

THANK YOU FOR PURCHASING THE NINJA ARTISAN™ OUTDOOR PIZZA OVEN

MERCI D'AVOIR ACHETÉ LE FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR NINJA ARTISAN™



SCAN HERE for accessories and how-to videos.

REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.ca/register/guarantee

Scan QR code using mobile device

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120v~, 60Hz
Power: 1760W

RECORD THIS INFORMATION

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

TIP: You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit.

SharkNinja Operating LLC
89 A Street, Suite 100
Needham, MA 02494
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 ARTISAN is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

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

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

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

© 2024 SharkNinja Operating LLC
MO200C Series_IB_MP_E-F_Mv12



BALAYEZ LE CODE pour découvrir les accessoires et visionner les vidéos explicatives.

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V- 60 Hz
Puissance : 1760W

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

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

CONSEIL : Le numéro de modèle et le numéro de série se trouvent sur l'étiquette de code QR à l'arrière de l'appareil.

NINJA

NINJA ARTISAN™ OUTDOOR PIZZA OVEN
FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR NINJA ARTISAN™

MO200C Series | Owner's Guide/ Guide de l'utilisateur



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:

- To eliminate a choking hazard for young children, discard all packaging materials immediately upon unpacking.
- This appliance is for outdoor household use only.
- DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. Misuse may cause injury.
- This appliance should be used on a flat, level surface. **DO NOT** use on glass tables.
- DO NOT** use in moving vehicles or boats.
- 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.
- 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.
- 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.
- Use care when opening the oven to avoid burns. **ALWAYS** open door to detent before fully opening to check for any flare-up as some foods may cause fats, oils, or grease to splash and create flare-up or flame.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.



@niniakitchencanada

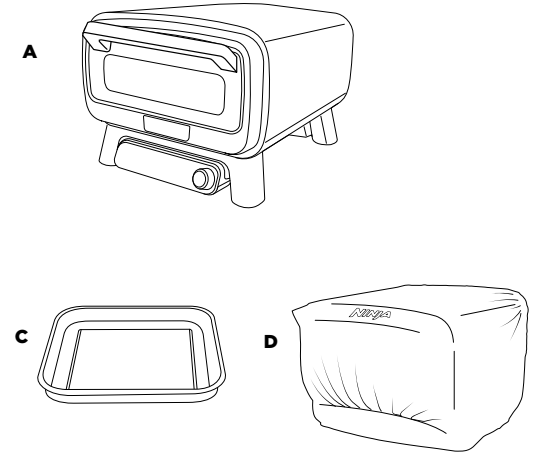
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

FOR OUTDOOR USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

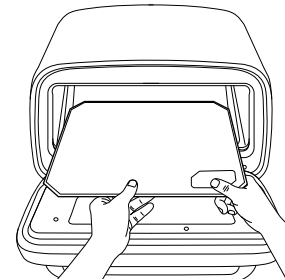
- 16 To protect against electrical shock, keep the cord connection dry and off the ground. **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 17 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 18 **NEVER** use outlet below countertop surface.
- 19 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 20 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 21 **DO NOT** place appliance where the cord may hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 22 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.
- 23 Before placing any accessory into the cooker, ensure they are clean and dry.
- 24 **DO NOT** move the appliance when in use.
- 25 **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.
- 26 Ensure all accessories are correctly inserted and securely locked into position.
- 27 **DO NOT** use this appliance for deep frying.
- 28 Should a grease fire occur, or the oven emits black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 29 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.
- 30 **ALWAYS** keep a fire extinguisher accessible while operating the oven.
- 31 To disconnect, press the power button to turn the oven off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.
- 32 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 33 To avoid personal injury and burns, allow oven to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts, and storage.
- 34 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 35 **DO NOT** place appliance on hot surfaces, near hot gas or electric burner, in a heated oven, or on a stovetop.
- 36 **DO NOT** store outdoors uncovered in severe weather conditions.
- 37 This oven has a tempered glass door and is more resistant to breakage. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- 38 **DO NOT** touch hot surfaces. Oven surfaces and glass door 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.
- 39 **DO NOT** rest anything on the door once open. Avoid dropping cold food onto the inside of the door.
- 40 **DO NOT** place the bake pan in the oven at temperatures above 500°F.
- 41 **DO NOT** attempt to remove the stone while hot. Wait until unit has cooled.
- 42 **ALWAYS** ensure the oven is completely cool before removing the cooking plates or moving the oven to avoid burns or personal injury.

