

THANK YOU | MERCI

for purchasing the Ninja Woodfire™ Outdoor Oven | d'avoir acheté le four d'extérieur Woodfire™ de Ninja



SCAN HERE for pellets,
accessories, and
how-to videos

BALAYEZ CE CODE pour acheter des
granules et des accessoires et pour
visionner des vidéos pratiques

REGISTER YOUR PURCHASE / ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee
ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee



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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V-, 60 Hz
Alimentation : 1760 watts

RECORD THIS INFORMATION / NOTEZ CES RENSEIGNEMENTS

Model Number / Numéro de modèle: _____

Serial Number / Numéro de série: _____

Date of Purchase (Keep receipt) / Date d'achat (conservez la facture): _____

Store of Purchase / Magasin où l'appareil a été acheté: _____

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.

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

NINJA WOODFIRE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

OO100C Series_IB_REV_Mv9_240228



[@ninjakitchencanada](https://www.facebook.com/ninjakitchencanada)

SharkNinja® Art Specifications

Project: OO100C Series_IB_REV_Mv9_240228

Art Produced at 100%

Designer: Tina Griffin

Production: Tina Griffin

NINJA

NINJA WOODFIRE™ OUTDOOR OVEN
OO100C Series | Owner's Guide



ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR OUTDOOR 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** use in moving vehicles or boats.
- 5 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.
- 6 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.
- 7 **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.
- 8 Use care when opening the oven to avoid burns. **ALWAYS** open door to detent before fully opening to check for any flareup as some foods may cause fats, oils, or grease to splash and create flareup or flame.
- 9 **DO NOT** use oils/fats, such as butter, olive oil, and margarine, when cooking over 500°F to avoid the risk of smoke and property damage due to smoke.
- 10 To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long-handled utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 11 Ensure the surface is level, stable, clean, and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of the surface the oven is placed on during operation. **DO NOT** clean this product with a water spray or any spray like items.
- 12 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.
- 13 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.
- 14 **ALWAYS** maintain a minimum safe distance of at least 1 foot (30 cm) from the smoke box during smoking. Small flames can come out from the smoke box if the oven lid is lifted in windy conditions.
- 15 Use only on properly grounded outlet. Connect **ONLY** to GFCI grounded electrical outlet if using an extension cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If longer detachable power-supply cord or extension is used: The cord should be arranged so that it will not drape over the tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

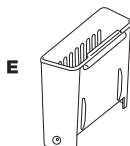
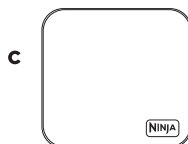
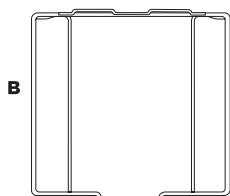
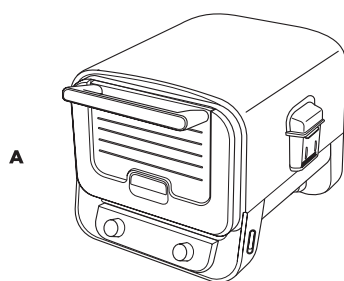
FOR OUTDOOR USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

- 16** To avoid burn injury, **ALWAYS** use pellet scoop when adding pellets to smoker box. **DO NOT** add pellets by hand.
- 17** 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.
- 18** Pellets may continue to burn after cook time is complete. **DO NOT** touch or remove the smoke box until the oven has stopped smoking, pellets have completely burned out, and the smoke box has cooled.
- 19** **DO NOT** allow pellets to overflow the smoke box. Doing so will introduce additional oxygen leading to combustion, flame, and damage to the oven which may result in burn injury.
- 20** **ALWAYS** ensure the oven is completely cool before removing the cooking plates or moving the oven to avoid burns or personal injury.
- 21** **DO NOT** use the appliance without the Accessory Frame installed.
- 22** To protect against electrical shock, keep the cord connection dry and off the ground. **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 23** 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.
- 24** **NEVER** use outlet below countertop surface.
- 25** **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 26** **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 27** **DO NOT** place appliance where the cord may hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 28** 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.
- 29** Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 30** **DO NOT** move the appliance when in use.
- 31** **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 oven or cause it to overheat.
- 32** Ensure all accessories are correctly inserted and securely locked into position.
- 33** **DO NOT** use this appliance for deep frying.
- 34** Should a grease fire occur, or the oven emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 35** Socket voltages can vary, affecting the performance of the product. To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that the food is cooked to the recommended temperatures.
- 36** **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.
- 37** **NEVER** use heating fuel pellets, hardwood, charcoal, liquid fuels, or any other combustible material in the smoke box.
- 38** Keep hands and face away from smoke box when unit is in use and hot.
- 39** **ALWAYS** keep a fire extinguisher accessible while operating the oven.
- 40** **ALWAYS** store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- 41** To disconnect, press the power button to turn the oven off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 42** Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 43** Keep the oven clean and **DO NOT** allow excess grease or ash to collect inside 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 the food.
- 44** To avoid personal injury and burns, allow oven to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts, and storage.
- 45** **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 46** **DO NOT** place appliance on hot surfaces, near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on a stovetop.
- 47** **DO NOT** store outdoors uncovered in severe weather conditions.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

PARTS & ACCESSORIES

- A Assembled Main Unit
(power cord not shown)
- B Accessory Frame
- C Pizza Stone
- D Pro-Heat Pan
- E Smoke box
- F Pellet Scoop
- G Cover (not included
with all models)



BEFORE FIRST USE

- 1 Remove all packaging material and tape from the oven.
- 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 Rinse the Accessory Frame and Pro-Heat Pan in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- 4 **DO NOT** use abrasive brushes or sponges on the cooking surface. Damage to the coating can occur.

NOTE: DO NOT get the Pizza Stone wet or put it in the dishwasher. Place it in the oven after removing all packaging.

NOTE: We recommend placing all accessories inside the oven and running it on the Bake function for 20 minutes at 700°F without adding food. This removes any residue and is not detrimental to the performance of the oven.

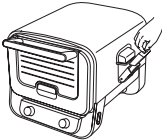
EXTENSION CORD

- 1 Connect to proper 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 that can increase preheat times and impact cooking performance/cook times.

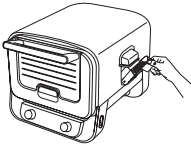
BEFORE FIRST USE - CONT'D

SMOKE BOX

Installing the smoke box: To install, open by putting your finger on the side insert to hold the box open and insert the removable smoke box so it sits firmly in place.

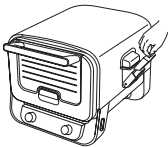


Adding Ninja Woodfire™ Pellets: Fill the pellet scoop to the top and level off to avoid spilling. While holding the smoke box lid open, pour pellets into the smoke box until filled to the top. Then, close the smoke box lid.



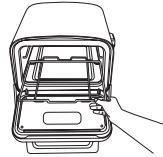
For best results, performance, and flavour, use only Ninja Woodfire Pellets.

Removing and cleaning the smoke box: To avoid burns, allow pellets to cool completely before removing from the oven and cleaning.

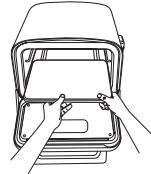


HOW TO INSTALL THE ACCESSORY FRAME:

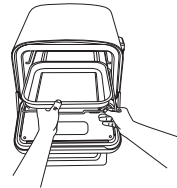
- 1 Install Accessory Frame in the bottom level of the oven (top level if using the Broil function).



