



BarBoss (all models) and Drink Machine (all models)

VM0100, VM0100A, VM0100B, VM0100C, VM0101, VM0101B, VM0101C, VM0104, VM0105, VM0105A, VM0105E, VM0110, VM0110A, VM0113, and VM0127

SECTIONS

English.....	1
German.....	9
Swedish.....	17
French.....	25
Russian.....	33
Spanish.....	41
Italian.....	49
Portuguese.....	57
Arabic.....	65

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		

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 wheelee 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
Commercial Division

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
 Tel: +1 440 235 0214 Email: commercial@vitamix.com

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

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

⚠ 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 wall outlet when the Vitamix® machine is not in use, before disassembling, putting on or taking off parts, and before cleaning, other than washing the container.
5. Never contact 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. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Vitamix may cause fire, shock or injury. Do not use 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 machine is not running. With the flexible rubber lid in place, the Vitamix tamper (sold separately) may be used while the motor is running.
12. WARNING: Blade is sharp. Handle carefully.
 - Never try to remove the blade while the container is sitting on the motor base.
 - Do not operate with loose, nicked or damaged blade – replace immediately.
 - To reduce the risk of personal injury, never place the blade assembly on the motor base without the blender container properly attached.
13. The maximum normal load is equivalent to the litres listed on the container, i.e. 0.9-litre and substantially less with thick mixtures.
14. The container should not be more than 2/3 full when the tamper is left in place while blending. Do not exceed 30 seconds of continuous blending with the tamper in place.

15. CAUTION: Cooling problems resulting in thermal shut-off and eventual motor damage may result if the machine is operated in sound chambers other than those approved by Vitamix.

16. Always operate the Vitamix machine with a lid in place.

17. CAUTION: The light in the front panel Start/Stop switch, when lit, indicates that the power to blender is on and the blender could start. 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 INSTRUCTIONS

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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE

Do not leave your Vitamix blender unattended when operating.

Any repair and servicing, or the replacement of parts, must be performed by Vitamix or an authorised service representative.

NOTICE: FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX BLENDER THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.

- The blender's power cable comes equipped with a three-prong (earthed) plug which mates with a standard three-prong power socket (Figure A). **This cable will vary for countries outside the United States of America.**
- 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).

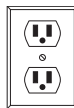


FIGURE A

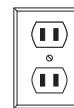
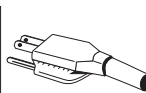
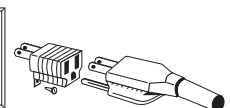


FIGURE B



MAINTAINING YOUR VITAMIX BLENDER

In order to maximise the life of 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 Vita-Mix® Corporation (hereinafter 'Vitamix') on +1 (800) 866 5235 to find a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorised Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division at +1 (440) 782 2450 or email international@vitamix.com for 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 for warranty information or to find a dealer near you.
3. Never run the machine without the centring pad properly placed on the base and never remove the container from the base before blending is complete and the blades have stopped moving.

LIMITED WARRANTY (Unless otherwise covered by a Contract)

Vita-Mix® Corporation (hereinafter 'Vitamix') warrants to the original end user ('Purchaser') that its commercial Vitamix blenders (consisting of a motor base, container and lid, hereinafter collectively referred to as the 'Equipment') will be 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. Proof of purchase is required.

The following are the sole remedies of the Purchaser and set forth the only warranty obligations of Vitamix. No employee of Vitamix or any other person is authorised to make any warranty in addition to or amendment of the following warranties.

WHAT IS COVERED UNDER THE WARRANTY

A. Motor Base Warranty (which includes the control board and touch pad):

Vitamix warrants to the original end user that:

- If the motor base fails due to defects in material or workmanship within thirty (30) days from the date of purchase, then Vitamix will replace the motor base with a new motor base.
- If the motor base fails due to defects in material or workmanship after thirty (30) days from the date of purchase but within one (1) year from the date of purchase, then Vitamix will assume the cost of all parts and labour necessary to repair the motor base.
- If the motor base fails due to defects in material or workmanship after the first year but within three (3) years from the date of purchase, then Vitamix will assume the cost of all parts necessary to repair the motor base.

B. Container, Lid, Lid Plug, Centring Pad, Blade Assembly, Drive Socket and Sound Enclosure Warranty (If included):

Vitamix warrants to the original end user that if a sound enclosure, container, lid, blade assembly or drive socket fails due to a defect in materials or workmanship within one (1) year from the date of purchase, Vitamix will assume the cost of all parts and labour necessary to repair the component. The sole obligation of Vitamix under these warranties is to repair or replace the warranted part or parts as determined exclusively by Vitamix.

IN NO EVENT, WHETHER BASED ON CONTRACT, INDEMNITY, WARRANTY, TORT (INCLUDING NEGLIGENCE), STRICT LIABILITY OR OTHERWISE, SHALL VITAMIX 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 VITAMIX 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 VITAMIX 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.

WHAT IS NOT COVERED UNDER THE WARRANTY (Coverage Exclusions)

These warranties do not include repairs needed due to:

- A. Normal wear-and-tear;
- B. Abuse, misuse, negligent use;
- C. Alteration of the Equipment, including but not limited to the motor base, container, lid or sound enclosure;
- D. Exposure to extreme conditions; or
- E. Improper installation of the Equipment, including but not limited to poor workmanship, not following specifications provided and/or inadequate ventilation of the 'In-Counter' models of the blending unit.

WHEN DO THE WARRANTIES APPLY? (Coverage 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.

Any warranty offered by Vitamix is only valid if used in accordance with: a) the owner's manual that may also be accessed at vitamix.com; b) the express warranty; and c) any and all maintenance instructions regardless of when they are supplied.

WHAT CAUSES THE WARRANTY TO BE VOID

All product warranties are void if:

The blender is placed in a sound enclosure not manufactured by Vitamix.

Any component of a covered piece of Equipment or part has been modified, altered, 'reconditioned' or repaired by persons other than Vitamix, an authorised Vitamix Service Centre or an authorised Vitamix Distributor.

Any covered Vitamix component is used with a component not expressly authorised in writing by Vitamix (i.e. using a Vitamix container with a non-Vitamix motor base and/or using a Vitamix motor base with a non-Vitamix container); or

Any part of the blender is improperly installed, including but not limited to poor workmanship, not following specifications provided and/or inadequate ventilation of the 'In-Counter' models.

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 Vita-Mix Corporation, an authorised service centre or a local distributor for warranty assistance.

For Equipment purchased and located in the U.S.A.: Call Vitamix Technical Support: (800) 866 5235.

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.

SPECIFICATIONS

Volts: 120 VAC	Watts: 900 (2+ peak hp*)
Amps: 11.5 (2+ peak hp*)	Watts: 975 (3+ peak hp*)
12.5 (3+ peak hp*)	Hertz: 50/60
Hertz: 50/60	

Volts: 220-240 VAC	Volts: 120 VAC EMC (Taiwan)
Watts: 750-850 (2+ peak hp*)	Amps: 11.5 (2+ peak hp*)
Watts: 1100-1200 (3+ peak hp*)	Hertz: 60
Hertz: 50/60	
Volts: 100 VAC (Japan)	

*varies with voltage

PARTS AND FEATURES



WARNINGS!

Rotating blades can cause severe injury. DO NOT reach into the container while the machine is running.

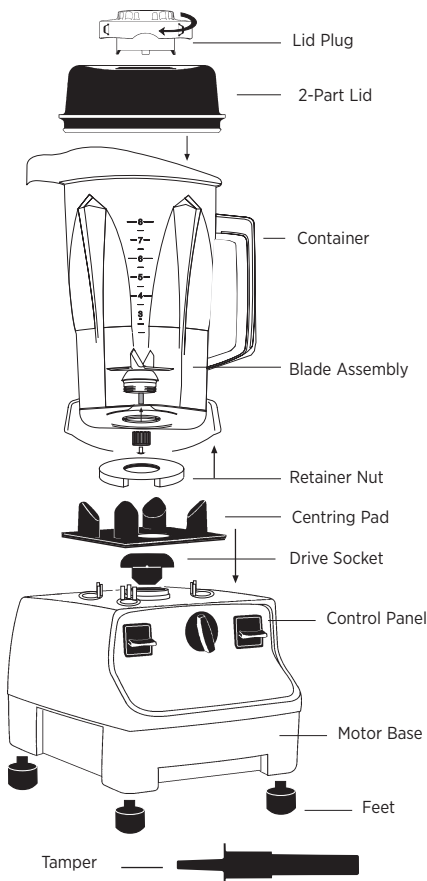
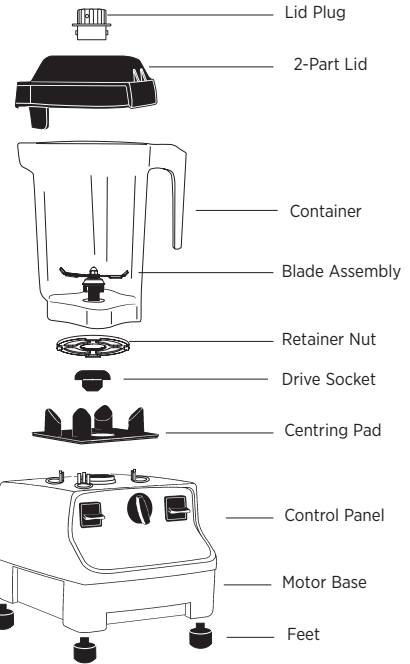
When processing hot liquids or mixtures:

- The two-part latching lid must be securely locked in place. Do not use the one-piece lid or a non-latching lid. This allows steam to escape naturally and will prevent the lid from coming off when the machine is turned on.
- Do not start processing hot liquids at high speed. Always start processing hot liquids on a low speed, then progress to a high speed while the machine is running.
- Use caution with hot liquids. Liquids may spray from under the lid plug or escaping steam may cause scalding.

IMPORTANT NOTES!

Containers:

Drink Machine Advance and BarBoss Advance blenders are optimised for use with the Vitamix 0.9-litre Advance container. Use of Vitamix Standard containers (2.0 L, 1.4 L or compact 0.9 L) may require programming adjustments. The 0.9-litre Advance container will not work with earlier Vitamix models. Call Vitamix Customer Services or your distributor for more information. Outside the United States and Canada, your machine may come with a different container configuration.



(use with tall 2-litre and 1.4-litre containers. Not used with 0.9-litre Advance containers.)



WARNINGS!

Rotating blades can cause severe injury. DO NOT reach into the container while the machine is running.

Do not force the tamper into the container. Excessive force may cause the tamper to extend too far into the container and may cause damage to the blades.

Do not use the older tamper that has a straight and smooth surface and no 'step'. Use of the older model may cause damage to the blades.

When processing hot liquids or mixtures:

- The two-part latching lid must be securely locked in place. Do not use the one-piece lid or a non-latching lid. This allows steam to escape naturally and will prevent the lid from coming off when the machine is turned on.
- Do not start processing hot liquids at high speed. Always start processing hot liquids on a low speed, then progress to a high speed while the machine is running.
- Use caution with hot liquids. Liquids may spray from under the lid plug or escaping steam may cause scalding.

Tamper (not used with Advance containers)

The Tamper, sold with Drink Machine Two-Speed, Drink Machine Two-Step and BarBoss machines, prevents air bubbles from forming while blending and allows for the processing of very thick and/or difficult-to-process frozen mixtures. While the machine is running, use the tamper to push the ingredients onto the blades.

Using the Tamper:

- If thick mixtures stop circulating, you may have a trapped air bubble. Insert the tamper through the lid and stir to release it.
- Use it only with the lid locked in place and lid plug removed.
- The splash disc (near the top of the tamper) and lid prevent the tamper from hitting the blades when the lid is secured properly.
- The container should not be more than $\frac{2}{3}$ full when the tamper is used.
- Do not use the tamper for more than 30 consecutive seconds (to avoid overheating).
- Holding the tamper straight should allow extra-thick ingredients to circulate. If they do not circulate, point the tamper towards the side or corner of the container.

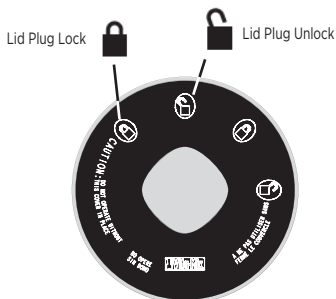


FIGURE A

Top view of the lid showing the Locking Icons

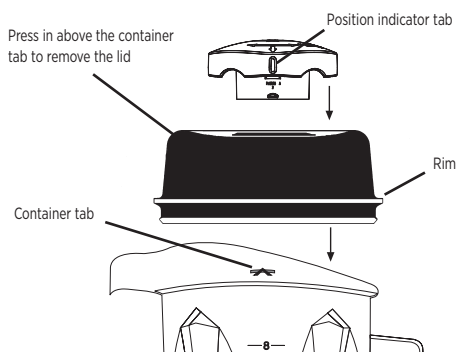


FIGURE B

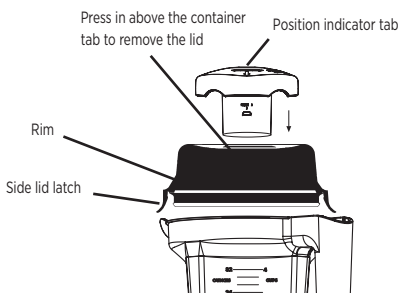


FIGURE C

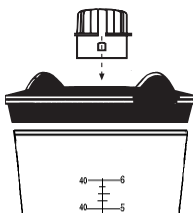


FIGURE D

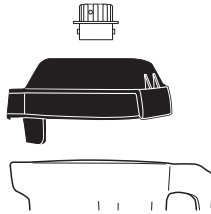


FIGURE E

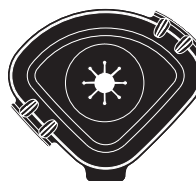


FIGURE F

Two-Piece Lid - 2.0-litre Polycarbonate Container (FIGURE B)

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

- The lid has a continuous rim which latches inside the container tabs. Push one side of the rim under one tab, and with the heel of your hands push down, over the opposite tab, to snap the lid into position.
- To remove the lid, place your hands around the lid, pressing your thumbs above one of the container tabs. Push in and lift off.
- To secure the lid plug: (FIGURE A) Position the lid plug over the lid and align either of the position indicator tabs with an unlocked icon. Press the plug into the lid and turn until an indicator tab is aligned with one of the locked icons. (Turn the lid over to be sure that plug is properly locked - the locking feet must be seated into the lid-locking notches.) The bottom surface of the plug should be snug against the top of the lid.
- The lid plug can be removed when using the tamper or adding ingredients. Turn the plug to an unlocked icon to remove.

CAUTION: Do not use the one-piece lid when processing hot ingredients. Not for use with a tamper.

Two-Piece Lid - 0.9-litre Polycarbonate Stackable Container (FIGURE C)

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

- Push the lid into the container until the side latches are snapped under the container lip.
- To remove the lid, pull up gently on the side lid latches.
- To secure the lid plug: (FIGURE A) Position the lid plug over the lid and align either of the position indicator tabs with one of the unlocked icons. Press the plug into the lid and turn until an indicator tab is aligned with a locked icon. (Turn the lid over to be sure that the plug is properly locked - the locking feet must be seated into the lid-locking notches). The bottom surface of the plug should be snug against the top of the lid.
- The lid plug can be removed when using the tamper or adding ingredients. Turn the plug to an unlocked icon to remove.

Two-Piece Lid - 1.4-litre Polycarbonate/Stackable Container (FIGURE D)

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

- Push the lid into the container until the side latches snap under the container lip.
- To remove a fully latched lid, squeeze the tabs together on both sides of the container, then pull upwards and off.
- The lid plug can be removed when using the tamper. Twist the plug to fasten or remove.

Two-Piece Lid - 0.9-litre Advance® Container (FIGURE E)

- 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 (Optional) - 0.9-litre Advance® Container (FIGURE F)

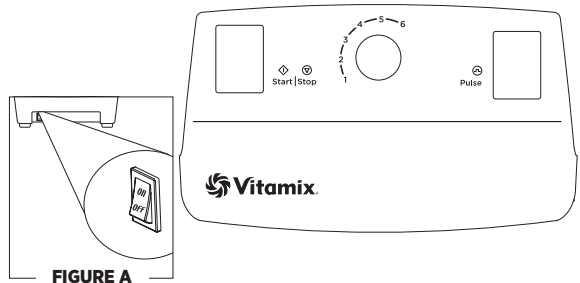
- The one-piece lid is easy to clean and easy to put on, take off and seal.
- There is no lid plug for this lid.
- Add the ingredients through the port on the top.

IMPORTANT NOTES!

Vitamix machines come with several different control options. Please ensure that you are following the instructions for your model.

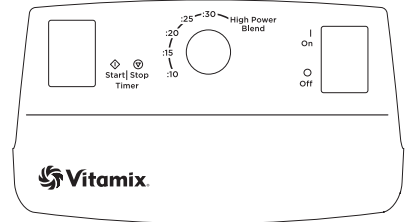
Drink Machine Advance/Bar Boss Advance Model

- On/Off Switch:** Located on the front of the machine below the control panel (Figure A). 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 (Ⓢ) Switch:** This is a lighted switch. When the light is lit, the power is on. Depress the start switch to activate a programme setting and again to stop a programme mid blending cycle. During operation, you may interrupt a programme by pressing the Start/Stop switch.
- Programme Dial:** Allows the user to select a number of pre-programmed settings. The machine will shut off automatically at the end of the programme. A programme can only be activated when the power switch is on.
- Pulse Switch (┘┘):** The pulse switch can be used to quickly refresh the contents of the container by depressing the switch and holding it down for as long as needed. The pulse switch can only be used when the power switch is on.



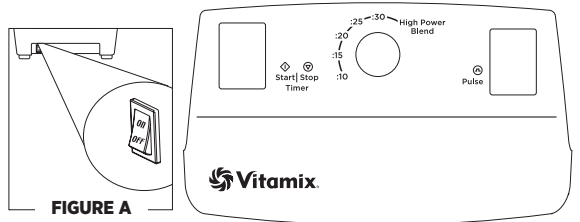
Drink Machine Two-Step Model

- On/Off Switch:** Up for ON. Down for OFF. All times are total times. During operation, you may interrupt the timer by pressing the START/STOP switch.
- Timer Dial:** Allows the user to select a number of timed settings. Increments on the timer are approximate seconds. The timer can only be activated when the power switch is ON. The blender will shut off automatically at the end of the pre-set time.
- Start (◊)/ Stop (Ⓢ) Timer Switch:** This is a lighted switch. When the light is lit, the power is ON. Depress the START/STOP TIMER switch to activate the timer setting and again to stop a blending cycle.



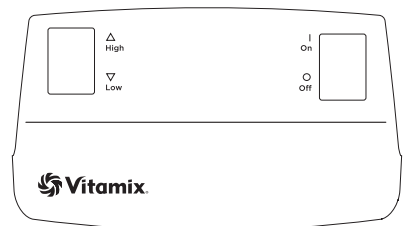
Bar Boss Model

- On/Off Switch:** Located on the front of the machine below the control panel (Figure A). 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.
- Timer Dial:** Allows the user to select a number of timed settings. Increments on the timer are approximate seconds. The timer can only be activated when the power switch is ON. The blender will shut off automatically at the end of the pre-set time.
- Start (◊)/ Stop (Ⓢ) Timer Switch:** This is a lighted switch. When the light is lit, the power is ON. Depress the START/STOP TIMER switch to activate the timer setting and again to stop a blending cycle.
- Pulse Switch (┘┘):** The pulse switch can be used to quickly refresh the contents of the container by depressing the switch and holding it down for as long as needed. The pulse switch can only be used when the power switch is on.



Drink Machine Two-Speed Model

- On/Off Switch:** Up for ON. Down for OFF.
- High/Low Switch:** Up for HIGH. Down for LOW.





WARNINGS!

- When the machine is not in use, unplug the machine from the outlet.
- 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 contents. Inspect your blade assembly for loose, nicked or missing parts. If parts are loose, missing or nicked, replace with a new blade assembly.

When processing hot liquids always:

- Use caution. Escaping steam or splashes may scald.
- Lock the lid. This will prevent the lid from blowing off when the machine is activated.
- Start on Variable-Speed 1 and quickly increase to 10. Never start on the highest speed when blending hot ingredients.
- 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. Due to the nature of the polycarbonates used in the Advance containers, microwaving and automatic dishwashing are not recommended.

Blending Tips

1. 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. High speed is recommended for heavy-duty blending.
2. 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.
3. Always use a lid when blending. If blending hot ingredients, the lid must be securely latched in place. When processing hot liquids, DO NOT use a non-latching or one-piece lid.
4. Plug the machine into the nearest outlet (if unplugged). Move the On/Off switch to on. Activate a programme by selecting the desired setting on the dial and then depressing the Start/Stop switch on the left.
5. If mixture stops circulating, you probably have a trapped air bubble. Drink Machine Two-Speed, Drink Machine Two-Step and BarBoss models – Either insert the tamper through the lid while blending. Drink Machine Advance and Bar Boss Advance models – stop the motor, remove the container from the base and stir or scrape the mixture from the sides of the container into the centre using a rubber spatula to press any air bubbles away from the blades. Replace the lid and continue blending.
6. Due to the blending speed of the machine, processing times are greatly reduced over other manufacturers' machines. Until you become accustomed to the speed, watch your mixture carefully to avoid over-blending.
7. After the blender has stopped, wait until the blade is completely still before removing the lid or container from the motor base.
8. To use the pulse switch to refresh drinks: Make sure the power is on. With the container on the motor base, depress the pulse switch. Release the switch to stop the motor.
9. Unplug the blender when not in use.

Bar Boss and Timer Blender Instructions

1. Follow STEPS 1 to 3 above.
 2. Move the On/Off switch to ON. Activate the timer by selecting the desired timer setting on the dial and then depressing the START/STOP TIMER switch on the left.
- Note:** The START/STOP TIMER switch on your machine is lit when the power is ON. Avoid movable machine parts.
3. Follow STEPS 5 to 10 above to complete the blend.

BarBoss® Advance® & Drink Machine Advance® Pre-Set Programmes

The following are settings of the six Pre-Set Programmes for the BarBoss Advance and Drink Machine Advance machines. These programmes, numbered from 1 to 6, are blending cycles designed for the most commonly made drinks. Selecting one of the six 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 if your machine was programmed specifically for your business. Due to the differences in recipes, your results may also vary.

Setting 1: (:15)	Blends thin drinks with just juice and ice.
Setting 2: (:18)	Blends light coffee drinks.
Setting 3: (:21)	Creates a speciality drink with a thick viscosity.
Setting 4: (:24)	Creates ice cream and regular coffee drinks that need a slightly longer blend.
Setting 5: (:27)	Blends a regular smoothie.
Setting 6: (:30)	Blends thick frozen fruits and hard ingredients for a thick but consistent smoothie.

PROGRAMMING

The BarBoss® Advance® and Drink Machine Advance® are pre-programmed with settings optimised for the Advance® container. The programmes can be customised by using a programming chip or programmer software kit available from Vitamix®. Call your distributor or Customer Services for more information.

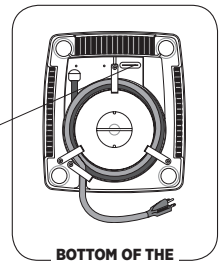
Although your machine comes from the factory pre-set with the programmes, follow these instructions when using a custom programming chip.

Programming with a Custom Chip

1. Turn on the power to the machine using the On/Off switch located on the front of the machine below the control panel.
2. Remove the container and lift the front of the machine so that you can see the bottom programming port. Facing the front of the machine, insert the custom programming chip with the silver contact bars up and the words, 'THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE' towards you into the port located below the label area.
3. Within 5 seconds, the six Pre-Set Programmes will be re-programmed.
4. Remove the programming chip, return it to the original package and store in a safe, easily accessible spot. back on its feet and replace the container.

Programming Port Resetting Pre-Set Programmes to original factory settings

1. Turn off the power to the machine using the On/Off switch located on the front of the machine below the control panel.
2. Hold down the pulse button while turning the power back on using the On/Off switch.



IMPORTANT NOTES!

* Be sure to wring excess water out of the cloth or sponge when cleaning around the controls or any electrical part.

** To prolong container life, Vitamix® recommends using soaps with a low Ph balance, such as a liquid dishwashing detergent (Ivory Liquid®).

*** Recommended sanitising solution: 1.5 tsp. 7.4 ml institutional or household bleach in 2.0 L water.

Cleaning Products: Do not use abrasive cleaning agents or concentrated bleach when cleaning. Do not use any cleaners containing Quaternary Sanitisers on the containers.

Cleaning: Switches may become sticky from use. Unplug the machine and use a wet cloth, moistened with water and a mild detergent, to clean around the edges of the switch paddles until they function freely. Clean carefully, using caution not to allow water or other liquids to infiltrate the switch. Dry with a soft cotton cloth.

Motor Base/Control Panel

1. **Unplug the power cable.**
2. 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. **Never immerse the motor base in water or any other liquid.**
3. Thoroughly clean the switches so that they work freely. They may become sticky from use. Unplug the machine and use a wet cloth, moistened with water* and a mild detergent, to clean around the edges of the switch paddles until they function freely. Work the switches back and forth a few times to loosen any dried residue underneath. Leaving switches sticky will damage or burn out the switches. Clean carefully, using caution not to allow water or other liquids to infiltrate the switch.
4. Dry with a soft cotton cloth.

Lid

Separate the lid and plug. Wash in warm soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use.

Container and Lid

For maximum container life, do not wash in a dishwasher.

1. To Clean: Fill container 1/4 full with warm (43°C) water and add a few drops of washing-up liquid.** Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine for 30 seconds. Empty the container. Repeat this step.
2. To Rinse: Fill the container 3/4 full with warm (43°C) water, do not add soap. Return the container to the motor base and firmly position the two-piece lid. Run the machine for 30 seconds. Empty the container.
3. If any solid residue remains, remove the blade assembly and wash all container parts in warm soapy water. Rinse and drain. Reassemble before the next step. Do not soak the blade agitator assembly.
4. To Sanitise: If all solid residue is gone after Step 2 or after the completion of Step 3, fill the container 3/4 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 off the machine and allow the mixture to stand in the container for an additional 1 1/2 minutes. Pour out the mixture.
5. 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.

Problems:

- Increased vibration
- Leaking from the bottom of the container
- Increased container noise

Possible Actions:

- a. Check the blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace.
- b. Tighten the retainer nut with the retainer nut spanner, moving clockwise until it is snug.

- Machine will not run

- a. Double-check to make sure that the power cable is firmly in the power socket.
- b. Check to make sure that the switches are clean and moving freely.
- c. The thermal protector may have shut the machine off. Turn off the power for up to 45 minutes to reset.

- Loud noise from blades
- Blades don't spin

- a. Drive socket may be broken. Check for a fine crack down the centre, or worn teeth, replace with a new drive socket (Item No. 891). Instructions are included with the part.
- b. Blade bearings need to be replaced. Spin the blades using the drive spindle at the bottom of the container. If the blades spin freely with no resistance, replace the blade assembly.

- The machine will not run when the Start/Stop switch is activated

Check the On/Off switch to make sure that the switch is in the on position. Note: The Start/Stop switch is lit when the power is on.

- The machine is running irregularly
- Setting selected starts the wrong programme

- a. Turn the machine off and on again to reset the programming.
- b. Reset the machine to its original factory settings.

If you cannot fix your machine with these suggestions, technical help is available by calling Vitamix® technical support on +1 800 886 5235. If you purchased your equipment outside the U.S.A., contact your local Vitamix Distributor or telephone the Vitamix International Division on +1 440 782 2450 or email international@vitamix.com to find a distributor in your country. For online help, visit www.vitamix.com/commercial.

IMPORTANT NOTES!

NOTE: The thermal protector may shut the motor off to protect it from overheating. To restart, wait for the motor to cool down with the power off (up to 45 minutes). Cooling may be quickened by placing the motor base in a cool spot. Unplug first. To speed up the process, try circulating the air with a vacuum or fan aimed at the bottom of the base. When the thermal protector shuts off the motor, review your processing techniques and your instructions.

Your recipes may be too thick (add liquid), be processed for too long at too low a speed setting, or have too much material in them. If the motor seems to be overheating but the thermal protector has not turned the machine off, stop the machine and remove the container from the base.

Follow these instructions for the Two-Speed or Variable-Speed Drink Machines and Vita-Preps: Set the dial to HIGH (No. 10). Turn the machine ON and let the machine run for 1 minute. Be careful never to touch any moving part while in use.

Follow these instructions for the BarBoss and Timer Blenders: Set the timer for 20 seconds. Turn the machine ON and let the machine run for 20 seconds. Repeat this step 3 times for a total of 1 minute. Be careful never to touch any moving parts while in use.



BarBoss (alle Modelle) und Drink Machine (alle Modelle)

VM0100, VM0100A, VM0100B, VM0100C, VM0101, VM0101B, VM0101C, VM0104, VM0105, VM0105A, VM0105E, VM0110, VM0110A, VM0113 und VM0127

KAPITEL

Englisch	1
Deutsch.....	9
Schwedisch.....	17
Französisch.....	25
Russisch.....	33
Spanisch	41
Italienisch.....	49
Portugiesisch.....	57
Arabisch.....	65

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 Stromzufuhr, 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.		

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
Commercial Division

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

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
 Tel.: +1 440.235.0214 E-Mail: commercial@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. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Vitamix®-Gerät nicht genutzt wird, bevor Sie es auseinander nehmen, Teile einsetzen oder herausnehmen und bevor Sie es reinigen (außer den Behälter).
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 Vitamix Technical Support 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, kontaktieren Sie bitte Ihren autorisierten Vitamix-Fachhändler vor Ort, oder fragen Sie die Vitamix International Division unter +1 440 782 2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com nach einem Fachhändler in Ihrer Nähe.
7. Die Nutzung von Anbau- oder Zubehörteilen, wie Einmachgläser, die nicht von Vitamix empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlägen oder Verletzungen führen. Benutzen Sie ausschließlich von Vitamix empfohlenes oder verkauftes Zubehör, da sonst die Garantie erlischt. 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. Gummipatel dürfen nur verwendet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist. Bei Einsatz des flexiblen Gummideckels kann der separat erhältliche Vitamix-Stößel bei laufendem Motor verwendet werden.
12. **WARNHINWEIS:** Die Klinge ist scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
 - Versuchen Sie nie, die Klinge herauszunehmen, während sich der Behälter auf der Motoreinheit befindet.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer lockeren, scharfartigen oder beschädigten Klinge. Ersetzen Sie sie sofort.
 - Um das Verletzungsrisiko zu senken, bringen Sie das Klingenteil niemals an der Motoreinheit an, wenn der Behälter nicht korrekt befestigt ist.
13. Die maximale normale Füllmenge entspricht den auf dem Behälter angegebenen Unzen (Litern), z. B. 32 oz./0,9 L. Bei dickflüssigen Mischungen liegt sie deutlich darunter.
14. Der Behälter sollte maximal zu 2/3 gefüllt sein, wenn der Stößel während des Mixens im Behälter verbleibt. Betreiben Sie den Mixer bei Verwendung des Stößels nicht länger als 30 Sekunden am Stück.

15. **ACHTUNG:** Es kann zu Abkühlproblemen kommen, die eine thermische Abschaltung sowie Motorschäden zur Folge haben können, wenn das Gerät in nicht von Vitamix genehmigten Lärmabdeckungen eingesetzt wird.
16. Betreiben Sie das Vitamix-Gerät nur mit korrekt aufgesetztem Deckel.
17. **ACHTUNG:** Wenn das Licht am Start/Stop-Schalter des Bedienfelds leuchtet, bedeutet dies, dass der Mixer eingeschaltet ist und starten könnte. Schalten Sie das Gerät aus, oder ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie bewegliche Teile berühren. Schalten Sie das Gerät über Nacht oder wenn es unbeaufsichtigt ist aus.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

WICHTIGE HINWEISE!

In den Anweisungen dieser Gebrauchs- und Pflegeanleitung sind nicht alle denkbaren Bedingungen und Situationen berücksichtigt. Gehen Sie bei Betrieb und Wartung jedes Geräts mit dem gesunden Menschenverstand vor.

WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH

Lasen Sie Ihr Vitamix-Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

Jede Reparatur, Wartungsmaßnahme oder der Ersatz von Teilen ist von Vitamix oder einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchzuführen.

HINWEIS: WERDEN WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN UND WICHTIGE HINWEISE ZUM SICHEREN GEBRAUCH AUSSER ACHT GELASSEN, STELLT DIES EINE MISSBRÄUCLICHE VERWENDUNG IHRES VITAMIX-MIXERS DAR, DIE DIE GARANTIE AUSSER KRAFT SETZEN KANN UND DAS RISIKO ERNSTER VERLETZUNGEN BIRGT.

- Das Netzkabel des 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. Entfernen Sie den Erdungskontakt nicht vom Stecker.
- Wenden Sie sich an Ihren Elektriker, falls Sie nicht sicher sind, ob die Wandsteckdose über die Gebäudeverkabelung geerdet ist. Bei einer korrekt geerdeten Zweileiter-Steckdose erden Sie das Gerät, indem Sie die Lasche des Adapters mithilfe der Schraube in der Mitte der Abdeckung an der Steckdosenabdeckung befestigen (Abb. B).

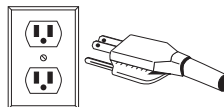


ABB. A

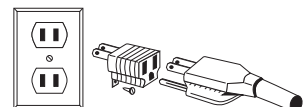


ABB. B

WARTUNG IHRES VITAMIX-MIXERS

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

- 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. Falls Sie weitere Ersatzsockel kaufen möchten, kontaktieren Sie die Vita-Mix® Corporation (im Folgenden „Vitamix“) unter +1 800 866 5235, und erkundigen Sie sich nach Ihrem örtlichen Fachhändler. Kunden außerhalb der USA sollten ihren autorisierten Vitamix-Fachhändler kontaktieren oder die Vitamix International Division unter +1 440 782 2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com nach einem örtlichen Fachhändler fragen.
- Drehen Sie das Klingenteil manuell, um sicherzustellen, dass es sich ohne Widerstand bzw. nicht mit zu viel Spiel dreht. Falls die Klinge sich nur zögerlich oder zu lose dreht, kontaktieren Sie Vitamix bezüglich der Garantieinformationen oder um sich nach einem örtlichen Fachhändler zu erkundigen.
- Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Zentrierkissen ordnungsgemäß auf der Motoreinheit platziert ist, und nehmen Sie den Behälter erst dann von der Motoreinheit ab, wenn der Mixvorgang abgeschlossen ist und die Klinge aufgehört haben, sich zu bewegen.

BESCHRÄNKTE GARANTIE (Falls nicht vertraglich abweichend geregelt)

Die Vita-Mix® Corporation (im Folgenden „Vitamix“) garantiert dem Ersterwerber („Käufer“), dass ihre gewerblichen Vitamix-Mixer (bestehend aus der Motoreinheit, dem Behälter und dem Deckel, im Folgenden „Gerät“ genannt) keine Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen. Die Garantie gilt für die in diesem Dokument genannten Fristen und unterliegt den im Folgenden geregelten Bedingungen. Ein Kaufbeleg ist erforderlich.

Im Folgenden werden die ausschließlichen rechtlichen Mittel des Käufers und die ausschließlichen Gewährleistungsverpflichtungen von Vitamix aufgeführt.

Weder Mitarbeiter von Vitamix noch sonstige Personen sind berechtigt, zusätzlich zu den folgenden Garantien weitere Garantieverprechen abzugeben oder die folgenden Garantien zu ändern.

WAS WIRD VON DER GARANTIE ERFASST

A. Garantie für die Motoreinheit (einschließlich Bedienfeld und Touchpad):

Vitamix garantiert dem Ersterwerber:

- Bei Ausfall der Motoreinheit innerhalb von dreißig (30) Tagen ab Verkauf ersetzt Vitamix die Motoreinheit durch eine neue Motoreinheit.
- Falls die Motoreinheit aufgrund eines Material- oder Verarbeitungsfehlers nach dreißig (30) Tagen, aber innerhalb eines (1) Jahres nach dem Kaufdatum versagt, übernimmt Vitamix die Kosten aller Teile und Arbeitsleistungen, die für die Reparatur der Motoreinheit erforderlich sind.
- Falls die Motoreinheit aufgrund eines Material- oder Verarbeitungsfehlers nach dem ersten Jahr, aber innerhalb von drei (3) Jahren nach dem Kaufdatum versagt, übernimmt Vitamix die Kosten aller Teile, die für die Reparatur der Motoreinheit notwendig sind.

B. Garantie für Behälter, Deckel, Deckelstopfen, Zentrierkissen, Klingen, Antriebsführung und Lärmabdeckung (falls vorhanden): Vitamix garantiert dem Ersterwerber, dass bei Versagen des Behälters, Deckels, Antriebssockels, der Lärmabdeckung oder der Klingen aufgrund eines Material- oder Verarbeitungsfehlers innerhalb des ersten (1) Jahres ab dem Kaufdatum Vitamix die für die Reparatur benötigten Kosten aller Teile und die Arbeitskosten übernimmt.

Vitamix ist im Rahmen dieser Garantien nur verpflichtet, das/die garantierte/n Teil/e nach alleinigen Ermessen zu reparieren oder auszutauschen.

VITAMIX HAFTET IN KEINEM FALL, WEDER AUF VERTRAGLICHER BASIS NOCH AUFGRUND VON HAFTUNGSEINSTELLUNGEN, GARANTIE, SCHADENERSATZRECHT (EINSCHLIESSLICH FAHRLÄSSIGKEIT), GEFÄHRDUNGSHAFTUNG ODER AUS SONSTIGEN GRÜNDEN FÜR BESONDERE, INDIREKTE, BEGLEIT- ODER FOLGESCHÄDEN, EINSCHLIESSLICH, ABER NICHT BESCHRÄNKT AUF GEWINN- ODER UMSATZEINBUSSEN. DIE OBEN GEREGLTE BESCHRÄNKTE GARANTIE STELLT IHR EINZIGES RECHTLICHES MITTEL DAR UND SIE UND VITAMIX SCHLIESSEN HIERMIT AUSDRÜCKLICH ALLE ANDEREN GARANTIE ODER BEDINGUNGEN AUS, EGAL OB AUSDRÜCKLICH ODER KONKLUDENT VEREINBART ODER GESETZLICH GEREGLT, EINSCHLIESSLICH ETWAIGER KONKLUDENTER GARANTIE EINER MARKTÜBLICHEN QUALITÄT ODER EINER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK. OHNE DIE ALLGEMEINGÜLTIGKEIT DES VORSTEHENDEN ZU BESCHRÄNKEN SCHLIESSEN SIE UND VITAMIX HIERMIT AUSDRÜCKLICH IM GESETZLICH ZULÄSSIGEN UMFANG DIE ANWENDUNG VON KAUFRECHT SOWIE DIE ANWENDUNG VON UN-KAUFRECHT AUS, SOWEIT EINSCHLÄGIG. Einige Rechtsordnungen gestatten keine Beschränkung konkluenter Garantien oder konkreter, beiläufiger oder Mangelfolgeschäden.

WAS DIE GARANTIE NICHT ERFASST (Ausschlüsse)

Diese Garantien umfassen keine Reparaturen, die aus folgenden Gründen erforderlich werden:

- A. Normale Abnutzung;
- B. Missbrauch, Fehlgebrauch, fahrlässiger Umgang;

C. Änderungen am Gerät einschließlich insbesondere Änderungen an Motoreinheit, Behälter, Deckel oder Lärmabdeckung;

D. Aussetzung gegenüber extremen Bedingungen; oder

E. Unsachgemäße Installation des Geräts, insbesondere durch nicht fachgerechte Arbeit, Nichtbeachtung von Vorgaben und/oder unzureichende Belüftung der „Einbau“-Modelle des Mixers.

WANN GELTEN DIE GARANTIE (Bedingungen)

Diese Garantien gelten nur für den Ersterwerber und sind nicht übertragbar. Für die Geltendmachung eines Garantieanspruchs ist ein Kaufbeleg erforderlich.

Eine durch Vitamix angebotene Garantie ist nur dann gültig, wenn sie im Einklang benutzt wird mit: a) dem Benutzerhandbuch, das auch über vitamix.com abgerufen werden kann; b) der ausdrücklichen Gewährleistung; und c) jeglichen Wartungsanleitungen, ungeachtet des Erscheinungsdatums.

ERLÖSCHEN DER GARANTIE

Alle Produktgarantien erlöschen, wenn:

Der Mixer in einer Lärmabschirmung platziert wird, die nicht von Vitamix hergestellt wurde.

Ein Bauteil eines von der Garantie erfassten Geräts oder ein Teil von Personen modifiziert, verändert, „aufgearbeitet“ oder repariert wurde, die nicht zu Vitamix, einem autorisierten Vitamix-Servicecenter oder einem autorisierten Vitamix-Fachhändler gehören.

Ein von der Garantie erfasstes Vitamix-Bauteil zusammen mit einem nicht ausdrücklich schriftlich von Vitamix genehmigten Bauteil benutzt wird (z. B. wenn ein Vitamix-Behälter mit einer nicht von Vitamix stammenden Motoreinheit benutzt wird oder umgekehrt); oder

Ein Teil des Mixers nicht ordnungsgemäß installiert wurde, insbesondere durch nicht fachgerechte Arbeit, Nichtbeachtung der Vorgaben und/oder unzureichende Belüftung von „Einbau“-Geräten.

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 Geräte, die in den USA gekauft und genutzt werden: Rufen Sie den Vitamix Technical Support an: +1 800 866 5235.

Für Geräte, die außerhalb der kontinentalen USA gekauft wurden: Kontaktieren Sie Ihren autorisierten Vitamix-Fachhändler oder die Vitamix International Division unter +1 440 782 2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com, um sich nach einem Fachhändler in der Nähe 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.

TECHNISCHE DATEN

Volt: 120 V Wechselstrom	Volt: 100 V Wechselstrom (Japan)
Ampere: 11,5 (2+ Spitzenleistung*)	Watt: 900 (2+ Spitzenleistung*)
12,5 (3+ Spitzenleistung*)	Watt: 975 (3+ Spitzenleistung*)
Hertz: 50/60	Hertz: 50/60
Volt: 220-240 V Wechselstrom	Volt: 120 V Wechselstrom EMC (Taiwan)
Watt: 750-850 (2+ Spitzenleistung*)	Ampere: 11,5 (2+ Spitzenleistung*)
Watt: 1.100-1.200 (3+ Spitzenleistung*)	Hertz: 60
Hertz: 50/60	

*hängt von der Stromspannung ab



WARNHINWEISE!

Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen. Greifen Sie NICHT während des Betriebs in den Behälter.

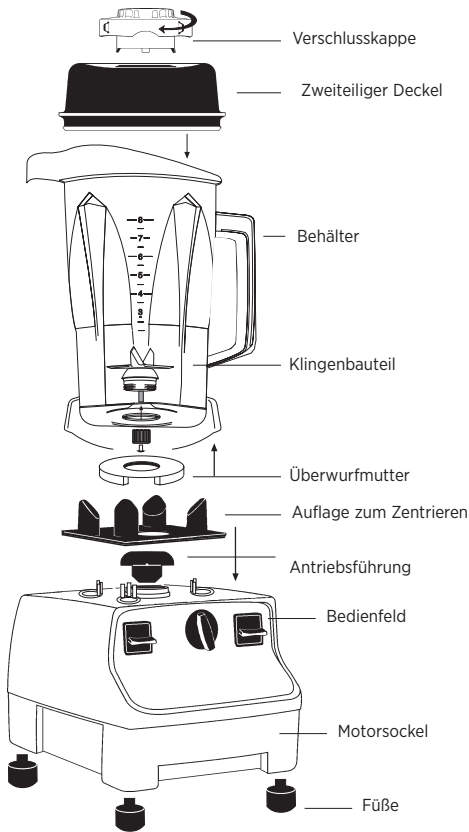
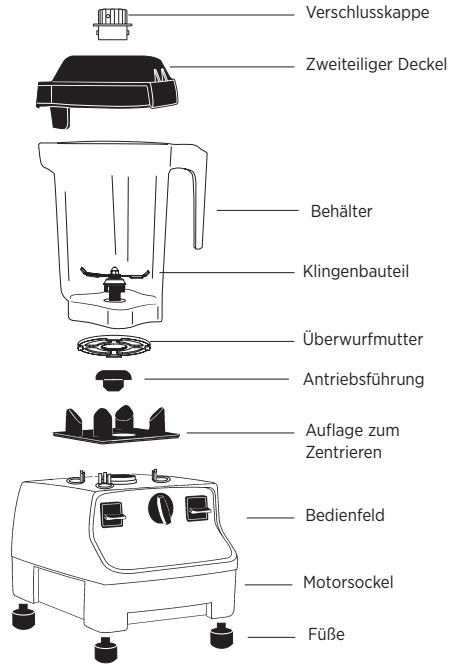
Beachten Sie Folgendes, wenn Sie heiße Flüssigkeiten oder Mischungen verarbeiten:

- Der zweiteilige verriegelbare Deckel muss sicher angebracht und verriegelt sein. Verwenden Sie keinen einteiligen oder nicht verriegelbaren Deckel. So kann der Dampf entweichen, und der Deckel löst sich nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Beginnen Sie die Verarbeitung heißer Flüssigkeiten nicht mit hoher Geschwindigkeit. Beginnen Sie immer mit niedriger Geschwindigkeit, und erhöhen Sie diese bei laufendem Betrieb.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten. Flüssigkeiten könnten aus der Verschlusskappe heraus spritzen und entweichender Dampf könnte zu Verbrühungen führen.

WICHTIGE HINWEISE!

Behälter:

Drink Machine Advance- und BarBoss Advance-Mixer sind optimal auf den Vitamix 32 oz./0,9 L Advance-Behälter abgestimmt. Der Einsatz von Vitamix-Standardbehältern (64 oz./2,0 L, 48 oz./1,4 L oder Kompaktbehältern mit 32 oz./0,9 L) erfordert möglicherweise Programmieranpassungen. Der 32 oz./0,9 L Advance-Behälter eignet sich nicht für ältere Vitamix-Modelle. Wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich 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.



(Einsatz in großen Behältern mit 64 oz. und 48 oz. Fassungsvermögen. Nicht in 32 oz. Advance-Behältern verwenden.)



WARNHINWEISE!

Risiko schwerer Verletzungen durch rotierende Klingen. Greifen Sie NICHT während des Betriebs in den Behälter.

Drücken Sie den Stößel nicht gewaltsam in den Behälter. Wenn Sie den Stößel mit zu großem Kraftaufwand in den Behälter drücken, kann dies dazu führen, dass er zu weit in den Behälter hineinreicht und die Klingen beschädigt.

