

## À UTILISER UNIQUEMENT AVEC LES GRANULES DE BOIS NINJA WOODFIRE™

### DU BOIS VÉRITABLE À 100 % POUR DONNER UNE SAVEUR FUMÉE AUTHENTIQUE

Les granules de bois Ninja Woodfire sont composées à 100 % de bois dur véritable et sont créées exclusivement pour les produits Ninja Woodfire. Contrairement aux autres granules, elles ne sont pas utilisées comme combustible, mais uniquement pour ajouter une saveur fumée authentique à tout ce que vous préparez.

### SEULES LES GRANULES DE BOIS NINJA WOODFIRE SONT COMPATIBLES AVEC LE GRIL EXTÉRIEUR NINJA WOODFIRE

#### BOIS VÉRITABLE À 100 %, SANS PRODUITS DE REMPLISSAGE

Chaque granule est composée d'un ratio parfait de bois dur de qualité supérieure pour offrir une saveur optimale.

#### QUALITÉ SUPÉRIEURE POUR UNE FUMÉE OPTIMALE

Nos granules de bois ont une haute densité et une faible teneur en humidité, la combinaison parfaite pour créer une fumée de qualité professionnelle.

#### SAVEUR UNIFORME

La taille et la forme de nos granules favorisent une circulation de l'air optimale et une saveur de fumée uniforme.

## ÉCHELLE DE SAVEURS NINJA WOODFIRE™

Pour obtenir les meilleurs résultats, rendements et saveurs, utilisez toujours des granules de bois Ninja Woodfire. La technologie Ninja Woodfire est conçue pour être utilisée exclusivement avec des granules de bois Ninja, car d'autres marques peuvent causer des problèmes d'allumage et des résultats insatisfaisants.

DOUCE

ROBUSTE



**MÉLANGE TOUT USAGE**  
SAVEUR : Équilibrée, délicate, vive et sucrée

Peu importe le mélange que vous choisissez, nos granules peuvent être utilisés avec tout ce que vous cuisinez :



**MÉLANGE ROBUSTE**  
SAVEUR : Barbecue classique, riche



**BALAYEZ LE CODE**  
pour acheter des granules de bois Ninja Woodfire™

## NETTOYAGE

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

- Laissez l'appareil et les accessoires refroidir avant de déplacer l'appareil et de retirer les accessoires.
- Retirez la grille et le panier pour cuisson croustillante (le cas échéant) après chaque utilisation et lavez-les à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Retirez le(s) thermomètre(s) intégré(s) (le cas échéant) et essuyez-le(s) avec un linge humide. Veuillez noter que les thermomètres intégrés et le support sont lavables à la main seulement et ne doivent jamais être immergés dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Retirez la boîte à fumée et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation.

Il n'est pas nécessaire de nettoyer la boîte à fumée 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 la boîte à fumée.

- Retirez soigneusement la plaque de récupération des graisses refroidie de l'arrière de l'appareil et disposez de son contenu. Lavez-la avec de l'eau chaude savonneuse.
- Essuyez l'intérieur du couvercle avec une serviette ou un chiffon humide après chaque utilisation pour désodoriser l'appareil.

**REMARQUE :** Pour plus d'instructions de nettoyage, consultez le Guide de l'utilisateur.

# NINJA WOODFIRE

## Pro Connect™

### GRIL EXTÉRIEUR ET FUMOIR TG

Pour toute question ou pour enregistrer votre produit, visitez notre site [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca).



@ninjakitchen.ca

Pour plus de recettes, visitez le site [recipes.ninjakitchen.ca](http://recipes.ninjakitchen.ca).  
Pour tout renseignement sur les accessoires et les pièces de rechange, visitez le site [ninjakitchen.ca/fr/ninjaca/parts\\_accessories/outdoor\\_grills\\_pa](http://ninjakitchen.ca/fr/ninjaca/parts_accessories/outdoor_grills_pa).  
NINJA PRO CONNECT, NINJA WOODFIRE et NINJA WOODFIRE PRO CONNECT sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.  
OG900C Series\_F\_QSG\_REV\_Mv2\_240116

Veuillez lire le Guide de l'utilisateur de Ninja\* ci-joint avant d'utiliser votre produit.

