

# More flavor. Less smoke.

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 or when using olive oil, it may result in more smoke and food having a burnt, acrid flavor.

LO (400°F) Best for bacon and sausages, and when using thicker barbecue sauces.	MED (450°F) Best for frozen meats and marinated ingredients.	HI (500°F) Best for steaks, chicken, and burgers.	MAX (up to 510°F) Best for veggies, fruit, fresh/frozen seafood, and pizza.
 <p><b>Sausages</b> 6 sausages (85-115 g each) Whole <b>LO, preset to PORK and set doneness</b> Frozen: <b>LO, 10-14 mins</b></p>	 <p><b>Boneless Marinated/Chicken Breast</b> 4 breasts (200-250 g each) <b>MED, preset to CHICKEN or set to LO if using a thick sauce</b> When using the grill function, for best results flip meats.</p>	 <p><b>New York Strip Steaks</b> 2 steaks (400-450 g each, 3 cm thick) Pat dry. Rub with canola oil and season. <b>HI, preset to BEEF and set doneness</b> Frozen: <b>MED, 18-24 mins</b></p>	 <p><b>Salmon</b> 4 fillets (140-170 g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. <b>MAX, preset to FISH and set doneness</b> Frozen: <b>MAX, 10-12 mins</b></p>
 <p><b>Bone-In Barbecue Chicken Thighs</b> 4 thighs (200-250 g each) <b>LO, preset to CHICKEN</b> When using the grill function, for best results flip meats.</p>	 <p><b>Frozen Boneless Pork Chops</b> 4 chops (230 g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. <b>MED, 20-23 mins</b> When cooking frozen protein, it is recommended to not use the thermometer.</p>	 <p><b>Boneless Chicken Breasts</b> 4 breasts (200-250 g each) <b>HI, preset to CHICKEN</b> Frozen: <b>MED, 20-25 mins</b></p>	 <p><b>Fresh Asparagus</b> (1 bunch) Toss with canola oil. Season with salt and pepper. <b>MAX, cook 5-7 mins</b> Spread evenly on grill grate. Do not flip.</p>
 <p><b>Bacon</b> 5 strips, thick cut <b>LO, 9-11 mins</b></p>	 <p><b>Frozen Pork Tenderloin</b> 1 whole tenderloin (450 g) Pat dry. Rub with canola oil and season. <b>MED, 20 mins</b> When cooking frozen protein, it is recommended to not use the thermometer.</p>	 <p><b>80% Lean Burgers</b> 4 patties (110 g each) <b>HI, preset to BEEF and set doneness</b> Frozen: <b>MED, 10-15 mins</b></p>	 <p><b>Fresh Corn on the Cob</b> (4 ears) Brush lightly with canola oil. Season with salt and pepper. <b>MAX, cook 10-12 mins</b></p>
 <p><b>Barbecue Marinated Pork Ribs</b> (store-bought, prepackaged) 1 rack (680 g), cut in half <b>LO, 13 mins</b></p>	 <p><b>Frozen Turkey Burgers</b> 4 patties (110-170 g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. <b>MED, 11-13 mins</b> When cooking frozen protein, it is recommended to not use the thermometer.</p>	 <p><b>Fresh Bone-in Chicken Thighs</b> 4 thighs (200-250 g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. <b>HI, preset to CHICKEN</b> Frozen: <b>MED, 25-28 mins</b></p>	 <p><b>Shrimp</b> 450g jumbo (16-18 count) Pat dry. Rub with canola oil and season. <b>MAX, cook 3-5 mins</b></p>

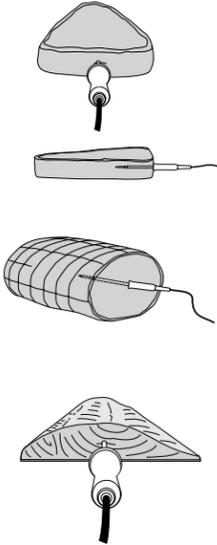
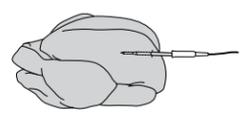
For more charts and individual cook times, refer to the Inspiration Guide.

