

DAS NINJA DOUBLE STACK XL HEISSLUFTFRITTEUSE REZEPTBUCH

Das ultimative Kochbuch mit einfachen und leckeren Rezepten für
Ihren Ninja Double Stack Airfryer

Annette Pfeiffer

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG	1		
Überblick über die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse	1	Meal Prep mit der Ninja Double Stack	10
Warum die Ninja Double Stack?	1	Experimentieren Sie mit Gewürzen	11
		Nutzen Sie die Vorbereitungszeit	11
TECHNOLOGIE UND DESIGN	2	FAZIT	12
Double Stack-Technologie	2	Motivation zum Ausprobieren	12
Sync- und Match-Funktionen	2	IHR BONUS	13
Platzsparendes Design	2	NÜTZLICHE INFORMATIONEN	14
FUNKTIONEN UND MODI	3	FRÜHSTÜCKSGERICHTE	15
Sechs Hauptfunktionen	3	Gefüllte Avocado mit Ei	16
Temperatur- und Zeiteinstellungen	4	Croissant-Sandwich mit Käse und Schinken	17
Tipps zur optimalen Nutzung der Voreinstellungen	4	Bananen-Hafer-Muffins	18
Verwendung der Grillroste und Schubladen	5	Knusprige Frühstückskartoffeln	19
		Avocado-Toast mit pochiertem Ei	20
WARTUNG UND PFLEGE	6	French Toast Sticks	21
Reinigungstipps	6	Frühstücks-Bagel mit Lachs	22
Materialien und Mittel, die am besten geeignet sind	6	Frühstücks-Muffins mit Gemüse	23
Wartung für langfristige Nutzung	7	Knusprige Speckstreifen	24
		Bananen-Haferflocken-Pancakes	25
HÄUFIGE PROBLEME UND LÖSUNGEN	8	Apfel-Zimt-Porridge-Cups	26
Ungleichmäßiges Garen	8	VORSPEISEN UND SNACKS	27
Vorheizen und Wenden	8	Knusprige Rote-Bete-Würfel	28
Optimale Garzeiten und Temperaturen	8	Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta	29
Rauchentwicklung	8	Gefüllte Jalapeños	30
Lange Garzeiten	9	Linsenkroketten	31
Geruch von verbranntem Essen	9	Mozzarella-Sticks	32
		Mini-Frühlingsrollen	33
TIPPS UND TRICKS FÜR DEN ALLTAG	10	Gefüllte Champignons	34
Zeitsparende Hacks	10	Knusprige Kichererbsen	35
Kreative Ideen	10	Süßkartoffel-Pommes	36

