



FOODSERVICE

BLENDER

USE AND CARE GUIDE

Please read the following for general Use and Care guidelines.

Before using your Vita-Mix blender, read the machine's detailed Use and Care Manual available at: www.vitamix.com/manuals

**High Performance Machines
MANUFACTURED BY VITA-MIX CORPORATION, U.S.A**

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le récipient, les solides et la glace en dernier. Bien que ce ne soit pas nécessaire pour le mélange, vous pouvez couper les aliments en morceaux plus petits pour une mesure plus précise des ingrédients. Il est recommandé d'utiliser des fruits décongelés ou partiellement décongelés. LA VITESSE élevée (ou le bouton le plus élevé sur les modèles à commandes électroniques) est recommandée pour les mélanges consistants.
2. Placez le récipient sur le socle moteur en l'alignant sur la plaquette de centrage à la base. **(Le moteur doit être complètement arrêté avant de positionner le récipient.)** Les récipients ne doivent pas être utilisés pour des produits durs ou solides. Évitez de faire l'appareil quand le récipient est vide.
3. Toujours faire fonctionner le Vita-Mix avec le couvercle complet bien en place (à moins que l'outil/pilon accélérateur soit inséré par le couvercle ou pour des applications régulières PBS, quand le pare-éclaboussures est en place). En mélangeant des ingrédients chauds, le couvercle doit être bien verrouillé. **En mélangeant des liquides chauds, NE PAS utiliser un couvercle d'une seule pièce ou non verrouillable.**
4. Sélectionnez les paramètres de la minuterie désirés, ou le programme de mélange pré-réglé. Pour les appareils avec vitesse variable ou commandes HIGH/LOW, sélectionnez la vitesse souhaitée. La plupart des aliments sont mélangés à vitesse élevée (HIGH). Démarrez les aliments consistants ou lourds à vitesse basse ou variable et passez ensuite à vitesse élevée (HIGH) une fois le mélange commencé. Les mélanges chauds et les récipients remplis au maximum doivent être commencés à vitesse basse ou variable (LOW ou VARIABLE), et ensuite à vitesse élevée (HIGH).
 - 4a. Si le mélange ne circule plus, vous avez probablement emprisonné une bulle d'air. Insérez l'outil/pilon accélérateur (vendu séparément pour certains modèles) par le couvercle tout en mélangeant, ou arrêtez le moteur, retirez le récipient de la base et remuez ou grattez les parois du récipient vers le centre à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour éloigner les bulles d'air des lames. Remplacez le couvercle et continuez à mélanger.
 - 4b. En raison de la vitesse de l'appareil, les durées de mélange sont grandement réduites par rapport à celles des appareils des autres fabricants. Jusqu'à ce que vous vous soyez familiarisé avec la vitesse, surveillez soigneusement le mélange afin d'éviter de trop mélanger.
5. Après avoir arrêté le mélangeur, **attendez jusqu'à arrêt complet de la lame avant de retirer le couvercle et/ou le récipient du socle moteur.**
6. Retirez le récipient, versez, décorez et servez la boisson.
7. Mettez l'appareil hors tension et/ou débranchez l'appareil la nuit ou chaque fois qu'il est laissé sans surveillance.

Conseils d'entretien :

- **NE** jamais frapper le récipient contre une surface pour relâcher les ingrédients. Retirer le récipient de la base et utiliser une spatule de caoutchouc pour enlever les mélanges consistants du fond du récipient.
- **NE** jamais secouer ou faire rebondir un récipient lorsque l'appareil fonctionne.
- **NE** jamais retirer le récipient avant que l'appareil ne soit complètement arrêté.
- **NE** jamais démarrer le moteur avant que le récipient ne soit en place.

Instructions supplémentaires pour le bac à glace du Portion Blending System (PBS) (système de mélange de portions)

1. **NE PAS** dépasser le rebord du bac à glace en le remplissant.
2. Assurez-vous que le couvercle du bac à glace est bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
3. **NE PAS** placez d'objets sur le récipient ou le toucher lorsque l'appareil est en marche. Ceci affectera le contrôle des portions de glace.
4. L'utilisation de glace provenant d'une machine à glace fonctionne mieux dans le PBS. La forme et la taille des glaçons peuvent affecter le fonction de l'appareil. Plus la glace est froide, sèche et dure, et meilleurs seront les résultats. **NE PAS** utiliser de glace en blocs ou de gros morceaux de glaçons non séparés. Éviter d'utiliser de la glace ensachée qui a été conservée dans un congélateur à de basses températures. Utiliser ce type de glace peut causer un blocage par congélation du rabot. Lorsque de la glace ensachée doit être utilisée, elle doit être conservée dans une glacière au moins une heure avant utilisation.

AVERTISSEMENT :

Si vous détectez un changement dans le son de l'appareil, ou si un objet dur ou étranger entre en contact avec les lames, **NE PAS** servir la boisson/nourriture. Examinez les lames à la recherche de pièces lâches, éraflées ou manquantes. Si des pièces sont lâches, manquantes ou éraflées, remplacer par une nouvelle lame. (voir le guide détaillé d'utilisation et d'entretien en ligne pour plus de renseignements.)

