

**Das XXL Ninja Combi
Rezeptbuch: 140+
raffinierte Rezepte zum
Kochen, Backen, Grillen,
Dampfgaren & Air Fryen
– Inkl. Bedienungs-
Guide, Reinigungs-Tipps
& 4-Wochen-Plan für
jeden Anlass**



Inhaltsverzeichnis

Vorwort – Warum der Ninja Combi deine Küche revolutioniert

Teil 1 – Dein Ninja Combi von A bis Z

Kapitel 1: Geräteübersicht & erste Inbetriebnahme

Das steckt in der Box: Zubehör im Überblick

Aufbau & Auspacken: die ersten 10 Minuten

Sicherheitshinweise & Aufstellort

Der erste Probelauf



Kapitel 2: Die 12 Funktionen verständlich erklärt

Combi Meals, Combi Crisp & Combi Bake – das Herzstück

Steam, Prove & Rice/Pasta – die Sanftgarer

Grill, Air Fry & Sear/Sauté – die Brutzler

Bake, Pizza, Toast, Reheat & Slow Cook – die Alleskönner

Welche Funktion wann? Die große Entscheidungs-Tabelle

Kapitel 3: Bedienungs-Guide für den Alltag

Display, Tasten & Symbole entschlüsselt

Temperatur, Zeit & Garstufen richtig wählen

Vorheizen: wann sinnvoll, wann nicht?

Die 10 häufigsten Anfängerfehler – und wie du sie vermeidest



Kapitel 4: Reinigung, Pflege & Lebensdauer

Tägliche Schnellreinigung in 3 Minuten

Tiefenreinigung: Schritt für Schritt

Gerüche, Fett & Eingebrauntes entfernen

Entkalken & Pflege der Dampffunktion

Was darf in die Spülmaschine – und was nicht?

Troubleshooting: Fehlermeldungen & Lösungen

Kapitel 5: Profi-Tipps für noch bessere Ergebnisse

Die richtige Schichtung im Garraum

Marinaden, Panaden & Würzmischungen

Meal Prep mit dem Ninja Combi

Energie sparen & clever kochen

Teil 2 – Über 140 Rezepte für jeden Anlass

Kapitel 6: Frühstück & Brunch (12 Rezepte) Knusprige Frühstücksbrötchen, fluffige Pancakes, Shakshuka, French Toast Auflauf, Granola, Egg Bites, Mini-Quiches, Breakfast Burrito, Apfel-Zimt-Porridge, Käse-Schinken-Croissants, Bircher Müsli warm, Frühstücks-Wraps

Kapitel 7: Suppen, Eintöpfe & Aufläufe Klassische Hühnersuppe, Kürbis-Kokos-Suppe, Linseneintopf, Gulaschsuppe, Minestrone, Kartoffel-Lauch-Suppe, Tomaten-Reis-Eintopf, Bohnen-Chili, Gemüseauflauf, Käsespätzle-Auflauf

Kapitel 8: Combi Meals – komplette Mahlzeiten in einem Durchgang

Kapitel 9: Fleisch – Klassiker neu interpretiert



Kapitel 10: Geflügel

Kapitel 11: Fisch & Meeresfrüchte

Kapitel 12: Vegetarisch & Vegan

Kapitel 13: Beilagen & Gemüse



Kapitel 14: Pizza, Brot & Teiggebäck

Kapitel 15: Air Fryer Snacks & Fingerfood

Kapitel 16: Dampfgaren – gesund & schonend

Kapitel 17: Reis, Pasta & Getreide



Kapitel 18: Slow Cook – wenn Zeit zur Geheimzutat wird

Kapitel 19: Süßes, Kuchen & Desserts

Kapitel 20: Festtags- & Anlass-Rezepte



Teil 3 – Praxis & Planung

Kapitel 21: Der 4-Wochen-Plan

Woche 1: Schnell & alltagstauglich (Mo–So)

Woche 2: Familienfreundlich & budgetbewusst

Woche 3: Gesund & leicht

Woche 4: Festlich & für Gäste

Einkaufslisten zu jeder Woche

Meal-Prep-Strategie: vorbereiten, einfrieren, aufwärmen

Kapitel 22: Umrechnungstabellen & Spickzettel

Garzeiten-Übersicht für die wichtigsten Zutaten

Temperatur-Umrechnung °C / °F / Gas

Mengen-Umrechnung Tasse / Gramm / ml

Ersatz-Zutaten auf einen Blick

Kapitel 23: Die 30 wichtigsten Fragen & Antworten

Vorwort

Warum der Ninja Combi deine Küche revolutioniert

Erinnerst du dich noch an das Gefühl, kurz vor dem Abendessen in der Küche zu stehen – die Pfanne brutzelt, im Ofen wird das Gemüse langsam zu trocken, der Reis kocht über, und irgendwo dazwischen versuchst du, noch schnell den Tisch zu decken? Drei Geräte, vier Töpfe, ein chaotisches Spülbecken. Und am Ende landet alles unkoordiniert auf dem Teller, weil das eine fertig war, bevor das andere überhaupt warm wurde.