Mini-Quesadillas	37	Zitronen-Brokkoli	67
Zucchini-Chips	38	Knusprige Zwiebelringe	68
Mini-Pizzabrötchen	39	Knusprige Süßkartoffel-Wedges	69
Bacon-Wrapped Datteln	40	Kräuter-Polenta-Schnitten	70
HAUPTGERICHTE	41	Geröstete Rosenkohlhälften mit Speck	71
Hackbällchen mit Ratatouille-Gemüse	42	Honig-Glasierte Möhrensticks	72
Hähnchenbrust mit Ofengemüse	43	Parmesan-Knoblauch-Pilze	73
Gefüllte Paprika mit Reis und Hackfleisch	44	Knusprige Grünkohlchips	74
Italienische Wurst- und Gemüse-Pfanne	45	Knoblauch-Rosmarin-Kartoffelecken	75
Quiche mit Spinat und Feta	46	Mediterrane Gemüsepfanne	76
Gebratene Garnelen mit Gemüse-Wok	47	DESSERTS	77
Rinderhacksteaks mit Rosmarinkartoffeln	48	Fruchtige Quark-Muffins	78
Chicken Wings mit knusprigen Süßkartoffel-Wedges	49	Pfirsich-Crumble	79
Kabeljaufilet mit Zitronen-Brokkoli	50	Kokos-Ananas-Törtchen	80
Schweinekotelett mit gebackenen Kartoffeln	51	Zimt-Äpfel im Blätterteig	81
Hackfleischbällchen mit gebackener Paprika	52	Schokoladen-Fondant	82
Zitronen-Hähnchen mit Karottensticks	53	Mandelhörnchen	83
Garnelenspieße mit gebratenen Zucchini-scheiben	54	Apfelchips	84
Gefüllte Zucchini mit Tomatensalat	55	Vanille-Pudding-Törtchen	85
Chicken Nuggets mit Süßkartoffelpommes	56	Kokosmakronen	86
Lachsfilet mit Knoblauch-Brokkoli	57	Mini-Cheesecakes	87
Türkische Köfte mit Joghurtsoße	58	Erdbeer-Quark-Törtchen	88
Kartoffelgratin mit Brokkoli	59	MEAL PREP	89
Lachsfilet mit Zitronen-Dill-Sauce und Spargel	60	Gegrilltes Hähnchen mit Gemüse	90
BBQ-Hühnchen mit Maiskolben	61	Gebackene Lachsfilets mit Ofenkartoffeln und Brokkoli	91
Knusprige Ente mit Orangensauce und Gemüse-Wok	62	Vegane Falafel	92
Hähnchen-Cordon-Bleu mit Karottensticks	63	BBQ-Hähnchen und Maiskolben	93
Vegetarisches Ratatouille mit Parmesan-Tomatenschiffchen	64	Quinoa-Gemüse-Bowl mit Halloumi	94
BEILAGEN	65	Teriyaki-Hähnchen und Edamame	95
Gerösteter Blumenkohl	66	Mediterrane Gemüse-Bowl mit Tofu	96
		IHR BONUS	97

Ihre Meinung zählt!

Wenn Sie Fehler in diesem Buch gefunden haben oder Vorschläge für mich haben, zögern Sie nicht, diese an die folgende Adresse zu senden: info@vibrantlife.de. Im Gegenzug werde ich Ihnen eine korrigierte Version kostenlos zusenden und außerdem den Erlös des Verkaufs an eine gemeinnützige Organisation spenden.



EINLEITUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE NINJA DOUBLE STACK HEISSLUFTFRITTEUSE

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse revolutioniert das Kochen zu Hause, indem sie eine platzsparende, aber leistungsstarke Lösung bietet, um mehrere Gerichte gleichzeitig zuzubereiten. Mit ihrem einzigartigen Double Stack-Design können Sie auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig kochen, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität der Speisen einzugehen. Das Gerät ist ideal für moderne Haushalte, die Wert auf Effizienz und Vielseitigkeit legen. Sie werden feststellen, dass die Ninja Double Stack weit mehr kann als herkömmliche Fritteusen, da sie nicht nur Speisen knusprig zubereitet, sondern auch Funktionen wie Backen, Dörren und Aufwärmen bietet.

Mit einem großzügigen Fassungsvermögen von 9,5 Litern, aufgeteilt in zwei 4,75-Liter-Schubladen, ist sie für Familien und gesellige Runden perfekt geeignet. Trotz ihres Volumens nimmt sie dank des vertikalen Designs weniger Platz auf der Arbeitsfläche ein – ideal für kleine Küchen. Dank der vielfältigen Funktionen können Sie alles von Pommes über gebratenes Hähnchen bis hin zu knusprigen Gemüsesnacks zubereiten.

WARUM DIE NINJA DOUBLE STACK?

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse bietet entscheidende Vorteile gegenüber herkömmlichen Fritteusen und sogar traditionellen Öfen. Ein Hauptaspekt ist die erhebliche Zeitersparnis. Durch die fortschrittliche Heißlufttechnologie kann die Fritteuse bis zu 55 % schneller kochen als ein konventioneller Ofen. Dies bedeutet, dass Sie leckere Mahlzeiten in deutlich kürzerer Zeit auf den Tisch bringen können. Die SYNC-Funktion stellt sicher, dass beide Schubladen gleichzeitig fertig sind, auch wenn Sie unterschiedliche Gerichte mit verschiedenen Garzeiten zubereiten. So sind Hauptgericht und Beilage immer gleichzeitig bereit.

