












The Quiet One Blending Station

SÍMBOLOS

| | | | |
|--|--|---|--|
|  | ADVERTENCIA |  | PRECAUCIÓN |
|  | NUNCA toque las piezas móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso |  | Utilizar con la tapa y el tapón de la tapa puestos |
|  | Peligro de descarga eléctrica |  | Leer y entender el manual del propietario |
|  | Alta temperatura al licuar líquidos calientes |  | NO sumergir |
|  | NO introducir elementos en el vaso mientras la licuadora esté funcionando |  | Encendido/apagado |
|  | Desconectar cuando no se utilice, antes de la limpieza, al cambiar accesorios o al aproximarse a las piezas que se mueven cuando la licuadora se esté usando | | |

Dimensiones:

- 18.0 pulgadas/ 45.7 cm de alto con la tapa cerrada
- 24.5 pulgadas/ 62.2 cm de alto con la tapa abierta
- Profundidad: 10.7 pulgadas/ 27.2 cm con el asa
- Ancho: 8.5 pulgadas/ 21.6 cm

INFORMACIÓN DE RECICLAJE

Este producto ha sido suministrado por un fabricante con conciencia ambiental.

Este producto puede contener sustancias que podrían ser perjudiciales para el medio ambiente si se desechan en lugares (vertederos) que no sean apropiados de acuerdo con la legislación.

El símbolo con un "contenedor de basura con ruedas marcado con una equis" es colocado en este producto con el fin de fomentar el reciclaje siempre que sea posible.

Sea responsable con el medio ambiente y recicle este producto en su centro de reciclaje al final de su vida útil.



| # de modelo VM | Valores nominales eléctricos | Información adicional |
|----------------|-------------------------------------|-----------------------|
| VM0145 | 120V, 50-60 Hz, 1800 W, 15A | |
| VM0149 | 220-240V, 50-60 Hz, 1300-1550 W, 6A | |

⚠ ADVERTENCIA



Para evitar lesiones.

Lea y entienda el manual de instrucciones antes de utilizar esta máquina. Tome en cuenta las precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se indican a continuación.



⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica.

ÚNICAMENTE use una toma de corriente con conexión a tierra.

NO quite la conexión a tierra.

NO utilice ningún adaptador.

NO utilice ningún cable de extensión.

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

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS ANTES DE USAR LA LICUADORA.

1. Lea todas las instrucciones.
2. NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no coloque la base del motor en agua u otro líquido.
3. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. 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.
5. Los electrodomésticos pueden ser utilizados por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no tengan la experiencia ni los conocimientos necesarios, siempre que sean supervisadas o hayan recibido instrucciones para usar el aparato de forma segura y comprendan cuáles son los riesgos involucrados.
6. Los niños no deben utilizar este aparato ni jugar con él. Mantenga este aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
7. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente de pared cuando la máquina Vitamix no esté en uso, antes de desmontarla, al colocar o retirar piezas y antes de la limpieza —salvo durante el lavado del vaso—.
8. Evite el contacto con las piezas móviles, especialmente con las cuchillas.
9. Si el cable de alimentación está dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o una persona calificada a fin de evitar riesgos.
10. No utilice la máquina si esta presenta una avería, el cable o la clavija están dañados, sufrió una caída o tiene algún otro tipo de daño. Si compró su equipo en EUA, póngase en contacto con el área de **Soporte técnico de Vitamix llamando al 800-886-5235** para cualquier revisión, reparación, posible reemplazo o algún ajuste eléctrico o mecánico. Si su máquina la adquirió fuera de EUA, póngase en contacto con su distribuidor Vitamix local 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 encontrar un distribuidor cerca de usted.
11. No utilice accesorios que no sean recomendados o vendidos por Vitamix. El hacerlo invalidará la garantía. **No se recomienda alterar ni modificar este producto en ninguna forma, ya que esto podría provocar lesiones físicas.**
12. **No utilice la licuadora en exteriores.**
13. No deje que el cable de alimentación tenga contacto con superficies calientes o cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
14. Cuando vierta líquidos calientes en la licuadora tenga cuidado con las salpicaduras a causa de la salida repentina de vapor.
15. No coloque la máquina encima o cerca de un quemador de gas/eléctrico o estufa caliente, ni permita que tenga contacto con superficies que estén calientes. Las fuentes de calor externas pueden causar daños a la máquina.
16. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso mientras el motor está funcionando para evitar el riesgo de lesiones personales graves y/o daños a la máquina Vitamix. Se puede usar una espátula de goma pero solo cuando la máquina Vitamix no esté funcionando.
17. **ADVERTENCIA: las cuchillas son filosas, por lo que debe tener cuidado al manipularlas.**
 - Nunca intente retirar las cuchillas mientras el vaso esté colocado sobre la base del motor.
 - No utilice la máquina si las cuchillas están sueltas, tienen mellas o presentan algún daño —reemplácelas de inmediato—.

- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque el conjunto de cuchillas en la base del motor a menos que esté ensamblado en el vaso de la Vitamix.
 - Se debe tener cuidado al manipular las filosas cuchillas de corte, al vaciar el vaso y durante la limpieza.
18. La capacidad máxima es equivalente a las onzas o litros indicados en el vaso; por ejemplo, 48 onzas/1.4 litros, y es considerablemente menor con mezclas espesas.
 19. **Siempre utilice la máquina Vitamix con la tapa puesta y bien cerrada.**
 20. No utilice estropajos u objetos filosos cerca de la pantalla de visualización para evitar que se raye. Limpie el área del panel de control con un paño suave.
 21. La máquina no debe limpiarse con chorro de agua.
 22. Para una instalación de 120 V, se recomienda contar con un circuito de 20 amperios por máquina. En el caso de instalaciones de 220-240 V y 100 V, es recomendable contar con un circuito exclusivo por máquina. **Consulte los códigos eléctricos locales para una instalación adecuada.**
 23. **PRECAUCIÓN:** Apague o desconecte la máquina antes de tocar las piezas móviles. Deje apagada la máquina durante la noche o cuando la vaya a dejar desatendida.
 24. Este aparato está diseñado para usarse en hogares y contextos similares como:
 - cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales;
 - hoteles, moteles y otros entornos residenciales, para su uso por parte de clientes;
 - alojamientos tipo hostel.

Conserve estas instrucciones de seguridad

- El cable de alimentación de la licuadora Vitamix para EUA cuenta con un enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) diseñado para tomas de corriente de pared estándar con tres orificios (Figura A). **Este cable varía para países fuera de EUA.**
- No corte ni retire la tercera clavija (conexión a tierra) del enchufe o cable de alimentación.
- Consulte a un electricista si no está seguro de que la toma de corriente de pared tenga conexión a tierra a través del cableado de la construcción.



¡ADVERTENCIA!

No deje la licuadora desatendida mientras la esté usando.

Apague o desconecte la máquina antes de tocar las piezas móviles. Deje apagada la máquina durante la noche o cuando la vaya a dejar desatendida.

Si detecta un cambio en el sonido de la máquina o si algún objeto sólido o extraño entra en contacto con las cuchillas, no sirva la mezcla. Inspeccione el conjunto de cuchillas para verificar si alguna pieza está suelta, tiene mellas o hace falta. Si detecta que alguna pieza está suelta, tiene mellas o hace falta, reemplace el conjunto de cuchillas con uno nuevo.

Cuando procese líquidos calientes:

- NO exponga el vaso a temperaturas superiores a 99 °C (210 °F).
- NO exponga el vaso a líquidos o ingredientes calientes con temperaturas superiores a 99 °C (210 °F).

Tenga cuidado con los líquidos calientes. Las salpicaduras o salida de vapor pueden provocar quemaduras. Nunca ponga en marcha la máquina en la velocidad máxima cuando vaya a mezclar ingredientes calientes. En Canadá, no se deben usar adaptadores para tres clavijas.

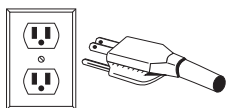


FIGURA A

¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

LAS INSTRUCCIONES QUE APARECEN EN ESTE MANUAL DE USO Y CUIDADO 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.

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 periódicamente el acople para verificar que no haya señales de desgaste, grietas o roturas. En caso de presentar daños, reemplácelo con el acople de repuesto incluido con su licuadora. 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 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.
2. Haga rotar manualmente el conjunto de cojinetes de las cuchillas para verificar que giren libremente o que no lo hagan con demasiada soltura. Si las cuchillas 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 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 se avería después de treinta (30) días pero dentro del primer año a partir de la fecha de compra a causa de defectos de los materiales o de fabricación, Vita-Mix asumirá el costo de todas las piezas y mano de obra necesarias para reparar la base del motor.
- Si la base del motor se avería después del primer año pero dentro de los tres (3) años a partir de la fecha de compra a causa de defectos de los materiales o de fabricación, Vita-Mix asumirá el costo de las piezas que considere necesarias para reparar la base.

