- 9 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, le temps de cuisson s'activera après 5 secondes.
- 10 Appuyez sur  pour lancer le cycle de préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le cycle de préchauffage du gril sera activé (PRE).






REMARQUE : Bien que le préchauffage de l'appareil soit fortement recommandé pour que vous obteniez les meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur  pendant 4 secondes. Le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle refermé, la cuisson commencera et la minuterie s'activera. Passez directement à l'étape 13.


- 11 Une fois le gril préchauffé, il émettra un signal sonore et le message « ADD FOOD » (ajouter des aliments) s'affichera à l'écran.
- 12 Ouvrez le couvercle et déposez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois le couvercle refermé, le gril lancera le cycle de cuisson et la minuterie affichera un compte à rebours.
- 13 À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message « DONE » (terminé) s'affiche à l'écran.
- 14 Retirez les aliments du panier pour cuisson croustillante.

Rôtir

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril à plat sur l'élément chauffant, de sorte qu'elle repose bien en place.

REMARQUE : Si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section Utilisation du ou des thermomètres intégrés.

- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 4  Si vous prévoyez utiliser la technologie de saveur de feu de bois Woodfire™ Flavour, soulevez le couvercle du fumoir et utilisez la pelle à granules pour le remplir de granules de bois Ninja; refermez le couvercle. **NE** remplissez **PAS** le fumoir de façon excessive.
- 5 Assurez-vous que le gril est branché et appuyez sur le bouton MODE ou utilisez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson RÔTIR.
- 6  Pour conférer une saveur de fumée de bois à vos aliments, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)**.
- 7 La température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, si désiré, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou la réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, la température réglée s'activera après 5 secondes.
- 8 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, le temps de cuisson s'activera après 5 secondes.
- 9 Appuyez sur  pour lancer le cycle de préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le cycle de préchauffage du gril sera activé (PRE).

REMARQUE : Bien que le préchauffage de l'appareil soit fortement recommandé pour que vous obteniez les meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur  pendant 4 secondes. Le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle refermé, la cuisson commencera et la minuterie s'activera. Passez directement à l'étape 12.

- 10 Une fois le gril préchauffé, il émettra un signal sonore et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran.
- 11 Ouvrez le couvercle et déposez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois le couvercle refermé, le gril lancera le cycle de cuisson et la minuterie affichera un compte à rebours.
- 12 À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un signal sonore et le message « DONE » (terminé) s'affiche à l'écran.
- 13 Retirez les aliments de la grille du gril.






FONCTIONS DE CUISSON (SUITE)


IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

Cuire

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril à plat sur l'élément chauffant, de sorte qu'elle repose bien en place.
- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.

REMARQUE : Si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section Utilisation du ou des thermomètres intégrés.

- 4  Si vous prévoyez utiliser la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja, ouvrez le fumeur et utilisez la pelle à granules pour le remplir complètement de granules de bois Ninja Woodfire. **NE** remplissez **PAS** le fumeur de façon excessive.
- 5 Assurez-vous que le gril est branché et appuyez sur le bouton MODE ou utilisez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson CUIRE.
- 6  Pour conférer une saveur de fumée de bois à vos aliments, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR** (saveur de feu de bois).
- 7 La température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, si désiré, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou la réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, la température réglée s'activera après 5 secondes.
- 8 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, le temps de cuisson s'activera après 5 secondes.
- 9 Appuyez sur  pour lancer le cycle de préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le cycle de préchauffage du gril sera activé (PRE).

REMARQUE : Bien que le préchauffage de l'appareil soit fortement recommandé pour que vous obteniez les meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur  pendant 4 secondes. Le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et déposez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle refermé, l'appareil activera le cycle de cuisson et la minuterie affichera un compte à rebours. Passez directement à l'étape 12.

- 10 Une fois le gril préchauffé, il émettra un signal sonore et le message « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran.
- 11 Ouvrez le couvercle et déposez les ingrédients sur la grille ou posez la plaque de cuisson sur le gril. Une fois le couvercle refermé, le cycle de cuisson sera lancé et la minuterie affichera le compte à rebours.
- 12 Une fois la cuisson terminée, le gril émettra un signal sonore et le message « DONE » (terminé) s'affichera à l'écran.
- 13 Retirez les aliments de la grille du gril.




REMARQUE : Lorsque vous utilisez la fonction Cuire, assurez-vous d'utiliser le bon accessoire. Pour les ingrédients humides ou panés, utilisez un plat de cuisson. Pour les aliments en vrac comme les brioches, les tartelettes ou les biscuits, utilisez le panier pour cuisson croustillante.

