

QUICK & QUIET™

VM0222

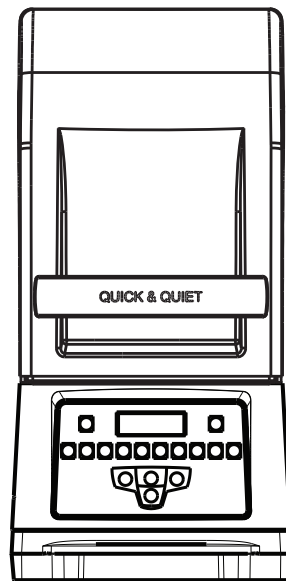
SYMBOLS

	Warning and Caution		On / Off
	NEVER touch moving parts. Keep hands and utensils out of the container.		Electric Shock Hazard
	High temperatures exist when blending hot liquids.		Read and understand the owner's manual.
	Unplug while not in use, before cleaning the motor base, sound enclosure or centering pad, or touching parts that move.		NEVER immerse the power cord, power plug, or motor base in water or any other liquid.
	ALWAYS operate with the lid in place.		NEVER insert utensils into the container while the appliance is in use.

SPECIFICATIONS

Voltage:	120 V	Height:	with lid closed 18.0 inches / 45,7 cm
Frequency:	50/60 Hz	Depth:	11.4 inches / 29,0 cm
Power (max):	16 amps	Width:	8.7 inches / 22,1 cm

U.S. Patent: vitamix.com/patents



VITA-MIX® CORPORATION

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
 Tel (International): 1.440.782.2450
 Technical Support: 1.800.886.5235
 Email: commercialts@vitamix.com

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING



Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time. Save these instructions for future reference.

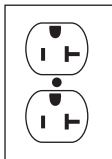
ALWAYS use a grounded 20 amp outlet.

NEVER remove the ground.

NEVER use an adapter.

NEVER use an extension cord.

NEVER plug the appliance into a timer or an outlet controlled by a switch.



20 Amp Outlet



ALWAYS turn off AND unplug the appliance when not in use and before assembling, disassembling, moving, cleaning, and storing.

NEVER immerse the power cord, power plug, or motor body in water or any other liquid.

If the appliance becomes submerged, unplug immediately.

Failure to follow instructions can cause death or electrical shock.

This product is intended for **COMMERCIAL USE ONLY** and is not intended to be used for household purposes.

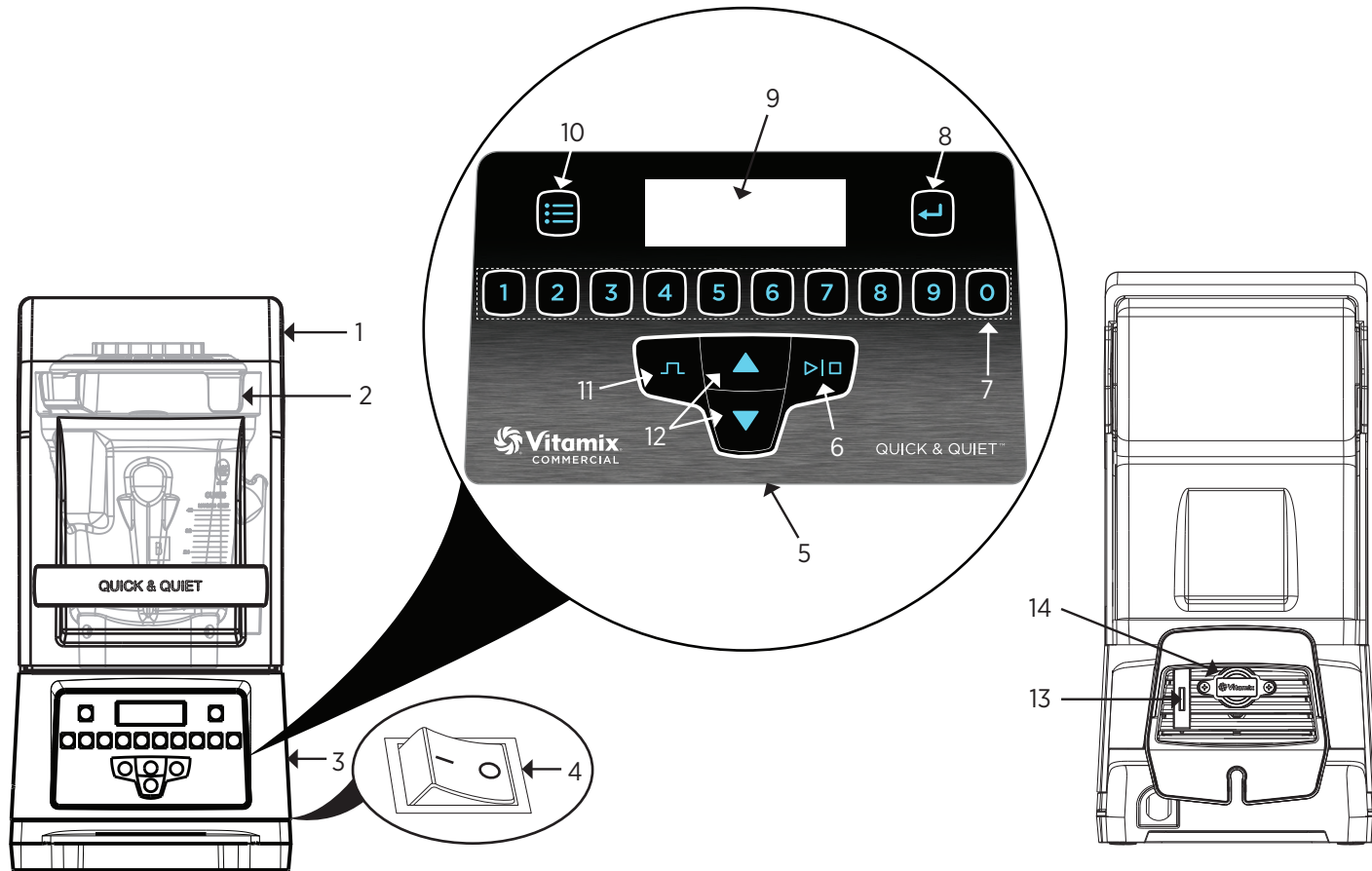


1. THE FAILURE TO FOLLOW ANY OF THE IMPORTANT SAFEGUARDS AND IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFE USE IS A MISUSE OF YOUR VITAMIX APPLIANCE THAT CAN VOID YOUR WARRANTY AND CREATE THE RISK OF SERIOUS INJURY.
2. The instructions appearing in this manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety and if they understand the hazards involved.
4. NEVER let children use or play with the appliance. Keep the cord out of reach from children.
5. Remove and discard packaging materials, the power plug cover, and promotional labels before using the appliance for the first time.
6. NEVER unplug the appliance by pulling on the cord. To unplug the appliance, grasp the power plug and pull from the outlet.
7. NEVER come in contact with moving parts, especially the blades.
8. NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blades; replace immediately. Check the blades daily.
9. NEVER tighten the acorn nut (on the top of the blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.
10. NEVER place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch any other source of heat.
11. This appliance has a 20A plug which will only fit into a 20A receptacle. If it does not fit, contact a qualified electrician. NEVER modify the plug in any way.
12. A dedicated 20 amp GFCI outlet per appliance is required. DO NOT use an adapter to change from 20 amp to 15 amp plug type. Contact a qualified electrician to have the correct receptacle installed following local electrical codes before using this appliance.
13. NEVER allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces, or become knotted.
14. NEVER touch surfaces that may be hot.
15. ALWAYS ensure the appliance is completely and properly assembled before operation including the unwinding of the power cord fully before use.
16. The blending blade assembly is very sharp. Handle carefully and keep out of reach of children.

IMPORTANT SAFEGUARDS

17. NEVER use attachments other than those provided with the appliance or offered separately from Vitamix. The use of attachments not sold or recommended by Vitamix may cause fire, electric shock, or injury and will void the warranty.
18. Alteration or modification of any part of the appliance, including the use of any part or parts that are not genuine authorized Vitamix parts, may cause fire, electric shock, or injury and will void your warranty.
19. ALWAYS ensure the appliance is unplugged from the power outlet before cleaning the motor base, sound enclosure or centering pad, or touching parts that move.
20. NEVER fill the container above the marked "MAXIMUM CAPACITY" line to avoid risk of injury caused by damage to the lid and container.
21. When blending hot liquids or ingredients in the container, use caution; spray or escaping steam may cause burns. NEVER fill the container above the marked "MAXIMUM CAPACITY" line.
22. ALWAYS begin processing on the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from lid opening to prevent possible burns.
23. Extreme caution must be used when moving an appliance or container filled with hot oil or other hot liquids.
24. If during use, the sound of the appliance changes or if a hard or foreign object comes into contact with the blades. NEVER serve the food being made with the appliance.
25. NEVER remove ingredients from the appliance during operation. Ensure the motor has completely stopped and the container removed from the motor base before removing any ingredients.
26. If food becomes lodged around the blending blade, remove the container from the motor base, and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blade is sharp.
27. If the blend is not processing when blending dry, thick, or heavy mixtures, stop operation and use a spatula to dislodge the food. NEVER use fingers as the blending blade is sharp. Allow the motor to cool for 1 minute before turning the appliance back on.
28. Keep hands, hair, clothing, and utensils away from all moving parts during operation to reduce the risk of severe injury to persons and/or damage to the appliance. A spatula may be used, but only when the container has been removed from the motor base.
29. Strictly follow the care and cleaning instructions provided in this manual.
30. NEVER allow the blending blade to soak in water.
31. NEVER use the appliance for anything other than its intended use.
32. NEVER use outdoors or on moving vehicles or boats.
33. NEVER leave the working area when the appliance is in use.
34. NEVER leave any foreign object, such as spoons, forks, or knives, in the container as this will damage the blades and other components when starting the appliance and may cause injury.
35. NEVER expose the container to temperatures or ingredients over 210°F (99°C).
36. NEVER operate the appliance without the centering pad installed properly underneath the container.
37. If a container becomes warm to the touch or steams or vents, immediately stop blending and turn off or unplug the appliance.
38. ALWAYS operate the Vitamix appliance with the lid in place and securely attached.
39. To reduce the risk of injury, NEVER place a blade assembly on the motor base unless assembled to the Vitamix container.
40. Regularly inspect the power cord, power plug, and the appliance for any damage. NEVER operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.vitamix.com or call Vitamix Commercial Technical Support at 1.800.886.5235 (International: 1.440.782.2450) for examination, repair, or adjustment.
41. Any repair, servicing, or replacement of parts must be performed by Vitamix or a Vitamix authorized service representative.
42. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

PARTS AND FEATURES



CONTROLS

1. **Sound Enclosure** - Closes around the container to provide sound reduction.
2. **Container** - Holds the ingredients to be processed and houses the blending blade assembly in the bottom. The blending blade assembly includes a precision-hardened stainless steel blade with two sets of enclosed double-sealed steel ball bearings for maximum durability. This blade assembly helps to homogenize every blend more effectively.
3. **Motor Base with Control Panel** - Contains the motor and control panel assembly to process blends in a short time frame when combined with the container and blade design.
4. **On/Off Switch** - Controls the power to the appliance and is located on the right side near the back of the motor base at the bottom. While plugged in, press the On/Off Switch to ON to ready the appliance for blending. Press the On/Off Switch to OFF when not in use.
5. **Control Panel** - Provides multiple user features. See Items 6-12 for more details.
6. **Start/Stop Button** - Pressing the button once starts the appliance and begins the rotation of the blending blade inside the container. The button will illuminate red while the appliance is running to indicate the next button press will stop the run cycle. Press the button again to stop the appliance and the rotation of the blending blade inside the container.
7. **Program Buttons** - Used for pre-set program blending cycles and menu selection on the display window. The pre-set program blending cycles are designed for the most commonly made drinks. While running a program, the program button being used will illuminate in green and the Start/Stop Button will be red while all other buttons are white. The pre-set programs vary in speed and duration and will run the appliance for a full cycle and then automatically stop when the cycle is complete. If another pre-set button is selected during operation, the appliance will stop the blending cycle. Each button can be reprogrammed to any recipe through custom programming or by reprogramming to any of the 40 available recipes. Due to recipe differences, results may vary. See the “Pre-Set Program Buttons” section for additional details.
8. **Back Button** - Used to go back to the previous screen.
9. **Display Window** - This area, depending on which button is pressed, displays a variety of operation messages.
 - **Vitamix** - Displays initially with the firmware version for 3-4 seconds; After the initial screen is displayed, the current program set in the blender is displayed for 2 seconds.
 - **Ready** - Displays when there is power to the blender and the motor is not running or menu functions are not being accessed.
 - Displays at half brightness when the appliance is in Sleep Mode when not used for 60 seconds. To exit sleep mode, simply touch one of the program buttons to prepare the next blend.
 - **Ø** - Displays when the container is not detected.
10. **Menu Button** - The menu button is used to view multiple options and make key updates. See the “Menu Button Functions” section for additional details.
11. **Pulse Button** - Pulse provides a quick increase or decrease in speed of the blade when blending or refreshing a drink. The Pulse Button will override any running program as long as it is pressed. Once released, the original program will continue its cycle. When in use, the Pulse Button will illuminate green.
12. **Speed Buttons** - Press the ▲ button to gradually increase the speed of the blade in increments of 1%, up to 100%. Press the ▼ button to gradually decrease the speed of the blade in increments of 1%, down to 7%. Speed is used to set the blending speed of the Pulse Button and the Start/Stop Button. These settings will reset if the power is shut off.
13. **Custom Programming Chip** - Used to add customized programs. Insert the programming chip with the words, “THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE” toward the right.
14. **Connectivity Port** - Included for use with a future module (sold separately) to enable remote updates and other connectivity enhancements.

USE



WARNING



BLADES ARE EXTREMELY SHARP; handle with extreme care to avoid injury.

Check the blades daily for loose, nicked, or missing parts.

NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blades; replace immediately.

Avoid running the appliance with the container empty.

Containers are not to be used for hard, dry materials.

NEVER use the container in the microwave or freezer. Extreme temperatures combined with hot ingredients and/or the immediate rapid action of the blade may crack the container.

NEVER shake or rattle a container while in use.

NEVER remove the container before the appliance has come to a complete stop. Removing or replacing the container while the drive socket is still rotating will strip the drive spline "teeth."

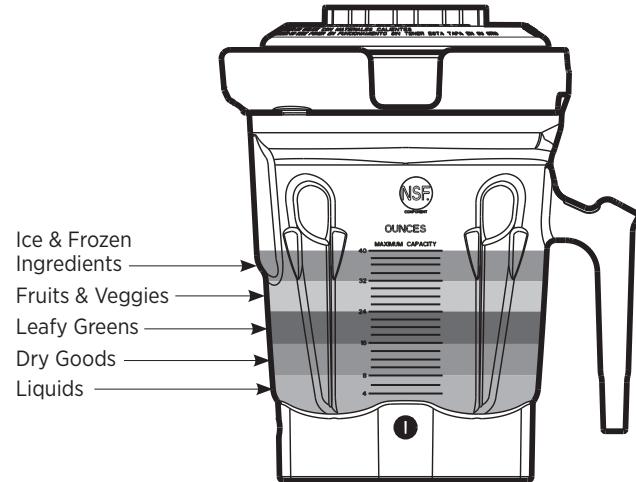
ALWAYS remove the container from the motor base before removing the container contents to avoid accidental starting of the appliance.

NEVER bang the container against a surface to loosen the ingredients.

ALWAYS use a rubber spatula to remove thick mixtures from the container to prevent scratching the container.

Blending Tips

- Place liquids and soft foods in the container first, solid items and ice last.
- 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.
- For the best frozen drinks, keep frozen ingredients at no colder than 0°F (-18°C). If a recipe freezes up, try reducing the amount of ice.
- Consider adding more liquid if your recipes are too thick or have too much material in them.
- If the temperature Indicator appears, refer to the Troubleshooting section of this manual.
- The maximum capacity is equivalent to the ounces (liters) listed on the container, i.e., 40 oz. (1.2 L), and is substantially less with thick mixtures.



Operation Modes

- **Manual** - Displays the Speed (%), the Elapsed Time the motor is running, "MANUAL", along with the "Run Triangle" symbol.
- **Pulse** - Displays the Speed (%), the Elapsed Time the motor is running, "PULSE", along with the "Pulse" symbol.
- **Program** - Displays the Speed (%), the Remaining Time of the program, the Program Name, the "Run Triangle" symbol, and the Program Number. "NO PROGRAM" is displayed if a Program Button is pressed without a program assigned.

Menu Button Functions

Using the Menu Button

1. Press the Menu Button.
2. Use the Pulse Button (illuminated red) to go back or decline the option.
3. Use the Start/Stop Button (illuminated green) to enter or accept any changes.
4. Use the Speed Button up and down arrows to scroll to the desired selection.
5. The Program Buttons will not be illuminated while in Menu function unless the user is programming (see the "Programming" section for additional details).
6. When making Menu selections the user will see one of the following symbols:
 - ✓ - Displays to convey changes were saved.
 - X - To cancel a selection, press the Pulse Button and an "X" indicates the cancellation was saved.

Menu Navigation

When utilizing the menu button there are several options.

1. **Programs** - Under the Program Buttons there are options to assign or load programs. See the "Programming" section for additional details.
2. **System** - Several options are available to program various features:
 - **Set Pulse Speed** - Establishes the default pulse speed
 - **Container Info** - Displays the number of hours:minutes:seconds the container has been used when it is set on the motor base.
 - **Motor Info** - Displays the number of hours:minutes:seconds the motor has run.
 - **Unit Up Time** - Displays how long the system has been on.
3. **Diagnostics** - Provides the user with troubleshooting information:
 - **Fault History** - Displays the last 10 error codes received on the unit.
 - **Clear Fault** - Allows the user to acknowledge the fault.

Pre-Set Program Buttons

Below are the pre-set program blending cycles designed for the most commonly made drinks. These pre-set programs vary in speed and duration and will run the appliance for a full cycle and then automatically stop when the cycle is complete. Each button can be reprogrammed to any recipe through custom programming or by reprogramming to any of the 40 available recipes. Due to recipe differences, your results may vary.

Button 1: General Purpose / Smoothie – blends smoothies and thin drinks consisting of juice and ice to a creamy consistency (:12)

Button 2: Double Smoothie – blends similar drinks to that of button 1 but at larger volumes (:12)

Button 3: Frozen Coffee and Juices – blends light coffee drinks to a creamy consistency (:12)

Button 4: Ice Cream Drinks - blends drinks containing hard ice cream to a thick shake consistency (:18)

Button 5: Double and hard-to-blend ice cream drinks (:14)

Button 6: Thick Hard-to-blend Medium Size – blends thick frozen fruit & hard ingredients for a thick but consistent smoothie (:18)

Button 7: Thick Hard-to-blend Medium Size – blends thick frozen fruit & hard ingredients for a thick but consistent smoothie (:24)

Button 8: Small Frozen Coffee (:08)

Button 9: Medium Frozen Coffee (:09)

Using the Pre-Set Program Buttons

1. Plug the appliance into the nearest outlet.
2. Press the On/Off Switch to ON.
3. With the container on the counter, add the desired ingredients to the container.
4. ALWAYS securely attach the lid before blending.

