



The Quiet One[®] Blending Station

VM0145, VM0145A, VM0145B, VM0145C, VM0149 and VM0149A

SYMBOLS

	Warning		Caution
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the container		Operate with the lid and lid plug in place
	Electric Shock Hazard		Read and understand the owner's manual
	High temperature when blending hot liquids		Do not immerse
	DO NOT insert items into the container while the blender is in use		On/Off
	Unplug while not in use, before cleaning, changing accessories or touching parts that move while the blender is in use		

English.....	1
German	11
Swedish.....	21
French	31
Russian.....	41
Spanish	51
Italian.....	61
Portuguese	71
Arabic.....	81

To see the complete line of Vitamix products,
visit **vitamix.com**.

Vita-Mix[®] Corporation Commercial Division

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tel (US & Canada): +1 800 437 4654
Tel (International): +1 440 782 2450
Tech Service: +1 800 886 5235
Email: commercial@vitamix.com
commercialts@vitamix.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

⚠ WARNING



To Avoid Injury.

Read and understand the instruction manual before using this machine. Basic safety precautions should be followed, including the following.



⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard.

ONLY use an earthed outlet.

DO NOT remove the earth.

DO NOT use an adapter.

DO NOT use an extension cable.

Failure to follow instructions can cause death or electric shock.

READ ALL THE INSTRUCTIONS, SAFEGUARDS AND WARNINGS BEFORE OPERATING THE BLENDER.

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electric shock, do not put the motor base in water or any other liquid.
3. Close adult supervision is necessary when the machine is used by or near children.
4. Unplug the power cable from the socket when the Vitamix® machine is not in use, before disassembling, when putting on or taking off parts, and before cleaning (other than washing the container).
5. Never come in contact with moving parts, especially the blades.
6. Do not operate the machine if it malfunctions, has a damaged cable or plug, has been dropped or is damaged in any manner. If you purchased your equipment in the U.S.A., call **Vitamix Technical Support on 800 886 5235** for examination, repair, possible replacement or electrical or mechanical adjustment. If you purchased outside of the U.S.A., please contact your local authorised Vitamix Distributor, or contact the Vitamix International Division on +1 440 782 2450 or email: international@vitamix.com to find a distributor near you.
7. Do not use any attachments that are not recommended or sold by Vitamix. Doing so will void the warranty. **Alteration or modification of this product in any form is not recommended, and as such may result in bodily injury.**
8. **Do not use outdoors.**
9. Do not let the power cable touch hot surfaces or hang over the edge of a table or work surface.
10. Do not place the machine on or near a hot gas or electric hob, in a heated oven, or allow the machine to touch hot surfaces. External heat sources can damage the machine.
11. Keep hands and utensils out of the container while the motor is running to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the Vitamix machine. A rubber spatula may be used, but only when the Vitamix machine is not running.
12. **WARNING: Blades are sharp. Handle carefully.**
 - Never try to remove the blades while the container is sitting on the motor base.
 - Do not operate with loose, nicked or damaged blades – replace immediately.
 - To reduce the risk of personal injury, never place the blade assembly on the motor base without properly attaching the Vitamix container.
13. The maximum capacity is equivalent to the litres listed on the container, i.e. 1.4-litre, and is substantially less with thick mixtures.
14. **Always operate the Vitamix machine with the lid in place and securely attached.**
15. The display window area will scratch when it comes into contact with a scouring pad or sharp object. Use a soft cloth to wipe the control panel area clean.
16. The machine cannot be cleaned with a water jet.
17. It is recommended that for a 120 V installation, you have at least one 20 amp outlet per machine, available within 1.8 m/6 ft. of the Vitamix. 220 V and 100 V units require a dedicated line. **Consult an electrician for proper electrical needs.**
18. **CAUTION:** Turn off the power or unplug the machine before touching movable parts. Shut off the power switch at night or whenever the machine is left unattended.

Save These Safety Instructions

- The Vitamix blender's US power cable comes equipped with a three-prong (earthed) plug which mates with a standard three-prong wall socket (Figure A). **This cable will vary for countries outside the USA.**
- Adapters (Figure B) are available for two-prong outlets. Do not cut or remove the third (earth) prong from the plug or power cable.
- Consult your electrician if you are not sure if the wall socket is earthed through the building's wiring. With a properly earthed two-prong wall socket, earth the machine by attaching the tab on the adapter to the wall outlet cover by means of the screw in the centre of the cover (Figure B).



WARNING!

Three-prong adapters are not to be used in Canada.

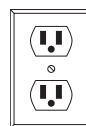


FIGURE A

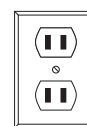


FIGURE B

IMPORTANT NOTES!

THE INSTRUCTIONS APPEARING IN THIS USE AND CARE MANUAL CANNOT COVER EVERY POSSIBLE CONDITION AND SITUATION THAT MAY OCCUR. COMMON SENSE AND CAUTION MUST BE PRACTISED WHEN OPERATING AND MAINTAINING ANY APPLIANCE.

LIMITED WARRANTY

In order to maximise the life and keep your Vitamix® product in good working order, it is important that you follow a few simple maintenance tips:

1. Periodically inspect the drive socket for visible wear and tear, cracks, or breaks to the socket. If damage is found, replace the drive socket with the extra drive socket enclosed with your blender. To purchase additional replacement drive sockets contact Vitamix on +1 800 437 4654 for a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorised Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division on +1 440 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor near you.
2. Manually rotate the blade-bearing assembly to make sure that it turns without hesitation or doesn't spin too freely. If the blade hesitates or spins too freely, contact Vitamix on +1 800 437 4654 for warranty information or to find a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorised Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division on +1 440 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor near you.
3. Never run the machine without the centring pad being properly placed on the base. Vita-Mix® Corporation (hereinafter 'Vita-Mix') warrants to the original end user (proof of purchase required) purchased in the U.S.A., that this commercial Vita-Mix blender (hereinafter the 'Equipment') is free from defects in material and workmanship for the warranty periods applicable to the Equipment as described herein and subject to the conditions set forth below.

Motor Base

Vita-Mix warrants to the original end user that:

- If the motor base fails within thirty (30) days from the date of purchase, Vita-Mix will replace the motor base without charge.
- If the motor base fails after thirty (30) days but within one year from the date of purchase, due to a defect in materials or workmanship, Vita-Mix will assume the cost of all parts and labour necessary to repair the motor base.
- If the motor base fails after one year but within three (3) years from the date of purchase due to a defect in materials or workmanship, Vita-Mix will assume the cost of the parts deemed necessary to repair the base.

Container, Lid, Blade Assembly, Drive Socket and Sound Enclosure (if included)

The container, lid, blade assembly, drive socket and, where included, a Vita-Mix manufactured sound enclosure, are warranted against defects in material and workmanship for one year from the date of purchase.

Conditions

- The warranties contained herein run only to the original end user and are not transferable. To make a warranty claim, proof of purchase is required.
- This warranty is the sole remedy of the purchaser and sets forth the only obligations of Vita-Mix and does not cover normal wear-and-tear, abuse, misuse, negligent use, alteration of the base or container (or the sound enclosure), or exposure to extreme conditions; and is only valid if the Equipment is used in accordance with the accompanying instruction booklet (which may also be accessed at www.vitamix.com/foodservice).
- If applicable, improper installation or ventilation in the case of the in-counter model of the Equipment, or placing the Equipment in a sound enclosure not manufactured by Vita-Mix will void this warranty.
- This warranty is void in the event that repairs to the Equipment are performed by someone other than Vita-Mix or an authorised Vita-Mix Service Centre. Vita-Mix will not be responsible for the cost of any unauthorised repairs.
- The sole obligation of Vita-Mix under this warranty is to repair or replace the warranted part or parts as determined exclusively by Vita-Mix.

In no event, whether based on contract, indemnity, warranty, tort (including negligence), strict liability or otherwise, shall Vita-Mix be liable for any special, indirect, incidental or consequential damages whatsoever including, without limitation, loss of profit or revenue. The above limited warranty is your exclusive remedy, and you and Vita-Mix hereby expressly disclaim all other warranties or conditions, express or implied, statutory or otherwise, including any implied warranty of merchantability and any implied warranty of fitness for a particular purpose, and, without limiting the generality of the foregoing, you and Vita-Mix hereby expressly exclude, to the extent permitted by law, the application of any sale of goods legislation and the United Nations Convention on Contracts for the International Sale of Goods, as may be applicable.

Some jurisdictions do not allow a limitation on implied warranties or on special, incidental or consequential damages.

No employee of Vita-Mix or any other person is authorised to make any warranty in addition to or amendment of the warranties made herein. For warranty details for machines purchased outside the U.S.A., contact your authorised Vita-Mix distributor, or call the Vita-Mix International Division on +1 440 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor near you.

In the event that your Vita-Mix blender needs service or repair covered by the terms of this warranty, please call the Vita-Mix Corporation for warranty assistance. For machines purchased in the U.S.A., call Vita-Mix Technical Support: 800 886 5235.

If purchased outside the continental U.S.A., contact your authorised Vita-Mix Distributor, or telephone the Vita-Mix International Division on +1 440 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor near you.

The customer is responsible for in-bound freight costs for the warranty service.

How to Obtain Warranty Coverage and Repair

Who to Contact For Warranty Service and Repair. In the event that your Vitamix blender needs service or repair covered by the terms of this warranty, please call the Vita-Mix Corporation, an authorised service centre or a local distributor for warranty assistance.

- For Equipment purchased and located in the US and Canada, call Vitamix Commercial Customer Services on: 800 437 4654.
- For Equipment purchased outside the continental U.S.A.: Contact your authorised Vitamix Distributor or the Vitamix International Division on +1 (440) 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor near you.

You will be asked to provide proof of purchase for the Equipment. If the remote technical support team cannot fix the Equipment remotely, the Equipment will need to be serviced. The team will help you to either locate an authorised service centre or arrange for the Equipment to be shipped back to Vitamix.

How to Ship the Equipment to Vitamix for Service

- A. Obtain a Return Authorisation Number Before Shipment. Do not return or send in Equipment without approval from Vitamix. Under no circumstances will Vitamix be responsible for the cost of any unauthorised repairs. All Equipment returns must have the Return Authorisation Number ('RA') clearly marked on the outside of the box. Any Equipment that is sent to Vitamix without prior authorisation or approval will be returned to the sender's address 'as is' without repair.
- B. Properly Package The Returned Item. Any item sent to Vitamix must be sent in the original or sufficient packaging.

Instructions for using the Pre-Set Programme Buttons

The following are the basic settings of the six Pre-Set buttons for The Quiet One®. These programmes, numbered from 1 to 6, are blending cycles designed for the most commonly made drinks. Depending on the viscosity of the drink you are creating, selecting one of the Pre-Set programmes will run the machine for a full cycle. The machine will stop automatically when the cycle is complete. A cycle varies in speed and length. Your machine's Pre-Set options may differ due to programme revisions or due to the difference of recipes, your results may also vary.

BUTTON 1: General Purpose/Smoothie – blends smoothies and thin drinks consisting of juice and ice to a creamy consistency. (:18)

BUTTON 2: Double Smoothie – blends similar drinks to those for button 1 but at larger volumes. (:18)

BUTTON 3: Frozen Coffee and Juices – blends light coffee drinks to a creamy consistency. (:18)

BUTTON 4: Ice Cream Drinks – blends drinks containing hard ice cream to a thick milkshake consistency. (:28)

BUTTON 5: Double and hard-to-blend ice cream drinks. (:20)

BUTTON 6: Thick Hard-to-blend Smoothie – blends thick frozen fruit and hard ingredients for a thick but consistent smoothie. (:28)

Blending Tips

- Place liquids and soft foods in the container first, then solid items and, finally, ice. Although not necessary for processing, you may want to cut or break food into smaller pieces for more precise measuring of ingredients. Thawed or partially thawed fruit is recommended.
- As a general rule, compared to other blenders, you do not need as much ice to make an equally frozen drink in The Quiet One®. If your recipe freezes up, try reducing the amount of ice.
- Set the container on the motor base by aligning it over the centring pad anchored to the base. **(The motor must be completely stopped before positioning the container.)** Containers are not to be used for hard, dry materials. Avoid running your machine with the container empty.
- Always use a lid that is securely attached when blending.
- Plug the machine into the nearest outlet (if unplugged). Press the On/Off switch to on. Select the desired programme setting by pressing any of the Pre-Set buttons (1 to 6). The machine will immediately begin to cycle through the selected programme and turn off when the programme is complete. **(NOTE: Each button has a different pre-selected combination of speed and length for blending.)**
- Once one of the six Pre-Set programme buttons is pushed, the machine will start and stop automatically. Pressing another Pre-Set button will stop the blending cycle.
- When the cycle is complete, the blender stops. **Wait until the blades come to a complete stop before removing the lid and/or container from the motor base.**
- Remove the container, pour, garnish and serve the drink.
- Press the On/Off power switch to off when not in use.

Maintenance Tips

- Never bang the container against a surface to loosen the ingredients.** Remove the container from the base and use a rubber spatula to remove thick mixtures from the bottom of your container.
- Never shake or rattle a container while in use.**
- Never remove the container before the machine has come to a complete stop.**
- Never start the motor before the container is in place.**

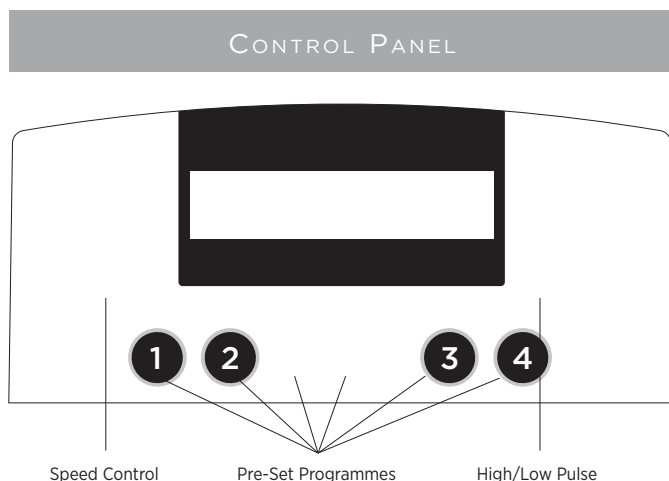


WARNING!

- Turn off the power or unplug the machine before touching movable parts. Shut off the power switch at night or whenever the machine is left unattended.
- If you detect a change in the sound of the machine or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, do not serve the drink. Inspect your blade assembly for loose, nicked or missing parts. If parts are loose, missing or nicked, replace with new blade assembly.

IMPORTANT NOTES!

- Check your blades daily for loose, nicked or missing parts. If you find something is loose, nicked or missing, replace the blade assembly before use. Do not tighten the hex bolt (on top of blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.
- The instructions appearing in this Use and Care Manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practised when operating and maintaining any appliance.
- On all units, the built-in thermal protector keeps track of how hot the motor gets and will warn the user and eventually shut off the motor if it is overheating. When overheated, the display will instruct the user to remove the container and run the machine until cool. This takes about two minutes. See 'Cooling the Motor' for complete instructions. When the thermal protector shuts off the motor, review your processing techniques and your instructions. Your recipes may be too thick or have too much material in them. Consider adding more liquid and consult Vitamix® Customer Services or your local Vitamix Distributor for further assistance.



On/Off Power Switch: Located on the back of the motor base, the On/Off switch controls the power to the machine. While plugged in, switch to on to ready the machine for blending. Shut off the power switch at night or whenever the machine will be left unattended.

Start/Stop Button: Pressing Start (◀▶)/Stop (⏏) once starts and runs the machine and turns the blade. Press Start/Stop button again to stop the machine and the blade.

Speed Buttons: Press the ▲ button to gradually increase the speed of the blade in increments of 1%, up to 100%. Press the ▼ button to gradually decrease the speed of the blade in increments of 1%, down to 7%. Speed is used to set the blending speed of the Pulse buttons and the Start/Stop button.

Pre-Set Programme Buttons: These buttons, numbered from 1 to 6, are pre-programmed blending cycles designed for the most commonly made drinks. Depending on the viscosity of the drink you are creating, pressing one of the six Pre-Set programme buttons will run the machine for a full cycle. The machine will stop automatically when the cycle is complete. A cycle varies in speed and length. Each button can be reprogrammed to any recipe through custom programming or by reprogramming to any of the 34 available recipes. Due to difference in recipes, your results may vary.

Display Window: This area, depending on which button is pressed, displays a variety of operation messages. A 'Ready' message appears when there is power going to the machine.

Owner Controls: The control panel is accessible by activating the Power Switch located on the back of the motor base while depressing button 2.

IMPORTANT NOTES!

Start/Stop Button: Pressing one of the Pre-Set programme buttons, while the motor is running, will stop the machine.

Speed Button: These settings will reset if the power is shut off.

Pulse Buttons: The pulse provides a quick increase or decrease in the speed of the blade when blending or refreshing a drink. Press  to increase the motor to speeds that range from 51%-100%. Press  to decrease the motor speed down to a range of 50%-7%. The Pulse button will override the running programme as long as it is depressed. Once released, the original programme will continue its cycle.

- The Pulse High () and Low () speed is set by using the Speed buttons. To set, while pressing and holding a Pulse button, press the Speed ▲ or ▼ button until the desired motor speed is reached. The pulse speed will remain at this setting until changed again with the Speed buttons.

- Once the unit powers up, the display will cycle through three screens. The first indicates the current programme version. The second indicates which programme is running on the machine. The third will indicate the motor temperature (NORM, WARM, HOT), and the total hours of operation, including production and testing. This time can not be cleared. Once this screen is reached, button 2 can be released.

- Depress button 2 within 12 seconds to scroll through the menu settings.

- The first press will reveal the timer. Total operation is recorded in hours, minutes and seconds; including production and testing. This time cannot be cleared.

- The second press will reveal the name of the programme controlling the Pre-Set buttons. If you are using the Advance® settings, this will read 'VITA-MIX ADVANCE PROGRAMME'.

- The third press will reveal an option to reset the Pre-Set buttons to the original factory settings.

VITA-MIX CORP VERSION NO. 201			
TEMP NORM	COUNT 25	TOTAL 100	
TIMER	HR: 0:	MIN: 10:	SS 33
VITA-MIX ADVANCE PROGRAMME NO. 201			
1 TO OVERWRITE THE CURRENT PROGRAMME			

PROGRAMMING

The Quiet One® is pre-programmed with an Advance® programme which is optimised for the Advance® container. The programme can be customised by using the control panel, or a programming chip or the programmer software kit available from Vitamix®. Call your distributor or customer services for more information.

Programming Pre-Set Buttons

- Access the 34 stored programmes by activating the power switch located on the back of the motor base while depressing the High Pulse button. The display will say 'BUTTON SET UP'
- Press the Speed ▲ or ▼ buttons to scroll through the 'Recipe' numbers until you reach the one you want. (For a description of each recipe, see page 6.)
- Press the Pre-Set button that you want to programme for the recipe selected.

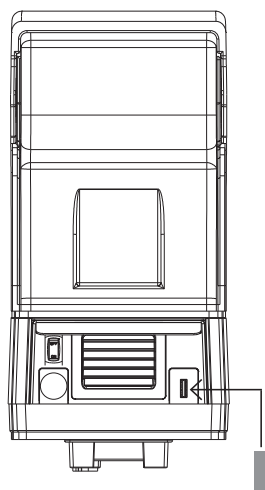
For Example: If you wanted to programme button 1 with recipe No. 17:

- After accessing the stored programmes as described in Step 1, the display window will say 'BUTTON SET-UP.'
- Press the Speed ▲ button until the screen displays 'Recipe 17'.
- Press the 1 button to apply Recipe 17.
- Either continue programming the other five buttons or press the High Pulse button to exit and continue blending.

BUTTON SET-UP RECIPE 1
BUTTON SET-UP RECIPE 17
BUTTON SET-UP RECIPE 17----->1
READY

Programming your Machine with a Custom Chip

1. Turn on the machine.
2. Remove the container and rotate the machine to the rear so that you can see the programming port.
3. With the rear of the machine facing towards you, insert the custom programming chip (with the words, 'THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE' towards the left) into the port located on the right-hand side of the machine opposite the On/Off switch. Push gently until the chip engages into the port. The display window will read 'NEW MODULE'.
4. Within 10 seconds, the six Pre-Set buttons will be re-programmed and the display window will read 'Saved' then 'Ready'.
5. Remove the programming chip, return it to the original package and store in a safe, easily accessible spot.
6. Press one of the six Pre-Set buttons to reveal, in the display window, the name of the programme/drink.



Custom Programmed Chip

Resetting the Pre-Set Buttons to the original factory settings

1. Access the Owner Controls by activating the power switch located on the back of the motor base while depressing button 2.
2. Once the unit powers up, it will cycle through three screens then stop on the motor status screen. Depress button 2 again, within 12 seconds, to scroll through the menu settings.
3. Scroll using button 2. The screen will display '1 TO OVERWRITE CURRENT THE PROGRAMME'. Depress button 1 to reset to the original factory settings.

IMPORTANT NOTES!

Programming Chip: If the above programming steps are taken and the custom programming does not appear with the first blend cycle, turn the chip 180° (side-to-side) and try again.

Recipe Options Arranged by recipe number (No.) and drink type:

No.	DRINK TYPE	DESCRIPTION	RUNNING TIME
1	General Purpose/Smoothie	Ramps up to 60% for 18 seconds	:18
2	Double Smoothie	Ramps up to MED (45%) for 6 seconds, then (58%) for 8 seconds, then HIGH (85%) for 4 seconds	:18
3	Frozen Coffee & Juices	Ramps up to LOW (25%) for 4 seconds then to MED (60%) for 14 seconds	:18
4	Ice Cream Drinks	Ramps up to MED (55%) for 5 seconds, then LOW (25%) for 7 seconds, then (12%) for 16 seconds	:28
5	Double & Hard-to-Blend Ice Cream Drinks	Ramps up to MED (51%) for 10 seconds, then ramps up to HIGH (85%) for 10 seconds	:20
6	Thick Hard-to-Blend	Ramps up to LOW (15%) for 7 seconds, then gradually ramps up to HIGH (82%) for 21 seconds	:28
7	Medium Smoothie	Gradually ramps up to HIGH (100%)	:20
8	Hard-to-Blend Smoothie	Gradually ramps up to HIGH (100%)	:25
9	Thick Smoothie	Ramps up to MED (50%) for 15 seconds, then ramps up to HIGH (100%) for 20 seconds	:35
10	Mix, Light Juice	Runs on LOW (10%)	:04
11	Heavy Smoothie	Runs at MED-HIGH (75%), ramps up, back down, then up to HIGH (100%)	:40
12	Hard-to-Blend Smoothie	Runs on LOW (7%) for 25 seconds, quickly ramps up to HIGH (100%), then decreases to LOW (7%), and quickly back to HIGH (100%)	:40
13	Standard Iced Coffee	Quickly ramps up to HIGH (100%)	:09
14	Double Iced Coffee	Quickly ramps up to HIGH (100%)	:13
15	Thick Coffee	Ramps up to MED (55%), gradually decreases to LOW (7%), then quickly up to HIGH (100%)	:30
16	Multiple Coffees	Ramps up to LOW (25%), gradually ramps up to MED (50%), then up to HIGH (100%)	:25
17	Multiple Coffees 2	Ramps up to LOW (25%), gradually ramps up to MED (50%), then up to HIGH (100%)	:30
18	Small Coffee	Gradually ramps up to MED-HIGH (75%)	:14
19	1-2 Drink Cocktail	Ramps up to HIGH (90%)	:13
20	3-4 Drink Cocktail	Ramps up to MED (45%), then ramps up to HIGH (100%)	:25
21	Kids Cup	Starts at MED (55%), then decreases to LOW (7%), then to HIGH (100%)	:30
22	Bar Shake	Gradually steps up to HIGH (100%)	:25
23	Bar Special	Ramps up to MED (58%), decreases to LOW (22%), then gradually steps up to HIGH (100%)	:35
24	Utility Blend	Ramps up to MED (40%), then gradually increases to MED-HIGH (75%)	:25

No.	DRINK TYPE	DESCRIPTION	RUNNING TIME
25	1 Shake	Ramps up to MED (50%), decreases to LOW (25%), then gradually decreases to LOW (15%)	:20
26	2 Shake	Ramps up to MED (50%), decreases to LOW (25%), then gradually decreases to LOW (17%)	:30
27	3 Shake	Ramps to HIGH (100%), decreases to LOW (25%), then decreases to LOW (15%)	:20
28	Ice Cream Drink	Ramps up to MED-LOW (35%), then ramps to MED-HIGH (75%)	:15
29	Small Shake	Ramps up to MED (58%), then decreases to LOW (25%)	:10
30	Hard-to-Blend Shake	Ramps up to MED-HIGH (80%), decreases to MED (51%), then gradually increases to HIGH (100%)	:25
31	General Programme 1	Ramps up to HIGH (100%)	:25
32	General Programme 2	Slowly ramps up to HIGH (100%)	:45
33	General Programme 3	Quickly ramps up to MED (40%), decreases to LOW (15%), then up to HIGH (90%)	:24
34	General Programme 4	Quickly ramps up to MED (45%), then gradually increases to MED-HIGH (75%)	:35

MACHINE ASSEMBLY

Compact Cover

Cover Door:

- The cover door can be removed by opening it until the door is horizontal. Then, gently spread the sides of the door over the round hinges and remove.
- To reinstall the cover door, gently spread the sides of the door and place the door hinge cut-outs over the round hinges.

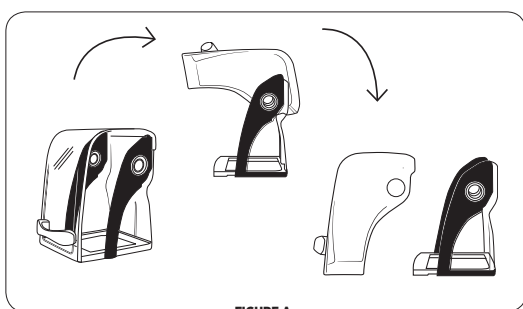


FIGURE A

IMPORTANT NOTES!

Containers:

- The Quiet One® machines are optimised for use with the Vitamix® 1.4-litre Advance® container (3 sided container). The 2.0-litre standard container will not fit in the compact cover used on The Quiet One®. Contact Vitamix Customer Services on +1 800 886 5235 or contact your distributor for more information.
- Outside the United States and Canada, your machine may come with a different container configuration.

Back Cover:

For enhanced sound reduction, the sound enclosure for The Quiet One® is secured to the base using a patented magnetic system. Aside from the advantages of reducing blending noise over that of mechanically attached door systems, the magnetically attached system allows for fast and easy removal for cleaning.

To remove the sound enclosure:

- First ensure that the container has been removed from the unit.
- Grasp the enclosure with both hands.
- Tilt slightly back and pull the enclosure straight up (See Figure B).

To replace the sound enclosure:

- Start with the back cover detached from the cover door
- Align the opening in the base plate of the back cover (See Figure C)
- Start on one side of the centring pad and slowly lay the back cover into position ensuring that the sound dampening pad is not pinched by any portion of the base plate (Figure D).

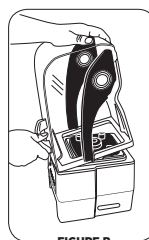


FIGURE B

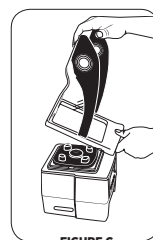


FIGURE C

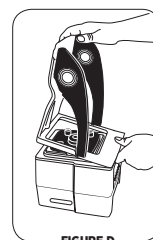


FIGURE D

Two-Piece Lid (Figure A)

1.4-litre Advance® Container

The two-piece lid is easy to clean and easy to put on, take off and seal.

- To remove a fully latched lid, lift the two tabs and pull upwards and off.
- Twist the centre lid plug to fasten or remove.

One-Piece Lid (Figure B)

1.4-litre Advance® Container

The one-piece lid is easy to clean and easy to put on, take off and seal.

- There is no lid plug for this lid.
- Ingredients can be added through a port on top.

To secure the lid plug, rotate it so one tab locks between the notches on the top of the rubber lid

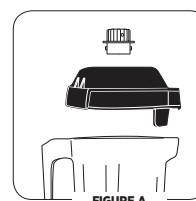


FIGURE A

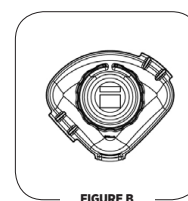


FIGURE B

Blade Assembly

Blade Agitator Assembly: The blade assembly includes a precision-hardened stainless steel blade with enclosed double-sealed steel ball bearings for maximum durability. The rugged blade assembly literally explodes molecules of food and ice in the container, helping every batch to homogenise more effectively. The blades do not need to be removed for normal cleaning.

Drive Spline: Inserts into the drive socket on the motor base to turn the blade.
Note: Removing and replacing your container while the coupling is still rotating will strip the drive spline 'teeth'. **(This part is NOT removable.)**

Retainer Nut: Must be snug.



WARNINGS!

Do not vent the hose into a wall, ceiling or a concealed space of a building or cabinet.

Do not use hose clamps or equivalent to attach the exhaust hose on machine. When removing the blender from the counter, always remove the container, cover door and back cover from the machine first. Do not strike the blender when removing from the counter. Do not use the In-Counter gasket on a wooden counter. Discolouration of the counter will occur.

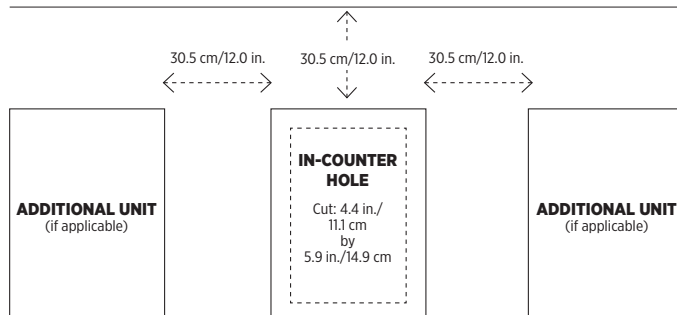
IMPORTANT NOTES!

Do not use the In-Counter model on wooden work surfaces. The gasket located between the machine and the counter will leave permanent black marks on wood. The area below the counter must have adequate ventilation to provide air circulation around each motor. This will prolong the life of your machine. If storing powders, mixes, sugars, etc., around the machine, make sure that containers are tightly sealed. The intake and exhaust air caused by running the machine will disperse any loose products.

Preparing the counter area:

- Before cutting holes, make sure that there is adequate clearance under the counter for the motor. The motor will extend about 7.6 cm below the counter but it is best to allow at least 25.4 cm from the underside of the counter to the shelves or any other equipment under the counter. Also, when using the removable cover design, the back of the hole must be at least 10.8 cm from any wall to allow for cover door clearance.
- An extra 10.2 cm of open space above the top of the cover will be needed for placement and removal of the In-Counter machine.
- If installing the unit into a cabinet with doors, including cabinets with a curtain or extended skirt, a 10.2 cm diameter flexible duct (dryer hose) must be used to vent exhaust. Attach the duct to the bottom exhaust by forcing the end of the hose over the exhaust baffle of the unit. Run the duct out of the cabinet for proper ventilation. Multiple units should not vent to a common manifold unit but to separate places with separate vent ducts.
- When cutting holes for placement of multiple In-Counter units, position the edge of the machines at least 30.5 cm apart to ensure quick cleaning and proper venting between machines.
- It is recommended that for a 120 V unit In-Counter installation, you have at least one 20 amp outlet per machine under the counter, available within 1.8 m of the machine. 220 V and 100 V units require a dedicated line. Consult an electrician for proper electrical needs.
- The In-Counter unit also requires a gasket (provided in the machine's original package) to be placed between the machine and the counter.
- Refer to The Quiet One® In-Counter template (provided in the machine's original package) for detailed installation guidelines and a template.

Under hanging or wall



IMPORTANT NOTES!

Cleaning Products: Do not use abrasive cleaning agents or concentrated bleach when cleaning. Do not use any cleaners containing quaternary sanitisers on polycarbonate components (i.e. Advance® containers, covers). Do not use any of the following cleaning products: automatic dishwashing detergents, oven cleaners, steel wool or other abrasive pads.

Cover: Do not wash the cover door, handle or back cover in a dishwasher. It is recommended that the handle not be disassembled during cleaning. However, if you choose to disassemble the handle from the cover, make sure to not over-tighten it when reattaching it to the cover. Doing so will cause damage.

Container: Do not let mixtures, liquids or food products dry in the container. Rinse after use. Dry product may lock around the blade and weaken/tear the bearings seal when restarted. Do not place containers in the freezer. Extremely low temperatures combined with hot ingredients and/or the immediate rapid action of the blade may crack the container. Microwaving and automatic dishwashing are not recommended.

Sound Dampening Gasket: Do not wash in the dishwasher. High temperatures and chemicals may cause the pad to swell. Do not soak. The gasket may absorb water and swell.

It can take 24-48 hours of air drying before it returns to its original size.

Blade Assembly: Do not soak the blade agitator assembly.

- * Be sure to wring excess water out of the cloth or sponge when cleaning around the controls or any electrical part.
- ** To prolong polycarbonate container life, Vitamix recommends using soaps with a low PH balance, such as a liquid dishwashing detergent (Ivory Liquid®). Due to the nature of polycarbonates, automatic dishwashing is not recommended.
- *** Recommended sanitising solution: 1.5 tsp. 7.4 ml institutional or household bleach in 1.9 L water.

Motor Base/Control Panel: Unplug the power cable and gently wash the outside surface with a damp soft cotton cloth moistened with a mild solution of warm water* and non-abrasive detergent or non-abrasive liquid spray cleaner. Be careful to not scratch or scrub the display window on the control panel. **Never immerse the motor base in water or any other liquid.** Dry with a soft cotton cloth.

Lid: Wash in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry.

Cover Door: The cover can be removed and cleaned by placing under running water and washing with a soft cloth. Wipe dry and replace back on the base.

Sound-Dampening Gasket and Container Centring Pad: The sound-dampening gasket located between the base and the cover door can be removed for cleaning by simply peeling it off the base after the cover has been removed.

Wash the gasket and pad in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use. To reinstall the sound dampening gasket, simply lay it on the base, making sure that it fits snugly against the centring pad. Replace the sound enclosure. Make sure that the gasket is seated properly against the blender and the centring pad. The gasket and the centring pad should be flat on the motor base.

Container: The Advance® container has been designed to be chemically resistant. However, for maximum container life, hand washing is recommended.

To Clean: Wash all container parts in warm soapy water. Rinse and drain. Do not soak the blade agitator assembly.**

To Sanitise: After all solid residue is removed, fill the container ¾ full with a sanitising solution mix.*** Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine on a high speed for 30 seconds. Turn the machine off and allow the mixture to stand in the container for an additional 1 ½ minutes. Pour out the contents. Return the container to the motor base and run it empty for an additional 5 seconds. Do not rinse after sanitising. Allow the container to air dry.

TROUBLESHOOTING

Problems:	Possible Actions:
• Loud noise from blender container blade area • Container blades do not spin • Increased vibration • Leaking from the bottom of the container	- Broken or worn drive socket. Replace (Item No. 891). Instructions are included with the part. - Check the blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace. - Tighten the retainer nut with the retainer nut spanner, moving clockwise until it is snug.
• Loud grinding noise from the blender motor	Damaged motor bearings, your machine may need to be repaired.
• Machine will not run • The display window does not say 'Ready'	- Double-check to make sure that the power cable is firmly plugged in the power socket. - Check to make sure that the On/Off power switch is in the on position. - Turn the On/Off power switch to off, then on, to reboot the electronics.
• The machine starts then shuts off	Make sure that there is power to the machine.
• The display window reads 'SHUT DOWN SEE MANUAL'	Let the machine cool for an hour, restart.
• The display window reads 'MOTOR LOCKED PROGRAMME TERMINATED'	Let the machine cool for an hour, restart.
• The motor is running irregularly • 'NO PROGRAMME' is displayed when a button is pushed • Buttons start the wrong programmes • The motor starts by itself • A specific programme button is defective • The machine does not work when first tried • The machine works but no information is displayed on the screen • The programme buttons run the blender on the same speed	- Turn the machine off and on again to reset the programming. - Try plugging the machine into a new outlet.
• The display window reads 'CORRUPT DATA'	Turn the machine off and on again to reset the programming.
• The display window reads 'THERMAL SENSOR FAILURE'	Call Vitamix technical support.
• The machine stops in the middle of its blend cycle and resets; the display window reads 'VITAMIX GENERAL PROGRAMME' then 'READY'	- Plug the machine into its own power supply. - Make sure that the machine is not running on a long extension cable.
• If the machine has overheated: The motor will stop and the message 'MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START;' will scroll across the display window, while the words 'HOT SHUTDOWN' will remain in the display window alerting you of the problem.	Remove the container, shut the cover door and press the Start/Stop button to run the machine for two minutes. When the motor is cool, 'READY' will appear in the display window.

The Quiet One®

Electrical Requirements:

- 120 V, 50/60 Hz, 15 amps
- Uses a U.S.A. three-prong earthed cable.
- A 20 amp outlet per machine is recommended.

Do not use extension cables with the machine.

- 220 – 240 V, 50/60 Hz, 1300 – 1550 Watts
- 100 V (Japan), 50/60 Hz, 1000 Watts

On-Counter Dimensions:

- 145.7 cm/18.0 in. high with lid closed
- 62.2 cm/24.5 in. high with lid open
- Depth: 27.2 cm/10.7 in. with handle
- Width: 21.6 cm/8.5 in.

In-Counter Dimensions:

- 41.9 cm/16.5 in. high with lid closed
- 58.4 cm/23.0 in. high with lid open
- Depth: 27.2 cm/10.7 in. with handle
- Width: 21.6 cm/8.5 in.
- Depth below counter: 3.0 cm/1.2 in.

RECYCLING INFORMATION

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer.

This product may contain substances that could be harmful to the environment if disposed of in places (landfills) that are not appropriate according to legislation.

The 'crossed-out wheelie bin' symbol is placed on this product to encourage you to recycle wherever possible.

Please be environmentally responsible and recycle this product through your recycling facility at the end of its life.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 U.S.A.

vitamix.com

©2016 Vita-Mix® Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, or stored in a database or retrieval system, without the written permission of the Vita-Mix® Corporation.

124067_REV A 12 / 16 TRANSLATIONS



The Quiet One[®] Mixstation

VM0145, VM0145A, VM0145B, VM0145C, VM0149 und VM0149A

SYMBOLE

	Warnhinweis		Achtung
	NIEMALS bewegliche Teile berühren. Hände und Utensilien nicht in den Behälter führen		Mixer nur einschalten, wenn Deckel und Verschlusskappe im Deckel fest verschlossen sind
	Gefahr eines Stromschlags		Lesen und verstehen Sie die Bedienungsanleitung.
	Hohe Temperaturen beim Mixen heißer Flüssigkeiten		Nicht in Flüssigkeiten tauchen
	KEINE Gegenstände in den Behälter führen, während der Mixer eingeschaltet ist	I/O	Ein/Aus
	Trennen Sie den Mixer von der Stromversorgung, wenn er sich nicht in Betrieb befindet, sowie vor der Reinigung, dem Austausch von Zubehör oder dem Berühren von Teilen, die sich bei eingeschaltetem Mixer bewegen.		

Englisch	1
Deutsch	11
Schwedisch	21
Französisch	31
Russisch	41
Spanisch	51
Italienisch	61
Portugiesisch	71
Arabisch	81

Das vollständige Produktsortiment von Vitamix finden Sie unter **vitamix.com**.

Vita-Mix[®] Corporation Commercial Division

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tel. (USA und Kanada): 1.800.437.4654
Tel. (International): 1.440.782.2450
Technischer Service: +1 1.800.886.5235
E-Mail: commercial@vitamix.com
commercialts@vitamix.com

! WARNHINWEIS



Zur Vermeidung von Verletzungen.

Vor der Inbetriebnahme dieses Geräts sollten Sie die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben. Es sind grundlegende Sicherheitsmaßnahmen, wie in den folgenden Beispielen beschrieben, zu beachten.



! WARNHINWEIS



Gefahr eines Stromschlags

Verwenden Sie AUSSCHLIESSLICH geerdete Steckdosen.

NIEMALS die Erdung entfernen.

KEINEN Adapter verwenden.

KEIN Verlängerungskabel verwenden.

Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tode führen.

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE DURCH, BEVOR SIE DEN MIXER IN BETRIEB NEHMEN.

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Um einen Stromschlag zu verhindern, sollte die Motoreinheit nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.
3. Wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strikte Aufsicht durch Erwachsene erforderlich.
4. Trennen Sie das Vitamix®-Gerät von der Stromzufuhr, wenn nicht benutzt wird, vor dem Auseinandernehmen, dem Einsetzen und Herausnehmen von Einzelteilen und vor der Reinigung (abgesehen von der Reinigung des Behälters).
5. Kommen Sie nie in Kontakt mit beweglichen Teilen, insbesondere den Klingen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn es Fehlfunktionen, ein beschädigtes Kabel, einen beschädigten Stecker oder sonstige Schäden aufweist. Falls Sie das Gerät in den USA erworben haben, rufen Sie bitte den **technischen Support von Vitamix unter +1.800-886-5235** an, um es untersuchen, reparieren, elektrisch oder mechanisch einstellen oder ggf. ersetzen zu lassen. Falls Sie das Gerät außerhalb der USA erworben haben, so kontaktieren Sie bitte Ihren autorisierten Vitamix-Fachhändler vor Ort oder kontaktieren Sie Vitamix International Division unter +1.440.782.2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com, um einen Fachhändler in Ihrer Nähe zu finden.
7. Benutzen Sie ausschließlich von Vitamix empfohlenes oder verkauftes Zubehör. Zuwiderhandlung führt zum Erlöschen der Garantie. **Wir raten von jedweder Modifizierung des Produkts ab, da dies zu körperlichen Schäden führen kann.**
8. **Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.**
9. Das Stromkabel darf nie in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen oder über der Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
10. Platzieren Sie das Gerät nie auf oder in der Nähe eines heißen Gasbrenners oder einer Kochplatte oder in einem aufgeheizten Ofen, und lassen Sie das Gerät nie in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen. Externe Hitzequellen können das Gerät beschädigen.
11. Stecken Sie bei laufendem Gerät nie Ihre Hände oder Küchenutensilien in den Behälter; es kann sonst zu schweren Verletzungen bzw. einer Beschädigung des Vitamix-Geräts kommen. Gummispatel dürfen nur verwendet werden, wenn das Vitamix-Gerät nicht in Betrieb ist.
12. **WARNHINWEIS: Die Klingen sind scharf. Vorsichtig handhaben.**
 - Versuchen Sie niemals, die Klingen zu entfernen, während der Behälter auf der Motoreinheit steht.
 - Nicht mit losen, gekerbten oder beschädigten Klingen in Betrieb nehmen – tauschen Sie solche Klingen umgehend aus.
 - Um das Verletzungsrisiko zu senken, setzen Sie das Klingenbauteil niemals auf die Motoreinheit, ohne dass der Vitamix-Behälter ordnungsgemäß montiert ist.
13. Die maximale Kapazität entspricht den am Behälter angebrachten Angaben in Unzen (Liter), z. B. 48 oz. / 1,4 l und erheblich weniger bei dickflüssigen Mischungen.
14. **Betreiben Sie das Gerät nur mit korrekt aufgesetztem und ordnungsgemäß befestigtem Deckel.**

15. Die Displayanzeige kann verkratzen, wenn sie mit einem Metall-Topfreiniger oder einem scharfen Gegenstand in Berührung kommt. Säubern Sie den Bereich des Bedienfelds mit einem weichen Tuch.
16. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
17. Bei der Installation bei 120 V empfiehlt sich mindestens eine 20-Ampere-Steckdose pro Gerät mit einem Abstand von bis zu 6 ft. / 1,8 m zum Vitamix. 220-V- und 100-V-Einheiten erfordern eine gesonderte Leitung pro Gerät. **Wenden Sie sich für die ordnungsgemäßen elektrischen Anforderungen an einen Elektriker.**
18. **ACHTUNG:** Schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es von der Stromzufuhr, bevor Sie bewegliche Teile berühren. Schalten Sie das Gerät über Nacht oder wenn es unbeaufsichtigt ist aus.

Bewahren Sie diese Sicherheitshinweise auf

- Das USA-Netzkabel des Vitamix-Mixers ist mit einem (geerdeten) Dreileiter-Schukostecker ausgestattet, der an eine standardmäßige Dreileiter-Schukosteckdose (Abb. A) angeschlossen werden kann. **Die Beschaffenheit des Netzkabels kann in Ländern außerhalb der USA abweichen.**
- Adapter (Abb. B) für Zweileiter-Steckdosen verfügbar. Schneiden Sie nie am Stecker oder am Stromkabel herum, und entfernen Sie den (dritten) Erdungskontakt nicht.
- Wenden Sie sich an Ihren Elektriker, falls Sie nicht sicher sind, ob die Wandsteckdose über die Gebäudeverkabelung geerdet ist. Mit einer ordnungsgemäß geerdeten Zweileiter-Wandsteckdose erden Sie das Gerät, indem Sie die Lasche an dem Adapter mithilfe einer in der Mitte der Steckdosenabdeckung angebrachten Schraube (Abb. B) befestigen.



WARNHINWEIS!

Dreileiter-Adapter dürfen in Kanada nicht verwendet werden.

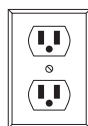


ABB. A

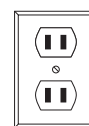
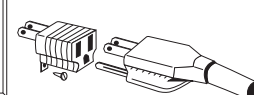


ABB. B



WICHTIGE HINWEISE!

IN DEN ANWEISUNGEN IN DIESEM HANDBUCH ZUR VERWENDUNG UND PFLEGE KÖNNEN NICHT ALLE DENKBAREN BEDINGUNGEN UND SITUATIONEN BERÜCKSICHTIGT WERDEN. GEHEN SIE BEI BETRIEB UND WARTUNG JEDES GERÄTS MIT DEM GESUNDEN MENSCHENVERSTAND VOR.

EINGESCHRÄNKTE GEWÄHRLEISTUNG

Um die Lebensdauer Ihres Vitamix®-Produkts zu verlängern und es betriebsfähig zu halten, sollten Sie die folgenden einfachen Schritte befolgen:

1. Überprüfen Sie regelmäßig den Antriebssockel auf Verschleißerscheinungen, Risse oder Brüche. Sollten Sie Schäden feststellen, ersetzen Sie den Antriebssockel durch den Ersatz-Antriebssockel, der mit Ihrem Mixer geliefert wurde. Um einen zusätzlichen Ersatz-Antriebssockel kaufen wollen, kontaktieren Sie Vitamix unter +1-800-437-4654 (+1-800-4DRINK4), um zu erfahren, wo Sie einen Händler in Ihrer Nähe finden. Kunden außerhalb der USA sollten ihren autorisierten Vitamix-Fachhändler vor Ort kontaktieren oder Vitamix International Division unter +1.440.782.2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com nach einem örtlichen Fachhändler fragen.
2. Drehen Sie das Klingenbauteil manuell, um sicherzustellen, dass es sich ohne Widerstand bzw. nicht mit zu viel Spiel dreht. Falls die Klinge sich nur mit Widerstand oder zu viel Spiel dreht, kontaktieren Sie Vitamix unter +1-800-437-4654 (+1-800-4DRINK4) bezüglich der Garantiefinformationen, oder um sich nach einem örtlichen Fachhändler zu erkundigen. Kunden außerhalb der USA sollten ihren autorisierten Vitamix-Fachhändler vor Ort kontaktieren oder Vitamix International Division unter +1.440.782.2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com nach einem örtlichen Fachhändler fragen.
3. Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Zentrierkissen ordnungsgemäß auf der Motoreinheit platziert ist. Vita-Mix® Corporation (im Folgenden „Vita-Mix“) garantiert dem Ersterwerber (Kaufbeleg erforderlich) bei einem Kauf in den USA, dass dieser gewerbliche Vita-Mix-Mixer (im Folgenden das „Gerät“) keine Material- oder Verarbeitungsfehler aufweist. Diese Garantie gilt für die in diesem Dokument für das Gerät genannten Fristen und unterliegt den im Folgenden geregelten Bedingungen.

Motorsockel

Vita-Mix garantiert dem Ersterwerber Folgendes:

- Bei Ausfall der Motoreinheit innerhalb von dreißig (30) Tagen ab Kaufdatum ersetzt Vita-Mix die Motoreinheit kostenfrei.
- Falls die Motoreinheit aufgrund eines Material- oder Verarbeitungsfehlers nach dreißig (30) Tagen, aber innerhalb eines (1) Jahres ab dem Kaufdatum ausfällt, übernimmt Vita-Mix die Kosten für alle Teile und Arbeitsleistungen, die für die Reparatur der Motoreinheit anfallen.
- Falls die Motoreinheit aufgrund eines Material- oder Verarbeitungsfehlers nach einem (1) Jahr, aber innerhalb von drei (3) Jahren ab dem Kaufdatum ausfällt, übernimmt Vita-Mix die Kosten für die zur Reparatur der Motoreinheit notwendigen Teile.

Behälter, Deckel, Klingenbauteil, Antriebssockel und Schallkammer (falls vorhanden)

Es wird garantiert, dass Behälter, Deckel, Klingenbauteil, Antriebssockel und, falls enthalten, eine von Vita-Mix hergestellte Schallkammer, für ein (1) Jahr ab Kaufdatum frei von Material- oder Verarbeitungsfehlern sind.

Bedingungen

- Diese Garantien gelten nur für den Ersterwerber und sind nicht übertragbar. Für die Geltendmachung eines Garantieanspruchs ist ein Kaufbeleg erforderlich.
- Diese Garantie stellt das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers dar und legt die alleinigen Pflichten von Vita-Mix fest; sie deckt keine übliche Abnutzung, missbräuchliche, nicht ordnungsgemäße und fahrlässige Verwendung, Veränderungen an Motoreinheit oder Behälter (oder der Schallkammer), oder das Aussetzen extremer Bedingungen ab und gilt nur unter der Voraussetzung, dass das Gerät in Übereinstimmung mit den beiliegenden Anweisungen (die auch auf www.vitamix.com/foodservice einsehbar sind) verwendet wird.
- Die nicht ordnungsgemäße Installation oder Belüftung im Fall des Einbaumodells des Geräts oder das Platzieren des Geräts in einer nicht von Vita-Mix hergestellten Schallkammer führen, falls zutreffend, zum Erlöschen dieser Garantie.
- Diese Garantie erlischt, wenn Reparaturen an dem Gerät von Personen, die nicht im Auftrag von Vita-Mix handeln oder von einem nicht von Vita-Mix autorisierten Kundendienstcenter durchgeführt werden. Vita-Mix übernimmt keine Kosten, die aus nicht autorisierten Reparaturen entstehen.
- Vita-Mix ist im Rahmen dieser Garantien einzig dazu verpflichtet, nach Ermessen von Vita-Mix durch die Garantie abgedeckte Teile zu reparieren oder auszutauschen.

Vita-Mix haftet in keinem Fall, weder auf vertraglicher Basis noch aufgrund von Schadensersatz, Haftungsfreistellungen, Garantien, Schadensersatzrecht (einschließlich Fahrlässigkeit), Gefährdungshaftung oder aus sonstigen Gründen für besondere, indirekte, Begleit- oder Folgeschäden, unter anderem Gewinn- oder Umsatzeinbußen. Bei der oben angegebenen beschränkten Garantie handelt es sich um das ausschließliche Rechtsmittel des Käufers; der Käufer und Vita-Mix verzichten hiermit ausdrücklich auf jegliche weiteren Gewährleistungen oder Geschäftsbedingungen, ob ausdrücklich oder stillschweigend, gesetzlicher Art oder anderweitig, darunter jegliche stillschweigende Garantie der Marktgängigkeit und Eignung für einen bestimmten Zweck; zudem schließen der Käufer und Vita-Mix, ohne Einschränkung der oben genannten Punkte, im gesetzlich zulässigen Umfang, die Anwendbarkeit jeglicher Gesetze betreffend den Verkauf von Waren sowie das Übereinkommen der Vereinten Nationen über Verträge über internationalen Warenkauf, so zutreffend, aus.

Einige Rechtsordnungen gestatten keine Beschränkung konkludenter Garantien oder konkreter, beiläufiger oder Mangelfolgeschäden.

Weder Mitarbeiter von Vita-Mix noch sonstige Personen sind berechtigt, zusätzlich zu den hierin gegebenen Garantien weitere Garantieversprechen abzugeben oder die hierin gegebenen Garantien zu ändern. Für Garantiefinformationen zu außerhalb der USA erworbenen Geräten, kontaktieren Sie Ihren autorisierten Vita-Mix-Fachhändler oder erkundigen Sie sich telefonisch bei der internationalen Abteilung von Vita-Mix unter +1.440.782.2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com nach einem Fachhändler in Ihrer Nähe.

Sollte Ihr Vita-Mix-Mixer im Rahmen dieser Garantie der Wartung oder der Reparatur bedürfen, wenden Sie sich bitte telefonisch an die Vita-Mix Corporation, um Unterstützung zu Garantieleistungen zu erhalten. Falls Sie das Gerät in den USA erworben haben, rufen Sie bitte den technischen Support von Vita-Mix an unter: +1 800-886-5235. Falls Sie das Gerät außerhalb der kontinentalen USA erworben haben, kontaktieren Sie bitte Ihren autorisierten Vita-Mix-Fachhändler vor Ort oder wenden Sie sich telefonisch an die internationale Abteilung von Vita-Mix unter +1 440 782 2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com nach einem Fachhändler in Ihrer Nähe.

Der Kunde trägt die Kosten der eingehenden Fracht bei Garantiedienstleistungen.

Geltendmachung der Garantie und Reparatur

Ansprechpartner für Garantie-Service und Reparatur. Sollte Ihr Vitamix-Mixer der Wartung oder der Reparatur im Rahmen dieser Garantie bedürfen, so rufen Sie bitte die Vita-Mix Corporation, ein autorisiertes Servicecenter oder einen örtlichen Fachhändler an, um Garantieleistungen zu erhalten.

- Für in den USA oder Kanada erworbene Geräte wenden Sie sich bitte an den Vitamix-Kundendienst unter: +1 800-437-4654.
- Für außerhalb der kontinentalen USA erworbene Geräte: Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Vitamix-Fachhändler oder Vitamix International Division unter +1 (440) 782.2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com und erkundigen Sie sich nach einem örtlichen Fachhändler zu erkundigen.

Sie werden um einen Kaufbeleg gebeten werden. Falls der Fernkundendienst Ihr Gerät nicht instand setzen kann, so muss das Gerät zum Kundendienst. Das Team wird Ihnen dabei helfen, ein autorisiertes Servicecenter zu finden oder den Transport Ihres Geräts zurück an Vitamix arrangieren.

Einschicken des Geräts an den Vitamix-Kundendienst

- A. Beschaffen Sie sich vor der Rücksendung eine Rücksendenummer. Schicken Sie keine Geräte ohne Genehmigung von Vitamix ein. Vitamix übernimmt unter keinen Umständen die Kosten nicht genehmigter Reparaturen. Alle zurückgesendeten Geräte müssen außen auf dem Karton klar und deutlich mit der Rücksendenummer (Return Authorization Number - „RA“) gekennzeichnet sein. Geräte, die Vitamix ohne vorherige Genehmigung zugesendet werden, werden unverändert an die Versandadresse zurückgeschickt. Eine Reparatur erfolgt nicht.
- B. Verpacken Sie den zurückgeschickten Gegenstand ordnungsgemäß. An Vitamix zurückgeschickte Gegenstände müssen in der Originalverpackung oder anderweitig ausreichend verpackt werden.

Anweisungen zum Gebrauch der voreingestellten Programmkнопfe

Im Folgenden werden die Grundeinstellungen der sechs voreingestellten Knöpfe für das Gerät „The Quiet One®“ beschrieben. Diese Programme sind von 1 bis 6 nummeriert und stellen die Mixzyklen für die am häufigsten zubereiteten Getränke dar. Abhängig vom Flüssigkeitsgrad des jeweiligen von Ihnen zubereiteten Getränks durchläuft das Gerät nach Auswahl eines voreingestellten Programms den entsprechenden kompletten Zyklus. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der jeweilige Zyklus abgeschlossen ist. Die verschiedenen Zyklen unterscheiden sich hinsichtlich der Geschwindigkeit und Länge. Die Voreinstellungsoptionen Ihres Geräts können aufgrund von Programmänderungen oder Unterschieden bei den Rezepturen abweichen. Außerdem können auch die Resultate unterschiedlich sein.

KNOPF 1: Allgemeine Funktion / Pürierte Fruchtgetränke (Smoothies) – mixt aus Fruchtsaft und Eis bestehende Fruchtpüreegetränke sowie dünnflüssige Getränke zu einer cremigen Konsistenz. (:18)

KNOPF 2: Doppelte pürierte Fruchtgetränke – mixt größere Menge ähnlicher Getränke wie bei Knopf 1 vorgesehen. (:18)

KNOPF 3: Eiskaffee und Säfte – mixt leichte Kaffeegetränke zu einer cremigen Konsistenz. (:18)

KNOPF 4: Eiscremegetränke – mixt Getränke, die feste Eiscreme enthalten, zu einer dickflüssigen Shake-Konsistenz. (:28)

KNOPF 5: Doppelte und schwer zu mixende Eiscremegetränke (:20)

KNOPF 6: Dickflüssige schwer zu mixende pürierte Fruchtgetränke – mixt dickflüssige gefrorene Frucht- und feste Bestandteile, um ein dickflüssiges aber gleichmäßig püriertes Fruchtgetränk zu erhalten. (:28)

Mixtipps

1. Füllen Sie zunächst Flüssigkeiten und weiche Lebensmittel in den Behälter ein und erst später feste Bestandteile und Eis. Auch wenn es für den Mixvorgang nicht notwendig ist, ist es ratsam, die Lebensmittel zu zerkleinern, um sie besser abmessen zu können. Wir empfehlen die Verwendung von aufgetauten oder teilweise aufgetauten Früchten.
2. Im Vergleich zu anderen Mixern benötigen Sie geringere Mengen Eis, um ein gleichmäßig gefrorenes Getränk mit The Quiet One® herzustellen. Sollte Ihre Rezeptur einfrieren, so versuchen Sie es mit weniger Eis.
3. Setzen Sie den Behälter auf die Motoreinheit, indem Sie ihn an dem Zentrierungskissen, das an der Einheit angebracht ist, ausrichten. **(Bevor Sie den Behälter positionieren, muss der Motor vollständig stillstehen.)** Die Behälter dürfen nicht für harte, trockene Materialien benutzt werden. Vermeiden Sie einen Betrieb des Geräts bei leerem Behälter.
4. Verwenden Sie beim Mixen stets einen sicher angebrachten Deckel.
5. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die nächstgelegene Steckdose (falls noch nicht angeschlossen). Stellen Sie den On/Off-Schalter auf On. Wählen Sie die gewünschte Programmeinstellung, indem Sie einen der voreingestellten Knöpfe von 1 bis 6 drücken. Das Gerät beginnt umgehend mit der Durchführung des Zyklus zum ausgewählten Programm. Es schaltet sich aus, wenn das entsprechende Programm abgeschlossen ist. **(HINWEIS: Jeder Knopf weist eine andere voreingestellte Kombination aus Geschwindigkeit und Länge des Zyklus für den Mixvorgang auf.)**
6. Sobald Sie einen der sechs voreingestellten Programmkнопfe drücken, startet und stoppt das Gerät automatisch. Wenn Sie einen anderen Programmkнопf betätigen, bricht das Gerät den Mixzyklus ab.
7. Wenn der jeweilige Zyklus abgeschlossen ist, stoppt der Mixer. **Warten Sie, bis die Schneidklingen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel und/oder den Behälter von der Motoreinheit entfernen.**
8. Entfernen Sie den Behälter, und gießen Sie dessen Inhalt in ein vorgesehenes Gefäß. Garnieren und servieren Sie das Getränk.
9. Stellen Sie den On/Off-Schalter auf Off, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Wartungstipps

- Schlagen Sie einen Behälter nie gegen eine Oberfläche, um den Inhalt zu lockern. Entfernen Sie den Behälter von der Basis und verwenden Sie einen Gummispatel, um dickflüssige Mischungen vom Boden Ihres Behälters zu entfernen.
- Schütteln oder stoßen Sie den Behälter während des Betriebs nicht.
- Entfernen Sie den Behälter erst, nachdem das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Starten Sie den Motor nur, wenn der Behälter ordnungsgemäß an seinem Platz ist.