Genau dieses Chaos war jahrzehntelang der Alltag in Millionen Küchen. Und genau dieses Chaos beendet der Ninja Combi.

Ein Gerät, das mitdenkt

Der Ninja Combi ist kein weiterer Küchenhelfer, der nur eine Sache gut kann. Er ist die Antwort auf eine einfache, aber lange unbeantwortete Frage: Warum brauche ich eigentlich einen Backofen, eine Heißluftfritteuse, einen Dampfgarer, einen Reiskocher, einen Slow Cooker und eine Pfanne, wenn ein einziges Gerät all das beherrscht – und zwar gleichzeitig?

Mit seinen zwölf Funktionen vereint der Ninja Combi nicht einfach mehrere Geräte in einem Gehäuse. Er kombiniert sie. Während unten der Reis im Wasserdampf gart, brutzelt oben das Hähnchen knusprig. Während die Lasagne im Ofenmodus überbäckt, dampfgart das Gemüse zeitgleich auf der zweiten Ebene. Was früher drei Geräte, drei Timer und drei Mal Geschirrspülen bedeutete, passiert jetzt in einem einzigen Durchgang. In einer einzigen Form. Mit einem einzigen Knopfdruck.

Mehr als Bequemlichkeit

Doch der Ninja Combi ist weit mehr als ein platzsparender Allrounder. Er verändert die Art, wie wir kochen – grundlegend.

Er macht gesundes Essen einfach. Dampfgaren ist die schonendste Garmethode der Welt – aber wer nimmt sich im Alltag die Zeit dafür? Mit dem Ninja Combi reicht ein Tastendruck. Vitamine bleiben erhalten, Aromen intensivieren sich, und Fett ist optional statt notwendig.

Er gibt dir Zeit zurück. Ein Sonntagsbraten, der früher drei Stunden Aufmerksamkeit verlangte, läuft jetzt von selbst. Du legst die Zutaten ein, wählst „Combi Meal“ – und kümmerst dich um deine Familie, deine Hobbys, dein Leben. Das Gerät übernimmt den Rest.

Warum der Ninja Combi deine Küche revolutioniert

Er holt das Beste aus deinen Zutaten. Die Kombination aus Heißluft und Dampf ist das Geheimnis vieler Sterneküchen: außen knusprig, innen saftig. Hähnchen, das nicht trocken wird. Brot mit perfekter Kruste und weicher Krume. Gemüse, das nicht matschig daherkommt, sondern Biss hat. Was Profis seit Jahren in 5.000-Euro-Kombidämpfern zaubern, kannst du jetzt zu Hause.

Er spart Energie und Geld. Ein einzelnes Gerät, das mehrere Funktionen gleichzeitig erfüllt, verbraucht deutlich weniger Strom als ein Backofen, der eine Stunde lang vorheizt. Über das Jahr gerechnet ist das ein Faktor, den du auf deiner Stromrechnung sehen wirst.

Warum dieses Buch?

Der Ninja Combi ist ein technisches Wunderwerk – aber er ist auch ein Gerät, das man verstehen muss, um sein volles Potenzial zu entfalten. Welche Funktion eignet sich für was? Wann lohnt sich „Combi Crisp“ gegenüber „Air Fry“? Wie schichte ich richtig, damit oben und unten gleichzeitig fertig werden? Welche Temperatur passt zu welchem Gericht?

Genau diese Fragen beantwortet dieses Buch. Es ist kein bloßes Rezeptbuch – es ist dein vollständiger Begleiter.

Du findest hier nicht nur über 140 erprobte Rezepte für jeden Anlass, sondern auch einen verständlichen Bedienungs-Guide, praktische Reinigungs-Tipps, einen 4-Wochen-Plan für entspannte Familienwochen und alle Tricks, die ich in unzähligen Stunden am Gerät gelernt habe. Vom schnellen Feierabendgericht über Familienklassiker bis zum Festtagsmenü ist alles dabei – jedes Rezept präzise auf die Funktionen des Ninja Combi abgestimmt.

Ein letztes Wort, bevor du startest

Vielleicht stehst du gerade vor deinem neuen Ninja Combi und fragst dich, wo du anfangen sollst. Vielleicht hast du ihn auch schon eine Weile und nutzt nur zwei der zwölf Funktionen, weil dir der Rest zu kompliziert erschien. Beides ist völlig normal – und beides ändert sich ab heute.

Schlage einfach das nächste Kapitel auf. Lerne dein Gerät kennen, so wie du einen neuen Freund kennlernst: mit Neugier, Geduld und der Vorfreude auf alles, was kommt. Beginne mit einem einfachen Rezept. Probiere die nächste Woche etwas Neues. Und schon bald wirst du nicht mehr fragen, was dein Ninja Combi kann – sondern, was du als Nächstes mit ihm ausprobieren möchtest.

Deine Küche wird nie wieder dieselbe sein. Das ist kein Werbeversprechen. Das ist eine Einladung.