IMPORTANT! To avoid damage to the drive socket in the motor base or the drive spline in the blade base, ALWAYS ensure the motor is completely stopped before setting the container on the motor base.

5. Set the container on the motor base aligning it over the centering pad.
6. Press the desired Program Button and the appliance will begin the selected program and automatically turn off when the program is complete. If another Program Button is selected during operation, the appliance will stop the blending cycle.

IMPORTANT! Wait until the blades come to a COMPLETE stop before removing the lid and/or container from the motor base.

7. Remove the container from the motor base.
8. Remove the lid.
9. Pour, garnish, and serve the recipe.
10. Press the On/Off Switch to OFF when the appliance is not in use.

Programming

The Quick & Quiet is pre-programmed with custom programs optimized for the Accelerate™ container. The program set on program buttons can be customized by using the Menu Button, a programming chip, or the programmer software kit available from Vitamix. Contact Vitamix Technical Support or a local Vitamix Distributor for assistance.

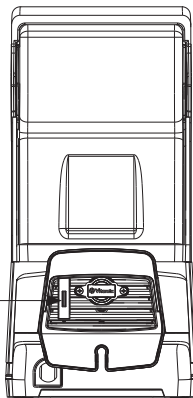
Programming the Pre-Set Buttons

1. Access the 40 stored programs using the Menu Button, select “Programs” and then select “Assign Programs”.
2. Press the Speed ▲ or ▼ buttons to scroll through the program name options.
3. Press the Program Button number for the desired program for the recipe selected.
4. Press the Start/Stop Button to save all changes and exit Programming.

For Example: To program Button 1 with recipe #17:

- a. After accessing the stored programs as described in Step 1, the display will show the list of available programs and their button assignment (at the top).
- b. Use the Speed buttons to scroll through the list until Program 17 is selected (highlighted).
- c. Press Button 1 to apply Program 17.
- d. Either continue programming the other nine buttons or press Start/Stop to save the assignment and exit.

Custom
Programming
Chip



Resetting the Pre-Set Buttons to the Original Factory Settings

1. Press the Menu button.
2. Use the speed buttons to select 'PROGRAMS' if it is not already highlighted.
3. Press the Start/Stop button.

4. Use the speed buttons to select 'LOAD PROGRAMS'.
5. Press the Start/Stop button.
6. Use the speed buttons to select 'RESET DEFAULTS'.
7. Press the Start/Stop button.
8. Use the speed buttons to select to highlight 'YES'.
9. Press the Start/Stop button.
10. 'RESTORING DEFAULTS' will appear on the motor base display during the restore default programs process.
11. The display will show 'READY' when the programs have been restored.

Programming with a Custom Chip

If the programming steps below do not appear with the first blend cycle, rotate the chip 180° and repeat the steps below.

1. Turn the appliance to ON.
2. Remove the container (this will prevent accidental starting of the machine while it is being turned around) and rotate the motor base to view the back of the appliance.
3. Insert the custom programming chip (with the words, "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" toward the center of the machine) into the port located on the left side of the appliance back. Push gently until the chip engages into the port.
4. Scroll to 'LOAD PROGRAMS' and use the Speed buttons to select 'LOAD FROM STICK' to manually start the programming process.
5. The programs will automatically load and the menu will automatically exit.
6. Remove the programming chip, return it to the original package, and store the chip in a safe, easily accessible spot.
7. Press one of the Program Buttons to view the Drink Type in the display window and confirm the programming worked.

Stored Programs

Programs 10-14 are designed for use with an aerating container (sold separately) compatible with the Vitamix Quick & Quiet machine. Contact a local Vitamix Dealer/Distributor to purchase and Vitamix Customer Service for availability and product information.

#	Drink Type	Description	Run Time
1	General Purpose / Smoothie	Moderately quick ramp to 65% for 12 seconds	:12
2	Double Smoothie	Quick ramp to 45% for 4 seconds, then 68% for 5 seconds, then 100% for 3 seconds	:12
3	Frozen Coffee / Juice	Medium ramp to 25% for 4 seconds, then 75% for 8 seconds	:12
4	Ice Cream Drinks	Quick ramp to 80% for 5 seconds, then to 25% for 5 seconds, then 14% for 8 seconds	:18
5	Double & Hard to Blend Ice Cream Drinks	Medium ramp to 51% for 7 seconds, then 82% for 7 seconds	:14
6	Thick Hard to Blend Medium Size	Moderately slow ramp to 25% for 5 seconds, then 100% for 16 seconds	:21
7	Thick Hard to Blend Large Size	Medium ramp to 25% for 5 seconds, then 100% for 19 seconds	:24
8	Small Frozen Coffee	Moderately fast ramp to 30% for 3 seconds, then 72% for 5 seconds	:08
9	Medium Frozen Coffee	Moderately fast ramp to 30% for 3 seconds, then 100% for 6 seconds	:09
10	Delicate Aerating 1	Slow ramp to 17% for 15 seconds	:15

#	Drink Type	Description	Run Time
11	Delicate Aerating 2	Slow ramp to 22% for 22 seconds	:22
12	Classic Cocktail Aerating	Slow ramp to 55% for 7 seconds then 25% for 12 seconds	:19
13	Aggressive Aerating 1	Moderate ramp to 80% speed for 20 seconds	:20
14	Aggressive Aerating 2	Moderate ramp to 80% speed for 30 seconds	:30
15	Small Hard to Blend Smoothie	Slow ramp to 65% for 5 seconds, then 70% for 15 seconds	:20
16	Medium Hard to Blend Smoothie 1	Medium ramp to 55% for 8 seconds, then 100% for 14 seconds	:22
17	Medium Hard to Blend Smoothie 2	Slow ramp to 65% for 5 seconds, then 70% for 23 seconds	:28
18	Large Hard to Blend Smoothie 1	Medium ramp to 100% for 35 seconds	:35
19	Large Hard to Blend Smoothie 2	Moderately slow ramp to 35% for 10 seconds, then 70% for 18 seconds, then 100% for 12 seconds	:40
20	Ice & Liquid Mix	Slow ramp to 14% for 5 seconds	:05

USE

Programs 34-40 are designed for the Vitamix Quick & Quiet Accelerate container and should be run with a latching lid (sold separately). Contact a local Vitamix Dealer/Distributor to purchase and Vitamix Customer Service for availability and product information.

#	Drink Type	Description	Run Time
21	Single Latte	Slow ramp to 21% speed for 8 seconds	:08
22	Soft Serve Shake	Moderately quick ramp to 35% for 3 seconds, then 55% for 8 seconds	:11
23	1-2 Drink Cocktail	Moderately quick ramp to 33% for 2 seconds, then 50% for 4 seconds, then 70% for 5 seconds	:11
24	3-4 Drink Cocktail	Moderately quick ramp to 33% for 2 seconds, then 55% for 4 seconds, then 75% for 8 seconds	:14
25	Ice Cream Drink	Moderate ramp to 35% speed for 10 seconds	:10
26	Shake Inclusion	Moderately slow ramp to 87% speed for 2 seconds, then 20% speed for 3 seconds	:05
27	Small Smoothie	Medium ramp to 40% for 6 seconds, then 65% for 8 seconds	:14
28	Medium Smoothie	Medium ramp to 40% for 5 seconds, then 65% for 6 seconds, then 100% for 7 seconds	:18
29	Utility Blend	Moderately slow ramp to 20% speed for 5 seconds, then 45% speed for 4 seconds, then 100% for 16 seconds	:25
30	Heavy Smoothie	Moderately slow ramp to 15% for 10 seconds, then 100% for 7 seconds, then 7% for 5 seconds, then 100% for 23 seconds	:45

#	Drink Type	Description	Run Time
31	Smoothie Bowl 1	Slow ramp to 35% for 10 seconds, then 100% for 20 seconds	:30
32	Smoothie Bowl 2	Slow ramp to 15% for 7 seconds, then 25% for 8 seconds, then 80% for 30 seconds	:45
33	Smoothie Bowl 3	Fast ramp to 55% for 10 seconds, then 7% for 5 seconds, then 100% for 30 seconds, & then 15% for 15 seconds	:60
34	Whole Food Juice 1 with Latching Lid	Moderately fast ramp to 85% for 27 seconds	:27
35	Whole Food Juice 2 with Latching Lid	Moderately fast ramp to 85% for 35 seconds	:35
36	Bar Prep Puree 1 with Latching Lid	Slow ramp to 70% for 10 seconds, then 100% for 30 seconds, then 70% for 2 seconds, and then 7% for 10 seconds	:52
37	Bar Prep Puree 2 with Latching Lid	Slow ramp to 25% for 5 seconds, then 100% for 25 seconds, then 55% for 5 seconds, then 100% for 15 seconds	:50
38	Bar Prep Syrup with Latching Lid	Slow ramp to 25% for 3 seconds, then 100% for 30 seconds, then 25% for 7 seconds, & then 100% for 30 seconds	:70
39	Quick Soup with Latching Lid 1	Medium ramp to 90% for 60 seconds	:60
40	Quick Soup with Latching Lid 1	Medium ramp to 100% for 90 seconds	:90

CARE AND CLEANING



CAUTION

- NEVER tighten the acorn nut (on top of blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.
- NEVER use unapproved cleaning methods inconsistent with these instructions to avoid product damage.
- NEVER use abrasive cleaning agents, concentrated bleach, automatic dishwashing detergents, oven cleaners, or scouring pads.
- NEVER put the power cord, power plug, or motor body in water or other liquid.
- NEVER clean the appliance with a water jet.
- Ensure equipment set on the motor base is dry to avoid water running into the motor body when attached.
- Unplug the appliance and wring excess water out of the cloth or sponge when cleaning around the controls or any electrical part.
- Sharp objects will scratch the display window. Keep these objects away from the display window.

CONTAINER

1. ALWAYS rinse the container immediately after use. Dried product may lock around the blade and weaken/tear the bearing seal when restarted.
2. The blending blade does not need to be removed for normal cleaning. See the "Blending Blade" section if cleaning is desired.
3. The Accelerate™ container has been designed to be chemical resistant and is dishwasher safe with max temperature of 200°F (93°C). However, to maximize container life, hand wash all container parts in warm soapy water, rinse, and then dry.
4. Sanitize after washing by filling the container 3/4 full with a sanitizing solution*. Return the container to the motor base and firmly install the lid. Run the appliance on high speed for 30 seconds. Turn the appliance off and allow the solution to stand in the container for an additional 1-1/2 minutes. Pour out the solution. Return the container to the motor base and run appliance empty for an additional 5 seconds. Do not rinse after sanitizing. Allow the container to air dry with the lid off.

* Recommended sanitizing solution:

1.5 tsp. (7.4 ml) institutional or household bleach in 2 qt. (1.9 L) water.

BLENDING BLADE ASSEMBLY

- The blending blade does not need to be removed for normal cleaning.
- NEVER allow the blending blade to soak in water.

To inspect the blending blade assembly, use the Vitamix Retainer Nut Wrench (sold separately) and perform the following steps:

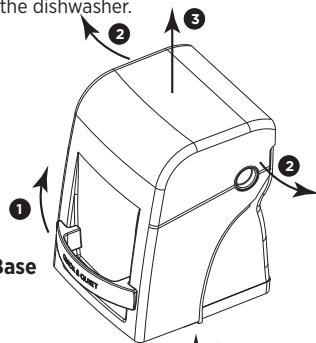
1. Remove the blending blade from the container using the Accelerate retainer nut wrench (sold separately).
2. Carefully wash the blending blade in warm, soapy water, rinse, and let air dry.
3. Inspect the blending blade and check for loose, nicked, or damaged blades. NEVER operate the appliance with loose, nicked, or damaged blades; replace immediately.
4. Inspect the drive spline (inserts into the motor base drive socket to turn the blade) and ensure the teeth are not damaged. If damaged, replace the blade assembly immediately.
5. Inspect the retainer nut and ensure it is tightly secured. NEVER tighten the acorn nut (on the top of blade assembly). If loose, replace the blade assembly immediately.

SOUND ENCLOSURE

- NEVER wash the sound enclosure components in the dishwasher.
- NEVER use tools to remove the sound enclosure.

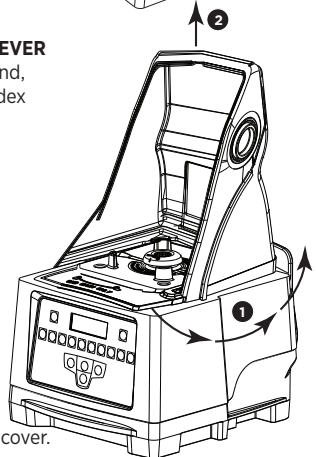
To Remove the Cover Door

1. Lift the handle up on the cover door to swing it upward.
2. Gently spread the sides of the door over the round hinges on the right and left sides.
3. Lift the cover door off.



To Remove the Sound Enclosure from the Motor Base

1. Lift up on the front of the centering pad and carefully peel it up from the motor base over the drive socket.
2. Grasp the bottom base of the sound enclosure (**NEVER** grab the clear, plastic material) with both hands and, with equal pressure and in one motion, use the index finger of your left hand to apply pressure toward you on the back of the cover frame, while at the same time apply pressure with your right thumb away from you to unlock and twist the cover away from the center in a counter-clockwise direction.
3. Once unlocked, lift the cover up and away from the motor base.



Wash the Sound Enclosure Components

1. Clean all pieces under running water and wiping with a soft cloth. **NOTE:** The handle should not be disassembled during cleaning to avoid over-tightening during reattachment to the cover.
2. Dry with a soft cloth or let air dry.

Reassemble the Sound Enclosure to the Motor Base

1. Set the sound enclosure bottom base on top of the motor base.
2. Align the four locking tabs on the motor adapter plate with the openings on the sound enclosure bottom base.
3. Twist the sound enclosure bottom base clockwise to lock it in place.
4. Align the rail guides on the centering pad with the slots between the sound enclosure and the motor adapter on the motor base.
NOTE: ALWAYS reinstall the centering pad onto the motor base to keep the sound enclosure held in position.
5. Working from the back of the motor base toward the front, apply downward pressure on the centering pad to completely seat it back around the drive socket.
6. Reinstall the cover by turning it upside down, gently spread the sides of the door over the round hinges on the right and left sides.
7. Use the handle to close the cover door.

MOTOR BASE WITH CONTROL PANEL

- NEVER scratch or scrub the display window on the control panel.
- NEVER immerse the motor base in water or other liquid.

1. Use a soft cloth to wipe the display window clean.
2. Unplug the power cord and gently wash the remaining outside surface with a damp soft cloth moistened with a mild solution of warm water and non-abrasive detergent or liquid spray cleaner. Dry with a soft cloth.
3. Remove the centering pad and wash in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry.
4. Reassemble the centering pad flat on the motor base.

TROUBLESHOOTING

The Quick & Quiet™ has an Alert/Service Log customers can review to determine the key issues/cause of failure/shutdown. Document the error code number and contact Vitamix Commercial Technical Support for resolution.

PROBLEM	REMEDY
Loud noise from appliance container blade area Container blades do not spin Increased vibration Leaking from bottom of container	Broken or worn drive socket. Replace (Item #073653). Instructions are included with part. Check blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace. Tighten retainer nut with the retainer nut wrench moving clockwise until it is tight.
Loud grinding noise from the appliance motor	Damaged motor bearings, your appliance may need to be repaired.
Appliance will not run Display window does not say "Ready"	Ensure the power cord is firmly plugged into the power outlet. Ensure the Accelerate container with Near Field Communication (NFC) chip is properly placed on the motor base. Ensure the On/Off Switch is in the ON position. Turn the On/Off Switch to OFF, then to ON, to reboot the electronics.
All white buttons change to yellow	The warning temperature has been exceeded. Allow the unit to cool on its own or perform a cooling cycle: a) Remove the container from the motor base. b) Place a container with about 16 oz. of water on the motor base. c) Run the motor at full speed to assist in cooling down the motor. d) Consider reducing the load in the container that created the overheat condition.
"NO PROGRAM" is displayed when a button is pushed	This appears when a program button is pressed and there is no program assigned to that button.
Appliance does not work when first tried	The motor base may have been in sleep mode. Pressing the next button (Start/Stop, Pulse, or a Program Button) should start the motor. Also ensure the Accelerate™ container with NFC is placed on the base.
Appliance is running irregularly Button pressed starts wrong program Appliance starts by itself A specific program button is defective Appliance works but no information displayed on screen Program buttons run the appliance on the same speed	Turn the On/Off Switch to OFF, then to ON, to reboot the electronics. Try plugging the appliance into a new outlet.
All buttons change to red, the unit is stopped, and a fault is displayed. Temperature indicator appears on the display window	The shutdown temperature has been exceeded. Allow the motor to cool for 1 hour before turning the appliance back on. Consult Vitamix® Customer Service or a local Vitamix Distributor for assistance.
Appliance stops in the middle of its blend cycle and resets Display window reads "VITAMIX GENERAL PROGRAM" then "READY"	Plug the appliance into its own dedicated outlet.

WARRANTY AND SERVICE

LIMITED WARRANTY

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

1. Inspect the drive socket at least before use daily for visible wear and tear, cracks, or breaks to the socket. To purchase additional replacement drive sockets contact Vitamix at 1-800-437-4654 (1-800-4drink4) for a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorized 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 at least before use daily to make sure it turns without hesitation or doesn't spin too freely. If the blade hesitates or spins too freely, contact Vitamix at 1-800-437-4654 (1-800-4drink4) for warranty information or a dealer near you. For customers outside the U.S.A., contact your authorized Vitamix Distributor, or call the Vitamix International Division at +1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you.
3. NEVER run the machine without the centering pad properly placed on the motor base. Vita-Mix® Corporation (hereinafter "Vita-Mix") warrants to the original end-user (proof of purchase required) purchased in the U.S.A., that this Vita-Mix blender (hereinafter the "Equipment") is free from defects in material and workmanship for the warranty periods applicable to the Equipment as described herein and subject to the conditions set forth below.

Motor Base

Vita-Mix warrants to the original end-user that:

- If the motor base (the Equipment) fails within thirty (30) days from the date of purchase, Vita-Mix will replace the motor base without charge.
- If the motor base (the Equipment) fails after thirty (30) days but within one (1) year from the date of purchase, due to a defect in materials or workmanship, Vitamix will assume the cost of all parts and labor necessary to repair the motor base.
- If the motor base (the Equipment) fails after one (1) year, but within 700 hours or four (4) years from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, whichever comes first, Vita-Mix assume the cost of the parts deemed necessary to repair the base.

