

Wenn Sie als Verbraucher ein Produkt in Deutschland kaufen, erhalten Sie automatisch Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte hinsichtlich der Mangelfreiheit des jeweiligen Produktes. Sie können diese gesetzlichen Rechte Ihrem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, gegenüber geltend machen oder uns gegenüber, sofern Sie das Produkt direkt bei Ninja erworben haben. Die Inanspruchnahme dieser gesetzlichen Rechte ist unentgeltlich.

Allerdings haben wir bei Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir Ihnen eine zusätzliche Herstellergarantie von zwei (2) Jahren bieten. Diese Garantie schränkt Ihre gesetzlichen Rechte aus dem Kaufvertrag mit dem Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt erworben haben, oder die Verpflichtungen Ihres Einzelhändlers aus dem Kaufvertrag mit ihm nicht ein. Das gilt auch gegenüber uns, wenn Sie das Produkt direkt von Ninja erworben haben.

Nachfolgend werden die Bedingungen und der Umfang unserer Herstellergarantie beschrieben, die NinjaNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Deutschland) gibt.

### Ninja®-Garantie

#### Wo ist die Garantie räumlich gültig?

Bitte beachten Sie, dass die zwei Jahres-Garantie für alle Produkte Geltung hat, die bei einem Händler (online und offline)

#### Wie mache ich die Garantie geltend?

Wenden Sie sich hierzu bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundendienst-Helpline (**0800 000 9063**) ist von Montag bis Freitag von 9.00 bis 18.00 Uhr für Sie da. Der Anruf ist kostenlos, und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von uns durchgestellt. Halten Sie hierzu auch bitte Ihren Kaufbeleg bereit. Bitte bewahren Sie den Kaufbeleg immer auf. Wenn ein Garantiefall eintritt, brauchen wir den Kaufbeleg, um zu prüfen, ob die Informationen, die Sie uns gegeben haben, korrekt sind. Wenn Sie keinen gültigen Kaufbeleg vorlegen können, verlieren Sie dadurch Ihren Garantieanspruch.

Sie können unserem Kundendienst auch eine E-Mail an **kundendienst-de@sharkninja.com** schicken. Bitte fügen Sie auch hier eine Kopie Ihres Kaufbeleges bei und schildern Sie uns Ihren Garantiefall so detailliert wie möglich.

Wenn Sie uns mit einem Garantieanspruch kontaktieren, werden wir in erster Linie entsprechende Fehlerbehebungsmaßnahmen mit Ihnen durchführen und, je nach Ergebnis, den weiteren Verlauf mit Ihnen besprechen. In den meisten Fällen werden wir Ihnen Ersatzteile schicken oder Ihr Gerät komplett ersetzen, falls der Fehler nicht mit einem Ersatzteil gelöst werden kann.

Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter **www.ninjakitchen.eu**

#### Wie registriere ich meine Garantie?

Sie können Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen ab dem Kaufdatum online registrieren.

Um Zeit zu sparen, halten Sie bitte die folgenden Informationen zu Ihrem Gerät bereit:

- Modellnummer
- Seriennummer (falls verfügbar)
- Kaufdatum des Produkts (Kauf- oder Lieferbeleg)

Um sich zu registrieren, besuchen Sie bitte **www.ninjakitchen.eu**

#### Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner Garantie?

Die Registrierung der Garantie ist keine Voraussetzung für deren Geltendmachung. Wenn Sie Ihre Garantie aber registrieren, können Sie auch unseren Newsletter mit Tipps, Ratschlägen und Gewinnspielen abonnieren. Über den Newsletter erhalten Sie aktuelle Nachrichten zu neuen Technologien und Produkten von Ninja. Wenn Sie Ihre Garantie online registrieren, erhalten Sie sofort eine Bestätigung, dass Ihre Daten bei uns eingegangen sind.

Details zu unserer Datenschutzrichtlinie finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**

#### Was wird durch die Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Produkts (nach Wahl von uns), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit bei Konstruktions-, Material- und Verarbeitungsfehlern (inklusive Transport- und Versandkosten).

#### Was wird durch die Garantien nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen, Fehler, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Haushaltsgerät, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja® zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Gebrauch des gerät zu anderen Zwecken als dem normalen Gebrauch im Haushalt.
- Der Gebrauch von Teilen, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja® sind.
- Fehlerhafte Installation (außer, wenn die Installation von Ninja durchgeführt wurde).

- Wenn Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und seinen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden, es sei denn, Sie können nachweisen, dass die Reparaturen oder Änderungen, die von anderen durchgeführt wurden, nicht mit dem Mangel zusammenhängen, für den Sie die erweiterte Garantie ausüben.

#### Was geschieht, wenn meine Garantie ausläuft?

Ninja stellt keine Geräte her, die nur für eine begrenzte Zeit funktionieren. Wir wissen es zu schätzen, wenn Kunden ihren gerät auch nach Ablauf der Garantiefrist reparieren lassen möchten. Bitte kontaktieren Sie in diesem Falle unsere Kundendienst-Helpline unter der Rufnummer 0800 000 9063.

#### Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja-Geräte finden Sie unter **www.ninjakitchen.eu**

## WICHTIGE INFORMATIONEN

### REGISTRIEREN SIE IHREN KAUF

 [www.ninjakitchen.eu/register-guarantee](http://www.ninjakitchen.eu/register-guarantee)

### BEWAHREN SIE DIE FOLGENDEN INFORMATIONEN GUT AUF

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Kaufdatum: \_\_\_\_\_  
(Bewahren Sie die Quittung sorgfältig auf)

Gekauft bei: \_\_\_\_\_

Vorteile der Registrierung Ihres Produkts und der Erstellung eines Kontos:

- Sie erhalten einfacher und schneller Produkt-Support und Zugriff auf Garantieinformationen
- Sie erhalten Zugang zu Anleitungen zur Fehlerbehebung und Produktpflege
- Sie gehören zu den Ersten, die über exklusive Produkt-Werbeaktionen informiert werden

**TIPP:** Sie finden die Modell- und Seriennummer auf dem QR-Code-Etikett auf der Unterseite des Geräts.

## THANK YOU

for purchasing the Ninja Double Stack 2-Drawer Air Fryer



### REGISTER YOUR PURCHASE

 [ninjakitchen.co.uk/register-guarantee](https://ninjakitchen.co.uk/register-guarantee)

 Scan QR code using mobile device

### RECORD THIS INFORMATION

Model Number: \_\_\_\_\_

Serial Number: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(Keep receipt)

Store of Purchase: \_\_\_\_\_

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V~, 50-60Hz

Watts: 2470W

**TIP:** You can find the model and serial numbers on the QR code label on the back of the unit by the power cord.

## CONTENTS

|                                             |           |
|---------------------------------------------|-----------|
| <b>Product Registration .....</b>           | <b>33</b> |
| <b>Important Safeguards .....</b>           | <b>35</b> |
| <b>Parts .....</b>                          | <b>37</b> |
| <b>Getting to Know Your Air Fryer .....</b> | <b>38</b> |
| Function Buttons .....                      | 38        |
| Operating Buttons .....                     | 38        |
| <b>Before First Use .....</b>               | <b>38</b> |
| <b>Using Your Air Fryer .....</b>           | <b>39</b> |
| Cooking with Double Stack Pro. ....         | 39        |
| Cooking with DualZone Technology .....      | 40        |
| Cooking in a single zone .....              | 41        |
| Air Fry .....                               | 41        |
| Max Crisp .....                             | 42        |
| Bake .....                                  | 42        |
| Roast .....                                 | 43        |
| Reheat .....                                | 44        |
| Dehydrate .....                             | 44        |
| <b>Cleaning &amp; Maintenance .....</b>     | <b>45</b> |
| <b>Helpful Tips .....</b>                   | <b>45</b> |
| <b>Troubleshooting Guide .....</b>          | <b>46</b> |

## PRODUCT REGISTRATION

Please visit [ninjakitchen.co.uk/register-guarantee](https://ninjakitchen.co.uk/register-guarantee) or call 0800 862 0453 to register your new Ninja® product within 28 days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## HOUSEHOLD USE ONLY

Read all instructions before using your Ninja Double Stack 2-Drawer Air Fryer.

