

















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>Sausages 9 sausages (85-114g each) Whole LO, preset to PORK and set doneness Frozen: LO, 10-14 mins</p>	 <p>Boneless Marinated Chicken Breast 6 breasts (198-255g each) MED, preset to CHICKEN or set to LO if using a thick sauce When using the grill function, for best results flip meats.</p>	 <p>New York Strip Steaks 4 steaks (283-340g each, 3.8cm thick) Pat dry. Rub with canola oil and season. HI, preset to BEEF and set doneness Frozen: MED, 18-26 mins When cooking frozen protein, flip 2 or 3 times while cooking.</p>	 <p>Salmon 6 fillets (142-170g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. MAX, preset to FISH and set doneness Frozen: MAX, 12-15 mins</p>
 <p>Bone-In Barbecue Chicken Thighs 6 thighs (198-255g each) LO, preset to CHICKEN For best results when using the Grill function, flip meats.</p>	 <p>Frozen Boneless Pork Chops 6 chops (227g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. MED, 22-26 mins When cooking frozen protein, it is recommended to not use the thermometer.</p>	 <p>Boneless Chicken Breasts 6 breasts (198-255g each) HI, preset to CHICKEN Frozen: MED, 20-25 mins When cooking frozen protein, flip 2 or 3 times while cooking.</p>	 <p>Fresh Asparagus (2 bunches) Toss with canola oil. Season with salt and pepper. MAX, cook 5-7 mins Spread evenly on grill grate. Do not flip.</p>
 <p>Bacon 8 strips, thick cut LO, 7-9 mins</p>	 <p>Frozen Pork Tenderloin 2 whole tenderloins (454g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. MED, 22-28 mins When cooking frozen protein, it is recommended to not use the thermometer.</p>	 <p>80% Lean Burgers 6 patties, 2.5cm thick (up to 198g each) HI, preset to BEEF and set doneness Frozen: MED, 10-12 mins</p>	 <p>Fresh Corn on the Cob (6 ears) Brush lightly with canola oil. Season with salt and pepper. MAX, cook 10-12 mins</p>
 <p>Barbecue Marinated Pork Ribs (store-bought, prepackaged) 2 racks (680g each) LO, 13 mins</p>	 <p>Frozen Turkey Burgers 6 patties (113-170g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. MED, 13-16 mins When cooking frozen protein, it is recommended to not use the thermometer.</p>	 <p>Fresh Bone-in Chicken Thighs 6 thighs (198-255g each) Pat dry. Rub with canola oil and season. HI, preset to CHICKEN Frozen: MED, 28-32 mins</p>	 <p>Shrimp 567g (about 30 pieces) Pat dry. Rub with canola oil and season. MAX, cook 1-3 mins</p>

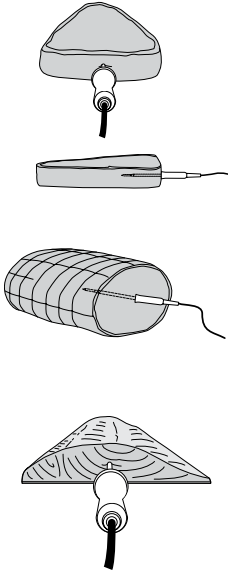
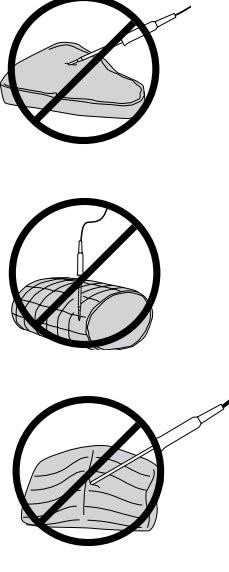
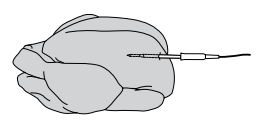

For more charts and individual cook times, refer to the Inspiration Guide.

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

NINJA
Foodi
SMART
XL GRILL

QUICK START GUIDE

How to place the thermometer

FOOD TYPE	PLACEMENT	CORRECT	INCORRECT
Steaks Pork chops Lamb chops Chicken breasts Burgers Tenderloins Fish fillets	<ul style="list-style-type: none"> Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the meat. 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. Make sure the thermometer is close to (but not touching) the bone and away from any fat or gristle. <p>NOTE: 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>		
Whole chicken	<ul style="list-style-type: none"> Insert thermometer horizontally into the thickest part of the breast, parallel to, but not touching, the bone. Make sure the tip reaches the center of the thickest part of the breast and doesn't go all the way through the breast into the cavity. 		

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 XL Grill before adding food. It will take approximately 10 minutes. Adding food before preheating is complete may lead to overcooking and smoke.