Please make sure to read the enclosed Ninja® Owner's Guide prior to using your unit.



# QUICK START GUIDE

## How to place the thermometer

FOOD TYPE	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
<b>Steaks</b> <b>Pork chops</b> <b>Lamb chops</b> <b>Chicken breasts</b> <b>Burgers</b> <b>Tenderloins</b> <b>Fish fillets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat.</li> <li>Make sure the tip of the thermometer is inserted straight into the center of the meat, not angled toward the bottom or top of it.</li> <li>Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle.</li> </ul> <p><b>NOTE:</b> The thickest part of the fillet may not be the center. It is important that the end of the thermometer hits the thickest part so desired results are achieved.</p>		
<b>Whole chicken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone.</li> <li>Make sure the top reaches the center of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity.</li> </ul>		

**DO NOT** use the thermometer with frozen protein or for cuts of meat 2.5cm thick or thinner.

Turn for instructions on cooking with the thermometer 

### Preheat for better results

For best grilling results, preheat the Foodi Smart Grill before adding food. It will take approximately 8 minutes. Adding food before preheating is complete may lead to overcooking and smoke.



### How to turn off Preheat

We do not recommend skipping preheating, as it will impact cooking results. However, if you would like to skip it, after selecting a function and pressing the START/STOP button (when the unit is then in preheat mode), press the PREHEAT button to cancel preheating.

# Cooking with the leave-in thermometer

The Foodi™ Smart Thermometer continues to monitor doneness throughout the cooking process, unlike a traditional instant-read thermometer.

## STEP 1 Setup

- Remove magnetic storage compartment from unit.
- Note: The storage compartment is magnetic and can be placed on either side of the unit.**
- Unwind cord and remove thermometer.
- Plug thermometer into the socket of the right side of the control panel.



## STEP 2 Select Cook Function

- Press the desired cooking function (eg. Grill).
- Use the left arrows to select desired cook temperature (setting a time is not necessary when using the thermometer).



## STEP 3 Program Thermometer

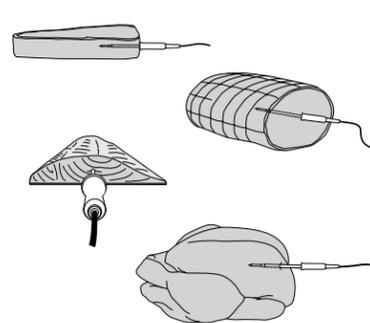
- Press the thermometer button (⊖). PRESET will fully illuminate.
- Use the right arrows to choose the desired protein.
- Use the left arrows to choose the desired doneness.



**NOTE:** To use MANUAL, select the thermometer button again. Use the internal cook temperatures recommended in the Owner's Guide.

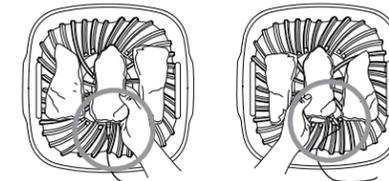
## STEP 4 Thermometer Placement

- Press the START/STOP button to begin preheating.
- Wait until unit is fully preheated before adding food.
- Insert thermometer in protein **using the guide on the front page.**



## STEP 5 Add Food

- Once unit has preheated, "ADD FOOD" will appear on the screen.
- Add the food with thermometer grip fully inside the unit, and close hood over cord to begin cooking (images below).



## STEP 6 Track Progress

- The progress bar at the top of the display will track doneness.
- Flashing doneness indicates progression to that doneness.
- When using Roast and Grill, the unit will beep and display FLIP. Flipping is optional, but recommended.