Container

The container (the Equipment) is warranted against defects in material and workmanship for 120 hours or 1 year from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, whichever comes first. Vitamix will replace the components without charge.

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

The lid, blade assembly, drive socket and, where included, a Vita-Mix sound enclosure (the Equipment), are warranted against defects in material and workmanship for 1 year from the earlier of the date of purchase or date of delivery as permitted by law, whichever comes first. Vitamix will replace the components without charge.

Conditions

- The warranties contained herein run only to the original end-user and are not transferable. To make a warranty claim, proof of purchase is required.
- This warranty is the sole remedy of the purchaser and sets forth the only obligations of Vita-Mix and does not cover normal wear-and-tear, abuse, misuse, negligent use, alteration of the motor base or container (or the sound enclosure), or exposure to extreme conditions and is only valid if the Equipment is used in accordance with the accompanying instruction booklet (which may also be accessed at www.vitamix.com).
- This warranty is void in the event that repairs to the Equipment are performed by someone other than Vita-Mix or an authorized Vita-Mix Service Center. Vita-Mix will not be responsible for the cost of any unauthorized repairs.

WARRANTY AND SERVICE

- The sole obligation of Vita-Mix under this warranty is to repair or replace the warranted part or parts as determined exclusively by Vita-Mix.

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

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

No employee of Vita-Mix or any other person is authorized to make any warranty in addition to or amendment of the warranties made herein. For warranty details for machines purchased outside the U.S.A., contact your authorized Vita-Mix distributor, or call the Vita-Mix International Division at +1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you.

In the event your Vita-Mix blender needs service or repair covered by the terms of this warranty, please call the Vita-Mix Corporation for warranty assistance.

For machines purchased in the U.S.A., call Vita-Mix Technical Support: 800-886-5235. If purchased outside the continental U.S.A., contact your authorized Vita-Mix Distributor, or telephone the Vita-Mix International Division at +1.440.782.2450 or email international@vitamix.com for a distributor near you.

Customer is responsible for in-bound freight costs for warranty service.

How to Obtain Warranty Coverage and Repair

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

- For Equipment purchased and located in the US, call Vitamix Commercial Technical Support at: 1-800-886-5235.
- For Equipment purchased outside the continental U.S.A.: Contact your authorized Vitamix Distributor or the Vitamix International Division at 1-440-782-2450 or email commercialts@vitamix.com for 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 either locate an authorized service center or arrange for the Equipment to be shipped back to Vitamix.

How to Ship the Equipment to Vitamix for Service

1. Obtain a Return Authorization Number Before Shipment. DO NOT return or send in Equipment without the approval from Vitamix. Under no circumstances will Vitamix be responsible for the cost of any unauthorized repairs. All Equipment returns must have the Return Authorization Number ("RA") clearly marked on the outside of the box. Any Equipment that is sent to Vitamix without prior authorization or approval will be returned to the shipper's address "as is" without repair.
2. Properly Package the Return Item. Any item sent to Vitamix must be sent in original or sufficient packaging.

QUICK & QUIET™

VM0222

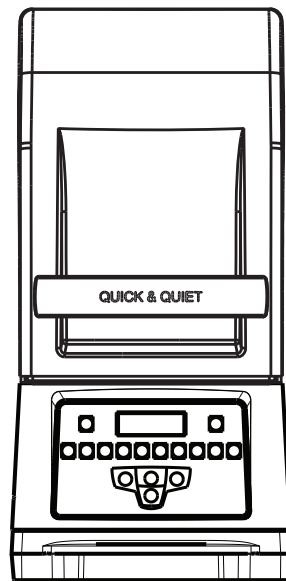
SYMBOLES

	Avertissement et mise en garde		Marche/Arrêt
	Ne JAMAIS toucher des pièces en mouvement. Garder les mains et les ustensiles hors du récipient.		Risque de décharge électrique
	Les températures sont élevées lorsque l'on mélange des liquides chauds.		Lire et bien comprendre le guide d'utilisation.
	Débranchez lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de nettoyer le socle-moteur, le boîtier de son ou le coussinet de centrage, ou de toucher les pièces qui se déplacent.		Ne JAMAIS immerger le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le socle-moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
	TOUJOURS fonctionner avec le couvercle en place.		N'insérez JAMAIS les ustensiles dans le récipient lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

SPÉCIFICATIONS

Tension :	120 V	Hauteur :	avec couvercle fermé 18,0 pouces / 45,7 cm
Fréquence :	50/60 hz	Profondeur :	11,4 pouces / 29,0 cm
Puissance max. :	16 amps	Largeur :	8,7 pouces / 22,1 cm

Brevet américain : vitamix.com/brevets



VITA-MIX® CORPORATION

8615 usher road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Tél. (International) : 1 440 782-2450
Soutien technique : 1 800 886-5235
Courriel : commercialts@vitamix.com

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



ATTENTION



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conserver ces instructions pour consultation future.

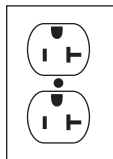
UTILISEZ TOUJOURS une prise de 20 ampères mise à la terre.

NE JAMAIS enlever la mise à la terre.

NE JAMAIS utiliser un adaptateur.

NE JAMAIS utiliser de rallonge.

NE JAMAIS brancher l'appareil dans une minuterie ou une prise contrôlée par un interrupteur.



Prise de courant de 20 ampères



TOUJOURS éteindre ET débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant l'assemblage, le démontage, le déplacement, le nettoyage et le stockage.

N'IMMERGEZ JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le corps du moteur dans l'eau ou tout autre liquide.

Si l'appareil est immergé, le débrancher immédiatement.

Le non-respect de ces instructions peut causer la mort ou une décharge électrique.

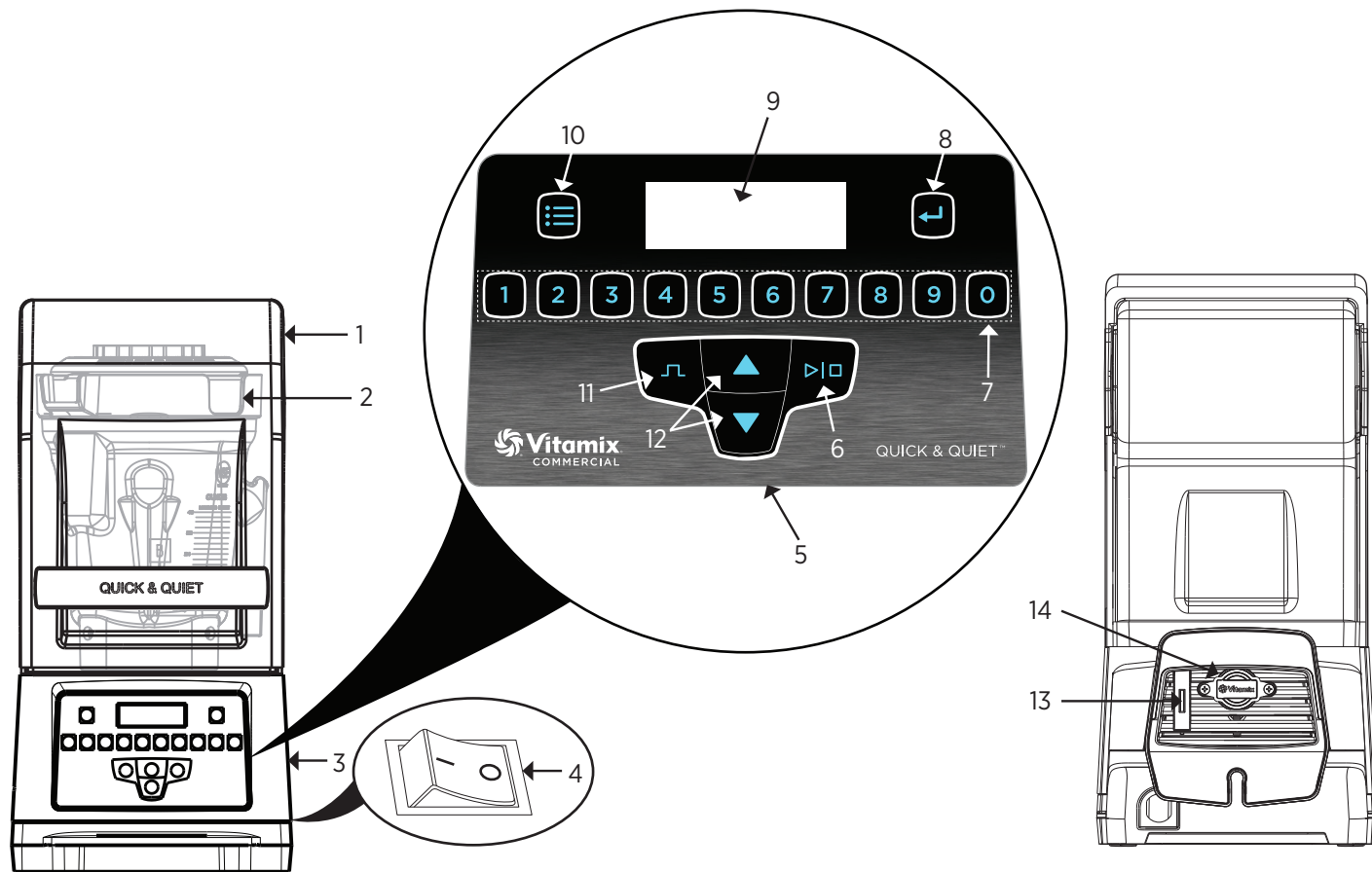
Ce produit est destiné à un usage commercial uniquement et n'est pas destiné à être utilisé à des fins domestiques.

1. LE NON-RESPECT DE L'UNE DES MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES ET DES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR UNE UTILISATION EN TOUTE SÉCURITÉ EST UNE MAUVAISE UTILISATION DE VOTRE APPAREIL VITAMIX QUI PEUT ANNULER VOTRE GARANTIE ET CRÉER LE RISQUE DE BLESSURES GRAVES.
2. Les instructions contenues dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et les situations pouvant survenir. Le bon sens et la prudence sont de mise lors de l'utilisation et de l'entretien de tout appareil.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sécuritaire de l'appareil et si elles comprennent les dangers impliqués.
4. Ne JAMAIS laisser les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil. Gardez le cordon hors de portée des enfants.
5. Retirer et jeter les matériaux d'emballage, le couvercle de la prise d'alimentation et les étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
6. NE débranchez JAMAIS l'appareil en tirant sur le cordon. Pour débrancher l'appareil, saisissez la fiche d'alimentation et tirez de la prise.
7. N'ENTREZ JAMAIS en contact avec des pièces mobiles, en particulier avec les lames.
8. NE faites JAMAIS fonctionner l'appareil avec des lames desserrées, entaillées ou endommagées; remplacez immédiatement. Vérifiez les lames quotidiennement.
9. NE serrez JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de la lame. Si la lame est desserrée, remplacez-la immédiatement.
10. NE placez JAMAIS l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec toute autre source de chaleur.
11. Cet appareil dispose d'une prise 20A qui ne rentrera que dans une prise 20A. Si ça ne convient pas, contactez un électricien qualifié. NE MODIFIEZ JAMAIS la prise de quelque façon que ce soit.
12. Une prise GFCI de 20 ampères est requise par appareil. NE PAS utiliser d'adaptateur pour passer d'un type de fiche de 20 A à 15 ampères. Communiquez avec un électricien qualifié pour faire installer la prise de courant appropriée conformément aux codes électriques locaux avant d'utiliser cet appareil.
13. NE laissez JAMAIS le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
14. NE touchez jamais les surfaces qui peuvent être chaudes.
15. Assurez-vous TOUJOURS que l'appareil est complètement et correctement assemblé avant de l'utiliser, y compris en déroulant complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
16. L'assemblage des lames est très tranchant. Manipulez-le avec soin et gardez-le hors de la portée des enfants.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

17. N'UTILISEZ JAMAIS des accessoires autres que ceux fournis avec l'appareil ou offerts séparément de Vitamix. L'utilisation d'accessoires non vendus ou recommandés par Vitamix peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures et annulera la garantie.
18. L'altération ou la modification de toute pièce de l'appareil, y compris l'utilisation de pièces qui ne sont pas des pièces authentiques et autorisées par Vitamix, peuvent provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures, et annuleront votre garantie.
19. ASSUREZ-VOUS toujours que l'appareil est débranché de la prise électrique avant de nettoyer le socle-moteur, le boîtier sonore ou le coussinet de centrage, ou de toucher les pièces qui se déplacent.
20. NE REMPLISSEZ JAMAIS le récipient au-dessus de la ligne « MAXIMUM CAPACITY » marquée pour éviter tout risque de blessure causée par des dommages au couvercle et au récipient.
21. Lorsque vous mélangez des liquides ou des ingrédients chauds dans le récipient, soyez prudent; la pulvérisation ou la fuite de vapeur peut causer des brûlures. Ne remplissez JAMAIS le conteneur au-dessus de la ligne « MAXIMUM CAPACITY » marquée.
22. COMMENCEZ TOUJOURS le traitement sur le réglage de vitesse le plus bas. Gardez les mains et la peau exposée loin de l'ouverture du couvercle pour éviter les brûlures éventuelles.
23. Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez un appareil ou un récipient rempli d'huile ou d'autres liquides chauds.
24. En cas d'utilisation, le son de l'appareil change ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames. Ne servez JAMAIS la nourriture préparée avec l'appareil.
25. NE retirez jamais les ingrédients de l'appareil pendant le fonctionnement. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté et que le récipient est retiré du socle-moteur avant de retirer les ingrédients.
26. Si de la nourriture se loge autour de la lame de mélange, retirez le récipient de la base du moteur et utilisez une spatule pour déloger la nourriture. N'UTILISEZ JAMAIS les doigts car la lame de mélange est tranchante.
27. Si le mélange ne se traite pas lorsque vous mélangez des mélanges secs, épais ou lourds, arrêtez le fonctionnement et utilisez une spatule pour déloger les aliments. N'utilisez JAMAIS les doigts lorsque la lame de mélange est tranchante. Laissez le moteur refroidir pendant 1 minute avant de remettre l'appareil en marche.
28. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart de toutes les pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil, afin de réduire les risques de blessures graves et/ou d'endommagement de l'appareil. Une spatule peut être utilisée, mais seulement lorsque le récipient a été retiré du socle-moteur.
29. Suivez rigoureusement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans le présent guide.
30. NE LAISSEZ JAMAIS la lame de mélange tremper dans l'eau.
31. N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil pour toute autre utilisation que celle prévue.
32. N'UTILISEZ JAMAIS à l'extérieur ou sur des véhicules ou des bateaux en mouvement.
33. NE QUITTEZ JAMAIS la zone de travail lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
34. NE LAISSEZ JAMAIS de corps étrangers, comme des cuillères, des fourchettes ou des couteaux, dans le récipient car cela endommagerait les lames et autres composants lors du démarrage de l'appareil et pourrait causer des blessures.
35. N'exposez JAMAIS le récipient à des températures ou à des ingrédients supérieurs à 210°F (99°C).
36. NE FAITES JAMAIS fonctionner l'appareil sans que le support de centrage ne soit correctement installé sous le conteneur.
37. Si un récipient devient chaud au toucher ou s'échauffe ou s'évère, arrêtez immédiatement de mélanger et éteignez ou débranchez l'appareil.
38. TOUJOURS faire fonctionner l'appareil Vitamix avec le couvercle en place et bien fixé.
39. Pour réduire le risque de blessure, NE JAMAIS placer un assemblage de lames sur le socle-moteur, sauf s'il est assemblé dans le récipient Vitamix.
40. Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la prise d'alimentation et l'appareil pour tout dommage. NE JAMAIS fonctionner s'il est endommagé de quelque façon que ce soit ou après un dysfonctionnement de l'appareil. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et visiter www.vitamix.com ou appeler le service de soutien technique commercial Vitamix au 1 800 886-5235 (International : 1 440 782-2450) pour un examen, une réparation ou un ajustement.
41. L'entretien, les réparations et le remplacement des pièces doivent être effectués par Vitamix ou par un représentant de service Vitamix autorisé.
42. **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.**

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES



1. **Enceinte sonore** - Se ferme autour du récipient pour réduire le son.
2. **Récipient** - Contient les ingrédients à traiter et abrite l'assemblage de la lame de mélange dans le fond. L'ensemble de la lame de mélange comprend une lame en acier inoxydable trempé avec précision avec deux ensembles de roulements à billes en acier à double étanchéité fermés pour une durabilité maximale. Cet assemblage de lames aide à homogénéiser chaque mélange plus efficacement.
3. **Base du moteur avec panneau de commande** - Contient le moteur et l'ensemble du panneau de commande pour traiter les mélanges dans un court laps de temps lorsqu'il est combiné avec la conception du récipient et de la lame.
4. **Interrupteur Marche/Arrêt** - Contrôle l'alimentation de l'appareil et est situé sur le côté droit près de l'arrière de la base du moteur en bas. Une fois branché, appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt sur ON pour préparer l'appareil pour le mélange. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt sur OFF lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. **Panneau de configuration** - Fournit plusieurs fonctionnalités utilisateur. Voir les éléments 6 à 12 pour obtenir plus de détails.
6. **Bouton Démarrer/Arrêter** - Appuyez sur le bouton une fois que l'appareil démarre et commence la rotation de la lame de mélange à l'intérieur du récipient. Le bouton s'allume en rouge pendant que l'appareil est en marche pour indiquer le bouton suivant pour arrêter le cycle de rotation.
7. **Boutons de programme** - Utilisés pour les cycles de mélange de programmes prédéfinis et la sélection des menus sur la fenêtre d'affichage. Les cycles de mélange prédéfinis du programme sont conçus pour les boissons les plus courantes. Lors de l'exécution d'un programme, le bouton programme utilisé s'allumera en vert et le bouton Marche/Arrêt sera rouge tandis que tous les autres boutons seront blancs. Les programmes pré-réglés varient en vitesse et en durée et feront fonctionner l'appareil pendant un cycle complet, puis s'arrêteront automatiquement une fois le cycle terminé. Si un autre bouton pré-réglé est sélectionné pendant le fonctionnement, l'appareil arrêtera le cycle de mélange. Chaque bouton peut être reprogrammé pour n'importe quelle recette par programmation personnalisée ou en reprogrammant l'une des 40 recettes disponibles. En raison des différences de recettes, les résultats peuvent varier. Voir la section « Boutons de programme prédéfinis » pour obtenir plus de détails.
8. **Bouton Retour** - Utilisé pour revenir à l'écran précédent.
9. **Fenêtre d'affichage** - Cette zone, en fonction du bouton sur lequel vous appuyez, affiche divers messages d'opération.
 - **Vitamix** - S'affiche initialement avec la version du micrologiciel pendant 3 à 4 secondes; une fois l'écran initial affiché, le programme actuel configuré dans le mélangeur est affiché pendant 2 secondes.
 - **Prêt** - S'affiche lorsqu'il y a de l'alimentation au mélangeur et que le moteur ne fonctionne pas ou que les fonctions de menu ne sont pas accessibles.
 - S'affiche à moitié luminosité lorsque l'appareil est en mode veille lorsqu'il n'est pas utilisé pendant 60 secondes. Pour quitter le mode veille, appuyez simplement sur l'un des boutons du programme pour préparer le mélange suivant.
 - **Ø** - S'affiche lorsque le récipient n'est pas détecté.
10. **Bouton Menu** - Le bouton Menu est utilisé pour afficher plusieurs options et effectuer des mises à jour clés. Voir la section « Fonctions du bouton Menu » pour obtenir plus de détails.
11. **Bouton Pulse** - Pulse augmente ou diminue rapidement la vitesse de la lame lors du mélange ou du rafraîchissement d'une boisson. Le bouton Pulse remplacera tout programme d'exécution tant et aussi longtemps qu'il est enfoncé. Une fois relâché, le programme d'origine continuera son cycle. Lors de l'utilisation, le bouton Pulse sera allumé.
12. **Boutons de vitesse** - Appuyez sur les boutons▲ pour augmenter progressivement la vitesse de la lame par tranche de 1 %, jusqu'à 100 %. Appuyez sur le bouton ▼ pour diminuer progressivement la vitesse de la lame par tranche de 1 %, jusqu'à 7 %. La vitesse est utilisée pour définir la vitesse de mélange des boutons Pulse et du bouton Marche/Arrêt. Ces paramètres seront réinitialisés si l'alimentation est coupée.
13. **Puce de programmation personnalisée** - Permet d'ajouter des programmes personnalisés. Insérez la puce de programmation avec les mots « THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE » (MACHINE) vers la droite.
14. **Port de connectivité** - Inclus pour une utilisation avec un futur module (vendu séparément) pour permettre des mises à jour à distance et d'autres améliorations de connectivité.



