

# andrew James

## Smoothie Maker with Drinking Cups



Please read the manual fully before using the appliance and keep the manual safe for future reference.



@andrewjamesltd

## Safety guide

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including:

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.
- Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
- Check the power cord and plug regularly for any

damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by a qualified electrician or a service repair centre. If in doubt, please contact our customer service team.

- The appliance is intended for domestic use only. Industrial or commercial use will void the warranty. The supplier cannot be held responsible for injury or damage if the appliance has been used for anything other than its intended use.
- Incorrect operation and use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. If the unit has been damaged, take the unit for examination and or repair by an authorised service agent.
- Do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord in water or any other liquid for any reason.
- If the supply cord is

damaged, it must be replaced by the manufacturer or by someone who is suitably qualified to avoid a potential hazard.

- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled or tripped over accidentally.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place the cord near hot gas, electric burners or in a heated oven.
- Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However if it is necessary to use an extension cord, ensure that the extension cord is equal to or greater than the power consumption of the appliance to avoid overheating of the appliance and extension cord. Do not use any other appliance on the extension cord. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by

children or animals or be tripped over.

- Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- Always remove the plug of the appliance safely. Do not pull on the appliances cord to remove the appliance plug from the electrical socket.
- Never handle or operate the appliance with wet hands.

### **Appliance specific safety instructions**

**Warning!** Do not attempt to blend hot ingredients or liquids. Increased pressures can damage the containers.

- The blades found on the attachment are sharp and can be dangerous, please be very careful when cleaning and disassembling the appliance.
- The blade base should be firmly locked with the high cup, low cup or jug when it is in use.

- Do not use the appliance without any of the attachments.
- Any food or liquid put into the blending cup should not exceed 1000ml when blending.
- When operating the appliance, do not use your hands or any sharp objects to push the food into the blending cup with or without the use of the filter, use the pusher supplied.
- **The RRT marked on the rating label is 1 minute.**
- Periods of continuous use should not exceed the RRT.
- Allow the appliance to rest for **5 minutes after each period of use.**
- Exceeding the Rated Run Time is an abusive condition where the appliance may overheat indicated by an increased enclosure temperature and possible odour.
- Under abusive operating conditions the appliance will stop working. The motor of the appliance has a built in temperature protection device. If the appliance overheats it will automatically stop working. At this point you should:

### **Rated Run Time (RRT)**

**Warning:** Do not exceed the Rated Run Time.

Electrical appliances intended for food preparation are designed with sealed enclosures or with small openings in the enclosure to prevent food ingress and/or contamination.

The lack of openings in the enclosure restricts airflow and increases the internal operating temperatures. A Rated Run Time (RRT) is stated to prevent overheating and potential damage to the appliance.

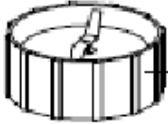
- Turn the appliance off and unplug the machine from the electrical socket.
- Wait till the appliance cools down fully before using it again.

**If you have any questions before using the product, you can contact our customer services team using the contact details provided.**

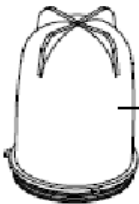
**Appliance accessories**



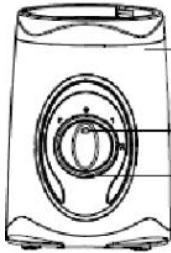
Low cup



Flat blade attachment



High cup



Power base unit

Power switch

Power indicator



Cap



Jug lid



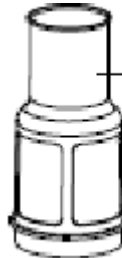
Drinking cup



Jug



Cross blade attachment



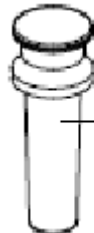
Filter



Cover for cup



Cover for cup



Pusher

## **Smoothie making and blending using the jug attachment**

1. Remove the bottom lid from the jug and screw the cross blade attachment into the jug of the appliance.
2. Screw the jug with the attached cross blades into the appliance by placing it into the base unit and rotating it clockwise to lock it into position.
3. Add liquid and other ingredients according to the recipe (including small ice cubes) into the jug. Do not exceed "MAX" mark indicated on the jug.
4. Place the blending jug lid onto the jug rotating it clockwise to secure it.
5. Fit the cap into the jug lid.
6. Ensure that the speed setting is at "0".
7. Plug the appliances cord into the electrical supply and turn the power on.
8. Select speed setting:  
1 = Soft food  
2 = Hard food  
P = Pulse
9. Blend until the required consistency is achieved.

10. Turn the speed setting back to "0" and switch the appliance off at the mains.

11. Remove the appliance cord from the electrical supply.

12. Remove the jug and serve accordingly.

## **Smoothie making and blending using the low and high cups**

The low and high cup attachments are used for making small quantities of smoothies or blended ingredients. Ingredients can be stored directly in the cups by attaching the covers and placing them in a refrigerator. Alternatively consume immediately after use.

1. Turn the high or low cups upside down, removing the lid and fill with ingredients. It is recommended to only fill the cups three quarters full.

2. Attach the cross blade attachment to the low or high cup. Screw clockwise to secure into place.

3. Screw the low or high cup with the attached cross blades into the appliance by placing it into the base unit and rotating it clockwise to lock it into position.

4. Ensure that speed setting is at "0".

5. Plug the appliances cord into the electrical supply and turn the power

on.

6. Select speed setting:

1 = Soft food

2 = Hard food

P = Pulse

7. Blend until the required consistency is achieved.

8. Turn the speed setting back to "0" and switch the appliance off at the mains.

9. Remove the appliance cord from the electrical supply.

10. Remove the high or low cup from the base unit, unscrew the cross blade attachment and attach the appropriate cover for the low or high cups.

### **Juicing**

1. Attach the cross blade attachment to the bottom of the jug and rotate clockwise to tighten.

2. Insert the filter into the jug ensuring that the 4 notches align with the guides in the jug.

3. Place the jug onto the base unit and secure by rotating clockwise.

4. Attach the jug lid to the jug, rotating clockwise till it locks into position.

5. Place ingredients into the jug

through blending jug lid. Do not exceed "MAX" mark indicated on the jug.

