

Tips & Tricks

Grill



The oil matters

For less smoke, we recommend using oils with a high smoke point—like canola, coconut, avocado, vegetable, or grapeseed oil—instead of olive oil.



Don't overcrowd

Evenly arrange and space out ingredients in a single layer to ensure consistent browning and even charring.



Batch cooking

Empty the fat/oil from the bottom of the pot if batch cooking more than twice. For best results, allow the unit to run for three minutes between batches to reheat the grill grate.



Check your food temp

The Foodi Grill cooks quickly, so monitor doneness with a food thermometer. Internal food temperature continues to rise as food rests, so remove it 5°F before target temperature is reached.

Air Crisp



Shake, shake, shake

When air fry crisping, check food and shake crisper basket frequently for even browning. Remove food at desired level of brownness.



Use oil for crispiness

For best results with fresh vegetables, use an even, light coating of canola oil.



Don't overcrowd

Evenly arrange and space out ingredients to ensure consistent browning.



Secure your food

Secure light food with toothpicks so it won't be blown around by the fan.

Bake/Roast



Convert traditional recipes

Use the Bake or Roast function to prepare foods typically cooked in the oven. Reduce the temperature by 25°F. Check food often to avoid overcooking.



Prevent oxidation

Fruits like apples and pears brown quickly when cut. To prevent oxidation, soak them in water with a squeeze of lemon juice for 5 minutes.



Trim the fat

Before dehydrating meat, make sure to trim off all fat, as it does not dry out and could spoil.

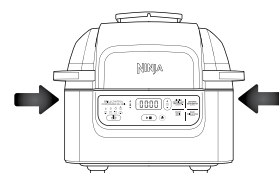


Pasteurize jerky

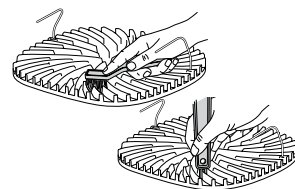
Finish off dehydrated meats and fish by using the Roast function at 330°F for 1 minute.

Dehydrate

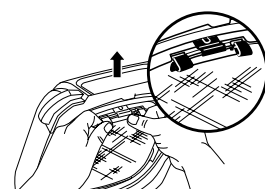
Cleaning Instructions



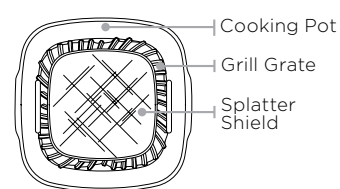
Allow base to cool before moving the unit, as the sides will be hot after cooking.



Use cleaning brush to help clean the accessories. The opposite end of the brush is a scraper to help remove baked-on food.



Remove splatter shield after it cools and clean after each use. Soak overnight and use cleaning brush to help remove baked-on grease from the frame and front tabs.



Deep Clean by stacking the removable parts in the cooking pot and soaking them in the sink prior to handwashing. **All parts, except the main unit, are dishwasher safe.**

NINJA Foodi GRILL

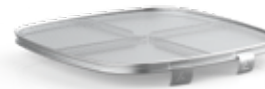
The grill that sears, sizzles, and air fry crisps...

Let's get grilling

Here's what's in the box



Foodi Grill



Splatter Shield

Must always be installed when unit is use.



Removable Cooking Pot

Must always be installed when unit is in use. Cook directly in the pot when roasting or baking.



Grill Grate

Use in the cooking pot for best grilling results.



Crisper Basket

Use in the cooking pot for best air crisping results.



Cleaning Brush

with scraper tip



Recipe Book



Quick Start Guide



Owner's Guide

Preheat for better results

For best grilling results, preheat the Foodi Grill before adding food. It may take about 8 minutes. Adding food before or during preheat may lead to overcooking.



Grilling 101

Use your Ninja Foodi Grill to grill indoors—to get even char, grill marks, and juicy flavor.



Grill Grate

Unique design promotes optimal airflow for even cooking, crisping, and charring.



Want juicier meat?

After grilling, remove meat and let rest at least 5 minutes before cutting it.

More flavor. Less smoke.

After countless hours of recipe testing, our chefs have paired your favorite foods with a recommended temperature setting that will maximize grill flavors while minimizing smoke. We've also created a list of popular ingredients with our recommended cooking directions.