Willkommen in der neuen Art zu kochen. Willkommen bei deinem Ninja Combi.
Lass uns loslegen.

TEIL 1 – DEIN NINJA COMBI VON A BIS Z

Kapitel 1: Geräteübersicht & erste Inbetriebnahme

Bevor das erste Hähnchen knusprig wird und der erste Kuchen aufgeht, lohnt sich ein Moment der Ruhe. Denn so beeindruckend der Ninja Combi auch ist – er entfaltet sein volles Potenzial nur dann, wenn du ihn von Anfang an richtig aufstellst, korrekt einrichtest und mit einem sauberen Probelauf in Betrieb nimmst. Dieses Kapitel begleitet dich Schritt für Schritt durch die ersten Minuten mit deinem neuen Küchenhelfer – ohne Fachchinesisch, ohne Umwege, dafür mit allem, was du wirklich wissen musst.

Das steckt in der Box: Zubehör im Überblick

Wenn du den Karton zum ersten Mal öffnest, wirst du neben dem Hauptgerät mehrere Zubehörteile finden. Auf den ersten Blick wirkt das vielleicht etwas überwältigend, doch jedes einzelne Teil hat einen klaren Zweck. Hier ein Überblick darüber, was dich erwartet und wofür du es brauchst.

Das Hauptgerät ist das Herzstück. Im Inneren findest du den Garraum mit zwei Einschubebenen, das Heizelement im oberen Bereich, einen integrierten Lüfter für die Heißluftzirkulation sowie den Wassertank für die Dampffunktion. Das Bedienfeld auf der Front mit Display und Tasten ist deine Schaltzentrale.

Das Combi-Blech (Crisper Tray) ist die wichtigste Garfläche. Es handelt sich um ein perforiertes Blech mit Antihaftbeschichtung, das Heißluft von allen Seiten zirkulieren lässt – die Grundlage für knusprige Ergebnisse beim Air Fryen, Grillen und Backen. Es wird in die obere Einschubebene gesetzt.

Die Auffangschale (Cook & Crisp Pan) ist die tiefe Form, die unterhalb des Combi-Blechs platziert wird. Sie fängt herabtropfendes Fett und Saft auf, dient aber auch als vollwertige Garfläche – etwa für Aufläufe, Lasagne, Reis oder Eintöpfe. Auch sie ist antihaftbeschichtet.

Der Dampfgarbehälter (je nach Modell separat oder integriert) sorgt dafür, dass beim Dampfgaren das Wasser kontrolliert verdampft und die Speisen gleichmäßig durchziehen.

Der Messbecher wird zum exakten Befüllen des Wassertanks verwendet. Verwende ihn bewusst – die richtige Wassermenge ist beim Dampfgaren entscheidend. Das Stromkabel ist fest am Gerät angebracht. Achte beim Auspacken darauf, dass es vollständig ausgerollt und nicht geknickt ist.

Die Bedienungsanleitung und das Quick-Start-Heft solltest du keinesfalls direkt im Altpapier entsorgen. Bewahre sie griffbereit auf – gerade in den ersten Wochen wirst du gelegentlich nachschlagen wollen.

Optional liegt je nach Modell und Region zusätzliches Zubehör bei: ein Rezeptheft, ein Reinigungsschwamm oder eine Hitzeschutzmatte. Prüfe den Karton sorgfältig, bevor du ihn entsorgst – kleine Teile verstecken sich gerne im Verpackungsmaterial.

Aufbau & Auspacken: die ersten 10 Minuten

Plane für das Auspacken und den ersten Aufbau bewusst zehn Minuten ein. Es geht nicht um Geschwindigkeit, sondern darum, das Gerät von Anfang an mit der richtigen Sorgfalt zu behandeln.

Schritt 1 – Karton öffnen und Inhalt prüfen. Stelle den Karton auf eine stabile Fläche und öffne ihn vorsichtig. Hebe das Gerät nicht am Bedienfeld oder am Glas heraus, sondern fasse es seitlich am Gehäuse. Der Ninja Combi wiegt deutlich mehr, als sein kompaktes Äußeres vermuten lässt – plane das ein und nimm dir bei Bedarf eine zweite Person zur Hilfe.

Schritt 2 – Verpackungsmaterial vollständig entfernen. Im Inneren des Garraums befinden sich Schaumstoffeinlagen, Folien und kleine Klebestreifen, die das Gerät während des Transports geschützt haben. Entferne alle Folien, auch die unscheinbaren Aufkleber an den Innenwänden. Vergiss nicht, in den Wassertank und unter die Bleche zu schauen – auch dort findet sich oft noch Verpackungsmaterial.

Schritt 3 – Zubehör abwaschen. Spüle das Combi-Blech, die Auffangschale und alle weiteren Zubehörteile mit warmem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm ab. Verwende keinesfalls Stahlwolle oder Scheuermittel – die Antihafbeschichtung würde Schaden nehmen. Trockne alle Teile gründlich ab, bevor du sie zurück ins Gerät legst.