ATTENTION



LES LAMES SONT EXTRÊMEMENT TRANCHANTES; manipuler avec soin pour éviter les blessures.

Vérifiez qu'aucune pièce de l'assemblage des lames ne soit desserrée, entaillée ou manquante.

NE FAITES JAMAIS fonctionner l'appareil avec des lames desserrées, entaillées ou endommagées ; remplacez immédiatement.

Évitez d'exécuter l'appareil avec le récipient vide.

Les récipients ne doivent pas être utilisés pour les matériaux durs et secs.

N'UTILISEZ JAMAIS le récipient au micro-ondes ou au congélateur.

Des températures extrêmes combinées à des ingrédients chauds et/ou à l'action rapide immédiate de la lame peuvent fissurer le récipient.

NE SECOUEZ ou n'agitez jamais un récipient pendant son utilisation.

NE RETIREZ JAMAIS le récipient avant que l'appareil ne soit complètement arrêté. Si vous retirez ou remplacez le récipient alors que la douille d'entraînement est encore en rotation, les "dents" de la cannelle d'entraînement seront arrachées.

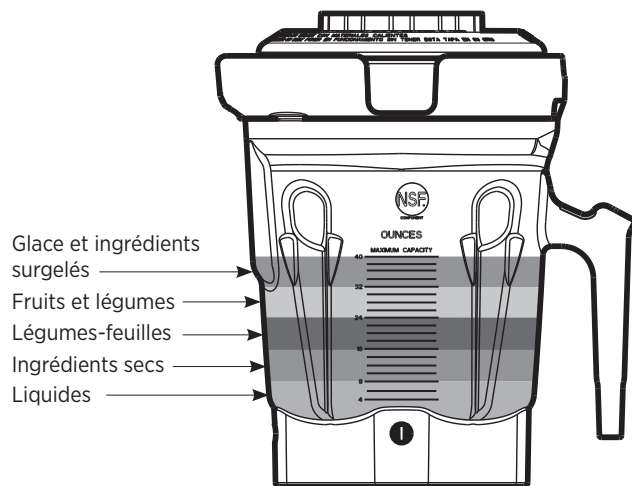
Retirez TOUJOURS le récipient de la base du moteur avant de retirer le contenu du récipient afin d'éviter tout démarrage accidentel de l'appareil.

NE HEURTEZ JAMAIS le récipient contre une surface pour desserrer les ingrédients.

UTILISEZ TOUJOURS une spatule en caoutchouc pour éliminer les mélanges épais du récipient afin d'éviter de rayer le récipient.

Conseils pour mélanger

- Placez les liquides et les aliments mous dans le récipient en premier et les articles solides et les glaçons en dernier.
- Bien que cela ne soit pas nécessaire, vous pouvez couper ou briser les aliments en petits morceaux afin de mesurer avec plus de précision les ingrédients.
- Nous recommandons l'utilisation de fruits décongelés ou partiellement décongelés.
- Pour obtenir les meilleures boissons glacées, conservez les ingrédients congelés à une température ne dépassant pas 0°F (-18°C). Si une recette gèle, essayez de réduire la quantité de glace.
- Envisagez d'ajouter plus de liquide si vos recettes sont trop épaisses ou si elles contiennent trop de matériau.
- Si l'indicateur de température apparaît, reportez-vous à la section Dépannage de ce manuel.
- La capacité maximale est celle indiquée en onces (litres) sur le récipient, par ex., 40 oz (1,2 l), et est sensiblement moindre dans le cas des mélanges épais.



Modes de fonctionnement

- **Manuel** - Affiche la vitesse (%), le temps écoulé pendant lequel le moteur est en marche, « MANUAL », ainsi que le symbole « Run Triangle ».
- **Pulse** - Affiche la vitesse (%), le temps écoulé pendant lequel le moteur tourne, « PULSE », ainsi que le symbole « Pulse ».
- **Programme** - Affiche la vitesse (%), le temps restant du programme, le nom du programme, le symbole « Run Triangle » et le numéro de programme. « AUCUN PROGRAMME » s'affiche si un bouton de programme est enfoncé sans qu'un programme soit attribué.

Fonctions des boutons Menu

Utilisation du bouton Menu

1. Appuyez sur le bouton Menu.
2. Utilisez le bouton Pulse (rouge illuminé) pour revenir en arrière ou refuser l'option.
3. Utilisez le bouton Démarrer/Arrêter (vert lumineux) pour entrer ou accepter toute modification.
4. Utilisez les flèches haut et bas du bouton Vitesse pour faire défiler jusqu'à la sélection souhaitée.
5. Les boutons du programme ne seront pas allumés pendant la fonction Menu, sauf si l'utilisateur est en train de programmer (voir la section « Programmation » pour obtenir plus de détails).
6. Lors de la sélection du menu, l'utilisateur verra l'un des symboles suivants :
 - ✓ - Les affichages pour transmettre les modifications ont été enregistrés.
 - X - Pour annuler une sélection, appuyez sur le bouton Pulse et un « X » indique que l'annulation a été enregistrée.

Menu Navigation

Lorsque vous utilisez le bouton de menu, il existe plusieurs options.

1. **Programmes** - Sous les boutons du programme, il existe des options pour attribuer ou charger des programmes. Consultez la section « Programmation » pour obtenir plus de détails.
2. **Système** - Plusieurs options sont disponibles pour programmer différentes fonctionnalités :
 - **Définir la vitesse d'impulsion** - Établit la vitesse d'impulsion par défaut
 - **Renseignements sur le récipient** - Affiche le nombre d'heures:minutes:secondes où le récipient a été utilisé lorsqu'il est réglé sur le socle-moteur.
 - **Renseignements sur le moteur** - Affiche le nombre d'heures:minutes:secondes de fonctionnement du moteur.
 - **Temps de mise en place de l'unité** - Affiche depuis combien de temps le système est allumé.
3. **Diagnostics** - Fournit à l'utilisateur des renseignements de dépannage :
 - **Historique des pannes** - Affiche les 10 derniers codes d'erreur reçus sur l'unité.
 - **Effacer le défaut** - Permet à l'utilisateur de reconnaître le défaut.

Boutons de programme prédéfinis

Vous trouverez ci-dessous les cycles de mélange prédéfinis conçus pour les boissons les plus fréquemment préparées. Ces programmes prédéfinis varient en vitesse et en durée et exécuteront l'appareil pour un cycle complet, puis s'arrêteront automatiquement une fois le cycle terminé. Chaque bouton peut être reprogrammé sur n'importe quelle recette par programmation personnalisée ou par reprogrammation à l'une des 40 recettes disponibles. En raison des différences de recettes, vos résultats peuvent varier.

Bouton 1 : Usage général / Smoothie mélange mélange les smoothies et les boissons liquides composées de jus et de glace à une consistance crémeuse (12 sec)

Bouton 2 : Double mélange double mélange boissons similaires à celles du bouton , mais en quantité plus importante (12 sec)

Bouton 3 : Mélange les boissons au café légères à une consistance crémeuse (12 sec)

Bouton 4 : Boissons à la crème glacée dure à une consistance de shake épais (18 sec)

Bouton 5 : Boissons à la crème glacée doubles et boissons boissons difficiles à mélanger (14 sec)

Bouton 6 : Mélange dur à mélanger à mélanger de mélange de fruits surgelés épais et d'ingrédients durs pour un smoothie épais mais uniforme (18 sec)

Bouton 7 : Mélange dur à mélanger à mélanger de mélange de fruits surgelés épais et d'ingrédients durs pour un smoothie épais mais uniforme (24 sec)

Bouton 8 : Petit café glacé (8 sec)

Bouton 9 : Café glacé moyen (9 sec)

Utilisation des boutons de programme prédéfinis

1. Branchez l'appareil sur la prise la plus proche.
2. Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt pour l'allumer.
3. Avec le contenant sur le comptoir, ajoutez les ingrédients désirés dans le récipient.
4. TOUJOURS fixer solidement le couvercle avant de mélanger.

IMPORTANT ! Pour éviter d'endommager la prise d'entraînement dans la base du moteur ou la cannelure d'entraînement dans la base de la lame, assurez-vous TOUJOURS que le moteur est complètement arrêté avant de placer le récipient sur la base du moteur.

5. Placez le récipient sur le socle-moteur en l'alignant sur le coussinet de positionnement.
6. Appuyez sur le bouton Programme souhaité et le dispositif démarrera le programme sélectionné et s'arrêtera automatiquement une fois le programme terminé. Si un autre bouton Programme est sélectionné pendant le fonctionnement, l'appareil arrêtera le cycle de mélange.

IMPORTANT ! Attendez que les lames soient complètement ARRÊTÉES avant de retirer le couvercle et/ou le récipient du socle-moteur.

7. Retirez le récipient du socle-moteur.
8. Retirer le couvercle.
9. Verser, garnir et servir la recette.
10. Appuyez sur l'interrupteur Marche/Arrêt pour l'éteindre lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Préréglages

Le Quick & Quiet est pré-programmé avec des programmes personnalisés optimisés pour le récipient Accelerate™. Le programme défini sur les boutons de programme peut être personnalisé en utilisant le bouton Menu, une puce de programmation ou le kit logiciel de programmation disponible auprès de Vitamix. Communiquez avec le soutien technique de Vitamix ou un distributeur local de Vitamix pour obtenir de l'aide.

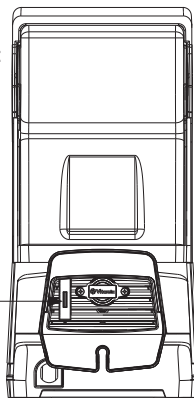
Boutons des programmes prédéfinis

1. Accédez aux 40 programmes stockés à l'aide du bouton Menu, sélectionnez « Programmes », puis sélectionnez « Attribuer des programmes ».
2. Appuyez sur le bouton de vitesse ▲ ou ▼ pour faire défiler les options de nom du programme.
3. Appuyez sur le numéro de la touche de programme correspondant au programme souhaité pour la recette sélectionnée.
4. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour enregistrer toutes les modifications et quitter la programmation.

Par exemple : pour programmer le bouton 1 avec la recette #17 :

- a. Après avoir accédé aux programmes en mémoire comme décrit à l'étape 1, l'écran affichera la liste des programmes disponibles et l'affectation de leurs boutons (en haut).
- b. Utilisez les touches de vitesse pour faire défiler la liste jusqu'à ce que le programme 17 soit sélectionné (en surbrillance).
- c. Appuyez sur le bouton 1 pour lui assigner le programme 17.
- d. Vous pouvez poursuivre la programmation des neuf autres boutons ou appuyer sur Start/Stop pour enregistrer l'affectation et quitter le mode de programmation.

Puce de programmation personnalisée



2. Utilisez les boutons de vitesse pour sélectionner « PROGRAMS » s'il n'est pas déjà mis en surbrillance.
3. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter.
4. Utilisez les boutons de vitesse pour sélectionner « LOAD PROGRAMS ».
5. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter.
6. Utilisez les boutons de vitesse pour sélectionner « RESET DEFAULTS ».
7. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter.
8. Utilisez les boutons de vitesse pour sélectionner « Yes ».
9. Appuyez sur le bouton Démarrer/Arrêter.
10. Le message "RESTORING DEFAULTS" apparaît sur l'écran de l'embase moteur pendant le processus de restauration des programmes par défaut.
11. L'écran affiche « READY » lorsque les programmes ont été restaurés.

Programmation avec une puce personnalisée

Si les étapes de programmation ci-dessous n'apparaissent pas lors du premier cycle de mélange, faites tourner la puce de 180° et répétez les étapes ci-dessous.

1. Allumez l'appareil.
2. Retirez le récipient (cela empêchera le démarrage accidentel de l'appareil pendant qu'il est tourné) et faites pivoter le socle-moteur pour voir l'arrière de l'appareil.
3. Insérez la puce de programmation personnalisée (avec les mots « THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE » vers le centre de la machine) dans le port situé sur le côté gauche de l'appareil à l'arrière. Appuyez doucement sur la puce jusqu'à ce qu'elle entre dans le port.
4. Faites défiler jusqu'à « CHARGER LES PROGRAMMES » et utilisez les boutons Vitesse pour sélectionner « CHARGER DE STICK » pour démarrer manuellement le processus de programmation.
5. Les programmes se chargeront automatiquement et le menu se quittera automatiquement.
6. Retirez la puce de programmation, remettez-la dans son emballage original, puis rangez-la dans un endroit sûr et accessible.
7. Appuyez sur l'un des boutons de programme pour afficher le type de boisson dans la fenêtre d'affichage et confirmer que la programmation a fonctionné.

Réinitialisation des boutons des programmes prédéfinis aux paramètres par défaut

1. Appuyez sur le bouton Menu.

UTILISATION

Programmes stockés

Les programmes 10 à 14 sont conçus pour être utilisés avec un récipient aérateur (vendu séparément) compatible avec la machine Vitamix Quick & Quiet. Contactez un revendeur/distributeur Vitamix local pour acheter et le service client Vitamix pour connaître la disponibilité et les informations sur le produit.

#	Type de boisson	Description	Durée d'exécution
1	Usage général/ Smoothie	Rampe modérément rapide à 65 % pendant 12 secondes	12 sec
2	Smoothie double	Rampe rapide à 45 % pendant 4 secondes, puis 68 % pendant 5 secondes, puis 100 % pendant 3 secondes	12 sec
3	Café glacé / jus	Rampe moyenne à 25 % pendant 4 secondes, puis 75 % pendant 8 secondes	12 sec
4	Boissons à la crème glacée	Rampe rapide à 80 % pendant 5 secondes, puis à 25 % pendant 5 secondes, puis à 14 % pendant 8 secondes	18 sec
5	Boissons à la crème glacée doubles et boissons difficiles à mélanger	Rampe moyenne à 51 % pendant 7 secondes, puis 82 % pendant 7 secondes	14 sec
6	Épais, difficile à mélanger, taille moyenne	Rampe modérément lente à 25 % pendant 5 secondes, puis 100 % pendant 16 secondes	21 sec
7	Épais, difficile à mélanger, grande taille	Rampe moyenne à 25 % pendant 5 secondes, puis 100 % pendant 19 secondes	24 sec
8	Petit café glacé	Rampe modérément rapide à 30% pendant 3 secondes, puis 72% pendant 5 secondes	08 sec
9	Café moyennement congelé	Rampe modérément rapide à 30 % pendant 3 secondes, puis 100 % pendant 6 secondes	09 sec
10	Aération délicate 1	Rampe lente à 17 % pendant 15 secondes	15 sec
11	Aération délicate 2	Rampe lente à 22 % pendant 22 secondes	22 sec

#	Type de boisson	Description	Durée d'exécution
12	Aération classique des cocktails	Rampe lente à 55 % pendant 7 secondes, puis 25 % pendant 12 secondes	19 sec
13	Aération agressive 1	Rampe modérée à 80 % de vitesse pendant 20 secondes	20 sec
14	Aération agressive 2	Rampe modérée à 80 % de vitesse pendant 30 secondes	30 sec
15	Petit smoothie difficile à mélanger	Rampe lente à 65 % pendant 5 secondes, puis 70 % pendant 15 secondes	20 sec
16	Smoothie moyennement difficile à mélanger 1	Rampe moyenne à 55 % pendant 8 secondes, puis 100 % pendant 14 secondes	22 sec
17	Smoothie moyennement difficile à mélanger 2	Rampe lente à 65 % pendant 5 secondes, puis 70 % pendant 23 secondes	28 sec
18	Grand smoothie difficile à mélanger 1	Rampe moyenne à 100% pendant 35 secondes	35 sec
19	Grand smoothie difficile à mixer 2	Rampe modérément lente à 35 % pendant 10 secondes, puis 70 % pendant 18 secondes, puis 100 % pendant 12 secondes	40 sec
20	Ice & Mélange liquide	Rampe lente à 14 % pendant 5 secondes	05 sec
21	Latte simple	Rampe lente à 21 % de vitesse pendant 8 secondes	08 sec
22	Shake Soft Serve	Rampe modérément rapide à 35% pour 3 secondes, puis 55% pendant 8 secondes	11 sec

UTILISATION

Les programmes 34 à 40 sont conçus pour le récipient d'accélération Vitamix Quick & Quiet et doivent être exécutés avec un couvercle à verrouillage (vendu séparément). Communiquez avec un revendeur/distributeur Vitamix local pour l'achat et le service clientèle de Vitamix pour la disponibilité et l'information sur le produit.