PARTS & ACCESSORIES

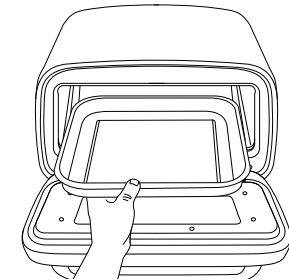
- A Assembled Main Unit
(power cord not shown)
- B Pizza Stone
- C Bake Pan
- D Cover
(not included with all models)



ACCESSORIES INSTALLED



Pizza Stone: Place the pizza stone in the oven, ensuring it sits flat and within the grooves. No other accessories should ever be placed below the stone.



Bake Pan: Before placing the bake pan, ensure the pizza stone is clean and properly positioned within the grooves. Then, set the bake pan on top of the pizza stone.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

BEFORE FIRST USE

IMPORTANT: Remove all packaging, tape, and silica packets from the oven.

- 1 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.
- 2 Wash the bake pan in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
- 3 **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 BAKE at 450°F for 20 minutes without adding food. This removes any residues. This is completely safe and not detrimental to the performance of the oven or accessories.

PREHEAT TEMPERATURES & TIMES

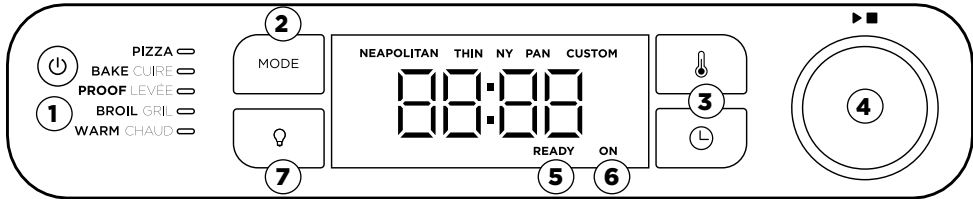
NOTE: Opening the door and using extension cords can extend preheat times. Please make sure to use an extension cord rated for outdoor use.

TEMP	TIME
300°F–400°F	5–7 mins
400°F–500°F	7–10 mins
500°F–600°F	10–15 mins
600°F–700°F	15–20 mins

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.

GETTING TO KNOW THE NINJA ARTISAN™ OUTDOOR PIZZA OVEN



NOTE: Functions may vary by model.

FUNCTIONS

- PIZZA:** Make your favourite pizza styles at home from fresh to frozen
- Neapolitan** – A chewy, puffy crust that’s spotted with crispy bubbles.
 - Thin** – Thin, stretched pizza with a crispy crust. A pizzeria staple.
 - New York Style** – Large, hand-tossed pizza with light browning and a foldable, chewy crust.
 - Pan** – Baked in a deep dish or pan with a thick, chewy crust. Think Sicilian or Chicago Deep Dish.
 - Custom** – Use your favourite style crust and add your favourite ingredients to create your own custom pizza. For an 11”x6” calzone, set temp to 400°F and cook 10–14 mins.

- BAKE:** Create baked goods with crispy crusts and fluffy centers.
- PROOF:** Create the perfect environment for dough to rest and rise, enhancing flavours development and improving dough workability before baking. Ideal for achieving rich, well-developed flavours and a smoother texture in your baked goods.
- BROIL:** Quickly melt toppings or create beautifully browned exteriors.
- WARM:** Keep meals warm and ready to eat after cooking.

- OPERATING BUTTONS/DIALS/INDICATOR LIGHTS**
- 1 **POWER BUTTON** : Press to turn the unit on or off. Ensure unit is off when not in use.
 - 2 **MODE BUTTON** : Press to select the desired function.
 - 3 **TIME BUTTONS**: Press the button, then use the dial to select desired temperature. Press the button, then use the dial to select desired time.
 - 4 **DIAL** : Use the dial to control your TEMP and TIME or select pizza presets. Press dial in to start or stop the current cook function.

