

Die Ninja Garantie

Wenn ein Verbraucher ein Produkt in Deutschland kauft, erhält er automatisch Rechte hinsichtlich der Produktqualität („gesetzliche Rechte“). Sie können Ihre gesetzlichen Rechte gegenüber Ihrem Händler geltend machen, einschließlich Ninja, wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät bei ninjakitchen.de gekauft haben. Allerdings haben wir von Ninja so großes Vertrauen in die Qualität unserer Produkte, dass wir dem Produkteigentümer eine zusätzliche Herstellergarantie für kostenlose Teile und Arbeitszeit von bis zu zwei Jahren geben.

Die Garantie spielt dabei eine wichtige Rolle und spiegelt wider, wie viel Vertrauen der Hersteller in sein Produkt und die Herstellungsqualität hat.

Ihre gesetzlichen Rechte als Käufer bleiben von der Herstellergarantie unberührt.

Wie lang ist die Garanzietzeit für neue Ninja Geräte?

Unsere Herstellergarantie gilt für ein Jahr ab dem Kaufdatum als Standard oder für zwei Jahre, wenn Sie Ihren Kauf innerhalb von 28 Tagen bei uns registrieren.

Wie registriere ich meine Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät direkt bei ninjakitchen.de gekauft haben, wird Ihre Garantie automatisch registriert. Wenn Sie das Gerät woanders in Deutschland gekauft haben, können Sie Ihre Garantie innerhalb von 28 Tagen nach dem Kauf online registrieren.

- Um sich online zu registrieren, besuchen Sie bitte www.ninjakitchen.eu/register-guarantee oder scannen Sie den QR-Code in Ihrer Bedienungsanleitung.
- Notieren Sie sich das Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben.

WICHTIG:

- **Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg auf.** wenn Sie Ihr Ninja Küchengerät an anderer Stelle als ninjakitchen.de gekauft haben. Sie werden ihn benötigen, wenn Sie Ansprüche aus Ihrer Garantie geltend machen.
- Die kostenlose Ninja Garantie gilt nur in Deutschland.

Welche Vorteile habe ich von der Registrierung meiner kostenlosen Ninja Garantie?

Wenn Sie Ihre Garantie registrieren, erhalten Sie ein zusätzliches Jahr Garantieabdeckung. Wir haben dann auch alle wichtigen Daten bereits zur Hand, falls wir mit Ihnen in Kontakt treten müssen. Wenn Sie ferner zustimmen, Mitteilungen von uns zu erhalten, können Sie auch Tipps und Ratschläge erhalten, wie Sie das Beste aus Ihrem Ninja Küchengerät herausholen, sowie aktuelle Infos zu neuen Technologien und Produkten von Ninja.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie abgedeckt?

Reparatur oder Ersatz Ihres Ninja Geräts (nach Ermessen von Ninja), einschließlich aller Teile und der Arbeitszeit.

Was wird durch die kostenlose Ninja Garantie nicht abgedeckt?

- Normaler Verschleiß.
- Versehentliche Beschädigungen oder Mängel, verursacht durch fahrlässigen Gebrauch oder nachlässige Pflege, Fehlbedienung, Vernachlässigung, achtlose oder unsachgemäße Handhabung des Ninja Küchengerätes, die nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen in der mitgelieferten Bedienungsanleitung von Ninja zu Ihrem Gerät erfolgt.
- Schäden durch den Gebrauch des Ninja Küchengerätes für andere als normale Haushaltszwecke.
- Schäden durch den Gebrauch von Teilen, die nicht gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung montiert oder installiert wurden.
- Schäden durch die Verwendung von Teilen und Zubehör, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.
- Fehlerhafte Installation (außer bei Installation durch Ninja).
- Reparaturen oder Änderungen, die nicht von Ninja und dessen Handelsvertretern oder Vertragshändlern, sondern von Dritten durchgeführt wurden.

Wie kann ich unter der kostenlosen Ninja Garantie Ansprüche geltend machen?

Kontaktieren Sie unsere Kundendienst-Helpline unter +49 (0)800 000 9063. Die Servicezeiten finden Sie auf unserer Website unter „Kontakt“. Der Anruf ist kostenlos und Sie werden sofort zu einem Mitarbeiter von Ninja durchgestellt. Sie erhalten auch Online-Unterstützung unter <https://support.ninjakitchen.de/>. Der Mitarbeiter von Ninja wird einige Möglichkeiten der **Fehlerbehebung mit Ihnen durchgehen und wenn wir zu dem Schluss kommen, dass ein Teil nicht mehr funktioniert, schicken wir Ihnen ein Ersatzteil oder ein Rücksendetikett, damit Sie uns das defekte Teil kostenfrei zuschicken können. Wenn Sie uns das defekte Produkt zugeschickt haben, schicken wir Ihnen einen Ersatz.**

Bitte denken Sie daran, dass der Artikel verpackt sein muss, wenn Sie ihn an uns zurückschicken. Sie können jede geeignete Verpackung verwenden, es muss nicht die Originalverpackung sein.

Wo kann ich Originalersatzteile und Originalzubehör von Ninja kaufen?

Ersatzteile und Zubehör von Ninja werden von denselben Ingenieuren entwickelt, die auch Ihr Küchengerät von Ninja entwickelt haben. Die vollständige Palette der Ersatz- und Zubehörteile von Ninja für alle Ninja Geräte finden Sie unter www.ninjakitchen.de. Bitte beachten Sie, dass Ihre Garantie möglicherweise keine Schäden abdeckt, die durch Ersatzteile verursacht wurden, die keine Originalkomponenten von Ninja sind.

THANK YOU

for purchasing the Ninja® Double Stack XL 2-Drawer Air Fryer



REGISTER YOUR PURCHASE



ninjakitchen.eu/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

Product Registration	2
Important Safeguards	3
Parts	5
Getting to Know Your Air Fryer	6
Function Buttons	6
Operating Buttons	6
Before First Use	6
Using Your Air Fryer	7
Cooking with Double Stack Pro.	7
Cooking with DualZone Technology	8
Cooking in a single zone	9
Air Fry	9
Max Crisp	10
Bake	10
Roast	11
Reheat	12
Dehydrate	12
Ending the Cook Time	12
Cleaning & Maintenance	13
Helpful Tips	13
Troubleshooting Guide	14

PRODUCT REGISTRATION

Please visit 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 XL 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.

