

Lee la Guía del usuario de Ninja® adjunta antes de usar el producto.



# NINJA

## Double Stack XL

FREIDORA DE AIRE  
DE 2 CAJONES

Capacidad de 9,5 l

*ideal para familias  
o invitados*



## Guía de inicio rápido

---

CONSEJOS Y TRUCOS | TABLAS DE COCCIÓN | 15 RECETAS ELABORADAS POR CHEFS

---



# La guía definitiva para una textura crujiente perfecta

Te presentamos la freidora de aire de dos cajones Ninja Double Stack XL. En estas páginas descubrirás numerosos tutoriales y recetas que te permitirán cocinar cuatro comidas distintas al mismo tiempo. Con esta freidora de aire lograrás obtener un acabado crujiente y uniforme en todos tus platos y aperitivos, a la vez que ahorrarás espacio.

¡Manos a la obra!

## Índice

<b>Freidora de aire de dos cajones Ninja® Double Stack XL</b>	<b>4</b>
<b>Uso de la freidora de aire de dos cajones Ninja® Double Stack XL</b>	<b>6</b>
Uso de un cajón	8
Uso de dos cajones	9
Sincroniza la cocción de las dos zonas	10
Combina la cocción de las dos zonas	12
Double Stack Pro	14
<b>Tabla de alimentos con Double Stack Pro</b>	<b>16</b>
<b>Tablas de cocción</b>	<b>20</b>
<b>Recetas para arrancar</b>	
Pechugas de pollo Caprese con judías verdes al ajillo y tiras de pollo con patatas fritas	28
Tostadas francesas con beicon y sirope de arce	30
<b>Desayunos</b>	
Huevos al horno en panecillos ingleses con salchichas, hash browns y champiñones	32
<b>Aperitivos</b>	
Aperitivos para fiestas	33
Alitas de dos maneras distintas	34
<b>Platos principales</b>	
Salmón marinado con miel y mostaza acompañado de patatas machacadas al eneldo	35
Pollo asado entero con albóndigas y chirivías glaseadas con miel y mostaza	36
Tofu con sésamo y jengibre acompañado de verduras salteadas	37
Pizza de chapata de dos formas distintas	38
Lomo de cerdo con harissa acompañado de patatas asadas al comino	39
Contramuslos de pollo especiados con coliflor y muslos de pollo con croquetas de patata	40
Quesadillas de pollo y alubias negras	41
Sándwiches de queso tostado y cebolla con tomates cherry y ajo	42
Pimientos rellenos de chorizo y queso acompañados de calabacín, tomate y judías verdes con pesto	43
<b>Postres</b>	
Brownies de chocolate y crema de cacahuete	44

## Leyenda de las recetas

Hemos marcado las recetas con estos iconos para ayudarte a encontrar las ideales para ti.



# Conoce la Freidora de aire de dos cajones Ninja® Double Stack XL

## Seis programas de cocción



**A Visualización de la temperatura (TEMP) y el tiempo (TIEMPO):** la pantalla luminosa permite ajustar rápida y fácilmente la temperatura y el tiempo de cocción. Además, durante el cocinado, muestra una cuenta atrás del tiempo restante.

**B Botones de las zonas:** programa las dos zonas de cocción de manera independiente.

1 Para controlar el resultado de la zona superior (zona 1).

2 Para controlar el resultado de la zona inferior (zona 2).

**C Funciones:**

**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.

**NOTA:** Esta función no permite ajustar la temperatura. La temperatura viene preestablecida a 240 °C.

**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 carnes, frutas y verduras.

**D Selector de control:** con este selector multifunción te resultará fácil escoger la función, el tiempo y la temperatura de cocción.

**E Double Stack Pro:** utiliza esta función cuando emplees las rejillas apilables y sigue las recomendaciones de la tabla de las páginas 18 y 19 para combinar cuatro comidas distintas a la vez.

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

**G Match (Combinación):** combina automáticamente los ajustes de la zona 2 con los de la zona 1.

**H Botón de encendido/apagado**

**I Botón START/STOP (INICIAR/DETENER)**



**AIR FRY  
(FREÍR CON AIRE)**

Ideal para alimentos frescos como las alitas de pollo y tus aperitivos congelados favoritos.



**MAX CRISP  
(GRATINAR)**

Ideal para alimentos congelados que requieran una temperatura elevada en pequeñas cantidades.



**BAKE  
(HORNEAR)**

Ideal para brownies y otros postres horneados.



**ROAST  
(ASAR)**

Ideal para asar verduras y carnes.



**REHEAT  
(RECALENTAR)**

Ideal para aprovechar las sobras de comida.



**DEHYDRATE  
(DESHIDRATAR)**

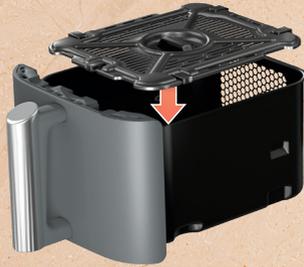
Ideal para hacer chips de verdura o fruta y cecina.

# Todo lo que necesitas PARA PREPARAR CUATRO COMIDAS A LA VEZ



## Rejillas para gratinar

Se insertan en la base de cada cajón para una rápida circulación del aire que proporciona una cocción envolvente.



## Instalación de las rejillas para gratinar

Introduce las rejillas para gratinar con las patas hacia abajo. Asegúrate de instalar siempre las rejillas, independientemente de la cantidad de capas de alimentos que vayas a cocinar.

### Posición inferior (fondo del cajón):

Permite la circulación del aire alrededor de los alimentos para que se cocinen de manera uniforme y queden igual de crujientes por todas partes. Para una correcta colocación, asegúrate de que las partes recortadas de la rejilla queden a la derecha y a la izquierda del cajón.

### Posición superior (elevada dentro del cajón):

Para obtener los mejores resultados de dorado y cocción, te aconsejamos instalarla en la posición superior. Coloca la rejilla para gratinar con las partes recortadas hacia la parte delantera y trasera del cajón.

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar proteínas, coloca la rejilla para gratinar en la posición superior.

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados con la función BAKE (HORNEAR), coloca la rejilla en la posición superior.



## Rejillas apilables

Dos rejillas, una para cada cajón. Instálalas en los cajones cuando quieras cocinar en varios niveles o, si solo quieres cocinar una capa de alimentos, no las instales.

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados, ÚNICAMENTE utiliza las rejillas si empleas la función **DOUBLE STACK PRO** y sigues las indicaciones de la tabla de alimentos o de la receta proporcionada.

**CONSEJO:** Para que te resulte más fácil limpiarlas, rocía las rejillas apilables con spray para cocinar antiadherente antes de usarlas.



## Instalación de las rejillas apilables

Después de haber instalado las rejillas para gratinar, coloca con cuidado las rejillas apilables con las asas apuntando hacia arriba. Deberían encajar perfectamente en las muescas laterales de los cajones.

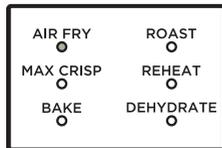
# Uso de un cajón

¿Solo quieres utilizar una zona?

## Paso 1

### Programa la zona 1/ Selecciona una función

- Introduce los alimentos en el cajón.
- Selecciona los botones **1** o **2** para escoger entre la zona de cocción 1 o 2.
- Gira el selector para elegir una función de cocción. Por ejemplo, **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**.

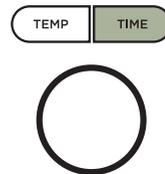


**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar proteínas, coloca la rejilla para gratinar en la posición superior.

## Paso 2

### Ajusta el tiempo y la temperatura

- Selecciona el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y gira el selector para regularla.
- Selecciona el botón **TIME (TIEMPO)** y gira el selector para ajustarlo.



## Paso 3

### Inicia la cocción

- Pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETERENAR)** para comenzar la cocción.
- Si vas a cocinar alimentos en varios niveles, selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar el botón **START/STOP (INICIAR/DETERENAR)**.

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados, comprueba el punto de cocción de los alimentos antes de que finalice el tiempo. Puedes detener el tiempo en cualquier momento si ya han alcanzado el nivel de cocción que querías. Consulta a las autoridades que regulan las normas alimentarias para conocer las temperaturas seguras para cocinar cada alimento.

# Uso de dos cajones

¿No te importa si las dos zonas no finalizan a la vez?

## Paso 1

### Programa la zona 1/ Selecciona una función

- Introduce los alimentos en el cajón.
- Pulsa el botón **1** para seleccionar la zona 1.
- Gira el selector para elegir una función de cocción. Por ejemplo, **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**.

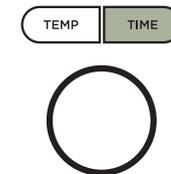


**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar proteínas, coloca la rejilla para gratinar en la posición superior.

