

THANK YOU FOR PURCHASING THE FLEXFLAME™ OUTDOOR COOKING SYSTEM

MERCI D'AVOIR ACHETÉ LE SYSTÈME DE CUISSON POUR L'EXTÉRIEUR FLEXFLAME™



REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.ca/register/guarantee



Scan QR code using mobile device

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120v-, 60Hz
Power: 400W

RECORD THIS INFORMATION

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

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Saint-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 427-5125
ninjakitchen.ca

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

FLEXFLAME, NATURAL WOODFIRE FLAVOURS logo, and NINJA WOODFIRE are trademarks of SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Operating LLC
É.-U. : Needham, MA 02494
CAN : Saint-Laurent, QC H4S 1A7
1 855 427-5125
ninjakitchen.ca/fr

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

FLEXFLAME, NATURAL WOODFIRE FLAVOURS logo, et NINJA WOODFIRE sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.



NINJA

NINJA FLEXFLAME™
OUTDOOR COOKING SYSTEM
PG300C Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

Scan for easy 3D instructions

Tap. Zoom. Rotate with official interactive instructions on the BILT app.



BILT®



⚠ DANGER

If you smell gas: Shut off gas to the appliance and unplug cord from outlet. Extinguish any open flame. Open lid. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.

⚠ WARNING

Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapours in the vicinity of this or any other appliance. A liquid propane (LP) cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

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:



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.



Indicates risk of fire or electric shock, presence of live parts, dangerous voltage.

NOTE: The burners may have some visible discolouration. This is a result of our normal manufacturing process. To ensure optimal performance, we test each individual grill before it gets to you.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY • READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

For outdoor use only. Not for commercial use. Tested in accordance with ANSI Z21.58-2022 – CSA 1.6-2022 Standard for outdoor cooking gas appliance.

Note to Consumer

Leave this Owner's Guide in a convenient place for future reference.

Note to Installer

Leave this Owner's Guide with the customer after delivery and/or installation.

Read this Owner's Guide carefully.

Be sure your grill is properly assembled, installed according to the assembly instructions.

Keep any packaging materials far away from children—these are a potential source of danger (e.g., of suffocation). Remove any stickers from the appliance.

The grill is intended only for outdoor cooking and should never be used as a heater or any other purpose.

Your grill will get extremely hot. Never lean over the cooking area while using your grill. DO NOT touch cooking surfaces, grill and pellet box housing lid, or pellet box while the grill is in operation, or until the grill has cooled down after use. Use suitable heat-protection gloves, covering hands and forearms.

⚠ DANGER: ELECTRICAL SHOCK AND FLAME FLARE-UP

- To protect against electric shock, DO NOT immerse cord or plugs in water or other liquid.
- DO NOT place a grill cover or anything flammable on or in the storage area under the grill while it is in use.
- Should a grease fire occur, turn off burners and keep lid closed until fire is extinguished.
- Keep the cooking area clean of flammable vapours and liquids such as petrol, alcohol, etc., and combustible materials.

⚠ WARNING

- This is a liquid propane configured grill. DO NOT attempt to reconfigure for use with natural gas.
- Keep electrical supply cord and fuel supply hose away from any heated surfaces and route the power cord in such a way that no one can trip over it.
- Connect ONLY to a GFCI grounded electrical outlet or extension cord employing a GFCI. The cord should be arranged so that it will not drape over the grill where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. DO NOT cut or remove the ground prong from this plug.
- DO NOT install and use portable or built-in outdoor cooking gas appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or in any other moving installation.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- DO NOT operate any outdoor cooking gas appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- DO NOT let the extension cord hang over the edge of a table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- DO NOT let appliance cord or extension cord touch hot surfaces.
- Use only extension cords with a three-prong grounded plug, rated for the power of the appliance, and approved for outdoor use with a W-A marking.
- DO NOT leave the grill unattended.
- Children must not be permitted to play with the appliance, nor be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance.
- The appliance and its power cord must always be kept far away from children.
- DO NOT line the bottom of the grill housing with aluminum foil, sand or any substance that will restrict the flow of grease into the grease tray. Failure to comply with these instructions could result in a fire or explosion which could cause serious bodily injury, death, or property damage.
- Keep ventilation openings around tank clear and free of debris.
- DO NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air surrounding the burner and spider/insect screen.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE

BEFORE YOUR FIRST COOK: RUN A BURN-OFF CYCLE

- Follow ignition instructions, set grill temperature to 600°F (315°C) and leave on for at least 20 minutes before cooking on your grill for the first time.

⚠ CAUTION

- Use only the gas pressure regulator supplied with this appliance. This regulator is set for an outlet pressure of 11 in w.c. (2.74 kPa).
- Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.

⚠ CAUTION

- Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label.
- The power cord should be regularly examined for any signs of damage. In the event of such damage being found, the appliance must no longer be used.
- The minimum ambient operating temperature for safe use of the appliance shall be 15° F (9° C).
- DO NOT exceed a maximum load of 50 lb/22 kg for the side tables.
- If you need to move the grill, unplug from extension cord, unlock wheels, move to new location, lock wheels.
- DO NOT use a power washer to clean.

INSECT AND SPIDER WEB SAFETY INSPECTION

⚠ CAUTION : BEWARE OF FLASHBACK

- Spiders and small insects occasionally spin webs or make nests in the grill burner tubes during transit and warehousing. These webs can lead to gas-flow obstruction that could result in a fire in and around burner tubes. This type of fire is known as flashback and can cause severe damage to your grill and create an unsafe operating condition for the user.
- Although an obstructed burner tube is not the only cause of flashback, it is the most common cause and can lead to a fire beneath the grill.
- To reduce the chance of flashback, check and clean the burner/venturi tube for insects and insect nests. We recommend cleaning the burner tubes at least once a month in late summer or early fall when spiders are most active. A clogged tube can lead to fire under the outdoor cooking gas appliance. Also perform this cleaning procedure if your grill has not been used for an extended period.
- See how to clean the burner tubes and burners according to the cleaning instructions found in this owner's guide.

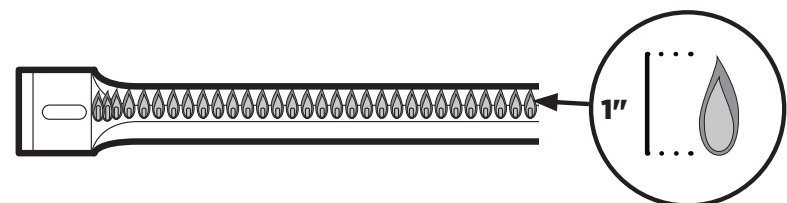
⚠ DANGER: FLAME AND FLARE-UP

- Close lid and keep closed.
- Turn dial to OFF.
- Unplug from outlet.
- Turn gas on tank to OFF.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

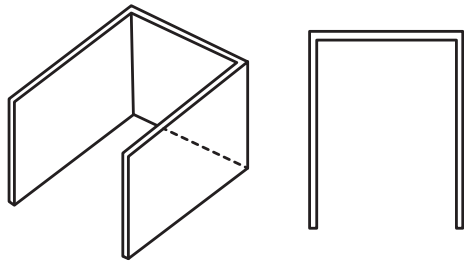
FLAME CHECK

- Check to ensure the burner tubes are assembled before using the gas grill. The location of the burner tubes with respect to the orifice is vital for safe operation. If a burner tube does not fit over the valve orifice, lighting the burner may cause explosion and/or fire.
- After igniting, check the colour of the flames. They should be blue. (Slight yellow tipping is normal for liquid propane gas.) The flames should be approximately 1" (2.5 cm) high, but will be slightly higher at the far left burner ports. If they ARE NOT, refer to the Cleaning section.



PLACEMENT & CLEARANCE

- 1 To reduce the risk of fire, electrical shock, explosion, seriously bodily injury or death to persons, or property damage when using the outdoor cooking gas appliance, follow basic precautions, including the following:
- 2 The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either ANSI Z 223.1/NFPA 54 NATIONAL FUEL GAS CODE, CSA B149.1 Natural gas and propane installation code, or CSA B149.2 Propane storage and handling code.
- 3 LP gas grill models are designed for use with a standard 20-pound (9.07-kg) liquid propane gas tank, not included with grill. Never connect your gas grill to an LP gas tank that exceeds this capacity.
- 4 **DO NOT** use charcoal or lava rocks.
- 5 This outdoor cooking gas appliance must be electrically grounded to an earthed socket in accordance with local codes and regulations or NFPA 70 National Electrical Code (NEC) or the Canadian Electrical Code, Part 1.
- 6 This outdoor cooking gas appliance shall be used only outdoors and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.



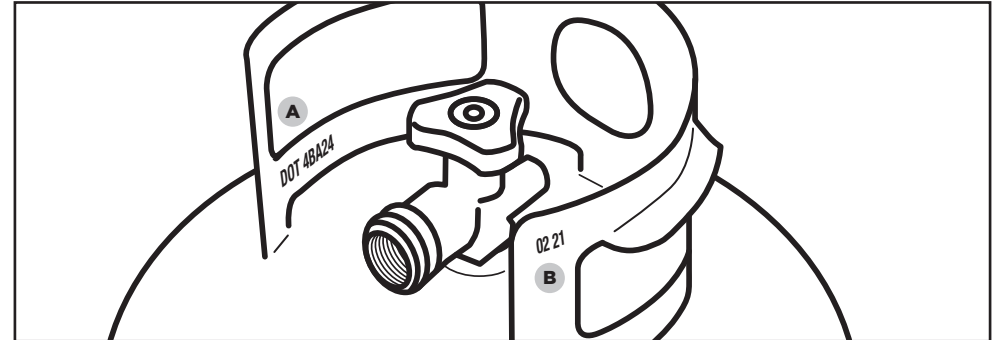
- 7 An appliance is considered to be outdoors if installed with shelter no more inclusive than with walls on three sides, but with no overhead cover. All openings must be permanently open. Sliding doors, garage doors, windows, or screened openings are not considered as permanent openings.
- 8 The grill must be placed on a level and heat-resistant surface.
- 9 The outdoor cooking gas appliance shall not be located and used under overhead unprotected combustible construction.
- 10 A minimum of 36 in (91.44 cm) clearance must be maintained between the front of the grill hood, sides, and back of the grill and any combustible construction. A minimum clearance of 36 in (91.44 cm) must also be maintained below the cooking surface, and the grill shall not be used under overhead combustible construction.
- 11 Open the cabinet door and inspect the gas cylinder supply hose before each use. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it **MUST** be replaced before using the outdoor cooking gas appliance.

LIQUID PROPANE (LP) GAS TANK REQUIREMENTS

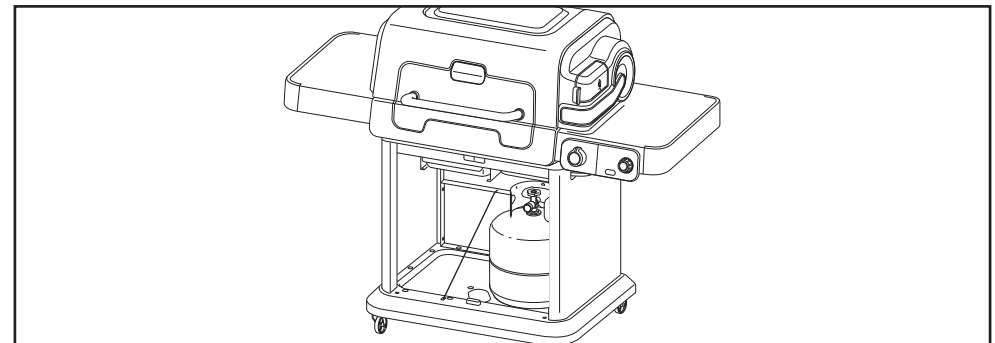
⚠ WARNING

This is a liquid propane configured grill. **DO NOT attempt to reconfigure for use with natural gas.**

- The LP gas tank (not included) shall be a standard 20-pound (9.07-kg) LP capacity or 47.6-pound (21.6-kg) water capacity as stated by the manufacturer and marked as such. It shall be approximately 12 in (31.1 cm) in diameter by 18-3/8 in (46.35 cm) high is the maximum size LP gas tank to use. Tanks must have a D.O.T. certification (A) and a testing date (B) that is within five years of current use. **NEVER** connect your grill to a tank that exceeds this capacity.



- Other tanks may be acceptable provided they are compatible with the grill retention means (tank scale).
- The tank used must be constructed and marked in accordance with the Specifications for LP Gas Cylinders of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.); or the Canadian Standard for Cylinders, Spheres and Tubes for Transportation of Dangerous Goods and Commission, CAN/CSA-B339, as applicable.
- Tank must have a shutoff valve terminating in an LP valve outlet that is compatible with a Type 1.
- Tanks must be furnished with a listed OPD (Overfilling Prevention Device) and a Type 1 (CGA 791) tank connection.
- The tank must include a collar to protect the tank valve.
- Never fill the cylinder beyond 80% full.
- The tank must include a safety relief device that has a direct connection with the vapour space of the tank. This prevents the tank from being overfilled, which may cause malfunction of the LP gas tank, regulator, and/or grill.
- Turn off LP supply at cylinder when appliance is not in use.



IMPORTANT: If the information above is not followed exactly, a fire causing serious injury or death could occur.

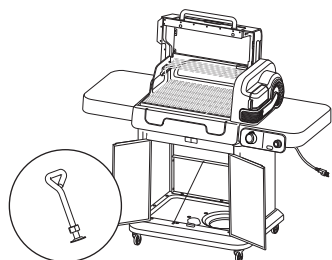
ATTACHING LP GAS CYLINDER TANK AND REGULATOR

REGULATOR ASSEMBLY INFORMATION

- 1 The regulator and hose assembly supplied with this grill must be used. This regulator has a flow-limiting device built into the grill that will restrict the flow of gas in the event that a leak is detected.
- 2 Regulator is designed for vapour withdrawal. Cylinder must be upright when grill is in use.
- 3 Only a replacement regulator and hose assembly specified by SharkNinja Operating LLC must be used. (UL-listed Type 1 (CGA 791) tank-connection device as described in the latest edition of ANSI Z21.81).

LP GAS CYLINDER TANK PLACEMENT

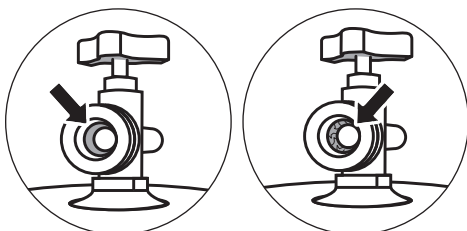
- 1 Open cabinet doors. Loosen tank clamp.



- 2 Place LP gas tank cylinder into opening slot area.
- 3 Rotate cylinder into position so the valve opening faces the front.
- 4 Hand-tighten tank clamp. **DO NOT** use any tools.
- 5 Prior to connecting regulator to LP tank, inspect rubber seal for damage. If deterioration is observed, such as visible cracks and/or pitting, the tank must be returned unused to the seller.

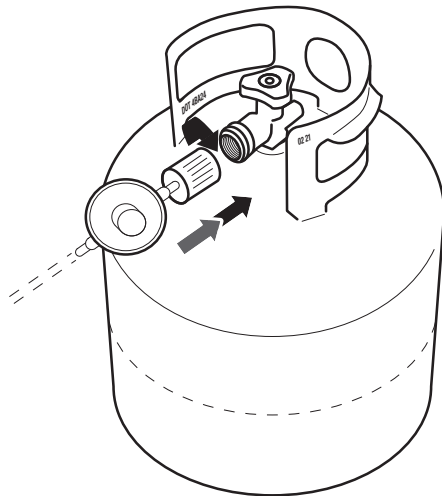
GOOD

DAMAGE OR DEBRIS

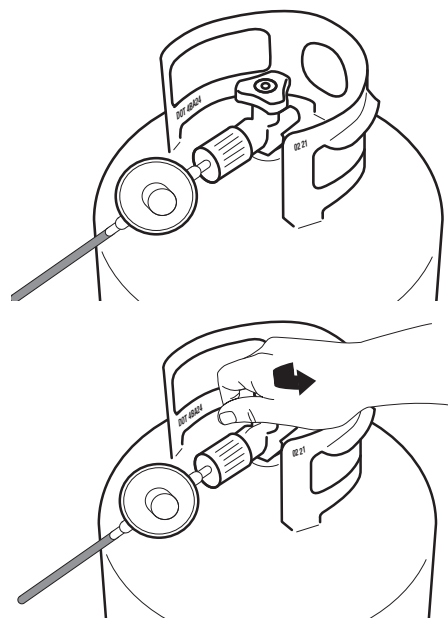


- 6 Inspect regulator valve, port, and assembly. Look for any damage or debris. Remove as necessary.
- 7 Inspect hose for damage.

- 8 Check and confirm the LP gas tank valve is closed. Turn clockwise.
- 9 Attach regulator assembly, ensuring the vent hole is facing down.
- 10 Hand-tighten regulator connector to tank valve, turning clockwise to a complete stop.



- 11 Open tank valve counterclockwise fully.

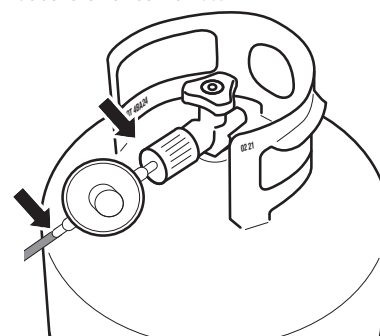


GAS LEAK CHECK

NOTE: We test all gas connections before the grill gets to you, but we recommend doing a gas leak check before first use.

NEVER PERFORM LEAK CHECK WITH AN OPEN FLAME. DO NOT SMOKE WHILE PERFORMING LEAK CHECK

- 1 Before lighting the grill, test all connections. See below illustrations.
- 2 Apply an approved noncorrosive leak-detection or soap solution* to all gas connections.
- 3 Turn on LP tank valve.
- 4 If growing bubbles appear in the solution applied, this indicates connection is not secure or a leak exists.



***Soap solution:** Fill spray bottle with one part water and one part liquid detergent.

- 5 Turn off tank valve.
- 6 Recheck connection or replace connection if unable to resecure on own.
- 7 Repeat gas leak check. If leak is still present, refer to the Troubleshooting Guide in your Owner's Manual.
- 8 Additionally, perform leak check on cylinder and seams. If any leaks appear, turn off tank valve and contact gas supplier or local fire department for assistance.

DISCONNECTING LP GAS CYLINDER AND REGULATOR

- 1 Turn off burner valve.
- 2 Turn off tank valve counterclockwise fully to a stop.
- 3 Detach regulator assembly from tank valve, turning counterclockwise.

ADDITIONAL AND IMPORTANT INFORMATION ABOUT LP GAS AND CONNECTIONS

- 1 A dented or rusty liquid propane tank may be hazardous and should be checked by your liquid propane supplier.
- 2 **DO NOT** use a liquid propane tank with a damaged valve.
- 3 Even if your liquid propane tank may appear to be empty, gas may still be present, and the tank should not be dropped or handled roughly.
- 4 The LP tank must be installed, transported, and stored in an upright, secure position. LP tanks should not be dropped or handled roughly.
- 5 **NEVER** store or transport the LP tank where temperatures can reach 125°F (51.7°C).
- 6 **DO NOT** store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
- 7 Place dust cap on cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Only install the type of dust cap on the cylinder valve outlet that is provided with the cylinder valve. Other types of caps or plugs may result in leakage of propane.
- 8 Use only a reputable propane gas dealer to fill, inspect, and requalify at each filling.

HANDLING AND STORAGE

- 1 When grill is not in use, turn off gas at LP gas tank.
- 2 Indoor storage is acceptable **ONLY** if the LP cylinder is disconnected and removed from the grill.
- 3 Tank shall be stored outdoors, out of the reach of children, and shall not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- 4 **DO NOT** store or use gasoline or other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

HOW TO IGNITE BURNERS AND SET TEMPERATURE

BE SURE TO FOLLOW THESE STEPS BEFORE IGNITING BURNERS:

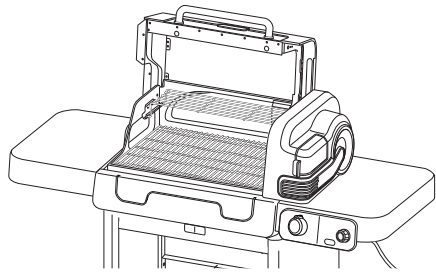


SCAN HERE
for step-
by-step
ignition
video

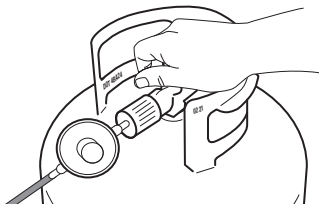
Plug In Grill: Plug in using a 3-prong grounded extension cord, rated for outdoor use.



Open Grill Lid before igniting.

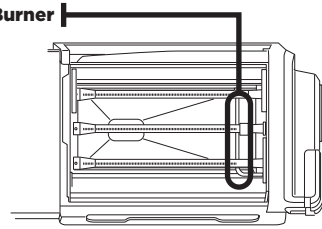


Turn On Gas Supply by opening tank valve completely.