#	Type de boisson	Description	Durée d'exécution
23	Une ou deux boissons de type cocktail	Rampe modérément rapide à 33% pour 2 secondes, puis 50% pendant 4 secondes, puis 70% pendant 5 secondes	11 sec
24	Trois ou quatre boissons de type cocktail	Rampe modérément rapide à 33% pour 2 secondes, puis 55% pendant 4 secondes, puis 75% pendant 8 secondes	14 sec
25	Boissons à la crème glacée	Rampe modérée à 35 % de vitesse pendant 10 secondes	10 sec
26	Shake Inclusion	Rampe modérément lente à 87 % de vitesse pendant 2 secondes, puis vitesse à 20 % pendant 3 secondes	05 sec
27	Petits smoothies	Rampe moyenne à 40 % pendant 6 secondes, puis 65 % pendant 8 secondes	14 sec
28	Smoothie moyen	Rampe moyenne à 40 % pendant 5 secondes, puis 65 % pendant 6 secondes, puis 100 % pendant 7 secondes	18 sec
29	Mélange utilitaire	Rampe modérément lente à 20 % de vitesse pendant 5 secondes, puis 45 % de vitesse pendant 4 secondes, puis 100 % pendant 16 secondes	25 sec
30	Smoothie consistant	Rampe modérément lente jusqu'à 15 % pendant 10 secondes, puis 100 % pendant 7 secondes, puis 7 % pendant 5 secondes, puis 100 % pendant 23 secondes.	45 sec
31	Bol de smoothie 1	Rampe lente à 35 % pendant 10 secondes, puis 100 % pendant 20 secondes	30 sec

#	Type de boisson	Description	Durée d'exécution
32	Bol de smoothie 2	Rampe lente à 15 % pendant 7 secondes, puis 25 % pendant 8 secondes, puis 80 % pendant 30 secondes	45 sec
33	Bol de smoothie 3	Rampe rapide jusqu'à 55 % pendant 10 secondes, puis 7 % pendant 5 secondes, puis 100 % pendant 30 secondes, puis 15 % pendant 15 secondes	60 sec
34	Jus d'aliments entiers 1 avec couvercle de verrouillage	Rampe modérément rapide à 85 % pendant 27 secondes	27 sec
35	Jus d'aliments entiers 2 avec couvercle de verrouillage	Rampe modérément rapide à 85 % pendant 35 secondes	35 sec
36	Prép. de barre en purée 1 avec couvercle verrouillable	Ralentissez jusqu'à 70 % pendant 10 secondes, puis 100 % pendant 30 secondes, puis 70 % pendant 2 secondes, puis 7 % pendant 10 secondes	52 sec
37	Prép. de barre en purée 2 avec couvercle verrouillable	Ralentissez jusqu'à 25 % pendant 5 secondes, puis 100 % pendant 25 secondes, puis 55 % pendant 5 secondes, puis 100 % pendant 15 secondes	50 sec
38	Prép. de barre en sirop avec couvercle à fermeture	Rampe lente à 25% pendant 3 secondes, puis 100% pendant 30 secondes, puis 25% pendant 7 secondes, & puis 100% pendant 30 secondes	70 sec
39	Soupe rapide avec couvercle à lattes 1	Rampe moyenne à 90% pendant 60 secondes	60 sec
40	Soupe rapide avec couvercle à lattes 1	Rampe moyenne à 100 % pendant 90 secondes	90 sec



MISE EN GARDE

- NE SERREZ JAMAIS l'écrou gland (sur le dessus de l'assemblage de la lame). si vous êtes desserré, remplacez immédiatement l'ensemble de la lame.
- N'UTILISEZ JAMAIS de méthodes de nettoyage non approuvées incohérentes avec ces instructions pour éviter d'endommager le produit.
- N'UTILISEZ JAMAIS d'agents de nettoyage abrasifs, d'eau de Javel concentrée, de détergents à vaisselle automatiques, de nettoyeurs pour four ou de tampons à récurer.
- NE METTEZ JAMAIS le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation ou le corps moteur dans de l'eau ou un autre liquide.
- NE NETTOYEZ JAMAIS l'appareil avec un jet d'eau.
- Assurez-vous que l'équipement placé sur le socle-moteur est sec pour éviter que l'eau ne pénètre dans le corps du moteur lorsqu'il est fixé.
- Débranchez l'appareil et essuyez l'excès d'eau du chiffon ou de l'éponge lors du nettoyage autour des commandes ou de toute pièce électrique.
- Les objets pointus vont rayer la fenêtre d'affichage. Gardez ces objets éloignés de la fenêtre d'affichage.

CONTENANT

1. TOUJOURS rincer le récipient immédiatement après utilisation. Le produit séché peut se verrouiller autour de la lame et affaiblir/déchirer le joint de roulement lors du redémarrage.
2. Il n'est pas nécessaire de retirer la lame de mixage pour un nettoyage normal. Reportez-vous à la section "Lame de mélange" si vous souhaitez la nettoyer.
3. Le récipient Accélérer aval a été conçu pour résister aux produits chimiques et va au lave-vaisselle avec une température maximale de 200°F (93°C). Cependant, pour maximiser la durée de vie du récipient, lavez à la main toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse, rincer puis sécher.
4. Désinfectez après le lavage en remplissant le récipient aux 3/4 d'une solution désinfectante *. Retournez le conteneur sur la base du moteur et installez fermement le couvercle. Exécutez l'appareil à haute vitesse pendant 30 secondes. Éteignez l'appareil et laissez la solution reposer dans le récipient pendant une minute et demie supplémentaire. Versez la solution. Replacer le récipient sur le socle-moteur et faire fonctionner l'appareil avec le récipient vide pendant un 5 secondes supplémentaire. Ne pas rincer après la désinfection. Laissez le récipient sécher à l'air libre avec le couvercle éteint.

* Solution désinfectante recommandée :
1,5 c. à thé. (7,4 ml) deau de Javel institutionnelle ou domestique
dans 2 pintes. (1,9 l) eau.

ASSEMBLAGE DES LAMES DE MÉLANGE

- Il n'est pas nécessaire de retirer la lame du mixeur pour un nettoyage normal.
- NE laissez JAMAIS la lame de mélange tremper dans l'eau.

Pour inspecter l'assemblage de la lame de mélange, utilisez la clé d'écrou de retenue Vitamix (vendue séparément) et effectuez les étapes suivantes :

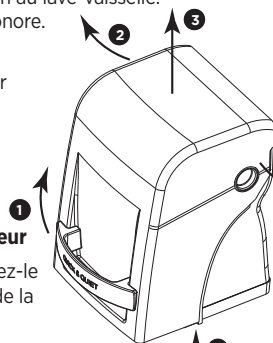
1. Retirez la lame de mélange du récipient à l'aide de la clé à écrou de retenue Accélérer (vendue séparément).
2. Lavez soigneusement la lame de mélange à l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher l'air.
3. Inspectez la lame de mélange et vérifiez s'il y a des lames lâches, entaillées ou endommagées. NE faites JAMAIS fonctionner l'appareil avec des lames desserrées, entaillées ou endommagées; remplacez immédiatement.
4. Inspectez la spline d'entraînement (insérées dans la douille d'entraînement du socle-moteur pour tourner la lame) et assurez-vous que les dents ne sont pas endommagées. Si la lame est endommagée, remplacez-la immédiatement.
5. Inspectez l'écrou de retenue et assurez-vous qu'il est bien fixé. NE serrez JAMAIS l'écrou de la partie supérieure de la lame Si la lame est desserrée, remplacez-la immédiatement.

ENCEINTE SONORE

- Ne lavez JAMAIS les composants du boîtier de son au lave-vaisselle.
- N'utilisez JAMAIS d'outils pour retirer le boîtier sonore.

Pour enlever la porte de couverture

1. Soulevez la poignée de la porte du couvercle pour la faire basculer vers le haut.
2. Étalez doucement les côtés de la porte sur les charnières rondes sur les côtés droit et gauche.
3. Soulevez la porte du couvercle.



Pour retirer l'enceinte acoustique de la base du moteur

1. Soulevez l'avant du tampon de centrage et décollez-le soigneusement de la base du moteur au-dessus de la douille d'entraînement.
2. Saisissez la base inférieure de l'enceinte sonore (**JAMAIS** attraper le transparent (matière plastique) avec les deux mains et, avec une pression égale et en un seul mouvement, utilisez l'index doigt de votre main gauche pour appliquer une pression vers vous à l'arrière du cadre de la couverture, tandis qu'en même temps, faites pression avec votre pouce droit loin de vous pour déverrouiller et dévissez la couverture loin du centre dans le sens inverse des aiguilles d'un montre.
3. Une fois déverrouillé, soulevez le couvercle et éloignez-le du socle-moteur.



Lavez les composants de l'enceinte sonore

1. Nettoyez toutes les pièces sous l'eau courante et essuyez avec un chiffon doux. **REMARQUE :** la poignée ne doit pas être démonté pendant le nettoyage pour éviter de trop serrer lors de la refixation au couvercle.
2. Séchez avec un chiffon doux ou laissez sécher à l'air libre.

Réassemblez l'enceinte sonore à la base du moteur

1. Réglez la base inférieure du caisson d'insonorisation sur le socle-moteur.
2. Alignez les quatre languettes de verrouillage de la plaque adaptateur du moteur avec les ouvertures sur la base inférieure du caisson d'insonorisation.
3. Tournez la base inférieure du caisson d'insonorisation dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
4. Alignez les guides de rail sur le coussinet de positionnement avec les fentes entre le caisson d'insonorisation et l'adaptateur moteur du socle-moteur. **REMARQUE :** réinstallez le coussinet sur le socle-moteur pour maintenir le boîtier sonore en position.
5. En travaillant de l'arrière de la base du moteur vers l'avant, appliquez une pression vers le bas sur le coussin central pour l'asseoir complètement autour de la prise d'entraînement.
6. Réinstallez le couvercle en le tournant à l'envers, étendez doucement les côtés de la porte sur les charnières rondes sur les côtés droit et gauche.
7. Utilisez la poignée pour fermer la porte du couvercle.

BASE MOTEUR AVEC PANNEAU DE COMMANDE

- Ne grattez, ni ne frottez JAMAIS la fenêtre d'affichage du panneau de commande.
- N'immergez jamais le socle-moteur dans l'eau ou d'autres liquides.

1. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer la fenêtre de l'écran.
2. Débranchez le cordon d'alimentation et nettoyez délicatement le reste de la surface extérieure à l'aide d'un chiffon doux et humide imbibé d'une solution douce d'eau tiède et de détergent non abrasif ou d'un nettoyant liquide en vaporisateur. Séchez avec un chiffon doux.
3. Retirer le coussinet de centrage et laver à l'eau chaude savonneuse. Rincez-les bien sous l'eau courante, puis séchez-les.
4. Remonter le coussinet de centrage à plat sur le socle-moteur.

DÉPANNAGE

Le Quick & Quiet™ dispose d'un journal d'alerte/de service que les clients peuvent consulter pour déterminer les principaux problèmes/la cause de la panne/de l'arrêt. Consignez le numéro de code d'erreur et contactez le soutien technique commercial de Vitamix pour obtenir une résolution.

PROBLÈME	SOLUTION
Bruit fort de la zone de la lame du récipient de l'appareil Les lames du récipient ne tournent pas Des vibrations accrues se font sentir Le fond du récipient fuit	La prise d'entraînement est usée ou brisée. Remplacer (article n° 073653). Des instructions sont incluses avec la pièce. Vérifiez que les composantes de l'assemblage des lames ne sont pas desserrées, endommagées ou entaillées; le cas échéant, remplacez-les. Serrez l'écrou de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé jusqu'à ce qu'il soit bien serré.
Bruit de broyage fort du moteur de l'appareil	Les roulements du moteur sont endommagés; votre appareil devra peut-être être réparé.
L'apppliance ne fonctionnera pas L'écran d'affichage n'indique pas « Ready » (prêt)	Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien branché sur la prise de courant. Assurez-vous que le conteneur Accelerate avec puce NFC (Near Field Communication) est correctement placé sur la base du moteur. Assurez-vous que l'interrupteur marche/arrêt est en position ON. Activez l'interrupteur marche/arrêt sur OFF, puis sur ON, pour redémarrer l'électronique.
Tous les boutons blancs deviennent jaunes	La température d'avertissement a été dépassée. Laissez l'appareil refroidir tout seul ou effectuez un cycle de refroidissement: a) Retirez le récipient du socle-moteur. b) Placez un récipient d'environ 16 oz d'eau sur le socle-moteur. c) Faites fonctionner le moteur à pleine vitesse pour aider à refroidir le moteur. d) Envisagez de réduire la charge dans le récipient qui a créé l'état de surchauffe.
Le message « NO PROGRAM » s'affiche lorsque les boutons sont enfoncés	Cela apparaît lorsqu'un bouton de programme est appuyé et qu'aucun programme n'est affecté à ce bouton.
L'appareil ne démarre pas	Le socle-moteur a peut-être été en mode veille. Appuyez sur le bouton suivant (Démarrer/ Arrêter, Pulse ou un bouton Programme) pour démarrer le moteur. Assurez-vous également que le conteneur Accelerate™ avec NFC est placé sur la base.
L'apppliance fonctionne de manière irrégulière Le mauvais programme démarre à la pression du bouton L'appareil démarre tout seul Le bouton d'un programme en particulier est défectueux L'apppliance fonctionne mais aucune information n'est affichée à l'écran Les boutons de programme exécutent l'appareil à la même vitesse	Mettez l'interrupteur Marche/Arrêt sur OFF, puis sur ON, pour redémarrer les appareils électroniques. Essayez de brancher l'appareil dans une nouvelle prise.
Tous les boutons changent en rouge, l'appareil est arrêté et un défaut s'affiche L'indicateur de température apparaît dans la fenêtre d'affichage	La température d'arrêt a été dépassée. Laissez le moteur refroidir pendant 1 heure avant de remettre l'appareil en marche. Consultez le service client Vitamix® ou un distributeur Vitamix local pour obtenir de l'aide.
L'appareil s'arrête au milieu du cycle de mélange et se réinitialise La fenêtre d'affichage indique « VITAMIX GENERAL PROGRAM » puis « READY »	Branchez l'appareil à une prise lui étant uniquement dédiée.

GARANTIE LIMITÉE

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

1. Inspectez la douille d'entraînement au moins avant de l'utiliser quotidiennement pour déceler l'usure visible, les fissures ou les ruptures de la douille. Pour acheter des prises d'entraînement de rechange supplémentaires, contactez Vitamix au 1-800-437-4654 (1-800-4Drink4) pour un revendeur près de chez vous. Pour l'équipement acheté à l'extérieur des États-Unis continentaux, communiquez avec votre distributeur Vitamix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix par téléphone au +1 440 782-2450 ou par courriel à l'adresse international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.
2. Faites pivoter manuellement l'ensemble des roulements à lames au moins avant utilisation quotidiennement pour vous assurer qu'il tourne sans hésitation ou ne tourne pas trop librement. Si la lame hésite ou tourne trop librement, communiquez avec Vitamix au 1 800 437-4654 (1 800 4drink4) pour obtenir des renseignements sur la garantie ou un revendeur près de chez vous. Pour les clients en dehors des États-Unis, communiquez avec votre distributeur Vitamix agréé, ou appelez la Division Vitamix International au +1 440 782-2450 ou envoyez un courriel à l'adresse international@vitamix.com pour un distributeur près de chez vous.
3. N'UTILISEZ JAMAIS l'appareil sans que le coussinet de positionnement soit correctement placé sur la base. Vita-Mix® Corporation (ci-après « Vita-Mix ») garantit à l'utilisateur final d'origine (preuve d'achat requise) ayant effectué l'achat aux États-Unis, que ce mélangeur commercial Vita-Mix (ci-après l'« équipement ») est exempt de défauts de matériau et de fabrication pour les périodes de garantie applicables à l'équipement comme décrit ici et sous réserve des conditions énoncées ci-dessous.

Socle-moteur

Garantie offerte par Vita-Mix au premier utilisateur final :

- Si la base du moteur (l'équipement) est défectueuse dans les trente (30) jours suivant la date d'achat, Vita-Mix la remplacera sans frais.
- Si la base du moteur (l'équipement) est défectueuse plus de trente (30) jours, mais moins d'un (1) an suivant la date d'achat, en raison d'un défaut de fabrication ou dans les matériaux, Vitamix assumera les frais de toutes les pièces et de toute la main-d'œuvre nécessaires pour réparer la base du moteur.
- Si la base du moteur (l'équipement) tombe en panne après un (1) an, mais dans les 700 heures ou quatre (4) ans à compter de la date d'achat ou de la date de livraison, selon la première éventualité, Vita-Mix assumera les frais des pièces jugées nécessaires pour réparer la base.

Contenant

Le récipient (l'équipement) est garanti contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant 120 heures ou 1 an à compter de la date d'achat ou de livraison, selon la loi, selon la première éventualité. Vitamix remplacera les composants sans frais.

Couvercle, assemblage de lames, douille d'entraînement et enceinte de son (si inclus)

Le couvercle, l'assemblage de la lame, la prise d'entraînement et, le cas échéant, un boîtier audio Vita-Mix (l'équipement), sont garantis contre les défauts de matériaux et de fabrication pendant 1 an à compter de la date d'achat ou de livraison la plus ancienne autorisée par la loi, selon la première éventualité. Vitamix remplacera les composants sans frais.

Conditions

- Les garanties contenues dans ce document ne s'appliquent qu'à l'utilisateur final d'origine et ne sont pas transférables. Une preuve d'achat est nécessaire pour effectuer une réclamation en vertu de la garantie.
- Cette garantie est le seul recours de l'acheteur et énonce les seules obligations de Vita-Mix; elle ne couvre pas l'usure normale, l'abus, le mauvais usage, l'utilisation négligente, la modification de la base ou du récipient (ou du caisson d'insonorisation) ou l'exposition à des conditions extrêmes, et n'est valable que si l'équipement est utilisé conformément au livret d'instructions ci-joint (qui peut également être consulté à l'adresse www.vitamix.com).

GARANTIE ET SERVICE

- Cette garantie est nulle si les réparations de l'équipement sont effectuées par une personne autre que Vita-Mix ou un centre de service Vita-Mix autorisé. Vita-Mix ne sera pas responsable du coût de toutes réparations non autorisées.
- La seule obligation de Vita-Mix en vertu de cette garantie est de réparer ou de remplacer la ou les pièces garanties comme déterminé exclusivement par Vita-Mix.

En aucun cas, que ce soit sur la base d'un contrat, d'une indemnité, d'une garantie, d'un délit civil (y compris la négligence), d'une responsabilité stricte ou autre, Vita-Mix ne sera responsable de tout dommage spécial, indirect, accessoire ou consécutif de quelque nature que ce soit, y compris, sans s'y limiter, la perte de profit ou de revenu. La garantie limitée ci-dessus est votre recours exclusif, et vous et Vita-Mix renoncez expressément par la présente à toutes autres garanties ou conditions, expresses ou implicites, statutaires ou autres, y compris toute garantie implicite de qualité marchande et toute garantie implicite de conformité à un usage particulier, et, sans limiter la généralité de ce qui précède, vous et Vita-Mix excluez expressément par la présente, dans la mesure permise par la loi, l'application de toute législation régissant la vente de marchandises et de la Convention des Nations Unies sur les contrats de vente internationale de marchandises, selon le cas.

Certaines juridictions n'autorisent pas une limitation des garanties implicites ou des dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs.