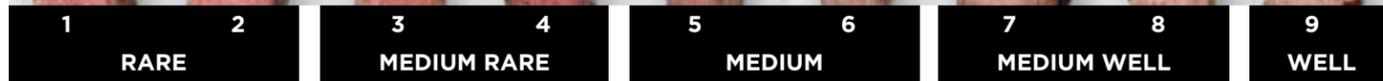


## STEP 7 Carry-Over Cook & Rest

- Unit will beep and show "GET FOOD", indicating it's time to carry-over cook and rest food on a plate for 3-5 minutes.
- Carry-over cooking is when food retains heat and continues to cook after being removed from the source of heat.

## Ninja Beef Doneness Guide

Perception of what a specific internal doneness looks like differs from person to person, even restaurant to restaurant. This guide shows what to expect with each preset beef doneness level (we have provided a wide range of options so you can customize doneness to your liking).



**Note:** This guide is based on New York strip steak. Using different cuts and/or sizes of beef can alter outcome. For cuts 5 cm or thicker (e.g., filet mignon), we recommend selecting the lower temperature setting within the desired doneness category (e.g., Rare 1 instead of Rare 2).

## Using the thermometer in different cooking scenarios

### SAME PROTEINS & SIZE DIFFERENT DONENESS

- Use PRESET to the highest desired level of doneness.
- Insert the thermometer in the protein with the higher desired level of doneness.
- When the lesser level of doneness is reached, remove the protein without thermometer.
- Continue cooking until the next level of doneness is reached.

### SAME PROTEINS DIFFERENT SIZES

- Use PRESET to the desired level of doneness for the smaller protein.
- Then refer to steps 4-7 above.
- Using oven mitts, transfer thermometer to the larger protein and use the arrows to the left of the display to choose the other protein's doneness. Select Start/Stop to begin.

### 2+ DIFFERENT PROTEINS

- Insert thermometer in the protein with the lowest desired level of doneness.
- Use MANUAL to choose the desired internal temperature (refer to Owner's Guide).
- Using oven mitts, transfer thermometer to the other protein, and use the arrows to the left of the display to change the desired internal temperature.

## Did you know?

### Meat keeps cooking when you remove it from the grill.

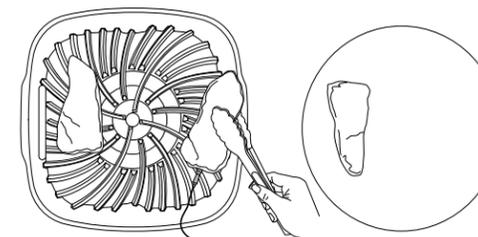
To prevent overcooking, the unit will beep right before your food reaches desired doneness, taking carry-over cooking into account.

#### Removing your food



Transfer meat to a plate using silicone-tipped tongs with the thermometer still inserted.

**WARNING:** Thermometer and grip will be hot.

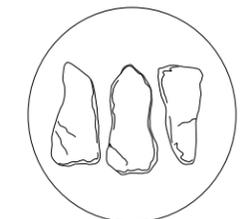


**NOTE:** Skipping carry-over cooking and cutting into food right away may result in a rarer level of doneness.

#### Carry-over cooking & resting



Allow protein to carry-over cook and rest for 3-5 minutes. "REST" will appear and timer will count up.



**To check the internal temperature of other pieces of protein, press and hold the thermometer button and insert the thermometer into each piece of meat.**

For more instructions on cleaning the unit, refer to your Owner's Guide.

# Plus de saveur. Moins de fumée.

POUR OBTENIR MOINS DE FUMÉE, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE VOUS SERVIR D'HUILES DONT LE POINT DE FUMÉE EST ÉLEVÉ, COMME L'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 cuire les ingrédients à une température plus élevée que celle qui est recommandée ou si vous utilisez de l'huile d'olive, il se peut qu'il y ait plus de fumée et que les aliments aient un goût âcre de brûlé.