6. Push food down with the plunger if necessary.

7. Place the cap on the jug and turn clockwise until you hear a clicking sound.

8. Plug the appliances cord into the electrical supply and turn the power on.

9. Select speed setting:

1 = Soft food

2 = Hard food

P = Pulse

10. Blend until the required quantity of juice is acquired.

11. Turn the speed setting back to "0" and switch the appliance off at the mains.

12. Remove the appliance cord from the electrical supply.

13. Remove the jug and serve accordingly.

### **Grinding**

Examples of food that can be ground:

- Coffee beans
- Nuts without the shells
- Various spices

1. Place the ingredients into the low cup (no more than 100g).
2. Attach the flat blade to the low cup and secure by twisting it anti-clockwise.
3. Attach the low cup with the flat blade attachment to the Power Base Unit aligning the 3 notches and turn it in a clockwise direction until you hear a locking sound.
4. Plug the machine into the electrical socket ensuring the power switch is set at "0".
5. Switch the electrical supply on and select speed 2 and grind for 30 seconds.
6. When the grinding has finished, turn the speed setting back to "0".
7. Turn the switch of the electrical supply off and remove the cord from the electrical supply.
8. Remove the low cup from the base unit. Remove the flat blade attachment.

Please note: Do not grind hard food such as bones, cheese etc.

### **Cleaning**

- Always switch the appliance off before beginning cleaning.
- Please note that the accessories included with the smoothie maker

are not dishwasher safe. Wash all accessories by hand with a mild detergent and warm water, rinse and dry thoroughly before storage.

- Do not immerse the motor unit in water or liquid. Wipe the motor unit with a damp cloth.

### **Smoothie Recipes**

#### **Pineapple, coconut and mango**

##### **Ingredients**

- 1 mango, chunks
- 1 banana, chopped
- 200ml coconut milk
- 50ml milk
- 200g pineapple, chunks
- Handful of ice

##### **Method**

1. Peel and chop the mango, pineapple and banana into chunks. Place into the Smoothie maker jug.
2. Add coconut milk, milk and a handful of ice.
3. Ensure the lid is locked. Turn the speed dial to setting 2.
4. Blend until smooth.



## **Blueberry and Strawberry**

16 Strawberries

100g blueberries

Juice of 1 lime

200ml apple juice

Handful of ice

### **Method**

1. Hull and half the strawberries.
2. Add blueberries, strawberries , the juice of 1 lime, apple juice to the smoothie maker jug.

## **Tropical Orange**

### **Ingredients**

4 oranges

200g pineapple chunks

200ml apple juice

Handful of ice

### **Method**

1. Peel and chop the orange and pineapple chunks. Place into the Smoothie maker jug.
2. Add the apple juice and a handful of ice.
3. Ensure the lid is locked. Turn the speed dial to setting 2.
4. Blend until smooth.

## **Pineapple and passion fruit**

### **Ingredients**

200g pineapple

100ml pineapple juice

3 passion fruit

1 handful of ice

### **Method**

1. Peel and chop the pineapple into chunks. Place into the Smoothie maker jug.
2. Cut 3 passion fruits and scoop out the centres. Add to the jug.
3. Add the pineapple juice and a handful of ice.
4. Ensure the lid is locked. Turn the speed dial to setting 2.
5. Blend until smooth.

## **Strawberry Soya**

### **Ingredients**

200ml soya milk

1 banana

12 strawberries

Vanilla pod

### **Method**

1. Hull and quarter the strawberries and cut the banana into chunks. Place into the Smoothie maker jug.

2. Slice the vanilla pod and scrape out the centre. Add to the jug.
3. Add the soya milk and a handful of ice.
4. Ensure the lid is locked. Turn the speed dial to setting 2.
5. Blend until smooth.

### **Kiwi Tang**

#### **Ingredients**

- 4 kiwis
- 200g pineapple
- 250ml apple juice
- Handful of ice

#### **Method**

1. Peel and chop the kiwis into chunks. Place into the Smoothie maker jug.
2. Peel and chop the pineapple into chunks. Add to the jug.
3. Add the apple juice and a handful of ice.
4. Ensure the lid is locked. Turn the speed dial to setting 2.
5. Blend until smooth.

### **Mango and Orange**

#### **Ingredients**

- 200ml low fat yogurt
- 4 oranges

- 1 mango, chunks
- Handful of ice

#### **Method**

1. Peel and chop the oranges and mango into chunks. Place into the Smoothie maker jug.
2. Add the yogurt and a handful of ice.
3. Ensure the lid is locked. Turn the speed dial to setting 2.
4. Blend until smooth.

### **Blending Recipes**

#### **French Dressing**

#### **Ingredients**

- 100ml Extra virgin olive oil
- 2 tbsp. white wine vinegar
- 2 tbsp. Dijon mustard
- 2 tbsp. sugar
- Salt, to taste
- Pepper, to taste

#### **Method**

1. Add the olive oil, white wine vinegar, mustard, sugar and blend until its smooth and to a slightly thickened consistency.
2. Add the salt and pepper if required, then put it in the fridge until you need to use it.

## **Spicy Tomato Salsa Dressing**

### **Ingredients**

- 400g tomatoes
- 1 red onion
- 2 small red chillies
- 1 tbsp. chopped coriander leaves
- 1 tbsp. sugar
- Salt, to taste
- Pepper, to taste

### **Method**

1. Add chopped tomatoes, chopped red onion, chopped red chillies, coriander leaves and white sugar into the blending jug.
2. Use the pulse option to blend until you get a thick chunky consistency.
3. Add the salt and pepper if required and put it in the fridge until you need to use it.

## **Chunky Pesto**

### **Ingredients**

- Bunch of fresh basil
- 3 cloves of garlic
- 3 tbsp. grated parmesan cheese
- 75g sunflower seeds
- 6 tbsp. olive oil

### **Method**

1. Place garlic cloves, basil and 2 tbsp. of olive oil into the smoothie maker jug. Pulse until the garlic is fine.
2. Add grated parmesan cheese and the rest of the olive oil. Pulse until ingredients are combined.
3. Add the sunflower seeds. Pulse once last time. Don't pulse too much here as you want the sunflower seeds to remain chunky.