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

## ⚠ WARNINGS

- 1 This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 2 Keep the appliance and its cord out of reach of children. **DO NOT** allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- 3 Children should not play with the appliance.
- 4 **DO NOT** place or store anything on top of product when in use.
- 5 To prevent fire, **DO NOT** place appliance on or near a gas or electric hob, or in a heated oven.
- 6 **NEVER** use electrical socket below counter.
- 7 **NEVER** connect this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
- 8 **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children less than 8 years grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord.
- 9 To protect against electrical shock **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid. Cook only in the drawer provided.
- 10 Regularly inspect the appliance and power cord. **DO NOT** use the appliance if there is damage to the power cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service.
- 11 **ALWAYS** ensure the appliance is properly assembled before use.
- 12 When using this appliance, provide at least 15cm of space above and on all sides for adequate air circulation
- 13 **DO NOT** cover the air intake vent or air outlet while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- 14 Before placing removable drawer into the main unit, ensure drawer and unit are clean and dry by wiping with a soft cloth.
- 15 This appliance is for household use only. **DO NOT** use this appliance for anything other than its intended use. **DO NOT** use in moving vehicles or boats. **DO NOT** use outdoors. Misuse may cause injury.
- 16 Intended for worktop use only. Ensure the surface is level, clean and dry. **DO NOT** move the appliance when in use.
- 17 **DO NOT** place the appliance near the edge of a worktop during operation.
- 18 **DO NOT** use accessory attachments not recommended or sold by SharkNinja. Do not place accessories in a microwave, toaster oven, convection oven, or conventional oven or on a ceramic cooktop, electric coil, gas burner range or outdoor grill. The use of accessory attachments not recommended by SharkNinja may cause fire, electric shock or injuries.
- 19 **ALWAYS** ensure drawers are properly closed before operating.
- 20 **DO NOT** use the appliance without the removable drawers installed.
- 21 **DO NOT** use this appliance for deep-frying.

- 22 Prevent food contact with heating elements. **DO NOT** overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- 23 Socket voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- 24 Should the unit emit black smoke, unplug immediately. Wait for smoking to stop before removing any cooking accessories.
- 25 **DO NOT** touch hot surfaces. Appliance surfaces are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, **ALWAYS** use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles.
- 26 Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- 27 Spilled food can cause serious burns. Keep appliance and cord away from children. **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces.
- 28 The drawers, racks and crisper plates become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawers, racks and plates from the appliance. **ALWAYS** place drawers, racks and plates on a heat-resistant surface after removing. **DO NOT** touch accessories during or immediately after cooking.
- 29 **DO NOT** place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like. They may cause fire.
- 30 Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.
- 31 Cleaning and user maintenance should not be carried out by children.
- 32 To disconnect, turn off any control to OFF, then unplug from socket when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning, disassembly, putting in or taking off parts and storage.
- 33 **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock.
- 34 Please refer to the Cleaning & Maintenance section for regular maintenance of the appliance.



Indicates to 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.

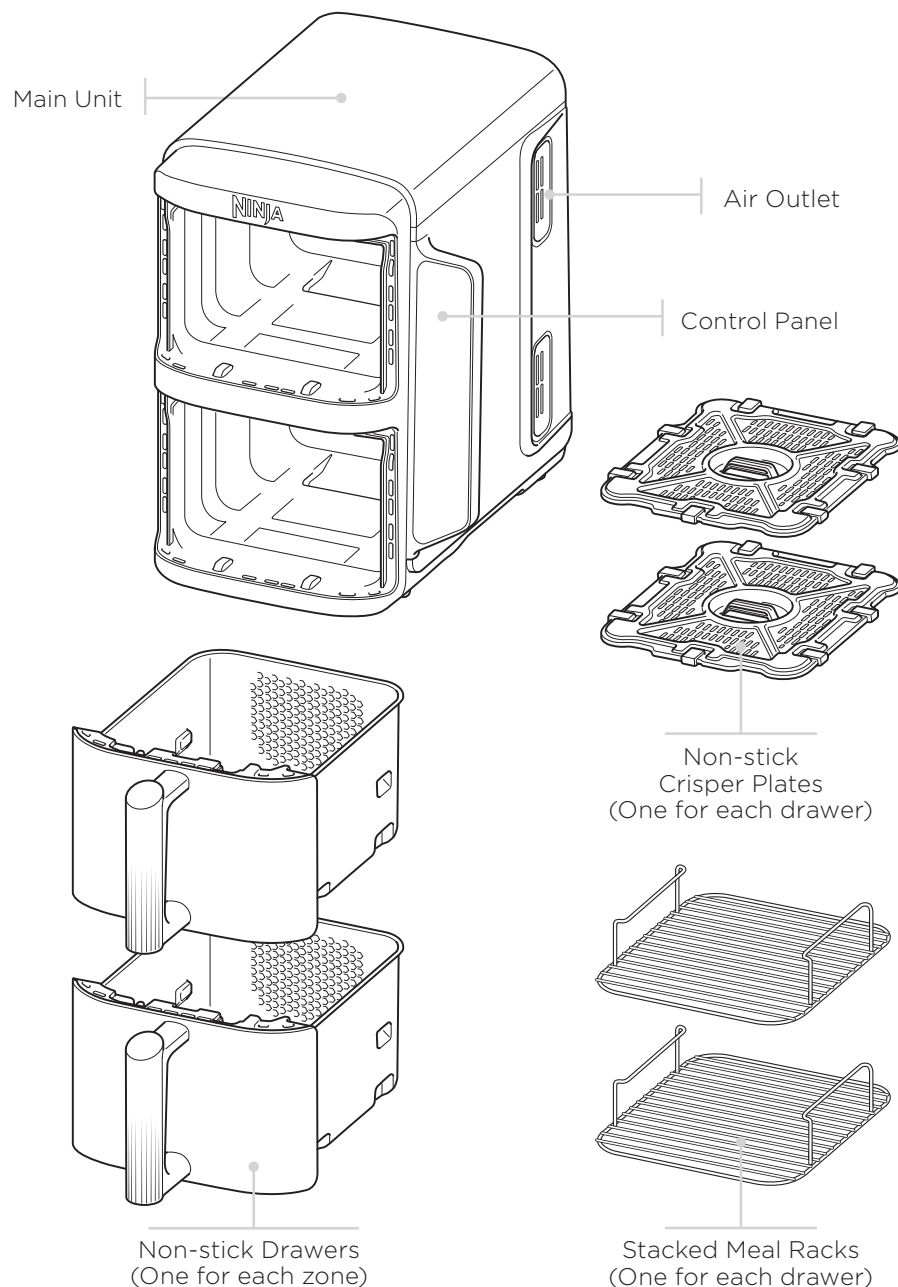


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



To order additional parts and accessories, visit [ninjakitchen.co.uk](http://ninjakitchen.co.uk) or contact Customer Service at 0800 862 0453.