- 2 If cooking pizza, place the Pizza Stone on the Accessory Frame.



- 3 For all other functions, remove the Pizza Stone and place the Pro-Heat Pan in the Accessory Frame.

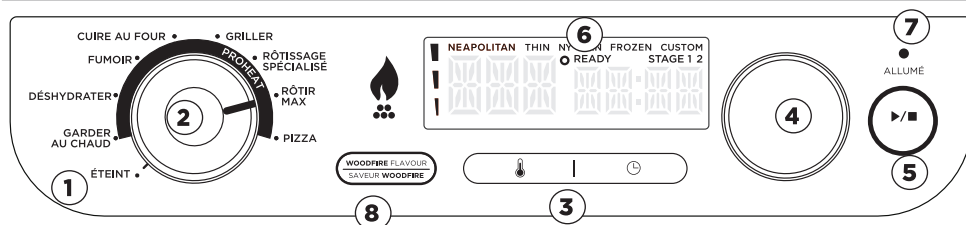


PREHEAT TIMES

TEMP	TIME
300°F-400°F (150°C-200°C)	9-12 mins
400°F-500°F (200°C-260°C)	12-15 mins
500°F-600°F (260°C-315°C)	15-20 mins
600°F-700°F (315°C-370°C)	20-30 mins

NOTE: Opening the door and using extension cords can extend preheat times. Please make sure to use an extension cord rated for outdoor use.

GETTING TO KNOW THE NINJA WOODFIRE™ OUTDOOR OVEN



NOTE: Functions may vary by model.

FUNCTIONS

Turn the left-hand dial to select the desired function or to turn off the oven.

WARM: Keep meals warm and ready to eat after cooking.

DEHYDRATE: Gently remove moisture for snacks like jerky and dried fruit.

SMOKER: Low and slow cooking to tenderize large cuts of meat.

BAKE: Create baked goods with crispy crusts and fluffy centers.

BROIL: Quickly melt toppings or create beautifully browned exteriors

SPECIALTY ROAST: Start high and finish low for a crisp outside and juicy inside.

MAX ROAST: Get charred, crispy, caramelized results a traditional oven can't create.

PIZZA: Make your favorite pizza styles at home from fresh to frozen

Neapolitan – Neapolitan-style pizzas have char on the outside of the thin, crispy crust and are piled high with fresh mozzarella cheese.

Thin – A thinner crust supports a smattering of thinly sliced ingredients that cook quickly.

Pan – A thicker crust and use of a deep-style pan means you can pile on your ingredients since it bakes longer than a thin crust.

New York Style – Thinner crust with lots of low-moisture mozzarella cheese piled on top. The cheese extends close to the edge of the dough, leaving about an inch exposed to handle the slice while eating.

Frozen – For best results, follow the instructions on the box.

Custom – Use your favorite style crust and add your favorite ingredients to create your own custom pizza.

OPERATING BUTTONS/DIALS/INDICATOR LIGHTS

1. OFF: When unit is not in use, ensure dial is in the OFF position.

2. LEFT-HAND DIAL: Use this dial to select desired cook function.

3. TEMP/TIME BUTTONS: Press the TEMP button, then use the right-hand dial to select desired temperature. Press the TIME button, then use the right-hand dial to select desired time.

4. RIGHT-HAND DIAL: Use this dial along with the TEMP and TIME buttons to adjust the temperature and time and to choose pizza type.

5. START/STOP BUTTON: Press START/STOP button to start or stop the current cook function.

NOTE: While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the right-hand dial for 4 seconds.

6. READY: When cooking multiple pizzas, the READY indicator will illuminate, indicating the Pizza Stone is at temperature to cook the next Pizza.

7. ON: If the oven is on and not set to the OFF position, this light will illuminate, indicating the oven is still on and hot. When the oven is not in use, turn the left-hand dial to OFF.

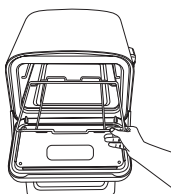
8. WOODFIRE FLAVOUR: Press to add smoky flavour to food. (Cannot be used for Warm or Broil.)


USING THE NINJA WOODFIRE™ OUTDOOR OVEN

COOKING FUNCTIONS

Bake, Dehydrate, Warm (not included on all models)

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven.



- 2 Turn the left-hand dial to select BAKE, DEHYDRATE, or WARM.
- 3  If you plan to use **NINJA WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box. Then press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 4 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 5 Press START/STOP to begin preheating. Estimated preheat time is 5 to 25 minutes depending on set temperature (refer to Preheat Times section and chart). If using Ninja Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the oven will begin preheating (PRE).

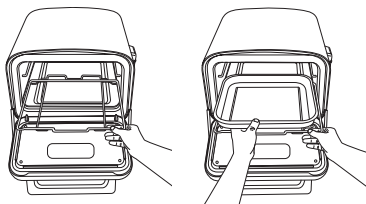
NOTE: There is no preheat time for the Warm and Dehydrate functions.

- 6 While oven is preheating, start prepping ingredients.
- 7 When the oven is preheated, ADD FOOD, PRS START will appear on the display.
- 8 Use oven mitts to pull out the frame and place pan with ingredients onto frame.
- 9 Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting down.
- 10 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display.
- 11 Use oven mitts to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

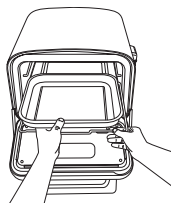


Smoker

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven, then place the Pro-Heat Pan on top of it.



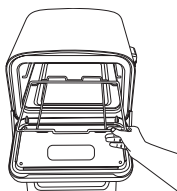
- 2 Turn the left-hand dial to select SMOKER.
- 3 Place ingredients on the Pro-Heat Pan.



- 4 Pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 5 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 6 Press START/STOP to begin cooking. There is no preheat time for the Smoker function. The pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 3-4 minutes, then the oven will begin cooking and the timer will begin counting down.
- 7 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will appear on the display.
- 8 Use oven mitts to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

Specialty Roast

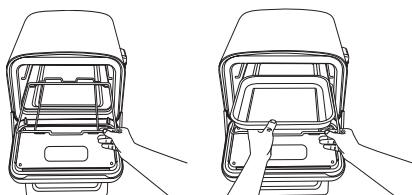
- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven.



- 2 Turn the left-hand dial to select SPECIALTY ROAST.
- 3 If you plan to use **NINJA WOODFIRE™ FLAVOUR TECHNOLOGY**, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box. Press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 4 Stage 1 LED will illuminate; this is the high temperature setting.
- 5 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 6 Push the right-hand dial and Stage 2 LED will turn on. Repeat the previous step to program Stage 2.
- 7 Press START/STOP to begin preheating. Estimated preheat time is 25 minutes depending on set temperature (refer to Preheat Times section and chart). If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the oven will begin preheating (PRE).
- 8 When the oven is preheated, ADD FOOD PRS START will appear on the display.
- 9 Pull the Accessory Frame forward and place pan with ingredients onto frame. Close the door.
- 10 Press START/STOP to start timer. Stage 1 temp and time will display and timer will begin counting down. The oven will automatically switch to Stage 2 settings when Stage 1 is complete.
- 11 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display on the oven.
- 12 Use oven mitts to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

Max Roast

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven, then place the Pro-Heat Pan on top of it.



IMPORTANT: Pro-Heat Pan should be installed as it needs to preheat with the oven.