Ein weiterer wesentlicher Vorteil ist die Vielseitigkeit. Im Gegensatz zu herkömmlichen Fritteusen, die oft nur frittieren, bietet die Ninja Double Stack sechs verschiedene Garfunktionen. Ob Sie knusprige Pommes frittieren, saftige Hähnchenbrust braten oder einen Kuchen backen möchten – dieses Gerät deckt alle



Bedürfnisse ab. Durch die Möglichkeit, zwei Schubladen unabhängig voneinander zu steuern, können Sie zudem gleichzeitig unterschiedliche Speisen zubereiten, ohne dass sich Aromen vermischen.

Gesundheitlich bietet die Ninja Double Stack ebenfalls Vorteile. Da sie mit Heißluft anstelle von Fett frittiert, benötigen Sie nur minimale Mengen Öl, um knusprige und leckere Ergebnisse zu erzielen. Dies reduziert den Fettgehalt der Speisen erheblich im Vergleich zu herkömmlichen Frittiermethoden. Die Ninja Double Stack ermöglicht es Ihnen also, leckere Gerichte zuzubereiten, die dennoch gesünder sind – ideal für alle, die auf ihre Ernährung achten, ohne auf Geschmack und Konsistenz zu verzichten.

Zusammengefasst ist die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse die perfekte Ergänzung für jede moderne Küche. Sie vereint Zeitersparnis, Vielseitigkeit und gesundheitsbewusste Zubereitung, was sie zu einem unverzichtbaren Helfer im Alltag macht. Sie werden überrascht sein, wie einfach es ist, köstliche Gerichte in kürzester Zeit zuzubereiten.

TECHNOLOGIE UND DESIGN

DOUBLE STACK-TECHNOLOGIE

Die Double Stack-Technologie der Ninja Heißluftfritteuse ist ein innovatives Designmerkmal, das den Kochbereich maximal ausnutzt. Dank der beiden Grillroste, die in jede der beiden Schubladen eingesetzt werden können, bietet das Gerät die Möglichkeit, auf bis zu vier Ebenen gleichzeitig zu kochen. Dies ist besonders vorteilhaft, wenn Sie große Mengen an Speisen zubereiten oder mehrere Gerichte gleichzeitig kochen möchten.

Für Familien oder Haushalte, in denen regelmäßig für mehrere Personen gekocht wird, ist dieses gestapelte Design eine echte Zeitersparnis. Sie können beispielsweise gleichzeitig Hähnchen und Kartoffeln auf unterschiedlichen Ebenen garen, ohne dass die Aromen sich vermischen. Auch in kleineren Küchen erweist sich das platzsparende Design als Vorteil, da das vertikale Stapeln der Kochflächen mehr Kapazität bietet, ohne zusätzlichen Platz auf der Arbeitsfläche zu beanspruchen.

SYNC- UND MATCH-FUNKTIONEN

Eine der bemerkenswertesten Funktionen der Ninja Double Stack ist die Kombination aus SYNC- und MATCH-Modus. Diese Modi bieten eine erhebliche Erleichterung bei der Zubereitung von Gerichten, die unterschiedliche Garzeiten oder Temperaturen erfordern.

- **SYNC-Modus:** Mit dieser Funktion können Sie zwei verschiedene Gerichte gleichzeitig zubereiten, auch wenn sie unterschiedliche Temperaturen oder Garzeiten benötigen. Das Gerät synchronisiert die Fertigstellung der Speisen, sodass beide Gerichte genau zum gleichen Zeitpunkt fertig sind. Das bedeutet, dass Sie zum Beispiel ein Steak in der einen Schublade und knusprige Pommes in der anderen zubereiten können, ohne sich Gedanken über unterschiedliche Garzeiten machen zu müssen.
- **MATCH-Modus:** Der MATCH-Modus erlaubt es Ihnen, dieselben Einstellungen in beiden Schubladen zu verwenden, falls Sie eine größere Menge eines Gerichts zubereiten. Sie stellen einfach Temperatur und Garzeit ein, und das Gerät sorgt dafür, dass beide Schubladen gleichzeitig

mit denselben Parametern arbeiten. Dieser Modus ist ideal, wenn Sie eine größere Menge desselben Gerichts zubereiten möchten, z. B. für eine Party oder eine größere Familie.