## Paso 2

### Ajusta el tiempo y la temperatura

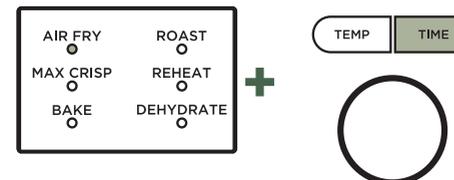
- Selecciona el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y gira el selector para regularla.
- Selecciona el botón **TIME (TIEMPO)** y gira el selector para ajustarlo.



## Paso 3

### Programa la zona 2

- Introduce los alimentos en el cajón.
- Pulsa el botón **2** para seleccionar la zona 2.
- Gira el selector para elegir una función de cocción. Por ejemplo, **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**.
- Repite el paso 2.



**NOTA:** Cuando termine la cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra «COOL» (ENFRIAR) en la pantalla durante 60 segundos.

## Paso 4

### Inicia la cocción

- Pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETERENAR)** para comenzar la cocción.
- Vigila la comida con frecuencia para evitar que se pase de cocción.
- Si vas a cocinar alimentos en varios niveles, selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO** antes de pulsar el botón **START/STOP (INICIAR/DETERENAR)**.



# Sincroniza la cocción de las dos zonas

Prepara dos comidas de dos formas diferentes y tenlo todo listo al mismo tiempo.



ZONA 1

4 filetes de salmón

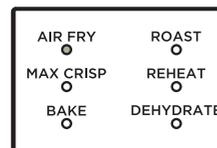
ZONA 2

640 g de coles de Bruselas

## Paso 1

### Programa la zona 1/ Selecciona una función

- Introduce los alimentos en el cajón.
- Pulsa el botón **1** para seleccionar la zona 1.
- Gira el selector para elegir una función de cocción. Por ejemplo, **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**.

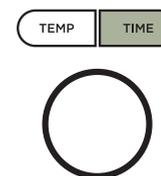


**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar proteínas, coloca la rejilla para gratinar en la posición superior.

## Paso 2

### Ajusta el tiempo y la temperatura

- Selecciona el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y gira el selector para regularla.
- Selecciona el botón **TIME (TIEMPO)** y gira el selector para ajustarlo.



## Paso 3

### Programa la zona 2

- Pulsa el botón **2** para seleccionar la zona 2.
- Introduce la capa de alimentos del fondo del cajón.
- Gira el selector para elegir una función de cocción y repite el paso 2.

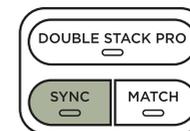
1

2

## Paso 4

### Inicia la cocción

- Selecciona el botón **SYNC (SINCRONIZACIÓN)**.
- Pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción.
- La zona con el tiempo de cocción más corto mostrará la palabra **HOLD (ESPERA)**.



**NOTA:** Si **NO** seleccionas el botón **SYNC (SINCRONIZACIÓN)**, los alimentos **NO TERMINARÁN** de cocinarse al mismo tiempo.

# Combina la cocción de las dos zonas

Utiliza los mismos ajustes de cocción en todos los niveles y aprovecha la capacidad total de 9,5 litros a la vez. Es ideal para preparar un plato completo o cocinar para muchas personas.



ZONA 1

Un pollo entero de 1,5 kg

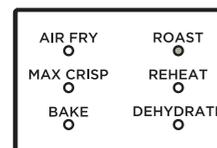
ZONA 2

Un pollo entero de 1,5 kg

## Paso 1

### Programa la zona 1/ Selecciona una función

- Introduce los alimentos en ambos cajones.
- Pulsa el botón **1** para seleccionar la zona 1.
- Gira el selector para elegir una función de cocción. Por ejemplo, **ROAST** (ASAR).



**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar proteínas, coloca la rejilla para gratinar en la posición superior.

## Paso 2

### Ajusta el tiempo y la temperatura

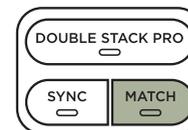
- Selecciona el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y gira el selector para regularla.
- Selecciona el botón **TIME (TIEMPO)** y gira el selector para ajustarlo.



## Paso 3

### Inicia la cocción

- Selecciona el botón **MATCH (COMBINACIÓN)**.
- Pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción.



# Double Stack

Prepara cuatro comidas al mismo tiempo en dos cajones independientes de la freidora de aire con un acabado crujiente y uniforme.



## ZONA 1

2 contramuslos de pollo

250 g de espárragos

AIR FRY  
(FREÍR CON AIRE)  
190 °C  
20 MIN

## ZONA 2

230 g de tiras de pollo

300 g de patatas fritas

AIR FRY  
(FREÍR CON AIRE)  
190 °C  
20 MIN

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar alimentos en varios niveles, no se recomienda mezclar ingredientes frescos y congelados en el mismo cajón. Para conseguir un resultado óptimo, cocina todos los ingredientes congelados en un cajón.

## Paso 1

### Programa la zona 1/ Selecciona una función

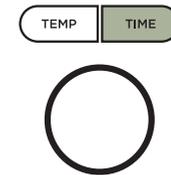
- Introduce los alimentos en el cajón.
- Instala la rejilla apilable e introduce la capa de alimentos superior sobre la rejilla.
- Pulsa el botón **1** para seleccionar la zona 1.
- Gira el selector para elegir una función de cocción. Por ejemplo, **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE).



## Paso 2

### Ajusta el tiempo y la temperatura

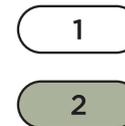
- Selecciona el botón **TEMP (TEMPERATURA)** y gira el selector para regularla.
- Selecciona el botón **TIME (TIEMPO)** y gira el selector para ajustarlo.



## Paso 3

### Programa la zona 2

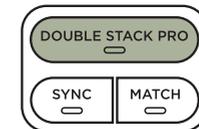
- Pulsa el botón **2** para seleccionar la zona 2.
- Introduce los alimentos en el cajón.
- Instala la rejilla apilable e introduce la capa de alimentos superior sobre ella.
- Gira el selector para elegir una función de cocción y repite el paso 2.



## Paso 4

### Inicia la cocción

- Selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO**.
- Pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para comenzar la cocción.
- Si está seleccionada la opción **SYNC (SINCRONIZACIÓN)**, la zona con el tiempo de cocción más corto mostrará la palabra **HOLD (ESPERA)**.



**NOTA:** La función **DOUBLE STACK PRO** puede utilizarse tanto con la función **SYNC (SINCRONIZACIÓN)** como con la función **MATCH (COMBINACIÓN)**.

# Instala la rejilla. Apila. Repite.

Prepara dos platos completos en una misma zona con una capa inferior crujiente y una capa superior extracrujiente.



REJILLA APILABLE  
Capa superior extracrujiente



2 filetes de salmón  
120 g cada uno



2 pechugas de pollo  
150 g cada una,  
2-2,5 cm de grosor



2 contramuslos de pollo  
hasta 150 g  
cada uno



Filete de solomillo o entrecot  
350 g cada uno,  
2 cm de grosor



2 chuletas de cerdo  
aprox. 200 g  
cada una



4-6 salchichas de cerdo o vegetales



280 g de tofu firme  
cortado en dados de 2,5-3 cm



6-8 palitos de pescado o palitos vegetales congelados

1

Selecciona una zona. Selecciona **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)**.

2

Ajusta la temperatura a **190 °C**. Utiliza la tabla de la derecha para ajustar el tiempo.

3

Selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO**. Selecciona **START/STOP** (INICIAR/DETENER).

Para obtener los mejores resultados, cocina las proteínas en la rejilla apilable y las verduras/carbohidratos en la rejilla para gratinar.

TIPO DE ALIMENTO	TIEMPO
Pollo	20 min
Cerdo	15-20 min
Ternera	15 min
Marisco	15 min
Proteínas vegetales	15 min
2 capas de verduras**	15 min

\*\* Si vas a preparar dos capas de verduras, pon las que sean más delicadas en la capa inferior y las más duras en la parte superior.

## OTRAS IDEAS DE ALIMENTOS

### REJILLA APILABLE

Muslos de pollo  
Hamburguesas de ternera o vegetales  
Filetes de bacalao

### REJILLA PARA GRATINAR

Champiñones portobello  
Pimientos  
Berenjena  
Mazorcas de maíz

REJILLA PARA GRATINAR  
Capa inferior crujiente



Espárragos  
250 g, con los extremos cortados



Boniato  
300 g, cortado en trozos de 2 cm de grosor



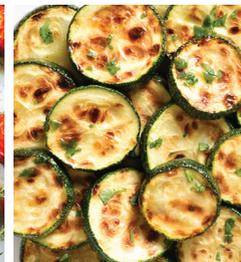
Patatas nuevas  
300 g, cortadas en cuartos



Judías verdes  
250 g, con los extremos cortados



Tomates cherry  
300 g



Calabacín  
300 g, sin los extremos, cortado en rodajas de 1-2 cm

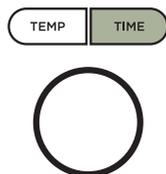


2 mazorcas de maíz

NOTA: Para obtener los mejores resultados, no recomendamos mezclar ingredientes frescos y congelados en el mismo cajón.