- 2 Turn the left-hand dial to select MAX ROAST.
- 3 If you plan to use **NINJA WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box. Then press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 4 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 5 Press START/STOP to begin preheating.
- 6 While oven is preheating. Start prepping ingredients. Estimated preheat time is 25 minutes depending on set temperature (refer to Preheat Times section and chart).
- 7 When the oven is preheated, ADD FOOD PRS START will appear on the display.
- 8 Use oven mitts to pull out the frame and place ingredients on the pan.
- 9 Press START/STOP to begin cooking. The timer will begin counting down.
- 10 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display.
- 11 Use oven mitts to remove food from the oven.

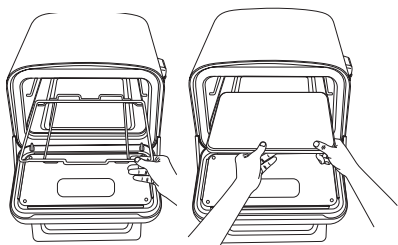
NOTE: The unit will beep and display FLIP for 30 seconds. Flipping is optional, but recommended.

Let it rest, then serve.


USING THE NINJA WOODFIRE™ OUTDOOR OVEN – CONT'D

Pizza

- 1 Install the Accessory Frame in the bottom of the oven, then place the Pizza Stone on top.



NOTE: If cooking Pan Pizza, you will need to prepare in a deep-dish pan (not included).

- 2 Turn the left-hand dial to select PIZZA.
- 3  If you plan to use **NINJA WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**, pull the smoke box open and use the pellet scoop to fill the smoke box to the top with Ninja Woodfire Pellets. **DO NOT** overflow the smoke box. Press the **WOODFIRE FLAVOUR** button.
- 4 Use the right-hand dial to select the desired preset pizza type (Neapolitan, Thin, Pan, New York Style, Frozen, or Custom).

NOTE: Temp can only be set using MANUAL.

- 5 Press START/STOP to begin preheating. Estimated preheat time is 10-25 minutes depending on set temperature (refer to Preheat Times section and chart). If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the oven will begin preheating (PRE).
- 6 Use the right-hand dial to set TIME. Setting TIME is different for PIZZA. This sets the pizza cook timer (similar to an oven timer). When time has ended, the oven will stay on for up to one hour for cooking back-to-back pizzas.
- 7 Once the oven has reached temperature, ADD FOOD PRS STRT will display. Place pizza directly on the stone.

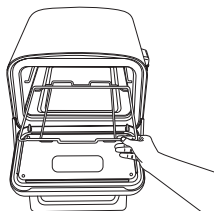
NOTE: We recommend using the Ninja Pizza Peel, sold separately. If you do not have a pizza peel, use the cutting board or underside of a bake pan with flour to place pizza on stone.

- 8 Press START/STOP again and the timer will begin counting down.
- 9 When cook time is complete, the oven will beep and GET FOOD will appear on the display. Use pizza peel to remove pizza from oven.

NOTE: COOKING BACK-TO-BACK PIZZAS - For best results, wait until READY appears on the display. This indicates the stone is back up to temperature. Then add the next pizza.

Broil (not included on all models)

- 1 Install the Accessory Frame in top level of the oven, then place the Pro-Heat Pan on top of it.



- 2 Turn the left-hand dial to select BROIL.
- 3 Press the TEMP button, then use the right-hand dial to set the temp. Press the TIME button, then use the right-hand dial to set the time.
- 4 Place ingredients on the Pro-Heat Pan.
- 5 Press START/STOP to begin cooking. There is no preheat time. The oven will begin cooking and the timer will begin counting down.
- 6 When cook time is complete, the oven will beep and DONE will display.
- 7 Use oven mitts to remove food from the oven. Let it rest, then serve.

CLEANING & MAINTENANCE

CLEANING THE OVEN

- 1 The oven should be cleaned thoroughly after each use. **ALWAYS** let the appliance and accessories cool before cleaning.
- 2 Unplug the grill from power source before cleaning. Keep the door open after removing food to allow the oven to cool quicker.
- 3 Use soap and water to clean the inside of oven with a nylon brush.

CLEANING THE ACCESSORIES

Smoke Box

Remove smoke box and safely discard all contents after every use.

Cleaning the smoke box after every use is not required. Use a wire brush to remove extra creosote after every 10 uses.

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

Pizza Stone

Allow the pizza stone to cool completely before cleaning. The pizza stone can crack or break if it comes in contact with cold water while it's hot.

- 1 Scrape lightly. **DO NOT** use a metal spatula or knife, as these can scratch the pizza stone.
- 2 Wipe any remaining debris off the stone using a soft cloth.

NOTE: DO NOT get the Pizza Stone wet.

Accessory Frame

- 1 Allow the oven to cool before removing the rack. The rack is dishwasher safe.
- 2 If washing by hand, use dish soap, warm water, and the rough side of a sponge to remove any baked-on food.
- 3 Rinse the rack and towel-dry.

Pro-Heat Pan

- 1 Allow the Pro-Heat Pan to cool. **DO NOT** put the Pro-Heat Pan in the dishwasher.
- 2 Use dish soap, warm water, and the rough side of a sponge to remove any remaining discoloration. **DO NOT** use steel wool or other abrasive scrubbers as this may scratch the cookware.
- 3 Rinse the pot or pan and dry it with a dish towel.

REPLACEMENT PARTS

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

TROUBLESHOOTING & FAQ

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

- **Why does “ADD FOOD PRS STRT” appear on the control panel display?**
The oven has completed preheating, and it is now time to add the ingredients.
- **Why does “E” appear on the control panel display?**
The oven is not functioning properly. Contact Customer Service at **1 855 520-7816** so we may assist you. Please register the product online at registryourninja.com and have the product on hand when you call.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
For best results, let the oven preheat before adding ingredients.
- **Why did a circuit breaker trip while using the oven?**
The oven uses 1800 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 oven be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the oven is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker.
- **Why is my unit not powering on?**
To turn on the oven, rotate the left-hand dial clockwise out of the OFF position. If the oven is still not powering on, make sure it is plugged in, or try a different outlet. If the oven is still not powering on, please contact Customer Service at **1 855 520-7816**.
- **When do I press the WOODFIRE FLAVOUR button?**
Press the WOODFIRE FLAVOUR button before pressing START/STOP to add smoke when using the Dehydrate, Broil, Specialty/Max Roast, Sear, and Pizza functions. Ninja Woodfire™ Flavour Technology is automatically enabled when using the Smoker function.
- **Can I turn off Ninja Woodfire Flavour?**
If you pressed the WOODFIRE FLAVOUR button and already started the cooking function by pressing START/STOP, you can press the WOODFIRE FLAVOUR button again to turn it off if the ignition cycle is less than 75% complete. If pellets have fully ignited and the grill has transitioned to the preheat cycle (indicated on the display screen), you cannot turn Ninja Woodfire Flavour off.
- **Can I plug the oven into an RV outlet?**
Only if the RV outlet can provide up to 15 amps of 120-volt power.
- **Can I plug the oven into a car, SUV, or truck outlet?**
Only if the car, SUV, or truck outlet can provide up to 15 amps of 120-volt power.
- **Can I use an extension cord?**
Yes, connect to a proper 3-prong grounded GFI outlet only and ensure you are using the correct recommended cord. 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 that can increase preheat times and impact cooking performance/cook times.
- **Can I use the oven when it’s raining or snowing?**
Yes, but make sure you read through all safety instructions in the owner’s guide before use. Preheat times could be impacted depending on severity of weather.
- **Can I use the oven inside?**
No, this unit is for outdoor use only.
- **Can I use oils to cook in my oven at high temperatures?**
Use the recommended fats/oils sparingly and only use the “not recommended fat/oils” when called for in a Ninja recipe (refer to “Best Practices when Cooking Above 500°F for approved fats/oils included in packaging).
- **How do I avoid a fire in my oven while batch cooking at high temperatures?**
Remember to empty the fat/oil from the Pro-Heat Pan to help prevent spillover. Ensure Pro-Heat Pan is washed thoroughly before each use. This will prevent grease from burning and causing smoke.
- **How do I avoid flare-ups when I open the oven?**
When cooking at high temperatures, specifically when roasting foods, open the door slowly and at an arm’s length. Remember to empty the fat/oil from the Pro-Heat Pan to help prevent spillover. This will help prevent smoke and flare-ups.
- **What does the READY light mean?**
READY indicates the Pizza Stone is at temperature and ready to cook.
- **What does the ON light mean?**
If the unit is on and not in the OFF position this light will illuminate, indicating the unit is still on and hot. When the unit is not in use, turn the left-hand dial to OFF.
- **Can I use my own bake pan?**
Yes. Place your bake pan (or deep-dish pizza pan if you’re using the preset Pizza “Pan” setting) on the Pro-Heat Pan. **DO NOT** place any accessories not intended for the Ninja Outdoor Oven directly on the Accessory frame.