## Troubleshooting

Problem	Cause	Action
Ingredients keep leaking out of the attachments.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attachment not screwed on properly.</li><li>• There is a little bit of water trapped where you would screw the blade to the attachment.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Please ensure that the blade attachment is screwed on tightly.</li><li>• Once the attachment is screwed to the blade, please shake it several times. This will get rid of this small amount of water.</li></ul>
Smoothie maker attachment cannot be removed from the base.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Using wrong method to remove them.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Push the attachment down and then turn it in an anticlockwise direction.</li></ul>

### UK and EU Guarantee

Your new Andrew James product comes with a 24 month guarantee and a 2 year fixed warranty, effective from receipt confirmation. Your receipt or order number is required as proof of purchase date so it is imperative that you keep it safe. This guarantee only applies if the item has been used solely for the use intended, and all instructions have been followed accordingly. Please note this product is only for domestic not commercial use.

Abuse of your product will invalidate the guarantee. Returned goods can only be accepted if repackaged properly within the original colour product box, and presented with the original receipt of sale / order number. This does not affect your statutory rights.

Returned products must be cleaned

and returned to us in as close to delivery condition as possible.

If your product develops a problem within the first 12 months of the fixed warranty, we will pay all shipping costs to have it returned to us. After 12 months the customer will be liable for the cost of returning the product to us. We will then pay to have the repaired / replaced item shipped back to the customer.

If you wish to return your item for a full refund, you have the right to do so within the first 7 days. For our returns policy please go to our website:

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

Customers are responsible for any taxes applied to our products when they are shipped outside of the EU. All of our prices are inclusive of VAT.


Once a product has been returned to

us, we will aim to repair or replace it within 30 days of receipt.

The guarantee does not cover any defect arising from improper use, damage, build-up of lime scale or repair attempts made by third-parties. Also, the guarantee does not cover normal wear and tear of individual parts.

### Electrical Information

Always ensure the voltage on the rating label corresponds to the power supply where the product is being used.

Class II double insulation. This tool is  double insulated therefore no earth connection is required.

Precautions should be followed for safe cable management and connection to the power supply

If a new mains plug needs to be fitted follow the fitting instructions supplied with good quality BS1363A plugs. If in doubt consult a qualified electrician or appliance repair agent.

- Safely dispose of the old plug.
- Connect the brown lead to the live terminal “L” in the new plug.
- Connect the blue lead to the neutral “N” terminal.

Warning! For double insulated product no connection is made to the Earth terminal.

### Recommended fuse: 13A.

If an extension cable is required, a 2 core or 3 core (earthed) extension can be used. To avoid overheating the extension cable should be rated no less than 3A and be fully unwound before use.

Do not attempt to modify electrical plugs or sockets or attempt to make an alternative connection to the electrical supply.

### Disposal of the appliance

**Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE) Waste & Recycling**



### Disposal of Electrical and Electronic Waste

Non-household waste. This product must not be disposed of together with ordinary household waste.

Separate collection of used products, batteries and packaging allows the recovery and recycling of materials. Re-use of materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local authorities, retailers and collection organisations may provide for separate collection of electrical products, batteries and packaging.

**Contact details**

Andrew James UK Ltd  
Lighthouse View  
Spectrum Business Park  
Seaham, Durham  
SR7 7TT  
UK

**Customer Service / Technical Support**

Telephone: 0844 335 8464

Email: [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

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

**Twitter:** @andrewjamesltd

**Facebook:** Andrew James

Copyright Andrew James

AJ001280 / AJ001281 / AJ001396

06/2017

# Smoothie Blender

Veillez lire ce manuel d'utilisation attentivement et le conservez pour consultations futures.

## Consignes de sécurité générales

Lorsqu'on utilise les appareils électriques, il faut suivre les consignes de sécurité ci-dessous:

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des personnes de plus de 8 ans et des personnes ayant les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils n'aient été donnés supervision ou des instructions quant à l'appareil et ils comprennent tous les dangers. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne devraient pas être effectués par les enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans. Garder l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Veuillez s'assurer que la tension de votre maison correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- Veuillez vérifier régulièrement qu'il n'y a pas de signes de dommages sur le cordon d'alimentation ou sur la fiche. Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par un électricien ou un centre de service. Pour plus d'informations veuillez contacter notre service clientèle.
- Cet appareil n'est conçu que pour l'utilisation domestique. Un usage incorrect va invalider la garantie. Le fournisseur ne peut pas être tenu pour responsable de blessures ou de dommages si l'appareil est utilisé pour les fins autres que celles prévues.
- Un usage abusif peut aussi endommager l'appareil et causer des blessures.
- Ne jamais utiliser l'appareil s'il a fait tomber ou s'il y a des signes de dommages sur l'appareil. Si l'appareil est endommagé il doit être examiné/ réparé par un technicien autorisé.
- Ne jamais plonger le bloc

- Ne jamais laisser le cordon d'alimentation entre en contact avec les surfaces chaudes ou les brûleurs chauds ou placer l'appareil dans un four chaud.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge ou une multiprise avec l'appareil. Si nécessaire veuillez utiliser une rallonge qui correspond à la tension de l'alimentation pour éviter le surchauffe. Ne jamais brancher tout autre appareil sur la rallonge. Veuillez positionner la rallonge en assurant qu'il ne peut pas vous trébuchera ou être tiré par des animaux ou des enfants.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et stable. Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude.
- Toujours débrancher l'appareil en tout sécurité. Ne jamais tirer sur la fiche pour débrancher l'appareil.
- Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- Faire attention pendant le nettoyage et le désassemblage parce que la lame est très tranchante et peut être dangereuse.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans que les accessoires ne soient fixés à l'appareil.
- Pour éviter le surchauffe et les dommages au moteur ne jamais utiliser l'appareil pendant plus d'une minute à la fois. Laisser refroidir pendant 5 minutes avant de réutiliser.
- Le moteur de cet appareil a un thermostat installé, donc si l'appareil surchauffe l'appareil s'éteint automatiquement. Dans ce cas il faut éteindre et débrancher l'appareil. Attendre jusqu'à l'appareil a complètement refroidi avant de le réutiliser.
- Ne jamais mettre plus de 1000 ml de liquide ou d'aliments dans l'appareil.
- Ne jamais utiliser vos doigts ou des objets tranchants pour pousser les aliments dans le blender. Si vous utiliser l'appareil avec ou sans le filtre, toujours utiliser le poussoir.