# Añadir tiempo durante el cocinado

- Selecciona la zona a la que quieras añadir tiempo.
- Selecciona el botón **TIME (TIEMPO)** y gira el selector para añadir más tiempo.
- Al cabo de 3 segundos, estará configurado el nuevo tiempo.



**NOTA:** Cuando termine el ciclo de cocción, la unidad emitirá un pitido y aparecerá la palabra «COOL» (ENFRIAR) durante 60 segundos. Durante el ciclo de enfriamiento, puedes retirar los alimentos.

# Terminar el tiempo de cocción

mientras ambas zonas están en uso.

## Paso 1

### Terminar el tiempo de una única zona

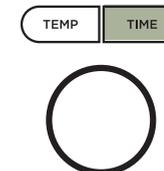
- Selecciona la zona en la que quieres detener la cocción (por ejemplo, la zona 1).



## Paso 2

### Ajusta el tiempo

- Pulsa el botón **TIME (TIEMPO)** y gira el selector hasta reducir el tiempo a 0.
- Al cabo de 3 segundos, aparecerá la palabra END (FIN) en la pantalla.
- La cocción continuará en la otra zona.



# Tabla de cocción de la función Air Fry (FREÍR CON AIRE)

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar proteínas, coloca la rejilla para gratinar en la posición superior.

Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	AÑADIR ACEITE	POSICIÓN DE LA REJILLA PARA GRATINAR	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>VERDURAS FRESCAS</b>						
Espárragos	400 g	Enteros, tallos recortados	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	8-10 min
Remolacha	6 (70-100 g cada una)	Entera	No	Posición inferior	200 °C	40-45 min
Pimientos morrones	4 (600 g)	Enteros, dar la vuelta a mitad de la cocción	No	Posición inferior	200 °C	20-22 min
Brócoli	400 g	Cortado en ramilletes de 2,5 cm	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	12-14 min
Coles de Bruselas	640 g	Cortadas en mitades, quitar el tallo	2 cucharadas	Posición inferior	200 °C	18-20 min
Calabaza violín	500-750 g	Cortada en trozos de 2,5 cm	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	22-24 min
Zanahorias	500 g	Peladas y cortadas en trozos de 1,5 cm	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	25-28 min
Coliflor	600 g	Cortada en ramilletes de 1,5-2,5 cm	2 cucharadas	Posición inferior	200 °C	15-17 min
Apionabo	600 g	Pelado y cortado en dados de 3 cm, 2 cucharadas de aceite	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	20-25 min
Mazorcas de maíz	4 mazorcas	Enteras, peladas y sin los extremos	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	15-18 min
Calabacín	500 g	Cortado en cuartos a lo largo, luego en trozos de 2,5 cm	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	15-17 min
Judías verdes finas	400 g	Sin los extremos	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	12-15 min
Col rizada (para chips)	225 g	Cortada en trozos, sin tallos	1 cucharada	Posición inferior	150 °C	10-12 min
Champiñones	300 g	Limpios y cortados en cuartos	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	10-12 min
Champiñones portobello	250 g	Enteros, pincelados de aceite	1 cucharada	Posición inferior	180 °C	12-15 min
Chirivía	500 g	Pelada y cortada en trozos de 1,5 cm de largo, 1 cucharada de aceite	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	16-18 min
Patatas, blancas, p. ej., King Edward, Maris Piper o Russet	750 g	Cortadas en gajos de 2,5 cm	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	30-35 min
	500 g	Cortadas en trozos de tamaño similar	2 cucharadas	Posición inferior	200 °C	24-28 min
Boniatos	4 enteras (185-250 g cada una)	Pinchar con un tenedor tres veces, dar la vuelta a la mitad de la cocción	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	36-40 min
	500 g	Cortados en trozos de 2,5 cm	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	18-22 min
	500 g	Cortados en gajos de 2,5 cm	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	25-28 min
Boniatos	4 enteros (185-250 g cada una)	Pinchar con un tenedor tres veces, dar la vuelta a la mitad de la cocción	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	35-45 min
	4 enteros (185-250 g cada una)	Pinchar con un tenedor tres veces, dar la vuelta a la mitad de la cocción	1 cucharada	Posición inferior	200 °C	35-45 min
<b>CARNE DE AVE FRESCA</b>						
Pechugas de pollo	4 (700 g)	No	Pinceladas de aceite	Posición superior	200 °C	17-18 min
Contramuslos de pollo	6 contramuslos (125-150 g cada uno/750-900 g)	Con hueso/con piel	Pincelados de aceite	Posición superior	200 °C	20-23 min
	6-8 contramuslos (100 g cada uno/600-800 g)	Deshuesados/sin piel	Pincelados de aceite	Posición superior	200 °C	16-18 min
Alitas de pollo	750 g	No	Pinceladas de aceite	Posición inferior	200 °C	35-40 min
Pechugas de pato	2 (400 g)	Cortar la piel, cocinar el lado de la piel hacia abajo y darle la vuelta a mitad de cocción	Pinceladas de aceite	Posición superior	200 °C	18-22 min
<b>PESCADO Y MARISCO FRESCO</b>						
Lomo de bacalao	cada uno	1,5-2,5 cm de grosor	Pincelado de aceite	Posición superior	200 °C	9-10 min
Croquetas de pescado	2 (145 g cada una)	No	No	Posición superior	200 °C	12 min
Langostinos	16 jumbo (165 g)	No	1 cucharada	Posición superior	200 °C	3-5 min
Filetes de salmón	4 (480 g)	No	Pincelados de aceite	Posición superior	200 °C	12 min

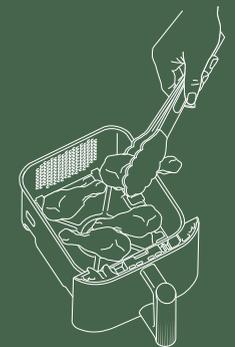
Para obtener los mejores resultados, utiliza la rejilla para gratinar y remueve o agita los ingredientes con frecuencia.

## Agita los alimentos

Te recomendamos que agites los alimentos al menos tres veces durante el ciclo de cocción para obtener los mejores resultados.



Remuévelos con unas pinzas con punta de silicona



# Tabla de cocción de la función Air Fry (FREÍR CON AIRE)

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar proteínas, coloca la rejilla para gratinar en la posición superior.

Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	AÑADIR ACEITE	POSICIÓN DE LA REJILLA PARA GRATINAR	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE DE TERNERA FRESCA</b>						
Hamburguesas	4 (115 g cada una)	2,5 cm de grosor	No	Posición superior	190 °C	11-13 min
Filetes*	2 (250 g cada uno)	Enteros	Pincelados de aceite	Posición superior	200 °C	9-12 min
<b>CARNE DE CERDO FRESCA</b>						
Beicon	4 lonchas	No	No	Posición superior	210 °C	7 min
Filete de Sajonia	1 (170 g)	Cortar la corteza a 2 cm, dar la vuelta después de 5 min	Pincelado de aceite	Posición superior	200 °C	9-10 min
Chuletas de cerdo	2 con hueso (250 g cada una)	No	Pinceladas de aceite	Posición superior	200 °C	14-15 min
	4 sin hueso (120 g)	No	Pinceladas de aceite	Posición superior	200 °C	12-14 min
	2 filetes (350-500 g cada uno)	Darles la vuelta a mitad de cocción	Pinceladas de aceite	Posición superior	190 °C	22-27 min
Salchichas	4 (205 g)	No	No	Posición superior	200 °C	8-11 min
	8 (410 g)	No	No	Posición superior	200 °C	13-15 min
<b>CARNE DE CORDERO FRESCA</b>						
Chuletas de cordero	4 (340 g)	No	Pinceladas de aceite	Posición superior	180 °C	9-11 min
Filetes de cordero	2 (280 g)	No	Pincelados de aceite	Posición superior	180 °C	11-12 min
<b>VEGETARIANO</b>						
Queso halloumi	Bloque de 225 g	Cortado en rodajas de 1 cm, dar la vuelta a la mitad del tiempo de cocción	Pincelado de aceite	Posición superior	200 °C	12-15 min
Tofu	280 g	Cortado en dados de 2 cm, dar la vuelta a la mitad del tiempo de cocción	Mezclar con aceite	Posición superior	200 °C	12-15 min
Hamburguesas veganas	4 (115 g)	Una sola capa	No	Posición superior	190 °C	14-15 min
Nuggets de pollo veganos	300 g	No	No	Posición inferior	180 °C	15 min
Salchichas vegetarianas	6 (270 g)	No	No	Posición superior	190 °C	14 min
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>						
Filetes de pescado empanados	4 (600 g)	Darles la vuelta a mitad de cocción	No	Posición inferior	200 °C	20-25 min
Setas al ajillo empanadas	300 g	No	No	Posición inferior	190 °C	12-15 min
Pollo a la Kiev	4 (560 g)	No	No	Posición inferior	180 °C	22 min
Nuggets de pollo	24 (400 g)	No	No	Posición inferior	200 °C	13-15 min
Filetes de pescado rebozados	4 (600 g)	Darles la vuelta a mitad de cocción	No	Posición inferior	180 °C	20-25 min
Palitos de pescado	10 (280 g)	Darles la vuelta a mitad de cocción	No	Posición superior	200 °C	13-15 min
Patatas hash browns	8 (370 g)	Darles la vuelta a mitad de cocción	No	Posición superior	200 °C	15-17 min
Croquetas de patata	550 g	Darles la vuelta a mitad de cocción	No	Posición inferior	190 °C	20-22 min
Tempura de gambas	12 (160 g)	Darles la vuelta a mitad de cocción	No	Posición inferior	190 °C	7 min
Patatas asadas	700 g	No	No	Posición inferior	190 °C	20-22 min
Langostinos empanados	280 g	No	No	Posición inferior	190 °C	12 min
Pudín de Yorkshire	8 (150 g)	No	No	Posición inferior	180 °C	3-4 min

Para obtener los mejores resultados, utiliza la rejilla para gratinar y remueve o agita los ingredientes con frecuencia.