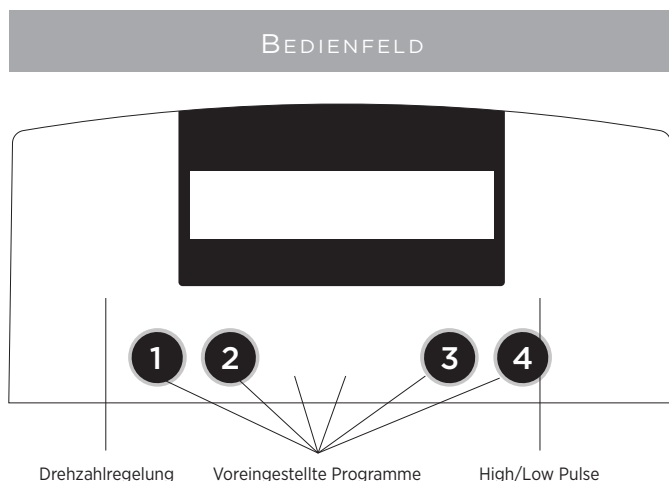


WARNHINWEIS!

- Schalten Sie das Gerät aus oder trennen Sie es von der Stromzufuhr, bevor Sie bewegliche Teile berühren. Schalten Sie das Gerät über Nacht oder wenn es unbeaufsichtigt ist aus.
- Wenn Ihnen auffällt, dass das Gerät veränderte Geräusche von sich gibt oder wenn ein harter Gegenstand oder ein Fremdkörper in Kontakt mit den Klingen kommt, bieten Sie den Inhalt des Behälters nicht zum Verzehr an. Überprüfen Sie das Klingenbauteil Ihres Geräts nach lösen, gekerbten oder fehlenden Teilen. Sollten Teile lose, nicht vorhanden oder gekerbt sein, tauschen Sie das Klingenbauteil aus.

WICHTIGE HINWEISE!

- Überprüfen Sie die Klingen Ihres Geräts täglich nach lösen, gekerbten oder fehlenden Teilen. Wenn Sie Teile finden, die lose, nicht vorhanden oder gekerbt sind, tauschen Sie das Klingenbauteil vor der Verwendung aus. Ziehen Sie die Sechskantschraube (oben am Klingenbauteil) nicht fester an. Tauschen Sie die Klinge sofort aus, wenn es lose ist.
- In den Anweisungen in diesem Handbuch zur Verwendung und Pflege können nicht alle denkbaren Bedingungen und Situationen berücksichtigt werden. Gehen Sie bei Betrieb und Wartung jedes Geräts mit dem gesunden Menschenverstand vor.
- Bei allen Geräten überwacht der eingebaute Wärmeschutzschalter, wie heiß der Motor wird, warnt den Benutzer vor Überhitzung und schaltet gegebenenfalls den Motor aus, falls dieser überhitzt. Bei Überhitzung erscheint im Display die Anweisung an den Benutzer, den Behälter zu entfernen und das Gerät laufen zu lassen, bis es abgekühlt ist. Dies dauert etwa zwei Minuten. Unter „Kühlung des Motors“ finden Sie umfassende Anweisungen. Wenn der Wärmeschutzschalter den Motor abschaltet, sollten Sie die Art und Weise Ihrer Benutzung des Geräts überdenken und die Gebrauchsanweisung erneut lesen. Ihre Rezeptur ist möglicherweise zu dick oder enthält zuviel Material. Versuchen Sie, mehr Flüssigkeit hinzuzufügen und kontaktieren Sie den Vitamix® Kundendienst oder Ihren örtlichen Vitamix Fachhändler für weitere Informationen.



Ein-/Ausschalter (On/Off): Der On/Off-Schalter befindet sich auf der Rückseite der Motoreinheit und schaltet das Gerät ein bzw. aus. Wenn das Gerät an der Stromzufuhr angeschlossen ist, schalten Sie es ein, um es zum Mixen in Betrieb zu nehmen. Schalten Sie das Gerät über Nacht oder wenn es unbeaufsichtigt ist aus.

Start/Stop-Knopf: Durch einmaliges Betätigen des Start (◀▶)/Stop (⏏)-Knopfes startet das Gerät, und die Klingen beginnen sich zu drehen. Drücken Sie den Start/Stop-Knopf erneut, damit die Schneidklingen des Geräts anhalten.

Drehzahlknöpfe: Betätigen Sie den ▲-Knopf, um die Drehzahl der Klingen in Stufen von 1 % allmählich bis zu einem Wert von 100 % zu erhöhen. Betätigen Sie den ▼-Knopf, um die Drehzahl der Klingen in Stufen von 1 % allmählich bis zu einem Wert von 7 % zu senken. Mit der Drehzahl-Auswahl wird die Mixgeschwindigkeit der Puls-Schalter und des Start/Stop-Schalters eingestellt.

Voreingestellte Programmköpfe Diese Knöpfe sind von 1 bis 6 nummeriert und mit den vorprogrammierten Mixzyklen für die am häufigsten zubereiteten Getränke verknüpft. Abhängig vom Flüssigkeitsgrad des jeweiligen von Ihnen zubereiteten Getränks durchläuft das Gerät nach Auswahl eines voreingestellten Programms den entsprechenden kompletten Zyklus. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der jeweilige Zyklus abgeschlossen ist. Die verschiedenen Zyklen unterscheiden sich hinsichtlich der Geschwindigkeit und Länge. Jeder Knopf kann über eine benutzerdefinierte Programmierung oder eine Neuprogrammierung auf eine beliebige der 34 verfügbaren Rezepturen neu programmiert werden. Aufgrund von Unterschieden bei den Rezepturen können die Resultate unterschiedlich sein.

Anzeigefeld: Dieser Bereich zeigt eine Reihe verschiedener Gerätemeldungen an, je nachdem, welcher Knopf gedrückt wird. Wenn das Gerät Strom hat, wird die Meldung „Ready“ (Bereit) angezeigt.

WICHTIGE HINWEISE!

Start/Stop-Knopf: Wenn der Motor läuft, führt die Betätigung eines der voreingestellten Programmköpfe dazu, dass das Gerät anhält.

Drehzahlknopf: Diese Einstellungen werden zurückgesetzt, wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

Pulse-Knöpfe: Die Pulse-Option ermöglicht beim Mixen oder Auffrischen eines Getränks eine rasche Erhöhung oder Senkung der Schneidklingendrehzahl. Drücken Sie , um die Motordrehzahl auf eine Geschwindigkeit von 51-100 % zu erhöhen. Drücken Sie , um die Motordrehzahl auf eine Geschwindigkeit von 50 %-7 % zu senken. So lange er gedrückt gehalten wird, übersteuert der Pulse-Knopf das laufende Programm. Sobald er losgelassen wird, setzt das ursprüngliche Programm seinen Zyklus fort.

- Die Geschwindigkeiten Pulse High () und Pulse Low () werden über die Drehzahlknöpfe eingestellt. Um eine Einstellung vorzunehmen, betätigen Sie, während Sie einen der Pulse-Knöpfe gedrückt halten, den Drehzahlknopf ▲ oder ▼, bis die gewünschte Motorgeschwindigkeit erreicht ist. Die Pulse-Drehzahl bleibt bei dieser Einstellung erhalten, bis sie über die Drehzahlknöpfe erneut geändert wird.

Besitzerregelungen: Das Bedienfeld erreichen Sie, indem Sie Knopf 2 gedrückt halten und dann den auf der Rückseite der Motoreinheit angebrachten On/Off-Schalter betätigen.

- Sobald das Gerät mit Strom versorgt wird, durchläuft die Anzeige drei verschiedene Bildschirme. Auf dem ersten wird die aktuelle Programmversion angegeben. Auf dem zweiten wird angegeben, welches Programm im Gerät läuft. Auf dem dritten Bildschirm schließlich werden die Motortemperatur (NORM, WARM, HOT) sowie die Gesamtzahl der Betriebsstunden, einschließlich Produktion und Überprüfung, angegeben. Diese Zeitangabe kann nicht gelöscht werden. Sobald dieser Bildschirm erreicht wird, können Sie den Knopf 2 loslassen.

- Betätigen Sie den Knopf 2 innerhalb von 12 Sekunden, um durch die Menüeinstellungen zu blättern.

- Die erste Betätigung des Knopfes zeigt den Timer. Die Gesamtbetriebszeit wird in Stunden, Minuten und Sekunden aufgezeichnet und umfasst auch Produktion und Tests. Diese Zeitangabe kann nicht gelöscht werden.

- Durch das zweite Drücken wird die Bezeichnung des Programms angegeben, welches aktuell die voreingestellten Knöpfe steuert. Wenn Sie die Einstellungen Advance® verwenden, wird „VITA-MIX ADVANCE PROGRAM“ ANGEZEIGT.

- Durch den dritten Knopfdruck wird die Option zum Zurücksetzen der voreingestellten Programmköpfe auf die ursprüngliche Werkseinstellung angezeigt.

VITA-MIX CORP VERSIONSNR. 201		
TEMP NORM	COUNT 25	TOTAL 100
TIMER	HR: 0:	MIN: 10: SS 33
VITA-MIX ADVANCE PROGRAMNR. 201		
1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM		

PROGRAMMIERUNG

The Quiet One® ist mit einem Advance®-Programm vorprogrammiert, welches optimal auf den Advance®-Behälter abgestimmt ist. Das Programm lässt sich über die Verwendung des Bedienfelds oder mit Hilfe eines von Vitamix® erhältlichen Programmierungs-Chips oder Programmierer-Software-Kits individuell anpassen.

Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder vom Kunden-Service.

Programmieren der voreingestellten Knöpfe

- Sie können auf die 34 gespeicherten Programme zugreifen, indem Sie den auf der Rückseite der Motoreinheit angebrachten On/Off-Schalter aktivieren, während Sie den High-Pulse-Knopf gedrückt halten. Auf dem Display wird „BUTTON SETUP“ (Knöpfe Einstellen) angezeigt.
- Drücken Sie die Geschwindigkeitsknöpfe ▲ oder ▼, um durch die „Rezept“-Nummern zu blättern, bis Sie das gewünschte Rezept gefunden haben. (Eine Beschreibung für jedes Rezept finden Sie auf Seite 16.)
- Betätigen Sie den voreingestellten Knopf, den Sie für die ausgewählte Rezeptur programmieren möchten.

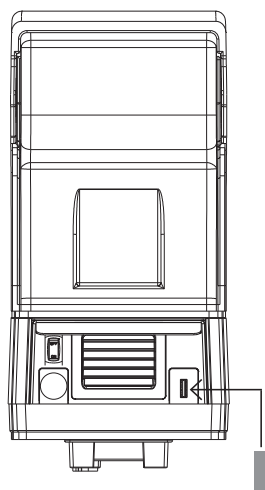
Beispiel: Wenn Sie den Knopf 1 mit der Rezeptur Nr. 17 programmieren möchten:

- Nach dem Zugriff auf die gespeicherten Programme, so wie in Schritt 1 beschrieben, erscheint im Anzeigefeld „BUTTON SETUP“.
- Betätigen Sie den Drehzahl-Knopf ▲, bis auf dem Bildschirm „Recipe 17“ angezeigt wird.
- Drücken Sie Knopf 1, um Rezept 17 anzuwenden.
- Fahren Sie entweder mit der Programmierung der fünf anderen Knöpfe fort, oder betätigen Sie den High-Pulse-Knopf, um die Anwendung zu verlassen und mit dem Mixen fortzufahren.

BUTTON SET UP (KNÖPFE EINSTELLEN) RECIPE 1 (REZEPT 1)
BUTTON SET UP (KNÖPFE EINSTELLEN) RECIPE 17 (REZEPT 1)
BUTTON SET UP (KNÖPFE EINSTELLEN) RECIPE 17----->1 (REZEPT 17----->1)
READY

Programmieren Ihres Geräts mit einem Custom-Chip

- Schalten Sie das Gerät ein.
- Entfernen Sie den Behälter. Drehen Sie das Gerät um, sodass Sie den Programmierungsanschluss sehen können.
- Sie blicken nun auf die Rückseite des Geräts. Führen Sie den Custom-Chip mit Sonderprogrammierung (mit dem Text „THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE“ („Diese Seite weist in Richtung der Vorderseite des Geräts“) auf der linken Seite) in den Anschluss ein, der sich auf der rechten Seite des Geräts gegenüber dem On/Off-Schalter befindet. Üben Sie einen sanften Druck auf den Chip aus, bis dieser in der Anschlussvorrichtung einrastet. Im Anzeigefeld erscheint der Text „New Module“ (Neues Modul).
- Innerhalb von 10 Sekunden werden die sechs voreingestellten Knöpfe neu programmiert. Daraufhin erscheint im Anzeigefeld „Saved“ (Gespeichert) und anschließend „Ready“ (Bereit).
- Entfernen Sie den Programmierungs-Chip, legen Sie diesen zurück in die Originalverpackung, und lagern Sie ihn an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort.
- Betätigen Sie einen der sechs voreingestellten Knöpfe, um die Bezeichnung des Programms bzw. des Getränks im Anzeigefeld anzusehen.



Custom-Chip mit Sonderprogrammierung

Rücksetzung der Programmknöpfe auf die ursprüngliche Werkseinstellung

- Greifen Sie auf die Besitzerregelungen zu, indem Sie den auf der Rückseite der Motoreinheit angebrachten On/Off-Schalter aktivieren. Dabei muss der Knopf 2 gedrückt gehalten werden.
- Sobald das Gerät mit Strom versorgt wird, durchläuft die Anzeige drei verschiedene Bildschirme bis zum Statusbildschirm des Motors. Betätigen Sie den Knopf 2 innerhalb von 12 Sekunden erneut, um durch die Menüeinstellungen zu blättern.
- Blättern mithilfe von Knopf 2. Im Display wird Folgendes angezeigt: „1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM“ (1 Um aktuelles Programm zu überschreiben). Halten Sie den Knopf 1 gedrückt, um die ursprüngliche Werkseinstellung wiederherzustellen.

WICHTIGE HINWEISE!

Programmierungs-Chip: Wenn nach Durchführung oben genannter Programmierungsvorgänge die benutzerdefinierte Programmierung im ersten Mixzyklus nicht angezeigt wird, drehen Sie den Chip um 180° (von einer Seite zur anderen) und versuchen Sie es erneut.

Rezepturoptionen Zusammenstellung nach Rezeptnummer (#) und Getränkeart:

#	GETRÄNKEART	BESCHREIBUNG	LAUFZEIT
1	Allgemeine Funktion/ Pürierte Fruchtgetränke	Baut sich bis zu einem Wert von 60 % über 18 Sekunden auf	:18
2	Doppelte pürierte Fruchtgetränke	Baut sich bis zum Wert MED (45 %) über 6 Sekunden auf, danach auf 58 % über 8 Sekunden, anschließend bis zum Wert HIGH (85 %) über 4 Sekunden	:18
3	Eiskaffee und Säfte	Baut sich bis zum Wert LOW (25 %) über 4 Sekunden auf, danach bis zum Wert MED (60 %) über 14 Sekunden	:18
4	Eiscremegetränke	Baut sich bis zum Wert MED (55 %) über 5 Sekunden auf, danach bis zum Wert LOW (25 %) über 7 Sekunden, anschließend auf 12 % über 16 Sekunden	:28
5	Doppelte und schwer zu mischende Eiscremegetränke	Baut sich bis zum Wert MED (51 %) über 10 Sekunden auf, baut sich anschließend bis zum Wert HIGH (85 %) über 10 Sekunden auf	:20
6	Dickflüssig und schwer zu mischend	Baut sich bis zum Wert LOW (15 %) über 7 Sekunden auf, baut sich danach allmählich bis zum Wert HIGH (82 %) über 21 Sekunden auf	:28
7	Mittlere pürierte Fruchtgetränke	Baut sich allmählich bis zum Wert HIGH (100 %) auf	:20
8	Schwer zu mischende pürierte Fruchtgetränke	Baut sich allmählich bis zum Wert HIGH (100 %) auf	:25
9	Dickflüssige pürierte Fruchtgetränke	Baut sich bis zum Wert MED (50 %) über 15 Sekunden auf, baut sich danach allmählich bis zum Wert HIGH (100 %) über 20 Sekunden auf	:35
10	Mix-Getränke, leichte Säfte	Wird mit dem Wert LOW (10 %) betrieben	:04
11	Schwere pürierte Fruchtgetränke	Wird mit dem Wert MED-HIGH (75 %) betrieben, baut sich auf, fällt ab, geht danach wieder hoch auf den Wert HIGH (100 %)	:40
12	Schwer zu mischende pürierte Fruchtgetränke	Wird mit dem Wert LOW (7 %) über 25 Sekunden betrieben, baut sich rasch bis zum Wert HIGH (100 %) auf, fällt danach auf den Wert LOW (7 %) ab und geht rasch zurück auf den Wert HIGH (100 %)	:40
13	Normaler Eiskaffee	Baut sich rasch bis zum Wert HIGH (100 %) auf	:09
14	Doppelter Eiskaffee	Baut sich rasch bis zum Wert HIGH (100 %) auf	:13
15	Starker Kaffee	Baut sich bis zum Wert MED (55 %) auf, sinkt allmählich auf den Wert LOW (7 %) ab, steigt danach rasch bis auf den Wert HIGH (100 %) an	:30
16	Mehrfache Kaffees	Baut sich bis zum Wert LOW (25 %) auf, baut sich allmählich bis zum Wert MED (50 %) auf, anschließend bis zum Wert HIGH (100 %)	:25
17	Mehrfache Kaffees 2	Baut sich bis zum Wert LOW (25 %) auf, baut sich allmählich bis zum Wert MED (50 %) auf, anschließend bis zum Wert HIGH (100 %)	:30
18	Kleiner Kaffee	Baut sich allmählich bis zum Wert MED-HIGH (75 %) auf	:14
19	1 - 2 Cocktailgetränke	Baut sich bis zum Wert HIGH (90 %) auf	:13
20	3 - 4 Cocktailgetränke	Baut sich bis zum Wert MED (45 %) auf, baut sich anschließend bis zum Wert HIGH (100 %) auf	:25
21	Kinderbecher	Beginnt beim Wert MED (55 %), sinkt danach auf den Wert LOW (7 %) ab, nimmt anschließend den Wert HIGH (100 %) ein	:30
22	Bar-Shake	Steigt allmählich auf den Wert HIGH (100 %) an	:25
23	Bar-Spezial	Baut sich bis zum Wert MED (58 %) auf, sinkt auf den Wert LOW (22 %) ab, steigt danach allmählich auf den Wert HIGH (100 %) an	:35
24	Gebrauchsmischung	Baut sich bis zum Wert MED (40 %) auf, steigt danach allmählich auf den Wert MED-HIGH (75 %) an	:25

#	GETRÄNKEART	BESCHREIBUNG	LAUFZEIT
25	1 Shake	Baut sich bis zum Wert MED (50 %) auf, sinkt auf den Wert LOW (25 %) ab, sinkt anschließend allmählich auf den Wert LOW (15 %) ab	:20
26	2 Shake	Baut sich bis zum Wert MED (50 %) auf, sinkt auf den Wert LOW (25 %) ab, sinkt anschließend allmählich auf den Wert LOW (17 %) ab	:30
27	3 Shake	Baut sich bis zum Wert HIGH (100 %) auf, sinkt auf den Wert LOW (25 %) ab, sinkt anschließend auf den Wert LOW (15 %) ab	:20
28	Eiscremegetränk	Baut sich bis zum Wert MED-LOW (35 %) auf, baut sich anschließend bis zum Wert MED-HIGH (75 %) auf	:15
29	Kleiner Shake	Baut sich bis zum Wert MED (58 %) auf, sinkt anschließend auf den Wert LOW (25 %) ab	:10
30	Schwer zu mixender Shake	Baut sich bis zum Wert MED-HIGH (80 %) auf, sinkt auf den Wert MED (51 %) ab, steigt danach allmählich auf den Wert HIGH (100 %) an	:25
31	Allgemeines Programm 1	Baut sich bis zum Wert HIGH (100 %) auf	:25
32	Allgemeines Programm 2	Baut sich langsam bis zum Wert HIGH (100 %) auf	:45
33	Allgemeines Programm 3	Baut sich rasch bis zum Wert MED (40 %) auf, sinkt auf den Wert LOW (15 %) ab, steigt danach auf den Wert HIGH (90 %) an	:24
34	Allgemeines Programm 4	Baut sich rasch bis zum Wert MED (45 %) auf, steigt danach allmählich auf den Wert MED-HIGH (75 %) an	:35

GERÄTEAUFBAU

Kompaktes Gehäuse

Abdeckungshaube:

1. Zum Abnehmen der Abdeckungshaube öffnen Sie diese, bis sie horizontal steht. Ziehen Sie dann die Seiten der Abdeckungshaube vorsichtig auseinander und über die Rundscharniere, und nehmen Sie die Haube ab.
2. Zum Wiederanbringen der Abdeckungshaube ziehen Sie die Seiten der Haube vorsichtig auseinander und führen die Löcher in der Haube über die Rundscharniere.

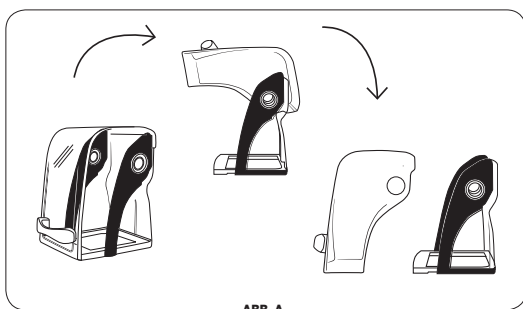


ABB. A

WICHTIGE HINWEISE!

Behälter:

- The Quiet One®-Geräte sind optimal auf den Vitamix® 48 oz. /1,4 L Advance®-Behälter (dreiseitiger Behälter) abgestimmt. Der 64 oz. /2,0 L Standardbehälter passt nicht in das kompakte Gehäuse des The Quiet One®. Wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich unter +1 800 886 5235 an den Kundendienst von Vitamix oder an Ihren Händler.
- Außerhalb der USA und Kanada kann es sein, dass Ihr Gerät mit einem anderen Behälter ausgestattet ist.

Rückabdeckung:

Für eine noch stärkere Schalldämmung ist die Lärmabdeckung des The Quiet One® durch ein patentiertes Magnetsystem mit der Motoreinheit verbunden. Dadurch ist das Gerät im Vergleich zu solchen mit mechanisch befestigten Abdeckungssystemen leiser, und das magnetisch angebrachte System lässt sich schnell und einfach zum Reinigen abnehmen.

Abnehmen der Lärmabdeckung:

- Vergewissern Sie sich zunächst, dass sich der Behälter nicht mehr im Gerät befindet.
- Nehmen Sie die Abdeckung in beide Hände.
- Kippen Sie die Abdeckung leicht nach hinten, und ziehen Sie sie gerade nach oben (siehe Abb. B).

Anbringen der Lärmabdeckung:

- Beginnen Sie mit der rückwärtigen Abdeckung, die von der Verkleidungshaube abgetrennt ist.
- Richten Sie die Öffnung der Bodenplatte an der Rückabdeckung aus (siehe Abb. C).
- Beginnen Sie auf einer Seite des Zentrierkissens, und bringen Sie die Rückabdeckung vorsichtig in Position, wobei Sie darauf achten, dass das Lärmschutzkissen nirgendwo durch die Bodenplatte gequetscht wird (Abb. D).

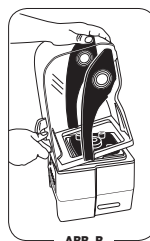


ABB. B

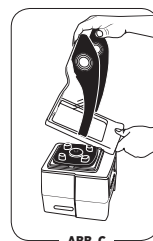


ABB. C

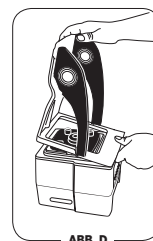


ABB. D

Zweiteiliger Deckel (Abbildung A)

48 oz. /1,4 L Advance®-Behälter

Der zweiteilige Deckel ist leicht zu reinigen und einfach aufzusetzen, abzunehmen und zu verriegeln.

- Um einen vollständig verriegelten Deckel wieder zu entfernen, heben Sie die beiden Laschen an, und ziehen Sie den Deckel nach oben ab.
- Drehen Sie den mittleren Deckelstopfen entsprechend, um ihn fest anzubringen oder zu entfernen.

Einteiliger Deckel (Abbildung B)

48 oz. /1,4 L Advance®-Behälter

Der einteilige Deckel ist leicht zu reinigen und einfach aufzusetzen, abzunehmen und zu verriegeln.

- Bei diesem Deckel ist kein Deckelstopfen vorhanden.
- Die Zutaten können über die obere Öffnung hinzugegeben werden.

Um den Deckelstopfen zu arretieren, drehen Sie ihn entsprechend, sodass eine der Laschen zwischen den Einkerbungen an der Oberseite des Gummideckels einrastet.

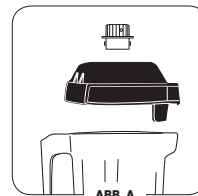


ABB. A

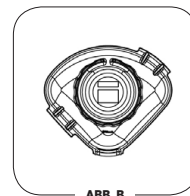


ABB. B

Klingenbauteil

Rührflügelbauteil: Das Klingenbauteil umfasst eine präzise gehärtete Edelstahlklinge mit umschlossenen doppelt abgedichteten Stahlkugellagern für maximale Haltbarkeit. Die robuste Klinge sorgt dafür, dass die Lebensmittel- und Eismoleküle im Behälter regelrecht explodieren, um jeweils ein homogenes Ergebnis zu erzielen. Für eine normale Reinigung müssen die Klingen nicht herausgenommen werden.

Antriebswelle: Wird in den Antriebssockel der Motoreinheit geschoben und sorgt dafür, dass sich die Klinge dreht. **Hinweis:** Wenn Sie den Behälter herausnehmen und wieder einsetzen, während sich die Kupplung dreht, werden die „Zähne“ der Antriebswelle beschädigt. **(Dieses Teil kann NICHT herausgenommen werden.)**

Überwurfmutter: Muss fest sitzen.



WARNHINWEISE!

Der Auslass des Geräts darf nicht unmittelbar auf die Wand, die Decke oder einen abgeschlossenen Teil eines Gebäudes oder eines Schrankes gerichtet sein.

Verwenden Sie keine Schlauchklemmen oder ähnliches, um den Abluftschlauch am Gerät zu befestigen. Wenn Sie den Mixer von der Arbeitsplatte entfernen, nehmen Sie immer zuerst den Behälter, die Abdeckungshaube und die Rückabdeckung vom Gerät ab. Achten Sie darauf, dass der Mixer beim Abnehmen nicht auf die Arbeitsplatte aufschlägt. Verwenden Sie die Einbaudichtung nicht bei einer Arbeitsplatte aus Holz, da sich diese sonst verfärbt.

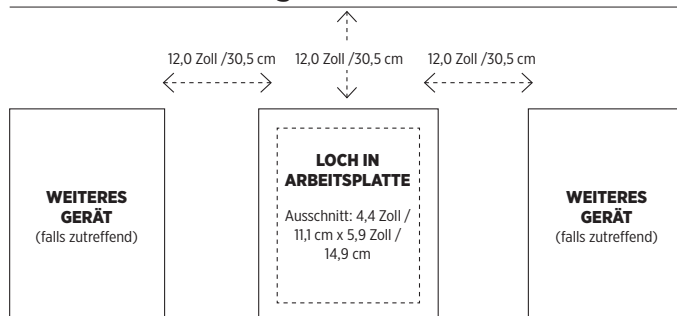
WICHTIGE HINWEISE!

Verwenden Sie die Einbaudichtung nicht bei einer Arbeitsplatte aus Holz, da sie darauf schwarze Spuren hinterlässt, die sich nicht mehr entfernen lassen. Der Bereich unter der Arbeitsplatte muss gut belüftet sein, damit eine ausreichende Luftzirkulation um jeden Motor gewährleistet ist. Dies erhöht die Lebensdauer Ihres Geräts. Falls Sie Pulver, Mischungen, Zucker usw. in der Nähe des Geräts aufbewahren, achten Sie darauf, dass die Behälter gut verschlossen sind. Durch die Ansaug- und Abluft des Geräts werden sonst lose Produkte verteilt.

Vorbereiten der Arbeitsplatte:

- Ehe Sie ein Loch in die Platte schneiden, vergewissern Sie sich, dass darunter ausreichend Platz für den Motor ist. Der Motor benötigt etwa 3,0 Zoll / 7,6 cm Platz unter der Arbeitsplatte. Es wird jedoch empfohlen, mindestens 10,0 Zoll / 25,4 cm Platz zwischen der Unterseite der Arbeitsplatte und Einlegeböden oder anderen Geräten unter der Platte zu lassen. Für Geräte mit abnehmbarer Abdeckung muss zudem das hintere Ende des Lochs mindestens 4,3 Zoll / 10,8 cm von der Wand entfernt sein, damit ausreichend Platz für die Abdeckungshaube ist.
- Zusätzlich werden 4,0 Zoll / 10,2 cm Platz oberhalb der Abdeckung benötigt, um das eingebaute Gerät einsetzen bzw. herausnehmen zu können.
- Wenn Sie das Gerät in einem Schrank mit Türen bzw. einem Vorhang oder einer längeren Schürze installieren, müssen Sie ein flexibles Rohr (Trocknerschlauch) mit einem Durchmesser von 4,0 Zoll / 10,2 cm verwenden, um die Abluft abzuführen. Bringen Sie das Rohr am unteren Auslass an, in dem Sie das Ende des Schlauches über die Auslassplatte des Geräts ziehen. Führen Sie das Rohr für eine korrekte Belüftung aus dem Schrank heraus. Es sollten nicht mehrere Geräte in eine gemeinsame Verteilereinheit entlüftet werden, sondern in unterschiedliche Bereiche mit separaten Entlüftungskanälen.
- Wenn Sie Löcher für mehrere Einbaugeräte schneiden, positionieren Sie die Maschinen so, dass die Kanten mindestens 12,0 Zoll / 30,5 cm Abstand zueinander haben, damit die Geräte leicht gereinigt und korrekt belüftet werden können.
- Für den Einbau von 120-V-Geräten wird pro Maschine mindestens eine mit 20 Ampere abgesicherte Steckdose in einer Entfernung von maximal 6 Fuß / 1,8 m vom Gerät empfohlen. Für Geräte mit 220 V und 100 V ist ein eigener Anschluss erforderlich. Wenden Sie sich für die korrekte Stromversorgung an einen Elektriker.
- Für den Einbau ist außerdem eine im Lieferumfang enthaltene Dichtung erforderlich, die zwischen Gerät und Arbeitsplatte angebracht werden muss.
- Detaillierte Einbauanweisungen und eine Vorlage finden Sie in der The Quiet One®-Einbauvorlage, die im Lieferumfang enthalten ist.

Unter Hängeschrank oder Wand



WICHTIGE HINWEISE!

Reinigungsmittel: Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder konzentrierten Bleichmittel. Verwenden Sie für Komponenten aus Polycarbonat (d. h. Advance®-Behälter und -Abdeckungen) keine quartären Reinigungsmittel. Verzichten Sie auf die folgenden Reinigungsmittel: Spülmittel für Geschirrspülmaschinen, Ofenreiniger, Stahlwolle oder sonstige Scheuerschwämme.

Abdeckung: Die Abdeckungshaube, der Griff oder die Rückabdeckung dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden. Es wird davon abgeraten, den Griff für die Reinigung abzumontieren. Sollten Sie den Griff von der Haube abmontieren, so achten Sie darauf, dass Sie ihn bei der erneuten Befestigung an der Haube nicht zu fest anschrauben. Dies kann zu Schäden führen.

Behälter: Lassen Sie niemals Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel im Behälter antrocknen. Spülen Sie den Behälter nach der Benutzung aus. Eingtrocknete Lebensmittel können an den Klingen kleben und beim erneuten Starten des Mixers die Lagerdichtung schwächen/beschädigen. Stellen Sie den Behälter niemals in das Gefrierfach oder eine Gefriertruhe. Extrem niedrige Temperaturen können zusammen mit heißen Zutaten und/oder der sofortigen Betätigung der Klingen den Behälter zerspringen lassen. Sie sollten den Behälter auch nicht in die Mikrowelle oder die Geschirrspülmaschine stellen.

Schalldichtung: Reinigen Sie sie nicht in der Geschirrspülmaschine. Hohe Temperaturen und Chemikalien können zu einem Aufquellen des Kissens führen. Nicht einweichen lassen. Die Dichtung könnte Wasser absorbieren und aufquellen. Es kann notwendig sein, die Dichtung 24-48 Stunden an der Luft trocknen zu lassen, um sie wieder in ihre ursprüngliche Form zu versetzen.

Klingenbauteil: Lassen Sie das Rührflügelbauteil nicht einweichen.

* Achten Sie darauf, vor dem Reinigen des Bereichs um die Schalter oder von elektrischen Teilen das Tuch oder den Schwamm gut auszuwringen.

** Für eine längere Lebensdauer der Behälter aus Polycarbonat empfiehlt Vitamix die Verwendung von Seifen mit niedrigem PH-Wert, beispielsweise flüssiges Spülmittel (Ivory Liquid®). Gegenstände aus Polycarbonat sollten nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

*** Empfohlene Desinfektionslösung: 1,5 TL / 7,4 ml eines industriellen oder Haushaltsbleichmittels in 2 Quart / 1,9 L Wasser.

Motoreinheit/Bedienfeld: Ziehen Sie den Netzstecker heraus, und waschen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem weichen Baumwolltuch, das Sie mit einer milden Lösung aus warmem Wasser* und einem nicht scheuernden Spülmittel bzw. Flüssigsprühereiniger angefeuchtet haben. Achten Sie darauf, das Anzeigefeld des Bedienfelds nicht zu kratzen oder darauf herumzuschrubben. **Die Motoreinheit darf nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.** Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Baumwolltuch.

Deckel: In warmem Seifenwasser waschen. Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab.

Abdeckungshaube: Die Abdeckung kann entfernt und anschließend unter laufendem Wasser mit einem weichen Tuch gereinigt werden. Trocknen Sie die Haube ab, und befestigen Sie sie wieder an der Motoreinheit.

Schalldichtung und Zentrierkissen des Behälters: Die Schalldichtung befindet sich zwischen der Motoreinheit und der Abdeckungshaube. Sie kann zu Reinigungszwecken einfach von der Motoreinheit abgezogen werden, nachdem die Abdeckung entfernt wurde.

Waschen Sie die Dichtung und das Kissen in warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Teile unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie ab. Setzen Sie die Teile vor dem Gebrauch wieder zusammen. Um die Schalldichtung wieder anzubringen, legen Sie sie einfach auf die Motoreinheit, so dass sie gut am Zentrierkissen anliegt. Bringen Sie die Lärmabdeckung wieder an. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtung korrekt am Mixer und am Zentrierkissen anliegt. Die Dichtung und das Zentrierkissen sollten flach auf der Motoreinheit aufliegen.

Behälter: Der Advance®-Behälter ist chemikalienecht. Für eine lange Lebensdauer ist es jedoch empfehlenswert, ihn von Hand zu spülen.

Reinigen: Waschen Sie alle Teile des Behälters in warmem Seifenwasser. Spülen und leeren Sie den Behälter. Lassen Sie das Rührflügelbauteil nicht einweichen.**

Zur Reinigung: Nachdem alle festen Rückstände entfernt wurden, füllen Sie den Behälter zu ¾ mit einer Desinfektionslösung.*** Befestigen Sie den Behälter wieder auf der Motoreinheit, und setzen Sie den zweiteiligen Deckel fest auf. Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden auf hoher Stufe laufen. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie den Behälter mit der Mixtur 1 ½ Minuten lang stehen. Gießen Sie den Inhalt aus. Befestigen Sie den Behälter wieder auf der Motoreinheit und lassen Sie die Maschine weitere 5 Sekunden leer laufen. Nach der Reinigung nicht ausspülen. Lassen Sie den Behälter an der Luft trocknen.

FEHLERBEHEBUNG

Probleme:	Mögliche Aktionen:
• Laute Geräusche aus dem Klingenbereich des Behälters • Behälterklingen drehen sich nicht • Stärkere Vibrationen • Flüssigkeitsaustritt am Boden des Behälters	a. Defekter oder abgenutzter Sockel. Ersetzen Sie ihn (Artikelnr. 891). Anweisungen sind im Lieferumfang des Ersatzteils enthalten. b. Prüfen Sie das Klingenbauteil auf lockere, beschädigte oder scharthige Komponenten, und tauschen Sie diese aus. c. Ziehen Sie die Überwurfmutter mit dem zugehörigen Schraubenschlüssel im Uhrzeigersinn an, bis sie fest sitzt.
• Lautes Mahlgeräusch vom Motor	Beschädigte Motorlager, Ihr Gerät bedarf möglicherweise der Reparatur
• Das Gerät läuft nicht • Das Anzeigefeld zeigt nicht „Ready“ an	a. Überprüfen Sie, ob der Stecker fest in der Steckdose sitzt. b. Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus-Schalter auf „ON“ steht. c. Schalten Sie den On/Off-Schalter auf Off, dann wieder On, um die Elektronik neu zu starten.
• Das Gerät startet, schaltet dann jedoch ab.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.
• Die Anzeige meldet „SHUT DOWN SEE MANUAL“	Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang abkühlen, und schalten Sie es dann erneut an.
• Die Anzeige meldet „MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED“	Lassen Sie das Gerät eine Stunde lang abkühlen, und schalten Sie es dann erneut an.
• Das Gerät läuft nicht rund • Wenn ein Knopf gedrückt wird, meldet die Anzeige „NO PROGRAM“ • Ein Knopfdruck startet das falsche Programm • Das Gerät startet von selbst • Ein bestimmter Programmknopf ist defekt • Das Gerät funktioniert bei der ersten Inbetriebnahme nicht • Das Gerät funktioniert, es wird jedoch nichts auf der Anzeige angezeigt • Die Programmknöpfe lassen den Mixer mit der gleichen Geschwindigkeit laufen	a. Schalten Sie das Gerät aus und wieder an, um die Programmierung neu zu starten. b. Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an.
• Die Anzeige meldet „CORRUPT DATA“	Schalten Sie das Gerät aus und wieder an, um die Programmierung neu zu starten.
• Die Anzeige meldet „THERMAL SENSOR FAILURE“	Rufen Sie den technischen Kundendienst von Vitamix an.
• Das Gerät stoppt mitten im Mixzyklus und startet neu; die Anzeige meldet „VITAMIX GENERAL PROGRAM“ und anschließend „READY“	a. Schließen Sie das Gerät an eine eigene Stromquelle an. b. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht an ein langes Verlängerungskabel angeschlossen ist.
• Wenn das Gerät überhitzt ist: Der Motor hält an, und die Meldung „MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START“ läuft über die Anzeige, während die Meldung „HOT SHUTDOWN“ ständig angezeigt wird.	Entfernen Sie den Behälter, schließen Sie die Abdeckungshaube, drücken Sie den Start/Stop-Knopf, und lassen Sie das Gerät zwei Minuten lang laufen. „READY“ wird angezeigt, wenn das Gerät abgekühlt ist.

The Quiet One®

Elektrische Anforderungen:

- 120 V, 50/60 Hz, 15 Ampere
- Setzt ein geerdetes Dreileiter-Kabel für die USA ein.
- Eine 20-Ampere-Steckdose pro Gerät empfohlen.

Das Gerät darf nicht mit Verlängerungskabeln verwendet werden.

- 220-240 V, 50/60 Hz, 1300-1550 Watt
- 100 V (Japan), 50/60 Hz, 1000 Watt

Abmessungen für Einsatz auf der Arbeitsplatte:

- 18,0 Zoll /45,7 cm hoch bei geschlossenem Deckel
- 24,5 Zoll /62,2 cm hoch bei geöffnetem Deckel
- Tiefe: 10,7 Zoll /27,2 cm mit Griff
- Breite: 8,5 Zoll /21,6 cm

Abmessungen bei Einbau des Geräts:

- 16,5 Zoll /41,9 cm hoch bei geschlossenem Deckel
- 23,0 Zoll /58,4 cm hoch bei geöffnetem Deckel
- Tiefe: 10,7 Zoll /27,2 cm mit Griff
- Breite: 8,5 Zoll /21,6 cm
- Tiefe unter der Arbeitsplatte: 1,2 Zoll /3,0 cm

RECYCLING-INFORMATIONEN

Dieses Produkt wurde von einem umweltbewussten Hersteller gefertigt.

Dieses Produkt kann Substanzen enthalten, die bei einer Entsorgung, die nicht den gesetzlichen Vorschriften entspricht (Deponien), potenziell umweltschädlich sind.

Die Abbildung der durchgestrichenen Mülltonne auf diesem Produkt soll Sie daran erinnern, es nach Möglichkeit dem Recycling zuzuführen.

Bitte verhalten Sie sich umweltbewusst, und führen Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer über die Recycling-Einrichtungen bei Ihnen vor Ort dem Recycling zu.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138, USA

vitamix.com

©2016 Vita-Mix® Corporation. Diese Publikation darf ohne schriftliche Genehmigung der Vita-Mix® Corporation weder ganz noch teilweise reproduziert oder in jeglicher Form übertragen oder auf irgendeine Weise in einer Datenbank oder einem Abrufsystem gespeichert werden.

124067_REV A 12/16 ÜBERSETZUNGEN



The Quiet One[®] Blending Station

VM0145, VM0145A, VM0145B, VM0145C, VM0149 och VM0149A

SYMBOLER

	Varning		Iakttag försiktighet
	Vidrör ALDRIG rörliga delar. Håll händer och redskap utanför behållaren		Mixa med locket och mittlocket på plats
	Risk för elektrisk stöt		Läs och förstå bruksanvisningen
	Hög temperatur vid blandning av varma vätskor		Sänk inte ned i vätska
	FÖR INTE IN objekt i behållaren när mixern används		På/av
	Koppla ur mixern när den inte används, före rengöring, vid byte av tillbehör eller när du ska vidröra delar som är rörliga när mixern används		

Engelska	1
Tyska	11
Svenska	21
Franska	31
Ryska	41
Spanska	51
Italienska	61
Portugisiska	71
Arabiska	81

Vita-Mix[®] Corporation Commercial Division

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 USA

Tfn. (USA och Kanada): 1-800-437-4654

Tfn. (internationellt): 1-440-782-2450

Teknisk support: 1-800-886-5235 E-post: commercial@vitamix.com

commercialts@vitamix.com

Besök **vitamix.com** för att se hela utbudet av Vitamix-produkter.

! VARNING



För att undvika personskada.

Läs och förstå bruksanvisningen innan du använder apparaten. Grundläggande säkerhetsföreskrifter måste följas, inklusive de som följer nedan.



! VARNING



Risk för elektrisk stöt.

Får ENDAST användas med jordat uttag.

TA INTE bort jordningen.

ANVÄND INTE en adapter.

ANVÄND INTE förlängningssladd.

Underlåtenhet att följa anvisningarna kan leda till dödsfall eller elektrisk stöt.

LÄS ALLA ANVISNINGAR, SÄKERHETS- OCH VARNINGSMEDELANDEN INNAN DU ANVÄNDER MIXERN.

- Läs alla anvisningar.
- Placera inte basstationen i vatten eller någon annan vätska för att undvika risk för elektrisk stöt.
- Det är viktigt att en vuxen är med om ett barn använder apparaten eller står intill den när den används.
- Dra ut elsladden ur vägguttaget när Vitamix®-apparaten inte används, före isärtagning, när delar sätts fast eller tas av samt före rengöring, med undantag för diskning av tillbringaren.
- Undvik alltid kontakt med rörliga delar, särskilt med knivarna.
- Använd inte en maskin som fungerar dåligt, har en trasig sladd eller kontakt, har tappats eller skadats på annat sätt. Om utrustningen köpts i USA kan du ringa **Vitamix tekniska support på 800-886-5235** för undersökning, reparation, eventuell ersättning eller elektrisk eller mekanisk justering. Om du har köpt den utanför USA, kontakta närmaste auktoriserade leverantör av Vitamix, eller Vitamix internationella avdelning på +1 440 782 2450 eller på e-postadress: international@vitamix.com för att fråga efter närmaste leverantör.
- Använd inte delar som inte rekommenderas eller säljs av Vitamix. Det upphäver garantin. **Vi rekommenderar inte att ändringar eller modifieringar av denna produkt görs, eftersom det kan leda till personskada.**
- Använd inte utomhus.**
- Låt inte strömsladden komma i kontakt med varma ytor eller hänga över kanten på bordet eller arbetsbänken.
- Ställ inte apparaten på eller nära en gasspis, elektrisk spis eller i en varm ugn. Låt den inte heller vidröra varma ytor. Externa värmekällor kan skada maskinen.
- Håll händer och redskap borta från tillbringaren när motorn är igång så att inga allvarliga personskador och/eller skador på apparaten kan ske. En gummispattel får användas, dock endast när Vitamix-apparaten är avstängd.
- VARNING: Knivarna är vassa. Hanteras varsamt.**
 - Försök aldrig ta bort knivar medan tillbringaren sitter på basstationen.
 - Använd inte med knivar som är lösa, har hack eller är skadade – byt ut omedelbart.
 - Placera aldrig knivanordningen på basstationen utan att Vitamix-tillbringaren är ordentligt fastsatt för att minska risken för personskada.
- Maximal fyllning är lika med det antal liter (uns) som står på tillbringaren, t.ex. 1,4 l / 48 uns och avsevärt mindre om blandningen är tjock.
- Ha alltid locket på och ordentligt fastsatt när du använder**

Vitamix-apparaten.

- Displayens fönsteryta kan repas av tvättsvampar eller vassa föremål. Använd en mjuk trasa för att torka rent kontrollpanelen.
- Maskinen kan inte rengöras med en vattenstråle.
- För en 120 V-installation är det rekommenderat att du har minst en kontakt på 20 ampere per apparat tillgänglig inom 1,8 m / 6 fot från Vitamix-apparaten. Enheter på 220 V och 100 V kräver en dedikerad ledning. **Konsultera en elektriker angående lämpliga elektriska behov.**
- IAKTTAG FÖRSIKTIGHET:** Stäng av strömmen och dra ur apparatens sladd innan du vidrör rörliga delar. Slå av strömbrytaren på natten eller närhelst apparaten lämnas obevakad.

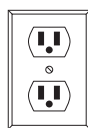
Spara dessa säkerhetsföreskrifter

- Vitamix-mixerns elsladd är försedd med en trestiftskontakt (jordad) som passar i standardvägguttag med plats för tre stift (figur A). **Sladden ser olika ut i länder utanför USA.**
- Adaptrar (figur B) finns för tvåstiftsuttag. Jordningsspåret på trestiftskontakten eller elsladden får inte skäras i eller tas bort.
- Rådgör med en elektriker om du är osäker på om vägguttaget är jordat via byggnadens ledningar. Om det finns ett korrekt jordat tvåstiftsvägguttag jordas apparaten genom att fästa adapterfliken i vägguttags kåpa med hjälp av skruven i mitten på kåpan (figur B).

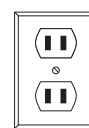


VARNING!

Trestiftsadaptrar får ej användas i Kanada.



FIGUR A



FIGUR B

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

DE ANVISNINGAR SOM FINNS I ANVÄNDAR- OCH SKÖTSELMANUALEN KAN INTE TÄCKA ALLA POTENTIELLA TILLSTÄND ELLER SITUATIONER SOM KAN INTRÄFFA. ANVÄND SUNT FÖRNUFT OCH VAR FÖRSIKTIG VID ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL AV APPARATER.

BEGRÄNSAD GARANTI

För att Vitamix®-produkten ska hålla och fungera så länge och så bra som möjligt är det viktigt att du följer några enkla underhållstips:

1. Kontrollera drivhylsan med jämna mellanrum för att se om den är sliten eller trasig, har fått sprickor eller hack i hylsan. Om du upptäcker en skada byter du ut drivhylsan mot den extra som kom med mixern. Kontakta Vitamix på 1-800-437-4654 för att lokalisera närmaste återförsäljare om du vill köpa reservdrivhylsor. Kunder utanför USA kan kontakta närmaste auktoriserade leverantör av Vitamix, ringa Vitamix internationella avdelning på +1 440 782 2450 eller skicka e-post till international@vitamix.com för att lokalisera närmaste leverantör.
2. Vrid på knivhållaren för hand för att vara säker på att den snurrar obehindrat men inte snurrar alltför fritt. Om kniven hindras eller snurrar alltför fritt, kontakta Vitamix på 1-800-437-4654 angående garantiinformation eller närmaste leverantör. Kunder utanför USA kan kontakta närmaste auktoriserade leverantör av Vitamix, ringa Vitamix internationella avdelning på +1 440 782 2450 eller skicka e-post till international@vitamix.com för att lokalisera närmaste leverantör.
3. Kör aldrig apparaten utan att centreringsplattan sitter ordentligt på basen. Vita-Mix® Corporation (hädanefter "Vita-Mix") garanterar slutanvändaren (inköpsbevis fordras) att denna kommersiella Vita-Mix-mixer inköpt i USA (hädanefter "utrustningen"), är fri från material- och tillverkningsfel under utrustningens garantiperiod enligt beskrivningen häri och under de förhållanden som framläggs nedan.

Basstation

Till slutanvändaren lämnar Vita-Mix följande garanti:

- Om basstationen slutar att fungera inom trettio (30) dagar från inköpsdatum, kommer Vitamix att ersätta basstationen utan avgift.
- Om basstationen inte fungerar på grund av material- eller tillverkningsfel efter trettio (30) dagar från inköpsdatum påtar sig Vitamix alla kostnader för reservdelar och arbete som behövs för att reparera basstationen.
- Om basstationen inte fungerar på grund av material- eller tillverkningsfel efter tre (3) år från inköpsdatum påtar sig Vitamix alla kostnader för reservdelar och arbete som behövs för att reparera basstationen.

Tillbringare, lock, knivanordning, drivhylsa och ljuddämpningskåpa (om sådan ingår)

Tillbringare, lock, knivanordning, drivhylsa och den Vita-Mix-tillverkade ljuddämpningskåpan (om sådan ingår) är garantisyddade från material- eller tillverkningsfel under ett års tid från inköpsdatum.

Villkor

- Garantierna häri gäller endast för den ursprungliga slutanvändaren och kan inte överföras. För att göra ett garantianspråk krävs ett inköpsbevis.
- Denna garanti utgör köparens enda rätt till ersättning och beskriver Vita-Mix fullständiga garantiåtagande och täcker ej normalt slitage, missbruk, felanvändning, oaktsamt bruk, ändring av basstationen eller tillbringaren (eller ljuddämpningskåpan) eller vid exponering för extrema förhållanden, och gäller endast om utrustningen har använts i enlighet med bifogad bruksanvisning (som även finns att tillgå på www.vitamix.com/foodservice).
- När det gäller modeller av utrustningen som är "infällda i arbetsbänken" innebär felaktig installation eller ventilation, eller placering av utrustningen i en ljuddämpningskåpa som inte är tillverkad av Vita-Mix, att denna garanti ogiltigförklaras.
- Denna garanti ogiltigförklaras i händelse av att reparationer av utrustningen utförs av någon annan än Vita-Mix eller ett auktoriserat Vita-Mix servicecenter. Vitamix ansvarar inte för kostnader av ej i förväg godkända reparationer.
- Vita-Mix enda åtagande enligt denna garanti är att reparera eller byta ut den garantiförsäkrade delen eller delarna enligt Vita-Mix eget gottfinnande.

Under inga som helst omständigheter, oaktat om dessa grundar sig på kontrakt, skadestånd, garanti, skadeståndsberättigande kränkning (inklusive oaktsamhet), strikt ansvarsskyldighet eller annat, skall Vita-Mix hållas ansvarigt för några som helst särskilda, indirekta, oförutsedda eller påföljande skador, inbegripet utan begränsning, vinst- eller intäktsförluster. Ovanstående begränsade garanti utgör er exklusiva rätt till kompensation, och ni och Vita-Mix avsäger er härmed uttryckligen alla andra garantier och villkor, uttryckta eller antydda, lagstadgade eller i övrigt, inbegripet eventuella antydda säljbarhetsgarantier och eventuella antydda garantier om lämplighet för ett visst ändamål. Dessutom utesluter ni och Vita-Mix i förekommande fall, utan att den allmänna giltigheten av det ovan nämnda inskränks, uttryckligen och i den utsträckning som gällande lagstiftning medger, all tillämpning av varuförsäljningslagstiftning samt Förenta Nationernas konvention angående avtal om internationella köp av varor.

I en del jurisdiktioner tillåts inte att underförstådda garantier eller särskilda, oavsiktliga skador eller följdskador begränsas.

Ingen anställd på Vita-Mix eller någon annan person har tillstånd att utfärda någon extra garanti utöver följande garantier eller att ändra dessa. För mer information om garanti gällande apparater inköpta utanför USA kontaktar du närmaste auktoriserade leverantör av Vita-Mix, eller ringer till Vita-Mix internationella avdelning på +1-440-782-2450 eller skickar e-post till international@vitamix.com för att lokalisera närmaste leverantör.

Om din Vita-Mix-mixer behöver servas eller repareras, och detta täcks av villkoren i denna garanti, ring till Vita-Mix Corporation för hjälp med garantin. Ring Vita-Mix tekniska support för apparater som köpts i USA: 800-886-5235. För utrustning som köpts utanför USA:s fastland kontaktar du närmaste auktoriserade Vita-Mix-leverantör, eller ringer till Vita-Mix internationella avdelning på +1-440-782-2450 eller skickar e-post till international@vitamix.com för att lokalisera närmaste leverantör.

Kunden ansvarar för inrikes transportkostnader vid garantiservice.

Beviljande av garantianspråk och reparationer

Kontaktinformation angående service och reparation som omfattas av garantin. Ifall din Vitamix blender behöver servas eller repareras, och det täcks av villkoren i denna garanti, ring Vita-Mix Corporation, ett auktoriserat servicecenter eller närmaste leverantör för hjälp med garantin.

- För utrustning som köpts och som finns i USA och Kanada ska du ringa till Vitamix företagskundtjänst på: 800-437-4654.
- För utrustning som köpts utanför USA:s fastland: Kontakta din auktoriserade leverantör av Vitamix, eller Vitamix internationella avdelning på +1-440-782-2450 eller skicka e-post till international@vitamix.com för att lokalisera närmaste leverantör.

Du kommer att bli ombedd att tillhandahålla ett inköpsbevis för utrustningen. Om det tekniska supportteamet inte kan avhjälpa problemet på distans, måste utrustningen skickas till service. Teamet hjälper dig med att antingen hitta närmaste auktoriserade servicecenter eller med att ordna för transport av utrustningen tillbaka till Vitamix.

Transport av utrustningen till Vitamix för service

- A. Se till att erhålla ett returauktoriseringsnummer före transport. Returnerna samt skicka ej in utrustning utan att först erhålla ett godkännande från Vitamix. Under inga omständigheter kommer Vitamix att ansvara för kostnaden för ej i förväg godkända reparationer. All returnerad utrustning måste ha returauktoriseringsnumret ("RA") tydligt angivet på kartongens utsida. All utrustning som skickas till Vitamix utan föregående auktorisering eller godkännande kommer att returneras till avsändarens adress "i befintligt skick" utan reparation.
- B. Förpacka returnerad produkt ordentligt. Alla delar som skickas till Vitamix måste skickas i originalförpackning eller annat ändamålsenligt emballage.

Instruktioner för att använda de förinställda programknapparna

Följande grundinställningar finns för de sex förinställda knapparna på The Quiet One®. Dessa program, numrerade 1 till 6, är blandcykler utformade för de vanligaste dryckerna. Beroende på den valda dryckens viskositet kommer det valda förinställda programmet att köra apparaten i en hel cykel. Apparaten stannar av sig själv när cykeln är klar. En cykel varierar i hastighet och längd. De förinställda alternativen i din apparat kan skilja sig åt beroende på programrevisioner. Dina resultat kan också skilja sig åt beroende på skillnader i recept.

KNAPP 1: Allmänt ändamål/smoothie – blandar smoothier och tunna drycker bestående av juice och is till en krämig konsistens. (:18)

KNAPP 2: Dubbel smoothie – blandar drycker som liknar de på knapp 1, men i större volymer. (:18)

KNAPP 3: Frusna kaffedrycker och juicer – blandar lätta kaffedrycker till en krämig konsistens. (:18)

KNAPP 4: Glassdrycker – blandar drycker innehållande glass till en tjock shake-konsistens. (:28)

KNAPP 5: Dubbla och trögblandade glassdrinlar. (:20)

KNAPP 6: Tjock, trögblandad smoothie – blandar tjock, frusen frukt och hårda ingredienser till en tjock men jämn smoothie. (:28)

Tips för blandning

1. Fyll behållaren med vätskor och mjuka livsmedel först, därefter fasta föremål och sist is. Även om det inte är nödvändigt att skära eller smula livsmedlen i mindre bitar för beredningen, kanske du vill göra det för att kunna mäta ingredienserna exaktare. Tinad eller halvtinad frukt rekommenderas.
2. Jämfört med andra blandare behöver du som tumregel inte lika mycket is för att göra en likvärdig frusen dryck i The Quiet One®. Om det du bereder nästan fryser till is, kan du försöka minska på mängden is.
3. Sätt tillbringaren på basstationen genom att rikta in den efter centeringsplattan som sitter på basen. **(Motorn måste vara helt stilla när tillbringaren placeras.)** Hårda, torra ingredienser får inte användas i tillbringarna. Undvik att köra apparaten om tillbringaren är tom.
4. Använd alltid ett lock som sitter fast ordentligt när du blandar.
5. Koppla in apparaten i närmaste uttag (om den inte är inkopplad). Ställ På/Av-brytaren i läget På. Välj din önskade programinställning genom att trycka på någon av de förinställda knapparna 1 till 6. Apparaten börjar omedelbart köra det valda programmet och stängs av när programmet är klart. **(ANM.: Varje knapp har en viss förvald kombination av hastighet och längd för blandningen.)**
6. När du trycker på en av de förvalda programknapparna startas och stoppas apparaten automatiskt. Om du trycker på en annan förinställd knapp stoppas blandningen.
7. När cykeln är klar stannar blandaren. **Vänta till bladen stannar helt innan du tar bort locket och/eller tillbringaren från basstationen.**
8. Lyft bort tillbringaren, håll upp, garnera och servera drycken.
9. Ställ strömbrytaren On/Off (På/Av) i läget Off (Av) för att stänga av apparaten när den inte används.

Skötselråd

- **Banka aldrig tillbringaren mot något för att få loss ingredienserna.** Ta bort tillbringaren från basen och använd en gummispatel för att avlägsna tjocka blandningar från botten av tillbringaren.
- **Skaka eller slamra aldrig med en tillbringare som används.**
- **Ta aldrig bort tillbringaren innan apparaten har stannat helt.**
- **Starta aldrig apparaten innan tillbringaren sitter på plats.**

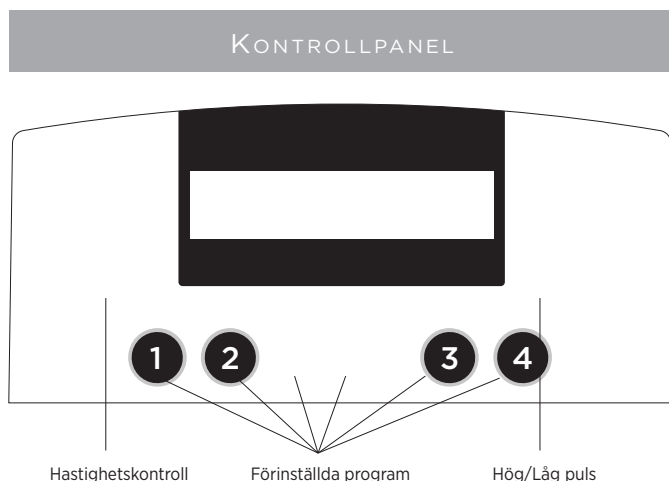


VARNING!

- Stäng av strömmen och dra ur apparatens sladd innan du vidrör rörliga delar. Slå av strömbrytaren på natten eller närhelst maskinen lämnas oövervakad.
- Om du tycker att apparaten låter annorlunda eller om ett hårt eller främmande föremål kommer i kontakt med knivarna ska du inte servera drycken. Kontrollera om knivanordningen är lös, har hack eller om delar saknas. Om några delar är lösa, saknas eller har hack ska knivanordningen bytas ut.

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

- Kontrollera dagligen om dina knivar är lösa, har hack eller har delar som saknas. Om du hittar någonting som är löst, har hack eller saknas, byt ut knivanordningen innan den används. Dra inte åt sexkantsskruven (överst på knivanordningen). Byt omedelbart ut knivanordningen om den sitter löst.
- De anvisningar som finns i användar- och skötselmanualen kan inte täcka alla potentiella tillstånd eller situationer som kan inträffa. Använd sunt förnuft och var försiktig vid användning och skötsel av apparater.
- På alla enheter övervakar det inbyggda överhettningsskyddet hur varm motorn är, och varnar användaren samt stänger slutligen av apparaten om motorn överhettas. Om den överhettas visas ett meddelande på displayen om att du ska ta bort tillbringaren och köra apparaten tills den svalnat. Detta tar cirka två minuter. Se "Motoravkyllning" för fullständiga instruktioner. Om överhettningsskyddet stänger av motorn bör du se över hur du använder apparaten och gå igenom anvisningarna. Dina recept kanske innehåller för lite vätska eller för mycket av ingredienserna. Försök med att tillsätta mer vätska och kontakta Vitamix® kundtjänst eller närmaste leverantör av Vitamix för ytterligare hjälp.