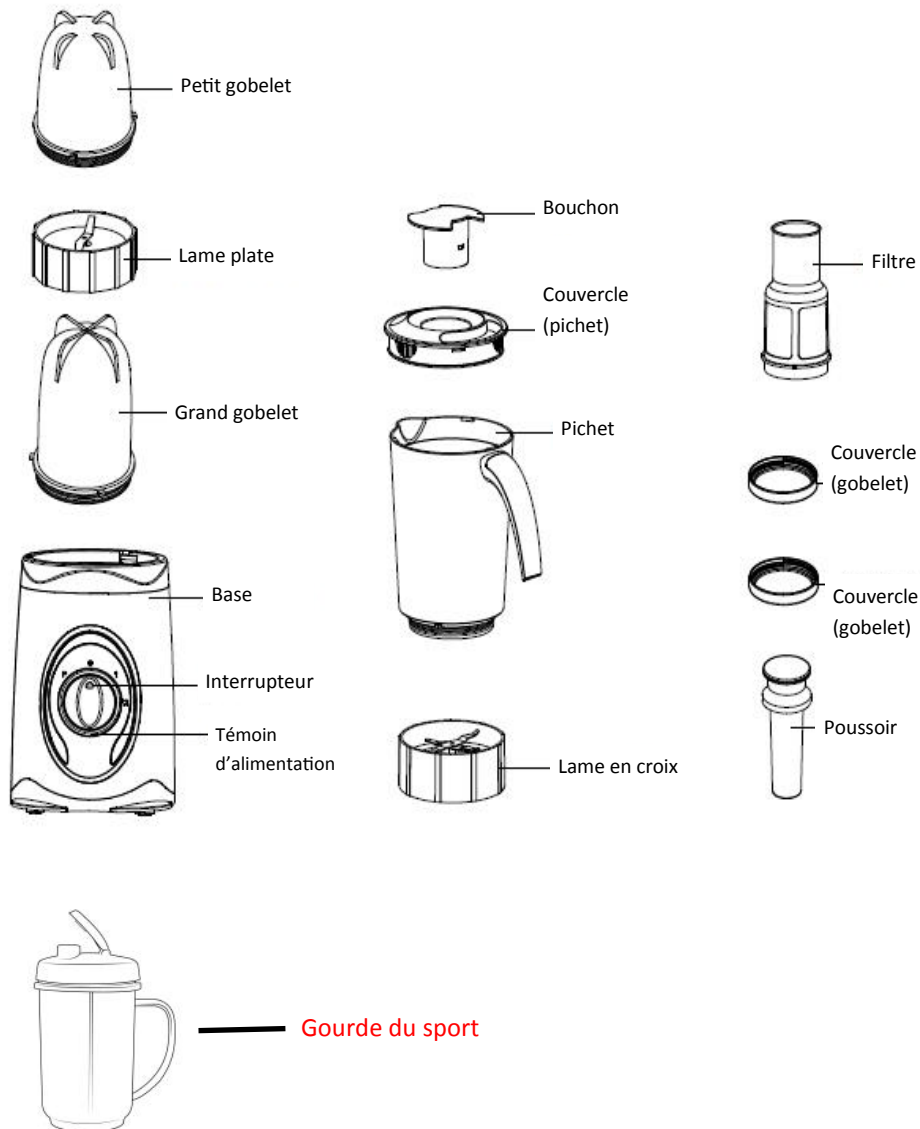
### **Consignes de sécurité spécifiques**

- Pendant l'utilisation la base doit être fermement fixée au bécher ou au pichet.



## Illustration des composants

### Composants



## **Utiliser le pichet pour mélanger et pour faire les smoothies**

1. Retirer le couvercle au fond du pichet et visser la lame en croix dans le pichet.
2. Placer le pichet (avec lames attachées) sur la base de l'appareil et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
3. Ajouter les liquides et les autres ingrédients selon la recette (y compris de petits glaçons si désirée) dans le pichet. Ne pas dépasser l'indication du volume maximal indiqué sur le pichet.
4. Placer le couvercle du pichet sur le pichet et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
5. Mettre le bouchon dans le couvercle.
6. Vérifier que la vitesse est réglée à «0».
7. Brancher l'appareil.
8. Sélectionner un réglage de vitesse:  
1 = aliments mous  
2 = aliments durs  
P = pulser
9. Mélanger jusqu'à la consistance désirée.
10. Pour éteindre l'appareil, mettre le réglage de vitesse encore à «0».

11. Débrancher l'appareil.
12. Enlever le pichet et servir.

## **Utiliser les gobelets pour mélanger et pour faire les smoothies**

On peut faire les quantités plus petites en utilisant le grand ou le petit gobelet. On peut conserver les mélanges dans les gobelets en attachant les couvercles et en les mettant au réfrigérateur. On peut aussi consommer le mélange immédiatement.

1. Tourner le gobelet pour que le couvercle soit vers le haut. Enlever le couvercle et remplir avec ingrédients. Il est recommandé de ne remplir que aux trois quarts le gobelet.
2. Visser la lame en croix au gobelet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Retourner le gobelet et monter sur la base de l'appareil en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
4. Vérifier que la vitesse est réglée à «0».
5. Brancher l'appareil.
6. Sélectionner un réglage de vitesse:  
1 = aliments mous  
2 = aliments durs  
P = pulser
7. Mélanger jusqu'à la consistance

désirée.

9. Pour éteindre l'appareil, mettre le réglage de vitesse encore à «0».
10. Débrancher l'appareil.
11. Enlever le gobelet de la base, dévisser la lame en croix et servir immédiatement ou mettre le couvercle et conserver au réfrigérateur.

### **Fabrication de jus**

1. Monter la lame en croix au fond du pichet en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
2. Insérer le filtre dans le pichet en vérifiant que les 4 fentes s'alignent avec les parties dans le pichet.
3. Placer le pichet sur la base de l'appareil et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
4. Mettre le couvercle du pichet sur le pichet et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.
5. Verser les ingrédients dans le pichet à travers l'orifice dans le couvercle. Ne pas dépasser l'indication du volume maximal.
6. Pousser les aliments avec le

poussoir si nécessaire.

