

THANK YOU for purchasing the **NINJA WOODFIRE™ Outdoor Grill**
MERCI d'avoir acheté le gril extérieur **NINJA WOODFIRE™**.



REGISTER YOUR PURCHASE

registryourninja.com

Scan QR code using mobile device

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

RECORD THIS INFORMATION

Model Number: _____

Serial Number: _____

Date of Purchase: _____
(Keep receipt)

Store of Purchase: _____

ENREGISTREZ VOTRE ACHAT

registryourninja.com

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Numéro de modèle : _____

Numéro de série : _____

Date d'achat : _____
(conservez le reçu)

Magasin où l'appareil a été acheté : _____

SharkNinja Operating LLC
ÉTATS-UNIS : Needham, MA 02494
1 855 427-5125
ninjakitchen.ca

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

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

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

Ce produit peut être protégé par un ou plusieurs brevets américains. Consultez sharkninja.com/patents pour en savoir plus.

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
1-855-427-5125
ninjakitchen.com

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 is a registered trademark of SharkNinja Operating LLC.

NINJA WOODFIRE is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

This product may be covered by one or more U.S. patents. See sharkninja.com/patents for more information.

© 2022 SharkNinja Operating LLC

OG700Cseries_IB_E_F_REV_Mv9



@ninjakitchen

NINJA

NINJA WOODFIRE™ OUTDOOR GRILL OG700C Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE



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



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



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



For outdoor use only.

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. **DO NOT** use indoors. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. Use only in well ventilated area. **DO NOT** place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Misuse may cause injury.
- 3 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.
- 4 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use. Ensure the grill plate is correctly inserted and securely locked into position. **DO NOT** use without side handles attached.
- 5 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. In windy conditions or when excessive grease from food is present, flames may appear. Keep lid closed during such an event.
- 6 Ensure the surface is level, stable, clean and dry. **DO NOT** place the appliance near the edge of the surface the grill is placed on during operation.
- 7 To ensure continued protection against electric shock, connect to properly grounded outlets only. **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- 8 Keep the appliance and its cord out of reach of 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. **DO NOT** allow the appliance to be used near, cleaned, or maintained by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 9 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**. Extension cord shall not exceed 25-foot maximum and no less than 14-gauge.
- 10 Longer detachable power-supply cord or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- 11 If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used: The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. The cord set or extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 12 To avoid burn injury, **ALWAYS** use pellet scoop when adding pellets to smoker box. **DO NOT** add pellets by hand. Make sure the lid of the smoke box is fully closed to prevent flames from escaping out of the smoke box.
- 13 Pellets may continue to burn after cook time is complete. **DO NOT** touch or remove the smoke box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out, and the smoke box has cooled.
- 14 To avoid personal injury and burns allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 15 **DO NOT** allow pellets to overflow the pellet box. Doing so will introduce oxygen leading to combustion, flame, and damage to the unit which may result in burn injury.
- 16 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and knobs.
- 17 **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking. The basket will become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the accessory from the appliance. To prevent burns or personal injury **ALWAYS** use care when interfacing with product. Recommend use of long handed utensil and protective hot pads or insulated oven mitts.
- 18 **ALWAYS** ensure the grill is completely cool before removing the cooking plates, disposing of hot grease or moving the to avoid burns or personal injury.
- 19 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.
- 20 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 21 **DO NOT** place appliance and let cord hang over edges of tables, 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 unit or cause it to overheat.
- 26 **DO NOT** place anything on top of the product when the hood is closed during use and stored.
- 27 Ensure the grill plate is correctly inserted and securely locked into position.
- 28 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.
- 29 Use care when opening the grill to avoid burns. Some foods may cause oils or grease to splash
- 30 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, **ALWAYS** use an external food thermometer to check that your food is cooked to the recommended temperatures.
- 31 Use **ONLY** genuine food grade wood pellets from Ninja in your unit.
- 32 **NEVER** use heating fuel pellets, hardwood, charcoal, liquid fuels, or any other combustible material in the Smoker.
- 33 Keep hands and face away from Smoker Box when unit is in use and hot.
- 34 **ALWAYS** keep a fire extinguisher accessible while operating the smoker.
- 35 **ALWAYS** store wood pellets in a dry location, away from heat-producing appliances and other fuel containers.
- 36 Keep your grill 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 your food.
- 37 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.
- 38 To disconnect, press the power button to turn the unit off, then unplug from socket when not in use and before cleaning.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

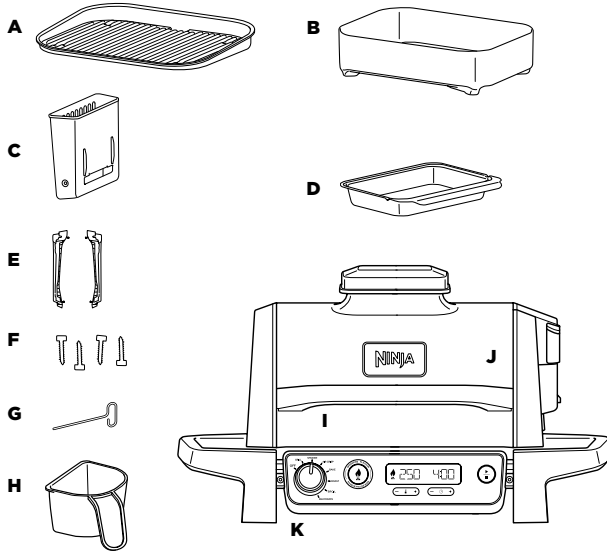
PLEASE READ CAREFULLY BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 39 **DO NOT** clean this product with a water spray or the like.
- 40 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 41 When storing and not in use, keep out of reach of children.
- 42 Keep grill covered when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

PARTS & ACCESSORIES

- A Grill Grate
- B Crisper Basket
- C Smoke Box
- D Grease Tray
- E Left and Right Assembly Handles
- F Socket Head Cap Screw 3.5mm x 16mm (4x) (pre-assembled on handles)
- G Allen Wrench
- H Pellet Scoop
- I Assembled Main Unit (power cord not shown)
- J Hood
- K Control Panel



BEFORE FIRST USE

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

NOTE: The base liner underneath the bottom heating element may have some visible discoloration. This is a result of our normal manufacturing process. The unit has not been previously used.

- 4 **DO NOT** use abrasive brushes or sponges on the cooking surfaces, as it will cause damage to the coating.

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

BEFORE FIRST USE - CONT'D

HANDLE INSTALLATION

- 1 Ensure the correct handle is being used on the left and right side. (Refer to Fig. A and note that the handles have L and R stickers on the underside.) An Allen wrench is taped onto the left handle (see Fig. A).
- 2 Place unit at edge of table (Fig. B) OR, with lid still taped down, carefully place grill upside down by holding the sides of the unit and the lid down. If tape has been removed, remove all accessories from the grill and, holding the sides of the unit and the lid down, place grill on top polyfoam piece to protect unit (Fig. C).
- 3 Align each handle with tabs on base, then push up to set each handle in place (Fig. D). Use included Allen wrench to tighten pre-assembled screws (2x) on each handle (Fig. E).