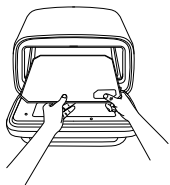
NOTE: While not recommended, preheating can be skipped by pressing and holding the START/STOP dial for 4 seconds.

- 5 **READY:** When cooking multiple pizzas, the READY indicator will illuminate, indicating the pizza stone is at temperature to cook the next pizza.
- NOTE:** If you don’t wait for the READY indicator to appear before starting your next cook, the pizzas may come out underdone.
- 6 **ON:** If the oven is on and running, this indicator will illuminate, indicating the oven is still on and hot. When the oven is not in use, press the power button to turn the unit off.
 - 7 **LIGHT:** Press to illuminate oven’s interior for 10 minutes. Light will always turn on for last 30 seconds of a cook.

USING THE NINJA ARTISAN™ OUTDOOR PIZZA OVEN

COOKING FUNCTIONS

Pizza



- 1 Place the pizza stone in the oven.
- 2 Press the mode button to select PIZZA.

NOTE: If cooking Pan Pizza, you will need to prepare in a deep-dish pan (not included). Pan must be placed on pizza stone during cooking.

- 3 Use the dial to select the desired preset pizza type Neapolitan, Thin, New York, Pan, or Custom.

NOTE: Temp can only be set using CUSTOM.

- 4 Each pizza preset automatically sets a specific cook time. To adjust the time, simply press TIME and turn the dial to your preferred setting. When cooking time is complete, the oven will remain on for up to one hour, allowing you to bake multiple pizzas back-to-back.
- 5 Press the dial to begin preheating. Estimated preheat time is 10-20 minutes, depending on set temperature (refer to Preheat Temperatures & Times section and chart).
- 6 Once the oven has reached temperature, ADD FOOD, PUSH STRT will display. Place pizza directly on the stone.
- 7 Press the dial again and the timer will begin counting down.
- 8 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: We recommend using the Ninja Pizza Peel, sold separately. If you do not have a pizza peel, use a cutting board or underside of a bake pan with flour to place pizza on stone.

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.

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

- 1 Place the pizza stone in the oven.
- 2 Press the mode button to select BAKE, PROOF, or WARM.
- 3 Press the button, then use the dial to set the temp. Press the button, then use the dial to set the time.

NOTE: The WARM setting is automatically set to 170°F, and the PROOF setting to 90°F.

- 4 Press the dial to begin preheating. Estimated preheat time is 5 to 25 minutes depending on set temperature (refer to Preheat Times section and chart).

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

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

Broil (not included on all models)

- 1 Place the pizza stone and bake pan in the oven, with the stone underneath.



- 2 Press the mode button to select BROIL.
- 3 Press the button, then use the dial to set the temp. Press the button, then use the dial to set the time.
- 4 Place ingredients on the bake pan.
- 5 Press the dial 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 oven from power source before cleaning. Keep the door open after removing food to allow the oven to cool quicker.
- 3 Use soap and water with a nylon brush to clean the interior of the oven and the inside of the glass door. **DO NOT** use abrasive or chemical cleaners, as they will damage the oven.
- 4 After every use, wipe away any food splatter on the interior walls and glass door of the unit with a soft, damp sponge.

Glass Door

Wait until the oven is completely cool before cleaning the glass door. You can remove grease using dry paper towels or a dry cloth. For more thorough cleaning, use warm, soapy water, but make sure the oven is completely dry before turning it on again.

NOTE: The unit is tested to withstand the outdoor elements. We recommend buying the cover for extra protection, and keeping the unit clean.

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.
- 3 **DO NOT** wash the pizza stone. Water can stay in the stone for a long time; if it gets wet, allow it to dry completely before using again.
- 4 Expect your pizza stone to become discolored over time - a seasoned stone is a good thing (like a cast-iron pan).

Bake Pan

- 1 Allow the bake pan to cool. **DO NOT** put the bake 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 pan and dry it with a dish towel.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.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 PUSH 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 ninjakitchen.ca/register/guarantee 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 press the power button on the left side of the control panel. 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 **1-877-646-5288**.
- **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?**
When cooking at 500°F, be sure to use fats or oils with high smoke points. For the best results, follow the recommended options listed in the Ninja recipes.
- **How do I avoid a fire in my oven while batch cooking at high temperatures?**
Remember to empty the fat/oil from the bake pan to help prevent spillover. Ensure bake 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 bake 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, this light will illuminate, indicating the unit is still on and hot. When the unit is not in use, press the power button to turn the unit 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 bake pan. **DO NOT** place any accessories not intended for the Outdoor Pizza & High-Heat Oven directly on the heating elements.