7. Placer le bouchon dans le couvercle et tourner jusqu'à ce qu'un déclic soit émis.
8. Brancher l'appareil.
9. Sélectionner une réglage de vitesse:

1 = aliments mous

2 = aliments durs

P = pulser

9. Mélanger jusqu'à l'obtention de la quantité de jus désirée.
10. Pour éteindre l'appareil, mettre le réglage de vitesse encore à «0».
11. Débrancher l'appareil
12. Enlever le pichet et servir.

### **Mouture**

Les aliments qu'on peut broyer:

- Les grains de café
- Les noix écalées
- Différentes épices

1. Verser les ingrédients dans le petit gobelet (ne pas dépasser 100g).
2. Visser la lame plate sur le petit gobelet.
3. Monter le petit gobelet sur la

base en alignant les 3 fentes et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller en place.

4. Brancher l'appareil en vérifiant que la vitesse est réglé à «0».
5. Sélectionner vitesse 2 et broyer pour 30 secondes.
6. Pour éteindre l'appareil, mettre le réglage de vitesse encore à «0».
7. Débrancher l'appareil.
8. Enlever le petit gobelet de la base et dévisser la lame plate.

Veillez noter: Ne pas broyer des aliments durs comme des os, le fromage, etc.

### **Nettoyage**

- Débrancher toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Veillez noter que les accessoires fournis avec le smoothie blender ne vont pas au lave-vaisselle. Laver tous les accessoires à la main avec de l'eau tiède et un détergent peu abrasif. Rincer et sécher complètement avant de ranger l'appareil.
- Ne pas immerger la base dans

l'eau ou toute autre liquide.

Essuyer avec un chiffon humide.

### **Idées de Recettes**

#### **Recettes Smoothie**

#### **Ananas, noix de coco et mangue**

1 mangue, coupée en gros morceaux

1 banane, coupée en gros morceaux

200ml de lait de coco

50ml de lait

200g d'ananas, coupé en gros morceaux

Poignée de glaçons

1. Peler les fruits et couper en gros morceau. Placer dans le pichet du smoothie blender.
2. Ajouter le lait, le lait de coco et une poignée de glaçons.
3. Vérifier que le couvercle est bien verrouiller sur le pichet.
4. Mélanger jusqu'à consistance homogène.

### **Fraise et myrtille**

16 fraises

100g de myrtilles

Jus d'un citron vert

200ml de jus de pomme

Poignée de glaçons

1. Équeuter les fraises et couper les en deux.
2. Mettre les fraises, les myrtilles, le jus de citron vert et le jus de pomme dans le pichet du smoothie blender.
3. Ajouter une poignée de glaçons.
4. Vérifier que le couvercle est bien verrouiller sur le pichet.
5. Mélanger jusqu'à consistance homogène.

### **Smoothie tropical à l'orange**

4 oranges

200g d'ananas, coupé en gros morceaux

200ml de jus de pomme

Poignée de glaçons

1. Peler les fruits et couper en gros morceaux. Placer dans le pichet du smoothie blender.

2. Ajouter le jus de pomme et les glaçons
3. Vérifier que le couvercle est bien verrouiller sur le pichet.
4. Tourner à la vitesse «2» et mélanger jusqu'à consistance homogène.

### **Ananas et fruit de la passion**

200g d'ananas

100ml de jus d'ananas

3 fruits de la passion

Poignée de glaçons

1. Peler l'ananas et couper en gros morceaux. Placer dans le pichet du smoothie blender.
3. Couper en deux les 3 fruits de la passion et prélever la chair des fruits. Ajouter au pichet.
4. Ajouter le jus d'ananas et une poignée de glaçons.
5. Vérifier que le couvercle est bien verrouiller sur le pichet.
6. Tourner à la vitesse «2» et mélanger jusqu'à consistance homogène.

## Soja aux fraises

200ml de lait de soja

1 banane

12 fraises

Gousse de vanille

1. Équeuter et couper en quartiers les fraises, couper la banane en gros morceaux et tous placer dans le pichet.
2. Trancher la gousse de vanille en deux et à l'aide d'un couteau, gratter l'intérieur pour en récupérer les grains. Ajouter au pichet.
3. Ajouter le lait de soja et une poignée de glaçons si désiré.
4. Veiller à ce que le couvercle est verrouiller en place. Appuyer sur «SPEED2»
5. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une bonne consistance.

## Kiwi acidulé

4 kiwis

200g d'ananas

250ml de jus de pomme

Poignée de glaçons

1. Peler les kiwis et couper en gros morceaux. Placer dans le pichet.
2. Peler l'ananas et couper en gros morceaux. Placer dans le pichet.
3. Ajouter le jus de pomme et une poignée de glaçons.
4. Veiller à ce que le couvercle est verrouiller en place. Appuyer sur «SPEED2»
5. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une bonne consistance.

## Mangue et orange

200ml de yaourt à faible teneur en matière grasse

4 oranges

1 mangue, coupé en gros morceaux

Poignée de glaçons

1. Peler les fruits et couper en gros morceaux. Placer dans le pichet du smoothie blender.
2. Ajouter le yaourt et les glaçons.
3. Vérifier que le couvercle est bien verrouiller sur le pichet.
4. Tourner à la vitesse «2» et mélanger jusqu'à consistance

homogène.

## **cettes blender**

### **Vinaigrette**

#### **Ingrédients**

- 100ml de huile d'olive extra vierge
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Sel et poivre, selon préférence

#### **Méthode**

1. Mettre dans le pichet du smoothie blender l'huile, le moutarde et le sucre et mélanger jusqu'à consistance onctueuse et légèrement épaisse.
2. Ajouter le sel et poivre si désiré et mettre la vinaigrette dans le réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

### **Salsa piquante aux tomates**

#### **Ingrédients**

- 400g de tomates
- 1 oignon rouge
- 2 petits piments rouges

1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre hachées

1 cuillère à soupe de sucre

Sel et poivre selon préférence

#### **Méthode**

1. Ajouter le boîte de tomates, un oignon rouge haché, les piments rouges hachés, les feuilles de coriandre et le sucre blanc dans le pichet du smoothie blender.
2. Utiliser l'option pulse pour mélanger la préparation jusqu'à ce qu'il soit épaisse et avec de morceaux.
3. Ajouter le sel et le poivre selon préférence et placer la salsa au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation.

