

# andrew James

## 33L Mini Kombi-Ofen



Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Konsultation gut auf.

## Sicherheitshinweise

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine weiteren Geräte an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr darstellt.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.
- Installieren Sie das Gerät unter keinen Umständen direkt in Ihre elektrische Ringleitung.

### **Gerätespezifische Sicherheitshinweise**

- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas-/ Elektro-brennern, beheizten Öfen oder in Mikrowellen.
- Der betriebene Ofen muss zu allen Seiten mindestens 12cm Platz haben (zu anderen Objekten), damit eine ausreichende Luftzirkulation gewährt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metallscheuerschwämmen, da Metallrückstände auf dem Gerät eine elektrische Gefahr darstellen können.
- Bedecken Sie weder das Krümelblech noch irgendeinen anderen Teil des Gerätes mit Alufolie, da dies zum Überhitzen des Gerätes führen kann.
- Seien Sie vorsichtig beim Entfernen des Bleches und Entsorgen von heißem Fett und anderen Flüssigkeiten.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Objekten, wie Vorhängen.
- Bewahren Sie das Gerät nicht oberhalb von Öfen auf.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Erwärmen von Behältern, die nicht aus Metall oder Glas bestehen.
- Geben Sie kein Karton, Plastik, Papier oder ähnliches in den Ofen.
- Bewahren Sie ausschließlich vom Hersteller autorisiertes Zubehör im Ofen auf, wenn dieser nicht in Gebrauch ist.
- Tragen Sie stets Ofenhandschuhe beim Einfügen oder Entnehmen von Gegenständen aus dem heißen Ofen.
- Das Gerät besitzt eine

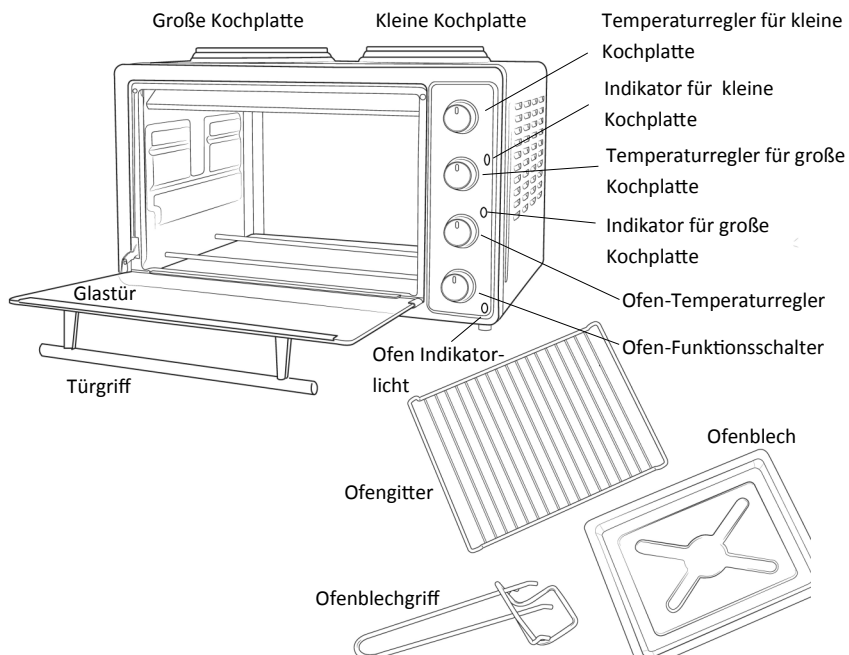
Sicherheitstür aus Sekuritglas.

Dieses Glas ist stärker und bruchstärker als normales Glas.

Vermeiden Sie Kratzer oder Beschädigungen am Glas.

- Die Oberflächen des Ofens werden heiß, wenn er in Betrieb ist.
- Die Glastür kann kein Gewicht tragen, wenn Sie vollständig geöffnet ist.

