



NINJA™ Double Stack™

雙層氣炸鍋

快速入門指南

提示與技巧 | 烹調指南 | 9 份大廚食譜



完美酥脆烹調指南

歡迎使用 Ninja™ DoubleStack™ 雙層氣炸鍋。透過這份指南，您將掌握
一次性烹調 4 種食物的方法和食譜。只用一台小巧玲瓏的
氣炸鍋，就能輕鬆打造酥脆美味的餐點和小吃。

現在就開始動手烹調吧！

目錄

4-6* 種客製化烹調功能	4
僅用一個氣炸籃	5
同時完成	6
同步設定	8
暫停烹調時間	10
結束烹調時間	11
必備配件：如何一次性烹調 4 種食物	12
酥脆盤	12
料理架	13
DoubleStack (雙層烹調)	14
單層變雙層，雙層變四層。	16
氣炸鍋烹調指南	18
食譜	24
新手初體驗	24
多層烹調	28
雙區烹調	33
小吃	36
甜點	37
脫水指南	38

*內建功能依型號而異。

食譜小提示

我們為食譜加上了以下圖示，方便您快速找到適合的料理。



6 種客製化烹調功能*

氣炸



適合烹調雞翅等新鮮食物和冷凍小吃。

焗烤



適合融化起司以及讓表面配料變酥脆。

烘焙



適合製作布朗尼、餅乾及其他烘培食品。

燒烤



適合燒烤蔬菜和肉類。

加熱



適合覆熱剩菜。

脫水



適合製作菜乾果乾類食物。

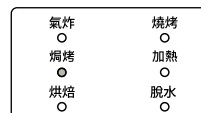
僅用一個氣炸籃

若您只想做一道料理，只需將食物裝入一個氣炸籃，以傳統氣炸鍋的方式烹調即可。

步驟 1

選擇分區

- 將食物放入氣炸籃。
- 選擇 1 區或 2 區。
- 使用箭頭來選擇烹調功能（例如：氣炸）。

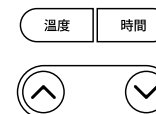


注意：如果您只想在 2 區烹調，請先選擇 2 區，再選擇功能。

步驟 2

設定溫度和時間

- 選擇溫度按鈕，然後使用箭頭來設定溫度。
- 選擇時間按鈕，然後使用箭頭來設定烹調時間。



步驟 3

開始烹調

- 按下 ▶ ■ 按鈕即可開始烹調。



注意：如果只需處理一層食物，僅使用酥脆盤在下層或上層烹調。請勿使用料理架。

最佳做法

烹調蛋白質食物時，務必將酥脆盤放在上層位置。

超酥脆上層

適用於蛋白質食物和快速烹調

酥脆下層

適用於蔬菜和澱粉類食物

同時完成

用 2 種方式烹調 2 種食物並在相同時間完成。



步驟 1

選擇功能

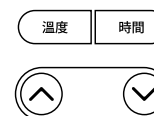
- 將食物放入氣炸籃。
- 選擇 1 區。
- 使用箭頭來選擇烹調功能 (例如：氣炸)。

氣炸 ○	燒烤 ○
燜烤 ○	加熱 ○
烘焙 ○	脫水 ○

步驟 2

設定溫度和時間

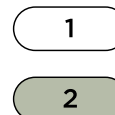
- 選擇溫度按鈕，然後使用箭頭來設定溫度。
- 選擇時間按鈕，然後使用箭頭來設定烹調時間。



步驟 3

設定 2 區的程式

- 選擇 2 區。
- 將食物放入氣炸籃。
- 使用箭頭選擇烹調功能，然後重複步驟 2。



步驟 4

開始烹調

- 選擇同時完成。
- 按下 ►■ 按鈕即可開始烹調。
- 烹調時間較短的分區會顯示 HOLD (等待) 直至可以開始烹調。



注意：如果沒有選擇同時完成，食物將不會同時結束烹調。

同步設定

同步兩個氣炸籃的烹調設定，方便一次性使用全部烹調容量（7.6 公升）。適合準備正餐或大量派對食物。



步驟 1

選擇功能

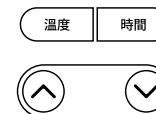
- 將食物放入氣炸籃。
- 選擇 1 區。
- 使用箭頭來選擇烹調功能（例如：氣炸）。

氣炸 ○	燒烤 ○
燜烤 ○	加熱 ○
烘焙 ○	脫水 ○

步驟 2

設定溫度和時間

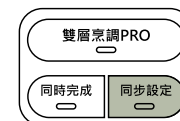
- 選擇溫度按鈕，然後使用箭頭來設定溫度。
- 選擇時間按鈕，然後使用箭頭來設定烹調時間。



步驟 3

開始烹調

- 選擇同步設定。
設備將自動為 2 區設定與 1 區相同的程式。
- 按下 ►■ 按鈕即可開始烹調。



暫停烹調時間

步驟 1

選擇分區

- 選擇要暫停的分區 (例如：1 區)。
- 按下 ►■ 按鈕即可重新開始烹調。

1

2

注意：在同時完成模式下，我們建議按下 ►■ 按鈕以同時暫停兩個分區。僅暫停一個分區會影響結束時間的同步設定。

步驟 2

重新開始烹調

- 如需重新開始烹調，請按下 ►■ 按鈕。



注意：烹調完成後，設備會發出嗶嗶聲，並在 60 秒內顯示「COOL」(冷卻)。在冷卻過程中，您可以任意取出食物。

結束烹調時間

步驟 1

選擇分區

- 選擇要停止烹調的分區 (例如：1 區)。

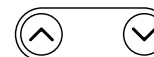
1

2

步驟 2

調整時間

- 選擇時間按鈕，然後使用箭頭將時間調至零。
- 3 秒之後，螢幕就會顯示 END (結束) 提示。其他分區仍會繼續烹調。



延長烹調時間

- 選擇要延長時間的分區。
- 選擇時間按鈕，然後使用向上箭頭來增加時間。
- 3 秒之後，新的時間即設定完畢。

必備配件： 如何一次性烹調 4 種食物



酥脆盤

在每個氣炸籃底部放入這些酥脆盤，能讓高溫空氣圍繞在食物四周，以烹調出完美成品。



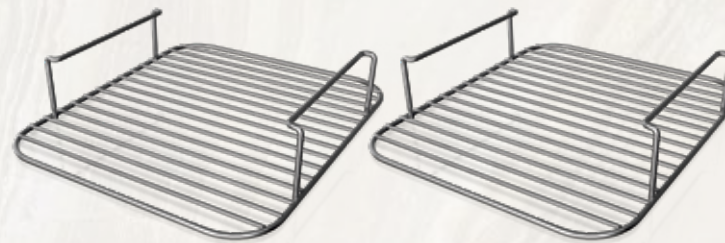
放入酥脆盤

支撐腳向下，放入酥脆盤。無論需要烹調幾層食物，務必每次都放入酥脆盤。

下層（氣炸籃底部）：
讓空氣圍繞在食物四周，使食物均勻受熱，整體酥脆。
放入酥脆盤時，請將盤子邊緣的缺口對準氣炸籃左右兩側，確保正確固定。

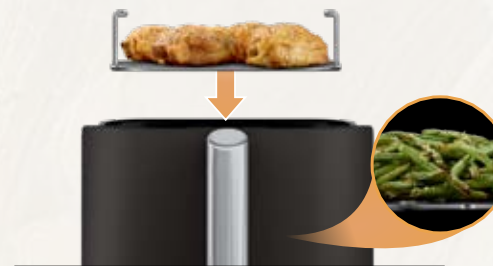
上層（氣炸籃較高處）：
如果想達到更好的褐變和炙烤效果，建議使用上層進行烹調。將酥脆盤放入氣炸籃中，缺口對準氣炸籃後側。

注意：如果只在一個分區中烹調蛋白質食物，請將酥脆盤放在上層，以製作出最佳成品。



料理架

兩個氣炸籃各配有一個料理架。
放入料理架可實現多層烹調，取出料理架則可單獨烹調一層。

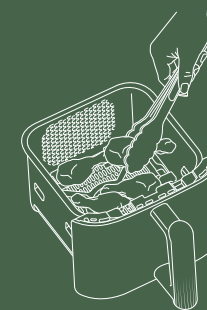


放入料理架

放入酥脆盤後，請將把手向上，輕輕放入料理架。料理架應剛好嵌入氣炸籃側面的缺口。

注意：如果想達到最佳想過，僅在使用雙層烹調 PRO 時使用料理架，並參考烹調表或食譜。

提示：為方便清潔，可在使用前為料理架噴一層食用油。



提示：經過烹調之後，料理架會非常燙手。請用隔熱手套或矽膠食物夾來取出料理架。

DoubleStack™

分別使用 2 個氣炸籃一次性烹調 4 種食物，
輕鬆打造香酥可口的餐點和小吃。



步驟 1

選擇雙層烹調 PRO

- 在氣炸籃下層放入食物。
- 放入料理架，然後在上層放入食物。（如需製作另一份餐點，在第二個料理架中重複上述操作）。
- 選擇雙層烹調 PRO*

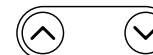
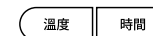


注意：使用雙層烹調 PRO 僅限搭配 第 16 或 17 頁中的「單層變雙層，雙層變四層。」餐點製作指南或料理架食譜。

步驟 2

設定溫度和時間

- 選擇 1 區或 2 區。
- 烹調溫度預設為 230°C。如需進行調節或遵循食譜的指示，請選擇溫度按鈕，然後使用箭頭變更溫度。
- 選擇時間按鈕，然後使用箭頭來設定烹調時間。



步驟 3

設定 2 區的程式

- 如需製作兩份餐點，請重複步驟 2。

步驟 4

開始烹調

- 按下 ►■ 按鈕即可開始烹調。
- 烹調時間較短的分區會顯示 HOLD (等待)。



*如果使用雙層烹調 PRO、同時完成或同步設定功能，請在開始烹調之前選擇同時完成或同步設定。

提示：經過烹調之後，料理架會非常燙手。
請用隔熱手套或矽膠食物夾來取出烘烤架。

單層變雙層。雙層變四層。

利用超酥脆上層與酥脆下層的烹調特性，
同時完成兩份料理。*

*如果只需在一個分區烹調一份餐點，請將烹調時間縮短 40-50%。

超酥脆上層

適用於蛋白質食物和快速烹調

酥脆下層

適用於蔬菜和澱粉類食物

超酥脆上層



1 盒冷凍雞柳
340 公克



2 塊雞胸肉
每塊 170-225 公克



1 盒冷凍雞塊
340 公克



2 塊鮭魚排
每塊 170 公克



4 塊帶皮帶骨雞腿排
每塊 170-225 公克



1 塊紐約客牛排
1170 公克，3.75 公分厚



3 塊無骨豬排
每塊 5-170 公克



4 根豬肉
或雞肉腸

組合搭配您喜愛的
蛋白質食物、
配菜和蔬菜。

1

選擇雙層烹調 PRO

設備預設使用氣炸功能和 230 °C
的溫度設定。

2

接下來，您只需按照
右側的指南設定烹調
時間。

食物類型

時間

雞肉	35-40 分鐘
豬肉	30-35 分鐘
牛肉	25-30 分鐘
海鮮	25-30 分鐘
冷凍裹粉炸物雞肉	35-45 分鐘

注意：如果僅使用一個分區來烹調一層肉類，請將建議烹調時間縮短 40-50%。請留意食物狀態，讓烹調效果達到預期。



想了解更多？
掃描 QR 碼，獲取更多配
件資訊、提示與技巧！

酥脆下層



冷凍薯條
450 公克



抱子甘藍
340 公克 (大約 3 杯，
對半切開，去梗)