How to turn off Preheat

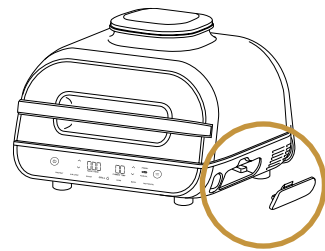
We do not recommend skipping preheating, as it will impact cooking results. However, if you would like to skip it, after selecting a function and pressing the START/STOP button (when the unit is then in preheat mode), press the PREHEAT button to cancel preheating.

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 Set Up

- Remove the storage compartment on right side of the unit.
- Unwind cord and remove thermometer.
- Plug thermometer into jack under orange silicone cover on right side of the unit.



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

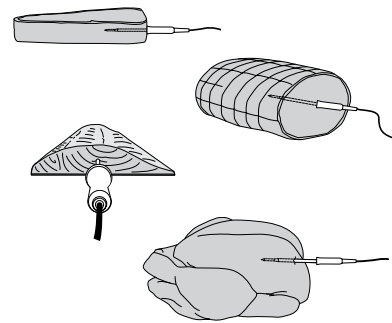
- Press the PRESET button.
- Use the right arrows to choose the desired protein.
- Use the left arrows to choose the desired doneness.



NOTE: If selecting the MANUAL button, use the internal cook temperatures recommended in the Owner's Guide.

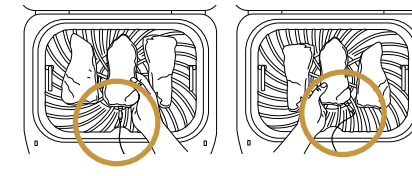
STEP 4 Place Thermometer

- 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.**

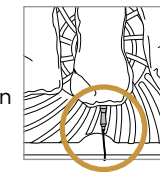


STEP 5 Add Food

- 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).



NOTE: DO NOT close hood on thermometer grip, as this will prop open the hood and create inaccurate readings.



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 the outcome.

Did you know?

Meat keeps cooking when you remove it from the grill.

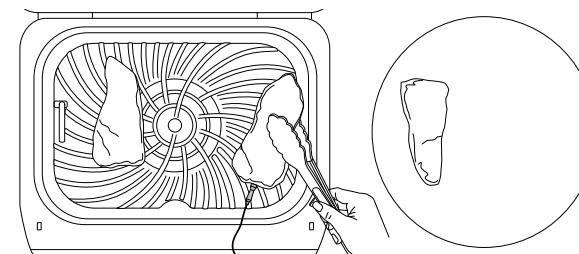
To prevent overcooking, the unit will beep right before your food reaches desired doneness, taking carry-over cooking into account.

Removing your food



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

WARNING: Thermometer and grip will be hot.

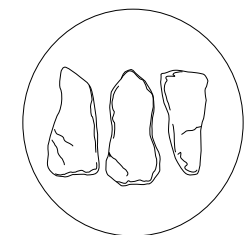


NOTE: Skipping carry-over cooking and cutting into food right away may result in a rarer level of doneness.

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 MANUAL. Then insert the thermometer into another piece of protein and check the display for the internal temperature reading.

Using the thermometer in different cooking scenarios

SAME PROTEINS & SIZE DIFFERENT DONENESS

- Set 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

- Set 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. Press the START/STOP button 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.

