

# NINJA

## **DOUBLE STACK XL WITH SMART COOK SYSTEM 9.5L CAPACITY**

**DOUBLE STACK XL  
MED SMART  
TILBEREDNINGSSYSTEM,  
9,5 L KAPACITET**

**DOUBLE STACK XL MIT  
SMART COOK SYSTEM UND  
9,5 L FASSUNGSVERMÖGEN**

**DOUBLE STACK XL  
CON SISTEMA DE COCCIÓN  
INTELIGENTE Y  
9,5 L DE CAPACIDAD**

**DOUBLE STACK XL  
AVEC SYSTÈME DE CUISSON  
INTELLIGENT SMART COOK  
ET CAPACITÉ DE 9,5 L**

**DOUBLE STACK XL  
CON SISTEMA SMART COOK  
CAPACITÀ 9,5 L**

**DOUBLE STACK XL  
MET SLIM KOOKSYSTEEM  
9,5 LITER CAPACITEIT**

**DOUBLE STACK XL MED  
SMART COOK SYSTEM  
9,5 L KAPASITET**

**DOUBLE STACK XL  
COM SISTEMA DE COZEDURA  
INTELIGENTE COM  
CAPACIDADE DE 9,5 LITROS**

**DOUBLE STACK XL,  
JOSSA ÄLYKÄS  
KYPSENNYSJÄRJESTELMÄ,  
TILAVUUS 9,5 L**

**DOUBLE STACK XL MED  
SMART TILLAGNINGSSYSTEM  
OCH 9,5 LITERS KAPACITET**

**SL451EU**

**BRUGERVEJLEDNING  
GEBRAUCHSANWEISUNG  
INSTRUCTIONS  
ISTRUCCIONES  
NOTICE D'UTILISATION  
GARANTIE NINJA  
ISTRUZIONI  
INSTRUCTIES  
INSTRUKSJONER  
INSTRUÇÕES  
OHJEET  
INSTRUKTIONER**



# GRACIAS

por adquirir la freidora de aire de 2 cajones Ninja Double Stack XL



## REGISTRA TU COMPRA

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

 Escanea el código QR con un dispositivo móvil

## ANOTA LOS SIGUIENTES DATOS

Número de modelo: \_\_\_\_\_

Número de serie: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_  
(Guarda el comprobante)

Establecimiento  
de compra: \_\_\_\_\_

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 220-240 V~, 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

<b>Registro del producto</b> .....	<b>63</b>
<b>Instrucciones importantes</b> .....	<b>64</b>
<b>Piezas</b> .....	<b>66</b>
<b>Conoce tu freidora de aire</b> .....	<b>67</b>
Botones de función .....	67
Botones de funcionamiento .....	67
<b>Antes del primer uso</b> .....	<b>67</b>
<b>Modo de empleo del sensor Ninja</b> .....	<b>68</b>
Cómo insertar el sensor correctamente .....	70
<b>Uso de la freidora de aire</b> .....	<b>72</b>
Cocinar con Double Stack Pro .....	72
Cocinar con la tecnología Dual Zone .....	73
Cocinar en una sola zona .....	74
Air Fry (Freír con aire) .....	74
Max Crisp (Gratinar) .....	75
Bake (Hornear) .....	75
Roast (Asar) .....	76
Reheat (Recalentar) .....	77
Dehydrate (Deshidratar) .....	77
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>78</b>
<b>Consejos útiles</b> .....	<b>78</b>
<b>Guía de resolución de problemas y preguntas frecuentes</b> ...	<b>79</b>

## REGISTRO DEL PRODUCTO

Visita [ninjakitchen.eu/register-guarantee](https://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.

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

## ⚠️ ADVERTENCIAS

- 1 Este producto puede ser utilizado por 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 que se encuentre por debajo de la superficie 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 está 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 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 las resistencias. **NO** llenes los cajones en exceso cuando cocines. Llenar los cajones en exceso podría ocasionar lesiones o daños materiales, o afectar las condiciones de seguridad con 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 se calientan durante su funcionamiento y después de este. Para prevenir quemaduras o lesiones, utiliza **SIEMPRE** guantes para horno o manoplas de cocina aislantes y usa las asas con que va equipado el producto.
- 26 Extrema las precauciones cuando el producto contenga comida caliente. Un uso indebido podría ocasionar lesiones físicas.
- 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 cuelgue de bordes de mesas o de encimeras ni que toque superficies calientes.
- 28 Los cajones, rejillas y rejillas para gratinar alcanzan temperaturas extremadamente altas durante la cocción. Evita tocar los cajones, rejillas y rejillas para gratinar al extraerlos del producto. **SIEMPRE** debes colocar los cajones, rejillas y rejillas para gratinar 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** introduces 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 cuando 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 que existen riesgos que pueden causar lesiones, muerte o daños materiales considerables si se pasa por alto el aviso señalado por este símbolo.