Griller

REMARQUE : La technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja ne peut pas être utilisée avec la fonction Griller.






- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril à plat sur l'élément chauffant, de sorte qu'elle repose bien en place.
- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la

REMARQUE : Si vous utilisez le thermomètre, reportez-vous à la section Utilisation du ou des thermomètres intégrés.

- glissant à l'arrière du gril.
- 4 Ouvrez le couvercle et déposez les ingrédients sur la grille du gril. Fermez le couvercle. Il n'y a pas de cycle de préchauffage.
- 5 Assurez-vous que le gril est branché et appuyez sur le bouton MODE ou utilisez le cadran pour sélectionner la fonction de cuisson CUIRE.
- 6 La température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, si désiré, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou la réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, la température réglée s'activera après 5 secondes.
- 7 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, le temps de cuisson s'activera après 5 secondes.
- 8 Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson.
- 9 Une fois la cuisson terminée, le gril émettra un signal sonore et le message « DONE » (terminé) s'affichera à l'écran.
- 10 Retirez les aliments de la grille du gril.

IMPORTANT : Lisez attentivement tous les avertissements publiés au début du présent Guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

Déshydrater

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril à plat sur l'élément chauffant, de sorte qu'elle repose bien en place.
- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 4 Ouvrez le couvercle et déposez les ingrédients sur la grille du gril. Fermez le couvercle.
- 5  Si vous prévoyez utiliser la technologie de saveur de feu de bois Woodfire™ Flavour, soulevez le couvercle du fumeur et utilisez la pelle à granules pour le remplir de granules de bois Ninja; refermez le couvercle. **NE** remplissez **PAS** le fumeur de façon excessive.
- 6 Assurez-vous que l'appareil est branché et tournez le cadran dans le sens horaire à partir de la position OFF (arrêt) pour sélectionner la fonction DEHYDRATE (déshydrater).
- 7  Pour conférer une saveur de fumée de bois à vos aliments, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR** (saveur de feu de bois).
- 8 La température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, si désiré, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou la réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, la température réglée s'activera après 5 secondes.
- 9 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur  et utilisez le cadran pour l'augmenter ou le réduire. Appuyez sur le cadran pour confirmer votre sélection; sinon, le temps de cuisson s'activera après 5 secondes.
- 10 Appuyez sur  pour lancer le cycle de cuisson. La fonction Déshydrater ne comporte pas de temps de cycle de préchauffage. Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja, les granules de bois passeront par un cycle d'allumage (IGN) pendant 5 à 7 minutes, puis le gril lancera le cycle de cuisson et la minuterie affichera un compte à rebours.
- 11 Une fois la cuisson terminée, le gril émettra un signal sonore et le message « DONE » (terminé) s'affichera à l'écran.
- 12 Retirez les aliments de la grille du gril.

PRÉSENTATION DU GRIL ET FUMOIR D'EXTÉRIEUR WOODFIRE™ PRO XL AVEC THERMOMÈTRE INTÉGRÉ DE NINJA

Le gril doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Laissez **TOUJOURS** l'appareil et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.

- Débranchez le gril de la prise de courant avant de le nettoyer. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré vos aliments pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
- Retirez le fumoir et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation.
- La pelle à granules va au lave-vaisselle. La grille du gril, le panier pour cuisson croustillante, la plaque de récupération des graisses et le fumoir ne vont pas au lave-vaisselle. **NE** lavez **PAS** le thermomètre au lave-vaisselle.
- Le thermomètre intégré et son support se peuvent uniquement être lavés à la main. **N'immergez PAS** toute partie du thermomètre dans l'eau ou tout autre liquide. Nous vous recommandons de le nettoyer avec un linge humide seulement.
- Retirez soigneusement la plaque de récupération des graisses refroidie de l'arrière de l'appareil et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation. Lavez-la à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Il n'est pas nécessaire de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse métallique pour enlever l'accumulation de créosote toutes les 10 utilisations.

REMARQUE : N'utilisez PAS de solution de nettoyage liquide sur le fumoir.

- Essuyez le couvercle intérieur avec un chiffon humide ou un chiffon après chaque utilisation pour désodoriser l'appareil et éliminer la graisse.
- Si des résidus d'aliments ou de la graisse restent collés sur la grille du gril ou sur toute autre pièce amovible de l'appareil, trempez-les dans de l'eau chaude savonneuse avant de les nettoyer.
- Retirez la grille et le panier pour cuisson croustillante antiadhésifs après chaque utilisation et lavez-les à la main avec de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez délicatement l'intérieur du couvercle avec un linge humide.
- Lorsque vous empilez les accessoires pour les ranger, placez un chiffon ou un essuie-tout entre chacun d'eux pour protéger leurs revêtements.