På/Av-brytare: På basstationens baksida sitter brytaren On/Off för på- och avstängning av apparaten. När apparaten är inkopplad ska du aktivera läge "On" (På) för att förbereda apparaten inför blandning. Slå av strömbrytaren på natten eller när apparaten lämnas utan uppsikt.

Start/Stopp-knapp: Genom att trycka på Start (◀)/Stopp (▶) en gång startas och körs apparaten och kniven roterar. Tryck på Start/Stopp-knappen igen för att stanna apparaten och bladet.

Hastighetsknappar: Tryck på ▲-knappen för att gradvis höja knivbladets hastighet i steg om 1 % upp till 100 %. Tryck på ▼-knappen för att gradvis sänka knivbladets hastighet i steg om 1 % ner till 7 %. Hastighet används för att ställa in mixhastigheten på pulseraknapparna och Start/Stopp-knappen.

Förinställda programknappar: Knapparna (numrerade 1 till 6) är förprogrammerade blandningscykler utformade för de vanligaste dryckerna. Beroende på den valda dryckens viskositet kommer apparaten att köras i en hel cykel om du trycker på en av de sex förinställda knapparna. Apparaten stannar av sig själv när cykeln är klar. En cykel varierar i hastighet och längd. Varje knapp kan omprogrammeras till alla recept genom anpassad programmering eller genom omprogrammering till något av de 34 tillgängliga recepten. På grund av skillnader i recept kan dina resultat skilja sig åt.

Displayfönstret: I det här fönstret visas en rad olika driftmeddelanden beroende på vilken knapp som har tryckts ned. Meddelandet "Ready" (Klar) visas när strömmen är på.

Ägarkontroller: Du kommer åt kontrollpanelen genom att trycka på strömbrytaren på basstationens baksida samtidigt som du håller in knapp 2.

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

Start/Stopp-knapp: Apparaten stannar om du trycker på någon av de förinställda programknapparna medan motorn är igång.

Hastighetsknapp: Dessa inställningar återställs om strömmen stängs av.

Pulseraknappar: Pulsen ger en snabb hastighetsökning eller -sänkning av bladet när en dryck blandas eller fräschas upp. Tryck på  för att höja motorn till hastigheter från 51 % till 100 %. Tryck på  för att sänka motorn till hastigheter från 50 % till 7 %. Pulseraknappen åsidosätter det program som körs så länge den hålls intryckt. När den släpps fortsätter programmet med sin cykel.

- Hög () och låg () pulserahastighet ställs in genom att använda hastighetsknapparna. För att konfigurera trycker du på och håller intryckt en av pulseraknapparna och trycker på hastighetsknappen ▲ eller ▼ tills önskad motorhastighet nås. Pulserahastigheten förblir i denna inställning tills du ändrar den igen med hastighetsknapparna.

- När enheten startar går displayen igenom tre skärmar. Den första visar nuvarande programversion. Den andra visar vilket program som körs på apparaten. Den tredje visar motortemperaturen (NORM, WARM, HOT (NORM, VARM, HET) och det totala antalet drifttimmar, inklusive tillverkning och testning. Tiden kan inte raderas. När den här skärmen nås kan du släppa knapp 2.

- Håll in knapp 2 inom 12 sekunder för att bläddra igenom menyinställningarna.

- Det första trycket visar timern. Total driftstid anges i timmar, minuter och sekunder, inklusive tillverkning och testning. Tiden kan inte raderas.

- Med det andra knapptrycket visas namnet på det program som kontrollerar de förinställda knapparna. Om du använder Advance®-inställningarna visas detta som "VITA-MIX ADVANCE PROGRAM" (VITAMIX AVANCERAT PROGRAM).

- Med det tredje knapptrycket visas ett alternativ för att återställa programknapparna till de ursprungliga fabriksinställningarna.

VITA-MIX CORP VERSION NR 201			
TEMP	ANTAL	TOTAL	
NORM	25	100	
TIMER	TIM	MIN	SEK
	0:	10:	33
VITA-MIX ADVANCE PROGRAM NR 201			
1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM			

PROGRAMMERING

The Quiet One® är förprogrammerad med ett Advance®-program som är optimerat för Advance®-tillbringaren. Programmet kan anpassas genom att använda kontrollpanelen, ett programmeringschip eller en mjukvarusats för programmering tillgänglig från Vitamix®. Ring din återförsäljare eller kundtjänst om du vill ha information.

Programmera de förinställda knapparna

- Få åtkomst till de 34 lagrade programmen genom att aktivera strömbrytaren på basstationens baksida samtidigt som du trycker ner högpulseraknappen. Displayen visar "BUTTON SET UP" (KNAPPKONFIGURATION).
- Tryck på hastighetsknapparna ▲ eller ▼ för att bläddra genom receptnumren tills du når det du önskar (se sidan 6 för en beskrivning av respektive recept).
- Tryck på den förinställda knapp som du vill programmera med det valda receptet.

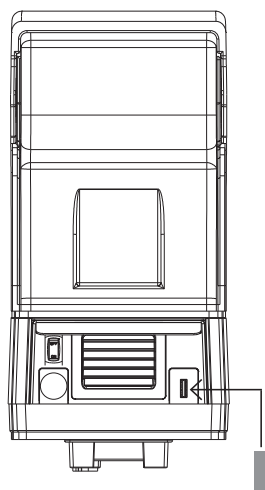
Till exempel: Om du skulle vilja programmera knapp 1 med recept #17:

- Efter att ha öppnat de lagrade programmen enligt beskrivningen i steg 1 visar displayfönstret "BUTTON SETUP" (KNAPPKONFIGURATION).
- Tryck på hastighetsknappen ▲ tills fönstret visar "Recipe 17" (Recept 17).
- Tryck på knapp 1 för att välja recept 17.
- Fortsätt antingen att programmera de andra fem knapparna eller tryck på högpulseraknappen för att lämna menyn och fortsätta mixa.

BUTTON SET UP RECIPE 1
BUTTON SET UP RECIPE 17
BUTTON SET UP RECIPE 17----->1
READY

Programmera din apparat med ett anpassat chip

1. Slå på apparaten.
2. Ta bort tillbringaren och vänd fram apparatens baksida så att du ser programmeringsporten.
3. Med apparatens baksida vänd mot dig för du in det specialbeställda programmerade chipet (med orden "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" ("DENNA SIDA MOT APPARATENS FRAMSIDA") till vänster) i porten på höger sida om apparaten mitt emot På/Av-brytaren. Tryck försiktigt tills chipet sitter i porten. Displayfönstret visar "NEW MODULE" (Ny modul).
4. Inom 10 sekunder omprogrammeras de sex förinställda knapparna och displayfönstret visar "Saved" (Sparat) och sedan "Ready" (Klar).
5. Avlägsna programmeringschipet, sätt tillbaka det i originalförpackningen och förvara på en säker, lättåtkomlig plats.
6. Tryck på en av de sex förinställda knapparna för att visa programmets/dryckens namn i displayfönstret.



Anpassat programmeringschip

Återställning av de förinställda knapparna till fabriksinställningarna

1. Få åtkomst till ägarkontrollerna genom att aktivera strömbrytaren på baksidan av basstationen, samtidigt som du trycker ner knapp 2.
2. När enheten startar går den igenom tre fönster och stannar sedan på fönstret för motorstatus. Håll in knapp 2 igen inom 12 sekunder för att bläddra igenom menyinställningarna.
3. Bläddra med knapp 2. På skärmen visas "1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM" ("1 SKRIVA ÖVER AKTUELLT PROGRAM"). Tryck på knapp 1 för att återgå till fabriksinställningarna.

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

Programmeringschipet: Om du har genomfört ovanstående programmeringssteg men de anpassade programmen inte visas under den första blandningscykeln kan du vända chipet 180° (kant till kant) och försöka igen.

Receptalternativ

Sorterade efter receptnummer (#) och dryckestyp:

#	TYP AV DRYCK	BESKRIVNING	KÖRTID
1	Allmänt ändamål/ smoothie	Ökar till 60 % i 18 sekunder	:18
2	Dubbel smoothie	Ökar till MED (45 %) i 6 sekunder, sedan (58 %) i 8 sekunder, sedan HIGH (HÖG) (85 %) i 4 sekunder	:18
3	Frusna kaffedrycker och juicer	Ökar till LOW (LÄG) (25 %) i 4 sekunder, sedan till MED (60 %) i 14 sekunder	:18
4	Glassdrinkar	Ökar till MED (55 %) i 5 sekunder, sedan LOW (LÄG) (25 %) i 7 sekunder, sedan (12 %) i 16 sekunder	:28
5	Dubbla och trögblandade glassdrycker	Ökar till MED (51 %) i 10 sekunder, sedan till HIGH (HÖG) (85 %) i 10 sekunder	:20
6	Tjock och trögblandad	Ökar till LOW (LÄG) (15 %) i 7 sekunder, sedan gradvis upp till HIGH (HÖG) (82 %) i 21 sekunder	:28
7	Medium smoothie	Ökar gradvis till HIGH (HÖG) (100 %)	:20
8	Trögblandad smoothie	Ökar gradvis till HIGH (HÖG) (100 %)	:25
9	Tjock smoothie	Ökar till MED (50 %) i 15 sekunder, sedan upp till HIGH (HÖG) (100 %) i 20 sekunder	:35
10	Mix, lätt juice	Kör på LOW (LÄG) (10 %)	:04
11	Tung smoothie	Kör på MED-HIGH (HÖG) (75 %), ökar, saktar ner och ökar sedan till HIGH (HÖG) (100 %)	:40
12	Trögblandad smoothie	Kör på LOW (LÄG) (7 %) i 25 sekunder, ökar snabbt till HIGH (HÖG) (100 %), sänker sedan till LOW (LÄG) (7 %), och snabbt tillbaka till HIGH (HÖG) (100 %)	:40
13	Vanligt iskaffe	Ökar snabbt till HIGH (HÖG) (100 %)	:09
14	Dubbel iskaffe	Ökar snabbt till HIGH (HÖG) (100 %)	:13
15	Tjockt kaffe	Ökar till MED (55 %), sänker gradvis till LOW (LÄG) (7 %), sedan snabbt upp till HIGH (HÖG) (100 %)	:30
16	Flera kaffedrycker	Ökar till LOW (LÄG) (25 %), ökar gradvis till MED (50 %), sedan upp till HIGH (HÖG) (100 %)	:25
17	Flera kaffedrycker 2	Ökar till LOW (LÄG) (25 %), ökar gradvis till MED (50 %), sedan upp till HIGH (HÖG) (100 %)	:30
18	Liten kaffe	Ökar gradvis till MED-HIGH (HÖG) (75 %)	:14
19	1-2 cocktaildrinkar	Ökar till HIGH (HÖG) (90 %)	:13
20	3-4 cocktaildrinkar	Ökar till MED (45 %), sedan upp till HIGH (HÖG) (100 %)	:25
21	Barnkopp	Startar på MED (55 %), sänker sedan till LOW (LÄG) (7 %), sedan till HIGH (HÖG) (100 %)	:30
22	Barshake	Ökar stegvis till HIGH (HÖG) (100 %)	:25
23	Barspecial	Ökar till MED (58 %), sänker till LOW (LÄG) (22 %), ökar sedan gradvis till HIGH (HÖG) (100 %)	:35
24	Nyttoblandning	Ökar till MED (40 %), ökar sedan gradvis till MED-HIGH (HÖG) (75 %)	:25

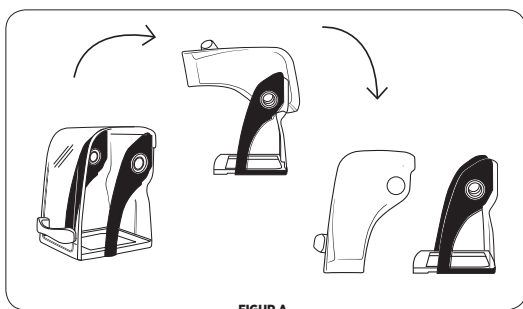
#	TYP AV DRYCK	BESKRIVNING	KÖRTID
25	1 shake	Ökar till MED (50 %), sänker till LOW (LÅG) (25 %), sänker sedan gradvis till LOW (LÅG) (15 %)	:20
26	2 shake	Ökar till MED (50 %), sänker till LOW (LÅG) (25 %), sänker sedan gradvis till LOW (LÅG) (17 %)	:30
27	3 shake	Ökar till HIGH (HÖG) (100 %), sänker till LOW (LÅG) (25 %), sänker sedan till LOW (LÅG) (15 %)	:20
28	Glassdrink	Ökar till MED-LOW (LÅG) (35 %), ökar sedan till MED-HIGH (HÖG) (75 %)	:15
29	Liten shake	Ökar till MED (58 %), sänker sedan till LOW (LÅG) (25 %)	:10
30	Trögblandad shake	Ökar till MED-HIGH (HÖG) (80 %), sänker till MED (51 %), ökar sedan gradvis till HIGH (HÖG) (100 %)	:25
31	Allmänt program 1	Ökar till HIGH (HÖG) (100 %)	:25
32	Allmänt program 2	Ökar långsamt till HIGH (HÖG) (100 %)	:45
33	Allmänt program 3	Ökar snabbt till MED (40 %), sänker till LOW (LÅG) (15 %), sedan upp till HIGH (HÖG) (90 %)	:24
34	Allmänt program 4	Ökar snabbt till MED (45 %), ökar sedan gradvis till MED-HIGH (HÖG) (75 %)	:35

MASKINENHET

Kompakt skyddshölje

Skyddsslucka:

1. Skyddssluckan kan tas bort genom att öppna den tills luckan är horisontell. Vrid därefter försiktigt luckans sidor över de runda gångjärnen och ta bort den.
2. För att sätta tillbaka skyddssluckan vrider du försiktigt luckans sidor och placerar luckans gångjärnsskåror över de runda gångjärnen.



FIGUR A

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

Tillbringare:

- The Quiet One®-apparaterna är optimerade för användning med Vitamix® 1,4 l / 48 uns Advance®-tillbringare (tresidig tillbringare). Standardtillbringaren på 2,0 l / 64 uns passar inte i det fasta skydd som används på The Quiet One®. Kontakta Vitamix kundtjänst på 800-886-5235 eller kontakta din leverantör för mer information.
- Utanför USA och Kanada kan apparaten levereras med en annan tillbringarkonfiguration.

Bakstycke:

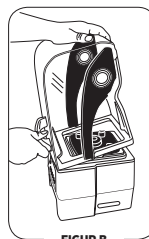
För att ge mer ljuddämpning sitter ljuddämpningskåpan på The Quiet One® fast i basen med hjälp av ett patenterat magnetsystem. Utöver fördelarna med ett ännu lägre ljud från mixern jämfört med mekaniskt monterade lucksystem innebär magnetsystemet även snabb och enkel borttagning vid rengöring.

Ta bort ljuddämpningskåpan:

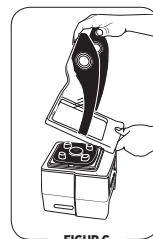
- Se till att tillbringaren har tagits bort från enheten.
- Ta tag i ljuddämparen med båda händerna.
- Luta lätt bakåt och dra ljuddämpningskåpan rakt uppåt (se figur B).

Sätta fast ljuddämpningskåpan:

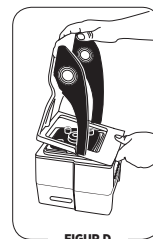
- Börja med bakstycket som tagits bort från skyddssluckan.
- Justera öppningen i basplattan mot bakstycket (se figur C).
- Börja med ena sidan av centreringsplattan och lägg långsamt bakstycket i rätt läge. Se till att den ljuddämpande dynan inte kläms av någon del av basplattan (figur D).



FIGUR B



FIGUR C



FIGUR D

Tvådelat lock (Bild A)

1,4 l / 48 uns Advance®-tillbringare

Det tvådelade locket är enkelt att rengöra och enkelt att sätta fast, ta loss och försegla.

- Lyft de två flikarna och dra uppåt och av för att ta bort ett fasthakat lock.
- Vrid åt pluggen i mitten av locket för att sätta fast eller ta bort den.

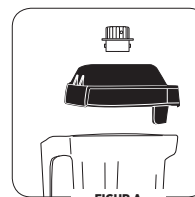
Odelat lock (Figur B)

1,4 l / 48 uns Advance®-tillbringare

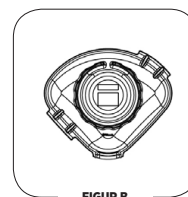
Det odelade locket är enkelt att rengöra och enkelt att sätta fast, ta loss och försegla.

- Det finns inget mittlock till detta lock.
- Tillsatt ingredienser genom hålet på ovensidan.

Säkra mittlocket genom att rotera det så att en flik hakas fast i skåroarna på gummlockets ovensida.



FIGUR A



FIGUR B

Knivanordning

Knivens blandarenhet: Knivanordningen består av en precisionshärdad kniv i rostfritt stål med slutna dubbelförseglade stålkullager för maximal hållbarhet. Den motståndskraftiga knivanordningen sönderdelar bokstavligen talat mat och is till molekyler i tillbringaren så att varje sats kan homogeniseras mer effektivt. Knivbladen behöver inte tas bort för normal rengöring.

Drivnyckel: Monteras i drivhyslan på basstationen för att rotera kniven.

Obs! Drivnyckeln "tänder" kommer att fasas av om du tar bort och sätter dit tillbringaren medan kopplingsanordningen fortfarande roterar. **(Denna del är EJ avtagbar.)**

Låsmutter: Måste sitta åt ordentligt.



VARNINGAR!

Ventilera inte in i en vägg, ett tak eller litet utrymme i en byggnad eller ett skåp. **Använd** inte slangklämmor eller liknande för att fästa utloppsslangen på apparaten. När du tar bort mixern från bänken ska du alltid ta bort tillbringaren, skyddsluckan och bakstycket från apparaten först. Stöt inte till mixern när du tar bort den från bänken. Använd inte bänkinfällningspackningen på en träbänk. Detta leder till att bänken missfärgas.

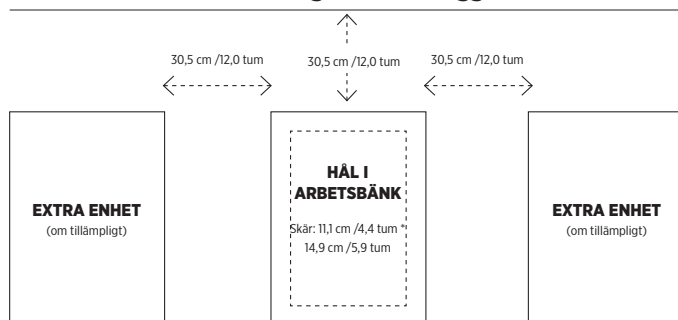
VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

Använd inte den infällda modellen på träbänkskivor. Packningen som sitter mellan apparaten och bänken efterlämnar permanenta svarta märken på trämaterial. Området under bänken måste vara tillräckligt ventilerat för att förse varje motor med luftcirkulation. Detta förlänger livslängden på din apparat. Om du förvarar pulver, mixer, socker etc. kring apparaten bör du se till att alla tillbringare är ordentligt förslutna. Den inluft och frånluft som genereras när apparaten körs kan eventuellt leda till att lösa varor blåses bort.

Förbereda bänkområdet:

- Se till att det finns tillräckligt med utrymme för motorn under bänken innan hålen skärs ut. Motorn kommer att sticka ut cirka 7,6 cm / 3,0 tum från under bänken, men det är bäst att ha minst 25,4 cm / 10 tum marginal mellan bänkens underrede och hyllorna eller till annan utrustning under bänken. Vid användning av modellen med avtagbar lucka måste dessutom hållets baksida vara minst 10,8 cm / 4,3 tum från en vägg/sida så att skyddsluckan kan tas av.
- Ytterligare 10,2 cm / 4,0 tum fritt utrymme ovanför luckans ovansida krävs för montering och borttagning av den infällda apparaten.
- Om enheten installeras i ett skåp med luckor, till vilket även räknas skåp med draperi eller förlängd skyddsskåp, måste ett flexibelt frånlufts rör på 10,2 cm / 4,0 tum användas för utloppsventilering. Anslut röret till den nedre utloppsslangen genom att fästa slangens ände på enhetens utloppsfördelare. Låt röret löpa ut ur skåpet för ordentlig ventilation. Flera enheter bör inte ventileras via ett gemensamt grenrör, utan till separata ställen med separata ventilationsrör.
- När hålen ska skäras ut vid montering av flera infällda enheter bör apparaternas kanter placeras med minst 30,5 cm / 12,0 tum mellanrum från varandra för att möjliggöra snabb rengöring och ordentlig ventilation mellan apparaterna.
- Det rekommenderas att du vid installation av en infälld enhet på 120 V har minst ett uttag på 20 ampere per apparat under bänken, på ett avstånd inom 1,8 m / 6 fot från apparaten. Enheter på 220 V och 100 V kräver en dedikerad ledning. Konsultera en elektriker angående lämpliga elektriska behov.
- Den infällda enheten kräver även en packning (medföljer i apparatens originalförpackning) som placeras mellan maskinen och bänken.
- Hänvisa till mallen till The Quiet One® In-Counter (medföljer i apparatens originalförpackning) för detaljerade riktlinjer gällande installation.

Underhängande eller vägg



VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

Rengöringsmedel: Använd inte slipande rengöringsmedel eller koncentrerat blekmedel vid rengöring. Använd inga rengöringsmedel som innehåller kvaternära desinfektionsmedel på komponenterna av polykarbonat (dvs. Advance®-tillbringare och skydd). Använd inga av följande rengöringsmedel: maskindiskmedel, ugnsrengörare, stålull eller andra slipande dynor.

Skydd: Tvätta inte skyddsluckan, handtaget eller det bakre skyddet i diskmaskin. Vi rekommenderar inte att handtaget tas loss under rengöring. Om du ändå väljer att ta loss handtaget från skyddet, se då till att inte spänna åt det för hårt när du sätter tillbaka det på skyddet. Om du gör det kan det skadas.

Tillbringare: Låt inte blandningar, vätskor eller livsmedel torka i tillbringaren. Skölj efter användning. Torra produkter kan fastna runt knivarna och försvaga/riva lagringstättningen när den startas igen. Ställ inte tillbringaren i frysen. Extremt låg temperatur i kombination med varma ingredienser och/eller knivens omedelbara snabbverkan kan få tillbringaren att spricka. Rekommenderas inte för diskmaskin eller mikrovågsugn.

Ljuddämpande packning: Diska inte i diskmaskin. Höga temperaturer och kemikalier kan göra att plattan sväller. Blötlägg den inte. Packningen kan absorbera vatten och svälla.

Den kan behöva 24–48 timmar för att torka och återfå sin ursprungliga storlek.

Knivanordning: Blötlägg inte knivens blandarenhet.

* Vrid ur överflödigt vatten från trasan eller svampen vid rengöring runt kontrollerna och alla elektriska komponenter.

** För att förlänga livslängden på tillbringare av polykarbonat rekommenderar Vitamix att man använder ett medel med låg pH-balans, som ett flytande diskmedel (Ivory Liquid®). På grund av polykarbonatets natur är maskindisk inte rekommenderat.

*** Rekommenderad desinficerande lösning: 7,4 ml / 1,5 tsk blekmedel för industri- eller hushållsbruk i 1,9 l / 2 qt vatten.

Basstation/kontrollpanel: Dra ut elsladden och tvätta försiktigt den utvändiga ytan med en mjuk bomullstrasa som fuktats med en mild lösning av varmt vatten* och ett icke-slipande rengöringsmedel eller icke-slipande sprejrengöringsmedel. Var försiktig så att du inte repar eller skrapar displayfönstret på kontrollpanelen.

Sänk aldrig ner basstationen i vatten eller annan vätska. Torka med en mjuk bomullstrasa.

Lock: Diska i varmt vatten med diskmedel. Skölj rent under rinnande vatten och torka.

Skyddslucka: Skyddet kan tas bort och rengöras under rinnande vatten med en mjuk trasa. Torka och sätt tillbaka på basen.

Ljuddämpande packning och tillbringarens centreringsplatta: Den ljuddämpande packningen som sitter mellan basen och skyddsluckan kan tas bort för att rengöras genom att du helt enkelt drar loss den från basen när skyddet tagits bort.

Tvätta packningen och plattan i varmt vatten med tvättmedel i. Skölj rent under rinnande vatten och torka. Montera före användning. När du ska sätta tillbaka den ljuddämpande packningen lägger du den bara på basen och ser till att den passar exakt mot centreringsplattan. Sätt fast ljuddämpningslådan. Se till att packningen sitter som den ska mot blenden och centreringsplattan. Packningen och centreringsplattan ska ligga platt mot basstationen.

Tillbringare: Advance®-tillbringaren är utformad för att motstå kemikalier. För maximal livslängd på tillbringaren rekommenderas dock att den rengörs för hand.

Rengöring: Diska alla tillbringarens delar i varmt vatten med diskmedel. Skölj och låt rinna av. Blötlägg inte knivens blandarenhet.**

Rengöring: Om alla fasta rester har avlägsnats ska tillbringaren fyllas till ¾ med ett desinficeringsmedel.*** Sätt tillbaka tillbringaren på basstationen och tryck fast det tvådelade locket ordentligt. Kör apparaten på hög hastighet i 30 sekunder. Stäng av apparaten och låt blandningen vara kvar i tillbringaren i ytterligare en och en halv minut. Håll ut innehållet. Sätt tillbaka tillbringaren på basstationen och kör den tom i ytterligare 5 sekunder. Sköljes inte efter desinficering. Låt tillbringaren lufttorka.

FELSÖKNING

Problem:	Möjliga åtgärder:
- Högt ljud från mixerns knivar. - Tillbringarens knivar snurrar inte. - Ökade vibrationer. - Läckage från tillbringarens botten.	a. Trasig eller sliten drivhylsa. Ersätt (artikel nr 891). Anvisningar medföljer komponenten. b. Se efter om knivanordningen har lösa, skadade eller naggade delar och byt ut dem. c. Dra åt låsmuttern medurs med låsmutternyckeln tills den är tattsittande.
Högt malande ljud från mixerns motor.	Skadade motorlager, kanske måste apparaten repareras.
- Maskinen startar inte. - Displayfönstret visar inte "Ready" (Klar).	a. Kontrollera igen att elsladden sitter ordentligt i vägguttaget. b. Kontrollera att På/Av-brytaren står i läget På. c. Ställ På/Av-brytaren i läget Av och starta om apparaten.
Apparaten startar och stängs sedan av.	Kontrollera strömförsörjningen till apparaten.
Displayfönstret visar "SHUT DOWN SEE MANUAL" ("STÅNG AV SE BRUKSANVISNINGEN").	Låt apparaten svalna under en timme och starta om.
Displayfönstret visar "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED" ("MOTORN LÅST PROGRAMMET AVSLUTAT").	Låt apparaten svalna under en timme och starta om.
- Apparaten går ojämnt. "NO PROGRAM" (INGET PROGRAM) visas när man trycker på en knapp. - Den knapp som tryckts ner startar fel program. - Apparaten går igång av sig själv. - En särskild programknapp är felaktig. - Apparaten fungerar inte när man provar första gången. - Apparaten fungerar, men det visas ingen information på skärmen. - Programknapparna kör mixern på samma hastighet.	a. Stäng av apparaten och starta den igen för att återställa programmeringen. b. Försök med att koppla apparaten till ett annat vägguttag.
Displayfönstret visar "CORRUPT DATA" ("FELAKTIGA DATA").	Stäng av apparaten och starta den igen för att återställa programmeringen.
Displayfönstret visar "THERMAL SENSOR FAILURE" ("VÄRMESENSORFEL").	Ring till Vitamix tekniska support.
Apparaten stannar mitt i mixcykeln och återställs. Displayfönstret visar "VITAMIX GENERAL PROGRAM" ("VITAMIX ALLMÄNT PROGRAM") och därefter "READY" (KLAR).	a. Koppla in apparaten i en egen strömkälla. b. Kontrollera att ingen lång förlängningssladd är kopplad till apparaten.
Om apparaten är överhettad: Motorn stannar och meddelandet "MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START" ("MOTORN ÄR ÖVERHETTAD TA BORT TILLBRINGAREN, TRYCK SEDAN PÅ START") rullar i displayfönstret, medan orden "HOT SHUTDOWN" ("AVSTÄNGNING PGA ÖVERHETTNING") visas kontinuerligt på skärmen för att underrätta dig om problemet.	Ta bort tillbringaren, stäng skyddsluckan och tryck på knappen Start/Stop och kör apparaten i två minuter. När motorn kallnat visas "READY" ("KLAR") i displayfönstret.

The Quiet One®

Elektriska krav:

- 120 V, 50/60 Hz, 15 amp
- Använder en trestiftsjordad sladd från USA.
- Ett uttag på 20 ampere per apparat rekommenderas.

Förlängningssladdar får inte användas med apparaten.

- 220–240 V, 50/60 Hz, 1 300–1 550 W
- 100 V (Japan), 50/60 Hz, 1 000 W

Mått på arbetsbänk:

- 45,7 cm /18 tum hög med stängt lock
- 64,2 cm /24,5 tum hög med öppet lock
- Djup: 27,2 cm /10,7 tum med handtag
- Bredd: 21,6 cm /8,5 tum

Mått i arbetsbänk:

- 41,9 cm /16,5 tum hög med stängt lock
- 58,4 cm /23,0 tum hög med öppet lock
- Djup: 27,2 cm /10,7 tum med handtag
- Bredd: 21,6 cm /8,5 tum
- Djup under arbetsbänken: 3,0 cm /1,2 tum

ÅTERVINNINGSPÅS

Produkten har levererats från en miljömedveten tillverkare.

Produkten kan innehålla ämnen som kan vara skadliga för miljön om den kasseras på platser (soptippar) som inte är lämpliga enligt lagstiftningen.

Den överkryssade symbolen med soptunna på hjul finns på produkten för att uppmuntra dig att alltid lämna saker till återvinning när det är möjligt.

Ta ansvar för miljön och återvinn produkten via en återvinningscentral när den inte längre ska användas.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138, USA

vitamix.com

©2016 Vita-Mix® Corporation. Ingen del av denna publikation får reproduceras eller överföras i någon form eller på något sätt, eller sparas i en databas eller ett informationssökningsystem, utan skriftligt tillstånd från Vita-Mix® Corporation.

124067_REV A 12/16 TRANSLATIONS



Station de mixage The Quiet One®

VM0145, VM0145A, VM0145B, VM0145C, VM0149 et VM0149A

SYMBOLES

	Avertissement		Mise en garde
	Ne touchez JAMAIS les pièces en rotation. Ne mettez pas les mains ni les ustensiles dans le récipient.		Faites fonctionner le blender uniquement avec le couvercle et le bouchon du couvercle en place.
	Risque d'électrocution		Lisez le manuel de l'utilisateur
	Température élevée lors du mélange de liquides chauds		Ne pas immerger
	N'introduisez rien dans le récipient lorsque le blender est en fonctionnement.		Marche / arrêt
	Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer, avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces en rotation lorsque le blender est en marche.		

Anglais	1
Allemand	11
Suédois	21
Français	31
Russe	41
Espagnol	51
Italien	61
Portugais	71
Arabe	81

Vita-Mix® Corporation Division commerciale

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138, États-Unis

Tél. (États-Unis et Canada) : 1 800 437-4654

Tél. (en dehors des États-Unis et du Canada) : 1 440 782-2450

Service technique : 1 800 886-5235

Courrier électronique : commercial@vitamix.com

commercialts@vitamix.com

Pour découvrir la gamme complète des produits Vitamix, consultez le site **vitamix.com**.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

⚠ AVERTISSEMENT



Pour éviter tout risque de blessure.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil. Des mesures de précaution élémentaires doivent être respectées, notamment celles qui suivent.



⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'électrocution.

Utilisez EXCLUSIVEMENT une prise raccordée à la terre.

NE RETIREZ PAS la mise à la terre.

N'UTILISEZ pas d'adaptateur.

N'UTILISEZ pas de rallonge électrique.

Le non-respect des instructions fournies peut provoquer un risque d'électrocution, voire la mort.

LISEZ L'ENSEMBLE DES INSTRUCTIONS, CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS AVANT D'UTILISER LE BLENDER.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas l'embase moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
3. L'appareil doit être surveillé de près par un adulte s'il est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil Vitamix® n'est pas utilisé, au moment de le démonter, lorsque vous devez ajouter ou retirer des pièces, et avant de le nettoyer plus en profondeur.
5. Ne touchez jamais les pièces en mouvement, particulièrement les couteaux.
6. N'utilisez jamais un appareil ne fonctionnant pas correctement, étant tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit, ou dont le câble ou la prise électrique est endommagé(e). Si vous avez acheté votre appareil aux États-Unis, appelez l'assistance technique Vitamix au 800 886-5235 pour que votre appareil soit examiné, réparé, éventuellement échangé ou bien pour que ses fonctions électriques ou mécaniques soient ajustées. Si vous avez effectué votre achat en dehors des États-Unis, veuillez contacter votre distributeur Vitamix agréé, ou prendre contact avec la Division internationale Vitamix au +1 440 782-2450 ou encore par e-mail : international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou non vendus par Vitamix. Vous risquez alors d'annuler la garantie. **Il est déconseillé d'altérer ou de modifier ce produit de quelque façon que ce soit, au risque de causer des blessures.**
8. **N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.**
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre d'une table ou d'un comptoir.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ou bien dans un four chaud et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes. Les sources extérieures de chaleur peuvent endommager l'appareil.
11. Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque le moteur est en marche afin d'empêcher tout risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil Vitamix. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais uniquement lorsque l'appareil Vitamix ne fonctionne pas.
12. **AVERTISSEMENT : Les couteaux sont tranchants. Manipulez-les avec précaution.**
 - N'essayez jamais de retirer les couteaux alors que le récipient se trouve sur l'embase moteur.
 - N'utilisez pas l'appareil avec des couteaux desserrés, éraflés ou endommagés. Remplacez-les immédiatement.
 - Pour éviter de vous blesser, ne placez jamais un ensemble de couteaux directement sur l'embase moteur si le récipient Vitamix n'est pas déjà installé.
13. La capacité maximale équivaut aux onces (litres) indiquées sur le récipient, à savoir 48 onces / 1,4 litre (une quantité moindre est requise pour les préparations épaisses).
14. **Utilisez toujours l'appareil Vitamix avec le couvercle correctement maintenu en place.**

15. L'écran d'affichage se rayera si vous utilisez un tampon à récurer ou un objet tranchant sur celui-ci. Nettoyez le panneau de contrôle en l'essuyant à l'aide d'un chiffon doux.
16. L'appareil ne peut pas être nettoyé au jet d'eau.
17. Pour une installation de 120 V, il est recommandé de disposer d'au moins une sortie de 20 A par appareil, dans les 6 pi. / 1,8 m de l'appareil Vitamix. Les unités de 220 V et de 100 V requièrent une ligne spéciale. **Consultez un électricien pour connaître les exigences électriques.**
18. **MISE EN GARDE :** mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le avant de toucher les pièces en rotation. Coupez l'alimentation de l'appareil pendant la nuit ou lorsqu'il est laissé sans surveillance.

Conservez ces instructions de sécurité

- Aux États-Unis, le cordon d'alimentation du blender Vitamix est équipé d'une fiche à trois branches (mise à la terre) qui s'insère dans une prise murale à trois douilles (Figure A). **En dehors des É.-U., ce cordon varie en fonction du pays.**
- Des adaptateurs (Figure B) sont disponibles pour les prises à deux douilles. Ne coupez ni n'enlevez pas la troisième branche (mise à la terre) de la prise ou du cordon d'alimentation.
- Demandez conseil à un électricien au cas où vous ne sauriez pas si votre prise murale est raccordée à la terre via le câblage du bâtiment. Avec une prise murale à deux douilles correctement mise à la terre, raccordez l'appareil en branchant la languette de l'adaptateur au cache de la prise murale à l'aide d'une vis dans le centre du cache (Figure B).



AVERTISSEMENT !

Les adaptateurs à trois branches ne sont pas utilisés au Canada.

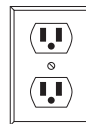


FIGURE A

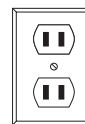
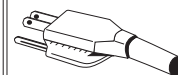


FIGURE B

REMARQUES IMPORTANTES !

LES INSTRUCTIONS REPRISES DANS CE MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN NE COUVRENT PAS TOUS LES PROBLÈMES ET SITUATIONS SUSCEPTIBLES DE SE PRODUIRE. FAITES PREUVE DE BON SENS ET DE PRUDENCE LORSQUE VOUS UTILISEZ ET ENTRETENEZ UN APPAREIL.

GARANTIE LIMITÉE

Afin d'optimiser la durée de vie de votre produit Vitamix® et de le maintenir en bon état de fonctionnement, veuillez suivre quelques conseils simples d'entretien :

1. Inspectez régulièrement la douille d'entraînement afin de détecter toute trace d'usure, de fissure ou de rupture visible. Si vous trouvez des dommages, remplacez la douille d'entraînement par la douille d'entraînement supplémentaire incluse avec votre blender. Pour acheter des douilles d'entraînement supplémentaires, contactez Vitamix au 1 800 437-4654 (1-800-4DRINK4) afin de trouver un vendeur près de chez vous. Pour les clients en dehors des États-Unis, contactez votre distributeur Vitamix autorisé, appelez la Division internationale de Vitamix au +1 440 782-2450 ou envoyez un e-mail à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.
2. Faites pivoter manuellement l'ensemble de roulements des couteaux pour vous assurer qu'il tourne sans encombre, sans pour autant tourner librement. Si le couteau ne tourne pas facilement ou si sa rotation est trop libre, contactez Vitamix au 1 800 437-4654 (1 800 4DRINK4) pour obtenir des informations relatives à la garantie ou pour trouver un vendeur près de chez vous. Pour les clients en dehors des États-Unis, contactez votre distributeur Vitamix autorisé, appelez la Division internationale de Vitamix au +1 440 782-2450 ou envoyez un e-mail à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.
3. N'utilisez jamais l'appareil sans que le socle de centrage ne soit correctement placé sur l'embase. Vita-Mix® Corporation (ci-après dénommée « Vita-Mix ») garantit à l'utilisateur final original (preuve d'achat requise) qui a fait l'acquisition d'un appareil aux États-Unis que son blender commercial Vita-Mix (ci-après dénommé « Matériel ») est exempt de défauts matériels et de fabrication pendant la période de garantie applicable au Matériel, telle que décrite ici, et est soumis aux conditions présentées ci-dessous.

Embase moteur

Vita-Mix garantit à l'utilisateur final original que :

- Si l'embase moteur présente une défaillance dans les trente (30) jours à compter de la date d'achat, Vita-Mix remplacera l'embase moteur sans frais.
- Si l'embase moteur présente une défaillance après trente (30) jours mais dans l'année à compter de la date d'achat, en raison d'un défaut matériel ou de fabrication, Vita-Mix assumera le coût des pièces et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation de l'embase moteur.
- Si l'embase moteur présente une défaillance après un an mais dans les trois (3) ans à compter de la date d'achat, en raison d'un défaut matériel ou de fabrication, Vita-Mix assumera le coût des pièces jugées nécessaires à la réparation de l'embase.

Récipient, couvercle, ensemble de couteaux, douille d'entraînement et protection anti-bruit (si incluse)

Le récipient, le couvercle, l'ensemble de couteaux, la douille d'entraînement et, si incluse, une protection anti-bruit fabriquée par Vita-Mix, sont garantis contre tout défaut matériel et de fabrication pendant un an à compter de la date d'achat.

Conditions

- Les garanties contenues ici ne sont valables que pour l'utilisateur final original et elle ne sont pas transférables. Une preuve d'achat est requise pour toute demande de garantie.
- Cette garantie constitue l'unique recours de l'acheteur, énonce les seules obligations de Vita-Mix et ne couvre pas une usure normale, une utilisation excessive, une mauvaise utilisation, une négligence, une modification apportée à l'embase ou au récipient (ou à la protection anti-bruit), ni l'exposition à des conditions extrêmes. La présente garantie est uniquement valide si le Matériel est utilisé conformément au manuel d'instructions fourni (qui peut également être consulté à l'adresse www.vitamix.com/foodservice).
- Le cas échéant, une mauvaise installation ou ventilation dans le cas du modèle encastré, ou le placement du Matériel dans une protection anti-bruit non fabriquée par Vita-Mix, annule la garantie.
- Cette garantie s'annule lorsque des réparations apportées au Matériel sont réalisées par une personne autre qu'un employé de Vita-Mix ou un centre d'entretien Vita-Mix autorisé. Vita-Mix n'est pas responsable du coût engendré par des réparations non autorisées.
- La seule obligation de Vita-Mix au titre de cette garantie consiste à réparer ou à remplacer la ou les pièces sous garantie, comme déterminé exclusivement par Vita-Mix.

En aucun cas, que ce soit par rapport au contrat, à un remboursement, à une garantie, à un tort (y compris une négligence), à une responsabilité stricte ou autre, Vita-Mix ne pourra être tenue responsable de tout dommage particulier, indirect ou consécutif, incluant, sans s'y limiter, la perte de bénéfices ou de revenus. La garantie limitée ci-dessus constitue votre unique recours, et vous et Vita-Mix réfutez expressément par les présentes toute autre garantie ou condition, expresse ou implicite, réglementaire ou autre, incluant toute garantie implicite de qualité marchande et garantie implicite d'adéquation à un usage particulier et, sans restreindre la portée de ce qui précède, vous et Vitamix réfutez expressément par les présentes, dans la mesure où le permet la loi, l'application de toute législation relative à la vente de biens et de la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, si applicables.

Certaines juridictions ne permettent pas de limitation des garanties implicites ou des dommages particuliers, indirects ou consécutifs.

Aucun employé de Vita-Mix ni aucune autre personne n'est autorisée à donner une garantie supplémentaire ou à apporter des modifications à la présente garantie.

Pour obtenir les informations relatives à la garantie des appareils achetés en dehors des États-Unis, contactez votre distributeur Vita-Mix autorisé, appelez la Division internationale de Vita-Mix au +1 440 782-2450 ou envoyez un e-mail à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Dans le cas où votre blender Vita-Mix aurait besoin d'un entretien ou de réparations couvertes par les conditions de cette garantie, veuillez appeler Vita-Mix Corporation pour toute aide concernant la garantie. Pour les appareils achetés aux États-Unis, appelez l'assistance technique Vita-Mix : 800 886-5235. Pour le matériel acheté en dehors des États-Unis, contactez votre distributeur Vita-Mix autorisé, appelez la Division internationale de Vita-Mix au +1 440 782-2450 ou envoyez un e-mail à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Les clients doivent assumer les coûts inhérents au transport pour l'entretien couvert par la garantie.

Comment faire appliquer la garantie et obtenir des réparations

Qui contacter pour l'entretien et les réparations couverts par la garantie. Dans le cas où votre blender Vitamix aurait besoin d'entretien ou de réparations couverts sous les conditions de cette garantie, veuillez appeler Vita-Mix Corporation, un centre de service autorisé ou un distributeur local pour toute aide concernant la garantie.

- Pour le Matériel acheté et situé aux États-Unis et au Canada, appelez le service clientèle commercial de Vitamix au numéro : 800 437-4654.
- Pour le Matériel acheté en dehors des États-Unis : contactez votre distributeur Vitamix autorisé, appelez la Division internationale de Vitamix au +1 (440) 782-2450 ou envoyez un e-mail à international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Vous devrez fournir une preuve d'achat du Matériel. Si l'équipe d'assistance technique distante ne peut réparer le Matériel à distance, le Matériel devra faire l'objet d'un entretien. L'équipe vous aidera à trouver un centre d'entretien autorisé ou à retourner le Matériel à Vitamix.

Comment expédier le Matériel à Vitamix pour le faire réparer

- A. Obtenez un Numéro d'autorisation de retour avant l'expédition. Ne retournez ni n'envoyez de Matériel sans l'autorisation de Vitamix. Vitamix ne sera en aucun cas responsable du coût de réparations non autorisées. Tous les retours de Matériel doivent avoir leur Numéro d'autorisation de retour (« RA ») clairement indiqué sur l'extérieur de leur boîte. Tout Matériel envoyé à Vitamix sans autorisation ou accord préalable sera renvoyé à l'adresse de l'expéditeur « tel quel », sans réparation.
- B. Emballez correctement l'élément retourné. Tout article renvoyé à Vitamix doit être expédié dans son emballage d'origine ou dans un emballage suffisant.

Instructions d'utilisation des boutons de programmes préréglés

Les réglages de base pour les 6 boutons de programmes préréglés pour The Quiet One® sont indiqués ci-dessous. Ces programmes, numérotés de 1 à 6, correspondent aux cycles de mélange adaptés aux boissons les plus fréquemment préparées. Selon la viscosité de la boisson que vous préparez, l'appareil fonctionnera pour un cycle complet en fonction de votre choix de programme préréglé. L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque le cycle est terminé. Un cycle peut varier en vitesse et en durée. Les options préréglées de votre appareil peuvent varier en fonction des modifications apportées aux programmes ou des différences dans les recettes ; les résultats obtenus peuvent également varier.

BOUTON 1 : Usage général / boisson fouettée – mélange les boissons fouettées et les boissons légères à base de jus et de glace pour leur donner une consistance crémeuse. (:18)

BOUTON 2 : Double boisson fouettée – mélange les boissons similaires à celles du bouton 1, mais en plus grande quantité. (:18)

BOUTON 3 : Café glacé et jus – mélange les boissons au café légères pour leur donner une consistance crémeuse. (:18)

BOUTON 4 : Boissons à la crème glacée – mélange les boissons contenant de la crème glacée dure pour leur donner une consistance fouettée épaisse. (:28)

BOUTON 5 : Boissons à la crème glacée doubles et difficiles à mélanger. (:20)

BOUTON 6 : Boisson fouettée épaisse et difficile à mélanger – mélange les fruits congelés épais et les ingrédients durs pour obtenir une boisson fouettée épaisse, mais consistante. (:28)

Conseils de mélange

- Placez d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient, puis les aliments solides et la glace en dernier. Bien que cela ne soit pas nécessaire pour le mélange, vous pouvez couper ou émietter les aliments en petits morceaux pour pouvoir les mesurer plus précisément. Il est recommandé d'utiliser des fruits décongelés ou partiellement décongelés.
- En règle générale, par rapport aux autres blenders, vous n'avez pas besoin d'autant de glace pour préparer une boisson glacée avec The Quiet One®. Si votre préparation gèle, essayez de réduire la quantité de glace.
- Placez le récipient sur l'embase moteur en l'alignant sur le socle de centrage ancré dans l'embase (**le moteur doit être totalement arrêté afin que vous puissiez positionner le récipient**). Les bols ne doivent pas être utilisés pour des aliments durs ou secs. Évitez de faire fonctionner votre appareil lorsque le bol est vide.
- Utilisez toujours un couvercle qui soit fermement fixé pendant le mélange.
- Branchez l'appareil dans la prise la plus proche (s'il est débranché). Allumez le bouton de mise sous tension. Choisissez le programme désiré en appuyant sur l'un des boutons de programmation 1 à 6. L'appareil commencera immédiatement son cycle dans le programme choisi et s'arrêtera lorsque ce dernier sera terminé. (**REMARQUE : chaque bouton déclenche un mélange ayant une combinaison différente en termes de vitesse et de durée**).
- Lorsque l'un des six boutons de programmation est enclenché, l'appareil démarre et s'arrête automatiquement. Si vous appuyez sur un autre bouton préprogrammé, l'appareil arrêtera le programme.
- Lorsque le cycle est terminé, le blender s'arrête. **Attendez l'arrêt complet des couteaux avant de retirer le couvercle et le bol du socle-moteur.**
- Retirez le bol, versez, garnissez et servez la boisson.
- Mettez l'interrupteur On / Off sur Off lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

Conseils d'entretien

- Ne cognez jamais le bol contre une surface pour décoller les ingrédients.** Retirez le récipient de l'embase et utilisez une spatule en caoutchouc pour décoller les préparations épaisses du fond du récipient.
- Ne secouez jamais un bol quand il est en marche sur l'appareil.**
- Ne retirez jamais le bol avant que l'appareil ne soit complètement arrêté.**
- Ne démarrez jamais le moteur avant que le bol ne soit en place.**



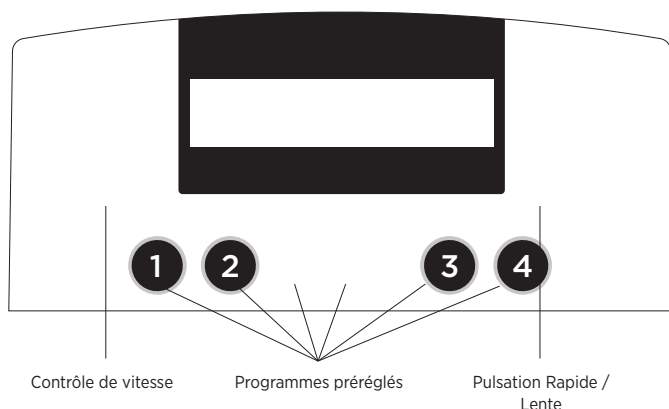
AVERTISSEMENT !

- Mettez l'appareil hors tension ou débranchez-le avant de toucher les pièces en rotation. Coupez l'alimentation de l'appareil pendant la nuit ou lorsqu'il est laissé sans surveillance.
- Si vous entendez un changement dans le son que fait l'appareil, ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les couteaux, ne servez pas la boisson. Vérifiez votre ensemble de couteaux afin de détecter toute pièce desserrée, éraflée ou manquante. Le cas échéant, remplacez l'ensemble de couteaux par un nouveau.

REMARQUES IMPORTANTES !

- Vérifiez vos couteaux tous les jours afin de détecter toute pièce desserrée, éraflée ou manquante. Si une pièce est desserrée, éraflée ou manquante, remplacez l'ensemble de couteaux avant toute utilisation. Ne serrez pas la vis à tête hexagonale (sur le dessus de l'ensemble de couteaux). Si elle est desserrée, remplacez immédiatement l'ensemble de couteaux.
- Les instructions reprises dans ce manuel d'utilisation et d'entretien ne couvrent pas tous les problèmes et situations susceptibles de se produire. Faites preuve de bon sens et de prudence lorsque vous utilisez et entretenez un appareil.
- Sur toutes les unités, la protection thermique intégrée effectue le suivi de la chaleur du moteur et avertit l'utilisateur pour éventuellement arrêter le moteur si jamais ce dernier surchauffe. Au moment d'une surchauffe, l'affichage invitera l'utilisateur à retirer le récipient et à faire fonctionner l'appareil jusqu'à ce qu'il ait refroidi. L'opération dure environ deux minutes. Consultez la section « Refroidissement du moteur » pour obtenir des instructions détaillées. Lorsque la protection thermique coupe le moteur, examinez vos techniques de travail et vos instructions. Vos préparations sont peut-être trop épaisses ou contiennent trop d'ingrédients. Vous pouvez ajouter davantage de liquide et consulter le service à la clientèle Vitamix® ou votre distributeur Vitamix local si vous avez besoin d'aide.

COMMANDES



Bouton de mise sous tension : Situé à l'arrière du socle-moteur, l'interrupteur On / Off (Marche / Arrêt) contrôle l'alimentation électrique de l'appareil. Quand l'appareil est branché, positionnez l'interrupteur sur On (Marche) pour préparer l'appareil à mélanger. Positionnez l'interrupteur sur Off (Arrêt) pendant la nuit ou lorsque l'appareil est laissé sans surveillance.

Bouton Start / Stop (Démarrage / Arrêt) : appuyez sur le bouton Start (◀▶) / Stop (⏏) (Démarrer / Arrêter) pour démarrer et faire fonctionner l'appareil, et pour faire tourner le couteau. Appuyez à nouveau sur le bouton Start / Stop pour arrêter l'appareil et les couteaux.

Boutons Speed (Vitesse) : appuyez sur le bouton ▲ pour augmenter graduellement la vitesse du couteau, par incréments de 1 %, jusqu'à 100 %. Appuyez sur le bouton ▼ pour diminuer graduellement la vitesse du couteau, par incréments de 1 %, jusqu'à 7 %. La vitesse est utilisée pour définir la vitesse de mixage des boutons Pulse (Impulsion) et Start / Stop (Démarrer / Arrêter).

Boutons de programmes pré-réglés : Ces boutons, numérotés de 1 à 6, correspondent aux cycles de mélange préprogrammés adaptés aux boissons les plus fréquemment préparées. Selon la viscosité de la boisson préparée, lorsque vous choisissez l'un des six boutons de programmes pré-réglés, l'appareil sera lancé pour un cycle complet. L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque le cycle est terminé. Un cycle peut varier en vitesse et en durée. Chaque bouton peut être reprogrammé pour n'importe quelle recette grâce à une programmation personnalisée ou en reprogrammant l'une des 34 recettes disponibles. En raison de la différence dans les recettes, vous pouvez obtenir des résultats différents.

Écran d'affichage : Cette zone, en fonction du bouton enfoncé, affiche divers messages concernant le fonctionnement. Lorsque l'appareil est branché, le message « Ready » (Prêt) apparaît.

REMARQUES IMPORTANTES!

Bouton Start / Stop (Démarrer / Arrêter) : l'appareil s'arrêtera si vous appuyez sur l'un des boutons de programmes pré-réglés lorsque le moteur est en marche.

Bouton Speed (Vitesse) : Ces réglages seront réinitialisés si l'alimentation électrique est interrompue.

Boutons Pulse (Pulsation) : La pulsation permet d'augmenter ou de diminuer rapidement la vitesse du couteau pour mélanger ou rafraîchir une boisson. Appuyez sur pour augmenter la vitesse du moteur entre 51 % et 100 %. Appuyez sur pour diminuer la vitesse du moteur entre 50 % et 7 %. Le bouton Pulse (Pulsation) annule le programme en cours tant qu'il est enfoncé. Lorsqu'il est relâché, le programme original continue son cycle.

- La vitesse d'impulsion haute () et d'impulsion lente () est déterminée à l'aide des boutons Speed (Vitesse). Pour régler celle-ci, appuyez sur le bouton Speed (Vitesse) ▲ ou ▼ tout en maintenant enfoncé un bouton Pulse (Impulsion) jusqu'à ce que la vitesse du moteur souhaitée soit atteinte. La vitesse de pulsation restera réglée au niveau souhaité jusqu'à ce qu'elle soit à nouveau modifiée avec les boutons Speed (Vitesse).

Panneau de contrôle de l'utilisateur : vous pouvez accéder au panneau de contrôle en activant l'interrupteur d'alimentation électrique situé à l'arrière de l'embase moteur tout en appuyant sur le bouton 2.

- Lorsque l'appareil est mis sous tension, l'affichage fait défiler trois écrans. Le premier indique la version actuelle du programme. Le deuxième indique le programme en cours de fonctionnement sur l'appareil. Le troisième indique la température du moteur (NORM, WARM, HOT - NORMAL, CHAUD, TRÈS CHAUD), et le nombre total d'heures de fonctionnement, y compris pendant la fabrication et les essais. Cette durée ne peut être effacée. Une fois que cet écran apparaît, le bouton 2 peut être relâché.
- Appuyez sur le bouton 2 dans un délai de 12 secondes pour parcourir les réglages du menu.
- Appuyez une fois pour afficher le minuteur. La durée de fonctionnement totale est enregistrée en heures, en minutes et en secondes ; notamment pour les opérations de production et de test. Ce temps ne peut être effacé.
- Appuyez sur ce bouton une deuxième fois pour afficher le nom du programme qui contrôle les boutons de programmation. Si vous utilisez les réglages Advance®, sur l'affichage apparaîtra le message « VITA-MIX ADVANCE PROGRAM » (PROGRAMME VITA-MIX ADVANCE).
- Appuyez sur ce bouton une troisième fois pour afficher l'option de réinitialisation des boutons préprogrammés aux réglages d'usine.

VITA-MIX CORP
VERSION #201

TEMP	COUNT	TOTAL
NORM	25	100

TIMER	HR:	MIN:	SS
	0:	10:	33

VITA-MIX ADVANCE
PROGRAM #201

1 TO OVERWRITE
CURRENT PROGRAM

PROGRAMMATION

The Quiet One® est préprogrammé avec un programme Advance® qui est optimisé pour le bol Advance®. Les programmes peuvent être personnalisés en utilisant le panneau de contrôle, une puce de programmation ou un kit logiciel de programmation disponible auprès de Vitamix®. Appelez votre distributeur ou le Service clientèle pour de plus amples informations.

Programmation des boutons pré-réglés

- Vous pouvez accéder aux 34 programmes en mémoire en activant l'interrupteur d'alimentation électrique à l'arrière du socle-moteur tout en maintenant le bouton High Pulse (Pulsation Rapide) enfoncé. L'écran affichera le message « BUTTON SET UP » (RÉGLAGE DU BOUTON).
- Appuyez sur les boutons Speed (Vitesse) ▲ ou ▼ pour faire défiler les numéros de recette jusqu'à atteindre la recette souhaitée (pour une description de chaque recette, consultez la page 36).
- Appuyez sur le bouton de programmation auquel vous souhaitez assigner la recette choisie.

Par exemple : Si vous voulez assigner au bouton 1 la recette n° 17 :

- Après avoir accédé aux programmes en mémoire tel que décrit à l'étape 1, vous pourrez constater le message « BUTTON SETUP » (RÉGLAGE DU BOUTON) à l'écran.
- Appuyez sur le bouton Speed (Vitesse) ▲ jusqu'à ce que l'écran affiche la recette 17.
- Appuyez sur le bouton 1 pour appliquer la recette 17.
- Vous pouvez continuer de programmer les cinq autres boutons ou bien appuyer sur le bouton High Pulse (Impulsion haute) pour quitter et continuer à mélanger.

BUTTON SET UP
RECIPE 1

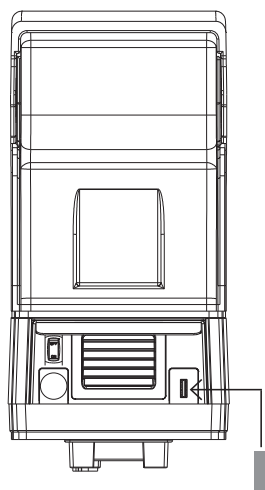
BUTTON SET UP
RECIPE 17

BUTTON SET UP
RECIPE 17----->1

READY

Programmation de votre appareil avec une puce personnalisée

1. Allumez l'appareil.
2. Enlevez le récipient et retournez l'appareil vers l'arrière de manière à pouvoir voir le port de programmation.
3. L'arrière de l'appareil vous faisant face, insérez la puce de programmation personnalisable (les mots « THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE » (Ce côté orienté vers l'avant de l'appareil) faisant face sur la gauche) dans le port situé sur le côté droit de l'appareil, à l'opposé du bouton de mise sous tension. Poussez doucement jusqu'à ce que la puce s'enclenche dans le port. L'écran affichera le message « NEW MODULE » (Nouveau module).
4. Dans les 10 secondes, les six boutons de programmation seront reprogrammés et l'écran affichera « Saved » (Enregistré), puis « Ready » (Prêt).
5. Enlevez la puce de programmation, remettez-la dans son emballage d'origine et conservez-la dans un endroit facilement accessible et sûr.
6. Appuyez sur l'un des six boutons de programmation pour afficher sur l'écran le nom du programme / de la boisson.



Puce de programmation personnalisée

Réinitialisation des boutons de programmation aux réglages d'usine

1. Accédez au panneau de contrôle de l'utilisateur en activant l'interrupteur d'alimentation électrique à l'arrière du socle-moteur tout en maintenant le bouton 2 enfoncé.
2. Lorsque l'appareil est mis sous tension, l'affichage fait défiler trois écrans puis s'arrête sur l'écran de statut du moteur. Appuyez à nouveau sur le bouton 2 dans un délai de 12 secondes pour parcourir les réglages du menu.
3. Faites défiler les réglages à l'aide du bouton 2. L'écran affichera le message « 1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM » (1 pour effacer le programme actuel). Appuyez sur le bouton 1 pour revenir aux réglages d'origine en usine.

REMARQUES IMPORTANTES !

Puce de programmation : si les étapes de programmation ci-dessus sont effectuées et que le programme personnalisé ne s'active pas au cours du premier cycle de mélange, retournez la puce de 180° (de droite à gauche) et essayez à nouveau.