REMARQUES IMPORTANTES !

Pour les modèles avec commandes électroniques : Sur tous les appareils, le protecteur thermique intégré fait le suivi de la température du moteur et avertira l'utilisateur et arrêtera éventuellement le moteur si celui-ci surchauffe. Lorsqu'il y a surchauffe, l'affichage avisera l'utilisateur de retirer le récipient et de faire fonctionner l'appareil jusqu'à refroidissement. Cela prend environ deux minutes. Lorsque le protecteur thermique éteint le moteur, revoyez vos méthodes d'utilisation et vos instructions. Vos recettes peuvent être trop consistantes ou contenir trop d'ingrédients. Pensez à ajouter du liquide ou à essayer un autre programme.

Pour les modèles avec sélecteurs ou commutateurs de programmation préétablie : Le protecteur thermique peut éteindre le moteur pour le protéger de la surchauffe. Pour redémarrer, attendez que le moteur refroidisse en le mettant hors tension (jusqu'à 45 minutes). Le refroidissement peut être accéléré en plaçant le socle moteur dans un endroit frais. Débranchez d'abord. Pour accélérer le processus, dirigez de l'air au bas du socle à l'aide d'un aspirateur ou d'un ventilateur. Lorsque le protecteur thermique éteint le moteur, revoyez vos méthodes d'utilisation et vos instructions. Vos recettes peut être trop consistantes (ajoutez du liquide), être mélangées trop longtemps à vitesse trop basse (essayez un autre programme de mélange préétabli) ou contenir trop d'ingrédients. Si le moteur semble surchauffer mais que le protecteur thermique n'a pas éteint l'appareil, arrêtez l'appareil et retirez le récipient de la base.

Pour les mélangeurs à minuterie Barboss et les distributeurs automatiques de boissons. Réglez la minuterie à 20 secondes. Allumez l'appareil et laissez en marche pendant 20 secondes. Répétez 3 fois cette étape pour un total de 1 minute. Attention de ne jamais toucher les pièces amovibles pendant l'utilisation.

Pour les distributeurs automatiques de boissons à deux vitesses ou vitesse variable, les mélangeurs Vita-Pro and Vita-Prep : Réglez le cadran à HIGH (#10). Allumez l'appareil et laissez en marche pendant 1 minute. Attention de ne jamais toucher les pièces amovibles pendant l'utilisation.

Communiquez avec le soutien technique Vita-Mix® ou votre distributeur local Vita-Mix pour une aide supplémentaire, le cas échéant.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Socle moteur/Tableau de commande

1. **Débranchez le cordon d'alimentation.**
2. Lavez la surface extérieure à l'aide d'un chiffon de coton humide dans une solution d'eau chaude* et de détergent non abrasif ou détergent liquide non abrasif en aérosol. **NE JAMAIS PLONGER LE SOCLE MOTEUR DANS L'EAU OU AUTRE LIQUIDE.**
3. **Pour les modèles avec commandes électroniques** : Attention de ne pas égratigner ou frotter la fenêtre d'affichage sur le tableau de commande. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer la surface du tableau de commande. La fenêtre d'affichage s'égratignera si elle est en contact avec un tampon à récurer ou un objet acéré.
4. Pour les modèles avec commutateurs : Nettoyer complètement les commutateurs, de sorte qu'ils fonctionnent correctement. Ils peuvent devenir collants. Utilisez un chiffon mouillé, trempé dans une solution d'eau* et un détergent doux pour nettoyer les arêtes des palettes du commutateur jusqu'à fonctionnement normal. Ouvrez et fermez les commutateurs quelques fois pour relâcher tout résidu séché sous le commutateur. Les commutateurs collants risquent d'être endommagés ou brûlés. Nettoyez soigneusement, en prenant soin de ne pas laisser d'eau ou autres liquides s'infiltrer dans le commutateur.
5. Asséchez à l'aide d'un chiffon de coton doux.

* Assurez-vous d'essorer l'excédent d'eau du chiffon ou de l'éponge en nettoyant autour des commandes ou pièces électriques.

Couvercle

Séparez le couvercle et branchez (couvercle à deux parties seulement). Lavez à l'eau tiède savonneuse. Rincez à l'eau courante et asséchez. Réassemblez avant d'utiliser.

Récipient

Pour optimiser la durée de vie du récipient, NE PAS laver au lave-vaisselle.