## FUNCTION BUTTONS

**AIR FRY:** Use this function to give your food crispiness and crunch with little to no oil.

**MAX CRISP:** Best for cooking smaller quantities of frozen food such as French fries and chicken nuggets, which may need a high temperature.

**BAKE:** Create decadent baked treats and desserts.

**ROAST:** Use the unit as an oven for tender meats and more.

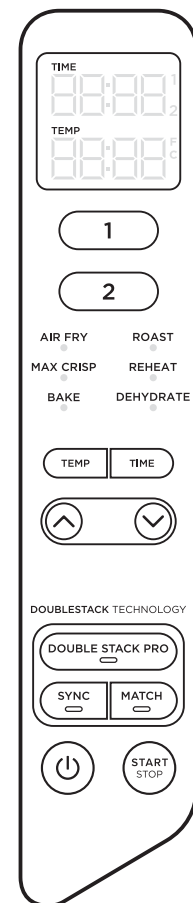
**REHEAT:** Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

**DEHYDRATE:** Dehydrate meats, fruits and vegetables for healthy snacks.

**Power button:** The  button turns the unit on and also shuts it off and stops all cooking functions.

## OPERATING BUTTONS

- 1 Control the output for top zone (Zone 1).
- 2 Control the output for the bottom zone (Zone 2).



When setting time, the digital display shows HH:MM.

**TEMP button:** Press the **TEMP** button, then use the up and down arrows to adjust the cook temperature in any function (except MAX CRISP) before or during the cook cycle

**TIME button:** Press the **TIME** button, then use the up and down arrows to adjust the cook time in any function before or during the cook cycle

**DOUBLE STACK PRO:** Cook 4 foods at once in 2 independent air fry drawers for evenly crispy meals and snacks.

**SYNC button:** Automatically syncs the cook times to ensure both zones finish at the same time, even if they have different cook times.

**MATCH button:** Automatically matches zone 2 settings to those of zone 1 to cook a larger amount of the same food or cook different foods using the same function, temperature and time.

**START/STOP button:** After selecting temperature and time, start cooking by pressing the START/STOP button..

**HOLD MODE:** Hold will appear on the unit while in **SYNC** mode. One zone will be cooking, while the other zone will be holding until the times sync together.

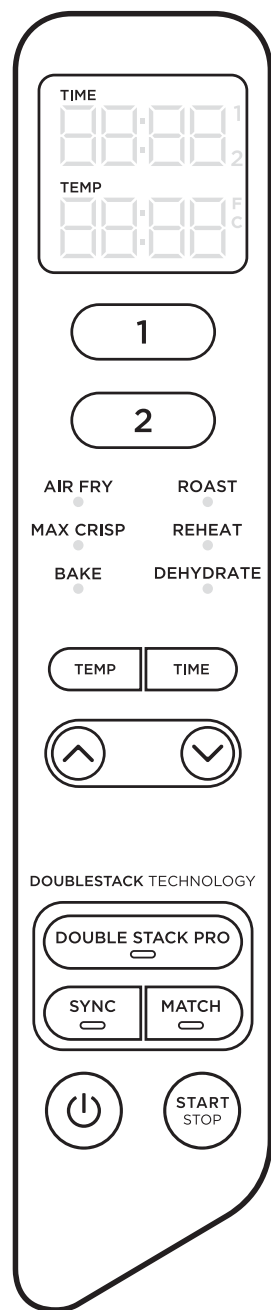
**STANDBY MODE:** After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

## BEFORE FIRST USE

- 1 Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the unit.
- 2 Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- 3 Wash the drawers, stacked meal racks and crisper plates in hot, soapy water, then rinse and dry thoroughly. The drawers, stacked meal racks and crisper plates are the **ONLY** dishwasher safe parts. However to extend the life of the accessories we recommend hand-washing. **NEVER** clean the main unit in the dishwasher.
- 4 When using this appliance, provide at least 15cm of space on all sides for adequate air circulation.

# COOKING IN YOUR AIR FRYER

## REFERENCE QUICK START GUIDE FOR RECIPES AND COOKING CHARTS



### COOKING WITH DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro allows you to cook 4 foods at once in 2 independent drawers. You can cook in both zones or just in a single zone.

For detailed instructions to use **SYNC** or **MATCH**, see page 8.

When using these functions, Press **DOUBLE STACK PRO** before pressing either **SYNC** or **MATCH**.

When cooking in a single zone, press **DOUBLE STACK PRO** before pressing **START/STOP**.

For detailed instructions on using each function, see pages 9-12.

### ENDING THE COOK TIME IN ONE ZONE (WHILE USING BOTH ZONES)

- 1 Select the zone you would like to stop.
- 2 Press **START/STOP** to end cooking.
- 3 When cooking is complete, the unit will beep and “**COOL**” will appear on the display for 60 seconds.

### PAUSING COOKING

Cooking will automatically pause when a drawer is removed. Re-insert drawer to resume cooking.

### WHEN USING IN SYNC or MATCH MODE

If you open a drawer, the other drawer will automatically pause so that cooking will still finish at the same time. Reinsert drawer to continue cooking in both zones.

### COOKING WITH DUALZONE TECHNOLOGY

DualZone Technology utilises two cooking zones to increase versatility. The Sync feature ensures that, regardless of different cook settings, both zones will finish ready to serve at the same time.

For detailed instructions on using each function, see pages 9-12.

### SYNC

To finish cooking at the same time when foods have different cook times, temperatures, or even functions:

- 1 Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- 2 Select Zone 1. Select the desired cooking function. Press the **TEMP** button, then use the arrows to set the temperature. Press the **TIME** button, then use the arrows to set the time.
- 3 Select Zone 2. Select the desired cooking function. Press the **TEMP** button, then use the arrows to set the temperature. Press the **TIME** button, then use the arrows to set the time.

**NOTE:** You can select a different function for zone 2.

- 4 Press **SYNC**, then press **START/STOP** to begin cooking in the zone with the longest time. The other zone will display **Hold**. The unit will beep and activate the second zone when both zones have the same time remaining.