Options de recettes

Rangées par numéro de recette (n°) et type de boisson :

n°	TYPE DE BOISSON	DESCRIPTION DU	TEMPS D'EXÉCUTION
1	Usage général / boisson fouettée	Accélère jusqu'à 60 % pendant 18 secondes	:18
2	Double smoothie	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (45 %) pendant 6 secondes, puis (58 %) pendant 8 secondes, puis à la vitesse Haute (85 %) pendant 4 secondes	:18
3	Café glacé et jus	Accélère jusqu'à LOW (lent) (25 %) pendant 4 secondes, puis jusqu'à MED (60 %) pendant 14 secondes	:18
4	Boissons à la crème glacée	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (55 %) pendant 5 secondes, puis passe à la vitesse Lente (25 %) pendant 7 secondes, puis (12 %) pendant 16 secondes	:28
5	Boissons à la crème glacée doubles et difficiles à mélanger	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (51 %) pendant 10 secondes, puis à la vitesse Haute (85 %) pendant 10 secondes	: 20
6	Préparations épaisses dures à mélanger	Accélère jusqu'à la vitesse Lente (15 %) pendant 7 secondes, puis augmente petit à petit à la vitesse Haute (82 %) pendant 21 secondes	:28
7	Smoothie moyen	Accélère graduellement jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	: 20
8	Smoothie difficile à mélanger	Accélère graduellement jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:25
9	Smoothie épais	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (50 %) pendant 15 secondes, puis à la vitesse Haute (100 %) pendant 20 secondes	:35
10	Mélange, jus léger	Fonctionne à la vitesse Lente (10 %)	:04
11	Smoothie lourd	Fonctionne à la vitesse Moyenne-Haute (75 %), accélère, ralentit puis accélère jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:40
12	Smoothie difficile à mélanger	Fonctionne à la vitesse Lente (7 %) pendant 25 secondes, puis accélère rapidement à la vitesse Haute (100 %) pour diminuer à la vitesse Lente (7 %) et de nouveau revenir à la vitesse Haute (100 %)	:40
13	Café glacé standard	Accélère rapidement jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:09
14	Café glacé double	Accélère rapidement jusqu'à HIGH (rapide) (100 %)	:13
15	Café épais	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (55 %), ralentit graduellement jusqu'à la vitesse Lente (7 %), puis accélère rapidement jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:30
16	Cafés multiples	Accélère jusqu'à LOW (lent) (25 %), puis accélère graduellement jusqu'à MED (50 %), puis jusqu'à HIGH (rapide) (100 %)	:25
17	Cafés multiples 2	Accélère jusqu'à LOW (lent) (25 %), puis accélère graduellement jusqu'à MED (50 %), puis jusqu'à HIGH (rapide) (100 %)	:30
18	Petit café	Accélère graduellement jusqu'à la vitesse Moyenne-Haute (75 %)	:14
19	1-2 Cocktails	Accélère jusqu'à la vitesse Haute (90 %)	:13
20	3-4 Cocktails	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (45 %), puis accélère jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:25
21	Tasse enfant	Commence en MED (55 %), puis ralentit jusqu'à LOW (lent), puis accélère jusqu'à HIGH (rapide) (100 %)	:30
22	Fouettage de bar	Accélère graduellement jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:25
23	Spécial bar	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (58 %), ralentit jusqu'à la vitesse Lente (22 %), puis accélère graduellement jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:35
24	Mélange utilitaire	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (40 %), puis accélère graduellement jusqu'à la vitesse Moyenne-Haute (75 %)	:25

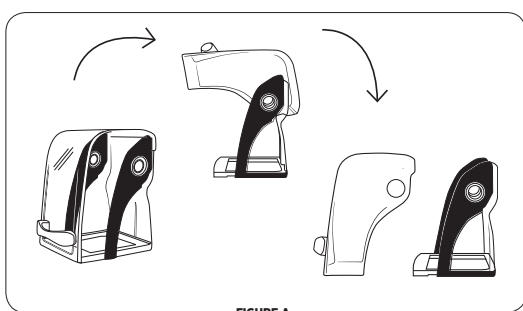
n°	TYPE DE BOISSON	DESCRIPTION DU	TEMPS D'EXÉCUTION
25	1 Fouetté	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (50 %), ralentit jusqu'à la vitesse Lente (25 %), puis ralentit encore graduellement jusqu'à la vitesse Lente (15 %)	:20
26	2 Fouetté	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne (50 %), ralentit jusqu'à la vitesse Lente (25 %), puis ralentit encore graduellement jusqu'à la vitesse Lente (17 %)	:30
27	3 Fouetté	Accélère jusqu'à la vitesse Haute (100 %), ralentit jusqu'à la vitesse Lente (25 %), puis ralentit encore jusqu'à la vitesse Lente (15 %)	: 20
28	Boisson à la crème glacée	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne-Lente (35 %), puis accélère jusqu'à la vitesse Moyenne-Haute (75 %)	:15
29	Petit fouetté	Accélère jusqu'à MED (58 %), puis ralentit jusqu'à LOW (lent) (25 %)	:10
30	Fouetté difficile à mélanger	Accélère jusqu'à la vitesse Moyenne-Haute (80 %), ralentit jusqu'à la vitesse Moyenne (51 %), puis accélère graduellement jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:25
31	Programme générique 1	Accélère jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:25
32	Programme générique 2	Accélère lentement jusqu'à la vitesse Haute (100 %)	:45
33	Programme générique 3	Accélère rapidement jusqu'à la vitesse Moyenne (40 %), ralentit jusqu'à la vitesse Lente (15 %), puis accélère jusqu'à la vitesse Haute (90 %)	:24
34	Programme générique 4	Accélère rapidement jusqu'à la vitesse Moyenne (45 %), puis accélère graduellement jusqu'à la vitesse Moyenne-Haute (75 %)	:35

ENSEMBLE DE L'APPAREIL

Couvercle compact

Porte du couvercle :

1. Pour retirer la porte du couvercle, ouvrez-la jusqu'à ce qu'elle soit à l'horizontale. Ensuite, écartez doucement les côtés de la porte au-dessus des charnières rondes et retirez-la.
2. Pour replacer la porte du couvercle, écartez doucement les côtés de la porte et placez les ouvertures de charnière au-dessus des charnières rondes.



REMARQUES IMPORTANTES !

Récipients :

- Les appareils The Quiet One® sont optimisés pour être utilisés avec le récipient Vitamix® de 48 onces / 1,4 litre Advance® (récipient à 3 côtés). Le récipient standard de 64 onces / 2,0 litres ne s'adapte pas au couvercle compact du The Quiet One®. Pour obtenir de plus amples informations, contactez le service à la clientèle de Vitamix au 800 886-5235 ou votre distributeur.
- En dehors des États-Unis et du Canada, votre appareil peut être livré avec un bol de configuration différente.

Couvercle arrière :

Pour réduire de façon optimale le bruit, la protection anti-bruit du The Quiet One® est attachée à l'embase par un système magnétique breveté. Outre les avantages consistant à réduire le bruit lié au mélange par rapport aux systèmes à portes fixées mécaniquement, le système à fixation magnétique permet un retrait simple et facile pour les opérations de nettoyage.

Pour retirer la protection anti-bruit :

- Veillez tout d'abord à ce que le récipient soit retiré de l'unité.
- Attrapez la protection à deux mains.
- Inclinez-la légèrement vers l'arrière et tirez la protection directement vers le haut (consultez la Figure B).

Pour remettre la protection anti-bruit :

- Commencez avec le couvercle arrière détaché de la porte du couvercle.
- Alignez l'ouverture sur l'embase du couvercle arrière (consultez la Figure C).
- Commencez sur un côté du socle de centrage et posez lentement le couvercle arrière, tout en vérifiant que le socle anti-bruit n'est pas pincé par une partie du socle (Figure D).

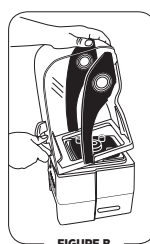


FIGURE B

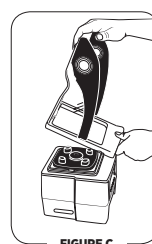


FIGURE C

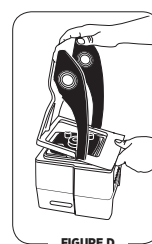


FIGURE D

Couvercle en deux parties (Figure A)

1,4 / 1,4 litre Advance®

Le couvercle en deux parties est facile à nettoyer, facile à installer, à enlever et à fermer.

- Pour enlever un couvercle verrouillé en place, relevez les deux languettes et tirez vers le haut.
- Faites tourner le bouchon central du couvercle pour le fixer ou l'enlever.

Couvercle en une partie (Figure B)

1,4 / 1,4 litre Advance®

Le couvercle en une partie est facile à nettoyer, facile à installer, à enlever et à fermer.

- Ce couvercle ne dispose pas de bouchon.
- Les ingrédients peuvent être ajoutés par l'orifice sur le dessus.

Pour fixer le bouchon du couvercle, faites-le pivoter de manière à ce qu'une languette se coince entre les encoches au-dessus du couvercle en caoutchouc.

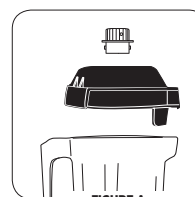


FIGURE A

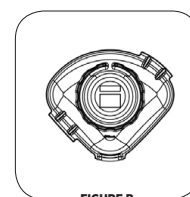


FIGURE B

Bloc de coupe

Ensemble agitateur de couteaux : l'ensemble de couteaux inclut un couteau en acier inoxydable de précision équipé de roulements à billes doubles intégrés, pour une durabilité maximale. Robuste, l'ensemble de couteaux expose littéralement les molécules des aliments et de la glace contenues dans le récipient, favorisant l'homogénéisation de chaque morceau. Lors d'un nettoyage normal, les couteaux ne doivent pas être retirés.

Cannelure d'entraînement : cette cannelure s'insère dans la douille d'entraînement située sur l'embase moteur pour faire tourner le couteau.

Remarque : en retirant et en remplaçant votre récipient alors que le couplage tourne encore, vous risquez d'arracher les « dents » de la cannelure d'entraînement (**cette pièce n'est PAS amovible**).

Écrou de maintien : l'écrou doit être serré.



AVERTISSEMENTS !

Ne dirigez pas le conduit d'aération dans un mur, un plafond, ou l'espace clos d'un bâtiment ou d'une armoire.

N'utilisez pas de collier de serrage ou une pièce équivalente pour fixer le conduit d'aération à l'appareil. Lorsque vous retirez le blender du comptoir, retirez toujours d'abord le récipient, la porte du couvercle et le couvercle arrière de l'appareil. Ne cognez pas le blender lorsque vous le retirez du comptoir. N'utilisez pas la garniture d'encastrement sur un comptoir en bois, au risque de décolorer le comptoir.

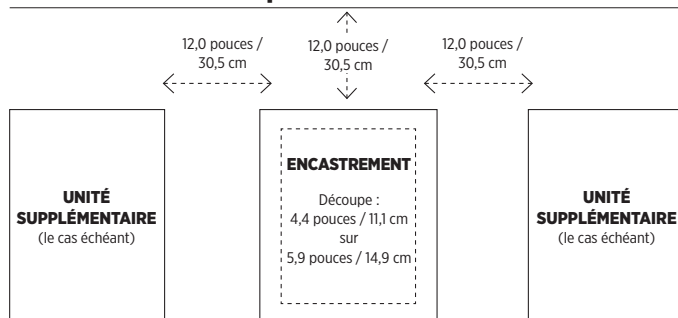
REMARQUES IMPORTANTES !

N'utilisez pas la garniture d'encastrement pour les comptoirs en bois. La garniture située entre l'appareil et le comptoir laissera des traces noires permanentes sur le bois. La zone sous le comptoir doit disposer d'une ventilation appropriée afin de favoriser la circulation de l'air autour de chaque moteur, et ce, afin de prolonger la durée de vie de votre appareil. Si vous stockez des poudres, des mélanges, du sucre, etc. à proximité de l'appareil, assurez-vous que les récipients sont hermétiquement fermés. Les entrées et sorties d'air provoquées par le fonctionnement de l'appareil risquent de disperser les produits qui ne sont pas bien stockés.

Préparation du comptoir :

- Avant de procéder à la découpe, veillez à conserver un espace suffisant sous le comptoir, pour le moteur. Le moteur occupera environ un espace de 3,0 pouces / 7,6 cm en dessous du comptoir, mais il est préférable de laisser au moins 10,0 pouces / 25,4 cm entre le dessous du comptoir et les étagères, ou tout autre équipement placé en dessous du comptoir. En outre, lorsque vous utilisez le modèle avec le couvercle amovible, l'arrière de l'orifice doit être à au moins 4,3 pouces / 10,8 cm de toute paroi afin de permettre l'ouverture de la porte.
- Un espace supplémentaire de 4,0 pouces / 10,2 cm au-dessus du couvercle se révèle nécessaire pour l'installation et le retrait de l'appareil encastré.
- Si vous installez l'unité dans une armoire dotée de portes, ou encore dans une armoire fermée par des rideaux ou un drap, un conduit flexible de 4,0 pouces / 10,2 cm de diamètre (conduit de ventilation) doit être utilisé. Fixez le conduit à l'évacuation arrière en insérant l'extrémité du conduit dans le système d'évacuation de l'unité. Faites sortir le conduit de l'armoire pour obtenir une ventilation adaptée. Différentes unités ne doivent pas être ventilées vers un collecteur commun, mais bien vers des emplacements distincts par le biais de conduits séparés.
- Lorsque vous procédez aux découpes nécessaires à l'installation de plusieurs unités encastrées, placez le bord des appareils à au moins 12,0 pouces / 30,5 cm de distance afin de pouvoir nettoyer et ventiler correctement l'espace entre les appareils.
- Pour l'installation d'une unité encastrée de 120 V, il est recommandé de disposer d'au moins une sortie de 20 A par appareil, dans les 6 pi. / 1,8 m de l'appareil. Les unités de 220 V et de 100 V requièrent une ligne spéciale. Consultez un électricien pour connaître les exigences électriques.
- L'unité encastrée nécessite également une garniture (fournie dans l'emballage d'origine de l'appareil) à placer entre l'appareil et le comptoir.
- Consultez le modèle encastré de l'appareil The Quiet One® (fourni dans l'emballage d'origine de l'appareil) pour obtenir des consignes d'installation détaillées et un schéma.

Suspendu ou au mur



REMARQUES IMPORTANTES !

Produits de nettoyage : n'utilisez pas d'agent nettoyant abrasif ou de la Javel concentrée pour le nettoyage. N'utilisez aucun nettoyant contenant des désinfectants sur les composants en polycarbonate (à savoir les récipients Advance®, les couvercles). N'utilisez aucun des produits de nettoyage suivants : détergents de lave-vaisselle automatique, nettoyants pour four, laine d'acier ou autres tampons abrasifs.

Couvercle : Ne lavez pas la porte du couvercle, la poignée ou le couvercle arrière au lave-vaisselle. Il est recommandé de ne pas démonter la poignée lors du nettoyage. Cependant, si vous décidez de démonter la poignée du couvercle, assurez-vous de ne pas trop la serrer lorsque vous la réinstallez sur le couvercle. Des dommages pourraient alors se produire.

Bol : Ne laissez pas les préparations, les liquides ou les aliments sécher à dans le bol. Rincez après usage. Les produits secs peuvent se coincer dans le couteau et user le joint de palier au moment de redémarrer l'appareil. Ne placez pas les bols au congélateur. Une température très basse associée à des aliments très chauds et / ou à l'action immédiate et rapide des couteaux peut fêler le bol. L'utilisation au microonde et le nettoyage automatique au lave-vaisselle ne sont pas recommandés.

Joint statique anti-bruit : ne le nettoyez pas dans le lave-vaisselle. Les températures élevées et les produits chimiques peuvent faire gonfler le socle. Ne les faites pas tremper. Le joint statique peut absorber l'eau et gonfler. Il peut prendre de 24 à 48 heures de séchage à l'air avant de retrouver sa taille originale.

Ensemble de couteaux : ne mouillez pas l'ensemble agitateur de couteaux.

* Veillez à bien tordre votre chiffon ou votre éponge lorsque vous nettoyez les commandes ou les pièces électriques.

** Pour prolonger la durée de vie du récipient en polycarbonate, Vitamix recommande l'utilisation de savons à pH faible, tels que du liquide vaisselle (Ivory Liquid®). En raison de la nature des polycarbonates, le nettoyage automatique au lave-vaisselle n'est pas recommandé.

*** Solution de nettoyage recommandée : 1,5 cuillère à café / 7,4 ml de Javel domestique ou professionnelle dans 2 quarts / 1,9 litre d'eau.

Embase moteur / panneau de contrôle : **débranchez le cordon d'alimentation** et lavez délicatement la surface extérieure à l'aide d'un chiffon en coton doux humidifié dans une solution légère d'eau chaude* et d'un détergent non abrasif ou d'un produit nettoyant liquide non abrasif en bombe. Faites attention de ne pas rayer ou récuser l'écran d'affichage du panneau de contrôle. **N'immergez jamais le socle-moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.** Séchez à l'aide d'un chiffon en coton doux.

Couvercle : Lavez à l'eau tiède et savonneuse. Rincez bien à l'eau courante, puis séchez.

Porte du couvercle : pour enlever et nettoyer le couvercle, placez-le sous l'eau courante et lavez-le à l'aide d'un chiffon doux. Essuyez le couvercle pour le sécher et remplacez-le sur le socle.

Joint statique anti-bruit et socle de centrage du bol : Le joint statique anti-bruit situé entre le socle et la porte du couvercle peut être retiré pour être nettoyé en le décollant simplement du socle une fois que le couvercle a été retiré.

Lavez le joint statique et le socle à l'eau tiède et savonneuse. Rincez bien à l'eau courante, puis séchez. Remontez l'ensemble avant utilisation. Pour remonter le joint statique anti-bruit, posez-le simplement sur le socle en vous assurant qu'il est bien positionné contre le socle de centrage. Remettez la protection anti-bruit. Assurez-vous que le joint statique est correctement posé contre le blender et le socle de centrage. Le joint statique et le socle de centrage doivent être à plat sur le socle-moteur.

Bol : si le récipient Advance® a été conçu pour résister aux produits chimiques, il est toutefois conseillé de le nettoyer à la main afin de prolonger sa durée de vie.

Pour nettoyer : lavez toutes les pièces du bol à l'eau tiède et savonneuse. Rincez et séchez. Ne mouillez pas l'ensemble agitateur de couteaux.**

Pour désinfecter : s'il ne reste plus de résidus solides, remplissez les ¾ du récipient d'un mélange désinfectant.*** Remettez le récipient sur l'embase moteur et remplacez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 30 secondes. Arrêtez l'appareil et laissez reposer le mélange dans le bol pendant 1 minute ½ supplémentaire. Versez le contenu. Réinstallez le bol sur le socle-moteur et laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 5 secondes de plus. Ne rincez pas après désinfection. Laissez sécher le bol à l'air libre.

DÉPANNAGE

Problèmes :	Actions possibles :
- La zone des couteaux du bol du blender est très bruyante - Les couteaux du bol ne tournent pas - Les vibrations augmentent - Le bas du bol fuit	a. Douille d'entraînement usée ou cassée. Remplacez-la (référence 891). Les instructions sont incluses avec la pièce. b. Vérifiez l'ensemble de couteaux afin de détecter toute pièce desserrée, endommagée ou éraflée et remplacez-la, le cas échéant. c. Serrez l'écrou de maintien à l'aide d'une clé en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
Le moteur du blender émet un grincement bruyant	Les roulements du moteur sont endommagés, votre appareil doit peut-être être réparé.
- L'appareil ne fonctionne pas - L'écran d'affichage n'indique pas « Ready » (Prêt)	a. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique. b. Vérifiez que le bouton de mise sous tension est en position On (Marche). c. Mettez l'interrupteur On / Off (Marche / Arrêt) sur Off, puis sur On, pour redémarrer le système électronique.
L'appareil démarre puis s'éteint	Vérifiez que l'appareil est bien alimenté en électricité.
L'écran d'affichage indique le message « SHUT DOWN SEE MANUAL » (Arrêt, consultez le manuel)	Laissez l'appareil refroidir pendant une heure, redémarrez-le.
L'écran d'affichage indique « MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED » (Moteur bloqué, programme interrompu)	Laissez l'appareil refroidir pendant une heure, redémarrez-le.
- L'appareil fonctionne de manière irrégulière - Le message « NO PROGRAM » (Pas de programme) s'affiche lorsqu'un bouton est enfoncé - Le bouton enfoncé démarre le mauvais programme - L'appareil démarre tout seul - Un bouton de programme spécifique est défectueux - L'appareil ne fonctionne pas au premier essai - L'appareil fonctionne mais aucune information n'est affichée à l'écran - Les boutons de programme font fonctionner le blender à la même vitesse	a. Éteignez et allumez à nouveau l'appareil pour réinitialiser la programmation. b. Essayez de brancher l'appareil dans une nouvelle prise.
L'écran d'affichage indique « CORRUPT DATA » (Données corrompues)	Éteignez et allumez à nouveau l'appareil pour réinitialiser la programmation.
L'écran d'affichage indique « THERMAL SENSOR FAILURE » (Panne du capteur thermique)	Appelez l'assistance technique Vitamix.
L'appareil s'arrête au milieu d'un cycle de mélange et entame une réinitialisation. L'affichage indique le message « VITAMIX GENERAL PROGRAM » (Programme Vitamix général) puis « READY » (Prêt)	a. Branchez l'appareil à sa propre source d'électricité. b. Assurez-vous que l'appareil n'est pas branché à une longue rallonge électrique.
Si l'appareil a surchauffé : Le moteur s'arrêtera et le message « MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START » (Surchauffe du moteur, retirez le récipient puis appuyez sur Start) défilera sur l'écran d'affichage, alors que les mots « HOT SHUTDOWN » (Arrêt à chaud) resteront sur l'écran d'affichage pour vous alerter du problème.	Retirez le récipient, refermez la porte du couvercle, appuyez sur le bouton Start / Stop (Démarrer / Arrêter) et faites fonctionner l'appareil pendant deux minutes. Lorsque le moteur aura refroidi, le message « READY » (Prêt) apparaîtra sur l'écran d'affichage.

The Quiet One®

Installation électrique :

- 120 V, 50 / 60 Hz, 15 A
- Cordon américain à trois branches mis à la terre.
- Sortie de 20 A par appareil recommandée.

N'utilisez pas de rallonge électrique avec l'appareil.

- 220 – 240 V, 50 / 60 Hz, 1 300 – 1 550 watts
- 100 V (Japon), 50 / 60 Hz, 1 000 watts

Dimensions des modèles sur comptoir :

- 18,0 pouces / 45,7 cm de hauteur avec couvercle fermé
- 24,5 pouces / 62,2 cm de hauteur avec couvercle ouvert
- Profondeur : 10,7 po / 27,2 cm avec poignée
- Largeur : [BLANK LINE] / 21,6 cm

Dimensions des modèles encastrés :

- 16,5 pouces / 41,9 cm de hauteur avec couvercle fermé
- 23,0 pouces / 58,4 cm de hauteur avec couvercle ouvert
- Profondeur : 10,7 po / 27,2 cm avec poignée
- Largeur : [BLANK LINE] / 21,6 cm
- Profondeur sous le plan de travail : 1,2 pouce / 3,0 cm

INFORMATION SUR LE RECYCLAGE

Ce produit est fourni par un fabricant respectueux de l'environnement.

Ce produit peut contenir des substances dangereuses pour l'environnement s'il est éliminé dans des lieux (décharges) non conformes à la législation.

Le symbole de la « poubelle barrée d'une croix » est placé sur ce produit pour vous inciter à recycler dans la mesure du possible.

Merci d'être respectueux de l'environnement et de recycler ce produit dans votre station de recyclage lorsqu'il est en fin de vie.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138, États-Unis

vitamix.com

©2016 Vita-Mix® Corporation. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ou transmise, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, ou intégrée à une base de données ou à un système d'extraction sans l'autorisation écrite de Vita-Mix® Corporation.

124067_RÉV A 12 / 16 TRADUCTIONS



The Quiet One® Blending Station

Модели VM0145, VM0145A, VM0145B, VM0145C, VM0149 и VM0149A

ОБОЗНАЧЕНИЯ

	Предупреждение.		Внимание!
	НИ В КОМ СЛУЧАЕ не прикасайтесь к движущимся частям устройства. Не помещайте руки или инструменты в контейнер.		Во время работы устройства крышка и пробка для крышки должны находиться на своих местах.
	Опасность поражения электрическим током.		Прочтите и примите к сведению руководство пользователя.
	Высокая температура при смешивании горячих жидкостей.		Не погружайте устройство в жидкость.
	НЕ ПОМЕЩАЙТЕ никакие предметы в контейнер во время работы блендера.	I/O	Включение и выключение устройства.
	Отключайте питание, если блендер не используется, а также перед очисткой, заменой вспомогательных приспособлений или когда во время работы блендера необходимо приблизиться к его движущимся частям.		

Английский	1
Немецкий	11
Шведский	21
Французский	31
Русский	41
Испанский	51
Итальянский	61
Португальский	71
Арабский	81

Полный ассортимент изделий Vitamix см. на веб-сайте **vitamix.com**.

Корпорация Vita-Mix® Коммерческий отдел

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.

Тел. (США и Канада): 1-800-437-4654

Тел. (международное подразделение): +1-440-782-2450

Служба технического обслуживания: 1-800-886-5235

Эл. почта: commercial@vitamix.com

commercialts@vitamix.com

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Во избежание получения телесных повреждений выполняйте следующие требования.

Перед использованием этого устройства прочтите и примите к сведению данное руководство по эксплуатации. Соблюдайте основные правила техники безопасности, включая следующие.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Опасность поражения электрическим током.

Используйте ТОЛЬКО заземленную розетку.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ отсоединяйте заземление.

НЕ используйте переходник.

НЕ используйте удлинитель.

Несоблюдение инструкций может привести к смерти или поражению электрическим током.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЛЕНДЕРА ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ, ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.

1. Прочтите все указания.
2. Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте моторный блок в воду или другие жидкости.
3. За детьми, использующими блендер или находящимися рядом с работающим блендером, должны наблюдать взрослые.
4. Отсоединяйте кабель питания от розетки, когда блендер Vitamix® не используется, перед разборкой, подсоединением или отсоединением компонентов и очисткой (кроме промывки контейнера).
5. Не дотрагивайтесь до движущихся деталей блендера, особенно до ножей.
6. Не используйте неисправный прибор, в том числе прибор с поврежденным кабелем или вилкой, упавший или имеющий иные повреждения. Если Оборудование было приобретено в США, по вопросам проверки, ремонта и возможной замены, а также регулировки механической или электрической части блендера обращайтесь в службу технической поддержки Vitamix по телефону 800-886-5235. Если прибор был приобретен за пределами США, обращайтесь к местному авторизованному дистрибьютору Vitamix или в международное подразделение Vitamix по телефону +1-440-782-2450 или эл. почте: international@vitamix.com для получения информации о ближайшем дистрибьюторе.
7. Не используйте насадки, не рекомендуемые или не продаваемые Vitamix. В противном случае гарантия будет аннулирована. **Не рекомендуется самостоятельно вносить изменения или выполнять модификацию данного прибора, поскольку это может стать причиной травм.**
8. **Не используйте устройство вне помещения.**
9. Не допускайте, чтобы кабель питания контактировал с горячими поверхностями или свисал с края стола или прилавка.
10. Не устанавливайте блендер рядом с горячей газовой/электрической плитой или на нее, в разогретый духовой шкаф и не допускайте контакта блендера с горячими поверхностями. Внешние источники тепла могут стать причиной возникновения неисправностей прибора.
11. Во время эксплуатации блендера не опускайте в контейнер руки или столовые приборы, чтобы избежать получения серьезных телесных травм и (или) повреждений устройства Vitamix. В контейнере можно использовать резиновую лопатку, но только не во время работы блендера Vitamix.
12. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Ножи заострены. Соблюдайте осторожность во время эксплуатации устройства.**
 - Не пытайтесь удалить ножи, когда контейнер установлен на моторный блок.
 - Не используйте устройство с расшатанным, зазубренным или поврежденным ножом. Такой нож необходимо сразу же заменить.
 - Чтобы снизить риск получения телесной травмы, ни в коем случае не кладите узел ножей на моторный блок, если контейнер Vitamix не закреплен надлежащим образом.
13. Максимальная емкость эквивалентна указанному на контейнере объему в литрах (унциях), например 1,4 л (48 унций). Следует учесть, что при работе с густыми смесями она значительно уменьшается.
14. **Во время работы блендера Vitamix крышка контейнера должна быть надежно зафиксирована.**
15. При контакте с жесткой губкой или острым предметом на дисплее устройства могут появиться царапины. Протирайте панель управления только мягкой тканью.
16. Устройство запрещается промывать под струей воды.
17. При подключении к сети питания 120 В для каждого устройства рекомендуется выделить минимум одну розетку 20 А на расстоянии не более 1,8 м (6 футов) от устройства Vitamix. Для устройств, подключаемых к сети питания 220 и 100 В, должна быть предусмотрена выделенная линия электропитания. **Проконсультируйтесь с электриком для получения рекомендаций по обеспечению надлежащего электропитания.**
18. **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем прикасаться к движущимся деталям, отключайте питание или отсоединяйте устройство от сети. Переводите выключатель питания в положение Off (Выкл.) на ночь или на время, когда устройство остается без присмотра.

Сохраните эту инструкцию по технике безопасности

- Кабель питания блендера Vitamix для продажи на территории США имеет штепсельную техконтактную вилку (заземленный штепсельный разъем), предназначенную для стандартных настенных розеток на три контакта (рис. А). **Этот кабель будет отличаться для стран за пределами США.**
- Можно использовать переходники (рис. Б) для двухштырьковых розеток. Не отрезайте и не удаляйте третий (заземляющий) контакт из вилки или кабеля питания.
- Если вы не уверены в том, подключено ли заземление настенной розетки к электропроводке здания, проконсультируйтесь у электрика. При использовании надлежащим образом заземленной двухштырьковой розетки обеспечьте заземление устройства, зафиксировав язычок переходника в центре накладки для розетки с помощью винта (рис. Б).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Переходники для штепсельных вилок с тремя плоскими контактами не следует использовать на территории Канады.

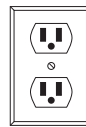


РИС. А

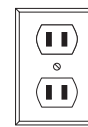
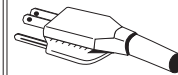
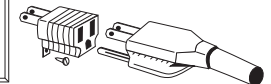


РИС. Б



ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Инструкции, содержащиеся в этом руководстве по эксплуатации и уходу, не являются исчерпывающими в отношении всех возможных условий и ситуаций. Следует руководствоваться здравым смыслом и соблюдать осторожность при эксплуатации и техническом обслуживании любого устройства.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ

Чтобы продлить срок службы блендера Vita-Mix® и поддерживать его в исправном рабочем состоянии, важно придерживаться нескольких указанных ниже простых рекомендаций по техническому обслуживанию.

1. Следует периодически визуально осматривать головку привода для выявления признаков видимого износа, трещин или повреждений. При обнаружении повреждения замените головку привода, используя запасную головку, входящую в комплект поставки блендера. Для приобретения дополнительных запасных головок привода обращайтесь в компанию Vita-Mix по телефону 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4), чтобы получить информацию о ближайшем дилере. Клиентам, которые приобретают блендер за пределами США, следует обращаться к авторизованному дистрибьютору компании Vita-Mix или в международное подразделение Vita-Mix по тел. +1-440-782-2450 или эл. почте international@vitamix.com, чтобы получить информацию о ближайшем дистрибьюторе.
2. Вручную приведите в движение основание лезвий, чтобы убедиться в том, что оно вращается без затруднений или не слишком свободно. Если при вращении наблюдается заедание или нож вращается слишком свободно, обращайтесь в компанию Vita-Mix по телефону 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) для получения информации о гарантии или ближайшем дилере. Клиентам, которые приобретают блендер за пределами США, следует обращаться к авторизованному дистрибьютору компании Vita-Mix или в международное подразделение Vita-Mix по тел. +1-440-782-2450 или эл. почте international@vitamix.com, чтобы получить информацию о ближайшем дистрибьюторе.
3. Ни в коем случае не запускайте устройство, если центрирующий вкладыш не установлен на основании надлежащим образом. Компания Vita-Mix® Corporation (далее — «Vita-Mix») гарантирует первоначальному конечному пользователю, который приобрел прибор в США (необходимо предоставить доказательство приобретения), что промышленные блендеры Vita-Mix (далее — «Оборудование») не имеют дефектов материалов и производственных дефектов в течение гарантийного периода, действующего для данного Оборудования в соответствии с порядком, описанным в данном документе, и при условиях, изложенных ниже.

Моторный блок

Корпорация Vita-Mix гарантирует первоначальному конечному пользователю указанное далее.

- Если моторный блок выходит из строя в течение тридцати (30) дней с момента приобретения, Vita-Mix заменит его новым без взимания платы.
- Если моторный блок выходит из строя по истечении тридцати (30) дней, но в течение одного (1) года с момента приобретения по причине дефектов с точки зрения материалов или изготовления, Vita-Mix возместит стоимость всех запасных деталей и работ, необходимых для ремонта моторного блока.
- Если моторный блок выходит из строя по истечении одного (1) года, но в течение трех (3) лет с момента приобретения по причине дефектов с точки зрения материалов и изготовления, Vita-Mix возместит стоимость всех запасных деталей, которые потребуются для ремонта основания.

Контейнер, крышка, узел ножей, головка привода и звукоизолирующий колпак (если входит в комплект поставки)

На контейнер, крышку, узел ножей, головку привода и звукоизолирующий колпак производства Vita-Mix (если входит в комплект поставки) предоставляется гарантия отсутствия дефектов с точки зрения материалов и изготовления сроком на один (1) год с момента приобретения.

Условия

- Гарантийные обязательства, изложенные в настоящем документе, действуют только для первоначального конечного пользователя и не могут быть переданы другим лицам. Для предъявления претензий необходимо предоставить доказательство приобретения Оборудования.
- Настоящая гарантия является единственным средством защиты прав покупателя и отражает только гарантийные обязательства Vita-Mix. Она не распространяется на случаи естественного износа, эксплуатации с нарушением правил, неправильного или небрежного использования, вмешательства в конструкцию моторного блока или контейнера (или же звукоизолирующего колпака), а также на случаи эксплуатации в экстремальных условиях. Настоящая гарантия действительна только при условии, если Оборудование используется в соответствии с сопутствующей инструкцией по эксплуатации (с которую также можно ознакомиться по адресу www.vitamix.com/foodservice).
- Если применимо: неправильная установка или вентиляция в случае использования моделей устройства, встраиваемых в прилавки, или помещение устройства под звукоизолирующий колпак стороннего изготовителя приведут к аннулированию настоящей гарантии.
- Настоящая гарантия аннулируется в случае, если ремонт устройства осуществляется сторонним лицом (не представителями корпорации Vita-Mix или авторизованного центра технической поддержки Vita-Mix). Корпорация Vita-Mix не будет нести ответственность за расходы, понесенные в случае любого несанкционированного ремонта.
- Единственным обязательством Vita-Mix в рамках настоящей гарантии является ремонт или замена деталей, на которые распространяется действие гарантии, в соответствии с условиями, определенными исключительно корпорацией Vita-Mix.

Ни при каких обстоятельствах вне зависимости от того, возникли ли такие обстоятельства в связи с каким-либо договором, возмещением убытков, гарантией, правонарушением (включая правонарушения, совершенные по неосторожности) или объективной ответственностью либо по иным причинам, корпорация Vita-Mix не несет ответственности за любые фактические, косвенные, побочные или случайные убытки, включая, помимо прочего, потерю прибыли или доходов. Приведенная выше ограниченная гарантия является единственным средством правовой защиты покупателя; покупатель и Vita-Mix настоящим прямо отказываются от всех прочих гарантий и условий, явно выраженных или подразумеваемых, предусмотренных или не предусмотренных законом, включая любые подразумеваемые гарантии пригодности для продажи и любые подразумеваемые гарантии пригодности для использования в каких-либо целях; покупатель и Vita-Mix настоящим прямо исключают, в той мере, в какой это разрешено законом, применение любого законодательства о продаже товаров и Конвенции ООН о договорах международной купли-продажи товаров в соответствующих случаях, что не ограничивает общий характер изложенного выше.

Некоторые юрисдикции не допускают ограничений в отношении подразумеваемых гарантий или фактических, побочных или случайных убытков.

Ни один сотрудник Vita-Mix и никакие иные лица не имеют права предоставлять какие бы то ни было гарантии в дополнение к гарантийным обязательствам, изложенным в настоящем документе, или с целью изменения таких гарантийных обязательств. Если блендеры были приобретены за пределами США, следует обращаться к авторизованному дистрибьютору корпорации Vita-Mix или в международное подразделение Vita-Mix по телефону +1-440-782-2450 или адресу эл. почты international@vitamix.com, чтобы получить информацию о ближайшем дистрибьюторе или узнать подробные сведения о гарантии.

Если блендер Vita-Mix нуждается в ремонте или техническом обслуживании в соответствии с условиями настоящей гарантии, за помощью в урегулировании гарантийных вопросов обращайтесь в корпорацию Vita-Mix. Если устройства были приобретены в США, обращайтесь в службу технической поддержки Vita-Mix по телефону 800-886-5235. Если Оборудование было приобретено за пределами США, обращайтесь к уполномоченному дистрибьютору Vita-Mix или в международное подразделение Vita-Mix по телефону +1-440-782-2450 или адресу эл. почты international@vitamix.com, чтобы получить информацию о ближайшем дистрибьюторе.

В рамках гарантийного обслуживания клиент обязан оплатить фрахтовые расходы, предусматриваемые за ввоз изделий.

Гарантийное обслуживание и ремонт

- Если Оборудование было приобретено и используется в США или Канаде, обратитесь в отдел обслуживания коммерческих клиентов Vita-Mix по телефону: 800-437-4654.
- Если Оборудование было приобретено за пределами США, обратитесь к местному уполномоченному дистрибьютору Vita-Mix, в международное подразделение Vita-Mix по телефону +1-440-782-2450 или по адресу электронной почты international@vitamix.com, чтобы получить информацию о ближайшем дистрибьюторе.

Вас попросят предоставить доказательство приобретения Оборудования. Если специалисты по удаленной технической поддержке не смогут устранить проблему удаленно, Оборудование нужно будет подвергнуть технической обслуживанию. Специалисты помогут вам найти ближайший авторизованный центр технической поддержки или организовать отправку Оборудования в компанию Vita-Mix.

Отправка Оборудования на техническое обслуживание в компанию Vita-Mix

- А. Получите номер разрешения на возврат перед отправкой. Не отправляйте и не возвращайте Оборудование без разрешения Vita-Mix. Корпорация Vita-Mix ни при каких обстоятельствах не несет ответственности за расходы на любой несанкционированный ремонт. На наружной стороне упаковки любого возвращаемого Оборудования должен быть четко обозначен номер разрешения на возврат. Любое Оборудование, отправленное в Vita-Mix без предварительного разрешения, будет возвращено по адресу отправителя «как есть» без предоставления ремонта.
- В. Возвращаемое устройство должно быть надлежащим образом упаковано. Любое Оборудование, отправляемое в Vita-Mix, должно находиться в первоначальной или достаточной упаковке.

Инструкции по использованию кнопок выбора предустановленных программ

Ниже перечислены основные настройки шести кнопок выбора предустановленных программ блендера The Quiet One®. Эти программы (номера 1–6) представляют собой циклы смешивания для наиболее популярных напитков. При нажатии одной из кнопок выбора предустановленных программ согласно вязкости приготавливаемого напитка будет выполнен полный рабочий цикл прибора. По завершении рабочего цикла прибор автоматически остановится. Скорость и продолжительность цикла могут отличаться. Предустановленные параметры вашего устройства могут отличаться вследствие обновления программ. Кроме того, результаты приготовления могут также различаться в зависимости от рецепта.

КНОПКА 1. Общее назначение / смузи — обеспечивает смешивание смузи и негустых напитков из сока и льда до кремообразной консистенции (18 с).

КНОПКА 2. Двойная порция смузи — обеспечивает смешивание смузи аналогично программе, предусмотренной для кнопки 1, однако при большем объеме порции (18 с).

КНОПКА 3. Замороженные кофе и соки — обеспечивает смешивание кофейных напитков невысокой плотности до кремообразной консистенции (18 с).

КНОПКА 4. Напитки из мороженого — обеспечивает смешивание напитков из твердого мороженого до консистенции густого шейка (28 с).

КНОПКА 5. Приготовление двойных порций трудно смешиваемых напитков из мороженого (20 с).

КНОПКА 6. Густой смузи из трудно смешиваемых ингредиентов — обеспечивает смешивание плотных замороженных фруктов и твердых ингредиентов до консистенции густого, но однородного смузи (28 с).

Рекомендации по смешиванию

1. Сначала закладывайте в контейнер жидкости и мягкие продукты, а в последнюю очередь — твердые ингредиенты и лед. Хотя для обработки это обязательно, можно резать или ломать продукты на более мелкие кусочки, чтобы точнее отмерить ингредиенты. Рекомендуется использовать размороженные или частично размороженные фрукты.
2. Как правило, при использовании блендера The Quiet One® требуется меньше льда для приготовления аналогичных холодных напитков по сравнению с блендерами других производителей. Если приготовление неожиданно приостанавливается, попробуйте уменьшить количество льда.
3. Установите контейнер на моторный блок, выравнивая его над центрирующим вкладышем, прикрепленном к основанию (**перед установкой контейнера необходимо полностью остановить мотор**). Не помещайте в контейнер блендера сухие твердые ингредиенты. Не включайте блендер, когда контейнер пуст.
4. При смешивании всегда используйте и плотно фиксируйте крышку блендера.
5. Подключите блендер к ближайшей розетке (если он еще не подключен). Переведите выключатель питания On/Off (Вкл./Выкл.) в положение On (Вкл.). Выберите необходимую программу, нажав одну из шести кнопок выбора предустановленных программ. Устройство немедленно запустит рабочий цикл согласно выбранной программе и выключится по завершении. (**ПРИМЕЧАНИЕ. Для каждой кнопки предусмотрены различные предустановленные сочетания настроек скорости и продолжительности смешивания.**)
6. При условии нажатия одной из шести кнопок выбора предустановленных программ запуск и остановка устройства выполняются автоматически. При нажатии другой кнопки выбора предустановленной программы рабочий цикл устройства прерывается.
7. По завершении рабочего цикла блендер останавливает мотор. **Перед снятием крышки и (или) контейнера с моторного блока подождите, пока ножи полностью не остановятся.**
8. Снимите контейнер, разлейте, украсьте и подайте напитки на стол.
9. Переведите переключатель питания On/Off (Вкл./Выкл.) в положение Off (Выкл.), если устройство не используется.

Рекомендации по техническому обслуживанию

- Не стучите контейнером о поверхность, чтобы «разрыхлить» ингредиенты. Снимите контейнер с основания и воспользуйтесь резиновой лопаткой для удаления густой смеси со дна контейнера.
- Не встряхивайте и не ударяйте контейнер во время работы блендера.
- Не снимайте контейнер до полной остановки блендера.
- Не запускайте блендер, пока контейнер не будет установлен.



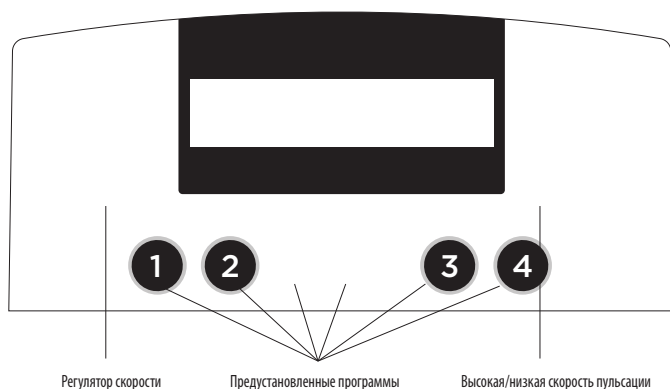
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Прежде чем прикасаться к движущимся деталям, отключайте питание или отсоединяйте устройство от сети. Переводите выключатель питания в положение Off (Выкл.) на ночь или на время, когда устройство остается без присмотра.
- Не подавайте напиток на стол при изменении звука, издаваемого устройством, или при соприкосновении твердых или посторонних предметов с ножами. Осмотрите узел ножей для выявления расшатанных, зазубренных или отсутствующих компонентов. Если детали не закреплены, отсутствуют или на них имеются зазубрины, замените узел ножа.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- Ежедневно проверяйте узел ножа на наличие незакрепленных деталей или деталей с зазубринами, а также на отсутствие каких-либо деталей. Если будет выявлено, что ножи расшатались, имеют зазубрины или отсутствуют, замените узел ножей перед эксплуатацией устройства. Не затягивайте винт с шестигранной головкой (в верхней части узла ножа). Если он не закреплен, незамедлительно замените узел ножа.
- Инструкции, содержащиеся в этом руководстве по эксплуатации и уходу, не являются исчерпывающими в отношении всех возможных условий и ситуаций. Следует руководствоваться здравым смыслом и соблюдать осторожность при эксплуатации и техническом обслуживании любого устройства.
- Все приборы оснащены встроенным устройством тепловой защиты, которое контролирует степень нагрева мотора, а также гарантирует предупреждение пользователя и последующее отключение мотора в случае перегрева. При перегреве на дисплее прибора будут отображены инструкции по снятию контейнера и запуску устройства для охлаждения. Это занимает около двух минут. Исчерпывающие инструкции см. в разделе «Охлаждение мотора». Если устройство тепловой защиты выключило мотор, проверьте по инструкциям, правильно ли осуществляется приготовление смеси. Консистенция может быть слишком густой или содержать чересчур много ингредиентов. Попробуйте добавить больше жидкости и обратитесь за дополнительной помощью в службу Vitamix® по работе с клиентами или к местному дистрибьютору компании Vitamix.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Выключатель питания. Переключатель питания On/Off (Вкл./Выкл.), расположенный на задней части моторного блока, позволяет управлять питанием устройства. После подключения блендера к розетке установите выключатель питания в положение On (Вкл.), чтобы подготовить устройство к работе. Переводите выключатель питания в положение Off («Выкл.») перед закрытием ресторана и всякий раз, когда устройство остается без надзора.

Кнопка Start/Stop (Запуск/Остановка). При однократном нажатии кнопки Start (◀)/Stop (▶) (Запуск/Остановка) происходит запуск устройства и начинается вращение ножа. При повторном нажатии кнопки Start/Stop (Запуск/Остановка) происходит остановка прибора и ножа.

Кнопки управления скоростью. При нажатии кнопки ▲ скорость вращения ножа постепенно увеличивается с приращением от 1 % до 100 %. При нажатии кнопки ▼ скорость вращения ножа постепенно уменьшается с приращением от 1 % до 7 %. Кнопки управления скоростью используются для настройки скорости смешивания при нажатии кнопок работы в режиме пульсации и Start/Stop (Запуск/Остановка).

Кнопки выбора предустановленных программ. Эти кнопки, пронумерованные от 1 до 6, предварительно запрограммированы для запуска циклов смешивания, разработанных для приготовления наиболее популярных напитков. При нажатии одной из шести кнопок выбора предустановленных программ, в зависимости от вязкостиготавливаемого напитка, будет выполнен полный рабочий цикл устройства. По завершении рабочего цикла прибор автоматически остановится. Скорость и продолжительность цикла могут отличаться. Каждую кнопку можно запрограммировать для приготовления согласно любому рецепту, воспользовавшись режимом специальной настройки или перепрограммирования для приготовления согласно любому из 34 доступных рецептов. Результаты приготовления могут различаться в зависимости от рецепта.

Дисплей. В этой области, в зависимости от того, какая кнопка нажата, отображаются различные сообщения о работе прибора. Сообщение о готовности отображается, когда включено питание устройства.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Кнопка Start/Stop (Запуск/Остановка). При нажатии любой из кнопок выбора предустановленных программ во время работы мотора произойдет остановка устройства.

Кнопка управления скоростью. При отключении питания прибора эти настройки будут сброшены.

Кнопки работы в режиме пульсации. При приготовлении напитков в режиме пульсации скорость вращения ножа быстро увеличивается или уменьшается. Нажимайте кнопку , чтобы увеличить скорость вращения мотора с приращением от 51 % до 100 %. Нажимайте кнопку , чтобы уменьшить скорость вращения мотора с приращением от 50 % до 7 %. При нажатии кнопки работы в режиме пульсации выполняемая программа будет отменена до тех пор, пока кнопка будет оставаться нажатой. Когда кнопка будет отпущена, продолжится выполнение первоначальной программы.

- Значения для кнопок Pulse High () (Высокая скорость пульсации) и Low () (Низкая скорость пульсации) можно задать с использованием кнопок управления скоростью. Чтобы задать скорость пульсации, удерживая нажатой кнопку работы в режиме пульсации, нажимайте кнопку управления скоростью ▲ или ▼ до тех пор, пока не будет выбрано нужное значение скорости вращения мотора. Заданная скорость пульсации сохранится до тех пор, пока она не будет снова изменена с помощью кнопок управления скоростью.

Элементы управления для владельца устройства.

Чтобы получить доступ к панели управления, установите переключатель питания, расположенный на задней части моторного блока, в нужное положение, удерживая нажатой кнопку 2.

- Когда прибор включится, на дисплее поочередно откроются три экрана. На первом экране указана версия текущей программы. На втором указано, какая программа установлена на приборе. На третьем экране указаны температура мотора (НОРМ., ТЕПЛ., ГОР.) и общее время работы прибора, включая время производственного процесса и время тестирования. Это значение времени удалить невозможно. Когда откроется этот экран, кнопку 2 можно отпустить.
- Удерживайте кнопку 2 нажатой в течение 12 секунд, чтобы выполнить прокрутку параметров меню.
- При первом нажатии кнопки отобразится значение таймера. Общее время эксплуатации устройства фиксируется в часах, минутах и секундах, включая время производственного процесса и время тестирования. Это значение времени удалить невозможно.
- При повторном нажатии кнопки отобразится название программы, управляющей предварительно запрограммированными кнопками. При использовании настроек Advance* отобразится надпись VITA-MIX ADVANCE PROGRAM (ПРОГРАММА VITA-MIX ADVANCE).
- При третьем нажатии кнопки отобразится параметр, позволяющий сбросить значения кнопок выбора предустановленных программ до заводских настроек.

VITA-MIX CORP
VERSION #201

TEMP	COUNT	TOTAL
NORM	25	100

TIMER	HR:	MIN:	SS
	0:	10:	33

VITA-MIX ADVANCE
PROGRAM #201

1 TO OVERWRITE
CURRENT PROGRAM

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Устройство The Quiet One® предварительно запрограммировано на выполнение программы Advance®, оптимизированной для контейнера Advance®. Эту программу можно настроить с помощью панели управления, либо микросхемы или пакета ПО для программирования, предоставляемых компанией Vitamix®. За дополнительной информацией обращайтесь к своему дистрибьютору или в службу по работе с клиентами.

Программирование кнопок выбора предустановленных программ

- Чтобы получить доступ к 34 сохраненным программам, установите переключатель питания, расположенный на задней части моторного блока, в нужное положение, удерживая нажатой кнопку High Pulse (Высокая скорость пульсации). На дисплее отобразится сообщение BUTTON SET UP (НАСТРОЙКА КНОПКИ)
- Найдите номер необходимого рецепта, нажимая кнопки управления скоростью ▲ и ▼ для просмотра списка номеров. (Описание каждого рецепта см. на странице 6.)
- Нажмите кнопку выбора предустановленной программы, которую следует запрограммировать на приготовление по выбранному рецепту.

Например. Программирование кнопки 1 на приготовление по рецепту № 17.

- При открытии списка сохраненных программ, как описано в шаге 1, на дисплее отобразится сообщение BUTTON SETUP (НАСТРОЙКА КНОПКИ).
- Нажимайте кнопку управления скоростью ▲, пока на экране не отобразится надпись Recipe 17 (Рецепт 17).
- Нажмите кнопку 1, чтобы применить рецепт 17.
- Продолжите программирование остальных пяти кнопок или нажмите кнопку High Pulse (Высокая скорость пульсации) для выхода, чтобы продолжить смешивание.

BUTTON SET UP
RECIPE 1

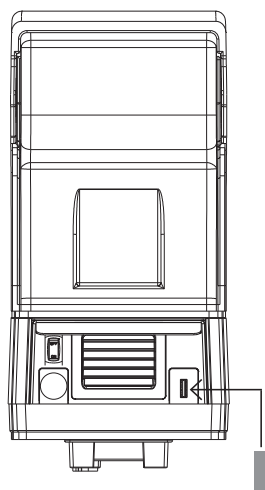
BUTTON SET UP
RECIPE 17

BUTTON SET UP
RECIPE 17----->1

READY

Программирование прибора с помощью специальной микросхемы

1. Включите устройство.
2. Снимите контейнер и наклоните блендер таким образом, чтобы получить доступ к порту для программируемой микросхемы.
3. Повернув устройство задней панелью к себе, вставьте специальную запрограммированную микросхему в порт, расположенный на правой стороне устройства напротив переключателя питания On/Off (Вкл./Выкл.) таким образом, чтобы надпись THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE (ЭТОЙ СТОРОНОЙ К ПЕРЕДНЕЙ ЧАСТИ БЛЕНДЕРА) была направлена влево. Слегка надавите на микросхему, чтобы она полностью вошла в порт. На дисплее отобразится сообщение NEW MODULE (Новый модуль).
4. В течение 10 секунд шесть кнопок выбора предустановленных программ будут перепрограммированы, и на дисплее последовательно отобразятся сообщения Saved (Сохранено) и Ready (Готово).
5. Извлеките микросхему, поместите ее в оригинальную упаковку и храните в доступном месте.
6. Нажмите любую из шести кнопок выбора предустановленных программ, чтобы на дисплее появилось название программы/напитка.



Специально запрограммированная микросхема

Сброс значений кнопок выбора предустановленных программ до заводских настроек

1. Получите доступ к элементам управления для владельца устройства, установив переключатель питания, расположенный на задней части моторного блока, в нужное положение, удерживая нажатой кнопку 2.
2. Когда прибор включится, на дисплее поочередно откроются три экрана. Последним откроется экран состояния мотора. Снова удерживайте кнопку 2 нажатой в течение 12 секунд, чтобы выполнить прокрутку параметров меню.
3. Выполняйте прокрутку параметров с помощью кнопки 2. На экране отобразится сообщение 1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM (НАЖМИТЕ КНОПКУ 1 ДЛЯ ПЕРЕЗАПИСИ ТЕКУЩЕЙ ПРОГРАММЫ). Нажмите кнопку 1, чтобы сбросить исходные заводские настройки.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Программируемая микросхема. Если перечисленные выше операции программирования выполнены, но специальная программа не отображается при первом рабочем цикле блендера, поверните микросхему на 180 градусов (переставьте другой стороной) и повторите попытку.

Параметры рецептов

Сгруппированные по номеру рецепта (№) и виду напитка.

№	ВИД НАПИТКА	ОПИСАНИЕ	ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
1	Общее назначение / смузи	Увеличение скорости до 60 % в течение 18 секунд	18 с
2	Двойная порция смузи	Увеличение скорости до средней (45 %) в течение 6 секунд, затем до 58 % в течение 8 секунд, затем увеличение скорости до высокой (85 %) в течение 4 секунд	18 с
3	Замороженный кофе и соки	Вращение с низкой скоростью (25 %) в течение 4 секунд, затем увеличение до средней (60 %) в течение 14 секунд	18 с
4	Напитки из мороженого	Увеличение скорости до средней (55 %) в течение 5 секунд, затем уменьшение до низкой (25 %) в течение 7 секунд, после чего 12 % в течение 16 секунд	28 с
5	Двойная порция трудно смешиваемого напитка из мороженого	Увеличение скорости до средней (51 %) в течение 10 секунд, затем увеличение до высокой (85 %) в течение 10 секунд	20 с
6	Густой напиток из трудно смешиваемых ингредиентов	Вращение с низкой скоростью (15 %) в течение 7 секунд, затем постепенное увеличение до высокой скорости (82 %) в течение 21 секунды	28 с
7	Средняя порция смузи	Постепенное увеличение скорости до высокой (100 %)	20 с
8	Смузи из трудно смешиваемых ингредиентов	Постепенное увеличение скорости до высокой (100 %)	25 с
9	Густой смузи	Увеличение скорости до средней (50%) в течение 15 секунд, затем увеличение до высокой (100%) в течение 20 секунд	35 с
10	Смешивание соков невысокой плотности	Смешивание на низкой скорости (10 %)	04 с
11	Смешивание смузи высокой плотности	Смешивание на умеренно высокой скорости (75 %), увеличение скорости, уменьшение, затем увеличение до высокой скорости (100 %)	40 с
12	Смузи из трудно смешиваемых ингредиентов	Смешивание на низкой скорости (7 %) в течение 25 секунд, быстрое увеличение до высокой скорости (100 %), затем уменьшение до низкой (7 %) и последующее быстрое увеличение до высокой скорости (100 %)	40 с
13	Стандартная порция холодного кофе	Быстрое увеличение скорости до высокой (100 %)	09 с
14	Двойная порция холодного кофе	Быстрое увеличение скорости до высокой (100 %)	13 с
15	Густой кофе	Увеличение скорости до средней (55 %), постепенное уменьшение до низкой (7 %), затем быстрое увеличение скорости до высокой (100 %)	30 с
16	Несколько порций кофе	Вращение с низкой скоростью (25 %), постепенное увеличение до средней (50 %), затем до высокой скорости (100 %)	25 с
17	Несколько порций кофе 2	Вращение с низкой скоростью (25 %), постепенное увеличение до средней (50 %), затем до высокой скорости (100 %)	30 с
18	Маленькая порция кофе	Постепенное увеличение скорости до умеренно высокой (75 %)	14 с
19	1–2 порции коктейля	Увеличение скорости до высокой (90 %)	13 с
20	3–4 порции коктейля	Увеличение скорости до средней (45 %), затем увеличение до высокой (100 %)	25 с
21	Детская порция	Начало смешивания со средней скоростью (55 %), затем уменьшение скорости до низкой (7 %) и увеличение до высокой (100 %)	30 с
22	Коктейль для бара	Постепенное увеличение скорости до высокой (100 %)	25 с
23	Специальная программа для бара	Увеличение скорости до средней (58 %), уменьшение до низкой (22 %), затем постепенное увеличение скорости до высокой (100 %)	35 с
24	Универсальное смешивание	Увеличение скорости до средней (40 %), затем постепенное увеличение скорости до умеренно высокой (75 %)	25 с

№	ВИД НАПИТКА	ОПИСАНИЕ	ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
25	1 порция шейка	Увеличение скорости до средней (50 %), уменьшение до низкой (25 %), затем постепенное уменьшение до еще более низкой (15 %)	20 с
26	2 порции шейка	Увеличение скорости до средней (50 %), уменьшение до низкой (25 %), затем постепенное уменьшение до еще более низкой (17%)	30 с
27	3 порции шейка	Увеличение скорости до высокой (100 %), уменьшение до низкой (25 %), затем уменьшение до еще более низкой (15 %)	20 с
28	Напиток из мороженого	Увеличение скорости до умеренно высокой (35 %), затем увеличение до следующей отметки умеренно высокой скорости (75 %)	15 с
29	Маленькая порция шейка	Увеличение скорости до средней (58 %), затем уменьшение до низкой (25 %)	10 с
30	Шейк из трудно смешиваемых ингредиентов	Увеличение скорости до умеренно высокой (80 %), уменьшение до средней (51 %), затем постепенное увеличение до высокой (100 %)	25 с
31	Общая программа 1	Увеличение скорости до высокой (100%)	25 с
32	Общая программа 2	Медленное увеличение скорости до высокой (100 %)	:45
33	Общая программа 3	Быстрое увеличение скорости до средней (40 %), уменьшение до низкой (15 %), затем увеличение до высокой (90 %)	24 с
34	Общая программа 4	Быстрое увеличение скорости до средней (45 %), затем постепенное увеличение до умеренно высокой (75 %)	35 с

СБОРКА УСТРОЙСТВА

Компактная крышка

Дверца крышки.

1. Дверцу крышки можно снять, открыв ее и установив в горизонтальное положение. Затем можно снять дверцу с круглых шарниров, осторожно раздвинув ее края.
2. Чтобы снова установить дверцу крышки на место, осторожно раздвиньте края дверцы и установите ее на круглые шарниры.

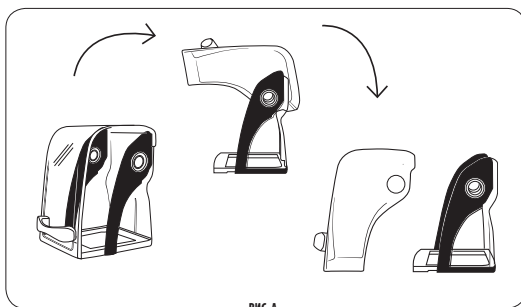


РИС. А

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Контейнеры.