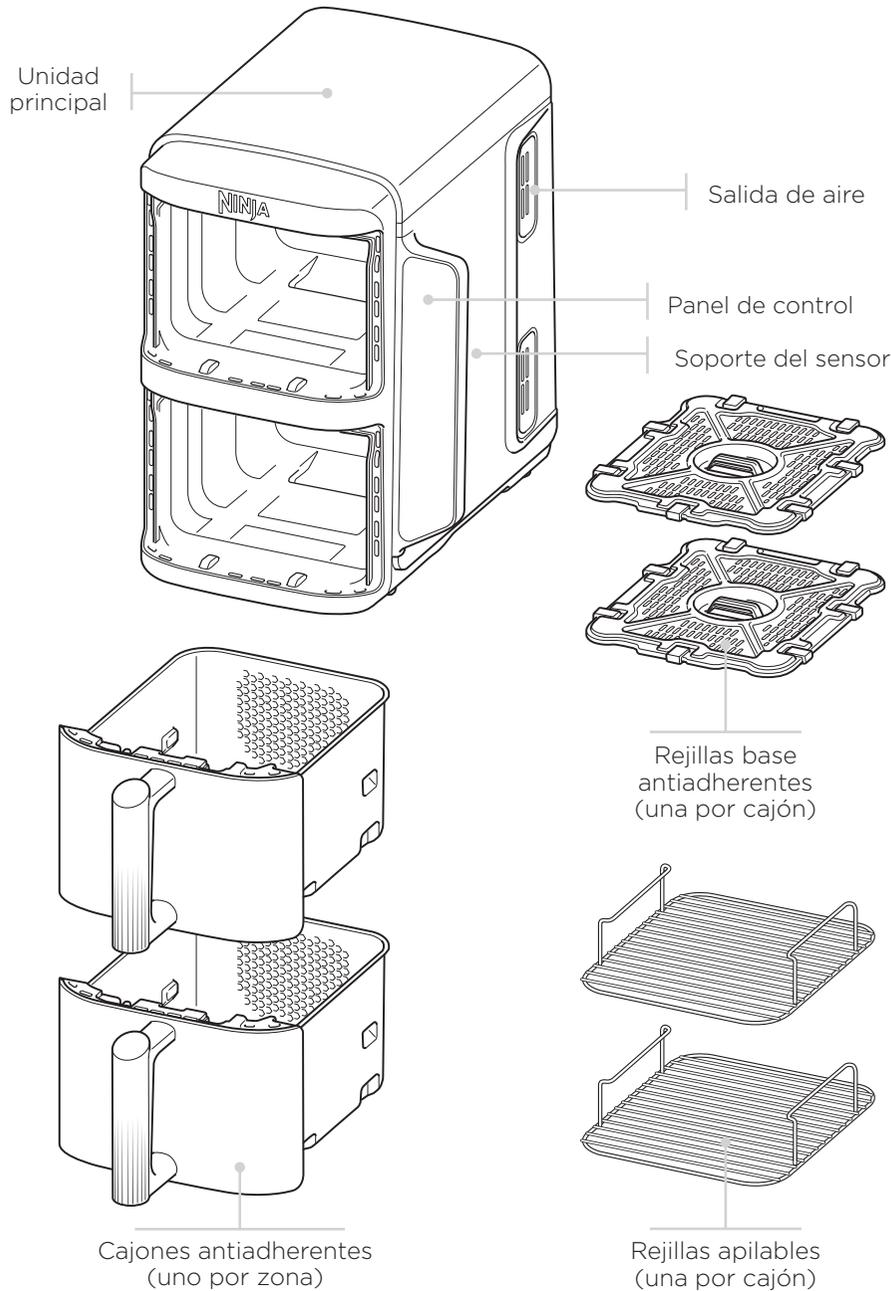


Procura evitar el contacto con las superficies calientes. Utiliza siempre protección en las manos para evitar quemaduras.



Solo para uso doméstico y en interiores.

## GUARDA ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.



Para pedir piezas y accesorios adicionales, visita [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu) o contacta con 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 y mucho más.

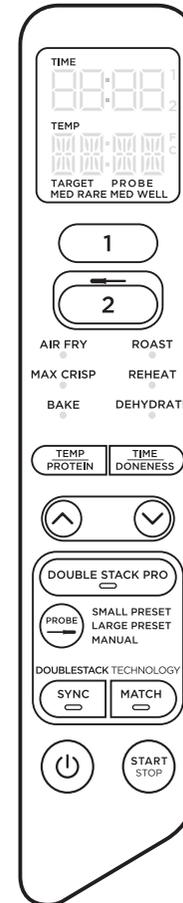
**REHEAT (RECALENTAR):** aprovecha las sobras calentándolas lentamente y consigue un resultado crujiente.