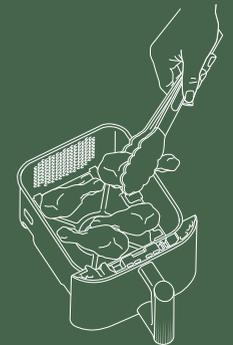
## Agita los alimentos

Te recomendamos que agites los alimentos al menos tres veces durante el ciclo de cocción para obtener los mejores resultados.



o

Remuévelos con unas pinzas con punta de silicona



## Tabla de cocción de la función Air Fry (FREÍR CON AIRE)

Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	AÑADIR ACEITE	POSICIÓN DE LA REJILLA PARA GRATINAR	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>PATATAS FRITAS</b>						
Patatas fritas caseras, 1 cm de grosor	500 g	Poner en remojo durante 30 minutos, secar con un papel	De 1 a 3 cucharadas de aceite	Posición inferior	200 °C	23-25 min
Patatas fritas caseras, 2 cm de grosor	500 g	Poner en remojo durante 30 minutos, secar con un papel	De 1 a 3 cucharadas de aceite	Posición inferior	200 °C	26-30 min
Patatas fritas gruesas para horno congeladas	500 g	No	No	Posición inferior	200 °C	25-28 min
Patatas fritas onduladas congeladas	500 g	No	No	Posición inferior	200 °C	18-20 min
Patatas fritas rizadas congeladas	600 g	No	No	Posición inferior	210 °C	20-22 min
Patatas fritas congeladas	500 g	No	No	Posición inferior	180 °C	22-25 min
Patatas fritas gastro	700 g	No	No	Posición inferior	210 °C	24-26 min
Patatas gajo congeladas	650 g	No	No	Posición inferior	190 °C	20-25 min
Patatas fritas con piel congeladas	500 g	No	No	Posición inferior	200 °C	20-22 min
Patatas fritas de corte recto congeladas	500 g	No	No	Posición inferior	200 °C	20-22 min
Boniato frito congelado	500 g	No	No	Posición inferior	180 °C	23-25 min



Patatas fritas caseras



Patatas fritas gruesas



Patatas fritas onduladas



Patatas fritas



Patatas gajo



Boniato frito

**CONSEJO:** Para conseguir que las patatas fritas se doren de manera uniforme, utiliza la cantidad, el tiempo y la temperatura recomendados y remuévelas o agítalas al menos tres veces durante el ciclo de cocinado. Vigila la comida para que tenga el punto de cocción que prefieras y ajusta los parámetros según sea necesario.

## Tabla de cocción de la función Max Crisp (Gratinar)

Ideal para alimentos congelados

Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	AÑADIR ACEITE	POSICIÓN DE LA REJILLA PARA GRATINAR	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>					
Aros de cebolla rebozados	300 g	No	No	Posición inferior	11-12 min
Bocaditos de pollo	400 g	No	No	Posición inferior	11-12 min
Nuggets de pollo	400 g	No	No	Posición inferior	11-13 min
Palitos de pescado	10 (280 g)	No	No	Posición superior	10-12 min
Fritos de halloumi	300 g	No	No	Posición inferior	9-10 min
Palitos de mozzarella	180 g	No	No	Posición inferior	8-9 min
Palomitas de pollo	500 g	No	No	Posición inferior	12-13 min

**NOTA** No está disponible ni es necesario el ajuste de temperatura al usar la función Max Crisp (Gratinar).

**NOTA** Esta función es ideal para cocinar alimentos congelados que requieran una temperatura elevada en pequeñas cantidades.

Para obtener los mejores resultados, utiliza la rejilla para gratinar y remueve o agita los ingredientes con frecuencia.

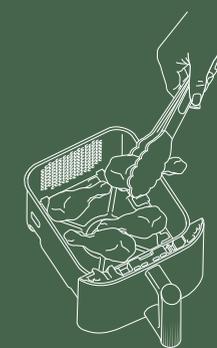
### Agita los alimentos

Te recomendamos que agites los alimentos al menos tres veces durante el ciclo de cocción para obtener los mejores resultados.



o

Remuévelos con unas pinzas con punta de silicona



# Tabla de cocción de la función Roast (Asar)

Usa estos tiempos de cocción como guía, ajustándolos como prefieras.

INGREDIENTE	CANTIDAD	PREPARACIÓN	AÑADIR ACEITE	POSICIÓN DE LA REJILLA PARA GRATINAR	TEMP.	TIEMPO DE COCCIÓN
<b>CARNE FRESCA</b>						
Pollo entero	1,5 kg	No	Pincelado de aceite	Posición inferior	190 °C	55-60 min
Ternera, redondo o cuarto trasero	1,3 kg	No	Pincelado de aceite	Posición inferior	170 °C	55-60 min (al punto)
Lomo de cerdo, sin hueso	800 g-1 kg	No	Hacer cortes en la grasa	Posición inferior	190 °C	70 min

**Para obtener los mejores resultados, utiliza la rejilla para gratinar y remueve o agita los ingredientes con frecuencia.**

Te recomendamos que controles con frecuencia tus alimentos y que los agites o remuevas para garantizar los resultados deseados.

**NOTA:** A menos que se indique lo contrario en la columna Preparación, agita o remueve los ingredientes con frecuencia.

# Tabla de cocción de la función Dehydrate (Deshidratar)

INGREDIENTES	PREPARACIÓN	POSICIÓN DE LA REJILLA PARA GRATINAR	TEMP.	TIEMPO DE DESHIDRATACIÓN
<b>FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS</b>				
Manzanas	Sin corazón, cortadas en rodajas de 3 mm, enjuagadas en agua con limón y secadas con un papel	Posición inferior	60 °C	7-8 horas
Plátanos	Pelados, cortados en rodajas de 3 mm	Posición inferior	60 °C	8-10 horas
Remolacha	Pelada, cortada en rodajas de 3 mm	Posición inferior	60 °C	6-8 horas
Hierbas frescas	Enjuagadas, secadas con un papel, sin tallos	Posición inferior	60 °C	4 horas
Raíz de jengibre	Cortar en rodajas de 3 mm	Posición inferior	60 °C	6 horas
Mangos	Pelados, cortados en rodajas de 3 mm, deshuesados	Posición inferior	60 °C	6-8 horas
Champiñones	Limpiar con un cepillo blando (no lavar)	Posición inferior	60 °C	6-8 horas
Piña	Pelada, descorazonada, cortada en rodajas de 3 mm-1,25 cm	Posición inferior	60 °C	6-8 horas
Fresas	Cortadas en mitades o en rodajas de 1,25 cm	Posición inferior	60 °C	6-8 horas
Tomates	Cortados en rodajas de 3 mm o rallados; cocer al vapor si se piensa rehidratar	Posición inferior	60 °C	6-8 horas
<b>CARNE, AVES Y PESCADO FRESCOS</b>				
Carne deshidratada de ternera, pollo o pavo	Cortada en lonchas de 6 mm, marinadas durante toda la noche	Posición inferior	70 °C	5-7 horas

Platos en varios niveles  
con Double Stack Pro

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

2 rejillas apilables

# Pechugas de pollo Caprese con judías verdes al ajillo y tiras de pollo con patatas fritas

PREP: 10 minutos | COCCIÓN: 23 minutos | CANTIDAD: 2 raciones de cada plato

## Ingredientes | Zona 1: plato 1

### En la rejilla para gratinar

300 g de judías verdes, sin los extremos  
1 cucharada de aceite de oliva  
1 diente de ajo grande, pelado y picado  
Sal marina y pimienta negra molida al gusto

### En la rejilla apilable

2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel (aprox. 200 g cada una)  
½ cucharada de aceite de oliva  
Sal marina y pimienta negra molida al gusto

½ cucharadita de ajo en polvo  
½ cucharadita de orégano seco  
4 rodajas de tomate de ½ cm de grosor  
6 rodajas de mozzarella fresca de ½ cm de grosor