1. **POUR NETTOYER** : Remplissez le 1/4 du récipient d'eau chaude (110°F/43°C) et ajoutez quelques gouttes de détergent liquide.** Remplacez le récipient sur le socle moteur et fixez bien le couvercle à deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient. Répétez cette étape.
2. **POUR RINCER** : Remplissez le 3/4 du récipient d'eau chaude (110°F/43°C) water – **NE PAS** ajouter de savon. Remplacez le récipient sur le socle moteur et fixez bien le couvercle à deux parties. Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes. Videz le récipient.
3. S'il reste des résidus solides, retirez l'ensemble de l'agitateur de lame et lavez toutes les pièces du récipient dans une eau chaude savonneuse. Rincez et asséchez. Réassemblez avant de procéder à la prochaine étape. **NE PAS** faire tremper l'agitateur de lame.
4. **POUR DÉSINFECTER** : Si tous les résidus solides ont disparu après l'étape 2 ou l'étape 2, remplissez le 3/4 du récipient d'une solution désinfectante. **Remplacez le récipient sur le socle moteur et fixez bien le couvercle à deux parties. Faites fonctionner l'appareil à vitesse ÉLEVÉE pendant 30 secondes. L'appareil en arrêt, laissez reposer le mélange dans le récipient pour une autre 1 -1/2 minutes. Videz le mélange javellisant.
5. Remplacez le récipient sur le socle moteur et faites tourner l'appareil à vide pour un autre 5 secondes. **NE PAS** rincer après avoir désinfecté. Laissez le récipient sécher à l'air libre.

** Pour optimiser la durée de vie du récipient, Vita-Mix recommande d'utiliser des savons à faible teneur en Ph. Le lavage au lave-vaisselle n'est pas conseillé.

*** Solution désinfectante recommandée : 1,5 c. à thé /7,4 ml de javellisant d'établissement ou domestique dans 2 ptes / 2.0 L d'eau.

Bac à glace du Portion Blending System (PBS) (système de mélange de portions)

1. **Débranchez le cordon d'alimentation.**
2. **POUR NETTOYER** : Videz ce qui reste de glace avant de nettoyer. Utilisez une cuiller à glace pour retirer le plus de glace possible sur l'étagère de glace.
3. Retirez l'étagère et lavez dans une solution nettoyante. Rincez à l'eau courante et asséchez.
4. Remplissez un récipient propre du mélangeur de 5 tasses / 1,2 L de solution nettoyante.
5. La sortie pour glace enlevée, ainsi que le pare-éclaboussures et l'étagère à glace, versez lentement la solution nettoyante dans le bac à glace en un mouvement circulaire, aussi près et aussi haut que possible des parois intérieures, sans éclabousser la solution à l'extérieur de l'appareil. **REMARQUE** : Un peu de la solution nettoyante se répartira sur la surface de la lame et au-dessus et derrière la plaquette du récipient. C'est normal.
6. Remplacez immédiatement le récipient sur la plaquette et remplacez le couvercle bac à glace sur le bac. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton du rabot pendant 30 secondes pour le faire fonctionner et faire circuler la solution nettoyante pendant que le liquide nettoyant est toujours dans le bac à glace.
7. Relâchez le bouton du rabot et laissez la solution nettoyante s'égoutter du bac à glace.
8. À l'aide d'un chiffon doux trempé dans la solution nettoyante, nettoyez manuellement le bac à glace et le rabot. **Soyez prudent en nettoyant près de la lame du rabot.**
9. Répétez les étapes 4 à 8 à l'aide de la solution nettoyante.
10. **POUR RINCER** : Répétez les étapes 4 à 8 avec de l'eau propre.
11. **POUR DÉSINFECTER** : Répétez les étapes 4 à 8 avec la solution désinfectante. La solution désinfectante recommandée est de 1,5 c. à thé. /7,4 ml de javellisant d'établissement ou domestique dans 2 ptes / 2,0 L d'eau.
12. **NE PAS** rincer ou essuyer l'intérieur du bac à glace après avoir désinfecté. Laissez le bac à glace sécher à l'air libre sans le couvercle.
13. Retirez le couvercle et lavez dans une solution nettoyante. Rincez à l'eau courante et asséchez.

REMARQUES IMPORTANTES !

PRODUITS DE NETTOYAGE : **NE PAS** utiliser d'agents de nettoyage abrasifs ou de javellisant concentré pour le nettoyage. **NE PAS** utiliser de nettoyants contenant un désinfectant quaternaire sur les composants en polycarbonate. **NE PAS** utiliser aucun des produits de nettoyage suivants : détergents pour lave-vaisselle, produits à nettoyer les fours, laine d'acier ou autres tampons abrasifs.

ENSEMBLE DE LAMES : **NE PAS** faire tremper l'agitateur de lame.

COMPATIBILITÉ DU RÉCIPIENT

Récipient

64 onces / 2,0 L

Appareils

PBS, Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

48 onces / 1,4 L

Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

Récipient

32 onces / 0,9 L

Appareils

BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

32 onces / 0,9 L XP

T&G 2 Blending Station, BarBoss Advance, Drink Machine Advance

48 onces / 1,4 L XP

PBS Advance, Blending Station Advance

BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

Bij het gebruik van deze machine of van eender welk ander elektrisch apparaat, gelieve steeds de volgende basisinstructies te volgen:

1. Lees alle instructies.
2. Ter bescherming tegen het risico op elektrische schok, **GELIEVE** de motorbasis of voetstuk (basis van de PBS shaver) NIET in water of eender welk ander vocht te plaatsen.
3. Strikt toezicht door volwassenen is noodzakelijk wanneer het apparaat zich in de buurt van kinderen bevindt of door kinderen wordt gebruikt. Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij er toezicht is of instructies gegeven worden wat betreft het gebruik van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen om te garanderen dat ze niet met het toestel spelen.
4. Gelieve nooit de bewegende delen, en vooral de mesjes, aan te raken of er mee in contact te komen.
5. Trek de stroomkabel uit het stopcontact wanneer de Vita-Mix® machine niet in gebruik is, alvorens het uit elkaar te halen, bij het toevoegen of wegnemen van delen, en alvorens het te reinigen, uitgezonderd bij het uitwassen van de recipiënt.
6. De machine moet zodanig opgesteld worden dat de stroomkabel bereikbaar is.
7. De machine dient in de haar eigen aangewezen stroombron of aansluitpunt gestopt te worden die aansluit bij de stroomvereisten van de machine. **Gelieve een elektricien te raadplegen voor de geschikte elektrische vereisten.**
8. **Gebruik een machine NIET die een beschadigde stroomkabel of stekker heeft, of als de machine slecht functioneert, gevallen of op eender welke manier beschadigd is.** Binnen de Verenigde Staten en Canada, bel naar **Vita-Mix Technical Support (Technische Ondersteuning), 800-886-5235** voor zowel onderzoek, reparatie, mogelijke vervanging, of elektrische of mechanische correctie. Indien u buiten de Verenigde Staten of Canada woont, neem dan contact op met uw plaatselijke Vita-Mix Verdelers, of telefoneer naar de Vita-Mix International Division (Internationale Afdeling) op +1.440.782.2450 of stuur een email naar international@vitamix.com voor een verdelers in uw land.
9. **Gebruik GEEN** hulpstukken die niet aanbevolen of verkocht worden door Vita-Mix Corporation. Indien u dit toch doet, vervalt uw garantie. **Elke verbouwing of aanpassing aan dit product in gelijk welke vorm wordt niet aanbevolen aangezien dit tot lichamelijke schade kan leiden.**
10. **GEBRUIK HET TOESTEL NIET buitenshuis.**
11. **Laat de stroomkabel NIET** over een tabelbord of toonbank hangen.
12. **Plaats de machine NIET** op of in de nabijheid van een hete gas- of elektrische brander of in een hete oven, en zorg er tevens voor dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken. Externe hittebronnen kunnen de machine beschadigen.
13. Houd de handen en andere gereedschappen uit de machine-recipiënt terwijl de motor aan het draaien is, dit om ernstig lichamelijke letsels te vermijden en/of de Vita-Mix machine te beschadigen. U kunt een rubberen spatel gebruiken, doch enkel wanneer de Vita-Mix machine niet draait. Als het flexibele rubberen deksel goed op zijn plaats zit, kan het Vita-Mix versneller gereedschap/stamper (beschikbaar bij sommige modellen) gebruikt worden terwijl de motor aan het draaien is.
14. **WAARSCHUWING.** De mesjes zijn scherp! Gelieve met de nodige voorzichtigheid te behandelen.
 - Probeer nooit de mesjes te verwijderen terwijl de recipiënt zich op de motorbasis bevindt.
 - **Werk NIET** met loszittende, gekerfde of beschadigde mesjes – vervang ze onmiddellijk.
 - Om het risico op persoonlijke kwetsuren te verkleinen, plaats het bladsamenstel nooit op de motorbasis zonder dat de recipiënt van de menger goed vastzit.
15. De maximum normale lading/capaciteit is equivalent aan de onsen/liters die op de recipiënt vermeld staan, d.w.z. 48 ons / 1,4 Ltr., en veel lager bij dikke mengsels.
16. De recipiënt mag niet voor meer dan 2/3 vol zijn wanneer de her versnellingsmechanisme/stamper op haar plaats zit bij het mengen. **GELIEVE NIET** langer dan 30 seconden onafgebroken te mengen terwijl het versnellingsmechanisme/stamper op de juiste plaats zit.
17. Bij het maken van notenboters of op olie gebaseerde voeding, **GELIEVE NIET** langer dan een minuut te mengen nadat het mengsel begon te draaien. Het overmatig draaien kan tot gevaarlijke overhitting leiden.
18. **OPGEPAST:** Er kunnen koelingsproblemen optreden die leiden tot thermische stopzetting en mogelijke schade aan de motor indien de machine bediend wordt in andere solide kamers dan deze die goedgekeurd zijn en verkocht worden door Vita-Mix.