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.



FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR NINJA ARTISAN™ FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR NINJA ARTISAN™

Série MO200C | Owner's Guide/ Guide de l'utilisateur



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

DESTINÉES 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 instructions 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 Cet appareil doit être utilisé sur une surface plane et de niveau. **N'utilisez PAS** cet appareil sur des tables en verre.
- 5 **N'utilisez PAS** cet appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux.
- 6 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.
- 7 Pour éviter tout dommage matériel causé par les flammes ou la chaleur, maintenez une distance minimale de 3 pi (1 m) entre l'arrière, les côtés et le haut des parois de l'appareil, des rails ou de tout composant combustible.
- 8 **NE** touchez **PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées de l'appareil.
- 9 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.
- 10 **N'utilisez PAS** d'huiles ou de graisses, telles que le beurre, l'huile d'olive ou 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.
- 11 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.
- 12 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 utilisation. **NE** nettoyez **PAS** l'appareil avec un jet d'eau ou un produit similaire.
- 13 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. **NE** permettez **PAS** que l'appareil soit utilisé, nettoyé ou entretenu par des enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 14 Le cordon d'alimentation est court afin de réduire le risque que des enfants de moins de huit ans l'attrapent ou qu'ils s'y emmêlent et afin de réduire le risque de trébuchement. Si vous utilisez une rallonge, elle doit être conçue précisément pour une utilisation à l'extérieur et porter la mention « W » et une étiquette indiquant : CONVIENT AUX APPAREILS D'EXTÉRIEUR.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

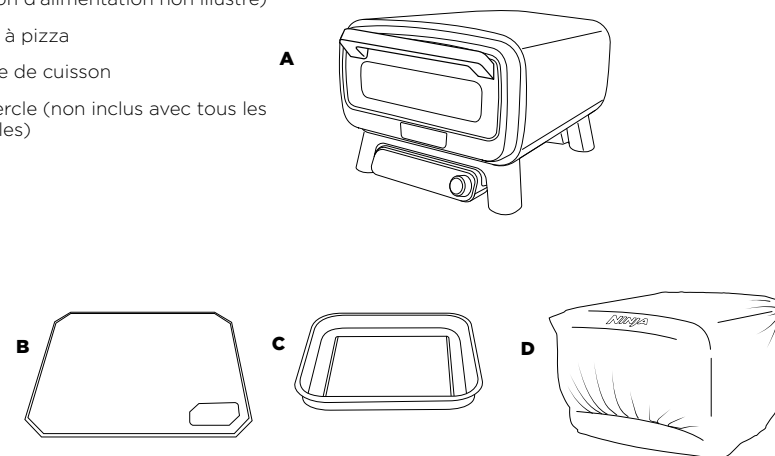
DESTINÉES À UN USAGE EXTÉRIEUR SEULEMENT • VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- 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 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.
- 17 Inspectez régulièrement l'appareil et le cordon d'alimentation. **N'utilisez PAS** l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés. Si l'appareil fonctionne mal ou est endommagé, cessez de l'utiliser immédiatement et communiquez avec le service à la clientèle.
- 18 N'utilisez **JAMAIS** une prise située sous le comptoir.
- 19 Assurez-vous **TOUJOURS** que l'appareil est bien assemblé avant de l'utiliser.
- 20 Ne branchez **JAMAIS** cet appareil sur une minuterie externe ou sur un système de télécommande distinct.
- 21 **NE** laissez **PAS** le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 22 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.
- 23 Avant d'insérer tout accessoire dans l'appareil, assurez-vous qu'il est propre et sec.
- 24 **NE** déplacez **PAS** l'appareil pendant son utilisation.
- 25 **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.
- 26 Assurez-vous que les accessoires sont correctement insérés et bien fixés en place.
- 27 **N'utilisez PAS** cet appareil pour effectuer de la grande friture.
- 28 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.
- 29 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.
- 30 Gardez **TOUJOURS** un extincteur à portée de main lorsque vous utilisez l'appareil.
- 31 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.
- 32 Pour connaître les directives d'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- 33 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.
- 34 **NE** nettoyez **PAS** l'appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- 35 **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.
- 36 **N'entreposez PAS** cet appareil à l'extérieur à découvert durant des intempéries.
- 37 Ce four est doté d'une porte en verre trempé et est plus résistant aux bris. Évitez d'égratigner la surface de la porte ou d'entailler les bords.
- 38 **NE** touchez **PAS** les surfaces chaudes. Les surfaces du four et la porte en verre sont chaudes pendant et après l'utilisation de l'appareil. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées.
- 39 **NE** posez **RIEN** sur la porte lorsqu'elle est ouverte. Évitez de laisser tomber des aliments froids sur l'intérieur de la porte.
- 40 **NE** placez **PAS** la plaque de cuisson dans le four à des températures supérieures à 500°F (260°C).
- 41 **NE** tentez **PAS** d'enlever la pierre lorsqu'elle est chaude. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- 42 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.