## Ingredientes | Zona 2: plato 2

### En la rejilla para gratinar

300 g de patatas fritas congeladas

### En la rejilla apilable

230 g de tiras de pollo congeladas



- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones.
- 2 En un recipiente grande, echa las judías verdes, 1 cucharada de aceite, el ajo picado, la sal y la pimienta y remueve hasta que se mezclen bien. Añade las judías verdes al cajón de la **ZONA 1** y, a continuación, coloca una rejilla apilable encima de ellas.
- 3 Pon las pechugas de pollo sobre una tabla y tápalas con papel de horno. Dale golpes con un rodillo hasta que tengan entre 1,5 y 2 cm de grosor. Échales por encima el resto del aceite de oliva y sazónalas con sal, pimienta, ajo en polvo y orégano. Pon las pechugas de pollo sobre la rejilla apilable de la **ZONA 1**. Introduce el cajón de la **ZONA 1** en la unidad.
- 4 Introduce las patatas fritas en el cajón de la **ZONA 2** y, a continuación, coloca una rejilla apilable encima de ellas. Coloca las tiras de pollo sobre la rejilla apilable. Introduce el cajón de la **ZONA 2** en la unidad.
- 5 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)** con el selector. Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo, a 23 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)** con el selector. Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo, a 19 minutos. Selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO**, luego selecciona la función **SYNC (SINCRONIZACIÓN)** y, finalmente, pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar. En la zona 2 se mostrará el mensaje **HOLD (ESPERA)** hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.
- 6 Cuando queden 12 minutos, retira ambos cajones, agita el cajón de la **ZONA 1** moviéndolo hacia delante y hacia atrás para que se mezclen las judías verdes. Añade las rodajas de tomate y la mozzarella por encima del pollo. Agita el cajón de la **ZONA 2** moviéndolo hacia delante y hacia atrás para que se mezclen las patatas fritas y las tiras de pollo. Introduce ambos cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 7 Cuando finalice la cocción, con un termómetro externo, comprueba que la temperatura interna del pollo sea de 75 °C. Saca con cuidado las pechugas y las tiras de pollo. Para retirar las rejillas, utiliza unas pinzas para agarrarlas por el centro, o levántalas por las asas laterales utilizando unas manoplas de horno. Sirve las pechugas de pollo con las judías verdes y las tiras de pollo con las patatas fritas y las salsas para acompañar que prefieras.

**CONSEJO:** Para conseguir que las patatas fritas se doren de manera uniforme, remuévelas o agítalas durante el ciclo de cocinado.

# Tostadas francesas con beicon y sirope de arce

PREP.: 5 minutos | COCCIÓN: 9 minutos | CANTIDAD: 2-4 raciones

Un plato en las dos zonas

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

## Ingredientes

### ZONA 1:

Aceite vegetal en spray según sea necesario  
2 huevos medianos, batidos  
60 ml de leche entera  
1 cucharadita de canela en polvo  
1 cucharadita de extracto de vainilla

¼ de cucharadita de sal  
1 cucharada de sirope de arce, y un poco más para servir  
3 panecillos brioche (35 g cada uno), cortados por la mitad a lo largo

### ZONA 2:

5 trozos de beicon gruesos, cortados por la mitad  
2 cucharadas de sirope de arce  
¼ de cucharadita de pimienta negra molida



**1** Introduce una rejilla para gratinar en la posición superior del cajón de la **ZONA 1**. Introduce la segunda rejilla para gratinar en la posición inferior del cajón de la **ZONA 2**. Rocía ambas rejillas con aceite.

**2** En un recipiente grande, bate los huevos, la leche, la canela, el extracto de vainilla, la sal y el sirope de arce hasta que se mezclen bien. Añade los trozos de pan brioche al recipiente, remuévelos para que se cubran de manera uniforme y déjalos en remojo en la mezcla de 1 a 2 minutos.

**3** Al cabo de 1 o 2 minutos, pasa las tostadas francesas al cajón de la **ZONA 1** y rocíalas con aceite. Introduce el cajón de la **ZONA 1** en la unidad.

**4** En un recipiente mediano, mezcla el beicon con el sirope de arce y la pimienta hasta que quede bien recubierto por todas partes. Pasa el beicon al cajón de la **ZONA 2**. Introduce el cajón de la **ZONA 2** en la unidad.

**5** Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)** con el selector. Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo, a 7 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)** con el selector. Ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo, a 9 minutos. Selecciona la función **SYNC (SINCRONIZACIÓN)** y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar. En la zona 1 se mostrará el mensaje **HOLD (ESPERA)** hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.

**6** Cuando queden 3 minutos, retira ambos cajones, dale la vuelta al beicon y a las tostadas francesas en la rejilla para gratinar para que queden igual de dorados por ambos lados. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.

**7** Cuando finalice la cocción, sirve las tostadas francesas con el beicon y el sirope de arce.

**NOTA:** Consulta la página 6 para saber cómo se instala la rejilla para gratinar en la posición superior.

# Huevos al horno en panecillos ingleses con salchichas, hash browns y champiñones

PREP.: 15 minutos | COCCIÓN: 20 minutos | CANTIDAD: 4 raciones

## Ingredientes

Aceite vegetal en spray, según sea necesario

4 panecillos ingleses

Sal marina y pimienta negra molida al gusto

4 huevos medianos, a temperatura ambiente

2 cucharadas de queso cheddar rallado

6 hash browns congelados

300 g de champiñones marrones pequeños, lavados

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharadita de tomillo fresco, sin los tallos

8 salchichas finas (chipolata)

Perejil picado, para servir



## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones. Rocía las rejillas con aceite.
- 2 Para preparar los panecillos, saca con cuidado la miga del centro de cada uno de los panecillos, dejando ½ cm de corteza alrededor. Procura no quitar demasiada miga del panecillo, para que los huevos no se caigan.
- 3 Sazona cada hueco con sal y pimienta y casca un huevo en cada uno de los panecillos. Reparte el queso cheddar de forma equitativa por encima de los panecillos. Rocíalos con aceite y vuelve a salpimentarlos. Añade los huevos al cajón de la **ZONA 1** y, a continuación, coloca la rejilla apilable encima de ellos. Pon los hash browns sobre la rejilla apilable. Introduce el cajón de la **ZONA 1** en la unidad.
- 4 En un recipiente mediano, añade los champiñones y mézclalos con aceite de oliva, tomillo, sal y pimienta. Añádelos al cajón de la **ZONA 2** y, a continuación, coloca la rejilla apilable encima de ellos. Pon las salchichas sobre la rejilla apilable y rocíalas con aceite. Introduce el cajón de la **ZONA 2** en la unidad.
- 5 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo, a 20 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo, a 19 minutos. Selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO**, luego selecciona la función **SYNC** (SINCRONIZACIÓN) y, finalmente, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar. En la zona 1 se mostrará el mensaje HOLD (ESPERA) hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.
- 6 Cuando queden 8 minutos, retira los cajones. Dale la vuelta a los hash browns de la **ZONA 1** y agita el cajón de la **ZONA 2** moviéndolo hacia delante y hacia atrás para que se mezclen los champiñones y las salchichas. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción. Si las salchichas parecen doradas, agítalas una vez más antes de que termine el tiempo de cocción.
- 7 Cuando finalice la cocción, saca las salchichas y los hash browns. Para retirar las rejillas, utiliza unas pinzas para agarrarlas por el centro, o levántalas por las asas laterales utilizando unas manoplas de horno. Echa perejil por encima de los huevos y sírvelos con las salchichas, los hash browns y los champiñones.