NOTE: Handles cannot be removed once assembled.

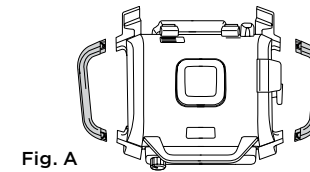


Fig. A

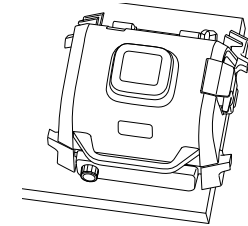


Fig. B

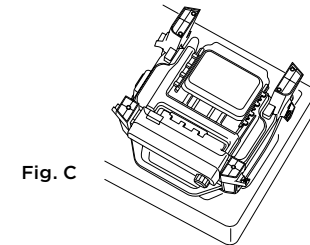


Fig. C

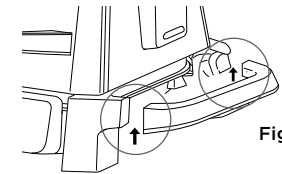


Fig. D

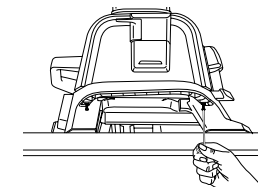
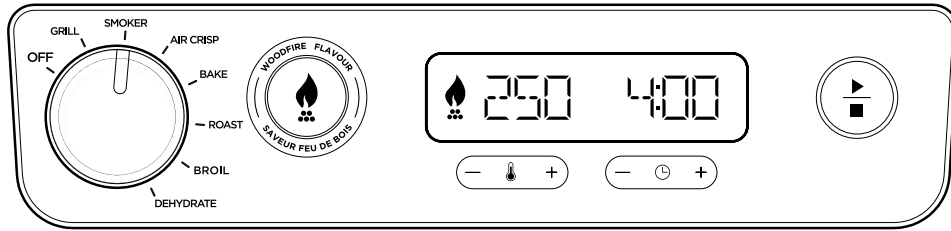


Fig. E

EXTENSION CORD

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

GETTING TO KNOW THE NINJA WOODFIRE™ OUTDOOR GRILL



NOTE: Not all functions included with every model.

FUNCTION BUTTONS

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

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

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

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

ROAST: Tenderize meats, roast vegetables, and more.

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

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

OPERATING BUTTONS

DIAL: To power on the unit and select a cooking function, rotate the dial clockwise until the dial is pointed to your desired function. To power off the unit, rotate the dial counterclockwise to the **OFF** position

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

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY: Press after selecting your cooking function to add Woodfire flavour using the Grill, Air Crisp, Bake, Roast, or Dehydrate functions. When pressed, flame icon will illuminate on the display screen.

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

: The default temperature setting will display, to adjust temperature if desired, use the – and + buttons next to .

: To adjust cook time, use the – and + buttons next to .

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

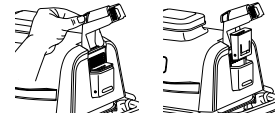
PREHEAT FOR BETTER RESULTS

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

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

SMOKE BOX

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



Installing the smoke box:

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



Adding Ninja Woodfire Pellets:

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

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



Removing the smoke box and cleaning:

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

COOKING FUNCTIONS

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

Grill

- Place grill on a flat, level surface.
- Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- If you plan to use the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY**, lift the smoke box lid and using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top, then close the lid. **DO NOT** overflow the smoke box.
- Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the **OFF** position to select the **GRILL** function.
- If adding Woodfire Flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button.
- The default temperature setting will display, to adjust temperature if desired, use the – and + buttons next to .
- To adjust cook time, use the – and + buttons next to .

- Press to begin preheating. If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

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

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

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

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

COOKING FUNCTIONS - CONT'D

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



Smoker

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4 Lift the smoke box lid and using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top, then close the lid. **DO NOT** overflow smoke box.
- 5 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Close the hood.
- 6 Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the **OFF** position to select the **SMOKER** function.

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

- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, use the – and + buttons next to 🔧.
- 8 To adjust cook time, use the – and + buttons next to ⌚.
- 9 Press ▶ to begin cooking. There is no preheat time for the Smoker function. The pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 5–7 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.
- 10 When cook time reaches zero, the grill will beep and **DONE** will appear on the display.
- 11 Remove food from the grill grate.

Air Crisp

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- 3 Place the crisper basket on the grill grate and position the basket feet into the designated indentations on the grill grate surface.
- 4 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 5 If you plan to use the Woodfire Flavour Technology, lift the smoke box lid and using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top, then close the lid. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 6 Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the **OFF** position to select the **AIR CRISP** function.
- 7 If adding woodfire flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button.
- 8 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, use the – and + buttons next to 🔧.
- 9 To adjust cook time, use the – and + buttons next to ⌚.
- 10 Press ▶ to begin preheating. If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

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

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

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

Bake (not included on all models)

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4 If you plan to use the Woodfire Flavour Technology, lift the smoke box lid and using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top, then close the lid. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 5 Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the **OFF** position to select the **BAKE** function.
- 6 If adding woodfire flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button.
- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, use the – and + buttons next to 🔧.
- 8 To adjust cook time, use the – and + buttons next to ⌚.
- 9 Press ▶ to begin preheating. If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).

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

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

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

Roast (not included on all models)

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 Open the hood and install the grill grate by positioning it flat on top of the heating element so it sits into place.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the grill.
- 4 If you plan to use the Woodfire Flavour Technology, lift the smoke box lid and using the pellet scoop, fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top, then close the lid. **DO NOT** overflow the smoke box.
- 5 Make sure the grill is plugged in and rotate the dial clockwise from the **OFF** position to select the **ROAST** function.
- 6 If adding woodfire flavour, press the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button.
- 7 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, use the – and + buttons next to 🔧.
- 8 To adjust cook time, use the – and + buttons next to ⌚.
- 9 Press ▶ to begin preheating. If using Woodfire Flavour Technology, the pellets will go through an ignition cycle (IGN), then the grill will begin preheating (PRE).




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

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








COOKING FUNCTIONS – CONT'D

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

Broil (not included on all models)

- 1 Place grill on a flat, level surface.
- 2 To install the grill grate, position it flat on top of the heating element and gently press down until it sits into place.
- 3 Install the grease tray by sliding it into place at the back of the unit.
- 4 Open the hood and place ingredients on the grill grate. Close the hood. There is no preheat.
- 5 Make sure the unit is plugged in and rotate the dial clockwise from the **OFF** position to select the **BROIL** function.
- 6 The default temperature setting will display. To adjust temperature if desired, use the - and + buttons next to .
- 7 To adjust cook time, use the – and + buttons next to .
- 8 Press  to begin cooking.
- 9 When cook time reaches zero, the unit will beep and **DONE** will appear on the display.
- 10 Remove food from the grill grate.