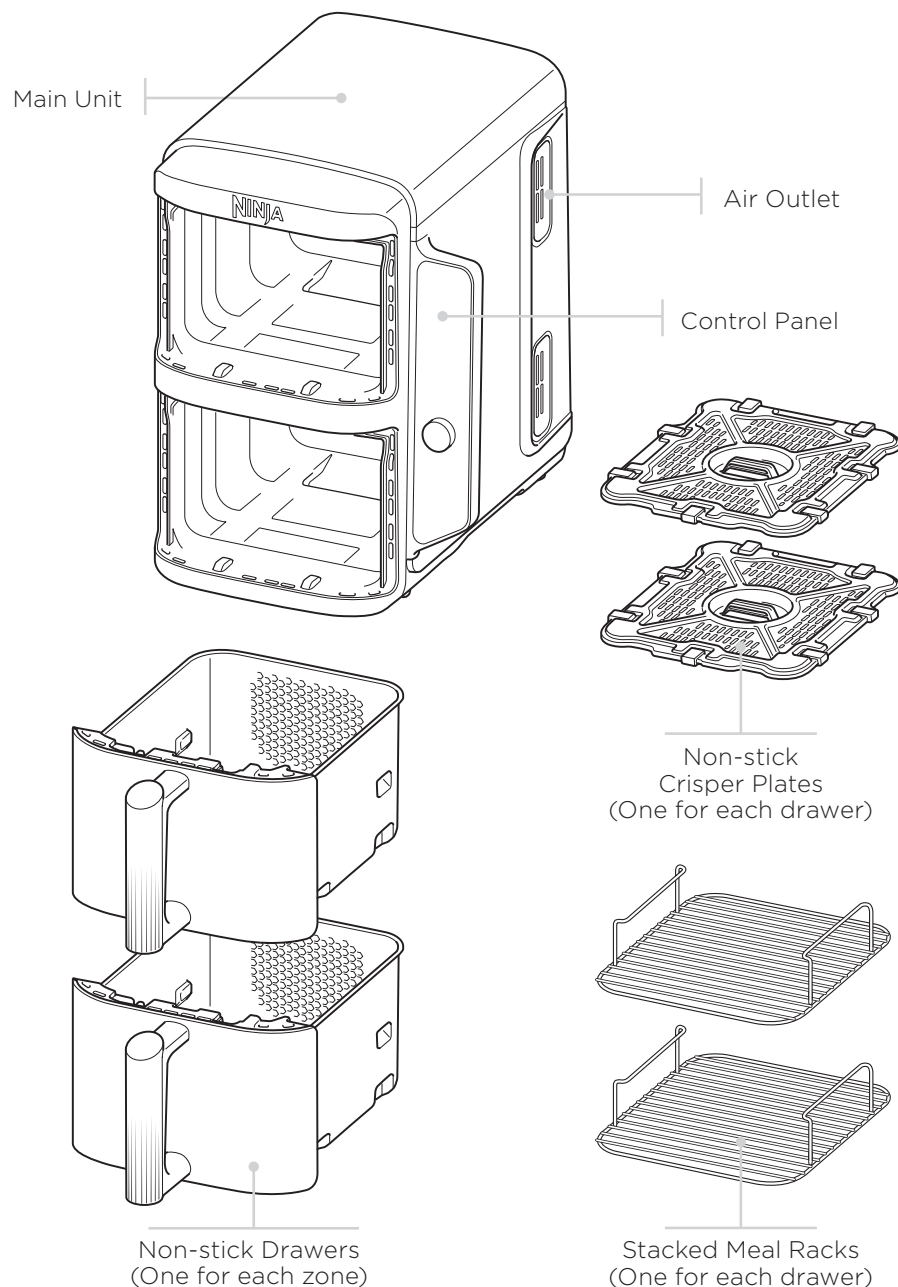


Take care to avoid contact with hot surface. Always use hand protection to avoid burns.



For indoor and household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



To order additional parts and accessories, visit ninjakitchen.co.uk 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.

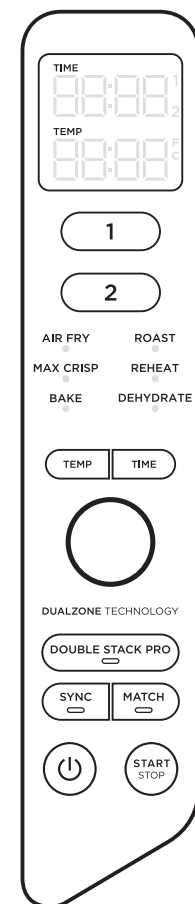
REHEAT: Revive leftovers by gently warming them, leaving you with crispy results.

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 the drawer on the left (Zone 1).
- 2 Control the output for the drawer on the right (Zone 2).



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

TEMP button: Press the **TEMP** button, then turn the dial to adjust the cook temperature before or during cooking.

TIME button: Press the **TIME** button, then turn the dial 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: Rotate the dial from side to side to select desired function. 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.

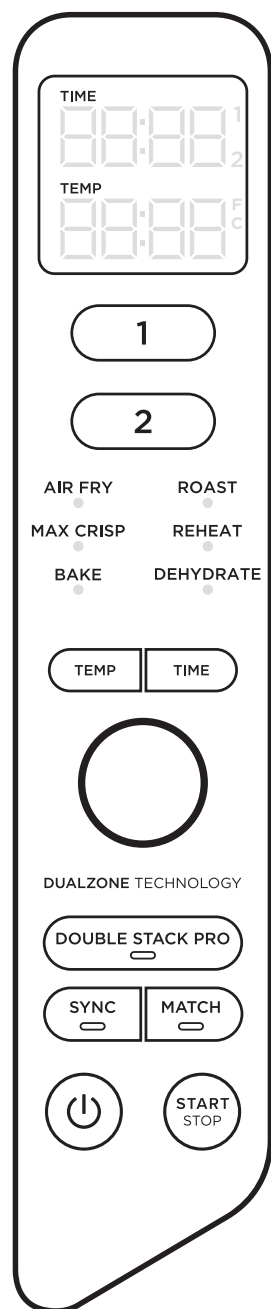
STANDBY MODE: After 10 minutes with no interaction with the control panel, the unit will enter standby mode.