NJA_1_YR_IB_LMTD_WRNTY_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?

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.

NINJA®

FOUR EXTÉRIEUR NINJA WOODFIRE™
OO100C Series | Guide de l'utilisateur



FRANÇAIS

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT • VEUILLEZ LIRE 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 par ce 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 POURRAIT ENTRAÎNER UNE DÉCHARGE 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 pour les jeunes enfants, jetez immédiatement tous les matériaux d'emballage lors du déballage.
- 2 Cet appareil est destiné à un usage à l'extérieur uniquement.
- 3 **N'utilisez PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 4 **N'utilisez PAS** l'appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux.
- 5 Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, si elles sont sous surveillance ou qu'elles ont reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 6 Pour éviter tout dommage matériel causé par les flammes ou la chaleur, maintenez une distance minimale de 3 pi entre l'arrière, les côtés et le haut des parois de l'appareil, des rails ou de tout composant combustible.
- 7 **NE touchez PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après l'utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées ou les boutons.
- 8 Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le four pour éviter les brûlures. Ouvrez **TOUJOURS** la porte jusqu'au cran d'arrêt avant de l'ouvrir complètement pour vérifier qu'il n'y a pas de flammes, car certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures de graisses ou d'huiles et créer des flammes ou des incendies.
- 9 **N'utilisez PAS** d'huiles ou de graisses, telles que le beurre, l'huile d'olive et la margarine, lorsque vous cuisinez à plus de 500°F (260°C) afin d'éviter tout risque de fumée et de dommages matériels dus à la fumée.
- 10 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 mitaines de cuisine isolées.
- 11 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 le four est déposé pendant son fonctionnement. **NE nettoyez PAS** l'appareil avec un jet d'eau ou un produit similaire.
- 12 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE laissez PAS** l'appareil être utilisé, nettoyé ou entretenu par des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 13 Le cordon d'alimentation est court afin de réduire le risque que les enfants de moins de 8 ans l'attrapent ou s'y emmêlent et de minimiser le trébuchement d'une personne sur un cordon plus long. Si vous utilisez une rallonge, elle doit être spécifiquement conçue pour une utilisation à l'extérieur, être identifiée d'un « W » et porter une étiquette indiquant : CONVIENT AUX APPAREILS D'EXTÉRIEUR.
- 14 Gardez **TOUJOURS** une distance de sécurité minimale d'au moins 1 pi (30 cm) du fumoir pendant le processus de fumage. De petites flammes peuvent sortir du fumoir si le couvercle du four est soulevé par le vent.
- 15 Utilisez-le seulement sur une prise correctement mise à la terre. Branchez-le **UNIQUEMENT** sur une prise de courant MISE À LA TERRE si vous utilisez une rallonge. Un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge sont offerts et peuvent convenir s'ils sont utilisés de façon sécuritaire. Si un cordon d'alimentation amovible plus long ou une rallonge sont utilisés : le cordon ne doit pas pendre de la surface où l'appareil est déposé afin de prévenir que des enfants puissent le tirer ou trébucher.
- 16 Pour éviter les brûlures, utilisez **TOUJOURS** une pelle à granules lorsque vous ajoutez des granules dans le fumoir. **N'AJOUTEZ PAS** des granules avec les mains.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

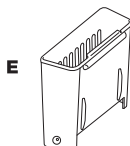
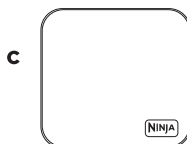
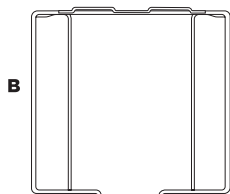
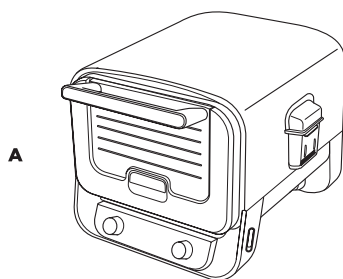
DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- 17 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.
- 18 Les granules peuvent continuer à brûler après la fin du temps de cuisson. Ne les touchez **PAS** et ne les retirez pas du fumoir tant que de la fumée s'échappe du four, que les granules ne sont pas complètement brûlés et que le fumoir n'est pas refroidi.
- 19 **NE remplissez PAS** excessivement le fumoir de granules. Sinon, cela introduira plus d'oxygène, entraînant une combustion, une flamme et des dommages à l'appareil pouvant causer des brûlures.
- 20 Veillez **TOUJOURS** à ce que le four soit complètement refroidi avant de retirer les plaques de cuisson ou de déplacer l'appareil pour éviter les brûlures ou les blessures.
- 21 N'utilisez **PAS** l'appareil sans installer son cadre pour accessoires au préalable.
- 22 Pour vous protéger de toute décharge électrique, gardez la prise du cordon au sec et hors du sol. N'immergez **PAS** le cordon, la fiche ou le boîtier de l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide.
- 23 Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. N'utilisez **PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. En cas de dysfonctionnement ou d'endommagement de l'appareil, cessez immédiatement son utilisation et communiquez avec le service à la clientèle.
- 24 N'utilisez **JAMAIS** une prise située sous le comptoir.
- 25 Assurez-vous **TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 26 Ne branchez **JAMAIS** cet appareil sur une minuterie externe ou sur un système de télécommande distinct.
- 27 Ne laissez **PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez **PAS** entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 28 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.
- 29 Avant d'insérer tout accessoire dans l'appareil, assurez-vous qu'il est propre et sec.
- 30 Ne déplacez **PAS** l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- 31 Ne couvrez **PAS** la prise d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Sinon, la cuisson ne sera pas uniforme et vous risquez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 32 Assurez-vous que les accessoires sont correctement insérés et bien fixés en place.
- 33 N'utilisez **PAS** cet appareil pour effectuer de la grande friture.
- 34 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.
- 35 La tension des prises peut varier, ce qui a une incidence sur le rendement de votre appareil. Pour éviter tout risque de maladie, utilisez **TOUJOURS** un thermomètre externe pour vérifier que vos aliments sont cuits aux températures recommandées.
- 36 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.
- 37 N'utilisez **JAMAIS** de granules de combustible, de bois dur, de charbon de bois, de combustibles liquides ou tout autre matériau combustible dans le fumoir.
- 38 Gardez les mains et le visage loin du fumoir lorsque l'appareil fonctionne et qu'il est chaud.
- 39 Gardez **TOUJOURS** un extincteur à portée de main lorsque vous utilisez l'appareil.
- 40 Entrez **TOUJOURS** les granules de bois dans un endroit sec, à l'écart des appareils producteurs de chaleur et des autres contenants de combustible.
- 41 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il ne fonctionne pas et avant son nettoyage.
- 42 Pour connaître les directives d'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- 43 Gardez votre gril propre et ne laissez **PAS** un excès de graisse ou de cendres s'accumuler à l'intérieur ou sur le fumoir et la cartouche. Sinon, vous augmentez considérablement les risques de créer un feu de graisse et de produire de la fumée excédentaire, qui peuvent altérer la saveur de vos aliments.
- 44 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.
- 45 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.
- 46 **NE** placez **PAS** cet appareil sur des surfaces chaudes, près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud, dans un four chaud ou sur une cuisinière.
- 47 **NE PAS** entreposer à l'extérieur à découvert durant des intempéries.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A Appareil principal assemblé (cordon d'alimentation non illustré)
- B Cadre pour accessoires
- C Pierre à pizza
- D Poêle Pro-Heat
- E Fumoir
- F Pelle à granules
- H Housse (non offerte avec tous les modèles)