Vaso, tapa, conjunto de cuchillas, acople y cubierta antiruido (en caso de incluirse)

El vaso, la tapa, el conjunto de cuchillas, el acople y la cubierta antiruido fabricada por Vita-Mix (si se incluye) tienen garantía de un año contra defectos de materiales o de fabricación a partir de la fecha de compra.

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 o el vaso (o la cubierta antiruido) 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).
- Cuando corresponda, la instalación o ventilación incorrecta del Equipo, en el caso del modelo empotrado, o la colocación del Equipo dentro de una cubierta antiruido que no haya sido fabricada por Vita-Mix causará la anulación de esta garantía.
- 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.
- 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 un servicio o reparación cubiertos bajo los términos de esta garantía, póngase en contacto con Vita-Mix Corporation, un centro de servicio autorizado o un distribuidor local para recibir asistencia respecto a la garantía.

- Si su equipo lo adquirió y se encuentra en EUA o Canadá, póngase en contacto con el área de Servicio al cliente de Vitamix llamando al 800-437-4654.
- 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 international@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

- A. 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.
- B. Empaque correctamente el artículo devuelto. Cualquier artículo que sea enviado a Vitamix debe ir en su empaque original o suficientemente bien empacado.

Instrucciones para usar los botones de programas preestablecidos

A continuación, le mostraremos los ajustes básicos de los seis botones de programas preestablecidos para la The Quiet One®. Estos programas, numerados del 1 al 6, son ciclos de mezclado diseñados para preparar las bebidas más comunes. Según la viscosidad de la bebida que desee preparar, al seleccionar uno de los programas preestablecidos la máquina funcionará durante un ciclo completo. La máquina se detendrá automáticamente una vez que el ciclo se haya completado. La velocidad y duración varía en cada ciclo. Las opciones preestablecidas de su máquina pueden diferir debido a modificaciones hechas en los programas o por las diferencias en las recetas, por lo que es posible que sus resultados también puedan variar.

BOTÓN 1: Uso general/Smoothies – Mezcla smoothies y bebidas ligeras a base de jugos y hielo hasta obtener una consistencia cremosa (:18).

BOTÓN 2: Smoothies dobles – Mezcla bebidas similares a las que se obtienen con el botón 1 pero en mayores cantidades (:18).

BOTÓN 3: Café y jugos helados – Mezcla bebidas de café ligeras hasta obtener una consistencia cremosa (:18).

BOTÓN 4: Bebidas de helado – Mezcla bebidas hechas con helado de textura dura hasta obtener una consistencia de malteada espesa (:28).

BOTÓN 5: Bebidas de helado dobles y difíciles de licuar (:20).

BOTÓN 6: Smoothies espesos difíciles de licuar – Mezcla fruta congelada e ingredientes de textura dura hasta obtener smoothies con una consistencia espesa pero homogénea (:28).

Consejos de mezclado

1. Primero coloque los líquidos y los alimentos blandos en el vaso, 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.
2. Como regla general, y en comparación con otras licuadoras, con la The Quiet One® no se necesita tanto hielo para hacer bebidas heladas. Si los ingredientes de su receta se congelan, intente reducir la cantidad de hielo.
3. Coloque el vaso en la base del motor, alineándolo sobre la almohadilla centradora sujeta a la base. **(El motor debe estar completamente parado antes de colocar el vaso.)** Los vasos no se deben usar con materiales sólidos ni secos. Evite poner en marcha la máquina con el vaso vacío.
4. Siempre que vaya a licuar, coloque la tapa y verifique que quede bien cerrada.
5. Conecte la máquina a la toma de corriente más cercana (en caso de estar desconectada) y enciéndala presionando el interruptor de encendido/apagado. Seleccione el ajuste deseado oprimiendo uno de los 6 botones de programas preestablecidos. La máquina comenzará inmediatamente el ciclo del programa seleccionado y se apagará una vez que este haya finalizado. **(NOTA: cada botón tiene una combinación de velocidad y duración diferente preseleccionada para el mezclado.)**
6. Una vez que oprima uno de los seis botones de programas preestablecidos, la máquina se pondrá en marcha y se detendrá de forma automática. Si llega a oprimir el botón de otro programa preestablecido, la máquina interrumpirá el ciclo de mezclado.
7. La licuadora se detendrá cuando el ciclo se haya completado. **Espere a que las cuchillas se detengan por completo antes de retirar la tapa y/o el vaso de la base del motor.**
8. Retire el vaso, vierta la mezcla, decore y sirva.
9. Apague la máquina presionando el interruptor de encendido/apagado cuando ya no la vaya a utilizar.

Consejos de mantenimiento

- **Nunca golpee el vaso contra una superficie para despegar los ingredientes.** Retire el vaso de la base y use una espátula de goma para retirar las mezclas espesas que hayan quedado en el fondo del vaso.
- **Nunca agite ni sacuda el vaso mientras la máquina esté funcionando.**
- **Nunca retire el vaso antes de que la máquina se haya detenido por completo.**
- **Nunca ponga en marcha el motor antes de haber colocado el vaso en su lugar.**

¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

- Revise diariamente las cuchillas para verificar que ninguna pieza esté suelta, tenga mellas o haga falta. Si detecta que alguna pieza está suelta, tiene mellas o hace falta, reemplace el conjunto de cuchillas antes de usar la máquina. No apriete el tornillo de cabeza hexagonal (en la parte superior del conjunto de cuchillas). En caso de estar suelto, deberá reemplazar el conjunto de cuchillas de inmediato.
- Las instrucciones que aparecen en este Manual de uso y cuidado 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.
- Si el protector térmico apaga el motor, revise las técnicas de procesamiento y las instrucciones. Es posible que las recetas sean muy espesas o contengan demasiados ingredientes. Pruebe agregando más líquido y póngase en contacto con el área de Servicio al cliente de Vitamix® o con su distribuidor Vitamix local para solicitar asistencia.

PANEL DE CONTROL



Control de velocidad

Programas preestablecidos

Controles de pulsos para velocidad Alta/Baja

Interruptor de encendido/apagado: este interruptor está ubicado en la parte posterior de la base del motor y controla la alimentación eléctrica a la máquina. Una vez que haya conectado la máquina, presione el interruptor para ponerla en marcha y comenzar a mezclar. Presione el interruptor para apagar la máquina durante la noche o cuando la vaya a dejar desatendida.

Botón Arrancar/Detener (Start/Stop): Oprima el botón Arrancar () /Detener () una vez para encender la máquina, ponerla en marcha y hacer girar las cuchillas. Oprima el botón Arrancar/Detener nuevamente para que la máquina y las cuchillas se detengan.

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 cuchillas 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.

Botones de programas preestablecidos: estos botones, numerados del 1 al 6, son ciclos de mezclado diseñados para preparar las bebidas más comunes. Según la viscosidad de la bebida que desee preparar, al oprimir uno de los seis botones de programas preestablecidos la máquina funcionará durante un ciclo completo. La máquina se detendrá automáticamente una vez que el ciclo se haya completado. La velocidad y duración varía en cada ciclo. Mediante la programación personalizada, cada botón puede reprogramarse para cualquier receta, o bien reprogramarse para cualquiera de las 34 recetas disponibles. Debido a las diferencias en las recetas, los resultados pueden variar.

Pantalla de visualización: esta área, dependiendo del botón que se oprima, muestra diferentes mensajes sobre el funcionamiento. El mensaje "Ready" (Listo) aparece cuando la máquina está conectada y encendida.

Controles del propietario: Para acceder al panel de control es necesario presionar el interruptor de encendido/apagado ubicado en la parte posterior de la base del motor

¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

Botón de arranque/parada: si oprime uno de los botones de programas preestablecidos mientras el motor está funcionando, la máquina se detendrá.

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

Botones de pulsos: la función de pulsos permite incrementar o disminuir rápidamente la velocidad de las cuchillas al mezclar o enfriar una bebida. Oprima ↗ para incrementar la velocidad del motor en un rango del 51% al 100%. Oprima ↘ para disminuir la velocidad del motor en un rango del 50% al 7%. El botón de pulsos anulará el programa en ejecución mientras lo mantenga presionado. Si lo suelta, el programa original continuará su ciclo.

- Las velocidades Alta (↗) y Baja (↘) del control de pulsos se ajustan usando los botones de velocidad. Para ajustarlas, oprima y mantenga presionado el botón de pulsos, y al mismo tiempo oprima el botón de velocidad ▲ o ▼ hasta llegar a la velocidad del motor deseada. La velocidad del control de pulsos permanecerá en ese ajuste hasta que la vuelva a cambiar nuevamente con los botones de velocidad.

mientras oprime el botón 2.