REMARQUE : N'utilisez JAMAIS d'ustensiles ou de nettoyants abrasifs. **N'immergez JAMAIS** l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide. **NE** le lavez **PAS** au lave-vaisselle.

PIÈCES DE RECHANGE



Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 855 520-7816**. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à l'adresse www.ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous nous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques de choc électrique et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant d'effectuer tout dépannage.

- **Le message « Add Food » (ajouter les aliments) s'affiche à l'écran du panneau de commande.**
Le préchauffage du gril est terminé et il est maintenant temps d'y ajouter vos aliments.
- **Le message « Shut Lid » (fermer le couvercle) s'affiche à l'écran du panneau de commande.**
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour que la fonction sélectionnée s'active.
- **Le message « Add Grill » (ajouter la grille) s'affiche à l'écran du panneau de commande.**
La grille du gril doit être installée. Une fois installée, refermez le couvercle et appuyez sur le bouton d'alimentation pour lancer le cycle de cuisson.
- **Que signifie le message « OTA »?**
Le gril reçoit une mise à jour. Ne le débranchez pas pendant ce processus. Attendez que la mise à jour soit terminée avant d'utiliser l'appareil.
- **Le message « E » s'affiche à l'écran du panneau de commande.**
Le gril ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 427-5125. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et ayez le produit à portée de main lorsque vous nous appelez.
- **Le message « CLD » s'affiche à l'écran du panneau de commande.**
Le fumage à froid doit être utilisé pour conférer un arôme de fumée aux aliments; il ne doit pas être utilisé pour la cuisson. Lorsqu'il est utilisé avec de la viande, de la volaille ou du poisson, ce processus doit toujours être utilisé avec une étape de cuisson distincte afin que les aliments atteignent des températures internes sécuritaires. Consultez les lignes directrices de l'USDA pour connaître les recommandations de températures permettant d'assurer la salubrité alimentaire.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage de l'appareil?**
Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez le gril préchauffer avant d'y ajouter les aliments.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché lors de l'utilisation de l'appareil?**
L'appareil consomme 1760 watts; il doit donc être branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A. L'utilisation d'une prise protégée par un disjoncteur de 10 A entraîne le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'appareil soit le seul appareil branché dans une prise de courant lorsqu'il est utilisé. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'appareil est le seul appareil branché dans une prise de courant protégée par un disjoncteur de 15 A.
- **Dois-je complètement remplir le fumoir de granules?**
Oui, remplissez toujours complètement le fumoir. Nous avons perfectionné la quantité de granules nécessaire à chaque séance de fumage. Peu importe la fonction sélectionnée ou la quantité de nourriture cuisinée, le gril les brûlera de façon appropriée.
- **Le message « Plug in » (brancher) s'affiche à l'écran du panneau de commande.**
Le thermomètre n'est pas branché dans la prise située à la droite du panneau de commande. Branchez le thermomètre avant de poursuivre. Enfoncez le thermomètre jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- **Pourquoi l'appareil comporte-t-il une échelle de 1 à 9 pour le prééglage pour le bœuf?**
La perception d'une cuisson précise interne spécifique varie d'une personne à l'autre, et même d'un restaurant à l'autre. L'échelle de 1 à 9 offre un large éventail d'options pour chaque niveau de cuisson afin que vous puissiez personnaliser la cuisson selon vos goûts.
- **Le message « PRBE ERR » (erreur sonde) s'affiche à l'écran du panneau de commande.**
Cela signifie que le temps de cuisson réglé s'est terminé avant que les aliments n'atteignent la température interne souhaitée. Par mesure de sécurité, l'appareil ne peut pas fonctionner pendant plus d'une période donnée à des températures précises.
- **Pourquoi y a-t-il une bosse à l'intérieur du couvercle?**
Il ne s'agit pas d'une bosse dans le métal; elle est conçue pour évacuer la graisse de l'intérieur de l'appareil pendant la cuisson.
- **Pourquoi mes aliments sont-ils trop ou pas assez cuits même si j'utilise le thermomètre?**
Pour obtenir une lecture la plus précise possible, il est important d'insérer le thermomètre dans le sens de la longueur de la protéine, dans sa partie la plus épaisse. Assurez-vous de laisser les aliments reposer pendant 3 à 5 minutes pour terminer la cuisson. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section Utilisation du ou des thermomètres intégrés.
- **Quand dois-je appuyer sur le bouton de la technologie de saveur de feu de bois WOODFIRE FLAVOUR?**
Appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR** avant d'appuyer sur  pour conférer des saveurs de fumée authentiques à vos aliments avec les fonctions de cuisson Griller, Croustiller à l'air, Rôti, Cuire ou Déshydrater. La technologie de saveur de feu de bois Woodfire™ Flavour de Ninja est automatiquement activée lorsque vous utilisez la fonction Fumer.
- **Où devrais-je entreposer mes granules?**
Entreposez toujours les granules dans un endroit sec. Toute humidité dans les granules peut compromettre l'allumage et la qualité de la saveur de fumée.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