Verwenden Sie nicht den älteren Stößel, der eine gerade und glatte Oberfläche ohne „Stufe“ hat. Die Verwendung des älteren Modells könnte die Klingen beschädigen.

Beachten Sie Folgendes, wenn Sie heiße Flüssigkeiten oder Mischungen verarbeiten:

- Der zweiteilige verriegelbare Deckel muss sicher angebracht und verriegelt sein. Verwenden Sie keinen einteiligen oder nicht verriegelbaren Deckel. So kann der Dampf entweichen, und der Deckel löst sich nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
- Beginnen Sie die Verarbeitung heißer Flüssigkeiten nicht mit hoher Geschwindigkeit. Beginnen Sie immer mit niedriger Geschwindigkeit, und erhöhen Sie diese bei laufendem Betrieb.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit heißen Flüssigkeiten. Flüssigkeiten könnten aus der Verschlusskappe heraus spritzen und entweichender Dampf könnte zu Verbrühungen führen.

Stößel (nicht für Advance-Behälter)

Der im Lieferumfang der Drink Machine Two-Speed, Drink Machine Two-Step und von BarBoss-Geräten enthaltene Stößel verhindert die Entstehung einer Luftblase während des Mixens und ermöglicht die Verarbeitung sehr fester bzw. schwer zu verarbeitender gefrorener Mischungen. Verwenden Sie den Stößel, um Zutaten im Betrieb in die Klingen zu schieben.

Stößel verwenden:

- Wenn dickflüssige Mischungen nicht mehr zirkulieren, kann es sein, dass sich eine Luftblase im Behälter befindet. Führen Sie den Stößel durch den Deckel ein und rühren Sie damit, um die Blase entweichen zu lassen.
- Nur verwenden, wenn der Deckel fest eingerastet ist und die Verschlusskappe entfernt wurde.
- Der Spritzschutz (oben am Stößel) und der Deckel verhindern, dass der Stößel bei ordnungsgemäß verschlossenem Deckel gegen die Klingen stößt.
- Der Behälter sollte maximal zu 2/3 gefüllt sein, wenn der Stößel verwendet wird.
- Verwenden Sie den Stößel nicht länger als 30 Sekunden am Stück, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- Wenn Sie den Stößel gerade halten, können besonders feste Zutaten gut zirkulieren. Sollte dies nicht der Fall sein, führen Sie den Stößel an die Seite oder in eine Ecke des Behälters.

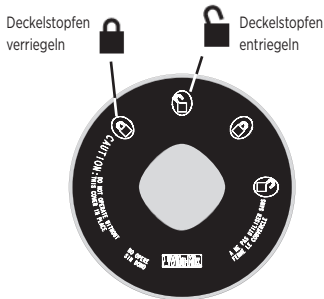


ABB. A

Draufsicht Deckel mit Ver-/Entriegelungssymbolen

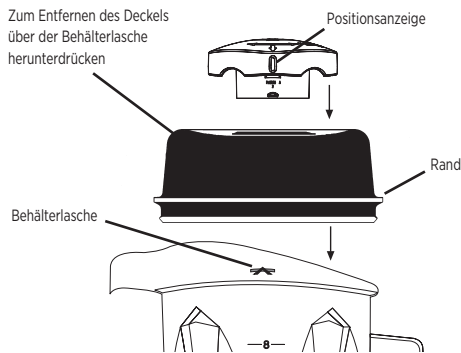


ABB. B

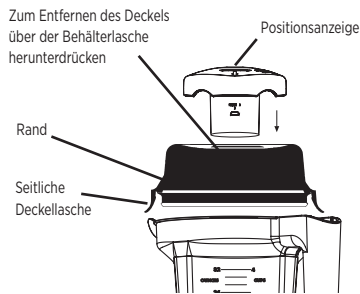


ABB. C

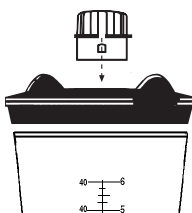


ABB. D

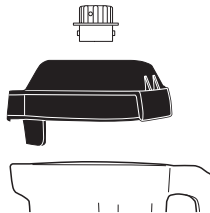


ABB. E

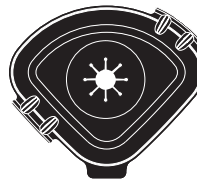


ABB. F

Zweiteiliger Deckel - 64 oz./2,0 L Behälter aus Polycarbonat (Abb. B)

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

- Er verfügt über einen umlaufenden Rand, mit dem er in den Behälterlaschen arretiert wird. Drücken Sie den Rand auf der einen Seite unter die Lasche und anschließend mit dem Handballen auf der anderen Seite, um den Deckel in der richtigen Position zu befestigen.
- Zum Abnehmen des Deckels umschließen Sie ihn mit den Händen und drücken mit dem Daumen auf die Stelle oberhalb einer der Behälterlaschen. Drücken Sie den Bereich nach innen, und heben Sie den Deckel ab.
- Arretieren des Deckelstopfens: (Abb. A) Positionieren Sie den Deckelstopfen über dem Deckel, und richten Sie eine der Positionsanzeigen an einem Entriegelungssymbol aus. Drücken Sie den Stopfen in den Deckel, und drehen Sie ihn, bis eine Positionsanzeige an einem der Verriegelungssymbole ausgerichtet ist. (Drehen Sie den Deckel um, um sich zu vergewissern, dass der Stopfen korrekt verriegelt ist. Die Verriegelungsfüße müssen sich in den Arretierungskerben des Deckels befinden.) Die Unterseite des Stopfens soll fest an der Oberseite des Deckels anliegen.
- Die Verschlusskappe kann entfernt werden, um Zutaten hinzuzugeben oder den Stößel zu verwenden. Drehen Sie den Stopfen so, dass die Positionsanzeige auf ein Entriegelungssymbol zeigt, um ihn abzunehmen.

ACHTUNG: Verwenden Sie für die Verarbeitung heißer Flüssigkeiten nicht den einteiligen Deckel. Eignet sich nicht für die Nutzung mit einem Stößel.

Zweiteiliger Deckel - 32 oz./0,9 L Stapelbarer Behälter aus Polycarbonat (Abb. C)

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

- Drücken Sie den Deckel in den Behälter, bis die seitlichen Laschen unter dem Behälterrang einrasten.
- Zum Entfernen des Deckels ziehen Sie die seitlichen Deckellaschen vorsichtig nach oben.
- Arretieren des Deckelstopfens: (Abb. A) Positionieren Sie den Deckelstopfen über dem Deckel, und richten Sie eine der Positionsanzeigen an einem der Entriegelungssymbole aus. Drücken Sie den Stopfen in den Deckel, und drehen Sie ihn, bis eine Positionsanzeige an einem der Verriegelungssymbole ausgerichtet ist. (Drehen Sie den Deckel um, um sich zu vergewissern, dass der Stopfen korrekt verriegelt ist. Die Verriegelungsfüße müssen sich in den Arretierungskerben des Deckels befinden.) Die Unterseite des Stopfens soll fest an der Oberseite des Deckels anliegen.
- Die Verschlusskappe kann entfernt werden, um Zutaten hinzuzugeben oder den Stößel zu verwenden. Drehen Sie den Stopfen so, dass die Positionsanzeige auf ein Entriegelungssymbol zeigt, um ihn abzunehmen.

Zweiteiliger Deckel - 48 oz./1,4 L Stapelbarer Behälter/Behälter aus Polycarbonat (Abb. D)

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

- Drücken Sie den Deckel in den Behälter, bis die seitlichen Laschen unter dem Behälterrang einrasten.
- Um einen vollständig verriegelten Deckel wieder zu entfernen, drücken Sie die Laschen auf beiden Seiten zusammen, und ziehen Sie den Deckel nach oben ab.
- Sie können den Deckelstopfen entfernen, wenn Sie den Stößel verwenden. Drehen Sie den Stopfen zum Arretieren bzw. Entfernen.

Zweiteiliger Deckel - 32 oz./0,9 L Advance®-Behälter (Abb. E)

- 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 (optional) - 32 oz./0,9 L Advance®-Behälter (Abb. F)

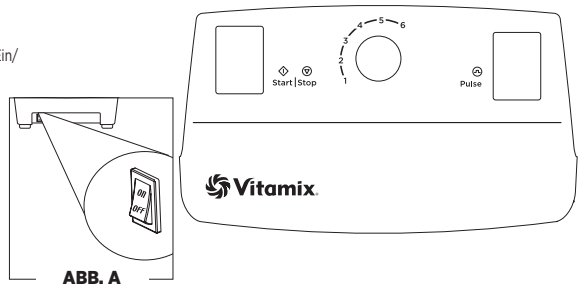
- Der einteilige Deckel ist leicht zu reinigen und einfach aufzusetzen, abzunehmen und zu verriegeln.
- Bei diesem Deckel ist kein Deckelstopfen vorhanden.
- Geben Sie die Zutaten über die obere Öffnung hinzu.

WICHTIGE HINWEISE!

Vitamix-Geräte bieten mehrere verschiedene Bedienoptionen. Vergewissern Sie sich, dass Sie die für Ihr Modell bestimmten Anweisungen befolgen.

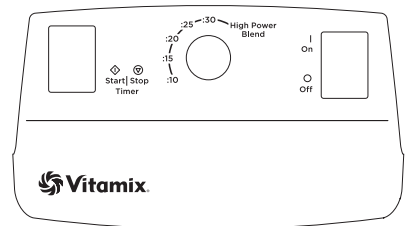
Drink Machine Advance/BarBoss Advance

1. **Ein/Aus-Schalter:** Befindet sich vorne am Gerät unter dem Bedienfeld (Abb. A). Über den Ein/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts. 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.
2. **Start (◊)/Stop (⊖)-Schalter:** Dies ist ein Leuchtschalter. Wenn das Licht leuchtet, wird das Gerät mit Strom versorgt. Drücken Sie den Start/Stop-Schalter, um die Programmeinstellung zu aktivieren bzw. ein Programm während des Mixzyklus zu beenden. Sie können ein Programm im laufenden Betrieb durch Betätigen des Start/Stop-Schalters unterbrechen.
3. **Programmwahl:** Ermöglicht die Auswahl einiger vorprogrammierter Einstellungen. Das Gerät wird nach Programmende automatisch ausgeschaltet. Ein Programm kann nur aktiviert werden, wenn der Ein/Aus-Schalter auf „ON“ steht.
4. **Puls-Schalter** (⏏): Durch Gedrückthalten dieses Schalters für einen gewünschten Zeitraum kann der Inhalt des Behälters schnell aufgefrischt werden. Der Puls-Schalter kann nur verwendet werden, wenn der Ein/Aus-Schalter auf „ON“ steht.



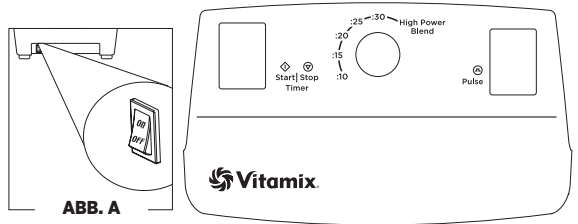
Drink Machine Two-Step

1. **Ein/Aus-Schalter:** Nach oben zum Einschalten (ON), nach unten zum Ausschalten (OFF). Die Zeitangaben umfassen die Gesamtzeit. Sie können den Timer während des Betriebs durch Drücken des Start/Stop-Schalters unterbrechen.
2. **Timer-Drehregler:** Darüber können Sie aus einer Reihe vorprogrammierter Zeiteinstellungen wählen. Die Skala entspricht ungefähren Zeitangaben in Sekunden. Der Timer kann nur aktiviert werden, wenn der Ein/Aus-Schalter auf „ON“ steht. Der Mixer wird nach Ablauf der voreingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet.
3. **Start (◊)/Stop (⊖)-Timer-Schalter:** Dies ist ein Leuchtschalter. Wenn das Licht leuchtet, wird das Gerät mit Strom versorgt. Drücken Sie den Start/Stop-Timer-Schalter, um die Timer-Einstellung zu aktivieren bzw. den Mixzyklus zu beenden.



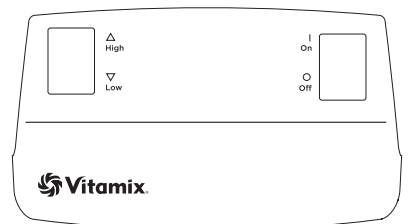
BarBoss

1. **Ein/Aus-Schalter:** Befindet sich vorne am Gerät unter dem Bedienfeld (Abb. A). Über den Ein/Aus-Schalter regeln Sie die Stromversorgung des Geräts. 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.
2. **Timer-Drehregler:** Darüber können Sie aus einer Reihe vorprogrammierter Zeiteinstellungen wählen. Die Skala entspricht ungefähren Zeitangaben in Sekunden. Der Timer kann nur aktiviert werden, wenn der Ein/Aus-Schalter auf „ON“ steht. Der Mixer wird nach Ablauf der voreingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet.
3. **Start (◊)/Stop (⊖)-Timer-Schalter:** Dies ist ein Leuchtschalter. Wenn das Licht leuchtet, wird das Gerät mit Strom versorgt. Drücken Sie den Start/Stop-Timer-Schalter, um die Timer-Einstellung zu aktivieren bzw. den Mixzyklus zu beenden.
4. **Puls-Schalter** (⏏): Durch Gedrückthalten dieses Schalters für einen gewünschten Zeitraum kann der Inhalt des Behälters schnell aufgefrischt werden. Der Puls-Schalter kann nur verwendet werden, wenn der Ein/Aus-Schalter auf „ON“ steht.



Drink Machine Two-Speed

1. **Ein/Aus-Schalter:** Nach oben zum Einschalten (ON), nach unten zum Ausschalten (OFF).
2. **Hoch/Variabel-Schalter:** Nach oben für hoch (HIGH), nach unten für niedrig (LOW).





WARNHINWEISE!

- Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr, wenn es nicht benutzt wird.
- Wenn Ihnen am Gerät ein ungewöhnliches Geräusch auffällt oder ein fester Gegenstand oder ein Fremdkörper mit den Klingen in Kontakt kommt, servieren Sie den Inhalt des Behälters nicht. Prüfen Sie das Klingenteil auf lockere, scharfartige oder fehlende Teile. Sollten Teile lose, nicht vorhanden oder gekerbt sein, tauschen Sie das Klingenteil aus.

Beachten Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten Folgendes:

- Seien Sie vorsichtig. Entweichender Dampf oder Spritzer können zu Verbrühungen führen.
- Verschließen Sie den Deckel sicher. So verhindern Sie, dass sich der Deckel beim Einschalten des Geräts löst.
- Beginnen Sie auf Geschwindigkeitsstufe 1, und steigern Sie die Geschwindigkeit rasch auf Stufe 10. Beginnen Sie beim Mixen heißer Zutaten niemals auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe.
- Lassen Sie niemals Flüssigkeiten oder Nahrungsmittel im Behälter antrocknen. Spülen Sie den Behälter nach der Benutzung aus. Eintrocknete 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. Die aus Polycarbonat bestehenden Advance-Behälter sollten nicht in der Mikrowelle verwendet bzw. in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

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. Für schwer zu mixende Mischungen wird eine hohe Geschwindigkeit empfohlen.
2. Setzen Sie den Behälter auf die Motoreinheit, indem Sie ihn auf der mit der Basis verbundenen Auflage zentrieren. (Der Motor muss vollständig angehalten sein, ehe Sie den Behälter positionieren.) Die Behälter dürfen nicht für harte, trockene Materialien benutzt werden. Vermeiden Sie einen Betrieb des Geräts bei leerem Behälter.
3. Verwenden Sie beim Mixen stets einen Deckel. Stellen Sie sicher, dass der Deckel fest eingerastet ist, wenn Sie heiße Zutaten mixen. Verarbeiten Sie heiße Flüssigkeiten NICHT mit einem einteiligen oder nicht verriegelbaren Deckel.
4. Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die nächstgelegene Steckdose (falls noch nicht angeschlossen). Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „ON“. Aktivieren Sie das gewünschte Programm, indem Sie es über den Drehregler auswählen und dann links den Start/Stop-Schalter drücken.
5. Wenn die Mischung nicht mehr zirkuliert, kann es sein, dass sich eine Luftblase im Behälter befindet. Drink Machine Two-Speed, Drink Machine Two-Step und BarBoss: Führen Sie den Stoßel während des Mixens durch den Deckel in den Behälter ein. Drink Machine Advance und BarBoss Advance: Halten Sie den Motor an, nehmen Sie den Behälter von der Motoreinheit ab, und rühren Sie um, oder kratzen Sie die Mischung mit einem Gummispatel von der Behälterwand ab, um Luftblasen von den Klingen zu entfernen. Bringen Sie den Deckel wieder an, und fahren Sie mit dem Mixen fort.
6. Aufgrund der Mixgeschwindigkeit des Geräts ist die Verarbeitungszeit deutlich geringer als bei Maschinen anderer Hersteller. Beobachten Sie Ihre Mischung aufmerksam, bis Sie sich an die Geschwindigkeit gewöhnt haben, um ein zu starkes Mixen zu vermeiden.
7. Warten Sie nach dem Abschalten des Mixers, bis die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie den Deckel öffnen oder den Behälter von der Motoreinheit nehmen.

8. Auffrischen von Getränken mit dem Puls-Schalter: Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist. Stellen Sie den Behälter auf die Motoreinheit und halten Sie den Pulse-Schalter gedrückt. Lassen Sie den Schalter los, um den Motor anzuhalten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht genutzt wird.

Anweisungen für BarBoss- und Timer-Mixer

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3.
 2. Stellen Sie den Ein/Aus-Schalter auf „ON“. Aktivieren Sie den Timer, indem Sie über den Drehregler die gewünschte Zeiteinstellung auswählen und dann links den Start/Stop-Timer-Schalter drücken.
- Hinweis:** Der Start/Stop-Timer-Schalter am Gerät leuchtet, wenn der Ein/Aus-Schalter auf „ON“ gestellt ist. Berühren Sie keine beweglichen Geräteile.
3. Befolgen Sie die Schritte 5 bis 10, um den Mixvorgang abzuschließen.

Voreingestellte Programme bei BarBoss® Advance® und Drink Machine Advance®

Im Folgenden finden Sie die Einstellungen der sechs voreingestellten Programme bei BarBoss Advance- und Drink Machine Advance-Geräten. Diese Programme sind von 1 bis 6 nummeriert und stellen die Mixzyklen für die am häufigsten zubereiteten Getränke dar. Nach Auswahl eines der sechs voreingestellten Programme läuft die Maschine für einen vollen 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 individuell auf Ihr Unternehmen abgestimmten Programmen abweichen. Aufgrund von Unterschieden bei den Rezepturen können die Resultate unterschiedlich sein.

Einstellung 1: (:15)	Mixt dünnflüssige Getränke aus Saft und Eis.
Einstellung 2: (:18)	Mixt leichte Kaffeegetränke.
Einstellung 3: (:21)	Mixt ein dickflüssiges Spezialgetränk.
Einstellung 4: (:24)	Mixt Eiscreme- und normale Kaffeegetränke, die etwas mehr Zeit benötigen.
Einstellung 5: (:27)	Mixt ein normales püriertes Fruchtgetränk.
Einstellung 6: (:30)	Mixt dickflüssige gefrorene Frucht- und feste Bestandteile, um ein dickflüssiges aber gleichmäßig püriertes Fruchtgetränk zu erhalten.

PROGRAMMIERUNG

BarBoss® Advance®- und Drink Machine Advance®-Geräte verfügen über voreingestellte Programme, die optimal auf den Advance®-Behälter abgestimmt sind. Die Programme lassen sich über die Verwendung eines von Vitamix® erhältlichen Programmierungs-Chips oder Programmierer-Software-Kits individuell anpassen. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem Fachhändler oder dem Kundendienst.

Das Gerät verfügt ab Werk über voreingestellte Programme. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen, wenn Sie einen individuellen Programmierungs-Chip verwenden.

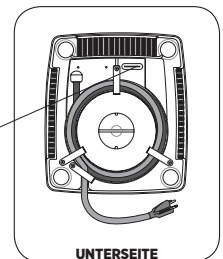
Programmieren mit einem Custom-Chip

1. Schalten Sie das Gerät über den Ein/Aus-Schalter unterhalb des Bedienfelds auf der Vorderseite ein.
2. Entfernen Sie den Behälter. Heben Sie das Gerät vorne an, sodass Sie den Programmierungsanschluss an der Unterseite sehen können. Sie blicken auf die Vorderseite des Geräts. Führen Sie den individuellen Programmierungs-Chip mit den silbernen Kontakten nach oben und dem Text „THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE“ („Diese Seite weist in Richtung der Vorderseite des Geräts“) zu Ihnen in den Anschluss unterhalb des Etiketts ein.
3. Die sechs voreingestellten Programme werden innerhalb von fünf Sekunden neu programmiert.
4. Entfernen Sie den Programmierungs-Chip, legen Sie diesen zurück in die Originalverpackung, und lagern Sie ihn an einem sicheren und leicht zugänglichen Ort.
5. Stellen Sie das Gerät wieder auf seine Füße, und setzen Sie den Behälter wieder ein.

Zurücksetzen der voreingestellten Programme auf die ursprünglichen Werkseinstellungen

1. Schalten Sie das Gerät über den Ein/Aus-Schalter unterhalb des Bedienfelds auf der Vorderseite aus.
2. Halten Sie den Puls-Schalter gedrückt, während Sie es über den Ein/Aus-Schalter wieder einschalten.

Programmierungsanschluss



UNTERSEITE
DES GERÄTS

WICHTIGE HINWEISE!

- * 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 des Behälters empfiehlt Vitamix® die Verwendung von Seifen mit niedrigem PH-Wert, beispielsweise flüssiges Spülmittel (Ivory Liquid®).
- *** Empfohlene Desinfektionslösung: 1,5 TL/7,4 ml Industrie- oder Haushaltsbleiche auf 2 Quart/2,0 LWasser.

Reinigungsmittel: Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Reinigungsmittel oder konzentrierten Bleichmittel. Verwenden Sie für Behälter keine quartären Reinigungsmittel.

Reinigung: Die Schalter können durch den Gebrauch verkleben. Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr und reinigen Sie die Ränder der Schaltpaddles mit einem feuchten Tuch, das Sie mit Wasser und einem milden Spülmittel angefeuchtet haben, bis sie frei beweglich sind. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Schalter dringt. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Baumwolltuch.

Motoreinheit/Bedienfeld

1. **Ziehen Sie den Netzstecker.**
2. Waschen Sie die Außenseite vorsichtig mit einem weichen Baumwolltuch, das Sie mit einer milden Lösung aus warmem Wasser und einem nicht scheuernden Spülmittel bzw. Flüssigsprühreiniger angefeuchtet haben. **Die Motoreinheit darf nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.**
3. Reinigen Sie die Schalter sorgfältig, damit sie ungehindert funktionieren. Sie können durch den Gebrauch verkleben. Trennen Sie das Gerät von der Stromzufuhr und reinigen Sie die Ränder der Schaltpaddles mit einem feuchten Tuch, das Sie mit Wasser* und einem milden Spülmittel angefeuchtet haben, bis sie frei beweglich sind. Betätigen Sie die Schalter einige Male, um angetrocknete Ablagerungen unter dem Schalter zu lösen. Wenn Sie die Schalter nicht reinigen, werden sie beschädigt oder funktionieren nicht mehr richtig. Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Schalter dringt.
4. Trocknen Sie das Gerät mit einem weichen Baumwolltuch.

Deckel

Nehmen Sie die Verschlusskappe aus dem Deckel heraus. Reinigen Sie die Teile 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.

Behälter und Deckel

Reinigen Sie Behälter und Deckel für eine lange Lebensdauer nicht in der Geschirrspülmaschine.

1. Reinigen: Füllen Sie den Behälter zu 1/4 mit warmem Wasser (110 °F/43 °C), und geben Sie einige Tropfen flüssiges Spülmittel hinein.** Befestigen Sie den Behälter wieder auf der Motoreinheit, und setzen Sie den zweiteiligen Deckel fest auf. Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden laufen. Leeren Sie den Behälter. Wiederholen Sie diesen Schritt.
2. Ausspülen: Füllen Sie den Behälter zu 3/4 mit warmem Wasser (110 °F/43 °C), aber fügen Sie keine Seife hinzu. Befestigen Sie den Behälter wieder auf der Motoreinheit und setzen Sie den zweiteiligen Deckel fest auf. Lassen Sie das Gerät 30 Sekunden laufen. Leeren Sie den Behälter.
3. Falls feste Rückstände im Behälter verbleiben, nehmen Sie das Klingenteil heraus, und reinigen Sie sämtliche Behälterteile in warmem Seifenwasser. Spülen und leeren Sie den Behälter. Setzen Sie den Behälter wieder zusammen, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren. Lassen Sie das Rührflügelbauteil nicht einweichen.
4. Zur Reinigung: Wenn nach Schritt 2 oder 3 sämtliche festen Rückstände entfernt wurden, füllen Sie den Behälter zu 3/4 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 eineinhalb Minuten lang stehen. Gießen Sie das Gemisch aus.
5. 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.

Probleme:

- Stärkere Vibrationen
- Flüssigkeitsaustritt am Boden des Behälters
- Lautere Geräusche vom Behälter

Mögliche Aktionen:

- a. Prüfen Sie das Klingenteil auf lockere, beschädigte oder scharthige Komponenten, und tauschen Sie diese aus.
- b. Ziehen Sie die Überwurfmutter mit einem passenden Schraubenschlüssel im Uhrzeigersinn an, bis sie fest sitzt.

- Das Gerät läuft nicht

- a. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- b. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- c. Möglicherweise hat der Wärmeschutzschalter das Gerät abgeschaltet. Schalten Sie das Gerät für 45 Minuten aus, um es zurückzusetzen.

- Laute Geräusche von den Klingen
- Klingen drehen sich nicht

- a. Möglicherweise ist der Antriebssockel defekt. Überprüfen Sie, ob sich ein feiner Riss in der Mitte zeigt oder ob die Zähne abgenutzt sind. Ersetzen Sie ihn gegebenenfalls durch einen neuen Antriebssockel (Artikelnr. 891). Anweisungen sind im Lieferumfang des Ersatzteils enthalten.
- b. Klingenlager müssen ausgetauscht werden. Drehen Sie die Klingen mithilfe der Antriebspinde am Boden des Behälters. Wenn sich die Klingen frei und ohne Widerstand drehen, tauschen Sie das Klingenteil aus.

- Gerät läuft nicht, wenn der Start/Stop-Schalter gedrückt wird

Vergewissern Sie sich, dass der Ein/Aus-Schalter auf „ON“ steht. Hinweis: Der Start/Stop-Schalter leuchtet, wenn das Gerät mit Strom versorgt wird.

- Gerät läuft nicht rund
- Ausgewählte Einstellung startet das falsche Programm

- a. Schalten Sie das Gerät aus und wieder an, um die Programmierung neu zu starten.
- b. Setzen Sie das Gerät auf die ursprüngliche Werkseinstellung zurück.

Wenn Sie das Problem mit diesen Hinweisen nicht beheben können, kontaktieren Sie den technischen Support von Vitamix® unter +1 800 886 5235. Falls Sie das Gerät außerhalb der USA erworben haben, so kontaktieren Sie bitte Ihren autorisierten Vitamix-Fachhändler vor Ort oder fragen Sie Vitamix International Division unter +1.440.782.2450 oder per E-Mail an international@vitamix.com nach einem Fachhändler in Ihrem Land. Die Online-Hilfe finden Sie unter www.vitamix.com/commercial.

WICHTIGE HINWEISE!

HINWEIS: Der Wärmeschutzschalter kann den Motor ausschalten, um ihn vor Überhitzung zu schützen. Warten Sie vor einem Neustart, bis der Motor sich abgekühlt hat. Lassen Sie das Gerät bis zu 45 Minuten ausgeschaltet. Sie können den Prozess beschleunigen, indem Sie die Motoreinheit an einen kühlen Ort bringen. Ziehen Sie zunächst den Netzstecker aus der Steckdose. Um den Vorgang zu beschleunigen, können Sie für Luftbewegung sorgen, indem Sie einen Staubsauger oder Ventilator auf den Boden des Sockels richten. 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 (fügen Sie in diesem Fall Flüssigkeit hinzu), wird zu lange bei zu geringer Geschwindigkeit verarbeitet oder enthält zu viel Material. Falls der Motor zu überhitzen scheint, aber nicht durch den Wärmeschutzschalter abgeschaltet wird, schalten Sie das Gerät aus, und nehmen Sie den Behälter von der Motoreinheit ab. Halten Sie sich bei Drink Machine Two-Speed-Geräten oder Modellen mit variabler Geschwindigkeit sowie Vita-Preps an folgende Anweisungen: Stellen Sie den Drehregler auf HIGH (Nr. 10). Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es eine Minute laufen. Achten Sie darauf, während des Betriebs keine beweglichen Teile zu berühren.

Halten Sie sich bei BarBoss- und Timer-Mixern an folgende Anweisungen: Stellen Sie den Timer auf 20 Sekunden ein. Schalten Sie das Gerät ein, und lassen Sie es 20 Sekunden laufen. Wiederholen Sie diesen Schritt drei Mal für insgesamt eine Minute. Achten Sie darauf, während des Betriebs keine beweglichen Teile zu berühren.



BarBoss (alla modeller) och Drink Machine (alla modeller)

VM0100, VM0100A, VM0100B, VM0100C, VM0101, VM0101B, VM0101C, VM0104, VM0105, VM0105A, VM0105E, VM0110, VM0110A, VM0113 och VM0127

AVSNITT

Engelska	1
Tyska.....	9
Svenska.....	17
Franska.....	25
Ryska	33
Spanska	41
Italienska	49
Portugisiska.....	57
Arabiska.....	65

SYMBOLER

	Varning		lakttag 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		

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
Commercial Division

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

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 USA
Tfn: 440 235 0214 E-post: commercial@vitamix.com

⚠ 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 VARNINGSMEDDELANDEN INNAN DU ANVÄNDER MIXERN.

- Läs alla anvisningar.
- Placera inte motorbasen i vatten eller någon annan vätska för att undvika risken 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 på eller tas av samt före rengöring med undantag för diskning av tillbringaren.
- Rör aldrig vid rörliga delar, särskilt inte 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. Kunder utanför USA kan kontakta närmaste auktoriserade leverantör av Vitamix, ringa till Vitamix internationella avdelning på +1 440 782 2450 eller skicka e-post till international@vitamix.com för att lokalisera närmaste leverantör.
- Om tillbehör, inklusive konserveringsburkar, som inte rekommenderas eller säljs av Vitamix används kan det orsaka brand, elstöt eller skador. Använd inte tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av Vitamix – om så görs upphävs 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 gummiskrapa eller spatel får användas, dock endast när apparaten är avstängd. När det böjliga gummilocket är ditsatt kan Vitamix-plaststaven (säljs separat) användas även när motorn är igång.
- WARNING: 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 tillbringaren är ordentligt fästsatt. Detta för att minska risken för personskada.
- Maximal fyllning är lika med det antal liter (uns) som står på tillbringaren, t.ex. 0,9 l /32 uns och avsevärt mindre om blandningen är tjock.
- Tillbringaren bör inte fyllas till mer än 2/3 när plaststaven sitter kvar vid mixning. När plaststaven sitter i ska du inte mixa i mer än 30 sekunder åt gången.

- IAKTTAG FÖRSIKTIGHET:** Avkylningsproblem som leder till avstängning på grund av värme och eventuella motorskador kan inträffa om apparaten används i andra ljuddämpningskåpor än sådana som godkänts av Vitamix.
- Ha alltid locket på när Vitamix-apparaten används.
- IAKTTAG FÖRSIKTIGHET:** När lampan på frontpanelens Start/Stopp-brytare är tänd visar det att strömmen till mixern är på och att mixern kan startas. Stäng av strömmen och dra ur apparatens sladd innan du vidrör rörliga delar. Slå av strömbrytaren på natten eller närhelst maskinen lämnas obevakad.

SPARA DESSA ANVISNINGAR

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

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.

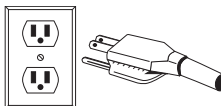
VIKTIGA ANVISNINGAR FÖR SÄKER ANVÄNDNING

Lämna inte din Vitamix-mixer utan uppsikt vid drift.

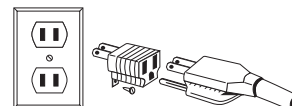
Alla reparationer, all service och ersättning av delar måste utföras av Vitamix eller av en auktoriserad servicerepresentant.

OBST! UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA NÅGON AV DE VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTERNA OCH DE VIKTIGA ANVISNINGARNA FÖR SÄKER ANVÄNDNING UTGÖR FELAKTIG ANVÄNDNING AV DIN VITAMIX-MIXER, VILKET KAN OGLITIGFÖRKLARA GARANTIN OCH INNEBÄRA RISK FÖR ALLVARLIG PERSONSKADA.

- Mixers elsladd är förseedd med en trestiftskontakt (jordad) som passar i standardvägguttag med plats för tre stift (figur A). **Sladden ser olika ut i länder utanför USA.**
- Adaptertr (figur B) finns för tvåstiftsuttag. Jordningsspåret på trestiftskontakten eller elsladden får inte skäras i eller tas bort.
- Räddgör 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).



FIGUR A



FIGUR B

UNDERHÅLL AV VITAMIX-MIXERN

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 brott i hylsan. Om du upptäcker en skada byter du ut drivhylsan mot den extra som kom med blendern. Kontakta Vita-Mix® Corporation (hädanefter "Vitamix") på (800) 866 5235 för att lokalisera närmaste leverantör om du vill köpa ytterligare utbytesdrivhylsor. Kunder utanför USA kan kontakta närmaste auktoriserade leverantör av Vitamix, ringa till Vitamix internationella avdelning på +1440 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 för fritt, kontakta Vitamix om garantiinformation eller närmaste leverantör.
3. Kör aldrig apparaten utan att centeringsplattan sitter ordentligt på basen och ta aldrig bort tillbringaren från basen innan blandningen är färdig och knivarna står stilla.

BEGRÄNSAD GARANTI (Såvida inget annat anges i kontraktet)

Vita-Mix® Corporation (hädanefter "Vitamix") garanterar slutanvändaren ("köparen") att dess kommersiella Vitamix-mixar (bestående av basstation, tillbringare med lock, hädanefter tillsammans kallade "utrustningen") inte kommer att ha några material- eller tillverkningsfel under utrustningens garantiperiod enligt beskrivningen här och under förhållanden som framläggs nedan. Ett inköpsbevis krävs.

Följande utgör köparens enda rätt till kompensation och beskriver Vitamix enda garantiåtagande. Ingen anställd på Vitamix eller någon annan person har tillstånd att utfärda någon extra garanti utöver följande garantier eller att ändra dessa.

FÖLJANDE OMFATTAS AV GARANTIN**A. Basstationsgaranti (i vilken kontrollpanel och pekskärm ingår):**

Till slutanvändaren lämnar Vitamix följande garanti:

- Om basstationen inte fungerar på grund av material- eller tillverkningsfel inom trettio (30) dagar från inköpsdatum, kommer Vitamix att ersätta basstationen med en ny basstation.
- Om basstationen inte fungerar på grund av material- eller tillverkningsfel efter trettio (30) dagar från inköpsdatum, men inom ett (1) år 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 det första året, men inom tre (3) år från inköpsdatum, påtar sig Vitamix alla kostnader för reservdelar som behövs för att reparera basstationen.

B. Garanti för tillbringare, lock, mittlock, centeringsplatta, knivanordning, drivhylsa och ljuddämpningskåpa (om sådan ingår): Till slutanvändaren garanterar Vitamix att om en ljuddämpningskåpa, tillbringare, lock, knivinsats eller drivhylsa inte fungerar på grund av material- eller tillverkningsfel inom ett (1) år från inköpsdatum, påtar sig Vitamix alla kostnader för reservdelar och arbete som behövs för att reparera komponenten.

Vitamix enda åtagande enligt dessa garantier är att reparera eller byta ut den garantiförsäkrade delen eller delarna enligt Vitamix eget gottfinnande.

UNDER INGA OMSTÄNDIGHETER, VARE SIG DET BASERAS PÅ KONTRAKT, SKADESTÅND, GARANTI, OTILLÅTEN HANDLING (INKLUSIVE OAKTSAM), STRIKTA SKYLDIGHETER ELLER ANNAT, KOMMER VITAMIX ATT VARA ANSVARIG FÖR NÅGON SOM HELST SÄRSKILT, INDIREKT, OAVSIKTLIG SKADA ELLER FÖLJDSKADA, INKLUSIVE, UTAN BEGRÄNSNINGAR, FÖRLUST AV VINST ELLER INTÄKTER. DEN BEGRÄNSADE GARANTIN OVAN ÄR KUNDENS ENDA GOTTGÖRELSE OCH KUNDEN OCH VITAMIX FRISKRIVER SIG HÄRMEDE UTTRYCKLIGEN FRÅN ALLA ANDRA GARANTIER ELLER VILLKOR, UTTRYCKLIGA ELLER UNDERFÖRSTÅDDA, FÖRESKRIVNA ELLER ANNAT, INKLUSIVE ALL UNDERFÖRSTÅDD GARANTI FÖR LÄMPLIGHET FÖR SÄRSKILT ÄNDAMÅL, SAMT ATT, UTAN BEGRÄNSNING AV DET FÖREGÅENDE, KUNDEN OCH VITAMIX HÄRMEDE UTTRYCKLIGEN UTESLUTER, SÅ LÅNGT LAGEN TILLÅTER, TILLÄMPNING AV ALL LAGSTIFTNING OM KÖP AV VAROR OCH FÖRENTA NATIONERNAS KONVENTION OM KONTRAKT FÖR INTERNATIONELLA KÖP AV VAROR, DÅR DET ÄR TILLÄMPLIGT. I en del jurisdiktioner tillåts inte att underförstådda garantier eller särskilda, oavsiktliga skador eller följdskador begränsas.

FÖLJANDE OMFATTAS EJ AV GARANTIN (garantiundantag)

Denna garanti omfattar inte reparationer som behövs på grund av:

- A. normalt slitage,
- B. missbruk, felaktigt bruk, oaksamt bruk,
- C. ändring av utrustningen inklusive, men inte begränsat till basstationen, tillbringaren, locket eller ljuddämpningskåpan.

D. exponering för extrema förhållanden eller

E. om någon del av mixern inte har monterats korrekt, inklusive men inte begränsat till dåligt utfört yrkesarbete, underlåtenhet att följa medföljande specifikationer och/eller otillräcklig ventilering av modeller som är "infällda i arbetsbänken".

NÄR ÄR GARANTIN TILLÄMPLIG (täckningsvillkor)?

Garantierna här gäller endast för den ursprungliga slutanvändaren och kan inte överföras. För att göra ett garantianspråk krävs ett inköpsbevis.

Alla garantier från Vitamix gäller endast om de tillämpas i enlighet med: a) ägarmanualen som även finns till tillgå via vitamix.com, b) ersättningsgarantin och c) samtliga underhållsinstruktioner oavsett när dessa tillhandahålls.

GRUNDER FÖR OGILTIGFÖRKLARANDE AV GARANTIN

Alla produktgarantier upphävs om:

Mixern placeras i en ljuddämpningskåpa som inte tillverkats av Vitamix.

Någon utrustningskomponent som täcks av garantin har modifierats, ändrats, "rekonitionerats" eller reparerats av någon annan än Vitamix, ett auktoriserat Vitamix-servicecenter eller en auktoriserad Vitamix-leverantör.

Någon Vitamix-komponent som täcks av garantin används med en komponent som inte uttryckligen godkänns skriftligen av Vitamix (t.ex. användning av en tillbringare från Vitamix med en basstation som inte är från Vitamix och/eller användning av en basstation från Vitamix med en tillbringare som inte är från Vitamix) eller någon del av mixern inte har monterats korrekt, inklusive men inte begränsat till dåligt utfört yrkesarbete, underlåtenhet att följa medföljande specifikationer och/eller otillräcklig ventilering av modeller som är "infällda i arbetsbänken".

BEVILJANDE AV GARANTIANSPRÅK OCH REPARATIONER

Kontaktinformation angående service och reparation som omfattas av garantin: Om din Vitamix-mixer behöver servas eller repareras, och detta täcks av villkoren i denna garanti, ring till Vita-Mix Corporation, kontakta ett auktoriserat servicecenter eller uppsök närmaste leverantör för hjälp med garantin.

För utrustning som köpts och som finns i USA: Ring till Vitamix tekniska support: (800) 866 5235.

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 returauktoriseringnummer före transport. Returnera 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 returauktoriseringnumret ("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.

SPECIFIKATIONER

Volt:	120 V AC	Watt:	900 (2+ max hk*)
Ampere:	11,5 (2+ max hk*)	Watt:	975 (3+ max hk*)
	12,5 (3+ max hk*)	Hz:	50/60
Hz:	50/60		
		Volt:	120 V AC EMC (Taiwan)
		Ampere:	11,5 (2+ max hk*)
		Watt:	750-850 (2+ max hk*)
		Watt:	1100-1200 (3+ max hk*)
		Hz:	60
		Hz:	50/60
		Volt:	100 V AC (Japan)

*varierar med spänningen

! VARNINGAR!

Roterande knivar kan orsaka allvarlig personskada. Stick **INTE** in handen i tillbringaren när apparaten körs.

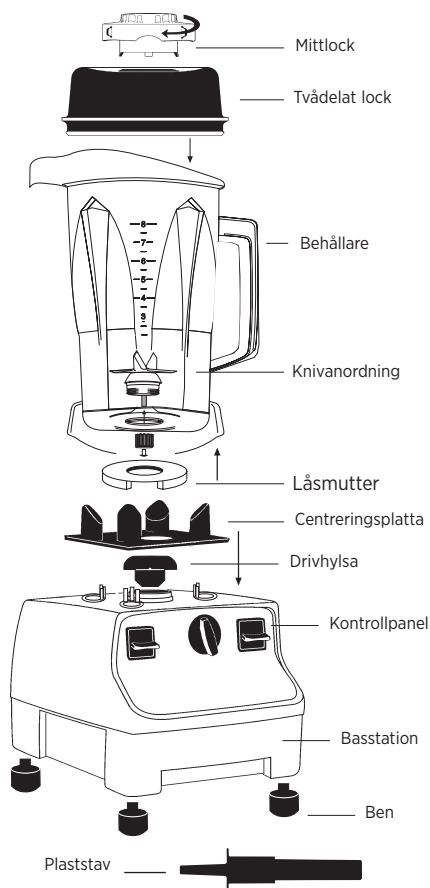
När varma vätskor eller blandningar körs:

- måste spärrlocket i två delar sitta fast ordentligt. Använd inte det odelade locket eller ett lock utan spärr. På så sätt kan ånga försvinna ut naturligt och locket faller inte av när apparaten sätts på.
- Börja inte på hög hastighet när varma vätskor körs. Börja alltid köra varma vätskor på låg hastighet, och byt sedan till hög hastighet när apparaten är igång.
- Var försiktig med varma vätskor. Vätska kan spruta ut från under mittlocket och ånga kan orsaka skällning.

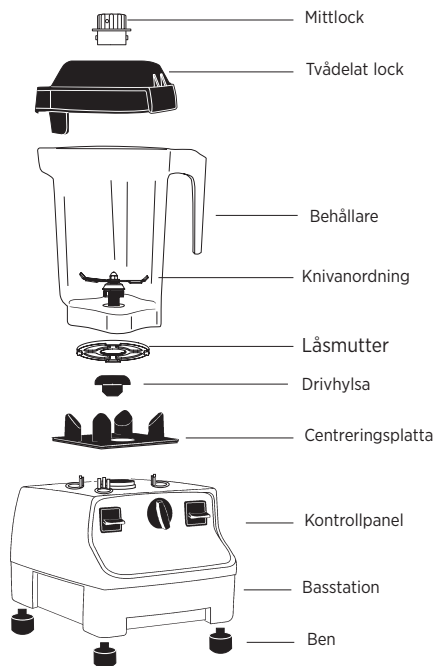
VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

Tillbringare:

Mixramna Drink Machine Advance och BarBoss Advance har optimerats för användning med Vitamix 0,9 l /32 uns Advance-tillbringare. Användning av Vitamix standardtillbringare (2,0 l /64 uns, 1,4 l /48 uns eller kompakt 0,9 l /32 uns) kan kräva att programmet justeras. Advance-tillbringaren 0,9 l /32 uns fungerar inte med tidigare Vitamix-modeller. Ring till Vitamix kundtjänst eller en lokal återförsäljare för mer information. Utanför USA och Kanada kan apparaten levereras med en annan tillbringarkonfiguration.



(används med höga tillbringare om 2,0 l och 1,4 l.
Ska inte användas med Advance-tillbringare på 0,9 l.)



! VARNINGAR!

Roterande knivar kan orsaka allvarlig personskada. Stick **INTE** in handen i tillbringaren när apparaten körs.

Tvinga inte ned plaststaven i tillbringaren. För hårt tryck kan leda till att plaststaven förs in för långt i tillbringaren och att knivarna skadas.

Använd inte den äldre plaststaven som har en rak och jämn yta och inga "steg". Om den äldre modellen används kan knivarna skadas.

När varma vätskor eller blandningar körs:

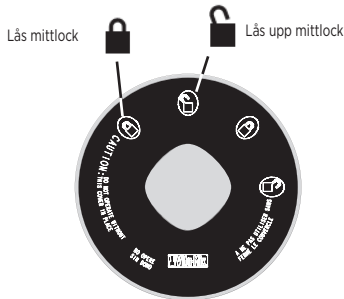
- måste spärrlocket i två delar sitta fast ordentligt. Använd inte det odelade locket eller ett lock utan spärr. På så sätt kan ånga försvinna ut naturligt och locket faller inte av när apparaten sätts på.
- Börja inte på hög hastighet när varma vätskor körs. Börja alltid köra varma vätskor på låg hastighet, och byt sedan till hög hastighet när apparaten är igång.
- Var försiktig med varma vätskor. Vätska kan spruta ut från under mittlocket och ånga kan orsaka skällning.

Plaststav (används inte med Advance-tillbringare)

Plaststaven som säljs med apparaterna Drink Machine Two Speed, Drink Machine Two Step och BarBoss gör att luftbubblor inte kan bildas under blandningen och att mycket tjocka och/eller frysta blandningar som är svåra att köra kan bearbetas. Använd plaststaven när apparaten är igång för att pressa ingredienserna mot knivarna.