LOW (400°F)

Best for bacon, sausages, and calzones, and when using thicker barbecue sauces.



MED (450°F)

Best for frozen meats and marinated food.



HIGH (500°F)

Best for steaks, chicken, and burgers.



















MAX (up to 510°F)

Best for veggies, fruit, fresh/frozen seafood and pizza.







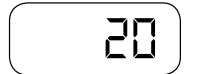


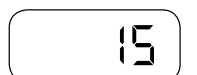


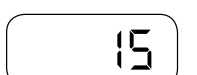


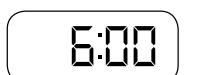
FOR LESS SMOKE, WE RECOMMEND USING OILS WITH A HIGH SMOKE POINT—LIKE CANOLA, COCONUT, AVOCADO, VEGETABLE, OR GRAPESEED OIL—INSTEAD OF OLIVE OIL. If you choose to cook ingredients at a higher temperature than recommended, it may result in more smoke.

Grilling Cheat Sheet

 <p>New York Strip Steaks 2 steaks (14-16 oz. each, 1 ¼ in. thick) Pat dry. Rub with 1 teaspoon canola oil. Season with salt and pepper. HIGH 9-11 mins Frozen: MED 18-24 mins Flip halfway through cooking.</p>	 <p>Boneless Chicken Breasts 4 breasts (7-9 oz. each) Pat dry. Rub with 1 teaspoon canola oil. Season with salt and pepper. HIGH 14-18 mins Frozen: MED 22-26 mins Flip halfway through cooking.</p>	 <p>80% Lean Burgers 4 patties (4 oz. each) Season with salt and pepper. Store-bought: HIGH 4-6 mins Handmade: HIGH 5-9 mins Frozen: MED 10-15 mins Flipping not necessary.</p>	 <p>Salmon 4 fillets (5-6 oz. each) Pat dry. Rub with 1 teaspoon canola oil. Season with salt and pepper. MAX 7-9 mins Frozen: MAX 10-13 mins Do not flip during cooking.</p>
 <p>Fresh Bone-in Chicken Thighs 4 thighs (7-9 oz. each) Pat dry. Rub with 1 teaspoon canola oil. Season with salt and pepper. HIGH 23-26 mins Frozen: MED 25-28 mins Flip halfway through cooking.</p>	 <p>Boneless Pork Chops 4 chops (8 oz. each) Pat dry. Rub with 1 teaspoon canola oil. Season with salt and pepper. HIGH 14-16 mins Frozen: MED 20-23 mins Flip halfway through cooking.</p>	 <p>Hot Dogs (4 hot dogs) Whole HIGH 3-5 mins Flip halfway through cooking.</p>	 <p>Sausages 6 sausages (3-4 oz. each) Whole LOW 8-12 mins Frozen: LOW 10-14 min Flip halfway through cooking.</p>
 <p>Shrimp 1 lb Jumbo (16-18 count) Pat dry. Rub with 1 teaspoon canola oil. Season with salt and pepper. MAX 3-5 mins Frozen: MAX 4-6 mins Do not flip during cooking.</p>	 <p>Bone-In Marinated/Barbecue Chicken Thighs 4 thighs (7-9 oz. each) MED 18-21 mins LOW 20-25 mins if using a thick sauce Flip 2 to 3 times while cooking.</p>	 <p>Boneless Marinated/Barbecue Chicken Breast 4 breasts (7-9 oz. each) MED 16-19 mins LOW 19-24 mins if using a thick sauce Flip 2 to 3 times while cooking.</p>	 <p>Pineapple (6-8 slices or spears, 2 in. thick) MAX 7-9 mins Flip gently several times during cooking.</p>
 <p>Peppers & Onions (1 pepper, 1 onion) Cut in 1-in. slices MAX 11-13 mins Stir gently several times during cooking.</p>	 <p>Yellow or Green Squash 3-4 each Cut in quarters lengthwise. Toss with canola oil. Season with salt and pepper. MAX 12-16 mins Flip several times during cooking.</p>	 <p>Fresh Corn on the Cob (4 ears) Brush lightly with canola oil. Season with salt and pepper. MAX 10-13 mins Flip halfway through cooking.</p>	 <p>Fresh Asparagus (1 bunch) Toss with canola oil. Season with salt and pepper. MAX 5-7 mins Spread evenly on grill grate. Do not flip.</p>

For more charts, please reference the included Inspiration Guide.