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

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

**BOTONES DE FUNCIONAMIENTO**

- 1 Para controlar el resultado de la zona superior (Zone 1).
- 2 Para controlar el resultado de la zona inferior (Zone 2).



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

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

**Botón TIME (TIEMPO):** Pulsa el botón **TIME** y, a continuación, usa las flechas para ajustar el tiempo de cocinado de cualquier función antes o durante cualquier ciclo de cocción.

**DOUBLE STACK PRO:** prepara cuatro comidas al mismo tiempo en dos cajones independientes de la freidora de aire con un acabado crujiente 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 Zone 2 (zona 2) con los de la Zone 1 (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/DETERNER):** utiliza las flechas para seleccionar la función que quieras. Para empezar a cocinar, pulsa el botón **START/STOP**.

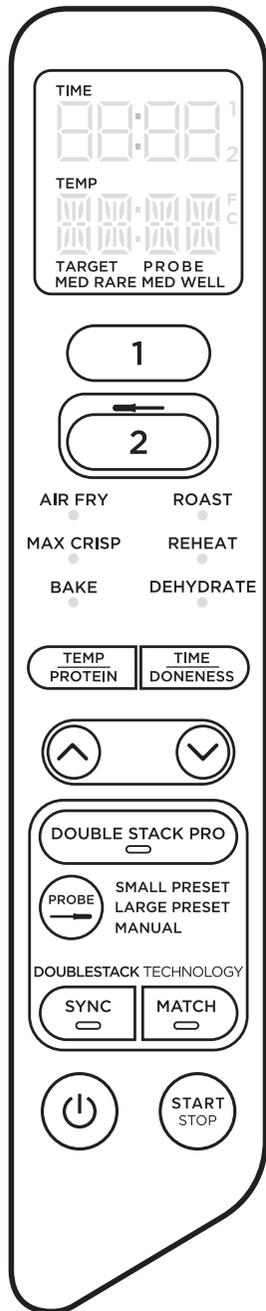
**MODO RETENCIÓN:** la palabra «HOLD» (RETENCIÓN) aparecerá en la unidad mientras esté en modo **SYNC (SINCRONIZACIÓN)**. Una zona estará cocinando, mientras que la otra zona estará retenida hasta que los tiempos se sincronicen.

**MODO ESPERA:** transcurridos 10 minutos sin que haya habido interacción con el panel de control, la unidad 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 rejillas para gratinar con agua caliente y jabón y, a continuación, acláralos y sécalos cuidadosamente. Los cajones, las rejillas apilables y las rejillas para gratinar son las **ÚNICAS** piezas que se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, para prolongar la vida útil de los accesorios, recomendamos lavarlas 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.

# MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA



Antes de enchufarlo, asegúrate de que la clavija no tiene ningún residuo y que el cable no está enredado.

**NOTA:** El sensor solo está disponible para la Zone 2 (zona 2).

- 1 Retira el compartimento para almacenar el sensor situado detrás del panel de control. Después, desenrolla el cable del compartimento para sacar el sensor. Saca el cajón de la Zone 2 (zona 2) (antes de enchufar el sensor).
- 2 Introduce el sensor en la pieza de carne o pescado; consulta la página 70 del manual para asegurarte de que lo colocas correctamente.
- 3 Enchufa el sensor en la clavija (situada encima de la Zone 2 [zona 2]). Empújalo bien contra el enchufe hasta que ya no entre más y, después, introduce el cajón. Deberías oír y sentir un clic cuando el sensor esté completamente introducido. Coloca el compartimento para almacenar el sensor de nuevo en el panel de control.

**NOTA:** El cable que sobre del sensor se puede dejar en el cajón.

- 4 Cuando el sensor esté enchufado, selecciona Zone 2 (zona 2) y la función de cocción que quieras.

**NOTA:** La temperatura de cocción se establecerá automáticamente de manera predeterminada según la función que elijas. La temperatura se puede ajustar según las preferencias o las indicaciones de la receta. La función Max Crisp (Gratinar) no permite ajustar la temperatura.

- 5a Usa el botón **PROBE (SENSOR)** para seleccionar los ajustes predeterminados **SMALL PRESET (PEQUEÑO)** o **LARGE PRESET (GRANDE)**, dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado. Consulta la página 12 de la Guía de inicio rápido como referencia. Usa el botón **TEMP/PROTEIN (TEMPERATURA/PIEZA DE CARNE O PESCADO)** para alternar entre los dos y las flechas para seleccionar el tipo de alimento deseado. Pulsa el botón **TIME/DONENESS (TIEMPO/PUNTO DE COCCIÓN)** y usa las flechas para seleccionar el punto de cocción que quieras.
- 5b Si usas el botón **MANUAL**, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas a continuación.