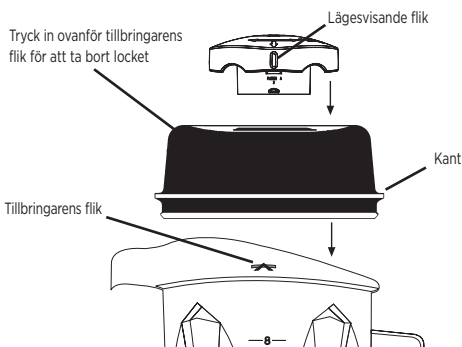
Använda plaststaven:

- Om apparaten inte klarar att köra runt tjocka blandningar kan det ha kommit in en luftbubbla. För in plaststaven genom locket och rör runt för att lösa upp den.
- Använd den endast med locket på plats och mittlocket borttaget.
- Stänkskyddet (nära toppen på plaststaven) och locket hindrar plaststaven från att slå i knivarna när locket sitter fast ordentligt.
- Tillbringaren får inte vara fylld till mer än $\frac{2}{3}$ när plaststaven används.
- Använd inte plaststaven i mer än 30 sekunder åt gången (för att undvika överhettning).
- Om plaststaven hålls upprätt kan extra tjocka ingredienser cirkulera. Annars rikta plaststaven mot tillbringarens sidor eller kanter.

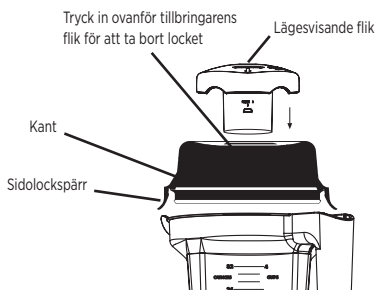


FIGUR A

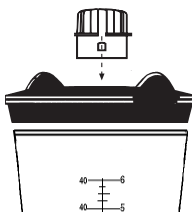
Locket med låssymboler, sett uppifrån



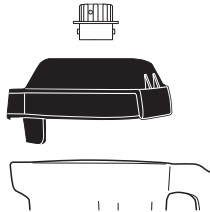
FIGUR B



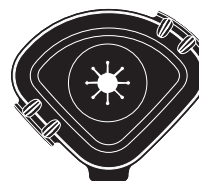
FIGUR C



FIGUR D



FIGUR E



FIGUR F

Tvådelat lock - 2,0 l / 64 uns tillbringare av polykarbonat (FIGUR B)

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

- Runt hela locket finns en kant som fungerar som en spärr inuti tillbringarens flikar. Tryck in en sida av kanten under en flik, och tryck nedåt med handleden över motsatt flik för att få locket att fastna.
- Locket tas bort genom att du placerar händerna runt locket och rycker med tummarna ovanför en av tillbringarens flikar. Tryck in och lyft av.
- Låsa fast mittlocket: (FIGUR A) Placera mittlocket över locket och för en av de lägesvisande flikarna i linje med en symbol för upplåst. Tryck in mittlocket i locket och vrid tills en visningsflik är i linje med en av symbolerna för upplåst. (Vrid på locket för att vara säker på att mittlocket sitter fast ordentligt - låsdelen måste vara i lockets låsspår.) Mittlockets bottenyta ska sitta tätt mot lockets övre del.
- Mittlocket kan tas bort när plaststaven används eller ingredienser tillsätts. Vrid mittlocket till en symbol för upplåst för att ta bort det.

IAKTAG FÖRSIKTIGHET: Använd inte ett odelat lock när varma ingredienser blandas. Inte avsedd för användning med en plaststav.

Tvådelat lock - 0,9 l / 32 uns stapelbar tillbringare av polykarbonat (FIGUR C)

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

- Tryck in locket i tillbringaren tills sidospärrarna fastnar under tillbringarens kant.
- Ta bort locket genom att försiktigt dra i sidolockspärrarna.
- Låsa fast mittlocket: (FIGUR A) Placera mittlocket över locket och för en av de lägesvisande flikarna i linje med en symbol för upplåst. Tryck in mittlocket i locket och vrid tills en visningsflik är i linje med en symbol för låst. (Vrid om locket för att vara säker på att locket sitter fast ordentligt - låsdelen måste vara i lockets låsspår.) Mittlockets bottenyta ska sitta tätt mot lockets övre del.
- Mittlocket kan tas bort när plaststaven används eller ingredienser tillsätts. Vrid mittlocket till en symbol för upplåst för att ta bort det.

Tvådelat lock - 1,4 l / 48 uns stapelbar tillbringare/tillbringare av polykarbonat (FIGUR D)

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

- Tryck in locket i tillbringaren tills sidospärrarna fastnar under tillbringarens kant.
- För att ta bort ett lock som sitter helt fast pressas flikarna på tillbringarens bägge sidor samman. Sedan dras locket uppåt och av.
- Mittlocket kan tas bort när plaststaven används. Vrid på mittlocket för att fästa eller ta bort det.

Tvådelat lock - 0,9 l / 32 uns Advance®-tillbringare (FIGUR E)

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 (tillval) - 0,9 l / 32 uns Advance®-tillbringare (FIGUR F)

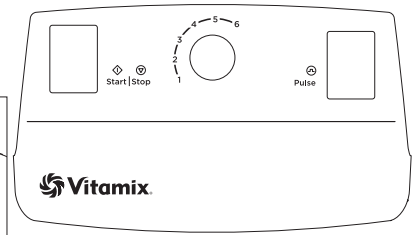
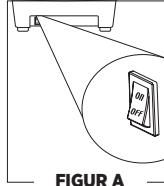
- Det odelade locket är enkelt att rengöra och enkelt att sätta fast, ta loss och försegla.
- Det finns inget mittlock till detta lock.
- Tillsätt ingredienser genom hålet på ovsidan.

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

Vitamix-apparater levereras med många olika kontrollalternativ. Se till att du följer de anvisningar som gäller för din modell.

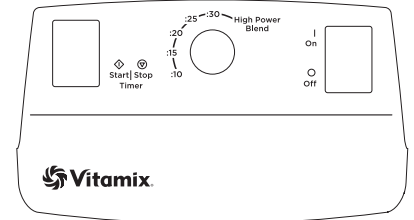
Modellerna Drink Machine Advance/Bar Boss Advance

1. **På/Av-brytare:** Sitter på apparatens framsida under kontrollpanelen (figur A). På/Av-brytaren styr strömtillförseln till 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.
2. **Start-(◊)/Stopp (◉)-brytare:** Detta är en brytare med lampa. När lampan är tänd är strömmen på. Tryck ned startbrytaren för att aktivera programinställningen. Tryck igen för att stoppa en programcykel mitt i blandningen. Under pågående drift kan du avbryta ett program genom att trycka på start-/stoppbrytaren.
3. **Programväljare:** Här kan användaren välja mellan ett antal förprogrammerade inställningar. Apparaten stängs av automatiskt i slutet av programmet. Ett program aktiveras endast om strömbrytaren är på.
4. **Pulserareglage (┘┘):** Pulserareglaget kan användas för att snabbt fräscha upp innehållet i tillbringaren genom att trycka ned brytaren och hålla den nedtryckt så länge som det behövs. Pulserareglaget kan endast användas om strömbrytaren är påslagen.



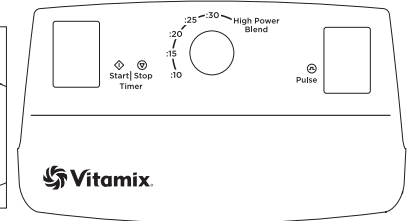
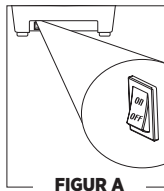
Modellen Drink Machine Two Step

1. **På/Av-brytare:** Upp för ON (PÅ) Ned för OFF (AV) Alla tidsangivelser syftar på total varaktighet. Under pågående drift kan du avbryta timern genom att trycka på START-/STOPP-brytaren.
2. **Timerskala:** Här kan användaren välja mellan ett antal tidsinställningar. Timerns steg är i sekunder. Timern aktiveras endast om strömbrytaren är inställd på läget ON (PÅ). Mixern stängs av automatiskt i slutet av den förinställda tiden.
3. **Start-(◊)/stopp (◉)-timer:** Detta är en brytare med lampa. När lampan är tänd är strömmen PÅ. Tryck ned START-/STOPP-TIMERN för att aktivera tidsinställning. Tryck igen för att stoppa en blandningscykel.



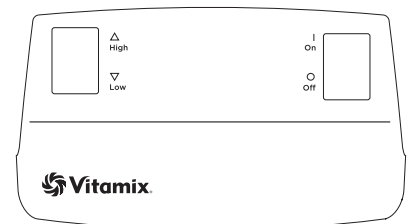
Modellen BarBoss

1. **På/Av-brytare:** Sitter på apparatens framsida under kontrollpanelen (figur A). På/Av-brytaren styr strömtillförseln till 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.
2. **Timerskala:** Här kan användaren välja mellan ett antal tidsinställningar. Timerns steg är i sekunder. Timern aktiveras endast om strömbrytaren är inställd på läget ON (PÅ). Mixern stängs av automatiskt i slutet av den förinställda tiden.
3. **Start-(◊)/stopp (◉)-timer:** Detta är en brytare med lampa. När lampan är tänd är strömmen PÅ. Tryck ned START-/STOPP-TIMERN för att aktivera tidsinställning. Tryck igen för att stoppa en blandningscykel.
4. **Pulserareglage (┘┘):** Pulserareglaget kan användas för att snabbt fräscha upp innehållet i tillbringaren genom att trycka ned brytaren och hålla den nedtryckt så länge som det behövs. Pulserareglaget kan endast användas om strömbrytaren är påslagen.



Modellen Drink Machine Two Speed

1. **På/Av-brytare:** Upp för ON (PÅ). Ned för OFF (AV).
2. **Hög-/Låg-brytare:** Upp för HÖG. Ned för LÅG.





VARNINGAR!

- När apparaten inte används ska kontakten dras ut ur uttaget.
- Om du tycker att apparaten låter anorlunda eller om ett hårt eller främmande föremål kommer i kontakt med knivarna ska du inte servera innehållet. Kontrollera om knivanordningen är lös, har hack eller om delar saknas. Om några delar är lösa, saknas eller har hack ska knivanordningen bytas ut.

När varma vätskor körs ska du alltid:

- vara försiktig. Ånga eller stänk kan leda till skållning.
- Lås locket. På så sätt hindras locket från att blåsas av när apparaten startas.
- Starta på ställbar hastighet 1 och öka snabbt till 10. Starta aldrig på den högsta hastigheten när du blandar varma ingredienser.
- 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. På grund av beskaftenheten hos den polykarbonat som används i Advance-tillbringarna rekommenderas inte att de sätts i mikrovågsugnar eller diskmaskiner.

Blandningstips

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. Hög hastighet rekommenderas för krävande blandningar.
2. Sätt tillbringaren på basstationen genom att rikta in den efter centreringssplattan 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.
3. Använd alltid ett lock när du blandar. Om du blandar varma ingredienser måste locket alltid sitta fast ordentligt. När du kör varma vätskor får du INTE använda lock utan spjärr eller odelade lock.
4. Koppla in apparaten i närmaste uttag (om den inte är inkopplad). Ställ På/Av-brytaren i läget På. Aktivera ett program genom att välja önskad inställning på skalan och sedan trycka ned start-/stopp-brytaren som sitter till vänster.
5. Om blandningen slutar cirkulera har det antagligen kommit in en luftbubbla. Modellerna Drink Machine Two Speed, Drink Machine Two Step och BarBoss – för antingen in plaststaven genom locket under blandning, eller modellerna Drink Machine Advance och Bar Boss Advance – stanna motorn, ta bort tillbringaren från basen och rör runt eller skrapa bort blandningen från tillbringarens sidor ner mot mitten med en gummispattel för att trycka bort luftbubblor från knivarna. Sätt fast locket och fortsätt blanda.
6. Tack vare apparatens blandningshastighet är blandningstiderna betydligt kortare jämfört med andra tillverkarens apparater. För att undvika att mixa längre än vad som behövs bör du observera blandningen noga tills du har vant dig vid hastigheten.
7. Efter att du har stängt av mixern ska du vänta tills knivbladen har stannat helt innan du tar bort locket eller tillbringaren från basstationen.
8. Använda pulserareglaget för att fräscha upp drycker: Se till att strömmen är påslagen. Se till att tillbringaren står på basstationen och tryck ned pulserareglaget. Släpp upp brytaren för att stanna motorn.

9. Dra ur mixerns kontakt när den inte används.

Anvisningar för Bar Boss och mixer med timer

1. Följ STEG 1 till 3 ovan.
 2. Ställ På/Av-brytaren i läget På. Aktivera timern genom att välja önskad inställning på skalan och tryck sedan ned START-/STOPPTIMERN som sitter till vänster.
- Obs!** START-/STOPPTIMERN på apparaten tänds när strömmen är ON (PÅ). Undvik apparatens röriga delar.
3. Följ STEG 5 till 10 ovan för att avsluta mixningen.

Förinställda program i BarBoss' Advance' och Drink Machine Advance'

Här följer inställningarna för de sex förinställda programmen i apparaterna BarBoss Advance och Drink Machine Advance. Dessa program, numrerade 1 till 6, är blandcykler utformade för de vanligaste dryckerna. När du väljer något av de sex förinställda programmen körs apparaten en hel cykel. Apparaten stannar av sig själv när cykeln är klar. En cykel varierar i hastighet och längd. Apparaten förinställda alternativ kan variera beroende på programrevisioner eller om apparaten har programmerats särskilt för din verksamhet. Skillnader i recept kan också innebära att resultaten skiljer sig åt.

Inställning 1: (:15)	Mixar tunna drinkar bestående av juice och is.
Inställning 2: (:18)	Mixar lätta kaffedrinkar.
Inställning 3: (:21)	Gör en specialdrink med tjock viskositet.
Inställning 4: (:24)	Gör drinkar av glass och vanliga kaffedrinkar som behöver mixas lite längre.
Inställning 5: (:27)	Mixar en vanlig smoothie.
Inställning 6: (:30)	Mixar tjocka bitar av frusen frukt och hårda ingredienser till en tjock men jämn smoothie.

PROGRAMMERING

BarBoss' Advance' och Drink Machine Advance' är förprogrammerade med inställningar som optimerats för tillbringaren Advance'. Programmet kan anpassas genom att använda ett programmeringschip eller en programvarusats för programmering som finns att tillgå från Vitamix®. Ring din återförsäljare eller kundtjänst för mer information. Även om apparaten kommer från fabriken med de förinställda programmen ska du följa dessa anvisningar när du använder ett specialbeställt programmeringschip.

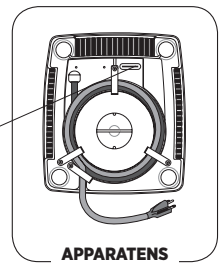
Programmering med ett specialbeställt chip

1. Slå på strömmen till apparaten med On-/Off-brytaren (På-/Av-brytaren) fram till på apparaten under kontrollpanelen.
2. Ta bort tillbringaren och lyft apparatens framsida så att du kan se programmeringsporten på undersidan. Med kroppen riktad mot apparaten för du in det specialbeställda programmerade chipet med silverkontaktarna uppåt och orden "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (DENNA SIDA MOT APPARATENS FRAMSIDA) mot dig in i porten nedanför etiketterna.
3. Inom 5 sekunder kommer de sex förinställda programmen att programmeras om.
4. Avlägsna programmeringschipet, sätt tillbaka det i originalförpackningen och förvara på en säker, lättåtkomlig plats.
5. Ställ tillbaka apparaten på dess ben och sätt tillbaka tillbringaren.

Återställning av förinställda program till fabriksinställningarna

1. Slå av strömmen till apparaten med On-/Off-brytaren (På-/Av-brytare) fram till på apparaten under kontrollpanelen.
2. Håll pulseraknappen nedtryckt och slå på strömmen med On-/Off-brytaren (På-/Av-brytaren).

Programmeringsport



APPARATENS
UNDERSIDA

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

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

** För att förlänga livslängden på tillbringaren av polykarbonat rekommenderar Vitamix® att ett medel med lågt pH-värde, t.ex. ett flytande diskmedel (Ivory Liquid®), används.

*** Rekommenderad desinficerande lösning: 7,4 ml /1,5 tsk blekmedel för industri- eller hushållsbruk i 2,0 l /2,0 qt vatten

Rengöringsprodukter: Använd inte slipande rengöringsmedel eller koncentrerat blekmedel vid rengöring. Använd inga rengöringsmedel som innehåller kvartära desinficeringsmedel i tillbringarna.

Rengöring: Brytarna kan bli kladdiga under användning. Dra ur apparatens kontakt och använd en våt trasa, fuktad med vatten och ett mildt rengöringsmedel, för att göra rent runt brytarens kanter tills de fungerar utan hinder igen. Rengör nogga och var försiktig så att inte vatten eller andra vätskor kommer in i brytaren. Torka med en mjuk bomullstrasa.

Basstation/kontrollpanel

1. Dra ur strömkabeln.

2. 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. **Sänk aldrig ner basstationen i vatten eller annan vätska.**
3. Rengör brytarna ordentligt så att de kan röra sig fritt. De kan bli kladdiga under användning. Dra ur apparatens kontakt och använd en våt trasa, fuktad med vatten* och ett mildt rengöringsmedel, för att göra rent runt brytarens kanter tills de fungerar utan hinder igen. Tryck brytarna fram- och tillbaka några gånger för att få loss alla rester som torkat under brytaren. Om brytarna inte rengörs kan de skadas eller slitas ut. Rengör nogga och var försiktig så att inte vatten eller andra vätskor kommer in i brytaren.
4. Torka med en mjuk bomullstrasa.

Lock

Separera locket och mittlocket. Diska i varmt vatten med diskmedel. Skölj rent under rinnande vatten och torka. Montera före användning.

Tillbringare och lock

För att tillbringaren ska hålla så länge som möjligt bör den inte diskas i diskmaskin.

1. Rengöring: Fyll tillbringaren till 1/4 med varmt vatten (43 °C/110 °F) och tillsätt ett par droppar flytande diskmedel.** Sätt tillbaka tillbringaren på basstationen och tryck fast det tvådelade locket ordentligt. Kör apparaten i 30 sekunder. Töm tillbringaren. Upprepa detta steg.
2. Sköljning: Fyll tillbringaren till 3/4 med varmt vatten (43 °C/110 °F) utan diskmedel. Sätt tillbaka tillbringaren på basstationen och sätt fast det tvådelade locket. Kör apparaten i 30 sekunder. Töm tillbringaren.
3. Ta loss knivanordningen (se sidan 12) och diska alla tillbringarens delar i varmt vatten med diskmedel om det kvarstår fasta rester. Skölj och låt rinna av. Montera före nästa steg. Blötlägg inte knivens blandarenhet.
4. Rengöring: Om alla fasta rester har avlägsnats efter steg 2 eller steg 3 ska tillbringaren fyllas till 3/4 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 blandningen.
5. Sätt tillbaka tillbringaren på basstationen och kör den tom under ytterligare 5 sekunder. Sköljes inte efter desinficering. Låt tillbringaren lufttorka.

Problem:

- Ökade vibrationer.
- Läckage från tillbringarens botten.
- Högre ljud från tillbringaren.

Möjliga åtgärder:

- a. Se efter om knivanordningen har lösa, skadade eller naggade delar och byt ut dem.
- b. Dra åt låsmuttern medurs med låsmutternyckeln tills den är tättsittande.

- Maskinen startar inte.

- a. Kontrollera att elsladden sitter ordentligt i vägguttaget.
- b. Säkerställ att brytarna är rena och kan röra sig fritt.
- c. Värmeskyddet kan ha stängt av apparaten. Slå av strömmen i upp till 45 minuter och starta om.

- Högt oljud från knivarna.
- Knivarna snurrar inte runt

- a. Drivhylsan kan vara trasig. Kontrollera om det finns tunna sprickor mot mitten eller om tändarna är utslitna. Byt till en ny drivhylsa (artikel nr 891). Anvisningar medföljer komponenten.
- b. Axellagret till kniven kan behöva bytas ut. Snurra runt knivarna med drivspindeln i tillbringarens botten. Om knivarna snurrar obehindrat utan motstånd ska knivanordningen bytas ut.

- Apparaten startar inte när start-/stopp-brytaren aktiveras.

Kontrollera På/Av-brytaren och säkerställ att den är i läget På. Obs! Start-/stopp-brytaren tänds när strömmen är på.

- Apparaten går ojämnt.
- Den inställning som valts startar fel program.

- a. Stäng av apparaten och starta den igen för att återställa programmeringen.
- b. Återställ apparaten till fabriksinställningarna.

Om det inte går att laga apparaten med dessa förslag finns teknisk hjälp att få från Vitamix® tekniska support på 800 886 5235. För utrustning som köpts utanför USA, kontakta närmaste leverantör av Vitamix, ring Vitamix internationella avdelning på +1 440 782 2450 eller skicka e-post till international@vitamix.com för att lokalisera närmaste leverantör. Gå till www.vitamix.com/commercial för hjälp online.

VIKTIGA ANMÄRKNINGAR!

OB! Värmeskyddet kan stänga av motorn för att skydda den från överhettning. Innan den kan startas om måste motorn låtas svalna med strömmen avstängd (i upp till 45 minuter). Avkylningen kan snabbas på genom att placera basstationen på en kall plats. Dra först ur sladden. För att snabbas på processen kan du försöka blåsa luft från en dammsugare eller fläkt mot basens botten. Om överhettningsskyddet stänger av motorn bör du se över hur du använder apparaten och gå igenom anvisningarna. Dina recept kan leda till för tjocka blandningar (tillsatt vätska), ha för lång blandningstid på en för långsam hastighetsinställning eller ha för mycket av ingredienserna. Om motorn verkar bli överhettad, men värmeskyddet inte har stängt av apparaten, ska du stanna apparaten och ta bort tillbringaren från basen. Följ dessa anvisningar för Two-Speed eller Variable Speed Drink Machines och Vita-Preps: Ställ in skalan på HÖG (nr 10). Ställ apparaten på ON (PÅ) och låt den köra i en minut. Var försiktig och vidrör aldrig någon rörlig del under användning. Följ dessa anvisningar för mixrarna BarBoss och modeller med timer: Ställ in timern på 20 sekunder. Ställ apparaten på ON (PÅ) och låt den köra i 20 sekunder. Upprepa detta steg tre gånger i totalt en minut. Var försiktig och vidrör aldrig någon rörlig del under användning.












BarBoss (tous les modèles) et Drink Machine (tous les modèles)

VM0100, VM0100A, VM0100B, VM0100C, VM0101, VM0101B, VM0101C, VM0104, VM0105, VM0105A, VM0105E, VM0110, VM0110A, VM0113 et VM0127

SECTIONS

Anglais	1
Allemand	9
Suédois	17
Français.....	25
Russe	33
Espagnol.....	41
Italien.....	49
Portugais	57
Arabe.....	65

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.		

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
Division commerciale

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

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138, États-Unis
 Tél. : 440 235-0214 Courrier électronique : commercial@vitamix.com

⚠ 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 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.

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, n'immergez pas l'embase moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
- L'appareil doit être surveillé de près par un adulte s'il est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
- 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.
- Ne touchez jamais les pièces en mouvement, particulièrement les couteaux.
- 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 acheté votre appareil en dehors des États-Unis, contactez votre distributeur local 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.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Vitamix, notamment les bocaux, risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles. N'utilisez pas les accessoires non recommandés ni vendus par Vitamix, au risque 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.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes ou pendre d'une table ou d'un comptoir.
- 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.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'extérieur du récipient lorsque le moteur est en marche afin d'éviter tout risque de blessures graves ou de dommages à l'appareil Vitamix. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée, mais uniquement lorsque l'appareil ne fonctionne pas. Une fois le couvercle en caoutchouc flexible en place, le pilon Vitamix (vendu séparément) peut être utilisé même lorsque le moteur tourne.
- AVERTISSEMENT** : le couteau est tranchant. Manipulez-le avec précaution.
 - N'essayez jamais de retirer le couteau alors que le récipient se trouve sur l'embase moteur.
 - N'utilisez pas l'appareil avec un couteau desserré, éraflé ou endommagé. Remplacez-le immédiatement.
 - Pour éviter de vous blesser, ne placez jamais un ensemble de couteaux directement sur l'embase moteur si le récipient du blender n'est pas déjà installé.
- La charge normale maximale équivaut aux onces (litres) indiquées sur le récipient, à savoir 32 onces /0,9 litre (une quantité moindre est requise pour les préparations épaisses).
- Le récipient doit être rempli aux 2/3 (ou moins) lorsque le pilon est utilisé durant le mélange. Ne mélangez pas pendant plus de 30 secondes lorsque le pilon est utilisé.

- MISE EN GARDE** : des problèmes de refroidissement découlant d'un arrêt thermique et d'une éventuelle défaillance du moteur peuvent survenir si l'appareil est utilisé dans des chambres d'isolation autres que celles approuvées par Vitamix.
- Utilisez toujours l'appareil Vitamix avec le couvercle en place.
- MISE EN GARDE** : lorsqu'il est allumé, le témoin du bouton Start/Stop (Démarrer/Arrêter) indique que le blender est alimenté et que vous pouvez commencer à mélanger. 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

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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ

Ne laissez pas votre blender Vitamix sans surveillance pendant son fonctionnement.

Toutes les opérations de réparation, de révision ou de remplacement de pièces doivent être effectuées par Vitamix ou un représentant SAV agréé.

REMARQUE : LE NON-RESPECT DE L'UNE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ OU INSTRUCTIONS IMPORTANTES DESTINÉES À PERMETTRE UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ CONSTITUE UN USAGE INAPPROPRIÉ DE VOTRE BLENDER VITAMIX SUSCEPTIBLE D'ENTRAÎNER L'ANNULATION DE VOTRE GARANTIE ET DE PROVOQUER UN RISQUE DE BLESSURES GRAVES.

- Le cordon d'alimentation du blender 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 États-Unis, 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).

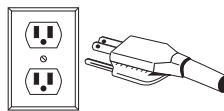


FIGURE A

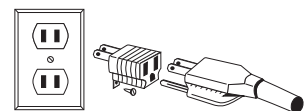


FIGURE B

ENTRETIEN DE VOTRE BLENDER VITAMIX

Afin de maximiser la durée de vie et de maintenir votre produit Vitamix® en bon état de fonctionnement, il est important de suivre quelques conseils simples d'entretien :

- Inspectez régulièrement la douille d'entraînement pour vérifier l'absence d'usure, de fissures ou de ruptures visibles. 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 Vita-Mix® Corporation (ci-après, « Vitamix ») au (800) 866-5235 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.
- 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 hésite à tourner ou si sa rotation est trop aisée, contactez Vitamix pour obtenir des informations relatives à la garantie ou pour trouver un vendeur près de chez vous.
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans que le socle de centrage ne soit correctement placé sur le socle de l'appareil et ne retirez jamais le bol du socle avant que le mélange ne soit terminé et que les couteaux ne soient plus en mouvement.

GARANTIE LIMITÉE - (sauf indication contraire dans le Contrat)

Vita-Mix® Corporation (ci-après dénommée « Vita-Mix ») garantit à l'utilisateur final original (« Acheteur ») que ses blenders Vitamix commerciaux, comprenant une embase moteur, un récipient et un couvercle (ci-après dénommés « Matériel »), sont exempts de défauts matériels et de fabrication pendant la période de garantie applicable au Matériel, telle que décrite ici, et sont soumis aux conditions présentées ci-dessous. Une preuve d'achat est requise.

Ce qui suit constitue les seuls recours de l'Acheteur et présente les seules obligations de Vitamix au titre de la garantie.

Aucun employé de Vitamix ni aucune autre personne n'est autorisé à donner une garantie supplémentaire ou à apporter des modifications à la présente garantie.

CE QUI EST COUVERT PAR LA GARANTIE**A. Garantie de l'embase moteur (inclut le panneau de contrôle et le pavé tactile) :**

Vitamix garantit à l'utilisateur final original que :

- Si le socle-moteur présente un défaut matériel ou de fabrication dans les trente (30) jours qui suivent la date de l'achat, Vitamix remplacera le socle-moteur par un nouveau socle-moteur.
- Si le socle-moteur tombe en panne en raison d'un défaut matériel ou de fabrication entre trente (30) jours et un (1) an après la date d'achat, Vitamix assumera la responsabilité du coût des pièces détachées et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation du socle-moteur.
- Si le socle-moteur tombe en panne en raison d'un défaut matériel ou de fabrication dans les trois (3) ans qui suivent la date de l'achat, Vitamix assumera la responsabilité du coût de toutes les pièces nécessaires à la réparation du socle-moteur.

B. Garantie du récipient, du couvercle, du bouchon du couvercle, du socle de centrage, de l'ensemble de couteaux, de la douille d'entraînement et de la protection anti-bruit (si incluse) : Vitamix garantit à l'utilisateur final original que si la protection anti-bruit, le bol, le couvercle, l'ensemble des couteaux ou la douille d'entraînement se cassent en raison d'un défaut matériel ou de fabrication dans un délai de un (1) an après la date d'achat, Vitamix assumera la responsabilité du coût de toutes les pièces et de la main-d'œuvre nécessaires à la réparation du composant.

La seule obligation de Vitamix au titre de ces garanties est de réparer ou de remplacer la ou les pièces sous garantie, comme déterminé exclusivement par Vitamix.

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, VITAMIX NE POURRA PAR 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 VITAMIX DÉCLINEZ EXPRESSÉMENT TOUTE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU TACITE, LÉGALE OU AUTRE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE RELATIVE À LA QUALITÉ MARCHANDE OU TOUTE GARANTIE TACITE D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER ET, SANS LIMITER LA GÉNÉRALITÉ DE CE QUI PRÉCÈDE, VOUS ET VITAMIX EXCLUEZ EXPRESSÉMENT, DANS LE CADRE AUTORISÉ PAR LA LOI, L'APPLICATION DE TOUTE LÉGISLATION RELATIVE À LA VENTE DE BIENS ET LA CONVENTION DES NATIONS UNIES SUR LES CONTRATS DE VENTE INTERNATIONALE DE MARCHANDISES, LE CAS ÉCHÉANT. Certaines juridictions ne permettent pas de limitation des garanties implicites ou des dommages particuliers, indirects ou consécutifs.

CE QUI N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE (exclusions de couverture)

Ces garanties n'incluent pas les réparations nécessaires en raison de :

- L'usure normale ;
- L'utilisation excessive, inadéquate ou négligente ;

C. L'altération du Matériel, notamment, mais sans s'y limiter, de l'embase moteur, du récipient, du couvercle ou de la protection anti-bruit ;

D. L'exposition à des conditions extrêmes ; ou

E. L'installation incorrecte du Matériel, notamment, mais sans s'y limiter, le mauvais travail de fabrication, le non-respect des spécifications fournies ou la ventilation inappropriée des modèles « encastres » de l'unité de mélange.

CONDITIONS D'APPLICATION DES GARANTIES (conditions de couverture)

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.

Toute garantie offerte par Vitamix est uniquement valide si elle est utilisée conformément : a) au manuel de l'utilisateur qui peut également être consulté via vitamix.com ; b) à la garantie expresse ; et c) à toutes consignes de maintenance, quelle que soit la date à laquelle elles ont été communiquées.

CONDITIONS D'ANNULATION DE LA GARANTIE

Toutes les garanties du produit sont annulées si :

Le blender est placé dans une protection anti-bruit non fabriquée par Vitamix.

Tout composant d'une pièce du Matériel sous garantie a été modifié, altéré, « remis en état » ou réparé par une personne autre qu'un employé de Vitamix, un centre d'entretien Vitamix autorisé ou un distributeur Vitamix autorisé.

Tout composant Vitamix sous garantie est utilisé avec un composant non autorisé expressément par écrit par Vitamix (à savoir, utilisation d'un récipient Vitamix avec une embase moteur d'une marque autre que Vitamix ou utilisation d'une embase moteur Vitamix avec un récipient d'une marque autre que Vitamix).

Toute pièce du blender est mal installée, notamment, mais sans s'y limiter, en raison d'un mauvais travail de fabrication, du non-respect des spécifications fournies ou d'une ventilation inappropriée des modèles « encastres ».

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'un entretien ou de réparations couvertes par les conditions de cette garantie, veuillez appeler Vita-Mix Corporation, un centre d'entretien autorisé ou un distributeur local pour toute aide concernant la garantie.

Pour le Matériel acheté et situé aux États-Unis : appelez l'assistance technique Vitamix : (800) 866-5235.

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.

CARACTÉRISTIQUES

Volts :	120 V.c.a.	Volts :	100 V.c.a. (Japon)
Ampères :	11,5 (puissance maximale de 2+) 12,5 (puissance maximale de 3+)	Watts :	900 (puissance maximale de 2+) 975 (puissance maximale de 3+)
Hertz :	50/60	Hertz :	50/60
Volts :	220-240 V.c.a.	Volts :	120 V.c.a. CEM (Taiwan)
Watts :	750-850 (puissance maximale de 2+)	Ampères :	11,5 (puissance maximale de 2+)
Watts :	1 100-1 200 (puissance maximale de 3+)	Hertz :	60
Hertz :	50/60		

*varie en fonction de la tension



AVERTISSEMENTS !

Les couteaux en rotation risquent de provoquer des blessures graves. N'introduisez PAS la main dans le récipient lorsque l'appareil est en fonctionnement.

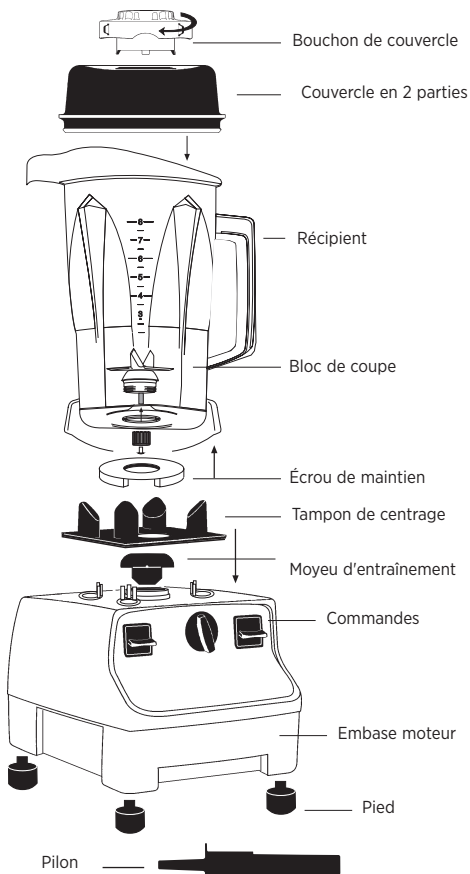
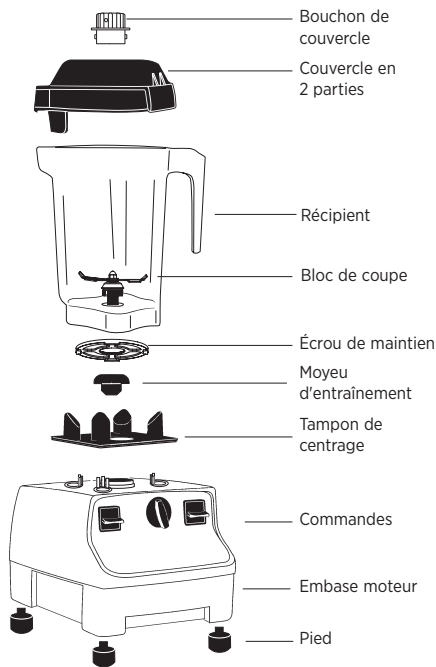
Lorsque vous mélangez des préparations ou des liquides chauds :

- Le couvercle en deux parties doit être correctement mis en place. N'utilisez pas le couvercle en une partie ou un couvercle sans maintien, afin de permettre à la vapeur de s'évacuer naturellement et d'empêcher le couvercle de se détacher lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne commencez pas le mélange de liquides chauds à la vitesse Haute. Commencez toujours le mélange de liquides chauds à la vitesse Lente, puis passez à la vitesse Haute lorsque l'appareil fonctionne.
- Manipulez avec précaution les liquides chauds. Des éclaboussures peuvent provenir du dessous du bouchon du couvercle ou de la vapeur peut vous ébouillanter.

REMARQUES IMPORTANTES !

Récipients :

Les blenders Drink Machine Advance et BarBoss Advance sont conçus pour être utilisés avec le récipient Vitamix de 32 onces /0,9 litre Advance. L'utilisation des récipients Vitamix classiques (64 onces /2,0 litres, 48 onces /1,4 litre ou compacts de 32 onces /0,9 litre) peut demander des réglages de la programmation. Le récipient de 32 onces /0,9 litre Advance ne fonctionne pas avec les premiers modèles Vitamix. Pour obtenir de plus amples informations, appelez le service à la clientèle Vitamix ou votre distributeur. En dehors des États-Unis et du Canada, votre appareil peut être livré avec un bol de configuration différente.



(à utiliser avec des grands récipients de 64 et de 48 onces. Ne pas utiliser avec des récipients de 32 onces Advance.)



AVERTISSEMENTS !

Les couteaux en rotation risquent de provoquer des blessures graves. N'introduisez PAS la main dans le récipient lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Ne forcez pas le pilon dans le récipient. Une force excessive peut pousser le pilon trop loin dans le récipient et endommager les couteaux.

N'utilisez pas l'ancien pilon dont la surface, lisse et droite, ne présente pas de graduation. L'utilisation du modèle précédent peut endommager les couteaux.

Lorsque vous mélangez des préparations ou des liquides chauds :

- Le couvercle en deux parties doit être correctement mis en place. N'utilisez pas le couvercle en une partie ou un couvercle sans maintien, afin de permettre à la vapeur de s'évacuer naturellement et d'empêcher le couvercle de se détacher lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne commencez pas le mélange de liquides chauds à la vitesse Haute. Commencez toujours le mélange de liquides chauds à la vitesse Lente, puis passez à la vitesse Haute lorsque l'appareil fonctionne.
- Manipulez avec précaution les liquides chauds. Des éclaboussures peuvent provenir du dessous du bouchon du couvercle ou de la vapeur peut vous ébouillanter.

Pilon (ne pas utiliser avec les récipients Advance)

Le pilon, vendu avec les appareils Drink Machine Two-Speed, Drink Machine Two-Step et BarBoss, empêche la formation de bulles d'air pendant le mixage et permet le mélange de préparations glacées difficiles à mélanger ou très épaisses. Lorsque l'appareil fonctionne, utilisez le pilon pour insérer les ingrédients près des couteaux.

Utilisation du pilon :

- Si les mélanges épais cessent de circuler, il se peut qu'une bulle d'air se soit formée. Insérez le pilon par le couvercle et remuez le mélange.
- Utilisez uniquement le pilon lorsque le couvercle est verrouillé en place et le bouchon du couvercle retiré.
- Le disque anti-éclaboussures (près du haut du pilon) et le couvercle empêchent le pilon de toucher les couteaux lorsque le couvercle est correctement fermé.
- Le récipient doit être rempli aux $\frac{2}{3}$ (ou moins) lorsque le pilon est utilisé.
- Afin d'éviter une surchauffe, n'utilisez pas le pilon plus de 30 secondes consécutives.
- Maintenez le pilon droit pour permettre la circulation d'ingrédients très épais. Dans le cas contraire, placez le pilon sur le côté du récipient.

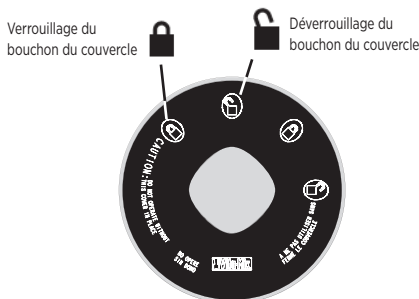


FIGURE A

Vue d'en haut des options de verrouillage du couvercle

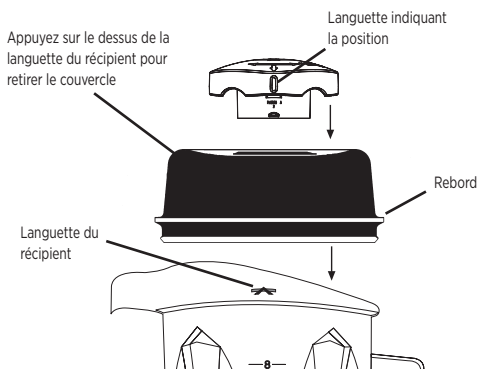


FIGURE B

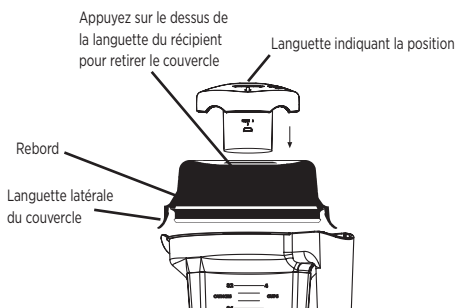


FIGURE C

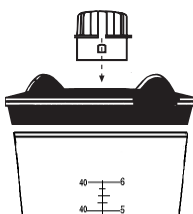


FIGURE D

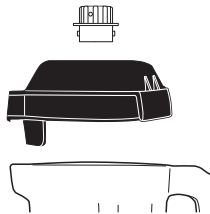


FIGURE E

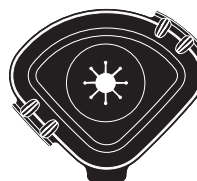


FIGURE F

Couvercle en deux parties - récipient en polycarbonate de 64 onces /2,0 litres (FIGURE B)

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

- Le couvercle est doté d'un rebord continu qui s'insère dans les languettes du récipient. Appuyez sur l'un des côtés du rebord sous une languette, et, avec votre main, poussez sur la languette opposée pour fermer le couvercle.
- Pour retirer le couvercle, placez les mains autour du couvercle en appuyant avec vos pouces sur les languettes du récipient. Poussez et soulevez en même temps.
- Pour fermer le bouchon du couvercle : (FIGURE A) Placez le bouchon du couvercle sur le couvercle et alignez l'une des languettes indiquant la position sur le symbole signalant que le bouchon n'est pas verrouillé. Enfoncez le bouchon dans le couvercle et tournez-le jusqu'à ce que la languette soit alignée sur le symbole (tournez le couvercle pour vous assurer que le bouchon est bien en place - le pied de verrouillage doit être inséré dans les encoches de verrouillage du couvercle). La surface inférieure du bouchon doit être serrée contre le dessus du couvercle.
- Le bouchon du couvercle peut être retiré lorsque vous utilisez le pilon ou ajoutez des ingrédients. Pour retirer le bouchon, tournez-le et alignez-le sur le symbole indiquant une position déverrouillée.

MISE EN GARDE : n'utilisez pas un couvercle en une partie pour mélanger des ingrédients chauds. À ne pas utiliser avec un pilon.

Couvercle en deux parties - récipient empilable en polycarbonate de 32 onces /0,9 litre (FIGURE C)

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

- Enfoncez le couvercle dans le récipient jusqu'à ce que les languettes latérales se clipsent sous le bord du récipient.
- Pour retirer le couvercle, tirez doucement sur les languettes latérales du couvercle.
- Pour fermer le bouchon du couvercle : (FIGURE A) Placez le bouchon du couvercle sur le couvercle et alignez l'une des languettes indiquant la position sur l'un des symboles signalant que le bouchon n'est pas verrouillé. Enfoncez le bouchon dans le couvercle et tournez-le jusqu'à ce que la languette soit alignée sur le symbole (tournez le couvercle pour vous assurer que le bouchon est bien en place - le pied de verrouillage doit être inséré dans les encoches de verrouillage du couvercle). La surface inférieure du bouchon doit être serrée contre le dessus du couvercle.
- Le bouchon du couvercle peut être retiré lorsque vous utilisez le pilon ou ajoutez des ingrédients. Pour retirer le bouchon, tournez-le et alignez-le sur le symbole indiquant une position déverrouillée.

Couvercle en deux parties - récipient empilable/en polycarbonate de 48 onces /1,4 litre (FIGURE D)

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

- Enfoncez le couvercle dans le récipient jusqu'à ce que les languettes latérales se clipsent sous le bord du récipient.
- Pour retirer le couvercle, pincez les languettes sur les deux côtés du récipient et tirez vers le haut.
- Le bouchon du couvercle peut être retiré lorsque vous utilisez le pilon. Faites tourner le bouchon pour le serrer ou pour le retirer.

Couvercle en deux parties - récipient de 32 onces /0,9 litre Advance® (FIGURE E)

- 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 (facultatif) - récipient de 32 onces /0,9 litre Advance® (FIGURE F)

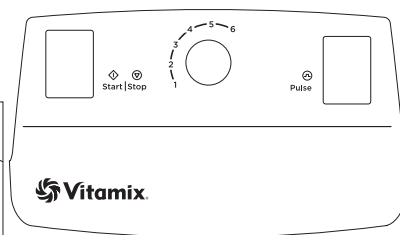
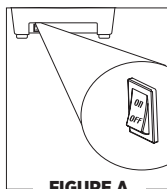
- Le couvercle en une partie est facile à nettoyer, facile à installer, à enlever et à fermer.
- Ce couvercle ne dispose pas de bouchon.
- Ajoutez les ingrédients par l'orifice situé sur le dessus.

REMARQUES IMPORTANTES !

Les appareils Vitamix s'accompagnent de différentes options de commande. Veuillez à respecter les consignes concernant votre modèle.

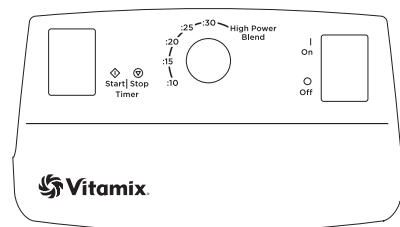
Modèle Drink Machine Advance/Bar Boss Advance

- Bouton de mise sous tension** : ce bouton est situé à l'avant de l'appareil, sous le panneau de contrôle (Figure A). Il contrôle l'alimentation 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 (∇) (Démarrer/Arrêter)** : il s'agit d'un interrupteur lumineux. Lorsqu'il est allumé, il indique que l'appareil l'est également. Appuyez sur le bouton de démarrage pour activer le réglage du programme, et appuyez une nouvelle fois pour interrompre un cycle en milieu de mélange. Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez arrêter un programme en appuyant sur le bouton Start/Stop (Démarrer/Arrêter).
- Touche Programme** : cette touche permet à l'utilisateur de sélectionner l'un des programmes pré-réglés. L'appareil s'éteindra automatiquement à la fin du programme. Un programme est activé lorsque le bouton de mise sous tension est enclenché.
- Bouton à impulsion (┘┗)** : ce bouton peut être utilisé pour rafraîchir rapidement le contenu du récipient. Pour ce faire, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé aussi longtemps que nécessaire. Le bouton Pulse (Impulsion) peut uniquement être utilisé lorsque le bouton de mise sous tension est enclenché.