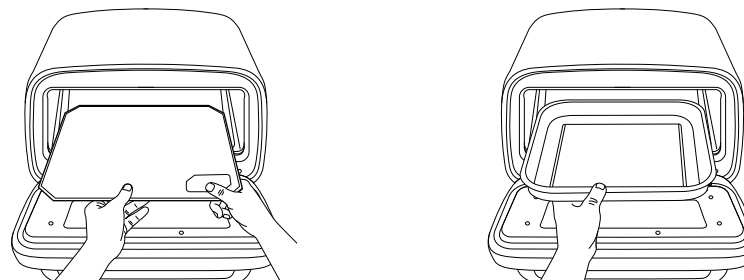
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A Appareil principal assemblé (cordon d'alimentation non illustré)
- B Pierre à pizza
- C Plaque de cuisson
- D Couvercle (non inclus avec tous les modèles)



ACCESSOIRES INSTALLÉS



Pierre à pizza : Placez la pierre à pizza dans le four en vous assurant qu'elle est à plat et qu'elle repose dans les rainures. Aucun autre accessoire, en aucun cas, ne doit être placé sous la pierre.

Plaque de cuisson : Avant de placer la plaque de cuisson, assurez-vous que la pierre à pizza est propre et placée correctement dans les rainures. Ensuite, déposez la plaque de cuisson sur la pierre à pizza.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

IMPORTANT : Retirez tous les emballages, le ruban adhésif et les sachets de silice du four.

- 1 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 2 Lavez la plaque de cuisson à l'eau tiède savonneuse. Rincez-la et séchez-la soigneusement.
- 3 N'utilisez **PAS** de brosse ou d'éponge abrasive sur la surface de cuisson. Cela pourrait endommager son revêtement.

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 d'insérer tous les accessoires à l'intérieur du gril et de le faire fonctionner à la fonction BAKE (cuire) à 450°F (230°C) pendant 20 minutes, sans aliments à l'intérieur. Cela éliminera tout résidu. Cela est complètement sécuritaire et ne nuit pas au rendement du four ou des accessoires.

TEMPÉRATURES ET TEMPS DE PRÉCHAUFFAGE

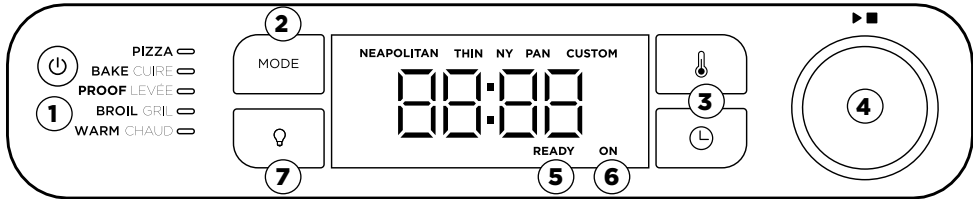
REMARQUE : L'ouverture de la porte et l'utilisation de rallonges peuvent prolonger le temps de préchauffage. Veuillez vous assurer d'utiliser une rallonge conçue pour une utilisation à l'extérieur.

TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
300°F-400°F (150°C à 200°C)	De 5 à 7 min
400°F-500°F (200°C à 260°C)	De 7 à 10 min
500°F-600°F (260°C à 315°C)	De 10 à 15 min
600°F-700°F (315°C à 370°C)	De 15 à 20 min

RALLONGE

- 1 Branchez seulement l'appareil dans des prises de courant munies de 3 broches et d'une mise à la terre.
- 2 Utilisez uniquement une rallonge conçue pour l'extérieur portant les mentions « SJOW » et « convient à une utilisation avec des appareils d'extérieur ». Pour les cordons d'une longueur allant jusqu'à 25 pi (7,6 m), utilisez un calibre 14. Pour les cordons de 25 à 50 pi (7,6 à 15,2 m), utilisez un calibre 12. Les cordons d'une longueur de plus de 50 pi (15,2 m) 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.

PRÉSENTATION DU FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR NINJA ARTISAN™



REMARQUE : Les fonctions peuvent varier selon le modèle.

FONCTIONS

- PIZZA :** Préparez vos pizzas préférées à la maison, qu'elles soient fraîches ou surgelées.
- Neapolitan (Napolitaine) :** une croûte tendre et gonflée, parsemée de bulles croustillantes.
 - Thin (mince) :** une croûte mince, élastique et croustillante. Digne d'une pizzeria.
 - New York Style (style New York) :** une grande pizza façonnée à la main avec un léger brunissement et une croûte tendre et pliable.
 - Pan (à la poêle) :** cuite dans un plat ou moule profond, avec une croûte épaisse et moelleuse. Pensez à un plat creux sicilien ou de style Chicago.
 - Custom (personnalisée) :** utilisez votre croûte préférée et ajoutez vos ingrédients favoris pour créer votre propre pizza personnalisée. Pour un calzone de 11 po x 6 po (28 x 15 cm), réglez la température à 400°F (200°C) et faites cuire de 10 à 14 minutes.

- BAKE (cuire) :** Obtenez des produits de boulangerie et des pâtisseries dont l'extérieur est croustillant et dont l'intérieur est moelleux.
- PROOF (levée) :** Créez l'environnement idéal pour que la pâte repose et lève, ce qui permet de développer et de rehausser les saveurs tout en améliorant la maniabilité de la pâte avant la cuisson. Idéal pour obtenir des saveurs riches et recherchées et une texture plus lisse pour vos aliments.
- BROIL (gril) :** Faites fondre rapidement les garnitures ou obtenez des extérieurs dorés à point.
- WARM (chaud) :** Gardez vos repas au chaud et prêts à manger après leur cuisson.

BOUTONS DE COMMANDE/CADRANS/VOYANTS

- 1 **BOUTON POWER (alimentation) :** Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsqu'il n'est pas utilisé.
- 2 **BOUTON MODE :** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la fonction désirée.
- 3 **BOUTONS TIME (temps) :** Appuyez sur le bouton , puis utilisez le cadran pour sélectionner la température désirée. Appuyez sur le bouton , puis utilisez le cadran pour sélectionner l'heure désirée.
- 4 **DIAL (cadran) :** Utilisez le cadran pour régler la température (TEMP) et le temps de cuisson (TIME) ou pour sélectionner les pré-réglages de pizza. Appuyez sur ce cadran pour démarrer ou arrêter la fonction de cuisson en cours.
- 5 **READY (prêt) :** Lors de la cuisson consécutive de plusieurs pizzas, le voyant READY (prêt) s'allume, indiquant que la pierre à pizza a atteint la température de cuisson requise pour cuire la prochaine pizza.

REMARQUE : Bien que ce ne soit pas recommandé, vous pouvez sauter l'étape de préchauffage en appuyant sur le cadran START/STOP (marche/arrêt) pendant 4 secondes.

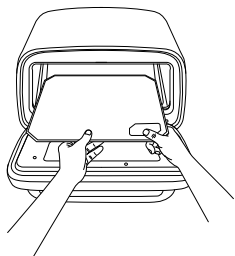
REMARQUE : Si vous n'attendez pas que le voyant READY (prêt) apparaisse avant de commencer votre prochaine cuisson, les pizzas pourraient ne pas être assez cuites.