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 DE L'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>Saucisses 9 saucisses (85 à 114 g chacune) Entières LO (bas), pré-réglez à PORK (porc) et réglez le point de cuisson Produit congelé : LO (bas), 10 à 14 min</p>	 <p>Poitrines de poulet désossées marinées 6 poitrines (198 à 255 g chacune) MED (moyen), pré-réglez à CHICKEN (poulet) ou à LO (bas) si vous utilisez une sauce épaisse Si vous utilisez la fonction grill, retournez les pièces de viande pour obtenir des résultats optimaux.</p>	 <p>Steaks de coquille d'ailou style New York 4 steaks (283 à 340 g chacun, 3,8 cm d'épais) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. HI (élevé), pré-réglez à BEEF (bœuf) et réglez le point de cuisson Produit congelé : MED (moyen), 18 à 26 min Pour la cuisson d'un aliment protéiné, retournez-le deux ou trois fois pendant la cuisson.</p>	 <p>Saumon 6 filets (142 à 170 g chacun) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. MAX (maximum), pré-réglez à FISH (poisson) et réglez le point de cuisson Produit congelé : MAX (maximum), 12 à 15 min</p>
 <p>Cuisses de poulet au barbecue avec os 6 cuisses (198 à 255 g chacune) LO (bas), pré-réglez à CHICKEN (poulet) Si vous utilisez la fonction grill, retournez les pièces de viande pour obtenir des résultats optimaux.</p>	 <p>Côtelettes de porc désossées congelées 6 côtelettes (227 g chacune) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. MED (moyen), 22 à 26 min Pour la cuisson d'un aliment protéiné congelé, nous vous recommandons de ne pas utiliser le thermomètre.</p>	 <p>Poitrines de poulet désossées congelées 6 poitrines (198 à 255 g chacune) HI (élevé), pré-réglez à CHICKEN (poulet) Produit congelé : MED (moyen), 20 à 25 min Pour la cuisson d'un aliment protéiné, retournez-le deux ou trois fois pendant la cuisson.</p>	 <p>Asperges fraîches (2 paquets) Touillez avec de l'huile de canola. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre. MAX (maximum), cuisez-les pendant 5 à 7 minutes Étendez-les uniformément sur la grille. Ne les retournez pas.</p>
 <p>Bacon 8 lanières, coupe épaisse LO (bas), 7 à 9 min</p>	 <p>Filet de porc congelé 2 filets de porc entiers (454 g chacun) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. MED (moyen), 22 à 28 min Pour la cuisson d'un aliment protéiné congelé, nous vous recommandons de ne pas utiliser le thermomètre.</p>	 <p>Galettes de viande maigre à 80 % 6 galettes, 2,5 cm d'épais (jusqu'à 198 g chacune) HI (élevé), pré-réglez à BEEF (bœuf) et réglez le point de cuisson Produit congelé : MED (moyen), 10 à 12 min</p>	 <p>Épi de maïs frais (6 épis) Badigeonnez-les légèrement avec de l'huile de canola. Assaisonnez-les avec du sel et du poivre. MAX (maximum), cuisez pendant 10 à 12 min</p>
 <p>Côtes de porc marinées au barbecue (achetées en magasin, préemballées) 2 carrés de côtes (680 g chacun) LO (bas), 13 min</p>	 <p>Galettes de dinde congelées 6 galettes (113 à 170 g chacune) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. MED (moyen), 10 à 16 min Pour la cuisson d'un aliment protéiné congelé, nous vous recommandons de ne pas utiliser le thermomètre.</p>	 <p>Cuisses de poulet fraîches avec os 6 cuisses (198 à 255 g chacune) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. HI (élevé), pré-réglez à CHICKEN (poulet) Produit congelé : MED (moyen), 28 à 32 min</p>	 <p>Crevettes 567 g (environ 30 morceaux) Asséchez en tapotant. Frottez avec un mélange d'huile de canola et d'assaisonnement. MAX (maximum), cuisez pendant 1 à 3 min</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 TG

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

Comment placer le thermomètre

TYPE D'ALIMENT

POSITIONNEMENT

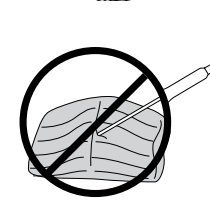
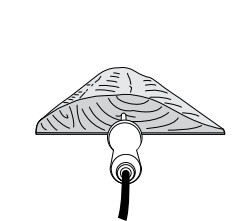
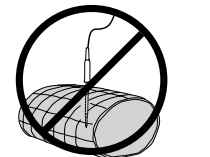
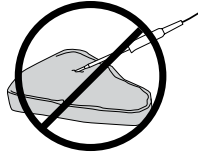
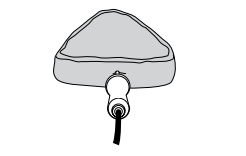
CORRECT

INCORRECT

Biftecks
Côtelettes de porc
Côtelettes d'agneau
Poitrines de poulet
Galettes de viande
Filets
Filets de poisson

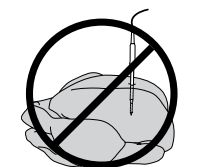
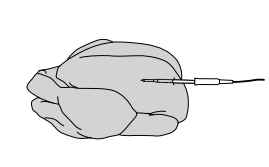
- Insérez le thermomètre à l'horizontale, au centre de la partie la plus épaisse de la viande.
- Assurez-vous que la pointe du thermomètre soit insérée directement au centre de la viande, sans être en angle vers le bas ou vers le haut.
- Assurez-vous que le thermomètre est près de l'os (sans y toucher), 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 ressortir de la poitrine, dans 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 de grillage optimaux, préchauffez le grill TG intelligent Foodi avant d'ajouter un aliment. La cuisson prendra environ 10 minutes. Ajouter un aliment avant que le préchauffage soit terminé peut entraîner une surcuisson et de la fumée.