# NINJA WOODFIRE

## Pro Connect™

### GRIL EXTÉRIEUR ET FUMOIR TG

## GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

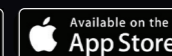


TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION NINJA PRO CONNECT ET CUISINEZ EN PLEIN AIR AVEC CONFIANCE

1



Téléchargez l'application Ninja Pro Connect™ en balayant le code QR.



2



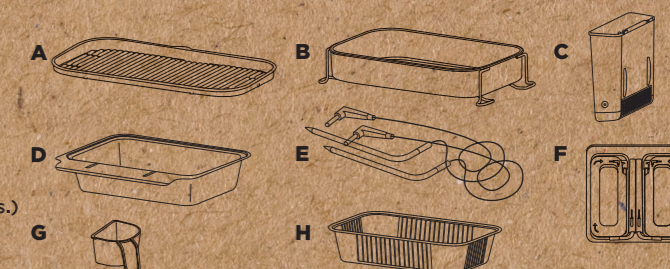
Ouvrez l'application et suivez les instructions pour jumeler votre téléphone à votre gril.

#### RENSEIGNEMENT IMPORTANT AVANT LE JUMELAGE :

Assurez-vous que le téléphone est équipé de la fonction Bluetooth et qu'il est connecté à un réseau Wi-Fi de 2,4 GHz, et non à un réseau de 5 GHz. Reportez-vous à la section « Impossible de jumeler votre téléphone avec le gril? » pour en savoir plus sur les bandes réseau.

## CONTENU DE LA BOÎTE

- A Grille
- B Panier pour cuisson croustillante
- C Boîte à fumée amovible
- D Plaque de récupération des graisses
- E Thermomètre(s) intégré(s) (Certains modèles ne sont pas équipés de deux thermomètres.)
- F Rangement pour thermomètre intégré (Peut varier selon que votre modèle comprend 1 ou 2 thermomètres.)
- G Pelle à granules
- H Doublure de plaque de récupération des graisses



**REMARQUE :** Les accessoires inclus peuvent varier selon le modèle.

## ASSEMBLAGE DE VOTRE GRIL

- Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- Branchez le gril dans la prise DDFT à 3 broches appropriée.
- Installez la grille et la plaque de récupération des graisses. Si vous utilisez les fonctions Croustiller à l'air ou Déshydrater, installez le panier pour cuisson croustillante sur la grille.

### SI VOUS UTILISEZ UNE RALLONGE :

N'utilisez que des rallonges d'extérieur. Pour les cordons d'une longueur de 25 pi (7,5 m) ou moins, utilisez un cordon de calibre 14. Pour les cordons de 25 à 50 pi (7,5 à 15 m), utilisez un cordon de calibre 12. L'utilisation de cordons de plus de 50 pi (15 m) n'est pas recommandée.

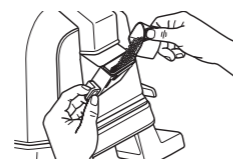
## SI VOUS UTILISEZ LA TECHNOLOGIE DE SAVEUR NINJA WOODFIRE™ :



- Ouvrez la boîte à fumée et assurez-vous que la boîte à fumée amovible est installée.



- Remplissez entièrement la pelle à granules avec des granules de bois Ninja Woodfire.



- Verser les granules dans la boîte à fumée jusqu'à ce qu'elle soit entièrement remplie.

## SI VOUS UTILISEZ UN OU DES THERMOMÈTRES INTELLIGENTS :

### ÉTAPE 1

- Sélectionnez une fonction de cuisson et appuyez sur le bouton SAVEUR WOODFIRE, si vous le souhaitez.
- Branchez le thermomètre dans la prise supérieure étiquetée « 1 » sur le côté gauche du panneau de commande.
- Si vous utilisez un second thermomètre, branchez-le dans la prise inférieure étiquetée « 2 ».