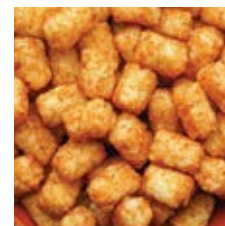
冷凍洋蔥圈
450 公克



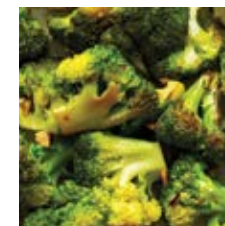
迷你馬鈴薯
450 公克 (大約 2 杯)，
對半切開



四季豆
450 公克，修剪剝絲



冷凍薯球
450 公克



花椰菜
1 棵 (大約 2 杯)，切成
2.5-5 公分小朵

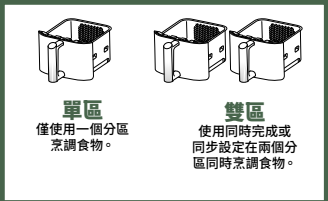
注意：為製作出最佳成品，建議不要將新鮮食材與冷凍食材組合在同一個氣炸籃中，並且在烹調中途將蛋白質食物翻面以達到更好的褐變效果。

提示：如果您想同時烹調 2 種蔬菜，請將一種放在酥脆盤上，另一種放在料理架上。如果烹調較為紮實的蔬菜 (例如：馬鈴薯、花椰菜、抱子甘藍)，請將時間設為 45-50 分鐘。如果烹調較為細嫩的蔬菜 (例如：四季豆、蘆筍)，請將時間設為 35-40 分鐘。若要同時烹調紮實和細嫩的蔬菜，請在開始烹調 10 分鐘後將細嫩的蔬菜放入料理架。

氣炸烹調指南

注意：在下方指南中找不到您想要的食物怎麼辦？找到類似食物的指南，然後將烹調時間縮短 25%。如果是冷凍食物，請將包裝上所示的烹調時間縮短 25%。為達到完美效果，請時常查看食物狀態，依需要增加烹調時間。

提示：如果只需烹調較少量的食物，可以使用建議溫度設定，但請縮短時間。為做出最佳成品，請定時查看食物，並不時搖晃或翻動食物，直至達到預期熟度。



氣炸籃底部	每個分區食物量	準備工作	食用油添加量	酥脆盤擺放位置*	溫度	相同時間烹調食物*	
蔬菜				*請查看第 12 頁了解酥脆盤擺放位置。			
蘆筍	2 把	去皮，切成 5 公分小段	2 茶匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	25–30 分鐘	30–35 分鐘
甜菜根	3–6 小顆	不切開	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	35–40 分鐘	40–45 分鐘
甜椒 (燒烤用)	4 個小甜椒	不切開	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	25–30 分鐘	40–45 分鐘
西蘭花	1 棵	切成 2.5 公分小朵	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	10–15 分鐘	15–20 分鐘
孢子甘藍	680 公克	去梗/剝除外葉，對半切開	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	30–35 分鐘	40–45 分鐘
奶油南瓜	680 公克	切成 2.5–5 公分小塊	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	30–35 分鐘	40–45 分鐘
胡蘿蔔	680 公克	去皮，切成 1.3 公分小塊	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	35–40 分鐘	45–50 分鐘
花椰菜	1 棵	切成 2.5 公分小朵	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	20–25 分鐘	25–30 分鐘
玉米	4 根 (去皮)	剝皮，對半切成兩段	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	10–15 分鐘	15–20 分鐘
四季豆	2 袋 (每袋 340 公克)	修剪剝絲	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	10–15 分鐘	20–25 分鐘
羽衣甘藍 (製作脆片)	壓實，5 杯	去梗，撕成小片	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	150°C	10–15 分鐘	15–20 分鐘
蘑菇	450 公克	洗淨，切成四等份	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	10–15 分鐘	20–25 分鐘
馬鈴薯	450 公克	手工切成粗條，泡水 30 分鐘後拭乾	1–2 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	40–50 分鐘	50–60 分鐘
	450 公克	切成 2.5 公分角狀	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	20–25 分鐘	25–30 分鐘
	450 公克	手工切成粗條，泡水 30 分鐘後拭乾	2–3 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	30–40 分鐘	40–50 分鐘
	完整 3 個 (每個 170–225 公克)	用餐叉刺 3 下	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	40–45 分鐘	50–60 分鐘
地瓜	450 公克	切成 2.5 公分大塊	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	25–30 分鐘	35–40 分鐘
	完整 4 個 (每個 170–225 公克)	用餐叉刺 3 下	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	30–35 分鐘	35–40 分鐘
櫛瓜	900 公克	對半縱切，然後切成 2.5 公分厚的半月形塊狀	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	25–30 分鐘	30–35 分鐘

為做出最佳成品，請時常搖晃或翻動食物。

使用 2 個分區時如需同時暫停兩個分區，請按下 ►■ 按鈕。

兩個分區都在烹調食物時如需暫停個別分區，請按下要暫停的分區，然後按下 ►■ 按鈕。

如需重新開始烹調，請按下 ►■ 按鈕。

這些烹調時間僅供參考，請根據自己的偏好進行調整。

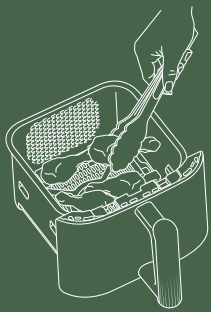
搖晃食物。

我們建議在烹調期間至少搖晃食物 3 次，以達到最佳效果。



或者

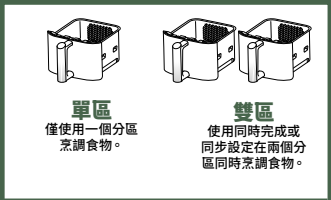
使用矽膠料理夾翻動食物。



氣炸烹調指南（續）

注意：在下方指南中找不到您想要的食物怎麼辦？找到類似食物的指南，然後將烹調時間縮短 25%。如果是冷凍食物，請將包裝上所示的烹調時間縮短 25%。為達到完美效果，請時常查看食物狀態，依需要增加烹調時間。

提示：如果只需烹調較少量的食物，可以使用建議溫度設定，但請縮短時間。為做出最佳成品，請定時查看食物，並不時搖晃或翻動食物，直至達到預期熟度。



刷油	每個分區食物量	準備工作	食用油添加量	酥脆盤擺放位置*	溫度		
禽肉							
				*請查看第 12 頁了解酥脆盤擺放位置。			
雞胸肉	2 塊雞胸肉 (每塊 340–680 公克)	帶骨	刷油	酥脆盤放在上層	200°C	40–45 分鐘	45–50 分鐘
	3 塊雞胸肉 (每塊 230–340 公克)	無骨	刷油	酥脆盤放在上層	200°C	40–45 分鐘	45–50 分鐘
雞腿排	4 塊雞腿排 (每塊 170–280 公克)	帶骨	刷油	酥脆盤放在上層	200°C	30–35 分鐘	45–50 分鐘
	5 塊雞腿排 (每塊 115–230 公克)	無骨	刷油	酥脆盤放在上層	200°C	25–30 分鐘	35–40 分鐘
雞翅	900 公克	雞全翅	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	35–45 分鐘	60–65 分鐘
魚肉與海鮮							
蟹肉餅	4 塊 (每塊 170–230 公克)	無需加入	刷油	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	10–15 分鐘	20–25 分鐘
龍蝦尾	3 條 (每條 85–115 公克)	不切開	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	10–15 分鐘	20–25 分鐘
鮭魚排	2 塊 (每塊 115 公克)	無需加入	刷油	酥脆盤放在上層	205°C	10–15 分鐘	10–15 分鐘
	3 塊 (每塊 115 公克)	無需加入	刷油	酥脆盤放在上層	205°C	10–15 分鐘	10–15 分鐘
	4 塊 (每塊 115 公克)	無需加入	刷油	酥脆盤放在上層	205°C	10–15 分鐘	15–20 分鐘
墨西哥白蝦 (冷凍)	900 公克	整隻，去殼留尾	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	10–15 分鐘	25–30 分鐘
牛肉							
漢堡排	2 片 (每片 230 公克)，80% 瘦肉	1.25 公分厚	刷油	酥脆盤放在上層	200°C	10–15 分鐘	15–20 分鐘
牛排	2 塊牛排 (每塊 230 公克)	不切開	刷油	酥脆盤放在上層	200°C	15–20 分鐘	20–25 分鐘
豬肉							
培根	3 片，對半切開	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	175°C	10–15 分鐘	10–15 分鐘
豬排	2 塊厚切，帶骨 (每塊 280–340 公克)	帶骨	刷油	酥脆盤放在上層	200°C	15–20 分鐘	15–20 分鐘
	4 塊無骨 (每塊 170 公克)	無骨	刷油	酥脆盤放在上層	200°C	20–25 分鐘	25–30 分鐘
里脊肉	450–900 公克	無需加入	刷油	酥脆盤放在氣炸籃下層	190°C	30–35 分鐘	35–40 分鐘
香腸	6 根香腸	無需加入	無需加入	酥脆盤放在上層	200°C	10–15 分鐘	15–20 分鐘

為做出最佳成品，請時常搖晃或翻動食物。

使用 2 個分區時如需同時暫停兩個分區，請按下 ►■ 按鈕。

兩個分區都在烹調食物時如需暫停個別分區，請按下要暫停的分區，然後按下 ►■ 按鈕。

如需重新開始烹調，請按下 ►■ 按鈕。

這些烹調時間僅供參考，請根據自己的偏好進行調整。

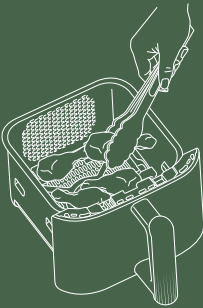
搖晃食物。

我們建議在烹調期間至少搖晃食物 3 次，以達到最佳效果。



或者

使用矽膠料理夾翻動食物。



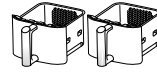
氣炸烹調指南（續）

注意：在下方指南中找不到您想要的食物怎麼辦？找到類似食物的指南，然後將烹調時間縮短 25%。如果烹調冷凍食物，請將包裝上說明的烹調時間縮短 25%。為做出最佳成品，請不時查看食物，並根據需要延長烹調時間。