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban adhésif du four.
- 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 et toute blessure.
- 3 Rincez le cadre pour accessoires, la poêle Pro-Heat et la grille à rôtissage dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les et séchez-les soigneusement.

REMARQUE : Ne mouillez **PAS** la pierre à pizza et ne la lavez **PAS** au lave-vaisselle. Placez-la dans le four après avoir retiré tous les emballages.

REMARQUE : Nous vous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du four et de le faire fonctionner à la fonction BAKE pendant 20 minutes à 700°F, sans aliments à l'intérieur. Cela éliminera tout résidu et ne nuira pas au rendement du four.

- 4 N'utilisez **PAS** de brosse ou d'éponge abrasive sur la surface de cuisson. Cela pourrait endommager son revêtement.

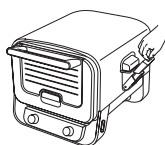
CORDON PROLONGATEUR

- 1 Branchez seulement l'appareil dans des prises de courant munies de 3 broches et d'une mise à la terre.
- 2 Utilisez 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. Les cordons de plus de 50 pi ne sont pas recommandés. L'utilisation d'un cordon inapproprié peut causer la surchauffe ou la fonte du cordon ou une chute de tension qui peut augmenter le temps de préchauffage de l'appareil et influencer le rendement de cuisson et le temps de cuisson.

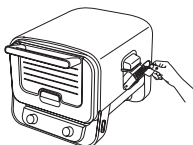
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (SUITE)

FUMOIR

Installation du fumoir : Pour installer le fumoir, ouvrez-le en plaçant votre doigt sur son côté pour le maintenir en position ouverte et insérez la boîte à fumée amovible de sorte qu'elle repose bien en place.



Ajout de granules Woodfire Ninja : Remplissez complètement la pelle à granules et égalisez son contenu pour éviter tout déversement. Tout en maintenant le couvercle du fumoir ouvert, versez les granules dans le fumoir, jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.



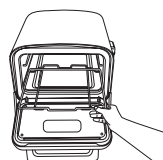
Pour obtenir les meilleurs résultats, rendements et les meilleures saveurs, utilisez uniquement des granules de bois Woodfire Ninja.

Retrait et nettoyage du fumoir : Pour éviter toute brûlure, laissez les granules refroidir complètement avant de les retirer du four et de le nettoyer.



VOICI COMMENT INSTALLER LE CADRE POUR ACCESSOIRES :

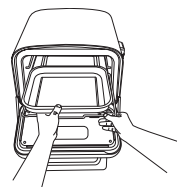
1 Installez le cadre pour accessoires dans la section inférieure du four (ou dans la section supérieure si vous utilisez la fonction Broil [cuisson sous le grill]).



2 Si vous cuisinez de la pizza, placez la pierre à pizza sur le cadre pour accessoires.



3 Pour toutes les autres fonctions, retirez la pierre à pizza et placez la poêle Pro-Heat dans le cadre pour accessoires.

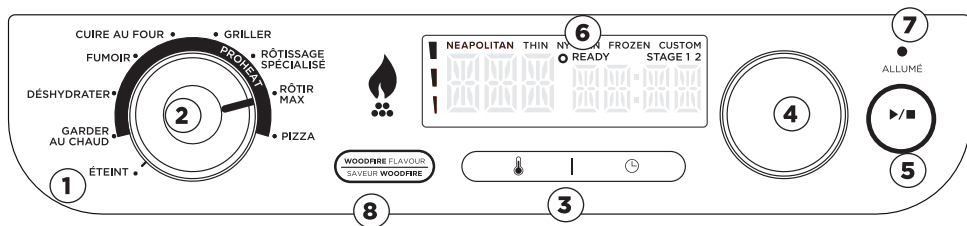


TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE

TEMP	TIME
300°F-400°F (150°C-200°C)	9-12 mins
400°F-500°F (200°C-260°C)	12-15 mins
500°F-600°F (260°C-315°C)	15-20 mins
600°F-700°F (315°C-370°C)	20-30 mins

REMARQUE : L'ouverture de la porte et l'utilisation de rallonges peuvent prolonger le temps de préchauffage. Veuillez vous assurer d'utiliser une rallonge conçue pour une utilisation à l'extérieur.

PRÉSENTATION DU FOUR D'EXTÉRIEUR WOODFIRE™ DE NINJA



REMARQUE : Les fonctions peuvent varier selon le modèle.

FONCTIONS

Tournez le cadran de gauche pour sélectionner la fonction désirée ou pour éteindre le four.

GARDER AU CHAUD : Gardez vos repas au chaud et prêts à manger après leur cuisson.

DÉSHYDRATER : Retirez doucement l'humidité des aliments pour faire du jerky et des fruits séchés.

FUMOIR : Utilisez la cuisson lente à basse température pour attendrir les grosses pièces de viande.

CUISSON AU FOUR : Obtenez des produits de boulangerie et des pâtisseries dont l'extérieur est croustillant et dont l'intérieur est moelleux.

GRILLER : Faites fondre rapidement les garnitures ou obtenez une dorure parfaite.

RÔTISSAGE DE SPÉCIALITÉ : Commencez la cuisson à haute température et terminez-la à basse température pour obtenir une texture croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur.

RÔTIR MAX : Obtenez des marques de grillade, des textures croustillantes et caramélisées qu'un four traditionnel ne peut créer.

PIZZA : Préparez vos pizzas préférées à la maison, qu'elles soient fraîches ou surgelées.

Neapolitan (Napolitaine) – Les pizzas de style napolitain ont des marques de grillades, une croûte mince croustillante et sont garnies d'une grande quantité de mozzarella fraîche.

Thin (mince) – Une croûte mince accueille des ingrédients finement tranchés qui cuisent rapidement.