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 using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature, and press the **TIME** button, then turn the dial to set the time.
- 3 Select zone 2, then select the desired cooking function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature, and use the **TIME** 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 9 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:

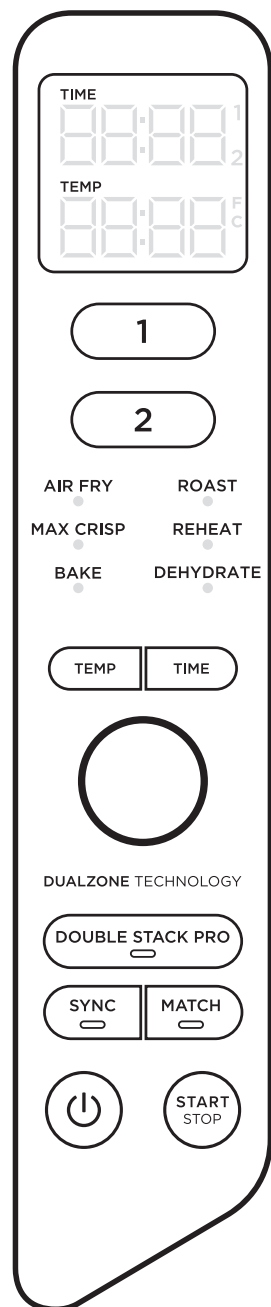
- 1 Place ingredients in the drawers, then insert drawers in unit.
- 2 Select Zone 1. Select the desired cooking function using the dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature, and press the **TIME** button, then turn the dial to set the time.
- 3 Press the **MATCH** button 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 dial. Press the **TEMP** button, then turn the dial to set the temperature.
- 2 Press the **TIME** button, then turn the dial 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 9 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.



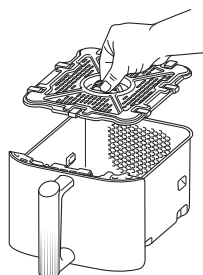
COOKING IN A SINGLE ZONE

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 dial.
- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour. Press **START/STOP** to begin cooking.

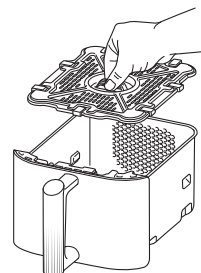
NOTE: During cooking, you can remove the drawer and shake or toss ingredients for evening crisping.

- 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 or necessary 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.

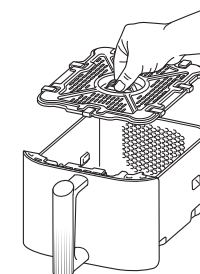


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **MAX CRISP** using the dial.
- 3 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 30 minutes. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 4 When cooking is complete, the unit will beep and "**COOL**" will appear on the display for 60 seconds.
- 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.

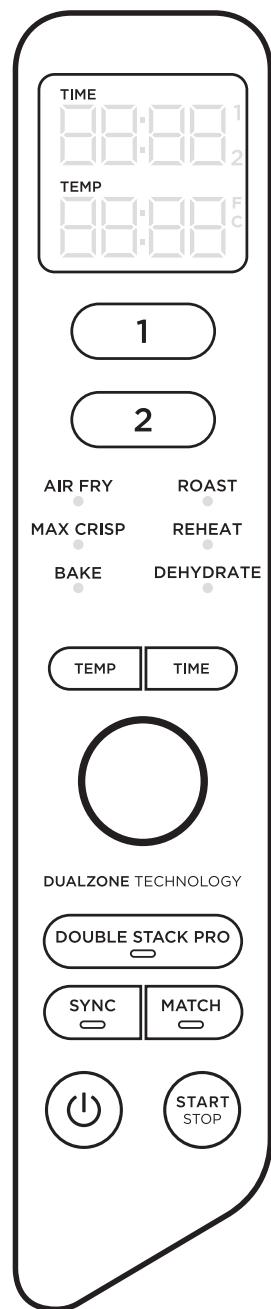


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **BAKE** using the dial.

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

- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial 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.

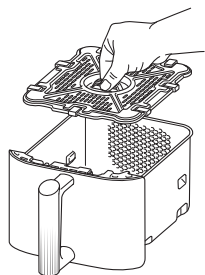
COOKING IN YOUR AIR FRYER - CONT.



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.

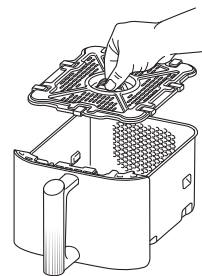


- 2 Select Zone 1 or Zone 2. Select **ROAST** using the dial
- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial to set the time in 1-minute increments up to 1 hour and in 5-minute increments from 1 to 4 hours. Press **START/STOP** to begin cooking.
- 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 dial.
- 3 Press **TEMP** and use the dial to set the desired temperature.
- 4 Press **TIME** and use the dial 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 dial. The default temperature will appear on the display. Use the **TEMP** arrows to set the desired temperature.
- 3 Press **TIME** and use the dial 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 NOTE: NEVER immerse the main unit in water or any other liquid. NEVER 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

- 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, then press the **TEMP** arrows to adjust the temperature or the **TIME** arrows to adjust the time.
- To convert recipes from your conventional oven, reduce the temperature by 10°C. Check food frequently to avoid overcooking.
- 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 dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial 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 dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial 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 10 minutes to resume cooking or the zone with the drawer open will be cancelled.
- How do I stop one zone when using both zones?**
To stop one zone, first press the zone button then press **STOP/START**. To stop 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 dial to adjust the temperature or press **TIME** and use the dial 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.

MANUFACTURER'S GUARANTEE

The Ninja Guarantee

When a consumer buys a product in the UK, they get the benefit of legal rights relating to the quality of the product (your "legal rights"). You can enforce your legal rights against your retailer, including Ninja if you bought your Ninja kitchen appliance from ninjakitchen.co.uk. However, at Ninja we are so confident about the quality of our products that we give the owner an additional, free parts and labour manufacturer's guarantee of up to 2 years.

The guarantee it comes with is an important consideration - and reflects how much confidence the manufacturer has in its product and manufacturing quality.

The manufacturer's guarantee does not affect your legal rights.

How long are new Ninja machines guaranteed for?

Our manufacturer's guarantee lasts for one year from the date of purchase as standard, or for two years if you register your purchase with us within 28 days.

How do I register my Ninja guarantee?

If you have purchased your Ninja kitchen appliance directly from ninjakitchen.co.uk your guarantee is registered automatically. If you bought it from anywhere else in the UK, you can register your guarantee online within 28 days of purchase.

- To register online, please visit **www.ninjakitchen.co.uk/register-guarantee** or scan the QR code in your instruction booklet.

- Keep a note of the date you purchased the machine.