Aucun employé de Vita-Mix ou aucune autre personne n'est autorisé à fournir des garanties supplémentaires ou à modifier les garanties présentées ici. Pour obtenir de plus amples renseignements sur la garantie des appareils achetés à l'extérieur des États-Unis, communiquez avec votre distributeur Vita-Mix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix au +1 440 782-2450 ou par courriel à l'adresse international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Dans le cas où votre mélangeur Vitamix nécessite un entretien ou une réparation couverts par les termes de la présente garantie, communiquez avec Vita-Mix Corporation, un centre de service autorisé ou un distributeur local pour obtenir de l'aide.

Pour l'équipement acheté aux États-Unis, communiquez avec le soutien technique de Vita-Mix : 800 886-5235. Pour l'équipement acheté à l'extérieur des États-Unis continentaux, communiquez avec votre distributeur Vita-Mix autorisé ou avec la division internationale de Vita-Mix par téléphone au +1 440 782-2450 ou par courriel à l'adresse international@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Le client est responsable des frais d'expédition de l'appareil pour des entretiens couverts par la garantie.

Obtenir une couverture ou une réparation en vertu de la garantie

Services de réparation et d'entretien sous garantie Dans le cas où votre mélangeur Vitamix nécessite un entretien ou une réparation couverts par les termes de la présente garantie, communiquez avec Vita-Mix Corporation ou un distributeur local pour obtenir de l'aide.

- Pour les équipements achetés et situés aux États-Unis, appelez le service de soutien technique commerciale Vitamix au 1 800-886.
- Pour l'équipement acheté à l'extérieur des États-Unis continentaux, communiquez avec votre distributeur Vitamix autorisé ou avec la division internationale de Vitamix au 1 440 782-2450 ou par courriel à commercialts@vitamix.com pour trouver un distributeur près de chez vous.

Vous devrez fournir une preuve d'achat pour l'équipement. Si l'équipe d'assistance technique à distance ne peut pas réparer l'équipement à distance, l'équipement devra être réparé en person. L'équipe vous aidera à localiser un centre de service autorisé ou à prendre des arrangements pour renvoyer l'équipement à Vitamix.

Expédition d'équipement à Vitamix pour réparation

1. Obtenir un numéro d'autorisation de retour avant l'expédition. Ne pas retourner ou expédier de l'équipement sans l'approbation de Vitamix. En aucun cas Vitamix ne sera tenue responsable du coût de toute réparation non autorisée. Tout l'équipement retourné doit être clairement marqué d'un numéro d'autorisation de retour à l'extérieur de la boîte. Tout équipement envoyé à Vitamix sans autorisation ou approbation préalable sera retourné « tel quel » à l'adresse de l'expéditeur, sans réparation.
2. Emballez correctement l'article retourné. Tout article envoyé à Vitamix doit l'être dans son emballage d'origine ou dans tout autre emballage suffisant.

QUICK & QUIET™

VM0222

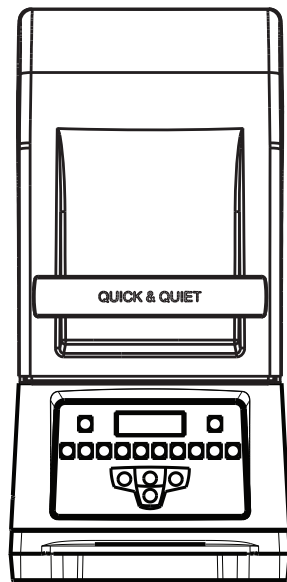
SÍMBOLOS

	Advertencia y precaución		Encendido/apagado
	NUNCA toque las piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso.		Peligro de descarga eléctrica
	Al licuar líquidos calientes, se alcanzan altas temperaturas.		Leer y entender el Manual del propietario.
	Desenchufe mientras no esté en uso, antes de limpiar la base del motor, la cubierta antirruido o la almohadilla centradora, o las piezas móviles.		NUNCA sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base del motor en agua o cualquier otro líquido.
	SIEMPRE opere con la tapa en su lugar.		NUNCA inserte utensilios en el recipiente mientras el aparato esté en uso.

ESPECIFICACIONES

Voltaje:	120 V	Altura:	con tapa cerrada 18.0 pulgadas / 45.7 cm
Frecuencia:	50/60 Hz	Profundidad:	11.4 pulgadas/29.0 cm
Potencia (máx.):	16 amperios	Ancho:	8.7 pulgadas/22.1 cm

Patente de EE. UU.: vitamix.com/patents



VITA-MIX® CORPORATION

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
Teléfono (internacional): 1.440.782.2450
Soporte técnico: 1.800.886.5235
Correo electrónico: commercialts@vitamix.com

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA



Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato por primera vez. Guarde estas instrucciones para referencia futura.

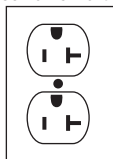
SIEMPRE use un tomacorriente de 20 amperios con conexión a tierra.

NUNCA quite la conexión a tierra.

NUNCA use un adaptador.

NUNCA utilice un cable de extensión.

NUNCA enchufe el aparato a un temporizador o a una toma de corriente controlada por un interruptor.



Salida de 20 amperios



SIEMPRE apague Y desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de ensamblarlo, desmontarlo, moverlo, limpiarlo y almacenarlo.

NUNCA sumerja el cable de alimentación, el enchufe de alimentación o el cuerpo del motor en agua o cualquier otro líquido.

Si el aparato se sumerge, desenchúfelo inmediatamente.

El no seguir las instrucciones puede provocar una descarga eléctrica e incluso la muerte.

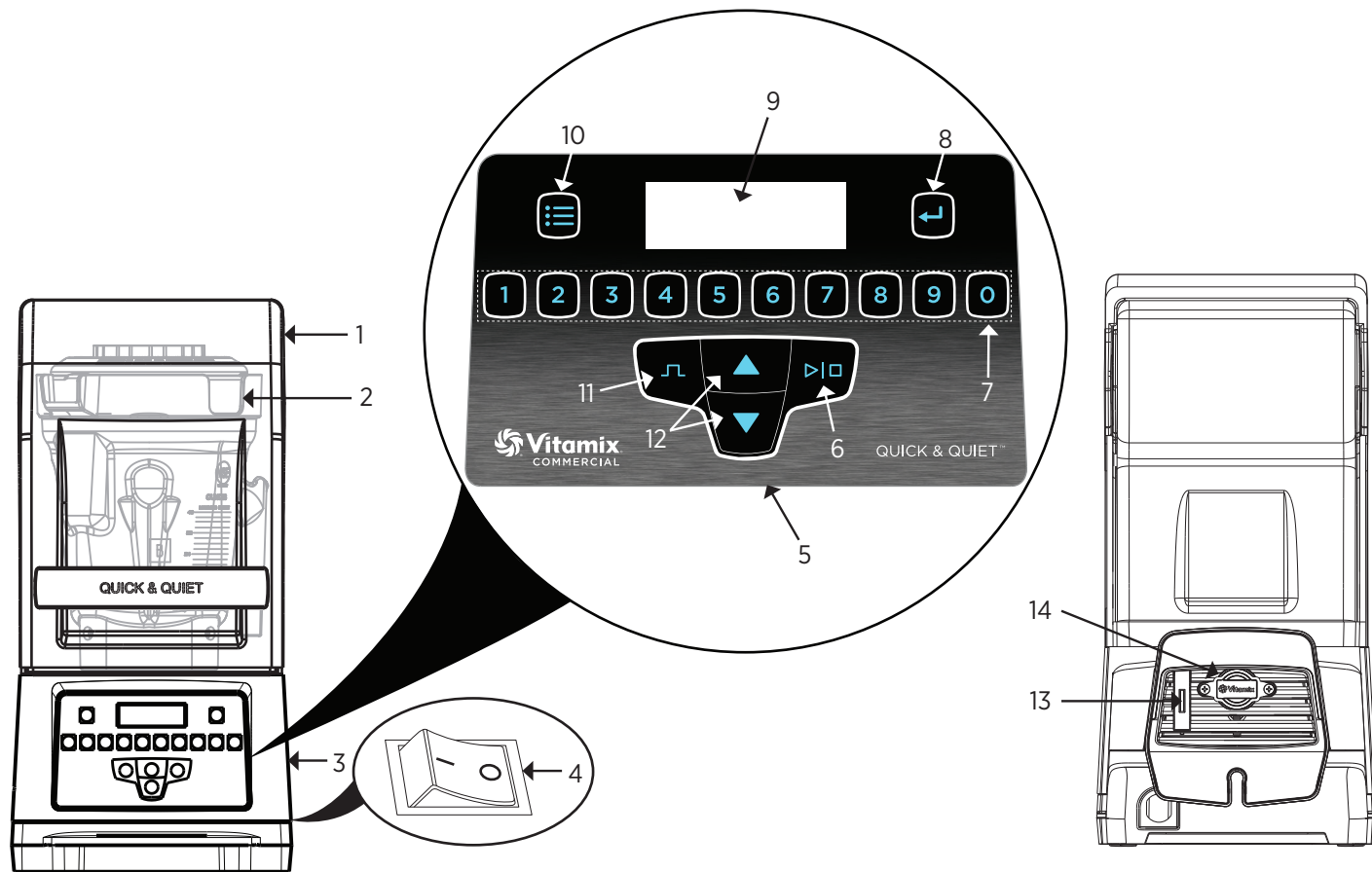
Este producto está diseñado ÚNICAMENTE PARA USO COMERCIAL y no para ser utilizado con fines domésticos.

- EL INCUMPLIMIENTO DE CUALQUIERA DE LAS IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO CONSTITUYE UN USO INDEBIDO DEL APARATO VITAMIX QUE PUEDE ANULAR SU GARANTÍA Y OCASIONAR UN RIESGO DE LESIONES GRAVES.
- Las instrucciones que aparecen en este manual no pueden cubrir todas las condiciones y situaciones que pueden producirse. Cuando se utiliza cualquier aparato, hay que hacerlo con sentido común y con las debidas precauciones.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia ni los conocimientos necesarios, a menos que sean supervisadas por la persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato y comprendan los peligros que este conlleva.
- NUNCA permita que los niños utilicen el aparato o jueguen con él. Mantenga el cable fuera del alcance de los niños.
- Retire y deseche los materiales de embalaje, la cubierta del enchufe y las etiquetas promocionales antes de usar el aparato por primera vez.
- NUNCA desconecte el aparato jalando el cable. Para desconectar el aparato, sujete la clavija y quítela de la toma de corriente.
- EVITE el contacto con las piezas móviles, especialmente con las cuchillas.
- NUNCA opere el aparato con aspas sueltas, melladas o dañadas; reemplace inmediatamente. Revise las aspas diariamente.
- NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del conjunto de aspas). En caso de estar suelta, deberá reemplazar el conjunto de aspas de inmediato.
- NUNCA coloque el aparato encima ni cerca de quemadores eléctricos o de gas calientes, ni donde pueda tocar cualquier otra fuente de calor.
- Este aparato tiene un enchufe de 20 A que solo encaja en un receptáculo de 20 A. Si no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. NUNCA modifique el enchufe de ninguna manera.
- Se requiere una salida GFCI de 20 amperios asignada por dispositivo. NO use un adaptador para cambiar del tipo de enchufe de 20 amperios a 15 amperios. Póngase en contacto con un electricista cualificado para instalar el receptáculo correcto siguiendo los códigos eléctricos locales antes de usar este aparato.
- NUNCA deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se anude.
- NUNCA toque superficies que puedan estar calientes.
- Antes de su uso, verifique SIEMPRE que el aparato esté completa y correctamente ensamblado y que el cable esté completamente desenrollado.
- El conjunto de aspas para licuar es muy filoso. Manipule con cuidado y manténgalo fuera del alcance de los niños.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

17. NUNCA use accesorios que no sean los que se proporcionan con el electrodoméstico o que se ofrecen por separado de Vitamix. El uso de accesorios no vendidos o recomendados por Vitamix puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones y anulará la garantía.
18. La alteración o modificación de cualquiera de las piezas del aparato, incluido el uso de partes no autorizadas originalmente por Vitamix, podría causar un incendio, una descarga eléctrica o una lesión ocasionando la anulación de su garantía.
19. SIEMPRE compruebe que el aparato esté desenchufado antes de limpiar la base del motor, la cubierta antiruido o la almohadilla centradora, o antes de tocar las piezas móviles.
20. NUNCA llene la jarra por encima de la línea marcada "CAPACIDAD MÁXIMA" para evitar el riesgo de lesiones causadas por daños en la tapa y la jarra.
21. Al licuar líquidos o ingredientes calientes en la jarra, tenga cuidado: el chorro o escape de vapor podría causar quemaduras. NUNCA llene la jarra por encima de la línea marcada como "CAPACIDAD MÁXIMA".
22. SIEMPRE comienza a procesarse en el ajuste de velocidad más bajo. Mantenga las manos y otras partes de su cuerpo expuestas lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles lesiones.
23. Se debe tener mucho cuidado al mover una máquina o recipiente lleno de aceite caliente u otros líquidos calientes.
24. Si durante el uso, el sonido del aparato cambia o si un objeto duro o extraño entra en contacto con las aspas. NUNCA sirva el alimento que se está preparando con el aparato.
25. NUNCA retire los ingredientes del aparato durante la operación. Verifique que el motor se haya detenido por completo y que la jarra se haya quitado de la base del motor antes de retirar los ingredientes.
26. Si la comida se queda alrededor de las aspas para licuar, retire la jarra de la base del motor y use una espátula para quitar los alimentos. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas.
27. Si la mezcla no se procesa al licuar mezclas secas, espesas o pesadas, detenga el funcionamiento y use una espátula para revolver los alimentos. NUNCA use los dedos ya que las aspas para licuar están afiladas. Deje enfriar el motor durante 1 minuto antes de volver a encender el aparato.
28. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de todas las piezas móviles durante la operación para reducir el riesgo de lesiones graves a personas y/o daños al aparato. Se puede usar una espátula, pero solo cuando se haya retirado el vaso de la base del motor.
29. Siga estrictamente las instrucciones de cuidado y limpieza proporcionadas en este manual.
30. NUNCA permita que el aspa para licuar se remoje en agua.
31. NUNCA utilice el aparato para otro fin que no sea para el que fue previsto.
32. NUNCA lo use en exteriores ni en vehículos o barcos en movimiento.
33. NUNCA abandone el área de trabajo cuando el aparato esté en uso.
34. NUNCA deje objetos extraños, como cucharas, tenedores o cuchillos, en el vaso, ya que esto dañará las aspas y otros componentes al encender el aparato y podría causar lesiones.
35. NUNCA exponga el vaso a temperaturas o ingredientes superiores a 210°F (99°C).
36. NUNCA opere el aparato sin la almohadilla centradora instalada correctamente debajo del vaso.
37. Si una jarra se calienta al tacto o emite vapor o se descarga, deje de mezclar inmediatamente y apague o desenchufe la máquina.
38. SIEMPRE use la máquina Vitamix con la tapa puesta y bien cerrada.
39. Para reducir el riesgo de lesiones, NUNCA coloque un conjunto de aspas en la base del motor a menos que esté ensamblado en el vaso de la Vitamix.
40. Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato para ver si hay daños. NUNCA opere si está dañado o después de un mal funcionamiento. Detenga inmediatamente el uso del electrodoméstico y visite www.vitamix.com o llame al Soporte técnico de Vitamix Commercial al 1.800.886.5235 (Internacional: 1.440.782.2450) para una revisión, reparación o ajuste.
41. Cualquier reparación, servicio o reemplazo de piezas deberá ser realizado por Vitamix o por un representante de servicio autorizado por Vitamix.
42. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



CONTROLES

1. **Caja de sonido:** cierra alrededor del vaso para reducir el sonido.
2. **Jarra:** contiene los ingredientes que se van a procesar y aloja el ensamblaje de las aspas para licuar en la parte inferior. El ensamblaje de las aspas para licuar incluye un aspa de acero inoxidable endurecida con precisión con dos juegos de rodamientos de doble sellado para una máxima durabilidad. Este conjunto de aspas ayuda a homogeneizar cada mezcla con mayor eficacia.
3. **Base del motor con panel de control:** contiene el ensamblaje del motor y del panel de control para procesar mezclas en poco tiempo cuando se combina con el diseño de la jarra y las aspas.
4. **Interruptor de encendido/apagado:** controla la alimentación del aparato y se encuentra en el lado derecho cerca de la parte posterior de la base del motor. Mientras está conectado, coloque el interruptor de encendido/apagado en ENCENDIDO para preparar el aparato para licuar. Coloque el interruptor de encendido/apagado en posición de APAGADO cuando no esté en uso.
5. **Panel de control:** proporciona varias funciones de usuario. Consulte los puntos 6 a 12 para obtener más detalles.
6. **Botón arrancar/detener:** presione el botón una vez para encender el aparato y comenzar a girar las aspas para licuar dentro de la jarra. El botón se iluminará en rojo mientras el aparato está funcionando para indicar que la siguiente pulsación del botón detendrá el ciclo de funcionamiento. Presione el botón de nuevo para detener el aparato y la rotación de las aspas dentro de la jarra.
7. **Botones de programa:** se utilizan para ciclos de combinación de programas preestablecidos y selección de menús en la ventana de visualización. Los ciclos de licuado preestablecidos del programa están diseñados para las bebidas más comunes. Mientras ejecuta un programa, el botón del programa en uso se iluminará en verde y el botón de arrancar/detener estará en rojo mientras que todos los demás botones estarán en blanco. Los programas preestablecidos varían en velocidad y duración y ejecutarán el dispositivo durante un ciclo completo; luego se detendrán automáticamente cuando se complete el ciclo. Si se selecciona otro botón preestablecido durante el funcionamiento, el aparato detendrá el ciclo de mezcla. Cada botón se puede reprogramar para cualquier receta mediante programación personalizada o reprogramando a cualquiera de las 40 recetas disponibles. Debido a las diferencias en las recetas, los resultados pueden variar. Consulte la sección “Botones de programa preestablecidos” para obtener más detalles.
8. **Botón atrás:** sirve para volver a la pantalla anterior.
9. **Pantalla de visualización:** esta área, dependiendo del botón que se presione, muestra una variedad de mensajes de operación.
 - **Vitamix:** muestra inicialmente la versión del firmware durante 3-4 segundos; después de que aparezca la pantalla inicial, muestra el programa actual establecido en la licuadora durante 2 segundos.
 - **Listo:** se muestra cuando hay potencia en la licuadora y no está en funcionamiento o no se accede a las funciones del menú.
 - : se muestra con la mitad de brillo cuando el aparato está en modo de reposo si no se utiliza durante 60 segundos. Para salir del modo de reposo, toque uno de los botones del programa para preparar la siguiente mezcla.
 - **Ø:** se muestra cuando no se detecta el vaso.
10. **Botón Menú:** se utiliza para ver múltiples opciones y hacer actualizaciones clave. Consulte la sección “Funciones del botón Menú” para obtener más detalles.
11. **Botón de Pulso:** el botón de Pulso proporciona un rápido aumento o disminución de la velocidad de las aspas al licuar o preparar una bebida. El botón de Pulso anulará cualquier programa en ejecución siempre que esté presionado. Si lo suelta, el programa original continuará su ciclo. Cuando esté en uso, el botón de Pulso se iluminará en verde.
12. **Botones de velocidad:** Oprima el botón ▲ para incrementar gradualmente la velocidad de las cuchillas del 1% hasta el 100%. Oprima el botón ▼ para disminuir gradualmente la velocidad de las aspas del 1 % hasta el 7 %. La velocidad se utiliza para determinar la rapidez de mezclado con los botones de pulsos y el botón Arrancar/Detener. Estos ajustes se restablecerán si la máquina se apaga.
13. **Chip de programación personalizado:** se usa para agregar programas personalizados. Inserte el chip de programación con las palabras “THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE” (ESTE LADO MIRANDO HACIA EL FRENTE DE LA MÁQUINA) hacia la derecha.
14. **Puerto de conectividad:** incluido para su uso con un módulo futuro (se vende por separado) para permitir actualizaciones remotas y otras mejoras de conectividad.