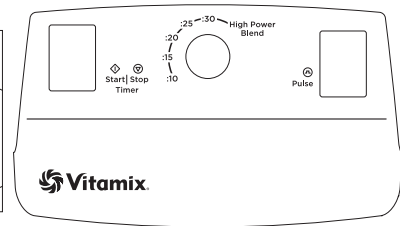
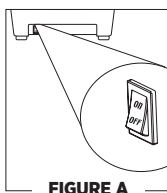
Modèle Drink Machine Two-Step

- Bouton de mise sous tension** : appuyez vers le haut pour mettre l'appareil sous tension. Appuyez vers le bas pour mettre l'appareil hors tension. Les temps affichés indiquent les temps totaux. Lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez arrêter le minuteur en appuyant sur le bouton Start/Stop (Démarrer/Arrêter).
- Touche Timer (Minuteur)** : cette touche permet à l'utilisateur de sélectionner les réglages de la minuterie. La minuterie est indiquée en secondes. Le minuteur s'active uniquement lorsque l'interrupteur d'alimentation électrique est sur On (Marche). Le blender s'éteindra automatiquement à la fin du temps prédéfini.
- Bouton Start (◊) / Stop (∇) Timer (Marche/Arrêt du minuteur)** : il s'agit d'un interrupteur lumineux. Lorsqu'il est allumé, il indique que l'appareil l'est également. Appuyez sur le bouton Start/Stop Timer (Marche/Arrêt du minuteur) pour activer le réglage de la minuterie, et appuyez une nouvelle fois pour interrompre un cycle de mélange.



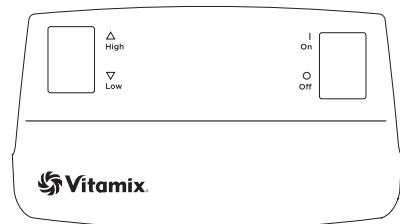
Modèle Bar Boss

- Bouton de mise sous tension** : ce bouton est situé à l'avant de l'appareil, sous le panneau de contrôle (Figure A). Il contrôle l'alimentation 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.
- Touche Timer (Minuteur)** : cette touche permet à l'utilisateur de sélectionner les réglages de la minuterie. La minuterie est indiquée en secondes. Le minuteur s'active uniquement lorsque l'interrupteur d'alimentation électrique est sur On (Marche). Le blender s'éteindra automatiquement à la fin du temps prédéfini.
- Bouton Start (◊) / Stop (∇) Timer (Marche/Arrêt du minuteur)** : il s'agit d'un interrupteur lumineux. Lorsqu'il est allumé, il indique que l'appareil l'est également. Appuyez sur le bouton Start/Stop Timer (Marche/Arrêt du minuteur) pour activer le réglage de la minuterie, et appuyez une nouvelle fois pour interrompre un cycle de mélange.
- Bouton à impulsion (┘┗)** : ce bouton peut être utilisé pour rafraîchir rapidement le contenu du récipient. Pour ce faire, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé aussi longtemps que nécessaire. Le bouton Pulse (Impulsion) peut uniquement être utilisé lorsque le bouton de mise sous tension est enclenché.



Modèle Drink Machine Two-Speed

- Bouton de mise sous tension** : appuyez vers le haut pour mettre l'appareil sous tension. Appuyez vers le bas pour mettre l'appareil hors tension.
- Interrupteur High/Low (Haut/Lent)** : appuyez vers le haut pour obtenir une vitesse Haute. Appuyez vers le bas pour obtenir une vitesse Lente.





AVERTISSEMENTS !

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de la prise.
- 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 le contenu du récipient. 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.

Lorsque vous mélangez des liquides chauds, veillez à toujours :

- Manipuler les produits avec précaution. Les éclaboussures et la vapeur peuvent vous ébouillanter.
- Fermer le couvercle afin de l'empêcher de sauter lorsque l'appareil est utilisé.
- Commencez avec la vitesse variable 1 et augmentez rapidement jusqu'à 10. Ne commencez jamais à la vitesse la plus élevée lorsque vous mélangez des ingrédients chauds.
- 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. En raison de la nature des polycarbonates utilisés dans les récipients Advance, l'utilisation au microonde et le nettoyage dans le lave-vaisselle ne sont pas recommandés.

Conseils relatifs au mélange

1. 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. Il est conseillé d'utiliser la vitesse Haute pour les mélanges d'aliments plus résistants.
2. 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.
3. Utilisez toujours un couvercle lorsque vous mélangez des aliments. Pour le mélange de liquides chauds, le couvercle doit être correctement fixé en place. Pour le mélange de liquides chauds, n'utilisez NI un couvercle sans maintien NI un couvercle en une partie.
4. Branchez l'appareil dans la prise la plus proche (s'il est débranché). Allumez le bouton de mise sous tension. Activez un programme en sélectionnant le réglage souhaité sur la touche et en appuyant sur le bouton Start/Stop (Démarrer/Arrêter) situé sur la gauche.
5. Si la préparation cesse de circuler, il se peut qu'une bulle d'air se soit formée. Modèles Drink Machine Two-Speed, Drink Machine Two-Step et BarBoss : insérez le pilon par le couvercle pendant le mélange. Modèles Drink Machine Advance et Bar Boss Advance : arrêtez le moteur, retirez le récipient de l'embase, et ramenez ou raclez la préparation des deux côtés du récipient vers le centre à l'aide d'une spatule en caoutchouc afin d'éloigner les bulles d'air des couteaux. Remettez le couvercle et continuez de mélanger.
6. En raison de la vitesse de mélange de l'appareil, les durées sont fortement réduites par rapport aux appareils des autres fabricants. Jusqu'à ce que vous soyez habitué au blender, surveillez étroitement votre préparation pour éviter tout mélange excessif.
7. Après avoir éteint le blender, attendez que le couteau s'arrête complètement avant de retirer le couvercle ou le récipient de l'embase du moteur.
8. Pour utiliser le bouton Pulse (Impulsion) afin de rafraîchir les boissons : veillez à ce que l'appareil soit sous tension. Lorsque le récipient est sur l'embase moteur, enfoncez le bouton Pulse (Impulsion). Relâchez le bouton pour arrêter le moteur.
9. Débranchez le blender lorsque vous ne l'utilisez pas.

Consignes relatives au Bar Boss et au blender avec minuteur

1. Respectez les ÉTAPES 1 à 3 susmentionnées.
2. Allumez le bouton de mise sous tension. Activez le minuteur en sélectionnant le réglage souhaité sur la touche et en appuyant sur le bouton Start/Stop Timer (Marche/Arrêt du minuteur) situé sur la gauche.

Remarque : sur l'appareil, le bouton Start/Stop Timer (Marche/Arrêt du minuteur) est allumé lorsque l'appareil l'est également. Évitez de toucher les parties en rotation.

3. Respectez les ÉTAPES 5 à 10 susmentionnées pour terminer le mélange.

Programmes pré-réglés BarBoss® Advance® & Drink Machine Advance®

La section ci-dessous reprend les paramètres des six programmes pré-réglés pour les appareils BarBoss Advance et Drink Machine Advance. Ces programmes, numérotés de 1 à 6, correspondent aux cycles de mélange adaptés aux boissons les plus fréquemment préparées. L'appareil fonctionnera pour un cycle complet si vous sélectionnez l'un des six programmes pré-réglés. L'appareil s'arrêtera automatiquement lorsque le cycle est terminé. Un cycle peut varier en vitesse et en durée. Les options pré-réglées de votre appareil peuvent varier en raison des modifications apportées aux programmes ou de la programmation spécifiquement définie pour votre entreprise. En raison de la différence dans les recettes, vous pouvez également obtenir des résultats différents.

Réglage 1 : (:15)	mélange les boissons légères à base de jus de fruits et de glace.
Réglage 2 : (:18)	mélange les boissons au café légères.
Réglage 3 : (:21)	crée une boisson spécifique d'une consistance épaisse.
Réglage 4 : (:24)	crée des boissons au café et à la crème glacée classiques qui nécessitent un mélange un peu plus long.
Réglage 5 : (:27)	mélange une boisson fouettée classique.
Réglage 6 : (:30)	mélange les fruits congelés épais et les ingrédients durs pour obtenir une boisson fouettée épaisse, mais consistante.

PROGRAMMATION

Les appareils BarBoss® Advance® et Drink Machine Advance® sont pré-réglés selon des paramètres spécifiquement optimisés pour le récipient Advance®. Vous pouvez personnaliser les programmes en utilisant une puce de programmation ou un kit logiciel de programmation disponible auprès de Vitamix®. Appelez votre distributeur ou le service à la clientèle pour obtenir de plus amples informations.

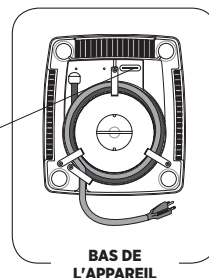
Bien que votre appareil soit défini en usine avec les programmes, respectez les instructions lorsque vous utilisez une puce de programmation personnalisable.

Programmation avec une puce personnalisable

1. Mettez l'appareil sous tension en utilisant le bouton de mise sous tension situé à l'avant de l'appareil, en dessous du panneau de contrôle.
2. Enlevez le récipient et soulevez l'avant de l'appareil de manière à pouvoir voir le port de programmation. En faisant face à l'appareil, insérez la puce de programmation personnalisable, les barres de contact argentées vers le haut et la mention « THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE » (Ce côté orienté vers l'avant de l'appareil) vers vous, dans le port situé sous l'étiquette.
3. Les six programmes pré-réglés seront reprogrammés dans un délai de 5 secondes.
4. Enlevez la puce de programmation, remettez-la dans son emballage d'origine et conservez-la dans un endroit facilement accessible et sûr.
5. Remplacez l'appareil sur ses pieds et remettez le récipient.

Port de programmation - redéfinition des programmes pré-réglés selon les paramètres d'usine

1. Mettez l'appareil hors tension en utilisant le bouton de mise sous tension situé à l'avant de l'appareil, en dessous du panneau de contrôle.
2. Maintenez le bouton Pulse (Impulsion) enfoncé tout en remettant l'appareil sous tension à l'aide du bouton de mise sous tension.



5. Remplacez l'appareil

**BAS DE
L'APPAREIL**

REMARQUES IMPORTANTES !

- * 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, Vitamix® recommande l'utilisation de savons à pH faible, tels que du liquide vaisselle (Ivory Liquid®).
- *** Solution de nettoyage recommandée : 1,5 cuillère à café /7,4 ml de Javel domestique ou professionnelle dans 2 quarts /2,0 litres d'eau.

Produits de nettoyage : n'utilisez pas d'agent nettoyant abrasif ou de la Javel concentrée pour le nettoyage. N'utilisez pas de nettoyant contenant des désinfectants sur les récipients.

Nettoyage : au bout d'un certain temps, les boutons peuvent devenir collants. Débranchez l'appareil et utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent doux pour nettoyer les bords des boutons jusqu'à ce qu'ils fonctionnent sans problème. Nettoyez minutieusement, en faisant attention à ne pas laisser infiltrer de l'eau ou d'autres liquides dans les boutons. Séchez à l'aide d'un chiffon en coton doux.

Embase moteur/panneau de contrôle

1. **Débranchez le cordon d'alimentation.**
2. 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. **N'immergez jamais le socle-moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
3. Nettoyez minutieusement les boutons pour qu'ils tournent librement. Au bout d'un certain temps, ils peuvent devenir collants. Débranchez l'appareil et utilisez un chiffon humidifié avec de l'eau* et un détergent doux pour nettoyer les bords des boutons jusqu'à ce qu'ils fonctionnent sans problème. Appuyez sur les boutons à plusieurs reprises pour éliminer tout résidu séché sous ces derniers. Ne laissez pas les boutons collants, au risque de les endommager. Nettoyez minutieusement, en faisant attention à ne pas laisser infiltrer de l'eau ou d'autres liquides dans les boutons.
4. Séchez à l'aide d'un chiffon en coton doux.

Couvercle

Séparez le couvercle de son bouchon. Lavez à l'eau chaude et savonneuse. Rincez bien à l'eau courante, puis séchez. Remontez l'ensemble avant utilisation.

Récipient et couvercle

Pour garantir une durée optimale du récipient, ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

1. Pour nettoyer : remplissez 1/4 du récipient avec de l'eau chaude (110 °F/43 °C) et ajoutez quelques gouttes de liquide vaisselle.** Remettez le récipient sur l'embase moteur et replacez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient. Répétez cette étape.
2. Pour rincer : remplissez les 3/4 du récipient avec de l'eau chaude (110 °F/43 °C) mais n'ajoutez pas de savon. Réinstallez le bol sur le socle-moteur et positionnez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient.
3. Si des résidus solides sont toujours présents, retirez l'ensemble de couteaux et nettoyez toutes les pièces du récipient dans de l'eau chaude et savonneuse. Rincez et séchez. Réassemblez le tout avant de procéder à l'étape suivante. Ne mouillez pas l'ensemble agitateur de couteaux.
4. Pour désinfecter : s'il ne reste plus de résidus solides après l'étape 2 ou à la fin de l'étape 3, remplissez les 3/4 du récipient d'un mélange désinfectant.*** Remettez le récipient sur l'embase moteur et replacez fermement le couvercle en deux parties. Faites fonctionner l'appareil à haute vitesse pendant 30 secondes. Arrêtez l'appareil et laissez reposer la préparation dans le récipient pendant 1 minute 1/2 supplémentaire. Versez la préparation.
5. 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.

Problèmes :

- Les vibrations augmentent
- Le bas du bol fuit
- Le bruit du récipient augmente

Actions possibles :

- a. Vérifiez l'ensemble de couteaux afin de détecter toute pièce desserrée, endommagée ou éraflée et remplacez-la, le cas échéant.
- b. 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.

- L'appareil ne fonctionne pas

- a. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché dans la prise électrique.
- b. Assurez-vous que les boutons sont propres et peuvent être enclenchés sans problème.
- c. La protection thermique peut avoir éteint l'appareil. Mettez l'appareil hors tension pendant une durée allant jusqu'à 45 minutes pour le réinitialiser.

- Les couteaux émettent un bruit sourd
- Les couteaux ne tournent pas

- a. La douille d'entraînement est peut-être cassée. Inspectez la douille afin de détecter une fissure au centre ou une dent usée, et remplacez par une nouvelle douille d'entraînement (référence no 891). Les instructions sont incluses avec la pièce.
- b. Les roulements des couteaux doivent être remplacés. Faites tourner les couteaux à l'aide de la broche d'entraînement située dans le fond du récipient. Si les couteaux tournent librement sans résistance, remplacez l'ensemble de couteaux.

- L'appareil ne fonctionne pas lorsque le bouton Start/Stop (Démarrer/Arrêter) est activé

Vérifiez le bouton de mise sous tension afin de vous assurer qu'il est allumé. Remarque : le bouton Start/Stop (Démarrer/Arrêter) est allumé lorsque l'appareil l'est également.

- L'appareil fonctionne de façon irrégulière
- Le réglage sélectionné lance le mauvais programme

- a. Éteignez et allumez à nouveau l'appareil pour réinitialiser la programmation.
- b. Réinitialisez l'appareil selon ses paramètres d'usine d'origine.

Si vous ne parvenez pas à réparer votre appareil en suivant ces suggestions, vous pouvez solliciter notre aide en appelant l'assistance technique de Vitamix® au 800 886-5235. Si vous avez acheté votre matériel en dehors des États-Unis, contactez votre distributeur local Vitamix, 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. Pour obtenir une assistance en ligne, consultez la page www.vitamix.com/commercial.

REMARQUES IMPORTANTES !

REMARQUE : la protection thermique peut arrêter le moteur afin de l'empêcher de surchauffer. Pour redémarrer l'appareil, mettez-le hors tension et attendez que le moteur refroidisse (jusqu'à 45 minutes). Vous pouvez accélérer le refroidissement en plaçant l'embase moteur dans un endroit frais. Débranchez d'abord l'appareil. Pour accélérer encore le processus, essayez de faire circuler de l'air à l'aide d'une aspiration ou d'un ventilateur dirigé vers le bas de l'embase. Lorsque la protection thermique coupe le moteur, examinez vos techniques de travail et vos instructions.

Vos recettes peuvent être trop épaisses (ajoutez du liquide), avoir été mélangées trop longtemps à une vitesse trop basse ou contenir une quantité insuffisante d'ingrédients. Si le moteur semble surchauffer mais que la protection thermique n'a pas éteint l'appareil, arrêtez l'appareil et retirez le récipient de l'embase.

Respectez ces consignes pour les appareils Two-Speed et Variable Speed Drink, ainsi que Vita-Preps : définissez la touche sur HAUTE (no 10). Mettez l'appareil en marche et laissez-le tourner pendant 1 minute. Faites attention à ne jamais toucher les pièces en rotation pendant que vous utilisez l'appareil.

Respectez ces instructions pour l'appareil BarBoss et les blenders avec minuteur : définissez la minuterie sur 20 secondes. Mettez l'appareil en marche et laissez-le tourner pendant 20 secondes. Répétez cette étape à 3 reprises, pendant un total d'une minute. Faites attention à ne jamais toucher les pièces en rotation pendant que vous utilisez l'appareil.

BarBoss (все модели) и Drink Machine (все модели)

VM0100, VM0100A, VM0100B, VM0100C, VM0101, VM0101B, VM0101C, VM0104, VM0105, VM0105A, VM0105E, VM0110, VM0110A, VM0113, и VM0127

РАЗДЕЛЫ

Английский	1
Немецкий	9
Шведский	17
Французский	25
Русский	33
Испанский	41
Итальянский	49
Португальский	57
Арабский	65

ОБОЗНАЧЕНИЯ

	Предупреждение.		Внимание!
	НИ В КОЕМ 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.		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.		

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.



Корпорация Vita-Mix®
Коммерческий отдел

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Тел.: 440-235-0214 Эл. почта: commercial@vitamix.com

Полный ассортимент изделий Vitamix см. на
веб-сайте 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.
НЕ извлекайте заземляющий контакт.
НЕ используйте переходник.
НЕ используйте удлинитель.
Несоблюдение инструкций может привести к смерти или поражению электрическим током.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БЛЕНДЕРА ПРОЧИТЕ 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. Отключайте кабель питания от розетки на время простоя устройства Vitamix®, а также перед разборкой, установкой и снятием деталей и очисткой оборудования (кроме контейнера).
5. Не дотрагивайтесь до движущихся деталей, особенно 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 Оборудование было приобретено за пределами США, обращайтесь к уполномоченному дистрибьютору компании Vitamix. Сведения о местном дистрибьюторе можно получить в международном подразделении Vitamix по тел. +1-440-782-2450 или адресу электронной почты international@vitamix.com.
7. Использование насадок, в том числе банок для консервирования, не рекомендованных и не продаваемых компанией Vitamix, может привести к возникновению пожара, поражению электрическим током или получению травмы. Не используйте насадки, не рекомендованные и не продаваемые компанией Vitamix, поскольку в противном случае это приведет к аннулированию гарантии. Не рекомендуется самостоятельно вносить изменения или выполнять модификацию данного прибора, поскольку это может стать причиной травмы.
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. Если устройство выключено, можно использовать резиновую лопатку. Если резиновая крышка установлена на место, во время работы мотора можно использовать трамбовку Vitamix, которая приобретается отдельно.
12. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нож заострен. Соблюдайте осторожность во время эксплуатации устройства.
 - Ни в коем случае не снимайте нож, если контейнер находится на моторном блоке.
 - Не используйте устройство с расшатанным, зазубренным или поврежденным ножом. Такой нож необходимо сразу же заменить.
 - Во избежание риска получения травм нож ни в коем случае не следует устанавливать на моторный блок, если на этот блок не установлен контейнер блендера.
13. Максимальная нормальная нагрузка эквивалентна количеству унций или литров, указанному на контейнере (например, 0,9 л или 32 унции). В случае смешивания густых масс нагрузка существенно снижается.
14. Если при смешивании используется трамбовка, контейнер следует наполнять не больше чем на 2/3. При использовании трамбовки смешивание не должно длиться больше 30 секунд подряд.
15. **ВНИМАНИЕ!** Если устройство используется в звукоизолирующих камерах, не одобренных компанией Vitamix®, могут возникнуть проблемы с охлаждением, приводящие к выключению прибора из-за температурной перегрузки и последующему повреждению мотора.

16. Во время работы устройства Vitamix крышка должна быть установлена на место.
17. **ВНИМАНИЕ!** Если на переключателе запуска и остановки, расположенном на передней панели, светится световой индикатор, это означает, что питание включено и блендер готов к работе. Прежде чем прикасаться к движущимся деталям, выключите питание или отсоедините устройство. Переведите выключатель питания в положение Off (Выкл.) на ночь или на время, когда устройство остается без присмотра.

СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

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.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОВОДУ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА

Не оставляйте работающий блендер Vitamix без присмотра.

Все работы по ремонту, техническому обслуживанию или замене компонентов должны выполняться компанией Vitamix или представителем авторизованного центра технической поддержки.

УВЕДОМЛЕНИЕ. НЕСОБЛЮЖДЕНИЕ КАКИХ-ЛИБО ВАЖНЫХ ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И УКАЗАНИЙ ПО ПОВОДУ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА РАССМАТРИВАЕТСЯ КАК НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА VITAMIX, КОТОРОЕ МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ЗА СОБОЙ АННУЛИРОВАНИЕ ПРЕДОСТАВЛЕННОЙ ГАРАНТИИ И СОЗДАТЬ РИСК ПОЛУЧЕНИЯ СЕРЬЕЗНЫХ ТРАВМ.

- Входящий в комплект блендера кабель питания имеет (заземляющую) шпательную вилку с тремя контактами, которая подходит к стандартной трехштырьковой розетке (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).

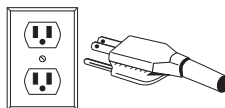


РИС. А

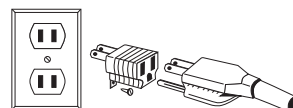


РИС. Б

ОБСЛУЖИВАНИЕ БЛЕНДЕРА VITAMIX

Чтобы продлить срок службы блендера Vitamix® и поддерживать его в исправном техническом состоянии, важно выполнять следующие указания.

1. Периодически визуально проверяйте головку привода на предмет износа, трещин или повреждений. При обнаружении повреждения замените головку привода, используя запасную головку, входящую в комплект поставки блендера. Чтобы заказать дополнительную запасную головку привода, обратитесь в компанию Vita-Mix® Corporation далее — «Vitamix» по телефону 800-866-5235 за информацией о местном дилере. Клиентам, которые приобрели блендер за пределами США, следует обращаться к местному авторизованному дистрибьютору компании Vitamix. Сведения о местном дистрибьюторе можно получить в международном подразделении по тел. +1-440-782-2450 или адресу электронной почты international@vitamix.com.
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 Vitamix для получения информации о гарантии или ближайшем дилере.
3. Не запускайте блендер, если центрирующий вкладыш не установлен на моторном блоке должным образом. Не снимайте контейнер с моторного блока, пока не завершится рабочий цикл и нож не перестанут двигаться.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ (если иное не предусмотрено Contractom)

Компания Vita-Mix® Corporation (далее — «Vitamix») гарантирует фактическому пользователю (далее — «Покупатель»), что промышленные блендеры Vitamix (в комплект поставки которых входят моторный блок, контейнер и крышка, 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. Необходимо предоставить доказательство приобретения Оборудования.

Следующая гарантия является единственным средством защиты прав Покупателя и отражает только гарантийные обязательства Vitamix.

Ни один сотрудник Vitamix и никакие иные лица не имеют права предоставлять любые гарантии в дополнение к следующим гарантийным обязательствам или с целью изменения следующих гарантийных обязательств.

ДЕЙСТВИЕ ГАРАНТИИ

A. Моторный блок (с панелью управления и сенсорной панелью).

- Корпорация Vitamix гарантирует первоначальному конечному пользователю указанное далее.
- Если моторный блок выходит из строя из-за дефектов материалов или производственных дефектов в течение тридцати (30) дней с момента приобретения, Vitamix заменит моторный блок на новый.
 - Если моторный блок выходит из строя из-за дефектов материалов или производственных дефектов по истечении тридцати (30) дней, но в течение одного (1) года с момента приобретения, Vitamix возместит стоимость всех запасных деталей и работ, необходимых для ремонта моторного блока.
 - Если моторный блок выходит из строя по истечении одного года, но в течение трех (3) лет с момента приобретения, и причиной выхода из строя является дефект материалов или качество изготовления, Vitamix возместит стоимость всех запасных деталей, необходимых для ремонта моторного блока.

B. Контейнер, крышка, пробка для крышки, центрирующий вкладыш, узел ножа, головка привода и звукоизолирующий колпак (если такие детали входят в комплект поставки). Vitamix гарантирует конечному пользователю, что в случае выхода из строя звукоизолирующего колпака, контейнера, крышки, узла ножа или головки привода в течение одного (1) года с момента приобретения, и причиной выхода из строя является дефект материалов или качество изготовления, Vitamix возместит стоимость всех запасных деталей и работ, необходимых для ремонта неисправного компонента.

Единственной обязанностью Vitamix в соответствии с настоящей гарантией является ремонт или замена деталей, на которые распространяется гарантия, в соответствии с условиями, определенными исключительно корпорацией Vitamix.

НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ, ВОЗНИКШИХ ВСЛЕДСТВИЕ ДЕЙСТВИЯ УСЛОВИЙ КОНТРАКТА, ГАРАНТИИ, ВОЗМЕЩЕНИЯ УБЫТКОВ, ДЕЛИКТА (ВКЛЮЧАЯ НЕБРЕЖНОСТЬ), СТРОГОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ИЛИ В ИНЫХ СИТУАЦИЯХ, VITAMIX НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ НИ ЗА КАКИЕ ПРЯМЫЕ, КОСВЕННЫЕ, СПЕЦИАЛЬНЫЕ, СЛУЧАЙНЫЕ ИЛИ ПОСЛЕДУЮЩИЕ УБЫТКИ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЗА ПОТЕРЮ ПРИБЫЛИ ИЛИ ДОХОДА. НАСТОЯЩАЯ ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ЕДИНСТВЕННЫМ ПРАВОВЫМ СРЕДСТВОМ ПОКУПАТЕЛЯ, И ТЕМ САМЫМ ПОКУПАТЕЛЬ И VITAMIX БЕЗОГОВОРЧНО ОТКАЗЫВАЮТСЯ ОТ ЛЮБЫХ ДРУГИХ ГАРАНТИЙ ИЛИ УСЛОВИЙ, ЯВНО ВЫРАЖЕННЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ПРЕДУСМОТРЕННЫХ ЗАКОНОМ ИЛИ ИНЫМ ОБРАЗОМ, ВКЛЮЧАЯ ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА, КАСАЮЩИЕСЯ ТОВАРНОЙ ПРИГОДНОСТИ И СООТВЕТСТВИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ОПРЕДЕЛЕННОЙ ЦЕЛИ. БЕЗ ОГРАНИЧЕНИЯ ВЫШЕИЗЛОЖЕННЫХ ОБЩИХ ПОЛОЖЕНИЙ ПОКУПАТЕЛЬ И VITAMIX НАСТОЯЩИМ В ПРЯМОЙ ФОРМЕ ИСКЛЮЧАЮТ, В ТОЙ СТЕПЕНИ, В КОТОРОЙ ЭТО ДОПУСТИМО ЗАКОНОМ, ЛЮБОЕ ПРИМЕНЕНИЕ ТОРГОВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И КОНВЕНЦИИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЪЕДИНЕННЫХ НАЦИЙ О ДОГОВОРАХ МЕЖДУНАРОДНОЙ КУПЛИ-ПРОДАЖИ ТОВАРОВ В ТЕХ СЛУЧАЯХ, КОГДА ЭТО ПРИМЕНИМО.

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

ОГРАНИЧЕНИЯ ГАРАНТИИ (исключения из гарантии)

Настоящая гарантия не распространяется на ремонт, необходимый в силу указанных далее причин.

A. Естественный износ.

B. Эксплуатация с нарушением правил, неправильное или небрежное использование.

C. Изменение конструкции Оборудования, включая, помимо прочего, моторный блок, контейнер, крышку или звукоизолирующий колпак.

G. Тяжелые условия эксплуатации.

E. Неправильная установка Оборудования, в том числе низкое качество работы, несоблюдение требований и (или) неправильная вентиляция при использовании моделей, встраиваемых в прилавки.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ (условия покрытия гарантией)

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.

Любая гарантия, предлагаемая Vitamix, действует только при использовании Оборудования в соответствии со следующими документами: а) руководством пользователя, доступ к которому можно также получить на веб-сайте vitamix.com; б) явно выраженной гарантией; в) всеми инструкциями по техническому обслуживанию (независимо от момента их предоставления).

АНУЛИРОВАНИЕ ГАРАНТИИ

Все гарантии аннулируются в указанных далее случаях.

Установка блендера в звукоизолирующий колпак другого производителя не (Vitamix).

Самостоятельное изменение, модернизация или ремонт любого компонента Оборудования или детали, на которые распространяется действие гарантии, пользователем без обращения к специалистам Vitamix, в авторизованный центр технической поддержки или к авторизованному дистрибьютору Vitamix.

Использование любого компонента Vitamix, на который распространяется действие гарантии, в сочетании с компонентом, не разрешенным непосредственно компанией Vitamix в письменной форме (например, использование контейнера Vitamix с моторным блоком другого производителя и (или) использование моторного блока Vitamix с контейнером другого производителя).

Неправильная установка любой детали блендера, в том числе низкое качество работы, несоблюдение требований и (или) неправильная вентиляция при использовании моделей, встраиваемых в прилавки.

ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Куда обращаться для получения гарантийного обслуживания и ремонта? Если блендер Vitamix требует технического обслуживания или ремонта в соответствии с условиями настоящей гарантии, обратиться в корпорацию Vita-Mix, авторизованный сервисный центр или к местному дистрибьютору.

Если Оборудование, было приобретено и используется в США, обратиться в службу технической поддержки Vitamix: (800) 866-5235.

Если Оборудование было приобретено за пределами США, обратиться к местному уполномоченному дистрибьютору Vitamix, в международное подразделение Vitamix 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 техническому обслуживанию. Специалисты помогут вам найти ближайший авторизованный центр технической поддержки или организовать отправку Оборудования в компанию Vitamix.

Отправка Оборудования на техническое обслуживание в компанию Vitamix

A. Получить номер разрешения на возврат перед отправкой. Не отправляйте и не возвращайте Оборудование без разрешения Vitamix. Корпорация Vitamix 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 Vitamix без предварительного разрешения, будет возвращено по адресу отправителя «как есть» без предоставления ремонта.

B. Возвращаемое устройство должно быть надлежащим образом упаковано. Любое Оборудование, отправляемое в Vitamix, должно находиться в первоначальной или достаточной упаковке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 120 В перем. тока	Напряжение: 100 В перем. тока (Япония)
Сила тока: 11,5 л. с. (2+ макс. мощность*)	Мощность: 900 л. с. (2+ макс. мощность*)
12,5 л. с. (3+ макс. мощность*)	Мощность: 975 л. с. (3+ макс. мощность*)
Частота: 50–60 Гц	Частота: 50–60 Гц
Напряжение: 220–240 перем. тока	Напряжение: 120 В перем. тока ЕМС (Тайвань)
Мощность: 750–850 л. с. (2+ макс. мощность*)	Сила тока: 11,5 л. с. (2+ макс. мощность*)
Мощность: 1100–1200 л. с. (3+ макс. мощность*)	Частота: 60 Гц
Частота: 50–60 Гц	

* Зависит от напряжения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

Вращающиеся ножи могут нанести серьезную травму. НЕ погружайте руки в контейнер во время работы устройства.

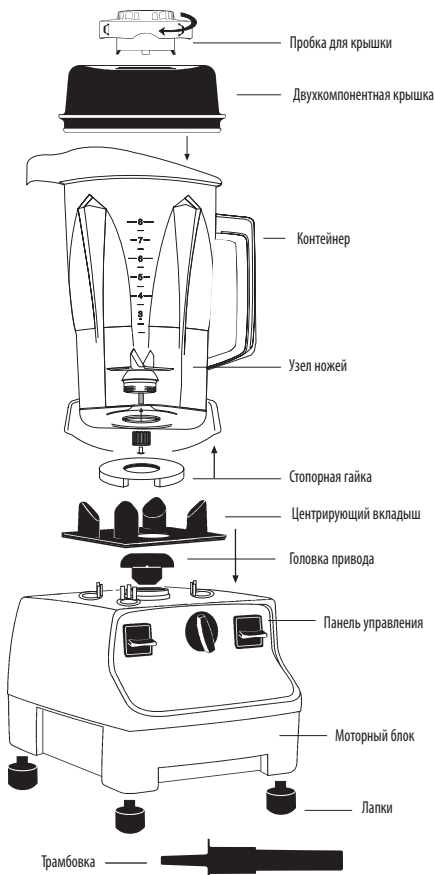
При обращении с горячими жидкостями или смесями всегда выполняйте следующие рекомендации:

- Двухкомпонентная фиксирующая крышка должна быть надежно зафиксирована. Не используйте цельную крышку или крышку без фиксации. Это обеспечит естественное удаление пара и будет удерживать крышку на месте во время работы устройства.
- Не начинайте обработку горячих жидкостей на высокой скорости. Всегда начинайте обработку горячих жидкостей на низкой скорости, а затем, не выключая устройство, переключите на высокую скорость.
- Соблюдайте осторожность при работе с горячими жидкостями. Брызги из-под пробки для крышки или выходящий пар могут привести к ожогу.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Контейнеры.

Блендеры Drink Machine Advance и BarBoss Advance оптимизированы для использования совместно с контейнером Vitamix Advance емкостью 0,9 л (32 унции). Для использования контейнеров Vitamix Standard емкостью 2,0 л (64 унции), 1,4 л (48 унций) или компактных контейнеров емкостью 0,9 л (32 унции) может потребоваться регулировка параметров программирования блендеров. Контейнер Advance емкостью 0,9 л (32 унции) несовместим с более ранними моделями блендеров Vitamix. За дополнительными сведениями обращайтесь в службу компании Vitamix по работе с клиентами или к местному дистрибьютору. За пределами США блендер может поставляться с другими контейнерами.



(Можно использовать совместно с высокими контейнерами емкостью 2,0 л и 1,4 л. Не следует использовать совместно с контейнерами Advance емкостью 0,9 л.)



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

Вращающиеся ножи могут нанести серьезную травму. НЕ погружайте руки в контейнер во время работы устройства.

Не проталкивайте трамбовку в контейнер. Чрезмерное усилие может привести к слишком глубокому погружению трамбовки в контейнер с последующим повреждением ножей.

Не используйте старую трамбовку с ровной и гладкой поверхностью без выступа. Использование устаревшей модели может стать причиной повреждения ножей.

При обращении с горячими жидкостями или смесями всегда выполняйте следующие рекомендации:

- Двухкомпонентная фиксирующая крышка должна быть надежно зафиксирована. Не используйте цельную крышку или крышку без фиксации. Это обеспечит естественное удаление пара и будет удерживать крышку на месте во время работы устройства.
- Не начинайте обработку горячих жидкостей на высокой скорости. Всегда начинайте обработку горячих жидкостей на низкой скорости, а затем, не выключая устройство, переключите на высокую скорость.
- Соблюдайте осторожность при работе с горячими жидкостями. Брызги из-под пробки для крышки или выходящий пар могут привести к ожогу.

Трамбовка (не предназначенная для использования совместно с контейнерами Advance)

Трамбовка, которая входит в комплект поставки блендеров Drink Machine Two Speed, Drink Machine Two Step и BarBoss, предотвращает скопление воздуха во время смешивания продуктов и позволяет обрабатывать чрезвычайно густые и (или) труднообрабатываемые замороженные массы. Во время работы блендера воспользуйтесь трамбовкой для проталкивания ингредиентов к ножам.

Эксплуатация трамбовки.

- Если густые смеси не вращаются, вероятно, там скопился воздух. Чтобы устранить воздух, вставьте трамбовку в крышку и помешайте обрабатываемую массу.
- Трамбовку следует использовать, только когда крышка зафиксирована на месте и пробка извлечена из крышки.
- Диск для предохранения от брызг, расположенный ближе к верхней части трамбовки, и крышка предохраняют трамбовку от ударов о ножи, если крышка правильно закреплена.
- При использовании трамбовки контейнер следует наполнять не больше чем на $\frac{3}{4}$.
- Во избежание перегрева не используйте трамбовку дольше 30 секунд подряд.
- Трамбовку следует держать прямо: это помогает перемешивать очень густые массы. Если этого не произошло, перемещайте трамбовку ближе к стенке или углу контейнера.



РИС. А

Вид крышки сверху со знаками блокировки

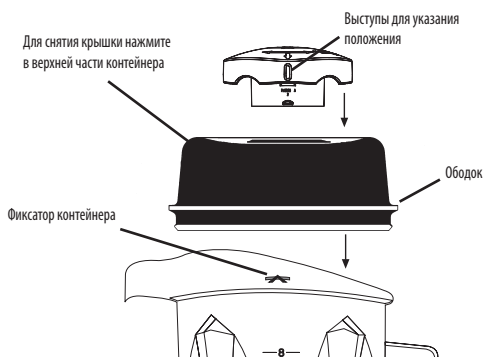


РИС. Б



РИС. В

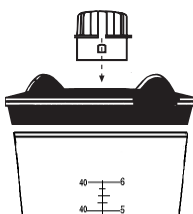


РИС. Г

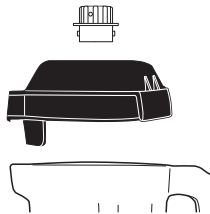


РИС. Д

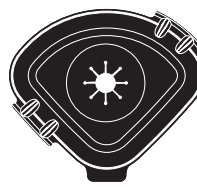


РИС. Е

Двухкомпонентная крышка для поликарбонатного контейнера емкостью 2,0 л (64 унции); см. рис. Б
 Двухкомпонентную крышку удобно мыть и легко устанавливать и снимать.

- На крышке имеется сплошной ободок, который крепится внутрь фиксаторов контейнера. Установите крышку одной стороной ободка под один из фиксаторов. Зафиксируйте крышку, надавив на противоположный фиксатор ладонями.
- Чтобы снять крышку, обхватите ее ладонями и надавите на оба фиксатора большими пальцами. Вдавите и снимите крышку.
- Закрепление пробки для крышки. (см. рис. А). Расположите пробку над крышкой и совместите любой из выступов для указания положения с каким-либо изображением открытого замка. Вдавите пробку в крышку и поворачивайте ее до тех пор, пока какой-либо выступ для указания положения не совместится с одним из изображений закрытого замка. (Проверните крышку, чтобы проверить, хорошо ли зафиксирована пробка. Фиксирующие лапки должны находиться в соответствующих пазах.) Нижняя поверхность крышки должна плотно прилегать к верхней части крышки.
- При использовании трамбовки или добавлении ингредиентов пробку крышки можно извлечь. Для извлечения поверните крышку в направлении значка разблокировки.

ВНИМАНИЕ! Не используйте однокомпонентную крышку при обработке горячих ингредиентов.

Устройство не предназначено для использования совместно с трамбовкой.

Двухкомпонентная крышка для пригодного к штабелированию поликарбонатного контейнера емкостью 0,9 л (32 унции); см. рис. В

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

- Вдавливайте крышку в контейнер до тех пор, пока боковые фиксаторы не щелкнут под ободком.
- Чтобы снять крышку, осторожно потяните за боковые фиксаторы.
- Закрепление пробки для крышки. (см. рис. А). Расположите пробку над крышкой и совместите любой из выступов для указания положения с каким-либо изображением открытого замка. Вдавите пробку в крышку и поворачивайте ее до тех пор, пока какой-либо выступ для указания положения не совместится с одним из изображений закрытого замка. (Проверните крышку, чтобы проверить, хорошо ли зафиксирована пробка. Фиксирующие лапки должны находиться в соответствующих пазах.) Нижняя поверхность крышки должна плотно прилегать к верхней части крышки.
- При использовании трамбовки или добавлении ингредиентов пробку крышки можно извлечь. Для извлечения поверните крышку в направлении значка разблокировки.

Двухкомпонентная крышка для пригодного к штабелированию поликарбонатного контейнера емкостью 1,4 л (48 унций); см. рис. Г

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

- Вдавливайте крышку в контейнер до тех пор, пока боковые фиксаторы не щелкнут под ободком.
- Чтобы снять зафиксированную крышку, сдавите оба фиксатора и потяните их вверх и в стороны.
- При использовании трамбовки пробку для крышки можно снимать. Чтобы закрепить или снять пробку, покрутите ее.

Двухкомпонентная крышка для контейнера Advance® емкостью 0,9 л (32 унции); см. рис. Д

- 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, покрутите ее.

Однокомпонентная крышка (не входит в комплект поставки) для контейнера Advance® емкостью 0,9 л (32 унции); см. рис. Е

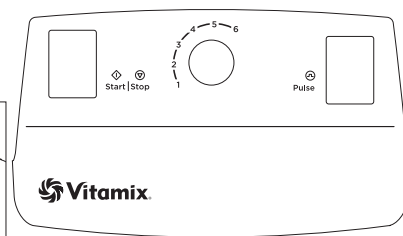
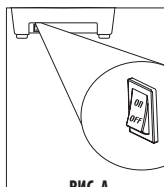
- Однокомпонентную крышку удобно мыть, ее также легко устанавливать, снимать и закрывать.
- Для этой крышки не предусмотрена пробка.
- Для добавления ингредиентов следует использовать расположенное в верхней части крышки отверстие.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

Блендеры Vitamix предоставляются с несколькими различными вариантами управления. Убедитесь, что вы соблюдаете инструкции, предназначенные для вашей модели блендера.

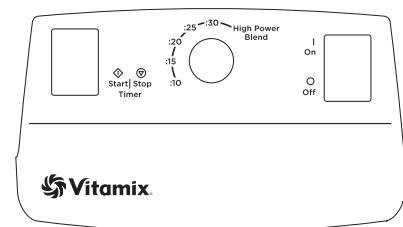
Drink Machine Advance и BarBoss Advance

- Выключатель питания.** Выключатель расположен на передней панели под панелью управления (рис. А). Этот переключатель управляет подачей питания к устройству. 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.
- Переключатель запуска (◊) и остановки (⊖).** Это переключатель с подсветкой. Когда подсветка включена, питание подается. Нажмите переключатель запуска, чтобы активировать выбранную программу. Повторное нажатие приведет к остановке программы во время смешивания. Переключатель запуска и остановки можно использовать для прерывания выполняемой программы.
- Ручка для выбора программы.** Эта ручка позволяет пользователю выбрать программу с заранее запрограммированными настройками. По завершении программы устройство автоматически выключается. Программа начинает выполняться только в том случае, если выключатель питания находится в положении On (Вкл.).
- Импульсный переключатель (┐┘).** Импульсный переключатель можно использовать для того, чтобы быстро освежить содержимое контейнера. Для этого нужно нажать и удерживать переключатель в течение необходимого времени. Импульсный переключатель можно использовать только в том случае, если выключатель питания находится в положении On (Вкл.).



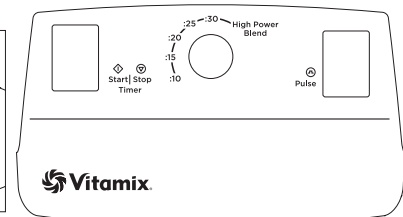
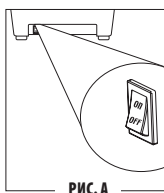
Модель Drink Machine Two Step

- Выключатель питания.** Чтобы включить блендер, нажмите кнопку «Вверх». Чтобы выключить блендер, нажмите кнопку «Вниз». На панели всегда указывается суммарное время. Переключатель запуска и остановки можно использовать для прерывания работы таймера.
- Панель таймера.** Позволяет пользователю выбрать одну из программ с установленным временем. Шаг изменения таймера указан в приблизительных секундах. Таймер активируется только в том случае, если выключатель питания находится в положении On (Вкл.). По завершении предустановленного таймера блендер автоматически выключится.
- Переключатель запуска (◊) и остановки (⊖) таймера.** Это переключатель с подсветкой. Когда подсветка включена, питание подается. Отключите переключатель запуска и остановки таймера, чтобы активировать настройку таймера и остановить цикл смешивания.



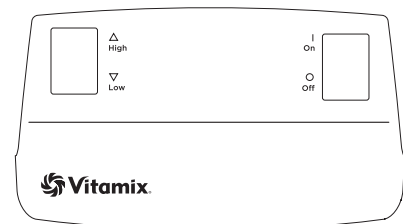
Модель Bar Boss

- Переключатель On/Off (вкл/выкл).** Выключатель расположен на передней панели под панелью управления (рис. А). Этот переключатель управляет подачей питания к устройству. 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.
- Панель таймера.** Позволяет пользователю выбрать одну из программ с установленным временем. Шаг изменения таймера указан в приблизительных секундах. Таймер активируется только в том случае, если выключатель питания находится в положении On (Вкл.). По завершении предустановленного таймера блендер автоматически выключится.
- Переключатель запуска (◊) и остановки (⊖) таймера.** Это переключатель с подсветкой. Когда подсветка включена, питание подается. Отключите переключатель запуска и остановки таймера, чтобы активировать настройку таймера и остановить цикл смешивания.
- Импульсный переключатель (┐┘).** Импульсный переключатель можно использовать для того, чтобы быстро освежить содержимое контейнера. Для этого нужно нажать и удерживать переключатель в течение необходимого времени. Импульсный переключатель можно использовать только в том случае, если выключатель питания находится в положении On (Вкл.).



Модель Drink Machine Two Speed

- Выключатель питания On/Off.** Чтобы включить блендер, нажмите кнопку «Вверх». Чтобы выключить блендер, нажмите кнопку «Вниз».
- Переключатель скорости High/Low (Высокая/низкая).** Чтобы увеличить скорость, нажмите вверх. Чтобы уменьшить скорость, нажмите вниз.





ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

- Когда блендер не используется, извлеките вилку из розетки.
- Если вы услышите необычный звук при использовании блендера или если твердый либо инородный предмет соприкоснется с ножами, не подавайте содержимое контейнера на стол. Осмотрите узел ножей для выявления расшатанных, зазубренных или отсутствующих компонентов. Если компоненты расшатались, отсутствуют или имеют зазубрины, установите новый узел ножей.