• Una vez que la unidad se encienda, esta se desplazará por tres pantallas. La primera indicará la versión actual del programa. La segunda indicará el programa que se está ejecutando en la máquina. La tercera indicará la temperatura del motor (NORM [NORMAL], WARM [TIBIO], HOT [CALIENTE]) y el total de horas de operación, incluidas las de producción y pruebas. Este tiempo no puede borrarse. Al llegar a esta pantalla, el botón 2 se puede soltar.

VITA-MIX CORP
VERSIÓN #201

VITA-MIX ADVANCE
PROGRAM #201

| TEMP | COUNT | TOTAL |
|------|-------|-------|
| NORM | 25 | 100 |

| TIMER | HR: | MIN: | SS |
|-------|-----|------|----|
| | 0: | 10: | 33 |

1 TO OVERWRITE
CURRENT PROGRAM

- Oprima el botón 2 en un lapso de 12 segundos para desplazarse por los ajustes del menú.
- Al oprimirlo la primera vez, se mostrará el temporizador. El tiempo total de operación, incluido el de producción y pruebas, se registra en horas, minutos y segundos. Este tiempo no puede borrarse.
- Al oprimirlo la segunda vez, se mostrará el nombre del programa que controla los botones de programas preestablecidos. Si está usando los ajustes del programa Advance®, aparecerá el mensaje "VITA-MIX ADVANCE PROGRAM" (PROGRAMA ADVANCE DE VITA-MIX).
- Al oprimirlo la tercera vez, se mostrará una opción para restablecer los botones de programas preestablecidos a los ajustes originales de fábrica.

PROGRAMACIÓN

La The Quiet One® viene con un programa Advance® preestablecido de fábrica y optimizado para el vaso Advance®. El programa se puede personalizar usando el panel de control, mediante un chip de programación o con el kit de software programador ofrecido por Vitamix®. Póngase en contacto con su distribuidor o con el área de Servicio al cliente para obtener más información.

Configuración de los botones de programas preestablecidos

- Acceda a los 34 programas almacenados presionando el interruptor de encendido/apagado ubicado en la parte posterior de la base del motor mientras oprime el botón de pulsos para velocidad Alta. En la pantalla aparecerá "BUTTON SET UP" (CONFIGURAR BOTÓN).
- Oprima el botón de velocidad ▲ o ▼ para desplazarse por los números de "recetas" hasta llegar a la que desea.
- Oprima el botón del programa preestablecido que desea configurar para la receta seleccionada.

Por ejemplo, si quisiera configurar el botón 1 con la receta #17:

- Después de acceder a los programas almacenados mencionados en el paso 1, en la pantalla de visualización aparecerá "BUTTON SETUP" (CONFIGURAR BOTÓN).
- Oprima el botón de velocidad ▲ hasta que aparezca en la pantalla "Recipe 17" (Receta 17).
- Oprima el botón 1 para configurar la receta 17.
- Continúe configurando los otros cinco botones o presione el botón de pulsos para velocidad Alta para salir y seguir licuando.

BUTTON SET UP
RECIPE 1

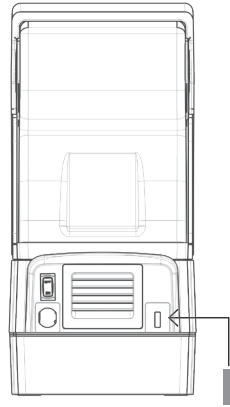
BUTTON SET UP
RECIPE 17

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

READY

Programación de la máquina con un chip personalizado

1. Encienda la máquina.
2. Retire el vaso y gire la máquina hacia la parte posterior para poder ver el puerto de programación.
3. Con la parte posterior de la máquina de frente a usted, inserte el chip de programación personalizado (con la frase "THIS SIDE FACING TO THE FRONT OF THE MACHINE" [ESTE LADO DEBE ESTAR ORIENTADO HACIA LA PARTE DELANTERA DE LA MÁQUINA], hacia la izquierda) en el puerto ubicado del lado derecho de la máquina opuesto al interruptor de encendido/apagado. Presione suavemente el chip hasta que quede fijado en el puerto. La pantalla de visualización mostrará el mensaje "NEW MODULE" (Módulo nuevo).
4. En un lapso de 10 segundos, los seis botones de programas preestablecidos se reprogramarán y en la pantalla de visualización aparecerá el mensaje "Saved" (Guardado) y, a continuación, "Ready" (Listo).
5. Retire el chip de programación, vuelva a colocarlo en su empaque original y guárdelo en un lugar seguro y de fácil acceso.
6. Oprima uno de los seis botones de programas preestablecidos para que la pantalla de visualización muestre el nombre del programa o la bebida.



Chip de programación personalizada

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

1. Acceda a los Controles del propietario presionando el interruptor de encendido/apagado ubicado en la parte posterior de la base del motor mientras oprime el botón 2.
2. Una vez que la unidad se encienda, esta se desplazará por tres pantallas y luego se detendrá en la pantalla que muestra el estado del motor. Oprima nuevamente el botón 2 en un lapso de 12 segundos para desplazarse por los ajustes del menú.
3. Desplácese usando el botón 2. En la pantalla aparecerá el mensaje "1 TO OVERWRITE CURRENT PROGRAM" (1 PARA ANULAR EL PROGRAMA ACTUAL). Oprima el botón 1 para restablecer los ajustes originales de fábrica.

¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

Chip de programación: Si después de seguir los pasos de programación arriba indicados, la programación personalizada no aparece con el primer ciclo de licuado, gire el chip 180 grados (de un lado al otro) e intente de nuevo.

Opciones de recetas: mostradas por número (#) de receta y tipo de bebida.

| # | TIPO DE BEBIDA | DESCRIPCIÓN | TIEMPO DE MEZCLADO |
|---|--|--|--------------------|
| 1 | General Purpose/Smoothie (Uso general/smoothie) | Aumenta la velocidad al 60% durante 18 segundos | :18 |
| 2 | Double Smoothie (Smoothies dobles) | Aumenta a velocidad media (45%) durante 6 segundos, luego vuelve a aumentar (58%) durante 8 segundos y finalmente pasa a velocidad alta (85%) durante 4 segundos | :18 |
| 3 | Frozen Coffee & Juices (Café y jugos helados) | Aumenta a velocidad baja (25%) durante 4 segundos y luego pasa a velocidad media (60%) durante 14 segundos | :18 |
| 4 | Ice Cream Drinks (Bebidas de helado) | Aumenta a velocidad media (55%) durante 5 segundos, luego la reduce a velocidad baja (25%) durante 7 segundos y finalmente la vuelve a reducir (12%) durante 16 segundos | :28 |
| 5 | Double & Hard to Blend Ice Cream Drinks (Bebidas de helado dobles y difíciles de licuar) | Aumenta a velocidad media (51%) durante 10 segundos y luego pasa a velocidad alta (85%) durante 10 segundos | :20 |
| 6 | Thick Hard to Blend (Mezclas espesas difíciles de licuar) | Aumenta a velocidad baja (15%) durante 7 segundos y luego aumenta gradualmente a velocidad alta (82%) durante 21 segundos | :28 |
| 7 | Medium Smoothie (Smoothie mediano) | Aumenta gradualmente a velocidad alta (100%) | :20 |
| 8 | Hard to Blend Smoothie (Smoothie difícil de licuar) | Aumenta gradualmente a velocidad alta (100%) | :25 |