- **Dois-je utiliser des huiles ou des enduits à cuisson antiadhésifs lorsque j'utilise le fumoir?**
Non. Nous ne recommandons pas l'utilisation d'huiles ou d'enduits à cuisson antiadhésifs lorsque vous utilisez le fumoir, car la fumée n'adhérera pas aussi bien aux aliments.
- **Comment puis-je disposer des granules brûlées après un cycle de cuisson?**
Les granules peuvent continuer à brûler après la cuisson. Ne les touchez pas et ne les retirez pas du fumoir tant que de la fumée s'échappe du gril, que les granules ne sont pas complètement brûlés et que le fumoir est chaud. Ensuite, retirez le fumoir et jetez de façon sécuritaire le contenu refroidi des cendres.
- **Pourquoi le préchauffage de l'appareil est-il si long?**
Le temps de préchauffage varie selon la fonction sélectionnée et la température de l'appareil.
GRILLER : LOW (basse) De 9 à 12 minutes **MED (moyenne)** : De 10 à 13 minutes **HIGH (élevée)** : De 13 à 15 minutes
CROUSTILLER À L'AIR, CUIRE, RÔTIR : 2 ou 3 minutes
FUMER, DÉSHYDRATER, GRIL : Pas de préchauffage.
Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire™ Flavour de Ninja, le cycle d'allumage prendra de 3 à 6 minutes supplémentaires.
L'utilisation de l'appareil lorsqu'il pleut abondamment peut prolonger le temps de préchauffage.
Un cordon prolongateur plus long peut aussi prolonger le temps de préchauffage. Nous vous recommandons d'utiliser un cordon prolongateur conçu pour l'extérieur le plus court possible, convenant à votre gril d'extérieur. Nous vous recommandons d'utiliser uniquement un cordon prolongateur conçu pour l'extérieur portant les mentions « SJOW » et « Convient à une utilisation avec des appareils d'extérieur ». Pour les cordons d'une longueur de 25 pi ou moins, utilisez un cordon de calibre 14. Pour les cordons de 25 à 50 pi, utilisez un cordon de calibre 12. L'utilisation de cordons de plus de 50 pi n'est pas recommandée. Bien que le préchauffage de l'appareil soit fortement recommandé pour que vous obteniez les meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur  pendant 4 secondes. Le message ADD FOOD (ajouter les aliments) clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans l'appareil. Une fois le couvercle fermé, l'appareil activera le cycle de cuisson et la minuterie affichera un compte à rebours.
- **Comment puis-je désactiver la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja?**
Si vous avez appuyé sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)** et que vous avez lancé la fonction de cuisson en appuyant sur , appuyez de nouveau sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)** pour désactiver cette fonction si le cycle d'allumage est inférieur à 75 % (indiqué par la barre de progression qui s'affiche à l'écran). Si les granules sont complètement enflammés et que le gril est passé au cycle de préchauffage (indiqué à l'écran), vous ne pouvez pas désactiver la technologie de saveur de feu de bois Woodfire Flavour de Ninja.
- **Puis-je ajouter d'autres granules pendant un cycle de cuisson?**
Lorsque vous utilisez la fonction Fumer, vous pouvez ajouter davantage de granules lorsque toutes celles du premier lot ont complètement brûlé. Appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR (saveur de feu de bois)** pendant 3 secondes pour allumer le nouvel approvisionnement en granules.
Pour exécuter des séances de fumage consécutives, nous vous recommandons de remplir à nouveau le fumoir lorsque la moitié des granules ont brûlé. **NE** remplissez **PAS** le fumoir plus d'une ou deux fois. **NE** rallumez **PAS** des granules.
- **Dépannage du réseau Wi-Fi**
 - Les réseaux sans fil domestiques typiques prennent en charge les fréquences 2,4 GHz et 5 GHz.
 - N'utilisez pas de réseau privé virtuel (RPV) ou de serveur mandataire Point d'accès disponible pour se connecter uniquement avec une fréquence de 2,4 GHz.
 - Assurez-vous que l'isolation Wi-Fi est désactivée sur le routeur.
 - Si vous ne pouvez pas vous connecter, composez le **1 855 427-5125**.
- **Vous ne pouvez toujours pas vous connecter?**
 - Redémarrez votre téléphone
 - Éteignez le téléphone, attendez quelques minutes, puis rallumez-le et connectez-vous au réseau sans fil.
 - Réinitialisez votre gril.
 - Débranchez votre gril pendant 10 secondes, puis rebranchez-le et appuyez sur le bouton d'alimentation.
 - Réinitialisez votre routeur.
 - Débranchez le câble d'alimentation du routeur pendant 30 secondes, puis rebranchez-le. Patientez le temps nécessaire pour que votre routeur redémarre complètement.
- **Que dois-je faire si le mot de passe du réseau sans fil incorrect?**
Fermez l'application, puis rouvrez-la. Assurez-vous de saisir le bon mot de passe du réseau Wi-Fi. Dans les paramètres réseau de votre téléphone, choisissez votre réseau à 2,4 GHz et sélectionnez Ignorer le réseau. Reconnectez-vous à votre réseau domestique. Assurez-vous d'utiliser le bon mot de passe. (Nous vous recommandons d'utiliser l'icône de l'œil lorsque vous entrez votre mot de passe pour vous assurer qu'il est correctement inscrit.) Si vous avez réussi à vous connecter à votre réseau domestique, suivez le processus de configuration de l'application. Éteignez votre routeur et patientez 30 secondes. Rallumez votre routeur. Assurez-vous que votre réseau 2,4 GHz est visible dans les paramètres de votre téléphone. Éteignez le gril, puis attendez 10 secondes. Rallumez le gril. Forcez la fermeture de l'application et recommencez le processus de connexion du gril. Si vous ne trouvez pas le mot de passe pour votre Wi-Fi, veuillez communiquer avec votre fournisseur d'accès Internet.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

