

Conseils et astuces

Grill (griller)



L'huile compte

Pour obtenir moins de fumée, nous vous recommandons de vous servir d'huiles dont le point de fumée est élevé — p. ex. huile de canola, de noix de coco, d'avocat, végétale ou de pépin de raisin — au lieu d'huile d'olive.



Évitez de surcharger

Disposez et espacez les ingrédients en une couche unique pour vous assurer que le brunissage ou le grillage au feu de bois sera uniforme.



Cuisson par lot

Videz la graisse/l'huile du fond de la marmite si vous faites la cuisson par lot plus de deux fois. Pour que les résultats soient optimaux, laissez l'appareil fonctionner pendant trois minutes entre les lots pour que la grille se réchauffe.



Vérifiez la température de la nourriture

Le grill Foodi™ fait cuire rapidement, donc, surveillez la cuisson avec un thermomètre pour aliments. La température interne des aliments continue à monter lorsqu'ils reposent, donc, retirez-les à 5 °F avant que la température cible soit atteinte.

Air Crisp (croustillant par convec.)



Secouez, secouez, secouez

Quand vous faites frire à convection, vérifiez les aliments et secouez le panier de cuisson fréquemment pour assurer une cuisson uniforme. Retirez les aliments dès que le degré de cuisson désiré est obtenu.



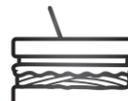
Utilisez de l'huile pour rendre croustillant

Pour que les résultats soient optimaux avec des légumes frais, utilisez une couche uniforme et légère d'huile de canola.



Évitez de surcharger

Disposez et espacez les aliments de manière uniforme pour que le brunissage soit uniforme.



Maintenez les aliments en place

Évitez que les aliments légers soient soufflés par la ventilation en les maintenant en place à l'aide de cure-dents.

Bake/Roast (cuire au four/rôtir)



Adapter des recettes traditionnelles

Utilisez la fonction BAKE (cuire) ou ROAST (rôtir) pour préparer des aliments qui, en règle générale, sont préparés au four. Réduisez la température de 25 °F. Vérifiez souvent pour éviter qu'il y ait surcuisson.



Prévention de l'oxydation

Les fruits comme les pommes et les poires brunissent rapidement une fois coupés. Pour prévenir l'oxydation, trempez-les pendant 5 minutes dans un mélange d'eau et d'un peu de jus de citron.



Élimination du gras

Avant de déshydrater votre viande, assurez-vous de retirer tout le gras, car il ne sèche pas et il pourrait rancir.



Pasteurisation de la viande séchée

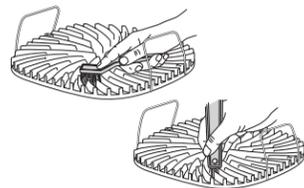
Avant de déshydrater des viandes et du poisson, utilisez la fonction Roast (rôtir) à 165 °C (330 °F) pendant 1 minute pour bien les pasteuriser.

Dehydrate (déshydrater)

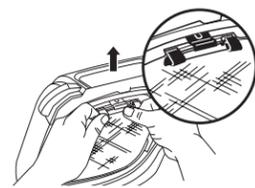
Instructions de nettoyage



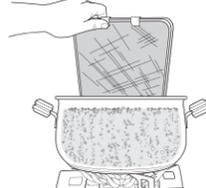
Laissez la base refroidir avant de déplacer l'appareil, les côtés pouvant être chauds après la cuisson.



Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer les accessoires. L'autre extrémité de la brosse est un grattoir qui aide à enlever la nourriture incrustée.



Retirez la grille anti-éclaboussures après refroidissement et nettoyez-la après chaque utilisation. Laissez-la tremper pendant la nuit et utilisez une brosse de nettoyage pour enlever la graisse incrustée du cadre et des languettes avant.



Nettoyez en profondeur la grille anti-éclaboussures en la mettant directement dans un chaudron d'eau. Une fois l'eau à ébullition, laissez le tout reposer pendant 10 minutes. **Toutes les pièces, sauf le thermomètre et l'unité principale Foodi, vont au lave-vaisselle.**

Veuillez lire le guide de l'utilisateur Ninja™ ci-joint avant d'utiliser votre appareil.

NINJA Foodi

GRIL

Le grill qui grille, qui grésille et qui fait frire à convection.

Faisons griller

Voici ce qui se trouve dans la boîte :



Grill Foodi



Livre de recettes



Guide de démarrage rapide



Guide de l'utilisateur



Grille anti-éclaboussures

Elle doit toujours être installée quand l'appareil est utilisé.



Marmite de cuisson amovible

Elle doit toujours être installée quand l'appareil est utilisé. Faites cuire directement dans la marmite quand vous rôtissez ou gratinez.



Grille

Utilisez la marmite de cuisson pour que les résultats du grillage soient optimaux.