### **Pesto avec morceaux**

#### **Ingrédients**

- Bouquet de basilic
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 75g de graines de tournesol
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Placer l'ail, le basilic, et 2 cuillères à soupe d'huile dans le pichet du smoothie blender. Utiliser l'option pulse jusqu'à l'ail a une consistance fine.
2. Ajouter le parmesan râpé et le reste de l'huile d'olive. Utiliser l'option pulse jusqu'à tous les ingrédients soient incorporés.

### Dépannage

Problème	Cause	Solution
<b>Les ingrédients fuient des accessoires</b>	<p>L'accessoire n'est pas fixé correctement</p> <p>Il y a une petite quantité d'eau résiduelle où on verrouille la lame à l'accessoire</p>	<p>Veillez vérifier que la lame est bien verrouillée</p> <p>Lorsque l'accessoire est correctement fixé veuillez l'agiter pour éliminer cette petite quantité d'eau</p>
<b>On ne peut pas retirer l'accessoire de la base</b>	Une erreur de méthode	Appuyer sur l'appareil et tourner au sens antihoraire pour déverrouiller

3. Ajouter les graines de tournesol et faire pulser encore une fois - mais très brièvement car les graines doivent rester en gros morceaux.



## **Garantie UK & UE**

Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat. Le reçu ou le numéro de commande est nécessaire comme preuve de paiement donc il est essentiel de les garder en lieu sûr. La garantie ne s'applique que si l'appareil est utilisé pour les fins prévues et si toutes les instructions ont été respectées. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

Une utilisation abusive va invalider la garantie. On ne peut accepter les marchandises retournées que s'ils ont été emballés correctement dans l'emballage d'origine avec le reçu/numéro de commande. Ceci n'affecte pas les droits statutaires.

Les marchandises retournées devraient être nettoyées et retournées dans un état aussi proche que possible de l'état d'origine.

En cas de défaillance au cours des 12 premiers mois de la garantie fixée, nous payerons tous les frais d'envoi pour le retour. Après 12 mois le consommateur sera contraint de payer le retour de ce produit. Nous à notre tour nous payerons pour tous les frais de réparation et les frais de retour au consommateur.

Si le client souhaite retourner un produit pour un remboursement total, on a le droit de le faire sous une période de 7 jours. Veuillez visiter notre site [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com) pour voir notre politique de retour.

Les consommateurs sont responsables pour payer toutes taxes qui s'appliqueront sur nos produits lorsqu'ils sont expédiés hors l'UE.

TVA est appliqué sur tous nos prix.

Une fois que un produit nous a été retourné nous avons pour objectif de le réparer ou de le remplacer sous une période 30 jours après avoir reçu le produit.

La garantie ne couvre aucun défaut causé par l'utilisation abusive, les dommages, l'accumulation de calcaire, ou les réparations par un tiers. En outre l'usure normale n'est pas couverte par la garantie.

## Élimination de l'appareil

Veillez noter que cet appareil est marqué par ce symbole:



Ceci signifie qu'on ne peut pas disposer de cet appareil dans les ordures ménagères parce que les déchets électriques ou électroniques doivent être éliminés séparément.



Conformément à la directive WEEE, chaque état membre doit s'assurer de la bonne collection, récupération, traitement et recyclage des déchets électriques et électroniques. Les ménages privés dans UE peut prendre leur matériel utilisé aux stations de recyclage gratuitement. Dans certains membres d'états, appareil utilisé peut être retourné au où ils ont été achetés à la condition que vous achetez de nouveaux produits. Veuillez contacter le vendeur, distributeur ou les autorités municipales pour de plus amples informations sur l'élimination des déchets électriques et électroniques.



## Nos Coordonnées

Andrew James UK Ltd  
Lighthouse View  
Spectrum Business Park  
Seaham, Durham  
SR7 7TT  
UK

Assistance technique/Clientèle: Tel: +441913778358

Assistance Clientèle Email: [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

Site Web : [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

Droit d'auteur: Andrew James

AJ001280 / AJ001281 / AJ001396

06/2017

# Smoothie Maker

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

### **Gerätespezifische Sicherheitshinweise**

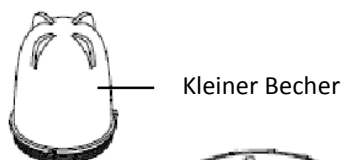
- Das Basisteil muss fest mit dem kleinen, großen oder dem Mixbecher einrasten, bevor das Gerät genutzt wird.
- Die Klinge ist extrem scharf und kann gefährlich sein. Seien Sie bitte vorsichtig beim Reinigen und Zusammenbauen des Gerätes.
- Nutzen Sie das Gerät niemals, ohne vorher eines der Zubehörteile anzubringen.
- Nutzen Sie das Gerät nicht länger als eine Minute am Stück, um Überhitzung und Motorschäden zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch für fünf Minuten abkühlen.
- Das Gerät besitzt einen integrierten Überhitzungsschutz, der das Gerät stoppt, falls es während der Nutzung überhitzt. Sollte das passieren, müssen Sie das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen und warten, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor es wieder verwendet werden kann.
- Beim Befüllen des Mixbechers darf das Maximalvolumen von

1000ml nicht überschritten werden.

- Benutzen Sie niemals Ihre Hände oder scharfe Gegenstände, um Lebensmittel in den

Mixbecher zu drücken, während das Gerät läuft. Nutzen Sie ausschließlich den beiliegenden Stopfer.