GET TO KNOW YOUR BURNERS:

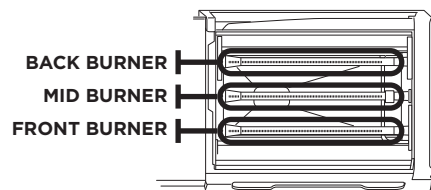
Pilot Burner



The pilot burner is the small vertical burner located on the right-hand side of the grill. The pilot burner needs to be lit for the main burners to ignite.

During the ignition process, the pilot burner will be the only burner that ignites before selecting a function.

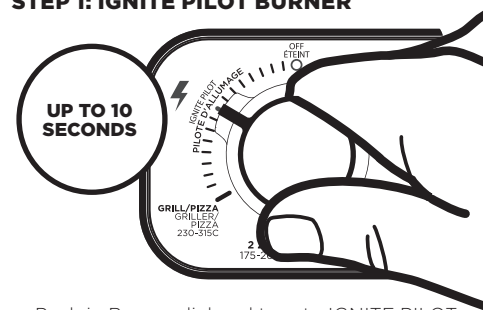
Main Burners



After the pilot burner is lit, turn the dial to select a function and ignite the main burners.

The 3 main horizontal burners automatically adjust depending on your function and temperature selection.

STEP 1: IGNITE PILOT BURNER

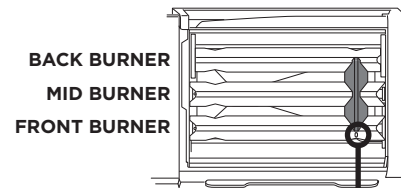


Push in Burner dial and turn to IGNITE PILOT. Hold in for up to 10 seconds.

You will hear a ticking noise, indicating the pilot burner is igniting.

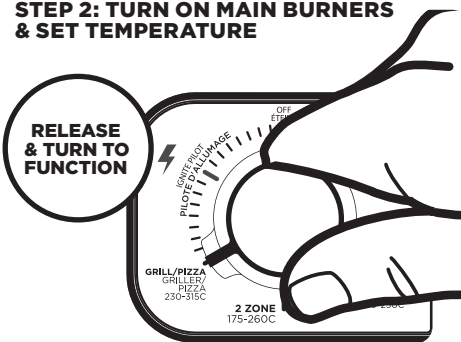
Look through the peephole to see if the pilot burner is ignited.

If ignition was unsuccessful, turn dial to OFF and try again.



NOTE: Pilot burner flames are small and may be difficult to see in direct sunlight. Flames will become more visible when the main burners are lit.

STEP 2: TURN ON MAIN BURNERS & SET TEMPERATURE



Turn on the Main Burners:

Release dial and turn counterclockwise to select a cooking function to turn on the main burners.

Main burners will automatically adjust based on the function/temperature selected, and the active burners will illuminate on the LED screen.

BURNERS | BRULEUR

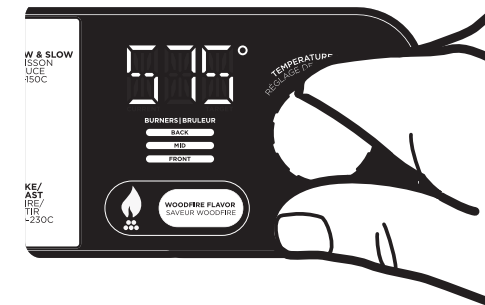
BACK

MID

FRONT

Ensure dial is set directly on a function and lined up with its respective tick mark.

Set a Temperature:



Turn the TEMPERATURE CONTROL dial to set a precise temperature within the temperature range of your selected function.

Switch functions to access different temperature ranges.

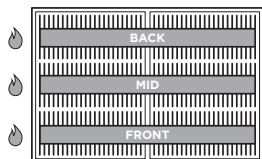
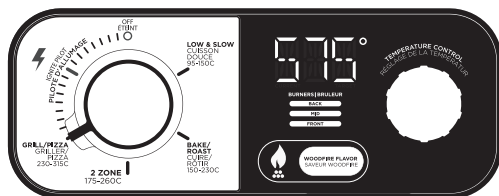
The display screen will flash between the set temperature and current temperature during preheat and will show the set temperature when the grill is preheated.

TIP: Reference cooking charts in the charts section for chef-recommended temperatures and cook times for different food loads for each cooking function.

BEFORE YOUR FIRST COOK: RUN A BURN-OFF CYCLE

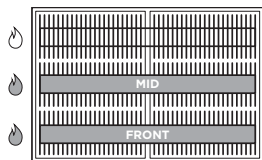
Follow ignition instructions, set grill temperature to 600°F (315°C) and leave on for at least 20 minutes before cooking on your grill for the first time.

GETTING TO KNOW THE NINJA FLEXFLAME™ OUTDOOR COOKING SYSTEM

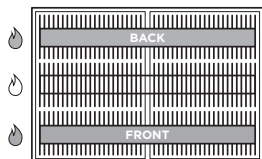


FUNCTIONS

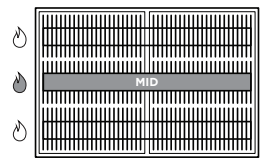
GRILL/PIZZA (450°F–600°F): High-heat searing and char-grilling for steaks, burgers, pizza and more. All 3 burners are on, use the Temperature Control dial to set an exact temp between 450°F–600°F.



2-ZONE (350°F–500°F): Cook with direct heat on the two front burners while using the back burner to indirectly cook food using our convection technology. Use the Temperature Control dial to set an exact temp between 350°F–500°F.



BAKE/ROAST (300°F–450°F): Even, surround browning and crisping on large proteins and veggies. The back and front burners are on, combined with the fan, creates even heat distribution for optimal surround colour. Use the Temperature Control dial to set an exact temp between 300°F–450°F.



LOW & SLOW (200°F–300°F): Low and slow smoking for BBQ classics like ribs and pulled pork. Use the Temperature Control dial to set an exact temp between 200°F–300°F.



WOODFIRE FLAVOUR: Add pellets and press after selecting your cooking function to add authentic smoky flavours. When pressed, flame icon will pulse and progress bar will begin flashing, indicating pellets are igniting. When flame icon turns solid and progress bar stops flashing, pellet ignition is complete. Grill lid must be closed when using Woodfire™ Flavour.



TEMPERATURE CONTROL: Turn dial to manually set an exact temp within the range determined by your function selection.

CLEANING AND MAINTAINING YOUR NINJA FLEXFLAME™ OUTDOOR COOKING SYSTEM

- ALWAYS ensure gas flow is OFF, Burner Dial is in OFF position, and grill is unplugged before cleaning or maintenance.
- ALWAYS allow grill, accessories, and pellet box to cool before any cleaning or maintenance.
- We recommend you thoroughly clean the grill regularly. Especially after every 20 hours of cooking, 12 cooks, or completing a cook using Low & Slow or Bake/Roast functions.

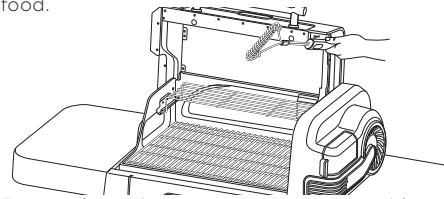
Inside of Firebox

Regularly check and clean the firebox to ensure safe operation. Excessive grease accumulation is a fire hazard. Use a plastic scraper to move any debris buildup inside the firebox to the opening that funnels down to the grease tray and ensure grease tray is always emptied before each use.

NOTE: The grease funnel is not removable and should not be removed.

Firebox Lid

Use a stainless steel grill brush to scrape away any coloured flakes that resemble paint on the inside of the lid. These flakes result from carbonized grease and smoke and are harmless. We recommend cleaning them as you notice them to avoid them peeling off and falling into food.



For regular maintenance, use a sponge with liquid dish soap and water to clean any grease and smoke residue. Ensure all parts are clean of soap residue when done cleaning.

Pellet Box and Smoke Box Housing

Remove pellet box and safely discard all contents after every use. It is not required to clean the pellet box and smoke box housing after each use—we recommend using a wire brush to remove extra creosote after every 10 uses.

NOTE: Only use soap and water. **DO NOT** use over the counter cleaning solutions on pellet box. This may cause combustive or flare-up event.

Grease Tray

Carefully remove cooled grease tray and safely discard grease contents after each use. Hand-wash grease tray in warm, soapy water. Grease tray liners are available for purchase for easy, hassle-free cleanup. Check grease tray and dump any water or other contents after a rain or snowstorm.

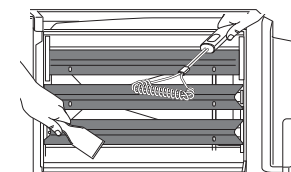
Grill Grates

We recommend cleaning the grates after every few uses. Preheat the grill, use a stainless steel grill brush to clean off any residue on the grates from your previous cook, then oil the grates before adding food.

Flame Tamers

The flame tamers catch any grease or other dripping residue during grilling and protect the burners to prevent clogging and flare-ups. Remove the grill grates and set aside before cleaning flame tamers.

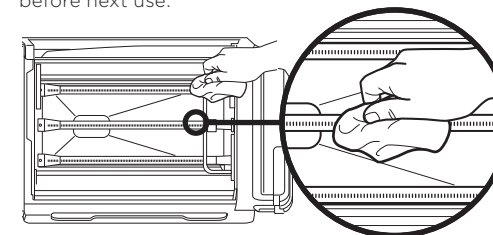
Use a plastic scraper to clean any residue/debris from the flame tamers. If necessary, a stainless-steel grill brush may also be used.



Burners

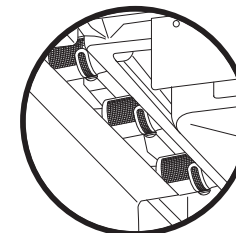
Remove the grill grates and flame tamers before cleaning burners. It is essential to keep both the burner ports and mesh spider screens clean to ensure safe operation.

Use a damp sponge to clean the top of the burners and make sure they are fully air dried before next use.



Mesh Spider Screens

Use a non-abrasive, soft bristle brush to clean the mesh spider screens.

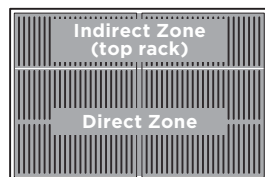
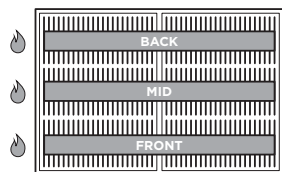


NOTE: To locate mesh spider screens, position yourself facing the back of the grill. Look through the opening above the back panel, mesh spider screens are located above the heat shield and regulator hose.

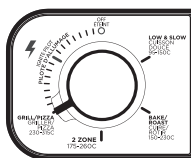
DIRECT AND INDIRECT COOKING: HOW TO SET UP

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

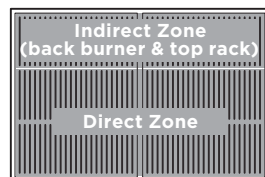
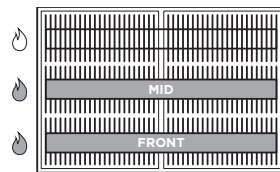
GRILL/PIZZA



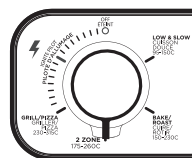
SET FUNCTION DIAL TO GRILL/PIZZA



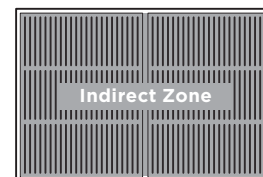
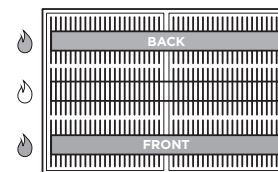
2-ZONE



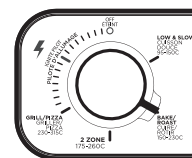
SET FUNCTION DIAL TO 2-ZONE



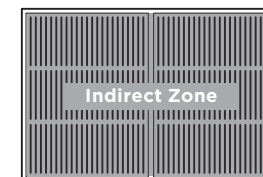
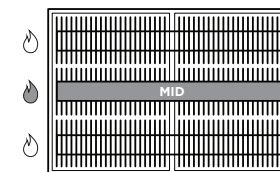
ROAST/BAKE



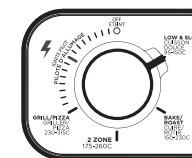
SET FUNCTION DIAL TO ROAST/BAKE



LOW & SLOW



SET FUNCTION DIAL TO LOW & SLOW

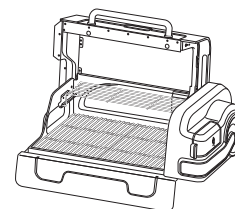


DIRECT COOKING is when food is cooked directly over the heat source. Best for quick cooks and foods that need less than 20 minutes of cooking. Consider this method for your every day food items such as steak, burgers, chicken breasts, and smaller veggies. Direct cooking is used to create direct charring and caramelization.

TWO-ZONE unlocks the ability to cook with both direct heat and indirect heat. Cook with direct heat using the two front burners to sear your food over direct flame, for quick, hot contact. Use the back burner and top rack as a place to move your food so it's not cooking over a direct flame, or as a space to cook smaller, more delicate food loads to avoid overcooking.

INDIRECT COOKING is when food is cooked indirectly over the heat source. Best for longer cooks and foods that need longer than 25 minutes of cooking. Consider this method for your larger items such as roasts, dense vegetables, whole chickens, etc., or for delicate items that are too fragile for direct heat, such as fish and small vegetables.

WHEN TO COOK WITH THE HOOD UP OR DOWN

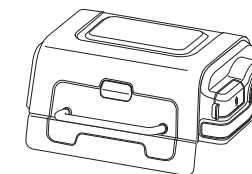


HOOD UP

Best for griddling and shorter, more interactive cooks.

If grilling with hood up, you will not have the benefits of the convection fan which may cause cook times to vary.

VS



HOOD DOWN

Enables the convection fan for even, surround cooking, faster preheat and temperature recovery, and better fat rendering.

Convection fan is only on when hood is down. When using Woodfire Flavour, hood **MUST** be down.

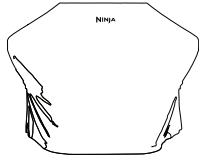
NINJA FLEXFLAME™ UPGRADES - SOLD SEPARATELY



EXPLORE NINJA FLEXFLAME™ UPGRADES

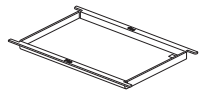
SOLD SEPARATELY

Scan QR code to view the full assortment.



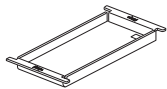
Premium Grill Cover

Helps protect your grill from the elements year-round.



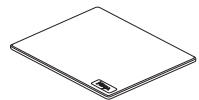
Premium Full Griddle

Transform your grill into a griddle to unlock more creations like pancakes, hibachi-style fried rice, and more.



Premium Half Griddle

Transform half your grill into a griddle so you can grill and griddle at the same time.



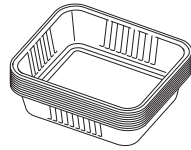
16" Artisan Pizza Stone

Create handcrafted artisan-style pizzas to feed a crowd.



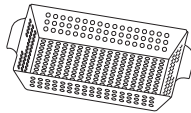
Ninja Woodfire™ Pellets

Available in Robust and All Purpose Blend, both flavour blends can be used with anything you make.



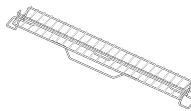
Grease Tray Liners

Make cleanup a breeze with this 10-pack of liners. Simply place in provided grease tray and dispose when full.



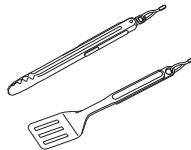
Grill Basket

Ideal for cooking more delicate foods such as vegetables and seafood.



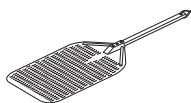
Expandable Roast & Smoke Rack

Double your top-rack cooking space. Swap out the included top rack for this folding rack for increased capacity.



Deluxe Tool Set

Includes premium stainless steel tongs and spatula. A must-have set for easy food interaction.



16" Artisan Pizza Peel

Easily add and remove pizza from the pizza stone for hassle-free pizza making.

TROUBLESHOOTING GUIDE

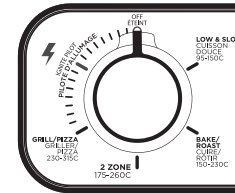
GRILL WILL NOT IGNITE.

Before troubleshooting, reference how to ignite burners and set temperature to ensure proper ignition instructions were followed.

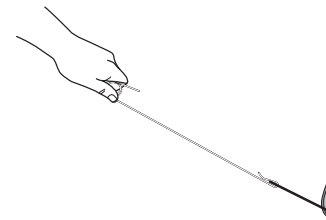
CHECK GAS FLOW:

Follow instructions to use a match to manually light the burners:

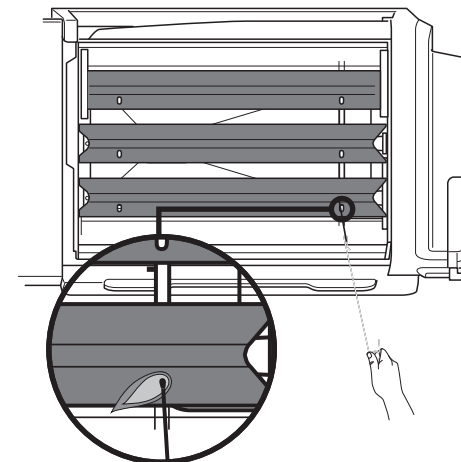
- 1 Unplug the grill, open lid and ensure burner dial is turned to OFF.



- 2 Turn on gas supply by following the instructions designated by your propane tank.
- 3 Place an unlit match in the provided matchstick holder, then light match.



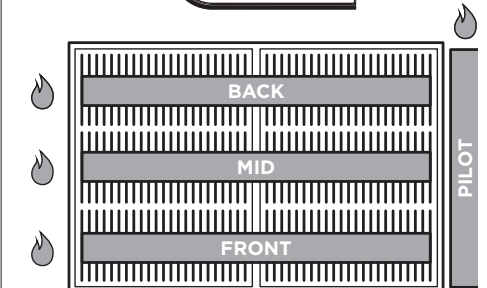
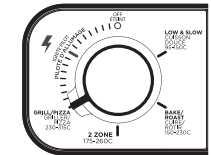
- 4 Position the lit match over the pilot burner peephole to light the pilot burner. Position match towards the right to ensure match flame is directly over pilot burner.



- 5 Push burner dial in and turn to IGNITE PILOT, remove matchstick once flame is visible, continue to hold dial in for 5 seconds after flame is lit.

NOTE: This will ignite only the burner all the way to the right, the pilot burner. It's important to ensure the pilot burner is lit before turning on the main burners. You may check if the pilot burner is lit by looking through the peephole on the pilot burner flame tamer. If ignition does not occur in 5 seconds, turn the burner dial to OFF, and try again.

- 6 Release dial and turn counterclockwise to select a cooking function and turn on the main burners.



- 7 If all burners successfully ignite manually, there may be an issue with your igniter or ignition system. Refer to the next page for further troubleshooting.

TROUBLESHOOTING GUIDE - CONT'D

CHECK IGNITION SYSTEM:

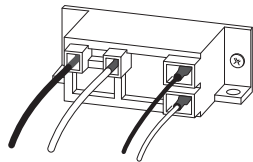
When you press and turn the BURNER DIAL, you should hear a "ticking" sound. If you do not hear the ticking sound, follow the below steps.

CONFIRM YOUR GRILL IS PLUGGED IN:

The grill needs to be plugged in to ignite. After you have confirmed grill is plugged in, retry igniting. If ignition is still unsuccessful, unplug the grill and proceed to check the wire connections.

CHECK WIRES:

Ensure grill is unplugged, gas is off, and Burner dial is in OFF position. Check ignition module wires are properly connected and have no visible damage. These connectors should be damage free and fully installed to ensure proper connectivity. If connectors are loose, fix connection and retry igniting.



IMPORTANT: If wires are damaged, call customer service 1 855 427-5125.

GAS FLOW ISSUES

SYMPTOMS

- Uneven heating, or grill will not reach set temperature.
- Pilot burner doesn't ignite.
- Pilot burner is lit but main burners are not or will not ignite.
- Flame height is low during preheat, or when grill is set to 600°F (315°C) and lid is open.
- Flames don't spread fully across entire length of burner.
- Improper flame pattern across burners.
- Flame colour appears yellow and behavior is irregular.

SOAPY WATER TEST

- Combine 1 tsp. soap with 1 cup of water in a spray bottle.
- Spray mixture on all of gas lines and connection points.
- If you see expanding large bubbles, then you have a gas leak.
- If you have a gas leak, shut off gas and call customer service at 1 855 427-5125.