IMPORTANT:

- **Keep your receipt** if you bought your Ninja kitchen appliance from anywhere except ninjakitchen.co.uk. You will need it to claim under your guarantee.
- The free Ninja guarantee only applies in the UK.

What are the benefits of registering my free Ninja guarantee?

When you register your guarantee, you will get an extra year of cover. We'll also have your details to hand if we ever need to get in touch. If you further agree to receive communications from us, you can also receive tips and advice on how to get the best out of your Ninja kitchen appliance and hear the latest news about new Ninja technology and launches.

What is covered by the free Ninja guarantee?

Repair or replacement (at Ninja's discretion) of your Ninja machine, including all parts and labour.

What is not covered by the free Ninja guarantee?

- Normal wear and tear.
- Accidental damage or faults caused by negligent use or care, misuse, neglect, careless operation or handling of the Ninja kitchen appliance which is not in accordance with the Ninja Operating Manual supplied with your machine.
- Damage caused by use of the Ninja kitchen appliance for anything other than normal domestic household purposes.
- Damage caused by use of parts not assembled or installed in accordance with the operating instructions.
- Damage caused by use of parts and accessories which are not Ninja Genuine Components
- Faulty installation (except where installed by Ninja).
- Repairs or alterations carried out by parties other than Ninja or its agents.

How can I claim under the free Ninja guarantee?

Contact our customer service helpline on 0800 862 0453. For service hours please visit our website under 'Contact Us'. It's free to call, and you'll be put straight through to a Ninja representative. You'll also find online support at **<https://support.ninjakitchen.co.uk/>**. The Ninja representative will go through some **troubleshooting with you, and if we conclude that the item has failed, we will send you a replacement part or a returns label to send the defective item back to us free of charge. When you have delivered the defective product to us, we will send you a replacement.**

Please remember that the item will need to be boxed when you return it to us. It can be any suitable box, it does not have to be the original packaging.

Where can I buy genuine Ninja spares and accessories?

Ninja spares and accessories are developed by the same engineers who developed your Ninja kitchen appliance. You'll find a full range of Ninja spares, replacement parts and accessories for all Ninja machines at **www.ninjakitchen.co.uk**. Please remember that damage caused by the use of non-Ninja spares may not be covered under your guarantee.

GRACIAS

por comprar la freidora de aire de 2 cajones Ninja® Double Stack XL



REGISTRA TU COMPRA

 ninjakitchen.eu/register-guarantee

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

INDICA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____
(Guarda el recibo)

Establecimiento de compra: _____

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V- y 50-60 Hz

Vatios: 2470 W

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

ÍNDICE

Registro del producto	2
Instrucciones importantes	3
Piezas	5
Conoce tu freidora de aire	6
Botones de función	6
Botones de mando	6
Antes del primer uso	6
Uso de la freidora de aire	7
Cocinar con Double Stack Pro	7
Cocinar con la tecnología DualZone	8
Cocinar en una única zona	9
Air Fry (freír con aire)	9
Max Crisp (gratinar)	10
Bake (horneo)	10
Roast (asar)	11
Reheat (recalentar)	12
Dehydrate (deshidratar)	12
Terminar el tiempo de cocción	12
Limpieza y mantenimiento	13
Consejos útiles	13
Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes	14

REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita ninjakitchen.eu/register-guarantee o llama al 900 839 453 para registrar tu nuevo producto Ninja® en el plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Te pediremos que nos indiques el nombre del establecimiento, la fecha de la compra y el número del modelo, además de tu nombre y dirección.

Tras registrarte, podremos ponernos en contacto contigo en el improbable caso de que haya que realizar algún aviso de seguridad sobre el producto.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

SOLO PARA USO DOMÉSTICO

Lee todas las instrucciones antes de usar la freidora de aire de 2 cajones Ninja® Double Stack XL.

Cuando utilices un producto eléctrico, debes seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

⚠ ADVERTENCIAS

- 1 Este producto pueden utilizarlo personas con facultades físicas, sensoriales o intelectuales disminuidas, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos debidos, siempre que sea bajo supervisión y si han recibido instrucciones para utilizar el producto de manera segura, además de entender los posibles riesgos.
- 2 Mantén el producto y su cable fuera del alcance de los niños. **NO** permitas que los niños utilicen el producto. Extrema la precaución cuando lo utilices cerca de los niños.
- 3 Los niños no deben jugar con este producto.
- 4 **NO** coloques ni almacenes nada sobre el producto cuando lo uses.
- 5 Para evitar el riesgo de incendio, **NO** coloques el producto cerca o encima de fogones de gas o eléctricos, ni dentro de un horno caliente.
- 6 **NUNCA** utilices una toma de corriente situada debajo de la encimera.
- 7 **NUNCA** conectes este producto a un interruptor con temporizador externo o a un sistema de control remoto independiente.
- 8 **NO** utilices alargaderas de cable. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que niños menores de 8 años lo agarren o queden enredados en él, y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable de mayor longitud.
- 9 Para evitar descargas eléctricas, **NO** sumerjas el cable, los enchufes ni la unidad principal en agua u otros líquidos. Cocina solo en el cajón incluido.
- 10 Inspecciona con regularidad el producto y el cable. **NO** utilices el producto si el cable o el enchufe presentan desperfectos. Si el producto sufre alguna avería o cualquier tipo de desperfecto, deja de utilizarlo inmediatamente y llama al Servicio de Atención al Cliente.
- 11 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el producto esté montado adecuadamente antes de usarlo.
- 12 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio por encima y alrededor de este para permitir que circule el aire.
- 13 **NO** tapes el conducto de entrada de aire ni de salida de aire mientras el producto esté en funcionamiento. Si lo haces, impedirás una cocción uniforme y puedes dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- 14 Antes de colocar el cajón extraíble en la unidad principal, asegúrate de que el cajón y la unidad están limpios y secos pasándoles un paño suave.
- 15 Este producto está destinado únicamente a uso doméstico. **NO** emplees el producto para fines distintos a los que está destinado. **NO** lo utilices en vehículos o embarcaciones que estén en marcha. **NO** lo utilices al aire libre. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 16 Destinado a usarse únicamente sobre una encimera. Asegúrate de que la superficie esté nivelada, limpia y seca. **NO** muevas el producto mientras esté en uso.
- 17 **NO** coloques el producto cerca del borde de la encimera durante su funcionamiento.
- 18 **NO** utilices accesorios complementarios que no estén recomendados o sean comercializados por SharkNinja. No coloques los accesorios dentro de microondas, tostadoras, 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.
- 19 **SIEMPRE** debes asegurarte de que el cajón esté debidamente cerrado antes de poner en funcionamiento el producto.
- 20 **NO** utilices el producto sin los cajones extraíbles.
- 21 **NO** utilices este producto para freír en abundante aceite.