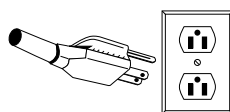
19. Gelieve de machine steeds te bedienen met het volledige deksel bestaande uit 2 delen (tenzij het versnellingsmechanisme/stamper door het deksel gestopt werd of voor gewone PBS-toepassingen, wanneer de spatplaat op zijn plaats zit). Open de tap van het deksel enkel bij het toevoegen van ingrediënten of bij het gebruik van het versnellingsmechanisme/stamper.
20. **WAARSCHUWING.** Bij de verwerking van hete vloeistoffen:
 - De tweedelige vergrendelklep moet stevig vastzitten. Hierdoor kan de stoom op natuurlijke wijze ontsnappen en zal vermeden worden dat het deksel eraf glijdt wanneer de machine aangezet wordt.
 - **Start NIET** met het verwerken van hete vloeistoffen op HOGE snelheid. Gelieve steeds te starten met het verwerken van hete vloeistoffen op een LAGE snelheid, schakel vervolgens over op HOGE snelheid wanneer de machine al in werking is.
 - Wees voorzichtig met hete vloeistoffen. Vloeistoffen kunnen van onder de tap van het deksel spuiten of er kan stoom ontsnappen waardoor u zich kunt verbranden.
 - **VERWERK GEEN** hete ingrediënten met de Vita-Mix met niet-vergrendelde of 1-deelsdeksel.
21. **WAARSCHUWING.** Machines mogen NIET gereinigd worden met een waterstraal. Zie "Zorg en Reiniging."
22. **OPGEPAST:** Op elke machine met een knipperende START/STOP knop, betekent dat wanneer het licht aan is dat de stroomtoevoer naar de menger AAN staat en dat de menger kan starten. **Zet de stroom UIT of trek de stekker van de machine uit alvorens bewegende delen aan te raken.** Zet 's nachts of wanneer de machine onbewaakt zal zijn de schakelaar UIT.

Bijkomende Beveiligingen voor de Portion Blending System (PBS):

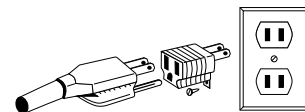
1. **VUL de ijsemmer** enkel met ijs en NIET met een andere substantie. Wees voorzichtig dat er GEEN vreemde voorwerpen (bv. klepjes van blikjes frisdrank of bier) in de emmer vallen.
2. **VUL de ijsemmer NIET** verder dan het verticale teken op de voorzijde van de ijsemmer. Het deksel van de ijsemmer zal niet sluiten aangezien de emmer te vol is. Indien het deksel van de ijsemmer niet op haar plaats zit, zal het slot van de ijsemmer niet dichtklikken waardoor de machine niet in werking zal treden.
3. **WAARSCHUWING.** Het ijs-snijblad is scherp! Gelieve met de nodige voorzichtigheid te behandelen. **Werk NIET** met loszittende, gekerfde of beschadigde mesjes.
4. **Gelieve** de vergrendeling van de ijsemmer NIET te ontkoppelen. Indien u dit toch doet, kan dit tot ernstige kwetsuren leiden.
5. Gelieve de PBS steeds te bedienen met de spatplaat en/of deksel goed op hun plaats.

Bewaar deze Veiligheidsinstructies

Geniet van de veiligheid van deze geaarde machine. De Amerikaanse stroomkabel van de Vita-Mix menger wordt geleverd met een drie-polige (geaarde) stekker die verenigd wordt met een standaard drie-polig aansluitpunt in de muur (Figuur A). **Buiten de Verenigde Staten zal deze stroomkabel verschillen van land tot land.** Er zijn adapters (Figuur B) beschikbaar voor twee-polige aansluitpunten. **Knip de derde (geaarde) prong NIET** van de stekker of van de stroomkabel of verwijder het niet. Raadpleeg uw elektricien indien u niet zeker bent of het aansluitpunt in de muur geaard genoeg is via de bedrading van het gebouw. Met een goed geaard twee-polig aansluitpunt in de muur, aard de machine door de borglip aan de adapter in de kap van het aansluitpunt van de muur te steken d.m.v. de schroef in het midden van de kap (Figuur B).



Figuur A



Figuur B

WAARSCHUWING! DRIE-POLIGE ADAPTERS KUNNEN NIET IN CANADA GEBRUIKT WORDEN.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN! De instructies in deze Gebruiks- en Zorggids dekken niet elke toestand en situatie die zich kan voordoen. Gezond verstand is nodig en voorzichtigheid is geboden bij het gebruik en onderhoud van om het even welk toestel.