LO (BAS) (400°F [204 °C]) Optimal pour le bacon, les saucisses et lorsque vous utilisez des sauces barbecue épaisses.	MED (MOYEN) (450 °F [232 °C]) Optimal pour les viandes congelées et les ingrédients marinés.	HI (ÉLEVÉ) (500°F [260 °C]) Optimal pour les steaks, le poulet et les burgers.	MAX (maximum) (jusqu'à 510 °F [265 °C]) Optimal pour les légumes, les fruits, les fruits de mer frais ou congelés et la pizza.
 <p><b>Saucisses</b> 6 saucisses (85-115 g chacune) Entières <b>LO (bas), pré-réglez à PORK (porc) et réglez le point de cuisson</b> Produit congelé : <b>LO (bas), 10 à 14 min</b></p>	 <p><b>Mariné désossé/Poitrine de poulet</b> 4 poitrines (200-250 g chacune) <b>MED (moyen), pré-réglez à CHICKEN (poulet) ou réglez à LO (bas) si vous utilisez une sauce épaisse</b> Si vous utilisez la fonction grill, retournez les pièces de viande pour obtenir des résultats optimaux.</p>	 <p><b>Biftecks de coquille d'ail style New York</b> 2 biftecks (400-450 g chacun, 3 cm d'épaisseur) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. <b>HI (élevé), pré-réglez à BEEF (bœuf) et réglez le point de cuisson</b> Produit congelé : <b>MED (moyen), de 18 à 24 min</b></p>	 <p><b>Saumon</b> 4 filets (140-170 g chacun) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. <b>MAX (maximum), pré-réglez à FISH (poisson) et réglez le point de cuisson</b> Produit congelé : <b>MAX (maximum), 10 à 12 min</b></p>
 <p><b>Style barbecue avec os</b> 4 cuisses (200-250 g chacune) <b>LO (bas), pré-réglez à CHICKEN (poulet)</b> Si vous utilisez la fonction grill, retournez les pièces de viande pour des résultats optimaux.</p>	 <p><b>Côtelettes de porc désossées glacées</b> 4 côtelettes (230 g chacune) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. <b>MED (moyen), 20 à 23 min</b> Pour la cuisson d'un aliment protéiné congelé, nous vous recommandons de ne pas utiliser le thermomètre.</p>	 <p><b>Poitrines de poulet désossées</b> 4 poitrines (200-250 g chacune) <b>HI (élevé), pré-réglez à CHICKEN (poulet)</b> Produit congelé : <b>MED (moyen), 20 à 25 min</b></p>	 <p><b>Asperges fraîches</b> (1 botte) Touillez avec de l'huile de canola. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre. <b>MAX (maximum), cuisez-les pendant 5 à 7 minutes</b> Étendez-les uniformément sur a grille. Ne les retournez pas.</p>
 <p><b>Bacon</b> 5 tranches, coupées épaisses <b>LO (bas), 9 à 11 min</b></p>	 <p><b>Filet de porc congelé</b> 1 filet entier (450 g) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. <b>MED (moyen), 20 min</b> Pour la cuisson d'un aliment protéiné congelé, nous vous recommandons de ne pas utiliser le thermomètre.</p>	 <p><b>Hamburgers maigres à 80 %</b> 4 galettes (110 g chacune) <b>HI (élevé), pré-réglez à BEEF (bœuf) et réglez le point de cuisson</b> Produit congelé : <b>MED (moyen), 10 à 15 min</b></p>	 <p><b>Épi de maïs frais</b> (4 épis) Badigeonnez-les légèrement avec de l'huile de canola. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre. <b>MAX (maximum), cuisez pendant 10 à 12 min</b></p>
 <p><b>Côtes de porc marinées au barbecue</b> (achetées en magasin, préemballées) 1 carré (680 g), coupé en deux <b>LO (bas), 13 min</b></p>	 <p><b>Hamburgers de dinde congelée</b> 4 galettes (110-170 g chacune) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. <b>MED (moyen), 11 à 13 min</b> Pour la cuisson d'un aliment protéiné congelé, nous vous recommandons de ne pas utiliser le thermomètre.</p>	 <p><b>Cuisses de poulet fraîches avec os</b> 4 cuisses (200-250 g chacune) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. <b>HI (élevé), pré-réglez à CHICKEN (poulet)</b> Produit congelé : <b>MED (moyen), 25 à 28 min</b></p>	 <p><b>Crevettes</b> 450 g (16-18 unités) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. <b>MAX (maximum), cuisez pendant 3 à 5 min</b></p>