- Блендеры The Quiet One® оптимизированы для эксплуатации с контейнером Vitamix® Advance® емкостью 1,4 л (48 унций), 3-сторонний контейнер. Стандартный контейнер емкостью 2,0 л (64 унций) невозможно будет закрыть компактной крышкой блендера The Quiet One®. Для получения дополнительной информации обратитесь в службу по работе с клиентами Vitamix по телефону 800-886-5235 или обратитесь к своему дистрибьютору.
- За пределами США блендер может поставляться с другими контейнерами.

Задняя крышка.

Для оптимизации снижения уровня шума к моторному блоку блендера The Quiet One® с помощью запатентованной магнитной системы прикреплен звукоизолирующий колпак. В сравнении с системой механически закрепленных дверец, магнитная система обеспечивает не только преимущество снижения уровня шума при смешивании, но и возможность быстрого и простого снятия дверец для очистки.

Снятие звукоизолирующего колпака.

- Сначала убедитесь в том, что контейнер извлечен из устройства
- Возьмитесь за колпак обеими руками.
- Слегка наклоните его назад и потяните точно вверх (см. рис. Б).

Замена звукоизолирующего колпака.

- Сначала отсоедините заднюю крышку от дверцы.
- Совместите отверстие в основании звукоизолирующего колпака (см. рис. В).
- Начните с одной стороны центрирующего вкладыша и медленно установите заднюю крышку таким образом, чтобы не защемить звукоизолирующую прокладку частью основания (рис. Г).

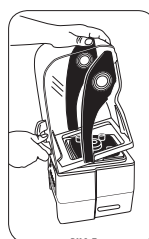


РИС. Б



РИС. В

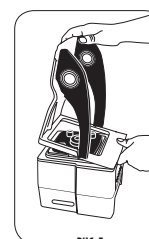


РИС. Г

Двухкомпонентная крышка (рис. А)

Контейнер Advance® емкостью 1,4 л (64 унций)

Двухкомпонентную крышку удобно мыть, ее также легко устанавливать, снимать и закрывать.

- Чтобы снять закрытую крышку, поднимите оба фиксатора и снимите крышку, потянув ее вверх.
- Чтобы закрепить или снять заглушку, расположенную в центре крышки, покройте ее.

Однокомпонентная крышка (рис. Б)

Контейнер Advance® емкостью 1,4 л (64 унций)

Однокомпонентную крышку удобно мыть, ее также легко устанавливать, снимать и закрывать.

- Для этой крышки не предусмотрена пробка.
- Ингредиенты можно добавлять через отверстие в верхней части крышки.

Чтобы закрепить заглушку крышки, поверните ее таким образом, чтобы один из ее фиксаторов оказался между желобков в верхней части резиновой крышки.

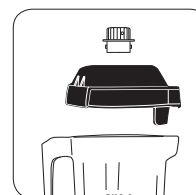


РИС. А

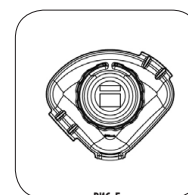


РИС. Б

Узел ножей

Узел ножа смесителя. Узел ножа оснащен ножом из нержавеющей стали прецизионной заковки со стальными шарикоподшипниками закрытого типа с двумя уплотнениями. Износостойкий узел ножа разбивает молекулы мягких пищевых продуктов и льда, благодаря чему более эффективно обеспечивается однородность каждой порции. Нож не требует демонтажа для выполнения обычной очистки.

Приводной шпиндель. Вставляется в головку привода на моторном блоке для вращения ножа.

Примечание. Снятие и замена контейнера во время вращения соединения приводит к повреждению шлицев соединения привода. (Эта деталь НЕ подлежит демонтажу.)

Стопорная гайка. Должна плотно прилегать.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

Не направляйте шланг в отверстие в стене, потолке или замкнутое пространство в помещении или шкафу.

Не используйте зажимы для шланга или аналогичные предметы для закрепления выпускного шланга на блендере. Всегда сначала снимайте контейнер, дверцу крышки и заднюю крышку, прежде чем убрать блендер с прилавка. Избегайте ударов о блендер, убирая его с прилавка. Не используйте прокладку для встраиваемых в прилавок моделей на деревянном прилавке. Это может привести к обесцвечиванию поверхности прилавка.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Не используйте встраиваемые в прилавок модели на деревянной поверхности прилавка. На деревянной поверхности могут остаться несмываемые следы от прокладки, расположенной между устройством и прилавком. В нижней части следует обеспечить достаточное пространство для циркуляции воздуха вокруг каждого мотора. Это позволит продлить срок службы вашего устройства. При хранении порошка, сыпучих смесей, сахара и т. п. вблизи устройства убедитесь в том, что их контейнеры плотно закрыты. Циркуляция приточного и отработавшего воздуха во время работы устройства приводит к распылению сыпучих продуктов в незакрытых контейнерах.

Подготовка пространства на прилавке.

- Прежде чем прорезать отверстия, убедитесь в наличии достаточного пространства под прилавком для размещения мотора. Мотор размещается на уровне примерно на 7,6 см (3,0 дюйма) ниже поверхности прилавка, однако лучше предусмотреть минимум 25,4 см (10,0 дюйма) от поверхности до полок или любого другого оборудования, размещенного под прилавком. Кроме того, при использовании моделей со съемной крышкой отверстие под прилавком должно быть минимум на 10,8 см (4,3 дюйма) удалено от стены, чтобы обеспечить достаточное пространство для открытия дверцы крышки.
- Также следует предусмотреть дополнительные 10,2 см (4,0 дюйма) свободного пространства над верхней частью крышки для размещения и демонтажа устройства, встраиваемого в прилавок.
- При установке устройства в шкафу с дверцами, в том числе с короткой или длинной занавеской, следует обеспечить гибкий воздуховод (шланг осушителя) диаметром 10,2 см (4,0 дюйма) для отвода воздуха. Подсоедините воздуховод к выпускному отверстию в нижней части, протолкнув конец шланга через выпускную перегородку устройства. Выведите воздуховод за пределы шкафа для обеспечения надлежащей вентиляции. Вентиляция от нескольких устройств должна выводиться не в общий коллектор, а в отдельные участки с отдельными вентиляционными каналами.
- Прорезая отверстия для размещения нескольких встраиваемых в прилавок устройств, предусмотрите расстояние между краями приборов минимум в 30,5 см (12,0 дюйма), чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию между устройствами, а также возможность быстрой очистки.
- При подключении встраиваемых в прилавок устройств к сети питания 120 В для каждого прибора рекомендуется выделить под прилавком минимум одну розетку 20 А на расстоянии 1,8 м (6 футов) от устройства. Для устройств, подключаемых к сети питания 220 и 100 В, должна быть предусмотрена выделенная линия электропитания. Проконсультируйтесь с электриком для получения рекомендаций по обеспечению надлежащего электропитания.
- При установке в прилавок также требуется прокладка (поставляется с комплектом оборудования), которую необходимо разместить между блендером и прилавком.
- Подробные указания по установке и схему см. в схеме для встраиваемого в прилавок блендера The Quiet One® (входит в комплект оригинальной упаковки устройства).



ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Моющие средства Не используйте для очистки пескоструйные чистящие средства или концентрированные отбеливатели. Не используйте какие-либо четвертичные дезинфицирующие средства для очистки компонентов из поликарбоната (т. е., контейнеров Advance®, крышек). Не используйте какие-либо из следующих средств для очистки: средства, предназначенные для мытья посуды в посудомоечных машинах и чистки духовок; а также губки со стальной нитью и абразивные губки для мытья посуды.

Крышка. Не мойте дверцу, ручку или заднюю крышку в посудомоечной машине. Не рекомендуется снимать ручку с крышки во время чистки. Если вы считаете нужным снять ручку, то при установке ее на место после очистки соблюдайте осторожность и не прилагайте излишних усилий. В противном случае можно повредить ручку или крышку.

Контейнер: Не допускайте высыхания смесей, жидкостей или продуктов питания в контейнере. После использования ополосните контейнер. Высохший продукт может заблокировать нож и при перезапуске блендера привести к ослаблению или разрыву уплотнения подшипников. Не помещайте контейнер в морозильник. При добавлении горячих ингредиентов или прикосновении ножа на контейнере, хранимом при сверхнизкой температуре, могут появиться трещины. Воздействие микроволнового излучения и мойка в посудомоечной машине не рекомендуются.

Звукоизолирующая прокладка: не мойте в посудомоечной машине. Под действием высоких температур и химических веществ вкладыш может разбухнуть. Не замачивайте. Прокладка может впитать воду и разбухнуть.

Чтобы прокладка полностью высохла и вернулась к своему прежнему размеру, может потребоваться от 24 до 48 часов.

Узел ножей. Не замачивайте узел ножей смесителя.

* Выжимайте лишнюю воду из салфетки или губки при очистке областей вокруг элементов управления или любых электрических компонентов.

** Для продления срока службы контейнера из поликарбоната компания Vitamix рекомендует использовать моющее средство с низким уровнем pH, такое как жидкое средство для мытья посуды (Ivory Liquid®). С учетом особенностей поликарбоната мойка в посудомоечной машине не рекомендуется.

*** Рекомендуемый дезинфицирующий раствор: 1,5 чайной ложки либо 7,4 мл промышленного или бытового отбеливателя на 1,9 л (2 кварты) воды.

Моторный блок/панель управления. Отсоедините кабель питания и осторожно почистите внешнюю поверхность мягкой хлопчатобумажной салфеткой, смоченной в слабом растворе неабразивного моющего средства, растворенного в теплой воде*, или в неабразивном аэрозольном моющем средстве. Соблюдайте осторожность, чтобы не поцарапать дисплей панели управления. **Не погружайте моторный блок в воду или иную жидкость.** Протрите насухо мягкой хлопчатобумажной салфеткой.

Крышка контейнера. Промойте в теплой мыльной воде. Ополосните в проточной воде и просушите.

Дверца. Дверцу можно снять и помыть под проточной водой, используя мягкую салфетку. Затем протрите ее насухо и снова установите на моторный блок.

Звукоизолирующая прокладка и центрирующий вкладыш контейнера. Звукоизолирующую прокладку, расположенную между моторным блоком и дверцей, можно снять и почистить. Для этого просто отделите ее от моторного блока, предварительно сняв дверцу.

Мойте прокладку и вкладыш в теплой мыльной воде. Ополосните в проточной воде и просушите. Перед использованием соберите устройство. Чтобы установить звукоизолирующую прокладку, положите ее на моторный блок и убедитесь, что она плотно прилегает к центрирующему вкладышу. Замените звукоизолирующий колпак. Убедитесь, что прокладка правильно установлена в блендере и плотно прилегает к центрирующему вкладышу. Прокладка и центрирующий вкладыш должны ровно лежать на моторном блоке.

Контейнер. Конструкция контейнера Advance® предусматривает устойчивость к химическому воздействию. Однако для максимального продления срока службы контейнера рекомендуется мойка вручную.

Очистка. Промойте все части контейнера в теплой мыльной воде. Ополосните и просушите. Не замачивайте узел ножа смесителя.**

Дезинфекция. Удалил все твердые остатки, заполните контейнер на ¾ объема дезинфицирующим раствором. *** Снова установите контейнер на моторный блок и надежно зафиксируйте двухкомпонентную крышку. Запустите блендер на 30 секунд на высокой скорости. Выключите прибор и оставьте смесь в контейнере примерно на 1 ½ минуты. Влейте содержимое. Снова установите контейнер на моторный блок и запустите блендер с пустым контейнером еще на 5 секунд. Не ополаскивайте после дезинфекции. Дайте контейнеру высохнуть.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неполадки	Устранение
- Повышенный шум в контейнере в области крепления ножа - Ножи контейнера не вращаются - Слишком сильная вибрация - Утечка жидкости из-под дна контейнера	- Повреждена или изношена головка привода. Замените (артикул № 891). Инструкции предоставляются вместе с компонентом. - Проверьте узел ножей для выявления расшатавшихся, поврежденных или зазубренных компонентов. Замените их. - Плотно затяните стопорную гайку гаечным ключом в направлении по часовой стрелке.
Мотор блендера издает громкий скрежещущий звук.	Повреждены подшипники мотора. Возможно, потребуется ремонт прибора.
- Устройство не запускается. - На дисплее не отображается сообщение Ready (Готово).	- Убедитесь в том, что вилка кабеля питания плотно вставлена в розетку. - Убедитесь в том, что переключатель питания On/Off (Вкл./Выкл.) находится в положении On (Вкл.). - Установите переключатель питания On/Off (Вкл./Выкл.) в положение Off (Выкл.), затем в положение On (Вкл.), чтобы перезагрузить электронику прибора.
Блендер запускается, а после этого снова выключается	Убедитесь, что на прибор подается питание.
На дисплее отображается сообщение SHUT DOWN SEE MANUAL (ВЫКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА — СМ. РУКОВОДСТВО).	Отключите питание блендера на час, чтобы дать прибору остыть, затем включите снова.
На дисплее отображается сообщение MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED (МОТОР ЗАБЛОКИРОВАН. ВЫПОЛНЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРЕРВАНО).	Отключите питание блендера на час, чтобы дать прибору остыть, затем включите снова.
- Блендер работает неравномерно. - При нажатии кнопки отображается сообщение NO PROGRAM (ПРОГРАММА НЕ ВЫБРАНА). - Программа не соответствует выбранной настройке. - Блендер запускается автоматически. - Определенная кнопка выбора программ неисправна. - При первой попытке запуска блендер не работает. - Блендер работает, но на дисплее не отображаются сведения. - При нажатии разных кнопок выбора программ скорость работы блендера не меняется.	- Выключите блендер, затем снова включите его, чтобы сбросить программу. - Попробуйте подключить блендер к новой розетке.
На дисплее отображается сообщение CORRUPT DATA (ДАННЫЕ ПОВРЕЖДЕНЫ).	Выключите блендер, затем снова включите его, чтобы сбросить программу.
На дисплее отображается сообщение THERMAL SENSOR FAILURE (СБОЙ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ).	Обратитесь в службу технической поддержки Vitamix.
Работа устройства прекращается в середине цикла смешивания, а также выполняется сброс настроек; на дисплее отображается сообщение VITAMIX GENERAL PROGRAM (ОБЩАЯ ПРОГРАММА VITAMIX), затем READY (ГОТОВО)	- Подключите блендер к собственному источнику питания. - Убедитесь, что не используется удлинитель.
При перегреве блендера мотор остановится, а на дисплее будет прокручено сообщение MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START (МОТОР ПЕРЕГРЕЛСЯ. СНИМИТЕ КОНТЕЙНЕР, ЗАТЕМ НАЖМИТЕ КНОПКУ ЗАПУСКА), затем на дисплее будет отображаться сообщение HOT SHUTDOWN (ГОРЯЧИЙ ОСТАНОВ), предупреждающее о проблеме.	Снимите контейнер, закройте дверцу крышки, нажмите кнопку Start/Stop (Запуск/Остановка) и запустите устройство на две минуты. Когда мотор остынет, на дисплее отобразится сообщение READY (ГОТОВО).

The Quiet One®

Требования по электропитанию

- 120 В, 50/60 Гц, 15 А
- Используется заземленный кабель со штепсельной вилкой с тремя контактами (США).
- Для одного устройства рекомендуется использовать розетку на 20 А.

Не используйте удлинители для подключения блендера.

- 220–240 В, 50–60 Гц, 1300–1550 Вт
- 100 В (Япония), 50–60 Гц, 1000 Вт

Размеры моделей, устанавливаемых на прилавке.

- 45,7 см (18,0 дюйма) в высоту при закрытой крышке.
- 62,2 см (24,5 дюйма) в высоту при открытой крышке.
- Глубина: 10,7 дюйма (10,7 дюйма) вместе с ручкой.
- Ширина: 21,6 см (8,5 дюйма).

Размеры моделей, встраиваемых в прилавок.

- 41,9 см (16,5 дюйма) в высоту при закрытой крышке.
- 58,4 см (23,0 дюйма) в высоту при открытой крышке.
- Глубина: 10,7 дюйма (10,7 дюйма) вместе с ручкой.
- Ширина: 21,6 см (8,5 дюйма).
- Глубина под прилавком: 3,0 см (1,2 дюйма).

ИНФОРМАЦИЯ О ПЕРЕРАБОТКЕ

Изготовитель этого изделия осознает необходимость защиты окружающей среды.

Это изделие может содержать вещества, вредные для окружающей среды при утилизации в местах, не установленных законодательством (например, на свалках).

Символ перечеркнутого мусорного контейнера нанесен на этом изделии в качестве рекомендации осуществлять переработку по мере возможности.

Соблюдайте принципы экологической ответственности: по истечении срока эксплуатации возвращайте изделие в местный центр по переработке отходов.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 U.S.A. (США)

vitamix.com

© Vita-Mix® Corporation, 2016. Никакая часть данного документа не может воспроизводиться или передаваться в любой форме и с помощью любых средств, а также храниться в базах данных или поисковых системах без письменного разрешения Vita-Mix® Corporation.

124067_РЕД. А 12.2016 ПЕРЕВОДЫ



Batidora The Quiet One®

VM0145, VM0145A, VM0145B, VM0145C, VM0149 y VM0149A

SÍMBOLOS

	Advertencia		Precaución
	No toque las piezas móviles en ningún caso. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso		Utilice la batidora la siempre con la tapa y el cubilete colocados
	Riesgo de descarga eléctrica		Lea detenidamente el manual del usuario
	Temperatura alta al mezclar líquidos calientes		No sumerja la batidora en líquidos
	No introduzca ningún elemento en el vaso mientras la batidora esté en funcionamiento	I/O	Encendido/apagado
	Desconecte la batidora cuando no la utilice, antes de limpiarla, antes de cambiar algún accesorio y antes de tocar cualquier pieza móvil cuando la batidora esté en funcionamiento		

Inglés.....	1
Alemán.....	11
Sueco.....	21
Francés.....	31
Ruso.....	41
Español.....	51
Italiano.....	61
Portugués.....	71
Árabe.....	81

Para consultar la gama completa de productos de Vitamix, visite **vitamix.com**.

Vita-Mix® Corporation **División comercial**

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 EE. UU.
Tel. (EE. UU. y Canadá): 1.800.437.4654
Tel. (internacional): 1.440.782.2450
Servicio técnico: 1.800.886.5235
Correo electrónico: commercial@vitamix.com
commercialts@vitamix.com

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar lesiones.

Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de utilizar esta máquina. Debe seguir las precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes.



⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de descarga eléctrica.

Utilice SOLO una toma de corriente con conexión a tierra.

NO quite la conexión a tierra.

NO utilice adaptadores.

NO utilice cables alargadores.

El incumplimiento de las instrucciones puede provocar descargas eléctricas o incluso la muerte.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, INDICACIONES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ANTES DE UTILIZAR LA BATIDORA.

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para prevenir el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la unidad motora en agua ni en ningún otro líquido.
3. Se requiere una precaución extrema en caso de utilizar la máquina en presencia de niños.
4. Desenchufe el cable de alimentación de la corriente cuando no esté utilizando la máquina Vitamix®, antes de colocar o quitar las piezas y antes de limpiarla. No es estrictamente necesario desenchufarlo cuando vaya a lavar el vaso.
5. Nunca toque las partes móviles, especialmente las cuchillas.
6. No utilice la máquina en caso de funcionamiento defectuoso, si se ha caído, si tiene un cable o un enchufe deteriorados, o cualquier otro tipo de daños. Si ha adquirido el equipo en EE. UU., póngase en contacto con el **servicio de asistencia técnica de Vitamix a través del teléfono 800-886-5235** para solicitar revisiones, reparaciones, posibles sustituciones, o ajustes eléctricos o mecánicos. Si ha adquirido el equipo fuera de los EE. UU., póngase en contacto con el distribuidor local autorizado de Vitamix o con la división internacional de Vitamix a través del teléfono +1.440.782.2450 o el correo electrónico international@vitamix.com para obtener información sobre el distribuidor más cercano.
7. No utilice accesorios no recomendados o comercializados por Vitamix. En ese caso, se anulará la garantía. **No se recomienda realizar alteraciones ni modificaciones del producto puesto que pueden provocar lesiones.**
8. **No utilice la batidora en el exterior.**
9. Evite que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes o sobresalga de la mesa o la encimera.
10. No coloque la máquina sobre gases calientes o quemadores eléctricos ni junto a ellos, ni sobre un horno caliente, y evite que entre en contacto con superficies calientes. Las fuentes externas de calor pueden dañar la máquina.
11. No introduzca las manos ni los utensilios en el vaso con el motor en funcionamiento para evitar lesiones o daños en la máquina Vitamix. Puede utilizar una espátula de goma, pero solo cuando la máquina Vitamix no esté en funcionamiento.
12. **ADVERTENCIA: Las cuchillas están afiladas. Manipúlelas con precaución.**
 - Nunca intente extraer las cuchillas mientras el vaso está encima de la unidad motora.
 - No utilice la batidora si las cuchillas están sueltas, melladas o deterioradas, sustitúyalas inmediatamente.
 - Para reducir el riesgo de lesiones personales, nunca coloque el juego de cuchillas encima de la unidad motora sin que el vaso de Vitamix esté encajado correctamente.
13. La capacidad máxima del vaso equivale a los litros (onzas) marcados en el vaso, es decir, 1,4 L /48 oz. Esta capacidad es considerablemente inferior en el caso de mezclas espesas.
14. **Utilice siempre la máquina Vitamix con la tapa encajada en su sitio y bien fijada.**
15. La zona de la pantalla de visualización se rayará si entra en contacto con un estropajo o un objeto afilado. Para limpiar la zona del panel de control, utilice un paño suave.
16. La máquina no se puede lavar bajo el grifo.
17. En las instalaciones de 120 V, se recomienda utilizar al menos una toma de corriente de 20 A por Vitamix a unos 1,8 m /6 pies de la máquina. Las unidades de 220 V y 100 V requieren una instalación específica. **Póngase en contacto con un electricista para que le asesore sobre las necesidades de su instalación eléctrica.**
18. **PRECAUCIÓN:** Apague o desconecte la máquina antes de tocar las partes móviles. Ponga el interruptor en la posición de apagado por la noche o siempre que prevea que no se va a utilizar la máquina.

Guarde estas instrucciones de seguridad

- El cable de alimentación de EE. UU. de la batidora Vitamix viene equipado con un enchufe de tres clavijas (conexión a tierra) que se puede acoplar a tomas de corriente de tres clavijas (Ilustración A). **El cable puede variar si se ha adquirido el producto fuera de los Estados Unidos.**
- Existen adaptadores (Ilustración B) para las tomas de corriente de dos clavijas. No corte ni extraiga la tercera clavija (conexión a tierra) del enchufe ni del cable de alimentación.
- Póngase en contacto con un electricista si no está seguro de que la toma de corriente esté conectada a tierra a través del cableado del edificio. Si utiliza una toma de corriente de dos clavijas con la conexión a tierra adecuada, conecte a tierra la máquina fijando la pestaña del adaptador a la carcasa de la toma de corriente con el tornillo que se encuentra en el centro de la carcasa (Ilustración B).



ADVERTENCIA

Los adaptadores de tres clavijas no se utilizan en Canadá.

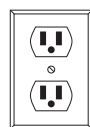


ILUSTRACIÓN A

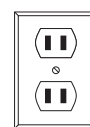


ILUSTRACIÓN B

NOTAS IMPORTANTES

ES POSIBLE QUE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO NO CONTEMPLAN TODAS LAS CONDICIONES O SITUACIONES POSIBLES. SIEMPRE QUE SE UTILICE CUALQUIER APARATO Y SE REALICEN TAREAS DE MANTENIMIENTO EN ÉL, SE DEBE APLICAR EL SENTIDO COMÚN Y TOMAR PRECAUCIONES.

GARANTÍA LIMITADA

Para maximizar la vida útil del producto de Vitamix® y mantenerlo en un estado óptimo de funcionamiento, es importante seguir estos sencillos consejos de mantenimiento:

1. Revise periódicamente la rueda dentada del motor para detectar posibles desgastes, fisuras o roturas visibles. Si detecta daños, sustituya la llave de vaso por la llave de vaso adicional suministrada con la batidora. Si desea adquirir otra rueda dentada del motor de sustitución, póngase en contacto con Vitamix a través del teléfono 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) para obtener información sobre el representante más cercano. Para clientes fuera de los EE.UU., póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Vitamix o con la división internacional de Vitamix a través del teléfono +1.440.782.2450 o el correo electrónico international@vitamix.com para obtener información sobre el distribuidor más cercano.
2. Gire manualmente el juego de soporte para la cuchilla para asegurarse de que gira sin problemas o de que no gira con demasiada facilidad. Si la cuchilla tiene problemas para girar o gira con demasiada holgura, póngase en contacto con Vitamix a través del teléfono 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) para obtener información acerca de la garantía o del representante más cercano. Para clientes fuera de los EE.UU., póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Vitamix o con la división internacional de Vitamix a través del teléfono +1.440.782.2450 o el correo electrónico international@vitamix.com para obtener información sobre el distribuidor más cercano.
3. No utilice nunca la máquina si el panel de centrado no está colocado correctamente sobre la base. Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") garantiza al usuario final original (deberá presentar el comprobante de compra) del producto adquirido en EE. UU. que esta batidora comercial Vitamix (en adelante, el "Equipo") no presentará defectos de material ni de acabado durante los periodos de garantía aplicables al Equipo, tal y como se describe en el presente documento y de conformidad con las condiciones que se establecen a continuación.

Base del motor

Vita-Mix garantiza al usuario final original lo siguiente:

- Si la unidad motora falla en los treinta (30) días posteriores a la fecha de adquisición de la máquina, Vita-Mix sustituirá la unidad motora sin que esto suponga coste alguno para el cliente.
- Si la unidad motora falla por defectos de material o acabado después de treinta (30) días, sin que haya transcurrido un año desde la fecha de adquisición, Vita-Mix asumirá los costes de todas las piezas y los trabajos necesarios para reparar la unidad motora.
- Si la unidad motora falla por defectos de material o acabado después de un año, sin que hayan transcurrido tres (3) años desde la fecha de adquisición, Vita-Mix asumirá los costes de las piezas necesarias para reparar la unidad.

Garantía del vaso, la tapa, el juego de cuchillas, la rueda dentada del motor y la carcasa de aislamiento acústico (si está incluida)

Vita-Mix garantiza los defectos de material o acabado que se produzcan en el vaso, la tapa, el juego de cuchillas, la rueda dentada del motor y la carcasa de aislamiento acústico (si está incluida) durante un año a partir de la fecha de adquisición.

Condiciones

- Las garantías contenidas en el presente documento solamente son aplicables al usuario final original y no son transferibles. Para reclamar una garantía, se precisa el comprobante de compra.
- La garantía es el único recurso del comprador. En ella, se establecen las únicas obligaciones a las que está sujeta Vita-Mix y no cubre los daños debidos a un desgaste normal, abuso, uso indebido, uso negligente o alteración de la base o el vaso (o la carcasa de aislamiento acústico), ni a la exposición a condiciones extremas. Solo será válida si se utiliza el Equipo de conformidad con el manual de instrucciones que acompaña al producto (que también se encuentra disponible en www.vitamix.com/foodservice).
- En el caso de modelos de instalación encastrada en la encimera, una incorrecta instalación o ventilación, o el uso de una carcasa de aislamiento acústico no fabricada por Vita-Mix, anulará la presente garantía.
- Esta garantía quedará igualmente anulada en el supuesto de que las reparaciones del Equipo no sean llevadas a cabo por Vita-Mix o un centro de servicio autorizado de Vita-Mix. Vita-Mix no asumirá los costes de reparaciones no autorizadas.
- De acuerdo con la presente garantía, Vita-Mix asume la única responsabilidad de reparar o sustituir la pieza o piezas que se encuentren en garantía, exclusivamente según determine Vita-Mix.

En ningún caso, Vita-Mix se responsabilizará de daños especiales, indirectos, fortuitos o consecuenciales, incluidos, entre otros, sin limitaciones, la pérdida de beneficios o ingresos, ya sea de conformidad con contratos, indemnizaciones, garantías, delitos (incluida la negligencia) o responsabilidad absoluta, entre otros. La garantía limitada anterior es su único recurso y, por la presente, usted y Vita-Mix niegan expresamente cualquier otra garantía o condición, explícita o implícita, legal o de otro tipo, incluida cualquier garantía de comercialización o adecuación implícita para un fin particular. Del mismo modo y sin limitación de la generalidad de lo antedicho, por este medio usted y Vitamix descartan expresamente, en la medida en que la ley lo permita, la aplicación de cualquier legislación en materia de comercialización de mercaderías y la Convención de las Naciones Unidas en materia de contratos para la comercialización internacional de mercaderías que sean aplicables.

Algunas jurisdicciones no admiten una limitación de las garantías implícitas o de los daños especiales, fortuitos o consecuentes.

Ningún empleado de Vita-Mix ni cualquier otra persona están autorizados a ofrecer garantías adicionales ni modificaciones de las presentes garantías. Si desea obtener más información sobre la garantía de las máquinas adquiridas fuera de EE. UU., póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Vita-Mix o con la división internacional de Vita-Mix a través del teléfono +1.440.782.2450 o el correo electrónico international@vitamix.com para obtener información sobre el distribuidor más cercano.

En caso de que la batidora Vita-Mix deba someterse a tareas de mantenimiento o reparación de conformidad con las condiciones de la presente garantía, póngase en contacto con Vita-Mix Corporation para obtener asistencia relacionada con la garantía. En el caso de máquinas adquiridas en EE. UU., póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de Vita-Mix a través del teléfono 800-886-5235. En el caso de máquinas que se hayan adquirido fuera de los EE. UU. continentales, póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Vita-Mix o con la división internacional de Vita-Mix a través del teléfono +1.440.782.2450 o el correo electrónico international@vitamix.com para obtener información sobre el distribuidor más cercano.

El cliente se hará responsable de los costes de transporte de entrada del servicio de garantía.

Cómo obtener la cobertura y reparación de la Garantía

Con quién debe contratarse para el servicio de garantía y la reparación. En el caso de que la batidora Vitamix deba someterse a tareas de mantenimiento o reparación de conformidad con las condiciones de la presente garantía, póngase en contacto con Vita-Mix Corporation, un centro de servicio autorizado o un distribuidor local para obtener asistencia relacionada con la garantía.

- Para equipos que se hayan adquirido y se encuentren en EE. UU. y Canadá, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Vitamix a través del número: 800-437-4654.
- Para equipos que se hayan adquirido fuera de los EE. UU. continentales: Póngase en contacto con su distribuidor autorizado de Vitamix o con la división internacional de Vitamix a través del teléfono +1 (440) 782.2450 o el correo electrónico international@vitamix.com para obtener información sobre el distribuidor más cercano.

Se le solicitará que presente el comprobante de compra del equipo. Si el equipo de asistencia técnica a distancia no puede resolver la avería en el equipo de forma remota, el equipo se deberá enviar para su mantenimiento. El personal le ayudará a localizar un centro de servicio autorizado o a organizar el envío del equipo a Vitamix.

Envío del equipo a Vitamix para su mantenimiento

- A. Obtención de un número de autorización de devolución antes del envío. No devuelva ni envíe el equipo sin la aprobación de Vitamix. Vitamix no asumirá, bajo ninguna circunstancia, los costes de reparaciones no autorizadas. Todas las devoluciones de equipos deben tener un número de autorización de devolución ("RA") marcado con claridad en el exterior de la caja. Cualquier equipo que se envíe a Vitamix sin previa autorización o aprobación se devolverá a la dirección del remitente "tal cual", sin reparar.
- B. Embalaje adecuado del producto devuelto. Cualquier producto enviado a Vitamix se debe enviar en el embalaje original o en un embalaje adecuado.

Instrucciones para utilizar los botones de programa predeterminados

A continuación, se enumeran los ajustes básicos de los seis botones predeterminados de la batidora The Quiet One®. Estos programas, numerados del 1 al 6, son ciclos de batido diseñados para las bebidas que más se suelen preparar. En función de la viscosidad de la bebida que vaya a preparar, al seleccionar uno de los programas predeterminados, la máquina iniciará un ciclo completo. La máquina se detendrá por sí misma cuando haya finalizado el ciclo. Los ciclos tienen diferentes velocidades y duraciones. Las opciones predeterminadas de la máquina pueden diferir debido a las revisiones de los programas. Asimismo, los resultados pueden ser diferentes debido a las distintas recetas.

BOTÓN 1: Uso general/smoothie: Bate smoothies y bebidas ligeras elaboradas con zumo y hielo hasta darles una consistencia cremosa. (:18)

BOTÓN 2: Smoothie doble: Bate bebidas similares a las del botón 1, pero con volúmenes mayores. (:18)

BOTÓN 3: Café helado y zumos: Bate bebidas de café ligeras hasta darles una consistencia cremosa. (:18)

BOTÓN 4: Bebidas de helado: Bate bebidas a base de helado sólido hasta darles una consistencia espesa. (:28)

BOTÓN 5: Bebidas de helado doble difíciles de batir. (:20)

BOTÓN 6: Smoothie espeso difícil de batir: Bate ingredientes duros y fruta congelada gruesa para conseguir un smoothie espeso, pero consistente. (:28)

Consejos de batido

1. Introduzca primero los líquidos y los ingredientes blandos en el vaso; a continuación, los ingredientes sólidos y, finalmente, el hielo. Aunque no es necesario para el procesamiento, es posible que desee cortar o romper los ingredientes en trozos más pequeños para obtener una medición más precisa de los ingredientes. Se recomienda que la fruta esté descongelada o parcialmente descongelada.
2. Como regla general, en comparación con otras batidoras, no necesitará mucha cantidad de hielo para elaborar un batido helado en The Quiet One®. Si la mezcla se congela, pruebe de reducir la cantidad de hielo.
3. Coloque el vaso sobre la unidad motora y alinéela con el panel de centrado fijado a la base (**el motor debe estar completamente parado antes de colocar el vaso**). Los vasos no se deben utilizar con materiales duros y secos. Evite utilizar la máquina con el vaso vacío.
4. Utilice siempre una tapa que se encuentre bien fijada al batir.
5. Conecte la máquina en el enchufe más cercano (si está desenchufada). Coloque el interruptor en la posición de encendido. Seleccione el ajuste programado deseado pulsando uno de los botones predeterminados, del 1 al 6. La máquina iniciará el ciclo inmediatamente con el programa seleccionado y se apagará cuando finalice el programa. (**NOTA: Cada botón tiene una combinación predeterminada diferente de velocidad y duración para el proceso de batido**).
6. Una vez que se pulse uno de los seis botones de programa predeterminados, la máquina se pondrá en marcha y se detendrá automáticamente. Al pulsar otro botón predeterminado, la máquina detendrá el ciclo de batido.
7. Cuando finaliza el ciclo, se detiene la batidora. **Espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente antes de extraer la tapa o el vaso de la unidad motora.**
8. Extraiga el vaso, vierta el contenido, adórnelo y ya puede servir la bebida.
9. Coloque el interruptor en la posición de apagado siempre que no se utilice la máquina.

Recomendaciones de mantenimiento

- **Nunca golpee el vaso contra una superficie para soltar los ingredientes.** Extraiga el vaso de la base y utilice una espátula de goma para retirar mezclas espesas del fondo del vaso.
- **Nunca agite ni sacuda un vaso en uso.**
- **Nunca extraiga el vaso antes de que la máquina se haya detenido completamente.**
- **Nunca arranque el motor antes de colocar el vaso.**



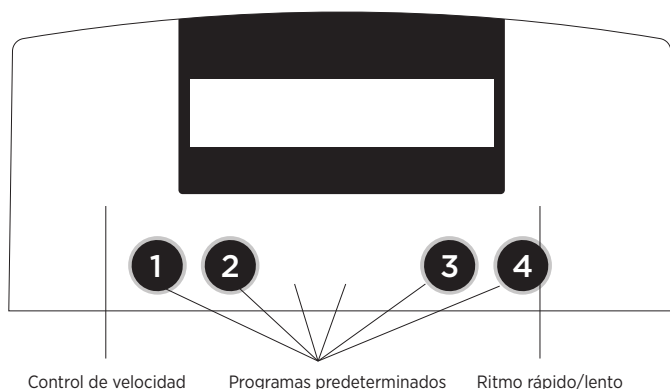
ADVERTENCIA

- Apague o desconecte la máquina antes de tocar las partes móviles. Ponga el interruptor en la posición de apagado por la noche o siempre que prevea que no se va a utilizar la máquina.
- Si detecta que la máquina tiene un sonido diferente o en caso de que un cuerpo duro o extraño entre en contacto con las cuchillas, no sirva la bebida. Busque si falta alguna pieza en el juego de cuchillas o si hay alguna pieza suelta o mellada. Si hay alguna pieza suelta, mellada o que falta, sustituya el juego de cuchillas por uno nuevo.

NOTAS IMPORTANTES

- Compruebe diariamente si falta alguna pieza en las cuchillas o si hay alguna pieza suelta o mellada. Si detecta que falta alguna pieza o hay algún elemento suelto o mellado, sustituya el juego de cuchillas antes de usar la máquina. No apriete el tornillo de cabeza hexagonal (sobre el juego de cuchillas). En caso de que estén sueltas, sustituya el juego de cuchillas de inmediato.
- Es posible que las instrucciones de este manual de uso y mantenimiento no contemplen todas las condiciones o situaciones posibles. Siempre que se utilice cualquier aparato y se realicen tareas de mantenimiento en él, se debe aplicar el sentido común y tomar precauciones.
- En todas las unidades, el protector térmico incorporado controla la temperatura del motor y avisa al usuario y, finalmente, apaga el motor si se produce sobrecalentamiento de este. En caso de sobrecalentamiento del motor, la pantalla solicitará al usuario que extraiga el vaso y haga funcionar la máquina hasta que se haya enfriado. Este proceso lleva dos minutos. Consulte todas las instrucciones en la sección "Cómo enfriar el motor". Si el protector térmico detiene el motor, revise las técnicas de procesamiento y consulte las instrucciones. Es posible que la mezcla sea demasiado espesa o se haya excedido la capacidad de llenado. Considere la posibilidad de añadir más líquido y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Vitamix® o con su distribuidor local de Vitamix si precisa más asistencia.

PANEL DE CONTROL



Interruptor de encendido/apagado: En la parte trasera de la unidad motora, el interruptor de encendido/apagado controla la alimentación de la máquina. Mientras esté enchufada, ponga el interruptor en la posición de encendido para que la máquina se prepare para batir. Ponga el interruptor en la posición de apagado por la noche o siempre que prevea que no se va a utilizar la máquina.

Botón Iniciar/Detener: Al pulsar Inicio (◀)/Parada (▶) una vez, se encienden y se ponen en marcha la máquina y la cuchilla. Vuelva a pulsar el botón Iniciar/Detener para detener la máquina y la cuchilla.

Botones de velocidad: Pulse el botón ▲ para aumentar gradualmente la velocidad de la cuchilla en incrementos del 1 %, hasta el 100 %. Pulse el botón ▼ para disminuir gradualmente la velocidad de la cuchilla en incrementos del 1 %, hasta el 7 %. La velocidad se utiliza para definir la velocidad de batido de los botones de ritmo y del botón de inicio/parada.

Botones de programa predeterminados: Estos botones, numerados del 1 al 6, son ciclos de batido preprogramados diseñados para las bebidas que más se suelen preparar. En función de la viscosidad de la bebida que vaya a preparar, al pulsar uno de los seis botones de programa predeterminados, la máquina iniciará un ciclo completo. La máquina se detendrá por sí misma cuando haya finalizado el ciclo. Los ciclos tienen diferentes velocidades y duraciones. Los botones se pueden reprogramar a cualquier receta mediante la programación personalizada o reprogramando a cualquiera de las 34 recetas disponibles. Los resultados pueden ser distintos debido a una diferencia en las recetas.

Pantalla de visualización: Esta zona muestra varios mensajes de funcionamiento en función del botón que se pulse. Aparece el mensaje "Ready" (Listo) cuando la máquina está encendida.

NOTAS IMPORTANTES

Botón de inicio/parada: Si se pulsa uno de los botones de programa predeterminados mientras el motor está en funcionamiento, la máquina se detendrá.

Botón de velocidad: Estos ajustes se restablecerán si se apaga la máquina.

Botones de ritmo: Los botones de ritmo permiten aumentar o disminuir rápidamente la velocidad de la cuchilla cuando se bate o enfría una bebida. Pulse para aumentar la velocidad del motor a un rango entre el 51 % y el 100 %. Pulse para disminuir la velocidad del motor a un rango entre el 50 % y el 7 %. Mientras se encuentre pulsado, el botón de ritmo anulará el programa en uso. Cuando se suelta el botón, el programa original continúa con su ciclo.

- La velocidad de ritmo rápido () y lento () se define mediante los botones de velocidad. Para definirla, mientras se mantiene pulsado uno de los botones de ritmo, pulse el botón de velocidad ▲ o ▼ hasta que se alcance la velocidad del motor deseada. La velocidad de ritmo se mantendrá con este ajuste hasta que se vuelva a cambiar con los botones de velocidad.

Controles del usuario: Se puede acceder al panel de control si activa el interruptor situado en la parte trasera de la unidad motora mientras pulsa el botón 2.

- Cuando se encienda la máquina, en la pantalla de visualización aparecerán tres pantallas. La primera indica la versión de programa actual. La segunda indica qué programa está usando la máquina. La tercera indicará la temperatura del motor (NORM [NORMAL], WARM [TIBIO], HOT [CALIENTE]) y el número total de horas de funcionamiento, incluidas la producción y las pruebas. Este tiempo no se puede borrar. Una vez en esta pantalla, se puede soltar el botón 2.

- Vuelva a pulsar el botón 2 en menos de 12 segundos para acceder a los ajustes del menú.

- Con la primera pulsación, se visualizará el temporizador. El funcionamiento total se registra en horas, minutos y segundos, incluidas la producción y las pruebas. Este tiempo no se puede borrar.

- La segunda pulsación mostrará el nombre del programa que controla los botones predeterminados. Si está utilizando los ajustes Advance®, aparecerá "VITA-MIX ADVANCE PROGRAM" (PROGRAMA AVANZADO DE VITAMIX).

- Con la tercera pulsación, aparecerá una opción para restablecer los botones predeterminados a la configuración original de fábrica.

VITA-MIX CORP
VERSIÓN N.º 201

TEMP	COUNT	TOTAL
(TEMPERATURA)	(CONTADOR)	
NORM (NORMAL)	25	100

TIMER	HR:	MIN:	SS
	0:	10:	33

VITA-MIX ADVANCE
PROGRAMA N.º 201

1 TO OVERWRITE
CURRENT PROGRAM

PROGRAMACIÓN

The Quiet One® se suministra preprogramada con un programa Advance® que se ha optimizado para su uso con el vaso Advance®. El programa se puede personalizar mediante el panel de control, un chip de programación o un kit de software de programación distribuido por Vitamix®. Llame a su distribuidor o al servicio de atención al cliente para obtener más información.

Programación de los botones predeterminados

- Acceda a los 34 programas guardados al activar el interruptor situado en la parte trasera de la unidad motora mientras pulsa el botón de ritmo rápido. En la pantalla, aparecerá el mensaje "BUTTON SET UP" (CONFIGURACIÓN DE BOTÓN).
- Pulse los botones de velocidad ▲ o ▼ para desplazarse por los números de receta ("Recipe") hasta que aparezca la que desea (para ver una descripción de cada receta, consulte la página 6).
- Pulse el botón predeterminado que desea programar con la receta seleccionada.

Por ejemplo, si quisiera programar el botón 1 con la receta número 17:

- Una vez acceda a los programas guardados tal y como se explica en el paso 1, la pantalla de visualización indicará "BUTTON SETUP" (CONFIGURACIÓN DE BOTÓN).
- Pulse el botón de velocidad ▲ hasta que aparezca "Recipe 17" (Receta 17) en la pantalla.
- Pulse el botón 1 para aplicar la receta 17.
- Puede continuar programando los otros cinco botones o bien pulsar el botón de ritmo rápido para salir y continuar batiendo.

CONFIGURACIÓN DE BOTÓN
RECETA 1

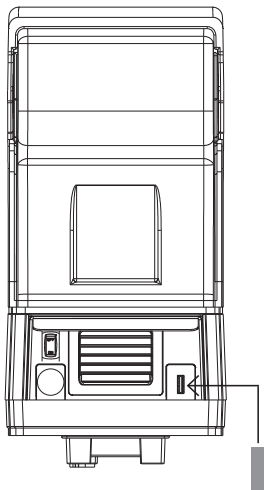
CONFIGURACIÓN DE BOTÓN
RECETA 17

CONFIGURACIÓN DE BOTÓN
RECETA 17----->1

READY (Listo)

Programación de la máquina con un chip personalizado

1. Encienda la máquina.
2. Extraiga el vaso y gire la máquina de modo que pueda ver el puerto de programación en la parte de atrás.
3. Con la parte trasera de la máquina hacia usted, introduzca el chip programado personalizado (con la indicación "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" [COLOCAR ESTE LADO HACIA LA PARTE DELANTERA DE LA MÁQUINA] hacia la izquierda) en el puerto situado a la derecha de la máquina, en el lado opuesto al interruptor de encendido/apagado. Empuje con cuidado hasta que el chip encaje en el puerto. La pantalla de visualización indicará "NEW MODULE" (Nuevo módulo).
4. Tras 10 segundos, se reprogramarán los seis botones predeterminados y en la pantalla de visualización aparecerá el mensaje "Saved" (Guardado) y después "Ready" (Listo).
5. Extraiga el chip de programación, vuelva a colocarlo en el envase original y guárdelo en un lugar seguro y fácil de acceder.
6. Pulse uno de los seis botones predeterminados para que aparezca en la pantalla de visualización el nombre del programa o de la bebida.



Chip programado personalizado

Restablecimiento de los botones predeterminados a la configuración original de fábrica

1. Acceda a los controles del usuario mediante la activación del interruptor situado en la parte trasera de la unidad motora mientras pulsa el botón 2.
2. Cuando la unidad se encienda, mostrará tres pantallas y se detendrá en la pantalla de estado del motor. Vuelva a pulsar el botón 2 en menos de 12 segundos para desplazarse por los ajustes del menú.
3. Desplácese con el botón 2. En la pantalla, aparecerá el mensaje "1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM" (1 PARA SOBRESCRIBIR EL PROGRAMA ACTUAL). Pulse el botón 1 para restablecer la configuración original de fábrica.

NOTAS IMPORTANTES

Chip de programación: Si se realizan los pasos de programación anteriores y no aparece la programación personalizada con el primer ciclo de batido, gire el chip 180° (de un lado a otro) y vuelva a intentarlo.

Opciones de recetas

Ordenadas por número de receta (N.º) y tipo de bebida:

N.º	TIPO DE BEBIDA	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO
1	Uso general/smoothie	Incrementa la velocidad hasta un 60 % durante 18 segundos	:18
2	Smoothie doble	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (45 %) durante 6 segundos, después (58 %) durante 8 segundos y finalmente HIGH (ALTA) (85 %) durante 4 segundos	:18
3	Café helado y zumos	Incrementa la velocidad hasta LOW (BAJA) (25 %) durante 4 segundos y después MED (MEDIA) (60 %) durante 14 segundos	:18
4	Bebidas de helado	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (55 %) durante 5 segundos, después LOW (BAJA) (25 %) durante 7 segundos y finalmente (12 %) durante 16 segundos	:28
5	Bebidas de helado dobles y difíciles de batir	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (51 %) durante 10 segundos y después HIGH (ALTA) (85 %) durante 10 segundos	:20
6	Difícil de batir y espeso	Incrementa la velocidad hasta LOW (BAJA) (15 %) durante 7 segundos y después gradualmente hasta HIGH (ALTA) (82 %) durante 21 segundos	:28
7	Smoothie mediano	Incrementa gradualmente la velocidad hasta HIGH (ALTA) (100 %)	:20
8	Smoothie difícil de batir	Incrementa gradualmente la velocidad hasta HIGH (ALTA) (100 %)	:25
9	Smoothie espeso	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (50 %) durante 15 segundos y después HIGH (ALTA) (100 %) durante 20 segundos	:35
10	Zumo ligero, mezcla	Funciona a velocidad LOW (BAJA) (10 %)	:04
11	Smoothie muy espeso	Funciona a velocidad MED-HIGH (MEDIA-ALTA) (75 %), incrementa la velocidad, vuelve a disminuirla y finalmente alcanza la velocidad HIGH (ALTA) (100 %)	:40
12	Smoothie difícil de batir	Funciona a velocidad LOW (BAJA) (7 %) durante 25 segundos, incrementa rápidamente la velocidad a HIGH (ALTA) (100 %), después la disminuye a LOW (BAJA) (7 %) y por último vuelve a alcanzar rápidamente la velocidad HIGH (ALTA) (100 %)	:40
13	Café con hielo normal	Incrementa rápidamente la velocidad a HIGH (ALTA) (100 %)	:09
14	Café con hielo doble	Incrementa rápidamente la velocidad a HIGH (ALTA) (100 %)	:13
15	Café espeso	Incrementa la velocidad a MED (MEDIA) (55 %), disminuye gradualmente a LOW (BAJA) (7 %) y por último alcanza rápidamente la velocidad HIGH (ALTA) (100 %)	:30
16	Varios cafés	Incrementa la velocidad hasta LOW (BAJA) (25 %), aumenta gradualmente a MED (MEDIA) (50 %) y por último alcanza la velocidad HIGH (ALTA) (100 %)	:25
17	Varios cafés 2	Incrementa la velocidad hasta LOW (BAJA) (25 %), aumenta gradualmente a MED (MEDIA) (50 %) y por último alcanza la velocidad HIGH (ALTA) (100 %)	:30
18	Café pequeño	Incrementa gradualmente la velocidad hasta MED-HIGH (MEDIA-ALTA) (75 %)	:14
19	1-2 cócteles	Incrementa la velocidad hasta HIGH (ALTA) (90 %)	:13
20	3-4 cócteles	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (45 %) y después a HIGH (ALTA) (100 %)	:25
21	Taza de niños	Empieza en MED (MEDIA) (55 %), disminuye la velocidad a LOW (BAJA) (7 %) y después sube a HIGH (ALTA) (100 %)	:30
22	Batido de bar	Incrementa gradualmente la velocidad hasta HIGH (ALTA) (100 %)	:25
23	Especial de bar	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (58 %), disminuye a LOW (BAJA) (22 %) y por último alcanza gradualmente la velocidad HIGH (ALTA) (100 %)	:35
24	Mezcla de calidad inferior	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (40 %) y después aumenta gradualmente a MED-HIGH (MEDIA-ALTA) (75 %)	:25

N.º	TIPO DE BEBIDA	DESCRIPCIÓN	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO
25	1 batido	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (50 %), disminuye a LOW (BAJA) (25 %) y por último alcanza gradualmente la velocidad LOW (BAJA) (15 %)	:20
26	2 batidos	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (50 %), disminuye a LOW (BAJA) (25 %) y por último alcanza gradualmente la velocidad LOW (BAJA) (17 %)	:30
27	3 batidos	Incrementa la velocidad hasta HIGH (ALTA) (100 %), disminuye a LOW (BAJA) (25 %) y por último alcanza la velocidad LOW (BAJA) (15 %)	:20
28	Bebida de helado	Incrementa la velocidad hasta MED-LOW (MEDIA-BAJA) (35 %) y después a MED-HIGH (MEDIA-ALTA) (75 %)	:15
29	Batido pequeño	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (58 %) y después disminuye a LOW (BAJA) (25 %)	:10
30	Batido difícil de batir	Incrementa la velocidad hasta MED-HIGH (MEDIA-ALTA) (80 %), disminuye a MED (MEDIA) (51 %) y por último alcanza gradualmente la velocidad HIGH (ALTA) (100 %)	:25
31	Programa general 1	Incrementa la velocidad hasta HIGH (ALTA) (100 %)	:25
32	Programa general 2	Incrementa la velocidad hasta HIGH (ALTA) (100 %)	:45
33	Programa general 3	Incrementa la velocidad hasta MED (MEDIA) (40 %), disminuye a LOW (BAJA) (15 %) y por último alcanza la velocidad HIGH (ALTA) (90 %)	:24
34	Programa general 4	Incrementa rápidamente la velocidad hasta MED (MEDIA) (45 %) y después aumenta gradualmente a MED-HIGH (MEDIA-ALTA) (75 %)	:35

MONTAJE DE LA MÁQUINA

Cubierta compacta

Puerta de la cubierta:

- La puerta de la cubierta puede extraerse abriéndola hasta que se encuentre en posición horizontal. A continuación, separe con cuidado los laterales de la puerta por encima de las bisagras redondas y extráigala.
- Para volver a colocar la puerta de la cubierta, separe con cuidado los laterales de la puerta y coloque las muescas de las bisagras de la puerta sobre de las bisagras redondas.

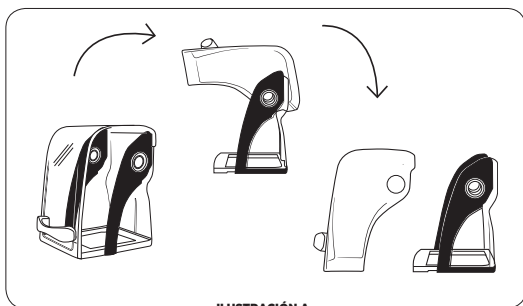


ILUSTRACIÓN A

NOTAS IMPORTANTES

Vasos:

- Las máquinas The Quiet One® están optimizadas para su uso con el vaso Advance® con una capacidad de 1,4 L/48 oz de Vitamix® (vaso de tres lados). El vaso estándar de 2,0 litros (64 oz) no cabe bajo la cubierta compacta utilizada en The Quiet One®. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Vitamix a través del teléfono 800-886-5235 o con su distribuidor para obtener más información.
- Fuera de los EE. UU. y Canadá, la máquina se puede suministrar con una configuración de vaso distinta.

Tapa trasera:

Para reducir los ruidos, la carcasa de aislamiento acústico de The Quiet One® está fijada a la base mediante un sistema magnético patentado. Además de las ventajas que ofrecen los sistemas de puertas de ajuste mecánico al reducir el ruido de batido, el sistema de ajuste magnético permite retirar la carcasa de forma rápida y sencilla para limpiarla.

Para extraer la carcasa de aislamiento acústico, siga estos pasos:

- Compruebe en primer lugar que se ha retirado el vaso de la unidad.
- Sujete la carcasa con ambas manos.
- Incline ligeramente la carcasa hacia atrás y levántela (véase Ilustración B).

Para sustituir la carcasa de aislamiento acústico, siga estos pasos:

- Empiece con la tapa trasera separada de la puerta de la cubierta.
- Alinee la abertura en la placa base de la tapa trasera (véase Ilustración C).
- Empiece por un lado del panel de centrado y vuelva a colocar poco a poco la tapa trasera en su sitio asegurándose de que el panel de amortiguación acústica no quede atrapado por la placa base (Ilustración D).

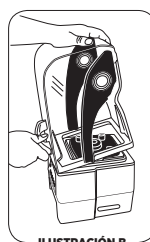


ILUSTRACIÓN B

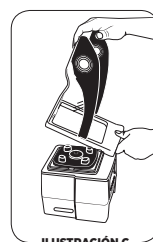


ILUSTRACIÓN C

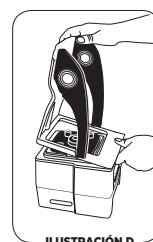


ILUSTRACIÓN D

Tapa de dos piezas (ilustración A)

Vaso Advance® de 1,4 L/48 oz

La tapa de dos piezas es fácil tanto de limpiar como de colocar, extraer y cerrar.

- Para extraer una tapa completamente sellada, levante las dos pestañas y tire hacia arriba.
- Gire el cubilete central para afianzarlo o extraerlo.

Tapa de una pieza (ilustración B)

Vaso Advance® de 1,4 L/48 oz

La tapa de una pieza es fácil tanto de limpiar como de colocar, extraer y cerrar.

- No hay cubilete para esta tapa.
- Los ingredientes se pueden añadir a través del puerto de la parte superior.

Para asegurar el cubilete, gírelo para que una pestaña encaje entre las muescas de la parte superior de la tapa de goma.

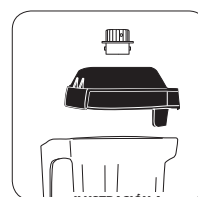


ILUSTRACIÓN A

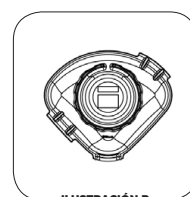


ILUSTRACIÓN B

Juego de cuchillas

Mezclador de las cuchillas: El juego de cuchillas incluye una cuchilla de acero inoxidable reforzado de gran precisión con rodamientos de bola cerrados de doble sellado para ofrecer la máxima durabilidad. Este fuerte juego de cuchillas hace estallar literalmente en el vaso las moléculas de los alimentos y de hielo para conseguir mezclas homogéneas de forma eficaz. Las cuchillas no deben extraerse para limpiarlas normalmente.

Eje acanalado de accionamiento: Inserte el eje acanalado de accionamiento en la rueda dentada del motor de la unidad motora para hacer girar la cuchilla.

Nota: Si extrae y sustituye el vaso mientras el engranaje sigue rotando, se desmontará el "diente" del eje acanalado de accionamiento (**esta pieza NO es extraíble**).

Tuerca de retención: Debe estar apretada.



ADVERTENCIAS

No prevea la ventilación de la máquina dentro de una pared, el techo o un espacio cerrado de un edificio o armario.

No utilice abrazaderas u otras piezas equivalentes para asegurar el tubo de salida a la máquina. Cuando extraiga la batidora de la encimera, retire siempre en primer lugar el vaso, la puerta de la cubierta y la tapa trasera. No golpee la batidora cuando la extraiga de la encimera. No utilice la almohadilla para la encimera cuando esta sea de madera, ya que la encimera puede decolorarse.

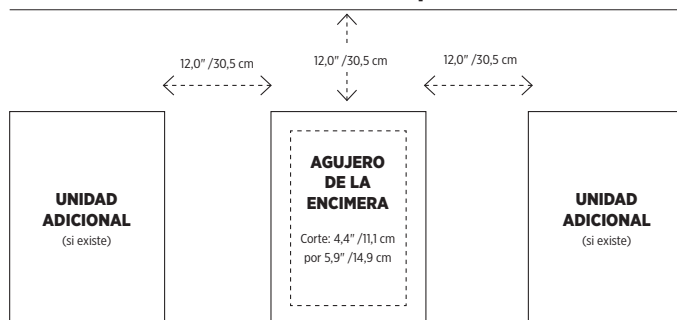
NOTAS IMPORTANTES

No utilice la instalación encastrada en la encimera cuando esta sea de madera. La almohadilla situada entre la máquina y la encimera dejará marcas permanentes de color negro sobre la madera. La zona inferior de la encimera debe tener una adecuada ventilación para permitir que el aire circule alrededor de cada motor. De esta forma, se prolonga la vida útil de la máquina. Asegúrese de cerrar herméticamente los envases de polvos, mezclas, azúcares, etc., que tenga almacenados cerca de la máquina. El aire de entrada y salida movido por el funcionamiento de la máquina removerá cualquier producto suelto.

Preparación del área de la encimera:

- Antes de hacer ningún agujero, compruebe que la distancia bajo la encimera es suficiente para el motor. El motor ocupará un espacio de aproximadamente 7,6 cm /3,0", pero lo ideal es contar con al menos 25,4 cm /10,0" desde el inferior de la encimera a los cajones o cualquier otro mobiliario o equipo que se encuentre bajo esta. Además, en los modelos de cubierta extraíble, la parte trasera del orificio deberá tener al menos un espacio de 10,8 cm /4,3" desde cualquier pared para la puerta de la cubierta.
- También será necesario dejar 10,2 cm /4,0" más por encima de la parte superior de la cubierta para poder insertar y extraer la máquina encastrada en la encimera.
- Si la unidad se va a instalar en un armario con puertas o cortinas, se deberá utilizar un tubo flexible de 10,2 cm /4,0" de diámetro (tubo de aspiración) para ventilar el tubo de salida. Acople el tubo flexible al tubo de salida de la parte inferior ejerciendo fuerza en el extremo del tubo sobre el deflector de salida de la unidad. Saque el tubo flexible por fuera del armario para conseguir una ventilación adecuada. Si se dispone de varias unidades, no se deberá utilizar un punto común de ventilación, sino varios lugares con tubos de ventilación independientes.
- Cuando se haga el agujero para insertar varias unidades encastradas en la encimera, deje una separación mínima de 30,5 cm /12,0" entre una y otra para permitir una rápida limpieza y una ventilación adecuada.
- En las unidades encastradas en la encimera de 120 V, se recomienda utilizar al menos una toma de corriente de 20 A por máquina bajo la encimera a unos 1,8 m /6 pies de la máquina. Las unidades de 220 V y 100 V requieren una instalación específica. Póngase en contacto con un electricista para que le asesore sobre las necesidades de su instalación eléctrica.
- Para las unidades encastradas en la encimera, también es necesario utilizar una almohadilla (incluida en el envase original de la máquina) que se deberá colocar entre la máquina y la encimera.
- En el manual de la máquina encastrada en la encimera The Quiet One® (incluido en el envase original de la máquina), encontrará las instrucciones de instalación detalladas y un esquema.

