

SharkNinja Color Specs

File Name:

WP100C_IBQSG_E_MP_Mv2

C

M

Y

K

Dieline

Dieline:

WP100-01 A COLOR SLEEVE.pdf

Paper:

White Chip #21

Finish:

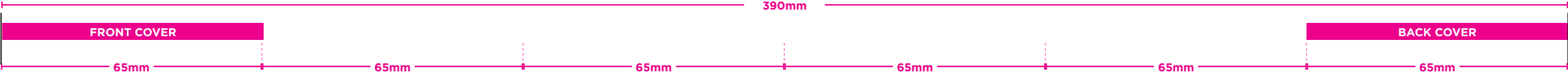
All over aqueous coat


Designer:

STowler

Prod:

Nat NovaK







NINJA

ProChef™

CONNECTED THERMOMETER

INDOOR & OUTDOOR



INSTRUCTION BOOKLET
& QUICK START GUIDE

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
Failure to follow these instructions could result in serious bodily injury or damage to property.

- WARNING.** Do not use appliance for other than intended use.
- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- ONLY** for use with food.
- Burn and scald hazard. **DO NOT** touch hot thermometer with bare hands. Ensure you wear heat-resistant gloves when removing the thermometer from cooked food.
- Thermometer is sharp! Care shall be taken when handling and used near children and certain persons with disabilities.
- This is not a toy. **DO NOT** allow children to use and play with thermometer.
- Do not place the thermometer under running water immediately after cooking. Allow it to cool down first.
- DO NOT** use the thermometer in a microwave oven or pressure cooker. Damage may occur to thermometer or cooking apparatus.
- DO NOT** place the thermometer and charging dock on any hot surface such as a stovetop or electric burner, or in a heated oven.

BATTERY SAFETY

- Place battery into charging case in proper polarity (+ and -).
- Remove battery during long periods of non-use. Leaving the battery inside may lead to battery inside to leak.
- Properly dispose of used battery. **DO NOT** dispose of battery in fire.
- DO NOT** expose charging case to rain or moisture.

USE AND CARE

- Make sure the thermometer is fully inserted, exceeding the minimum insertion line. Damage to thermometer may occur if not fully inserted.
- Thermometer should be placed in the thickest part of the food, away from bone, fat, or gristle.
- DO NOT** cover or wrap the thermometer in aluminum foil. Loss of Bluetooth connection is possible if covered. Poke the thermometer through the foil to maintain connection.
- To prevent bacterial contamination, always wash hands after inserting thermometer into raw non-vegetarian/agrarian foods.
- DO NOT** place the thermometer or charging case in the dishwasher. Hand-wash only.
- Clean with warm, soapy water, then rinse and dry.

- DO NOT** use scouring pads or abrasive cleaners, as they will damage the thermometer.
- When not in use, store the thermometer and charging case in a cool, dry place. Be sure thermometer is dry before storing.

FCC WARNING

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

(1)This device may not cause harmful interference, and (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 the equipment.

These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules.

This equipment generates uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in 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 to 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. Radiation Exposure Statement:

The device has been evaluated to meet general RF exposure requirement. The device can be used in portable exposure condition without restriction.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

GETTING STARTED

1

Scan here to download the free Ninja Pro Connect™ App.



2

Register and pair your Ninja ProChef™ Thermometer.

3

Get cooking with confidence.

THERMOMETER AND CHARGING CASE FEATURES



- A** Upper Charging Terminal
- B** Lower Charging Terminals
- C** Ambient Temp Sensor
- D** Minimum Insertion Line
Thermometer must be inserted into food past this line to avoid risk of failure.
- E** Internal Temp Sensor
- F** Battery LED

NINJA PROCHEF™ CONNECTED THERMOMETER



SCAN HERE to download the Ninja Pro Connect™ App

REGISTER YOUR PURCHASE

- registeryourninja.com
- Scan QR code using mobile device

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____
(Keep receipt)
Store of Purchase: _____

NINJA is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.
NINJA PRO CONNECT is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC, Needham, MA 02494.