提示：如果只需烹調較少量的食物，可以使用建議溫度設定，但請縮短時間。為做出最佳成品，請定時查看食物，並不時搖晃或翻動食物，直至達到預期熟度。



單區
僅使用一個分區烹調食物。



雙區
使用同時完成或同步設定在兩個分區同時烹調食物。

食材	每個分區食物量	準備工作	食用油添加量	酥脆盤擺放位置*	溫度		
冷凍食物					*請查看第 12 頁了解酥脆盤擺放位置。		
雞排/雞肉餡餅	3 塊雞排/雞肉餡餅	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	15–20 分鐘	20–25 分鐘
雞塊	2 盒 (每盒 340 公克)	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	20–25 分鐘	30–35 分鐘
裹粉魚柳	1 盒 (6 塊魚柳)	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	15–20 分鐘	20–25 分鐘
魚條	每份 18 塊	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	15–20 分鐘	20–25 分鐘
薯條	450 公克	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	20–25 分鐘	35–40 分鐘
	680 公克	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	30–35 分鐘	40–45 分鐘
莫札瑞拉起司條	2 盒 (每盒 310 公克)	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	190°C	10–15 分鐘	15–20 分鐘
洋蔥圈	450 公克	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	190°C	15–20 分鐘	25–30 分鐘
披薩捲	每袋 50 個	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	15–20 分鐘	20–25 分鐘
爆米花蝦球	2 盒 (每盒 400–450 公克)	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	200°C	15–20 分鐘	20–25 分鐘
鍋貼	2 袋 (每袋 290 公克)	無需加入	1 大匙	酥脆盤放在氣炸籃下層	205°C	10–15 分鐘	20–25 分鐘
地瓜薯條	900 公克	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	190°C	25–30 分鐘	35–40 分鐘
薯球	900 公克	無需加入	無需加入	酥脆盤放在氣炸籃下層	190°C	25–30 分鐘	35–40 分鐘

為做出最佳成品，請時常搖晃或翻動食物。

使用 2 個分區時如需同時暫停兩個分區，請按下 ►■ 按鈕。

兩個分區都在烹調食物時如需暫停個別分區，請按下要暫停的分區，然後按下 ►■ 按鈕。

如需重新開始烹調，請按下 ►■ 按鈕。

這些烹調時間僅供參考，請根據自己的偏好進行調整。

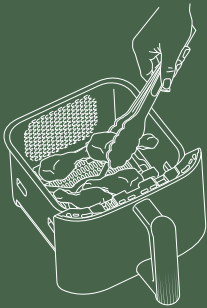
搖晃食物。

我們建議在烹調期間至少搖晃食物 3 次，以達到最佳效果。



或者

使用矽膠料理夾翻動食物。



提示：
如有需要，可將雞柳
換成植物性雞柳。



卡布里風味雞胸肉佐蒜香四季豆與雞柳配薯條

準備時間:10 分鐘 | 烹調時間:45 分鐘 | 份量:1 餐 2 人份

新手初體驗

初級食譜 ●○○



2 個酥脆盤

2 個料理架

食材 | 1 區:餐點 1

酥脆盤上

454 公克四季豆，修剪剝絲
1 大匙蒜末
1 大匙橄欖油
適量鹽
適量黑胡椒粉

料理架上

2 塊無骨去皮雞胸肉
(每塊 170-230 公克)
1 大匙橄欖油
適量鹽
適量黑胡椒粉
1 茶匙大蒜粉

1 茶匙義式香料
4 片新鮮莫札瑞拉起司，½ 公分厚
4 片番茄，½ 公分厚
適量巴薩米可醋膏
4 片羅勒葉，撕碎

食材 | 2 區:餐點 2

酥脆盤上

454 公克冷凍薯條

料理架上

1 盒 (340 公克) 冷凍裹粉雞柳



- 1 每個氣炸籃下層分別放入一個酥脆盤。
- 2 在一個大碗中，加入四季豆、橄欖油、蒜末、鹽和黑胡椒，攪拌均勻。將四季豆放入其中一個氣炸籃的下層，然後在四季豆上方放置一個料理架。
- 3 用橄欖油塗抹雞胸肉，再撒上鹽、胡椒粉、大蒜粉和義式香料。將雞胸肉放在料理架上，然後將氣炸籃放入 1 區。
- 4 將冷凍薯條放入另一個氣炸籃的下層，然後將另一個料理架也放入氣炸籃，放在薯條上方。將冷凍雞柳放在料理架上，然後將氣炸籃放入 2 區。
- 5 選擇雙層烹調 PRO (設備預設使用氣炸功能和 230°C 的溫度設定)，然後將 1 區時間設為 40 分鐘。選擇 2 區，設定時間為 45 分鐘，選擇同時完成，然後按下 ► ■ 開始烹調 (1 區會顯示 HOLD (等待)，直至可以開始烹調)。

- 6 當顯示時間為 10 分鐘時，取出 2 區的氣炸籃。用料理夾將雞柳翻面，並來回搖晃氣炸籃以翻動薯條。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。
- 7 當顯示時間為 3 分鐘時，取出 1 區的氣炸籃，分別在每塊雞胸肉上擺放 2 片莫札瑞拉起司和 2 片番茄，然後將氣炸籃重新放回以繼續烹調。完成烹調後，將兩個氣炸籃從設備中取出。
- 8 使用溫度探針確保雞胸肉和雞柳的內部溫度至少達到 75°C。使用料理夾取出雞胸肉和雞柳，並放入餐盤。取出料理架時，請使用料理夾夾住其中心，或戴上隔熱手套，握住兩側的把手將料理架提出。將四季豆和薯條取出，並與雞胸肉和雞柳一起放入餐盤。
- 9 將巴薩米可醋膏淋在雞胸肉上，點綴羅勒碎，並搭配蒜香四季豆，趁熱上菜。將雞柳搭配薯條及喜愛的沾醬一起上菜。

提示：

如有需要，可替換成無麩質麵包和/或乳製品。



楓糖法式吐司條佐糖漬培根

新手初體驗

初級食譜 ●○○



2 個酥脆盤

準備時間：5 分鐘 | 烹調時間：18 分鐘 | 份量：2-4 人份

食材

食用油噴霧

1 顆大雞蛋

60 毫升全脂牛奶

¼ 茶匙肉桂粉

2 茶匙楓糖漿 (另備適量供食用時使用)

10 塊麵包 (建議使用布里歐麵包、哈拉麵包或法式麵包)，尺寸約為 2.5 公分 × 7.6 公分

4 片厚切培根，對半切開

3 大匙淡黑糖

½ 茶匙黑胡椒粉



- 1 每個氣炸籃下層分別放入一個酥脆盤，並大量噴上食用油噴霧。
- 2 在大碗中，將雞蛋、牛奶、肉桂粉和楓糖漿攪拌均勻。將麵包塊浸入麵糊中，直至浸透 (每塊約 15-20 秒)。
- 3 將麵包塊從麵糊中取出，鋪成一層放在一個氣炸籃中的酥脆盤上。為麵包塊噴上食用油噴霧，然後將氣炸籃放入 1 區。
- 4 在中型碗中，為培根均勻地撒上淡黑糖和黑胡椒粉。將培根條均勻鋪在另一個氣炸籃的酥脆盤上，然後將氣炸籃放入 2 區。
- 5 選擇 1 區，然後使用旋鈕選擇**氣炸**，設定溫度為 175°C，並設定時間為 18 分鐘。選擇 2 區，然後使用旋鈕選擇**氣炸**，設定溫度為 200°C，並設定時間為 15 分鐘。選擇**同時完成**，然後按下 **▶** **■** 開始烹調 (2 區會顯示 HOLD (等待)，直至可以開始烹調)。
- 6 當顯示時間為 7 分鐘時，分別取出兩個氣炸籃，將法式吐司條和培根翻面。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。
- 7 完成烹調後，將法式吐司條搭配楓糖漿和糖漬培根一起食用。



烤雞腿排配迷你馬鈴薯與蜂蜜烤孢子甘藍

準備時間:15 分鐘 | 烹調時間:45 分鐘 | 份量:4 人份

多層烹調

初級食譜 ●○○



2 個酥脆盤

1 個料理架

食材

- 4 塊帶骨帶皮雞腿排 (每塊 170-225 克)
- 4 大匙芥花油, 分開備用
- 1 大匙雞肉香料
- 適量黑胡椒粉
- 454 公克孢子甘藍, 去梗/剝除外葉後對半切開
- 2 大匙蜂蜜
- 1 茶匙大蒜粉
- 454 公克迷你馬鈴薯, 對半切開

步驟

- 1 每個氣炸籃下層分別放入一個酥脆盤。
- 2 將雞腿排均勻塗上 2 大匙油, 然後充分撒上雞肉香料、鹽和黑胡椒粉調味。將雞腿排帶皮的一面朝下放入其中一個氣炸籃中, 然後將氣炸籃放入 1 區。
- 3 在大碗中, 將孢子甘藍與 1 大匙油、蜂蜜、大蒜粉、鹽和黑胡椒粉攪拌均勻。將孢子甘藍放入另一個氣炸籃中, 然後在孢子甘藍上方放置一個料理架。
- 4 在中型碗中, 將迷你馬鈴薯與剩餘的 1 大匙油、鹽和黑胡椒粉攪拌均勻, 然後放在料理架上。將氣炸籃放入 2 區。
- 5 選擇**雙層烹調 PRO**。選擇 1 區, 然後使用箭頭選擇**燒烤**, 設定溫度為 205°C, 並設定時間為 45 分鐘。選擇 2 區, 然後使用箭頭選擇**氣炸**, 設定溫度為 230°C, 並設定時間為 45 分鐘。按下 ▶ ■ 開始烹調。
- 6 當顯示時間為 25 分鐘時, 取出 1 區氣炸籃並將雞腿排翻面。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。當顯示時間為 15 分鐘時, 取出 2 區氣炸籃, 並來回搖晃以翻動孢子甘藍和馬鈴薯。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。
- 7 完成烹調後, 使用溫度探針確認雞肉的內部溫度至少達到 75°C。將雞肉靜置 5 分鐘再上菜。從料理架上取出迷你馬鈴薯。取出料理架時, 請使用料理夾夾住其中心, 或戴上隔熱手套, 握住兩側的把手將料理架提出。將雞肉搭配迷你馬鈴薯和孢子甘藍一起上菜。

香煎鮮蝦法士達與牛肉塔可餅佐墨西哥烤玉米

準備時間:15 分鐘 | 烹調時間:20 分鐘 | 份量:4-5 人份

多層烹調

中級食譜 ●●○



2 個酥脆盤

2 個料理架

食材

- 1 顆紅甜椒，去籽，切成 1.25 公分寬的條狀
- 1 顆綠甜椒，去籽，切成 1.25 公分寬的條狀
- 1 顆中型黃洋蔥，去根部及剝皮，切成薄片
- 2 大匙橄欖油
- 適量鹽
- 適量黑胡椒粉
- 3 根玉米，剝皮後對半折斷
- 10 片塔可餅皮（玉米粉或麵粉製，直徑 13 公分，分開備用）