Distancia inferior o pared



NOTAS IMPORTANTES

Productos de limpieza: No utilice agentes de limpieza abrasivos ni lejía concentrada para limpiar. No utilice limpiadores que contengan higienizantes sobre los componentes de policarbonato (por ejemplo, los vasos Advance® o las tapas). No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza: detergentes para lavavajillas automáticos, limpiadores para hornos, lana de acero ni estropajo.

Cubierta: No lave la puerta de la cubierta, el asa ni la tapa trasera en el lavavajillas. Se recomienda no desmontar el asa durante la limpieza. No obstante, si opta por desmontar el asa de la cubierta, asegúrese de no sobretensarla cuando vuelva a fijarla en la cubierta. En ese caso, se podría dañar.

Vaso: No deje que las mezclas, los líquidos o los alimentos se sequen en el vaso. Enjuáguelo tras el uso. Los productos secos pueden adherirse a la cuchilla y dañar el sello de los rodamientos al volver a poner en marcha la máquina. No coloque los vasos en el congelador. Las temperaturas extremadamente bajas en combinación con ingredientes calientes o la acción rápida inmediata de la cuchilla pueden romper el vaso. No se recomienda utilizar el microondas ni el lavavajillas automático.

Junta de amortiguación acústica: No la lave en el lavavajillas. Las temperaturas elevadas y los productos químicos podrían engrosar el panel. No poner en remojo. La junta puede absorber el agua y engrosarse.

Puede tardar entre 24 y 48 horas en secarse al aire libre antes de recuperar su tamaño original.

Juego de cuchillas: No sumerja el mezclador de las cuchillas.

- * Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o esponja a la hora de limpiar las zonas de control de la máquina o cualquier pieza eléctrica.
- ** Para prolongar la vida útil del vaso de policarbonato, Vitamix recomienda utilizar jabones con un pH bajo, como los detergentes líquidos para lavavajillas (Ivory Liquid®). Dadas las características de los policarbonatos, no se recomienda utilizar el lavavajillas automático.
- *** Solución recomendada para la desinfección: 7,4 ml / 1,5 cucharadita de lejía de uso doméstico o industrial en 1,9 l / 2 qt de agua.

Unidad motora/panel de control: Desenchufe el cable de alimentación y lave con cuidado la superficie exterior con un paño de algodón suave humedecido con una solución de agua caliente* y detergente no abrasivo o limpiador aerosol líquido no abrasivo. Tenga cuidado de no rayar ni frotar la pantalla de visualización del panel de control. **Nunca sumerja la unidad motora en agua u otro líquido.** Séquela con un paño de algodón suave.

Tapa: Lávela con agua caliente y jabón. Enjuáguelas bien bajo el grifo y séquelas.

Puerta de la cubierta: La cubierta se puede quitar, lavar bajo el grifo y limpiar con un paño suave. Séquela bien y vuelva a montarla en la base.

Junta de amortiguación acústica y panel de centrado del vaso: La junta de amortiguación acústica situada entre la base y la puerta de la cubierta se puede extraer para limpiar simplemente separándola de la base después de quitar la cubierta.

Lave la junta y el panel con agua caliente y jabón. Enjuáguelas bien bajo el grifo y séquelas. Vuelva a montarlas antes de utilizar la batidora. Vuelva a instalar la junta de amortiguación acústica: simplemente debe colocarla sobre la base y asegurarse de que encaja bien con el panel de centrado. Vuelva a colocar la carcasa de aislamiento acústico. Asegúrese de que la junta esté bien colocada en la batidora y el panel de centrado. La junta y el panel de centrado deben quedar planos sobre la unidad motora.

Vaso: El vaso Advance® ha sido diseñado para soportar la acción de agentes químicos. No obstante, para disfrutarlo el máximo tiempo posible, se recomienda lavarlo a mano.

Para la limpieza: Lave todas las partes del vaso con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas. No sumerja el mezclador de las cuchillas.**

Para la desinfección: Si ya no quedan residuos sólidos, llene el vaso con ¾ de solución desinfectante.*** Vuelva a colocar el vaso sobre la unidad motora y encaje bien en su sitio la tapa de dos piezas. Ponga la máquina en funcionamiento máximo durante 30 segundos. Apague la máquina y deje reposar la mezcla desinfectante en el vaso durante un minuto y medio. Vierta el contenido. Vuelva a colocar el vaso en la unidad motora y ponga en funcionamiento la máquina vacía durante 5 segundos más. No lo enjuague tras la desinfección. Deje secar el vaso al aire.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas:	Acciones posibles:
- Ruido fuerte procedente de la zona de la cuchilla del vaso de la batidora - Las cuchillas del vaso no giran. - Incremento de la vibración - Pérdidas en la parte inferior del vaso	- Llave de vaso rota o desgastada. Sustitúyala (artículo n.º 891). Las instrucciones vienen con la pieza. - Compruebe si hay alguna parte suelta, dañada o mellada en el juego de cuchillas y sustitúyala. - Gire la tuerca de retención con su llave en el sentido de las agujas del reloj hasta apretarla.
Rechinar fuerte procedente del motor de la batidora	Cojinetes del motor dañados, es posible que la máquina deba repararse.
- La máquina no funciona. - La pantalla de visualización no indica "Ready" (Listo).	- Compruebe que el cable de alimentación está bien conectado a la toma de corriente. - Compruebe que el interruptor de encendido/apagado se encuentra en la posición de encendido. - Coloque el interruptor en la posición de apagado y, a continuación, de encendido, para reiniciar el sistema electrónico.
La máquina arranca y, a continuación, se detiene.	Asegúrese de que la máquina recibe alimentación.
La pantalla de visualización indica "SHUT DOWN SEE MANUAL" (DETENER. CONSULTAR MANUAL).	Deje enfriar la máquina durante una hora y, a continuación, reiníciela.
La pantalla de visualización indica "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED" (MOTOR BLOQUEADO. PROGRAMA FINALIZADO).	Deje enfriar la máquina durante una hora y, a continuación, reiníciela.
- La máquina funciona de forma irregular. - Al pulsar un botón, aparece "NO PROGRAM" (NINGÚN PROGRAMA). - El botón que se ha pulsado inicia un programa incorrecto. - La máquina arranca de forma automática. - Un botón de programa específico está defectuoso. - La máquina no funciona a la primera. - La máquina funciona pero no se visualiza información en la pantalla. - Los botones de programa accionan la batidora a la misma velocidad.	- Apague la máquina y vuelva a encenderla para restablecer la programación. - Pruebe a enchufar la máquina en otra toma de corriente.
La pantalla de visualización indica "CORRUPT DATA" (DATOS DAÑADOS).	Apague la máquina y vuelva a encenderla para restablecer la programación.
La pantalla de visualización indica "THERMAL SENSOR FAILURE" (FALLO DEL SENSOR TÉRMICO).	Llame al servicio de asistencia técnica de Vitamix.
La máquina se detiene a medio ciclo de batido y se restablece; y la pantalla de visualización indica "VITAMIX GENERAL PROGRAM" (PROGRAMA GENERAL DE VITAMIX) y, a continuación, "READY" (LISTO).	- Enchufe la máquina a su propia alimentación eléctrica. - Asegúrese de que la máquina no esté conectada a un cable alargador.
Si la máquina se ha sobrecalentado: el motor se detendrá y aparecerá el mensaje "MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START" (EL MOTOR SE HA SOBRECALENTADO. EXTRAIGA EL VASO Y, A CONTINUACIÓN, PULSE INICIO) en la pantalla de visualización mientras que "HOT SHUTDOWN" (DESCONEXIÓN POR CALENTAMIENTO) permanecerá en la pantalla de visualización para advertirle del problema.	Extraiga el vaso, cierre la puerta de la cubierta, pulse el botón de iniciar/detener y deje la máquina en funcionamiento durante dos minutos. Cuando el motor esté frío, aparecerá "READY" (LISTO) en la pantalla de visualización.

The Quiet One®

Requisitos eléctricos:

- 120 V, 50/60 Hz, 15 amp
- Utiliza un cable de tres clavijas con toma de tierra de EE. UU.
- Se recomienda una toma de corriente de 20 A para cada máquina.

No utilice cables alargadores con la máquina.

- 220 – 240 V, 50/60 Hz, 1300 – 1550 W
- 100 V (Japón), 50/60 Hz, 1000 W

Dimensiones sobre la encimera:

- 18,0" /45,7 cm de altura con la tapa cerrada
- 24,5" /62,2 cm de altura con la tapa abierta
- Profundidad: 10,7" /27,2 cm con mango
- Ancho: 21,6 cm /21,6 cm

Dimensiones en la encimera:

- 16,5" /41,9 cm de altura con la tapa cerrada
- 23,0" /58,4 cm de altura con la tapa abierta
- Profundidad: 10,7" /27,2 cm con mango
- Ancho: 21,6 cm /21,6 cm
- Profundidad debajo de la encimera: 1,2" /3,0 cm

INFORMACIÓN SOBRE EL RECICLAJE

Este producto lo suministra un fabricante respetuoso con el medio ambiente.

Este producto puede contener sustancias que podrían resultar perjudiciales para el medio ambiente si se eliminan en lugares (vertederos) no apropiados de conformidad con la legislación vigente.



Este producto incluye el símbolo del contenedor de basura tachado con el propósito de fomentar el reciclaje siempre que sea posible.

Le animamos a ser respetuoso con el medio ambiente y a reciclar este producto en las instalaciones de reciclaje pertinentes al final de su vida útil.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138, EE. UU.

vitamix.com

©2016 Vita-Mix® Corporation. Queda prohibida la reproducción o la transmisión de la presente publicación en cualquier forma o por cualquier medio, así como su almacenamiento en una base de datos o sistema de recuperación sin el permiso por escrito de Vita-Mix® Corporation.

124067_REV A 12/16 TRADUCCIONES



Blending Station Quiet One[®]

VM0145, VM0145A, VM0145B, VM0145C, VM0149 e VM0149A

SIMBOLI

	Avvertenza		Attenzione
	Non toccare MAI le parti in movimento. Tenere mani e utensili lontani dal contenitore		Mettere in funzione con il coperchio e il relativo tappo installati
	Pericolo di scosse elettriche		Leggere e comprendere il manuale di istruzioni
	Temperatura elevata durante la miscelazione di liquidi caldi		Non immergere
	NON inserire nulla nel contenitore mentre il frullatore è in funzione	I/O	On/Off
	Scollegare quando non è in uso, prima di effettuare la pulizia, di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'utilizzo del frullatore		

Inglese	1
Tedesco	11
Svedese	21
Francese	31
Russo	41
Spagnolo	51
Italiano	61
Portoghese	71
Arabo	81

Per conoscere la serie completa dei prodotti Vitamix,
visitare il sito **vitamix.com**.

Vita-Mix[®] Corporation Commercial Division

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 Stati Uniti
Tel. (Stati Uniti e Canada): 1.800.437.4654
Tel. (internazionale): 1.440.782.2450
Assistenza tecnica: 1.800.886.5235
E-mail: commercial@vitamix.com
commercialts@vitamix.com

⚠ AVVERTENZA**Per evitare lesioni.**

Leggere e comprendere il manuale d'istruzioni prima di utilizzare la macchina. Seguire le precauzioni di sicurezza di base, che comprendono quanto segue.

**⚠ AVVERTENZA****Pericolo di scosse elettriche.**

Utilizzare SOLO una presa collegata a terra.

NON rimuovere la messa a terra.

NON utilizzare un adattatore.

NON utilizzare una prolunga.

L'inosservanza delle istruzioni può causare la morte o scosse elettriche.

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI, LE MISURE DI SICUREZZA E LE AVVERTENZE PRIMA DI ATTIVARE IL FRULLATORE.

- Leggere tutte le istruzioni.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base motore in acqua o altri liquidi.
- È necessaria la stretta supervisione di un adulto quando la macchina è in prossimità di bambini o da loro usata.
- Scollegare il cavo elettrico dalla presa di corrente quando la macchina Vitamix® non è in uso, prima di smontarla, di aggiungere o rimuovere parti e prima della pulizia diversa dal lavaggio del contenitore.
- Non entrare mai in contatto con le parti in movimento, in particolare le lame.
- Non mettere in funzione la macchina se presenta malfunzionamenti, cavo o spina danneggiati, dopo una caduta o in presenza di qualsiasi danno. Se il prodotto è stato acquistato negli Stati Uniti, chiamare il servizio di assistenza tecnica Vitamix, al n. 800.886.5235 per ispezione, riparazione, eventuale sostituzione o regolazione meccanica o elettrica. Se il prodotto è stato acquistato fuori dagli Stati Uniti, si prega di contattare il rivenditore locale autorizzato Vitamix, o la divisione internazionale Vitamix International al n. +1.440.782.2450 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo: international@vitamix.com per informazioni sul rivenditore più vicino.
- Non usare accessori non autorizzati o venduti da Vitamix. In caso contrario, la garanzia sarà nulla. **Non sono consentite modifiche o alterazioni del prodotto in qualsiasi forma, poiché possono causare lesioni fisiche.**
- Non utilizzare in ambienti esterni.**
- Fare in modo che il cavo elettrico non entri in contatto con superfici calde o penda dal bordo di un tavolo o bancone.
- Non collocare la macchina sopra o in prossimità di fornelli a gas o elettrici, in un forno riscaldato, e fare in modo che non sia in contatto con superfici calde. Fonti di calore esterne possono danneggiare la macchina.
- Tenere mani e utensili lontano dal contenitore mentre il motore è in funzione, al fine di prevenire l'eventualità di lesioni personali gravi e/o danni alla macchina Vitamix. È possibile utilizzare una spatola in gomma, ma solo quando il frullatore Vitamix non è in funzione.
- AVVERTENZA: Le lame sono affilate. Maneggiare con attenzione.**
 - Non provare a rimuovere le lame mentre il contenitore è collocato sulla base motore.
 - Non azionare se le lame risultano allentate, rovinate o danneggiate; sostituirle immediatamente.
 - Per ridurre il rischio di lesioni personali, non posizionare mai il gruppo lame sulla base motore senza il contenitore Vitamix correttamente fissato.
- Il normale carico massimo è pari ai litri (once) indicati sul contenitore, ossia 48 once / 1,4 L e notevolmente inferiore con composti densi.
- Mettere in funzione il Vitamix sempre con il coperchio installato e fissato saldamente.**
- La superficie del quadrante del display è soggetta a graffi se entra in contatto con oggetti affilati o spugne abrasive. Si consiglia di usare un panno soffice per la pulizia del pannello dei comandi.
- La macchina non può essere pulita con getto d'acqua.
- Per un'installazione a 120 V, si consiglia di disporre di almeno una presa da 0 A per macchina, nel raggio di 6 piedi / 1,8 m dalla macchina Vitamix. Le unità 220 V e 100 V necessitano di una linea a parte. **Consultare un elettricista per le esigenze di natura elettrica.**
- ATTENZIONE:** Spegnerne oppure scollegare la macchina prima di toccare parti mobili. Posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento su Off di notte o quando la macchina non è sorvegliata.

Conservare queste istruzioni di sicurezza

- Il cavo elettrico del frullatore Vitamix per gli Stati Uniti è provvisto di spina tripolare (con messa a terra) compatibile con una presa di corrente tripolare standard (Figura A). **Questo cavo varia per i Paesi fuori dagli Stati Uniti d'America.**
- Per le prese bipolari sono disponibili gli adattatori (Figura B). Non tagliare o rimuovere il terzo polo (di terra) dalla spina o dal cavo elettrico.
- Consultare il proprio elettricista se non si ha la certezza che la presa di corrente sia collegata a terra mediante il cablaggio della struttura. Con una presa di corrente bipolare con adeguata messa a terra, collegare a terra la macchina fissando la linguetta sull'adattatore al coperchio della presa di corrente per mezzo della vite al centro del coperchio (Figura B).

**AVVERTENZA!**

Gli adattatori tripolari non possono essere usati in Canada.

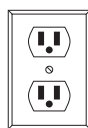


FIGURA A

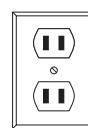


FIGURA B

NOTE IMPORTANTI

LE ISTRUZIONI PRESENTI IN QUESTO MANUALE D'USO E MANUTENZIONE NON POSSONO COPRIRE TUTTE LE CONDIZIONI E SITUAZIONI POSSIBILI CHE POTREBBERO VERIFICARSI. QUANDO SI UTILIZZA O SI EFFETTUA MANUTENZIONE SU QUALSIASI APPARECCHIO BISOGNA SEMPRE ADOTTARE BUON SENSO E ATTENZIONE.

GARANZIA LIMITATA

Per tenere il prodotto Vitamix® in buone condizioni di funzionamento e prolungarne il più possibile la durata, è importante seguire alcuni suggerimenti di semplice manutenzione:

1. Ispezionare periodicamente la bussola per verificarne lo stato di usura, crepe o rotture. Se si riscontra un danno, sostituire la bussola con la bussola di ricambio acclusa al miscelatore. Per acquistare bussole di ricambio, contattare Vitamix al numero 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) per avere il nominativo del rivenditore più vicino. Per i clienti al di fuori degli Stati Uniti, contattare il proprio rivenditore autorizzato Vitamix o chiamare la Divisione Internazionale Vitamix al numero +1 440 782 2450, oppure inviare un'e-mail all'indirizzo international@vitamix.com per avere il nominativo del rivenditore più vicino.
2. Ruotare manualmente il gruppo cuscinetti delle lame per accertarsi che ruotino agevolmente o che non girino troppo liberamente. Se la lama vacilla o gira troppo liberamente, contattare Vitamix al numero 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) per informazioni sulla garanzia o per avere il nominativo del rivenditore più vicino. Per i clienti al di fuori degli Stati Uniti, contattare il proprio rivenditore autorizzato Vitamix o chiamare la Divisione Internazionale Vitamix al numero +1 440 782 2450, oppure inviare un'e-mail all'indirizzo international@vitamix.com per avere il nominativo del rivenditore più vicino.
3. Non mettere mai in funzione la macchina senza il tappetino di centraggio correttamente installato sulla base. Vita-Mix® Corporation (di seguito denominata "Vita-Mix") garantisce all'utente finale originario (è richiesta la prova d'acquisto) che ha effettuato l'acquisto negli Stati Uniti, che questo frullatore commerciale Vita-Mix (di seguito denominato "Apparecchiatura") è privo di difetti di materiale e vizi di fabbricazione per i periodi di garanzia applicabili all'Apparecchiatura, come descritto nel presente documento e secondo le condizioni definite qui di seguito.

Base del motore

Vita-Mix garantisce all'utente finale originario che:

- Se la base motore si guasta entro trenta (30) giorni dalla data di acquisto, Vita-Mix sostituirà la base motore senza l'addebito di alcun costo.
- Se la base motore si guasta a causa di difetti di materiale o vizi di fabbricazione dopo trenta (30) giorni ma entro un anno dalla data di acquisto, Vita-Mix si assumerà il costo di tutti i pezzi e della manodopera necessari per riparare la base motore.
- Se la base motore si guasta a causa di difetti di materiale o vizi di fabbricazione dopo un anno ma entro tre (3) anni dalla data di acquisto, Vita-Mix si assumerà il costo dei pezzi ritenuti necessari per riparare la base.

Contenitore, coperchio, gruppo lame, bussola e involucri di protezione acustica

(se incluso)

Il contenitore, il coperchio, il gruppo lame, la bussola e se incluso l'involucro di protezione acustica prodotto da Vita-Mix, sono coperti da garanzia contro difetti di materiale e vizi di fabbricazione per un anno dalla data di acquisto.

Condizioni

- Le garanzie contenute nel presente documento sono valide esclusivamente nei confronti dell'utente finale originario e non sono cedibili. Per avvalersi della garanzia è necessaria la prova di acquisto.
- La presente garanzia è il rimedio esclusivo dell'acquirente e definisce gli unici obblighi di Vita-Mix e non copre l'abuso, uso improprio o negligente, la manomissione della base o del contenitore (o l'involucro di protezione acustica) o l'esposizione a condizioni estreme ed è valida solo se l'Apparecchiatura è utilizzata nel rispetto del manuale di istruzioni fornito (accessibile anche sul sito www.vitamix.com/foodservice).
- Se applicabile, l'installazione o la ventilazione impropria in caso di modello a incasso dell'Apparecchiatura, o il posizionamento dell'Apparecchiatura in un involucro di protezione acustica non prodotto da Vita-Mix annullano la garanzia.
- La garanzia è annullata nel caso in cui le riparazioni all'Apparecchiatura siano effettuate da persone che esulano da Vita-Mix o dai suoi centri assistenza autorizzati. Vita-Mix non sarà responsabile del costo di qualsiasi riparazione non autorizzata.
- Il solo obbligo a carico di Vitamix secondo le presenti disposizioni di garanzia è la riparazione o la sostituzione del pezzo o dei pezzi in garanzia, come determinato esclusivamente da Vitamix.

In nessun caso, anche in base a un contratto, indennizzo, garanzia o illecito (inclusa la negligenza), stretta responsabilità e così via, Vita-Mix sarà responsabile di danni speciali, indiretti, accidentali o consequenziali di qualsiasi tipo, incluse, tra l'altro, le perdite di profitto o ricavo. La suddetta garanzia limitata è il rimedio esclusivo del cliente e il cliente e Vita-Mix con il presente documento rinunciano espressamente a qualsiasi altra garanzia o condizione, implicita o esplicita, inclusa qualsiasi garanzia implicita di commerciabilità e di adeguatezza a uno scopo particolare e, in via non limitativa di quanto previsto in generale nelle clausole che precedono, il cliente e Vita-Mix con il presente escludono espressamente, nella misura concessa dalla legge, l'applicazione di qualsiasi legislazione in materia di compravendita e della Convenzione delle Nazioni Unite sui contratti per la compravendita internazionale, ove applicabile.

Alcune giurisdizioni non consentono limitazioni sulle garanzie implicite o sui danni speciali, accidentali o consequenziali.

Nessun dipendente di Vita-Mix o qualsiasi altra persona è autorizzata a rilasciare garanzie aggiuntive o modifiche delle seguenti garanzie. Per i dettagli di garanzia per le macchine acquistate al di fuori degli Stati Uniti, contattare il proprio rivenditore autorizzato Vita-Mix o chiamare la divisione internazionale Vita-Mix al numero +1.440.782.2450, oppure inviare un'e-mail all'indirizzo international@vitamix.com per avere il nominativo del rivenditore più vicino.

Qualora il frullatore Vita-Mix necessiti di assistenza o riparazione coperta dai termini della presente garanzia, contattare Vita-Mix Corporation per assistenza in garanzia. Per macchine acquistate negli Stati Uniti, chiamare il servizio di assistenza tecnica Vita-Mix: 800-886-5235. Se l'acquisto è stato effettuato al di fuori degli Stati Uniti continentali, contattare il proprio rivenditore autorizzato Vita-Mix, o chiamare la divisione internazionale Vita-Mix al numero +1.440.782.2450, oppure inviare un'e-mail all'indirizzo international@vitamix.com per avere il nominativo del rivenditore più vicino.

Il cliente è responsabile per i costi di trasporto di ritorno per l'assistenza in garanzia.

Come ottenere la copertura della garanzia e la riparazione

Chi contattare per assistenza e riparazione in garanzia. Qualora il miscelatore Vitamix necessiti di assistenza o riparazione coperta dai termini della presente garanzia, chiamare Vita-Mix Corporation, un centro di assistenza autorizzato o un rivenditore locale per assistenza sulla garanzia.

- Per l'Apparecchiatura acquistata o utilizzata negli Stati Uniti e in Canada, contattare il Servizio assistenza clienti Vitamix al numero: 800-437-4654.
- Per l'Apparecchiatura acquistata fuori dagli Stati Uniti continentali: contattare il proprio rivenditore autorizzato Vitamix o chiamare la divisione internazionale Vitamix al numero +1 (440) 782.2450, oppure inviare un'e-mail all'indirizzo international@vitamix.com per avere il nominativo del rivenditore più vicino.

Verrà richiesto di fornire la prova di acquisto dell'Apparecchiatura. Se il servizio di assistenza tecnica da remoto non può risolvere il problema dell'Apparecchiatura da remoto, l'Apparecchiatura dovrà essere sottoposta a riparazione. Il reparto di assistenza aiuterà l'acquirente a localizzare un centro di assistenza autorizzato oppure organizzerà la spedizione di reso dell'Apparecchiatura a Vitamix.

Come spedire l'Apparecchiatura a Vitamix per assistenza

1. Ottenere un codice di autorizzazione del reso prima della spedizione. Non restituire l'Apparecchiatura senza previa approvazione di Vitamix. Vitamix non sarà in alcun caso responsabile del costo di qualsiasi riparazione non autorizzata. Tutti i resi devono riportare chiaramente sull'imballo esterno il Codice di autorizzazione del reso ("RA"). Qualsiasi Apparecchiatura inviata a Vitamix senza previa autorizzazione o approvazione verrà rispedita all'indirizzo del mittente "così com'è", senza riparazione.
2. Imballare correttamente il reso. Qualsiasi articolo inviato a Vitamix deve essere reso nell'imballo originale o con un imballo adeguato.

Istruzioni per l'uso dei tasti di programma preimpostati

Qui di seguito sono indicate le impostazioni di base dei sei tasti preimpostati per The Quiet One®. Tali programmi, numerati da 1 a 6, corrispondono a cicli di miscelazione per le bevande che si preparano di più abitualmente. A seconda della viscosità della bevanda in preparazione, la selezione di uno dei programmi preimpostati avvierà la macchina per un ciclo completo. Una volta completato il ciclo, la macchina si arresterà da sola. Ogni ciclo ha una sua velocità e durata. Le opzioni preimpostate della macchina possono differire, in base alle revisioni dei programmi o alle diverse ricette, per cui anche i risultati possono variare.

TASTO 1: Uso generico/frullato – miscela frullati, frappé e bevande liquide composte da succo e ghiaccio di consistenza cremosa. (:18)

TASTO 2: Frullato doppio – miscela bevande simili a quelle previste per il tasto 1, ma di volume maggiore. (:18)

TASTO 3: Frappé al caffè o granite alla frutta – miscela bevande leggere al caffè fino a ottenere una consistenza cremosa. (:18)

TASTO 4: Bevande al gelato – miscela bevande contenenti gelato solido fino a ottenere una consistenza densa tipo milk shake. (:28)

TASTO 5: Bevande al gelato doppie e difficili da miscelare. (:20)

TASTO 6: Frullati densi difficili da miscelare – miscela pezzi grossi di frutta congelata e ingredienti solidi fino a ottenere un frullato denso ma omogeneo. (:28)

Consigli di miscelazione

1. Inserire, per primi, liquidi o alimenti morbidi nel contenitore, e da ultimi alimenti solidi e ghiaccio. Nonostante non sia necessario per la lavorazione, è possibile sminuzzare gli alimenti per una misurazione più accurata degli ingredienti. Si consiglia lo scongelamento totale o parziale della frutta.
2. In linea generale, rispetto ad altri miscelatori, The Quiet One® necessita di minori quantità di ghiaccio per produrre la stessa bevanda fredda. Se il composto tende a congelarsi, provare a ridurre la quantità di ghiaccio.
3. Posizionare il contenitore sulla base motore allineandolo sopra il tappetino di centraggio ancorato alla base (**il motore deve essere completamente fermo prima di posizionare il contenitore**). I contenitori non devono essere usati per materiali duri e secchi. Evitare di avviare la macchina a contenitore vuoto.
4. Durante la miscelazione, assicurarsi sempre che il coperchio sia fissato saldamente.
5. Collegare la macchina alla presa di corrente più vicina (se scollegata). Impostare l'interruttore On/Off su On. Selezionare l'impostazione programmata desiderata premendo qualsiasi tasto preimpostato da 1 a 6. La macchina avvierà immediatamente il ciclo del programma selezionato e si spegnerà una volta completato il programma. (**NOTA: ciascun tasto dispone di una diversa combinazione preimpostata di velocità e durata per la miscelazione**).
6. Una volta premuto uno dei sei tasti di programma preimpostato, la macchina si avvierà e arresterà automaticamente. Premendo un altro tasto di preimpostazione, la macchina arresterà il ciclo di miscelazione.
7. Quando il ciclo viene completato, il miscelatore si arresta. **Attendere l'arresto completo delle lame prima di rimuovere il coperchio e/o il contenitore dalla base del motore.**
8. Rimuovere il contenitore, versare, guarnire e servire la bevanda.
9. Premere l'interruttore di accensione/spegnimento su Spento quando la macchina non è in uso.

Suggerimenti di manutenzione

- **Non sbattere mai il contenitore contro alcuna superficie al fine di amalgamare gli ingredienti.** Rimuovere il contenitore dalla base e utilizzare la spatola in gomma per rimuovere le miscele dense dal fondo del contenitore.
- **Non agitare o scuotere mai il contenitore mentre è in uso.**
- **Non rimuovere mai il contenitore prima del completo arresto della macchina.**
- **Non avviare mai il motore prima che il contenitore sia installato.**



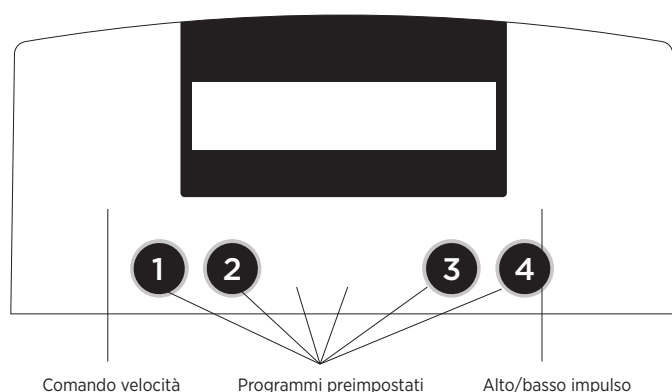
AVVERTENZA!

- Spegnerne oppure scollegare la macchina prima di toccare parti mobili. Posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento su Off di notte o quando la macchina non è sorvegliata.
- Se si osserva un cambiamento nel rumore prodotto dalla macchina o se un corpo estraneo o duro entra a contatto con le lame, non servire la bevanda. Ispezionare il gruppo lame per verificare eventuali componenti mancanti, allentati o scheggiati. Se i componenti sono allentati, mancanti o scheggiati, sostituire con un nuovo gruppo lame.

NOTE IMPORTANTI

- Ispezionare quotidianamente il gruppo lame per verificare eventuali componenti mancanti, allentati o scheggiati. Se si rilevano componenti allentati, rovinati o mancanti, sostituire il gruppo lame prima dell'uso. Non serrare la vite esagonale (sulla parte superiore del gruppo lame). Se allentata, sostituire immediatamente il gruppo lame.
- Le istruzioni presenti in questo manuale d'uso e manutenzione non possono coprire tutte le condizioni e situazioni possibili che potrebbero verificarsi. Quando si utilizza o si effettua manutenzione su qualsiasi apparecchio bisogna sempre adottare buon senso e attenzione.
- Su tutti i modelli, la protezione termica incorporata monitora il surriscaldamento del motore e avvisa l'utente fino a spegnere il motore qualora dovesse surriscaldarsi. In caso di surriscaldamento del motore, il quadrante fornirà istruzioni all'utente per la rimozione del contenitore e il funzionamento della macchina fino al suo raffreddamento. Questa operazione dura circa due minuti. Consultare la sezione "Raffreddamento del motore" per istruzioni più dettagliate. Quando la protezione termica fa arrestare il motore, passare in rassegna le tecniche di lavorazione e le istruzioni. Il composto potrebbe essere troppo denso o contenere una quantità eccessiva di ingredienti. Considerare l'aggiunta di più liquido e consultare il Servizio di assistenza clienti Vitamix® o il rivenditore locale per ulteriore assistenza.

PANNELLO DEI COMANDI



Interruttore di accensione/spegnimento: si trova sul retro della base del motore, questo interruttore comanda l'alimentazione elettrica della macchina. Con la macchina alimentata da corrente, posizionare l'interruttore su On per poter iniziare la miscelazione. Posizionare l'interruttore di accensione/spegnimento su Off di notte o quando la macchina non è sorvegliata.

Pulsante Start/Stop: Con una pressione del tasto Start (◀)/Stop (▶), la macchina viene avviata e messa in funzione, con rotazione della lama. Premere di nuovo il tasto Start/Stop per arrestare la macchina e la lama.

Tasti di velocità: Premere il ▲ tasto per aumentare gradualmente la velocità della lama con incrementi dell'1%, fino al 100%. Premere il tasto ▼ per ridurre gradualmente la velocità della lama con incrementi dell'1%, fino al 7%. La velocità è usata per impostare la velocità di miscelazione dei pulsanti a impulso e di accensione/spegnimento.

Tasti di programma preimpostati: questi tasti, numerati da 1 a 6, corrispondono a cicli di miscelazione preprogrammati per le bevande che si preparano di più abitualmente. A seconda della viscosità della bevanda in preparazione, la pressione di uno dei sei tasti di programma preimpostati avvierà la macchina per un ciclo completo. Una volta completato il ciclo, la macchina si arresterà da sola. Ogni ciclo ha una sua velocità e durata. Ogni tasto è riprogrammabile per qualsiasi ricetta grazie alla programmazione personalizzata o mediante riprogrammazione di una delle 34 ricette disponibili. In base alle diverse ricette, i risultati possono variare.

Quadrante del display: quest'area, a seconda del tasto premuto, visualizza una serie di messaggi di funzionamento. Il messaggio "Ready" (Pronto) appare quando la macchina è alimentata da corrente elettrica.

NOTE IMPORTANTI

Pulsante Start/Stop: La pressione di uno dei tasti di programma preimpostati, mentre il motore è in funzione, farà arrestare la macchina.

Selettore di velocità: Tali impostazioni verranno azzerate con lo spegnimento della macchina.

Tasti a impulso: l'impulso fornisce un rapido aumento o una rapida riduzione nella velocità della lama quando si miscela o rinfresca una bevanda. Premere $\frac{1}{2}$ per velocizzare il motore dal 51% al 100%. Premere $\frac{1}{2}$ per rallentare il motore a una gamma del 50%-7%. Il tasto a impulso escluderà il programma in corso finché viene tenuto premuto. Una volta rilasciato, il programma originario continuerà il suo ciclo.

- La velocità ad alto ($\frac{1}{2}$) e basso ($\frac{1}{2}$) impulso viene impostata mediante i selettori di velocità. Per l'impostazione, premere il selettore di velocità ▲ o ▼, tenendo premuto un tasto a impulso finché non si raggiunge la velocità motore desiderata. Questa velocità a impulso verrà mantenuta fino a nuova impostazione tramite i tasti di velocità.

Comandi proprietario: il pannello dei comandi è accessibile attivando l'interruttore di accensione che si trova sul retro della base del motore, mentre viene premuto il tasto 2.

- A macchina accesa, il quadrante mostrerà un'alternanza di tre schermate. La prima indica l'attuale versione del programma. La seconda indica il programma in funzione sulla macchina. La terza invece indica la temperatura del motore (NORM=normale, WARM=caldo, HOT=surriscaldato), e le ore totali di funzionamento, inclusi produzione e test. Questo conto non può essere annullato. Una volta raggiunta questa schermata, è possibile rilasciare il tasto 2.
- Premere il tasto 2 entro 12 secondi per scorrere tra le impostazioni del menu.
- Premendo la prima volta verrà visualizzato il temporizzatore. Il funzionamento totale è registrato in ore, minuti e secondi, inclusi la produzione e il collaudo. Questo conto non può essere annullato.
- Premendo la seconda volta verrà visualizzato il nome del programma che controlla i tasti preimpostati. Se si usano le impostazioni Advance®, si leggerà "VITA-MIX ADVANCE PROGRAM".
- Premendo la terza volta verrà indicata un'opzione per reimpostare i tasti alle impostazioni predefinite di fabbrica.

VITA-MIX CORP
VERSIONE #201

TEMP	COUNT	TOTAL
NORM	25	100

TIMER	HR:	MIN:	SS
	0:	10:	33

VITA-MIX ADVANCE
PROGRAMMA #201

1 TO OVERWRITE
CURRENT PROGRAM

PROGRAMMAZIONE

The Quiet One® è preprogrammato con un programma Advance® ottimizzato per il contenitore Advance®. Il programma è personalizzabile dal pannello dei comandi, da un microcircuito di programmazione o usando un pacchetto software di programmazione disponibile presso Vitamix®. Contattare il rivenditore locale o il servizio clienti per maggiori informazioni.

Programmazione dei tasti preimpostati

- È possibile accedere ai 34 programmi memorizzati attivando l'interruttore di accensione che si trova sul retro della base del motore, mentre viene premuto il tasto ad alto impulso. Il quadrante visualizzerà "BUTTON SET UP" (IMPOSTAZIONE PULSANTE).
- Premere il selettore di velocità ▲ o ▼ per scorrere tra i numeri di "Ricetta" fino a visualizzare la ricetta desiderata (per una descrizione dettagliata di ogni ricetta, consultare la pag. 66).
- Premere il tasto preimpostato che si desidera programmare per la ricetta selezionata.

Ad esempio: per programmare il tasto di programma 1 per la ricetta n. 17:

- Si accede ai programmi memorizzati come descritto al precedente punto 1 e il quadrante visualizzerà "BUTTON SET UP".
- Premere il selettore di ▲ velocità fino a visualizzare "Recipe 17".
- Premere il tasto 1 per confermare la ricetta 17.
- Continuare con la programmazione degli altri cinque tasti o premere il tasto ad alto impulso per uscire e continuare con la miscelazione.

IMPOSTAZIONE PULSANTE
RICETTA 1

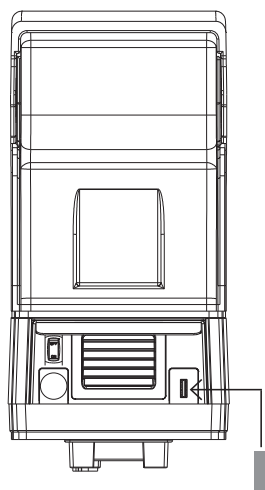
IMPOSTAZIONE PULSANTE
RICETTA 17

IMPOSTAZIONE PULSANTE
RICETTA 17----->1

READY

Programmazione della macchina con microcircuito personalizzato

1. Accendere la macchina.
2. Rimuovere il contenitore e ruotare la macchina in modo da localizzare la porta di programmazione sul retro.
3. Tenendo di fronte il retro della macchina, inserire il microcircuito con programmazione personalizzata (con la scritta "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" verso sinistra) nella porta che si trova a destra della macchina, al lato opposto dell'interruttore On/Off. Spingere delicatamente il microcircuito fino al completo inserimento nella porta. Sul quadrante apparirà la scritta "New Module" (Nuovo modulo).
4. Entro 10 secondi, i sei tasti preimpostati verranno riprogrammati e sul quadrante si leggerà prima "Saved" (Salvato), quindi "Ready" (Pronto).
5. Rimuovere il microcircuito di programmazione, riporlo nella confezione originale e conservarlo in un luogo sicuro e facilmente accessibile.
6. Premere uno dei sei tasti preimpostati per visualizzare sul quadrante il nome del programma/della bevanda.



Microcircuito di programmazione personalizzata

Reimpostazione dei tasti predefiniti con le impostazioni originali di fabbrica

1. Accedere ai comandi proprietario attivando l'interruttore di accensione che si trova sul retro della base del motore, mentre viene premuto il tasto 2.
2. Una volta accesa, l'unità alternerà tre schermate, quindi si arresterà alla schermata di stato del motore. Premere il tasto 2 di nuovo, entro 12 secondi, per scorrere tra le impostazioni del menu.
3. Scorrere usando il tasto 2. Sul quadrante apparirà la scritta "1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM" (Sovrascrivere il programma corrente). Premere il tasto 1 per reimpostare alle impostazioni predefinite originali di fabbrica.

NOTE IMPORTANTI

Microcircuito di programmazione: Se si seguono i suddetti passaggi di programmazione e la programmazione personalizzata non appare con il primo ciclo di miscelazione, ruotare il microcircuito di 180° (dall'altro lato) e riprovare.

Opzioni delle ricette

Elenco ordinato per numero della ricetta (N.) e tipo di bevanda:

N.	TIPO DI BEVANDA	DESCRIZIONE	DURATA
1	Uso generico/frullati	Va al 60% per 18 secondi	:18
2	Frullato doppio	Va su MED (45%) per 6 secondi, quindi al 58% per 8 secondi, e infine su HIGH (85%) per 4 secondi	:18
3	Frappé al caffè o granite alla frutta	Va su LOW (25%) per 4 secondi, quindi su MED (60%) per 14 secondi	:18
4	Bevande al gelato	Va su MED (55%) per 5 secondi, quindi su LOW (25%) per 7 secondi, e infine al 12% per 16 secondi	:28
5	Bevande doppie al gelato e difficili da miscelare	Va su MED (51%) per 10 secondi, quindi sale a HIGH (85%) per 10 secondi	:20
6	Bevanda densa difficile da miscelare	Va su LOW (15%) per 7 secondi, quindi sale gradualmente a HIGH (82%) per 21 secondi	:28
7	Frullato medio	Sale gradualmente a HIGH (100%)	:20
8	Frullato difficile da miscelare	Sale gradualmente a HIGH (100%)	:25
9	Frullato denso	Va su MED (50%) per 15 secondi, quindi sale a HIGH (100%) per 20 secondi	:35
10	Succo di frutta misto, leggero	Gira su LOW (10%)	:04
11	Frullato consistente	Gira su MED-HIGH (75%), accelera, decelera, quindi sale a HIGH (100%)	:40
12	Frullato difficile da miscelare	Gira su LOW (7%) per 25 secondi, sale rapidamente a HIGH (100%), quindi scende a LOW (7%), e di nuovo rapidamente su HIGH (100%)	:40
13	Frappé al caffè classico	Va rapidamente su HIGH (100%)	:09
14	Frappé doppio al caffè	Va rapidamente su HIGH (100%)	:13
15	Caffè denso	Va su MED (55%), decelera gradualmente a LOW (7%), quindi sale rapidamente a HIGH (100%)	:30
16	Caffè multipli	Va su LOW (25%), sale gradualmente a MED (50%), quindi sale a HIGH (100%)	:25
17	Caffè multipli 2	Va su LOW (25%), sale gradualmente a MED (50%), quindi sale a HIGH (100%)	:30
18	Caffè corto	Va gradualmente su MED-HIGH (75%)	:14
19	1-2 Cocktail	Va su HIGH (90%)	:13
20	3-4 Cocktail	Va su MED (45%), quindi sale a HIGH (100%)	:25
21	Tazza ragazzi	Si avvia su MED (55%), decelera a LOW (7%), e infine sale a HIGH (100%)	:30
22	Frullato da bar	Sale gradualmente a HIGH (100%)	:25
23	Speciale bar	Va su MED (58%), decelera a LOW (22%), quindi sale gradualmente a HIGH (100%)	:35
24	Composto utile	Va su MED (40%), quindi sale gradualmente a MED-HIGH (75%)	:25

N.	TIPO DI BEVANDA	DESCRIZIONE	DURATA
25	Frullato 1	Va su MED (50%), decelera a LOW (25%), quindi decelera gradualmente a LOW (15%)	:20
26	Frullato 2	Va su MED (50%), decelera a LOW (25%), quindi decelera gradualmente a LOW (17%)	:30
27	Frullato 3	Va su HIGH (100%), decelera a LOW (25%), quindi decelera gradualmente a LOW (15%)	:20
28	Bevanda al gelato	Va su MED-LOW (35%), quindi sale a MED-HIGH (75%)	:15
29	Frullato piccolo	Va su MED (58%), quindi decelera a LOW (25%)	:10
30	Frullato difficile da miscelare	Va su MED-HIGH (80%), decelera a MED (51%), quindi sale gradualmente a HIGH (100%)	:25
31	Programma generale 1	Va su HIGH (100%)	:25
32	Programma generale 2	Sale lentamente a HIGH (100%)	:45
33	Programma generale 3	Va rapidamente su MED (40%), decelera a LOW (15%), quindi sale a HIGH (90%)	:24
34	Programma generale 4	Va rapidamente su MED (45%), quindi sale gradualmente a MED-HIGH (75%)	:35

CORPO MACCHINA

Copertura compatta

Sportello di copertura:

- Lo sportello di copertura può essere rimosso aprendolo fino a quando non raggiunge la posizione orizzontale. Allargare delicatamente i lati dello sportello attorno alle cerniere e asportare.
- Per reinstallare lo sportello di copertura, allargare delicatamente i lati dello sportello e posizionare i fori dello sportello sopra le cerniere.

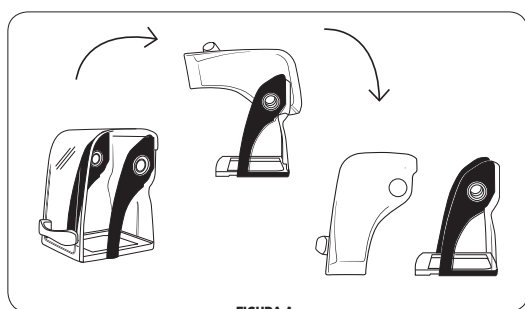


FIGURA A

NOTE IMPORTANTI

Contenitori:

- Le macchine Quiet One® sono ottimizzate per l'utilizzo con il contenitore Advance® di Vitamix® da 48 once / 1,4 L (contenitore a sezione triangolare). Il contenitore standard da 64 once / 2,0 L non è adatto per il coperchio compatto usato con The Quiet One®. Per maggiori informazioni chiamare il servizio clienti Vitamix al numero 800-886-5235 o il proprio rivenditore.
- Fuori dagli Stati Uniti e dal Canada, la macchina può presentare una diversa configurazione del contenitore.

Parte posteriore:

Per una maggiore riduzione del rumore, l'involucro di protezione acustica per The Quiet One® è fissato alla base tramite un sistema magnetico brevettato. Oltre ai vantaggi derivanti dalla riduzione del rumore prodotto durante la miscelazione rispetto ai sistemi di chiusura meccanica, il sistema magnetico consente una rimozione facile e veloce per la pulizia.

Per rimuovere l'involucro di protezione acustica:

- Assicurarsi innanzitutto che il contenitore sia stato rimosso dall'unità.
- afferrare l'involucro con entrambe le mani.
- Inclinare all'indietro tirando l'involucro verso l'alto (vedere Figura B).

Per riposizionare l'involucro di protezione acustica:

- partire dalla copertura posteriore staccata dallo sportello di copertura
- Allineare l'apertura alla piastra di base dell'involucro di protezione acustica (vedere Figura C)
- Iniziare da un lato del tappetino di centraggio e porre lentamente la copertura posteriore in posizione, assicurandosi che il cuscinetto di attenuazione acustica non sia compresso da alcun elemento della piastra di base (Figura D).

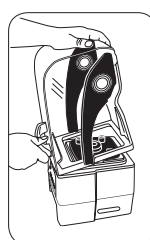


FIGURA B

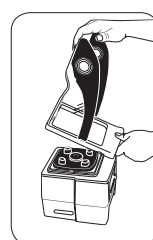


FIGURA C

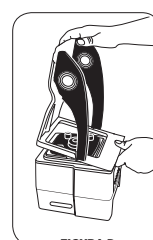


FIGURA D

Coperchio a due elementi (Figura A)

Contenitore Advance® da 1,4 L/48 once

Il coperchio a due elementi è facile da pulire e comodo da inserire, togliere e sigillare.

- Per rimuovere un coperchio completamente agganciato, sollevare le due linguette e tirare verso l'alto e verso l'esterno.
- Applicare una torsione sul tappo del coperchio centrale per serrarlo o rimuoverlo.

Coperchio a elemento unico (Figura B)

Contenitore Advance® da 1,4 L/48 once

Il coperchio a elemento unico è facile da pulire e comodo da inserire, togliere e sigillare.

- Questo coperchio non dispone di tappo.
- Gli ingredienti possono essere aggiunti attraverso l'apertura in alto.

Per fissare il tappo, ruotarlo in modo che una linguetta lo blocchi tra le tacche nella parte superiore del coperchio di gomma.

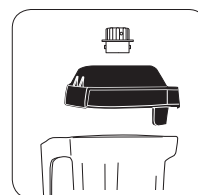


FIGURA A

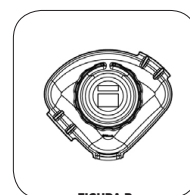


FIGURA B

Gruppo lame

Gruppo lame agitatore: Il gruppo lame comprende una lama di acciaio inossidabile temprato di precisione con dei cuscinetti a sfera in acciaio con doppia guarnizione incorporati per il massimo della durabilità. Il robusto gruppo lame fa esplodere letteralmente le molecole di alimenti e ghiaccio nel contenitore, contribuendo a rendere omogeneo in maniera più efficace ogni singolo composto. Le lame non necessitano di essere rimosse per la normale pulizia.

Scanalatura di guida: Inseriti nella bussola sulla base del motore per azionare la lama. **Nota:** Rimuovendo e riposizionando il contenitore mentre il gruppo ruota ancora, si strappano i "dentini" della scanalatura di guida (**questa parte NON è rimovibile**).

Dado di ritenzione: Deve essere serrato.



AVVERTENZE!

- Non** sfatare verso il muro, soffitto o spazio angusto di un ambiente o armadiatura.
- Non** usare fascette stringitubo o equivalenti per collegare il flessibile di sfianto alla macchina. Quando si rimuove il frullatore dal bancone, rimuovere sempre prima il contenitore, lo sportello di copertura e la copertura posteriore dalla macchina. Non provocare urti al frullatore mentre si rimuove dal bancone. Non utilizzare la guarnizione a incasso su un bancone di legno. Il bancone subirà uno scolorimento.

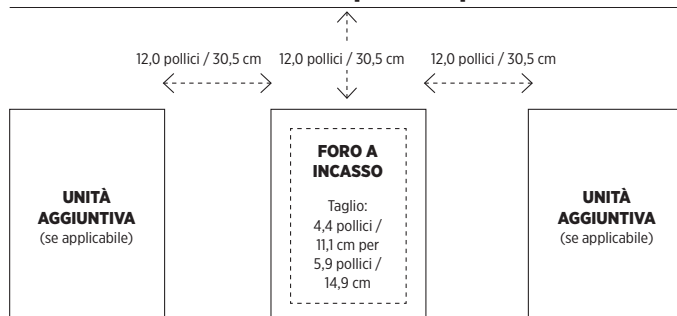
NOTE IMPORTANTI

Non utilizzare la guarnizione a incasso su piani di lavoro di legno. La guarnizione tra la macchina e il bancone lascia segni neri indelebili sul legno. L'area sotto il bancone deve essere adeguatamente ventilata per garantire la circolazione dell'aria intorno a ogni motore. In questo modo, si allunga la vita utile della macchina. Se si conservano polveri, miscele, zucchero, ecc. nelle vicinanze della macchina, assicurarsi che i contenitori utilizzati siano ermetici. L'aria di immissione e scarico prodotta dal funzionamento della macchina si sparge sui prodotti sfusi.

Preparare l'area del bancone:

- Prima di realizzare i fori, assicurarsi che vi sia sufficiente spazio sotto il bancone per il motore. Il motore occupa circa 3,0 pollici / 7,6 cm di lunghezza sotto il bancone, ma è meglio lasciare almeno 10,0 pollici / 25,4 cm dal sotto-bancone ai ripiani o qualsiasi altra attrezzatura sotto il bancone. Anche quando si usa il modello con la copertura rimovibile, la parte posteriore del foro deve essere di almeno 4,3 pollici / 10,8 cm dalla parete per lasciare sufficiente spazio per lo sportello di copertura.
- 4,0 pollici / 10,2 cm di spazio in più al di sopra della parte superiore della copertura saranno necessari per il posizionamento e la rimozione della macchina a incasso.
- Se si installa l'unità in un armadietto con sportelli, inclusi gli armadietti con una tendina o una bordatura prolungata, deve essere usato un tubo flessibile con diametro di 4,0 pollici / 10,2 cm (tubo essiccatore) per far uscire lo scarico. Collegare il condotto allo scarico inferiore forzando l'estremità del tubo sul deflettore di scarico dell'unità. Sistemare il tubo fuori dall'armadietto per una corretta ventilazione. Unità multiple non dovrebbero scaricare attraverso un collettore comune, ma in punti diversi con condotti di scarico dedicati.
- quando si tagliano i tubi per il posizionamento di unità a incasso multiple, posizionare l'estremità delle macchine ad almeno 12,0 pollici / 30,5 cm di distanza per garantire una pulizia rapida e uno scarico appropriato tra le macchine.
- Per un'installazione a incasso a 120 V, si consiglia di disporre di almeno una presa da 20 A per macchina sotto il bancone, nel raggio di 6 piedi / 1,8 m dalla macchina. Le unità 220 V e 100 V necessitano di una linea a parte. Consultare un elettricista per le esigenze di natura elettrica.
- L'unità a incasso necessita altresì una guarnizione (fornita in dotazione nell'imballo originale della macchina) da collocare tra la macchina e il bancone.
- Fare riferimento al modello di The Quiet One® In-Counter (fornito in dotazione nell'imballo originale della macchina) per istruzioni più dettagliate relative all'installazione.

Installazione sospesa o a parete



NOTE IMPORTANTI

- Prodotti di deterzione:** Non utilizzare agenti detergenti abrasivi o candeggina concentrata per la pulizia. Non utilizzare detergenti contenenti disinfettanti quaternari sui componenti in policarbonato (ad es. contenitori Advance®, coperchi). Non utilizzare i prodotti detergenti seguenti: detergenti per lavastoviglie, per forni, pagliette o spugne abrasive.
- Copertura:** Non lavare lo sportello di copertura, la maniglia o la copertura posteriore in lavastoviglie. Si raccomanda di non smontare la maniglia durante la pulizia. Tuttavia, se si sceglie di smontare la maniglia dalla copertura, assicurarsi di non stringerla eccessivamente quando la si rimonta sulla copertura. L'inosservanza di questa precauzione può provocare danni.
- Contenitore:** Non lasciare indurire o asciugare composti, liquidi o prodotti alimentari nel contenitore. Sciacquare dopo l'uso. Gli ingredienti secchi possono bloccarsi intorno alla lama e indebolire/uscire la guarnizione dei cuscinetti al riavvio. Non riporre i contenitori nel congelatore. Temperature estremamente basse unite a ingredienti caldi e/o all'azione rapida delle lame possono provocare la rottura del contenitore. Si consiglia di non inserirli in forni a microonde e lavastoviglie automatiche.
- Tenuta di attenuazione acustica:** Non lavare in lavastoviglie. Temperature elevate e sostanze chimiche possono far gonfiare il tappetino. Non mettere a bagno. La tenuta può assorbire acqua e gonfiarsi. Possono essere necessarie 24-48 ore di asciugatura all'aria prima che ritorni alle dimensioni originarie.
- Gruppo lame:** Non immergere il gruppo lame.
- * Assicurarsi di strizzare l'acqua in eccesso dal panno o dalla spugna durante la pulizia dei comandi o di qualsiasi parte elettrica.
- ** Per una maggiore vita utile del contenitore in policarbonato, Vitamix raccomanda di usare sapone con un basso pH, come un detergente liquido per piatti (Ivory Liquid®). A causa della natura dei policarbonati, si consiglia di non usare lavastoviglie automatiche.
- *** Soluzione igienizzante raccomandata: 1 cucchiaino / 7,4 mL di candeggina per uso domestico o industriale in 2,0 quarti di gallone / 1,9 L di acqua.

Base del motore/Pannello dei comandi: Scollegare il cavo elettrico e lavare delicatamente la superficie esterna con un panno morbido di cotone inumidito con una soluzione delicata di acqua tiepida* e detergente non abrasivo o detergente liquido a spruzzo non abrasivo.* Prestare attenzione a non graffiare o grattare il quadrante nel pannello dei comandi. **Non immergere mai la base del motore in acqua o altro liquido.** Asciugare con un panno morbido di cotone.

Coperchio: Lavare in acqua tiepida saponata. Sciacquare sotto acqua corrente e asciugare.

Sportello di copertura: La copertura può essere rimossa e pulita con acqua corrente e lavando con un panno morbido. Asciugare accuratamente e riporre sulla base.

Tenuta di attenuazione acustica e Tappetino di centraggio del contenitore: La tenuta di attenuazione acustica posizionata tra la base e lo sportello di copertura può essere rimossa per le operazioni di pulizia, semplicemente togliendola dalla base dopo aver rimosso lo sportello di copertura.

Lavare la tenuta e il tappetino in acqua tiepida saponata. Sciacquare sotto acqua corrente e asciugare. Riassemblare prima dell'uso. Per rimontare la tenuta di attenuazione acustica, posizionarla semplicemente sulla base, assicurandosi che sia saldamente installata contro il tappetino di centraggio. Riposizionare l'involucro di protezione acustica. Assicurarsi che la tenuta sia correttamente in sede contro il miscelatore e il tappetino di centraggio. La tenuta e il tappetino di centraggio devono essere piatti sulla base del motore.

Contenitore: Il contenitore Advance® è stato progettato per essere resistente agli agenti chimici. Tuttavia, per una maggiore vita utile del contenitore, si consiglia un lavaggio a mano.

Per la pulizia: lavare tutte le parti del contenitore in acqua tiepida saponata. Sciacquare e lasciare asciugare. Non immergere il gruppo lame.**

Per igienizzare: Se tutti i residui solidi sono scomparsi, riempire per ¾ del contenitore con una soluzione di sterilizzazione.*** Riporre il contenitore sulla base motore e posizionare saldamente il coperchio a due elementi. Mettere in funzione la macchina ad alta velocità per 30 secondi. Spegnerla la macchina e lasciare il composto nel contenitore per circa 1 minuto e ½. Svuotare. Riporre il contenitore sulla base del motore e avviare la macchina a vuoto per altri 5 secondi. Non sciacquare dopo la sterilizzazione. Lasciare asciugare il contenitore all'aria.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi:	Azioni possibili:
• Rumore forte dalle lame nel contenitore del miscelatore • Le lame nel contenitore non girano • Maggiore vibrazione • Perdita dal fondo del contenitore	a. Bussola usurata o rotta. Sostituire (n. art. 891). Le istruzioni sono incluse con il pezzo. b. Controllare se il gruppo lame presenta componenti allentati, danneggiati o rovinati e in questo caso sostituirlo. c. Serrare il dado di ritenzione con l'apposita chiave ruotando in senso orario finché non risulta saldamente fissato.
• Forte rumore stridente dal motore del miscelatore	Cuscinetti motore danneggiati, la macchina potrebbe necessitare di riparazione.
• La macchina non funziona • Il quadrante non mostra la scritta "Ready"	a. Verificare che il cavo di alimentazione sia saldamente collegato alla presa di corrente. b. Assicurarsi che l'interruttore di accensione/spegnimento sia in posizione Acceso. c. Porre l'interruttore su Spento, poi Acceso, per riavviare l'elettronica.
• La macchina si avvia e poi si spegne	Assicurarsi che la macchina sia alimentata a corrente.
• Il quadrante indica "SHUT DOWN SEE MANUAL" (ARRESTO VEDERE MANUALE)	Lasciar raffreddare la macchina per un'ora, poi mettere in funzione.
• Il quadrante indica "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED" (MOTORE BLOCCATO PROGRAMMA TERMINATO)	Lasciar raffreddare la macchina per un'ora, poi mettere in funzione.
• La macchina funziona in modo irregolare • Premendo un pulsante appare la scritta "NO PROGRAM" (NESSUN PROGRAMMA) • Il tasto premuto avvia il programma errato • La macchina si avvia da sola • Uno specifico tasto di programma è difettoso • La macchina non funziona al primo avvio • La macchina funziona, ma non compare alcuna informazione sullo schermo • I tasti di programma mettono in funzione il miscelatore alla stessa velocità	a. Spegner la macchina e riaccenderla per azzerare la programmazione. b. Provare a collegare la macchina a un'altra presa di corrente.
• Il quadrante indica "CORRUPT DATA" (DATI DANNEGGIATI)	Spegner la macchina e riaccenderla per azzerare la programmazione.
• Il quadrante indica "THERMAL SENSOR FAILURE" (ERRORE SENSORE TERMICO)	Chiamare il servizio di assistenza tecnica Vitamix.
• La macchina si arresta durante il ciclo di miscelazione e si ripristina, il quadrante indica "VITAMIX GENERAL PROGRAM" (PROGRAMMA GENERALE VITAMIX), quindi "READY"	a. Collegare la macchina alla propria presa di corrente. b. Assicurarsi che la macchina non stia funzionando con una prolunga.
• Se la macchina si è surriscaldata: il motore si arresterà e sul quadrante scorrerà il messaggio "MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START" (MOTORE SURRISCALDATO, RIMUOVERE IL CONTENITORE, QUINDI PREMERE START) mentre la scritta "HOT SHUTDOWN" (ARRESTO PER CALORE) rimarrà sul quadrante per avvisare del problema.	Rimuovere il contenitore, chiudere lo sportello di copertura, premere il pulsante Start/Stop e mettere in funzione la macchina per due minuti. Quando il motore è freddo, sul quadrante apparirà la scritta "READY".