- **Que dois-je faire si mon nom d'utilisateur ou mon mot de passe n'est pas valide?**
Nous vous recommandons de sélectionner l'icône de l'œil à côté du champ du mot de passe pour vérifier que vous avez inscrit votre mot de passe correctement. Sélectionnez l'option « Mot de passe oublié » sur la page d'ouverture de session. Le système automatisé vous enverra par courriel un lien pour réinitialiser votre mot de passe. Si vous ne voyez pas de courriel, recherchez dans votre boîte de réception et dans votre dossier de pourriels les courriels provenant de **mysharkninja@sharkninja.com**. Vous pouvez utiliser l'option « Resend email » (renvoyer le courriel) pour recevoir un nouveau courriel.
- **Que dois-je faire si un problème survient lors de la réinitialisation du mot de passe (le courriel ou le jeton ne sont pas valides)?**
Sélectionnez l'option « Mot de passe oublié » à la page d'ouverture de session. Le système automatisé vous enverra par courriel un lien pour réinitialiser votre mot de passe. Si vous ne voyez pas de courriel, recherchez dans votre boîte de réception et dans votre dossier de pourriels les courriels provenant de **mysharkninja@sharkninja.com**. Vous pouvez utiliser l'option « Resend email » (renvoyer le courriel) pour recevoir un nouveau courriel.

GRIL DE CUISSON CONNECTÉ NINJA

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES MODALITÉS DU PRÉSENT CONTRAT DE LICENCE AVANT DE POURSUIVRE L'INSTALLATION DE CE PROGRAMME OU D'UTILISER CE PRODUIT :

Le contrat de licence de l'utilisateur Final (« CLUF ») de SharkNinja Operating LLC (« SharkNinja ») est un accord légal entre Vous (une seule entité ou un individu) et SharkNinja pour les applications logicielles de SharkNinja, notamment celles installées par Vous sur vos produits SharkNinja ou déjà installées sur votre appareil, y compris tous les micrologiciels (ci-après dénommés « APPLIS SN »). En installant, copiant, cochant une case, cliquant sur un bouton confirmant votre accord relatif à ces conditions, ou en continuant à utiliser les APPLIS SN, vous acceptez d'être lié par les termes du présent CLUF. Ce contrat de licence représente l'intégralité de l'accord concernant APPS SN entre Vous et SharkNinja, et remplace toute proposition, toute représentation ou tout accord antérieur entre les parties. Si vous n'acceptez pas les termes du présent CLUF, n'installez pas les APPLIS SN ou n'utilisez pas ce produit. Les APPLIS SN sont protégées par les lois relatives aux droits d'auteur et les traités internationaux sur le copyright, ainsi que par d'autres lois et traités sur la propriété intellectuelle.

1. OCTROI DE LA LICENCE. Les APPLIS SN font l'objet de licences comme suit :

- 1.1 Installation et utilisation. SharkNinja vous accorde le droit de télécharger, d'installer et d'utiliser les APPLIS SN sur la plateforme spécifiée pour laquelle les APPLIS SN ont été conçues et en relation avec les produits SharkNinja avec lesquels les APPLIS SN sont conçus pour fonctionner (« Appareils SN »).
- 1.2 Copies de sauvegarde. Vous pouvez également sauvegarder une copie des APPLIS SN que vous avez téléchargées et installées à des fins d'archivage.