Dehydrate (not included on all models)

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

CLEANING YOUR NINJA WOODFIRE™ OUTDOOR GRILL

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

- Unplug the grill from power source before cleaning. Keep the hood open after removing your food to allow the unit to cool quicker.
- Remove smoke box and safely discard all contents after every use.
- The pellet scoop is dishwasher safe. The grill grate, crisper basket grease tray and smoke box are not dishwasher safe.
- Carefully remove cooled grease tray from back of unit and safely discard grease contents after each use. Hand-wash grease tray in warm, soapy water.

- It is not required to clean the smoke box after every use. We recommend using a wire brush to remove extra creosote after every 10 uses.

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

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

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

- When stacking the coated accessories to store, place a cloth or paper towel between each piece to protect the coated surfaces.

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

- **“Add Food” appears on the control panel display.**
The unit has completed preheating and it is now time to add your ingredients.
- **“Shut Lid” appears on the control panel display.**
The hood is open and needs to be close for the selected function to start.
- **“Add Grill” appears on the control panel.**
The grill grate needs to be installed. Once installed, closed the hood and press the Start button to begin.
- **“E” appears on the control panel display.**
The unit is not functioning properly. Contact Customer Service at 1-855-427-5125. So we may better assist you, please register your product online at registryourninja.com and have the product on hand when you call.
- **“CLD” appears on the control panel display:**
Cold Smoking is to be used to provide smoke flavor to foods, this is not intended for cooking. When used on meat, poultry, or fish, this process should always be used in conjunction with a separate step to bring food up to food-safe internal temperatures. Reference USDA guidelines for food-safe temperature recommendations.
- **Should I add my ingredients before or after preheating?**
For best results, let the unit preheat before adding ingredients.
- **Why did a circuit breaker trip while using the unit?**
The unit uses 1760 watts of power, so it must be plugged into an outlet on a 15-amp circuit breaker. Using an outlet on a 10-amp breaker will cause the breaker to trip. It is also important that the unit be the only appliance plugged into an outlet when in use. To avoid tripping a breaker, make sure the unit is the only appliance plugged into an outlet on a 15-amp breaker.
- **Do I need to completely fill the smoke box with pellets?**
Yes, always fill the smoke box to the top. We’ve perfected the amount of pellets needed for each smoke session, regardless of the function or food load, the unit will burn through them appropriately.
- **When do I press the WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY Button?**
Press the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button before pressing start when wanting to add smoke using the Grill, Air Crisp, Roast, Bake, or Dehydrate functions. Woodfire Flavour Technology is automatically enabled when using the Smoker function.
- **Where should I keep my pellets stored?**
Always store pellets in a dry area. Any moisture in the pellets can compromise ignition and quality of smoke flavour.
- **Should I use any oils or non-stick sprays when smoking?**
No, we do not recommend using any oils or non-stick sprays when smoking because smoke will not adhere to the food as well.
- **How do I dispose of burnt pellets after a cook cycle?**
Pellets may continue to burn after cook time is complete. Do not touch or remove the smoke box until the grill has stopped smoking, pellets have completely burnt out, and the smoke box has cooled. Then, remove the smoke box and safely discard all contents.

TROUBLESHOOTING GUIDE

- **Why is preheat taking so long?**
Preheat times vary by function and unit temperature.
GRILL: approx. 12-20 minutes.
AIR CRISP, BAKE, ROAST: 3 minutes
SMOKER, DEHYDRATE, BROIL: No preheat.

If you are not using Woodfire Flavour Technology, preheat times will be 5-7 minutes faster.

Using the unit in inclement weather with heavy rain could cause longer preheat times.
We recommend using only extension cords marked with letters “SJOW” and stating, “Suitable for use with outdoor appliances.” Longer cord length may also cause longer preheat times, we recommend using the shortest outdoor rated extension cord that fits your outdoor grill set up.

While preheating is strongly recommended for best results, you can skip it by pressing and holding the **▶/■** button for 4 seconds. “ADD FOOD” will flash across the screen. Open the hood and place ingredients in unit. Once the hood is closed, cooking will begin and the timer will start counting down.
- **Can I turn off Woodfire Flavour Technology?**
If you pressed **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** and already started your cooking function by pressing START, you can press the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button again to turn it off if the ignition cycle is less than 75% complete (indicated by the progress bar on the display screen). If pellets have fully ignited and the grill has transitioned to the preheat cycle (indicated on the display screen), you cannot turn Woodfire Flavour Technology off.
- **Can I add more pellets during a cook cycle?**
When using the SMOKER function, you can add more pellets once the first batch has fully burned. Press and hold the **WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY** button for 3 seconds to ignite new full box of pellets.

Run back to back smoking sessions, we recommend re-filling the smoke box using the pellet scoop when half the pellets have burned. DO NOT re-fill more than 1 or 2 times. DO NOT re-ignite pellets.

REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and accessories, visit ninjaaccessories.com or contact Customer Service at **1-855-427-5125**. We ask that you register your product online at registryourninja.com and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

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 support.ninjakitchen.ca 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.



GRIL EXTÉRIEUR NINJA WOODFIRE™ Série OG700 | Guide de l'utilisateur

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION

	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.
	Pour un usage à l'extérieur uniquement.

⚠ 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 domestique à l'extérieur uniquement. **NE L'UTILISEZ PAS** à l'intérieur. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil dans des véhicules en mouvement ou dans des bateaux. Utilisez-le uniquement dans un endroit bien aéré. **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou au gaz chaud ou dans un four chaud. Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures.
- 3 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers en cause.
- 4 Assurez-vous que l'appareil est **TOUJOURS** bien assemblé avant l'utilisation. Assurez-vous que la grille du gril est correctement insérée et bien fixée en place. **NE L'UTILISEZ PAS** sans ses poignées latérales.
- 5 Pour éviter tout dommage matériel causé par les flammes ou la chaleur, maintenez une distance minimale d'un (1) mètre entre l'arrière, les côtés et le haut des parois de l'appareil, des rails ou de tout composant combustible. Par temps venteux ou lorsque la nourriture est très grasseuse, des flammes peuvent jaillir. Dans un tel cas, gardez le couvercle fermé.
- 6 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 gril est déposé pendant son fonctionnement.
- 7 Pour assurer une protection continue contre les décharges électriques, branchez l'appareil correctement dans une prise de courant munie d'une mise à la terre. **N'IMMERGEZ PAS** le cordon, la fiche ou le boîtier de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 8 Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants. Un cordon d'alimentation est court pour réduire le risque que des enfants de moins de 8 ans l'attrapent ou qu'ils s'y emmêlent et pour réduire le risque de trébucher sur un cordon plus long. **NE PAS** utiliser, nettoyer ou effectuer l'entretien de l'appareil près d'enfants. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 9 Si vous utilisez un cordon prolongateur, il doit être spécifiquement conçu pour une utilisation à l'extérieur, être identifié d'un « W » et porter une étiquette indiquant : **CONVIENT AUX APPAREILS D'EXTÉRIEUR**. La longueur du cordon prolongateur ne doit pas excéder 7,5 m et son calibre ne doit pas être inférieur à 14.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