TIPO DE ALIMENTO:	ESTABLECER EL PUNTO DE COCCIÓN EN:
<b>Pescado</b>	Medium Rare (Poco hecho) (50 °C)
	Medium (Al punto) (55 °C)
	Medium Well (Al punto más) (60 °C)
	Well (Bien hecho) (65 °C)
<b>Pollo/Pavo</b>	Well (Bien hecho) (75 °C)
<b>Cerdo</b>	Medium (Al punto) (55 °C)
	Medium Well (Al punto más) (65 °C)
	Well (Bien hecho) (70 °C)
<b>Ternera/Cordero</b>	Rare (Marcado) (50 °C)
	Medium Rare (Poco hecho) (55 °C)
	Medium (Al punto) (60 °C)
	Medium Well (Al punto más) (65 °C)
	Well (Bien hecho) (70 °C)

**NOTA:** Consulta la Agencia de Normas Alimentarias del Reino Unido para obtener las temperaturas seguras de cada alimento.

**NOTA:** Las temperaturas establecidas para BEEF (TERNERA) son más bajas que las recomendadas normalmente, ya que la unidad acumula una temperatura residual de 5-10 °C.

- 6 No es necesario precalentar. Cuando hayas seleccionado las opciones deseadas, pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar. En la pantalla aparecerá la temperatura actual del sensor y la que se desea alcanzar.
- 7 Cuando termine el proceso de cocción, la unidad emitirá un pitido. Traslada la pieza de carne o pescado a un plato y déjala reposar 5 minutos antes de servirla. Este es un paso importante, ya que la pieza de carne o pescado seguirá cocinándose y reteniendo jugos después de retirarlo de la fuente de calor.

**NOTA:** El sensor estará CALIENTE. Utiliza guantes de horno o pinzas para sacar el sensor de la pieza de carne o pescado.

## Uso de la función SYNC (SINCRONIZACIÓN) con el sensor:

- 1 Consulta los pasos 1-3 en la página 68 del manual de instrucciones para configurar el sensor.
- 2 Pulsa Zone 2 (zona 2) y selecciona la función de cocción deseada. Usa el botón **PROBE (SENSOR)** para seleccionar los ajustes predeterminados **SMALL PRESET (PEQUEÑO)** o **LARGE PRESET (GRANDE)**, dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado (consulta la Guía de inicio rápido como referencia). Usa el botón **TEMP/PROTEIN (TEMPERATURA/PIEZA DE CARNE O PESCADO)** para alternar entre los dos y las flechas para seleccionar el tipo de alimento deseado. Pulsa el botón **TIME/DONENESS (TIEMPO/PUNTO DE COCCIÓN)** y usa las flechas para seleccionar el punto de cocción que quieras.
- 3 Pulsa Zone 1 (zona 1) y selecciona la función de cocción deseada. Ajusta el tiempo y la temperatura, y selecciona **SYNC (SINCRONIZACIÓN)**. Pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción.

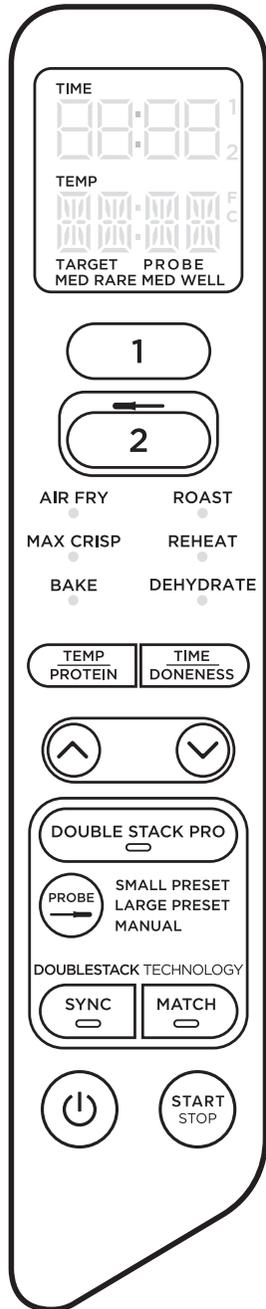
**NOTA:** Durante la configuración inicial, en la pantalla de la zona con el tiempo de cocción más corto aparecerá la palabra **HOLD (RETENCIÓN)**. Después, se mostrarán en la pantalla las temperaturas actual del sensor y la deseada en la Zone 2 (zona 2) y las barras de progreso en la Zone 1 (zona 1).

- 4 Mientras la Zone 2 (zona 2) sigue alcanzando la temperatura deseada, empezará la cocción en la Zone 1 (zona 1). En la pantalla se mostrarán las barras de progreso durante el ciclo de cocción. Selecciona Zone 1 (zona 1) para consultar el tiempo de cocción restante.
- 5 Cuando haya concluido la cocción en ambas zonas, aparecerá la palabra «rest» (reposo) en la pantalla de la Zone 2 (zona 2). A continuación, se mostrará la palabra **«COOL» (ENFRIAR)** de manera intermitente tres veces en la pantalla y después **«End» (Fin)**.