Diese Funktionen machen die Ninja Double Stack besonders flexibel, da sie sich leicht an die unterschiedlichen Bedürfnisse in der Küche anpasst. Sie sparen nicht nur Zeit, sondern sorgen auch dafür, dass Ihre Gerichte stets perfekt aufeinander abgestimmt sind.

PLATZSPARENDES DESIGN

Das vertikale Design der Ninja Double Stack Heißluftfritteuse ist nicht nur optisch ansprechend, sondern auch äußerst funktional. Während viele Heißluftfritteusen horizontal gestaltet sind und dadurch mehr Platz auf der Arbeitsfläche beanspruchen, nutzt die Ninja Double Stack den Raum effizienter. Die Schubladen sind übereinander angeordnet, was das Gerät schmaler macht und somit auch in kleinere Küchen passt.

Dieses platzsparende Design ist ideal für Haushalte mit begrenztem Platzangebot, wo jeder Zentimeter auf der Arbeitsfläche zählt. Gleichzeitig profitieren Sie von der hohen Kapazität der Fritteuse, ohne auf Flexibilität verzichten zu müssen. So können Sie auch in kleinen Küchen problemlos für mehrere Personen kochen und gleichzeitig von der Multifunktionalität des Geräts profitieren.



FUNKTIONEN UND MODI

SECHS HAUPTFUNKTIONEN

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse bietet Ihnen sechs vielseitige Modi, die das Zubereiten von Speisen einfacher und gesünder machen. Jeder Modus wurde entwickelt, um eine Vielzahl von Gerichten mit optimalen Ergebnissen zu garen – von knusprigen Pommes bis hin zu perfekt gebackenem Kuchen. Im Folgenden finden Sie eine detaillierte Beschreibung der einzelnen Funktionen und wann sie am besten eingesetzt werden.

Air Fry (Heißluftfrittieren)

Der Air Fry-Modus ist die Kernfunktion der Ninja Double Stack Heißluftfritteuse und eignet sich ideal, um Speisen knusprig zu frittieren – und das mit wenig bis gar keinem Öl. Dieser Modus verwendet zirkulierende Heißluft, um Lebensmittel von außen zu bräunen und von innen saftig zu halten.

- **Wann nutzen?:** Besonders geeignet für Pommes frites, Chicken Wings, Mozzarella-Sticks oder auch Gemüse wie Zucchini und Karotten.



- **Tipp:** Verwenden Sie nur einen Hauch von Öl, um extra Knusprigkeit zu erzielen, und schütteln Sie das Gargut regelmäßig, damit es gleichmäßig bräunt.

Max Crisp (Maximale Knusprigkeit)

Der Max Crisp-Modus ist perfekt für tiefgefrorene Lebensmittel, die Sie besonders knusprig und schnell zubereiten möchten. Hier arbeitet die Heißluftfritteuse mit besonders hohen Temperaturen, um die äußere Schicht schnell knusprig zu machen, während das Innere perfekt gegart wird.

- **Wann nutzen?:** Optimal für Tiefkühlpommes, Fischstäbchen, Chicken Nuggets und ähnliche tiefgefrorene Snacks.
- **Tipp:** Achten Sie darauf, tiefgefrorene Lebensmittel nicht zu überladen, um eine gleichmäßige Hitzeverteilung zu gewährleisten.