PROBLEM	RESOLUTION
Gas flow issue	Ensure gas flow is off.
	Unscrew regulator hose.
	Screw regulator hose back on, ensuring connection is not cross-threaded. Propane tanks often have a fail-safe mechanism to restrict flow of gas in the case of abnormal flow. This can happen if the regulator hose is not screwed on properly.
Low or empty propane tank	Refill or replace tank.
Bent or kinked regulator hose	Ensure gas flow is off.
	Straighten bent or kinked regulator hose.
	Perform a soapy water test.
	If soapy water test passes, problem has been resolved.
	If soapy water test fails, replace regulator hose.
Bent or kinked corrugated gas line	Ensure gas flow is off.
	Straighten bent or kinked regulator hose.
	Perform a soapy water test.
	If soapy water test passes, problem has been resolved.
	If soapy water test fails, call customer service 1 855 427-5125 and do not use your grill.
Burner ports are dirty	Ensure gas flow is off, and burner dial is in OFF position.
	Clean burner ports. (Refer to Cleaning & Maintenance section.)
"TRN GAS OFF" error message appears	Grill is plugged in while ignition dial is not in the OFF position. Turn dial to OFF position.
Grill is running but temperature is not responding to set point and is dropping unexpectedly	This could be caused by burner blowout or low gas level. Turn ignition dial to OFF , then attempt to reignite flame. If reignition is unsuccessful, check tank fuel level.

TROUBLESHOOTING GUIDE - CONT'D

- There is an "E" error on my control panel.**
 If you see any "E" error on the control panel, call customer service 1 855 427-5125.
- Black specks are peeling from the inside of grill's lid.**
 These flakes result from carbonized grease and smoke and are harmless. We recommend cleaning them as you notice them to avoid them peeling off and falling into food.
- Where can I store my grill?**
 The grill is weather-resistant and may be stored outdoors. We recommend keeping the grill covered when not in use.
- How do I adjust which burners are on vs. off?**
 Use the Burner dial to adjust burners. Burner configuration varies based on what function/temperature range is selected. Temperature range determines which burners are on/off. We've paired temperature ranges with cooking functions to take the guesswork out of knowing what temperature to set for your food.
- What temperature ranges correlate to high, medium, and low?**
 High: 600°F
 Medium: 400°F
 Low: 200°F–300°F
- My grill does not have power.**
 Make sure the grill is plugged in using a 3-prong grounded extension cord, rated for outdoor use.
- How do I shut the grill off?**
 Turn the Burner dial to the OFF position. Check to make sure the burners are all off. Shut off the gas supply (follow all instructions on propane tank.) Unplug the power cord if desired.
- The grill is experiencing flare-ups.**
 The grill should be thoroughly cleaned after each use. See the Cleaning section.
- I am not seeing grill marks or charring on my food.**
 If you are not seeing grill marks or charring on your food, try adjusting the temperature in your selected cooking function, or changing cooking functions to access a higher temperature range. The grill grates are reversible. Keep the flat side of the grates facing up for better direct contact with food.
- How do I cook directly and indirectly?**
 Direct cooking: You can cook directly by using the Grill/Pizza or 2-Zone function. Indirect Cooking: You can cook indirectly with any function by placing food on the top rack, using the back zone with the 2-Zone function, or using the Roast/Bake or Low & Slow function. See the Direct and Indirect Cooking section for more information.
- Grill noises observed.**
 You may notice some noises coming from your grill. The following noises are normal and are part of the standard grill operation: During burner ignition, you may hear a ticking (like igniting a gas stove), a whoosh from the visible flames, minor rattling from the fan, or creaking due to material expansion from weather.
- Why are my burners discoloured?**
 The burners may have some visible discolouration. This is a result of our normal manufacturing process. To ensure optimal performance, we test each individual grill before it gets to you.

NOTE: If troubleshooting is unsuccessful, call customer service 1 855 427-5125.

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 ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you.

SharkNINJA

TEN (10) YEAR LIMITED WARRANTY

NJA_10_YR_LMTD_WRNTY_CAN_ENG

The Ten (10) Year Limited Warranty ("Warranty") applies to purchases made from **SharkNinja Operating LLC** ("SharkNinja") and authorized retailers of SharkNinja. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product ("Original Product") only and is not transferable. The Warranty period starts from the date of original purchase from SharkNinja or an authorized SharkNinja retailer.

SharkNinja warrants that the Original Product shall be free from defects in material and workmanship for a period of ten (10) years from the date of original purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide. SharkNinja will determine, at its sole discretion, whether your Warranty claim is eligible for coverage under this Warranty policy. The Warranty period, coverage and exclusions for the Original Product and parts are outlined below:

Coverage Period	Warranty Includes	Exclusions
10 years	Burners	Excludes rust and burn, except if they go all the way through
3 years	Lids, Grill grates, Firebox, Flame tamers, Baffle, Electrical components	Excludes rust and burn, except if they go all the way through; excludes fading or discoloration on external coated parts; excludes discoloration caused by heat on interior components
1 year	All other parts not listed above	All other parts not listed above

What is covered by this warranty?

The Original Product and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to ten (10) years from the original purchase date.

If you purchase a replacement part directly from SharkNinja's website at ninjakitchen.ca, or in the event a replacement of the Original Product or a part for the Original Product is issued by SharkNinja, the Warranty coverage will not restart. Instead, the Warranty coverage will end six (6) months following the receipt date of the replacement unit or part or at the end of the remaining Warranty for the Original Product, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the Original Product with one of equal or greater value.

What else is not covered by this Warranty?

- Normal wear and tear of the Original Product and/or its wearable parts such as knobs, hoses, handles, etc., which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your Original Product; wear and tear resulting from UV exposure; and paint damage from grease fires. Replacement parts are available for purchase at ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories or by calling SharkNinja's Customer Service Specialists at **1 855 520-7816**. You are not required to use authorized SharkNinja parts to maintain your warranty. However, SharkNinja is not obligated to pay for repairs of non-genuine SharkNinja parts or repairs due to damage or defects caused by non-genuine SharkNinja parts.
- Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, rodents, pets, or wild animals. Failure to perform required maintenance (e.g., failure to upkeep burner maintenance, neglecting to keep the drip tray clean).
- Damage due to mishandling in transit after original purchase or delivery.
- Consequential, incidental, indirect, special, exemplary and punitive damages.
- Damage or defects caused by persons other than SharkNinja, including damage or defects caused in the process of shipping, altering, or repairing the Original Product (or any of its parts) when the alteration or repair is performed by persons other than SharkNinja. You are not required to use SharkNinja to repair your Original Product to maintain your warranty. However, SharkNinja is not obligated to pay for damage or defects caused by persons other than SharkNinja.
- Defects or damage resulting from failure to assemble or operate the Original Product in accordance with SharkNinja's Owner's Guide.
- Products purchased, used, or operated outside North America.

How to get service

If your Original Product fails to operate properly 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. So, we may better assist you, please register your Original Product online at ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the Original Product on hand when you call.

SharkNinja will cover the shipping cost for the customer to send in the Original Product to us for repair or replacement. A shipping fee will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement product or part.

How to initiate a Warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a Warranty claim. You will need the receipt as proof of purchase. We also ask that you register your product online at www.ninjakitchen.ca/register/guarantee and have the product on hand when you call, so we may better assist you. You are not required to register your product to obtain Warranty coverage, but you must have the receipt as proof of purchase. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

How / provincial / territorial law applies

This Warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from province/territory to province/territory. Some provinces/territories do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you. Both you and SharkNinja agree that this Warranty is intended to be your sole remedy for any defects in the Original Product.

Mailing Address: SharkNinja Operating LLC
 89 A Street, Suite 100
 Needham, MA 02494
 1-855-427-5125
ninjakitchen.ca

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



For French-Canadian translation, scan here

TIP: Want to add smoke? Reference the Ninja Woodfire™ Flavour Technology interaction section.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	COOK TEMPERATURE	APPROX. COOK TIME	INTERACTION
POULTRY					
Chicken breasts, boneless	2-8 ea. (approx. 1-4 lbs total)	Season as desired	500°F	10-25 mins	Flip halfway through cooking
Chicken breasts, bone-in, skin on	2-8 ea. (approx. 2-8 lbs total)	Season as desired	500°F	20-30 mins	Flip halfway through cooking
Chicken leg quarters	2-8 ea. (approx. 2-8 lbs total)	Season as desired	500°F	25-35 mins	Flip halfway through cooking
Chicken sausages	2-10 ea.	Season as desired	500°F	10-25 mins	Cook on top rack, flipping halfway through cooking
Chicken tenderloins	2-12 ea.	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Chicken thighs, boneless	2-10 ea. (approx. 1-5 lbs total)	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Chicken thighs, bone-in, skin-on	2-10 ea. (approx. 2-8 lbs total)	Season as desired	500°F	15-30 mins	Flip halfway through cooking
Chicken wings	10-30 ea. (approx. 1-3 lbs total)	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Turkey burgers	2-10 patties (approx. 1/4-1/2 lb each, approx. 5" in diameter)	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
BEEF					
Burgers	2-10 patties (approx. 1/4-1/2 lb each, approx. 5" in diameter)	Season as desired	500°F	8-15 mins	Flip halfway through cooking
Filet mignon	2-8 (approx. 1/2-1 lb each)	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Flank steak	1-6 (approx. 1-2 lbs each)	Season as desired	500°F	10-25 mins	Flip halfway through cooking
Hot dogs	2-10 ea.	Season as desired	600°F	5-15 mins	Cook on top rack, flipping halfway through cooking
New York strip	2-8 (approx. 1/2-1 lb each)	Season as desired	600°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Ribeye	2-6 (approx. 1/2-1 lb each)	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Skirt steak	2-6 (approx. 1/2-1 lb each)	Season as desired	500°F	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Steak tips	1-8 lbs total	Season as desired	500°F	5-15 mins	Flip halfway through cooking
PORK/LAMB					
Lamb rack	1-4 (approx. 1/2-1 lb each)	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Pork chops, boneless	2-8 (approx. 1/2-1 lb each)	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Pork chops, bone-in	2-8 (approx. 1-2 lbs each)	Season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Pork tenderloins	1-4 (approx. 1-6 lbs total)	Season as desired	500°F	20-35 mins	Flip halfway through cooking
Sausages	2-10 ea.	Season as desired	600°F	10-15 mins	Cook on top rack, flipping halfway through cooking

NOTE: Cook times shown are based on cooking with **LID DOWN**. If cooking with lid open set cook temperature to 600°F for optimal results.

NOTE: Cook times will vary depending on food amounts and desired doneness. Keep an eye on food while cooking.

NOTE: When cooking smaller or larger quantities of foods than what is specified in this chart, be mindful that the cook time will need to be decreased or increased accordingly. Check food regularly with an external instant-read thermometer and adjust the cook time accordingly to achieve desired doneness.

TIP: Want to add smoke? Reference the Ninja Woodfire™ Flavour Technology interaction section.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	COOK TEMPERATURE	APPROX. COOK TIME	INTERACTION
SEAFOOD					
Flounder	2-8 filets (approx. 1-4 lbs total)	Coat lightly with oil, season as desired	500°F	5-15 mins	Flip halfway through cooking
Halibut	2-8 filets (approx. 1-4 lbs total)	Coat lightly with oil, season as desired	500°F	5-15 mins	Flip halfway through cooking
Salmon	2-8 filets (approx. 1-4 lbs total)	Coat lightly with oil, season as desired	500°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Scallops 20/30	6-24 ea. (approx. 1-4 lbs total)	Coat lightly with oil, season as desired	500°F	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Shrimp (large)	6-24 ea. (approx. 1-4 lbs total)	Coat lightly with oil, season as desired	500°F	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Swordfish	2-8 ea. (approx. 1-4 lbs total)	Coat lightly with oil, season as desired	500°F	5-15 mins	Flip halfway through cooking
Tuna	2-8 ea. (approx. 1-4 lbs total)	Coat lightly with oil, season as desired	500°F	5-15 mins	Flip halfway through cooking
VEGGIES					
Asparagus	1-4 bunches	Trim ends, coat lightly with oil, season as desired	600°F	5-15 mins	Turn every 3 minutes
Bell peppers	1-6 ea.	Cored, cut in quarters, coat with oil, season as desired	600°F	10-15 mins	Flip halfway through cooking
Broccoli	1-4 heads	Coat lightly with oil, season as desired	600°F	10-20 mins	Turn every 3 minutes
Carrots	1-10 ea.	Peel, trim, coat lightly with oil, season as desired	600°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Corn on the cob	1-8 ears	Remove husks, coat lightly with oil, season as desired	600°F	10-20 mins	Turn every 3 minutes
Cauliflower	1-4 heads	Coat lightly with oil, season as desired	600°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Eggplant	1-6 ea.	Trim, peel, cut in 1/2-inch slices, coat lightly with oil, season as desired	600°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Onions, white or red	1-4 ea.	Trim, peel, cut in 1/2-inch slices, coat lightly with oil, season as desired	600°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Portabella mushrooms	1-8 ea.	Coat lightly with oil, season as desired	600°F	10-20 mins	Flip halfway through cooking
Squash or zucchini	1-6 ea.	Trim, peel, cut in 1/2-inch slices, coat lightly with oil, season as desired	600°F	5-15 mins	Flip halfway through cooking

NOTE: Cook times shown are based on convection cooking with **LID DOWN**. Cook times will vary if cooking with lid up.

NOTE: Cook times will vary depending on food amounts and desired doneness. Keep an eye on food while cooking.

NOTE: When cooking smaller or larger quantities of foods than what is specified in this chart, be mindful that the cook time will need to be decreased or increased accordingly. Check food regularly with an external instant-read thermometer and adjust the cook time accordingly to achieve desired doneness.

CHARTS | GRIDDLE

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	FUNCTION	COOK TEMPERATURE	APPROX. COOK TIME	INTERACTION
GRIDDLE CLASSICS						
Bacon	8-16 strips	None	Roast/Bake	425°F	5-10 mins	Flip at least once during cooking
Eggs	2-8 large eggs	As desired (fried, scrambled, sunny side up, etc.), 1 Tbsp oil on griddle	Roast/Bake	425°F	3-4 mins	(depends on preparation)
French toast	2-12 slices	Dipped in egg batter	Roast/Bake	375°F	8-10 mins	Flip halfway through cooking
Grilled cheese	2-8 sandwiches	As desired	Roast/Bake	400°F	4 mins	Flip halfway through cooking
Pancakes	4-8 (1/4 cup batter each, approx. 4" diameter)	Follow package's instructions	Roast/Bake	425°F	4 mins	Flip halfway through cooking
SEAFOOD						
Scallops	12-24 ea. (approx. 2-4 lbs total)	1 Tbsp oil on griddle	Grill/Pizza	450°F	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Shrimp (large or jumbo)	12-24 ea. (approx. 2-4 lbs total)	1 Tbsp oil on griddle	Roast/Bake	400°F	3-5 mins	Flip halfway through cooking
Tilapia	4-8 filets (approx. 2-4 lbs total)	1 Tbsp oil on griddle	Roast/Bake	400°F	10 mins	Flip halfway through cooking
POULTRY						
Chicken cutlets	4-8 (approx. 1/2 -1 lb each)	1 Tbsp oil on griddle	Roast/Bake	400°F	15-20 mins	Flip halfway through cooking
Chicken/turkey burgers	4-8 (approx. 1 1/4 -1 1/2 lb each, approx. 5" diameter)	None	Roast/Bake	400°F	10-15 mins	Flip halfway through cooking
Chicken/turkey, ground	2-4 lbs total	None	Roast/Bake	400°F	5-10 mins	Toss frequently during cooking
Turkey bacon	8-16 strips	None	Roast/Bake	400°F	4-8 mins	Flip halfway through cooking
BEEF/PORK						
Beef burgers	4-8 (approx. 1/4 -1/2 lb each, approx. 5" diameter)	None	Roast/Bake	425°F	5-10 mins	Flip halfway through cooking
Bratwursts	4-12 ea.	None	Roast/Bake	375°F	20-25 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Ground beef	2-4 lbs	1 Tbsp oil on griddle	Roast/Bake	400°F	5-10 mins	Toss frequently during cooking
Ground pork	2-4 lbs	1 Tbsp oil on griddle	Roast/Bake	400°F	7-10 mins	Toss frequently during cooking
Ham steaks	2-4 (approx. 1/2-1 lb each)	None	Roast/Bake	400°F	7-10 mins	Flip halfway through cooking
Sausages, precooked	4-12 ea.	None	Roast/Bake	350°F	7-10 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Shaved steak	2-4 lbs	1 Tbsp oil on griddle	Roast/Bake	400°F	8-10 mins	Toss frequently during cooking

NOTE: Cook times shown are based on cooking with **LID UP**. Cook times with convection cooking, lid down, will vary.

NOTE: Cook times will vary depending on food amounts and desired doneness. Keep an eye on food while cooking.

NOTE: When cooking smaller or larger quantities of foods than what is specified in this chart, be mindful that the cook time will need to be decreased or increased accordingly. Check food regularly with an external instant-read thermometer and adjust the cook time accordingly to achieve desired doneness.

CHARTS | GRIDDLE - CONT'D

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	FUNCTION	COOK TEMPERATURE	APPROX. COOK TIME	INTERACTION
VEGETABLES						
Asparagus	2-4 bunches	Trim ends, 1 Tbsp oil on griddle	Roast/Bake	400°F	15-20 mins	Flip 2 or 3 times during cooking
Bell peppers	2-8 ea.	Cored, cut in quarters, coat with oil, season as desired	Roast/Bake	400°F	10-15 mins	Toss frequently during cooking
Onions	2-8 ea.	Trim, peel, cut in 1/2-inch slices, coat lightly with oil, season as desired	Roast/Bake	400°F	5-10 mins	Toss frequently during cooking
Hash brown potatoes, fresh	4-6 cups	Cut in 1/2-inch pieces, 2 Tbsp oil on griddle, season as desired	Roast/Bake	400°F	20-25 mins	Toss frequently during cooking
Shredded potatoes, fresh	4-6 cups	3 Tbsp oil or butter on griddle, season as desired	Roast/Bake	400°F	20-25 mins	Toss frequently during cooking
Shredded potatoes, frozen	30 oz. (1 bag)	2 Tbsp oil or butter on griddle, season as desired	Roast/Bake	400°F	20-25 mins	Toss frequently during cooking
Sweet potatoes, fresh, diced	4-6 cups	Cut in 1/2-inch pieces, 2 Tbsp oil on griddle, season as desired	Roast/Bake	400°F	20-25 mins	Toss frequently during cooking
Zucchini or squash	2-8 ea.	Trim ends, cut in 1/2-inch slices, coat lightly with oil, season as desired	Roast/Bake	400°F	15-20 mins	Flip 2 or 3 times during cooking

NOTE: Cook times shown are based on cooking with **LID UP**. Cook times with convection cooking, lid down, will vary.

NOTE: Cook times will vary depending on food amounts and desired doneness. Keep an eye on food while cooking.

NOTE: When cooking smaller or larger quantities of foods than what is specified in this chart, be mindful that the cook time will need to be decreased or increased accordingly. Check food regularly with an external instant-read thermometer and adjust the cook time accordingly to achieve desired doneness.

CHARTS | SMOKE

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	FUNCTION	COOK TEMPERATURE	APPROX. COOK TIME	TARGET INTERNAL TEMPERATURE
BEEF						
Chuck roast	5-8 lbs	Season as desired	Low & Slow	250F	3-4 hrs	203°F
Brisket	9-12 lbs	Season as desired/flip halfway through cooking	Low & Slow	250°F	3-6 hrs	206-210°F
Short ribs, boneless	1-2 lbs	Season as desired	Low & Slow	250°F	2-3 hrs	205-210°F
Short ribs, bone-in	2-3 lbs	Season as desired	Low & Slow	250°F	2-3 hrs	205-210°F
Tri tip	2-3 lbs	Season as desired	Low & Slow	250°F	2-3 hrs	120-150°F
PORK						
Ribs, baby back	1-2 racks	Season as desired	Low & Slow	250°F	3-4 hrs	190-203°F
Ribs, St. Louis style	1-2 racks	Season as desired	Low & Slow	250°F	3-5 hrs	190-203°F
Shoulder	7-8 lbs	Season as desired	Low & Slow	250°F	6-9 hrs	203°F
Tenderloin	1-4 (1-2 lbs each)	Season as desired	Low & Slow	250°F	30 mins-1 hr	145°F
POULTRY						
Chicken thighs, boneless or bone-in	6-7 ea. (approx. 1-2 lbs total)	Season as desired	Low & Slow	250°F	30 mins-1 hr	165°F
Chicken, whole	3-4 lbs	Season as desired	Low & Slow	250°F	3-4 hrs	165°F
Duck breasts	6-8 ea. (14-16 oz. each)	Season as desired, skin side up	Low & Slow	350°F	50 mins-1 1/2 hrs	140°F
Duck legs	8-10 ea. (4-6 oz. each)	Season as desired	Low & Slow	350°F	30 mins-1 hr	165°F
Turkey breasts	2-3 ea. (3-4 lbs total)	Season as desired/flip halfway through cooking	Low & Slow	350°F	1-2 hrs	165°F
Turkey legs	1-2 lbs	Season as desired	Low & Slow	250°F	1-2 hrs	165°F
LAMB/VEAL						
Lamb leg, boneless	1-2 lbs	Season as desired	Low & Slow	250°F	5-6 hrs	145°F
Lamb shanks	6-8 ea.	Season as desired	Low & Slow	250°F	1 1/2-3 hrs	203°F
Veal shanks	5-8 lbs (1 1/2 lbs each)	Season as desired	Low & Slow	250°F	2-3 hrs	203°F

NOTE: Keep lid down while cooking.