- 22 Evita que la comida entre en contacto con elementos que emitan calor.

NO llenes los recipientes en exceso cuando cocines. De lo contrario, se podrían producir lesiones o daños materiales, o podrían verse afectadas las condiciones de seguridad con las que se utiliza el producto.

- 23 El voltaje de los enchufes puede variar, de manera que el rendimiento del producto podría verse afectado. Con el fin de prevenir posibles enfermedades, utiliza un termómetro para comprobar que la comida se cocine a las temperaturas recomendadas.
- 24 En caso de que salga humo negro de la unidad, desenchúfala de inmediato. Espera a que deje de salir humo antes de retirar los accesorios de cocina.
- 25 **NO** toques las superficies calientes. Las superficies del producto están calientes durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras y lesiones, usa **SIEMPRE** salvamanteles o guantes de horno aislantes, así como las asas disponibles.
- 26 Extrema las precauciones cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones.
- 27 El derrame de comida puede ocasionar quemaduras graves. Mantén el producto y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. **NO** dejes que el cable cuele de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.

- 28 Los cajones, rejillas y placas para gratinar alcanzan temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar los cajones, rejillas y placas al extraerlos del producto. **SIEMPRE** debes colocarlos sobre una superficie resistente al calor una vez los hayas extraído. **NO** toques los accesorios durante la cocción o inmediatamente después de esta.

- 29 **NO** coloques ninguno de los siguientes materiales en el producto: 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 encargarse de la limpieza ni del mantenimiento del producto.
- 32 Para desconectarlo, apaga cualquier control y, a continuación, desenchufa el producto de la toma de corriente mientras no esté en uso y antes de limpiarlo. Deja que el producto se enfríe antes de limpiarlo, desmontarlo, colocar piezas o extraerlas, o almacenarlo.
- 33 **NO** lo limpies con estropajos metálicos. Se pueden desprender fibras del estropajo y hacer contacto con las piezas eléctricas, lo que podría dar lugar a una descarga eléctrica.
- 34 Consulta la sección de limpieza y mantenimiento para obtener información sobre el mantenimiento habitual del producto.



Indica la necesidad de leer y revisar las instrucciones para entender el funcionamiento y el uso del producto.



Indica la presencia de riesgos que pueden causar lesiones, la muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso incluido en este símbolo.

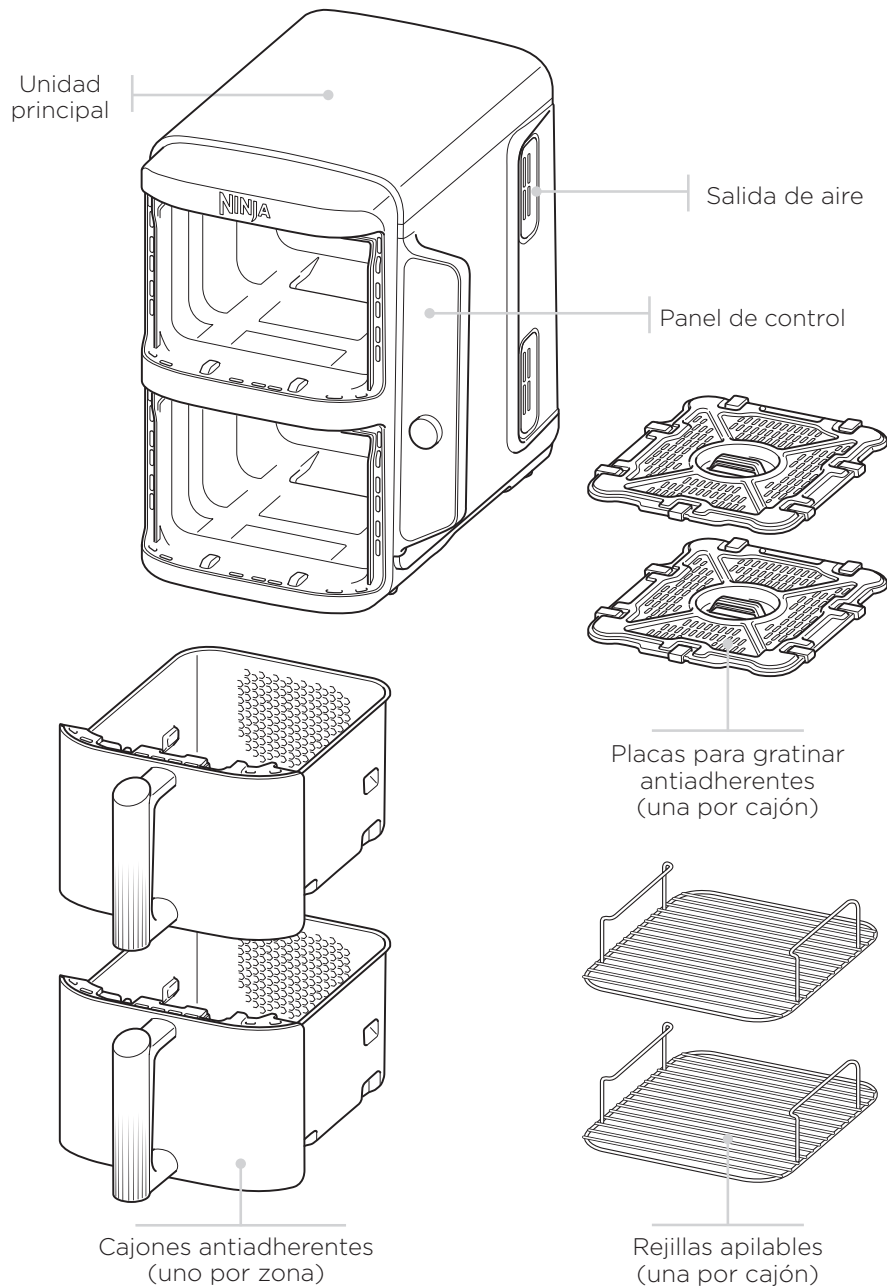


Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección de manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES



Para solicitar piezas y accesorios adicionales, visita ninjakitchen.es o ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

BOTONES DE FUNCIÓN

AIR FRY (freír con aire): esta función permite aportar a la comida una textura crujiente con una cantidad de aceite mínima.