Schritt 4 – Innenraum auswischen. Wische den Garraum mit einem leicht feuchten Tuch aus, um Staub und Produktionsrückstände zu entfernen. Achte darauf, das Heizelement an der Oberseite nicht zu berühren. Lass den Innenraum anschließend offen stehen, damit eventuelle Restfeuchte verdunsten kann.

Schritt 5 – Aufstellen. Platziere das Gerät an einem geeigneten Ort (siehe nächster Abschnitt). Schließe das Stromkabel an eine geerdete Steckdose an. Verzichte auf Mehrfachsteckdosen – der Ninja Combi zieht beim Heizen und Air Fryen kurzfristig hohe Leistung, die Verlängerungskabel überlasten kann.

Schritt 6 – Display testen. Drücke die Power-Taste. Das Display sollte aufleuchten, und du solltest zwischen den Funktionen wechseln können. Wenn alles reagiert wie erwartet, ist dein Gerät einsatzbereit.

Sicherheitshinweise & Aufstellort

Der Ninja Combi ist ein leistungsstarkes Hochleistungsgerät, das mit Temperaturen von bis zu 230 °C und heißem Wasserdampf arbeitet. Mit ein paar einfachen Regeln nutzt du ihn jahrelang sicher und sorgenfrei.

Der ideale Standort ist eine ebene, hitzebeständige Arbeitsfläche – idealerweise Granit, Edelstahl oder eine andere stabile Oberfläche. Holzarbeitsplatten sind grundsätzlich geeignet, sollten jedoch durch eine Hitzeschutzmatte oder ein Holzbrett zusätzlich geschützt werden.

Mindestabstände sind kein Luxus, sondern Pflicht. Halte oben mindestens 15 Zentimeter Freiraum ein, an den Seiten und nach hinten jeweils mindestens 10 Zentimeter. Der Grund: Das Gerät gibt im Betrieb Wärme und Dampf nach oben und hinten ab. Wer den Combi unter einen Hängeschrank quetscht, riskiert auf Dauer Verfärbungen, beschädigte Möbel oder im schlimmsten Fall einen Hitzestau im Gerät.

Niemals direkt unter einem Hängeschrank, Vorhang oder Holzregal betreiben. Auch der Mindestabstand zu Wänden mit Tapete sollte großzügig bemessen sein – Dampf kann auf Dauer Spuren hinterlassen.

Stelle das Gerät nicht in die Nähe von Wasserquellen. Spülbecken, Wasserkocher oder Spülmaschinen sind keine Nachbarn für den Combi. Wasser im Bedienfeld kann zu irreparablen Schäden führen.

Halte Kinder und Haustiere fern. Das Gehäuse erhitzt sich im Betrieb spürbar, und der austretende Dampf ist deutlich heißer als der einer Wasserdusche. Erkläre Kindern frühzeitig, dass der Combi während und kurz nach dem Betrieb tabu ist.

Verwende ausschließlich Originalzubehör oder ausdrücklich freigegebene Ersatzteile. Backformen aus Glas, Silikon oder Keramik mit der Aufschrift „ofenfest bis 230 °C“ sind in der Regel unproblematisch, doch alles, was Aluminiumfolie oder Plastik enthält, gehört nicht hinein.

Greife niemals während des Betriebs in den Garraum. Auch wenn der Ninja Combi optisch eher an einen Toaster erinnert als an einen Backofen – er ist ein vollwertiges Hitzegerät. Verwende immer Topfhandschuhe und ziehe Bleche vorsichtig heraus, um austretendem Dampf nicht ins Gesicht zu greifen.

Lasse das Gerät nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor du es bewegst oder reinigst. Eine Faustregel: Wenn du die Außenseite des Gehäuses mit der flachen Hand berühren kannst, ohne unangenehme Wärme zu spüren, ist das Gerät wieder sicher.

Der erste Probelauf

Bevor du dein erstes Gericht zubereitest, solltest du dem Ninja Combi einen sogenannten „Leerlauf“ gönnen. Das hat zwei Gründe: Erstens verbrennen so eventuell vorhandene Produktionsrückstände im Inneren – ein leichter Geruch nach neuem Kunststoff oder Öl ist beim ersten Heizvorgang vollkommen normal. Zweitens lernst du das Verhalten deines Geräts kennen, ohne dass dein Abendessen auf dem Spiel steht.

Schritt 1 – Vorbereitung. Stelle sicher, dass alle Zubehöerteile abgewaschen, getrocknet und richtig eingesetzt sind. Setze das Combi-Blech in die obere Schiene, die Auffangschale in die untere. Der Wassertank bleibt für diesen ersten Probelauf leer.

Schritt 2 – Lüftung sicherstellen. Öffne ein Fenster oder schalte die Dunstabzugshaube ein. Der erste Heizvorgang kann einen leichten Geruch verursachen – das ist harmlos, aber unangenehm, wenn die Küche geschlossen ist.