| # | TIPO DE BEBIDA | DESCRIPCIÓN | TIEMPO DE MEZCLADO |
|----|---|--|--------------------|
| 9 | Thick Smoothie (Smoothie espeso) | Aumenta a velocidad media (50%) durante 15 segundos y luego pasa a velocidad alta (100%) durante 20 segundos | :35 |
| 10 | Mix, Light Juice (Mezcla, jugo ligero) | Funciona a velocidad baja (10%) | :04 |
| 11 | Heavy Smoothie (Smoothie denso) | Funciona a velocidad media-alta (75%), luego la aumenta, la reduce y finalmente pasa a velocidad alta (100%) | :40 |
| 12 | Hard to Blend Smoothie (Smoothie difícil de licuar) | Funciona a velocidad baja (7%) durante 25 segundos, luego pasa rápidamente a velocidad alta (100%) y después a velocidad baja (7%), y finalmente vuelve a aumentar rápidamente a velocidad alta (100%) | :40 |
| 13 | Regular Iced Coffee (Café helado regular) | Aumenta rápidamente a velocidad alta (100%) | :09 |
| 14 | Double Iced Coffee (Café helado doble) | Aumenta rápidamente a velocidad alta (100%) | :13 |
| 15 | Thick Coffee (Café espeso) | Aumenta a velocidad media (55%), luego pasa gradualmente a velocidad baja (7%), y finalmente aumenta rápidamente a velocidad alta (100%) | :30 |
| 16 | Multiple Coffees (Múltiples cafés) | Aumenta a velocidad baja (25%), luego pasa gradualmente a velocidad media (50%) y finalmente a velocidad alta (100%) | :25 |
| 17 | Multiple Coffees 2 (Cafés múltiples 2) | Aumenta a velocidad baja (25%), luego pasa gradualmente a velocidad media (50%) y finalmente a velocidad alta (100%) | :30 |
| 18 | Small Coffee (Café pequeño) | Aumenta gradualmente a velocidad media-alta (75%) | :14 |
| 19 | 1-2 Drink Cocktail (1 a 2 bebidas de coctel) | Aumenta a velocidad alta (90%) | :13 |
| 20 | 3-4 Drink Cocktail (3 a 5 bebidas de coctel) | Aumenta a velocidad media (45%) y luego pasa a velocidad alta (100%) | :25 |
| 21 | Kids Cup (Bebida para niños) | Comienza en velocidad media (55%), luego pasa a velocidad baja (7%) y finalmente aumenta a velocidad alta (100%) | :30 |
| 22 | Bar Shake (Malteada de bar) | Aumenta gradualmente a velocidad alta (100%) | :25 |
| 23 | Bar Special (Especial de bar) | Aumenta a velocidad media (58%), luego pasa a velocidad baja (22%), y finalmente aumenta gradualmente a velocidad alta (100%) | :35 |
| 24 | Utility Blend (Mezcla general) | Aumenta a velocidad media (40%) y luego pasa gradualmente a velocidad media-alta (75%) | :25 |
| 25 | 1 Shake (Malteada 1) | Aumenta a velocidad media (50%), luego pasa a velocidad baja (25%), y finalmente disminuye gradualmente a velocidad baja (15%) | :20 |
| 26 | 2 Shake (Malteada 2) | Aumenta a velocidad media (50%), luego pasa a velocidad baja (25%), y finalmente disminuye gradualmente a velocidad baja (17%) | :30 |
| 27 | 3 Shake (Malteada 3) | Aumenta a velocidad alta (100%), luego pasa a velocidad baja (25%), y finalmente disminuye a velocidad baja (15%) | :20 |
| 28 | Ice Cream Drink (Bebida de helado) | Pasa a velocidad media-baja (35%) y luego aumenta a velocidad media-alta (75%) | :15 |
| 29 | Frozen Bowl 1 (Tazón congelado 1) | Pasa a velocidad baja (25%) y luego aumenta a velocidad media-alta (80%) | :60 |
| 30 | Frozen Bowl 2 (Tazón congelado 2) | Aumenta a velocidad media-alta (70%), luego pasa rápidamente a velocidad baja (25%), y finalmente aumenta rápidamente a velocidad media-alta (80%) | :50 |

Los siguientes programas están diseñados para usarse con el vaso para aireación de Vitamix (vendido por separado). Póngase en contacto con su proveedor o distribuidor Vitamix local para adquirir el vaso para aireación. Comuníquese directamente con el área de Servicio al cliente de Vitamix para confirmar la disponibilidad y obtener información sobre el producto.

| | | | |
|----|---|--|-----|
| 31 | Delicate Aerating Program 1 (Aireación delicada programa 1) | Pasa a velocidad baja (18%) | :20 |
| 32 | Delicate Aerating Program 2 (Aireación delicada programa 2) | Pasa a velocidad baja (22%) | :25 |
| 33 | Aggressive Aerating Program 1 (Aireación fuerte programa 1) | Aumenta rápidamente a velocidad media-alta (80%) | :20 |
| 34 | Aggressive Aerating Program 2 (Aireación fuerte programa 2) | Aumenta lentamente a velocidad media-alta (80%) | :30 |

Puerta de la cubierta

1. Levante el asa para abrir la cubierta. Separe con cuidado las partes laterales de la puerta por encima de las bisagras redondas y retírela.
2. Para volver a instalar la puerta de la cubierta, separe con cuidado las partes laterales de la misma y coloque las muescas para las bisagras sobre las bisagras redondas.

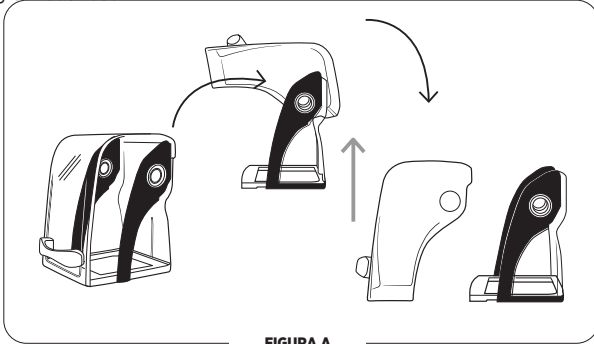


FIGURA A

¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

Vasos:

- Las máquinas The Quiet One® están optimizadas para utilizarse con el vaso de 48 onzas/1.4 litros Advance® (vaso de 3 lados) de Vitamix®. El vaso estándar de 64 onzas/2.0 litros no cabe en la cubierta compacta utilizada en la The Quiet One®. Comuníquese con el área de Servicio al cliente de Vitamix llamando al 800-886-5235 o póngase en contacto con su distribuidor para obtener más información.
- Fuera de EUA y Canadá, es posible que su máquina venga con una configuración de vaso diferente.

Extracción de la cubierta compacta de cierre por torsión

Nota: La cubierta de cierre por torsión está diseñada para retirarse sin utilizar herramientas. NO fuerce la cubierta girándola con herramientas ni otros objetos. Para evitar que la cubierta se dañe, aplique presión sobre el marco de la misma, no sobre el material de plástico transparente. Para retirar la cubierta, deberá aplicar presión en dos puntos para soltarla de las lengüetas de bloqueo de la placa del motor.

Para retirar la cubierta antiruido de cierre por torsión:

1. Retire la puerta compacta de la cubierta para evitar que se cierre de forma inesperada. Levante el asa para abrir la cubierta. Separe con cuidado las partes laterales de la puerta por encima de las bisagras redondas y retírela.
2. Levante la parte frontal de la almohadilla centradora y sepárela de la base del motor. Levántela y sáquela por el acople. (Ver la Figura A).
3. Sujete el marco inferior de la cubierta con las dos manos tal como se muestra (Ver Figura B).



FIGURA A



FIGURA B

4. Con la misma presión y en un solo movimiento, utilice el dedo índice de la mano izquierda para aplicar presión en la parte trasera del marco de la cubierta mientras aplica al mismo tiempo 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 (ver Figura C).



FIGURA C

5. Si es necesario, continúe aplicando presión en estos dos puntos hasta que se libere la cubierta y pueda separarse de la base del motor (ver Figura D).
6. Una vez separadas, levante la cubierta y sepárela de la base de la licuadora (ver Figura D).



FIGURA D

Nota: La Figura E muestra un ejemplo de la base del motor con la cubierta compacta de cierre por torsión retirada.



FIGURA E

Instalación de la cubierta compacta de cierre por torsión

1. Coloque la cubierta compacta de cierre por torsión sobre la base de la licuadora. Alinee las cuatro lengüetas de bloqueo de la placa del adaptador del motor con las aperturas de la cubierta compacta. (Ver la Figura A).
2. Gire la cubierta compacta en el sentido de las manecillas del reloj sobre la base del motor para fijarla. (Ver la Figura B).



FIGURA A



FIGURA B

3. Alinee las guías de la almohadilla centradora con las ranuras entre la cubierta compacta y el adaptador del motor sobre la base del motor (ver Figura C).

4. Coloque la almohadilla centradora debidamente alineada sobre la base del motor. (Ver la Figura D).

Nota: Es ESENCIAL utilizar la almohadilla centradora sobre la base del motor para fijar la cubierta compacta de cierre por torsión. **NO utilice la máquina sin la almohadilla centradora.**

5. Desde la parte trasera de la base del motor hacia la parte frontal, presione la almohadilla centradora para fijarla a la base del motor, asegurándose de que la almohadilla centradora quede bajo el acople. (Ver la Figura E).



FIGURA C



FIGURA D



FIGURA E

6. Para volver a instalar la puerta de la cubierta, separe con cuidado las partes laterales de la misma y coloque las muescas para las bisagras sobre las bisagras redondas. (Ver las figuras F y G).



FIGURA F



FIGURA G

Preguntas frecuentes sobre la cubierta compacta de cierre por torsión

P: Mi licuadora tiene un tipo de cubierta antiruido diferente, ¿puedo utilizar la nueva cubierta de cierre por torsión?