## Uso de la función MATCH (COMBINACIÓN) con el sensor:

- 1 Pulsa Zone 2 (zona 2) y selecciona la función de cocción deseada. Utiliza las flechas de la izquierda para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Usa el botón **PROBE (SENSOR)** para seleccionar los ajustes predeterminados **SMALL PRESET (PEQUEÑO)** o **LARGE PRESET (GRANDE)**, dependiendo del tamaño de la pieza de carne o pescado. Consulta la Guía de inicio rápido como referencia. Si usas el botón **MANUAL**, usa las temperaturas de cocción internas recomendadas en la página 69. Usa el botón **TEMP/PROTEIN (TEMPERATURA/PIEZA DE CARNE O PESCADO)** para alternar entre los dos y las flechas para seleccionar el tipo de alimento deseado. Pulsa el botón **TIME/DONENESS (TIEMPO/PUNTO DE COCCIÓN)** y usa las flechas para seleccionar el punto de cocción que quieras.
- 2 Selecciona **MATCH (COMBINACIÓN)** y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar.

# MODO DE EMPLEO DEL SENSOR NINJA (CONTINUACIÓN)



## CÓMO INSERTAR EL SENSOR CORRECTAMENTE

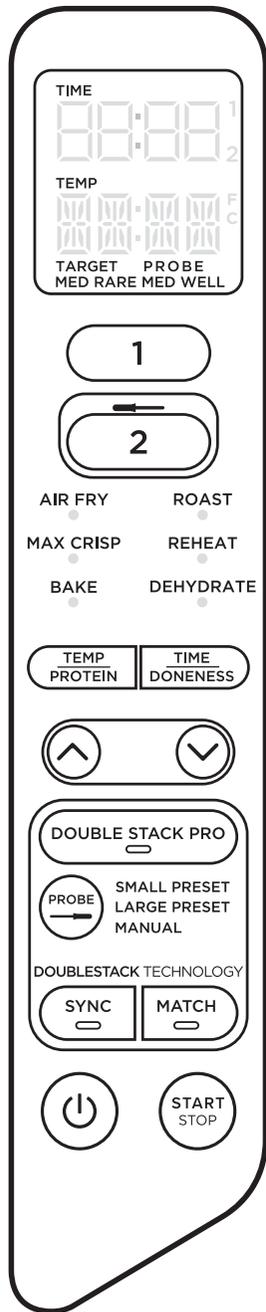
TIPO DE ALIMENTO:	COLOCACIÓN	CORRECTA	INCORRECTA
<p><b>Filetes</b>  <b>Chuletas de cerdo</b>  <b>Chuletas de cordero</b>  <b>Pechugas de pollo</b>  <b>Hamburguesas</b>  <b>Solomillos</b>  <b>Filetes de pescado</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserta el sensor horizontalmente en el centro de la parte más gruesa de la carne.</li> <li>• Asegúrate de que la punta del sensor se inserta exactamente en el centro de la carne, sin inclinarse hacia abajo o hacia arriba.</li> <li>• Asegúrate de que el sensor está cerca del hueso o la espina (pero sin tocarlos) y lejos de la grasa o el cartílago.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Puede que la parte más gruesa del filete no sea el centro. Es importante que la punta del sensor toque la parte más gruesa para conseguir los resultados deseados.</p>		
<p><b>Pollo entero</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Inserta el sensor horizontalmente en la parte más gruesa de la pechuga, en paralelo al hueso, pero sin tocarlo.</li> <li>• Asegúrate de que la punta llega a la parte más gruesa de la pechuga sin atravesarla totalmente hasta llegar a la cavidad.</li> </ul>		

**NOTA: NO** uses el sensor con alimentos congelados o para cortes de carne o pescado de menos de 1,5 cm de espesor.

**IMPORTANTE:** Cuando uses las funciones SYNC (SINCRONIZACIÓN) y MATCH (COMBINACIÓN) con el sensor, consulta la Guía de inicio rápido como referencia para ver la tabla con los tiempos de cocción de los ajustes predefinidos.

# CÓMO COCINAR EN 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 las funciones **SYNC (SINCRONIZACIÓN)** o **MATCH (COMBINACIÓN)**, consulta la página 73.

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

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

Para obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulta las páginas 74-77.

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

- 1 Selecciona la zona que deseas detener.
- 2 Pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para interrumpir la cocción.
- 3 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) en la pantalla durante 60 segundos.

### PAUSAR EL COCINADO

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

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

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 DUAL ZONE

La tecnología Dual Zone 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 obtener instrucciones detalladas sobre el uso de cada función, consulta las páginas 74-77.