## Bestandteile

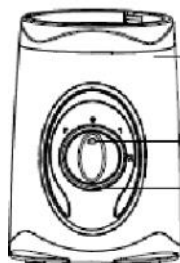


Flacher



Großer Becher

Deckelkappe



Basis/  
Motorteil

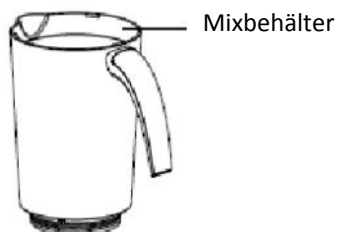
Power-Schalter

Betriebsanzeige

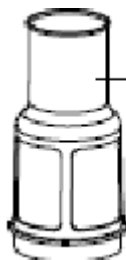
Mixbehälter



Sportbecher



Kreuzkling  
en-aufsatz

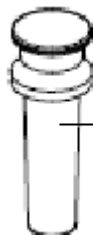


Filter

Becherdeckel



Becherdeckel



Stopfer

## Smoothieherstellung und Mixen

1. Befestigen Sie den Kreuzklinaufsatz am Boden des Mixbehälters, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und sicherstellen, dass er sicher mit dem Mixbehälter verbunden ist.
2. Geben Sie die gewünschten Flüssigkeiten und Zutaten nach Rezept (verwenden Sie kleine Eiswürfel) in den Mixbehälter. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf die Motorbasis und drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis der Deckel einrastet.
5. Setzen Sie die Kappe in den Mixbehälterdeckel.
6. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung. Dabei muss der Power-Schalter auf der „0“ Position stehen.
7. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe:  
1 = Weiche Lebensmittel  
2 = Harte Lebensmittel

P = Pulse

8. Mixen Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
9. Wenn der Smoothie fertig gemixt ist, wählen Sie bitte wieder die „0“ Stellung und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
10. Nehmen Sie den Mixbehälter ab, Ihr Getränk ist nun servierfertig.

## Smoothieherstellung und Mixen mit dem kleinen und großen Becher

Kleinere Mengen Getränke können mit dem großen oder kleinem Becher und dem Kreuzklinaufsatz zubereitet werden. Dank der praktischen Becherdeckel können Sie die Becher verschließen und mitnehmen, wenn Sie unterwegs sind oder sie im Kühlschrank aufbewahren.

1. Drehen Sie die Becher um, entfernen Sie die Deckel und füllen Sie die Becher mit den Zutaten. Füllen Sie die Becher nicht mehr als 3/4 voll.
2. Befestigen Sie den Kreuzklinaufsatz am großen oder kleinen Becher, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
3. Setzen Sie den Becher mit dem Kreuzklinaufsatz auf die Motorbasis und drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn, bis er

- einrastet.
4. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung. Dabei muss der Power-Schalter auf der „0“ Position stehen.
  5. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe:
    - 1 = Weiche Lebensmittel
    - 2 = Harte Lebensmittel
    - P = Pulse
  6. Mixen Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
  7. Wenn der Smoothie fertig gemixt ist, wählen Sie bitte wieder die „0“ Stellung und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
  8. Nehmen Sie den Becher ab und entfernen Sie den Kreuzklingenaufsatz. Befestigen Sie den Deckel am Becher.
- die Motorbasis und drehen Sie den Behälter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
  4. Setzen Sie den Deckel auf den Mixbehälter und drehen Sie ihn zur Befestigung im Uhrzeigersinn.
  5. Geben Sie die Zutaten durch die Deckelöffnung in den Mixbehälter. Überschreiten Sie nicht die maximale Füllmenge.
  6. Drücken Sie die Zutaten falls nötig mit dem Stopfer herunter.
  7. Setzen Sie die Kappe in den Mixbehälterdeckel und drehen Sie sie zur Befestigung im Uhrzeigersinn.
  8. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung. Dabei muss der Power-Schalter auf der „0“ Position stehen.
  9. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe:
    - 1 = Weiche Lebensmittel
    - 2 = Harte Lebensmittel
    - P = Pulse
  8. Mixen Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
  9. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.

### **Entsaften**

1. Befestigen Sie den Kreuzklingenaufsatz am Boden des Mixbehälters, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
2. Geben Sie den Filter in den Behälter, so dass die 4 Einkerbungen in der Führung des Behälters sitzen.
3. Setzen Sie den Mixbehälter auf

10. Nehmen Sie den Mixbehälter ab, Ihr Getränk ist nun servierfertig.

### **Mahlen**

Lebensmittel, die gemahlen werden können sind u.a.:

- Kaffeebohnen
- Nüsse ohne Schale
- Gewürze

1. Geben Sie die zu mahlenden Lebensmittel/ Zutaten in den kleinen Becher. Füllen Sie ihn mit maximal 100g.
2. Befestigen Sie den flachen Klingenaufsatz am kleinen Becher.
3. Setzen Sie den kleinen Becher mit dem flachen Klingenaufsatz auf das Motorteil, die 3 Kerben miteinander ausgerichtet, und drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
4. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung. Dabei muss der Geschwindigkeitsregler auf der „0“ Position stehen.
5. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2 und mahlen Sie für 30 Sekunden.
6. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.
7. Entfernen Sie den Becher von der

Motorbasis. Nehmen Sie den Klingenaufsatz ab.

Hinweis: Mahlen Sie keine harten Lebensmittel wie Knochen, Käse etc.

### **Reinigung**

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus.
- Bitte beachten Sie, dass das Zubehör nicht spülmaschinenfest ist. Spülen Sie alle Teile von Hand mit warmem Wasser und Spülmittel, trocknen Sie sie vor der Lagerung gründlich ab.
- Tauchen Sie die Motorbasis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch ab.

### **Rezeptvorschläge**

#### **Smoothie Rezepte**

#### **Ananas, Kokosnuss und Mango**

1 Mango, in Stücken

1 Banane, kleingeschnitten

200ml Kokosnussmilch

50ml Milch

200g Ananas, in Stücken

Eine Handvoll Eis

1. Schälen und schneiden Sie die Mango, Ananas und Banane in



Stücke. Geben Sie sie in den Mixbehälter.

2. Geben Sie die Kokosnussmilch, Milch und das Eis hinzu.
3. Befestigen Sie den Deckel. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2.
4. Mixen Sie alles bis zur gewünschten Konsistenz.