ADVERTENCIA



LAS ASPAS ESTÁN MUY AFILADAS; manipule con extrema atención para evitar lesiones.

Revise diariamente las aspas para verificar que ninguna pieza esté suelta, tenga mellas o haga falta.

NUNCA opere el aparato con aspas sueltas, rotas o dañadas; reemplácelas inmediatamente.

Evite hacer funcionar el aparato si el vaso está vacío.

Los vasos no deben usarse para materiales duros y secos.

NUNCA use la jarra en el microondas ni en el congelador.

Las temperaturas extremas combinadas con los ingredientes calientes y/o la acción rápida inmediata de las aspas pueden agrietar la jarra.

NUNCA agite ni sacuda una jarra mientras la máquina esté funcionando.

NUNCA quite la jarra antes de que el aparato se detenga por completo. Si quita o cambia la jarra mientras el acople de la unidad sigue girando, se dañarán los “dientes” del eje estriado.

SIEMPRE quite la jarra de la base del motor antes de retirar el contenido de la jarra para evitar que el aparato se encienda sin querer.

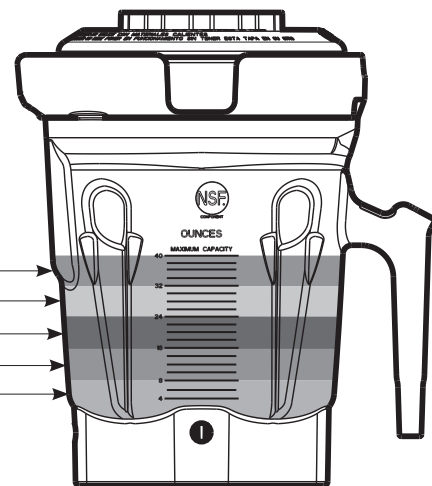
NUNCA golpee el vaso contra una superficie para aflojar los ingredientes.

SIEMPRE use una espátula de goma para retirar las mezclas espesas de la jarra y evitar rayones.

Consejos para mezclar

- Primero coloque los líquidos y los alimentos blandos en la jarra, los ingredientes sólidos y el hielo se deben introducir al final.
- Aunque para el procesamiento no es necesario, se recomienda cortar los alimentos en trozos más pequeños para poder medir los ingredientes de forma más precisa.
- Es recomendable descongelar o deshielar parcialmente las frutas.
- Para preparar las mejores bebidas heladas, mantenga los ingredientes congelados a menos de 0°F (-18°C). Si una receta se congela, reduzca la cantidad de hielo.
- Agregue más líquido si sus recetas son demasiado espesas o tienen demasiados ingredientes.
- Si aparece el indicador de temperatura, consulte la sección Solución de problemas de este manual.
- La capacidad máxima es equivalente a las onzas o litros indicados en el vaso; por ejemplo, 40 onzas/ (1.2 L), y es considerablemente menor con mezclas espesas.

Hielo e ingredientes congelados
Frutas y vegetales
Verduras de hoja
Productos secos
Líquidos



Modos de operación

- **Manual:** muestra la velocidad (%), el tiempo de funcionamiento del motor, "MANUAL", junto con el símbolo "Triángulo de funcionamiento".
- **Pulso:** muestra la velocidad (%), el tiempo de funcionamiento del motor, "PULSE", junto con el símbolo "Pulso".
- **Programa:** muestra la velocidad (%), el tiempo restante del programa, el nombre del programa, el símbolo "Triángulo de funcionamiento" y el número de programa. Se muestra "NO PROGRAM" (SIN PROGRAMA) si se presiona un botón de programa sin un programa asignado.

Funciones del botón Menú

Uso del botón Menú

1. Presione el botón Menú.
2. Utilice el botón de pulsos (iluminado en rojo) para retroceder o rechazar la opción.
3. Use el botón Arrancar/detener (iluminado en verde) para ingresar o aceptar cambios.
4. Use las flechas del botón de velocidad hacia arriba y hacia abajo para desplazarse a la selección deseada.
5. Los botones del programa no se iluminarán mientras esté en la función Menú a menos que el usuario esté programando (consulte la sección "Programación" para obtener más detalles).
6. Al hacer selecciones en el menú, el usuario verá uno de los siguientes símbolos:
 - ✓: indica que los cambios se han guardado.
 - X: para cancelar una selección, pulse el botón de Pulso y una "X" indicará que se canceló.

Navegación del menú

Al utilizar el botón de menú, tiene varias opciones.

1. **Programas:** en los botones del programa hay opciones para asignar o cargar programas. Consulte la sección "Programación" para obtener más detalles.
2. **Sistema:** hay diversas opciones para programar varias funciones:
 - **Establecer velocidad de pulso:** establece la velocidad de pulso predeterminada
 - **Información de la jarra:** muestra la cantidad de horas:minutos:segundos que la jarra se ha utilizado cuando se configura en la base del motor.
 - **Información del motor:** muestra la cantidad de horas:minutos:segundos que el motor ha funcionado.
 - **Tiempo de actividad de la unidad:** muestra cuánto tiempo ha estado encendido el sistema.
3. **Diagnóstico:** proporciona al usuario información de solución de problemas:
 - **Historial de fallas:** muestra los últimos 10 códigos de error recibidos en la unidad.
 - **Borrar fallas:** permite al usuario reconocer la falla.

Botones del programa preestablecidos

A continuación se muestran los ciclos de mezcla del programa preestablecido diseñados para las bebidas más comunes. Estos programas varían en velocidad y duración y harán funcionar el aparato durante un ciclo completo y se detendrán automáticamente cuando se complete el ciclo. Cada botón se puede reprogramar para cualquier receta a través de una programación personalizada o reprogramando a cualquiera de las 40 recetas disponibles. Debido a las diferencias en las recetas, los resultados pueden variar.

Botón 1: Uso general/Smoothies – Mezcla smoothies y bebidas ligeras a base de jugos y hielo hasta obtener una consistencia cremosa (: 12)

Botón 2: Smoothies dobles – Mezcla bebidas similares a las que se obtienen con el botón 1, pero en mayores cantidades (:12)

Botón 3: Café helado y jugos – Mezcla hasta obtener una consistencia cremosa (:12)

Botón 4: Bebidas de helado – Mezcla bebidas hechas con helado de textura dura hasta obtener una consistencia de malteada espesa (:18)

Botón 5: Bebidas de helado dobles y difíciles de licuar (:14)

Botón 6: Smoothies espesos difíciles de licuar tamaño mediano – Mezcla fruta congelada e ingredientes de textura dura hasta obtener smoothies con una consistencia espesa pero homogénea (:18)

Botón 7: Smoothies espesos difíciles de licuar tamaño mediano – Mezcla fruta congelada e ingredientes de textura dura hasta obtener smoothies con una consistencia espesa pero homogénea (:24).

Botón 8: Café helado pequeño (:08)

Botón 9: Café congelado mediano (:09)

Uso de los botones de programas preestablecidos

1. Conecte el electrodoméstico al tomacorriente más cercano.
2. Presione el interruptor de encendido/apagado para ENCENDER.
3. Con el vaso en el mostrador, agregue los ingredientes deseados al vaso.
4. SIEMPRE coloque bien la tapa antes de licuar.

¡IMPORTANTE! Para evitar daños en el acople en la base del motor o en el eje estriado motriz en la base de las espas, SIEMPRE compruebe que el motor esté completamente detenido antes de colocar la jarra en la base del motor.

5. Coloque la jarra en la base del motor alineándola sobre la almohadilla central.
6. Presione el botón del programa deseado y el dispositivo iniciará el programa seleccionado y se apagará automáticamente cuando se complete el programa. Si se selecciona otro botón de programa durante la operación, el dispositivo detendrá el ciclo de licuado.

¡IMPORTANTE! Espere hasta que las espas se detengan por COMPLETO antes de quitar la tapa y/o la jarra de la base del motor.

7. Retire el vaso de la base del motor.
8. A continuación retire la tapa.
9. Vierta, decore y sirva la receta.
10. Presione el interruptor de encendido/apagado para DESACTIVAR cuando el dispositivo no esté en uso.

Programación

Quick & Quiet está preprogramado con programas personalizados optimizados para la jarra Accelerate™. El programa establecido en los botones del programa se puede personalizar con el botón Menú, un chip de programación o el kit de software del programador disponible en Vitamix. Comuníquese con Soporte Técnico de Vitamix o con un distribuidor local de Vitamix para obtener ayuda.

Configuración de los botones de programas preestablecidos

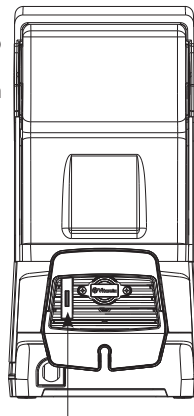
1. Acceda a los 40 programas almacenados usando el botón Menú, seleccione "Programas" y luego seleccione "Asignar programas".
2. Oprima el botón de velocidad ▲ o ▼ para desplazarse por las opciones del nombre del programa.
3. Presione el número del botón Programa para el programa deseado para la receta seleccionada.
4. Presione el botón Arrancar/detener para guardar los cambios y salir de la programación.

Por ejemplo: Para programar el Botón 1 con la receta #17:

- a. Después de acceder a los programas almacenados como se describe en el paso 1, la pantalla mostrará la lista de programas disponibles y su asignación de botones (en la parte superior).
- b. Utilice los botones de velocidad para desplazarse por la lista hasta que se seleccione el Programa 17 (resaltado).
- c. Oprima el botón 1 para configurar el programa 17.
- d. Continúe configurando los otros nueve botones o presione Arrancar/Detener (Start/Stop) para guardar la asignación y salir.

Restablecimiento de los botones de programas preestablecidos a los ajustes originales de fábrica

1. Presione el botón Menú.
2. Usa los botones de velocidad para seleccionar "PROGRAMAS" si aún no está resaltado.
3. Presione el botón Arrancar/detener.



Chip de programación personalizada

4. Utilice los botones de velocidad para seleccionar "CARGAR PROGRAMAS".
5. Presione el botón Arrancar/detener.
6. Usa los botones de velocidad para seleccionar "RESTABLECER AJUSTES PREDETERMINADOS".
7. Presione el botón Arrancar/detener.
8. Utilice los botones de velocidad para seleccionar y resaltar "Sí".
9. Presione el botón Arrancar/detener.
10. 'RESTORING DEFAULTS' (RESTABLECER AJUSTES PREDETERMINADOS) aparecerá en la pantalla de la base del motor durante el proceso de restablecimiento de programas predeterminados.
11. La pantalla mostrará "READY" (LISTO) cuando se hayan restaurado los programas.

Programación con un chip personalizado

Si los pasos de programación que se indican a continuación no aparecen con el primer ciclo de mezcla, gire el chip 180° y repita los pasos que se indican a continuación.

1. Encienda el dispositivo.
2. Quite la jarra (esto evitará el inicio accidental de la máquina mientras está girando) y gire la base del motor para ver la parte posterior del aparato.
3. Introduzca el chip de programación personalizado (con las palabras "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" (ESTE LADO MIRANDO HACIA EL FRENTE DE LA MÁQUINA) hacia el centro de la máquina) en el puerto situado en el lado izquierdo de la parte trasera del aparato. Empuje suavemente hasta que el chip encaje en el puerto.
4. Desplácese hasta 'CARGAR PROGRAMAS' (LOAD PROGRAMS) y use los botones de velocidad para seleccionar 'CARGAR DESDE STICK' (LOAD FROM STICK) para iniciar manualmente el proceso de programación.
5. Los programas se cargarán automáticamente y el menú se cerrará de forma automática.
6. Retire el chip de programación, vuelva a colocarlo en su empaque original y guárdelo en un lugar seguro y de fácil acceso.
7. Presione uno de los botones del programa para ver el Tipo de bebida en la pantalla de visualización y confirmar que la programación funcionó.

Programas almacenados

Los programas 10-14 están diseñados para usarse con una jarra para aireación (se vende por separado) compatible con la máquina Vitamix Quick & Quiet. Póngase en contacto con un distribuidor local de Vitamix para comprar y con el servicio de atención al cliente de Vitamix para conocer la disponibilidad y la información sobre el producto.

#	Tipo de bebida	Descripción	Tiempo de funcionamiento
1	Uso general/smoothie	Aumento moderado rápido al 65 % durante 12 segundos	:12
2	Double Smoothie (Smoothies dobles)	Aumento rápido a 45 % durante 4 segundos, luego 68 % durante 5 segundos, luego 100 % durante 3 segundos	:12
3	Café helado / Jugo	Aumento medio a 25 % durante 4 segundos, luego 75 % durante 8 segundos	:12
4	Ice Cream Drinks (Bebidas de helado)	Aumento rápido al 80 % durante 5 segundos, luego al 25 % durante 5 segundos, luego al 14 % durante 8 segundos	:18
5	Double & Hard to Blend Ice Cream Drinks (Bebidas de helado dobles y difíciles de licuar)	Aumento medio a 25 % durante 7 segundos, luego 82 % durante 7 segundos	:14
6	Mezclas espesas difíciles de licuar de tamaño mediano	Aumento moderado lento al 25 % para 5 segundos, luego 100 % durante 16 segundos	:21
7	Mezclas espesas difíciles de licuar de tamaño grande	Aumento medio a 25 % durante 5 segundos, luego 100 % durante 19 segundos	:24
8	Café helado pequeño	Aumento moderado rápido al 30 % durante 3 segundos, luego al 72 % durante 5 segundos	:08
9	Café helado mediano	Aumento moderado a 30 % durante 3 segundos, luego 100 % durante 6 segundos	:09

#	Tipo de bebida	Descripción	Tiempo de funcionamiento
10	Aireación delicada 1	Aumento lento al 17 % durante 15 segundos	:15
11	Aireación delicada 2	Aumento lento al 22 % durante 22 segundos	:22
12	Cóctel clásico con aireación	Aumento lento al 55 % durante 7 segundos y luego al 25 % durante 12 segundos	:19
13	Aireación fuerte 1	Aumente la velocidad de forma moderada al 80 % de velocidad durante 20 segundos	:20
14	Aireación fuerte 2	Aumento moderado al 80 % de velocidad durante 30 segundos	:30
15	Smoothie pequeño difícil de mezclar	Aumento lento al 65 % durante 5 segundos, luego al 70 % durante 15 segundos	:20
16	Smoothie medio difícil de mezclar 1	Aumento medio a 55 % durante 8 segundos, luego 100 % durante 14 segundos	:22
17	Smoothie medio difícil de mezclar 2	Aumento lento al 65 % durante 5 segundos, luego al 70 % durante 23 segundos	:28
18	Smoothie grande difícil de mezclar 1	Aumento medio al 100 % durante 35 segundos	:35
19	Smoothie grande difícil de mezclar 2	Aumento moderado a 35 % durante 10 segundos, luego 70 % durante 18 segundos, luego 100 % durante 12 segundos	:40
20	Mezcla de hielo y líquido	Aumento lento al 14 % durante 5 segundos	:05
21	Latte individual	Aumento lento al 21 % de velocidad durante 8 segundos	:08

Uso

Los programas 34-40 están diseñados para la jarra Quick & Quiet Accelerate de Vitamix y deben ejecutarse con una tapa de cierre (se vende por separado). Póngase en contacto con un distribuidor local de Vitamix para comprar y con el servicio de atención al cliente de Vitamix para conocer la disponibilidad y la información sobre el producto.

#	Tipo de bebida	Descripción	Tiempo de funcionamiento
22	Smoothie de crema	Aumento moderado rápido al 35 % durante 3 segundos, luego al 55 % durante 8 segundos	:11
23	1-2 Drink Cocktail (1 a 2 bebidas de coctel)	Aumento moderado y rápido de la velocidad al 33 % durante 2 segundos, luego 50 % durante 4 segundos, luego 70 % durante 5 segundos	:11
24	3-4 Drink Cocktail (3 a 5 bebidas de coctel)	Aumento moderado y rápido al 33% durante 2 segundos, luego 55% durante 4 segundos, luego 75% durante 8 segundos	:14
25	Ice Cream Drink (Bebida de helado)	Aumento moderado al 35 % de velocidad durante 10 segundos	:10
26	Shake Inclusion	Aumento moderado lenta al 87 % de velocidad durante 2 segundos, luego al 20 % de velocidad durante 3 segundos	:05
27	Smoothies pequeños	Aumento medio a 40 % durante 6 segundos, luego 65 % durante 8 segundos	:14
28	Medium Smoothie (Smoothie mediano)	Aumento medio al 40 % durante 5 segundos, luego al 65 % durante 6 segundos, luego al 100 % durante 7 segundos	:18
29	Utility Blend (Mezcla general)	Aumento moderado lento a 20 % de velocidad durante 5 segundos, luego 45 % de velocidad para 4 segundos, luego 100 % durante 16 segundos	:25
30	Heavy Smoothie (Smoothie denso)	Aumento moderado a 15 % durante 10 segundos, luego 100 % durante 7 segundos, luego 7 % durante 5 segundos, luego 100 % durante 23 segundos	:45
31	Tazón de smoothie	Aumento lento al 35 % durante 10 segundos, luego al 100 % durante 20 segundos	:30

#	Tipo de bebida	Descripción	Tiempo de funcionamiento
32	Tazón de smoothie 2	Aumento lento hasta 15 % durante 7 segundos, luego 25 % durante 8 segundos, luego 80 % durante 30 segundos	:45
33	Tazón de smoothie 3	Aumento rápido a 55 % durante 10 segundos, luego 7 % durante 5 segundos, luego 100 % durante 30 segundos y luego 15 % durante 15 segundos	:60
34	Elaboración de jugos con alimentos enteros 1 con la tapa de cierre	Aumente la velocidad de forma moderada al 85 % de velocidad durante 27 segundos	:27
35	Elaboración de jugos con alimentos enteros 2 con la tapa de cierre	Aumento moderado rápido al 85 % durante 35 segundos	:35
36	Elaboración de puré 1 con tapa de cierre	Aumento lento al 70 % durante 10 segundos, luego al 100 % durante 30 segundos, luego al 70 % durante 2 segundos y luego al 7 % durante 10 segundos	:52
37	Elaboración de puré 2 con tapa de cierre	Aumento lento al 25 % durante 5 segundos, luego al 100 % durante 25 segundos, luego al 55 % durante 5 segundos, luego al 100 % durante 15 segundos	:50
38	Elaboración de jarabe con tapa de cierre	Aumento lento al 25 % durante 3 segundos, luego al 100 % durante 30 segundos, luego 25 % durante 7 segundos, y 100 % durante 30 segundos	:70
39	Sopa rápida con tapa de cierre 1	Aumento medio al 90 % durante 60 segundos	:60
40	Sopa rápida con tapa de cierre 1	Aumento medio al 100 % durante 90 segundos	:90



PRECAUCIÓN

- NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del conjunto de aspas). Si está suelta, reemplace el conjunto de aspas inmediatamente.
- NUNCA use métodos de limpieza no aprobados que no sean compatibles con estas instrucciones, para evitar daños en el producto.
- NUNCA use productos de limpieza abrasivos, cloro concentrado, detergentes para lavavajillas automáticas, limpiadores de hornos ni estropajos.
- NUNCA coloque el cable de alimentación, el enchufe o la estructura del motor en agua ni en otro líquido.
- NUNCA limpie el aparato con chorro de agua.
- Asegúrese de que el equipo colocado en la base del motor esté seco para evitar que el agua llegue al cuerpo del motor cuando esté conectado.
- Desconecte el electrodoméstico y escurra el agua del paño o esponja para limpiar los controles o cualquier componente eléctrico.
- Los objetos afilados rayarán la pantalla de visualización. No use estos objetos en la pantalla de visualización.