WP100C_IBQSG_E_MP_Mv2

SharkNinja Color Specs

File Name: WP100C_IBQSG_E_MP_Mv2

C

M

Y

K

Dieline

Dieline: WP100-01 A COLOR SLEEVE.pdf

Paper: White Chip #21

Finish: All over aqueous coat

Designer: STowler

Prod: Nat NovaK

INSIDE BACK COVER

INSIDE FRONT COVER

390mm

65mm

65mm

65mm

65mm

65mm

65mm

THERMOMETER PLACEMENT

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, and not at an angle.

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

FOOD TYPE	CORRECT	INCORRECT
Prime rib		
Lamb rack		
Roast		
Whole fish		
Brisket		
Pork shoulder		
Pork loin		
Fish fillets		
Whole chicken		

IMPORTANT:If using a second thermometer from a different brand, temperature may vary between the two. This could be due to the location of the secondary thermometer in food, temperature variance within food, and/or the secondary thermometer's potential for inaccuracy.

BATTERY INSTALLATION

Install AAA battery with positive (+) terminal facing out. The terminal is indicated on the battery.

CLEANING INSTRUCTIONS

Rinse the thermometer under hot water, then wash it thoroughly with warm, soapy water and a soft cloth or sponge. Allow it to dry completely. Ensure the thermometer is totally clean before charging to make sure it has full contact with the three charging terminals.

Do not place the charging case under water. If necessary, wipe it with a damp cloth.

CHARGING CASE PLACEMENT WHILE COOKING

Keep the charging case within 10 feet of your cooker to maintain a connection to the thermometer and to boost the connection signal.

DO NOT place the charging case on any hot surfaces.

DONENESS CHART

RARE	120°F-125°F
MED RARE	130°F-135°F
MED	130°F-145°F
MED WELL	150°F-155°F
WELL	155°F-160°F

THE IMPORTANCE OF RESTING MEAT

Did you know that meat continues to cook, even after you remove it from heat?

To prevent overcooking, the thermometer will automatically ask you to remove your food from the heat source so it can rest and reach the perfect doneness level.

Skipping or ignoring the rest period and cutting into food immediately may result in a rarer level of doneness.

NJA_1_YR_IB_LMTD_WRNTY_2Collum_CAN_ENG

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?

- 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.
- 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?

- 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.
- Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
- 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.
- Consequential and incidental damages.
- 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.
- 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.

SharkNinja Color Specs

File Name:

WP100C_IBQSG_F_MP_Mv4

C

M

Y

K

Dieline

Dieline:

WP100-01 A COLOR SLEEVE.pdf

Paper:

White Chip #21

Finish:

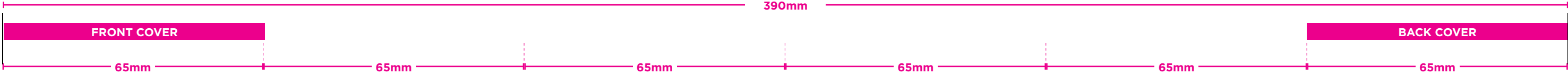
All over aqueous coat


Designer:

STowler

Prod:

Nat NovaK






NINJA

ProChef™

THERMOMÈTRE CONNECTÉ

INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR



LIVRET D'INSTRUCTIONS ET GUIDE

DE DÉMARRAGE RAPIDE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.
VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Le non-respect de ces instructions d'utilisation peut entraîner des blessures graves ou des dommages à la propriété.

- AVERTISSEMENT** N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Pour éliminer tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- Conçu **UNIQUEMENT** pour une utilisation avec des aliments.
- Risques de brûlure et d'échaudure. **NE** touchez **PAS** le thermomètre chaud avec les mains nues. Portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous retirez le thermomètre des aliments cuits.
- Le thermomètre est pointu! Faites preuve de vigilance lorsque vous le manipulez et l'utilisez près d'enfants et de certaines personnes handicapées. Ce thermomètre n'est pas un jouet. **NE** permettez **PAS** à des enfants d'utiliser et de jouer avec le thermomètre.
- Ne placez pas le thermomètre sous l'eau courante immédiatement après son utilisation. Laissez-le refroidir d'abord.
N'utilisez **PAS** le thermomètre dans un four à micro-ondes ou un autocuiseur. Le thermomètre ou l'appareil pourraient être endommagés.
- NE** placez **PAS** le thermomètre et la station de recharge sur une surface chaude comme une cuisinière, un brûleur électrique ou dans un four chaud.