The Quiet One®

Requisiti elettrici:

- 120 V, 50/60 Hz, 15 A
- Utilizza un cavo con messa a terra tripolare per Stati Uniti.
- Si consiglia una presa da 20 A per macchina.

Non usare prolunghe.

- 220 - 240 V, 50/60 Hz, 1300 - 1550 Watt
- 100 V (Giappone), 50/60 Hz, 1000 Watt

Dimensioni da appoggio:

- 18,0 pollici / 45,7 cm altezza con coperchio chiuso
- 24,5 pollici / 62,2 cm altezza con coperchio aperto
- Profondità: 24,5 pollici / 27,2 cm con maniglia
- Larghezza: 62,2 cm / 21,6 cm

Dimensioni a incasso:

- 16,5 pollici / 41,9 cm altezza con coperchio chiuso
- 23,0 pollici / 58,4 cm altezza con coperchio aperto
- Profondità: 24,5 pollici / 27,2 cm con maniglia
- Larghezza: 62,2 cm / 21,6 cm
- Profondità sotto il banco: 1,2 pollici / 3,0 cm

INFORMAZIONI SUL RICICLAGGIO

Questo prodotto è stato fornito da un produttore consapevole in materia ambientale.

Questo prodotto può contenere sostanze potenzialmente pericolose per l'ambiente se smaltite in luoghi (discariche) non conformi alle normative vigenti.

Questo prodotto presenta il simbolo del cassonetto barrato per incoraggiare il riciclaggio laddove possibile.

Preghiamo gli acquirenti di essere responsabili dal punto di vista ambientale e di riciclare questo prodotto tramite l'impianto di riciclaggio della propria zona al termine della vita utile del prodotto.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 Stati Uniti

vitamix.com

©2016 Vita-Mix® Corporation. Nessuna parte della presente pubblicazione può essere riprodotta o trasmessa, in qualsiasi forma o con ogni mezzo, né conservata in una banca dati o sistema per il recupero dei dati senza previo consenso scritto di Vita-Mix® Corporation.

124067_REV A 12/16 TRADUZIONI



Estação de Mistura The Quiet One®

VM0145, VM0145A, VM0145B, VM0145C, VM0149 e VM0149A

SÍMBOLOS

	Aviso		Atenção
	NUNCA toque em peças em movimento. Mantenha mãos e utensílios fora do recipiente		Utilize com a tampa e o tampão corretamente colocados
	Perigo de choque elétrico		Leia e compreenda o manual do utilizador
	Temperatura elevada durante a mistura de líquidos quentes		Não coloque em água
	NÃO introduza qualquer utensílio no recipiente com o liquidificador em funcionamento		On / Off
	Desligue a ficha da tomada quando não estiver a utilizar o liquidificador, antes de o limpar, ao trocar de acessórios ou ao aproximar peças que se movem com o liquidificador em funcionamento		

Inglês.....	1
Alemão.....	11
Sueco.....	21
Francês.....	31
Russo.....	41
Espanhol.....	51
Italiano.....	61
Português.....	71
Árabe.....	81

Para consultar a gama completa de produtos Vitamix, visite **vitamix.com**.

Vita-Mix® Corporation **Departamento comercial**

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tel. (EUA e Canadá): 1.800.437.4654
Tel. (Internacional): 1.440.782.2450
Serviços técnicos: 1.800.886.5235
E-mail: commercial@vitamix.com
commercialts@vitamix.com

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

⚠ AVISO



Para evitar ferimentos.

Leia e compreenda o manual de instruções antes de utilizar esta máquina. As precauções de segurança básicas devem ser seguidas, incluindo as seguintes.



⚠ AVISO



Perigo de choque elétrico.

Utiliza APENAS uma tomada ligada à terra.

NÃO retire a ligação à terra.

NÃO utilize um adaptador.

NÃO utilize uma extensão.

O não cumprimento destas instruções pode causar morte ou choque elétrico.

LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES, MEDIDAS DE SEGURANÇA E AVISOS ANTES DE UTILIZAR A MISTURADORA.

1. Leia todas as instruções.
2. Para não correr o risco de choque elétrico, não mergulhe a base do motor na água ou noutros líquidos.
3. É necessária supervisão próxima de um adulto quando a máquina for utilizada por ou perto de crianças.
4. Desligue o cabo de alimentação da tomada quando a máquina Vitamix® não estiver a ser utilizada, antes de desmontar, ao colocar ou retirar peças e antes de limpar elementos que não o recipiente.
5. Nunca entre em contacto com peças em movimento, especialmente com as lâminas.
6. Não opere qualquer máquina que não esteja a funcionar corretamente, que tenha um cabo ou ficha danificados, que tenha caído ou esteja de algum modo danificada. Se adquiriu o equipamento nos E.U.A., contacte o **Apoio Técnico Vitamix, 800-886-5235** para inspeção, reparação, possível substituição ou ajuste mecânico ou elétrico. Se o adquiriu fora dos E.U.A., contacte o seu distribuidor local autorizado Vitamix ou o Departamento Internacional da Vitamix através do telefone +1 440 782 2450 ou do endereço de correio eletrónico: international@vitamix.com para saber qual o distribuidor mais próximo.
7. Não utilize acessórios não recomendados ou vendidos pela Vitamix. Ao fazê-lo anulará a garantia. **Não é recomendada qualquer alteração ou modificação deste produto, já que tal poderá resultar em ferimentos corporais.**
8. **Não utilize no exterior.**
9. Não deixe que o cabo de alimentação toque em superfícies quentes ou fique pendurado na borda da mesa ou do balcão.
10. Não coloque a máquina em cima ou perto de um bico a gás ou elétrico quente, dentro de um forno aquecido, nem permita que esta entre em contacto com superfícies quentes. Fontes de calor externas podem danificar a máquina.
11. Mantenha mãos e utensílios fora do recipiente enquanto o motor estiver em funcionamento para prevenir a possibilidade de ferimentos pessoais graves e / ou danos na máquina Vitamix. Pode ser utilizada uma espátula de borracha, mas apenas quando a máquina Vitamix não estiver em funcionamento.
12. **AVISO: As lâminas são afiadas. Manuseie-as com cuidado.**
 - Nunca tente retirar as lâminas com o recipiente na base do motor.
 - Não utilize a máquina se a mesma tiver as lâminas soltas, arranhadas ou danificadas e substitua-as imediatamente.
 - Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque o conjunto da lâmina na base do motor sem que o recipiente Vitamix esteja devidamente instalado.
13. A capacidade máxima é equivalente aos litros (onças) indicados no recipiente, por exemplo 1,4 l / 48 oz. e substancialmente menos com misturas espessas.
14. **Opere sempre a máquina Vitamix com a tampa corretamente colocada e firmemente presa.**
15. A área da janela de visualização riscar-se-á quando em contacto com um esfregão ou com um objeto pontiagudo. Utilize um pano suave para limpar a área do painel de controlo.
16. A máquina não pode ser limpa com um jato de água.
17. É recomendável que para uma instalação de 120 V, disponha de pelo menos uma tomada de 20 A por máquina, disponível até 1,8 m / 6 pés de distância da máquina Vitamix. As unidades de 220 V e 100 V necessitam de uma linha dedicada. **Contacte um eletricista relativamente às necessidades elétricas adequadas.**
18. **ATENÇÃO:** Desligue a máquina ou o respetivo cabo de alimentação antes de tocar em peças móveis. Desligue a alimentação durante a noite ou sempre que a máquina ficar sem vigilância.

Guarde estas instruções de segurança

- O cabo de alimentação da misturadora Vitamix para os EUA está equipado com uma ficha de três pinos (terra) que se liga a uma tomada de três pinos padrão (Figura A). **O cabo é diferente para os países que não os EUA.**
- Estão disponíveis adaptadores (Figura B) para as tomadas de dois pinos. Não corte ou retire o terceiro pino (terra) da ficha ou do cabo de alimentação.
- Consulte um eletricista se não tiver a certeza de que a tomada está ligada à terra através das ligações do edifício. Com uma tomada de dois pinos devidamente ligada à terra, ligue a máquina à terra fixando a patilha do adaptador à tomada através do parafuso no centro da mesma (Figura B).



AVISO!

Os adaptadores de três pinos não devem ser utilizados no Canadá.

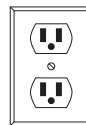


FIGURA A

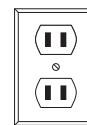


FIGURA B

NOTAS IMPORTANTES!

AS INSTRUÇÕES CONSTANTES DESTES MANUAIS DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO NÃO ABRANGEM TODAS AS CONDIÇÕES E SITUAÇÕES QUE POSSAM OCORRER. DEVE TER SEMPRE SENSO COMUM E CUIDADO AO UTILIZAR E MANTER QUALQUER APARELHO.

GARANTIA LIMITADA

De modo a maximizar a vida do seu produto Vitamix® e mantê-lo em bom funcionamento, é importante que siga algumas dicas simples de manutenção:

1. Inspeccione periodicamente a chave de caixa quanto a desgaste visível, fissuras ou partes quebradas na chave. Se encontrar danos, substitua a chave de caixa com a chave de caixa extra incluída com a sua misturadora. Para adquirir chaves de caixa de substituição adicionais, contacte a Vitamix através do número 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) para encontrar um distribuidor perto de si. Para clientes fora dos E.U.A., contacte o seu distribuidor local autorizado Vitamix, ou o Departamento Internacional da Vitamix através do telefone +1 440 782 2450 ou através do endereço de correio eletrónico international@vitamix.com para saber qual o distribuidor no seu país.
2. Rode manualmente o conjunto de rolamento da lâmina para se certificar de que o mesmo funciona sem intermitências ou de que não gira demasiado livremente. Se a lâmina funcionar intermitentemente ou girar demasiado livremente, contacte a Vitamix através do número 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) para obter informações sobre a garantia ou um distribuidor perto de si. Para clientes fora dos E.U.A., contacte o seu distribuidor local autorizado Vitamix, ou o Departamento Internacional da Vitamix através do telefone +1 440 782 2450 ou através do endereço de correio eletrónico international@vitamix.com para saber qual o distribuidor no seu país.
3. Nunca utilize a máquina sem o encaixe centralizador devidamente colocado na base. A Vita-Mix® Corporation (daqui em diante "Vita-Mix") garante ao consumidor final original (prova de compra exigida) de produtos adquiridos nos EUA, que esta misturadora comercial Vita-Mix (daqui em diante "Equipamento") está livre de defeitos de material e mão de obra durante os períodos da garantia aplicáveis ao Equipamento tal como aqui descrito e de acordo com as condições abaixo apresentadas.

Base do motor

A Vita-Mix garante ao consumidor final original que:

- Se a base do motor falhar no prazo de trinta (30) dias após a data de compra, a Vita-Mix substituirá a base do motor sem custos.
- Se a base do motor falhar no prazo de trinta (30) mas no espaço de um ano após a data de compra, devido a defeitos de material ou de mão-de-obra, a Vita-Mix assumirá os custos de todas as peças e mão-de-obra necessárias para reparar a base do motor.
- Se a base do motor falhar no prazo de um ano mas no espaço de três (3) anos após a data de compra, devido a defeitos de material ou de mão-de-obra, a Vita-Mix assumirá os custos das peças necessárias para reparar a base.

Recipiente, Tampa, Unidade da Lâmina, Chave de Caixa e Cobertura Insonorizante (se incluída)

O recipiente, a tampa, a unidade da lâmina, a chave de caixa e a cobertura insonorizante Vita-Mix, quando incluída, dispõe de garantia contra defeitos de material e mão-de-obra durante um ano após a data de compra.

Condições

- As garantias aqui contidas aplicam-se apenas ao consumidor final original e não são transferíveis. Para fazer uma reclamação ao abrigo da garantia, é necessário um comprovativo de compra.
- Esta garantia é o único recurso do comprador, estabelece as únicas obrigações da Vita-Mix e não abrange o desgaste normal, abuso, utilização incorreta, utilização negligente, alteração da base ou do recipiente (ou da cobertura insonorizante), ou exposição a condições extremas e apenas é válida se o Equipamento for utilizado de acordo com o folheto de instruções associado (a que também se pode aceder através de www.vitamix.com/foodservice).
- Se aplicável, a instalação ou ventilação incorretas no caso do modelo de incorporado no balcão do Equipamento, ou a colocação do Equipamento sob uma cobertura insonorizante não fabricada pela Vita-Mix anulam a garantia.
- Esta garantia é anulada se as reparações do Equipamento forem realizadas por alguém que não a Vita-Mix ou um Centro de Assistência Vita-Mix autorizado. A Vita-Mix não se responsabilizará pelo custo de quaisquer reparações não autorizadas.
- Sob esta garantia, a única obrigação da Vita-Mix é reparar ou substituir a peça ou peças abrangidas pela garantia tal como exclusivamente determinado pela Vita-Mix.

Em nenhuma circunstância baseada num contrato, indemnização, garantia, atos ilícitos (incluindo negligência), garantia limitada, entre outros, a Vita-Mix deve ser responsabilizada por quaisquer danos especiais, indiretos, acidentais ou subsequentes, incluindo, entre outros, a perda de lucros ou receitas. A garantia limitada mencionada em cima é o seu recurso exclusivo e, no presente documento, o utilizador e a Vita-Mix renunciam a todas as outras garantias ou condições, expressas ou implícitas, estatutárias ou outras, incluindo qualquer garantia implícita de comercialização e qualquer garantia implícita de adequação a um determinado objetivo e, sem limitar o caráter geral do que foi mencionado anteriormente, o utilizador e a Vita-Mix excluem expressamente, dentro dos limites permitidos por lei, a aplicação de qualquer legislação de venda de produtos e a Convenção das Nações Unidas relativamente aos Contratos para a Venda Internacional de Produtos, conforme aplicável.

Algumas jurisdições não permitem a limitação de garantias implícitas ou de danos especiais, acidentais ou subsequentes.

Nenhum empregado da Vita-Mix ou qualquer outra pessoa está autorizada a acrescentar alguma garantia ou fazer modificações às garantias estabelecidas. Para obter informações sobre as garantias para máquinas compradas fora dos E.U.A., contacte o seu distribuidor autorizado Vita-Mix, ou o Departamento Internacional da Vita-Mix através do telefone +1 440 782 2450 ou através do endereço de correio eletrónico international@vitamix.com para saber qual o distribuidor no seu país.

No caso de a sua misturadora Vita-Mix necessitar de assistência ou reparação coberta pelos termos desta garantia, contacte a Vita-Mix para ajuda relativa à garantia. Para máquinas adquiridas nos E.U.A., contacte o Apoio Técnico Vita-Mix: 800-886-5235. Para aquisições fora do território continental dos E.U.A., contacte o seu Distribuidor Vita-Mix autorizado ou o Departamento Internacional da Vita-Mix através do telefone +1 440 782 2450 ou através do endereço de correio eletrónico international@vitamix.com para saber qual o distribuidor mais próximo.

O cliente é responsável pelos custos de transporte para serviços de garantia.

Como obter cobertura da garantia e reparação

Contactos para serviço de garantia e reparação. No caso de a sua misturadora Vitamix necessitar de assistência ou reparação coberta pelos termos desta garantia, contacte a Vitamix, um centro de assistência autorizado ou um distribuidor local para ajuda relativa à garantia.

- Para Equipamento adquirido e localizado nos EUA e no Canadá, contacte o Apoio ao Cliente Vitamix através do número: 800-437-4654.
- Para Equipamento comprado fora do território continental dos EUA: Contacte o seu distribuidor local autorizado Vitamix ou o Departamento Internacional da Vitamix através do número de telefone +1 (440) 782.2450 ou através do endereço de correio eletrónico international@vitamix.com para saber qual o distribuidor no seu país.

Ser-lhe-á pedido que forneça um comprovativo de compra do Equipamento. Se a equipa de apoio técnico remoto não conseguir consertar o Equipamento remotamente, este terá de ser entregue para reparação. A equipa ajudá-lo-á a localizar um centro de assistência autorizado ou tratar dos procedimentos necessários para que o Equipamento seja enviado de volta à Vitamix.

Como enviar o Equipamento para receber assistência na Vitamix

- A. Obtenha um número de autorização de devolução antes do envio. Nunca devolva ou envie Equipamento sem a aprovação da Vitamix. A Vitamix não se responsabilizará, em qualquer circunstância, pelo custo de quaisquer reparações não autorizadas. Todas as devoluções de Equipamento devem ter o Número de Autorização de Devolução ("RA") marcado claramente no exterior da caixa. Qualquer equipamento que seja enviado à Vitamix sem autorização ou aprovação prévia será devolvido ao remetente sem qualquer reparação.
- B. Embale adequadamente o item devolvido. Qualquer item enviado à Vitamix deve estar na embalagem original ou então adequadamente embalado.

Instruções para utilização dos Botões de Programação Predefinidos

As definições seguintes referem-se aos seis botões Predefinidos para a The Quiet One®. Estes programas, numerados de 1 a 6, são ciclos de mistura concebidos para as bebidas confeccionadas mais frequentemente. Dependendo da viscosidade da bebida que está a criar, a escolha de um dos programas Predefinidos fará a máquina operar durante um ciclo completo. Quando o ciclo estiver completo, a máquina parará automaticamente. Um ciclo varia em velocidade e duração. As opções Predefinidas da sua máquina podem divergir devido a revisões do programa ou diferença de receitas, sendo que os seus resultados também podem variar.

BOTÃO 1: Programa Geral / Smoothie – mistura smoothies e bebidas pouco espessas com sumo e gelo de modo a obter uma consistência cremosa. (:18)

BOTÃO 2: Smoothie Duplo – mistura bebidas similares às do botão 1, mas em quantidades maiores. (:18)

BOTÃO 3: Café Gelado e Sumos – mistura bebidas com café leves para obter uma consistência cremosa. (:18)

BOTÃO 4: Bebidas com Gelado – mistura bebidas que contêm gelado sólido para obter uma consistência de batido espessa. (:28)

BOTÃO 5: Bebidas com gelado duplas e de mistura difícil. (:20)

BOTÃO 6: Smoothie espesso de mistura difícil – mistura fruta congelada grossa e ingredientes duros para obter um smoothie espesso mas consistente. (:28)

Dicas de mistura

1. No recipiente, introduza líquidos e alimentos moles antes dos sólidos e do gelo. Embora não seja necessário para o processamento, poderá querer cortar ou partir os alimentos em pedaços menores para uma medição mais precisa dos ingredientes. É recomendado o uso de fruta parcial ou completamente descongelada.
2. Regra geral, com a The Quiet One® não precisa de tanto gelo para obter uma bebida igualmente gelada como com outras misturadoras. Se a sua receita congelar, experimente reduzir a quantidade de gelo.
3. Coloque o recipiente na base do motor alinhando-o sobre o encaixe centralizador fixado à base. **(O motor tem de estar totalmente parado antes de posicionar o recipiente).** Os recipientes não devem ser utilizados com materiais duros e secos. Evite operar a sua máquina com o recipiente vazio.
4. Utilize sempre uma tampa que esteja firmemente presa durante a mistura.
5. Ligue a máquina à tomada mais próxima (caso não esteja ligada). Prima o interruptor On / Off para a posição On. Selecione a definição de programação desejada premindo qualquer um dos botões Predefinidos de 1 a 6. A máquina iniciará imediatamente o ciclo do programa selecionado e desligar-se-á quando este terminar. **(NOTA: Cada botão tem uma combinação pré-selecionada de velocidade e duração para misturar.)**
6. Assim que um dos seis botões de programação Predefinidos for premido, a máquina irá iniciar e parar automaticamente. Ao pressionar outro botão Predefinido, a máquina terminará imediatamente o ciclo de mistura.
7. Quando o ciclo estiver completo, a misturadora para. **Espere até as lâminas estarem completamente paradas antes de remover a tampa e / ou o recipiente da base do motor.**
8. Retire o recipiente, verta, ornamente e sirva a bebida.
9. Prima o interruptor On / Off para a posição Off quando a máquina não estiver a ser utilizada.

Dicas de manutenção

- **Nunca bata com o recipiente contra uma superfície para soltar os ingredientes.** Retire o recipiente da base e utilize uma espátula de borracha para retirar misturas espessas do fundo do recipiente.
- **Nunca abane ou chocalhe um recipiente durante a utilização.**
- **Nunca remova o recipiente antes de a máquina estar completamente parada.**
- **Nunca ligue o motor antes de colocar corretamente o recipiente.**



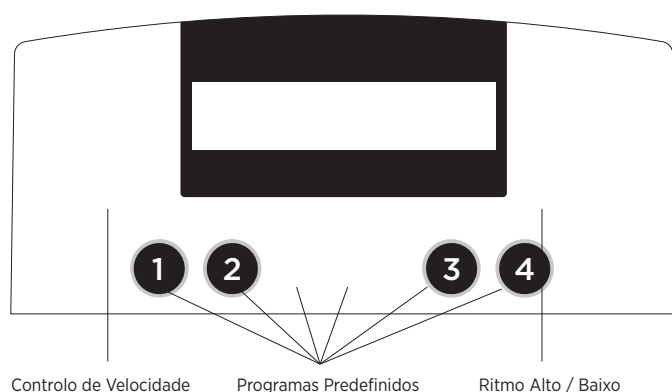
AVISO!

- Desligue a máquina ou o respetivo cabo de alimentação antes de tocar em peças móveis. Desligue a alimentação durante a noite ou sempre que a máquina ficar sem vigilância.
- Se detetar alterações do som da máquina ou se um objeto duro ou estranho entrar em contacto com as lâminas, não sirva a bebida. Inspeção a unidade da lâmina relativamente a peças soltas, arranhadas ou em falta. Se as peças estiverem soltas, em falta ou arranhadas, substitua a unidade da lâmina por uma nova.

NOTAS IMPORTANTES!

- Verifique as lâminas diariamente relativamente a peças soltas, arranhadas ou em falta. Se verificar que algo está solto, dobrado ou em falta, substitua a unidade da lâmina antes da utilização. Não aperte o parafuso sextavado (na parte de cima da unidade da lâmina). Se estiver solta, substitua a unidade da lâmina imediatamente.
- As instruções constantes deste Manual de Utilização e Manutenção não abrangem todas as condições e situações que possam ocorrer. Deve ter sempre senso comum e cuidado ao utilizar e manter qualquer aparelho.
- Em todas as unidades, o protetor térmico integrado controla até que ponto o motor aquece, avisa o utilizador e acaba por desligar o motor se o mesmo sobreaquecer. Quando o motor sobreaquecer, a janela de visualização dará instruções ao utilizador para remover o recipiente e operar a máquina até que esta arrefeça. Isto demora cerca de dois minutos. Consulte "Arrefecer o motor" para obter instruções completas. Quando o protetor térmico desligar o motor, reveja as suas técnicas de processamento e as instruções. As suas receitas podem ser demasiado grossas ou ter demasiados elementos. Considere acrescentar mais líquido e consulte o Apoio ao Cliente Vitamix® ou o seu Distribuidor Vitamix local para mais assistência.

PAINEL DE CONTROLO



Interruptor On / Off (Ligar / Desligar): Encontra-se na parte traseira da base do motor e controla a alimentação elétrica da máquina. Com a máquina ligada à alimentação, coloque o interruptor em On (Ligar) para prepará-la para misturar. Desligue alimentação durante a noite ou sempre que a máquina ficar sem vigilância.

Botão Start / Stop (Iniciar / Parar): Premir o botão Iniciar (◀▶) / Parar (⏹) uma vez faz a máquina iniciar e operar e também faz a lâmina girar. Prima o botão Start / Stop novamente para fazer com que a máquina e a lâmina parem.

Botões de velocidade: Prima o botão ▲ para aumentar gradualmente a velocidade da lâmina em incrementos de 1%, até 100%. Prima o botão ▼ para diminuir gradualmente a velocidade da lâmina em incrementos de 1%, até 7%. A velocidade é usada para definir a velocidade de mistura dos botões de impulso e do botão Iniciar / Parar.

Botões de Programação Predefinidos: Estes botões, numerados de 1 a 6, são ciclos de mistura pré-programados concebidos para as bebidas confeccionadas mais frequentemente. Dependendo da viscosidade da bebida que está a criar, premir um dos seis botões de programação Predefinidos fará a máquina operar durante um ciclo completo. Quando o ciclo estiver completo, a máquina parará automaticamente. Um ciclo varia em velocidade e duração. Cada botão pode ser reprogramado para qualquer receita através da programação personalizada ou da reprogramação para qualquer uma das 34 receitas disponíveis. Devido à diferença de receitas, os seus resultados podem variar.

Janela de visualização: Esta área exibe várias mensagens de operação, dependendo de qual o botão premido. A mensagem "Ready" (Preparada) aparece quando a máquina está ligada.

NOTAS IMPORTANTES!

Botão Iniciar / Parar: Premir um dos botões de programação Predefinidos enquanto o motor estiver em funcionamento fará com que a máquina pare.

Botão de velocidade: Estas definições irão ser repostas se a alimentação for desligada.

Botões de Ritmo: O ritmo proporciona um rápido aumento ou diminuição da velocidade da lâmina ao misturar ou refrescar uma bebida. Prima para aumentar a velocidade do motor para valores entre 51% e 100%. Prima para diminuir a velocidade do motor para valores entre 50% e 7%. O botão Ritmo irá sobrepor-se ao programa em execução enquanto estiver a ser premido. Ao deixar de premir, o programa original continua o seu ciclo.

- A velocidade de impulso alto () e baixo () é definida através dos botões de velocidade. Para definir, enquanto prime continuamente um botão de impulso, prima o botão de velocidade ▲ ou ▼ até obter a velocidade do motor desejada. A velocidade do ritmo manter-se-á com esta definição até ser novamente alterada com os botões de velocidade.

Controlos de Proprietário: O painel de controlo é acessível através da ativação do interruptor que se encontra na parte traseira da base do motor, ao mesmo tempo que prime o botão 2.

- Assim que a unidade ligar, a janela de visualização mostrará três ecrãs alternadamente. O primeiro indica a versão atual do programa. O segundo indica o programa que está ativo na máquina. O terceiro indicará a temperatura do motor (NORM, WARM, HOT) (NORMAL, MORNHO, QUENTE), e o total de horas de funcionamento, incluindo fabrico e testes. Este registo de tempo não pode ser eliminado. Assim que chegar a este ecrã, pode largar o botão 2.

- Pressione o botão 2 nos 12 segundos seguintes para navegar através das definições do menu.

- Premir uma vez mostrará o temporizador. O total de horas de funcionamento é gravado em horas, minutos e segundos; incluindo fabrico e testes. Este registo de tempo não pode ser eliminado.

- Premir uma segunda vez mostrará o nome do programa que controla os botões Predefinidos. Se estiver a utilizar as definições Advance®, aparecerá a mensagem "VITA-MIX ADVANCE PROGRAM" (PROGRAMA AVANÇADO VITA-MIX).

- Premir uma terceira vez mostrará uma opção para repor as definições originais de fábrica dos botões Predefinidos.

VITA-MIX CORP
VERSÃO #201

TEMP	COUNT	TOTAL
NORM	25	100

TIMER	HR:	MIN:	SS
	0:	10:	33

VITA-MIX ADVANCE
PROGRAMA #201

1 TO OVERWRITE
CURRENT PROGRAM

PROGRAMAÇÃO

A The Quiet One® está pré-programada com um programa Advance®, otimizado para o recipiente Advance®. O programa pode ser personalizado utilizando o painel de controlo, um chip de programação ou um kit de software do programador disponibilizado pela Vitamix®. Contacte o seu distribuidor ou o apoio ao cliente para mais informações.

Programar os Botões Predefinidos

- Aceda aos 34 programas armazenados, ativando o interruptor que está na parte traseira da base do motor enquanto pressiona o botão de Ritmo Alto. Na janela de visualização aparecerá a mensagem "BUTTON SET UP" (Configuração do botão)
- Prima os botões de Velocidade ▲ ou ▼ para navegar através dos números de cada receita até obter aquele que deseja. (Para uma descrição de cada receita, consulte a página 6.)
- Prima o botão Predefinido que pretende programar para a receita selecionada.

Por Exemplo: Se desejasse programar o botão 1 com a receita nº 17:

- Depois de aceder aos programas armazenados como descrito no passo 1, surgirá a mensagem "BUTTON SETUP" (Configuração do botão) na janela de visualização.
- Prima o botão de Velocidade ▲ até o ecrã apresentar a mensagem "Recipe 17" (Receita 17).
- Prima o botão 1 para aplicar a Receita 17.
- Continue a programar os outros cinco botões ou então prima o botão de impulso alto para sair e continuar a misturar.

CONFIGURAÇÃO DO BOTÃO
RECEITA 1

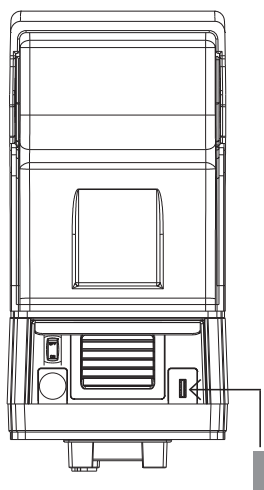
CONFIGURAÇÃO DO BOTÃO
RECEITA 17

CONFIGURAÇÃO DO BOTÃO
RECEITA 17----->1

READY

Programar a sua máquina com um chip personalizado

1. Ligue a máquina.
2. Remova o recipiente e rode a máquina de modo a poder ver a porta de programação, na parte traseira.
3. Com a parte traseira da máquina virada para si, insira o chip com programação personalizada (com as palavras "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" viradas para a esquerda) na porta que se encontra no lado direito da máquina, oposta ao interruptor On / Off. Empurre suavemente até o chip estar bem preso dentro da porta. A mensagem "NEW MODULE" aparecerá na janela de visualização.
4. Nos 10 segundos seguintes, os seis botões Pré-Definidos serão reprogramados e a janela de visualização apresentará a mensagem "Saved" e depois "Ready".
5. Remova o chip de programação, volte a colocá-lo na embalagem original e armazene-o num lugar seguro e facilmente acessível.
6. Prima um dos seis botões Pré-Definidos para que a janela de visualização mostre o nome do programa / bebida.



Chip com programação personalizada

Repor as definições originais de fábrica dos Botões Predefinidos

1. Aceda aos controlos de proprietário através da ativação do interruptor que se encontra na parte traseira da base do motor, ao mesmo tempo que prime o botão 2.
2. Assim que a unidade ligar, a janela de visualização mostrará três ecrãs alternados e depois parará no ecrã de estado do motor. Pressione novamente o botão 2 nos 12 segundos seguintes para navegar através das definições do menu.
3. Navegue utilizando o botão 2. O ecrã mostrará a mensagem "1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM". Prima o botão 1 para repor as definições originais de fábrica.

NOTAS IMPORTANTES!

Chip de programação: Se os passos de programação acima descritos forem seguidos e a programação personalizada não aparecer com o primeiro ciclo de mistura, rode o chip 180° (de um lado para o outro) e tente novamente.

Opções de Receitas Ordenadas por número de receita (N.º) e tipo de bebida:

N.º	TIPO DE BEBIDA	DESCRIÇÃO	DURAÇÃO TOTAL
1	Programa Geral / Smoothie	Acelera até 60% durante 18 segundos	:18
2	Smoothie Duplo	Acelera até 45% (MED) durante 6 segundos, depois 58% durante 8 segundos e de seguida até 85% (HIGH) durante 4 segundos	:18
3	Café Gelado e Sumos	Acelera até 25% (LOW) durante 4 segundos e depois até 60% (MED) durante 14 segundos	:18
4	Bebidas com Gelado	Acelera até 55% (MED) durante 5 segundos, depois 25% (LOW) durante 7 segundos e de seguida até 12% durante 16 segundos	:28
5	Bebidas com Gelado Duplas e de Mistura Difícil	Acelera até 51% (MED) durante 10 segundos e depois até 85% (HIGH) durante 10 segundos	:20
6	Espesso de Mistura Difícil	Acelera até 15% (LOW) durante 7 segundos e depois acelera gradualmente até 82% (HIGH) durante 21 segundos	:28
7	Smoothie Médio	Acelera gradualmente até 100% (HIGH)	:20
8	Smoothie de Mistura Difícil	Acelera gradualmente até 100% (HIGH)	:25
9	Smoothie Espesso	Acelera até 50% (MED) durante 15 segundos e depois até 100% (HIGH) durante 20 segundos	:35
10	Sumo Leve, Mistura	Funciona a 10% (LOW)	:04
11	Smoothie Cremoso	Funciona a 75% (MED-HIGH), acelera, desacelera e depois acelera de novo até 100% (HIGH)	:40
12	Smoothie de Mistura Difícil	Funciona a 7% (LOW) durante 25 segundos, acelera rapidamente até 100% (HIGH), depois desacelera até 7% (LOW) e acelera de novo rapidamente até 100% (HIGH)	:40
13	Café com Gelo Normal	Acelera rapidamente até 100% (HIGH)	:09
14	Café com Gelo Duplo	Acelera rapidamente até 100% (HIGH)	:13
15	Café Espesso	Acelera até 55% (MED), desacelera gradualmente até 7% (LOW) e de seguida acelera rapidamente até 100% (HIGH)	:30
16	Cafés Múltiplos	Acelera até 25% (LOW), acelera gradualmente até 50% (MED) e depois até 100% (HIGH)	:25
17	Cafés Múltiplos 2	Acelera até 25% (LOW), acelera gradualmente até 50% (MED) e depois até 100% (HIGH)	:30
18	Café Pequeno	Acelera gradualmente até 75% (MED-HIGH)	:14
19	Cocktail de 1 ou 2 Bebidas	Acelera até 90% (HIGH)	:13
20	Cocktail de 3 ou 4 Bebidas	Acelera até 45% (MED) e depois até 100% (HIGH)	:25
21	Chávena para Crianças	Começa a 55% (MED), depois desacelera até 7% (LOW) e de seguida acelera até 100% (HIGH)	:30
22	Batido de Bar	Aumenta gradualmente até 100% (HIGH)	:25
23	Especial Bar	Acelera até 58% (MED), desacelera até 22% (LOW) e de seguida aumenta gradualmente até 100% (HIGH)	:35
24	Mistura Utilitária	Acelera até 40% (MED) e depois gradualmente até 75% (MED-HIGH)	:25

N.º	TIPO DE BEBIDA	DESCRIÇÃO	DURAÇÃO TOTAL
25	Batido 1	Acelera até 50% (MED), desacelera até 25% (LOW) e de seguida desacelera gradualmente até 15% (LOW)	:20
26	Batido 2	Acelera até 50% (MED), desacelera até 25% (LOW) e de seguida desacelera gradualmente até 17% (LOW)	:30
27	Batido 3	Acelera até 100% (MED), desacelera até 25% (LOW) e de seguida desacelera até 15% (LOW)	:20
28	Bebida com Gelado	Acelera até 35% (MED-LOW) e depois até 75% (MED-HIGH)	:15
29	Batido Pequeno	Acelera até 58% (MED) e depois desacelera até 25% (LOW)	:10
30	Batido de Mistura Difícil	Acelera até 80% (MED-HIGH), desacelera até 51% (MED) e de seguida acelera gradualmente até 100% (HIGH)	:25
31	Programa Geral 1	Acelera até 100% (HIGH)	:25
32	Programa Geral 2	Acelera lentamente até 100% (HIGH)	:45
33	Programa Geral 3	Acelera rapidamente até 40% (MED), desacelera até 15% (LOW) e de seguida acelera até 90% (HIGH)	:24
34	Programa Geral 4	Acelera rapidamente até 45% (MED) e depois gradualmente até 75% (MED-HIGH)	:35

UNIDADE DA MÁQUINA

Tampa compacta

Porta de cobertura:

1. A porta de cobertura pode ser retirada abrindo-a até que esteja na horizontal. De seguida, afaste cuidadosamente os lados da porta junto às dobradiças circulares e remova.
2. Para voltar a instalar a porta de cobertura, afaste cuidadosamente os lados da porta e coloque os recortes das dobradiças da porta sobre as dobradiças circulares.

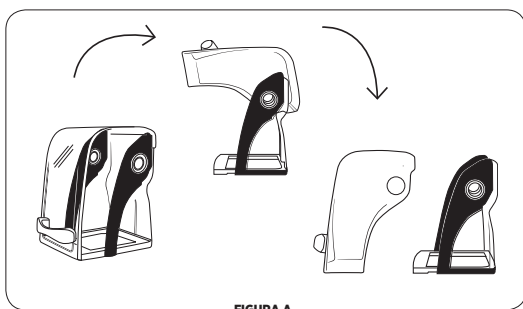


FIGURA A

NOTAS IMPORTANTES!

Recipientes:

- As máquinas The Quiet One® são otimizadas para utilização com o recipiente Vitamix® Advance® de 1,4 l / 48 oz (recipiente com 3 lados). O recipiente padrão de 2,0 l / 64 oz não encaixará na cobertura compacta utilizada na The Quiet One®. Contacte o serviço de apoio ao cliente da Vitamix através do número 800-886-5235 ou o distribuidor para obter mais informações.
- Fora dos Estados Unidos e do Canadá a configuração do recipiente da sua máquina pode ser diferente.

Cobertura de trás:

Para reduzir o ruído, a cobertura insonorizante da The Quiet One® é fixada à base utilizando um sistema magnético patenteado. Para além das vantagens de reduzir o ruído de processamento relativamente aos sistemas de porta fixa mecanicamente, o sistema de fixação magnética permite a remoção rápida e fácil para limpeza.

Para remover a cobertura insonorizante:

- Primeiro, certifique-se de que o recipiente foi retirado da unidade.
- Segure a cobertura com as duas mãos.
- Incline ligeiramente a cobertura para trás e puxe-a para cima (Ver Figura B).

Para colocar a cobertura insonorizante:

- Comece com a cobertura de trás separada da porta de cobertura
- Alinhe a abertura com a placa de base da cobertura de trás (Ver Figura C).
- Comece por um lado do encaixe centralizador e coloque lentamente a cobertura de trás em posição, certificando-se de que o painel redutor de ruído não fica trilhado por qualquer parte da placa de base (Figura D).

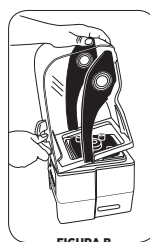


FIGURA B

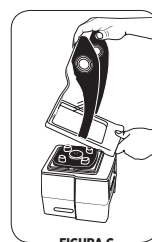


FIGURA C

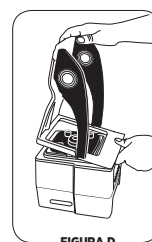


FIGURA D

Tampa de duas peças (Figura A)

Recipiente Advance® de 1,4 l / 48 oz.

A tampa de duas peças é fácil de limpar e de colocar, remover e selar.

- Para remover uma tampa completamente fechada, levante as duas abas e puxe para cima e para fora.
- Rode o tampão que está no centro da tampa para apertar ou remover.

Tampa de uma peça (Figura B)

Recipiente Advance® de 1,4 l / 48 oz.

A tampa de uma peça é fácil de limpar e de colocar, remover e selar.

- Esta tampa não tem tampão.
- Os ingredientes podem ser adicionados através do orifício na parte superior.

Para fixar o tampão, rode-o de modo a que uma das abas fique presa entre os encaixes na parte superior da tampa de borracha

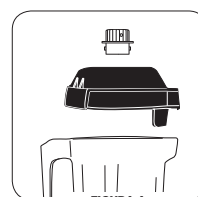


FIGURA A

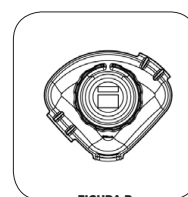


FIGURA B

Conjunto da lâmina

Unidade da lâmina com agitador: A unidade da lâmina inclui uma lâmina em aço inoxidável endurecido com rolamentos de esferas de aço duplos vedados para uma durabilidade máxima. A unidade da lâmina resistente explode literalmente as moléculas dos alimentos e de gelo no recipiente, contribuindo para que cada porção seja homogeneizada eficazmente. As lâminas não têm de ser retiradas para a limpeza normal.

Eixo de comando: Insere-se na chave de caixa na base do motor para girar a lâmina. **Nota:** A remoção e a substituição do recipiente enquanto o acoplamento ainda está a rodar irão lascar os "dentes" do eixo de comando. **(Esta parte NÃO é amovível.)**

Porca de retenção: Tem de estar devidamente apertada.



AVISOS!

Não proceda à ventilação para uma parede, teto ou espaço oculto de um edifício ou armário.

Não utilize braçadeiras de tubos ou elementos equivalentes para prender o orifício de exaustão na máquina. Ao retirar a misturadora do balcão, retire sempre o recipiente, a porta de cobertura e a cobertura de trás primeiro. Não bata na misturadora ao retirá-la do balcão. Não utilize a junta incorporada no balcão num balcão de madeira. Ocorrerá a descoloração do balcão.

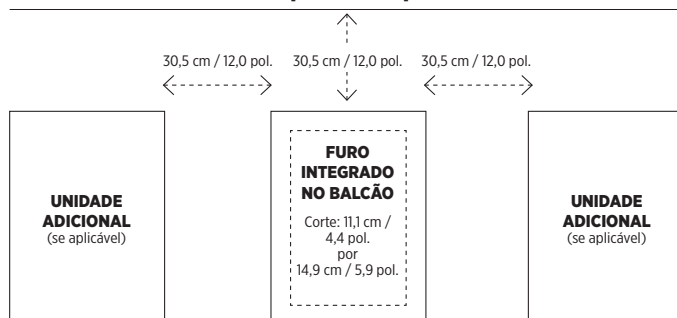
NOTAS IMPORTANTES!

Não utilize a integração no balcão em balcões com tampo de madeira. A junta localizada entre a máquina e o balcão deixará marcas pretas permanentes na madeira. A área por baixo do balcão tem de dispor de ventilação adequada para permitir a circulação de ar em torno de cada motor. Isso prolongará a vida útil da máquina. Ao guardar pós, misturas, açúcar, etc., junto à máquina, certifique-se de que os recipientes estão bem apertados. O ar de entrada e saída provocado pelo funcionamento da máquina dispersa os produtos soltos.

Preparar a área do balcão:

- Antes de fazer furos, certifique-se de que existe uma distância adequada por baixo do balcão para o motor. O motor prolonga-se por cerca de 7,6 cm / 3,0 pol. abaixo do balcão, mas o melhor é deixar pelo menos 25,4 cm / 10,0 pol. da parte de baixo do balcão às prateleiras ou outro equipamento que se encontre por baixo do balcão. Do mesmo modo, ao utilizar a opção de tampa amovível, a parte de trás do furo tem de estar a pelo menos 10,8 cm / 4,3 pol. de distância de qualquer parede para dar espaço à porta de cobertura.
- Será necessário dispor de espaço aberto adicional de 10,2 cm / 4,0 pol. acima da parte superior da cobertura para colocação e remoção da máquina incorporada no balcão.
- Ao instalar a unidade num armário com portas, incluindo armários com uma cortina, tem de utilizar-se uma conduta flexível de 10,2 cm / 4,0 pol. de diâmetro (tubo flexível do secador) para ventilar o ar de exaustão. Prenda a conduta à exaustão inferior forçando a extremidade do tubo flexível sobre o defletor de exaustão da unidade. Coloque a conduta fora do armário para ventilação adequada. Várias unidades não devem ventilar para um coletor comum, mas sim para pontos separados com condutas de ventilação separadas.
- Ao fazer furos para a colocação de várias unidades incorporadas no balcão, posicione o rebordo das máquinas a pelo menos 30,5 cm / 12,0 pol. de distância para assegurar a limpeza rápida e a ventilação adequada entre as máquinas.
- É recomendável que para uma instalação de uma unidade incorporada no balcão de 120 V, disponha de pelo menos uma tomada de 20 A por máquina debaixo do balcão, disponível até 1,8 m / 6 pés da máquina. As unidades de 220 V e 100 V necessitam de uma linha dedicada. Contacte um eletricitista relativamente às necessidades elétricas adequadas.
- A unidade integrada no balcão também exige a presença de uma junta (fornecida na embalagem original da máquina) a colocar entre a máquina e o balcão.
- Consulte o modelo relativo à unidade integrada no balcão The Quiet One® (fornecido na embalagem original da máquina) para obter instruções detalhadas sobre a instalação e o modelo.

Em suspensão ou parede



NOTAS IMPORTANTES!

Produtos de Limpeza: Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou lixívia concentrada para limpar. Não utilize produtos de limpeza com desinfetantes quaternários em componentes de policarbonato (por exemplo, recipientes Advance®, tampas). Não utilize nenhum dos seguintes produtos de limpeza: detergentes de lavagem de loiça à máquina, produtos para limpeza de fornos, palha de aço ou outros objetos de superfície abrasiva.

Cobertura: Não lave a porta de cobertura, a pega ou a cobertura de trás na máquina de lavar loiça. Durante a limpeza não é recomendado desmontar a pega. Contudo, se escolher desmontá-la da cobertura, certifique-se de que não a aperta demasiado quando a voltar a prender. Se o fizer, causará danos.

Recipiente: Não deixe misturas, líquidos ou produtos alimentares secar dentro do recipiente. Enxague depois de usar. O produto seco pode prender-se em torno da lâmina e enfraquecer / desgastar o vedante dos rolamentos ao reiniciar. Não coloque recipientes no congelador. Temperaturas extremamente baixas combinadas com ingredientes quentes e / ou a acção rápida e imediata da lâmina podem rachar o recipiente. Não é recomendável a utilização em micro-ondas e em máquinas de lavar loiça automáticas.

Vedante redutor de ruído: Não lave na máquina de lavar loiça. As altas temperaturas e os químicos podem fazer com que o encaixe inche. Não ensoque. O vedante pode absorver água e inchar.

A secagem ao ar e retorno ao tamanho original pode demorar 24 a 48 horas.

Unidade da lâmina: Não coloque a unidade da lâmina com agitador.

* Certifique-se de que elimina o excesso de água do pano ou da esponja ao limpar os controlos ou componentes elétricos.

** Para prolongar a vida útil do recipiente de policarbonato, a Vitamix recomenda a utilização de detergentes com baixo equilíbrio do pH, como por exemplo detergente da loiça líquido (Ivory Liquid®). Devido à natureza dos policarbonatos, não é recomendável lavar na máquina de lavar loiça.

*** Solução desinfetante recomendada: 7,4 ml / 1,5 colheres de chá de lixívia institucional ou doméstica diluída em 2,0 l / 2 qt. de água.

Base do motor / Painel de controlo: Desligue o cabo de alimentação e lave cuidadosamente a superfície exterior com um pano de algodão húmido e macio, humedecido com uma solução suave de água morna* e um detergente ou produto de limpeza em spray não abrasivo. Tenha cuidado para não riscar ou esfregar a janela de visualização no painel de controlo. **Nunca imerja a base do motor em água ou noutro líquido.** Seque com um pano de algodão macio.

Tampa: Lave com água morna e sabão. Enxague debaixo de água corrente e seque.

Porta de Cobertura: A cobertura pode ser removida e limpa colocando-a debaixo de água corrente e lavando com um pano macio. Seque-a bem e volte a colocá-la na base.

Vedante redutor de ruído e encaixe centralizador do recipiente: O vedante redutor de ruído, que se encontra entre a base e a porta de cobertura, pode ser removido simplesmente tirando-o da base depois de retirada a cobertura.

Lave o vedante e o encaixe com água morna e sabão. Enxague debaixo de água corrente e seque. Volte a encaixá-lo antes de usar. Para voltar a instalar o vedante redutor de ruído, basta colocá-lo na base certificando-se de que encaixa naturalmente e sem forçar no encaixe centralizador. Coloque a cobertura insonorizante. Certifique-se de que o vedante está apropriadamente colocado em relação à misturadora e ao encaixe centralizador. Tanto o vedante como o encaixe centralizador devem estar lisos sobre a base do motor.

Recipiente: O recipiente Advance® foi concebido para ser resistente a produtos químicos. No entanto, para prolongar ao máximo a vida útil do recipiente, é recomendável lavar à mão.

Para limpar: Lave todas as peças do recipiente com água morna e sabão. Enxague e esvazie. Não coloque a unidade da lâmina com agitador.**

Para desinfetar: Depois de remover todos os resíduos sólidos, encha o recipiente a ¾ com uma solução desinfetante.*** Volte a colocar o recipiente na base do motor e posicione firmemente a tampa de duas peças. Opere a máquina a uma velocidade elevada durante 30 segundos. Desligue a máquina e deixe a mistura repousar dentro do recipiente durante mais 1 minuto e meio. Verta o conteúdo. Volte a colocar o recipiente na base do motor e opere a máquina vazia durante mais 5 segundos. Não enxague depois de desinfetar. Deixe o recipiente secar ao ar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas:	Ações possíveis:
• Ruído intenso vindo da área da lâmina no recipiente da misturadora • As lâminas do recipiente não giram • Aumento de vibração • Fuga de produto pelo fundo do recipiente	a. Chave de caixa partida ou gasta. Substitua (Item #891). As instruções são incluídas com a peça. b. Verifique a unidade da lâmina relativamente a componentes soltos, danificados ou dobrados e substitua-os. c. Aperte a porca de retenção com a respetiva chave no sentido dos ponteiros do relógio até estar bem presa.
• Ruído de trituração intenso vindo do motor da misturadora	Rolamentos do motor danificados. A máquina pode precisar de ser reparada.
• A máquina não funciona • A janela de visualização não apresenta a mensagem "Ready" (Preparada)	a. Reconfirme se o cabo de alimentação está firmemente inserido na tomada. b. Certifique-se de que o interruptor On / Off (Ligar / Desligar) está na posição ON (Ligar). c. Prima o interruptor para a posição Off (Desligar), depois para a On (Ligar), para reiniciar o sistema eletrónico.
• A máquina liga e depois desliga-se.	Certifique-se de que a alimentação elétrica está a chegar à máquina.
• A janela de visualização apresenta a mensagem "SHUT DOWN SEE MANUAL" (Desligar e consultar o manual)	Deixe a máquina arrefecer durante uma hora e volte a ligá-la.
• A janela de visualização apresenta a mensagem "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED" (Motor bloqueado, programa terminado)	Deixe a máquina arrefecer durante uma hora e volte a ligá-la.
• A máquina está a funcionar de forma irregular • Quando um botão é premido surge a mensagem "NO PROGRAM" (Nenhum programa) • O botão premido inicia o programa errado • A máquina liga-se sozinha • Um botão de programação específico está defeituoso • A máquina não trabalha à primeira tentativa • A máquina trabalha mas não é apresentada qualquer informação no ecrã • Os botões de programação fazem a máquina operar à mesma velocidade	a. Desligue e volte a ligar a máquina para repor a programação. b. Experimente ligar a máquina a uma nova tomada.
• A janela de visualização apresenta a mensagem "CORRUPT DATA" (Dados corrompidos)	Desligue e volte a ligar a máquina para repor a programação.
• A janela de visualização apresenta a mensagem "THERMAL SENSOR FAILURE" (Falha do sensor térmico)	Ligue para o apoio técnico Vitamix.
• A máquina para a meio do ciclo de mistura e reinicia-se; a janela de visualização apresenta a mensagem "VITAMIX GENERAL PROGRAM" (Programa geral Vitamix) e depois "READY" (Pronto)	a. Ligue a máquina à sua própria fonte de alimentação. b. Certifique-se de que a máquina não está a operar ligada a uma extensão comprida.
• Se a máquina sobreaqueceu: o motor parará e a mensagem "MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START" (O motor sobreaqueceu, retire o recipiente e prima Start) irá aparecer na janela de visualização, enquanto as palavras "HOT SHUTDOWN" (Quente, desligar) permanecerão na janela de visualização alertando-o para o problema.	Retire o recipiente, feche a porta de cobertura, prima o botão Start / Stop e deixe a máquina operar durante dois minutos. Quando o motor estiver frio, a mensagem "READY" (Pronto) aparecerá na janela de visualização.

The Quiet One®

Requisitos elétricos:

- 120 V, 50 / 60 Hz, 15 amps
- Usa um cabo com ligação à terra de três pinos (E.U.A.)
- É recomendável uma tomada de 20 amps por máquina.

Não utilize extensões com a máquina.

- 220 – 240 V, 50 / 60 Hz, 1300 – 1550 Watts
- 100 V (Japão), 50 / 60 Hz, 1000 Watts

Dimensões no balcão:

- 45,7 cm / 18,0 pol. de altura com a tampa fechada
- 62,2 cm / 24,5 pol. de altura com a tampa aberta
- Profundidade: 27,2 cm / 10,7 pol. com a pega
- Largura: 21,6 cm / 8,5 pol.

Dimensões de integração no balcão:

- 41,9 cm / 16,5 pol. de altura com a tampa fechada
- 58,4 cm / 23,0 pol. de altura com a tampa aberta
- Profundidade: 27,2 cm / 10,7 pol. com a pega
- Largura: 21,6 cm / 8,5 pol.
- Profundidade debaixo do balcão: 3,0 cm / 1,2 pol.

INFORMAÇÕES SOBRE RECICLAGEM

Este produto foi fornecido por um fabricante com consciência ambiental.

Este produto pode conter substâncias que podem prejudicar o ambiente se eliminadas em locais (aterros) não adequados de acordo com a legislação.



O símbolo de "caixote do lixo com uma cruz" é colocado neste produto para incentivar a reciclagem sempre que possível.

Seja ambientalmente responsável e recicle este produto através das instalações de reciclagem disponíveis no final da respetiva vida útil.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 EUA

vitamix.com

©2016 Vita-Mix® Corporation. Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida ou transmitida sob qualquer forma ou meios, nem pode ser armazenada numa base de dados ou sistema de recuperação sem a permissão por escrito da Vita-Mix® Corporation.

124067_REV A 12 / 16 TRANSLATIONS



محطة الخلط® The Quiet One

الطرازات VM0145 و VM0145A و VM0145B و VM0145C و VM0149 و VM0149A

الرموز

تنبيه	تحذير
يرجى تشغيل الجهاز مع وجود الغطاء وسدادة الغطاء في مكانهما	لا تلمس الأجزاء المتحركة على الإطلاق. لا تضع يديك أو أدوات المطبخ في الوعاء
يرجى قراءة دليل المالك وفهمه	خطر التعرض للصعق بالكهرباء
لا يجب غمر الجهاز في السوائل	درجة حرارة عالية عند خلط السوائل الساخنة
On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل)	لا تقم بإدخال أشياء في الوعاء أثناء استخدام الخلاط
I/O	افصل الجهاز عن مصدر الطاقة عند عدم الاستخدام أو قبل التنظيف أو عند تغيير الملحقات أو عند لمس الأجزاء التي تتحرك أثناء استخدام الخلاط

- 1..... اللغة الإنجليزية
- 11..... اللغة الألمانية
- 21..... اللغة السويدية
- 31..... اللغة الفرنسية
- 41..... اللغة الروسية
- 51..... اللغة الإسبانية
- 61..... اللغة الإيطالية
- 71..... اللغة البرتغالية
- 81..... اللغة العربية

Vita-Mix® Corporation Commercial Division

.Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A 8615

الهاتف (الولايات المتحدة وكندا): 1.800.437.4654

الهاتف (الدول الأخرى): 1.440.782.2450

الخدمة الفنية: 1.800.886.5235

البريد الإلكتروني: commercial@vitamix.com

commercialts@vitamix.com

للاطلاع على المجموعة الكاملة من منتجات Vitamix،

يرجى التفضل بزيارة **vitamix.com**.

	تحذير ! لتجنب التعرض للإصابة. يرجى قراءة دليل الإرشادات وفهمه قبل استخدام هذا الجهاز. ينبغي اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما يتضمن التالي.	
تحذير !	خطر التعرض للصعق بالكهرباء. لا تستخدم إلا المأخذ المؤرض. لا تقم بإزالة الطرف الأرضي. يجب ألا يتم استخدام محول. يجب ألا يتم استخدام كابل إطالة. قد يؤدي عدم اتباع الإرشادات إلى التعرض للوفاة أو الصعق بالكهرباء.	

قم بقراءة كل التعليمات ووسائل الحماية والتحذيرات قبل تشغيل الخلاط

1. يرجى قراءة جميع الإرشادات.
2. لحماية الجهاز ضد خطر الصعق بالكهرباء، لا تضع قاعدة الموتور في المياه أو في أي سائل آخر.
3. يلزم الإشراف التام من قبل البالغين عند استخدام الجهاز بواسطة الأطفال أو بالقرب منهم.
4. أفضل سلك الطاقة من المأخذ الجداري أثناء عدم تشغيل جهاز Vitamix® وقبل تفكيكه وعند تركيب أو إزالة الأجزاء وقيل التنظيف، بخلاف عند غسل الوعاء.
5. تجنب لمس الأجزاء المتحركة، لا سيما الريش.
6. لا تقم بتشغيل أي جهاز يحتوي على أعطال أو يحتوي على سلك أو قابس تالف أو تم إسقاطه أو تلفه بأية طريقة. إذا كنت قد اشتريت الجهاز الخاص بك في الولايات المتحدة الأمريكية، فاتصل بدعم Vitamix الفني على الرقم 800-886-5235 لأجل الفحص أو الإصلاح أو الاستبدال المحتمل أو الضبط الكهربائي أو الميكانيكي. إذا كنت قد اشتريت الجهاز خارج الولايات المتحدة الأمريكية، فيرجى الاتصال بموزع Vitamix المعتمد المحلي الذي تتعامل معه أو الاتصال بقسم Vitamix الدولي على الرقم +1.440.782.2450 أو على البريد الإلكتروني: international@vitamix.com
7. لا تستخدم المرفقات غير الموصى بها أو غير المبيعة بواسطة Vitamix. فإن فعل ذلك سيبيط الضمان. لا ينصح بتغيير المنتج أو تعديله بأي شكل حيث إن ذلك يمكن أن يؤدي إلى إصابة جسدية.
8. يجب ألا يتم استخدام الجهاز في الأماكن المفتوحة.
9. لا تسمح لسلك الطاقة بلمس الأسطح الساخنة أو أن يتدلى فوق حافة طاولة أو منضدة.
10. لا تضع الجهاز على موقد غاز أو كهرباء ساخن أو بالقرب منه أو في فرن ساخن أو تسمح للجهاز بلمس الأسطح الساخنة. إذ يمكن لمصادر الحرارة الخارجية أن تتلف الجهاز.
11. أبقي اليد وأدوات المطبخ خارج الوعاء أثناء تشغيل الموتور لمنع احتمال الإصابة الشخصية الخطيرة و / أو تلف جهاز Vitamix. يمكن استخدام سكين فرد عجيب مطاطي، لكن فقط عند عدم تشغيل خلاط Vitamix.
12. **تحذير: الشفرات حادة. تعامل معها بعناية.**
 - لا تحاول مطلقاً إزالة الشفرات أثناء تثبيت الوعاء على قاعدة الموتور.
 - لا تقم بتشغيل الجهاز أثناء كون الشفرات سائبة أو مشقوقة أو تالفة، وقم باستبدالها على الفور في تلك الحالات.
 - للحد من خطر التعرض للإصابة الشخصية، يجب ألا يتم وضع مجموعة الشفرات على قاعدة الموتور بدون تركيب وعاء Vitamix بالشكل الصحيح.
13. الحد الأقصى للسعة يساوي عدد الأونصات (اللترات) المسجلة على الوعاء، أي 48 أونصة / 1.4 لتر، وتكون تلك السعة أقل بكثير مع الخلطات السمكية.
14. قم دائماً بتشغيل جهاز Vitamix والغطاء في مكانه ومرفق بإحكام.

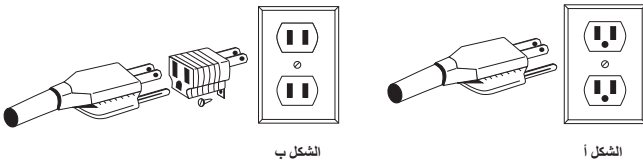
15. سيتم خدش منطقة نافذة العرض عند حكها بوسادة تنظيف أو شيء حاد. استخدم قطعة قماش ناعمة لمسح منطقة لوحة التحكم لتنظيفها.
16. يجب عدم تنظيف الجهاز بنافورة مياه.
17. يوصى بالنسبة لاستخدام الجهاز في بيئة 120 فولت أن يتواجد على الأقل مأخذ واحد بقدرة 20 أمبير لكل جهاز، وأن يكون هذا المأخذ متاحاً في نطاق 6 أقدام / 1.8 م من جهاز Vitamix. تتطلب الوحدات التي تعمل بقدرة 220 فولت و 100 فولت استخدام خط مخصص لها. استشر فنياً للتعرف على الاحتياجات الكهربائية المناسبة.
18. **تنبيه:** أوقف تشغيل الطاقة أو افصل الجهاز قبل لمس الأجزاء المتحركة. قم بإيقاف تشغيل مفتاح التشغيل ليلاً أو عندما يكون الجهاز متروكاً دون مراقبة.