## Bestandteile



## Vor der ersten Nutzung

Bitte lesen Sie diese Anleitung, bevor Sie den Ofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen:

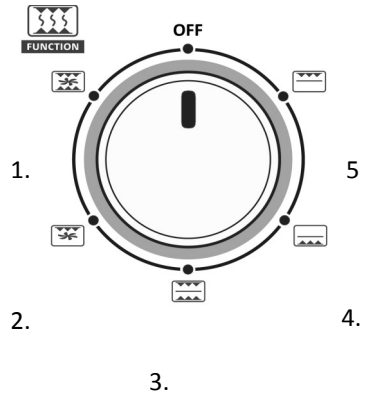
- Stellen Sie sicher, dass der Ofen vom Strom getrennt ist.
- Entfernen Sie alle Bleche etc. und waschen Sie sie in heißem Seifenwasser, bevor Sie den Ofen nutzen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind und korrekt zusammengesetzt wurden, bevor Sie den Ofen mit einer Steckdose verbinden.
- Es wird empfohlen, den Ofen bei maximaler Temperatur auf der Stellung 3 für ungefähr 15 Minuten aufzuheizen, um Rückstände aus dem Produktionsprozess zu entfernen. Während dieses Vorgangs kann der Ofen ein wenig Rauch/einen leichten Geruch abgeben; dies ist nur temporär und stellt keinen Grund zur Besorgnis dar.

## Mini Ofen

### Anwendung

Der Funktionsknopf hat fünf Stellungen:

1. Oberhitze & Unterhitze mit Umluft
2. Oberhitze & Umluft
3. Oberhitze & Unterhitze
4. Unterhitze
5. Oberhitze

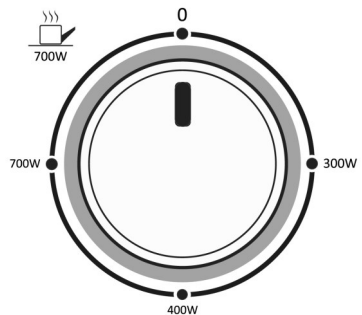


**Temperaturregler:** Wählen Sie eine gewünschte Temperatur zw. 90°C - 230° C.

**Indikator:** Erleuchtet, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

**Ofengitter:** Zum Toasten, Backen, und Kochen in Kasserollen und Auflaufschüsseln.

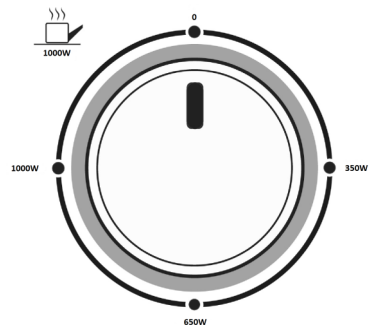
**Ofenblech:** Zum Bräunen und Rösten von Fleisch, Geflügel, Fisch und anderen Lebensmitteln.



## Kochplatten

### Anwendung

1. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.
2. Setzen Sie den Topf/Pfanne auf die kleine oder große Kochplatte.
3. Drehen Sie den Temperaturregler der jeweiligen Platte.
4. Wählen Sie die gewünschte Temperaturstufe.
5. Drehen Sie den Regler nach dem Kochen auf "0".



## **Zitronen und Kräuter Huhn mit geröstetem Brokkoli und Champignons**

### **Zutaten**

1 Brokkoli  
150g Champignons  
1 Hühnerbrust, im Schmetterlingsschnitt  
Salz und Pfeffer nach Belieben  
Saft einer Zitrone (1/2 für die Hühnerbrust, 1/2 für Brokkoli und Champignons)  
Rosemarie und Thymian  
Olivenöl

### **Zubereitung**

- Trennen Sie die Brokkoliröschen vom Stamm und halbieren Sie die Champignons.
- Geben Sie den gewaschenen Brokkoli und die Champignons in eine Schüssel und mischen Sie sie mit 1 EL Olivenöl. Fügen Sie nun Salz, Pfeffer und Zitronensaft hinzu, sodass das Gemüse gleichmäßig benetzt ist.
- Geben Sie das Gemüse auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech und geben Sie es bei 200°C für 25 Minuten in den Ofen. Wählen Sie Oberhitze & Unterhitze, wie auf Seite 6 angegeben.
- Reiben Sie die Hühnerbrust mit Rosemarie und Thymian und dem verbleibenden Zitronensaft ein. Lassen Sie das Fleisch solange in der Marinade, wie Sie möchten. Je länger, desto besser.
- Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne auf einer der Kochplatten

des Ofens.