Roast (Braten)

Im Roast-Modus können Sie Fleisch und Gemüse wunderbar rösten. Diese Funktion arbeitet ähnlich wie ein herkömmlicher Ofen, aber schneller und effizienter. Sie können damit saftige Braten, Hähnchen, aber auch knusprige Kartoffeln zubereiten.

- **Wann nutzen?:** Ideal für Fleischgerichte wie Schweinebraten, Hähnchenschenkel, aber auch für Ofengemüse wie Süßkartoffeln, Karotten oder Paprika.
- **Tipp:** Geben Sie dem Fleisch vor dem Rösten eine knusprige Kruste, indem Sie es leicht anbraten oder mit einer Marinade versehen.

Bake (Backen)

Mit dem Bake-Modus verwandeln Sie Ihre Heißluftfritteuse in einen Mini-Backofen. Diese Funktion ist ideal für Kuchen, Muffins, Brot oder andere Backwaren. Dank der gleichmäßigen Hitzeverteilung gelingt Ihnen jedes Gebäck perfekt.

- **Wann nutzen?:** Optimal für Kuchen, Muffins, Brot und auch für herzhafte Gerichte wie Quiches.
- **Tipp:** Verwenden Sie eine geeignete Backform, die in die Schubladen passt, und achten Sie darauf, den Teig nicht zu dick aufzutragen, um eine gleichmäßige Backzeit zu gewährleisten.

Dehydrate (Dörren)

Der Dehydrate-Modus entzieht den Lebensmitteln schonend die Feuchtigkeit und eignet sich ideal zum Haltbarmachen von Obst, Gemüse und Fleisch. Dieser Modus arbeitet mit niedrigen Temperaturen und langer Garzeit, um beispielsweise getrocknete Früchte, Gemüsechips oder Beef Jerky herzustellen.

- **Wann nutzen?:** Perfekt für das Dörren von Apfelscheiben, Bananen, Mangos oder auch für das Herstellen von hausgemachtem Beef Jerky.
- **Tipp:** Schneiden Sie die Lebensmittel in gleichmäßige, dünne Scheiben, um ein gleichmäßiges Dörresultat zu erzielen.

Reheat (Aufwärmen)

Der Reheat-Modus ist ideal, um übriggebliebene Speisen schnell und gleichmäßig wieder aufzuwärmen, ohne sie auszutrocknen. Anders als in der Mikrowelle bleiben die Speisen außen knusprig und innen saftig.

- **Wann nutzen?:** Perfekt zum Aufwärmen von Pizza, Pommes, Pastagerichten oder Hähnchen.
- **Tipp:** Achten Sie darauf, die Speisen nicht zu überladen und regelmäßig zu kontrollieren, um ein Überhitzen zu vermeiden.

TEMPERATUR- UND ZEITEINSTELLUNGEN

Jeder der sechs Modi bietet Ihnen individuelle Anpassungsmöglichkeiten für Temperatur und Zeit, sodass Sie das Gerät flexibel auf Ihre Bedürfnisse einstellen können. Die voreingestellten Temperaturen sind bereits auf die häufigsten Zubereitungen abgestimmt, können aber jederzeit nach Ihren Vorlieben angepasst werden.

- **Temperatur:** Für jeden Modus gibt es eine voreingestellte Temperatur, die Sie in der Regel zwischen 40 °C und 240 °C anpassen können, je nachdem, ob Sie schonend dörren oder etwas besonders knusprig frittieren möchten.
- **Zeit:** Auch die Zeit kann flexibel eingestellt werden. Während der Dehydrate-Modus längere Garzeiten von bis zu mehreren Stunden benötigt, sind der Air Fry- oder Max Crisp-Modus für kurze, intensive Garzeiten von 5 bis 25 Minuten ausgelegt.

TIPPS ZUR OPTIMALEN NUTZUNG DER VOREINSTELLUNGEN

- Wenn Sie mit dem Gerät vertrauter werden, lohnt es sich, die Voreinstellungen individuell zu testen und anzupassen, je nach Dicke der Lebensmittel, gewünschtem Knusprigkeitsgrad oder Garstufe.