SÉCURITÉ RELATIVE AUX PILES

- Placez la batterie dans le boîtier de chargement en respectant la polarité (+ et -).
- Retirez la batterie lorsque l'appareil n'est pas utilisé durant de longues périodes. Si vous laissez la batterie à l'intérieur de l'appareil, elle risque de couler.
- Disposez adéquatement des piles usées. **NE** brûlez **PAS** les piles. **N'**exposez **PAS** le boîtier de recharge à la pluie ou à l'humidité.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le thermomètre est complètement inséré en veillant à ce qu'il dépasse la ligne d'insertion minimale. Le thermomètre peut être endommagé s'il n'est pas complètement inséré.
- Le thermomètre doit être inséré dans la partie la plus épaisse de l'aliment, à l'écart des os, du gras ou du cartilage.
- NE** couvrez **PAS** le thermomètre et **NE** l'emballiez **PAS** dans du papier d'aluminium. S'il est recouvert, le thermomètre peut perdre sa connexion Bluetooth. Percez le papier d'aluminium avec le thermomètre pour maintenir la connexion.
- Pour prévenir toute contamination bactérienne, lavez-vous toujours les mains après avoir inséré le thermomètre dans des aliments non végétariens ou agraïres crus.

- NE** lavez **PAS** le thermomètre ou son boîtier de recharge au lave-vaisselle. Lavez-les à la main seulement.
- Nettoyez-les avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les.
- N'**utilisez **PAS** de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs, car ils endommageront le thermomètre.
- Lorsque vous ne les utilisez pas, rangez le thermomètre et son boîtier de recharge dans un endroit frais et sec. Assurez-vous que le thermomètre est sec avant de le ranger.

AVERTISSEMENTS DE LA FCC

Cet appareil est conforme à la partie 15 du règlement de la FCC. Le fonctionnement est régi par les deux conditions suivantes :
(1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences nuisibles, et
(2) doit accepter toute interférence reçue, y compris celles pouvant 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 l'équipement.
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.

REMARQUE : 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.

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.
- Brancher l'équipement dans une prise de courant sur un circuit distinct de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consulter votre fournisseur téléphonique ou un technicien expérimenté pour obtenir de l'aide. Déclaration d'exposition aux rayonnements :

L'appareil a été évalué afin de répondre aux exigences générales en matière d'exposition aux radiofréquences. L'appareil peut être utilisé dans des conditions d'exposition portatives sans restriction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC L'APPAREIL

1

Balayez ce code pour télécharger l'application Ninja Pro Connect™ gratuite.



2

Enregistrez et jumelez votre thermomètre Ninja ProChef.™

3

Cuisez en toute confiance.

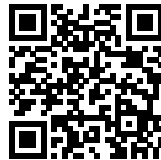
CARACTÉRISTIQUES DU THERMOMÈTRE ET DU BOÎTIER DE RECHARGE

VOYANT DE LA PILE
Appuyez sur cette touche pour afficher le niveau d'autonomie de la pile du boîtier de recharge. Vert signifie une autonomie supérieure à 25 %. Rouge, ou aucun voyant allumé, signifie une autonomie inférieure à 25 %.