**NOTE:** If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that zone, then press **START/STOP**. See page 7 for further instructions.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and “**COOL**” will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

### MATCH

To cook a larger amount of the same food, or cook different foods using the same function, temperature, and time:

- 1 Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- 2 Select Zone 1. Select the desired cooking function. Press the **TEMP** button, then use the arrows to set the temperature. Press the **TIME** button, then use the arrows to set the time.
- 3 Press the **MATCH** button to copy the zone 1 settings to zone 2. Then Press **START/STOP** to begin cooking in both zones.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and “**COOL**” will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

### Starting both zones at the same time, but ending at different times:

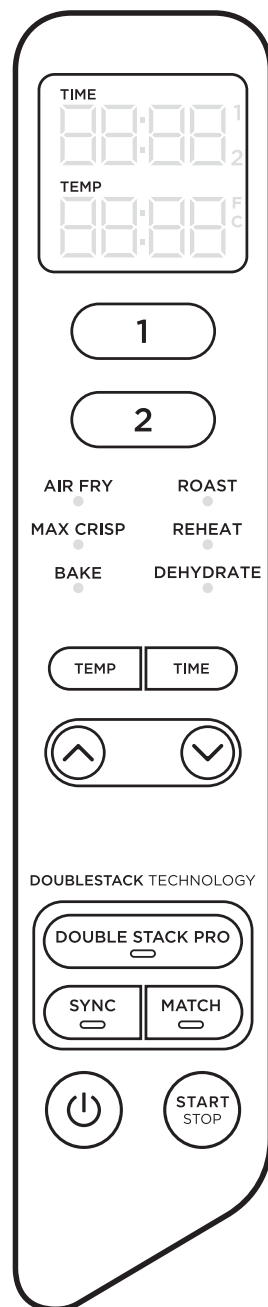
- 1 Select zone 1, then select the desired function using the arrows. Press the **TEMP** button, then use the arrows to set the temperature.
- 2 Press the **TIME** button, then use the arrows to set the time.
- 3 Select zone 2 and repeat steps 1 and 2.
- 4 Press **START/STOP** to begin cooking in both zones.

**NOTE:** If you decide the food in one of the zones is done cooking before the cook time is up, you can **STOP A ZONE**. Select that zone, then press **START/STOP**. See page 7 for further instructions.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and “**COOL**” will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.



## COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.



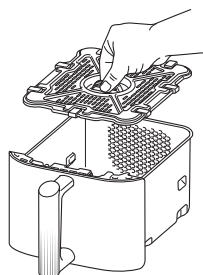
### COOKING IN A SINGLE ZONE

To turn on the unit, plug the power cord into a wall socket, then press the power  button.

#### Air Fry

**NOTE:** The temperature is preset to 200°C.

- 1 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **AIR FRY** using the arrows.
- 3 Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press **START/STOP** to begin cooking.

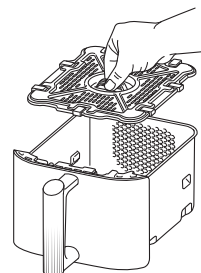
**NOTE:** During cooking, you can remove the drawer and shake or toss ingredients for evening crisping.

- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

### Max Crisp

**NOTE:** There is no temperature adjustment available when using the Max Crisp function. The temperature is preset to 240°C.

- 1 Install crisper plate in the drawer, then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.

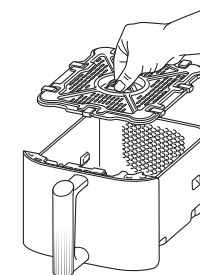


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **MAX CRISP** using the arrows.
- 3 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

### Bake

**NOTE:** The temperature is preset to 160°C.

- 1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.

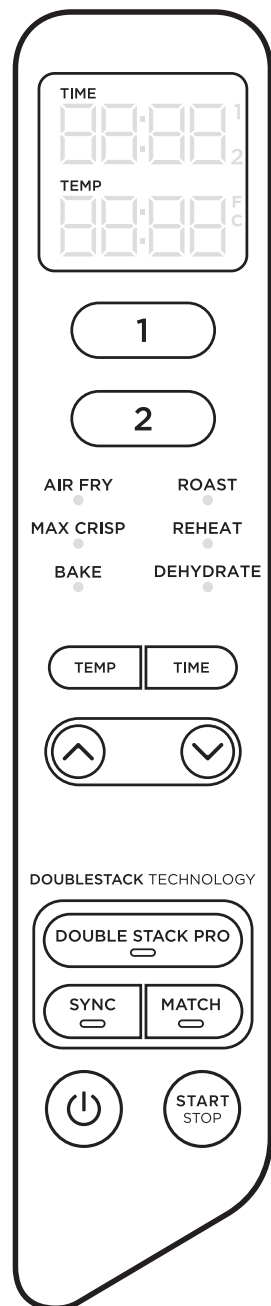


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **BAKE** using the arrows.

**NOTE:** To convert recipes from a traditional oven, reduce the temperature by 10°C.

- 3 Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

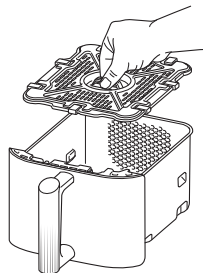
## COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.



### Roast

**NOTE:** The temperature is preset to 190°C

- 1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer and insert drawer in unit.

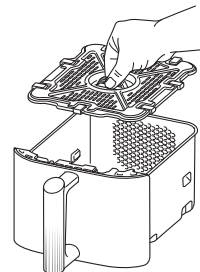


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **ROAST** using the arrows
- 3 Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

### Reheat

**NOTE:** The temperature is preset to 170°C

- 1 Install crisper plate in the drawer (optional), then place ingredients in the drawer, and insert drawer in unit.



- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **REHEAT** using the arrows.
- 3 Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press **START/STOP** to begin reheating.
- 5 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.
- 6 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

### Dehydrate

**NOTE:** The temperature is preset to 60°C

- 1 Place a single layer of ingredients in the drawer. Then install the crisper plate in the drawer on top of the ingredients and place another layer of ingredients on the crisper plate.
- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **DEHYDRATE** using the arrows. The default temperature will appear on the display. Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature.
- 3 Press **TIME** and use the arrows to set the time in 15-minute increments from 1 to 12 hours. Press **START/STOP** to begin dehydrating.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "COOL" will appear on the display for 60 seconds.
- 5 Remove ingredients by tipping them out or using silicone-tipped tongs/utensils.

**NOTE:** If during cooking when using **SYNC** a drawer is removed for longer than 2 minutes, then the program will be cancelled. You will need to re-program each zone to resume cooking.

## CLEANING & MAINTENANCE

The unit should be cleaned thoroughly after every use. Unplug the unit from the plug socket and wait until the unit is fully cooled before cleaning.

| Part/Accessory                               | Cleaning Method                                                                                                                                                                                                       | Dishwasher Safe? |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Main Unit                                    | To clean the main unit and the control panel, wipe them clean with a damp cloth<br><b>NOTE: NEVER</b> immerse the main unit in water or any other liquid. <b>NEVER</b> clean the main unit or drawer in a dishwasher. | No               |
| Drawers, Crisper Plates & Stacked Meal Racks | These can be washed in the dishwasher or by hand. If hand washed air-dry or towel-dry all parts after use. To extend the life of the accessories we recommend hand-washing them.                                      | Yes              |

If food residue is stuck on the drawers, crisper plates & stacked meal racks place them in a sink filled with warm, soapy water and allow to soak.