- Denken Sie daran, Lebensmittel, die zum Frittieren oder Rösten neigen, zwischendurch zu schütteln oder zu wenden, damit sie gleichmäßig gegart werden.
- Verwenden Sie die SYNC-Funktion, wenn Sie unterschiedliche Gerichte gleichzeitig mit verschiedenen Temperaturen und Garzeiten zubereiten möchten – so sind beide Gerichte gleichzeitig fertig!

VERWENDUNG DER GRILLROSTE UND SCHUBLADEN

Die Ninja Double Stack Heißluftfritteuse zeichnet sich durch ihr gestapeltes Design und die flexiblen Einsatzmöglichkeiten der Schubladen und Grillroste aus. Die Verwendung der Grillroste ermöglicht es Ihnen, den verfügbaren Raum optimal zu nutzen und zwei Ebenen gleichzeitig zu verwenden, was die Zubereitung von Mahlzeiten für mehrere Personen effizienter macht.

Zwei Ebenen gleichzeitig nutzen

Die mitgelieferten Grillroste sind so konzipiert, dass sie in beide Schubladen eingesetzt werden können, um zwei Ebenen zum Garen zu schaffen. Dies eröffnet Ihnen die Möglichkeit, verschiedene Speisen gleichzeitig zu garen, ohne dass sie miteinander in Kontakt kommen oder ihre Aromen vermischen. Ein typisches Beispiel wäre die Zubereitung von Fleisch und Gemüse oder von Fisch und einer Beilage in getrennten Ebenen.

- **Empfehlungen für passende Gerichte:**
 - **Obere Ebene:** Fleisch oder Fisch, da diese oft länger brauchen, um durchzugaren.
 - **Untere Ebene:** Gemüse oder Beilagen wie Kartoffeln, die in der Regel schneller garen und weniger Fett abgeben.
 - Für ein ausgewogenes Gericht könnten Sie beispielsweise auf der oberen Ebene ein Steak oder Lachsfilet zubereiten, während Sie auf der unteren Ebene Gemüse wie Brokkoli oder Süßkartoffeln garen.

Optimale Anordnung der Speisen

Um ein gleichmäßiges Garen auf beiden Ebenen zu gewährleisten, sollten Sie die Speisen sorgfältig platzieren und dabei die Luftzirkulation im Gerät



berücksichtigen. Die Heißluft muss sich gleichmäßig um die Speisen bewegen können, um sicherzustellen, dass alles gleichzeitig und gleichmäßig gegart wird.

• Tipps zur Platzierung der Speisen:

- Achten Sie darauf, die Grillroste nicht zu überladen, damit die Luft ungehindert zirkulieren kann. Lassen Sie zwischen den einzelnen Lebensmitteln etwas Platz.
- Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten sollten in separaten Ebenen platziert werden, da Sie die obere und untere Schublade separat überwachen und steuern können. Größere oder dickere Stücke sollten immer auf der oberen Ebene platziert werden, da die Hitze dort am stärksten ist.
- **Wichtig:** Dünne Lebensmittel wie Gemüse oder Fischfilets sollten gut verteilt werden, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden. Bei Fleischstücken empfiehlt es sich, diese gelegentlich zu wenden, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen.

Durch die clevere Nutzung der Grillroste und die richtige Platzierung der Speisen können Sie mit der Ninja Double Stack Heißluftfritteuse schnell und effizient komplette Mahlzeiten auf mehreren Ebenen gleichzeitig zubereiten.

WARTUNG UND PFLEGE

Die regelmäßige Wartung und Pflege Ihrer Ninja Double Stack Heißluftfritteuse ist entscheidend, um deren Leistung zu erhalten und ihre Lebensdauer zu maximieren. Durch eine richtige Reinigung und Wartung stellen Sie sicher, dass das Gerät sicher funktioniert und weiterhin leckere Mahlzeiten liefert.