- 10 Un cordon d'alimentation ou un cordon prolongateur amovible plus long est offert et peut convenir s'il est utilisé de façon sécuritaire.
- 11 Si un cordon d'alimentation ou un cordon prolongateur amovible plus long est utilisé : la cote électrique du cordon ou du cordon prolongateur doit être égale ou supérieure à la cote électrique de l'appareil. Le cordon ne doit pas pendre du comptoir ou de la surface où l'appareil est déposé afin de prévenir que des enfants puissent le tirer ou trébucher. Le cordon ou le cordon prolongateur doit comporter une mise à la terre.
- 12 Pour éviter les brûlures, utilisez **TOUJOURS** une pelle à granulés lorsque vous ajoutez des granulés dans le fumoir. **N'AJOUTEZ PAS** de granulés à la main. Assurez-vous que le couvercle du fumoir est complètement fermé pour éviter que des flammes ne s'échappent de celui-ci.
- 13 Les granulés peuvent continuer à brûler après la cuisson. **NE TOUCHEZ PAS ET NE RETIREZ PAS** le fumoir tant que de la fumée s'échappe du gril, que les granulés ne sont pas complètement brûlés et que le fumoir est chaud.
- 14 Pour éviter toute blessure ou brûlure, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer, de le démonter, d'y introduire ou d'en retirer des pièces et de l'entreposer.
- 15 Les granulés **NE DOIVENT PAS** déborder du fumoir. Cela introduirait de l'oxygène, ce qui entraînerait une combustion, une flamme et des dommages à l'appareil pouvant entraîner des brûlures.
- 16 **NE TOUCHEZ PAS** aux surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil sont chaudes pendant et après son utilisation. Pour éviter les brûlures et les blessures, utilisez **TOUJOURS** des sous-plats ou des gants isolants, et utilisez les poignées de l'appareil.
- 17 **NE TOUCHEZ PAS** les accessoires pendant la cuisson ou immédiatement après celle-ci. Le panier devient extrêmement chaud pendant la cuisson. Évitez tout contact physique lorsque vous retirez cet accessoire de l'appareil. Pour éviter tout risque de brûlure ou de blessure, faites **TOUJOURS** attention lorsque vous manipulez le produit. Nous recommandons l'utilisation d'ustensiles à long manche et de coussinets de protection ou de mitaines de cuisine isolées.
- 18 **VEUILLEZ TOUJOURS** à ce que la plaque soit complètement froide avant de retirer les plaques de cuisson, de disposer de la graisse chaude ou de déplacer l'appareil pour éviter les brûlures ou les blessures.
- 19 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.
- 20 **NE BRANCHEZ JAMAIS** l'appareil sur une minuterie externe ou sur un système de télécommande distinct.
- 21 **NE PLACEZ PAS** l'appareil sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ne le laissez pas pendre d'une table ou d'un comptoir et ne le laissez pas toucher aux 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 des blessures.
- 23 Avant de placer des accessoires dans l'appareil de cuisson, assurez-vous qu'ils soient propres et secs.
- 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. Si vous le faites, vous n'obtiendrez pas une cuisson uniforme et vous risquerez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- 26 **NE DÉPOSEZ RIEN** sur l'appareil lorsque son couvercle est fermé pendant son utilisation et lorsqu'il est entreposé.
- 27 Assurez-vous que la grille du gril est correctement insérée et bien fixée en place.
- 28 **N'UTILISEZ PAS** cet appareil pour effectuer une friture en bain.
- 29 Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez le gril pour éviter les brûlures. Certains aliments peuvent causer des éclaboussures d'huile ou de graisse.
- 30 La tension dans les 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

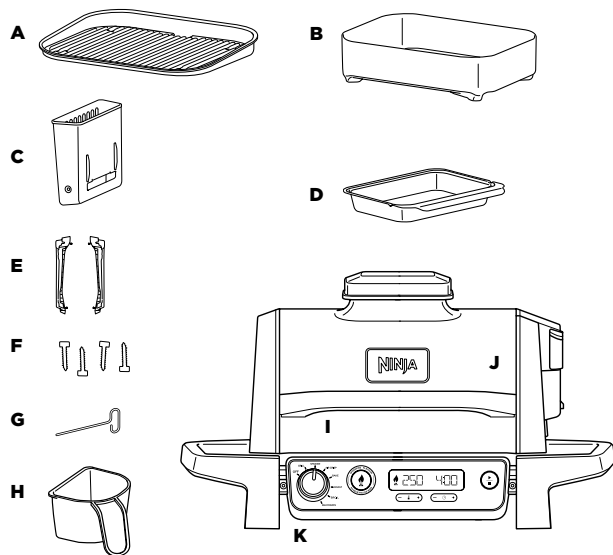
VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE DOCUMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL • DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

- 31 Utilisez **UNIQUEMENT** les granulés de bois de qualité alimentaire de Ninja dans votre appareil.
- 32 **N'UTILISEZ JAMAIS** de granulés de combustible, de bois dur, de charbon de bois, de combustibles liquides ou d'autres combustibles dans le fumoir.
- 33 Gardez les mains et le visage loin du fumoir lorsque l'appareil est en cours d'utilisation et qu'il est chaud.
- 34 **GARDEZ TOUJOURS** un extincteur à portée de main lorsque vous utilisez le fumoir.
- 35 **ENTREPOSEZ TOUJOURS** les granulés de bois dans un endroit sec, loin des appareils producteurs de chaleur et des autres contenants de combustible.
- 36 Gardez votre gril propre et ne laissez pas l'excès de graisse ou de cendres s'accumuler à l'intérieur ou sur le fumoir et la cartouche. Cela augmente considérablement les risques d'un feu de graisse et de fumée supplémentaire qui peuvent altérer la saveur de vos aliments.
- 37 Pour l'entretien régulier de l'appareil, reportez-vous à la section Nettoyage et entretien.
- 38 Pour débrancher l'appareil, appuyez sur le bouton d'alimentation pour le mettre hors tension, puis débranchez-le de la prise quand il n'est pas utilisé ou avant son nettoyage.
- 39 **NE NETTOYEZ PAS** l'appareil avec un jet d'eau ou un produit similaire.
- 40 **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.
- 41 **When storing and not in use, keep out of reach of children.**
- 42 **Keep grill covered when not in use.**