**CONSEJO:** Sustituye las salchichas por la salchicha vegetal que más te guste y cocínala como se indica.



Platos en varios niveles con Double Stack Pro

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

2 rejillas apilables

# Aperitivos para fiestas: bocaditos de halloumi y trenzas de jamón y queso

PREP.: 20 minutos | COCCIÓN: 16 minutos | CANTIDAD: 4-6 raciones

## Ingredientes

Aceite vegetal en spray, según sea necesario

Harina para espolvorear, según sea necesaria

½ lámina de hojaldre ya preparado, cortada en 16 x 24 cm

1 cucharadita de mostaza de Dijon, dividida

2 lonchas de jamón de Parma

10 g de queso parmesano rallado fino, dividido

1 huevo grande, batido

10 g de harina común

50 g de migas de pan

1 cucharada de cebolla en polvo

1 bloque de halloumi, cortado en trozos de 2 x 3 cm



## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones. Rocía las rejillas con aceite.
- 2 En una superficie con un poco de harina, extiende la lámina de hojaldre con el extremo corto apuntando hacia ti. Reparte equitativamente 1 cucharadita de mostaza de Dijon y, a continuación, añádele el jamón de Parma y 7 g de queso parmesano.
- 3 Dobra el hojaldre por la mitad uniendo los extremos más cortos. Haz presión sobre él para aplanarlo ligeramente y pincéalo con el huevo batido.
- 4 Corta la lámina de hojaldre en 6 tiras de unos 3 cm de grosor. Enrolla cada una de las tiras varias veces y luego ponlas sobre una tabla. Espolvorea por encima el resto del queso parmesano y mételas en la nevera para que se enfríen.
- 5 Para preparar los bocaditos de halloumi necesitarás tres recipientes pequeños: en uno tendrás que poner la harina; en otro, lo que queda de huevo; y en el tercero, el pan rallado y la cebolla en polvo. Coloca unos trozos de halloumi en la harina y cúbrelos de manera uniforme. Pásalos por el huevo y, por último, por el pan rallado, presionándolos hacia abajo para que queden bien recubiertos por todos los lados. Repite el proceso con el resto del halloumi. Pon el halloumi que has preparado en el cajón de la **ZONA 1**. Introduce el cajón en la unidad.
- 6 Pon las trenzas de jamón y queso en el cajón de la **ZONA 2**. Introduce el cajón en la unidad.
- 7 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo, a 11 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo, a 16 minutos. Selecciona la función **SYNC** (SINCRONIZACIÓN) y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar. En la zona 1 se mostrará el mensaje HOLD (ESPERA) hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.
- 8 Cuando queden 5 minutos, retira ambos cajones y, con unas pinzas de silicona, da la vuelta a las trenzas de hojaldre y vuelve a colocarlas para que queden igual de doradas por ambos lados. Remueve con cuidado los bocaditos de halloumi. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 9 Cuando finalice la cocción, saca los aperitivos y sírvelos calientes acompañados de las salsas y los aderezos que prefieras.

**CONSEJO:** Si quieres, puedes utilizar hojaldre sin gluten y/o queso sin lactosa.

Un plato en las dos zonas

Receta intermedia ●●○○



2 rejillas para gratinar

# Alitas de dos maneras distintas: con salsa búfalo y salsa barbacoa

**PREP.:** 5 minutos | **COCCIÓN:** 40 minutos | **CANTIDAD:** 6-8 raciones

## Ingredientes

2 kg de alitas de pollo frescas  
2 cucharadas de aceite vegetal  
Sal marina y pimienta negra molida al gusto  
100 g de salsa búfalo preparada (o la salsa que prefieras)  
100 g de salsa barbacoa (o la salsa que prefieras)



## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones.
- 2 En un recipiente grande, mezcla las alitas de pollo con aceite, sal y pimienta. Reparte las alitas de forma equitativa entre el cajón de la **ZONA 1** y el cajón de la **ZONA 2**. Introduce ambos cajones en la unidad.
- 3 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo, a 40 minutos. Selecciona la función **MATCH** (COMBINACIÓN) y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar (la unidad ajustará automáticamente la configuración de la **ZONA 2** para que sea la misma que la de la **ZONA 1**).
- 4 Cuando queden 20 minutos, retira ambos cajones y agítalos moviéndolos hacia delante y hacia atrás para que las alitas se mezclen. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción. Repite este paso cuando queden 7 minutos.
- 5 Cuando finalice la cocción, asegúrate de que las alitas estén lo suficientemente crujientes y comprueba que la temperatura interna del pollo sea de 75 °C usando un termómetro externo. Separa las alitas en dos recipientes y mezcla la mitad de ellas en salsa búfalo y la otra mitad, en salsa barbacoa. Sírvelas calientes.

**NOTA:** Ten cuidado con el aceite caliente que se acumula en los cajones, ya que durante el cocinado se derrite grasa de las alitas.

## Un plato en las dos zonas

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

# Salmón marinado con miel y mostaza acompañado de patatas machacadas al eneldo

**PREP.:** 5 minutos | **MARINADO:** 30 minutos | **COCCIÓN:** 30 minutos  
**CANTIDAD:** 4 raciones

## Ingredientes

1 ½ cucharadas de aceite vegetal, divididas  
1 ½ cucharadas de mostaza de Dijon  
1 ½ cucharadas de miel  
2 dientes de ajo, pelados, picados, divididos  
Ralladura de 1 limón  
Sal marina y pimienta negra molida al gusto  
4 filetes de salmón (120 g cada uno)  
750 g de patatas baby  
40 g de mantequilla, derretida  
2 cucharadas de eneldo, picado fino  
1 cebolleta, en rodajas, para servir  
Gajos de limón, para servir

**NOTA:** Para obtener los mejores resultados al cocinar proteínas, coloca la rejilla para gratinar en la posición superior.



## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición superior del cajón de la **ZONA 1**. Introduce la segunda rejilla para gratinar en la posición inferior del cajón de la **ZONA 2**.
- 2 En un recipiente mediano, mezcla ½ cucharada de aceite con la mostaza de Dijon, la miel, el diente de ajo picado, la ralladura de limón, sal y pimienta. Añade los filetes de salmón al recipiente y cúbrelos de manera uniforme con la marinada. Tápalos y mételos en la nevera durante 30 minutos para que marinen.
- 3 Al cabo de 30 minutos, pon el salmón en el cajón de la **ZONA 1** y pincéalo con el resto de la marinada. Introduce el cajón de la **ZONA 1** en la unidad.
- 4 En un recipiente mediano, mezcla las patatas baby con el resto del aceite, sal y pimienta. Añade las patatas al cajón de la **ZONA 2** e introduce el cajón en la **ZONA 2**.
- 5 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo, a 12 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo, a 30 minutos. Selecciona la función **SYNC** (SINCRONIZACIÓN) y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar. En la zona 1 se mostrará el mensaje HOLD (ESPERA) hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.
- 6 Mientras se cocinan el salmón y las patatas, bate la mantequilla derretida con el eneldo, el resto del ajo picado y la sal en un recipiente pequeño. Reserva.
- 7 Cuando queden 17 minutos, retira el cajón de la **ZONA 2** y agítalo moviéndolo hacia delante y hacia atrás para que las patatas se mezclen. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 8 Cuando queden 10 minutos, retira el cajón de la **ZONA 2**. Pon las patatas sobre una tabla y con el fondo de un vaso, aplasta ligeramente cada patata para aplanarlas y romper la piel. Pincela las patatas por ambos lados con la mantequilla de eneldo y vuelve a introducir las patatas en el cajón para continuar la cocción.
- 9 Cuando finalice la cocción, sirve los filetes de salmón con las patatas, las cebolletas y los gajos de limón.

**CONSEJO:** Si no te gusta el picante, cambia la mezcla de especias Harissa por otras especias que te gusten y no piquen.

## Un plato en las dos zonas

Receta intermedia ●●○



2 rejillas para gratinar

1 rejilla apilable

# Pollo asado entero con albóndigas y chirivías glaseadas con miel y mostaza

PREP.: 20 minutos | COCCIÓN: 60 minutos | CANTIDAD: 4-6 raciones

## Ingredientes

- ½ limón
- Un manojo pequeño de romero
- 1,5 kg de pollo entero, sin los menudillos
- 3 cucharadas de aceite vegetal, divididas
- Sal marina y pimienta negra molida al gusto
- 500 g de chirivías, cortadas en cuartos o en 6 trozos si son grandes
- 1 ½ cucharadas de miel
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 8 albóndigas (45 g cada una)
- Aceite vegetal en spray, según sea necesario



## Platos en varios niveles con Double Stack Pro

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

1 rejilla apilable

## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones.
- 2 Mete el limón y el tomillo en la cavidad del pollo. Unta de manera uniforme el pollo con 2 cucharadas de aceite y salpiméntalo generosamente. Pon el pollo en el cajón de la **ZONA 1**. Introduce el cajón de la **ZONA 1** en la unidad.
- 3 En un recipiente grande, mezcla el resto del aceite con las chirivías, la miel, la mostaza, el ajo en polvo, la sal y la pimienta. Añade las chirivías al cajón de la **ZONA 2** y, a continuación, coloca la rejilla apilable encima de ellas.
- 4 En un recipiente mediano, añade la mezcla para preparar las albóndigas y el resto de ingredientes que se indiquen en la caja y prepáralas como se indica. Divide la mezcla en 8 albóndigas iguales. Coloca las albóndigas sobre la rejilla apilable de la **ZONA 2** y rocíalas generosamente con aceite. Introduce el cajón de la **ZONA 2** en la unidad.
- 5 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)** con el selector. Ajusta la temperatura a 170 °C y el tiempo, a 60 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **ROAST (ASAR)** con el selector. Ajusta la temperatura a 165 °C y el tiempo, a 27 minutos. Selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO**, luego selecciona la función **SYNC (SINCRONIZACIÓN)** y, finalmente, pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar. En la zona 2 se mostrará el mensaje HOLD (ESPERA) hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.
- 6 Cuando queden 7 minutos, retira ambos cajones. Comprueba el punto de cocción del pollo y tápalo con papel de aluminio para evitar que se dore más (si quieres). Agita el cajón de la **ZONA 2** moviéndolo hacia atrás y hacia delante para que las chirivías se mezclen y dale la vuelta a las albóndigas. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 7 Cuando finalice la cocción, con un termómetro externo, comprueba que la temperatura interna del pollo sea de 75 °C. Para retirar las rejillas, utiliza unas pinzas para agarrarlas por el centro, o levántalas por las asas laterales utilizando unas manoplas de horno. Deja reposar el pollo de 5 a 10 minutos antes de trincharlo y sírvelo con las albóndigas y las chirivías glaseadas.