## HELPFUL TIPS

- To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
- For best results, when using Double Stack Pro always place vegetables/starch in the bottom half of the drawers on the crisper plate and proteins in the upper half using the stacked meal racks.
- For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer with no overlapping. If ingredients are overlapping, make sure to shake them at regular intervals through the set cook time.
- Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the zone you want to adjust, Press **TEMP** and use the arrows to set the desired temperature or press **TIME** and use the arrows to set the time.
- Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. To alleviate this, secure foods (like the top slice of bread on a sandwich) with cocktail sticks.
- The crisper plates & stacked meal racks elevate ingredients in the drawers so air can circulate under and around ingredients for even, crisp results.
- After selecting a cooking function, you can press **STOP/START** to begin cooking immediately. The unit will run at the default temperature and time.
- For best results with fresh vegetables and potatoes, use at least 1 tablespoon of oil. Add more oil as desired to achieve the preferred level of crispiness.
- For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. We recommend using an instant-read thermometer to monitor the internal temperature of meat & fish.
- For best results, remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

- How do I adjust the temperature or time while using a single zone?**  
Select the active zone, then press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows to adjust the time.
- How do I adjust the temperature or time while using dual zones?**  
Select the desired zone, press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows to adjust the time.
- Does the unit need to pre-heat?**  
The unit does not need to be pre-heated.
- Can I cook different foods in each zone and not worry about cross contamination?**  
Yes, both zones are self-contained with separate heating elements and fans.
- How do I pause the countdown?**  
The countdown timer will pause automatically when you remove the drawers from the unit. Reinsert drawer within 15 minutes to resume cooking or the zone with the drawer open will be cancelled.
- How do I pause one zone when using both zones?**  
To pause one zone, first press the zone button then press **STOP/START**. To pause both zones simply press **STOP/START**.
- Is the drawer safe to put on my worktop?**  
The drawer will heat up during cooking. Use caution when handling, and place on heat resistant surfaces only.
- When should I use the crisper plate?**  
Use the crisper plate when you want food to come out crispy. The plate elevates the food in the drawer so that air can flow under and around it to cook ingredients evenly.
- When should I use the stacked meal racks?**  
Use the stacked meal racks when you want to cook two layers of food in one drawer. Place vegetables/starch in the bottom half of the drawer and protein in the upper half of the drawer. It is not recommended to mix fresh and frozen ingredients within the same drawer. For the best output, cook frozen food loads within 1 drawer.
- Why didn't my food cook fully?**  
Make sure the drawer is fully inserted during cooking. For consistent browning, make sure ingredients are arranged in an even layer on the bottom of the drawer with no overlapping. Shake drawer to toss ingredients for even crispiness. Cook temperature and time can be adjusted at any time during cooking. Simply select the desired zone, press **TEMP** and use the arrows to adjust the temperature or press **TIME** and use the arrows to adjust the time.
- Why is my food burned?**  
For best results, check progress throughout cooking and remove food when desired level of brownness has been achieved. Remove food immediately after the cook time is complete to avoid overcooking.
- Why do some ingredients blow around when air frying?**  
Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around. Use wooden cocktail sticks to secure loose lightweight food, like the top slice of bread on a sandwich.
- Can I air fry wet, battered ingredients?**  
Yes, but use the proper breading technique. It is important to coat foods first with flour, then with egg, and then with breadcrumbs. Press breadcrumbs firmly onto the battered ingredients, so crumbs won't be blown off by the fan.
- Why is the unit beeping?**  
Either the food is finished cooking or it indicates that the other zone has started cooking.
- Why did the display screen go black?**  
The unit is in standby mode. Press the power © button to turn it back on.
- Why is there an "E" message on the display screen?**  
The unit is not functioning properly. Please contact Customer Service at 0800 862 0453.



When a consumer buys a product in Europe, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your statutory rights). You can enforce these rights against your retailer. We give you an additional manufacturer's guarantee of two years. These terms and conditions relate to our manufacturer's guarantee only - your statutory rights are unaffected.

The conditions below describe the prerequisites and scope of our guarantee. They do not affect your statutory rights or the obligations of your retailer and your contract with them.

## Ninja® Guarantees

Every Ninja machine comes with a free parts and labour guarantee. You'll also find online support at **[www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)**

### How do I register my Ninia guarantee?

You can register your guarantee online within 28 days of purchase. To save time, you'll need the following information about your fan

- Date you purchased the unit (receipt or delivery note).
- To register online, please visit **[www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)**

**IMPORTANT:**

- The guarantee will only cover your product from the date of purchase.
- Please keep your receipt at all times. Should you need to use your guarantee we will need your receipt to verify the information you have supplied to us is correct. The inability to produce a valid receipt may invalidate your guarantee.

### What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee we'll have your details to hand if we ever need to get in touch. You can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja\* technology and hear the latest news about new Ninja\* technology and launches. If you register your guarantee online, you'll get instant confirmation that we've received your details.

### What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement of your Ninja machine (at Ninja's discretion), including all parts and labour. A Ninja guarantee is in addition to your legal rights as a consumer.

### What is not covered by the free Ninja guarantee?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as accessories). Replacement parts are available for purchase at [www.ninjakitchen.eu](http://www.ninjakitchen.eu)
2. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance or damage due to mishandling in transit.
3. Damage caused by maintenance not authorised by Ninja.

**Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?**

You'll find a full range of Ninja spares and replacement parts/accessories for all Ninja machines at **[www.niniakitchen.eu](http://www.niniakitchen.eu)**

Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

[illegible]



REGISTRE SU PRODUCTO

- [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://ninjakitchen.eu/register-guarantee)
- Escanee el código QR utilizando un dispositivo móvil

REGISTRE ESTA INFORMACIÓN

Código del modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Date of Purchase: \_\_\_\_\_  
(guarde el comprobante)

Tienda de la compra: \_\_\_\_\_

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión: 220-240V~, 50-60Hz

Vatios: 2470W

**TIP:** El número de modelo y el número de serie figuran en la etiqueta del código QR, que se encuentra en la parte trasera de la unidad junto al cable de alimentación.



Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos en la UE. Con el objetivo de evitar posibles daños medioambientales o para la salud humana ocasionados por la eliminación de residuos no controlados, recicle el aparato de forma responsable para promover la reutilización sostenible de las fuentes de materiales. Para devolver cualquier dispositivo usado, use los sistemas de recogida y devolución o póngase en contacto con el vendedor donde adquirió este producto. Puede entregar este producto para un reciclado seguro para el medio ambiente.

ÍNDICE

Salvaguardas importantes ..... 51

Piezas..... 53

Composición de la freidora de aire de zona doble ..... 54

Botones de función ..... 54

Botones de funcionamiento ..... 54

Antes del primer uso..... 54

Uso de la freidora de aire de zona doble ..... 55

Cocinar con Double Stack Pro..... 55

Cocina con tecnología DualZone ..... 56

Cocinar en una sola zona ..... 57

    Air Fry (Freír con aire)..... 57

    Max Crisp (Gratinado máximo) ..... 58

    Bake (Hornear) ..... 58

    Roast (Asar)..... 59

    Reheat (Recalentar)..... 60

    Dehydrate (Deshidratar) ..... 60

Limpieza y mantenimiento ..... 61

Consejos útiles ..... 61

Guía de resolución de problemas ..... 62

Registro de producto ..... 63

# SALVAGUARDAS IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lea todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de zona doble Ninja® Foodi®.