Pour consulter d'autres tableaux et des temps de cuisson individuels, reportez-vous au guide Inspiration.

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

NINJA  
Foodi  
INTELLIGENT  
GRIL

# GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

## Comment placer le thermomètre

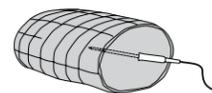
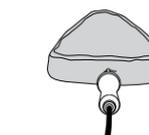
TYPE D'ALIMENT      POSITIONNEMENT      CORRECT      INCORRECT

**Biftecks**  
**Côtelettes de porc**  
**Côtelettes d'agneau**  
**Poitrines de poulet**  
**Hamburgers**  
**Filets**  
**Filets de poisson**

- Insérez le thermomètre à l'horizontale, au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- Assurez-vous que la pointe du thermomètre soit insérée directement au centre de la viande, sans être en angle vers le bas ou vers le haut.

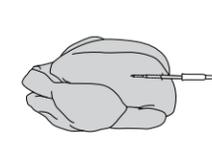
- Assurez-vous que le thermomètre est près de l'os (sans y toucher), sans se trouver dans du gras ni dans du cartilage.

**REMARQUE :** La partie la plus épaisse de la viande n'est pas nécessairement son centre. Pour obtenir les résultats désirés, l'important est que l'extrémité du thermomètre pénètre dans la partie la plus épaisse de la viande.



**Poulet entier**

- Insérez le thermomètre à l'horizontale, dans la partie la plus épaisse de la poitrine, en parallèle avec l'os, mais sans y toucher.
- Assurez-vous que la pointe atteint le centre de la partie la plus épaisse de la poitrine, sans toutefois qu'elle ne la traverse jusqu'à la cavité.

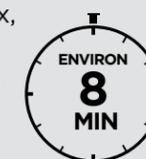


**N'UTILISEZ PAS** le thermomètre avec des aliments protéinés congelés ou avec des coupes de viande dont l'épaisseur est inférieure à 2,5 cm.

Passez à la page suivante pour obtenir des instructions sur la cuisson avec le thermomètre

### Pour des résultats optimaux

Pour des résultats de grillage optimaux, préchauffez le grill intelligent Foodi avant d'y placer un aliment. La cuisson prendra environ 8 minutes. Placer un aliment avant que le préchauffage ne soit terminé peut entraîner une surcuisson et de la fumée.



### Comment désactiver la fonction de préchauffage

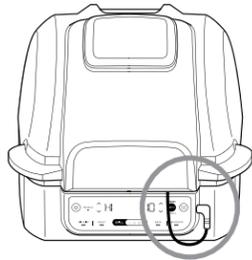
Nous ne recommandons pas d'omettre le préchauffage, car cela peut influencer les résultats de cuisson. Cependant, si vous souhaitez l'omettre, après avoir sélectionné une fonction et avoir enfoncé le bouton START/STOP (marche/arrêt) (lorsque l'appareil est en mode préchauffage), enfonchez le bouton PREHEAT (préchauffage) pour annuler cette étape.

# Cuisiner en laissant le thermomètre en place

Le thermomètre intelligent Foodi™ continue de surveiller le point de cuisson pendant la cuisson, contrairement à un thermomètre conventionnel à lecture instantanée.