NOTE: Cook times will vary depending on food amounts and desired doneness. Keep an eye on food while cooking.

NOTE: When cooking smaller or larger quantities of foods than what is specified in this chart, be mindful that the cook time will need to be decreased or increased accordingly. Check food regularly with an external instant-read thermometer and adjust the cook time accordingly to achieve desired doneness.

CHARTS | ROAST

TIP: Want to add smoke? Reference the Ninja Woodfire™ Flavour Technology interaction section.

INGREDIENT	AMOUNT	PREPARATION	FUNCTION	COOK TEMPERATURE	APPROX. COOK TIME	TARGET INTERNAL TEMPERATURE
POULTRY						
Whole chicken	1-2 ea.	Season as desired	Roast/Bake	350°F	1 hr 30 mins-2 hrs	165°F
Whole turkey	5-6 lbs	Season as desired	Roast/Bake	350°F	1 hr 30 mins-2 hrs	165°F
BEEF						
Beef rib roast, bone-in	4-5 lbs	Season as desired	Roast/Bake	400°F	1 hr 30 mins-2 hrs 30 mins	125-145°F
Beef roast, boneless	4-5 lbs	Season as desired	Roast/Bake	400°F	1 hr 30 mins-2 hrs 30 mins	125-145°F
Prime rib, bone-in or boneless	8-9 lbs	Season as desired	Roast/Bake	450°F/350°F	First 20 mins at 450°F, then turn down to 350°F for 2-3 hrs	125-145°F
Top round beef	4-5 lbs	Season as desired	Roast/Bake	400°F	1 hr 30 mins-2 hrs 30 mins	125-145°F

NOTE: Keep lid down while cooking.

NOTE: Cook times will vary depending on food amounts and desired doneness. Keep an eye on food while cooking.

NOTE: When cooking smaller or larger quantities of foods than what is specified in this chart, be mindful that the cook time will need to be decreased or increased accordingly. Check food regularly with an external instant-read thermometer and adjust the cook time accordingly to achieve desired doneness.

CHARTS | 2-ZONE GRILL

Create a complete, multi-textured meal using the power of direct and indirect heat with the 2-Zone Grill function (the front 2 burners will be on, while the back burner will be off, creating both direct and indirect cooking zones).

STEP 1: PICK YOUR PROTEIN

Coat with oil and season/marinate as desired.

PROTEIN	THICKNESS	AMOUNT (UP TO)	TEMPERATURE	TIME
PORK				
Boneless pork chops	1 ½ inches	4 chops (8 oz. each)	500°F	10–15 mins
Sausages	Standard	6 sausages	500°F	10–15 mins
BEEF				
Filet mignon	1-1 ½ inches	2-4 pieces (6–8 oz. each)	500°F	8–12 mins
New York strip steak	1-1 ½ inches	2 steaks (16 oz. each)	500°F	8–12 mins (for med rare to med)
Porterhouse	1-1 ½ inches	1-2 steaks (16 oz. each)	500°F	8–12 mins (for med rare to med)
Rib eye	1-1 ½ inches	1 steak (10 oz.)	500°F	8–12 mins (for med rare to med)
Steak tips	½ inch	8–12 pieces (1-1 ½ lbs total)	500°F	8–12 mins (for med rare to med)
FISH				
Salmon	1-2 inches	2-4 filets (4–6 oz. each)	500°F	10–20 mins
Halibut	2 inches	2-4 filets (4–6 oz. each)	500°F	10–15 mins
POULTRY				
Boneless chicken breasts	1-2 inches	2-4 breasts (6–8 oz. each)	450°F	12–16 mins

IMPORTANT: Internal doneness will vary if cuts of meat are thicker/thinner or a different weight than recommended in chart. Adjust time as needed, and use an external thermometer to check for desired doneness.

STEP 2: PICK YOUR VEGETABLES

Coat with oil and season/marinate as desired.

VEGETABLE	AMOUNT (UP TO)	PREPARATION	TEMPERATURE	TIME
Bell peppers	2–3 peppers	Whole	500°F	10–15 mins
Broccoli	1–2 heads	Cut in half	500°F	10–20 mins
Cauliflower	1–2 heads	Cut in half	500°F	10–20 mins
Corn	2–4 ears	Husks removed	500°F	10–20 mins
Green beans	10–16 oz.	Whole	500°F	10–20 mins
Onions	2–3 onions	Sliced in ½-inch rounds	500°F	10–20 mins
Portabella mushrooms	4–6 mushrooms	Whole	500°F	10–20 mins
Russet potatoes	2–4 potatoes	Whole	500°F	30–40 mins
Shishito peppers	16 oz.	Whole	500°F	10–15 mins
Zucchini	2–3 zucchini	Cut in half lengthwise	500°F	10–15 mins

DIRECTIONS:

- 1 Preheat grill on 2-Zone Grill function at recommended temperature.
- 2 When grill is preheated, sear proteins and vegetables on the front 2 burners to achieve desired char.
- 3 Move proteins and vegetables to the back burner to cook through to desired doneness. (Use an instant-read thermometer to check doneness of proteins.)

CHARTS | PIZZA

USING THE GRILL/PIZZA FUNCTION, CREATE RESTAURANT-STYLE PIZZAS AT HOME WITH THE 16" PIZZA STONE ACCESSORY

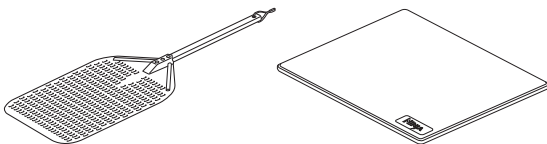
NOTE: Put pizza stone in the grill during preheat. After grill alerts you it has come to temperature, allow an additional **10 minutes** for pizza stone to thoroughly preheat.

PICK YOUR DOUGH STYLE & PREHEAT GRILL/PIZZA STONE	PICK YOUR SAUCE	PICK YOUR TOPPINGS
TIP: Use room-temperature dough for easy stretching.	TIP: We recommend 1/4-1/2 cup for each pizza.	TIP: We recommend approx. 1 cup of each for each pizza.
New York Style Dough weight/diameter: 14 oz., 16" Temperature: 475°F	Marinara	Shredded cheese
	Alfredo	Fresh mozzarella
Thin Crust Dough weight/diameter: 10 oz., 16" Temperature: 550°F	Pesto	Ricotta cheese
	Barbecue	Chicken
Artisan Style Dough weight/diameter: 8 oz., 12" Temperature: 600°F	Buffalo	Sausage
	Spicy marinara	Meatballs
Pan Pizza (Deep Dish/ Chicago Style) Dough weight/diameter: 12 oz., 10-12" Temperature: 450°F	Vodka	Peppers
	Bechamel	Onions
		Broccoli
		Pepperoni
		Eggplant
		Prosciutto
		Ham
		Olives
		Spinach
		Pineapple

NOTE: Avoid overloading the pizza, which will make it difficult to cook evenly.

Visit ninjakitchen.ca for dough recipes and inspiration.

For the best results, get THE NINJA FLEXFLAME™ UPGRADES PIZZA STONE AND PEEL



SCAN HERE to view and purchase accessories

DOS AND DOUGH-N'TS

While unit is preheating, flour a clean, dry, flat surface (such as a countertop), then use your hands or a rolling pin to stretch out the dough. As you stretch or roll out the dough, add more flour as needed to prevent sticking.

Make sure dough is not stuck to the countertop. If dough sticks, add more flour under it. Then top it in this order: sauce (spread evenly, leaving a border), cheese, meats and/or veggies (don't overdo it—use a moderate amount of toppings to prevent a soggy, undercooked pizza).

Flour the pizza peel, then gently slide it under the pizza and give it a couple hearty shakes. Bring it directly to the grill.

PIZZA PEEL TIPS

The pizza peel, dough, and toppings should be at room temperature. Dough is easiest to stretch and slide off the peel at room temperature.

Ensure there are no holes in the dough, as the sauce can leak through and cause the pizza to stick to the peel.

If the dough sticks to the pizza peel, use a quick back and forth motion to release it. The pizza's momentum will help it move forward so you can slide it off the peel onto the pizza stone.

TIP: Wait until the pizza stone is preheated before adding toppings. The pizza may be stickier if it sits with wet toppings for an extended period before cooking.

NOTE: Do not leave your dough on the peel for an extended time before cooking.

GLUTEN-FREE PIZZA TIPS

When working with gluten-free dough, use cornmeal to help prevent sticking to the counter or pizza peel.

If your dough is too crumbly, add about 1 Tbsp water and work it into the dough until it comes together.

If your dough is too wet or batter-like, add about 1 Tbsp gluten-free flour until it turns into a more workable dough.

If cooking pizza below 500°F, bake the dough separately for about 5 minutes, then add toppings and finish baking.

To enhance crust browning, brush the dough lightly with olive oil before cooking.

DON'T GET STUCK

- The pizza peel, dough, and toppings should be at room temperature. Dough is easiest to stretch and slide off the peel when at room temperature.
- If the dough is too wet and sticky, add a generous sprinkling of flour to both it and the peel before stretching out the dough.
- Ensure there are no holes in the dough, as the sauce can leak through and cause the pizza to stick to the peel.
- Before adding toppings, give the peel a shake to ensure the dough moves freely. If not, pick up the dough and add more flour to the peel.
- Do not leave the dough on the peel for a long time before cooking.
- If the dough sticks to the peel, use a quick back-and-forth motion to release it. The pizza's momentum will help it move forward so you can slide it off the peel onto the pizza stone.

TIP: Make sure to add flour to the pizza peel, the dough, and your workspace.

TIPS & TRICKS

- When working with raw dough, lightly flour the work surface to prevent sticking. **NOTE:** If using a Ninja Pizza Peel, adding flour to the peel will also help prevent sticking when transferring your pizza to the stone.
- Make sure the stone is in the unit while preheating.
- If storing premade, store-bought dough, place it in an air-tight container or sealed bag and freeze within one day. Be sure to bring the dough to room temperature before using. This is just to make sure your dough won't stick. Prep the pizza off the peel on another surface.
- If buying dough from your local pizzeria, make sure to use the same day or freeze.

TIP: For best results when cooking a pizza larger than 12", rotate halfway through cooking.

PIZZA DIDNT COME OUT AS EXPECTED?

Possible Reason	Solution
Pizza stone was too hot.	Reduce the cook temperature if the dough is thicker than recommended above.
Pizza stone wasn't hot enough.	Be sure to preheat the stone. If it isn't preheated to the correct temperature, the top of the pizza can burn while the underside doesn't fully cook.
Dough was too thick.	Roll out the dough to an even thickness according to the recommendations above.
Too many toppings, or the toppings were too wet.	Use fewer toppings, make sure they're as dry as possible, and distribute them evenly.
Dough had too much sugar or oil in it.	Sugar burns more quickly than the rest of the dough, and oil speeds up the baking process, so use less—or none—of these additives to help avoid burning.
Too much flour on the Pizza stone or dough.	Keep the stone clean, and use the Ninja Pizza Peel when transferring uncooked pizza to the grill—the perforations will allow excess flour to fall through before cooking.

PARTS & ACCESSORIES



SIDE TABLES: Use side tables to hold platters, cooking tools, and seasonings for easy access during grilling.

INDIRECT ROAST & SMOKE RACK: Extends your indirect cooking space. Use with any function. Cook extra meats, more delicate foods, or a tender side dish on the elevated rack, away from the flames.

SMOKE BOX: Removable pellet box is inserted here. Always insert it in place before adding Ninja Woodfire™ Pellets.

CONVECTION FAN: No hot or cold spots, the fan evenly circulates heat for faster cooking and better char, no matter what function you choose.

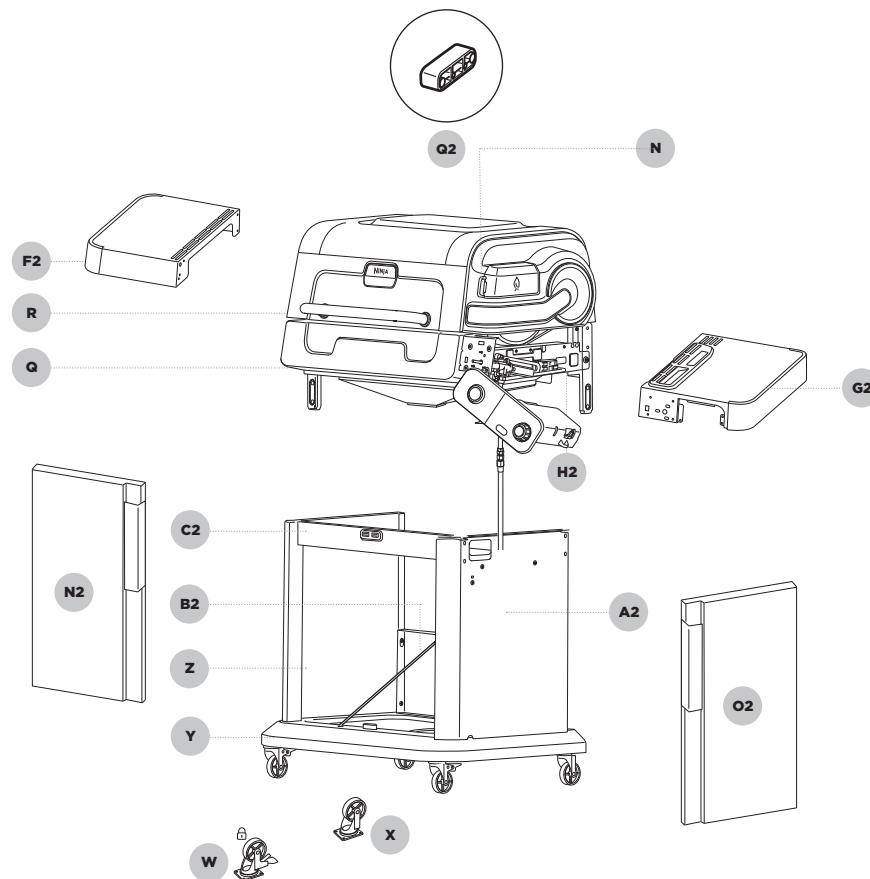
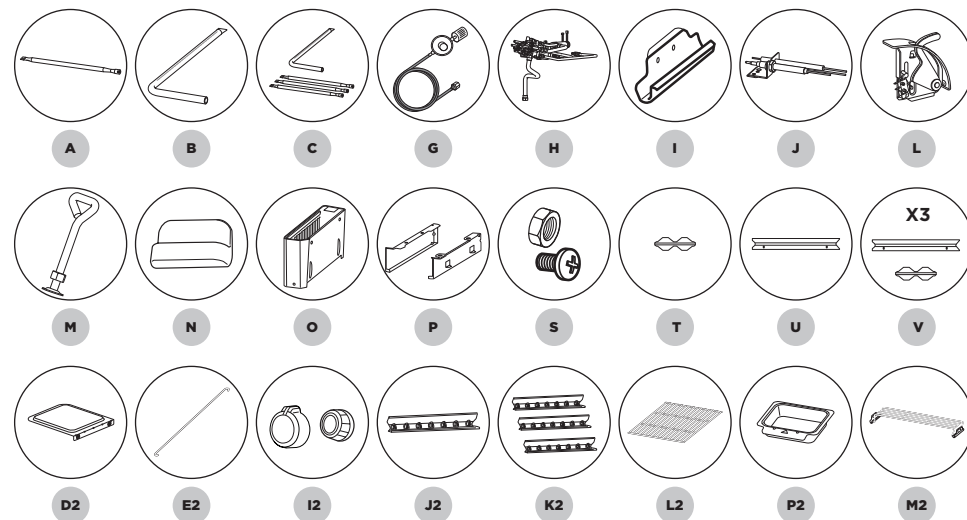
CONTROL PANEL: Use to ignite the burners, select a cooking function, and set and control the cooking temperature.

STORAGE CABINET: The storage cabinet provides enclosed storage space for the LP gas tank, electronic components, grease tray, and accessories.

GRILL GRATES: Grates are reversible. Use with the flat side facing up for more direct contact for better grill marks and charring.

GREASE TRAY: Always insert grease tray and liner before cooking for no mess and easy cleanup.

A	Main burner
B	Pilot burner
C	Burner set (includes 3 main and pilot)
G	Regulator hose
H	Gas train
I	Top rack bracket
J	Igniter
L	Lid switch module
M	Tank clamp
N	Smoke box handle
O	Pellet box
P	Grease tray rails
Q	Firebox base (no lid & handle)
R	Firebox lid with handle
S	Screw and nut set
T	Pilot flame tamer
U	Main burner flame tamer
V	Flame tamer set (includes 3 main and pilot)
W	Locking Caster
X	Non-locking Caster
Y	Base panel
Z	Left side panel
A2	Right side panel
B2	Back panel
C2	Front cross bar
D2	Propane heat shield
E2	Tank divider
F2	Left side table
G2	Right side table
H2	Control panel
I2	Control panel dials (comes as set of 2)
J2	Burner baffle
K2	Burner baffle set (includes 3)
L2	Grill grate
M2	Indirect Roast & Smoke Rack
N2	Left cabinet door
O2	Right cabinet door
P2	Grease tray
Q2	Doorstop



NOTES | REMARQUES

NINJA

SYSTÈME DE CUISSON POUR
L'EXTÉRIEUR FLEXFLAME™

Série PG300C | Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT • LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION

Balayez pour des instructions 3D faciles

Appuyez. Agrandissez. Faites pivoter avec les instructions interactives officielles sur l'application BILT.



BILT®



⚠ DANGER

S'il y a une odeur de gaz : Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil et débranchez le cordon de la prise. Éteignez toute flamme nue. Soulevez le couvercle. Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil. Une bouteille de gaz propane liquide (GLP) non reliée pour utilisation ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner une décharge électrique, un incendie ou un risque de brûlure pouvant causer des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :



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.



Indique un risque d'incendie ou d'électrocution, ainsi que la présence de pièces sous tension et une tension électrique dangereuse.

REMARQUE : Une légère décoloration visible pourrait se produire sur les brûleurs. Cela découle de notre processus normal de fabrication. Pour garantir des performances optimales, nous testons chaque gril avant qu'il vous soit offert.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

POUR UN USAGE DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT • LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Pour un usage à l'extérieur uniquement. Non destiné à un usage commercial. Testé selon la norme ANSI Z 21.58-2022 – CSA 1.6-2022 pour les appareils de cuisson au gaz d'extérieur.

Remarque à l'intention des consommateurs

Conservez le présent guide de l'utilisateur dans un endroit pratique aux fins de référence future.

Remarque à l'intention de l'installateur

Laissez le présent guide de l'utilisateur au client après la livraison ou l'installation.

Lisez attentivement le présent guide de l'utilisateur.

Assurez-vous que le gril est assemblé correctement et installé conformément aux instructions d'assemblage.

Gardez tout le matériel d'emballage hors de portée des enfants (source de danger, notamment de suffocation). Retirez tous les autocollants de l'appareil.

Le gril est conçu uniquement pour la cuisson à l'extérieur et ne doit jamais être utilisé comme radiateur ou pour tout autre usage.

Le gril va atteindre des températures extrêmement élevées. Ne vous appuyez jamais sur la surface de cuisson pendant que vous utilisez le gril. NE touchez PAS les surfaces de cuisson, ni le couvercle du gril et de la boîte à granulés pendant que le gril est en marche, ou tant que le gril n'a pas refroidi après utilisation. Utilisez des gants appropriés de protection thermique qui recouvrent les mains et les avant-bras.

⚠ DANGER : DÉCHARGE ÉLECTRIQUE ET FLAMBÉE

- Pour éviter toute décharge électrique, n'immergez PAS le cordon d'alimentation ni les fiches dans l'eau ou tout autre liquide.
- NE placez PAS de housse de barbecue ni aucun élément inflammable sur ou dans l'espace de rangement sous le gril lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- En cas de feu de graisse, éteignez les brûleurs et gardez le couvercle fermé jusqu'à ce que le feu soit éteint.
- Gardez la zone de cuisson exempte de vapeurs et de liquides inflammables comme de l'essence, de l'alcool, etc. et de matières combustibles.