2. DESCRIPTION DES AUTRES DROITS ET LIMITATIONS.

- 2.1 Conservation des avis de droits d'auteur. Vous ne devez pas supprimer ou modifier les avis de droits d'auteur sur l'une ou toutes les copies des APPLIS SN.
- 2.2 Distribution. Vous ne devez pas distribuer de copies des APPLIS SN à des tiers.
- 2.3 Interdiction d'ingénierie inverse, de décompilation et de désassemblage. Vous ne pouvez pas procéder à l'ingénierie inverse, à la décompilation ou au désassemblage des APPLIS SN, sauf dans la mesure où une telle activité est expressément autorisée par la loi applicable nonobstant cette restriction.
- 2.4 Location. Vous ne pouvez louer, ou prêter les APPLIS SN sans l'autorisation écrite de SharkNinja.
- 2.5 LOGICIELS NON DESTINÉS À LA REVENTE. Les applications identifiées comme « non destinées à la revente » ou « NDR » ne peuvent être revendues, transférées ou utilisées à des fins autres que la démonstration, l'essai ou l'évaluation.
- 2.6 Services de soutien. SharkNinja peut vous fournir des services de soutien liés aux APPLIS SN (« Services d'assistance »). Tout code logiciel supplémentaire qui Vous est fourni dans le cadre des Services d'assistance sera considéré comme faisant partie des APPLIS SN et sera soumis aux termes du présent CLUF.
- 2.7 Respect des lois applicables. Vous devez vous conformer à toutes les lois applicables concernant l'utilisation des APPLIS SN.

3. MISES À JOUR.

SharkNinja peut vous fournir des mises à niveau ou des mises à jour des APPLIS SN. Le présent CLUF régira toutes les mises à niveau fournies par SharkNinja qui remplacent ou complètent les APPLIS SN, à moins qu'une telle mise à niveau soit accompagnée d'un CLUF séparé, auquel cas les termes de ce CLUF auront préséance. Si vous décidez de ne pas télécharger et utiliser une mise à niveau ou une mise à jour fournie par SharkNinja, vous comprenez que vous pourriez exposer les APPLIS SN à de graves menaces de sécurité ou rendre cette application inutilisable ou instable.

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES MODALITÉS DU PRÉSENT CONTRAT DE LICENCE AVANT DE POURSUIVRE L'INSTALLATION DE CE PROGRAMME OU D'UTILISER CE PRODUIT :

4. DONNÉES ET CONFIDENTIALITÉ.

SharkNinja s'engage à protéger votre vie privée en respectant des normes élevées en matière d'équité et d'intégrité. Nous nous engageons à tenir nos clients informés de la manière dont nous utilisons les renseignements que nous recueillons auprès d'eux par le biais de l'utilisation de chacun de nos sites Web ou des APPLIS SN. Nos pratiques en matière de confidentialité sont décrites dans la politique de confidentialité de SharkNinja, ainsi que dans des avis distincts donnés lorsqu'une application, un produit ou un service est acheté ou téléchargé. En utilisant les APPLIS SN ou en nous fournissant vos renseignements personnels, vous acceptez et consentez aux pratiques et aux modalités décrites dans la Politique de confidentialité de SharkNinja. À tout moment, vos renseignements seront traités conformément à la Politique de confidentialité de SharkNinja, qui est incorporée par référence dans le présent CLUF et peut être consultée à l'adresse : <http://www.sharkninja.com/privacypolicy>.