يرجى الاحتفاظ بإرشادات السلامة هذه

- يأتي سلك الطاقة الخاص بخلاط Vitamix للاستخدام في الولايات المتحدة بحيث يكون مزوداً بقياس ثلاثي السنون (للتأريض) يتناسب مع مأخذ جداري للسنون الثلاثة (انظر الشكل أ). ويختلف هذا السلك عن الأسلاك الأخرى المخصصة للدول الأخرى بخلاف الولايات المتحدة الأمريكية.
- نتاج المحولات (الشكل ب) للمأخذ ذات السنين. لا تقم بقص أو إزالة السن الثالث (الأرضي) من القابس أو سلك الطاقة.
- استشر الفني إذا لم تكن متيقناً مما إذا كان المأخذ الجداري لديك مؤرضاً أم لا عبر أسلاك المبنى. عند استخدام مأخذ جداري ثنائي السنون ومؤرض بشكل جيد، قم بتأريض الجهاز بالشكل الصحيح من خلال توصيل اللسان الموجود في المحول بغطاء المأخذ الجداري من خلال البرغي الموجود في وسط الغطاء (الشكل ب).

تحذير !

لا تستخدم المحولات ثلاثية السنون في كندا.



الشكل ب

الشكل أ

ملاحظات هامة!

لا يمكن أن تغطي الإرشادات التي تظهر في دليل الاستخدام والعناية هذا كل الظروف والمواقف المحتملة التي يمكن أن تحدث. فيجب الاعتماد على الحس العام وتوخي الحذر عند تشغيل وصيانة أي جهاز.

الضمان المحدود

لزيادة العمر الافتراضي لمنتج Vitamix® لديك والحفاظ عليه في حالة عمل جيدة، من الأهمية بمكان مراعاة بعض تلميحات الصيانة البسيطة:

1. افحص مقبس المحرك بشكل دوري للوقوف على البلى والتمزق الواضح أو التشققات أو الكسور الواضحة بالمقبس. وفي حالة العثور على تلف، استبدل مقبس المحرك بمقبس محرك إضافي مرفق بالخلاط لديك. لشراء مقابس محركات إضافية بديلة، اتصل بشركة Vitamix على الرقم 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) للتعرف على أقرب تاجر منك. وبالنسبة للعملاء خارج الولايات المتحدة الأمريكية، اتصل بموزع Vitamix المعتمد الذي تتعامل معه أو اتصل بقسم Vitamix الدولي على الرقم 1.440.782.2450+ أو أرسل بريداً إلكترونياً إلى international@vitamix.com للتعرف على أقرب موزع منك.
2. قم بإدارة مجموعة حمل الشفرات يدوياً للتحقق من أنها تدور بدون اهتزاز أو لا تدور بشكل فيه حرية كبيرة. في حالة دوران الشفرة بحرية كبيرة أو إذا كانت تهتز أثناء دورانها، فاتصل بشركة Vitamix على الرقم 1-800-437-4654 (1-800-4DRINK4) للتعرف على معلومات الضمان أو أقرب تاجر منك. وبالنسبة للعملاء خارج الولايات المتحدة الأمريكية، اتصل بموزع Vitamix المعتمد الذي تتعامل معه أو اتصل بقسم Vitamix الدولي على الرقم 1.440.782.2450+ أو أرسل بريداً إلكترونياً إلى international@vitamix.com للتعرف على أقرب موزع منك.
3. لا تقم بتشغيل الجهاز مطلقاً بدون وضع وسادة التوسيط بالشكل الصحيح على القاعدة. تضمن Vitamix® Corporation (المشار إليها فيما بعد باسم "Vita-Mix") للمستخدم النهائي الأصلي الذي قام بشراء الجهاز في الولايات المتحدة الأمريكية (على أن يتوافر إثبات الشراء) أن خلاط Vita-Mix التجاري هذا (المشار إليه باسم "الجهاز") يخلو من العيوب في المواد والتصنيع لفترات الضمان التي تطبق على الأجهزة كما هو موصوف في هذا المستند ووفقاً للشروط المنصوص عليها أدناه.

قاعدة الموتور

- تضمن شركة Vita-Mix للمستخدم النهائي الأصلي ما يلي:
- إذا تعطلت قاعدة الموتور خلال ثلاثين (30) يوماً من تاريخ الشراء، فعندئذ سنقوم شركة Vita-Mix باستبدال قاعدة الموتور بدون تكلفة.
 - إذا تعطلت قاعدة الموتور بعد مرور ثلاثين (30) يوماً ولكن خلال عام واحد من تاريخ الشراء، بسبب وجود عيب في المواد أو التصنيع، تتحمل شركة Vita-Mix تكلفة كل الأجزاء والعمالة الضرورية لإصلاح قاعدة الموتور.
 - إذا تعطلت قاعدة الموتور بعد عام واحد ولكن خلال ثلاثة (3) أعوام من تاريخ الشراء بسبب وجود عيب في المواد أو التصنيع، تتحمل شركة Vita-Mix تكلفة الأجزاء التي يتم اعتبار أنها ضرورية لإصلاح القاعدة.

ضمان الوعاء والغطاء ومقبس المحرك وحماية الصوت (إذا كانت مرفقة)

تضمن الشركة الوعاء والغطاء ومجموعة الشفرات ومقبس المحرك وحماية الصوت التي تصنعها شركة Vita-Mix، متى كانت مرفقة، ضد عيوب المواد والصناعة لمدة عام من تاريخ الشراء.

الشروط

- تسري الضمانات الواردة في هذه الوثيقة فقط على المستخدم النهائي الأصلي وهي غير قابلة للتحويل. للمطالبة بضمان، يلزم توفر إثبات الشراء.
- يعد هذا الضمان هو العلاج ووسيلة الحل الوحيدة المتاحة للمشتري، وهو يحدد الالتزامات الوحيدة التي تتحملها شركة Vita-Mix، كما أنه لا يغطي التلف والبلى العادي أو سوء التعامل أو إساءة استخدام القاعدة أو الوعاء (أو حاوية الصوت) أو الإهمال أثناء استخدامها أو تعديلها، أو تعريض تلك المكونات لأوضاع تتجاوز الحدود، ولا يسري هذا الضمان إلا إذا تم استخدام الجهاز بما يتوافق مع ما هو وارد في كتيب التعليمات (والذي يمكن الوصول إليه كذلك عبر الموقع www.vitamix.com/foodservice).
- وإن أمكن، فإن تركيب الجهاز بشكل غير صحيح أو عدم توافر التهوية المناسبة في حالة الطرازات التي يتم تركيبها في طاولات أو وضع الجهاز في حاوية صوت ليست من إنتاج شركة Vita-Mix كلها عوامل تؤدي إلى إبطال هذا الضمان.
- يبطل هذا الضمان في حالة إجراء الإصلاحات على الجهاز من خلال شخص آخر بخلاف شركة Vita-Mix أو مركز خدمة Vita-Mix المعتمد. ولن تكون شركة Vita-Mix مسؤولة عن تكلفة أي عمليات إصلاح غير معتمدة.
- يمثل الالتزام الوحيد الواقع على عاتق شركة Vita-Mix بموجب هذا الضمان في إصلاح الجزء أو الأجزاء الخاضعة للضمان أو استبدالها وفقاً لما تقرره شركة Vita-Mix وحدها.

لن تكون شركة Vita-Mix، في أي حال من الأحوال، سواء كان ذلك يقوم على العقد أو التعويض أو الضمان أو الضرر (بما في ذلك الإهمال) أو المسؤولية الصارمة أو أي شيء آخر، مسؤولة عن أي مسؤولية عن أي تلفيات خاصة أو غير مباشرة أو عرضية أو تبعية أيًا كان نوعها، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، فقد الأرباح أو الإيرادات. الضمان المحدود الموضح أعلاه هو العلاج ووسيلة الحل الوحيدة المتاحة لك، وتتخلى أنت وشركة Vita-Mix بموجب هذا الضمان صراحةً عن جميع الضمانات أو الشروط الأخرى، سواء كانت صريحة أو ضمنية، أو قانونية أو غير ذلك، بما في ذلك أي ضمان ضمني عن القابلية للتسويق وأي ضمان ضمني عن الملاءمة لغرض معين، وبدون تقييد عمومية ما تقدم، تستثنى أنت وشركة Vita-Mix صراحةً، إلى الحد الذي يسمح به القانون، تطبيق أي تشريع يتعلق ببيع البضائع واتفاقيات الأمم المتحدة المتعلقة بال عقود البيع الدولي للبضائع، وفقاً لما ينطبق.

لا تسمح بعض السلطات القانونية بوجود قيود على الضمانات الضمنية أو على التلقيات الخاصة أو العرضية أو التبعية.

لا يصرح لأي موظف في شركة Vita-Mix أو أي شخص آخر بتقديم أي ضمان بالإضافة إلى الضمانات المشار إليها هنا أو لتعديلها. للتعرف على تفاصيل الضمان للأجهزة التي يتم شراؤها خارج الولايات المتحدة الأمريكية، اتصل بموزع Vita-Mix المعتمد الذي تتعامل معه أو اتصل بقسم Vita-Mix الدولي على الرقم 1.440.782.2450+ أو أرسل بريداً إلكترونياً إلى international@vitamix.com للتعرف على أقرب موزع منك.

في حالة احتياج خلاط Vita-Mix لديك إلى خدمة أو إصلاح يخضع للتغطية وفقاً لشروط هذا الضمان، يرجى الاتصال بشركة Vita-Mix Corporation للحصول على مساعدة بشأن الضمان. بالنسبة للأجهزة التي يتم شراؤها في الولايات المتحدة الأمريكية، اتصل على قسم الدعم الفني في شركة Vita-Mix: 800-886-5235. في حالة شراء الجهاز خارج نطاق الولايات المتحدة الأمريكية القارية، اتصل بموزع Vita-Mix المعتمد الذي تتعامل معه أو اتصل بقسم Vita-Mix الدولي على الرقم 1.440.782.2450+ أو أرسل بريداً إلكترونياً إلى international@vitamix.com للتعرف على أقرب موزع منك.

كيفية الحصول على تغطية الضمان والإصلاح

من يتم الاتصال به لخدمة الضمان والإصلاح. في حالة احتياج خلاط Vitamix لديك إلى خدمة أو إصلاح تمت تغطيته وفقاً لشروط هذا الضمان، يرجى الاتصال بشركة Vita-Mix Corporation أو أي مركز خدمة معتمد أو موزع محلي للحصول على مساعدة بشأن الضمان.

- بالنسبة للأجهزة التي يتم شراؤها في الولايات المتحدة وكندا والموجودة بهما، اتصل بخدمة العملاء التجارية في شركة Vitamix على الرقم: 1-800-437-4654.
- بالنسبة للأجهزة التي يتم شراؤها خارج الولايات المتحدة القارية: اتصل بموزع Vitamix المعتمد الذي تتعامل معه أو اتصل بقسم Vitamix الدولي على الرقم 1.440.782.2450+ أو أرسل بريداً إلكترونياً إلى international@vitamix.com للتعرف على أقرب موزع منك.

سيطلب منك تقديم إثبات الشراء للمعدات. وإذا تعذر على فريق الدعم الفني عن بُعد إصلاح المعدات عن بُعد، فإن المعدات ستحتاج إلى الصيانة. سيساعدك الفريق إما في تحديد موقع مركز خدمة معتمد أو الترتيب لشحن المعدات مرة أخرى إلى Vita-Mix.

كيفية شحن الأجهزة إلى شركة Vita-Mix لأغراض الخدمة

- أ. احصل على رقم تحويل الإرجاع قبل الشحن. لا تقم بإرجاع المعدات أو إرسالها دون موافقة من Vita-Mix. ولن تكون Vita-Mix تحت أي ظروف مسؤولة عن تكلفة أية عمليات إصلاح غير معتمدة. يجب أن يكون لجميع عمليات إرجاع الأجهزة رقم تحويل الإرجاع ("RA") المسجل بوضوح على الجزء الخارجي من العبوة. وسيتم إرجاع أي أجهزة يتم إرسالها إلى Vita-Mix دون تصريح مسبق أو موافقة مسبقة إلى عنوان جهة الشحن "كما هي" دون إصلاح.
- ب. قم بتعبئة العناصر المرتجعة بطريقة صحيحة. يجب أن يتم إرسال أي عنصر تم إرساله إلى Vita-Mix في عبوة أصلية أو كافية.

تعليمات استخدام أزرار برنامج Pre-Set (الضبط المسبق)

إرشادات الصيانة

- لا تقم مطلقاً بنقر الحاوية فوق أي سطح لفك المكونات. قم بإزالة الوعاء من القاعدة واستخدم سكين فرد العجين المطاطي لإزالة الخلطات السميكة من الجزء السفلي من الوعاء.
- لا تقم مطلقاً برج أية حاوية أو هزها بينما تكون قيد الاستخدام.
- لا تقم مطلقاً بإزالة الحاوية قبل توقف الجهاز تماماً.
- لا تقم مطلقاً ببدء تشغيل المحرك قبل أن تصبح الحاوية في مكانها.

تحذير!

- أوقف تشغيل الطاقة أو افصل الجهاز قبل لمس الأجزاء المتحركة. قم بإيقاف تشغيل مفتاح التشغيل ليلاً أو عندما يكون الجهاز متروكاً دون مراقبة.
- إذا لاحظت حدوث تغيير في صوت الجهاز أو إذا لامس شيء صلب خارجي الشفرات، فلا تقم بعمل المشروب. قم بفحص مجموعة الشفرات للتحقق من عدم وجود أي أجزاء سائبة أو مشقوفة أو مفقودة. في حالة كون الأجزاء سائبة أو مفقودة أو مشقوفة، قم باستبدالها مستخدماً مجموعة شفرات جديدة.

ملاحظات هامة!

- قم بفحص الشفرات بشكل يومي للتحقق من عدم وجود أي أجزاء سائبة أو مشقوفة أو مفقودة. إذا وجدت أي مكونات سائبة أو مشقوفة أو مفقودة، فقم باستبدال مجموعة الشفرات قبل الاستخدام. لا تقم بربط البرغي سداسي الرأس (فوق مجموعة الشفرات). إذا كان سائباً، فاستبدل مجموعة الشفرات على الفور.
- لا يمكن أن تغطي الإرشادات التي تظهر في دليل الاستخدام والعناية هذا كل الظروف والمواقف المحتملة التي يمكن أن تحدث. فيجب الاعتماد على الحس العام وتوخي الحذر عند تشغيل وصيانة أي جهاز.
- في كل الوحدات، يسجل الواقي الحراري المدمج بالوحدة مدى درجة الحرارة التي يصل إليها الموتور، ويقوم بتحذير المستخدم، وفي نهاية المطاف يقوم بإيقاف تشغيل الموتور إذا ارتفعت درجة حرارته بشكل مفرط. وعندما ترتفع درجة الموتور بشكل مفرط، توجه الشاشة المستخدم إلى إزالة الوعاء وتشغيل الجهاز بدونه إلى أن يبرد. ويستغرق ذلك حوالي دقيقتين. ارجع إلى قسم "تبريد الموتور" للتعرف على التعليمات الكاملة. عندما يقوم الواقي الحراري بإيقاف تشغيل الموتور، قم بمراجعة أساليب المعالجة والتعليمات المتاحة لديك. يمكن أن تكون الوصفات التي تقوم بعملها سميكة للغاية أو قد تكون محتوياتها كثيرة للغاية. فكر في إضافة المزيد من السوائل واستشارة قسم خدمة العملاء في شركة Vitamix أو موزع Vitamix المحلي لديك للحصول على المزيد من المساعدة.

فيما يلي الإعدادات الأساسية لأزرار برنامج Pre-Set (الضبط المسبق) لجهاز The Quiet One®. وهذه البرامج، المرمقة من 1 إلى 6، عبارة عن دورات خلط مصممة لعمل المشروبات الأكثر شهرة. اعتماداً على درجة لزوجة المشروبات التي تقوم بعملها، فإن تحديد أحد برامج Pre-Set (الضبط المسبق) يؤدي إلى تشغيل الجهاز لدورة كاملة. سيتوقف الجهاز من تلقاء نفسه عند اكتمال الدورة. تختلف الدورة باختلاف السرعة والطول. يمكن أن تختلف خيارات Pre-Set (الضبط المسبق) في الجهاز لديك بسبب مراجعات البرامج أو، بسبب اختلافات الوصفات، يمكن أن تختلف النتائج التي تحصل عليها كذلك.

الزر 1: الأغراض العامة / العصائر – لخلط العصائر والمشروبات الخفيفة التي تتكون من العصائر والتنج للوصول إلى درجة اتساق كريمية. (18):

الزر 2: العصائر – لخلط المشروبات المشابهة لتلك التي يستخدم معها الزر 1 بمقادير أكبر. (18):

الزر 3: القهوة والعصائر المجمدة – لخلط مشروبات القهوة الخفيفة للوصول إلى درجة اتساق كريمية. (18):

الزر 4: مشروبات الآيس كريم – لخلط المشروبات التي تحتوي على الآيس كريم الصلب بدرجة اتساق تتناسب المخفوقات. (28):

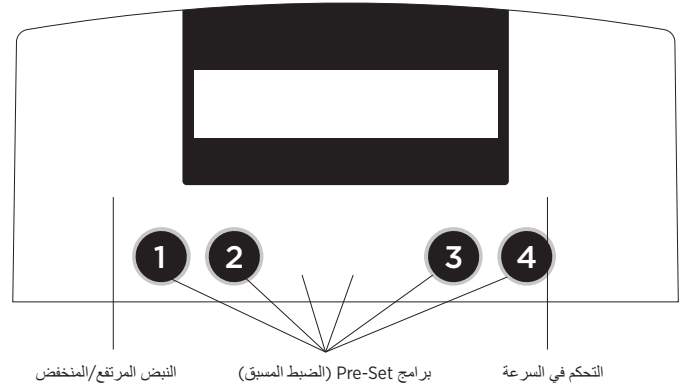
الزر 5: مشروبات الآيس كريم المزدوجة وصعبة الخفق. (20):

الزر 6: العصائر السميكة صعبة الخلط – لخلط قطع الفواكه السميكة المجمدة والمكونات الصلبة للحصول على عصائر سميكة ولكنها متسقة. (28):

إرشادات الخلط

1. يرجى وضع السوائل والأطعمة اللينة في الوعاء أولاً، ثم الأشياء الصلبة، والتنج أخيراً. على الرغم من عدم ضرورة ذلك للمعالجة، قد تكون هناك حاجة إلى تقطيع الطعام أو تقسيمه إلى قطع أصغر لضمان معايرة المكونات بمزيد من الدقة. يوصى باستخدام الفاكهة المذابة أو شبه المذابة.
2. وكقاعدة عامة، مقارنة بالخلطات الأخرى، لن تحتاج إلى قدر كبير من التنج في جهاز The Quiet One® كما هو معتاد لعمل مشروبات مجمدة. إذا تجمدت الوصفة التي تقوم بعملها، فجرب تقليل مقدار التنج.
3. ضع الوعاء على قاعدة الموتور من خلال محاذاته فوق وسادة التوسيط المثبتة على القاعدة (يجب أن يكون الموتور متوقفاً بشكل كامل قبل وضع الوعاء). لا يتعين استخدام الحاويات مع مواد صلبة أو جافة. تجنب تشغيل الجهاز أثناء كون الوعاء فارغاً.
4. دائماً استخدم الغطاء الذي يكون مثبتاً بإحكام عند الخلط.
5. قم بتوصيل الجهاز بأقرب مأخذ (إذا لم يكن متصلاً بمصدر الطاقة). اضغط على الزر On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) لتشغيل الجهاز. حدد الإعداد المبرمج المرغوب فيه من خلال الضغط على أي زر من أزرار Pre-Set (الضبط المسبق) من 1 إلى 6. يبدأ الجهاز على الفور في الدوران لتنفيذ البرنامج المحدد ويتوقف عن التشغيل عندما يكتمل البرنامج. (ملاحظة: كل زر يتميز بمجموعة مختلفة عن الأزرار الأخرى فيما يتعلق بسرعة الخفق وطول منته).
6. بمجرد أن يتم الضغط على أحد أزرار برامج Pre-Set (الضبط المسبق) الستة، يبدأ الجهاز في العمل ويتوقف عن العمل بشكل تلقائي. من خلال الضغط على زر آخر من أزرار Pre-Set (الضبط المسبق)، يوقف الجهاز دورة الخلط.
7. وعندما تكتمل الدورة، يتوقف الخلاط عن العمل. انتظر إلى أن تتوقف الشفرات تماماً قبل إزالة الغطاء و / أو الوعاء من على قاعدة الموتور.
8. قم بإزالة الوعاء، وصب المشروب، وقم بتزيينه وتقديمه.
9. اضغط على مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) إلى وضع إيقاف التشغيل عندما لا يكون الجهاز قيد التشغيل.

لوحة التحكم



التحكم في السرعة 4 البرنامج Pre-Set (الضبط المسبق) 2 النبض المرتفع/المنخفض 1

مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل): يتحكم مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل)، الموجود في الجزء الخلفي من قاعدة الموتور، في طاقة الجهاز. أثناء توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، قم بتحويل هذا المفتاح إلى وضع التشغيل لتجهيز الجهاز للخلط. قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة ليدأ أو عندما يكون الجهاز متروكاً دون مراقبة.

زر Start/Stop (البدء / الإيقاف): يؤدي الضغط على الزر Start/Stop (البدء / الإيقاف) مرة واحدة إلى بدء تشغيل الجهاز وتشغيله وتدوير الشفرة. اضغط على الزر Start/Stop (البدء / الإيقاف) مرة أخرى لإيقاف الجهاز والشفرة.

أزرار Speed (السرعة): اضغط على الزر ▲ لزيادة سرعة الشفرة تدريجياً بزيادات مقدارها 1% وحتى 100%. اضغط على الزر ▼ لخفض سرعة الشفرة تدريجياً بتناقصات مقدارها 1% وحتى 7%. يتم استخدام زر Speed (السرعة) لضبط سرعة الخلط لأزرار Pulse (النبضات) وزر Start/Stop (البدء / الإيقاف).

أزرار برنامج Pre-Set (الضبط المسبق): هذه الأزرار، المرقمة من 1 إلى 6، عبارة عن دورات خلط مسبقة البرمجة لعمل المشروبات الأكثر شهرة. اعتماداً على درجة لزوجة المشروبات التي تقوم بعملها، فإن الضغط على أحد أزرار برامج الضبط المسبق الستة يؤدي إلى تشغيل الجهاز لدورة كاملة. سيتوقف الجهاز من تلقاء نفسه عند اكتمال الدورة. تختلف الدورة باختلاف السرعة والطول. يمكن برمجة كل زر على أي وصفة من خلال البرمجة المخصصة أو من خلال إعادة برمجته على أي من الصفات المتاحة البالغ عددها 34 وصفة. بسبب اختلاف الصفات، يمكن أن تختلف النتائج.

نافذة العرض: تعرض هذه المنطقة، وفقاً للزر الذي تم الضغط عليه، مجموعة متنوعة من رسائل التشغيل. تظهر الرسالة "Ready" (جاهز) عند توصيل الجهاز بالطاقة.

ملاحظات هامة!

زر Start/Stop (البدء / الإيقاف): سيؤدي الضغط على أحد أزرار برنامج Pre-Set (الضبط المسبق)، أثناء تشغيل الموتور، إلى إيقاف الجهاز.

زر Speed (السرعة): ستعمل هذه الإعدادات على إعادة الضبط إذا تم إيقاف تشغيل الطاقة.

أزرار Pulse (النبض): يوفر النبض زيادة سريعة أو انخفاضاً سريعاً في سرعة الشفرة عند مزج مشروب أو إنعاشه. اضغط على ▲ لزيادة سرعة الموتور إلى سرعات تتراوح من 51% إلى 100%. اضغط على ▼ لخفض سرعة الموتور إلى نطاق يبلغ 50% إلى 7%. سيتجاوز زر Pulse (النبض) برنامج التشغيل طالما تم الضغط عليه. بمجرد التحرير، يواصل البرنامج الأصلي دورته.

- يتم ضبط سرعة Pulse High (النبضات المرتفعة) (▲) و Low (المنخفضة) (▼) عن طريق استخدام أزرار Speed (السرعة). للضبط، أثناء الضغط مع الاستمرار على زر Pulse (النبضات)، اضغط على زر Speed (السرعة) ▲ أو ▼ حتى يتم الوصول إلى سرعة الموتور المرغوب فيها. ستظل سرعة النبضات على هذا الإعداد حتى يتم تغييرها مرة أخرى باستخدام أزرار Speed (السرعة).

عناصر التحكم في المالك: يتم الوصول إلى لوحة التحكم عن طريق تنشيط مفتاح التشغيل الموجود في الجزء الخلفي من قاعدة الموتور أثناء الضغط على الزر 2.

- بمجرد تشغيل الوحدة، سيمر العرض بثلاث شاشات. تشير الأولى إلى إصدار البرنامج الحالي، وتشير الثانية إلى البرنامج الذي يتم تشغيله على الجهاز. بينما ستشير الثالثة إلى درجة حرارة المحرك (NORM، WARM، HOT) (عادية، دافئة، ساخنة) وإجمالي ساعات التشغيل، بما في ذلك الإنتاج والاختبار. ولا يمكن مسح هذا الوقت. وبمجرد الوصول إلى هذه الشاشة، يمكن تحرير الزر 2.
- اضغط على الزر 2 خلال 12 ثانية للتنقل خلال إعدادات القائمة.

- ستكشف الضغطة الأولى عن الوقت. يتم تسجيل إجمالي وقت التشغيل بالساعات والدقائق والثواني؛ بما في ذلك وقت الإنتاج والاختبار. ولا يمكن مسح هذا الوقت.
- ستكشف الضغطة الثانية عن اسم البرنامج الذي يتحكم في أزرار Pre-Set (الضبط المسبق). إذا كنت تستخدم إعدادات Advance®، فسوف يكون اسم هذا البرنامج الظاهر على الشاشة هو "VITA-MIX ADVANCE PROGRAM" (برنامج VITA-MIX ADVANCE).
- ستكشف الضغطة الثالثة عن خيار لإعادة تعيين أزرار Pre-Set (الضبط المسبق) على إعدادات المصنع الأصلية.

البرمجة

تمت برمجة جهاز The Quiet One® بشكل مسبق باستخدام برنامج Advance® المحسن لوعاء Advance®. ويمكن تخصيص البرنامج من خلال استخدام لوحة التحكم أو شريحة البرمجة أو مجموعة برنامج المبرمج المتاحة من شركة Vitamix®. اتصل بالموزع أو خدمة العملاء للحصول على المزيد من المعلومات.

برمجة أزرار Pre-Set (الضبط المسبق)

1. قم بالوصول إلى البرامج المخزنة البالغ عددها 34 برنامجاً من خلال تنشيط مفتاح التشغيل الموجود على الجزء الخلفي من قاعدة الموتور أثناء الضغط على زر High Pulse (النبضات المرتفعة). تظهر العبارة "BUTTON SET UP" (إعداد الزر) على الشاشة.
2. اضغط على أزرار Speed (السرعة) ▲ أو ▼ للتمرير عبر أرقام "Recipe" (الوصفات) حتى تصل إلى الرقم الذي تريده. (للتعرف على وصف لكل وصفة، ارجع إلى الصفحة 86).
3. اضغط على زر Pre-Set (الضبط المسبق) الذي ترغب في برمجته على الوصفة المحددة.

على سبيل المثال: إذا أردت إقران زر البرنامج 1 مع الوصفة رقم 17:

1. بعد الوصول إلى البرامج المخزنة كما هو موضح في الخطوة الأولى، تظهر الرسالة "BUTTON SETUP" (إعداد الزر) على نافذة العرض.
2. اضغط على زر Speed (السرعة) ▲ إلى أن تعرض الشاشة "Recipe 17" (الوصفة 17).
3. اضغط على الزر 1 لربطه بـ Recipe 17 (الوصفة 17).
4. استمر في برمجة الأزرار الخمسة الأخرى أو اضغط على زر High Pulse (النبضات المرتفعة) للخروج ومتابعة الخلط.

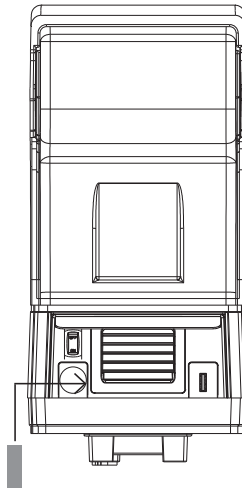
BUTTON SET UP
RECIPE 1

BUTTON SET UP
RECIPE 17

BUTTON SET UP
RECIPE 17----->1

READY

برمجة جهازك بشريحة مخصصة



شريحة مخصصة تمت برمجتها

1. قم بتشغيل الجهاز.
2. قم بإزالة الحاوية وتبوير الجهاز إلى الخلف حتى يمكنك رؤية منفذ البرمجة.
3. مع جعل خلف الجهاز يواجهك، أدخل الشريحة المخصصة التي تمت برمجتها (بحيث تكون العبارة "THIS SIDE FACING TO THE FRONT" OF THE MACHINE" (هذا الجانب يواجه مقدمة الجهاز) نحو الجانب الأيسر) في المنفذ الموجود على الجانب الأيمن من الجهاز مقابل مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل). ادفع برفق حتى يتم تركيب الشريحة في المنفذ. ستظهر العبارة NEW MODULE (وحدة جديدة) في نافذة العرض.
4. خلال 10 ثوانٍ، ستتم إعادة برمجة أزرار Pre-Set (الضبط المسبق) الستة وستظهر العبارة "Saved" (تم الحفظ) ثم "Ready" (جاهز) في نافذة العرض.
5. قم بإزالة شريحة البرمجة وإرجاعها إلى العبوة الأصلية وتخزينها في موقع آمن ويمكن الوصول إليه بسهولة.
6. اضغط على أحد أزرار Pre-Set (الضبط المسبق) الستة لعرض اسم البرنامج/المشروب في نافذة العرض.

إعادة ضبط أزرار Pre-Set (الضبط المسبق) إلى إعدادات المصنع الافتراضية

1. قم بالوصول إلى عناصر التحكم في المالك عن طريق تنشيط زر التشغيل الموجود على الجزء الخلفي من قاعدة المحرك أثناء الضغط على الزر 2.
2. بمجرد تشغيل الوحدة، فسوف تمر بثلاث شاشات ثم تتوقف على شاشة حالة المحرك. اضغط على الزر 2 مرة أخرى، خلال 12 ثانية، للتنقل خلال إعدادات القائمة.
3. قم بالتمرير باستخدام الزر 2. تعرض الشاشة العبارة "1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM" (اضغط على الزر 1 للكتابة فوق البرنامج الحالي). اضغط على الزر 1 لإعادة الضبط على إعدادات المصنع الافتراضية.

ملاحظات هامة!

شريحة البرمجة: إذا تم اتخاذ خطوات البرمجة أعلاه ولم تظهر البرمجة المخصصة مع أول دورة خلط، فادر الشريحة 180 درجة (جنبًا إلى جنب) وحاول مرة أخرى.

خيارات الوصفات مرتبة حسب رقم الوصفة (#) ونوع المشروب:

الرقم	نوع المشروب	الوصف	وقت التشغيل
1	الأغراض العامة / العصائر	تصاعد حتى 60% لمدة 18 ثانية	:18
2	العصائر المزدوجة	تصاعد حتى MED (متوسط) (45%) لمدة 6 ثوانٍ، ثم حتى (58%) لمدة 8 ثوانٍ، ثم HIGH (مرتفع) (85%) لمدة 4 ثوانٍ	:18
3	القهوة والعصائر المجددة	تصاعد حتى LOW (منخفض) (25%) لمدة 4 ثوانٍ، ثم حتى MED (متوسط) (60%) لمدة 14 ثانية	:18
4	مشروبات الأيس كريم	تصاعد حتى MED (متوسط) (55%) لمدة 5 ثوانٍ، ثم حتى LOW (منخفض) (25%) لمدة 7 ثوانٍ، ثم (12%) لمدة 16 ثانية	:28
5	مشروبات الأيس كريم المزدوجة والتي يصعب خلطها	تصاعد حتى MED (متوسط) (51%) لمدة 10 ثوانٍ، ثم تصاعد حتى HIGH (مرتفع) (85%) لمدة 10 ثوانٍ	:20
6	المشروبات السميكة التي يصعب خلطها	تصاعد حتى LOW (منخفض) (15%) لمدة 7 ثوانٍ، ثم تصاعد تدريجي حتى HIGH (مرتفع) (82%) لمدة 21 ثانية	:28
7	العصائر متوسطة السمك	تصاعد تدريجي حتى HIGH (مرتفع) (100%)	:20
8	العصائر التي يصعب خلطها	تصاعد تدريجي حتى HIGH (مرتفع) (100%)	:25
9	العصائر السميكة	تصاعد حتى MED (متوسط) (50%) لمدة 15 ثوانٍ، ثم تصاعد حتى HIGH (مرتفع) (100%) لمدة 20 ثوانٍ	:35
10	العصائر المخلوطة الخفيفة	تشغيل على الإعداد LOW (منخفض) (10%)	:04
11	العصائر الثقيلة	تصاعد بين MED (متوسط) إلى HIGH (مرتفع) (75%)، ثم تصاعد بالارتفاع، ثم انخفاض، ثم ارتفاع حتى HIGH (مرتفع) (100%)	:40
12	العصائر التي يصعب خلطها	تشغيل على LOW (منخفض) (7%) لمدة 25 ثانية، ثم تصاعد سريع إلى HIGH (مرتفع) (100%)، ثم انخفاض إلى LOW (منخفض) (7%)، ثم العودة بسرعة للارتفاع إلى HIGH (مرتفع) (100%)	:40
13	القهوة المثلجة العادية	تصاعد سريع حتى HIGH (مرتفع) (100%)	:09
14	القهوة المثلجة المزدوجة	تصاعد سريع حتى HIGH (مرتفع) (100%)	:13
15	القهوة السميكة	تصاعد حتى MED (متوسط) (55%)، ثم انخفاض تدريجي إلى LOW (منخفض) (7%)، ثم تصاعد سريع إلى HIGH (مرتفع) (100%)	:30
16	أنواع القهوة المتعددة	تصاعد حتى LOW (منخفض) (25%)، ثم ارتفاع تدريجي إلى MED (متوسط) (50%)، ثم تصاعد سريع إلى HIGH (مرتفع) (100%)	:25
17	أنواع القهوة المتعددة 2	تصاعد حتى LOW (منخفض) (25%)، ثم ارتفاع تدريجي إلى MED (متوسط) (50%)، ثم تصاعد سريع إلى HIGH (مرتفع) (100%)	:30
18	القهوة بكميات قليلة	تصاعد تدريجي حتى MED (متوسط) إلى HIGH (مرتفع) (75%)	:14
19	كوب إلى اثنين من كوكتيل المشروبات	تصاعد حتى HIGH (مرتفع) (90%)	:13
20	3-4 كوكتيل المشروبات	تصاعد حتى MED (متوسط) (45%)، ثم تصاعد حتى HIGH (مرتفع) (100%)	:25
21	مشروبات الأطفال	البداية على الإعداد MED (متوسط) (55%)، ثم الانخفاض حتى LOW (منخفض) (7%)، ثم العودة إلى HIGH (مرتفع) (100%)	:30
22	مخفوق البارات (Shake)	تصاعد تدريجي حتى HIGH (مرتفع) (100%)	:25
23	مشروب البارات الخاص (Bar Special)	تصاعد حتى MED (متوسط) (58%)، ثم انخفاض إلى LOW (منخفض) (22%)، ثم تصاعد تدريجي إلى HIGH (مرتفع) (100%)	:35
24	مخفوق بوتيليتي (Utility Blend)	تصاعد حتى MED (متوسط) (40%)، ثم تصاعد تدريجي حتى MED (متوسط) إلى HIGH (مرتفع) (75%)	:25

الغطاء الخلفي:

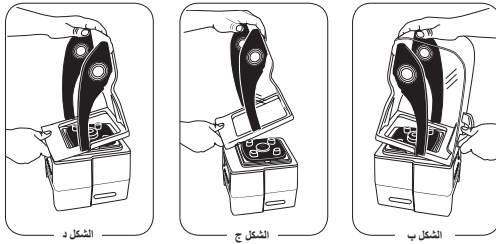
لتقليل مستوى الصوت بشكل محسن، يتم تثبيت حاوية الصوت لجهاز The Quiet One® بالقاعدة باستخدام نظام مغناطيسي حاصل على براءة اختراع. وبغض النظر عن مميزات تقليل الضوضاء الناجمة عن الخلط عن تلك الأجهزة المزودة بأنظمة أبواب تغلق بشكل ميكانيكي، فإن النظام الذي يتم إغلاقه بشكل مغناطيسي يتيح فرصة الإزالة السريعة والسهلة لأغراض التنظيف.

إزالة حاوية الصوت:

- في البداية، تحقق من إزالة الوعاء من الوحدة.
- أمسك الحاوية بأكملها بيدك.
- قم بإزالة الحاوية للخلف قليلاً وسحبها لأعلى في خط مستقيم (انظر الشكل ب).

إعادة تركيب حاوية الصوت:

- ابدأ بحيث يكون الغطاء الخلفي مفصلاً عن باب الغطاء
- قم بمحاذاة الفتحة الموجودة في لوحة القاعدة للغطاء الخلفي (انظر الشكل ج)
- ابدأ على جانب واحد من وسادة التوسيط وضع الغطاء الخلفي ببطء في موضع يضمن عدم ضغط وسادة التخفيف من حدة الصوت بواسطة أي جزء من لوحة القاعدة (الشكل د).



الغطاء المكون من قطعتين (الشكل أ)

وعاء® Advance سعة 48 أونصة / 1.4 لتر

يتسم الغطاء المكون من قطعتين بسهولة التنظيف وسهولة التركيب والإزالة والإحكام.

- لإزالة غطاء مغلق تماماً، ارفع اللسانين واسحب لأعلى ونحو الخارج.

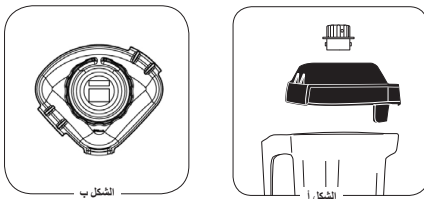
- قم بلف قابس غطاء المركز للربط أو الإزالة.

الغطاء المكون من قطعة واحدة (الشكل ب)

وعاء® Advance سعة 48 أونصة / 1.4 لتر

يتسم الغطاء المكون من قطعة واحدة بسهولة التنظيف وسهولة التركيب والإزالة والإحكام.

- ولا توجد سدادة غطاء لهذا الغطاء.
- ويمكن إضافة المكونات من خلال المنفذ الموجود أعلاه.



لتثبيت سدادة الغطاء،
قم بتدويرها حتى يستقر
أحد اللسانين بين الفتحات
الموجودة على الجزء العلوي
من الغطاء المطاطي

مجموعة الشفرات

مجموعة خضاضة الشفرات: تشتمل مجموعة الشفرات على شفرة دقيقة ومقواة من الاستانلس اسنيل مع محامل كروية مزدوجة السدادة والمصنوعة من الاسنيل للوصول إلى أفضل مستويات التحكم. وبشكل حرفي، فإن مجموعة الشفرات الصلبة تقوم بتفتيت جزئيات الطعام والتجفيف الموجودة في الوعاء، بما يساعد على تحقيق التجانس في كل مجموعة مكونات يتم خلطها بشكل أكثر فاعلية. ولا يلزم إزالة الشفرات لتنظيفها في الحالات العادية.

لسين المحرك: يتم تركيبه في مقياس المحرك في قاعدة الموتور لتشغيل الشفرات. **ملاحظة:** تؤدي إزالة الوعاء وإعادة تركيبه أثناء استمرار القارئة في الدوران إلى نزع "سن" لسين المحرك. (هذا الجزء غير قابل للإزالة.)

صامولة التثبيت: يجب أن تكون مثبتة بإحكام.

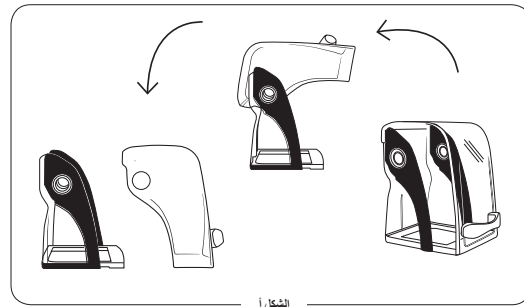
الرقم	نوع المشروب	الوصف	وقت التشغيل
25	كوب واحد من المخفوق	تصاعد حتى MED (متوسط) (50%)، ثم انخفض إلى LOW (منخفض) (25%)، ثم انخفض تدريجي إلى LOW (منخفض) (15%)	20:
26	كوبان من المخفوق	تصاعد حتى MED (متوسط) (50%)، ثم انخفض إلى LOW (منخفض) (25%)، ثم انخفض تدريجي إلى LOW (منخفض) (17%)	30:
27	3 أكواب من المخفوق	تصاعد حتى HIGH (مرتفع) (100%)، ثم انخفض إلى LOW (منخفض) (25%)، ثم انخفض إلى LOW (منخفض) (15%)	20:
28	مشروبات الآيس كريم	تصاعد حتى MED (متوسط) إلى LOW (منخفض) (35%)، ثم تصاعد حتى MED (متوسط) إلى HIGH (مرتفع) (75%)	15:
29	مخفوق بكمية قليلة	تصاعد حتى MED (متوسط) (58%)، ثم انخفض إلى LOW (منخفض) (25%)	10:
30	المخفوقات التي يصعب خلطها	تصاعد حتى MED (متوسط) إلى HIGH (مرتفع) (80%)، ثم انخفض إلى MED (متوسط) (51%)، ثم ارتفاع تدريجي إلى HIGH (مرتفع) (100%)	25:
31	البرنامج العام 1	تصاعد حتى HIGH (مرتفع) (100%)	25:
32	البرنامج العام 2	تصاعد ببطء حتى HIGH (مرتفع) (100%)	45:
33	البرنامج العام 3	تصاعد سريع حتى MED (متوسط) (40%)، ثم انخفض إلى LOW (منخفض) (15%)، ثم تصاعد إلى HIGH (مرتفع) (90%)	24:
34	البرنامج العام 4	تصاعد سريع حتى MED (متوسط) (45%)، ثم تصاعد تدريجي حتى MED (متوسط) إلى HIGH (مرتفع) (75%)	35:

تجميع الجهاز

الغطاء المدمج

باب الغطاء:

1. يمكن إزالة باب الغطاء من خلال فتحه إلى أن يصبح الباب أفقياً. وبعد ذلك، يمكنك فرد جانبي الباب على المفصلات المستديرة ثم قم بإزالته.
2. لإعادة تركيب باب الغطاء، قم بفرد جانبي الباب وضع قواطع مفصلة الباب فوق المفصلات المستديرة.



ملاحظات هامة!

الأوعية:

- إن أجهزة The Quiet One® محسنة للاستخدام مع أوعية® Advance سعة 48 أونصة / 1.4 لتر من إنتاج شركة Vitamix® (الوعاء ثلاثي الجانب). ولن يتناسب الوعاء القياسي سعة 64 أونصة / 2,0 لتر في الغطاء المدمج المستخدم في جهاز The Quiet One®. اتصل بخدمة عملاء شركة Vitamix على الرقم 800-886-5235 أو اتصل بالموزع الذي تتعامل معه للحصول على المزيد من المعلومات.
- خارج نطاق الولايات المتحدة وكندا، يمكن أن يأتي الجهاز مزوداً بوعاء ذي تهنية مختلفة.

التركيب في طاولة

تحذيرات!

لا تقم بتصريف الخرطوم في جدار أو سقف أو مساحة مخفية من مبنى أو حجرة. لا تستخدم مشابك الخرطوم أو ما شابه ذلك لتثبيت خرطوم المطرود بالجهاز. عند إزالة الخلط من الطاولة، قم دائماً بإزالة الوعاء وباب الغطاء والخلفي من الجهاز أولاً. لا تصدم الخلط عند إزالته من الطاولة. لا تستخدم حشو التركيب في الطاولة مع الطاولات الخشبية. فقد يتغير لون الطاولة.

ملاحظات هامة!

لا تقم بتركيب الجهاز في أسطح الطاولة الخشبية. فسوف تترك الحشوة الموجودة بين الجهاز والطاولة علامات سوداء لا يمكن إزالتها من على الخشب. يجب أن تتوافر في المنطقة الموجودة تحت الطاولة تهوية كافية من أجل تدوير الهواء حول كل موتور. يؤدي ذلك إلى إطالة عمر الجهاز الخاص بك. في حالة تخزين المساحيق أو الخلطات أو السكر أو ما إلى ذلك حول الجهاز، فتتحقق من إغلاق حاوياتها بشكل محكم. فالهواء المسحوب والمطرود الناجم عن تشغيل الجهاز يمكن أن يؤدي إلى تآثر أي منتجات سائبة.

تجهيز منطقة الطاولة:

- قبل عمل الفتحات، تحقق من وجود مسافة خلوص كافية تحت الطاولة للموتور. يمتد الموتور لمسافة 3 بوصات / 7.6 سم تحت الطاولة، إلا أنه من الأفضل توفير مسافة مقدارها 10 بوصات / 25.4 سم على الأقل بين الجزء السفلي من سطح الطاولة وبين الأرفف أو أي أجهزة أخرى موجودة تحت الطاولة. كذلك، عند استخدام تصميم الغطاء القابل للإزالة، يجب أن يكون الجزء الخلفي من الفتحة بعيداً بمسافة 4.3 بوصات / 10.8 سم على الأقل من أي جدار من أجل توفير مساحة خلوص كافية لباب الغطاء.
- وليزم توافر مساحة إضافية خالية مقدارها 4 بوصات / 10.2 سم فوق الجزء العلوي من الغطاء من أجل تركيب وإزالة الجهاز الذي يتم تركيبه في الطاولة.
- في حالة تركيب الوحدة في كابينة مزودة بأبواب، بما في ذلك الكابائن المزودة بستانر أو حواف ممتدة، يجب أن يتم استخدام أنبوب مرن يقطر مقداره 4 بوصات / 10.2 سم (خرطوم مجفف) لصرف الهواء المطرود. قم بتوصيل الأنبوب بمصرف هواء الطرد السفلي من خلال دفع طرف الخرطوم في مصد الطرد في الوحدة. قم بتمرير الأنبوب خارج الكابينة لتوفير التهوية المناسبة. يجب ألا يتم تصريف الوحدات المتعددة في وحدة مشعب عادية، ولكن يجب أن يتم تصريفها في أماكن منفصلة باستخدام أنابيب تهوية منفصلة.
- عند عمل الفتحات لتركيب الوحدات المتعددة في الطاولة، قم بوضع حواف الأجهزة بحيث تفصل بينها مسافة 12 بوصة / 30.5 سم على الأقل لضمان سرعة التنظيف وتوفير التهوية المناسبة بين الأجهزة.
- يوصى بالنسبة لتركيب الجهاز في طاولة في بيئة 120 فولت أن يتواجد على الأقل ماخذ واحد بقدرة 20 أمبير لكل جهاز تحت الطاولة، ويكون متاحاً في نطاق 6 أقدام / 1.8 م من الجهاز. تتطلب الوحدات التي تعمل بقدرة 220 فولت و 100 فولت استخدام خط مخصص لها. استشر فنيًا للتعرف على الاحتياجات الكهربائية المناسبة.
- كما تتطلب الوحدة التي يتم تركيبها في طاولة كذلك استخدام حشوة (يتم توفيرها في العبوة الأصلية للجهاز) يتم وضعها بين الجهاز والطاولة.
- ارجع إلى قالب تركيب جهاز The Quiet One® في الطاولة (المرفق مع الحزمة الأصلية للجهاز) للتعرف على توجيهات التركيب التفصيلية وللاطلاع على قالب.

تحت التعلية أو الجدار

12.0 بوصة / 30.5 سم
12.0 بوصة / 30.5 سم
12.0 بوصة / 30.5 سم

وحدة إضافية
(إن لزم الأمر)

الفتحة في
الطاولة

قص: 4.4 بوصة /
11.1 سم في
5.9 بوصة /
14.9 سم

وحدة إضافية
(إن لزم الأمر)

العناية بجهازك

ملاحظات هامة!

تنظيف المنتجات: لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو مواد التبييض المركزة أثناء التنظيف. لا تستخدم أي مواد تنظيف تحتوي على مطهرات رباعية على المكونات المصنوعة من البولي كربونات (على سبيل المثال، أو عية® Advance أو الأغطية). لا تستخدم أيًا من مواد التنظيف التالية: منظفات غسالات الأطباق الأوتوماتيكية أو منظفات الأفران أو الصوف الفولاذي أو وسائد الجلع الأخرى.

الغطاء: لا تغسل باب الغطاء أو المقبض أو الغطاء الخلفي في غسالة أطباق. ينصح بعدم فك المقبض أثناء التنظيف. ومع ذلك، إذا اخترت فك المقبض من الغطاء، فتأكد من عدم إحكام ربطه عند إعادة إرفاقه بالغطاء. إن فعل ذلك سيتسبب في تلف.

الوعاء: لا تسمح بتجفيف المخاليلط أو السوائل أو المواد الغذائية في الحاوية. اشطفها بعد الاستخدام. يمكن أن تؤدي المنتجات الجافة إلى سد المنطقة حول الشفرات وإضعاف / تمزيق سداة المحامل عندما يتم إعادة تشغيل الجهاز. لا تضع الحاويات في المجمد (الفريزر). فقد تتسبب درجة الحرارة المنخفضة للغاية بالاقتران مع المكونات الساخنة و/أو الإجراء الفوري السريع للشفرة في تشقق الحاوية. لا يوصى باستخدام الميكروويف أو غسالات الأطباق الأوتوماتيكية مع الجهاز.

حشوة التخفيف من حدة الصوت: لا تقم بغسلها في غسالة الأطباق. فقد تتسبب درجات الحرارة المرتفعة والمواد الكيميائية في انتفاخ الوسادة. ولا تقم بنقعها. فقد تمتص الحشوة الماء ومن ثم تنتفخ. يمكن أن تستغرق ما بين 24 و48 ساعة من تجفيف الهواء قبل إرجاعها إلى حجمها الأصلي.

مجموعة الشفرات: لا تقم بغمس مجموعة خضاضة الشفرات في السوائل.

* تحقق من عصر المياه الزائدة من القماش أو الإسفنجة للتخلص منها عند التنظيف حول عناصر التحكم أو أي أجزاء كهربائية.

** لإزالة عمر الوعاء المصنوع من البولي كربونات، توصي شركة Vitamix باستخدام أنواع الصابون ذات توازن الرقم الهيدروجيني (PH) المنخفض مثل منظفات غسالات الأطباق السائلة (Ivory Liquid). بسبب طبيعة البولي كربونات، لا يوصى بتنظيفها في غسالات الأطباق الأوتوماتيكية.

*** حل التعقيم الموصى به: 1.5 ملعقة شاي / 7.4 مل من مواد التبييض المؤسسية أو المنزلية في 2 كوارت / 1.9 لتر من المياه.

قاعدة الموتور / لوحة التحكم: أفضل سلك الطاقة واغسل السطح الخارجي برفق بقطعة قماش قطنية ناعمة رطبة مبللة بمحلول خفيف من الماء الدافئ* ومنظف غير كاشط أو منظف رذاذ سائل غير كاشط. واحرص على عدم خدش أو فرك نافذة العرض على لوحة التحكم. لا تغمس قاعدة المحرك مطلقاً في الماء أو سائل آخر. وجففها بقطعة قماش قطن ناعمة.

الغطاء: قم بغسله في ماء دافئ يحتوي على الصابون. وتشتطف تحت الماء الجاري النظيف وتجفف. **باب الغطاء:** يمكن إزالة الغطاء وتنظيفه عن طريق وضعه تحت الماء الجاري وغسله بقطعة قماش ناعمة. وقم بمسحه لتجفيفه وإعادة تركيبه مرة أخرى على القاعدة.

حشية ترطيب الصوت ووسادة مركز الحاوية: يمكن إزالة حشية ترطيب الصوت الموجودة بين القاعدة وباب الغطاء لتنظيفها عن طريق سحبها خارج القاعدة بعد إزالة الغطاء.

قم بغسل الحشية والوسادة في ماء دافئ يحتوي على الصابون. وتشتطف تحت الماء الجاري النظيف وتجفف. يرجى إعادة التجميع قبل الاستخدام. لإعادة تركيب حشية ترطيب الصوت، قم بوضعها ببساطة على القاعدة وتأكد من تركيبها بإحكام مقابل الوسادة المركزية. أعد تركيب حاوية الصوت. وتأكد من تركيب الحشية بطريقة صحيحة مقابل الخلط والوسادة المركزية. ويجب أن تكون الحشية والوسادة المركزية مسطحة على قاعدة المحرك.

الوعاء: تم تصميم وعاء® Advance بحيث يكون مقاوماً للمواد الكيميائية. ومع ذلك، لضمان الحد الأقصى لعمر الوعاء، يوصى بغسله يدوياً.

للتنظيف: قم بغسل كل أجزاء الحاوية في ماء دافئ يحتوي على الصابون. وقم بشطفها وتصريفها. لا تقم بغمس مجموعة خضاضة الشفرات في السوائل.**

للتعقيم: بعد التخلص من كل البقايا الصلبة، قم بتعبئة الوعاء إلى مستوى ثلاثة أرباعه (3/4) بخليط محلول تطهير.*** قم بإرجاع الوعاء إلى قاعدة الموتور وقم بتركيب الغطاء المكون من قطعتين بإحكام. وقم بتشغيل الجهاز على سرعة مرتفعة لمدة 30 ثانية. وأوقف تشغيل الجهاز واسمح للمخلوط بالبقاء لمدة 1 1/2 دقيقة بشكل إضافي. قم بصب المحتويات منه. قم بإرجاع الحاوية إلى قاعدة المحرك وتشغيل الجهاز فارغاً لمدة 5 ثوانٍ إضافية. لا يجب الشطف بعد التعقيم. يرجى ترك الوعاء حتى يجف في الهواء.

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلات:	الإجراءات المحتملة:
- ضجيج مرتفع من منطقة شفرة حاوية الخلاط - شفرات الحاوية لا تدور - اهتزاز زائد - تسرب من أسفل الحاوية	أ. مقيس التحريك مكسور أو تالف. قم باستبداله (رقم العنصر 891). تكون التعليمات مرفقة مع الجزء. ب. قم بفحص مجموعة الشفرات للتحقق من عدم وجود أي أجزاء سائبة أو تالفة أو مشقوقة واستبدلها. ج. قم بربط صامولة التثبيت باستخدام مفتاح صامولة التثبيت مع التحرك في نفس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى أن يتم تثبيتها بإحكام.
ضجيج طحن مرتفع من محرك الخلاط	محامل المحرك تالفة، قد يحتاج جهازك إلى الإصلاح.
- لن يتم تشغيل الجهاز - لا تظهر الكلمة "Ready" (جاهز) على نافذة العرض	أ. افحص جيدًا للتأكد من أن سلك الطاقة مثبت بإحكام في مأخذ الطاقة. ب. افحص للتأكد من أن مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) في وضع التشغيل. ج. قم بإيقاف تشغيل مفتاح On/Off (التشغيل/إيقاف التشغيل) ثم تشغيله لإعادة تمهيد تشغيل الأجهزة الإلكترونية.
يعمل الجهاز ثم يتم إيقاف تشغيله	تأكد من أن الجهاز متصل بالطاقة.
تظهر العبارة "SHUT DOWN SEE MANUAL" (إيقاف التشغيل، انظر الدليل) على نافذة العرض	اسمح للجهاز بأن يبرد لمدة ساعة، وأعد تشغيله.
تظهر الرسالة "MOTOR LOCKED PROGRAM" (تم قفل الموتر، تم إنهاء البرنامج) على نافذة العرض	اسمح للجهاز بأن يبرد لمدة ساعة، وأعد تشغيله.
- الجهاز يعمل بشكل غير منتظم - تظهر الرسالة "NO PROGRAM" (لا يوجد برنامج) عند الضغط على زر - الزر المضغوط يبدأ تشغيل برنامج خاطئ - الجهاز يبدأ من تلقاء نفسه - زر برنامج محدد معيب - لا يعمل الجهاز عند تجربته لأول مرة - الجهاز يعمل ولكن لا توجد أية معلومات معروضة على الشاشة - أزرار البرنامج تشغل الخلاط على نفس السرعة	أ. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وتشغيله مرة أخرى لإعادة ضبط البرمجة. ب. جرب توصيل الجهاز بمأخذ طاقة آخر.
تظهر الرسالة "CORRUPT DATA" (بيانات تالفة) على نافذة العرض	قم بإيقاف تشغيل الجهاز وتشغيله مرة أخرى لإعادة ضبط البرمجة.
تظهر الرسالة "THERMAL SENSOR FAILURE" (عطل في مستشعر الحرارة) على نافذة العرض	اتصل بدعم Vitamix الفني.
يتوقف الجهاز في وسط دورة الخلط ويتم إعادة ضبطه؛ تظهر الرسالة "VITAMIX GENERAL PROGRAM" (برنامج Vitamix العام) ثم "READY" (جاهز) على نافذة العرض	أ. قم بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة الخاص به. ب. تأكد أن الجهاز لا يعمل على سلك تطويل طويل.
إذا كان الجهاز ساخناً للغاية: يتوقف الجهاز وتظهر الرسالة "MOTOR HAS OVERHEATED REMOVE THE CONTAINER, THEN PRESS START" (الموتور ساخن للغاية، قم بإزالة الوعاء، ثم اضغط على زر البدء) عبر نافذة العرض، في حين ستظل الكلمات "HOT SHUTDOWN" (إيقاف تشغيل بسبب ارتفاع درجة الحرارة) في نافذة العرض لتنبيهك للمشكلة.	قم بإزالة الوعاء وإغلاق باب الغطاء واضغط على الزر Start/Stop (البدء / الإيقاف) وتشغيل الجهاز لمدة دقيقتين. عندما يبرد الموتور، ستظهر الرسالة "READY" (جاهز) في نافذة العرض.

The Quiet One®

المتطلبات الكهربائية:

- 120 فولت، 60/50 هرتز، 15 أمبير
- يستخدم سلك مؤرض مزود بثلاثة سنون على الطراز الأمريكي.
- يوصى باستخدام مأخذ بقوة 20 أمبير لكل جهاز.
- لا تستخدم أسلاك تطويل مع الجهاز.
- 220 – 240 فولت، 60/50 هرتز، 1300 – 1550 وات
- 100 فولت (اليابان)، 60/50 هرتز، 1000 وات

أبعاد التركيب على الطاولة:

- 18.0 بوصة / 45,7 سم أثناء إغلاق الغطاء
- 24.5 بوصة / 62,2 سم أثناء فتح الغطاء
- العمق: 10.7 بوصة / 27,2 سم مع المقبض
- العرض: 8.5 بوصة / 21.6 سم

أبعاد التركيب في الطاولة:

- 16.5 بوصة / 41,9 سم أثناء إغلاق الغطاء
- 23.0 بوصة / 58,4 سم أثناء فتح الغطاء
- العمق: 10.7 بوصة / 27,2 سم مع المقبض
- العرض: 8.5 بوصة / 21.6 سم
- العمق أسفل المنضدة: 1.2 بوصة / 3,0 سم

معلومات إعادة التدوير



لقد تم تزويد هذا المنتج من جهة تصنيع مسؤولة بيئيًا. يمكن أن يحتوي هذا المنتج على مواد يمكن أن تكون ضارة للبيئة إذا تم التخلص منها في أماكن (مطامر نفايات) غير مناسبة وفقًا للتشريعات. تم وضع رمز "الحاوية المشطوبة عليها" على هذا المنتج لتشجيعك على إعادة تدويره متى أمكن.

الرجاء التحلي بالمسؤولية تجاه البيئة وإعادة تدوير هذا المنتج من خلال منشأة إعادة تدوير المنتجات المتاحة لديك بعد انتهاء عمره الإنتاجي.



Vita-Mix® Corporation
8615 Usher Road
Cleveland, OH 44138 U.S.A.

vitamix.com

حقوق الطبع والنشر © لعام 2016 محفوظة لشركة Vita-Mix® Corporation. لا يجوز نسخ أي جزء من هذا المنشور، أو نقله بأي شكل أو بأية وسيلة، أو تخزينه في قاعدة بيانات أو نظام استرجاع دون الحصول على إذن كتابي من Vita-Mix® Corporation.

124067_المراجعة أ ترجمات 2016/12