Panier de bac de cuisson

Utilisez-le dans la marmite de cuisson pour que les résultats de la cuisson croustillante soient optimaux.



Plaque

Utilisez-la sur la grille pour un grillage optimal.



Brochettes pour kebab

5 brochettes en acier inoxydable pour faire griller des kebabs de viande et de légumes.

Préchauffez pour que les résultats soient optimaux

Pour que les résultats de grillage soient optimaux, préchauffez le grill Foodi avant d'ajouter de la nourriture. Il faudra environ 8 minutes. Si vous ajoutez des aliments avant ou durant le préchauffage, il se peut qu'il y ait surcuisson.



Grillage 101

Utilisez votre grill Ninja Foodi à l'intérieur — pour obtenir une cuisson au feu de bois, des marques de grillage et une saveur juteuse uniformes.



Grille

La conception unique encourage une circulation d'air optimale pour que la cuisson, la cuisson croustillante et la cuisson au feu de bois soient uniformes.



Vous voulez que la viande soit plus juteuse?

Après le grillage, retirez la viande et laissez-la reposer pendant au moins 5 minutes avant de la couper.

Plus de saveur. Moins de fumée.

Après des heures passées à tester des recettes, nos chefs ont associé vos aliments préférés à un réglage de température recommandé qui maximisera les saveurs de grillage tout en minimisant la fumée. Nous avons aussi créé une liste d'ingrédients populaires avec nos réglages de cuisson recommandés.



LOW (BAS)
400 °F

Optimal pour le bacon, les saucisses et les calzones et lorsque vous utilisez des sauces barbecue épaisses.



MED (MOYEN)
450 °F

Optimal pour les viandes congelées et les aliments marinés.



HIGH (HAUT)
500 °F

Optimal pour les steaks, le poulet et les burgers.



MAX (MAXIMUM)
jusqu'à 510 °F

Optimal pour les légumes, les fruits, les fruits de mer frais ou congelés et la pizza.

POUR OBTENIR MOINS DE FUMÉE, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE VOUS SERVIR D'HUILES DONT LE POINT DE FUMÉE EST ÉLEVÉ — P. EX. HUILE DE CANOLA, DE NOIX DE COCO, D'AVOCAT, VÉGÉTALE OU DE PÉPIN DE RAISIN — AU LIEU D'HUILE D'OLIVE.

Si vous choisissez de faire cuire les ingrédients à une température plus élevée que celle qui est recommandée, il se peut qu'il y ait plus de fumée et la nourriture avec une saveur âcre de brûlé.

Aide-mémoire sur le grillage



Steaks de coquille d'aloyau style New York
2 steaks
(400 à 450g chacun, 3cm d'épaisseur)

Tamponnez pour sécher. Badigeonnez avec une cuiller à thé d'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
HIGH (haut) de 9 à 11 minutes
Congelées : **MED (moyen) de 18 à 24 minutes**
Retournez-les à mi-cuisson.



Poitrines de poulet désossées
4 poitrines (200 à 255g chacune)

Tamponnez pour sécher. Badigeonnez avec une cuiller à thé d'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
HIGH (haut) de 14 à 18 minutes
Congelées : **MED (moyen) de 22 à 26 minutes**
Retournez-les à mi-cuisson.



Burgers de viande maigre 80 %
4 galettes (115g chacune)

Assaisonnez de sel et de poivre.
Achetées en magasin : HIGH (haut) de 4 à 6 minutes
Maison : **HIGH (haut) de 5 à 9 minutes**
Congelées : **MED (moyen) de 10 à 15 minutes**
Pas besoin de les retourner.



Saumon
2 filets (140 à 170g chacun)

Tamponnez pour sécher. Badigeonnez avec une cuiller à thé d'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
MAX (maximum) de 7 à 9 minutes
Congelées : **MAX (maximum) de 10 à 13 minutes**
Ne pas les retourner durant la cuisson.



Cuisses de poulet avec os fraîches
4 cuisses (200 à 255g chacune)

Tamponnez pour sécher. Badigeonnez avec une cuiller à thé d'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
HIGH (haut) de 23 à 26 minutes
Congelées : **MED (moyen) de 25 à 28 minutes**
Retournez-les à mi-cuisson.



Côtelettes de porc désossées
4 côtelettes (225g chacune)

Tamponnez pour sécher. Badigeonnez avec une cuiller à thé d'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
HIGH (haut) de 14 à 16 minutes
Congelées : **MED (moyen) de 20 à 23 minutes**
Retournez-les à mi-cuisson.



Hot dogs
(4 hot dogs)

Entières
HIGH (haut) de 3 à 5 minutes
Retournez-les à mi-cuisson.



Saucisses
6 saucisses (85 à 115g chacune)

Entières
LOW (bas) de 8 à 12 minutes
Congelées : **LOW (bas) de 10 à 14 minutes**
Retournez-les à mi-cuisson.