5. BIBLIOTHÈQUES D'APPLICATIONS TIERCES ET LOGICIELS INTÉGRÉS.

- 5.1 Vous reconnaissez que Ayla Networks, Inc. (« Ayla ») a fourni certaines bibliothèques d'applications qui ont été intégrées aux APPLIS SN (« Bibliothèques d'applications Ayla ») et qui permettent aux Appareils SN de se connecter au service infonuagique d'Ayla (« Logiciel intégré Ayla »).
- 5.2 Vous utiliserez les Bibliothèques d'application Ayla uniquement comme partie intégrante des APPLIS SN, sans modification de la forme qui vous a été fournie.
- 5.3 Vous utiliserez le Logiciel intégré Ayla uniquement en tant que partie intégrante des Appareils SN, non modifié à partir de la forme qui vous a été fournie.
- 5.4 Vous ne devez pas modifier, adapter, traduire, créer des travaux dérivés basés sur ou décompiler, désassembler, faire de l'ingénierie inverse ou tenter autrement de dériver le code source ou les algorithmes sous-jacents des Bibliothèques d'application Ayla ou du Logiciel intégré Ayla.
- 5.5 SharkNinja conserve la propriété des APPLIS SN (et des Bibliothèques d'application Ayla qui y figurent) et de tout logiciel installé sur les Appareils SN (y compris le Logiciel intégré Ayla) et une seule licence vous est accordée pour l'utilisation des APPLIS SN et des Appareils SN.
- 5.6 Vous n'utiliserez pas les Bibliothèques d'application Ayla ou le Logiciel intégré Ayla pour tenter d'obtenir un accès non autorisé ou d'utiliser les systèmes/services des autres concédants de licence de SharkNinja; vous ne transmettez pas non plus de virus, de vers, de chevaux de Troie, de bombes à retardement, de logiciels espions, de logiciels malveillants, de robots d'annulation, de mécanismes de collecte passive, de robots, de logiciels d'extraction de données ou tout autre code ou programme malveillant ou invasif dans les systèmes/services des autres concédants de licence de SharkNinja.
- 5.7 Vous n'utiliserez pas les Bibliothèques d'application Ayla ou le Logiciel intégré Ayla pour interférer avec, violer ou contourner les fonctions de sécurité, d'authentification ou toute autre fonction qui limite ou impose des restrictions quant à l'utilisation ou à l'accès aux systèmes/services des autres concédants de licence de SharkNinja.
- 5.8 Vous ne devez pas interroger, attaquer, analyser ou tester la vulnérabilité des systèmes/services des autres concédants de licence de SharkNinja.
- 5.9 Les autres concédants de licence de SharkNinja pour les APPLIS SN, les Bibliothèques d'applications Ayla et le Logiciel intégré Ayla sont les tiers bénéficiaires explicites du présent CLUF, et les dispositions de cette section du présent CLUF sont expressément établies au profit de ces concédants de licence, et sont applicables par ces derniers.

6. RÉSILIATION.

Sans préjudice de tout autre droit, SharkNinja peut résilier le présent CLUF si vous ne respectez pas ses modalités. Dans ce cas, vous devez détruire toutes les copies des APPLIS SN en votre possession.

8. LOGICIEL LIBRE.

Vous reconnaissez par la présente que les APPLIS SN peuvent contenir des logiciels soumis à des licences « open source » ou de « logiciel gratuit » (« Logiciels libres »). La licence accordée par le présent CLUF ne s'applique pas aux Logiciels libres intégrés aux APPLIS SN. Ce sont plutôt les conditions générales de la licence applicable aux Logiciels libres qui s'appliquent à ceux-ci. Rien dans le présent CLUF ne limite vos droits relatifs à la licence des Logiciels libres ou ne vous accorde des droits qui ont préséance sur cette licence. Vous reconnaissez que la licence des Logiciels libres est uniquement entre Vous et le concédant de licence applicable aux Logiciels libres. Dans la mesure où les termes des licences applicables aux Logiciels libres exigent que SharkNinja fournisse les Logiciels libres, que ce soit sous forme source ou exécutable, ou qu'elle fournisse des copies des conditions d'utilisation de la licence applicable ou d'autres renseignements requis, vous pouvez obtenir une copie desdits logiciels en contactant SharkNinja à l'adresse physique ci-dessous. Vous trouverez des renseignements supplémentaires sur les Logiciels libres et ses conditions d'utilisation à l'adresse www.sharkclean.com/opensource.

9. AUCUNE GARANTIE.

SharkNinja décline expressément toute garantie relative aux APPLIS SN, aux Bibliothèques d'application Ayla ou au Logiciel intégré Ayla. Les APPLIS SN, les Bibliothèques d'application Ayla et le Logiciel intégré Ayla sont fournis « tel quel » sans aucune garantie expresse ou implicite d'aucune sorte, y compris, mais sans s'y limiter, toute garantie de qualité marchande, de non-violation, d'adéquation à un usage particulier ou de titre. SharkNinja ne garantit pas ou n'assume pas la responsabilité de l'exactitude ou de l'exhaustivité de tout renseignement, texte, graphique, lien, ou autre élément intégré aux APPLIS SN. SharkNinja ne donne aucune garantie concernant tout dommage qui pourrait être causé par la transmission d'un virus informatique, d'un ver, d'une bombe logique ou de tout autre programme informatique. En outre, SharkNinja décline expressément toute garantie ou représentation à l'égard d'une tierce partie.