# Tofu con sésamo y jengibre acompañado de verduras salteadas

PREP.: 20 minutos | MARINADO: 1 hora | COCCIÓN: 14 minutos  
CANTIDAD: 2-4 raciones

## Ingredientes

- 3 cucharadas de aceite de sésamo, divididas
- 4 cucharadas de salsa de soja baja en sal, divididas
- 1 ½ cucharadas de vinagre de arroz
- 2 cucharaditas de azúcar
- Un trozo de jengibre de 2 cm, picado
- 1 diente de ajo, pelado, picado
- 280 g de tofu extrafirme, cortado en trozos de 2-2,5 cm
- 1 pimienta roja, sin semillas, cortado en trozos de 1 cm
- 1 cabeza pequeña de brócoli (300 g), cortada en ramilletes pequeños de 3 cm
- 130 g de edamames congelados
- ½ cucharadita de cinco especias
- Sal marina y pimienta negra molida al gusto
- 1 o 2 vasitos (250 g cada uno) de arroz blanco para microondas, ya preparado
- Semillas de sésamo, para servir
- Cebolletas, en rodajas, para servir
- Cilantro fresco, para servir

**CONSEJO:** Puedes sustituir el tofu por minifiletes de pollo y cocinarlos como se indica. No los sirvas con el resto de la marinada.

## Un plato en las dos zonas

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior del cajón de la **ZONA 1**. Introduce la segunda rejilla para gratinar en la posición superior del cajón de la **ZONA 2**.
- 2 En un recipiente pequeño, añade 2 cucharadas de aceite de sésamo, 3 cucharadas de salsa de soja, el vinagre de arroz, el azúcar, el jengibre y el ajo, y mézclalo todo hasta que esté bien integrado y el azúcar se haya disuelto. Añade el tofu al recipiente. Tapa el recipiente y ponlo a marinar en la nevera durante 1 hora, como mínimo.
- 3 Al cabo de 1 hora, en un recipiente grande, añade todas las verduras, el resto del aceite de sésamo, el resto de la salsa de soja y las cinco especias y mézclalo hasta que se integre todo bien. Pásalo al cajón de la **ZONA 1** e introdúcelo en la unidad.
- 4 Pon el tofu en el cajón de la **ZONA 2** y reserva la marinada para servir. Introduce el cajón en la unidad.
- 5 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)** con el selector. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo, a 14 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY (FREÍR CON AIRE)** con el selector. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo, a 12 minutos. Selecciona la función **SYNC (SINCRONIZACIÓN)** y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP (INICIAR/DETENER)** para empezar a cocinar. En la zona 2 se mostrará el mensaje HOLD (ESPERA) hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.
- 6 Cuando queden 5 minutos, retira ambos cajones y remueve el tofu y las verduras. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 7 Cuando finalice la cocción, sirve el tofu con las verduras, el arroz blanco y el resto de la marinada. Adorna con semillas de sésamo, cebolletas y cilantro.

## Pizza de chapata de dos formas distintas

**PREP.:** 5 minutos | **COCCIÓN:** 9 minutos | **CANTIDAD:** 4 raciones

### Ingredientes

2 chapatas (aprox. 8 × 20 cm), cortadas por la mitad a lo largo

160 g de salsa para pizza preparada, dividida

160 g de queso mozzarella rallado, dividido

30 g de pepperoni, cortado en rodajas (opcional)

30 g de los ingredientes que quieras, divididos (aceitunas, pimientos, cebolla, etc. cortados en trozos de 1 cm)



### Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición superior de cada uno de los cajones.
- 2 Para preparar las pizzas, reparte la salsa de forma equitativa entre las cuatro mitades de la chapata y cúbreelas con queso. Añade pepperoni a dos de las pizzas y los ingredientes que prefieras a las otras dos.
- 3 Pon dos pizzas de chapata en cada cajón e introduce los cajones en la unidad.
- 4 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 180 °C y el tiempo, a 9 minutos. Selecciona la función **MATCH** (COMBINACIÓN) y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar (la unidad ajustará automáticamente la configuración de la ZONA 2 para que sea la misma que la de la ZONA 1).
- 5 Cuando queden 2 minutos, retira los cajones y cambia las pizzas de sitio para que se tuesten igual por todas partes. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 6 Cuando finalice la cocción, pon las pizzas de chapata sobre una tabla y deja que se enfríen durante unos 2 minutos antes de servir las.

### Un plato en las dos zonas

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

## Lomo de cerdo con harissa acompañado de patatas asadas al comino

**PREP.:** 10 minutos | **COCCIÓN:** 1 hora y 10 minutos | **CANTIDAD:** 4 raciones

### Ingredientes

1 lomo de cerdo (800-900 g)

Sal marina y pimienta negra molida al gusto

2 cucharadas de mezcla de especias harissa en polvo

2 cucharadas de aceite vegetal, divididas

700 g de patatas nuevas, cortadas por la mitad

½ cucharadita de comino molido

¾ cucharadita de cilantro molido

### Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones.
- 2 Sazona el lomo de cerdo con sal, pimienta y la mezcla de especias harissa. Luego, úntalo por todos lados con 1 cucharada de aceite. Ponlo en el cajón de la **ZONA 1** con el lado de la grasa hacia arriba. Introduce el cajón de la **ZONA 1** en la unidad.
- 3 En un recipiente mediano, mezcla las patatas con una cucharada de aceite, el comino, el cilantro, la sal y la pimienta. Añade las patatas al cajón de la **ZONA 2**. Introduce el cajón de la **ZONA 2** en la unidad.
- 4 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **ROAST** (ASAR) con el selector. Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo, a 1 hora y 10 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **ROAST (ASAR)** con el selector. Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo, a 26 minutos. Selecciona la función **SYNC** (SINCRONIZACIÓN) y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar. En la zona 2 se mostrará el mensaje HOLD (ESPERA) hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.
- 5 Cuando queden 15 minutos, retira el cajón de la **ZONA 1** para comprobar si el lomo se está dorando; en caso necesario, cúbrelo con papel de aluminio. Retira el cajón de la **ZONA 2** y remueve las patatas. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 6 Cuando queden 5 minutos, retira el cajón de la **ZONA 2** y remueve las patatas. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 7 Cuando finalice la cocción, con un termómetro externo, comprueba que la temperatura interna del lomo de cerdo sea de 70 °C. Déjalo enfriar durante 5 minutos, luego córtalo en rodajas y sírvelo tibio acompañado de las patatas asadas.



### Un plato en las dos zonas

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

# Contramuslos de pollo especiados con coliflor y muslos de pollo con croquetas de patata

**PREP.:** 10 minutos | **COCCIÓN:** 20 minutos | **CANTIDAD:** 4 raciones

## Ingredientes

2 contramuslos de pollo con hueso y con piel (aprox. 130 g cada uno)  
2 cucharadas de aceite vegetal, divididas  
1 ½ cucharadas de pasta de curri tikka  
Sal marina y pimienta negra molida al gusto  
4 muslos de pollo (aprox. 110 g cada uno)  
300 g de coliflor, cortada en ramilletes, de 3-4 cm de grosor  
¾ cucharadita de garam masala  
¼ cucharadita de cúrcuma  
8 (220 g) croquetas de patata congeladas  
Gajos de lima, para servir  
Cilantro fresco, para servir  
Salsas al gusto, para servir



## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones.
- 2 En un recipiente mediano, añade los contramuslos de pollo y úntalos con ½ cucharada de aceite, la pasta de curri tikka, sal y pimienta.
- 3 En un recipiente mediano aparte, añade los muslos y úntalos con ½ cucharada de aceite y salpimíentalos.
- 4 En un recipiente pequeño, añade la coliflor, 1 cucharada de aceite, el garam masala, la cúrcuma y la sal y remuévelo todo para que se cubra de forma uniforme. Pon la coliflor en el cajón de la **ZONA 1**. Coloca la rejilla apilable encima y, a continuación, pon sobre esta los contramuslos de pollo. Introduce el cajón de la **ZONA 1** en la unidad.
- 5 Pon las croquetas congeladas en el cajón de la **ZONA 2**. Coloca la rejilla apilable encima y, a continuación, pon sobre esta los muslos de pollo. Introduce el cajón de la **ZONA 2** en la unidad.
- 6 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo, a 20 minutos. Selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO**, luego selecciona la función **MATCH** (COMBINACIÓN) y, finalmente, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar (la unidad ajustará automáticamente la configuración de la zona 2 para que sea la misma que la de la zona 1).
- 7 Cuando queden 10 minutos, retira el cajón de la **ZONA 1** y agítalo para remover la coliflor. Retira el cajón de la **ZONA 2** y, utilizando unas pinzas con punta de silicona, dale la vuelta a los muslos de pollo. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 8 Cuando finalice la cocción, comprueba que la temperatura interna del pollo sea de 75 °C usando un termómetro externo. Saca con cuidado los muslos y los contramuslos de pollo. Para retirar las rejillas, utiliza unas pinzas para agarrarlas por el centro, o levántalas por las asas laterales utilizando unos guantes de horno. Sirve los contramuslos de pollo con la coliflor, los gajos de lima y el cilantro fresco. Sirve los muslos de pollo con las croquetas de patata y las salsas para acompañar que quieras.