При обращении с горячими жидкостями всегда выполняйте следующие рекомендации:

- Соблюдайте осторожность. Выходящий пар или вылетающие брызги могут стать причиной ожога.
- Заблокируйте крышку. Благодаря этому крышка будет удерживаться на месте во время работы блендера.
- Выберите регулируемую скорость 1 и быстро увеличьте значение скорости до 10. При смешивании горячих ингредиентов никогда не начинайте работу с блендером на максимальной скорости.
- Не допускайте высыхания смесей, жидкостей или продуктов питания в контейнере. После использования ополосните контейнер. Высокий 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. Свойства поликарбонатов, используемых для производства контейнеров Advance, не позволяют подогревать такие контейнеры в микроволновых печах и мыть их в автоматических посудомоечных машинах.

Рекомендации по смешиванию

1. Сначала закладываете в контейнер жидкости и мягкие продукты, а в последнюю очередь — твердые ингредиенты и лед. Хотя для обработки это необязательно, можно резать или ломать продукты на более мелкие кусочки, чтобы точнее отмерить ингредиенты. Рекомендуется использовать размороженные или частично размороженные фрукты. Для смешивания густых масс рекомендуется использовать высокую скорость.
2. Установите контейнер на моторный блок, выровняв 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.
3. При смешивании ингредиентов всегда накрывайте контейнер крышкой. При смешивании горячих ингредиентов крышка должна быть надежно зафиксирована на месте. При обращении с горячими жидкостями НЕ используйте цельную крышку или крышку без фиксации или однокомпонентную крышку.
4. Подключите блендер к ближайшей розетке (если он еще не подключен). Установите выключатель питания On/Off (Вкл/Выкл) в положение On (Вкл). Активируйте нужную программу. Для этого выберите программу с помощью соответствующей ручки и нажмите расположенный слева переключатель запуска и установки.
5. Если смесь не вращается, вероятно, там скопился воздух. Если вы используете устройство Drink Machine Two Speed, Drink Machine Two Step или VarBoss, вставьте трамбовку в крышку во время смешивания. Если вы используете устройство Drink Machine Advance или VarBoss Advance, выключите его, снимите контейнер с моторного блока и помешайте обрабатываемую массу или переместите ее со стенок контейнера в его центр с помощью резиновой лопатки, благодаря чему весь воздух будет устранен. Установите крышку на место и продолжайте смешивание.
6. Скорость смешивания, на которую рассчитано устройство, позволяет существенно сократить продолжительность обработки ингредиентов (по сравнению с приборами других производителей). Во избежание чрезмерного смешивания ингредиентов наблюдайте за смесью, пока вы не привыкнете к скорости.
7. После выключения блендера дождитесь полной остановки ножей, прежде чем снимать крышку или контейнер с моторного блока.
8. Чтобы освежить напиток с помощью импульсного переключателя, выполните следующие действия. Убедитесь, что питание включено. Установите контейнер на моторный блок, после чего нажмите импульсный переключатель. Отпустите переключатель, чтобы остановить мотор.
9. Отключайте блендер от розетки на время простоя.

Порядок эксплуатации VarBoss и Timer Blender

1. Выполните описанные выше шаги 1–3.
2. Установите выключатель питания On/Off (Вкл/Выкл) в положение On (Вкл). Активируйте таймер. Для этого выберите нужное значение для работы таймера с помощью соответствующей ручки и нажмите расположенный слева переключатель запуска и установки таймера.

Примечание. Предусмотренный на устройстве переключатель запуска и установки таймера светится, если питание включено. Не прикасайтесь к движущимся деталям устройства.

3. Чтобы завершить процесс смешивания, выполните описанные выше шаги 5–10.

Предустановленные программы VarBoss® Advance® и Drink Machine Advance®

Далее приводятся параметры шести предустановленных программ работы устройств VarBoss Advance и Drink Machine Advance. Эти программы (номера 1–6) представляют собой циклы смешивания для наиболее популярных напитков. Если вы выберете какую-либо программу из числа шести предустановленных программ, устройство осуществит полный рабочий цикл. По завершении рабочего цикла прибор автоматически останавливается. Скорость и продолжительность цикла могут отличаться. Предустановленные параметры вашего устройства могут отличаться вследствие обновления программ для ваших конкретных целей. Результаты работы устройства зависят и от используемых рецептов.

Настройка 1 (15 с)	Смешивание легких кофейных напитков.
Настройка 3 (21 с)	Создание особых густых напитков.
Настройка 4 (24 с)	Создание требующих длительного смешивания кофейных напитков с мороженым и без мороженого.
Настройка 5 (27 с)	Смешивание обычных смузи.
Настройка 6 (30 с)	Смешивание плотных замороженных фруктов и твердых ингредиентов для получения густых однородных смузи.

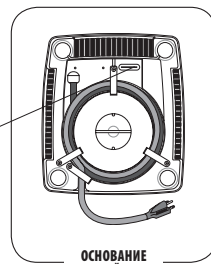
ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Параметры предустановленных программ работы устройств VarBoss® Advance® и Drink Machine Advance® оптимизированы для использования контейнеров Advance®. Программы можно настраивать с помощью программируемой микросхемы или пакета программного обеспечения для программирующего лица от компании Vitamix®. За дополнительной информацией обращайтесь к своему дистрибьютору или в службу по работе с клиентами.

Производитель заранее программирует устройство. Несмотря на это, при использовании специальной микросхемы для программирования необходимо выполнить следующие действия.

Программирование с помощью специальной микросхемы

1. Включите устройство с помощью выключателя питания On/Off (Вкл/Выкл). Выключатель располагается под панелью управления на передней стороне прибора.
2. Снимите контейнер и поднимите переднюю часть устройства так, чтобы получить доступ к нижнему порту для микросхемы. Вставьте специальную микросхему для программирования в порт, расположенный под областью наклеек. Микросхеме следует вставлять серебряными контактами вперед; при этом надпись THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE (ЭТА СТОРОНА НАПРАВЛЕНА К ПЕРЕДНЕЙ ЧАСТИ БЛЕНДЕРА) должна быть направлена к вам.
3. В течение 5 секунд будет произведено повторное программирование шести заранее установленных программ.
4. Извлеките микросхему, поместите ее в оригинальную упаковку и храните в доступном месте.
5. Установите устройство



Порт программирования. Восстановление исходных предустановленных программ

1. Выключите устройство с помощью выключателя питания On/Off (Вкл/Выкл). Выключатель располагается под панелью управления на передней стороне прибора.
2. Нажав и удерживая импульсный переключатель, включите устройство с помощью выключателя питания On/Off (Вкл/Выкл).

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

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

** Для увеличения срока службы контейнера Vitamix® рекомендуется использовать моющие средства с низким показателем pH, например жидкое средство для мытья посуды (Ivory Liquid®).

*** Рекомендуемый дезинфицирующий раствор: 1,5 чайной ложки либо 7,4 мл промышленного или бытового отбеливателя на 2,0 л (2 кварты) воды.

Моющие средства. Не используйте для очистки пескоструйные чистящие средства или концентрированные отбеливатели. Для очистки контейнеров нельзя использовать моющие составы, содержащие четырехкомпонентные дезинфицирующие средства.

Очистка. В процессе использования переключатели могут стать липкими. Отключите блендер от розетки и с помощью салфетки, смоченной в растворе воды и мягкого моющего средства, очистите края рабочих механизмов переключателей, пока не восстановится их надлежащая функциональность. Проведите очистку тщательно, соблюдая осторожность, чтобы не допустить попадания воды или иных жидкостей в переключатель. Протрите насухо мягкой хлопчатобумажной салфеткой.

Моторный блок и панель управления

1. Отсоедините кабель питания.

- Осторожно очистите внешнюю поверхность мягкой хлопчатобумажной салфеткой, смоченной в слабом растворе неабразивного моющего средства, растворенного в теплой воде, или в неабразивном аэрозольном моющем средстве. **Не погружайте моторный блок в воду или иную жидкость.**
- Тщательно очистите переключатели, чтобы обеспечить плавность хода во время работы. В процессе использования переключатели могут стать липкими. Отключите блендер от розетки и с помощью салфетки, смоченной в растворе воды* и мягкого моющего средства, очистите края рабочих механизмов переключателей, пока не восстановится их надлежащая функциональность. Несколько раз понажимайте верхнюю и нижнюю части переключателей, чтобы устранить высохший остаток под переключателем. Если оставить переключатели липкими, это может привести к их повреждению или сжиганию. Проводите очистку тщательно, соблюдая осторожность, чтобы не допустить попадания воды или иных жидкостей в переключатель.
- Протрите насухо мягкой хлопчатобумажной салфеткой.

Крышка

Извлеките пробку из крышки. Промойте в теплой мыльной воде. Ополосните в проточной воде и просушите. Перед использованием соберите устройство.

Контейнер и крышка

Не следует мыть контейнер в посудомоечной машине: это ведет к сокращению срока службы контейнера.

- Очистка. Заполните контейнер на 1/4 теплой (43 °C/110 °F) водой и добавьте в него пару капель жидкого средства для мытья посуды.** Снова установите контейнер на моторный блок и надежно зафиксируйте двухкомпонентную крышку. Запустите устройство и дайте ему поработать в течение 30 секунд. Оporожните контейнер. Повторите этот шаг.
- Полоскание. Заполните контейнер на 3/4 теплой водой, температура которой составляет 43 °C (110 °F). Не добавляйте в контейнер мыло. Снова установите контейнер на моторный блок и надежно зафиксируйте двухкомпонентную крышку. Запустите устройство и дайте ему поработать в течение 30 секунд. Оporожните контейнер.
- Если в контейнере остался твердый остаток, извлеките узел ножей и промойте все компоненты контейнера в теплой мыльной воде. Ополосните и просушите. Перед выполнением следующего шага соберите устройство. Не замачивайте узел ножа смесителя.
- Дезинфекция. Если после выполнения шага 2 или 3 в контейнере не осталось твердых частиц, заполните его на три четверти дезинфицирующим раствором.*** Снова установите контейнер на моторный блок и надежно зафиксируйте двухкомпонентную крышку. Запустите блендер на 30 секунд на высокой скорости. Выключите устройство и оставьте смесь в контейнере еще примерно на 1,5 минуты. Вылейте раствор.
- Снова установите контейнер на моторный блок и запустите блендер в пустым контейнером еще на 5 секунд. Не ополаскивайте после дезинфекции. Дайте контейнеру высохнуть.

Неполадки

- Слишком сильная вибрация.
- Утечка жидкости из-под дна контейнера.
- Повышенный шум в контейнере.

Устранение

- Проверьте узел ножей для выявления расшатавшихся, поврежденных или зазубренных компонентов. Замените их.
- Затяните стопорную гайку с помощью подходящего гаечного ключа, поворачивая его по часовой стрелке до упора.

- Устройство не запускается.

- Убедитесь в том, что вилка кабеля питания плотно вставлена в розетку.
- Убедитесь в том, что переключатели не загрязнены и легко переключаются.
- Вероятно, устройство тепловой защиты отключило блендер. Выключите питание на 45 минут для перезапуска.

- Громкий шум в области работы ножей.
- Ножи не вращаются.

- Возможно, повреждена головка привода. Осмотрите головку привода для выявления тонкой трещины в центре и износа зубьев. При необходимости замените головку (номер по каталогу 891). Инструкции предоставляются вместе с компонентом.
- Необходимо заменить подшипники ножей. Проверьте ножи с помощью приводного шпинделя в нижней части контейнера. Если ножи вращаются свободно без сопротивления, замените узел ножей.

- Устройство не включается после активации переключателя запуска и установки.

Проверьте, находится ли выключатель питания On/Off (Вкл/выкл) в положении On (Вкл). Примечание. Переключатель запуска и установки светится, если питание включено.

- Устройство работает неравномерно.
- В результате активации какой-либо программы запускается неверная программа.

- Выключите блендер, затем снова включите его, чтобы сбросить программу.
- Выполните сброс настроек устройства до заводских значений.

Если неисправность не удается устранить с помощью данных рекомендаций, обратитесь в службу технической поддержки компании Vitamix® по телефону 800-886-5235. Если прибор был приобретен за пределами США, обратитесь к местному дистрибьютору компании Vitamix или в международное подразделение Vitamix по телефону +1-440-782-2450 или эл. почте international@vitamix.com, чтобы получить информацию о ближайшем дистрибьюторе. Для получения технической поддержки в режиме онлайн посетите веб-сайт www.vitamix.com/commercial.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

ПРИМЕЧАНИЕ. Устройство тепловой защиты может выключить мотор, чтобы защитить его от перегрева. Для перезапуска подождите, пока мотор остынет при выключенном питании (до 45 минут). Для ускорения процесса остывания моторный блок можно поместить в прохладное место. Предварительно отключите от розетки. Чтобы ускорить процесс, попробуйте направить поток воздуха от пылесоса или вентилятора на нижнюю часть основания. Если устройство тепловой защиты выключило мотор, проверьте по инструкциям, правильно ли осуществляется приготовление смеси. Возможно, масса слишком густая (добавьте жидкости) или объемная; возможно, масса подвергается чересчур длительной обработке со слишком низкой скоростью. Если вы считаете, что мотор перегревается, но тепловой предохранитель не выключает устройство, остановите устройство и снимите контейнер с моторного блока.

Если вы пользуетесь устройством Drink Machine Two-Speed, Drink Machine Variable Speed или Vita-Preps, выполните указанные ниже действия. Установите переключатель на скорость HIGH (ВЫСОКАЯ, № 10). Включите устройство и дайте ему поработать в течение 1 минуты. Ни в коем случае не дотрагивайтесь до движущихся деталей работающего устройства.

Если вы пользуетесь устройством VaBoss или Timer Blender, выполните следующие действия. Установите таймер на 20 секунд. Включите устройство и дайте ему поработать в течение 20 секунд. Повторите этот шаг трижды в течение одной минуты. Ни в коем случае не прикасайтесь к движущимся компонентам, когда устройство работает.



BarBoss (todos los modelos) y Drink Machine (todos los modelos)

VM0100, VM0100A, VM0100B, VM0100C, VM0101, VM0101B, VM0101C, VM0104, VM0105, VM0105A, VM0105E, VM0110, VM0110A, VM0113 y VM0127

SECCIONES

Inglés.....	1
Alemán.....	9
Sueco.....	17
Francés.....	25
Ruso.....	33
Español.....	41
Italiano.....	49
Portugués.....	57
Árabe.....	65

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		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		

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
División comercial

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

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 EE. UU.
 Tel.: 440.235.0214 Correo electrónico: commercial@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 producto fuera de 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. El uso de accesorios, incluidas jarras de vidrio, no recomendados o comercializados por Vitamix puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Si utiliza accesorios no recomendados o comercializados por Vitamix, 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 no esté en funcionamiento. Con la tapa de goma flexible en su sitio, se puede utilizar la prensa Vitamix (se vende por separado) mientras el motor está funcionando.
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, nunca coloque el juego de cuchillas encima de la unidad motora sin que el vaso de la batidora esté encajado correctamente.
13. La capacidad máxima del vaso equivale a los litros (onzas) marcados en el vaso, es decir, 0,9 l / 32 oz. Esta capacidad es considerablemente inferior en el caso de mezclas espesas.
14. Si durante el batido se utiliza la prensa, el vaso no debería llenarse más de 2/3 de su capacidad ni se debería utilizar la máquina de manera continua durante más de 30 segundos.

15. **PRECAUCIÓN:** Si la batidora se utiliza con una carcasa de aislamiento acústico no autorizada por Vitamix, pueden producirse problemas en la refrigeración que pueden causar el apagado de la máquina por exceso de temperatura y daños en el motor.
16. Utilice siempre la máquina Vitamix con la tapa colocada en su sitio.
17. **PRECAUCIÓN:** Cuando la luz del interruptor de inicio/parada del panel delantero se enciende, indica que la batidora está encendida y puede ponerse en marcha. 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

NOTAS IMPORTANTES

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.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

No deje la batidora Vitamix desatendida mientras esté en uso.

Cualquier reparación, mantenimiento o sustitución de alguna pieza debe realizarla Vitamix o un representante autorizado del servicio técnico.

AVISO: EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIER INSTRUCCIÓN IMPORTANTE E INDICACIÓN DE SEGURIDAD PRIMORDIAL QUE GARANTICE UN USO SEGURO DE LA MÁQUINA CONSTITUYE UN USO INDEBIDO DE LA BATIDORA VITAMIX QUE PODRÍA ANULAR LA GARANTÍA Y PROVOCAR LESIONES GRAVES.

- El cable de alimentación de la batidora viene equipado con un enchufe de tres clavijas (conexión a tierra) que se puede acoplar a tomas de corriente comunes de tres clavijas (Ilustración A). **El cable puede variar según el país si el producto se ha adquirido 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).

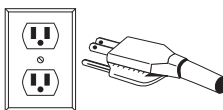


ILUSTRACIÓN A

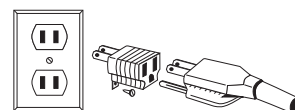


ILUSTRACIÓN B

MANTENIMIENTO DE LA BATIDORA VITAMIX

Para maximizar la vida útil y mantener el producto de Vitamix® en un estado óptimo para el funcionamiento, es importante seguir los siguientes consejos simples de mantenimiento:

1. Revise periódicamente la llave de vaso para detectar desgaste, fisuras o roturas visibles en la llave. 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 Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") en el (800) 866.5235 para obtener información sobre el distribuidor 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 vacila o gira con demasiada libertad, póngase en contacto con Vitamix para obtener información acerca de la garantía o el distribuidor más cercano.
3. Nunca utilice la máquina sin haber colocado bien el panel de centrado en la base ni extraiga el vaso de la base antes de haber finalizado la operación de batido y que las cuchillas se hayan detenido.

GARANTÍA LIMITADA (salvo que el Contrato lo especifique de otro modo)

Vita-Mix® Corporation (en adelante, "Vitamix") garantiza al usuario final original ("Comprador") que las batidoras comerciales de Vitamix (compuestas por una unidad motora, un vaso y una tapa, en adelante y de forma colectiva, "el Equipo") no presentarán defectos en el material ni el acabado durante los períodos 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. Se precisa el comprobante de compra.

A continuación se indican los recursos exclusivos del comprador y se establecen las obligaciones de garantía exclusivas de Vitamix.

Ningún empleado de Vitamix ni cualquier otra persona están autorizados a ofrecer garantías adicionales ni modificaciones de las garantías siguientes.

ASPECTOS INCLUIDOS EN LA GARANTÍA

A. Garantía de la unidad motora (que incluye el tablero de control y el panel táctil):

Vitamix garantiza al usuario final original que

- Si la unidad motora falla debido a defectos en el material o el acabado después de treinta (30) días a partir de la fecha de adquisición, Vitamix sustituirá la unidad motora por una unidad motora nueva.
- Si la unidad motora falla debido a defectos en el material o el acabado después de treinta (30) días a partir de la fecha de adquisición pero en el periodo de un (1) año a partir de la fecha de adquisición, Vitamix asumirá los costes de todas las piezas y los trabajos necesarios para reparar la unidad motora.
- Si la unidad motora falla debido a defectos en el material o el acabado después del primer año pero en un periodo de tres (3) años a partir de la fecha de adquisición, Vitamix asumirá los costes de todas las piezas necesarias para reparar la unidad motora.

B. Garantía del vaso, la tapa, el cubilete, el panel de centrado, el juego de cuchillas, la rueda dentada del motor y la carcasa de aislamiento acústico (si se incluye): Vitamix garantiza al usuario final original que si la carcasa de aislamiento acústico, el vaso, la tapa, el juego de cuchillas o la llave de vaso fallan debido a defectos en el material o el acabado dentro de un (1) año a partir de la fecha de adquisición, Vitamix asumirá los costes de todas las piezas y los trabajos necesarios para reparar el componente.

De acuerdo con las presentes garantías, Vitamix asume la responsabilidad exclusiva de reparar o sustituir la pieza o las piezas en garantía, exclusivamente según determine Vitamix.

EN NINGÚN CASO, YA SEA EN BASE AL CONTRATO, VITAMIX SE RESPONSABILIZARÁ DE DAÑOS ESPECIALES, INDIRECTOS, FORTUITOS O CONSECUENTES, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, 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 VITAMIX NIEGAN EXPRESAMENTE CUALQUIER OTRA GARANTÍA O CONDICIÓN, EXPLÍCITA O IMPLÍCITA, LEGAL O DE OTRO TIPO, INCLUIDA CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIALIZACIÓN IMPLÍCITA Y CUALQUIER GARANTÍA DE ADECUACIÓN IMPLÍCITA PARA UN FINE PARTICULAR, Y, SIN LIMITACIÓN DE LA GENERALIDAD DE LO ANTECIDHO, POR LA PRESENTE USTED Y VITAMIX EXCLUYEN EXPRESAMENTE, EN LA MEDIDA EN QUE LA LEY LO PERMITA, LA APLICACIÓN DE CUALQUIER LEGISLACIÓN EN MATERIA DE COMERCIALIZACIÓN DE MERCANCÍAS Y LA CONVENCION DE LAS NACIONES UNIDAS EN MATERIA DE CONTRATOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN INTERNACIONAL DE MERCANCÍAS QUE SEAN APLICABLES.

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

ASPECTOS NO INCLUIDOS EN LA GARANTÍA (exclusiones de la cobertura)

Del mismo modo, tampoco incluyen las reparaciones necesarias como consecuencia de lo siguiente:

- A. el desgaste normal;
- B. el abuso, el uso indebido o el uso negligente;

C. la alteración del Equipo, incluidos, pero sin limitarse a éstos, la unidad motora, el vaso, la tapa o la carcasa de aislamiento acústico;

D. la exposición a condiciones extremas; o

E. la instalación inadecuada del Equipo, incluidos, pero sin limitarse a estos, acabados deficientes que no cumplen las especificaciones suministradas o la ventilación inadecuada de los modelos de instalación encastrada en la encimera de la batidora.

SITUACIONES EN LAS QUE SE APLICA LA GARANTÍA (condiciones de la cobertura)

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.

Cualquier garantía ofrecida por Vitamix solamente es válida de conformidad con a) el manual del propietario, al que también se puede acceder en vitamix.com; b) la garantía explícita; y c) todas y cada una de las instrucciones de mantenimiento, independientemente del momento en que se suministraron.

SITUACIONES QUE CONLLEVAN LA ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

Todas las garantías del producto se anulan si:

la batidora se coloca en una carcasa de aislamiento acústico que no ha sido fabricada por Vitamix; cualquier componente de una pieza del Equipo o parte cubiertas ha sido modificado, alterado, "recondicionado" o reparado por personas ajenas a Vitamix, un centro de servicio autorizado de Vitamix o un distribuidor autorizado de Vitamix;

cualquier componente de Vitamix cubierto se utiliza con un componente que no ha sido expresamente autorizado por escrito por Vitamix (el uso de un vaso de Vitamix con una unidad motora que no es de Vitamix o el uso de una unidad motora de Vitamix con un vaso que no es de Vitamix); o

cualquier parte de la batidora se ha instalado de forma inadecuada, incluidos, pero sin limitarse a estos, acabados deficientes que no cumplen las especificaciones suministradas o la ventilación inadecuada de los modelos de instalación encastrada en la encimera de la unidad batidora.

OBTENCION DE LA COBERTURA DE LA GARANTÍA Y REPARACION

Con quién debe ponerse en contacto para solicitar 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.: Llame al servicio de asistencia técnica de Vitamix: (800) 866.5235.

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.

ESPECIFICACIONES

Voltaje: 120 V CA	Voltaje: 100 V CA (Japón)
Intensidad: 11,5 (+2 CV de pico*)	Potencia: 900 (más de 2 CV de pico*)
12,5 (más de 3 CV de pico*)	Potencia: 975 (más de 3 CV de pico*)
Hz: 50/60	Hz: 50/60
Voltaje: 220-240 V CA	Voltaje: 120 V CA CEM (Taiwán)
Potencia: 750-850 (más de 2 CV de pico*)	Intensidad: 11,5 (más de 2 CV de pico*)
Potencia: 1100-1200 (más de 3 CV de pico*)	Hz: 60
Hz: 50/60	

*Varía en función del voltaje



ADVERTENCIAS

El giro de las cuchillas puede provocar lesiones graves. NO introduzca las manos en el vaso con la máquina en funcionamiento.

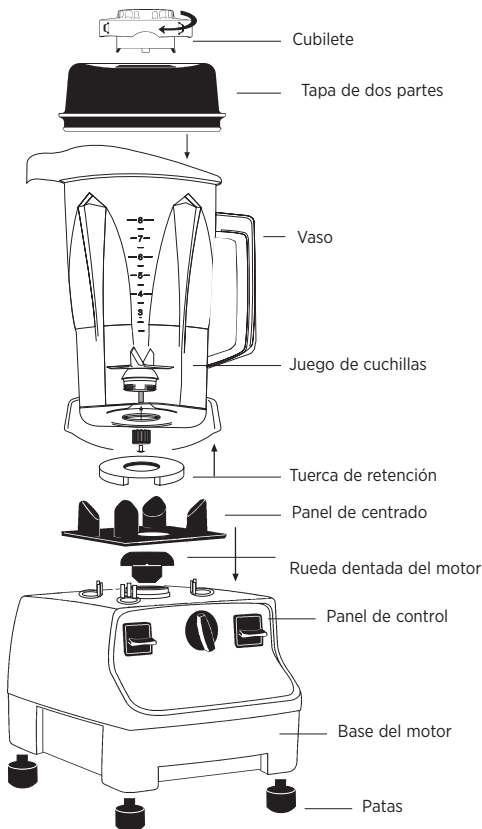
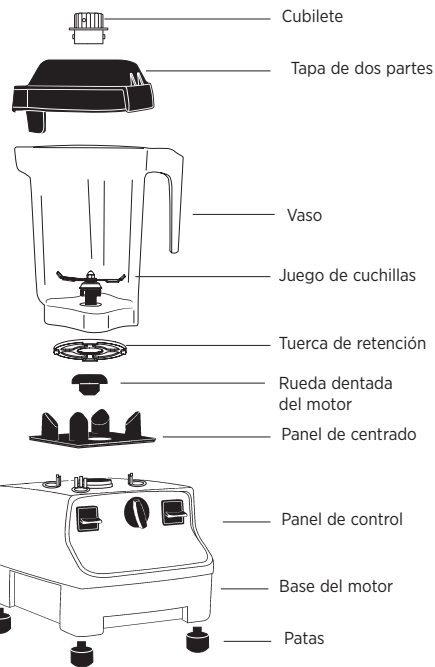
Cuando procese mezclas o líquidos calientes, siga las indicaciones que figuran a continuación:

- La tapa de doble cierre debe estar encajada en su sitio. No utilice tapas de una pieza o sin cierres. De esta forma, el vapor sale de forma natural y se evita que la tapa se suelte mientras la máquina está encendida.
- No comience el procesamiento de líquidos calientes a una velocidad alta. Comience siempre con una velocidad baja y cambie a una velocidad alta mientras la máquina está funcionando.
- Tenga cuidado al batir líquidos calientes. Por debajo del cubilete, pueden salir líquidos o vapor que pueden causar quemaduras.

NOTAS IMPORTANTES

Vasos:

Las batidoras Drink Machine Advance y BarBoss Advance están optimizadas para su uso con el vaso Advance de 0,9 l/32 oz de Vitamix. El uso de vasos estándar de Vitamix (64 oz /2,0 l, 48 oz /1,4 l o vasos compactos de 32 oz /0,9 l) puede requerir ajustes de programación. El vaso Advance de 32 oz /0,9 l no sirve para modelos anteriores de Vitamix. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Vitamix 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.



(Uso con vasos de 64 oz y 48 oz de altura. No utilizada con vasos Advance de 32 oz.)



ADVERTENCIAS

El giro de las cuchillas puede provocar lesiones graves. NO introduzca las manos en el vaso con la máquina en funcionamiento.

No fuerce la entrada de la prensa en el vaso. Si aplica una fuerza excesiva, podría introducir demasiado la prensa en el interior del vaso y dañar las cuchillas.

No utilice la prensa de modelos anteriores, ya que tiene una superficie recta y uniforme sin "escalón". Si lo hace, puede dañar las cuchillas.

Cuando procese mezclas o líquidos calientes, siga las indicaciones que figuran a continuación:

- La tapa de doble cierre debe estar encajada en su sitio. No utilice tapas de una pieza o sin cierres. De esta forma, el vapor sale de forma natural y se evita que la tapa se suelte mientras la máquina está encendida.
- No comience el procesamiento de líquidos calientes a una velocidad alta. Comience siempre con una velocidad baja y cambie a una velocidad alta mientras la máquina está funcionando.
- Tenga cuidado al batir líquidos calientes. Por debajo del cubilete, pueden salir líquidos o vapor que pueden causar quemaduras.

Prensa (no utilizada con vasos Advance)

La prensa, a la venta con las máquinas Drink Machine de dos velocidades, Drink Machine de dos pasos y BarBoss, sirve para evitar la formación de burbujas de aire durante el batido y poder procesar mezclas congeladas o muy espesas que son difíciles de procesar. Cuando la máquina está en funcionamiento, utilice la prensa para empujar los ingredientes hacia las cuchillas.

Cuando utiliza la prensa:

- Si una mezcla espesa deja de circular, es posible que haya encontrado una burbuja de aire. Introduzca la prensa por la tapa y muévala hasta deshacerla.
- Utilicela solo con la tapa encajada en su sitio y sin el cubilete.
- El disco protector de salpicaduras (junto a la parte superior de la prensa) y la tapa impiden que la prensa alcance las cuchillas si la tapa está debidamente asegurada.
- El vaso no debe llenarse más de 2/3 de su capacidad cuando se utiliza la prensa.
- No utilice la prensa durante más de 30 segundos consecutivos (para evitar sobrecalentamiento).
- Si desea procesar ingredientes muy espesos, sostenga recta la prensa para facilitar su circulación. Si no es preciso, dirija la prensa hacia los laterales y las esquinas del vaso.

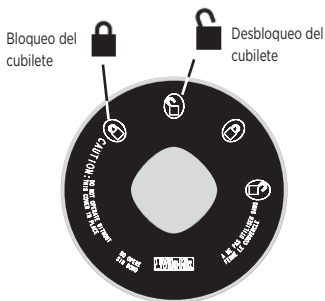


ILUSTRACIÓN A

Vista desde arriba de la tapa en la que se muestran los iconos de bloqueo

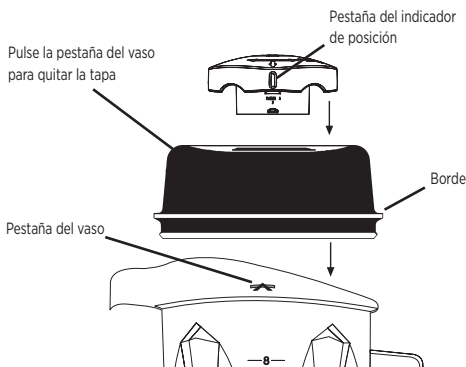


ILUSTRACIÓN B

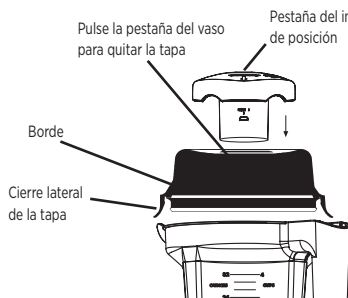


ILUSTRACIÓN C

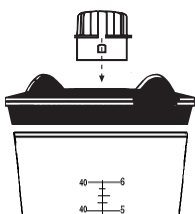


ILUSTRACIÓN D

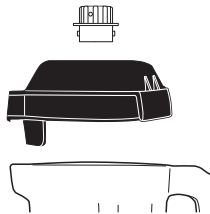


ILUSTRACIÓN E

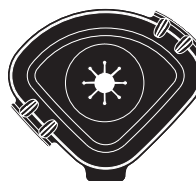


ILUSTRACIÓN F

Tapa de dos piezas para vaso de policarbonato de 64 oz/2,0 l (ILUSTRACIÓN B)

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

- El borde de la tapa encaja en las pestañas del vaso. Presione sobre uno de los lados del borde que se encuentra bajo una pestaña y sobre la pestaña opuesta para encajar la tapa en su sitio.
- Coloque las manos alrededor de la tapa presionando con los pulgares sobre una de las pestañas del vaso para quitar la tapa. Presione y levántela.
- Para encajar el cubilete: (ILUSTRACIÓN A) Coloque el cubilete sobre la tapa y alinee las pestañas del indicador de posición con uno de los iconos de desbloqueo. Apriete el cubilete contra la tapa y gírelo hasta que la pestaña del indicador esté alineada con uno de los iconos de bloqueo (gire la tapa para comprobar que el cubilete está bloqueado correctamente, es decir, los pies de cierre deben situarse en las muescas de cierre de la tapa). La superficie inferior del cubilete debe apretarse contra la parte superior de la tapa.
- Puede retirar el cubilete para utilizar la prensa o añadir ingredientes. Para extraer el cubilete, gírelo hasta uno de los iconos de desbloqueo.

PRECAUCIÓN: No utilizar la tapa de una pieza cuando se procesen ingredientes calientes, ya que no se puede utilizar con una prensa.

Tapa de dos piezas para vaso apilable de policarbonato de 32 oz/ 0,9 l (ILUSTRACIÓN C)

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

- Presione la tapa contra el vaso hasta que los cierres laterales encajen bajo el reborde del vaso.
- Para quitar la tapa, presione con cuidado en el lateral de los cierres de la tapa.
- Para encajar el cubilete: (ILUSTRACIÓN A) Coloque el cubilete sobre la tapa y alinee las pestañas del indicador de posición con uno de los iconos de desbloqueo. Presione el cubilete contra la tapa y gírelo hasta que la pestaña del indicador esté alineada con uno de los iconos de bloqueo (gire la tapa para comprobar que el cubilete está bloqueado correctamente, es decir, los pies de cierre deben situarse en las muescas de cierre de la tapa). La superficie inferior del cubilete debe apretarse contra la parte superior de la tapa.
- Puede retirar el cubilete para utilizar la prensa o añadir ingredientes. Para extraer el cubilete, gírelo hasta uno de los iconos de desbloqueo.

Tapa de dos piezas para vaso de policarbonato/apilable de 48 oz/1,4 l (ILUSTRACIÓN D)

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

- Presione la tapa contra el vaso hasta que los cierres laterales encajen bajo el reborde del vaso.
- Para extraer la tapa asegurada, apriete las pestañas a la vez de los dos lados del vaso y tire hacia arriba.
- El cubilete puede retirarse para usar la prensa. Gire el cubilete para apretarlo o retirarlo.

Tapa de dos piezas para vaso Advance de 32 oz/0,9 l (ILUSTRACIÓN E)

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 (opcional) para vaso Advance de 32 oz/0,9 l (ILUSTRACIÓN F)

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

- No hay cubilete para esta tapa.
- Añada los ingredientes a través de la entrada de la parte superior.

NOTAS IMPORTANTES

Las máquinas Vitamix disponen de distintas opciones de control según el modelo. Asegúrese de que sigue las instrucciones de su modelo.

Modelos Drink Machine Advance/Bar Boss Advance

- Interruptor de encendido/apagado:** Se encuentra en la parte delantera de la máquina bajo el panel de control (Ilustración A). 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.
- Interruptor de inicio (◊) /parada (⊕):** Se trata de un interruptor luminoso. Cuando está encendido, la máquina está en funcionamiento. Pulse el interruptor de inicio para poner en marcha el programa seleccionado. Púlselo de nuevo para detener un programa en mitad de un ciclo de batido. Mientras bate, puede interrumpir un programa pulsando el interruptor de inicio/parada.
- Seleccionador de programa:** Permite elegir varias opciones programadas previamente. La batidora se apagará automáticamente cuando haya finalizado el programa en cuestión. Del mismo modo, solo se activarán los programas cuando el interruptor esté en posición de encendido.
- Interruptor de ritmo (┘┘):** Puede utilizarse para enfriar rápidamente el contenido del vaso. Para ello, mantenga pulsado el interruptor el tiempo que necesite. Este interruptor solo se puede utilizar cuando con la máquina encendida.

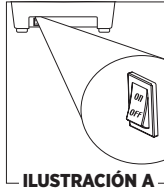
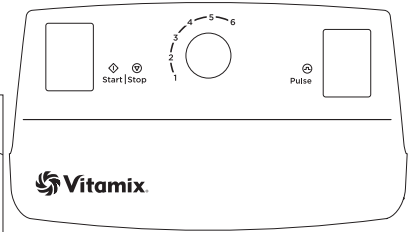
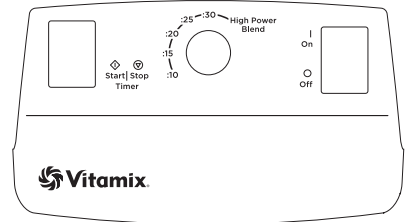


ILUSTRACIÓN A



Modelo Drink Machine de dos pasos

- Interruptor de encendido/apagado:** Cuando está hacia arriba, se encuentra en la posición de encendido. Cuando está hacia abajo, se encuentra en la posición de apagado. Todos los tiempos son totales. Mientras bate, puede interrumpir el temporizador pulsando el interruptor de inicio/parada.
- Selector de tiempo:** Permite elegir varias opciones de tiempo. Los incrementos del temporizador tienen una duración aproximada de un segundo. El temporizador solo se activa cuando el interruptor esté en posición de encendido. La batidora se apagará automáticamente cuando haya finalizado el tiempo establecido.
- Interruptor de inicio (◊) /parada (⊕) del temporizador:** Se trata de un interruptor luminoso. Cuando está encendido, la máquina está en funcionamiento. Pulse el interruptor de inicio/parada del temporizador para activar el tiempo establecido. Púlselo de nuevo para detener un ciclo de batido.



Modelo Bar Boss

- Interruptor de encendido/apagado:** Se encuentra en la parte delantera de la máquina bajo el panel de control (Ilustración A). 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.
- Selector de tiempo:** Permite elegir varias opciones de tiempo. Los incrementos del temporizador tienen una duración aproximada de un segundo. El temporizador solo se activa cuando el interruptor esté en posición de encendido. La batidora se apagará automáticamente cuando haya finalizado el tiempo establecido.
- Interruptor de inicio (◊) /parada (⊕) del temporizador:** Se trata de un interruptor luminoso. Cuando está encendido, la máquina está en funcionamiento. Pulse el interruptor de inicio/parada del temporizador para activar el tiempo establecido. Púlselo de nuevo para detener un ciclo de batido.
- Interruptor de ritmo (┘┘):** Puede utilizarse para enfriar rápidamente el contenido del vaso. Para ello, mantenga pulsado el interruptor el tiempo que necesite. Este interruptor solo se puede utilizar cuando con la máquina encendida.

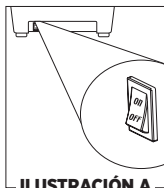
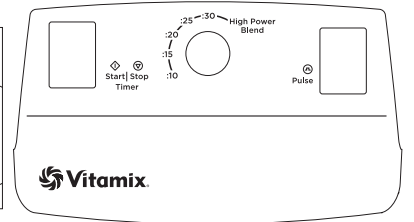
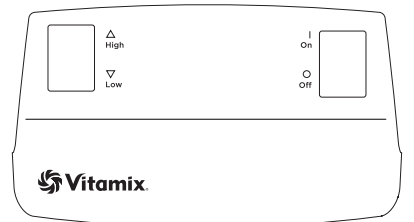


ILUSTRACIÓN A



Drink Machine de dos velocidades

- Interruptor de encendido/apagado:** Cuando está hacia arriba, se encuentra en la posición de encendido. Cuando está hacia abajo, se encuentra en la posición de apagado.
- Interruptor de velocidad alta/baja:** Cuando se encuentra hacia arriba, se selecciona una velocidad alta. Cuando se encuentra hacia abajo, se selecciona una velocidad baja.





ADVERTENCIAS

- Desconecte la máquina de la toma de corriente cuando no la utilice.
- 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 mezcla. 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.

Cuando procese líquidos calientes, siempre:

- Tenga cuidado. La salida de vapor o las salpicaduras pueden producir quemaduras.
- Asegure la tapa. De esta forma, evitará que salga disparada cuando la máquina esté en funcionamiento.
- Comience con la velocidad variable 1 y aumente rápidamente hasta la velocidad 10. Cuando bata ingredientes calientes, no empiece nunca con la velocidad máxima.
- 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. Dadas las características de los policarbonatos empleados en los vasos Advance, no se recomienda utilizar el microondas ni el lavavajillas.

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. La velocidad alta está recomendada para mezclas más difíciles.
2. 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.
3. Utilice siempre una tapa al batir. Cuando se baten ingredientes calientes, la tapa debe estar bien fijada en su lugar. Cuando se procesan líquidos calientes, NO utilice tapas de una pieza o sin cierres.
4. Conecte la máquina en el enchufe más cercano (si está desenchufada). Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de encendido. Ponga en marcha un programa seleccionando el programa deseado con el selector y desplace hacia la izquierda el interruptor de inicio/parada.
5. Si la mezcla deja de circular, es posible que haya encontrado una burbuja de aire. Modelos Drink Machine de dos velocidades, Drink Machine de dos pasos y BarBoss: Introduzca la prensa por la tapa mientras bate. Modelos Drink Machine Advance y Bar Boss Advance: Detenga el motor, extraiga el vaso de la base y lleve la mezcla de los laterales del vaso al centro con la ayuda de una espátula de goma para eliminar las posibles burbujas de aire de las cuchillas. Vuelva a colocar la tapa y continúe batiendo.
6. Debido a la velocidad de batido de la máquina, los tiempos de procesado son significativamente inferiores en comparación con los de las máquinas de otros fabricantes. Hasta que se familiarice con la velocidad, observe la mezcla con atención para evitar un batido excesivo.
7. Después de que la batidora se haya detenido, espere hasta que las cuchillas se paren por completo antes de quitar la tapa o el vaso de la unidad motora.
8. Uso del interruptor de ritmo para enfriar bebidas: Asegúrese de que la máquina esté encendida. Con el vaso sobre la unidad motora, pulse el interruptor de ritmo. Suelte el interruptor para detener el motor.
9. Desconecte la batidora cuando no la utilice.

Instrucciones del modelo Bar Boss y de la batidora con temporizador

1. Siga los pasos 1 al 3 anteriores.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición de encendido. Ponga en marcha el temporizador seleccionando el tiempo deseado con el selector y desplace hacia la izquierda el interruptor de inicio/parada del temporizador.

Nota: El interruptor de inicio/parada del temporizador se enciende cuando la máquina está encendida. No toque las piezas móviles de la máquina.

3. Siga los pasos 5 al 10 anteriores para finalizar la mezcla.

Programas predeterminados de los modelos BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance®

A continuación, se describen los seis programas predeterminados de los modelos BarBoss Advance y Drink Machine Advance. Estos programas, numerados del 1 al 6, son ciclos de batido diseñados para las bebidas que más se suelen preparar. Al seleccionar uno de los seis 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 o en caso de que se haya programado específicamente para su negocio. Los resultados también pueden ser distintos debido a una diferencia en las recetas.

Programa 1: (:15)	Para bebidas ligeras que solo contienen zumo y hielo.
Programa 2: (:18)	Para bebidas ligeras a base de café.
Programa 3: (:21)	Para bebidas especiales cremosas.
Programa 4: (:24)	Para helados y bebidas habituales a base de café que necesitan un mayor procesado.
Programa 5: (:27)	Para batidos habituales.
Programa 6: (:30)	Para batidos densos y consistentes a base de frutas congeladas gruesas e ingredientes duros.

PROGRAMACIÓN

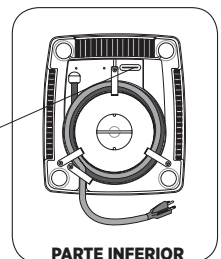
Los modelos BarBoss® Advance® y Drink Machine Advance® incluyen programas predeterminados optimizados para el vaso Advance®. Los programas se pueden personalizar mediante un chip de programación o un kit de software de programación distribuido por Vitamix®. Llame a su distribuidor o al servicio de atención al cliente para obtener más información. Aunque su máquina venga configurada de fábrica con los programas, siga estas instrucciones cuando utilice un chip de programación personalizado.

Programación de la máquina con un chip personalizado

1. Encienda la máquina con el interruptor de encendido/apagado situado en la parte delantera de esta bajo el panel de control.
2. Extraiga el vaso y levante la parte delantera de la máquina de modo que pueda ver el puerto de programación en la parte de atrás. Sitúese de frente a la máquina e introduzca el chip de programación personalizado con las barras de contacto plateadas y la inscripción "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (COLOCAR ESTE LADO HACIA LA PARTE DELANTERA DE LA MÁQUINA) en el puerto situado bajo la etiqueta.
3. En 5 segundos, se reprogramarán los seis programas predeterminados.
4. Extraiga el chip de programación, vuelva a colocarlo en el envase original y guárdelo en un lugar seguro y fácil de acceder.

Puerto de programación Restablecimiento de la configuración de fábrica

1. Apague la máquina con el interruptor de encendido/apagado situado en la parte delantera de esta bajo el panel de control.
2. Mantenga pulsado el interruptor de ritmo a la vez que enciende de nuevo la máquina con el botón de encendido/apagado.



PARTE INFERIOR DE LA MÁQUINA

NOTAS IMPORTANTES

* 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, Vitamix® recomienda utilizar jabones con un pH bajo, como los detergentes líquidos para lavavajillas (Ivory Liquid®).

*** Solución recomendada para la desinfección: 7,4 ml/ 1,5 cucharadita de lejía de uso doméstico o industrial en 2,0 l/ 2 qt de agua.

Productos de limpieza: No utilice agentes de limpieza abrasivos ni lejía concentrada para limpiar. No utilice limpiadores que contengan higienizantes para limpiar los vasos.

Limpieza: Los interruptores pueden ponerse pegajosos con el uso. Desconecte la máquina y utilice un paño humedecido con agua y un detergente suave para limpiar alrededor de los bordes de las palancas de los interruptores hasta que funcionen correctamente. Limpie la máquina con cuidado para evitar que entre agua u otros líquidos en los interruptores. Séquela con un paño de algodón suave.

Unidad motora/panel de control

1. **Desconecte el cable de alimentación.**
2. 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. **Nunca sumerja la unidad motora en agua u otro líquido.**
3. Limpie los interruptores minuciosamente para que funcionen bien; el uso puede dejarlos pegajosos. Desconecte la máquina y utilice un paño humedecido con agua* y un detergente suave para limpiar alrededor de los bordes de las palancas de los interruptores hasta que funcionen correctamente. Mueva varias veces los interruptores hacia atrás y hacia adelante para que se desprendan los residuos secos que pudiera haber debajo. Si se dejan los interruptores pegajosos, acabarán dañándose o quemándose. Limpie la máquina con cuidado para evitar que entre agua u otros líquidos en los interruptores.
4. Séquela con un paño de algodón suave.