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil est un gril au propane liquide. N'essayez PAS de reconfigurer l'appareil pour l'utiliser avec du gaz naturel.
- Éloignez le cordon d'alimentation électrique et le conduit d'alimentation en combustible de toute surface chauffée et acheminez le cordon d'alimentation de manière à ce que personne ne puisse trébucher dessus.
- Branchez-le UNIQUEMENT sur une prise de courant ou une rallonge munie d'un disjoncteur de fuite à la terre. Placez le cordon sans le faire reposer sur le gril pour éviter que des enfants puissent le tirer ou que l'on puisse trébucher dessus par accident. NE coupez PAS ou ne retirez pas la broche de mise à la terre de la fiche.
- N'installez PAS ou n'utilisez pas d'appareils portables ou intégrés de cuisson au gaz d'extérieur sur ou dans un véhicule récréatif, une remorque, une embarcation ou tout autre équipement mobile.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage.
- N'utilisez PAS d'appareil de cuisson au gaz d'extérieur si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il est endommagé de quelque façon que ce soit.
- NE laissez PAS la rallonge pendre sur le bord d'une table où les enfants pourraient tirer dessus ou quelqu'un pourrait trébucher dessus par accident.
- NE laissez PAS le cordon ou la rallonge de l'appareil entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Utilisez uniquement des rallonges munies d'une fiche à trois broches avec mise à la terre, homologuées pour la puissance de l'appareil et approuvées pour une utilisation extérieure, portant la mention W-A.
- NE laissez PAS le gril sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à jouer avec l'appareil ni à effectuer des travaux de nettoyage ou d'entretien sur celui-ci.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent toujours être conservés hors de la portée des enfants.
- NE tapissez PAS le fond du boîtier du gril de papier aluminium, de sable ou de toute autre substance qui entraverait l'écoulement de graisse dans la plaque de récupération des graisses. Le non-respect de ces directives pourrait entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, la mort ou des dommages matériels.
- Gardez les ouvertures de ventilation autour du réservoir dégagées et exemptes de débris.
- N'obstruez PAS la circulation de l'air de combustion et de ventilation autour du brûleur et de la moustiquaire.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE CUISSON : LANCEZ UN CYCLE DE COMBUSTION

- Suivez les instructions d'allumage, réglez la température du gril à 600°F (315°C) et laissez l'appareil allumé pendant au moins 20 minutes avant de cuire pour la première fois sur le gril.

⚠ ATTENTION

- Utilisez uniquement le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil. Ce régulateur est réglé pour une pression de sortie de 11 pouces d'eau (2,74 kPa).
- Coupez l'alimentation en gaz de pétrole liquéfié (GPL) au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

⚠ ATTENTION

- Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement inspecté pour déceler tout signe de dommage. Si de tels dommages sont constatés, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- La température ambiante minimale de fonctionnement pour une utilisation sûre de l'appareil doit être de 15°F (9°C).
- NE dépassez PAS une charge maximale de 50 lb (22 kg) pour les tables d'appoint.
- Pour déplacer le gril, débranchez l'appareil de la rallonge, débloquez les roues, déplacez l'appareil vers le nouvel emplacement, bloquez les roues.
- N'utilisez PAS de laveuse à pression pour nettoyer l'appareil.

INSPECTION DE SÉCURITÉ CONTRE LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES

⚠ ATTENTION : PRENEZ GARDE AU RETOUR DE FLAMME

- Les araignées et les petits insectes tissent parfois leurs toiles ou des nids dans les tubes du brûleur du gril, pendant le transport et l'entreposage. Ces toiles peuvent causer une obstruction du débit de gaz qui pourrait provoquer un feu à l'intérieur et autour des tubes du brûleur. Ce type de feu est appelé « retour de flamme » et peut causer des dommages graves au gril et créer des conditions de fonctionnement dangereuses pour l'utilisateur.
- Bien qu'un tube de brûleur obstrué ne soit pas la seule cause de retour de flamme, il s'agit de la cause la plus courante et cela peut provoquer un incendie sous le gril.
- Pour réduire les risques de retour de flamme, inspectez et nettoyez le brûleur et le tube de venturi pour éviter toute présence d'insectes ou de nids d'insectes. Nous recommandons de nettoyer les tubes du brûleur au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne, lorsque les araignées sont les plus actives. Un tube obstrué peut provoquer un incendie sous l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur. Effectuez également cette procédure de nettoyage si votre gril n'a pas été utilisé pendant une période prolongée.
- Consultez les instructions du présent guide de l'utilisateur pour savoir comment nettoyer les brûleurs et leurs tubes.

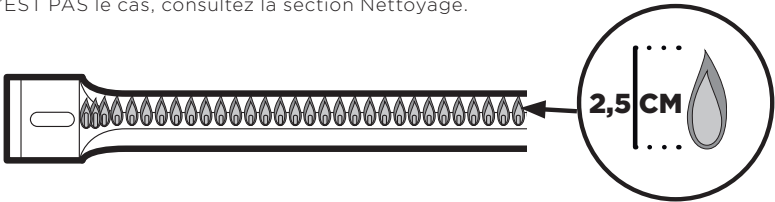
⚠ DANGER : FLAMMES ET FLAMBÉES

- Fermez le couvercle et le maintenez-le fermé.
- Tournez le bouton sur OFF (Éteint).
- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Mettez le réservoir de gaz sur OFF (Éteint).

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

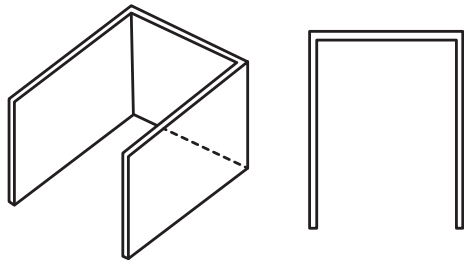
VÉRIFICATION DE LA FLAMME

- Vérifiez que les tubes du brûleur sont assemblés avant d'utiliser le gril au gaz. Les tubes du brûleur doivent être bien placés par rapport à l'orifice pour garantir une utilisation sécuritaire. Si le tube d'un brûleur n'est pas bien placé sur l'orifice de la soupape, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion ou un incendie.
- Après l'allumage, vérifiez la couleur des flammes. Elles devraient être bleues. (Un bout légèrement jaune est normal pour le gaz propane liquide.) Les flammes devraient être d'environ 2,5 cm de haut, mais elles seront légèrement plus hautes aux orifices du brûleur à l'extrême gauche. Si CE N'EST PAS le cas, consultez la section Nettoyage.



EMPLACEMENT ET DÉGAGEMENT

- 1 Pour réduire les risques d'incendie, de décharge électrique, d'explosion, de blessures graves ou mortelles, ou de dommages matériels lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur, suivez des précautions de base, notamment :
- 2 L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de codes locaux, aux normes ANSI Z 223.1/NFPA S4 NATIONAL FUEL GAS CODE, à la norme CSA B149.1 pour le gaz naturel et le propane, ou à la norme CSA B149.2 pour l'entreposage et la manutention du propane.
- 3 Les modèles de gril au GPL sont conçus pour être utilisés avec un réservoir de propane liquide standard de 20 lb (9 kg), non inclus avec le gril. Ne branchez jamais le gril au gaz à un réservoir de GPL qui dépasse cette capacité.
- 4 **N'utilisez PAS** de pierres de lave ou de charbon de bois.
- 5 Cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur doit être mis à la terre électriquement, conformément aux codes et règlements locaux ou au Code national de l'électricité (NEC) de la NFPA 70 ou au Code canadien de l'électricité, partie 1.
- 6 Cet appareil de cuisson au gaz d'extérieur ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.



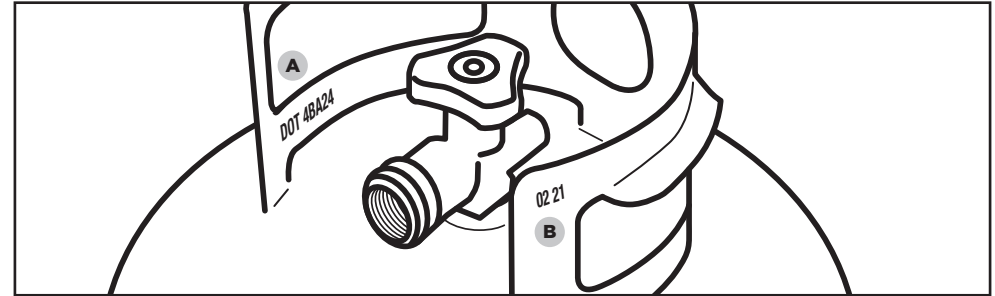
- 7 Un appareil est considéré comme étant à l'extérieur s'il est installé dans un abri ne comprenant pas plus de murs que les trois côtés, mais sans plafond. Toutes les ouvertures doivent être ouvertes de façon permanente. Les portes coulissantes, les portes de garage, les fenêtres ou les ouvertures à moustiquaire ne sont pas considérées comme des ouvertures permanentes.
- 8 Le gril doit être placé sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- 9 L'appareil de cuisson au gaz d'extérieur ne doit pas être placé ni utilisé sous une construction en matériaux combustibles non protégée en hauteur.
- 10 Un espace libre d'au moins 90 cm doit être maintenu entre l'avant du couvercle du gril, les côtés et l'arrière du grill et toute construction en matériaux combustibles. Un espace libre d'au moins 90 cm doit également être maintenu sous la surface de cuisson et le gril ne doit pas être utilisé sous une construction en hauteur faite de matériaux combustibles.
- 11 Ouvrez la porte de l'armoire et inspectez le conduit d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou des coupures, il **DOIT** être remplacé avant toute utilisation de l'appareil de cuisson au gaz d'extérieur.

EXIGENCES RELATIVES AUX RÉSERVOIRS DE GPL

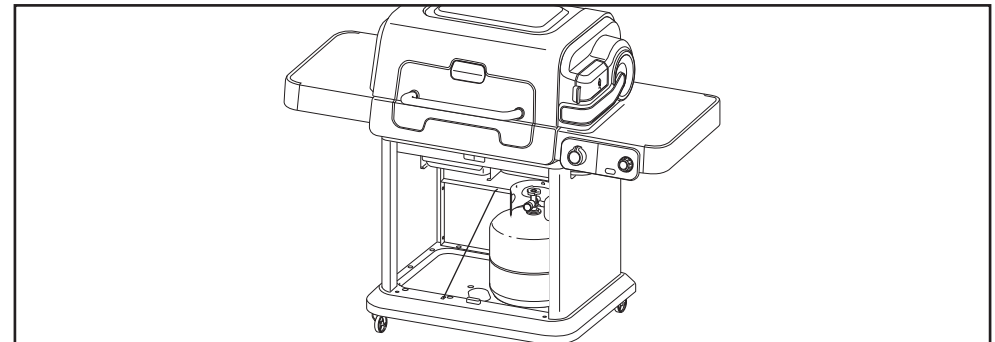
⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil est un gril au propane liquide. N'essayez PAS de reconfigurer l'appareil pour l'utiliser avec du gaz naturel.

- Le réservoir de GPL (non inclus) doit avoir une capacité normale de 20 lb (9,07 kg) ou de 47,6 lb (21,6 kg) du réservoir d'eau comme indiqué par le fabricant et marqué comme tel. La taille maximale du réservoir de GPL à utiliser est d'environ 30 cm de diamètre sur une hauteur de 45 cm. Les réservoirs doivent être homologués par le département américain des Transports (A) et présenter une date d'essai (B) qui ne doit pas être antérieure à cinq ans par rapport à la date actuelle d'utilisation. **NE branchez JAMAIS** le gril à un réservoir qui dépasse cette capacité.



- D'autres réservoirs peuvent être acceptables à condition qu'ils soient compatibles avec les moyens de rétention du gril (balance de réservoir).
- Le réservoir utilisé doit être fabriqué et marqué conformément aux spécifications des bouteilles de GPL du département américain des Transports ou à la norme canadienne CAN/CSA-B339 sur les bouteilles à gaz cylindriques et sphériques et tubes pour le transport des marchandises dangereuses, selon le cas.
- Le réservoir doit être muni d'une soupape d'arrêt qui se termine dans une sortie de soupape de GPL compatible avec un robinet de type 1.
- Les réservoirs doivent être dotés d'un dispositif de prévention du trop-plein répertorié et un raccord de réservoir de type 1 (CGA 791).
- Le réservoir doit être muni d'un collier pour protéger la soupape du réservoir.
- Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %.
- Le réservoir doit comprendre un dispositif de sûreté qui est relié directement à l'espace de vapeur du réservoir. Cela empêche le remplissage excessif du réservoir, ce qui pourrait causer un mauvais fonctionnement du réservoir de GPL, du régulateur ou du gril.
- Coupez l'alimentation en GPL au niveau de la bouteille lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



IMPORTANT : Si les informations ci-dessus ne sont pas suivies à la lettre, un incendie entraînant des blessures graves ou la mort peut se produire.

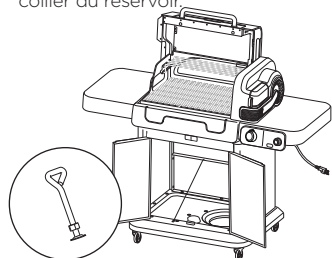
FIXATION DE LA BOUTEILLE DE GPL ET DU RÉGULATEUR

INFORMATION SUR L'ENSEMBLE DE RÉGULATEUR

- 1 Il faut utiliser l'ensemble régulateur-tuyau fourni avec ce gril. Ce régulateur est doté d'un dispositif limitant le débit vers le gril qui limite le débit de gaz en cas de détection d'une fuite.
- 2 Le régulateur est conçu pour évacuer les vapeurs. La bouteille doit être à la verticale lors de l'utilisation du gril.
- 3 Seul un ensemble régulateur-tuyau de rechange spécifié par SharkNinja Operating LLC doit être utilisé. (Dispositifs de connexion de réservoir homologués UL de type 1 [CGA 791] décrits dans la dernière édition de la norme ANSI Z21.81).

MISE EN PLACE DE LA BOUTEILLE DE GPL

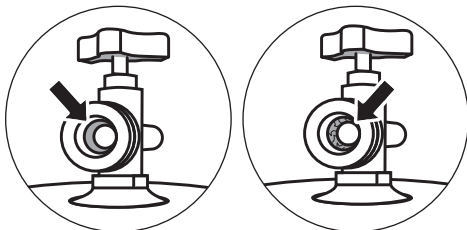
- 1 Ouvrez les portes des armoires. Desserrez le collier du réservoir.



- 2 Placez la bouteille de GPL dans la zone de l'ouverture.
- 3 Faites pivoter la bouteille de sorte que l'ouverture de la soupape soit face à l'avant.
- 4 Serrez le collier de la bouteille à la main. **N'UTILISEZ PAS** d'outils.
- 5 Avant de raccorder le régulateur au réservoir de GPL, inspectez le joint en caoutchouc pour vérifier qu'il n'est pas endommagé. En cas de détérioration, comme des fissures visibles ou des piqûres, il faut retourner le réservoir inutilisé au vendeur.

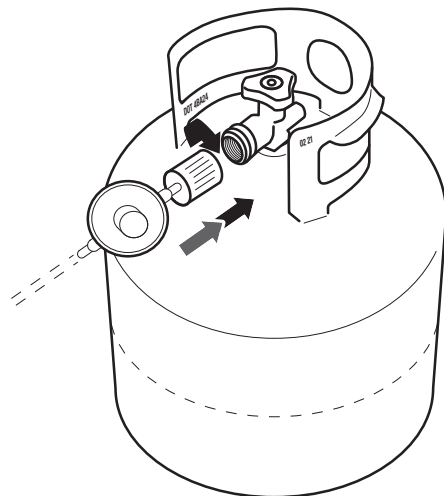
CORRECT

DOMMAGES OU DÉBRIS

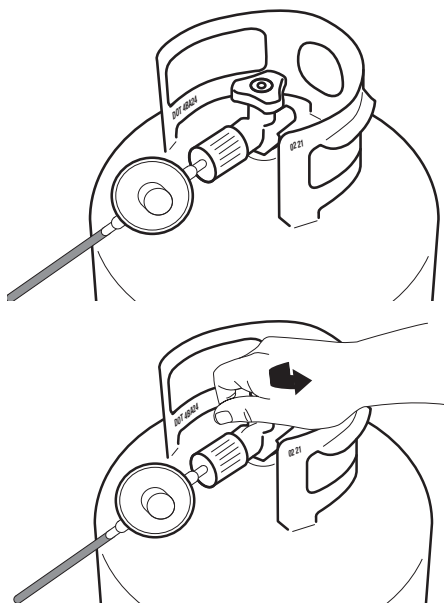


- 6 Inspectez la soupape, l'orifice et l'ensemble du régulateur. Vérifiez s'il y a des dommages ou des débris. Retirez-les au besoin.
- 7 Vérifiez si le tuyau est endommagé.

- 8 Vérifiez et confirmez que la soupape de la bouteille de GPL est fermée. Tournez dans le sens horaire.
- 9 Fixez l'ensemble du régulateur, en vérifiant que l'orifice d'aération est orienté vers le bas.
- 10 Serrez à la main le raccord du régulateur à la soupape du réservoir, en tournant dans le sens horaire jusqu'à l'arrêt complet.



- 11 Ouvrez complètement la soupape du réservoir dans le sens antihoraire.

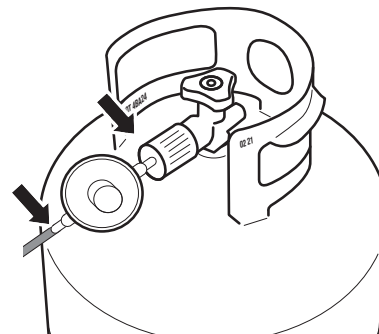


VÉRIFICATION DES FUITES DE GAZ

REMARQUE : Nous vérifions tous les raccords de gaz avant de livrer le gril, mais nous vous recommandons de vérifier les fuites de gaz avant la première utilisation.

N'EFFECTUEZ JAMAIS DE VÉRIFICATION DES FUITES AVEC UNE FLAMME NUE. NE FUMEZ PAS PENDANT LA VÉRIFICATION DES FUITES.

- 1 Avant d'allumer le gril, vérifiez tous les raccords. Veuillez consulter les illustrations ci-dessous.
- 2 Appliquez une solution de détection de fuites non corrosive approuvée ou de savon* sur tous les raccords de gaz.
- 3 Ouvrez la soupape du réservoir de GPL.
- 4 Si des bulles qui grossissent apparaissent dans la solution appliquée, cela indique que le raccordement n'est pas sécuritaire ou qu'il y a une fuite.



* **Solution savonneuse :** remplissez un vaporisateur d'une portion d'eau et d'une portion de détergent liquide.

- 5 Fermez la soupape du réservoir.
- 6 Vérifiez de nouveau le raccord ou le remplacer si vous ne pouvez pas le fixer de nouveau seul.
- 7 Répétez la vérification des fuites de gaz. S'il y a toujours une fuite, consultez le guide de dépannage dans le manuel de l'utilisateur.
- 8 De plus, effectuez un contrôle des fuites sur la bouteille et les joints. En cas de fuite, fermez la soupape du réservoir et communiquez avec le fournisseur de gaz ou le service de protection contre les incendies local pour obtenir de l'aide.

DÉBRANCHEMENT DE LA BOUTEILLE DE GPL ET DU RÉGULATEUR

- 1 Fermez la soupape du brûleur.
- 2 Fermez complètement la soupape du réservoir dans le sens antihoraire jusqu'à l'arrêt total.
- 3 Détachez l'ensemble du régulateur de la soupape du réservoir en tournant dans le sens antihoraire.

RENSEIGNEMENTS SUPPLÉMENTAIRES ET IMPORTANTS SUR LE PROPANE LIQUIDE ET LES RACCORDS

- 1 Une bouteille de propane liquide bosselée ou rouillée peut être dangereuse et doit être vérifiée par votre fournisseur de propane liquide.
- 2 **N'utilisez PAS** une bouteille de propane liquide dont la valve est endommagée.
- 3 Même si votre bouteille de propane liquide semble vide, il se peut qu'elle contienne encore du gaz, et la bouteille doit être transportée et entreposée en conséquence.
- 4 Le réservoir de GPL doit être installé, transporté et entreposé en position verticale et sécuritaire. Il convient de ne pas échapper ni manipuler brusquement les bouteilles de GPL.
- 5 **N'entreposez JAMAIS** et ne transportez jamais de réservoir de GPL dans un endroit où la température peut atteindre 125°F (51,7°C).
- 6 **N'entreposez PAS** de bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de cet appareil.
- 7 Placez le capuchon de protection contre la poussière sur la sortie de la soupape de la bouteille, lorsque celle-ci n'est pas utilisée. Installez uniquement, sur la sortie, le type de capuchon de protection contre la poussière qui est fourni avec la soupape. D'autres types de capuchons ou de bouchons pourraient entraîner une fuite de propane.
- 8 Faites appel uniquement à un fournisseur de propane réputé pour remplir, inspecter et certifier à nouveau la bouteille à chaque remplissage.

MANUTENTION ET ENTREPOSAGE

- 1 Lorsque le gril n'est pas utilisé, coupez l'alimentation en GPL au niveau du réservoir de GPL.
- 2 L'entreposage du gril à l'intérieur est **UNIQUEMENT** acceptable si la bouteille de GPL est débranchée et retirée du gril.
- 3 Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants, et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou tout autre espace clos.
- 4 **N'entreposez PAS** ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

COMMENT ALLUMER LES BRÛLEURS ET RÉGLER LA TEMPÉRATURE

SUIVEZ CES ÉTAPES AVANT D'ALLUMER LES BRÛLEURS :

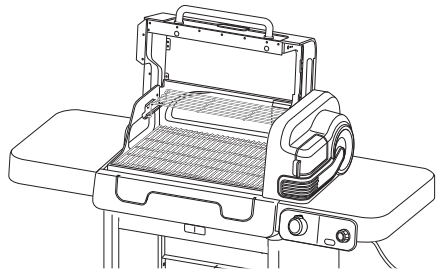


BALAYEZ CE CODE pour voir une vidéo étape par étape sur l'allumage.