Schritt 3 – Funktion wählen. Drücke die Power-Taste. Wähle die Funktion „Air Fry“ oder „Bake“ und stelle die Temperatur auf 200 °C, die Zeit auf 15 Minuten.

Schritt 4 – Starten und beobachten. Drücke „Start“. Das Gerät beginnt zu heizen. Beobachte aus sicherem Abstand, wie sich das Display verhält, wie der Lüfter anspringt und wie sich der Geruch nach wenigen Minuten verflüchtigt. Höre auf die Geräuschkulisse: Ein gleichmäßiges, leises Surren ist normal. Klackernde oder vibrierende Geräusche sind ein Hinweis darauf, dass ein Zubehöerteil nicht richtig eingesetzt wurde – stoppe das Gerät und kontrolliere.

Schritt 5 – Abkühlen lassen. Nach Ablauf der 15 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch ab. Lasse es mit geschlossener Klappe weitere 15 Minuten ruhen, bevor du den Garraum öffnest. So setzt sich kein Kondenswasser im Innenraum ab.

Schritt 6 – Dampffunktion testen. Fülle nun den Wassertank bis zur Markierung, wähle „Steam“ und stelle eine Temperatur von 100 °C bei 10 Minuten Laufzeit ein. Dieser zweite Probelauf prüft, ob die Dampffunktion einwandfrei arbeitet. Du wirst sehen, wie nach wenigen Minuten feiner Wasserdampf im Garraum aufsteigt – ein gutes Zeichen, dass alles funktioniert.

Schritt 7 – Abschlusscheck. Wische den Garraum nach dem Abkühlen mit einem weichen Tuch aus und entleere den Wassertank. Dein Ninja Combi ist nun offiziell einsatzbereit.

Mit diesen ersten zehn bis zwanzig Minuten hast du die wichtigste Grundlage gelegt: ein sauber installiertes, sicher aufgestelltes und funktional getestetes Gerät, das dich in den kommenden Jahren zuverlässig begleiten wird. Im nächsten Kapitel tauchen wir tiefer ein – in die zwölf Funktionen, die deinen Combi zu einem echten Allrounder machen, und in die Frage, wann du welche Funktion am besten einsetzt.

KAPITEL 2: DIE 12 FUNKTIONEN VERSTÄNDLICH ERKLÄRT

Zwölf Funktionen klingen erstmal nach einem Versprechen, das schwer zu halten ist. Tatsächlich aber ist genau das die Stärke des Ninja Combi: Jede einzelne Funktion ist nicht nur ein Marketing-Etikett, sondern ein klar abgegrenzter Garmodus, der in einer bestimmten Situation seine Stärken ausspielt. Wer alle zwölf versteht, kocht plötzlich nicht mehr nach Schema F – sondern wählt für jedes Gericht den optimalen Weg.

In diesem Kapitel gehen wir alle Funktionen der Reihe nach durch, gruppiert nach ihrer Charakteristik. Du erfährst, wie sie technisch arbeiten, wofür sie sich eignen und wo ihre Grenzen liegen. Am Ende des Kapitels findest du eine große Entscheidungstabelle, die dir bei jedem zukünftigen Gericht in Sekunden zeigt, welche Funktion die richtige ist.

Combi Meals, Combi Crisp & Combi Bake – das Herzstück

Wenn der Ninja Combi eine „Geheimwaffe“ hat, dann ist sie genau hier zu finden. Die drei Combi-Funktionen sind das, was dieses Gerät grundlegend von einer normalen Heißluftfritteuse oder einem Mini-Backofen unterscheidet. Sie kombinieren zwei Garmethoden gleichzeitig: trockene Heißluft und kontrollierten Wasserdampf. Das Resultat ist eine Garweise, die früher ausschließlich professionellen Kombidämpfern in Restaurantküchen vorbehalten war.

Combi Meals – das ganze Menü auf einmal

Combi Meals ist die Funktion, die deinen Alltag am stärksten verändern wird. Sie ist dafür gemacht, eine komplette Mahlzeit – Protein, Kohlenhydrate und Gemüse – in einem einzigen Durchgang zuzubereiten.

Das Prinzip ist genial einfach: In die Auffangschale unten gibst du eine Komponente, die Flüssigkeit benötigt – etwa Reis mit Wasser, Pasta mit Brühe oder ein Risotto-Ansatz. Auf das Combi-Blech oben legst du das, was knusprig oder gegrillt werden soll: Hähnchenschenkel, Lachsfilet, Ofengemüse. Während der Dampf von unten den Reis perfekt gart, brutzelt oben die Heißluft das Fleisch außen knusprig, ohne es innen austrocknen zu lassen. Beides wird gleichzeitig fertig.

Stärken: Maximal effizient, ein Gerät statt drei, ideal für Familien und Meal Prep, kaum Spülaufwand.

Grenzen: Du musst ein Auge auf die Garzeiten haben. Komponenten mit stark abweichender Zubereitungsdauer (etwa rohe Kartoffeln und zarter Fisch) lassen sich nicht in einem Combi Meal kombinieren – hier kommt zeitversetztes Hinzugeben oder eine andere Funktion ins Spiel.