Tapa

Retire la tapa y el cubilete. Lávelos con agua caliente y jabón. Enjuáguelas bien bajo el grifo y séquelas. Vuelva a montarlas antes de utilizar la batidora.

Vaso y tapa

Para disfrutarlos el máximo tiempo posible, no los lave en el lavavajillas.

1. Para la limpieza: Llene el vaso con 1/4 de agua caliente (43 °C/110 °F) y añada un par de gotas de detergente líquido para lavavajillas.** Vuelva a colocar el vaso sobre la unidad motora y encaje bien en su sitio la tapa de dos piezas. Ponga en marcha la máquina durante 30 segundos. Vacíe el vaso. repita este paso.
2. Para el enjuagado: Llene el vaso con 3/4 de agua caliente (43 °C/110 °F) y no añada jabón. Colóquelo en la unidad motora y encaje bien en su sitio la tapa de dos piezas. Ponga en marcha la máquina durante 30 segundos. Vacíe el vaso.
3. Si quedara algún residuo sólido, extraiga el juego de cuchillas (véase página 12) y lave todas las piezas del vaso con agua caliente y jabón. Enjuáguelas y séquelas. Vuelva a montarlas antes de realizar el siguiente paso. No sumerja el mezclador de las cuchillas.
4. Para la desinfección: Si ya no quedan residuos sólidos después de realizar los pasos 2 o 3, llene el vaso con 3/4 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 solución desinfectante en el vaso durante un minuto o minuto y medio más. Vierta la mezcla.
5. 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.

Problemas:

- Incremento de la vibración
- Pérdidas en la parte inferior del vaso
- Aumento del ruido del vaso

Acciones posibles:

- a. Compruebe si hay alguna parte suelta, dañada o mellada en el juego de cuchillas y sustitúyala.
- b. Gire la tuerca de retención con su llave en el sentido de las agujas del reloj hasta apretarla.

- La máquina no funciona.

- a. Compruebe que el cable de alimentación está bien conectado a la toma de corriente.
- b. Compruebe que los interruptores estén limpios y que se puedan mover sin problemas.
- c. El protector térmico puede haber apagado la máquina. Apáguela durante 45 minutos para que se restablezca.

- Fuerte ruido de las cuchillas
- Imposibilidad de giro de las cuchillas

- a. La rueda dentada del motor puede estar rota. Compruebe si tiene una pequeña fisura en el centro o un diente desgastado y, en ese caso, sustitúyala por una nueva (artículo n.º 891). Las instrucciones vienen con la pieza.
- b. Los rodamientos de las cuchillas deben sustituirse. Gire las cuchillas con el eje de transmisión de la parte inferior del vaso. Si las cuchillas giran sin resistencia, sustituya el juego de cuchillas.

- La máquina no funciona cuando el interruptor de encendido/apagado está activado.

Compruebe que el interruptor de encendido/apagado se encuentra en la posición de encendido. Nota: El interruptor de encendido/apagado se enciende cuando la máquina está encendida.

- La máquina funciona de forma irregular.
- La máquina pone en marcha un programa distinto al seleccionado.

- a. Apague la máquina y vuelva a encenderla para restablecer la programación.
- b. Restablezca la configuración de fábrica de la máquina.

Si no puede arreglar la máquina con estas sugerencias, puede solicitar ayuda al servicio de asistencia técnica de Vitamix® a través del teléfono 800-886-5235. Si ha adquirido el equipo fuera de los EE. UU., póngase en contacto con su distribuidor local 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 un distribuidor en su país. Si desea obtener asistencia en línea, visite www.vitamix.com/commercial.

NOTAS IMPORTANTES

NOTA: El protector térmico puede detener el motor para protegerlo de un sobrecalentamiento. Para restablecerlo, espere a que el motor se enfríe con el interruptor en la posición de apagado (45 minutos). El motor puede enfriarse más rápidamente colocando la unidad motora en un lugar frío. Desconéctelo antes. Para acelerar el proceso, enfoque el aire de un ventilador a la parte inferior de la base. Si el protector térmico detiene el motor, revise las técnicas de procesamiento y consulte las instrucciones.

La mezcla es demasiado espesa (añadir líquido), se ha procesado durante demasiado tiempo a una velocidad demasiado baja o hay demasiada cantidad. Si parece que el motor está sobrecalentado, pero el protector térmico no detiene la máquina, párela y extraiga el vaso de la base.

Siga estas instrucciones para los modelos Drink Machine de dos velocidades y de velocidad variable, así como para los modelos Vita-Prep: Coloque el selector en HIGH (ALTO) (n.º 10). Encienda la máquina y déjela funcionar durante 1 minuto. No toque nunca las partes móviles cuando esté en funcionamiento.

Siga estas instrucciones para el modelo BarBoss y las batidoras con temporizador: Establezca una duración de 20 segundos con el temporizador. Encienda la máquina y déjela funcionar durante 20 segundos. Repita este paso 3 veces hasta que funcione en total durante 1 minuto. No toque nunca las partes móviles cuando esté en funcionamiento.



BarBoss (tutti i modelli) e Drink Machine (tutti i modelli)

VM0100, VM0100A, VM0100B, VM0100C, VM0101, VM0101B, VM0101C, VM0104, VM0105, VM0105A, VM0105E, VM0110, VM0110A, VM0113 e VM0127

SEZIONI

Inglese.....	1
Tedesco.....	9
Svedese.....	17
Francese.....	25
Russo.....	33
Spagnolo.....	41
Italiano.....	49
Portoghese.....	57
Arabo.....	65

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		

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.



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.: 440.235.0214 E-mail: commercial@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'insosservanza 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.

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base motore in acqua o altri liquidi.
3. È necessaria la stretta supervisione di un adulto quando la macchina è in prossimità di bambini o da loro usata.
4. 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.
5. Non entrare mai in contatto con le parti in movimento, in particolare le lame.
6. Non mettere in funzione la macchina se presenta malfunzionamenti, cavo o spina danneggiati, dopo una caduta o in presenza di qualsiasi danno. Se l'apparecchiatura è stata acquistata 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 l'apparecchiatura è stata acquistata al di fuori degli Stati Uniti, contattare il proprio rivenditore locale 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.
7. L'uso di accessori, inclusi i barattoli, non espressamente consigliati o venduti da Vitamix può provocare incendi, folgorazioni o infortuni. Non usare accessori non consigliati o venduti da Vitamix, altrimenti la garanzia sarà nulla. Non sono consentite modifiche o alterazioni del prodotto in qualsiasi forma, poiché possono causare lesioni fisiche.
8. Non utilizzare in ambienti esterni.
9. Fare in modo che il cavo elettrico non entri in contatto con superfici calde o penda dal bordo di un tavolo o bancone.
10. 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.
11. 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 la macchina non è in funzione. Con il coperchio in gomma flessibile applicato, il pestello Vitamix (venduto separatamente) può essere utilizzato mentre il motore è in funzione.
12. **AVVERTENZA:** La lama è affilata. Maneggiare con attenzione.
 - Non provare a rimuovere le lame mentre il contenitore è collocato sulla base motore.
 - Non azionare se la lama risulta allentata, rovinata o danneggiata; sostituirla immediatamente.
 - Per ridurre il rischio di lesioni personali, non posizionare mai il gruppo lame sulla base motore senza il contenitore del frullatore correttamente fissato.
13. Il normale carico massimo è pari ai litri (once) indicati sul contenitore, cioè 32 once / 0,9 L e notevolmente inferiore con composti densi.
14. Se il pestello è lasciato in posizione durante la miscelazione, il contenitore non dovrà essere riempito di oltre 2/3. Con il pestello applicato non superare 30 secondi di miscelazione continua.

15. **ATTENZIONE:** se la macchina è utilizzata in ambienti con protezione acustica diversi da quelli approvati da Vitamix, i problemi di raffreddamento potrebbero comportare arresto termico e possibili danni al motore.
16. Mettere in funzione la macchina Vitamix sempre con un coperchio installato.
17. **ATTENZIONE:** la spia nell'interruttore Start/Stop del pannello anteriore, quando è accesa, indica che l'alimentazione al frullatore è attiva, quindi potrebbe avviarsi. Spegnere oppure scollegare la macchina prima di toccare parti mobili. Posizionare l'interruttore di accensione/spengimento su Off di notte o quando la macchina non è sorvegliata.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

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.

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA D'USO

Non lasciare incustodito il frullatore Vitamix durante il funzionamento.

Qualsiasi operazione di riparazione, manutenzione o sostituzione di parti, deve essere eseguita da Vitamix o da un tecnico di manutenzione autorizzato.

AVVISO: L'INSOSSERVANZA DI UNA QUALSIASI DELLE MISURE DI SICUREZZA E DELLE ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA D'USO È CONSIDERATA UN USO IMPROPRIO DEL FRULLATORE VITAMIX E PUÒ RENDERE NULLA LA GARANZIA E PROVOCARE IL RISCHIO DI LESIONI GRAVI.

- Il cavo elettrico del frullatore 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).

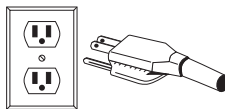


FIGURA A

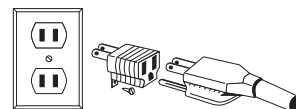


FIGURA B

MANUTENZIONE DEL FRULLATORE VITAMIX

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 inclusa al miscelatore. Per acquistare altre bussole di ricambio, contattare Vita-Mix® Corporation (di seguito denominata "Vitamix") al numero (800) 866.5235 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 per informazioni sulla garanzia o 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 e non rimuovere mai il contenitore dalla base prima che la miscelazione sia completa e le lame abbiano smesso di muoversi.

GARANZIA LIMITATA (salvo altrimenti previsto dal contratto)

Vita-Mix® Corporation (di seguito denominata "Vitamix") garantisce all'utente finale originario ("Acquirente") che i frullatori commerciali Vitamix (costituiti da base motore, contenitore e coperchio, di seguito collettivamente denominati "Apparecchiatura") sono privi 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. È necessaria la prova di acquisto.

Qui di seguito sono indicati i soli rimedi per l'Acquirente e gli unici obblighi di garanzia di Vitamix.

Nessun dipendente di Vitamix o qualsiasi altra persona è autorizzata a rilasciare garanzie aggiuntive o modifiche delle seguenti garanzie.

COSA È INCLUSO NELLA GARANZIA

A. Garanzia per base motore (che include pannello dei comandi e tastierino):

Vitamix garantisce all'utente finale originale che:

- Se la base motore si guasta a causa di difetti di materiale o vizi di fabbricazione entro trenta (30) giorni dalla data di acquisto, Vitamix sostituirà la base motore con una nuova.
- Se la base motore si guasta a causa di difetti di materiale o vizi di fabbricazione dopo trenta (30) giorni ma entro un (1) anno dalla data di acquisto, Vitamix 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 il primo anno ma entro tre (3) anni dalla data di acquisto, Vitamix si assumerà il costo di tutti i pezzi necessari per riparare la base motore.

B. Garanzia per contenitore, coperchio, tappo del coperchio, tappetino di centraggio, gruppo lame, bussola e involucro di protezione acustica (se incluso): Vitamix garantisce al primo utente finale che in caso di guasto di un involucro di protezione acustica, contenitore, coperchio, gruppo lame o bussola, a causa di difetti di materiale o vizi di fabbricazione, soprappiù entro un (1) anno dalla data di acquisto, Vitamix si assumerà il costo di tutti i pezzi e della manodopera necessari per riparare il componente.

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, SIA ESSO SU BASE CONTRATTUALE, RISARCITORIA, DI GARANZIA O ILLECITO (COMPRESA LA NEGLIGENZA), RESPONSABILITÀ INCONDIZIONATA O ALTRO, VITAMIX SARÀ RITENUTA RESPONSABILE DI QUALSIASI DANNO SPECIALE, INDIRETTO, ACCESSORIO O CONSEGUENZIALE DI QUALSIASI NATURA, IVI INCLUSI, MA NON SOLO, MANCATO PROFITTO, MANCATI UTILI E INTERRUZIONE D'ESERCIZIO. LA SUDETTA GARANZIA LIMITATA È IL SOLO RIMEDIO PER L'ACQUIRENTE, CHE, CON VITAMIX, RINUNCIA ESPRESSAMENTE, CON LA PRESENTE, A OGNI ALTRA GARANZIA O CONDIZIONE, ESPlicita O IMPLICITa, DI LEGGE O AD ALTRO TITOLO, IVI COMPRESA QUALSIASI GARANZIA IMPLICITa DI COMMERCIALIBILITÀ E ADEGUATEZZA A UNO SCOPO PARTICOLARE. E, IN VIA NON LIMITATIVA DI QUANTO PREVISTO IN GENERALE NELLE CLAUSOLE CHE PRECEDONO, CON VITAMIX ESPRESSAMENTE ESCLUDE, CON LA PRESENTE, PER QUANTO CONSENTITO DALLA LEGGE, L'APPLICAZIONE DI QUALSIASI GARANZIA IMPLICITa SULLA VENDITA DI BENI E DELLA CONVENZIONE DELLE NAZIONI UNITE SUI CONTRATTI PER LA VENDITA INTERNAZIONALE DI BENI, COME APPLICABILE. Alcune giurisdizioni non consentono limitazioni sulle garanzie implicite o sui danni speciali, accidentali o consequenziali.

COSA NON È INCLUSO NELLA GARANZIA (esclusioni dalla copertura)

Queste garanzie non includono riparazioni necessarie a causa di:

- A. Normale usura;
- B. Abuso, uso improprio o negligente;

- C. Alterazione dell'Apparecchiatura, ivi compresi, ma non solo, base motore, contenitore, coperchio o involucro di protezione acustica;
- D. Esposizione a condizioni estreme o
- E. installazione impropria dell'Apparecchiatura, ivi compresi, ma non solo, mancata regola d'arte, inosservanza delle istruzioni fornite e/o ventilazione inadeguata dei modelli dell'unità di miscelazione "a incasso".

APPLICABILITÀ DELLE GARANZIE (condizioni di copertura)

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.

Qualsiasi garanzia offerta da Vitamix è valida solo se usata in conformità a: a) il manuale dell'utente a cui è possibile accedere anche sul sito vitamix.com; b) la garanzia esplicita; e c) tutte le istruzioni di manutenzione indipendentemente dal momento in cui sono fornite.

COSA RENDE NULLA LA GARANZIA

Tutte le garanzie del prodotto divengono nulle se:

Il miscelatore viene collocato in un involucro di protezione acustica non prodotto da Vitamix.

Qualsiasi componente di un'Apparecchiatura o pezzo coperto da garanzia viene modificato, alterato, "ricondizionato" o riparato da persone che esulano da Vitamix, dai suoi centri assistenza autorizzati o dai suoi rivenditori autorizzati.

Qualsiasi componente Vitamix coperto da garanzia viene usato con un componente non espressamente autorizzato da Vitamix per iscritto (ovvero l'uso di un contenitore Vitamix con una base motore non Vitamix e/o l'uso di una base motore Vitamix con un contenitore non Vitamix) o

Qualsiasi parte del frullatore non è correttamente installata, ivi compresi, ma non solo, mancata regola d'arte, inosservanza delle istruzioni fornite e/o ventilazione inadeguata dei modelli "a incasso".

COME OTTENERE LA COPERTURA DELLA GARANZIA E LA RIPARAZIONE

Chi contattare per assistenza e riparazione in garanzia: Qualora il frullatore 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 che è stata acquistata e si trova negli Stati Uniti: Chiamare il servizio di assistenza tecnica Vitamix: (800) 866.5235.

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

A. 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.

B. Imballare correttamente il reso. Qualsiasi articolo inviato a Vitamix deve essere reso nell'imballo originale o con un imballo adeguato.

SPECIFICHE

Volt: 120 V CA	Volt: 100 V CA (Giappone)
A: 11,5 (2+ CV picco*)	Watt: 900 (2+ CV picco*)
12,5 (3+ CV picco*)	Watt: 975 (3+ CV picco*)
Hz: 50/60	Hz: 50/60
Volt: 220-240 V CA	Volt: 120 V CA EMC (Taiwan)
Watt: 750-850 (2+ CV picco*)	A: 11,5 (2+ CV picco*)
Watt: 1100-1200 (3+ CV picco*)	Hz: 60
Hz: 50/60	

*varia in base alla tensione

AVVERTENZE

Le lame rotanti possono causare gravi infortuni. NON introdurre le dita nel contenitore mentre la macchina è in funzione.

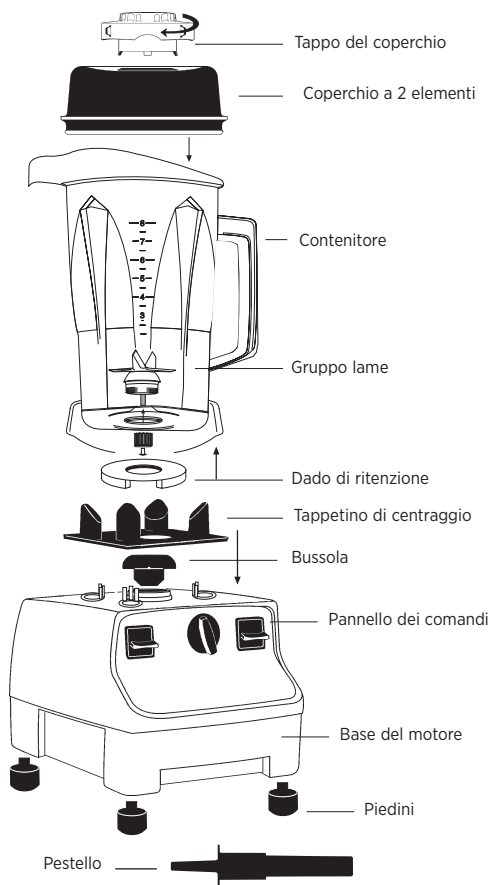
Durante la lavorazione di composti o liquidi caldi:

- Il coperchio a due elementi deve essere saldamente fissato in posizione. Non utilizzare il coperchio a un elemento oppure un coperchio non fissato saldamente. Ciò consente al vapore di fuoriuscire normalmente e impedisce che il coperchio si stacchi quando viene azionata la macchina.
- Non iniziare la lavorazione di liquidi caldi a velocità elevata. Iniziare la lavorazione di liquidi caldi sempre a bassa velocità, quindi passare alla velocità elevata mentre la macchina è in funzione.
- Prestare attenzione con i liquidi caldi. I liquidi che potrebbero schizzare da sotto il coperchio o il vapore che fuoriesce potrebbero causare scottature.

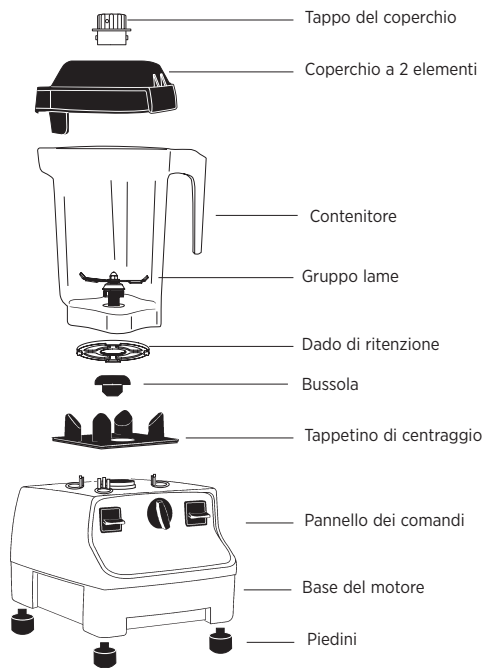
NOTE IMPORTANTI

Contenitori:

I frullatori Drink Machine Advance e BarBoss Advance sono ottimizzati per l'utilizzo con il contenitore Advance da 32 once / 0,9 L. L'utilizzo dei contenitori Vitamix standard (da 64 once / 2,0 L, 48 once / 1,4 L o compatti da 32 once / 0,9 L) potrebbe richiedere regolazioni della programmazione. Il contenitore Advance da 32 once / 0,9 L non funziona con modelli Vitamix precedenti. Per maggiori informazioni chiamare il servizio clienti Vitamix o il proprio rivenditore. Fuori dagli Stati Uniti e dal Canada, la macchina può presentare una diversa configurazione del contenitore.



(utilizzare con contenitori da 2, 0 e 1,4 L
Non utilizzato con contenitori Advance da 0,9 L).



AVVERTENZE

Le lame rotanti possono causare gravi infortuni. NON introdurre le dita nel contenitore mentre la macchina è in funzione.

Non forzare il pestello all'interno del contenitore. Una forza eccessiva potrebbe spingere troppo il pestello all'interno del contenitore e causare danni alle lame.

Non utilizzare pestelli con superficie liscia e dritta senza "sporgenze". L'utilizzo di modelli precedenti potrebbe causare danni alle lame.

Durante la lavorazione di composti o liquidi caldi:

- Il coperchio a due elementi deve essere saldamente fissato in posizione. Non utilizzare il coperchio a un elemento oppure un coperchio non fissato saldamente. Ciò consente al vapore di fuoriuscire normalmente e impedisce che il coperchio si stacchi quando viene azionata la macchina.
- Non iniziare la lavorazione di liquidi caldi a velocità elevata. Iniziare la lavorazione di liquidi caldi sempre a bassa velocità, quindi passare alla velocità elevata mentre la macchina è in funzione.
- Prestare attenzione con i liquidi caldi. I liquidi che potrebbero schizzare da sotto il coperchio o il vapore che fuoriesce potrebbero causare scottature.

Pestello (non utilizzato con i contenitori Advance)

Il pestello, venduto con le macchine Drink Machine Two Speed, Drink Machine Two Step e BarBoss impedisce la formazione di bolle d'aria durante la miscelazione e consente la lavorazione di composti molto densi e/o congelati difficili da lavorare. Mentre la macchina è in funzione, utilizzare il pestello per spingere gli ingredienti verso le lame.

Utilizzo del pestello:

- Se i composti densi smettono di circolare, potrebbe esservi una bolla d'aria. Inserire il pestello attraverso il coperchio e mescolare per eliminarla.
- Utilizzarlo solo con il coperchio ben fissato e il tappo del coperchio rimosso.
- Il disco antischizzi (accanto alla parte superiore del pestello) e il coperchio impediscono al pestello di urtare le lame quando il coperchio è fissato correttamente.
- Il contenitore non deve essere riempito di oltre $\frac{2}{3}$ quando si utilizza il pestello.
- Non usare il pestello per più di 30 secondi consecutivi (per evitare surriscaldamento).
- Tenendo il pestello dritto si consentirà agli ingredienti molto densi di circolare. Se non accade, muovere il pestello verso i lati o gli angoli del contenitore.

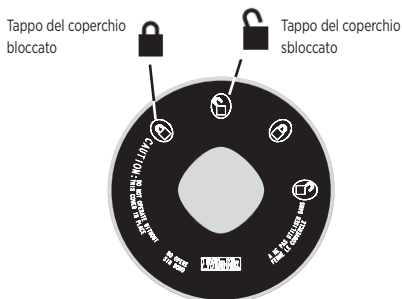


FIGURA A

Vista superiore del coperchio che mostra le icone di blocco

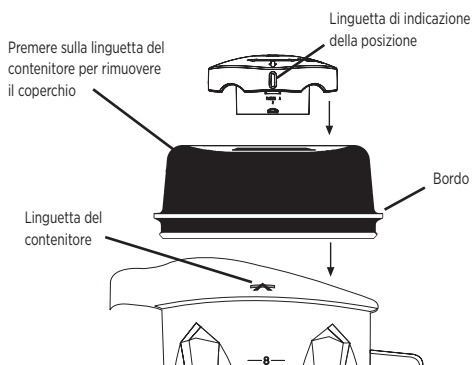


FIGURA B

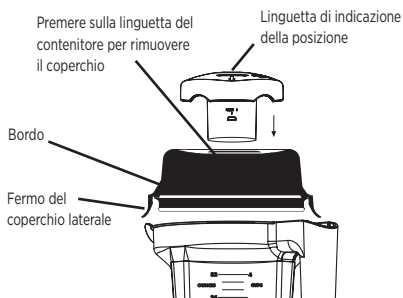


FIGURA C

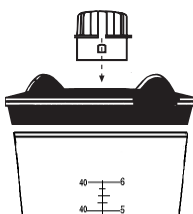


FIGURA D

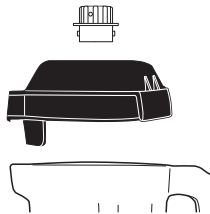


FIGURA E

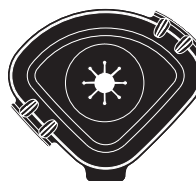


FIGURA F

Coperchio a due elementi - Contenitore in policarbonato da 2,0 L/64 once (FIGURA B)

Il coperchio a due elementi è facile da pulire e comodo da inserire e rimuovere.

- Il coperchio presenta un bordo continuo che si incastra nelle linguette del contenitore. Spingere un lato del bordo sotto una linguetta e con i palmi spingere verso il basso, sulla linguetta opposta, per far scattare il coperchio in posizione.
- Per rimuovere il coperchio, posizionare le mani attorno al coperchio, premendo con i pollici su una delle linguette del contenitore. Spingere e sollevare verso l'esterno.
- Per fissare il tappo del coperchio: (FIGURA A) Posizionare il tappo del coperchio sul coperchio e allineare le linguette che indicano la posizione con un'icona sbloccata. Premere il tappo nel coperchio e ruotare finché una linguetta non risulta allineata con una delle icone bloccate (capovolgere il coperchio per accertarsi che il tappo sia correttamente bloccato, i piedini di blocco devono essere inseriti nelle tacche di blocco del coperchio). La superficie inferiore del tappo dovrebbe essere fissata contro la parte superiore del coperchio.
- Il tappo del coperchio può essere rimosso quando si usa il pestello o si aggiungono degli ingredienti. Posizionare il tappo verso l'icona sbloccata per la rimozione.

ATTENZIONE: non utilizzare il coperchio a un elemento quando si lavorano ingredienti caldi.

Non si può utilizzare con un pestello.

Coperchio a due elementi - Contenitore in policarbonato impilabile da 0,9 L/32 once (FIGURA C)

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

- Spingere il coperchio nel contenitore finché i fermi laterali non risultano agganciati sotto il bordo del contenitore.
- Per rimuovere il coperchio, tirare delicatamente verso l'alto i fermi laterali del coperchio.
- Per fissare il tappo del coperchio: (FIGURA A) Posizionare il tappo del coperchio sul coperchio e allineare le linguette che indicano la posizione con una delle icone sbloccate. Premere il tappo nel coperchio e ruotare finché una linguetta non risulta allineata con un'icona di blocco. (Capovolgere il coperchio per accertarsi che il tappo sia correttamente bloccato, i piedini di blocco devono essere inseriti nelle tacche di blocco del coperchio). La superficie inferiore del tappo dovrebbe essere fissata contro la parte superiore del coperchio.
- Il tappo del coperchio può essere rimosso quando si usa il pestello o si aggiungono degli ingredienti. Posizionare il tappo verso l'icona sbloccata per la rimozione.

Coperchio a due elementi - Contenitore in policarbonato/impilabile da 1,4 L/48 once (FIGURA D)

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

- Spingere il coperchio nel contenitore finché i fermi laterali non risultano agganciati sotto il bordo del contenitore.
- Per rimuovere un coperchio completamente agganciato, premere contemporaneamente le linguette di entrambi i lati del contenitore e tirare verso l'alto e all'esterno.
- Il tappo del coperchio può essere rimosso quando si usa il pestello. Applicare una torsione sul tappo per serrarlo o rimuoverlo.

Coperchio a due elementi - Contenitore Advance® da 0,9 L / 32 once (FIGURA E)

- 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 un elemento (opzionale) - Contenitore Advance® da 0,9 L / 32 once (FIGURA F)

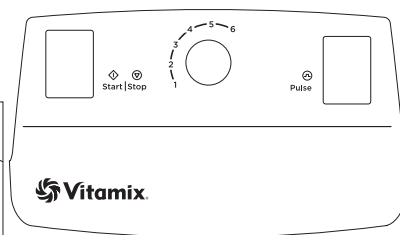
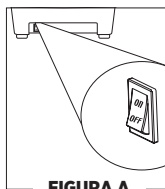
- Il coperchio a elemento unico è facile da pulire e comodo da inserire, togliere e sigillare.
- Questo coperchio non dispone di tappo.
- Aggiungere gli ingredienti dal foro sulla sommità.

NOTE IMPORTANTI

Le macchine Vitamix consentono diverse opzioni di comando. Assicurarsi di seguire le istruzioni indicate per il proprio modello.

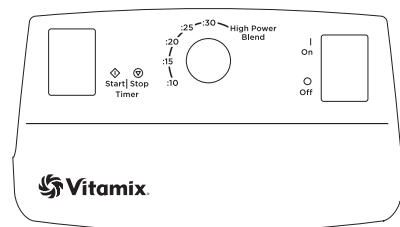
Modello Drink Machine Advance/Bar Boss Advance

- Interruttore On/Off:** Presente sulla parte frontale della macchina sotto il pannello di comando (Figura A). L'interruttore di accensione/spengimento controlla l'alimentazione della macchina. Con la macchina alimentata da corrente, posizionare l'interruttore su On per poter iniziare la miscelazione. Posizionare l'interruttore di accensione/spengimento su Off di notte o quando la macchina non è sorvegliata.
- Interruttore Start (◀▶) / Stop (⊕):** È un interruttore illuminato. Quando l'interruttore è illuminato, la macchina è accesa. Premere l'interruttore start per attivare le impostazioni del programma e nuovamente per arrestare un ciclo durante la miscelazione del programma. Durante il funzionamento è possibile interrompere un programma premendo l'interruttore Start/Stop.
- Quadrante programmi:** Consente di selezionare un numero di impostazioni pre-programmate. La macchina si spegnerà automaticamente alla fine del programma. Un programma si attiva solo quando l'interruttore di accensione/spengimento è in posizione On.
- Interruttore a impulso (⌏):** L'interruttore a impulso può essere usato per rinfrescare rapidamente il contenuto del contenitore premendo l'interruttore e tenendolo premuto per il tempo necessario. L'interruttore a impulso può essere usato solo quando l'interruttore di accensione/spengimento è in posizione On.



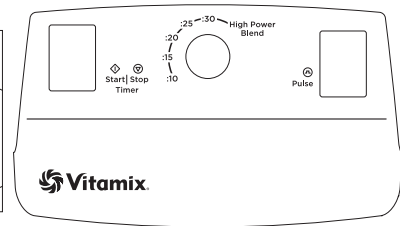
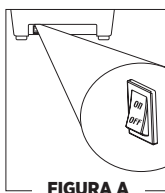
Modello Drink Machine Two Step

- Interruttore On/Off:** Verso l'alto per accendere. Verso il basso per spegnere. Tutti i tempi sono tempi totali. Durante il funzionamento è possibile interrompere il timer premendo l'interruttore START/STOP.
- Selettore del timer:** Consente di selezionare un numero di impostazioni temporali. Gli incrementi sul timer sono in secondi approssimativi. Il timer si attiva solo quando l'interruttore di accensione/spengimento è in posizione On. Il frullatore si spegne automaticamente alla fine della durata preimpostata.
- Interruttore del timer Start (◀▶) / Stop (⊕):** È un interruttore illuminato. Quando l'interruttore è illuminato, la macchina è accesa. Premere l'interruttore START/STOP TIMER per attivare le impostazioni del timer e nuovamente per arrestare un ciclo di miscelazione.



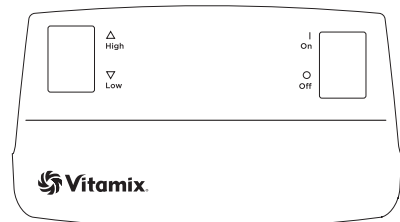
Modello Bar Boss

- Interruttore di accensione/spengimento:** Presente sulla parte frontale della macchina sotto il pannello di comando (Figura A). L'interruttore di accensione/spengimento controlla l'alimentazione della macchina. Con la macchina alimentata da corrente, posizionare l'interruttore su On per poter iniziare la miscelazione. Posizionare l'interruttore di accensione/spengimento su Off di notte o quando la macchina non è sorvegliata.
- Selettore del timer:** Consente di selezionare un numero di impostazioni temporali. Gli incrementi sul timer sono in secondi approssimativi. Il timer si attiva solo quando l'interruttore di accensione/spengimento è in posizione On. Il frullatore si spegne automaticamente alla fine della durata preimpostata.
- Interruttore del timer Start (◀▶) / Stop (⊕):** È un interruttore illuminato. Quando l'interruttore è illuminato, la macchina è accesa. Premere l'interruttore START/STOP TIMER per attivare le impostazioni del timer e nuovamente per arrestare un ciclo di miscelazione.
- Interruttore a impulso (⌏):** L'interruttore a impulso può essere usato per rinfrescare rapidamente il contenuto del contenitore premendo l'interruttore e tenendolo premuto per il tempo necessario. L'interruttore a impulso può essere usato solo quando l'interruttore di accensione/spengimento è in posizione On.



Modello Drink Machine Two Speed

- Interruttore On/Off:** Verso l'alto per accendere. Verso il basso per spegnere.
- Interruttore alta/bassa:** Verso l'alto per ALTA. Verso il basso per BASSA.





AVVERTENZE

- Quando la macchina non è in uso, scollegarla dalla presa.
- 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 il contenuto. 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.

Durante la lavorazione di liquidi caldi, osservare sempre quanto segue:

- Prestare attenzione. Fuoriuscite di vapore o schizzi possono provocare ustioni.
- Fissare il coperchio. Ciò impedisce che il coperchio si stacchi quando viene azionata la macchina.
- Avviare alla velocità Variabile 1 e aumentarla rapidamente a 10. Non avviare mai la macchina alla velocità più elevata quando si usano ingredienti caldi.
- 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/urinare 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. A causa della natura dei policarbonati impiegati per i contenitori Advance, si consiglia di non inserirli in forni a microonde e lavastoviglie automatiche.

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. La velocità elevata è consigliata per miscelazioni difficili.
2. 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.
3. Utilizzare sempre il coperchio durante la miscelazione. Quando si miscelano ingredienti caldi, il coperchio deve essere ben agganciato. Durante la lavorazione di liquidi caldi, NON utilizzare coperchi a un elemento o che non si fissano saldamente.
4. Collegare la macchina alla presa di corrente più vicina (se scollegata). Premere l'interruttore On/Off su On. Attivare un programma selezionando l'impostazione desiderata sul selettore, quindi premere l'interruttore Start/Stop sulla sinistra.
5. Se il composto smette di circolare, potrebbe esservi una bolla d'aria. Modelli Drink Machine Two Speed, Drink Machine Two Step e BarBoss: inserire il pestello mediante il coperchio durante la miscelazione, modelli Drink Machine Advance e Bar Boss Advance: arrestare il motore, rimuovere il contenitore dalla base e mescolare o spostare il composto dai lati del contenitore al centro, utilizzando una spatola in gomma per eliminare eventuali bolle d'aria dalle lame. Ricollocare il coperchio e continuare la miscelazione.
6. Grazie alla velocità di miscelazione della macchina, i tempi di lavorazione sono considerevolmente ridotti rispetto a quelli delle macchine di altri produttori. Finché non si acquisisce familiarità con la velocità, monitorare attentamente il composto per evitare una lavorazione eccessiva.
7. Dopo aver fermato il frullatore, attendere il completo arresto della lama prima di rimuovere il coperchio o il contenitore dalla base motore.
8. Per utilizzare l'interruttore a impulso per rinfrescare le bevande: Assicurarsi che l'alimentazione sia accesa. Con il contenitore sulla base motore, premere l'interruttore a impulso. Rilasciare l'interruttore per arrestare il motore.
9. Scollegare la spina del frullatore quando non è utilizzato.

Istruzioni di Bar Boss e Timer Blender

1. Seguire i precedenti PASSAGGI da 1 a 3.
2. Premere l'interruttore On/Off su On. Attivare il timer selezionando l'impostazione di timer desiderata sul selettore, quindi premere l'interruttore START/STOP TIMER sulla sinistra.
Nota: L'interruttore START/STOP TIMER sulla macchina è illuminato quando la macchina è accesa. Evitare le parti mobili della macchina.
3. Seguire i precedenti PASSAGGI da 5 a 10 per completare la miscelazione.

Programmi preimpostati di BarBoss® Advance® e Drink Machine Advance®

Seguono le impostazioni dei sei programmi preimpostati per le macchine BarBoss Advance e Drink Machine Advance. Tali programmi, numerati da 1 a 6, corrispondono a cicli di miscelazione per le bevande che si preparano di più abitualmente. Selezionando uno dei sei programmi preimpostati, la macchina avvierà 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 propria macchina possono differire in base alle revisioni del programma o se la propria macchina è stata programmata specificamente per la propria attività. Anche in base alle diverse ricette, i risultati possono variare.

- Impostazione 1: (:15) Miscela bevande liquide con succhi e ghiaccio.
 Impostazione 2: (:18) Miscela bevande leggere al caffè.
 Impostazione 3: (:21) Crea bevande speciali con consistenza densa.
 Impostazione 4: (:24) Crea gelati e bevande al caffè normali che hanno bisogno di una miscelazione un po' più lunga.
 Impostazione 5: (:27) Miscela frullati normali.
 Impostazione 6: (:30) Miscela pezzi grossi di frutta congelata e ingredienti solidi fino a ottenere un frullato denso ma omogeneo.

PROGRAMMAZIONE

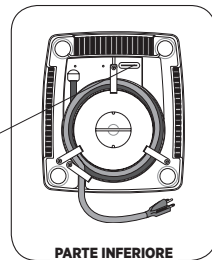
BarBoss® Advance® e Drink Machine Advance® sono preprogrammate con impostazioni ottimizzate per il contenitore Advance®. I programmi sono personalizzabili da un microcircuito di programmazione o usando un pacchetto software di programmazione disponibile presso Vitamix®. Contattare il rivenditore locale o il servizio clienti per maggiori informazioni. Anche se la macchina arriva dalla fabbrica con i programmi preimpostati, seguire queste istruzioni quando si utilizza un microcircuito di programmazione personalizzato.

Programmazione con microcircuito personalizzato

1. Accendere la macchina utilizzando l'interruttore di accensione/spengimento ubicato sulla parte anteriore della macchina sotto il pannello di comando.
2. Rimuovere il contenitore e sollevare la parte anteriore della macchina, in modo da localizzare la porta di programmazione inferiore. Tenendo di fronte la parte anteriore della macchina, inserire il microcircuito programmato personalizzato con le barre di contatto argentate rivolte verso l'alto e la scritta "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" rivolta verso l'utente nella porta ubicata sotto l'area dell'etichetta.
3. Entro 5 secondi, i sei programmi preimpostati verranno riprogrammati.
5. Ricollocare la macchina sui suoi piedini e riapplicare il contenitore.

Porta di programmazione Ripristino dei programmi preimpostati alle impostazioni originarie di fabbrica

1. Spegnerne la macchina utilizzando l'interruttore di accensione/spengimento ubicato sulla parte anteriore della macchina sotto il pannello di comando.
2. Tenere premuto il pulsante a impulso riaccendendo contemporaneamente la macchina mediante l'interruttore di accensione/spengimento.



NOTE IMPORTANTI

- * 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, Vitamix® raccomanda di usare sapone con un basso pH, come un detergente liquido per piatti (Ivory Liquid®).
- *** Soluzione igienizzante raccomandata: 1 cucchiaino / 7,4 mL di candeggina per uso domestico o industriale in 2,0 quarti di gallone / 2 L di acqua.

Prodotti di deterzione: Non utilizzare agenti detergenti abrasivi o candeggina concentrata per la pulizia. Non utilizzare detergenti contenenti disinfettanti quaternari sui contenitori.

Pulizia: L'uso può rendere gli interruttori appiccicosi. Scollegare la macchina dall'alimentazione e utilizzare un panno bagnato, inumidito con acqua e detergente delicato, per pulire attorno ai bordi dei paddle degli interruttori finché non funzionano liberamente. Pulire meticolosamente, prestando attenzione a non lasciar penetrare l'acqua o altri liquidi negli interruttori. Asciugare con un panno morbido di cotone.

Base motore/Pannello dei comandi

1. **Scollegare il cavo elettrico.**
2. 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. **Non immergere mai la base del motore in acqua o altro liquido.**
3. Pulire meticolosamente gli interruttori per consentire loro di funzionare liberamente. L'uso può renderli appiccicosi. Scollegare la macchina dall'alimentazione e utilizzare un panno bagnato, inumidito con acqua* e detergente delicato, per pulire attorno ai bordi dei paddle degli interruttori finché non funzionano liberamente. Alzare e abbassare più volte gli interruttori per rimuovere eventuali residui secchi sotto gli interruttori. Lasciare gli interruttori appiccicosi danneggiati o brucia gli interruttori. Pulire meticolosamente, prestando attenzione a non lasciar penetrare l'acqua o altri liquidi negli interruttori.
4. Asciugare con un panno morbido di cotone.

Coperchio

Separare il coperchio e il tappo. Lavare in acqua tiepida saponata. Sciacquare sotto acqua corrente e asciugare. Riassemblare prima dell'uso.

Contenitore e coperchio

Per consentire la durata massima del contenitore non lavarolo in lavastoviglie.

1. Per la pulizia: Riempire 1/4 del contenitore con acqua tiepida (43 °C/110 °F) e aggiungere un paio di gocce di detersivo liquido per piatti.** Riporre il contenitore sulla base motore e posizionare saldamente il coperchio a due elementi. Azionare la macchina per 30 secondi. Svuotare il contenitore. Ripetere questa procedura.
2. Per risciacquare: Riempire 3/4 del contenitore con acqua tiepida (43 °C/110 °F), non aggiungere sapone. Riporre il contenitore sulla base del motore e posizionare saldamente il coperchio a due elementi. Azionare la macchina per 30 secondi. Svuotare il contenitore.
3. Se restano residui solidi, rimuovere il gruppo lame e lavare tutti i pezzi del contenitore in acqua con sapone. Sciacquare e lasciare asciugare. Riassemblare prima della fase successiva. Non immergere il gruppo lame.
4. Per igienizzare: Se tutti i residui solidi sono scomparsi dopo il passaggio 2 o dopo il completamento del passaggio 3, riempire 3/4 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 1/2. Svuotare.
5. 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.

Problemi:

- Maggiore vibrazione
- Perdita dal fondo del contenitore
- Maggiore rumore del contenitore

Azioni possibili:

- a. Controllare se il gruppo lame presenta componenti allentati, danneggiati o rovinati e in questo caso sostituirlo.
- b. Serrare il dado di ritenzione con l'apposita chiave ruotando in senso orario finché non risulta saldamente fissato.

- La macchina non funziona

- a. Verificare che il cavo di alimentazione sia saldamente collegato alla presa di corrente.
- b. Assicurarsi che gli interruttori siano puliti e si muovano liberamente.
- c. La protezione termica potrebbe aver spento la macchina. Spegnerla l'alimentazione per 45 minuti per ripristinare.

- Eccessivo rumore generato dalle lame Le lame non girano

- a. La bussola potrebbe essere rotta. Verificare la presenza di fessure sottili sotto il centro o di dentini usurati ed eventualmente sostituire con una bussola nuova (n. art. 891). Le istruzioni sono incluse con il pezzo.
- b. I cuscinetti delle lame devono essere sostituiti. Far girare le lame usando il mandrino presente nella parte inferiore del contenitore. Se le lame girano liberamente senza resistenza, sostituire il gruppo lame.

- La macchina non funziona quando è attivato l'interruttore Start/Stop

Controllare l'interruttore On/Off per accertarsi che sia in posizione On. Nota: L'interruttore Start/ Stop si illumina quando la macchina è accesa.

- La macchina funziona in modo irregolare
- L'impostazione selezionata avvia il programma sbagliato

- a. Spegnerla la macchina e riaccenderla per azzerare la programmazione.
- b. Ripristinare le impostazioni di fabbrica della macchina.

Se non è possibile far funzionare correttamente la macchina anche dopo aver seguito le istruzioni qui riportate, un aiuto tecnico sarà a disposizione chiamando l'assistenza tecnica Vitamix® al numero 800-886-5235. Se il prodotto è stato acquistato fuori dagli Stati Uniti, contattare il proprio rivenditore 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. Per assistenza in linea, visitare il sito www.vitamix.com/commercial.

NOTE IMPORTANTI

NOTA: La protezione termica potrebbe far arrestare il motore per proteggerlo dal surriscaldamento. Per riavviare, attendere che il motore si raffreddi con l'alimentazione staccata (fino a 45 minuti). Il raffreddamento potrebbe essere accelerato posizionando la base motore in un luogo fresco. Prima scollegare dall'alimentazione. Per velocizzare il processo, cercare di far passare l'aria con un aspirapolvere o un ventilatore verso la parte inferiore della base. Quando la protezione termica fa arrestare il motore, passare in rassegna le tecniche di lavorazione e le istruzioni.

Le ricette potrebbero essere troppo dense (aggiungere liquido), essere lavorate troppo a lungo a un'impostazione di velocità troppo bassa o contenere una quantità eccessiva di ingredienti. Se il motore sembra surriscaldato, ma la protezione termica non ha fatto spegnere la macchina, arrestarla e rimuovere il contenitore dalla base.

Seguire queste istruzioni per le macchine Two-Speed o Variable Speed Drink e Vita-Preps: Impostare il selettore su HIGH (ALTA) (n. 10). Accendere la macchina e lasciarla in funzione per 1 minuto. Fare attenzione a non toccare le parti in movimento durante l'uso.

Seguire queste istruzioni per BarBoss e Timer Blenders: Impostare il timer per 20 secondi. Accendere la macchina e lasciarla in funzione per 20 secondi. Ripetere questo passaggio 3 volte per un totale di 1 minuto. Fare attenzione a non toccare le parti in movimento durante l'uso.