REINIGUNGSTIPPS

Nach jedem Gebrauch sollte die Heißluftfritteuse gründlich gereinigt werden, um Fettablagerungen und Essensreste zu entfernen. Hier ist eine einfache Schritt-für-Schritt-Anleitung, wie Sie Ihre Ninja Double Stack Heißluftfritteuse optimal pflegen:

1. **Gerät abkühlen lassen:** Warten Sie, bis die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen. Dies verhindert Verbrennungen und schont das Material.
2. **Schubladen und Grillroste entnehmen:** Nehmen Sie die beiden Schubladen und die Grillroste aus der Fritteuse heraus. Diese Teile sind spülmaschinenfest, sodass sie entweder von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden können.
 - **Handreinigung:** Verwenden Sie warmes Wasser, mildes Spülmittel und einen weichen Schwamm. Aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme sollten vermieden werden, um Kratzer zu vermeiden.
 - **Geschirrspüler:** Stellen Sie sicher, dass Sie die Teile im oberen Fach des Geschirrspülers platzieren, um sie vor direkter Hitze zu schützen.
3. **Innenseite der Fritteuse:** Wischen Sie das Innere der Heißluftfritteuse vorsichtig mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab. Auch hier sollten Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder kratzende Utensilien verwenden, da die Antihafbeschichtung beschädigt werden könnte.
4. **Heizelement reinigen:** Achten Sie darauf, das Heizelement ebenfalls vorsichtig zu reinigen. Verwenden Sie dazu eine weiche Bürste oder ein trockenes Tuch, um eventuelle Fettspritzer oder Krümel zu entfernen.
5. **Außenseite reinigen:** Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch. Achten Sie darauf, keine Flüssigkeit in die Lüftungsschlitze oder die elektronischen Bauteile zu bekommen.

MATERIALIEN UND MITTEL, DIE AM BESTEN GEEIGNET SIND

- **Weiche Schwämme oder Mikrofasertücher:** Sie schonen die Oberflächen und verhindern Kratzer.
- **Mildes Spülmittel:** Verwenden Sie sanfte Reinigungsmittel, die keine aggressiven Chemikalien enthalten.
- **Essiglösung (bei Bedarf):** Falls Sie hartnäckige Fettflecken haben, kann eine Lösung aus Wasser und Essig helfen, diese zu entfernen. Lassen Sie die Lösung kurz einwirken und wischen Sie sie anschließend gründlich ab.





WARTUNG FÜR LANGERISTIGE NUTZUNG

Neben der regelmäßigen Reinigung ist die richtige Pflege entscheidend, um Ihre Heißluftfritteuse in einwandfreiem Zustand zu halten:

- **Vermeiden Sie Überlastung:** Überladen Sie die Schubladen nicht mit zu vielen Lebensmitteln auf einmal, um das Gerät nicht zu überbeanspruchen. Eine gleichmäßige Verteilung der Lebensmittel trägt auch zur besseren Luftzirkulation bei und sorgt für gleichmäßiges Garen.
- **Regelmäßige Reinigung der Lüftungsschlitze:** Halten Sie die Lüftungsschlitze frei von Staub und Schmutz, um eine optimale Luftzirkulation zu gewährleisten und Überhitzung zu verhindern.
- **Überprüfen der Antihafbeschichtung:** Achten Sie darauf, die Antihafbeschichtung in den Schubladen nicht zu beschädigen. Verwenden Sie keine Metallutensilien oder scharfe Gegenstände, die die Beschichtung zerkratzen könnten.
- **Jährliche Inspektion:** Führen Sie eine jährliche Inspektion des Geräts durch, insbesondere bei häufigem Gebrauch. Achten Sie auf lose Teile, Risse in den Schubladen oder andere Abnutzungserscheinungen, und tauschen Sie defekte Teile bei Bedarf aus.

Durch diese einfachen Wartungsmaßnahmen können Sie sicherstellen, dass Ihre Ninja Double Stack Heißluftfritteuse langfristig effizient arbeitet und Ihnen viele Jahre Freude bereitet.