Typische Temperatur: 180–200 °C, je nach Rezept

Typische Garzeit: 20–35 Minuten

Combi Crisp – knusprig und saftig zugleich

Combi Crisp ist der Modus für alle, die das Beste aus zwei Welten wollen: außen knusprig wie aus der Heißluftfritteuse, innen saftig wie aus dem Dampfgarer. Die Funktion eignet sich besonders für Geflügel, Schweinebraten, Fisch oder Gemüse, das sonst leicht trocken wird.

Technisch arbeitet der Combi Crisp mit einem höheren Heißluftanteil und einem dezenten Dampfeinsatz. Das bedeutet: Während außen die Maillard-Reaktion einsetzt – also genau die Bräunung, die für Aroma und Kruste sorgt – verhindert der Dampf, dass das Innere austrocknet. Ein ganzes Brathähnchen, das in 45 Minuten goldbraun und gleichzeitig butterzart wird, ist mit dieser Funktion keine Kunst, sondern ein simpler Knopfdruck.

Stärken: Perfekte Ergebnisse bei großen Stücken Fleisch, Fisch und festem Gemüse; verhindert Austrocknen.

Grenzen: Nicht ideal für Teigwaren oder filigrane Backwaren – hierfür ist Combi Bake oder Bake besser geeignet.

Typische Temperatur: 190–210 °C

Typische Garzeit: 25–60 Minuten

Combi Bake – Backen wie der Bäcker

Combi Bake ist die Funktion, mit der dein Brot eine Kruste bekommt, die sonst nur im Steinofen entsteht. Das Geheimnis: Beim klassischen Backen verdampft die Feuchtigkeit aus dem Teig zu schnell, die Kruste wird hart und farblos. Combi Bake gibt zu Beginn des Backvorgangs zusätzlichen Dampf ab – genau das, was professionelle Bäcker als „Schwaden“ bezeichnen.

Das Ergebnis: Brot mit krachender Kruste und elastischer Krume. Brötchen, die richtig aufgehen. Croissants, die blättrig schichten. Auch Aufläufe profitieren – die Oberfläche bleibt geschmeidig, der Käse zieht Fäden, ohne zu verbrennen.

Stärken: Bäckerei-Qualität zu Hause, perfekt für Brot, Brötchen, Croissants, Quiches, Aufläufe.

Grenzen: Empfindliche Backwaren wie Baiser oder Macarons mögen keinen Dampf – hier ist die reine Bake-Funktion die bessere Wahl.

Typische Temperatur: 170–220 °C

Typische Garzeit: 15–45 Minuten

Steam, Prove & Rice/Pasta – die Sanftgarer

Diese drei Funktionen verbindet ein gemeinsames Prinzip: Sie arbeiten mit niedrigeren Temperaturen, gezielter Feuchtigkeit und langer Geduld. Wer denkt, dass Sanftgaren langweilig ist, hat noch nie einen perfekt gedämpften Lachs probiert oder Pizzateig gegessen, der bei kontrollierter Temperatur hergeführt wurde.

Steam – die schonendste Garmethode der Welt

Beim Dampfgaren wird das Gargut nicht von heißer Luft umströmt, sondern von feinem Wasserdampf umhüllt. Die Temperatur liegt konstant bei 100 °C – heißer wird Wasserdampf nicht, das ist Physik. Genau das macht diese Methode so schonend: Vitamine, Mineralstoffe und Aromen bleiben weitestgehend erhalten, während Fleisch, Fisch und Gemüse gleichmäßig garen.

Dampfgaren ist die geheime Lieblingsmethode vieler Sterneköche. Ein Lachsfilet bei 90 °C in zehn Minuten gegart, behält seine zartrosa Mitte und seine Saftigkeit. Brokkoli und Karotten verlieren weder Farbe noch Biss. Selbst Eier lassen sich im Dampf perfekt zubereiten – mit einer Schale, die sich anschließend mühelos löst.

Stärken: Maximaler Erhalt von Nährstoffen, kein Anbrennen, kein Fett notwendig, ideal für leichte Küche und Diäten.

Grenzen: Keine Bräunung, keine Kruste – wer das möchte, sollte zum Combi Crisp oder Air Fry greifen.

Typische Temperatur: 90–100 °C

Typische Garzeit: 5–25 Minuten

Prove – der heimliche Bäcker-Hack

Prove ist eine dieser Funktionen, die viele Combi-Besitzer übersehen – und das ist schade. Denn wer einmal Hefeteig im Combi hat gehen lassen, möchte nie wieder zurück zum Schüsselchen unter dem Geschirrtuch.

Bei rund 30 °C herrscht im Garraum die ideale Temperatur, damit Hefe ihre Arbeit präzise und gleichmäßig erledigt. Der Teig geht nicht zu schnell (was zu fadem Aroma führt), aber auch nicht zu langsam. Pizzateig, Brotteig, Brötchenrohlinge, Hefezopf – alles geht in der Hälfte der Zeit auf, die du sonst auf der Heizung oder im warmen Backofen brauchen würdest.