BarBoss (todos os modelos) e Drink Machine (todos os modelos)

VM0100, VM0100A, VM0100B, VM0100C, VM0101, VM0101B, VM0101C, VM0104, VM0105, VM0105A, VM0105E, VM0110, VM0110A, VM0113 e VM0127

SECÇÕES

Inglês	1
Alemão.....	9
Sueco.....	17
Francês.....	25
Russo.....	33
Espanhol.....	41
Italiano.....	49
Português.....	57
Árabe.....	65

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		

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
Departamento comercial

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tel: 440.235.0214 E-mail: commercial@vitamix.com

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

⚠ 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, 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 seu equipamento nos E.U.A., contacte o Apoio Técnico Vitamix (800) 886 5235 para inspeção, reparação, possível substituição ou ajuste mecânico ou elétrico. Se adquiriu o equipamento fora dos E.U.A., contacte o seu Distribuidor Vitamix autorizado local 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 mais próximo.
7. A utilização de acessórios, incluindo frascos de conserva, não recomendados nem vendidos pela Vitamix pode causar incêndios, choques elétricos ou ferimentos. Não utilize acessórios não recomendados ou não vendidos pela Vitamix, caso contrário a garantia será anulada. 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 não estiver em funcionamento. Com a tampa de borracha flexível colocada, o acessório de compactação Vitamix (vendido em separado) pode ser utilizado com o motor em funcionamento.
12. AVISO: A lâmina é afiada. Manuseie-as com cuidado.
 - Nunca tente retirar a lâmina com o recipiente na base do motor.
 - Não utilize a máquina se a mesma tiver a lâmina solta, arranhada ou danificada e substitua-a imediatamente.
 - Para reduzir o risco de lesões, nunca coloque o conjunto da lâmina na base do motor sem que o recipiente da misturadora esteja devidamente instalado.
13. A carga normal máxima é equivalente aos litros (onças) indicados no recipiente, por exemplo 0,9 l / 32 oz. e substancialmente menos com misturas espessas.
14. O recipiente não deve estar cheio a mais de 2/3 com o acessório de compactação colocado durante a mistura. Não exceda os 30 segundos de mistura contínua com o acessório de compactação colocado.

15. ATENÇÃO: Podem ocorrer problemas de arrefecimento resultando no corte térmico e em eventuais danos do motor se a máquina for utilizada em câmaras insonorizadas que não as aprovadas pela Vitamix.
16. Opere sempre a máquina Vitamix com a tampa colocada.
17. ATENÇÃO: A luz no botão Iniciar/Parar do painel frontal, quando acesa, indica que a alimentação da misturadora foi ativada e a misturadora pode começar a funcionar. 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

NOTAS IMPORTANTES!

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.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA UMA UTILIZAÇÃO SEGURA

Não deixe o seu liquidificador Vitamix sem vigilância quando em funcionamento.

Qualquer reparação, assistência ou substituição de peças deve ser realizada pela Vitamix ou por um técnico de assistência autorizado.

OBSERVAÇÃO: O NÃO SEGUIMENTO DE QUAISQUER MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES E INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A UTILIZAÇÃO SEGURA REPRESENTA UMA UTILIZAÇÃO INCORRETA DA SUA MISTURADORA VITAMIX QUE PODE ANULAR A SUA GARANTIA E CRIAR O RISCO DE LESÕES GRAVES.

- O cabo de alimentação da misturadora 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 Estados Unidos da América.**
- 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 electricista 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).

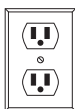


FIGURA A

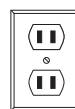
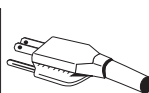
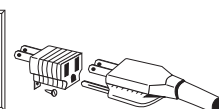


FIGURA B



MANUTENÇÃO DA MISTURADORA VITAMIX

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 para desgaste visível, rachas 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 adicionais para substituição, contacte a Vita-Mix® Corporation (daqui em diante "Vitamix") através do número (800) 866.5235 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 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.
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 funciona intermitentemente ou gira demasiado livremente, contacte a Vitamix para informação sobre a garantia ou um distribuidor perto de si.
3. Nunca opere a máquina sem que o encaixe centralizador esteja corretamente colocado na base e nunca remova o recipiente da base antes de a mistura estar completa e as lâminas completamente paradas.

GARANTIA LIMITADA (Salvo em caso contrário de cobertura por Contrato)

A Vita-Mix® Corporation (daqui em diante "Vitamix") garante ao consumidor final original ("Comprador") que as suas misturadoras comerciais Vitamix (compostas por uma base de motor, recipiente e tampa, daqui em diante referidas coletivamente como o "Equipamento") estarão livres de defeitos de material e mão de obra durante os períodos de garantia aplicáveis ao Equipamento tal como aqui descrito e sujeitos às condições abaixo apresentadas. É necessário comprovativo de compra.

Os recursos descritos em seguida são os únicos de que o Comprador dispõe e as condições as únicas obrigações de garantia da Vitamix.

Nenhum empregado da Vitamix ou qualquer outra pessoa está autorizada a acrescentar alguma garantia ou fazer modificações às seguintes garantias.

O QUE É COBERTO PELA GARANTIA**A. Garantia da Base do Motor (inclui o painel de controlo e o touch pad):**

A Vitamix garante ao consumidor final original que:

- Se a base do motor falhar devido a defeitos de material ou mão de obra num prazo de trinta (30) dias após a data de compra, a Vitamix substituirá a base do motor por uma nova.
- Se a base do motor falhar devido a defeitos de material ou mão de obra após o prazo de trinta (30) dias posteriores à compra mas dentro de um (1) ano depois da data de compra, a Vitamix assumirá o custo de todas as peças e mão de obra necessárias para a reparação da base do motor.
- Se a base do motor falhar devido a defeitos de material ou mão de obra após o primeiro ano mas dentro de três (3) anos a partir da data de compra, a Vitamix assumirá o custo de todas as peças necessárias para a reparação da base do motor.

B. Garantia do Recipiente, Tampa, Tampão, Encaixe Centralizador, Unidade da Lâmina, Chave de Caixa e Cobertura Insonorizante (se incluída): A Vitamix garante ao consumidor final que se uma cobertura insonorizante, recipiente, tampa, unidade da lâmina ou chave de caixa falhar devido a defeitos de material ou mão de obra no prazo de um (1) ano após a data da compra, a Vitamix assumirá o custo de todas as peças e mão de obra necessárias para a reparação do componente.

Sob estas garantias, a única obrigação da Vitamix é reparar ou substituir a peça ou peças abrangidas pela garantia tal como exclusivamente determinado pela Vitamix.

EM CASO ALGUM, BASEADO EM CONTRATO, INDEMNIZAÇÃO, GARANTIA, DANO (INCLUINDO NEGLIGÊNCIA), RESPONSABILIDADE OBJETIVA OU OUTRA, SERÁ A VITAMIX RESPONSÁVEL POR QUAISQUER DANOS ESPECIAIS, INDIRETOS, ACIDENTAIS OU SUBSEQUENTES INCLUINDO, SEM LIMITAÇÃO, PERDA DE LUCROS OU RECEITAS. A GARANTIA LIMITADA ACIMA É UM RECURSO EXCLUSIVO SEU E O COMPRADOR E A VITAMIX VÊM POR ESTE MEIO REJEITAR TODAS AS OUTRAS GARANTIAS OU CONDIÇÕES, EXPRESSAS OU IMPLÍCITAS, LEGAIS OU DE OUTRA NATUREZA, INCLUINDO QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE MERCANTIBILIDADE E QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE ADEQUAÇÃO PARA UM PROPÓSITO PARTICULAR E, SEM LIMITAR A GENERALIDADE DO ANTERIORMENTE DESCRITO, O COMPRADOR E A VITAMIX VÊM POR ESTE MEIO EXCLUIR EXPRESSAMENTE, ATÉ ONDE PERMITIDO POR LEI, A APLICAÇÃO DE QUALQUER LEGISLAÇÃO DE VENDA DE BENS BEM COMO A CONVENÇÃO SOBRE CONTRATOS PARA A VENDA INTERNACIONAL DE BENS DAS NAÇÕES UNIDAS, TAL COMO PODERÁ SER APLICÁVEL. Algumas jurisdições não permitem a limitação de garantias implícitas ou de danos especiais, acidentais ou subsequentes.

NÃO COBERTO PELA GARANTIA (Exclusões de Cobertura)

Estas garantias não incluem reparações necessárias devido a:

- A. Desgaste natural;
- B. Abuso, utilização incorreta, utilização negligente;
- C. Alteração do Equipamento incluindo, mas não limitado a, base do motor, recipiente, tampa ou cobertura insonorizante;
- D. Exposição a condições extremas; ou
- E. Instalação imprópria do Equipamento, incluindo mas não limitado a, fraca mão de obra, falha em seguir as especificações providenciadas e/ou ventilação inadequada do modelo "incorporado no balcão" da unidade de mistura.

CASOS EM QUE A GARANTIA SE APLICA (Condições de Cobertura)

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.

Qualquer garantia oferecida pela Vitamix só é válida se usada de acordo com: a) o manual do utilizador que pode ser acedido a partir do website vitamix.com; b) a garantia expressa; e c) todas as instruções de manutenção, independentemente do momento em que são fornecidas.

CAUSAS PARA A ANULAÇÃO DA GARANTIA

Todas as garantias de produto são nulas se:

A misturadora for colocada numa cobertura insonorizante não fabricada pela Vitamix.

Qualquer componente do Equipamento ou peça coberta tiver sido modificado, alterado, "recondicionado" ou reparado por pessoas que não de um Distribuidor Vitamix autorizado, Centro de Assistência Vitamix autorizado ou da própria Vitamix.

Qualquer componente Vitamix coberto tiver sido utilizado com um componente não autorizado expressamente por escrito pela Vitamix (i.e. utilizar um recipiente Vitamix com uma base do motor que não da Vitamix e/ou utilizar uma base do motor Vitamix com um recipiente que não da Vitamix); ou

Qualquer parte da misturadora for instalada de forma imprópria, incluindo (mas não limitado a) fraca mão de obra, falha em seguir as especificações providenciadas e/ou ventilação inadequada do modelo "incorporado no balcão" da unidade de mistura.

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 Vita-Mix Corporation, um centro de assistência autorizado ou um distribuidor local para ajuda relativa à garantia.

Para Equipamento adquirido e localizado nos E.U.A.: contacte o Apoio Técnico Vitamix. (800) 866 5235.

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.

ESPECIFICAÇÕES

Volts:	120 V CA	Watts:	900 (2+ pico cv*)
Amperes:	11,5 (2+ pico cv*)	Watts:	975 (3+ pico cv*)
	12,5 (3+ pico cv*)	Hertz:	50/60
Hertz:	50/60		
Volts:	220-240 V CA	Volts:	120 V CA EMC (Taiwan)
Watts:	750-850 (2+ pico cv*)	Amperes:	11,5 (2+ pico cv*)
Watts:	1100-1200 (3+ pico cv*)	Hertz:	60
Hertz:	50/60		
Volts:	100 V CA (Japão)		

*varia com a voltagem



AVISOS!

As lâminas em rotação podem causar ferimentos graves. NÃO introduza a mão no recipiente enquanto a máquina estiver a funcionar.

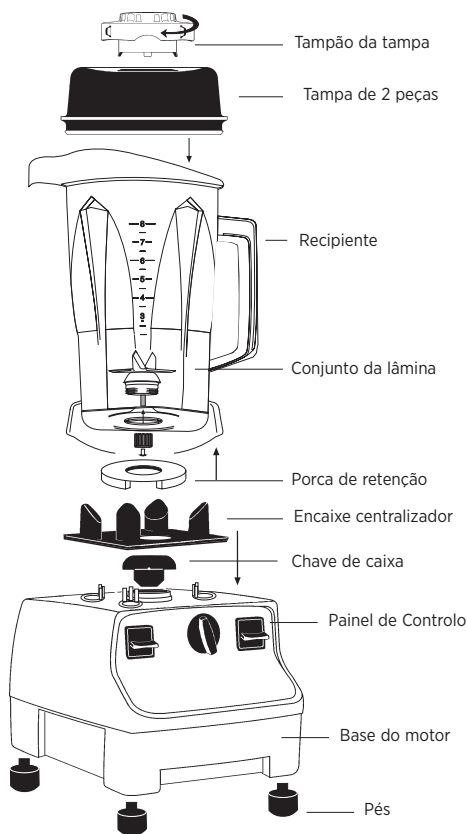
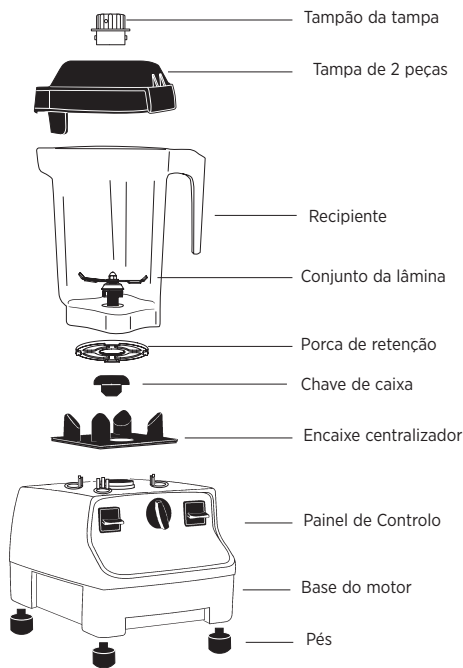
Ao processar líquidos ou misturas quentes:

- A tampa articulada de duas partes tem de estar bem fixa no lugar. Não utilize a tampa de uma peça nem uma tampa que não fixe. Isso permite que o vapor seja libertado naturalmente e impede que a tampa saia quando a máquina é ligada.
- Não comece a processar líquidos quentes a alta velocidade. Comece sempre a processar os líquidos quentes a baixa velocidade e depois passe para uma velocidade mais elevada com a máquina em funcionamento.
- Tenha cuidado com os líquidos quentes. Os líquidos podem sair pelo tampão da tampa ou o vapor quente pode provocar queimaduras.

NOTAS IMPORTANTES!

Recipientes:

As misturadoras Drink Machine Advance e BarBoss Advance foram otimizadas para utilização com o recipiente Vitamix Advance de 0,9 l/32 oz. A utilização de outros recipientes padrão Vitamix (2,0 l/64 oz., 1,4 l/48 oz. ou compactos de 0,9 l/32 oz.) pode requerer ajustes de programação. O recipiente Advance de 0,9 l/32 oz. não funcionará com modelos Vitamix anteriores. Contacte o serviço de apoio ao cliente da Vitamix ou o seu distribuidor para obter mais informações. Fora dos Estados Unidos e do Canadá a configuração do recipiente da sua máquina pode ser diferente.



Acessório de compactação



(utilização com recipientes altos de 64 oz. e 48 oz.
Não utilizado com recipientes Advance de 32 oz.)



AVISOS!

As lâminas em rotação podem causar ferimentos graves. NÃO introduza a mão no recipiente enquanto a máquina estiver a funcionar.

Não tente forçar o acessório de compactação no recipiente. A força excessiva pode fazer com que o acessório de compactação entre em contacto e danifique as lâminas.

Não utilize um acessório de compactação mais antigo com uma superfície reta e lisa e sem "desnivel". A utilização de um modelo antigo pode causar danos às lâminas.

Ao processar líquidos ou misturas quentes:

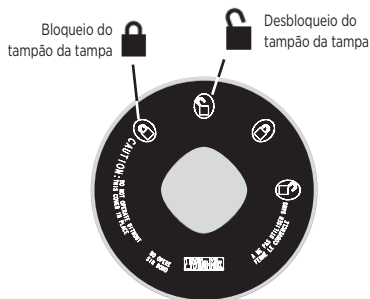
- A tampa articulada de duas partes tem de estar bem fixa no lugar. Não utilize a tampa de uma peça nem uma tampa que não fixe. Isso permite que o vapor seja libertado naturalmente e impede que a tampa saia quando a máquina é ligada.
- Não comece a processar líquidos quentes a alta velocidade. Comece sempre a processar os líquidos quentes a baixa velocidade e depois passe para uma velocidade mais elevada com a máquina em funcionamento.
- Tenha cuidado com os líquidos quentes. Os líquidos podem sair pelo tampão da tampa ou o vapor quente pode provocar queimaduras.

Acessório de compactação (não utilizado com recipientes Advance)

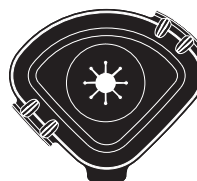
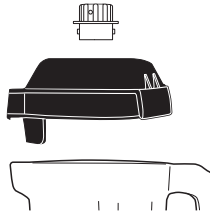
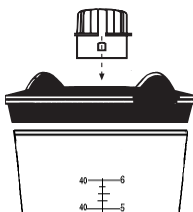
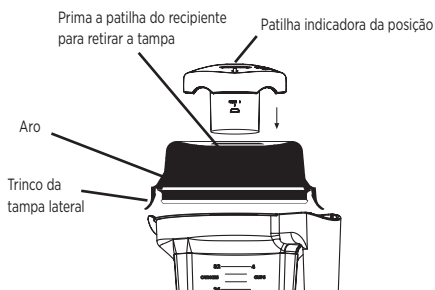
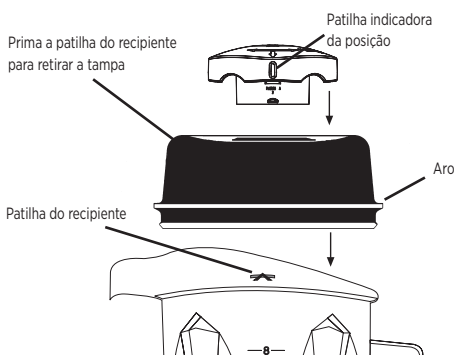
O acessório de compactação, vendido com as máquinas Drink Machine Two Speed, Drink Machine Two Step e BarBoss, impede a formação de bolhas de ar durante a mistura e permite o processamento de misturas muito espessas e/ou misturas congeladas difíceis de processar. Com a máquina em funcionamento, utilize o acessório de compactação para empurrar os ingredientes pelas lâminas.

Utilizar o acessório de compactação:

- Se as misturas espessas deixarem de circular, é possível que estejam retidas bolhas de ar. Insira o acessório de compactação pela tampa e agite-o para o libertar.
- Utilize-o apenas com a tampa bloqueada no lugar e o tampão retirado.
- O disco de salpicos (perto da parte de cima do acessório de compactação) e a tampa impedem que o acessório de compactação entre em contacto com as lâminas quando a tampa está devidamente fixa.
- O recipiente não deve estar cheio a mais de 3/4 quando o acessório de compactação for utilizado.
- Não utilize o acessório de compactação durante mais de 30 segundos consecutivos (para evitar o sobreaquecimento).
- Manter o acessório de compactação direito deve permitir a circulação de ingredientes muito espessos. Caso contrário, aponte o acessório de compactação em direção ao lado ou ao canto do recipiente.



Vista superior da tampa com os ícones de bloqueio



Tampa de duas peças - 2,0 l / 64 oz. Recipiente em policarbonato (FIGURA B)

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

- A tampa tem um aro contínuo que encaixa nas patilhas do recipiente. Prima um lado do aro por baixo de uma patilha e empurre com a mão a patilha oposta para encaixar a tampa na posição.
- Para retirar a tampa, coloque as mãos à volta da tampa, premindo com os polegares acima de uma das patilhas do recipiente. Prima e levante.
- Para fixar o tampão da tampa: (FIGURA A) Posicione o tampão da tampa sobre a tampa e alinhe ambas as patilhas do indicador de posição com um ícone de desbloqueio. Prima o tampão na tampa e rode até que uma patilha do indicador esteja alinhada com um dos ícones de bloqueio. (Vire a tampa para se certificar de que o tampão está devidamente bloqueado, sendo que os pés de bloqueio têm de estar instalados nos entalhes de bloqueio da tampa.) A superfície inferior do tampão deve estar bem encaixada na parte de cima da tampa.
- O tampão da tampa pode ser retirado ao utilizar o acessório de compactação ou ao adicionar ingredientes. Rode o tampão para um ícone de desbloqueio para o retirar.

ATENÇÃO: Não utilize a tampa de uma peça ao processar ingredientes quentes. Não se destina à utilização com um acessório de compactação.

Tampa de duas peças - 0,9 l / 32 oz. Recipiente empilhável em policarbonato (FIGURA C)

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

- Prima a tampa no recipiente até que os trincos laterais encaixem por baixo do rebordo do recipiente.
- Para retirar a tampa, puxe cuidadosamente para cima nos trincos laterais da tampa.
- Para fixar o tampão da tampa: (FIGURA A) Posicione o tampão da tampa sobre a tampa e alinhe ambas as patilhas do indicador de posição com um dos ícones de desbloqueio. Prima o tampão na tampa e rode até que uma patilha indicadora esteja alinhada com um ícone de bloqueio. (Vire a tampa para se certificar de que o tampão está devidamente bloqueado, sendo que os pés de bloqueio têm de estar assentes nos entalhes de bloqueio da tampa.) A superfície inferior do tampão deve estar bem encaixada na parte de cima da tampa.
- O tampão da tampa pode ser retirado ao utilizar o acessório de compactação ou ao adicionar ingredientes. Rode o tampão para um ícone de desbloqueio para o retirar.

Tampa de duas peças - 1,4 l / 48 oz. Recipiente empilhável/policarbonato (FIGURA D)

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

- Prima a tampa no recipiente até que os trincos laterais encaixem por baixo do rebordo do recipiente.
- Para retirar a tampa totalmente fechada, aperte as patilhas em conjunto em ambos os lados do recipiente, puxe para cima e para fora.
- O tampão da tampa pode ser retirado ao utilizar o acessório de compactação. Rode o tampão para apertar ou remover.

Tampa de duas peças - Recipiente Advance® de 0,9 l / 32 oz. (FIGURA E)

- 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 (opcional) - Recipiente Advance® de 0,9 l / 32 oz. (FIGURA F)

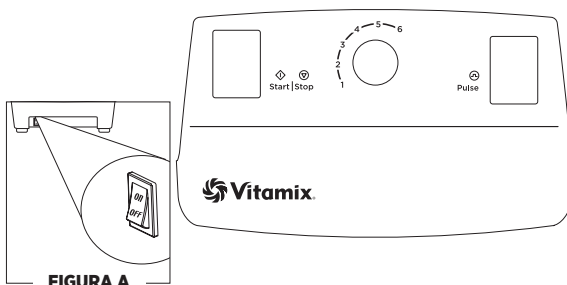
- A tampa de uma peça é fácil de limpar e de colocar, remover e selar.
- Esta tampa não tem tampão.
- Adicione ingredientes através da abertura na parte de cima.

NOTAS IMPORTANTES!

As máquinas Vitamix têm várias opções de controlo diferentes. Certifique-se de que respeita as instruções relativas ao seu modelo.

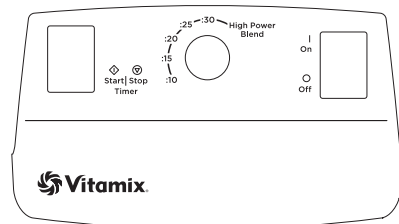
Modelo Drink Machine Advance/Bar Boss Advance

- Interruptor de Ligar/Desligar:** Localizado na parte da frente da máquina abaixo do painel de controlo (Figura A). O Interruptor de Ligar/Desligar controla a alimentação 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.
- Interruptor Iniciar (◊) / Parar (⊕):** Este interruptor é iluminado. Quando a luz se acende, a alimentação está ativada. Prima o interruptor iniciar para ativar a definição do programa e novamente para parar um ciclo do programa de mistura intermédia. Durante o funcionamento, pode interromper um programa premindo o interruptor Iniciar/Parar.
- Botão do programa:** permite ao utilizador selecionar um número de definições pré-programadas. A máquina será automaticamente desligada no fim do programa. O programa só é ativado quando a alimentação é ligada.
- Interruptor de impulso (⌵):** O interruptor de impulso pode ser utilizado para refrescar rapidamente o conteúdo no recipiente premindo o interruptor durante o tempo necessário. O interruptor de impulso só pode ser utilizado quando o interruptor de alimentação estiver ligado.



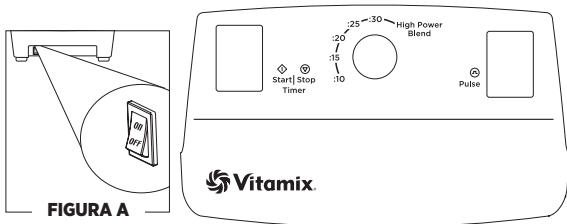
Modelo Drink Machine Two Step

- Interruptor de Ligar/Desligar:** Para cima para ON (Ligar). Para baixo para OFF (Desligar). Todos os tempos são tempos totais. Durante o funcionamento, pode interromper o temporizador premindo o interruptor START/STOP (Iniciar/Parar).
- Botão do temporizador:** Permite ao utilizador selecionar um número de definições temporizadas. Os incrementos do temporizador são aproximados ao segundo. O temporizador só é ativado quando o interruptor de alimentação é ligado. A misturadora será automaticamente desligada no fim do tempo predefinido.
- Interruptor do Iniciar (◊) / Parar (⊕) o temporizador:** Este interruptor é iluminado. Quando a luz se acende, a alimentação está ativada. Prima o interruptor START/STOP TIMER (Iniciar/Parar o temporizador) para ativar a definição do temporizador e novamente para parar um ciclo de mistura.



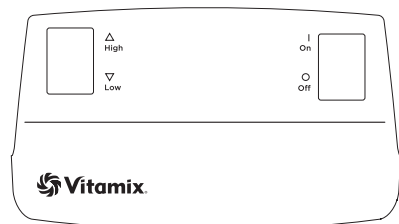
Modelo Bar Boss

- Interruptor de Ligar/Desligar:** Localizado na parte da frente da máquina abaixo do painel de controlo (Figura A). O Interruptor de Ligar/Desligar controla a alimentação 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 do temporizador:** Permite ao utilizador selecionar um número de definições temporizadas. Os incrementos do temporizador são aproximados ao segundo. O temporizador só é ativado quando o interruptor de alimentação é ligado. A misturadora será automaticamente desligada no fim do tempo predefinido.
- Interruptor do Iniciar (◊) / Parar (⊕) o temporizador:** Este interruptor é iluminado. Quando a luz se acende, a alimentação está ativada. Prima o interruptor START/STOP TIMER (Iniciar/Parar o temporizador) para ativar a definição do temporizador e novamente para parar um ciclo de mistura.
- Interruptor de impulso (⌵):** O interruptor de impulso pode ser utilizado para refrescar rapidamente o conteúdo no recipiente premindo o interruptor durante o tempo necessário. O interruptor de impulso só pode ser utilizado quando o interruptor de alimentação estiver ligado.



Modelo Drink Machine Two Speed

- Interruptor de Ligar/Desligar:** Para cima para ON (Ligar). Para baixo para OFF (Desligar).
- Interruptor Elevada/Baixa:** Para cima para HIGH (Elevada). Para baixo para LOW (Baixa).





AVISOS!

- Quando a máquina não estiver a ser utilizada, desligue-a da tomada.
- Se detetar alterações do som da máquina ou se um objeto duro ou estranho entrar em contacto com as lâminas, não sirva o conteúdo. Inspeccione 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.

Ao processar líquidos quentes, tenha sempre em conta o seguinte:

- Tenha cuidado. O vapor ou os salpicos podem queimar.
- Bloqueie a tampa. Deste modo evitará que a tampa saia ao ativar a máquina.
- Inicie na Velocidade Variável 1 e aumente rapidamente para 10. Nunca comece na velocidade mais elevada ao misturar ingredientes quentes.
- 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. Devido à natureza dos policarbonatos utilizados nos recipientes Advance, não é recomendável colocar os recipientes no micro-ondas e na máquina de lavar louça.

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. A velocidade elevada é recomendada para misturas mais exigentes.
2. 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.
3. Utilize sempre a tampa ao realizar misturas. Ao misturar ingredientes quentes, a tampa tem de estar devidamente fixa no lugar. Ao processar líquidos quentes, NÃO utilize uma tampa que não fixe ou de uma só peça.
4. Ligue a máquina à tomada mais próxima (caso não esteja ligada). Prima o interruptor On/Off (Ligar/Desligar) para a posição On (Ligar). Ative um programa selecionando a definição pretendida no botão e premindo depois o interruptor Iniciar/Parar à esquerda.
5. Se as misturas deixar de circular, é possível que estejam retidas bolhas de ar. Modelos Drink Machine Two Speed, Drink Machine Two Step e BarBoss - Insira o acessório de compactação pela tampa durante o processamento; Modelos Drink Machine Advance e Bar Boss Advance - pare o motor, retire o recipiente da base e mexa ou raspe a mistura dos lados do recipiente para o centro utilizando uma espátula de borracha para afastar as bolhas de ar das lâminas. Volte a colocar a tampa e prossiga com o processamento.
6. Devido à velocidade de mistura da máquina, os tempos de processamento são substancialmente reduzidos em comparação com máquinas de outros fabricantes. Até se habituar à velocidade, vigie atentamente a mistura para evitar o processamento excessivo.
7. Depois de desligar a misturadora, aguarde até que a lâmina pare completamente antes de retirar a tampa ou o recipiente da base do motor.
8. Para utilizar o interruptor de impulso para refrescar bebidas: Certifique-se de que a alimentação está ligada. Com o recipiente na base do motor, prima o interruptor de impulso. Solte o interruptor para parar o motor.
9. Desligue a misturadora quando não estiver a ser utilizada.

Instruções para os modelos Bar Boss e Timer Blender

1. Siga os PASSOS de 1 a 3 acima indicados.
2. Prima o interruptor On/Off (Ligar/Desligar) para a posição ON (Ligar). Ative o temporizador selecionando a definição do temporizador pretendida no botão e premindo depois o interruptor START/STOP TIMER (Iniciar/Parar temporizador) à esquerda.

Nota: O interruptor START/STOP TIMER (Iniciar/Parar temporizador) na máquina acende-se quando a alimentação é ligada. Evite as peças móveis da máquina.

3. Siga os PASSOS 5 a 10 acima para concluir a mistura.

Programas Predefinidos BarBoss® Advance® e Drink Machine Advance®

Seguem-se definições dos seis Programas Predefinidos para as máquinas BarBoss Advance e Drink Machine Advance. Estes programas, numerados de 1 a 6, são ciclos de mistura concebidos para as bebidas confeccionadas mais frequentemente. Ao selecionar um dos seis Programas Predefinidos a máquina operará durante um ciclo completo. Quando o ciclo estiver completo, a máquina parará automaticamente. Um ciclo varia em velocidade e duração. As opções Predefinidas da máquina podem diferir devido a revisões de programas ou se a máquina tiver sido especificamente programada para as suas atividades. Devido à diferença de receitas, os seus resultados também podem variar.

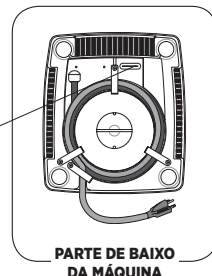
- | | |
|--------------------|--|
| Definição 1: (:15) | Mistura bebidas finas com apenas sumo e gelo. |
| Definição 2: (:18) | Mistura bebidas leves à base de café. |
| Definição 3: (:21) | Cria uma bebida especial com uma viscosidade espessa. |
| Definição 4: (:24) | Cria bebidas normais à base de gelado e café que precisam de um pouco mais de mistura. |
| Definição 5: (:27) | Mistura um smoothie normal. |
| Definição 6: (:30) | Mistura fruta congelada espessa e ingredientes duros para obter um smoothie espesso mas consistente. |

PROGRAMAÇÃO

As máquinas BarBoss® Advance® e Drink Machine Advance® são pré-programadas com definições otimizadas para o recipiente Advance®. Os programas podem ser personalizados utilizando 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. Embora a máquina saia da fábrica predefinida com os programas, siga estas instruções ao utilizar um chip de programação personalizado.

Programar com um chip personalizado

1. Ligue a máquina utilizando o interruptor Ligar/Desligar localizado na parte da frente da máquina abaixo do painel de controlo.
2. Retire o recipiente e eleve a parte da frente da máquina de modo a poder ver a parte de baixo da porta de programação. com a máquina de frente para si, insira o chip programado personalizado com as barras de contacto prateadas para cima e a indicação "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (Este lado virado para a parte da frente da máquina) virada para si na porta localizada abaixo da área da etiqueta.
3. Dentro de 5 segundos, os seis Programas Predefinidos serão reprogramados.
4. Remova o chip de programação, volte a colocá-lo na embalagem original e armazene-o num lugar seguro e facilmente acessível sobre os respetivos pés e volte a colocar o recipiente.
5. Coloque a máquina



Porta de Programação Repor as definições de fábrica original dos Programas Predefinidos

1. Desligue a máquina utilizando o interruptor Ligar/Desligar localizado na parte da frente da máquina abaixo do painel de controlo.
2. Prima o botão de impulso enquanto volta a ligar a máquina utilizando o interruptor Ligar/Desligar.

NOTAS IMPORTANTES!

- * 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, a Vitamix® recomenda a utilização de detergentes com baixo equilíbrio do pH, como por exemplo detergente da loiça líquido (Ivory Liquid®).
- *** 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.

Produtos de limpeza: Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou lixívia concentrada para limpar. Não utilize produtos de limpeza com desinfetantes quaternários nos recipientes.

Limpeza: Os interruptores podem ficar pegajosos e deixar de funcionar corretamente. Desligue a alimentação da máquina e use um pano humedecido com água e detergente suave para limpar os rebordos das aletas do interruptor até que funcionem livremente. Limpe-os cuidadosamente para não permitir que água ou outros líquidos se infiltrem nos interruptores. Seque com um pano de algodão macio.

Base do motor/Painel de controlo

1. **Desligue o cabo de alimentação.**
2. 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. **Nunca imerja a base do motor em água ou outro líquido.**
3. Limpe bem os interruptores para não acumular sujidade nas ranhuras. Podem ficar pegajosos e deixar de funcionar corretamente. Desligue a alimentação da máquina e use um pano humedecido com água* e detergente suave para limpar os rebordos das aletas do interruptor até que funcionem livremente. Movimento os interruptores para trás e para a frente algumas vezes para soltar eventuais resíduos secos por baixo dos mesmos. Se deixar os interruptores pegajosos poderá danificá-los ou queimá-los. Limpe-os cuidadosamente para não permitir que água ou outros líquidos se infiltrem nos interruptores.
4. Seque com um pano de algodão macio.

Tampa

Separe a tampa e o tampão. Lave com água morna e sabão. Enxague debaixo de água corrente e seque. Volte a encaixá-lo antes de usar.

Recipiente e tampa

Para prolongar ao máximo a vida útil do recipiente, não o lave na máquina de lavar loiça.

1. Para limpar: Encha o recipiente a 1/4 com água morna (43 °C/110 °F) e adicione algumas gotas de detergente da loiça líquido.** Volte a colocar o recipiente na base do motor e posicione corretamente a tampa de duas peças. Mantenha a máquina a funcionar durante 30 segundos. Esvazie o recipiente. Repita este passo.
2. Para enxaguar: Encha o recipiente a 3/4 com água morna (43 °C/110 °F) e não adicione detergente. Volte a colocar o recipiente na base do motor e ajuste com firmeza a tampa de duas peças. Mantenha a máquina a funcionar durante 30 segundos. Esvazie o recipiente.
3. Se permanecerem resíduos sólidos, retire a unidade da lâmina e lave todas as peças do recipiente com água morna com detergente. Enxague e esvazie. Volte a montar antes do passo seguinte. Não coloque a unidade da lâmina com agitador.
4. Para desinfetar: se todos os resíduos sólidos forem eliminados depois do passo 2 ou depois de concluir o passo 3, encha o recipiente a 3/4 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 1/2. Verta a mistura.
5. 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.

Problemas:

- Aumento de vibração
- Fuga de produto pelo fundo do recipiente
- Aumento do ruído do recipiente

Ações possíveis:

- a. Verifique a unidade da lâmina relativamente a componentes soltos, danificados ou dobrados e substitua-os.
- b. Aperte a porca de retenção com a respetiva chave no sentido dos ponteiros do relógio até estar bem presa.

- A máquina não funciona

- a. Reconfirme se o cabo de alimentação está firmemente inserido na tomada.
- b. Verifique se os interruptores estão limpos e se movem livremente.
- c. O protetor térmico pode ter desligado a máquina. Desligue a alimentação até 45 minutos para reiniciar.

- Ruído intenso das lâminas
- As lâminas não giram

- a. A chave de caixa pode estar danificada. Verifique se existe uma fissura fina no centro ou se os dentes estão desgastados e substitua por uma nova chave de caixa (Item #891). As instruções são incluídas com a peça.
- b. Os rolamentos da lâmina precisam de ser substituídos. Gire as lâminas utilizando o eixo de comando na parte de baixo do recipiente. Se as lâminas girarem livremente sem resistência, substitua a unidade da lâmina.

- A máquina não funciona quando o interruptor Iniciar/Parar é ativado

Verifique o interruptor Ligar/Desligar para se certificar de que o interruptor está na posição Ligar. Nota: o interruptor Iniciar/Parar acende-se quando a alimentação é ligada.

- A máquina está a funcionar de forma irregular

- a. Desligue e volte a ligar a máquina para repor a programação.
- b. Reponha as definições de fábrica originais.

- A definição selecionada inicia o programa errado

Se não conseguir reparar a sua máquina com estas sugestões, existe ajuda técnica disponível contactando o apoio técnico Vitamix® (800-886-5235). Se a 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 através do endereço de correio eletrónico international@vitamix.com para saber qual o distribuidor no seu país. Para ajuda online, consulte www.vitamix.com/commercial.

NOTAS IMPORTANTES!

NOTA: O protetor térmico pode desligar o motor para o proteger contra o sobreaquecimento. Para reiniciar, aguarde que o motor arrefeça com a alimentação desligada (até 45 minutos). O arrefecimento pode ser acelerado colocando a base do motor num local fresco. Desligue primeiro. Para acelerar o processo, experimente fazer circular ar com uma ventoinha apontada para a parte de baixo da base. Quando o protetor térmico desligar o motor, reveja as suas técnicas de processamento e as instruções.

As receitas podem ser demasiado espessas (adicione líquido), podem ser processadas durante demasiado tempo e a uma velocidade demasiado baixa ou ter demasiado material. Se parecer que o motor está a sobreaquecer, mas o protetor térmico não tiver desligado a máquina, pare a máquina e retire o recipiente da base.

Siga estas instruções para as Máquinas Two-Speed ou Variable Speed Drink e Vita-Preps: Coloque o botão em HIGH (Elevada) (#10). Ligue a máquina e deixe-a a funcionar durante 1 minuto. Tenha o cuidado de nunca tocar nas peças em movimento durante a utilização. Siga estas instruções para as Misturadoras BarBoss e Timer: Defina o temporizador para 20 segundos. Ligue a máquina e deixe-a a funcionar durante 20 segundos. Repita este passo 3 vezes durante 1 minuto no total. Tenha o cuidado de nunca tocar nas peças em movimento durante a utilização.








BarBoss (كل الطرازات) و Drink Machine (كل الطرازات)

VM0100A، VM0100B، VM0100C، VM0101، VM0101B، VM0101C، VM0104، VM0105، VM0105A، و VM0105E، VM0110، VM0110A، VM0113، و VM0127

الأقسام

1.....	اللغة الإنجليزية
9.....	اللغة الألمانية
17.....	اللغة السويدية
25.....	اللغة الفرنسية
33.....	اللغة الروسية
41.....	اللغة الإسبانية
49.....	اللغة الإيطالية
57.....	اللغة البرتغالية
65.....	اللغة العربية

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
	
افصل الجهاز عن مصدر الطاقة عند عدم الاستخدام أو قبل التنظيف أو عند تغيير الملحقات أو عند لمس الأجزاء التي تتحرك أثناء استخدام الخلاط	

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
Commercial Division

Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A 8615
الهاتف: 440.235.0214 البريد الإلكتروني: commercial@vitamix.com

للاطلاع على المجموعة الكاملة من منتجات Vitamix،
يرجى التفضل بزيارة vitamix.com

	لتجنب التعرض للإصابة. يرجى قراءة دليل الإرشادات وفهمه قبل استخدام هذا الجهاز. ينبغي اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما يتضمن التالي.	
	خطر التعرض للصعق بالكهرباء. لا تستخدم إلا المآخذ المورض. 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.	تحذير

قم بقراءة كل التعليمات ووسائل الحماية والتحذيرات قبل تشغيل الخلاط

15. تنبيه: يمكن أن تنجم مشكلات التبريد التي تؤدي إلى إيقاف تشغيل الجهاز بسبب ارتفاع درجة الحرارة وتلف الموتور في نهاية المطاف إذا تم تشغيل الجهاز في غرف صوتية بخلاف تلك المعتمدة من شركة Vitamix.
16. قم دائماً بتشغيل جهاز Vitamix والغطاء في مكانه.
17. تنبيه: عندما يضيء الضوء الموجود في مفتاح Start/Stop (البداية / الإيقاف)، فإن ذلك يشير إلى تشغيل الطاقة الواسلة للخلاط وأنه يمكن بدء تشغيل الخلاط. أوقف تشغيل الطاقة أو افصل الجهاز قبل لمس الأجزاء المتحركة. قم بإيقاف تشغيل مفتاح التشغيل ليدلاً أو عندما يكون الجهاز متروكاً دون مراقبة.

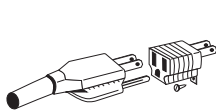
يرجى الاحتفاظ بهذه الإرشادات

ملاحظات هامة!

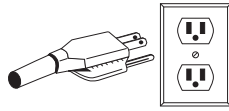
لا يمكن أن تغطي الإرشادات التي تظهر في دليل الاستخدام والعناية هذا كل الظروف والمواقف المحتملة التي يمكن أن تحدث. فيجب الاعتماد على الحس العام وتوخي الحذر عند تشغيل وصيانة أي جهاز.

إرشادات مهمة للاستخدام الآمن

- لا تترك خلاط Vitamix الخاص بك بدون متابعة أثناء تشغيله.
- يجب أن يتم إجراء أي عمليات إصلاح أو صيانة أو استبدال للأجزاء من خلال شركة Vitamix أو من خلال ممثل خدمة معتمد.
- أخطره:** إن عدم اتباع أي من وسائل الحماية المهمة والإرشادات المهمة للاستخدام الآمن يُعد بمثابة سوء استخدام لخلاط VITAMIX، الأمر الذي قد يُبطل الضمان ويؤدي إلى احتمال التعرض لإصابة خطيرة
- يأتي سلك الطاقة الخاص بالخلاط بحيث يكون مزوداً بقياس ثلاثي السنون (للتأريض) يتناسب مع مأخذ جداري لسنون الثلاثة (انظر الشكل أ) ويختلف هذا السلك عن الأسلاك الأخرى المخصصة للولول الأخرى بخلاف الولايات المتحدة الأمريكية.
- تتاح المحولات (الشكل ب) للمآخذ ذات السنين. لا تقم بقص أو إزالة السن الثالث (الأرضي) من القابس أو سلك الطاقة.
- استشر الفني إذا لم تكن متيقناً مما إذا كان المآخذ الجداري لديك مؤرخاً أم لا عبر أسلاك المبني. عند استخدام مأخذ جداري ثنائي السنون ومؤرخ بشكل جيد، قم بتأريض الجهاز بالشكل الصحيح من خلال توصيل اللسان الموجود في المحول بغطاء المآخذ الجداري من خلال البرغي الموجود في وسط الغطاء (الشكل ب).



الشكل ب



الشكل أ

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. افصل سلك الطاقة من المآخذ الجداري أثناء عدم تشغيل جهاز Vitamix وقيل التفكيك وعند تركيب أو إزالة الأجزاء وقيل التنظيف، بخلاف عند غسل الوعاء.
5. تجنب لمس الأجزاء المتحركة، لا سيما الشفرات.
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 886.5235 (800) لأجل الفحص أو الإصلاح أو الاستبدال المحتمل أو الضبط الكهربائي أو الميكانيكي. إذا كنت قد اشتريت الجهاز من خارج الولايات المتحدة الأمريكية، يرجى الاتصال بموزع Vitamix المعتمد المحلي الذي تتعامل معه أو اتصل بسم Vitamix الدولي على الرقم 782.2450 (440) +1 أو أرسل بريداً إلكترونياً إلى international@vitamix.com للتعرف على أقرب موزع منك.
7. يمكن أن يؤدي استخدام الملحقات، بما في ذلك جرار التعبئة، والتي لا توصي شركة Vitamix بها أو التي لا تقوم ببيعها إلى نشوب حريق أو التعرض للصدمات أو الإصابة. لا تستخدم المرفقات التي لا توصي بها شركة Vitamix أو التي لا تقوم ببيعها، حيث إن فعل ذلك يؤدي إلى إبطال 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. أبق اليد وأدوات المطبخ خارج الوعاء أثناء تشغيل الموتور لمنع احتمال الإصابة الشخصية الخطيرة و / أو تلف جهاز Vitamix. يمكن استخدام سكين فرد عجين مطاطي، لكن فقط عند عدم تشغيل الجهاز. أثناء تثبيت الغطاء المطاطي المرن في مكانه، يمكن استخدام مك Vitamix (بياع بشكل منفصل) أثناء تشغيل الموتور.
12. تحذير: الشفرات حادة. تعامل معها بحماية.
 - لا تحاول مطلقاً إزالة الشفرات أثناء تثبيت الوعاء على قاعدة الموتور.
 - لا تقم بتشغيل الجهاز أثناء كون الشفرات سائبة أو مشوكة أو تالفة، قم باستبدالها على الفور.
 - لحد من خطر التعرض للإصابة الشخصية، يجب ألا يتم وضع مجموعة الشفرات على قاعدة الموتور بدون تركيب وعاء الخلاط بالشكل الصحيح.
13. الحد الأقصى للسعة الطبيعية يساوي عدد الأوصات (الترات) المسجلة على الوعاء، أي 32 أوصة / 0,9 لتر، وتكون تلك السعة أقل بكثير مع الخلطات السميكة.
14. ينبغي ألا يكون الوعاء ممتلئاً بكمية أكثر من ثلثيه (2/3) عند ترك المدك في مكانه أثناء الخلط. لا تتجاوز 30 ثانية من الخلط المستمر أثناء وجود المدك في مكانه.

الضمان التجاري

صيانة خلط Vitamix الخاص بك

لزيادة العمر الافتراضي لمننتج Vitamix لديك والحفاظ عليه في حالة عمل جيدة، من الأهمية بمكان مراعاة بعض تعليمات الصيانة البسيطة:

1. افحص مقبس المحرك بشكل دوري للوقوف على البلى والتمزق الواضح أو التشققات أو الكسور بالمقبس. وفي حالة العثور على تلف، استبدل مقبس المحرك بمقبس محرك إضافي مرقق بالخلط لديك. لشراء مقبسات محركات بديلة إضافية، اتصل بـ Vita-Mix Corporation (المشار إليها فيما بعد باسم "Vitamix") على الرقم 866.5235 (800) للتعرف على أقرب تاجر منك. وبالنسبة للمعلماء خارج الولايات المتحدة الأمريكية، اتصل بموزع Vitamix المعدد الذي تتعامل معه أو اتصل بقمم Vitamix الدولي على الرقم 782.2450 (440) +1 أو أرسل بريداً إلكترونياً إلى international@vitamix.com للتعرف على أقرب موزع منك.
2. قم بإدارة مجموعة محمل الشفرات بولنا للتحقق من أنها تتور بدون اهتزاز أو لا تدور بشكل فيه حرية كبيرة. في حالة دوران الشفرة بحرية كبيرة، اتصل بـ Vitamix للتعرف على معلومات الضمان أو أقرب بائع منك.
3. لا تقم بتشغيل الجهاز دون وضع الواسدة المركزية بطريقة صحيحة على القاعدة ولا تقم مطلقاً بإزالة الحواشية من القاعدة قبل اكتمال الخلط وتوقف الشفرات عن الحركة.