El uso de aparatos eléctricos hace conveniente tomar en todo momento precauciones básicas , incluidas las expuestas a continuación:

## ⚠ ADVERTENCIAS

- 1

Este aparato pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos al aparato. Sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el aparato de manera segura, además de entender los riesgos posibles.
- 2

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permita que los niños utilicen el aparato. Extreme la supervisión cuando utilice el aparato cerca de los niños
- 3

Los niños no deben jugar con este aparato.
- 4

**NO** coloque ni almacene nada sobre el producto cuando lo use.
- 5

**NO** coloque el aparato sobre superficies calientes, ni cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni tampoco dentro de un horno caliente o sobre un quemador caliente.
- 6

**NUNCA** utilice un enchufe ubicado debajo de la encimera.
- 7

**NUNCA** conecte este aparato a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 8

**NO** utilice cables alargadores. Se utiliza un cable corto de suministro eléctrico para reducir el riesgo de que niños menores de ocho años agarren el cable o queden enredados en este y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con cables de mayor longitud.
- 9

Para protegerse de descargas eléctricas, **NO** sumerja el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocine solo en la cesta incluida.
- 10

Inspeccione con regularidad el aparato y el cable de alimentación. **NO** utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan desperfectos. Si el aparato sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deje de utilizarlo inmediatamente y llame al Servicio de atención al cliente.
- 11

**SIEMPRE** debe asegurarse de que el aparato esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 12

**NO** tape el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, se impide una cocción uniforme y podría ocasionar desperfectos en la unidad o el sobrecalentamiento de esta.
- 13

Antes de colocar la cesta extraíble en la unidad principal, asegúrese de que la cesta y la unidad estén limpias y secas frotando con un paño suave.
- 14

Este aparato está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplee el aparato para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilice en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilice a la intemperie. El uso indebido del mismo podría ocasionar lesiones.
- 15

Destinado a usarse únicamente sobre una superficie de trabajo. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** mueva el aparato mientras esté en uso.
- 16

**NO** coloque el aparato cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 17

**NO** utilice accesorios complementarios que no estén recomendados ni comercializados por SharkNinja. No coloque accesorios dentro de microondas, minihornos, hornos de convección u hornos convencionales, ni sobre placas de inducción, resistencias eléctricas, cocinas de gas o parrillas exteriores. El uso de accesorios complementarios no recomendados por SharkNinja podría ocasionar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- 18

**SIEMPRE** debe asegurarse de que la cesta esté debidamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.
- 19

Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire.

- 20

**NO** utilice el aparato sin la cesta extraíble instalada.
- 21

**NO** utilice este aparato para freír en abundante aceite.
- 22

Evite que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor. **NO** llene los recipientes en exceso cuando vaya a proceder a la cocción. De lo contrario, se podrían ocasionar lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con que utilizar el aparato.
- 23

Las tensiones en las tomas de corriente pueden fluctuar, perjudicando así el rendimiento de su producto. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utilice un termómetro para comprobar que la comida se haya hecho a las temperaturas recomendadas.
- 24

En caso de que de la unidad salga humo negro, desenchúfela de inmediato. Una vez que el humo haya cesado, retire los accesorios de cocina.
- 25

**NO** toque superficies calientes. Las superficies del aparato se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utilice **SIEMPRE** salvamanteles o manoplas de cocina aislantes y use las asas con que va equipado el aparato.
- 26

Extreme las precauciones cuando el aparato contenga comida caliente. El uso indebido del aparato podría ocasionar lesiones.
- 27

El derrame de comida caliente puede ocasionar quemaduras de gravedad. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** deje que el cable cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 28

La cesta y la placa de gratinar pueden alcanzar temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evite tocar la cesta o la placa al extraerlas del aparato. **SIEMPRE** debe colocar la cesta o la placa sobre una superficie resistente al calor una vez las haya extraído. **NO** toque los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.
- 29

**NO** coloques ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico, bolsas de asado y similares. Podrían provocar un incendio.
- 30

Se debe tener mucho cuidado al utilizar recipientes fabricados con materiales que no sean metal o vidrio.
- 31

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento.
- 32

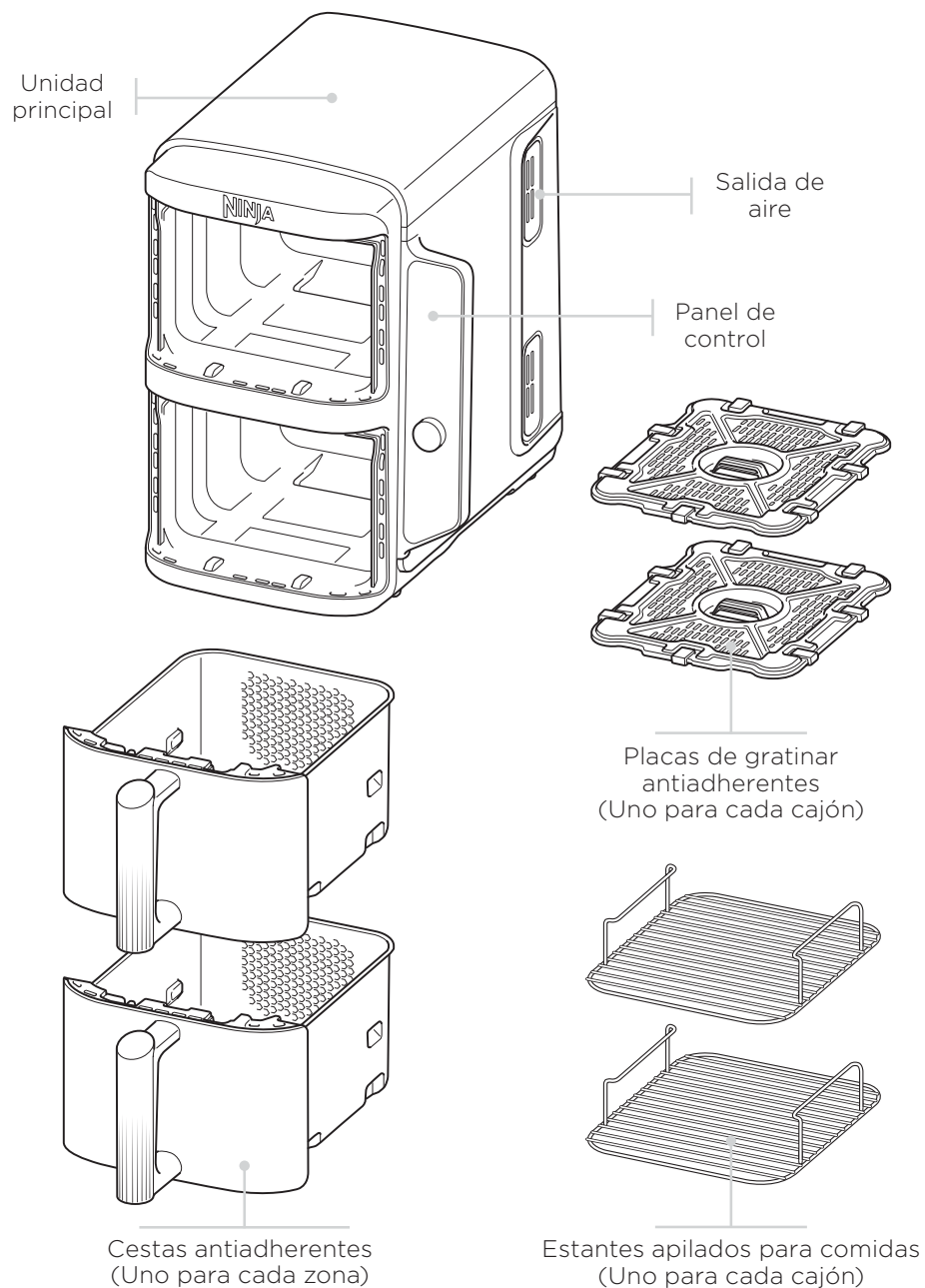
Para desconectarlo, apague cualquier control y, a continuación, desenchufe el aparato de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar o de extraer piezas del mismo y almacenarlo.
- 33