- 230 公克牛肉碎
- 2 包塔可調味料（每包約 28 克）
- 食用油噴霧
- 120 公克墨西哥式乾酪絲
- 2 大匙美乃滋
- 1 大匙酸奶油
- 1 茶匙辣椒粉
- 1 磅冷凍墨西哥生白蝦，去殼、去腸泥、去尾
- 35 公克科蒂哈起司
- 5 公克新鮮香菜，切碎

步驟

- 每個氣炸籃下層分別放入一個酥脆盤。
- 在中型碗中，為甜椒和洋蔥淋上 1 大匙油，撒上鹽和黑胡椒粉，攪拌均勻。將其放入一個氣炸籃的下層，並將氣炸籃放入 1 區。
- 將每半根玉米包裹在鋁箔紙中，放入另一個氣炸籃的下層。將一個料理架放入氣炸籃，放在玉米上方。
- 在中型碗中，將牛肉碎、1 包塔可調味料與墨西哥式乾酪絲混合。在 6 片塔可餅皮上均勻放上餡料，然後將餅皮捲起來包住肉餡，做成塔可餅。用木牙籤固定住每個塔可餅，然後將塔可餅噴上食用油噴霧。將塔可餅放在玉米上方的料理架上。將氣炸籃放入 2 區。
- 選擇**雙層烹調 PRO**（設備預設使用**氣炸**功能和 230°C 的溫度設定），然後將 1 區時間設為 20 分鐘。選擇**同步設定**，然後按下▶■開始烹調（設備會自動為 2 區配置與 1 區相同的設定）。
- 在烹調食物期間，在小碗中，將美乃滋、酸奶油與辣椒粉混合備用。
- 在中型碗中，將冷凍白蝦與剩餘的 1 大匙油及另一包塔可調味料攪拌均勻。
- 當顯示時間為 12 分鐘時，取出 1 區氣炸籃，將另一個放入氣炸籃中置於甜椒和洋蔥上方，並將白蝦放在料理架上。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。
- 完成烹調後，使用溫度探針確認塔可餅的內部溫度至少達到 75°C。將白蝦與塔可餅從料理架上取出備用。取出料理架時，請使用料理夾夾住其中心，或戴上隔熱手套，握住兩側的把手將料理架提出。取下玉米上的鋁箔紙，刷上美乃滋混合醬，然後均勻撒上科蒂哈起司和香菜。在剩餘的 4 片塔可餅皮上放入大蝦、甜椒和洋蔥。將法士達與塔可餅搭配墨西哥烤玉米一起上菜。



照燒豆腐與照燒雞肉炒蔬菜 (西蘭花與甜椒)

準備時間:10 分鐘 | 醃製時間:1 小時 | 烹調時間:35 分鐘
份量: 4-6 人份

食材

1 包 (450 公克) 特硬豆腐, 切成 2.5 公分方塊
450 公克去骨去皮雞胸肉, 切成 2.5 公分小塊
350 毫升調好的照燒醬, 分開備用, 另外準備一些作為佐料
1 顆紅甜椒, 去籽, 切成 1.25 公分小塊
1 顆黃甜椒, 去籽, 切成 1.25 公分小塊
380 公克花椰菜, 切成 2.5-5 公分小朵
2 大匙菜籽油
適量鹽
適量黑胡椒粉
2 包 (每包 240 公克) 可微波即食白米飯, 備用
芝麻, 作為佐料
青蔥, 切粒, 作為佐料

步驟

- 1 每個氣炸籃下層分別放入一個酥脆盤。
- 2 將豆腐放入一個 1 公升的密封袋中, 同樣將雞肉放入另一個塑膠袋中。在每個袋子中加入 120 毫升照燒醬, 封口後放入冰箱, 至少醃製 1 小時。
- 3 在大碗中, 加入蔬菜、油、鹽、胡椒粉和剩餘的照燒醬。攪拌均勻後, 將蔬菜均勻分配到兩個氣炸籃中, 並在每個氣炸籃中放入一個料理架, 放在蔬菜上方。將豆腐放在一個料理架上, 然後將氣炸籃放入 1 區。將雞肉放在另一個料理架上, 然後將氣炸籃放入 2 區。
- 4 選擇**雙層烹調 PRO**(設備預設使用**氣炸**功能和 230°C 的溫度設定)。選擇 1 區, 將 1 區時間設為 35 分鐘。選擇**同步設定**, 然後按下 ► ■ 開始烹調 (設備會自動為 2 區配置與 1 區相同的設定)。
- 5 當顯示時間為 10 分鐘時, 將兩個氣炸籃逐次取出, 並以來回搖晃的方式翻動蛋白質食材和蔬菜。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。
- 6 完成烹調後, 將豆腐和雞肉從料理架上取出備用。取出料理架時, 請使用料理夾夾住其中心, 或戴上隔熱手套, 握住兩側的把手將料理架提出。將豆腐混入 1 區氣炸籃中的蔬菜, 將雞肉混入 2 區氣炸籃中的蔬菜。搭配已準備好的白米飯, 趁熱上菜。淋上額外的照燒醬, 點綴芝麻和青蔥粒。

多層烹調

初級食譜 ●○○



2 個酥脆盤

2 個料理架

傳統美式肉餅佐酥脆馬鈴薯泥

準備時間:15 分鐘 | 烹調時間:45 分鐘 | 份量:4-6 人份

食材

450 公克牛肉碎
60 公克調味麵包粉
2 大匙全脂牛奶
1 顆大雞蛋
1 大匙新鮮歐芹碎
1 顆小黃洋蔥, 去皮並切粒 (約 50 公克)
適量鹽
適量黑胡椒粉
2 大匙番茄醬
1 大匙橄欖油
1 包 (680 公克) 迷你馬鈴薯
1/2 茶匙洋蔥粉

步驟

- 1 每個氣炸籃下層分別放入一個酥脆盤。
- 2 在大碗中加入牛肉碎、麵包粉、牛奶、雞蛋、歐芹、洋蔥、鹽、胡椒粉和番茄醬。用大湯匙或雙手攪拌至均勻混合。做成長方體肉捲 (約 15×10 公分), 放入其中一個氣炸籃中。將氣炸籃放入 1 區。
- 3 在中型碗中, 為迷你馬鈴薯淋上油, 撒上鹽、胡椒粉和洋蔥粉。將馬鈴薯放入另一個氣炸籃中, 然後將氣炸籃放入 2 區。
- 4 選擇 1 區, 然後使用箭頭選擇**氣炸**, 設定溫度為 205°C, 並設定時間為 35 分鐘。選擇 2 區, 然後使用箭頭選擇 **ROAST (燒烤)**, 設定溫度為 205°C, 並設定時間為 45 分鐘。選擇**同時完成**, 然後按下 ► ■ 開始烹調 (1 區會顯示 HOLD (等待), 直至可以開始烹調)。
- 5 當顯示時間為 15 分鐘時, 取出 2 區的氣炸籃。將迷你馬鈴薯移到砧板上, 然後用馬克杯或玻璃杯的底部輕輕壓碎每顆馬鈴薯, 使其表皮破裂並稍微變扁。將馬鈴薯放回氣炸籃中, 然後將氣炸籃重新放回以繼續烹調。
- 6 完成烹調後, 使用溫度探針確認肉餅的內部溫度至少達到 75°C。將肉餅搭配酥脆馬鈴薯泥, 趁熱上菜。

DualZone™ 雙區烹調

中級食譜 ●●○



2 個酥脆盤

烤鮭魚排佐帕瑪森起司蘆筍

DualZone™ 雙區烹調

初級食譜 ●○○



2 個酥脆盤

準備時間:10 分鐘 | 烹調時間:30 分鐘 | 份量:4 人份

食材

2 大匙蒙特婁調味料

3 大匙淡紅糖

4 塊冷凍鮭魚排 (每塊 170 g)

2 大匙菜籽油, 分開備用

900 公克蘆筍, 切除尾部

適量鹽

適量黑胡椒粉

20 公克帕瑪森乾酪絲, 分開備用

步驟

- 1 在其中一個氣炸籃中, 將酥脆盤放在上層。在另一個氣炸籃中, 將酥脆盤放在下層。
- 2 在小碗中, 混合蒙特婁調味料和紅糖。為鮭魚排均勻塗抹 1 大匙油和已準備好的調味料, 然後將鮭魚排帶皮的一面朝下放入酥脆盤在上層的氣炸籃中。將氣炸籃放入 1 區。
- 3 在大碗中, 將蘆筍與剩餘的 1 大匙油、鹽和胡椒粉攪拌均勻, 然後放入另一個氣炸籃中。將氣炸籃放入 2 區。
- 4 選擇 1 區, 然後使用箭頭選擇**燒烤**, 設定溫度為 190°C, 並設定時間為 30 分鐘。選擇 2 區, 然後使用箭頭選擇**氣炸**, 設定溫度為 200°C, 並設定時間為 19 分鐘。選擇**同時完成**, 然後按下 ► ■ 開始烹調 (2 區會顯示 HOLD (等待), 直至可以開始烹調)。
- 5 當顯示時間為 7 分鐘時, 取出 2 區氣炸籃, 並來回搖晃以翻動蘆筍。將 2 大匙帕瑪森起司撒在蘆筍上, 輕輕混勻。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。
- 6 完成烹調後, 將鮭魚排和蘆筍移到餐盤上。將剩餘的 2 大匙帕瑪森起司撒在蘆筍上, 然後即可上菜。

提示: 如果您想用新鮮鮭魚排, 請使用相同的溫度設定, 但將 1 區的烹調時間縮短至 20 分鐘。



2 份雞翅，2 種口味

準備時間：5 分鐘 | 烹調時間：1 小時 | 份量：6-8 人份

食材

- 1.8 公斤新鮮雞翅
- 2 大匙菜籽油
- 適量鹽
- 適量黑胡椒粉
- 80 毫升預調水牛城辣醬 (或您選擇的醬汁)
- 80 毫升預調蒜香檸檬醬 (或您選擇的醃料/醬汁)

步驟

- 1 每個氣炸籃下層分別放入一個酥脆盤。
- 2 在大碗中，將雞翅與油、鹽和胡椒粉混勻。將雞翅平均分配到 2 個氣炸籃中，然後將氣炸籃放入設備中。
- 3 選擇 1 區，然後使用箭頭選擇**氣炸**，設定溫度為 200°C，並設定時間為 60 分鐘。選擇**同步設定**，然後按下 **▶■** 開始烹調 (設備會自動為 2 區配置與 1 區相同的設定)。
- 4 當顯示時間為 25 分鐘時，將兩個氣炸籃逐次取出，並以來回搖晃的方式翻動雞翅。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。當顯示時間為 10 分鐘時重複此步驟，當顯示時間為 5 分鐘時再重複一次 (如有需要可使用外部計時器)。
- 5 完成烹調後，確認雞翅已達到您預期的酥脆程度，並使用溫度探針確認雞翅的內部溫度至少達到 75°C。將雞翅分別放入兩個碗中，並將每碗雞翅淋上不同的醬汁，然後趁熱上菜。