- 6 **ON (allumé) :** Si le four est allumé, ce témoin s'allume, indiquant que le four est toujours allumé et chaud. Lorsque le four n'est pas utilisé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
- 7 **LIGHT (lumière) :** Appuyez sur ce bouton pour éclairer l'intérieur du four pendant 10 minutes. La lumière s'allumera toujours pendant les 30 dernières secondes d'une cuisson.

UTILISATION DU FOUR À PIZZA EXTÉRIEUR NINJA ARTISAN™

FONCTIONS DE CUISSON

Pizza



- 1 Placez la pierre à pizza dans le four.
- 2 Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner le mode PIZZA.

REMARQUE : Si vous cuisinez une pizza à la poêle, vous devez la préparer dans une poêle profonde (non incluse). La plaque doit être placée sur la pierre à pizza pendant la cuisson.

- 3 Utilisez le cadran pour sélectionner le type de pré-réglage désiré pour votre pizza : Neapolitan (Napolitaine), Thin (mince), Pan (à la poêle), New York Style (style New York) ou Custom (personnalisée).

REMARQUE : La température ne peut être réglée qu'en mode CUSTOM (personnalisée).

- 4 Chaque pré-réglage de pizza règle automatiquement un temps de cuisson spécifique. Pour régler le temps de cuisson, appuyez simplement sur TIME (temps) et tournez le cadran à votre réglage préféré. Une fois la cuisson terminée, le four restera allumé pendant une heure, ce qui vous permettra de faire cuire plusieurs pizzas de façon consécutive.
- 5 Appuyez sur le cadran  pour commencer le préchauffage. Le temps de préchauffage estimé est de 10 à 20 minutes, selon la température réglée (consultez la section et le tableau des températures et des durées de préchauffage).
- 6 Lorsque le four atteint la bonne température, le message ADD FOOD, PUSH START (ajouter les aliments, appuyer sur démarrer) s'affiche à l'écran. Déposez votre pizza directement sur la pierre.
- 7 Appuyez de nouveau sur le cadran , et la minuterie affichera un compte à rebours.

- 8 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four émet un signal sonore et le message GET FOOD (retirer les aliments) s'affiche à l'écran. Retirez la pizza du four à l'aide de la pelle à pizza.

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.

REMARQUE : CUISSON CONSÉCUTIVE DE PLUSIEURS PIZZAS : 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.

Bake (cuire), Proof (levée), Warm (chaud)
(non offert sur tous les modèles.)

- 1 Placez la pierre à pizza dans le four.
- 2 Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner BAKE (cuire), PROOF (levée) ou WARM (chaud).
- 3 Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température de cuisson. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson.

REMARQUE : Le réglage WARM (chaud) est automatiquement réglé à 170°F (75°C) et le réglage PROOF (levée) à 90°F (32°C).

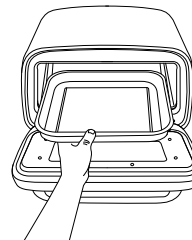
- 4 Appuyez sur le cadran  pour commencer le préchauffage. Le temps de préchauffage estimé est de 5 à 25 minutes selon la température réglée (consultez la section et le tableau des temps de préchauffage).

REMARQUE : Les fonctions WARM (chaud) et PROOF (levée) n'ont pas de temps de préchauffage.

- 5 Pendant le préchauffage du four, commencez à préparer les ingrédients.
- 6 Lorsque le four est préchauffé, le message ADD FOOD, PUSH START (ajouter les aliments, appuyer sur démarrer) s'affiche à l'écran.
- 7 Utilisez des gants isolants pour placer la plaque avec les ingrédients sur la pierre à pizza.
- 8 Appuyez sur le cadran  pour commencer la cuisson. La minuterie affichera un compte à rebours.
- 9 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émettra un signal sonore et le message DONE (terminé) s'affichera à l'écran.
- 9 Utilisez des gants isolants pour retirer les aliments du four. Laissez-les reposer, puis servez-les.

Broil (gril) (non offert sur tous les modèles)

- 1 Placez la pierre à pizza et la plaque de cuisson dans le four, en plaçant la pierre à pizza en dessous.