## ÉTAPE 1 Configuration

- Retirez le compartiment de rangement magnétique de l'unité.
- Remarque : Le compartiment de rangement est magnétique et peut être placé de chaque côté de l'unité.**
- Déroulez le cordon et retirez le thermomètre.
- Branchez le thermomètre dans la prise du côté droit du panneau de commande.



## ÉTAPE 2 Sélectionner la fonction de cuisson

- Enfoncez la fonction de cuisson souhaitée (p. ex. Gril).
- Utilisez les flèches à gauche pour sélectionner la température de cuisson (il n'est pas nécessaire de régler un temps de cuisson si vous utilisez le thermomètre).



## ÉTAPE 3 Programmer le thermomètre

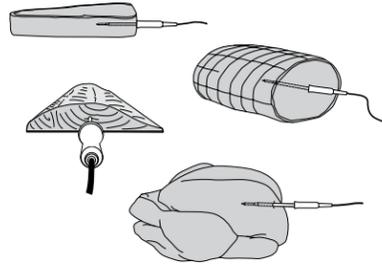
- Appuyez sur le bouton du thermomètre . Le voyant PRESET (préréglage) s'allume complètement.
- Utilisez les flèches à droite pour choisir l'aliment protéiné souhaité.
- Utilisez les flèches à gauche pour choisir le point de cuisson souhaité.



**REMARQUE :** Pour utiliser la fonction MANUAL (manuel), sélectionnez de nouveau le bouton du thermomètre. Utilisez les températures de cuisson internes recommandées dans le guide de l'utilisateur.

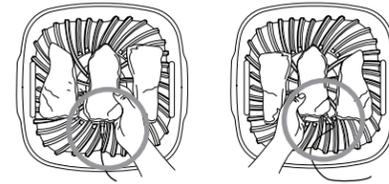
## ÉTAPE 4 Placement du thermomètre

- Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer le préchauffage.
- Attendez jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé avant d'ajouter un aliment.
- Insérez le thermomètre dans l'aliment protéiné **selon les directives du guide figurant sur la page couverture.**



## ÉTAPE 5 Ajouter les aliments

- Lorsque l'appareil est préchauffé, « ADD FOOD » (ajouter les aliments) s'affichera à l'écran.
- Ajoutez l'aliment de manière à ce que la poignée du thermomètre soit bien à l'intérieur de l'appareil, puis fermez le couvercle sur le cordon pour entamer la cuisson (images ci-dessous).



## ÉTAPE 6 Suivre la progression

- La barre de progression, qui est située au-dessus de l'écran, suivra le point de cuisson.
- Un point de cuisson qui clignote indique la progression vers ce point de cuisson.



- Pour la cuisson avec les fonctions Roast (rôtir) ou Grill (griller), l'appareil émettra un bip et affichera FLIP (retourner). Retourner les aliments est facultatif, mais recommandé.

## ÉTAPE 7 Réaliser la cuisson par chaleur acquise et laisser la viande reposer

- L'appareil émettra un bip et la mention « GET FOOD » (sortir l'aliment) s'affichera, indiquant ainsi que c'est le moment de passer à la cuisson par chaleur acquise et de laisser l'aliment reposer sur une plaque pendant 3 à 5 minutes.
- La cuisson par chaleur acquise se fait lorsque l'aliment conserve la chaleur et continue de cuire après avoir été retiré de la source de chaleur.

## Guide de point de cuisson Ninja pour le bœuf

La perception quant au résultat d'un certain point de cuisson interne varie d'une personne à l'autre, et même entre les restaurants. Ce guide illustre chaque point de cuisson préréglé pour le bœuf (nous avons fourni une vaste gamme d'options pour vous permettre de personnaliser les points de cuisson selon vos goûts).