肉桂糖球佐糖霜沾醬

準備時間：5 分鐘 | 烹調時間：12 分鐘 | 份量：4-6 人份

食材

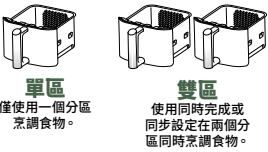
- 1 條 (350 公克) 冷藏成品肉桂捲，附糖霜
- 1 大匙有鹽奶油，融化
- 2 大匙細砂糖
- ¼ 茶匙肉桂粉

步驟

- 1 每個氣炸籃下層分別放入一個酥脆盤。
- 2 在乾淨的砧板上，將每個肉桂捲切成 4 塊。將麵包塊平均分配到兩個氣炸籃中，然後將氣炸籃放入設備中。
- 3 選擇 1 區，然後使用箭頭選擇**氣炸**，設定溫度為 175°C，並設定時間為 12 分鐘。選擇**同步設定**，然後按下 **▶■** 開始烹調 (設備會自動為 2 區配置與 1 區相同的設定)。
- 4 當顯示時間為 5 分鐘時，將兩個氣炸籃逐次取出，並以來回搖晃的方式翻動麵包塊。將氣炸籃重新放回以繼續烹調。
- 5 在一個小碗中混合白砂糖與肉桂粉備用。
- 6 完成烹調後，將麵包塊放入大碗中，淋上融化的奶油，接著拌入肉桂糖粉，均勻包覆表面。將溫熱的肉桂糖球搭配糖霜沾醬一起上菜。



脫水指南



食材	準備工作	溫度	
水果與蔬菜			兩個分區採用相同時間設定
蘋果	去核，切成 3 公釐薄片，浸泡於檸檬水後輕輕拭乾	55 °C	7-8 小時
蘆筍	切成 2.5 公分小段，汆燙	55 °C	6-8 小時
香蕉	去皮，切成 1 公分小段	55 °C	8-10 小時
甜菜根	去皮，切成 3 公釐薄片	55 °C	6-8 小時
茄子	去皮，切成 0.5 公分薄片，汆燙	55 °C	6-8 小時
新鮮香草	洗淨，輕輕拭乾，去梗	55 °C	4 小時
生薑	切成 1 公分小塊	55 °C	6 小時
芒果	去皮，切成 1 公分片狀，去核	55 °C	6-8 小時
蘑菇	用軟刷清潔（切勿水洗）	55 °C	6-8 小時
鳳梨	去皮，去核，切成 1-1.25 公分片狀	55 °C	6-8 小時
草莓	對半切開或切成 1.25 公分片狀	55 °C	6-8 小時
馬鈴薯	切成 1 公分片狀或刨絲；若日後需回復水分，請先蒸熟	55 °C	6-8 小時
肉類、禽類、魚類			
牛肉乾	切成 0.5 公分薄片，醃製過夜	65 °C	5-7 小時
雞肉乾	切成 0.5 公分薄片，醃製過夜	65 °C	5-7 小時
火雞肉乾	切成 0.5 公分薄片，醃製過夜	65 °C	5-7 小時
鮭魚乾	切成 0.5 公分薄片，醃製過夜	65 °C	3-5 小時

NINJA™ Double Stack™

雙層氣炸鍋

如有任何關於註冊產品的疑問，請造訪 sharkninja.tw 網站。

MATCH COOK 和 SMART FINISH 是 SharkNinja Operating LLC 的註冊商標。
DOUBLESTACK, DUALZONE, 和 NINJA 是 SharkNinja Operating LLC 的商標。
© 2025 Shark Ninja Operating LLC.

SL201TW_IG_QSG_TC_MP_Mv3



NINJA™ Double Stack™

2-BASKET AIR FRYER



Quick start guide

TIPS & TRICKS | COOKING CHARTS | 9 CHEF-CREATED RECIPES



Your guide to the perfect crisp

Welcome to the Ninja™ DoubleStack™ 2-Basket Air Fryer. From here, you're just pages away from how-tos and recipes for cooking 4 foods at the same time. Get ready for crispy meals and snacks, all from one space-saving air fryer.

Now let's get cooking.

Table of Contents

4-6* Customizable Cooking Functions	4
Using a Single Basket	5
Smart Finish®	6
Match Cook®	8
Pausing Cook Time	10
Ending Cook Time	11
Everything You Need to Cook 4 Foods at Once	12
Crisper Plates	12
Stacked Meal Racks	13
DoubleStack	14
Rack. Stack. Repeat.	16
Air Fry Cooking Chart	18
Recipes	24
Kickstarters	24
Stacked Meals	28
DualZone™ Meals	33
Snack	36
Dessert	37
Dehydrate Chart	38

**Included functions vary by model.*

Recipe Key

We've tagged recipes with these icons to help find the right ones for you.



6 customizable cooking functions*

AIR FRY



Best for fresh foods like chicken wings and your favorite frozen snacks.

AIR BROIL



Best for melting cheese and crisping toppings.

BAKE



Best for making brownies, cookies, and other baked desserts.

ROAST



Best for roasting vegetables and meats.

REHEAT



Best for leftovers.

DEHYDRATE



Best for making vegetable and fruit chips and jerky.

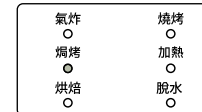
Using a single basket

Cooking only one thing? Fill a single basket and use it like a traditional air fryer.

Step 1

Select zone

- Place food in basket.
- Select Zone 1 or 2.
- Use the arrows to select a cook function (e.g., 氣炸).

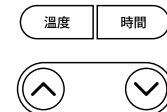


NOTE: If you would like to cook in Zone 2 only, first select Zone 2, then select a function.

Step 2

Set temp & time

- Select the 溫度 button and use the arrows to set the temperature.
- Select the 時間 button and use the arrows to set the cook time.



Step 3

Begin cooking

- Press the ► button to begin cooking.



NOTE: When cooking a single layer of food, use **ONLY** the crisper tray in the lower or upper position. **DO NOT** use a Stacked Meal Rack.

For best results

When cooking a protein, make sure to place the crisper plate in the upper position.

Extra-Crispy Top Layer

for proteins and fast cooking

Crispy Bottom Layer

for veggies and starches

Smart Finish[®]

Cook 2 foods, 2 different ways
and have them finish
at the same time.



Step 1

Select function

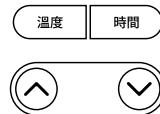
- Place food in basket.
- Select Zone 1.
- Use the arrows to select a cook function (e.g., 氣炸).

氣炸 ○	燒烤 ○
燜烤 ○	加熱 ○
烘焙 ○	脫水 ○

Step 2

Set temp & time

- Select the 溫度 button and use the arrows to set the temperature.
- Select the 時間 button and use the arrows to set the cook time.



Step 3

Program Zone 2

- Select Zone 2.
- Place food in basket.
- Use the arrows to select a cook function and repeat Step 2.

1

2

Step 4

Begin cooking

- Select 同時完成.
- Press the ►■ button to begin cooking.
- The zone with the shorter cook time will display HOLD until it's time to start cooking.



NOTE: If you **DO NOT** select 同時完成, foods **WILL NOT FINISH** cooking at the same time.

Match Cook®

Sync your cook settings across both baskets to use the full 8-qt cooking capacity at once.
Perfect for meal prep or to feed a crowd.



Step 1

Select function

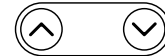
- Place food in basket.
- Select Zone 1.
- Use the arrows to select a cook function (e.g., 氣炸).

氣炸 ○	燒烤 ○
燜烤 ○	加熱 ○
烘焙 ○	脫水 ○

Step 2

Set temp & time

- Select the 溫度 button and use the arrows to set the temperature.
- Select the 時間 button and use the arrows to set the cook time.



Step 3

Begin cooking

- Select 同步設定. Unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1.
- Press the ► button to begin cooking.



Pausing cook time

Step 1

Select zone

- Select the zone you want to pause (e.g., Zone 1).
- Press the ►■ button to pause cooking.

1

2

NOTE: In 同時完成 mode, we recommend pressing the ►■ button to pause both zones. Pausing only one zone will impact a synchronized finish time.

Step 2

Resume cooking

- To resume cooking, press the ►■ button.



NOTE: After the cook cycle has completed, the unit will beep and display "COOL" for 60 seconds. During the cooling cycle, you are free to remove your food.

Ending cook time

Step 1

Select zone

- Select the zone you want to stop cooking in (e.g., Zone 1).

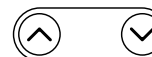
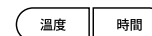
1

2

Step 2

Adjust time

- Select the 時間 button and use the arrows to bring time down to zero.
- After 3 seconds, END will appear on the display. Cooking will continue in the other zone.



Adding additional cook time

- Select the zone you want to add time to.
- Select the 時間 button and use the up arrow to add more time.
- After 3 seconds, the new time will be set.

Everything you need TO COOK 4 FOODS AT ONCE



Crisper plates

Insert these at the bottom of each basket to help the rapid hot air surround your food and cook it to perfection.



Inserting crisper plates

Insert the crisper plates with feet facing down. Make sure to install the plates every time, no matter how many layers you're cooking.

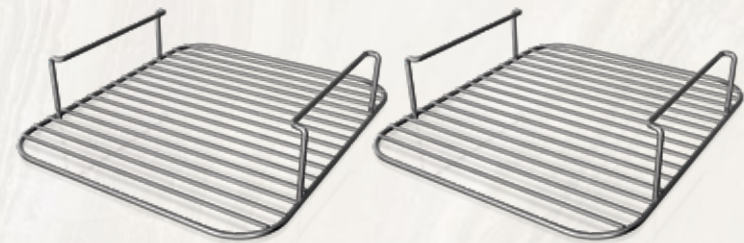
Lower position (bottom of basket):

Allows air to surround food for even cooking and crisping. For proper placement, make sure the cutouts are aligned on the left and right sides of the basket.

Upper position (elevated in basket):

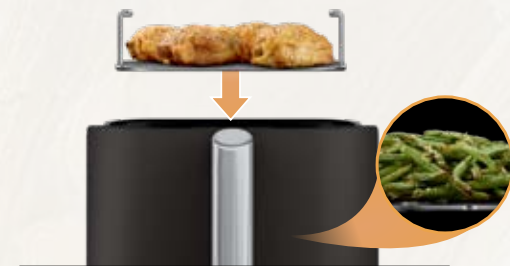
For better browning and broiling results, we suggest using the upper position. Place the crisper plate in the basket with the cutouts facing the back of the basket.

NOTE: For best results when cooking a protein in a single zone, place the crisper plate in the upper position.



Stacked Meal Racks

2 racks, one for each basket. Insert them for multi-layer cooking or leave them out for single-layer cooking.

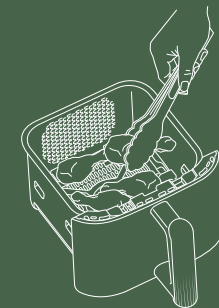


Inserting Stacked Meal Racks

After inserting the crisper plates, gently place racks inside with the handles facing up. They should fit snugly into the side notches in the baskets.

NOTE: For best results, **ONLY** use the racks when using **DOUBLE STACK PRO** in conjunction with the provided meal chart or recipes.

TIP: For easier cleanup, spray Stacked Meal Racks with nonstick cooking spray prior to use.