ALGEMENE INSTRUCTIES

1. Plaats vloeistoffen en zachte voedingsmiddelen eerst in de recipiënt en solide materialen en ijs het laatst. Alhoewel het niet nodig is voor de verwerking is het misschien toch beter het voedsel in kleinere stukjes te breken zodat de ingrediënten beter kunnen afgemeten worden. Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid fruit wordt aanbevolen. HOGE snelheid (of de hoogste knop op modellen met elektronische controles) wordt aangeraden voor zwaar mengen.
2. Plaats de recipiënt op de motorbasis door het op één lijn te plaatsen met het centraal platform die aan de basis vasthangt. **(De motor dient volledig uit te staan alvorens de recipiënt te plaatsen.)** Recipiënten mogen niet gebruikt worden voor harde, droge materialen. Vermijd de machine te laten draaien als de recipiënt leeg is.
3. Gelieve de machine steeds te bedienen met het volledige deksel bestaande uit 2 delen (tenzij het versnellingsmechanisme/stamper door het deksel gestopt werd of voor gewone PBS-toepassingen, wanneer de spatplaat op zijn plaats zit). Bij het mengen van hete ingrediënten dient het deksel stevig dichtgemaakt zijn. **Bij de verwerking van hete vloeistoffen, GEBRUIK GEEN onvergrendelbaar deksel of deksel die slechts uit één deel bestaat.**
4. Selecteer de gewenste timer-instellingen of stel het mengprogramma vooraf in. Voor machines met variabele snelheid of HOOG/LAAG bedieningsknoppen, gelieve de gewenste snelheid te selecteren. De meeste voedingswaren worden op HOGE snelheid gemengd. Begin zware of dikke voedingswaren op een lage of variabele snelheid te mengen en schakel vervolgens over op HOGE snelheid eens het mengsel aan het draaien is. Het mengen van hete mengsels en zeer volle recipiënten dient te worden gestart op een LAGE of VARIABELE snelheid, en vervolgens dient te worden overgeschakeld naar HOGE snelheid.
 - 4a. Indien het mengsel stopt met draaien, zit u waarschijnlijk met een luchtbel in de menger. U kunt ofwel het versnellingsmechanisme/stamper (wordt apart verkocht voor sommige modellen) door het deksel steken bij het mengen of de motor stoppen, de recipiënt van de basis verwijderen en het mengsel met een rubberen spatel van de zijanten afroeren of -schrepen naar het centrum toe en zo eventuele luchtbellens van de mesjes wegduwen. Plaats het deksel terug en ga verder met het mengen.
 - 4b. Door de mengsnelheid van de machine ligt de verwerkingstijd veel lager dan bij machines van andere fabrikanten. Tot dat u aan de snelheid gewoon bent, hou uw mengsel goed in de gaten om overmatig mengen te vermijden.
5. Nadat de menger gestopt is, **wacht tot het blad volledig tot stilstand gekomen is alvorens het deksel en/of de recipiënt van de motorbasis te verwijderen.**
6. Verwijder de recipiënt, giet het uit, garneer en serveer de drank.
7. Zet 's nachts of wanneer de machine onbewaakt is de stroom UIT en/of trek de stekker eruit.

Onderhoudstips:

- Slade recipiënt **NOOIT** tegen een oppervlak om de ingrediënten los te krijgen. Verwijder de recipiënt van de basis en gebruik een rubberen spatel om dik mengsel van de bodem van de recipiënt af te halen.
- Schud of rammel **NOOIT** met een recipiënt terwijl die in werking is.
- Verwijder de recipiënt **NOOIT** alvorens de machine volledig tot stilstand gekomen is.
- Start de motor **NOOIT** alvorens de recipiënt op zijn plaats zit.

Bijkomende Instructies voor de Portion Blending System (PBS) Ice Bin

1. Vul de ijsemmer **NIET** hoger dan de rand.
2. Zorg ervoor dat het deksel van de ijsemmer goed op zijn plaats zit alvorens de machine te bedienen.
3. Plaats **GEEN** voorwerpen op de recipiënt en raak het niet aan terwijl de machine werkt. Dit zal de ijsportierregeling beïnvloeden.
4. Het ijs van een machine die ijs maakt, werkt het best in de PBS. De vorm en de grootte van de ijsblokken kan de werking van de machine beïnvloeden. Hoe kouder, droger en harder het ijs, des te beter zal het mengresultaat zijn. Gebruik **GEEN** geblokt ijs of grote stukken niet-losgemaakt ijs in blokjes. Vermijd het gebruik van verpakt ijs dat in een vriezer op extreem lage temperaturen opgeslagen werd. Het gebruik van dit type ijs kan ertoe leiden dat de shaver bevriest. Indien er toch verpakt ijs gebruikt dient te worden, moet het gedurende tenminste één uur voor gebruik in een ijskist opgeslagen worden.

WAARSCHUWING.

Indien u merkt dat het geluid van de machine verandert of indien er een hard of vreemd voorwerp in contact komt met de mesplaten, Serveer de drank/voedsel dan **NIET**. Inspecteer uw bladsamenstel op losse, gekerfde of ontbrekende delen. Indien er delen los zitten, ontbreken of gekerfd zijn, vervang het door een nieuw bladsamenstel. (Zie de gedetailleerde on line Gebruiks- en Zorghandleiding voor verdere details.)

BELANGRIJKE OPMERKINGEN!

Voor modellen met elektronische bediening: In alle eenheden zit er een thermische protector ingebouwd die de temperatuur van de motor in de gaten houdt en die de gebruiker zal waarschuwen en eventueel de motor zal afzetten als de motor oververhit raakt. Wanneer de motor oververhit is, zal het scherm de gebruiker de opdracht geven de recipiënt te verwijderen en de machine te laten afkoelen. Dit neemt ongeveer twee minuten in beslag. Wanneer de thermische protector de motor afzet, neem dan de verwerkingstechnieken en uw instructies even door. Uw recepten kunnen te dik zijn of te veel materialen bevatten. U kunt eventueel meer vloeistof bijvoegen of een ander programma uitproberen.