- Schneiden Sie eine große Hühnerbrust in Stücke oder im Schmetterlingsschnitt, für schnelleres Durchkochen.
- Braten Sie das Hühnerfleisch solange auf mittlerer Hitze, bis es komplett durch ist.
- Servieren Sie das Huhn zusammen mit dem Gemüse und würzen Sie nach Belieben.

## **Gedämpfter Lachs mit grünen Bohnen, Blumenkohl und Champignons**

### **Zutaten**

100g grüne Bohnen  
50g Champignons  
50g Blumenkohl  
1 Lachsfilet  
Saft einer 1/2 Zitrone  
Cajun Gewürz nach Belieben

### **Zubereitung**

- Heizen Sie den Ofen für ca. 10-15 bei 180°C vor.
- Geben Sie den Lachs in die Mitte eine großen Stücks Alufolie.
- Halbieren Sie die Champignons und gewaschenen Blumenkohlröschen und platzieren Sie sie, zusammen mit den grünen Bohnen, um den Lachs herum.
- Beträufeln Sie alles mit dem Saft einer halben Zitronen und würzen Sie mit dem Cajun Gewürz.
- Nehmen Sie die Seiten der Alufolie

zusammen und rollen Sie die Enden leicht ein. Stellen Sie sicher, dass genügend Platz zwischen dem Fisch und dem Alufoliendach ist, damit die Luft während des Kochens frei zirkulieren kann.

- Geben Sie das Alufolienpäckchen auf ein Backblech und setzen Sie es in den vorgeheizten Ofen. Kochen Sie den Fisch bei 180°C für 20-25 Minuten bei Ober- und Unterhitze.

### **Sonnengetrocknete Tomaten, Mozzarella und Basilikum Burger**

#### **Zutaten**

500g Gehacktes (ergibt 4 – 5 Burger)

1/2 große Zwiebel, gewürfelt

5 sonnengetrocknete Tomaten

10 Basilikumblätter

5 Scheiben Mozzarella

#### **Zubereitung**

- Verkneten Sie das Gehackte mit den gewürfelten Zwiebeln zu einer einheitlichen Masse und formen Sie 5 gleichgroße Bälle.
- Bearbeiten Sie alle 5 Burger wie folgt: Trennen Sie den Burgerball in 2 Hälften. Legen Sie eine Hälfte in eine Burgerpresse (wir empfehlen die Andrew James Hamburgerpresse mit Holzgriff für ¼ Pfund Burger) und

drücken Sie sie zu einer flachen Frikadelle. Drücken Sie die Mitte mit Ihren Fingern leicht ein.

- Legen Sie nun eine Scheibe Käse, eine gehackte sonnengetrocknete Tomate und 2 gehackte Basilikumblätter in die Einbuchtung.
- Drücken Sie nun die zweite Hälfte des Burgerballs flach und setzen Sie sie auf erste Hälfte. Versiegeln Sie beide Hälften gründlich, sodass keine Lücken zurückbleiben.
- Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einer Pfanne auf einer der Kochplatten des Ofens.
- Braten Sie den Burger von beiden Seiten solange auf mittlerer Hitze, bis er komplett durch ist.

#### **UK und EU Garantie**

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordnernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum

Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordnernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details zu unseren Rückgabebedingungen finden Sie unter: [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab:

Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchsverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

### Entsorgung

Dieses Gerät ist nicht im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Geräte in Ihrer Nähe für eine umweltgerechte Entsorgung.



Gemäß der 2002/96/EG WEEE Richtlinie, können Privathaushalte in der EU elektrische Geräte gebührenfrei bei einer Recyclingstelle abgeben.

Die individuellen Bestandteile dieses Gerätes sind recyclebar entsprechend ihrer Markierung. Mit dem Recyclen, der Materialwiederverwendung oder einer anderen Form der Wiederverwertung dieses Gerätes, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung nach der nächstgelegenen Sammelstelle.



## **Kontaktdetails**

Andrew James UK LTD  
2 Lighthouse View  
Spectrum Business Park  
Seaham  
Durham  
SR7 7PR  
UK

### Kundenservice / Technischer Support

Telefon: 0044 191 377 8358

Email: kundenservice@andrewjamesworldwide.com

**Website:** [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

**Twitter:** @AndrewJamesDe

**Facebook:** Andrew James Deutschland

**Blog:** [www.thebishopskitchen.com](http://www.thebishopskitchen.com)

Copyright Andrew James

AJ000548

05/2018