**NO** lo limpie con estropajos metálicos. Las piezas pueden romper el estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que causaría una descarga eléctrica.
- 34

Le rogamos que consulte la sección Limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del aparato.

|  |                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y uso del producto.                                               |
|  | Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo. |
|  | Procure evitar el contacto con superficies calientes. Utilice siempre protección de manos para evitar quemaduras.                                         |
|  | Solo para uso doméstico y en interiores.                                                                                                                  |

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## COMPOSICIÓN DE LA FREIDORA DE AIRE

### BOTONES DE FUNCIÓN

**AIR FRY (FREÍR CON AIRE):** esta función permite dotar a la comida de una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

**MAX CRISP (gratinado máximo):** lo mejor para alimentos congelados como patatas fritas y nuggets de pollo.

**BAKE (HORNEAR):** Cree deliciosos postres y dulces horneados.

**ROAST (ASAR):** utilice la unidad como horno para lograr una carne jugosa y mucho más.

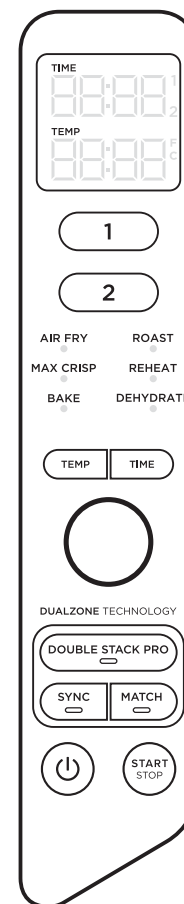
**REHEAT (RECALENTAR):** reviva las sobras recalentándolas levemente: obtendrá un resultado crujiente.

**DEHYDRATE (DESHIDRATAR):** Prepare sanos aperitivos deshidratando carne, fruta y verdura.

**BAKE (HORNEAR):** Cree deliciosos postres y dulces horneados.

### BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- 1 Compruebe la salida en la zona superior (Zona 1).
- 2 Compruebe la salida en la zona inferior (Zona 2).



Cuando se configura el tiempo, la pantalla digital muestra HH:MM

**Botón TEMP:** Pulse el botón **TEMP.** use las flechas ascendente y descendente para ajustar la temperatura de cocción antes o durante la cocción.

**Botón TIME:** Pulse el botón **TIME.** Use las flechas ascendente y descendente para ajustar el tiempo de cocción antes o durante el ciclo de cocción.

**DOUBLE STACK PRO:** Cocine 4 alimentos a la vez en 2 cajones independientes de freír con aire para comidas y aperitivos uniformemente crujientes.

**Botón SYNC (sincronización):** sincroniza automáticamente los tiempos de cocción para garantizar que ambas zonas terminen al mismo tiempo, aunque tengan diferentes tiempos de cocción.

**Botón MATCH (combinación):** combina automáticamente los ajustes de la zona 2 con los de la zona 1 para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo.

**Botón START/STOP:** Después de seleccionar la temperatura y el tiempo, empiece a cocinar pulsando el botón **START/STOP** (inicio/parada).

**MODO DE RETENCIÓN:** La palabra "Hold" (retención) aparecerá en la unidad mientras esté en modo **SYNC** (sincronización). Una zona estará cocinando, mientras que la otra zona estará retenida hasta que los tiempos se sincronicen.

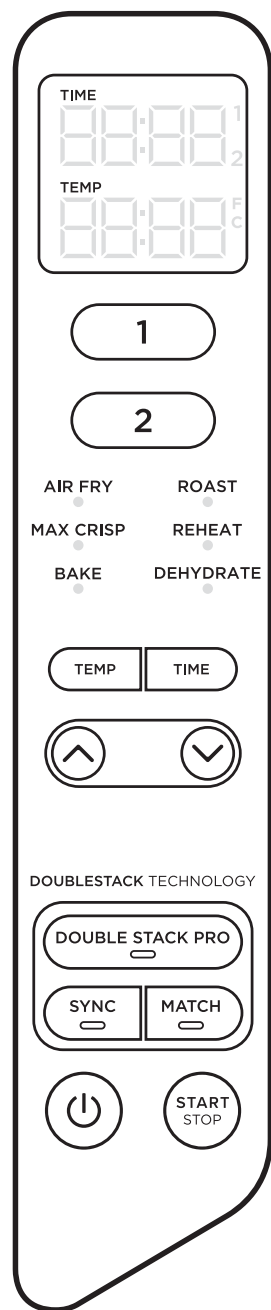
**MODO DE ESPERA:** transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, el aparato entra en modo de espera.

## ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retire del aparato todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva, y deséchelos.
- 2 Extraiga del embalaje todos los accesorios y lea este manual con detenimiento. Le rogamos que preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las salvaguardas importantes para prevenir lesiones o daños materiales.
- 3 Lave las cestas y las placas de gratinar con agua caliente y jabonosa y, a continuación, aclárelas y séquelas concienzudamente. Las cestas y las placas de gratinar son las ÚNICAS piezas que se pueden meter en un lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de las cestas, recomendamos lavarlas a mano. NUNCA lave la unidad principal en el lavavajillas. insert warning;
- 4 Al utilizar este aparato, dispón de espacio adecuado por encima y alrededor de este (al menos, 15 cm) para permitir la circulación del aire

# COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE

CONSULTE EN LA GUÍA DE INICIO RÁPIDO RECETAS Y TABLAS DE COCCIÓN



## COCINAR CON DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro le permite cocinar 4 alimentos a la vez en 2 cajones independientes. Puede cocinar en ambas zonas o sólo en una.

Para obtener instrucciones detalladas para utilizar **SYNC** o **MATCH**, consulte la página 56.

Cuando utilice estas funciones, pulse **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **SYNC** o **MATCH**.

Cuando cocine en una sola zona, pulse **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **START/STOP**.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 57-60.

## TERMINAR EL TIEMPO DE COCCIÓN EN UNA ZONA (MIENTRAS USA AMBAS ZONAS)

- 1 Seleccione la zona que desea detener.
- 2 Pulse el botón **START/STOP** (inicio/parada) para comenzar la cocción.
- 3 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.

## PAUSA DE COCINADO

La cocción se detendrá automáticamente cuando se retire una cesta. Vuelva a insertar la cesta para reanudar la cocción.

## CUANDO SE UTILIZA EN MODO SYNC (SINCRONIZACIÓN) o MATCH (COMBINACIÓN)

Si abre una cesta, la otra se pondrá en pausa automáticamente para que la cocción pueda seguir terminando al mismo tiempo. Vuelva a insertar la cesta para continuar cocinando en ambas zonas.

**NOTA:** Si se retira una cesta durante más de 1 minuto, la unidad se apagará automáticamente. Deberá volver a programar cada zona para reanudar la cocción.

## COCINAR CON TECNOLOGÍA DUALZONE

La tecnología DualZone utiliza dos zonas de cocción para aumentar la versatilidad. La función Sync (sincronización) garantiza que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminen listas para servir al mismo tiempo.

Para instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulte las páginas 73-76.

## SYNC (SINCRONIZACIÓN)

Para terminar de cocinar al mismo tiempo cuando los alimentos tengan distintos tiempos, temperaturas o incluso funciones de cocción:

- 1 Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
- 2 Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas para ajustar el tiempo.
- 3 Pulse 2 para seleccionar la Zona 2. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas para ajustar el tiempo.