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

PIÈCES ET ACCESSOIRES

- A Grille du grill
- B Panier pour cuisson croustillante
- C Fumoir
- D Plaque de récupération des graisses
- E Poignée gauche et poignée droite
- F 4 vis à tête creuse 3,5 mm x 16 mm (préassemblées sur les poignées)
- G Clé hexagonale
- H Pelle à granulés
- I Appareil principal assemblé (le cordon d'alimentation n'est pas illustré)
- J Couvercle
- K Panneau de commande



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage et le ruban collant de l'appareil.
- 2 Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Veuillez prêter une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de protection importantes afin d'éviter tout dommage matériel ou toute blessure.
- 3 Lavez la grille du grill et le panier pour cuisson croustillante dans de l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. La grille du grill, le panier pour cuisson croustillante et la base de l'appareil **NE VONT PAS** au lave-vaisselle. **NE LAVEZ JAMAIS** l'appareil principal au lave-vaisselle.

REMARQUE : la doublure de la base de l'appareil située sous l'élément chauffant inférieur peut présenter une décoloration visible. C'est le résultat de notre processus de fabrication normal. L'appareil n'a pas déjà été utilisé.

- 4 **N'UTILISEZ PAS** de brosses ou d'éponges abrasives sur les surfaces de cuisson, car elles pourraient endommager le revêtement.

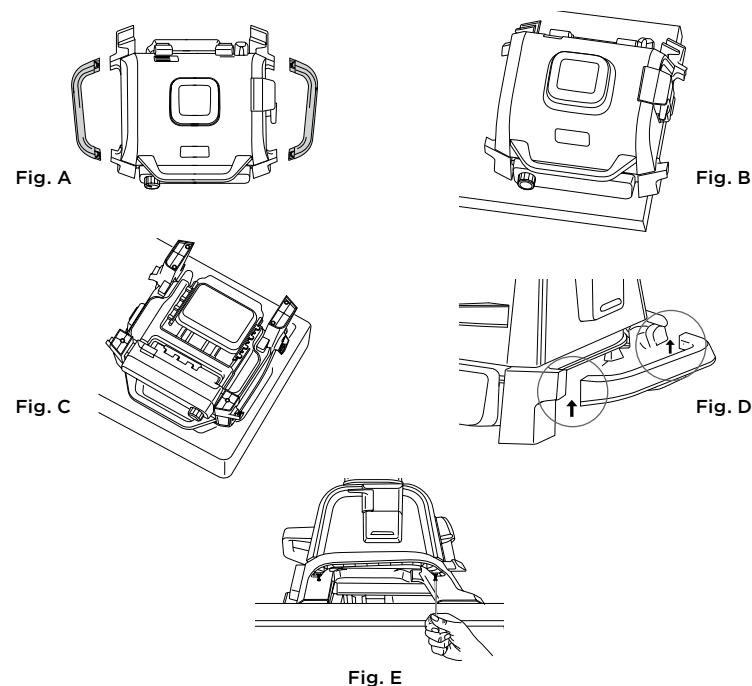
Nous vous recommandons de placer tous les accessoires à l'intérieur du grill et de le faire fonctionner à la fonction GRILL, à température élevée (HI) pendant 20 minutes, sans aliments à l'intérieur. Cela éliminera tout résidu. Ceci est complètement sécuritaire et ne nuit pas au rendement du grill.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION - SUITE

INSTALLATION DE LA POIGNÉE

- 1 Assurez-vous que la bonne poignée est utilisée à gauche et à droite. (Reportez-vous à la figure A; des autocollants avec les mentions « L » [gauche] et « R » [droite] ont été apposés sur celles-ci. Une clé hexagonale est fixée à la poignée gauche (voir la figure A).
- 2 Déposez l'appareil sur le bord d'une table (figure B) OU, alors que le couvercle est encore fixé à la base avec du ruban adhésif, retournez le grill à l'envers en tenant les côtés de l'appareil et le couvercle vers le bas. Si le ruban adhésif a été retiré, retirez tous les accessoires du grill et, en maintenant les côtés de l'appareil et le couvercle vers le bas, déposez le grill sur un morceau de polystyrène pour le protéger (figure C).
- 3 Alignez chaque poignée avec les languettes de la base, puis poussez-les vers le haut pour les fixer en place (figure D). Utilisez la clé hexagonale pour serrer les deux vis préassemblées de chaque poignée (figure E).

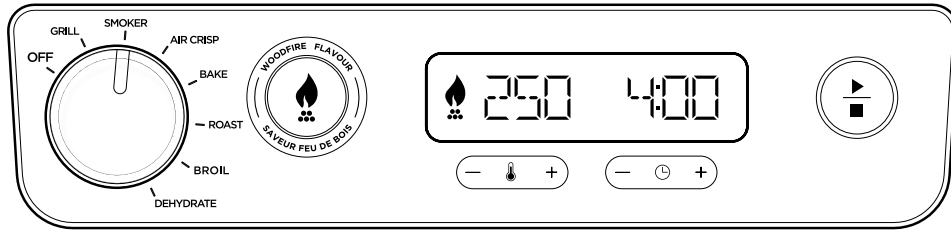
NOTE: Handles cannot be removed once assembled.



CORDON PROLONGATEUR

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

PRÉSENTATION DU GRIL EXTÉRIEUR NINJA WOODFIRE™



REMARQUE : toutes les fonctions ne sont pas incluses avec tous les modèles.

BOUTONS DE FONCTION

GRILL (GRILLER) : cuisson à couvercle fermé pour la chaleur du haut et du bas. Idéal pour griller de gros morceaux de viande ou des aliments congelés ou pour bien saisir les aliments. Ouvrir le couvercle pour la cuisson d'aliments délicats ou de protéines maigres afin de développer des textures grillées sans cuisson excessive.

FUMOIR : crée des saveurs intenses et fumées tout en cuisant les aliments lentement et à basse température pour attendrir de grosses pièces de viande.

AIR CRISP (CUISSON CROUSTILLANTE PAR CONVECTION) : obtenez une texture croustillante et croquante avec peu ou pas d'huile et des vitesses de ventilation supérieures.

BAKE (CUISSON AU FOUR) : préparez des gâteaux, des friandises, des desserts et plus encore à des vitesses de ventilation inférieures.

ROAST (RÔTISSAGE) : attendrissez les viandes, faites rôtir les légumes et plus encore.

BROIL (CUISSON SOUS LE GRIL) : ajoutez une touche croustillante à vos repas ou faites fondre du fromage sur vos sandwiches.

DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) : déshydratez les viandes, les fruits et les légumes pour avoir des collations santé.