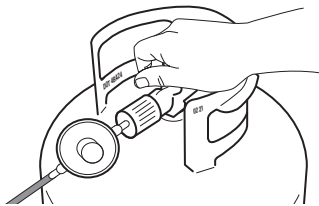
Branchement du gril : Branchez l'appareil à l'aide d'une rallonge à 3 broches avec mise à la terre, conçue pour une utilisation à l'extérieur.



Ouvrez le couvercle du gril avant de l'allumer.

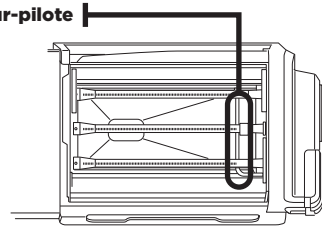


Permettez l'alimentation en gaz en ouvrant complètement la soupape du réservoir.



PRÉSENTATION DES BRÛLEURS :

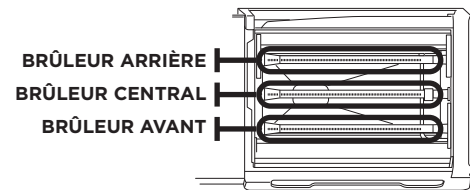
Brûleur-pilote



Le brûleur-pilote est le petit brûleur vertical situé sur le côté droit du gril. Le brûleur-pilote doit être allumé pour que les brûleurs principaux s'allument.

Pendant le processus d'allumage, le brûleur-pilote sera le seul brûleur qui s'allume avant la sélection d'une fonction.

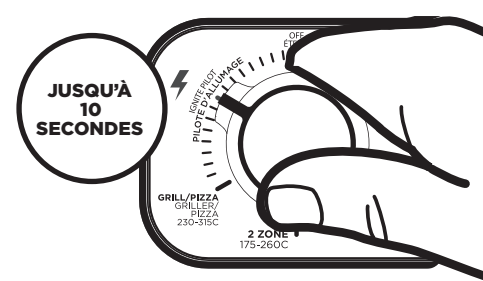
Brûleurs principaux



Une fois le brûleur-pilote allumé, tournez le bouton pour sélectionner une fonction et allumer les brûleurs principaux.

Les trois brûleurs horizontaux principaux s'ajustent automatiquement, selon la fonction et la température sélectionnées.

ÉTAPE 1 : ALLUMEZ LE BRÛLEUR-PILOTE



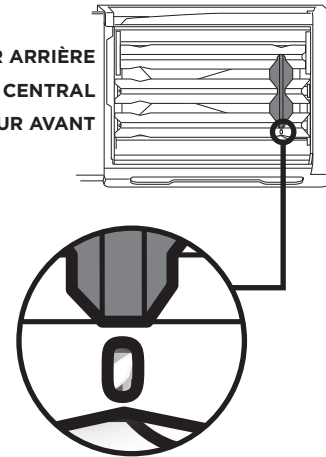
Appuyez sur le bouton du brûleur et le tourner pour ALLUMER LE BRÛLEUR-PILOTE. Maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes.

Un bruit de cliquetis se fera entendre, indiquant que le brûleur-pilote s'allume.

Regardez à travers le trou pour voir si le brûleur-pilote est allumé.

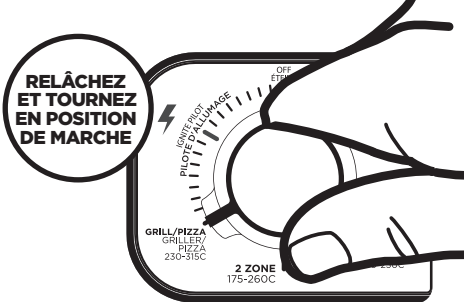
Si l'allumage échoue, tournez le bouton sur OFF (ÉTEINT) et réessayez.

BRÛLEUR ARRIÈRE
BRÛLEUR CENTRAL
BRÛLEUR AVANT



REMARQUE : Les flammes du brûleur-pilote sont petites et peuvent être difficiles à voir en plein soleil. Les flammes deviennent plus visibles lorsque les brûleurs principaux sont allumés.

ÉTAPE 2 : ALLUMEZ LES BRÛLEURS PRINCIPAUX ET RÉGLEZ LA



Allumez les brûleurs principaux :

Relâchez le bouton et tournez dans le sens antihoraire pour sélectionner une fonction de cuisson pour allumer les brûleurs principaux.

Les brûleurs principaux s'ajustent automatiquement selon la fonction et la température sélectionnées, et les brûleurs actifs s'illuminent sur l'écran à DEL.

BURNERS | BRÛLEUR

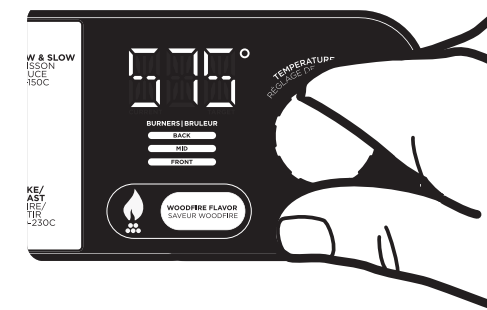
BACK

MID

FRONT

Vérifiez que le bouton est réglé directement sur une fonction et bien aligné sur son trait de marque.

Réglage de la température :



Tournez le bouton de TEMPERATURE CONTROL (COMMANDE DE TEMPÉRATURE) pour définir une température précise dans la plage de température de la fonction sélectionnée.

Changez de fonction pour accéder à différentes plages de températures.

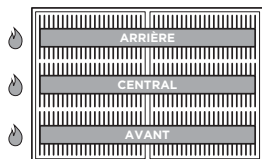
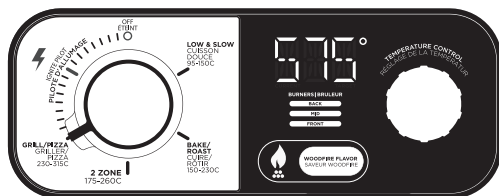
L'écran clignotera entre la température réglée et la température actuelle pendant le préchauffage et affichera la température programmée lorsque le gril sera préchauffé.

CONSEIL : Consultez les tableaux de cuisson dans la section des tableaux pour connaître les températures et les temps de cuisson recommandés par les chefs pour chaque fonction de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE CUISSON : LAN-CEZ UN CYCLE DE COMBUSTION

Suivez les instructions d'allumage, réglez la température du gril à 600°F (315°C) et laissez allumé pendant au moins 20 minutes avant de cuire pour la première fois sur le gril.

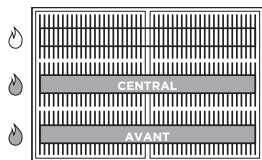
PRÉSENTATION DU SYSTÈME DE CUISSON POUR L'EXTÉRIEUR FLEXFLAME™ DE NINJA



FONCTIONS

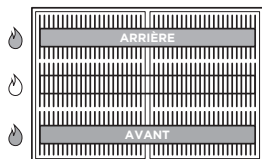
GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA) (450°F-600°F [230°C-315°C]) :

Saisir et marquer des steaks, des hamburgers, des pizzas et plus encore à haute température. Les trois brûleurs sont allumés. Utilisez le bouton de commande de température pour régler la température exacte entre 450°F (230°C) et 600°F (315°C).



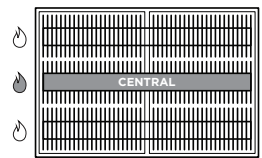
ZONE DOUBLE (350°F-500°F [180°C-260°C]) :

cuire avec la chaleur directe sur les deux brûleurs avant tout en utilisant le brûleur arrière pour cuire indirectement les aliments, grâce à notre technologie de convection. Utilisez le bouton de commande de température pour régler la température exacte entre 350°F (180°C) et 500°F (260°C).



BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR) (300°F-450°F [150°C-260°C]) :

Brunir et griller uniformément de grandes portions de protéines et de légumes. Les brûleurs avant et arrière sont allumés, combinés au ventilateur, pour créer une distribution uniforme de la chaleur pour une coloration optimale des aliments. Utilisez le bouton de commande de température pour régler la température exacte entre 300°F-450°F (150°C-260°C).



LOW & SLOW (CUISSON DOUCE) (200°F-300°F [90°C-150°C]) :

fumage lent et à basse température pour les grillades classiques comme les côtes levées et le porc effiloché. Utilisez le bouton de commande de température pour régler la température exacte entre 200°F (90°C) et 300°F (150°C).



WOODFIRE FLAVOUR : Ajoutez des granulés et appuyez sur cette touche après avoir sélectionné la fonction de cuisson pour donner aux aliments des saveurs de fumée authentiques. Une fois la touche enfoncée, l'icône de flamme clignote et la barre de progression commence à clignoter, indiquant que les granulés s'enflamment. Lorsque l'icône de flamme arrête de clignoter, ainsi que la barre de progression, l'allumage des granulés est terminé. Le couvercle du grill doit être fermé lors de l'utilisation de la fonction Woodfire™ Flavour.



RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE : Tournez le bouton pour définir manuellement une température exacte dans la plage déterminée par la fonction sélectionnée.

NETTOYER ET ENTREtenir VOTRE SYSTÈME DE CUISSON POUR L'EXTÉRIEUR FLEXFLAME™ DE NINJA

- Avant de procéder à un nettoyage ou à un entretien, vérifiez TOUJOURS que le débit de gaz est coupé, le bouton du brûleur en position OFF (ÉTEINT) et le grill débranché.
- Avant de procéder à un nettoyage ou à un entretien, laissez TOUJOURS refroidir le grill, les accessoires et la boîte à granulés.
- Nous vous recommandons de bien nettoyer le grill régulièrement. En particulier toutes les 20 heures de cuisson, après 12 phases de cuisson ou après une cuisson à l'aide des fonctions Low & Slow (Cuisson douce) ou Bake/Roast (Cuire/Rôtir).

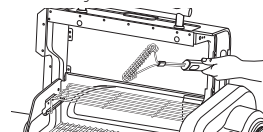
À l'intérieur du foyer

Inspectez et nettoyez régulièrement le foyer pour s'assurer qu'il fonctionne en toute sécurité. L'accumulation excessive de graisse constitue un risque d'incendie. Utilisez un grattoir en plastique pour pousser toute accumulation de débris à l'intérieur du foyer jusqu'à l'ouverture qui s'étend jusqu'à la plaque de récupération des graisses. Videz Toujours la plaque de récupération des graisses, avant chaque utilisation.

REMARQUE : L'entonnoir à graisse n'est pas amovible et ne doit pas être retiré.

Couvercle du foyer

Utilisez une brosse à grill en acier inoxydable pour raclez les flocons colorés qui ressemblent à de la peinture à l'intérieur du couvercle. Ces flocons, qui proviennent de la graisse et de la fumée gazeifiées, sont inoffensifs. Nous recommandons de les nettoyer au fur et à mesure qu'ils apparaissent, afin d'éviter qu'ils se décollent et tombent dans la nourriture.



Pour l'entretien régulier, nettoyez les résidus de graisse et de fumée à l'aide d'une éponge imbibée d'eau et de savon à vaisselle liquide. Une fois le nettoyage terminé, vérifiez que toutes les pièces sont exemptes de résidus de savon.

REMARQUE : Utilisez seulement du savon et de l'eau. **N'utilisez PAS** de solutions de nettoyage prêtes à l'emploi sur la boîte à granulés. Cela peut causer des événements de combustion ou des flambées.

Boîte à granulés et boîtier du fumeur

Retirez la boîte à granulés et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la boîte à granulés et le boîtier du fumeur après chaque utilisation. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse métallique pour enlever l'accumulation de créosote toutes les 10 utilisations.

Plaque de récupération des graisses

Retirez soigneusement la plaque de récupération des graisses, une fois refroidie, et disposez de son contenu de façon sécuritaire après chaque utilisation. Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse. Il est possible d'acheter des protections pour nettoyer la plaque facilement et sans traces. Vérifiez la plaque de récupération des graisses et jeter toute eau ou tout autre contenu accumulé, après une averse ou une tempête de neige.

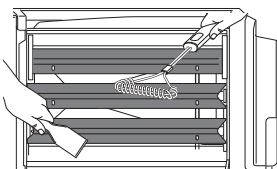
Grilles du grill

Nous recommandons de nettoyer les grilles après quelques utilisations. Préchauffez le grill, utilisez une brosse à grill en acier inoxydable pour débarrasser les grilles de tout résidu de votre dernière cuisson, puis huilez les grilles avant d'ajouter de la nourriture.

Panneaux ignifuges

Les panneaux ignifuges captent la graisse et les gouttes qui s'écoulent pendant la cuisson et protègent les brûleurs pour éviter les blocages et les flambées. Retirez les grilles et les mettre de côté, avant de nettoyer les panneaux ignifuges.

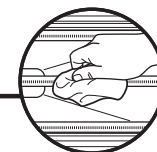
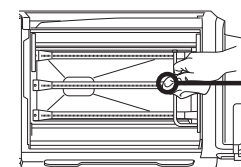
Utilisez un grattoir en plastique pour nettoyer tout résidu ou débris sur les panneaux ignifuges. Au besoin, utilisez une brosse en acier inoxydable.



Brûleurs

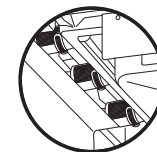
Retirez les grilles du grill et les panneaux ignifuges, avant de nettoyer les brûleurs. Il est essentiel de garder les orifices du brûleur et les moustiquaires propres pour assurer un fonctionnement sécuritaire.

Nettoyez le dessus des brûleurs à l'aide d'une éponge humide et les laisser entièrement sécher à l'air, avant de les utiliser à nouveau.



Moustiquaires

Utilisez une brosse à soies souples et non abrasives pour nettoyer les moustiquaires.

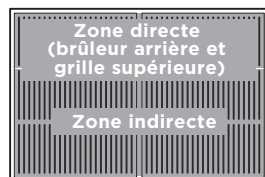
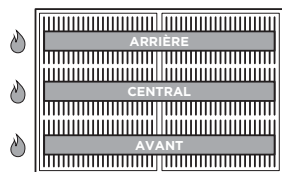


REMARQUE : Pour localiser les moustiquaires, placez-vous à l'arrière du grill. Regardez par l'ouverture située au-dessus du panneau arrière. Les moustiquaires sont situées au-dessus du pare-chaleur et du tuyau du régulateur.

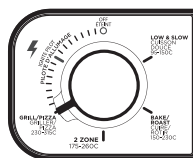
CUISSON DIRECTE ET INDIRECTE : MISE EN PLACE

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

GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)



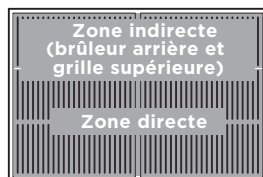
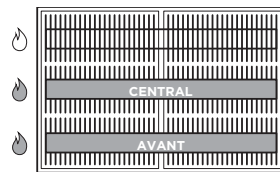
RÉGLEZ LE BOUTON DE FONCTION SUR GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA)



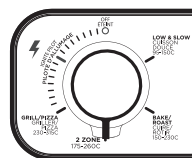
Avec la **CUISSON DIRECTE**, les aliments sont cuits directement au-dessus de la source de chaleur. Idéale pour la cuisson rapide et les aliments qui nécessitent moins de 20 minutes de cuisson. Optez pour cette méthode pour cuire les aliments de tous les jours comme le steak, les burgers, les poitrines de poulet et les petits légumes. La cuisson directe permet de créer une caramélisation et un rôtissage directs.

2 ZONE permet de cuisiner avec une chaleur directe et indirecte. Faites cuire les aliments avec une chaleur directe en utilisant les deux brûleurs avant pour saisir vos aliments sur une flamme directe, pour un contact rapide et chaud. Utilisez le brûleur arrière et la grille supérieure pour y déplacer vos aliments afin qu'ils ne cuisent pas au-dessus d'une flamme directe, ou comme espace pour cuire des aliments plus petits et plus délicats afin d'éviter la surcuisson.

2 ZONE

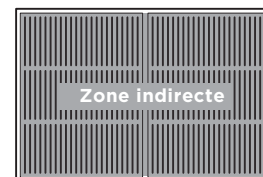
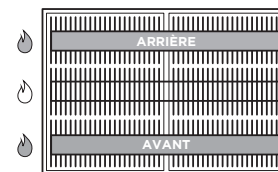


RÉGLEZ LE BOUTON DE FONCTION SUR 2 ZONE



Avec la **CUISSON INDIRECTE**, les aliments sont cuits indirectement au-dessus de la source de chaleur. Idéale pour les cuissons plus longues et les aliments qui ont besoin de plus de 25 minutes de cuisson. Optez pour cette méthode pour cuire les aliments plus volumineux comme les rôtis, les légumes denses, les poulets entiers, etc. ou pour les articles délicats trop fragiles pour la chaleur directe, comme le poisson et les petits légumes.

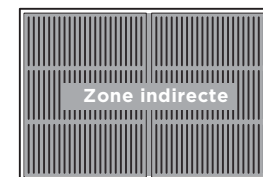
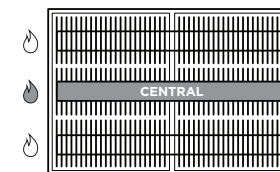
BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)



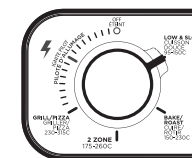
RÉGLEZ LE BOUTON DE FONCTION SUR BAKE/ROAST (CUIRE/RÔTIR)



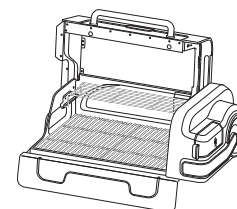
LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)



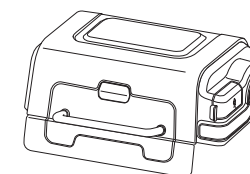
RÉGLEZ LE BOUTON DE FONCTION SUR LOW & SLOW (CUISSON DOUCE)



QUAND FAIRE CUIRE AVEC LE COUVERCLE OUVERT OU FERMÉ



VS



COUVERCLE OUVERT

Idéal pour la cuisson à la plancha et les cuissons plus courtes et plus interactives.

Lorsque vous faites griller des aliments avec le couvercle ouvert, vous ne bénéficiez pas des avantages du ventilateur de convection, ce qui peut faire varier le temps de cuisson.

COUVERCLE FERMÉ

Active le ventilateur de convection pour une cuisson homogène et périphérique, accélère le préchauffage et la récupération de la température, et assure une meilleure extraction de la graisse.

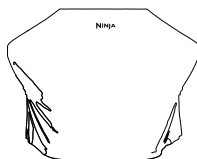
Le ventilateur de convection est activé uniquement quand le couvercle est fermé. Lorsque vous utilisez la technologie Woodfire Flavour, le couvercle **DOIT** être fermé.



EXPLOREZ LES ACCESSOIRES NINJA FLEXFLAME™ AMÉLIORATIONS

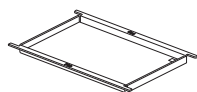
VENDUS SÉPARÉMENT

Balayez le code QR pour voir l'assortiment complet.



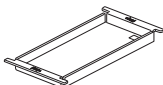
Housse de grill haut de gamme

Aide à protéger votre grill contre les intempéries toute l'année.



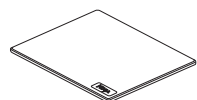
Plancha de première qualité

Transforme le grill en plancha, pour réaliser plus de créations comme des crêpes, du riz frit de style hibachi et plus encore.



Demi-plancha de qualité supérieure

Transforme la moitié du grill en plancha, ce qui permet de cuire des aliments sur le grill et sur une plancha en même temps.



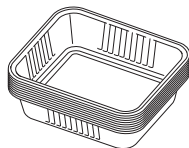
Pierre à pizza artisanale de 16 po (40 cm)

Permet de préparer des pizzas maison pour satisfaire tous les appétits.



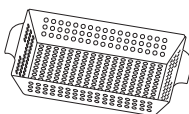
Granulés Ninja Woodfire™

Offerts en mélange robuste et tout usage, les deux mélanges de saveurs peuvent être utilisés avec toutes vos préparations.



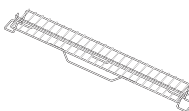
Doublures de plaque de récupération des graisses

Le nettoyage est un vrai jeu d'enfant avec ce paquet de 10 doublures. Il suffit de la placer dans la plaque de récupération des graisses fournie et de la jeter lorsqu'elle est pleine.



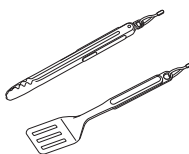
Panier à grillades

Idéal pour cuire les aliments plus délicats comme les légumes et les fruits de mer.



Grille extensible de rôtissage et de fumage

Double votre espace de cuisson sur la grille supérieure. Grille pliable qui remplace le panier supérieur inclus pour offrir une plus grande capacité.



Ensemble d'ustensiles de luxe

Comprend des pinces et une spatule en acier inoxydable de qualité supérieure. Un ensemble indispensable pour faciliter la préparation des aliments.