R: Si su licuadora tiene un adaptador para el motor con lengüeta de bloqueo, puede utilizar una cubierta de cierre por torsión. La cubierta de cierre por torsión requiere la almohadilla centradora que se muestra en la Figura E. La almohadilla centradora se puede pedir usando el número de artículo Vitamix 067791.

P: Tengo una licuadora nueva con cubierta de cierre por torsión, ¿puedo utilizar mi cubierta vieja de tipo magnético en esta máquina?

R: No, las licuadoras antiguas tienen imanes en la base para sujetar la cubierta; las nuevas bases de motor con cierre por torsión no tienen imanes.

P: Mi licuadora con cierre por torsión no tiene ninguna junta aislante, ¿necesito una?

R: No, con la cubierta de cierre por torsión no hace falta junta aislante.

P: Tengo una licuadora con una placa del adaptador para el motor con cierre por torsión que tiene junta aislante y cubierta de tipo magnético, ¿puedo cambiarla por el nuevo diseño de cierre por torsión?

R: Sí, puede utilizar cualquiera de los dos tipos de cubierta en este diseño de licuadora.

P: Tengo varias unidades más viejas con cubiertas antiruido magnéticas y compré una licuadora nueva que tiene la cubierta de cierre por torsión. Me gustaría cambiar todas mis licuadoras al diseño de cierre por torsión.

R: Vitamix no ofrece en este momento ningún paquete de actualización para convertir las bases de motor antiguas al diseño de cierre por torsión.

P: Mi licuadora fue reparada y me la devolvieron con una placa de motor con cierre por torsión, ¿puedo seguir utilizando mi cubierta magnética y la junta aislante?

R: Sí, todavía puede utilizar la cubierta antiruido magnética, o puede actualizarse a la nueva cubierta antiruido de cierre por torsión y eliminar la junta aislante.

Tapa de dos piezas (Figura A)

Vaso Advance® de 48 onzas/1.4 litros

La tapa de dos piezas se puede limpiar, colocar, retirar y sellar fácilmente.

- Para retirar una tapa completamente asegurada, levante las dos lengüetas y jale hacia arriba y hacia afuera.
- Gire el tapón en medio de la tapa para asegurarlo o retirarlo.
- Para asegurar el tapón de la tapa, gírelo de manera que una de las lengüetas quede bloqueada entre las muescas en la parte superior de la tapa de goma.

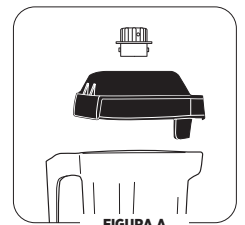


FIGURA A

Tapa de una pieza (Figura B)

Vaso Advance® de 48 onzas/1.4 litros

La tapa de una pieza se puede limpiar, colocar, retirar y sella fácilmente.

- Esta tapa no cuenta con tapón.
- Los ingredientes se puede agregar por el orificio ubicado en la parte superior.

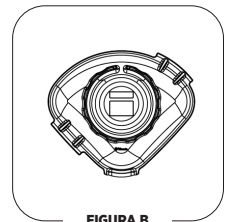


FIGURA B

Conjunto de cuchillas

Conjunto agitador de las cuchillas: El conjunto de cuchillas incluye cuchillas de precisión hechas de acero inoxidable reforzado con rodamientos de acero de doble sellado incorporados para una máxima durabilidad. El resistente conjunto de cuchillas literalmente hace explotar las moléculas de los alimentos y del hielo en el vaso, ayudando así a homogeneizar cada lote de mezclas con más eficacia. No es necesario retirar las cuchillas para la limpieza normal.

Eje estriado motriz: este se inserta en el acople de la base del motor para hacer girar las cuchillas. **Nota:** si retira y vuelve a colocar el vaso mientras el acople aún está girando, se estropearán los "dientes" del eje estriado motriz. **(Esta pieza NO es removible.)**

Tuerca de sujeción: esta debe estar apretada.

¡OBSERVACIONES IMPORTANTES!

Productos de limpieza: no use agentes abrasivos ni cloro concentrado cuando limpie la unidad. No utilice ninguno de los siguientes productos de limpieza: detergentes para lavavajillas automáticas, limpiadores de hornos, estropajos de acero o paños abrasivos.

Cubierta: no lave la puerta de la cubierta, el asa o la cubierta posterior en la lavavajillas. Se recomienda no desmontar el asa durante la limpieza. Sin embargo, si prefiere desmontar el asa de la cubierta, no la apriete demasiado cuando vuelva a ponerla en la cubierta. Si lo hace, puede causar daños.

Vaso: no deje restos de mezclas, líquidos o alimentos secos en el vaso. Enjuáguelo después de utilizarlo. Los restos pueden bloquear la cuchilla y debilitar/romper la junta de los rodamientos cuando vuelva a ponerse en marcha. No meta vasos en el congelador. Una temperatura extremadamente baja combinada con ingredientes calientes y/o la acción rápida inmediata de la cuchilla puede agrietar el vaso. No es recomendable tampoco meter el vaso en el microondas ni en la lavavajillas.

Conjunto de cuchillas: no empape el conjunto agitador de las cuchillas.

* Recuerde desconectar la licuadora y escurrir el agua del paño o esponja para limpiar los controles o cualquier componente eléctrico.

** Solución desinfectante recomendada: 1 cucharadita y media/ 7.4 ml de cloro doméstico o industrial en 2 cuartos/1.9 l de agua.

Base del motor/panel de control: desconecte el cable de alimentación y lave suavemente la superficie exterior con un paño de algodón suave humedecido con una ligera solución de agua tibia* y detergente no abrasivo o limpiador en aerosol líquido no abrasivo. Tenga cuidado de no rayar ni frotar la pantalla de la ventana del panel de control. **Nunca sumerja la base del motor en agua o en otro líquido.** Seque con un paño de algodón suave.

Tapa: lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela con el agua de la llave y séquela.

Puerta de la cubierta: la cubierta puede quitarse y lavarse con el agua de la llave y un paño suave. A continuación, séquela y vuelva a colocarla en la base.

Almohadilla centradora del vaso: quite la almohadilla. Lávela en agua tibia con jabón. Enjuáguela con agua de la llave y séquela. Vuelva a instalarla antes de utilizar la licuadora. Coloque nuevamente la cubierta antiruido. La almohadilla centradora debe quedar plana sobre la base del motor.

Vaso: el vaso Advance® ha sido diseñado para resistir agentes químicos. Sin embargo, para que dure el máximo tiempo posible, recomendamos lavarlo a mano.

Limpieza: lave todas las partes del vaso con agua tibia y jabón. Enjuague y escurra. No sumerja el conjunto de cuchillas**.

Desinfección: después de retirar todos los residuos sólidos, llene $\frac{3}{4}$ del vaso con una solución desinfectante.*** Vuelva a poner el vaso en la base del motor y coloque firmemente en su sitio la tapa de dos piezas. Haga funcionar la máquina a alta velocidad durante 30 segundos. Apague la máquina y deje que la mezcla se asiente en el vaso durante 1 minuto y medio más. Vierta el contenido. Vuelva a poner el vaso en la base del motor y haga funcionar la máquina vacía durante otros cinco segundos. No enjuague después de la desinfección. Deje que la máquina se seque al aire.

| Problemas: | Posibles soluciones: |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Ruido fuerte proveniente del área de las cuchillas en el vaso de la licuadora • Las cuchillas del vaso no giran • Aumento de la vibración • Fugas desde el fondo del vaso | <p>a. Si el acople está roto o desgastado, reemplácelo (pieza no. 891). Las instrucciones vienen incluidas con la pieza.</p> <p>b. Revise el conjunto de cuchillas para verificar si algún componente está suelto, dañado o tiene mellas y reemplácelo.</p> <p>c. Apriete la tuerca de sujeción con la llave correspondiente, girándola en el sentido de las manecillas del reloj hasta que quede bien apretada.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Fuerte ruido de rechinido proveniente del motor de la licuadora | <p>Si los rodamientos del motor están dañados, es posible que su máquina deba ser reparada.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • La máquina no funciona • La pantalla de visualización no muestra el mensaje "Ready" (Listo) | <p>a. Revise el cable de alimentación para asegurarse de que esté bien conectado a la toma de corriente.</p> <p>b. Verifique que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición de encendido.</p> <p>c. Apague y luego encienda la máquina con el interruptor de encendido/apagado para reiniciar los ajustes electrónicos.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • La pantalla de visualización muestra el mensaje "SHUT DOWN SEE MANUAL" (APAGUE LA MÁQUINA, CONSULTE EL MANUAL) | <p>Deje que la máquina se enfríe durante una hora y luego vuelva a ponerla en marcha.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • La pantalla de visualización muestra el mensaje "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED" (MOTOR BLOQUEADO, PROGRAMA TERMINADO) | <p>Deje que la máquina se enfríe durante una hora y luego vuelva a ponerla en marcha.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • La máquina funciona de manera irregular • Al oprimir un botón, aparece el mensaje "NO PROGRAM" (NO HAY PROGRAMA) • El botón oprimido inicia el programa equivocado • La máquina se pone en marcha sola • El botón de un programa específico está defectuoso • La máquina no funcionó al probarla por primera vez • La máquina funciona pero en la pantalla no se muestra ninguna información • Los botones de programas hacen que la licuadora funcione a la misma velocidad | <p>a. Apague la máquina y vuelva a encenderla para reiniciar la configuración.</p> <p>b. Pruebe conectando la máquina a una nueva toma de corriente.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • La pantalla de visualización muestra el mensaje "CORRUPT DATA" (DATOS CORRUPTOS) | <p>Comuníquese con el área de soporte técnico de Vitamix.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • La máquina se detiene a la mitad del ciclo de mezclado y después se reinicia; la pantalla de visualización muestra el mensaje "VITAMIX GENERAL PROGRAM" (PROGRAMA GENERAL DE VITAMIX) y luego el mensaje "READY" (LISTO). | <p>a. Conecte la máquina en una toma de corriente exclusiva para esta.</p> |