Voor modellen met vooringestelde programmatieschijven of -knoppen: De thermische protector kan de motor afzetten om het tegen oververhitting te beschermen. Alvorens het terug op te starten wacht tot de motor afgekoeld is met de stroom uit (kan tot 45 minuten duren). Het afkoelen kan versneld worden door de motorbasis op een koele plaats te zetten. Ontkoppel het eerst. Om het proces te versnellen, probeer de lucht te laten circuleren door een vacuüm of een waaier op de onderkant van de basis te richten. Wanneer de thermische protector de motor afzet, neem dan de verwerkingstechnieken en uw instructies even door. Uw recepten kunnen te dik zijn (voeg vocht toe), kunnen te lang bewerkt worden op een te lage snelheid (probeer een ander vooringesteld mengprogramma indien beschikbaar) of bevat te veel materiaal. Indien de motor lijkt te oververhitten doch de thermische protector heeft de machine niet afgezet, stop dan de machine en verwijder de recipiënt van de basis.

Voor de BarBoss en Drink Machine Timer mengers: Stel de timer in op 20 seconden. Zet de machine AAN en laat het gedurende 20 seconden draaien. Herhaal deze stap 3 keer voor in totaal 1 minuut. Zorg ervoor dat u nooit bewegende delen aanraakt terwijl de machine in werking is.

Voor de Two-Speed of Variable Speed Drink Machines, Vita-Pro en Vita-Prep mengers: Stel de schijf in op HOOG (#10). Zet de machine AAN en laat het gedurende 1 minuut draaien. Zorg ervoor dat u nooit bewegende delen aanraakt terwijl de machine in werking is.

Raadpleeg Vita-Mix® Technische Ondersteuning of uw plaatselijke Vita-Mix Verdelers voor eventuele verdere bijstand.

ZORG & REINIGING

Motorbasis/Bedieningspaneel

1. Trek de stroomkabel uit.
2. Was de buitenkant met een vochtige, zachte katoenen doek nat gemaakt met een zachte oplossing van warm water* en niet-schurend zuiverend middel of niet-schurende vloeibare spray. **DOMPEL DE MOTORBASIS NOOIT IN WATER OF EEN ANDERE VLOEISTOF ONDER.**
3. **Voor modellen met elektronische bediening:** Zorg ervoor dat u geen krassen maakt op het beeldscherm van het bedieningspaneel of het beschuurt. Gebruik een zachte doek om het bedieningspaneel te reinigen. Het beeldscherm zal krassen vertonen wanneer het in contact komt met een schurend of scherp voorwerp.
4. **Voor modellen met knoppen:** Reinig de knoppen grondig zodat ze vrij kunnen bewegen. Ze kunnen plakkerig worden. Gebruik een vochtige doek, nat gemaakt met water* en een zacht reinigingsmiddel, om de randen van de schakelbladen schoon te maken tot ze vrij kunnen functioneren. Beweeg de knoppen enkele keren heen en weer om de opgedroogde resten onder de knop los te maken. De knoppen plakkerig laten zal de knoppen verbranden of beschadigen. Reinig zorgvuldig en zorg ervoor geen water of andere vloeistoffen tussen de knoppen te laten lopen.
5. Droog met een zachte katoenen doek.

* Wring overvloedig water uit de doek of spons bij het reinigen rond de bedieningsknoppen van om het even welk elektrisch onderdeel.

Deksel

Scheid het deksel en de stekker (enkel bij een twee-delig deksel). Reinig in warm, zeepachtig water. Reinig het onder stromend water en droog het. Zet alles terug in mekaar voor het gebruik.

Receptiënt

Om de levensduur van uw receptiënt te maximaliseren, gelieve het NIET in een vaatwasmachine te reinigen.

1. HET REINIGEN: Vul de receptiënt voor 1/4 met warm (110°F/43°C) water en voeg enkele druppels vloeibaar vaatwasdetergent toe.** Zet de receptiënt terug op de motorbasis en druk het twee-delig deksel er stevig op. Laat de machine gedurende 30 seconden draaien. Maak de receptiënt leeg. Herhaal deze stap.
2. HET SPOELEN: Vul de receptiënt voor 3/4 met warm (110°F/43°C) water – Voeg **GEEN** zeep toe. Breng de receptiënt terug op de motorbasis en druk het twee-delig deksel er stevig op. Laat de machine gedurende 30 seconden draaien. Maak de receptiënt leeg.
3. Indien er nog vaste resten overblijven, verwijder de bladroerinrichting en reinig alle onderdelen van de receptiënt in warm, zeperig water. Spoel af en laat afdruipe. Stel het geheel terug samen alvorens naar de volgende stap te gaan. **DOMPEL** de bladroerinrichting **NIET** onder.
4. HET SANEREN: Indien alle vaste resten verdwenen zijn na stap 2 of na stap 3, vul de receptiënt voor 3/4 met een sanerende oplossing.*** Breng de receptiënt terug op de motorbasis en druk het twee-delig deksel er stevig op. Laat de machine draaien op een HOGE snelheid gedurende 30 seconden. Zet de machine af en laat het mengsel in de receptiënt staan voor een bijkomende 1-1/2 minuten. Giet het mengsel met bleekmiddel uit.