TIP: The Stacked Meal Racks will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove them from the baskets.

DoubleStack™

Cook 4 foods at once in
2 independent air fry baskets for
crispy meals and snacks.



Step 1

Select DOUBLE STACK PRO

- Place bottom layer of food in basket.
- Insert the Stacked Meal Rack and place the top layer of food on top. (Repeat with second basket if making two meals).
- Select 雙層烹調 PRO*

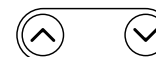


NOTE: Use **DOUBLE STACK PRO ONLY** in conjunction with the "Rack. Stack. Repeat." meal builder on pages 16 and 17 or Stacked Meal recipes.

Step 2

Set temp & time

- Select Zone 1 or 2.
- The cook temperature defaults to 230°C. If desired or instructed by recipe, select the 溫度 button and use the arrows to change the temperature.
- Select the 時間 button and use the arrows to set the cook time.



Step 3

Program Zone 2

- Repeat step 2 if making two meals.

Step 4

Begin cooking

- Press the ►■ button to begin cooking.
- The zone with the shorter cook time will display HOLD.



*For 雙層烹調 PRO, 同時完成, or 同步設定 functionality, select 同時完成 or 同步設定 prior to starting cooking.

TIP: The Stacked Meal Racks will be hot after cooking. Use oven mitts or silicone-tipped tongs to remove them from the baskets.

Rack. Stack. Repeat.

Create 2 full meals, each with a crispy bottom layer and extra-crispy top layer.*

*IF YOU WANT TO COOK A SINGLE MEAL IN A SINGLE ZONE, REDUCE COOK TIME BY 40-50%.

Extra-Crispy Top Layer
for proteins and fast cooking

Crispy Bottom Layer
for veggies and starches

Extra-Crispy Top Layer



1 box frozen chicken tenders
340 g



2 chicken breasts
170-225 g each



1 box frozen chicken nuggets
340 g



2 salmon fillets
170 g each



4 bone-in, skin-on chicken thighs
170-225 g each



1 strip steak
1170 g, 3.75 cm thick



3 boneless pork chops
5-170 g each



4 pork or chicken sausages

Mix and match your favorite proteins, sides, and vegetables.

1

Select 雙層烹調 PRO

Unit will default to 氣炸 and 230°C.

2

Then simply use the chart on the right to set the cook time.

FOOD TYPE

TIME

Chicken	35-40 mins
Pork	30-35 mins
Beef	25-30 mins
Seafood	25-30 mins
Frozen breaded chicken	35-45 mins

NOTE: If using only one zone to cook one layered meal, reduce recommended cook time by 40-50%. Keep an eye on food while cooking for desired results.



Looking for more?
Scan the QR code for additional accessories, tips, and tricks.

Crispy Bottom Layer



Frozen shoestring fries
450 g



Brussels sprouts
340 g (approx. 3 cups, cut in half, stems removed)



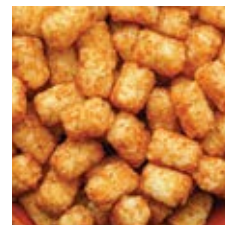
Frozen onion rings
450 g



Baby potatoes
450 g (approx. 2 cups), cut in half



Green beans
450 g, trimmed



Frozen tater tots
450 g



Broccoli/cauliflower
1 head (about 2 cups), cut in 2.5-5 cm. florets

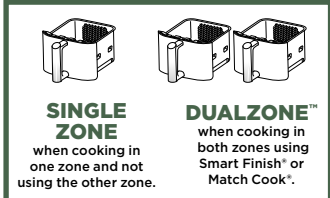
NOTE: For optimal results, we recommend not combining fresh and frozen ingredients in the same basket, and flipping proteins half way through cooking for even browning.

TIP: To cook 2 veggies at once, place one on a crisper plate and the other on a rack. For heartier veggies (e.g., potatoes, broccoli, cauliflower, Brussels sprouts), set time to 45-50 mins. For more delicate ones (e.g., green beans, asparagus), set time to 35-40 mins. If cooking both hearty and delicate veggies, add delicate one to rack after 10 mins of cooking.

Air Fry Cooking Chart

NOTE: Don't see the food you're looking for in the charts below? Find a similar food, and decrease cook time by 25%. For frozen foods, decrease the cook time on the packaging by 25%. For best results, check on food often, increasing cook time if necessary.

TIP: If cooking smaller amounts of food, use the recommended temperature, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.



Bottom of basket	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	CRISPER PLATE POSITION*	TEMP		
VEGETABLES				*SEE PAGE 12 FOR CRISPER PLATE POSITION SETUP.			
Asparagus	2 bunches	Stems trimmed, cut in 5 cm pieces	2 tsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	25–30 mins	30–35 mins
Beets	3–6 small	Whole	None	Crisper plate in bottom of basket	200°C	35–40 mins	40–45 mins
Bell peppers (for roasting)	4 small peppers	Whole	None	Crisper plate in bottom of basket	200°C	25–30 mins	40–45 mins
Broccoli	1 head	Cut in 2.5 cm florets	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	10–15 mins	15–20 mins
Brussels sprouts	680 g	Trimmed, cut in half	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	205°C	30–35 mins	40–45 mins
Butternut squash	680 g	Cut in 2.5–5 cm pieces	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	30–35 mins	40–45 mins
Carrots	680 g	Peeled, cut in 1/2 inch pieces	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	35–40 mins	45–50 mins
Cauliflower	1 head	Cut in 2.5 cm florets	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	20–25 mins	25–30 mins
Corn on the cob	4 ears (trimmed)	Husks removed, cut in half	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	10–15 mins	15–20 mins
Green beans	2 bags (340 g each)	Trimmed	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	10–15 mins	20–25 mins
Kale (for chips)	5 cups, packed	Torn in pieces, stems removed	None	Crisper plate in bottom of basket	150°C	10–15 mins	15–20 mins
Mushrooms	450 g	Rinsed, cut in quarters	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	10–15 mins	20–25 mins
Potatoes, russet	450 g	Thick hand-cut fries, soaked in water for 30 minutes, patted dry	1–2 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	205°C	40–50 mins	50–60 mins
	450 g	Cut in 2.5 cm wedges	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	205°C	20–25 mins	25–30 mins
	450 g	Thick hand-cut fries, soaked in water for 30 minutes, patted dry	2–3 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	205°C	30–40 mins	40–50 mins
	3 whole (170–225 g each)	Pierced with a fork 3 times	None	Crisper plate in bottom of basket	205°C	40–45 mins	50–60 mins
Potatoes, sweet	450 g	Cut in 2.5 cm chunks	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	205°C	25–30 mins	35–40 mins
	4 whole (170–225 g each)	Pierced with a fork 3 times	None	Crisper plate in bottom of basket	205°C	30–35 mins	35–40 mins
Zucchini	900 g	Cut in half lengthwise, then cut in 2.5 cm half moons	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	25–30 mins	30–35 mins

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using 2 zones, press ► button.

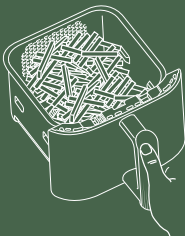
To pause an individual zone while both zones are cooking, press the zone you would like to pause, then press ► button.

To resume cooking, press ► button.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

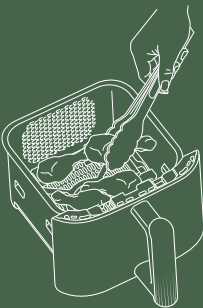
Shake your food.

We recommend shaking food at least 3 times during cooking for best results.



OR

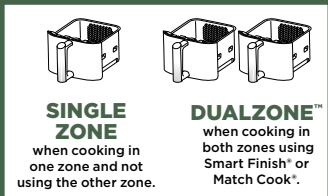
Toss with silicone-tipped tongs.



Air Fry Cooking Chart, Continued

NOTE: Don't see the food you're looking for in the charts below? Find a similar food, and decrease cook time by 25%. For frozen foods, decrease the cook time on the packaging by 25%. For best results, check on food often, increasing cook time if necessary.

TIP: If cooking smaller amounts of food, use the recommended temperature, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.



Brushed with oil	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	CRISPER PLATE POSITION*	TEMP		
POULTRY				*SEE PAGE 12 FOR CRISPER PLATE POSITION SETUP.			
Chicken breasts	2 breasts (340–680 g each)	Bone in	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	200°C	40–45 mins	45–50 mins
	3 breasts 230–340 g each)	Boneless	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	200°C	40–45 mins	45–50 mins
Chicken thighs	4 thighs (170–280 g each)	Bone in	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	200°C	30–35 mins	45–50 mins
	5 thighs (115–230 g each)	Boneless	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	200°C	25–30 mins	35–40 mins
Chicken wings	900 g	Drumettes & flats	1 Tbsp	Crisper Plate in bottom of basket	200°C	35–45 mins	60–65minss
FISH & SEAFOOD							
Crab cakes	4 (170–230 g each)	None	Brushed with oil	Crisper plate in bottom of basket	200°C	10–15 mins	20–25 mins
Lobster tails	3 tails (85–115 g each)	Whole	None	Crisper plate in bottom of basket	200°C	10–15 mins	20–25 mins
Salmon fillets	2 fillets (115 g each)	None	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	205°C	10–15 mins	10–15 mins
	3 fillets (115 g each)	None	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	205°C	10–15 mins	10–15 mins
	4 fillets (115 g each)	None	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	205°C	10–15 mins	15–20 mins
Shrimp, jumbo (Frozen)	900 g	Whole, peeled, tails on	1 Tbsp	Crisper plate in bottom of basket	200°C	10–15 mins	25–30 mins
BEEF							
Burgers	2 patties (230 g each), 80% lean	1.25 cm thick	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	200°C	10–15 mins	15–20 mins
Steaks	2 steaks (230 g each)	Whole	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	200°C	15–20 mins	20–25 mins
PORK							
Bacon	3 strips, cut in half	None	None	Crisper plate in bottom of basket	175°C	10–15 mins	10–15 mins
Pork chops	2 thick-cut, bone-in chops (280–340 g each)	Bone in	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	200°C	15–20 mins	15–20 mins
	4 boneless chops (170 g each)	Boneless	Brushed with oil	Crisper plate in elevated position	200°C	20–25 mins	25–30 mins
Pork tenderloins	450–900 g	None	Brushed with oil	Crisper plate in bottom of basket	190°C	30–35 mins	35–40 mins
Sausages	6 sausages	None	None	Crisper plate in elevated position	200°C	10–15 mins	15–20 mins

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using 2 zones, press ►■ button.

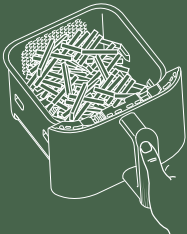
To pause an individual zone while both zones are cooking, press the zone you would like to pause, then press ►■ button.

To resume cooking, press ►■ button.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

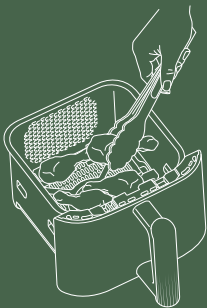
Shake your food.

We recommend shaking food at least 3 times during cooking for best results.