BOUTONS DE COMMANDE

CADRAN : pour allumer l'appareil et sélectionner une fonction de cuisson, faites tourner le cadran dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il pointe vers la fonction désirée. Pour éteindre l'appareil, tournez le cadran dans le sens antihoraire jusqu'à la position **OFF (arrêt)**.

REMARQUE : lorsque l'appareil est sous tension, l'écran est allumé.

WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY

(technologie saveur de feu de bois) : appuyez sur ce bouton après avoir sélectionné votre fonction de cuisson pour ajouter une saveur de feu de bois à vos aliments. Cette technologie est compatible avec les fonctions Grill (gril), Air Crisp (cuisson croustillante par convection), Bake (cuisson au four), Roast (rôtissage) ou Dehydrate (déshydratation). Lorsqu'elle est activée, l'icône de fumée s'allume à l'écran.

REMARQUE : WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY is automatically enabled when using the Smoker function.

: la température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, utilisez les boutons **-** et **+** à côté de .

: pour régler le temps de cuisson, utilisez les boutons **-** et **+** à côté de .

(marche/arrêt) : appuyez sur ce bouton pour lancer ou arrêter la cuisson, ou maintenez-le enfoncé pendant 4 secondes pour sauter le préchauffage de l'appareil.

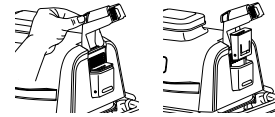
POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS, PRÉCHAUFFEZ L'APPAREIL.

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

Après avoir réglé la fonction, le temps et la température de cuisson, appuyez sur (marche). Le préchauffage de l'appareil commencera automatiquement (sauf si vous utilisez les fonctions Smoker [fumoir], Broil [cuisson sous le gril ou Dehydrate (déshydrater)] sans avoir activé la technologie Woodfire Flavour).

FUMOIR

Le fumoir est déjà complètement installée dans l'appareil. Il est situé du côté droit du couvercle. Assurez-vous toujours que le fumoir amovible est en place avant d'ajouter des granules. Lisez attentivement tous les avertissements avant de poursuivre.



Installation du fumoir :

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



Ajout des 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, utilisez la pelle pour y déposer des granules jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Fermez ensuite le couvercle.

Utilisez uniquement des granulés Woodfire Ninja pour obtenir de meilleurs résultats, une meilleure performance et une meilleure saveur.



Retrait et nettoyage du fumoir :

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

FONCTIONS DE CUISSON

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

Grill (griller)

- Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
- Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- Si vous prévoyez utiliser la technologie Woodfire Flavour, soulevez le couvercle du fumoir et, à l'aide de la pelle à granulés, remplissez-le de granulés de bois Ninja, puis refermez le couvercle. **NE REMPLISSEZ PAS** le fumoir de façon excessive.
- Assurez-vous que le gril est branché et tournez le cadran dans le sens horaire, à partir de la position **OFF (arrêt)** pour sélectionner la fonction **GRILL (gril)**.
- Pour ajouter une saveur de fumée de bois, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- La température réglée par défaut s'affichera. Pour la modifier, utilisez les boutons **-** et **+** à côté de .
- Pour modifier le temps de cuisson, utilisez les boutons **-** et **+** à côté de .
- Appuyez sur (marche) pour lancer le préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie Woodfire Flavour, les granulés feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du gril sera lancé (PRE).

REMARQUE : bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton (marche/arrêt) pendant 4 secondes. Le message **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera. Passez à l'étape 12 pour obtenir des instructions supplémentaires.

- Lorsque l'appareil est préchauffé, il émettra un bip et le message « **ADD FOOD** » (**AJOUTER DES ALIMENTS**) apparaîtra à l'écran.
- Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur commence le compte à rebours.



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

- Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message **DONE (fin)** s'affiche à l'écran.
- Retirez les aliments de la grille du gril.






FONCTIONS DE CUISSON (SUITE)

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

Fumoir

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 4 Soulevez le couvercle du fumoir et, à l'aide de la pelle à granulés, remplissez-le de granulés de bois Ninja, puis refermez le couvercle. **NE REMPLISSEZ PAS** le fumoir de façon excessive.
- 5 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Fermez le couvercle.
- 6 Assurez-vous que le gril est branché et tournez le cadran dans le sens horaire, à partir de la position **OFF (arrêt)** pour sélectionner la fonction **SMOKER (fumoir)**.
- 7 La température réglée par défaut s'affichera. Pour modifier la température, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 8 Pour régler le temps de cuisson, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 9 Appuyez sur **▶ (marche)** pour lancer la cuisson. **There is no preheat time for the Smoker function, the pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 5-7 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.**
- 10 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message **DONE (fin)** s'affiche à l'écran.
- 11 Retirez les aliments de la grille du gril.

Air Crisp (cuisson croustillante par convection)

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
- 3 Déposez le panier pour cuisson croustillante sur la grille du gril en insérant ses pieds dans les cavités conçues à cet effet.
- 4  Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 5 Si vous prévoyez utiliser la technologie Woodfire Flavour, soulevez le couvercle de la boîte à fumée et, à l'aide de la pelle à granulés, remplissez-la de granulés de bois Ninja, puis refermez le couvercle. **NE REMPLISSEZ PAS** le fumoir de façon excessive.
- 6  Assurez-vous que le gril est branché et tournez le cadran dans le sens horaire,  à partir de la position **OFF (arrêt)** pour sélectionner la fonction **AIR CRISP (cuisson croustillante par convection)**.
- 7 Pour ajouter une saveur de fumée de bois, appuyez sur le bouton **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 8 La température réglée par défaut s'affichera. Pour modifier la température, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 9 Pour modifier le temps de cuisson, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 10 Appuyez sur **▶ (marche)** pour lancer le préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie Woodfire Flavour, les granulés feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du gril sera lancé (PRE).
- 11 Lorsque l'appareil est préchauffé, il émettra un bip et le message **ADD FOOD (ajouter des aliments)** s'affichera à l'écran.



REMARQUE : bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton **▶/■ (marche/arrêt)** pendant 4 secondes. Le message **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera. Passez à l'étape 13 pour obtenir des instructions supplémentaires.

des aliments) s'affichera à l'écran.

- 12 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur commence le compte à rebours.
- 13 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message **DONE (fin)** s'affichera à l'écran.
- 14 Retirez les aliments du panier pour cuisson croustillante.