5. Breng de receptiënt terug op de motorbasis en laat de machine leeglopen voor een bijkomende 5 seconden. Spoel **NIET** na de sanering. Laat de receptiënt uitdrogen.

** Om de levensduur van de receptiënt te verlengen, raadt Vita-Mix zeep met een laag Ph-evenwicht aan. Het wordt niet aangeraden automatisch te reinigen m.b.v. een vaatwasser.

*** Aanbevolen saneringsoplossing: 1,5 theelepels. / 7,4 ml institutionele of huishoudbleekmiddel in 2 kw. / 2,0 Ltr. water.

Portion Blending System (PBS) Ice Bin

1. Trek de stroomkabel uit.
2. HET REINIGEN: Verwijder het overgebleven ijs alvorens met het reinigen te starten. Gebruik een ijsspatel en verwijder zoveel mogelijk ijs boven de ijslaag.
3. Verwijder de ijslaag en reinig in een reinigingsoplossing. Reinig het onder stromend water en droog het.
4. Vul een propere receptiënt met 5 bekertjes / 1,2 Ltr. reinigingsoplossing.
5. Na het verwijderen van de ijsglijbaan, de spatplaat en de ijslaag, giet de reinigingsoplossing rustig in de ijsemmer in een cirkelvormige beweging, zo dicht en hoog mogelijk op de interne wanden, zonder met de reinigingsoplossing te morsen op de buitenzijde van de eenheid. **OPGEPAST:** Een deel van de reinigingsoplossing zal buiten het bladgebied en boven en achter de receptiënt terecht komen. Dit is normaal.
6. Zet de receptiënt onmiddellijk terug op het receptiëntplatform en plaats het deksel terug op de ijsemmer. Druk op de shaver-knop en hou het gedurende 30 seconden ingedrukt om de shaver te in werking te stellen en laat de reinigingsoplossing draaien terwijl er zich nog reinigingvocht in de ijsemmer bevindt.
7. Laat de shaver-knop los en laat de reinigingsoplossing uit de ijsemmer lekken.
8. Gebruik een zachte doek en drempel het in de reinigingsoplossing, veeg zoveel mogelijk manueel af van de ijsemmer en van de shaver. **Wees voorzichtig indien u afveegt in de buurt van het shaver-blad.**
9. Herhaal de stappen 4-8 een tweede keer met de reinigingsoplossing.
10. HET SPOELEN: Herhaal stappen 4-8 twee keer met proper water.
11. HET SANEREN: Herhaal stappen 4-8 twee keer met een sanerende oplossing. De aanbevolen sanerende oplossing is 1,5 theelepels / 7,4 ml institutioneel of huishoudelijk bleekmiddel in 2 kw. / 2,0 Ltr. water.
12. Spoel de binnenkant van de ijsemmer na het saneren **NIET** af noch veeg het schoon. Laat de ijsemmer drogen zonder deksel.
13. Verwijder het deksel en reinig in een reinigingsoplossing. Reinig het onder stromend water en droog het.

BELANGRIJKE OPMERKINGEN!

REINIGINGSPRODUCTEN: Gebruik **GEEN** schuurmiddelen of geconcentreerd bleekmiddel voor het reinigen. Gebruik **GEEN** reinigingsmiddelen die Quatinaire Ontsmettingsmiddelen bevatten op componenten met polycarbonaat. **Gebruik GEEN** van de volgende reinigingsproducten: automatische vaatwasser-detergenten, reinigingsmiddelen voor ovens, staalwol of andere schuurmiddelen.

BLAD SAMENSTEL: Dompel de bladroerinrichting **NIET** onder.

COMPATIBILITEIT MET DE RECIPIËNT

Receptiënt

64 oz. / 2,0 Ltr.

Machines

PBS, Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

1.360,78 g. / 1,4 Ltr.

Touch and Go Blending Station, Blending Station Advance, BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

Receptiënt

907,18 g. / 0,9 Ltr.

Machines

BarBoss Advance, BarBoss, Drink Machine Advance, Drink Machine Two-Step, Drink Machine Two-Speed, Vita-Prep 3, Vita-Prep, Vita-Pro

907,18 g. / 0,9 Ltr. XP

T&G 2 Blending Station, BarBoss Advance, Drink Machine Advance

1.360,78 g. / 1,4 Ltr. XP

PBS Advance, Blending Station Advance

COMMERCIAL CUSTOMER SERVICE:

US, CANADA & LATIN AMERICA

Tel: 800-4DRINK4, 800-437-4654, 440-235-0214; Fax: 440-235-9670

Email: foodservice@vitamix.com; www.vitamix.com/foodservice

ALL OTHER COUNTRIES contact your local Vita-Mix Distributor
or telephone: +1.440.782.2450; Fax: +1.440.782.2220

Email: international@vitamix.com; www.vitamix.com/foodservice



VITA-MIX® CORPORATION
Foodservice Division

8615 Usher Road, Cleveland, Ohio 44138-2103 USA

©2007 Vita-Mix Corporation. No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopy, recording or any information storage and retrieval system without the written permission of the Vita-Mix Corporation.