Stärken: Konstante, ideale Gärtemperatur; kein Zugluft-Problem; planbare Zeiten.

Grenzen: Funktioniert nur für Hefe- und Sauerteige; für Mürbeteig oder Biskuit überflüssig.

Typische Temperatur: ca. 30 °C (geräteabhängig)

Typische Garzeit: 30–90 Minuten

Rice/Pasta – der unterschätzte Allrounder

Was viele nicht wissen: Der Ninja Combi ist auch ein hervorragender Reis- und Nudelkocher. Die Funktion Rice/Pasta arbeitet mit einer Kombination aus Hitze und Dampf, die das klassische „Wasser ablaufen lassen“ überflüssig macht.

Beim Reis bedeutet das: keine angebrannten Körner am Topfboden, kein matschiges Gesamtbild, kein lästiges Umrühren. Du gibst Reis und Wasser in die Auffangschale, drückst die Taste – und am Ende hast du körnigen, perfekt gegarten Reis. Bei Nudeln ist die Funktion besonders praktisch für One-Pot-Pasta, bei der die Sauce direkt mitgart und das Nudelwasser in der Sauce aufgeht.

Stärken: Stressfreies Garen ohne Aufpassen, gleichmäßige Konsistenz, kein zusätzlicher Topf.

Grenzen: Bei sehr großen Mengen (mehr als 500 g Trockengewicht) kann es zu ungleichmäßigem Garen kommen; hier lieber zwei Durchgänge.

Typische Garzeit: 15–25 Minuten

Grill, Air Fry & Sear/Sauté – die Brutzler

Diese drei Funktionen sind etwas für alle, die Aroma lieben. Hier geht es um hohe Temperaturen, gezielte Bräunung und das, was Köche „Röststoffe“ nennen – jene Aromen, die durch die Maillard-Reaktion entstehen und ein Gericht vom Durchschnitt zur Geschmacksexplosion machen.

Grill – wie vom Rost, nur ohne Kohle

Die Grillfunktion arbeitet mit hoher Oberhitze und intensivem Heißluftstrom. Das Heizelement an der Oberseite des Garraums wird dabei besonders heiß, während der Lüfter die Hitze gezielt nach unten treibt. Das Resultat: Steaks, Burger und Grillwürste bekommen Röstaromen und sogar leichte Grillstreifen, ganz ohne offene Flamme.

Besonders praktisch: Anders als beim Außengrill bleibt deine Küche sauber, du kannst auch im Winter grillen, und du musst nicht eine halbe Stunde warten, bis die Kohle durchgeglüht ist.

Stärken: Schnelle Hochtemperatur-Bräunung, ganzjähriges Grillen, kein Rauch im Außenbereich.

Grenzen: Klassische Holzkohle-Aromen entstehen physikalisch nicht – wer das möchte, kommt um den echten Grill nicht herum.

Typische Temperatur: 220–230 °C

Typische Garzeit: 6–15 Minuten

Air Fry – die kalorienarme Knusperfraktion

Air Fry ist wahrscheinlich die bekannteste Funktion und der Grund, warum Heißluftfritteusen in den letzten Jahren so populär geworden sind. Das Prinzip: Statt das Lebensmittel in heißem Fett zu baden, umströmt es eine extrem schnelle Heißluftzirkulation. Bis zu 95 Prozent weniger Fett als beim klassischen Frittieren – bei nahezu identischer Knusprigkeit.

Pommes, Chicken Wings, Mozzarella-Sticks, Frühlingsrollen, Gemüse-Chips, panierte Schnitzel – die Liste der Air-Fry-tauglichen Gerichte ist lang. Wichtig ist, das Gargut in einer einzigen Schicht auf das Combi-Blech zu legen, damit die Luft frei zirkulieren kann. Wer stapelt, bekommt matschige Stellen.

Stärken: Knusprige Ergebnisse mit minimalem Fett, schnell, kalorienarm, ideal für Tiefkühlprodukte und Snacks.

Grenzen: Der Garraum sollte nicht überladen werden; sehr feuchte Lebensmittel müssen vorher gut abgetupft werden.

Typische Temperatur: 180–200 °C

Typische Garzeit: 8–25 Minuten

Sear/Sauté – die Pfanne im Combi

Sear/Sauté ist die Funktion, die den Ninja Combi tatsächlich zur Pfanne macht. Die Auffangschale heizt sich von unten so stark auf, dass du darin Zwiebeln glasieren, Hackfleisch anbraten oder Steaks scharf angehen lassen kannst – direkt im Gerät, ohne separate Pfanne.

Das ist besonders nützlich, wenn du anschließend einen Schmorvorgang oder einen Combi Meal anschließen möchtest. Du brätst zuerst das Fleisch scharf an, gibst dann Brühe und Gemüse dazu und wechselst auf Slow Cook oder Combi Meals – alles in derselben Form, ohne Umfüllen, ohne zusätzliches Geschirr.