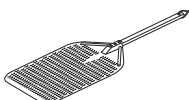


Planche à pizza artisanale de 16 po (40 cm)

Permet de placer et retirer facilement la pizza de la pierre pour cuire les pizzas sans tracas.

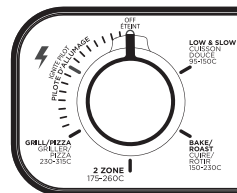
LE GRIL NE S'ALLUME PAS.

Avant le dépannage, vérifiez comment allumer les brûleurs et régler la température pour s'assurer que les instructions d'allumage appropriées ont été suivies.

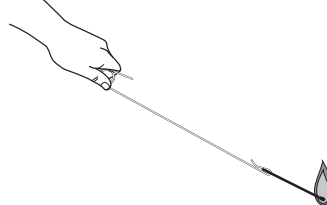
VÉRIFIEZ LE DÉBIT DE GAZ :

Suivez les instructions pour utiliser une allumette afin d'allumer manuellement les brûleurs :

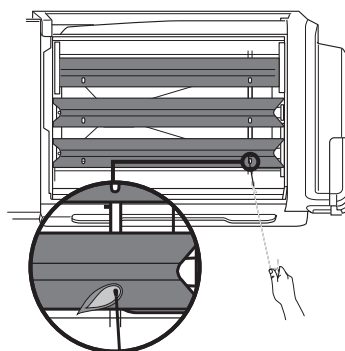
- 1 Débranchez le grill, ouvrez le couvercle et vérifiez que le bouton du brûleur est sur la position OFF (ÉTEINT).



- 2 Ouvrez l'alimentation en gaz en suivant les instructions indiquées sur votre bouteille de propane.
- 3 Placez une allumette non allumée dans le porte-allumette fourni, puis enflammer l'allumette.



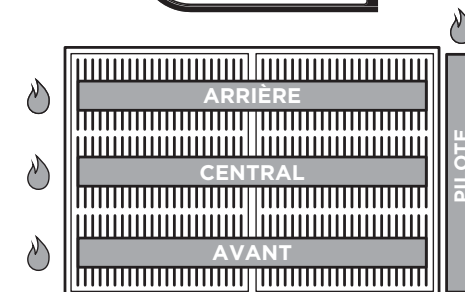
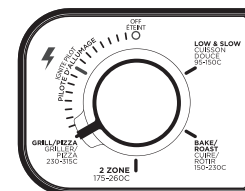
- 4 Placer l'allumette allumée au-dessus du trou du brûleur-pilote pour allumer le brûleur-pilote. Placez l'allumette vers la droite pour vous assurer que la flamme de l'allumette se trouve directement au-dessus du brûleur-pilote.



- 5 Appuyez sur le bouton de commande du brûleur et tournez sur IGNITE PILOT (PILOTE D'ALLUMAGE). Retirez l'allumette une fois la flamme visible. Maintenez le bouton enfoncé pendant 5 secondes après que la flamme se soit allumée.

REMARQUE : Cela allumera seulement le brûleur dans la partie supérieure droite, c'est-à-dire le brûleur-pilote. Il est important de s'assurer que le brûleur-pilote est allumé, avant d'allumer les brûleurs principaux. Vérifiez si le brûleur-pilote est allumé en regardant à travers le trou dans le panneau ignifuge du brûleur-pilote. S'il ne s'allume pas après 5 secondes, tournez le bouton du brûleur sur la position OFF (ÉTEINT) et essayez de nouveau.

- 6 Relâchez le bouton et tournez dans le sens antihoraire pour sélectionner une fonction de cuisson, puis allumez les brûleurs principaux.



- 7 Si tous les brûleurs s'allument manuellement, il peut y avoir un problème avec l'allumeur ou le système d'allumage. Consultez la page suivante pour plus de détails sur le dépannage.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

CONTRÔLE DU SYSTÈME D'ALLUMAGE :

Un bruit de cliquetis se fait entendre quand vous appuyez sur le BOUTON du BRÛLEUR et que vous le tournez. S'il n'y a pas de bruit de cliquetis, suivez les étapes ci-dessous.

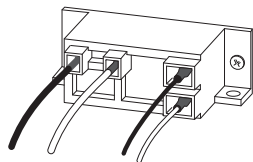
VÉRIFIEZ QUE LE GRIL EST BRANCHÉ :

Le gril doit être branché pour s'allumer. Après avoir confirmé que le gril est branché, essayez de nouveau de l'allumer.

Si le gril ne s'allume toujours pas, débranchez-le et vérifiez les connexions des fils.

VÉRIFIEZ LES FILS :

Vérifiez que le gril est débranché, l'arrivée de gaz fermée et le bouton du brûleur en position OFF (ÉTEINT). Vérifiez que les fils du module d'allumage sont bien branchés et qu'ils ne présentent aucun dommage visible. Ces connecteurs doivent être exempts de dommages et entièrement installés pour assurer une connectivité adéquate. Si les connecteurs sont lâches, raccordez-les comme il convient et essayez de nouveau d'allumer le gril.



IMPORTANT : Si les fils sont endommagés, veuillez communiquer avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

PROBLÈMES DE DÉBIT DE GAZ

SYMPTÔMES

- Chaleur inégale, ou le gril n'atteint pas la température réglée.
- Le brûleur-pilote ne s'allume pas.
- Le brûleur-pilote est allumé, mais les brûleurs principaux ne sont pas allumés ou ne s'allument pas.
- La hauteur de la flamme est basse pendant le préchauffage ou lorsque la grille est réglée à 600°F (315°C) et que le couvercle est ouvert.
- Les flammes ne se propagent pas complètement sur toute la longueur du brûleur.
- Motif de flamme inégal sur les brûleurs.
- La flamme semble jaune et le comportement est irrégulier.

TEST DE L'EAU SAVONNEUSE

- Combinez 1 c. à thé de savon avec 1 tasse (250 ml) d'eau dans un vaporisateur.
- Vaporisez le mélange sur tous les conduits de gaz et tous les points de raccordement.
- En cas d'apparition de grosses bulles qui grossissent, il y a une fuite de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

PROBLÈME	RÉSOLUTION
Problème de débit de gaz	Vérifiez que l'arrivée de gaz est coupée.
	Dévissez le tuyau du régulateur.
	Vissez le tuyau du régulateur en s'assurant que le filetage du raccord n'est pas endommagé. Les réservoirs de propane sont souvent dotés d'un mécanisme de sécurité intégré qui limite le débit de gaz en cas de débit anormal. Cela peut se produire si le tuyau du régulateur n'est pas vissé correctement.
Réservoir de propane presque vide ou vide	Remplissez ou remplacez le réservoir.
Tuyau du régulateur courbé ou tordu	Vérifiez que l'arrivée de gaz est coupée.
	Redressez le tuyau du régulateur courbé ou tordu.
	Effectuez un test de l'eau savonneuse.
	Si le test de l'eau savonneuse est concluant, le problème a été résolu.
	Si le test de l'eau savonneuse échoue, remplacez le tuyau du régulateur.
Conduite de gaz courbé ou tordu	Vérifiez que l'arrivée de gaz est coupée.
	Redressez le tuyau du régulateur courbé ou tordu.
	Effectuez un test de l'eau savonneuse.
	Si le test de l'eau savonneuse est concluant, le problème a été résolu.
	Si le test de l'eau savonneuse échoue, communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816 et n'utilisez pas le gril.
Trous du brûleur encrassés	Vérifiez que l'arrivée de gaz est coupée et que le bouton du brûleur est sur la position OFF (ÉTEINT).
	Nettoyez les trous du brûleur. (Consultez la section Nettoyage et entretien.)
Apparition du message d'erreur « TN GAS OFF » (Couper le gaz)	Le gril est branché alors que le bouton d'allumage n'est pas en position OFF (ÉTEINT). Tournez le bouton sur la position OFF (ÉTEINT).
Le gril fonctionne, mais la température n'atteint pas la température réglée et chute de façon inattendue.	Cela peut être causé par un éclatement du brûleur ou un faible niveau de gaz. Mettez le bouton d'allumage sur la position OFF (ÉTEINT), puis essayez de rallumer la flamme. Si le rallumage échoue, vérifiez le niveau de gaz du réservoir.

GUIDE DE DÉPANNAGE (SUITE)

- **Une erreur « E » est affichée sur le panneau de commande.**

En présence d'une erreur « E » sur le panneau de commande, communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

- **De petits morceaux noirs se décollent de l'intérieur du couvercle du grill.**

Ces flocons, qui proviennent de la graisse et de la fumée gazéifiées, sont inoffensifs. Nous recommandons de les nettoyer au fur et à mesure qu'ils apparaissent, afin d'éviter qu'ils se décollent et tombent dans la nourriture.

- **Où puis-je entreposer mon grill?**

Le grill résiste aux intempéries et peut être rangé à l'extérieur. Nous vous recommandons de garder le grill couvert lorsqu'il n'est pas utilisé.

- **Comment puis-je régler les brûleurs allumés et éteints?**

Utilisez le bouton du brûleur pour régler les brûleurs. La configuration du brûleur varie selon la fonction/plage de température sélectionnée. La plage de température détermine quels brûleurs sont allumés ou éteints. Nous avons jumelé les plages de température avec des fonctions de cuisson pour vous éviter d'avoir à deviner quelle température choisir pour vos aliments.

- **Quelles plages de températures correspondent aux températures élevées, moyennes et faibles?**

Élevée : 600°F (315°C)

Moyenne : 400°F (200°C)

Faible : 200°F à 300°F (90°C à 150°C)

- **Mon grill n'a pas d'alimentation électrique.**

Vérifiez que le grill est branché à l'aide d'une rallonge à 3 broches avec mise à la terre, conçue pour une utilisation à l'extérieur.

- **Comment éteindre le grill?**

Mettez le bouton du brûleur sur la position OFF (ÉTEINT). Vérifiez que les brûleurs sont tous éteints. Coupez l'alimentation en gaz (suivre toutes les instructions sur la bouteille de propane). Débranchez le cordon d'alimentation si désiré.

- **Le grill produit des flambées.**

Le grill doit être nettoyé soigneusement après chaque utilisation. Voir la section Nettoyage.

- **Je ne vois pas de marques de grillade ou de saisie sur mes aliments.**

S'il n'y a pas de marques de grillade ou de saisie sur vos aliments, essayez de régler la température de la fonction de cuisson sélectionnée ou de changer les fonctions de cuisson pour accéder à une plage de températures plus élevées. Les grilles sont réversibles. Gardez le côté plat des grilles vers le haut pour un meilleur contact direct avec les aliments.

- **Comment cuire directement et indirectement?**

Cuisson directe : Cuire directement à l'aide de la fonction Grill/Pizza (Griller/Pizza) ou 2 Zone. Cuisson indirecte : Cuire indirectement avec n'importe quelle fonction en plaçant les aliments sur la grille du haut, en utilisant la zone arrière avec la fonction 2 ZONE, ou en utilisant la fonction Bake/Roast (Cuire/Rôtir) ou Low & Slow (Cuisson douce). Consultez la section Cuisson directe et indirecte pour en savoir plus.

- **Observation de bruits provenant du grill.**

Votre grill émet des bruits. Les bruits suivants sont normaux, lorsque le grill fonctionne : À l'allumage du brûleur, il est possible d'entendre un cliquetis (comme lorsque vous allumez une cuisinière à gaz), un bourdonnement provenant des flammes visibles, un petit cliquetis du ventilateur ou un grincement causé par l'expansion du matériau par les intempéries.

- **Pourquoi mes brûleurs sont-ils décolorés?**

Les brûleurs peuvent présenter une décoloration visible. C'est le résultat de notre processus de fabrication normal. Pour assurer un rendement optimal, nous testons chaque grill avant sa livraison.

REMARQUE : Si le dépannage échoue, communiquez avec le service à la clientèle au 1 855 520-7816.



For French-Canadian translation, scan here

PIÈCES DE RECHANGE

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

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INTERACTION
VOLAILLE					
Poitrines de poulet, désossées	2-8 ch. (environ 1-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 25 min	Retournez à la mi-cuisson
Poitrines de poulet, avec os, avec peau	2-8 ch. (environ 2-8 lb [900 g-3,6 kg] au total)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 20 à 30 min	Retournez à la mi-cuisson
Cuisses de poulet	2-8 ch. (environ 2-8 lb [900 g-3,6 kg] au total)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 25 à 35 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses de poulet	2-10 ch.	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 25 min	Faites cuire sur la grille supérieure, en retournant à mi-cuisson
Filets de poulet	2-12 ch.	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Cuisses de poulet, désossées	2-10 ch. (environ 1-5 lb [450 g-2,2 kg] au total)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Cuisses de poulet, avec os et peau	2-10 ch. (environ 2-8 lb [900 g-3,6 kg] au total)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 15 à 30 min	Retournez à la mi-cuisson
Ailes de poulet	10-30 ch. (environ 1-3 lb [450 g-1,3 kg] au total)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Hamburgers de dinde	2-10 galettes (environ 1/4-1/2 lb [100-200 g]) chaque, environ 13 cm de diamètre	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
BŒUF					
Hamburgers	2-10 galettes (environ 1/4-1/2 lb [100-200 g]) chaque, environ 13 cm de diamètre	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 8 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Filet mignon	2-8 (environ 1/2-1 lb [200-500 g] chacun)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Bavette	1-6 (env. 1-2 lb [450-900 g] chacun)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 25 min	Retournez à la mi-cuisson
Hot-dog	2-10 ch.	Assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 5 à 15 min	Faites cuire sur la grille supérieure, en retournant à mi-cuisson
Biftecks New York	2-8 (environ 1/2-1 lb [200-500 g] chacun)	Assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Faux-filet	2-6 (environ 1/2-1 lb [200-500 g] chacun)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Bifteck de hampe	2-6 (environ 1/2-1 lb [200-500 g] chacun)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Bifteck de pointe	1-8 lb [450 g-3,6 kg] au total	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
PORC ET AGNEAU					
Carré d'agneau	1-4 (env. 1/2-1 lb [200-500 g] chacun)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Côtelettes de porc, désossées	2-8 (environ 1/2-1 lb [200-500 g] chacun)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Côtelettes de porc, avec os	2-8 (env. 1-2 lb [450-900 g] chacun)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Filets de porc	1-4 (env. 1-6 lb [450 g-2,7 kg] au total)	Assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 20 à 35 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses	2-10 ch.	Assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 15 min	Faites cuire sur la grille supérieure, en retournant à mi-cuisson

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la cuisson avec le **COUVERCLE FERMÉ**. En cas de cuisson avec le couvercle ouvert, réglez la température de cuisson à 600°F (315°C) pour des résultats optimaux.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et du degré de cuisson désiré. Surveillez les aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

CONSEIL : Vous voulez ajouter une saveur de fumée? Consultez la section sur l'utilisation de la technologie Ninja Woodfire™ Flavour.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INTERACTION
FRUITS DE MER					
Flet	2-8 filets (environ 1-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Flétan	2-8 filets (environ 1-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Saumon	2-8 filets (environ 1-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Pétoncles 20/30	6-24 ch. (environ 1-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Crevettes (grosses)	6-24 ch. (environ 1-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Espadon	2-8 ch. (environ 1-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Thon	2-8 ch. (environ 1-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	500°F (260°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
LÉGUMES					
Asperges	1 à 4 bottes	Coupez les extrémités, badigeonnez légèrement avec de l'huile et assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 5 à 15 min	Retournez toutes les 3 minutes
Poivrons	1-6 ch.	Évidez les poivrons, coupez en quartiers, badigeonnez d'huile et assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Brocoli	1 à 4 couronnes	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez toutes les 3 minutes
Carottes	1-10 ch.	Épluchez, coupez les extrémités, badigeonnez légèrement avec de l'huile et assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Épis de maïs	De 1 à 8 épis	Retirez les enveloppes, badigeonnez légèrement avec de l'huile et assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez toutes les 3 minutes
Chou-fleur	1 à 4 couronnes	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Aubergine	1-6 ch.	Coupez les extrémités, pelez, coupez en tranches de 1 cm, badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Oignons, blancs ou rouges	1-4 ch.	Coupez les extrémités, pelez, coupez en tranches de 1 cm, badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Champignons portobellos	1-8 ch.	Badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 10 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Courge ou courgette	1-6 ch.	Coupez les extrémités, pelez, coupez en tranches de 1 cm, badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	600°F (315°C)	De 5 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la cuisson par convection avec le **COUVERCLE FERMÉ**. Le temps de cuisson varie si le couvercle est ouvert.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et du degré de cuisson désiré. Surveillez les aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAU | PLANCHA

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROX.	INTERACTION
CLASSIQUES SUR LA PLAQUE						
Bacon	8-16 tranches	Aucune	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	425 F (260 C)	De 5 à 10 min	Retournez au moins une fois pendant la cuisson
Œufs	2-8 gros œufs	Au goût (frits, brouillés, sur le plat, etc.), 1 c. à table d'huile sur la plaque chauffante	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	425 F (260 C)	De 3 à 4 min	(selon la préparation)
Pain doré	2 à 12 tranches	Trempé dans le mélange d'œufs	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	375°F (190°C)	De 8 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Sandwich au fromage fondu	2-8 sandwichs	Au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	4 min	Retournez à la mi-cuisson
Crêpes	4-8 (1/4 tasse [60 ml] de pâte chacune, environ 10 cm de diamètre)	Suivez les directives sur l'emballage	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	425 F (260 C)	4 min	Retournez à la mi-cuisson
FRUITS DE MER						
Pétoncles	12-24 ch. (environ 2-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	Grill/Pizza (Griller/Pizza)	450°F (230°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Crevettes (grandes ou géantes)	12-24 ch. (environ 2-4 lb [450 g-1,8 kg] au total)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 3 à 5 min	Retournez à la mi-cuisson
Tilapia	4 à 8 filets (environ 2 à 4 lb [0,45 à 1,81 kg] au total)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	10 min	Retournez à la mi-cuisson
VOLAILLE						
Escalopes de poulet	4-8 (environ 1/2-1 lb [200-500 g] chaque)	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 15 à 20 min	Retournez à la mi-cuisson
Hamburgers au poulet ou à la dinde	4-8 (environ 1 1/4-1 1/2 lb [100-200 g] chacun, environ 13 cm de diamètre)	Aucune	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 10 à 15 min	Retournez à la mi-cuisson
Poulet ou dinde hachés	2-4 lb [900 g-1,8 kg] au total	Aucune	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 5 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Bacon de dinde	8-16 tranches	Aucune	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	4 à 8 min	Retournez à la mi-cuisson
BŒUF/PORC						
Hamburgers de bœuf	4-8 (environ 1/4-1 1/2 lb [100-200 g] chacun, environ 13 cm de diamètre)	Aucune	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	425 F (260°C)	De 5 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses Bratwurst	4-12 ch.	Aucune	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	375°F (190°C)	De 20 à 25 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Bœuf haché	2-4 lb [900 g-1,8 kg]	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 5 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Porc haché	2-4 lb [900 g-1,8 kg]	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 7 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Biftecks de jambon	2-4 (environ 1/2-1 lb [200-500 g] chacun)	Aucune	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 7 à 10 min	Retournez à la mi-cuisson
Saucisses, précuites	4-12 ch.	Aucune	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	350°F (180°C)	De 7 à 10 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Bifteck émincé	2-4 lb [900 g-1,8 kg]	1 c. à soupe d'huile sur la plaque	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 8 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la cuisson avec le **COUVERCLE OUVERT**. Les temps de cuisson avec la cuisson par convection, avec le couvercle fermé, varient.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et du degré de cuisson désiré. Surveillez les aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAUX | PLANCHA-SUITE

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROX.	INTERACTION
LÉGUMES						
Asperges	2 à 4 bottes	Coupez les extrémités; ajoutez une cuillère à soupe d'huile à la plaque	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 15 à 20 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Poivrons	2-8 ch.	Évidez les poivrons, coupez en quartiers, badigeonnez d'huile et assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 10 à 15 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Oignons	2-8 ch.	Coupez les extrémités, pelez, coupez en tranches de 1 cm, badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 5 à 10 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Pommes de terre à rissoler, fraîches	4 à 6 tasses (1 à 1,5 L)	Coupez en morceaux de 1 cm, ajoutez 2 c. à soupe d'huile sur la plaque, assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 20 à 25 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Pommes de terre râpées, fraîches	4 à 6 tasses (1 à 1,5 L)	3 c. à soupe d'huile ou de beurre sur la plaque, assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 20 à 25 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Pommes de terre râpées, surgelées	30 oz (1 kg) (1 sac)	2 c. à soupe d'huile ou de beurre sur la plaque, assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 20 à 25 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Patates douces, fraîches, en dés	4 à 6 tasses (1 à 1,5 L)	Coupez en morceaux de 1 cm, ajoutez 2 c. à soupe d'huile sur la plaque, assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 20 à 25 min	Remuez fréquemment pendant la cuisson
Courgettes ou courges	2-8 ch.	Coupez les extrémités, coupez en tranches de 1 cm, badigeonnez légèrement d'huile; assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 15 à 20 min	Retournez 2 ou 3 fois pendant la cuisson