Pan (à la poêle) – Sa croûte est plus épaisse et elle est cuisinée dans une poêle profonde, vous permettant d'ajouter plus d'ingrédients, puisqu'elle cuit plus longtemps qu'une pizza à croûte mince.

Style New York – Sa croûte est plus mince accueille une grande quantité de fromage mozzarella à faible teneur en humidité. Le fromage s'étend jusqu'au bord de la croûte, laissant environ un pouce vierge pour vous permettre de saisir la tranche et de la déguster.

Frozen (surgelée) – Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les directives sur l'emballage.

Custom (personnalisée) – Utilisez votre croûte préférée et ajoutez vos ingrédients favoris pour créer votre propre pizza personnalisée.

BOUTONS DE COMMANDE/CADRANS/VOYANTS

- 1. ÉTEINT :** Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, assurez-vous que le cadran est à la position OFF.
- 2. CADRAN GAUCHE :** Utilisez ce cadran pour sélectionner la fonction de cuisson désirée.
- 3. BOUTONS TEMP/TIME (TEMPÉRATURE/TEMPS DE CUISSON) :** Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le cadran de droite pour sélectionner la température désirée. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le cadran de droite pour sélectionner le temps de cuisson désiré.
- 4. CADRAN DE DROITE :** Utilisez ce cadran avec les boutons TEMP et TIME pour régler la température et le temps de cuisson et sélectionner un type de pizza.
- 5. BOUTON DE MISE EN MARCHÉ/D'ARRÊT :** Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour lancer ou interrompre la fonction de cuisson en cours.

REMARQUE : Bien que ce ne soit pas recommandé, il est possible de sauter l'étape de préchauffage en appuyant sur le cadran de droite pendant 4 secondes.

- 6. READY (PRÊT) :** Lors de la cuisson de plusieurs pizzas consécutives, le voyant READY s'allume, indiquant que la pierre à pizza a atteint la température de cuisson requise pour cuire la prochaine pizza.
- 7. ALLUMÉ :** Si le four est allumé et qu'il n'est pas réglé en position ÉTEINT, ce témoin s'allume, indiquant que le four est toujours allumé et chaud. Lorsque le four ne fonctionne pas, tournez le cadran de gauche jusqu'à la position ÉTEINT.
- 8. SAVEUR WOODFIRE :** Appuyez sur cette touche pour conférer une saveur de fumée à vos aliments (Ne peut pas être utilisée avec les fonctions Garder au chaud ou Griller).

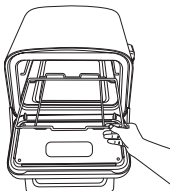
UTILISATION DU FOUR D'EXTÉRIEUR WOODFIRE™ DE NINJA

FONCTIONS DE CUISSON


Cuisson au four, Déshydrater et Garder au chaud

(non offertes sur tous les modèles.)

- 1 Installez le cadre pour accessoires dans la partie inférieure du four.



- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner la fonction de Cuisson au four, déshydrater ou Garder au chaud.

- 3  Si vous prévoyez utiliser la **technologie de saveur de feu de bois Woodfire de NINJA**, ouvrez le fumoir et utilisez la pelle à granules pour le remplir complètement de granules de bois Ninja. **NE REMPLISSEZ PAS** le fumoir de façon excessive. Appuyez ensuite sur le bouton **SAVEUR WOODFIRE**.

- 4 Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le cadran de droite pour régler la température. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le cadran de droite pour régler le temps de cuisson.

- 5 Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour lancer le préchauffage de l'appareil. Le temps de préchauffage est de 5 à 25 minutes, selon la température réglée (reportez-vous au tableau de la section Temps de préchauffage). Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire de Ninja, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du grill sera lancé (PRE).

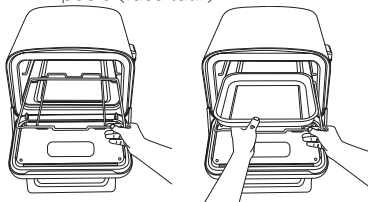
REMARQUE : Les fonctions Déshydrater et Garder au chaud n'ont pas de temps de préchauffage.

- 6 Pendant le préchauffage du four, commencez à préparer les ingrédients.
- 7 Lorsque le four est préchauffé, le message ADD FOOD, PRS START (ajouter les aliments, appuyer sur Start) s'affiche à l'écran.
- 8 Utilisez des gants isolants pour retirer le cadre et placer la poêle contenant les ingrédients sur le cadre.
- 9 Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour lancer la cuisson. La minuterie affichera un compte à rebours.
- 10 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émettra un signal sonore et le message « DONE » (FIN) s'affichera à l'écran.
- 11 Utilisez des gants isolants pour retirer les aliments du four. Laissez-les reposer, puis servez-les.

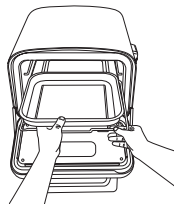


Fumoir

- 1 Installez le cadre pour accessoires dans la partie inférieure du four, puis placez la poêle Pro-Heat sur celui-ci. Placez la grille à rôtissage dans la poêle (facultatif).



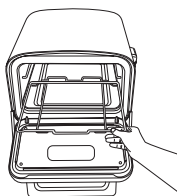
- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner la fonction FUMOIR.
- 3 Déposez les ingrédients dans la poêle Pro-Heat.



- 4 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.
- 5 Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le cadran de droite pour régler la température. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le cadran de droite pour régler le temps de cuisson.
- 6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer la cuisson. La fonction Fumoir ne comporte pas de temps de préchauffage. Les granules de bois passent par un cycle d'allumage (IGN) pendant 3 à 4 minutes, puis le four lance la cuisson et la minuterie est activée.
- 7 Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four émet un signal sonore et le message « DONE » (TERMINÉ) s'affichera à l'écran.
- 8 Utilisez des gants isolants pour retirer les aliments du four. Laissez-les reposer, puis servez-les.

Rôtissage de spécialité

- 1 Installez le cadre pour accessoires dans la partie inférieure du four.

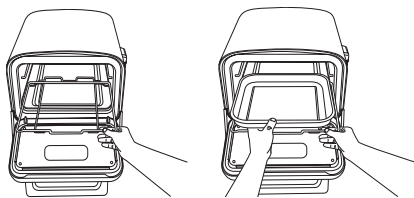


- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner la fonction Rôtissage de spécialité.

- 3 Si vous prévoyez utiliser la technologie de saveur de feu de bois **WOODFIRE™ DE NINJA**, ouvrez le fumoir et utilisez la pelle à granules pour le remplir complètement de granules de bois Ninja. **NE Le REMPLISSEZ PAS** de façon excessive. Appuyez sur le bouton **SAVEUR WOODFIRE**.
- 4 Le voyant « Stage 1 » (Étape 1) s'allumera; il s'agit du réglage à haute température.
- 5 Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le cadran de droite pour régler la température. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le cadran de droite pour régler le temps de cuisson.
- 6 Appuyez sur le cadran de droite et le voyant « Stage 2 » (Étape 2) s'allumera. Répétez l'étape précédente pour programmer l'étape 2.
- 7 Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour lancer le préchauffage de l'appareil. Le temps de préchauffage est d'environ 25 minutes, selon la température réglée (reportez-vous au tableau de la section Temps de préchauffage). Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire de Ninja, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du grill sera lancé (PRE).
- 8 Lorsque le four est préchauffé, le message ADD FOOD PRS START (ajouter les aliments, appuyer sur Start) s'affiche à l'écran.
- 9 Tirez le cadre pour accessoires vers l'avant et déposez la poêle avec les ingrédients sur celui-ci. Fermez la porte.
- 10 Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour activer la minuterie. La température et le temps de cuisson de l'étape 1 s'afficheront et la minuterie affichera un compte à rebours. Une fois l'étape 1 terminée, le four passera automatiquement à l'étape 2.
- 11 Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four émet un signal sonore et le message DONE (TERMINÉ) s'affiche à l'écran.
- 12 Utilisez des gants isolants pour retirer les aliments du four. Laissez-les reposer, puis servez-les.