OR

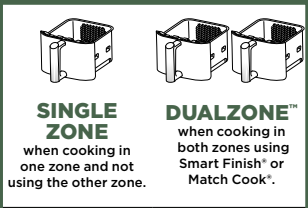
Toss with silicone-tipped tongs.



Air Fry Cooking Chart, Continued

NOTE: Don't see the food you're looking for in the charts below? Find a similar food, and decrease cook time by 25%. For frozen foods, decrease the cook time on the packaging by 25%. For best results, check on food often, increasing cook time if necessary.

TIP: If cooking smaller amounts of food, use the recommended temperature, but reduce the time. For best results, check food periodically and shake or toss it often until it reaches the desired doneness.



INGREDIENT	AMOUNT PER ZONE	PREPARATION	TOSS IN OIL	CRISPER PLATE POSITION*	TEMP		
FROZEN FOODS				*SEE PAGE 12 FOR CRISPER PLATE POSITION SETUP.			
Chicken cutlets/patties	3 cutlets/patties	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	200°C	15-20 mins	20-25 mins
Chicken nuggets	2 boxes (340 g each)	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	200°C	20-25 mins	30-35 mins
Fish fillets (breaded)	1 box (6 fillets)	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	200°C	15-20 mins	20-25 mins
Fish sticks	18 each	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	200°C	15-20 mins	20-25 mins
French fries	450 g	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	205°C	20-25 mins	35-40 mins
	680 g	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	205°C	30-35 mins	40-45 mins
Mozzarella sticks	2 boxes (310 g each)	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	190°C	10-15 mins	15-20 mins
Onion rings	450 g	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	190°C	15-20 mins	25-30 mins
Pizza rolls	50-count bag	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	200°C	15-20 mins	20-25 mins
Popcorn shrimp	2 boxes (400-450 g each)	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	200°C	15-20 mins	20-25 mins
Pot stickers	2 bags (290 g each)	None	1 Tbsp	Crisper plate in the bottom of basket	205°C	10-15 mins	20-25 mins
Sweet potato fries	900 g	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	190°C	25-30 mins	35-40 mins
Tater tots	900 g	None	None	Crisper plate in the bottom of basket	190°C	25-30 mins	35-40 mins

For best results, shake or toss often.

To pause both zones while using 2 zones, press ►■ button.

To pause an individual zone while both zones are cooking, press the zone you would like to pause, then press ►■ button.

To resume cooking, press ►■ button.

Use these cook times as a guide, adjusting to your preference.

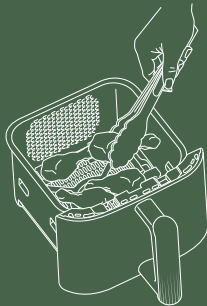
Shake your food.

We recommend shaking food at least 3 times during cooking for best results.



OR

Toss with silicone-tipped tongs.



TIP:

Swap chicken tenders for plant-based tenders if desired.



Caprese Chicken Breast with Garlic Green Beans & Chicken Tenders with French Fries

Prep: 10 minutes | **Cook:** 45 minutes | **Makes:** 2 servings of each meal

Kickstarter

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

2 Stacked Meal Racks

Ingredients | Zone 1: Meal 1

On Crisper Plate

1 pound green beans, trimmed
1 tablespoon garlic, minced
1 tablespoon olive oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired

On Rack

2 boneless, skinless chicken breasts (170–230 g each)
1 tablespoon olive oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
1 teaspoon garlic powder

1 teaspoon Italian seasoning
4 slices fresh mozzarella, ½ cm thick
4 slices tomato, ½ cm thick
Balsamic glaze, as desired
4 leaves basil, torn

Ingredients | Zone 2: Meal 2

On Crisper Plate

1 pound frozen shoestring French fries

On Rack

1 box (340 g) frozen breaded chicken tenders



- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a large bowl, add green beans, olive oil, minced garlic, salt, and pepper and toss until combined. Add green beans to the bottom of one basket, then place one Stacked Meal Rack in the basket over the beans.
- 3 Coat the chicken breasts with olive oil and then season with salt, pepper, garlic powder, and Italian seasoning. Place chicken breasts on top of the rack and insert basket in Zone 1.
- 4 Add the frozen fries to the bottom of the other basket, then place the other Stacked Meal Rack in the basket over the fries. Place frozen chicken tenders on the rack and insert basket in Zone 2.
- 5 Select 雙層烹調 PRO (unit will default to 氣炸 function and 230°C temperature), then set Zone 1 time to 40 minutes. Select Zone 2, set time to 45 minutes, select 同時完成, then press ► to begin cooking (Zone 1 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When the time reaches 10 minutes, remove Zone 2 basket. Flip chicken tenders with tongs and shake the basket in a back-and-forth motion to toss fries. Reinsert basket to continue cooking.
- 7 When time reaches 3 minutes, remove Zone 1 basket and place 2 slices of mozzarella and 2 slices of tomato on each chicken breast, then reinsert the basket to continue cooking. When cooking is complete, remove both baskets from the unit.
- 8 Use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of the chicken breasts and tenders has reached at least 75°C. Use tongs to remove chicken breasts and tenders and place on plates. To remove racks, use tongs to grab the center of them, or wear oven mitts and lift the racks out using the handles on their sides. Remove the green beans and fries and add to the plates with chicken breasts and tenders.
- 9 Drizzle balsamic glaze over chicken breasts, garnish with torn basil, and serve hot with garlic green beans. Serve chicken tenders with fries and desired dipping sauces.

TIP:
Use gluten-free bread and/or dairy replacements as desired.



Maple French Toast Sticks with Candied Bacon

Prep: 5 minutes | **Cook:** 18 minutes | **Makes:** 2-4 servings

Kickstarter

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

Ingredients

Nonstick cooking spray
1 large egg
60 ml whole milk
¼ teaspoon ground cinnamon

2 teaspoons maple syrup, plus additional for serving
10 bread pieces (preferably brioche, challah, or French bread), approx. 1 inch x 3 inches

4 thick-cut bacon strips, cut in half
3 tablespoons light brown sugar
½ teaspoon ground black pepper



- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket and spray generously with nonstick cooking spray.
- 2 In a large bowl, whisk together the egg, milk, cinnamon, and maple syrup until combined. Dip bread pieces in batter until saturated (about 15-20 seconds each).
- 3 Remove bread pieces from batter and place on the crisper plate in one basket in a single layer. Spray them with nonstick cooking spray, then insert basket in Zone 1.
- 4 In a medium bowl, toss the bacon strips with the brown sugar and black pepper until evenly coated. Place strips in an even layer on the crisper plate in the other basket and insert basket in Zone 2.
- 5 Select Zone 1, then use the dial to select 氣炸, set temperature to 175°C, and set time to 18 minutes. Select Zone 2, then use the dial to select 氣炸, set temperature to 200°C, and set time to 15 minutes. Select 同時完成, then press ►■ to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 6 When the time reaches 7 minutes, remove baskets one at a time, then flip and rotate the French toast sticks and bacon. Reinsert baskets to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, serve French toast sticks with maple syrup and candied bacon.



Roasted Chicken Thighs with Baby Potatoes & Honey-Roasted Brussels Sprouts

Prep: 15 minutes | **Cook:** 45 minutes | **Makes:** 4 servings

Stacked Meal

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

1 Stacked Meal Rack

Ingredients

4 bone-in, skin-on chicken thighs (6-10 ounces each)
4 tablespoons canola oil, divided
1 tablespoon poultry seasoning
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
1 pound Brussels sprouts, trimmed, cut in half
2 tablespoons honey
1 teaspoon garlic powder
1 pound baby potatoes, cut in half

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 Evenly coat chicken thighs with 2 tablespoons oil, then season liberally with poultry seasoning, salt, and pepper. Place chicken thighs, skin side down, in one of the baskets, then insert basket in Zone 1.
- 3 In a large bowl, toss the Brussels sprouts with 1 tablespoon oil, honey, garlic powder, salt, and pepper. Add Brussels sprouts to the other basket, then place one Stacked Meal Rack in the basket over the Brussels sprouts.
- 4 In a medium bowl, toss the baby potatoes with remaining 1 tablespoon oil, salt, and pepper and place on the rack. Insert basket in Zone 2.
- 5 Select 雙層烹調 PRO. Select Zone 1, then use the arrows to select **ROAST**, set temperature to 205°C, and set time to 45 minutes. Select Zone 2, then use the arrows to select 氣炸, set temperature to 230°C, and set time to 45 minutes. Press ►■ to begin cooking.
- 6 When the time reaches 25 minutes, remove Zone 1 basket and flip chicken thighs. Reinsert basket to continue cooking. When the time reaches 15 minutes, remove Zone 2 basket and shake in a back-and-forth motion to toss Brussels sprouts and potatoes. Reinsert basket to continue cooking.
- 7 When cooking is complete, use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of chicken is at least 75°C. Allow chicken to rest for 5 minutes before serving. Remove baby potatoes from the rack. To remove rack, use tongs to grab the center of it, or wear oven mitts and lift the rack out using the handles on its sides. Serve chicken with baby potatoes and Brussels sprouts.

Shrimp Fajitas & Beef Taquitos with Cotija Cheese

Prep: 15 minutes | **Cook:** 20 minutes | **Makes:** 4-5 servings

Ingredients

1 red bell pepper, seeded, cut in 1.25 cm strips
1 green bell pepper, seeded, cut in 1.25 cm strips
1 medium yellow onion, trimmed, peeled, cut in thin slices
2 tablespoons olive oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
3 ears of corn, shucked, broken in half
10 taco tortillas (corn or flour, 13 cm diameter), divided

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a medium bowl, toss the peppers and onions with 1 tablespoon oil, salt, and pepper. Add to the bottom of the other basket and place the basket in Zone 1.
- 3 Wrap each corn half in aluminum foil and place in the bottom of the other basket. Place one Stacked Meal Rack in the basket over the corn.
- 4 In a medium bowl, combine ground beef, 1 packet of taco seasoning, and shredded Mexican cheese blend. Divide amongst 6 tortillas in portions the length of the tortillas, then roll the tortillas up and around the meat filling to create the taquitos. Secure each with a wooden toothpick, then spray the taquitos with nonstick cooking spray. Place the taquitos on the rack over the corn. Insert basket in Zone 2.
- 5 Select 雙層烹調 PRO (unit will default to 氣炸 function and 230°C temperature), then set Zone 1 time to 20 minutes. Select 同步設定, and then press ►■ to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).