### ÉTAPE 2

- Appuyez sur le bouton Thermomètre. L'icône du thermomètre 1 clignote pour indiquer que le thermomètre est prêt à être programmé.
- Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner une protéine prédéfinie, ou sélectionnez le mode Manual (manuel) pour régler la température vous-même. Appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre sélection.
- Tournez le bouton rotatif dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner un niveau de cuisson ou pour régler la température manuellement. Appuyez pour confirmer.
- Si vous utilisez un deuxième thermomètre, appuyez de nouveau sur le bouton Thermomètre. L'icône du thermomètre 2 clignotera. Répétez les étapes précédentes pour programmer le second thermomètre.

### ÉTAPE 3

- Appuyez sur le bouton pour commencer le préchauffage.

### LE SAVIEZ-VOUS? LA VIANDE CONTINUE DE CUIRE LORSQUE VOUS LA RETIREZ DU GRIL.

- La cuisson au repos permet aux aliments de conserver la chaleur et de continuer à cuire après avoir été retirés de la source de chaleur.
- Après avoir retiré la protéine du gril, laissez-la cuire et reposer jusqu'à ce qu'elle atteigne la température interne finale (environ 3 à 5 minutes).

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

N'utilisez PAS le thermomètre pour des protéines congelées ni pour des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 1 po (2,5 cm). POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE THERMOMÈTRE, REPORTEZ-VOUS AU GUIDE DE L'UTILISATEUR OU À L'APPLICATION NINJA WOODFIRE PRO CONNECT.

## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE



### A BOUTON D'ALIMENTATION

Appuyez sur le bouton d'alimentation pour allumer ou éteindre le système.

### B MODE

Appuyez sur ce bouton pour faire défiler les fonctions de cuisson.

### C SAVEUR WOODFIRE

Fonction activée automatiquement lors de l'utilisation du fumoir. Appuyez sur ce bouton pour ajouter une saveur de fumée authentique lorsque vous utilisez une autre fonction de cuisson (sauf Gril).

### D

Appuyez sur ce bouton pour régler la température de cuisson à l'aide du bouton rotatif.

### E

Appuyez sur ce bouton pour régler le temps de cuisson à l'aide du bouton rotatif.

### F BOUTON ROTATIF

Tournez pour régler manuellement la température et le temps de cuisson (ou pour sélectionner un préchauffage pour le thermomètre).

### G

Appuyez sur ce bouton pour démarrer ou arrêter la fonction de cuisson sélectionnée. Maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes pour sauter le préchauffage.  
**REMARQUE :** Pour de meilleurs résultats, laissez le gril préchauffer complètement.

### H THERMOMÈTRE

Appuyez sur ce bouton pour programmer le ou les thermomètre(s) à un réglage de cuisson ou de protéine prédéfini ou pour sélectionner manuellement une température à l'aide du bouton rotatif. Pour obtenir de plus amples instructions sur les thermomètres, consultez le Guide de l'utilisateur ou l'application Ninja Pro Connect.

## DÉCOUVREZ CHAQUE FONCTION

### GRILLER



Faites griller avec le couvercle fermé pour les grosses protéines ou les protéines congelées, et laissez-le ouvert pour les coupes plus délicates ou maigres.

### FUMER



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

### CROUSTILLER À L'AIR



Obtenez une texture croustillante et croquante avec peu ou pas d'huile et des vitesses de ventilation supérieures.

### CUIRE



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

### RÔTIR



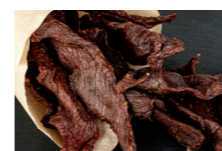
Attendrissez la viande, faites rôtir des légumes et plus encore.

### GRIL



Conférez une touche croustillante à vos repas ou faites fondre du fromage sur vos sandwichs.