Max Roast (Rôtissage maximal)

- 1 Installez le cadre pour accessoires dans la partie inférieure du four, puis placez la poêle Pro-Heat sur celui-ci.



IMPORTANT : La poêle Pro-Heat doit être installée, car elle doit être préchauffée avec l'appareil.

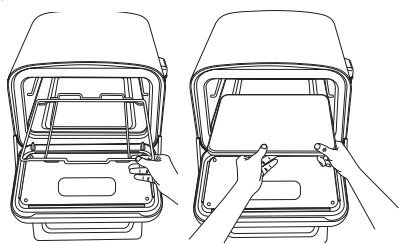
- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner la fonction RÔTIR MAX.
- 3 Si vous prévoyez utiliser la technologie de saveur de feu de bois **WOODFIRE DE NINJA**, ouvrez le fumoir et utilisez la pelle à granules pour le remplir complètement de granules de bois Ninja. **NE REMPLISSEZ PAS** le fumoir de façon excessive. Appuyez ensuite sur le bouton **SAVEUR WOODFIRE**.
- 4 Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE), puis utilisez le cadran de droite pour régler la température. Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS DE CUISSON), puis utilisez le cadran de droite pour régler le temps de cuisson.
- 5 Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour lancer le préchauffage de l'appareil.
- 6 Pendant le préchauffage du four, commencez à préparer les ingrédients. Le temps de préchauffage est d'environ 25 minutes, selon la température réglée (reportez-vous au tableau de la section Temps de préchauffage).
- 7 Lorsque le four est préchauffé, le message ADD FOOD PRS START (ajouter les aliments, appuyer sur Start) s'affiche à l'écran.
- 8 Utilisez des gants isolants pour tirer le cadre vers l'avant et déposer les ingrédients dans la poêle.
- 9 Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour lancer la cuisson. La minuterie affichera un compte à rebours.
- 10 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un signal sonore et le message DONE (TERMINÉ) s'affiche à l'écran.
- 11 Utilisez des gants isolants pour retirer les aliments du four. Laissez-les reposer, puis servez-les.

REMARQUE : L'appareil émet un signal sonore et le message « FLIP » (RETOURNER) s'affiche pendant 30 secondes. Retourner les aliments est facultatif, mais recommandé.


UTILISATION DU FOUR D'EXTÉRIEUR WOODFIRE™ DE NINJA (SUITE)

Pizza

- 1 Installez le cadre pour accessoires dans la partie inférieure du four, puis placez la pierre à pizza sur celui-ci.



REMARQUE : Si vous cuisinez une pizza à la poêle, vous devez la préparer dans une poêle profonde (non incluse).

- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner la fonction PIZZA.
- 3  Si vous prévoyez utiliser la technologie de saveur de feu de bois **WOODFIRE DE NINJA**, ouvrez le fumoir et utilisez la pelle à granules pour le remplir complètement de granules de bois Ninja. **NE Le REMPLISSEZ PAS** de façon excessive. Appuyez sur le bouton **SAVEUR WOODFIRE**.
- 4 Utilisez le cadran de droite pour sélectionner le type de pizza pré-réglé désiré : Neapolitan (Napolitaine), Thin (mince), Pan (à la poêle), New York Style (style New York), Frozen (surgelée) ou Custom (personnalisée).

REMARQUE : La température ne peut être réglée qu'en mode **MANUAL (MANUEL)**.

- 5 Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour lancer le préchauffage de l'appareil. Cela prendra de 10 à 25 minutes, selon la température réglée (reportez-vous au tableau de la section Temps de préchauffage). Si vous utilisez la technologie de saveur de feu de bois Woodfire de Ninja, les granules feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du gril sera lancé (PRE).
- 6 Utilisez le cadran de droite pour régler le **TEMPS DE CUISSON (TIME)**. Le **TEMPS DE CUISSON** est différent pour la PIZZA. Cette fonction règle la minuterie de cuisson de la pizza (comme une minuterie de four traditionnel). Lorsque le temps est écoulé, le four restera en marche pendant jusqu'à une heure pour vous permettre de cuire plusieurs pizzas consécutives.
- 7 Lorsque le four atteint la bonne température, le message **ADD FOOD PRS STRT** (ajouter les aliments, appuyer sur démarrer) s'affiche à l'écran. Déposez votre pizza directement sur la pierre.

- 8 Appuyez de nouveau sur le bouton de mise en marche/d'arrêt et la minuterie affichera un compte à rebours.

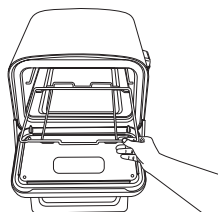
REMARQUE : Nous vous recommandons d'utiliser la pelle à pizza Ninja, vendue séparément. Si vous ne disposez pas d'une pelle à pizza, utilisez une planche à découper ou le dessous d'une plaque à cuisson saupoudrée de farine pour transférer la pizza sur la pierre.

- 9 Lorsque le temps de cuisson est terminé, le four émet un signal sonore et le message « **GET FOOD** » (**RETIREZ VOS ALIMENTS**) s'affichera à l'écran. Retirez la pizza du four à l'aide de la pelle à pizza.

REMARQUE : CUISSON DE PLUSIEURS PIZZAS CONSÉCUTIVES - Pour obtenir les meilleurs résultats, attendez que le message « **READY** » (**PRÊT**) s'affiche à l'écran. Cela indique que la pierre a atteint la bonne température. Ajoutez ensuite la pizza suivante.

Griller (non offerte sur tous les modèles)

- 1 Installez le cadre pour accessoires dans la partie supérieure du four, puis placez la poêle Pro-Heat sur celui-ci.



- 2 Tournez le cadran de gauche pour sélectionner la fonction GRILLER.
- 3 Appuyez sur le bouton **TEMP (TEMPÉRATURE)**, puis utilisez le cadran de droite pour régler la température. Appuyez sur le bouton **TIME (TEMPS DE CUISSON)**, puis utilisez le cadran de droite pour régler le temps de cuisson.
- 4 Déposez les ingrédients dans la grille à rôtissage ou dans la poêle Pro-Heat.
- 5 Appuyez sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour lancer la cuisson. Il n'y a pas de cycle de préchauffage. L'appareil activera le cycle de cuisson et la minuterie.
- 6 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un signal sonore et le message **DONE (TERMINÉ)** s'affiche à l'écran.
- 7 Utilisez des gants isolants pour retirer les aliments du four. Laissez-les reposer, puis servez-les.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FOUR

- 1 Le four doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Laissez TOUJOURS l'appareil et les accessoires refroidir avant de les nettoyer.
- 2 Débranchez le gril de la prise de courant avant de le nettoyer. Laissez la porte ouverte après avoir retiré vos aliments pour permettre au four de refroidir plus rapidement.
- 3 Utilisez de l'eau savonneuse pour nettoyer l'intérieur du four avec une brosse en nylon.