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

Bake (cuisson au four) (non disponible sur tous les modèles)






- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 4  Si vous prévoyez utiliser la technologie Woodfire Flavour, soulevez le couvercle de la boîte à fumée et, à l'aide de la pelle à granulés, remplissez-la de granulés de bois Ninja, puis refermez le couvercle. **NE REMPLISSEZ PAS** le fumoir de façon excessive.
- 5 Assurez-vous que le gril est branché et tournez le cadran dans le sens horaire, à partir de la position **OFF (arrêt)** pour sélectionner la fonction **BAKE (cuisson au four)**.
- 6  Pour ajouter une saveur de fumée de bois, appuyez sur le bouton  **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 La température réglée par défaut s'affiche. Pour modifier la température, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 8 Pour modifier le temps de cuisson, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 9 Appuyez sur **▶ (marche)** pour lancer le préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie Woodfire Flavour, les granulés feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du gril sera lancé (PRE).
- 10 Lorsque l'appareil est préchauffé, il émettra un bip et le message **ADD FOOD (AJOUTER DES ALIMENTS)** s'affichera à l'écran.

REMARQUE : bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton **▶/■ (marche/arrêt)** pendant 4 secondes. Le message **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera. Passez à l'étape 13 pour obtenir des instructions supplémentaires.

- 11 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille ou placez la plaque de cuisson sur le gril. Une fois que l'appareil a atteint la pression maximale, la cuisson commence et la minuterie commence le compte à rebours.
- 12 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et **DONE (fin)** s'affichera à l'écran.
- 13 Retirez les aliments de la grille du gril.

REMARQUE : lorsque vous utilisez la fonction Bake (cuire), assurez-vous d'utiliser le bon accessoire. Pour les ingrédients humides ou enrobés, utilisez un plat de cuisson. Pour les aliments en vrac comme des brioches, des tartellettes ou des biscuits, utilisez le panier pour cuisson.

Roast (Rôtissage) (non disponible sur tous les modèles)

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
- 4  Si vous prévoyez utiliser la technologie Woodfire Flavour, soulevez le couvercle de la boîte à fumée et, à l'aide de la pelle à granulés, remplissez-la de granulés de bois Ninja, puis refermez le couvercle. **NE REMPLISSEZ PAS** le fumoir de façon excessive.
- 5 Assurez-vous que le gril est branché et tournez le cadran dans le sens horaire, à partir de la position **OFF (arrêt)** pour sélectionner la fonction **ROAST (fumoir)**.
- 6  Pour ajouter une saveur de fumée de bois, appuyez sur le bouton  **WOODFIRE FLAVOUR**.
- 7 La température réglée par défaut s'affichera à l'écran. Pour modifier la température, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 8 Pour modifier le temps de cuisson, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 9 Appuyez sur **▶ (marche)** pour lancer le préchauffage de l'appareil. Si vous utilisez la technologie Woodfire Flavour, les granulés feront l'objet d'un cycle d'allumage (IGN), puis le préchauffage du gril sera lancé (PRE).



REMARQUE : bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton **▶/■ (marche/arrêt)** pendant 4 secondes. Le message **ADD FOOD (AJOUTER LES ALIMENTS)** clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans le panier pour cuisson croustillante. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera. Passez à l'étape 12 pour obtenir des instructions supplémentaires.

- 10 Lorsque l'appareil est préchauffé, il émettra un bip et le message **ADD FOOD (ajouter des aliments)** s'affichera à l'écran.
- 11 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Une fois que le couvercle est fermé, la cuisson commence et le minuteur commence le compte à rebours.
- 12 Lorsque le temps de cuisson atteint zéro, l'appareil émet un bip et le message **DONE (fin)** s'affiche à l'écran.
- 13 Retirez les aliments de la grille du gril.

FONCTIONS DE CUISSON (SUITE)

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

Broil (griller) (non disponible sur tous les modèles)

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
- 2 Pour installer la grille du gril, déposez-la à plat sur l'élément chauffant et appuyez doucement sur celle-ci.
- 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière de l'appareil.
- 4 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Fermez le couvercle. Il n'y a pas de préchauffage.
- 5 Assurez-vous que l'appareil est branché et tournez le cadran dans le sens horaire à partir de la position **OFF (arrêt)** pour sélectionner la fonction **BROIL (cuisson sous le gril)**.
- 6 La température réglée par défaut s'affichera. Pour modifier la température, utilisez les boutons - et + à côté de .
- 7 Pour modifier le temps de cuisson, utilisez les boutons – et + à côté de .
- 8 Appuyez sur **▶ (marche)** pour lancer la cuisson.
- 9 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message **DONE (FIN)** s'affiche à l'écran.
- 10 Retirez les aliments de la grille du gril.

Dehydrate (déshydrater) (non disponible sur tous les modèles)

- 1 Déposez le gril sur une surface plane et de niveau.
 - 2 Ouvrez le couvercle et installez la grille du gril en la plaçant à plat sur l'élément chauffant.
 - 3 Installez la plaque de récupération des graisses en la glissant à l'arrière du gril.
 - 4 Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients sur la grille du gril. Fermez le couvercle. Il n'y a pas de préchauffage.
-  **To add Woodfire Flavour, lift the smoke box lid and fill the smoke box with Ninja Woodfire Pellets to the top, then close the lid. DO NOT overflow smoke box.**
- 5 Assurez-vous que l'appareil est branché et tournez le cadran dans le sens horaire à partir de la position **OFF (arrêt)** pour sélectionner la fonction **DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)**.
-  ***If you added pellets, press the WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY button after you select the DEHYDRATE function.**
- 6 La température réglée par défaut s'affichera. Pour modifier la température, utilisez les boutons – et + à côté de .
 - 7 Pour modifier le temps de cuisson, utilisez les boutons – et + à côté de .
 - 8 Appuyez sur **▶ (marche)** pour lancer la cuisson. **There is no preheat time for the Dehydrate function. If you are using WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGY, the pellets will go through an ignition cycle (IGN) for 5-7 minutes, then the grill will begin cooking and the timer will begin to count down.**
 - 9 Lorsque le temps de cuisson est terminé, l'appareil émet un bip et le message **DONE (FIN)** s'affiche à l'écran.
 - 10 Retirez les aliments de la grille du gril.

NETTOYAGE DE VOTRE GRIL EXTÉRIEUR NINJA WOODFIRE™

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

- Débranchez le gril de la prise de courant avant de le nettoyer. Laissez le couvercle ouvert après avoir retiré vos aliments pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.
- Retirez le fumoir et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation.
- La pelle à granulés va au lave-vaisselle. La grille du gril, la plaque de récupération des graisses, le panier pour cuisson croustillante et le fumoir ne vont pas au lave-vaisselle.
- Retirez soigneusement la plaque de récupération des graisses refroidie de l'arrière de l'appareil et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation. Lavez la plaque de récupération des graisses à la main avec de l'eau chaude savonneuse.

- **It is not required to clean the smoke box after every use. We recommend using a wire brush to remove extra creosote after every 10 uses.**

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

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

REMARQUE : N'UTILISEZ JAMAIS d'outils ou de nettoyeurs abrasifs. **N'IMMERGEZ JAMAIS** l'appareil principal dans l'eau ou dans tout autre liquide. **NE LE LAVEZ PAS** au lave-vaisselle.