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

vitamix.com

©2021 Vita-Mix® Corporation. Ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida ni transmitida en ninguna forma ni por ningún medio, ni almacenada en una base de datos o sistema de recuperación, sin previa autorización por escrito por parte de Vita-Mix® Corporation.

The Quiet One Blending Station

SYMBOLS

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

Dimensions:

- 18.0 in. / 45,7 cm high with lid closed
- 24.5 in. / 62,2 cm high with lid open
- Depth: 10.7 in. / 27,2 cm with handle
- Width: 8.5 in. / 21,6 cm

RECYCLING INFORMATION

This product has been supplied from an environmentally aware manufacturer.

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

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

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



| VM# | Rating | Additional Information |
|--------|-------------------------------------|------------------------|
| VM0145 | 120V, 50-60 Hz, 1800 W, 15A | |
| VM0149 | 220-240V, 50-60 Hz, 1300-1550 W, 6A | |

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

Vita-Mix® Corporation
 8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138 U.S.A.
 Tel (International): 1.440.235.0214
 Tech Service: 1.800.886.5235
 Email: international@vitamix.com

⚠ WARNING



To Avoid Injury.

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



⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard.

ONLY use an earthed outlet.

DO NOT remove the ground.

DO NOT use an adaptor.

DO NOT use an extension cable.

Failure to follow instructions can cause death or electric shock.

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

1. Read all instructions.
2. DO NOT IMMERSE. To protect against risk of electrical shock, do not put motor base in water or other liquid.
3. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. 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.
5. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
6. This appliance shall not be used by children. Keep this appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with this appliance.
7. Unplug the power cord from the wall outlet when the Vitamix® machine is not in use, before disassembling, when putting on or taking off parts, and before cleaning, other than washing the container.
8. Never come in contact with moving parts, especially the blades.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. Do not operate any machine that malfunctions, has a damaged cord or plug, has been dropped or is damaged in any manner. If you purchased your equipment in the U.S.A., call **Vitamix Technical Support, 800-886-5235** for examination, repair, possible replacement, or electrical or mechanical adjustment. If you purchased outside of the U.S.A., please contact your local authorized Vitamix Distributor, or contact the Vitamix International Division at +1.440.782.2450 or email: international@vitamix.com for a distributor near you.
11. Do not use attachments not recommended or sold by Vitamix. Doing so will void the warranty. **Alteration or modification of this product in any form is not recommended as such may result in bodily injury.**
12. **Do not use outdoors.**
13. Do not let the power cord touch hot surfaces or hang over edge of table or counter.
14. Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
15. Do not place the machine on or near a hot gas or electrical burner, in a heated oven, or allow machine to touch hot surfaces. External heat sources can damage the machine.
16. Keep hands and utensils out of container while motor is running to prevent the possibility of severe personal injury and/or damage to the Vitamix machine. A rubber spatula may be used, but only when the Vitamix machine is not running.
17. **WARNING: Blades are sharp. Handle carefully.**
 - Never try to remove the blades while container is sitting on the motor base.
 - Do not operate with loose, nicked or damaged blades – replace immediately.
 - To reduce the risk of personal injury, never place blade assembly on motor base without the Vitamix container properly attached.
 - Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning

18. The maximum capacity is equivalent to the ounces (liters) listed on the container, i.e., 48 oz. / 1.4 L, and is substantially less with thick mixtures.
19. **Always operate the Vitamix machine with the lid in place and securely attached.**
20. Display window area will scratch when contacted with a scouring pad or sharp object. Use a soft cloth to wipe the control panel area clean.
21. The machine cannot be cleaned with a water jet.
22. The 20 amp circuit per machine is recommended for 120V installation. One dedicated circuit per machine is recommended for 220-240V and 100V-110V installation. **Consult your local electrical codes for proper installation.**
23. **CAUTION:** Turn power off or unplug the machine before touching movable parts. Shut off power switch at night or whenever machine will be left unattended.
24. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Save These Safety Instructions

- The Vitamix blender's U.S.A. power cord comes equipped with a three-prong (grounding) plug which mates with a standard three-prong wall outlet (Figure A). **This cord will vary for countries outside the USA.**
- Do not cut or remove the third (ground) prong from the plug or power cord.
- Consult your electrician if you are not sure if the wall outlet is grounded through the building wiring.



WARNING!

Do not leave blender unattended when in use.

Turn power off or unplug the machine before touching movable parts. Shut off power switch at night or whenever machine will be left unattended.

If you detect a change in the sound of the machine or if a hard or foreign object comes into contact with the blades, do not serve the drink. Inspect your blade assembly for loose, nicked or missing parts. If parts are loose, missing, or nicked, replace with new blade assembly.

When processing hot liquids:

- Do NOT expose the container to temperatures over 210°F (99°C).
- Do NOT expose the container to hot liquids or ingredients over 210°F (99°C).

Use caution. Escaping steam or splashes may scald. Never start on the highest speed when blending hot ingredients.

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

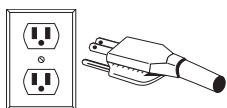


FIGURE A

IMPORTANT NOTES!

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

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. Periodically inspect the drive socket for visible wear and tear, cracks, or brakes to the socket. If damage is found, replace the drive socket with the extra drive socket enclosed with your blender. To purchase additional replacement drive sockets contact Vitamix 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 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 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 fails within thirty (30) days from the date of purchase, Vita-Mix will replace the motor base without charge.
- If the motor base fails after thirty (30) days but within one year from the date of purchase, due to a defect in materials or workmanship, Vita-Mix will assume the cost of all parts and labor necessary to repair the motor base.
- If the motor base fails after one year but within three (3) years from the date of purchase due to a defect in materials or workmanship, Vita-Mix will assume the cost of the parts deemed necessary to repair the base.

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

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

Conditions

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

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

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

No employee of Vita-Mix or any other person is 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, an authorized service center or a local distributor for warranty assistance.

- For Equipment purchased and located in the US and Canada, call Vitamix Customer Service at: 800-437-4654.
- 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 international@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

- A. 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.
- B. Properly Package The Returned Item. Any item sent to Vitamix must be sent in original or sufficient packaging.

Instructions for using the Pre-Set Program Buttons

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

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

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

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

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

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

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

Blending Tips

1. 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.
2. As a general rule, compared to other blenders, you do not need as much ice to make an equally frozen drink in The Quiet One®. If your recipe freezes up, try reducing the amount of ice.
3. Set the container on the motor base by aligning it over the centering pad anchored to the base. **(Motor must be completely stopped before positioning container.)** Containers are not to be used for hard, dry materials. Avoid running your machine with the container empty.
4. Always use a lid that is securely attached when blending.
5. Plug the machine into the nearest outlet (if unplugged). Press the On/Off switch to on. Select desired programmed setting by pressing any of the Pre-Set buttons 1 through 6. The machine will immediately begin to cycle through the selected program and turn off when the program is complete. **(NOTE: Each button has a different pre-selected combination of speed and length for blending.)**
6. Once one of the six Pre-Set program buttons is pushed, the machine will start and stop automatically. By pressing another Pre-Set button, the machine will stop the blending cycle.
7. When the cycle is complete, the blender stops. **Wait until blades come to a complete stop before removing the lid and/or container from the motor base.**
8. Remove the container, pour, garnish and serve the drink.
9. Press the On/Off power switch to off when not in use.