NETTOYAGE DES ACCESSOIRES

Fumoir

Retirez le fumoir et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer le fumoir après chaque utilisation. Utilisez une brosse métallique pour enlever l'accumulation de créosote après toutes les 10 utilisations.

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

Pierre à pizza

Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer. La pierre à pizza peut se fissurer ou se briser si elle entre en contact avec de l'eau froide lorsqu'elle est chaude.

- 1 Grattez-la doucement. **N'UTILISEZ PAS** de spatule ou de couteau métalliques, car ils peuvent rayer la pierre à pizza.
- 2 Éliminez les débris restants à l'aide d'un chiffon doux.

REMARQUE : NE MOUILLEZ PAS la pierre à pizza.

Cadre pour accessoires

- 1 Laissez le four refroidir avant de retirer les grilles. Les grilles peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- 2 Si vous les lavez à la main, utilisez du savon à vaisselle, de l'eau tiède et le côté rugueux d'une éponge pour éliminer les aliments collés.
- 3 Rincez les grilles et séchez-les avec une serviette.

Poêle Pro-Heat

- 1 Laissez la poêle Pro-Heat refroidir. **NE LAVEZ PAS** la poêle Pro-Heat au lave-vaisselle.
- 2 Utilisez du savon à vaisselle, de l'eau tiède et le côté rugueux d'une éponge pour éliminer toute décoloration. **N'UTILISEZ PAS** de laine d'acier ou une brosse/éponge abrasive, car elles peuvent rayer votre batterie de cuisine.
- 3 Rincez vos casseroles et vos poêles et séchez-les avec un linge à vaisselle.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site Web ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 855 520-7816**. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur le site ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et assurez-vous d'avoir le produit à portée de main lorsque vous communiquez avec nous.

DÉPANNAGE ET FAQ

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

- **Pourquoi le message « ADD FOOD PRS STRT » s'affiche-t-il à l'écran du panneau de commande?**
Le cycle de préchauffage est terminé et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.
- **Pourquoi le message « E » s'affiche-t-il à l'écran du panneau de commande?**
Le four ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au **1 855 520-7816** afin que nous puissions vous aider. Veuillez enregistrer votre produit en ligne sur le site registryourninja.com et assurez-vous d'avoir le produit à portée de main lorsque vous communiquez avec nous.
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage de l'appareil?**
Pour obtenir les meilleurs résultats, laissez le four préchauffer avant d'y ajouter les aliments.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché lors de l'utilisation du four?**
Le four utilise 1800 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 fonctionne. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que le four est le seul appareil branché dans une prise de courant protégée par un disjoncteur de 15 A.
- **Pourquoi mon appareil ne s'allume-t-il pas?**
Pour allumer le four, tournez le cadran de gauche dans le sens horaire à l'écart de la position OFF (arrêt). Si l'appareil ne s'allume toujours pas, assurez-vous qu'il est branché, ou branchez-le dans une autre prise de courant. Si le four ne s'allume toujours pas, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au **1-855-520-7816**.
- **Quand dois-je appuyer sur le bouton de la technologie de saveur de feu de bois WOODFIRE?**
Appuyez sur le bouton SAVEUR WOODFIRE avant d'appuyer sur le bouton de mise en marche/d'arrêt pour ajouter de la fumée lorsque vous utilisez les fonctions Déhydrate (déshydrater), Broil (cuisson sous le gril), Specialty/Max Roast (rôtissage maximal/de spécialité), Sear (saisir) et Pizza. La technologie de saveur de feu de bois Woodfire™ de Ninja est automatiquement activée lorsque vous utilisez la fonction Fumoir.
- **Comment puis-je désactiver la technologie de saveur de feu de bois Woodfire™ de Ninja?**
Si vous avez appuyé sur le bouton SAVEUR WOODFIRE et que vous avez déjà lancé la cuisson en appuyant sur le bouton de mise en marche/d'arrêt appuyez de nouveau sur le bouton SAVEUR WOODFIRE pour désactiver cette fonction si le cycle d'allumage est inférieur à 75 %. Si les granules sont complètement enflammées 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.
- **Puis-je brancher le four dans une prise de courant pour VR?**
Seulement si la prise de VR peut fournir jusqu'à 15 A de courant 120 V.
- **Puis-je brancher l'appareil dans une prise de voiture, de VUS ou de camion?**
Seulement si la prise de voiture, VUS ou camion peut fournir jusqu'à 15 A de courant 120 V.
- **Puis-je utiliser un cordon prolongateur?**
Oui; branchez l'appareil uniquement dans une prise de courant à trois fiches munie d'une mise à la terre et assurez-vous d'utiliser le cordon recommandé. N'utilisez qu'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. Les cordons de plus de 50 pi ne sont pas recommandés. L'utilisation d'un cordon inapproprié peut causer la surchauffe ou la fonte du cordon ou une chute de tension qui peut augmenter le temps de préchauffage de l'appareil et influencer le rendement de cuisson et le temps de cuisson.
- **Puis-je utiliser l'appareil lorsqu'il pleut ou qu'il neige?**
Oui; assurez-vous de lire toutes les instructions de sécurité du guide de l'utilisateur avant de l'utiliser. La température peut avoir une incidence sur le temps de préchauffage.
- **Puis-je utiliser le four à l'intérieur?**
Non; cet appareil est destiné à un usage à l'extérieur uniquement.
- **Puis-je utiliser de l'huile pour cuire des aliments dans mon four à haute température?**
Utilisez les graisses et les huiles recommandées avec modération, et utilisez uniquement les graisses et les huiles « non recommandées » lorsque cela est spécifié dans une recette Ninja (reportez-vous à la section « Meilleures pratiques pour une cuisson à plus de 500°F » pour connaître les graisses et les huiles approuvées).
- **Comment puis-je éviter un incendie dans mon four lorsque je cuisine plusieurs lots à des températures élevées?**
N'oubliez pas d'éliminer la graisse ou l'huile dans la poêle Pro-Heat pour prévenir les déversements. Assurez-vous que la poêle Pro-Heat est bien lavée avant chaque utilisation. Cela permet d'éviter que la graisse ne brûle et ne produise de la fumée.
- **Comment éviter les bouffées de chaleur lorsque j'ouvre le four?**
Lorsque vous cuisinez à des températures élevées, particulièrement lorsque vous faites rôtir des aliments, ouvrez la porte lentement et à bout de bras. N'oubliez pas d'éliminer la graisse ou l'huile dans la poêle Pro-Heat pour prévenir les déversements. Cela aidera à prévenir la production de fumée et les bouffées de chaleur.
- **Que signifie le voyant READY?**
Le voyant READY indique que la pierre à pizza a atteint la bonne température et est prête à être utilisée.
- **Que signifie le voyant ON?**
Si l'appareil est allumé et qu'il n'est pas réglé à ÉTEINT, ce voyant s'allume pour indiquer que l'appareil est toujours allumé et chaud. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, tournez le cadran de gauche à la position ÉTEINT.
- **Puis-je utiliser ma propre poêle de cuisson?**
Oui. Placez votre poêle de cuisson (ou une poêle à pizza profonde si vous utilisez la fonction Pizza « Pan » [pizza à la poêle] pré-réglée) sur la poêle Pro-Heat. **NE PLACEZ PAS** des accessoires qui ne sont pas destinés au four extérieur Ninja directement sur le cadre pour accessoires.

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 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.
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.