- A** Borne de recharge supérieure
- B** Borne de recharge inférieure
- C** Capteur de température ambiante
- D** Ligne d'insertion minimale
Pour assurer son bon fonctionnement, le thermomètre doit être inséré dans l'aliment au-delà de cette ligne.
- E** Capteur de température interne
- F** Voyant de la pile

NINJA THERMOMÈTRE CONNECTÉ PROCHEF™



BALAYEZ CE CODE pour télécharger l'application Ninja Pro Connect™

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

 ninjakitchen.ca/fr/register

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

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____
Numéro de série : _____
Date d'achat : _____
(conservez le reçu)
Magasin où l'appareil a été acheté : _____

NINJA est une marque de commerce déposée de SharkNinja Operating LLC.
NINJA PRO CHEF et NINJA PRO CONNECT sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.
© 2024 SharkNinja Operating LLC, Needham, MA 02494.

WP100C_IBQSG_F_MP_Mv4

SharkNinja Color Specs

File Name: WP100C_IBQSG_F_MP_Mv4

C

M

Y

K

Dieline

Dieline: WP100-01 A COLOR SLEEVE.pdf

Paper: White Chip #21

Finish: All over aqueous coat

Designer: STowler

Prod: Nat Novak

390mm

INSIDE BACK COVER

65mm

65mm

65mm

65mm

65mm

65mm

INSIDE FRONT COVER

65mm

POSITION DU THERMOMÈTRE

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 est insérée verticalement au centre de la viande, et non en angle.

N'utilisez **PAS** le thermomètre dans des protéines congelées ou dans des coupes de viande d'une épaisseur inférieure à 1 po (2,5 cm).

TYPE D'ALIMENT	CORRECT	INCORRECT
Côte de bœuf		
Carré d'agneau		
Rôti		
Poisson entier		
Poitrine de bœuf		
Épaule de porc		
Longe de porc		
Filets de poisson		
Poulet entier		

IMPORTANT : Si vous utilisez un deuxième thermomètre d'une marque différente, la température indiquée peut varier de celle affichée sur le thermomètre Ninja. Cela peut être causé par la position du thermomètre secondaire dans l'aliment, par la variation de température au sein d'un même aliment ou par une inexactitude potentielle du thermomètre secondaire.

INSTALLATION DES PILES

Installez la pile AAA en orientant la borne positive (+) vers l'extérieur. La borne est indiquée sur la pile.

DIRECTIVES DE NETTOYAGE

Rincez le thermomètre avec de l'eau chaude, puis lavez-le soigneusement avec de l'eau tiède savonneuse et un chiffon ou une éponge doux. Laissez-le sécher complètement. Assurez-vous que le thermomètre est entièrement propre avant de le recharger pour vous assurer qu'il entre en contact avec les trois bornes de recharge.

Ne lavez pas le boîtier de recharge sous l'eau. Au besoin, essuyez-le avec un linge humide.

EMPLACEMENT DU BOÎTIER DE RECHARGE DURANT LA CUISSON

Gardez le boîtier de recharge à moins de 10 pi (3 m) de votre autocuiseur pour assurer une bonne connexion avec le thermomètre et pour amplifier le signal de connexion.

NE déposez **PAS** le boîtier de recharge sur une surface chaude.

TABLEAU DE DEGRÉS DE CUISSON

SAIGNANT	De 120°F à 125°F (de 49°C à 52°C)
MI-SAIGNANT	De 130°F à 135°F (de 54°C à 57°C)
MÉDIUM	De 130°F à 145°F (de 54°C à 63°C)
MÉDIUM BIEN CUIT	De 150°F à 155°F (de 65°C à 68°C)
BIEN CUIT	De 155°F à 160°F (de 68°C à 71°C)

L'IMPORTANCE DE LAISSER LA VIANDE REPOSER

Saviez-vous que la viande continue de cuire après avoir été retirée du feu?

Pour éviter une cuisson excessive, le thermomètre vous demandera automatiquement de retirer vos aliments de la source de chaleur afin qu'ils reposent et atteignent le degré de cuisson désiré.

Omettre cette période de repos et découper immédiatement les aliments peut entraîner un degré de cuisson inférieur à celui désiré.

SharkNinja

NJA_1_YR_IB_LMTD_WRNTY_2Collum_CAN_FR

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?

- L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables 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.
- 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?

- 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.
- La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
- 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.
- Les dommages indirects et accessoires.

- 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.

- 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.