### DÉSHYDRATER



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

## GUIDE NINJA POUR LA CUISSON PRÉCISE DU BŒUF

Nous n'avons pas tous la même interprétation d'un même degré de cuisson. Ce guide définit les degrés de cuisson attendus pour chacun des réglages prédéfinis pour la cuisson du bœuf.



**REMARQUE :** Le guide de cuisson du bœuf est fondé sur le bifteck de coquille d'aloyau. L'utilisation de différentes coupes et tailles de bifteck peut avoir une incidence sur le degré de cuisson obtenu. Pour obtenir des instructions complètes sur le thermomètre, consultez votre Guide de l'utilisateur Ninja.

## MESSAGES D'ERREUR ET ICÔNES

### « Add Food » (ajouter de la nourriture)

- L'appareil a fini de préchauffer. Ajoutez les ingrédients.

### « Shut Lid » (fermer le couvercle)

- Fermez le couvercle pour permettre à la fonction sélectionnée de démarrer.

### « Add Grill » (ajouter la grille)

- Installez la grille, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton Start/Stop (marche/arrêt) pour commencer.

### « CLD » (froid)

- Le fumage à froid est utilisé uniquement pour la saveur de fumée, il ne sert pas à la cuisson. Pour plus d'informations, consultez la page 13 du Guide de l'utilisateur.

### Que signifie le message OTA (mise à jour)?

- Le gril reçoit une mise à jour. Ne le débranchez pas pendant ce processus. Attendez que la mise à jour soit terminée avant d'utiliser l'appareil.

### « E » (erreur)

- L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1-855-427-5125.



**ICÔNE WI-FI BLANCHE CLIGNOTANTE**  
Le jumelage est en cours.



**ICÔNE WI-FI BLANCHE**  
Votre téléphone et votre gril sont bien jumelés.



**ICÔNE WI-FI ROUGE CLIGNOTANTE OU NON**  
Échec du jumelage. Essayez de jumeler le téléphone et le gril à nouveau.



**ICÔNE BLUETOOTH BLANCHE**  
Le téléphone et le gril sont jumelés avec succès par Bluetooth lors de la connexion initiale. Ensuite, cette icône ne s'affichera plus sur le gril et l'application affichera l'état de votre connexion Bluetooth.

## IMPOSSIBLE DE JUMELER VOTRE TÉLÉPHONE AVEC LE GRIL?

### 1 Assurez-vous que votre téléphone est connecté à un réseau Wi-Fi 2,4 GHz à portée du gril.

- Tout réseau de 5 GHz ou hors de portée ne sera pas reconnu par le gril. Comme la plupart des appareils Wi-Fi, les grils connectés Ninja ne fonctionnent que sur des réseaux de 2,4 GHz, qui couvrent des distances plus grandes que les réseaux de 5 GHz.
- Si vous disposez d'options réseau 2,4 GHz et 5 GHz, assurez-vous qu'elles n'ont pas le même nom, car cela peut entraîner des problèmes de jumelage. Si vous ne pouvez pas séparer vos réseaux 2,4 GHz et 5 GHz, envisagez d'acheter un routeur 2,4 GHz dédié et peu coûteux pour votre gril.

- Si vous n'êtes pas sûr des bandes utilisées par votre réseau ou de la manière de les distinguer, contactez votre fournisseur de services Internet.

### 2 Redémarrez votre téléphone.

- Éteignez votre téléphone. Attendez quelques minutes, puis rallumez l'appareil et reconnectez-vous au Wi-Fi.

### 3 Réinitialisez votre gril.

- Assurez-vous que le gril est ALLUMÉ. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour ÉTEINDRE le gril. Débranchez le gril de la prise, puis rebranchez-le et ALLUMEZ-le.

### 4 Redémarrez votre routeur.

- Débranchez le câble du routeur pendant 30 secondes, puis rebranchez-le. Patientez quelques minutes pour que votre routeur redémarre complètement.