Crevette
0,45kg Jumbo
(paquet de 16 à 18)

Tamponnez pour sécher. Badigeonnez avec une cuiller à thé d'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
MAX (maximum) de 3 à 5 minutes
Congelées : **MAX (maximum) de 4 à 6 minutes**
Ne pas les retourner durant la cuisson.



Cuisses de poulet marinées/barbecue avec os
4 cuisses (200 à 255g chacune)

MED (moyen) de 18 à 21 minutes
LOW (bas) de 20 à 25 minutes
si la sauce est épaisse
Retournez-les 2 ou 3 fois durant la cuisson.



Poitrine de poulet marinée/barbecue désossée
4 poitrines (200 à 255g chacune)

MED (moyen) de 16 à 19 minutes
LOW (bas) de 19 à 24 minutes
si la sauce est épaisse
Retournez-les 2 ou 3 fois durant la cuisson.



Ananas
(6 à 8 tranches ou pointes, 5cm d'épaisseur)

MAX (maximum) 7 à 9 minutes
Retournez-les doucement plusieurs fois durant la cuisson.



Poivrons et oignons
(1 poivron, 1 oignon)

Coupez-les en tranches de 2,5cm
MAX (maximum) 11 à 13 minutes
Remuez doucement quelques fois durant la cuisson.



Courge jaune ou verte
3 à 4 chacune

Coupez-les en quartiers sur la longueur. Touillez avec de l'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
MAX (maximum) 12 à 16 minutes
Retournez-les plusieurs fois durant la cuisson.



Épi de maïs frais
(4 épis)

Badigeonnez légèrement avec de l'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
MAX (maximum) de 10 à 13 minutes
Retournez-les à mi-cuisson.



Asperges fraîches
(1 paquet)

Touillez avec de l'huile de canola. Assaisonnez de sel et de poivre.
MAX (maximum) 5 à 7 minutes
Étendez-les uniformément sur la grille. Ne les retournez pas.

Pour plus de tableaux, veuillez consulter le Guide d'inspiration ci-joint.

Utiliser les fonctions de votre gril

FONCTION	ACCESSOIRE UTILISÉ	TEMP (TEMPÉRATURE)	TIME (DURÉE)	PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE)
GRILL (GRILLER) <p>Faites griller à l'intérieur pour une saveur juteuse de feu de bois.</p>	<p>optionnel</p>	<p>Ajustez la température entre Low (faible) et Max (maximum). Consultez la page précédente ou le Guide d'inspiration pour les réglages qu'il faut utiliser.</p>	<p>Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).</p>	<p>PRE s'affichera et les barres clignotantes indiqueront le progrès du préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, « Add Food » (ajouter les aliments) s'affichera.</p> <p>Ne placez pas de nourriture dans l'appareil avant que le préchauffage soit terminé.</p> <p>Le préchauffage du gril peut prendre environ 8 minutes vu la haute densité de la grille.</p> <p>Le préchauffage pour les fonctions Air Crisp (croustillant par convec.), Roast (rôtir) et Bake (cuire) prend environ 3 minutes.</p> <p>Si vous venez d'utiliser une autre fonction et que la grille est à température ambiante lorsque vous la placez dans l'appareil, le message « Add Food » (ajouter les aliments) peut s'afficher immédiatement à l'écran. Nous recommandons de laisser chauffer la grille du gril pendant au moins 6 minutes avant d'y déposer les ingrédients.</p>
AIR CRISP (CROUSTILLANT PAR CONVEC.) <p>Cuisson croustillante sans vous sentir coupable.</p>	<p>Remuez les ingrédients ou touillez avec des pinces à embouts en silicone pour dorer les aliments de façon uniforme.</p>	<p>Ajustez la température entre 300 °F et 450 °F.</p>	<p>Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).</p>	
ROAST (RÔTIR) <p>Faites rôtir vos aliments préférés dans la marmite.</p>		<p>Ajustez la température entre 250 °F et 500 °F.</p>	<p>Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).</p>	
BAKE (CUIRE) <p>Faites des gâteaux et autres viennoiseries rapidement et facilement.</p>	<p>Non inclus</p>	<p>Ajustez la température entre 121 °C et 232 °C (250 °F et 400 °F).</p>	<p>Configurez le délai en minutes, puis appuyez sur START/STOP (marche/arrêt).</p>	
DEHYDRATE (DÉSHYDRATER) <p>Créez de délicieuses croustilles et charquis.</p>		<p>Ajustez la température entre 105 °F et 195 °F.</p>	<p>Ajoutez des aliments, réglez la durée, en heures, et appuyez sur START/STOP (marche/arrêt). Aucun préchauffage n'est nécessaire.</p>	

Coup d'œil

Soulevez le couvercle pendant la cuisson pour vérifier ou retourner la nourriture. L'appareil sera interrompu automatiquement quand le couvercle est soulevé et reprendra une fois fermé.