Stärken: Spart Geschirr, ermöglicht echte Mehr-Phasen-Gerichte, perfekte Röstaromen für Schmorgerichte.

Grenzen: Kein direkter Pfannenkontakt wie bei einer schweren Gusseisenpfanne; sehr hohe Hitze für extreme Sears (z. B. krusten-knusprige Steaks) ist limitiert.

Typische Temperatur: Hohe Stufe, geräteabhängig

Typische Garzeit: 3–15 Minuten

Bake, Pizza, Toast, Reheat & Slow Cook – die Alleskönner

Die letzte Gruppe vereint die fünf Funktionen, die deinen Combi zum echten Küchenersatz machen. Sie decken all jene Bereiche ab, in denen du sonst zum klassischen Backofen, zum Toaster oder zum Schmortopf greifen würdest.

Bake – der klassische Backofen-Modus

Bake ist die Funktion für alles, was klassisch und ohne Dampf gebacken wird: Kuchen, Plätzchen, Muffins, Pies, Tartes. Die Hitze ist gleichmäßig, der Lüfter sorgt für gute Verteilung, der Garraum bleibt trocken. Wer einen Marmorkuchen aus dem Lieblingsrezept der Großmutter backen will, ist hier richtig.

Stärken: Zuverlässig, gleichmäßig, ideal für Süßes und trockenes Gebäck.

Grenzen: Kein Dampf – für Brot lieber Combi Bake.

Typische Temperatur: 160–200 °C

Typische Garzeit: 15–60 Minuten

Pizza – das italienische Geheimnis

Die Pizza-Funktion arbeitet mit besonders hoher Unterhitze und einem optimalen Verhältnis von Ober- und Heißluft. Das Resultat: ein Boden, der knusprig wird, ohne zu verbrennen, und ein Belag, der schmilzt und leicht bräunt, ohne auszutrocknen.

Egal ob selbstgemachter Teig oder Tiefkühlpizza – die Pizza-Funktion ist einer Standard-Backofen-Einstellung deutlich überlegen. Wer einen Pizzastein hineinlegt (geräteabhängig), kommt nahe an die Qualität einer Steinofenpizza heran.

Stärken: Perfekter Boden-Belag-Ausgleich, deutlich besser als der normale Backofen.

Grenzen: Funktioniert am besten mit dünnem Teig; sehr dicke amerikanische Pan-Pizzen brauchen die Bake-Funktion.

Typische Temperatur: 220–230 °C

Typische Garzeit: 8–14 Minuten

Toast – schneller als jeder Toaster

Was zunächst banal klingt, ist überraschend praktisch: Die Toast-Funktion verwandelt Brotscheiben, Bagels und Toastbrot in goldbraune Kunstwerke – und das gleich mehrere auf einmal. Wer morgens für die ganze Familie Toast macht, wird die Vier- oder Sechsscheiben-Kapazität schnell zu schätzen wissen.

Stärken: Größere Mengen gleichzeitig, gleichmäßige Bräunung, auch für dicke Scheiben oder Brote geeignet.

Grenzen: Bei Einzelportionen ist ein klassischer Toaster schneller hochgeheizt.

Typische Garzeit: 2–5 Minuten

Reheat – aufwärmen ohne Mikrowelle

Reheat ist die Funktion, die deine Mikrowelle wahrscheinlich überflüssig macht. Der Combi wärmt Speisen nicht nur auf, sondern bewahrt ihre Konsistenz: Pizza wird wieder knusprig, Pommes bleiben kross, Aufläufe bekommen ihre ursprüngliche Textur zurück.

Anders als die Mikrowelle, die das Wasser in Lebensmitteln erhitzt und dadurch oft matschige Ergebnisse produziert, arbeitet Reheat mit milder Heißluft und einem Hauch Dampf, der das Austrocknen verhindert.

Stärken: Speisen schmecken wie frisch zubereitet, knusprige Texturen bleiben erhalten.

Grenzen: Dauert länger als die Mikrowelle (in der Regel 5–10 Minuten).

Typische Temperatur: 130–160 °C

Typische Garzeit: 5–15 Minuten

Slow Cook – Geduld als Geheimzutat

Slow Cook ist die Antithese zur schnellen Küche. Bei niedrigen Temperaturen über mehrere Stunden hinweg wird Fleisch buttrig zart, Gulasch entwickelt seine Tiefe, Pulled Pork zerfällt unter der Gabel. Was sonst stundenlang auf dem Herd köcheln müsste, kannst du am Morgen ansetzen und am Abend genießen.

Besonders praktisch: Du kannst zuerst mit Sear/Sauté Röstaromen erzeugen und dann nahtlos auf Slow Cook umschalten – alles im selben Gefäß.

Stärken: Maximale Zartheit, intensive Aromen, perfekt für Berufstätige (morgens ansetzen, abends servieren).

Grenzen: Lange Vorlaufzeit; wer spontan kocht, ist hier nicht richtig.

Typische Temperatur: 80–100 °C

Typische Garzeit: 4–8 Stunden