230 g ground beef
2 packets (1 ounce each) taco seasoning
Nonstick cooking spray
120 g shredded Mexican cheese blend
2 tablespoons mayonnaise
1 tablespoon sour cream
1 teaspoon chili powder
1 pound frozen raw jumbo shrimp, peeled, deveined, tails off
35 g Cotija cheese
5 g fresh cilantro, chopped

- 6 While food is cooking, in a small bowl, combine the mayonnaise, sour cream, and chili powder, then set aside.
- 7 In a medium bowl, toss the frozen shrimp with the remaining 1 tablespoon oil and the other packet of taco seasoning.
- 8 When the time reaches 12 minutes, remove Zone 1 basket, place the other Stacked Meal Rack in basket over the peppers and onions, and place shrimp on the rack. Reinsert basket to continue cooking.
- 9 When cooking is complete, use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of taquitos reaches at least 75°C. Remove shrimp and taquitos from the racks and set aside. To remove racks, use tongs to grab the center of them, or wear oven mitts and lift the racks out using the handles on their sides. Remove foil from corn, brush corn with mayonnaise mixture, then evenly sprinkle with Cotija cheese and cilantro. Fill the remaining 4 tortillas with shrimp, peppers, and onions. Serve the fajitas and taquitos with the Cotija corn.

Stacked Meal

Intermediate Recipe ●●○



2 Crisper Plates

2 Stacked Meal Racks



Teriyaki Tofu & Teriyaki Chicken Stir-Fry with Broccoli & Peppers

Prep: 10 minutes | **Marinate:** 1 hour | **Cook:** 35 minutes
Makes: 4–6 servings

Ingredients

1 package (450 g) extra-firm tofu, cut in 2 ½ cm cubes
450 g boneless, skinless chicken breasts, cut in 2 ½ cm pieces
350 ml prepared teriyaki sauce, divided, plus additional for serving
1 red bell pepper, seeded, cut in 1.25 cm pieces
1 yellow bell pepper, seeded, cut in 1.25 cm pieces
380 g broccoli, cut in 2 ½–5 cm florets
2 tablespoons canola oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
2 packages (240 g each) microwavable white rice, prepared
Sesame seeds, for serving
Sliced green onions, for serving

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 Place tofu in one quart-sized resealable plastic bag and chicken in another. Add 120 ml teriyaki sauce to each bag, seal, and place in a refrigerator for at least 1 hour to marinate.
- 3 In a large bowl, add the vegetables, oil, salt, pepper, and remaining teriyaki sauce. Mix to combine, divide evenly between both baskets, and place a Stacked Meal Rack in each basket over the vegetables. Place the tofu on one rack and insert basket in Zone 1. Place the chicken on the other rack and insert the basket in Zone 2.
- 4 Select 雙層烹調 PRO (unit will default to 氣炸 and 230°C). Select Zone 1, set Zone 1 time to 35 minutes. Select 同步設定, and then press ►■ to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).
- 5 When the time reaches 10 minutes, remove baskets one at a time and shake them in a back-and-forth motion to toss proteins and vegetables. Reinsert baskets to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, remove the tofu and chicken from the racks and set aside. To remove racks, use tongs to grab the center of them, or wear oven mitts and lift the racks out using the handles on their sides. Add the tofu to the vegetables in the Zone 1 basket and the chicken to the vegetables in the Zone 2 basket. Serve warm with prepared white rice. Garnish with additional teriyaki sauce, sesame seeds, and sliced green onions.

Stacked Meal

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

2 Stacked Meal Racks

Classic Meatloaf with Crispy Smashed Potatoes

Prep: 15 minutes | **Cook:** 45 minutes | **Makes:** 4–6 servings

Ingredients

450 g ground beef
60 g seasoned bread crumbs
2 tablespoons whole milk
1 large egg
1 tablespoon fresh parsley, chopped
1 small yellow onion, peeled, finely chopped (about 50 g)
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
2 tablespoons ketchup
1 tablespoon olive oil
1 bag (680 g) baby potatoes
½ teaspoon onion powder

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a large bowl, add the ground beef, bread crumbs, milk, egg, parsley, onion, salt, pepper, and ketchup. Mix with a large spoon or your hands until evenly combined. Shape into a rectangular loaf (about 15x10 cm) and place in one of the baskets. Insert basket in Zone 1.
- 3 In a medium bowl, toss the baby potatoes with oil, salt, pepper, and onion powder. Add the potatoes to the bottom of the other basket, then insert basket in Zone 2.
- 4 Select Zone 1, then use the arrows to select 氣炸, set temperature to 205°C, and set time to 35 minutes. Select Zone 2, then use the arrows to select ROAST, set temperature to 205°C, and set time to 45 minutes. Select 同時完成, then press ►■ to begin cooking (Zone 1 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 5 When the time reaches 15 minutes, remove Zone 2 basket. Transfer baby potatoes to a cutting board, then use the bottom of a cup or drinking glass to gently smash each potato to break the skin and lightly flatten. Place potatoes back in the basket, then reinsert basket to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of meatloaf reaches at least 75°C. Serve meatloaf hot with crispy smashed potatoes.

DualZone™ Meal

Intermediate Recipe ●●○



2 Crisper Plates

Roasted Salmon with Parmesan Asparagus

Prep: 10 minutes | **Cook:** 30 minutes | **Makes:** 4 servings

DualZone™ Meal

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

Ingredients

2 tablespoons Montreal Seasoning
3 tablespoons light brown sugar
4 frozen salmon fillets (170 g each)
2 tablespoons canola oil, divided
900 g asparagus, ends trimmed
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
20 g shredded Parmesan cheese, divided

Directions

- 1 In one basket, insert a crisper plate in the upper position. In the other basket, insert a crisper plate in the bottom of the basket.
- 2 In a small bowl, combine Montreal seasoning and brown sugar. Evenly coat the salmon fillets with 1 tablespoon oil and the prepared seasoning, then place fillets skin side down in the basket with the crisper plate in the upper position. Insert basket in Zone 1.
- 3 In a large bowl, toss asparagus with remaining 1 tablespoon oil, salt, and pepper, then place in other basket. Insert basket in Zone 2.
- 4 Select Zone 1, then use the arrows to select **ROAST**, set temperature to 190°C, and set time to 30 minutes. Select Zone 2, then use the arrows to select **氣炸**, set temperature to 200°C, and set time to 19 minutes. Select **同時完成**, then press ►■ to begin cooking (Zone 2 will read HOLD until it's time to start cooking).
- 5 When the time reaches 7 minutes, remove Zone 2 basket and shake in a back-and-forth motion to toss asparagus. Sprinkle 2 tablespoons Parmesan cheese over the asparagus and toss lightly to combine. Reinsert basket to continue cooking.
- 6 When cooking is complete, transfer salmon and asparagus to a serving plate. Sprinkle the remaining 2 tablespoons Parmesan cheese over the asparagus and serve.

TIP: If you prefer fresh salmon fillets, use the same temperature, but reduce Zone 1 cook time to 20 minutes.



2 Wings, 2 Ways

Prep: 5 minutes | **Cook:** 1 hour | **Makes:** 6–8 servings

Ingredients

1.8 kg fresh chicken wings
2 tablespoons canola oil
Kosher salt, as desired
Ground black pepper, as desired
80 ml prepared Buffalo sauce
(or sauce of choosing)
80 ml prepared lemon garlic
marinade (or marinade/sauce of
choosing)

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 In a large bowl, toss together the chicken wings, oil, salt, and pepper. Divide the wings evenly between the 2 baskets, then insert baskets in unit.
- 3 Select Zone 1, then use the arrows to select 氣炸, set temperature to 200°C, and set time to 60 minutes. Select 同步設定, then press ►■ to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).
- 4 When the time reaches 25 minutes, remove baskets one at a time and shake them in a back-and-forth motion to toss wings. Reinsert baskets to continue cooking. Repeat this step when the time reaches 10 minutes, and again when the time reaches 5 minutes (use an external timer if needed).
- 5 When cooking is complete, ensure wings have reached your desired level of crispiness, and use an instant-read thermometer to ensure internal temperature of wings reaches at least 75°C. Place wings in 2 separate bowls and toss each in a different desired sauce, then serve while hot.

Snack

Beginner Recipe ●○○



2 Crisper Plates

Cinnamon-Sugar Bites with Icing Dip

Prep: 5 minutes | **Cook:** 12 minutes | **Makes:** 4–6 servings

Ingredients

1 tube (350 g) refrigerated
prepared cinnamon rolls
with icing
1 tablespoon salted butter,
melted
2 tablespoons granulated sugar
¼ teaspoon ground cinnamon

Directions

- 1 Insert a crisper plate in the bottom of each basket.
- 2 On a clean cutting board, cut each individual cinnamon roll into 4 pieces. Divide the dough pieces evenly between the baskets, then insert baskets in unit.
- 3 Select Zone 1, then use the arrows to select 氣炸, set temperature to 175°C, and set time to 12 minutes. Select 同步設定, then press ►■ to begin cooking (unit will automatically set Zone 2 to match Zone 1).
- 4 When the time reaches 5 minutes, remove baskets one at a time and shake them in a back-and-forth motion to toss dough pieces. Reinsert baskets to continue cooking.
- 5 In a small bowl, combine sugar and cinnamon and set aside.
- 6 When cooking is complete, add cinnamon roll pieces to a large bowl, drizzle them with melted butter, then toss with cinnamon sugar to coat. Serve cinnamon-sugar bites warm with icing for dipping.

Dessert

Beginner Recipe ●○○

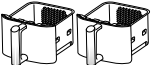


2 Crisper Plates

Dehydrate Chart



SINGLE ZONE
when cooking in one zone and not using the other zone.



DUALZONE™
when cooking in both zones using Smart Finish® or Match Cook®.

INGREDIENTS	PREPARATION	TEMP	
FRUITS & VEGETABLES			TIMES ARE THE SAME FOR BOTH ZONES
Apples	Cored, cut in 3 mm slices, rinsed in lemon water, patted dry	55 °C	7-8 hours
Asparagus	Cut in 2 ½ cm pieces, blanched	55 °C	6-8 hours
Bananas	Peeled, cut in 1 cm slices	55 °C	8-10 hours
Beets	Peeled, cut in 3 mm slices	55 °C	6-8 hours
Eggplant	Peeled, cut in ½ cm slices, blanched	55 °C	6-8 hours
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	55 °C	4 hours
Ginger root	Cut in 1 cm slices	55 °C	6 hours
Mangoes	Peeled, cut in 1 cm slices, pit removed	55 °C	6-8 hours
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	55 °C	6-8 hours
Pineapple	Peeled, cored, cut in 1-1.25 cm slices	55 °C	6-8 hours
Strawberries	Cut in half or in 1.25 cm slices	55 °C	6-8 hours
Tomatoes	Cut in 1 cm slices or grated; steam if planning to rehydrate	55 °C	6-8 hours
MEAT, POULTRY, FISH			
Beef jerky	Cut in ½ cm slices, marinated overnight	65 °C	5-7 hours
Chicken jerky	Cut in ½ cm slices, marinated overnight	65 °C	5-7 hours
Turkey jerky	Cut in ½ cm slices, marinated overnight	65 °C	5-7 hours
Salmon jerky	Cut in ½ cm slices, marinated overnight	65 °C	3-5 hours

NINJA™ **Double Stack™**

2-BASKET AIR FRYER

**For questions or to register your product,
visit us online at sharkninja.tw**

MATCH COOK and SMART FINISH are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.
DOUBLESTACK, DUALZONE, and NINJA are trademarks of SharkNinja Operating, LLC.
© 2025 Shark Ninja Operating LLC.

SL201TW_IG_QSG_E_MP_Mv6