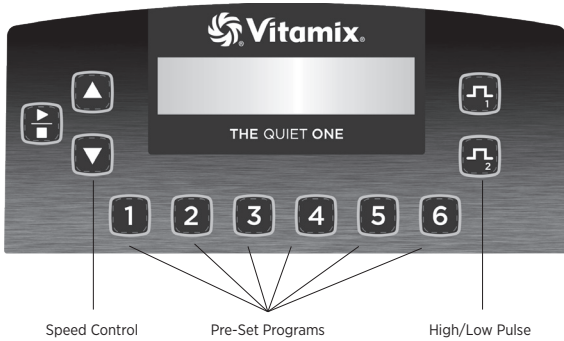
Maintenance Tips

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

IMPORTANT NOTES!

- Check your blades daily for loose, nicked or missing parts. If you find something is loose, nicked or missing, replace the blade assembly before use. Do not tighten hex-headed screw (on top of blade assembly). If loose, replace blade assembly immediately.
- The instructions appearing in this Use and Care Manual cannot cover every possible condition and situation that may occur. Common sense and caution must be practiced when operating and maintaining any appliance.
- When the thermal protector shuts the motor off, review your processing techniques and your instructions. Your recipes may be too thick or have too much material in them. Consider adding more liquid and consult Vitamix® Customer Service or your local Vitamix Distributor for further assistance.

CONTROL PANEL



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

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

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

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

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

IMPORTANT NOTES!

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

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

Pulse Buttons: The pulse provides a quick increase or decrease in speed of the blade when blending or refreshing a drink. Press ⏏_1 to increase the motor to speeds that range from 51%-100%. Press ⏏_2 to decrease the motor speed down to a range of 50%-7%. The Pulse button will override the running program as long as it is Pressed. Once released, the original program continues its cycle.

- The Pulse High (⏏_1) and Low (⏏_2) speed is set by using the Speed buttons. To set, while pressing and holding a Pulse button, press the Speed ▲ or ▼ button until the desired motor speed is reached. The pulse speed will remain at this setting until changed again with the Speed buttons.

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

- Once the unit powers up, the display will cycle through three screens. The first indicates the current program version. The second indicates which program is running on the machine. The third will indicate the motor temperature (NORM, WARM, HOT), and the total hours of operation, including production and testing. This time can not be cleared. Once this screen is reached, button 2 can be released.
- Press button 2 within 12 seconds to scroll through the menu settings.
- The first press will reveal the timer. Total operation is recorded in hours, minutes and seconds; including production and testing. This time cannot be cleared.
- The second press will reveal the name of the program controlling the Pre-Set buttons. If you are using the Advance® settings, this will read “VITA-MIX ADVANCE PROGRAM.”
- The third press will reveal an option to reset the Pre-Set buttons to the original factory settings.

VITA-MIX CORP
VERSION #201

VITA-MIX ADVANCE
PROGRAM #201

| TEMP | COUNT | TOTAL |
|------|-------|-------|
| NORM | 25 | 100 |

| TIMER | HR: | MIN: | SS |
|-------|-----|------|----|
| | 0: | 10: | 33 |

1 TO OVERWRITE
CURRENT PROGRAM

PROGRAMMING

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

Programming Pre-Set Buttons

- Access the 34 stored programs by activating the power switch located on the back of the motor base while pressing the High Pulse button. The display will say “BUTTON SET UP”
- Press the Speed ▲ or ▼ buttons to scroll through the “Recipe” numbers until you reach the one you want.
- Press the Pre-Set button that you want to program for the recipe selected.

For Example: If you wanted to program button 1 with recipe #17:

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

BUTTON SET UP
RECIPE 1

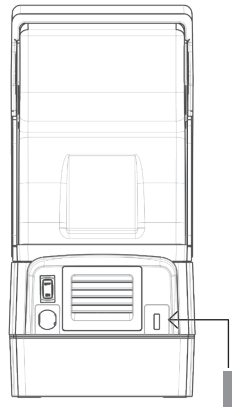
BUTTON SET UP
RECIPE 17

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

READY

Programming your Machine with a Custom Chip

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



Custom Programmed Chip

Resetting the Pre-Set Buttons to the original factory settings

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

IMPORTANT NOTES!

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

Recipe Options

Arranged by recipe number (#) and drink type:

| # | DRINK TYPE | DESCRIPTION | RUN TIME |
|---|---|--|----------|
| 1 | General Purpose/Smoothie | Ramps up to 60% for 18 seconds | :18 |
| 2 | Double Smoothie | Ramps up to MED (45%) for 6 seconds, then (58%) for 8 seconds, then HIGH (85%) for 4 seconds | :18 |
| 3 | Frozen Coffee & Juices | Ramps up to LOW (25%) for 4 seconds then to MED (60%) for 14 seconds | :18 |
| 4 | Ice Cream Drinks | Ramps up to MED (55%) for 5 seconds, then LOW (25%) for 7 seconds, then (12%) for 16 seconds | :28 |
| 5 | Double & Hard to Blend Ice Cream Drinks | Ramps up to MED (51%) for 10 seconds, then ramps up to HIGH (85%) for 10 seconds | :20 |
| 6 | Thick Hard-To-Blend | Ramps up to LOW (15%) for 7 seconds, then gradually ramps up to HIGH (82%) for 21 seconds | :28 |
| 7 | Medium Smoothie | Gradually ramps up to HIGH (100%) | :20 |
| 8 | Hard to Blend Smoothie | Gradually ramps up to HIGH (100%) | :25 |
| 9 | Thick Smoothie | Ramps up to MED (50%) for 15 seconds, then ramps up to HIGH (100%) for 20 seconds | :35 |

| # | DRINK TYPE | DESCRIPTION | RUN TIME |
|----|------------------------|---|----------|
| 10 | Mix, Light Juice | Runs on LOW (10%) | :04 |
| 11 | Heavy Smoothie | Runs at MED-HIGH (75%), ramps up, back down, then up to HIGH (100%) | :40 |
| 12 | Hard to Blend Smoothie | Runs on LOW (7%) for 25 seconds, quickly ramps up to HIGH (100%), then decreases to LOW (7%), and quickly back to HIGH (100%) | :40 |
| 13 | Regular Iced Coffee | Quickly ramps up to HIGH (100%) | :09 |
| 14 | Double Iced Coffee | Quickly ramps up to HIGH (100%) | :13 |
| 15 | Thick Coffee | Ramps up to MED (55%), gradually decreases to LOW (7%), then quickly up to HIGH (100%) | :30 |
| 16 | Multiple Coffees | Ramps up to LOW (25%), gradually ramps up to MED (50%), then up to HIGH (100%) | :25 |
| 17 | Multiple Coffees 2 | Ramps up to LOW (25%), gradually ramps up to MED (50%), then up to HIGH (100%) | :30 |
| 18 | Small Coffee | Gradually ramps up to MED-HIGH (75%) | :14 |
| 19 | 1-2 Drink Cocktail | Ramps up to HIGH (90%) | :13 |
| 20 | 3-4 Drink Cocktail | Ramps up to MED (45%), then ramps up to HIGH (100%) | :25 |
| 21 | Kids Cup | Starts at MED (55%), then decreases to LOW (7%), then to HIGH (100%) | :30 |
| 22 | Bar Shake | Gradually steps up to HIGH (100%) | :25 |
| 23 | Bar Special | Ramps up to MED (58%), decreases to LOW (22%), then gradually steps up to HIGH (100%) | :35 |
| 24 | Utility Blend | Ramps up to MED (40%), then gradually increases to MED-HIGH (75%) | :25 |
| 25 | 1 Shake | Ramps up to MED (50%), decreases to LOW (25%), then gradually decreases to LOW (15%) | :20 |
| 26 | 2 Shake | Ramps up to MED (50%), decreases to LOW (25%), then gradually decreases to LOW (17%) | :30 |
| 27 | 3 Shake | Ramps to HIGH (100%), decreases to LOW (25%), then decreases to LOW (15%) | :20 |
| 28 | Ice Cream Drink | Ramps up to MED-LOW (35%), then ramps to MED-HIGH (75%) | :15 |
| 29 | Frozen Bowl 1 | Ramps up to LOW (25%), then increases to MED-HIGH (80%) | :60 |
| 30 | Frozen Bowl 2 | Ramps up to MED-HIGH (70%), quickly decreases to LOW (25%), then quickly increases to MED-HIGH (80%) | :50 |

The following programs are designed to be used with the Vitamix Aerating Container (sold separately). Contact your local Vitamix Dealer/Distributor to purchase the Aerating Container. Contact Vitamix Customer Service directly for availability and product information.

| | | | |
|----|-------------------------------|------------------------------------|-----|
| 31 | Delicate Aerating Program 1 | Ramps up to LOW (18%) | :20 |
| 32 | Delicate Aerating Program 2 | Ramps up to low (22%) | :25 |
| 33 | Aggressive Aerating Program 1 | Quickly ramps up to MED-HIGH (80%) | :20 |
| 34 | Aggressive Aerating Program 2 | Slowly ramps up to MED-HIGH (80%) | :30 |

Cover Door

1. Lift the handle to open the cover. Gently spread the sides of the door over the round hinges and remove.
2. To reinstall the cover door, gently spread the sides of the door and place the door hinge cutouts over the round hinges.