DE BAJO PERFIL

1. SIEMPRE enjuague la jarra inmediatamente después de usarla. El producto seco puede quedarse entre las aspas y debilitar o romper los rodamientos cuando se reinicia.
2. No es necesario quitar las aspas para una limpieza normal. Consulte la sección "Aspas" si quiere hacer una limpieza.
3. La jarra Accelerate™ se diseñó para resistir productos químicos y es apta para lavavajillas con una temperatura máxima de 200°F (93°C). Sin embargo, para maximizar la vida útil de la jarra, lave a mano todas sus piezas con agua tibia y jabón, enjuague y luego seque.
4. Desinfecte después del lavado; para esto, llene la jarra hasta 3/4 de su capacidad con una solución desinfectante*. Vuelva a colocar la jarra en la base del motor e instale bien la tapa. Encienda el aparato a alta velocidad durante 30 segundos. Apague la máquina y deje que la solución repose en la jarra durante 1 1/2 minutos más. Vierta la solución. Regrese la jarra a la base del motor y ponga a funcionar la licuadora con la jarra vacía durante 5 segundos más. No la enjuague después de desinfectarla. Deje que la jarra se seque al aire libre sin la tapa.

* Solución desinfectante recomendada:

1.5 cucharadita (7.4 ml) de cloro industrial o doméstico en 2 cuartos (1.9 L) de agua.

ENSAMBLAJE DE LAS ASPAS

- No es necesario quitar las aspas para una limpieza normal.
- NUNCA permita que las aspas para licuar se remojen en agua.

Para inspeccionar el conjunto de aspas, utilice la llave para tuerca de retención Vitamix (se vende por separado) y siga estos pasos:

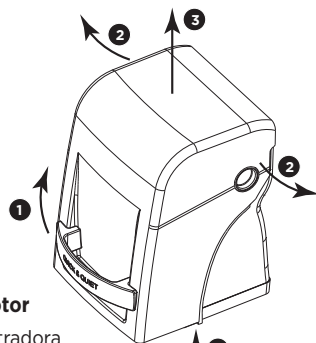
1. Quite las aspas del vaso con la llave para tuerca de retención de Accelerate(se vende por separado).
2. Lave con cuidado el aspa con agua tibia y jabón, enjuague y deje secar.
3. Revise las aspas para licuar y verifique que no haya aspas sueltas, melladas o dañadas. NUNCA opere el aparato con aspas sueltas, melladas o dañadas; reemplace inmediatamente.
4. Inspeccione el eje estriado (se inserta en acople de la base del motor para girar las aspas) y asegúrese de que los dientes no estén dañados. Si están dañados, sustituya el ensamblaje de las aspas de inmediato.
5. Inspeccione la tuerca de retención y asegúrese de que está bien sujeta. NUNCA apriete la tuerca ciega (en la parte superior del ensamblaje de las aspas). En caso de estar suelta, deberá reemplazar el ensamblaje de las aspas de inmediato.

CUBIERTA ANTIRRUIDO

- NUNCA lave los componentes de la cubierta antirruido en el lavavajillas.
- NUNCA use herramientas para quitar la cubierta antirruido.

Para quitar la puerta de la cubierta

1. Levanta el asa en la puerta de la cubierta para girarla hacia arriba.
2. Separe con cuidado las partes laterales de la puerta por encima de las bisagras redondas del lado izquierdo y derecho.
3. Levante la puerta de la cubierta.



Para retirar la cubierta antirruido de la base del motor

1. Levante la parte delantera de la almohadilla centradora y retírela con cuidado de la base del motor sobre el acople.
2. Sujete la base inferior de la cubierta antirruido (**NUNCA** tome el material plástico transparente) con las manos y, con la misma presión y en un solo movimiento, use el dedo índice de la mano izquierda para aplicar presión hacia la parte posterior del marco. Al mismo tiempo, aplique presión con el pulgar de la mano derecha para desbloquear y girar la cubierta para separarla del centro en sentido inverso al de las manecillas del reloj.
3. Una vez desbloqueado, levante la cubierta y aléjelo desde la base del motor.



Lave los componentes de la cubierta antirruido

1. Limpie todas las piezas con agua corriente y con un paño suave. **NOTA:** El asa no debe desmontarse durante la limpieza para evitar que se apriete demasiado al volver a poner la cubierta.
2. Seque con un paño suave o deje secar al aire.

Volver a ensamblar la caja de sonido con la base del motor

1. Coloque la base inferior del cubierta antirruido sobre la base del motor.
2. Alinee las cuatro lengüetas de bloqueo de la placa adaptadora del motor con las aberturas de la base inferior de la cubierta antirruido.
3. Gire la base inferior de la cubierta antirruido en el sentido de las manecillas del reloj para asegurarla en su lugar.
4. Alinee las guías del riel en la almohadilla centradora con las ranuras entre la cubierta antirruido y el adaptador en la base del motor.
NOTA: SIEMPRE vuelva a instalar la almohadilla centradora en la base del motor para mantener la cubierta antirruido en su lugar.
5. Desde la parte posterior de la base del motor hacia la parte delantera, aplique presión hacia abajo sobre la almohadilla centradora para asentarla bien en el acople.
6. Vuelva a instalar la cubierta poniéndola boca abajo, extienda suavemente los lados de la puerta sobre las bisagras redondas de los lados derecho e izquierdo.
7. Use el asa para cerrar la cubierta.

BASE DEL MOTOR CON PANEL DE CONTROL

- NUNCA talle ni limpie la pantalla de visualización en el panel de control.
 - NUNCA sumerja la base del motor en agua ni en otro líquido.
1. Use un paño suave para limpiar la pantalla de visualización.
 2. Desconecte el cable de alimentación y limpie con cuidado el resto de la superficie exterior con un paño humedecido con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo o un limpiador líquido en spray. Seque con un paño suave.
 3. Quite la almohadilla centradora y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela con agua de la llave y séquela.
 4. Vuelva a ensamblar la almohadilla centradora plana en la base del motor.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Quick & Quiet™ dispone de un registro de alertas/servicio que los clientes pueden revisar para determinar los principales problemas, causas de fallas e interrupciones de funcionamiento. Documente el número de código de error y comuníquese con el Soporte técnico de Vitamix Comercial para su resolución.

PROBLEMA	SOLUCIÓN
Ruido fuerte proveniente del área de las aspas del vaso Las cuchillas del vaso no giran Aumento de la vibración Fugas desde el fondo del vaso	Si el acople está roto o desgastado. Reemplácelo (artículo n.º 073653). Las instrucciones vienen incluidas con la pieza. Revise el conjunto de aspas para verificar si algún componente está suelto, dañado o tiene mellas y reemplácelo. Apriete la tuerca de sujeción con la llave correspondiente, girándola en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede bien apretada.
Fuerte ruido de rechinido proveniente del motor del aparato	Si los rodamientos del motor están dañados, es posible que su máquina deba ser reparada.
El dispositivo no se ejecutará La pantalla de visualización no muestra el mensaje "Ready" (Listo)	Verifique que el cable de alimentación esté firmemente enchufado a la toma de corriente. Asegúrese de que la jarra Accelerate con chip de comunicación de campo cercano (NFC) esté colocada correctamente en la base del motor. Asegúrese de que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición de encendido. Gire el interruptor de encendido/apagado a APAGADO y luego a ENCENDIDO para reiniciar los componentes electrónicos.
Todos los botones blancos cambian a amarillo	Se ha superado la temperatura de advertencia. Deje que la unidad se enfríe por sí sola o realice un ciclo de enfriamiento: a) Retire la jarra de la base del motor. b) Coloque un vaso con unas 16 onzas de agua sobre la base del motor. c) Encienda el motor a máxima velocidad para ayudar a enfriarlo. d) Reduzca la carga que ocasionó el sobrecalentamiento en la jarra.
Al oprimir un botón, aparece el mensaje "NO PROGRAM" (NO HAY PROGRAMA)	Esto aparece cuando se presiona un botón de programa y no hay ningún programa asignado a ese botón.
La máquina no funcionó al probarla por primera vez	La base del motor puede haber estado en modo de reposo. Al presionar el botón siguiente (Arrancar/detener, Pulso o un botón de programa), el motor se pondrá en marcha. Asegúrese también de que la jarra Accelerate™ con NFC esté colocada en la base.
El aparato funciona de manera irregular El botón oprimido inicia el programa equivocado La máquina se pone en marcha sola El botón de un programa específico está defectuoso El dispositivo funciona, pero no se muestra información en la pantalla Los botones de programas hacen que la licuadora funcione a la misma velocidad	Gire el interruptor de encendido/apagado a APAGADO y luego a ENCENDIDO para reiniciar los componentes electrónicos. Pruebe conectando la máquina a una nueva toma de corriente.
Todos los botones cambian a rojo, la unidad se detiene y se muestra una falla. El indicador de temperatura aparece en la pantalla de visualización	Se superó la temperatura de desconexión. Deje enfriar el motor durante 1 hora antes de volver a encender la máquina. Consulte con el Servicio al cliente de Vitamix® o con un distribuidor local de Vitamix para obtener ayuda.
El dispositivo se detiene en medio del ciclo de licuado y se reinicia La ventana de visualización dice "PROGRAM GENERAL VITAMIX" y luego "READY"	Conecte la máquina en una toma de corriente exclusiva para esta.

GARANTÍA Y SERVICIO

GARANTÍA LIMITADA

Para maximizar la vida útil de su producto Vitamix® y conservarlo en buenas condiciones, es importante que siga algunos consejos sencillos de mantenimiento:

1. Inspeccione el acople al menos antes de usarlo diariamente para detectar desgaste visible, grietas o roturas. Si desea adquirir acoples de repuesto adicionales, comuníquese con Vitamix llamando al 1-800-437-4654 (1-800-4drink4) para encontrar un distribuidor cerca de usted. Si se encuentra fuera del territorio de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vitamix llamando al +1-440-782-2450 o envíe un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.
2. Haga rotar manualmente el conjunto de cojinetes de las aspas por lo menos antes del uso diario para verificar que giren libremente o que no lo hagan con demasiada soltura. Si las aspas giran con dificultad o lo hacen en exceso, póngase en contacto con Vitamix llamando al 1-800-437-4654 (1-800-4drink4) para obtener información sobre la garantía o encontrar un distribuidor cerca de usted. Si usted vive fuera de EUA, puede ponerse en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado, o comunicarse con la División internacional de Vitamix llamando al +1-440-782-2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.
3. NUNCA ponga en marcha la máquina sin la almohadilla centradora debidamente colocada sobre la base. Vita-Mix® Corporation (en lo sucesivo, "Vita-Mix") garantiza al usuario final original que realizó la compra en EUA (y cuenta con comprobante de la misma) que esta licuadora Vita-Mix (en lo sucesivo, el "Equipo") está libre de defectos de materiales y de fabricación durante los periodos de la garantía aplicables al Equipo, tal como se describe en este documento y sujeto a las condiciones establecidas a continuación.

Base del motor

Vita-Mix garantiza al usuario final original lo siguiente:

- Si la base del motor (el Equipo) se avería dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de compra, Vita-Mix reemplazará la base del motor sin ningún costo.
- Si la base del motor (el Equipo) se avería después de treinta (30) días pero dentro de un (1) año a partir de la fecha de compra, debido a un defecto en los materiales o en la mano de obra, Vitamix asumirá el costo de todas las piezas y mano de obra necesarias para reparar la base del motor.
- Si la base del motor (el Equipo) falla después de un (1) año, pero dentro de las 700 horas o cuatro (4) años a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega según lo permita la ley, lo que ocurra primero, Vita-Mix asumirá el costo de las piezas que considere necesarias para reparar la base.

De bajo perfil

La jarra (el Equipo) cuenta con garantía contra defectos en materiales y mano de obra durante 120 horas o 1 año a partir de la fecha de compra o fecha de entrega según lo permita la ley, lo que ocurra primero. Vitamix reemplazará los componentes sin cargo.

Tapa, conjunto de aspas, acople y caja de sonido (si se incluye)

La tapa, el ensamblaje de las aspas, los acoples y, cuando se incluye, una cubierta antirruido Vita-Mix (el Equipo), están garantizados contra defectos de materiales y mano de obra durante 1 año a partir de la fecha de compra o la fecha de entrega según lo permita la ley, lo que ocurra primero. Vitamix reemplazará los componentes sin costo.

Condiciones

- Las garantías contenidas en este documento aplican únicamente para el usuario final original y no son transferibles. Para hacer la reclamación de una garantía se requiere presentar el comprobante de compra.
- Esta garantía establece los recursos exclusivos del comprador así como las únicas obligaciones de Vita-Mix y no cubre el desgaste normal, maltrato, uso inapropiado o negligente, alteración de la base del motor o el vaso (o la cubierta antirruido) ni la exposición a condiciones extremas, y solamente será válida si el Equipo se utiliza de acuerdo con la guía de instrucciones incluida (la cual también está disponible en www.vitamix.com).
- Asimismo, esta garantía quedará anulada si las reparaciones en el Equipo son efectuadas por alguien más que no sea Vita-Mix o un centro de servicio autorizado por Vita-Mix. Vita-Mix no se hará responsable del costo de las reparaciones no autorizadas.

GARANTÍA Y SERVICIO

- La única obligación de Vita-Mix bajo los términos de esta garantía es reparar o reemplazar las piezas cubiertas según lo determinado exclusivamente por Vita-Mix.

Vita-Mix en ningún caso será responsable de daños especiales, indirectos, incidentales o consecuentes, incluida la pérdida de utilidades o ingresos, por causas de carácter contractual, pecuniario, extracontractual (incluida la negligencia), u objetivo o que se relacionen con una garantía. La garantía limitada antes mencionada es su recurso exclusivo y, en esta, tanto usted como Vita-Mix renuncian a todas las demás garantías o condiciones, expresas o implícitas, estatutarias o de cualquier otro modo, que incluyan toda garantía implícita de comercialización e idoneidad para un fin en particular y, sin limitar la generalidad de la presente garantía, usted y Vita-Mix excluyen expresamente, en la medida que lo permita la ley, la aplicación de cualquier legislación de venta de mercadería y la Convención de las Naciones Unidas sobre los Contratos de Compraventa Internacional de Mercaderías, según corresponda.

Algunas jurisdicciones no permiten limitaciones en cuanto a garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes.

Ningún empleado de Vitamix ni cualquier otra persona cuenta con autorización para proporcionar una garantía adicional o hacer modificaciones a las garantías indicadas en este documento. Para consultar detalles sobre la garantía de máquinas adquiridas fuera de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vita-Mix autorizado o comuníquese con la División internacional de Vita-Mix llamando al +1-440-782-2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted. En caso de que su licuadora Vita-Mix necesite un servicio o reparación cubiertos bajo los términos de esta garantía, póngase en contacto con Vita-Mix Corporation para recibir asistencia respecto a la garantía.

Si su máquina la adquirió en EUA, póngase en contacto con el área de Soporte técnico de Vita-Mix llamando al 800-886-5235. Si su máquina la adquirió fuera del territorio de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vita-Mix autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vita-Mix llamando al +1-440-782-2450 o enviando un correo electrónico a international@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.

El cliente será responsable de asumir los costos de flete derivados del envío del producto para obtener el servicio de garantía.

Cómo puede solicitar una reparación y obtener información sobre la cobertura de la garantía

Con quién debe comunicarse para solicitar un servicio o reparación cubiertos por la garantía. En caso de que su licuadora Vitamix necesite servicio o reparación cubiertos por los términos de esta garantía, llame a Vita-Mix Corporation o a un distribuidor local para obtener ayuda con la garantía.

- Para equipos comprados y ubicados en EE. UU., comuníquese con el Soporte técnico de Vitamix Comercial al 1-800-886-5235.
- Si su equipo lo adquirió fuera del territorio de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix autorizado, o comuníquese con la División internacional de Vitamix llamando al 1-440-782-2450 o enviando un correo electrónico a commercialts@vitamix.com para localizar a un distribuidor cerca de usted.

Se le solicitará que proporcione un comprobante de compra del Equipo. Si el equipo de soporte técnico no puede arreglar el Equipo de manera remota, será necesario enviar el Equipo al área de servicio. El equipo lo ayudará a encontrar un centro de servicio autorizado o coordinará el envío del Equipo a Vitamix.

Cómo puede enviar el Equipo a Vitamix para servicio

1. Deberá obtener un número de autorización de devolución previo al envío. NO devuelva ni envíe el Equipo sin contar con la aprobación de Vitamix. Bajo ninguna circunstancia, Vitamix se hará responsable del costo de las reparaciones no autorizadas. Cualquier devolución de Equipo deberá tener el número de autorización de devolución ("RA") claramente marcado en el exterior de la caja. Cualquier Equipo que se envíe a Vitamix sin previa autorización o aprobación, será devuelto a la dirección del remitente "tal como se encuentre" sin haber sido reparado.
2. Empaque correctamente el artículo devuelto. Cualquier artículo que sea enviado a Vitamix debe ir en su empaque original o suficientemente bien empacado.