1 SAIGNANT 2 À POINT-SAIGNANT 3 À POINT 4 À POINT-BIEN CUIT 5 BIEN CUIT

**Remarque :** Ce guide se base sur le steak de coquille d'ailloyau style New York. L'utilisation de diverses coupes et tailles de bœuf peut influencer le résultat. Pour les coupes de 5 cm ou plus, comme un filet mignon, nous vous recommandons de sélectionner la température la plus basse dans la catégorie de point de cuisson voulue (par exemple, Rare 1 [saignant 1] au lieu de Rare 2 [saignant 2]).

## Utilisation du thermomètre dans différentes situations de cuisson

### MÊMES ALIMENTS PROTÉINÉS ET MÊMES TAILLES POINTS DE CUISSON DIFFÉRENTS

- Utilisez la fonction PRESET (préréglage) au point de cuisson souhaité le plus élevé.
- Insérez le thermomètre dans l'aliment protéiné pour lequel vous désirez le degré de cuisson le plus élevé.
- Quand le degré de cuisson désiré le plus bas est atteint, retirez l'aliment protéiné sans thermomètre.
- Poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le point de cuisson suivant soit atteint.

### MÊMES ALIMENTS PROTÉINÉS TAILLES DIFFÉRENTES

- Utilisez PRESET (préréglage) au point de cuisson souhaité pour le plus petit aliment protéiné.
- Ensuite, reportez-vous aux étapes 4 à 7 ci-dessus.
- Enfilez des gants de cuisine et transférez le thermomètre dans le plus gros aliment protéiné, et utilisez les flèches à gauche de l'écran pour sélectionner le point de cuisson de l'autre aliment protéiné. Sélectionnez START/STOP (marche/arrêt) pour démarrer.

### DEUX ALIMENTS PROTÉINÉS OU PLUS DIFFÉRENTS

- Insérez le thermomètre dans l'aliment protéiné pour lequel vous désirez le point de cuisson le moins élevé.
- Utilisez la fonction MANUAL (manuel) pour choisir la température interne souhaitée (reportez-vous au guide de l'utilisateur).
- Enfilez des gants de cuisine et transférez le thermomètre dans l'autre aliment protéiné, et utilisez les flèches à gauche de l'écran pour modifier la température interne souhaitée.

## Le saviez-vous?

### La viande continue de cuire lorsque vous la retirez du gril.

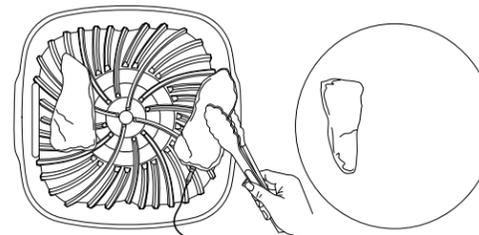
Pour éviter une surcuisson, l'appareil émettra un bip tout juste avant que l'aliment atteigne son point de cuisson souhaité, pour tenir compte de la cuisson par chaleur acquise.

#### Retrait de votre aliment

GET FOOD

Transférez la viande sur une plaque au moyen des pinces à embouts en silicone, le thermomètre étant toujours inséré dans la viande.

**AVERTISSEMENT :** Le thermomètre et sa poignée seront chauds.

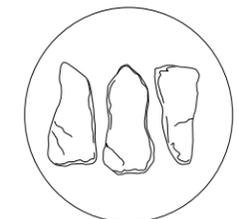


**REMARQUE :** Omettre la cuisson par chaleur acquise et couper l'aliment immédiatement peut faire en sorte que le point de cuisson soit inférieur à celui souhaité.

#### Cuisson par chaleur acquise et repos

REST 00:01

Laissez l'aliment protéiné poursuivre une cuisson par chaleur acquise en le laissant reposer pendant 3 à 5 minutes. « REST » (laisser reposer) s'affichera et la minuterie sera activée.



**Pour vérifier la température interne des autres morceaux de protéine, maintenez le bouton de thermomètre enfoncé et insérez le thermomètre dans chaque morceau de viande.**

Pour obtenir des instructions sur le nettoyage de l'appareil, reportez-vous au guide de l'utilisateur.