REMARQUE : Les temps de cuisson indiqués sont basés sur la cuisson avec le **COUVERCLE OUVERT**. Les temps de cuisson avec la cuisson par convection, avec le couvercle fermé, varient.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et du degré de cuisson désiré. Surveillez les aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAUX | FUMÉE

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	TEMPÉRATURE INTERNE CIBLE
BŒUF						
Rôti de palette	5-8 lb (2-3,5 kg)	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 3 à 4 heures	203°F (95°C)
Poitrine de bœuf	9-12 lb (4-5,5 kg)	Assaisonnez au goût et retournez à la mi-cuisson	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 3 à 6 heures	206-210°F (97-99°C)
Bouts de côtes, désossés	1-2 lb [450-900 g]	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 2 à 3 heures	205-210°F (95-99°C)
Bouts de côtes, avec os	2-3 lb (900 g-1,5 kg)	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 2 à 3 heures	205-210°F (95-99°C)
Aiguillette baronne	2-3 lb (900 g-1,5 kg)	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 2 à 3 heures	120-150°F (95-65°C)
PORC						
Petites côtes de dos	1-2 côtes	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 3 à 4 heures	190-203°F (88-95°C)
Côtes style Saint-Louis	1-2 côtes	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 3 à 5 heures	190-203°F (88-95°C)
Épaule	7-8 lb (2-3,5 kg)	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 6 à 9 heures	203°F (95°C)
Filet	1-4 (1-2 lb [450 g-1 kg] chaque)	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 30 min à 1 h	145°F (63°C)
VOLAILLE						
Cuisses de poulet, désossées ou avec os	6-7 ch. (environ 1-2 lb [450 g-1 kg] au total)	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 30 min à 1 h	165°F (74°C)
Poulet, entier	3-4 lb [1,4-1,8 kg]	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 3 à 4 heures	165°F (74°C)
Magrets de canard	6-8 ch. (14-16 oz [400-455 g] chaque)	Assaisonnez au goût, peau vers le haut	Low & Slow (Cuisson douce)	350°F (180°C)	De 50 min à 1 1/2 h	140°F (60°C)
Cuisses de canard	8-10 ch. (4-6 oz [400-455 g] chaque)	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	350°F (180°C)	De 30 min à 1 h	165°F (74°C)
Poitrines de dinde	2-3 ch. (3-4 lb [1,4-1,8 kg] au total)	Assaisonnez au goût et retournez à la mi-cuisson	Low & Slow (Cuisson douce)	350°F (180°C)	De 1 à 2 heures	165°F (74°C)
Cuisses de dinde	1-2 lb [450-900 g]	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 1 à 2 heures	165°F (74°C)
AGNEAU/VEAU						
Gigot d'agneau, désossé	1-2 lb [450-900 g]	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 5 à 6 heures	145°F (63°C)
Jarrets d'agneau	6-8 ch.	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	1 1/2-3 h	203°F (95°C)
Jarrets de veau	5-8 lb (2-3,5 kg) [1/2 lb (200 g) chaque]	Assaisonnez au goût	Low & Slow (Cuisson douce)	250°F (120°C)	De 2 à 3 heures	203°F (95°C)

REMARQUE : Laissez le couvercle fermé pendant la cuisson.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et du degré de cuisson désiré. Surveillez les aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

INGRÉDIENT	QUANTITÉ	PRÉPARATION	FONCTION	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	TEMPÉRATURE INTERNE CIBLE
VOLAILLE						
Poulet entier	1-2 ch.	Assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	350°F (180°C)	De 1 h 30 à 2 h	165°F (74°C)
Dinde entière	5-6 lb (2,2-2,7 kg)	Assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	350°F (180°C)	De 1 h 30 à 2 h	165°F (74°C)
BŒUF						
Rôti de côte de bœuf, avec os	4-5 lb (1,8-2,2 kg)	Assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 1 h 30 à 2 h 30	125-145°F (52°C-63°C)
Rôti de bœuf, désossé	4-5 lb (1,8-2,2 kg)	Assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 1 h 30 à 2 h 30	125-145°F (52°C-63°C)
Côtes levées de première qualité, avec os ou désossées	8-9 lb (3,6-4 kg)	Assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	450°F/350°F (230°C/180°C)	20 premières minutes à 450°F (230°C), puis baissez à 350°F (180°C) pendant 2 à 3 heures	125-145°F (52°C-63°C)
Intérieur de ronde de bœuf	4-5 lb (1,8-2,2 kg)	Assaisonnez au goût	Bake/Roast (Cuire/Rôtir)	400°F (200°C)	De 1 h 30 à 2 h 30	125-145°F (52°C-63°C)

REMARQUE : Laissez le couvercle fermé pendant la cuisson.

REMARQUE : Le temps de cuisson variera en fonction de la quantité d'aliments et du degré de cuisson désiré. Surveillez les aliments pendant la cuisson.

REMARQUE : Lorsque vous cuisinez des quantités plus petites ou plus grandes que celles indiquées dans le tableau, n'oubliez pas que le temps de cuisson devra être réduit ou augmenté en conséquence. Vérifiez régulièrement les aliments à l'aide d'un thermomètre externe à lecture instantanée et ajustez le temps de cuisson pour obtenir la cuisson désirée.

TABLEAUX | 2- ZONE GRIL

Préparez un repas complet à plusieurs textures en utilisant la puissance de la chaleur directe et indirecte grâce à la fonction 2 Zone. Les deux brûleurs avant seront allumés, tandis que le brûleur arrière sera éteint, créant des zones de cuisson directes et indirectes.

ÉTAPE 1 : CHOISIR LA PROTÉINE

Enrobez d'huile et assaisonnez ou marinez au goût.

PROTÉINE	ÉPAISSEUR	QUANTITÉ (JUSQU'À)	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
PORC				
Côtelettes de porc désossées	3,80 cm	4 côtelettes (8 oz [225 g] chacune)	500°F (260°C)	De 10 à 15 min
Saucisses	Standard	6 saucisses	500°F (260°C)	De 10 à 15 min
BŒUF				
Filet mignon	2,5 à 3,8 cm	2 à 4 pièces, de 6 à 8 oz (170 à 227 g) chacune	500°F (260°C)	De 8 à 12 min
Bifteck de contre-filet	2,5 à 3,8 cm	2 biftecks (16 oz [455 g] chacun)	500°F (260°C)	8-12 min (pour une cuisson à point-saignant et à point)
Aloyau	2,5 à 3,8 cm	1-2 biftecks (16 oz [455 g] chacun)	500°F (260°C)	8-12 min (pour une cuisson à point-saignant et à point)
Bifteck de faux-filet	2,5 à 3,8 cm	1 bifteck (10 oz [280 g])	500°F (260°C)	8-12 min (pour une cuisson à point-saignant et à point)
Bifteck de pointe	1,3 cm	8-12 pièces (1-1 ½ lb [450-680 g au total])	500°F (260°C)	8-12 min (pour une cuisson à point-saignant et à point)
POISSON				
Saumon	2,5 à 5 cm	2 ou 4 filets (4 ou 6 oz [100 ou 170 g] chacun)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min
Flétan	5 cm	2 ou 4 filets (4 ou 6 oz [100 ou 170 g] chacun)	500°F (260°C)	De 10 à 15 min
VOLAILLE				
Poitrines de poulet désossées	2,5 à 5 cm	2 à 4 poitrines (6 à 8 oz [170 à 227 g] chacune)	450°F (230°C)	12 à 16 min

IMPORTANT : La cuisson interne variera selon que les pièces de viande sont plus épaisses ou plus minces ou d'un poids différent de celui indiqué dans le tableau. Réglez les temps de cuisson au besoin et utilisez un thermomètre externe pour vérifier la cuisson.

ÉTAPE 2 : CHOISIR LES LÉGUMES

Enrobez d'huile et assaisonnez ou marinez au goût.

LÉGUMES	QUANTITÉ (JUSQU'À)	PRÉPARATION	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON
Poivrons	2 à 3 poivrons	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	De 10 à 15 min
Brocoli	1 à 2 couronnes	Coupez en deux	500°F (260°C)	De 10 à 20 min
Chou-fleur	1 à 2 couronnes	Coupez en deux	500°F (260°C)	De 10 à 20 min
Maïs	De 2 à 4 épis	Enveloppes enlevées	500°F (260°C)	De 10 à 20 min
Haricots verts	10 à 16 oz (280 à 455 g)	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	De 10 à 20 min
Oignons	2 à 3 oignons	Tranchés en rondelles de 1,27 cm)	500°F (260°C)	De 10 à 20 min
Champignons portobellos	4 à 6 champignons	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	De 10 à 20 min
Pommes de terre Russet	2 à 4 pommes de terre	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	De 30 à 40 min
Piments shishitos	16 oz (455 g)	Gardez l'aliment entier	500°F (260°C)	De 10 à 15 min
Courgettes	2 à 3 courgettes	Coupées en deux sur la longueur	500°F (260°C)	De 10 à 15 min

PRÉPARATION :

- 1 Préchauffez le grill sur la fonction 2 Zone à la température recommandée.
- 2 Lorsque le grill est préchauffé, saisissez les pièces de protéines et les légumes sur les deux brûleurs avant jusqu'à obtenir la coloration désirée.
- 3 Déplacez les protéines et les légumes sur le brûleur arrière pour les cuire jusqu'au degré de cuisson désirée. (Utilisez un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la cuisson des pièces de protéines.)

TABLEAUX | PIZZA

À L'AIDE DE LA FONCTION GRILL/PIZZA (GRILLER/PIZZA), PRÉPAREZ DES PIZZAS MAISON AUSSI BONNES QU'AU RESTAURANT AVEC L'ACCESSOIRE DE PIERRE À PIZZA DE 40 CM

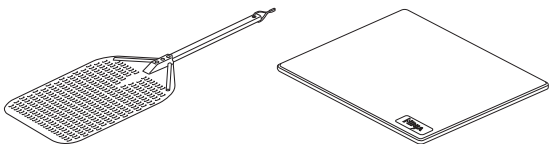
REMARQUE : Placez la pierre à pizza sur le gril pendant le préchauffage. Une fois que le gril vous avertit qu'il est arrivé à la bonne température, attendez **10 minutes de plus** pour que la pierre à pizza préchauffe complètement.

CHOISISSEZ LE STYLE DE PÂTE ET PRÉCHAUFFEZ LE GRIL ET LA PIERRE À PIZZA	CHOISISSEZ LA SAUCE	CHOISISSEZ LES GARNITURES
CONSEIL : Utilisez de la pâte à température ambiante pour l'étirer facilement. Style New York Poids/diamètre de la pâte : 14 oz (397 g), 35 cm Température : 475°F (250°C)  Croûte mince Poids/diamètre de la pâte : 10 oz (283 g), 25 cm Température : 550°F (290°C)  Style artisanal Poids/diamètre de la pâte : 8 oz (397 g), 40 cm Température : 600°F (315°C)  Pizza à la poêle (pizza épaisse/de Chicago) Poids/diamètre de la pâte : 12 oz (340 g), 25 à 30 cm Température : 450°F (230°C) 	CONSEIL : Nous recommandons 1/4 à 1/2 tasses (62 à 125 ml) de pâte pour chaque pizza. Marinara Alfredo Pesto Barbecue Buffalo Marinara épicée Vodka Béchamel	CONSEIL : Nous recommandons environ 1 tasse (250 ml) de chaque pour chaque pizza. Fromage râpé Mozzarella fraîche Fromage ricotta Poulet Saucisses Boulettes de viande Poivrons Oignons Brocoli Pepperoni Aubergine Prosciutto Jambon Olives Épinards Ananas

REMARQUE : Ne surchargez pas la pizza, car cela rendrait la cuisson plus difficile.

Visitez le site ninjakitchen.ca pour des recettes de pâte et des idées.

Pour de meilleurs résultats,
procurez-vous la pierre et la planche
à pizza NINJA FLEXFLAME™.



BALAYEZ ICI
pour voir
et acheter
d'autres
accessoires

TEMPS DE CUISSON (AJUSTEZ SELON VOS PRÉFÉRENCES)
Style New York 8 à 12 minutes, tournez à mi-cuisson
Croûte mince 5 à 7 minutes, tournez à mi-cuisson
Style artisanal 5 à 8 min
Pizza à la poêle (pizza épaisse/de Chicago) 10 à 15 min

À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

Pendant le préchauffage, farinez une surface propre, sèche et plane (comme un comptoir), puis étirez la pâte avec les mains ou un rouleau à pâtisserie. Lors de l'étirement ou du déroulement de la pâte, ajoutez plus de farine au besoin pour éviter qu'elle ne colle.

Assurez-vous que la pâte ne colle pas au comptoir. Si la pâte colle, ajoutez plus de farine en dessous. Garnissez ensuite dans cet ordre : sauce (tartinée uniformément, en laissant une bordure), fromage, viandes ou légumes (utilisez une quantité modérée de garnitures pour éviter que la pizza soit molle et insuffisamment cuite).

Farinez la planche à pizza, puis glissez-la doucement sous la pizza en donnant quelques secousses. Mettez la pizza directement sur le gril.

CONSEILS POUR LA PLANCHE À PIZZA

La planche à pizza, la pâte et les garnitures doivent être à température ambiante. La pâte est plus facile à étirer et à retirer de la pelle à température ambiante.

Vérifiez qu'il n'y a pas de trous dans la pâte, car la sauce pourrait couler et faire en sorte que la pizza adhère à la pelle.

Si la pâte adhère à la planche à pizza, la détacher en effectuant un mouvement rapide de va-et-vient. Il sera ainsi possible de déplacer la pizza sur la pelle et de la faire glisser sur la pierre à pizza.

CONSEIL : Attendez que la pierre à pizza soit préchauffée avant d'ajouter les garnitures. La pizza peut être plus collante si elle repose avec des garnitures humides pendant une période prolongée avant la cuisson.

REMARQUE : Ne laissez pas la pâte sur la pelle trop longtemps avant de la faire cuire.

CONSEILS POUR UNE PIZZA SANS GLUTEN

Avec une pâte sans gluten, utilisez de la semoule de maïs pour éviter que la pâte ne colle au comptoir ou à la planche.

Si la pâte est trop friable, ajoutez environ 1 c. à soupe (15 ml) d'eau et mélangez dans la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Si la pâte est trop humide ou liquide, ajoutez environ 1 c. à soupe (15 ml) de farine sans gluten jusqu'à ce qu'elle devienne plus malléable.

Si la pizza cuit à moins de 500°F (260°C), cuisez la pâte séparément pendant environ 5 minutes, puis ajoutez les garnitures et terminez la cuisson.

Pour faire dorer davantage la croûte de la pizza, badigeonnez légèrement la pâte d'huile d'olive avant de la faire cuire.

FINI LES PIZZAS QUI COLLENT!

- La planche à pizza, la pâte et les garnitures doivent être à la température ambiante. La pâte est plus facile à étirer et à retirer de la pelle à la température ambiante.
- Si la pâte est trop humide et collante, saupoudrez généreusement de farine la pâte et la pelle avant d'étirer la pâte.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de trous dans la pâte, car la sauce pourrait couler et faire en sorte que la pizza adhère à la pelle.
- Avant d'ajouter les garnitures, secouez la pelle

- une fois d'avant en arrière pour vous assurer que la pâte glisse librement. Si ce n'est pas le cas, retirez la pâte et ajoutez de la farine sur la pelle.
- Ne laissez pas la pâte sur la pelle trop longtemps avant de la faire cuire.
- Si la pâte adhère à la planche à pizza, effectuez un mouvement rapide de va-et-vient pour la détacher. Il sera ainsi possible de déplacer la pizza sur la pelle et de la faire glisser sur la pierre à pizza.

CONSEIL : Farinez la planche à pizza, la pâte et la surface de travail.

CONSEILS ET ASTUCES

- Avec de la pâte crue, farinez légèrement la surface de travail pour éviter que la pâte ne colle. **REMARQUE :** En cas d'utilisation de la planche à pizza Ninja, ajoutez de la farine sur la pelle pour empêcher les aliments de coller lors du transfert de la pizza sur la pierre.
- Vérifiez que la pierre est dans le four pendant le préchauffage.

- Pour stocker de la pâte préparée, placez la pâte dans un contenant hermétique ou dans un sac scellé et congelez dans un délai d'un jour. Veillez à ramener la pâte à température ambiante avant de l'utiliser. Cela permet de s'assurer que la pâte ne collera pas. Préparez la pizza sur une autre surface que la pelle.
- En cas d'achat de pâte à la pizzeria locale, veillez à l'utiliser le jour même ou à la congeler.

CONSEIL : Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson d'une pizza de plus de 30 cm, tournez la pizza à mi-cuisson.

VOTRE PIZZA N'EST PAS À LA HAUTEUR DE VOS ATTENTES?

Raison possible	Solution
La pierre à pizza était trop chaude.	Réduisez la température de cuisson si la pâte est plus épaisse que ce qui est recommandé ci-dessus.
La pierre à pizza n'était pas assez chaude.	Veillez à préchauffer la pierre. Si elle n'est pas préchauffée à la bonne température, le dessus de la pizza risque de brûler alors que le dessous ne cuira pas complètement.
La pâte était trop épaisse.	Abaissez la pâte à une épaisseur uniforme selon les recommandations ci-dessus.
Trop de garnitures, ou les garnitures étaient trop mouillées.	Utilisez moins de garnitures, vérifiez qu'elles sont aussi sèches que possible et répartissez-les uniformément.
La pâte contient trop de sucre ou d'huile.	Le sucre brûle plus rapidement que le reste de la pâte, et l'huile accélère le processus de cuisson. N'utilisez pas ces ingrédients ou mettez-en très peu pour éviter que la pâte ne brûle.
Trop de farine sur la pierre à pizza ou sur la pâte.	Gardez la pierre propre et utilisez la planche à pizza Ninja lors du transfert de la pizza non cuite dans le gril. Les perforations permettront à l'excédent de farine de tomber avant la cuisson.

PIÈCES ET ACCESSOIRES



TABLES D'APPOINT : Utilisez les tables d'appoint pour placer les plateaux, les ustensiles de cuisson et les assaisonnements pour un accès facile pendant la cuisson.

GRILLE INDIRECTE DE RÔTISSAGE ET DE FUMAGE : Augmente votre espace de cuisson indirect. À utiliser avec n'importe quelle fonction. Permet de faire cuire des viandes supplémentaires, des aliments plus délicats ou un plat d'accompagnement tendre sur la grille surélevée, loin des flammes.

FUMOIR : La boîte à granulés amovible est insérée ici. Mettez-la toujours en place avant d'ajouter les granulés Ninja Woodfire™.

VENTILATEUR À CONVECTION : Éliminant les points chauds et froids, le ventilateur fait circuler uniformément la chaleur pour une cuisson plus rapide et une meilleure coloration, peu importe la fonction choisie.

PANNEAU DE COMMANDE : Sert à allumer les brûleurs, sélectionner une fonction de cuisson et régler et contrôler la température de cuisson.

ARMOIRE DE RANGEMENT : Espace de rangement fermé pouvant accueillir le réservoir de GPL, les composants électroniques, la plaque de récupération des graisses et les accessoires.

GRILLES DU GRIL : Les grilles sont réversibles. Utilisez le côté plat vers le haut pour un contact plus direct et de meilleures marques de grillade et saisie sur les aliments.

PLAQUE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES : Insérez toujours la plaque de récupération des graisses et la doublure avant la cuisson pour éviter les dégâts et faciliter le nettoyage.

A	Brûleur principal
B	Brûleur-pilote
C	Ensemble de brûleurs (comprend 3 brûleurs principaux et un pilote)
G	Tuyau du régulateur
H	Conduite de gaz
I	Support de grille supérieure
J	Allumeur
L	Module de commande du couvercle
M	Bride de fixation du réservoir
N	Poignée du fumeur
O	Boîte à granulés
P	Rails de la plaque de récupération des graisses
Q	Base du foyer (sans couvercle et poignée)
R	Couvercle du foyer avec poignée
S	Ensemble de vis et d'écrous
T	Panneau ignifuge du brûleur-pilote
U	Panneau ignifuge du brûleur principal
V	Ensemble de panneaux ignifuges (comprend 3 principaux et un pilote)
W	Roulette verrouillable
X	Roulette non verrouillable
Y	Panneau de base
Z	Panneau latéral gauche
A2	Panneau latéral droit
B2	Panneau arrière
C2	Barre transversale avant
D2	Pare-chaleur du réservoir de propane
E2	Séparateur de réservoir
F2	Table d'appoint gauche
G2	Table d'appoint droite
H2	Panneau de commande
I2	Boutons du panneau de commande (ensemble de 2)
J2	Défecteur de brûleur
K2	Ensemble de déflecteurs pour brûleurs (3 déflecteurs)
L2	Grille du gril
M2	Grille indirecte de rôtissage et de fumage
N2	Porte de l'armoire de gauche
O2	Porte de l'armoire de droite
P2	Plaque de récupération des graisses
Q2	Butoir de porte