MAX CRISP (gratinar): ideal para cocinar alimentos congelados, como patatas fritas o nuggets de pollo, que requieran una temperatura elevada en pequeñas cantidades.

BAKE (hornear): prepara deliciosos postres y dulces horneados.

ROAST (asar): usa la unidad como horno para lograr una carne jugosa, hornear dulces y mucho más.

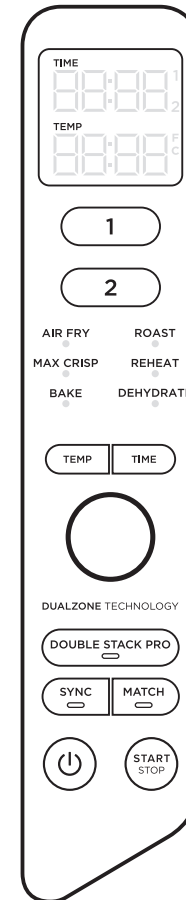
REHEAT (recalentar): aprovecha las sobras calentándolas lentamente y consigue un resultado crujiente.

DEHYDRATE (deshidratar): prepara aperitivos sanos deshidratando carne, fruta y verdura.

Botón de encendido/apagado: este botón  permite encender y apagar el producto, además de detener todas las funciones de cocción.

BOTONES DE FUNCIONAMIENTO

- 1 Para controlar el resultado del cajón de la izquierda (zona 1).
- 2 Para controlar el resultado del cajón de la derecha (zona 2).



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

Botón TEMP (temperatura): pulsa el botón **TEMP** y, a continuación, gira el selector para ajustar la temperatura de cocción antes o durante el cocinado.

Botón TIME (tiempo): pulsa el botón **TIME** y, a continuación, gira el selector para ajustar el tiempo de cocinado de cualquier función antes o durante cualquier ciclo de cocción.

DOUBLE STACK PRO: prepara 4 comidas al mismo tiempo en 2 cajones independientes de la freidora de aire de manera completa y uniforme.

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 (iniciar/detener): gira el selector a uno y otro lado para seleccionar la función que prefieras. Para empezar a cocinar, pulsa el botón **START/STOP**.

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

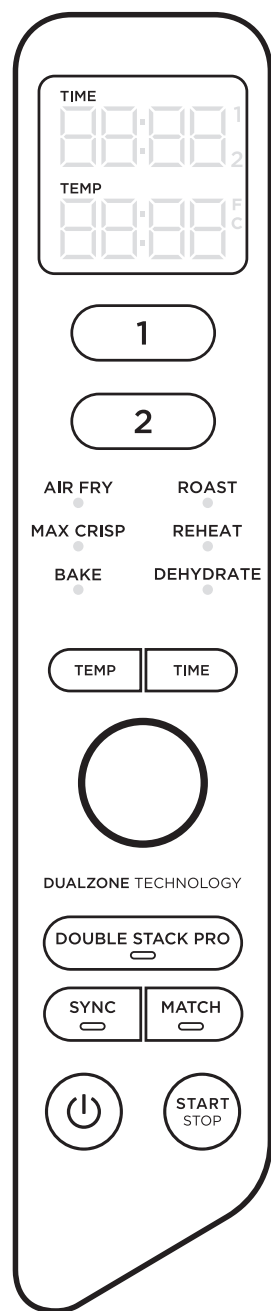
MODO ESPERA: transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, el producto entra en modo espera.

ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Retira todo el material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva de la unidad y deséchalos.
- 2 Extrae del embalaje todos los accesorios y lee este manual con detenimiento. Te rogamos que prestes especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las instrucciones importantes para evitar lesiones y daños materiales.
- 3 Lava los cajones, las rejillas apilables y las placas para gratinar con agua tibia y jabón y, a continuación, acláralos y sécalos cuidadosamente. Los cajones, las rejillas apilables y las placas de gratinar son las **ÚNICAS** piezas que se pueden meter en el lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de los accesorios, recomendamos lavarlos a mano. **NUNCA** laves la unidad principal en el lavavajillas.
- 4 Al utilizar este producto, procura dejar al menos 15 cm de espacio alrededor de este para permitir que circule el aire.

USO DE LA FREIDORA DE AIRE

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



COCINAR CON DOUBLE STACK PRO

Double Stack Pro te permite cocinar 4 comidas al mismo tiempo en 2 cajones independientes. Puedes cocinar en ambas zonas o solo en una.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de **SYNC** o **MATCH**, consulta la página 8.

Para utilizar estas funciones, pulsa **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **SYNC** o **MATCH**.

Para cocinar en una única zona, pulsa **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar **START/STOP**.

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulta las páginas 9-12.

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

- 1 Selecciona la zona que deseas detener.
- 2 Pulsa **START/STOP** para detener la cocción.
- 3 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.

PAUSA DE COCINADO

La cocción se detendrá automáticamente cuando se retire un cajón. Vuelve a introducir el cajón para reanudarla.

CUANDO SE UTILIZA EN MODO SYNC o MATCH

Si abres un cajón, el otro se pondrá en pausa automáticamente para que la cocción pueda seguir terminando al mismo tiempo. Vuelve a introducir el cajón para continuar la cocción en ambas zonas.

COCINAR CON LA TECNOLOGÍA DUALZONE

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

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulta las páginas 9-12.

SYNC

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

- 1 Coloca los ingredientes en los cajones y, a continuación, introdúcelos en la unidad.
- 2 Selecciona la zona 1. Gira el selector a la función de cocción que quieras. Pulsa el botón **TEMP** y gira el selector para ajustar la temperatura y pulsa el botón **TIME** y gira el selector para ajustar el tiempo.
- 3 Selecciona la zona 2 y, a continuación, gira el selector a la función de cocción deseada. Pulsa el botón **TEMP** y gira el selector para ajustar la temperatura y usa las flechas de **TIME** para ajustar el tiempo.

NOTA: Puedes seleccionar una función diferente para la zona 2.

- 4 Pulsa **SYNC** y, a continuación, pulsa **START/STOP** para comenzar a cocinar en la zona con el tiempo más largo. La otra zona mostrará la palabra **Hold**. La unidad emitirá un pitido y activará la segunda zona cuando a las dos zonas les quede el mismo tiempo.

NOTA: Si te parece que la comida de una de las zonas ya está lista antes de que se acabe el tiempo de cocción, puedes **DETENER UNA SOLA ZONA**. Selecciona esa zona y pulse **START/STOP**. Consulta la página 9 para obtener más instrucciones.

- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

MATCH

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

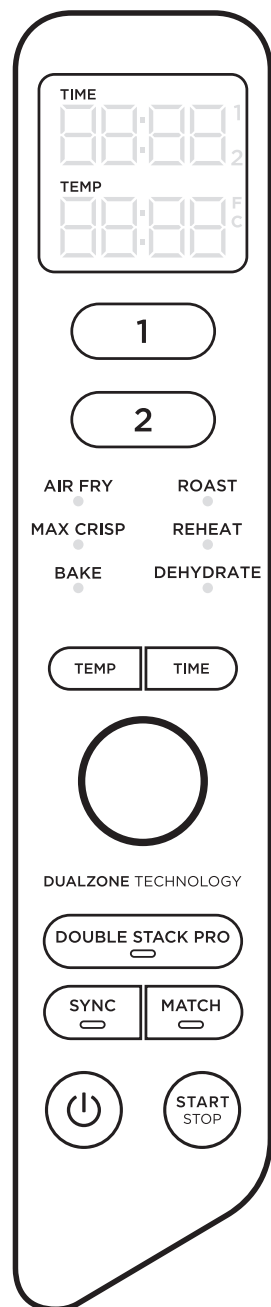
- 1 Coloca los ingredientes en los cajones y, a continuación, introdúcelos en la unidad.
- 2 Selecciona la zona 1. Gira el selector a la función de cocción que quieras. Pulsa el botón **TEMP** y gira el selector para ajustar la temperatura y pulsa el botón **TIME** y gira el selector para ajustar el tiempo.
- 3 Pulsa el botón **MATCH** para copiar la configuración de la zona 1 en la zona 2. A continuación, pulsa **START/STOP** para empezar a cocinar en las dos zonas.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 5 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

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

- 1 Selecciona la zona 1 y, a continuación, gira el selector a la función deseada. Pulsa el botón **TEMP** y gira el selector para ajustar la temperatura.
- 2 Pulsa el botón **TIME** y gira el selector para ajustar el tiempo.
- 3 Selecciona la zona 2 y repite los pasos 1 y 2.
- 4 Pulsa **START/STOP** para empezar a cocinar en las dos zonas.

NOTA: Si te parece que la comida de una de las zonas ya está lista antes de que se acabe el tiempo de cocción, puedes **DETENER UNA SOLA ZONA**. Selecciona esa zona y pulse **START/STOP**. Consulta la página 9 para obtener más instrucciones.

- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.



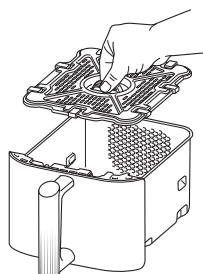
COCINAR EN UNA SOLA ZONA

Para encender la unidad, enchufa el cable de alimentación en una toma y, a continuación, pulsa el botón © de encendido/apagado.

Air fry

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 200 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.



- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **AIR FRY** utilizando el selector.
- 3 Pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción.

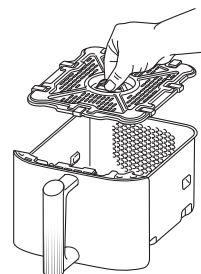
NOTA: Durante la cocción, puedes sacar el cajón para remover o agitar los ingredientes y obtener un resultado uniforme.

- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

Max Crisp

NOTA: En la función Max Crisp (gratinar) no es posible ajustar la temperatura y tampoco es necesario hacerlo. La temperatura viene preestablecida a 240 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.

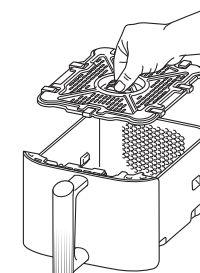


- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **MAX CRISP** utilizando el selector.
- 3 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos. Pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 5 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

Bake

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 160 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón (opcional) y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.

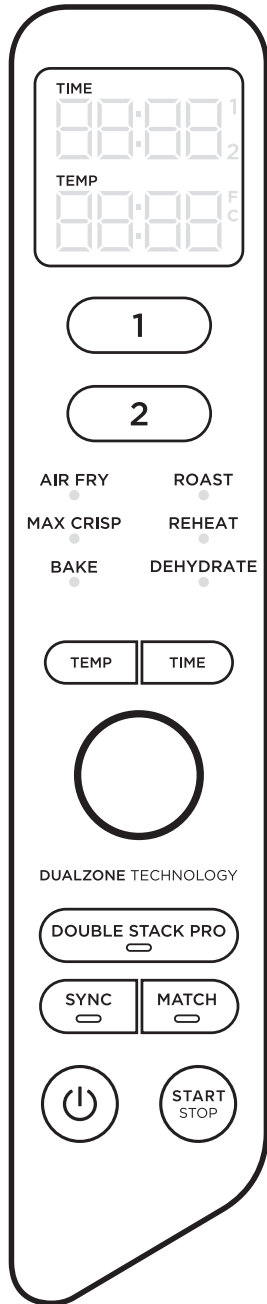


- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **BAKE** utilizando el selector.

NOTA: Para convertir las recetas de horno convencional, reduce la temperatura 10 °C en la freidora.

- 3 Pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

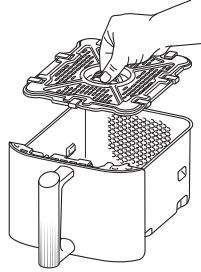
USO DE LA FREIDORA DE AIRE (CONT.)



Roast

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 190 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón (opcional) y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.

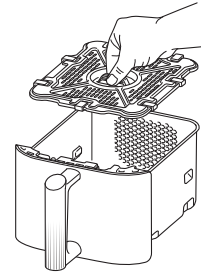


- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **ROAST** con el selector.
- 3 Pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

Reheat

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 170 °C.

- 1 Instala una placa para gratinar en el cajón (opcional) y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.



- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **REHEAT** utilizando el selector.
- 3 Pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulsa **START/STOP** para comenzar el recalentamiento.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

Dehydrate

NOTA: La temperatura viene preestablecida a 60 °C.