**NOTA:** Puede seleccionar una función diferente para la zona 2.

- 4 Pulse **SYNC** (sincronizar) y pulse el selector para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La otra zona mostrará la palabra Hold (Retención). La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando a las dos zonas les quede el mismo tiempo.

**NOTA:** Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y luego pulse el selector para interrumpir la zona o ajuste el tiempo a cero. Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

## MATCH (COMBINACIÓN)

Para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo:

- 1 Coloque los ingredientes en las cestas y luego introduzca las cestas en la unidad.
- 2 Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción que desea. Pulse el botón **TEMP** y utilice las flechas para ajustar la temperatura. Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas para ajustar el tiempo.
- 3 Pulse el botón **MATCH** (combinación) para copiar la configuración de la zona 1 en la zona 2. A continuación, presione el selector para empezar a cocinar en ambas zonas.
- 4 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.

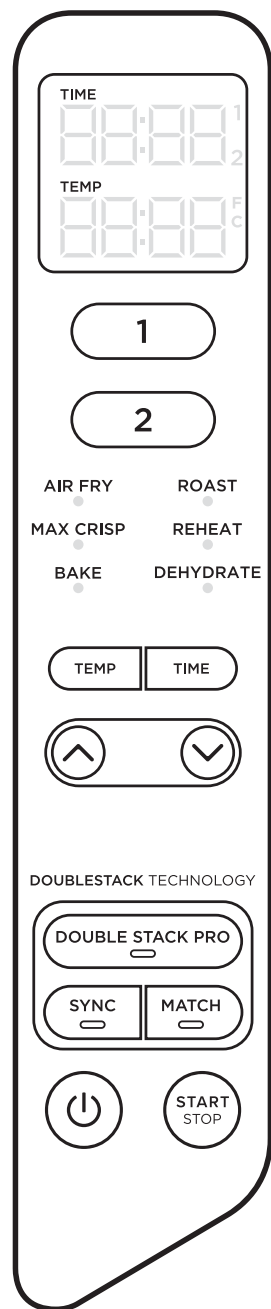
## Para que ambas zonas empiecen a la vez, pero acaben en horas distintas:

- 1 Pulse 1 para seleccionar la Zona 1. Seleccione la función de cocción deseada utilizando el dial. Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 2 Pulse el botón **TIME** y utilice las flechas para ajustar la hora.
- 3 Seleccione la zona 2 y repita los pasos 1 y 2.
- 4 Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción en ambas zonas.

**NOTA:** Si decide que la comida de una de las zonas ya terminó de cocinarse antes de que se acabe el tiempo de cocción, puede **DETENER UNA ZONA**. Seleccione esa zona y pulse **START/STOP** (inicio/parada). Consulte la página 73 para obtener más instrucciones.

- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/ utensilios de cocina con puntas de silicona.





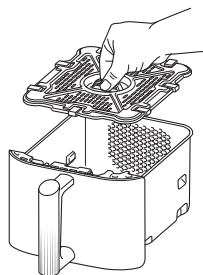
## COCINAR EN UNA SOLA ZONA

Para encender el aparato, enchufe el cable de corriente en una toma, luego presione el botón de encendido.

### Air Fry (freír con aire)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 200°C

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **AIR FRY**.
- 3 Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.

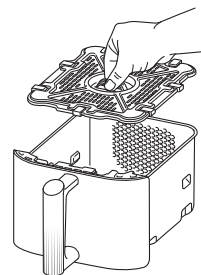
**NOTA:** durante la cocción, puede sacar la cesta y agitar o mezclar ingredientes para un gratinado nocturno.

- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

## Max Crisp (gratinado máximo)

**NOTA:** No hay disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Max Crisp (Gratinado máximo). La temperatura viene preajustada a 240°C.

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta, luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.

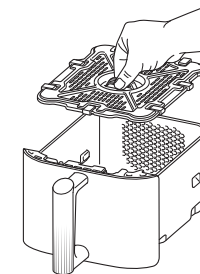


- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **MAX CRISP**.
- 3 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.
- 4 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

## Bake (hornear)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 160°C.

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.

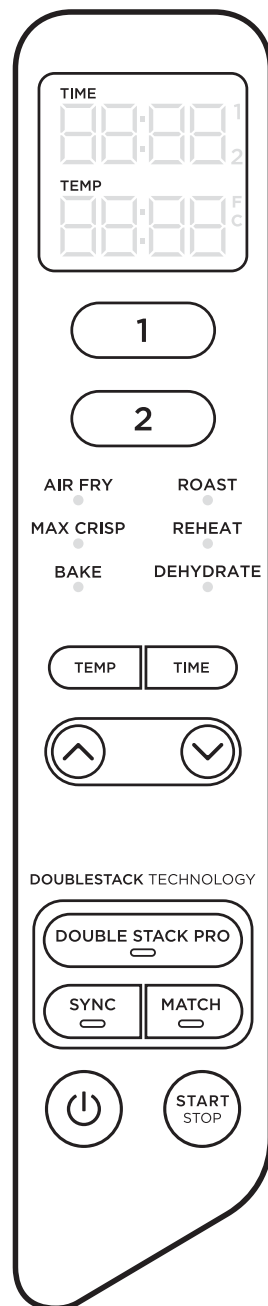


- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **BAKE**.

**NOTA:** para convertir recetas de un horno tradicional, rebaje la temperatura unos 10 °C.

- 3 Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos hasta 1 - 4 horas. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.
- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá **"COOL"** durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

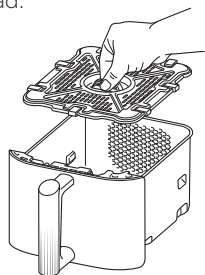
## COCINAR EN SU FREIDORA DE AIRE - CONT.



### ROAST (ASAR)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 190°C.

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introduzca esta en la unidad.

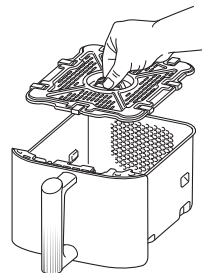


- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **ROAST**.
- 3 Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulse **START/STOP** para iniciar la cocción.
- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

### Reheat (recalentar)

**NOTA:** La temperatura viene preajustada a 170°C.

- 1 Instale una placa de gratinar en la cesta (opcional), luego ponga los ingredientes en la cesta e introdúzcala en la unidad.



- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **REHEAT**.
- 3 Pulse el botón **TEMP** y, a continuación, utilice las flechas para ajustar la temperatura.
- 4 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulse **START/STOP** para iniciar el recalentamiento.
- 5 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
- 6 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.

### Dehydrate (deshidratar)

**NOTA:** The temperature is preset to 60°C

- 1 Coloque una sola capa de ingredientes en la cesta. A continuación, instale la placa de gratinar en la cesta, encima de los ingredientes, y ponga una segunda capa de ingredientes sobre la placa.
- 2 Pulse 1 o 2 para seleccionar una Zona. Seleccione **DEHYDRATE**. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utilice las flechas de **TEMP** (temperatura) para ajustar la temperatura que prefiera.
- 3 Pulse **TIME** y utilice el dial para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Pulse **START/STOP** para comenzar a deshidratar.
- 4 Una vez finalizada la cocción, el aparato emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá "**COOL**" durante 60 segundos.
- 5 Saque los ingredientes vertiéndolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con puntas de silicona.