### Platos en varios niveles con Double Stack Pro

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

2 rejillas apilables

# Quesadillas de pollo y alubias negras

**PREP.:** 15 minutos | **COCCIÓN:** 7 minutos | **CANTIDAD:** 3-6 raciones

## Ingredientes

100 g de queso cheddar rallado  
25 g de jalapeños de bote, picados  
3 cucharadas de cilantro fresco, picado  
2 cucharaditas de pimentón ahumado  
1 cucharadita de comino molido  
1 cucharadita de cilantro molido  
Sal marina y pimienta negra molida al gusto  
100 g de pollo cocido, en rodajas finas  
100 g de alubias negras cocidas  
6 tortillas (de 16 cm)  
Aceite vegetal en spray, según sea necesario  
Palillos de cóctel, para sujetar las quesadillas



### Un plato en las dos zonas

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones.
- 2 En un recipiente grande, mezcla el queso, los jalapeños, el cilantro, el pimentón ahumado, el comino, la sal y la pimienta. Reparte esta mezcla de forma equitativa entre dos recipientes medianos: en uno de los recipientes, añade el pollo y mézclalo bien; y en el segundo, añade las alubias negras y mézclalas bien.
- 3 En una superficie limpia, extiende las 6 tortillas. Divide la mezcla de pollo en partes iguales entre 3 tortillas, cubriendo solo la mitad de la ellas. Dobra la tortilla sobre el relleno presionando hacia abajo para aplanarla ligeramente; luego fíjala en su sitio clavándole un palillo de cóctel. Repite el proceso con el resto de tortillas y la mezcla de alubias negras. Rocía todas las tortillas con aceite y, a continuación, pon tres de ellas en cada cajón e introdúcelos en la unidad.
- 4 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo, a 7 minutos. Selecciona la función **MATCH** (COMBINACIÓN) y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar (la unidad ajustará automáticamente la configuración de la zona 2 para que sea la misma que la de la zona 1).
- 5 Cuando queden 2 minutos, retira ambos cajones, quita los palillos de cóctel y dale la vuelta a las quesadillas para que queden crujientes por ambos lados. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 6 Cuando finalice la cocción, deja enfriar las quesadillas durante 2 minutos antes de servir.

# Sándwiches de queso tostado y cebolla con tomates cherry y ajo

**PREP.:** 10 minutos | **COCCIÓN:** 10 minutos | **CANTIDAD:** 4 raciones

## Ingredientes

8 rebanadas del pan de molde que prefieras (unos 10 × 10 cm)

8 rebanadas de queso cheddar, gouda o emmental

Sal y pimienta negra molida al gusto

¼ de cebolla pequeña, pelada y cortada en rodajas finas

60 g de mantequilla con sal, en pomada, dividida

600 g de tomates cherry

1 cucharada de aceite de oliva

1 diente de ajo, pelado y picado

1 cucharadita de tomillo fresco, sin los tallos

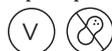


## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones y déjalos a un lado.
- 2 En una tabla limpia coloca 4 rebanadas de pan y pon encima de cada una, 2 lonchas de queso, la cebolla en rodajas, sal y pimienta. Tapa los sándwiches con el resto de las rebanadas de pan. Unta la mantequilla en pomada por el exterior de cada sándwich y reserva.
- 3 En un recipiente mediano, mezcla los tomates, el aceite de oliva, el ajo, el tomillo, la sal y la pimienta. Reparte los tomates de forma equitativa entre los dos cajones y, a continuación, coloca una rejilla apilable encima de ellos. Pon los sándwiches sobre las rejillas apilables. Introduce los cajones en la unidad.
- 4 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 190 °C y el tiempo, a 10 minutos. Selecciona el botón **DOUBLE STACK PRO**, luego selecciona la función **MATCH** (COMBINACIÓN) y, finalmente, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar (la unidad ajustará automáticamente la configuración de la ZONA 2 para que sea la misma que la de la ZONA 1).
- 5 Cuando queden 3 minutos, retira ambos cajones y, con una espátula de silicona, dale la vuelta a los sándwiches y agita los cajones moviéndolos hacia delante y hacia atrás para que los tomates se mezclen. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 6 Cuando finalice la cocción, saca los sándwiches de queso tostado. Para retirar las rejillas, utiliza unas pinzas para agarrarlas por el centro, o levántalas por las asas laterales utilizando unas manoplas de horno. Sirve los sándwiches calientes acompañados de los tomates con ajo.

### Platos en varios niveles con Double Stack Pro

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

2 rejillas apilables

# Pimientos rellenos de chorizo y queso acompañados de calabacín, tomate y judías verdes con pesto

**PREP.:** 15 minutos | **COCCIÓN:** 20 minutos | **CANTIDAD:** 2-4 raciones

## Ingredientes

1 calabacín grande (aprox. 300 g), cortado en cuartos a lo largo y luego en trozos de 2 cm

200 g de tomates cherry

150 g de judías verdes finas, cortadas por la mitad

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal marina y pimienta negra molida al gusto

125 g de arroz basmati o de grano largo cocido, dividido

125 g de passata con ajo y hierbas

1 ½ cucharadas de perejil fresco picado

½ cucharadita de orégano seco

2 cucharadas de queso parmesano rallado

2 pimientos rojos medianos, partidos por la mitad y descorazonados

60 g de chorizo, cortado en trozos de 0,5 cm

30 g de mozzarella rallada

30 g de queso cheddar rallado

1 cucharada de pesto, para servir

**CONSEJO:** Si quieres que esta receta sea vegetariana o vegana, sustituye el chorizo normal por uno vegetal y cocínalo como se indica.



### Un plato en las dos zonas

Receta para principiantes ●○○



2 rejillas para gratinar

## Instrucciones

- 1 Introduce una rejilla para gratinar en la posición inferior de cada uno de los cajones.
- 2 En un recipiente grande, mezcla los calabacines, los tomates, las judías verdes, el aceite, la sal y la pimienta. Añade la mezcla al cajón de la **ZONA 1**, y luego introdúcelo en la unidad.
- 3 En un recipiente mediano, añade el arroz cocido, la passata, el perejil, el orégano, el parmesano, el chorizo, la sal y la pimienta y mézclalo bien hasta que se integre todo. Reparte la mezcla de forma equitativa entre las 4 mitades de los pimientos.
- 4 Pon cuatro pimientos rellenos de chorizo en el cajón de la **ZONA 2** e introdúcelo en la unidad.
- 5 Selecciona la **ZONA 1** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 210 °C y el tiempo, a 20 minutos. Selecciona la **ZONA 2** y, a continuación, escoge la función **AIR FRY** (FREÍR CON AIRE) con el selector. Ajusta la temperatura a 200 °C y el tiempo, a 17 minutos. Selecciona la función **SYNC** (SINCRONIZACIÓN) y, a continuación, pulsa el botón **START/STOP** (INICIAR/DETENER) para empezar a cocinar. En la zona 2 se mostrará el mensaje HOLD (ESPERA) hasta que deba dar comienzo la cocción en esa zona.
- 6 Mientras se hacen los pimientos, en un recipiente pequeño, mezcla la mozzarella y el queso cheddar. Cuando queden 12 minutos, retira el cajón de la **ZONA 1** y remueve las verduras. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción. Cuando queden 5 minutos, retira ambos cajones y agita el cajón de la **ZONA 1** para que se mezclen las verduras. Cambia de sitio los pimientos, moviéndolos de la parte delantera a la trasera, y cúbrelos con queso de forma uniforme. Vuelve a introducir los cajones en la unidad para continuar la cocción.
- 7 Cuando finalice la cocción, echa las verduras en un recipiente grande y mézclalas con el pesto. Sirve los pimientos rellenos acompañados de las verduras con pesto.





# NINJA

## Double Stack XL

FREIDORA DE AIRE  
DE 2 CAJONES

Capacidad de 9,5 l

*ideal para familias  
o invitados*

¿Quieres más ideas de recetas?

NINJA  
TEST  
KITCHEN



SCAN FOR  
MORE RECIPES

[www.ninjatestkitchen.eu](http://www.ninjatestkitchen.eu)

    @ninjakitches

Para resolver dudas o registrar tu producto,  
visítanos online en [ninjakitchen.es](http://ninjakitchen.es)

SL400UK\_IG\_QSG\_MP\_240207\_Mv1\_ES-ES

FOODI\* y NINJA\* son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC registradas en el Reino Unido.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.