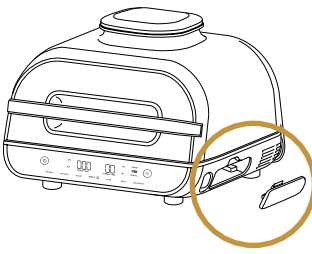


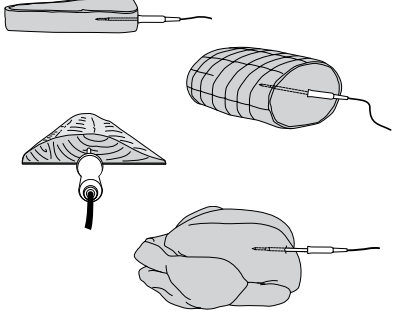
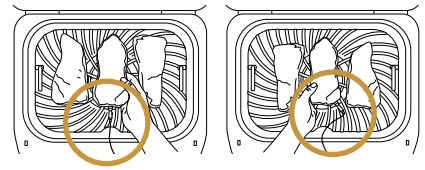
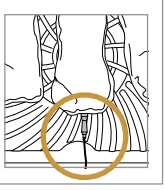

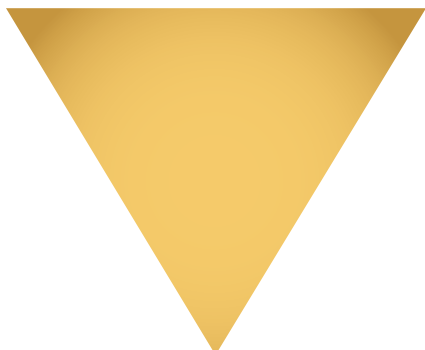


Comment désactiver la fonction de préchauffage

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 de préchauffage), enfonchez le bouton PREHEAT (préchauffage) pour annuler le préchauffage.

Thermomètre utilisé pendant la cuisson

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

ÉTAPE 1 Installer le thermomètre	ÉTAPE 2 Sélectionner la fonction de cuisson	ÉTAPE 3 Programmer le thermomètre	ÉTAPE 4 Placer le thermomètre	ÉTAPE 5 Ajouter les aliments	ÉTAPE 6 Suivre la progression	ÉTAPE 7 Réaliser la cuisson par chaleur acquise et laisser la viande reposer
<ul style="list-style-type: none"> Enlevez le compartiment de rangement situé sur le côté droit de l'appareil. Déroulez le cordon et retirez le thermomètre. Branchez le thermomètre dans la prise, logée sous le couvercle de silicone orange, située sur le côté droit de l'appareil. 	<ul style="list-style-type: none"> 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). 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur le bouton PRESET (préréglage). Utilisez les flèches à droite pour choisir l'aliment protéiné souhaité. Utilisez les flèches à gauche pour choisir le point de cuisson souhaité.  <p>REMARQUE : Si vous sélectionnez le bouton MANUAL (manuel), utilisez les températures de cuisson internes, qui sont recommandées dans le guide de l'utilisateur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. Insérer le thermomètre dans l'aliment protéiné selon les directives du guide figurant sur la page couverture. 	<ul style="list-style-type: none"> 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).  <p>REMARQUE : NE FERMEZ PAS le couvercle sur la poignée du thermomètre, car cela fera ouvrir le couvercle et créera des lectures inexactes.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 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.  <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 du bœuf Ninja

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).



REMARQUE : Ce guide se fonde sur le steak de coquille d'aloyau style New York. L'utilisation de diverses coupes et tailles de bœuf peut influencer le résultat.

Utilisation du thermomètre dans différentes situations de cuisson

MÊMES ALIMENTS PROTÉINÉS ET MÊMES TAILLES, MAIS POINTS DE CUISSON DIFFÉRENTS

- Réglez 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, MAIS TAILLES DIFFÉRENTES

- Réglez 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 choisir le point de cuisson de l'autre aliment protéiné. Appuyez sur le bouton START/STOP (marche/arrêt) pour commencer.

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 grill.

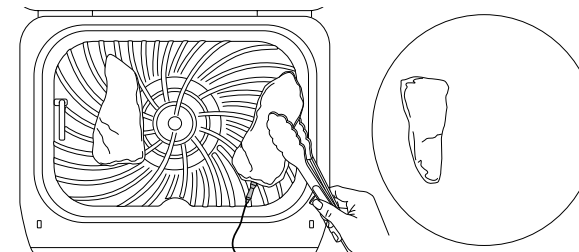
Pour éviter une surcuisson, l'appareil émettra un bip tout juste avant que l'aliment atteigne son point de cuisson souhaité, pour tenir compte de la cuisson par chaleur acquise.

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.

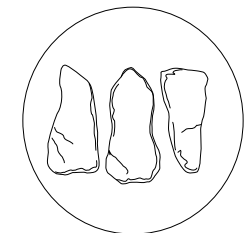


REMARQUE : Omettre la cuisson par chaleur acquise et couper l'aliment immédiatement peut faire en sorte que le point de cuisson est inférieur à celui souhaité.

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 d'aliments protéinés, enfoncez le bouton MANUAL (manuel) et maintenez-le dans cette position. Insérez ensuite le thermomètre dans une autre pièce d'aliment protéiné et vérifiez l'affichage pour lire la température interne.

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