Using your grill's functions

FUNCTION	ACCESSORY USED	TEMP	TIME	PREHEAT
GRILL Grill indoors for juicy, charred flavor.		 <p>Adjust temp between Low and Max. Refer to the previous page or the Inspiration Guide for which settings to use.</p>	 <p>Set time, in minutes, and press START/STOP.</p>	 <p>PRE will appear, and the blinking bars will show preheating progress. Once preheated, "Add Food" will display.</p> <p>Do not add food before preheating is complete.</p> <p>Grill preheat can take approximately 8 minutes because of the grill grate's high density.</p> <p>Air Crisp, Roast, and Bake preheat takes approximately 3 minutes.</p> <p>If you just used a different function, and the grill grate is at room temperature when you place it in the unit, "Add Food" may appear on the screen immediately. We recommend allowing the grill grate to heat up for at least 6 minutes before placing ingredients on it.</p>
AIR CRISP Crisp without the guilt of deep frying.	 <p>Shake ingredients or toss with silicone-tipped tongs for even browning.</p>	 <p>Adjust temp between 300°F-450°F.</p>	 <p>Set time, in minutes, and press START/STOP.</p>	
ROAST Roast your favorite foods right in the pot.		 <p>Adjust temp between 250°F-500°F.</p>	 <p>Set time, in minutes, and press START/STOP.</p>	
BAKE Make cakes and other baked goods easily and quickly.	 <p>Not included</p>	 <p>Adjust temp between 250°F-400°F.</p>	 <p>Set time, in minutes, and press START/STOP.</p>	
DEHYDRATE Create delicious homemade chips and jerky.		 <p>Adjust temp between 105°F-195°F.</p>	 <p>Add food, set time, in hours, and press START/STOP. There is no preheat.</p>	

Sneak a Peek

Lift the hood while cooking to check on or flip food. Unit will automatically pause cooking when hood is lifted and resume when it is closed.



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.

Veillez 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

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)

-25°F

Adaptez 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.

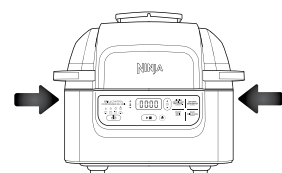


Pasteurisation de la viande séchée

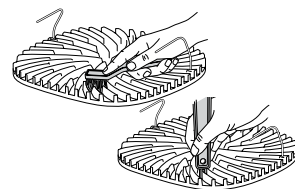
Terminez la déshydratation des viandes et du poisson séchés en utilisant la fonction Roast (rôtir) à 330 °F pendant 1 minute.

Dehydrate (déshydrater)

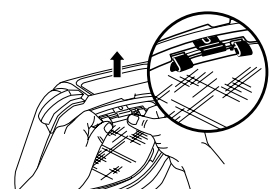
Instructions de nettoyage



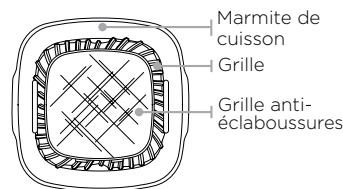
Laissez la base refroidir avant de déplacer l'appareil, les côtés pouvant être chauds après la cuisson.



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 à fond en empilant les pièces amovibles dans la marmite de cuisson et en les laissant tremper dans l'évier avant de les laver à la main. **Toutes les pièces, sauf l'unité principale, peuvent aller au lave-vaisselle.**

Voici ce qui se trouve dans la boîte :



Grill Foodi



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.



Brosse de nettoyage avec grattoir



Livre de recettes



Guide de démarrage rapide



Guide de l'utilisateur

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.

Rendez-vous sur ninjakitchen.com pour regarder des vidéos d'instruction

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.

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
Congelés : **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
Congelés : **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)

Entiers
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>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>
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>	<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>
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>	<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>
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.