### SYNC (SINCRONIZACIÓN)

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 Zone 1 (zona 1). Usa las flechas para seleccionar la función de cocción que quieras. Pulsa el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura y pulsa el botón **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo.
- 3 Selecciona Zone 2 (zona 2) y, a continuación, usa las flechas para seleccionar la función de cocción deseada. Pulsa el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura y usa las flechas para ajustar el tiempo.

**NOTA:** Puedes seleccionar una función diferente para la Zone 2 (zona 2).

- 4 Pulsa **SYNC (SINCRONIZACIÓN)** y, a continuación, pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** 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.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) 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 (COMBINACIÓN)

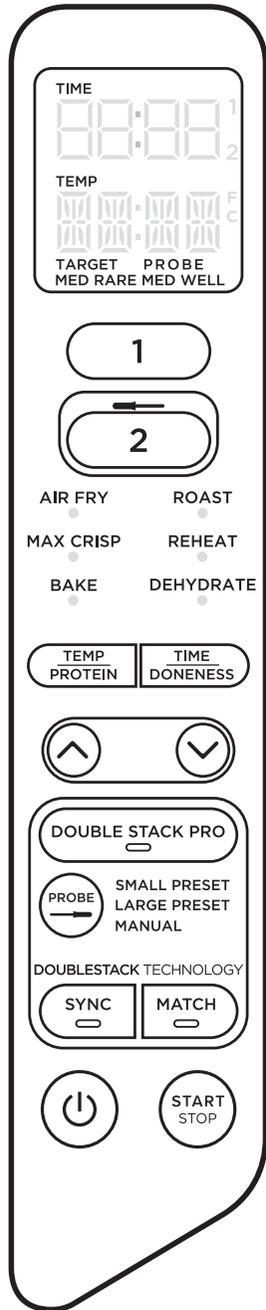
Para cocinar una mayor cantidad de la misma comida, o cocinar distintos alimentos con la misma función, temperatura y tiempo:

- 1 Coloca los ingredientes en los cajones y, a continuación, introdúcelos en la unidad.
- 2 Selecciona Zone 1 (zona 1). Usa las flechas para seleccionar la función de cocción que quieras. Pulsa el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura y pulsa el botón **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo.
- 3 Pulsa el botón **MATCH (COMBINACIÓN)** para copiar la configuración de la Zone 1 (zona 1) en la Zone 2 (zona 2). A continuación, pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar en las dos zonas.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) 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 Zone 1 (zona 1) y, a continuación, usa las flechas para seleccionar la función deseada. Pulsa el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura.
- 2 Pulsa el botón **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo.
- 3 Selecciona Zone 2 (zona 2) y repite los pasos 1 y 2.
- 4 Pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar en las dos zonas.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) en la pantalla durante 60 segundos.
- 6 Saca los ingredientes echándolos en otro recipiente o utilizando pinzas/utensilios de cocina con extremos de silicona.

# CÓMO COCINAR EN LA FREIDORA DE AIRE (CONT.)



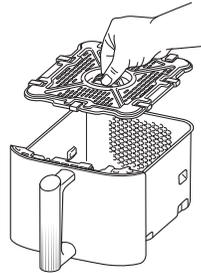
## COCINAR EN UNA SOLA ZONA

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

### Air Fry (Freír con aire)

**NOTA:** La temperatura viene preestablecida a 200 °C.

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

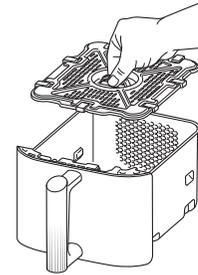


- 2 Selecciona Zone 1 (zona 1) o Zone 2 (zona 2). Selecciona **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)** con las flechas.
  - 3 Pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura que prefieras.
  - 4 Pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción.
- NOTA:** Durante la cocción, puedes sacar el cajón para remover o agitar los ingredientes y obtener un gratinado uniforme.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) 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 (Gratinar)

**NOTA:** En la función Max Crisp (Gratinar) no es posible ajustar la temperatura. La temperatura viene preestablecida a 240 °C.

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

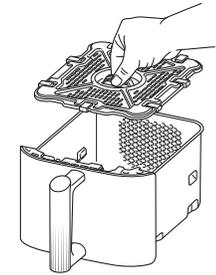


- 2 Selecciona Zone 1 (zona 1) o Zone 2 (zona 2). Selecciona **MAX CRISP (GRATINAR)** con las flechas.
- 3 Pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 30 minutos. Pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) 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 (Hornear)