- Lorsque vous empilez les accessoires enduits pour les ranger, placez un chiffon ou un essuie-tout entre chacun d'eux pour protéger leurs revêtements.

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

- **Add Food (ajouter de la nourriture) apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**
L'unité a terminé le préchauffage et il est maintenant temps d'ajouter vos ingrédients.
- **Shut Lid (fermer le couvercle) s'affiche à l'écran.**
Le couvercle est ouvert et doit être fermé pour utiliser la fonction sélectionnée.
- **Le message « Add Grill » (ajouter la grille) s'affiche sur le panneau de commande.**
La grille du gril doit être installée. Une fois installée, fermez le couvercle et appuyez sur le bouton ▶/■ (marche) pour commencer la cuisson.
- **E apparaît sur l'affichage du panneau de commande.**
L'appareil ne fonctionne pas correctement. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 427-5125. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne sur registryourninja.com et avoir le produit sous la main lorsque vous appelez.
- **"CLD" appears on the control panel display:**
Cold Smoking is to be used to provide smoke flavor to foods, this is not intended for cooking. When used on meat, poultry, or fish, this process should always be used in conjunction with a separate step to bring food up to food-safe internal temperatures. Reference USDA guidelines for food-safe temperature recommendations
- **Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage?**
Pour de meilleurs résultats, laissez l'appareil préchauffer avant d'ajouter les ingrédients.
- **Pourquoi un disjoncteur s'est-il déclenché lors de l'utilisation de l'appareil?**
L'appareil consomme 1760 watts; il doit donc être branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A. L'utilisation d'une prise protégée par un disjoncteur de 10 A entraîne le déclenchement du disjoncteur. Il est également important que l'appareil soit le seul appareil branché dans une prise lorsqu'il est utilisé. Pour éviter de déclencher un disjoncteur, assurez-vous que l'appareil est le seul appareil branché dans une prise protégée par un disjoncteur de 15 A.
- **Dois-je complètement remplir le fumoir de granulés?**
Oui, remplissez toujours le fumoir au complet. Nous avons perfectionné la quantité de granulés nécessaire à chaque fumage, peu importe la fonction sélectionnée ou la quantité d'aliments. L'appareil les brûlera adéquatement.
- **Quand dois-je appuyer sur le bouton de la technologie Woodfire Flavour?**
Appuyez sur le bouton de la technologie Woodfire Flavour avant d'appuyer sur ▶/■ (marche) pour ajouter de la fumée lors de l'utilisation des fonctions Grill (gril), Air Crisp (cuisson croustillante par convection), Roast (rôtissage), Bake (cuisson au four) ou Dehydrate (déshydrater). *Woodfire Flavour Technology is automatically enabled when using the Smoker function.*
- **Où dois-je entreposer mes granulés?**
Entreposez toujours les granulés dans un endroit sec. Toute humidité dans les granulés peut compromettre l'allumage et la qualité de la saveur de fumée.
- **Dois-je utiliser des huiles ou des enduits à cuisson antiadhésifs lorsque j'utilise le fumoir?**
Non, nous ne recommandons pas l'utilisation d'huiles ou d'enduits à cuisson antiadhésifs lorsque vous utilisez le fumoir, car la fumée n'adhérera pas aussi bien aux aliments.
- **Comment puis-je disposer des granulés brûlés après un cycle de cuisson?**
Les granulés peuvent continuer à brûler après la cuisson. Ne les touchez pas et ne les retirez pas du fumoir tant que de la fumée s'échappe du gril, que les granulés ne sont pas complètement brûlés et que le fumoir est chaud. Retirez ensuite le fumoir et jetez son contenu de façon sécuritaire.

- **Pourquoi le préchauffage est-il si long?**
Le temps de préchauffage varie selon la fonction sélectionnée et la température de l'appareil.
Grill (gril) : environ de 12 à 20 minutes.
AIR CRISP (cuisson croustillante par convection), BAKE (cuisson au four), ROAST (rôtissage) : 3 minutes
SMOKER (fumoir), DEHYDRATE (déshydrater), GRIL (gril) : Pas de préchauffage.
Si vous n'utilisez pas la technologie Woodfire Flavour, le temps de préchauffage sera de 5 à 7 minutes plus rapide.
L'utilisation de l'appareil lorsqu'il pleut abondamment peut prolonger le temps de préchauffage.
We recommend using only outdoor extension cords marked as "SJOW" and "suitable for use with outdoor appliances." For cords up to 25 feet, use 14-gauge. For 25 to 50-foot cords, use 12-gauge. Cords longer than 50 feet are not recommended. Longer cord length may also cause longer preheat times, we recommend using the shortest outdoor rated extension cord that fits your outdoor grill set up.
Bien que le préchauffage soit fortement recommandé pour obtenir de meilleurs résultats, vous pouvez sauter cette étape en appuyant sur le bouton ▶/■ (marche/arrêt) pendant 4 secondes. Le message ADD FOOD (ajouter les aliments) clignotera à l'écran. Ouvrez le couvercle et placez les ingrédients dans l'appareil. Une fois le couvercle fermé, la cuisson commencera et la minuterie démarrera.
- **Comment puis-je désactiver la technologie Woodfire Flavour?**
Si vous avez appuyé sur le bouton Woodfire Flavour Technology et que vous avez lancé la cuisson en appuyant sur ▶/■ (marche), appuyez de nouveau sur le bouton Woodfire Flavour Technology pour désactiver cette fonction si le cycle d'allumage est inférieur à 75 % (indiqué par la barre de progression qui s'affiche à l'écran). Si les brûlés sont complètement enflammés et que le gril est passé au cycle de préchauffage (indiqué à l'écran), vous ne pouvez pas désactiver la technologie Woodfire Flavour.
- **Puis-je ajouter d'autres granulés pendant un cycle de cuisson?**
Lorsque vous utilisez la fonction SMOKER (fumoir), vous pouvez ajouter des granulés une fois que toutes les granulés sont complètement brûlés. Maintenez le bouton Woodfire Flavour Technology enfoncé pendant 3 secondes pour allumer la nouvelle boîte pleine de granulés.

Pour effectuer des séances de fumage consécutives, nous recommandons de remplir à nouveau le fumoir lorsque la moitié des granulés ont brûlé. Ne le remplissez PAS plus d'une ou deux fois. NE RALLUMEZ PAS des granulés.

PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaccessories.com ou communiquez avec le service à la clientèle au **1 855 427-5125**. Nous vous demandons d'enregistrer votre produit en ligne à registryourninja.com et d'avoir le produit sous la main lorsque vous appelez pour que nous puissions mieux vous aider.

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 <https://www.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 <https://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 <https://www.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 <https://www.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.