- 2 Appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner l'option BROIL (gril).
- 3 Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler la température. Appuyez sur le bouton , puis tournez le cadran pour régler le temps de cuisson.

- 4 Déposez les aliments sur la plaque de cuisson.
- 5 Appuyez sur le cadran  pour commencer la cuisson. Il n'y a pas de temps de préchauffage. L'appareil commencera la cuisson et activera la minuterie.
- 6 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, 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 four 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 du savon et de l'eau avec une brosse en nylon pour nettoyer l'intérieur du four et l'intérieur de la porte vitrée. **N'utilisez PAS** de nettoyants chimiques ou abrasifs, car ils endommageront le four.
- 4 Après chaque utilisation, nettoyez toute éclaboussure d'aliments sur les parois intérieures du four et sa porte en verre avec une éponge douce et humide.

Porte vitrée

Attendez que le four soit complètement refroidi avant de nettoyer la porte vitrée. Vous pouvez enlever la graisse à l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge sec. Pour un nettoyage en profondeur, utilisez de l'eau tiède savonneuse, mais assurez-vous que le four est complètement sec avant de le remettre en marche.

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.
- 3 **NE lavez PAS** votre pierre à pizza. L'eau peut rester dans la pierre longtemps lorsque cette dernière est mouillée. Laissez-la sécher complètement avant de l'utiliser à nouveau.
- 4 Attendez-vous à ce que votre pierre à pizza se décolore avec le temps; une pierre assaisonnée est une bonne chose (comme une poêle en fonte).

Plaque de cuisson

- 1 Laissez la plaque de cuisson refroidir. **NE lavez PAS** la plaque de cuisson 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 la plaque et séchez-la avec un linge à vaisselle.

REMARQUE : L'appareil est testé pour résister aux intempéries. Nous vous recommandons d'acheter la housse pour plus de protection et pour garder l'appareil propre.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site Web ninjakitchen.ca/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 sur ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee et ayez le produit sous la main lorsque vous nous appelez.

DÉPANNAGE ET FAQ

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

• **Pourquoi le message « ADD FOOD PUSH STRT » (ajouter les aliments, appuyer sur démarrer) 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 ninjakitchen.ca/register/guarantee 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 1 800 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 entraînera 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, appuyez sur le bouton d'alimentation situé sur le côté gauche du panneau de commande. 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 **1 877 646-5288**.

• **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 une rallonge?**

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. Utilisez uniquement une rallonge conçue pour l'extérieur portant les mentions « SJOW » et « convient à une utilisation avec des appareils d'extérieur ». Pour les cordons d'une longueur allant jusqu'à 25 pi (7,6 m), utilisez un calibre 14. Pour les cordons de 25 à 50 pi (7,6 à 15,2 m), utilisez un calibre 12. Les cordons d'une longueur de plus de 50 pi (15,2 m) 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?**

Lorsque vous cuisinez à 500°F (260°C), assurez-vous d'utiliser des graisses ou des huiles ayant un point de fumée élevé. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez les options recommandées dans les recettes Ninja.

• **Comment puis-je éviter un incendie dans mon four lorsque je cuisine plusieurs lots à des températures élevées?**

N'oubliez pas de retirer la graisse ou l'huile dans la plaque de cuisson pour prévenir les déversements. Assurez-vous que la plaque de cuisson 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 de retirer la graisse ou l'huile dans la plaque de cuisson pour prévenir les déversements. Cela aidera à prévenir la production de fumée et de flammes.

• **Que signifie le voyant READY (prêt)?**

Le voyant READY (prêt) indique que la pierre à pizza a atteint la bonne température et est prête à être utilisée.

• **Que signifie le voyant ON (allumé)?**

Si l'appareil est allumé, ce voyant s'allume pour indiquer que l'appareil est toujours allumé et chaud. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour l'éteindre.

• **Puis-je utiliser ma propre plaque de cuisson?**

Oui. Placez votre plaque de cuisson (ou une plaque à pizza profonde si vous utilisez la fonction Pizza « Pan » [pizza à la poêle] préréglée) sur la plaque de cuisson. **NE** placez **PAS** des accessoires qui ne sont pas destinés au four à pizza extérieur à haute température directement sur les éléments chauffants.

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.

[illegible][illegible]