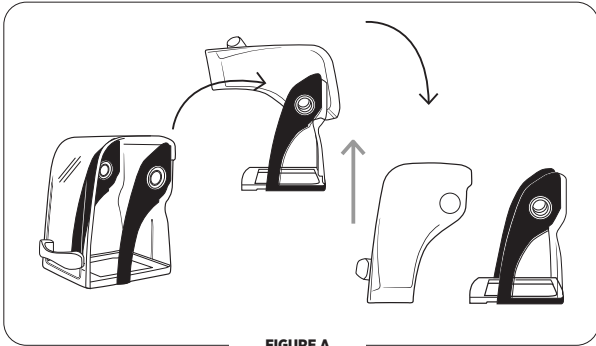


FIGURE A

IMPORTANT NOTES!

Containers:

- The Quiet One® machines are optimized for use with the Vitamix® 48 oz. / 1,4 L Advance® container (3 sided container). The 64 oz. / 2,0 L standard container will not fit in the compact cover used on the The Quiet One®. Contact Vitamix customer service at 800-886-5235 or contact your distributor for more information.
- Outside the United States and Canada, your machine may come with a different container configuration.

Twist Lock Compact Cover Removal

Note: The twist lock cover is designed to be removed without the use of tools. DO NOT force the cover to rotate with tools or other objects. To avoid damaging the cover, apply pressure to the cover frame, not the clear plastic material. To remove the cover, pressure will be applied at two points to disengage the cover from locking tabs on the motor plate.

To remove the twist lock sound enclosure:

1. Remove the compact cover door to prevent it from closing unexpectedly. Lift the handle to open the cover. Gently spread the sides of the door over the round hinges and remove.
2. Lift up on the front of the centering pad and peel away from the motor base. Lift it up and over the drive socket to remove. (See Figure A).
3. Grasp the bottom frame of the cover with two hands as shown in (See Figure B).



FIGURE A



FIGURE B

4. With equal pressure and in one motion, use the index finger of your left hand to apply pressure at the back of the cover frame while at the same time apply pressure with your right thumb to unlock and twist the cover away from center in a counter-clockwise direction (See Figure C).
5. If necessary, continue applying pressure at these two points until the cover is free and can be separated from the motor base (See Figure D).
6. Once disengaged, lift the cover up and away from the blender base (See Figure D).

Note: See Figure E for an example of the motor base with the twist lock compact cover removed.



FIGURE C



FIGURE D



FIGURE E

Twist Lock Compact Cover Installation

1. Put the twist lock compact cover on top of the blender base. Align the four locking tabs on the motor adapter plate with the openings on the compact cover. (See Figure A).
2. Twist the compact cover clockwise on the motor base to lock it in place. (See Figure B).



FIGURE A



FIGURE B

- Align the rail guides on the centering pad with the slots between the compact cover and the motor adapter on the motor base (See Figure C).
- Put the centering pad in place on the motor base in the proper alignment. (See Figure D).

Note: The centering pad MUST be used on the motor base during use to keep the twist lock compact cover in place. **DO NOT use the machine without the centering pad.**

- From the back of the motor base working towards the front, apply pressure on the centering pad to push it into position on the motor base, making sure that the centering pad is completely seated under the drive socket. (See Figure E).



FIGURE C



FIGURE D



FIGURE E

- To reinstall the cover door, gently spread the sides of the door and place the door hinge cutouts over the round hinges. (See Figures F and G).



FIGURE F



FIGURE G

Twist Lock Compact Cover FAQ's

Q: My blender has a different type of sound cover. Can I use the new twist lock cover?

A: If your blender has the locking tab motor adapter design you can use a twist lock cover. The twist lock cover requires the centering pad shown in Figure E. The centering pad can be ordered using Vitamix Item Number 067791.

Q: I have a new blender with a twist lock cover, can I use my old magnetic style cover on this machine?

A: No, the older blenders had magnets in the blender base that held the cover in place. The new twist lock motor bases do not include magnets.

Q: My twist lock blender does not have an isolation gasket. Do I need one?

A: No, with the new twist lock cover the isolation gasket is not needed.

Q: I have a blender with a twist lock motor adapter plate, an isolation gasket and a magnetic style cover, can I switch to the new twist lock design?

A: Yes, you can use either type of cover on this design.

Q: I have several older units with magnetic sound covers. I purchased a new blender and it has the twist lock cover. I would like to switch all my blenders to the twist lock design.

A: Vitamix is currently not offering an upgrade package to convert your old motor base to twist lock design.

Q: My blender was repaired and it was returned it has a twist lock motor plate. Can I still use my magnetic cover and isolation gasket?

A: Yes, you can still use your magnetic style sound cover or you can upgrade to the new twist lock sound cover and eliminate the isolation gasket.

Two-Piece Lid (Figure A)

48 oz. / 1,4 L Advance® Container

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

- To remove a fully latched lid, lift the two tabs and pull upward and off.
- Twist the center lid plug to fasten or remove.
- To secure lid plug, rotate it so one tab locks between the notches on top of rubber lid.

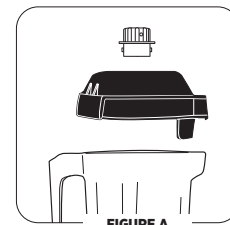


FIGURE A

One-Piece Lid (Figure B)

48 oz. / 1,4 L Advance® Container

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

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

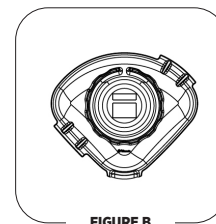


FIGURE B

Blade Assembly

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

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

Retainer Nut: Must be tight.

IMPORTANT NOTES!

Cleaning Products: Do not use abrasive cleaning agents or concentrated bleach when cleaning. Do not use any of the following cleaning products: automatic dishwashing detergents, oven cleaners, steel wool or other abrasive pads.

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

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

Blade Assembly: Do not soak the blade agitator assembly.

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

** Recommended sanitizing solution: 1.5 tsp. / 7,4 ml institutional or household bleach in 2 qt. / 1,9 L water.

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

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

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

Container Centering Pad: Remove the centering pad. Wash the pad in warm, soapy water. Rinse clean under running water and dry. Reassemble before use. Replace the sound enclosure. The centering pad should be flat on the motor base.

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

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

To Sanitize: After all solid residue is removed, fill container $\frac{3}{4}$ full with a sanitizing solution mix.*** Return container to motor base and firmly position the two-piece lid. Run machine on a high speed for 30 seconds. Turn machine off and allow mixture to stand in the container for an additional 1 $\frac{1}{2}$ minutes. Pour out contents. Return container to motor base and run machine empty for an additional 5 seconds. Do not rinse after sanitizing. Allow container to air dry.

| Problems: | Possible Actions: |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Loud noise from blender container blade area • Container blades do not spin • Increased vibration • Leaking from bottom of container | <ul style="list-style-type: none"> a. Broken or worn drive socket. Replace (Item #891). Instructions are included with part. b. Check blade assembly for loose, damaged or nicked components and replace. c. Tighten retainer nut with the retainer nut wrench moving clockwise until it is tight. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Loud grinding noise from the blender motor | <p>Damaged motor bearings, your machine may need to be repaired.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Machine will not run • Display window does not say "Ready" | <ul style="list-style-type: none"> a. Double-check to make sure power cord is firmly in power outlet. b. Check to make sure the On/Off power switch is in the on position. c. Turn the On/Off power switch to off, then on, to reboot the electronics. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Display window reads "SHUT DOWN SEE MANUAL" | <p>Let the machine cool for an hour, restart.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Display window reads "MOTOR LOCKED PROGRAM TERMINATED" | <p>Let the machine cool for an hour, restart.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Machine is running irregularly • "NO PROGRAM" is displayed when a button is pushed • Button pressed starts wrong program • Machine starts by itself • A specific program button is defective • Machine does not work when first tried • Machine works but no information displayed on screen • Program buttons run the blender on the same speed | <ul style="list-style-type: none"> a. Turn the machine off and on again to reset the programming. b. Try plugging the machine into a new outlet. |
| <ul style="list-style-type: none"> • Display window reads "CORRUPT DATA" | <p>Call Vitamix technical support.</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Machine stops in the middle of its blend cycle and resets; display window reads "VITAMIX GENERAL PROGRAM" then "READY" | <ul style="list-style-type: none"> a. Plug the machine into its own dedicated outlet. |



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

vitamix.com