### **Blaubeere und Erdbeere**

16 Erdbeeren

100g Blaubeeren

Saft von 1 Zitrone

200ml Apfelsaft

Eine Handvoll Eis

1. Entstielen und halbieren Sie die Erdbeeren.
2. Geben Sie die Blaubeeren, Erdbeeren, Zitronensaft und Apfelsaft in den Mixbehälter.
3. Geben Sie das Eis hinzu.
4. Befestigen Sie den Deckel. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2.
5. Mixen Sie alles bis zur gewünschten Konsistenz.

### **Tropical Orange**

4 Orangen

200g Ananasstücke

200ml Apfelsaft

Eine Handvoll Eiswürfel

1. Schälen und schneiden Sie die Orangen und Ananas in Stücke. Geben Sie sie in den Mixbehälter.
2. Geben Sie den Apfelsaft und das Eis hinzu.
3. Befestigen Sie den Deckel. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2.
4. Mixen Sie alles bis zur gewünschten Konsistenz.

### **Ananas und Maracuja**

200g Ananas

100ml Ananassaft

3 Maracuja

Eine Handvoll Eiswürfel

1. Schälen und zerkleinern Sie die Ananas. Geben Sie sie in den Mixbehälter.
2. Schneiden Sie die 3 Maracujas und löffeln Sie das Fruchtfleisch heraus. Geben Sie es in den

Behälter.

3. Geben Sie die Ananasstücke und das Eis hinzu.
4. Befestigen Sie den Deckel. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2.
5. Mixen Sie alles bis zur gewünschten Konsistenz.

### **Erdbeer Soja**

200ml Sojamilch

1 Banane

12 Erdbeeren

Vanilleschote

1. Entstielen und vierteln Sie die Erdbeeren, schneiden Sie die Banane in Stücke. Geben Sie das Obst in den Mixbehälter.
2. Schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach auf und kratzen Sie sie aus. Geben Sie die Vanille in den Behälter.
3. Fügen Sie die Sojamilch und ein paar Eiswürfel hinzu.
4. Befestigen Sie den Deckel. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2.
5. Mixen Sie alles bis zur gewünschten Konsistenz.

### **Kiwi Tang**

4 Kiwi

200g Ananas

250ml Apfelsaft

Eine Handvoll Eiswürfel

1. Schälen und schneiden Sie die Kiwi in Stücke. Geben Sie sie in den Behälter.
2. Schälen und zerkleinern Sie die Ananas. Geben Sie sie in den Behälter.

Fügen Sie den Apfel.

4. Befestigen Sie den Deckel. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2.
5. Mixen Sie alles bis zur gewünschten Konsistenz.

### **Mango und Orange**

200ml fettarmer Joghurt

4 Orangen

1 Mango, in Stücken

Eine Handvoll Eiswürfel

1. Schälen Sie die Orangen und die Mango und schneiden Sie sie in Stücke. Geben Sie sie in den Mixbehälter.
2. Geben Sie den Joghurt und das Eis

- hinzu.
3. Befestigen Sie den Deckel. Wählen Sie Geschwindigkeitsstufe 2.
  4. Mixen Sie alles bis zur gewünschten Konsistenz.

2 kleine rote Chilis, gehackt  
 1 EL frische Korianderblätter  
 1 EL Zucker  
 Salz  
 Frischer Pfeffer

## Mixer Rezepte

### French Dressing

100ml Virgin Olivenöl  
 2 EL Weißweinessig  
 2 EL vollkörniger Dijon Senf  
 2 EL Zucker  
 Salz  
 Frischer Pfeffer

1. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und mixen Sie, bis alle Zutaten eine geschmeidige Konsistenz angenommen haben und das Dressing leicht angedickt ist.
2. Schmecken Sie dann, wenn gewünscht, mit Salz und Pfeffer ab und lagern Sie das Dressing im Kühlschrank.

### Würziges Tomatensalsa Dressing

400g Tomaten  
 1 rote Zwiebel, gehackt

1. Geben Sie alle Zutaten in den Mixbecher und nutzen Sie die Impulsfunktion, bis alle Zutaten eine grobe, stückige Konsistenz angenommen haben.
2. Schmecken Sie dann, wenn gewünscht, mit Salz und Pfeffer ab und lagern Sie das Dressing im Kühlschrank.

### Grobes Pesto

Ein Bund frisches Basilikum  
 3 Knoblauchzehen  
 3 EL Parmesankäse, gerieben  
 75g Sonnenblumenkerne  
 6 EL Olivenöl

1. Geben Sie die Knoblauchzehen, Basilikum und 2 EL Olivenöl in den Mixbehälter. Mixen Sie mit der Pulse-Funktion, bis der Knoblauch feiner kleinert ist.
2. Geben Sie den Parmesankäse und das übrige Olivenöl hinzu. Mixen Sie mit der Pulse-Funktion, bis alle

Zutaten gut vermengt sind.

3. Geben Sie die Sonnenblumenkerne hinzu. Mixen Sie alles noch einmal mit einem kurzen Impuls. Mixen Sie nicht zulange, so dass die Sonnenblumenkerne nicht zu fein gemahlen werden.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Abhilfe</b>
<b>Smoothie Maker läuft aus an der Verbindung mit dem Zubehör.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubehör nicht ordentlich am Basisteil angeschraubt.</li><li>• Eine kleine Menge Wasser ist im Bereich, wo Klinge und Zubehör zusammengeschraubt werden, vorhanden.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Prüfen Sie, ob die Klinge fest genug angeschraubt ist.</li><li>• Wenn das Zubehör an die Klinge geschraubt ist, schütteln Sie es einige Male, um die kleine Menge Wasser zu entfernen.</li></ul>
<b>Smoothie Maker Zubehör kann nicht vom Basisteil entfernt werden.</b>	Zubehör wird nicht auf richtige Art und Weise entfernt.	Versuchen Sie, das Zubehör leicht nach unten zu drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn zu drehen.

## **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 unserer Returns Policy 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 Recyceln, 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  
Lighthouse View  
Spectrum Business Park  
Seaham, Durham  
SR7 7TT  
UK

Kundenservice / Technischer Support

Telefon: 0044 191 377 8358

Email: [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

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

Copyright Andrew James

AJ001280 / AJ001281 / AJ001396

06/2017