10. LIMITATION DE RESPONSABILITÉ.

En aucun cas SharkNinja ou ses fournisseurs ne seront responsables des dommages spéciaux, accidentels, punitifs, indirects ou consécutifs quels qu'ils soient (y compris, mais sans s'y limiter, les dommages pour la perte de profits ou de renseignements confidentiels ou autres, pour l'interruption d'activité, pour les blessures personnelles, pour l'atteinte à la vie privée, pour le manquement à toute obligation, y compris de bonne foi ou de soins raisonnables, pour la négligence, et pour toute autre perte pécuniaire ou autre perte que ce soit) découlant de ou liés de quelque manière que ce soit à l'utilisation ou à l'incapacité d'utiliser les Appareils SN ou les APPLIS SN, la fourniture ou l'absence de fourniture d'assistance ou d'autres services, renseignements, logiciels et contenus connexes par le biais du produit ou découlant de l'utilisation des APPLIS SN, ou autrement en vertu de ou en relation avec toute disposition du présent CLUF, même en cas de faute, de délit (y compris la négligence), de responsabilité stricte, de rupture de contrat ou de rupture de garantie de SharkNinja ou de tout fournisseur, et même si SharkNinja ou le fournisseur a été informé de la possibilité de tels dommages. SharkNinja n'assume aucune responsabilité en ce qui concerne le contenu des APPLIS SN ou toute partie de celui-ci, y compris, mais sans s'y limiter, les erreurs ou omissions qui y sont contenues, la diffamation, les violations des droits de publicité, de confidentialité, des droits de marque, l'interruption des activités, les préjudices personnels, l'atteinte à la vie privée, la violation des droits moraux ou la divulgation de renseignements confidentiels.

11. LOIS APPLICABLES.

Le présent CLUF est régi par les lois du Commonwealth du Massachusetts et vous consentez par les présentes à la compétence exclusive des tribunaux de l'État et du gouvernement fédéral siégeant au Commonwealth du Massachusetts.

12. CESSIION.

SharkNinja peut céder le présent CLUF sans en informer le concédant de licence.

13. INTÉGRALITÉ DE L'ACCORD.

Le présent CLUF (y compris tout ajout ou amendement au présent CLUF qui est inclus dans les Appareils SN) est l'intégralité de l'accord entre Vous et SharkNinja concernant les APPLIS SN et remplace toutes les communications, propositions et représentations antérieures ou contemporaines, orales ou écrites, concernant les APPLIS SN ou tout autre sujet couvert par le présent CLUF. Dans la mesure où les conditions des politiques ou programmes de SharkNinja relatifs aux Services d'assistance sont en conflit avec les conditions du présent CLUF, les conditions du présent CLUF auront préséance. Si vous avez des questions concernant le présent CLUF, veuillez communiquer avec SharkNinja au 89 A Street, Suite 100, Needham, MA 02494.

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces reusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?

1. L'usure normale des pièces (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories.
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

Comment obtenir du service

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca pour obtenir de l'information sur les soins et entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

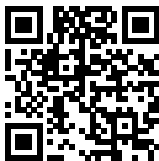
Comment présenter une demande de service sous garantie

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces Canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.

MERCI D'AVOIR ACHETÉ LE GRIL ET FUMOIR D'EXTÉRIEUR NINJA WOODFIRE™ PRO XL AVEC THERMOMÈTRE INTÉGRÉ DE NINJA



ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee



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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V~, 60 Hz

Puissance : 1760 watts

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

AVERTISSEMENTS DE LA FCC

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un appareil numérique de classe B, conformément à la partie 15 du règlement de la FCC. Ces limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio.

Cependant, il n'existe aucune garantie que des interférences ne se produiront pas dans une installation particulière. Si cet équipement provoque des interférences nuisibles à la réception de la radio ou de la télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en allumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger les interférences par l'une ou plusieurs des méthodes suivantes :

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice.
- Augmenter la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connecter l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter votre fournisseur téléphonique ou un technicien expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Son fonctionnement est soumis aux conditions suivantes :

1. Cet appareil ne doit pas causer d'interférences nuisibles.
2. Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences susceptibles de provoquer un fonctionnement indésirable.

Les changements ou modifications qui ne sont pas expressément approuvés par la partie responsable de la conformité peuvent annuler le droit de l'utilisateur d'utiliser cet appareil.

DÉCLARATION DE L'ISED

Cet appareil est conforme à la norme RSS d'industrie Canada pour les appareils exempts de licence. Le fonctionnement est régi par les deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant provoquer un fonctionnement indésirable de celui-ci.

SharkNinja Operating LLC
É.-U. : Needham, MA 02494
CAN : Saint-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 520-7816
ninjakitchen.ca

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous nous efforçons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les spécifications contenues dans le présent document peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA WOODFIRE est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