الضمان المحدود (ما لم يفتحه العقد بطريقة أو بأخرى)

تضمنن Vita-Mix Corporation (المشار إليها فيما بعد باسم "Vitamix") للمستخدم النهائي الأصلي (المشار إليه باسم "المشترى") أن خلطات Vitamix التجارية الخاصة به (التي تتألف من قاعدة موتور وعاء وغطاء، والتي يشار إليها مجتمعة باسم "الأجهزة") ستكون خالية من العيوب في المواد والتصنيع لغزوات الضمان التي تنطبق على الأجهزة كما هو موصوف في هذا المستند ووفقاً للشروط والمصوص عليها أدناه. إثبات الشراء مطلوب.

الأشياء التالية هي التعويضات الوحيدة للمشترى وهي توضح التزامات الضمان الوحيدة لشركة Vitamix. لا يصح لأي موظف في Vitamix أو أي شخص آخر بتكديم أي ضمان بالإضافة إلى الضمانات التالية أو ملحقاتها.

الأشياء التي يغطيها الضمان

أ. ضمان قاعدة الموتور (التي تتضمن لوحة التحكم ووسادة اللبس):

- تضمنن Vitamix للمستخدم النهائي الأصلي أنه:
- إذا تعطلت قاعدة المحرك نتيجة لعيوب في المواد أو الصناعة خلال ثلاثين (30) يوماً من تاريخ الشراء، فعندئذ ستقوم Vitamix باستبدال قاعدة المحرك بقاعدة محرك جديدة.
- إذا تعطلت قاعدة المحرك نتيجة لعيوب في المواد أو الصناعة بعد ثلاثين (30) يوماً من تاريخ الشراء ولكن خلال عام (1) واحد من تاريخ الشراء، فعندئذ ستستعمل Vitamix تكلفة كل الأجزاء والعمالة الضرورية لإصلاح قاعدة المحرك.
- إذا تعطلت قاعدة المحرك نتيجة لعيوب في المواد أو الصناعة بعد أول عام ولكن في نطاق ثلاثة (3) أعوام من تاريخ الشراء، فعندئذ ستستعمل Vitamix تكلفة كل الأجزاء الضرورية لإصلاح قاعدة المحرك.

ب. ضمان الوعاء والغطاء وسادة الغطاء ووسادة التوسيط ومجموعة الشفرات ومقبس المحرك وحواشية الصوت (إذا كانت مرفقة): تضمنن Vitamix للمستخدم النهائي الأصلي أنه في حالة تعطل حواشية صوت أو حواشية أو غطاء أو مجموعة شفرات أو مقبس محرك نتيجة لعيوب في المواد أو الصناعة خلال عام واحد (1) من تاريخ الشراء، فإن Vitamix ستتحمل تكلفة كل الأجزاء والعمالة الضرورية لإصلاح المكون.

يمثل الالتزام الوحيد لشركة Vitamix بموجب هذه الضمانات في إصلاح الجزء أو الأجزاء الخاضعة للضمان أو استبدالها كما هو محدد بشكل حصري من قبل Vitamix.

لن تتحمل Vitamix بأي حال من الأحوال، سواء أكان يقوم ذلك على العقد أو التعويض أو الضمان أو الضرر (بما في ذلك الإهمال) أو المسؤولية الصارمة أو بآلية طريقة أخرى، أية 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 أعلاه هو الوسيلة الحصرية لك وتكفي، أنت وVITAMIX، بموجب صراحة عن جميع الضمانات أو الشروط الأخرى، صريحة أو ضمنية، قانونية أو غير ذلك، بما في ذلك أي ضمان ضمني عن القابلية للتسويق وأي ضمان ضمني عن الملاءمة لغرض معين ويون تقييد عمومية ما تقدم، تستثني أنت وVITAMIX صراحة، أي الحد الذي يسمح به القانون، تطبيق أي بيع لتشريع البضائع واتفاقية الأمم المتحدة المتعلقة بالمعقود للبيع الدولي للبضائع، وفقاً لما ينطبق. لا تسمح بعض السلطات القانونية بوجود قيود على الضمانات الضمنية أو على التلفيات الخاصة أو العرضية أو التبعية.

ما لا يشمل الضمان (استثناءات التغطية)

لا تشمل هذه الضمانات الإصلاحات اللازمة للأسباب التالية:

- أ. التلف والبلى العادي؛
- ب. سوء الاستخدام والاستخدام باهمال؛

ج. تغيير المعدات بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر قاعدة المحرك أو الحواشية أو الغطاء أو حواشية الصوت؛
د. التعرض لطروف قاسية؛ أو

هـ. التركيب غير الصحيح للأجهزة، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر، رداءة التصنيع و/ أو عدم اتباع المواصفات المرفقة و/ أو التهوئة غير الكافية لطرازات وحدة الخلط التي يتم تركيبها "في طولة".

وقت تطبيق الضمانات (شروط التغطية)

تسري الضمانات الواردة في هذه الوثيقة فقط على المستخدم النهائي الأصلي وهي غير قابلة للتحويل. للمطالبة بضمن، يلزم توفر إثبات الشراء.

أي ضمان توفره Vitamix يسري فقط إذا تم الاستخدام وفقاً لما يلي: أ) دليل المستخدم الذي يمكن الوصول إليه كذلك عبر موقع vitamix.com؛ (ب) الضمان الصريح؛ (ج) أي تعليمات صيانة، وكل تلك التعليمات، بغض النظر عن توقيت توفيرها.

يتم إبطال جميع ضمانات المنتج في الحالات التالية:

إذا تم وضع الخلط في حواشية صوت ليست من صنع Vitamix.

إذا تم تعديل أي مكون أو جزء بقطعة خاضعة للتغطية من الأجهزة أو تغييره أو "تجديده" أو إصلاحه بواسطة أشخاص بخلاف Vitamix أو أحد مراكز خدمة Vitamix المعتمدة أو أحد موزعي Vitamix المعتمدين.

إذا تم استخدام أي مكون من Vitamix خاضع للتغطية مع مكون لم يتم اعتماده صراحةً كتابياً بواسطة Vitamix (أي استخدام وعاء Vitamix مع قاعدة موتور ليست من إنتاج Vitamix و/ أو استخدام قاعدة موتور Vitamix مع وعاء ليس من إنتاج Vitamix)؛ أو

إذا لم يتم تركيب أي جزء من الخلط بشكل غير صحيح، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر رداءة التصنيع و/ أو عدم اتباع المواصفات المرفقة و/ أو التهوئة غير الكافية للطرازات التي يتم تركيبها "في الطولة".

كيفية الحصول على تغطية الضمان والإصلاح

من يتم الاتصال به لخدمة الضمان والإصلاح: في حالة احتياج خلط Vitamix لديك إلى خدمة أو إصلاح خاضع للتغطية وفقاً لشروط هذا الضمان، يرجى الاتصال بشركة Vita-Mix Corporation أو أي مركز خدمة أو موزع محلي معتمد للحصول على مساعدة بشأن الضمان.

بالنسبة للأجهزة التي يتم شراؤها في الولايات المتحدة وتكون موجودة بها: اتصل بدعم Vitamix الفني: 866.5235 (800).

بالنسبة للأجهزة التي يتم شراؤها خارج الولايات المتحدة القارية: اتصل بموزع Vitamix المعدد الذي تتعامل معه أو اتصل بقمم Vitamix الدولي على الرقم 782.2450 (440) +1 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 من بُعد، فإن المعدات ستحتاج إلى الصيانة. سيساعدك الفريق إما في تحديد موقع مركز خدمة معتمد أو الترتيب لشحن المعدات مرة أخرى إلى Vitamix.

كيفية شحن الأجهزة إلى شركة Vitamix لأغراض الخدمة

أ. حصل على رقم تحويل الإرجاع قبل الشحن. لا تقم بإرجاع المعدات أو إرسالها دون موافقة من Vitamix. ولن تكون Vitamix تحت أي ظروف مسؤولة عن تكلفة أية عمليات إصلاح غير معتمدة يجب أن يكون لجميع عمليات إرجاع الأجهزة رقم تحويل الإرجاع ("IRA") المسجل بوضوح على الجزء الخارجي من العبوة. وسيتم إرجاع أي أجهزة يتم إرسالها إلى Vitamix دون تصريح مسبق أو موافقة مسبقة إلى عنوان جهة الشحن "كما هي" دون إصلاح.

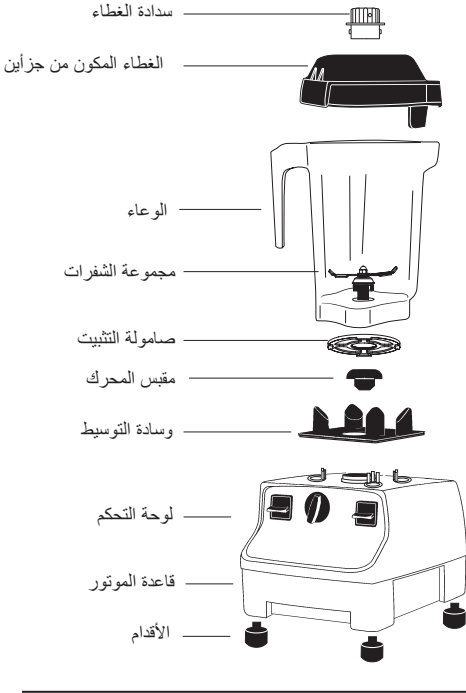
ب. قم بتعبئة العناصر المرتجعة بطريقة صحيحة. يجب أن يتم إرسال أي عنصر تم إرساله إلى Vitamix في عبوة أصلية أو كافية.

المواصفات

فولت: 120 فولت تيار متردد	فولت: 100 فولت تيار متردد (اليابان)
أمبير: 11.5 (2+ الذروة الحصانية*)	الوات: 900 (2 الذروة الحصانية*)
12.5 (3+ الذروة الحصانية*)	الوات: 975 (3+ الذروة الحصانية*)
هرتز: 60/50	هرتز: 60/50

فولت: 220 إلى 240 فولت تيار متردد	فولت: 120 فولت تيار متردد لمركز الاختبارات
الوات: 750 إلى 850 (2+ الذروة الحصانية*)	الإلكترونية (EMC) (تايوان)
الوات: 1100 إلى 1200 (3+ الذروة الحصانية*)	أمبير: 11.5 (2 الذروة الحصانية*)
هرتز: 60/50	هرتز: 60

*يختلف حجم ذلك الجهد



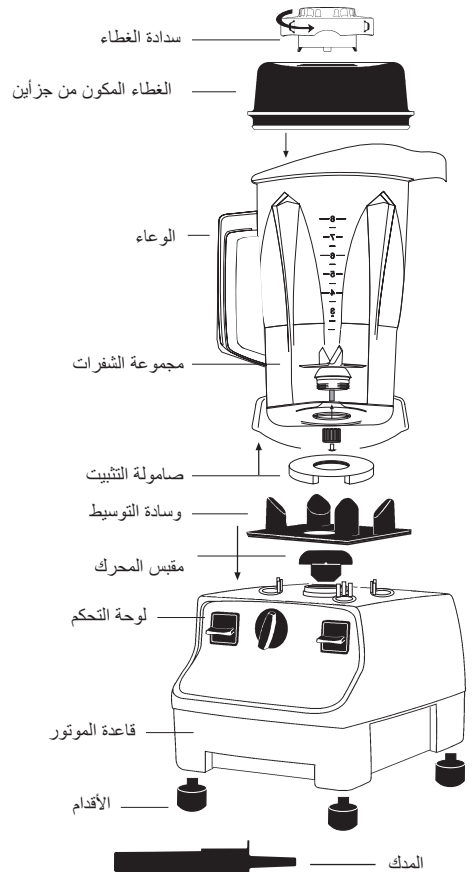
تحذيرات!

- قد تؤدي الشفرات الدوارة إلى التعرض للإصابة الخطيرة. لا تحاول إدخال أي شيء في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.
- عند معالجة السوائل أو الخلطات الساخنة:**
- يجب أن يكون غطاء التثبيت المكون من جزأين مركبًا بشكل محكم في مكانه. لا تستخدم الغطاء المكون من جزأ واحد أو الغطاء الذي لا يتم تثبيته. فمن شأن ذلك أن يسمح بتسريب البخار بشكل طبيعي، كما يمنع خلغ الغطاء عند تشغيل الجهاز.
 - لا تبدأ في معالجة السوائل الساخنة على السرعة المرتفعة. دائمًا ابدأ بمعالجة السوائل الساخنة على السرعة المنخفضة، ثم انتقل إلى السرعة المرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.
 - توخ الحذر أثناء التعامل مع السوائل الساخنة. يمكن أن يصدر رذاذ من السوائل من تحت سدادة الغطاء أو يمكن أن يسبب البخار المتسرب التعرض للحروق.

ملاحظات هامة!

الأوعية:

لم يتم تحسين وضبط خلاطات Drink Machine Advance و BarBoss Advance للاستخدام مع أوعية Advance سعة 32 أونصة / 0,9 لتر. قد يتطلب استخدام أوعية Vitamix القياسية (سعة 64 أونصة / 2,0 لتر، أو سعة 48 أونصة / 1,4 لتر أو الوعاء الصغير سعة 32 أونصة / 0,9 لتر) تعديلات بإعادة البرمجة. إن يعمل وعاء Advance سعة 32 أونصة / 0,9 لتر مع طرازات Vitamix السابقة. اتصل بخدمة عملاء Vitamix أو الموزع الذي تتعامل معه للحصول على المزيد من المعلومات. خارج نطاق الولايات المتحدة وكندا، يمكن أن يأتي الجهاز مزودًا بوعاء ذي تهيئة مختلفة.



تحذيرات!

- قد تؤدي الشفرات الدوارة إلى التعرض للإصابة الخطيرة. لا تحاول إدخال أي شيء في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا يجب محاولة دفع المدك بقوة في الوعاء.** يمكن أن تؤدي القوة المفرطة إلى التسبب في وصول المدك إلى مسافة كبيرة للغاية في الوعاء، بما يمكن أن يسبب التلف للشفرات.
- لا تستخدم المدك القديم** الذي يكون سطحه مفروودًا وناعماً وبدون "درجات". يمكن أن يؤدي استخدام ذلك الطراز القديم إلى إتلاف الشفرات.
- عند معالجة السوائل أو الخلطات الساخنة:**
- يجب أن يكون غطاء التثبيت المكون من جزأين مركبًا بشكل محكم في مكانه. لا تستخدم الغطاء المكون من جزأ واحد أو الغطاء الذي لا يتم تثبيته. فمن شأن ذلك أن يسمح بتسريب البخار بشكل طبيعي، كما يمنع خلغ الغطاء عند تشغيل الجهاز.
 - لا تبدأ في معالجة السوائل الساخنة على السرعة المرتفعة. دائمًا ابدأ بمعالجة السوائل الساخنة على السرعة المنخفضة، ثم انتقل إلى السرعة المرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.
 - توخ الحذر أثناء التعامل مع السوائل الساخنة. يمكن أن يصدر رذاذ من السوائل من تحت سدادة الغطاء أو يمكن أن يسبب البخار المتسرب التعرض للحروق.

المدك (لا يستخدم مع أوعية Advance)

يمنع المدك، المباع مع أجهزة BarBoss و Drink Machine Two Step و Drink Machine Two Speed، تكون الفقاعات الهوائية أثناء الخلط، ويسمح بمعالجة الخلطات السميكة للغاية و / أو الخلطات المجمدة التي يصعب معالجتها. أثناء تشغيل الجهاز، استخدم المدك لدفع المكونات نحو الشفرات.

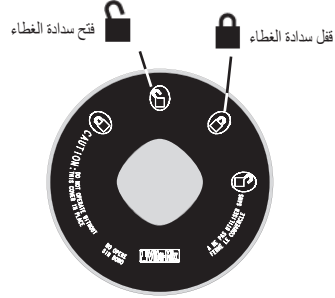
استخدام المدك:

- إذا توقفت الخلطات السميكة عن الدوران، يمكن أن يكون السبب في ذلك احتجاز فقاعة هوائية بها، قم بإدخال المدك عبر الغطاء وقم بتقليب الخليط لتحرير تلك الفقاعة.
- ولا تستخدم المدك إلا أثناء تثبيت الغطاء في مكانه وإثناء إزالة سدادة الغطاء.
- يحول قرص منع التزشاش (بالقرب من قمة المدك) والغطاء دون اصطدام المدك بالشفرات عندما يكون الغطاء ثابتًا بشكل سليم.
- ينبغي ألا يكون الوعاء ممتلئًا بكمية أكثر من ثلثه (2/3) عند استخدام المدك.
- لا يجب استخدام المدك لأكثر من 30 ثانية متتالية (لتجنب الارتفاع المفرط في درجة الحرارة).
- يسمح الإمساك بالمدك بشكل مستقيم بتدوير المكونات السميكة للغاية. إذا لم يحدث ذلك، فقم بتوجيه المدك ناحية جوانب الوعاء أو أركانه.

(يستخدم مع الأوعية سعة 64 أونصة و 48 أونصة. ولا يستخدم مع أوعية Advance سعة 32 أونصة).

الغطاء المكون من جزأين - الوعاء سعة 64 أونصة / 2.0 لتر المصنوع من البولي كربونات (الشكل ب)

- يتسم الغطاء المكون من قطعتين بسهولة التنظيف وسهولة التركيب والإزالة.
- والغطاء يحتوي على حافة مستمرة يتم تثبيتها داخل السنّة الوعاء. ادفع أحد جوانب الحافة تحت أحد الأسنة، وبمؤخرة يدك، ادفع اللسان المقابل لأسفل، لتثبيت الغطاء في موضعه.
- لإزالة الغطاء، ضع يدك حول الغطاء، مع الضغط بالإبهام على أحد السنّة الوعاء. اضغط وارفع لأعلى.
- لتثبيت سداة الغطاء: (الشكل أ) ضع سداة الغطاء على الغطاء وقم بمحاذاة أي من لساني المؤشر الموضع مع أيقونة مفتوحة. اضغط على السداة داخل الغطاء وقم بإدراجها إلى أن تتم محاذاة لسان مؤشر مع أيقونة مغلقة. (أدر الغطاء للتحقق من تثبيت السداة - يجب أن يتم تثبيت قدم التثبيت داخل فتحات تثبيت الغطاء.) يجب أن يتم إحكام تثبيت السطح السفلي للسداة في مقابل الجزء العلوي من الغطاء.
- يمكن إزالة سداة الغطاء عند استخدام المدك أو عند إضافة المكونات. أدر السداة إلى أيقونة فتح لإزالتها.
- **تنبيه:** لا تستخدم الغطاء المكون من جزء واحد عند معالجة السوائل الساخنة. هذا الغطاء ليس مخصصاً للاستخدام مع المدك.

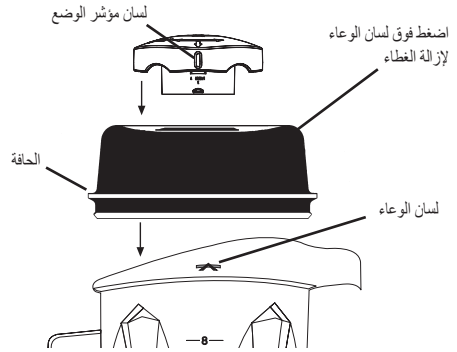


الشكل أ

نظرة من أعلى على الغطاء تعرض رموز القفل

الغطاء المكون من جزأين - الوعاء سعة 32 أونصة / 0.9 لتر المصنوع من البولي كربونات القابل للتجميع (الشكل ج)

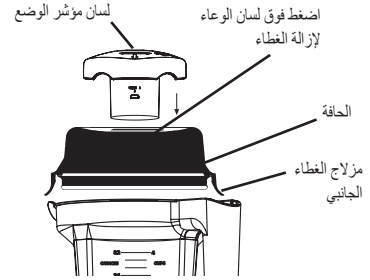
- يتسم الغطاء المكون من قطعتين بسهولة التنظيف وسهولة التركيب والإزالة والإحكام.
- ادفع الغطاء في الوعاء إلى أن يتم تثبيت المزالج الجانبية تحت طرف الوعاء.
- لإزالة الغطاء، اسحب مزالج الغطاء الجانبيين برفق.
- لتثبيت سداة الغطاء: (الشكل أ) ضع سداة الغطاء على الغطاء وقم بمحاذاة أي من لساني المؤشر الموضع مع أيقونة مفتوحة. اضغط على السداة في الغطاء وأدراها إلى أن تتم محاذاة لسان المؤشر مع أيقونة قفل. (أدر الغطاء للتحقق من تثبيت السداة - يجب أن يتم تثبيت قدم التثبيت داخل فتحات تثبيت الغطاء.) يجب أن يتم إحكام تثبيت السطح السفلي للسداة في مقابل الجزء العلوي من الغطاء.
- يمكن إزالة سداة الغطاء عند استخدام المدك أو عند إضافة المكونات. أدر السداة إلى أيقونة فتح لإزالتها.



الشكل ب

الغطاء المكون من جزأين - الوعاء سعة 48 أونصة / 1.4 لتر المصنوع من البولي كربونات / القابل للتجميع (الشكل د)

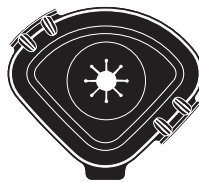
- يتسم الغطاء المكون من قطعتين بسهولة التنظيف وسهولة التركيب والإزالة والإحكام.
- ادفع الغطاء في الوعاء إلى أن يتم تثبيت المزالج الجانبية تحت طرف الوعاء.
- لإزالة الغطاء المثبت تماماً، اضغط على الأسنة معاً على كلا جانبي الوعاء، واسحب لأعلى وللخارج.
- يمكن إزالة سداة الغطاء عند استخدام المدك. قم بلف السداة لتثبيتها أو إزالتها.
- يتسم الغطاء المكون من جزأين - وعاء **Advance** سعة 32 أونصة / 0.9 لتر (الشكل هـ)
- 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.



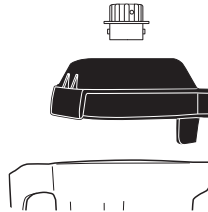
الشكل ج

الغطاء المكون من جزء واحد (اختياري) - وعاء **Advance سعة 32 أونصة / 0.9 لتر (الشكل و)**

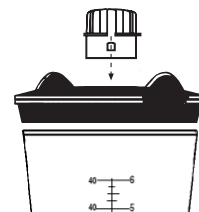
- يتسم الغطاء المكون من قطعة واحدة بسهولة التنظيف وسهولة التركيب والإزالة والإحكام.
- ولا توجد سداة غطاء لهذا الغطاء.
- قم بإضافة المكونات عبر المنفذ الموجود في الأعلى.



الشكل و



الشكل هـ

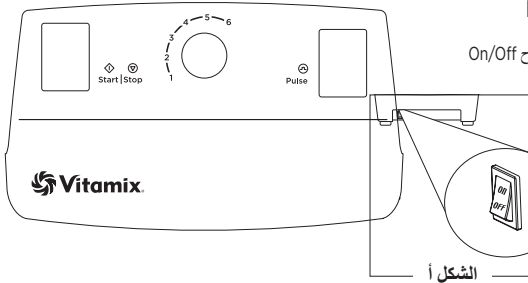


الشكل د

ملاحظات هامة:

تأتي أجهزة Vitamix مزودة بالعديد من خيارات التحكم المختلفة. الرجاء التحقق من اتباع التعليمات المرفقة مع الطراز الخاص بك.

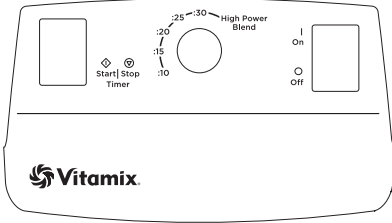
طرازات Drink Machine Advance/Bar Boss Advance



الشكل أ

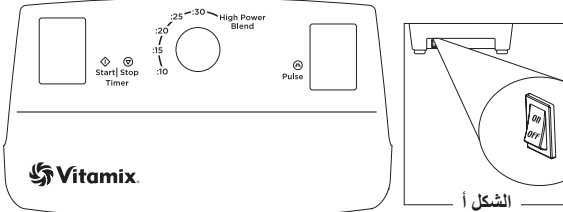
1. **مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل):** موجود في مقدمة الجهاز تحت لوحة التحكم (الشكل أ). يتحكم مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) في طاقة الجهاز. أثناء توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، قم بتحويل هذا المفتاح إلى وضع التشغيل لتجهيز الجهاز للخلط. قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة ليلاً أو عندما يكون الجهاز متركاً دون مراقبة.
2. **مفتاح Start (⏏) / Stop (⏏):** (البداية / الإيقاف): وهو مفتاح مزود بإضاءة. فعندما تضغطه الإضاءة، فإن الجهاز يكون متصلاً بالطاقة. اضغط على مفتاح البدء لتنشيط إعداد البرنامج وكذلك لإيقاف برنامج في منتصف دورة الخلط له. أثناء التشغيل، يمكن أن تقاطع برنامج من خلال الضغط على مفتاح Start/Stop (البداية / الإيقاف).
3. **قرص Program (البرنامج):** يسمح للمستخدم باختيار مجموعة من الإعدادات مسبقة اليرجة. يتوقف الجهاز عن العمل بشكل تلقائي في نهاية البرنامج. ولا يتم تنشيط البرنامج إلا عندما يتم تشغيل مفتاح التشغيل.
4. **مفتاح Pulse (النبضات) (⏏):** يمكن استخدام مفتاح Pulse (النبضات) لإعناش محتويات الوعاء بسرعة من خلال الضغط على المفتاح والاستمرار في الضغط عليه حسب الحاجة. لا يمكن أن يتم استخدام مفتاح Pulse (النبضات) إلا عندما يكون مفتاح التشغيل قيد التشغيل.

الطراز Drink Machine Two Step



1. **مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل (التشغيل):** لأعلى لتشغيل (ON). لأسفل لإيقاف التشغيل (OFF). كل الأوقات هي أوقات إجمالية. أثناء التشغيل، يمكن أن تقاطع المؤقت من خلال الضغط على مفتاح START/STOP (البداية / الإيقاف).
2. **قرص Timer (المؤقت):** يسمح للمستخدم باختيار مجموعة من الإعدادات مضبوطة التوقيت. الزيادات المسجلة على المؤقت عبارة عن الوقت التقريبي بالثواني. ولا يتم تنشيط المؤقت إلا عندما يتم تشغيل مفتاح التشغيل. يتوقف الخلاط عن العمل بشكل تلقائي في نهاية الوقت المضبوط مسبقاً.
3. **مفتاح Timer Start (⏏) / Stop (⏏):** (بدء / إيقاف المؤقت): وهو مفتاح مزود بإضاءة. فعندما تضغطه الإضاءة، فإن الجهاز يكون متصلاً بالطاقة. اضغط على مفتاح START/STOP TIMER (بدء / إيقاف المؤقت) لتنشيط إعداد المؤقت ومررة أخرى لإيقاف دورة خلط.

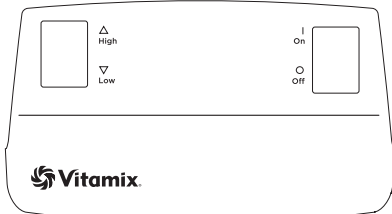
الطراز Bar Boss



الشكل أ

1. **مفتاح التشغيل / إيقاف التشغيل (التشغيل):** موجود في مقدمة الجهاز تحت لوحة التحكم (الشكل أ). يتحكم مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) في طاقة الجهاز. أثناء توصيل الجهاز بمصدر الطاقة، قم بتحويل هذا المفتاح إلى وضع التشغيل لتجهيز الجهاز للخلط. قم بإيقاف تشغيل مفتاح الطاقة ليلاً أو عندما يكون الجهاز متركاً دون مراقبة.
2. **قرص Timer (المؤقت):** يسمح للمستخدم باختيار مجموعة من الإعدادات مضبوطة التوقيت. الزيادات المسجلة على المؤقت عبارة عن الوقت التقريبي بالثواني. ولا يتم تنشيط المؤقت إلا عندما يتم تشغيل مفتاح التشغيل. يتوقف الخلاط عن العمل بشكل تلقائي في نهاية الوقت المضبوط مسبقاً.
3. **مفتاح Timer Start (⏏) / Stop (⏏):** (بدء / إيقاف المؤقت): وهو مفتاح مزود بإضاءة. فعندما تضغطه الإضاءة، فإن الجهاز يكون متصلاً بالطاقة. اضغط على مفتاح START/STOP TIMER (بدء / إيقاف المؤقت) لتنشيط إعداد المؤقت ومررة أخرى لإيقاف دورة خلط.
4. **مفتاح Pulse (النبضات) (⏏):** يمكن استخدام مفتاح Pulse (النبضات) لإعناش محتويات الوعاء بسرعة من خلال الضغط على المفتاح والاستمرار في الضغط عليه حسب الحاجة. لا يمكن أن يتم استخدام مفتاح Pulse (النبضات) إلا عندما يكون مفتاح التشغيل قيد التشغيل.

الطراز Drink Machine Two Speed



1. **مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل):** لأعلى لتشغيل (ON). لأسفل لإيقاف التشغيل (OFF).
2. **مفتاح High/Low (مرتفع / منخفض):** أعلى لإعداد HIGH (مرتفع). لأسفل لإعداد LOW (منخفض).

تحذيرات!

- عندما لا يكون الجهاز قيد التشغيل، فصل الجهاز من المأخذ.
- إذا لاحظت حدوث تغير في صوت الجهاز أو إذا لامس شيء صلب خارجي الشفرات، فلا تقم بمعالجة المحتويات. قم بفحص مجموعة الشفرات للتحقق من عدم وجود أي أجزاء سائبة أو مشقوقه أو مفقودة. في حالة كون الأجزاء سائبة أو مشقوقه أو مفقودة، قم باستبدالها مستخدماً مجموعة شفرات جديدة.
- **عند معالجة السوائل الساخنة، قم دائماً بعمل ما يلي:**
- توخ الحذر. يمكن أن يؤدي البخار المتسرب أو الرذاذ إلى التعرض للحروق.
- قم بعقل الغطاء. يؤدي ذلك إلى منع نزع الغطاء أثناء عمل الجهاز.
- ابدأ العمل باستخدام السرعة المتغيرة 1 ثم قم بزيادة السرعة بسرعة إلى 10. لا تقم مطلقاً بتشغيل الجهاز على أعلى سرعة عند خلط المكونات الساخنة.
- لا تسمح بتجفيف المخاليط أو السوائل أو المواد الغائبية 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 المبرد (الفرزير).
- فقد تتسبب درجة الحرارة المنخفضة للغاية بالاقتران مع المكونات الساخنة و/أو الإجراء الفوري السريع للشفرة في تشقق الحاوية. بسبب طبيعة البولي كربونات المستخدمة في أوعية Advance، لا يوصى باستخدام الميكروويف أو غسلها الأطباق الأوتوماتيكية لتنظيف هذه الأوعية.

إرشادات الخلط

1. يرجى وضع السوائل والأطعمة اللينة في الوعاء أو، ثم الأثداء الصلبة، والتلج 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. يوصى باستخدام السرعة المرتفعة لعمليات الخلط الكثيفة.
2. ضع الوعاء على قاعدة الموتور من خلال محاذاته فوق وسادة التوسيط المثبتة على القاعدة (يجب أن يكون الموتور متوافقاً بشكل كامل قبل وضع الوعاء). لا يبين استخدام الحاويات مع مواد صلبة أو جافة. تجنب تشغيل الجهاز أثناء كون الوعاء فارغاً.
3. دائماً استخدم الغطاء عند الخلط إذا كنت تقوم بخلط المكونات الساخنة، يجب أن يتم تثبيت الغطاء بإحكام في مكانه. عند معالجة السوائل الساخنة، لا تستخدم الغطاء الذي لا يتم تثبيته أو الغطاء المكون من جزء واحد.
4. قم بتوصيل الجهاز بالقرب مأخذ (إذا لم يكن متصلاً بمصدر الطاقة). اضغط على الزر On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) لتشغيل الجهاز. قم بتنشيط أحد البرامج من خلال تحديد الإعداد المرغوب فيه في القرص ثم الضغط على مفتاح Start/Stop (البدء / الإيقاف) الموجود على اليسار.
5. إذا توقفت الخلطة عن الدوران، يمكن أن يكون السبب في ذلك احتجاز فقاعة هوائية بها. بالنسبة للبرامج Drink Machine Two Speed و Drink Machine Two Step و BarBoss و Drink Machine Advance، عبر الغطاء أثناء الخلط، بالنسبة للبرامج Drink Machine Advance و BarBoss، قم بإدخال المدك - أوقف الموتور، وقم بإزالة الوعاء من على القاعدة وقم بتقليب أو كشط الخليط من على جوانب الوعاء ووضعيها في الوسط باستخدام سكين فرد عجين مطاطي لإخراج أي فقاعات هواء بعيداً عن الشفرات. أعد تركيب الغطاء واستمر في الخلط.
6. بسبب سرعة الخلط في الجهاز، تتخفض أوقات المعالجة بشدة عن الأجهزة الأخرى التي تصنعها نفس الشركة المصنعة. إلى أن تصبح معتاداً على السرعة، رقب الخليط بعناية لتجنب الخلط الزائد عن الحد.
7. بعد إيقاف الخلاط، انتظر إلى أن تتوقف الشفرات تماماً قبل إزالة الغطاء أو الوعاء من على قاعدة الموتور.
8. لاستخدام مفتاح Pulse (النبضات) لإنعاش المشروبات: تحقق من تشغيل الطاقة أثناء وجود الوعاء على قاعدة الموتور، اضغط على مفتاح Pulse (النبضات). حرر المفتاح لإيقاف الموتور.
9. قم بفصل الخلاط عن مصدر الطاقة عندما لا يتم تشغيله.

البرمجة

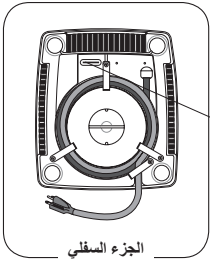
تكون الأجهزة طراز® BarBoss® Advance و® Drink Machine مضبوطة بشكل مسبق على الإعدادات المسبقة للوعاء® Advance. ويمكن تخصيص البرامج من خلال استخدام شريحة البرمجة أو مجموعة برنامج المبرمج المتاحة من شركة® Vitamix. اتصل بالموزع أو خدمة العملاء للحصول على المزيد من المعلومات. رغم أن الجهاز يأتي من المصنع مضبوطاً مسبقاً بالبرامج، اتبع هذه الإرشادات عند استخدام شريحة البرمجة المخصصة.

البرمجة باستخدام شريحة مخصصة

1. قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) الموجود في مقدمة الجهاز تحت لوحة التحكم.
2. قم بإزالة الوعاء وارف مقدمة الجهاز حتى يمكنك رؤية منفذ البرمجة السفلي. أثناء مواجهة مقدمة الجهاز، قم بإدخال الشريحة المبرمجة المخصصة بحيث تكون أطراف التوصيل الضئيلة لأعلى والعبارة "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (هذا الجانب يواجه مقدمة الجهاز) تحرك في المنفذ الموجود تحت منطقة الملتصق.
3. خلال 5 ثوانٍ، ستم إعادة برمجة برنامج Pre-Set (الضبط المسبق) السنة.
4. قم بإزالة شريحة البرمجة وإرجاعها إلى العبوة الأصلية وتخزينها في موقع آمن ويمكن الوصول إليه بسهولة مرة أخرى وأعد تركيب الوعاء.

منفذ البرمجة إعادة تعيين برنامج Pre-Set (الضبط المسبق) على إعدادات المصنع الأصلية

1. قم بإيقاف تشغيل الجهاز باستخدام مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) الموجود في مقدمة الجهاز تحت لوحة التحكم.
2. اضغط مع الاستمرار على زر Pulse (النبضات) أثناء تشغيل الطاقة مرة أخرى باستخدام مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل).



5. أعد وضع الجهاز أقدمه

ملاحظات هامة!

- * تحقق من عصر المياه الزائدة من الفم أو الإسفنجة للتخلص منها عند التنظيف حول عناصر التحكم أو أي أجزاء كهربائية.
- ** لإطالة عمر الوعاء، نوصي شركة Vitamix باستخدام أنواع الصابون ذات توازن الرقم الهيدروجيني (PH) المنخفض مثل منظفات غسالات الأطباق السائلة (Ivory Liquid).
- *** حل التعقيم الموصى به: 1.5 ملعقة شاي / 7,4 مل من مواد التبييض المؤسسية أو المنزلية في 2 كرات / 2,0 لتر من المياه.
- منتجات التنظيف:** لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو مواد التبييض المركزة أثناء التنظيف. لا تستخدم أي منظفات تحتوي على مطهرات رباعية مع الوعاء.
- التنظيف:** قد تلتصق المفاتيح أو تصبح لزجة نتيجة الاستخدام. أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة واستخدم قطعة قماش مبللة مرطبة بالمياه ومنظف خفيف لتنظيف المنطقة حول حواف ريش المفاتيح إن أن عمل بحرية. قم بتنظيفها بعناية، مع توخي الحذر بحيث لا تسمح بتسرب المياه أو السوائل الأخرى للمفتاح. وجففها بقطعة قماش قطن ناعمة.

قاعدة الموتور / لوحة التحكم

1. **يرجى فصل سلك الطاقة.**
2. اغسل السطح الخارجي برفق بقطعة قماش قطنية ناعمة رطبة مبللة بمحلول خفيف من الماء الدافئ ومنظف غير كاشط أو منظف رذاذ سائل غير كاشط. **لا تغمس قاعدة المحرك مطلقاً في الماء أو سائل آخر.**
3. قم بتنظيف المفاتيح تنظيفاً جيداً بحيث تعمل بكل حرية. قد تلتصق المفاتيح أو تصبح لزجة نتيجة الاستخدام. أفضل الجهاز عن مصدر الطاقة واستخدم قطعة قماش مبللة مرطبة بالمياه ومنظف خفيف* لتنظيف المنطقة حول حواف ريش المفاتيح إلى أن تعمل بحرية. قم بالضغط على المفاتيح للأمام وللخلف عدة مرات لتلين أي بقايا صلبة موجودة تحت المفاتيح. يؤدي ترك المفاتيح لزجة إلى إتلاف أو حرق المفاتيح. قم بتنظيفها بعناية، مع توخي الحذر بحيث لا تسمح بتسرب المياه أو السوائل الأخرى للمفتاح. وجففها بقطعة قماش قطن ناعمة.
4. وجففها بقطعة قماش قطن ناعمة.

الغطاء

أفضل الغطاء وسادة الغطاء. قم بغسله في ماء دافئ يحتوي على الصابون، وتشطف تحت الماء الجاري التنظيف وتجفف. يرجى إعادة التجميع قبل الاستخدام.

الوعاء والغطاء

- إطالة عمر الوعاء إلى أطول وقت ممكن، لا تقم بغسله في غسالة الأطباق.
1. للتنظيف: قم بملء الوعاء إلى ربعه (4/1) بالمياه الدافئة (110 درجة فهرنهايت / 43 درجة مئوية) وقم بإضافة قطرتين من منظف غسالات الأطباق السائل. ** أعد الوعاء إلى قاعدة الموتور وقم بتثبيت الغطاء المكون من جزأين عليه بإحكام. قم بتشغيل الجهاز لمدة 30 ثانية. قم بإفراغ الوعاء. كرر هذه الخطوة للشطف: قم بتعبئة الوعاء إلى ثلاثة أرباعه (4/3) بالمياه الدافئة (110 درجة فهرنهايت / 43 درجة مئوية)، ولا تقم بإضافة الصابون إليه. قم بإرجاع الحاوية إلى قاعدة المحرك وضع الغطاء المكون من قطعتين بثبات. قم بتشغيل الجهاز لمدة 30 ثانية. قم بإفراغ الوعاء.
 2. في حالة بقاء أي بقايا صلبة، قم بإزالة مجموعة الشفرات وقم بغسل كل أجزاء الوعاء في مياه دافئة مضاف إليها الصابون. وقم بشطفها وتصريفها. أعد تجميع الشفرات قبل الخطوة التالية. لا تقم بغمس مجموعة خضاضة الشفرات في السوائل.
 3. للتنظيف: إذا تم التخلص من كل البقايا الصلبة بعد الخطوة الثانية أو قبل إكمال الخطوة الثالثة، فقم بتعبئة الوعاء إلى مستوى ثلاثة أرباعه (4/3) بخليط محلول تطهير.*** قم بإرجاع الوعاء إلى قاعدة الموتور وقم بتثبيت الغطاء المكون من قطعتين بإحكام. وقم بتشغيل الجهاز على سرعة مرتفعة لمدة 30 ثانية. وأوقف تشغيل الجهاز واسمح للخليط بالبقاء لمدة 1-2 دقيقة بشكل إضافي في الوعاء. قم بصب الخليط.
 4. 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.

المشكلات:

الإجراءات المحتملة:

<ul style="list-style-type: none"> • اهتزاز زائد • تسرب من أسفل الحاوية • زيادة الضوضاء في الوعاء 	<p>أ. قم بفحص مجموعة الشفرات للتحقق من عدم وجود أي أجزاء سائبة أو تالفة أو مشقوقة واستبدالها.</p> <p>ب. قم بربط صامولة التثبيت باستخدام مفتاح صامولة التثبيت مع التحرك في نفس اتجاه حركة عقارب الساعة إلى أن يتم تثبيتها بإحكام.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • لا يتم تشغيل الجهاز 	<p>أ. افحص جيداً للتأكد من أن سلك الطاقة مثبت بإحكام في مأخذ الطاقة.</p> <p>ب. افحص للتحقق من نظافة المفاتيح ومن أنها تتحرك بحرية.</p> <p>ج. ربما أدى الوافي الحراري إلى إيقاف تشغيل الجهاز. أفضل الجهاز عن الطاقة لمدة تصل إلى 45 دقيقة لإعادة ضبطه.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ضوضاء مرتفعة من الشفرات • الشفرات لا تدور 	<p>أ. ربما يكون مقيس المحرك مكسوراً. ابحث عن كسر صغير في الوسط أو تلف السن، وفي حالة وجود ذلك التفت، استبدل المقيس مستخدماً مقيس محرك جيداً (السلعة رقم 891). تكون التعليمات مرفقة مع الجزء.</p> <p>ب. يلزم استبدال محامل الشفرة. قم بتدوير الشفرات باستخدام عمود دوران المحرك في الجزء السفلي من الوعاء. إذا كانت الشفرات تدور بحرية بدون مقاومة، فاستبدل مجموعة الشفرات.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • لا يعمل الجهاز عند تنشيط مفتاح Start/Stop (البعد / إيقاف) 	<p>افحص مفتاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) للتحقق من أن المقاح في وضع التشغيل. ملاحظة: يضيء مقاح On/Off (التشغيل / إيقاف التشغيل) عندما يتم تشغيل الطاقة.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • الجهاز يعمل بشكل غير منظم • الإعداد المستخدم يؤدي إلى تشغيل برنامج خاطئ 	<p>أ. قم بإيقاف تشغيل الجهاز وتشغيله مرة أخرى لإعادة ضبط البرمجة.</p> <p>ب. أعد ضبط الجهاز على إعدادات المصنع الافتراضية له.</p>

إذا **تغير عليك إصلاح جهازك بهذه الاقتراحات**، تتوفر المساعدة الفنية عن طريق الاتصال بدعم Vitamix الفني على الرقم 800-886-5235. إذا كنت قد اشترت جهازك خارج الولايات المتحدة الأمريكية، فاقصص بموزع Vitamix المحلي الذي تتعامل معه أو اتصل هاتفياً بقم Vitamix الدولي على الرقم 1.440.782.2450 أو عبر البريد الإلكتروني على العنوان international@vitamix.com لمعرفة الموزع في دولتك. للمساعدة عبر الإنترنت، تفضل بزيارة الموقع www.vitamix.com/commercial.

ملاحظات هامة!

ملاحظة: يمكن أن يقوم الوافي الحراري بإيقاف تشغيل الموتور لحمايته من الارتفاع المفرط في درجة الحرارة. لإعادة تشغيله، انتظر إلى أن يبرد الموتور أثناء فصل الطاقة (لمدة تصل إلى 45 دقيقة). يمكن أن يتم تسريع التبريد من خلال وضع قاعدة الموتور في مكان بارد. قم بفصله أولاً عن مصدر الطاقة الكهربائية لتسريع العملية، حاول تدوير الهواء باستخدام مكشاة هوائية أو توجيه المروحة على الجزء السفلي من القاعدة. عندما يقوم الوافي الحراري بإيقاف تشغيل الموتور، قم بمراجعة أساليب المعالجة والتعليمات المتاحة لديك.

يمكن أن تكون الوصفات التي تقوم بعملها سميكة للغاية (قم بإضافة السائل)، أو تتم معالجتها لفترات طويلة للغاية على إعداد سرعة منخفض، أو قد تكون تحتوي على قدر كبير من المواد بها. إذا كان يبدو أن الموتور قد تعرض لارتفاع مفرط في درجة الحرارة إلا أن الوافي الحراري لم يقم بإيقاف تشغيل الجهاز، فأوقف الجهاز وقم بإزالة الوعاء من على القاعدة.

اتبع هذه التعليمات لأجهزة Drink ثنائية السرعات أو متغيرة السرعات، وأجهزة Vita-Preps: اضبط القرص على الإعداد HIGH (مرتفع) (رقم 10). قم بتشغيل الجهاز واركع بعمل لمدة دقيقة واحدة. توخ الحذر لعدم لمس أي أجزاء متحركة أثناء استخدام الجهاز.

اتبع هذه التعليمات لخلاطات BarBoss وبلغ المزودة بمؤقتات: اضبط المؤقت على 20 ثانية. قم بتشغيل الجهاز واركع بعمل لمدة عشرين ثانية. كرر هذه الخطوة 3 مرات لإكمال ما إجماليه دقيقة واحدة. توخ الحذر لعدم لمس أي أجزاء متحركة أثناء استخدام الجهاز.



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 بآلية وسيلة، أو تخزينه في قاعدة بيانات أو نظام استرجاع دون الحصول على إذن كتابي من Vita-Mix® Corporation.

2016/11_أ_ترجمات 124066