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

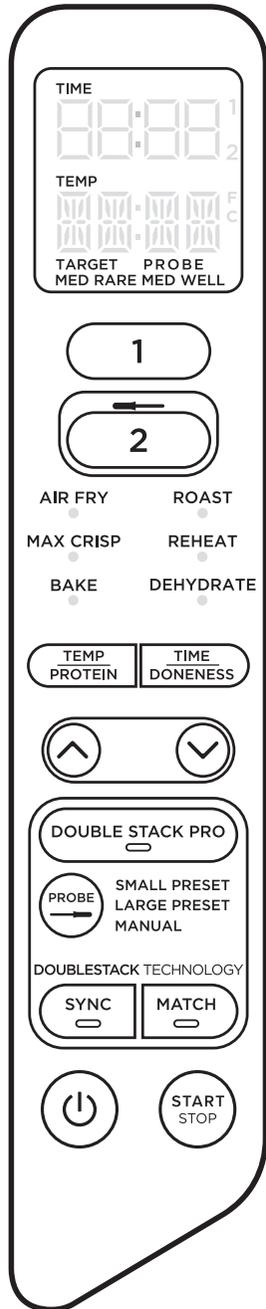
- 1 Instala una rejilla para gratinar en el cajón (opcional) y, a continuación, echa los ingredientes en el cajón e introdúcelo en la unidad.



- 2 Selecciona Zone 1 (zona 1) o Zone 2 (zona 2). Selecciona **BAKE (HORNEAR)** con las flechas.

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

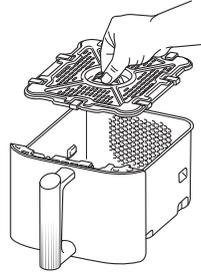
- 3 Pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar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



## Roast (Asar)

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

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

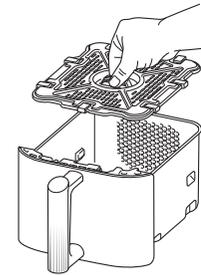


- 2 Selecciona Zone 1 (zona 1) o Zone 2 (zona 2). Selecciona **ROAST (ASAR)** con las flechas.
- 3 Pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora y en incrementos de 5 minutos de 1 a 4 horas. Pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) 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 (Recalentar)

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

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



- 2 Selecciona Zone 1 (zona 1) o Zone 2 (zona 2). Selecciona **REHEAT (RECALENTAR)** con las flechas.
- 3 Pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura que prefieras.
- 4 Pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo en incrementos de 1 minuto hasta 1 hora. Pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar el recalentamiento.
- 5 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) 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 (Deshidratar)

**NOTA:** La temperatura viene preestablecida a 60 °C.

- 1 Coloca una sola capa de ingredientes en el cajón. A continuación, instala la rejilla para gratinar en el cajón, encima de los ingredientes, y pon una segunda capa de ingredientes sobre la rejilla para gratinar.
- 2 Selecciona Zone 1 (zona 1) o Zone 2 (zona 2). Selecciona **DEHYDRATE (DESHIDRATAR)** con las flechas. La temperatura predeterminada aparecerá en la pantalla. Pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura que prefieras.
- 3 Pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo en incrementos de 15 minutos de 1 a 12 horas. Pulsa **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a deshidratar.
- 4 Cuando la cocción haya finalizado, la unidad emitirá un pitido y aparecerá el mensaje «**COOL**» (**ENFRIAR**) 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 (SINCRONIZACIÓN)** se retira un cajón durante más de 2 minutos, el programa se cancelará. Tendrás que volver a programar la unidad para reanudar la cocción.

El producto debe limpiarse concienzudamente después de cada uso. Desenchufa el producto 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. <b>NOTA: NUNCA</b> sumerjas la unidad en agua ni en ningún otro líquido. <b>NUNCA</b> laves la unidad principal o el cajón en el lavavajillas.	No
Cajones, rejillas 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
Sensor digital de cocción	Limpia el extremo del sensor lavándolo a mano. <b>NOTA: NUNCA</b> sumerjas el sensor en agua ni en cualquier otro líquido. <b>NUNCA</b> laves el sensor en el lavavajillas.	No

Si quedan residuos pegados a los cajones, las rejillas 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 rejilla para gratinar en la mitad inferior de los cajones y las piezas de carne o pescado 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. Solo tienes que seleccionar la zona que quieras ajustar y pulsar **TEMP (TEMPERATURA)** y usar las flechas para ajustar la temperatura o pulsar **TIME (TIEMPO)** y usar el selector 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 evitar que pase esto, fija los alimentos (como la rebanada de pan superior de un sándwich) con palillos de cóctel.
- Las rejillas 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 (INICIAR/DETENER)** 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.

- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar una única zona?**  
Selecciona la zona activa, pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura o pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas para ajustar el tiempo.
- **¿Cómo se ajustan la temperatura o el tiempo al usar las dos zonas?**  
Selecciona la zona deseada, pulsa **TEMP (TEMPERATURA)** y usa las flechas para ajustar la temperatura o pulsa **TIME (TIEMPO)** y usa las flechas 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 se detiene la cuenta atrás?**  
El temporizador se detendrá de forma automática cuando retires los cajones de la unidad. Vuelve a introducir el cajón en un plazo de 15 minutos para reanudar la cocción o la zona del cajón abierto se cancelará.
- **¿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 rejilla para gratinar?**  
Utiliza la rejilla para gratinar cada vez que desees que la comida salga crujiente. La rejilla 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 piezas de carne o pescado 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. Solo tienes que seleccionar la zona deseada, pulsar **TEMP (TEMPERATURA)** y usar las flechas para ajustar la temperatura o pulsar **TIME (TIEMPO)** y usar las flechas 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 sándwich.
- **¿Se pueden freír con aire ingredientes que lleven rebosado líquido?**  
Sí, pero utiliza la técnica de rebosado adecuada. Es importante rebosar los ingredientes primero en harina, luego en huevo y finalmente en pan rallado. Presiona el pan rallado firmemente sobre los ingredientes rebosados 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?**  
El producto no funciona correctamente. Ponte en contacto con el Servicio de Atención al Cliente llamando al 900 839 453.

Cuando un consumidor compra un producto en la Unión Europea, está amparado por los derechos legales en lo que respecta a la calidad de dicho producto (tus derechos legales). Puedes hacer valer esos derechos ante tu proveedor. No obstante, Ninja confía tanto en la calidad de sus productos que te otorga una garantía adicional del fabricante de dos años. Estos términos y condiciones se refieren únicamente a la garantía que ofrece el fabricante: tus derechos legales no se ven afectados.

A continuación, se detallan los requisitos previos y el alcance de nuestra garantía, los cuales son emitidos por SharkNinja Germany GmbH, Rotfeder-Ring 9, 60327 Frankfurt am Main (Alemania) (“nos”, “nuestro[s]”, “nuestra[s]” o “nosotros”). Dichas condiciones no afectan a sus derechos legales, a las obligaciones de su proveedor ni a los acuerdos que usted haya estipulado con él. Lo anteriormente mencionado resulta igualmente aplicable en el caso de que usted haya comprado el producto a Ninja de forma directa.

### Garantías de Ninja

Todos los productos Ninja están respaldados por una garantía gratuita contra defectos de materiales o mano de obra. Nuestro servicio de asistencia telefónica **900 839 453** está operativo de lunes a viernes, de 9:00 a 18:00 h. La llamada es gratuita y te permitirá ponerte en contacto directo con un representante de Ninja. También puedes encontrar ayuda en línea en **www.ninjakitchen.eu**

### ¿Cómo debo registrar mi garantía Ninja?

Puede registrar su garantía en línea en un plazo de 28 días a partir de la fecha de compra. Para ahorrar tiempo, te informamos de que necesitarás los siguientes datos de tu dispositivo:

- Fecha de compra del dispositivo (factura, recibo o albarán). Para el registro en línea, entra en **www.ninjakitchen.eu**

### IMPORTANTE:

- La garantía cubre el producto durante dos (2) años a partir de la fecha de compra.
- Le rogamos que conserve en todo momento la factura o el recibo de compra. Si necesita utilizar la garantía, deberá proporcionarnos la factura o el recibo de compra para comprobar que la información suministrada es correcta. En caso de no poder presentar una factura o un recibo de compra válido, la garantía quedará invalidada.

### ¿Cuáles son los beneficios de registrar mi garantía?

Al registrarte, nos permites disponer de tus datos por si necesitamos contactar contigo.

Si lo deseas, también puedes recibir consejos para optimizar el uso de tu dispositivo e información sobre nuevos productos y tecnologías Ninja. Si registras tu garantía en línea, recibirás inmediatamente la confirmación de que hemos recibido tus datos.

### ¿Cuánto duran las garantías de las máquinas nuevas Ninja?

Nuestra confianza en nuestro diseño y control de calidad significa que tu dispositivo está garantizado por un total de dos años.

### ¿Qué cubre la garantía gratuita Ninja?

Reparación o sustitución de su dispositivo Ninja (a discreción de Ninja), incluyendo todas las piezas y la mano de obra. La garantía Ninja es adicional a tus derechos legales como consumidor.

### ¿Qué aspectos no cubre la garantía gratuita Ninja?

1. El desgaste normal y deterioro de las piezas (como, p. ej., los accesorios) no está cubierto por esta garantía. Las piezas de repuesto están disponibles para su compra en **www.ninjakitchen.eu**
2. El daño causado por usos incorrectos, abusivos o una manipulación negligente, falta de mantenimiento requerido o daño debido a una mala manipulación en el transporte.
3. Daños causados por un mantenimiento no autorizado por Ninja.

### ¿Dónde puedo adquirir recambios y accesorios originales Ninja?

Los recambios y accesorios Ninja están diseñados por los mismos ingenieros que desarrollan tu dispositivo. Puedes ver el catálogo de recambios, piezas de repuesto y accesorios Ninja correspondientes a todas las máquinas Ninja en **www.ninjakitchen.eu**

Recuerda que los daños causados por el uso de recambios que no sean de Ninja podrían no estar cubiertos por la garantía.