- 1 Coloca una sola capa de ingredientes en el cajón. A continuación, instala la placa de gratinar en el cajón, encima de los ingredientes, y pon una segunda capa de ingredientes sobre la placa para gratinar.
- 2 Selecciona la zona 1 o la zona 2. Selecciona **DEHYDRATE** utilizando el selector. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Utiliza las flechas **TEMP** para ajustar la temperatura que prefieras.
- 3 Pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Pulsa **START/STOP** para empezar a deshidratar.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y la palabra «**COOL**» se visualizará en la pantalla durante 60 segundos.
- 5 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

NOTA: Si durante la cocción con **SYNC** se retira un cajón durante más de 2 minutos, el programa se cancelará. Tendrás que volver a programar la unidad para reanudar la cocción.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Desenchufa el aparato de la toma de corriente y espera a que se haya enfriado del todo antes de limpiarlo.

Pieza/accesorio	Método de limpieza	¿Apto para lavavajillas?
Unidad principal	Para limpiar la unidad principal y el panel de control, pasa un paño húmedo. NOTA: NUNCA sumerjas la unidad en agua ni en ningún otro líquido. NUNCA laves la unidad principal o el cajón en el lavavajillas.	No
Cajones, placas para gratinar y rejillas apilables	Se pueden lavar en el lavavajillas o a mano. Si se lavan a mano, seca todas las piezas al aire o con un paño tras cada uso. Para prolongar la vida útil de los accesorios, te recomendamos lavarlos a mano.	Sí

Si quedan residuos pegados a los cajones, las placas para gratinar o las rejillas apilables, sumérgelos en agua tibia con jabón y déjalos un tiempo en remojo.

CONSEJOS ÚTILES

- Para lograr un resultado óptimo al usar la Double Stack Pro, coloca siempre las verduras/féculas sobre la placa para gratinar en la mitad inferior de los cajones y las proteínas en la mitad superior empleando las rejillas apilables.
- Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada sin superponerse. Si los ingredientes se solapan, asegúrate de removerlos a intervalos regulares durante el tiempo de cocinado que hayas establecido.
- La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Elige la zona que quieres ajustar y, después, pulsa las flechas de **TEMP** para ajustar la temperatura o las de **TIME** para ajustar el tiempo.
- Para convertir las recetas de horno convencional, reduce la temperatura 10 °C en la freidora. Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase.
- En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Para minimizar esto, fija los alimentos (como la rebanada de pan superior de un sándwich) con palillos de cóctel.
- Las placas para gratinar y las rejillas apilables elevan los ingredientes en los cajones para que el aire pueda circular por debajo y alrededor de los ingredientes y obtener así un resultado uniforme y crujiente.
- Tras seleccionar una función de cocción, pulsa **START/STOP** para comenzar la cocción inmediatamente. La unidad se pondrá en marcha y funcionará a la temperatura y durante el tiempo que se hayan definido de forma predeterminada.
- Para lograr un resultado óptimo con verduras frescas y patatas, añade por lo menos una cucharada sopera de aceite. Añade más aceite según convenga para lograr la textura crujiente que prefieras.
- Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Recomendamos utilizar un termómetro instantáneo para controlar la temperatura interna de carnes y pescados.
- Para lograr un resultado óptimo, retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción a fin de evitar que se pase.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y PREGUNTAS FRECUENTES

- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar una única zona?** Selecciona la zona activa, pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura o pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar ambas zonas?** Selecciona la zona deseada, pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura o pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo.
- **¿Hay que precalentar la unidad?** La unidad no necesita precalentarse.
- **¿Se pueden cocinar distintos alimentos en cada zona sin tener que preocuparse por la contaminación cruzada?** Sí, cada zona es independiente y tiene su propia resistencia y ventilador.
- **¿Cómo puedo detener la cuenta atrás?** El temporizador se detendrá de forma automática cuando retires los cajones de la unidad. Vuelve a meter el cajón en un intervalo de 10 minutos para reanudar la cocción o la zona del cajón abierto se cancelará.
- **¿Cómo se puede pausar o detener una zona si se están empleando ambas?** Para detener una zona, pulsa primero el botón de la zona y, a continuación, **START/STOP**. Para detener ambas zonas, basta con pulsar **START/STOP**.
- **¿Es seguro colocar el cajón en la encimera?** El cajón se calentará durante la cocción. Extrema las precauciones al manipularlo y colócalo solo sobre superficies resistentes al calor.
- **¿Cuándo se debe usar la placa para gratinar?** Utiliza la placa para gratinar cada vez que desees que la comida salga crujiente. La placa eleva la comida dentro del cajón para que el aire pueda circular por debajo y alrededor, y los ingredientes se cocinen de manera uniforme.
- **¿Cuándo debería usar las rejillas apilables?** Usa las rejillas apilables cuando desees cocinar dos capas de comida en un único cajón. Coloca las verduras/féculas en la mitad inferior y las proteínas en la mitad superior del cajón. No se recomienda mezclar ingredientes frescos y congelados en el mismo cajón. Para obtener el mejor resultado, cocina la comida congelada en un cajón.
- **¿Por qué la comida no se ha hecho del todo?** Asegúrate de que el cajón esté insertado por completo durante la cocción. Para lograr un dorado uniforme, asegúrate de que los ingredientes estén dispuestos en una capa nivelada en el fondo del cajón sin que se superpongan. Para conseguir que queden aún más crujientes, remueve el cajón. La temperatura y el tiempo se pueden ajustar en cualquier momento durante la cocción. Selecciona la zona deseada, pulsa **TEMP** y usa el selector para ajustar la temperatura o pulsa **TIME** y usa el selector para ajustar el tiempo.
- **¿Por qué se ha quemado la comida?** Para lograr un resultado óptimo, vigila el progreso durante toda la cocción y retira la comida cuando se haya alcanzado el resultado deseado. Retira la comida inmediatamente después de que haya terminado el tiempo de cocción para evitar que se pase.
- **¿Por qué algunos ingredientes salen volando al freír con aire?** En ocasiones, el ventilador de la freidora de aire puede mover de su sitio algunos alimentos ligeros. Usa palillos de cóctel de madera para fijar los alimentos ligeros y sueltos, como la rebanada de pan superior de un bocadillo.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebozado líquido?** Sí, pero utiliza la técnica de rebozado adecuada. Es importante rebozar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presiona el pan rallado firmemente sobre los ingredientes rebozados para que el ventilador no lo despegue y salga volando.
- **¿Por qué pita la unidad?** Porque la comida ha terminado de cocinarse o ha empezado la cocción en la otra zona.
- **¿Por qué la pantalla se ha puesto en negro?** La unidad está en modo espera. Pulsa el botón © de encendido/apagado para encenderla de nuevo.
- **¿Por qué aparece un mensaje de error «E» en la pantalla?** La unidad no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.